

**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 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'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

# 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
- SPORTELLO IN ACCIAIO INOX

## COMPOSIZIONE:



Cappa scarico fumi con Ø 25cm in uscita



Piastra forno  
Cotto Cusimano

### Interno:

Ø 90cm  
Ø 120 cm

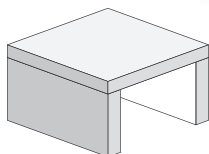
Mattoni forno  
Cotto Cusimano

### 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!

 **cotto  
cusimano**  
Tel. 0961 998239

[www.cottocusimano.com](http://www.cottocusimano.com)

