

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



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 RADIAVVIVE NELL'ATMOSFERA GARANTISCONO LA TUTELA AMBIENTALE.

02

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

03

IL COTTO È UN BUON CONDUTTORE:
CATTURA IL CALORE E LO RILASCIÀ 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- 120cm)



ACCESSORI COMPRESI:

- TERMOMETRO
- SPORTELLO IN ACCIAIO INOX

COMPOSIZIONE:



Cappa scarico fumi



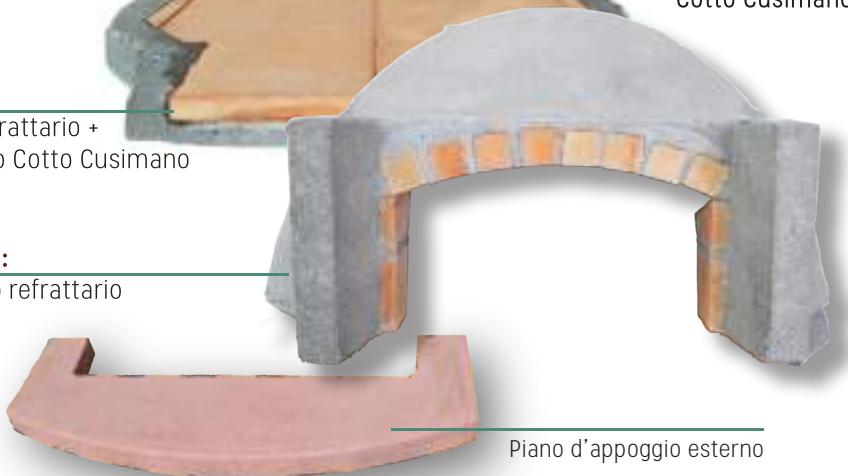
Interno:

O 90cm
O 120 cm

Mattoni forno
Cotto Cusimano

Base:

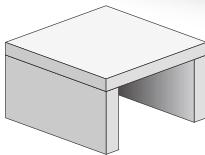
Cemento refrattario +
Piastra Forno Cotto Cusimano



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 supportare un peso di almeno 470 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 ceramica ed applicare spessori di 3 cm lungo il perimetro esterno del piano.

2

Incollare i pezzi della cupola sul piano e tra di loro con il collante o malta refrattaria.

3

Distendere il collante o malta refrattaria nei giunti esterni creando una fascia di 15 cm circa. Disporre la rete metallica zincata tagliandola a strisce ed applicare un cordolo di malta (sabbia e cemento).

4

Coibentare il forno.



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!



www.cottocusimano.com

