



Ça gaze pour les planchas

Parfaite pour toutes
les cuissons nécessitant une haute température, la plancha à gaz
est l'incontournable de la cuisine estivale.



ENO

La plus maritime

Conçue par le leader de l'équipement nautique, cette plancha "origine France garantie" opte pour un châssis en Inox marin, résistant aux vents salés, et une plaque en fonte émaillée multicouches garantie 10 ans (à vie si vous l'achetez en 2017, pour le centenaire de la société). L'usine niortaise peut réparer et recycler ses appareils, la plaque en fonte émaillée peut être remise à neuf après grenailage et ré-émaillage. Riviera existe en 3 tailles (45, 60, 75 cm, 1 à 3 brûleurs) et offre en option chariot à capot, tablettes repliables, roues pivotantes et barre d'accroche.

■ **Riviera 60, fonte émaillée lisse 7 mm, châssis en Inox marin, 2 brûleurs, 4,8 kW, allumage électronique, thermocouple, tiroir récupérateur de jus en Inox, H 29 x l 65 x P 57 cm, 612 €.**

CAMPINGAZ

La plus baroudeuse

C'est un produit facile à transporter grâce à son couvercle et ses poignées latérales, et à ses pieds ajustables en hauteur pour le mettre à niveau où qu'il soit posé. Le spécialiste du plein air l'a doté de brûleurs à micro-flammes Blue Flame, qui serpentent sous toute la surface de la plaque et optimisent la consommation de gaz, d'un couvercle orientable pour se protéger du vent et de boutons illuminés de LED bleues, très pratiques pour contrôler l'état de la flamme même dans la pénombre.

■ **Master Series Ex, fonte émaillée, châssis en Inox brossé, 2 brûleurs Inox Blue Flame, 5,8 kW, allumage piezzo instaStart, récupérateur de graisse latéral, H 15,5 x l 65,4 x P 49,6 cm, 400 €.**

FORGE ADOUR

La plus puissante

Il y a fonte et fonte. Celle issue du recyclage de résidus douteux et celle de haute qualité utilisée pour produire cette plancha dans une usine d'Estrémadure. Pareil pour l'émaillage, épais et résistant qui recouvre aussi bien la plaque que le châssis en acier, à hauts rebords, et les manettes de réglage en ABS. À noter, cette plancha est homologuée pour un usage extérieur et intérieur. L'inclinaison de la plaque est réglable pour pouvoir cuire avec ou sans jus (à récupérer dans un bac).

■ **Iberica 600 émaillée, 2 brûleurs, 6,6 kW, thermocouples, allumage piezzo électronique, chariot, capot et housse en option, existe en largeurs 30, 45, 60, 75 cm avec châssis émaillé ou en Inox, garantie 10 ans plaque et brûleurs, H 27 x l 61 x P 48 cm, 470 €.**



LES QUESTIONS À SE POSER AVANT

■ **POURQUOI LE GAZ ?** Pour sa facilité de mise en œuvre, sa puissance pouvant maintenir une haute température en plein air, sa souplesse de réglage, sa rapidité de chauffe et sa réactivité.

■ **QUEL MATÉRIAU POUR LA PLAQUE ?** Chaque matériau a ses propriétés en termes de résistance, d'inertie thermique, d'inertie chimique (oxydation ou transfert vers les aliments), de facilité de nettoyage...

● **L'ACIER LAMINÉ AU CARBONE** est résistant, transmet rapidement la chaleur et peut être utilisé en faible épaisseur (6 mm) pour pouvoir cuire de manière simultanée de la viande et des légumes sur deux zones ayant des brûleurs distincts. Mais cet acier s'oxyde. Il faut penser à bien sécher la plaque après l'avoir nettoyée puis à appliquer une couche d'huile pour la protéger.

● **L'ACIER RECTIFIÉ AU CARBONE** est comme l'acier laminé, mais sa surface est finement polie. Il est utilisé en plaques plus épaisses (12 mm), ayant une inertie thermique plus élevée qui nécessite moins de puissance mais qui prend plus de temps à chauffer. Il réclame le même entretien que l'acier laminé.

● **L'ACIER RECOUVERT DE CHROME DUR** offre la résistance de l'acier et une



Coup de cœur

KRAMPOUZ

La plus inoxydable

Quand un breton (réputé pour ses crêpières) s'adonne à la plancha, cela a beau s'appeler une "plaque à snacker", la précision et la gourmandise sont toujours au rendez-vous. La production 100 % française et l'Inox de grande qualité : la PME a par ailleurs mis l'accent sur le design, épuré et facile à nettoyer. L'Inox étant un matériau à chauffe immédiate, ce modèle présente 2 zones de cuisson (2 températures différentes) qui mettent 8 min pour monter à 250°C.

■ **Saveur Double, plaque en Inox doublé d'un conducteur de chaleur, 2 brûleurs en U à sécurité coupe-gaz, 3,2 kW, allumage piezzo, bac à graisse amovible, H 74 x l 41 x P 23 cm, 400 €.**

WEBER

La plus polyvalente

Si vous adorez les barbecues Weber, il est possible de les transformer en plancha grâce à cette plaque en fonte compatible avec les séries 200/2000. Un deux en un qui permet d'amplifier la polyvalence du produit, conçu pour se transformer aussi en four grâce à sa cuve et à son couvercle arrondis en fonte d'aluminium. Le brûleur en Inox de 3,5 kW suffit amplement à porter la fonte jusqu'à 350°C et le réglage à bas régime permet même de mijoter, avec le couvercle fermé.

■ **Q 2000, 1 brûleur 3,5 kW, H 66 x l 130 x P 59 cm, 450 € + 70 € la plaque en fonte d'acier émaillé.**

SIMOGAS

La plus colorée

Facile à vivre, cette plancha espagnole est suffisamment grande pour organiser de belles réceptions et assez compacte pour trouver sa place dans la remise en hiver. Ses deux brûleurs en forme de "H" permettent deux cuissons parallèles et différenciées. La plaque est amovible, pour un nettoyage de fond, l'allumage est électronique et les rebords de 5 cm de haut préviennent l'écoulement désordonné des graisses. Celles-ci sont canalisées vers le tiroir à l'avant de l'appareil.

■ **Rainbow, acier laminé au carbone 6 mm, 2 brûleurs en "H", 6,6 kW, existe en 6 couleurs : rouge, violet, jaune, orange, bleu, vert, modèle également disponible en version électrique, H 70 x l 40 x P 23,5 cm, 500 €.**

Réalisation : Laurence Zombec

■ Adresses en fin de numéro

DE CHOISIR

inertie thermique d'autant plus élevée que ces plaques sont les plus épaisses (18 mm). Elles sont polies et recouvertes de chrome dur qui protège l'acier de l'oxydation et lui confère encore plus de résistance à l'abrasion. Elles mettent plus du temps à chauffer (10 à 15 min). Une valve thermostatique doit toujours être présente sur ces plaques, car le chrome dur ne doit pas dépasser une certaine température.

● **LA FONTE D'ACIER ÉMAILLÉ** ne rouille pas, résiste aux acides et est facile à entretenir. Mais il faut éviter les chocs thermiques (pas de nettoyage aux glaçons) car l'émail peut se craqueler. Pour être résistante, la plaque en fonte devra avoir une épaisseur d'au moins 6 mm et un émail de bonne qualité. L'inertie thermique est grande et ces plaques mettent longtemps à chauffer (consommement plus aussi) et à refroidir.

● **L'INOX** est par définition inoxydable. Il est reconnu pour ses propriétés hygiéniques et sa rigidité. Il est non poreux et on peut le récurer à l'envi. La plancha peut se nettoyer chaude et va se patiner au fur et à mesure des nettoyages.

■ **QUELS CRITÈRES PRENDRE EN COMPTE ?**

● **LA TAILLE.** Les plus petites, 40 x 50 cm, conviennent pour 4 à 6 personnes, les grandes de

90 x 40 cm sont parfaites pour une douzaine de convives.

● **LA PUISSANCE.** Une plancha doit pouvoir atteindre 300 °C et maintenir cette température lorsqu'on y pose des aliments froids. Elle dépend de la taille de la plancha, de l'épaisseur et du matériau de la plaque.

● **LA FORME DES BRÛLEURS.** Une forme en "H" permet de mieux répartir la chaleur sur l'ensemble de la plaque.