



Leidraad bij de aanschaf van een elektrische keramiekoven

De keuze van een keramiekoven is een belangrijke beslissing en investering. Het is dan ook van belang om dit met de nodige kennis van zaken te doen.

Aan de hand van deze handleiding willen we u graag alle info geven die nodig is om een weloverwogen keuze te kunnen maken. Natuurlijk bent u ook steeds welkom in één van onze winkels voor verder advies.

1/ Welke maximumtemperatuur kiezen?

Zoek je een oven voor hoofdzakelijk decoratief en sculpturaal werk (aardewerktemperatuur tot max. 1100°C) ? Of stook je vooral gebruiksgoed / draaiwerk of porselein dat tot 1250°C of méér wordt gestookt?

Voor elke oven vermeldt de fabrikant een maximumtemperatuur. Dat is de absolute piektemperatuur die de oven en de isolatie kunnen bereiken en verdragen. Dat is niet hetzelfde als de aangewezen maximum-gebruikstemperatuur.


Van de opgegeven maximumtemperatuur moet je doorgaans +/- 50°C aftrekken (soms is dat minder!) om de doorsnee-gebruikstemperatuur te kennen. Wie geregeld op 1260°C wil stoken kan dus beter zoeken naar een oven die 1320°C



of meer vermeldt als maximale temperatuur. Ter vergelijking: een auto waarvoor de catalogus 200 km/u vermeldt als topsnelheid, ga je in praktijk ook niet gebruiken om continu 200 km/u mee te rijden. Bovendien gaat dergelijke auto in geladen toestand (5 personen + bagage) nooit die maximumsnelheid kunnen halen. Deze redenering mag je doortrekken bij de max. temp. van een keramiekoven.

“Each time I open the kiln, I’m just as excited as I was after the first firing.”

Marta G. Palacios

 Van een oven waarvoor de fabrikant bijv. 1280°C opgeeft als maximumtemperatuur, gaan de weerstanden (spiralen) door overbelasting snel verslijten als je dergelijke oven geregeld effectief tot 1280°C stookt. Bij elke bakbeurt verliezen de spiralen een beetje massa, waardoor ze geleidelijk minder vermogen opwekken en de oven trager gaat opwarmen en uiteindelijk de gevraagde maximumtemperatuur niet meer bereikt. De spiralen dienen dan vervangen te worden. Dat is een normaal onderhoud, maar daar hangt een flink prijskaartje aan vast en hoe minder bakbeurten je met een set kan doen, hoe duurder de gebruikskost per bakbeurt wordt.



Voor het geregeld bakken van steengoed en porselein zoek je dus best een oven die 1320°C of meer aangeeft.



► Werk je voornamelijk figuratief en bak je bijna altijd op aardewerktemperatuur ('laagbak', 1050°C) volstaat een oven waarop bv. max. 1200°C staat vermeld.

► De aankoop van een keramiekoven is een lange-termijn investering. Een oven die geschikt is voor alle temperaturen is steeds een goede investering, zelfs al bak je nu zelf

niet steeds of nauwelijks steengoed of porselein (hoge temperatuur). Een oven voor de hoogste temperaturen is doorgaans beter geïsoleerd, zuiniger in verbruik en onderhoud en behoudt beter zijn waarde. Je kan hem later ook makkelijker tweedehands verkopen, omdat hij voor meerdere toepassingen geschikt is.

2/ Welk formaat kiezen?

Voordelen van een kleinere oven:

Je kan vaker **kleinere hoeveelheden** bakken (kortere wachttijd tussen de bakbeurten)

De oven **koelt iets sneller af**: je kan dus sneller het resultaat zien. (hoe groter de oven, hoe trager de afkoeling, terwijl de opwarmtijd meestal vergelijkbaar is)

Tot max. 60 liter inhoud vind je elektrische ovens die op het normale 'lichtnet' (230V) kunnen aangesloten worden (geen 3-fasige aansluiting nodig)

Voordelen van een grotere oven:

Groter werk en grotere aantallen zijn mogelijk per bak.

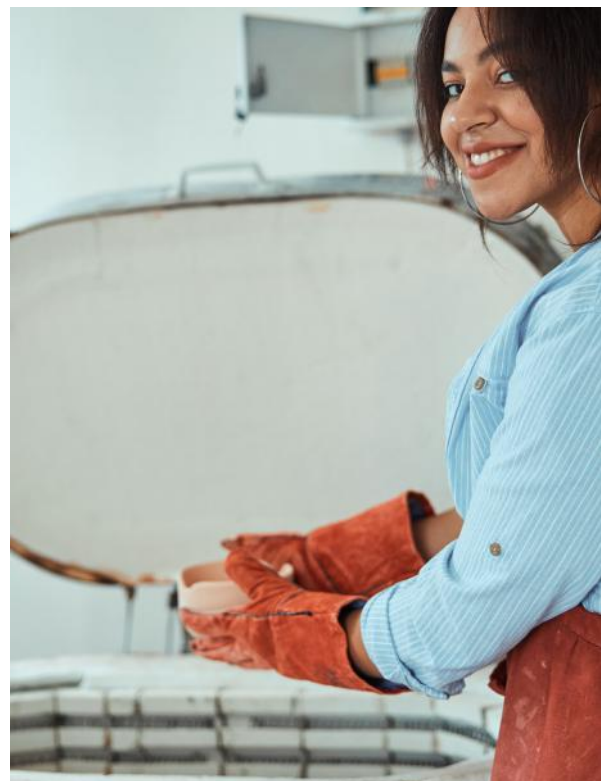
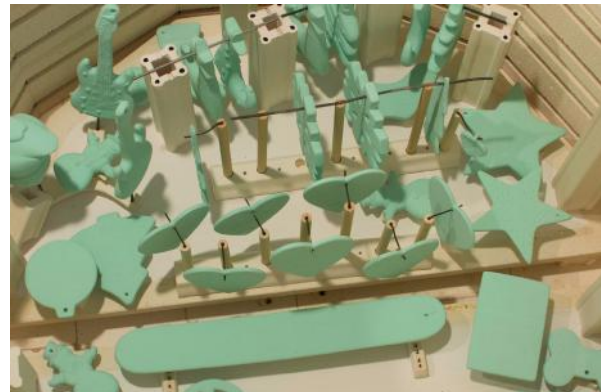
De stroomkost per liter inhoud ligt lager: 1 oven van 100 liter inhoud stoken verbruikt minder dan 2 ovens van 50 liter.

Een grotere oven kan economischer worden gestapeld: in een oven van 100 liter krijg je meer gestapeld dan in 2 ovens van 50 liter inhoud.

Verhoudingsgewijs is een grotere oven goedkoper (prijs/liter inhoud): een oven van 100 liter inhoud is veel goedkoper dan 2 ovens van 50 liter inhoud.

Met een grotere oven heb je meer kans dat die ook op **langere termijn** voldoet, ook wanneer je méér gaat produceren of groter werk gaat maken.

Bij bovenladers kan een model met mogelijkheid tot plaatsen van een **uitbreidingsring** interessant zijn: Rohde reeks TE-S of TE-MCC+: deze ovens kunnen verhoogd worden met een uitbreidingsring. De oven kan dus **meegroeien** met het formaat of de hoeveelheid van je werk.





► Vaak is de beschikbare stroomcapaciteit de belangrijkste beperkende factor bij de aanschaf van een grotere elektrische oven. Een verzwaring van uw stroomaansluiting, of het aanvragen van een driefasige aansluiting gaan vaak gepaard met een aanzienlijke financiële kost.

► Vraag ook naar de isolatie-opbouw van een oven om te kunnen vergelijken!

Doorgaans is een beter geïsoleerde oven wat duurder bij aankoop, maar aanzienlijk goedkoper in verbruik en onderhoud.

Zo verdient deze investering zich snel terug!

Een dikkere isolatie heeft dus ook een positief effect op de levensduur van de spiralen, aangezien die minder branduren moeten presteren om een goed geïsoleerde oven op temperatuur te krijgen.



3/ Bovenlader of deuroven?



Voor- en nadelen

VAN EEN BOVENLADER

- + Ronde bovenladers zijn **goedkoper** door de eenvoudige opbouw (weinig constructielaswerk).
- + Bovenladers zijn **makkelijker te plaatsen** op verdiepingen en in kelders: ze zijn lichter van constructie en soms demonteerbaar indien nodig. Een grotere bovenlader van Rohde uit de TE-S reeks (max. 300 liter inhoud) kan bv. door een smalle deur van minimaal 50 cm. De onderdelen kunnen door 2 volwassenen op hun zijkant gedragen worden.
- + Voor kleiner werk en draaiwerk is een bovenlader meestal geschikt en is de **belasting voor de rug bij in- en uitladen eerder beperkt**.
- Vooral het **deksel is vrij kwetsbaar**, omdat isolatiestenen erg poreus en breekbaar zijn.
- Bovenladers zijn vaak **iets minder performant** (lager vermogen) dan bij deurovens. Bij een ronde bovenlader moeten de gewikkelde weerstanden immers in uitsparingen (groeven) in de isolatiesteen gemonteerd worden. De spiralen moeten daarvoor relatief klein gewikkeld worden. Daarom zijn de grotere deurovens vaak gebouwd met spiralen die op sillimaniet-draagbuizen hangen. Zo kunnen de wikkelingen groter gemaakt worden zonder het risico op uithangen: grotere wikkelingen betekent een groter vermogen en duurzamer spiralen.
- Bij **grotere (hogere) bovenladers** en vooral voor groter en zwaarder sculpturaal werk is een bovenlader belastend voor de rug en soms gewoon onmogelijk om in- of uit te laden: dan dringt een deuroven (al dan niet met uitschuifbare bodem) zich op.

Voor- en nadelen

VAN EEN DEUROVEN:

- + Deurovens zijn **makkelijker te stapelen en te ledigen** (beter overzicht en minder belasting op de rug. Hoewel: bij grotere ovens met grotere ovenplaten is het in- en uitleggen van de zware stapelplaten ook vaak belastend).
- + Er bestaan recente modellen met **uitrolbare ovenbodem**: stapelen en ledigen is dan nog een stuk gemakkelijker.
- + Modellen met **spiralen op buizen** in 5 wanden met hogere vermogens voor intensief gebruik zijn mogelijk. Zeker voor productiepottenbakkers en keramiekklassen zijn dergelijke modellen aan te bevelen.
- + Meestal worden deurovens gebouwd met een luchtspouw tussen de isolatie en de metalen mantel van de oven. Dit heeft een lagere manteltemperatuur en **minder roestvorming** tot gevolg.
- Deurovens zijn **solider en zwaarder gebouwd** (mechanisch), maar daardoor ook moeilijker te plaatsen. Vaak zijn ze dubbel zo zwaar als een bovenlader van een vergelijkbaar volume en daardoor moeilijk of zelfs onmogelijk om op een verdieping of in de kelder te plaatsen zonder voldoende grote lift of kraan.
- Door het constructielaswerk zijn deurovens aanzienlijk **duurder**, voor sommige uitvoeringen tot bijna dubbel zo duur als een vergelijkbare bovenlader.

4/ Elektriciteit:

Een elektrische keramiekoven verbruikt flink wat stroom. Daarom is het belangrijk om goed na te gaan welke stroomcapaciteit je beschikbaar hebt en in welk systeem uw aansluiting geschakeld is. De bestelling van een onaangepaste oven kan tot vervelende situaties en hoge aanpassingskosten leiden: aan de oven of aan uw elektrische voorzieningen.

Stroomsystemen

In België bestaan er (als enige land in Europa!) 3 verschillende types van stroomaansluiting.



A 230 Volt lichtnet

Ook 'enkelfasig' of 'monophase' genoemd = beschikbaar in elke woning. Correcte technische notering: 1/N PE AC 230V

Op deze aansluiting heb je drie draden: een fasedraad (L): meestal bruin, de neutraal (N): blauw en de aardingsdraad (PE): groen/geel gestreept. De meeste privéwoningen hebben een aansluiting met een stroomcapaciteit van 40 A. Op een normaal stopcontact mag je maximaal 16 A aansluiten (vermogen van 3.6 kW)

Met dit eerder beperkt vermogen kan je een oven van maximaal ong. 60 liter inhoud aansluiten voor steengoed (max. 1300°C).

Voor 60 liter inhoud is dergelijk vermogen echter al redelijk beperkt. Een goede formule om de 'performantie' van een oven te checken is het vermogen (Watt) te delen door het aantal liters inhoud: In dit voorbeeld 3600 (Watt) / 60 liter = 60 Watt/liter. Om comfortabel en frequent op steengoedtemperaturen te stoken is 60 watt/liter wat aan de lage kant, maar dat betekent NIET dat je er met 60 Watt per liter niet geraakt, maar het heeft wél een paar belangrijke consequenties:



De **weerstandsspiralen** zullen beduidend sneller aan vervanging toe zijn, omdat ze zelfs bij een klein vermogensverlies tgv. slijtage niet meer voldoende hitte ontwikkelen.

De oven gaat trager bakken en dus meer stroom verbruiken

De spanning moet effectief 230 Volt bedragen en dat is niet steeds het geval. In tuinhuisen of bijgebouwen durft de spanning wel eens 'vallen' tot beneden de 220Volt wanneer de oven aan staat en stroom verbruikt. De elektrisch bekabeling naar tuinhuisen en bijgebouwen is vaak minimaal van dikte en erg lang: hierdoor ontstaat spanningsverlies.

Om deze redenen is het vaak aangewezen om voor een iets **kleiner volume** te kiezen (vb. 50 liter). Met eenzelfde vermogen (3600 Watt) heeft dergelijke oven immers minder inhoud op te warmen, waardoor hij meer reserve heeft. Hierdoor kan hij vlotter stoken, zijn de spiralen duurzamer en heb je meer spanningsmarge.

Vaak is de **verzwaring** van uw 230 Volt-aansluiting de goedkoopste manier om toch een grotere keramiekoven te kunnen plaatsen. Vraag uw stroomleverancier naar de mogelijkheden en kosten van dergelijke verzwaring.



► Ook al is een gewoon stopcontact voldoende voor ovens tot 16 Amp / 3600 Watt, het is toch sterk aan te bevelen om de keramiekovent op een afzonderlijke 'stroomkring' aan te sluiten met een eigen zekering in de verdeelkast, zoals ook voorzien wordt voor bv. wasmachines, droogkasten of vaatwassers.

Op de meeste andere stroomkringen worden immers meerdere stopcontacten in serie aangesloten.

Het risico bestaat dat het stroomverbruik op deze bijkomende stopcontacten de zekering van de kring doet springen, vermits die slechts 16A of 20A als maximale stroom toelaat.

Indien dergelijke kring niet voor handen is, is het toch aan te bevelen om die bij te plaatsen.

Dat kan meestal **zonder al te grote kost**, zeker als je de oven in de buurt van de verdeelkast plaatst.

Toch een grotere oven nodig?



Met het plaatsen van een bijkomende kring heb je zelfs de mogelijkheid om grotere keramiekoventen aan te sluiten op het 230V-net.

Daarvoor dient een afzonderlijke kring geplaatst met een hogere maximale stroom: **een aangepast stopcontact, een dikkere kabel en een zwaardere zekering.** (Dit systeem wordt ook vaak toegepast voor elektrische kookplaten en keukenovens.)

Op die manier kan je hogere vermogens aansluiten op het gewone lichtnet.

Het maximale formaat wordt dan bepaald door de totale capaciteit van uw aansluiting.

Een zeer gangbare oven is bijvoorbeeld een 80 liter met een vermogen van 5.5 of 6 kW.

Dit is een monofase oven – MAAR vergt een rechtstreekse aansluiting met een kabel van bij voorkeur 3x6mm² naar de electriciteitskast en een zekering van 32A.

- Op een aansluiting van **40 A kan je best niet boven 25A** gaan voor de oven.
- Op een aansluiting van **50 A kan je best niet boven 32 A** gaan voor de oven.
- Op een aansluiting van **63 A kan je best niet boven 40 A** gaan voor de oven.

B 3x400 V+N:

Ook 'drijfkracht', of 'krachtstroom' genoemd.
(Correcte technische schrijfwijze **3/N PE AC 400V**)

Dit is de Europese standaard voor een driefasige aansluiting.

Er zijn 5 draden bij dergelijke aansluiting: 3 fasen : L1 (bruin), L2 (zwart), L3 (grijs), N (neutraal) : blauw en PE (aardingsdraad) : geel/groen gestreept.

Stopcontacten op dit stroomsysteem hebben 5 polen (pinnen).

Het meest gebruikt zijn de rode CE-stekkers (Europese standaard). Grijs 'klauwstekkers' komen ook nog voor, maar kunnen voor een keramiekoven beter door een CE-stekker worden vervangen: die hebben langere pinnen en geven een zuiverder contact bij langdurige stroomafname voor hogere vermogens.

Het is niet omdat je een drijfkrachtaansluiting hebt dat je gelijk welk formaat van oven kan plaatsen. Kijk ook naar de stroomcapaciteit in Ampères.

Het is altijd best om bovenop het verbruik van de oven, **minimaal 16A extra vrij te houden** voor verbruik op de enkelfasige kringen. Voor een oven van 3x16A op 3/N 400V, voorzie je dus best een capaciteit van minimaal 3 x 32A op de teller, voor een oven van bv. 3 x 24A, best minimaal 3x40A enz... Bij minder overschot ben je beperkt in verbruik van andere toestellen op het ogenblik dat de oven aan het bakken is!

► De kosten voor de aansluiting op het drijfkrachtnet kunnen heel erg variëren naargelang de situatie ter plaatse. Ligt er reeds een 5-aderige kabel tot aan uw teller? Moet de kabel nog van op straat binnen geleid worden? Hoe groot is de te overbruggen afstand tot aan uw teller? Deze factoren bepalen mee de kostprijs die uw netwerkbeheerder u zal aanrekenen. **Vraag vooraf een duidelijke offerte!**



C 3x230 V :

Correcte notering : **3 PE AC 230V.**

Dit is een eerder uitzonderlijk spanningsysteem dat enkel nog in België en Noorwegen bestaat en op langere termijn overal gaat vervangen worden door 3x400V. Deze schakeling geeft 230 Volt tussen twee fasen in een driehoekschakeling.

Je kan normaal niet kiezen tussen één van beide 3-fasige systemen. Dat wordt bepaald door de transformatoren in de hoogspanningscabine in uw straat of buurt.

Om 100% zeker te zijn over het type van driefasige aansluiting moet u de spanning nameten tussen 2 fasen ofwel navragen bij uw elektricien of stroomleverancier.

In principe heb je bij dit type een 4-polige stekker (blauwe CE met aarding op 9h), maar vaak gebruiken elektriciens toch 5-polige stekkers en kabels, omdat de kans reëel is dat het stroomsysteem door de netwerkbeheerder op termijn wordt veranderd. Zo moeten kabels en stekkers niet vervangen worden bij dergelijke omschakeling. **Op basis van de gebruikte stopcontacten heb je dus nooit zekerheid!**

Ook hier geldt dat een oven die in het verkeerde stroomsysteem besteld en geleverd wordt **aanzienlijke kosten** en verlies van de fabrieksgarantie met zich meebrengt voor de omschakeling!

Bijna alle folders en tabellen op websites vermelden de stroom in Ampère van grotere ovens enkel in een 400V+N-schakeling.

Vraag uw verkoper/adviseur naar de juiste stroom van de beoogde oven in een 3x230V-schakeling om onaangename verrassingen te vermijden!

Sommige merken vragen een kleine meerprijs voor de schakeling naar 3x230V, omdat de elektrische stroom verhoogt en er dus dikkere bekabeling en zwaardere contactoren ingebouwd moeten worden.



5/ Plaatsing van een keramiekoven:



A Algemeen

Zorg dat de oven droog en afgeschermd staat.

Plaats een oven best **niet buiten**, ook niet onder een carport: de combinatie van vocht en koude veroorzaken **condens**. Hierdoor ontstaat corrosie op de niet roestvrije onderdelen. Bovendien kan



het in de micro-elektronica van de sturing valse contacten veroorzaken. Een oven die buiten staat gaat gegarandeerd minder lang mee dan een die binnen staat. Koude op zich is niet schadelijk: tot -5°C werken de meeste keramiekovens perfect, ook al is het verbruik dan uiteraard hoger.

Droge kelders zijn geen probleem, maar vermijd indien mogelijk de plaatsing in een **vochtige** (of natte!!) kelder.

Vergelijk de buitenafmetingen van de oven met de breedte van **toegangsdeuren** naar het ovenlokaal. 5 cm overschot is aan te bevelen voor een vlotte plaatsing.

B Elektriciteit



Plaats de oven indien mogelijk zo dicht mogelijk bij de tellerkast/verdeelbord. Zo vermijd je eventueel **spanningsverlies**. Plaatsingen in tuinhuisen en bijgebouwen (zeker voor enkelfazige ovens) vragen extra aandacht wat de toevoerkabels betreft. De kabelsectie moet voldoende marge hebben om de spanning aan het stopcontact zo stabiel mogelijk te houden wanneer de oven wordt ingeschakeld. Raadpleeg een elektricien bij twijfel.

Gebruik **NOOIT een verlengkabel**, tenzij die door een elektricien is gecontroleerd op kabelsectie en kabellengte, aangepast aan het verbruik van de oven. Een te dunne of te lange opgerolde verlengkabel geeft oververhitting van de kabel en **kan leiden tot brand!!**

C Brandveiligheid

Zorg dat er rondom de oven 25 cm vrije ruimte is t.o.v. alle wanden (zeker t.o.v. brandbare objecten!)



Boven de oven dien je **minimaal 50 cm vrije ruimte te hebben**.

Een keramiekoven wordt warm aan de buitenkant, maar de manteltemperatuur is meestal beperkt tot max. 90°C . In vergelijking met bv. een houtkachel is dat weinig. **Bovendien is een moderne keramiekoven dubbel beveiligd tegen mogelijke oververhitting.**

D Uitlaatgassen

Bij het bakken van klei en glazuur komen dampen vrij, die behalve onschadelijke waterdamp en koolstofdioxide (CO₂) ook beperkte emissies van stikstofoxiden en kleine fracties zwaveloxiden en fluorverbindingen bevatten.

Bepaalde van deze verbrandingsgassen zijn bij hogere concentraties **schadelijk** voor de gezondheid en kunnen enigszins bijtend zijn. Daarom dienen ze afgevoerd te worden uit het ovenlokaal.

Plaats de oven dus best **nooit in een leef- of werkkruimte**, tenzij de dampen degelijk worden afgevoerd aan de bron (wasemgat van de oven)

Indien mogelijk is een afgeschermd ovenruimte met voldoende ventilatie steeds te verkiezen.

Rookgassen **kunnen worden opgevangen** m.b.v. de meegeleverde bypass die boven het schouwbusje gemonteerd wordt: de dampen moeten wel via een trekkend schouwkanaal naar buiten worden afgevoerd. Het volstaat niet om een flexibele buis gewoon uit een raam te hangen. De harde inox-buis moet buiten dus minstens anderhalve meter verticaal oplopen om een natuurlijke stroming te verkrijgen.

Eventueel volstaat ook een **ventilatie** in het ovenlokaal met een minimaal debiet van 10 keer het

lokaalvolume per uur. (vb voor een lokaal van 4m x 4m x 2.5m hoog: =40m³: ventilatordebiet minimaal 400m³/ uur of 6,5 m³/minuut. Op die manier worden te hoge concentratie vermeden.

Als er zich geen personen gedurende langere periodes in het ovenlokaal bevindt tijdens het bakken, volstaat een **natuurlijke verluchting** (bijv. open kipraam).

Goed verluchten na het stoken is wel belangrijk alvorens het lokaal gebruikt wordt.

Je kan ook gebruik maken van een ventilator in het rookgaskanaal, maar dan moet je wel met een aantal vereisten rekening houden:

➤ **De buisventilator moet op voldoende afstand verwijderd staan** van de oven, anders loopt die schade op door de hitte van de rookgassen. Het is ook beter om bij een buisventilator een buis met een diameter van 100 mm of liever nog 120 mm diameter te gebruiken en die op minimaal 4 meter afstand van de oven in te bouwen. Op die manier krijgen de rookgassen meer kans om voldoende af te koelen. Om verbranding van de ventilator te vermijden kan het helpen om een T- of Y- stuk in te bouwen kort voor de ventilator, zodat er extra koeler

➤ **Bij gebruik van een buisventilator is een verticale schouwbus buiten niet nodig:** het afvoerkanaal mag dan gelijk met de buitengevel eindigen met een lamellenrooster.





6/ Iets over gasovens:

Een keramiekoven op gas is niet zomaar een eenvoudig alternatief voor een keramiekoven die elektrisch wordt verwarmd.

Enkele nadelen zijn:

Het stookproces is arbeidsintensiever en een nauwkeurige opvolging/bewaking van de stookcurve is nodig. Een gasoven stoken vraagt aandacht gedurende het volledige stookproces.



Een automatische gassturing is **zéér duur** omwille van de gaskleppen en is sowieso slechts 'semi-automatisch', d.w.z. dat de gasdruk geregeld nog manueel moet aangepast worden.



Met gas leren stoken vraagt dus een **langer leerproces** en meer 'leergeld' in de vorm van misbaksels in de aanvangsfase.

Het is moeilijker om **stabiele en herhaalbare resultaten** te bekomen (seriewerk).

De **temperatuurverdeling** binnen de ovenruimte is ook minder optimaal bij een gasoven: je hebt in een gasoven steeds koelere en hetere zones, die wel kunnen bijgestuurd worden door de manier van stapelen aan te passen, maar die verschillen zijn nooit volledig te vermijden.

De oven **mag minder vast gestapeld worden**: een gasoven van vb. 100 liter inhoud mag tot 20% minder stukken bevatten dan elektrische oven van hetzelfde volume om de gassen een vlotte doorgang te geven.



Gasovens zijn sowieso duurder in aanschaf.

De plaatsing is aan meer vereisten onderworpen omwille van de **hogere eisen ivm gastoevoer** en afvoer van de rookgassen.

Omdat een **groter schouwkanaal** nodig is voor de doorstroming van de vlam, verliest een gasoven redelijk wat warmte. Hij is dus per definitie kwistiger met energie dan een elektrische oven dan hetzelfde kaliber. In tegenstelling met wat vaak wordt beweerd is het verbruik dus duurder dan bij een elektrische oven. Een elektrische oven is een quasi gesloten kast met klein wasemgat, waardoor er nauwelijks warmteverlies is.

Voor het stoken op **propaangas** moet je rekening houden met het aansleuren en omruilen van (zware)

gasflessen. Bij een grote propaangas-citern moet je rekening houden met de plaatsingsvereisten en de nodige plaatselijke vergunningen. Voor ovens op aardgas wordt meestal gebruik gemaakt van **aangeblazen branders**, omdat de druk op het aardgasnet om veiligheidsredenen zeer laag is: té laag om de oven met atmosferische branders uit te rusten.

Gasovens zijn ook véél lawaaiëriger dan elektrische ovens.

Tenslotte komt er bij het reduceren steeds giftig CO-gas vrij, hetgeen een zorgvuldige afvoer van de rookgassen en **intense ventilatie** van het ovenlokaal vereist.



► **Voor hobbyisten / thuisgebruik is een gasoven meestal geen haalbare optie**, maar ondanks dit alles is het stoken op gas een avontuur dat vooral de liefhebber van reductieglazuren mogelijkheden biedt, die in een elektrische oven niet mogelijk zijn.

In samenwerking met Erik Baeten

