

# Hvordan lage en steinovn i hagen

Grethe Gravås Aarthun, MIHA (Misjon i Hagen)

Vår erfaring er at steinovnen må være så nære kjøkkenet som mulig. Det gjør at den blir mere brukt, rett og slett fordi det er mer praktisk. Et utekjøkken er sikkert ok.

Dette er den andre steinovnen vi lager, og vi bygger denne på de erfaringene vi hadde med den første. Denne ovnen er stor og har plass til 4 pizza samtidig, eller 8 brød. Når vi fyrer opp i ovnen lager vi pizza først, når temperaturen går litt ned, steiker vi boller og kanelsnurrer, pai, epler o.l. så brød og eventuelt langsteiking av kjøtt. (Det kan stå i oven til neste dag). Pizza tar 4-5 minutter. Boller må stå i ovnen i minimum 8 minutter, brød ca. 20 -25 minutter. Når vi fyrer på vinteren lager vi et lite bål dagen før vi skal steike. Det gjør at den varmes opp sakte og ikke sprekker så lett.

Vi tar steg for steg:

Vi laget en steinovn som er i høyde med terrassen rett utenfor kjøkkenet. En steinovn er tung, derfor startet vi nede på bakken. Det er viktig med et solid fundament. Det ligger isoporplater (som tåler tyngde) under hele plata, og 60 cm utenfor den støpte helle/platten. Dette for å unngå frostskaade.





Vi bygde opp i høyden med forskalingsstein.





Vi laget to like støpte heller med rikelig armering i. Den ene ligger i bunnen, den andre ligger oppå muren. Oppå den støpte heller ligger det først et lag med Rockwool markplater. Så er to lag med ildfast murstein,



Det er viktig at det øverste laget med ildfaststein ligger i fiskebeinsmønster. Ikke det første. Dette for at steikespaden ikke kjører seg fast så lett når en skal steike mat.





Vi laget forskaling til selve buen av kryssfiner og OSB plater.  
Anbefalt høyde fra ovns bunn til innvendig høyeste mål er 42 cm,  
uansett ovns grunnflate



Forskaling sett fra undersida.



Som du ser, er det murt opp med massiv teglstein i to høyder rundt hele partiet med ildfaststein. Deretter er det startet med muring av selve ovnen. Bruk ildfast stein.



For å ta vare på mest varme inni ovnen laget vi et «heng» av murstein ca. 25 cm inn i forhold til åpningen. Dette fungerer veldig bra. Varmen går opp og kastes ned på grunn av steinene som er satt på høykant og lager et heng. Slik holdes ovnen varm i lenger tid og utnytter veden på en god måte. En unngår at flammene går direkte opp i pipa og ovnen blir mer brannsikker.



For å følge buen må en legge mer ildfast mørtel i ytre kant i forhold til indre kant.



Det mures et lag med teglstein utenpå ildfaststeinen.





Du ser endene av ildfaststeinen som er på høykant og lager hengt inni ovnen. Det er laget hull til pipa.



Her skal det mures pipe.



Buen tar form.



Siste teglstein på plass.





Hele ovnen dekkes med Rockwool markplater, de tåler temperatur over 1000 grader og gjør at ovnen ikke er varm utenpå selv om vi fyrer i timevis. All varmen er inni ovnen. Armeringsjern holder nettingen på plass som igjen holder markplatene på plass. Nettingen er armering til betongen.



Enda mer forskaling. Rockwool platene skal dekkes av betong.



Her ser du pipa er murt ferdig.





Betongen er ganske tykk, men ikke tykkere enn at den kommer under nettingen.



Ferdig mura og forskalingen i åpningen er fjernet.

Åpningen er 30 cm på det høyeste.

Vi har ikke dør, men har laget oss ei plate av jern, med bein, som vi setter foran åpningen når det er behov for det – når vi tenner opp for eksempel, da står plata på gløtt. Og når vi langsteiker kjøtt.





Vi lagde et lite hull inn til ovnen og fyrte opp etter at den hadde tørket i 14 dager. Det ble høst før vi var ferdige, det var i grunnen greit med fuktig høstluft. Det er en fordel at betongen ikke tørker for fort.



All forskalinga brant opp, men enda måtte det gå noen dager før vi kunne fyre for fullt.



Enhver steinovn er individuell. Vi legger i to IKEA-poser med ved, helst lauvtre. Vi tenner på veden 3 timer før vi skal bruke ovnen. En må prøve seg fram.

Vi har hatt mye glede av steinovnen, det tror jeg du også får om du lager en. All slags mat smaker mye bedre. Å invitere til pizzakveld for 8 personer er en super hovedgevinst på MIHA hovedlotteriet.

Lykke til!