

# QUELLE PLANCHA ACHETER ?

---



## 1. PRESENTATION :

La plancha est un appareil de cuisine, chauffé par un dispositif à gaz ou électrique, composé d'une plaque en métal en fonte d'acier et dont la surface est, généralement, recouverte d'une pellicule de chrome dur.

La plancha permet de cuire, de dorer ou de griller de nombreux aliments avec une faible quantité de matières grasses. Sa structure est, bien sûr, inoxydable pour une parfaite sécurité alimentaire.

Les mets préparés sont disposés sur la plaque de cuisson pour être sublimés au contact de la chaleur. Ils conservent ainsi leurs saveurs.

Très facile et simple d'utilisation, une plancha de qualité digne de ce nom, offre une plage de température de 50 à 300°C (voir notre sélection) pour dorer les aliments les plus fins.

La température idéale de la plaque de cuisson d'une plancha est de 270°C. A cette température, chaque gouttelette d'eau se transforme en vapeur, créant ainsi l'effet Leidenfrost,

## 2. EMPLACEMENT :

Avant de choisir votre plancha, commencez par réfléchir sur l'emplacement sur lequel vous souhaitez l'installer. Veillez à ce que cet endroit soit bien aéré (hotte aspirante si intérieure) et à distance inaccessible pour les enfants.

Les modèles vendus avec couvercles ont l'avantage de pouvoir maintenir les plats au chaud après cuisson mais aussi, de protéger la plaque de cuisson en position off ou, en position relevé, de protéger l'arrière de l'espace plancha des éclaboussures.

A noter que les planchas sur chariot ont l'avantage de pouvoir être déplacées facilement vers votre espace à vivre et donc près de vos invités sans effet nuisible comme le barbecue. Il existe aussi, en électroménager, pour les amateurs de grillades, des planchas à poser, de bon rapport qualité/prix, que l'on chauffe sur secteur

## 3. ENERGIE :

### - La plancha au gaz :

Suivant la largeur et l'épaisseur de la plaque de cuisson, les rampes de gaz des brûleurs sous celle-ci, sont au nombre de 1, 2, 3 ou 4 (en équivalent puissance : 4, 8, 12 à 14 kW)

Ce type d'énergie permet une rapide mise en température. (50 à 300°C en moins de 10 mn pour les bonnes planchas de marque sélectionnées sur notre site). Les planchas « haut de gamme » dispose d'un rapport poids/puissance équilibré, permettant une économie de gaz pour puissance efficace quelque soit la quantité de nourriture à griller. Pour une plancha sur chariot, la bouteille de gaz la mieux adaptée se définit comme suit :

- Mini-bouteille de 5 kg pour une plancha de 40 cm de large avec un 1 brûleur.
- Bouteille compact de gaz de 10 kg pour une plancha de 60 cm de large avec 2 brûleurs
- Bouteille standard de gaz de 13kg pour une plancha de 80 cm de large avec 3 brûleurs

Cependant, un chariot « haut de gamme » et confortable, disposera d'un espace pouvant accueillir la bouteille de votre choix. Si vous utilisez votre plancha à l'extérieur sur une terrasse ou sous une pergola, alors pas de doute, c'est une plancha au gaz qu'il vous faut.

### - La plancha électrique :

Toujours prête à servir, la plancha électrique est plus adaptée à une utilisation professionnelle et la précision de réglage de température en fait son principal atout. Les différentes gammes de planchas électriques que nous proposons ici ont une puissance de 4 à 8 Kw pour le marché grand public et de 4 à 37 kW pour le secteur de la restauration et de l'hôtellerie.

Une plancha électrique comme la NCE-60 de chez Mainho, c'est la solution idéale pour l'utilisateur à la recherche du produit sans entretien et qui sait se faire oublier lors des mises hors fonction. A l'intérieur, comme sur la terrasse, dans le jardin près du poolhouse, elle a l'avantage d'offrir une plus grande mobilité et contrôle total de la température, même si celle-ci est assez longue à se mettre en route et à chauffer surtout si votre installation électrique est limitée.

La gamme ECOLINE de chez Mainho, parfaitement adaptée aux professionnels Foodtruckers, présente des matériels ultra-compacts, peu gourmands en énergie et complètement intégrables aux modules de cuisines mobiles.

### - La plancha au feu de bois :

Les gens aiment cuisiner à l'extérieur, dès les premiers rayons de soleil et surtout en période estivale. Le "Go-Anywhere" pour le « fun cooking », pour le camping, les randos, les sorties entre amis sont de plus en plus tendances. Ces modes de cuisson aux accents « so british », prennent de plus en plus de place dans les rayons des grandes enseignes de bricolage, de déco, et de jardinerie.

Nous présentons ici, une gamme de planchas tout terrain, robustes et d'un excellent rapport qualité/prix.

# 4. QUALITE DE LA PLAQUE DE CUISSON :

## - Plancha au chrome dur :

Nec plus ultra en matière de plancha, ce métal donne à la fonte d'acier une incomparable qualité d'utilisation. Il est insensible aux chocs de température, aux intempéries et reste, au fil des années, toujours luisantes et non adhésives sous les grillades bien dorées.

Les plaques en chrome dur, d'une épaisseur de 12 à 20 mm, ont la capacité d'emmagasiner la chaleur. Cette inertie thermique évite les chutes en température lors du chargement des aliments qui peuvent être congelés.

On touche presque la perfection avec une plaque qui ne s'oxyde pas, qui offre une grande facilité d'entretien et qui cuit de manière admirable. La qualité à un prix et le seul bémol pour cette plaque c'est son prix ! Choisir une « chrome dur » c'est s'assurer la garantie d'un matériel exceptionnel même pour les plus exigeants. Notre gamme de planchas Mainho Dur «présente sur le site [www.plancha-suisse.ch](http://www.plancha-suisse.ch) séduit de plus en plus de professionnels mais aussi des utilisateurs avertis.

## - Plancha en fonte :

Les plaques de cuisson en fonte d'acier sont les plus courantes, surtout dans le secteur de la restauration rapide. Il y a bien sûr une grande diversité de choix sur cette gamme de produit. Du médiocre au très convenable pour des utilisations professionnelles soutenues. Plus dure que l'acier, son avantage tient dans ces capacités à résister aux chocs de température et de rester très conductible à la chaleur. La radiance de la plaque en fonte est plus grande que celle au chrome dur. Pour certain plat à cuire à la plancha comme un poulet en crapaudine, celle ci est préférable.

## - Plancha en acier bleui :

Avec une plaque de cuisson de 6 mm d'épaisseur prête à griller toutes les recettes de cuisine d'été, simples, ludiques et conviviales la plancha en acier bleui a un assez bon rapport qualité/prix. A la fois résistante et légère, cette plancha installée sur son chariot de jardin fait le succès des plancha-party. Prendre toutefois des précautions après toutes utilisations car elle s'oxyde vite si elle n'est pas nettoyée.

## - Plancha en acier émaillé :

Excellent produit, cette plancha en fonte d'acier est recouverte d'une pellicule d'émail plus ou moins épaisse. Son entretien est très facile s'il l'on prend la peine de suivre attentivement les consignes. Son plan de cuisson ne peut servir de plan de découpe à part si l'on incline la lame du couteau (sous le terme : escaloper).

**Quelque soit le type de métal utilisé, votre choix se portera sur une plancha de marque.**

# 5. ENTRETIEN :

## **Plancha au chrome dur :**

A chaud: nettoyage mécanique - raclette Mainho spéciale chrome dur

A 70°C : nettoyage à l'aide du dégraissant Mainho spécial chrome dur - dilué à 5% - sur taches tenaces, nettoyer en versant quelques gouttes.

## **Plancha en fonte :**

Pour bien entretenir votre plancha en fonte, vous avez juste à refroidir la plaque puis versez de l'eau savonnée bien chaude (après utilisation). N'utilisez jamais de produits dégraissants ou acides car cela pourrait nuire à la plaque de cuisson en la rendant sensible à l'oxydation.

## **Plancha en acier au carbone laminé :**

Lorsque la cuisson de chaque aliment est terminée et à l'aide d'une spatule, raclez la graisse restante de la plaque vers le bac de récupération des graisses. Pour un nettoyage plus profond, versez de l'eau tout en conservant votre plaque chaude ensuite fermez le gaz et utilisez du vinaigre blanc quand vous vous apercevez que la plaque est devenue tiède.

## **Plancha en acier émaillé :**

Même processus que pour la plancha en acier au carbone laminé. Par contre pour le nettoyage de plaques froides, veillez à bien éteindre votre gaz puis nettoyez les avec un produit spécial four avant de laissez agir 15 minutes environ.

Au final, pensez toujours à racler, rincer et essuyer !

## Tableau comparatif des caractéristiques des planchas, fry-top, teppanyaki MAINHO.

Plan de Cuisson MAINHO	Plancha standard	Plancha Semi-Pro	Plancha Std Pro	Plancha	Plancha & Fry-top	Plancha & Fry-Top	TeppanYaki
<b>Gamme</b>	<b>ECO PV / CD</b>	<b>ECOLINE PV / CD</b>	<b>NS</b>	<b>NC</b>	<b>FC - PC</b>	<b>FC /70</b>	<b>FC /70 TY</b>
Energie - Gaz	G20 - G30 - G31** 4 à 13 kW	G20 - G30 - G31** 4 à 13 kW	G20 - G30 - G31** 4 à 15 kW	G20 - G30 - G31** 4 à 15 kW	G20 - G30 - G31** 10 à 22 kW	G20 - G30 - G31** 25 à 37.5 kW	G20 - G30 - G31** 25 à 37.5 kW
Consommation	3.5 à 12.5Kcal/h	3.5 à 12,5Kcal/h	3.5 à 13 Kcal/h	3.5 à 13 Kcal/h	11 à 22 Kcal/h	21.5 à 32 Kcal/h	21.5 à 32 Kcal/h
Robinet thermocouple	MAINHO	MAINHO	MAINHO	MAINHO	EUROSIT	EUROSIT	EUROSIT
Sécurité thermocouple thermostatique	Haute Sécurité	Haute Sécurité thermostatique	Haute Sécurité thermostatique	Haute Sécurité thermostatique	Haute Sécurité thermostatique	Haute Sécurité thermostatique	Haute Sécurité thermostatique
Rampe de gaz	U	U	U	Inox U	Inox LL	Inox LL	Inox LL
Alimentation Gaz Raccords	½ gaz	½ gaz	½ gaz	½ gaz	½ ½ gaz	½ gaz	½ gaz
Energie - Electricité	230V (60-75) 4kW	230V (60-75) 4kW	230V 8 à 15 kW	230V - 400V 8 à 15 kW	400V 3+N 6 à 12Kw	400V 3+N 12 à 18Kw	400V 3+N 12 à 18Kw
Intensité	18A	18A	23A	23A	30A	45A	45A
Plaque de cuisson	Acier laminé ep 6 Chrome dur* 60 µ	Acier laminé ep 8 Chrome dur* 60 µ	Fonte d'acier rectifié	Chrome dur* 96 µ	Chrome dur* 96 µ	Chrome dur* 96 µ	Chrome dur* 96 µ
Epaisseur plaque / mm	6 / 12	8 / 12	12 / 15	15	20	20	20
Qualité des aciers	Carbone***	WT ST-52	WT ST-52	WT ST-52	WT ST-52	WT ST-52	WT ST-52
Largeur cuisson / cm	45 60 75 90	30 60 90	40 60 80 90 100	40 60 80 90 100	60 80 90 100 120	120 150 180	120 150 180
Profondeur cuisson / cm	40	44	43	43	50	70	70
Option Lisse et Rainurée			X	X	X		
Inox Carter & Châssis	AISI 304L ou A2	AISI 304L ou A2	AISI 316L ou A4	AISI 316L ou A4	AISI 316L ou A4	AISI 316L ou A4	AISI 316L ou A4
Récupération des jus	Gouttière 1 litre	Gouttière 1 litre	Tiroir 1.5 litre	Tiroir 1.5 litre	Tiroir 1.5 litre	Container 3 litres	Container 3 litres
Couvercle optionnel	X	X	X	X	X	X	X
Meuble Intégré		X				X	X
Prix	XX XXX	XX XXX	XXX	XXXX	XXXXX	XXXXXX	XXXXXX
Utilisateur	Particulier Traitteur	Particulier Traitteur	Semi-Pro - Pro	Semi-Pro - Pro	Professionnel	Professionnel	Professionnel
Propriétés avantages (voir notre comparatif)	- Plaque en acier bleu interchangeable - Mobilité – Prix - Chrome- Plan de cuisson ultra résistant	- Modularité des éléments – EcoLine - Mobilité – Prix - Chrome- Plan de cuisson ultra résistant	- Utilisation en intérieur, comme plan de découpe - Foyer radiant puissant - Prix	- Ergonomique & Design - Usage Intérieur Extérieur - Robustesse & Durabilité - Polyvalente	- Ergonomique & Design - Usage Intérieur Extérieur - Robustesse & Durabilité FC / sur châssis isolé PC / sur châssis intégré	- Show-cooking - Usage Intérieur Extérieur - Robustesse & Durabilité Prestige	- Show-cooking - Usage Intérieur Extérieur - Robustesse & Durabilité Prestige
Chrome* :	Fonte d'acier Chromé dur						
Gaz** :	G30 – Butane (28 mbars), G31 – Propane (37 mbars), G20 Gaz naturel (20 mbars) ou normes allemande 50 bars.						
Carbone*** :	Les aciers alimentaires ont un pourcentage de carbone de 1 à 1,5 %. Plus le taux est élevé, plus le métal est dur mais aussi plus cassant.						
Acier Emailé :	Les Aciers émaillés alimentaires ont laissés la place aux aciers chromés						

