



**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 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- 120cm)



## ACCESSORI COMPRESI:

- TERMOMETRO
- SPORTELLINO IN ACCIAIO INOX

## COMPOSIZIONE:



Cappa scarico fumi



### Interno:

Ø 90cm

Ø 120 cm

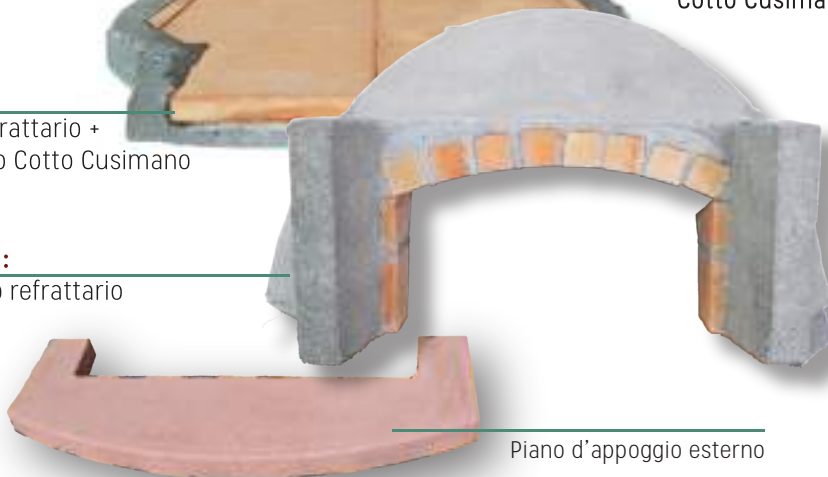
Mattoni forno  
Cotto Cusimano

### Base:

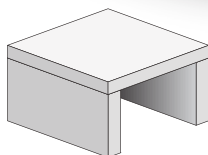
Cemento refrattario +  
Piastra Forno Cotto Cusimano

### 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!