

Novità!

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

SCOPRI IL NOSTRO FORNO PREFABBRICATO

Cemento Refrattario fuori
Cotto Cusimano dentro



 **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

E' 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 arrostiti

220° C

Pane, carne
e verdure

170° C

Dolci

100° C

Legumi
e bolliti

60° C

Frutta secca
e verdure

IL NOSTRO FORNO PREFABBRICATO

■ Facilità di montaggio.

■ Uso interno di materiali naturali, come il cotto, idoneo per il contatto con gli alimenti.

■ Due misure disponibili (Ø 90cm - Ø 120cm)



ACCESSORI COMPRESI:

- TERMOMETRO
- SPORTELLINO IN ACCIAIO INOX

COMPOSIZIONE:



Cappa scarico fumi con Ø 25cm in uscita



Piastra forno
Cotto Cusimano

Interno:

Ø 90cm
Ø 120 cm

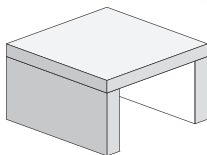
Mattoni forno
Cotto Cusimano

Esterno:

Cemento refrattario



Piano d'appoggio esterno



Basamento: (non incluso)

Si consiglia di costruire il forno su una base solida e resistente al calore, capace di sopportare un peso di almeno 550 kg.



PER EFFETTUARE IL MONTAGGIO RIFORNIRSI DEI SEGUENTI MATERIALI:

- Collante cementizio o Malta refrattaria (20 kg)
- Cemento (10 Kg)
- Sabbia (10 Kg)
- Rete metallica zincata (1mq)
- Fibra ceramica (8-10 mq)

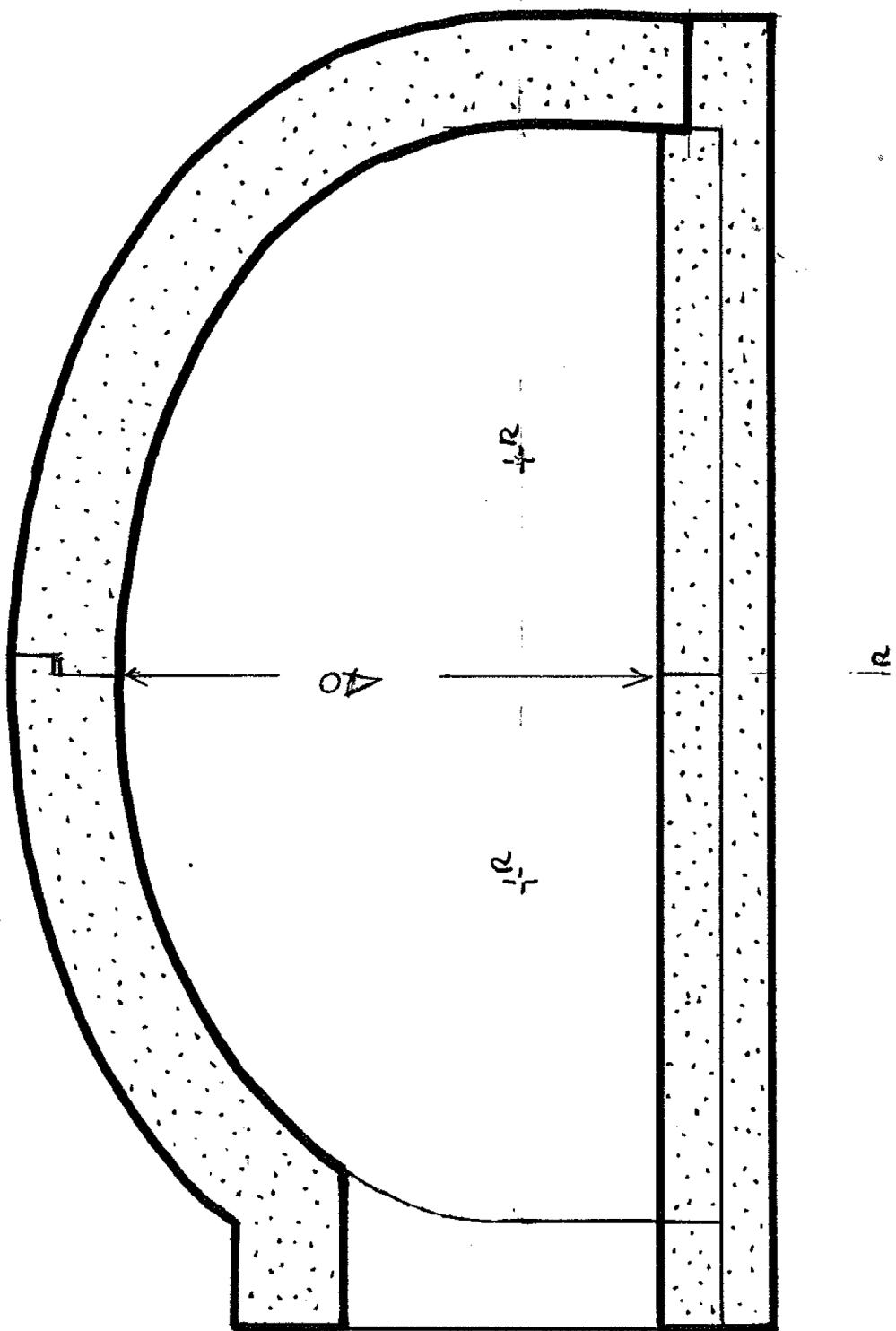
FASI DEL MONTAGGIO:

1. Poggiare il piano del forno su un doppio strato di fibra di 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 piano forno;
7. Terminare il montaggio del frontale del forno incollando la due spallette laterali (avendo cura di rispettare le dimensioni dello sportello), la cappa ed il davanzale.



PRIMA ACCENSIONE

Una volta che il forno è stato montato, si attendono minimo 12 ore prima di 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!



8

