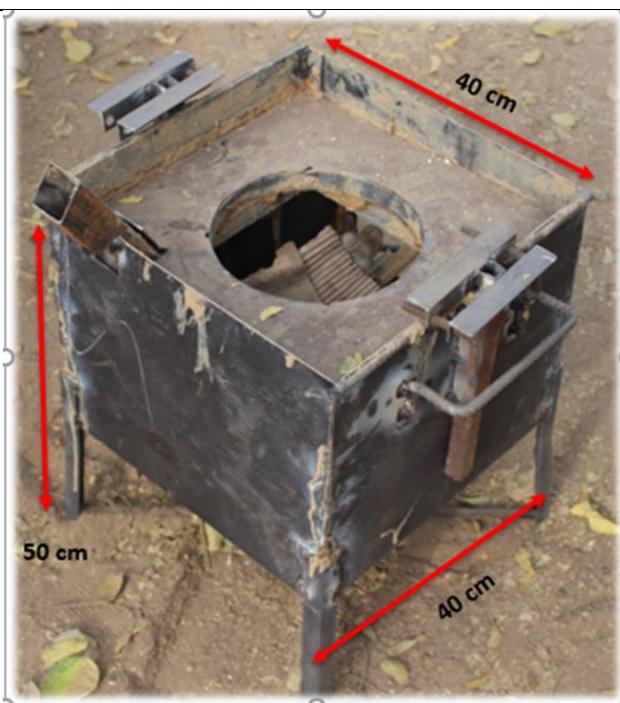


FICHE DESCRIPTIVE

Cuisines « améliorées »



Les cuisines « améliorées » sont de petites cuisines transportables, faciles à utiliser et qui ne nécessitent pas d'entretien spécial.

Dimensions

Longueur : 40 cm

Largeur : 40 cm

Hauteur : 50 cm

Poids

5 kg

Matériau: fer soudé entre les pièces

Cuisines métalliques, ouvertes à l'avant, l'espace étant rempli sur trois côtés de matériaux tels que le gravier, disponibles sur place.

Un trou central assure le passage de la chaleur dans le pot ou la casserole en position centrale.



Economie de bois de chauffe

Les cuisines garantissent de fortes économies d'énergie. Elles consomment un tiers du bois par rapport aux foyers classiques. La petite taille de la chambre de combustion entraîne une combustion lente du bois, ce qui permet de conserver longtemps la chaleur tout en économisant du bois.

De petits morceaux de bois facilement récupérables dans la brousse et/ou dans la rue sont suffisants pour alimenter le feu, sans besoin de couper des arbustes, ce qui protège l'environnement.

Les bâtonnets sont placés sur une grille extractible en fer forgé qui permet le passage de l'oxygène pour la combustion et simultanément la chute des cendres sur la base de la cuisine (chambre en terre réfractaire) qui garde la chaleur. Les cendres recueillies seront ensuite vidées.



Réduction des émissions de fumées

La réduction de la quantité de bois utilisée garantit une réduction de deux tiers de la fumée émise par rapport aux cuisines classiques.

Un tube installé dans un coin de la cuisine permet de concentrer la fumée et de la diriger vers l'extérieur.

Cuisiner

Pour la cuisson, vous pouvez utiliser des casseroles de différentes tailles.

Facilement transportable

Deux poignées latérales en fer forgé permettent de transporter la cuisine.

L'atelier mécanique d'ACDAR assure l'entretien et une assistance gratuite pour petites réparations.

<https://youtu.be/6h6CALDy61s> lien de vidéos où le Frère Rusconi montre le fonctionnement des cuisines