



Ofeneinsatzplatten / Wichtige Hinweise für richtiges Behandeln

Jede Sendung ist bei Erhalt genau wie folgt zu prüfen:

- Platte in der Mitte mit der Hand abstützen und mit hartem Metallgegenstand beklopfen. Bei einem sauberen Ton ist die Platte gut. Nässe beeinflusst den Klang.
- Eine weitere Methode ist, die Platte mit feiner Tonerde oder ganz trockenem Sand zu überstreuen und mit einem Gummihammer zu beklopfen. Sofern auch nur ein kleiner Riss vorhanden ist, teilt sich das Streumittel nach beiden Seiten.
- Neue Platten müssen unbelastet ausgetrocknet werden, d.h. in ca. 8 - 10 Stunden auf 900°C brennen.
- Während des Roh- und Glasurbrandes sollten die Platten nie schneller als 180°C pro Stunde gebrannt werden.

Lagerung

Wir empfehlen die Platten senkrecht zu lagern, wenn möglich auf einem trockenen Regal oder auf zwei Dachlatten, niemals jedoch auf einem harten Steinboden.

Einstreichen der Platten

Platten nehmen nach einiger Zeit aus der Ofenatmosphäre Glasur auf. Es kann auch vorkommen, dass Glasuren auf die Platten abtropft. Die Firma LEHMHUUS AG hat ein Plattenschutzmittel mit welchem die Ofeneinsatzplatten geschützt werden können. Der Plattenschutz soll mit einem dicken Pinsel auf einer Plattenseite gleichmässig dick aufgetragen werden. Der Plattenschutz muss vor dem ersten Brand auf die Platte aufgetragen werden.

Stützen

Es ist besser, die Platten nur auf drei Punkten aufzustellen als auf vier. Nachdem eine Platte auf drei Stützen gelegt wurde, ist diese noch einmal kurz anzuheben, damit sich die Stützen einpendeln und so einen besseren Kontakt zur Platte erhalten. Alle Stützen müssen genau senkrecht untereinander liegen, da ansonsten ungünstige Belastungen entstehen.

Reissen von Platten

Eine gute Platte darf nicht reissen oder brechen, wenn man sie entsprechend behandelt. Risse können entstehen durch:

- Rascher Temperaturwechsel im Ofen (zu schnelles Abkühlen)
- Zu wenig Zirkulation im Ofen
- Einsetzen zu grosser Werkstücke, welche die Wärme zu lange speichern und die Platten in der Zwischenzeit abkühlen
- Zu grosse und schwere Stützen (örtlicher Überhitzungseffekt)
- Reduzierende Brände beschränken die Lebensdauer der Platten
- Wenn beim Reinigen der Platten Meissel verwendet werden anstelle von Schleifmaschinen.

Plaques d'enfournement / Conseils importants pour un soin approprié

Chaque nouvelle plaque d'enfournement doit être testée comme suit:

- Tenir une plaque au milieu sans qu'elle repose au sol et frapper légèrement avec un objet métallique. Un son propre indique que la plaque est intacte. L'humidité influence le son
- Une autre méthode est de saupoudrer votre plaque de terre séchée ou de sable et tapoter à l'aide d'un marteau en gomme. Si la plaque est défectueuse, le saupoudrage se partage.
- Chaque nouvelle plaque doit être enduite et enfournée à vide, pendant 8 – 10 heures jusqu'à 900°C.
- Durant les cuissons de biscuit et d'email, les plaques ne devraient pas être chauffées à plus de 180°C par heure.

Rangement

Nous conseillons de déposer les plaques inclinées sur une étagère sèche ou sur deux lattes, mais jamais sur un sol dur.

Entretien des plaques

Le Lehmhuus AG a dans son assortiment un enduit de protection. Cet enduit doit être posé en couches régulières à l'aide d'un pinceau épais (1 à 2 fois). Cet enduit doit être posé avant la première cuisson.

Piliers

Il est conseillé de poser la plaque sur trois points dans un four rond et sur quatre points dans un four frontal (pour de grandes plaques). Quand on pose une plaque sur trois points, la tenir pendant un court instant afin qu'elle se stabilise. Tous les piliers doivent être posés exactement l'un sur l'autre.

Plaques fendues

Une plaque de bonne qualité ne devrait pas se fendre ou se casser si on en prend soin. Les fentes peuvent se produire si:

- Il y a un grand changement de température dans le four (refroidissement trop rapide)
- Enfournement trop serré ou trop près de la paroi
- Cuisson de trop grande pièce qui ne refroidisse pas aussi vite que les plaques
- Utilisation de piliers trop épais ou trop lourds (effet local de chaleur intense)
- Les cuissons en réduction diminuent la durée d'utilisation des plaques
- Utiliser un burin pour nettoyer vos plaques au lieu d'une meuleuse

Votre LEHMHUUS team / Ihr LEHMHUUS Team