



Gør Det Selv

SVÆRHEDSGRAD

Der er en masse svære detaljer, som kræver en del erfaring, hvis det skal blive pænt.

LET

SVÆRT

TIDSFORBRUG

6-7 dage + tørretider.

PRIS

Ca. 7.500 kr.

DEN UDFORDRENDE

En muret ovn som denne kan det hele. Ikke nok med at den kan blive vanvittig varm, den kan også holde på varmen – længe! **Det giver dig mulighed for at lave alt fra pizza til pulled pork i den.** En muret ovn har "masse", der kan holde på varmen efter en optænding, og hele idéen med en masseovn er, at der kan laves mad i flere dage på restvarmen efter optænding.

Egentlig er det "kun" pizzaer, fladbrød og lignende, der skal laves, når der er ild i ovnen. På returvarmen kan du fx lave bagværk i alle afskygninger eller langtidsstege gryderetter. En ovn som denne er ikke "bare lige" at lave. Vi viser dig, hvordan den kan laves, og vi forklarer dig om principperne. Læs med, og bliv inspireret til at lave din helt egen version.

Start med fundamentet

En ordentlig bund til en tung muret stenovn er selvfølgelig et must. Til at starte med skal der laves et randfundament af beton og lecablokke. Efterfølgende skal selve bunden, som også bliver opbevaringsrum til brænde, mures op. Fliserne, som er taget op, for at fundamentet kan laves, reetableres også. Derudover skal der også pudses sokkel – både indvendigt og udvendigt.



1 Grav ud til et randfundament. Randen skal graves ned i frostfri dybde (90 cm) og skal være en smule bredere end de blokke, der skal stilles på det (30 cm).



2 Betonen består af støbemiks, cement og vand. Blandingsforholdet er 1:7. Hæld betonen i, og ret det af, så det er plant.



3
Lecablokkene kan med fordel sættes, mens betonen stadigvæk er blød. Sørg for at være grundig med vaterpasset! Der skal både fliseklæber i endestødene og ned mod det støbte underlag, når blokkene sættes.



4
Belægningen fortsættes under den kommende ovn.
Her er indersiden af soklen også pudset. Det er en god beskyttelse mod fugt.



5
Lav en prøveoplægning, så smigen i enderne kan måles op og skæres. Stenene kan skæres med vinkelsliber eller vådskærer.



7
Som afslutning på åbningen til brændeopbevaringen mures et stik. Skabelonen fremstilles af flamingo, som påføres en masonitplade øverst. Start med at lave en prøveoplægning oven på skabelonen med den rette fugeafstand. Mærk derefter stenenes underkant af på skabelonen. Når stikket skal mures, startes der fra begge sider og mures ind mod midten. Det resulterer i den mest ensartede fugeafstand.



6
Opmuring med udvendige og spidse hjørner kræver altså lidt erfaring og kendskab til murværket, men hvis du gør dig umage, er det ikke umuligt.



8
To skifter tilføjes, så den endelige højde på basen er ca. 95 cm.

Støb bordpladen

Med en ordentlig støbeforskalling kan bordpladen støbes på stedet. På den måde slipper du for at skulle flytte rundt på den tunge plade. Under bordpladen laves der i øvrigt et hulrum, som fyldes med isolering for at modvirke varmetab. I dette tilfælde benyttes der svalehaleplader, som både danner underlag og samtidig armerer betonen. Der laves også en støbeforskalling på samme mål som pizzaovnens bund til de ildfaste sten.



1

Indersiden af brændekammeret kan pudses eller vandskures med pudsemørtel for ekstra beskyttelse af murværket.



2

Betonpladen støbes på stedet. Start med at lave en forskalling. Lægter skrues ind i murværket, og brædder lægges på tværs.



3

Læg en filtduk ud oven på forskallingen. Dugen og brædderne skal danne underlag for et isoleringslag.



4

Isolering og plastik lægges oven på forskallingen. Derudover lægges svalehaleplader på toppen af muren, som understøttes af plader. Der laves også støbeforskalling hele vejen rundt.

Støb hele pladen

i en omgang. Betonen i bunden skal være ret våd, så den fordeles godt mellem "svalehallerne". Den øverste del laves mere tør, så den kan formes og trækkes sammen til en ensartet overflade.

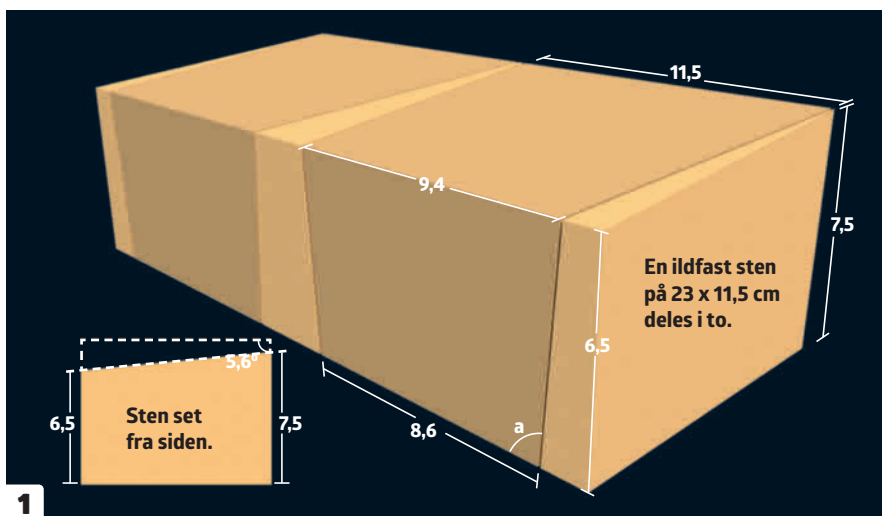


5

Forskallingen og den midlertidige understøtning kan fjernes efter ca. 5 døgn. Husk at vande betonpladen i hærdningsperioden.

Skær stenene

Det er nødvendigt med en vådskærer, når alle de ildfaste sten skal skæres. Hver enkelt hele sten skal skæres minimum 4 gange. Et godt trick er at lægge stenene i vand, inden de skæres. Det gør, at klingen ikke bliver så varm og dermed slides langsommere. Du sparer også dig selv for en masse støv. Da kuplen bliver mindre og mindre for hvert skifte, ændres vinklen på snittene for hver række nye sten. Den viste sten er derfor kun et eksempel på, hvordan stenene skal skæres i ét af skifterne.



1

Stenene skal skæres skråt på både den vandrette og den lodrette del. Vinklerne ændres for hvert skifte.



2

Flade ildfaste sten skæres til, så de passer i den fordybning, som støbeforskallingen i midten af bordpladen skabte.



3

Skær stenene på en vådskærer. Der kan med fordel laves en skrå skabelon af krydsfiner, som kan lægges på mod vådskærens slæde (A).



4

Stenene markeres efter skæring, så du nemt kan kende forskel på, hvilket skifte de hører til.

Kuplen skal mures

Først mærkes centrum op på ovnens bund. I centrum fæstnes en pind eller en snor på 45 cm, så ovnens indvendige diameter på 90 cm kan mærkes op med et cirkelslag. Herefter monteres en målepind på 45 cm på et drejebeslag midt i ovnen. Hver eneste sten lægges til denne målepind for at danne kuplens form. Når første sten er sat, er det en god idé at dække ovnens bund af med plastik, så den ikke bliver beskidt, når der mures. Der skal laves forbandt, så hver "cirkel", der laves, skal forskydes en halv sten.



1 Den første sten, der sættes, er en halv sten, der er sat på højkant. Lav et cirkelslag på ovnens bund, der passer med den indvendige diameter (90 cm).



2 En skabelon af flamingo bruges til at danne formen på åbningen ind til ovnen. Åbningen til ovnen skal være 35 % lavere end selve kuplen.



3 For at opnå en præcis og ensartet bue laves en målepind på 45 cm, som fæstnes til centrum med et roterende hængsel.



4 Det kan være udfordrende at få den vandrette cirkelform til at passe med den lodrette bue. Hver enkelt sten skal tilpasses individuelt med en vinkelsliber.



5 Siderne på forkammeret mures med ud. Den øverste sten er skåret skråt, så den følger vinklen på buen. Brug flamingoskabelonen, der også blev brugt til første bue, til at lave resten af buerne på forkammeret.



6 Den sidste sten i hver bue skal passe meget nøjagtigt, da det er den sten, der "låser" buen og gør den selvbærende. De sidste sten skæres til enkeltvist, for at kuplen kan "lukkes".



7 Hele den murede ovn isoleres med keramisk isolering, som efterfølgende beklædes med hønsenet, som skal sikre, at pudsematerialet hæfter ordentligt.



Hele ovnen pudses nu – ad tre omgange.

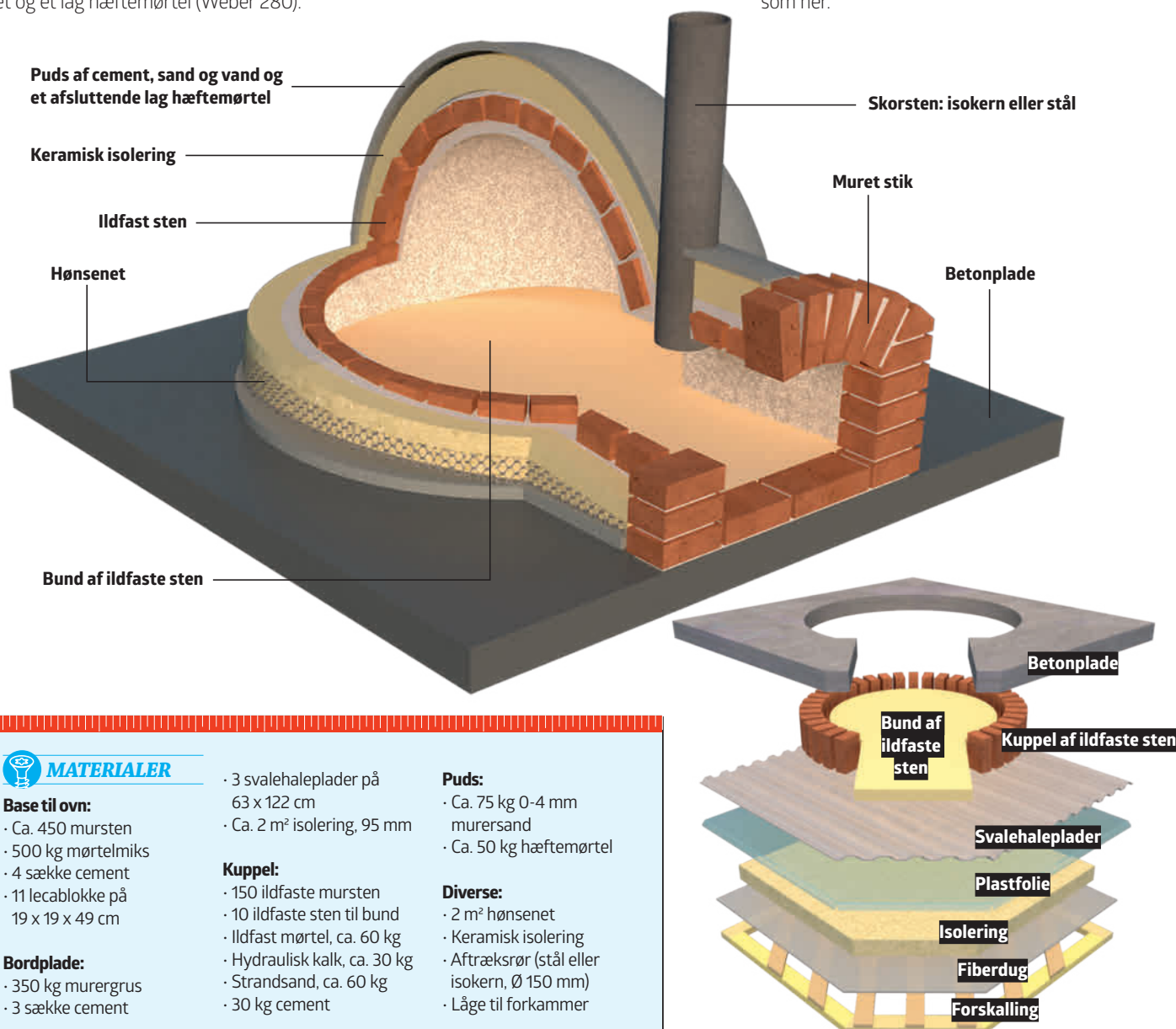
Første lag laves så tykt som muligt for at danne en "skal" uden på isoleringen og hønsenettet. Efterfølgende påføres armeringsnet og et lag hæftemørtel (Weber 280).



Det sidste lag består igen af et lag hæftemørtel. Denne gang skal laget være lidt mere tørt, så det kan pudses glat.



Når ovnen startes op, er der mange kræfter på spil. Det er derfor svært at undgå smårevner. De repareres dog nemt med lidt hæftemørtel, når ovnen står ubehandlet som her.



MATERIALER

Base til ovn:

- Ca. 450 mursten
- 500 kg mørtelmiks
- 4 sække cement
- 11 lecablokke på 19 x 19 x 49 cm

Bordplade:

- 350 kg murergrus
- 3 sække cement

- 3 svalehaleplader på 63 x 122 cm
- Ca. 2 m² isolering, 95 mm

Kuppel:

- 150 ildfaste mursten
- 10 ildfaste sten til bund
- Ildfast mørtel, ca. 60 kg
- Hydraulisk kalk, ca. 30 kg
- Strandsand, ca. 60 kg
- 30 kg cement

Puds:

- Ca. 75 kg 0-4 mm murersand
- Ca. 50 kg hæftemørtel

Diverse:

- 2 m² hønsenet
- Keramisk isolering
- Aftræksrør (stål eller isokern, Ø 150 mm)
- Låge til forkammer