

FOURS MURAUX

Conseils sur l'achat de fours muraux : Comment choisir le four mural le mieux adapté à vos besoins.

RECHERCHEZ-VOUS UN FOUR MURAL À GAZ OU ÉLECTRIQUE?

- **FOURS MURAUX À GAZ** Les fours muraux à gaz nécessitent une alimentation soit au gaz, soit au propane liquide.
- **FOURS MURAUX ÉLECTRIQUES** Les fours muraux électriques doivent être branchés dans le mur à l'aide d'un cordon électrique acheté chez le détaillant.

RECHERCHEZ-VOUS UN FOUR MURAL SIMPLE OU DOUBLE?

- **LES FOURS MURAUX SIMPLES** sont offerts en deux largeurs : 27" et 30". Les fours muraux simples Frigidaire® sont tous électriques. Ils peuvent être encastrés dans le mur, sous le comptoir ou sous une table de cuisson.
- **LES FOURS MURAUX DOUBLES** comportent deux fours pleine largeur. Si vous aimez cuisiner souvent au four, rôtir et recevoir des invités, un four mural double est peut-être le meilleur choix pour votre famille. Le four mural double vous permet de préparer beaucoup de plats au four en même temps. Les fours muraux doubles Frigidaire font 30" de largeur et fonctionnent à l'électricité.

AIMERIEZ-VOUS MIEUX UN FOUR MURAL À CONVECTION?

La cuisson par convection est une méthode qui emploie la circulation de l'air pour distribuer la chaleur de manière uniforme. La distribution uniforme de la chaleur produit des aliments uniformément dorés en plus de cuire plus vite.

La cuisson par convection est environ 25 à 30 % plus rapide que celle avec les fours conventionnels, économisant ainsi l'énergie. S'il vous arrive souvent de recevoir des groupes nombreux, ou de cuisiner des repas pour les festivités, un four à convection rend possible la cuisson de plats multiples au four en moins de temps.

VOUS RÉNOVEZ? VOICI QUELQUES SUGGESTIONS :

Si vous rénovez votre cuisine, mieux vaut encastrer les électroménagers de sorte qu'ils soient exactement là où vous les voulez. Les modèles encastrables vous donnent aussi plus d'options, comme des tables de cuisson encastrables dans un îlot central ou à même le comptoir, ainsi que des fours muraux et des tiroirs chauffants encastrables dans les murs ou les armoires.

En dressant le plan de votre cuisine, adoptez la mise en place en V, selon laquelle on dispose les électroménagers



en trois points. Cela facilitera les déplacements entre le réfrigérateur, l'aire de cuisson et l'aire de nettoyage. Un plan de cuisine bien conçu comporte une aire de nettoyage, une aire de cuisson et une aire de préparation et d'entreposage.

SONGEZ À INSTALLER UN TIROIR CHAUFFANT.

Frigidaire Professional® vous propose un tiroir chauffant pouvant être ajouté à un four encastrable, placé sous le comptoir ou dans un îlot. Les tiroirs chauffants peuvent servir à garder les plats préparés à la température idéale, pour que le repas soit prêt quand vous l'êtes.