

LE CUISEUR A BOIS ECONOMOME

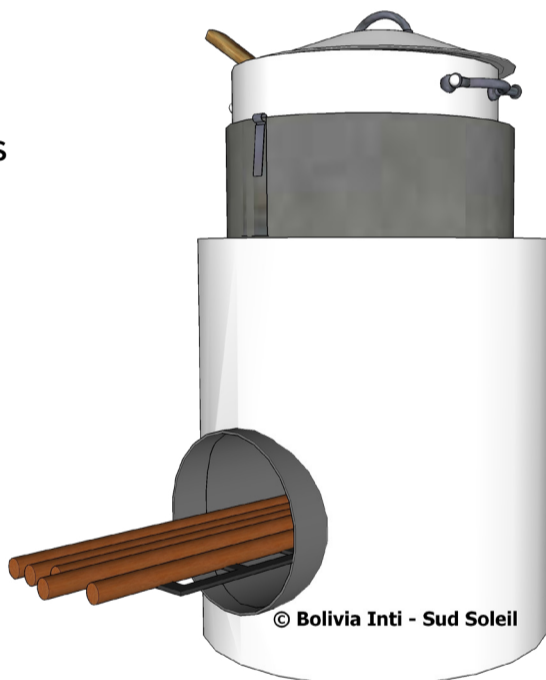
Description

Matériaux bon marché et faciles à trouver

- Un bidon en fer avec son couvercle
- Une tôle épaisse pour le tube coudé (cheminée)
- Une tôle plus fine pour la grille et la chemise entourant la casserole
- De la cendre pour isoler, ou de la perlite

Fonctionnement

- Tirage optimisé par la grille, les plots qui surélèvent le récipient et la chemise de tôle
- Cheminée parfaitement isolée
- Isolant thermique pour conserver la chaleur du foyer
- Du petit bois, des tiges végétales combustibles ou des pommes de pin



Utilisation

- En complément du cuiseur solaire, pour le démarrage de la cuisson ou en absence de soleil
- Possibilité de cuisson combinée avec le cuiseur thermos, le cuiseur solaire boîte, la parabole et le cuiseur solaire à panneaux en fin de cuisson

Performances

- 800°C à l'intérieur du tube coudé
- Combustion plus efficace et moins émettrice de fumées qu'un foyer 3 pierres (moins de bois, moins de temps), en condition optimum : 80% de bois en moins (bois sec)
- 1 litre d'eau bout en 5 minutes seulement avec 150g de bois
- Réduction de la consommation de bois de 50 à 80 %

Fabrication

- Facile et rapide pour un ferronnier ou une personne qui manipule la tôle
- Difficulté majeure : le cintrage et la soudure du tube coudé avec une tôle épaisse

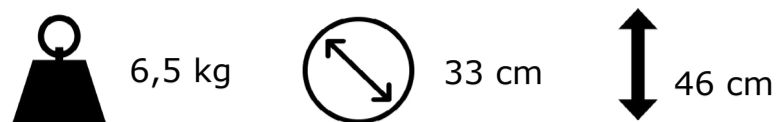
Précautions

- Utilisation à l'extérieur (même si les fumées dégagées par ce cuiseur sont moins importantes qu'avec un foyer traditionnel)
- Entretien : protéger le CBE de la pluie, surtout s'il est isolé avec de la cendre (risque d'oxydation)

Types de cuisson

- Permet de préparer tout type de recettes y compris les fritures
 - Possibilité d'ajouter le four adaptable sur le CBE pour la cuisson de pain ou de gâteaux par exemples
- Cuisson similaire au gaz**

LE CUISEUR A BOIS ECONOMME



Conseils d'utilisation

**Pour une utilisation extérieure uniquement. Ne pas laisser dehors en cas de pluie.
Soyez prudent en cas d'utilisation avec des enfants**

ALLUMAGE

Choisir un environnement dégagé, ne pas poser le CBE sur des herbes sèches, installer le CBE de façon stable. Chargez par la cheminée une feuille de papier journal avec de tout petits morceaux de cagettes ou brindilles bien sèches. Orientez le foyer au vent, allumez, puis enfournez les petits morceaux de bois de 15 cm de long environ, progressivement; entretenir le feu en posant sur la grille peu de bois à la fois, elle ne doit pas être bourrée afin que l'air circule. Les bois ne doivent pas dépasser la grille de plus de quelques centimètres pour qu'ils ne tombent pas quand ils ont commencé à brûler à l'intérieur du foyer. Les repousser à l'intérieur du foyer au fur et à mesure de leur combustion, sans les faire toucher la paroi de la cheminée en les poussant trop profondément afin de ne pas abîmer celle-ci.

CUISSON SUR LA PLANCHA

Préparez les ustensiles habituels au barbecue : pincettes, palette, pique. Huilez et chauffez la plancha préalablement, puis posez les aliments à cuire, sur la plancha, environ 3 minutes après avoir allumé le feu. La cuisson se fait par contact direct avec la plancha : ne faites pas tremper vos viandes au préalable, ne les badigeonnez pas de moutarde, elle brûlera.

NETTOYAGE DE LA PLANCHA

Pour faciliter le nettoyage, effectuez-le dès que vous avez terminé votre utilisation, la graisse s'enlevant plus facilement lorsque la plancha est encore chaude. Grattez la plancha avec une spatule (en bois, par exemple), puis passez un chiffon dessus.

CUISSON AVEC UNE MARMITE

Pour cette cuisson, vous allez vous servir de la chemise de tôle. Celle-ci permet de répartir les fumées chaudes sur les contours de la marmite, augmentant ainsi la puissance du cuiseur. Dès l'allumage, disposez la chemise et la marmite prête sur le CBE et laissez un espace d'un centimètre entre les parois de votre marmite et la chemise de tôle. Pensez toujours à couvrir votre marmite : pour éviter les retombées de cendres et optimiser votre utilisation. Quand vous soulevez le couvercle, évitez que de l'eau ne tombe sur le CBE ou essuyez-la au moins à la fin des cuissons. On empêchera ainsi sa rouille prématurée.

NETTOYAGE DE LA MARMITE

Naturellement, le fond et les parois extérieures de votre marmite vont se couvrir de suie, du fait des fumées. Pour simplifier le nettoyage ultérieur des marmites, enduire fond et bords extérieurs de savon noir ou de produit à vaisselle.

SÉCURITÉ

Utilisez du bois sec, pour qu'il dégage peu de fumées. Certaines cuissons produisent beaucoup de graisse, qui risquent de couler et de s'enflammer (peau de magret de canard à découper préalablement, etc). Dans ce cas, pas de panique, on retire la plancha un moment et on laisse brûler avant de reposer la plancha (dans ce cas, ne surtout pas verser d'eau). Son récupérateur de cendres assure une parfaite sécurité puisqu'il limite tout contact du bois en combustion avec le sol.