



HOUNÖ
ACCESSOIRES

SOMMAIRE

Introduction	5
Notre recommandation pour vous	6
Kits de démarrage	7
Plaque Eterna® 60mm, 40mm, 20mm	8
Piques Eterna® pour pommes de terre	9
Combi plaque Eterna® pour le pizza / grille	10
Grill Eterna®	11
Grille multiple Eterna®	12
Tapis de cuisson en silicone	13
Grille de cuisson lisse antiadhésif	14
Plaque de cuisson perforée avec un antiadhésif	15
Panier à frites	18
Support pour Côtelette	19
Grill de poulet 4 pièces ou 8 pièces	21
SmartSmoker	22
Conseil du Chef	24
Merci	26

Informations importantes et notes explicatives

La brochure des accessoires HOUNÖ est valable à partir du 1er octobre 2017. Tous les prix sont en euros hors TVA.

Tous les accessoires sont livrés ex works Randers Danemark, emballage standard inclus.

La version actuellement applicable des Conditions générales de vente et de livraison de HOUNÖ s'applique à toutes les transactions.

Publié par HOUNÖ A/S, Alsvej 1, 8940 Randers SV, Danemark. www.houno.com.

Photographie : Lora Staykova Photography et Rasmus Bluhme à Moment Studio

Les meilleurs accessoires pour les fours HOUNÖ

Chez HOUNÖ, nous nous dédions à la création de solutions orientées vers les utilisateurs qui améliorent les flux de travail et simplifient votre quotidien en cuisine. Nous voulons garantir que vous bénéficierez toujours la meilleure expérience possible en utilisant votre four mixte HOUNÖ.

C'est pourquoi nous proposons une large gamme d'accessoires pour les fours mixtes HOUNÖ. Les accessoires HOUNÖ vous permettent de profiter pleinement de votre four en vous aidant à garantir une préparation parfaite à chaque fois.

Les accessoires Eterna® de HOUNÖ sont des produits de qualité que vous pouvez utiliser pour de nombreuses applications dans votre four HOUNÖ. Grâce à la vaste gamme d'accessoires proposés, vous serez sûr de trouver celui qui répondra parfaitement à vos besoins spécifiques.

Les accessoires Eterna® peuvent être utilisés à des températures pouvant atteindre jusqu'à 260°C et leur revêtement permet de faciliter la cuisson traditionnelle ou au four, le gril, la cuisson vapeur et le nettoyage.

Un four HOUNÖ et des accessoires Eterna® forment l'association parfaite d'outils pour vous aider en cuisine. Nous avons créé cette brochure afin de vous inspirer lorsque vous utiliserez les accessoires HOUNÖ et pour vous permettre de réaliser les tâches en cuisine plus facilement et plus efficacement.

Notre recommandation pour vous

Notre four mixte HOUNÖ fournit des fonctionnalités sans égal afin de faciliter votre travail en cuisine. Il vous permet d'atteindre la perfection à chaque utilisation et à chaque repas.

Afin de profiter pleinement de votre four HOUNÖ, nous vous suggérons d'utiliser un kit de démarrage d'accessoires HOUNÖ. Nous avons élaboré trois kits de démarrage différents pour que vous puissiez commencer à utiliser votre four en fonction de vos besoins spécifiques, pour les pâtisseries ou le pain, la cuisson au gril ou une utilisation générale du four.



Kit de démarrage mixte

Le kit de démarrage mixte comprend une plaque Eterna® de 20 mm, un panier de cuisson vapeur ou friture, une grille Eterna® et une plaque multifonctions Eterna®. Ces quatre accessoires constituent un bon kit de base pour un usage multiple du four mixte.

Nombre d'accessoires du Kit de démarrage mixte : 4

Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
1/1 GN	33000096	400
2/3 GN	33000095	350

Kit de démarrage gril

Le kit de démarrage gril comprend une plaque Eterna® de 20 mm, un panier de cuisson vapeur ou friture et deux grilles Eterna®. Ce kit d'accessoires vous permet de faire griller et de rôtir avec votre four mixte HOUNÖ.

Nombre d'accessoires du Kit de démarrage gril : 4

Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
1/1 GN	33000098	435
2/3 GN	33000097	360

Kit de démarrage pâtisserie et pain

Le kit de démarrage pâtisserie et pain compte deux plaques anti-adhérentes perforées, deux plaques à pâtisserie anti-adhérentes lisses et deux tapis de cuisson en silicone. Avec ces six accessoires, vous pouvez utiliser votre four mixte pour faire cuire différents pains, pâtisseries, cookies et gâteaux.

Nombre d'accessoires du Kit de démarrage pâtisserie et pain : 6

Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
2/3 GN	33000099	260
400x600	33000100	350

Eterna® plaque 60mm, 40mm, 20mm

La grille avec leur revêtement antiadhésif Eterna® HOUNÖ's est recommandée pour rôtir les produits panés tels que sont le poulet ou le poisson. Grâce au revêtement antiadhésif la précuissons dans une poêle devient inutile et déduit l'utilisation de matière gras. Cela augmente l'efficacité.

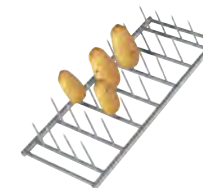


Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
1/1 GN, 20mm	045482	90
1/1 GN, 40mm	045484	95
1/1 GN, 60mm	045483	105
2/3 GN, 20mm	045485	80
2/3 GN, 40mm	045727	85
2/3 GN, 60mm	045728	95



Piques Eterna® pour pommes de terre

Piques pour les pommes de terre HOUNÖ's avec 28 piques sur chaque plateau est parfait pour la préparation des pommes de terre, cuisses du poulet et les tomates. Les piques Eterna® avec leur revêtement antiadhésif assure la cuisson rapide car le chaleur vient directement de pique dans chaque aliment ainsi que de four même.

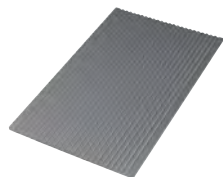


Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
1/1 GN	045722	125



Combi plaque Eterna® pour le pizza / grille

La plaque combinée HOUNÖ's vous propose une vaste variété d'applications. Un coté est destiné pour griller la viande et les légumes. Autre coté est plat, idéal pour faire cuire les pizzas. L'épaisseur important de la plaque combinée avec son revêtement spécial assure que les pizzas soient très croquantes.



Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
1/1 GN	045723	125
2/3 GN	045726	90



Grill Eterna®

Le grill HOUNÖ's avec son revêtement complet est idéal pour griller la viande, le poisson, le volaille et les légumes. Ce grill garantie les marques distinctes de grillage sur vos aliments, un excellent goût et la préparation rapide. Grace à un revêtement antiadhésif Eterna®, il est facile de nettoyer le grill après l'utilisation.



Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
1/1 GN	045481	140
2/3 GN	045486	110



Grille multiple Eterna®

Grille multiple HOUNÖ's avec son revêtement antiadhésif Eterna® est idéal pour la préparation des œufs au plat, les crêpes, pommes rösti, tarte tatin etc. Le revêtement antiadhésif PTFE assure un rôtiage et des résultats de cuissons parfaits et rend le nettoyage plus facile par la suite.



Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
1/1 GN	045725	105
2/3 GN	045751	95



Tapis de cuisson en silicone

Tapis de cuisson HOUNÖ's fabriqué en silicone assure que le plats ne collent pas sur la surface de tapis de cuisson.



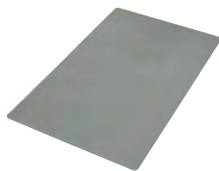
Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
1/1 GN	045445	40
2/3 GN	045446	35
400x600	045444	45



Grille de cuisson lisse antiadhésif

Plaques de cuisson en aluminium HOUNÖ's rendent la facilité d'obtenir les résultats parfaits lorsque vous faites les biscuits, petits gâteaux, pâtisserie danois, muffins etc.

Les grilles d'une épaisseur de 2 mm ne plient ni tordent pas dans les températures très hautes. Le revêtement antiadhésif en silicone assure le nettoyage facile.



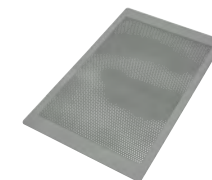
Taille du plateau	Artcle No.	Prix, €
1/1 GN	045433	60
2/3 GN	045441	52
400x600	045438	70



Plaque de cuisson perforée avec un antiadhésif

Plaques de cuisson HOUNÖ's perforées en aluminium assurent la cuisson du pain avec la croute croustillant tout autour.

Les plaques d'une épaisseur de 2 mm et avec un revêtement en silicone que permet de les nettoyer facilement.



Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
1/1 GN	045434	50
2/3 GN	045442	45
400x600	045703	60





Panier à frites

Panier HOUNÖ's pour les frites est excellent pour la préparation des frites, légumes, poissons etc. Le panier en fil de fer assure la distribution de la chaleur optimale et rend les produits réguliers. Vous préparez facilement les frites croustillants, sans besoin d'ajouter de matière gras. De plus, le panier pour les frites HOUNÖ's peut être également utilisé pour la cuisson à la vapeur.

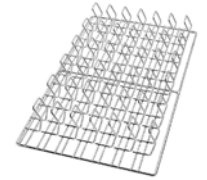


Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
1/1 GN	045480	70
2/3 GN	045487	66



Support pour Côtelette

Support pour les côtelettes HOUNÖ's peut contenir jusqu'à 20 morceaux de côtelettes, il donne la caramélisation dorée sur les deux cotés afin d'obtenir un excellent goût et la texture. Vous pouvez être sûr que vos côtelettes seront cuites uniformément.



Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
1/1 GN	045733	95





Grill de poulet 4 pièces ou 8 pièces

Grill de poulet HOUNÖ's avec la capacité pour 4 ou 8 poulets de la taille moyenne vous offre la cuisson rapide de volaille. En plus, le rôtiage du poulet dans la position verticale assure la viande juteuse avec la peau croustillante. Le poulet facile à enlever de grill et ce dernier reste facile à nettoyer.



Taille du plateau	Numéro d'article	Prix, €
1/1 GN, 8 pcs	033089	60
1/2 GN, 4 pcs	041120	45



← HOUNÖ

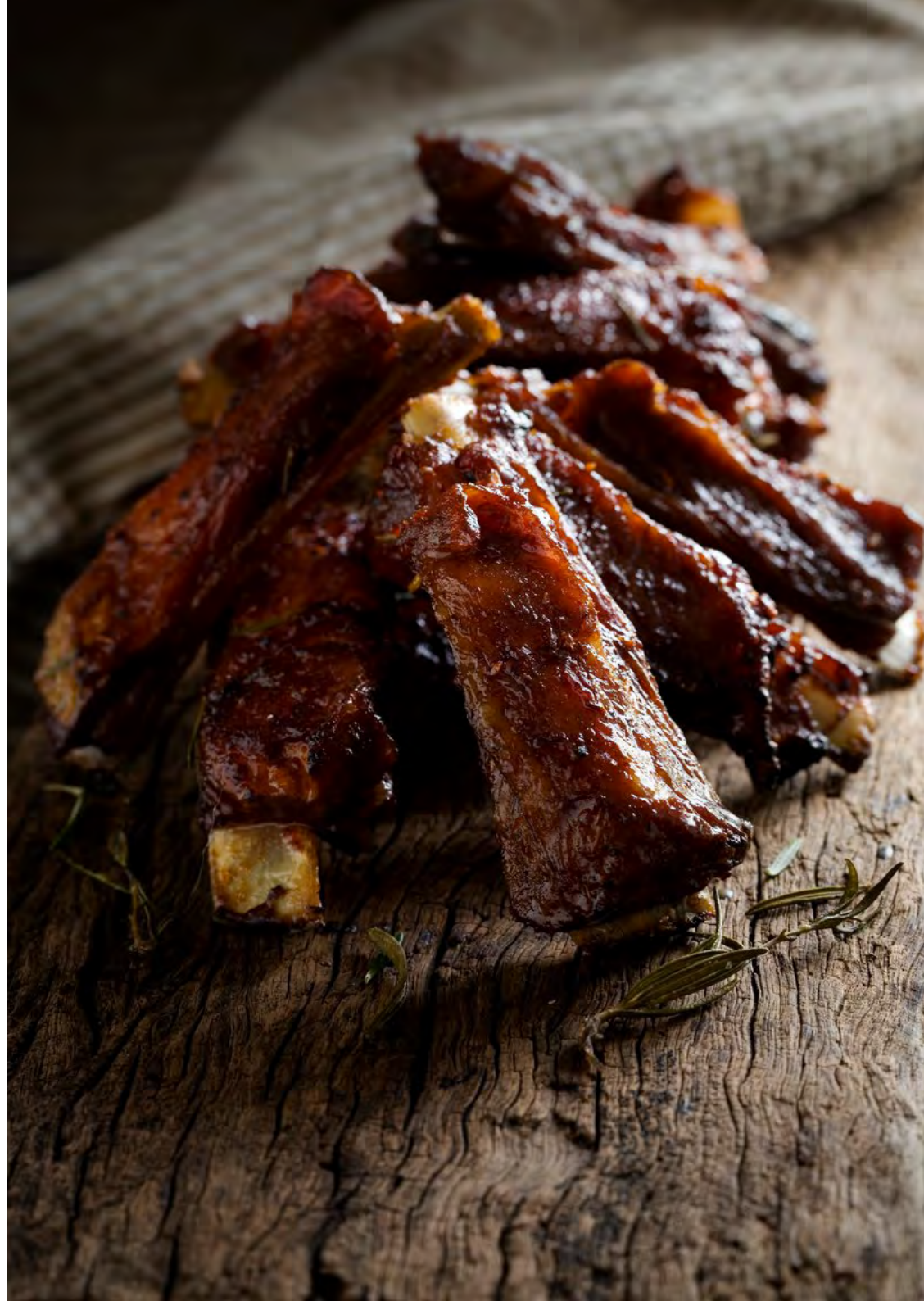
SmartSmoker

Avec le SmartSmoker HOUNÖ vous pouvez ajouter le goût original du fumé or le goût assaisonné « BBQ-Style » pour votre cuisson. En utilisant SmartSmoker vous pouvez préparer les délicieux poissons, viandes et volailles à l'aide flaire du fumé dans votre four combiné HOUNÖ.



SmartSmoker HOUNÖ permet de fumer la nourriture sans avoir une odeur du fumé dans la pièce. Comme ca vous pouvez fumer la nourriture directement dans le four, c'est encore une autre possibilité d'utiliser votre four combiné HOUNÖ.

Taille du four	Numéro d'article	Prix, €
Convient à tous les fours	33020064	745





Besoin d'inspiration pour utiliser vos accessoires HOUNÖ ?

Abonnez-vous à notre bulletin d'information mensuel intitulé Conseil du Chef et recevez des recettes, des conseils et des astuces des chefs HOUNÖ. Vous pouvez par exemple apprendre comment faire une focaccia sur une plaque Eterna® de 40 mm comme vous le voyez ici.

Scannez le code QR ou envoyez un e-mail à cbr@houno.com pour vous recevoir Conseil du Chef.



Merci

Nous vous remercions pour votre attention et de l'intérêt que vous avez porté aux accessoires Eterna® de HOUNÖ. Nous espérons que vous aurez su trouver de l'inspiration pour utiliser les accessoires de HOUNÖ dans votre cuisine.

Nos racines scandinaves sont solides, car nous concevons et produisons les fours mixtes HOUNÖ à Randers, Danemark, depuis 1977. Notre état d'esprit scandinave s'exprime par notre approche orientée vers la recherche de solutions, que ce soit dans la conception des fours ou l'utilisation des accessoires.

Nous serions ravis de rester en contact avec vous. N'hésitez pas à nous contacter si vous avez des questions ou des commentaires à nous faire parvenir.

Cordialement,
Votre équipe HOUNÖ



Veillez scanner le code QR pour plus d'information.



«Tous les jours, nous faisons environ 300 couverts dans nos cinq cuisines d'Area West. Nous préparons des repas chauds, des sandwiches et des pâtisseries. Dans une cadence de travail aussi soutenue, les plaques à pâtisseries Eterna® de HOUNÖ simplifient notre flux de travail, car nous n'avons pas à utiliser de papier de cuisson sur les plaques. Les plaques à pâtisseries Eterna® de HOUNÖ absorbent aussi la chaleur immédiatement, ce qui les rend optimales pour la cuisson de cookies.»

Synnøve Kalve Lindholm,
directeur de la nutrition
de la commune de Randers, Danemark.



CONTACTEZ NOUS

En étant le spécialiste des fours combinés nous faisons toujours notre meilleur afin d'aider à nos clients.



HOUNÖ A/S
ALSVEJ 1
DK-8940 RANDERS SV
DANEMARK

T: +45 8711 4711
E: houno@houno.com

www.houno.com
www.hounoshop.com

PART OF



Chez HOUNÖ, nous prenons soin de l'environnement. Ainsi, cette brochure est imprimée sur du papier 100% recyclé. Le papier recyclé requiert beaucoup moins d'eau et une réduction considérable de la consommation d'énergie comparé au papier normal. Puisque l'environnement est notre clé, HOUNÖ est une compagnie carbone neutre. Nous nous engageons à utiliser de l'électricité respectueuse du climat produite par des éoliennes. Visitez notre moulin à 56°27'44.8"N 8°12'49.7"E.