

home
cotto cusimano

La tradizione del forno in mattoni,
le **prestazioni** del cemento refrattario,
la **praticità** dei pezzi già prefabbricati!

SCOPRI IL NOSTRO FORNO PREFABBRICATO

LEGNA



GAS



Cemento Refrattario fuori
Cotto Cusimano dentro



100%
Prodotti Naturali

 cotto
cusimano

Le piastre sono appoggiate e non fissate per favorire la dilatazione termica



La volta è dotata di incastro maschio-femmina per ostacolare la dispersione di calore e del fumo



Perchè scegliere i prodotti forno Cotto cusimano?

01

È UN PRODOTTO **EDILIZIO BIOLOGICO**:
MATERIE PRIME NATURALI AL 100%, PURE E
INCONTAMINATE IDEALI PER L'**UTILIZZO ALIMENTARE**.
I TEST DI CESSIONE E D'EMISSIONI RADIOATTIVE
NELL'ATMOSFERA GARANTISCONO LA
TUTELA AMBIENTALE.

02

MATERIALI TESTATI FINO A UNA TEMPERATURA DI 950
E SOTTOPOSTI A UN MONITORAGGIO CONTINUO DELLE
PRESTAZIONI TECNICHE.

03

IL COTTO È UN **BUON CONDUTTORE**:
CATTURA IL CALORE E LO RILASCIA IN MANIERA LENTA E
PERSISTENTE. **OTTIMO PER TUTTI I TIPI DI COTTURA!**

04

LA NOSTRA ARGILLA È FRUTTO DI UNA **MISCELA
NATURALE** CON CARATTERISTICHE DI PLASTICITÀ IDEALI
PER UN'ESSICCAZIONE CORRETTA E PRIVA DI LESIONI.

LA TEMPERATURA IDEALE PER TUTTI I CIBI

300° C

Pizza
e arrosti

220° C

Pane, carne
e verdure

170° C

Dolci

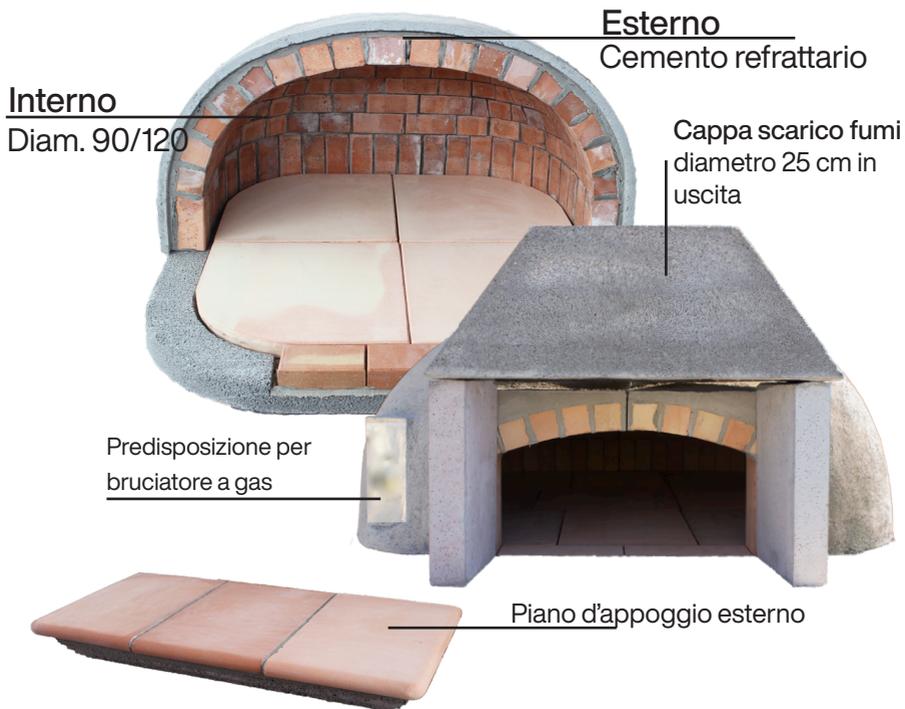
100° C

Legumi
e bolliti

60° C

Frutta secca
e verdure

Composizione forno prefabbricato



Accessori inclusi

Sportello in acciaio inox
Termometro forno



DIAM. 90
= 4 PEZZI



DIAM. 120
= 7 PEZZI

Per effettuare il montaggio rifornirsi dei seguenti materiali:

Collante cementizio o malta refrattaria (20 kg) - Cemento (10kg) - Sabbia (10 kg)

Rete metallica zincata (1 mq) - Fibra ceramica (8-10 mq)

FASI DEL MONTAGGIO

1. Poggiare il piano del forno su un doppio strato di fibra ceramica ed applicare spessori di 3 cm lungo il perimetro esterno del piano.
2. Incollare le parti anteriori della cupola utilizzando collante cementizio o malta refrattaria.
3. Predisporre un leggerissimo strato di sabbia di fiume lavata sul piano del forno.
4. Disporre le piastre appoggiandole sullo strato di sabbia.
5. Incollare le parti posteriori della cupola.
6. Utilizzare l'argilla premiscelata presente nel kit (precedentemente lasciata 12 ore a mollo in acqua) per riempire le fughe perimetrali del forno.
7. Terminare il montaggio del frontale del forno incollando le due spallette laterali (avendo cura di rispettare le dimensioni dello sportello), la cappa e il piano di appoggio esterno.
8. Coibentare il forno almeno 12 ore dopo aver applicato i collanti. Prima della coibentazione consigliamo di effettuare la prima accensione, rende più facile la dispersione dell'acqua contenuta nel manufatto che altrimenti potrebbe ristagnare e creare inestetismi.

PRIMA ACCENSIONE A LEGNA

Le prime ore di accensione dovranno essere a fuoco molto lento. Evitare che le fiamme vadano a contatto diretto con la volta. Accendere il forno le prime tre volte senza infornare, portarlo a temperatura di 280° progressivamente per le due volte successive, lasciarlo spegnere ogni volta. Procedere con la coibentazione del forno, ripetere delle accensioni a fuoco molto lento dello stesso, a questo punto il forno è pronto per essere utilizzato. Durante l'utilizzo ordinario è importante che il forno "accumuli" bene il calore che, successivamente, durante la cottura, il laterizio potrà cedere alle pietanze con uniformità ed il giusto gradiente, che costituisce il vantaggio di questo tipo di forno. Per riscaldare bene la struttura interna in laterizio occorre il giusto tempo. Esempio: per la cottura della pizza generalmente, il piano di appoggio deve avere una temperatura di 350/370° (si misura bene con una pistola termometrica di cui si consiglia di dotarsene), per raggiungere questa temperatura il forno dovrà essere acceso per 45 minuti/un'ora con la temperatura del termometro posto sullo sportello (che misura la temp. dell'aria e non delle pareti) che arriva intorno ai 450°. Si consiglia comunque di non superare i 500°.

L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.

ALLACCIO DEL GAS E PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO

Il forno è predisposto per l'utilizzo con gas GPL, con ugello d'uscita dedicato. E' concepito per l'utilizzo in ambienti esterni, non chiusi. L'alimentazione va allacciata al beccuccio di ingresso del gas con un tubo di alimentazione flessibile non metallico per allacciamento (dotato delle apposite fascette per il fissaggio), di cui alla UNI7140 (di tipo A1,A2,B e C), con una lunghezza massima pari a 2000mm, corredato di indicazioni di durabilità fornita dal fabbricante. Dall'altra parte il tubo va fissato a un riduttore per alta pressione per gas GPL fissato alla bombola.



PRIMA ACCENSIONE A GAS



Una volta collegato il forno prefabbricato alla bombola del gas, accendere la fiamma nella parte più vicina alla bocca del forno utilizzando un accendino a becco lungo seguendo queste fasi:

- Aprire il rubinetto del gas al minimo;
- Appena il gas arriverà nel bruciatore avvicinare la fiamma dell' accendino a becco lungo. La fiamma si propagherà da sola sul resto del bruciatore.
- Socchiudere la bocca del forno utilizzando lo sportello in dotazione lasciando una fessura di 4-5 cm per consentire l'entrata di aria necessaria per la combustione.

- Aumentare leggermente la portata del gas ed osservare il termometro posto sullo sportello. In prima accensione il gradiente di risalita non deve essere veloce, inizierà a salire dopo qualche minuto.
 - Raggiunta la temperatura di 150° modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga a 150° per almeno due ore.
 - Successivamente portare la temperatura, sempre modulando con il rubinetto di mandata, a 300°. In questa fase (osservando il bruciatore dalla fessura lasciata socchiudendo lo sportello) fare attenzione che la fiamma sia sempre viva; un eccesso di gas, così come la chiusura totale dello sportello, potrebbero portare allo spegnimento della stessa per mancanza di ossigeno; Ciò è assolutamente da evitare per scongiurare accumuli di gas incombusto all'interno del forno.
 - Mantenere costante la temperatura di 300° per un'ora. Successivamente portare il forno a 400° e spegnere il bruciatore. Anche in questa fase lasciare una leggera apertura nello sportello (massimo un centimetro) e attendere il raffreddamento del manufatto.
 - Quando la temperatura arriva a 50° si possono ripetere le operazioni di accensione (come sopra descritte) e portare il forno, anche per risalita diretta a 250°; mantenere per due ore questa temperatura e successivamente portarla a 400°; mantenere a questa temperatura per altre due ore e successivamente portarlo a 500°, raggiunta la temperatura di 500° spegnere e lasciare raffreddare il manufatto, lasciando una leggera apertura nello sportello (4-5 cm).
- Ovviamente le due accensioni preliminari all'utilizzo del forno prima descritte possono avvenire anche in giornate differenti. Durante le prime accensioni il forno perderà l'umidità accumulata durante la fase costruttiva, pertanto il vapore migrerà verso l'esterno creando l'effetto "condensa" (piccole gocce d'acqua).L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.



Accensioni successive (GAS)

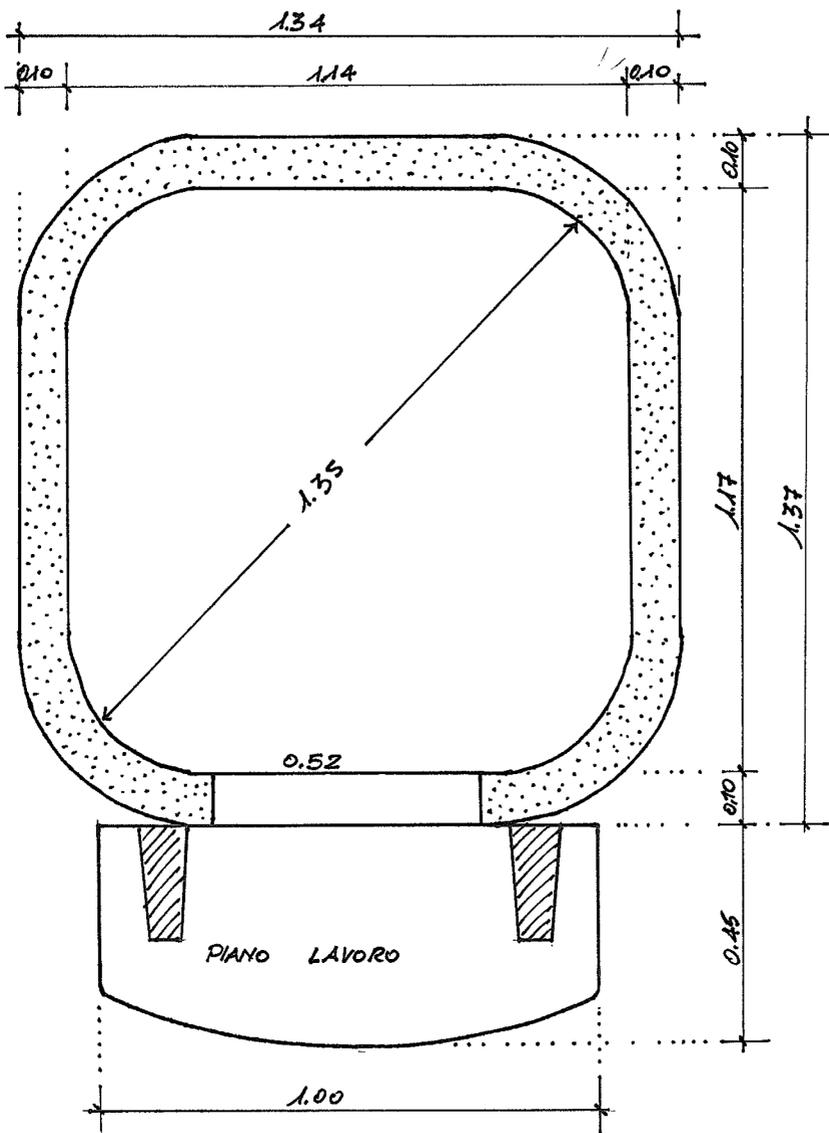
Una volta collegato il forno prefabbricato alla bombola del gas, accendere la fiamma nella parte più vicina alla bocca del forno utilizzando un accendino a becco lungo seguendo queste fasi:

- Aprire il rubinetto del gas al minimo;
- Appena il gas arriverà nel bruciatore avvicinare la fiamma dell'accendino a becco lungo. La fiamma si propagherà da sola sul resto del bruciatore.
- Socchiudere la bocca del forno utilizzando lo sportello in dotazione lasciando una fessura di 4-5 cm per consentire l'entrata di aria necessaria per la combustione.
- Aumentare la portata del gas ed e raggiungere la temperatura di 500°
- Raggiunta la temperatura di 500° modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga intorno ai 480°.

N.B.: la temperatura ottimale varia in base al tipo di cibo da cuocere; consultare il manuale con i consigli pratici in base al prodotto da preparare.

IMPORTANTE RICORDARE:

- Tenere sotto controllo sempre la fiamma del bruciatore affinché non si spenga.
 - Non chiudere mai il forno con lo sportello in dotazione in maniera ermetica quando il bruciatore è in funzione, ne causerebbe lo spegnimento e un eventuale accumulo di gas pericoloso.
 - In fase di accensione utilizzare solo accendini a "becco lungo"; tenere l'accendino in prossimità del bruciatore prima dell'apertura del gas, così facendo non si rischia che si accumuli gas nella camera del forno e una conseguente fiammata che potrebbe essere pericolosa.
 - Non superare la temperatura d'esercizio letta sul termometro in dotazione di 500°.
- L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.





Via Campo, 21 Settingiano (CZ) 88040
Tel. 0961-432087 / 0961-432098



www.cottocusimano.com

