

### Déterminer la hauteur de la sole d'un four à bois

On nous a souvent donné des conseils visant à déterminer la hauteur de la sole la mieux adaptée à notre morphologie. La hauteur de notre coude définissait la hauteur de la sole.

En suivant ce conseil, très présent sur internet, on se retrouve, debout devant son four, avec les yeux bien placés pour surveiller son avaloir (même celui qui n'a jamais utilisé un four sait que ce n'est pas là qu'il faut regarder pour enfourner ses pains ou surveiller leur cuisson). L'utilisateur est donc contraint de se baisser pour avoir une vue complète de la sole de son four.

Momo nous dit :

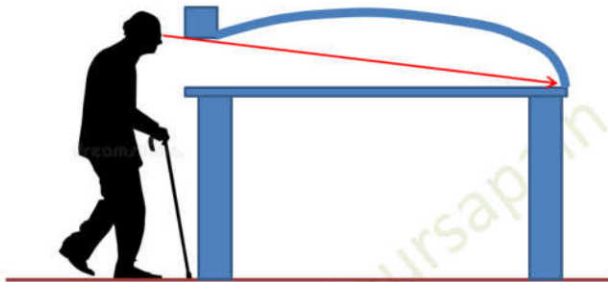
« Ce qui est déterminant c'est de pouvoir regarder dans le four, sans avoir à se plier en 2, et donc ce qui est important c'est la taille de l'utilisateur, et la hauteur du bord haut de la bouche du four, car c'est ça qui fait obstacle au regard. »

L'avis dominant sur internet nous orientait sur un lien entre notre coude et la sole ; preuve que les algorithmes de Google mettent en valeur le discours le plus répandu au détriment du plus pertinent.

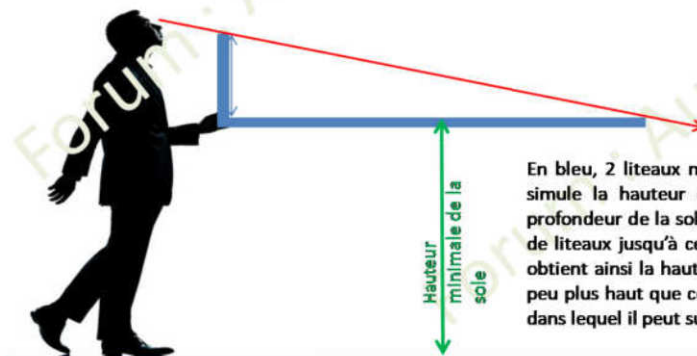
### Alors, quelle consigne donner à celui qui fait les plans de coupe de son four ?

Pour notre champ de vision, l'obstacle à contourner c'est : le « bord haut de la bouche du four ». Mais ce qui n'est pas simple, c'est que ce bord haut de la bouche n'est pas seul en cause, la hauteur de la porte et la profondeur du four sont à prendre en compte. Il n'y aura donc pas de consigne simple à proposer. Le constructeur d'un four devra s'offrir une simulation.

Le forum « Auxfoursapain » vous propose un moyen de déterminer cette hauteur :



C'est la hauteur de la voute de porte et la profondeur de la sole qui déterminent à quelle hauteur doit être positionnée la sole.



En bleu, 2 liteaux maintenus par une équerre : un liteau vertical simule la hauteur de la porte ; un liteau horizontal simule la profondeur de la sole. Le personnage cale en hauteur l'assemblage de liteaux jusqu'à ce que sa vision aligne leurs deux extrémités. Il obtient ainsi la hauteur minimale de sa sole. En plaçant sa sole un peu plus haut que cette mesure, il aura la certitude d'avoir un four dans lequel il peut surveiller, aisément, les pains placés au fond.