

ÉLABORATION D'UN CHEF D'ŒUVRE QUELQUES SUGGESTIONS.

Four.



Plaque coup de feu.



Plaque mijotage.



Mise en assiette.



Plancha.



Feu vif.



• La technique.

En choisissant votre Caumartin, vous allez acquérir un instrument réellement professionnel, un vrai fourneau de chef. Désormais, votre passion culinaire va s'enrichir de nouvelles possibilités. Vous allez d'abord découvrir les extraordinaires performances de la plaque coup de feu et de mijotage, véritable secret de la grande cuisine: 400 à 500° au point le plus chaud, 200° en périphérie.

Grâce à cette plaque dont le brûleur est décentré pour augmenter le gradient, vous disposerez de toutes les gammes de température pour saisir, cuire lentement, mijoter longuement ou maintenir au chaud plusieurs préparations en même temps. La zone de dressage des assiettes vous permettra, en les posant en partie sur le bord de la plaque et sur la barre de protection, de préserver jusqu'au moment de servir la température idéale.

La très grande capacité du four (530/530/280 mm) et ses qualités de chauffe relèvent également du domaine professionnel. Introduire une grosse pièce de viande, ouvrir la porte à de nombreuses reprises pour l'arroser ne provoquera pas de chute de température et le système de circuit inversé des gaz chauds permettra à vos plats de gratiner sans brûler.

Vous apprécierez aussi les fonctions complémentaires de la plancha, du gril lisse ou nervuré ou du gril à pierres de lave qui permettent une cuisson par contact direct et une réduction de l'apport en matières grasses.

Enfin, avec le combiné bain-marie, cuiseur-vapeur, sauteuse, braisière, marmite, vous affinerez jusqu'à la perfection les différents modes de cuisson de la nouvelle cuisine comme des recettes traditionnelles.



• L'esthétique.

Adossé au mur de votre cuisine ou dressé en îlot central, votre fourneau sera mis en vedette par une esthétique et des finitions irréprochables: acier inoxydable, émail multicouches dans de nombreuses couleurs subtiles, poignées et manettes ergonomiques avec polissage brillant ou satiné, volumes puissants et lignes tendues.



L'ART CULINAIRE.

Charvet SA - 1170, rue Principale
BP3 - Charavines - France
Tél.: 33 (0)4 76 06 55 51
Fax: 33 (0)4 76 55 78 75.
e mail: info@e-caumartin.com
www.e-caumartin.com



L'ART CULINAIRE.



VOTRE FOURNEAU EST UNE PIÈCE UNIQUE.



La renommée des fourneaux Etienne Caumartin se nourrit d'une longue tradition de maîtres de forge dont le talent et l'exigence ont toujours préservé l'exceptionnelle qualité.

Certains fourneaux construits à l'époque du grand Escoffier sont aujourd'hui considérés comme de véritables œuvres d'art.

Synonyme d'excellence, la ligne Etienne Caumartin tire son élégance de son authenticité, conciliant esthétique et rigueur fonctionnelle .

Tous les composants, sévèrement sélectionnés, sont conçus pour un usage intensif et une parfaite stabilité dans le temps. Chaque pièce est travaillée artisanalement et réalisée sur mesure.

Ainsi, le fourneau que nous créons pour vous est unique: totalement adapté à vos besoins, personnalisé selon vos goûts, réalisé en étroite harmonie avec votre environnement.



L'ART ET LA MANIÈRE.





Une palette complète pour créer l'émotion
avec le meilleur de la technique.