



GUIDA ALL'INSTALLAZIONE DEL KIT FORNO

Quanta argilla e mattoni usare?

Preparazione dell'argilla

Guida al montaggio

Consigli per la prima accensione e la conduzione del forno

Perché acquistare i prodotti per forno Cotto Cusimano?

La temperatura ideale per tutti i cibi

 **cotto
cusimano**

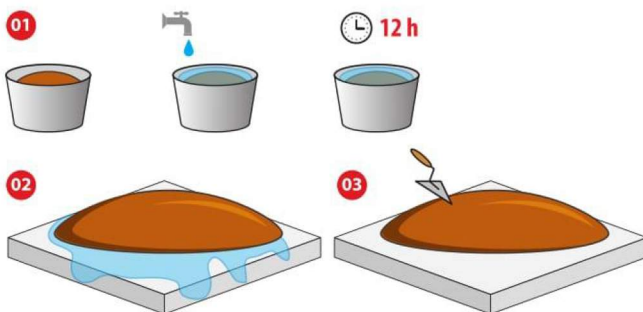
Quanta argilla e mattoni usare?

Ø INTERNO FORNO	1/2 MATTONE MATTONE	ARGILLA	PIASTRE*	N° PIZZE
80	170	4	5	3
100	210	5	10	5
120	250	6	10	7
150	330	8	17	10
200	450	10	26	15

*) IL N° PIASTRE È CALCOLATO IN BASE AL DIAMETRO INTERNO DEL FORNO

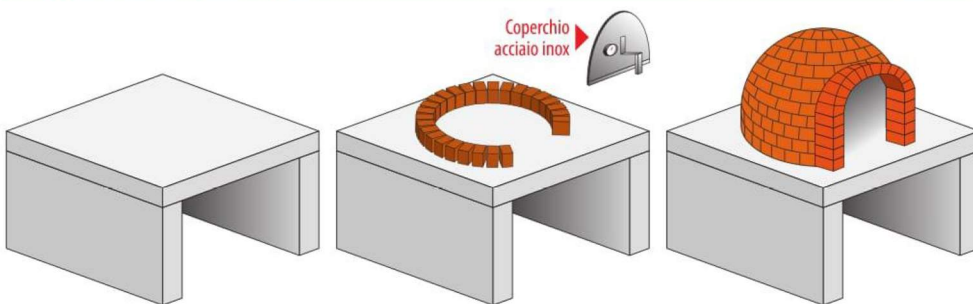


Preparazione dell'argilla



01. Sommergere l'argilla d'acqua per almeno 12 ore prima del suo utilizzo.
02. Riporre su una base di cemento l'impasto in modo tale che l'acqua in eccesso si dissoci naturalmente.
03. Lavorare l'argilla finché non si ottiene l'ideale plasticità del prodotto.

Guida al montaggio ▼



BASAMENTO

Si consiglia di costruire il forno su una base solida e resistente al calore, capace di supportare un peso di almeno 500 kg (esclusa canna fumaria).

01

INIZIO MONTAGGIO

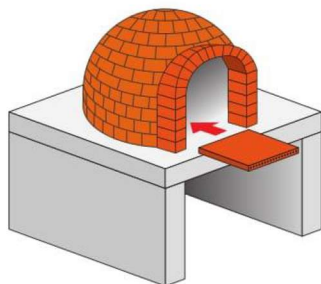
Stabilita la base d'appoggio del forno si procede disponendo i mezzi mattoni in forma circolare, lasciando un'apertura che costituirà la "bocca del forno". Le dimensioni di questa dovranno essere prese in base al coperchio in acciaio inox fornito nel kit.

02

CUPOLA

È possibile aiutarsi con un filo di 0,60 cm per calcare la circonferenza e innalzare la cupola fino a un'altezza di 0,60 m alternando lo strato di argilla e mattoni.

03



INSERIMENTO PIASTRE FORNO

04

Terminata la cupola è possibile disporre all'interno le piastre del forno. **Attenzione:** *Le piastre hanno una superficie liscia e una più rugosa, ricordatevi di lasciare la parte liscia verso l'alto in modo da mantenere il piano pulito con più facilità.*



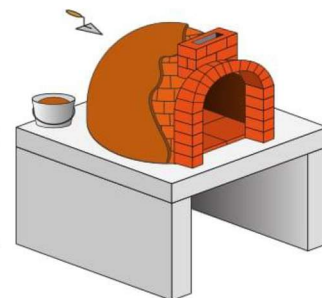
Coperchio in acciaio inox
dotato di termometro



CANNA FUMARIA

05

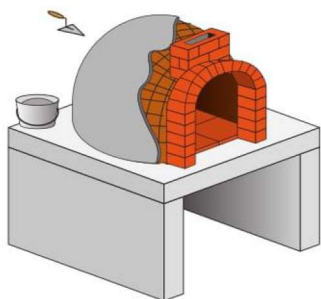
La canna fumaria deve avere una fuoriscita fumi adeguata. La canna fumaria deve essere costruita in posizione adiacente alla bocca del forno.



RIVESTIMENTO CUPOLA IN ARGILLA

06

Terminata la struttura di mezzi mattoni è necessario rivestire la cupola con un rivestimento di argilla dallo spessore di almeno 3 cm.



RIVESTIMENTO CUPOLA IN CEMENTO

07

Applicare la rete metallica e proseguire all'incamiciatura di cemento con uno spessore da 2 a 3 cm
NB: *il cemento va applicato quando l'argilla è ancora fresca in modo tale che il processo d'indurimento avvenga in modo graduale per entrambi gli strati.*

PRIMA ACCENSIONE

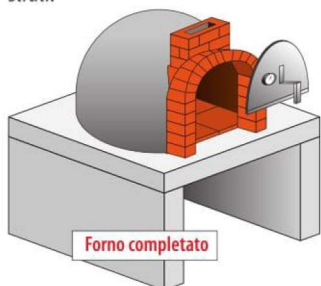
Una volta che il forno è stato montato, **si attendono minimo 24 ore** e poi si può accendere il fuoco. Le prime ore di accensione dovranno essere a **fuoco molto lento**. Evitare che le fiamme vadano a contatto diretto con la volta. Accendere il forno le prime 3 volte senza infornare, portarlo lentamente a temperatura di **170°** la prima volta, a una temperatura di **280°** progressivamente per le due volte successive, lasciarlo spegnere ogni volta. Per una buona cottura il forno deve essere portato sino ad una temperatura di **260-280°C** lentamente per circa un'ora, poi aspettare circa 20 minuti e il forno è pronto per infornare!

CONDUZIONE TIPICA DEL FORNO

Per un uso discontinuo, occorrono almeno 3 ore per scaldare il forno. Molto dipende anche dalla qualità della legna che avete a disposizione. Potete accendere il forno usando carta e cartone o degli accendi fuoco che si trovano in commercio e legna piuttosto minuta e secca; in seguito usare pezzi di legna più grandi. Inizialmente si può tenere il fuoco in centro al forno in posizione piuttosto arretrata. Infine si porrà il fuoco su di un fianco. All'inizio la cupola del forno sarà nera di fuliggine: a mano a mano che la cupola si scalda si pulirà. Fino a quando non avrete acquisito la necessaria esperienza preparate qualche pallina in più d'impasto, in modo da eseguire un paio di prove e verificare il grado di cottura. Il forno si pulisce con il fuoco stesso: voi dovrete solo togliere la cenere prima di ogni uso.

MANODOPERA

Per la realizzazione del forno è necessaria la manodopera di mani esperte di almeno 3 giorni lavorativi.



Forno completato

N.B. GLI SHOCK TERMICI POTREBBERO CAUSARE NEL TEMPO PICCOLE LESIONI CHE NON PREGIUDICANO COMUNQUE LA STABILITÀ E L'EFFICIENZA DEL FORNO



Perché acquistare i prodotti per 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 1050°
E SOTTOPOSTI A UN MONITORAGGIO CONTINUO DELLE
PRESTAZIONI TECNICHE.

03

IL COTTO È UN **BUON CONDUTTORE**:
CATTURA IL CALORE E LO RILASCIAMO 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'ESSICAZIONE 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

 **cotto
cusimano**

Tel. 0961 998239

www.cottocusimano.com

