

Alcune considerazioni utili per la scelta di un progetto consono alla fascia tropicale (termine internazionale di questo tipo di forno: "solar box cookers"):

1 - i forni a bassa efficienza per le zone tropicali e con un solo specchio si possono suddividere in due categorie come segue:

- vano forno con pareti in legno (spessore 2/3 cm) senza isolamento termico, economico ma adatto in zone quasi desertiche (temp. ambiente >40°C).
- vano forno in lamiera o in legno con isolamento termico e cassone esterno in legno, più costoso ma adattabile a più ambienti.

2 - ogni decisione in merito è valida solo dopo una prova in loco, ma si può già optare per un forno con isolamento termico che può essere costruito in due modi diversi:

- introduzione del cibo dall'alto dopo aver sollevato il coperchio di vetro, (il coperchio di vetro sollevato è comodo per la pulizia). Questo tipo di caricamento è adatto per forni piccoli o medi (bocca del forno max 60x60 cm).
- introduzione del cibo attraverso uno sportello laterale, più complesso del precedente tipo (ma il vetro deve essere sempre rimovibile per la pulizia). Da menzionare che il caricamento tramite uno sportello laterale è adatto solo per forni grandi (bocca del forno 100x100 cm).

la scelta dei suddetti due modi e delle relative dimensioni dipende molto **dall'indole** delle persone che devono usare il forno. A conferma di ciò riporto questa frase lapidaria:

*"all cooking traditions have one thing in common: they are all different"*

3 - un forno posizionato per terra è troppo esposto alla polvere, oltre al vento anche qualsiasi persona camminando solleva molta polvere, perciò è consigliabile posizionarlo su un tavolo, oppure leggermente sollevato da terra.

4 - in un primo tempo, per il motivo esposto al punto 2, non è consigliabile un forno grande, se fosse necessario cuocere più cibi contemporaneamente è più pratico usare due forni piccoli o medi, solo in un secondo tempo si potrà decidere se un forno grande è funzionale per la zona prescelta.

5 - le dimensioni dei vari pezzi del forno devono essere tali da produrre il minimo scarto sia di metallo che di vetro, perciò è necessario conoscere le dimensioni standard delle lastre di vetro e della lamiera zincata disponibili. Es. lamiera zincata fogli da 1x2 m; vetro lastre da 1x2 m oppure 1,2x2 m.

6 - nei paesi poveri è più conveniente un progetto che richieda più mano d'opera per qualche pezzo in modo da risparmiare sul materiale oppure da non richiedere per es. una piegatrice per la lamiera. Infatti per piegare bene un foglio di lamiera necessita una piegatrice (difficilmente disponibile); si può rimediare unendo due pezzi con un piccolo angolare (facile da piegare) e alcune viti. Questo vale anche per il legno, per esempio un'asse larga 30 cm si deve ricavare da un albero grande mentre una larga 5 cm si ricava da un alberello e quindi costa di meno ma richiede più mano d'opera per fare una fiancata o un coperchio per il forno.

7 - i forni con isolamento termico devono avere il vano interno (quasi sempre in lamiera) a tenuta stagna per evitare che un rovesciamento accidentale di liquidi possa danneggiare l'isolante termico. Per quest'ultimo motivo anche la pioggia danneggerebbe il forno.