



Le Panyol®
Terre de saveurs Since 1840



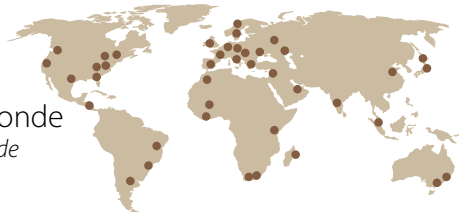
Four à Bois
culinaire en terre
cuite réfractaire

Wood Fired Oven
Der Holz-Steinbackofen

Le Panyol

fours à bois Since 1840

Des fours dans le monde
Wood fired ovens worldwide
Holzbacköfen weltweit



Label du savoir-faire français
Label of french know-how
Das Label für das französische Know-How

TERRE BLANCHE

de LARNAGE®

Larnage « White Earth » / Die « Weisse Erde » von Larnage

Symbole identitaire des fours Le Panyol

Symbol of the identity of Le Panyol wood fired ovens

Das Symbol der Identität der Le Panyol Holzbacköfen

L'entreprise est propriétaire de sa carrière depuis 1840

The Company owns its quarry since 1840.

Unsere Firma verfügt über ihren eigenen Steinbruch seit 1840

100%
NATUREL
TERRE CUITE RÉFRACTAIRE

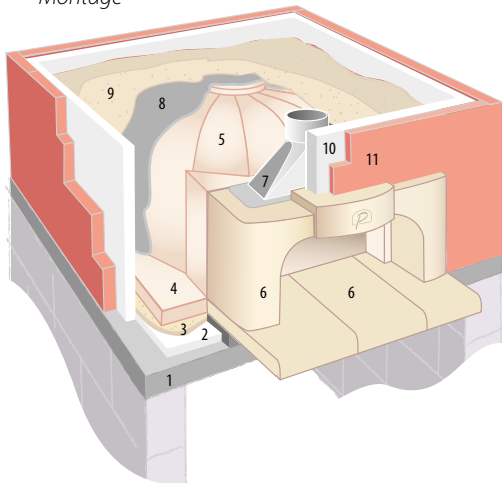
Terre cuite réfractaire 100% naturelle
Certifiée alimentaire

Heat resistant clay - 100% natural - covered by safety certification

Feuerfeste Erde - 100% natürlich - zertifiziert für Lebensmittel

Principe d'installation

Installation
Montage



- 1 Support
Foundation
Gestell
- 2 Plaque isolante
Insulating board
Isolierende Platte
- 3 Chamotte
Chamotte (Grog)
Schamott-Mehl
- 4 Dalles de sole
en Terre Blanche
« White Earth » tiles
« Weisse Erde » Grundplatten
- 5 Foyer Le Panyol
Le Panyol Oven
Ofen Kuppel Le Panyol
- 6 Tablette & entrée du four
Shelf board and door opening
Abstellfläche und Eingang
- 7 Avaloir
Chimney Adaptor
Adapter für Rauchabzug
- 8 Mortier réfractaire
Refractory mortar
Feuerfester Mörtel
- 9 Isolant (chamotte)
Insulation Grog
Schamott-Mehl
- 10 Mur d'enceinte
Surrounding wall
Randmauer
- 11 Matériaux de finition
Veneer
Verkleidung

À l'extérieur ou à l'intérieur

Outdoors / Indoors
Draussen / Drinnen

Montage de votre four

Installation of your oven
Montage Ihres Ofens



Montage par vous-même grâce à la conception en kit

DIY : the oven comes in kit form and is easy to install

DIY : der Ofen kommt als einfach zu installieren Bausatz



ou
or / oder

Service montage

Assembly service
Montageleistungen



Principe de chauffe et de cuisson

Heating and cooking / Erwärmung und Backen



Combustion

Le feu chauffe le foyer du four

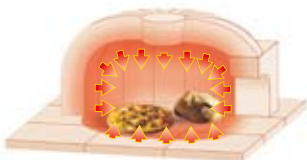
Combustion: the fire heats the hearth of the oven
Verbrennung: das Feuer wärmt die Feuerstelle des Ofens



Accumulation

La terre cuite accumule les calories

Accumulation: the heat is accumulated in the large volume of heat resistant clay
Speichern: die Hitze wird in dem dicken Bauteile aufgespeichert



Convection & rayonnement

La terre cuite restitue lentement la chaleur

Convection and radiation: the clay gives the heat slowly back

Konvektion und Ausstrahlen: die Erde gibt die Wärme langsam zurück

Un outil multi cuisson

A wood fired oven for different types of cooking

Ein Holzbackofen für verschiedene Arten von Kochen



Saisir, griller, braiser, dorer, mijoter, confire...

À la fois four à pain, four à pizza, barbecue...

Sear, grill, braise, brown, steam, simmer and even dry fruits and vegetables...

Anbraten, grillen, schmoren, braun braten, garen, Früchte und Gemüse trocknen...