



# Vous avez des questions? Nous avons la réponse!



## LES FOURS

### **Vos fours sont-ils fabriqués au Québec?**

Tous nos fours sont 100% fabriqués au Québec, de la conception à la livraison!

### **En quoi est-il conçu (matériel)?**

Tous nos fours à bois sont conçus en béton réfractaire armé (4 pouces d'épaisseur) avec un revêtement peinture haute température hydrofuge et isolante. Ils sont fabriqués clés en main, nul besoin d'assemblage. La sole en béton réfractaire est revêtue de briques réfractaires pour optimiser l'épaisseur de votre surface de cuisson. Chaque four comprend le dôme, la sole avec briques réfractaires, un thermomètre (sauf Le Mini) une cheminée haute température et une porte en bois intérieur béton.

### **Est-ce que vos fours sont au bois ou au propane?**

Tous nos modèles sont au bois.

### **Quel type de bois je dois utiliser?**

Nous suggérons d'utiliser du bois dur (érable, hêtre, etc...) ou des bûches écologiques (du type Mirabûches)

### **Est-ce que le four peut être utilisé à l'intérieur?**

Nos modèles actuels sont conçus spécifiquement pour l'extérieur. Il est toutefois possible d'aménager un espace intérieur, conditionnellement aux exigences de vos assurances et de l'emplacement.

### **Quel est le poids du four?**

Modèle Le Mini : +/- 170 lbs

Modèle L'Optimal: +/- 380 lbs

Modèle Le Spacieux: +/- 480 lbs

Modèle Le Colosse: +/- 800 lbs

## Combien de pizza à la fois je peux faire cuire?

Modèle Le Mini : 1 large

Modèle L'Optimal: 2 smalls ou 1 X-Large

Modèle Le Spacieux: 2 médiums ou 1 X-Large

Modèle Le Colosse : 3 médiums ou 2 XL

Notez qu'en moyenne, vous pouvez faire environ 20 pizzas à l'heure ou 40 avec Le Colosse.

## Quelles sont les dimensions du four?

Modèle Le Mini :

Sole : 22" x 28"

Extérieur du dôme : 22"

Intérieur du dôme : 18"

Hauteur du four : 14"

Porte : 14" x 6"

Modèle L'Optimal:

Sole : 33" x 33"

Extérieur du dôme : 30"

Intérieur du dôme : 26"

Hauteur du four : 20"

Porte : 16" x 9,5"

Modèle Le Spacieux:

Sole : 36" x 39"

Extérieur du dôme : 36"

Intérieur du dôme : 31"

Hauteur du four : 23"

Porte : 16,5" x 10,5"

Modèle Le Colosse:

Sole : 42" x 44"

Extérieur du dôme : 42"

Intérieur du dôme : 36"

Hauteur du four : 20"

Porte : 26" x 10,5"

## Peut-il être utilisé à l'année?

Oui! Nos fours sont conçus pour une utilisation 4 saisons. Il est toutefois préférable de faire un nouveau déshumage si vous n'utilisez pas votre four sur une période de plus de 6 mois consécutifs, pour éviter la création de microfissures (veines) et aussi de vous assurer d'avoir un abri ou une toile protectrice (lorsqu'il n'est pas utilisé).

## Résiste-t-il aux intempéries?

Oui! Ils sont conçus pour résister aux intempéries saisonnières. Vous devez toutefois prévoir un abri ou une toile de protection lors que vous ne l'utilisez pas, pour garder le four bien sec et éviter que l'humidité y entre. Vous vous assurerez ainsi d'une durabilité optimale et une diminution de son temps de chauffage (dû à une moins grande humidité).

## Combien de temps durera mon four?

En suivant tous les conseils de sécurité et d'utilisation, votre four pourra durer des décennies!

# LA CUISSON

## Quelle est la température idéale pour une cuisson?

La cuisson idéale pour une pizza est de 400 degrés en continue avec petites flammes soutenues pour une cuisson complète (dessous et dessus). La température varie pour d'autres types d'aliments (ex pains:250 degrés).

La température est la même que vous utilisez avec votre four conventionnel.

## Combien de temps ça prend pour que mon four atteigne une température de cuisson?

Vous devez prévoir environ 45 à 60 minutes de chauffage, dépendamment du degré recherché ou du nombre de pizzas que vous voulez faire. Plus vous souhaitez en faire, plus vous devez le laisser chauffer longtemps pour que le béton puisse bien capter la chaleur du feu.

## Combien de temps le four gardera sa chaleur?

Dû à l'épaisseur du béton (4 pouces) le four restera chaud pour une durée minimale 4 heures, avec un minimum d'entretien. Plus il sera chauffé longtemps, plus il maintiendra sa chaleur de longues heures

## En combien de temps cuit une pizza?

Une pizza prendra environ 2 à 3 minutes seulement pour cuire parfaitement!

## Jusqu'à quel degré le four monte-t-il?

900 degrés maximum. Notez toutefois que le thermomètre intégré au four ne donne pas la température exacte de l'intérieur du four dû à l'épaisseur du béton (environ 200 degrés de différence) Il est donc fortement recommandé d'utiliser un thermomètre infrarouge pour obtenir la température exacte de votre four. De plus, ne laisser jamais la porte sur le four durant la cuisson. Celle-ci doit uniquement être remise en place lorsque votre four est froid.

## Quels aliments je peux faire cuire dans mon four?

Bien que nos fours soient conçus pour la pizza four à bois, dû à la haute température qu'il est possible d'atteindre, nos fours sont tout de même idéaux pour tous les types de cuisson, que ce soit pour de la pizza, les viandes, les légumes, le pain, les pâtes ou les pâtisseries. Vous pouvez utiliser votre Four à pizza Marino comme vous utilisez votre four intérieur conventionnel.

## Est-ce que c'est recommandé pour faire du pain?

Absolument! Et ils seront délicieux en plus!