FEUER 365 CAMPUS

2

Inhalt

Vom Glück, im Freien zu sein 7

Dekorative Gartenkamine für Genießer 9

Feuerzauber – Gartenkunst 31

Grillen und kochen im Freien wie die Profis 45

Pizza- und Brotbacköfen 365 67

Das hat uns gerade noch gefehlt – Zubehör 88

Technische Daten 93

Was uns wichtig ist 105

Vom Glück, im Freien zu sein

Draußen an der frischen Luft, umgeben von Natur pur oder gepflegtem Grün, so lässt es sich aushalten. Wer schnell mal in den Garten gehen kann und den Hummeln beim Summen zuhört, besitzt sein kleines Paradies.

Wenn sich dann der Tag zu Ende neigt und es kühler wird, muss ein Feuer her. Weil es so stimmungsvoll ist, weil es wärmt und uns sogar mit Leckereien verwöhnen kann.

Entdecken Sie unsere Gartenkamine und Grills, von der charmanten Feuerschale bis zum Holzkohlegrill in Profidimensionen. Unsere Pizza- und Brotbacköfen für Einsteiger und Fortgeschrittene. Den Herd mit Feuerstelle und großem Grillrost für ein entspanntes Co-Cooking. Oder den Edelstahl-Kombitisch, die grundsolide Basis für eine Outdoorküche vom Feinsten.

Alles für stimmungsvolle Abende und unvergessliche Gartenevents. Für die unkomplizierte Alltagsküche im Grünen oder den ambitionierten Kochkünstler. Und wieso nur in der warmen Jahreszeit? Das Jahr hat schließlich 365 Tage. **Appetit bekommen? Wir haben das Zeug dazu!**

Dekorative Gartenkamine für Genießer

Gemeinsam am offenen Feuer sitzen und grillen ist ein echter Dauerbrenner und im Sommer nicht wegzudenken. Seit einigen Jahren werden die Ambitionen am Grill immer ausgefallener. Auch Wintergrillen findet mehr und mehr Anhänger. Frei nach dem Motto: Alles ist möglich, solange es Spaß macht.

Außenkamine und Grills gibt es auf dem Markt wahrhaftig schon reichlich, werden Sie sagen. Stimmt! Deshalb finden Sie bei uns eine feine Auswahl an Produkten, die sich in Design und Funktion deutlich abheben.

Allen Produkten gemeinsam ist die Verwendung von sehr hochwertigen, starken und deshalb langlebigen Materialien wie Edelstahl, beschichteter Stahl und natürlich gerosteter Cortenstahl. Durch die exakte Verarbeitung und ihre durchdachte Funktionalität entstehen daraus beständige Gebrauchsgegenstände von ästhetischem Charme.

Also ran an die heißen Teile!

BAKKUS

Gartenkamin und Grill

Less is more. Aber Weglassen will gekonnt sein. Schließlich muss das Ergebnis nicht nur perfekt funktionieren sondern dabei auch noch gut aussehen.

Wir denken, Bakkus kann sich sehen lassen.

Bakkus

Gartenkamin und Grill für Holz

- offener Kamin für Garten und Terrasse
- zwei Einschubebenen für den Grillrost
- passender Grillrost als Zubehör erhältlich
- Feuerraum in zweischaliger Bauweise
- Korpus aus extra starkem Cortenstahl

RAGNAR

Gartenkamin und Grill

Rund ist sexy! Gilt auch für dieses heiße Teil. Aber keine Angst: Die raue Textur der Rostoberfläche und die reduzierte Optik sorgen dafür, dass dieses Modell trotzdem ziemlich lässig wirkt.

Ragnar

Gartenkamin und Grill für Holz

- offener Kamin für Garten und Terrasse
- zwei Einschubebenen für den Grillrost
- passender Grillrost als Zubehör erhältlich
- Feuerraum in zweischaliger Bauweise
- Korpus aus extra starkem Cortenstahl

PRIMUS

Gartenkamin und Grill

Senkrechte Lamellen betonen die klare Linienführung dieses offenen Kamins und vergrößern gleichzeitig die Konvektionsfläche. Damit uns schön warm bleibt, auch wenn der Abend wieder mal etwas länger wird.

Primus

Gartenkamin und Grill für Holz

- offener Kamin für Garten und Terrasse
- zwei Einschubebenen für den Grillrost
- passender Grillrost als Zubehör erhältlich
- Ascheschublade
- Feuerraum in zweischaliger Bauweise
- Korpus aus extra starkem Cortenstahl

CORTENSTAHL

BILDSCHÖN GEROSTET

Eine ganze Reihe unserer Feuerprodukte sind aus hochwertigem, unbehandeltem Cortenstahl gefertigt. Im Freien der Witterung ausgesetzt, bildet sich auf der Oberfläche bald eine sehr lebendige Rostpatina. Diese Rostschicht schützt das Metall dann vor weiterer Korrosion. Das klingt etwas paradox, funktioniert aber bestens und sieht dazu auch noch umwerfend aus.

Unsere Cortenstahlprodukte werden walzblank oder leicht bis stärker angerostet geliefert. Sobald Ihr Objekt im Garten oder auf Ihrer unbedachten Terrasse steht, können Sie zusehen, wie sich die samtige, lebhaft braunrote Edelrostschicht entwickelt. So entsteht aus jedem Stück ein ganz persönliches Unikat.

BROKTUR

Gartenkamin und Grill

Kamindesign in industrieller Vintageoptik: pur, rau, aufs Wesentliche reduziert, erscheint uns dieser Kamin, als hätte er schon vor langer Zeit in einer Werkstatt seine Dienste getan. Klamme Finger aufgewärmt und dem Meister im Backfach den Kaffee heiß gehalten. Alles Fake, dieses Kamindesign ist brandneu.

Broktur

Gartenkamin und Grill für Holz

- geschlossener Kamin für Garten und Terrasse mit Sichtfenster
- Feuerraum mit zwei Einschubebenen für den Grillrost
- passender Grillrost als Zubehör erhältlich
- separates Backfach mit Keramikplatte
- Luftschieber zur Regulierung der Verbrennung
- Feuerraum in zweischaliger Bauweise
- Korpus aus extra starkem Cortenstahl

separates Backfach
mit Keramikplatte

ELDUR

Gartenkamin und Grill

Rost trifft auf Rund: Offener Kamin mit klarer Kontur. Mehr braucht es nicht.
Nichts entspannt und entschleunigt besser als das Beobachten der Flammen, das Knacken der Holzscheite und die wohligen Wärmestrahlen.

Einfach Feuerabend!

Eldur

Gartenkamin und Grill für Holz

- offener Kamin für Garten und Terrasse
- passender Grillrost als Zubehör erhältlich
- Korpus und Standbeine aus extra starkem Cortenstahl

RUNA

Gartenkamin und Grill

Geradlinige Formensprache ohne unnötigen Schnickschnack. Ein Kamin wie gemacht für Freunde des klaren Funktionalismus und Gegner der verspielten Eitelkeiten.

Alles klar? Aber ja!

Runa

Gartenkamin und Grill für Holz

- offener Kamin für Garten und Terrasse
- drei Einschubebenen für den Grillrost
- passender Grillrost als Zubehör erhältlich
- Feuerraum in zweischaliger Bauweise
- Korpus und Unterteil aus extra starkem Cortenstahl

TAMINA

Gartenkamin und Grill

Moderne Kamingestaltung in starkem Querformat: Bewusst etwas extravagant aber durch die Rostoptik kein bisschen Diva. Garantiert ein Eyecatcher auf jeder Terrasse.

Tamina

Gartenkamin und Grill für Holz

- offener Kamin für Garten und Terrasse
- drei Einschubebenen für den Grillrost
- passender Grillrost als Zubehör erhältlich
- Feuerraum in zweischaliger Bauweise
- Korpus aus extra starkem Cortenstahl

VIKTOR

Gartenkamin und Grill

Nicht zu übersehen: Zwei Meter hoch und dabei schlanke fünfzig Zentimeter breit. Diesen Maßen verdankt der Kamin seine außergewöhnliche Erscheinung.

Besonderer Hingucker mit Vintage-Charme: Das Rad über dem Feurraum. Wer es dreht, öffnet oder schließt damit die Feuerraumtür.

Viktor

Gartenkamin und Grill für Holz

- offener Kamin für Garten und Terrasse
- Feuerraumöffnung verschließbar über Ventilrad
- Tür bleibt durch ein Gegengewicht in jeder Position
- drei Einschubebenen für den Grillrost
- passender Grillrost als Zubehör erhältlich
- Korpus in zweischaliger Bauweise
- aus extra starkem Cortenstahl

EMPIRE SOLO

Gartenkamin und Grill

Skulptur oder Gartenkamin?

Dieser grazile, superschlanke Kamin ist beides.
Mit seiner zurückhaltenden Ästhetik und den ungewöhnlichen Proportionen schenkt er dem Garten auch ohne Feuer einen schönen Akzent.

Empire Solo

Gartenkamin und Grill für Holz

- offener Kamin für Garten und Terrasse
- Brennraum mit 4 cm starker Bodenplatte aus Schamotte
- Korpus in zweischaliger Bauweise aus extra starkem Stahl
- Rückwand abnehmbar zum Einlegen von Beschwerungsgewichten

EMPIRE DUO

Garten-Doppelkamin und Grill

Doppelt geheizt wärmt besser! Und damit jeder bei der nächsten Gartenparty einen guten Platz am Feuer bekommt, sind die beiden Kaminelemente ganz nach Bedarf **in jede Richtung drehbar**.

Im mittleren Regalteil wartet das gestapelte Brennholz auf seinen Einsatz. Immer griffbereit und schön anzusehen.

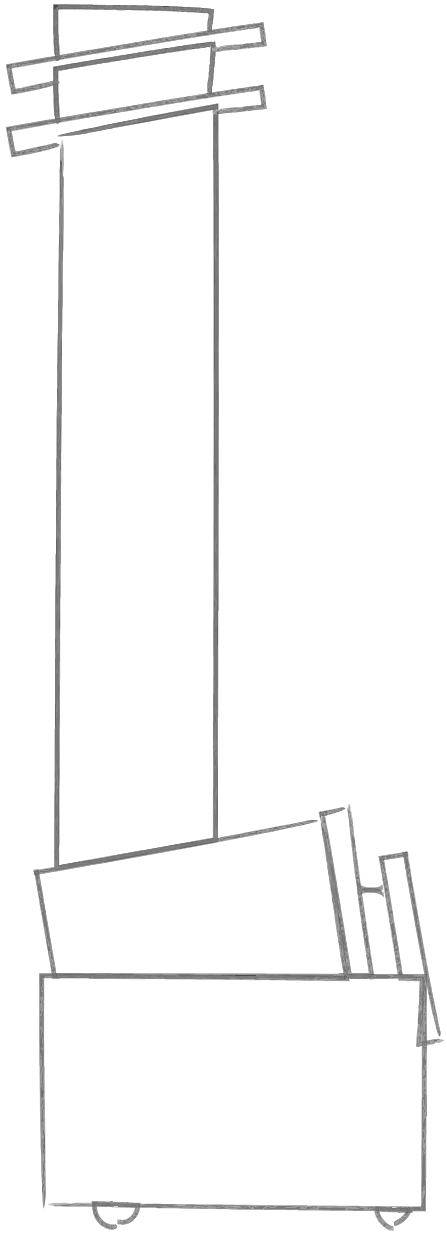
Auf der Terrasse übernimmt der Empire Duo auch gern die Rolle eines sehr dekorativen Raumteilers oder Sichtschutzes.

Empire Duo

Gartenkamin und Grill für Holz

- zwei offene Kamine mit Holzlager für Garten und Terrasse
- **Kaminelemente frei drehbar**
- Brennraum mit 4 cm starker Bodenplatte aus Schamotte
- Korpus in zweischaliger Bauweise aus extra starkem Stahl
- Rückwand abnehmbar zum Einlegen von Beschwerungsgewichten

zwei Feuerstellen frei drehbar



TIBET

Gartenkamin

Elegantes Feuerobjekt, das an die beschwingte Form asiatischer Pagodendächer erinnert. Ein außergewöhnliches Design, das eine Geschichte erzählt und unsere Fantasie beflügelt.

Genau das Richtige für Weltenbummler, Tagträumer und Ästheten.

Tibet

Gartenkamin für Holz

- offener Kamin für Garten und Terrasse
- Unterteil mit Rollen zum leichten Positionieren
- passender Grillrost als Zubehör erhältlich
- Korpus aus extra starkem Cortenstahl
- Unterteil aus extra starkem, galvanisiertem Stahl, gestrahlt

Vor Regen und Wind gut geschützt:
Der Feuerraum kann mit einer Abdeckung nach Gebrauch verschlossen werden (wird mitgeliefert).

TOWER

Gartenkamin

Eine schlanke, runde Kamingestaltung in ganz reduzierter Formensprache. Die lebendige Optik des Edelrostes spielt hier die Hauptrolle.
Dieser Gartenkamin ist doppelwandig konstruiert. Um den Feuerraum herum wurde eine innere und mit Abstand eine zweite, äußere Hülle gebaut. Dazwischen befindet sich noch eine Dämmschicht. Das ergibt eine besonders effiziente Verbrennung.

Ist das Feuer erloschen, kann die Schiebetür vor die Feuerraumöffnung geschoben werden.

Rundum gelungen, wie wir finden.

Tower

Gartenkamin für Holz

- offener Kamin für Garten und Terrasse
- Feuerraum-Korpus doppelwandig und isoliert
- Feueröffnung verschließbar
- Kaminabdeckung als Witterungsschutz
- zwei Anstecktische aus Holz
- Stellfüße zum Ausgleichen von Bodenunebenheiten
- passender Grillrost als Zubehör erhältlich
- Korpus aus extra starkem Cortenstahl

HEKTOR

Gartenkamin

Ein klares Statement für kraftvolles Design im Industrial Style. Kantig gearbeitet, sichtbar geschraubt. Eine starke Form, entstanden aus klaren Details und konsequent umgesetzter Funktionalität.

Absolut authentisch.

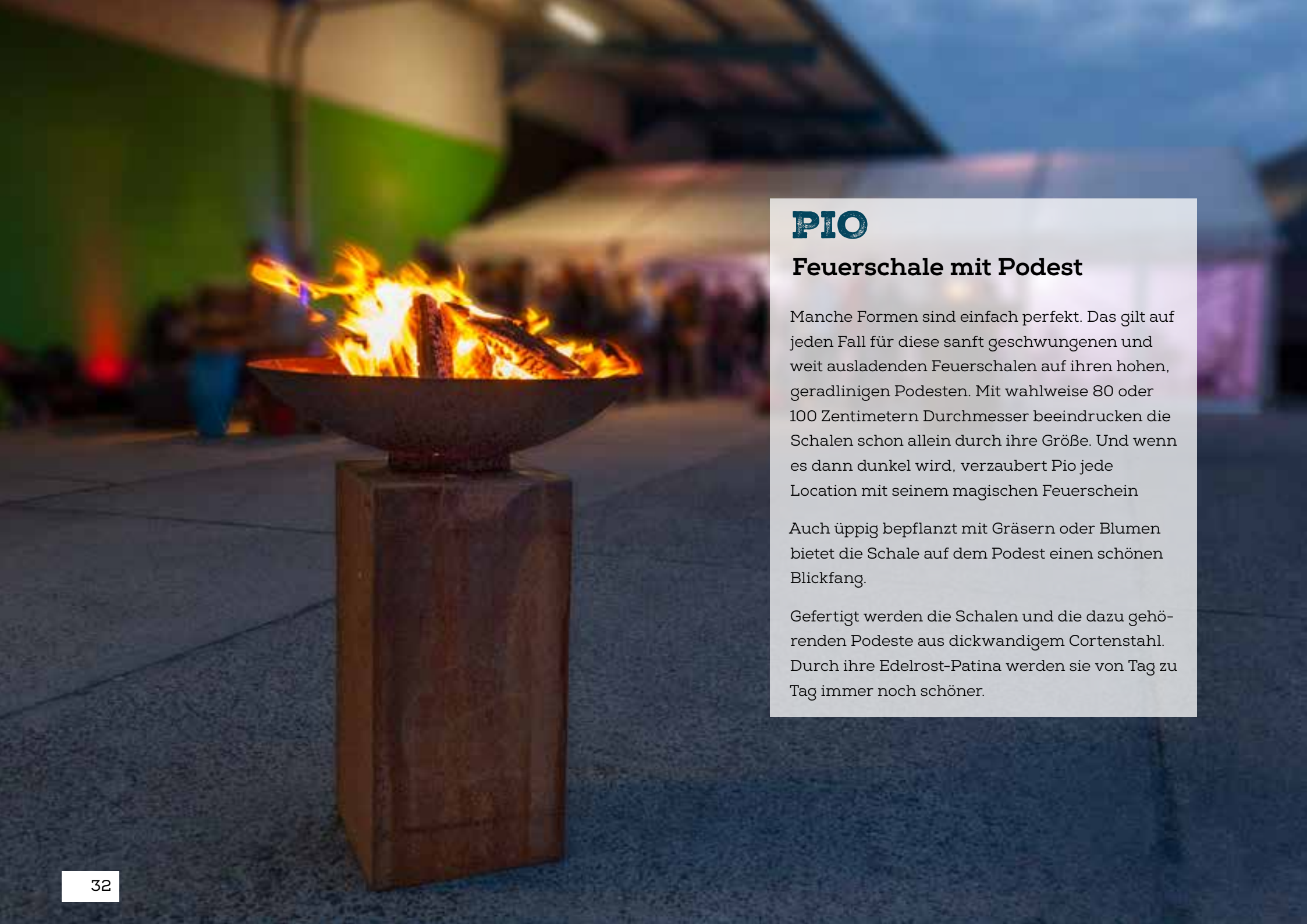
Hektor

Gartenkamin für Holz

- offener Kamin für Garten und Terrasse
- rundum laufende Ablagefläche
- passender Grillrost als Zubehör erhältlich
- Korpus aus extra starkem Cortenstahl

FEUERZAUBER – GARTENKUNST

Feuerschalen, Öllampen, Ethanolfeuer
und nützlich schönes Zubehör



PIO

Feuerschale mit Podest

Manche Formen sind einfach perfekt. Das gilt auf jeden Fall für diese sanft geschwungenen und weit ausladenden Feuerschalen auf ihren hohen, geradlinigen Podesten. Mit wahlweise 80 oder 100 Zentimetern Durchmesser beeindrucken die Schalen schon allein durch ihre Größe. Und wenn es dann dunkel wird, verzaubert Pio jede Location mit seinem magischen Feuerschein

Auch üppig bepflanzt mit Gräsern oder Blumen bietet die Schale auf dem Podest einen schönen Blickfang.

Gefertigt werden die Schalen und die dazu gehörenden Podeste aus dickwandigem Cortenstahl. Durch ihre Edelrost-Patina werden sie von Tag zu Tag immer noch schöner.

Feuerschale auf Podest in vier Ausführungen

- Pio 80: Schale Ø 80 cm mit Podest 40 x 40 cm, Gesamthöhe 101 cm
- Pio 100: Schale Ø 100 cm mit Podest 50 x 50 cm, Gesamthöhe 120 cm
- Pio Plancha 80: Schale Ø 80 cm mit Podest 40 x 40 cm, Gesamthöhe 102 cm
- Pio Plancha 100: Schale Ø 100 cm mit Podest 40 x 40 cm, Gesamthöhe 102 cm
- Schale und Podest aus extra starkem Cortenstahl

PIO 80

Feuerschale 80 cm mit Podest 80 cm

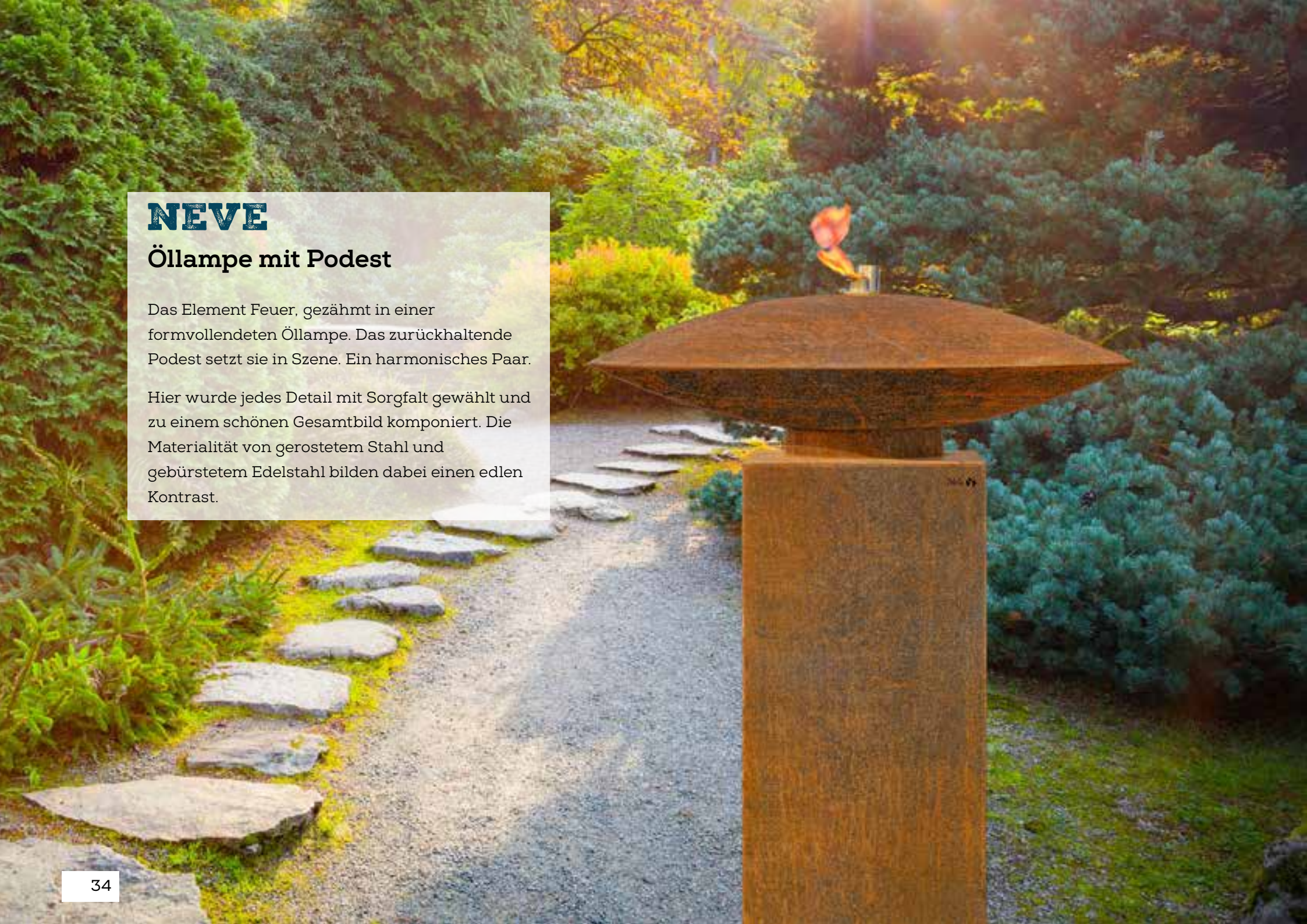
PIO 100

Feuerschale 100 cm mit Podest 100 cm

PIO PLANCHA 80

mit Plancha-Ring für Leckereien von der heißen Platte

PIO PLANCHA 100



NEVE

Öllampe mit Podest

Das Element Feuer, gezähmt in einer formvollendeten Öllampe. Das zurückhaltende Podest setzt sie in Szene. Ein harmonisches Paar.

Hier wurde jedes Detail mit Sorgfalt gewählt und zu einem schönen Gesamtbild komponiert. Die Materialität von gerostetem Stahl und gebürstetem Edelstahl bilden dabei einen edlen Kontrast.

NEVE 60

Neve

Öllampe auf Podest in zwei Größen

- Neve 60: Lampe Ø 60 cm mit Podest 40 x 40 cm, Gesamthöhe 105 cm
- Neve 120: Lampe Ø 120 cm mit Podest 50 x 50 cm, Gesamthöhe 138 cm
- aus extra starkem Cortenstahl
- Dochtfassung mit Deckel in gebürstetem Edelstahl
- Fassungsvermögen für 3,5 l Lampenöl

NEVE 120

AREK

Klare Formen und die starke Gegensätzlichkeit von elementarem, gerostetem Cortenstahl und zart luzentem Glas, mehr nicht. Die perfekte Bühne für das Spiel der Flammen.

Arek

Bioethanolfeuer

- Glasaufsatz Ø 16 cm mit Edelstahlabdeckung
- Podest aus Cortenstahl 40 x 40 cm und 100 cm hoch
- Ring mit Glashalterung aus gebürstetem Edelstahl
- Fassungsvermögen für 0,6 l Bioethanol

SELAS

Contemporary Design und stimmungsvoller Flammenzauber - gehen wunderbar zusammen! Diese Feuersäule wärmt auf der Terrasse oder erleuchtet stilvoll Gartenwege und Treppen.

Bleibt nur die Frage: schwarz oder lieber weiß?

Selas

Bioethanolfeuer

- Glasaufsatz Ø 16 cm mit Edelstahlabdeckung
- Sockel aus Stahl, schwarz oder weiß, pulverbeschichtet
- Ring mit Glashalterung aus gebürstetem Edelstahl
- Fassungsvermögen für 0,6 l Bioethanol

praktisch und formschön zugleich:
Edelstahlabdeckung gegen Schmutz und Regen
passend für Arek und Selas

PODEST

Podeste oder Sockel setzen im Garten Blumen, Feuerschalen, Lampen, Skulpturen und all die hübschen Dinge in Szene, ohne ihnen dabei die Schau zu stehlen. Ihr gestalterisches Talent lässt sich geschickt nutzen, um schöne Plätze zu betonen und dem Garten mehr Struktur zu verleihen.

Die natürliche Rostoptik harmoniert wunderbar mit den umgebenden Gräsern, Sträuchern und Blumen. Lassen Sie Ihre Kreativität spielen.

PODEST 100

PODEST 80

Podest

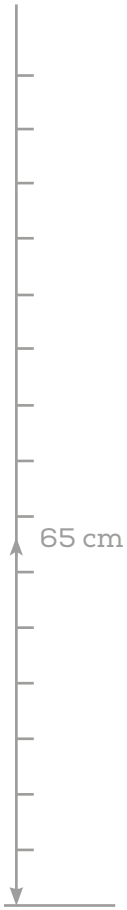
in zwei Größen

- 40 x 40 cm und 80 cm hoch
- 50 x 50 cm und 100 cm hoch
- geschlossene Form aus Cortenstahl

JARO

Feuerschale und Grill

Die Schale scheint auf dem dekorativen Untergestell beinahe zu schweben. Grillrost auflegen und aus der Feuerschale wird ein geräumiger Grill. Und nach dem Essen? Holz auflegen und das wärmende Feuer genießen.

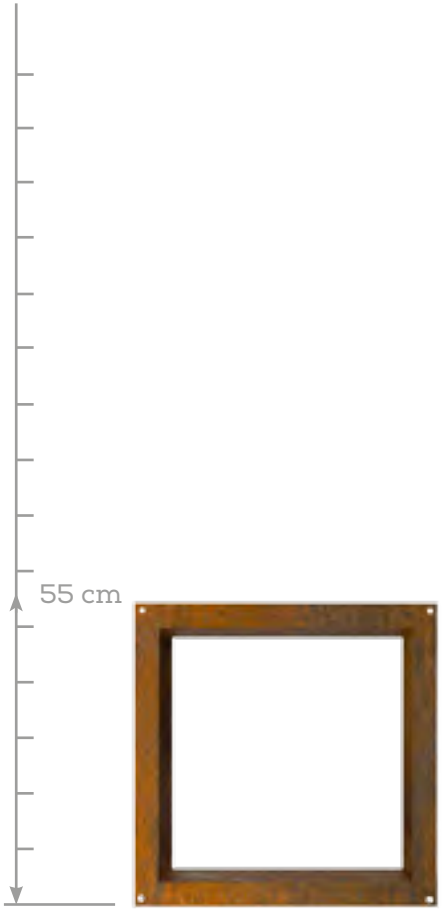


Jaro

Feuerschale Ø 60 cm

- Schale und Untergestell aus Cortenstahl
- mit Grillrost

verbindendes Steckelement



FRAME

Holzlager

Ein cleveres Stapelregal für den Brennholzvorrat. Denn es wächst mit seinen Aufgaben und schützt zugleich vor neugierigen Blicken. Mal zusammengesteckt zum Quadrat, zu einem Rechteck, hochkant, quer oder abgestuft ...
Wer stapelt darf sich hier kreativ austoben.

Frame

Holzlager, Element 55 x 55 x 26 cm

- Quadrate beliebig kombinierbar
- aus starkem Cortenstahl

WOODSTOCK

Woodstock

Holzlager 180 x 100 x 40 cm

- aus starkem Cortenstahl

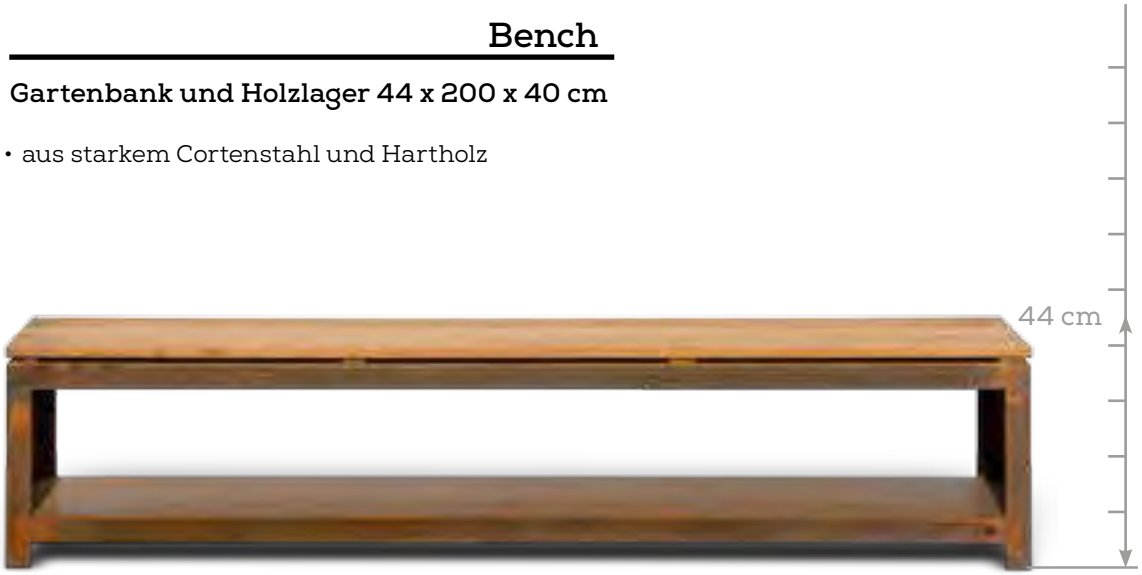
BENCH

Stylische, extrem witterungsbeständige Gartenbank und Holzlagerplatz in einem. Dafür findet sich immer ein schönes Plätzchen.

Bench

Gartenbank und Holzlager 44 x 200 x 40 cm

- aus starkem Cortenstahl und Hartholz



Grillen und kochen im Freien wie die Profis

Grillen und Kochen auf offenem Feuer hat seinen besonderen Reiz und es gibt den Gerichten ein unverwechselbares Aroma. Nehmen Sie sich ruhig etwas Zeit dafür. Es lohnt sich.

Bei echten Fans des Outdoor-Cooking beginnt der Genuss lange vor dem eigentlichen Essen. Hier wird schon die Zubereitung zelebriert. Das beginnt mit der Wahl des richtigen Brennmaterials, dem fachgerechten Anzünden und dem besten Zeitpunkt, das Grillgut aufzulegen. Es folgt das liebevolle Bepinseln, Übergießen, Würzen, Wenden, Abdecken und Befühlen von all den Herrlichkeiten, die zuvor mit Sachverstand und Liebe ausgesucht und vorbereitet wurden.

Was mit so viel Sorgfalt bedacht wird, hat auch richtig gutes Equipment bei der Zubereitung verdient. Unsere hochwertigen Grills, Kochherde und Planchas spielen beinahe schon in der Profiliga und sorgen garantiert für ein kulinarisches Happy End bei Ihrem nächsten Kochevent im Freien. Aus extrem robusten, witterungsbeständigen Materialien gefertigt, sind unsere Geräte mit allem ausgestattet, was wirklich Sinn macht und auch den Spaß bei der Zubereitung nicht zu kurz kommen lässt. Genug Raum und Technik für Ihre Kreativität.

Holzgrill **VITO**

Im Verein isst man selten allein

Eine Betriebsfeier im Sommer, eine Gartenparty, das Vereinsfest oder Schulfest ohne Würstchen und Fleischspieß vom Grill? Geht gar nicht! Und wenn viele hungrige Mäuler gleichzeitig zu stopfen sind, darf die Grillfläche gern etwas größer ausfallen.

Wer es liebt, mit dem Feuer zu spielen, steht an diesem Grill goldrichtig. Denn bevor es ans Grillen geht, wird in die hintere Wanne Brennholz eingeschichtet und daraus die eigene Grillkohle hergestellt. Also Holz einschichten, anzünden … und erst mal eine Flasche Bier öffnen (Limo geht auch).

Sind die Flammen fast erloschen, haben sich glühende Holzkohlestücke gebildet, die durch die Öffnungen in der Wanne nach unten rutschen und mit dem Feuerhaken auf der 4 cm starken Schamottefläche gleichmäßig verteilt werden. Grillrost aufstellen oder einhängen und los gehts.
Während vorne gegrillt wird, kann gleichzeitig hinten weiter Kohle nachproduziert werden. Bis auch der Letzte satt ist.

Noch eine Besonderheit: Lässt man die glühende Holzkohle hinten, verteilt sie also nicht auf der Schamottefläche, kann hier auch vertikal gegrillt werden. Zum Beispiel knusprige Hähnchen und Braten am Drehspieß.

Vito

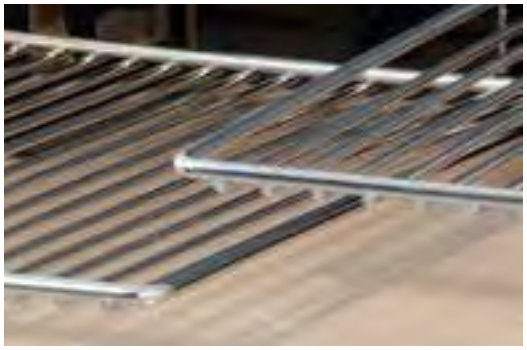
Grill für Holz und Holzkohle

- Boden und Seiten mit 3 cm starker, speicherfähiger Keramik
- Kohlewannen zur Holzverbrennung, auch während des Grillens
- horizontales und vertikales Grillen möglich
- zwei verstellbare, hochwertige Grillroste zum Einhängen
- stabiler Unterbau mit Ablageboden
- zwei große Transporträder, stabiler Bügelgriff seitlich
- Seiten, Griff und Ablageboden aus Edelstahl
- Front und Rückseite pulverbeschichteter Stahl, anthrazit
- Traggestell pulverbeschichteter Stahl, anthrazit

Grillkohle aus eigener Herstellung
kann in der hinteren Wanne, die über die gesamte Breite geht, laufend produziert werden.

Drehspieß mit Elektroantrieb
für größere Bratenstücke, Fleischspieße und Geflügel. Das Grillgut befindet sich hier nicht über, sondern vor der Glut (vertikales Grillen).

Grillrost zweiteilig
zum Einhängen in drei Positionen. So kann, ganz nach Bedarf, ein Rost höher und einer tiefer positioniert werden für ein optimales Grillergebnis.



Grill und Kochherd **LIMES**

Perfect Outdoor-Cooking

Perfekter Teamplayer und das beste Stück für die neue Gartenküche: Ein Kombigerät für das großflächige Grillen auf Holzkohle und gleichzeitiges Kochen, Erwärmen, Braten, Garen auf dem mit Holz beheizten Kochfeld.

Für die ganz große Grillparty lässt sich die Grillfläche leicht verdoppeln. Dann braucht es flinke Hände am Grill. Garantiert muss hier keiner lange anstehen für ein saftiges Steak, würzige Rippchen oder knusprige Chicken Wings.

heiße Platte (oder Plancha) oder Kochfeld mit Kochmulde und großer Grillrost aus langlebigem Gusseisen

separater Rost für Holzkohle
und variable Grillfläche

unter Grillrost und Kochmulde
je ein Feuerraum für Holz mit Rost und
Aschelade

Limes

Grill und Kochherd für Holz oder Holzkohle

- zweifache Feuerstelle für gleichzeitiges Grillen und Kochen
- Kochmulde mit Abdeckung verschließbar
- Grillrost aus Gusseisen, optional über ganze Breite erweiterbar
- zwei Ebenen für den Betrieb mit Holz und Holzkohle (darüber)
- mitgeliefert: Schale für Bioethanol oder Brennpaste als Anzündhilfe
- zwei getrennte Feuerräume mit Rost und Ascheschublade
- Luftschieber zur Regulierung der Verbrennungsluft
- Absperrklappe im Ofenrohr (hält die Wärme im Brennraum)
- eine Ablage seitlich zum Anstecken
- stabiler Korpus mit Ablageboden
- zwei große Transporträder
- Kochfeld (Plancha) und Grillrost aus hochwertigem Gusseisen
- Einfassung, Griffe, seitliche Ablage, Ofenrohr aus Edelstahl
- Korpus pulverbeschichteter Stahl, anthrazit

Auf dem geräumigen Grillrost wird geröstet und gegrillt ...

und auf der Kochmulde gleichzeitig im Wok gekocht, geschmort, gebraten und geschwenkt.

Für die ganz große Grillparty
kann über die gesamte Breite gegrillt werden. Dafür einfach die Gussplatte des Kochfelds entnehmen und dafür drei weitere Gussroste auflegen (gleich dazu bestellen oder zum Nachrüsten im Kapitel ‚Zubehör' ab Seite 89)

praktische Anzündhilfe für den Betrieb mit Holzkohle:
Ethanol-Brennerschale befüllen, unter die Holzkohle in den extra Feuerraum für Holz stellen, erst dort anzünden und fertig!

stabiler, versenkbarer Transportgriff und zugleich Reling für Handtuch und Zubehör

Tisch mit Feuerschale

Mix and match

Die Feuerschale macht auch schon ohne Edelstahltisch eine gute Figur. Auf den Boden gestellt ist sie die gezähmte Edelvariante des Lagerfeuers. Rücken schonender und für den vielseitigen Gebrauch in der Gartenküche bestens geeignet ist die Kombination aus Feuerschale und Edelstahl-Arbeitstisch.

In der Variante mit Plancha-Ring: gut aufgelegt für schnelle Gerichte von der heißen Stahlplatte.

Tisch mit Feuerschale

Edelstahltisch mit Feuerschale

• Feuerschale Ø 80 cm aus Cortenstahl

Zubehör für Edelstahltisch mit Feuerschale:

Plancha
Ring aus 10 mm starkem Carbonstahl
Schwenkgrill
sehr stabile Konstruktion, stufenlos höhenverstellbar, Edelstahl
Drehspieß
motorbetrieben, höhenverstellbar

Arbeitstisch mit Aussparung

spezieller Arbeitstisch mit Aussparung
für das Einsetzen der Feuerschale

Plancha

Schwenkgrill für Grillgut

Drehspieß

Edelstahl-Arbeitstisch

Glänzender Teamplayer

vielseitig: eine Reling an der langen und eine an der kurzen Seite des Tisches

Ablageflächen kann man nie genug haben. Und vielseitig einsetzbar ist der rollbare Outdoor Arbeitstisch allemal.

Die großzügig bemessenen Edelstahlflächen auf zwei Ebenen und eine Reling für Kochutensilien halten alles griffbereit. So lässt es sich auch im Freien entspannt arbeiten. Ein stabiler Bügelgriff an der Seite ist hilfreich beim schnellen Standortwechsel und kann auch als Reling genutzt werden.

Mit seinen Flächen aus Edelstahl, den Tischbeinen aus pulverbeschichtetem Stahl und den arretierbaren, gummibereiften Rädern ist dieser Arbeitstisch hoch belastbar und nahezu unverwüstlich. Im Gegensatz zu Ihren besten Freunden, können Sie ihn also ruhig auch mal im Regen stehen lassen.

Edelstahl-Arbeitstisch

- Edelstahl-Arbeitstisch 90 x 195 x 107 cm
- hoch belastbar bis 250 kg
- jeweils eine Reling vorne und seitlich
- gummibereifte Räder, arretierbar
- seitliche Halterung für Zubehör (Backschaufel, Besen, ...)

PIO „PLANCHA“

Podest, Feuerschale und Plancha

Unsere Feuerschalen mit Podest sehen so fantastisch aus, dass wir sie mit einer Plancha aus 10 Millimeter starkem Carbonstahl versehen haben. Jetzt kann auf dem Plancha-Ring gebrutzelt werden was die Küche hergibt. Und bei 80 Zentimetern im Durchmesser passt hier einiges drauf. Nach dem Essen wird dann nochmals Holz aufgelegt, damit man sich an der Wärme und dem beeindruckenden Schauspiel erfreuen kann, wenn die Flammen aus dem Ring lodern.

Gefertigt werden die Schalen und Podeste aus Cortenstahl. Die oxidierte Oberfläche macht jede Feuerschale zu einem besonderen Unikat.

Pio Plancha

Feuerschale für Holz mit Plancha auf Podest

- Feuerschale Ø 80 cm, Podest 80 cm hoch
- Feuerschale Ø 100 cm, Podest 80 cm hoch
- Schale und Podest aus extra starkem Cortenstahl
- Plancha aus 10 mm starkem Carbonstahl

CIRCUS

Feuertisch mit Plancha

Da wird einem garantiert nicht nur warm ums Herz: Der Feuertisch mit Plancha verwöhnt auch den Magen mit wärmenden Köstlichkeiten. Das Feuer wird in einer Schale direkt unter der Eisenplatte angezündet. Von unten wird dem Feuer Luft zugeführt für eine optimale Verbrennung und ein schnelleres Aufheizen der schweren, 10 mm starken Plancha.

In die Bodenplatte von Circus sind drei Stellfüße eingebaut. Damit können vorhandene Bodenunebenheiten leicht ausgeglichen werden und die Plancha ist für's erste Probekochen perfekt ausgerichtet.

Auch als wärmende Feuerschale macht sich Circus sehr dekorativ.

Circus

Feuertisch für Holz mit Plancha in zwei Größen

- Circus medium Feuertisch Ø 95 cm und 42 cm hoch
- Circus high Feuertisch Ø 95 cm und 76 cm hoch
- Stellfüße im Podest zum Ausrichten der Platte
- Korpus aus extra starkem Cortenstahl
- Plancha aus 10 mm starkem Carbonstahl

Funktionsschnitt: für eine optimale Verbrennung wird Frischluft von unten in die Brennschale geführt

CIRCULUS

Gartenkamin mit heißer Platte

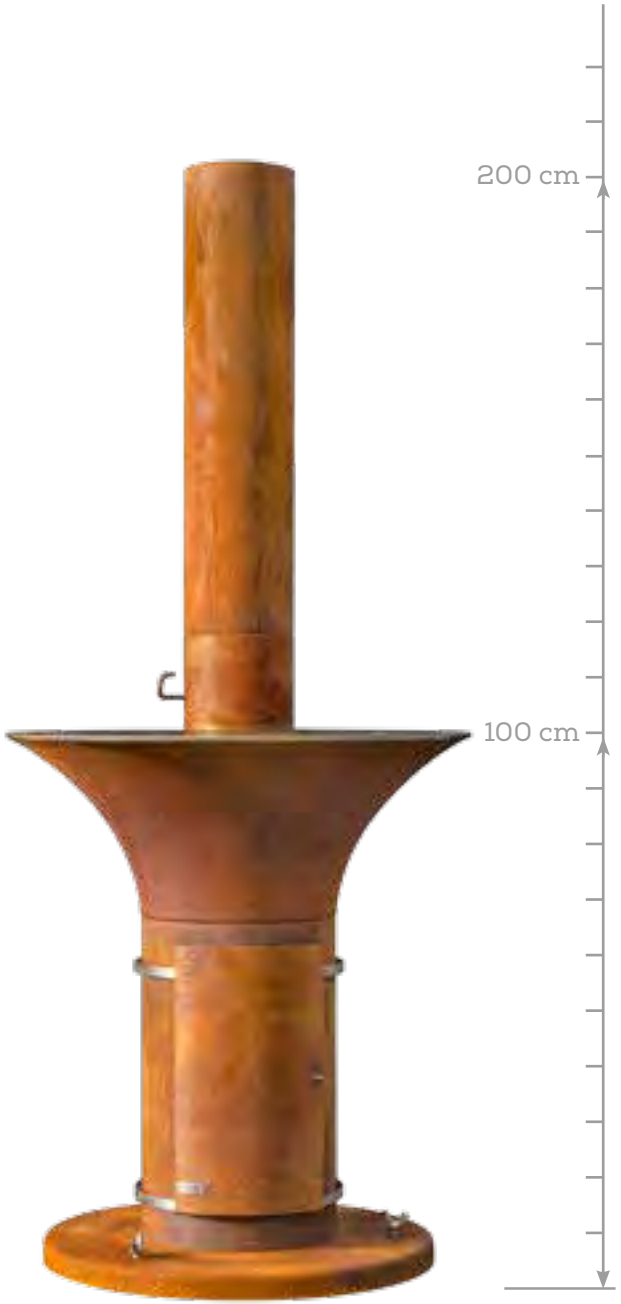
Für Freunde der aromenreichen, raffinierten Küche ist dieser Gartenkamin mit aufgelegter Carbonstahlplatte ein Must-have. In mundgerechte Stücke geschnitten werden Fisch, Fleisch und Gemüse blitzschnell auf der heißen, geölten Plancha gegart. Dabei karamellisieren die Speisen von außen leicht, von innen bleibt alles schön zart und saftig. Natürlich können auch Soßen oder Marinaden zum Einsatz kommen. Sehr zu empfehlen und absolut lecker!

Dieser Gartenkamin ist doppelwandig konstruiert. Um den Feuerraum herum wurde eine innere und mit Abstand eine zweite, äußere Hülle gebaut. Dazwischen befindet sich noch eine Dämmschicht. Das ergibt eine besonders effiziente Verbrennung mit schneller Hitze
zum Aufheizen der groß dimensionierten Platte. Die Wärmeverteilung wird über eine Umlenkung geleitet, so dass die ganze Fläche der zehn Millimeter starken Plancha von innen nach außen schön gleichmäßig heiß wird.

Circulus

Gartenkamin für Holz mit Plancha

- verschließbarer Kamin für Garten und Terrasse
- 360° drehbare Schiebetür läuft auf Schienen aus rostfreiem Stahl
- Tür zu bedienen mit formschöner „kalter Hand"
- extra große Plancha: Ø 95 cm
- Feuerraum-Korpus doppelwandig und isoliert
- perfekte Wärmeverteilung durch eingebaute Umlenkung
- Absperrklappe im Ofenrohr (nutzt die Wärme effizienter)
- drei Stellfüße in der Bodenplatte zum Ausrichten der Plancha
- Außenhülle aus extra starkem Cortenstahl
- Plancha aus 10 mm starkem Carbonstahl

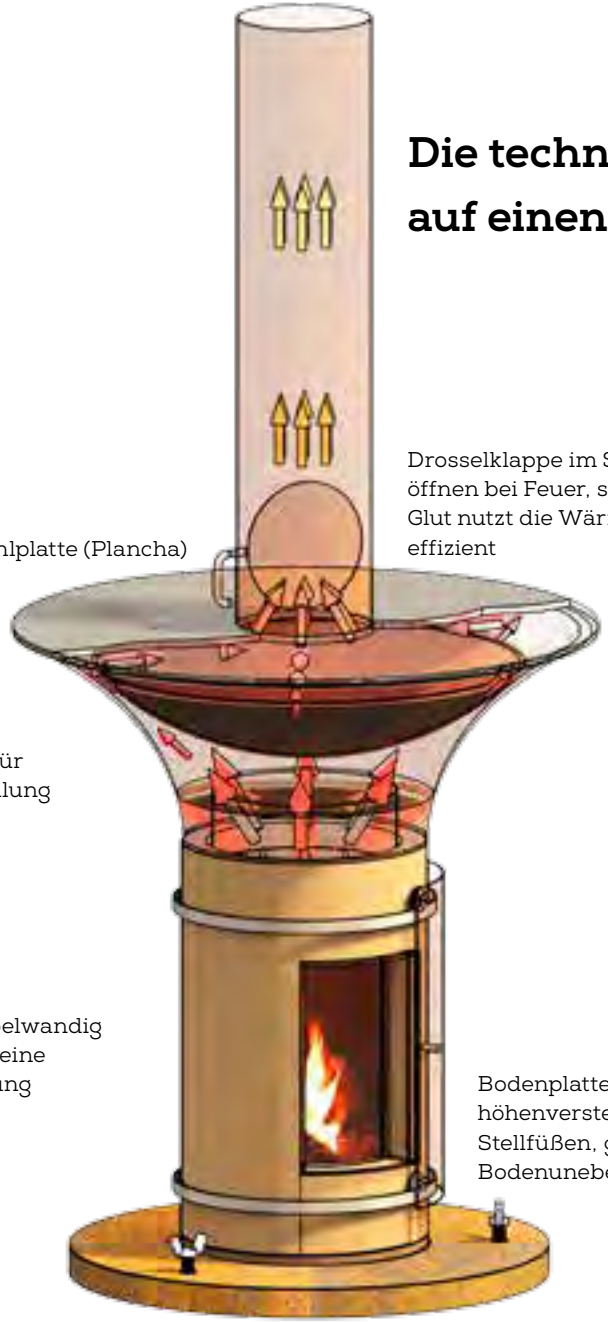


Starkes Stück: Carbonstahlplatte Ø 95 cm und 10 mm stark. Die Oberfläche wird mit der Zeit noch dunkler und erhält durch die Benutzung einen natürlichen Korrosionsschutz.

Praktisch: Zwei verschließbare Öffnungen in der Carbonstahlplatte. Wird die Platte mit einem Spachtel von überschüssigem Fett und Bratrückständen gereinigt, kann dies über die Öffnungen entsorgt werden.

Der Unterschied liegt auch hier im Detail

Die technischen Vorteile auf einen Blick



Drosselklappe im Schornstein: öffnen bei Feuer, schließen bei Glut nutzt die Wärme besonders effizient

10 mm starke Carbonstahlplatte (Plancha)

eingebaute Umlenkung für gleichmäßige Hitzeverteilung unter der Platte

Feuerraum-Korpus doppelwandig mit Isolationsschicht für eine gute Temperaturbeharrung

Bodenplatte mit drei höhenverstellbaren Stellfüßen, gleicht Bodenunebenheiten aus

„Kalte Hand" aus Edelstahl zum Bedienen der Tür

360° Schiebetür: Zum Verschließen des Feuerraums gleitet die Tür auf zwei Schienen aus rostfreiem Stahl.

PIZZA- UND BROTBACKÖFEN 365

Der mit Holz oder Gas beheizte Pizza- und Brotbackofen ist ein echter Allrounder. Natürlich können Sie damit im Nu eine perfekte Pizza und hauchdünne Flammkuchen zaubern oder duftendes, knuspriges Holzofenbrot backen.

Aber das ist nur der Anfang einer kulinarischen Entdeckungsreise - zum warm werden sozusagen. Der Pizzabackofen eignet sich ebenso gut zum Garen und Backen von Aufläufen, Gratins, Blechkuchen, Gemüsepfannen oder Fisch. Selbst große Bratenstücke gelingen im Holzofen aufs Feinste. Je nach Gericht schnell bei hoher oder langsam bei niedrigerer Temperatur. Eine Temperaturanzeige erleichtert dabei die Kontrolle und zeigt den richtigen Zeitpunkt zum ‚Einschießen' an.

Unsere Pizza- und Brotbacköfen wurden nach traditionell italienischem Vorbild entwickelt, denn darin ist Italien unbestrittener Meister. Durch die Verwendung von funktionaler, bewährter Technik, eine solide Verarbeitung und den Einsatz von hochwertigen Materialien haben wir robuste Produkte geschaffen, die Sie lange begleiten werden.

Beste Voraussetzungen für eine gute Freundschaft.

Pizzaofen **ANTONIO**

schwarz und heiß

Unser Holzbackofen „Einsteigermodell" für großes Backvergnügen. Als echter Italiener bringt er alles mit, was man zum erfolgreichen Backen, Garen, Schmoren und Grillen im Holzofen benötigt.

Das Feuer wird direkt im Backraum angezündet. Ist es heruntergebrannt, werden Glut und Aschereste zur Seite geschoben und das große Backen kann gleich beginnen.

Hochwertig und robust in traditionell italienischer Bauweise entwickelt, bietet er alle technischen Voraussetzungen für kulinarische Schmankerln aus dem Holzofen..

Blick in den Backraum:
am Boden speicherfähige Keramikplatten,
links eine Edelstahlrinne zum kontrollierten Holz nachlegen während des Backens

Antonio

Holzbackofen direkt beheizt

- Backraumboden mit 3 cm starken Schamotteplatten
- doppelwandige Kuppel mit hochwertiger Isolationsschicht zur guten Wärmebeharrung
- Temperaturanzeige
- Edelstahlrinne für kontrolliertes Holz nachlegen
- Edelstahltür zum Abnehmen
- Absperrklappe im Ofenrohr (hält die Wärme im Backraum)
- stabiles Untergestell für gute Standfestigkeit
- zwei große Transporträder
- Backraum aus 2 mm starkem Edelstahl
- Front und Ofenrohr aus Edelstahl
- Haube galvanisiert und pulverbeschichtet in elegantem Schwarz
- Antonio gibt es in drei Größen

Pizzaofen **GASPARO**

Gib Gas, Baby!

Ein mit Gas beheizter Brot- und Pizzabackofen bietet schnelles und sauberes Backvergnügen. Er eignet sich besonders für alle, die keinen geeigneten Platz für den Holzvorrat haben oder diejenigen, die kein bisschen pyromanisch veranlagt sind, aber etwas von gutem Essen verstehen und die Vorzüge des Backens direkt auf dem Stein genießen wollen.

Auch mit Gas betrieben steckt in ihm ein klassischer Italiener, robust und nach traditionellem Vorbild gebaut.

Der Klassiker: Pizza, direkt auf den heißen Schamotteplatten des Ofens gebacken

Piezozündung und Leistungsregler für die einfache Bedienung

Schnell einsatzbereit: Backraum mit Gasbrenner und speicherfähigen Keramikplatten

Gasparo

Gasbackofen direkt beheizt

- Backraumboden mit 3 cm starken Schamotteplatten
- doppelwandige Kuppel mit hochwertiger Isolationsschicht zur guten Wärmebeharrung
- Piezozündung und Leistungsregler
- Temperaturanzeige
- Edelstahltür zum Abnehmen
- Halterung seitlich für Zubehör (Backschaufel etc.)
- Absperrklappe im Ofenrohr (hält die Wärme im Backraum)
- stabile Tragkonstruktion mit Ablageboden
- zwei Transporträder hinten, versenkbare Transportgriffe vorne
- Backraum aus 3 mm starkem Edelstahl
- alle Außenteile aus Edelstahl gefertigt

Pizzaofen **MATTEO**

Für die italienischen Momente

Lust auf ein bisschen Urlaub zwischendurch? Schnell den Holzbackofen anheizen und Sie genießen Ihr ganz privates ‚Dolce Vita'.

Großzügig bemessener, holzbeheizter Backofen in traditionell italienischer Bauweise. Die Holzscheite werden also direkt im Backraum abgebrannt und erhitzten so die keramischen Platten, auf denen dann gebacken wird. Dieses Modell gibt es in zwei Größen. Mit einer Backfläche von 60 x 60 cm und extra groß mit einer Fläche von 80 x 60 cm für die hungrige Meute.

Hitze von allen Seiten ergibt wunderbar gleichmäßig gegarte, saftige Fleischstücke. Außen feine Röstaromen, innen mmh ...

... und natürlich die perfekte Pizza mit knusprigem Boden und dem typischen Holzofengeschmack. Wie beim Lieblingsitaliener

Wichtiges Detail:
die Absperrklappe im Ofenrohr. Sie wird geschlossen, wenn das Feuer herunter gebrannt ist. Dadurch verbleibt die Hitze viel länger im Brennraum und kann effizienter genutzt werden.

Blick in den Backraum: Am Boden speicherfähige Keramik, links die Edelstahlrinne zum kontrollierten Holz nachlegen während des Backens

Matteo

Holzbackofen direkt beheizt

- Backraumboden mit 3 cm starken Schamotteplatten
- doppelwandige Kuppel mit hochwertiger Isolationsschicht zur guten Wärmebeharrung
- Kuppel verstärkt mit 5 mm starkem Hitzeschutzschild
- Temperaturanzeige
- Edelstahlrinne für kontrolliertes Holz nachlegen
- Edelstahltür zum Abnehmen
- Halterung seitlich für Zubehör (Backschaufel etc.)
- eine Edelstahlablage seitlich zum Anstecken
- Absperrklappe im Ofenrohr (hält die Wärme im Brennraum)
- stabiles Untergestell mit Ablageboden, optional als Tabletop
- zwei Transporträder hinten, versenkbare Transportgriffe vorne
- Backraum aus 3 mm starkem Edelstahl
- alle Außenteile aus Edelstahl gefertigt
- Matteo gibt es in zwei Größen

Pizzaofen **MATTEO**

Geschickt gesteckt

Nützliche Ergänzung zu Matteo. Die Ablage im Format 33 x 73 cm kann auf beiden Seiten angesteckt werden. Der Ofen wird mit einer Ablage geliefert. Eine weitere Ablagefläche ist immer willkommen.

MATTEO M „Tabletop“
+ Edelstahl-Arbeitstisch

Dreamteam

Alle Holzbacköfen, die auch in der Tabletop-Version, also ohne Unterbau erhältlich sind, können mit dem stabilen Edelstahl-Arbeitstisch kombiniert werden. So erhält man eine perfekte Einheit mit viel Arbeitsfläche und Ablagemöglichkeiten. Das ist nicht nur extrem praktisch, es sieht auch einwandfrei aus.

Aus starkem Edelstahl und pulver-beschichtetem Stahl gefertigt ist dieser Arbeitstisch wetterbeständig und nahezu unverwüstlich. Die Reling vorne und seitlich hält Handtücher und alles, was gern am Haken hängt, griffbereit. Arretierbare, gummibereifte Räder machen den Tisch mobil.

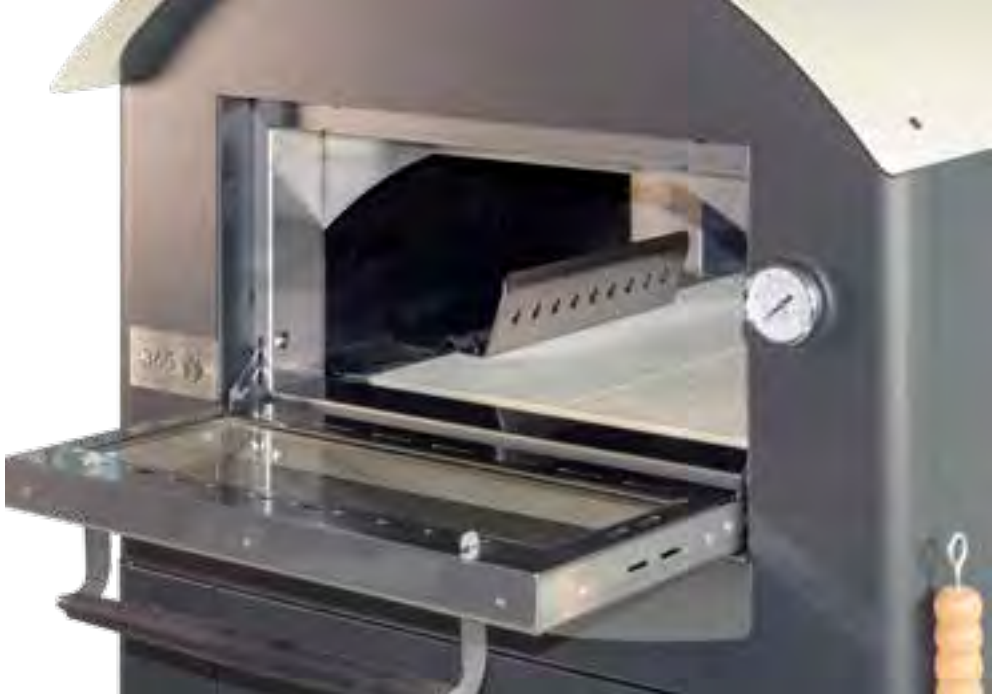
Pizzaofen **LORENZO**

Alles im Blick

Es geht doch nichts über ein besonders leckeres Essen. Wenn auch die Zubereitung Spaß macht, umso besser. Backen oder braten mit dem Holzbackofen ist ein besonderes Vergnügen für alle Sinne. Lassen Sie sich also einfach mal entschleunigen.

Erst wird ein Holzfeuer gemacht und während es im Ofen knistert und knackt, wird alles vorbereitet. Bald ist der Ofen aufgeheizt, die rot glühende Holzkohle wird beiseite geräumt und die Speisen können mit dem Schieber „eingeschossen" werden. Durch die Glastür kann man beim Backen zuschauen. Dabei wächst die Vorfreude – und auch der Appetit.

Der Duft, der bald allen in die Nase steigt, lässt keinen Zweifel zu: Das Essen ist fertig und wunderbar!



Lorenzo

Holzbackofen direkt beheizt

- Backraumboden mit 3 cm starken Schamotteplatten
- Backraum doppelwandig mit hochwertiger Isolationsschicht zur guten Wärmebeharrung
- mit seitlichem Hitzeschutzschild 5 mm
- Backraumtür mit Sichtfenster, nach unten zu öffnen
- Temperaturanzeige
- Edelstahlrinne für kontrolliertes Holz nachlegen
- Halterung seitlich für Zubehör (Backschaufel etc.)
- optional: Edelstahlablage (kann beidseitig angesteckt werden)
- Absperrklappe im Ofenrohr (hält die Wärme im Brennraum)
- stabiler Unterbau mit verschließbarem Fach, optional als Tabletop
- zwei Transporträder hinten, versenkbare Transportgriffe vorne
- Backraum aus 3 mm starkem Edelstahl
- Türrahmen, Dach und Schornstein aus Edelstahl
- Front und Rückseite pulverbeschichteter Stahl, anthrazit
- Seitenteile pulverbeschichteter Stahl, creme

LORENZO „Tabletop“ + Edelstahl-Arbeitstisch

Clever kombiniert

„Lorenzo“ als Tabletop-Gerät ohne Unterbau, kombiniert mit dem stabilen Arbeitstisch aus Edelstahl. Großzügig bemessene Edelstahlflächen auf zwei Ebenen. Eine Reling für Kochutensilien, seitlich angebrachte Halterungen für Feuerhaken, Besen und Backschaufel, alles jederzeit griffbereit!

SOUL FOOD

Genüsse aus dem Holzbackofen

Mit Leidenschaft für gute Freunde im Garten etwas Feines zu kochen, backen oder grillen ist ein wunderbares Geschenk an die Freundschaft. Angefangen bei der Zubereitung – mitmachen willkommen – bis zum ausgedehnten Essen, genießen alle die entspannte Gemeinsamkeit im Freien.

Pizzaofen **SALVATORE**

Komfortzone für Genießer

Der Holzbackofen „Salvatore“ bietet auch für Perfektionisten grenzenloses Back- und Kochvergnügen der Extraklasse.

Dieser Backofen wird indirekt beheizt, das Holzfeuer brennt also in einem separaten Brennraum mit Rost und Aschelade. Das gibt einem die Freiheit, jederzeit auch größere Mengen Holz nachzulegen. Über einen Luftschieber kann der Verbrennungsprozess optimiert und die Glut gehalten werden.

Auf drei Einschubebenen mit jeweils einer Fläche von ca. 36 x 75 cm bietet dieser Backofen richtig viel Platz. Bei Bedarf sorgt ein zuschaltbares Umluftgebläse für gleichmäßiges Backen und Garen auf allen Etagen.

Baguette, Rindermedaillons, Grillgemüse, Gratin? Alles perfekt, immer rein damit!

Zusätzlicher Ablagetisch
kann auf beiden Seiten angesteckt werden.
Eine Ablage wird mit dem Ofen geliefert.

Blick in den beleuchteten Backraum:
Mit 75 cm Tiefe bietet er richtig viel Platz.
Werden nur zwei Ebenen belegt, kann hier sogar eine große Gans samt Beilagen gegart werden.

Salvatore

Holzbackofen indirekt beheizt

- Feuerraum mit Rost und Aschelade
- Backraumboden mit keramischer Platte ausgelegt
- doppelwandig gebaut mit hochwertiger Isolationsschicht zur guten Wärmebeharrung
- Backraum mit drei Einschubebenen, gleichzeitig nutzbar
- Umluftfunktion zum gleichmäßigen Garen auf allen Ebenen
- drei Gitterroste und drei Backbleche werden mitgeliefert
- massive Gusstüren mit Sichtfenster
- Backraumbeleuchtung
- Temperaturanzeige und Kurzzeitmesser
- Absperrklappe im Ofenrohr (hält die Wärme im Brennraum)
- eine Edelstahlablage seitlich zum Anstecken (beidseitig möglich)
- stabiles Untergestell mit verschließbarem Fach
- zwei Transporträder hinten, versenkbare Transportgriffe vorne
- Backraum aus Edelstahl
- Backraumdecke aus 6 mm starkem, hochhitzebeständigem Stahl
- Türrahmen, Dach, Ablage und Schornstein aus Edelstahl
- Front und Rückseite pulverbeschichteter Stahl, anthrazit
- Seitenteile pulverbeschichteter Stahl, creme
- Backraum-Seitenteile aus Edelstahl lassen sich mit wenigen Handgriffen entnehmen zur leichteren Reinigung

Einbau-Holzbackofen **NINO**

Outdoor oder auch indoor

Der Holzbackofen „Nino“ ist ein Einbaugerät, wird also im Gegensatz zu den frei stehenden, beweglichen Öfen fest in die Wand eingebaut. Ist ein Schornsteinanschluss vorhanden, kann er ebenso gut im Haus in eine nicht brennbare Wand, eine schöne Natursteinmauer, eine verputzte oder geflieste Wand eingebaut werden. Das sieht nicht nur fantastisch aus, es bereichert auch die Küche um ein Gerät, das man bald nicht mehr missen möchte. Wer Freude am Kochen und Backen hat und das traditionell Handwerkliche schätzt, wird diesen indirekt beheizten Holzbackofen lieben.

Zwei Einschubebenen mit jeweils einer Fläche von 45 x 57 cm, die Temperaturanzeige, der Zeitmesser, der beleuchtete Backraum und ein zuschaltbares Umluftgebläse bieten allen Komfort für großes Backvergnügen.

Die Innenverkleidung aus Edelstahl lässt sich mit wenigen Handgriffen entnehmen und leicht reinigen. Da sorgt sogar das Saubermachen für gute Laune.

365

Blick in den Backraum:
Backen auf zwei Ebenen mit jeweils 57 cm Tiefe – da passt einiges rein

Nino

Holzbackofen indirekt beheizt

- Einbaugerät
- Feuerraum mit Rost und Aschelade
- Backraumboden mit keramischer Platte ausgelegt
- doppelwandig gebaut mit hochwertiger Isolationsschicht zur guten Wärmebeharrung
- Backraum mit zwei Einschubebenen, gleichzeitig nutzbar
- Umluftfunktion zum gleichmäßigen Garen auf allen Ebenen
- zwei Gitterroste und drei Backbleche werden mitgeliefert
- Backraumbeleuchtung
- Temperaturanzeige und Kurzzeitmesser
- Absperrklappe im Ofenrohr (hält die Wärme im Brennraum)
- Backraum aus Edelstahl
- Türrahmen Backraum, Griffe und Schornstein aus Edelstahl
- Front pulverbeschichteter Stahl, anthrazit
- Seitenteile und Rückseite galvanisierter Stahl
- Backraum-Seitenteile aus Edelstahl lassen sich mit wenigen Handgriffen entnehmen zur leichteren Reinigung

Sparsam im Verbrauch

Alle Pizzaöfen von 365 sind echte Holzsparkünstler. Durch die dicke Isolierungsschicht zwischen der doppelwandigen Außenhülle wird die Energie optimal ausgenutzt und die Hitze bleibt lange im Ofen. Für viele Durchgänge Pizza, Flammkuchen, Pide ...

Beim ersten Anheizen also nicht zu viel Holz verwenden, lieber sparsam anheizen.

Der Duft aus dem Brotbackofen, diese besondere Mischung aus rauchigem Holzfeuer und gerösteter Brotkruste, erzeugt in uns immer so ein gutes „Heile-Welt-Gefühl."

Pizzaofen **MASSIMO**

Jetzt wird selbst gebacken

Ein vollständig mit Schamottesteinen ausgebauter Backraum macht „Massimo" zum besten Freund für alle, die in Zukunft ihr Brot lieber selbst backen wollen. Durch die große Steinmasse kann hier die Wärme besonders lang gespeichert werden, optimale Voraussetzungen zum Backen und Braten.

Der Ofen wird direkt, also im späteren Backraum, mit Holz beheizt. Das verleiht Broten, Pizzas, Flammkuchen und allem, was auf den heißen Steinen gebacken wird, diesen herrlichen Steinofengeschmack.

Ihre Lieben werden nie wieder Brot vom Bäcker um die Ecke essen wollen. Wetten?

Blick in den Backraum:
3 cm starke Schamotteplatten an allen Seiten, perfekt für knusprige Brote und lang anhaltendes Backvergnügen.

Massimo

Holzbackofen direkt beheizt

- Backraum Innenausbau mit 3 cm starken Schamotteplatten
- doppelwandige Kuppel mit hochwertiger Isolationsschicht zur guten Wärmebeharrung
- Edelstahltür zum Abnehmen
- Temperaturanzeige
- Absperrklappe im Ofenrohr (hält die Wärme im Brennraum)
- stabiler Unterbau mit verschließbarem Fach
- vier große Transporträder, versenkbare Transportgriffe seitlich
- Unterbau, Tür und Schornstein aus Edelstahl
- Front Backraum pulverbeschichteter Stahl, anthrazit
- Kuppel pulverbeschichteter Stahl, karamell

Das hat uns gerade noch gefehlt!

Nützliche Helferlein und perfekte Ergänzungen zu unseren Pizza- und Brotbacköfen

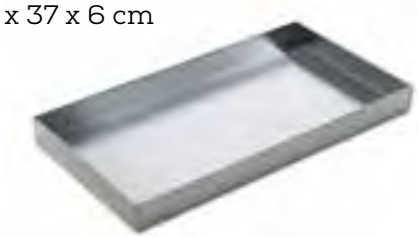
ZUBEHÖR

Backpfanne flach

Aluminium, Format 51 x 37 x 3 cm

Backpfanne tief

Aluminium, Format 51 x 37 x 6 cm und 73 x 37 x 6 cm



Backofenbürste

zur Ofenreinigung, Messingborsten, Gesamtlänge 120 cm

BBQ-Set

passend zu den Pizzaöfen Antonio, Matteo, Lorenzo, Gasparao, Rostfläche: 30 x 40 cm

Krokogrillzange

Grill- und Holzzange, Länge 46 cm, Stahl schwarz

Pizzaschaufel

rund, Edelstahl, Gesamtlänge 120 cm

Ofenhandschuh

hoher Hitzeschutz, Baumwolle
Länge 32 cm

Hähnchenhalter

mit Tropfschale, spülmaschinen-geeignet, Edelstahl

Pizzaschaufel

eckig, Edelstahl, Gesamtlänge 120 cm

ZUBEHÖR

Ofenhusse

Wetterschutz, passend für Pizzaöfen
Antonio, Gasparo, Matteo, Lorenzo

Ofenhusse

Wetterschutz, passend für Pizzaöfen
Salvatore und Massimo

Grillhusse

Wetterschutz, passend für
Kochherd Limes

Anstecktisch Matteo

beidseitig ansteckbar, passend für Pizzaöfen Matteo L und M,
Format 73 x 33 cm, Edelstahl

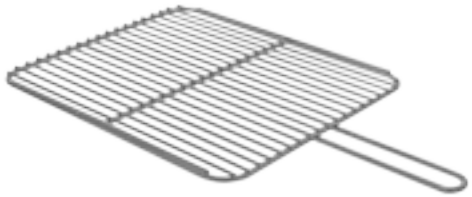
Anstecktisch Lorenzo

beidseitig ansteckbar, passend für
Pizzaofen Lorenzo, Format 70 x 33 cm,
Edelstahl

ZUBEHÖR

Grillrost 40-45

passend für Bakkus, Ragnar, Primus, Broktur, Runa, Viktor,
Format 40 x 45 cm



Grillrost 70-45

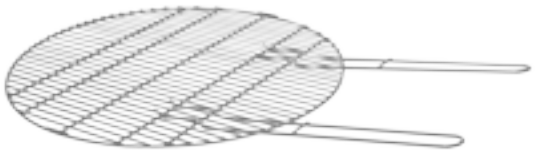
passend für Gartenkamin Tamina,
Format 70 x 45 cm

Grillrost 22-35

passend für Eldur, Tibet, Tower, Hektor,
Format 22 x 35 x 21 (h) cm

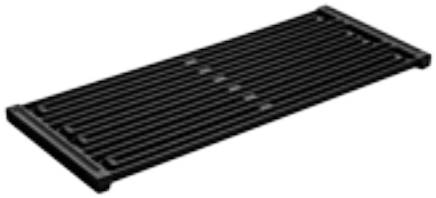
Grillrost Rund 60

passend für Jaro, Format Ø 60 cm



Gussrost 18-45

Ersatzrost für Kochherd und Grill Limes, Format 18 x 45 cm pro Stück (3 Roste erweitern Grillfläche auf gesamte Breite), Stahlguss



Rotisserie

passend zu Vito, Feuerschale Pio,
Drehspieß mit Motor, 230 V Anschluss,
Spießlänge 85 cm

ZUBEHÖR

Ofenrohr 1 m

Ofenrohr 1 m für Cortenstahl-Kamine*, Ø 15/20 cm, 2 mm starker Stahl

Ofenrohr 0,5 m

Ofenrohr 0,5 m für Cortenstahl-Kamine*, Ø 15/20 cm, 2 mm starker Stahl

Schornsteinhaube

Wetterschutz für Ofenrohre Cortenstahl, Ø 15 /20 cm, 2 mm starker Stahl

*passend für alle Kaminmodelle, ausgenommen Tibet, Circulus, Tower und Hektor

Abdeckung Plancha 81

schützende Abdeckung für Plancha von Pio Plancha, Ø 81 cm, 4 cm Rand, Stahl, pulverbeschichtet

Abdeckung Plancha 95/105

schützende Abdeckung für Plancha von Circus medium und Circus high, Ø 95 cm/105 cm, 4 cm Rand, Stahl, pulverbeschichtet

Abdeckung Circulus

schützende Abdeckung für Plancha von Circulus, Ø 95 cm, 4 cm Rand, Stahl, pulverbeschichtet

TECHNISCHE DATEN

	Bakkus 10	Ragnar 11	Primus 12	Broktur 14	Eldur 16	Runa 17
	150 x 56,5 x 62,5	150 x Ø 59	148 x Ø 61	126 x 75 x 61	110 x Ø 45	105 x 55 x 50
	45 x 35 x 53	45 x 35 x 53	36 x 40 x 43	40 x 45 x 48	33 x Ø 43	33 x 40 x 46
				24 x 46 x 41		
	150	150	150	150	150	150
	120	110	120	120	75	90
	2,5–3,0	2,5–3,0	2,5–3,0	3,5–4,0	2,5–3,0	2,5–3,0
	3	3	3–7	3	3–10	3

Maße außen
H x B x T (cm)

Maße Feuerraum
H x B x T (cm)

Maße Backraum
H x B x T (cm)

Maße Holzlager
H x B x T (cm)

Durchmesser
Rauchabzug (mm)

	Tamina 18	Viktor 19	Empire Solo 21	Empire Duo 22	Tibet 25	Tower 27
	100 x 100 x 50	200 x 50 x 50	200 x 30 x 30	200 x 105 x 30	190 x 55 x 60	220 x Ø 40
Fuß		60 x 60	50 x 50	200 x 105 x 30		Ø 80
	30 x 70 x 47	38 x 36 x 46	48 x 22 x 25	(2 x) 48 x 22 x 25	33 x 30 x 52	45 x Ø 30
				185 x 29 x 30		
	150/200	150	150	150	270 x 270	400
kg	114	168	66	167	280	150
	3,0–3,5	3,0–3,5	1,5–2,2	1,5–2,2	3,5–4,2	3,0–3,6
	3	3	1,6–6	1,6–6	3	3–5

kg Gewicht

empfohlene Holzmenge/Stunde

Fuß Maße Fuß (cm)

Stärke Material (mm)

	Hektor	Circulus	Circus high	Circus medium	Woodstock	Bench
	29	62	61	61	42	43
Maße außen H x B x T (cm)	220 x Ø 123	220 x Ø 95	76 x Ø 95	42 x Ø 95	180 x 100 x 40	44 x 200 x 40
Maße Feuerraum H x B x T (cm)	35 x Ø 54	45 x Ø 30	35 x Ø 42	35 x Ø 42		
Maße Holzlager H x B x T (cm)					160 x 90 x 40	25 x 190 x 40
Durchmesser Rauchabzug (mm)	250	220				
kg	195	155	105	90	72	80
	4,0–4,8	3,0–3,6	3,5–4,2	3,5–4,2		
	3–5	3–10	3–10	3–10	3	3

Maße außen H x B x T (cm) | Maße Feuerraum H x B x T (cm) | Maße Backraum H x B x T (cm) | Maße Holzlager H x B x T (cm) | Durchmesser Rauchabzug (mm)

	Frame	Jaro	Pio 80	Pio 100	Pio 80 + Plancha	Pio 100 + Plancha
	41	40	33	33	58	58
	55 x 55 x 26	65 x Ø 65	101 x Ø 80	120 x Ø 100	102 x Ø 80	102 x Ø 102
Fuß			80 x 40 x 40	100 x 50 x 50	80 x 40 x 40	80 x 40 x 40
	46 x 46 x 26					
kg	18	20	37	57	73	96
		2,5–3,0	3,5–4,5	4,5–6,0	3,5–4,5	4,5–6,0
	3	3	3	3	3–10	3–10

kg Gewicht

empfohlene Holzmenge/Stunde

Fuß Maße Fuß (cm)

Stärke Material (mm)

	Podest 80	Podest 100	Neve 60	Neve 120	Arek	Selas weiß
	38	38	35	35	36	37
	80 x 40 x 40	100 x 50 x 50	105 x Ø 60	138 x Ø 120	120 x 40 x 40	125 x Ø 16
Fuß			80 x 40 x 40	100 x 50 x 50	100 x 40 x 40	Ø 39
Tank			3,5	3,5	0,6	0,6
kg	23	36	53	96	35	15
	1,5	1,5	3	3	3	

Maße außen H x B x T (cm) | Maße Feuerraum H x B x T (cm) | Maße Backraum H x B x T (cm) | Tankinhalt (l) | Durchmesser Rauchabzug (mm)

	Selas schwarz	Antonio S	Antonio M	Antonio L	Matteo M	Matteo L
	37	68	68	68	72	72
	125 x Ø 16	191 x 86,5 x 85	197 x 96 x 93	197 x 106 x 93	193 x 78 x 85	193 x 98 x 85
Fuß	Ø 39					
Tank	0,6					
		26 x 60 x 40	30,5 x 70 x 50	32 x 80 x 50	34 x 60 x 60	34 x 80 x 60
		120	120	120	140	140
kg	15	90	105	115	105	133
		3–3,5	3,5–4,0	3,5–4,0	3,5–4,0	3,5–4,0

kg Gewicht

empfohlene Holzmenge/Stunde

Fuß Maße Fuß (cm)

Stärke Material (mm)

	Gasparo 70	Lorenzo 76	Salvatore 80	Nino 82	Massimo 86	Vito 46
	193 x 78 x 85	198 x 80 x 85	205 x 96 x 120	90 x 75 x 75	201 x 78 x 90	117 x 91 x 81
	34 x 60 x 50		18 x 30 x 75	18 x 30 x 57		
		34 x 60 x 60	39 x 36,5 x 75	42 x 45 x 57	34 x 53 x 57	
	140	140	140	140	140	
	115	130	290	220	250	90
		3–3,5	2,8–3,4	2,2–2,8	3,5–4,0	5,5–6,0
						80 x 40

Maße außen H x B x T (cm) | Maße Feuerraum H x B x T (cm) | Maße Backraum H x B x T (cm) | Maße Holzlager H x B x T (cm) | Durchmesser Rauchabzug (mm)

	Limes 50	Arbeitstisch 56	Arbeitstisch mit Aussparung 55	Arbeitstisch mit Aussparung + Feuerschale 54	Arbeitstisch mit Aussparung + Feuerschale + Plancha 55	Arbeitstisch mit Aussparung + Feuerschale + Rotisserie 55
	200 x 148 x 56	90 x 195 x 107	90 x 195 x 107	102 x 195 x 107	103 x 195 x 107	130 x 195 x 107
	2 mal je 7 x 24 x 39					
	100					
kg	120	100	98	112	148	119
	1,8–2,2			3,5–4,0	3,0–3,5	3,5–4,0
	56 x 45					
	55 x 45					

kg Gewicht | empfohlene Holzmenge/Stunde | Maße Herdfläche (cm) | Maße Rostfläche (cm) | Stärke Material (mm)

	Arbeitstisch mit Aussparung + Feuerschale + Grill 55	Arbeitstisch + Tabletop Matteo M 75	Arbeitstisch + Tabletop Lorenzo 78
	130 x 195 x 107	203 x 195 x 107	212,5 x 195 x 107
		34 x 60 x 60	34 x 60 x 60
		140	140
kg	123	200	215
	3,5–4,0	3,0–3,5	3,5–4,0

Maße außen H x B x T (cm) | Maße Feuerraum H x B x T (cm) | Maße Backraum H x B x T (cm) | Maße Holzlager H x B x T (cm) | Durchmesser Rauchabzug (mm)

Alle Angaben sind ohne Gewähr.

Der Hersteller behält sich alle Rechte der technischen Änderungen zu jedem Zeitpunkt vor, ohne den Käufer über diese vorher in Kenntnis setzen zu müssen.

Bitte beachten Sie unsere AGB und weitere Informationen!

Nachzulesen unter: www.feuercampus365.com

Gewicht	empfohlene Holzmenge/Stunde	Maße Herdfläche (cm)	Maße Rostfläche (cm)	Stärke Material (mm)

Was uns wichtig ist

Alle verwendeten Produkte und Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind auf ihre Lebensmittelverträglichkeit geprüft.

Wir verkaufen solide und wertige Produkte. Deshalb verwenden wir Stahl in besonders kräftiger Materialstärke. Unsere Planchas werden aus hochfestem Carbonstahl hergestellt. Langlebige Produkte, an denen die Besitzer lange Freude haben, sind die einfachste und beste Form der Nachhaltigkeit.

Wir haben etwas gegen Umweltbelastungen durch unnötig lange Transportwege. Deshalb folgen wir unserer Devise „Europe first“ und lassen alle Produkte für 365 in Europa fertigen.

Subtiel Kontor und
Feuer Campus 365

Geschäftssitz mit Verwaltungs-
gebäude und Lagerhallen
in Burkau (Sachsen)

Subtiel Kontor GmbH Säuritzer Straße-Ost 3 D-01906 Burkau

Tel. +49(0)3 59 53/29 93 30 Fax +49(0)3 59 53/29 93 59

made in Europe

info@feuercampus365.com www.feuercampus365.com

Focarius and 365 are registered trademarks/FeuerCampus™