



REALIZAÇÃO:

CETRA



PARCERIA:



APOIO:



CUIDADOS BÁSICOS COM O FOGÃO ECOLÓGICO

1. Após 04 dias concluído a construção do Fogão, pode iniciar o uso. Esse tempo é necessário para a cura total da argamassa;
2. Colocar a lenha conforme a necessidade de utilização das bocas e do forno para poder ter um controle maior da temperatura;
3. Não colocar lenha até próximo do forno, pois dificulta a passagem da fumaça e ocasiona entupimentos;
4. Atenção para abertura do forno, pois a porta e o ferrolho ficam quentes, podendo causar queimaduras durante o manuseio;
5. Realizar limpeza após cada utilização, retirando as cinzas e o pó que fica em sua estrutura. O "pó" pode ser utilizado como adubo para plantas;
6. Com relação a chaminé, devido a quantidade de fuligem produzida na queima da lenha, é necessário a limpeza uma vez ao ano ou quando a família perceber dificuldade na saída da fumaça;

7. Fazer limpeza de toda parte interna do forno sempre que preparar algum alimento que solte gordura;
8. Na limpeza da estrutura de alvenaria do fogão utilizar apenas um pano úmido;
9. Durante o uso do Fogão pode ser necessário reparos no rejunte da estrutura de alvenaria. Caso venha a rachar, utilize 1 parte de cimento para 3 de areia e água, formando uma massa fina. A família pode colocar nas rachaduras do rejunte;
10. Realizar a manutenção quando necessário da vedação da chaminé no telhado para evitar vazamento durante a quadra invernos.

11. Quando for limpar a chapa e o forno, espere o fogão esfriar completamente; Retire de cima da chapa, painéis, chaleiras e outros utensílios que possam estar lá; Com um pano seco ou uma escova de cerdas macias, remova partículas sólidas de sujeira da chapa; Usando luvas, esfregue toda a chapa com uma lixa, repetidas vezes, até deixar toda a superfície polida; Usando papel-toalha, finalize a limpeza untando a superfície da chapa com um pouco de óleo de cozinha.
12. Para conservar a chapa do seu fogão a lenha limpa e sem ferrugem, uma dica importante é evitar o contato com água. Não use água para limpar e mantenha as painéis tampadas quando não for necessário abri-las. Uma outra forma de prevenir a ferrugem é finalizar a limpeza com um pouco de óleo de cozinha. Além da chapa, você também pode passar óleo nas outras partes externas do fogão.
13. Mas se caso sua chapa enferruje, você pode fazer o seguinte: antes de passar a lixa na chapa, aplique uma pastinha feita com bicarbonato de sódio e suco de limão sob a superfície enferrujada. Depois de deixar a pasta agir por alguns minutos, remova esfregando com uma escova. Em seguida siga conforme orientamos no item 11.

