

BRUNNER BACKOFEN

BRUNNER®
heizen auf bayerisch.

Ihr Fachhändler:

OFEN-MANUFAKTUR HESS UG

Würzburger Str. 29

97236 Randersacker

Tel. 0931-708848 Fax 0931-709845

www.ofenmanufaktur-hess.com

info@ofenmanufaktur-hess.de

| SINNLICHES ERLEBNIS

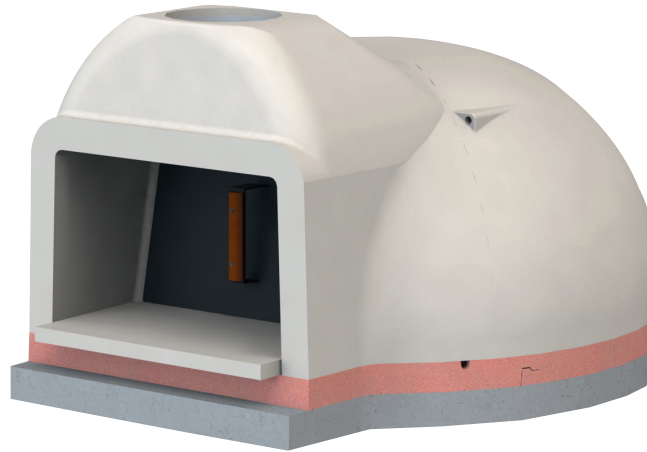
KOCHEN, BACKEN UND BRATEN

Die traditionelle Art eine knusprige Pizza, einen Flammkuchen oder herzhaftes Brot zu backen ist seit jeher etwas Besonderes. Doch mit einem BRUNNER Holzbackofen gelingen nicht nur aromatische Backwaren. Auch große Fleischstücke, wie ein saftiger Braten, lassen sich damit zubereiten. Denn durch die gleichmäßige Hitze werden optimale Gar- und Backergebnisse erzielt. Ob als Grannus Backtempel oder als Feuer-Iglu mit selbst aufgebauter Ofenhülle: beide Varianten des Outdoor-Backofens werden gewiss schnell zum beliebten Mittelpunkt des Gartens.



BRUNNER Backofen Feuer-Iglu
Van Dijk Kaminbau

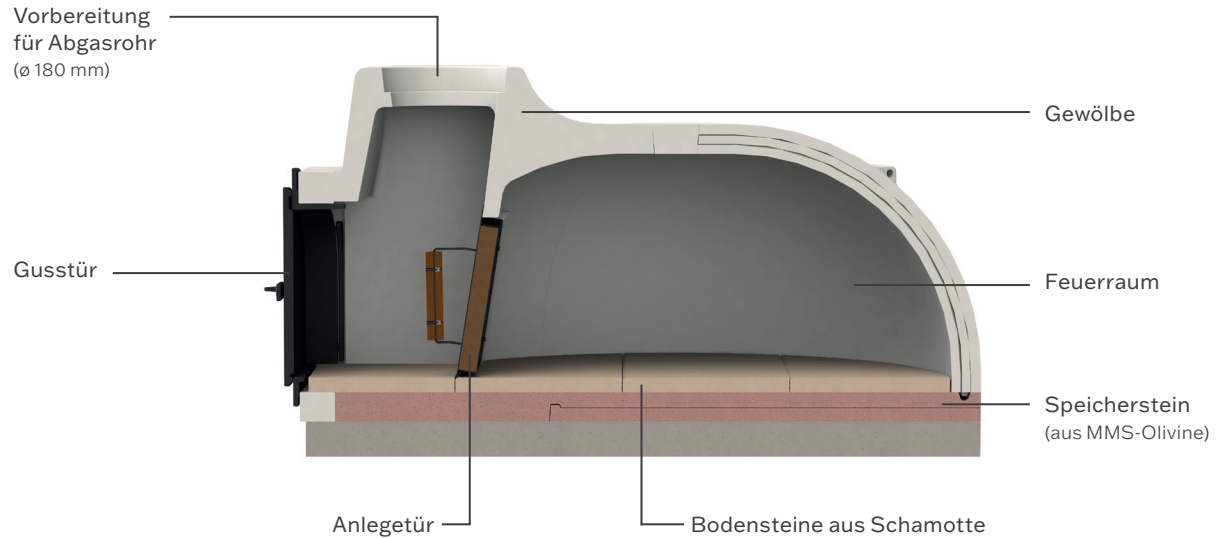
DER FEUERIGLU EINSATZ



Der Feuer-Iglu ist ein hochwertiger Backofeneinsatz, der für optimale Backergebnisse und echtes Holzbackofen-Feeling sorgt. Dank seiner flexiblen Bauweise lässt sich die äußere Ofenhülle ganz individuell gestalten – von traditionell bis modern. So entsteht ein einzigartiger Backofen, der sich perfekt an persönliche Wünsche und jede Umgebung anpasst.

TECHNISCHER AUFBAU

FEUER IGLU



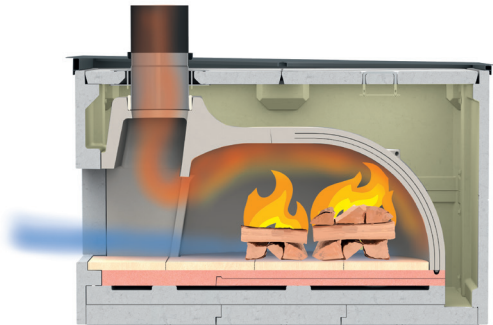


BRUNNER Backofen Feuer-Iglu
Püttcher Petersen

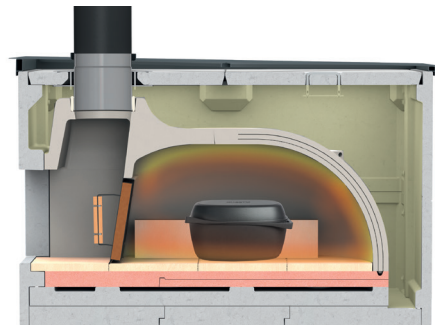
RICHTIG ANHEIZEN

Zum Anheizen wird feingehacktes Brennholz auf zerknülltes Zeitungspapier gelegt und entzündet. Sobald sich Glut bildet, folgen größere Holzscheite. Die Ofenkuppel färbt sich zunächst schwarz, der Ruß verbrennt jedoch bei Erreichen der Betriebstemperatur. Um die Hitze zu steigern, bleibt die Anlegetür geöffnet, bis nur noch Glut vorhanden ist. In der Regel sind 2-3 Abbrände mit jeweils max. 7 kg Holz nötig.

Zuerst werden Pizza, Gemüse oder Fleisch gegart, da hierbei die höchste Hitze benötigt wird. Brot wird zuletzt gebacken, nachdem Glut und Asche entfernt wurden. Für längere Backzeiten empfiehlt sich der Schamotteinleger, um das Backgut von der Glut zu trennen.



Details Anheizen



Details Backen

| SYSTEMBACKOFEN

GRANNUS - BACKOFEN MIT SYSTEMVERKLEIDUNG

Der Grannus Systembackofen vereint die bewährte Feuer-Iglu-Technologie mit einer durchdachten, hochwertigen Systemverkleidung. Während der Feuer-Iglu als flexibel gestaltbarer Backofeneinsatz maximale Freiheit bei der individuellen Ofengestaltung bietet, steht der Grannus für ein komplett abgestimmtes Gesamtkonzept.

Die integrierte Systemlösung sorgt für eine klare Formensprache sowie eine einfache und schnelle Umsetzung. So entsteht ohne großen Planungsaufwand ein hochwertiger Backofen mit einheitlichem Erscheinungsbild. Im Inneren arbeitet der bewährte Feuer-Iglu-Einsatz und garantiert beste Ergebnisse für Brot, Pizza und viele weitere Back- und Kochideen.

Grannus ist damit die ideale Lösung für alle, die die Vorteile der Feuer-Iglu-Technik nutzen möchten, gleichzeitig aber Wert auf ein fertiges, harmonisches System mit klarer Gestaltung legen.



BRUNNER Systembackofen Grannus
mit Feuer-Iglu Einsatz

DER AUFBAU

- 1 Wärmebetonhülle mit Schattenfuge
- 2 Sockelfuß
- 3 Anlegetür gedämmt
- 4 Thermometer 50-100°C Ober-/Unterhitze
- 5 Abdeckplatte für Außenbereich, pulverbeschichtet, anthrazit Feinstruktur

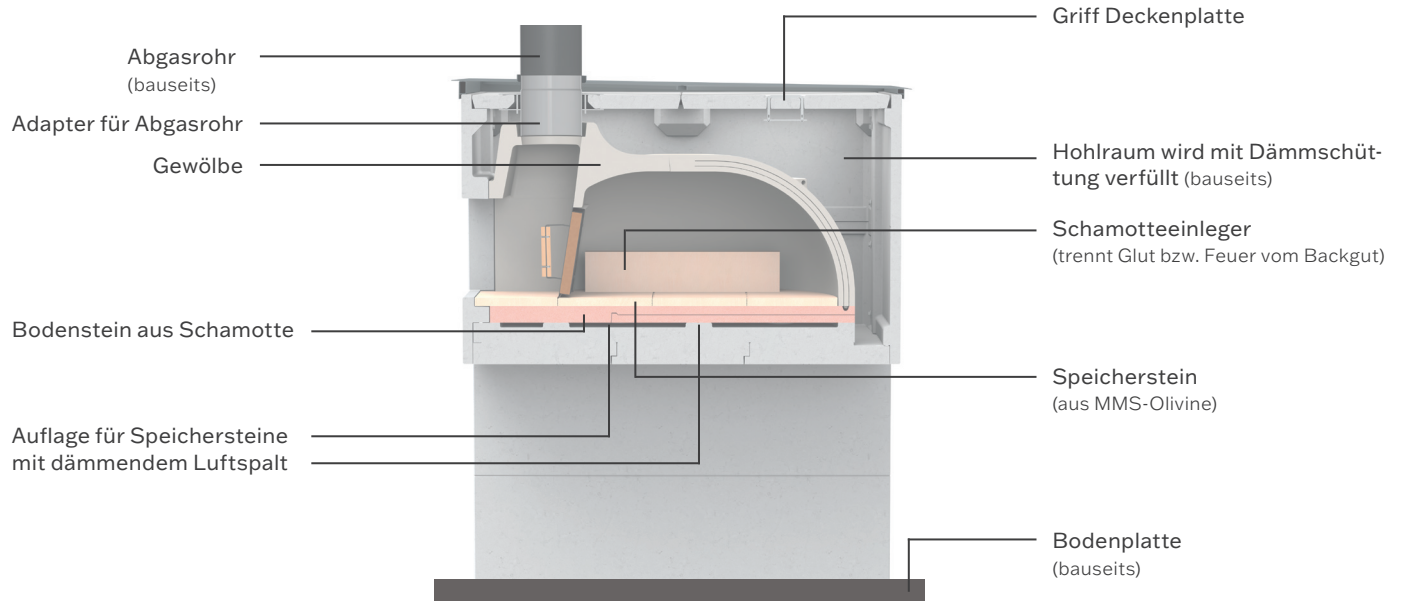


Weitere Informationen und techn. Daten



SYSTEMBACKOFEN GRANNUS

DIE SYSTEMOFENHÜLLE





BRUNNER®

Ulrich Brunner GmbH
Zellhuber Ring 17 - 18
D-84307 Eggenfelden
☎ +49 8721 771-0
📠 +49 8721 771-100
✉ info@brunner.de

brunner.de

BRUNNER Produkte werden ausschließlich vom qualifizierten Fachbetrieb angeboten und verkauft. Technische und sortimentsbedingte Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Abbildungen können aufpreispflichtige Zusatzfunktionen bzw. Sonderausstattungen enthalten. Nachdruck und Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers.

Stand 03/2026 · Ver. 1.0 · 0.5 K · Konzeption: BRUNNER Marketing