

home

cotto cusimano



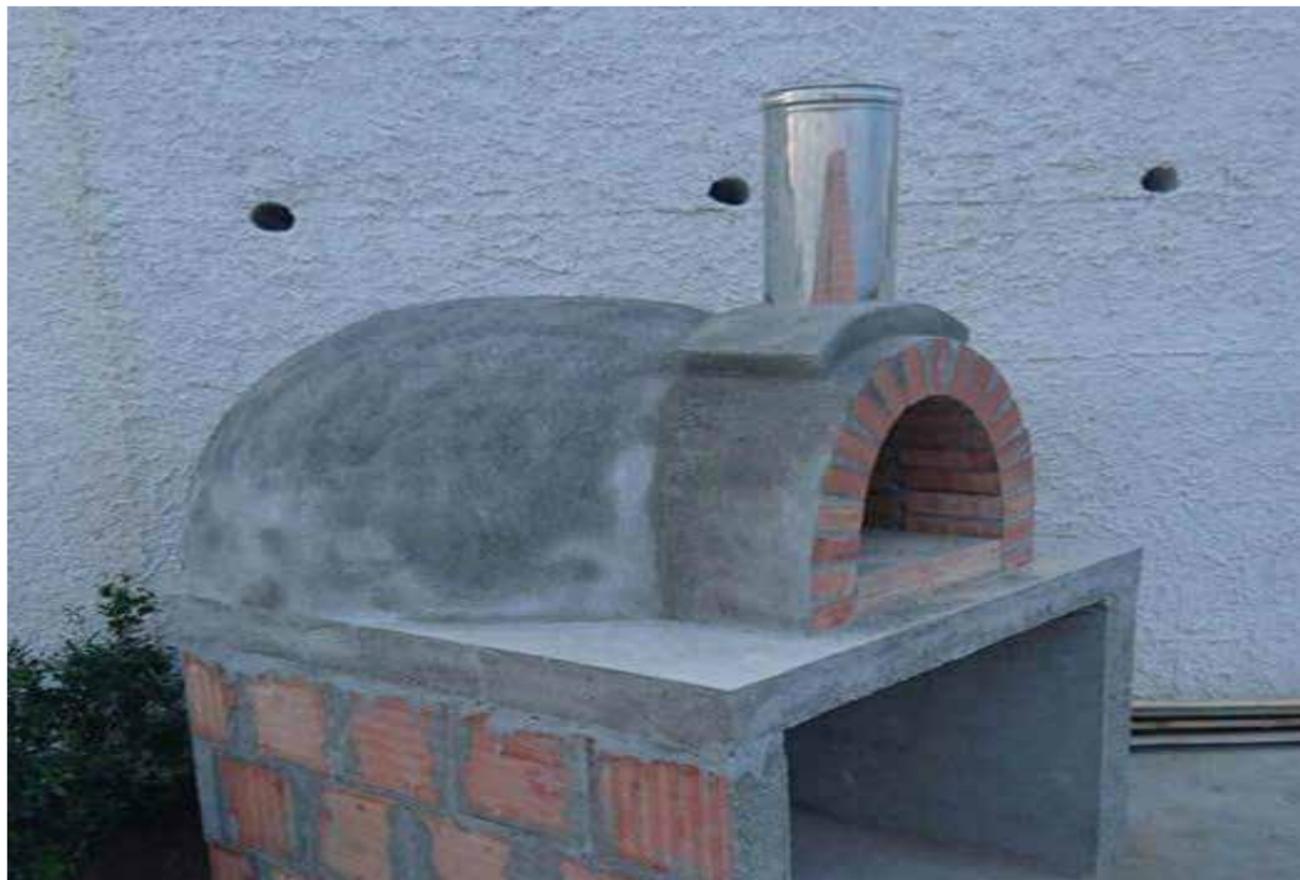
REFRATTARI  
PIETRE IN COTTO  
FORNI  
ACCESSORI

CATALOGO 2022

# indice

Refrattari / 04  
Pietre in cotto e accessori/ 06  
Kit Forno / 10  
Forno Prefabbricato / 14  
Forno Prefabbricato Elite/ 20  
Accessori universali / 26





### LA QUALITÀ PER NOI È IMPORTANTE

La nostra azienda investe sulla ricerca con un team di sviluppo apposito per implementare la qualità dei prodotti. I refrattari nel corso di questi anni hanno ricevuto diverse certificazioni tra le quali quella più importante: la "certificazione refrattario 1100°".

### Resistenza alle alte temperature

I nostri prodotti refrattari resistono a un carico di temperatura molto elevata.

### Dilatazione ridotta e controllata

Il coefficiente di dilatazione dei refrattari è ridotto e controllato.

### Prodotti naturali

I nostri prodotti refrattari sono completamente realizzati con argilla naturale, proveniente dalle nostre cave, senza aggiunta di ulteriori componenti



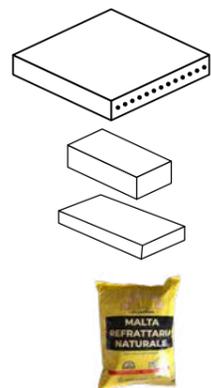
SCOPRI DI PIÙ

**Per la costruzione del tuo forno utilizza i nostri prodotti refrattari certificati 1100°**

*Il materiale refrattario è un materiale capace di resistere alle alte temperature senza reagire chimicamente con gli altri materiali con i quali si trova in contatto*



# REFRATTARI



## REFRATTARI

			PESO KG	PEZZI PER MQ	PEZZI PALLET	MQ PER PALLET
B9A1	Base Refrattaria*	4x40x40	10,00	6	58	9,67
P26D1	Quadrato Refrattario*	3x20x20	1,82	25	350	14,00
P4H1	Rettangolo Refrattario*	3x20x40	3,80	12	168	14,00
B51A1	Mattone Refrattario	6x11x22,5	2,60	40	408	10,20
B52A1	Tavella Refrattaria	3x11x22,5	1,30	40	512	12,80
RT12A1	Mattone Refrattario Rettificato	6x10x22,5	2,60	40	432	10,80
RT21D1	Tavella Refrattaria Rettificata	3x10x22,5	1,30	40	512	12,80
B6A1	Malta Refrattaria Naturale**	10 Kg	10,00	-	20	-

\*per la rettifica aggiungere €8,00/mq al prezzo netto

\*\* malta naturale non cementizia



"base refrattaria · B9A1"



# Pietre in cotto e accessori

*la vera rivoluzione in cucina*



## PIETRE IN COTTO

			PESO KG	PEZZI CONF.
B34A1	Demetra pietra in cotto	2x35x35	5,00	5
B45A1	Demetra pietra in cotto + pala in legno	2x35x35	5,50	4+4
B37A1	Set pizza (Demetra pietra in cotto, pala in legno, tagliere, rotella taglia pizza)	9,5x42x42	8,00	-

## ACCESSORI

			PESO KG
B38A1	Pala piccola in legno	35x40	0,50
B59A1	Tagliere in legno + rotella tagliapizza	Ø 30	0,80
4408	Espositore Demetra	39x41 - h150	25,00



“Espositore Demetra · 4408”



“Tagliere in legno + rotella tagliapizza · B59A1”

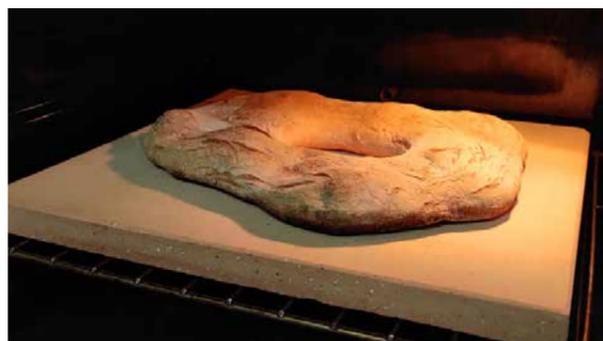


“Set pizza · B37A1”

DEMETRA, la pietra in cotto che rivoluziona il modo di cuocere pane & pizza nel FORNO DOMESTICO!

La TRADIZIONE della cottura per induzione

(il manufatto riscaldato assorbe l'umidità dell'impasto conferisce al cibo cottura perfetta, fragranza ed un gusto unico) comodamente a CASA TUA!



# Demetra

## PIETRA IN COTTO



**Dimensioni:  
2x35x35 cm**



**MATERIALE NATURALE  
AL 100%.**



**NON UTILIZZARE  
DETERGENTI**



**PRODOTTO POROSO  
(DOPO L'USO EVENTUALI MACCHIE  
SONO NORMALI)**



**FACILE DA PULIRE  
(NON IMMERGERE DIRETTAMENTE IN ACQUA)**



Inserire la pietra sulla griglia del forno freddo, già posizionata a metà altezza; Accendere il forno e lasciare riscaldare (impostando la temperatura al massimo) per 30/40 minuti.



Raggiunta sulla pietra la stessa temperatura impostata sul termostato del forno (usare un termometro laser digitale, vedi pag 26), utilizzando una pala da pizza, inserire l'impasto già steso e guarnito a proprio piacimento. Non è necessario aggiungere nulla sulla pietra.

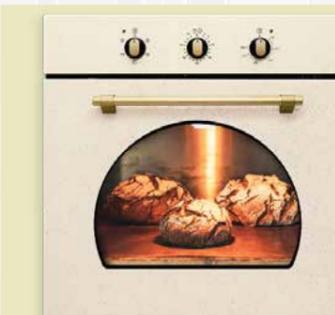


Lasciare cuocere, in base al livello di gradimento personale, verificando la cottura della parte a contatto con la pietra; il tempo di cottura varierà in base al tipo di impasto.



Ultimata la cottura lasciare la pietra a raffreddare all'interno del forno. Sulla pietra è possibile cuocere direttamente i cibi oppure appoggiare comodamente teglie e pirofile.

Utilizza una spazzola apposita per pulire la pietra refrattaria.



## Pensata e ideata per il forno di casa tua

Questa pietra è stata progettata per essere inserita in tutti i forni domestici. Bastano 30/40 minuti per portarla in temperatura. Una volta raggiunta la temperatura, inserire l'impasto già steso e guarnito a piacimento.



**CONSIGLIATA  
ANCHE DA:  
PIZZERIA  
CARLO  
SAMMARCO 2.0**



# KIT Forno



BROCHURE

*il gusto come da tradizione.*

LEGNA



## COS'È IL KIT FORNO?

Il Kit Forno è un contenitore che ospita tutto il materiale necessario per poter realizzare il tuo forno direttamente sul luogo di installazione.

### Cosa contiene il KIT FORNO?



-  mezzo mattone refrattario
-  base refrattaria
-  malta refrattaria 25 Kg
-  sportello in acciaio inox
-  termometro forno

100%  
Prodotti Naturali

## INFO

DIAMETRO INTERNO	INGOMBRO ESTERNO	1/2 MATTONE	ARGILLA	PIASTRE	PIZZE
Ø 90cm	120x160cm	230	5	10	4
Ø 120cm	150x190cm	270	6	10	7
Ø 150cm	180x220cm	350	8	17	10

## KIT FORNO

			PESO KG
B15A1	Kit Forno	Ø 90cm	580,00
B13A1	Kit Forno	Ø 120cm	660,00
B14A1	Kit Forno	Ø 150cm	910,00
1968	Piastra attacco bruciatore	23x9	0,50
B24A1	Kit bruciatore gas	-	2,00

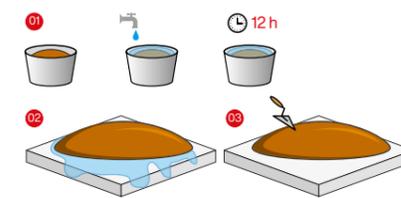
Kit contenente tutto il materiale necessario per costruire il forno.  
- Le schede tecniche sono disponibili sul sito [www.cottocusimano.com](http://www.cottocusimano.com)





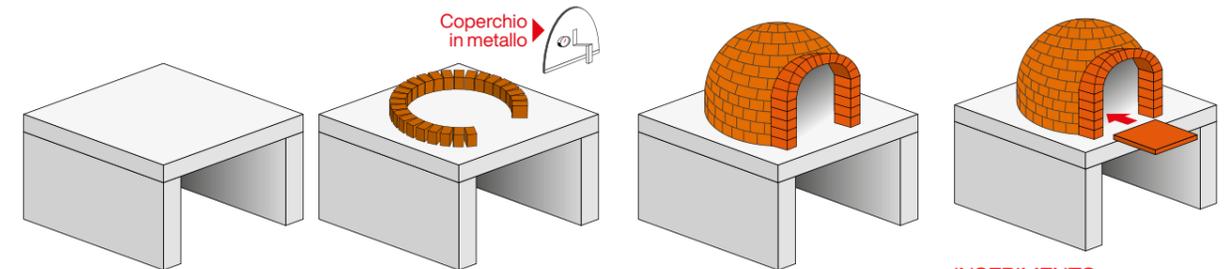
# istruzioni di montaggio (CONSIGLIATO IL MONTAGGIO DA MANI ESPERTE)

## 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, a bassa trasmissione dello stesso, capace di supportare un peso di almeno 500 kg (esclusa canna fumaria). E' opportuno anche un corretto isolamento tra la base del forno e la base d'appoggio.

### INIZIO MONTAGGIO

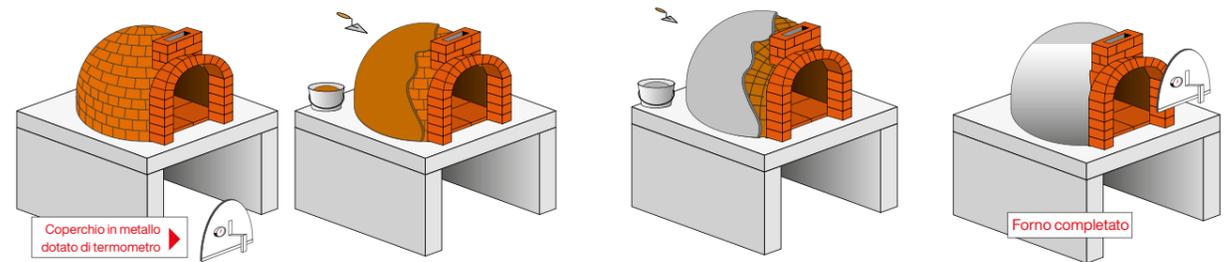
Stabilita la base d'appoggio del forno si procede disponendo i mezzi mattoni in forma circolare, lasciando un'apertura che costituirà la "bocca del forno". Le dimensioni di questa dovranno essere prese in base al coperchio in metallo fornito nel kit.

### 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. Disporre i mattoni a cuneo.

### INSERIMENTO PIASTRE FORNO

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.



### CANNA FUMARIA

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

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

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.

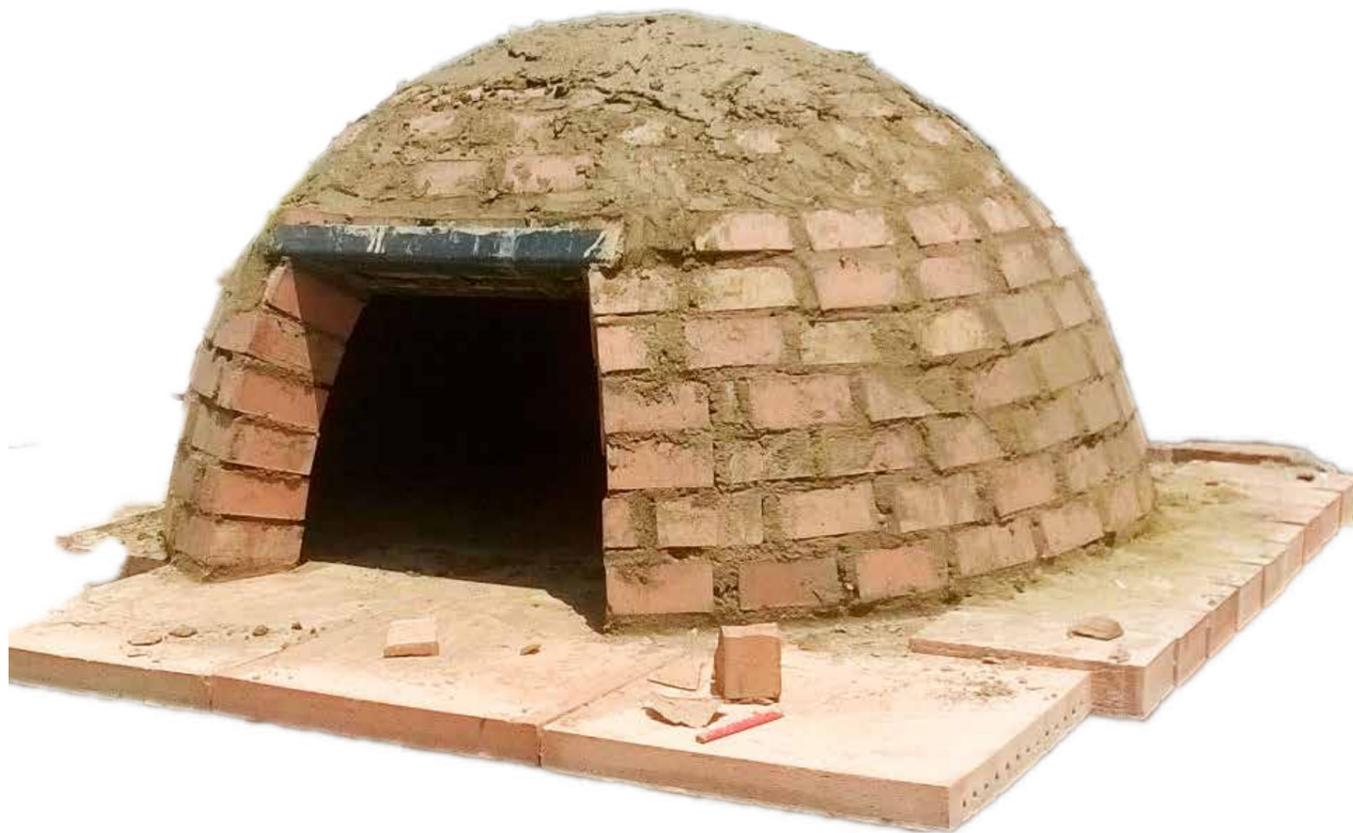
### PRIMA ACCENSIONE

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. Le prestazioni ideali si hanno se il forno viene coibentato correttamente, sia nella parte superiore che sul basamento.

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



# Forno Prefabbricato

LEGNA  GAS 



BROCHURE

*tradizione e tecnologia:  
insieme per dare vita al  
più antico dei sapori*



## INFO

DIAMETRO INTERNO	INGOMBRO ESTERNO	PEZZI	PIZZE
Ø 90cm	100x130cm	4	4
Ø 120cm	130x160cm	7	7



DIAM. 90 = 4 PEZZI



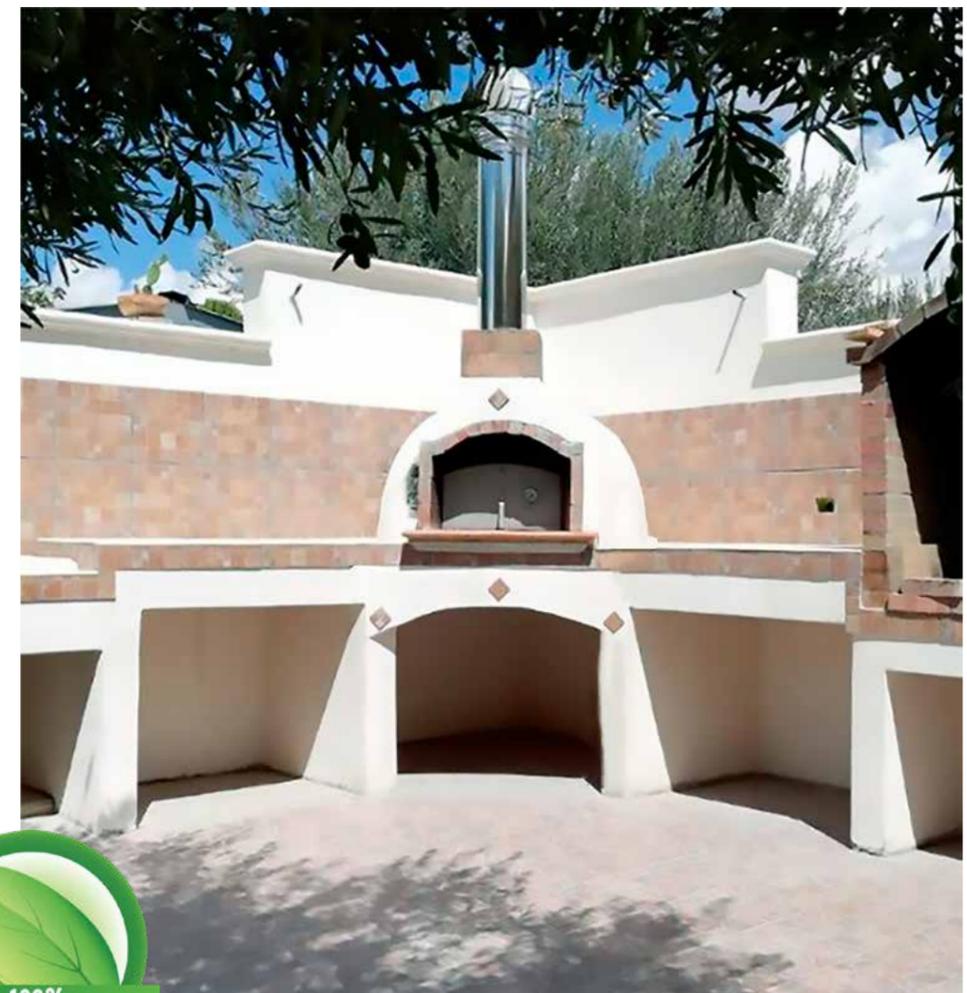
DIAM. 120 = 7 PEZZI



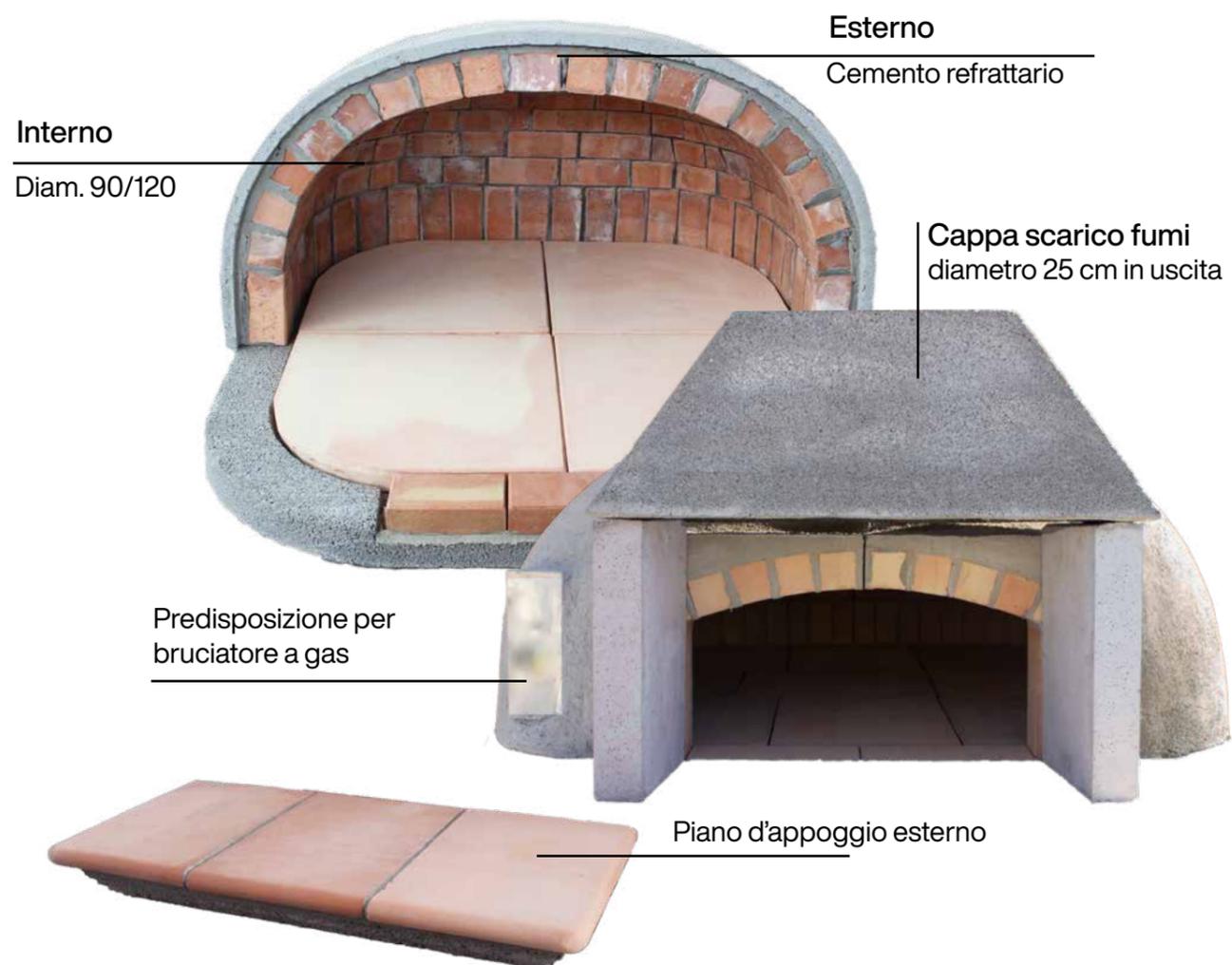
## FORNO PREFABBRICATO

			PESO KG
B25A1	Forno Prefabbricato	Ø 90cm	420,00
B26A1	Forno Prefabbricato	Ø 120cm	520,00
B21A1	Base d'appoggio in ferro zincato	Ø 90cm	43,00
B22A1	Base d'appoggio in ferro zincato	Ø 120cm	57,00
B27A1	Sportello acciaio inox	Ø 90cm	4,00
B16A1	Sportello acciaio inox	Ø 120cm	4,00
B24A1	Kit bruciatore GPL	Ø 90cm-Ø 120cm	2,00

Forno composto da moduli in cemento refrattario e laterizio da assemblare sul posto.  
- Le schede tecniche sono disponibili sul sito [www.cottocusimano.com](http://www.cottocusimano.com)



## Composizione forno



Predisposizione per bruciatore a gas



### Accessori inclusi

Sportello in acciaio inox  
Termometro forno



# Istruzioni di montaggio

## Per effettuare il montaggio rifornirsi dei seguenti materiali:

Collante cementizio o malta refrattaria (20 kg) - Cemento (10kg) - Sabbia (10 kg) Rete metallica zincata (1 mq) - 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 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 forno.
7. Terminare il montaggio del frontale del forno incollando le due spallette laterali (avendo cura di rispettare le dimensioni dello sportello), la cappa e il piano di appoggio esterno.
8. Coibentare il forno almeno 12 ore dopo aver applicato i collanti. Prima della coibentazione consigliamo di effettuare la prima accensione, rende più facile la dispersione dell'acqua contenuta nel manufatto che altrimenti potrebbe ristagnare e creare inestetismi.



## PRIMA ACCENSIONE (LEGNA)

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 tre volte senza infornare, portarlo a temperatura di 280° progressivamente per le due volte successive, lasciarlo spegnere ogni volta. Procedere con la coibentazione del forno, ripetere delle accensioni a fuoco molto lento dello stesso, a questo punto il forno è pronto per essere utilizzato. Durante l'utilizzo ordinario è importante che il forno "accumuli" bene il calore che, successivamente, durante la cottura, il laterizio potrà cedere alle pietanze con uniformità ed il giusto gradiente, che costituisce il vantaggio di questo tipo di forno. Per riscaldare bene la struttura interna in laterizio occorre il giusto tempo. Esempio: per la cottura della pizza generalmente, il piano di appoggio deve avere una temperatura di 350/370° (si misura bene con una pistola termometrica di cui si consiglia di dotarsene), per raggiungere questa temperatura il forno dovrà essere acceso per 45 minuti/un'ora con la temperatura del termometro posto sullo sportello (che misura la temp. dell'aria e non delle pareti) che arriva intorno ai 450°. Si consiglia comunque di non superare i 500°. L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.

## ALLACCIO DEL GAS E PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO

Il forno è predisposto per l'utilizzo con gas GPL, con ugello d'uscita dedicato. E' concepito per l'utilizzo in ambienti esterni, non chiusi. L'alimentazione va allacciata al beccuccio di ingresso del gas con un tubo di alimentazione flessibile non metallico per allacciamento (dotato delle apposite fascette per il fissaggio), di cui alla UNI7140 (di tipo A1,A2,B e C), con una lunghezza massima pari a 2000mm, corredato di indicazioni di durabilità fornita dal fabbricante. Dall'altra parte il tubo va fissato a un riduttore per alta pressione per gas GPL fissato alla bombola.

## PRIMA ACCENSIONE (GAS)



Una volta collegato il forno prefabbricato alla bombola del gas, accendere la fiamma nella parte più vicina alla bocca del forno utilizzando un accendino a becco lungo seguendo queste fasi:

- Aprire il rubinetto del gas al minimo;
  - Appena il gas arriverà nel bruciatore avvicinare la fiamma dell'accendino a becco lungo. La fiamma si propagherà da sola sul resto del bruciatore.
  - Socchiudere la bocca del forno utilizzando lo sportello in dotazione lasciando una fessura di 4-5 cm per consentire l'entrata di aria necessaria per la combustione.
  - Aumentare leggermente la portata del gas ed osservare il termometro posto sullo sportello. In prima accensione il gradiente di risalita non deve essere veloce, inizierà a salire dopo qualche minuto.
- Raggiunta la temperatura di 150° modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga a 150° per almeno due ore.
  - Successivamente portare la temperatura, sempre modulando con il rubinetto di mandata, a 300°. In questa fase (osservando il bruciatore dalla fessura lasciata socchiudendo lo sportello) fare attenzione che la fiamma sia sempre viva; un eccesso di gas, così come la chiusura totale dello sportello, potrebbero portare allo spegnimento della stessa per mancanza di ossigeno; **Ciò è assolutamente da evitare per scongiurare accumuli di gas incombusto all'interno del forno.**
  - Mantenere costante la temperatura di 300° per un'ora. Successivamente portare il forno a 400° e spegnere il bruciatore. Anche in questa fase lasciare una leggera apertura nello sportello (massimo un centimetro) e attendere il raffreddamento del manufatto.
  - Quando la temperatura arriva a 50° si possono ripetere le operazioni di accensione (come sopra descritte) e portare il forno, anche per risalita diretta a 250°; mantenere per due ore questa temperatura e successivamente portarla a 400°; mantenere a questa temperatura per altre due ore e successivamente portarlo a 500°, raggiunta la temperatura di 500° spegnere e lasciare raffreddare il manufatto, lasciando una leggera apertura nello sportello (4-5 cm).
- Ovviamente le due accensioni preliminari all'utilizzo del forno prima descritte possono avvenire anche in giornate differenti. Durante le prime accensioni il forno perderà l'umidità accumulata durante la fase costruttiva, pertanto il vapore migrerà verso l'esterno creando l'effetto "condensa" (piccole gocce d'acqua). L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.

## Accensioni successive (GAS)

Una volta collegato il forno prefabbricato alla bombola del gas, accendere la fiamma nella parte più vicina alla bocca del forno utilizzando un accendino a becco lungo seguendo queste fasi:

- Aprire il rubinetto del gas al minimo;
- Appena il gas arriverà nel bruciatore avvicinare la fiamma dell'accendino a becco lungo. La fiamma si propagherà da sola sul resto del bruciatore.
- Socchiudere la bocca del forno utilizzando lo sportello in dotazione lasciando una fessura di 4-5 cm per consentire l'entrata di aria necessaria per la combustione.
- Aumentare la portata del gas ed e raggiungere la temperatura di 500°
- Raggiunta la temperatura di 500° modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga intorno ai 480°.

N.B.: la temperatura ottimale varia in base al tipo di cibo da cuocere; consultare il manuale con i consigli pratici in base al prodotto da preparare.

## IMPORTANTE RICORDARE:

- Tenere sotto controllo sempre la fiamma del bruciatore affinché non si spenga.
  - Non chiudere mai il forno con lo sportello in dotazione in maniera ermetica quando il bruciatore è in funzione, ne causerebbe lo spegnimento e un eventuale accumulo di gas pericoloso.
  - In fase di accensione utilizzare solo accendini a "becco lungo"; tenere l'accendino in prossimità del bruciatore prima dell'apertura del gas, così facendo non si rischia che si accumulino gas nella camera del forno e una conseguente fiammata che potrebbe essere pericolosa.
  - Non superare la temperatura d'esercizio letta sul termometro in dotazione di 500°.
- L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.

# Forno Prefabbricato Elite

*tradizione compatta*



## INFO

DIMENSIONI INTERNE	INGOMBRO ESTERNO	PEZZI	PIZZE
50x60cm - h17 cm	80x94 cm - h45 cm	4	2



Facilità di montaggio:  
 Uso interno di materiali naturali, come il cotto, idoneo per il contatto con gli alimenti

Accessori compresi:  
 - Termometro  
 - Sportello in acciaio inox.  
 - Kit bruciatore a gas

*Easy to build:*  
 Natural inner materials like clay, suitable to stay in contact with food

*Included accessories:*  
 - 1 thermometer  
 - a stainless steel small door  
 - 1 Gas burner kit

## Composizione forno

Esterno  
 Cemento refrattario



Interno  
 Cotto naturale



Bruciatore a gas

Piano d'appoggio esterno





## ELITE PREFABBRICATO

		PESO KG
B32A1	Forno Elite prefabbricato	140,00
B54A1	Base d'appoggio fissa in lamiera prev.	28,00
B55A1	Base d'appoggio con 4 ruote in lamiera prev.	29,00
B69A1	Base d'appoggio in cemento	295,00
B31A1	Sportello acciaio inox	4,00

Forno composto da moduli in cemento refrattario e laterizio da assemblare sul posto.  
- Le schede tecniche sono disponibili sul sito [www.cottocusimano.com](http://www.cottocusimano.com)

## SCEGLI LA TUA BASE D'APPOGGIO

### CEMENTO



FISSA IN LAMIERA PREVERNICIATA

4 RUOTE IN LAMIERA PREVERNICIATA

# Istruzioni di montaggio

## PEZZI PRESENTI:

BASE – CUPOLA – DAVANZALE – CORNICE – PIASTRE – SPORTELLLO

Poggiare la BASE del forno avendo l'accortezza di predisporre al di sotto uno strato isolante (es. pannello di Silicato di Calcio da 25mm, oppure un doppio strato di Fibra Ceramica);  
Poggiare ed Incollare la CUPOLA utilizzando la malta refrattaria;  
Posizionare il DAVANZALE fissandolo al resto della struttura con la malta refrattaria;  
Disporre le PIASTRE all'interno del forno appoggiandole e senza l'utilizzo di collanti;  
Posizionare ed incollare la CORNICE utilizzando la malta refrattaria;  
Attendere la perfetta asciugatura dei collanti (almeno 12 ore), dopodichè effettuare una prima accensione (max 200°) per velocizzare il rilascio di acqua e umidità presenti nel manufatto;  
Coibentare in forno (utilizzando fibra ceramica) e rivestirlo a piacimento.

## ALLACCIO DEL GAS E PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO

Il forno è predisposto per l'utilizzo con gas GPL, con ugello d'uscita dedicato. E' concepito per l'utilizzo in ambienti esterni, non chiusi. L'alimentazione va allacciata al beccuccio di ingresso del gas con un tubo di alimentazione flessibile non metallico per allacciamento (dotato delle apposite fascette per il fissaggio), di cui alla UNI7140 (di tipo A1,A2,B e C), con una lunghezza massima pari a 2000mm, corredato di indicazioni di durabilità fornita dal fabbricante. Dall'altra parte il tubo va fissato a un riduttore per alta pressione per gas GPL fissato alla bombola.



## PRIMA ACCENSIONE



Una volta collegato il forno prefabbricato alla bombola del gas, accendere la fiamma nella parte più vicina alla bocca del forno utilizzando un accendino a becco lungo seguendo queste fasi:

- Aprire il rubinetto del gas al minimo;
- Appena il gas arriverà nel bruciatore avvicinare la fiamma dell'accendino a becco lungo. La fiamma si propagherà da sola sul resto del bruciatore.
- Socchiudere la bocca del forno utilizzando lo sportello in dotazione lasciando una fessura di 4-5 cm per consentire l'entrata di aria necessaria per la combustione.
- Aumentare leggermente la portata del gas ed osservare il termometro posto sullo sportello. In prima accensione il gradiente di risalita non deve essere veloce, inizierà a salire dopo qualche minuto.

- Raggiunta la temperatura di 150° modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga a 150° per almeno due ore.
- Successivamente portare la temperatura, sempre modulando con il rubinetto di mandata, a 300°. In questa fase (osservando il bruciatore dalla fessura lasciata socchiudendo lo sportello) fare attenzione che la fiamma del sia sempre viva; un eccesso di gas, così come la chiusura totale dello sportello, potrebbero portare allo spegnimento della stessa per mancanza di ossigeno; **Ciò è assolutamente da evitare per scongiurare accumuli di gas incombusto all'interno del forno.**

- Mantenere costante la temperatura di 300° per un'ora. Successivamente portare il forno a 400° e spegnere il bruciatore. Anche in questa fase lasciare una leggera apertura nello sportello (massimo un centimetro) e attendere il raffreddamento del manufatto.
- Quando la temperatura arriva a 50° si possono ripetere le operazioni di accensione (come sopra descritte) e portare il forno, anche per risalita diretta a 250°; mantenere per due ore questa temperatura e successivamente portarla a 400°; mantenere a questa temperatura per altre due ore e successivamente portarlo a 500 gradi, raggiunta la temperatura di 500° spegnere e lasciare raffreddare il manufatto, lasciando una leggera apertura nello sportello (4-5 cm).

Ovviamente le due accensioni preliminari all'utilizzo del forno prima descritte possono avvenire anche in giornate differenti. Durante le prime accensioni il forno perderà l'umidità accumulata durante la fase costruttiva, pertanto il vapore migrerà verso l'esterno creando l'effetto "condensa" (piccole gocce d'acqua).L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.

## Accensioni successive

Una volta collegato il forno prefabbricato alla bombola del gas, accendere la fiamma nella parte più vicina alla bocca del forno utilizzando un accendino a becco lungo seguendo queste fasi:

- Aprire il rubinetto del gas al minimo;
- Appena il gas arriverà nel bruciatore avvicinare la fiamma dell'accendino a becco lungo. La fiamma si propagherà da sola sul resto del bruciatore.
- Socchiudere la bocca del forno utilizzando lo sportello in dotazione lasciando una fessura di 4-5 cm per consentire l'entrata di aria necessaria per la combustione.
- Aumentare la portata del gas ed e raggiungere la temperatura di 500°
- Raggiunta la temperatura di 500° modulare il rubinetto di mandata del gas in maniera tale che la temperatura rimanga intorno ai 480°.

N.B.: la temperatura ottimale varia in base al tipo di cibo da cuocere; consultare il manuale con i consigli pratici in base al prodotto da preparare.

## IMPORTANTE RICORDARE:

- Tenere sotto controllo sempre la fiamma del bruciatore affinché non si spenga.
  - Non chiudere mai il forno con lo sportello in dotazione in maniera ermetica quando il bruciatore è in funzione, ne causerebbe lo spegnimento e un eventuale accumulo di gas pericoloso.
  - In fase di accensione utilizzare solo accendini a "becco lungo"; tenere l'accendino in prossimità del bruciatore prima dell'apertura del gas, così facendo non si rischia che si accumuli gas nella camera del forno e una conseguente fiammata che potrebbe essere pericolosa.
  - Non superare la temperatura d'esercizio letta sul termometro in dotazione di 500°.
- L'eventuale comparsa di microlesioni sugli elementi in laterizio non pregiudica in nessun modo la perfetta funzionalità del manufatto.

# Accessori universali

## ACCESSORI

			PESO KG
I20	Termometro forno	-	1,00
B70A1	Termometro laser digitale	-	0,25
B27A1	Sportello inox	Ø 90	4,00
B16A1	Sportello inox	Ø 120	4,00
B31A1	Sportello inox	Forno Elite	4,00
B21A1	Base d'appoggio in ferro zincato	Forno pref 90	43,00
B22A1	Base d'appoggio in ferro zincato	Forno pref 120	57,00
B54A1	Base d'appoggio in lamiera prev. fissa	Forno Elite	28,00
B55A1	Base d'appoggio in lamiera prev. con 4 ruote	Forno Elite	29,00
B69A1	Base d'appoggio in cemento	Forno Elite	295,00
B24A1	Kit bruciatore gas	Forno pref 90/120	2,00
1968	Piastra attacco bruciatore	23x9	0,50
B38A1	Pala piccola in legno	35x40	0,50
B59A1	Tagliere in legno + rotella tagliapizza	Ø 30	0,80
B39A1	Pala grande in legno	Ø35 - h140	4,00
B40A1	Pala girapizza in legno	Ø20 - h140	3,00
B65A1	Pala rettangolare in acciaio	33x19 - h170	1,50
B66A1	Pala girapizza in acciaio	Ø18 - h140	0,70
B67A1	Spazzola per forno	16 - h170	1,10

## TARIFFE TRASPORTI

CALABRIA	Provincia				
	CZ	KR	VV	CS	RC
Quantità (Q.li)	€/q.le	€/q.le	€/q.le	€/q.le	€/q.le
Autotreno (300 q.li)	1,10	1,35	1,35	1,45	1,45
Motrice (minimo 150 q.li)	1,45	1,75	1,75	1,85	1,85
Carico inferiore ai 150 q.li	1,95	2,55	2,55	2,45	2,45

N.B: per scarichi inferiori ai 50 q.li aggiungere €50,00 alla tariffa/q.le;  
Il trasporto è fatturato esclusivamente dal trasportatore che effettua la consegna

Costo del trasporto (euro/quintale) con pagamento:

	ALLO SCARICO IN FATTURA	
Campania **	2,10	2,45
Puglia (BA-BR-TA- FG) **	2,15	2,47
Puglia (LE)	3,25	3,74
Basilicata	2,15	2,47
Abruzzo	3,25	3,74
Abruzzo (AQ)	3,75	4,31
Molise	2,45	2,82
Marche	3,25	3,74
Lazio	2,45	2,82
Lazio (RI- VT)	2,75	3,16
Umbria	2,85	3,28
Toscana (AR-SI-GR)	3,25	3,74
Toscana	3,75	4,31
Emilia Romagna	4,25	4,89
Liguria	4,35	5,00
Piemonte	4,35	5,00
Lombardia	4,35	5,00
Veneto	4,35	5,00
Friuli Venezia Giulia	4,35	5,00
Valle D'Aosta	4,60	5,29
Sardegna	5,00	5,75
Sicilia (ME)	2,30	2,65
Sicilia (CT)	2,60	3,00
Sicilia (SR-EN-CL-AG-PA-RG)	3,15	3,62
Sicilia (TP)	3,30	3,80
Deposito Sassuolo*		5,64
Sardegna	5,00	5,75

\*\* Fanno eccezione la costiera amalfitana/sorrentina e garganica.  
Il costo del trasporto sarà concordato al momento della conferma dell'ordine.

### NOTE

LE TARIFFE QUI ELENcate SONO OGGETTO DI ACCORDI CON TERZI, E SUSCETTIBILI DI VARIAZIONI; PERTANTO LA COTTO CUSIMANO SI ESONERA DA QUALSIASI RESPONSABILITÀ. DA SOMMARE ALLE TARIFFE NELLA TABELLA A SX.

CARICHI INFERIORI A 130 Q.LI | 0,80€

CARICHI INFERIORI A 50 Q.LI, A SCARICO | 50,00€

PER RITIRO DA:

### DEPOSITO FROSINONE/ROMA

COSTO FISSO PEDANE 6 Q.LI | 17,00€

COSTO FISSO PEDANE 12 Q.LI | 34,00€

### DEPOSITO SALERNO

COSTO FISSO PEDANE 6 Q.LI | 10,00€

COSTO FISSO PEDANE 12 Q.LI | 20,00€

### DEPOSITO SARDEGNA

COSTO FISSO PEDANE 6 Q.LI | 32,00€

COSTO FISSO PEDANE 12 Q.LI | 64,00€

### DEPOSITO DI SASSUOLO

Consegna franco deposito sassuolo compreso servizio di carico, scarico e deposito (più eventuali maggiorazioni previste nei punti precedenti). Ritiro presso il deposito entro massimo 5 giorni. Possibili ritardi causeranno ulteriori spese di deposito. RITARDI COMPORTERANNO ULTERIORI SPESE DI DEPOSITO.

### \*) DEPOSITO DI TERAMO

COSTO FISSO PEDANE 6 Q.LI | 16,00€

COSTO FISSO PEDANE 12 Q.LI | 32,00€

## CONDIZIONI DI VENDITA

<b>PREZZI</b>	ESCLUSO IVA
<b>CONSEGNA</b>	FRANCO NOSTRO STABILIMENTO I TERMINI DI CONSEGNA HANNO CARATTERE INDICATIVO: EVENTUALI RITARDI NELLE CONSEGNE, INTERRUZIONI, SOSPENSIONI TOTALI O PARZIALI DELLE FORNITURE, NON DARANNO DIRITTO AD INDENNIZZI O RISARCIMENTI DANNI
<b>RISCHIO</b>	I MATERIALI VIAGGIANO A RISCHIO E PERICOLO DEL COMMITTENTE.
<b>PAGAMENTI</b>	PER RITARDATI PAGAMENTI LE VERRANNO ADDEBITATI INTERESSI DI MORA PARI AL TASSO UFFICIALE DI SCONTO MAGGIORATO DI CINQUE PUNTI
<b>RECLAMI</b>	EVENTUALI RECLAMI INERENTI LA QUALITÀ, TIPO DEL MATERIALE DOVRANNO Pervenirci ENTRO 8 GIORNI DALLA CONSEGNA IL COMMITTENTE S'IMPEGNA A TENERE A DISPOSIZIONE LE PARTITE CONTESTATE COSÌ DA CONSENTIRE IL RELATIVO CONTROLLO IN OGNI CASO LA POSA IN OPERA DEL MATERIALE CI ESONERA DA QUALSIASI RESPONSABILITÀ
<b>IMBALLO</b>	I PRODOTTI SI INTENDONO VENDUTI A PALLETTI INTERI (CONTRIBUTO PALLETTI EURO 2,00) PREZZO CASSA EURO 10,50 PER EVENTUALI FRAZIONAMENTI SARÀ ADDEBITATA UNA QUOTA FISSA DI EURO 26,00 PER PRODOTTO

SONO DISPONIBILI IN AZIENDA DEI LOTTI DI MATERIALE IN SCELTA COMMERCIALE DELLE VARIE LINEE. SU TALI PRODOTTI È POSSIBILE APPLICARE CONDIZIONI PARTICOLARI DA CONCORDARE CON IL NOSTRO AGENTE DI ZONA. RICHIEDERE IN AZIENDA LA DISPONIBILITÀ ED I CAMPIONI DI TALI MATERIALI PER VERIFICARNE ED ACCETTARNE I DIFETTI.

# PROMO 2022



## KIT FORNO

Ø interno 120cm | 7

Il kit Forno contiene tutto il materiale necessario per poter realizzare il tuo forno direttamente sul luogo di installazione

~~€699,99~~

**€599,99\***

iva compresa



## PREFABBRICATO ELITE

interno 50x60cm | 2

~~€949,99~~

**€799,99**



## IN OMAGGIO

PALE FORNO  
1 TERMOMETRO LASER  
(€227)



## PREFABBRICATO

Ø interno 90cm | 4

~~€1.479,99~~

**€1199,99\***

iva compresa

Ø interno 120cm | 7

~~€1.929,99~~

**€1.649,99\***

iva compresa

## IN OMAGGIO

PALE FORNO  
1 KIT BRUCIATORE A GAS  
1 TERMOMETRO LASER  
(€410)

SCOPRI DI PIÙ



\*TRASPORTO ESCLUSO DAI PREZZI

OFFERTA VALIDA DAL 01/03/22 AL 30/09/22

  [www.cottocusimano.com](http://www.cottocusimano.com) - 0961 998239

 cotto  
cusimano



*Il valore: le persone.*

Via Campo, 21 Settingiano (CZ) Italy

Tel. 0961-998239 Fax 0961-998652



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

