



# 100 % natürlich

## Erde, Holz, Feuer ...

### Funktionsweise

Der **Backofen** lässt sich schnell und wirtschaftlich aufheizen und eignet sich daher hervorragend für den Hausgebrauch und die professionelle Nutzung. Für die Modelle 66, 83 und 99 reichen 4 bis 5 kg Holz aus, um innerhalb von ca. einer Stunde eine Temperatur von 400 °C zu erzielen.

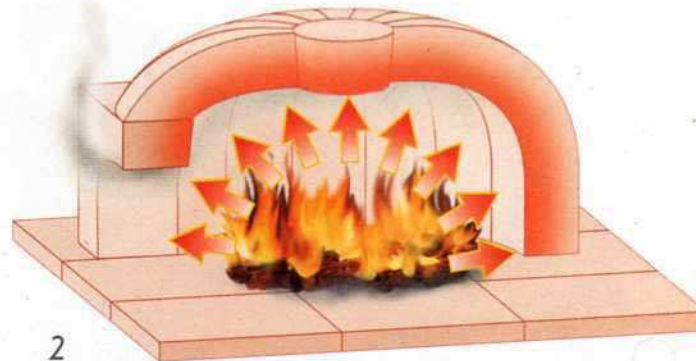
Bedingt durch die Form des Gewölbes und die Proportionen der Öffnung gelangt die Luft durch den unteren Teil der Öffnung in den Ofen, wo sie natürlich zirkuliert und eine einwandfreie Verbrennung ermöglicht, während die Rauchgase durch den oberen Teil ausgestoßen werden. (Abb. 1)

**Die Wärme wird durch die hohe Masse an gebranntem feuerfestem Ton gespeichert**, wobei Form und Dicke der Bauteile einen optimalen Wirkungsgrad gewährleisten. (Abb. 2)

Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, strahlt der **Backofen** die gespeicherte Wärme wieder ab. Das Backgut wird mehrere Stunden lang durch die angesammelte Ofenwärme gleichmäßig gegart. (Abb. 3)



1



2



3

### Die einfachen Freuden des Lebens genießen!



Das Aufheizen des Ofens **überwachen**, im passenden Moment in den Ofen schieben und herausnehmen, Bäckermeister sein.

**Schützen** Sie die Umwelt: verwenden Sie einen natürlichen, erneuerbaren Brennstoff.

**Gewinnen** Sie an Lebensqualität: nehmen Sie sich Zeit für das, was Sie vorhaben.

# Rückkehr zur Qualität



## Für Profis

Bäcker und Gastwirte, die an eine alte Tradition anknüpfen und über ein leistungsfähiges Gerät verfügen möchten.

## Für Amateure

Der **Backofen**, Miniaturformat für den Hausgebrauch. Mit dem **Steinbackofen** wird ein Backofen, der die Anforderungen der Profis erfüllt, für jedermann erschwinglich.

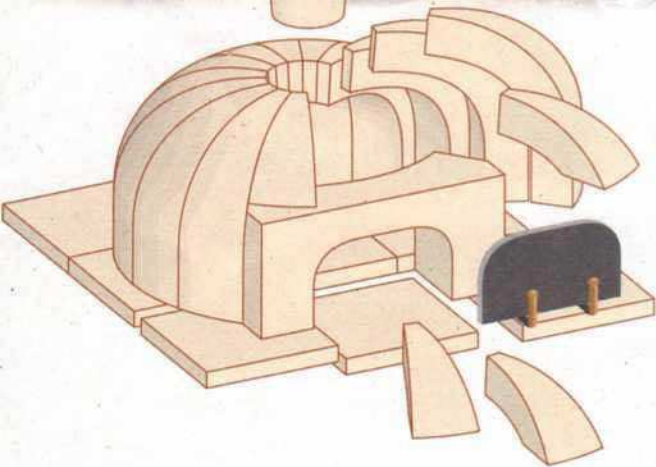
## Ein Backofen mit Tradition

Der **Backofen**, einfach im Bau und in der Bedienung, entspricht den Erwartungen von Verbrauchern, die Wert auf Natürlichkeit, eine qualitativ hochwertige Ernährung und eine intakte Umwelt legen.

Dieser Steinbackofen in traditioneller Kuppelbauweise bestehend aus vorgefertigten Gewölbeelementen in Form von Orangenscheiben backt aufgrund seines hervorragenden Werkstoffes und der überlieferten Bauprinzipien unvergleichlich gut.

Sein klassisches Design ist das Ergebnis der perfekten Harmonie von Masse, Volumen und Form:

- **Das Gewölbe** entsteht durch die Montage der vorgefertigten Elemente, die durch einen Schlussstein zusammengehalten werden.
- **Die Bodenplatte** besteht aus mehreren Elementen, die einfach aneinander gelegt werden. Das Backgut wird auf die Bodenplatte gelegt.
- Für **die Ofenöffnung** ist ein spezielles Eingangselement vorgesehen. Holz und Backgut werden durch die Ofenöffnung eingeschoben.





# Schnell und einfach: zum Selberbauen ...

Angeliefert werden sie auf einer Palette. Neben den Teilen für den Backofen enthält das Paket einen Montageplan, einen Sack Mörtel, eine Ofentür und eine Backschieber.

Die einzelnen Elemente werden zuerst ohne Bindemittel montiert, **so dass eine Person den Ofen in weniger als zwei Stunden zusammenbauen kann.**



**Verkleidung, Isolierung... die Qual der Wahl**



Beispiel oben: Isolierung mit feuerfester Schamotte,  
Ziegelverkleidung und Kamin  
Nebstehend: Montageschema

## Kochkunst und Geselligkeit

Mit diesem Ofen Backen und Kochen Sie sehr gesund. Duft, Geschmack und Aroma der Nahrungsmittel bleiben voll erhalten.

Durch die langanhaltende Wärmeströmung wird das Backgut wirkungsvoll gegart. Wenn der Ofen einmal aufgeheizt ist, können zunächst Gerichte für den sofortigen Verzehr gegart werden. (Eintopfgerichte, Braten, Gegrilltes usw.)

Anschließend kann man in der Nachtwärme Kuchen und Brote backen und zum Schluss Schaumgebäck, Obst oder Pilzen.

### *Einfach ein Ofen*

#### Ofentypen

#### Innendurchmesser

- |            |                     |
|------------|---------------------|
| – San Remo | Ø 66 cm / rund      |
| – Atena    | Ø 83 cm / rund      |
| – City     | Ø 66 x 99 cm / oval |
| – Umbrien  | Ø 100 cm / rund     |
| – Perto    | Ø 120 cm / rund     |
| – Linfa    | Ø 180 cm / rund     |
| – Pintera  | Ø 250 cm / rund     |



#### Optionales Zubehör

- Pizzaplatte 330 x 330 x 30 mm
- Ofentür Guss, 2-türig, für Modelle San Remo, Atena, City, Umbrien
- Rauchabzug für alle Typen
- Thermometer, elektronisch
- Sowie Back- und Ofenzubehör, Brotschieber, Aschekratzer, Bürsten, und noch vieles mehr ...

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage