

Mavhek

fours & pétrins

fabriquant depuis 1949

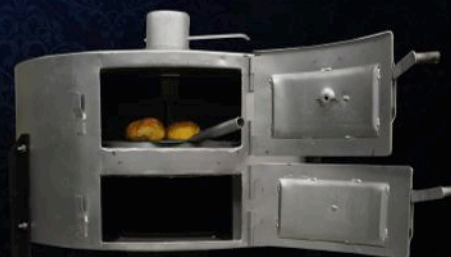
Pain et pizza faits à la maison,
il n'y a rien comme ça.



“Nos fours artisanaux ont une ou deux plaques tournantes en pierre réfractaires”

Depuis 1949, nous sommes fabricants de fours ronds, idéals pour la cuisson du pain ou des pizzas.

Nos fours à bois sont en acier et isolés de façon à minimiser la perte de chaleur. Nos fours artisanaux consistent en une chaudière au fond avec grille, un bac à cendres, et dans la partie supérieure une ou deux plaques tournantes en pierre réfractaires (chamotte). La température peut être lue sur le thermomètre qui est monté sur la porte de l'espace cuisson. La chaleur peut être contrôlée avec la clé sur le dessus du four (clé de la cheminée). Grâce à la diminution de la température et l'odeur du bois vous cuisez du pain ou de la pizza avec son goût unique et délicieux qu'aucun autre four ne peut vous donner. En fonction de votre besoin personnel vous pouvez cuire votre pain, pizza ou pâtisserie directement sur la pierre de façon traditionnelle ou utiliser des moules à pain. Etes-vous à la recherche d'un moule à pain approprié? Toutes les types de moules pour vos pains, pizza et pâtisserie sont toujours disponibles chez nous. Une durée de vie minimale sans réparation de 15 ans + 2 ans de garantie.



Faites aussi les plus bonnes pizzas!

5 à 6 + 10 à 12 = 86 cm
6 à 7 + 12 à 14 = 100 cm
28 à 40 = 120 cm



5 à 6 + 10 à 12 = 52 cm
6 à 7 + 12 à 14 = 80 cm
28 à 40 = 80 cm

“Une durée de vie minimale sans réparation de 15 ans”

Nous vous proposons 5 différents modèles:

- Modèle 1:** four pour 5 à 6 pains, comporte 1 étage avec un diamètre de 86 cm
- Modèle 2:** four pour 6 à 7 pains, comporte 1 étage avec un diamètre de 100 cm
- Modèle 3:** four pour 10 à 12 pains, comporte 2 étages avec un diamètre de 86 cm
- Modèle 4:** four pour 12 à 14 pains, comporte 2 étages avec un diamètre de 100 cm
- Modèle 5:** modèle extra grand pour 28 à 40 pains, étage avec un diamètre de 120 cm

Livraison à domicile possible.

Mode d'emploi

Chauffez le four pendant que vous laissez reposer la pâte, pendant environ 45 min. Utilisez des morceaux de bois de 25 cm. Vous avez besoin de 5 kg de bois seulement. La température pour le pain blanc: 230°C, pour le pain aux céréales: 260°C. Avec la pelle à pain fournie, vous pouvez très facilement placer vos pains ou pizzas dans le four. Il faut assez de feu dans le four, mais vous n'avez plus besoin d'ajouter du bois. Vous pouvez régler la chaleur avec la clé de cheminée au-dessus du four. Fermez la clé dès que le feu s'éteint. De cette manière la chaleur reste dans le four et vous pouvez continuer la cuisson de votre pain. Après 20 min. il faut tourner les pierres réfractaires d'un demi-tour pour que vos pains ou pizzas soient cuits uniformément.

Attendez un peu et profitez d'un délicieux pain frais ou d'une pizza croustillante grâce au four artisanal.



Mavhek, Fabriquant de fours et pétrins fait parti de Van Herck | Schoolstraat 17 | 3910 Neerpelt | Belgique
Tel.: +32 (0)11 64.14.14 | Fax: +32 (0)11 66.24.84 | info@bakovens.be

Plus d'informations vous trouverez sur: www.bakovens.be