



MANUALE DI USO

CORNUCHEF

Caro Cliente,

Henri-Paul Pellaprat*, Grande Maestro di cucina francese, scriveva all'inizio del XX° secolo :

“I grandi valori e i principi giusti non invecchiano col tempo”

All'alba del XXI° secolo, e per gli anni a seguire, questo principio è ancora valido, anche fra le mura domestiche.

L'innovazione, nel rispetto della tradizione, è il principio guida di tutte le tappe dell'elaborazione di ogni nostra cucina.

Ed è per questo motivo che le cucine che installiamo hanno un'anima.

Giorno dopo giorno, ricetta dopo ricetta, scoprirete non solo il loro potenziale ma soprattutto la capacità di conferire un'atmosfera alla vostra casa.

Al di là dei consigli di uso, troverete in questo libretto alcune regole per rendere più facile la pulizia della vostra cucina “ La Cornue ” e alcuni suggerimenti di grandi *chefs* per esaltare il vostro talento.

Vi ringraziamo della vostra fiducia.

Xavier Dupuy
Direttore Generale

* Henri-Paul PELLAPRAT, Professore di cucina e di pasticceria alla scuola Cordon Bleu, Ufficiale di Pubblica Istruzione, Cavaliere al Merito agricolo

CONSIDERAZIONI GENERALI E CONSIGLI PER L'USO DI UNA "LA CORNUE"

DI HENRI-PAUL PELLAPRAT, GRANDE CHEF ALLA SCUOLA CORDON BLEU

« Prima di iniziare ad apprezzare le portate che potrete cucinare grazie a La Cornue, mi sembra importante darvi alcune spiegazioni per comprendere meglio le sue particolarità.

E' importante conoscere le persone e le cose che sono parte integrante del vostro focolare, e credo che La Cornue, che voi avete o avrete, sia parte integrante del vostro focolare.

La sua principale caratteristica consiste nel poter cucinare gli alimenti sulla base della diffusione naturale del calore; cio' permette da una parte di evitare l'essiccazione dei cibi e dall'altra di conservare tutti quegli ingredienti che sono fondamentali per mantenere inalterati i sapori e i valori nutritivi. Il tutto evitando di controllare la cottura: così durante la preparazione di un arrosto o di una portata a base di pesce è possibile dedicarsi ad altre occupazioni con la sola preoccupazione di conoscere il tempo di cottura della vostra portata.

Un secondo vantaggio che deriva dalla cottura per diffusione naturale del calore consiste nella perdita limitata di peso delle vivande, circa il 7-8% del totale contro 15-20% degli altri forni.

Infine, la mancanza di controllo della cottura permette di evitare di aggiungere dei succhi per cuocere gli arrosti ! Sembra paradossale ma è la verità. Solo cucinando potrete apprezzare questo indiscutibile privilegio.

Perchè quando si cucina si devono aggiungere frequentemente dei succhi ? Ma perchè i forni normali essicano i cibi e per combattere questo fenomeno bisogna ammorbidire le carni con i succhi e i grassi che vengono rilasciati durante la cottura.

Viceversa, con "La Cornue", grazie ad un sistema particolare di costruzione, non c'è alcun problema di essiccazione; è dunque inutile aprire il forno ogni volta per verificare la cottura.

Infine, se mi volete credere, fino a quando il vostro arrosto, di cui conoscete il peso, sarà messo nella "La Cornue", come sarà spiegato nel capitolo dedicato agli arrosti, dovrete lasciarlo cucinare solo per il tempo stabilito dalla ricetta, senza preoccuparvi di altro; poi, terminato il tempo di cottura, quando ritirerete la vostra portata, perfettamente cotta, farete la delizia dei vostri ospiti.

Ma non crediate che "La Cornue" è utile solamente per cucinare gli arrostiti; tutte le portate, carni, pesci, uova, legumi, etc. e soprattutto la pasticceria trovano nella "La Cornue" lo strumento ideale per mettere in valore le loro qualità. E' raccomandata sia ai buongustai che alle stesse persone golose. »

(Estratto dell'introduzione del libro di ricette studiate per La Cornue nel 1930.)

La cucina "La Cornue" offre un potenziale di cottura professionale, adattato per l'uso dei privati.

All'inizio, bisogna attendere un po' di tempo per conoscerla meglio: si scopre quasi immediatamente che la sua concezione, che può sembrare sofisticata, rivela un uso particolarmente semplice e affidabile.

Le prime volte troverete qualche cambiamento rispetto alla vostra cucina precedente ; in effetti, certi elementi, come per esempio la piastra "coup de feu", non esistono sugli apparecchi abitualmente fabbricati per l'uso dei privati. Una volta provati, vi sembreranno indispensabili.

Troverete in questo manuale dei consigli di uso per ciascun elemento della vostra cucina. Spetta a voi adattarli al vostro modo di cucinare, per i pasti quotidiani come per i giorni di festa.

Questo documento riguarda tutti i modelli di apparecchi di cottura: cucine e piani di cottura.

Il principio di fabbricazione artigianale permette una moltitudine di composizioni possibili. Perciò, è normale che sul vostro piano non ci siano tutti gli elementi descritti in questo manuale.

L'uso di un apparecchio di cottura a gas produce calore e umidità nella stanza dove è posizionato. Bisogna quindi accertare la buona aerazione della cucina lasciando aperte le finestre e accendendo il dispositivo di aerazione della cappa aspirante.

Un intenso uso o un uso prolungato dell'apparecchio può avere bisogno di un areazione supplementare ad esempio aprendo una finestra o, per un areazione più efficace, aumentando la potenza della ventilazione meccanica se esiste.

| | | | |
|---|-----|------------------------------------|-----|
| L' uso | 123 | La pulizia | 143 |
| Descrizione generale | 123 | Le superficie esterne | 143 |
| Il piano cottura | 124 | Le finiture | 144 |
| I bruciatori | 124 | La tavola di cottura | 145 |
| La piastra coup de feu (gas o elettrica)..... | 125 | I fuochi | 145 |
| Le piastre elettriche | 126 | La piastra coup de feu | 146 |
| Le piastre vetroceramiche | 126 | La piastra Joker | 146 |
| La piastra induzione | 127 | Le piastre elettriche | 147 |
| Le Teppan - Yaki | 131 | Le piastre vetroceramiche | 147 |
| La piastra Joker | 132 | La piastra induzione | 148 |
| Il forno a volta "La Cornue" | 133 | Le Teppan - Yaki | 148 |
| I piatti del forno | 133 | La cornice inox e L'alzatina | 149 |
| Il principio di cottura | 134 | I forni | 150 |
| Il forno a volta a gas | 135 | Il forno "clean émail" | 150 |
| Il forno a volta elettrico | 135 | Pierre boulangère | 151 |
| Funzione Grill | | La cappa | 151 |
| (forno a gas ed elettrico) | 136 | | |
| Termostato di sicurezza | 137 | | |
| Consigli d'utilizzo | 137 | | |
| Pierre Boulangère | 140 | | |
| Scaldavivande elettrico | 141 | | |

L'USO DI UNA CUISINIÈRE D'EXCEPTION

DESCRIZIONE GENERALE

Questo documento è uguale a tutti i modelli della gamma Cornuchef, Voi troverete le caratteristiche principali di ogni prodotto.

Le "Cuisinières" :

Grand Maman 90 (modello GM2, larghezza 90 cm)

Grand Papa 135 (modello GP2, larghezza 135 cm)

I piani di cottura :

Piani di cottura Grand Maman 90 (Modello TM2, larghezza 90 cm)

Piani di cottura Grand Papa 135 (Modello TP2, larghezza 135 cm)

Le opzioni :

Pierre boulangère (soltanto nel forno elettrico)

Piastra joker in ghisa (si usa su ambedue i lati per cucinare a fuoco lento o per grigliare)

Le cappe

Cappa Grand Maman 90 (modello H09, larghezza 90 cm)

Cappa Grand Papa 130 (modello H13, larghezza 130 cm)



IL PIANO COTTURA

I bruciatori



Un normale bruciatore "La Cornue" nella linea Cornuchef ha una potenza termica di 3 kW, per il bruciatore più piccolo la potenza è di 1,7 kW.

Questa soluzione tecnica permette di ottenere una fiamma con un'intensità di calore molto ampia.

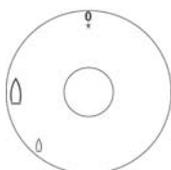
La loro concezione particolare permette una fiamma stabile ed elimina completamente il pericolo di emanazione di ossido di carbonio nella cucina. Ogni bruciatore è dotato di una termocopia che interrompe immediatamente l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma, garantendo la massima sicurezza per chi sta cucinando. Per un uso ottimale, consigliamo di cucinare con delle pentole il cui fondo abbia un diametro di 12 cm minimo.

Per accendere un bruciatore, spingere la manopola di comando e girare verso il basso a sinistra fino alla posizione "grande fiamma", la scintilla produce direttamente l'accensione appena la manopola viene girata.

In ogni caso, bisogna tenere premuta la manopola per 5 / 10 secondi dopo l'accensione.

Quando la manopola è rilasciata, il bruciatore deve rimanere acceso : il dispositivo di sicurezza funziona.

Se il bruciatore si spegne, bisogna ricominciare la stessa operazione tenendo la manopola premuta un po' di più. Quando il sistema è nuovo, la messa in moto del sistema di sicurezza può infatti essere un po' più lunga.



Per regolare l'intensità della fiamma, girare la manopola tra la "grande fiamma" e la "piccola fiamma".

Rallentamento : è raggiunto quando la manopola viene girata al massimo verso sinistra oppure capovolta verso il basso, fino alla posizione "piccola fiamma".

Spegnimento : riportare la manopola nella posizione verticale girandola verso destra.

Siccome la potenza di un bruciatore La Cornue è superiore a quella di un bruciatore normale, non posizionare la manopola sulla posizione "grande fiamma" quando iniziate a far rosolare delle carni.

Bisogna tenere presente che la maggiore potenza non comporta maggior consumo in quanto il tempo di cottura viene ridotto sensibilmente.

La maggiore potenza di fiamma dovrà essere usata per la carne ai ferri o, ad esempio, per far bollire l'acqua.

La piccola piastra "coup de feu" unisce la tecnica tradizionale e la potenza di un bruciatore centrale a gas di 3 kW oppure di 1,3 kW per la piccola piastra "coup de feu" elettrica. E' questa la tecnica culinaria preferita dai grandi cuochi ; la piastra viene quindi chiamata "piano dello chef".

La sua grande qualità è di riprodurre esattamente il tipo di calore dei piani di ghisa delle vecchie cucine di legno e carbone.

Da quell'epoca niente di meglio è stato inventato !

Il calore è perfettamente diffuso, regolare e costante.

Prima di cucinare, riscaldare la piastra "coup de feu" per 10 minuti (questo tempo verrà recuperato a fine cottura).

La cornice più esterna della piastra rimarrà sempre un po' meno calda rispetto al centro, offrendo così tutte le temperature necessarie per chi sta cucinando.

Per cambiare temperatura, basta muovere la pentola verso il centro, o viceversa, verso l'esterno della piastra senza dover toccare la manopola di comando della fiamma sottostante. La superficie in ghisa è sufficientemente grande per poter appoggiare più di una pentola e per cucinare a temperature diverse.



Alcuni esempi per l'uso de la piastra "coup de feu" :

- Portare a ebollizione l'acqua salata per la verdura sul bruciatore e, appena la verdura viene messa nell'acqua, continuare la cottura sulla piastra "coup de feu" .
- Frullare le salse e le creme al centro della piastra quando cominciano ad aumentare di volume allontanarle sui bordi, continuando a frullare.
- Fare saltare delle parti di agnello o vitello sul bruciatore e poi continuare la cottura, per il tempo necessario, sulla piastra.

Il fondo della pentola aderisce perfettamente alla superficie della piastra, ciò permette una ripartizione perfetta del calore.

Al di là della sua funzione di cottura e del suo adeguamento alla cottura a fuoco lento, si usa anche

come fuoco vivo per le pentole di grandi dimensioni, togliendo l'anello centrale.
E' consigliabile la regolazione medio-bassa della temperatura : se il bruciatore è acceso al massimo e a lungo, può produrre dei danni sull'alzatina del retro.

Se trattata e mantenuta con cura, la piastra diventerà molto bella, sviluppando nel tempo una patina e un lustro molto particolari.

Le piastre rotonde elettriche

Se la cucina è mista, a gas e elettrica, le piastre elettriche sono due piastre tradizionali rotonde (diametri 18 e 22 cm, potenza 2 000 W) da utilizzare a completamento delle funzioni a gas secondo l'uso abituale.

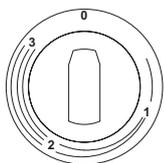


Se la cucina è tutta elettrica, queste piastre rotonde hanno le funzioni principali. La piastra "coup de feu" elettrica (dimensioni 28 x 48 cm potenza 1300 W), prevista per certi tipi di "cuisinière" e utilizzata come complemento.

Prima di cucinare, è consigliabile accendere le piastre a temperature diverse :

- una molto calda (senza dimenticare di appoggiarci una pentola di acqua per proteggerla),
- una a temperatura media,
- una a bassa temperatura.

In questa maniera, secondo il principio della piastra coup de feu, non c'è bisogno di aspettare che le piastre reagiscano al cambiamento di temperatura : si può usarle simultaneamente avendo a disposizione diverse intensità di calore per fare girare le pentole.



Le piastre vetroceramiche

Il piano cottura di vetroceramica è composto da 2 zone di calore :

- una zona a circuito semplice, dia. 14,5 cm, di una potenza di 1 200 W ;
- una zona a circuito doppio, dia. 13,6 cm di una potenza di 800 W sulla zona centrale.

Se i due circuiti sono accesi allo stesso tempo, una potenza totale di 1 800 W copre un'area di 19,5 cm.

La potenza delle piastre si regola girando la manopola dalla posizione numero 1 alla posizione numero 6.

Accensione del doppio circuito : per ingrandire la zona di riscaldamento a doppio circuito, basta girare la manopola corrispondente al di là della posizione numero 6, sul disegno 0. Si sente allora lo scatto del micro-interruttore che accende la resistenza periferica. Tornando sui numeri 6 a 1, si può regolare la potenza della zona di calore doppia.

Nota : E' impossibile accendere solamente la zona a circuito esterna

Il piano di cottura resiste agli sbalzi termici, non è sensibile né al freddo né al caldo. Tuttavia uno choc meccanico, dovuto per esempio al cadere di una saliera, può creare dei gravi danni.

Attenzione : se la superficie è incrinata, bisogna staccare subito l'apparecchio o la parte adeguata dell'alimentazione

Si consiglia di tenere lontano dal piano cottura tutto ciò che si può sciogliere (carta di alluminio, oggetti di plastica).

La superficie della piastra in vetroceramica può essere calda anche se la spia di funzionamento non è visibile e, non deve essere utilizzata come piano di lavoro.

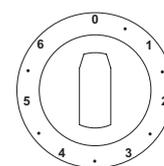
Tutti gli utensili di cottura possono essere usati. Bisogna solo che il fondo sia grande almeno come il diametro della zona di riscaldamento. Se il fondo è leggermente più grande, l'energia viene sfruttata in un modo ottimale. I fondi delle pentole devono essere concavi perché si dilatano quando vengono riscaldati e la loro aderenza sulla piastra permette all'energia di trasmettersi meglio.

La piastra induzione

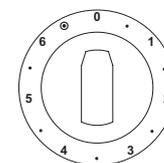
Il **piano di cottura ad induzione** funziona principalmente grazie alle proprietà magnetiche della maggior parte dei recipienti utilizzati sui normali piani di cottura.

Mediante i tasti funzione situati sul davanti del piano di cottura, si comanda l'alimentazione elettrica la quale crea un campo magnetico. Questo campo induce correnti sul fondo del recipiente posto sul piano di cottura.

Tali correnti, dette di "induzione", riscaldano istantaneamente il recipiente il quale trasmette il calore agli alimenti in esso contenuti.



circuito semplice



circuito doppio



Il calore è prodotto direttamente all'interno del recipiente. Pertanto la cottura avviene pressoché senza alcuna perdita di energia tra il piano di cottura ad induzione e gli alimenti. La potenza del calore dell'apparecchio viene trasmessa totalmente.

Per interrompere istantaneamente la cottura è sufficiente togliere il recipiente dal piano ad induzione, oppure spegnere l'apparecchio mediante i tasti di funzione.

La cottura è gestita completamente da un circuito elettronico che offre una grande flessibilità di utilizzo ed una precisione di regolazione senza pari.

La potenza ed il rendimento di una zona di cottura ad induzione sono di gran lunga superiori rispetto a quelli di un fornello a gas o di una piastra elettrica.

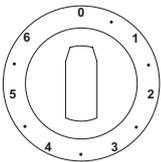
Come si usa il piano di cottura ad induzione?

La zona di cottura del diametro 18 cm o 21 cm si adatta e riconosce automaticamente il diametro del recipiente utilizzato (da 12 a 25 cm) in modo di diffondere la migliore distribuzione di calore al recipiente ed ottenere una cottura omogenea.

Il vostro fuoco dispone di una potenza di calore da 200 a 2400 W per il piccolo fuoco del diametro di 18 cm o di 200 a 2800 W per il grande fuoco di diametro 21cm.

La potenza massima sui due fuochi è di 2800 Watt.

La regolazione della potenza dei fuochi avviene ruotando la manopola dalla posizione 1 a 6. Per spegnere dovete posizionare la manopola sulla posizione 0, la spia quindi si spegne.



Le spie luminose danno 2 tipi d'informazione:

1. Normale funzionamento

Quando il generatore funziona regolarmente la spia resta sempre accesa. La spia lampeggia quando non è possibile ottenere la potenza richiesta.

Quando le 2 spie rimangono accese perennemente vuol dire che il generatore elargisce ai 2 induttori la potenza richiesta.

2. Disattivazione

Il lampeggiamento delle spie al momento dell'accensione ne segnala la mancanza di casseruola o la non adattabilità della casseruola all'induzione.

I recipienti più adatti :

- RECIPIENTI D 'ACCIAIO SMALTATO CON O SENZA RIVESTIMENTO ANTIADERENTE .

Pentola a pressione, friggitrice, padella, piastra per carne ai ferri...

- RECIPIENTI IN GHISA .

Onde evitare di graffiare la superficie in vetro del piano di cottura, scegliere un recipiente con fondo smaltato ed evitare di farlo scivolare sulla superficie del piano di cottura.

- RECIPIENTI D'ACCIAIO INOSSIDABILE ADATTI ALL 'INDUZIONE.

La maggior parte dei recipienti d'acciaio inossidabile è indicata per la cottura ad induzione (casseruole, pentole universali, tegami, friggitrice).

- RECIPIENTI IN ALLUMINIO CON FONDO SPECIALE .

N.B.: SONO INDICATI ANCHE I RECIPIENTI IL CUI FONDO NON SIA PERFETTAMENTE PIANO , A CONDIZIONE PERO CHE QUEST 'ULTIMO NON SIA ECCESSIVAMENTE DEFORMATO .

Scegliendo un recipiente con lo "class induction" logo, sarà garantita la compatibilità con il piano di cottura in condizioni normali di utilizzo.

RECIPIENTI E MATERIALI NON ADATTI :

I recipienti in vetro, ceramica o terracotta, in alluminio senza fondo speciale o in rame, alcuni acciai inossidabili non magnetici.

IL TEST "PIANO DI COTTURA":

Grazie alla sua tecnologia avanzata, il piano di cottura ad induzione è in grado di riconoscere la maggior parte dei recipienti.

Posare il recipiente su di un'area di calore a potenza 2, se il display resta fisso, il recipiente è compatibile; se lampeggia, non è adatto alla cottura per induzione.

PER UN CORRETTO UTILIZZO:

- Si otterranno i migliori risultati utilizzando un recipiente (minimo 12 cm) il cui diametro sia simile alla dimensione del fuoco disegnato sulla superficie in vetro.

- In ogni caso, il recipiente deve essere centrato rispetto all'area di cottura.

PRECAUZIONI PER L'USO:

- Quando si utilizza un recipiente con rivestimento interno antiaderente (tipo teflon) senza grassi o quasi, preriscaldarlo brevemente regolando la potenza del calore a 4 o 5, ma mai a 6. Si rischierebbe di danneggiare il recipiente.

- Non riscaldare una scatola di conserva chiusa, rischierebbe di esplodere (tale precauzione è valida anche per le altre modalità di cottura).

RACCOMANDAZIONI :

- *Durante la cottura, non usare mai fogli d'alluminio e non appoggiare mai direttamente sul piano di cottura ad induzione prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe definitivamente l'apparecchio. In linea di massima, non posare mai fogli di alluminio o materie plastiche sulle superfici calde.*
- *Qualora si noti una crepa sulla superficie, disconnettere immediatamente l'apparecchio dall'alimentazione.*
- *Non usare il piano di cottura come un qualsiasi piano d'appoggio.*

Sicurezza di funzionamento

Sotto il piano di cottura, un ventilatore aspira aria da dietro e la rimanda in avanti attraverso le apposite aperture onde salvaguardare i circuiti elettronici dal surriscaldamento.

Una sonda sorveglia continuamente la temperatura dei circuiti elettronici. Qualora la temperatura sia eccessiva, il funzionamento del piano di cottura si arresta automaticamente.

L'area di riscaldamento è dotata di una sonda che ne riconosce continuamente la temperatura, pertanto non sussiste alcun rischio di surriscaldamento dovuto a casseruole vuote.

Un piccolo oggetto, quale una forchetta, un cucchiaio o persino un anello, posto da solo sul piano di cottura in funzionamento non viene riconosciuto come un recipiente.

Pertanto, il display lampeggia e la potenza del calore viene azzerata.

Il sistema di sicurezza agisce nello stesso modo quando riconosce un recipiente non adeguato alla cottura per induzione.

Si consiglia di non appoggiare utensili metallici da cucina, posate, coltelli o oggetti metallici, accanto al recipiente durante la cottura.

Durante l'utilizzo del piano di cottura ad induzione, non appoggiare oggetti magnetizzabili sulla superficie in vetro (es.: carte di credito, audiocassette, ecc.).

In caso di fuoriuscite o spruzzi sul piano di cottura ad induzione (superficie vetro e tastiera), i circuiti elettronici dell'apparecchio sono protetti e non rischiano alcun danneggiamento.

Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi:

Il funzionamento del piano di cottura è conforme alle normative sulle perturbazioni elettromagnetiche in vigore. Il piano di cottura ad induzione soddisfa pertanto perfettamente i requisiti di legge (direttive 89/336/CEE). Esso è stato progettato con l'intento di non disturbare il funzionamento

degli altri apparecchi elettrici, sempre che questi rispettino la medesima normativa.
Il piano di cottura ad induzione genera campi magnetici nelle immediate vicinanze.
Al fine di evitare interferenze tra il piano di cottura ed uno stimolatore cardiaco, è necessario che quest'ultimo sia conforme alle norme corrispondenti. A questo proposito, possiamo garantire soltanto la conformità del nostro prodotto. Per quanto riguarda la conformità dello stimolatore cardiaco o eventuali incompatibilità, è consigliabile contattare il fabbricante od il proprio medico curante.

Le Teppan-Yaki

Perché la cucina giapponese eccelle per la sua raffinatezza e la sua freschezza, il Teppan-Yaki è il modo tanto apprezzato per prepararla.

Il grill Giapponese Tepan-Yaki permette di combinare velocità di cottura e sapori squisiti.

E' sufficiente scegliere gli alimenti girarli frequentemente, condirli secondo il proprio gusto al fine di conferire ai cibi un sapore incomparabile ed unico.

Il Giappone è il paese dove il pesce è un piatto molto consumato e grazie a questo cibo, si apprezza sempre di più la cucina sul Teppan-Yaki.

Con questa nuova cucina dai sapori ancestrali, il Teppan-Yaki combina le tradizioni del passato e le tecniche moderne per farne una meraviglia di preparazione.

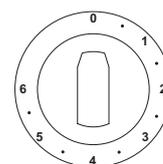
Il grill Giapponese Teppan-Yaki è regolato da un termostato ; la manopola di comando permette una regolazione della temperatura da 50 °C (posizione 1) a 250 °C (posizione 6).

Una volta raggiunta la temperatura, la spia verde si spegne.

posizione 1 = 50 °C
posizione 2 = 90 °C

posizione 3 = 130 °C
posizione 4 = 170 °C

posizione 5 = 210 °C
posizione 6 = 250 °C



Fate scaldare il grill sino a raggiungere la temperatura desiderata.

Stendere un velo d'olio sulla superficie del grill prima di mettere i cibi a grigliare. In seguito, non è più necessario aggiungere dell'olio.

Il grill è più caldo al centro che ai lati.

Voi potete grigliare sul Teppan-Yaki i crostacei ed i pesci ma anche tutti i pezzi di carne bassa per esempio: Hamburger, salsicce, medaglioni di maiale, petto, ed ali di pollo, fettine di dindo, cotolette



di agnello ecc, ed anche i legumi come ad esempio: anelli di cipolle, funghi, broccoli o cavolfiori, peperoni, zucchine, ecc.

La piastra Joker

La vostra piastra Joker reversibile è un accessorio che Voi poserete sulla griglia dei due bruciatori accessi con la stessa potenza oppure sulla griglia del monofuoco centrale.



Prima di cucinare, riscaldare la piastra Joker reversibile per 10 minuti. Bisogna regolare la temperatura a seconda del tipo di cottura desiderato. Il più delle volte non risulta necessario usare al massimo la fiamma del bruciatore a gas poichè il troppo calore puo deformare nel tempo, l'alzatina dietro.

Questa piastra e realizzata in ghisa smaltata e si usa su ambedue i lati : uno è con rigature a coste mentre l'altro è liscio.

Il lato con rigature è consigliato per cuocere la carne e il pesce ai ferri. La cottura è precisa : al sangue, cotta a puntino, ben cotta.

Il lato liscio viene utilizzato per la cottura dei crostacei, pesci, crepes, uova, per la cucina orientale e per la cottura lenta (usando il bruciatore tubolare al minimo).

Prima di posare i pezzi da cuocere sulla piastra, potete ungere con dell'olio ; evitate pero di ungere direttamente la piastra poichè questo renderà assai difficile la pulizia.

La Sua più grande qualità è di restituire esattamente il grado di calore delle tavole in ghisa delle vecchie "Cuisinière" legna e carbone con una diffusione di calore perfettamente omogenea ed economica.

Vi è offerta quindi una grande superficie di cottura dalle caratteristiche professionali, con temperature differenziate dal centro ai bordi.

Infine, la piastra offre sempre un controllo uniforme con tutto il vostro utensile e permette una ripartizione uniforme di calore.



IL FORNO A VOLTA

I famosi forni a volta "La Cornue" permettono di cucinare qualsiasi pietanza nel migliore dei modi. Una volta appreso il suo potenziale, non avrete difficoltà a cucinare qualsiasi tipo di pietanza.

I piatti del forno

Il forno è dotato di :

Una teglia bassa con rivestimento anti-adesivo per i dolci. Può essere adoperata per cuocere la pasta frolla, la sfoglia, le torte salate, i biscotti ecc.

Se non viene impiegata, è meglio rimuoverla dal forno perché fa da schermo termico nel forno quando viene utilizzato un piatto grande.

Una griglia estraibile che va inserita in uno dei 3 binari posizionati a diverse altezze. Serve come supporto per tutti i piatti.



Una teglia grande con due piccole griglie all'interno che permettono :

- di appoggiare un piatto di terra cotta che contiene il pezzo da cuocere sulle due piccole griglie, nel piatto grande ; l'ambiente termico rispetta la temperatura scelta sul termostato. Si raggiunge in questo caso l'uso ottimale della circolazione del calore.
- di appoggiare direttamente il pezzo da cuocere sulle 2 griglie nel piatto grande : sarà cotto da tutte le parti pur rimanendo al sangue se si vuole. Con questo principio "girarrosto", l'aria calda circonda totalmente il cibo di qualsiasi portata sia.

Questo piatto non può essere direttamente appoggiato sulle guide laterali.

Bisogna invece appoggiarlo sulla griglia estraibile che, sistemata all'altezza adeguata consente al calore di "avvolgere" l'intero contenitore, ottenendo un'ottimale cottura.

La sua grandezza fa sì che lo si possa adoperare per la cottura di piatti importanti ; non è adatto per la preparazione del pollame o dell'arrosto.

Per facilitare la pulizia, il fondo della teglia grande può essere coperto di un foglio di alluminio.

Il principio di cottura

Nel caso di cottura tradizionale, il calore proveniente dal fondo del forno risale attraverso le pareti laterali e, grazie alla forma a volta, avvolge uniformemente il cibo da cucinare.

Tutto il calore prodotto dal forno circola naturalmente. In questo modo, la cottura avviene a una temperatura costante.

Questa caratteristica rende il forno La Cornue completamente diverso dagli altri forni, nei quali la disomogenea diffusione del calore produce nello stesso piatto, per esempio un arrosto, una cottura differente.

In un forno La Cornue non c'è bisogno di controllare la cottura.

Tenendo sempre la porta chiusa durante il tempo della cottura, l'acqua, contenuta in certi elementi si trasforma in vapore e fornisce il grado di umidità sufficiente ad assicurarne la cottura ideale.

Tutto il succo e i sughi della carne non evaporano e diventa quindi superfluo aggiungere altro per rendere morbida la carne degli arrostiti e pollami.

La doratura della carne non è ottenuta da un inizio di carbonizzazione bensì da una caramellizzazione dello zucchero contenuto naturalmente nella carne.

L'unica precauzione è evitare il surriscaldamento e rispettare il tempo di cottura determinato con precisione, secondo la natura e il peso dei cibi.

L'ambiente termico di un forno La Cornue è studiato per evitare la disidratazione, indipendentemente della dimensione del cibo. E' quindi ideale per la cucina familiare quotidiana come per le grandi occasioni.

Anche se i controlli sono inutili, voi potete aprire tranquillamente la porta del forno: le sue pareti presentano una forte inerzia termica che evita la perdita di calore al momento dell'apertura.

La manipolazione dei forni sarà leggermente diversa se si tratta di un forno elettrico o di un forno a gas.

Il loro funzionamento viene spiegato in modo dettagliato nei paragrafi seguenti.

Il forno a volta a gas

E' indispensabile pre-riscaldare per almeno 15 minuti al fine di ottenere la temperatura ottimale. La qualità professionale del forno a gas implica una procedura particolare d'accensione che si differenzia da quella delle abituali "Cuisinières" domestiche.

Per accendere un forno a gas con accensione elettronica posizionare il termostato (B) del forno sulla temperatura desiderata.

Il sistema di regolazione elettronica della temperatura permette di controllarla in maniera totalmente automatica ; è dunque normale che la fiamma si accenda e si spenga completamente per mantenere nel forno la temperatura richiesta.

Il "simmerstat" C mette in funzione la resistenza che si trova nella volta del forno (grill). Il termostato B mette in funzione il condotto del gas.

Sia il simmerstat che il termostato sono collegati ad un spia di messa in funzione.

Nota:

La spia rossa situata in basso alla scatola di comando indica un difetto di funzionamento dell'accensione del forno. Se la spia si accende, spegnete il forno, verificate che il rubinetto del gas sia in posizione aperta quindi premete il bottone (G) posizionato sopra la spia.

E' necessario, per la prima messa in funzione azionare parecchie volte questo bottone per fare uscire l'aria del condotto del gas.

Se il problema persiste, contattate il nostro servizio post-vendita o il vostro rivenditore.

Pre-riscaldare sempre il vostro forno alla temperatura prevista per la cottura.

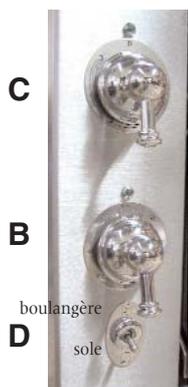
Il forno a volta elettrico

Il simmerstat C mette in funzione la resistenza della volta del forno (grill), il termostato B quella della base. Sia il simmerstat che il termostato sono collegati ad una spia di messa in funzione.

Accensione del forno :

- Posizionare il commutatore (D) sulla posizione " sole " in basso.
- Posizionare quindi il termostato (B) del forno sulla temperatura desiderata ed il simmerstat (C)





sulla potenza desiderata.

- Dopo un pre-riscaldamento (di 15 o 20 minuti secondo la temperatura) regolate il modo cottura in funzione della pietanza da cucinare.
- Voi potete mettere in forno le vostre pietanze.

Attenzione: La manopola del commutatore (D) può essere posizionata in basso o in alto. La posizione "sole" è in basso, la posizione "boulangerie" è in alto. Se non avete l'opzione "piastra boulangerie" nel vostro forno elettrico, non posizionate mai la manopola del commutatore in alto.

Il pre-riscaldamento del forno si effettua posizionando il simmerstat del grill (C) ed il termostato (B) sulla temperatura desiderata per la cottura per una durata di 15 minuti.

Riportare il simmerstat (C) in posizione 0 una volta introdotta il pezzo da cuocere onde evitare di bruciarlo.

Funzione Grill (forno a gas ed elettrico) :

Il vostro forno è dotato d'un grill elettrico azionato separatamente dalla resistenza di base.

Per utilizzare **la funzione grill** mantenere la porta del forno socchiusa ed aprire il cassetto di pulizia sino al contrassegno (F) per proteggere le manopole.

In questa posizione la luce del forno è accesa e permette di controllare delle pietanze.

- Posizionare il simmerstat (C) sulla potenza desiderata.
- Dopo il pre-riscaldamento di 5 o 10 minuti, se necessario, potete introdurre il pezzo da cuocere. La griglia estraibile deve essere posizionata sul livello più alto.

Si può anche usare la teglia bassa per i dolci per rendere dorati i frutti di mare, i pesci e i crostacei, per i quali è richiesto un calore forte e rapido.

Attenzione, questo tipo di cottura potente e rapida richiede di sorvegliare attentamente la cottura.

Le parti accessibili possono essere calde. Allontanare i bambini.

Per questo tipo di cottura, non è necessario accendere le resistenze del fondo.

Termostato di sicurezza.

Sia il forno elettrico che il grill del forno a gas sono dotati di un termostato di sicurezza da riattivare manualmente.

In caso di surriscaldamento del forno o in caso di guasto del regolatore della temperatura, il termostato di sicurezza scatta, interrompendo così l'alimentazione dell'elemento bruciante.

Potrete riattivare il dispositivo di sicurezza premendo il bottone rosso di riattivazione manuale del termostato di sicurezza che è accessibile attraverso il primo dei fori d'aerazione dello zoccolo, a sinistra.

Se il problema dovesse persistere, staccare la presa per disattivare l'apparecchio ed interpellare un tecnico autorizzato.



Termostato di sicurezza.

Forni a volta: consigli d'utilizzo

A poco a poco, si scopriranno le combinazioni ideali per la frutta fresca, il " sabayon ", i frutti di mare, le salse olandesi, le salse Nantua...

Si può lavorare contemporaneamente sul calore proveniente dal grill che dalla base del forno ma l'utilizzo è meno frequente: si tratta generalmente di riaggiustaggio di cottura.

Per esempio, se la pasta della vostra torta è già ben cotta mentre la guarnitura è troppo liquida (o croccante); posizionate il termostato basso sulla temperatura minima o 0 e il simmerstat alto sulla potenza media o anche massima per attivare la cottura del sopra.

Per una cottura lunga di parecchie ore utilizzate unicamente la resistenza alla base del forno.

Quando l'uso dei commutatori sarà controllato bene, si potranno gestire la provenienza e l'intensità del calore.

Voi potrete, ben inteso, cucinare anche delle eccellenti torte, quiches o piatti di legumi; la scelta del livello della griglia e della temperatura richiede semplicemente un po' d'attenzione.

Nel caso classico di un arrosto, per esempio un cosciotto di agnello, tacchino, arrosto di maiale, pesce grosso, posizionare la griglia sul livello più basso del forno. La cottura dura spesso più di 40 minuti.

In questo caso, riscaldare al termostato 250 °C, per 10 minuti. Inserito il piatto nel forno, abbassare il termostato sul 200 °C (forse 175 °C per le carni bianche) e lasciare il tempo consigliato ; così la superficie diviene dorata e la cottura prosegue lentamente verso l'interno della carne.

Nel forno elettrico, il commutatore per le resistenze in alto deve tornare alla posizione numero 0 appena viene inserito il cibo da cuocere.

Per un arrosto o una coscia di maiale, per l'agnello o un pesce medio o piccolo, posizionare la griglia sul livello medio del forno.

Riscaldare termostato 280 °C per 15 minuti, poi abbassare a 230 °C, circa 5 o 10 minuti dopo l'introduzione nel forno.

Nel forno elettrico, le resistenze della volta devono stare sulla posizione massima per 10 minuti dopo l'introduzione e poi spegnerle e abbassare la temperatura a circa 230 °C.

Bisogna rispettare precisamente i tempi di cottura indicati dal macellaio. Consigliamo inoltre di rimuovere il lardo e il grasso superfluo.

Se c'è un contorno, si può aggiungere un po' di burro o di olio per tenere i colori della verdura. Per fare grigliare degli scalogni e delle cipolle attorno a un arrosto senza lardello, aggiungere un po' di olio nel fondo del piatto prima di disporre le lamelle di cipolle o scalogni.

Le lamelle dovranno essere più o meno sottili secondo il tempo necessario alla cottura dell'arrosto.

Sconsigliamo in realtà tutto ciò che risulti :

- troppo grasso perchè produce schizzi e fumo,
- una temperatura troppo alta perchè provoca la carbonizzazione e l'emanazione di fumo.

Per i **dolci**, l'altezza della griglia dipende dal tipo di dolce e dal tempo di cottura.

Il calore più intenso proviene dal fondo del forno, quindi non bisogna appoggiare piatti o teiere direttamente sul fondo.

Una pasta sfoglia guarnita di fettine di mele richiede un calore proveniente dall'alto perchè le mele siano dorate, e dal sotto per cuocere la pasta. Il termostato sulla posizione 200 °C e il livello medio sono quindi adatti.

Per una torta "tatin" che cuoce soprattutto da sotto, è meglio scegliere il livello inferiore ; basta girare il termostato alla posizione circa 175 °C ; una temperatura superiore potrebbe infatti bruciare la pasta prima che le mele siano cotte ; per questo caso eccezionale, la caramellizzazione può essere ottenuta direttamente sul fondo.

Per un “gratin” di verdura o di maccheroni, nella maggior parte dei casi, ci vuole una cottura di 20 o 25 minuti sul termostato circa 200 °C (secondo lo spessore del gratin). La cottura è necessaria sia dall’alto che dal basso ; il livello basso sarà ideale per le patate o la pasta, il livello medio per le zucchine e le verdure fresche.

Per gratinare, posizionare la griglia al livello più alto e appoggiarci il piatto.

Lasciare la porta aperta e la vaschetta anti-gocciolo estratta di pochi centimetri per evitare il surriscaldamento delle manopole di comando.

Posizionare il termostato sul 250 - 275 °C e sorvegliare attentamente il piatto.

Proponiamo una scelta tra diverse temperature tra 2 posizioni vicine oppure una forchetta tra 2 tempi di cottura non perché è approssimativo ma perché dipende dalla dimensione del cibo da cuocere e soprattutto dai gusti personali.

| | |
|---------|--|
| Pos 1 | meringhe, biscotti con noce di cocco, pasticcini meringati, brasati, stufati. |
| Pos 2 | legumi brasati, biscotti al cucchiaio, genoise, torta di Savoia. |
| Pos 3/4 | pudding, biscotti secchi con mandorle, pasta per pasticcini, soufflés, grandi brioches, cakes, lingue di gatto, carni bianche. |
| Pos 5/6 | Kouglof, crostate, sfornati di verdure, croissants, pesci. |
| Pos 7/8 | Arrosti di carne rosse, selvaggina al sangue. |

A titolo indicativo, sono sottoindicate le equivalenze tra i termostati e le temperature espresse in gradi :

| | | | |
|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Pos 1=100/125 °C | Pos 3=150/175 °C | Pos 5=200/225 °C | Pos 7=250/275 °C |
| Pos 2=125/150 °C | Pos 4=175/200 °C | Pos 6=225/250 °C | Pos 8=275/300 °C |

Pierre Boulangère (opzione del forno elettrico):



Utilizzando questa pietra voi potrete cuocere pane, torte, pizze ecc... appoggiandole direttamente sulla pietra refrattaria che emana un forte calore. La temperatura della pietra può arrivare a 300 °C.

L'opzione "Pierre Boulangère" è composta da:

una piastra refrattaria, una resistenza elettrica da 3000 W ed un "Solleva Pane" in inox. Per mettere in funzione la vostra "Pierre Boulangère" bisogna procedere in questo modo:

- Togliere il copripresa situato in fondo al forno.
- Inserire la resistenza nella presa corrispondente.
- Collocare la griglia "Mensola" a livello medio del forno (secondo livello) e quindi posare la "Pierre Boulangère" sulla griglia.
- Posizionare il commutatore (D) sulla posizione "Boulangère" (in alto) ed il termostato (B) sulla temperatura desiderata.
- Dopo 15 minuti di pre-riscaldamento (secondo la temperatura desiderata) voi potete mettere i vostri cibi a cuocere.

Il pre-riscaldamento della "Pierre Boulangère" può essere fatto anche posizionando il commutatore (D) sulla posizione "sole" in basso ed il termostato (B) sui 220 °C circa. Dopo un pre-riscaldamento di 15 o 20 minuti, girare il commutatore sulla posizione "Boulangère" in alto ed infornate i vostri cibi da cuocere.

Attenzione: Cospargere il piano della "Pierre Boulangère" con della farina onde evitare che la pasta si attacchi.

A fine cottura, potete accendere il grill del forno posizionando il simmerstat alto (C) sulla potenza media o massima per terminare la cottura della parte superiore.

Dopo la cottura sulla pietra del panettiere, lasciate che essa si raffreddi lasciandola nel forno. In seguito, togliete la pietra e la resistenza dal forno e rimettete al suo posto la protezione della presa situata nel fondo del forno.

Cottura del pane:

- Preriscaldare la pietra per circa 15 minuti a 220 °C.
- Infornare il vostro pane sulla pietra ben infarinata.
- Fare cuocere il vostro pane da 20 a 30 minuti; a fine cottura voi potete accendere il grill (C) sulla posizione media o massima per 5 o 10 minuti per far dorare il sopra del pane.

Cottura della pizza:

- Pre-riscaldare la pietra per 15 minuti a 230 °C circa.
- Infornare la pizza sulla piastra ben infarinata.
- Fate cuocere la pizza, circa 15 minuti ed al fine cottura accendere il grill (C) sulla posizione max per 5 minuti per far dorare il sopra.

SCALDAVIVANDE ELETTRICO (GRAND PAPA)

Il vostro scaldavivande ha un triplo utilizzo; in effetti potrà riscaldare i vostri piatti ed evitare così una differenza di temperatura con il vostro cibo.

Per altro, la piccola dimensione dello scaldavivande consente la riuscita delle cotture a bassa temperatura (paste, foies gras, meringhe).

In più vi permetterà di mantenere ad una temperatura costante i vostri piatti preparati in anticipo, facilitando così il servizio.

Utilizzate eventualmente la parte più bassa, leggermente più calda, per i cibi e la parte più alta per i piatti.

Il termostato ha la doppia funzione di interruttore e di regolatore di temperatura. Sulla posizione "O", la resistenza è spenta.

La temperatura minima della scaldavivande è 30 °C, e la temperatura massima è 110 °C.

La scaldavivande dotata di due griglie estraibili.



LA PULIZIA DI UNA CUISINIÈRE D'EXCEPTION

LE SUPERFICIE ESTERNE

La manutenzione delle superfici esterne che non sono esposte all'usura dei grassi consiste in fatti in una pulizia "di bellezza". Ciò dipende dalla frequenza di utilizzo e dalla aggressività del clima circostante. Se il vostro apparecchio si trova in una residenza secondaria, è indispensabile di pulirlo bene prima della vostra partenza, specialmente in un clima marino. A causa dell'umidità ambientale, il sale dell'aria ed i residui acidi dei grassi non puliti rischiano di attaccare le parti metalliche sia che siano in ottone massiccio o acciaio inossidabile.

Una buona pulizia vi permetterà al vostro ritorno di ritrovare tutta la bellezza della vostra "cuisinière". La manutenzione deve tener conto delle superfici esterne ed anche dei materiali di finitura.

Superficie smaltata in colori brillanti

Essendo lo smalto vetrificato, voi potete utilizzare un prodotto di pulizia per i vetri su un foglio di carta assorbente.

In caso di surriscaldamento del forno, intorno ad esso si può riscontrare zone ingiallite a causa degli schizzi di grasso usciti dal piatto del forno. In questo caso strofinate con una spugna su cui avrete messo della crema. Completate la pulizia con un prodotto per i vetri.

Le superfici esterne in inox

Per la manutenzione corrente utilizzate essenza di trementina o alcol su una carta assorbente. Ogni tre/sei mesi, pulite a fondo per eliminare i residui di grasso rimasti sull'acciaio spazzolato.

Per questo potete usare un detergente in polvere da strofinare o del sapone nero (sapone di Marsiglia in gel), ben diluito nell'acqua calda, in modo di sgrassare a fondo. Risciacquate quindi bene solo con acqua. Una passata di trementina leverà ogni traccia d'acqua o di detergente. Ciò è ugualmente valido per le nicchie in inox (parte in inox fissata al muro tra la cuisinière e la cappa).

Superfici smaltate in colori opachi (nero opaco, gris galet)

Attenzione il colore opaco è una finitura fragile.

Il colore opaco è una finitura non vetrificata, quindi non protetta ; l'utilizzo quindi di prodotti troppo aggressivi può lasciare delle tracce totalmente irrecuperabili.

In compenso noi possiamo garantirvi che, da decenni noi manteniamo questa finitura la cui consigli manutenzione è estremamente semplice ; basta che voi seguiate i nostri consigli.

Pulite con acqua tiepida e sapone di Marsiglia con l'aiuto di una spugna non abrasiva o meglio con sapone nero (sapone di Marsiglia in gel). Risciacquate poi con acqua semplice ed asciugate completamente con l'aiuto di una carta assorbente o di uno straccio.

LE FINITURE

Finiture cromate.

Non necessitano di alcuna particolare manutenzione ; utilizzate semplicemente un prodotto per vetri su un foglio di carta assorbente o uno straccio per levare le ditate.

Finiture ottone

Utilizzate un prodotto specifico per rame ed ottone in pasta o liquido, su un panno morbido.

Levate in seguito le tracce con una spugna umida: Togliendo l'eccesso di prodotto con l'acqua ; voi raddoppiate la durata della lucentezza delle vostre barre e cerniere.

Evitate l'utilizzo di prodotti antiossidanti che lasciano molto nero sull'apparecchio ; ciò obbliga a ripetere molte volte l'operazione.

LA TAVOLA DI COTTURA

Secondo la dimensione, la vostra cuisinière è composta di differenti elementi per ciascuno dei quali noi vi raccomandiamo di eseguire la pulizia più idonea.

Sappiate sempre che un apparecchio "La Cornue", non è più difficile da mantenere pulito di un qualsiasi altro apparecchio di cottura a condizione che ne sia regolarmente fatta la pulizia.

Asciugate con l'aiuto di una carta assorbente o di uno straccio la vostra **tavola di cottura**, piastra coup de feu, alzatine quando sono ancora tiepide poiché i residui dei grassi o degli alimenti si levano allora facilmente senza l'uso di alcun prodotto.

I fuochi

Non dimenticate che la cottura a fuoco vivo può provocare schizzi di grasso sugli elementi di cottura attigui e così sull'alzatina, ed intorno alla tavola.

Pulite anche la, con l'aiuto di uno straccio il grasso ancora tiepido al fine che solo un lavoro di finitura sia necessario.

Vaschetta in smalto nero

Pulite la vaschetta con un liquido per i piatti, su una spugna, risciacquate ed asciugate.

In caso di macchie di grasso bruciato o di staripamento di latte, spruzzate la piastra con un detergente per forno senza soda caustica. Lasciate agire circa 15 o 30 minuti. Pulite quindi con acqua e liquido per piatti con l'aiuto di una spugna non abrasiva.

Sciacquate ed asciugate bene i copri/bruciatori prima di rimettersi al suo posto.

Attenzione! Controllate che i fori di uscita del gas non siano ostruiti

Griglie in ghisa smaltate opache

Una semplice pulizia con uno straccio è normalmente sufficiente.

Ogni tanto, lavate le griglie sotto l'acqua con liquido per piatti ; ed anche se nel tempo diventano grigie antracite ciò non costituisce un deterioramento ma al contrario, questo supporto in ghisa colata resiste magnificamente nel tempo.

La piastra coup de feu (superficie rettangolare con degli anelli concentrici) è prodotta in ghisa, materiale che diffonde assai bene il calore.

L'acqua non è dunque raccomandata per la pulizia, poiché provoca ruggine. Il prodotto ideale è l'essenza di trementina.

Per la pulizia quotidiana, ricordiamo che la regola più importante è di asciugare spesso la piastra con della carta assorbente : ciò permette di togliere le macchie di grasso provocate dalla cottura sugli elementi contigui.

Infatti, siccome le pentole coprono spesso tutta la superficie della piastra, sono raramente le cotture fatte sulla piastra direttamente la causa di queste macchie.

Per rimuovere le macchie di grasso bruciato : passare un pezzo di carta vetrata fine, doppio zero o zero, a secco, con la mano o con una pulitrice, nel senso della satinatura. Poi, per rifinire, passare un po' di essenza di trementina.

Col tempo, la piastra diventa più scura (colore antracite).

Evitando la cornice inox, passare con delicatezza un po' di pasta "Zebracier". Applicando una noce di "Zebracier" direttamente su uno straccio, la piastra ritornerà ad avere il suo lustro argenteo ; però è solo un "trattamento di bellezza" e non di pulizia (non applicare questo prodotto sulla piastra bagnata o sporca).

Insistere con degli stoppini quadrati "Jex" sulle macchie che resistono.

La piastra Joker

Questa piastra è di ghisa smaltata e si pulisce nel lavello e non sulla cucina.

La regola essenziale è di asciugare spesso la piastra prima di cucinare : questo gesto permette di togliere le parti di grasso che brucerebbero durante il preriscaldamento.

Se la sola asciugatura sembra insufficiente, lavare fregando con una paglietta di nylon o di metallo e con acqua calda insaponata.

Il preriscaldamento deve essere moderato: poiché la ghisa ha delle proprietà speciali di trasmissione del calore, non è utile che il preriscaldamento sia forte per la cottura. Inoltre, renderebbe la pulizia molto più difficile.

In caso di macchie resistenti di grasso bruciato, vaporizzare la piastra con un prodotto per la pulizia del forno. Lasciare agire per un tempo da 15 a 30 minuti.
Risciacquate poi con una spugna imbevuta di liquido per la pulizia dei piatti.

Le piastre elettriche

Non utilizzare mai l'acqua per pulire le piastre o la cornice attorno.

Piccoli stoppini con della pasta "Impecca" vanno utilizzati per le parti che scaldano. Si può anche usare una spugna con del detergente anti-grasso, asciugato bene.
Per la cornice in acciaio vedere pagine seguente.

Le piastre vetroceramiche

Esistono dei prodotti che depositano sulle piastre una pellicola lucida che protegge dalle macchie e soprattutto dai danni causati dalla fuoriuscita di alimenti zuccherati.
Questo tipo di prodotto deve essere utilizzato prima della piastra stessa.

Il piano deve essere pulito spesso, quando è tiepido o freddo ed è meglio evitare l'incrostazione ripetuta di tracce sporche.

Quando c'è poco da pulire, si può usare uno strofinaccio umido. Quando è più incrostato si può rimuovere lo sporco con una lama di rasoio.

Le tracce di acqua e di calcare, le macchie di grasso e le tracce metalliche possono essere eliminate con del liquido o della polvere "ZIP inox".

I residui di detergenti devono sempre essere tolti completamente con uno strofinaccio umido perché possono avere un effetto corrosivo durante la cottura seguente. Dopo, fregare a secco.

Non usare mai detergenti abrasivi o corrosivi, quali spray per i forni, polveri da strofinare o spugne abrasive o lana d'acciaio.

Dei graffi possono essere provocati dai fondi ruvidi di casseruole o pentole. Questi difetti estetici non possono essere eliminati ma il funzionamento del piano di cottura non sarà danneggiato.

La piastra induzione

È possibile effettuare una leggera pulizia con un semplice foglio di carta assorbente umido (tipo 'asciugatutto').

Asciugare con cura ogni residuo d'acqua o spruzzo prima di riaccendere il piano di cottura.

Una pulizia più profonda (macchie resistenti e tracce metalliche) si ottiene mediante una goccia di prodotto detergente delicato, tipo crema.

Le tracce d'acqua e calcare vengono rimosse con alcune gocce di aceto bianco.

Alla fine, risciacquare sempre con acqua ed asciugare mediante carta assorbente.

Non introdurre liquidi nei fori di ventilazione situati sotto il piano di cottura.

Non pulire l'involucro d'acciaio inossidabile con candeggina.

È sconsigliato l'uso di prodotti e polveri abrasive (paglietta d'acciaio, spugne abrasive): rischio di graffio sui componenti visibili del prodotto.

A lungo andare, l'attrito dei recipienti può danneggiare i disegni sulla superficie in vetroceramica.

Tali difetti superficiali non hanno alcun effetto sul funzionamento dell'apparecchio, pertanto non rientrano nell'ambito della garanzia.

- **Non immergere l'apparecchio nell'acqua.**
- **Non pulire l'apparecchio sotto il rubinetto.**
- **Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie.**

Le Teppan-Yaki

Dopo ogni utilizzo, pulite la superficie con succo di limone e risciacquate con acqua fredda.

Togliete le macchie più resistenti con detersivo per acciaio inox.

Asportate direttamente li resti degli alimenti cotti che si rimangono per lungo tempo sulla superficie in acciaio inox possono causarne la decolorazione.

Questi danni non rientrano nella garanzia.

Non utilizzare mai polveri abrasive ne tanto meno spugne per lucidare metalli.

Una regolare manutenzione, dopo ogni utilizzo evita la formazione di macchie persistenti, difficili da eliminare.

La cornice inox e L'alzatina

Questa struttura è di acciaio inossidabile e la sua pulizia regolare si effettua con un detergente classico come "Cif" con una spugna umida.

Non strofinare con un abrasivo in un modo irregolare o facendo dei movimenti circolari.

Eventualmente si può usare una spugna che abrasiva (ma non troppo) rispettando il senso della satinatura.

Se il calore del forno produce delle macchie di grasso sull'alzatina, si può vaporizzare del "Jex four" e lasciare riposare per 20 o 30 minuti ; il grasso sciolto verrà raccolto con uno straccio o una spugna umida.

Prestare attenzione : l'ideale è vaporizzare il prodotto sulla spugna e applicarlo dopo sull'acciaio ; altrimenti c'è il rischio di dovere pulire con la lama di un coltello il confine tra il piano e l'alzatina.

Insistiamo sul fatto che il "Jex four" è un prodotto molto potente da usare con precauzione e solo sugli elementi sopraindicati. Non usarlo mai per le facciate, barre o manopole di comando.

Secondo la frequenza di uso, una pulizia più profonda sarà necessaria per ridare all'inox la sua purezza iniziale. Usare delle paste sgrassanti come "Bistrot" inox o delle polveri per l'inox della "Bulher".

Le macchie di grasso cotte dal calore saranno tolte dalla satinatura dell'acciaio. Pulire dopo con dell'essenza di trementina.

IL FORNO

Il principio dei **forni a volta** "La Cornue" e la qualità della convezione ottenuta limitano i problemi di pulizia del forno. Il preriscaldamento è a questo riguardo molto importante per garantire un uso soddisfacente.

Il forno "clean émail"

Il sistema "Clean émail" dà una risposta nuova evitando reazioni chimiche o di carbonizzazione.

È infatti molto meno forte della decomposizione termica a 500 °C o della decomposizione per ossidazione del sistema autopulente per catalisi.

Il processo di fabbricazione e di composizione di questi smalti speciali si effettua a 1 300 °C.

Si ottiene una superficie smaltata interamente liscia sulla quale lo sporco alimentare aderisce molto meno.

Le eventuali macchie, prodotte durante la cottura, sulla superficie smaltata possono essere tolte a temperatura ambiente con una spugna umida.

Consigliamo di passare la spugna dopo ogni uso per evitare che lo sporco provochi la formazione di fumo quando il forno viene di nuovo preriscaldato.

Se la pulizia non è stata fatta in modo regolare, si può vaporizzare un prodotto come "Jex four" o "Décap four" su una spugna e passare dopo sulle macchie persistenti.

Aspettare quindici minuti prima di passare una spugna umida.

La resistenza alle temperature alte e alle reazioni chimiche garantisce una vita lunga alle pareti del forno.

Se l'interno della porta è diventato giallo si può strofinare con una spugna quadrata "Jex" e acqua insaponata oppure "Scotchbrite" sempre rispettando il senso di satinatura.

Pierre boulangère (opzione del forno elettrico)

Vi ricordiamo che la regola numero uno consiste nel pulire regolarmente la pietra dopo ogni utilizzo, con una spazzola non metallica.

Se una semplice pulitura non vi sembra sufficiente, lavate la piastra con una spugna non abrasiva inumidita con acqua tiepida solamente ed asciugate completamente con uno strofinaccio.

*Non utilizzate assolutamente mai polveri abrasive ne spugne metalliche.
Ricordate di asciugare perfettamente la pietra prima di rimetterla nel forno.*

LA CAPPA

I filtri possono essere lavati nella lavastoviglie ogni 2 o 4 settimane secondo la frequenza di uso.

La parte superiore della cappa si sgrassa ogni tanto con dell'essenza di trementina sulla carta assorbente ; è meglio effettuare questa operazione con le finestre aperte.

Le lampadine possono essere pulite con dell'alcool o dell'essenza di trementina dopo il raffreddamento.

Ricordiamo che se la cappa è accesa dall'inizio della cottura, la cucina si sporcherà di meno.

Attenzione: quando la luce della cappa non funziona più, Vi consigliamo di sostituirla prima possibile, poiché le altre lampadine rischiano di essere danneggiate rapidamente.

Infine ricordiamo di fare un elenco dei prodotti adeguati ai bisogni specifici della tua cucina :

Per il mio piano cottura :

Per il mio forno :

Per la facciata :

Per le finiture :.....

e ovviamente, non dimenticare gli strofinacci, la carta assorbente...

NB : le marche dei prodotti citate in questo opuscolo servono solo per individuare una famiglia di prodotti similari.

Se seguite i nostri consigli, la pulizia sarà molto facile e i gesti descritti vi sembreranno presto naturali.

Anche dopo decine di anni, la vostra cucina avrà sempre l'aspetto e le qualità del primo giorno.

Dei Clienti dicono che diventa sempre più bella giorno dopo giorno e il tempo gli conferisce qualcosa di speciale che la rende migliore come il buon vino.

Speriamo di aver risposto alle eventuali domande che riguardano l'uso e la pulizia della vostra cucina.

Le nostre Galleries e l'atelier di Parigi restano sempre a Vostra disposizione per fornirVi tutte le informazioni necessarie.

Per sublimare il Vostro talento, Vi saranno di grande aiuto sia la qualità che i materiali degli utensili di cottura.

Noi presentiamo nelle nostre varie Galleries (Paris, Lyon, Biarritz etc.) una proposta di attrezzi professionali di grande qualità adatto all'utilizzo dei privati. Un catalogo è a Vostra disposizione chiedendo al nostro numero telefonico o per fax che si trovano nella ultima pagina.

Service tecnico cliente :

- in Francia Tel : 33 (0)1 34 48 36 15
- in Italia Tel : 39 - 02 76 39 49 54



Ateliers La Cornue

B.P. 9006
95070 CERGY-PONTOISE cedex
FRANCIA
Telefono : 33 (0)1.34.48.36.36 Fax : 33 (0)1.34.64.32.65

Galleries La Cornue FRANCIA

18, Rue Mabillon **75006 PARIS**
Telefono : 33 (0)1.46.33.84.74 • Fax : 33 (0)1.40.46.93.85

1, Rue du Colonel Chambonnet **69002 LYON**
Telefono : 33 (0)4.78.37.68.20 • Fax : 33 (0)4.78.37.58.25

4, Rue de l'Impératrice **64200 BIARRITZ**
Telefono : 33 (0)5.59.24.54.17 • Fax : 33 (0)5.59.24.56.03

Maison La Cornue ITALIA

Via Borgospesso 11 - **20121 MILAN**
Telefono : 39 - 02.76.39.49.54 • Fax : 39 - 02.76.31.00.99

Sito web : www.la-cornue.com
E-mail : a.table@la-cornue.com

LA CORNUE DANS LE MONDE

ALLEMAGNE / GERMANY

LA CORNUE VERKAUFSBURO
DEUTSCHLAND
HARDSTR. 3
76530 BADEN BADEN
TEL: 49 - 7221 - 94 91 94
FAX: 49 - 7221 - 94 91 96
Mr. Michel von Rosen

BELGIQUE / BELGIUM

ALFA BIS bvba
Nijverheiddkaai 2
B. 9040 GENT
TEL: 32 - 9 228 14 84
FAX.: 32 - 9 228 06 13
Olivier et Peggy Vermast-
Vanwelden

CANADA

MAISON LA CORNUE
OF MONTREAL
365 LAURIER OUEST
MONTREAL, QUEBEC H2V 2K5
TEL: 1 - 514 277 0317
FAX: 1 - 514 270 6949
Johanne et Jean-Pierre Dastous

DANEMARK / DENMARK

BASALT INDRETNING
ST. STRANDSTR. 21
1255 KOBENHAVN
TEL.: 45 - 33 14 13 16
FAX: 45 - 33 14 13 17
Mrs. Anne Fabrisius

ESPAGNE / SPAIN

SANTA & COLE
J.Sébastien Bach 7
08021 - BARCELONA
TEL: 34 - 932 - 418 740
FAX: 34 - 932 - 098 372
Mrs Ariana de Salvador

ETATS - UNIS / UNITED STATES

PURCELL-MURRAY INC.
185 PARK LANE
BRISBANE, CA 94005
TEL: 1-415 - 656 81 12
FAX: 1-415 - 468 06 67
Mrs. Anne Murray

GRANDE - BRETAGNE / GREAT BRITAIN

MAISON LA CORNUE LONDRES
CAPRICORN HOUSE
88 WIGMORE STREET
LONDON W1U 3RB
TEL: 44-207 224 3771
FAX: 44-207 224 3775
Mr. Michael Michael

GRECE / GREECE

BUILT - O Ltd.
138 KIFISSIAS AVENUE
15125 MAROUSSI
ATHENES
TEL: 30 - 210 - 80 20 557
FAX: 30 - 210 - 614 06 32
Mr. Dimitris Kapetanos

IRLANDE / IRELAND

CAMPBELL & COOKE LTD
The Clubhouse,
20 Lower Georges Street
Dun Laoghaire, CO.DUBLIN
TEL: 353 1 663 61 66
FAX: 353 1 284 11 65
Mr. David Cooke

ISRAËL / ISRAEL

HIGH TOUCH
16 Galgaley Haplada st.
I.Zone Herzelia
TEL.: 972-9-9558429
FAX: 972-9-9587019
Mr. Avigdor Malkin

ITALIE / ITALY

MAISON LA CORNUE
VIA BORGOSPESSO 11
20121 MILAN
TEL: 39-02 76 39 49 54
FAX: 39-02 76 31 00 99
Mrs. Sandra Toscani - Grimoldi

LUXEMBOURG

ESPACE BULTHAUP
58 ROUTE D'ARLON
8008 STRASSEN
TEL.: 352 - 45 45 04
FAX: 352 - 44 38 58
Mr. Xavier Négélé

NOUVELLE - ZELANDE / NEW ZEALAND

AMBIANCE INTERIORS Ltd
375 PARNELL ROAD
AUCKLAND
TEL.: 64 - 9 - 35 82 660
FAX: 64 - 9 - 30 90 444
Mr. Andrew Price

PAYS - BAS / NETHERLANDS

H.G.M. BOS
WAALSEWEG 28
3999 NS TULL EN'T WAAL
TEL.: 31 - 30 - 601 96 70
FAX: 31 - 30 - 601 96 71
Mrs Joritt Bos

JACOBSE B.VV
LIVINGSTONEWEG 46
4462 GL GOES
TEL.: 31 - 113 - 250 666
FAX: 31 - 113 - 250 668
Mr Piet Jacobse

POLOGNE / POLAND

UNIMAX GALERIA WNETRZ
ul. Kopernika 8 / 18
00-367 WARSZAWA
TEL.: 48 - 22 692 43 13
FAX: 48 - 22 692 43 14
Mr Krzysztof Gawkowski

RUSSIE / RUSSIA

MAISON LA CORNUE MOSCOU
KOTELNICHESKAYA NAB. 1/15
109240 MOSCOU
TEL.: 7095 - 915 74 37
FAX: 7095 - 915 75 63
Mrs Marie Dostal

SUEDE / SWEDEN

CORDON BLEU AB
VASAGATAN 48
11120 STOCKHOLM
TEL.: 46 - 8 - 411 00 81
FAX: 46 - 8 - 10 05 69
Mrs. Helen Ask Cuvelier

SUISSE / SWITZERLAND

MATERIAUX D'EXCEPTION
ESPACE LA DEMEURE
LA COMBE
1148 CUARNENS
TEL.: 41 - 21 - 864 54 51
FAX: 41 - 21 - 864 54 15
Mr. Jean - François Virgilio

TURQUIE / TURKEY

ENKAY ELEKTRONIK SAN.VE
TIC. LTD. STI.
Alemdag Caddesi site Yolu N° 10
Enkay Plaza
Umraniye - ISTANBUL
TEL.: 90 - 216 - 634 44 44
FAX: 90 - 216 - 634 38 05
Mr. Guray Coskun

NOS GALERIES EN FRANCE

Galerie PARIS

18, rue Mabillon
75006 PARIS
TEL: 01.46.33.84.74 TEL: 01.46.33.83.15
FAX: 01.40.46.93.85
Mme Pauline de Vilmorin

Galerie Aix en Provence

60, cours Sextius
13100 Aix en Provence
TEL: 04.42.38.20.06
FAX: 04.42.38.20.08
Stéphane et Philippe Bernard

Galerie BIARRITZ

4, rue de l'Impératrice
64200 BIARRITZ
TEL: 05.59.24.54.17
FAX: 05.59.24.56.03
Mr Bernard Jourdan

Galerie Avignon

21, place Crillon
84000 AVIGNON
TEL: 04.90.16.92.22
FAX: 04.90.16.90.15
Stéphane et Philippe Bernard

Galerie LYON

1, rue du Colonel Chambonnet
69002 LYON
TEL: 04.78.37.68.20
FAX: 04.78.37.58.25
Mme Chantal Maurel

Galerie Cannes

6, rue des Belges
06400 CANNES
TEL: 04.93.99.06.65
FAX: 04.93.39.21.28
Mr Jack Joubert

Galerie Toulouse

40, rue des Marchands
31000 TOULOUSE
TEL: 05.61.52.00.33
FAX: 05.61.52.30.84
Mme Suzanne Balz