

**H'AUSSLER**  
**Authentiek  
gemak**

Uw verdeler:

**Stroomop**

Kattestraat 81, B-8520 Kuurne  
+32 (0)56 72 36 30 | [eva@stroomop.be](mailto:eva@stroomop.be)

[stroomop.be](http://stroomop.be) | [www.backdorf.de](http://www.backdorf.de)

**H'AUSSLER**  

september 2019

**H'AUSSLER**



**MONO en PRIMUS**  
Elektrische steenbakovens



## De oorspronkelijke methode

Het bakken met de hete steen wordt beschouwd als de meest originele methode. Of het nu gaat om brood, cake, pizza, vlees of koekjes - je krijgt een onvergelykbare smaak - zoals uit de originele houtoven, maar met het gemak van een gewone oven.



## Vuurvaste baksteen

De warmte die de oven krijgt, wordt opgeslagen in de steen. Die wordt daarna langzaam en rustig teruggegeven aan het deeg/voedingswaren. Dit noemen we stralingswarmte. De vuursteen heeft ook een balancerende werking. Eerst neemt de steen de vochtigheid af, daarna geeft hij ze langzaam terug. Dit zorgt voor een perfecte korst op je brood en zorgt er ook voor dat wat je klaarmaakt in de oven zeker niet uitdroogt. Dit gebeurt wel bij een hete luchtoven door de constante luchtturbulentie.



## Waarom kiezen voor een elektrische steenbaken?

- › Authentieke smaak zonder met hout te moeten werken
- › Hoge bakkwaliteit door stralingswarmte
- › Handgemaakt
- › Urenlang bakplezier met de afnemende warmte
- › Makkelijk te reinigen



**Mono**

- › 230V aansluiting
- › Integratie in kasten met 60cm inbouwmaat
- › Alle voordelen in een compact formaat
- › Huishoudelijk gebruik
- › Capaciteit van 3 à 4 broden



**Primus**

- › 400V aansluiting
- › Groter bakoppervlak
- › Integratie in kasten met 90 cm inbouwmaat
- › Klapdeur naar beneden
- › Capaciteit van 5 à 6 broden

## Aanbevolen combinatie:



Kneedmachine **ALPHA**

+



Elektrische steenbaken  
**MONO**