

LEBAILLY S.A.

rue Octave Mahieu 37 - B 7334 HAUTRAGE



ARGILES, PRODUITS REFRACTAIRES ET CERAMIQUES

Pierrade de jardin au bois

Cette pierrade au bois (55 x 66 cm) est réalisée avec 43 briques "LYGO" 22x11x6 cm, 4 briquettes 15x7x3 cm et une dalle 40x40x3 cm.

MONTAGE

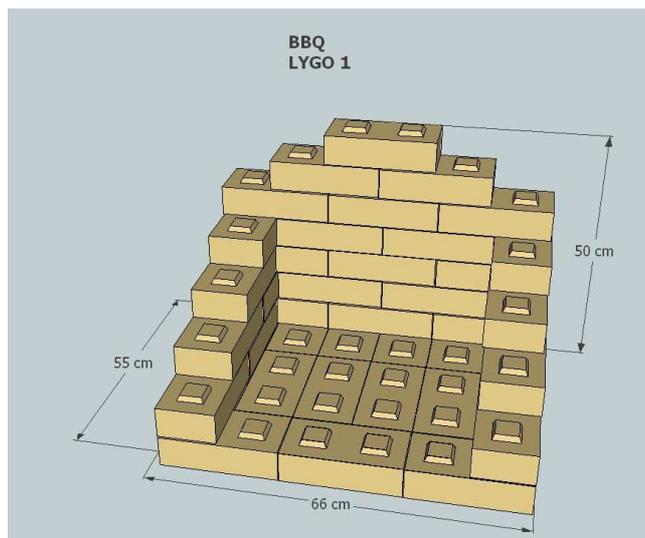
Le montage est basé sur l'utilisation de briques "LYGO" : un nouveau format de briques à emboîtements pour les applications dans l'habitat. L'intérêt des emboîtements est double : il permet d'une part de se passer de mortier de jointoiment quand l'étanchéité à l'air des joints n'est pas nécessaire et d'autre part, d'augmenter la résistance au cisaillement de la maçonnerie.



- ✓ commencer par préparer un support plan et horizontal. Ce support doit être solide car le poids total du réfractaire est proche de 140 kgs.
- ✓ la pierrade est uniquement destinée à des usages à l'extérieur et ne peut être placée à proximité de matériaux ou produits inflammables.
- ✓ si le support est combustible (panneau de bois), il faut le protéger par une petite épaisseur d'un matériau résistant au feu (métal, carrelage, sable ...) au cas où des cendres se glisseraient entre les briques de la sole.
- ✓ le montage des briques peut être réalisé à sec (sans mortier) ou en utilisant un mortier réfractaire pour constituer des joints fins de 2 ou 3mm (mais dans ce cas, le démontage n'est pas possible) ✓ le montage est réalisé facilement en suivant le schéma ci-dessous.
- ✓ ensuite on place les 4 briquettes supportant la dalle puis celle-ci (voir photo) en laissant un petit espace libre entre la dalle et les murs pour le passage des flammes sur tous les côtés.

UTILISATION

- ✓ vérifier que la dalle de cuisson est sèche (il est recommandé de la stocker sous abri)
- ✓ utiliser de préférence du bois (sec, on peut valoriser le bois mort du jardin) au lieu de charbon de bois
- ✓ le feu est allumé sous la plaque et les flammes vont la chauffer rapidement
- ✓ c'est vite à température : avec du bois bien sec, on peut cuire après 10 minutes de feu et il y a très peu de fumées
- ✓ le nettoyage de la plaque de cuisson est facile : il suffit de la retourner entre les flambées et la pyrolyse fait le reste ! On peut compléter par un petit coup de brosse si nécessaire.
- ✓ la cuisson est idéale pour des viandes savoureuses ou des galettes authentiques (chapati, naan,...). Pour des pièces de viande épaisses, on peut les couvrir avec une cloche (en verre pyrex ou en métal) pour accélérer la cuisson à cœur.
- ✓ après quelques flambées, on enlève les cendres refroidies avec une petite brosse et une ramassette.



A l'occasion, on peut aussi remplacer la plaque par une grille métallique et utiliser le montage pour un BBQ traditionnel.

Tél. 065/620371 .E-Mail : lebailly@lebailly.com URL : <http://www.lebailly.com>