

CUISSON AU FEU DE BOIS DANS LE FOUR

Un four à bois n'est pas équipé de programmateur pour arrêter la cuisson, ni de thermostat comme un four électrique qui va réguler les températures.

Celle du four à bois varie en fonction de l'intensité du feu, il faudra donc surveiller régulièrement la cuisson. Il peut atteindre 350°C.

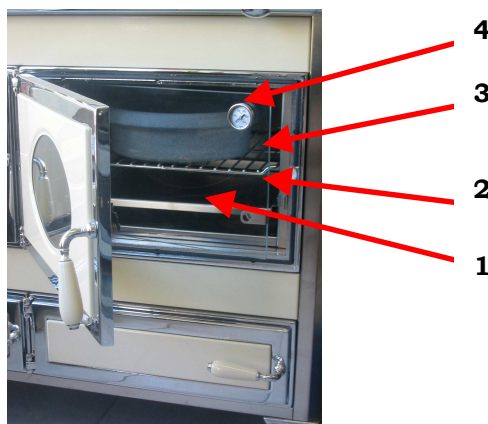
Vous devrez activer le feu (bûche de petit diamètre, réglage d'arrivée d'air) en fonction des températures désirées et fermer le registre de tirage qui obligera les fumées à passer sous le four (donc à le réchauffer).



Nous vous conseillons de mettre plus souvent du combustible, mais en plus petites quantités. Cela vous permettra de maintenir des températures plus constantes. Vous devrez passer une période d'apprentissage pour le maîtriser. Pour certaines cuissons, nous vous recommandons de préchauffer le four.

Celui ci est équipé d'un lèche frite ① et d'une grille ② positionnable à différentes hauteur. La plupart sont dotée d'une double porte dont une vitrée ③ qui limitera les déperditions lors des contrôles de cuissons.

Le thermomètre ④ donne une indication de température approximative et vous servira surtout de repère. Le nettoyage est facilité grâce au traitement émaillé pyrrolitique de son intérieur.



NE JAMAIS LAISSER DE MATIERES COMBUSTIBLES DANS LE FOUR