

UN CUISEUR À BOIS ÉCONOME (CBE)

Principe de fonctionnement

- Ce type de foyer permet d'optimiser la combustion du bois par un tirage important.
- La cheminée intérieure est isolée afin de concentrer la chaleur au centre du foyer.
- La grille qui se place dans la partie basse permet à l'air de circuler de façon à ce que le foyer soit constamment attisé.
- Ce sont les flammes qui vont venir chauffer le plat et non les braises.
- La température peut avoisiner les 800°C.
- Une "chemise" peut se placer au niveau de la sortie de la cheminée pour venir épouser la forme de la casserole et concentrer la chaleur dessus.



Principe d'utilisation

- Allumez le CBE comme un feu traditionnel avec du petit bois sec.
- Il est préférable d'utiliser des petites branches d'environ 15 cm de long.
- Alimenter régulièrement le feu en poussant les petites branches à l'intérieur du foyer en fonction des flammes présentes.
- Placer la casserole directement sur le haut de la cheminée.
- Ajustez la "chemise" à la taille de votre casserole en ajoutant 2 cm en plus pour que les fumées s'échappent correctement autour du récipient.



Conseil d'utilisation du CBE

