

2015年2月28日

「ロケットストーブオーブン」の燃焼実験



<燃焼スタート>

- ・燃え始めは「煙」が出ますが、まもなく「煙」は、無くなります。
- ・温度は、200度を軽くオーバー230~250度をキープ



<ピザ焼き>

- ・「ピザ」は、市販のものを「電子レンジ」の耐熱皿に乗せてオーブンへ
- ・温度は220度程度で約10分で焼きあがりました。
- ・底は焼き目が付きましたが、表面は焦げ目が付きません。

<餅焼き>

- ・「餅」は、時間がかかりました。途中でひっくり返すことで両面に焦げ目をつけられます。



- *「オーブン」の開口部を大きくしたので作業がしやすい。時々開けても、温度は170度まで下がるが、閉めると200度以上に

<塗装>

- ・「艶消し銀」の耐熱塗料を塗りました。
- ・昔の「焼却炉」を思い出しました。

