

Tutoriel de construction d'un four ouvert

Introduction

Nous sommes fiers de pouvoir vous proposer aujourd'hui ce projet de four et de grill facile à fabriquer et à utiliser. L'objectif principal était de répondre à un besoin primaire, et vital: comment se nourrir et cuisiner lorsque nous n'avons rien ou presque. Nous voulions proposer une solution aux problèmes et difficultés rencontrées par un certain nombre de personnes aujourd'hui sur terre où l'accès à un système de cuisson est difficile.

Après plusieurs semaines de recherche et de conception, nous sommes arrivés à ce produit que vous retrouverez plus bas. Il a été conçu pour permettre une fabrication simple et rapide, avec très peu de matières premières, trouvables facilement partout.

Afin de comprendre les étapes qui suivent, il convient d'expliquer le fonctionnement de ce dernier. Le four est composé en 3 parties distinctes. La partie du bas sert à l'alimentation en chaleur des deux autres compartiments. La partie du milieu est quant à elle le four. Vous avez une porte qui vous permet d'ouvrir et de fermer le four, et vous pouvez poser le plat à cuire sur les tiges métalliques qui servent de support. Enfin, la partie du haut sert de grill lorsque vous utilisez déjà la partie du milieu en tant que four. Elle est clos et permet de conserver la chaleur à l'intérieur de l'ensemble. Le grill se fait sur les tiges métalliques. Si vous n'utilisez pas la partie four, vous pouvez aisément la retirer et placer directement la partie supérieure sur la partie inférieure pour avoir une chaleur maximale. De plus, vous pouvez vous servir seulement de la partie inférieure et griller sur les tiges métalliques de renfort votre nourriture.

A noter que toutes les parties avec des tiges métalliques peuvent servir directement de grill.

Je précise également que la partie du haut est également fermée avec une porte et peut très bien servir de four supplémentaire pour accueillir un deuxième plat à chauffer. A votre convenance, votre utilisation dépendra de vos usages et besoin !

Si ce projet vous intéresse, n'hésitez pas à le fabriquer et nous faire part de vos retours, que nous prendrons avec grand plaisir. Les indications, explications et notice de montage se trouvent en suivant.

Outils de fabrication

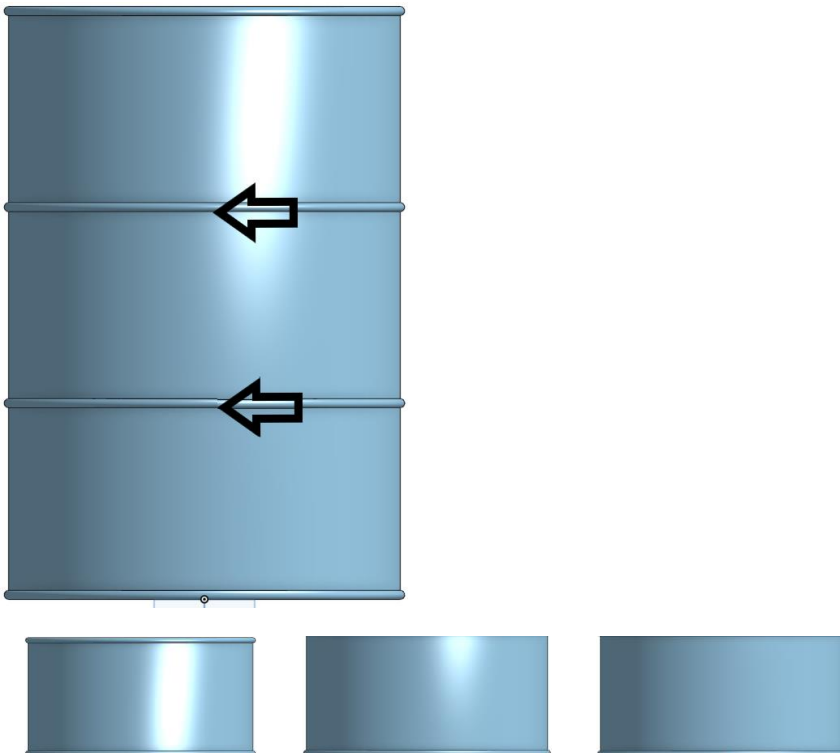
Pour fabriquer votre produit Four et Grill, vous allez avoir besoin de différents outils et matériaux. Ces derniers peuvent être récupérés, ou achetés spécialement pour l'occasion. Libre à vous de choisir. Voici la liste des fournitures :

- un baril de 200L
- vis
- 2 charnières
- plus ou moins un mètre de barre métallique de forme T
- barres cylindriques de 10 cm de diamètre
- une scie à métal
- un tournevis
- disqueuse si vous en possédez une
- une soudeuse si vous en possédez une également

Guide de Fabrication

1ère étape

Prenez le barri et nettoyez le entièrement. Il ne doit en aucun cas rester une quelconque trace de ce qu'il a pu contenir avant. Une fois que cela est fait. Il vous faut le couper en trois parties égales comme le schéma ci-dessous. Assurez- vous de découper convenablement aux bons endroits, et de couper nettement et proprement. Cela sera important pour la suite. Pour cela, veuillez utiliser la scie à métaux.



2ème étape

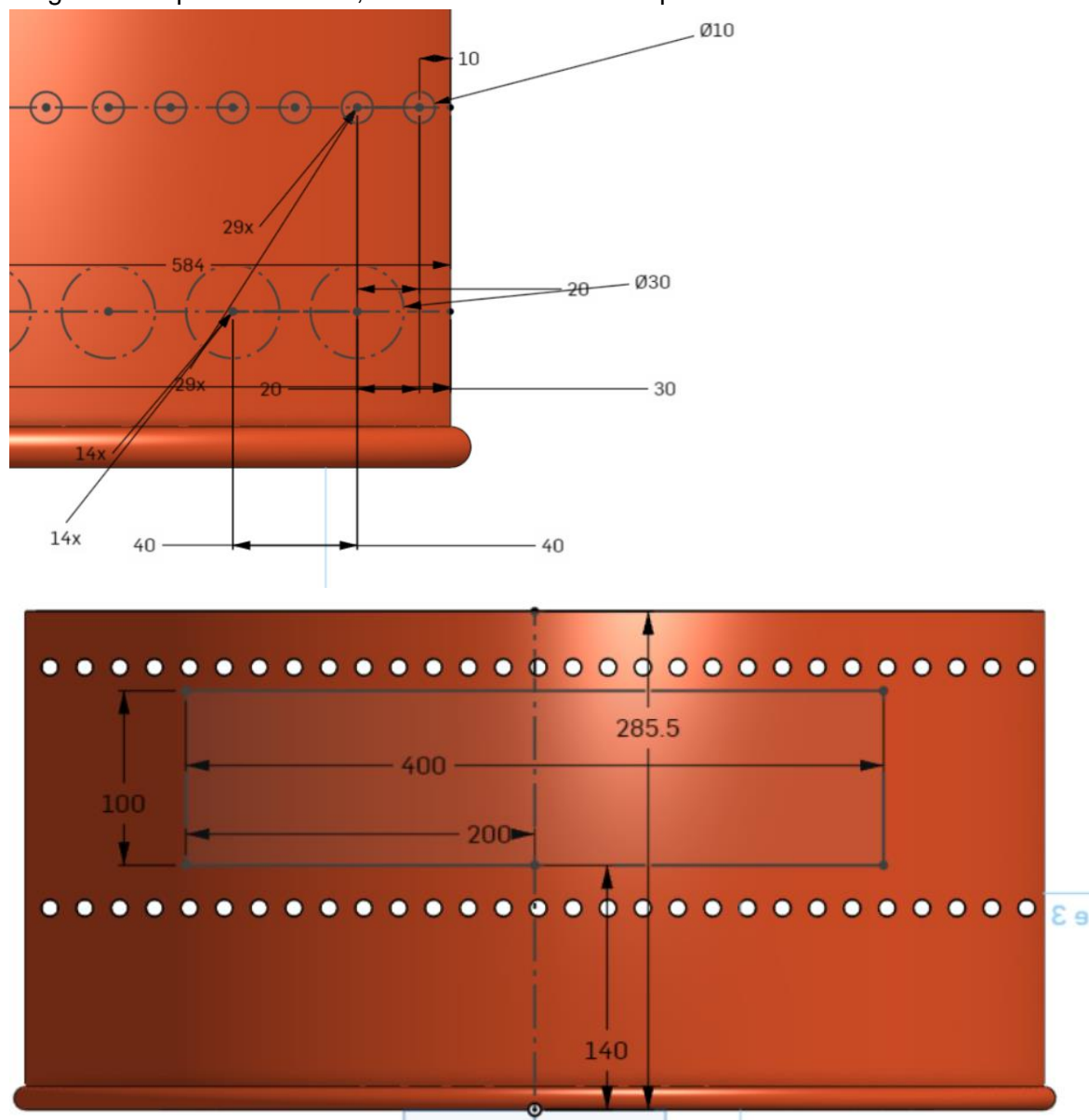
Il vous faut maintenant couper chaque morceau en schéma très précis. Le but de cette étape est de découper les trous qui vont accueillir les renforts cylindriques. Pour cela, vous pouvez percer des trous à l'aide d'une perceuse "foret 10mm". Veuillez cependant à ce que vos trous soient droits et alignés pour ne pas gêner les autres perçages.

Vous pouvez vous référer au schéma 3D pour savoir où faire les trous. Vous pouvez toutefois regarder le plan mis plus bas.

Pour information, sur le morceau du bas, il faut 2 rangées, une en haut et une en bas, sur le morceau du milieu, deux aussi, et enfin sur la partie du haut, il faut simplement une

seule rangée de trous. Ces trous servent à accueillir les renforts qui serviront à la fois de supports et de consolidation à la forme du baril.

Une fois que vos trous sont percés, vous pouvez maintenant vous attaquer à la porte de chaque morceau. Pour cela, couper les dimensions d'un rectangle avec les dimensions données plus bas. Vous pouvez utiliser une disqueuse ou une scie à métaux. N'oubliez pas de garder les parties retirées, elles serviront à faire la porte.



Répétez l'opération pour les trois parties du baril.

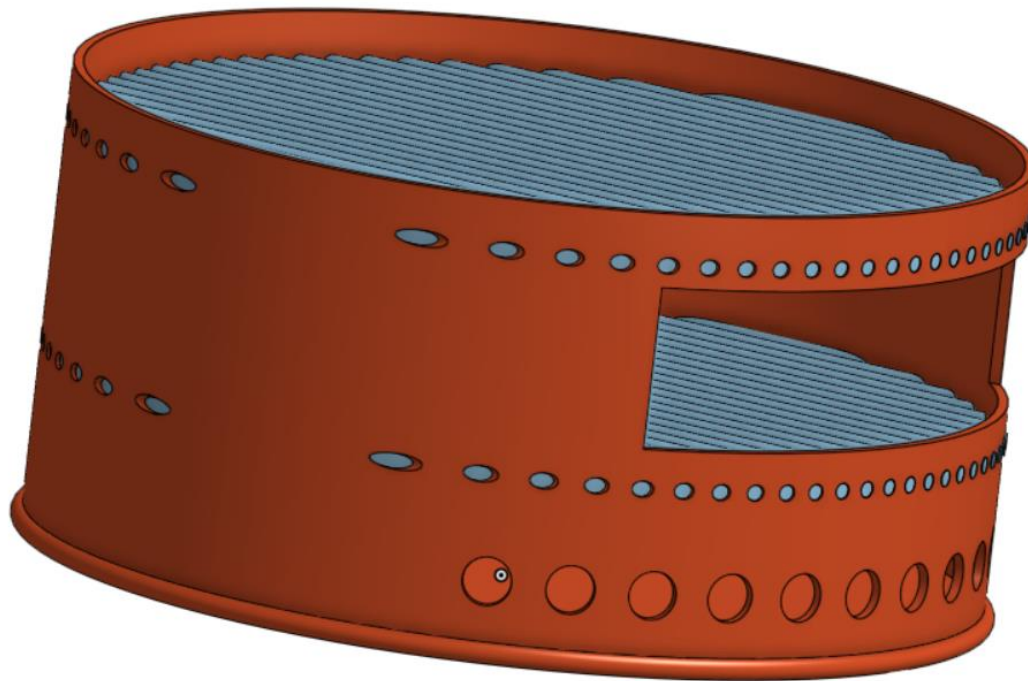
3eme étape

Cette étape consiste à couper la barre en métal de 10mm de diamètre et de faire rentrer chaque bout dans un trou. Il faut faire cela pour les trois morceaux du four. Vous pouvez vous référer à l'étape précédente si besoin.

Une fois que vous avez suffisamment de bouts pour chaque trous, coupez les longueurs qui dépassent du baril. Utilisez pour cela la scie à métaux.

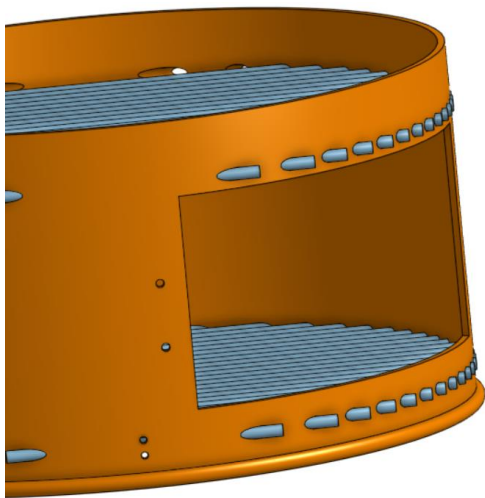
Enfin, pour chaque tige enfoncée, il vous faudra les souder si vous êtes en capacité de la faire. Il vous faudra pour cela posséder une soudeuse. Lorsque le tout sera fixé, votre ensemble sera parfaitement rigide et résistera à toute déformation liée à la chaleur.

Si vous ne pouvez pas les fixer à la structure, alors les barres serviront simplement à poser la nourriture dessus.



4ème étape

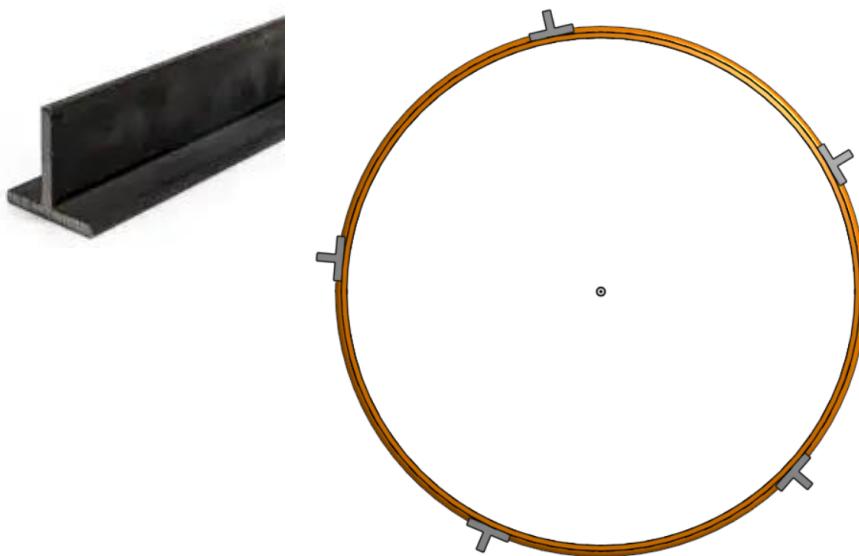
Faites les trous pour fixer les charnières à la fois sur le baril et les portes sur les morceaux de barils préalablement retirés. Les dimensions des trous varieront selon les charnières que vous utiliserez. Faites en sorte de pouvoir fermer parfaitement les portes. Pour rappel, il vous en faut pour la partie du haut et celle du milieu. La partie inférieure ne comporte pas de portes car l'orifice sert à placer le combustible.



5ème étape

Pour cette cinquième et dernière partie, il vous faudra vous procurer la barre en T, comme indiqué ci-dessous. Il vous faudra en couper des morceaux égaux pour maintenir chaque partie du baril entre eux. Pour maintenir entre elles la partie du haut avec celle du milieu, puis celle du milieu avec celui du bas, il vous faudra des longueurs de 4cm. Cela suffira. Coupez les à l'aide de la scie à métaux, puis fixez-les à la structure. Pour rappel, mettez en 5 par partie du baril, soit 10 pièces de 4 cm.

Enfin, pour la partie du bas, libre à vous d'en mettre également pour éviter que le baril repose directement sur le sol. Dans ce cas, faites bien attention à ce que la longueur soit exactement la même pour toutes les longueurs. Vous pouvez ajuster la longueur de ces dernières à votre convenance, si vous préférez que cela soit plus ou moins haut. Gardez en tête que plus la structure est haute, moins elle sera stable.



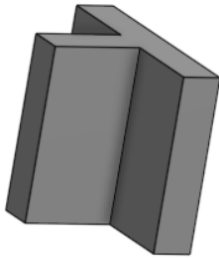


Votre baril est maintenant terminé et est prêt à l'emploi. Vous trouverez en suivant le guide d'utilisation pour commencer vos premières cuissons !

Guide d'utilisation

Pour utiliser votre four/grill, vous pouvez dans un premier temps vous référer à l'introduction, expliquant la fonction des trois parties de votre four/grill. Une fois que vous avez compris la fonction, vous pourrez vous lancer dans votre première utilisation.

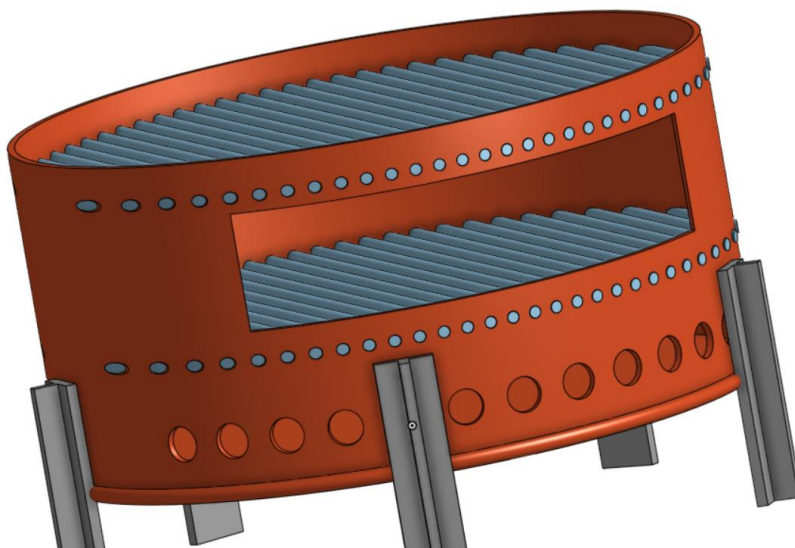
Il faut également préciser que lorsque vous allez modifier la structure de votre construction en fonction de vos besoins, vérifiez toujours que les cales en T soient bien placées et maintiennent la structure. Vous risquez sinon d'avoir des problèmes si une partie bascule.



Le feu

Pour lancer votre première cuisson, vous pouvez commencer par allumer le feu. Pour cela, vous pouvez placer sur les tiges métalliques de la partie du bas du bois, du charbon, ou tout autre combustible que vous avez. L'image ci-dessous précise la partie destinée à accueillir le feu.

Les trous en bas servent d'espaces pour laisser passer l'air lors de la combustion. Vous pouvez ensuite allumer le feu. La trappe quant à elle, permet de re remplir de combustible et ainsi permettre d'alimenter en continu le feu.



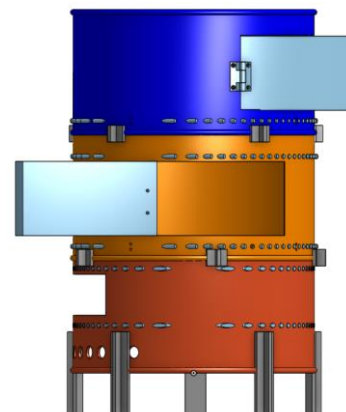
Utiliser la bonne partie pour vos cuissons

Une fois que votre feu est alimenté et démarré, vous pouvez maintenant poser par-dessus la partie du milieu “four”, et du haut “grill”.

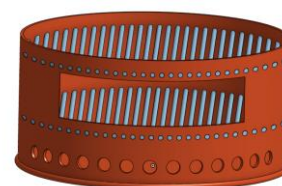
Il suffit d’attendre quelques minutes que le baril se chauffe, puis vous pourrez disposer un plat dans la partie du four. Si vous en avez besoin, utilisez également la partie supérieure comme un four. Attention cependant à la chaleur, le métal est un bon conducteur de chaleur et vous risquez de vous brûler si vous touchez à main nue le métal.

Pour utiliser la partie grill, attendez simplement quelques minutes le temps que la chaleur monte et s’installe, puis placez votre nourriture directement à même les barres métalliques.

Pour une cuisson plus rapide, et si vous n’avez pas besoin du four en même temps, placez le tiers supérieur du baril par-dessus le tiers chauffant. Vous aurez ainsi un grill plus performant.



A noter que la partie inférieure peut être utilisée en indépendance, il vous suffit de placer la nourriture directement sur les tiges en métal du dessus. Vous aurez ainsi un grill plus performant, à ciel ouvert. Vous pouvez vous référer au dessin un petit peu plus haut pour mieux comprendre les explications.



A vos cuissons !

Tutoriel sur l'utilisation d'un four ouvert

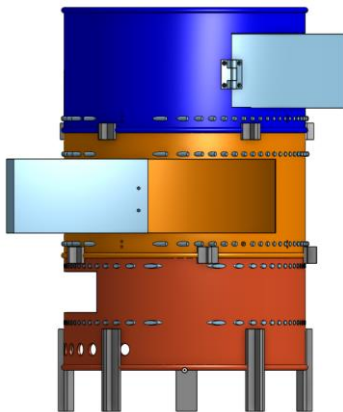
Griller



Pour le processus de cuisson, vous n'avez besoin que de la partie inférieure.

Mettez votre combustible (bois, charbon, charbon de bois, feuilles, ...) sur la grille du bas et mettez les choses que vous voulez cuisiner sur la grille du haut

Fumée



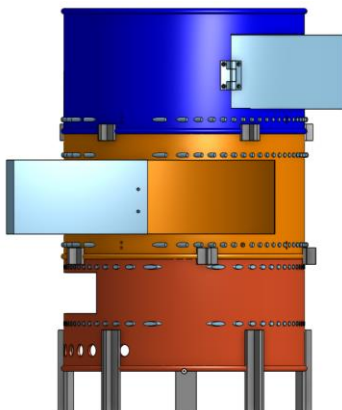
Pour le processus de fumage, vous avez besoin des trois sections disposées de la même manière que sur l'image de gauche.

Mettez votre combustible (bois, charbon de bois, charbon de bois, feuilles, ...) sur la grille inférieure de la section rouge.

Mettez les viandes que vous voulez fumer sur des crochets et accrochez-les à la grille supérieure de la section jaune.

Fermez les portes de la section jaune et ouvrez la porte de la section bleue pour laisser sortir la fumée.

Cuisson au four



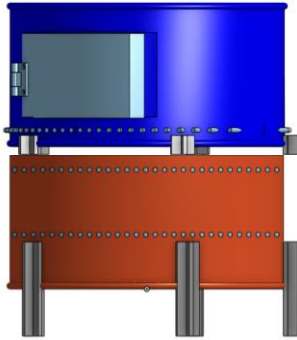
Pour le processus de cuisson au four, vous avez besoin des trois sections disposées de la même manière que sur l'image de gauche.

Mettez votre combustible (bois, charbon de bois, charbon, feuilles, ...) sur la grille inférieure de la section rouge.

Mettez les choses que vous voulez cuisiner et placez-les sur la grille inférieure de la section jaune.

Fermez les portes de la section jaune et de la section bleue pour laisser sortir la fumée.

Cuisson au four



Pour le processus de cuisson au poêle, vous n'avez besoin que des sections supérieure et inférieure disposées de la même manière que sur l'image de gauche.

Mettez votre combustible (bois, charbon de bois, charbon, feuilles, ...) sur la grille inférieure de la section rouge.

Mettez les choses que vous voulez cuisiner et placez-les sur la surface supérieure de la section bleue.

Fermez les portes de la section bleue pour laisser sortir la fumée.