le Panyol
Depuis 1840

Sérénité
Le renouveau du four à bois

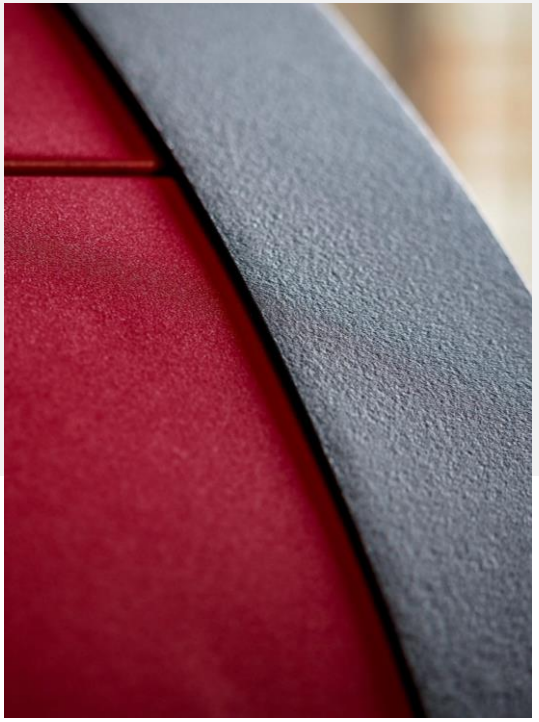
Alliance de tradition & modernité

Cœur de Terre dans son écrin de métal, le dernier né de la lignée des *Le Panyol* est un subtil alliage d'élégance, de tradition et de modernité. Il sera le fidèle écuyer du gastronome qui désire cuisiner sans avoir à passer de longues heures à maçonner.

Livré en kit.
Tout est inclus : support, habillage, isolation, conduit de fumée.
Montage simple et rapide en 24h maximum à deux.
Utilisable dès le lendemain. Pas de maçonnerie.

Disponible en deux versions :
Le Four A Poser et le Four Avec Piètement.

Des matériaux nobles



Une attention particulière a été apportée au choix des matériaux pour garantir une résistance aux intempéries, un usage alimentaire et un design qualitatif :

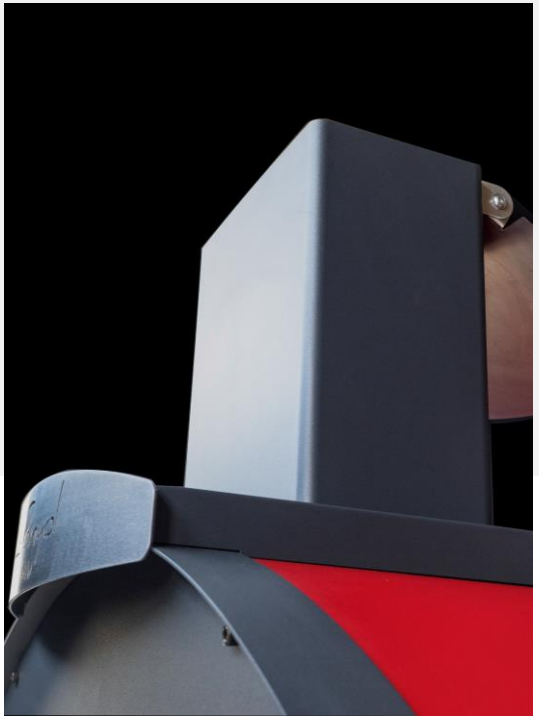
- Inox
- Acier avec traitement cataphorèse pour une protection optimale contre la corrosion
- Peinture thermolaquée
- Isolants haute performance
- Terre cuite 100% naturelle et certifiée alimentaire*.

*catégorie I : Aptitude au contact alimentaire des articles en céramique. Selon la norme NF EN 1388 – I : 1996 – Directive2005/31/CE

De nombreuses fonctionnalités

Ce four a été pensé pour vous faciliter la vie : tablette, évacuation des cendres, rangements et tiroirs, plan de travail latéral coulissant, conduit de fumée…

Il peut être démonté et déplacé si besoin.



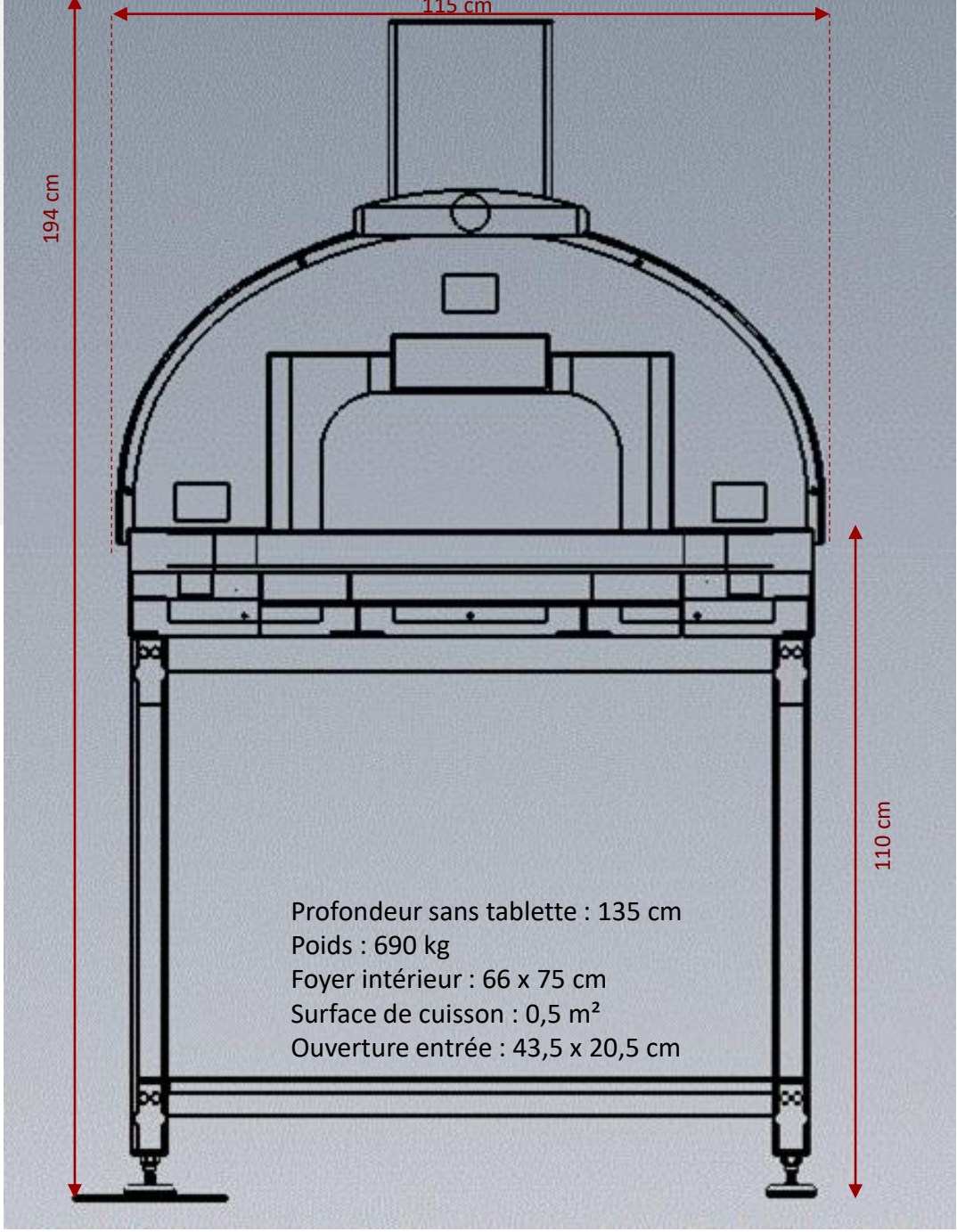
Encombrement mini
Performances maxi

Égalant sans faillir les performances de nos fours classiques, ce four offre une importante surface de cuisson tout en assurant un encombrement minimum.

Chaud en moins d'une heure, il nécessite peu de bois.

Son inertie permet de bénéficier de plus de 40 h de cuisson grâce à une baisse de température très lente.

Nb pizzas Ø30 cm sur la sole : 2
Nb plats sur la sole sans feu : 4
Q pain par fournée : 6 kg
Chauffe : 45 mn pour atteindre 450°C
Q bois pour une chauffe : 7 à 10 kg



Des cuissons ludiques & authentiques

Braiser un rôti, saisir une noix de St Jacques, mijoter un bœuf bourguignon, enfourner pains et pizzas, confire un gratin de petits légumes, sécher tomates et fruits du jardin, fumer poissons et viandes…

Des possibilités de cuisson infinies.

Au-delà de sa simplicité d'usage, ce four à bois offre l'opportunité d'un véritable retour aux sources, un moyen pour le cuisinier ou la cuisinière de vivre au rythme des éléments, libéré du chrono.

Avec ou Sans Flamme ?

4 plats sur la sole (sans feu) | 6 kg de pain par fournée | 2 pizzas Ø30 cm sur la sole | 7 à 12 kg de bois par chauffe

Pizza

Cuisson avec feu et sans porte

Chauffez le four environ 45 mn jusqu'à ce que le dôme intérieur soit devenu blanc.
Poussez le feu au fond du four ou sur un des côtés en gardant de la flamme. Le four est aux alentours de 450°C. Nettoyez la sole avec la brosse et déposez-y votre pizza à l'aide de votre pelle. Tournez-la régulièrement afin que toutes les faces soient exposées à la flamme pour lui donner une belle couleur.
Temps de cuisson : environ 2mn.
Conseils : certains ingrédients se mettent après cuisson pour plus de saveurs (jambon cru, roquette, basilic, …)

Pain

Cuisson sans feu et avec porte fermée

Chauffez le four jusqu'à ce que le dôme intérieur soit devenu blanc (450°C au moins). Retirez les braises, mettez la porte et laissez retomber la température au niveau souhaité (le pain cuit en général entre 250 et 230°C). Enfournez le pain sur la sole et fermez la porte pendant toute la cuisson.

Grillades

Cuisson avec feu et sans porte

Préparez le four comme pour les pizzas en gardant une flamme ou de belles braises en fin de chauffe. Déposez votre pièce de viande directement sur la sole tout simplement. Le temps de cuisson dépend du type de grillade et de vos goûts (bleu, saignant, à point). En fin de cuisson, ramenez les braises sur l'ensemble de la sole pour brûler les résidus de graisse, le feu suivant nettoiera tout. Pas de plaques ni de grilles à frotter !

Plats mijotés

Cuisson sans feu et avec porte fermée

Chauffez le four comme pour le pain. Retirez les braises et laissez retomber la température au niveau souhaité. Enfournez vos plats et fermez la porte pendant toute la cuisson. Conseils : Utiliser des plats, casseroles, poêles ou cocottes en acier, fonte, terre cuite ou pyrex.

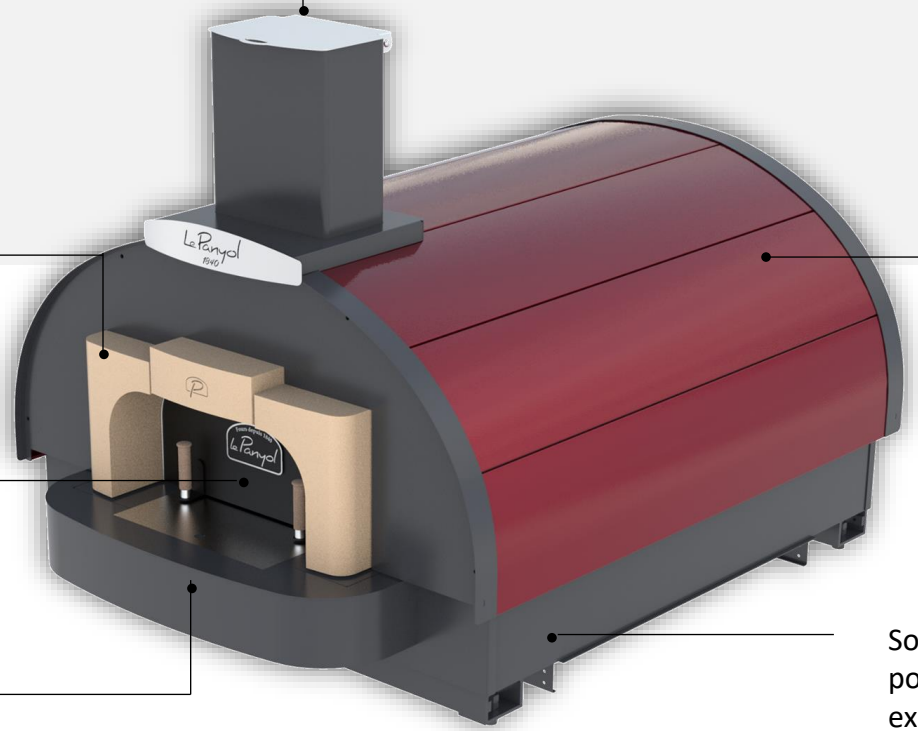
Deux versions

Le Four A Poser

Conduit de fumées avec clapet de fermeture. Inox.

Habillage complet en acier peint avec traitement cataphorèse + Isolation haute température sole et dôme.

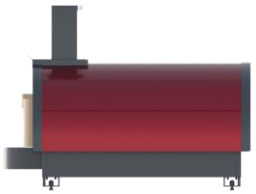
Authentique foyer Le Panyol.
100% en terre cuite réfractaire.
100% naturel.



Porte du four.
Légère et isolante.
Deux poignées bois.

Tablette de travail
Revêtement inox.

Socle du four équipé de pieds réglables pour poser le four sur un support existant ou à construire.



DIMENSIONS
Poids 480 kg - Encombrement total L115 x P149 x H108 cm - – 1,7 m² au sol
Intérieur four L66 x P75 cm - Surface de cuisson 0,5 m²
Petite tablette L45 x P14 cm Ep. 14 cm

Le Four
Avec Piètement

Conduit de fumées avec clapet de fermeture.
Inox.

Habillage complet en acier peint avec traitement cataphorèse + Isolation haute température sole et dôme.

Authentique foyer Le Panyol.
100% en terre cuite réfractaire.
100% naturel.

Support acier avec pieds réglables.
- Robuste (supporte 450 kg)
- Traverses de renfort pour maintien latéral
- Design
- Acier peint - traitement cataphorèse
- 200 kg

Porte du four.
Légère et isolante.
Deux poignées bois.

Large étagère basse pour stocker le bois et les accessoires.
Galva.

Tablette de travail.
Revêtement inox.

DIMENSIONS

Poids 690 kg - Encombrement total L115 x P149 x H194 cm - – 1,7 m² au sol
Intérieur four L66 x P75 cm - Surface de cuisson 0,5 m²
Petite tablette L45 x P14 cm Ep. 14 cm

Les options

La grande tablette

1

- Large espace de travail à l'avant du four pour faciliter l'enfournement et le défournement.
- Revêtement inox, facile à nettoyer.
- Deux choix :

1 **Modèle Simple -** L115 x P30 x Ep.7 cm

2 **Modèle avec Evacuation des Cendres**
L115 x P30 x Ep.14 cm
Voir les détails page suivante

2

Grande tablette avec Evacuation des Cendres

- Trappe d’évacuation des cendres intégrée
- Couvercle amovible - Revêtement inox

- Réceptacle à cendres coulissant et amovible situé sous la tablette
- Facilement manipulable
- Acier peint haute température

- Rangements latéraux spacieux
- Fond ajouré pour faciliter le nettoyage

Le plan de travail coulissant

- Large espace de travail pour cuisiner
- Coulissant : se range sous le four après usage
- Revêtement inox alimentaire
- Nettoyage très simple
- Supporte un poids jusqu'à 50 kg
- Cran d'arrêt sécurité
- Pose droite ou gauche
- L80 x P50 cm
- *Option uniquement valable pour la version avec piètement*

La bannette de rangement

- Très utile pour ranger allumettes, gants, thermomètre …
- 1 ou 2 bannettes par côté
- Acier peint, traitement cataphorèse
- Nettoyage simple
- Cran d’arrêt sécurité
- Pose droite ou gauche
- L32 x P36 cm
- *Option uniquement valable pour la version avec piètement*

Le Kit 5 accessoires essentiels

NETTOYER

1 brosse de sole
Base en bois, soies en laiton
Tête orientable 16 x 5 cm
L120 cm

1 raclette de sole
Tête en acier aluminate
24x10 cm - L125 cm

MESURER

1 thermomètre laser
De -30° à +500°C
Simple et facile d'utilisation

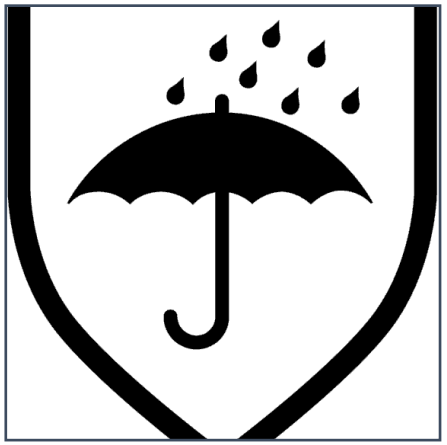
ENFOURNER

1 pelle bois en Hêtre
Norme alimentaire.
Manche court.
L 51cm.
Plateau : 33x33cm.

1 pelle alu
Tête et manche en alu non traité
Ø 32 cm – L120 cm

La housse de protection

- Imperméable
- Légère et robuste
- Facile à installer et à retirer*
- Ajustée à la forme du four
- Gris anthracite
- Cordon de serrage
- Sacoche de rangement



* Précautions d'usage : Installer la housse sur un four totalement froid, vidé de ses cendres, clapet du conduit fermé. Retirer complètement la housse avant d'allumer le four.

Contact

Entreprise Le Panyol
2 route de Larnage
26600 Tain l'Hermitage
France

(+33) 04 75 08 20 76
contact@lepanyol.com

www.lepanyol.com

le Panyol
Fours à bois depuis 1840

Version 17/05/2023 – Photos non contractuelles