



Gjør Det Selv

VANSKELIGHETSGRAD

Det er mange vanskelige detaljer, som krever en del erfaring hvis det skal bli pent.

LETT VANSKELIG

TIDSFORBRUK

6-7 dager + tørketider.

PRIS

Cirka 15.000 kroner.

DEN UTFORDRENDE

En murt ovn som denne kan brukes til mye. Ikke nok med at den kan bli vanvittig varm, den kan også holde på varmen – lenge! **Det gir deg muligheten til å lage alt fra pizza til pulled pork i den.** En murt ovn har en "masse" som kan holde på varmen etter en opptenning, og hele ideen med en masseovn er at det kan lages mat i flere dager på restvarmen etter opptenning.

Egentlig er det "bare" pizzaer, flatbrød og lignende som skal lages når det er fyr i ovnen. På returvarmen kan du for eksempel lage bakverk av alle typer eller langtidssteke kjøtt. En ovn som denne er derfor ikke enkel å lage. Vi viser deg hvordan den kan bygges, og vi forklarer deg prinsippene. Les med, og bli inspirert til å lage din helt egen versjon.

Begynn med fundamentet

En skikkelig bunn til en tung oppmurt steinovn er selvfølgelig et krav. Til å begynne med lages det her en ringmur av betong og lecablokker. Deretter lages selve bunnen, som også blir oppbevaringsrom til ved. Belegningssteinene som er tatt opp for at fundamentet kan bygges, brukes også opp igjen. I tillegg blir sokkelen pusset – både innvendig og utvendig.



Grav ut til en ringmur. Her graves det en grøft ned til frostfri grunn, som det fylles betong i. Grøften lages litt bredere enn blokkene som skal settes oppå (30 cm).



Betongen helles i grøften, og lages plan.

Det enkleste er å kjøpe tørrbetong som du blander med vann. Alternativt kan du blande sement, grus (tilslag) og vann.



Lecablokkene kan med fordel plasseres mens betongen fortsatt er fuktig. Sørg for å være nøye med vateret! Vi legger flislim i stusskjøtene og ned mot det støpte underlaget når blokkene plasseres.



Belegningen fortsettes under den kommende ovnen.



Lag en prøveopplegging, slik at vinklene i endene kan måles opp og kuttes til. Steinene kan kuttes med en vinkelsliper eller en vannsag.



Oppmuring med utvendige og spisse hjørner krever litt erfaring og kjennskap til murverket. Men hvis du gjør deg flid, er det slett ingen umulig jobb.



Som avslutning på åpningen til vedoppbevaringen mures det en bue. Malen til buen lages av isopor, som får en masonittplate øverst. Begynn med en prøveopplegging oppå malen, med riktig fugeavstand. Merk deretter opp steinenes underkant på malen. Når buen skal mures, begynnes det fra begge sider og mures inn mot midten. Det gir jevnest fugeavstand.



To skift tilføyes, slik at den endelige høyden på basen er cirka 95 cm.

Støp bordplaten

Med en skikkelig forskaling, kan bordplaten støpes på stedet. Dermed slipper du å flytte rundt på den tunge platen. Under bordplaten lages det et hulrom, som fylles med isolasjon for å motvirke varmetap. I dette tilfellet brukes det svalehaleplater når platen skal støpes. De danner underlag for støpen, samtidig som de armerer betongen. Det lages også en forskaling til de ildfaste steinene til bunnen av pizzaovnen.



1 **Innsiden av vedkammeret** pusses eller vannskures med pussmørtel for ekstra beskyttelse av murverket.



2 **Betongplaten støpes på stedet.** Begynn med å lage en forskaling på undersiden. Lekter skrur inn i murverket, og bord legges på tvers.



3 **Legg en filtduk** oppå forskalingen. Duken og bordene skal danne underlag for et lag med isolasjon.



4 **Isolasjon og plast** legges oppå forskalingen. I tillegg legges det svalehaleplater på toppen av muren. Det lages også en kantforskaling hele veien rundt, som understøttes av plater.

Støp hele platen

i en omgang. Betongen i bunnen skal være litt våt, slik at den fordeles godt mellom "svalehalene". Den øverste delen lages litt tørrere, så den kan formes og trekkes sammen til en jevn overflate.

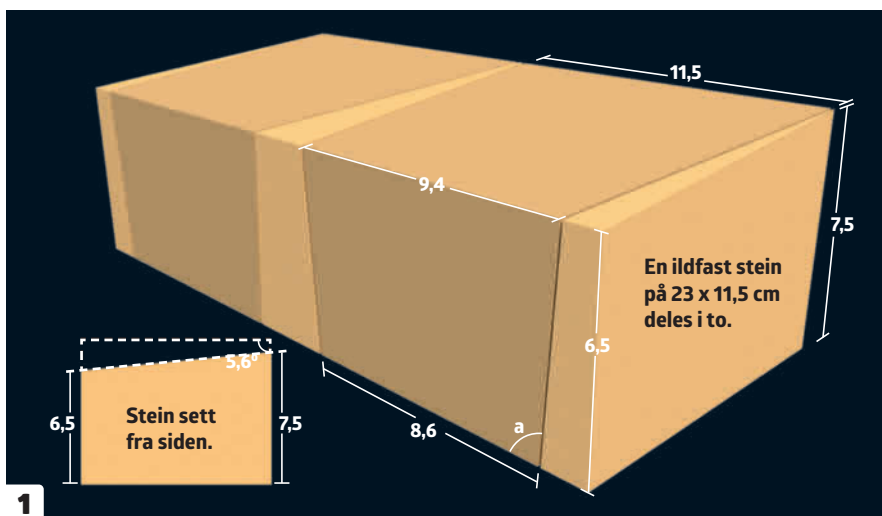


5 **Forskalingen og den midlertidige understøttingen kan fjernes etter cirka 5 døgn.** Husk å vanne betongplaten i herdeperioden.

Tilpass steinene

Det er nødvendig med en vannsag når alle de ildfaste steinene skal skjæres til. Hver enkelt hele stein skal skjæres minimum 4 ganger. Et godt tips er å legge steinene i vann før de skjæres. Det gjør at kutteskiven ikke blir så varm, slik at den slites saktere. Du sparer deg også for en masse støv.

Fordi kuppelen blir mindre for hvert skift, endres vinkelen på snittene for hver rekke nye steiner. Den viste steinen er derfor bare et eksempel på hvordan de skal skjæres i ett av skiftene.



1

Steinene skal skråskjæres på både den vannrette og den loddrette delen. Vinklene endres for hvert skift.



2

Flate ildfaste steiner skjæres til, slik at de passer i den fordypningen som forskalingen i midten av bordplaten skapte.



3

Skjær steinene på en vannsag. Det er smart å lage en skrå mal av kryssfinér, som kan legges mot sleiden (A) til vannsagen.



4

Steinene markeres etter at de er skåret ut, slik at du enkelt ser hvilket skift de hører til.

Kuppelen mures

Først finner vi midten på bunnen til ovnen. I sentrum festes en pinne eller en snor på 45 cm, slik at ovnens innvendige diameter på 90 cm kan merkes opp med et sirkelslag. Deretter monteres en målepinne på 45 cm på et dreibart hengsel midt i ovnen. Hver eneste stein legges mot denne målepinnen for å danne formen til kuppelen. Når første stein er satt, er det en god idé å dekke bunnen til ovnen med plast, slik at den ikke klines ned når det mures. Det skal mures i forband. Hver "sirkel" som lages, forskyves derfor en halv stein.



1

Den første steinen som settes, er en halv stein som er satt på høykant. Lag et sirkelslag på bunnen som passer med den innvendige diameteren (90 cm).



2

En mal av isopor brukes til å danne formen på åpningen inn til ovnen. Åpningen til ovnen skal være 35 % lavere enn kuppelen.



3

For å oppnå en nøyaktig og jevn bue lages en målepinne på 45 cm, som festes til sentrum med et roterende hengsel.



4

Det kan være utfordrende å få den vannrette sirkelformen til å passe med den loddrette buen. Hver enkelt stein skal tilpasses individuelt med en vinkelsliper.



5

Sidene på forkammeret mures med ut. Den øverste steinen er skrånende, slik at den følger vinkelen på buen. Bruk isopor-malen, som også ble brukt til første bue, til å lage resten av buene på forkammeret.



6

Den siste steinen i hver bue skal passe helt nøyaktig, fordi det er den steinen som "låser" buen og gjør den selvberende. De siste steinene skjæres til enkeltvis, for at kuppelen kan "lukkes".



7

Hele den murte ovnen isoleres med keramisk isolasjon, som etterpå kles med hønsenetting, som skal sikre at pussmaterialet hefter skikkelig.



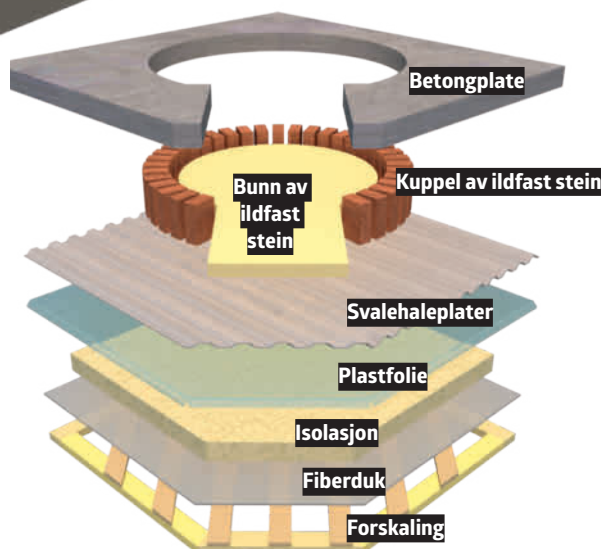
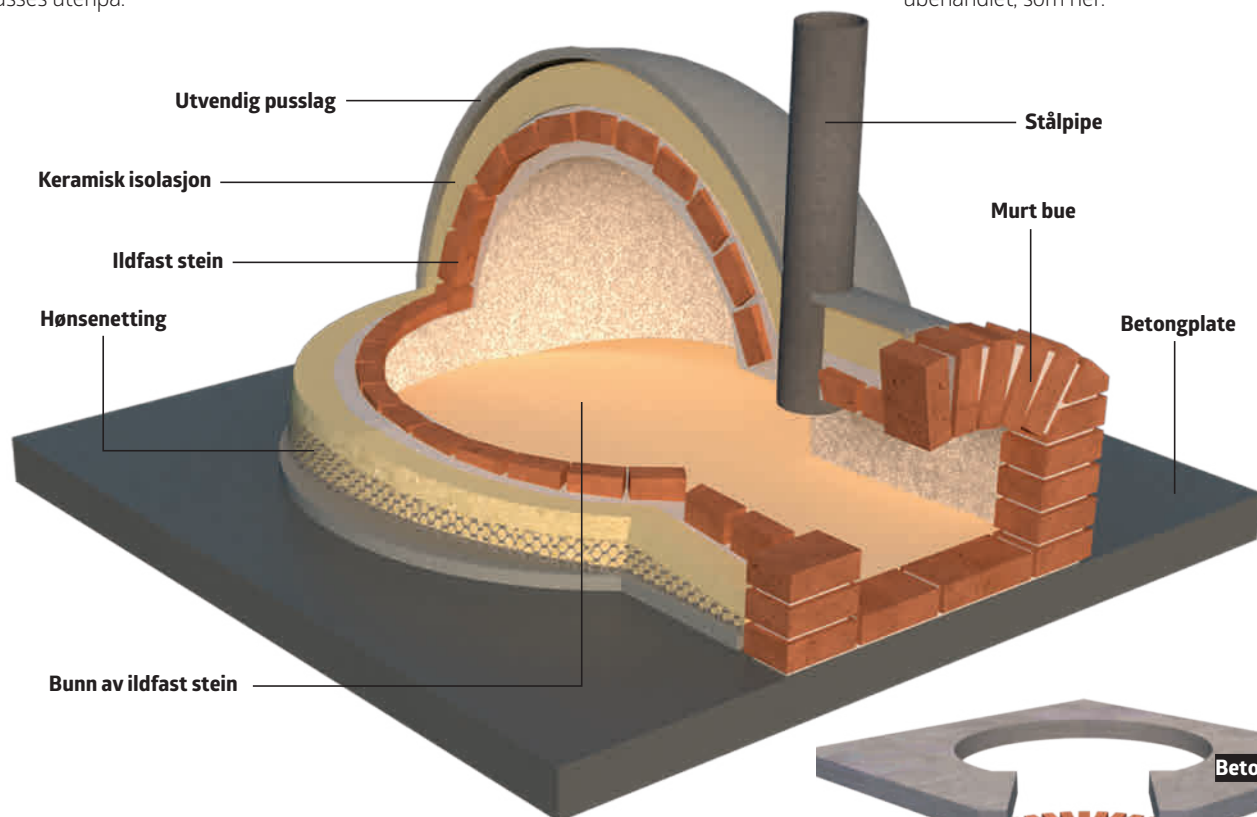
Hele ovnen pusses i tre omganger. Første pusslag lages så tykt som mulig for å danne et "skall" utenpå isolasjonen. Etterpå legges det på et armeringsnett, som andre pusslag pusses utenpå.



Det siste pusslaget skal blandes litt tørrere enn det foregående, så det kan pusses glatt.



Når ovnen fyres opp, er det mange krefter i spill. Det er derfor vanskelig å unngå småsprekker i pusslaget. De repareres dog enkelt med litt pussmørtel når ovnen står ubehandlet, som her.



MATERIALER

Base til ovn:

- Cirka 450 murstein
- Cirka 500 kg murtørtel
- 11 lecablokker
- Flislim

Bordplate:

- Cirka 400 kg tørrbetong
- 3 svalehaleplater, 63 x 122 cm

- Cirka 2 m² isolasjon, 100 mm

Kuppel:

- 150 ildfaste murstein
- 10 ildfaste fliser til bunn
- Ildfast mørtel, ca. 50 kg
- Keramisk isolasjon
- Hønsenetting

Puss:

- Cirka 120 kilo pussmørtel
- Armeringsnett

Diverse:

- Fiberduk
- Plastfolie
- Diverse lekter og plater til forskaling
- Stålpipe med innføringsrør
- Dørplate til ovnen