

# Lavvoovnenes Lamborghini



Produsert i blankt rustfritt stål stiller Gstove lavvoovner i en egen klasse. Vi har tilbrakt deler av høsten den største modellen, Heat View XL, for å se hva den duger til.

**GSTOVE HEAT VIEW XL** er en skikkelig fyringsovn. Du slipper å kutte veden til småflis for å få den inn, den sluker uten problemer vanlige vedskier på 35–37 cm. Med bunnristene montert er åpningen i front ca. 12x12 cm, så kubber med en diameter på 10 cm går greit inni. Ovnens leveres med to bunnrister som er hengslet sammen. De gjør at glørne blir liggende med god lufttilførsel mens asken havner i bunnen av ovnen. Med en medfølgende askerake kan aske fjernes fra ovnen mens den er i bruk. Bunnristene har vært montert i hele testperioden, de fungerer godt og gir god forbrenning i hele ovnens lengde.

**OVNEN LEVERES STANDARD MED** seks pipeelementer og pipehatt, noe som får pipa opp til 2,6 meter. Disse får plass inne i ovnen under transport. Trenger du mer høyde, bør du vurdere flere muligheter enn kun å kjøpe ekstra pipeelementer. Ut fra testerfaringene, ville jeg byttet ut standardbeina med lange bein. Det er gjort i en hånd vending å bytte og ovnen kommer da opp slik at det blir ca. 20 cm luft mellom ovnsbunn og bakke. Så ville jeg anskaffet et piperør med lufttrekksventil. Dette gir mulighet for å holde lenger på varmen og redusere vedforbruket. Det neste på lista er stekeovnen som monteres som et pipeelement og som varmes opp av den glohete pipelufta. Hvis pipa etter alt dette fortsatt er for kort, er det ekstra pipeelementer som gjelder. Der pipa passerer lavvoduken ble det montert et gjennomføringsrør som skrues fast i passe

**Bildetekst**



høyde utenpå pipeelementene. Dette gir 3 cm luftrom mellom pipe og duk og får ned temperaturen. Topp hatten kan da strammes tett rundt og du unngår ekstra varmetap ved pipa.

**GLASSVINDUET I DØRA HAR** svært mye å si for trivselen i lavvoen om kvelden, og med ovn kan du nyte flammene uten roykforgiftningen som lett følger med bålpyring i lavvoen.

**OVNEN HAR BLITT BRUKT** med det brannsikre teppet i fiberglass oppå lavvobunnen. Det er ikke registrert skader på teppet eller på lavvoduken selv med store glør som ramler ut. Teppet forhindrer også at glør kan antenne tørr vegetasjon inne i lavvoen dersom den brukes uten bunnduk.

**DREIEVENTILEN I OVNSDØRA REGULERER** varmen i ovnen effektivt. Det er mulig å regulere ventilen med fyr i ovnen uten å brenne fingrene. Har du lufttrekksventil på pipa i tillegg, får du enda bedre reguleringsmuligheter. Døra kan hektes av, noe som gjør det enkelt å riste ovnen helt tom for aske før transport.

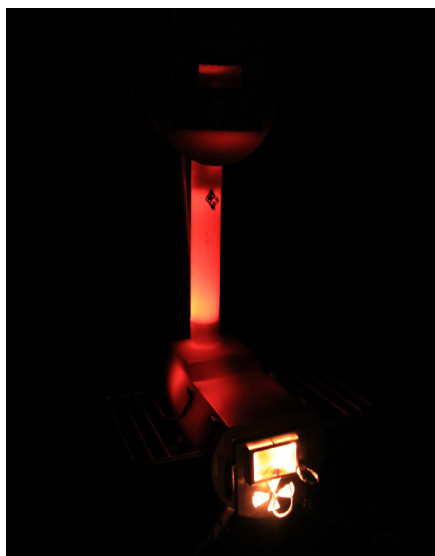
**DE TO HÅNDTAKENE PÅ** sidene gjør det enkelt å bære ovnen i en hånd. Det går også greit å være to og bære ovnen mellom seg. Når ovnen er i bruk, brettes håndtakene ut og danner avlastning for kjeler som skal holdes varme, men ikke koke. De kunne med fordel hatt en litt ruglete overside for økt friksjon mot kjelebunnen. Håndtakene kan også fungere som tørkestativ for f. eks hansker og sokker. Effekten på ovnen bør da dempes.

**FOR Å TØRKE KLÆR** effektivt, må det monteres tørkestativ i passende høyde på et av pipeelementene. Dette er en stålring som skrues fast på pipa, med 9 ca. 30 cm lange solide stålpinner som står rett opp langs pipa når de ikke er i bruk, og enkelt vippes ned når du trenger dem. De har en praktisk oppoverbøyd krok ytterst, som forhindrer at det du henger opp til tork ved et uhell glir av pinnen og ned på ovnen.

**KOKEOMRÅDET PÅ OVNEN ER** ca. 15x20 cm. Det fungerer godt med de fleste turkjeler og turstekepanner. Det eneste du må være obs på er at bunnen på kjelen bør være plan. Vannkokeren oppgis som 3-liters, men i praksis er den greiest å bruke med



*Lange kubber er ikke noe problem.*



*Å regulere varmen var ikke så enkelt i starten, men vi lærte oss triksene etter hvert.*

## FAKTA

Pris: Ovn med standard tilbehør, 4599 kroner  
 Vekt: Ovn med standard tilbehør, 9,35 kilo  
 ANNET:  
 Ekstra pipeelement på 36,5 cm veier 260 g, koster 169,-  
 Bakerovn Premium veier 5 kilo, koster 1499,-  
 Vanntank på 3 liter veier 1580 g, koster 799,-  
 Brannteppe 80x100 cm veier 560 g, koster 389,-  
 Gjennomføringsrør 36,5 cm veier 1040 g, koster 499,-  
 Kleshenger veier 940 g, koster 419,-  
 Lufttrekksventil veier 340 g, koster 279,-  
 Leveres av: GStove,  
[www.gstove.no](http://www.gstove.no) og [www.bearproof.no](http://www.bearproof.no)

ca. 2,5 liter for å unngå at det skvulper over. Med varm ovn og middels fyring tar det ca. 40 min å koke opp 2,5 liter kaldt vann. Tappekran som lukker fullstendig uten å dryppe er plassert på baksiden og kan brukes mens vannkokeren er montert.

**STEKEOVN STO MONTERT MED** ett rør mellom ovnen og stekeovnen under testen. Temperatur ble avlest på termometeret som er montert i døren. Fra fyrstikk ble satt inn i kald ovn til stekeovnen var på 100 grader tar det ca. 14 min og 200 grader på 18 min. For praktisk matlaging er dette nok, men fem minutter senere passerte ovnen 300 grader. Da ble fyringsforsøket avsluttet. Med litt trening går det greit å regulere varmen slik at den f.eks ligger rundt 220 grader. Det mest effektive er å redusere lufttilførselen, sette på vannvarmer med kaldt vann eller sette stekeovnsdøren på gløtt. Det følger med tre rister til stekeovnen. Vi fant noen små bakeformer som passet i ovnen etter mye leting. Et framtidig ønske er stekeformer som passer i den lille stekeovnen og som utnytter plassen der optimalt.



- + Effektiv oppvarming og matstell. Solid og vedlikeholdsfri. Mye praktisk tilleggsutstyr.
- ÷ Tyngden.
- = Super lavvoovn som kan skredersys dine behov.

**HELE SYSTEMET HAR VÆRT** dønn solid i testperioden. At dette er et kvalitetsprodukt understrekes også av at produsent gir livstidsgaranti på selve ovnen. Ovnene går fra solvblank til en fin gylden tone etter de første fyringene. En morsom og praktisk vri er at GStove har egen YouTube-kanal med matlaging og tips på hvordan GStove kan brukes.