HAGA
NATURBAUSTOFFE SEIT 1953

INFOBLATT

Pizzaofen, Lehmofen, Holzbackofen

HAGA AG Naturbaustoffe

Amselweg 36, 5102 Rupperswil

Infoblatt Pizzaofen, Lehmofen, Holzbackofen

Beratungen bezüglich Ofenbau

Sehr geehrte Kundschaft

Pizzen aus dem Steinofen, Holzofen sind nun mal besser als Pizzen aus dem Elektroofen keine Widerrede. Warum dann nicht einen Pizzaofen selber machen, super Sache. Das Sommerprojekt steht, der Platz im Garten ist schon ausgewählt, aber die Anleitung und das Baumaterial fehlt noch.

Nun denn liebe Kundschaft, wir kennen uns bei den Anforderungen an ein Gebäude gut aus und können Sie bezüglich Putzsystemen, Baubiologie, Energiebilanzen, Bauphysik und den anerkannten Regeln der Bautechnik ganz gut beraten. Liebe Kundschaft in Sachen Ofenbau da sind wir schlichtweg keine Spezialisten. Es wäre nicht professionell von uns, Sie hinsichtlich Ihrem Garten-Projekt oder Heim-Projekt zu beraten.

Wenn eines unserer Produkte wie Lehmpulver, Lehmsteine, Lehm-mörtel oder -putze, für Ihr Projekt passt, können wir Ihnen gerne ein Angebot über die benötigte Menge machen.

Da wir Sie trotz allem nicht ganz hängenlassen wollen haben wir ein paar Informationsquellen für Sie gesammelt. Keine Gewähr auf Richtigkeit und Vollständigkeit.

https://www.hausjournal.net/lehmofen-bauen
https://www.vaeter-zeit.de/lehmofen-bauen/brotbacken.php
https://www.vaeter-zeit.de/lehmofen-selber-bauen/pizzaofen-bauen.php

Bücher
Lehm-Backöfen selbst gebaut, Kiko Denzer, Hannah Field, EAN: 9783702013547 ISBN: 978-3-7020-1354-7, fester Einband Stocker Leopold Verlag Seiten: 159 Jahr: 2012 Neuauflage

Holzbacköfen im Garten, Bauanleitungen für Lehm- und Steinöfen mit vielen Brat- und Backrezepten, Claudia Lorenz-Ladener, Manfred Rascher, Pius Kopp, Eva Mölter, Sigurd Kindel, EAN: 9783936896695 ISBN: 978-3-936896-69-5 Paperback Oekobuch Vlg. + Versand Seiten: 125 Jahr: 2013 Nachdruck der 16., vollständig überarbeitete Ausgabe

Öfen ganz aus Lehm gebaut!: Einfache und ursprüngliche Lehmbauweisen für Herde, Kuppel- und Gewölbeöfen zum Backen, Kochen, Heizen und Tonbrennen (Deutsch) Gebundene Ausgabe ISBN-10: 3924038562 ISBN-13: 978-3924038564

Herzlichst Ihr HAGA Team

Produktauswahl:
Lehmsteine
Lehm-Mauermörtel
Lehmprodukte

Hinweise

Ein paar Hinweise und Tipps, welche wir durch unsere Erfahrung im Bauwesen gesammelt haben und die unserer Meinung nach auch bei Pizzaöfen gelten sollten:

Planung: Eine gute Planung sollte Grundvoraussetzung für das Projekt sein.

Anforderung: Eine temporäre Nutzung des Ofens (einen Sommer lang) hat andere Anforderungen an die Konstruktion als eine Langzeit Nutzung.

Der Unterbau eines Ofens bestimmt die Arbeitshöhe des Ofens.

Grösse und Masse: Dies bestimmt die Möglichkeiten des Ofens.

Zuluft und Abluft: Wichtig für die Verbrennung

Regenwasser und Kondenswasser: Können den Ofen innert kürze zerstören. Schutz vor Regenwasser sollte nicht mit einer Blache bewerkstelligt werden, da hier Kondenswasser entsteht. Eine gut umlüfteter Regenschutz ist bei einer Langzeitnutzung unumgänglich.

Dies sind unsere Gedanken eine Richtigkeit und Vollständigkeit lässt sich daraus nicht schliessen.