

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.