

Furnus
Design by G.W.O.

Qualität aus dem Schwarzwald

Furnus S1 - natürliches Backerlebnis

- Ein echter Allrounder der Brot, Pizza, Flammenkuchen perfekt bäckt. Traditionelles Brotbacken mit Speicherwärme, Pizza und Flammenkuchen mit Feuer im Backraum bringen beste Backresultate. Leckere Schmorgerichte, Aufläufe sowie Grillen und Räuchern gelingen hervorragend.
- Bereits nach 30 Minuten, mit nur 2,5kg Holz ist die Betriebstemperatur erreicht um Pizza und Flammenkuchen zu backen. Sie sind nach ca. 2-4 Minuten fertig.
- Nach 50-60 Minuten kann Brot eingeschossen werden. Die gleichmäßige Wärme- und Feuchtigkeitsverteilung des Furnus S1 erfordert kein Verschieben oder Bedampfen des Brotes während des Backens.
- Die Backzeit beträgt bei unseren Schwarzwälder Brot etwa 35 Minuten!
- Die Größe des Backofens ist ideal für Familien. Pro Backvorgang 3kg Brot und ein zweiter Backvorgang ohne Nachheizen sind möglich. Familienfeste meistert er spielend.
- Sein relativ geringes Gewicht macht ihn im kalten Zustand sehr gut transportabel.
- Keine Verbrennungsgefahr, da durch die spezielle Bauweise keine allzu hohen Oberflächen-Temperaturen entstehen. Selbst die Tür kann bei Maximaltemperatur im Innern noch außen angefasst werden. Ausnahme bildet natürlich das Kaminrohr.
- Farbwünsche sind auf Anfrage möglich. Die schwarze Partie kann aufgrund des Speziallacks nicht geändert werden.
- Die klare Formensprache des Designs passt zu fast jedem Baustil.



Sofort einsatzbereit

Durch die werkseitige Vormontage ist der Furnus S1 sofort einsatzbereit. Nutzen Sie unsere Backrezepte für Ihr erstes selbstgebackenes Holzofenbrot. Egal ob Flammenkuchen, Pizza oder Holzofenbrot: Der Duft macht süchtig!

Aktuelle Neuheiten, Messetermine, Events / Backvorführungen und unseren Onlineshop finden Sie auf www.furnus.de

Urgeschmack erleben!





Holzbacköfen direkt vom Hersteller

Holzbackofen Furnus S1



Innenraum in Gewölbetechnik allseitig mit hochwertigen Schamotteplatten ausgekleidet. Schnell und effizient - in nur 30 Minuten und mit nur 2,5 kg Brennholz betriebsbereit.



Riegel mit zweifach verstellbarer Zugregulierung.

Merkmale & Funktionen

- Satte Oberhitze durch den ausgefeilten Aufbau des Furnus S1
- Gute Speicherwärme durch die großzügige Schamotte Ausstattung
- Langanhaltende Wärme und geringe Außentemperatur durch die isolierte doppelwandige Bauweise
- Geringer Energieverlust durch die dicht schließende Drosselklappe
- Guter Wetterschutz durch hochwertige Beschichtung
- Hohe Nachhaltigkeit und Qualität durch regionale Fertigung
- Genuss pur durch unsere speziell entwickelten Rezepte



Kaminrohr

Eingebaute Drosselklappe

Temperatur-
anzeige

Griff aus Keramik

Untergestell
Oskar
als Zubehör
erhältlich

Allseitig isolierter,
doppelwandiger
Aufbau.

Technische Daten & Abmessungen

Außenmaße: BxTxH 610x690x420mm, Breite einschließlich Dachüberstand, ohne Kaminrohr
Backfläche: BxT 400x500mm
Einschuböffnung: BxH 390x180mm
Gewicht: 70kg
Material: Stahlblech, vulkanische Isolierung, Schamotte
Kaminrohr: Durchmesser 150mm, 500mm lang
Farbe: Schwarz / Ziegelrot
Lieferumfang: Holzbackofen fertig montiert, Kaminrohr 500mm, Bedienungsanleitung, Standardrezepte
Optional: Untergestell Oskar, Bauhöhe 750mm
Optional: Rollensatz für Untergestell Oskar



Umfangreiches Zubehör



Untergestell Oskar

mit Ablagefläche passend für Furnus S1
Stabile, pulverbeschichtete Stahl-
konstruktion. Füße für Montage des
Rädersatzes vorbereitet



Rädersatz für Untergestell

Vier Lenkrollen mit Gummi-Lauffläche
2 Räder sind mit Bremse ausgestattet
Incl. Befestigungssatz
Bauhöhe: 100mm



Schaufel-Set
Sara, Carola und Veronique
Alle Drei zum Vorzugspreis!

1 Pizzaschieber Sara

Die Fachkraft für die Pizza, perfekt auf die Backraumgröße abgestimmt. Aus Birke Multiplex, stabiler Griff aus Hartholz mit Lederband. Gesamtlänge 560mm, Nutzfläche 315x340mm

2 Brotschieber Carola

Mit Carola liegen die Brote exakt in Reih und Glied. Aus Birke Multiplex, stabiler Griff aus Hartholz mit Lederband. Gesamtlänge 520mm, Nutzfläche 275x200mm

3 Baquettediele Veronique

Mit Veronique werden sie zum französischen Boulanger. Aus Birke Multiplex, stabiler Griff aus Hartholz mit Lederband. Gesamtlänge 735mm, Nutzfläche 460x120mm



Der Holzbackofen für Terrasse und Garten



Qualität aus dem Schwarzwald

Furnus, Waltraud Engel

Alte Landstraße 70 • 77749 Niederschopfheim • Tel.: +49 (0)7808 914 416

Mail: info@furnus-holzbackofen.de • Web.: www.furnus.de