

Tutorial de construcción de un horno abierto

Introducción

Estamos orgullosos de poder ofrecerte este proyecto de horno y grill fácil de hacer y de usar. El objetivo principal era responder a una necesidad primaria y vital: cómo comer y cocinar cuando tenemos poco o nada. Queríamos ofrecer una solución a los problemas y dificultades a los que se enfrentan muchas personas hoy en día en la tierra, donde el acceso a un sistema de cocina es difícil.

Tras varias semanas de investigación y diseño, dimos con el producto que encontrarás a continuación. Se ha diseñado para que sea rápido y fácil de hacer, utilizando muy pocas materias primas que se pueden conseguir fácilmente en todas partes.

Para entender los pasos que siguen, tenemos que explicar cómo funciona el horno. El horno se compone de 3 partes bien diferenciadas. La parte inferior suministra calor a los otros dos compartimentos. La parte central es el horno. Tiene una puerta que permite abrir y cerrar el horno, y se puede colocar el plato a cocinar sobre las varillas metálicas que sirven de soporte. Por último, la parte superior sirve de grill cuando se utiliza la parte central como horno. Está cerrada y mantiene el calor. El grill se coloca sobre las varillas metálicas. Si no está utilizando la sección del horno, puede retirarla fácilmente y colocar la sección superior directamente encima de la inferior para obtener el máximo calor. Además, puede utilizar sólo la sección inferior para asar los alimentos sobre las varillas metálicas.

Tenga en cuenta que todas las partes con varillas metálicas pueden utilizarse directamente como grill.

También debo señalar que la parte superior también está cerrada con una puerta y se puede utilizar como un horno adicional para calentar un segundo plato. El uso que le des dependerá de tus necesidades.

Si te interesa este proyecto, no dudes en construirlo y enviarnos tus comentarios, que estaremos encantados de recibir. A continuación encontrarás todos los detalles, explicaciones e instrucciones de montaje.

Herramientas

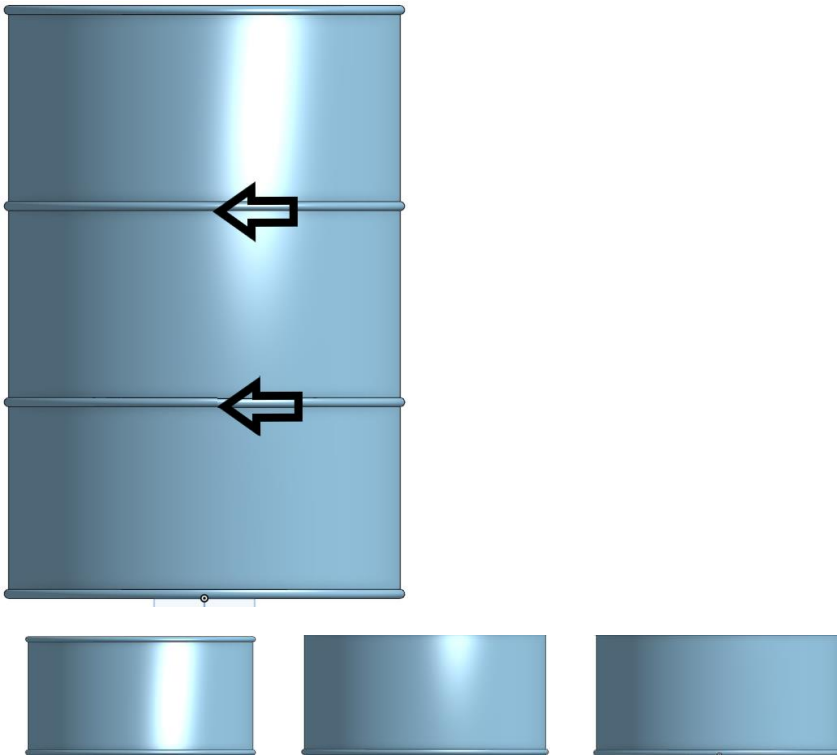
Para fabricar tu producto Oven & Grill, necesitarás una serie de herramientas y materiales. Puedes recuperarlos o comprarlos especialmente para la ocasión. Tú eliges. Esta es la lista de suministros

- un barril de 200L
- tornillos
- 2 bisagras
- más o menos un metro de una barra metálica en T
- barras cilíndricas de 10 cm de diámetro
- una sierra de metal
- un destornillador
- amoladora angular, si dispone de una
- un soldador, si también tienes uno

guía de fabricación

Etapa 1

Coja el cañón y límpielo a fondo. En ningún caso debe quedar rastro de nada que pudiera haber estado allí antes. Una vez hecho esto. Hay que cortarlo en tres partes iguales, tal y como se muestra en el siguiente diagrama. Asegúrate de cortar en los lugares correctos y de hacerlo de forma limpia y ordenada. Esto será importante para el resto del proceso. Para ello, utiliza la sierra para metales.



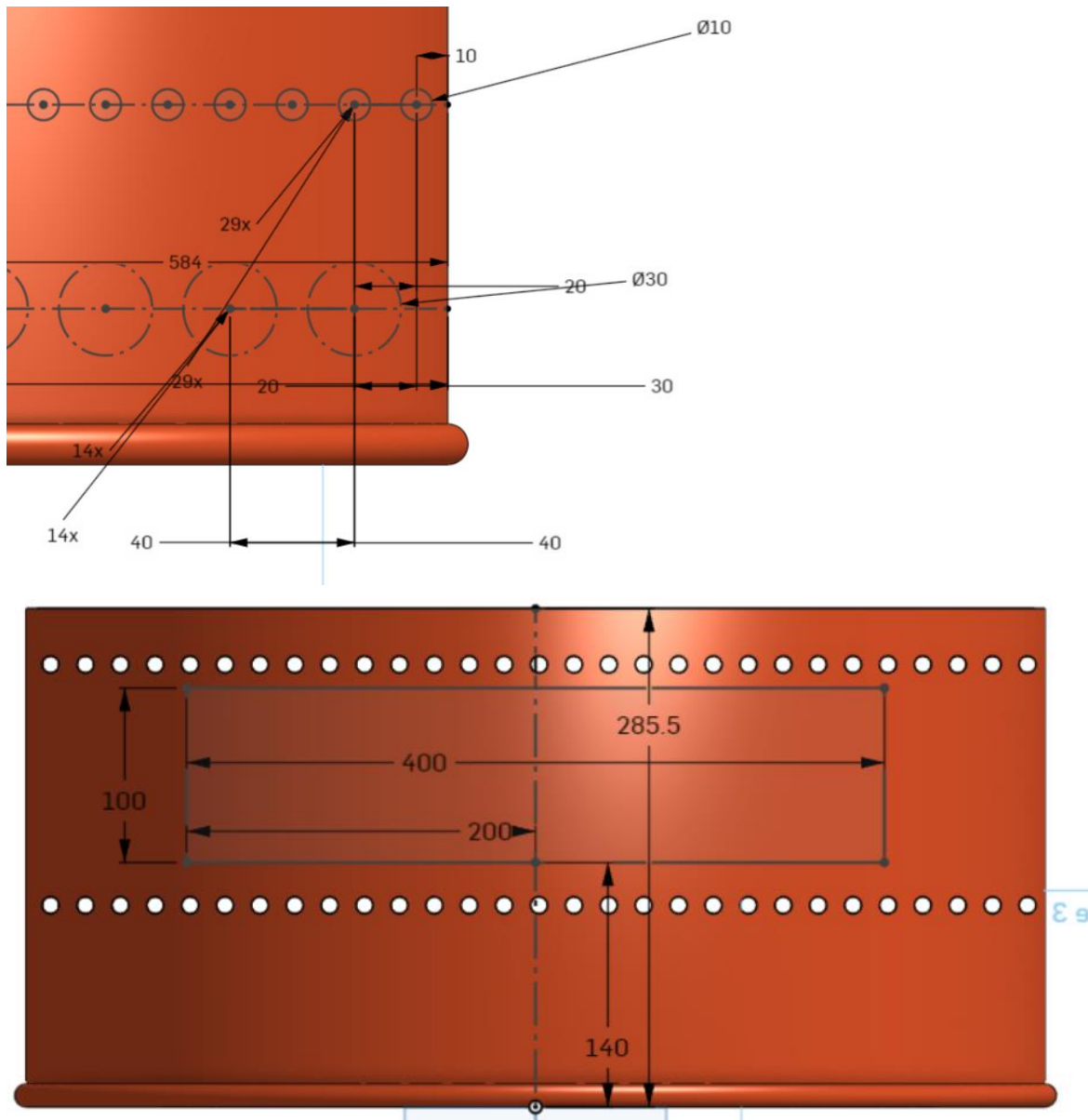
Etapa 2

Ahora hay que cortar cada pieza siguiendo un patrón muy preciso. El objetivo de esta etapa es cortar los agujeros que alojarán los refuerzos cilíndricos. Para ello, puede taladrar los agujeros con una broca de 10 mm. Asegúrate de que los agujeros estén rectos y alineados para no interferir con otras perforaciones.

Puedes consultar el diagrama 3D para saber dónde hacer los agujeros. También puedes consultar el plano de abajo.

A título informativo, en la pieza inferior, necesitas 2 filas, una en la parte superior y otra en la inferior, en la pieza central, también dos, y finalmente en la parte superior, sólo necesitas una fila de agujeros. Estos agujeros son para los refuerzos que sostendrán y consolidarán la forma del cañón.

Una vez taladrados los agujeros, ya puedes abordar la puerta de cada pieza. Para ello, corta un rectángulo con las dimensiones que se indican a continuación. Puedes utilizar un cortador de disco o una sierra para metales. No olvides conservar las piezas desmontadas, ya que te servirán para hacer la puerta.



Repita la operación para las tres partes del cañón.

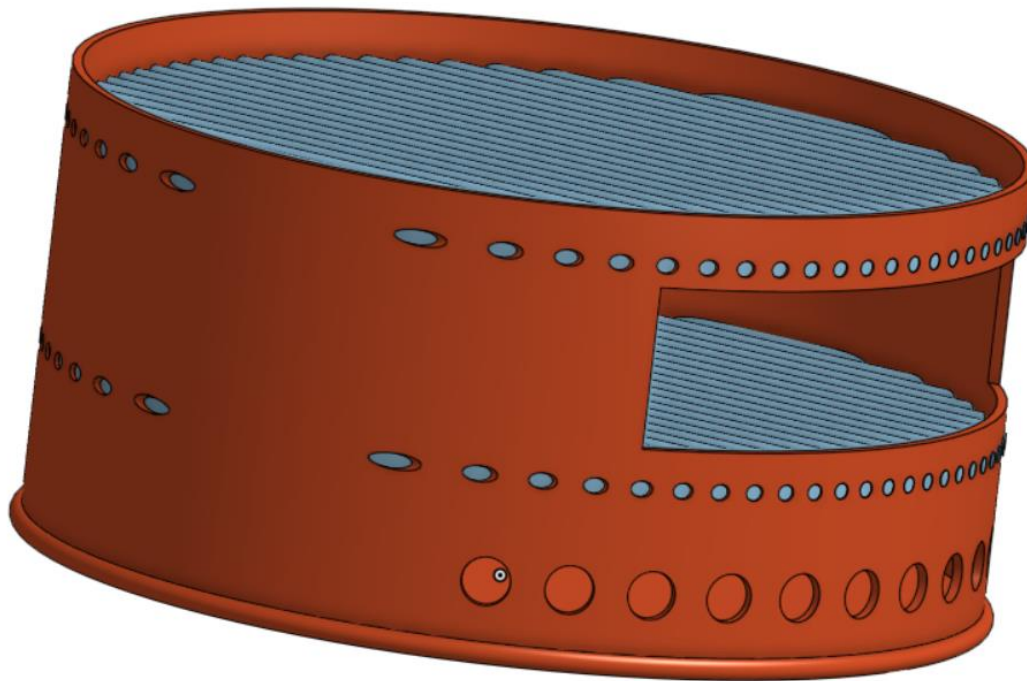
Etapa 3

Se trata de cortar la barra metálica de 10 mm de diámetro y encajar cada extremo en un orificio. Es necesario hacer esto para las tres piezas del horno. Puedes consultar el paso anterior si es necesario.

Una vez que tengas suficientes extremos para cada agujero, corta las longitudes que sobresalen del barril. Para ello, utiliza la sierra para metales.

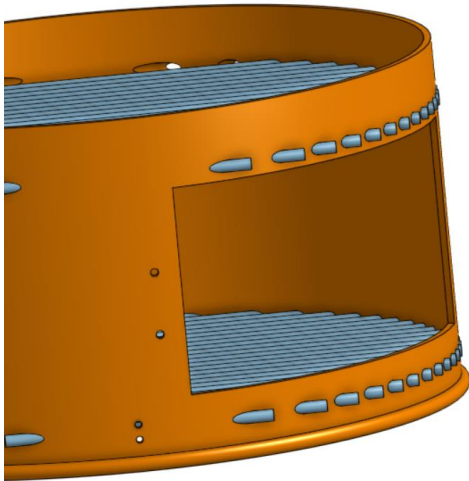
Por último, tendrás que soldar las varillas en su sitio si puedes hacerlo. Para ello necesitarás una soldadora. Una vez fijado todo, tu conjunto será perfectamente rígido y resistirá cualquier deformación provocada por el calor.

Si no puedes fijarlas a la estructura, las barras servirán simplemente para colocar la comida encima.



Etapa 4

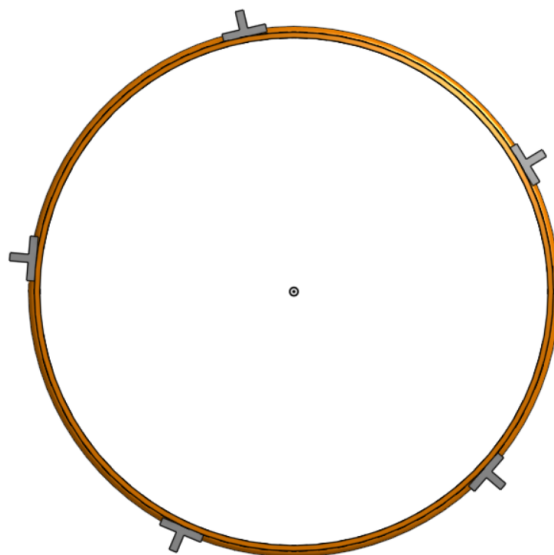
Haz los agujeros para fijar las bisagras tanto a la barrica como a las puertas en los trozos de barrica retirados anteriormente. El tamaño de los agujeros variará en función de las bisagras que utilices. Asegúrate de que puedes cerrar las puertas perfectamente. Como recordatorio, necesitas puertas para las secciones superior e intermedia. No hay puertas en la sección inferior, ya que el agujero se utiliza para colocar el combustible.



Etapa 5

Para esta quinta y última parte, tendrás que hacerte con la barra en T, como se muestra a continuación. Tendrás que cortar piezas iguales para sujetar cada parte del cañón. Para unir la parte superior con la central y ésta con la inferior, necesitarás trozos de 4 cm. Con esto bastará. Córtalos con la sierra y fíjalos a la estructura. Como recordatorio, utiliza 5 por cada parte del barril, así que 10 piezas de 4cm de largo.

Por último, para la parte inferior, puedes poner también algunos, para evitar que la barrica se apoye directamente en el suelo. En este caso, asegúrate de que la longitud es exactamente la misma para todas las longitudes. Puedes ajustar la longitud a tu gusto, si prefieres que sea más alta o más baja. Tenga en cuenta que cuanto más alta sea la estructura, menos estable será.

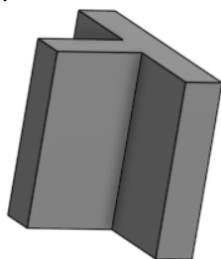


Su barrica ya está terminada y lista para usar. A continuación encontrarás la guía del usuario para empezar a utilizarla.

Cómo utilizar su horno/grill

Para utilizar su horno/grill, primero puede consultar la introducción, que explica la función de las tres partes de su horno/grill. Una vez que comprenda las funciones, podrá comenzar a utilizarlo por primera vez.

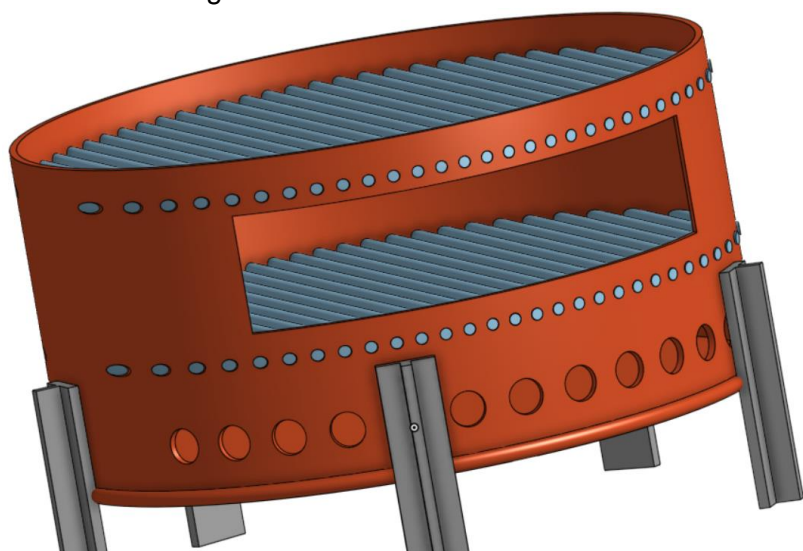
También hay que señalar que cuando modifique la estructura de su construcción para adaptarla a sus necesidades, compruebe siempre que los bloques en T están correctamente colocados y sujetan la estructura en su sitio. De lo contrario, podrías tener problemas si alguna parte se volcara.



encender el fuego

Para empezar a cocinar por primera vez, puedes empezar por encender el fuego. Para ello, puedes colocar leña, carbón o cualquier otro combustible que tengas en las varillas metálicas de la parte inferior. La imagen de abajo muestra la zona donde se encenderá el fuego.

Los agujeros de la parte inferior actúan como salidas de aire durante la combustión. A continuación, puedes encender el fuego. La trampilla te permite rellenar con combustible y mantener el fuego encendido.



Utiliza la parte buena para cocinar

Una vez alimentado y encendido el fuego, puedes colocar encima la parte central "horno" y la parte superior "parrilla".

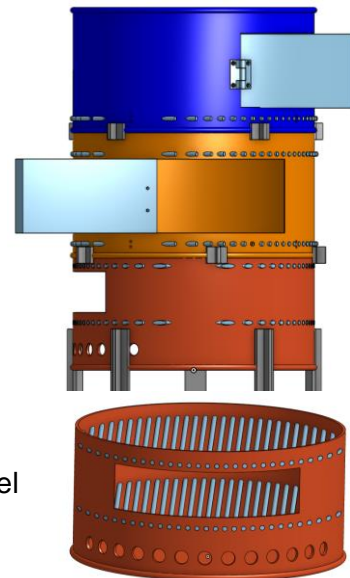
Espera unos minutos a que se caliente y coloca un plato en la parte del horno. Si lo necesitas, también puedes utilizar la parte superior como horno. Eso sí, ten cuidado con el calor: el metal es un buen conductor del calor y corres el riesgo de quemarte si tocas el metal con las manos desnudas.

Para utilizar la sección grill, sólo tiene que esperar unos minutos a que el calor se acumule y se asiente, y colocar los alimentos directamente sobre las barras metálicas.

Para una cocción más rápida, y si no necesita el horno al mismo tiempo, coloque el tercio superior del barril sobre el tercio de calentamiento. Así conseguirá un grill más eficiente.

Tenga en cuenta que la parte inferior se puede utilizar de forma independiente, sólo tiene que colocar los alimentos directamente sobre las varillas metálicas de arriba. Esto le dará una parrilla más eficiente y al aire libre. Puede consultar el dibujo de arriba para entender mejor las explicaciones.

¡A cocinar!



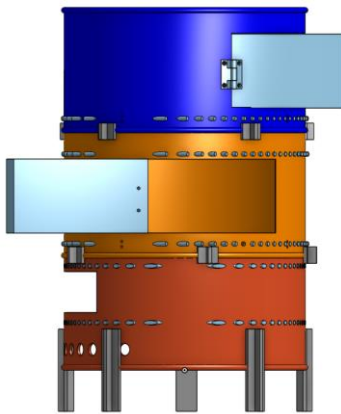
Horno abierto Tutorial de uso

A la parrilla



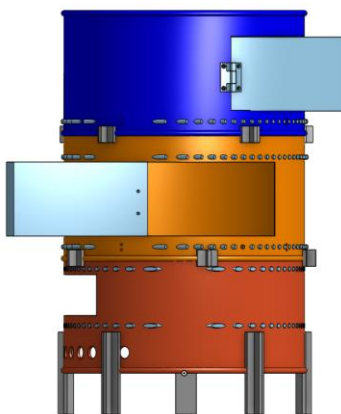
Para el proceso de asado solo se necesita la parte inferior. Ponga su combustible (leña, carbón, carbón k, hojas, ...) en la parrilla inferior y coloque las cosas que desea cocinar en la parrilla superior

ahumado



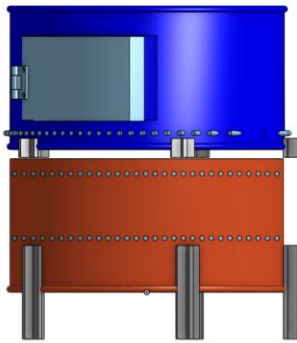
Para el proceso de ahumado, necesita las tres secciones dispuestas de la misma manera que en la imagen de la izquierda. Pon tu combustible (madera, carbón, carbón, hojas,...) en la rejilla inferior de la sección roja. Coloque las carnes que desea ahumar en ganchos y enganches a la parrilla superior de la sección amarilla. Cierra las puertas de la sección amarilla y abre la puerta de la sección azul para dejar salir el humo.

Cocción al horno



Para el proceso de cocción en el horno, necesita las tres secciones dispuestas de la misma manera que en la imagen de la izquierda. Pon tu combustible (madera, carbón, carbón, hojas,...) en la rejilla inferior de la sección roja. Coloque las cosas que desea cocinar y coloquelas en la parrilla inferior de la sección amarilla. Cierre las puertas de la sección amarilla y la sección azul para dejar salir el humo.

Estufa de cocina



Para el proceso de cocción en la estufa, solo necesita las secciones superior e inferior dispuestas de la misma manera que en la imagen de la izquierda.

Pon tu combustible (madera, carbón, carbón, hojas,...) en la rejilla inferior de la sección roja.

Coloque las cosas que desea cocinar y colóquelas en la superficie superior de la sección azul.

Cierra las puertas de la sección azul para dejar salir el humo.