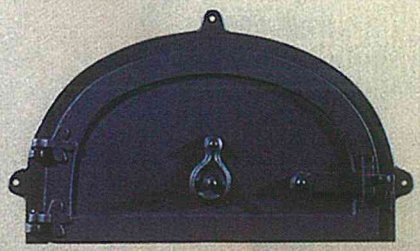


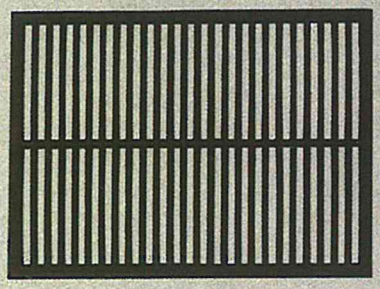
PORTE D'ENTRÉE DE FOUR À PAIN BOURGOGNE
à un battant.
Ouverture : largeur 530 mm, hauteur 295 mm.
Total : largeur 630 mm, hauteur 390 mm, poids 15,5 kg



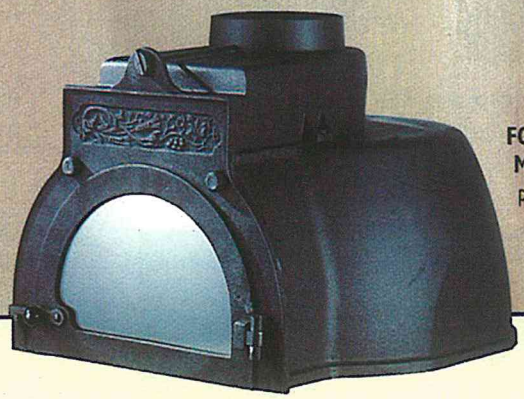
PORTE D'ENTRÉE DE FOUR À PAIN PROVENCE
à un battant.
Ouverture : largeur 420 mm, hauteur 230 mm.
Total : largeur 480 mm, hauteur 260 mm, poids 8 kg



PORTE D'ENTRÉE DE FOUR À PAIN ALSACE
à deux battants et cadre avec feuillure.
Ouverture : largeur 460 mm, hauteur 340 mm.
Total : largeur 535 mm, hauteur 430 mm, poids 15,5 kg



GRILLE DE FOYER
(pour barbecue),
longeur 500 mm, largeur 350 mm



FOUR À BOIS MITRON 1
porte vitrée

FOURS À BOIS

LA CUISINE RETROUVE LES SAVEURS D'AUTREFOIS

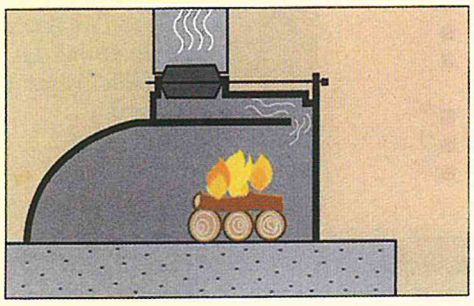
Pizzas, flammenkuches, pains, viandes, gratins, tartes, pâtisseries… la gastronomie est de retour. Les plats les plus simples deviennent succulents et les repas de vraies fêtes.
Dans un jardin, ou une cuisine, les convives redécouvrent les plaisirs de la cuisine traditionnelle au feu de bois.

FONCTIONNEMENT

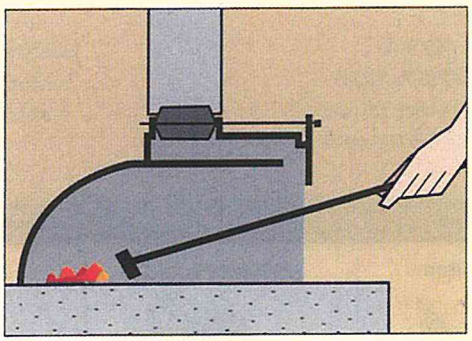
Grâce à la particularité de leur foyer, les fours COURONNE et MITRON profitent d'un tirage lent et régulier. Par ses qualités naturelles incomparables, la fonte emmagasine, conserve et restitue cette chaleur idéale qui assure la réussite de toutes les cuissons.

1) Préchauffer : si le four n'a pas été utilisé depuis plus de 3 jours, il est conseillé de faire 10 minutes de feu la veille de son utilisation afin de supprimer l'humidité.

2) Allumer : utiliser du papier, du petit bois et une dizaine de charbonnettes (morceaux de bois de 3 à 5 cm de diamètre). Allumer et fermer la porte.
(Les produits dérivés du pétrole souvent utilisés pour les barbecues sont à éviter, il pourrait donner leur odeur au four et à la cuisson).



3) Chauffe : au bout de 10 minutes, recharger le feu avec une dizaine de charbonnettes. Fermer la porte. Surveiller le feu et au bout de 20 à 30 minutes, quand le bois est en braises, répartir celles-ci sur le tour du four. Attendre 5 minutes et enfourner.



4) Cuisson : selon les plats, la cuisson peut se faire porte ouverte ou fermée *(dans ce cas, on peut surveiller la cuisson par l'œilleton ou la vitre)*. Si la température est trop forte, il suffit d'entrouvrir un peu la porte.

NB : L'autonomie de cuisson est de 1 heure 30 environ, en fonction de la qualité du bois utilisé et des soins apportés au montage du four.
Pour cuire les viandes, il faut ramener les braises au centre du four et poser une grille dessus.

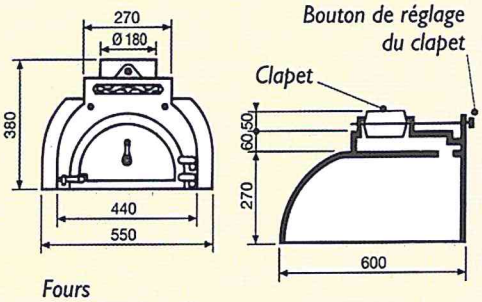
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

3 modèles de four à bois sont proposés : COURONNE - MITRON 1 (porte vitrée) - MITRON 2 (porte pleine).

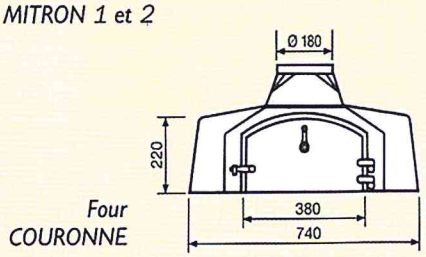
Chaque four est en fonte monocoque garantie d'une sécurité parfaite. La porte du four est également en fonte. Seul le modèle MITRON 1 possède une porte vitrée résistant à 700° C.

Toutes les pièces en fonte sont recouvertes à l'extérieur d'une peinture noire haute température.

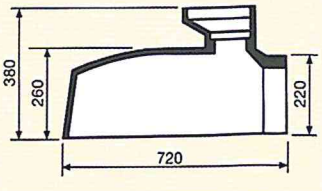
Une sole en fonte est disponible en option pour chaque modèle.



Fours MITRON 1 et 2

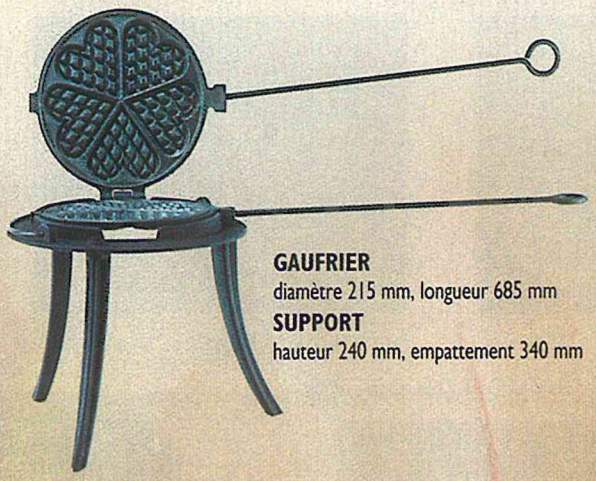


Four COURONNE





GRILLE À COKE
longueur 420 mm, hauteur 180 mm



GAUFRIER
diamètre 215 mm, longueur 685 mm
SUPPORT
hauteur 240 mm, empattement 340 mm



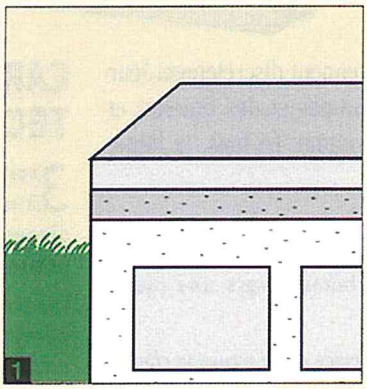
FOUR À BOIS MITRON 2
porte pleine
avec œilleton

FOUR À BOIS COURONNE



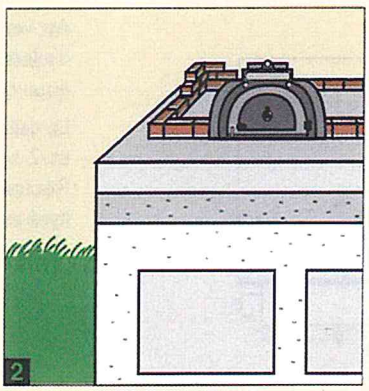
INSTALLATION

Les fours peuvent être encastrés dans une cuisine, être installés sur une terrasse ou dans un jardin, parfaitement protégés de la pluie par une maçonnerie adéquate.



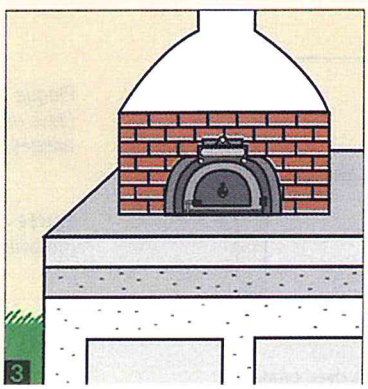
1) Réaliser un socle bien plan à une hauteur de 1m30 à 1m50 (en béton cellulaire par exemple).

La surface du socle doit être obligatoirement supérieure à celle du four (au moins 25 cm sur les côtés et à l'arrière de celui-ci).



2) Maçonner une couche isolante en ciment réfractaire sur le socle, d'une épaisseur minimum de 4 cm.

Poser une sole en fonte *(disponible en option)* ou réaliser celle-ci en briques réfractaires. Positionner le four.



3) Construire un caisson en briques réfractaires autour du four en laissant un espace de 15 cm sur les côtés et à l'arrière du four.

4) Installer un conduit de cheminée de diamètre 180 mm sur le départ de fumée du four. Remplir le caisson avec un matériau incombustible Classe M 0 pour entourer le four et la base du conduit de cheminée sur une épaisseur minimum de 15 cm.

5) Maçonner une hotte pour protéger ce matériau de l'humidité

