



## **DIE BESONDEREN VORZÜGE DER SCHAMOTTESTEINE AUS RADEBURG**

Die beim Ofen-, Kamin- oder Backofenbau verwendeten Schamottesteine verlangen vier Besonderheiten

### **◆ Leichte Bearbeitbarkeit**

Da jeder Kachelofen, Putzofen, Kamin oder Backofen in seinen Ausmaßen verschieden groß ist, müssen beim Ausbau halbe und Viertelsteine verwendet werden. Oft muss man sogar Steine längs spalten oder Ecken ausklinken. Es spielt keine Rolle mit welchem Werkzeug Sie unsere Schamotte bearbeiten, ob mit der klassischen Methode (mit Hammer) oder modern (Diamantsäge ob nass oder trocken, Flex, Steinscheibe und Knacke). Sie haben einen geringen Verschleiß der Werkzeuge und erreichen immer beste Ergebnisse.

Die optimale Bearbeitbarkeit können Sie selbst leicht testen.

### **◆ Hohe Temperaturwechselbeständigkeit**

Kalte Öfen, Kamine und Backöfen werden schnell aufgeheizt, so dass hohe Temperaturschwankungen besonders in der Feuerung und im Zugsystem auftreten. Heiß gewordene Steine und Platten wiederum unterliegen oft schneller Abkühlung. Nicht jeder Schamottestein verträgt derartige Schwankungen in kurzer Zeit.

Die Radeburger Steine und Platten vertragen diese Schwankungen gut.

### **◆ Geringe Ausdehnung**

Mit zunehmender Erwärmung dehnen sich die Schamottesteine aus. Jedoch werden gerade beim Kachelofen-, Putzofen- sowie beim Backofenbau Schamottesteine mit geringer Ausdehnung benötigt, weil eine allzu starke Ausdehnung die Kacheln bzw. Verblender, ja mitunter den ganzen Ofen auseinander treiben würde. Die Radeburger Schamottesteine haben eine geringe Ausdehnung. (Dehnfugen müssen immer noch beachtet werden!)

### **◆ Große Wärmespeicherfähigkeit**

Der Hauptzweck des Schamottesteins im Ofen- und Backofenbau ist die schnelle Aufnahme der Wärme und langsame Abgabe in den Raum bzw. an das Gebäck. Die Wärmeaufnahme ist aber bei jedem Material anders. Auch hier zeigt der Radeburger Stein überragende Vorteile.

**Schamottesteine aus Radeburg stehen für eine hervorragende Qualität, die sich seit über 140 Jahren im Ofen-, Kamin- und Backofenbau bewährt hat.**