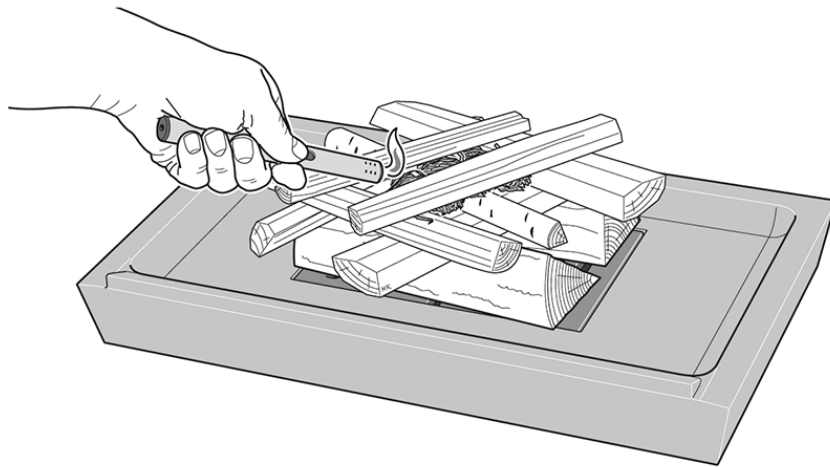


Elda rätt utan rök!

Det är viktigt att vi eldar rätt med minimal utveckling av smutsig rök – för hänsyn till alla som vistas i närheten samt för miljön.

- Använd torr björkved och ingenting annat.
- Använd tändkuber eller liknande när du tänder, inte tidningspapper, kartong eller björkbark, de ger mycket rök och ökar sotningsbehovet.



- Stapla vedträna på ett luftigt sätt, se bilden. Ett smart sätt är att lägga ett par större vedträn underst och sedan ett par lager till som i en fyrkant. Se till så att vedträna i det översta lagret är lite mindre. Fyll *aldrig* hela ugnen med ved, då skapar du en rökmaskin.
- Tänd brasan i toppen, inte underifrån.
- Lämna aldrig elden obevakad.
- Klara gula lågor är tecken på att eldningen fungerar bra.
- Fyll på med ved, ett par stycken åt gången, men först när ugnen och skorstenen är varma.
- Kolla på röken. Om röken är gulaktig, svart eller grå är det tecken på att det kommer ut mycket luftföroreningar.

Läs mer om hur man eldar rätt på Naturvårdsverkets hemsida:

<https://www.naturvardsverket.se/vagledning-och-stod/luft-och-klimat/vedeldning/elda-med-ved-i-kamin-spis-och-ugn/>