

CUISINIÈRE A BOIS BUCHES HSD 76 AS & HSD 75.3



Bois
bûche

CUISINIÈRE HSD 75.3

Puissance 7.5 kW
Rendement 79%
0.12% de taux de CO
Vaste foyer, bûches de 45cm
Four à bois
Surface de cuisson vitrocéramique



CUISINIÈRE HSD 76

Puissance 7 kW
Rendement 86%
0.12% de taux de CO
Vaste foyer, bûches de 45cm
Four à bois





Descriptif technique

Cuisinière à bois bûches

→ Données techniques

Spécifications techniques	Unités	HSD 76 AS	HSD 75.3
Puissance	KW	7	7.5
Bûches	cm	45	45
Rendement	%	86	79
Dimensions du four	cm	27x33x45	27x33x41
Ouverture du foyer	cm	26 X 21	26 X 21
Profondeur du foyer	cm	45	45
Sortie de fumée	mm	120	120
Poids	kg	142	170
Coloris		blanc	Inox

→ Dimensions

Types	Unités	L	P	H
HSD 76 AS	mm	750	600	850
HSD 75.3	mm	750	620	850



Cuisinière HSD 75.3

Plaque de cuisson vitrocéramique



Foyer avec grille de décentrage manuelle

Habillage inox

Vaste tiroir de rangement



Système de feu continu réglage de la combustion automatique.

Sortie de fumée par le côté ou l'arrière hauteur axe sol 680mm

Cuisinière HSD 76

Taquet de cuisson acier



Foyer avec grille de décentrage manuelle



Habillage émail blanc

Sortie de fumée par le côté, l'arrière ou dessus hauteur axe sol 680mm

→ Conseils pratiques

La cuisinière est un appareil qui trouve naturellement sa place dans la cuisine. D'une manière générale, cet appareil est utilisé pour réaliser des bons plats pour toute la famille mais aussi pour les invités occasionnels. Démarrez votre feu avec du petit bois, des éclats d'épicéa ou de sapin. Faites monter rapidement la température de la cuisinière. Laissez entre 30 et 50 minutes avant de remettre des bûches. Il est également important que les valeurs de tirage de la cheminée (1.5mbar) soient respectées. Un tirage de cheminée trop élevé conduit à une surchauffe ; par contre un tirage trop faible conduit à une combustion incomplète.

Votre conseiller