

Four à économie de bois

 Antoine Garandea



https://wiki.lowtechlab.org/wiki/Four_%C3%A0_%C3%A9conomie_de_bois

Dernière modification le 22/10/2019

 Difficulté **Moyen**

 Durée **4-6 jour(s)**

 Coût **20 EUR (€)**

Description

Un four fabriqué avec des matériaux accessibles partout permettant de cuire des aliments et de chauffer une pièce en utilisant peu de bois.

Sommaire

Sommaire

Description

Sommaire

Introduction

Étape 1 - Fabrication de la table

Étape 2 - L'arche de briques

Étape 3 - Le foyer

Étape 4 - L'isolation

Étape 5 - L'évacuation des fumées

Étape 6 - La porte et la grille

Étape 7 - Utilisation

Commentaires

Étape 3 - Le foyer

- Sous la table, construire le foyer rectangulaire avec une ouverture pour mettre le combustible.
- Au bout du foyer et communiquant avec lui, construire une cheminée verticale de dimensions 20*20 du sol jusqu'au dessous de la table.
- Assurer la bonne étanchéité avec du ciment



Étape 4 - L'isolation

- Mélanger de la terre (argileuse si possible) et de l'eau dans le grand seau.
- Bien mélanger.
- Recouvrir l'arche avec le grillage fin après lui avoir donné la bonne forme.
- Attention à laisser libre le trou de 10 cm de diamètre dans l'arche pour le conduit d'évacuation des fumées
- Recouvrir le grillage d'une couche de 4 cm de boue sans recouvrir le trou de 10 cm de diamètre.
- Laisser sécher.



Étape 5 - L'évacuation des fumées

- Installer le tuyau de diamètre 10 cm de façon étanche entre le trou laisser dans l'arche et le toit

Étape 6 - La porte et la grille

- Fermer hermétiquement le tonneau. Une charnière peut être soudée sur un côté de l'ouverture du bidon (cf photo).
- Les supports des grilles peuvent être soudés directement dans le bidon (cf photo).



Étape 7 - Utilisation

Une fois que la terre est bien sèche :

- Lancer un feu dans le foyer. L'alimenter suffisamment.
- Atteindre que le four soit bien chaud, possibilité de placer un thermomètre adéquat à l'intérieur pour contrôler la température. Cela prend entre 30 et 40 minutes.
- Enfourner le ou les plat(s) et surveiller la cuisson en ouvrant rapidement la porte du four. Continuer à alimenter le feu de façon normale.

La chaleur que diffuse le four peut permettre de réchauffer la pièce.

