

Toutes les cuissons sont possibles, il est à la fois four à pain, four à pizzas et barbecue.

Construit avec la terre prélevée dans le jardin, de l'argile locale et la paille d'un agriculteur du coin.



Seuls les bras et les jambes du quartier serviront à sa fabrication!



Polyvalent et SAIN

100% Naturel

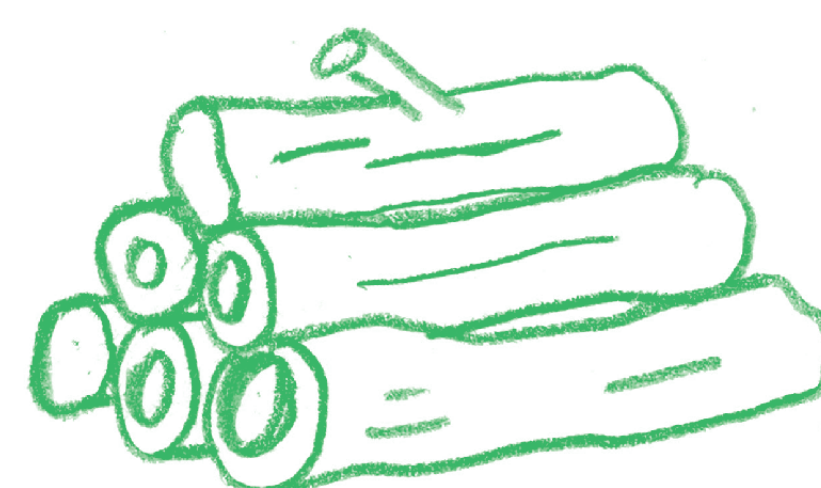
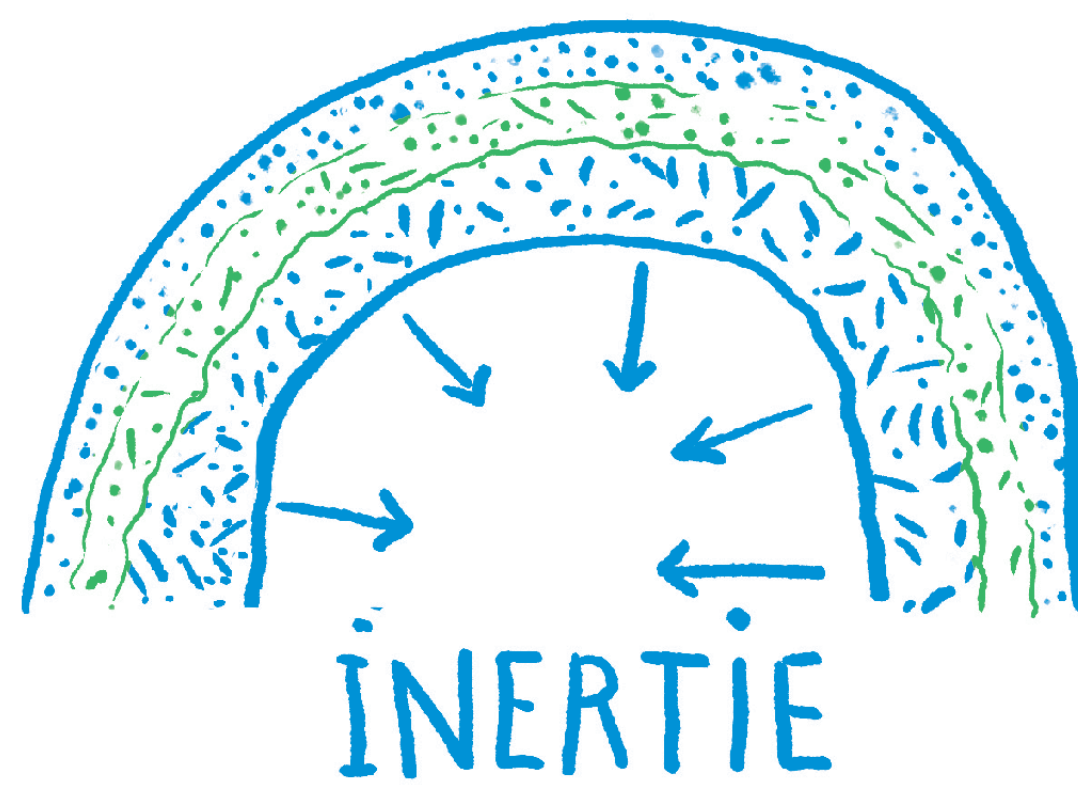
UN FOUR À BOIS À CUISSON DIRECTE ?



Auto-Nettoyant

En montant à plus de 400° en début de cuisson, le four enclenche un processus de pyrolyse qui détruit tous les résidus alimentaires des cuissons précédentes.

Un ramonage de la cheminée est à prévoir une fois par an.



Lors de la combustion du bois la chaleur est accumulée dans la masse des différentes couches de terre selon un rendement optimisé par la forme.

Ainsi, juste quelques bûches suffisent pour monter à + de 400° C en moins d'1 heure.

12 à 15 kg de bois par chauffe.

CHAUFFE RAPIDE

CHAUFFE RAPIDE et ÉCONOME

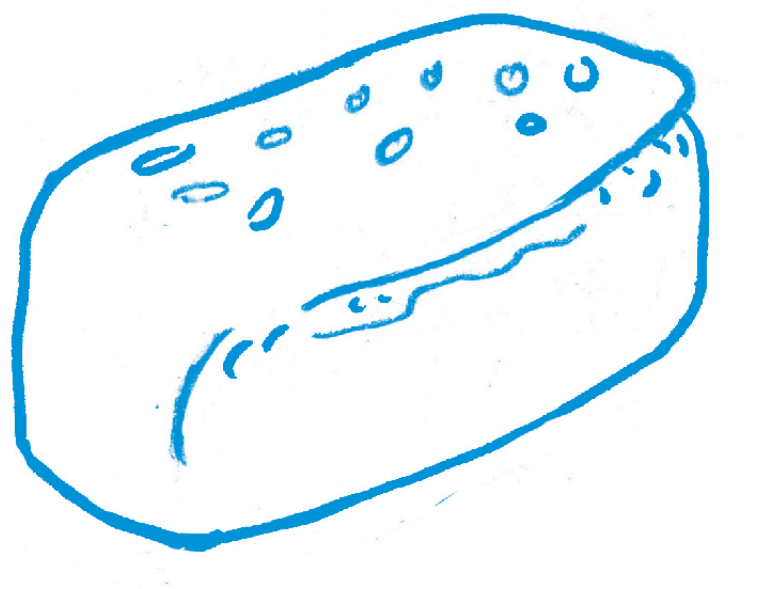
4 Pizzas en même temps sur la sole.
 Grillades / barbecue
 Pains 12 kg de pain par fournée.
 Plats Jusqu'à 8 plats sur la sole.

Porte fermée

Porte ouverte

Cuisson sans feu

Cette cuisson s'effectue principalement par convection. La terre restitue lentement la chaleur accumulée précédemment pendant la chauffe.



Pour le pain, les viandes mijotées (potée, tajine, baeckeofe, poulet basquaise...), les gratins, lasagnes, farcis de légumes, les gâteaux et les pâtisseries...

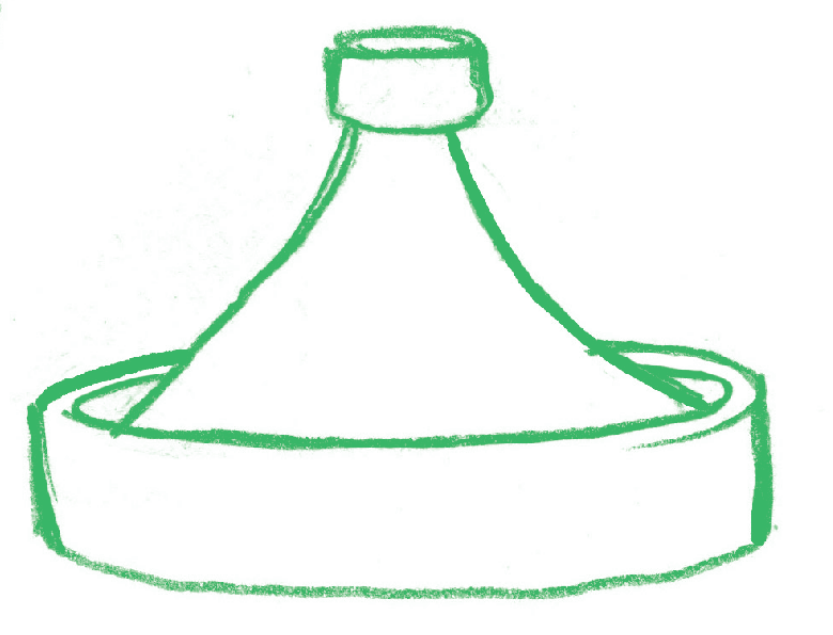
Cuisson avec feu

idéale pour toutes les cuissons rapides et intenses comme les grillades et les pizzas!

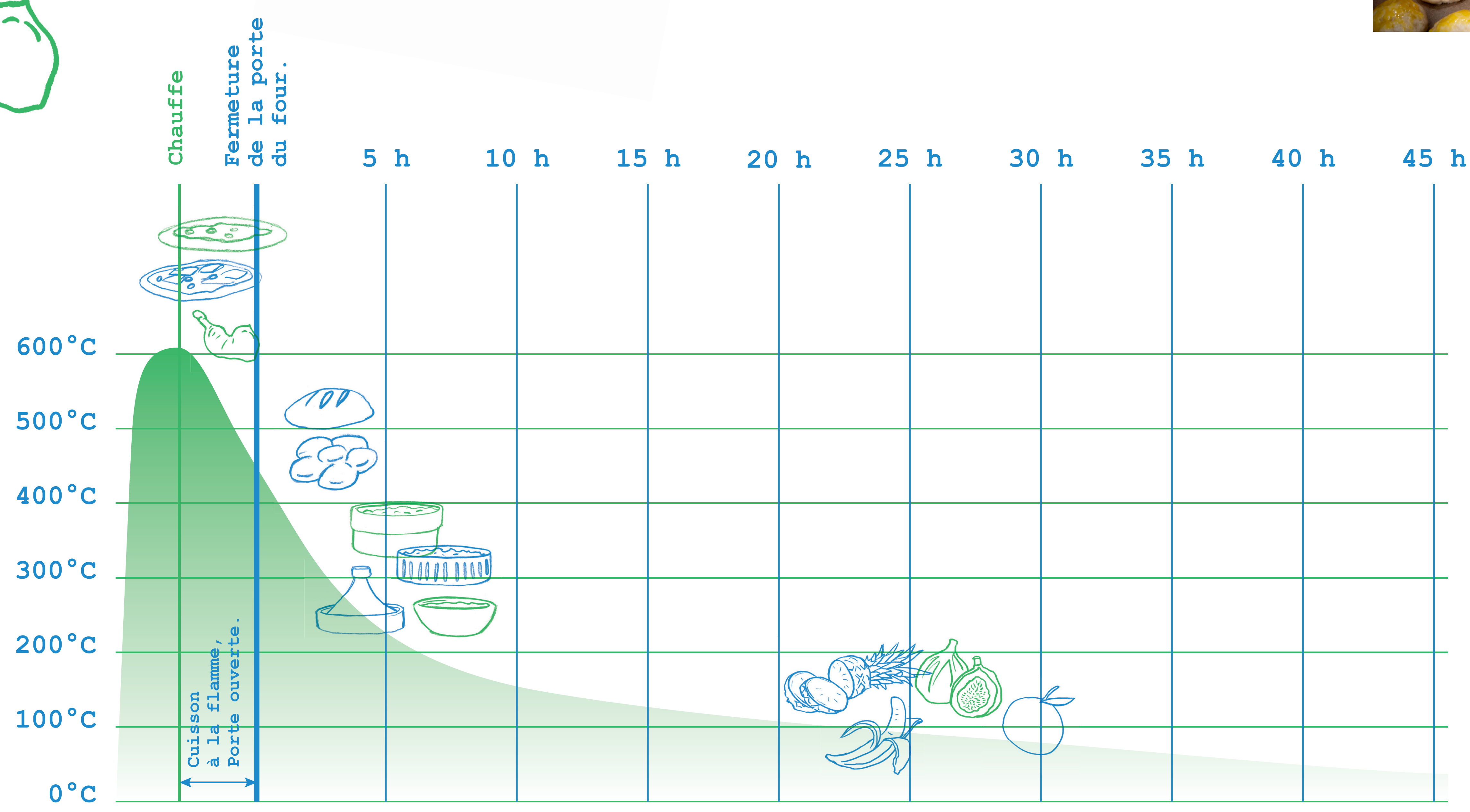
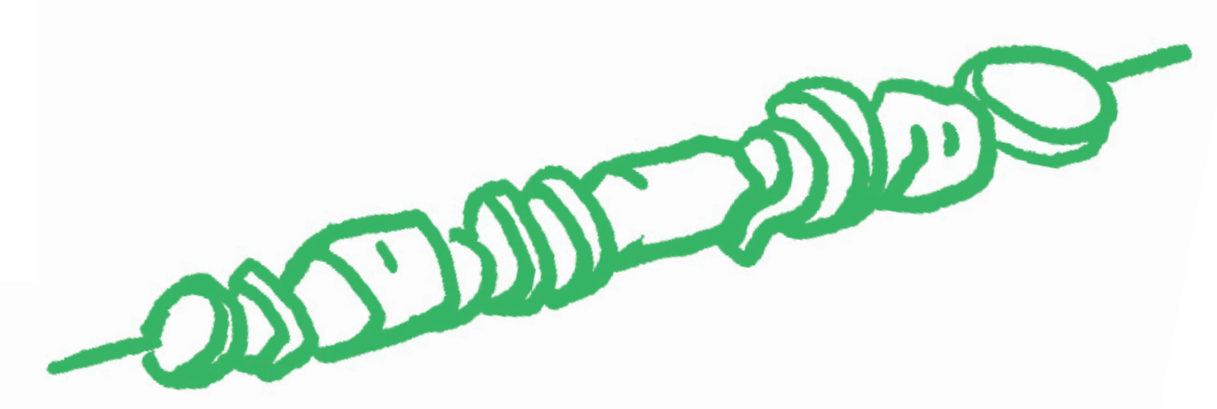
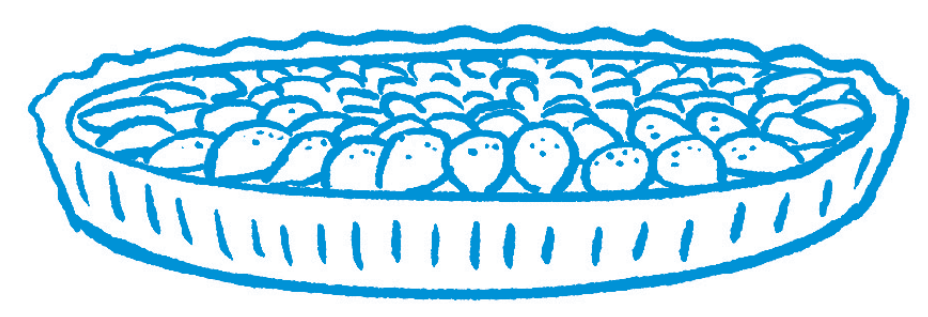
Pour les grillades la cuisson se fait directement sur la sole ce qui permet une cuisson plus saine car les aliments ne sont pas en contact avec la flamme.

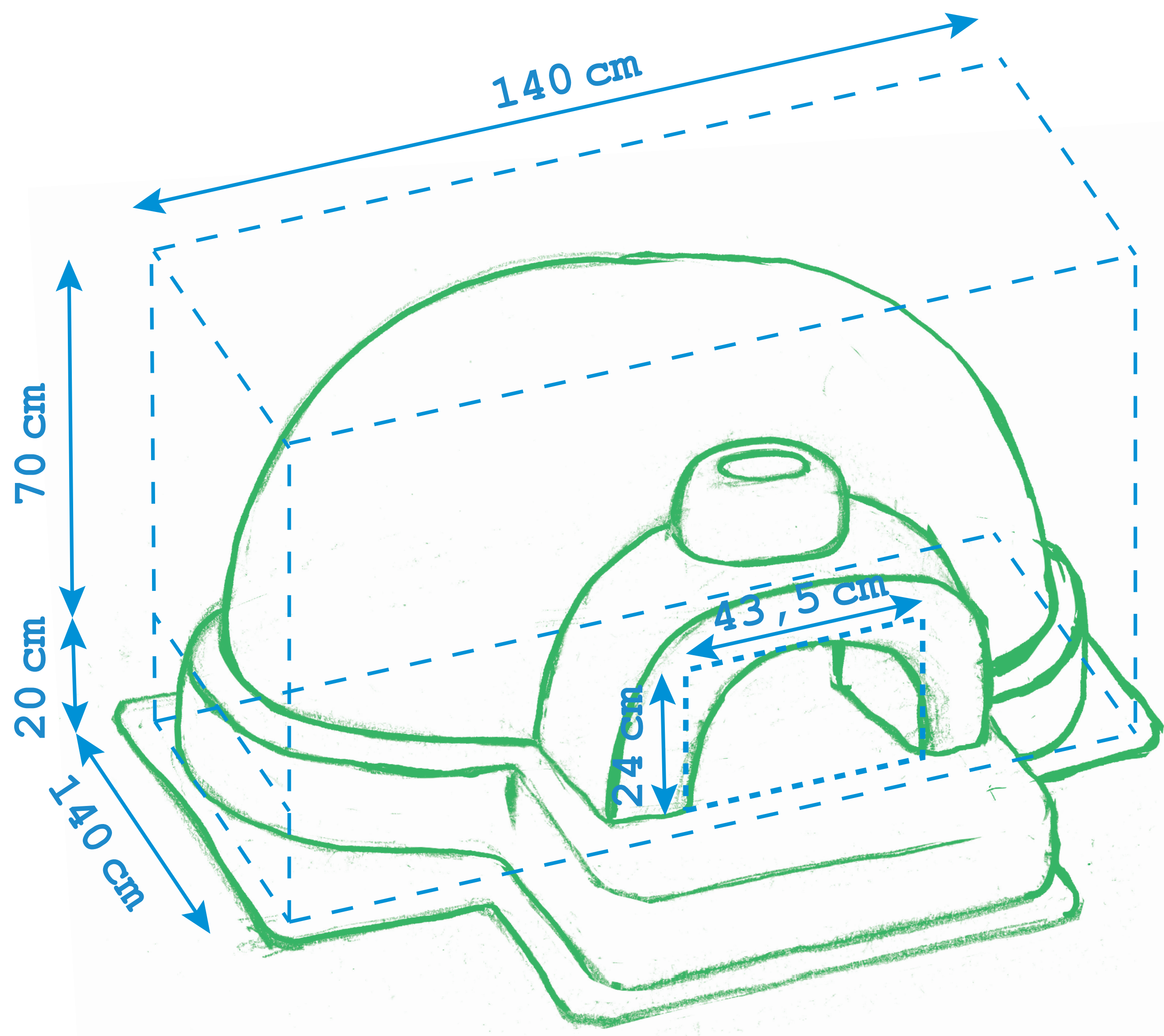
Le four ne produit ni odeurs, ni fumée désagréables. Pas de grille, pas de plaque à nettoyer car la pyrolyse naturelle s'en charge!!

Que cuisine-t-on dans ce four?



Pour faire sécher fruits, légumes et herbes aromatiques.





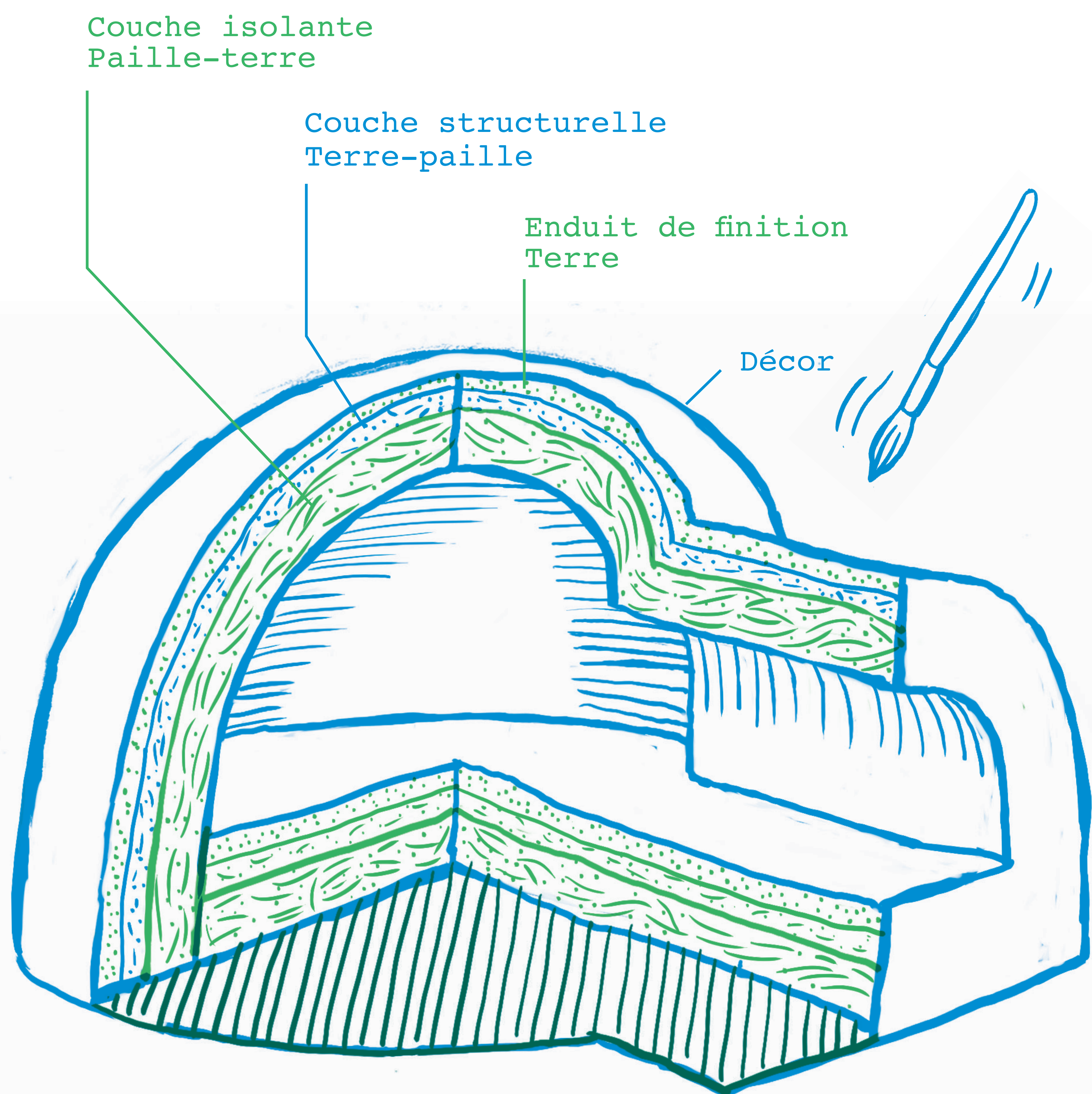
Ø intérieur: 100 cm
 Ø extérieur: 140 cm
 Surface de cuisson: 0.785 m²
 Ouverture: 43,5 x 24 cm
 Hauteur intérieure: 50 cm
 Hauteur extérieure: 70 cm
 Épaisseur de la sole: 20 cm

le plan



COMMENT VA-T-ON FABRIQUER CE FOUR?

AVEC de la TERRE et de la PAILLE



On mélange de la paille et de la terre, avec un malaxeur, les mains ou les pieds... Et on ajoute du sable, de l'argile pour former les différentes couches du four.



PAR COUCHES