

Soyons certains : N'envisagez aucune cuisson à feu vif dans votre four à bois neuf ou après une longue période sans utilisation, avant d'effectuer : le dérhumage

Quelques éléments de compréhension :

Un four nouvellement construit est chargé d'humidité, notamment l'eau qui a permis au mortier réfractaire d'assembler les éléments de maçonnerie (jusqu'à 20 litres d'eau excédentaire pour un four moyen).

Le but du dérhumage est de chasser progressivement cette humidité résiduelle accumulée dans la terre cuite du four. Comprenons qu'un four humide qui serait chauffé rapidement avec un feu vif, convertirait cette humidité en vapeur. Sachant que l'eau surchauffée augmente son volume jusqu'à 30 fois, cette vapeur va exercer son action mécanique avec une formidable pression dans les matériaux, jusqu'à provoquer des fissures et des éclatements irréparables.

Afin d'éviter que cette eau ne se transforme soudainement en vapeur, les premiers allumages sont destinés à sécher le four en évacuant son humidité grâce à des chauffages graduels et sans brusquer. Raisons et moments où l'on dérhume :

1. Quand le four est neuf, pour évacuer progressivement l'humidité accumulée lors de sa phase de construction et de montage.
2. Après une période d'inutilisation prolongée. Soit 5 à 6 mois si le four se trouve en climat sec.
3. Ou 2 à 3 mois si le four se trouve en climat humide (les pores des argiles absorbent naturellement l'humidité ambiante).
4. Si par inadvertance ou suite à de fortes intempéries, de l'eau entre dans votre four. Soit par l'avaloir de sortie des fumées. Au niveau de son entrée, vers la bouche. Ou plus inhabituel, si la voûte extérieure ou son soubassement sont percés. Cette eau sur les maçonneries touchant l'intérieur du four et qui ne serait pas épongée de suite. Elle est absorbée par capillarité, migrant vers le reste des argiles à l'intérieur du four. (c'est le scénario le plus contrariant pour un four à bois).

Cette procédure du dérhumage est somme toute simple et se réalise avec une chauffe pendant six jours. Pour les plus impatientes, elle peut se réaliser sur trois jours, une chauffe le matin et l'autre le soir. Bon à savoir : Il n'est pas indispensable de faire les feux d'une manière successive sur six jours ou les deux fois trois feux. Pour des raisons pratiques, vous pouvez les faire en discontinu dans leur chronologie. Toutefois, on recommande de les faire dans un laps de temps ne dépassant pas un mois ou deux semaines si le temps est relativement humide.

- Pour toutes les chauffes, procédez avec un allumage par le haut, tel que sur le document sur notre site : [« Allumage le bon départ! »](#). Pendant ce processus, pas besoin de grandes bûches.
- Pour les 3 premiers feux, bûchettes de Ø 3 à 4 cm et 20 cm de long. Ensuite pour alimenter ces feux, dimensions pareils.
- Veillez à vos trois premiers feux ne dépassent pas la température de 100°C. Pour rappel, le but est d'évacuer l'humidité dans le four, sans que celle-ci se transforme en vapeur. (Pour le contrôle de la température, vous avez le pyromètre installé en parois dans chacun de nos fours et vous indiquant la température moyenne dans l'antre. Vous trouvez dans notre site un thermomètre infrarouge, afin de mesurer avec précision les différentes zones de votre four).
- Naturellement, en toutes occasions, du bois bien sec et propre (voir notre document « Quel combustible utiliser pour mon four à bois ? »)
- Pendant que le feu brûle, vous procédez toujours avec la porte et le coupe-tirage de la cheminée ouverts (s'il y a un coupe-tirage avec le modèle du four).
- Veillez à ce que la flamme ne lèche pas trop souvent, ni fortement la voûte.
- Alimentez chaque feu avec des bûchettes durant les trois heures journalières, ou matin et soir si vous choisissez l'option en trois jours.

- En alimentant le feu pendant ses trois heures, ne cherchez pas à augmenter son volume, ni sa température. L'idée est de maintenir une chauffe régulière, sans brusquer.
- Après ce temps de chauffe de trois heures, laisser le feu ou le bois se consumer complètement, tout en fermant la porte et le tirage. Ce qui gardera chaleur et en empêchant l'humidité ambiante de pénétrer.
- Pour les trois derniers feux, allumer de la même manière. Mais avec des bûchettes de Ø 5 à 6 cm et 25 cm de long. Ensuite pour alimenter ces feux, dimensions pareils.
- Cette fois avec une température maximum de 150 °C et idem que les trois premiers feux, alimentez pendant trois heures sans augmenter son volume, ni température. Laisser le bois se consumer tout en fermant porte et tirage.
- Après ses 6 feux successifs, vous aurez progressivement évacué l'humidité résiduelle dans les argiles et façonné votre four à la chaleur :

Votre four à bois est prêt pour vos fournées à feu vif !

La voûte du four se noircit de suie lors des premiers feux du dérhumage. Ensuite, quand vous brûlerez pour enfourner et dépasserez la température moyenne de 300 °C dans le four, cette suie se détache et s'en va. Moment magique où votre voûte redevient toute claire, comme neuve !

Les matériaux en maçonnerie de votre four à bois sont notamment composés d'argile Kaolin et ajout d'Alumine. Matériaux solides et réfractaires, résistant à des feux vifs de passé 1'000 °C. Vous l'aurez compris, ce n'est donc pas le feu qu'ils craignent. Plutôt les effets de l'eau surchauffée, élément augmentant de volume et incompressible (historiquement l'eau surchauffée ou glacée, était utilisée pour fendre les pierres dans les carrières).

Bien que nos fours à bois soient revêtus à l'extérieur pour résister aux intempéries. Laisser constamment votre four exposé aux aléas de la météo, notamment exposé au soleil, à l'humidité, aux différences de température, neige ou glace. Sans protection ou sous abris, entraînera inévitablement des marques inesthétiques à l'extérieur de votre four, comme des traces diverses, retraits aux jointures des matériaux, points de rouille sur les parties métalliques. Effets sans répercussions sur le bon fonctionnement ou efficacité du four (pour autant que l'humidité ne pénètre pas, ou ne s'installe pas à l'intérieur et quand besoin du dérhumage, ses étapes soient respectées.)

Si vous n'avez pas la possibilité de le mettre à l'abri, dans tous les cas, quand ils ne sont pas utilisés, nous préconisons de protéger votre four avec une housse hydrofuge et notamment respirante. Telles les housses techniques que nous proposons dans notre site (Pas de bâche 100% étanche à l'air, comme en plastiques, afin d'éviter l'effet de serre ou les phénomènes de condensation, qui sont les effets contraires souhaités). En agissant de la sorte, vous protégez votre investissement et donc, prolongez la durée de son utilisation afin de continuer à en profiter pendant de nombreuses années.

Bien que très peu de vendeurs de fours le mentionnent ou le mettent en avant distinctement durant la vente du produit. Sachez aussi, qu'un chemin de dilatation va se former dès les premières chauffes et tout au long de la vie d'un four à bois ou à gaz qui fonctionne. C'est un processus normal, microfissures et petits retraits apparaissent sur tous les matériaux dès qu'ils sont chauffés. Cela est même inévitable dans la vie d'un four fonctionnant, c'est son empreinte singulière. Un aspect esthétique qui n'affecte en rien l'intégrité ou le bon fonctionnement de votre four à bois. Sachez aussi qu'au fil du temps et des fournées, votre four à bois perdant son humidité résiduelle, il ressert les pores de ses argiles. Il acquiert une plus longue durée de vie de son volant thermique* (*ou sa capacité à retenir et à libérer progressivement la chaleur accumulée). En étant attentifs, vous constaterez que les temps de préchauffage se réduisent quelque peu.

Vous avez des questions, remarques ? Contactez-nous sans réserves, nous nous ferons un plaisir de vous assister ou vous conseiller.