

Le Cuiseur à Bois Econome (CBE)

Cette fiche vous donne des éléments de base sur cet équipement. Si vous souhaitez intégrer cet outil de cuisson dans un projet de développement, il est conseillé de contacter l'association.

DESCRIPTION

Matériaux bon marché et faciles à trouver

- Un bidon en fer avec son couvercle
- Une tôle épaisse pour le tube coudé (cheminée)
- Une tôle plus fine pour la grille et la chemise entourant la casserole
- De la cendre pour isoler, ou de la vermiculite blanche

FABRICATION

- Facile et rapide pour un ferronnier ou une personne qui manipule la tôle
- Difficulté majeure : Le cintrage et la soudure du tube coudé avec une tôle épaisse

FONCTIONNEMENT

- Tirage optimisé par la grille, les plots qui surélevaient le récipient et la chemise de tôle
- Cheminée parfaitement isolée
- Isolant thermique pour conserver la chaleur du foyer
- Du petit bois ou des tiges végétales comme combustible

PRECAUTIONS

- **Utilisation à l'extérieur** (Même si les fumées dégagées par ce cuiseur sont moins importantes qu'avec un foyer traditionnel)
- **Entretien** : protéger le CBE de la pluie, surtout s'il est isolé avec de la cendre (risque d'oxydation)



TYPES DE CUISSON

- Permet de préparer tout type de recettes y compris les fritures. Cuisson similaire au gaz

UTILISATION

- En complément du cuiseur solaire, pour le démarrage de la cuisson ou en absence de soleil
- Possibilité de cuisson combinée avec le cuiseur thermos, le cuiseur solaire boîte, la parabole et le cuiseur solaire à panneaux en fin de cuisson

PERFORMANCES

- 800°C à l'intérieur du tube coudé
- Combustion plus efficace et moins émettrice de fumées qu'un foyer 3 pierres (moins de bois, moins de temps)
- 1 litre d'eau bout en 5 minutes seulement avec 150 g de bois
- Rendement de 70 à 80%