

# LE MINI CUISEUR A BOIS ECONOMOME

## Description



- Matériau utilisé : acier inoxydable
- Un tube coudé (cheminée)
- De la perlite pour isoler
- Une grille pour déposer le bois
- Une chemise de tôle pour la cuisson avec récipient
- Une plancha

## Fabrication



- Complexe, nécessité de matériel adapté
- Ensemble plié
- Fixation par soudure (à l'arc)
- Complexe et couteux pour le modèle inox
- Possibilité de réaliser le même modèle en tôle

## 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



## Types de cuisson



- Permet de préparer tout type de recettes y compris les fritures
- Cuisson similaire au gaz**

## Utilisation



- Plus particulièrement destiné aux voyageurs mais se substitue facilement à un barbecue traditionnel
- 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/pliable, et la parabole solaire

## 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
- Rendement de 50 à 80 %
- Une feuille de papier journal suffit à l'allumage

## Précautions



- Utilisation à l'extérieur (même si les fumées dégagées par ce cuiseur sont moins importantes qu'avec un foyer traditionnel)
- Utilisation possible en intérieur mais uniquement en installant le mini CBE dans le foyer d'une cheminée

# LE MINI CUISEUR A BOIS ECONOMOME

## COMBUSTIBLES

- Du bois de cagettes bien sec, idéal pour l'allumage
- Des brindilles de bois sec glanées ça et là
- Du carton
- Des pommes de pin (attention, cela dégage beaucoup de chaleur)

## ALLUMAGE

Une feuille de papier journal suffit :

- Chargez par la cheminée de tous petits morceaux de cagettes ou brindilles bien sèches
- Orientez le foyer au vent et allumez cet ensemble avec une grande allumette ou un allumeur à gaz
- Enfournez ensuite les petits morceaux de bois de 15 cm de long environ, progressivement.

## RÉGLAGE DE LA COMBUSTION

Orientez plus ou moins le cuiseur au vent, en fonction du sens de la fumée et de la combustion.

## SÉCURITÉ

Si vous utilisez du bois, peu de fumées vont se dégager. Certains produits produisent beaucoup de graisse qui risque de couler et s'enflammer (peau de magret de canard à découper préalablement, par ex). Dans ce cas, pas de panique, on retire la plaque un moment et on laisse brûler avant de reposer la plaque. Ne surtout pas verser d'eau.

On s'inquiètera bien sûr de la réglementation, eu égard aux feux dans les régions à risques, les campings, etc. Comme pour tout feu ouvert, la précaution élémentaire est de disposer d'un peu d'eau pour éteindre en cas de danger, ou si l'on veut refroidir rapidement le cuiseur.

## CUISSON SUR LA PLANCHA

Préparez les ustensiles habituels au barbecue : pinces, palette, pique. Huilez préalablement la plaque (huile alimentaire) avec un chiffon réservé à cet usage.

Il est conseillé de «culotter» la plaque en la chauffant doucement lors des premières utilisations, en la faisant pivoter sur le cuiseur.

La cuisson varie selon la nature des aliments, leur consistance, etc. Posez l'aliment à cuire sur la plaque pas plus de 3 minutes après avoir allumé le feu. Le mini cuiseur montant très vite en température, surveillez régulièrement vos aliments.

La cuisson se fait par contact direct avec la plaque : ne faites pas tremper vos viandes au préalable, ne les badigeonnez pas de moutarde, elle brûlera.

## NETTOYAGE DE LA PLAQUE

Un couteau à mastic sera idéal. Vous aurez pris soin d'en arrondir les angles à la toile émeri. Grattez la plaque, puis passez un chiffon dessus.

Pour faciliter le nettoyage, effectuez-le dès que vous avez terminé votre utilisation, la graisse s'enlevant plus facilement lorsque la plaque est encore chaude. Si vous disposez de glaçons, posez-les sur la plaque chaude, puis passez un chiffon. Ne la remettez pas sur le foyer ! Le mini CBE étant entièrement en acier inoxydable, il n'y a aucun risque de rouille.

## CUISSON AVEC UN RÉCIPENT, TYPE CASSEROLE

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 casserole prête sur le mini CBE et laissez un espace d'un centimètre entre les parois de votre casserole et la chemise de tôle. Pensez toujours à couvrir votre marmite : pour éviter les retombées de cendres et optimiser votre utilisation.

## NETTOYAGE DE LA MARMITE

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