

# INSTRUCTIONS



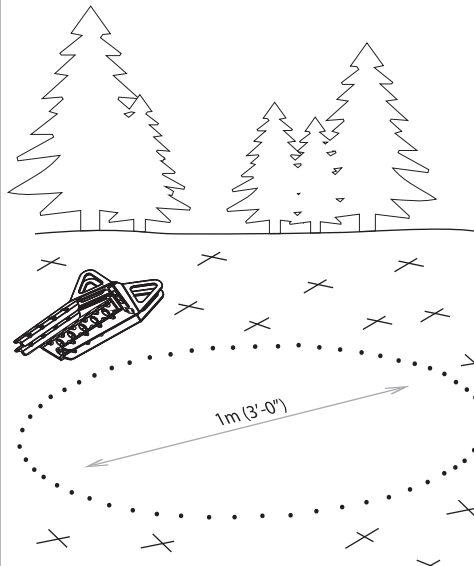
**SPORTES  
FIREWAALL+**

OUTILS DE CHAUFFAGE ET CUISSON EXTÉRIEUR  
OUTDOOR HEATING AND COOKING

Designed by SPORTES Inc. Copyright 2019

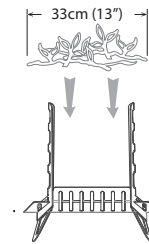
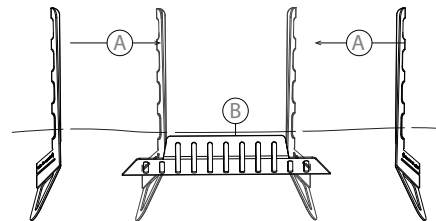
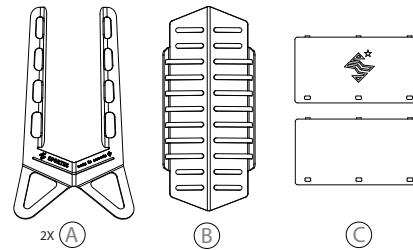


Dessiné au Québec - Made in Canada



DÉGAGER : Zone de 1m (3'-0") de diamètre  
CLEAR : Zone of 1m (3'-0") diameter

1

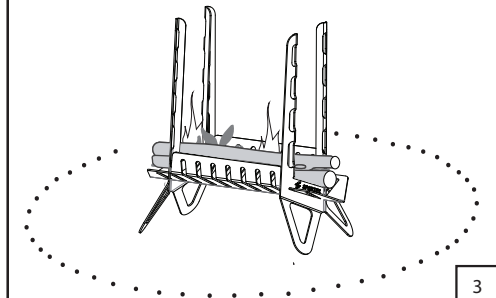


NE PAS UTILISER : de bois excédent la longueur et la largeur de la gamelle du fond.

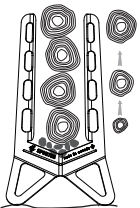
DO NOT USE : wood that exceed in length and width of the bottom plate.

ALLUMER : uniformément dans la gamelle au fond. Laisser bien prendre le feu avant d'ajouter du plus gros bois.

IGNITE : evenly on the bottom plate. Let the fire start well, before.

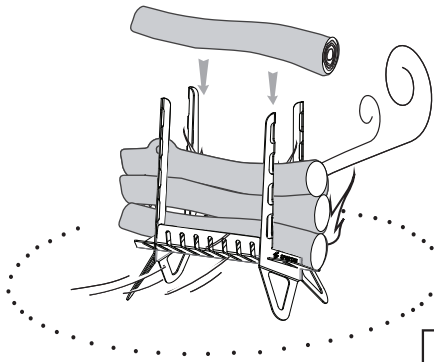


3



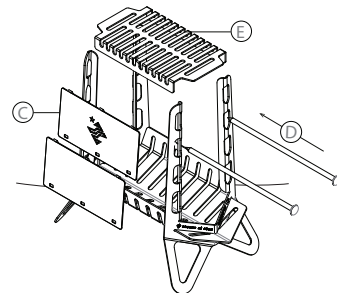
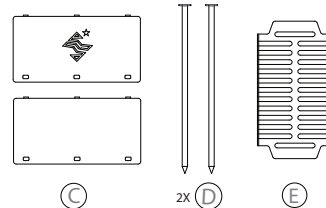
GRADUELLEMENT: augmenter le diamètre du bois jusqu'à maximum 6,3 cm (2,5")

GRADUALLY: increase the diameter of the wood up to 6,3 cm (2,5")



4

Accessoires de cuisson et brise-vent  
Cooking accessories and wind breaker



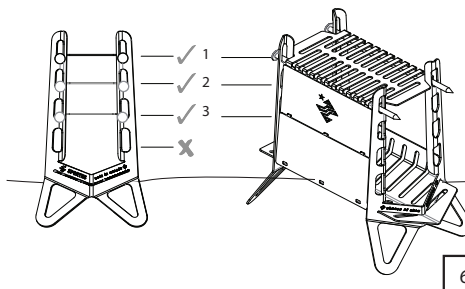
5

POSITIONNER : la grille à différents niveaux à l'aide des deux clous aux trois premiers niveaux (1,2,3)

PLACE : top grill to three top levels with two rods. The three first gaps are available (1,2,3)

ACCROCHER : le coupe-vent à la grille. Mettre 1 ou 2 plaque selon la hauteur de la grille.

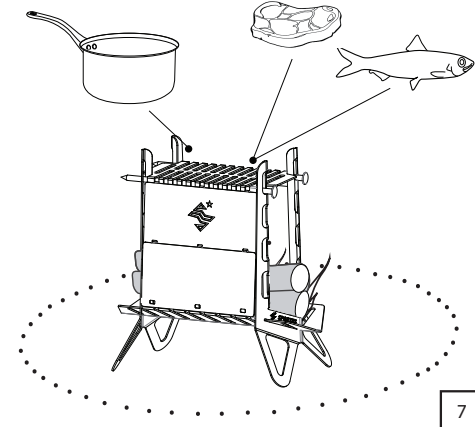
HOOK : wind blade to top grill. Put 1 or 2 plate according to the height of top grill



6

CUISINER ET GRILLER : avec différents accessoires. Accumuler la braise pour un maximum d'efficacité. Monter et descendre la grille pour divers types de cuissons.

GRILL AND COOK : with different accessories. Pile embers for maximum efficiency. Up and down top grill for various baking types.



7

Designed by SPORTES Inc. Copyright 2019



# FIREWAALL+

ENGLISH

The FIREWAALL+ is an outdoor heating & cooking wood-burning tool for one to two people camping or surviving in nature. That device is for small dishes and ingredients and used with light cookware \* **DO NOT USE CASTED IRON SKILLETS / POTS**

- 100% made in Canada
- 1,9 mm (0,07") thick laser cut / folded Stainless steel 304L
- 2,5 Kg (5,5 Lbs)
- 33 cm (13") Wide x 33,5 mm (13,25") High x 19 cm (7,5") Wide
- Four main components:
  - +1 perforated base plate / combustion chamber
  - +1 top grill plate for cooking + 2 rods for support and height adjustment
  - +2 structural legs and dividers / wood rack
  - +2 Wind blades

## INSTRUCTIONS

Create a safe perimeter approximately 1 meter (3 feet) in diameter by removing all flammable materials from the ground around where you will install the FIREWAALL. If necessary, delimit with rocks as a traditional fire.

1. Assemble the FIREWAALL according to the instructions (included with the product) for proper use, order, spaces and direction of the 4 components.
2. Harvest leaves, twigs and branches of wood up to 6,3 cm (2.5") diameter and 33 cm (13") maximum length to fit the bottom perforated plate.
3. Place your starting material and gradually larger wood up to mid height of FIREWAALL. Ignite the entire length of the bottom plate to make sure the flames take up everywhere. Let the fire burn well in a homogeneous way of you wood in place.
4. Adjust the orientation of the FIREWAALL as necessary to accentuate the entry of air in the fire, depending on the wind direction ; this will greatly increase the combustion.
5. Once the fire has started well and embers has formed, fill the rack with larger wood gradually up to the top.
6. Then feed large wood branches horizontally up to 6,3 cm (2.5") in diameter and 33 cm (13") long on top of each other
7. Make sure the structure is well stable on the ground , then use the 2 rods to set the Grill top at the needed height for cooking or reheating small dishes, food or beverages.  
\*\* Make sure not to use heavy cookware that would not be supported by the structure. **\*\* DO NOT USE CASTED IRON SKILLETS / POTS**
8. Reduce gust with wind blades hang to cooking grill. Use 1 or 2 plates according to high of cooking grill. Be sure they are well hooked.

## CARE

Allow the product to cool down before maintenance and storage in its case. It should always be handled cold or with gloves when warm. FIREWAALL+ is made of stainless steel, nevertheless, so that it retains its appearance, and its effectiveness, be sure to wipe the water and remove the dirt after each use. Wash top Grill with soap and non metallic brush or sponge, remove all organic residues after use and dry it.

## PRECAUTIONS

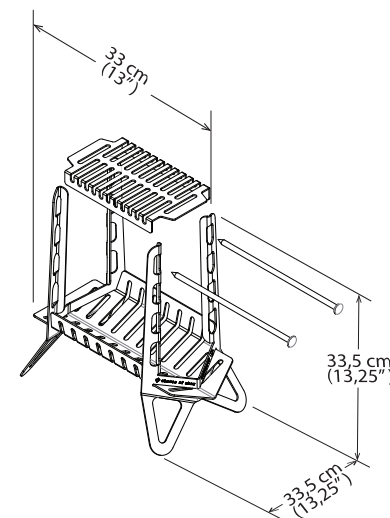
Use only where regulations and laws permit.  
Do not handle the FIREWAALL + without gloves .

## FEATURES

- No tools required
- NO contact between floor and fire
- Opportunity to make fire in any outdoor environment and conditions
- Self-feeding wood log supply by gravity
- Optimization of energy efficiency by reflecting heat and light
- Orientability of the fire depending on wind direction
- Optimization of the oxygen supply during combustion
- Mobility of the fire rack

The efficiency of combustion and the fluidity of gravity feeding of wood is extremely efficient and requires little effort.

Unlike a traditional fireplace open to the ground, the user does not have to blow the fireplace and go all around the pit to push the burnt wood down to the center so the fire does not go out .





# FIREWAALL+

## FRANÇAIS

Le FIREWAALL + est un outil de chauffage et cuisson extérieur au bois pour une ou deux personnes. Cet outil est pour de petits plats et denrées et pour utiliser des accessoires de cuisson légers.

**\* NE PAS UTILISER D'ACCESSOIRES/ POËLE EN FONTE**

- Fabriqué 100% au Canada
- Acier inoxydable 1,9 mm (0,07po) 304L découpé au laser et plié
- 2 Kg (4,5 Lb)
- 33 cm (13") de longueur x 33,5 cm (13¼") de hauteur x 19 cm (7,5") de largeur
- Cinq composantes principales :
  - +1 gamelle perforée de fond / chambre de combustion
  - +1 grille de cuisson et 2 tiges d'ajustement de hauteur
  - +2 séparateurs / pattes / rack à bois
  - +2 Coupe-vents

## INSTALLATION

Créer un périmètre sécuritaire d'environ 3 pieds de diamètre en retirant toutes matières inflammables au sol autour de l'endroit où vous allez installer le FIREWAALL. Au besoin, délimiter avec des roches comme un feu traditionnel.

1. Assembler le FIREWAALL en suivant le mode d'emploi, ordre, espaces et sens des 4 composantes.
2. Récolter des feuilles, des écorces, des brindilles et des branches de bois allant jusqu'à 6,4 cm (2,5") de diamètre et de la largeur de la gamelle du fond 33 cm (13") maximum
3. Placer du petit bois graduellement plus gros jusqu'à mi hauteur du FIREWAALL ; allumer sur toute la longueur de la gamelle de fond pour vous assurer que les flammes prennent bien partout.  
Laisser brûler le temps que le feu parte bien de façon homogène.
4. Ajuster l'orientation du FIREWAALL au besoin pour accentuer l'arrivée d'air dans le bois, selon le sens du vent pour accentuer la combustion.
5. Une fois le feu bien parti et que de la braise s'est formée, remplir le rack de bois au fur et à mesure allant de plus en plus gros 6,4 cm (2,5") maximum graduellement jusqu'en haut.
6. Alimenter uniquement de gros bois 6,4 cm (2,5") diamètre et 33 cm (13") de long maximum empilés horizontalement les uns sur les autres, comme un mur de bois.
7. Assurez vous de la bonne stabilité au sol de la structure , puis utilisez les 2 tiges de metal pour installer la grille du dessus à la hauteur souhaitée, pour cuisiner ou rechauffer de petits plats, aliments ou boissons  
**\*\* Attention de ne pas utiliser d'accessoires de cuisson trop lourds que la structure ne pourrait supporter \*\* NE PAS UTILISER D'ACCESSOIRES ET POËLE EN FONTE**
8. Réduire les rafales de vent grâce aux coupe-vents s'accrochant à la grille de cuisson. Utiliser 1 ou 2 plaques selon la hauteur de la grille. Assurez vous qu'elles soient bien encreées.

## ENTRETIEN

Laisser refroidir avant de le manipuler à froid ou avec des gants si chaud.

FIREWAALL est en acier inoxydable, néanmoins, pour qu'il conserve son aspect et son efficacité, veillez à essuyer l'eau et enlever la saleté après chaque usage.

## PRÉCAUTIONS

N'utilisez que là où les règlements et lois le permettent.

Ne pas manipuler le FIREWAALL sans gants les pièces de métal chaud.

Nettoyez avec du savon et une brosse / éponge non métallique la grille du dessus et éliminez tous résidus organiques .

## CARACTERISTIQUES

- Aucun outil nécessaire
- Suppression du contact entre le sol et feu
- Pouvoir faire un feu dans n'importe quel environnement extérieur et conditions
- Utiliser la gravité pour créer un apport de bois vertical qui s'autoalimente
- Optimiser l'efficacité énergétique par reflet de la chaleur et lumière
- Pouvoir orienter le foyer selon le sens du vent
- Optimiser l'apport en oxygène lors de la combustion
- Pouvoir déplacer le foyer

