

# EPHREM

Le Flambeur : le four à bois nouvelle génération



Photos non contractuelles



# EPHREM : 1<sup>ER</sup> FABRICANT FRANÇAIS DE FOURS À BOIS

Depuis sa création en 1975, et avec plus de 80 000 fours vendus en France et dans le monde, la Manufacture Ephrem conçoit et fabrique des fours à bois pour les particuliers, les boulangers & les professionnels de la restauration.

Elle lance aujourd'hui son 1er four clé en main, esthétique et durable : Le Flambeur.



MANUFACTURE  
DE FOURS À BOIS  
DEPUIS 1975



[FOUR-EPHREM.COM](http://FOUR-EPHREM.COM)

EPHREM FUSION | 5000 RD 4096

04180 VILLENEUVE / FRANCE (+33) 492 78 66 13



## LE FLAMBEUR : UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE



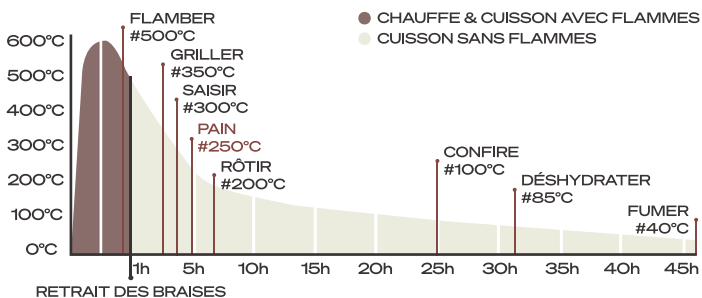
Le Flambeur vous permet de tout cuisiner dans la sécurité d'un foyer fermé multifonction. Réel compagnon de cuisson, ce four à bois vous accompagne avec polyvalence : pains, pizzas, plats mijotés... Le Flambeur est bien plus qu'un simple outil de cuisson : il propose une expérience culinaire unique, pour un nouveau retour aux sources.

# MIJOTER, CUIRE, GRILLER, CONFIRE, FUMER, FLAMBER

UN VRAI FOUR À BOIS, LE DESIGN EN PLUS

Le style du Flambeur en fait un **élément de décoration** à part entière. **Contemporain et moderne**, ce four à bois s'intègre à la perfection dans votre jardin, sur votre terrasse ou même en intérieur. Compagnon idéal d'une cuisine aux **saveurs authentiques**, il est **personnalisable** grâce à une large palette de coloris.

- **Un véritable four à bois de masse** : un foyer de masse réfractaire et une isolation performante.
- **Pour tous types de cuisson** : barbecue, kamado, plancha, etc. Le Flambeur sait se rendre très polyvalent.
- **Un design unique** : contemporain & novateur.
- **Une installation simple** : sans maçonnerie.





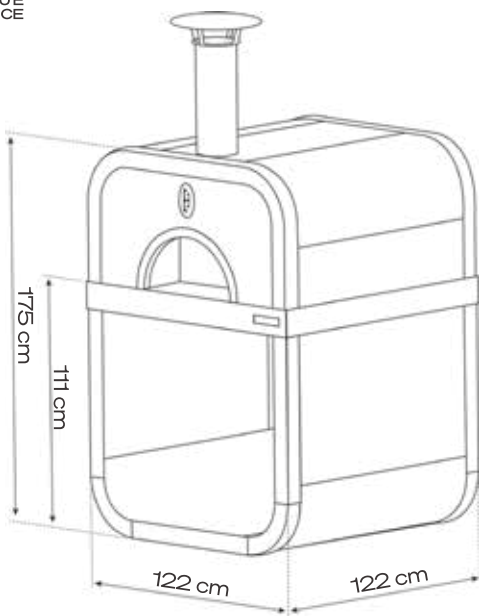
## UN FOYER EN MATÉRIAUX NATURELS, DOTÉ D'UNE INERTIE EXCEPTIONNELLE




Un véritable four à bois comprend un foyer en masse réfractaire, ce qui lui assure une vraie inertie. Destiné à tous les types de cuisson au feu de bois, Le Flambeur est doté d'un habillage en acier thermolaqué, abritant notre modèle emblématique : L'Authentique Pizzaiolo. Ce dernier a été conçu à partir d'un matériau naturel hautement réfractaire : la pouzzolane, une terre volcanique originaire d'Ardèche.



# UN OUTIL GASTRONOMIQUE ET UNE CUISSON SAIN

FABRIQUÉ  
EN FRANCE



Diamètre intérieur	90 cm	 8 kg de pain par fournée
H x L x P (cm)	Flambeur 1 : 75 x 122 x 122 Flambeur 2 : 175 x 122 x 122	 2 pizzas Ø33cm par fournée, soit 40/heure
Poids	Flambeur 1 : 522 kg Flambeur 2 : 564 kg	 2 à 3 plats mijotés Ø30cm par fournée
Encombrement maxi	122 x 122 cm	 6 à 8 kg de bois par chauffe
Matériaux	Pouzzolane, acier, terre cuite, laine minérale isolante doublée avec pare-vapeur	 12 convives et plus
Garantie	5 ans	
Certificat d'alimentarité	Norme EN1388/1	

Le Flambeur est vendu en kit prêt à monter, avec une isolation performante et un habillage contemporain en acier thermolaqué.

Disponible en 2 versions & déclinable en plusieurs coloris (sur demande) :

- Le Flambeur 1 : Prêt à poser, sans piétement.
- Le Flambeur 2 : en module autonome sur pied

**Inclus** | Conduit en acier noir et chapeau inox, porte isolante, matériaux isolants, sole en dalle d'argile réfractaire + piétement pour le Flambeur 2.

**En option** | Accessoires de cuisson, grille barbecue, tôle de rangement perforée.