

Materiais e ferramentas para construção de um fogão a lenha

São José do Cerrito, maio de 2003

Materiais:

- Chapa de fogão.
- Forno.
- Porta da câmara de combustão.
- Tijolo maciço (350).
- Terra ou areia ($\frac{1}{2}$ m³).
- Cal (1 saco).
- Chaminé.
- Chapéu.
- Cascalho (ou entulho).
- Cimento ($\frac{1}{2}$ saco). Balde.

Ferramentas:

- Masseira.
- Enxada.
- Colher de pedreiro.
- Nível.
- Prumo.
- Metro.
- Desempenadeira.
- Feltro.
- Fio de nylon.

Observar o local a ser construído o forno:

- Entrada de lenha (sujeira).
- Saída da chaminé.

Simular o forno pronto com a chapa do fogão:

- Decidir a largura das bordas. **(Foto 1)**
- Decidir a altura final (lembrando a altura do forno).

Execução da base:

- Elevação até o rebaixo (nicho de pés). **(Foto 2)**
- Elevação até a base inclinada (escoamento do ar quente, Inclinação +/-10%). **(Fotos 3 -4)**

Desenhar o funil de escoamento do ar quente, acima da base inclinada, com largura igual a profundidade do forno:

- Localizar o forno (perpendicular ao eixo do funil). **(Foto 5)**
- Construir o funil. **(Foto 6)**

Construção da câmara de combustão:

- Preenchimento dos vazios (com areia). **(Foto 7)**
- Construção do piso da câmara de combustão. **(Foto 8)**
- Elevação dos tijolos. **(Foto 9)**

Fechamento do forno:

- Elevar paredes laterais até o nível de apoio da chapa do fogão.
- Preenchimento dos vazios (com areia).
- Arredondar cantos para escoamento do ar quente. **(Foto 10)**
- Chumbamento da porta da câmara de combustão (cuidado com a vedação superior).

Acabamentos:

- Instalação da chapa do fogão (cuidado com a vedação). **(Foto 11)**
- Instalação da chaminé.

Utilização:

- Esperar 2 – 3 dias para a completa secagem.
- Curado com fogo baixo. Esquentando devagar (para não trincar).
- Fogão pronto. **(Foto 12)**

Passo a passo do fogão a lenha construído por Remi Beckhauser na propriedade de Rui Ortiz, São José do Cerrito

(maio 2003)



(Foto 1)



(Foto 2)



(Foto 3)



(Foto 4)



(Foto 5)



(Foto 6)



(Foto 7)



(Foto 8)



(Foto 9)



(Foto 10)



(Foto 11)



(Foto 12)

Fotos: Jorge R. Timmermann, John Paglione.
Elaboração: Marcos Marques, Jorge Timmermann.