

FABRIQUÉ  
EN FRANCE



**Le Flambeur :  
le four à bois  
réinventé.**

**EPHREM**  
MANUFACTURE DE FOURS À BOIS

# PREMIER FABRICANT FRANÇAIS DE FOURS À BOIS

Fondée en 1975, la Manufacture Ephrem conçoit et fabrique des fours à bois pour les particuliers, les boulangers & les professionnels de la restauration. Avec plus de 80 000 fours vendus en France et à l'étranger depuis sa création, Ephrem est le 1er fabricant français de fours à bois.

*« La polyvalence du four Le Flambeur Pro m'a sauté aux yeux dès ma première visite à l'atelier. Il invite à des moments de partage et de convivialité autour d'un élément qui fédère depuis des millénaires : le feu. »*

Louis Gachet,  
Chef étoilé du Couvent des Minimes, à Mane,  
Meilleur Ouvrier de France 2023 et ambassadeur Ephrem.

MANUFACTURE  
DE FOURS À BOIS  
DEPUIS 1975



## CONTACTEZ-NOUS



✉ [CONTACT@FOUR-EPHREM.COM](mailto:CONTACT@FOUR-EPHREM.COM)

🌐 [four-ephrem.com](http://four-ephrem.com)

📷 [@ephrem\\_fusion](https://www.instagram.com/ephrem_fusion)

**MANUFACTURE EPHREM**

Les Ateliers du Lauzon - 5000 RD 4096  
04180 Villeneuve en Provence / France



## EPHREM RÉINVENTE LE FOUR ANCESTRAL

Design unique, polyvalence et performances de cuisson exceptionnelles : **Le Flambeur réinvente le four ancestral, historiquement maçonné.** Ancêtre oublié du four à pizza, le véritable four de masse à l'ancienne a désormais son successeur : un four à bois doté d'un foyer en matériaux naturellement réfractaires, avec un habillage aux courbes très contemporaines, qui en font un vrai objet de design.



# LE FLAMBEUR : UN VRAI FOUR DE MASSE, LE DESIGN EN PLUS

Le Flambeur se décline en 2 tailles, avec ou sans piètement. Nos modèles sont proposés en kit prêts à monter, avec une installation par vos soins ou clé en main.



RAPIDITÉ D'INSTALLATION  
(3H)



MATÉRIAUX NATURELS  
FRANÇAIS DE HAUTE QUALITÉ



SAVEUR UNIQUE DU FEU DE  
BOIS : FLAMBER, GRILLER  
RÔTIR, CONFIRE, FUMER



LONG CYCLE DE CUISSON :  
RETIENT ET RESTITUE LA  
CHALEUR SUR 48H



PENSÉ POUR DURER :  
ROBUSTESSE, FIABILITÉ ET  
PERFORMANCE



SÉCURITÉ D'UN FOYER FERMÉ  
TOUT-EN-UN : BARBECUE,  
KAMADO, FUMOIR, PLANCHA



CONÇU DURABLEMENT :  
COMBUSTION PROPRE, ÉCONOME  
ET À FAIBLES ÉMISSIONS



UNE VRAIE EXPÉRIENCE  
CULINAIRE, EN INTÉRIEUR OU  
EN EXTÉRIEUR



## LE MODULE DE CUISINE : IDÉAL POUR LA PRÉPARATION

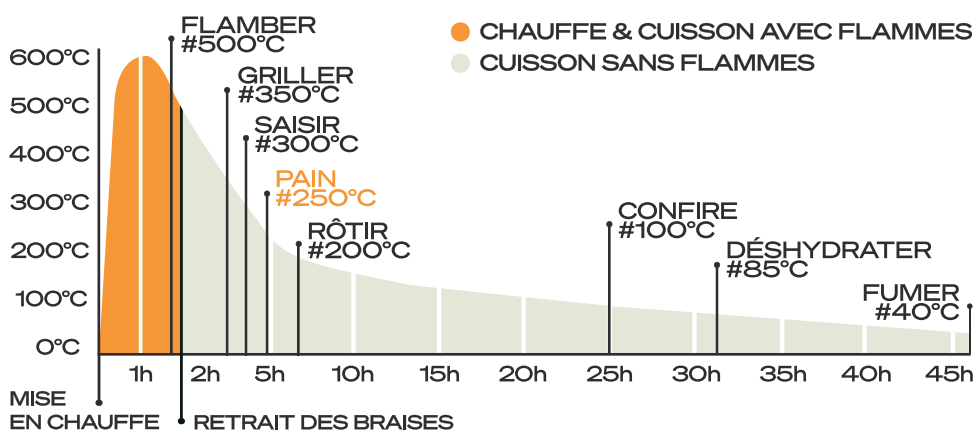
Le module de cuisine, déclinable en plusieurs versions, est le complément parfait pour la préparation avant cuisson. Seul ou combiné, il permet de créer un espace culinaire dédié à la cuisine au four à bois. Il comprend un plan de travail et une étagère en inox.

Dimensions :  
99,1cm (H) x 91,7cm (L) x 91,7cm (P)  
Poids : 79kg





### CYCLE DE CHAUFFE & ÉTAPES DE CUISSON



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

La manufacture Ephrem est spécialisée depuis plus de 50 ans dans la fabrication de fours à bois de masse en kit. Le Flambeur comprend un foyer de masse, fabriqué à partir d'un matériau naturellement réfractaire : la pouzzolane, une terre volcanique originaire d'Ardèche. À l'origine proposés en kit prêt à bâtir, ces fours ont une inertie exceptionnelle, celle d'un authentique four à bois maçonné. À la clef : un four qui stocke la chaleur et la restitue pendant près de 48h après la dernière flambée.



# LE FLAMBEUR : UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE UNIQUE



## LE FLAMBEUR 90

Un format de cuisson généreux,  
idéal pour les grandes tablées.

Diamètre intérieur : 90cm  
72 / 175CM\* (H) x 122CM (L) x 122CM (P)  
Poids : 522 kg / 564 kg\*  
\*avec piètement

## LE FLAMBEUR 60

Un modèle compact & facilement  
intégrable.

Diamètre intérieur : 60cm  
52 / 152CM\* (H) x 92CM (L) x 92CM (P)  
Poids : 230 kg / 270 kg\*  
\*avec piètement

## CAPACITÉS DE CUISSON

 2 pizzas de Ø33cm  
par fournée

 6 à 8 kg de bois  
par chauffe

 1 pizza de Ø33cm  
par fournée

 4 à 6 kg de bois  
par chauffe

 2 à 3 plats

 8 kg de pain par  
fournée

 1 à 2 plats

 3 kg de pain par  
fournée

## INCLUS

FOYER DE MASSE EN POUZZOLANE (TERRE VOLCANIQUE D'ARDÈCHE),  
SOLE EN DALLES DE TERRE CUITE,  
ISOLATION EN LAINE MINÉRALE & DALLES ISOLANTES,  
HABILLAGE EN ACIER THERMOLAQUÉ\*  
THERMOMÈTRE À SONDE,  
PORTE ACIER / PORTE ISOLANTE,  
ACCESSOIRES DE FUMISTERIE (ADAPTÉS POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR\*\*),  
PLUSIEURS COLORIS DISPONIBLES : VERT / EUCALYPTUS, TERRACOTTA / SABLE,  
NOIR / MANGANÈSE, ETC.

\* Une version inox est aussi disponible pour les emplacements à proximité du littoral.

\*\* Pour toute installation en intérieur, la fumisterie est à la charge du client.

## EN OPTION

ACCESSOIRES DE CUISSON, ÉTAGÈRE DE RANGEMENT EN INOX, HOUSSE DE  
PROTECTION D'EXTÉRIEUR,  
GRILLE BARBECUE (FLAMBEUR 90 UNIQUEMENT),  
ROULETTES (FLAMBEUR 60 UNIQUEMENT),

EN CAS D'INSTALLATION DANS UN ESPACE NON COUVERT, LA HOUSSE DE PROTECTION  
EST INDISPENSABLE POUR PROTÉGER LE FLAMBEUR DES INTEMPÉRIES.

**GARANTIE : 5 ANS • NORME ALIMENTAIRE EN1388/1**

Création graphique : Maison Trente-Trois © • Ne pas jeter sur la voie publique • Photos non contractuelles