



MODO DE EMPLEO

CORNUCHEF

Estimado/a cliente/a:

A principios del siglo XX, Henri-Paul Pellapat*, Gran Maestro de Cocina francés, escribió:

"Los grandes valores y los principios justos
no envejecen con el paso del tiempo"

Al alba del siglo XXI, este principio sigue absolutamente vigente y anima a toda nuestra empresa.

Una autenticidad exenta de artificio y la innovación respetuosa con la tradición guían todas las etapas de la elaboración de cada una de nuestras cocinas.

Por esta razón, la cocina que instalamos en su hogar tiene alma propia.

A medida que vaya familiarizándose con ella y elaborando sus propias recetas, descubrirá no sólo su potencial de utilización, sino también el ambiente que confiere a una casa.

Además de los consejos de utilización, en este libro encontrará algunas reglas que le facilitarán el mantenimiento de su cocina "La Cornue" y algunos "trucos" de los grandes maestros para mejorar su propio talento.

Le agradecemos la confianza depositada en nosotros.

Xavier Dupuy
Presidente Director General

* Henri-Paul Pellapat, profesor de cocina y de pastelería en la Escuela Cordon Bleu, Oficial de Instrucción pública, Caballero del Mérito agrícola.

CONDICIONES GENERALES Y CONSEJOS PARA EL EMPLEO DE "LA CORNUE"

POR HENRI-PAUL PELLAPRAT, GRAN MAESTRO DE COCINA DE LA ÉCOLE CORDON BLEU

« Antes de iniciarles en la deliciosa cocina que pueden elaborar con la "La Cornue", estimo necesario escribir unas palabras sobre ella para comentar sus peculiaridades.

Nunca está de más conocer a la gente y las cosas que han sido llamadas a formar parte de la intimidad del hogar, y creo que "La Cornue", que Vd. ha adquirido o piensa adquirir, ¡forma parte íntegra de su hogar!

El principio esencial de su fabricación es que lleva a cabo el proceso de cocción por un envolvimiento de aire caliente que se consigue gracias a la forma abovedada del horno, lo que evita que los alimentos se resequen y permite que conserven todo su jugo y su valor nutritivo y gastronómico. Además, como no precisa ningún tipo de vigilancia, el ama de casa no tiene que estar siempre pendiente del asado o del pescado mientras se cocina y puede dedicarse a otros menesteres, con la única condición de que conozca y respete el tiempo de cocción que necesita cada plato y nunca lo sobrepase.

Otra importante ventaja de este tipo de cocción por envolvimiento de aire caliente es que los alimentos, que durante la cocción normalmente experimentan una reducción de peso del orden del 15% o 20%, sólo pierden en "La Cornue" entre un 7% y un 8%.

Finalmente, la tercera ventaja, que se deriva del hecho de que no se precisa vigilancia, es que no es necesario rociar con jugo los asados: ¡sí, aunque esto pueda parecerles paradójico!, sin embargo, es cierto, y ahora entenderán la razón.

¿Por qué se deben rociar los asados y, además, bastante a menudo? Porque, generalmente, la concentración del foco de calor reseca la carne y, para evitar que esto ocurra, es necesario rociarla con los jugos y la grasa que suelta durante la cocción.

Con "La Cornue", gracias a su especial fabricación, no hay riesgo de que los alimentos se resequen, y por ello no es necesario abrir el horno a cada momento.

En fin, confíen en mí, cuando metan el asado en "La Cornue", tal como se explica en el capítulo dedicado a los asados, sólo tendrán que dejarlo cocer el tiempo especificado según su peso, sin preocuparse de nada más, y regular la intensidad del fuego según la receta elegida. Una vez haya pasado el tiempo de cocción, al sacar la pieza, ésta estará perfectamente cocida y hará las delicias de sus invitados.

Pero, no crea que con “La Cornue” sólo podrá hacer fabulosos asados. Guisos, entrantes, pescados, huevos, verduras, etc. y especialmente la pastelería, encuentran en “La Cornue” el instrumento ideal para sacar el máximo partido a todas sus cualidades. Especialmente recomendada para los sibaritas más exigentes. »

(Extracto de la introducción del libro de recetas estudiadas para La Cornue en 1930.)

Su cocina “La Cornue” le ofrece un potencial excepcional para la elaboración de platos de calidad profesional y está adaptada para la utilización en el ámbito doméstico.

Tómese, al principio, el tiempo necesario para familiarizarse con ella y descubrirá que, por muy sofisticada que pueda parecer, es muy fácil de utilizar.

Quando empiece a utilizarla, notará claras diferencias con su antigua cocina. Si bien algunos elementos, como la placa “Coup de Feu” no suelen encontrarse en los equipos de cocina diseñados para uso doméstico, una vez los haya probado, se convertirán en algo imprescindible. Y es que la naturalidad y el sentido común no son en absoluto complicados.

Encontrará consejos de utilización para cada elemento de su cocina, que podrá adaptar a su propio estilo culinario para el día a día o en las grandes ocasiones.

Este manual es el mismo para todos los modelos y equipos: cocinas y encimeras.

El principio de fabricación por unidades individuales ofrece una gran variedad de combinaciones, y es perfectamente posible que en su modelo de cocina no figuren sistemáticamente todos los elementos descritos en este libro.

La utilización de una cocina de gas provoca calor y humedad en la habitación en la que se instala. Asegúrese de que dispone de buena ventilación en la cocina, ya sea abriendo las salidas de aire naturales o instalando un dispositivo de ventilación mecánico (campana de ventilación mecánica).

Una utilización intensiva o prolongada del aparato puede requerir una aireación suplementaria, por ejemplo, abriendo una ventana, o si desea una aireación más eficaz, aumente la potencia de la ventilación mecánica, si ya existe.

Utilización 161

Descripción general 161

La superficie de cocción 162

Los quemadores 162

La placa "Coup de Feu" 163

Las placas eléctricas 164

Las placas de vitrocerámica 164

Las placas de inducción 165

La plancha Teppan-Yaki 169

La placa Joker 170

El horno abovedado 171

Las bandejas del horno 171

El principio de cocción 172

El horno a gas 173

El horno eléctrico 173

El grill eléctrico (horno de gas y eléctrico) 174

Termostato de seguridad 175

Los consejos de utilización 175

La piedra "boulangère" (opción del horno eléctrico) 178

El calentaplatos eléctrico 180

Mantenimiento 181

Las fachadas 181

Los acabados 182

La encimera de cocción 183

Los quemadores 183

La placa "Coup de Feu" 184

La placa Joker 184

Las placas eléctricas 185

Las placas de vitrocerámica 185

Las placas de inducción 186

La plancha Teppan-Yaki 187

El marco y el respiradero 187

Los hornos 188

El horno "clean émail" 188

La piedra "boulangère" 189

La campana extractora 189

UTILIZACIÓN DE UNA COCINA DE EXCEPCIÓN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Este documento es común a todos los modelos de la gama Cornuchef. Vd. encontrará a continuación las características principales de cada producto.

LAS COCINAS:

Grand-Maman 90 (modelo GM2, anchura 90 cm)

Grand-Papa 135 (modelo GP2, anchura 135 cm)

LAS ENCIMERAS:

Encimera Grand-Maman 90 (modelo TM2, anchura 90 cm)

Encimera Grand-Papa 135 (modelo TP2, anchura 135 cm)

LAS OPCIONES:

Piedra "boulangère" (solo en el horno eléctrico)

Plaque Joker en fundición (reversible como difusor o parrilla)

LAS CAMPANAS:

Campana Grand-Maman 90 (modelo H09, anchura 90 cm)

Campana Grand-Papa 130 (modelo H13, anchura 130 cm)



LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Los quemadores



El quemador normal “La Cornue” tiene una potencia térmica de 3 kW y el quemador pequeño, de 1,7 kW.

De esta forma, tiene a su disposición una amplia gama de intensidades de llama.

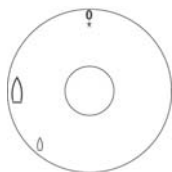
Su concepción particular permite que haya una llama estable, que no produce óxido de carbono en la cocina y, además, está equipada con un termopar de seguridad, por lo que, si se produce un derrame o hay corriente de aire, el gas se corta automáticamente. Para una utilización óptima, se recomienda utilizar ollas y sartenes de una superficie superior a los 12 cm de diámetro.

Para encender un quemador, presione el mando y gírelo a la izquierda hasta la posición “llama grande”, una chispa hace que el quemador se encienda directamente cuando gira el mando.

De todos modos, se debe mantener el mando presionado entre 5 y 10 segundos.

Cuando lo suelte, el quemador debe permanecer encendido y el dispositivo de seguridad quedará activado.

Si el quemador se apaga, repita la operación manteniendo presionado el mando durante un poco más de tiempo. Cuando un sistema es nuevo, el tiempo necesario para la activación de la seguridad es superior al tiempo normal.



A continuación, regule la intensidad entre la “llama grande” y la “llama pequeña” para obtener la potencia de cocción que precise.

Ralentí: se obtiene girando al máximo el mando hacia la izquierda o hacia abajo, en la posición “llama pequeña”.

Apagado: se vuelve a colocar el mando en posición vertical, girándola hacia la derecha.

Puesto que la potencia de los quemadores “La Cornue” es superior a la de los quemadores tradicionales, las primeras veces que utilice la cocina no coloque nunca el mando en la posición “llama grande” para rehogar o dorar.

Asimismo, debe saber que una mayor potencia no implica mayor consumo, ya que elevar la potencia permite reducir significativamente el tiempo de cocción. Reserve la intensidad máxima de la llama para asar o tostar, soasar o hervir.

La placa “Coup de Feu” combina la técnica tradicional con la potencia de un quemador central de gas de 3 kW o, en el caso de la encimera eléctrica, de 1,3 kW. Es el elemento de cocción más usado por los profesionales por su gran potencial de utilización. Su principal cualidad es que imita con gran exactitud el tipo de calor producido por las superficies de hierro fundido de las cocinas antiguas de leña y carbón.

¡No se ha inventado nada mejor desde entonces!
El calor se distribuye perfectamente y es regular, económico y constante.

Encienda la placa cuando se encuentre en la fase de preparación del plato: se recomienda un precalentamiento de unos diez minutos (este tiempo queda compensado porque se reduce el tiempo de cocción).

Dispone de una gran superficie de cocción con diferentes grados de temperatura que van disminuyendo desde el centro hacia los bordes. También puede aprovechar todo el abanico de temperaturas disponible jugando con 3 ó 4 recipientes a la vez, sin necesidad de manipular en ningún momento el mando.

De hecho, se le suele llamar el “piano del cocinero”.

A continuación le presentamos algunos ejemplos de utilización de la placa “Coup de Feu”:

- ponga a hervir en un quemador agua con un poco de sal para las verduras, y una vez las haya metido en el recipiente, continúe la cocción en la placa;
- cocine las salsas y las cremas en el centro; cuando comiencen a tomar consistencia, colóquelas en los bordes y siga removiéndolas;
- saltee y rehogue los trozos de cordero o de ternera a fuego vivo y luego deje cocer a fuego lento en la placa el tiempo necesario.

La placa ofrece siempre un contacto totalmente uniforme con los utensilios de cocina y proporciona una distribución perfecta del calor.

Además de su función de “cocción” y su perfecta adecuación para cocinar a fuego lento, también puede utilizarse, retirando el anillo del centro, como fuego vivo para los recipientes de grandes dimensiones (woks, etc....)



No utilice la intensidad máxima durante un largo periodo de tiempo, ya que podría provocar la deformación del respiradero.

A medida que vaya utilizando la placa "Coup de Feu", se irá formando una pátina que la cubrirá y embellecerá.

Las placas eléctricas

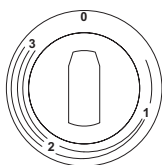
Si su encimera es mixta (gas-electricidad), puede disponer de dos placas eléctricas redondas tradicionales (con un diámetro de 18 y 22 cm y una potencia de 2 000 W), que podrá utilizar como complemento a los elementos que funcionan con gas, según el uso habitual.



Si su cocina es totalmente eléctrica, las placas redondas cubren las funciones principales.

La placa "Coup de Feu" eléctrica (con unas dimensiones de 28 x 48 cm, con una potencia de 1 300 W) exclusiva en este tipo de cocinas, se utiliza como complemento. Cuando vaya a empezar a cocinar, no dude en encender las placas eléctricas a distintas temperaturas:

- una muy caliente (sin olvidar colocar encima una olla de agua para proteger la placa);
- una a temperatura media;
- una a menor temperatura.



Al tener a su disposición de forma simultánea diferentes temperaturas, podrá trabajar siguiendo el mismo principio que en la placa "Coup de Feu" a gas, sin tener que esperar a que baje o suba la temperatura de una sola placa.

Las diferentes temperaturas necesarias para la cocción de una pieza se obtienen mediante el desplazamiento del recipiente por toda la superficie de la placa y no mediante la manipulación del mando.

Las placas de vitrocerámica

La superficie de vitrocerámica está compuesta por dos zonas de cocción:

- zona de cocción de circuito simple, de 14,5 cm de diámetro y una potencia de 1200 W;
- zona de cocción de circuito doble, la menor, de 13,6 cm de diámetro y una potencia de 800W en

la parte central y la mayor, si los dos circuitos se utilizan a la vez, obteniéndose una potencia total de 1 800 W que garantiza una zona de cocción de 19,5 cm de diámetro.

La potencia de la zona de cocción simple y/o doble se regula colocando el mando en las distintas posiciones, que van de 1 a 6.

Activación del circuito doble: si se desea ampliar la zona de cocción de circuito doble, basta con girar el mando correspondiente hacia la derecha más allá de la posición 6, en la posición 0.

Entonces oírás cómo se dispara un microinterruptor que enciende la resistencia periférica. Para regular la potencia del foco doble, vuelva a colocar el mando en una de las posiciones, de 6 a 1.



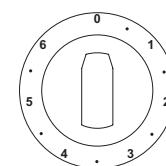
Nota: resulta imposible encender únicamente el foco exterior.

Esta superficie es resistente a las agresiones térmicas y no es sensible ni al frío ni al calor. Sin embargo, un choque mecánico puntual, debido, por ejemplo, a la caída de un salero, puede dañarla.

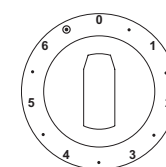
Atención: si la superficie estuviese rajada, desconecte inmediatamente el aparato o la parte apropiada de la alimentación.

Se recomienda mantener alejado de la superficie de cocción todo material que pueda fundirse (papel de aluminio, objetos de plástico, etc...). La superficie de la placa vitrocerámica puede estar caliente, incluso si el piloto de funcionamiento no es visible, y no debe utilizarse como lugar para ordenar cosas.

Puede utilizarse cualquier tipo de utensilio de cocina y es conveniente que la superficie de los mismos sea, por lo menos, del mismo tamaño que la zona de cocción. Si la base es mayor, la energía se utiliza de forma óptima. El fondo de las ollas y las sartenes debe ser ligeramente cóncavo ya que, al dilatarse por el calor, quedan mejor colocados sobre las placas y se consigue que la energía se reparta mejor.



circuito simple



circuito doble

Las placas de inducción

La **placa de inducción funciona** principalmente gracias a las propiedades magnéticas de la mayoría de los recipientes utilizados con las placas de cocción ordinarias.



Con los mandos situados en la parte delantera de la placa se acciona la alimentación eléctrica la cual crea un campo magnético. Este campo induce una corriente en la base del recipiente colocado sobre la placa.

Esta corriente llamada "de inducción", calienta instantáneamente el recipiente el cual transmite su calor a los alimentos que contiene.

El calor se produce directamente en el interior del recipiente. De este modo, la cocción se realiza prácticamente sin pérdida de energía entre la placa de inducción y los alimentos. La potencia de calentamiento del aparato es utilizada al máximo.

La cocción para automáticamente con la simple retirada del recipiente de la placa de inducción o con la parada del aparato utilizando los mandos.

El proceso de cocción se efectúa a través de un circuito electrónico que proporciona una gran facilidad de uso y una regulación sumamente precisa.

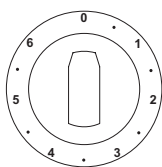
La potencia y el rendimiento de una zona de cocción de inducción son superiores a los de un quemador o una placa eléctrica.

Cómo utilizar la placa de inducción

La zona de cocción de 18 cm o 21 cm reconoce y se adapta automáticamente al diámetro del recipiente utilizado (de 12 a 25 cm) consiguiendo así un mejor reparto del calor en el recipiente y una cocción homogénea.

La zona de cocción dispone de una potencia de 200 a 2 400 W para la zona de 18 cm de diámetro y de 200 a 2 800 W para la zona de 21 cm de diámetro.

La potencia máxima en las dos zonas es de 2 800 W.



Se ajusta la potencia de las zonas delantera o trasera dando la vuelta al mando en las posiciones de 1 a 6. Si desea cerrar su placa gire el mando hasta la posición 0, el piloto luminoso se apaga.

Los pilotos luminosos facilitan dos tipos de información:

1. Funcionamiento normal

Cuando el generador funciona normalmente el piloto luminoso permanece encendido en continuo. El piloto luminoso que no puede suministrar la potencia solicitada parpadea. Cuando los dos pilotos luminosos están encendidos en continuo esto significa que el generador suministra a los dos inductores las potencias solicitadas.

2. Disfunción

Cuando se enciende una zona de cocción y el piloto parpadea, significa que no hay ninguna cacerola y/o que la cacerola no está adaptada a la inducción.

Cuáles son los recipientes más apropiados

- RECIPIENTES DE ACERO ESMALTADO CON O SIN REVESTIMIENTO ANTIADHERENTE.

Olla, freidora, sartén, parrilla...

- RECIPIENTES DE HIERRO FUNDIDO.

Para evitar que se raye la encimera de la placa utilice recipientes con fondo esmaltado o procure no deslizarlos por la superficie de la placa.

- RECIPIENTES DE ACERO INOXIDABLE ADECUADOS A LA INDUCCION.

La mayoría de los recipientes de acero inoxidable son adecuados para la cocción por inducción (cacerolas, marmita, sartén, freidora).

- RECIPIENTES DE ALUMINIO CON FONDO ESPECIAL.

NOTA: PUEDEN UTILIZARSE INCLUSO LOS RECIPIENTES CUYO FONDO NO ES TOTALMENTE PLANO, SIEMPRE QUE EL RECIPIENTE NO ESTÉ DEMASIADO DEFORMADO.

En la placa aparece la sigla de "class induction".

Si utiliza un recipiente que tenga este mismo logotipo, tendrá la seguridad de que es perfectamente compatible con su placa en condiciones de uso normales.

MATERIALES INCOMPATIBLES CON LA PLACA

Los recipientes de vidrio, cerámica o barro, los de aluminio sin fondo especial o los de cobre; algunos de acero inoxidable no magnéticos.

LA PRUEBA "PLACA"

Gracias a su avanzada tecnología esta placa a inducción es capaz de reconocer la mayoría de los recipientes.

Ponga el recipiente sobre una zona de calentamiento, seleccionando la potencia 2, si el piloto no parpadea el recipiente es compatible si parpadea el recipiente no se puede utilizar para la cocción por inducción.

PARA UNA UTILIZACIÓN CORRECTA:

- Obtendrá un resultado mejor si utiliza un recipiente (mínimo 12 cm) cuya superficie sea de un diámetro parecido al del tamaño dibujado en la encimera de vidrio.

- El recipiente debe colocarse siempre en el centro de la zona de cocción.

PRECAUCIONES DE UTILIZACIÓN :

- Cuando utilice un recipiente con un revestimiento interior antiadherente (tipo teflón) sin, o con muy poca grasa, caliéntelo antes brevemente en el punto 4 o en el 5, pero no utilice nunca el punto 6 porque podría estropear los recipientes.

- No caliente una lata de conservas cerrada, podría explotar (esta precaución es válida igualmente para los demás tipos de cocción).

CONSEJOS:

- No utilice nunca papel de aluminio para la cocción o no coloque nunca directamente sobre la placa de inducción productos envueltos en aluminio. El aluminio se fundiría y estropearía para siempre el aparato. Como norma general, no coloque nunca papel de aluminio o de plástico sobre superficies calientes.

- Si aparece una fisura en la superficie, desconecte inmediatamente la placa.

- No utilice la placa para poner objetos encima.

Seguridad de funcionamiento

Debajo de la placa hay un ventilador que aspira el aire por detrás y lo expulsa por delante a través de las aberturas existentes con el fin de proteger los circuitos electrónicos de un calor excesivo.

Una sonda controla permanentemente la temperatura de los circuitos electrónicos. Si la temperatura aumenta excesivamente, el funcionamiento de la placa se detiene automáticamente.

La zona de calentamiento consta de una sonda que detecta permanentemente la temperatura evitando así el peligro de sobrecalentamiento de las cacerolas vacías.

Los objetos de pequeño tamaño tales como tenedores, cucharas o incluso sortijas, que puedan estar sobre la placa encendida no son detectados como recipientes. En ese caso el piloto parpadea y no se calienta la placa.

El sistema de seguridad actúa de modo idéntico cuando detecta un recipiente que no es adecuado para la cocción por inducción.

Se recomienda no depositar utensilios de cocina metálicos, cubiertos, cuchillos y otros objetos metálicos cerca del recipiente durante la cocción.

Durante la utilización de la placa de inducción no deposite objetos magnetizables sobre la superficie de vidrio (por ejem. tarjetas de crédito, casetes, etc.).

Los circuitos electrónicos del aparato están protegidos y por tanto no corren peligro de estropearse en caso de derrame o salpicaduras sobre la placa de inducción (superficie de vidrio y panel de mandos).

Aviso para los portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos :

El funcionamiento de la placa está en conformidad con las normas de perturbaciones electromagnéticas en vigor. Esta placa de inducción cumple, por tanto, todas las normas legales exigidas (directivas 89/336/CEE). Está concebida de modo que no perturbe el funcionamiento de

otros aparatos eléctricos siempre que éstos respeten esta misma reglamentación. Esta placa de inducción genera campos magnéticos en su entorno muy cercano. Para evitar interferencias entre la placa de cocción y un marcapasos, es necesario que éste se haya fabricado según la reglamentación que le concierne. Nosotros únicamente podemos garantizar que nuestro producto está conforme a la reglamentación. En lo que respecta a la conformidad del marcapasos o posibles incompatibilidades, puede consultar a su fabricante o a su médico.

La plancha japonesa Teppan-Yaki

Japón destaca por el refinamiento y frescor de su cocina, por eso la plancha Teppan-Yaki es un modo de preparación muy apreciado.

La plancha Teppan-Yaki permite combinar velocidad de cocción y sabores exquisitos. Para ello, basta con soasar los alimentos, darles la vuelta frecuentemente sazonándolos, al gusto de cada uno, para darles un sabor incomparable y único.

Japón es un país en el que se consume mucho pescado, y con él es como más se aprecia la cocción en la plancha Teppan-Yaki.

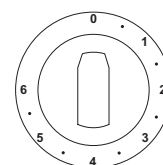
Con esta nueva cocina de sabores ancestrales, la plancha Teppan-Yaki aúna las tradiciones del pasado y las técnicas modernas para obtener una deliciosa preparación.

La plancha japonesa Teppan-Yaki está equipada de un elemento de caldeo con ajuste termostático; El mando permite un ajuste de la temperatura a 50° C (posición 1) a 250° C (posición 6). En cuanto se alcanza la temperatura elegida, el piloto verde se apaga.

posición 1 = 50 °C (122 °F)
posición 2 = 90 °C (194 °F)

posición 3 = 130 °C (266 °F)
posición 4 = 170 °C (338 °F)

posición 5 = 210 °C (410 °F),
posición 6 = 250 °C (482 °F).



Precalente la plancha hasta que se alcance la temperatura deseada.

Embadurne ligeramente la superficie con un aceite (vegetal) antes de depositar los alimentos a asar. A continuación, ya no es necesario añadir aceite.

La plancha está más caliente en el centro que en los laterales. Los laterales pueden utilizarse para conservar los alimentos calientes o para continuar la cocción a fondo.

Puede asar en la plancha Teppan-Yaki los crustáceos y los pescados, así como medallones de cerdo, pechuga de pollo, escalopes, etc... y también las verduras a rodajas, como por ejemplo: cebollas, calabacines, berenjenas, tomates, tiras de pimiento, setas, espárragos...

La placa Joker

La placa Joker difusora reversible es un accesorio que puede utilizar sobre dos quemadores encendidos a la misma potencia o bien sobre el monofuego central.



Esta placa necesita un precalentamiento de aproximadamente unos 10 minutos. Caliéntela a la intensidad adecuada según lo que quiera cocinar, y tenga presente que no siempre resulta conveniente utilizar el gas a su máxima intensidad.

No se debe utilizar la intensidad máxima durante un largo periodo de tiempo, ya que podría provocar la deformación del respiradero.

La placa está realizada en fundición esmaltada, es utilizable por ambos lados y cuyas aplicaciones son totalmente diferentes; una es ranurada y la otra es lisa.

Se recomienda utilizar **la cara ranurada** para asar o tostar (chuletas de ternera y de cordero, pescados enteros...); la pieza queda bien expuesta al fuego y la cocción es precisa: casi cruda, poco hecha o al punto.



La superficie lisa se utiliza, sobre todo, para la preparación de crustáceos, pescados en rodajas o filetes, huevos, crepes, cocina oriental, y siempre a fuego lento, graduando el quemador al mínimo.

La plancha debe precalentarse durante unos 10 minutos. Caliéntela a la intensidad adecuada según lo que quiera cocinar, y tenga presente que no siempre resulta conveniente utilizar el gas a su máxima intensidad.

Antes de poner a cocinar los diferentes alimentos sobre la placa, puede pincelarlos con un poco de aceite u otra materia grasa, pero se debe evitar poner aceite directamente sobre la misma, para evitar que su limpieza sea excesivamente difícil.

Su principal cualidad es que imita con gran exactitud el tipo de alor producido por las superficies de hierro fundido de las antiguas cocinas de leña y carbón. El calor se distribuye perfectamente y es regular, económico y constante.

Vd. puede disponer de una gran superficie de cocción de características profesionales, con diferentes grados de temperaturas que van disminuyendo desde el centro a los bordes.

Por último esta placa ofrece siempre un contacto totalmente uniforme con los utensilios de cocina y proporciona una distribución perfecta del calor.

EL HORNO ABOVEDADO

El famoso horno bóveda "La Cornue" le permitirá preparar una deliciosa cocina. Si se toma el tiempo de comprender su concepción, controlará mejor todo su potencial de cocción.

Las bandejas del horno

En su horno usted dispone de varias placas

La **placa de pastelería**, en revestimiento antiadhesivo: está reservada a la pastelería o a los ingredientes que deben asarse en el asador del horno a gas o eléctrico.

Cuando no vaya a utilizarse, guárdela fuera del horno, puesto que si permanece en él desempeña un papel de pantalla térmica cuando se cuece algo en la fuente grande.

Una **parrilla "estante" que sirve de soporte** para todas las fuentes que se meten en el horno.



Una **gran bandeja** "recipiente para recoger la grasa" con bordes en relieve, que dispone de **dos pequeñas parrillas** que permiten:

- Colocar una fuente de terracota con los alimentos que se van a asar sobre las dos parrillas, en la gran bandeja; el llamado "entorno térmico" permite respetar la temperatura seleccionada en el termostato, y de este modo hacer una utilización óptima de la convección.

- Colocar directamente la pieza que se va a asar sobre las dos parrillas de la gran bandeja: la pieza se asará por todas partes y quedará, si lo desea, poco hecha en su interior.

Gracias a este sistema de "asador rotatorio", el aire caliente envuelve la pieza independientemente de su tamaño: cuarto trasero del cordero, un ave de gran tamaño, etc.

Aunque su tamaño puede hacer pensar que esta bandeja ha sido concebida para deslizarla por las escuadras de los lados, no es así. Colóquela siempre sobre el estante parrilla, que deberá estar situado a la altura adecuada.

Dadas sus grandes dimensiones, la gran bandeja sólo se utilizará para cocinar piezas grandes, no siendo adecuada para cocinar aves o hacer asados pequeños.

Para que su mantenimiento sea más fácil, coloque papel de aluminio en el fondo.

El principio de cocción

El calor que se produce en la base del horno sube por las paredes laterales y, gracias a su diseño abovedado, la pieza queda envuelta por él.

Todo el calor generado se distribuye gracias a este flujo de aire y, de esta forma, los platos se cuecen en un entorno homogéneo y a una temperatura constante.

Esta característica es la principal diferencia entre los hornos “La Cornue” y el resto de hornos, en los que las distintas partes del asado están sometidas a un calor desigual porque están situadas a diferente distancia de la fuente de calor.

En un horno “La Cornue” no es necesario vigilar la cocción.

Si se mantiene la puerta del horno cerrada durante toda la cocción, el agua que contienen los diferentes elementos, como las materias grasas, se transforma en vapor y proporciona un nivel de humedad suficiente para garantizar una cocción perfecta.

Todos los jugos permanecen en la carne, por lo tanto, no es necesario rociar los asados o las aves. Así pues, ya puede olvidarse del temido “golpe de calor” que, en unos segundos, puede estropear sus platos más elaborados.

El bonito tono dorado de las superficies se obtiene mediante la caramelización del azúcar que contienen todas las carnes, y no como consecuencia de un principio de carbonización.

La única precaución que debe tomarse es evitar que el horno se caliente en exceso y respetar el tiempo de cocción determinado con precisión en función del tipo de alimentos y de su peso.

El entorno térmico de un horno “La Cornue” ha sido ideado para evitar que los alimentos se deshidraten, sea cual sea su tamaño. Así pues, es idóneo tanto para la cocina del día a día como para los grandes banquetes.

Aunque no es necesario vigilar la cocción, si lo desea puede abrir la puerta del horno, ya que las paredes presentan una fuerte inercia térmica que evita la pérdida de calor cuando se abre la puerta.

La manipulación del horno variará ligeramente según se trate de un horno de gas o de un horno eléctrico.

En los siguientes párrafos encontrará una descripción detallada del funcionamiento.

El horno de gas proporcionará el nivel de calor ideal después de calentarlo durante 15 minutos. Puesto que se trata de un horno de calidad profesional, el procedimiento de encendido es muy diferente al de las cocinas domésticas habituales.

Para encender un horno con encendido electrónico coloque el termostato (B) del horno a la temperatura deseada.

El sistema de regulación electrónico de la temperatura permite controlarla casi de manera automática, por lo tanto es normal que la llama se encienda y apague completamente para mantener la temperatura deseada en el horno.

El mando situado en la parte superior C activa la resistencia de la bóveda del horno (grill), el termostato B activa la rampa de gas.

El mando del grill y el termostato están acoplados a un piloto luminoso de puesta en funcionamiento.

Nota:

El piloto luminoso rojo que está situado en la parte baja de la caja de mandos señala un defecto de funcionamiento de encendido del horno. Si este piloto estuviese encendido, apague el horno, verifique que la válvula de cierre de gas se encuentre en posición abierta y que la cocina esté debidamente alimentada en gas, seguidamente presione el botón (G) situado encima del piloto luminoso.

La primera vez que se pone en marcha o tras un largo periodo sin utilizarla es necesario accionar varias veces este botón para purgar el aire del circuito de gas.

Si el fenómeno persiste, contacte con nuestro servicio postventa o con su distribuidor.

Precalente siempre el horno a la temperatura realmente prevista para la cocción.

Horno eléctrico

El mando situado en la parte superior C acciona la resistencia de la bóveda del horno (grill), el termostato B, la solera. El mando del grill y el termostato están acoplados a un piloto luminoso de puesta en marcha.

Encendido del horno:

- Coloque el conmutador (D) en la posición "solera" (abajo).
- Coloque a continuación el termostato (B) del horno a la temperatura deseada y el mando del grill



(C) en la potencia correspondiente para el precalentamiento.

- Después de haber precalentado (entre 15 y 20 minutos, según la temperatura) ajuste el modo de cocción con arreglo a los alimentos que piensa cocinar.
- Ya puede meter en el horno sus alimentos.

Atención: El mando del conmutador (D) puede posicionarse abajo o arriba. La posición "solera" es abajo, la posición "boulangere" es arriba. Si Vd. no tiene el accesorio de la piedra "boulangere" para su horno eléctrico, no debe posicionar nunca el mando arriba.

El precalentamiento habitual del horno se efectúa colocando el mando del grill (C) y el termostato (B) a la temperatura/potencia deseada para la cocción; esto durante 15 minutos. Generalmente el mando del grill (C) se pondrá de nuevo a 0 en cuanto se introduzca la pieza en el horno para evitar que se queme.

Grill eléctrico (horno de gas y eléctrico)

El horno está equipado con un grill eléctrico, que funciona por separado de la solera.

Para utilizar **la función de gratinador**, mantenga la puerta entreabierta y saque el "bandeja de limpieza" hacia afuera (F) para proteger los mandos.

En esta posición la luz del horno está encendida y permite vigilar la cocción de los platos.

- Coloque el mando situado en la parte superior (C) en la potencia deseada.
- Después de haberlo precalentado si fuera necesario (entre 5 y 10 minutos según la temperatura), ya podrá meter los alimentos que desea asar.

La rejilla debe estar situada en el nivel más alto.

También puede utilizar la bandeja de repostería para hacer que se dore el marisco, los pescados y los crustáceos que necesitan recibir una gran cantidad de calor de forma rápida.

Atención, esta cocción rápida y de alta potencia requiere una gran vigilancia.

Las partes accesibles pueden estar muy calientes.

Mantener a los niños alejados.

Para este tipo de cocción, no es necesario encender las resistencias de la base.

Termostato de seguridad

Su horno eléctrico y parrilla del horno a gas están equipados con un termostato de seguridad de rearme manual.

En caso de sobrecalentamiento del horno o de avería del regulador de temperatura, el termostato de seguridad se acciona automáticamente, cortando así la alimentación de dicho elemento.

Vd. puede rearmar de nuevo el dispositivo de seguridad presionando el botón rojo del termostato de seguridad. El botón de rearme es accesible por el zócalo, desde el primer orificio de ventilación de la izquierda.

Si el problema persiste, desconectar el aparato de la corriente eléctrica y hacer intervenir a un servicio técnico autorizado.



Termostato de seguridad

Consejos de utilización

Poco a poco irá descubriendo fantásticas combinaciones de frutas, natillas, mariscos, salsa holandesa, quenelles, salsa Nantua...

Se puede proceder del mismo modo con el calor proveniente de la base, pero suele utilizarse menos, ya que generalmente sólo sirve para reajustar la cocción.

Por ejemplo, si la masa de su tarta o quiche está ya bien hecha pero el relleno está aún demasiado líquido o crudo, ponga el termostato bajo a la temperatura mínima e incluso a 0, y el mando situado en la parte superior alto a la potencia mediana e incluso máxima para activar la cocción de la parte superior.

Para los platos que precisen una cocción de varias horas, como los estofados, los patés o las terrinas, utilice solamente la resistencia de la solera.

Cuando domine perfectamente el manejo del gratinador y de la solera podrá aprovecharse de la sutilidad de su manipulación para reajustar la cocción de los alimentos, incluso de los platos más delicados.

Por supuesto, también puede hacer en el horno de gas excelentes pasteles, tartas, quiches o platos de verduras. Sin embargo, deberá prestar algo más de atención a la hora de situar la rejilla y elegir la temperatura.

En el caso de un asado clásico, como una pierna de cordero, un pavo, un asado de cerdo o un pescado grande, coloque la rejilla en el nivel más bajo del horno. El tiempo de cocción suele ser de más de 40 minutos.

Para este tipo de asados, precaliente el horno a 250 °C durante 10 ó 15 minutos.

Introduzca la fuente en el horno; a continuación, baje el termostato a 200 °C (incluso a 175 ° para las carnes blancas) y deje cocer el tiempo necesario. De esta forma, se formará la corteza y la cocción continuará despacio en profundidad.

Si utiliza el horno eléctrico, coloque el conmutador de las resistencias de la parte superior en el nivel 0 una vez haya introducido los platos en el horno.

Para un asado o una chuleta de ternera, un brazuelo de cordero o un pescado pequeño o mediano, coloque la parrilla en el nivel intermedio del horno. Precaliéntelo a 280 °C durante aproximadamente un cuarto de hora, y luego bájelo a 230 °C durante unos 5 ó 10 minutos después de haber metido los platos en el horno.

Si utiliza el horno eléctrico, mantenga la posición máxima para la bóveda durante 10 minutos después de haber introducido los platos, y a continuación baje el termostato de la solera a 230 °C.

Respete escrupulosamente los tiempos de cocción recomendados por su carnicero. Le sugerimos que retire toda la grasa superflua.

Si desea acompañar los platos con verduras, puede poner un poco de mantequilla o aceite por encima, para hacer que mantengan todo su color. Asimismo, si quiere tostar cebollas o escalonias alrededor de un asado sin tocino, ponga un poco de aceite mezclado con mantequilla en el fondo de la fuente antes de colocar las láminas de cebolla o escalonias.

Las láminas deberán ser más o menos finas según el tiempo de cocción que precise el asado.

Le aconsejamos que evite cualquier tipo de exceso:

- un exceso de materias grasas provocaría salpicaduras y humo.
- una temperatura demasiado elevada ocasionaría la carbonización y emanación de humo.

Para la repostería, la altura de la rejilla dependerá del tipo de pastel y del tiempo de cocción.

Puesto que el calor es mucho más intenso en la base del horno, no ponga nunca una fuente o un molde directamente sobre ella.

Un hojaldre con láminas de manzana por encima necesita recibir calor por la parte superior, para que se doren las manzanas, y por la parte inferior, para que se haga el hojaldre. Así pues, lo mejor es colocar el termostato a 200 °C y la parrilla en el nivel intermedio.

Para hacer una tarta tatin, que debe cocerse especialmente por la parte inferior, la rejilla debe colocarse en el nivel inferior y basta con poner el termostato a 175 °C aproximadamente. Una tempe-

ratura superior podría provocar que se quemara la masa antes de que las manzanas estuvieran hechas. Excepcionalmente, puede colocarla sobre la base para que la tarta se caramelicé.

Para un gratinado de verduras o de macarrones, en la mayoría de los casos, se precisa una cocción de 20 a 25 minutos, con el termostato a 200 °C (según el espesor del gratinado). En caso de requerir una cocción tanto por la parte superior como por la inferior, el nivel bajo es ideal para las patatas y la pasta, y el nivel intermedio para los calabacines y las verduras frescas.

Para gratinar, coloque la rejilla en el nivel más alto y ponga encima la fuente que se va a gratinar.

Deje la puerta entreabierta y saque el “bandeja de limpieza” hacia fuera para proteger los mandos del calor.

Coloque el termostato a 250 - 275 °C y vigile atentamente la fuente.

El hecho de dar la opción de elegir una temperatura entre dos posiciones parecidas o el tiempo de cocción entre toda una gama de tiempos no es porque se trata de una aproximación, sino porque tanto el tiempo como la temperatura dependen del grosor de la pieza que se quiere cocinar y de sus propios gustos.

Term. 1	merengues, rocas o peñascos, pastas merengadas, carnes braseadas, adobos.
Term. 2	verduras braseadas, bizcocho de soletilla, bizcochos en general, pastel de Savoie.
Term. 3/4	flan, pudding, masa “choux”, soufflés, bollos, cakes, lenguas de gato, brazos de gitano, pescados, papillotes carnes blancas.
Term. 5/6	hojaldre, kouglof, tartas, croissants, brioches, panes, pizzas, verduras, pescados a la sal, asados de carne blancas.
Term. 7/8	asados de carnes rojas, caza sangrante.

A título orientativo, encontrará a continuación las equivalencias entre las distintas posiciones del termostato y las temperaturas en grados:

Term. 1 = 100 / 125 °C	(210 / 260 °F)	Term. 5 = 200 / 225 °C	(390 / 435 °F)
Term. 2 = 125 / 150 °C	(260 / 300 °F)	Term. 6 = 225 / 250 °C	(435 / 480 °F)
Term. 3 = 150 / 175 °C	(300 / 345 °F)	Term. 7 = 250 / 275 °C	(480 / 530 °F)
Term. 4 = 175 / 200 °C	(345 / 390 °F)	Term. 8 = 275 / 300 °C	(530 / 570 °F)

Piedra "boulangère" (opción del horno eléctrico)

Si utiliza esta opción, podrá cocinar pan, tartas, pizzas... , etc por contacto directo con una piedra refractaria, que almacena un fuerte calor. La temperatura de la piedra puede alcanzar 300 °C.



La opción piedra "boulangère" está compuesta de: una piedra refractaria, una resistencia eléctrica de 3 000 W de potencia y un accesorio en acero inoxidable para sacar el pan.

Para poner en marcha su piedra "boulangère" es necesario proceder del siguiente modo:

- Retire la tapa de la toma prevista para acoplar la resistencia de la piedra "boulangère" (en el fondo del horno).
- Coloque la resistencia enchufándola en la toma correspondiente.
- Coloque la parrilla "estante" a nivel mediano del horno (2 nivel) y a continuación coloque la piedra "boulangère" en la parrilla.
- Coloque el conmutador (D) en la posición "boulangère" (arriba) y el termostato (B) a la temperatura deseada.
- Después de precalentar el horno (entre 10 y 15 minutos según la temperatura deseada), ya puede introducir sus alimentos en el horno.

El precalentamiento de la piedra "boulangère" también puede efectuarse colocando el conmutador (D) en la posición "solera" (abajo) y el termostato (B) a 220 °C aproximadamente. Después de haberlo precalentado entre 15 y 20 minutos, gire el conmutador a la derecha hasta la posición "boulangère" e introduzca sus alimentos en el horno.

Atención: Antes de meter sus alimentos, espolvoree harina sobre la piedra "boulangère" para que la masa no se pegue.

Al final de cocción, puede encender el grill colocando el mando (C) a la potencia media o máxima para activar la cocción de la parte superior.

Una vez que se haya terminado la cocción sobre la piedra "boulangère", déjela en el horno hasta que se enfríe, seguidamente, saque la piedra y la resistencia del horno y ponga de nuevo la tapa de la toma situada en la parte trasera del horno.

Cocción del pan

- precaliente la piedra unos 15 min a 220 °C,
- introduzca el pan sobre la piedra bien espolvoreado de harina.
- cueza el pan de 20 a 30 min.; al final de la cocción puede encender la parrilla (C) en la posición media o máxima durante 5 a 10 min. Para dorar la cara visible del pan.

Cocción de la pizza

- precaliente la piedra unos 15 min a 230 °C,
- introduzca la pizza sobre la piedra bien espolvoreado de harina,
- cueza la pizza unos 15 min. Y al final de la cocción puede encender la parrilla C en la posición máxima durante 5 min. para dorar la parte superior.

EL CALIENTAPLATOS ELÉCTRICO (GRAND-PAPA)

El calentaplatos tiene tres funciones. En primer lugar, puede usarse para calentar los platos y evitar así que haya una diferencia de temperatura entre éstos y los alimentos cocinados.

En segundo lugar, como se trata de una cámara de pequeñas dimensiones, resulta ideal para cocinar con toda precisión a baja temperatura (resecar masas, foie gras, merengues).

Por último, le permitirá mantener sus platos, preparados de antemano, a una temperatura constante, lo que le facilitará el servicio.

Puede utilizar el nivel más bajo, ligeramente más caliente, para los alimentos y el nivel más alto para los platos.

El termostato tiene una doble función: actúa como interruptor y como regulador de la temperatura. En la posición "0", todos los elementos están desconectados.

La temperatura mínima de la cámara es de 30 °C y la máxima es de 110 °C.

La cámara está equipada con 2 bandejas.



EL MANTENIMIENTO DE UNA COCINA DE EXCEPCIÓN

LAS FACHADAS

El mantenimiento de las partes externas que no están expuestas a las salpicaduras de grasa consiste en una limpieza para “resaltar la belleza”, y depende de la frecuencia de utilización y de la agresividad del entorno. Si la cocina se encuentra en su segunda residencia, es indispensable limpiarla bien antes de dejar la vivienda, sobre todo en climas marinos.

Debido a la humedad ambiental, la sal que hay en el aire y las proyecciones ácidas de las grasas que no se han limpiado bien pueden atacar los metales, aunque las piezas sean de latón macizo o acero inoxidable. Una buena limpieza le permitirá encontrar una cocina espléndida cuando vuelva. El mantenimiento deberá adaptarse a las superficies exteriores y a los materiales de acabado.

Paneles frontales esmaltados de colores brillantes

Puesto que el esmalte está vitrificado, puede utilizar un limpiacristales y papel absorbente. Si el horno se calienta en exceso, los alrededores pueden adquirir un tono amarillento a causa de las salpicaduras de grasa que se producen cuando se saca la fuente del horno. En tal caso, utilice un producto de limpieza y una esponja. También puede completar la limpieza con un limpiacristales.

Paneles frontales de acero inoxidable

Para el mantenimiento cotidiano, utilice aguarras y papel absorbente. Cada tres o seis meses, haga una limpieza a fondo para eliminar las partículas de grasa retenidas por el acero pulido. Para desengrasar a fondo, puede utilizar un detergente en polvo o jabón negro, bien diluidos en agua caliente. A continuación, enjuague con agua corriente. Para acabar, dé una pasada con aguarras para eliminar cualquier rastro de agua o detergente. Esto también es aplicable para el panel de acero inoxidable que puede encontrarse entre la cocina y el extractor.

Paneles frontales esmaltados en colores mate (negro mate, gris guijarro)

Atención, el color mate es un acabado delicado.

El color mate no está vitrificado, y por lo tanto, no está protegido. La utilización de productos demasiados fuertes puede dejar marcas imborrables.

En cambio, podemos garantizarle que si después de tantos años seguimos manteniendo este tipo de acabado es porque su mantenimiento es extremadamente sencillo; sólo tiene que seguir nuestros consejos.

Limpiar con agua tibia y jabón de Marsella con una esponja no abrasiva o, mejor aún, con jabón negro (jabón de Marsella en gel). A continuación, aclarar con agua corriente y secar completamente con papel absorbente o con un paño.

LOS ACABADOS

Acabados cromados

No precisan ningún tipo de mantenimiento particular; simplemente utilice un limpiacristales y papel absorbente o un paño para limpiar las huellas.

Acabados de latón

Utilice un producto especial para el cobre y el latón, en pasta o líquido, y un paño suave.

A continuación, limpie con una esponja húmeda: si elimina los restos de producto con agua, sus barras y bisagras permanecerán brillantes el doble de tiempo.

Le recomendamos utilizar productos especiales para el latón y el cobre.

No utilice productos antioxidantes que dejan manchas negras en la superficie, ya que esto le obligaría a repetir varias veces la operación de limpieza.

LA ENCIMERA DE COCCIÓN

Dependiendo de su tamaño, la encimera se compone de distintos elementos. Para cada uno de ellos, le recomendamos el método de limpieza más adecuado.

Sin embargo, deben saber que, cuando se conocen algunos pequeños “trucos”, el mantenimiento de una “La Cornue” no es más complicado que el del resto de cocinas, siempre y cuando se limpie regularmente.

Limpie con papel absorbente o con un paño **las superficies de cocción**, la placa “Coup de Feu” y el respiradero cuando aún están tibios, ya que en ese momento las salpicaduras de grasa o de alimentos son aún fáciles de eliminar y no se precisa ningún producto de limpieza.

Los quemadores

No olvide que cuando se cocina a fuego vivo, pueden producirse salpicaduras de grasa en los elementos de cocción contiguos, al igual que en el panel posterior y en los alrededores de la encimera.

Para limpiarlas, retire la grasa cuando aún está tibia con ayuda de un paño y de esta forma después sólo será necesario dar un último toque.

Cubeta en esmalte negro

Limpie la cubeta con líquido para vajilla y una esponja, aclárela y séquela.

Si hay manchas de grasa quemada o de leche derramada, vaporice la placa con un agente de limpieza para horno que no contenga sosa cáustica. Deje que actúe entre 15 y 30 minutos. A continuación, límpiela con agua y lavavajillas con una esponja no abrasiva.

Aclare y seque bien las tapas antes de volver a colocarlas en su sitio.

Atención: compruebe que los orificios de salida del gas no estén obstruidos.

Parrillas en fundición esmaltada mate

Este soporte no se encuentra especialmente expuesto, por lo que para limpiarlo bastará con darle una simple pasada con un paño.

De vez en cuando, lave las parrillas con agua y lavavajillas, y tenga en cuenta que el hecho de que se vuelvan a la larga de color gris antracita no significa que se hayan deteriorado. Muy al contrario, este soporte de hierro fundido resiste extraordinariamente el paso del tiempo.

La placa “Coup de Feu” (superficie rectangular con círculos concéntricos) está hecha de fundición de metal, lo que le confiere sus propiedades de difusión del calor.

Por lo tanto, no debe limpiarse con agua, ya que provocaría la oxidación, sino con aguarras o alcohol de quemar.

Para el mantenimiento habitual, le recordamos que la regla principal consiste en limpiar la encimera regularmente con papel absorbente, eliminando las salpicaduras de grasa que se han producido durante la cocción en los elementos de cocina contiguos.

En efecto, dada la gran superficie de contacto entre la placa y los recipientes, cuando se cocina directamente sobre ella no suelen producirse salpicaduras de grasa.

Para eliminar las manchas de grasa reseca: pasar una tela fina esmeriladora, doble cero o cero, en seco, bien con la mano o con una pulidora, en el sentido del pulido, y a continuación limpiar con alcohol de quemar o aguarras para obtener un resultado perfecto.

A medida que se utiliza, la encimera tiende a volverse más oscura (gris antracita).

Después puede aplicar delicadamente y en frío “Zébracier” (vendido en droguerías), evitando que entre en contacto con los alrededores de acero inoxidable.

Aplicando un poco de “Zébracier” en un paño devolverá a la encimera el color plateado que tenía al principio, pero hay que tener presente que se trata de un producto para el embellecimiento y no para la limpieza (no debe aplicarse en una encimera sucia o mojada).

Frote las manchas resistentes con pequeñas muñequillas de raspar.

La placa Joker

Esta placa está hecha de fundición y se debe limpiar en el fregadero, nunca en la misma cocina.

Le recordamos que la regla principal consiste en limpiar regularmente la plancha con papel absorbente

antes de usarla, eliminando así las salpicaduras de grasa que se quemarían durante el calentamiento. Si le parece que esto no es suficiente, lave la placa con lavavajillas y una esponja que rasque.

El precalentamiento de la placa debe ser moderado: un calentamiento demasiado fuerte no sirve para nada cuando se empieza a cocinar, dadas las propiedades especiales de la transmisión del calor en la fundición. Además, hace que el mantenimiento de la placa sea mucho más difícil.

La placa puede limpiarse con muñequillas para rascar, un cepillo metálico o las nuevas bolas de acero inoxidable.

También puede dejar que la placa vaya adquiriendo una pátina natural a medida que se utiliza. En ese caso, sólo deberá utilizar líquido lavavajillas y una esponja para rascar.

Las placas eléctricas

No utilice nunca agua para limpiar las placas y sus alrededores.

Utilice pequeñas muñequillas y pasta para las partes que se calientan, o bien puede optar por una muñequilla para rascar ligeramente empapada con detergente antigrasa, bien escurrido.

Para los alrededores de acero inoxidable, ver la página siguiente.

Las placas de vitrocerámica

Existen productos que forman sobre las placas de vitrocerámica una película brillante que las protege contra las manchas y contra los daños causados por el derrame de alimentos muy dulces.

Este tipo de productos debe aplicarse antes de utilizar por primera vez la placa.

Debe limpiar regularmente la superficie de cocción mientras esté tibia o fría, y conviene evitar que la suciedad o las manchas se vayan incrustando.

Las manchas poco importantes se limpian con un paño de cocina húmedo y las manchas resistentes o incrustadas pueden eliminarse de forma fácil y cómoda con un rascador con hoja afilada.

Los restos de agua y de cal, las manchas de grasa y las marcas metálicas pueden eliminarse con "ZIP" para acero inoxidable líquido o en polvo.

Deben retirarse completamente los restos de detergente con un paño de cocina húmedo, ya que podrían provocar un efecto corrosivo cuando se vuelva a utilizar la placa.

No utilice en ningún caso detergentes corrosivos o abrasivos, como los aerosoles para hornos, los polvos detergentes o esponjas con superficie abrasiva o lana de acero.

El fondo rugoso de algunas ollas y sartenes pueden rayar las placas. Estas rayas no se pueden eliminar, pero el funcionamiento de la superficie de cocción no se verá afectado.

Las placas de inducción

Las suciedades ligeras se suprimen simplemente con un paño de papel húmedo (tipo papel de cocina). Seque en cuanto sea posible los alimentos que hayan desbordado y las proyecciones. Verifique que todo esté limpio antes de utilizar la placa.

Para las suciedades más resistentes y trazas metálicas, utilice una gota de producto de limpieza suave, tipo crema.

Para retirar las trazas de agua y de calcáreo, utilice unas gotas de vinagre de alcohol blanco.

Para terminar, aclare siempre con agua clara, y seguidamente con un papel absorbente.

Tenga cuidado en no introducir ningún líquido en los orificios de aireación debajo de la placa.

No limpiar el cárter de acero inoxidable con lejía.

La utilización de productos abrasivos o polvos recurrentes (lana de acero, esponjas abrasivas) está desaconsejado: riesgos de rayas en las piezas aparentes de su producto.

Los roces de recipientes pueden a la larga provocar una degradación de los dibujos de las placas de vitrocerámica.

Estos defectos de aspecto que no conllevan ningún problema de funcionamiento o de inaptitud para el uso, no están cubiertos por la garantía.

- No sumerja el aparato en el agua
- No lo limpie debajo del grifo
- No lo limpie en el lavavajillas

La plancha Teppan - Yaki

Después de cada utilización limpie la superficie con jugo de limón y cubra la superficie con abundantes cubitos de hielo, el shock térmico hará que se suelten todos los restos de alimentos que pudieran haberse quedado adheridos a la plancha, aclare seguidamente con agua fría.

Retire las manchas persistentes con un detergente para acero inoxidable o con una esponja sanitaria no abrasiva.

Retire directamente los restos alimentarios, en particular la col roja, la compota de manzana o ruibarbo. Cuando estos restos alimentarios permanecen mucho tiempo sobre una superficie de acero inoxidable, pueden causar una decoloración.

Estos daños no están cubiertos por la garantía.

No utilizar nunca polvos abrasivos, ni detergentes agresivos ni esponjas de metal.

Un mantenimiento regular, inmediatamente después de la utilización evita que los restos alimentarios permanezcan mucho tiempo en el aparato y se transformen en manchas difíciles de quitar.

El marco de acero inoxidable y el respiradero

Esta estructura es de acero inoxidable y su mantenimiento habitual debe hacerse con un detergente clásico del tipo y una esponja húmeda.

No frote de forma irregular o haciendo movimientos circulares con un producto abrasivo.

También puede utilizar una esponja para rascar (pero no demasiado abrasiva), respetando el sentido del pulido.

Por lo que respecta al respiradero, si el calor producido por el horno ha hecho que las salpicaduras de grasa se resequen, aplique un decapante para horno y deje reposar entre 20 y 30 minutos; a continuación, limpie la grasa disuelta con un paño o una esponja húmeda.

Tenga mucho cuidado al vaporizar el producto. Lo ideal es poner el producto sobre una esponja y aplicarlo luego en las superficies de acero inoxidable, de lo contrario, es posible que tenga que limpiar el espacio entre la superficie y el respiradero con el filo de un cuchillo envuelto en un paño, el límite entre la mesa y el panel posterior.

Insistimos en que los productos decapantes son muy fuertes y deben utilizarse con mucha precaución y sólo en los elementos citados. No lo aplique a los paneles frontales, barras o mandos.

Según la frecuencia de uso, será necesario hacer una limpieza a fondo para devolver al acero inoxidable su pureza inicial. Utilice cremas desengrasantes para acero inoxidable o polvos para acero inoxidable. De esta forma, podrá eliminar las salpicaduras de grasa resacas por el calor de las líneas de pulido del acero. A continuación, limpie con alcohol de quemar o aguarras.

LOS HORNOS

El sistema de **los hornos abovedados** "La Cornue" y la calidad de la convección obtenida reducen considerablemente los problemas de limpieza del horno. A este respecto, es imprescindible efectuar el precalentamiento para garantizar una buena utilización.

El horno "clean émail"

El sistema "clean émail" aporta una nueva solución, ya que evita toda reacción química o de carbonización.

Es mucho menos agresivo que la descomposición térmica a 500 °C de las proyecciones orgánicas (sistema de pirólisis) o la descomposición por oxidación del sistema de autolimpieza por catálisis.

El proceso de fabricación y composición de estos esmaltes especiales se efectúa a 1 300 °C.

El resultado es una superficie esmaltada completamente lisa sobre la que las proyecciones de alimentos se adhieren mucho menos.

Las posibles manchas o derrames que se producen en la superficie esmaltada al cocinar pueden eliminarse a temperatura ambiente con una esponja húmeda.

Le recomendamos pasar la esponja después de cada utilización para evitar que las posibles proyecciones se quemem y provoquen humos cuando se vuelva a calentar el horno.

Si no se ha podido limpiar el horno con regularidad, puede pulverizar un producto decapante para horno y pasarlo por las manchas de grasa difíciles.

A continuación, sólo tiene que esperar un cuarto de hora y pasar una esponja húmeda. La gran resistencia a las altas temperaturas y a las reacciones químicas que presentan las paredes del horno es lo que garantiza la larga vida útil del aparato.

Si la parte interior de la puerta presenta un color amarillento, puede frotarla con una muñequilla y jabón negro respetando siempre en el sentido del pulido.

Piedra “boulangère” (opción del horno eléctrico)

Recordamos que la regla primordial consiste en limpiar regularmente la piedra después de cada utilización con un cepillo no metálico.

Si una simple limpieza le parece insuficiente, lave la piedra con una esponja no abrasiva humedecida con agua templada y pura y séquela completamente con un papel absorbente o un paño.

No utilice nunca polvos ni detergentes agresivos ni esponjas de metal.

Recordatorio: seque bien la piedra antes de meterla en el horno.

LA CAMPANA EXTRACTORA

Los filtros pueden lavarse en el lavavajillas cada 2 ó 4 semanas, según la frecuencia de uso.

El techo del extractor debe desengrasarse de vez en cuando con aguarras y papel absorbente; se recomienda efectuar esta operación con las ventanas abiertas.

Asimismo, las bombillas pueden limpiarse con alcohol de quemar o aguarras cuando se hayan enfriado.

Le recordamos que debe activar el extractor desde el momento en que comienza a cocinar, ya que de esta forma la cocina tardará más en ensuciarse.

Atención: En el momento que una bombilla de la campana deje de funcionar, es aconsejable sustituirla lo antes posible para evitar que las demás bombillas puedan dañarse.

Finalmente, le recomendamos que haga una lista de los productos apropiados para su cocina, que podrá encontrar en una droguería:

Para la superficie de cocción:
Para el horno:
Para los paneles frontales:
Para los acabados:
y, por supuesto, paños de cocina, papel absorbente, etc.

Nota: Las marcas de productos de limpieza sólo se citan a título orientativo para designar una familia de productos similares.

Siguiendo nuestros consejos, podrá llevar a cabo el mantenimiento de su cocina "La Cornue" sin dificultad y pronto se acostumbrará a realizar de forma natural los pasos que describimos en este libro.

Aún después de muchos años, su cocina seguirá presentando el mismo aspecto y cualidades que presentaba el primer día.

Algunos de nuestros clientes las encuentran más bonitas a medida van adquiriendo la pátina que les proporciona el uso, y piensan que mejoran con el tiempo, como le ocurre al buen vino.

Esperamos haber solucionado con este libro todas las preguntas que pudiera plantearse. No obstante nuestras tiendas y talleres están siempre a su disposición para proporcionarle cualquier información que desee solicitarnos.

Para sublimar sus talentos, la calidad y las materias de sus utensilios de cocción son primordiales.

Hemos reunidos en nuestras diferentes tiendas (Paris, Lyon, Biarritz) el conjunto de los utensilios profesionales de gran calidad adaptados al uso de los particulares.

Solicítemos el catálogo: señas en la última página

SERVICIO TÉCNICO CENTRAL AL CLIENTE: 33 (0) 1 34 48 36 15

SPV SIN GARANTÍAS (A PARTIR DE LOS 3 AÑOS) DECAM: 33 (0) 1 47 37 56 00



Ateliers La Cornue

B.P. 9006
95070 CERGY-PONTOISE cedex
FRANCE
Téléphone : 33 (0)1.34.48.36.36 Télécopie : 33 (0)1.34.64.32.65

Galleries La Cornue FRANCE

18, Rue Mabillon **75006 PARIS**
Téléphone : 33 (0)1.46.33.84.74 • Télécopie : 33 (0)1.40.46.93.85

2, Rue Gaspard André **69002 LYON**
Téléphone : 33 (0)4.78.37.68.20 • Télécopie : 33 (0)4.78.37.58.25

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

La Cornue ESPAGNE

SANTA & COLE - J. Sébastian Bach 7 - **08021 BARCELONA**
Téléphone : 34 - 932 - 418 740 • Télécopie : 34 - 932 - 098 372

Site 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