






### 24.1.11.3 Keuzecriteria

Er bestaan prachtige fornuizen  die naast de stookruimte een oven hebben, soms ook nog een boiler ( heetwaterreservoir). De kookplaat  heeft met ringen verkleinbare openingen om passende pannen, ketels en wafelijzers op te zetten. Er kan ook nog een rookkast  opgebouwd zijn.

Ons moeder heeft nog taart gebakken in de 'Leuvense stoof' (in de trom, de oven) door metalen bandringen met twee handvatten, en gevuld met gebakken klei, langs 2 kanten op de kachel op te warmen. De geaccumuleerde warmte volstond om er taart op te zetten in de oven, en ze zo te laten bakken.

Hoeveel m<sup>3</sup> moet ik kunnen verwarmen? Hoeveel kW vermogen  heb ik dan nodig? (Ook afhankelijk van je isolatie.)


Volume $\text{m}^3$	Isolatie		
	Goed	Redelijk	Geen
40 m <sup>3</sup>	4,0 kW	5,0 kW	6 kW
60 m <sup>3</sup>	4,5 kW	5,5 kW	7 kW
80 m <sup>3</sup>	5,5 kW	6,5 kW	8 kW
120 m <sup>3</sup>	7,0 kW	8,0 kW	10 kW
140 m <sup>3</sup>	7,5 kW	8,5 kW	11 kW
160 m <sup>3</sup>	8,0 kW	9,5 kW	nvt
180 m <sup>3</sup>	8,5 kW	10,0 kW	


Staat er al een schoorsteen? Of langs welke (buiten)muur kan die gemaakt worden? Of kan het ergens door de bovenliggende verdiepingen?

Wil ik de aansluiting voor rookgasafvoer achteraan of boven op de kachel?

Wil ik er op kunnen koken? Is het bovenvlak dan groot, dik en vlak genoeg?

Hoe groot kan de kachel zijn in functie van een veilige afstand tot brandbare materialen als wandbekleding, kasten, zetel ed.

Een goede kachel voldoet aan hedendaagse normen als een hoog rendement en weinig uitstoot van schadelijke stoffen. Er bestaat een energielabel en een recentere Europese Ecodesign-norm (2020 en 2022). In Duitsland geldt het DIN-plus keurmerk. In diverse landen wordt al langer gelabeld met het uitstekende Franse kwaliteitslabel  zie Flamme verte.

* Hoe ouder je wordt, hoe meer de taart gaat lijken op een fakkeloepocht.  
Katherine Hepburn*