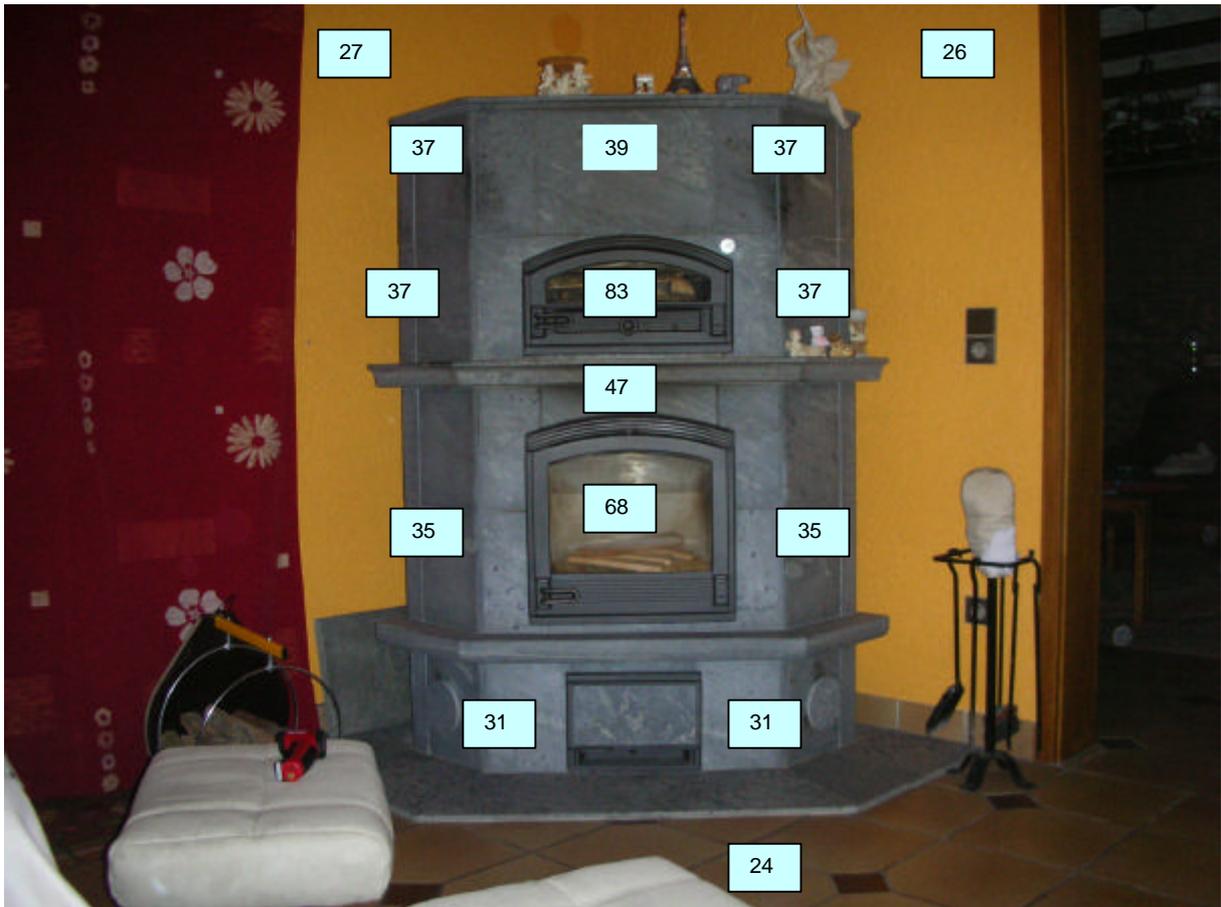
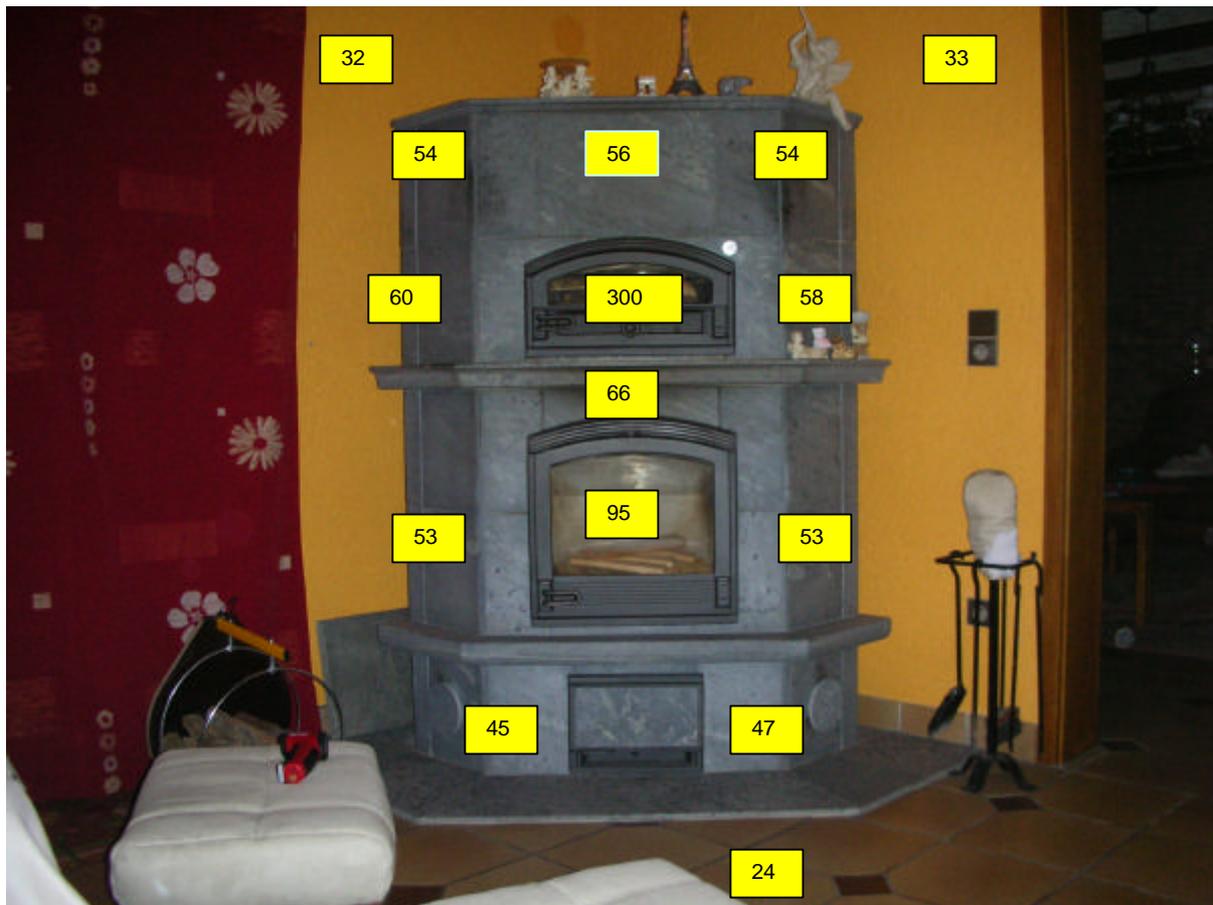


18:00H avant la flambée (fin de la précédente la veille à 21:30H)



Le thermomètre du four indique 70°

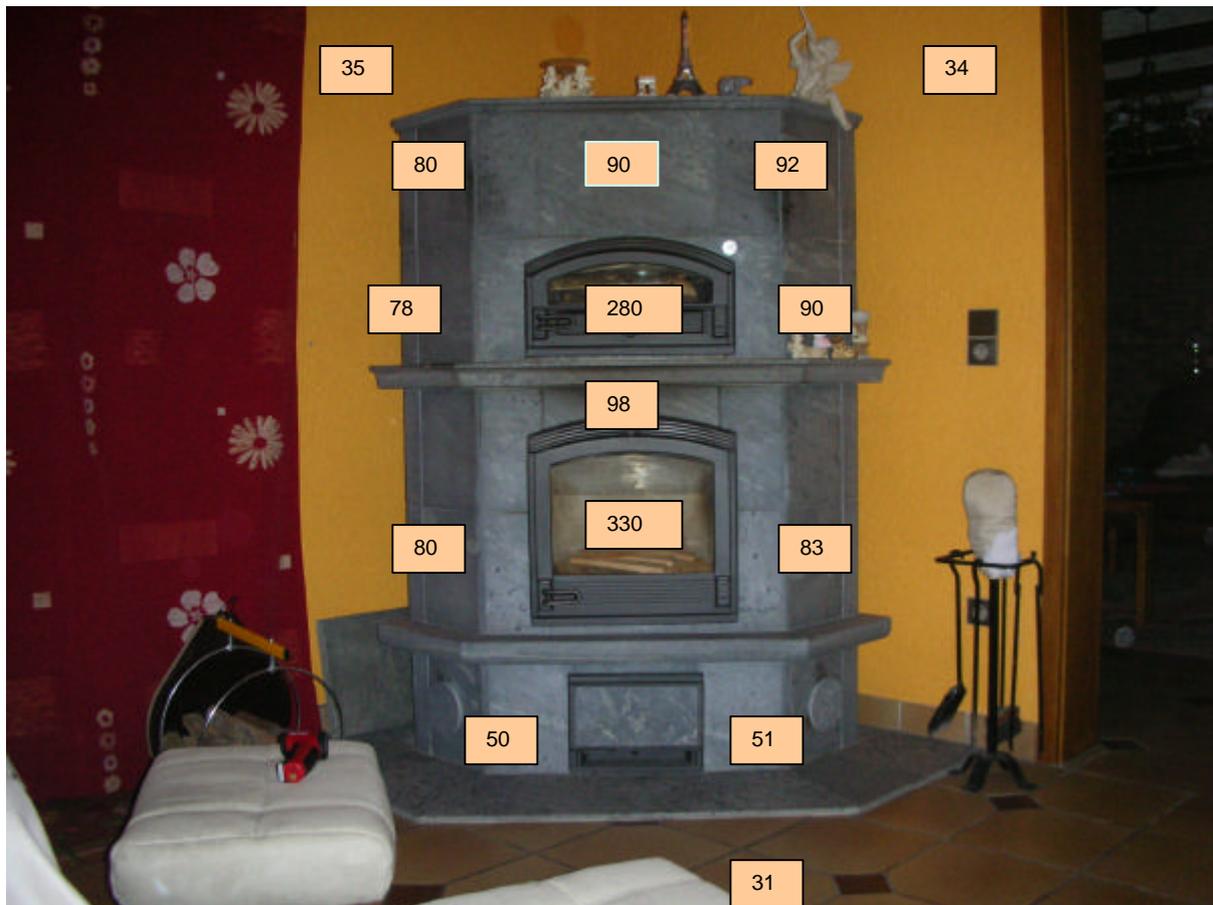
20:00H 10 kg sont brûlés dans le four



Le thermomètre du four indique 230°

Les faces arrières sont avec 70° les plus chaudes.

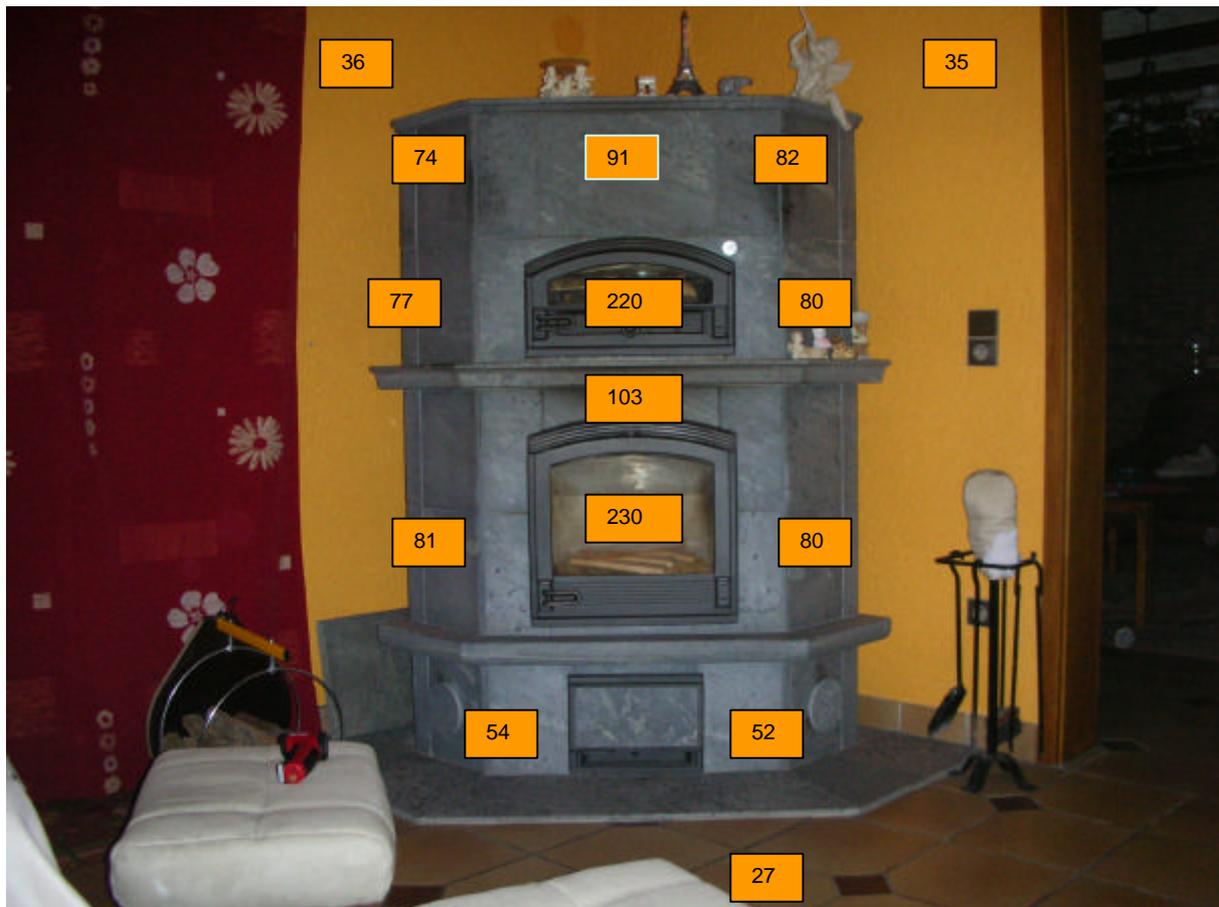
21:30H La flambée est terminée, 20 kg au total, fermeture du clapet et des arrivées d'air.



Le thermomètre du four indique 240°

Les faces arrières hautes sont avec 100° les plus chaudes.

0:00H Le point le plus chaud se situe à l'arrière droit en haut avec 105°.



Le thermomètre du four indique 200°