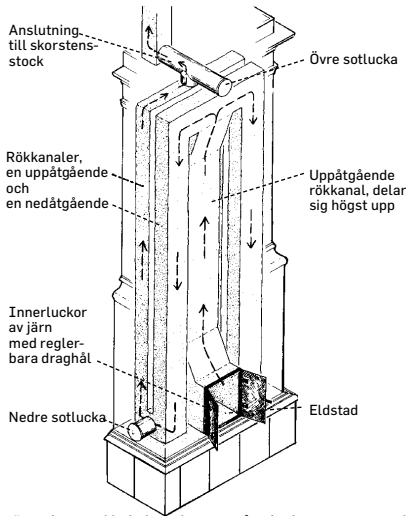
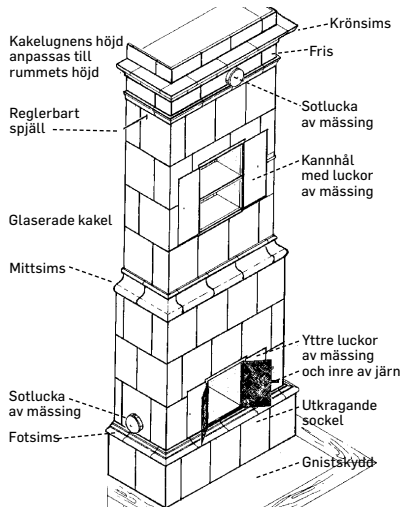




## STADSHOLMEN



Uppvärmning med kakelugn bygger på principen att en tegelmassa värms upp och avger strålningsvärme. Ett avancerat kanalsystem gör att rökgaserna värmer stora tegelytor på sin väg till skorstenen. När väl kakelugnen värmts upp avger den värme under många timmar.



Kakelugnens tegelkonstruktion är klädd med glaserat tegel. Utformningen avspeglar rummets karaktär och rådande stilideal.

### Användning av kakelugn

En kakelugn har ett invecklat kanalsystem och det tar lång tid för kakelugnen att bli varm så att den kan börja avge värme. I gengäld har kakelugnen den fördelen att den kan ackumulera värmen och avge denna under 8–12 timmars tid. Det är därför kakelugnen på nytt har kommit till heders. Ingen annan spiskonstruktion på marknaden har samma egenskaper.

Bränslets kvalitet har som vid all eldning stor betydelse ur effektsynpunkt. Torr björkved är mycket bra bränsle vid eldning i kakelugn. För hård eldning kan göra att kakelugnen spricker.

Som hjälp vid tändning av veden kan man använda töre (kådrick barrved) eller papper från en vanlig dagstidning. Tidningspapper ska inte packas för hårt, luften behöver lätt kunna passera genom pappret.

En del kakelugnar är plomberade för att ugnarna eller rökkanalerna inte är i eldningsbart skick.

### Elda så här:

- När brasan tänds ska spjället vara helt öppet.
- Brasan brinner jämnare om veden läggs på ett tvärlagt vedträ eller två korslagda.
- När brasan brinner stängs innerluckorna och draghålen i luckorna öppnas. Spjället skjuts till så pass att brasan brinner tyst, men utan att rökluft tränger ut.
- När brasan brunnit ut till hälften öppnas spjäll och luckor och brasan rörs om så att bränderna ligger ovanpå glöden. Luckorna stängs igen och spjället skjuts till sitt förra läge.
- När brasan brunnit ut rörs glödhögen om och det får inte längre komma några lågor ur glöden. Luckorna stängs och spjället skjuts så långt som möjligt utan att os tränger ut ovanför luckorna.
- Efter några minuter, och när ingen blå låga längre syns i glöden, stängs spjället helt.
- Eldstaden ska alltid hållas ren från aska – den hindrar förbränningen.
- Använd inte köksfläkten vid eldning i kakelugn. Fläkten kan åstadkomma bakdrag, vilket är hälsofarligt.