



Cuiseur économe
de cantine

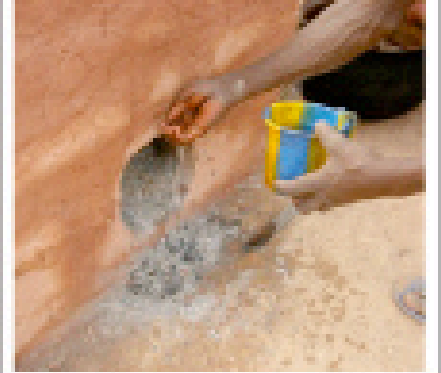


UTILISATION

PRECAUTION INDISPENSABLE Jamais d'eau dans le foyer !!!



Protéger de la pluie (canari)



Eteindre le cuiseur en sortant la grille
et mouillant le reste de braise



Sans danger pour les enfants



Une marmite noire est le signe d'une
mauvaise combustion, due au combustible
ou à une mauvaise construction.

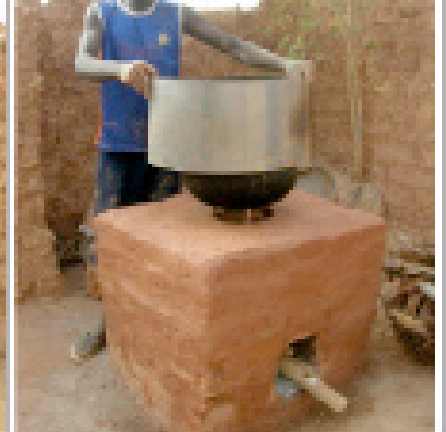
ALLUMAGE



Au début on peut charger quelques brindilles ou du papier sec par le haut



Mais l'allumage et le chargement normal se font par le bas



Dès l'allumage on peut poser la marmite et le réflecteur ajustable

FONCTIONNEMENT NORMAL



Le tirage doit être fort
Il garantit la bonne combustion et donc la bonne efficacité du cuisinier

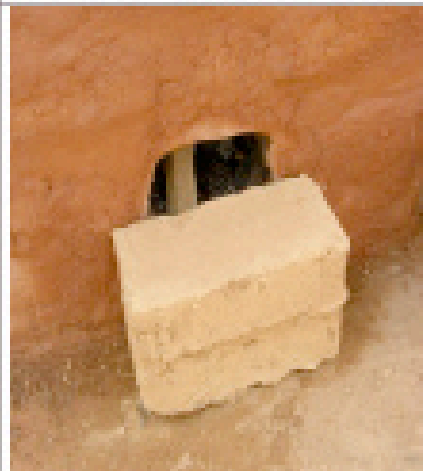
Le réflecteur doit être plus prêt de la marmite que sur cette photo



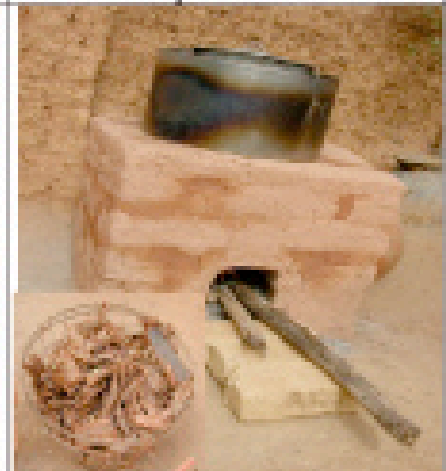
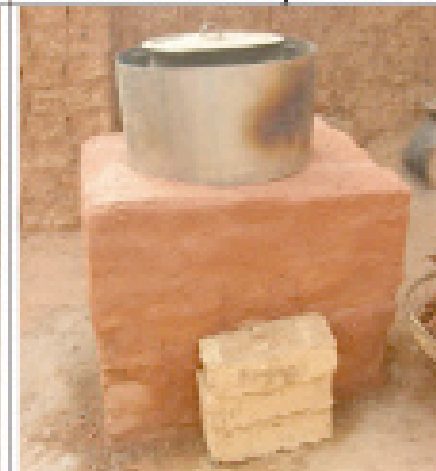
Il n'y a aucune fumée noire
Eventuellement, une vapeur blanche peut se dégager si le combustible est peu sec.



A la fin il ne doit y avoir que très peu de cendres par rapport à l'habitude pour une cuisson équivalente



Lorsque l'eau bout, pour la cuisson du riz par exemple, on peut fermer l'entrée du four et utiliser la chaleur accumulée pour une fin de cuisson douce et économique. Un très léger tirage suffit.



Il est possible d'utiliser de nombreux combustibles, écorces, toupie de maïs, etc...