



Gjør Det Selv

VANSKELIGHETSGRAD

Malene krever at du er nøyaktig.

LETT VANSKELIG

TIDSFORBRUK

3-4 dager (+ tørketider).

PRIS

Cirka 4000 kroner.

DEN MORSOMME

Finn frem en pilatesball, og lag en pizzaovn. Det høres rart ut, men det stemmer. **Du må ut i det kreative hjørnet, hvis du gir deg i kast med å bygge en perliteovn.** Det skal lages maler, støpes, formes og dekoreres. En perliteovn er ikke det enkleste å lage, men med hjelp av litt pågangsmot og veiledningen vår, går det helt fint. Les med her, og lær deg å bygge en flott og effektiv pizzaovn.

Begynn med å lage malene

Kuppelens form er en perfekt halvsirkel. Formen dannes ved å støpe perlite rundt en pilatesball. For å oppnå de høye temperaturene som er nødvendige til pizzasteking, bygges kuppelen opp av flere forskjellige lag. Denne ovnen har et skall av perlite, som er påført et tykt lag med puss. Til slutt kan pussen eventuelt pyntes med mosaikkfliser.



1

Malen til kuppelen er i dette tilfellet en pilatesball med en diameter på 90 cm. Skjær et hull med en diameter på cirka 89 cm i en plate, slik at halvparten av ballen ligger over hullet, samtidig som ballen sitter i spenn.

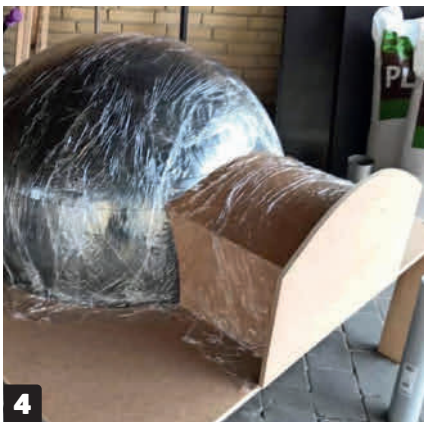


2

Malen til forkammeret lages av en sponplate, som etterpå kles med masonitt. Masonittplaten skal sitte så tett inn mot pilatesballen som mulig. Lag eventuelt en prøvemal av papp først.



3 **I enden av forkammeret** monteres det en plate som avslutning. Endeplaten skal være 10 cm større enn selve forkammeret.



4 **Til slutt vikles kuppelen** og forkammeret inn i husholdningsplast. Det gjør det enklere å skille perlitene og malen senere.



5 **Begynn med å lage en kant** langs bunnen av kuppelen. Perlitelaget skal være 7-10 cm tykt overalt. Blandingsforholdet mellom sement og perlite er 1:5.



6 **Det er viktig** at perlitene pakkes ordentlig sammen, men unngå å trykke så hardt at ballen gir etter. Bruk et pussebrett til å forme og glatte perlitene.



7 **Når perlitene er smurt på,** fjernes det midlertidige avtrekksrøret. Deretter dekkes hele kuppelen med plast for å optimere herdeprosessen. Etter 48 timer fjernes pilatesballen og malen til forkammeret, slik at kuppelen kan herde ferdig helt jevnt. Det går omkring fem døgn før kuppelen er klar til videre behandling.



8 **Lag en mal til bunnen av ovnen.** Den skal ha samme størrelse som ytter-siden av kuppelen. Her er malen laget av MDF og masonitt.



9 **Tykkelsen på platen er cirka 7 cm.** Legg igjen plast over perlitene for å optimere herdeprosessen.



10 **Når bunnplaten er herdet,** limes den fast med forankringslim på det permanente underlaget, som her er en betongplate.

Støp din egen bordplate

Platen som ovnen skal stå på støpes fra bunnen av, slik at den passer til ovnen din. Du skal huske å lage plass til det rulleskiftet som skal avslutte ovnens forkammer. Denne platen støpes litt grovt, fordi den skal kles med fliser til slutt, men det er også en mulighet å bruke innfarget sement, slippe betongen pen, eller noe helt annet. Sørg uansett for å armere platen skikkelig, og overhold tørketiden.



Armeringsnettet legges i når du har lagt ut halvparten av betongen.

1

Bygg en støpeform av forskalingsplate og bord. Betongplatens tykkelse bør være minst 4 cm. Bland første halvpart litt våt, og legg i armeringen. Andre halvpart blandes litt tørrere, slik at betongen kan formes.



2

Slå på sidene av støpeformen med en hammer. Det gjør at eventuelle luftbobler vibreres ut av betongen. Dekk deretter platen med plast og la betongen herde.



3

Betongen skal herde i minst fem døgn, før den er klar til montering, men den er faktisk ikke ferdigherdet før etter en måneds tid.



4

Selve kuppelen og bunnen prøvemonteres. Samtidig legges et pappstykke eller et papir mellom de to delene, slik at innersiden av kuppelbunnen kan tegnes opp. Males skal brukes senere, når de ildfaste steinene til bunnen skal skjæres til.

Bygg et stabilt underlag til ovnen

Ovnen skal opp i høyden, slik at du kan se hva som skjer inne i den – uten at du får vondt i ryggen. 110 cm opp til bunnen av ovnen er et godt utgangspunkt. Selve understelet, som den støpte betongplaten og ovnen skal stå på, kan lages på mange forskjellige måter. Mures det opp, så sørg for å lage et godt fundament, slik at det ikke svikter når den tunge ovnen kommer oppå.



1

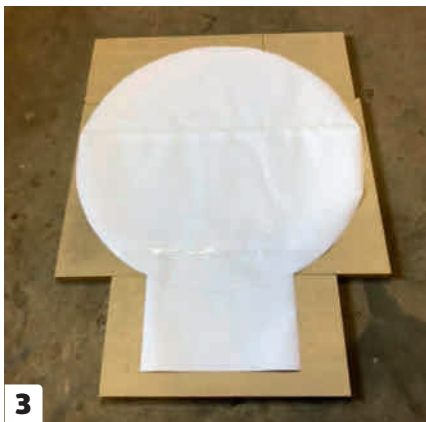
Et understell av tre kan bære ovnen, hvis det er laget ordentlig, som her. De loddrette stolpene har en størrelse på 98 x 98 mm, mens det er brukt 48 x 98 mm til resten av konstruksjonen.



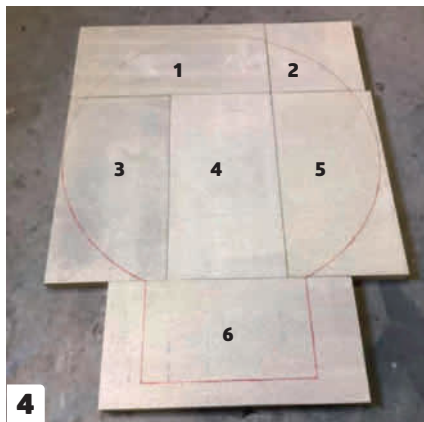
2

Underdelen kan også mures opp.

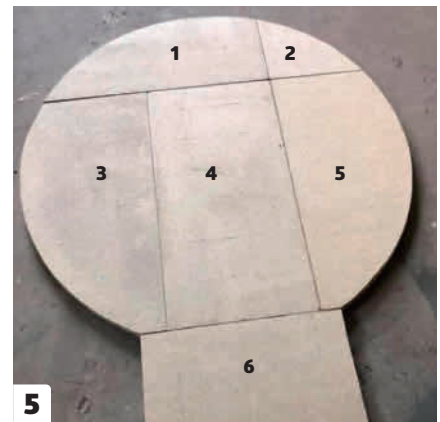
Det støpes et fundament, som lecablokkene mures opp videre på. Etterpå kan lecablokkene eventuelt pusses.



3 **Malen som ble laget** under prøvemonte-
ringen klippes ut og overføres til de ildfaste
steinene, som først er lagt klare.



4 **For å kunne lage rundingen,** kuttet steine-
ne med en vinkelsliper med diamantskive.

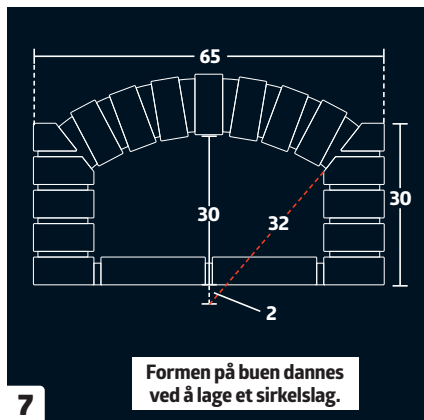


5 **Steinene markeres** med tall etter at de er
skåret ut, slik at det er kontroll på rekke-
følge og over-/underside når de skal legges.



6 **Kuppel og bunn settes**
sammen med perlite, sement
og vann i samme blande-
forholdet som ved støpingen.

Legg de ildfaste steinene på bunnplaten
– de skal bare ligge løst. Deretter monteres
kuppelen på bunnen, som allerede er limt
fast til betongplaten.



7 **Bruk denne tegningen som rettesnor** når
det runde skiftet over åpningen skal lages.
Lag plass til en fuge i bunnen når du klosser
opp steinene. Mursteinene kan med fordel
skjæres til på en vannsag.



8 **Lag en prøveopplegging.** Når steinene er
lagt opp slik at fugene passer, merkes kan-
ten av steinene opp på malen. Vinkelen på
de steinene som skal skråskjæres, merkes
også opp nå.



9 **Steinene halveres, så de er kvadratiske.**
Deretter mures sidene opp først. Sørg for at
steinene også hefter grundig på perlite-
delen av forkammeret.



10 **Sett inn malen med markeringene.**
Begynn med å mure buen fra hver sin side,
slik at midtsteinen er den siste som legges.
Etter et døgn kan malen fjernes, slik at
fugene også kan gjøres ferdig innvendig.



11 **Når buen er murt ferdig,** kan du med
fordel etterfylle med mørtel bak selve
bueskiftet – da er du sikker på at det er tett.
Avtrekkørret monteres også nå.

Puss kuppelen

Før kuppelen pusses, er det også en mulighet å isolere perlitekjernen med et brannhemmende materiale for å holde enda bedre på varmen. Velger du å gjøre det, så bør du bruke keramisk isolasjon. Det kan nemlig, i motsetning til mineralull, motstå temperaturer på over 1200 grader – uten å smelte eller falle sammen. Uansett hva du velger, er det en god idé å kle kuppelen med for eksempel hønsenetting før den pusses. Det gir en optimal heft for pussen.



1

Nettingen vikles rundt kuppelen. Nettingen skal så tett inn mot kuppelen som mulig. Skjær eventuelt nettet i flere mindre stykker, så det følger kuppelformen best mulig.



2

Pussmørtelen blandes med vann, til den får en kremete konsistens som kan smøres på kuppelen.



3

Det er viktig at pussen er tynn nok til å komme godt inn i nettingen – men den skal ikke være så tynn at den renner. Er ikke kuppelen isolert, er et lag på 7-8 cm fint. Pussen må legges på i flere omganger.



4

Når ovnen er ferdig pusset, er det viktig at pusslaget ikke herder for raskt. Fukt derfor kuppelen lett de etterfølgende dagene – da reduseres risikoen for sprekker.

Utsmykk pizzaovnen

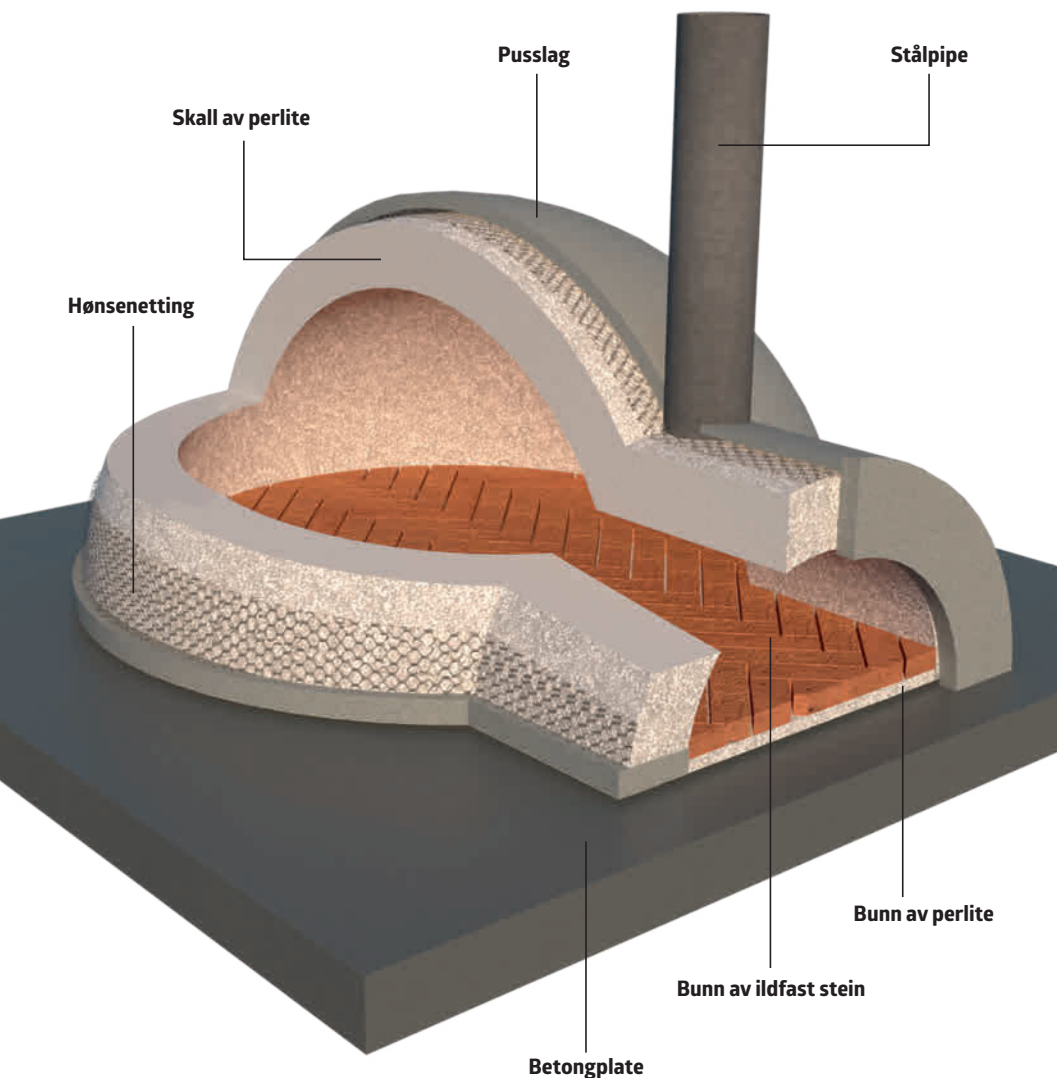
Synes du det blir litt kjedelig med en grå pizzaovn, har du mange muligheter til å gjøre den flott og personlig. Du kan eventuelt utsmykke den med små fliser som mosaikk, eller pusse den med hvit puss. Velger du mosaikken, skal du lime på de små flisbitene med flislim, og velger du den flotte, hvite ørkenstemningen, kan du kjøpe hvit pussmørtel og pusse ovnen – du kan også innfarge pussen, slik at du eventuelt får en farge som passer til for eksempel hagemøblene.



HVIT PUSS: Pussmørtelen blandes med vann. Deretter smøres den på og pusses med pussebrett. Fordelen med denne metoden, er at det er enkelt å utbedre de sprekene som dukker opp med tiden.



MOSAIKK: Små fliser limes på med flislim og fuges med en vanlig fugemasse. Vær oppmerksom på at det på sikt vil oppstå små sprekker i fugene, på grunn av den høye varmen.



MATERIALER

Mal, bordplate:

- 15 mm forskalingsplate, 122 x 244 cm
- 2 stk. 22 x 98 mm bord, 3 m lange

Bordplate:

- 250 kg tørrbetong
- 1 armeringsnett på 1,5 m x 2,5 m

Mal, kuppel og forkammer:

- 15 mm forskalingsplate, 122 x 244 cm
- 6 mm masonittplate, 60 x 120 cm
- 15 mm kryssfinérplate, cirka 60 x 120 cm
- 1 pilatesball, Ø 90 cm
- 3 stk. 48 x 98 mm, 2 m lange
- Diverse spiker og skruer

Kuppel og forkammer:

- 2 x 100 liter perlite
- 3 sekker sement
- Plastfolie
- 21 ildfaste stein til buen
- 1 plastrør, Ø 150 mm
- Stålpipes, Ø 150 mm
- 3 m² hønsenetting
- Cirka 150 kg pussmørtel

Hold varmen inne i ovnen

Når det er full fart i ovnen, og pizzabakeriet kjører, skal du ikke stenge åpningen. Men hvis du derimot vil lage mat på ettervarmen, så er en dør gull verdt. Det beste er en dør av jern, men de kan ikke bare kjøpes i et hvert byggvarehus. Det er også en mulighet å lage en dør av tre, men den holder av åpenbare årsaker ikke like lenge. En tredje mulighet kan være å skjære til en ildfast stein så den passer i åpningen.

DØR AV JERN: Finner du ikke størrelsen du vil ha, kan den lages på et mekanisk verksted, slik at den passer perfekt.



TREDØR: Den kan kanskje ta fyr, men så lenge det ikke er direkte flammer på den, hjelper den fortsatt med å holde varmen inne.