

Ovnsmateriell hint og tips

Sørg for at alle delene er tørre. Det er store muligheter for at materiellet til ovnen blir fuktige i forbindelse med transport og lagring.

Hva skjer hvis du prøver å bruke ovnen med fuktige brennplater og stableklosser?

Noen sier det kan eksplodere på grunn av trykket som oppstår når fuktigheten når fuktigheten går over til damp. Dette skjer heldigvis sjelden. En mer sannsynlig effekt er at platene sprekker ved første gangs bruk. Når vann koker tar det opp store mengder energi, som gir en avkjølende effekt inne i brennplatene. Områder med fukt bruker lenger tid på å tørke og vil derfor være kjøligere lenger, mens andre områder blir tørre og varme i løpet av den første brennesyklusen. Med disse temperaturforskjellene på tvers av brennplaten kan det forekomme sprekker i platene.

Når platene blir levert kan de være fuktige på grunn av transport i fuktig vær.

Brennplater som ligger stablet i trekasser tørker ikke på flere måneder.

Det kan være vanskelig å vite om platene er fuktige bare ved å ta på de. Vi anbefaler at de tørkes før første gangs bruk. Platene bør plasseres hver for seg i et tørkeprogram på opptil 110 grader Celsius over natten.

Så fort brennplatene er tørre bør de legges i en tørr omgivelse, hvis de ikke brukes med en gang.

Deretter bør platen brennes inn, uten belastning.

Vi anbefaler en langsom brann maks 100 grader i timen opp til 600 grader for deretter å brennes opp mot 1200 grader og holde der i 1 time.

Så er platen klare til å behandles med platevask for å hindre glasur fester seg på dem.