

## Rosvopaistiuunit

Hienoa että valitsit laadukkaan ja kotimaisen Warmauunitin tuotteen. Rosvopaistiuuni on valmistettu samasta tehokkaasta varaavasta massasta, josta myös varaavat tulisijamme ja leivinuunimme ovat tunnettuja. Tulenkestävän valumassan varauskyky on erittäin korkea ja siten painavaa, joten kansi on käytön helpottamiseksi tehty kaksiosaiseksi.

Nyt rosvoaistia voi tehdä tavalla, joka yhdistää nykytietämyksen perinteisiin. Voit syödä tätä perinneherkkua ilman että hiekka ratisee hampaissa. Kaivat kuopan vain kerran, ja mainio uuni on aina valmiina.

Rosvopaistiuuneja on kolmea kokoa/mallia, joita voit korottaa käytön ja mieltymystesi mukaisesti.

## Valmistelu

Etsi uunille sopiva paikka, jossa seuraavat asiat on otettu huomioon:

- Maaston kosteus ei muodostu ongelmaksi (salaojitetaan tarvittaessa)
- Käytöstä johtuvat savuhaitat on otettu huomioon
- Käytön edellyttämä paloturvallisuus on otettu huomioon

## Asennus

1. Kaiva hiekkaiseen maahan kuoppa, johon uunin osat sopivat helposti. Jos maa ei ole riittävän hiekkaista, kaiva kuoppa selvästi uunia suuremmaksi ja varaa erikseen hiekkaa viimeistelyyn.
2. Tiivistä kuopan hiekkapohja painumattomaksi ja aseta pohjalaatta suoraan hiekalle.
3. Mikäli elementtikerrokset ovat yhtenäisiä, lada ne päällekkäin pohjalaatan päälle. Mikäli elementtikerrokset koostuvat kahdesta tai useammasta osasta, lada joka toinen elementtikerros niin, etteivät pystysaumot osu päällekkäin. Asennuksessa ei tarvitse käyttää laasteja tai liimoja
4. Aseta elementit kuoppaan siten, että kannen alareuna jää maanpinnan tasolle
5. Täytä kuoppa rungon ympäriltä hiekalla ja tiivistä kevyesti. Hiekan pinnan voi halutessaan päällystää esim. kivillä, kivilaatoilla, tai muulla palamattomalla pinnoitteella

## Suojaus

Rosvopaistiuuni olisi hyvä suojata sateelta, kun sitä ei käytetä. Suojaus olisi hyvä tehdä niin, että rosvoaistiuunin kannen ja sadesuojan väli pääsee vapaasti tuulettumaan.

## Käyttöönottolämmitys

Ensimmäiset lämmitykset, eli kuivatuslämmitykset, tehdään pienillä puumäärillä muutaman tunnin välein (huomioi kannen lämmitys ks. kuva). Älä sulje kansia lämmitysten välillä, vaan anna kosteuden poistua vapaasti.

Jos uuni on pitkään käyttämättä ja/tai uunin runkorakenne on kostea, toista kuivatuslämmitys ennen varsinaista käyttöä.

### Uunin lämmittäminen

1. Lado kuivat puut uunin sisälle ilmastavasti ristiin tai pystyyn siten, että ainakin yksi reuna jää vapaaksi. Näin ilma riittää tehokkaaseen palamiseen.
2. Aseta kannet polton ajaksi kuvan mukaisesti.
3. Polta uunissa tulta n. 3 tuntia. Nosta tarvittaessa toista kantta pois edestä puiden lisäyksen ajaksi. Aseta lisäyksen jälkeen kansi takaisin kuvan mukaisesti.



Kannet lämmityksen aikana

### Paistit uuniin

Kun kaikki puut ovat palaneet hiilille, siirrä hiiliä sivuille ja aseta leivinpaperiin/folioon, märkään sanomalehtipaperiin ja vielä toiseen kertaan folioon käärittynä, oman maun mukaisesti maustetut paistit uunin pohjalle (voit käyttää myös ritilää).

Sulje kansi ja sytytä kannen päälle nuotio (sytytyksen apuna voit käyttää osaa uunista poistetuista hiilistä). Polta kannella uunin lämpötilasta riippuen 1 - 2 tuntia. Uunin lämpötilaa voi seurata hankkimalla esim. digitaalisen paistolämpömittarin (>300 °C), jonka voit asettaa uunin sisätilaan koloamalla rungon ja kannen väliin tilaa johdolle. Muista suojata anturi, johdin ja mittari nuotiolta. Sopiva haudutuslämpötila uunissa on noin 150 – 200 astetta.

Jätä paisti hautumaan vielä tunniksi pari uuniin siten että kokonaishaudutusaika on noin 6 tuntia, jonka jälkeen ota paketti/paketit pois uunista vetäytymään, paisti pysyy avaamattomassa paketissa paistin koosta riippuen 1-2 tuntia tarjoilulämpöisenä.

Varaa aikaa. Rosvopaistin teko ei ole kiireisen hommaa, varaa valmistamiseen aikaa aloituksesta vähintään 10-12 tuntia, ja nauti jokaisesta hetkestä joko yksin tai hyvässä seurassa.



Jälkilämmitys nuotiolla