VILLA CAUNEDO · SOMIEDO · ASTURIAS

Manual de Uso
Horno de Leña Alecook

Guía práctica para el encendido, control de temperatura y uso seguro del horno de leña artesanal instalado en la zona exterior de Villa Caunedo.

USO EXCLUSIVO PARA HUÉSPEDES

BIENVENIDA

Antes de empezar

El horno de leña de Villa Caunedo es un **Alecook**, horno artesanal de Pereruela con cúpula interior de barro refractario de caolín. Su gruesa masa de barro acumula el calor del fuego y lo devuelve de forma constante, lo que permite cocinar pizzas, carnes, pescados y panes con el aroma característico de la leña.

Este manual explica cómo encender el horno, cómo controlar el **tiro de la chimenea** y la **rejilla de ventilación de la puerta** para alcanzar temperaturas superiores a **400 ºC**, y cómo usarlo con seguridad durante la estancia.

Partes principales del horno

- **Puerta de fundición** — con ventana de cristal templado y asa de madera. En su parte inferior tiene una rejilla de ventilación (tranquilla) con cinco aberturas regulables.
- **Tiro de la chimenea** — pequeña trampilla metálica situada en la parte superior de la boca del horno, encima de la puerta. Controla la salida de humos y la entrada de aire de combustión.
- **Pirómetro** — reloj termómetro situado a la izquierda de la puerta que indica la temperatura interior del horno (0 – 500 ºC).
- **Cúpula refractaria** — interior de barro de caolín que acumula el calor y lo irradia durante la cocción.

> **SEGURIDAD**
>
> Utilice siempre guantes de protección para manipular la puerta, el tirador y cualquier accesorio metálico: alcanzan temperaturas muy altas. Mantenga alejados a los niños durante el encendido y la cocción. No use nunca líquidos inflamables (alcohol, gasolina, pastillas de encendido) para prender el fuego.

CONTROL DEL FUEGO

Las tres posiciones del horno

El secreto para controlar la combustión y la temperatura del horno está en combinar la apertura del **tiro de la chimenea** con la apertura de la **rejilla de la puerta**. A continuación se muestran las tres posiciones que necesitará durante una sesión completa de uso, en el orden en que debe aplicarlas.



1 Encendido

TIRO ABIERTO · REJILLA ABIERTA / SEMIABIERTA

Al prender el fuego, mantenga el tiro de la chimenea totalmente abierto y la rejilla de la puerta abierta o semiabierta. Esta posición aporta el máximo de aire al fuego, favorece una combustión intensa y ayuda a que la leña prenda con fuerza desde el principio.



2 Calentamiento

TIRO ABIERTO · REJILLA CERRADA

Cuando el fuego ya está bien prendido y arde con fuerza, cierre la rejilla de la puerta y deje el tiro de la chimenea abierto. En esta posición el horno sube de temperatura de forma progresiva hasta superar los **400 ºC**, que es el punto ideal para hornear pizza.



3 Mantenimiento / cierre

TIRO CERRADO · REJILLA CERRADA

Con el tiro y la rejilla cerrados, el horno conserva el calor acumulado durante más tiempo, ideal para cocciones lentas a temperatura decreciente. Use también esta posición al terminar de usar el horno, una vez apagadas las brasas, para que se enfríe de forma segura.

PASO A PASO

Cómo encender el horno

1. **Retire la ceniza** de la cocción anterior con un cepillo de cerdas suaves (no metálicas).
2. **Coloque el tiro abierto y la rejilla de la puerta abierta o semiabierta** (posición 1).
3. Forme un pequeño montón con papel de periódico arrugado en el centro de la solera, y coloque encima leña fina (astillas o ramas delgadas).
4. Prenda el papel. Deje que el fuego prenda con fuerza sin cerrar nada todavía.
5. A medida que el fuego gana intensidad, añada leña de tamaño progresivamente mayor.
6. Cuando el fuego arda de forma viva y constante, **cierre la rejilla de la puerta y deje el tiro abierto** (posición 2) para que la temperatura suba con rapidez.
7. Observe el pirómetro: cuando marque **por encima de 400 ºC**, el horno está listo para cocinar.
8. Antes de introducir los alimentos, retire las brasas hacia un lateral con la rasera o pala, y limpie la solera con un paño húmedo atado a un palo si es necesario.

> **CONSEJO**
>
> El pirómetro tarda unos minutos en estabilizarse. Si el horno no sube de temperatura, compruebe que el tiro esté completamente abierto y añada leña seca de tamaño mediano para avivar la llama.

Leña recomendada

Use siempre leña bien seca. Las variedades que mejor funcionan en este horno son la **encina**, el **roble**, el **castaño** y la madera de **frutales**. Evite maderas resinosas o húmedas, ya que ensucian el cristal y generan humo excesivo.

COCCIÓN

Temperaturas de cocción

Un horno de leña se aprovecha en toda su curva de enfriamiento: se cocina primero lo que necesita más calor y, a medida que la temperatura baja, se van introduciendo el resto de elaboraciones.

TEMPERATURA	ELABORACIÓN
> 400 ºC	Pizza napolitana (2 – 4 minutos)
300 – 350 ºC	Pizza clásica
180 – 300 ºC	Carnes al horno
≈ 250 ºC	Pan
≈ 180 ºC	Pescados
120 – 160 ºC	Repostería
< 100 ºC	Guisos de cocción lenta (cocidos, legumbres)

Después de cocinar

- Cierre el tiro y la rejilla de la puerta (posición 3) para que el horno conserve el calor y las brasas se apaguen progresivamente.
- No abra la puerta ni el tiro hasta que el horno haya bajado a temperatura ambiente.
- Deje que las cenizas se enfríen por completo antes de retirarlas.
- Los hornos de leña se autolimpian por pirólisis: los restos orgánicos se descomponen con el propio calor, por lo que basta con retirar la ceniza y pasar un cepillo suave antes del siguiente uso.

IMPORTANTE

No deje nunca el horno encendido sin supervisión. Asegúrese de que las brasas están completamente apagadas antes de abandonar la zona exterior, especialmente por la noche.

VILLA CAUNEDO

Disfrute de su estancia junto al fuego.

Si tiene cualquier duda sobre el uso del horno de leña durante su estancia, no dude en escribirnos. Estaremos encantados de ayudarle.

CONTACTO

villacaunedo@gmail.com

+34 664 24 42 64

villacaunedo.com

FABRICANTE DEL HORNO

Alecook · Alfarería Duero

alfareriaduero.es