



Denne enkle ovnen blir lett 300 grader varm, og sikrer sprø skorper på pizzaen.

Gjør Det Selv



VANSKELIGHETSGRAD

Denne ovnen er enkel å lage. Det kan gjøres mer ut av den, men det er ikke nødvendig i forhold til funksjonaliteten.

LETT

VANSKELIG



TIDSFORBRUK

En formiddag.



PRIS

0-1000 kroner.

DEN ENKLE

Lag en enkel **liten pizzaovn av overskuddsmaterialer** fra hagen. En ovn som denne er laget på en formiddag, og krever ikke mange materialer. Det er en god idé å kjøpe en ildfast stein som kan tåle direkte flammer – og du skal holde deg unna granitt, flint og sandstein. Har du det i minne, så er det bare å sette i gang.

Slik bygges den enkle ovnen

Denne enkle pizzaovnen vil ikke holde så veldig lenge. Det betyr at du ikke trenger å fokusere noe særlig på ovnens utseende og finish. Du bør derimot tilstrebe å lage den så tett som mulig, for å få mest mulig varme ut av den. Ovnene kan mures opp med ildfast mørtel eller bare med helt vanlig mørtel. En annen mulighet er å sette steinene så tett som mulig, for til slutt å dekke hele ovnen med jord. Les med, og se vårt tips til en enkel og billig lavterskel-pizzaovn.



1

Begynn med å grave vekk 5 cm der ovnen skal stå. Ovnene kan også lages i høyden, men det krever at det støpes en bunnplate og at det lages et stabilt understell til den forholdsvis tunge ovnen.



2

Fyll opp hullet med grus, og rett den opp. Legg deretter på en tykk betonghelle, som kan danne en bunn til ovnen.



3 Den første rekken legges ut, slik at fugene mellom steinene blir noenlunde jevne. Det er ikke viktig at det passer nøyaktig. Prøv å få det til å passe med hele steiner, slik at du unngår kutting av dem.



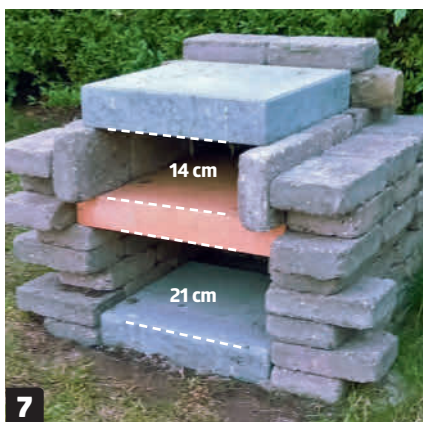
4 Stable 3-4 rekker stein oppå hverandre. Sørg for at oppstillingen er rett, og husk at hvert skift skal forskyves, slik at det dannes et fornuftig forband.



5 Marker steinene fortløpende når ovnen prøvebygges. Det gjør det mye lettere hvis den senere skal tas ned igjen og mures opp.



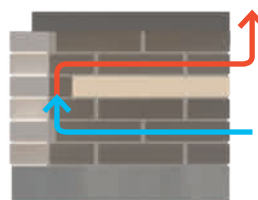
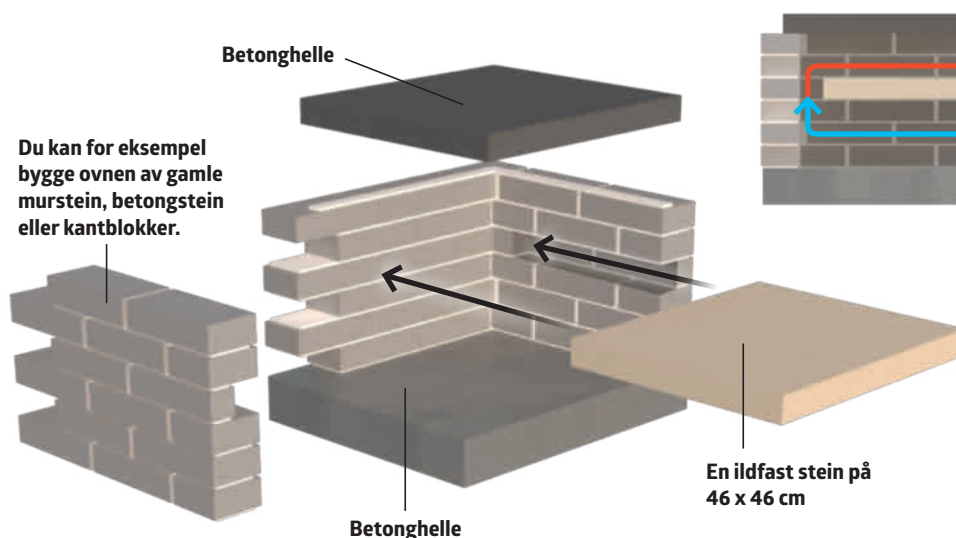
6 Den ildfaste steinen legges på. Mellom bakveggen av ovnen og den ildfaste steinen lages det et mellomrom på cirka 10 cm, som danner en kanal mellom de to rommene.



7 Det legges ytterligere to lag stein oppå den ildfaste steinen, før det avsluttes med enda en betonghelle. Det øverste kammeret er cirka 30 % mindre enn det nederste.



8 La ovnen stå som den er, og fyll ut tetthetene med mørtel. Du kan også ta den fra hverandre igjen for å mure den opp. Det er også en mulighet å dekke hele ovnen med jord for å gjøre den tett.



Den kalde luften trekkes inn i bunnen av ovnen, der den varmes opp av flammene. Den varme luften fortsetter deretter opp mot toppen til det øverste kammeret, der pizzaen stekes.



MATERIALER

- Cirka 60 stk. betongstein
- Betongheller, 40 x 40 cm
- 1 ildfast stein, 46 x 46 cm
- Grus til underlag



SPESIALVERKTØY

- Eventuell vinkelsliper med diamantkutteskive.