

ELDFAST LERBRUK FÖR JÄRNSPISAR

I köksspisar av järn behöver ugnsdelens tak täckas med lerbruk för att ge jämnare värme i ugnen och så att värmen inte stiger och sjunker för hastigt när man eldar. Lerbruket är också nödvändigt för att inte spisen skall spricka vid för hård eldning. I gamla järnspisar brukar man bara se rester efter denna isolering i form av ett gruslager ovanpå ugnen. Eldfast lerbruk ska endast muras på ugnstaket.

Gör så här:

1. Se till att järnspisen är kall. Lyft sedan bort spisringarna och/eller kokplattorna.
2. Avlägsna gammalt lerbruk om sådant finns kvar ovanpå ugnsdelen.
Nu är ett bra tillfälle att även se över insidan av själva eldstaden. Kontrollera att följande delar inte har slagit sig, gått sönder eller spruckit: Brännjärnet (sitter på sidan mot ugnen), cisternjärnet (sitter på sidan mitt emot) och rostret (där veden läggs). Dessa är delar är enkla att byta själv och kan köpas i välsorterade reservsdelsbutiker för eldstäder.
3. Blanda leran med vatten och halva påsen av svarvspån. Bruket skall vara fast för att kunna muras så jämnt som möjligt.
4. Lägg ut bruket ovanpå ugnen. Här är händerna det bästa redskapet. Tjockleken på det utlagda bruket bör vara mellan 10 och 15 mm. Var noga med att inget lerbruk hamnar bakom brännjärnet för att slippa att järnet slår sig. Ta en tunn kniv eller liknande och dra den mellan brännjärnet och lerbruket för att undvika att brännjärnet muras fast.
5. Avsluta med att strö resten av svarvspånen över leran och tryck fast dem lätt med handen. **Tips!** Tänd några värmeljus i ugnsdelen. Detta för att snabba på torkningen en aning och förhindra att fukt byggs in i bruket, något som annars kan orsaka att leran spricker i förtid.
6. Vänta ungefär ett dygn med att lägga tillbaka spisringarna och/eller kokplattorna.
7. Efter en veckas torkning kan spisen börja eldas igen. Eldningen bör ske försiktigt de första tre-fyra gångerna.
8. Med tiden spricker bruket sönder och ett nytt lager måste läggas på.