Corso intensivo sui forni a gas ad alta temperatura e le cotture in riduzione, presentato in Cibas da Benjamin Rohde e Jan Stoltmann, con la presenza del maestro ceramista Michael Schwarz. Tre giorni di lezioni teorico-pratiche per apprendere la gestione di un forno a gas, acquisire le conoscenze tecniche per ottenere una cottura in riduzione e realizzare pezzi unici dagli effetti particolari.

PROGRAMMA:

Parte teorica
- funzionamento dei forni e bruciatori a gas GPL;
- preparazione e caricamento del forno;
- gestione della cottura e del flusso di gas;
- controllo della riduzione.

Parte pratica
- preparazione e smaltatura di alcuni oggetti in biscotto;
- caricamento del forno;
- apertura e scarico del forno;
- presa visione dei pezzi, commenti e confronto con i maestri.

Ogni partecipante può portare i propri pezzi in biscotto (massimo 5 pezzi per persona, dimensioni circa 8cm) in grès o porcellana, adatti alla temperatura di cottura di 1260-1280°C.

MAESTRI:
Jan Stoltmann: tecnico ROHDE, specializzato nella costruzione di forni per ceramica e nelle cotture in forni elettrici e a gas. Guiderà il workshop e la parte pratica.

Benjamin Rohde: dal 2002 amministratore delegato e socio di ROHDE, un'azienda leader nella costruzione di forni per ceramica. Si occuperà delle lezioni teoriche.

Michael Schwarz: ceramista da oltre 30 anni, fondatore del laboratorio "Tre Palme", ha una pluriennale esperienza nelle cotture ad alta temperatura.

Fabio Poli: titolare di Cibas, esperto in materia ceramica. Sarà a disposizione per le vostre domande.

PER CHI È PENSATO IL CORSO:
- per chi si avvicina alla cottura in forno a gas;
- per chi vuole approfondire la cottura a gas in riduzione.

REQUISITI DEL CORSO:

- il corso è in lingua inglese, con l'assistenza alla traduzione in lingua italiana del maestro Michael Schwarz;
- ai partecipanti è richiesta una minima esperienza nella cottura ceramica in forni elettrici.

GIORNATE IN DETTAGLIO:

09 Settembre 2021 - ore 15-19
- spiegazione e montaggio del forno;
- smaltatura pezzi in biscotto con smalti a disposizione o portati dai partecipanti.

10 Settembre 2021 - ore 09-20/21
Mattino:
- preparazione del forno e caricamento dei pezzi smaltati;
- impostazione e partenza del ciclo di cottura;

Pomeriggio:
- teoria di base per l'utilizzo del forno a gas;
- inizio del processo riduzione a 900°C;
- fine ciclo cottura ore 20/21;
- raffreddamento del forno durante la notte.

11 Settembre 2021 - ore 10-13
- apertura e scarico del forno;
- presa visione dei pezzi della cottura, commenti e confronto;
- momento per le domande dei partecipanti;
- fine corso ore 13.

ISCRIZIONE E COSTI:

- posti disponibili: minimo 8, massimo 12 persone;
- potete iscrivervi sul sito www.e-cibas.com, o tramite email a info@cibasimpasti.com e telefonando allo 0424 500207;
- il corso costa 350€ (IVA inclusa);
- sono esclusi i pernottamenti e i pasti;
- è possibile prenotare il pernottamento in strutture convenzionate, a partire da 40€ / notte.

OFFERTA SPECIALE:

- a fine corso il forno dimostrativo sarà in vendita con uno sconto speciale;
- ogni partecipante avrà diritto a un rimborso pari al 50% del costo del corso, sull'acquisto di un forno Rohde a gas per l'alta temperatura.