
Choix des poêles

Les brûleurs Variocook ont une sécurité de surchauffe. Quand la température à l'intérieur de l'unité atteint 75°C le brûleur s'éteint automatiquement. Les tests démontrent que si la température dans l'unité atteint 75 °C la température du plan de travail atteint environ 125 °C. La plupart des plans de travail résiste à des températures bien au delà de 125 °C mais nous conseillons de vérifier cela avec le fournisseur du plan de travail

Nous conseillons d'utiliser des poêles dont le diamètre du fond n'est pas plus grand ou petit que les dimensions marquées dans le tableau ci-dessous. Si le diamètre du fond de la poêle est trop petit la poêle n'est pas stable sur le support.

Quand le diamètre du fond de la poêle est plus grand, la chaleur des combustions seront poussées plus loin des bords et cela peut chauffer le plan de travail, un mur ou des parties de la plaque de cuisson d'avantage. Pour toute dommage résultant du non-respect des consignes de choix de poêles le fabricant ne peut pas être tenu responsable.

Pour cuisiner sur les plaques de cuisson gaz vous n'avez pas besoin des poêles spéciaux. Évidemment les matériaux utilisés doivent être résistant au feu.

Utilisez toujours une poêle dont le diamètre est le mieux adapté au brûleur. En générale c'est comme le suivant : Grande poêle pour un grand brûleur, petite poêle pour un petit brûleur.

Utilisez en préférence des poêles avec un fond épais. Celles-ci ont une meilleure conduction de chaleur. Si vous utilisez des poêles avec un fond plus fin vous devriez plus souvent tourner vos repas enfin d'éviter des repas brûlés.

Pensez à l'économie d'énergie ! posez de préférence des couvercles sur vos poêles quand vous cuisinez. Utilisez, si vous souhaitez mettre des plus petites poêles que mentionnée dans le tableau ci-dessous, la croix pour supporter des plus petites poêles (à commander séparément)

type de brûleur	poêle Ø [cm]	
	min	max
brûleur wok	15	28
brûleur rapide	12	24
brûleur semi rapide	10	24