

Réussir l'achat de sa plaque de cuisson : les points de contrôle indispensables

Dimensions et contraintes d'encastrement

- Mesurer précisément la largeur et la profondeur de la découpe actuelle sur votre plan de travail.
- Vérifier l'épaisseur de votre plan de travail pour garantir la compatibilité avec le boîtier de la plaque.
- Anticiper l'espace de ventilation nécessaire sous la plaque, particulièrement pour les modèles à induction.
- Respecter les distances de sécurité minimales avec le mur arrière et les meubles hauts environnants.

Énergie et raccordement technique

- Identifier le type d'énergie disponible : gaz, électricité (monophasé ou triphasé).
- Vérifier la puissance maximale de la plaque par rapport à votre abonnement électrique actuel.
- S'assurer de la présence d'une prise dédiée ou d'une sortie de câble aux normes (32A pour l'électrique).
- Pour le gaz : confirmer la compatibilité avec votre installation (gaz de ville ou bouteille) et vérifier les injecteurs fournis.

Usage et fonctionnalités clés

- Définir le nombre de foyers nécessaires en fonction de la taille de votre foyer et de vos habitudes culinaires.
- Choisir la technologie adaptée : induction (rapide et précise), vitrocéramique (économique) ou gaz (traditionnel).
- Prioriser les options de confort : minuteur individuel, fonction booster, maintien au chaud ou zones modulables.
- Évaluer la facilité d'entretien : surface plane en verre trempé ou grilles en fonte amovibles.

Sécurité et installation finale

- Vérifier la présence de sécurités essentielles : verrouillage enfant, arrêt automatique et anti-débordement.
- S'assurer que le câble d'alimentation est fourni ou prévoir l'achat d'un câble adapté à la puissance de l'appareil.

- Prévoir un joint d'étanchéité de qualité pour éviter toute infiltration de liquides sous la plaque.
- Consulter la notice d'installation pour valider la compatibilité avec votre hotte aspirante (distance minimale).