



SVÆRHEDSGRAD

Ovnen må gerne være rustik at se på, så ud over placeringen af de ildfaste sten er murerarbejdet ikke så vanskeligt.

LET

SVÆRT



TIDSFORBRUG

En uge – eller spredt ud med længere tørretid.



PRIS

5.000 kr.



Ægte italienske pizzaer kræver mere varme, end køkkenovnen kan yde. Løsningen er en selvbygget pizzaovn. **Ovnen er bygget til høj varme med ildfaste sten og er velisoleret, så den holder på varmen til pizza efter pizza.**

Byg en luksus-pizzaovn

Fundament og mur

Din pizzaovn bliver ikke en letvægtsmodel, så den skal stå solidt. Hvis du ikke allerede har en god betonterrasse, hvor den kan stå, så bør du først bygge et solidt fundament, ovnen kan stå på.

1. Hvis du alligevel har skaffet en betonblander, så kan du overveje at støbe en bund af beton, så området omkring ovnen er pænt og nemt at holde.

2. Underdelen, din pizzaovn skal stå på, kan du bygge i lecablokke eller andet. Den skal kunne bære ovnen, men derudover kan du udforme den, som du vil. Evt. med plads til brænde eller hylder til pizzaværktøj. Lav den, så du får en arbejds højde på ovnen, der passer dig. Åbningens præcise højde kan du justere, når du laver ovnens bund.



Støb ovnens bund

Vi starter med at støbe en velisoleret bund til ovnen.

Du kan tilpasse højden efter, at der skal ligge et lag ildfaste mursten ovenpå – det bliver selve ovnens indre bund.

1. Skær en plade i samme størrelse som bunden af ovnen, og sørg for, at den bliver ordentligt understøttet. Brug sten eller lægter. Du kan også skrue en lægte fast på indersiden af din mur, som pladen kan ligge på, og skrue den fast. Skru nedefra, så du kan fjerne pladen igen.

2. Du skal lave en skabelon, der er omkring 5 cm tyk, der former en sprække til at feje aske ned i. Bredden i toppen svarer til tre ildfaste mursten lagt side om side. Hvis den er smallere i bunden, kan du nemmere få den op, når betonen er hærdet, og sprækken danner en tragt.

3. Du skal nu lave en kant til din form, der har den højde, du gerne vil have. Husk, at der kommer et lag ildfaste sten ovenpå. Omkring 25 cm giver dig en god bund med plads til isolering. Lav nu afstandsklodser, og læg rionet, afstandsklodser og endnu et rionet. Herpå lægges din isolering, der ikke skal gå helt ud til siderne. Læg et rionet mere øverst.

4. Fjern det øverste rionet og isoleringen, så du kan hælde det første lag beton på. Beton og grus skal blandes i forholdet 1:3. Tryk godt ud til kanter og hjørner. Brug et bræt til at trykke den ud med og få luft ud af betonen. Læg din isolering tilbage, så mere beton, rionettet og beton op til kanten. Afret igen med et bræt. Lad så betonen hærde et par dage.





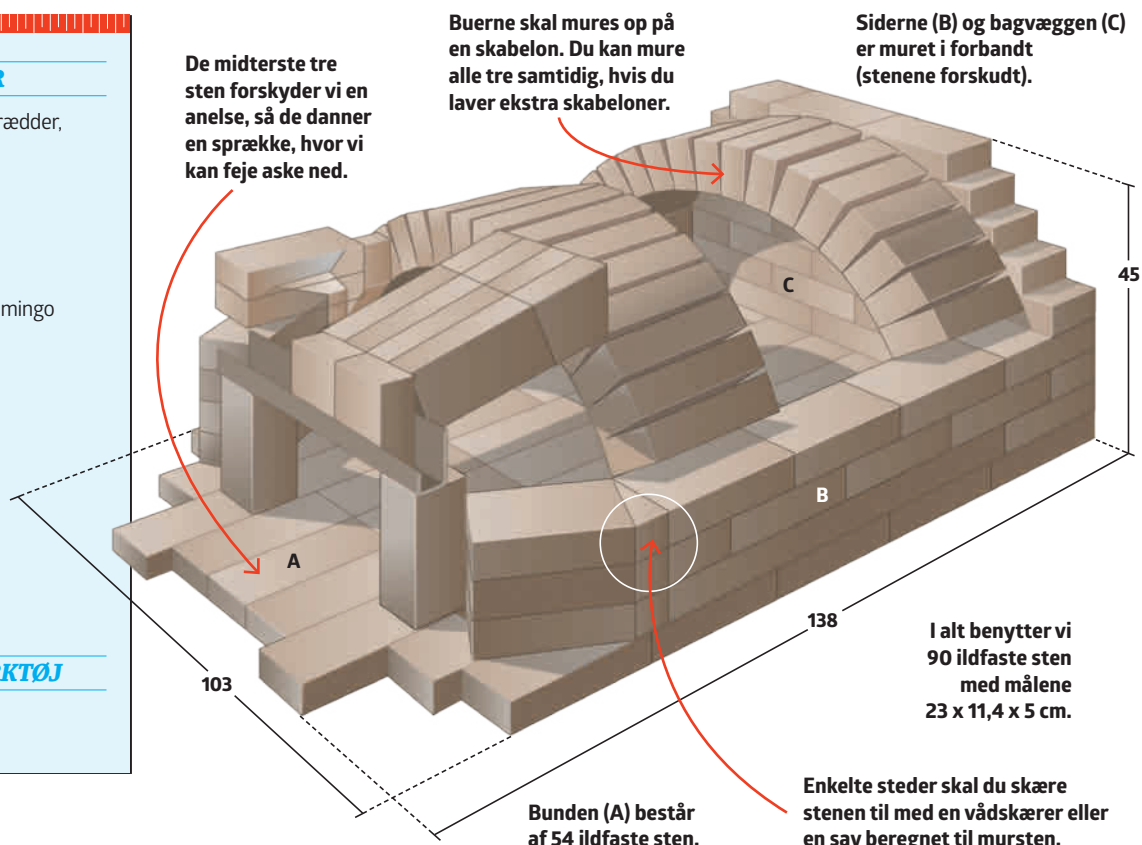
MATERIALER

- Trykimprægnerede brædder, 15 x 100 mm
- Lægter, 57 x 63 mm
- Skruer, 4 x 30 mm
- Beton
- Grus
- Rionet
- Isolering, 100-mm-flamingo
- Lecablokke
- Lecanødder
- Krydsfinerplader
- Ildfaste sten
- Ildfast mørtel
- Folie til isolering oven på mursten
- Vinkeljern
- Multiblokke
- Reglar, 45 x 95 mm
- Tagplader, B6
- Puds til ydermuren



SPECIALVÆRKTØJ

- Vådskærer
- Evt. blandemaskine



Byg selve ovnen

Ovnen murer vi op af ildfaste sten lagt med ildfast mørtel. Ovnen skal kunne klare stor varme uden at krakelere, så det er værd at ofre penge på de rigtige materialer her. Vi lader rammen fra støbningen sidde, da den skal bruges, når vi skal støbe uden på stenene senere. Ovnens sider er tre sten høje inde i buen og i alt otte sten høj.

1. Byg stenene til bagvæggen og siderne op.

Sørg for at lægge dem i forbandt, så de ligger forskudt med cirka en halv sten.

2. For at åbningen ikke skal blive for bred,

skal vi lægge de forreste sten på sidevæggene på skrå. Find den størrelse åbning, du vil have – du skal kunne få din pizzaspade ind og ud uden problemer. Her skal du lave lidt skærearbejde. Forsøg dig frem, så du får den ønskede størrelse åbning. Skær en vinkel til at afslutte langsiden, så de sten, der ligger på skrå, får en flade at ligge opad.

3. Når du har bygget siderne op og tjekket,

at alt passer, så skal det hele pilles ned igen. Du kan dog nøjes med at fjerne de yderste sten i bunden og lade resten blive liggende. Alle stenene skal lægges i blød, så de kan suge vand. Det gør, at betonen hæfter bedre. Læg derefter igen stenene på plads.





4. Byg rammen højere op, mens dine sten ligger i blød. Så er du klar til at støbe i højden. Læg også lidt rionet langs de to langsider og op ad bagvæggen.

5. Når du har fået bygget op i højden og lagt stenene på plads igen, kan du begynde at støbe. Igen er det vigtigt at få presset betonen ud i hjørnerne. Læg også beton på bagvæggen.

6. Lav din skabelon til at mure buerne på, mens betonen tørrer. Se tegningen. Lav skabelonen, så der er plads til 15 sten. Skabelonen laves af to krydsfinerplader med afstandsklodser imellem, så stenene har noget at hvile på. Sæt skabelonen op, så starten af buen flugter med overkanten af langsiderne. Læg stenene ovenpå.

Du skal bruge ildfast mørtel, da almindelig mørtel ikke kan tåle så meget varme, som ovnen kommer til at udvikle. Det er vigtigt, at du får trykket det så langt ned mellem stenene som muligt, men samtidig skal den side af stenene, der hviler på skabelonen, ligge helt tæt op ad nabostenen. Når du har lavet den første bue, skal det tørre. Du kan også lave en skabelon eller to mere, hvis du ønsker, det skal gå hurtigere.

8. Når alle tre buer er tørre, og du kan fjerne skabelonen, er det tid til at få lavet selve åbningen. Vi bruger et stykke vinkeljern, som vi lægger hen over åbningen. Her kan der så stilles mursten på højkant. Der kan være to sten i længden, hvorefter du afslutter med skrå sten op til buen. For at forberede til skorstenen støber vi en helt plan flade, den kan stå på.

9. Nu gælder det om at få dækket alle sprækker og åbninger til med ildfast mørtel, så alt er tætnet. Den eneste åbning, der er tilbage, er der, hvor pizzaen skal ind i ovnen. Din pizzaovn skulle gerne se sådan her ud indvendigt på nuværende tidspunkt.



Udvendig støbning

Nu skal vi lave plads til en skorsten og isolere ovnen udvendigt, så den kan holde på varmen, selv hvis vi skulle få lyst til frisklavet pizza i de kolde måneder. Det er også en af hemmelighederne bag pizzasucces, at ovnen kan holde den høje varme, lige til sidste pizza er taget ud.

1. Du skal bygge en ramme op foran,

hvor du får lavet plads til, at du kan lave en skorsten senere.

2. Dernæst skal du lægge folie over murstenene, så varmen bliver reflekteret tilbage i ovnen. Ovenpå skal der ligge et rionet, som skal bøjes let, så det giver en fin bue hen over toppen. Så slipper du for at klodse det op.

3. Bland beton med lecanødder for at give den en bedre isoleringsevne. Blandingen må ikke være for tør eller for tynd. Smid betonen oven på din murstensovn – igen er det vigtigt, at du får trykket den ud i alle hjørnerne. Klap nu betonen til en pæn bue. Herefter skal den have lov at tørre.



Opbygning af ydermuren

Vi bygger ydermuren i multiblokke, som vi saver til efter behov. Til sidst kan vi pudse ovnen pænt op. Du skal lave ovnens munding i ildfaste sten – munden bestemmer, hvor dine multiblokke skal være. Munden kommer til at stå i kontrast til den pudsede mur, så vær omhyggelig i konstruktionen.

1. Byg din ydermur op som på billedet. Vi skærer ud, så der er plads til bunden af åbningen, og laver også et hul. Her kan vi placere en skuffe, hvori du kan skrabe aske ned igennem den sprække, vi lavede tidligere.

2. Få sat den forreste del af ydermuren, så den flugter med de ildfaste sten, der danner rammen om åbningen. Nu skal vi lave en flot buet åbning, da det er den, man lægger mest mærke til. Lav en skabelon, der kan holde de 9 sten, mens den ildfaste mørtel hærdner.



3. Vi bygger siderne op og skærer til, så blokkene passer. Du skal også lave en lille skorsten, som du placerer på den afsats, vi har støbt over åbningen.

4. Foran flugter skorstenen lodret med ovnens forside.

5. De øverste multiblokke foran og bagtil skæres til skråt, så de kommer til at passe med, hvor vi vil placere vores tagplader. Du laver spær af nogle ganske almindelige 45 x 95-mm-reglar.

6. Vi skærer ud i reglarne og blokkene, så vi kan lægge lægter på langs, som tagpladerne kan fastgøres på.

7. Her har vi valgt at bruge tagplader, vi havde liggende. Det er selvfølgelig op til dig, hvilken slags tag du bruger. Det kunne også være træ med tagpap eller en anden løsning.

8. Nu kan du afslutte med at pudse alle væggene pænt op. Ovnen er egentlig klar til den første pizza nu; resten er bare for at afslutte og forskønne resultatet. For at give vores pizzaovn et lidt rustikt look skal vi bruge noget puds, der indeholder glasfibertråde. Men du kan vælge den puds, som du selv synes passer bedst.