



## FOUR À PIZZA MARINO

# DÉRHumAGE DU FOUR

## **IMPORTANT À FAIRE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION (ou à toutes les saisons si vous ne l'utilisez pas régulièrement)**

**Lors de l'installation de votre four et de la sélection de son emplacement, il faut prévoir un espace minimal de 1 mètre (largeur et hauteur) permettant un dégagement complet et permanent de tout objet ou structure, afin de prévenir les risques d'incendies.**

**Si vous devez manipuler ou déplacer votre four, il est impératif de prendre appui sous la base du four et en aucun temps dans l'arche (intérieur du dôme), comme il est conçu en deux parties.**

**Tous nos fours ont un dérhumage de base en atelier. Il est toutefois très impératif de suivre à la lettre les indications ci-dessous avant de faire une utilisation constante de votre four.**

**Ces étapes sont très simples et se complètent en 3 jours seulement et requièrent peu de temps à mettre en place.**

**Même en effectuant tout le processus, il est possible de voir quelques microfissures. Soyez sans crainte, ceci est parfaitement normal et n'impacte pas la durabilité ou le bon fonctionnement de votre four C'est la nature même du béton.**

**Donc, si le béton n'est pas complètement sec, des fissures peuvent apparaître (peu visibles et non structurelles), et ce, même si celui-ci est dérhumé selon toutes les étapes. Nous vous suggérons de protéger votre four des intempéries au moyen d'un toit ou d'une toile protectrice, en tout temps lorsque non-utilisé.**

**Il est également très important d'effectuer un dérhumage comme il se doit et de bien respecter les recommandations du fabricant.**

**Dans l'usine de fabrication du four, il y a un grand effort dédié à son séchage. Ceci étant dit, plus le processus de séchage est long, mieux seront les résultats.**

# MARCHE À SUIVRE

**Pour les premiers feux, utilisez du charbon de bois (environ un sac de 8-10 kilos par jour pour procéder au dérhumage) pour remplir le four en circonférence et d'une hauteur d'environ 20 centimètres, et mettre une petite bûche sur le tout (si besoin 2 petites bûches pour aider à maintenir la température).**

**Il est important de maintenir une constance dans la température sur plusieurs heures de dérhumage par jour (10 à 12 h par jour) mais de ne jamais dépasser la température recommandée ci-bas sinon des micros-fissures pourraient apparaître si surchauffé.**

**Important, la prise de température se fait toujours sur le thermomètre du four à 180°C (355°F) (1ere journée) et terminer la 3eme journée à 180°C (355°F) le plus longtemps possible a chaque jour (8 à 10h minimum avec un feu constant);**

**Il est important d'éviter que la température du four ne s'élève pas plus que ce qui est recommandé et de vous assurer de fermer la porte du four tous les soirs pour empêcher l'humidité d'entrer et pour préserver la chaleur.**

