

Outil	Four à pain Ø1000				
Date	03/06/2021	Version	6.3.1	page n° 1 / 22	
Pièce	Préambule		Qté	1	

Avant de commencer



La présente version est le résultat des évolutions par l'usage, d'expérimentations paysannes quotidiennes, des ajustements pratiques issus des retours des participants aux nombreuses formations et journées de terrain collectives.

L'autoconstruction de votre outil à l'aide de ce tutoriel n'est que le début de votre aventure. Si cette machine est pertinente en l'état pour de nombreux contextes, vous allez devoir l'adapter, la régler, la modifier pour l'ajuster à votre projet agronomique, vos itinéraires techniques, vos conditions pédo-climatiques. Vous allez donc faire vivre cette machine.

Merci de nous faire parvenir vos retours, vos découvertes, vos réussites. Vos expériences individuelles, vos tâtonnements de terrain viendront enrichir le pot commun paysan, sous même licence libre que les présents plans.

<http://www.latelierpaysan.org/>

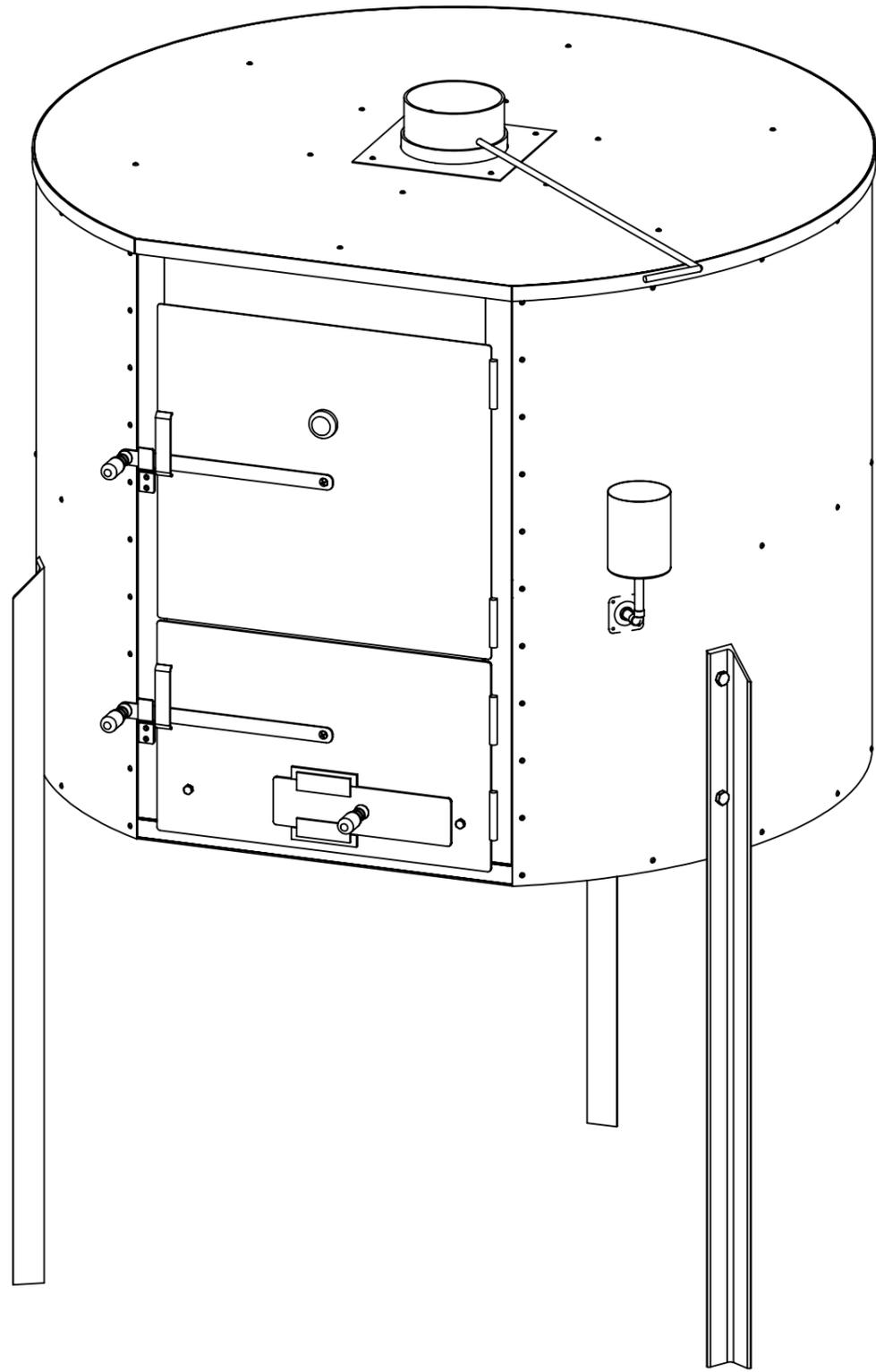


<http://forum.latelierpaysan.org>

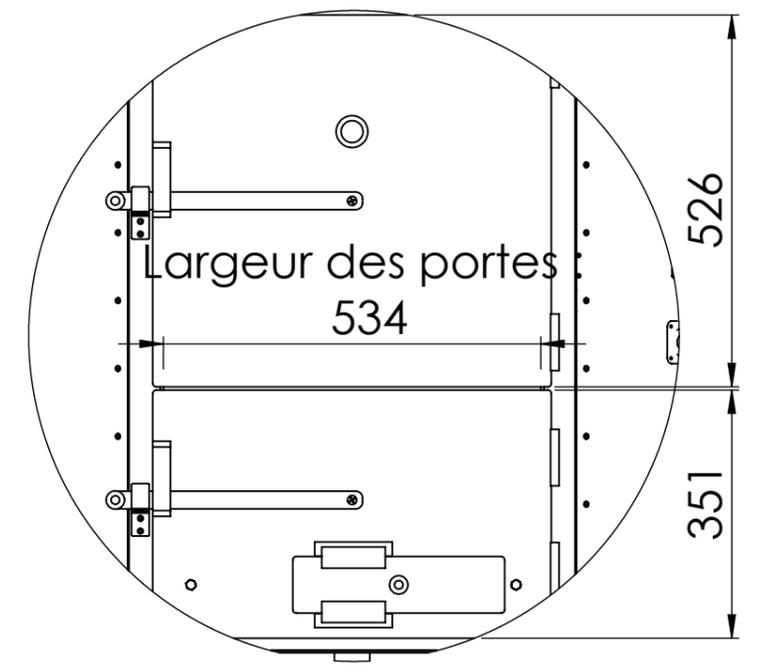
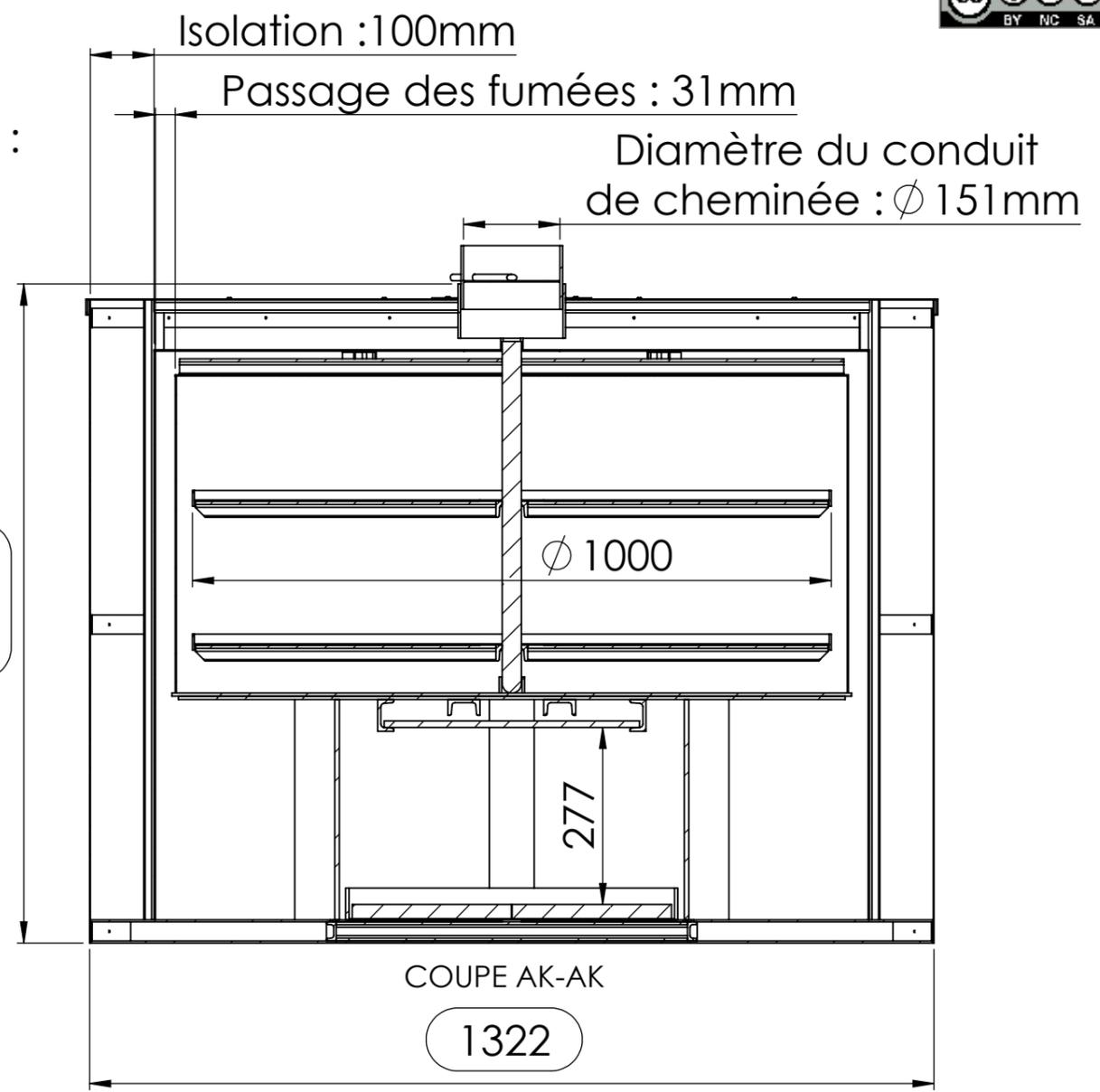
Outil	Four à pain Ø1000			
Date	03/06/2021	Version	6.3.1 page n°2 / 22	
Pièce	Nomenclature et encombrement			



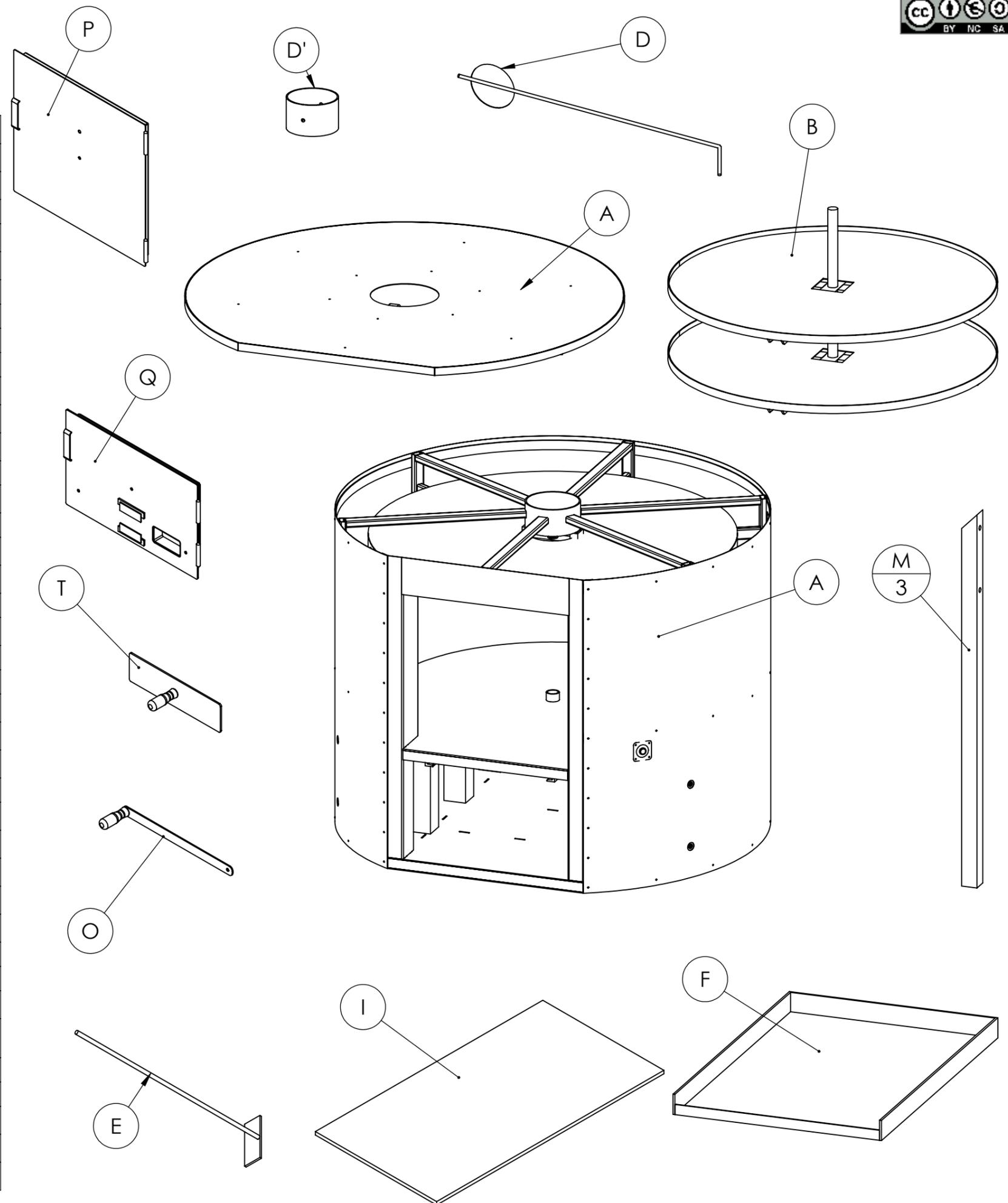
Poids total du four
(dont isolant et briques) :
environ 540kg



1031



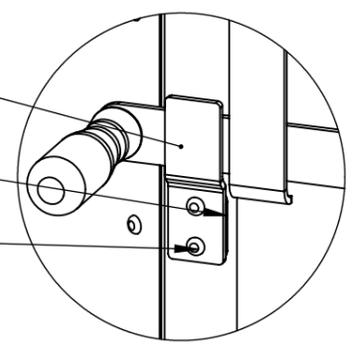
Pièce	Désignation	Qté
A	A - Enveloppe globale	1
B	B - Support de soles	1
P	P - Porte ch. de cuisson	1
Q	Q - Porte Foyer	1
F	F - Contenant foyer	1
M	M - Pieds	3
E	E - Raclette	1
D	D - Clé de cheminée	1
D'	D' - Manchon cheminée	1
Vis Poelier	vis poelier M8 x 20	2
Vis Hexagonale	Vis hexagonale M14 x 40	6
thermometre	thermomètre à four - porte	1
Dalle de soles 25x25	dalle de soles 25x25	35
Peinture HT	Peinture haute température - pot	1
thermometre	thermomètre à four - cuisson	1
gamelle inox	récepteur eau intérieur four	2
Isolant	Isolant haute température ep50mm	2
Laine de roche	Laine de roche	1
Vis Hexagonale	Vis hexagonale M8 x 20	2
Rivet	Rivet 4x10	80
Rivet	Rivet 4x12	8
Ecrou plat	Ecrou plat 3:8	1
Poignée bois	Poignée en bois	3
Vis à bois	Vis bois/agglo TX 6x60	3
Rivet	Rivet 4x16	2
Isolant	Isolant haute température ep38mm	1
Loquet	Crochet de rappel de volet	2
Cale loquet 2mm	Cale loquet 2mm - Four à pain	1
Cale loquet 4mm	Cale loquet 4mm - Four à pain	1
I	I - Plaque martyr	1
Coude laiton	Coude laiton à souder Ø14mm	1
Réduction	Réduction laiton 3:8 3:8	1
vanne papillon	Vanne papillon 3:8 mâle femelle	1
Embout de tuyau Ø12mm	Embout de tuyau mâle 3:8 12mm	1
H1	tube de cuivre Ø14mm	1
H3	Tube de cuivre Ø14mm	1
Récepteur eau extérieur	Récepteur eau extérieur four	1
O1	Fer plat 25 x 3	2
T1	T1 - Trappe tirage foyer - Four à pain	1



Crochet de rappel de volet

Cale loquet 2mm

Rivet 4x12



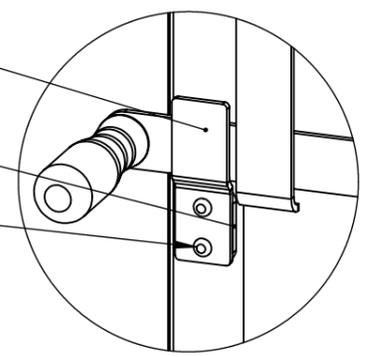
DÉTAIL BE
ECHELLE 1 : 3

Les "cales loquet" 2 et 4 mm servent à compenser l'épaisseur des portes, et se placent sous les loquets (crochet de rappel de volet). Elles sont faites en découpe laser et sont détaillées en fin de plans.

Crochet de rappel de volet

Cale loquet 4mm

Rivet 4x16



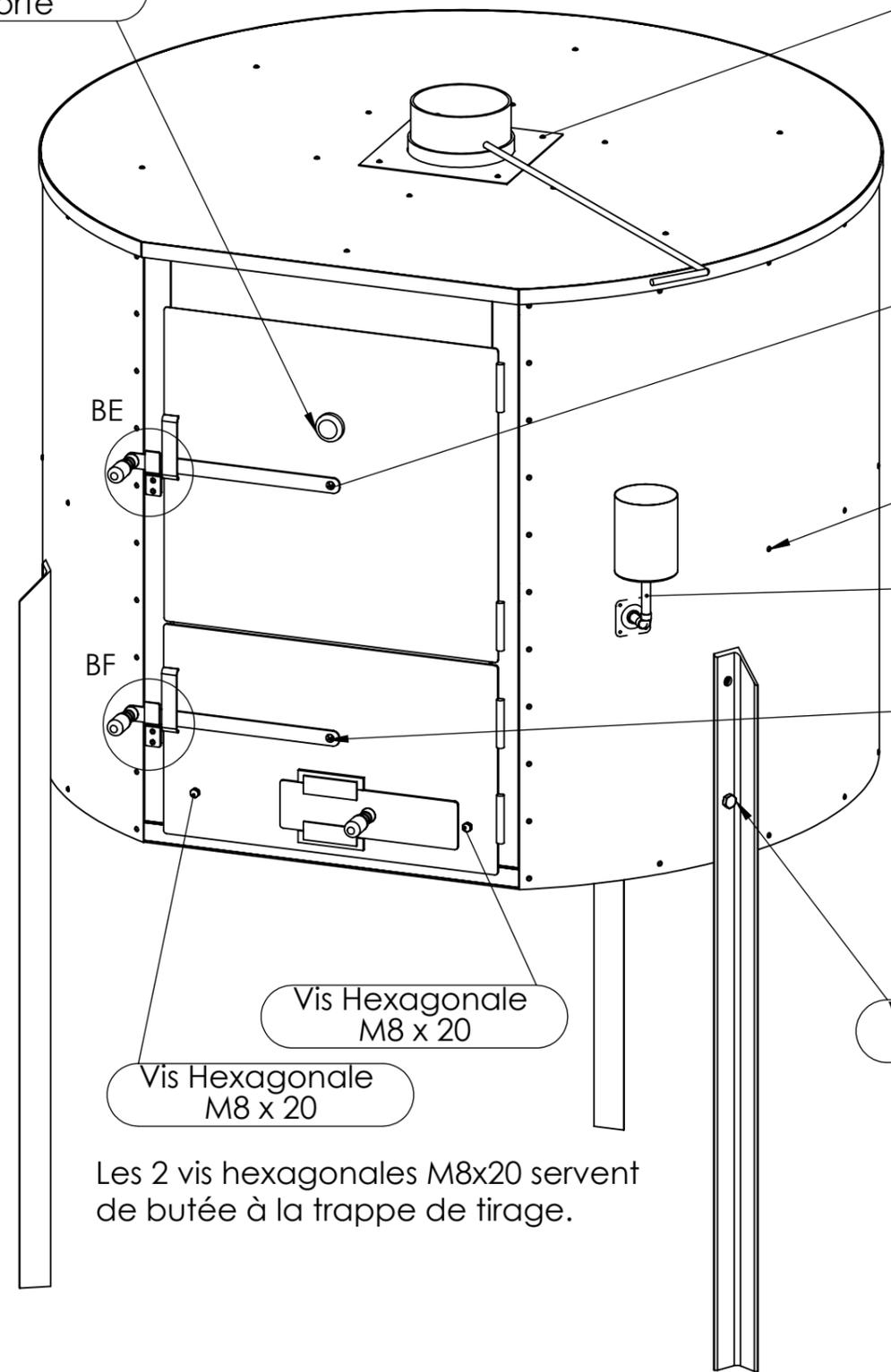
DÉTAIL BF
ECHELLE 1 : 3

No. article	Désignation	Quantité
1	Cale loquet 2mm - Four à pain	1
2	Cale loquet 4mm - Four à pain	1
3	Coude laiton à souder Ø14mm	1
4	Crochet de rappel de volet	2
5	Ecrou plat 3:8	2
6	Embout de tuyau mâle 3:8 12mm	2
7	Laine de roche	1
8	Peinture haute température - pot	1
9	Rivet 4x10	80
10	Rivet 4x12	8
11	Rivet 4x16	2
12	Récipient eau extérieur four	1
13	Réduction laiton 3:8 3:8	2
14	Tube de cuivre Ø14mm	1
15	Vanne papillon 3:8 mâle femelle	2
16	Vis hexagonale M14 x 40	6
17	Vis hexagonale M8 x 20	2
18	récipient eau intérieur four	2
19	thermomètre à four - cuisson	1
20	thermomètre à four - porte	1
21	tube de cuivre Ø14mm	1
22	vis poelier M8 x 20	2
23	dalle de soles 25x25	35

28 briques carrées 25x25cm servent pour les deux supports de soles (celles des angles servent deux fois, voir tuto). 6 briques supplémentaires servent au foyer. 1 brique supplémentaire au cas où.

thermometre porte

Rivet 4x10



Vis Poelier M8 x 20

Rivet 4x10

Hydratation Détails page 18

Vis Poelier M8 x 20

Vis Hexagonale M8 x 20

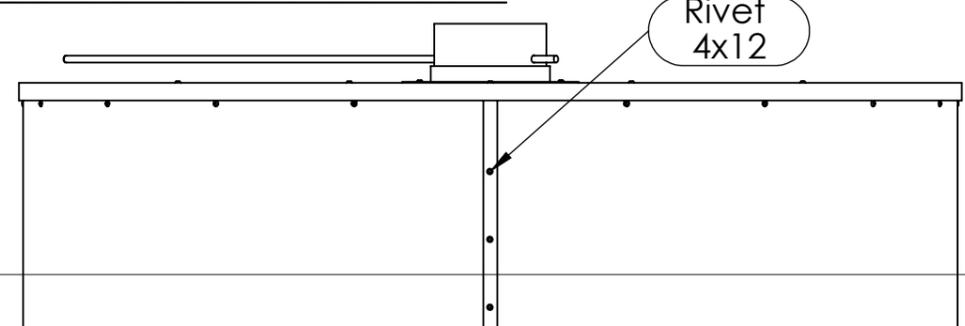
Vis Hexagonale M14 x 40

Vis Hexagonale M8 x 20

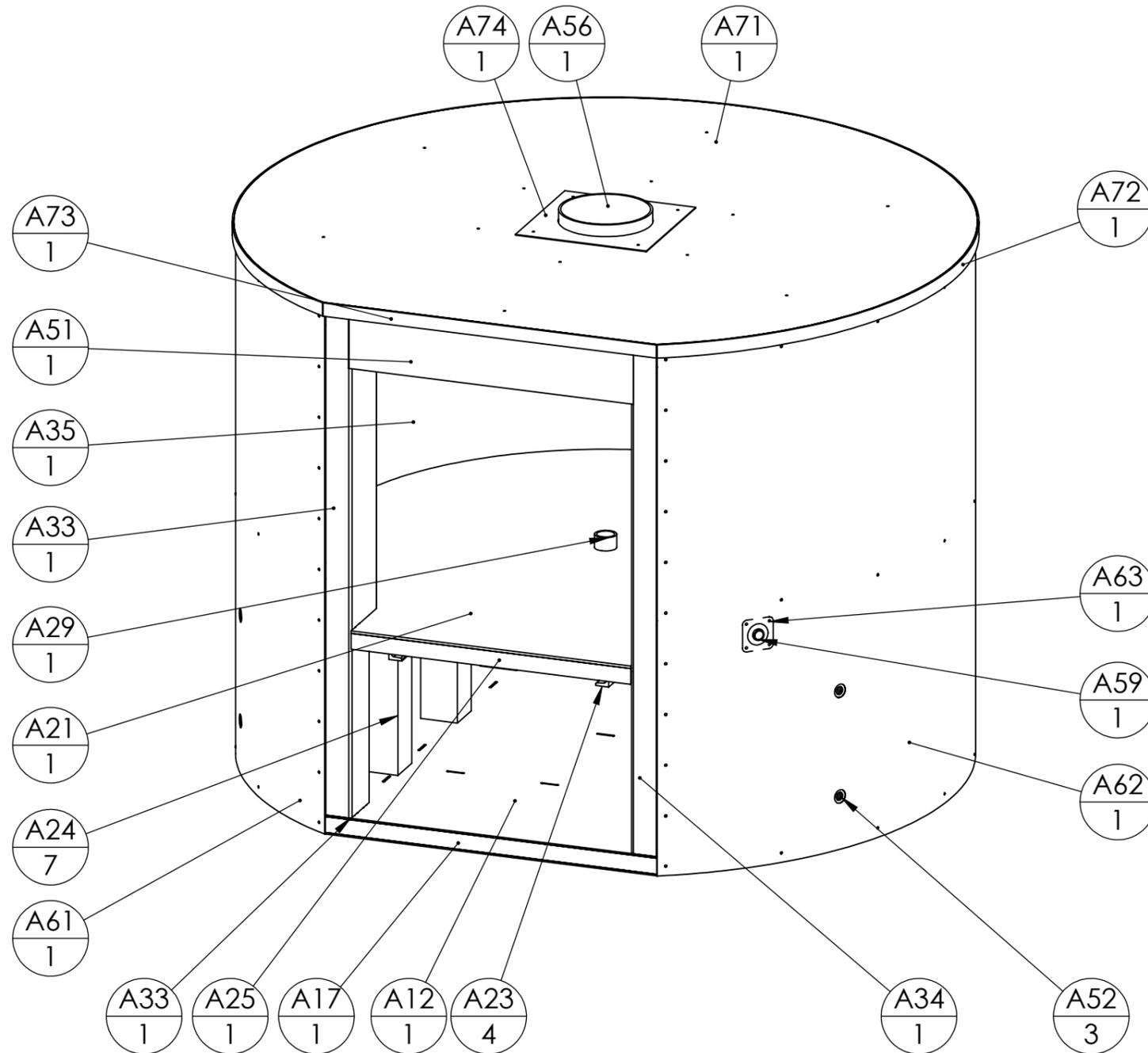
Les 2 vis hexagonales M8x20 servent de butée à la trappe de tirage.

Vue de l'arrière du four :

Rivet 4x12



Outil	Four à pain Ø1000				
Date	03/06/2021	Version	6.3.1	page n°5 / 22	
Pièce	A - nomenclature			Qté	

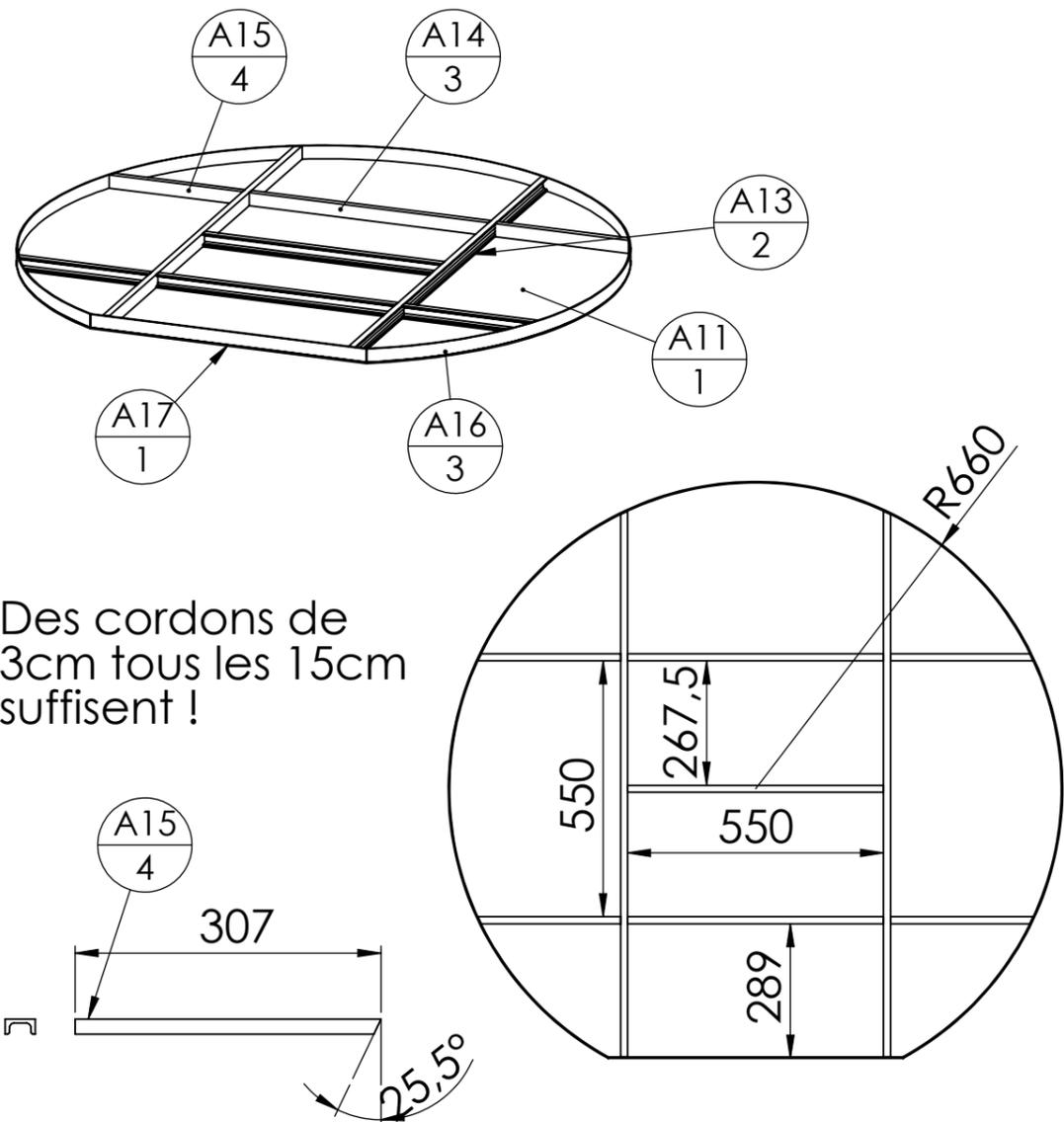


ID	Description	Longueur	Qté
A11	A11 - Fond extérieur - Four à pain		1
A12	A12 - Fond intérieur - Four à pain		1
A13	fer U 30 x 15 x 4	1172.57	2
A14	fer U 30 x 15 x 4	550	3
A15	fer U 30 x 15 x 4	306.68	4
A16	Fer plat 30 x 3	3700	3
A17	Fer plat 30 x 3	634	1
A21	A21 - Fond rond - Four à pain		1
A22	A22 - fond carré - Four à pain		1
A23	Fer U 50 x 25 x 5	940	4
A24	cornière 70 x 70 x 7	345	7
A25	Cornière 30 x 3	534	1
A29	tube rond 40 x 4	25	1
A33	A33 - Tableau porte gauche - Four à pain		1
A34	A34 - Tableau porte droite - Four à pain		1
A35	A35 - Virole intérieure - Four à pain		1
A36	A36 - Couvercle intérieur - Four à pain		1
A37	Fer U 50 x 25 x 5	1040	1
A38	Fer U 50 x 25 x 5	35	4
A39	Fer U 50 x 25 x 5	30	2
A41	A41 - Virole intermédiaire - Four à pain		1
A42	A42 - couvercle intermédiaire - Four à pain		1
A43	A43 - Complément virole intermédiaire - Four à pain		1
A51	A51 - Dessus porte - Four à pain		1
A52	tube rectangulaire 35 x 20 x 2	1005	3
A53	tube rectangulaire 35 x 20 x 2	1003	2
A54	tube rectangulaire 35 x 20 x 2	77	5
A55	tube rectangulaire 35 x 20 x 2	552.85	5
A55'	tube rectangulaire 35 x 20 x 2	492	1
A56	tube rond 168,3 x 4	85	1
A59	Tube rond 20 x 2	146.02	1
A61	A61 - Virole extérieure gauche - Four à pain		1
A62	A62 - Virole extérieure droite - Four à pain		1
A63	A63 - Rondelle hydratation - four à pain		1
A71	A71 - Couvercle extérieur - Four à pain		1
A72	Fer plat 25 x 3	3750	1
A73	fer plat 25 x 3	636.04	1
A74	A74 - Chapeau - Four à pain		1
Ecrou	Ecrou M14 brut		6
Rondelle	Rondelle Ø14 série MU		6

Outil	Four à pain Ø1000				
Date	03/06/2021	Version	6.3.1	page n°6 / 22	
Pièce	A10 - A20 - Fond et table		Qté	1	

Etape 1a :

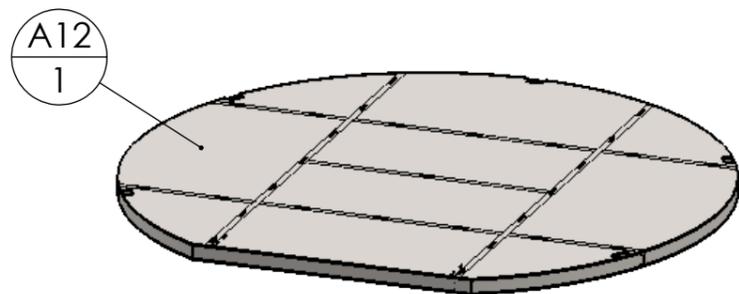
Construire l'ossature sur la tôle de fond A11



Des cordons de 3cm tous les 15cm suffisent !

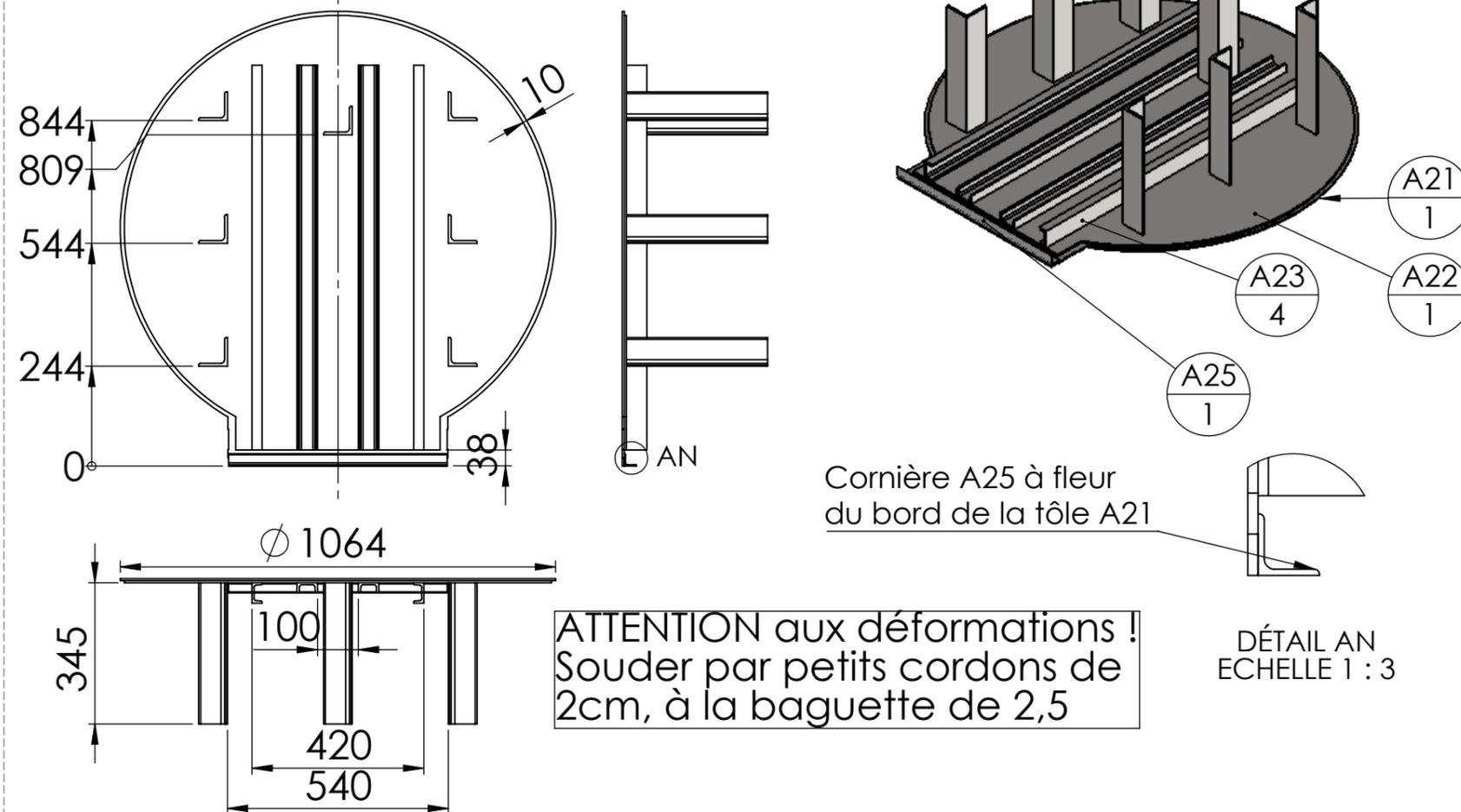
Etape 1b :

Souder par soudure bouchon la tôle supérieure A12



Etape 2a :

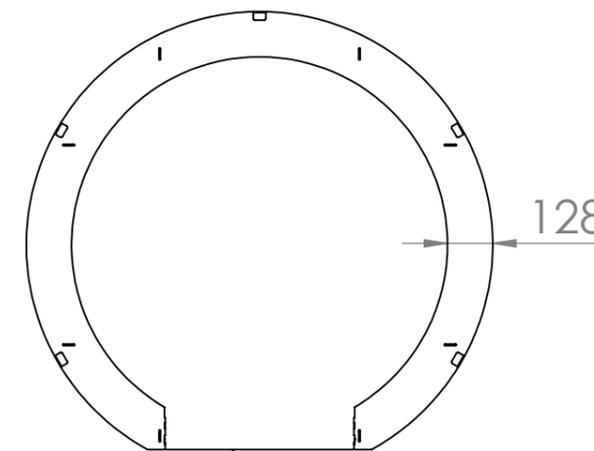
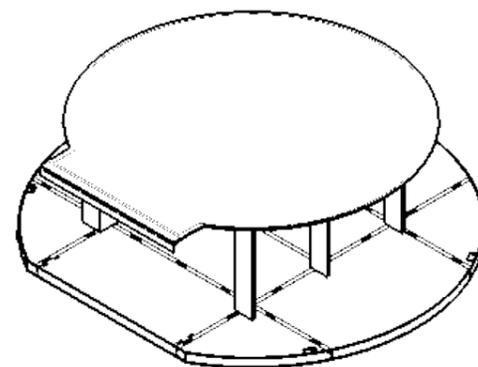
- Construire la table à l'envers sur la tôle circulaire A21.
- Les deux grandes tôles d'épaisseur 5mm sont superposées.
- Soudure intermittente uniquement.
- Peindre généreusement le dessous de la table.



Etape 2b :

Positionner la "table" sur le double fond

- Aligner la façade (à l'équerre)
- Centrer latéralement
- Passer à l'étape suivante et vérifier la verticalité des "tableaux de porte"



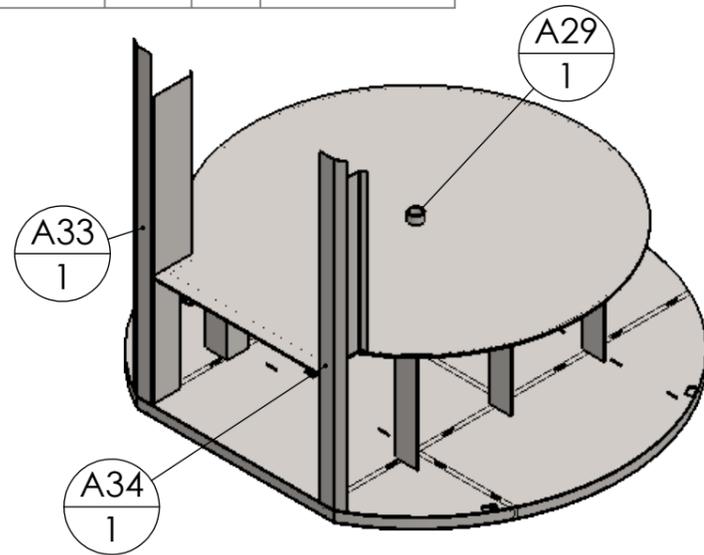
Façades alignées

Les plans de détails de toutes les pièces découpées au laser sont en annexe

Outil	Four à pain Ø1000			
Date	03/06/2021	Version	6.3.1 page n°7 / 22	
Pièce	Etape 3 : Chambre de cuisson Qté 1			

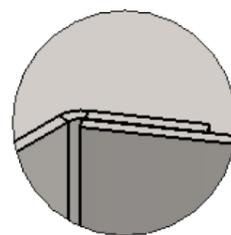
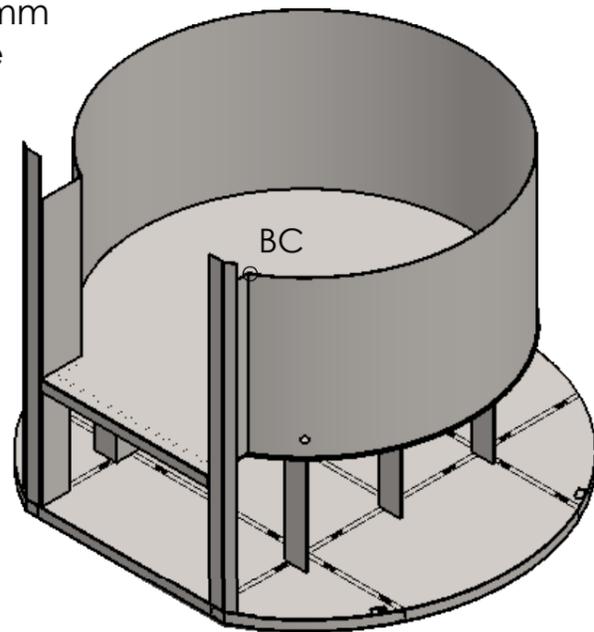
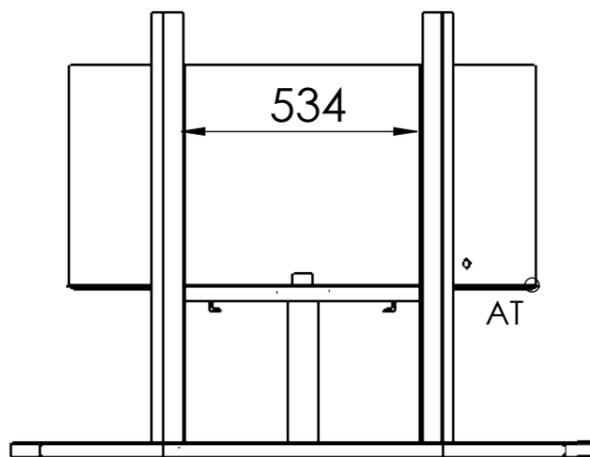
Etape 3a :

- Positionner les tableaux de porte bien verticaux
- L'encadrement de la porte du foyer doit être bien rectangulaire.
- Souder ensuite le bas des cornières au double fond, ainsi que les tableaux de porte.
- Positionner et souder le tube rond A29 bien au centre.



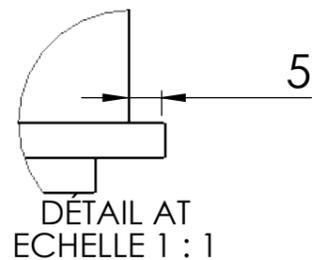
Etape 3b :

Souder la virole sur la "table", par l'extérieur. La face extérieure de la virole arrive à 5mm du bord du fond rond pour faciliter cette soudure.



Les deux tôles se chevauchent sur 18mm

DÉTAIL BC
ECHELLE 1 : 1



DÉTAIL AT
ECHELLE 1 : 1

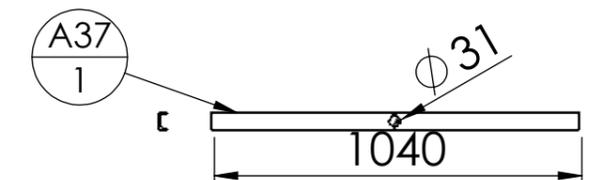
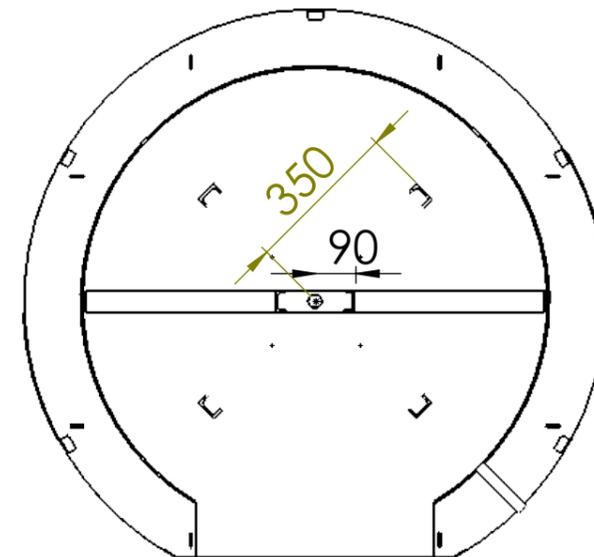
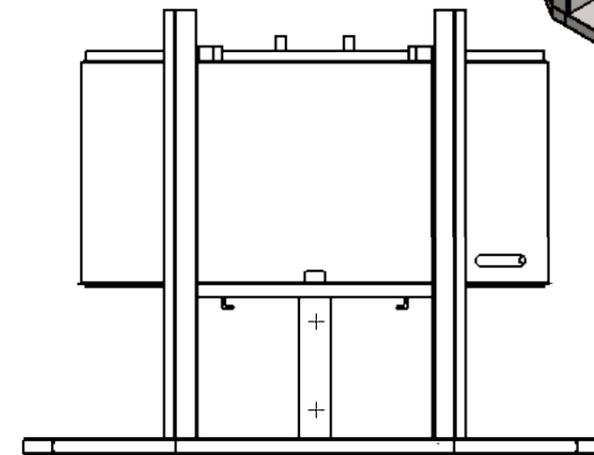
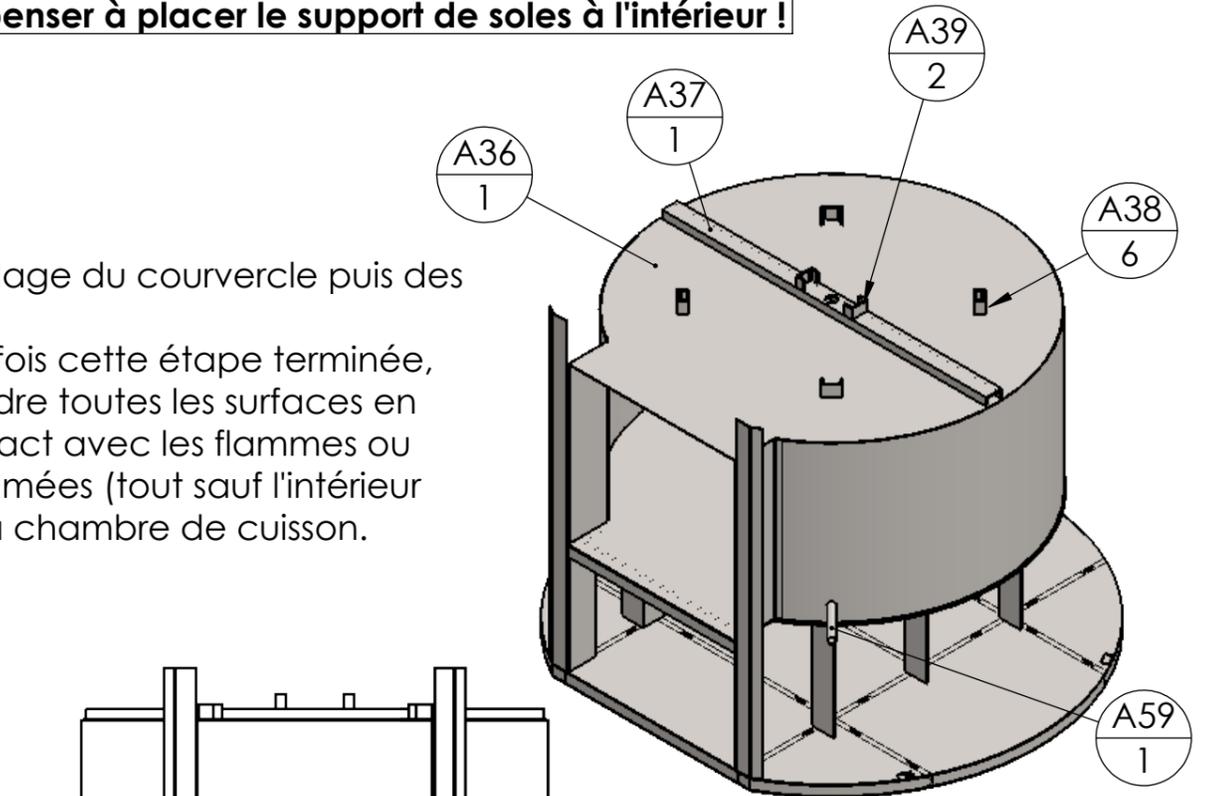
Les plans de détails de toutes les pièces découpées au laser sont en annexe

ATTENTION : avant de refermer le couvercle, penser à placer le support de soles à l'intérieur !



Etape 3c

- Soudage du couvercle puis des UPN
- Une fois cette étape terminée, peindre toutes les surfaces en contact avec les flammes ou les fumées (tout sauf l'intérieur de la chambre de cuisson).

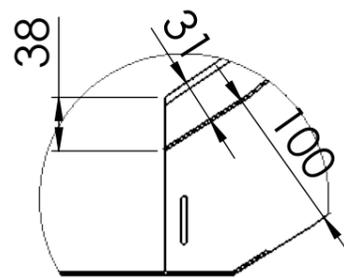
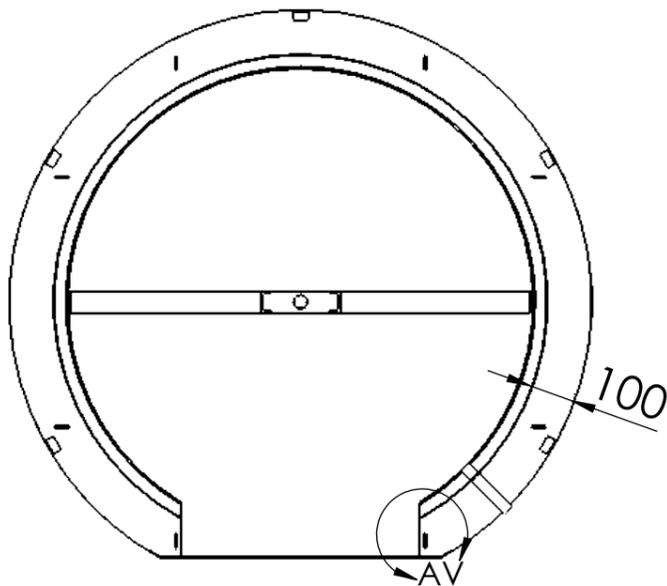
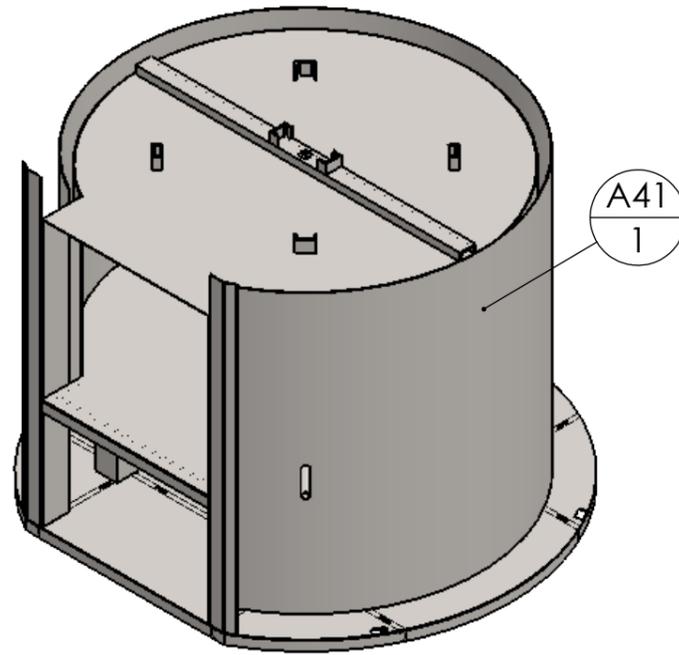
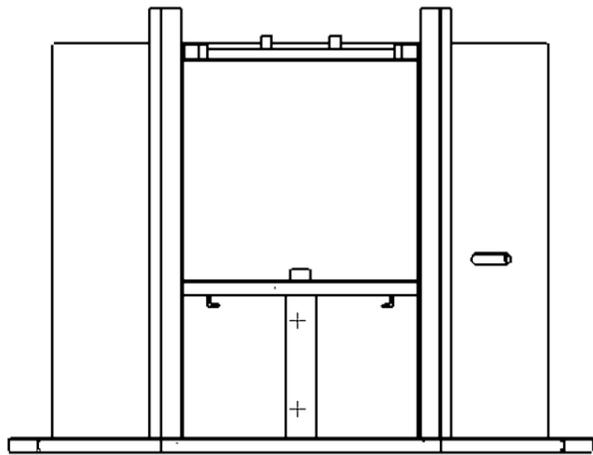


Outil	Four à pain Ø1000				
Date	03/06/2021	Version	6.3.1		page n° 8 / 22
Feuille	Etape 4 : virole intermédiaire				



Etape 4a :

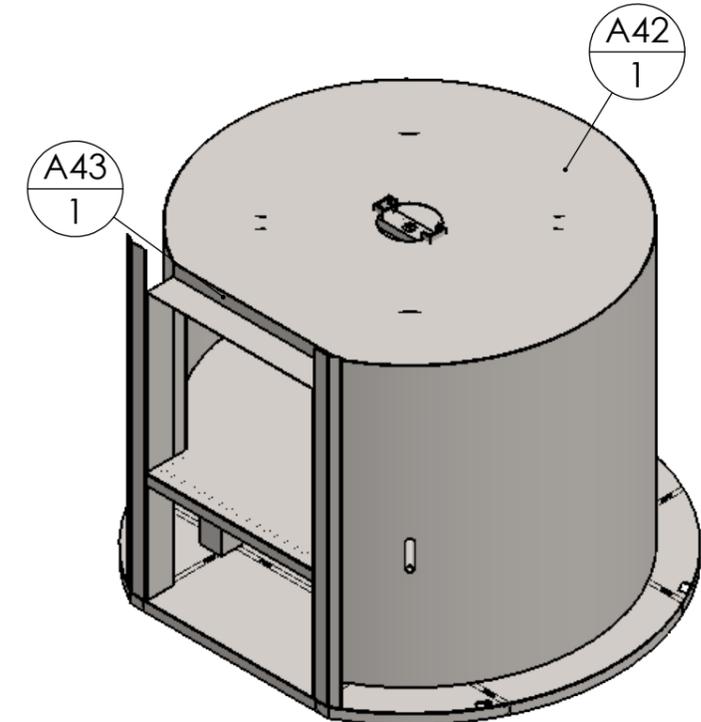
- ATTENTION : penser à peindre la face intérieur de la virole intermédiaire et du couvercle avant cette étape.
- Pointer le bas de la virole intermédiaire A41 sur le double fond, à 100mm de bord. On peut utiliser un jeu de cale de 100mm serre-jointées au double fond pour maintenir cette cote.



DÉTAIL AV
ECHELLE 1 : 5

Etape 4b :

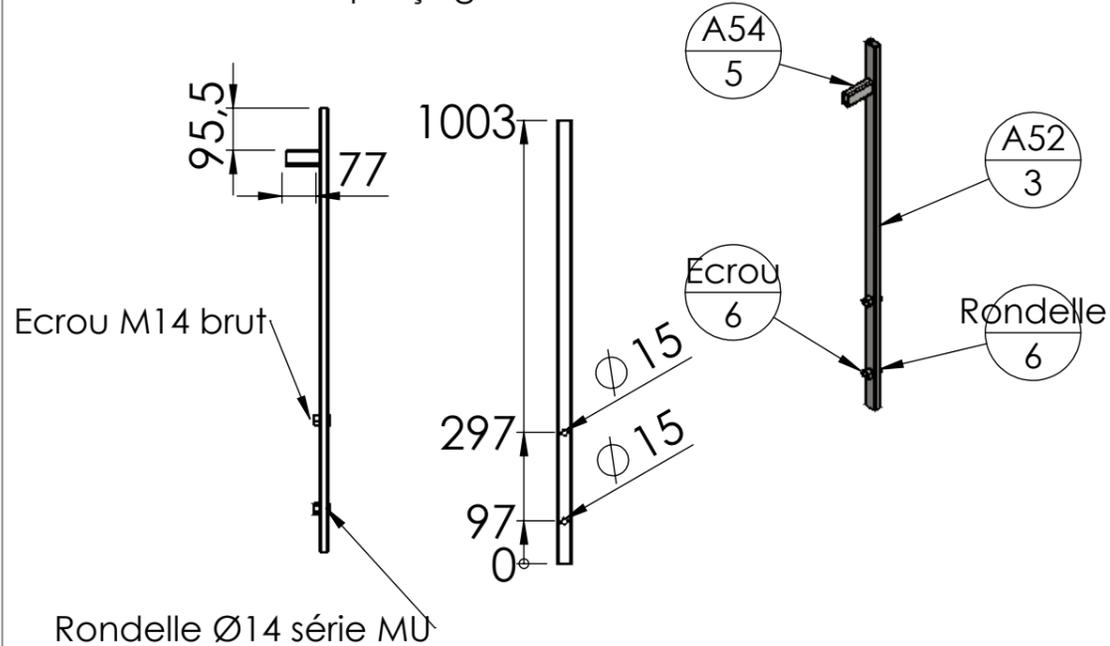
- Pointer le couvercle A42 sur la virole A41, ainsi que la languette A43
- Les cales A38 et A39 servent à maintenir le couvercle et à le réhausser en son centre, pour favoriser le passage des fumées.
- Une fois l'ensemble pointé, on peut souder entièrement (un soudage discontinu conséquent peut suffire) le bas de la virole ainsi que le couvercle.



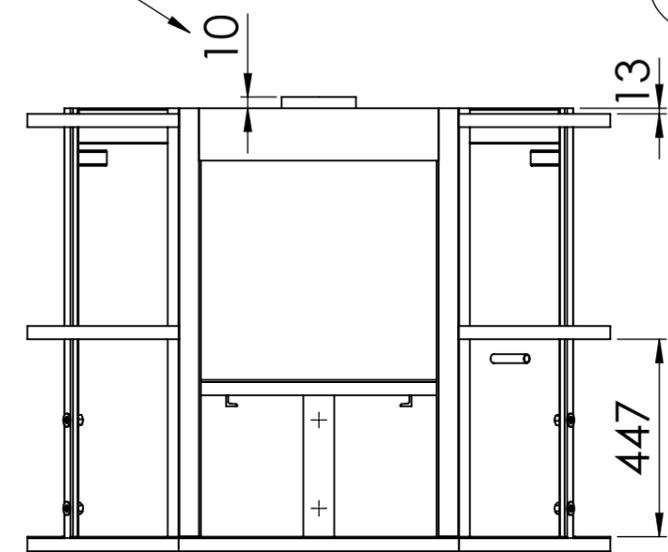
Les plans de détails de toutes les pièces découpées au laser sont en annexe

Etape 5a :

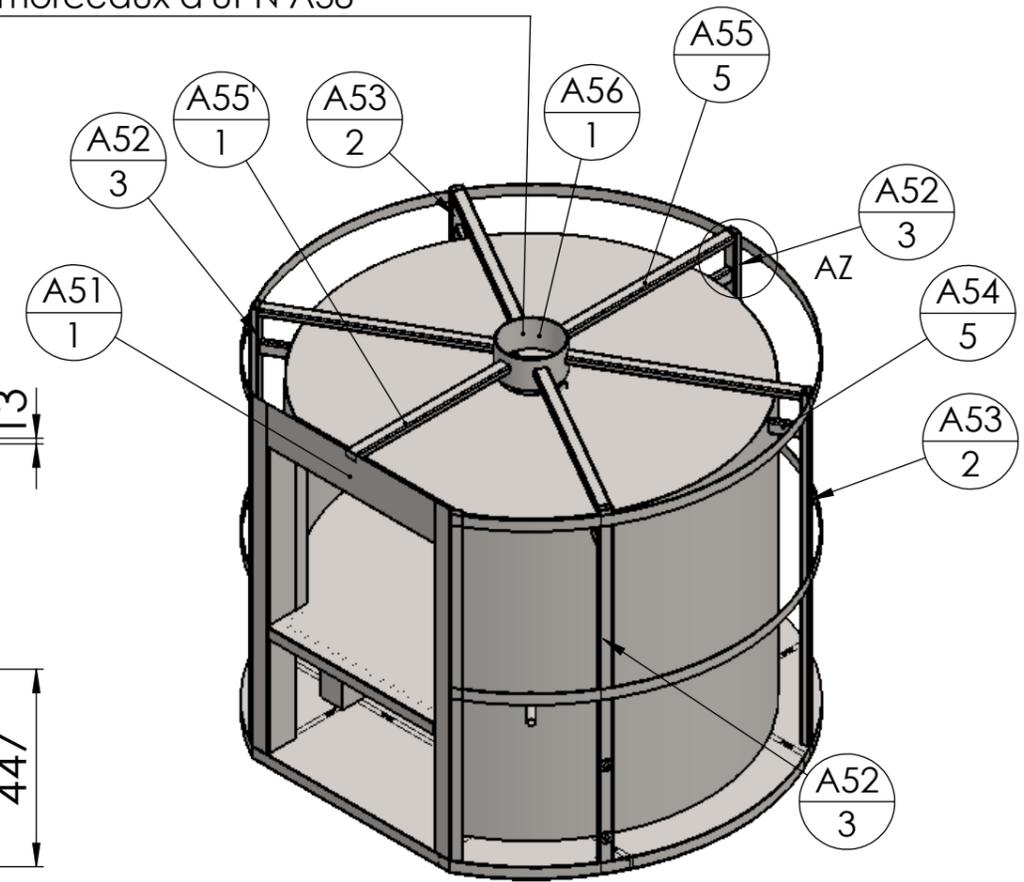
- Construction des éléments d'armature latérale
 -> 3 éléments percés avec écrous et rondelles soudés
 -> 2 éléments sans perçage ni écrou ni rondelle



Les tubes rectangulaires horizontaux A55 et A55' peuvent être soudé à 10mm du haut du tube rond A56, de manière à créer un "toit" légèrement conique et relevé au centre pour favoriser les écoulements.

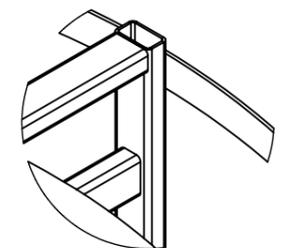
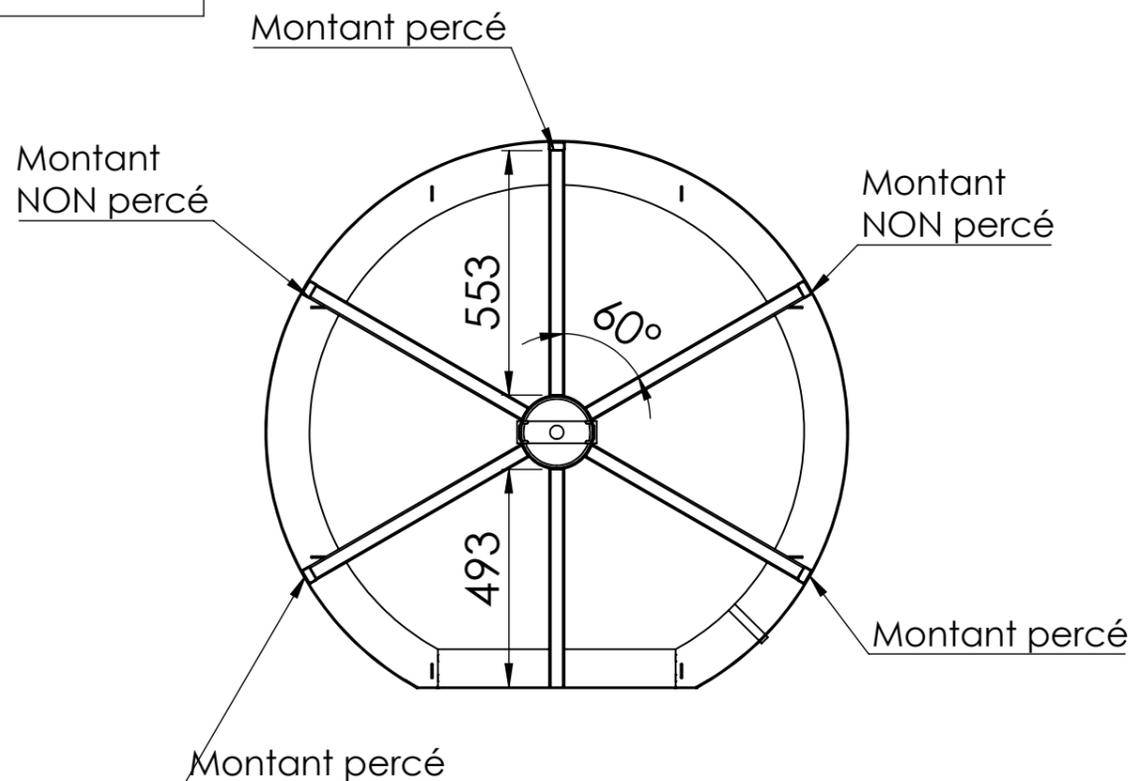


Le tube A54 repose sur les deux morceaux d'UPN A38



Etape 5b : Assemblage de l'armature en place

- Rouler les fers plats circulaires
- Pointer le bas des montants verticaux A52 sur la tôle du double fond
- Pointer les montants verticaux sur la virole intermédiaire (via A54), bien d'ablomb
- Positionner les tubes horizontaux de manière à centrer le tube rond A56. Pointer puis souder le tube rond A56 sur couvercle intermédiaire
- Pointer en place les montants horizontaux A55 entre le tube rond A56 (à 10mm du haut) et les montants verticaux A52
- Pointer les fers plats circulaires sur les montants, à la bonne hauteur !



DÉTAIL AZ
ECHELLE 1 : 5

Les plans de détails de toutes les pièces découpées au laser sont en annexe

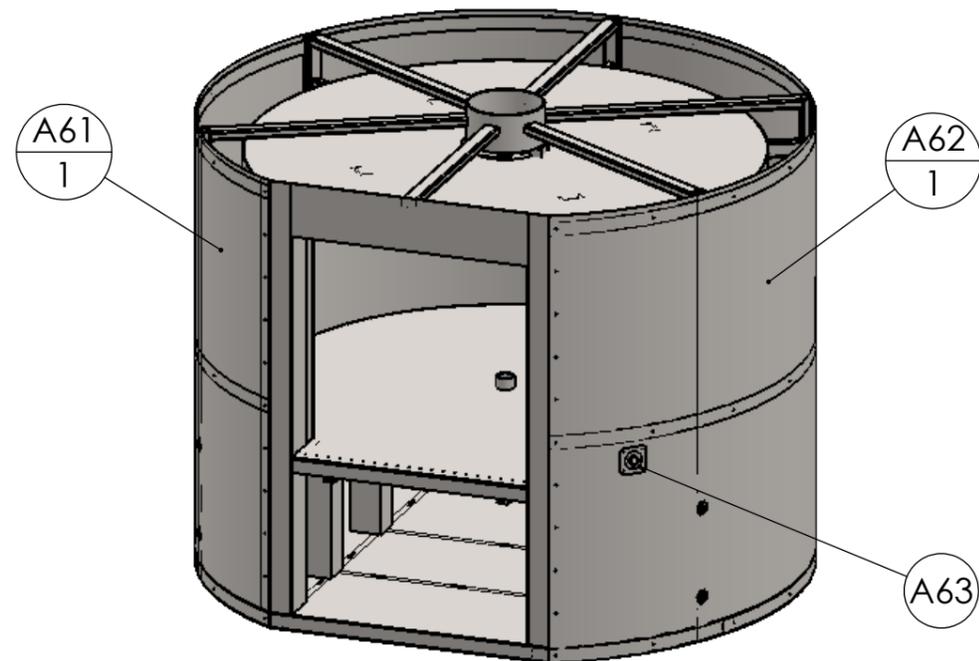
Outil	Four à pain Ø1000				
Date	03/06/2021	Version	6.3.1		page n° 10/ 22
Feuille	6 - 7 : Virole et couvercle				



Etape 5c : Placer l'isolant sur toute la circonférence du four
 Une couche de laine de céramique (isolant haute température) côté chaud, et compléter avec de la laine de roche classique côté extérieur

Etape 6a : Riveter la virole extérieure

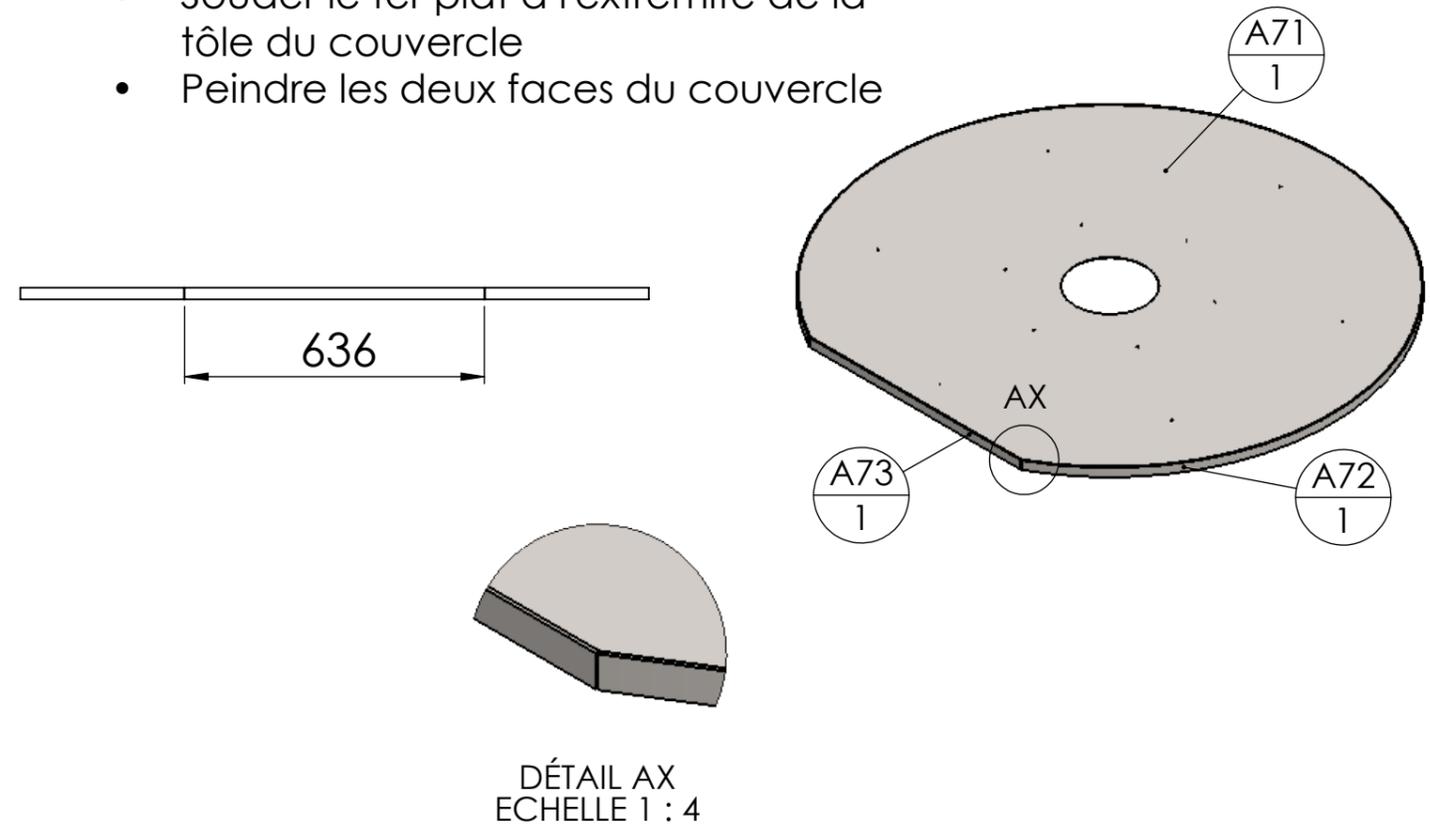
- Positionner les viroles à l'aide de trois sangles à cliquet (une au niveau de chaque cerclage de l'armature)
- Bien positionner la "ligne avant" de la virole sur l'avant du four. Vérifier que les perçages des tôles tombent en face des perçages pour visser les pieds, ainsi que le tube pour l'hydratation.
- Riveter chaque demi virole extérieure tout le long des tableaux de portes, puis riveter petit à petit vers l'arrière.
- A l'arrière, riveter ensemble les deux tôles sur le tube d'armature arrière.



Etape 6b : Placer l'isolant sur le haut du four

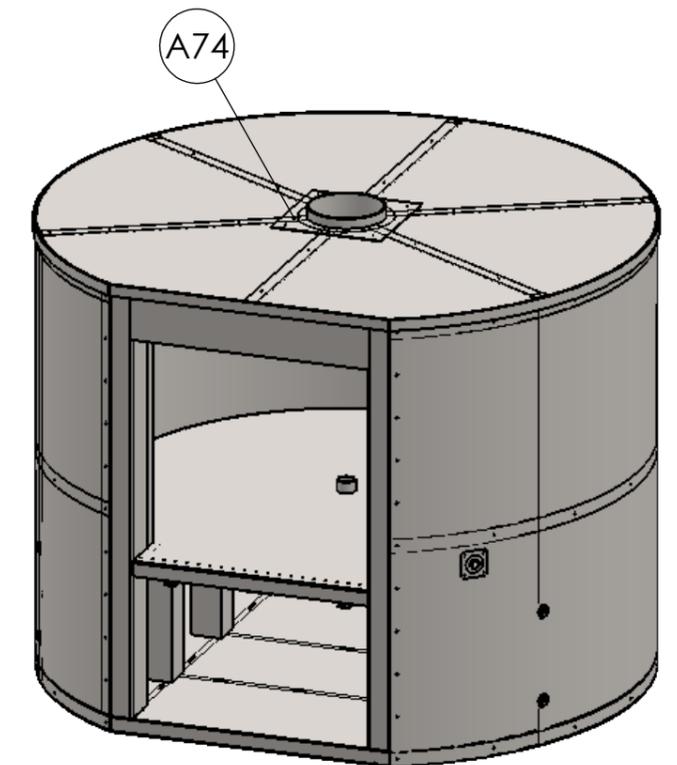
Etape 7a : Construire le couvercle

- Roulez le fer plat
- Souder le fer plat à l'extrémité de la tôle du couvercle
- Peindre les deux faces du couvercle

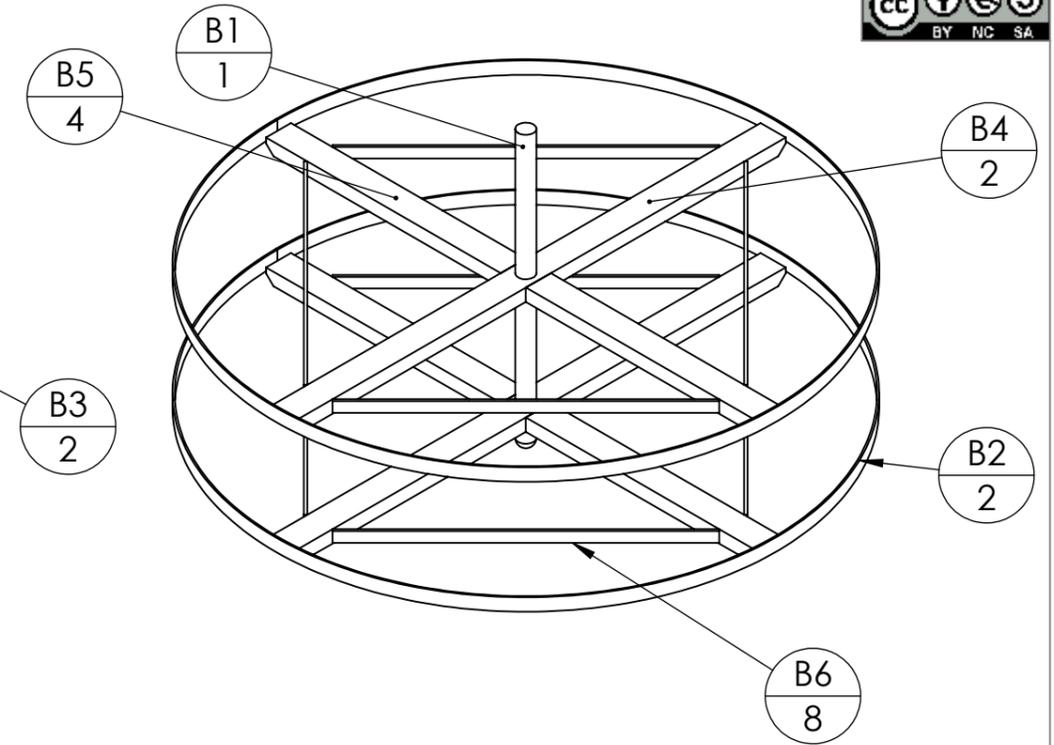
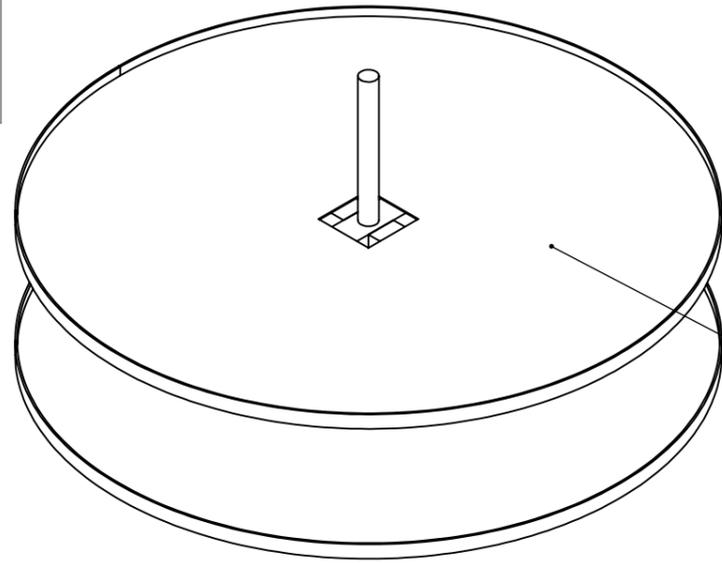


Etape 7b : Fixer le couvercle

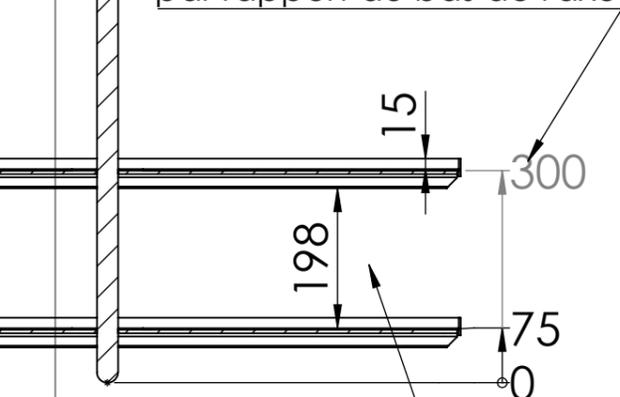
- Riveter le couvercle sur les tube de "l'étoile" supérieure
- Positionner la petite tôle carré A74 sur le tube d'évacuation, percer et riveter en place.



Outil	Four à pain Ø1000			
Date	03/06/2021	Version	6.3.1 page n° 11 / 22	
Pièce	B - Support de soles		Qté 1	

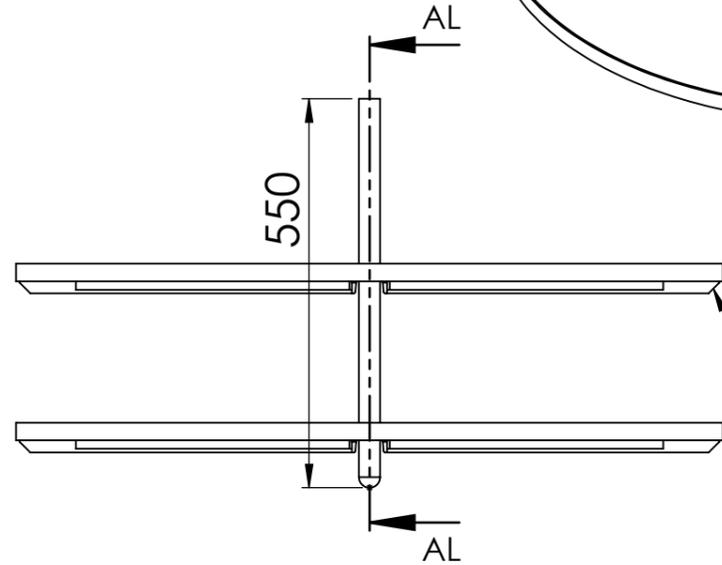


Position du haut des UPN par rapport au bas de l'axe



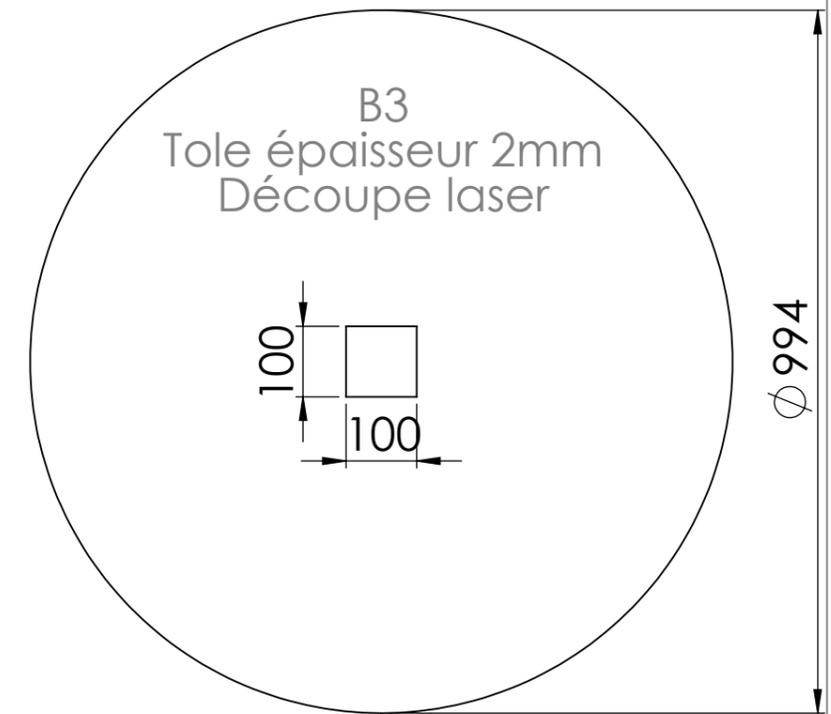
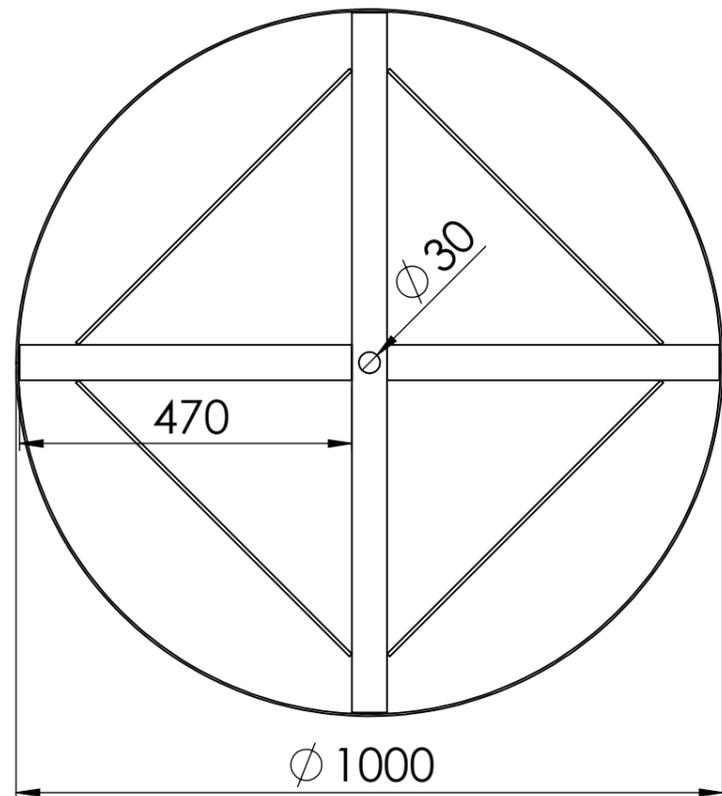
COUPE AL-AL

Cote entre le dessus de la tôle de la sole inf et le bas des UPN de la sole sup. Couper des cale à cette cote pour positionner la deuxième sole parallèle à la première.



Chanfreiner le bout des UPN pour que ça ne soit pas blessant.

Explications de fabrication sur le tuto dédié

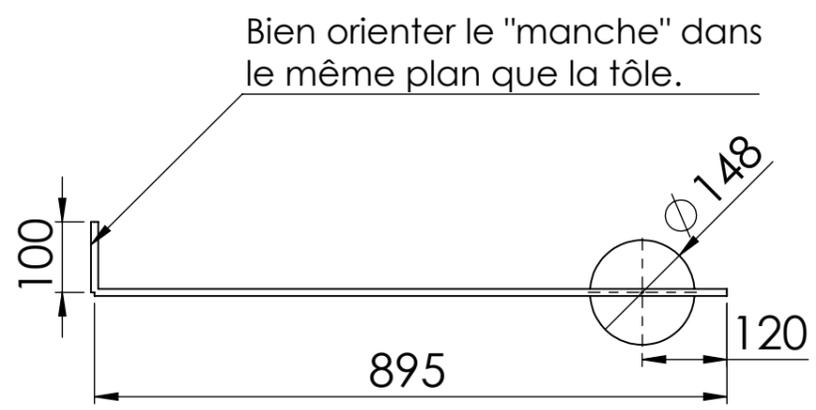
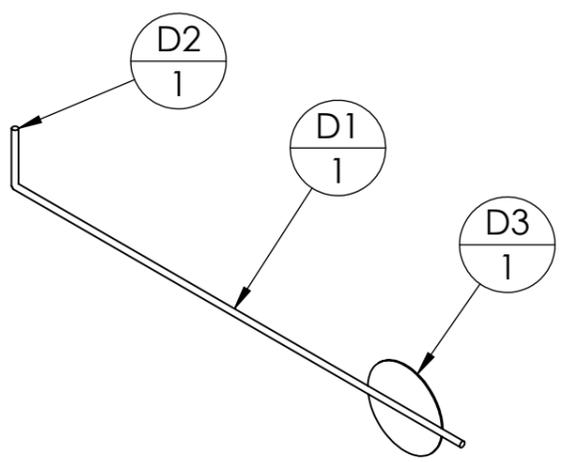
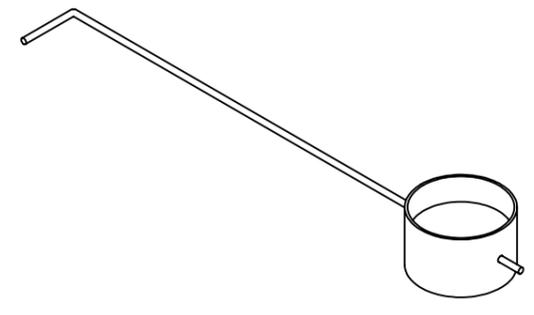


ID	Description	Longueur	Qté
B1	étiré rond Ø30	550	1
B2	Fer plat 25 x 3	3300	2
B3	B3 - Support de sole - Four à pain		2
B4	Fer U 50 x 25 x 5	990	2
B5	Fer U 50 x 25 x 5	470	4
B6	Fer plat 20 x 5	547.3	8

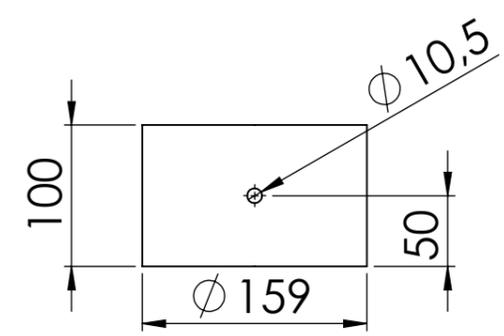
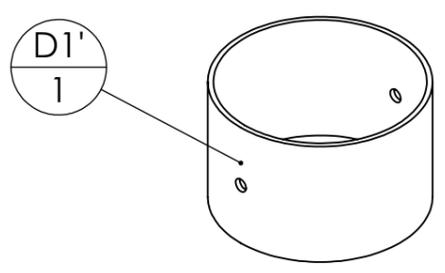
Les plans de détails de toutes les pièces découpées au laser sont en annexe

D et D' - clé de cheminée

Attention, D doit être assemblé dans D' !

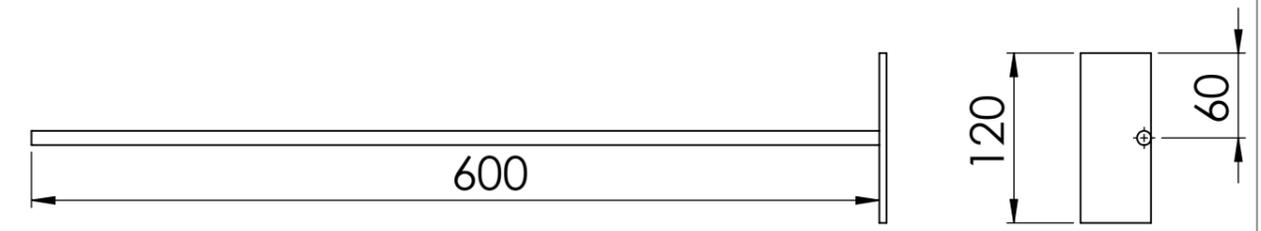
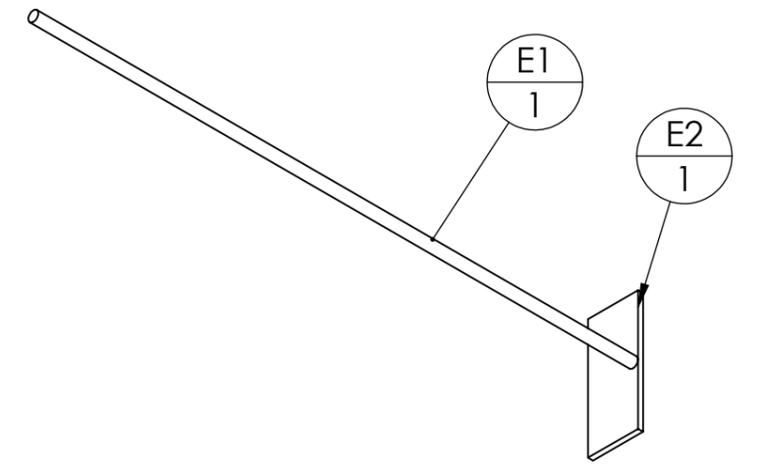


ID	Description	Longueur	Qté
D1	fer rond Ø10	895	1
D2	fer rond Ø10	100	1
D3	D3 - Clé - Four à pain		1



ID	Description	Longueur	Qté
D1'	tube rond 159 x 4	100	1

E - Raclette à cendres



ID	Description	Longueur	Qté
E1	fer rond Ø10	600	1
E2	Fer plat 50 x 5	120	1

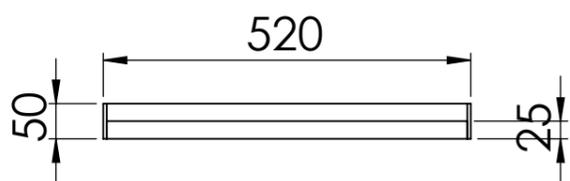
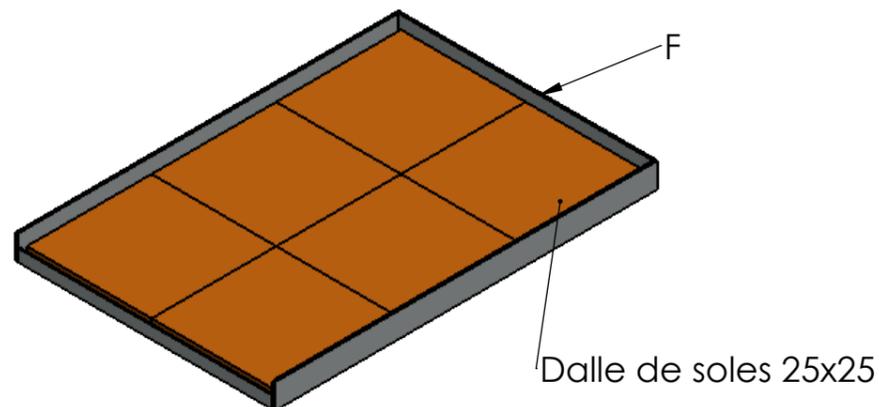
Outil	Four à pain Ø1000			L'atelier paysan	
Date	03/06/2021	Version	6.3.1		page n° 13 / 22
Pièce	F - H		Qté		1



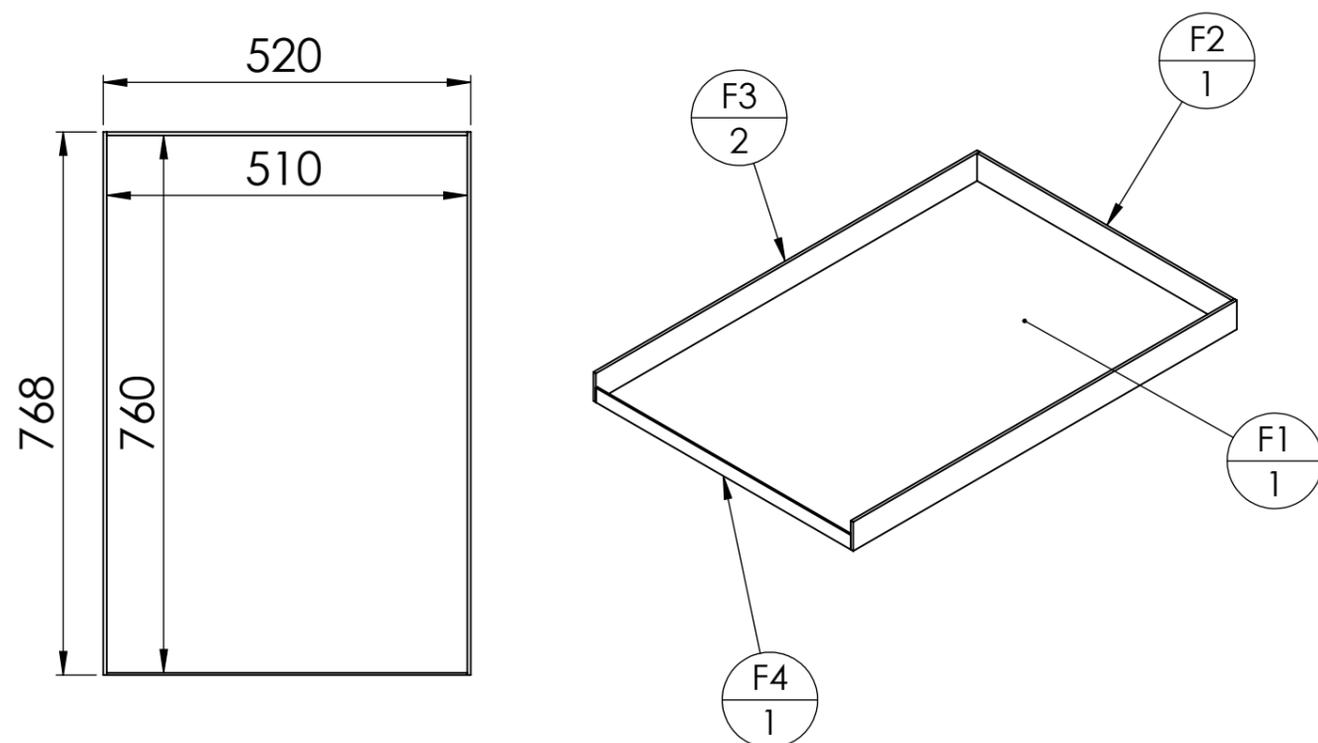
H - système d'humidification de la chambre de cuisson

L'ensemble peut être fixé à la virole par un rivet

F - foyer



Les fers plats viennent à l'extérieur de la tôle



ID	Description	Longueur	Qté
F3	Fer plat 50 x 5	768	2
F2	Fer plat 50 x 5	510	1
F4	fer plat 25 x 3	510	1
F1	F1 - Foyer - Four à pain		1



Ecrou plat (à l'intérieur) (3/8")

Récipient extérieur (cafetière inox)

Réduction (mâle 3/8" - femelle 3/8")

Vanne papillon (mâle 3/8" - femelle 3/8")

Embout de tuyau Ø12mm (mâle 3/8")

Tube en cuivre Ø14mm (L = 80mm)

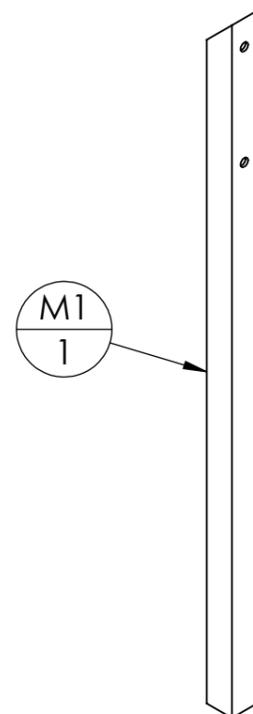
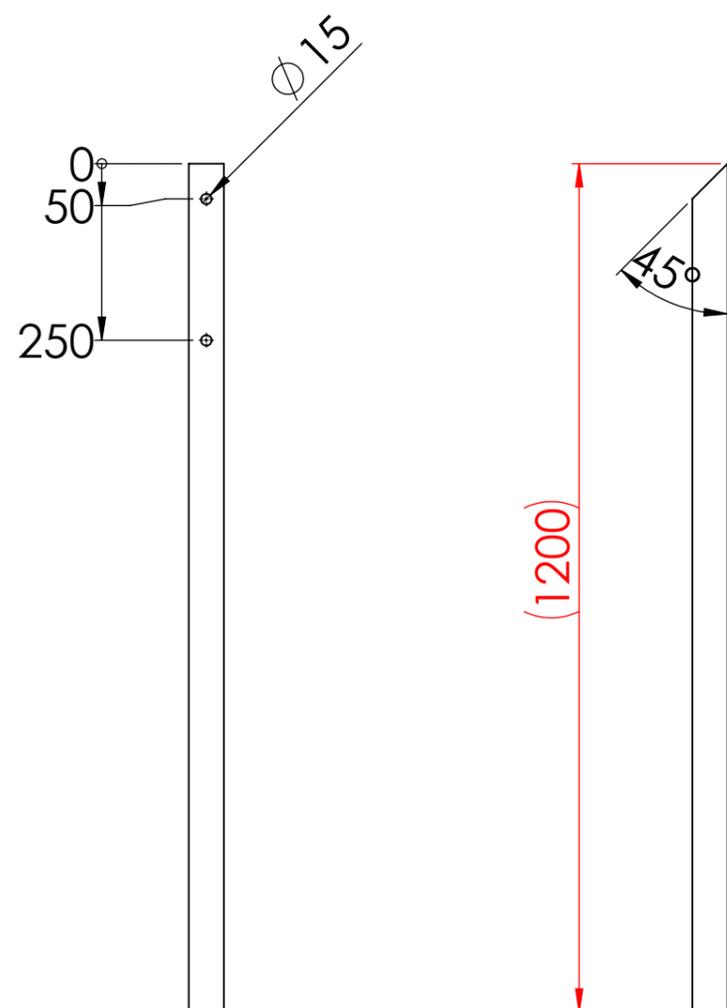
Coude laiton à souder pour tube de 14mm

Tube en cuivre Ø14mm (L = 220mm, coupe en biseau à l'intérieur)

Récipient intérieur inox (à l'intérieur)

N°	Désignation	Longueur	Qté
	vanne papillon	Vanne papillon 3:8 mâle femelle	1
	Réduction	Réduction laiton 3:8 3:8	1
	Embout de tuyau Ø12mm	Embout de tuyau mâle 3:8 12mm	1
	gamelle inox	récipient eau intérieur four	1
	Ecrou plat	Ecrou plat 3:8	1
	Coude laiton	Coude laiton à souder Ø14mm	1
H1	tube de cuivre Ø14mm	80	1
H3	Tube de cuivre Ø14mm	220	1
	Récipient eau extérieur	Récipient eau extérieur four	1

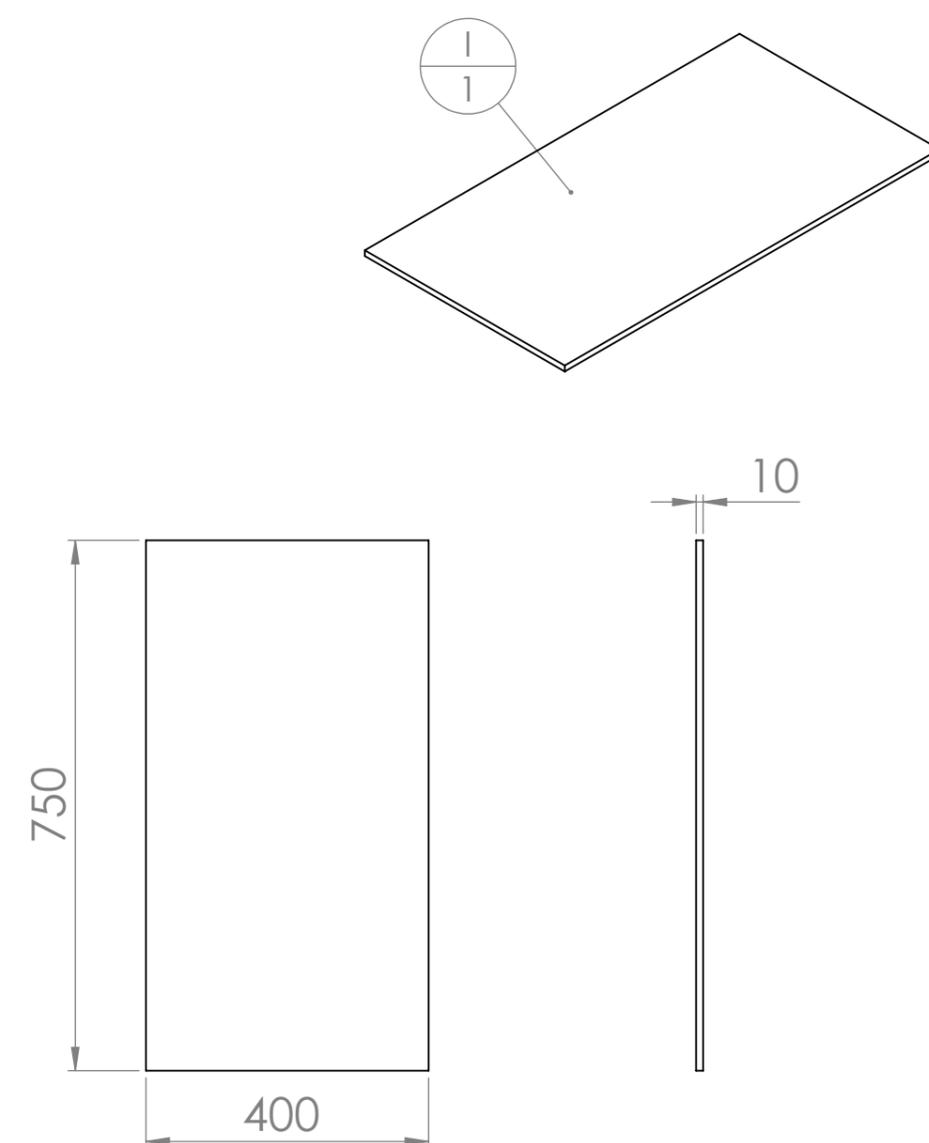
Outil	Four à pain Ø1000				
Date	03/06/2021	Version	6.3.1	page n° 14 / 22	
Pièce	M - I - O			Qté	



La hauteur des pieds (la longueur de M1) est à ajuster au cas par cas (hauteur de remorque ou utilisation au sol, taille du boulanger ou de la boulangère). On peut partir sur une hauteur finale du haut du four 5cm au dessus de la taille du boulanger ou de la boulangère. Pour une utilisation au sol, se référer au tableau :

Taille boulanger-ère	Hauteur du four	Longueur des pieds
1,60	1,65	1,00
1,70	1,75	1,10
1,80	1,85	1,20
1,90	1,95	1,30

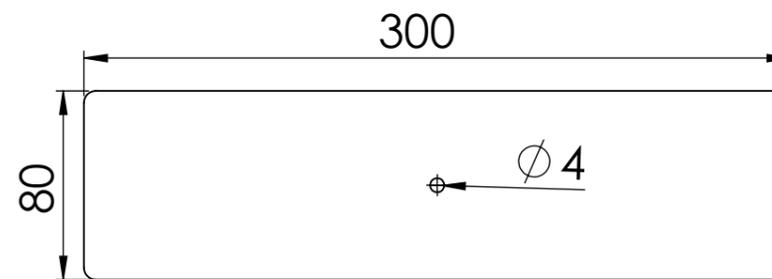
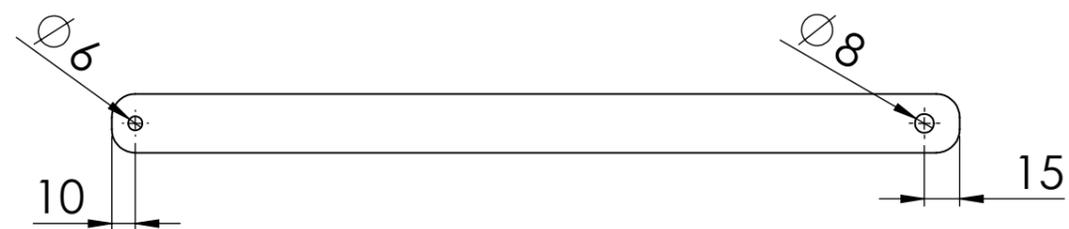
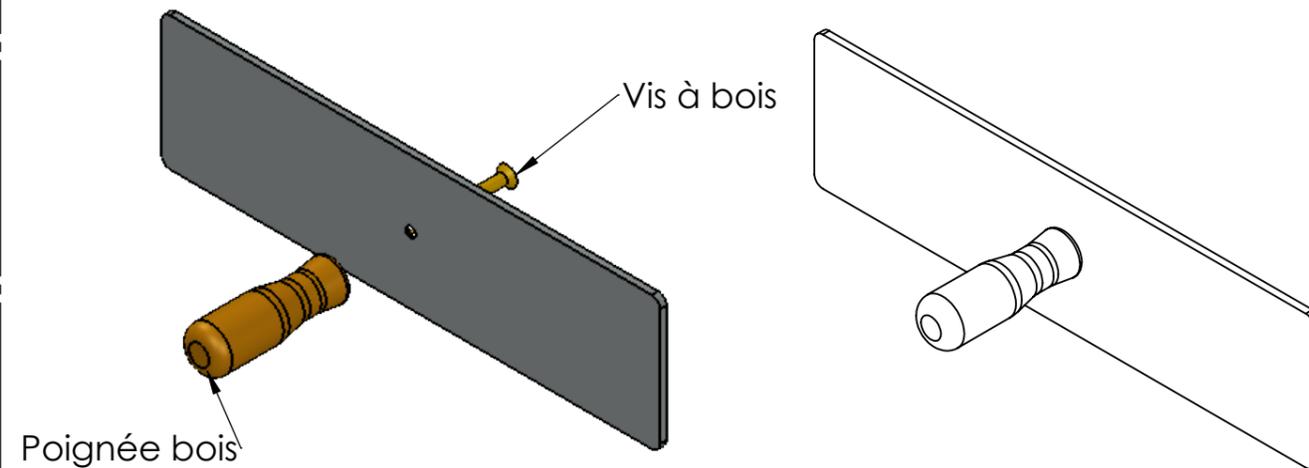
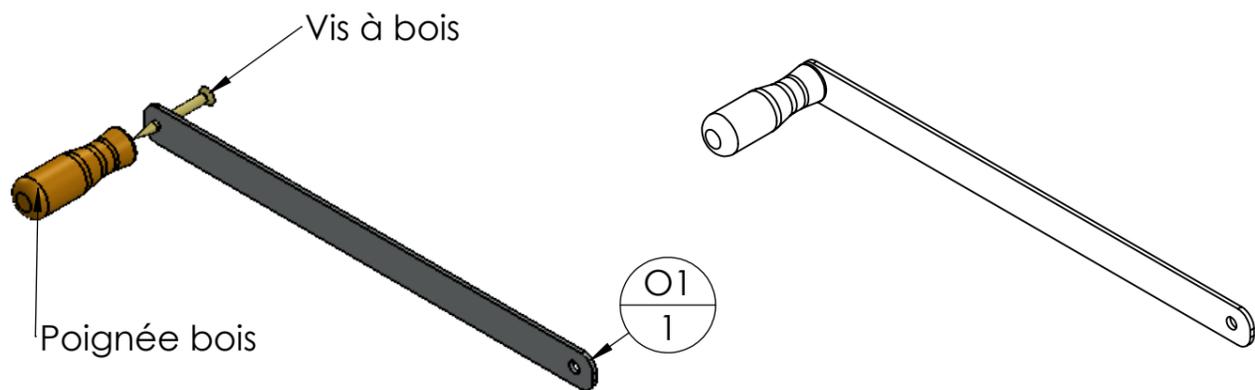
repère	Désignation	ANGLE1	ANGLE2	p	LONGUEUR	Quantité
M1	Cornière 50 x 50 x 5	0.00	45.00	2x Ø15 ;	1200	1



La pièce I reçoit les flammes. C'est une pièce martyre. Elle se glisse dans le rail formé par les deux U A23. La pièce I peut être auto-construite avec 4 morceaux de fer plat de 100x10 soudés bords à bords.

ID	Description	Longueur	Qté
I	I - Martyr - Four à pain		1

Outil	Four à pain Ø1000				
Date	03/06/2021	Version	6.3.1	page n° 16 / 22	
Pièce	Poignées - O et T			Qté	



Fraiser fortement le perçage d'un côté pour noyer la tête de vis

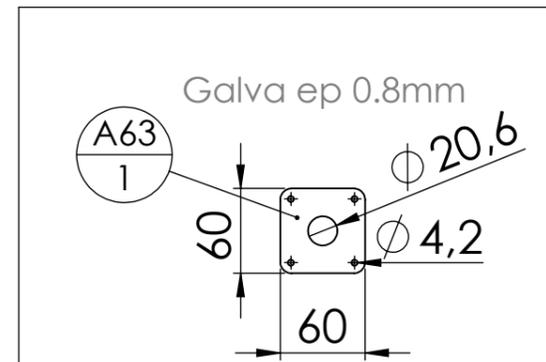
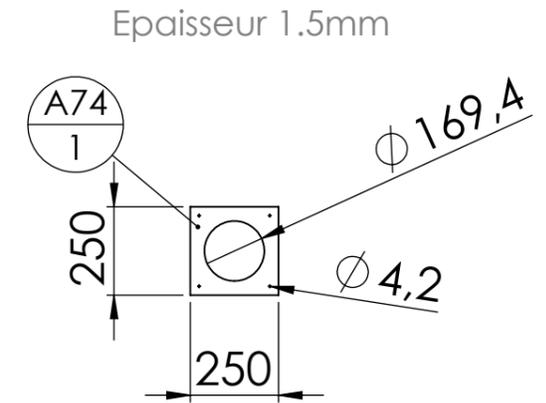
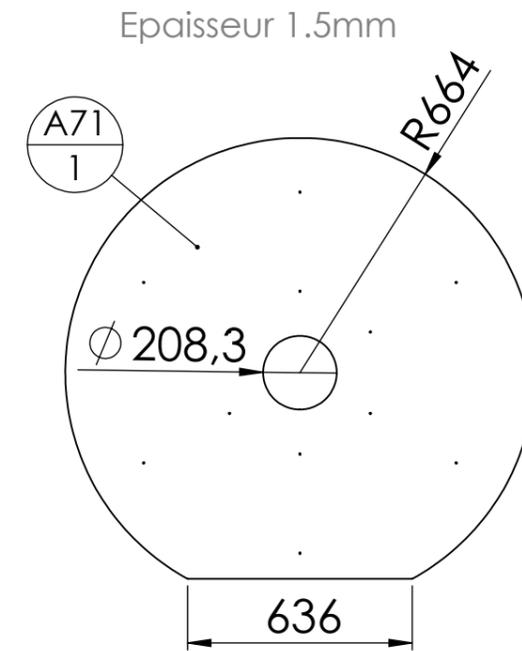
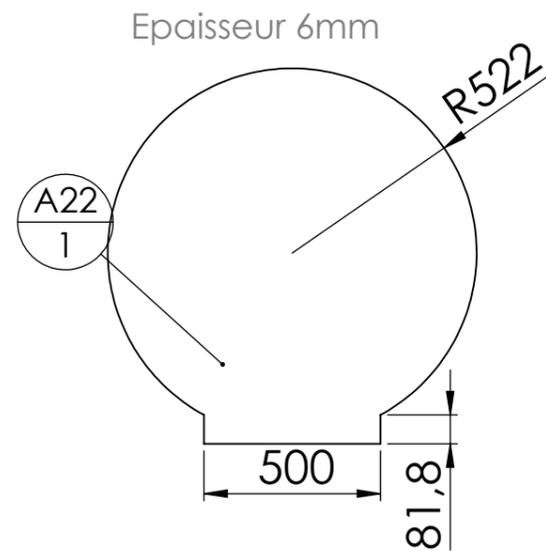
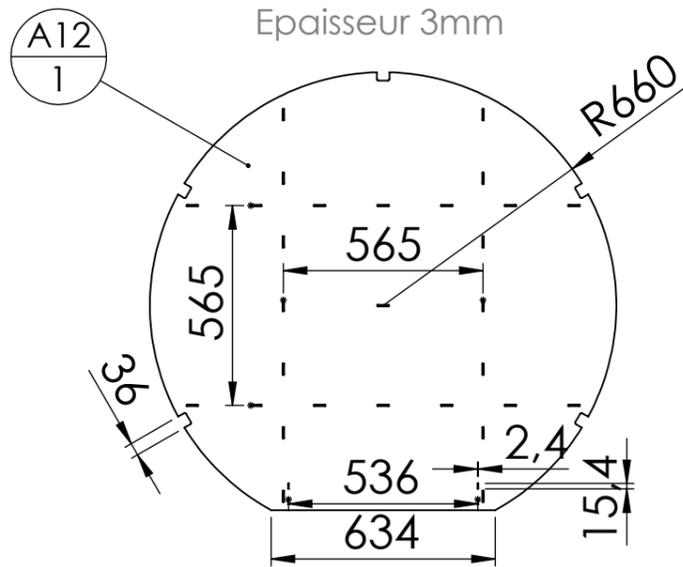
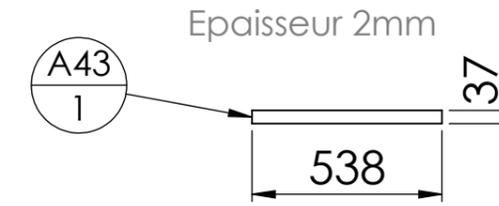
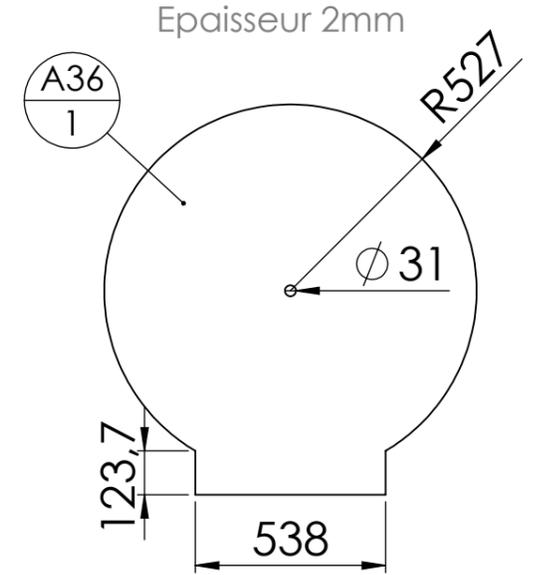
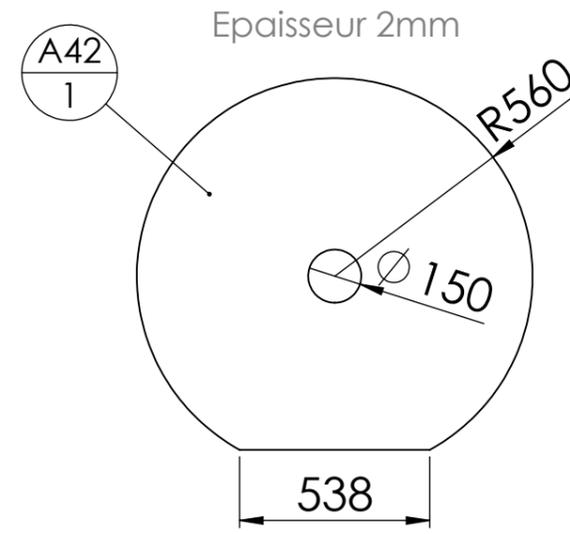
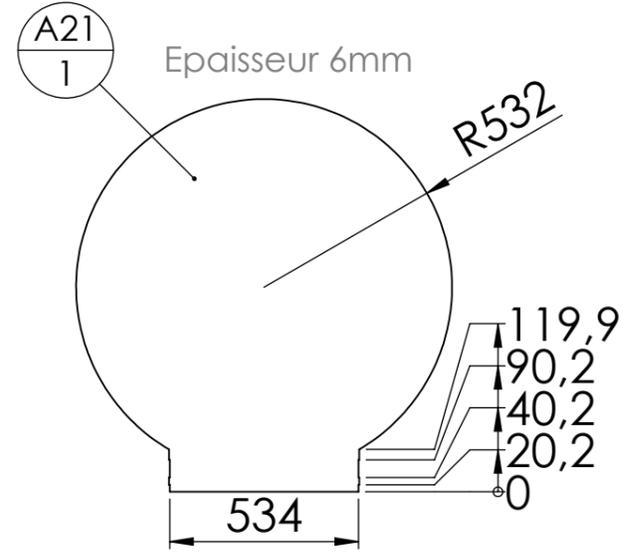
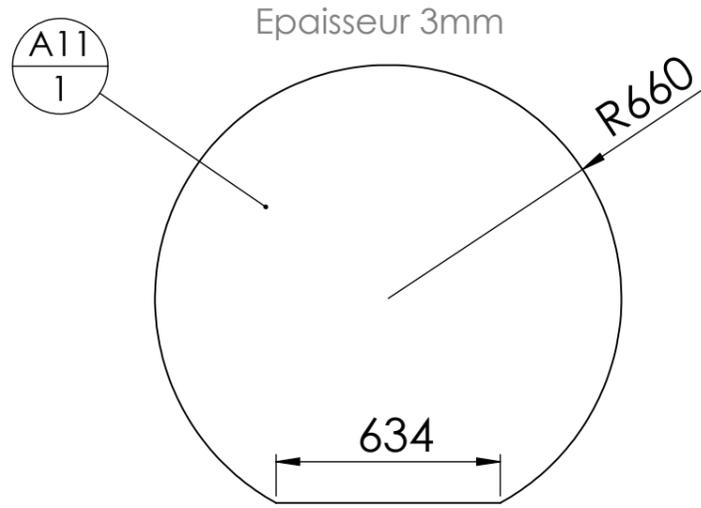


Fraiser fortement le perçage d'un côté pour noyer la tête de vis

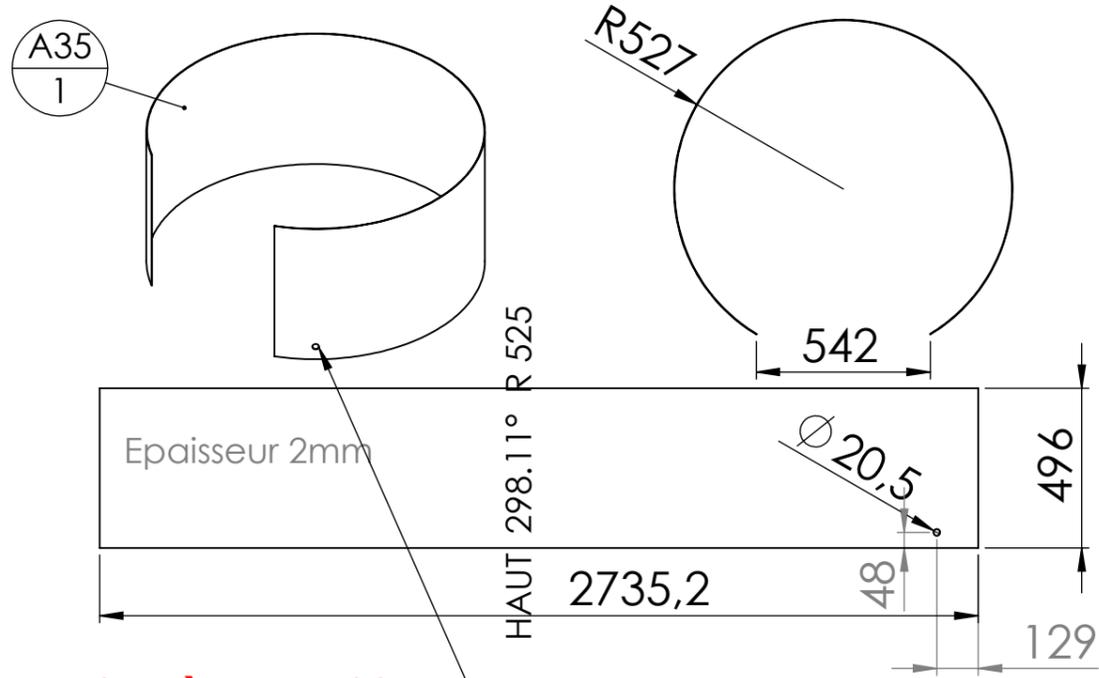


N°	Désignation	a1	a2	p	Longueur	Qté
Poignée bois	Poignée en bois					1
Vis à bois	Vis bois/agglo TX 6x60					1
O1	Fer plat 25 x 3			Ø6 ; Ø8	360	1

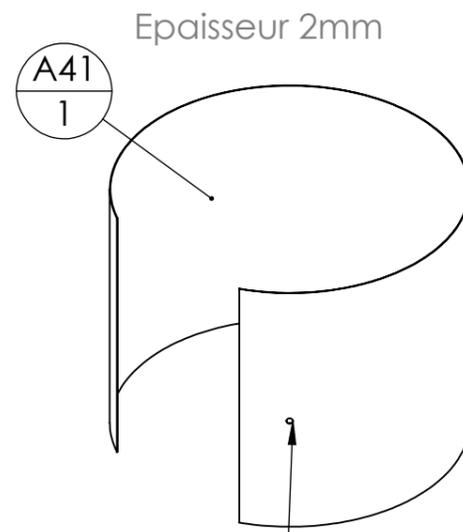
N°	Désignation	Qté
Vis à bois	Vis bois/agglo TX 6x60	1
Poignée bois	Poignée en bois	1
T1	T1 - Trappe tirage foyer - Four à pain	1



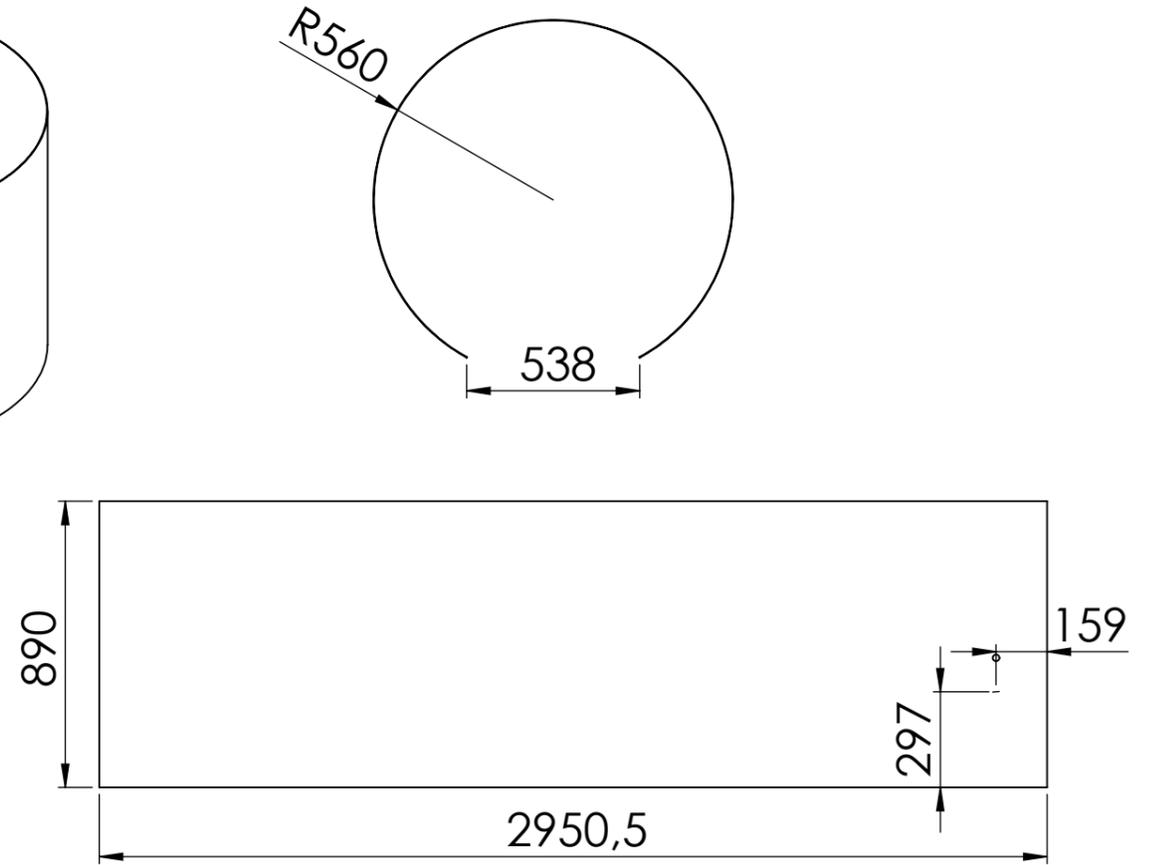
Si A12 n'est pas découpée au laser, elle peut être identique à A11. Les fentes pour les soudures bouchons peuvent être réalisées à la disqueuse ou remplacées par des perçages.



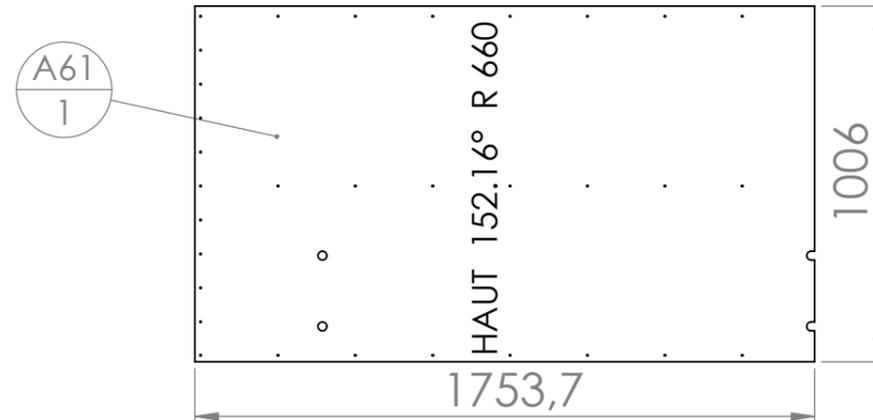
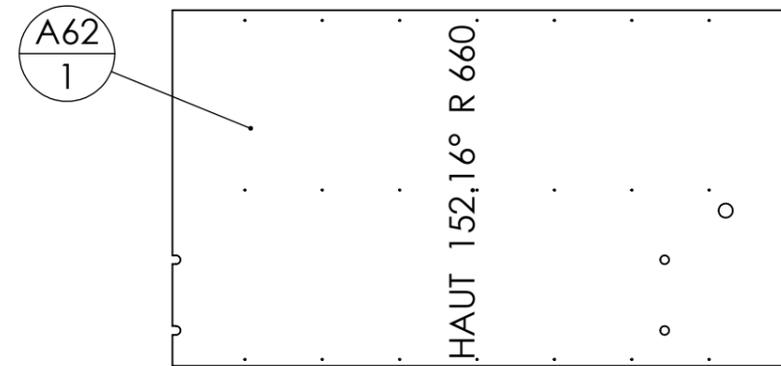
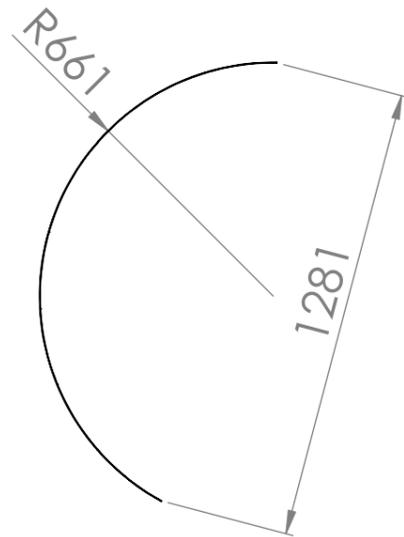
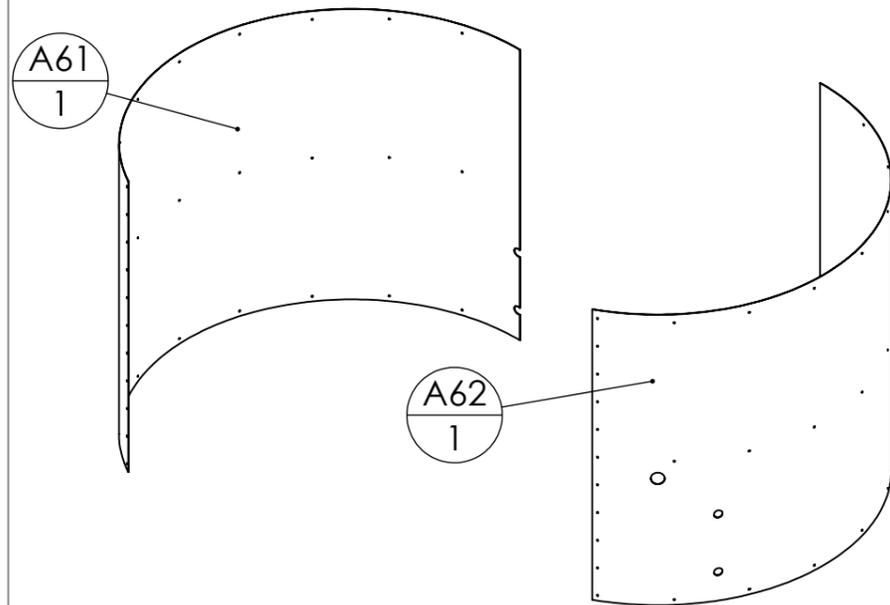
Attention à la position du perçage au roulage !



Attention à la position du perçage au roulage !



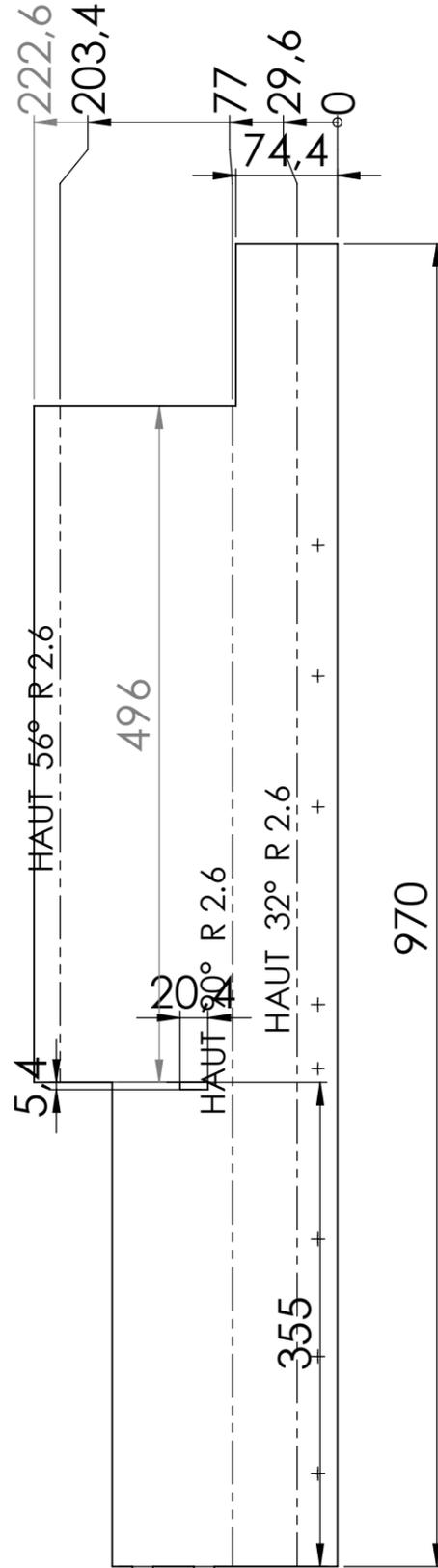
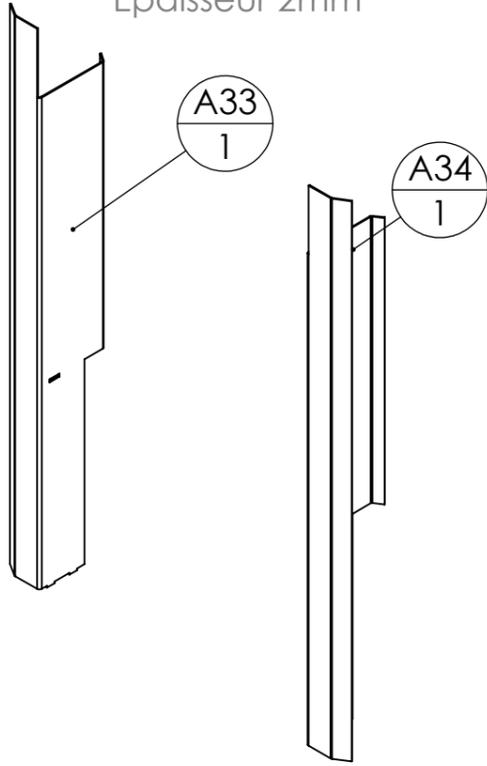
Viroles extérieures
Epaisseur 0.8mm (ou 1mm) zinguée.
Ces viroles, fines et souples, sont "roulées" à la main directement sur le four.



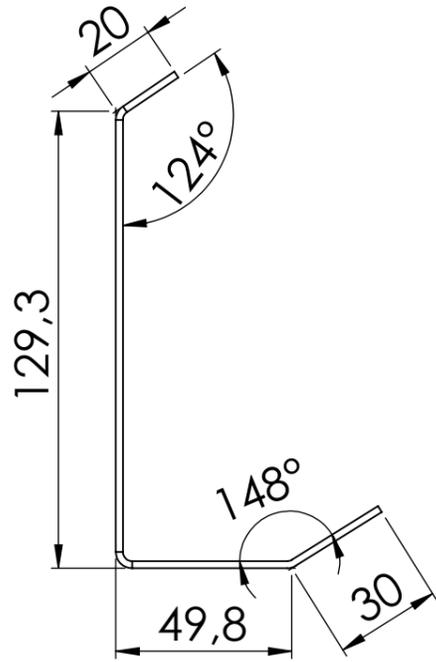
Outil	Four à pain Ø1000				
Date	03/06/2021	Version	6.3.1		page n° 19 / 22
Feuille	Pièces Laser pliées				



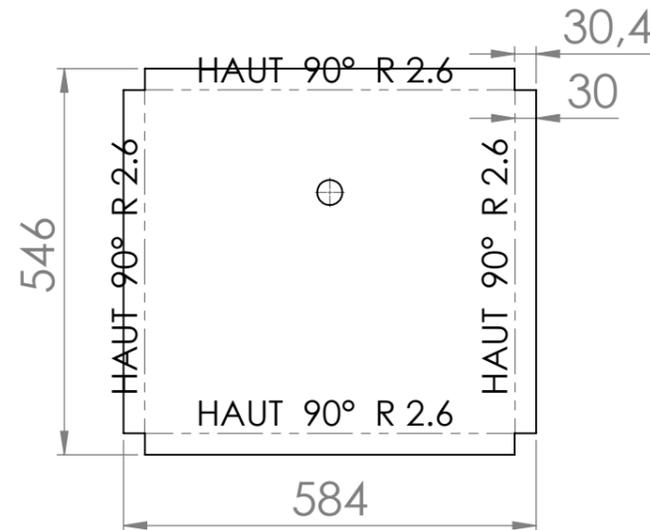
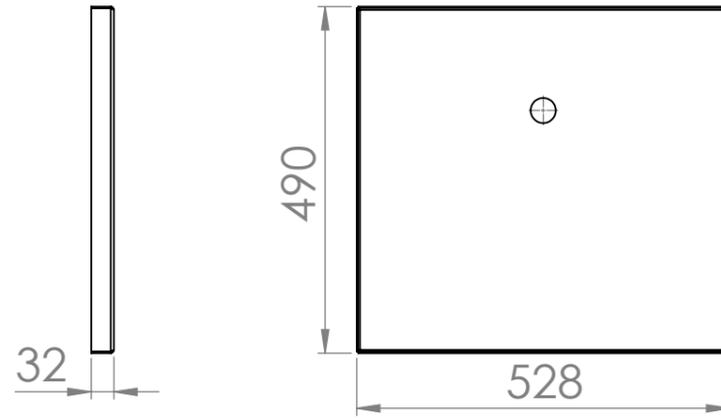
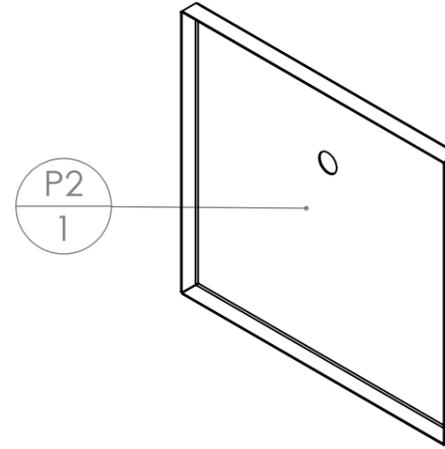
Epaisseur 2mm



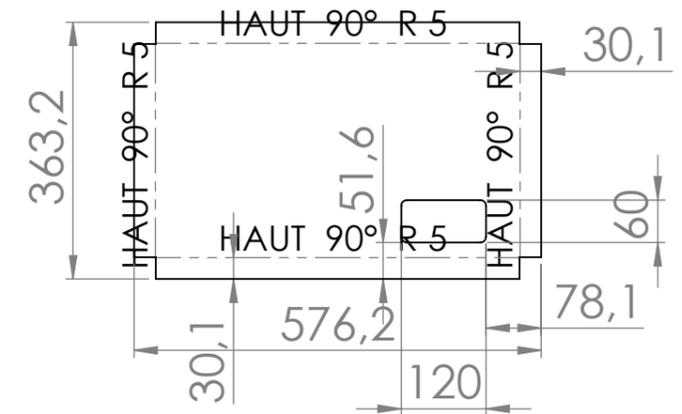
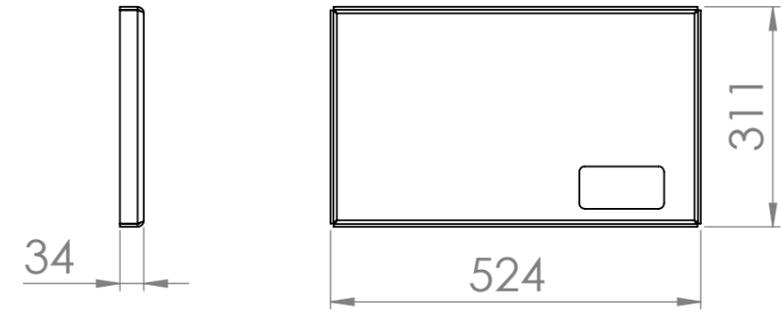
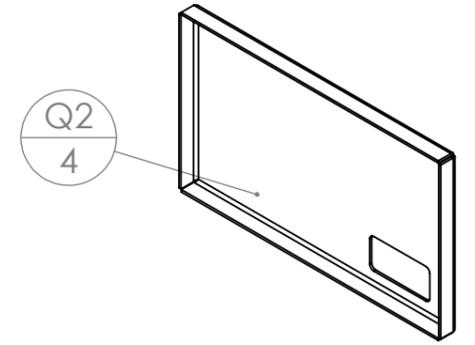
Attention : 2 pièces symétriques !!

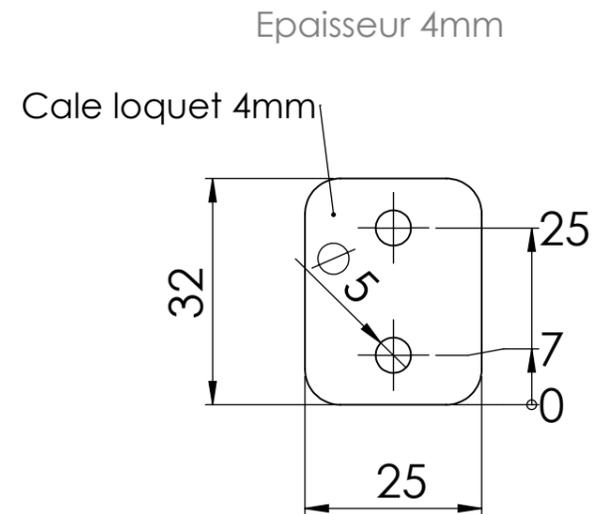
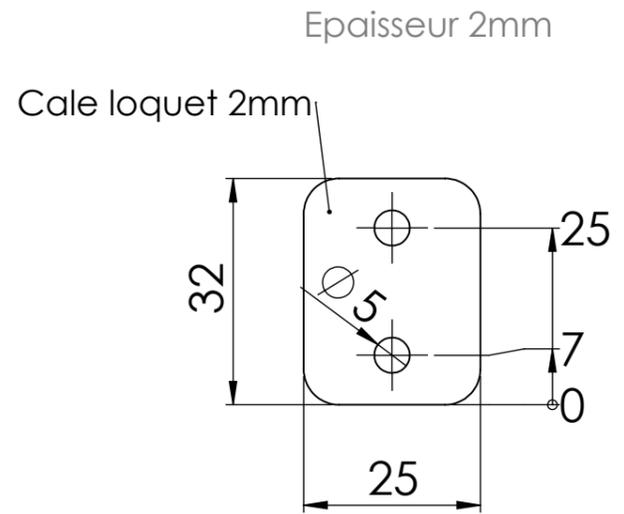
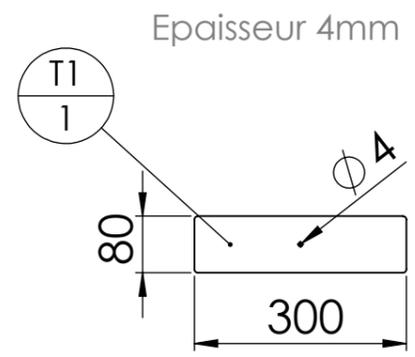
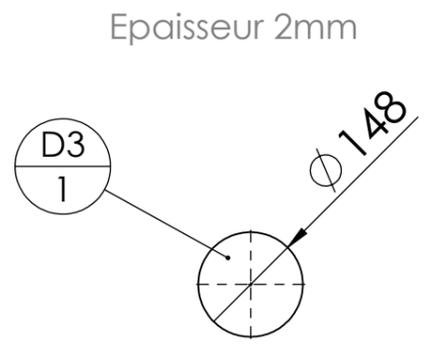
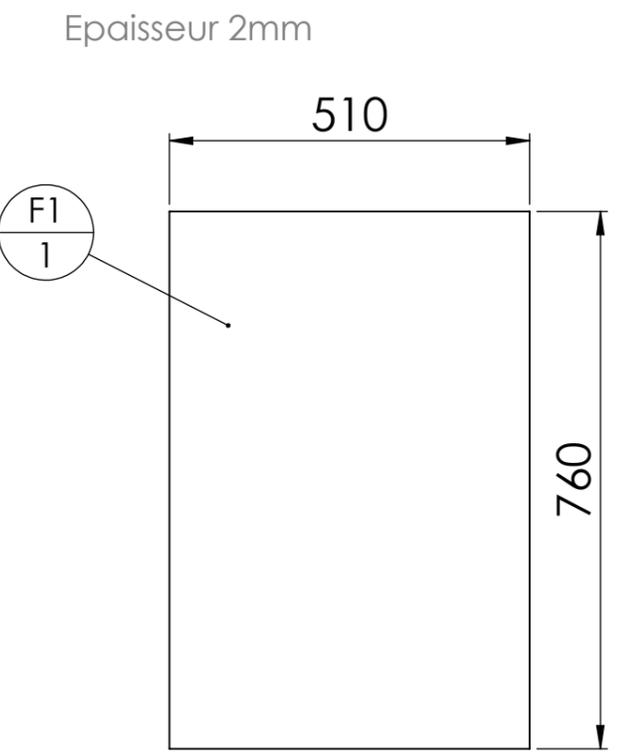
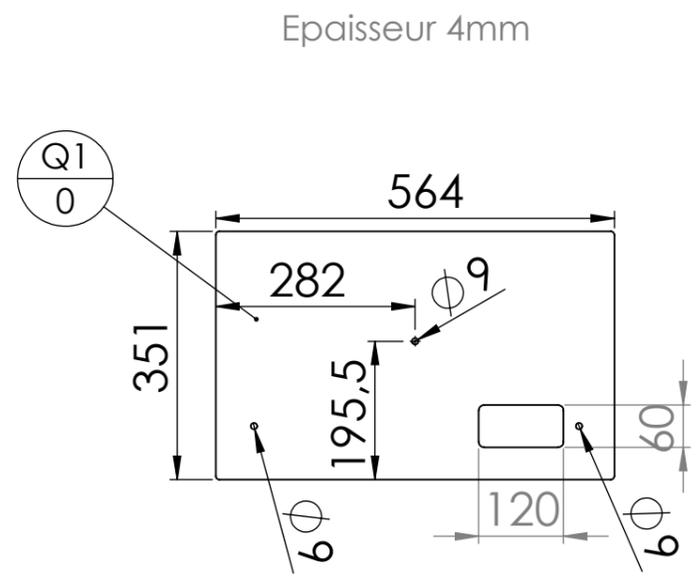
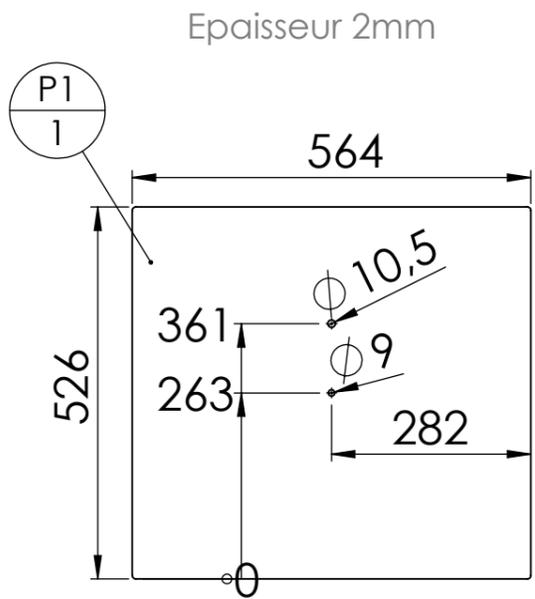
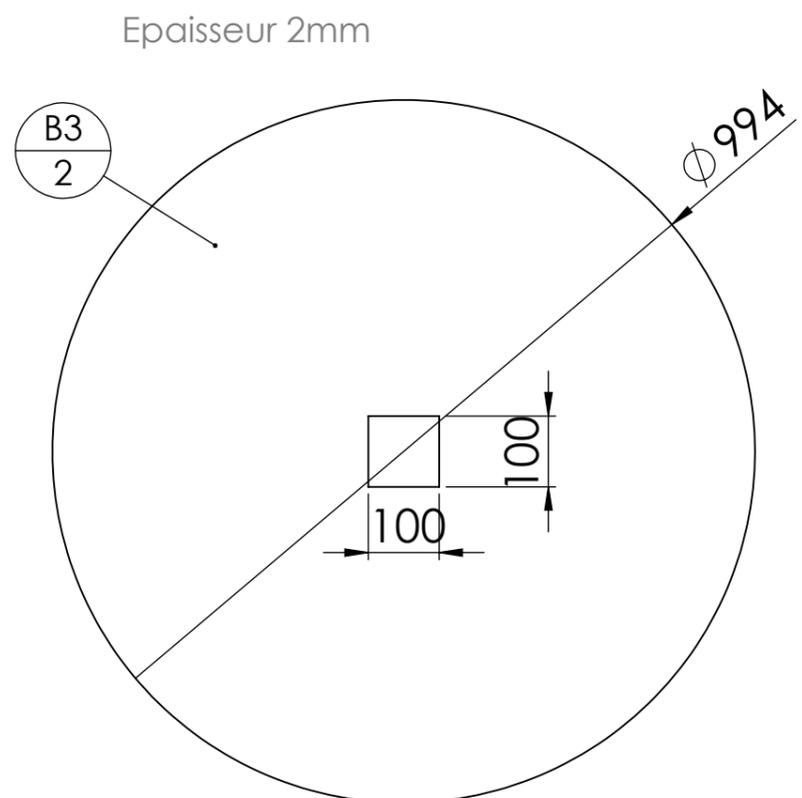


Epaisseur 2mm



Epaisseur 4mm





Outil	Four à pain Ø1000				
Date	03/06/2021	Version	6.3.1	page n° 21 / 22	
Pièce	Contributions		Qté	1	



Les travaux pour réaliser la présente mise à jour ont bénéficié d'une contribution des collectivités publiques :



Cette action est cofinancée par le Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.



Cette mise à jour, comme les précédentes, a bénéficié de la contribution bénévole et décisive des nombreux(es) paysan(ne)s, membres formels ou informels du collectif L'Atelier paysan.

Des remerciements particuliers pour Jean Philippe Valla, maraicher/éleveur du Trièves (38), Eric Labbé, boulanger, et le collectif Farming Soul.

Outil	Four à pain Ø1000				
Date	03/06/2021	Version	6.3.1		page n° 22 / 22
Feuille	Infos matériel et fournisseurs				



Matériel spécifique nécessaire :

- Levage : gerbeur ou équivalent
- Transpalette
- Meuleuse avec aspiration (découpe des soles)
- Aspirateur
- Matériel de peinture :
 - Pinceaux, rouleaux
 - White spirit
- Masques à poussière (pour l'isolant notamment)
- Cutter pour l'isolant
- Rouleuse pour les fers plats
- Grands serre-joints (1m)

Fournisseurs spéciaux :

- Pour l'isolant haute température :
 - Soit acheter des panneaux de laine de roche haute température en magasin de bricolage
 - Sinon, rouleaux de laine de céramique bio-sourcé, 64kg/m³, 3 rouleaux de par four de 3660 x 610 x Ep 50mm. Fournisseurs : Distrisol ou Prosiref
 - Ces isolants haute température sont couteux. Ils sont à utiliser en première couche, au plus près des parties chaudes, et le reste du volume à isoler peut être comblé avec de la laine de roche standard (magasin de bricolage).
- 34 Dalles de soles 25x25cm (28 pour les soles car les 4 des coins servent pour les deux soles, 6 pour le foyer)
 - Patrice Corbet (44) 0241567275
- Thermomètres
 - Celui dans la chambre de cuisson : lemeilleurduchef.com
 - Celui sur la porte : <https://www.giemmespoletto.com/fr/thermomètres-a-four/245-thermometre-a-four-inox-50-430-c-fixation-a-vis.html>
- Tube de cuivre Ø14 : magasin bricolage
- Entonnoir métallique :
 - Un cafetière inox, par exemple : <https://henrijulien.fr/platerie-inox/1655-VE90.html>
- Récipient métallique pour l'eau de vapeur :
 - un plat ovale en inox : <https://www.henrijulien.fr/platerie-inox/1870-VF22.html>
- Peinture haute température : Rustoléum, 2,5L par four. Tout est peint sauf l'intérieur de la chambre de cuisson. Le noir mat en pour peindre la façade rend très bien et évite les traces de suie sur les portes. Se trouve en quincaillerie pro : <https://www.rust-oleum.eu/fr/produits/dt/catalog/hard-hat-finition-haute-temperature/>