

Spécificités des différents bois

Bois durs (lourds)

- Chaleur prolongée
- Bonnes braises
- Brûle lentement
- Flamme courte
- Généralement moins imprégnés d'eau que les bois tendres
- ▶ Cuisine, chauffage

<i>Chêne</i>	<i>combustion longue, excellentes braises et chaleur, pas de fumée, idéal pour la cuisine</i>
<i>Charme</i>	<i>bonnes braises, flammes vives, idéal pour la cuisine</i>
<i>Hêtre</i>	<i>bonnes braises, idéal pour la cuisine</i>
<i>Erable</i>	<i>pas de fumée, belles flammes</i>
<i>Frêne</i>	<i>facilement inflammable, grande flamme, bonne braise</i>
<i>Sorbier</i>	<i>bon bois de chauffage</i>
<i>Noisetier</i>	<i>polyvalent</i>
<i>Robinier</i>	<i>bon combustible, mauvaises braises, éclate</i>
<i>Châtaignier</i>	<i>étincelles, éclate</i>

Bois résineux

- Peu de braises
- Brûle très vite
- Beaucoup de fumée
- ▶ Allumage (brindilles, aiguilles, pives sèches), éclairage

<i>Epicéa</i>	<i>très peu de braises</i>
<i>Sapin</i>	<i>braises moyennes</i>
<i>Pin</i>	<i>pour faire partir un feu</i>
<i>Mélèze</i>	<i>bonne odeur lors de la combustion, étincelles</i>

Bois tendres

- Braises moyennes
- Brûle vite
- Chaleur moyenne
- ▶ Allumage, éclairage

<i>Aulne</i>	<i>chaleur vive, s'éteint rapidement</i>
<i>Bouleau</i>	<i>chauffe bien et vite, bonnes braises, excellent allumage</i>
<i>Saule</i>	<i>flamme claire et vive, bon allumage</i>
<i>Peuplier</i>	<i>combustible médiocre</i>
<i>Tilleul</i>	<i>combustible médiocre, bon allumage</i>
<i>Sureau</i>	<i>petit bois d'allumage</i>

Moyen mnémotechnique

Les bois du CHEF sont bons pour la cuisine : Chêne/Charme, Hêtre, Érable, Frêne