



FEINE ENGLISCHE ÖFEN UND KAMINE

handgefertigt seit 1854



Der Woodburner

Die Idee

Ein Herd für feste Brennstoffe mit geringem Verbrauch ist sicherlich eine gute Idee. Doch mit Blick auf ein solches Produkt muss dieses einige Ansprüche erfüllen um in einem modernen Haushalt bestehen zu können. Zu allererst ist einfache Bedienbarkeit gefordert, der Herd darf keinen Schmutz verursachen, das Kochen muss einfach sein, Sparsamkeit ist oberste Pflicht, kurz es sollte Freude machen mit diesem Herd zu leben.



Die Brennkammer

Das Herz dieses Herdes ist die extra große Brennkammer, die durch ihre Konstruktion eine sehr gründliche und saubere Verbrennung gewährleistet. Bei Verwendung des richtigen Brennstoffes braucht die Brennkammer nur alle 3-4 Wochen gesäubert werden! Die Größe der Brennkammer ermöglicht bei einer Beladung mit drei Scheiten eine Brenndauer von ca. 12 Stunden, abhängig von der Qualität des Holzes.

Die Brennstoffe

Extra großes Scheitholz bis zu einer Länge von 45 cm und einem Durchmesser von 18 cm kann verwendet werden. Das macht die Zuführung neuer Scheite sehr einfach und reduziert die Arbeit der Holzvorbereitung enorm. Natürlich können Sie auch kleineres Holz oder andere Brennstoffe verwenden, ohne Probleme zu bekommen.

Die Herdsteuerung

Es gibt drei Möglichkeiten den Herd zu steuern. Durch Zuführung von Primärluft über die Brennkammertüre. Mittels Feinstrasten wird minimal Luft zugeführt um einen schnellen Anbrand zu garantieren. Nachdem im Herd die nötige Temperatur erreicht hat, kann der Herd mittels Sekundärluftsteuerung auf die gewünschte Koch- und Backtemperatur geregelt werden. Durch die Ofensteuerklappe wird die Ofentemperatur unabhängig von den Kochplatten gesteuert, so kann die Ofentemperatur individuell eingestellt werden.

Kochen und Backen

Zwei groß dimensionierte Backöfen garantieren bestes Gelingen aller Speisen. Der obere Ofen kann über ein Thermometer geregelt werden. Der untere Ofen führt eine geringere Temperatur und ist zum langsamen Garen und Backen bestimmt. Reicht die Kochstelle einmal nicht aus, kann der Boden des oberen Ofen ebenfalls verwendet werden. Pizza wird direkt auf dem Boden des Ofen gebacken. Auch Nudelgerichte und Aufläufe, in entsprechenden Brättern, werden absolut perfekt. Braten und Geflügel – absolut phantastisch! Schnelles Kochen ist auf der linken heißeren Kochplatte möglich, langsameres Garen und Köcheln auf der rechten Seite. Schmelzen Sie Butter, Schokolade oder Erwärmen ÖL auf der leicht warmen Herdabdeckung im Hinternbereich des Herdes. Obst trocknen, feuchte Bügelwäsche vortrocknen und, und, und, Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Heiztechnik und Wärmequelle

Im Volllastbetrieb erzeugt der Herd eine Wärmestrahlung von 3 kw/h, das ist gerade mal soviel wie ein normaler Radiator. Durch die hervorragende Isolierung verbraucht der "WB" nur sehr wenig Holz oder andere Brennstoffe, das ist bei steigenden Rohöl- und Gaspreisen ein wichtiger Aspekt. Sie erhalten nicht nur Energie zum Kochen und Backen, sondern auch lokale Wärme um Ihre Küche zu heizen (WN). Darüber hinaus können Sie den Herd mit Thermobrennkessel zur Speisung Ihrer Zentralheizung / Heißwasser (W23) erhalten, oder als Herd zur Erzeugung von heißem Brauchwasser (WD).

Das Plus-2 Modul

Als Ergänzung zum Woodburner erhalten Sie ein passendes Herdmodul mit 4er Cerankochfeld und zwei Elektrobacköfen mit moderner Touch-Control-Technik. Das Plus-2 Modul ermöglicht das Kochen während der heißen Sommermonate. Weitere Informationen finden Sie im separat erhältlichen Herdprospekt.





Der Ironheart

Was ist der Ironheart?

Es ist ein Kaminofen, der Feuerholz hervorragend verbrennt, intelligent kombiniert mit einem traditionellen Landhausherd aus Gusseisen. Landhausherde mit Kaminholz zu befeuern ist eine alte Tradition. Deshalb lässt der Ironheart Prinzipien aufleben, die schon vor 150 Jahren galten. Die isolierenden Abdeckklappen aus Edelstahl sind typisch für englische Landhausherde.

Ihr Lebensstil

Genießen Sie die Möglichkeiten eines Landhausherdes und gleichzeitig die Wärme und den Reiz eines echten Kaminofens mit sichtbaren Flammen. Eben die perfekte Heiz- und Kochlösung für Ferienhäuser, Blockhäuser Chalets oder einfach für Leute, die mal etwas ganz Anderes für Ihre Küche zuhause haben wollen.

Kochen und Backen

Die große Kochplatte aus Gusseisen hat unterschiedliche Wärmezonen und ermöglicht durch gezieltes Verschieben der Töpfe eine optimale Kontrolle während des Kochens. Durch einfaches Bedienen eines Schiebers wird die exakte Ofentemperatur eingestellt. Der große Backofen ermöglicht echtes Kochen im Landhausstil, der großzügige Backofen funktioniert auf sanfte Art und Weise. Er lässt das Kochgut nicht austrocknen, somit können sich die natürlichen Säfte und Aromen voll entfalten und zum bestmöglichen Ergebnis führen. Zum Beispiel Pizzen – diese kommen heiß und gleichmäßig gebacken aus dem Ofen, mit einem knusprig perfekten Teig und einem perfektem, nicht ausgetrockneten Belag.



Sicherheitsabstände

Der Herd kann ohne Abstand an der Wand stehen wenn die Wand absolut nichts brennbares enthält. Ansonsten beträgt der Abstand 40 cm hinten und 20 cm seitlich. Holzböden müssen durch eine nicht brennbare Unterlage geschützt werden.

Die Heiztechnik

Der Feuerraum ist besonders für das Verbrennen von Holzscheiten bis zu einer Länge von 45 cm entworfen worden. Dabei brennt das Holz mit einem spektakulären Flammeneffekt ab. Der Feuerraum dient als Hitzequelle für den Backofen und die große Kochfläche. Durch die primäre und sekundäre Luftzufuhr lässt sich der Herd optimal regeln. Die sekundäre Luftzufuhr hält die Glastür dank „Airwash-System“ frei von Ruß. Die große Kapazität des Feuerraums sowie die feine Regelung des Feuers bewirken lange Brennzeiten ohne ständiges Nachladen.



Reinigung und Pflege

Die Asche ist einfach und bequem zu entfernen. Der großzügige Aschekasten befindet sich hinter einer Schutzklappe und kann einfach entnommen werden. Durch seine Größe liegen die Reinigungsintervalle sehr weit auseinander. Die gelegentliche Reinigung der Lüftungswege im Herd ist, dank einer einfach zugänglichen Revisionsöffnung, leicht zu handhaben.

Wärmeentwicklung und Effizienz

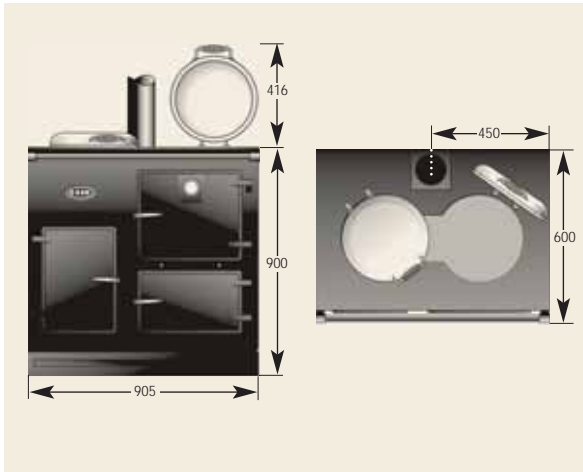
Die Leistung des Herdes liegt bei 9 kW/h, während des Kochens wird eine Wärmeabstrahlung von 6,1 kW/h in den Raum abgegeben. Die Energieeffizienz bei Kohle beträgt 70% und bei abgelagertem Holz 72%. Bei kaltem Herd wird nach ca. 60 Minuten die optimale Kochtemperatur erreicht. Ein 1,5 l Kessel mit Wasser kocht nach ca. 6 Minuten, bei vorgewärmten Kessel, nach ca. 1 Minute.

Verbrauch und Temperaturen

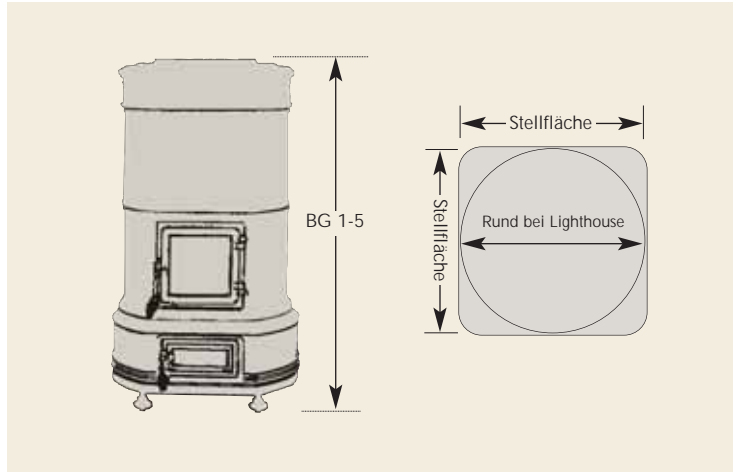
Der Feuerraum hat eine maximale Kapazität von 38,5 Litern. Der Ironheart kann im Dauerbrand verwendet werden. Wenn das Feuer immer brennen soll, kann die Wärmeleistung durch einen klappbaren Regler reduziert werden. Der Herd verbraucht durchschnittlich 0,6 kg/h Anthrazitkohle und 2 kg/h abgelagertes Holz.



Maße* Herde



Maße* Kachelöfen



Ironheart



Woodburner

Herde

Dauerbrand geeignet	●	●
Sekundärluft / Airwash	●	●
Nachverbrennung*	○	●
Warmwasser	○	▲
Zentralheizung	▲	▲
Nennwärmeleistung	8 kW/h	3,1-10,5 kW/h
Holz / Kohle	●	●
Isolierdeckel	●/♣	●

Ausstattung

Stahlgußkochfeld	●	●
Backofen, groß	●	●
Backofen, klein	○	●
Füße, freistehend über Boden	●	○
Schornstein notwendig	●	●
Farben	grau	9 versch.
Brennkammer mit Fenster	●	○
Brennkammer ohne Fenster	○	●

Allgemein

Konstruktion	Stahl/Guß	Guß
Rauchgasabgang	Mitte, oben	Mitte, oben
Rauchrohrdurchmesser	15 cm	15 cm



Empire



Victoria



Edward



Lighthouse

Kachelöfen

Dauerbrand geeignet	●	●	●	●
Sekundärluft / Airwash	●	●	●	●
Nachverbrennung	○	○	○	○
Warmluftmotor	▲	▲	▲	○
Warmluftheizung	▲	▲	▲	○
Nennwärmeleistung	◆	◆	◆	◆
Backfach	○	○	◆	○
Feuerraumtüre, groß	▲	◆	○	●

Baugrößen & Leistung

Baugröße 1 (cm/kW/h)	145/13	107/7,4	95/5,4	102/6
Baugröße 2 (cm/kW/h)	190/14,6	122/9,5	120/8,7	116/7,5
Baugröße 3 (cm/kW/h)	○	140/10,2	143/9,8	142/8
Baugröße 4 (cm/kW/h)	○	158/11,8	166/10,8	156/10
Baugröße 5 (cm/kW/h)	○	193/12	○	170/11
Stellfläche in cm (B x T)	67/67	67x69	51x60	Ø 60
Schornstein notwendig	●	●	●	●
Fernsteuerung	▲	▲	▲	○

Allgemein

Konstruktion	Guß/Keramik	Guß/Keramik	Guß/Keramik	Guß/Keramik
Rauchgasabgang	oben/*	oben/*	oben*	oben
Rauchrohrdurchmesser	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm

Legende:

- verfügbar
- nicht verfügbar
- ▲ optional erhältlich
- ◆ optional ab Baugröße 3
- ♣ optional hinten, ab BG 3
- ♠ auch ohne Isolierdeckel verfügbar

Furnes:

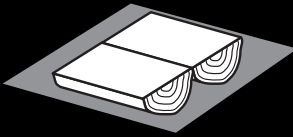
- A) Zwischen 400-460 mm
- B) Zwischen 540-560 mm
- C) 50 mm umlaufend überdeckend!
- D) Tiefe mind. 400 mm ohne Vorbauten, oder störende Gegenstände

Gewicht in kg	BG 1	BG 2	BG 3	BG 4	BG 5
Empire	400	460	○	○	○
Victoria	290	330	365	386	420
Edward	260	300	330	360	○
Lighthouse	261	297	329	347	378
Ironheart	261	297	329	347	378
Woodburner	261	297	329	347	378

Gewichte: Angegebene Gewichte sind maximal Gewichte für die gelisteten Modelle, diese können je nach Bauart auch leichter sein.
Leistungen: Leistungen unserer Öfen und Herde (in kW/h) können je nach Brennstoffart und Menge variieren.

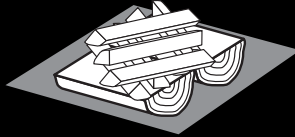
Acht einfache Schritte um einen Ofen zu starten und das Feuer zu regulieren.

1



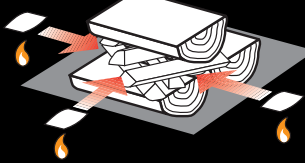
Legen Sie zwei Scheite trockenes Holz auf den Boden der Brennkammer. Übergießen Sie nicht das Holz mit Spiritus oder benutzen chemische Brandbeschleuniger!

2



Legen Sie, wie im Bild gezeigt, dünnes gespaltenes Holz über die zwei Scheite. Das Spaltholz sollte nicht dicker als 2,5 cm sein.

3



Legen Sie jetzt einen zusätzlichen Scheit auf das Spaltholz und positionieren drei Kaminanzünder zwischen das Spaltholz. Zünden Sie die Anzünder vorsichtig an.

4



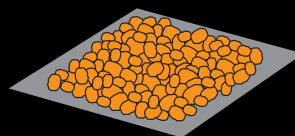
Lassen Sie die Türe des Ofen minimal geöffnet und öffnen Sie zusätzlich die gesamte Luftzufuhr des Ofens.

5



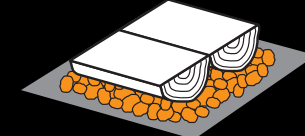
Nach 10 - 15 Minuten ist die Verbrennungshitze hoch genug um einen ausreichenden Schornsteinzug zu garantieren; schließen Sie nun die Türe des Feuerraumes.

6



Geben Sie dem Brennstoff genug Zeit um abzubrennen und eine Grundglut zu entwickeln.

7



Legen Sie auf die Grundglut neue Holzscheite.

8



Die Abbrandgeschwindigkeit des Brennstoffes und die Temperatur des Ofens kann nun sehr einfach über die entsprechenden Regler justiert werden.

