



Asak
Miljøstein

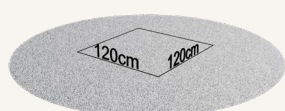
Fundament til Pizzaovn

Dette trenger du:

- 84 stk. Herregård Kantstein (LxBxH): 30x13,5x13,5cm
- Steinlim (PU700)

Underlag:

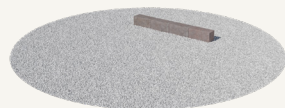
Sørg for riktig drenering og anlegg en såle av pukk. Komprimer sålen grundig og bruk gjerne 8-22mm knust masse som avrettingslag. Begynn å stable steinene direkte på den avrettede sålen, eventuelt sett første skift i jordfuktig betong. Det er avgjørende for resultatet at underlaget er rett og at det første skiftet er i vater (begge veier). Sjekk med vater for hvert skift du bygger oppover for å unngå skjæmmende skjevheter. Jo høyere man bygger jo mer nøyaktig må man være.



- Mål opp området: 1,2x1,2 meter



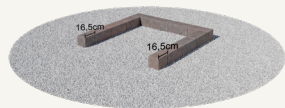
- For å oppnå forbandt dvs. at skjøtene ikke skal komme rett over hverandre i neste skift så bygger man sidene først.



- Begynn med bakveggen og legg fire Herregård kantstein etter hverandre på langs.



- **SKIFT B** - Deretter bygges bakveggen hvorav den siste steinen tilpasses (kappes til 3cm).



- **SKIFT A** - Fortsett deretter med sideveggene. Den ytterste steinen må tilpasses (kappes ned til 16,5cm).



- Fortsett å bygge skift for skift. Følg beskrivelsen av **SKIFT A** og **B** annenhver gang til man har totalt syv skift.



- Bruk steinlim mellom hvert skift.



- Fundamentet er nå ferdig og klar for montering av pizzaovnen.

Du finner mer detaljerte og flere arbeidsbeskrivelser på asak.no