

HÄUSSLER



Katalog

Nr. 39

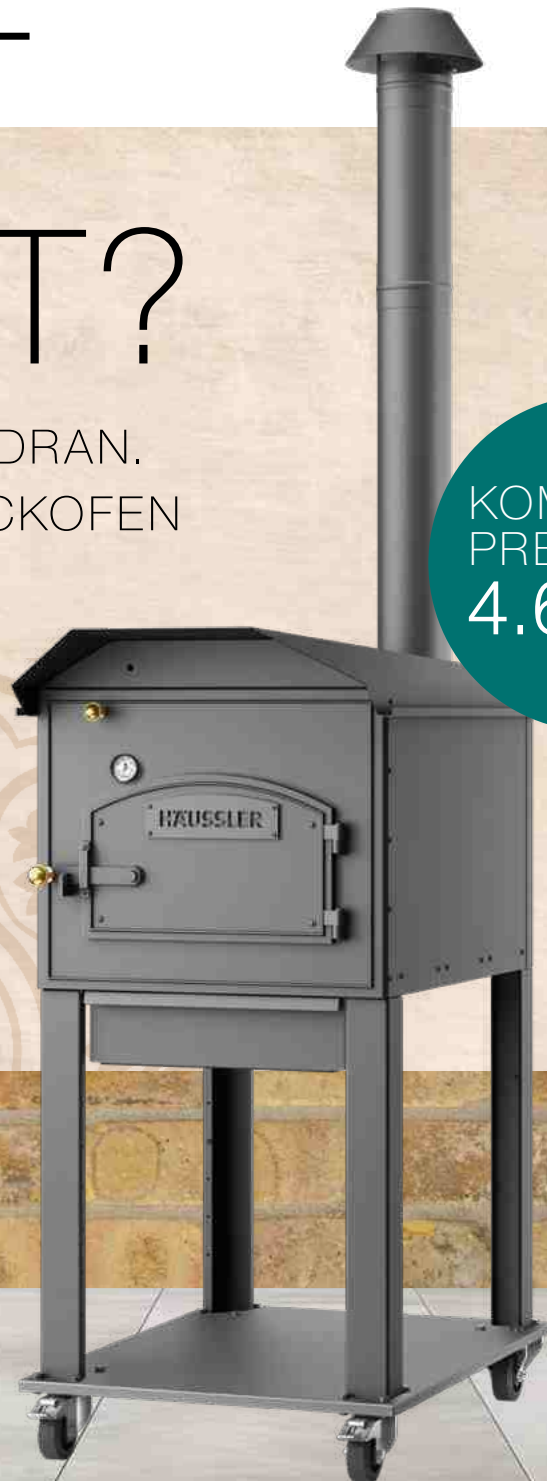
gültig ab April 2024

H'AUSSLER

ECHT JETZT?

ALLES DRIN, ALLES DRAN.
DER NEUE HOLZBACKOFEN
HABO GUSTO.

KOMPLETT
PREIS
4.690,-



Keine lange Planung mehr: der neue Habo Gusto hat wirklich alles, was Du brauchst. Von den Füßen bis zum Ofenrohr. Einfach bestellen, abholen und loslegen. Zum Komplettpreis von 4.690 Euro.

Gleich im Backdorf vorbeischaun oder einen Beratungstermin auf www.backdorf.de vereinbaren

D-88499 Heiligkreuztal · Tel. 07371/9377-0



Herzlich willkommen

in der spannenden Welt rund um das Mahlen, Kneten, Backen und Nudelmachen! Eine Welt, die knistert, prasselt und duftet. Wer kennt sie nicht – die heimelige Atmosphäre, wenn das Brot frisch und duftend heiß aus dem Ofen und frische Pasta dampfend auf den Tisch kommt?

Wir, die Firma Häußler, beschäftigen uns seit über 45 Jahren mit diesem genussvollen Thema und haben in dieser Zeit mehr als 150.000 hochwertige Geräte in alle Welt geliefert. In vielen Haushalten, Gastronomiebetrieben und Bäckereien sind diese heute nicht mehr wegzudenken.

Mit diesem Katalog haben Sie das Vergnügen der Auswahl – bei den Geräten gleichwohl wie bei unserem umfangreichen Qualitätszubehör. Blättern Sie sich in Ruhe durch alle Seiten – bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Kommen Sie vorbei: Unsere großen Ausstellungs- und Schauräume laden zum Verweilen ein und Sie können Ihr Wunschgerät hautnah erleben. Wir, die Familie Häußler und unsere kompetenten Mitarbeiter beraten Sie gerne. Auch können Sie unser Produktionswerk besichtigen oder an einer unserer zahlreichen Back- und Nudelvorführungen teilnehmen. Sie werden sehen – ein Besuch lohnt sich immer.

Herzlichst,

Ihre Familie Häußler

und das engagierte Backdorf-Team



Historie

Wussten Sie eigentlich ...

... dass die Backofen-Geschichte bei Häussler mit einem Liebesbeweis begann? Ja, das war schon ziemlich romantisch, was der junge Karl-Heinz Häussler Anfang der 1970er-Jahre für seine Adelinde getan an: er hat ihr aus der Not heraus einen Backofen konstruiert. „Ich komme aus einer großen Familie, in der viel gekocht und gebacken wurde“, erzählt Adelinde Häussler „und als ich dann geheiratet habe, wollte ich das weiterführen. Nur: gute Backöfen gab es nicht, Brot und Kuchen kamen einfach nicht so raus, wie ich das wollte.“ Wie gut, dass der Mann in der elterlichen

Schmiede arbeitet, dort Landmaschinen repariert und dadurch natürlich handwerkliches Geschick besitzt – der Sprung vom Traktor zum Backofen ist ja nicht ganz so weit, oder?

Kurzerhand baut Karl-Heinz seiner Adelinde halt den gewünschten Ofen selbst. „Und von da an gab es bei uns immer Brot und Kuchen, wie ich es



kannte. Und wenn wir mal eingeladen waren, haben wir als Gastgeschenk gerne unser Brot mitgebracht“, erinnert sich Adelinde mit einem Lächeln. Das kommt an.

So gut, dass die Freundinnen nachfragen, wo man denn einen solchen Ofen kaufen könne. Nun, eigentlich gar nicht. Aber für den Unternehmer Karl-Heinz Häußler ist das natürlich keine Option. „Wenn da schon eine Nachfrage besteht, dann wollen wir die auch erfüllen“, lautet das Credo bei Häußlers. Gesagt, getan. Karl-Heinz und Adelinde gründen 1974 den Betriebszweig Backofenbau. Und das läuft so gut, dass irgendwann die Landmaschinenteknik ausgliedert wird und der Fokus auf Backöfen & Co. liegt.

Unser Backdorf in Heiligkreuztal ist sichtbarer Beweis für den Erfolg der Öfen aus Oberschwaben, die längst schon in die ganze Welt verkauft werden. „Aber unsere Wurzeln sind hier und das ist wichtig“, weiß Karl-Heinz Häußler.

Bei allen Häußler-Produkten steht höchste Qualität an erster Stelle. Jedes Gerät und unser umfangreiches Zubehör muss die Häußler Qualitätsstandards erfüllen – ohne Wenn und Aber.





Willkommen im Backdorf, willkommen bei uns Daheim!

Mitten in Oberschwaben – gerade einmal 90 Kilometer von Stuttgart und eine gute Stunde vom Bodensee entfernt – liegt unser Backdorf, das sich malerisch um einen oberschwäbischen Dorfplatz mit Brunnen und einer alten Kastanie gruppiert und in dem es immer nach Frischgebackenem riecht. Die Fachwerkhäuser, die kleinen Stuben und viel altes Stadelholz bilden den Rahmen für das Häussler Ofensortiment, die Teigknetmaschinen und die Nudelmaschinen.

Mehrmals am Tag zeigen die Bäckermeister in ihren Vorführungen, wie man mit ihnen arbeitet, damit beispielsweise echte Schwäbische Brezeln oder Seelen und Knauzen gelingen. Und wer seine Backleidenschaft vertiefen möchte, kann verschiedene Backkurse buchen und sich natürlich ausführlich beraten lassen. Für viele erfüllt sich dann vor Ort oft auch ein lang gehegter Traum von einem echten Häussler, den man in den meisten Fällen sogar direkt mitnehmen kann.

Und wer einfach nur Backzubehör, besondere Mehlmischungen oder tolle Produkte von kleinen Manufakturen aus der Region sucht, wird im Backdorf sicherlich auch glücklich. Das Backdorf ist übrigens überdacht und kann somit das ganze Jahr über, wetterunabhängig, besucht werden.

Warum ins Backdorf?

- Über 200 Öfen und Geräte in der Ausstellung
- Zahlreiche Traumbackhäuser zur Inspiration im Außengelände
- Mehr als 3.000 Produkte rund ums Backen
- Mindestens 10 Vorführungen und Kurse jede Woche
- Schönes von regionalen Manufakturen
- Adelndes Dinnete zum Probieren für Jeden
- Und: Weil es einfach schön ist bei uns!

Unser Außengelände wird Sie begeistern.

- Musterbackhäuser als Anregung für Ihr eigenes Traumbackhaus
- Bauern- und Steingarten
- Teich mit Terrasse
- Bachlauf und Picknick-Gelegenheit
- Ein Backhaus steht für Sie zum Backen zur Verfügung (Anmeldung erforderlich)
- Großer Parkplatz
- Parkplätze für PKW mit Anhänger
- Busparkplatz
- Reisemobil-Parkplätze mit Wasser- und Stromversorgung
- Hundeherberge für Ihren vierbeinigen Liebling

”

SABINE W.



„Ein wunderbares Einkaufserlebnis. Sehr hohe Qualität, top Fachberatung, sehr freundliche Mitarbeiter, die sich wirklich auskennen und Spaß an Ihrer Arbeit haben. Viele Ideen / Produkte anschaulich präsentiert. Wir haben an diesem Tag viel gelernt. Es wird sicher nicht der letzte Besuch sein.“

Quelle: Google-Bewertung

Inspiration

Auf dem Hof des Backdorfs und im schön angelegten Ofenpark finden Sie Europas größte Holzbackofenausstellung. Über 20 verschiedene Ideen wurden hier umgesetzt und aufgebaut. Klassisch, modern, exotisch oder extravagant, für jeden Geschmack eine individuelle Lösung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Das Häussler Kompetenzzentrum – für Anfänger und Profis

Die Entscheidung für einen Häussler muss manchmal reifen – wie ein guter Teig eben. Und damit es gut wird und bleibt, sind wir gerne an Eurer Seite: wenn ihr Euch einfach nur mal informieren wollt, vom Backkurs mit unseren Bäckermeistern wertvolle Profitipps aus erster Hand mit nach Hause nehmt oder auch nach dem Kauf die ein oder andere Frage aufkommt. Sich für einen Häussler zu entscheiden heißt, nicht allein zu sein, heißt eine Verbindung einzugehen – die oft ein Leben lang hält.

Dabei spielt es keine Rolle, ob ihr Back-Profis seid oder nur mal davon gehört habt, dass ein Sauerteig nicht schlecht gelaunt ist und ein Blätterteig nichts mit Bäumen zu tun hat. Wir stellen uns auf jeden individuell ein und machen jeden Einzelnen fit für das besondere Lebensgefühl, das ein Häussler einfach mit sich bringt. Miteinander wird es gut – versprochen! Und dadurch spürt man auch, was es bedeutet, sich für das Original entschieden zu haben, Teil der Häussler-Familie zu sein.

Vor Ort
Seminare

Online
Seminare

Gruppen
Seminare

Aktuelle Kurse und Anmeldung unter: www.backdorf.de





HEIKE O. ★★★★★

„Das Holzofenseminar war sehr interessant. Ich habe sehr viele interessante Infos bekommen. Die Dinnete, Seelen, Ofengemüse und vieles mehr war so lecker. Nur zum empfehlen.“

Quelle: Google-Bewertung



Ausflugsziel für Gruppen

Sie suchen ein spannendes Gruppen-Ausflugsziel für Ihre Landfrauengruppe, Freunde, Familie oder Ihren Verein? Backen und Genießen sollen im Fokus sein – spannend und unterhaltsam garniert? Kommen Sie ins Häussler Backdorf nach Heiligkreuztal. Wir laden Sie herzlich dazu ein.

Der Besuch im Backdorf ist flexibel buchbar. Möglich sind kurze, mittlere oder auch längere Aufenthaltszeiten. Sehr beliebt sind die Vorführungen zum Backen und Nudelmachen. Gerne planen wir auch Ihr individuelles Programm.

Sprechen Sie uns an!
gruppenanfragen@backdorf.de
Tel.: 073 71 / 93 77-634

Schauen Sie für inspirierende Gruppenseminare auf unserer Website vorbei:
www.backdorf.de/blog/Gruppenseminare



Ihr Häussler Beratungsteam



Rosemarie Häußler-Mayer

Geschäftsleitung
Kundenberatung

E-Mail:
rhm@backdorf.de



Richard Häußler

Geschäftsleitung
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71/93 77-15

E-Mail:
richard.haeussler
@backdorf.de



Adelinde Häußler

Gesundheitsberaterin
nach Dr. Bruker
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71/93 77-16

E-Mail:
adelinde.haeussler
@backdorf.de



Klaus Müller

Bäckermeister
Verkaufsleiter

Telefon:
0 73 71/93 77-66

E-Mail:
klaus.mueller
@backdorf.de



Stefan Leichtle

Bäckermeister
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71/93 77-51

E-Mail:
stefan.leichtle
@backdorf.de



Moritz Uber

Bäckermeister
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71/93 77-636

E-Mail:
moritz.uber
@backdorf.de



Carmen Aleker

Bäckermeisterin
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71/93 77-635

E-Mail:
carmen.aleker
@backdorf.de



Wolfgang Neher

Bäckermeister
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71/93 77-632

E-Mail:
wolfgang.neher
@backdorf.de



Christa Michelberger

Bäckerin und Konditorin
mit Meisterqualifikationen
Kundenberatung

Telefon:
0 73 71/93 77-634

E-Mail:
christa.michelberger
@backdorf.de



Brigitte Stöhr

Kundenberatung

Telefon:
0 73 71/93 77-62

E-Mail:
brigitte.stoehr
@backdorf.de



Katja Hanner

Kundenberatung

Telefon:
0 73 71/93 77-61

E-Mail:
katja.hanner
@backdorf.de



Claudia Lang

Kundenberatung

Telefon:
0 73 71/93 77-31

E-Mail:
claudia.lang
@backdorf.de



Ingrid Stemmer

Kundenberatung

Telefon:
0 73 71/93 77-638

E-Mail:
ingrid.stemmer
@backdorf.de



Ruth Mayer

Kundenberatung

Telefon:
0 73 71/93 77-633

E-Mail:
ruth.mayer
@backdorf.de



Tobias Rieth

Händlerbetreuung

Telefon:
0 73 71/93 77-637

E-Mail:
tobias.rieth
@backdorf.de



Inge Bez

Export

Telefon:
0 73 71/93 77-631

E-Mail:
export@backdorf.de



Kundenservice

E-Mail:
Kundenservice
@backdorf.de

Holzbacköfen und Holzbackofen-Bausätze und Zubehör	ab Seite 12
Elektro-Steinbacköfen und Gärschränke und Zubehör	ab Seite 86
Teigknetmaschinen und Zubehör	ab Seite 120
Ambientelicht & Co. und Zubehör rund um das Grillen	ab Seite 154
Nudelmaschinen und Zubehör rund um die Nudel	ab Seite 176
Holz-Küchenherde mit Holz heizen, backen und kochen	ab Seite 212
Räucherschränke und Zubehör	ab Seite 230
Getreidemühlen Mehlsiebmaschinen und Zubehör rund ums Mahlen	ab Seite 244
Back- und Küchenzubehör in Profiqualität sowie Ausstattungen für die Backstube	ab Seite 260
Lebensmittel zum Backen, Kochen und Genießen Adelindes Spezialitäten	ab Seite 340
Bücher und Literatur Häussler Rezeptbücher, Back- und Kochbücher	ab Seite 366
Produktion, Service, Stichwortverzeichnis AGB und Bestellformulare	ab Seite 372

Holzbackofen

Beste Backqualität mit
original Holzbacköfen





Original Holzbacköfen von Häussler

Über 45 Jahre Erfahrung. Qualität Made in Germany.



Holzbacköfen

Beste Qualität aus Heiligkreuztal

Wertvolle Unikate aus der Backofen-Manufaktur

Der Häussler Holzbackofen ist nicht irgendein Ofen. Der HABO ist regelrecht „aus dem Vollen geschnitzt“. Mit den dicken Schamottesteinen und dem massiven Metallgehäuse bringt er locker über eine halbe Tonne Gewicht auf die Waage – die großen gewerblichen Holzbacköfen wiegen oftmals sogar mehrere Tonnen. Aber weshalb bauen wir so schwere Öfen? Ganz einfach: Die Physik lässt sich schlicht und einfach nicht überwinden. Masse bringt Klasse! Wer einmal die Köstlichkeiten aus einem vollschamottierten Ofen genossen hat, weiß die Qualität zu schätzen. Der HABO speichert die Hitze des Feuers in seinem Schamottemantel und gibt sie danach kräftig, aber schonend an das Backgut ab. Im Ofen herrscht eine ruhende Backatmosphäre, die optimale Ergebnisse garantiert.

Deshalb ein

Holzbackofen von Häussler

- Extrem lange Lebensdauer
- Hochwertigste Materialien: hervorragender Ofenguss und extrem hitzebeständige Spezialisierung
- Verschiedenartige Schamottesteine, optimal aufeinander abgestimmt
- Einfache Handhabung
- Gleichmäßige Backergebnisse
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis für den Betrieb eines Holzbackofens im Gebäude



Fraunhofer-Institut
für Bauphysik
Allgemeines baurechtliches
Prüfzeugnis

Für den Gegenstand:
Holzbackofen

Die werkseigene Produktion der
Firma Häussler garantiert Ihnen
Qualität "Made in Germany"



So einfach geht's



Aufheizen



Ausräumen



Einschießen



Genießen

Direkte Befeuerung

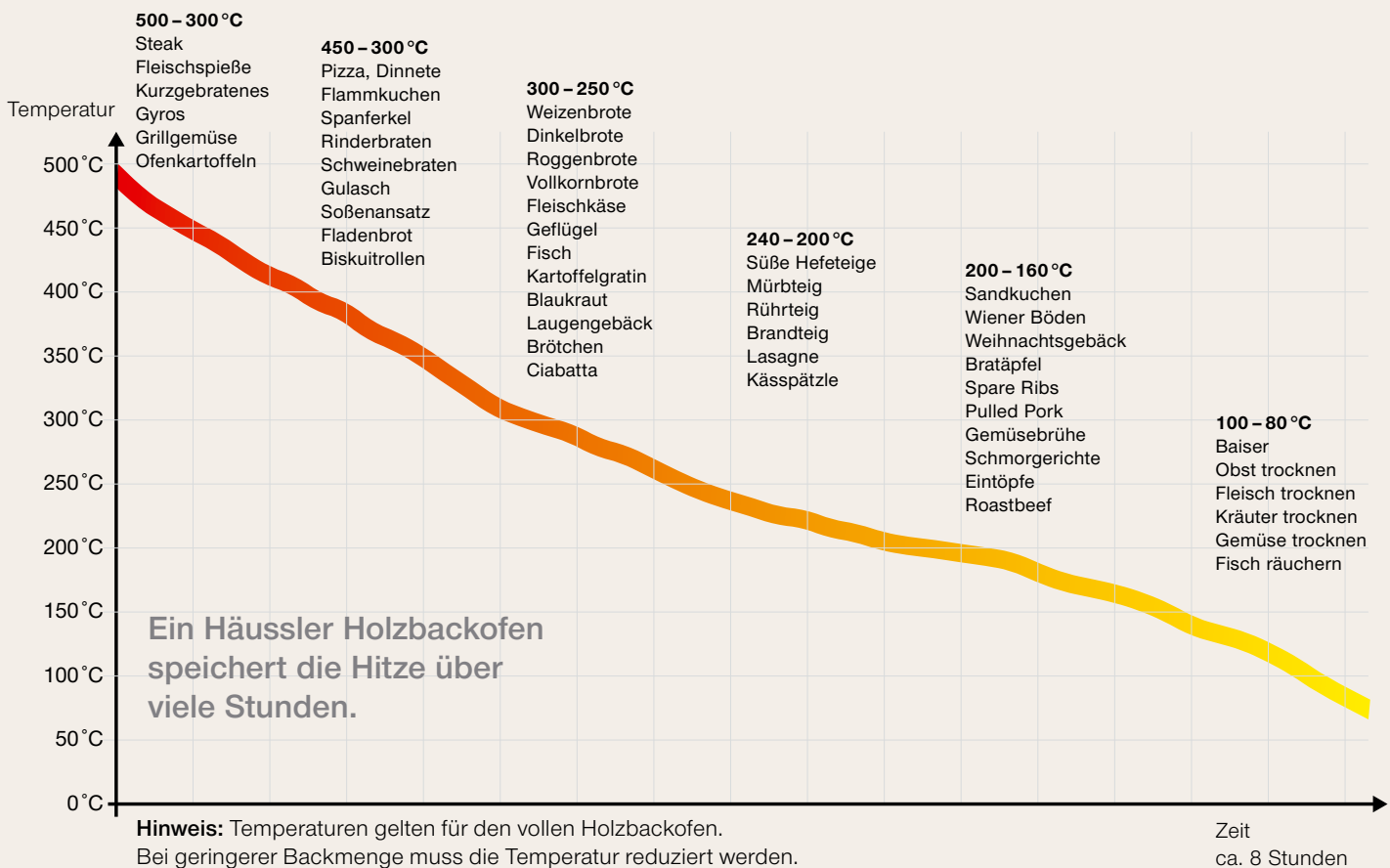
Bequemes Backen

Es gibt zwei Möglichkeiten einen Holzbackofen zu befeuern: Direkt im Backraum oder indirekt in einer separaten Befeuerungskammer. Der Häussler Holzbackofen wird direkt befeuert. Dies entspricht dem Prinzip des altdeutschen Ofens. Bei dieser Art der Befeuerung ist die Anfangshitze beziehungsweise Einschießtemperatur sehr hoch ($\approx 320\text{ }^{\circ}\text{C}$). Die Backhitze fällt dann sehr langsam und schonend ab. So hat der Ofen nach 4 bis 5 Stunden immer noch etwa $180\text{ }^{\circ}\text{C}$. Neben den hervorragenden Backergebnissen hat ein direkt befeuerter Ofen noch einen entscheidenden Vorteil: Im Gegensatz zum indirekt befeuerten Ofen muss man sich um kein Nachheizen kümmern und auch nicht ständig die Temperatur im Auge behalten.

Mit einem Häussler Holzbackofen ist das Backen sehr einfach und bequem.



Temperaturen



Gleichmäßige Hitze

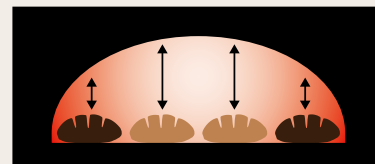
Ein Holzbackofen ohne Gewölbe

Über die Jahrhunderte konnten Holzbacköfen nur mit einem Gewölbe gebaut werden. Wie bei Torbögen, Brücken und Kellern wurde das Gewölbe aus statischen Gründen benötigt. Für das Backen hat das Gewölbe allerdings gravierende Nachteile. Denn durch die unterschiedliche Höhe im Backraum verteilt sich die Hitze ungleichmäßig. Bei den Häussler-Öfen ist dies anders. Durch die modernen Techniken braucht man kein Gewölbe mehr. Die Schamotteplatten werden mit hohem Pressdruck hergestellt und ermöglichen große Spannweiten. Im gesamten Backraum ist der Deckenabstand exakt gleich. Die Strahlungshitze wirkt gleichmäßig auf alle Brotlaibe. An jeder Stelle im Ofen wird ein identisches Backergebnis erzielt. Alle Brote haben die gleiche Bräunung.

In einem Gewölbeofen werden die Brote an der Seite allerdings schnell zu heiß. Aus diesem Grund müssen sie während des Backvorgangs komplett versetzt werden. Bei den Häussler-Öfen ist kein Versetzen notwendig. Dies spart eine Menge Arbeit und gewährleistet ein entspanntes Backen.

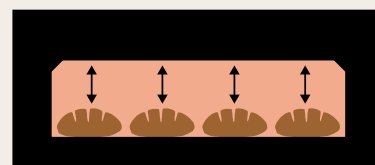
Klassischer Holzbackofen mit Gewölbe

- Ungleiche Backraumhöhen
- Ungleichmäßige Hitzeverteilung
- Ungleiche Backergebnisse
- Während des Backvorgangs ist ein Versetzen der Brote nötig



Häussler Holzbackofen ohne Gewölbe

- Gleiche Backraumhöhen
- Gleichmäßige Hitzeverteilung
- Einheitliche Backergebnisse
- Kein Versetzen der Brote während des Backvorgangs nötig



Was macht den Holzbackofen so faszinierend?

Geselligkeit

Das Feuer anzünden, Zeit haben, mit Freunden und Familie genießen ...

Einen Tag gestalten, sich die Zeit nehmen, für das was Ihnen Freude macht!

„Das Brot backen, die Kraft des Feuers erleben, bringt uns wieder zurück, um uns zu erden.“
Mit dem Häussler Holzbackofen ist das Backen ganz einfach. Wir geben Ihnen genaue Aufheizzeiten, Backzeiten und Backtemperaturen an die Hand. Auch die benötigten Holzmenngen finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung. So gut vorbereitet können Sie nach dem Einschließen schon den sich ausbreitenden würzigen Duft genießen und sich auf Ihre selbstgebackenen Holzofenspezialitäten freuen. Hausgemachtes Brot, knusprige Pizzen und Flammkuchen, krosses Kleingebäck, lockere Kuchen, saftiges Spanferkel und Braten, Spießchen, Aufläufe, Fisch und vieles mehr ...



Brot ca. 60 Minuten bei 280°C



Pizza ca. 3 – 4 Minuten bei 340°C



Schweinelende ca. 20 Minuten bei 340°C



Kuchen ca. 50 Minuten bei 190°C

Backqualität

**Rückkehr zur besten Backqualität
Würziger Duft, Geschmack und Aroma ...**

Beim Backen im Häussler Holzbackofen bilden sich auf der Oberfläche des Gebackenen Röst- und Geschmacksstoffe, die Feinschmecker besonders schätzen. Bis heute, im Zeitalter modernster Techniken, ist diese Art des Backens unübertroffen. Der Wunsch nach Natürlichkeit und Ursprünglichkeit wird mit einem Holzbackofen auf köstlichste und gesunde Weise erfüllt. Der Häussler Holzbackofen eignet sich sehr gut zum Backen, Braten und Dörren. Egal ob Spanferkel oder Geflügel – Fleisch wird knusprig braun & saftig gebraten. Ist der Ofen erst einmal aufgeheizt, hält er aufgrund seiner hohen Wärmespeicherfähigkeit sehr lange eine hohe Temperatur. So backen Sie zuerst die Gerichte, die am meisten Hitze brauchen, wie zum Beispiel Pizzen und Flammkuchen, dann Brote und Fleisch, und danach noch Kuchen und Feingebäck. Die Restwärme eignet sich optimal zum Trocknen von Pilzen und Obst.

Was sind die Vorteile?

Natürlicher Brennstoff

Das Feuerholz

Holz ist ein vollkommen natürlicher Brennstoff. Der Umgang mit ihm macht Freude und spricht die Sinne an. Jedes Holz riecht anders und hat eine individuelle Farbe und Maserung. Dieser Brennstoff hat Charakter und ist dazu noch CO₂-neutral. Zum Aufheizen des Holzbackofens eignen sich alle unbehandelten Hölzer – vom Reisig bis zum Scheitholz. Wir empfehlen Fichten-, Tannen- und Kiefernholz. Diese entwickeln durch das Harz ein besonderes Aroma und haben beim Abbrand eine weiche Flamme. Es können aber auch Reisig, Reb- und Baumhölzer verwendet werden. Bucheholz hat den Vorteil, dass es weniger raucht. Insgesamt hängt der Holzbedarf von der Ofengröße ab. Die genauen Angaben sind in unseren Bedienungsanleitungen enthalten. Für eine langanhaltende Hitze beträgt die Aufheizzeit etwa 2 bis 2,5 Stunden.



Schamotte

Feuerfeste Tonerde

Auf Stein zu backen ist eine der natürlichsten und ältesten Methoden Brot herzustellen. Die Steine der Häussler Holzbacköfen werden ausschließlich aus naturbelassenen Rohstoffen hergestellt. Feuerfeste Tonerde wird getrocknet, gemahlen und gebrannt. Dieses gebrannte Tonerdemehl wird wieder mit frischem, ungebranntem Ton und Wasser in einem exakten Mischungsverhältnis gemischt. Diese Mischung wird in die vorgefertigten Häussler Formen gepresst, luftgetrocknet und dann bei sehr hohen Temperaturen 48 Stunden lang gebrannt. Diese Herstellungsweise verleiht den Schamottesteinen einen hohen Grad an Porosität. Dadurch kann der Schamottestein beim Backen die Feuchtigkeit in idealer Weise aufnehmen und danach wieder an das Backgut abgeben. Jeder Stein muss bestimmte Eigenschaften besitzen – je nach Position im Ofen. Die Häussler Schamottesteine werden deshalb mit unterschiedlichen Mischungsverhältnissen, Formen und Dicken gebrannt. Denn nur mit der richtigen Steinkombination können Sie sich an stets gleichmäßig guten Holzofen-Spezialitäten erfreuen. Haar- und Spannungsrisse können entstehen. Diese beeinträchtigen die Backergebnisse aber nicht.



Wenn es mal schnell gehen soll!

Pizza backen an der Glut nach 30 Minuten

Nach 30 Minuten können Sie Kurzgebackenes wie z.B. Pizza, Flammkuchen, Fladenbrote, Fleischspieße, Fischstücke und Ofengemüse und vieles weitere backen. Also kurz gesagt: Alles was innerhalb von 10 Minuten gebacken oder gebraten wird, eignet sich für das schnelle Backen an der Glut.

So geht's:

Holzmenge ca. 30 Minuten abbrennen lassen, die Glut zur Seite schieben und erneut Holz auf die Glut legen. Der erste Backgang beginnt dort, wo die Glut lag. Nach jeder Pizza muss die Glut zunächst verschoben werden, um ausreichend Bodenhitze zu gewährleisten, bis der Ofen genügend Speicherhitze aufbaut. Sobald der Ofen stabil ist, kann dauerhaft an der Glut gebacken werden.

Holzmenge zum Aufheizen

HABO Gusto: 3 kg

HABO 4/6: 4 kg

HABO 6/8: 5 kg

Hinweis: Zusätzlich wird noch Holz zum Nachlegen auf der Glut benötigt.

Häufig gestellte Fragen

Was kann ich im Häussler Holzbackofen backen?

Alles was Ihr Herz begehrt: Pizzen, Flammkuchen, Brote, Kuchen, Plätzchen, Spanferkel, Braten, Grill-spezialitäten, Aufläufe und vieles mehr.

Wie reinige ich den Häussler Holzbackofen?

Feuer reinigt! Egal, ob Sie backen, braten oder dörren – Ihr Holzbackofen ist durch die selbst-reinigende Pyrolyse (Ausbrennen) nach jedem Aufheizen wieder absolut geschmacks- und geruchsneutral. Deshalb ist es völlig ausreichend, wenn Sie den Innenraum einfach nur mit einem Reinigungsbesen mit Edelstahlborsten auskehren.

Wie lange bleibt der Häussler Holzbackofen heiß?

Mit unseren Holzbacköfen können Sie über Stunden hinweg backen – ohne nachzuheizen. Beachten Sie die Grafik auf Seite 17.

Kann ich auch nachheizen?

Ja, das geht. Man macht einfach für 20 bis 30 Minuten, mit entsprechender Holzmenge, nochmals ein Feuer, räumt dann den Ofen aus und hat wieder ein höheres Temperaturlevel.

Kann ich die Glut zum Backen im Ofen belassen?

Generell wird der altdeutsche Holzbackofen nach dem Aufheizen ausgeräumt und es wird mit der Speicherwärme gebacken. Speziell für Kurzgebackenes wie z.B. Pizza oder Flammkuchen oder auch für Steak und Fleischspieße kann ein Teil der Glut im Ofen verbleiben. Er wird entweder in das hintere Drittel der Backfläche oder seitlich geschoben. Der Zug und die Türe bleiben leicht geöffnet. Bei Bedarf können einzelne Holzstücke nachgelegt werden. So kann über längere Zeit mit gleichbleibender Hitze gebacken werden.

Bei welchen Temperaturen wird gebacken?

Die empfohlenen Temperaturen sind in den Betriebsanleitungen aufgeführt sowie in den Rezepten und Büchern von Häussler angegeben.

Was sollte man beim Ofenkauf beachten?

Kapazität

Wie viel will ich auf einmal backen? Die Ofengröße ist ein wichtiges Kriterium. Wie viele Brote möchte ich auf einmal backen? Möchte ich für Freunde und Verwandte mitbacken? Wird sich die Familie vergrößern? Brauche ich Platz für große Pizzen? Will ich eine Weihnachtsgans samt Zutaten machen? Falls Sie unschlüssig sind, ob Sie ein kleineres oder größeres Modell wählen sollen, so empfehlen wir in der Regel den größeren Ofen.

Es ist immer gut, wenn man Reserven hat. Der Aufwand ist bei allen Modellen nahezu gleich und auch der Holzverbrauch ist im Grunde vernachlässigbar. Der Ofen muss beim Brotbacken nicht immer komplett gefüllt sein. Bei halber Ofenfüllung ist darauf zu achten, dass die Einschießtemperatur ca. 20 °C niedriger ist, damit die Hitze nicht zu intensiv wird. Bei den anderen Produkten ist dies weniger von Belang. Hier funktionieren auch kleine Mengen.

Maximales Fassungsvermögen

Kapazität	HABO Gusto	HABO 4/6	HABO 6/8	HABO 10	HABO 15
Brötchen ¹ (bis zu Stück)	ca. 15	ca. 18	ca. 25	ca. 40	ca. 60 ⁴
oder Brezeln ¹ (bis zu Stück)	ca. 12	ca. 15	ca. 20	ca. 28	ca. 48 ⁴
oder Pizzen ² Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 3	ca. 5	ca. 8	ca. 12	ca. 15
oder Brote ² 1 kg (bis zu Stück)	ca. 5	ca. 8	ca. 12	ca. 18	ca. 28
oder Hefezöpfe ¹ 1450 g (bis zu Stück)	ca. 5	ca. 6	ca. 8	ca. 12	ca. 20 ⁴
oder Schweinehals ³ (bis zu kg)	ca. 5	ca. 10	ca. 15	ca. 20	ca. 26

¹ wird auf dem passenden Blech gebacken

² wird direkt auf dem Stein gebacken

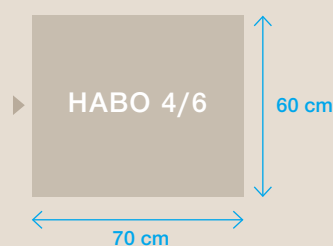
³ wird gebacken in der Bratpfanne (oder in einer Kasserolle oder einem ähnlichen passenden Behältnis)

⁴ wird auf mehreren Blechen verteilt gebacken

Backflächen im Vergleich



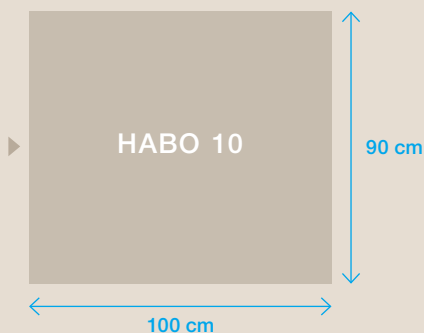
Knetmaschinenempfehlungen:
Nova/Alpha/Alpha 2G
SP 10 KA



Knetmaschinenempfehlung:
SP 15 KA



Knetmaschinenempfehlung:
SP 20 KA



Knetmaschinenempfehlungen:
SP 30 KA



Knetmaschinenempfehlung:
SP 40 KA

ORIGINAL HÄUSSLER HOLZBACKOFEN



Holzbacköfen

Serie HABO

Backen auf Schamotte

Die Häussler Holzbacköfen sind nach dem bewährten System des altdeutschen Holzbackofens gebaut. Charakteristisch hierfür ist das Feuermachen direkt im Backraum. Ganz entscheidend für gute Backergebnisse ist das Temperaturverhältnis von Ober- und Unterhitze. Nur mit der richtigen Steinkombination erhält man die legendäre Holzofenqualität. Unsere Backöfen verfügen über eine extrem hitzebeständige Spezialisierung und exakt aufeinander abgestimmte Schamottesteine:

Decken- und Bodenplatten, sowie die Seitensteine sind aus unterschiedlichen Materialien und Stärken gefertigt. Dadurch speichern und geben sie die Backhitze genau im richtigen Verhältnis zueinander ab. Das Material der Steine wird aus verschiedenen, prädestinierten Tongruben gewonnen. Die exakte Temperatur zeigt das Thermometer. So erreicht unser Holzbackofen eine Handhabungssicherheit, die dem elektrischen Ofen gleicht.

Merkmale der HABO-Serie



Die Ascheklappe

Hier befördern Sie die Asche bequem und sauber in die Ascheschublade.



Die Backfläche mit Hitzeschild

Jeder Stein an seinem Platz, das ausgeklügelte Häussler-System sorgt für perfekte Backergebnisse.



Die Ascheschublade

Hier kann die Restasche auskühlen und danach einfach und bequem entsorgt werden.



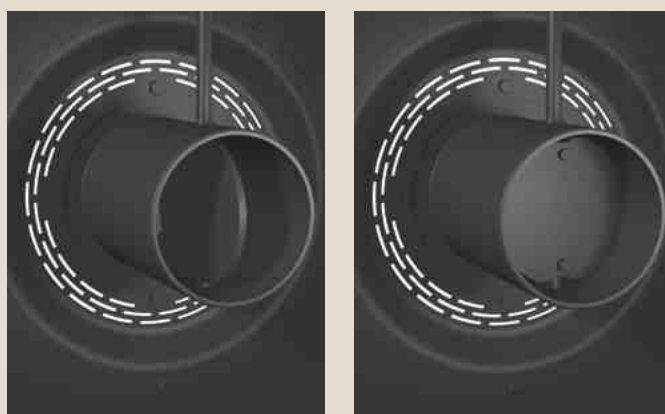
Das Bimetall-Zeigerthermometer

Nach dem Ausräumen des Ofens lesen Sie hiermit die Temperatur im Innern des Ofens ab. So wissen Sie genau, wann Ihre Backwaren in den Ofen müssen.



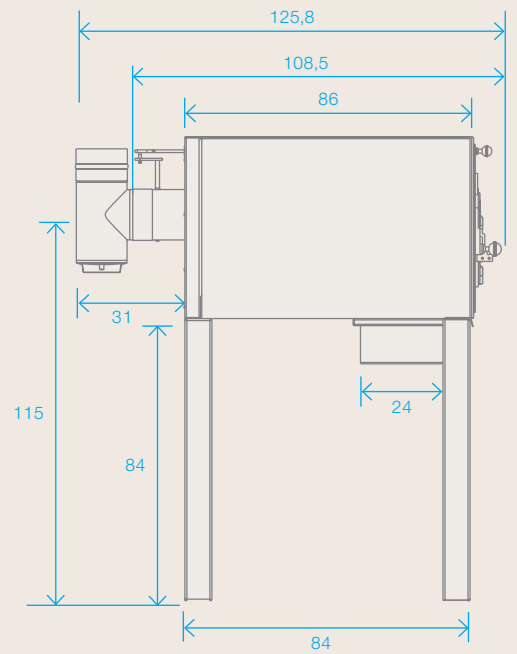
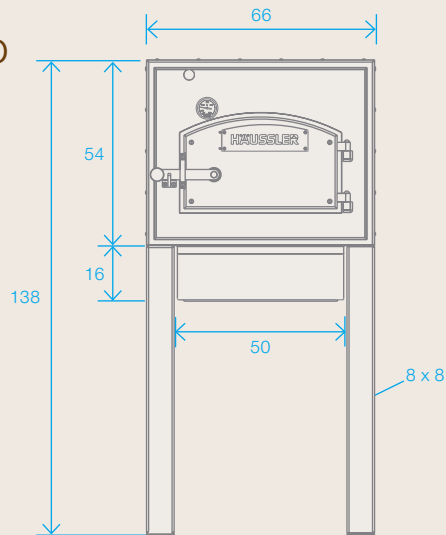
Der Zug

Hiermit regeln Sie die Stellung der Abluftklappe auf der Rückseite des Holzbackofens.



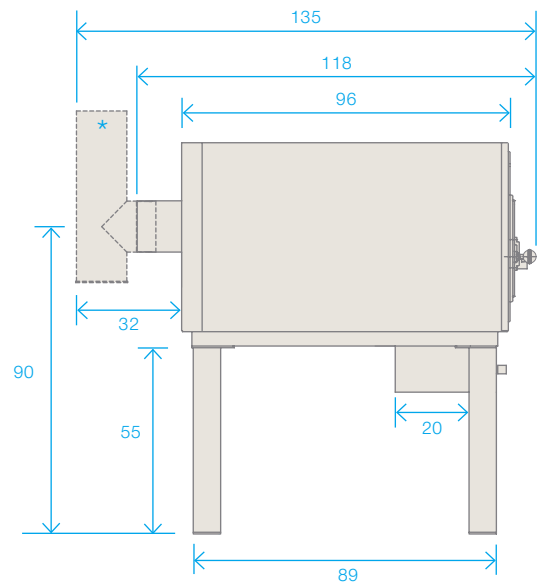
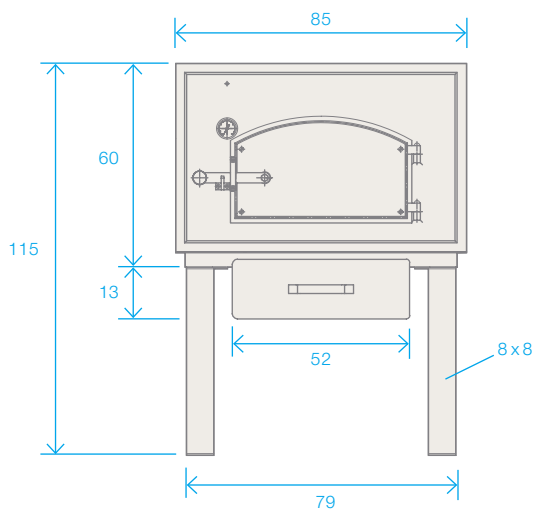
Außenmaße in der Übersicht

HABO Gusto



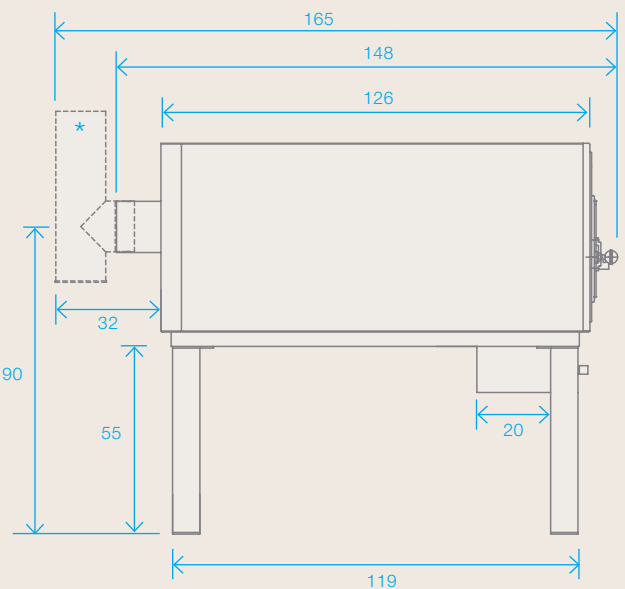
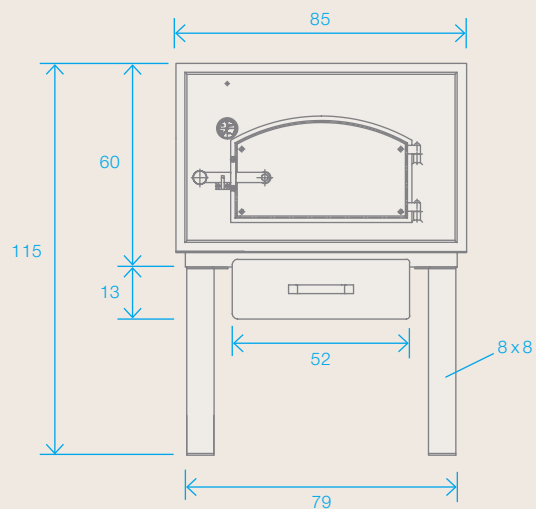
Maßangaben mit Ofenbeinen (Einschusshöhe 95 cm)

HABO 4/6



Maßangaben mit normalen Ofenbeinen (Einschusshöhe 71 cm). Optional Ofenbeine mit einer Länge von 79 cm für Einschusshöhe 95 cm.

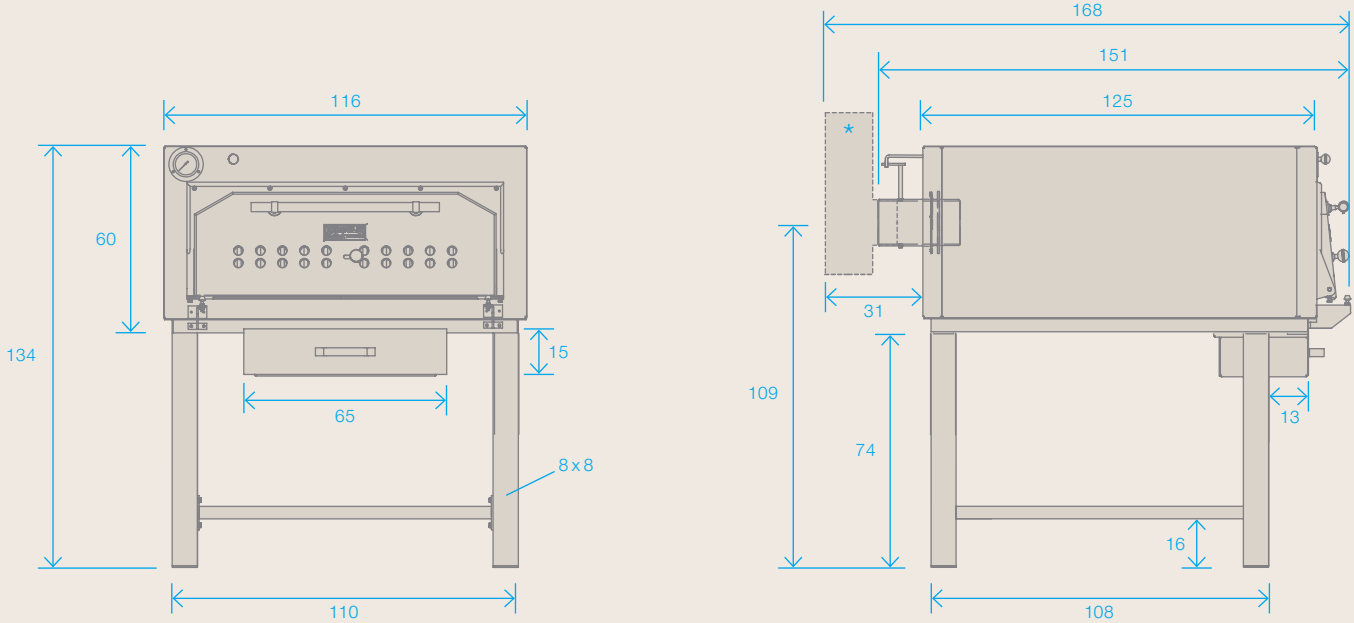
HABO 6/8



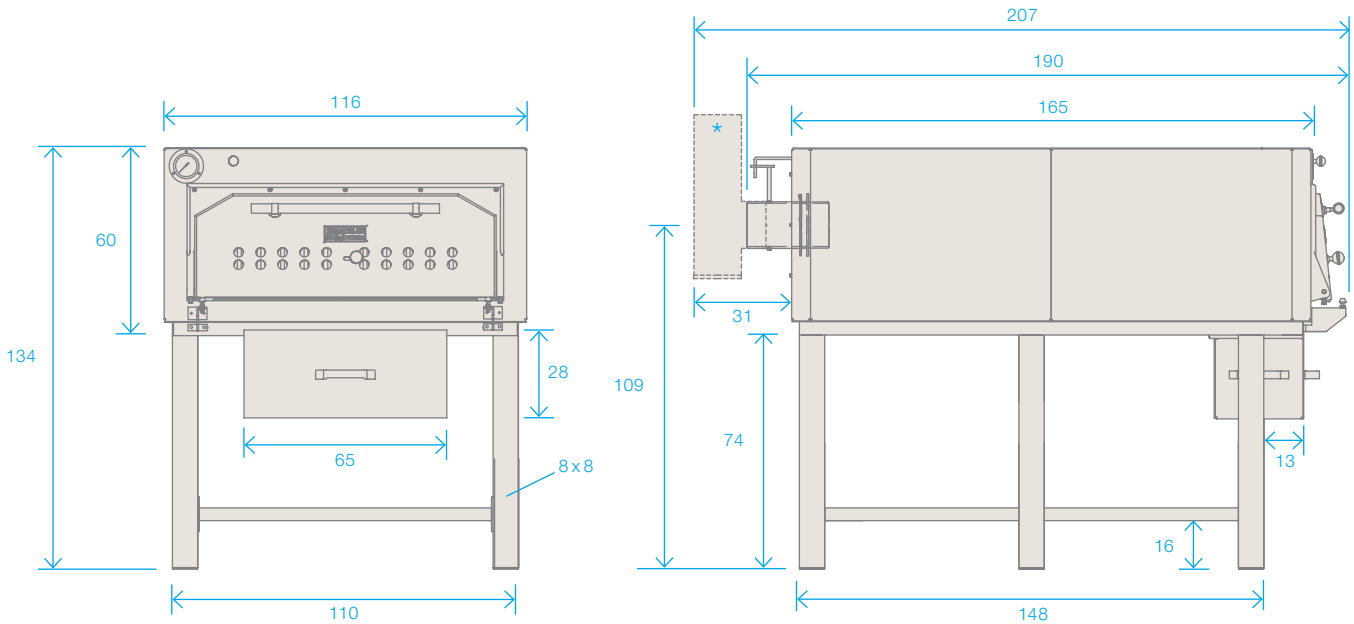
Maßangaben mit normalen Ofenbeinen (Einschusshöhe 71 cm).
Optional Ofenbeine mit einer Länge von 79 cm für Einschusshöhe 95 cm.

*Rauchrohr nicht im Lieferumfang enthalten.
Außenmaße in Zentimeter.

HABO 10



HABO 15



* Rauchrohr nicht im Lieferumfang enthalten.
Außenmaße in Zentimeter.



Holzbackofen

HABO Gusto

Da steckt viel Herzblut von uns drin!

Wir sind uns ziemlich sicher: das neueste Mitglied der HABO-Familie – der HABO Gusto – wird bei den Besucherinnen und Besuchern im Backdorf und auch bei Ihnen beim Katalogdurchblättern für große Augen, für ein überraschtes „Echt jetzt?“ und vielleicht auch für ein Strahlen über das ganze Gesicht sorgen. Zu Recht finden wir! Denn der HABO Gusto, allein der Name klingt schon so verheißungsvoll, erfüllt alle Wünsche, die Sie in den letzten Jahren immer wieder an uns herangetragen haben.

Sie wüssten sich einen Häussler Holzofen mit allem Drum und Dran, quasi zum direkt einladen und loslegen, ohne langes Blättern im Katalog, ohne lange Überlegungen, welche Füße, welches Ofenrohr denn nun das richtige Zubehör ist. Ok – wir haben es einfach einfach gemacht. Der HABO Gusto ist ein Komplettpaket, alles passt perfekt zusammen. Also Haken dran, Wunsch erfüllt.

Ganz weit oben auf Ihrer Wunschliste stand auch ein attraktiver Preis, ein Preis, mit dem man sich endlich

den schon lang gehegten Traum von einem echten Häussler erfüllen kann. Das ist uns gelungen: gerade einmal 4.690 € kostet das Komplettpaket. Der HABO Gusto ist also auch ein Traumerfüller. Ganz klar: Haken dran.

Mobil soll er sein, hat uns Martina vom Bodensee in den Wunschzettel geschrieben, sie habe da zwei Plätzchen, an denen die Sonne scheint – mal eher zur Mittagszeit, mal eher gegen Abend und dann auch noch mit Seesicht. Und es wäre doch schön, wenn der Backofen mit der Sonne mitwandern würde. Ja, Martina, das wäre schön und sogar machbar! Mit seinen vier Rädern heißt es für den HABO Gusto: immer der Sonne oder dem Lieblingsplatz nach. Wunsch erfüllt, liebe Martina!

Das Aussehen ist ja auch so ein Thema. Und tatsächlich haben wir neben den inneren Werten sehr viel Aufmerksamkeit auf das Äußere gelegt. Und das hat sich wirklich gelohnt. Allein die designorientierte Dachführung macht unseren HABO Gusto zum echten Hingucker im Garten.

So – und ganz zum Schluss haben wir uns selbst noch einen Wunsch erfüllt. Oder besser gesagt, einen Anspruch. „Für uns war während der Entwicklungszeit immer klar: gerne erfüllen wir die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden, aber das darf nie auf Kosten der Qualität gehen“ so Elmar Kornwachs aus der Geschäftsleitung. Denn jeder Backofen, der die Manufaktur verlässt, müsse dem Häussler-Anspruch genügen, da sei man überhaupt nicht kompromissbereit. „Wir haben viel getüftelt, ausprobiert, wieder verworfen, neu konstruiert, diskutiert – und irgendwann hat es gepasst. Kein Wunder also, dass im neuen HABO Gusto so viel Herzblut drinsteckt“, freut sich Elmar, mit seinem Entwicklerteam, über das neue Familienmitglied „aber so sind wir bei Häussler nun mal: wir machen so lange, bis es wirklich passt.“

NEU



Holzbackofen

HABO Gusto Komplettpaket Ausführung schwarz

NEU

Alles drin, alles dran: der neue Habo Gusto hat wirklich alles, was Sie brauchen. Von den Füßen bis zum Ofenrohr. Einfach bestellen, abholen und loslegen.

Im Lieferumfang enthalten:

- HABO Gusto in schwarz
- Häussler-Logo Tür in schwarz
- Rauchrohrabzug in schwarz
- Dach in schwarz
- mobiles Fahrgestell in schwarz
- Ofenbeine
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- Aschekrücke
- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech

Backfläche B x T	43 x 61 cm
Türöffnung B x H	42,5 x 25 / 20 cm
Außenmaße B x T x H (ohne Rauchrohr)	71 x 145 x 148 cm
Abgasanschluss*	115 cm bei EH 95 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Gewicht	397 kg

Kapazität	
Brötchen ¹ (bis zu Stück)	ca. 15
oder Brezeln ¹ (bis zu Stück)	ca. 12
oder Pizzen ² Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 3
oder Brote ² 1 kg (bis zu Stück)	ca. 5
oder Hefezöpfe ¹ 450 g (bis zu Stück)	ca. 5
oder Schweinehals ³ (bis zu kg)	ca. 5 kg

¹ auf Blech gebacken ² auf dem Stein gebacken ³ in der Bratpfanne

**Ausführung
schwarz**



Ausführung schwarz

Der HABO Gusto ist in schwarzer Ausführung erhältlich, wobei sowohl das Rauchrohr, das Dach, das Fahrgestell als auch das Häussler-Logo in dieser Farbe gefertigt sind.

3/301992 HABO Gusto Komplettpaket (Ausführung schwarz)	€ 4.690,-
--	-----------

Holzbackofen

HABO Gusto Komplettpaket

Ausführung Edelstahl

Alles drin, alles dran: der neue Habo Gusto hat wirklich alles, was Sie brauchen. Von den Füßen bis zum Ofenrohr. Einfach bestellen, abholen und loslegen.

Im Lieferumfang enthalten:

- HABO Gusto in schwarz
- Häussler-Logo Tür in Edelstahl
- Rauchrohrabzug in Edelstahl
- Dach in Edelstahl
- mobiles Fahrgestell in Edelstahl
- Ofenbeine
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- Aschekrücke
- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech



Ausführung Edelstahl

Der HABO Gusto steht auch in einer Edelstahl-Ausführung zur Verfügung. In dieser Variante sind das Rauchrohr, das Dach, das Fahrgestell sowie das Häussler-Logo in Edelstahl gefertigt.

3/301993 HABO Gusto Komplettpaket (Ausführung Edelstahl)	€ 4.590,-
---	-----------

Backfläche B x T	43 x 61 cm
Türöffnung B x H	42,5 x 25 / 20 cm
Außenmaße B x T x H (ohne Rauchrohr)	71 x 145 x 148 cm
Abgasanschluss*	115 cm bei EH 95 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Gewicht	397 kg

Kapazität	
Brötchen ¹ (bis zu Stück)	ca. 15
oder Brezeln ¹ (bis zu Stück)	ca. 12
oder Pizzen ² Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 3
oder Brote ² 1 kg (bis zu Stück)	ca. 5
oder Hefezöpfe ¹ 450 g (bis zu Stück)	ca. 5
oder Schweinehals ³ (bis zu kg)	ca. 5 kg

¹ auf Blech gebacken ² auf dem Stein gebacken ³ in der Bratpfanne



Holzbackofen

HABO Gusto

Ofenkörper ohne Ofenbeine

Den HABO Gusto gibt es auch nur als Ofenkörper. So können Sie den Ofen für individuell gestalten und z.B. auf einen Sockel bauen.

Im Lieferumfang enthalten:

- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- Ofenbeine
- Aschekrücke
- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech

Weiteres Zubehör finden Sie ab Seite 38.

Backfläche B x T	43 x 61 cm
Türöffnung B x H	42,5 x 25 / 20 cm
Außenmaße B x T x H (bei EH 95 cm)	66 x 108,5 x 138 cm
Abgasanschluss*	31 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Gewicht ohne Ofenbeinen	345 kg
3/301619 ohne Beine	€ 3.470,-

* Maß ohne Beine. Unterkante Ofenkörper bis Mitte Rauchrohrstützen.

Kapazität	
Brötchen ¹ (bis zu Stück)	ca. 15
oder Brezeln ¹ (bis zu Stück)	ca. 12
oder Pizzen ² Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 3
oder Brote ² 1 kg (bis zu Stück)	ca. 5
oder Hefezöpfe ¹ 450 g (bis zu Stück)	ca. 5
oder Schweinehals ³ (bis zu kg)	ca. 5 kg

¹ auf Blech gebacken ² auf dem Stein gebacken ³ in der Bratpfanne

Optionales Zubehör für HABO Gusto

3/301620 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	€ 190,-
3/301621 Ofenbeine für Fahrgestell Einschusshöhe 95 cm	€ 180,-



Beine nicht im
Lieferumfang
enthalten.

Optionales Zubehör für HABO Gusto



Anbautisch

Der Anbautisch bietet Ihnen zusätzliche Arbeitsfläche direkt am Ofen. Ablagefläche in Edelstahl, Seitenflächen schwarz beschichtet.

Art.-Nr. 3/301630 € 135,-



Gerätehalter

Der Gerätehalter dient zur Aufbewahrung von Geräten wie Aschekrücke und Reinigungsbesen und ist in 7,5 cm Schritten höhenverstellbar.

Art.-Nr. 3/301631 € 45,-



Einlegeboden

Der zusätzliche Einlegeboden bietet flexible Ablagefläche für Ihr Ofenzubehör und ist in 7,5 cm Schritten höhenverstellbar.

Edelstahl Art.-Nr. 3/301629 € 169,-



Achtung! Bei der schwarzen Ausführung dürfen keine heißen Pfannen oder Ähnliches auf der schwarz lackierten Fläche abgestellt werden (max. 180°C).

Schwarz Art.-Nr. 3/301628 € 145,-



Häussler-Logo

Das Häussler-Logo an der Tür gibt es in 2 verschiedenen Farben: schwarz und in Edelstahl.

Schwarz Art.-Nr. 3/301632 € 29,-
Edelstahl Art.-Nr. 3/301991 € 26,-



Fahrgestell

Holzbackofen-Fahrgestell mit Rädern für bequemen Transport und praktischer Ablagefläche.

Schwarz Art.-Nr. 3/301622 € 390,-
Edelstahl Art.-Nr. 3/301623 € 410,-

Beine nicht im Lieferumfang enthalten.
Bitte Ofenbeine Art.-Nr. 301621 mitbestellen.

Holzbackofen

HABO 4/6

Der Allrounder im Haushalt

Wie alle unsere Holzbacköfen ist der HABO 4/6 ein direkt befeuerter Ofen, welcher mit ruhender Strahlungswärme backt. Er ist nach etwa 2 – 2 ½ Stunden anheizen heiß und gibt seine Wärme langsam und schonend abfallend wieder ab. Sie können nacheinander backen: Ab 340 °C Pizza und Dinnete, bei 280 °C Brot und Fleisch, danach noch Kuchen, Hefezöpfe und vieles mehr. Ofen kann auch teilzerlegt gekauft werden. Informationen auf Seite 37.

Im Lieferumfang enthalten:

- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- Aschekrücke
- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech

Backfläche B x T	60 x 70 cm
Türöffnung B x H	48 x 28 cm
Außenmaße B x T x H	85 x 117 x 60 cm
Abgasanschluss*	35 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Gewicht mit Ofenbeinen	505 kg
3/303680 Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	€ 240,-
3/303681 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	€ 260,-
3/300100 ohne Beine	€ 3.790,-

* Maß ohne Beine. Unterkante Ofenkorpus bis Mitte Rauchrohrstutzen.

Kapazität	
Brötchen ¹ (bis zu Stück)	ca. 18
oder Brezeln ¹ (bis zu Stück)	ca. 15
oder Pizzen ² Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 5
oder Brote ² 1 kg (bis zu Stück)	ca. 8
oder Hefezöpfe ¹ 450 g (bis zu Stück)	ca. 6
oder Schweinehals ³ (bis zu kg)	ca. 10

¹ auf Blech gebacken ² auf dem Stein gebacken ³ in der Bratpfanne



Beine nicht im
Lieferumfang
enthalten.

**auch
teilzerlegt
erhältlich**

Holzbackofen

HABO 6/8

Darf es etwas mehr sein?

Dieser Backofen ist ideal für Ihren Garten oder Ihr Haus. Mit dem Fassungsvermögen von bis zu 12 Broten oder bis zu 25 kg Fleisch im Bräter eignet der HABO 6/8 sich nicht nur für den größeren Haushalt, sondern Sie können nach Herzenslust bis zu 30 Freunde bei einer Familienfeier bekochen und backen. Begeistern Sie sich und Ihre Freunde mit diesem robusten Alleskönner. Auch teilzerlegt erhältlich. Informationen auf Seite 37.

Im Lieferumfang enthalten:

- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- Aschekrücke
- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech

Backfläche B x T	60 x 100 cm
Türöffnung B x H	48 x 28 cm
Außenmaße B x T x H	85 x 147 x 60 cm
Abgasanschluss*	35 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Gewicht mit Ofenbeinen	640 kg
3/303680 Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	€ 240,-
3/303681 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	€ 260,-
3/300101 ohne Beine	€ 4.390,-

* Maß ohne Beine. Unterkante Ofenkörper bis Mitte Rauchrohrstützen.

Kapazität	
Brötchen ¹ (bis zu Stück)	ca. 25
oder Brezeln ¹ (bis zu Stück)	ca. 20
oder Pizzen ² Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 8
oder Brote ² 1 kg (bis zu Stück)	ca. 12
oder Hefezöpfe ¹ 450 g (bis zu Stück)	ca. 8
oder Schweinehals ³ (bis zu kg)	ca. 15

¹ auf Blech gebacken ² auf dem Stein gebacken ³ in der Bratpfanne

auch
teilzerlegt
erhältlich



Beine nicht im
Lieferumfang
enthalten.

Holzbackofen

HABO 10 & HABO 15

Für Großhaushalte und Kleingewerbe

Unsere Kleinsten aus der Gewerbeserie zeichnen sich durch gleichmäßige Backergebnisse und flexible Aufstellmöglichkeiten aus. Dies ist auch bei unseren „Großen“ immer gewährleistet. Durch das integrierte Thermometer – wie bei allen unseren Öfen – können Sie Ihr Backgut sicher und temperaturgerecht einschieben und haben somit Gelinggarantie.

Im Lieferumfang enthalten:

- Fern-Thermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- Aschekrücke
- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech

	HABO 10	HABO 15
Backfläche B x T	90 x 100 cm	90 x 140 cm
Türöffnung B x H	92 x 27 cm	92 x 27 cm
Außenmaße B x T x H	115 x 149 x 134 cm	115 x 189 x 134 cm
Einschusshöhe	90 cm	90 cm
Abgasanschluss*	109 cm	109 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht	905 kg	1150 kg
Art.-Nr.	2/200101	2/200102
Preis	€ 8.920,-	€ 10.500,-

* vom Fußboden bis Mitte Rauchrohrstutzen

Kapazität	HABO 10	HABO 15
Brötchen ¹ (bis zu Stück)	ca. 40	ca. 60 ⁴
oder Brezeln ¹ (bis zu Stück)	ca. 28	ca. 48 ⁴
oder Pizzen ² Ø 28 (bis zu Stück)	ca. 12	ca. 15
oder Brote ² 1 kg (bis zu Stück)	ca. 18	ca. 28
oder Hefezöpfe ¹ 450 g (bis zu Stück)	ca. 12	ca. 20 ⁴
oder Schweinehals ³ (bis zu kg)	ca. 20	ca. 26

¹ auf Blech gebacken ² auf dem Stein gebacken ³ in der Bratpfanne
⁴ wird auf mehreren Blechen verteilt gebacken



**Tür über
gesamte
Ofenbreite**

In unserem gewerblichen Sortiment sind weitere Ofengrößen erhältlich.

Exklusives Starterpaket **HABO 4/6**

Mit diesem Starterpaket können Sie direkt mit dem HABO 4/6 loslegen. Alles Wichtige ist enthalten.

Paket enthält:

- HABO 4/6 Holzbackofen (ohne Ofenbeine)
- Aschekrücke
- Backschieber 175 cm, oval 40 x 28 cm
- Reinigungsbesen 16 cm mit Stiel
- Alu-Lochblech, 47 x 64 cm
- Dauerbackfolie
- Das große Holzofen-Backbuch

Art.-Nr. 3/304048

€ 4.050,-

Optional:

3/303680 Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	€ 240,-
3/303681 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	€ 260,-



Exklusives Starterpaket **HABO 6/8**

Mit diesem Starterpaket können Sie direkt mit dem HABO 6/8 loslegen. Alles Wichtige ist enthalten.

Paket enthält:

- HABO 6/8 Holzbackofen (ohne Ofenbeine)
- Aschekrücke
- Backschieber 175 cm, oval 40 x 28 cm
- Reinigungsbesen 16 cm mit Stiel
- Alu-Lochblech, 47 x 95 cm
- Dauerbackfolie
- Das große Holzofen-Backbuch

Art.-Nr. 3/304049

€ 4.660,-

Optional:

3/303680 Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	€ 240,-
3/303681 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	€ 260,-



Liefermöglichkeiten

Selbstabholer

Transportkosten sparen. Viele unserer Kunden holen den Ofen selbst mit einem Anhänger oder Lieferwagen in Heiligkreuztal ab. Wir verladen Ihnen den Ofen, sodass Sie nur noch eine Transportsicherung anbringen müssen. Dies lässt sich optimal mit dem Besuch im Backdorf verbinden.



Anlieferung

Bequem per Spedition. Selbstverständlich können Sie sich den Holzbackofen auch nach Hause liefern lassen. Der HABO ist ein schweres Gerät und wird von der Spedition gebracht. Fragen Sie uns – wir organisieren den optimalen Transport für Sie.



Wie soll der Ofen geliefert werden?

1



Ofen mit Ofenbeinen

Der Ofen kommt mit Metallbeinen. Sehr einfacher Ablauf: Ofen zum Aufstellort bringen, Beine anschrauben und an den Kamin anschließen. Nach dem Einbrennen ist der Ofen betriebsbereit. Vorteil gegenüber gemauerten Öfen: Er bleibt versetzbar.

2



Ofen ohne Ofenbeine

Für einen Sockel oder zum Wandeinbau. So kann der Ofen an bauseitige Gegebenheiten angepasst werden. Sie können von uns Sockelpläne mit Maßen und Aussparungen erhalten.

Für Sockel



Für Einbau



Als teilzerlegter Ofen



* Technische Daten/Maße auf Seite 32/33

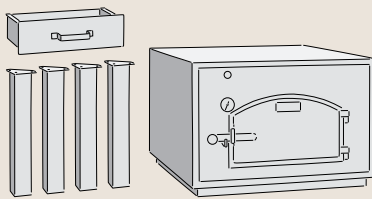
Ein HABO-Ofen ist schwer. Dies kann problematisch sein, wenn es zum Aufstellort über Treppen oder um Ecken geht. Hier empfiehlt sich die teilzerlegte Variante, bei der die Schamottesteine im Gehäuse noch nicht vermauert sind. Steine und Gehäuse können getrennt voneinander transportiert und am Aufstellort zusammengefügt werden. Bei dieser Variante ist der Gehäusedeckel verschraubt und dadurch abnehmbar.

HABO 4/6*	Teilzerlegt
3/300600	€ 3.790,-
3/303680 Ofenbeine (71)	€ 240,-
3/303681 Ofenbeine (95)	€ 260,-
Gewicht Gehäuse (= schwerstes Teil)	Ca. 125 kg

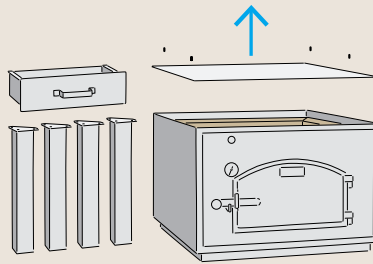
HABO 6/8*	Teilzerlegt
3/300601	€ 4.390,-
3/303680 Ofenbeine (71)	€ 240,-
3/303681 Ofenbeine (95)	€ 260,-
Gewicht Gehäuse (= schwerstes Teil)	Ca. 148 kg

Der Aufbau:

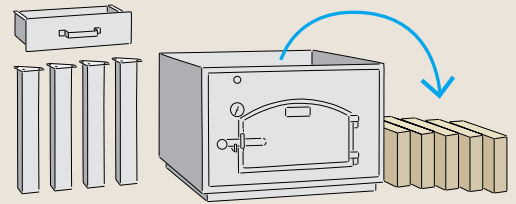
So wird der teilzerlegte Ofen geliefert



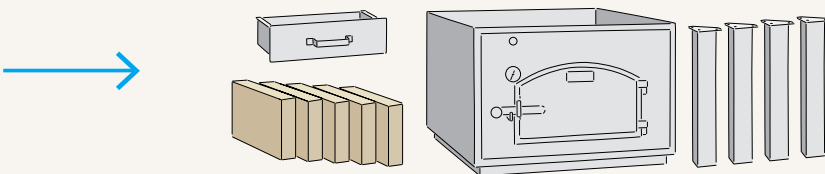
Abschrauben Gehäusedeckel



Herausnahme der Schamottesteine

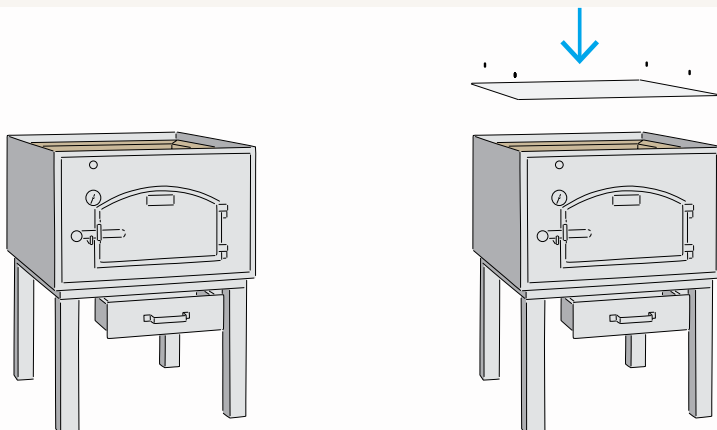
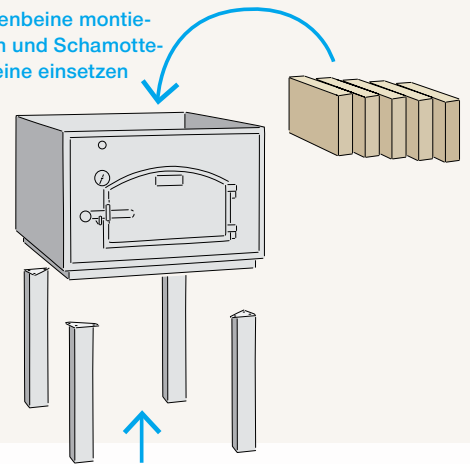


Getrennter Transport der Bauteile zum Aufstellort



Alle Bauteile am Aufstellort bereitlegen

Ofenbeine montieren und Schamottesteine einsetzen



Schamottesteine verfugen

Gehäusedeckel aufschrauben

Anschließen, trockenheizen und loslegen

Holzbackofen

HABO Dächer

Verschiedene Dachkonstruktionen für unterschiedliche Ofenmodelle.

Damit wird Ihr Holzbackofen nicht nur zum Schmuckstück sondern auch wetterfest. Ofen sind werksfertig vorbereitet, sodass ein Dach ruckzuck montiert werden kann.

Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf Seite 41



NEU

Mit stabilem Dachrahmen aus schwarz lackiertem Edelstahl für extra lange Haltbarkeit. Die Fassadenplatten im modernen Design passen farblich hervorragend zum Ofen.

Für Ofen	Farbe	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO Gusto	schwarz	12,6 kg	3/301624	€ 200,-
HABO Gusto	Edelstahl	12,6 kg	3/301625	€ 220,-

Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 4/6 / PARTY 2011	43 kg	1/303495	€ 850,-
HABO 6/8 / PARTY 2012	52 kg	1/303496	€ 1.130,-



Farbe: Schwarz

Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 4/6 / PARTY 2011	110 kg	1/300132	€ 770,-
HABO 6/8 / PARTY 2012	143 kg	1/300133	€ 840,-

Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 4/6 / PARTY 2011	110 kg	1/200132	€ 830,-
HABO 6/8 / PARTY 2012	143 kg	1/200133	€ 890,-



Pultdach, Metall

Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 4/6 / PARTY 2011	60 kg	1/303498	€ 1.210,-
HABO 6/8 / PARTY 2012	70 kg	1/303497	€ 1.260,-

inklusive Rauchrohrhalter für HABO Pultdach



Rauchrohrhalter (in HABO Pultdach enthalten)



Satteldach, Zink
anthrazit beschichtet

Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 4/6 / PARTY 2011	50 kg	1/300837	€ 1.210,-
HABO 6/8 / PARTY 2012	60 kg	1/300838	€ 1.290,-
HABO 10	90 kg	1/300839	€ 1.490,-
HABO 15	100 kg	1/301439	€ 1.600,-



Satteldach, Glas

Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
HABO 4/6 / PARTY 2011	ca. 80 kg	1/302726	€ 1.810,-
HABO 6/8 / PARTY 2012	ca. 100 kg	1/302727	€ 1.950,-

Rauchrohrabzug Edelstahl Natur (4/6, 6/8)	3/301511	€ 640,-
Rauchrohrabzug Schwarz lackiert (4/6, 6/8)	3/301533	€ 855,-

Holzbacköfen und Bausätze

Rauchrohrabzüge

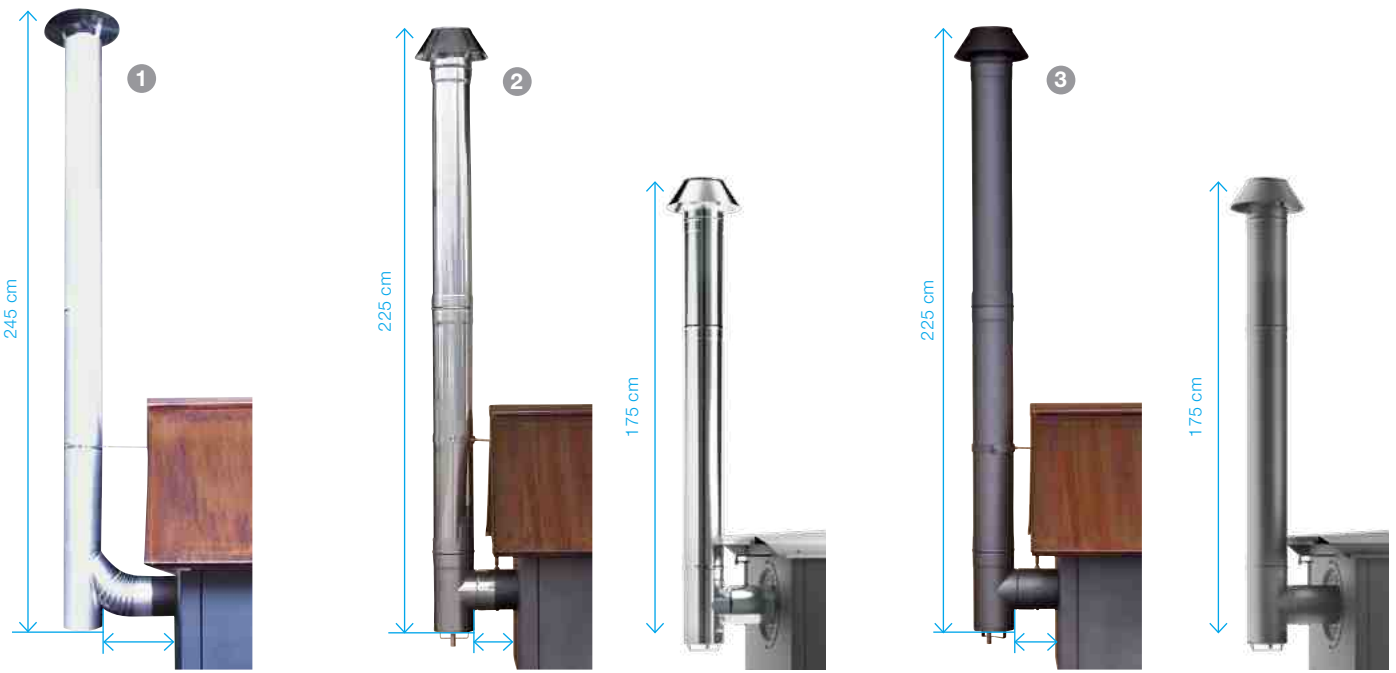
Komplett passend zur Dachkonstruktion
2,20 m hoch.

Bestehend aus: Kapselknie, 2 m Rohr, Regenhut
bzw. Enddüse, sowie Dreieckshalterung und
Rohr-schelle zur Befestigung an einem Satteldach.

Regenhut oder Enddüse?

Bei den aluminieren Rohren legen wir als Endstück einen Regenhut bei. Dieser verhindert bei diesen Rohren ein vorschnelles Rosten durch einfallendes Regenwasser.

Bei den Edelstahl Ausführungen dagegen verwenden wir die Düse. Diese bietet einen besseren Rauchabzug – vor allem auch bei drückendem Wetter. Optional ist aber auch hier ein Regenhut lieferbar – anstelle der Enddüse.



Rauchrohrabzug aluminert mit Regenhut

Rauchrohrabzug Edelstahl natur mit Enddüse

Rauchrohrabzug schwarz lackiert mit Enddüse

1 Rauchrohrabzug aluminert*:

Für HABO 4/6 UND HABO 6/8

(Ø 15 cm, Gewicht 7,7 kg)

Art.-Nr. 3/300147

€ 310,-

* Feuerverzinkte Rohre können unter ungünstigen Bedingungen Rost ansetzen, hierfür übernehmen wir keine Garantie.

2 Rauchrohrabzug Edelstahl natur:

Für HABO Gusto

(Ø 15 cm, Gewicht 9,1 kg, Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301634

€ 510,-

Für HABO 4/6 UND HABO 6/8

(Ø 15 cm, Gewicht 10,9 kg, Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301456

€ 580,-

3 Rauchrohrabzug Edelstahl schwarz lackiert:

Für HABO Gusto

(Ø 15 cm, Gewicht 9,3 kg, Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301633

€ 650,-

Für HABO 4/6 UND HABO 6/8

(Ø 15 cm, Gewicht 11,1 kg, Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301510

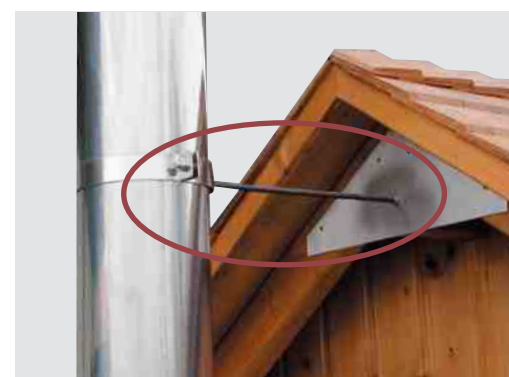
€ 730,-

NEU

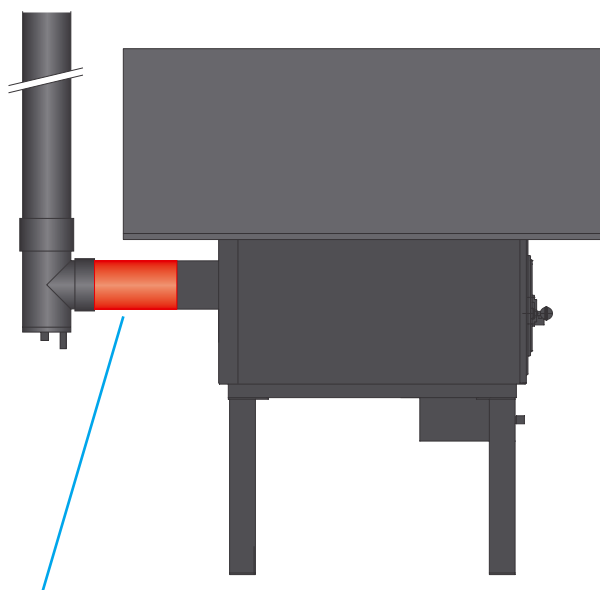
Rauchrohrabzug inkl. Befestigungsschelle mit Dreiecksplatte zur Befestigung des Rohres an einem Satteldach.**

** wird bei Ziegel- und Zinkdächern sowie Bausätzen benötigt.

Weitere Rauchrohre finden Sie auf Seite 75



Rauchrohre Distanzstücke



Bei größeren Dachvorsprüngen ist ein Distanzstück als Stützenverlängerung notwendig. Dieses ist in verschiedenen Ausführungen und Längen erhältlich. Distanzstücke passen auf den Ofenstützen und sind nur für waagrechten Einsatz verwendbar. Wir empfehlen die Länge von 1 m nicht zu überschreiten aufgrund des Zugverhaltens vom Ofen.

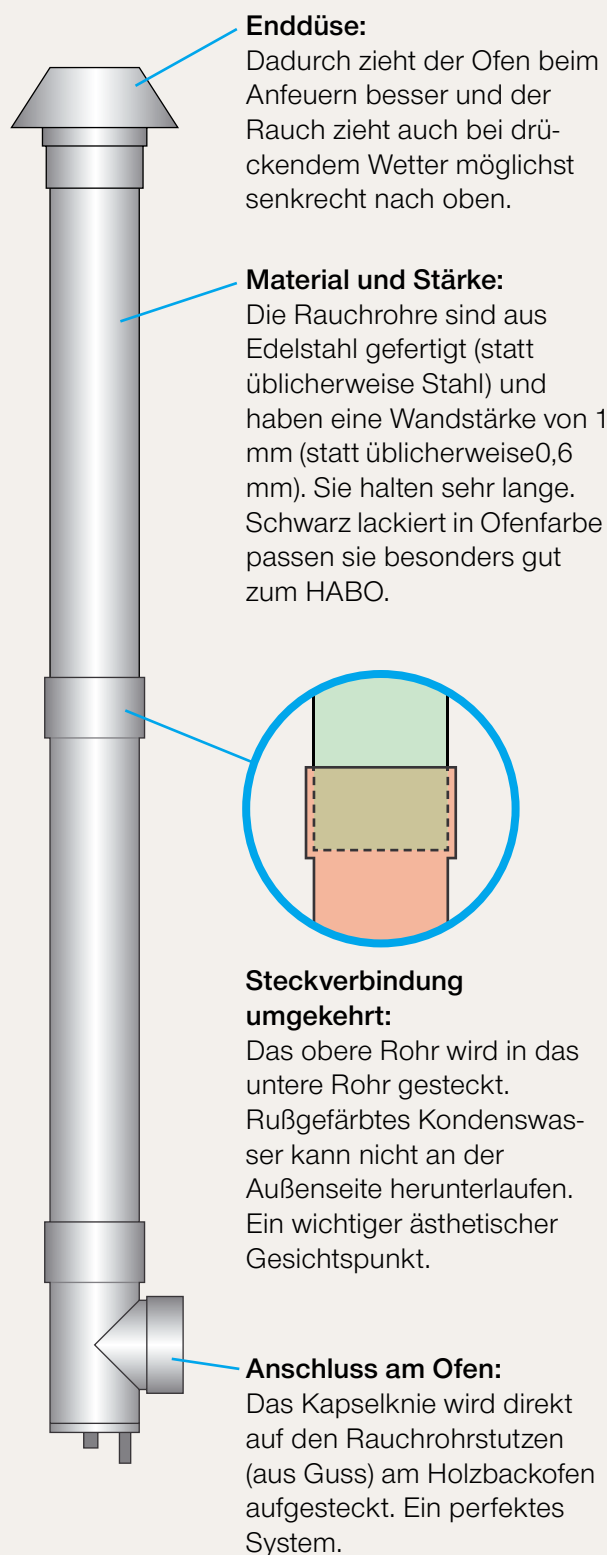
Distanzstücke Ø 15 cm

Länge	Ausführung	Art.-Nr.	Preis
0,25 m	Edelstahl natur	3/301980	€ 42,-
0,5 m	Edelstahl natur	3/301891	€ 61,-
1,0 m	Edelstahl natur	3/301892	€ 119,-
0,25 m	Edelstahl schwarz lack.	3/301981	€ 48,-
0,5 m	Edelstahl schwarz lack.	3/301894	€ 79,-
1,0 m	Edelstahl schwarz lack.	3/301893	€ 156,-



Deshalb ein original Häussler Edelstahl-Rauchrohr

Unsere Rauchrohre sind optimiert für den Einsatz am Holzbackofen und unterscheiden sich in einigen Details von gewöhnlichen Kaminrohren.



Enddüse:

Dadurch zieht der Ofen beim Anfeuern besser und der Rauch zieht auch bei drückendem Wetter möglichst senkrecht nach oben.

Material und Stärke:

Die Rauchrohre sind aus Edelstahl gefertigt (statt üblicherweise Stahl) und haben eine Wandstärke von 1 mm (statt üblicherweise 0,6 mm). Sie halten sehr lange. Schwarz lackiert in Ofenfarbe passen sie besonders gut zum HABO.

Steckverbindung umgekehrt:

Das obere Rohr wird in das untere Rohr gesteckt. Rußgefärbtes Kondenswasser kann nicht an der Außenseite herunterlaufen. Ein wichtiger ästhetischer Gesichtspunkt.

Anschluss am Ofen:

Das Kapselknie wird direkt auf den Rauchrohrstützen (aus Guss) am Holzbackofen aufgesteckt. Ein perfektes System.

Rauchrohrhalter

Rauchrohrhalter HABO

Praktische Lösung zur Befestigung des Rauchrohrs am Holzbackofen ohne Dach. Schwarz lackiert für eine ansprechende Optik und Langlebigkeit. Einfache Montage und sichere Fixierung.

Maße (in cm): L 60 x B 18,5 x H 9

Art.-Nr. 0/303084

€ 125,-



Rauchrohrhalter HABO Pultdach

Ideal zur Befestigung des Rauchrohrs an Holzbacköfen mit Pultdach. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl für Robustheit und Langlebigkeit. Einfache Montage und sichere Fixierung für ein reibungsloses Backerlebnis. Maße (in cm): L 15 x B 7 x H 4

Art.-Nr. 1/301607

€ 49,-



Nur Rahmen
Ohne Ofen & Füße

Räderrahmen mit Schwerlastgummirollen

Ermöglicht das einfache Bewegen Ihres Holzbackofens. Mit extra stabilen Schwerlastgummirollen. Der Ofen wird einfach in den starken Eisenrahmen eingesetzt. Das Gestell ist in der Ofenfarbe lackiert. Einschusshöhe mit Rädern erhöht sich um 15 cm.

Auch für Ihren vorhandenen Ofen einsetzbar!

HABO 4/6*	20 kg	1/300143	€ 715,-
HABO 6/8*	25 kg	1/300144	€ 780,-
HABO 10	50 kg	1/300605	€ 800,-
HABO 15	55 kg	1/300145	€ 810,-

* Nur in Kombination mit kurzen Ofenbeinen (71 cm) möglich

Holzbacköfen

Abdeckhauben

Die hochwertige Abdeckhaube für Holzbacköfen bietet optimalen Schutz und Pflege für Ihren geliebten Outdoor-Backofen. Hergestellt aus UV-beständigem, widerstandsfähigem strapazierfähigem und wetterfestem Polyestermaterial, bewahrt diese Haube Ihren Holzbackofen vor Wind und Wetter. Die wasserabweisende Beschichtung sorgt dafür, dass Ihr Ofen trocken bleibt und vor Feuchtigkeit geschützt ist.

Das durchdachte Design der Abdeckhaube gewährleistet eine einfache Anwendung und eine sichere Passform. Die integrierten Klettverschlüsse ermöglichen eine schnelle Befestigung und verhindern, dass die Haube bei starkem Wind abrutscht.

Darüber hinaus schützt die Abdeckhaube Ihren Holzbackofen vor Staub, Schmutz und anderen Umwelteinflüssen, was die Lebensdauer Ihres Geräts verlängert und den Pflegeaufwand minimiert. Genießen Sie die Vorteile einer sauberen und gut geschützten Outdoor-Küche mit unserer hochwertigen Abdeckhaube für Holzbacköfen – die ideale Ergänzung für alle, die ihren Holzbackofen in Topform halten möchten.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die Abdeckhaube nur verwendet werden darf, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.

Ausführung	Art.-Nr.	Preis
Abdeckhaube für HABO 4/6	1/304222	€ 320,-
Abdeckhaube für HABO 4/6 – mit Rauchrohrhalter	1/304223	€ 365,-
Abdeckhaube für HABO 6/8	1/304224	€ 345,-
Abdeckhaube für HABO 6/8 – mit Rauchrohrhalter	1/304225	€ 395,-



an Rückseite mit Klettverschluss verschließbar



mit praktischem Klettverschlussbändern zur Befestigung





Beispiele aus der Praxis:
Auf dieser Seite sehen Sie den HABO
als Wandeinbau (oben), freistehend
mit Dach (rechts) und auf einem ge-
mauerten Sockel (unten).



Komplette Holzbacköfen

Vielfältig einsetzbar

Das Schöne am Häussler Holzbackofen ist sein charaktervolles Erscheinungsbild. Er bringt jede Menge Flair mit und fügt sich dennoch überall harmonisch ein. Sogar im Freien macht er eine Klasse Figur: Dach drauf, Abzugsrohr dran und los geht das Vergnügen.

Dies ist eben kein genormter Ofen mit kleinen Knöpfen und viel Elektronik. Ganz im Gegenteil: Es ist ein ursprüngliches Gerät, das einen die Faszination von Feuer, Glut und Hitze unmittelbar erleben lässt. Ein Ofen für echte Persönlichkeiten.





Patentierter Backofen mit Pelletfeuerung

HABO Pellet

Beste Technik, bewährte Qualität

Traditionelles Backen verbunden mit den technischen Möglichkeiten der heutigen Zeit. Das haben wir mit dem HABO-Pellet umgesetzt. Ein neues Modell unserer original Häussler Holzbacköfen, welches mit

nurreinen Holzpellets beheizt wird. Die einfache Handhabung und der nahezu rauchfreie Abbrand machen diesen Ofen attraktiv für Liebhaber bewährter Traditionen mit modernem Zeitgeist.

Der Häussler Pelletbackofen

So einfach geht's:

Das Backen

Zuerst wird die Brennerkassette bis zur Markierung mit Pellets befüllt. Mit etwas Bio-Lampenöl übergossen wird das Feuer mit Holzwolleanzündern entfacht und die Kassette anschließend geschlossen. Die Feuerklappe bleibt geöffnet, ebenso die Abluftklappe. Der Zug wird je nach Witterung und Abbrennverhalten individuell gesteuert, sollte aber während der Aufheizphase nicht geschlossen werden.

Erst nach dem Abbrand wird die Feuerungs- und die Abluftklappe geschlossen. Nun lässt man den Ofen bei geschlossener Tür etwa 15 Minuten abstehen. Beim Abstehen werden die Schamottewände vollständig aufgeheizt und somit das Maximum an Wärmespeicherung erzielt. Hat der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht, kann das Backgut eingeschossen werden.

Nun wird bei abnehmender Speicherhitze schonend gebacken. Es entsteht der unverwechselbare, aromatische Holzofengeschmack.

Sobald der Pelletbrenner abgekühlt ist, können die Ascherückstände aus dem Kasten entfernt werden.



Befüllen



Anzünden



Aufheizen



Einschießen



Genießen



Bitte beachten Sie, dass bei der Aufstellung im Gebäude ein Zugregler am Kamin angebracht werden muss. Passende Rauchrohre für den Pelletofen sind in verschiedenen Ausführungen als Zubehör erhältlich. Rauchrohre und Zugregler finden Sie auf Seite 75.

Der Pelletbrenner

Er beinhaltet Vorratsbehälter für einen Backvorgang, Brennraum und Aschekasten.



Die Feuerklappe

Durch die Flammenführung sorgt sie für einen optimalen Abbrand.



Der Zug

Hiermit regulieren Sie bequem die rückseitige Abluftklappe des Ofens.





HABO Pellet Zubehör

Dächer und Rauchrohre für den HABO Pellet finden Sie auf Seite 38 – 41.

Bei Fragen rufen Sie uns an: 073 71/93 77-0



Häussler Pelletstarter

Unser Pelletstarter wird aus 100 % pflanzlichen Rohstoffen gewonnen. Er ist paraffinfrei und verbrennt ruß- und rückstandsfrei. Auf Duft- und Farbstoffe wurde bewusst verzichtet.

Inhalt 800 ml (1 Liter = 9,75 €)
2/301011

€ 7,80



Holzpellets

Unsere Holzpellets bestehen aus getrocknetem, naturbelassenem Holz und werden ohne Zugabe von chemischen Bindemitteln hergestellt. Die Güteklasse A1 garantiert einen sauberen Abbrand und einen geringen Ascherückstand. Somit sind diese Pellets bestens für Häussler Grill und Pelletbackofen geeignet.

Inhalt 15 kg (1 kg = 0,77 €)
3/302442

€ 11,50

Feueranzünder

Die mit Wachs getränkten Holzwoolwickel eignen sich hervorragend als Brennhilfe für unsere Holzbacköfen, Pelletöfen und unsere Pelletgrill. Er verbrennt geruchs- und geschmacksneutral ohne Rückstände.
Inhalt 32 Stück oder 160 Stück

Feueranzünder, 500 g (1 kg = 9,80 €)
2/201808

€ 4,90

Feueranzünder, 2,5 kg (1 kg = 8,80 €)
2/201849

€ 22,-

HABO Pellet 4/6, HABO Pellet 6/8

Nach dem Befüllen der Brennerkassette werden die Holzpellets im HABO-Pellet angezündet. 3 Stunden später kann das Brot in den Holzbackofen. Der komplette Schamottemantel hat die Wärme gespeichert und gibt diese wieder langsam und schonend als Strahlungshitze an das Backgut ab. Knusprige Pizzen, krosses Brot, deftiger Braten, saftiger Kuchen, all dies können Sie nach und nach bei abfallender Hitze im HABO-Pellet backen. Perfekt für den Einsatz bei geselligem Backen und Kochen überzeugt der original Häussler Holzbackofen mit seiner Qualität. Sie werden begeistert sein. Der erforderliche Zugregler für den Kamin ist im Lieferumfang enthalten.

	Pellet 4/6	Pellet 6/8
Backfläche	60 x 70 cm	60 x 100 cm
Laibinhalt	5 bis 8 Brote	8 bis 12 Brote
Außenmaße B x T x H	85 x 117 x 60 cm	85 x 147 x 60 cm
Abgasanschluss*	35 cm	35 cm
Türe B x H	48 x 27 cm	48 x 27 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht	542 kg	677 kg
3/303680 Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	€ 240,-	€ 240,-
3/303681 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	€ 260,-	€ 260,-
Art. Nr.	3/301000	3/301001
Preis	€ 5.350,-	€ 5.950,-

* Maß ohne Beine. Unterkante Ofenkorpus bis Mitte Rauchrohrstützen.

Rauchrohrabzug Edelstahl Natur	Ø 15 cm	3/301456 € 580,-
-----------------------------------	---------	-----------------------------------



Beine im Lieferumfang nicht enthalten.

HABO Pellet Brennerkassette zum Nachrüsten

Zum Nachrüsten von bestehenden Holzbacköfen HABO 4/6 oder HABO 6/8 bieten wir die HABO-Pellet Brennerkassette an. Diese ist einfach zu montieren. Der vorherige Ascheschacht wird zum Befuerungsschacht umgebaut. Der erforderliche Zugregler für den Kamin ist im Lieferumfang enthalten.

Außenmaße B x H x L	61 x 62 x 29 cm
Gewicht	37 kg
Gewicht (leer)	11 kg
Füllmenge	HABO 4/6 untere Füllmarke (max. 11 kg) HABO 6/8 obere Füllmarke (max. 13 kg)
Art. Nr.	3/300950
Preis	€ 1.610,-





Grande, Modern, Japan und Rondo

Exklusiv Serie

Holzbacköfen in vielen Variationen

Ein eigenes Backhäuschen im Garten ist etwas ganz Besonderes und besticht durch seine rustikale Eleganz. Wer es jedoch moderner und eleganter mag, liegt mit unserer Exklusivserie genau richtig.

Sie bietet Holzbacköfen mit modernem Erscheinungsbild, die sich stilvoll in jedes Garten-, Terrassen- und Wohnambiente einfügen, kombiniert mit der traditionellen Backweise eines altdeutschen Holzbackofens.

Klassisch und zeitlos integriert sich zum Beispiel der HABO Modern, eine elegante Glas-Edelstahl-Kombination. Weitere Highlights der Exklusiv-Modelle sind der HABO Rondo, der HABO Grande und das exotische Modell Japan.

Formschön präsentieren sich diese Öfen und werden auch in Ihrem Garten garantiert zum Mittelpunkt!



Reinigungsbesen und Bratpfanne
nicht im Lieferumfang enthalten

Holzbackofen

HABO Grande

Mit seinem umlaufenden Stahlrahmen bietet der HABO Grande eine eigenständige und markante Optik. Er will bewusst kein Backhäuschen im klassischen Sinne sein – sondern er ist vielmehr eine moderne Interpretation des klassischen Holzbackofens. Der Stahlrahmen bietet diverse Möglichkeiten zur modulartigen, kreativen Erweiterung. Auch die Versetzbarkeit ist ein großes Plus. Dieser Ofen kann relativ einfach an einen anderen Ort versetzt werden – im Gegensatz zu gemauerten Backöfen.

	HABO 4/6	HABO 6/8
Backfläche	60 x 70 cm	60 x 100 cm
Laibinhalt	5 bis 8 Brote	8 bis 12 Brote
Außenmaße B x T x H	107 x 117 x 144 cm	107 x 147 x 144 cm
Einschusshöhe	89 cm	89 cm
Abgasanschluss*	109 cm	109 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht	560 kg	711 kg
Rauchrohrabzug Edelstahl Natur	3/301531 € 640,-	3/301531 € 640,-
Rauchrohrabzug Schwarz lackiert	3/301533 € 855,-	3/301533 € 855,-
Art.-Nr.	1/302775	1/302776
Preis	€ 5.660,-	€ 6.300,-

* vom Fußboden bis Mitte Rauchrohrstützen

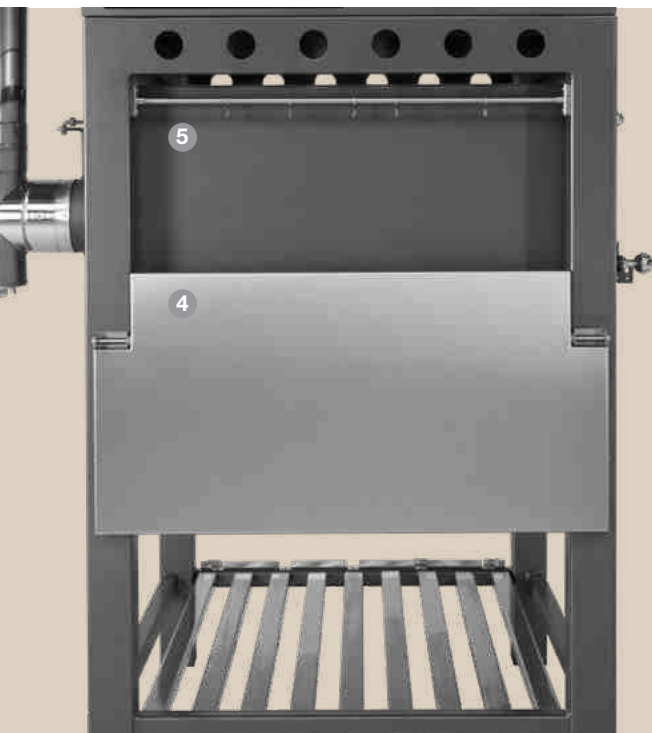
Holzbackofen

HABO Grande Module

Durch den umlaufenden Stahlrahmen ermöglicht der HABO Grande die modulartige Erweiterung mit schönen und praktischen Elementen: Schwenkbarer Sonnenschirm, klappbare Arbeitsfläche, Hängeleisten und Biertischgarnitur.

Dazu das funktionale Dach mit den integrierten Ablageflächen und der Thermometerhalterung. Den HABO Grande können Sie perfekt nach Ihren Wünschen maßschneidern und entsprechend erweitern.





Das Holzofenbacken ist oft eine sommerliche Betätigung über viele Stunden. Deshalb ist es gut, wenn man einen Sonnenschutz hat. Mit dem Sonnenschirm und der passenden Schirmhalterung können Sie diesen direkt am HABO Grande anbringen. Die Elemente sind in Profiqualität ausgeführt und für jahrelangen Einsatz ausgelegt.

1 Schirmhalterung

verzinkt/lackiert	1/303489	€ 135,-
-------------------	-----------------	----------------

2 Sonnenschirm

aluminium/Farbe wählbar	1/303490	€ 1.980,-
-------------------------	-----------------	------------------

Das Backen im HABO ist eine gesellige Sache. Man trifft sich, man genießt zusammen und hat eine gute Zeit. Deshalb passt das Biertisch-Set mit Halterung perfekt dazu.

3 Biertisch-Set	HABO 4/6	HABO 6/8
Holz/Edelstahl	100 x 75 x 110 cm	106 x 2 x 5 cm
Art.-Nr.	1/303487	1/303488
Preis	€ 450,-	€ 550,-

Mit dem seitlichen Klappstisch erhalten Sie eine praktische Ablagefläche direkt am Ofen. Der Klappstisch kann links oder rechts eingesetzt werden – oder sogar beidseitig bei großem Platzbedarf.

4 Klappstisch

	HABO 4/6	HABO 6/8
Edelstahl	90 x 45 x 24 cm	120 x 45 x 24 cm
Art.-Nr.	1/303485	1/303486
Preis	€ 530,-	€ 550,-

Ein weiteres nützliches Element ist die Hängeleiste in Edelstahl mit 5 Haken. So halten Sie Werkzeuge, Topflappen oder Ähnliches immer griffbereit.

5 Hängeleiste

	HABO 4/6	HABO 6/8
Edelstahl	76 x 2 x 5 cm	106 x 2 x 5 cm
Art.-Nr.	1/303494	1/303493
Preis	€ 76,-	€ 88,-

Dächer für HABO Grande



Zinkdach

Für unsere Holzbacköfen bieten wir auch Satteldächer mit Zink beschlagen.

Ablageblech für Grande 4/6	1/302810	€ 206,-
Ablageblech für Grande 6/8	1/302811	€ 220,-
HABO 4/6	1/303418	€ 1.600,-
HABO 6/8	1/303419	€ 1.710,-

Rauchrohrabzug	Edelstahl Natur	Schwarz lackiert
HABO 4/6	3/301531 € 640,-	3/301540 € 855,-
HABO 6/8	3/301539 € 640,-	3/301541 € 855,-



Glasdach

Eine Alternative zum Ziegeldach mit Biberschwanzziegeln ist unser modernes Glasdach für unseren HABO Grande. Einfach klassisch und zeitlos wie der HABO Grande selbst! Glasdach 1 cm stark.

HABO 4/6	1/302724	€ 2.040,-
HABO 6/8	1/302725	€ 2.290,-

Rauchrohrabzug	Edelstahl Natur	Schwarz lackiert
HABO 4/6, HABO 6/8	3/301511 € 640,-	3/301533 € 855,-



Pulldach

Aus Stahlblech im modernen Design. Mit Steckplatz für das Thermometer und viel Staufläche. Die attraktive Alternative zum Satteldach! Halter für Rauchrohr ist enthalten.

HABO 4/6	1/303492	€ 1.300,-
HABO 6/8	1/303491	€ 1.350,-

Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf S. 36





Holzbackofen

HABO Modern

mit Glasdach

Der HABO Modern besticht durch seine exklusive Materialität: 1 cm starkes Dach aus Sicherheitsglas, Gestell und Rauchrohr aus Edelstahl (1,50 m lang) kombiniert mit einem formschönen Ablagetisch. Dieser Ofen passt perfekt zu modernen Architekturen, zu großzügigen Terrassen und Gärten. Mit dem HABO Modern sind Sie sofort startklar: Aufstellen und stilvoll loslegen lautet die Devise.

	HABO 4/6	HABO 6/8
Backfläche	60 x 70 cm	60 x 100 cm
Laibinhalt	5 bis 8 Brote	8 bis 12 Brote
Außenmaße** B x T x H	200 x 148 x 199 cm	200 x 178 x 199 cm
Einschusshöhe	90 cm	90 cm
Abgasanschluss*	110 cm	110 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht	672 kg	809 kg
Rauchrohrabzug Edelstahl Natur	Im Gesamtpreis enthalten	Im Gesamtpreis enthalten
Optional: Rauchrohr- abzug schwarz lackiert	3/301541 Aufpreis € 200,-	3/301541 Aufpreis € 200,-
Art.-Nr.	1/302691	1/302690
Preis	€ 12.720,-	€ 13.840,-

* vom Fußboden bis Mitte Rauchrohrstützen

** Maße ohne Rauchrohr



Holzbackofen

HABO Japan

Ein außergewöhnlicher Holzbackofen für einen ganz besonderen Garten! Ausgestattet mit der tausendfach bewährten Häussler Backtechnik ist der HABO Modell Japan ein echter Hingucker und lässt jede Gartenparty garantiert zu einem einzigartigen Erlebnis werden. Sie können alles, was Ihr Herz begehrt, Backen, Grillen und Garen: Pizzen, Flammkuchen, Brot, Kuchen, Spanferkel, Grillspezialitäten, Braten und vieles mehr. Ihre Freunde und Bekannte werden begeistert sein!

HABO Japan	HABO 6/8
Backfläche	60 x 100 cm
Laibinhalt	8 bis 12 Brote
Außenmaße* B x T x H	178 x 189 x 244 cm
Türe B x H	48 x 27 cm
Rauchrohr Ø	15 cm
Rauchrohrabzug Edelstahl Natur	3/301511 € 640,-
Rauchrohrabzug Schwarz lackiert	3/301533 € 855,-
Gewicht	795 kg
1/302610	€ 14.500,-

* Maße über alles (ohne Rauchrohr) Maße und Gewichte sind ca.-Werte



Holzbackofen

HABO Rondo

Ein weiteres Highlight unserer Exklusiv-Modelle ist der HABO Rondo. Formschön präsentiert sich dieser Komplettofen mit einem Holztragegestell aus Lärchenholz und einem abgerundeten Dach mit Blechabdeckung, welches den Ofen vor Wind und Wetter schützt.

Der HABO Rondo ist in den Holzbackofengrößen HABO 4/6 und HABO 6/8 erhältlich und wird auch in Ihrem Garten garantiert zum Mittelpunkt.

HABO 2/4 = 942 mm
 HABO 4/6 = 1170 mm
 HABO 6/8 = 1220 mm

HABO 2/4 = 796 mm
 HABO 4/6 = 895 mm
 HABO 6/8 = 1215 mm

HABO Rondo Modell-Übersicht

	HABO 2/4	HABO 4/6	HABO 6/8
Backfläche	45 x 60 cm	60 x 70 cm	60 x 100 cm
Laibinhalt	3 bis 5 Brote	5 bis 8 Brote	8 bis 12 Brote
Außenmaße** B x T x H	135 x 117 x 154 cm	165 x 132 x 179 cm	165 x 162 x 179 cm
Einschusshöhe	71 cm	90 cm	90 cm
Abgasanschluss*	89 cm	110 cm	110 cm
Rauchrohr Ø	13 cm	15 cm	15 cm
Gewicht	ca. 445 kg	595 kg	760 kg
Rauchrohrabzug	3/301508	3/301511	3/301511
Edelstahl Natur	€ 510,-	€ 640,-	€ 640,-
Rauchrohrabzug	3/301509	3/301533	3/301533
Schwarz lackiert	€ 690,-	€ 855,-	€ 855,-
Kupferdach	1/303761	1/302992	1/303005
Kupferdach	€ 5.600,-	€ 7.800,-	€ 8.960,-
Zinkdach	1/303754	1/303025	1/303026
Zinkdach	€ 5.450,-	€ 7.530,-	€ 8.710,-

* vom Fußboden bis Mitte Rauchrohrstützen ** Maße ohne Rauchrohr



Holzbacköfen **Bausätze**

Jeder Ofen ein echtes Unikat

Für alle, die ihren Holzbackofen gerne individuell gestalten möchten, bieten wir unsere bewährten Holzbacköfen auch als Selbstbausätze an. So können Sie die Optik des Backhäuschens nach Ihren Wünschen und Vorstellungen gestalten. Ob mit oder ohne Dach, ob ins Haus oder fürs Freie, wir liefern Ihnen das komplette Innenleben, den „heißen Kern“ im „Häussler Bausatz-Komplettpaket“.

Der Holzbackofen wird durch Ihre Hand zum Einzelstück und bereichert Ihren Haushalt nicht nur durch hervorragende Backqualität, sondern auch durch seine Einzigartigkeit. Zu jedem Bausatz erhalten Sie eine detaillierte Aufbauanleitung mit Zeichnungen und Bildern. So erschaffen Sie sich Ihr eigenes Traumbackhaus mit der Häussler Gelinggarantie. Freude am Kochen und Backen ein Leben lang!

Deshalb ein **Häussler-Bausatz**

- Einfacher Aufbau mit Anleitung
- Individuelle Gestaltungsmöglichkeiten
- Hochwertigste Materialien: hervorragender Ofenguss, extrem hitzebeständige Spezialisolierung, hochwertige und vorgeformte Schamottesteine aus unterschiedlichen
- Stärken und Zusammensetzungen
- Gleichmäßige Backergebnisse
- Einfaches Backen mit Gelinggarantie
- Angaben zu Aufheizzeiten und Holz mengen
- Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis



Die werkseigene Produktion der
Firma Häussler garantiert Ihnen
Qualität "Made in Germany"

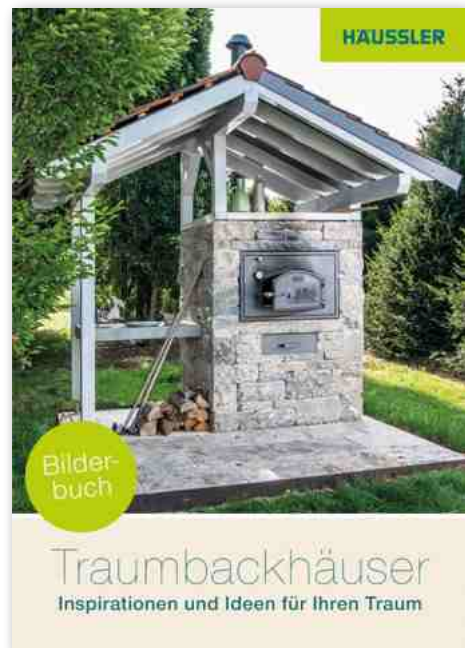


Fraunhofer-Institut
für Bauphysik
Allgemeines baurechtliches
Prüfzeugnis

Für den Gegenstand:
Holzbacköfen

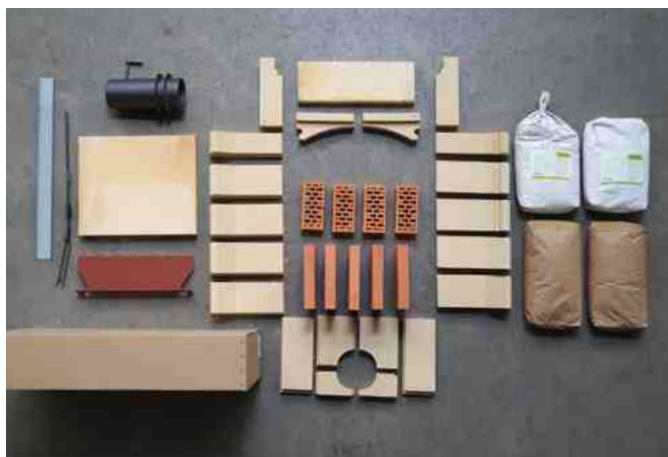


Gleich anfordern:



Gerne senden wir Ihnen unser Bilderbuch der Traumbäckhäuser zu – mit vielen Aufbauideen und Inspirationen.
www.backdorf.de

Ein Häussler Holzbackofen-Bausatz enthält:



Häussler Bausatz



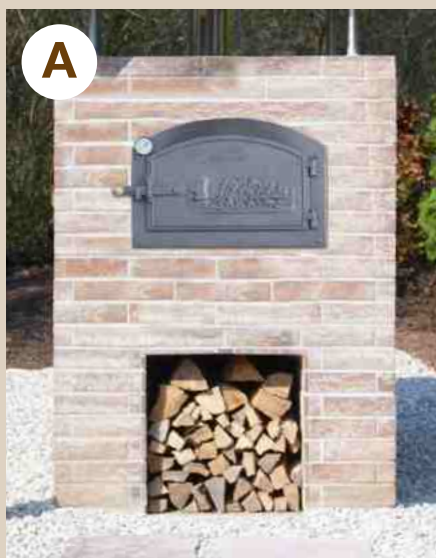
Mit detaillierter
Aufbauanleitung

Alles für den heißen Kern (die sogenannte Backmuffel)

- kompletter Satz spezieller Schamottesteine, aus unterschiedlichen, zum Backen idealen Materialzusammensetzungen – vorgeformt zum leichten Zusammenbau
- Schamottemörtel, Feuerzement und eine extrem hitzebeständige Spezialisolierung
- Rauchrohrstützen aus Ofenguss mit Klappe und Betätigungsgestänge
- Quarzsandschüttung
- Bimetall-Zeigerthermometer zur exakten Temperaturkontrolle*
- detaillierte, ausführlich bebilderte Aufbauanleitung
- sowie ein Türmodell nach Ihrer Wahl*

*nicht abgebildet

Sowie Türmodell Ihrer Wahl:



Türmodell A:
Ofentüre und Einbaurahmen aus Guss. Ohne Aschekasten.
Türöffnung 48 x 27 cm (B x H)



Türmodell B:
Ofentüre, Einbaurahmen und Aschekanal aus Guss. Mit Aschekasten.
Türöffnung 48 x 27 cm (B x H)



Türmodell C:
Gussfrontplatte, Ofentüre und Aschekanal aus Guss. Mit Aschekasten.
Türöffnung 48 x 27 cm (B x H)

So einfach geht's

In vier einfachen Schritten zum Ziel:



1) Materialauswahl

Wählen Sie Ihre gewünschten Baumaterialien – erhältlich bei Ihrem Baustoffhändler vor Ort. Es sind viele verschiedenen Materialien geeignet. Im Bilderbuch der Traumbackhäuser finden Sie dazu zahlreiche Anregungen. Nun beginnt der Aufbau des Sockels. Ob mit oder ohne dekorativem Holzfach ist Ihnen überlassen.



2) Sockel mauern

Beim Aufmauern des Ofensockels ist das gewählte Türmodell zu beachten. Bei der Türversion B oder C lassen Sie eine Öffnung für den Aschekasten. Alle Maße und Angaben finden Sie in der Aufbauanleitung, die mit Ihrem HABO Bausatz mitgeliefert wird.



3) Isolierung anbringen und Schamottesteine einsetzen

Nun bringen Sie die Spezialisolierung an. Diese ist extrem hitzebeständig und wird mit Ihrem Bausatz mitgeliefert. Danach setzen Sie die Schamottesteine ein, die im Steckkastensystem ineinander passen. Der Aufbau ist sehr einfach, denn alle Bauteile sind nummeriert.



4) Bausatz fertigstellen und losbacken

Zum Schluss stellen Sie das Backhaus fertig und ergänzen es mit einem Dach – damit es vor Wind und Wetter geschützt ist. Nun kann das Backen beginnen.

Holzbackofen

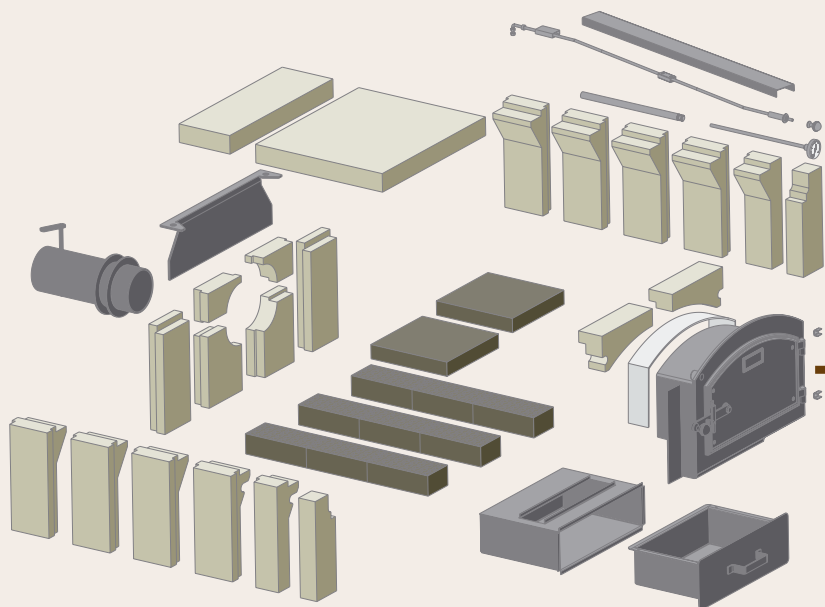
Bausatz Typ 4/6

Unser kleinster Bausatz-Ofen

Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt: Durch die zahllosen Aufbaumöglichkeiten fügen sich unsere Bausätze in jedes Ambiente ein. Mit dem HABO-Bausatz 4/6 können Sie sich auf die vielfältigste Art und Weise verwirklichen – das Traumbackhaus für Ihren Garten, der Blickfang für Ihre Freunde und das wöchentliche Backevent für die ganze Familie! Backvergnügen pur.

Holzbackofen-Bausatz HABO 4/6

Backfläche	60 x 70 cm (0,42 m ²)
Laibinhalt	5 bis 8 Brote
Außenmaße ohne Mauerwerk B x T x H*	85 x 95 x 55 cm
Rauchrohr Ø	15 cm



Bausatz 4/6

inklusive Schamottesteinen, Isolierungen und Materialien

dazu Ihr gewünschtes Türmodell:

Holzbackofen-Bausatz HABO 4/6	Türmodell A	Türmodell B	Türmodell C
Außenmaß B x T bei 11,5 cm breiten Mauersteinen	ca. 110 x 115 cm	ca. 110 x 115 cm	ca. 110 x 110 cm
Gewicht	450 kg	470 kg	480 kg
Art-Nr.	3/400109	3/400111	3/400113
Gesamtpreis (Bausatz + Türmodell)	€ 2.090,-	€ 2.420,-	€ 2.650,-

*Außenmaße des Backofenkerns mit Isolierung = Innenmaß der Ummauerung. Zählt man dann die Mauerstärke jeweils links und rechts, beziehungsweise vorne und hinten dazu, so hat man das Außenmaß des fertigen Backofens.

Holzbackofen

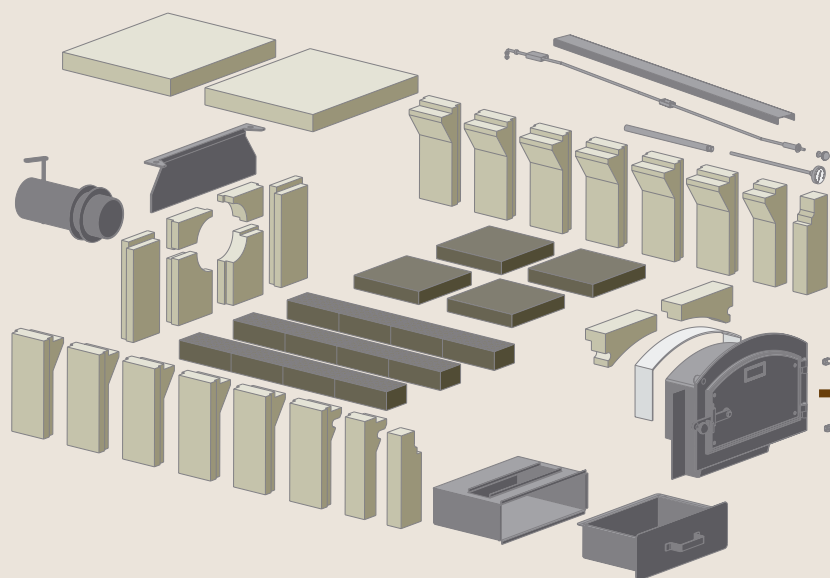
Bausatz Typ 6/8

Der große Bruder

Es knistert, prasselt und duftet nach frischem Brot? Nach dem Aufbau des Bausatzes kann das auch bei Ihnen zu Hause zur Wirklichkeit werden! Ob verputzt, verklankert oder mit Natursteinen aufgebaut – mit dem HABO-Bausatz 6/8 steht Ihrem Backglück nichts mehr im Weg! Mit der Häussler Qualität ausgestattet und Ihrer Kreativität angereichert sind unsere Bausätze Unikate und mit nichts zu vergleichen!

Holzbackofen-Bausatz HABO 6/8


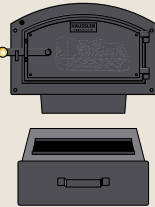
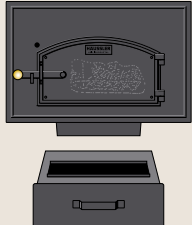
Backfläche	60 x 100 cm (0,6 m ²)
Laibinhalt	8 bis 12 Brote
Außenmaße ohne Mauerwerk B x T x H*	85 x 125 x 55 cm
Rauchrohr Ø	15 cm



Bausatz 6/8

inklusive Schamottesteinen,
Isolierungen und Materialien

dazu Ihr
gewünschtes
Türmodell:

Holzbackofen-Bausatz HABO 6/8	Türmodell A	Türmodell B	Türmodell C
			
Außenmaß B x T bei 11,5 cm breiten Mauersteinen	ca. 110 x 145 cm	ca. 110 x 145 cm	ca. 110 x 140 cm
Gewicht	560 kg	575 kg	585 kg
Art-Nr.	3/400110	3/400112	3/400114
Gesamtpreis (Bausatz + Türmodell)	€ 2.450,-	€ 2.810,-	€ 3.030,-

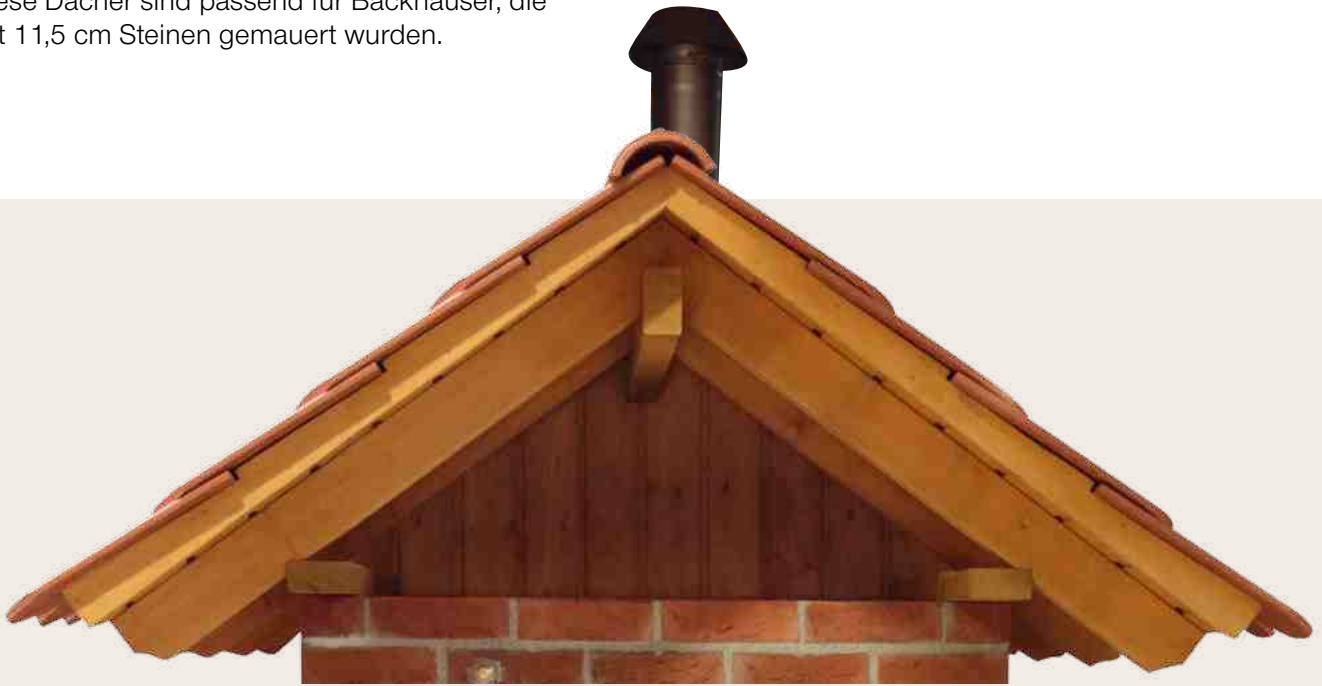
* Außenmaße des Backofenkerns mit Isolierung = Innenmaß der Ummauerung. Zählt man dann die Mauerstärke jeweils links und rechts, beziehungsweise vorne und hinten dazu, so hat man das Außenmaß des fertigen Backofens.

Dachkonstruktion

Dach für Bausatz 4/6 und 6/8

Für die Bausätze HABO 4/6 und HABO 6/8 bieten wir unseren Kunden auch vorgefertigte Dachkonstruktionen an. Das Holz ist unbehandelt und ohne Farb-anstrich. Die Dacheindeckung besteht aus Biber-schwanzziegeln, Holzschindeln und Firsthauben. Diese Dächer sind passend für Backhäuser, die mit 11,5 cm Steinen gemauert wurden.

Für diese Dächer benötigen Sie eine Verlängerung des Rauchrohres (zwischen Guss-stutzen und Kapselknie).

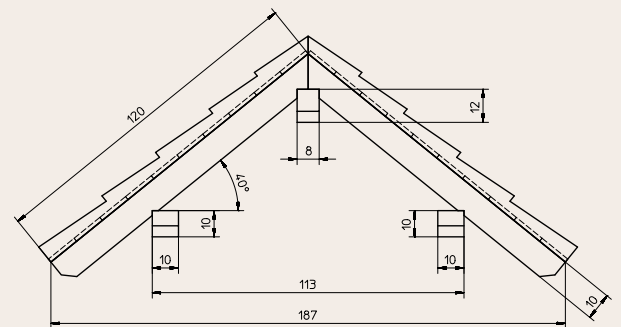


Ausführung mit 40° Dachneigung

Vollholzkonstruktion (gehobeltes Holz):

First 8 x 12 cm, Pfetten 10 x 10 cm und Sparren 6 x 10 cm,
Sparrenlänge ca. 120 cm
Trauflänge bei HABO 4/6: ca. 175 cm (ohne Ziegel)
Trauflänge bei HABO 6/8: ca. 213 cm

Für HABO 4/6 **Art.-Nr. 1/302526** **€ 1.820,-**
Für HABO 6/8 **Art.-Nr. 1/302528** **€ 1.890,-**



Passende Rauchrohrabzüge

Edelstahl natur für HABO 4/6 UND HABO 6/8

(Ø 15 cm, Gewicht 10,9 kg,
Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301456 **€ 580,-**

Edelstahl schwarz lackiert für HABO 4/6 UND HABO 6/8

(Ø 15 cm, Gewicht 11,1 kg,
Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301510 **€ 810,-**

Passende Distanzstücke

Ø	Länge	Ausführung	Art.-Nr.	Preis
15 cm	0,25 m	Edelstahl natur	3/301980	€ 42,-
15 cm	0,25 m	Edelstahl schwarz lackiert	3/301981	€ 48,-

siehe Seite 41

**Dazu
bestellen**



Aufbaubeispiel Bausatz
HABO 4/6 mit Türmodell B

Ein Traumbäckhaus entsteht

Hier sehen Sie einige Impressionen vom Aufbau eines Backhauses. Dieses wunderschöne Objekt wurde von Familie Heßdörfer aus Retzbach verwirklicht. Eine traumhafte Wohlfühloase im eigenen Garten ist entstanden.



Holzbackofen-Bausätze

Bausätze mit größerer Backfläche

Holzbackofen-Bausätze sind auch ideal für den Aufbau in Bäckereien, Restaurants, Gasthäusern, Cafés, Hotels und überall da, wo gern mit vielen Leuten gefeiert und gegessen wird. Hier sind die Bausätze Typ HABO 10, HABO 15, HABO 20 und HABO 30 die richtige Wahl. Diese Holzofentypen haben große Türen, die nach vorne aufklappbar sind.

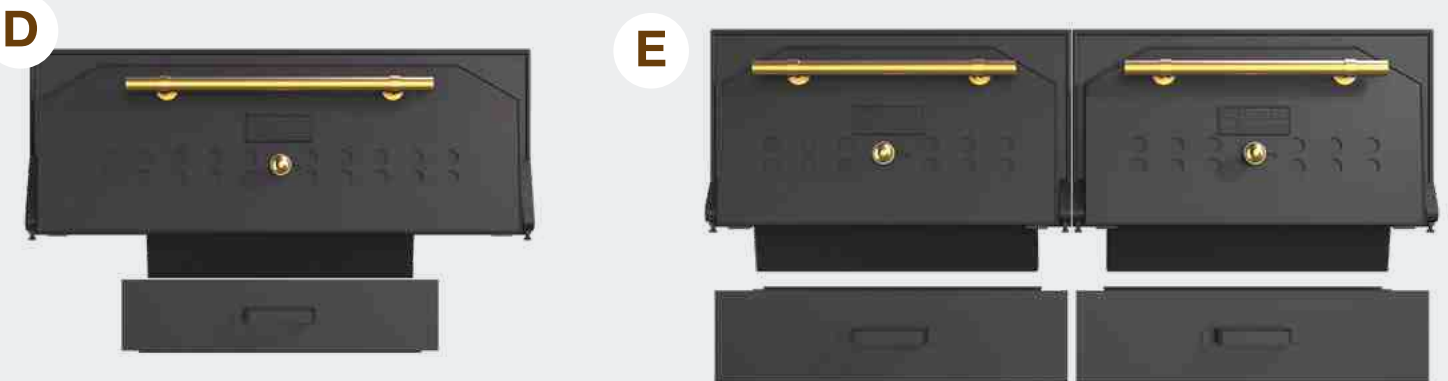
Wir beraten Sie gerne. Rufen Sie uns einfach an!



Aufbaubeispiel Türmodell D

Aufbaubeispiel Türmodell E

Türmodelle



Türmodell D:

Für Bausatz HABO 10, 15, und 20. Tür nach vorne klappbar mit Einbaurahmen und Aschekanal komplett aus Guss, Aschekasten.

Türöffnung: 70 x 27 cm (B x H)

Türmodell E:

Für Bausatz HABO 30: Zwei Türen nach vorne klappbar mit Einbaurahmen und Aschekanal komplett aus Guss, zwei Aschekästen.

Türöffnung: 61 x 27 cm (2x) (B x H)

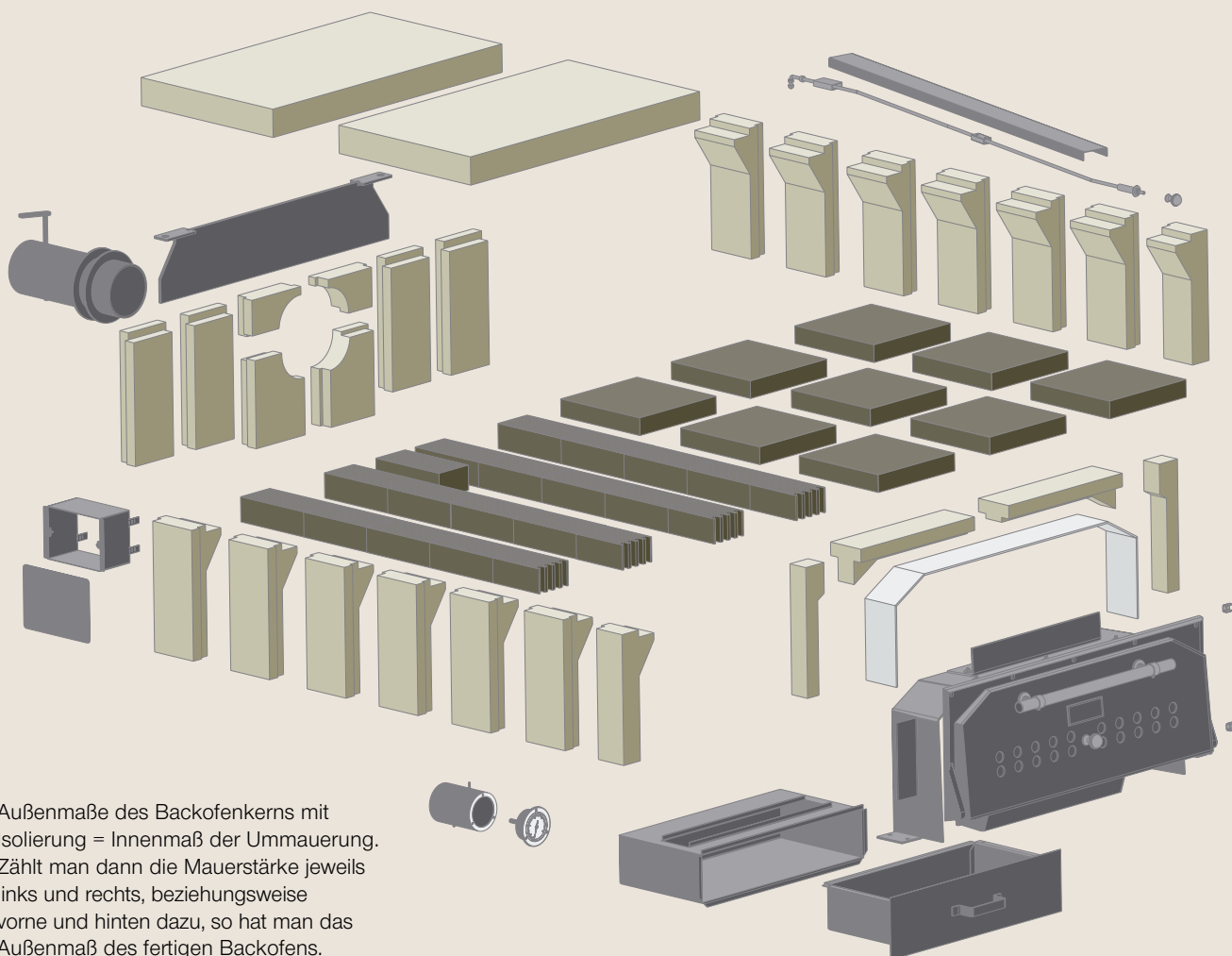
Holzbackofen

Bausatz Typ 10 & 15

Die größeren Bausätze

Diese Backöfen bieten die nach vorn aufklappbare Ofentüre. Mit einer Backfläche von 90 x 100 cm bzw. von 90 x 140 cm verfügen Typ 10 bzw. Typ 15 über beachtliche Kapazitäten. Sie eignen sich gut für größere Familien oder Freundeskreise, Vereine und kleingewerbliche Anwendungen. Diese Modelle werden auch gerne für Dorfbackhäuser verwendet.

Bausatz	HABO 10	HABO 15
Backfläche	90 x 100 cm (0,9 m ²)	90 x 140 cm (1,26 m ²)
Laibinhalt	18 Brote	28 Brote
Außenmaße** B x T x H*	115 x 125 x 55 cm	115 x 165 x 55 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Außenmaß B x T (11,5 cm breite Mauersteine)	ca. 140 x 150 cm	ca. 140 x 190 cm
Gewicht	920 kg	1.030 kg
Tür	Modell D	Modell D
Artikelnummer	3/400122	3/400115
Preis	€ 5.300,-	€ 5.950,-



* Außenmaße des Backofenkerns mit Isolierung = Innenmaß der Ummauerung. Zählt man dann die Mauerstärke jeweils links und rechts, beziehungsweise vorne und hinten dazu, so hat man das Außenmaß des fertigen Backofens.

** ohne Mauerwerk

Größer?

HABO 20 und 30 gibt es auch als Bausätze. Sprechen Sie uns gerne an.

Tür über
gesamte
Ofenbreite



*Preis ohne Granitbank

Holzbackofen

Bausatz Modell Tessin

Das wunderschöne Backhäuschen „Tessin“ aus Granit ist verfügbar mit den Holzbackofen-Bausätzen HABO 4/6 und HABO 6/8, jeweils mit Türmodell B.

Das Gehäuse aus Granit ist komplett zugeschnitten und zur Montage vorbereitet. Die Sockelsteine sind ebenfalls passend vorbereitet. Die Einschusshöhe beträgt ca. 90 cm. Der Rauchrohrsatz ist separat erhältlich. Am besten gleich mitbestellen! Die Steinbank ist im Lieferumfang nicht enthalten.

	HABO 4/6	HABO 6/8
Backfläche	60 x 70 cm	60 x 100 cm
Laibinhalt	5 bis 8 Brote	8 bis 12 Brote
Außenmaße B x T x H ohne Dachüberstand	115 x 150 x 180 cm	115 x 180 x 180 cm
Außenmaße B x T ohne Rauchrohrstützen	112 x 135 cm	112 x 165 cm
Einschusshöhe	90 cm	90 cm
Abgasanschluss*	106 cm	106 cm
Rauchrohr Ø	15 cm	15 cm
Gewicht ca.	3050 kg	3700 kg
Tür	Modell B	Modell B
Rauchrohr Edelstahl schwarz lackiert 1,5 m mit Düse oder Hut mit Halterung	3/301512 € 720,-	3/301512 € 720,-
Art-Nr.	1/302692	1/302693
Preis	€ 10.150,-	€ 11.220,-

* vom Fußboden bis Mitte Rauchrohrstützen

So könnte Ihr Holzbackofen aussehen!

Ideen für Ihr Traumbackhaus

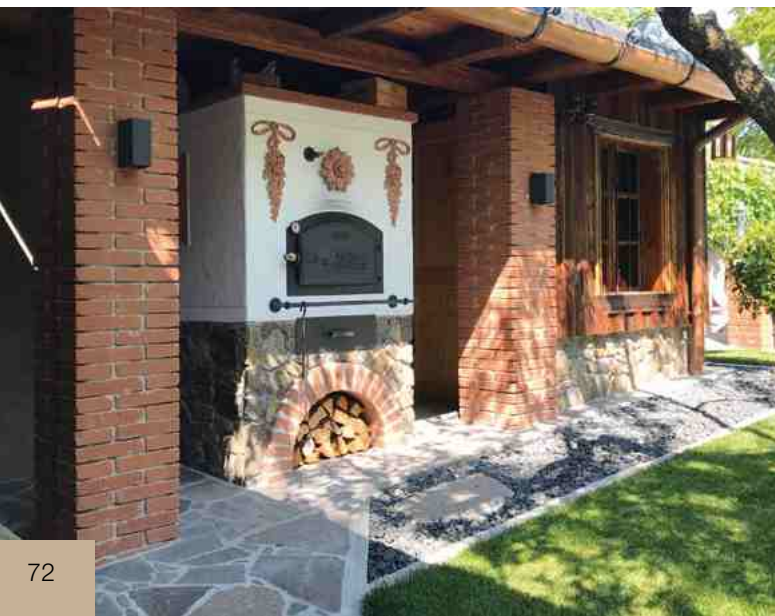




Die Holzbackofen-Bausätze bieten vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.







Bilderbuch der Traumbackhäuser

Hier finden Sie ganz viele realisierte Traumbackhäuser und zahlreiche Inspirationen.

Gleich anfordern unter
Telefon 0 73 71 / 93 77-0
oder im Internet unter
www.backdorf.de



Auf unserer Homepage finden Sie viele weitere Referenzen. Lassen Sie sich von den tollen Beispielen inspirieren.
www.backdorf.de/Backdorf/Referenzen



Rohre und Zubehör

Damit alles passt.



Rauchrohrhalter HABO
(für Einsatz ohne Dach)
3/303084 € 125,-

Alle Ausführungen (Aluminiert, Edelstahl natur und Edelstahl schwarz lackiert) finden Sie in nebenstehender Tabelle



Rauchrohre in verschiedenen Längen und Durchmessern



Aluminierte Regenhüte in verschiedenen Durchmessern



Aluminierte Kapselknie in verschiedenen Durchmessern



Enddüsen aus Edelstahl



Zugregler aus Edelstahl



Edelstahl-Rohrschellen in verschiedenen Durchmessern



Verschiedene Kapselknie
Edelstahl schwarz lackiert



Enddüse
Edelstahl schwarz lackiert



Bogen 90°
Edelstahl schwarz lackiert

Holzbacköfen & Bausätze

Rauchrohre im Überblick

Ofenrohre aluminier

	Ø 13 cm		Ø 15 cm	
Rohr 0,25 m	3/301912	16,50 €	3/301674	21,00 €
Rohr 0,5 m	3/301913	29,50 €	3/301675	29,00 €
Rohr 1,0 m	3/301914	40,00 €	3/301676	42,00 €
Regenhut	3/301915	73,50 €	3/301677	71,00 €
Kapselknie	3/301916	73,00 €	3/301795	102,00 €
Bogen 90°	3/301917	28,00 €	3/301679	34,00 €
Bogen 45°	3/301918	34,00 €	3/301680	48,60 €
Einputzhülse einfach	3/301919	18,60 €	3/301681	21,00 €
Einputzhülse doppelt	3/301920	27,00 €	3/301682	33,00 €
Deckel	3/301921	15,00 €	3/301683	20,00 €
Rosette verstellbar	3/301922	19,00 €	3/301684	20,00 €
Rohrschelle	3/301923	29,40 €	3/301685	33,00 €

Die Häussler Ofenrohre aus hochwertigem Edelstahl werden mit einer Stärke von 1 mm gefertigt.

Gerne unterbreiten wir Ihnen ein Angebot über einen kompletten Edelstahl-Kamin!

Weitere Rauchrohre finden Sie auf Seite 229

Distanzstücke

Bei größeren Dachvorsprüngen ist ein Distanzstück als Stützenverlängerung notwendig. Dieses ist in verschiedenen Ausführungen und Längen erhältlich. Distanzstücke passen auf den Ofenstützen und sind nur für waagrechten Einsatz verwendbar. Wir empfehlen die Länge von 1 m nicht zu überschreiten aufgrund des Zugverhaltens vom Ofen.

Weitere Infos siehe Seite 41.

Distanzstücke Ø 13 cm

Länge	Ausführung	Art.-Nr.	Preis
0,25 m	Edelstahl natur	3/301899	€ 34,00
0,5 m	Edelstahl natur	3/301895	€ 56,00
1,0 m	Edelstahl natur	3/301896	€ 100,00
0,25 m	Edelstahl schwarz lack.	3/301979	€ 44,00
0,5 m	Edelstahl schwarz lack.	3/301898	€ 74,00
1,0 m	Edelstahl schwarz lack.	3/301897	€ 129,00

Ofenrohre Edelstahl natur

	Ø 13 cm		Ø 15 cm	
Rohr 0,25 m	3/301706	43,00 €	3/301714	46,00 €
Rohr 0,5 m	3/301707	57,00 €	3/301715	62,00 €
Rohr 1,0 m	3/301708	102,00 €	3/301716	125,00 €
Kapselknie	3/301709	113,00 €	3/301796	130,00 €
Bogen 90°	3/301710	124,00 €	3/301718	129,00 €
Bogen 45°	3/301711	90,00 €	3/301719	93,00 €
Regenhut	3/301712	145,00 €	3/301720	150,00 €
Rohrschelle	3/301713	37,00 €	3/301721	39,00 €
Rauchrohr-Enddüse	3/302787	145,00 €	3/302754	156,00 €
Rosette	3/302797	56,00 €	3/302798	59,00 €
Zugregler	-	-	1/200552	169,00 €
Zugregler mit T-Stück	-	-	1/200553	220,00 €

Ofenrohre Edelstahl schwarz lackiert


	Ø 13 cm		Ø 15 cm	
Rohr 0,25 m	3/301775	57,00 €	3/301767	60,00 €
Rohr 0,5 m	3/301781	75,00 €	3/301762	81,00 €
Rohr 1,0 m	3/301768	128,00 €	3/301729	155,00 €
Kapselknie	3/301769	145,00 €	3/301763	160,00 €
Bogen 90°	3/301782	159,00 €	3/301773	165,00 €
Bogen 45°	3/301789	118,00 €	3/301779	135,00 €
Regenhut	3/301770	189,00 €	3/301764	205,00 €
Rohrschelle	3/301771	52,00 €	3/301765	55,00 €
Rauchrohr-Enddüse	3/301772	189,00 €	3/301766	199,00 €
Rosette	3/301788	73,00 €	3/301790	78,00 €
Zugregler	-	-	1/200552	169,00 €
Zugregler mit T-Stück	-	-	1/200553	220,00 €

Distanzstücke Ø 15 cm

Länge	Ausführung	Art.-Nr.	Preis
0,25 m	Edelstahl natur	3/301980	€ 42,00
0,5 m	Edelstahl natur	3/301891	€ 61,00
1,0 m	Edelstahl natur	3/301892	€ 119,00
0,25 m	Edelstahl schwarz lackiert	3/301981	€ 48,00
0,5 m	Edelstahl schwarz lackiert	3/301894	€ 79,00
1,0 m	Edelstahl schwarz lackiert	3/301893	€ 156,00

Ofentüren zum Nachrüsten

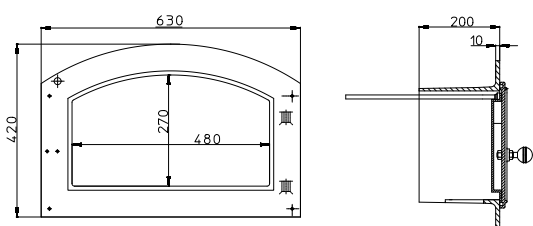
Für die Renovierung historischer Backöfen und Backhäuser bieten wir auch einzelne Ofentüren an. Diese sind aus bestem, handgefertigtem Ofenguss hergestellt und werden jeweils mit Einbaurahmen geliefert. Inklusive Führungsrohr für Thermometer (mit Schürhaken, wenn mit Aschekasten). Alle Türen ohne Motiv. Schwarz lackiert.




Ofentüre Türmodell A
aus Guss, mit Einbaurahmen.

Öffnung: 48 cm breit,
27 cm hoch
Gewicht: 37 kg

2/200171 € 550,-

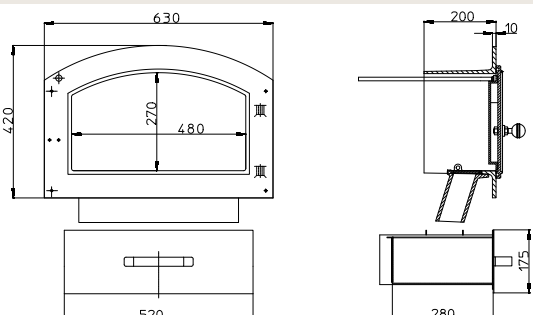





Ofentüre Türmodell B
aus Guss, mit Einbaurahmen,
Aschekanal und Aschekasten.

Öffnung: 48 cm breit,
27 cm hoch.
Gewicht: 60 kg

2/200172 € 870,-

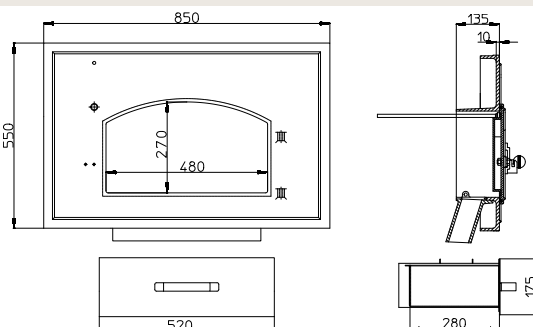





Ofentüre Türmodell C
aus Guss, mit Frontplatte,
Aschekanal und Aschekasten,

Öffnung: 48 cm breit,
27 cm hoch
Gewicht: 73 kg

2/200173 € 1.060,-

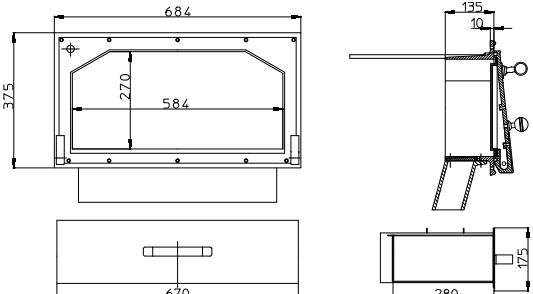




Ofentüre Türmodell E
aus Guss, mit Einbau-
rahmen. Mit Aschekanal
und Aschekasten.

Öffnung: 61 cm breit,
27 cm hoch
Gewicht: 73 kg

2/200175 € 1.240,-



Zubehörteile für Ihren Holzbackofen

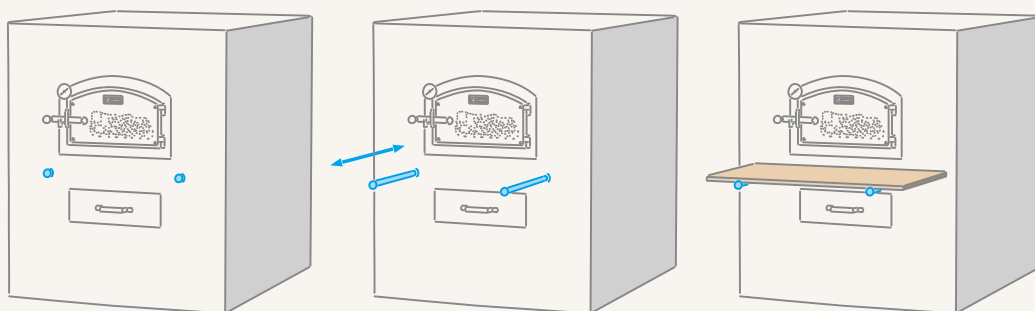
Auszüge für Ablage an Bausätzen

Diese Auszüge werden beim Bau eines Backhauses mit eingemauert. Sie lassen sich teleskopartig ausziehen und dienen zur praktischen Ablage von Blechen, Backbrettern etc. (1 Satz enthält 2 Auszüge)

Maße B x H x L: 3 x 3 x 54 cm

3/303483

€ 130,-



Zement-Schamotte-Mischung 2,5 kg

Feuerzement + Schamottemörtel 1:1. Die Häussler Mischung zum Aufbau Ihres Holzbackofens.

3/054214

(1 kg = 3,80 €)

€ 9,50

Schamottemörtel 2,5 kg

Windsichtgemahlen, ermöglicht eine fein-fugige Vermauerung. Mit 20 – 25 % Wasser anmischen und nass verarbeiten.

3/054910

(1 kg = 3,80 €)

€ 9,50

Feuerzement 2,5 kg

Mit 20 – 25 % Wasser anmischen und nass verarbeiten. Härtet innerhalb weniger Stunden aus. Fugenbreite sollte 5 mm nicht überschreiten, sonst drohen Trocknungsrisse.

3/054909

(1 kg = 4,- €)

€ 10,-



Schamotte-Backofenplatte für HABO

Bodenplatte als Ersatzplatte für HABO Öfen oder für die Renovierung historischer Backhäuser. Auch mit Fase (abgeschrägte Kante) an der Vorderseite erhältlich. Maße (in cm): B 30 x T 30 x H 5

① ohne Fase

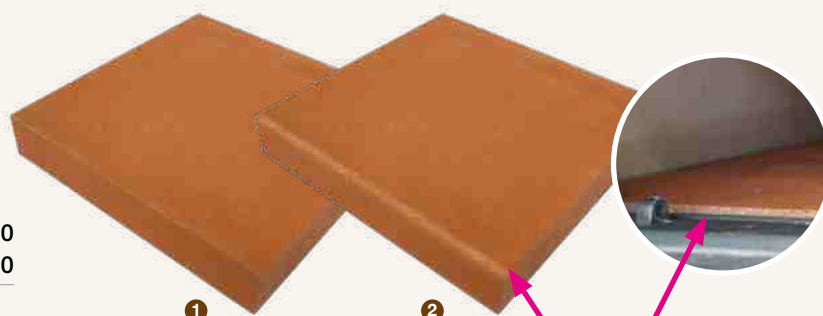
052611

€ 22,50

② mit Fase

301595

€ 22,50



vorne mit Fase (abgeschrägter Kante)

Chrom- und Messingknöpfe für den Holzbackofen

Chromknopf, Ø 30 mm, Gewinde M8	3/053253	€ 9,80
Chromknopf, Ø 40 mm, Gewinde M10	3/053255	€ 12,50
Messingknopf, Ø 30 mm, Gewinde M8	3/050198	€ 8,20
Messingknopf, Ø 40 mm, Gewinde M10	3/050195	€ 10,60



Schürhaken

Aus Metall gefertigt. Länge ca. 50 cm
2/201638

€ 14,90



Ofenlack für Häussler Holzbacköfen

Extrem hitzebeständiger Ofenlack für die Häussler Holzbacköfen in der praktischen Sprühflasche. Anwendung: Befreien Sie zunächst die zu behandelnden Stellen von Schmutz und Rost. Anschließend können Sie den Lack bequem aufsprühen und trocknen lassen. So erstrahlt Ihr Häussler Holzbackofen wieder in neuem Glanz.

Hitzebeständig bis 650 °C

Anthrazit seidenmatt. Inhalt: 0,4 Liter,

(1 l = € 48,75)

1/101183

€ 19,50



Bimetal-Zeigerthermometer zum Stecken

Länge des Fühlers 40 cm, Schaftdurchmesser 10 mm.

Messbereich 50 – 550 °C

Ø 60 mm

3/300165

€ 69,-

Hinweis: Bimetalzeiger-Thermometer während des Aufheizens herausnehmen.



Bimetal-Zeigerthermometer zum Stellen

Messbereich 0 – 600 °C

Ø 78 mm

3/300757

€ 89,-

Hinweis: Thermometer erst nach der Befuerung in den Ofen stecken/stellen.

Messbereich bis 550 °C

Messbereich bis 600 °C



Rustica Italia



SCAN MICH

Zutaten für 3 Brote:

Grießkochstück:

120 g Hartweizengrieß
480 g Wasser kochend
5 g Salz

Weizensauerteig:

500 g Weizenmehl 1050
500 g Wasser
10 g Anstellgut vom
Weizensauerteig
(sollte sehr aktiv sein)

Hauptteig:

1.000 g Weizensauerteig
605 g Grießkochstück
600 g Hartweizengrieß
1.600 g Baguettemehl T65
485 g Weizenmehl 1050
ca. 1.400 g Wasser

5 Minuten vor Knetende:

60 g Meersalz
5 g Hefe (Nach Bedarf)

5.750 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 26 °C



Im Holzbackofen:
Bei 290 °C einschießen
Backzeit: 40 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 290 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: 40 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 250 °C 10 Minuten
Dann: 200 °C 30 Minuten
Backzeit bei Brotlaiben: 80 – 90 Min.

Zubereitung:

Grießkochstück:

Die Zutaten für das Grießkochstück mit Schneebesen verrühren. Über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.

Weizensauerteig:

Die Zutaten für den Weizensauerteig mit einem Kochlöffel verrühren. Diesen ca. 18 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Hauptteig:

Die Zutaten des Hauptteigs erst 7 Minuten kneten. Dann 20 Minuten zur Autolyse stehen lassen. Anschließend Salz dazu geben (nach Bedarf auch Hefe) und weitere 5 Minuten fertig kneten.

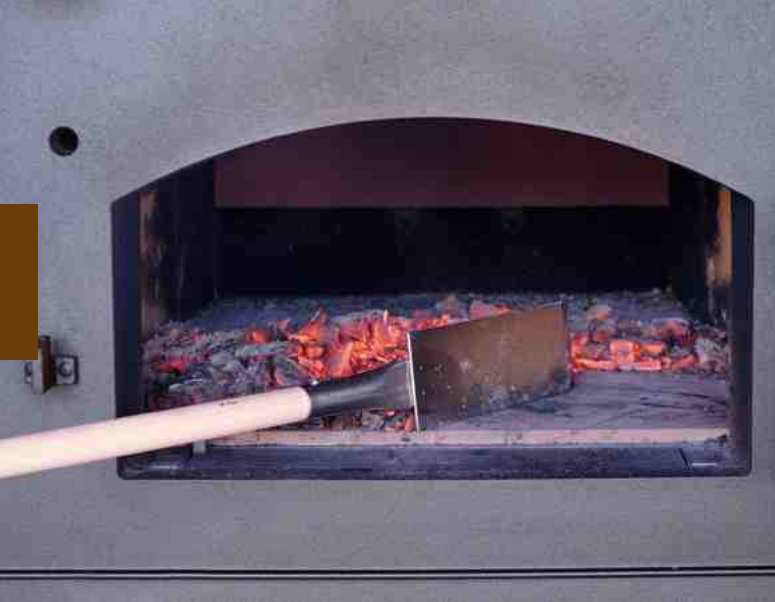
Knetzeiten

1-Gang Maschine:	12 Minuten
2-Gang Maschine:	7 Minuten langsam 5 Minuten schnell
NOVA:	7 Minuten Stufe 2 7 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Nun in eine geölte Wanne geben und etwa 3 Stunden (abhängig von Triebkraft des Weizensauerteigs) ruhen lassen. Während der Teigruhe den Teig 2 – 3 x falten. Nach der Teigruhe auf eine bemehlte Arbeitsplatte geben und in 3 Portionen zu je 1.900 g teilen. Diese zu Rechtecken einschlagen und mit dem Schluss nach unten auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech geben. Mit den Fingern etwas eindrücken. Anschließend 90 Minuten abgedeckt ruhen lassen.

Danach die Brote mit Speisestärke bestreuen/einstreichen. Mit einem Brötchenritzmesser einschneiden und auf Dauerbackfolie, ohne Blech, backen. Dauerbackfolie nach 15 Minuten entfernen und kräftig fertig backen.



Glutschieber

Glutschieber aus Edelstahl mit Stiel aus Eschenholz zum Verschieben der Glut im Backraum. Sie möchten fortlaufend über Stunden Pizza backen? Dann belassen Sie die Glut im Backraum und schieben diese immer wieder von einer Seite auf die andere. Durch diese Technik halten Sie die Hitze länger im Backraum.

Ausführung	Stiellänge	Art.-Nr.	Preis
Glutschieber ohne Stiel	-	3/300171	€ 62,-
Glutschieber mit Stiel	150 cm	3/300170	€ 69,-
Glutschieber mit Stiel*	220 cm	3/300172	€ 78,-



Ascheausziehkrücke und Glutschieber

Ascheausziehkrücke aus Aluminiumguss mit Stiel aus Eschenholz. Zum Verteilen der Glut im Backraum bzw. zum Ausräumen der Asche in den Aschekasten.



Ausführung	Stiellänge	Art.-Nr.	Preis
28 cm breit ohne Stiel	-	3/300162	€ 60,-
28 cm breit mit Stiel	140 cm	3/300161	€ 68,-
40 cm breit ohne Stiel	-	3/300164	€ 75,-
40 cm breit mit Stiel*	260 cm	3/300163	€ 82,-



Reinigungsbesen und Handreinigungsbesen für Holzbacköfen

Mit Edelstahlborsten und Stiel aus Eschenholz. Die Metallborsten sind hitzebeständig und dienen zum Auskehren der heißen Asche.

* Achtung: Diese Länge kann nicht mit dem Paketdienst versendet werden.



Ausführung	Stiellänge	Art.-Nr.	Preis
16 cm breit ohne Stiel	-	3/300156	€ 46,-
16 cm breit mit Stiel	50 cm	3/300756	€ 48,-
16 cm breit mit Stiel	150 cm	3/300155	€ 52,-
22 cm breit ohne Stiel	-	3/300158	€ 65,-
22 cm breit mit Stiel	150 cm	3/302153	€ 68,-
22 cm breit mit Stiel*	220 cm	3/300157	€ 79,-
40 cm breit ohne Stiel	-	3/300160	€ 95,-
40 cm breit mit Stiel*	260 cm	3/300159	€ 108,-



Mit kurzem oder langem Griff



Brot- und Pizzaschieber, groß, aus Buchenholz

Altbewährt und meistgekauft! Für größere Backöfen ab einer Ofentiefe von ca. 60–145 cm. Die Holzstiele können auf die passende Länge abgesägt werden. Die Holzflächen sind aus einem Stück gefertigt und dadurch hitzeunempfindlich und sehr stabil.

1 oval	40 x 28 cm	175 cm	3/300697	€ 74,-
oval*	40 x 28 cm	280 cm	3/302151	€ 105,-
2 oval	35 x 22 cm	140 cm	3/300730	€ 72,-
3 rechteckig	40 x 20 cm	175 cm	3/300699	€ 68,-
4 rechteckig	40 x 25 cm	175 cm	3/300700	€ 74,-
5 rechteckig	50 x 30 cm	175 cm	3/300701	€ 106,-

* Achtung: Diese Länge kann nicht versendet werden.

Pizzaschieber perforiert

Der Pizzaschieber "Evoluzione" vereint innovative Merkmale für eine optimierte Pizzaback-Erfahrung. Mit einer perforierten Schieberfläche von 33 x 33 cm bietet er die perfekte Balance zwischen Größe und Handhabung. Die perforierte Schieberfläche reduziert die Bildung von verbrannten Rückständen auf Stein. Die "Evoluzione"-Linie präsentiert sich als exklusive Produktserie, die durch ihre durchdachte Konstruktion, ihr leichtes Design und hochwertige Materialien herausragt.

Grifflänge: 30 cm	Gesamtlänge: 66 cm	3/301616	€ 145,-
Grifflänge: 60 cm	Gesamtlänge: 96 cm	3/301617	€ 149,-
Grifflänge: 150 cm	Gesamtlänge: 186 cm	3/301618	€ 169,-

Grillschwenkarm

Ermöglicht sauberes und bequemes Grillvergnügen. So einfach geht's: Ofen aufheizen, Glut verteilen, Grillschwenkarm einhängen, das Grillgut auflegen, in den Ofen schwenken – fertig! Alles wird innerhalb kürzester Zeit durchgegart, knusprig braun und herrlich saftig! Für Würstchen, Fleischspieße, Steaks, Gemüse und vieles mehr. Zur leichten Reinigung kann der Auflagerost ausgehängt werden. Der Grillschwenkarm kann völlig unkompliziert nachgerüstet werden.

Passend für Holzbackofen HABO 4/6 und HABO 6/8, Holzbackofen-Bausatz Typ 4/6 und 6/8. Rostmaß: 35 x 35 cm.

2/200550

€ 249,-

Gyrosspieß

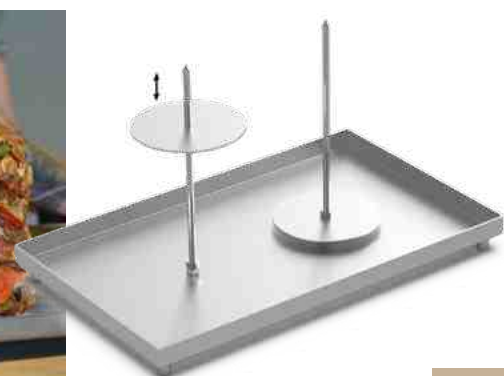
Der Gyrosspieß eignet sich hervorragend für unsere Holzbacköfen und Elektro-Steinbacköfen Modelle (Außer INO-Serie). Die Zutaten für Ihr Gyros können Sie nach Belieben auswählen und marinieren. Die Zutaten werden auf den Gyrosspieß aufgespießt und anschließend im Ofen gebraten. Das knusprige Gyros wird nach und nach herunter geschnitten und ist einfach ein Genuss! Leicht zu montieren, gut zu reinigen und lässt sich platzsparend verstauen.

Edelstahl rostfrei, bis 550 °C verwendbar

Maße (in cm): B 38 x T 23 x H 22

3/300966

€ 98,-



Räuchern im Holzbackofen



Räuchermehl

Passend zum Smoker-Einsatz gibt es Räuchermehl in drei beliebten Sorten. Mit dem Räuchern macht man Lebensmittel nicht nur besser haltbar, sondern verleiht ihnen auch ein wunderbares Aroma. Besonders mit Räuchermehl aus Buchenholz erhält man feinste Geschmacksnuancen. Kirschenholz dagegen betont eher die fruchtig-süßliche Note. Eine Spezialität sind Wacholderspäne mit ihrem unvergleichlichen Geschmack. Auch zum Grillen geeignet.

1	Räuchermehl Buche	1 kg	3/303345	€ 3,50
	Räuchermehl Buche (o. Abb.)	13 kg	3/091211	€ 26,90 (1 kg = € 2,07)
2	Räuchermehl Kirsche	1 kg	3/303347	€ 7,90
3	Räuchermehl Wacholder	0,5 kg	3/303346	€ 6,50 (1 kg = € 13,-)



Smoker-Einsatz

Kommt unscheinbar daher, hat es aber in sich: Dieser Einsatz verwandelt Ihren Ofen in einen Smoker. Es geht ganz einfach: Den Holzbackofen auf die gewünschte Temperatur bringen, die Asche ausräumen und den Einsatz in den Aschekanal einsetzen. Diesen mit Räuchermehl füllen und mit einem Glutstück zum Glühen bringen. Danach die Ascheklappe zuklappen und den Aschekasten leicht öffnen, damit ein Zug entsteht. Nun gibt man die Räucherware in den Backraum, schließt die Ofentüre und öffnet leicht den Zug – und schon wird im HABO geräuchert.

Für HABO 4/6 und 6/8:

Aus Edelstahl, 37,5 x 4,5 x 5 cm (L x B x H), 300 g.

4 3/303343 € 49,-

Für HABO 10 und 15:

Aus Edelstahl, 55 x 6 cm x 5 cm (L x B x H), 550 g.

3/303461 € 59,-



Bratenpfannen aus Edelstahl

In schwerer, stabiler Qualität. Ideal für Familienfeste oder Backpartys mit Freunden. Für alle Fleischarten wie Schweine- oder Rinderbraten, Geflügel, Haxen, Spanferkel oder Wild geeignet.

HABO Gusto	33 x 52 x 9 cm	3/302663	€ 220,-
HABO 4/6	46 x 65 x 9 cm	3/302664	€ 265,-
HABO 6/8	45 x 93 x 7 cm	3/300723	€ 239,-
HABO 10/15	60 x 93 x 7 cm	3/300724	€ 298,-



Backbleche (Rand 3 cm)

Aus Edelstahl oder Aluminium. Für alle Liebhaber hochwertigen Materials. Geeignet für Blechkuchen, Fleisch, Plätzchen, Zöpfe, Kleingebäck u.v.m.

HABO Gusto	Edelstahl	40 x 60 cm	3/300831	€ 98,-
HABO 4/6	Edelstahl	47 x 64 cm	3/300714	€ 125,-
HABO 6/8	Edelstahl	47 x 95 cm	3/300715	€ 155,-
HABO 10/15	Edelstahl	64 x 100 cm	3/300712	€ 165,-
HABO 2/4	Aluminium	40 x 60 cm	3/301437	€ 59,-
HABO 4/6	Aluminium	47 x 64 cm	3/301388	€ 69,-
HABO 6/8	Aluminium	47 x 95 cm	3/301389	€ 83,-
HABO 10/15	Aluminium	64 x 100 cm	3/301387	€ 98,-

Hinweis: Aufgrund ihrer Größe können sich die Bleche im heißen Ofen leicht verziehen.



Dauerbackfolien mit top Antihafteffekt

Jetzt in noch besserer, extra starker Qualität für den dauerhaften Einsatz. Kein Einfetten und Reinigen der Bleche mehr!

passend für Blechmaß	Folienmaß	Art.-Nr.	Preis
34 x 64 cm	33 x 62,5 cm	3/301394	€ 14,50
40 x 60 cm	39 x 58 cm	3/301400	€ 16,50
47 x 64 cm	46 x 62,5 cm	3/301398	€ 16,50
47 x 95 cm	46 x 93 cm	3/301399	€ 23,50
64 x 100 cm	62,5 x 98 cm	3/301397	€ 32,00



Lochbleche (Rand 1,5 cm)

Für Kleingebäck. Aus Aluminium mit 3 mm Lochung. Durch das Lochraster wird die Hitze schnell an das Backgut weitergeleitet. Wir empfehlen bei Laugengebäck die Verwendung von Dauerbackfolie.

HABO Gusto	Aluminium	40 x 60 cm	3/300738	€ 53,-
HABO 4/6	Aluminium	47 x 64 cm	3/301391	€ 67,-
HABO 6/8	Aluminium	47 x 95 cm	3/301392	€ 82,-
HABO 10/15	Aluminium	64 x 100 cm	3/301390	€ 95,-



Weitere tolle Produkte zu unseren Holzbacköfen finden Sie bei uns im Shop: www.backdorf.de

Hitzeschutz-Backhandschuhe

Extrem hitzebeständig bis 450 °C! Leder mit Stulpen, weich gefüttert. Länge 43 cm.

Backhandschuhe (Paar)

3/301882

€ 28,90



Feueranzünder

Die mit Wachs getränkten Holzwollwickel eignen sich hervorragend als Brennhilfe für unsere Holzbacköfen, Pelletöfen und unsere Pelletgrill. Er verbrennt geruchs- und geschmacksneutral ohne Rückstände.

Inhalt 32 Stück oder 160 Stück

Feueranzünder, 500 g (1 kg = 9,80 €)

2/201808

€ 4,90

Feueranzünder, 2,5 kg (1 kg = 8,80 €)

2/201849

€ 22,-

geruchlos
brennstark
sauber
ökologisch



NEU



Holzspalter

So macht Holzspalten richtig Spaß!

Einfaches Holzspalten ohne Axt möglich. Das Holz-scheit in den Ring reinstellen und mit gewöhnlichem Hammer spielend leicht spalten. **Standard:** H 31,5 x B 22,5 cm, Gewicht: 4,4 kg, **King:** H 43,5 x B 28 cm, Gewicht: 10 kg

Standard

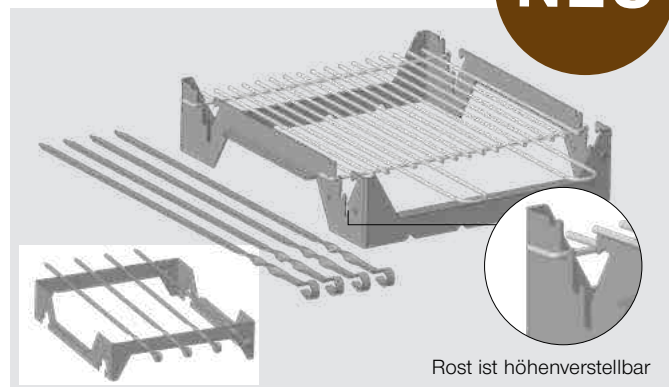
3/303886

€ 149,-

King

3/303887

€ 229,-



Rost ist höhenverstellbar

Grillrost HABO mit 4 Grillspießen

Ideal für direktes oder indirektes Grillen über der Glut. Beidseitig verwendbar: Oberseite mit 4-fach höhenverstellbarem Grillrost und Kerben zur einfachen Entnahme aus dem Holzbackofen. Unterseite mit 4 Einkerbungen für Grillspieße (im Lieferumfang enthalten).

Grillrost inkl. 4 Grillspieße

Art.-Nr. 1/301626

€ 159,-

Grillspieße, 4 Stück

Art.-Nr. 1/301627

€ 29,-

Gewerbliche Holzbacköfen

Für gewerbliche Einsätze führen wir auch größere Holzbacköfen im Programm. Wir bauen Modelle nach Ihren Wünschen und Ansprüchen – für bis zu 120 kg Brot pro Backdurchgang.

Hier Impressionen aus unserem Gewerbesortiment:

Holzbackofen HABO

- für Bäckereien und Direktvermarkter
- Holzbacköfen aufstellfertig oder als Bausatz
- Klassische Holzbacköfen oder Dauerbrand-Holzbacköfen für die Gastronomie (mit separater Brennkammer)

Modelle	Backfläche	Laibinhalt ca.
HABO 20	90 x 175 cm	34 Brote
HABO 20/2	zwei x 90 x 175 cm	68 Brote
HABO 30	130 x 210 cm	55 Brote
HABO 30/2	zwei x 130 x 210 cm	110 Brote
HABO 500	210 x 270 cm	120 Brote



Abbildung zeigt HABO 30

Holzofen-Backmobile

- für Wochenmärkte, Events, etc.
- mit klassischem Holzbackofen oder mit Dauerbrand-Holzbackofen
- in verschiedenen Größen und Ausführungen erhältlich
- individuelle Sonderlösungen möglich

Modelle

Backmobil HABO 6/8 AH
Backmobil HABO 10 AH
Backmobil HABO 15 AH
Backmobil HABO 20 AH
Backmobil HABO 30 AH
Backmobil DEBO 60.100
Backmobil DEBO 90.100



Abbildung zeigt Backmobil DEBO 60.100

Sie interessieren sich für gewerbliche Holzbacköfen?

Wir beraten Sie gerne.



073 71 / 93 77-0







Elektro-Steinbackofen

Faszination heißer Stein

Elektro-Steinbacköfen von Häussler

Schamottestein für wunderbare Backergebnisse



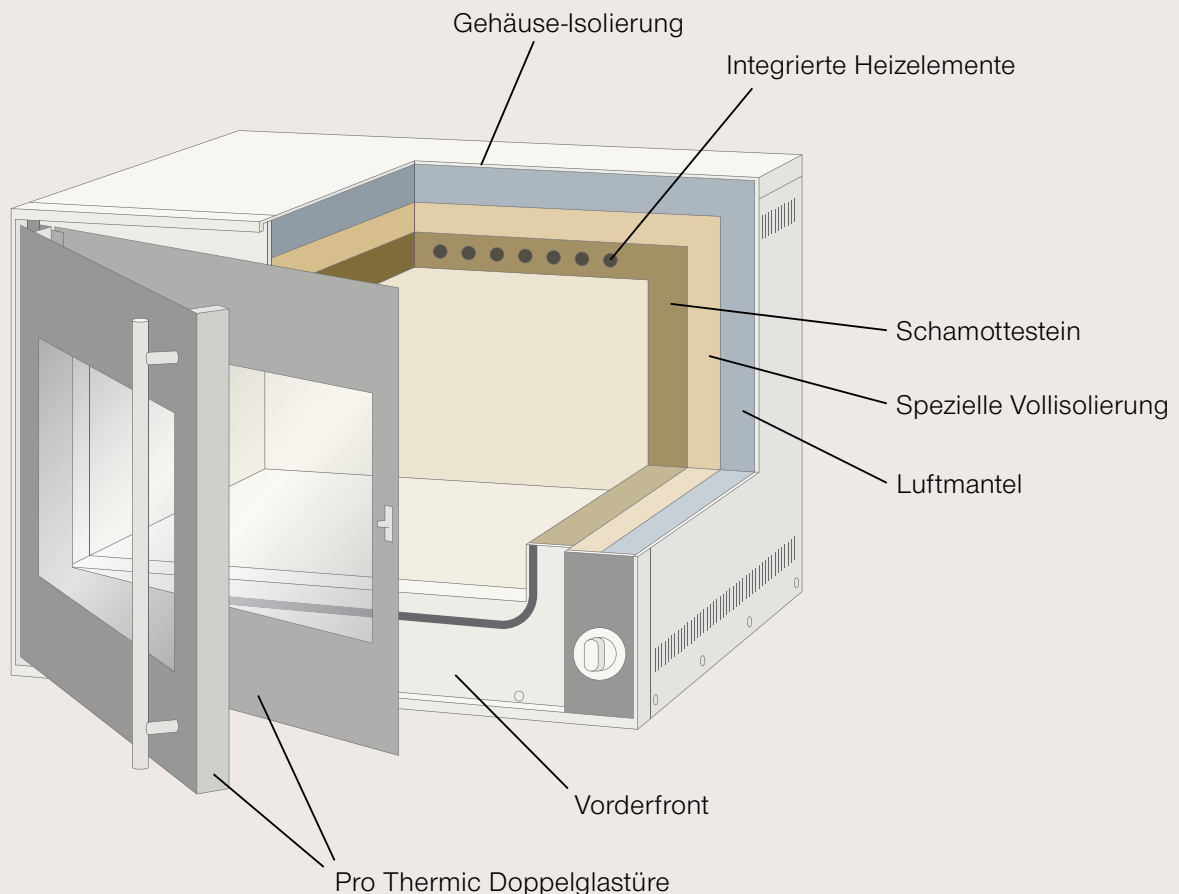
Kein gewöhnlicher Backofen

Strahlungswärme und ruhende Backatmosphäre

Heute bestehen viele Backöfen aus einem Metallgehäuse, in das heiße Luft eingeblasen wird. Diese Backöfen lassen sich flexibel einsetzen und sind günstig in der Herstellung. Allerdings muss man andauernd heizen, benötigt während der Backzeit konstant Energie und hat Qualitätsverluste durch Austrocknung – wegen der Luftverwirbelungen im Backraum. Wer aber Wert auf höchste Backqualität legt, sollte auf andere Parameter achten. Das Backen mit dem heißen Stein gilt als die ursprünglichste Methode. Der Stein wird erst aufgeheizt, dann schaltet man den Ofen aus und backt mit der abfallenden Hitze. Dieses Verfahren, aus dem Holzbackofen übernommen, halten wir bis heute für unübertroffen.

Die Elektro-Steinbacköfen von Häussler sind innen komplett mit Schamottesteinen ausgekleidet. Diese speichern die Hitze und geben sie sanft und ruhend an das Backgut ab. Dies ist die sogenannte Strahlungswärme, die optimale Backergebnisse garantiert. Zudem haben die Schamottesteine eine ausgleichende Wirkung. Sie nehmen erst die Feuchtigkeit des Teiges auf, um diese während des Backprozesses wieder an das Backgut zurückzugeben. Egal ob Brot, Kuchen, Pizza, Fleisch oder Kleingebäck – man erhält ein herrliches Aroma und einen unvergleichlichen Geschmack – wie aus dem original Holzbackofen.

Moderne Ofentechnik mit effektivem Wärmespeicher



Wertvolle Unikate aus der Backofen-Manufaktur



Sorgfältige Handarbeit

Die Elektro-Steinbacköfen von Häussler sind besondere Geräte. Sie werden solide in Handarbeit von Backofenspezialisten ausgeführt – sorgfältig aufgebaut, geprüft und abgenommen. Jeder einzelne Backofen ist ein Stück Wertarbeit, ausgelegt für jahrzehntelangen harten Einsatz. Unsere Backöfen beruhen auf dem uralten Prinzip des Backens mit heißem Stein – für perfekte Backergebnisse. Aus diesem Grund kommt ein Steinbackofen nie aus der Mode. Er ist zeitlos, robust und bietet eine wunderbare Backqualität. Mit dem Original von Häussler erhalten Sie ein Gerät mit weit überdurchschnittlicher Lebensdauer.

Backen auf Stein

Alle unsere elektrischen Backöfen sind rundum mit Schamottesteinen ausgekleidet. Die Steine nehmen die Feuchtigkeit des Teiges auf und geben sie beim Backen wieder an das Backgut ab. Somit bleibt dieses lange frisch. Zudem erreichen sie Temperaturen bis 320 °C – ideal für Pizzen und Flammkuchen. Nachdem der Ofen aufgeheizt ist, wird er komplett ausgeschaltet.

Mit der gespeicherten Wärme können Sie bequem nacheinander backen: Bei 320 °C Pizzen, bei 280 °C Brot. Danach hat der Ofen noch immer eine Temperatur von ca. 230 °C und Sie können noch Kuchen oder Zopf backen. Nun stellen Sie z. B. eine Pfanne mit Fleisch in den Ofen und lassen es bei Niedrigtemperatur 4 – 5 Stunden garen. Am Schluss lassen sich mit der verbleibenden Restwärme noch hervorragend Kräuter oder Obst dörren.



Holzofeneffekt

Der Elektro-Steinbackofen arbeitet nach dem gleichen Prinzip wie der Holzbackofen. Ob Brote, Pizzen, Fleisch, Aufläufe, Kuchen oder Kleingebäck – Sie erzielen mit einem Steinbackofen einen unvergleichlich guten Geschmack. Die sanfte aber kraftvolle Hitze sorgt für einen optimalen Ofentrieb. Ihrer Kreativität beim Kochen und Backen sind keine Grenzen gesetzt. Mit einem Elektro-Steinbackofen von Häussler holen Sie sich ein großes Stück Lebensqualität nach Hause.

Leichte Reinigung

Die Pflege der Steine ist denkbar einfach: Nach dem Backen oder Kochen den Ofen mit einem Besen ausfegen oder mit einem feuchten Lappen abwischen. Einfacher geht's nicht! Und sollte doch mal ein Fleck sich hartnäckig behaupten, rücken Sie diesem mit der modernen Pyrolyse (= Ausbrennen) zu Leibe: Die Unterhitze auf 320 °C stellen und 2 – 3 Stunden eingeschaltet lassen. Nach dem Abkühlen die Steine feucht abwischen.



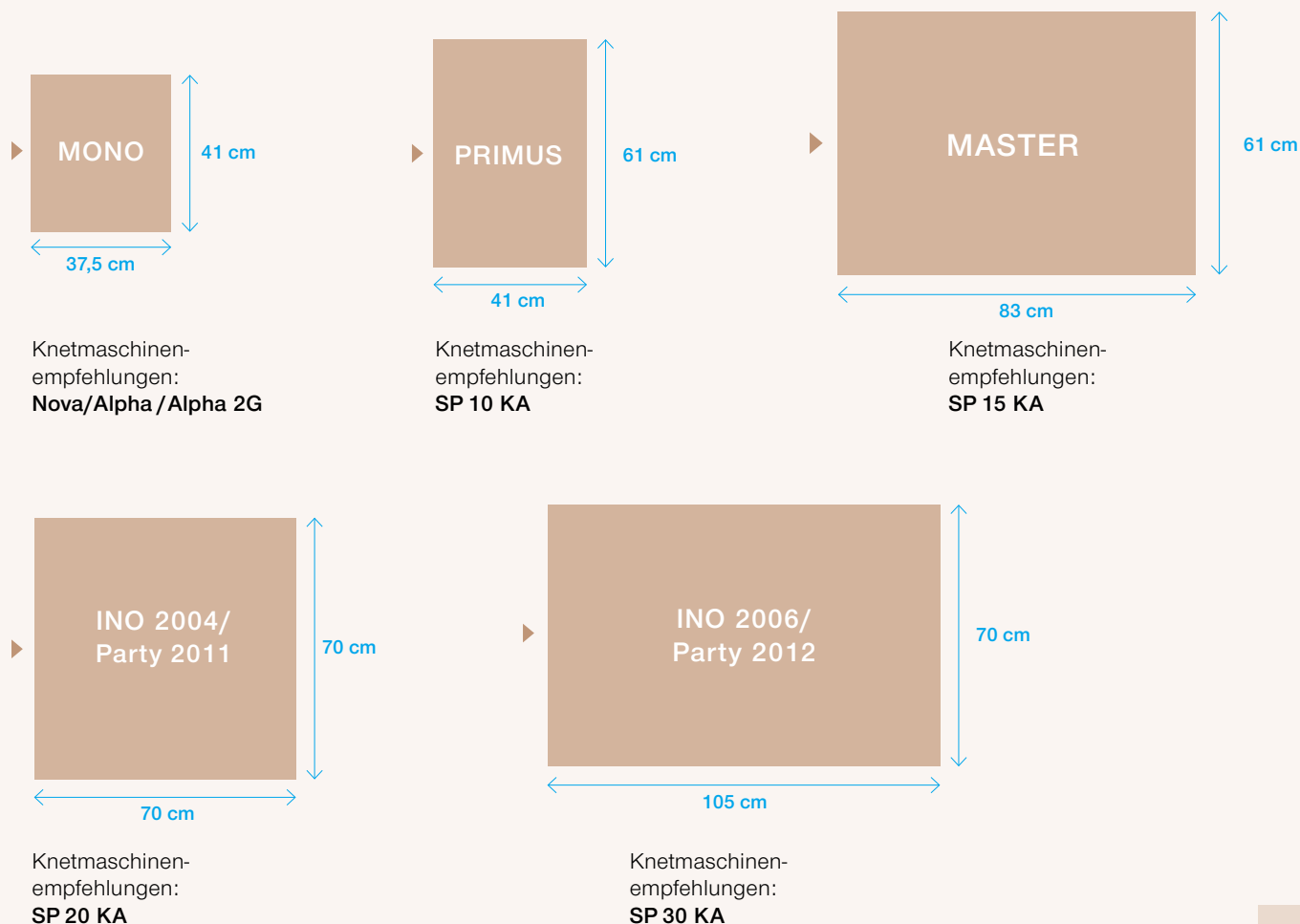
Maximales Fassungsvermögen

Kapazität	MONO	PRIMUS	MASTER	INO 2004	INO 2006
Brötchen ¹ (bis zu Stück)	ca. 9	ca. 12	ca. 30	ca. 30	ca. 45
oder Brezeln ¹ (bis zu Stück)	ca. 6	ca. 9	ca. 20	ca. 20	ca. 30
oder Pizzen ² Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 1	ca. 3	ca. 5	ca. 8	ca. 12
oder Brote ² 1 kg (bis zu Stück)	ca. 3	ca. 5	ca. 9	ca. 9	ca. 15
oder Hefezöpfe ¹ 450 g (bis zu Stück)	ca. 3	ca. 4	ca. 6	ca. 8	ca. 12
oder Schweinehals ³ (bis zu kg)	ca. 3	ca. 5	ca. 10	ca. 9	ca. 17

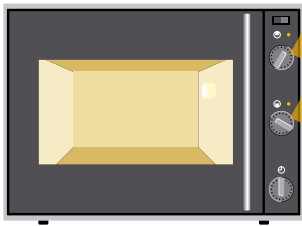
¹ wird auf dem passenden Blech gebacken
² wird direkt auf dem Stein gebacken

³ wird gebacken in der Bratpfanne (oder in einer Kasserolle oder einem ähnlichen passenden Behältnis)

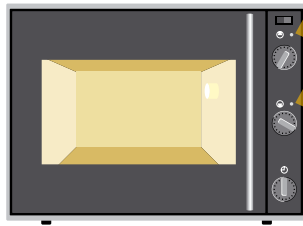
Backflächen im Vergleich



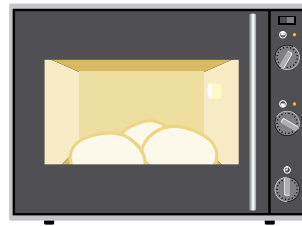
So einfach geht's



Einschalten
Ober- und Unterhitze einstellen. Der Ofen heizt auf.



Abstehen lassen
Ofen hat Temperatur erreicht. Nun 30 Minuten stehen lassen.



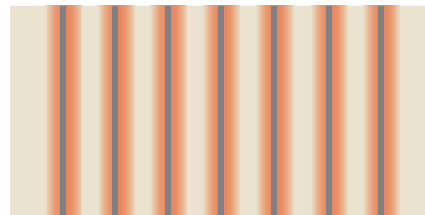
Brot einschießen
Nachdem das Brot im Ofen ist, wird der Ofen ausgeschaltet.



Brot backen
Gebacken wird mit ausgeschaltetem Ofen mit der Speicherhitze.

Abstehen lassen

Schamottestein ist ein effizienter Wärmespeicher, der für die ruhende Backatmosphäre sorgt und optimale Ergebnisse garantiert. Für perfekte Backwaren muss man allerdings ein paar Details beachten und auf Eigenheiten des Steinbackofens eingehen. Dazu zählt das Abstehen lassen nach der Aufheizphase. In die Schamottesteine sind Heizelemente eingegossen, die den Stein von innen aufheizen. Nachdem die eingestellte Temperatur erreicht ist und der Thermostat abgeschaltet hat, sollte man dem Backofen noch eine Abstezeit gewähren, damit sich die Hitze im Stein gleichmäßig verteilen kann. Stein hat eine gewisse Trägheit, weshalb das Ausgleichen eine Weile dauert.



Hitzeverteilung im Schamottestein in der Aufheizphase



Hitzeverteilung im Schamottestein nach dem Abstehen/Ausgleichen



Ein Elektro-Steinbackofen von Häussler spart Strom

Schamottesteine bieten nicht nur fantastische Backqualitäten, sondern auch große Energiesparpotenziale. Der Speichereffekt macht sich besonders bezahlt und kommt Ihrem Geldbeutel zugute.

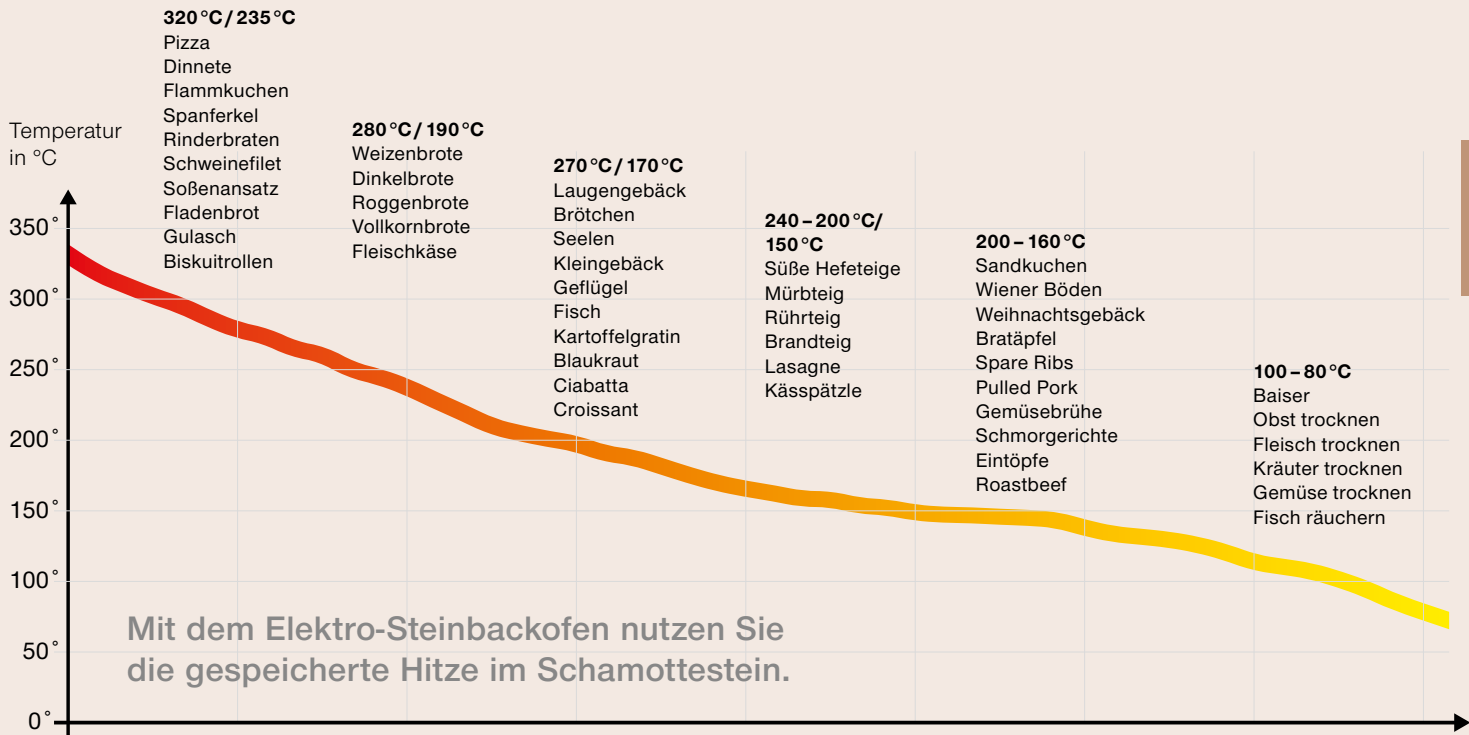
Messbar sparsamer

Die Fakten sprechen für sich: In umfangreichen Versuchsreihen haben wir die Stromverbräuche der Häussler-Modelle mit modernen Haushaltsbacköfen verglichen. Dabei wurden die Disziplinen Aufheizen, Backen und Schmoren in typischen Alltagsszenarien gemessen. Das Ergebnis: Die Elektro-Steinbacköfen bieten große Einsparpotenziale und schneiden hervorragend ab. Je nach Einsatzzweck können damit 33–45 % Energie eingespart werden*. Genießen und Sparen gehen beim Elektro-Steinbackofen Hand in Hand.

*Stand Januar 2023

Bei gängigen Anwendungen wie Backen von Pizzen, Broten, Süßgebäck und beim Verarbeiten von Schmorgerichten.

Temperaturen



Häufig gestellte Fragen

Wie bekommt man Feuchtigkeit aus dem Ofen?

Beim Backen gibt das Backgut Feuchtigkeit in den Ofen ab, die wieder aus dem Backraum muss:

- Beim Aufheizen Türe ein paar Minuten einen Spalt offen lassen
- Zwischen den Backvorgängen den Ofen lüften und die Türe ein paar Minuten offen lassen
- Nach dem Backen Ofen eine Weile offen lassen

Mindestmenge beim Brotbacken?

Es wird empfohlen, dass der Backofen mit min. 50 % belegt ist. Bei geringerer Menge muss die Einschießtemperatur ca. 20 °C geringer sein, damit das Brot nicht zu stark gebacken wird.

Was ist beim Brotbacken zu beachten?

Brot wird mit ausgeschaltetem Ofen gebacken. Es wird die fallende Speicherhitze genutzt. Also erst die Brote einschießen und dann den Ofen ausschalten.

Hintereinander Brot backen?

Wieder aufheizen (280/190 °C). Sobald die Lampe ausgeht, ist der Ofen auf Temperatur. Jetzt abstehen lassen (ein paar Minuten Temperaturlausgleich). Dann die zweite Ladung Brot einschießen, Ofen ausschalten und wieder bei fallender Hitze backen.

Kleingebäck backen?

Kleingebäck wie Brötchen, Seelen, Pizza und Weihnachtsgebäck wird meist in mehreren Schüben bzw. Blechen gebacken. Hierbei lässt man den Ofen

eingeschaltet. Es wird mit gleicher Temperatur kontinuierlich gebacken.

Wie reinigt man den Ofen?

In der Regel reicht Auskehren mit dem Ofenbesen. Bei hartnäckigen Verunreinigungen empfiehlt sich Ausbrennen mittels Pyrolyse. Ofen für 2 – 3 Stunden auf 320/320 °C heizen. Sollte er noch nicht sauber sein, Zeit verlängern oder Prozess wiederholen.

Aufheizen allgemein?

Der Ofen benötigt ca. 1 ¼ Stunden Aufheizzeit plus 30 Minuten Zeit zum Ausgleichen. Die Hitze muss sich im Stein und im Backraum verteilen. Bitte die Angaben in der Bedienungsanleitung beachten.

Temperaturangaben in Rezepten?

Die Temperaturangaben in den Häussler-Rezepten sind eine Empfehlung. Je nach eigenem Geschmack korrigieren Sie diese nach unten oder oben.

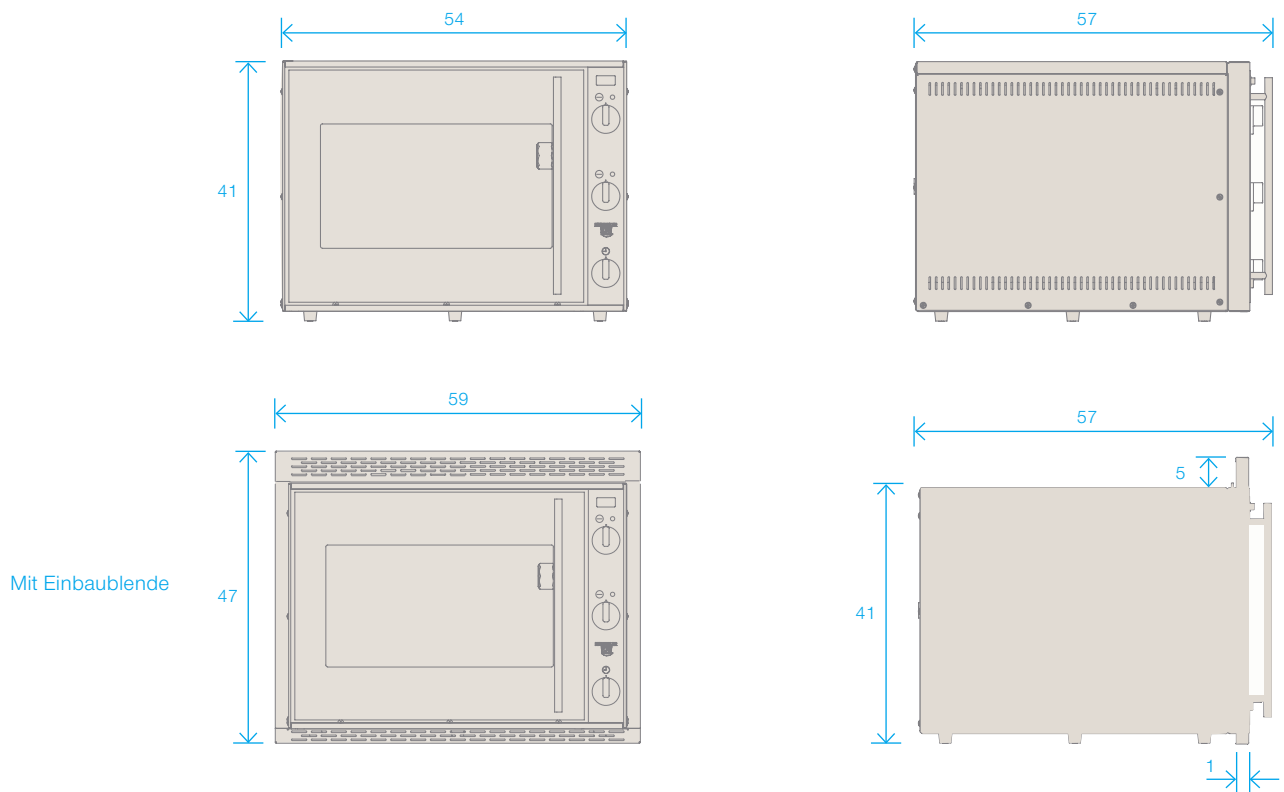
Schamotte ist ein Naturmaterial

Haar- und Spannungsrisse können entstehen, wenn kalte Teige auf die Backplatten gesetzt werden. Durch die punktuelle, schnelle Abkühlung kann es zu Rissen kommen. Obwohl die Steine eine sehr hohe Wechseltemperaturbeständigkeit aufweisen, sind solche Risse nie ganz auszuschließen. Diese beeinträchtigen nicht die Funktion. Bei Schamotte handelt es sich um ein reines Naturprodukt aus gepresstem Ton ohne Bindemittel oder anderen Zusätzen.

Außenmaße in der Übersicht

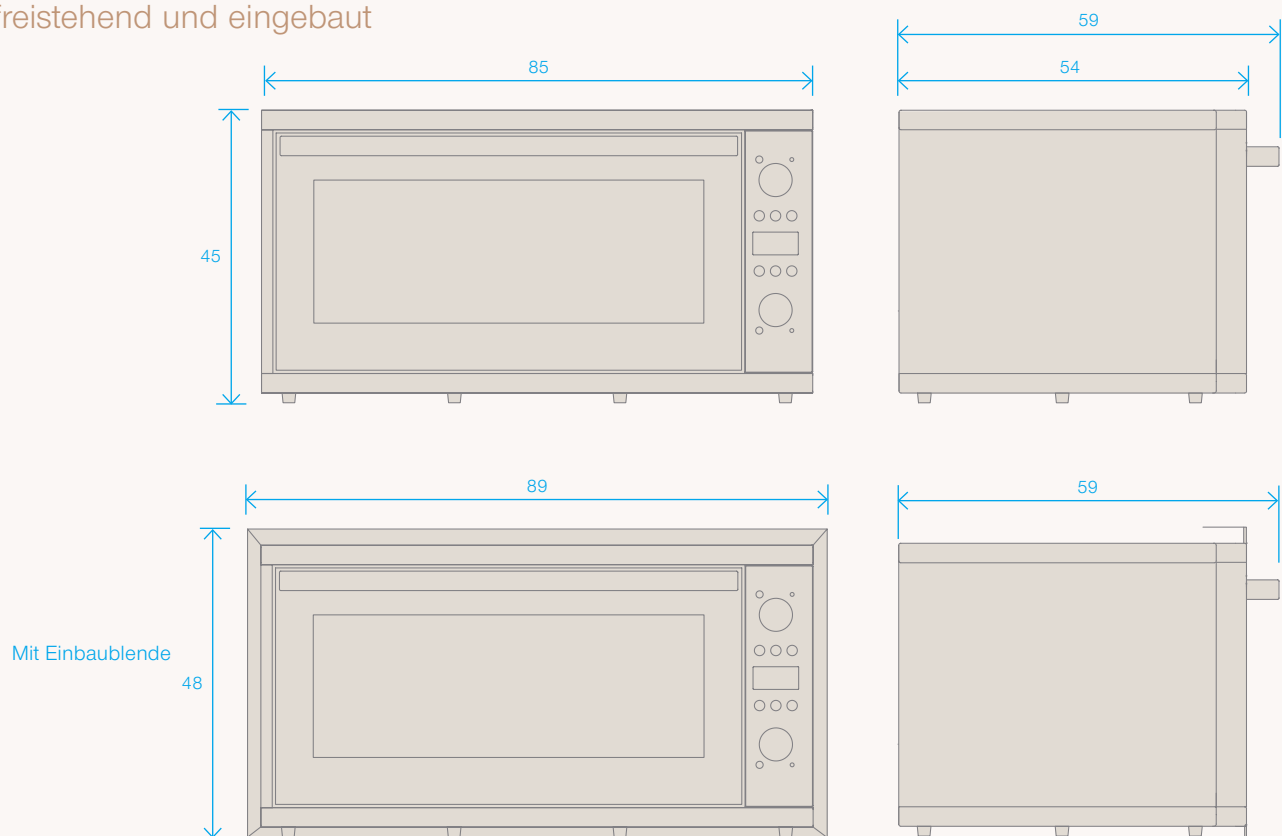
MONO

freistehend und eingebaut



Primus

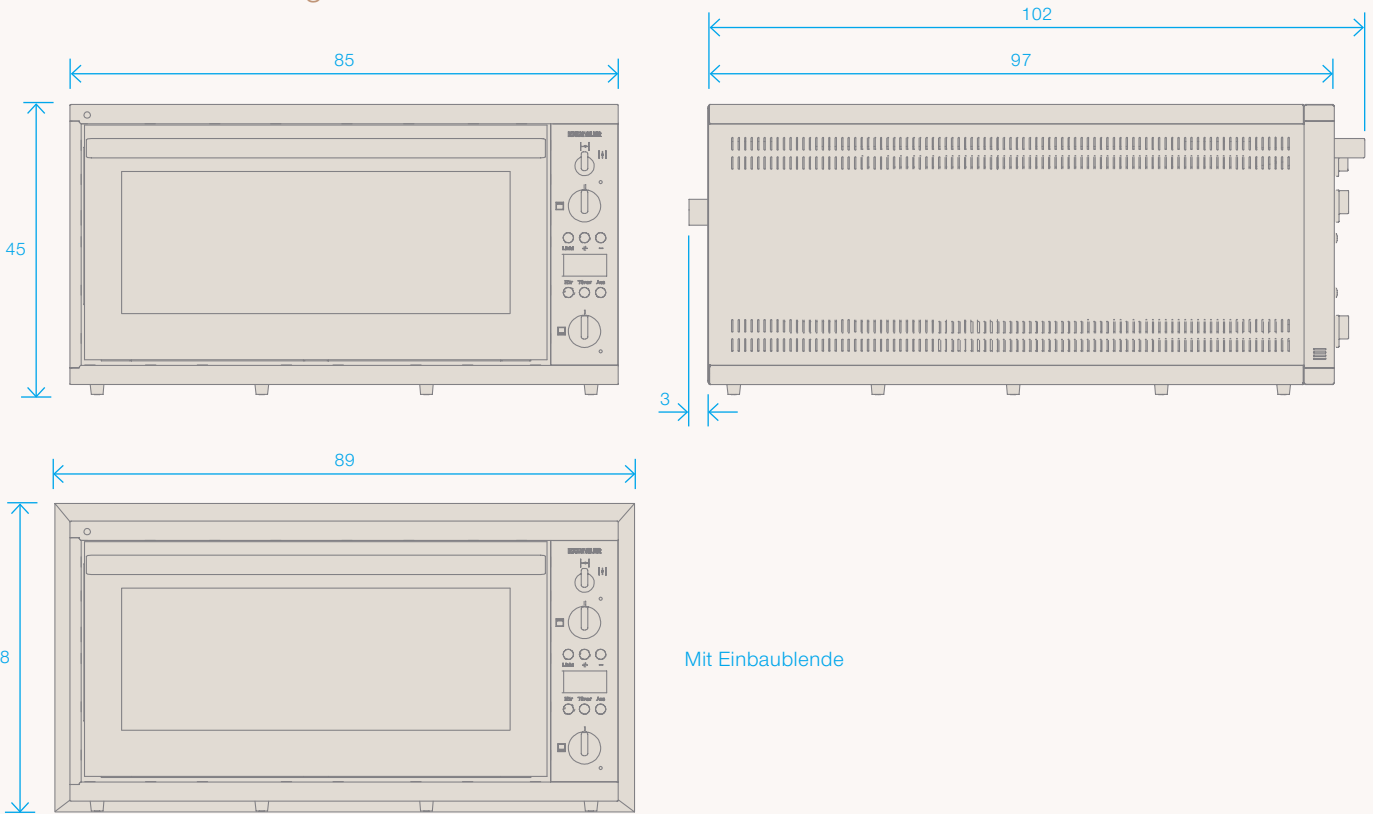
freistehend und eingebaut



Außenmaße in Zentimeter.

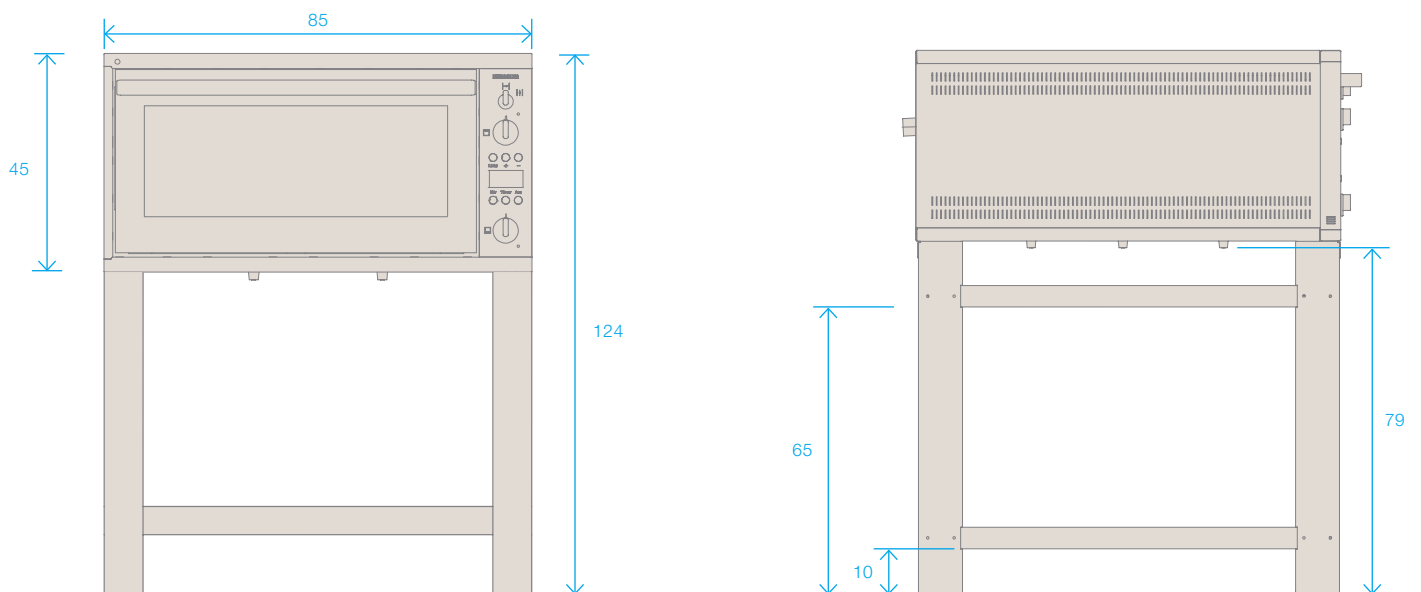
Master

freistehend und eingebaut



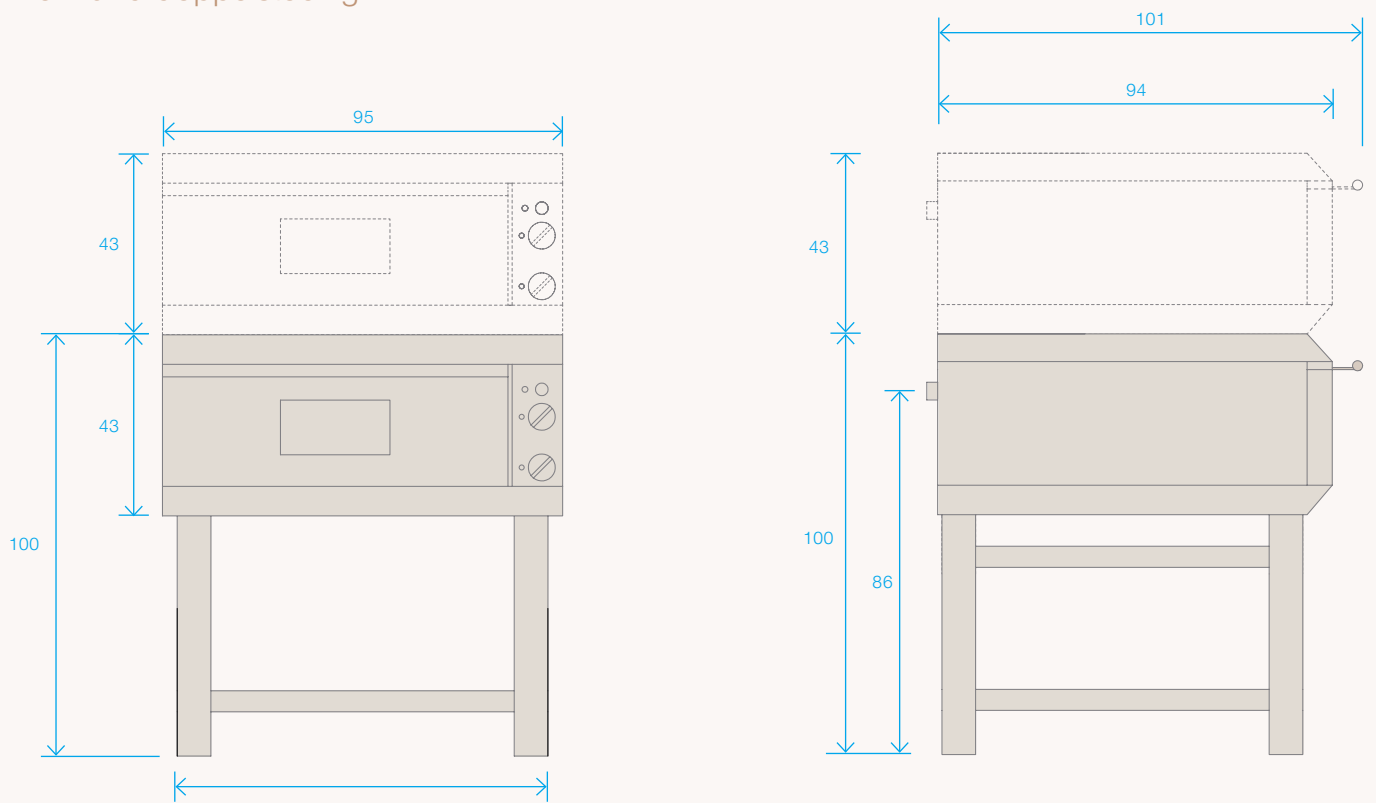
Master

auf Gestell 1 Stock



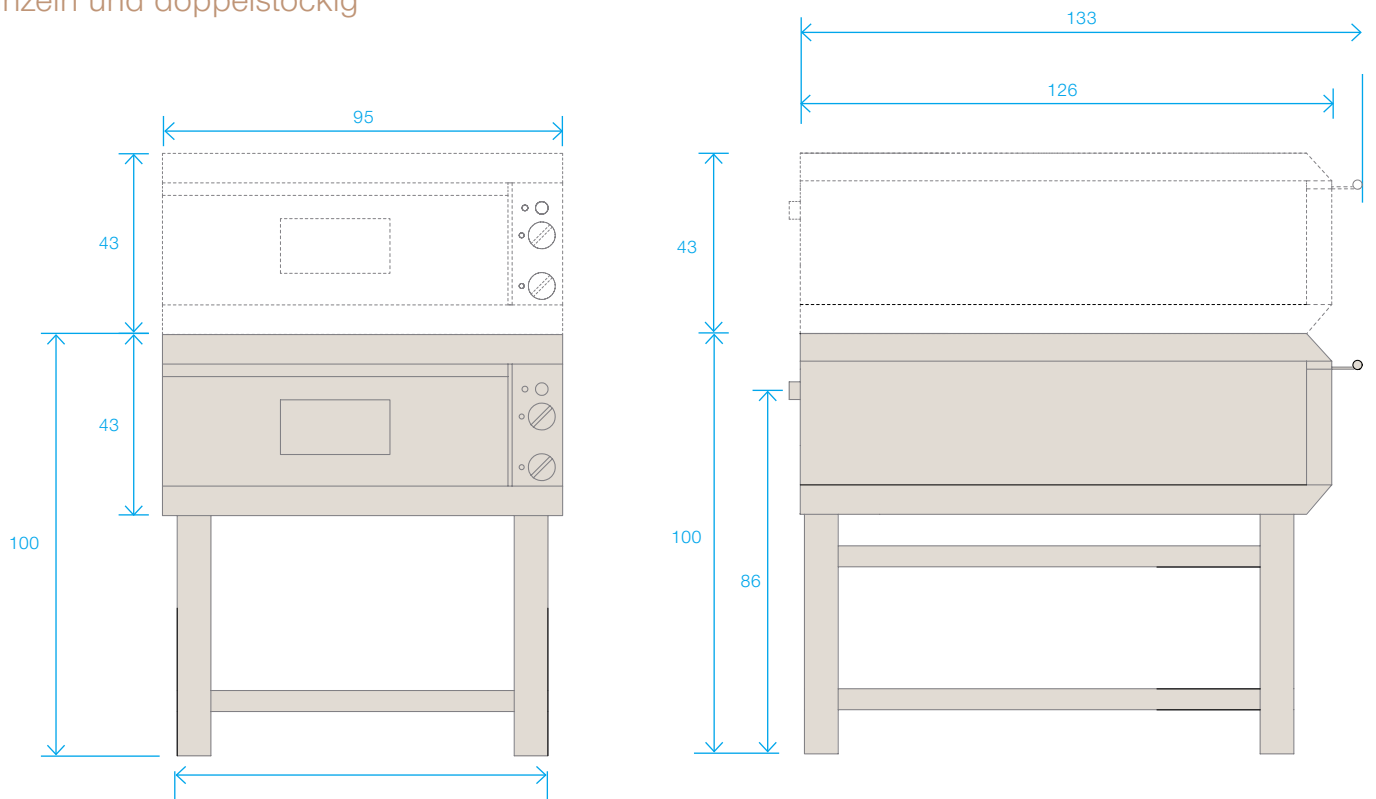
INO 2004

einzeln und doppelstöckig



INO 2006

einzeln und doppelstöckig





Brezel Pizza

Langzeitführung

Zutaten für 8 Stück:

Teig:

900 g	Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630
100 g	Grieß
20 g	Salz
ca. 680 ml	Wasser (kalt)
20 g	Olivenöl
2 g	Hefe
<hr/>	
1.750 g	Gesamtteig

Belag:

400 g	Schmand
60 g	Mehl
5 g	Salz
6	Zwiebeln groß Pfeffer
	Speck oder Käse
	Kümmel
	Schnittlauch

Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig in eine ausgeölte Teigwanne geben, verschließen und 12 – 24 Stunden im Kühlschrank bei 7 – 8 °C ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig in 8 gleich große Stücke teilen, diese mit etwas Mehl bestäuben, zu runden Kugeln formen und abgedeckt weitere 45 – 60 Minuten ruhen lassen. Anschließend die Teiglinge mit etwas Mehl zu Pizzen ausziehen oder mit dem Wellholz ausrollen. Die Pizza auf den bemehlten oder mit Backpapier belegten Backschieber legen. Den Teig mit einem Pinsel belagen, die Zwiebelmasse und Speck darauf verteilen. Dann direkt auf den heißen Schamottestein schieben und backen.



Im Holzbackofen:
Bei 320 – 420 °C einschießen
Backzeit: ca. 2–4 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 320 °C
Unterhitze: 235 °C
Backzeit: ca. 5 – 7 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Backzeit: ca. 10 – 15 Minuten

Elektro-Steinbackofen MONO

Kompakt und stark

Der Mono ist eines der beliebtesten Geräte im gesamten Häussler-Sortiment, denn er vereint kompakte Außenmaße mit überragenden inneren Werten. Man kann ihn überall frei aufstellen und direkt loslegen. Der Mono braucht einen 230 V (16 Ampere) Anschluss. Darüber hinaus lässt er sich mit der Einbaublende optimal in Schränke mit 60 cm Einbaumaß integrieren. Der Türanschlag ist wechselbar.

Im Inneren verwöhnt der Mono seine Besitzer mit Technik vom Feinsten. Wie seine großen Brüder bringt er die hochwertige Ausstattung mit allen Vorteilen von Häussler mit: Komplette Auskleidung mit Schamottestein, Pro Thermic Doppelglastüre sowie Ober- und Unterhitze getrennt regelbar. Der optimale Einstieg in die Welt des Steinofenbackens.

Fassungsvermögen:	3 kg Brote (4 Brote à 750 g) oder 12 Brötchen oder 9 Brezeln oder 3 kg Fleisch
Backfläche B x T	37,5 x 41 cm
Backraumhöhe	23 cm
Temperaturbereich	50 bis 320 °C, Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar
Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen Einbauschränk (passend in Küchenschrank mit Nische B x H: 56 x 45)
Zeitschaltuhr	Vorwahluhr bis 14 Stunden
Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holzbackofeneffekt
Ofenabmessungen B x H x T	54,5 x 41 x 57 cm
Gewicht	57 kg (67 kg mit Verpackung)
Anschlusswert	230 V / 3,0 kW
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm ² mit Schuko-Stecker
Einbaublende* für 60 cm-Einbauschränk Blende hat Maß 59 x 47,2	3/401506 € 310,- siehe Foto Seite 102
MONO Türanschlag links	3/401505 € 2.650,-
MONO Türanschlag rechts	3/401510 € 2.650,-

*weitere Informationen zur Einbaublende finden Sie auf Seite 102



Elektro-Steinbackofen PRIMUS

Das Schmuckstück für Ihre Küche

Wer etwas mehr Kapazität benötigt, der greift zum Primus. Er bietet mehr Reserven und eine deutlich größere Backfläche. Der Primus ist für das 90 cm Einbaumaß optimiert. Er lässt sich nach Belieben freistellen oder mit der Einbaublende schön in einen Küchenschrank integrieren.

Die Arbeit mit einem Steinbackofen macht sehr viel Freude. Der helle und freundliche Backraum, die sanfte und kraftvolle Hitze der Steine sowie die hochwertigen Materialien lassen die Bäckerherzen höher schlagen. Die gilt ganz besonders für den Primus. Die Ofentüre klappt nach unten und erleichtert den Zugang zum großen Backraum. Darüber hinaus hat der Primus die größte Scheibe im Sortiment. Hier wird Backen und Kochen auch zum visuellen Erlebnis.

NEU
Jetzt mit
230 V-Anschluss
verfügbar

Fassungsvermögen:	5 kg Brot (6 Brote à 750 g) oder 20 – 25 Brötchen oder 12 – 15 Brezeln oder 5 kg Fleisch	
Backfläche B x T	61 x 41 cm	
Backraumhöhe	23 cm	
Temperaturbereich	50 bis 320 °C, Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar	
Zeitschaltuhr	Digitale Timerfunktion	
Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen 90 cm Einbauschränk (passend in Küchenschrank mit Nische B x H: 86 x 47,5)	
Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holz- backofeneffekt	
Ofenabmessungen B x H x T	84,8 x 45 x 58 cm	
Gewicht	94 kg (103 kg mit Verpackung)	
Anschlusswert	230 V / 3,4 kW 400 V / 4,5 kW	
Anschlusskabel	230 V: 2,5 m lang, Schuko-Stecker 400 V: 2,5 m lang, CEE-16A-Stecker	
Einbaublende Edelstahl* für 90 cm-Einbauschränk Blende hat Maß 89,3 x 47,8	3/300854 siehe Foto S. 98	€ 250,-
PRIMUS, 230 V-Anschluss	3/301635	€ 3.550,-
PRIMUS, 400 V-Anschluss	3/300902	

*weitere Informationen zur Einbaublende finden Sie auf Seite 102





Untergestell
und Holzrost
im Lieferumfang
nicht enthalten

Elektro-Steinbackofen MASTER

Mit großzügiger Backfläche und kraftvoller Bedampfung

Der Master markiert eine neue Spitze bei den beliebten Elektro-Steinbacköfen. Er ist der große Bruder zu Mono und Primus. Mit der Backfläche von 61 x 83 cm ist er sehr großzügig dimensioniert und bietet viele Möglichkeiten – sowohl für ambitionierte Hobbybäcker und Großfamilien als auch für Gastroküchen, Direktvermarkter und Hofläden. Wie Mono und Primus verfügt er ebenfalls über die Vorteile, die einen Elektro-Steinbackofen von Häussler ausmachen.

Hinweis: Beim MASTER ist keine Doppelbelegung (zwei Öfen übereinander) möglich.

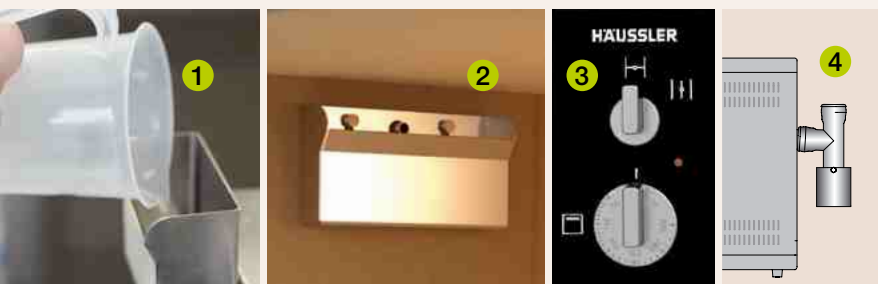
Fassungsvermögen:	9 kg Brot (9 Brote à 1 kg) oder 30 Brötchen oder 20 Brezeln oder 10 kg Fleisch	
Backfläche B x T	61 x 83 cm	
Backraumhöhe	23 cm	
Temperaturbereich	50 bis 320 °C, Ober- und Unterhitze getrennt stufenlos regelbar	
Zeitschaltuhr	Digitale Timerfunktion	
Aufstellungsmöglichkeiten	Freistehend oder Einbau in einen 90 cm Einbauschränk (Nischenmaß Küchenschrank B x H: 86 x 47,5 cm, Tragfähig- keit und Tiefe prüfen)	
Beheizungsart	Elektrisch / Speicherwärme durch Schamottestein, Holz- backofeneffekt	
Ofenabmessungen B x H x T	84,8 x 45 x 101,6 cm	
Gewicht	172 kg (mit Verpackung)	
Anschlusswert	400 V / 9 kW	
Anschlusskabel	2 m lang, CEE-16A-Stecker	
Einbaublende Edelstahl* für 90 cm-Einbauschränk Blendenmaß 89,3 x 47,8 cm	3/300854 siehe Foto Seite 102	€ 250,-
MASTER	3/300963	€ 4.400,-

* weitere Informationen zur Einbaublende finden Sie auf Seite 102

Mit kraftvoller Bedampfung

Bei Kleingebäck oder bestimmten Brotsorten gibt die Beschwadung (Wasserdampf) einen feinen Glanz auf die Backwaren und verleiht ihnen mehr Volumen.

Der Master Backofen verfügt über eine manuelle Beschwadungsfunktion. Das Wasser wird über den Einfüllstutzen **1** eingebracht. Der Verdampfer **2** verwandelt es sofort in kraftvollen Wasserdampf. Gegen Ende des Backvorgangs lassen Sie den Dampf über die Dampfklappe **3** wieder entweichen. Für den gewerblichen Einsatz bietet sich das praktische Dampfableitungssystem **4** an (siehe Seite 111).



Untergestell

Fußgestell für Master Höhe 80 cm Einschusshöhe 90 cm	3/300967	€ 330,-
Fußgestell für Master mit Rädern	3/302124	€ 590,-
Holzrost aus Buchenholz	3/303228	€ 220,-

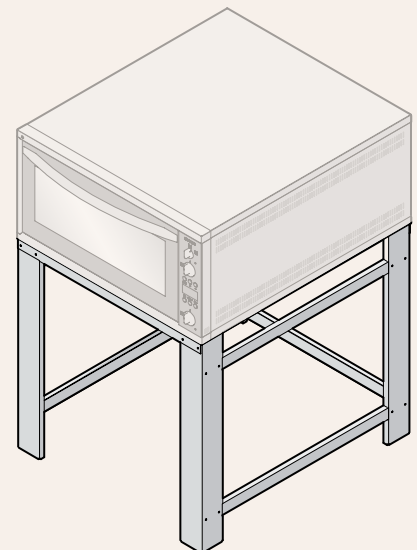




Abbildung zeigt MONO Türanschlag rechts + Einbaublende.

Einbaublende für MONO

Der Mono ist nach Normmaßen für die Küche gebaut und passt in jeden 60 cm Einbauschränk. Hierfür benötigt er die Einbaublende. Er kann sowohl im oberen als auch im unteren Bereich eingesetzt werden, je nachdem wie er für Sie ergonomisch günstiger ist. Es muss eine 230 V Steckdose in der Nähe sein, die mit 16 A abgesichert ist.

Passend für 60 cm-
Einbauschränk
Blendenmaß 59 x 47,2 cm

3/401506

€ 310,-

Einbaublende für PRIMUS & MASTER

Auch der Primus orientiert sich an den Normmaßen für den Küchenbau. Mit ihm lassen sich wunderbare Küchenlösungen realisieren, denn er passt in einen 90 cm Einbauschränk. Hierfür gibt es eine Einbaublende aus Edelstahl. Es ist darauf zu achten, dass ein 400 V Anschluss in der Nähe ist.

Passend für 90 cm-
Einbauschränk
Blendenmaß 89,3 x 47,8 cm

3/300854

€ 250,-



Exklusives Starterpaket **MONO**

Mit diesem Starterpaket können Sie direkt mit dem MONO loslegen. Alles Wichtige ist enthalten.

Paket enthält:

- MONO Elektro-Steinbackofen
- Handschieber Buche 60 x 18 cm
- Backofen-Handbesen
- Alu-Lochblech 35 x 38 cm
- Dauerbackfolie 34 x 37 cm
- Buch-Set „Unser täglich Brot, Band 1 – 4“

Türanschlag links **3/303999** € 2.790,-

Türanschlag rechts **3/304044** € 2.790,-

PAKET
ZUM
LOSLEGEN



Exklusives Starterpaket **PRIMUS**

Mit diesem Starterpaket können Sie direkt mit dem PRIMUS loslegen. Alles Wichtige ist enthalten.

Paket enthält:

- PRIMUS Elektro-Steinbackofen
- Handschieber Buche 60 x 23 cm
- Backofen-Handbesen
- Alu-Lochblech 60 x 40 cm
- Dauerbackfolie 39 x 58 cm
- Buch-Set „Unser täglich Brot, Band 1 – 4“

Art.-Nr. 3/304045

€ 3.690,-

PAKET
ZUM
LOSLEGEN



Exklusives Starterpaket **MASTER**

Mit diesem Starterpaket können Sie direkt mit dem MASTER loslegen. Alles Wichtige ist enthalten.

Paket enthält:

- MASTER Elektro-Steinbackofen
- Brotschieber Buche, oval 40 x 28 cm, Stiel 175 cm
- Besen mit Stiel 140 cm
- Alu-Lochblech 58 x 78 cm
- Dauerbackfolie 57 x 77 cm
- Buch-Set „Unser täglich Brot, Band 1 – 4“

Art.-Nr. 3/304046

€ 4.590,-

PAKET
ZUM
LOSLEGEN



MONO Backstation

Kompakt und fahrbar

Die ideale Komplettlösung! Die Backstation ist mit zwei praktischen Auszügen ausgestattet. Neben dem Mono bietet sie Platz für die Alpha / NOVA und Zubehör. Eine ausziehbare Arbeitsplatte aus massivem Buchenholz bietet bequem Fläche zum Arbeiten. Die Platte ist zum Reinigen komplett herausnehmbar. Mit der Backstation haben Sie Ihre Ausrüstung kompakt und mobil beisammen. Einschusshöhe 97 cm. Mit vier Lenkrollen, zwei davon mit standsichernden Bremsen. Bei der Backstation Mono sind enthalten Elektro-Steinbackofen Mono mit Türanschlag links oder rechts und Teigknetmaschine Alpha 2G in Edelstahl oder NOVA Anthrazit. Alternativ können Sie die Backstation auch ohne Geräte erhalten.



* ohne Deko und Zubehör

MONO Backstation mit ALPHA 2G Edelstahl*

(ohne Deko und Zubehör)

Maße B x T x H	55 x 59 x 127 cm
Gewicht	111 kg (ohne Verpackung)
2/202010	€ 6.240,-

MONO Backstation mit NOVA Anthrazit*

(ohne Deko und Zubehör)

Maße B x T x H	55 x 59 x 127 cm
Gewicht	132 kg (ohne Verpackung)
2/202014	€ 5.890,-

Weitere Farben für die Teigknetmaschinen finden sie bei uns im Shop unter www.backdorf.de

ST 1 Backstation

(ohne Geräte, Deko, Zubehör)

Maße B x T x H	55 x 59 x 86 cm
Gewicht	25 kg
2/201506	€ 1.250,-

Fußgestell für MONO

Komplett aus Edelstahl. Einschusshöhe 84 cm. Optional mit Holzrost.

1 Fußgestell für MONO*

Maße B x T x H	54,5 x 53 x 76 cm
Gewicht	15 kg
3/300908	€ 260,-

2 Fußgestell mit Rädern*

Maße B x T x H	54,5 x 53 x 76 cm
Gewicht	16 kg
3/300938	€ 420,-

3 Holzrost aus Buchenholz*

3/300909	€ 105,-
-----------------	----------------



* ohne Deko und Geräte

PRIMUS Backstation

Die mobile Komplettlösung

Damit wird der Primus zur mobilen Backstation. Alles ist kompakt und praktisch organisiert. Die fahrbare Backstation verfügt über eine ausziehbare Arbeitsplatte aus massivem Buchenholz, einen Auszug für die Teigknetmaschine Alpha und zwei weitere große Ablagefächer. Das Gestell ist komplett aus Edelstahl gefertigt. Die Einschusshöhe beträgt 97 cm. Bei der Backstation Primus sind enthalten Elektro-Steinbackofen Primus und Teigknetmaschine Alpha 2G in Edelstahl. Alternativ können Sie die Backstation auch ohne Geräte erhalten.



* ohne Deko und Zubehör

Primus Backstation*

(ohne Deko und Zubehör)

Maße B x T x H	85 x 59 x 130,5 cm
Gewicht	177 kg (ohne Verpackung)
2/202011	€ 7.540,-

Weitere Farben für die Teigknetmaschine Alpha/Alpha 2G finden sie bei uns im Shop unter www.backdorf.de

ST 2 Backstation

(ohne Geräte, Deko, Zubehör)

Maße B x T x H	85 x 59 x 86,5 cm
Gewicht	45 kg
2/202000	€ 1.650,-

Fußgestell für PRIMUS

Komplett aus Edelstahl. Einschusshöhe 84 cm. Optional mit Holzrost.

1 Fußgestell für PRIMUS*

Maße B x T x H	84,5 x 53 x 76 cm
Gewicht	17 kg
3/300891	€ 270,-

2 Fußgestell mit Rädern*

Maße B x T x H	84,5 x 53 x 76 cm
Gewicht	18 kg
3/302320	€ 450,-

3 Holzrost aus Buchenholz*

3/300892	€ 110,-
-----------------	----------------



* ohne Deko und Geräte

Perfekte Teigreifung

GÄRSCHRANKE

Mit einem Gärschrank sind Sie unabhängig von äußeren Faktoren. Im Gärschrank herrscht immer optimales Klima für Ihre Teige.



Gärschrank HGS 36 mit Rädersatz

Räder im Gerätepreis nicht enthalten



Gärschrank HGS 39

Backöfen nicht im Lieferumfang enthalten



Räder-Satz – Gärschrank HGS 36/39

4x Doppel-Lenkrollen mit Totalfeststeller inkl. Zubehör zur Befestigung

3/300179

€ 69,-



Backen mit Nullteigen

Quell- Brüh- und Kochstück

Es gibt viele Arten der Vorteigführungen. Eine davon ist die Herstellung eines Quell-, Brüh- oder Kochstückes. Im Vergleich zu einem Weizen-/Dinkelvorteig oder einem Sauerteig kommt hier kein gezielter Zusatz von Hefe oder Mikroorganismen wie Milchsäurebakterien vor. Alle drei Arten sollten im Idealfall einen Tag, mindestens jedoch vier bis fünf Stunden vorher hergestellt werden.

Wofür der Nullteig?

Im Vollkornbereich oder wenn man mit Saaten im Brot arbeitet, kann die Frischhaltung der Gebäcke deutlich verlängert werden. Oft werden Vollkorngebäcke nach ein paar Stunden trocken. Jede Rezeptur lässt sich mithilfe eines Quell-, Brüh- oder Kochstückes verfeinern. Es ist zu beachten, dass die dabei verwendete Wassermenge in der späteren Rezeptur abgezogen werden muss. Die Frischhaltung dieser Vorteige lässt sich durch eine Zugabe von 2 % Salz auf die Festbestandteile verlängern. Sie könnten dadurch auch 4 – 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Auch diese Salzzugabe muss bei der Rezeptur beachtet werden.

Gärschränke HGS 33 – 39

Für die optimale Teigreife

Die Teigreife fest im Griff

In einem Gärschrank erfolgt die Teigreife kontrolliert unter gleichbleibenden Bedingungen. Dies gilt sowohl für die Teigruhe als auch für die Stückgare. Ein typisches Gärraum-Klima liegt im Bereich von 28 – 37 °C und 68 – 85 % relativer Luftfeuchte. Für die Teige ergeben sich dadurch optimale Bedingungen.

Kein Wasseranschluss nötig

Die Regulierung des Gärraumklimas erfolgt über Dampferzeugung durch einen manuell befüllbaren Wasserbehälter. Somit ist kein Wasseranschluss notwendig. Durch die Glastür(en) an der Front können Sie den Gärvorgang überwachen. Ein gleichmäßiges Gärklima auf allen Einschubebenen ist durch die ständige Umwälzung der Raumluft im Gärschrank gewährleistet. Ideal auch zur Herstellung von Sauerteigen geeignet.

Traumkombination mit Elektro-Steinbackofen

Die Gärschränke können auch als Unterbau für den Mono (HGS 33 oder 36) beziehungsweise für den Primus (HGS 39) dienen.



Gärschrank HGS 33

Bleche nicht im
Lieferumfang enthalten

	Gärschrank HGS 33	Gärschrank HGS 36	Gärschrank HGS 39
Maße B x T x H	60 x 56 x 53 cm	60 x 58 x 83 cm	85,5 x 58 x 83 cm
Blechmaß	35 x 38 cm oder Haushalts- backblech	35 x 38 cm oder Haushalts- backblech	60 x 40 cm
Einschübe	3	6	6
Anschluss- wert	0,5 kW	1,0 kW	1,6 kW
Spannung	230 V	230 V, 750 W	230 V, 900 W
Gewicht	32 kg	43,2 kg	55,4 kg
Art.-Nr.	Türanschlag rechts 3/304117	Türanschlag rechts 3/303892 links 3/303947	Doppeltür 3/303893
Preis	€ 1.450,-	€ 1.580,-	€ 1.980,-
passend zum Backofen	MONO	MONO	PRIMUS

Quellstück:

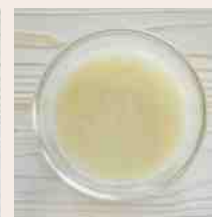
Für ein Quellstück werden die Vollkornmehle, Saaten oder Schrote im Verhältnis 1:1 mit Wasser vermischt. Die Wassertemperatur sollte dabei zwischen 25 °C und 30 °C liegen. Zugabemenge: 10 % bis maximal 50 % der Festbestandteile kommen ins Quellstück.

Brühstück:

Je wärmer das Wasser, desto mehr können die Festbestandteile Wasser binden. Verwendung: Feineres Schrot, Flocken und Mehle. Deshalb beträgt das Verhältnis bei Brühstücken zwischen 1:2 und 1:3 (Festbestandteil: Wasser). Die Wassertemperatur beträgt hierbei ca. 60 °C. 2 % bis maximal 30 % der Festbestandteile kommen ins Brühstück. Bei Verwendung von Mehl sollte die Wassertemperatur wegen der Verkleisterung ca. 80 °C betragen. Das Verhältnis dann: 1:4



Quellstück
(mit Saatenmischung)



Brühstück
(mit Mehl)



Kochstück
(mit Hartweizengrieß)

Kochstück:

Hier mit kochendem Wasser gearbeitet. Diese Variante bietet sich an, um Mehl, Grieß, Schrot oder ganze Getreidekörner zu behandeln. Für Saaten ist es ungeeignet. Dazu wird Wasser aufgekocht und die Festbestandteile unter ständigem Rühren untergearbeitet. Es sollten sich möglichst wenig Klümpchen bilden. Das Verhältnis von Festbestandteilen zu Wasser beträgt hierbei zwischen 1:4 und 1:5. 2 % bis maximal 15 % der Festbestandteile kommen ins Kochstück.



Elektro-Steinbacköfen

Serie INO

Einfach besser backen mit Vollschatotte.

Vollschatottierung

Die Vollschatottierung unserer Brotbacköfen bringt eine Backqualität nach dem guten Prinzip der Holzbacköfen: natürliche Strahlungswärme. Durch die Rundum-Schatottierung bleibt die Hitze größtenteils im Innenraum, auch bei geöffneter Türe. Die Speicherwirkung der Schatotte und die gute Isolation unserer Öfen bewirkt eine gleichmäßige Hitzeverteilung und dadurch beste Backergebnisse. Und das bei bis zu 40 % Energieeinsparung im Vergleich zur herkömmlichen Backöfen.

320 °C Technik

Ober- und Unterhitze durch zwei Thermostate stufenlos regelbar, von 50 bis 320 °C. Für den speziellen gewerblichen Einsatz auf Wunsch auch bis 500 °C erhältlich.

Dreifach-Türverglasung

Großes Sichtfenster mit Thermoverglasung, dessen mittleres Glas mit einer transparenten, wärmereflektierenden Silberbedampfung beschichtet ist. Gegen Energieverlust und für gleichmäßige Temperaturverteilung im Backraum.

Lebensdauer

Robuste Bauweise, hochwertiges Edelstahlgehäuse und nach strengen Qualitätskriterien kontrolliert, garantieren eine lange Lebensdauer. Für den Fall des Falles gibt's bei uns Liefergarantie für Ersatzteile weit über den gesetzlich festgelegten Zeitraum hinaus.

Sicherheitsgriff

Der ergonomisch geformte Griff mit emailierter Oberfläche kann sich nicht übermäßig erwärmen und ist zudem rechts- und linkshänderfreundlich über die gesamte Türbreite gezogen. Er ist nicht nur ein markantes Gestaltungselement, sondern auch praktisch im täglichen Gebrauch.

Innenraumbeleuchtung

Die großzügig dimensionierte Backraumbeleuchtung zur Kontrolle des Backvorgangs in allen Brotbackofen-Modellen ermöglicht gute Sicht auch während des Backens durch den separaten Lichtschalter.

Stapelbauweise der INO-Steinbacköfen

Stapeln bis zu drei Etagen möglich. Auch nachträglich ohne zusätzliche Zwischenteile.

Elektro-Steinbackofen

INO 2004

Für 9 Brote – der Meistgekaufte der INO-Serie

Mit seiner Backfläche von 70 x 70 cm ist dieser Ofen ideal für mittlere bis größere Haushalte oder den kleinen Gastronomiebetrieb. Er bietet Platz für 9 Brote à 1 kg oder 6 große Pizzen oder 4 Hefezöpfe oder 6 Springformen oder Fleisch für bis zu 30 Personen – dem Backfest steht nichts im Wege! Für den gewerblichen Gebrauch auch bis 500 °C erhältlich.



Untergestell im Lieferumfang nicht enthalten.

Backfläche	70 x 70 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320 °C
Laibinhalt	9 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H ohne UG	95,5 x 101 x 43 cm
Außenmaße B x T x H mit UG	95,5 x 101 x 100,5 cm
Etagen	1
Gewicht	185 kg
Anschlusswert	400 V / 6,6 kW
Anschlusskabel	2 m lang, CEE 16 A-Stecker
Schwadanlage	serienmäßig
3/300083 Untergestell Einschusshöhe 69,5 cm	€ 220,-
3/300082 UG Verlängerung 20 oder 40 cm	€ 165,-
3/300057 ohne UG	€ 4.180,-

Auch als Edelstahlvariante erhältlich.
Art-Nr. 3/300090, € 4.520,-

Elektro-Steinbackofen

INO 2004/2

Für 18 Brote – der Platzsparende

Die platzsparende Version für Gastronomie und Vermarkter. Der INO 2004/2 fasst mit seinen zwei Backetagen ca. 18 Brote à 1 kg. Auch für die Kuchenbäckerei bestens geeignet. Beide Etagen sind unabhängig voneinander beheizbar und können auch einzeln in Betrieb genommen werden. Für den gewerblichen Gebrauch auch mit einer Backtemperatur bis 500 °C erhältlich.

Backfläche	2 x 70 x 70 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320 °C
Laibinhalt	18 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H ohne UG	95,5 x 101 x 86 cm
Außenmaße B x T x H mit UG	95,5 x 101 x 143,5 cm
Etagen	2
Gewicht	352 kg
Anschlusswert	400 V / 2 x 6,6 kW
Anschlusskabel	2 m lang, CEE 16 A-Stecker
Schwadanlage	serienmäßig
3/302351 Untergestell extra stabil Einschusshöhe 69,5/113 cm	€ 580,-
3/300059 ohne UG	€ 8.380,-



Untergestell im Lieferumfang nicht enthalten.

Auch als Edelstahlvariante erhältlich.
Art-Nr. 3/300091, € 9.040,-



Elektro-Steinbackofen **INO 2006**

**Für 15 Brote – Ideal für die Großfamilie
oder das Kleingewerbe**

Für Großhaushalte, Gastronomie oder den gewerblichen Verkauf von Brot- und Backwaren. Der INO 2006 bietet Platz für ca. 15 kg Brot. Für den gewerblichen Gebrauch auch bis 500 °C erhältlich.

Backfläche	70 x 105 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320 °C
Laibinhalt	15 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H ohne UG	95,5 x 133 x 43 cm
Außenmaße B x T x H mit UG	95,5 x 133 x 100,5 cm
Etagen	1
Gewicht	254 kg
Anschlusswert	400 V / 9,9 kW
Anschlusskabel	2 m lang, CEE 16 A-Stecker
Schwadanlage	serienmäßig
3/300089 Untergestell Einschusshöhe 69,5 cm	€ 250,-
3/300082 UG Verlängerung 20 oder 40 cm	€ 165,-
3/300060 ohne UG	€ 5.250,-

Untergestell im Lieferumfang nicht enthalten.

Auch als Edelstahlvariante erhältlich.

Art-Nr. 3/300092, € 5.355,-

Elektro-Steinbackofen **INO 2006/2**

Für 30 Brote – der große Bruder

Unser meistgekauftes Modell für den größeren Bedarf. Pro Backgang bietet der INO 2006/2 Platz für 30 Brote. Er ist in seiner Grundbackfläche von 70 x 105 cm identisch mit dem einstöckigen Modell INO 2006, hat jedoch zwei Etagen übereinander. Für den gewerblichen Gebrauch auch mit Backtemperatur bis 500 °C erhältlich.

Backfläche	2 x 70 x 105 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320 °C
Laibinhalt	30 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H ohne UG	95,5 x 136 x 86 cm
Außenmaße B x T x H mit UG	95,5 x 136 x 143,5 cm
Etagen	2
Gewicht	488 kg
Anschlusskabel	2 m lang, CEE 16 A-Stecker
Anschlusswert	400 V / 2 x 9,9 kW
Schwadanlage	serienmäßig
3/302352 Untergestell extra stabil Einschusshöhe 69,5/113 cm	€ 630,-
3/300062 ohne UG	€ 10.500,-



Extra stabiles Untergestell im
Lieferumfang nicht enthalten.

Auch als Edelstahlvariante erhältlich.

Art-Nr. 3/300093, € 10.710,-

Elektro-Steinbacköfen **INO 2006/3**

Für 45 Brote – für maximalen Bedarf

Für maximalen Bedarf gibt es unsere Elektro-Steinbacköfen auch als 3-Etagen-Modell. Jede Etage ist unabhängig voneinander beheizbar und kann je nach Bedarf einzeln in Betrieb genommen werden. Die Überwachung der Temperaturen im Backraum erfolgt über gut sichtbare Kontrollleuchten. Wie bei allen unseren Modellen garantiert auch hier die Vollschamottierung beste Backergebnisse. Für den gewerblichen Gebrauch auch mit einer Backtemperatur bis 500 °C erhältlich.

Backfläche	3 x 70 x 105 cm
Backraumhöhe	21 cm
Temperaturbereich	50 bis 320 °C
Laibinhalt	45 Brote à 1 kg
Außenmaße B x T x H ohne UG	95,5 x 136 x 129 cm
Außenmaße B x T x H mit UG	95,5 x 136 x 186 cm
Etagen	3
Gewicht	722 kg
Anschlusswert	400 V / 3 x 9,9 kW
Anschlusskabel	2 m lang, CEE 16 A-Stecker
Schwadanlage	serienmäßig
3/302352 Untergestell extra stabil, Einschusshöhe 69,5/113/156,5 cm	€ 630,-
3/300063 ohne UG	€ 15.750,-



Extra stabiles Untergestell im Lieferumfang nicht enthalten

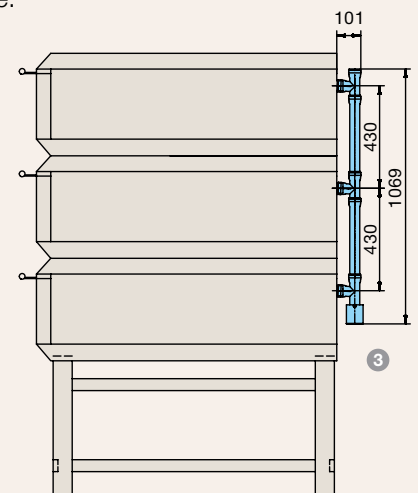
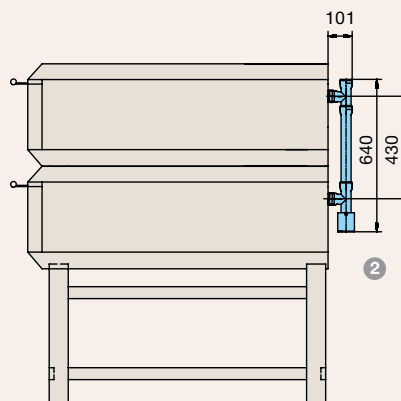
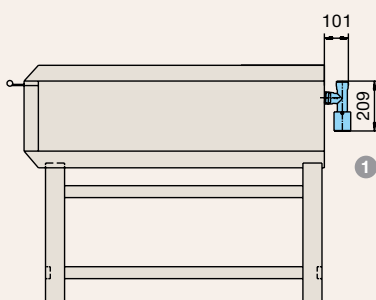
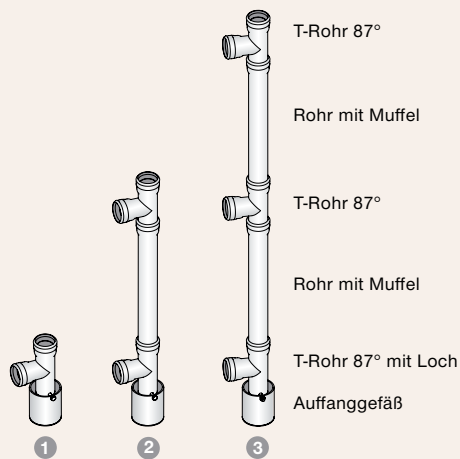
Auch als Edelstahlvariante erhältlich.
Art-Nr. 3/300094, € 16.065,-

Dampfableitungssystem für gewerblichen Einsatz:

Verzinkte Ausführung. Maße siehe Zeichnung.

- | | | | |
|---|----------------------------|----------|---------|
| 1 | Komplettpreis für 1 Etage | 2/201763 | € 125,- |
| 2 | Komplettpreis für 2 Etagen | 2/201764 | € 200,- |
| 3 | Komplettpreis für 3 Etagen | 2/201765 | € 249,- |

Einzelteile auf Anfrage.



Elektro-Steinbackofen **PARTY**

Elektro-Steinbackofen im Holzofendesign.

Dieser Backofen verbreitet sehr viel Charme. Er vereint die Technik des Elektro-Steinbackofens mit dem Erscheinungsbild des Holzbackofens. Der Party ist sehr gut für den gewerblichen Einsatz gerüstet und übernimmt wichtige Aufgaben im Bereich Party-Service, Hotel, Erlebnisgastronomie, Marktverkauf, Bäckereiverkaufsraum, Biergarten und Partyraum. Aber auch im privaten Umfeld sorgt der Party für Stimmung. Er fügt sich harmonisch in Gartenhäuser, Wintergärten oder Wohnungen ein und macht richtig Laune auf's Backen. Brote, Pizzen, Kuchen, Fleischgerichte – der Party bewältigt alle Aufgaben mit Bravour. Heizleistung bis 320 °C. Ober- und Unterhitze lassen sich getrennt voneinander einstellen. Schaltregler befinden sich links am Gehäuse. Für den gewerblichen Gebrauch auch als 400 °C Variante erhältlich.

Auf Wunsch mobil auf Rädern und mit Dach. Garantiert der „Renner“ auf jeder Feier.



Beine im Lieferumfang nicht enthalten.

Abbildung: PARTY 2012

	PARTY 2011	PARTY 2012
Backfläche	70 x 70 cm (0,5 m ²)	70 x 105 cm (0,73 m ²)
Türöffnung B x H	48 x 28 cm	48 x 28 cm
Laibinhalt	9 Brote à 1 kg	15 Brote à 1 kg
Temperaturbereich	50 bis 320 °C	50 bis 320 °C
Außenmaße B x T x H*	85 x 117 x 115 cm	85 x 147 x 115 cm
Etagen	1	1
Gewicht	280 kg	373 kg
Leistung, Anschluss	6,6 kW / 400 V	9,9 kW / 400 V
320 °C-Version	3/300071 € 6.330,-	3/300072 € 7.100,-

3/303680 Ofenbeine
Einschusshöhe 71 cm **€ 240,-**

3/303681 Ofenbeine
Einschusshöhe 95 cm **€ 260,-**

1/300143
Räderrahmen
PARTY 2011 20 kg **€ 715,-**

1/300144
Räderrahmen
PARTY 2012 25 kg **€ 780,-**

*inklusive Füße. Dächer finden Sie auf Seite 38



Elektro-Steinbackofen **Le Gourmet**

Der attraktive Steinbackofen mit besonders starker Oberhitze.

Dieser Backofen entwickelt einen ganz besonderen Flair und wartet mit einem raffinierten Innenleben auf. Sein Backraum ist mit Schamottesteinen ausgekleidet, die für eine ruhende Backatmosphäre und eine überragende Backqualität sorgen. Für die extra starke Oberhitze liegen beim Le Gourmet die oberen Heizkörper frei und sind nicht in den Schamottestein gegossen. Dadurch entfaltet sich sehr schnell eine hohe Hitze, die für eine schöne Bräunung sorgt. Dies prädestiniert den Le Gourmet für das Backen von Pizzen, Flammkuchen, Dinnete oder ähnlichen Köstlichkeiten. Ein weiteres Plus ist das attraktive Erscheinungsbild. Der Le Gourmet kommt im Profigehäuse unserer gewerblichen Backöfen und verfügt über die beliebte Klapptüre mit Griffstange. Dieser Backofen ist sowohl für den gastronomischen Einsatz als auch für ambitionierte Hobbybäcker geeignet.



Backfläche	61 x 41 cm
Fassungsvermögen	5 kg Brot (6 Brote à 750 g), oder 20 – 25 Brötchen, 12 – 15 Brezeln, oder 5 kg Fleisch
Temperaturbereich	50 – 400 °C
Außenmaße B x T x H*	95 x 50 x 41,5 cm
Backraumhöhe	21 cm
Etagen	1
Gewicht	105 kg
Leistung, Anschluss	3,3 kW / 400 V
3/302688	€ 4.480,-

Zubehör

Zubehör passend für Mono, Primus und die INO-Serie.



Holzrost aus Buchenholz

Für beste Platznutzung unter Ihrem Ofen. Ideal zum Auskühlen von Broten oder auch als Ablagefläche für Bretter, Schüsseln u.v.m. geeignet. Der Lattenrost ist handwerklich und passgenau für unsere Öfen gefertigt. Auch bei Öfen mit Fußgestellverlängerung verwendbar.

Für INO 2004	1/302856	€ 220,-
Für INO 2006	1/302857	€ 250,-



Räderrahmen mit Schwerlastgummirollen

Zum einfachen Transport auf die Terrasse o. ä. Zwei Räder mit Feststellbremse.

INO 2004	13 kg	3/300085	€ 420,-
INO 2004/2+3	19,5 kg	3/301792	€ 700,-
INO 2006	15 kg	3/301791	€ 460,-
INO 2006/2+3	22,5 kg	3/301793	€ 740,-
Party 2011	20 kg	3/300143	€ 715,-
Party 2012	25 kg	3/300144	€ 780,-

Fußgestellverlängerung für 1-etagige Öfen

Bequemes Ein- und Ausschleusen! Für INO 2004 bis 2006, Bohrungen vorhanden für 20 cm oder 40 cm Höhe. Gewicht 8 kg.

3/300082, € 165,-





Mit kurzem oder langem Griff



NEU

Brot- und Pizzaschieber, groß, aus Buchenholz

Altbewährt und meistgekauft! Für größere Backöfen ab einer Ofentiefe von ca. 60–145 cm. Die Holzstiele können auf die passende Länge abgesägt werden. Die Holzflächen sind aus einem Stück gefertigt und dadurch hitzeunempfindlich und sehr stabil.

1 oval	40 x 28 cm	175 cm	3/300697	€ 74,-
oval*	40 x 28 cm	280 cm	3/302151	€ 105,-
2 oval	35 x 22 cm	140 cm	3/300730	€ 72,-
3 rechteckig	40 x 20 cm	175 cm	3/300699	€ 68,-
4 rechteckig	40 x 25 cm	175 cm	3/300700	€ 74,-
5 rechteckig	50 x 30 cm	175 cm	3/300701	€ 106,-

* Achtung: Diese Länge kann nicht versendet werden.

Pizzaschieber perforiert

Der Pizzaschieber "Evoluzione" vereint innovative Merkmale für eine optimierte Pizzaback-Erfahrung. Mit einer perforierten Schieberfläche von 33 x 33 cm bietet er die perfekte Balance zwischen Größe und Handhabung. Die perforierte Schieberfläche reduziert die Bildung von verbrannten Rückständen auf Stein. Die "Evoluzione"-Linie präsentiert sich als exklusive Produktserie, die durch ihre durchdachte Konstruktion, ihr leichtes Design und hochwertige Materialien herausragt.

Grifflänge: 30 cm	Gesamtlänge: 66 cm	3/301616	€ 145,-
Grifflänge: 60 cm	Gesamtlänge: 96 cm	3/301617	€ 149,-
Grifflänge: 150 cm	Gesamtlänge: 186 cm	3/301618	€ 169,-



Brot- und Pizzaschieber, klein

Aus einem Stück gefertigt. Ideal für kleinere Backöfen wie Mono, Primus und herkömmliche Haushaltsbacköfen. Aus Buchen- oder Pappelholz. Der Backschieber aus Pappelholz ist ein spezieller Pizzaschieber aus leichtem Holz. Auch voll beladen ist dieser Schieber immer noch leicht zu tragen.

1 18 cm breit, mit Griff 60 cm lang	Buchenholz	3/300694	€ 48,-
2 23 cm breit, mit Griff 60 cm lang	Buchenholz	3/300695	€ 52,-
3 35 cm breit, mit Griff 60 cm lang	Pappelholz	3/300986	€ 78,-



Backofenbesen mit Naturborsten

Diese Backofenbesen sind mit weichen, hitzebeständigen Naturborsten aus „Mexico-Fibre“. Sie eignen sich ideal zum Auskehren von allen Elektro-Steinbacköfen – auch für den heißen Ofen zwischen den einzelnen Backvorgängen.

Form	Borstenfläche	Art.-Nr.	Preis
1 Backofen-Handbesen	ca. 15 cm	3/300915	€ 27,50
2 Backofenbesen mit 140 cm-Stiel	ca. 30 cm	3/300925	€ 44,-
Backofenbesen ohne Stiel	ca. 30 cm	3/300914	€ 36,-

Hinweis: Aufgrund ihrer Größe können sich die Bleche im heißen Ofen leicht verziehen.



Backbleche aus Edelstahl

Für alle Liebhaber hochwertigen Materials. Geeignet für Blechkuchen, Braten, Plätzchen, Zöpfe, Kleingebäck u.v.m.

MONO	35 x 38 cm	1,5 kg	3/300708	€ 69,-
PRIMUS	60 x 40 cm	2,7 kg	3/300831	€ 98,-
MASTER	58 x 78 cm	1,8 kg	3/300995	€ 155,-
INO 2004	34 x 64 cm	2,7 kg	3/300709	€ 92,-
INO 2004	64 x 64 cm	3,3 kg	3/300710	€ 125,-
INO 2006	34 x 100 cm	4,2 kg	3/300711	€ 129,-
INO 2006	64 x 100 cm	6,7 kg	3/300712	€ 165,-

Backbleche aus Aluminium

Durch das leichte Material wird das Blech auch befüllt nicht zu schwer. Mit seinem 3 cm Rand eignet es sich für Plätzchen, Blechkuchen, Kleingebäck, Zöpfe, Braten u.v.m.

MONO	35 x 38 cm	0,7 kg	3/301383	€ 49,-
PRIMUS	60 x 40 cm	1,2 kg	3/301437	€ 59,-
MASTER	58 x 78 cm	2,2 kg	3/301402	€ 92,-
INO 2004	34 x 64 cm	1,1 kg	3/301384	€ 62,-
INO 2004	64 x 64 cm	1,9 kg	3/301385	€ 79,-
INO 2006	34 x 100 cm	1,7 kg	3/301386	€ 69,-
INO 2006	64 x 100 cm	2,9 kg	3/301387	€ 98,-

Lochbleche aus Aluminium

Für Kleingebäck. Aus Aluminium mit 3 mm Lochung. Durch das Lochraster wird die Hitze schnell an das Backgut weitergeleitet. Wir empfehlen bei Laugengebäck die Verwendung von Dauerbackfolie.

MONO	35 x 38 cm	0,5 kg	3/300737	€ 42,-
PRIMUS	60 x 40 cm	0,8 kg	3/300738	€ 53,-
MASTER	58 x 78 cm	1,5 kg	3/301350	€ 64,-
INO 2004	34 x 64 cm	0,8 kg	3/300735	€ 52,-
INO 2004	64 x 64 cm	1,6 kg	3/300740	€ 75,-
INO 2006	34 x 100 cm	0,9 kg	3/300736	€ 72,-
INO 2006	64 x 100 cm	2,0 kg	3/301390	€ 95,-

Jetzt auch für Kastenformen:
Seite 280



Dauerbackfolien mit top Antihafteffekt

Jetzt in noch besserer, extra starker Qualität für den dauerhaften Einsatz. Kein Einfetten und Reinigen der Bleche mehr!

MONO	34 x 37 cm	3/301393	€ 10,50
PRIMUS	39 x 58 cm	3/301400	€ 16,50
MASTER	57 x 77 cm	3/301405	€ 18,90
INO 2002/2004	33 x 62,5 cm	3/301394	€ 14,50
INO 2004	62,5 x 62,5 cm	3/301395	€ 23,50
INO 2006	33 x 98 cm	3/301396	€ 20,50
INO 2006/HABO	62,5 x 98 cm	3/301397	€ 32,00

60 mm Muldenbreite



Baguettebleche/Stangenbrot-Backblech

Für Baguettes, Seelen und Stangenbrote. Aluminium, 3 mm Lochung.

passend für	Anzahl Mulden	Blechmaß	Muldenbreite	Art.-Nr.	Preis
MONO	4-muldig	35 x 32 cm	60 mm	3/300741	€ 84,-
MONO	3-muldig	35 x 32 cm	73 mm	3/301879	€ 83,-
PRIMUS	6-muldig	40 x 60 cm	80 mm	3/300759	€ 98,-
INO 2004	7-muldig	47 x 65 cm	60 mm	3/301637	€ 105,-



Bratenpfannen aus Edelstahl

In schwerer, stabiler Qualität. Ideal für Familienfeste oder Backpartys mit Freunden. Für alle Fleischarten wie Schweine- oder Rinderbraten, Geflügel, Haxen, Spanferkel oder Wild geeignet. Maße ohne Griff.

passend für Backofen	Außenmaße ohne Griff B x T x H	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
1 Mono	27 x 42,5 x 9,5 cm	3,2 kg	3/302217	€ 165,-
2 Primus	33 x 52 x 9 cm	4,2 kg	3/302663	€ 220,-
INO 2004	46 x 65 x 9 cm	6,3 kg	3/302664	€ 265,-
MASTER INO 2004 INO 2006	60 x 69 x 7 cm	6,7 kg	3/300720	€ 239,-
INO 2006	45 x 93 x 7 cm	7,0 kg	3/300723	€ 239,-
INO 2006	60 x 93 x 7 cm	8,8 kg	3/300724	€ 298,-



Hähnchenrost/Rost

Passend zum Mono Allzweckbräter und Primus Bratpfanne. Aus Edelstahl.

Hähnchenrost Mono	22 x 31 x 10 cm	2/200716	€ 49,-
Hähnchenrost Primus	28 x 47 x 10,5 cm	2/201822	€ 69,-
Rost Mono	27 x 28,5 cm	2/200500	€ 45,-
Rost Primus	35 x 41 cm	2/200501	€ 58,-



Backhandschuhe

Bis 250 °C hitzebeständig. Aus Frottee mit Segeltuchstulpen. Doppelt gefüttert, beidseitig tragbar, 43 cm Länge. Bedingt waschbar bis 40 °C.

3/201636

€ 16,50

Dörreinsatz für MONO

komplett aus Edelstahl, bestehend aus Gestell mit 3 Gitterrosten, Saftwanne für abtropfenden Obstsaft, Maße(in cm): B 35,4 x L 38,3 x H 16

3/304228

€ 229,-



NEU

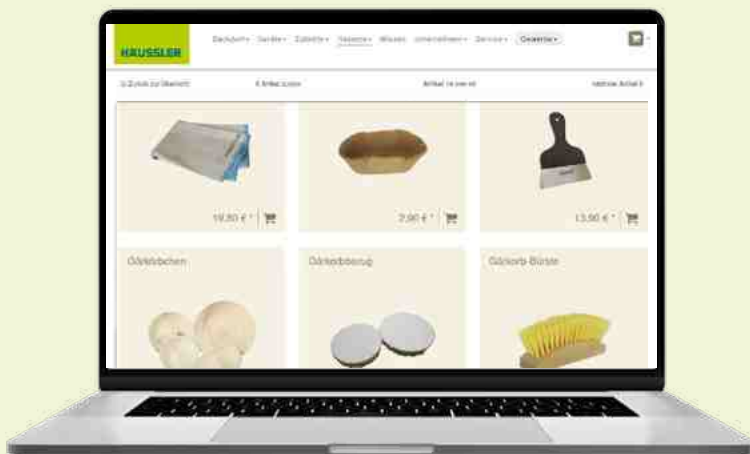
Abbildung ähnlich

Die Plattform für alle Backbegeisterten im Netz. Unsere neue Internetplattform ist Homepage und Webshop in einem. Hier finden Sie viele Informationen zu unseren Produkten, viele Rezepte und viel Fachwissen.

- Geräte
- Backzubehör
- Rezeptdatenbank

... und vieles mehr. Schauen Sie regelmäßig vorbei. Es lohnt sich.

www.backdorf.de



Trusted Shop

Zuverlässig, seriös und von unabhängiger Seite überprüft. Unser Onlineshop hat das Gütesiegel als Trusted Shop.



über 3.000 Artikel online!

Jetzt entdecken auf www.backdorf.de



Geschenktipp

Häussler-Gutschein

zu jedem Anlass

Sie sind noch auf der Suche nach einem passenden Geschenk für Ihre Liebsten? Dann bestellen Sie doch einfach einen Geschenkgutschein von Häussler. Wählen Sie zwischen verschiedenen Designs und erhalten Sie den Gutschein per E-Mail als PDF-Datei. Direkt zum Ausdrucken und Verschenken – auch als Last-Minute-Geschenk geeignet.

Der Gutschein ist sowohl im Häussler Online-Shop als auch direkt im Backdorf in Heiligkreuztal einlösbar.

Und so funktioniert's:

- Besuchen Sie unsere Homepage: www.backdorf.de/gutschein/
- Wählen Sie das passende Design aus
- Betrag und individuellen Text eingeben
- Gutschein ausdrucken und Freude schenken



Gewerbliche Elektro- Steinbacköfen



Für gewerbliche Einsätze führen wir auch größere Elektro-Steinbacköfen im Programm – beispielsweise für das Frontbaking im Laden oder für Direktvermarkter. Die schamottierten Öfen bieten entscheidende Qualitätsreserven für handwerklich orientierte Bäcker.

Hier Impressionen aus unserem Gewerbesortiment:

Elektro-Steinbackofen LABOMAT 9000

Eine Attraktion für Ihren Verkaufsraum! Knusprige Steinbackofen-Spezialitäten, frisch gebacken vor den Augen Ihrer Kunden.

Ideal für Bäckereien, Vermarkter und Gastronomie. Auch als Durchschiebeofen erhältlich.

LBO 60/40	6 Brote
LBO 60/80	12 Brote
LBO 60/120	18 Brote

Elektro-Steinbackofen INO (o. Abbildung)

Ideal für Bäckereien, Vermarkter und Gastronomie. In verschiedenen Größen, bis zu 75 kg Fassungsvermögen.

INO 2008	20 Brote à 1 kg
INO 2008/2	40 Brote à 1 kg
INO 2008/3	60 Brote à 1 kg
INO 2010	25 Brote à 1 kg
INO 2010/2	50 Brote à 1 kg
INO 2010/3	75 Brote à 1 kg

Sie interessieren sich
für gewerbliche
Elektro-Steinbacköfen?

Wir beraten Sie gerne.



07371/9377-0





Teigknetmaschine

Kinderleicht geschmeidiger Teig



Kneten von weizen- und dinkelhaltigen Teigen

Die Qualität eines Brotes hängt nicht nur vom gewählten Mehl und der richtigen Backatmosphäre, sondern auch vom richtigen Auskneten der Teige ab. Ein optimal gekneteter Teig ist glatt an der Oberfläche, besitzt eine leichte Spannung direkt nach dem Kneten und ist eher matt statt glänzend. Unser Mehleiweißstoff (Gluten), auch Klebereiweiß genannt, wird beim Kneten richtig aufgeschlossen und der Teig bildet eine homogene Masse.

Wenn diese Merkmale gegeben sind, erhalten wir aus unserem Teig bestes Brot, luftig lockere Zöpfe, knusprige Pizzen oder viele andere köstliche Backwaren. Anhand unseres Ruchmehlbrottes möchten wir Ihnen

erläutern, was bei einer Knetung geschieht und woran man einen perfekt ausgekneteten Teig erkennt. Dies lässt sich auf alle Rezepte mit überwiegend Weizen- und Dinkel- oder Ruchmehl übertragen und es spielt keine Rolle ob es sich dabei um Auszugs- oder Vollkornmehl, süße oder deftige Teige handelt. Zur Information: Knetzeiten, welche Sie in Rezepten vorfinden, egal von wem diese auch stammen, sind immer nur ein Richtwert. Jeder von uns arbeitet mit verschiedenen Mehlen, ein Rohstoff, der sich regional und natürlich auch saisonal stark verändern kann. Daher muss immer anhand des Teiges überprüft werden, ob dieser schlussendlich fertig geknetet ist.

Schritt 1: Die Mischphase

Die gewünschte Mehlmenge in den Teiggessel geben und die restlichen Zutaten zufügen. Nun das Wasser und den Sauerteig zugeben. Die Reihenfolge spielt hierbei keine Rolle. Das Wasser sollte dabei nicht zu warm sein. Ein Weizen- oder Dinkelteig sollte nach dem Kneten lediglich zwischen 23 – 27 °C haben. Je intensiver der Teig geknetet wird, aber auch je fester der Teig ist, desto kühler sollte das Wasser sein, da sich der Teig beim Kneten selbst erwärmt. Wird der Teig zu warm lässt er sich nicht mehr richtig auskneten.

Der Teig wird zunächst 2 – 3 Minuten angeknetet. Hierbei werden die Zutaten gut miteinander vermischt und der Teig nimmt die Flüssigkeit auf. Genau genommen bindet das Klebereiweiß das Wasser und fängt an zu quellen. In diesem Zustand ist der Teig an der Oberfläche noch sehr rau. Sollte er noch zu fest sein, kann hier auch noch Wasser in kleinsten Mengen zugegeben werden. Die Mischphase dauert ca. 5 – 6 Minuten.

Schritt 2: Die Knetphase

Nach der Mischphase folgt die Knetphase. Hierbei verbinden sich nun die gequollenen Eiweißstoffe. Sie schließen sich zu Fäden zusammen. Mit fortschreitender Knetzeit bildet sich ein stabiles Klebernetzwerk. Der Teig verändert sich auch sichtbar und wird immer glatter. Anhand der Fensterprobe kann nun überprüft werden, ob der Teig ausgeknetet und das Klebernetzwerk stabil genug ist. Dazu wird ein kleines Stück Teig aus dem Kessel genommen, im Mehl gewendet und vorsichtig ausgezogen. Bildet sich in der Mitte eine dünne Haut, so dünn das man fast durchschauen könnte, ohne das der Teig reißt, ist der Teig fertig geknetet. Alternativ funktioniert die Probe auch mit nassen Händen zum Beispiel bei sehr weichen Teigen.

Wie lange dies genau dauert, lässt sich nicht genau sagen. Sollte man sich unsicher sein, kann natürlich auch im Abstand von immer einer Minute die Fensterprobe gemacht werden, während des Knetens. Man merkt dann minütlich wie sich der Teig durch die intensive Knetung verändert und bekommt auch so ein besseres Gefühl für seine Teige.

Generell lässt sich in jeder Rezeptur Weizen durch Dinkelmehl ersetzen, lediglich in der Knetphase muss man beim Dinkel stark aufpassen. Dieser ist meist schon nach 1 – 2 Minuten fertig geknetet. Bei Weizenteigen dauert dies deutlich länger. Funktioniert die Fensterprobe bereits und der Teig würde dennoch weiter geknetet werden, kann dieser auch überkneten. Dann verliert der Teig seine Stabilität, läuft in die Breite und die Oberfläche fängt an zu glänzen. Dies ist das Zeichen, dass das Gluten bereits anfängt wieder Wasser abzugeben. Eine starke Überknetung lässt sich nicht mehr retten. Läuft der Teig stark in die Breite, kann man diesen lediglich noch in einer Backform backen, ansonsten würde das Gebäck lediglich einen zerlaufenen Fladen ergeben.



Die Fensterprobe

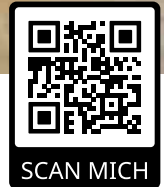
Erkennen wann ein Teig fertig geknetet ist

Fensterprobe – Ganz einfach

Anhand der Fensterprobe kann überprüft werden, ob der Teig ausgeknetet und das Klebernetzwerk stabil genug ist. Dazu wird ein kleines Stück Teig aus dem Kessel genommen, im Mehl gewendet und vorsichtig ausgezogen. Bildet sich in der Mitte eine dünne Haut, so dünn das man fast durchschauen könnte, ohne das der Teig reißt, ist der Teig fertig geknetet.



Kurzvideo dazu gibt es auf unserem Youtube-Kanal:
Häussler Backdorf



Kneten von roggenthaltigen Teigen

Bevor wir uns mit dem Knetprozess bei Roggenteigen auseinandersetzen, müssen wir uns dem Thema Sauerteig widmen. Spätestens bei Roggenteigen kommt man an dieser Thematik nicht mehr vorbei. Wobei sich viele aus unterschiedlichen Gründen nicht herantrauen. Dabei ist Sauerteig das natürlichste und älteste Triebmittel der Brotgärung. Auch die Handhabung ist gar nicht so kompliziert, wie viele oft meinen, man muss nur mal den ersten Schritt machen.

1. Sauerteig ansetzen

Um einen eigenen Sauerteigansatz (Anstellgut) herzustellen, gibt es verschiedene Möglichkeiten. Die sicherste Möglichkeit ist es, mit einem sogenannten Sauerteigstarter zu arbeiten. In diesem befinden sich bereits die benötigten Kulturen, um einen sicheren Start des Anstellgutes zu gewährleisten. Dadurch kann es zu keinen Fremdgerungen kommen.

Dazu gehen Sie bei unserem Sauerteigstarter wie folgt vor. Sie nehmen 100 g Roggenmehl, 100 g Wasser (ca. 40 °C) und 20 g des Sauerteigstarters. Das Ganze wird verrührt und ca. 18 Stunden abgedeckt im Raum stehen gelassen. Am nächsten Tag ist das Anstellgut fertig und kann direkt verwendet werden. Dazu nehmen Sie die benötigte Menge (laut des entsprechenden Rezepts, welches Sie nachbacken möchten) und setzen Ihren Sauerteig an. Der Rest kann in einem sauberen Glas 3 bis 4 Wochen bis zum nächsten Backen wiederverwendet werden.

2. Das Kneten

Kommen wir nun zum Kneten, wobei bei Roggenteigen eher von einem gründlichen Mischen der Zutaten gesprochen werden kann. Auch Roggen enthält Gluten, nur kann dieses nicht wie bei Weizen- oder Dinkelteigen komplett ausgeknetet werden. Das liegt an den Pentosanen. Das sind Ballaststoffe, welche im Roggen enthalten sind und sehr viel Wasser aufnehmen können, dadurch jedoch zu Schmierigkeiten anfangen. Das ist auch einer der Gründe, warum Roggenteige mehr Flüssigkeit benötigen und stark zu kleben beginnen. Die Pentosane legen sich beim Kneten zwischen das Klebernetzwerk und sie können sich nicht mehr verbinden. Daher funktioniert auch bei Teigen mit überwiegendem Roggenanteil keine Fensterprobe mehr. Das ist auch mit der Grund, warum roggenthaltige Brote kleiner und feinporig im Volumen sind, dafür aber umso saftiger.

Das bedeutet im Umkehrschluss für das Kneten, dass die Zutaten bei Roggenteigen nur gut vermischt werden müssen. Hierfür reichen 8–10 Minuten aus. Nicht länger, da auch Roggenteige überknetet werden können. Anders als bei Weizen- und Dinkelteigen zieht sich der Teig nicht am Knethaken zusammen. Daher gibt man auch zunächst die Flüssigkeit und den Sauerteig in den Teiggessel und erst dann die trockenen Zutaten. Dadurch können kleine Mehlneester am Kesselboden vermieden werden. Die Wassertemperatur sollte leicht erwärmt, ca. 40 °C betragen, da Roggenteige am besten reifen, wenn diese nach dem Kneten ca. 27–30 °C erreichen.

Langzeitführung von Teigen

Gut geknetete Teige – gut weiterverarbeiten

Guter Teig braucht Zeit. Was früher selbstverständliche Erkenntnis war, ist in unserer schnelllebigen Zeit oftmals in Vergessenheit geraten. Nur wenn er diese bekommt, werden bestimmte Zucker abgebaut. Spürbar ist das vor allem für diejenigen, die unter dem Reizdarm-Syndrom leiden (ca. 12 % in Deutschland). Langzeitgeführte Brote und Gebäcke sind in der Regel besser verträglich.

Hefe reduzieren

Wer sich intensiver mit dem Thema Backen und Teige kneten befasst, stößt früher oder später auf die Begrifflichkeiten „kalte Gare“, „Langzeitführung“ oder „Langzeit geführte Teige“ und es wird über deren Vorteile berichtet. Was man darunter versteht und wieso es die Qualität des Gebäcks verbessert, erfahren Sie in diesem Bericht. Ganz allgemein gesagt bedeutet es, die Teige mit verringerter Hefemenge herzustellen und sie lange, meist kühl gelagert, gehen zu lassen. Dadurch haben die Teige viel mehr Zeit, Geschmack zu entwickeln und das Wasser gut zu speichern, sodass Sie ein intensiv schmeckendes Brot mit einer sehr langen Frischhaltung erhalten. Ein positiver Nebeneffekt ist natürlich auch, dass Teige bequem vorbereitet werden können und Sie sich am Backtag nur noch um Ihren Ofen und um das reine Backen kümmern dürfen.

Verarbeitungsdauer- und Temperatur

Die Verarbeitungsdauer ist bei einer Langzeitführung sehr flexibel. So kann man bereits nach 12 Stunden mit der Verarbeitung beginnen oder aber den Teig auch erst später verwenden. Bis zu 24 Stunden sind kein Problem. Und das Beste ist: Sie können jedes Ihrer Lieblingsrezepte mit langer Teigführung aufpeppen. Sie sollten dabei lediglich die Hefemenge sowie, wenn benötigt, die Sauerteigmenge reduzieren. Wie weit Sie die Mengen reduzieren sollten, liegt an der Umgebungstemperatur der Lagerung. Bei der Teigführung im Kühlschrank bei ca. 5 °C reicht es, wenn Sie 7–9 g Hefe pro Kilogramm Mehl verwenden. Je höher die Temperatur ist, desto weiter sollten Sie die Hefemenge reduzieren. Wenn Ihr Kühlschrank beispielsweise gut gefüllt ist und die Temperatur darin 7–8 °C beträgt, können Sie die Hefemenge auf 5–6 g pro Kilogramm Mehl reduzieren. Bei der Lagerung in einem kühlen Kellerraum bei ca. 10–12 °C können Sie die Hefemenge noch weiter reduzieren. Hier reichen 2–3 g Hefe pro Kilogramm Mehl aus. Sie werden merken, auch diese kleinen Mengen Hefe sind vollkommen ausreichend um einen schönen, lockeren Teig zu erhalten.



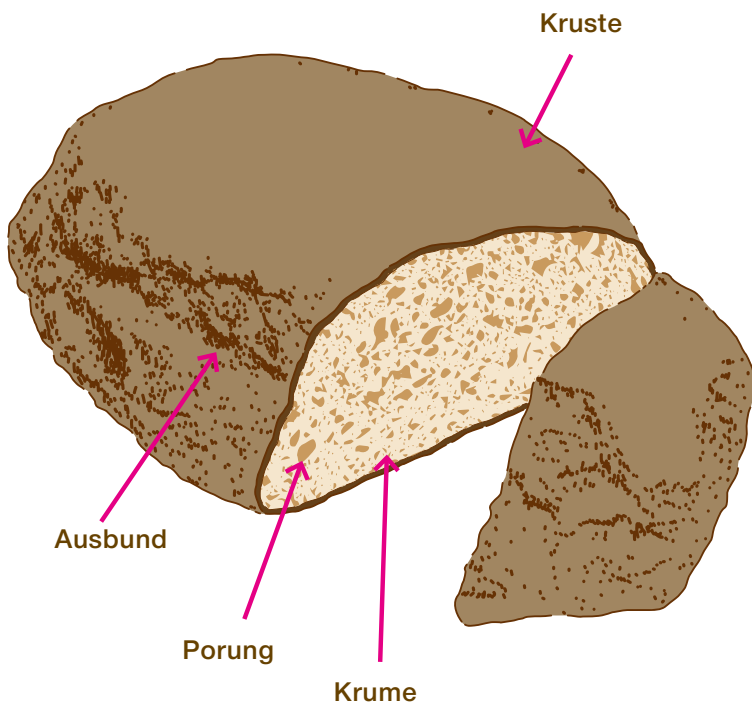
Tipp:

Verwenden Sie beim ersten Versuch im Zweifel lieber etwas weniger Hefe. Sollten Sie am nächsten Morgen feststellen, dass der Teig noch etwas gehen müsste, können Sie ihn jederzeit noch etwas bei Raumtemperatur ruhen lassen. Beim nächsten Mal können Sie die Hefemenge dann um 1 g pro Kilogramm Mehl erhöhen. Ebenso muss die Sauerteigmenge bei einer langen Teigführung verringert werden, da der Teig durch die lange Lagerung nachsäuert. Zum Beispiel bei einem Roggenbrot sollte die Sauerteigmenge von 40–50 % auf 15–20 % verringert werden. Auch hier kann je nach Geschmack variiert werden. Wenn Sie die Teigherstellung angepasst haben, können Sie dem Rezept wie gewohnt weiter folgen. Sobald der Teig gemacht ist, geben Sie ihn in eine passende Teigwanne und stellen ihn kühl. Brötchen können Sie wie gewohnt ausformen und dann zur Stückgare (nach dem Ausformen) kühl stellen. Am nächsten Tag können Sie den Teig wie gewohnt weiterverarbeiten oder ausbacken.

Spürbar besser

Sie werden feststellen, dass Ihre Gebäcke durch die lange Teigführung länger frisch bleiben und eine bessere Bekömmlichkeit erhalten. Die Universität Hohenheim hat kürzlich Untersuchungen zur Verträglichkeit von Brot unternommen und dabei festgestellt, dass die Teigführung von entscheidender Bedeutung ist. Eine lange Teigführung bedeutet, dass die enthaltenen Ballaststoffe und auch die Stärke richtig aufquellen und vom Körper besser verarbeitet werden. Zudem erhalten die Gebäcke eine intensivere Krustenfarbe, eine elastischere Krume und vor allem einen ausgezeichneten und röschen Geschmack.

Brotkunde



Kruste

Die Kruste ist der feste, knusprige Teil, der die weiche Krume umgibt. Sie entsteht während des Backprozesses. Dabei reagieren verschiedene Zuckerstoffe mit Eiweißstoffen (Maillard-Reaktion). Dadurch entsteht die Krustenfarbe und ein Großteil des Krustenaromas. Je dunkler ein Brot gebacken ist, desto intensiver der Geschmack, da Röstaromen entstehen. Die Backdauer der Brote bestimmt die Dicke der Kruste, während die Färbung durch die Anbacktemperatur bestimmt wird. Ist das Brot etwas zu hell gebacken, empfiehlt es sich aber nicht, die Backdauer zu verlängern. Dadurch würde lediglich die Kruste zu dick, bzw. die Krume zu sehr austrocknen. Am besten ist es, die Brote so zu akzeptieren und beim nächsten Mal die Temperatur zu erhöhen.

Auf dieser Seite lernen Sie alles über die Bestandteile des Brotes. Ein gut gekneteter Teig sorgt dafür, dass sich all diese Bereiche beim Backen optimal entwickeln.

Krume

Die Krume beschreibt das lockere Innere eines Brotes. Je nach Gebäckart unterscheidet sie sich in ihrer Beschaffenheit. Ist sie bei einem französischen Baguette eher luftig, locker, leicht so ist sie bei einem schweren Roggenbrot eher kompakt, leicht feucht und saftig. Die Unterschiede sind auf verschiedene Gründe zurückzuführen. Dabei spielen sowohl die Zutaten, die Art der Teiglockerung, die Teigführung, die Aufarbeitung sowie der Wassergehalt eine Rolle.

Porung

Die Porung beschreibt die Hohlräume der Krume. Sie können klein oder groß, regelmäßig oder unregelmäßig sein. Einfluss nehmen darauf die Zutaten, die Zubereitung aber auch die Gare des Gebäckes. Die Hefe produziert Gär-gase, die im Teiggerüst des Gebäckes gehalten werden. Dadurch entstehen die Poren.

Ausbund

Als Ausbund wird der kontrollierte oder auch zufällige, rustikal aufgerissene Bereich der Krume bezeichnet. Durch den frei werdenden Hefetrieb, der zu Beginn des Backens einsetzt, reißt das Brot oder das Brötchen an den Sollbruchstellen der Krume. Diese Sollbruchstellen können entstehen bei der Aufarbeitung durch das Einwirken von Mehl, das Stüpfeln bei Brötchen oder durch das Einschneiden mit einem Messer. Durch den Ausbund wird die Oberfläche des Brotes vergrößert. Dadurch schmecken gerade wild aufgerissene Gebäcke besonders aromatisch. Um einen möglichst guten Ausbund zu erhalten, sollten die Brote mit knapper Gare (Dreiviertel Gare) geschoben werden. Dadurch wird der Ofentrieb verlängert und sobald die Kruste im Ofen gebildet ist, fangen die Brote an aufzureißen.



Teigknetmaschinen von Häussler Bärenstarke Helfer



Profiwissen rund um den Teig

Guter Teig ergibt gute Backwaren

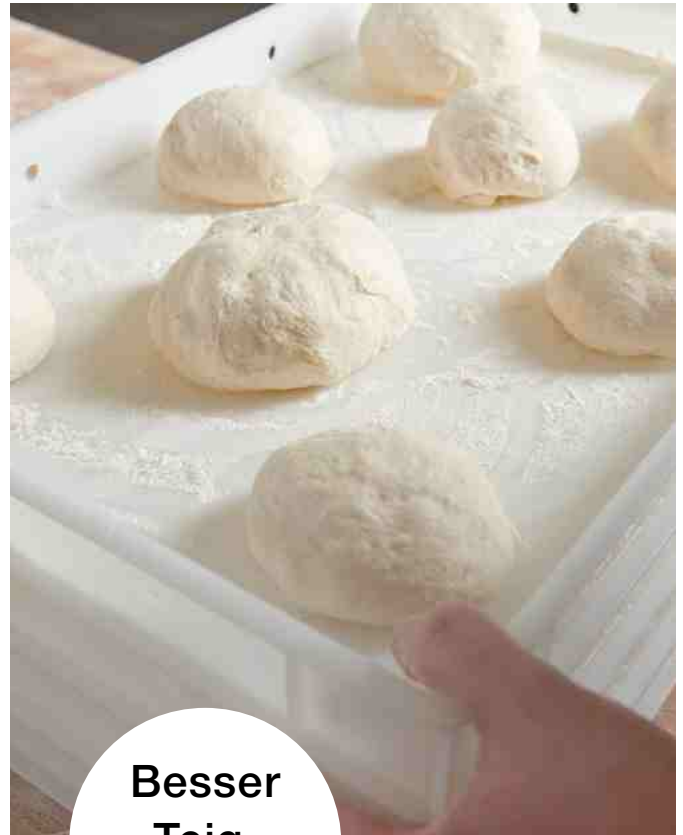
Was versteht man unter einem guten Teig?

Ein guter Teig ist reich an Sauerstoff, luftig-locker in der Konsistenz, glatt an der Oberfläche und flexibel in der Spannung. Der Kleber im Mehl muss gut aufgeschlossen sein, damit der Teig zu einer homogenen Masse wird.

Natürlich kann man Teige auch traditionell von Hand kneten. Aber da die Einarbeitung von Sauerstoff so wichtig ist, muss man etwa 30 – 40 Minuten kräftig kneten. Umso leichter tut man sich mit einer Teigknetmaschine. Diese schafft ein besseres Ergebnis in nur 12 Minuten.

Lassen Sie sich nicht beirren: Teigkneten wird heute von vielen Haushaltsmaschinen versprochen.

Das Ergebnis hat oftmals aber wenig mit einem gekneteten Teig zu tun – es handelt sich eher um eine Vermischung oder Verquirlung der Zutaten. Für professionell geknetete Teige empfehlen wir definitiv das Centra Spiralknetsystem.



**Besser
Teig-
kneten!**

Centra Spiralknetsystem:

Einzigartiges System ohne Teigbrecher

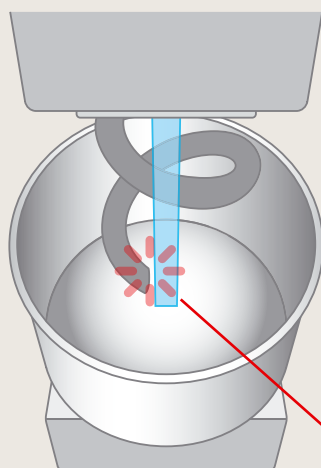
Professionelle Technik wie bei großen Bäckerei-knetmaschinen: Sowohl der Kneithaken als auch der Teigkessel drehen sich gleichzeitig. Der Teig wird perfekt durchgeknetet – besser als es von Hand möglich ist. Es wird viel Sauerstoff eingearbeitet. Als Ergebnis erhalten Sie einen Teig mit wunderbarer Elastizität und perfekter Oberflächen-spannung.

Einfache Reinigung

Ohne Teigbrecher ist die Maschine einfacher zu reinigen, da alles besser zugänglich ist.

Mehr Funktionen

Ohne Teigbrecher ist der Einsatz weiterer Rühr- oder Schlagwerkzeuge möglich.



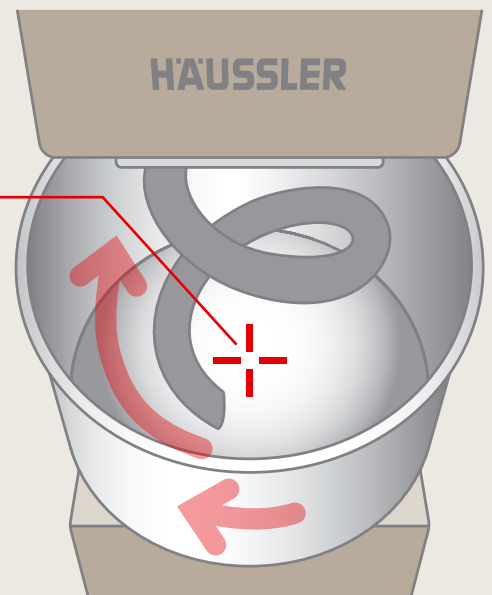
Knetsystem mit Teigbrecher

Kneithaken mit mehr Reichweite

Der Kneithaken reicht über die Mitte des Teigkessels. Deshalb ist kein Teigbrecher nötig. Der Teig wird sicher vom Kneithaken geführt. Auch für kleine Mengen geeignet.

Geringere Teigerwärmung

Beim Kneten soll die Teigerwärmung möglichst gering sein, sonst altert der Teig schneller und die Hefeaktivität ist zu rasant. Häussler setzt keinen Teigbrecher ein, da die Reibung an ihm unerwünschte Teigerwärmung bringt.



Einfache Bedienung



Hochschwenkbarer Knetarm und abnehmbarer Teigkessel

Dadurch sind die Maschinen einfach und komfortabel zu bedienen. Den hochschwenkbaren Knetarm und den abnehmbaren Teigkessel bieten alle Häussler Teigknetmaschinen – bis hin zum Modell SP 40 KA. Die Teigentnahme ist dadurch sehr bequem und die Reinigung geht leicht von der Hand.

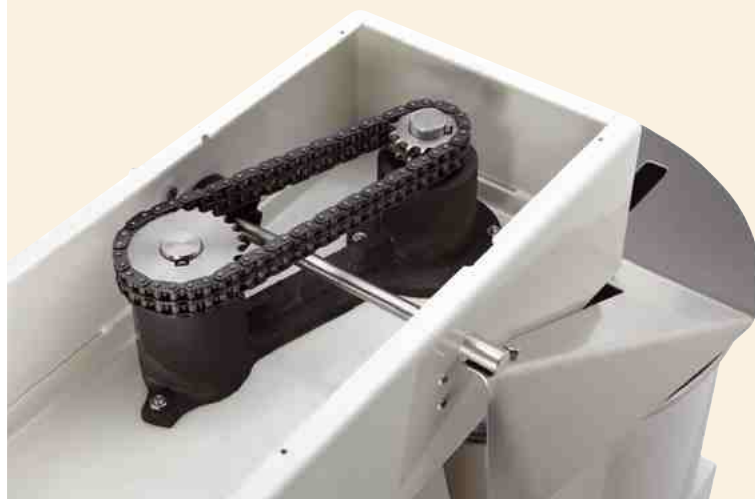
Zeitschaltuhr

Lassen Sie die Maschine für sich arbeiten – während Sie sich um den Ofen kümmern, die Gäste bewirten oder einfach Ihre Freizeit genießen. Mit der Zeitschaltuhr stellen Sie die gewünschte Knetdauer ein. Danach schaltet die Maschine automatisch ab. Brotteige benötigen etwa 15 Minuten Knetdauer, helle Hefeteige lässt man ungefähr 8 Minuten kneten. Auf der nebenstehenden Seite finden Sie die Richtwerte für gängige Teigarten.

Robuste Ausführung und lange Lebensdauer

Häussler Geräte sind extrem robust und langlebig ausgelegt. Diese Philosophie gilt insbesondere auch für unsere Teigknetmaschinen. Es kommen nur hochwertige Materialien und Bauteile zum Einsatz. Eine Teigknetmaschine von Häussler ist die perfekte Ergänzung zum Holzbackofen oder zum Elektro-Steinbackofen. Und gleich wie der Ofen ist auch die Teigknetmaschine nach solidem Grundprinzip gebaut. Sie ist keine mit Elektronik hochgezüchtete Küchenmaschine, sondern ein verlässliches Arbeitsgerät. Viele unserer Teigknetmaschinen sind über Jahrzehnte im Einsatz. Profitieren Sie von der langen Häussler Erfahrung.

Ab SP20 mit **Doppelketten-Antrieb**



Preisgünstig im Stromverbrauch

Durch den kraftvollen Industriemotor ist die Stromaufnahme sehr begrenzt. Beispielsweise arbeitet die Alpha mit 370 Watt. Dadurch kostet das Kneten von 5 kg Teig nur etwa 7 Cent. Verglichen mit einer herkömmlichen Küchenmaschine mit 1.800 W ist das 6 x günstiger!

Teig richtig kneten

Unsere Knetmaschinen arbeiten besonders kraftvoll. Bitte achten Sie darauf, dass die Teige nicht zu lange geknetet werden. Denn auch ein „Zuviel“ kann dem Teig schaden. Wenn der Kleber überknetet wird, kann das Brot nicht mehr richtig aufgehen. Deshalb hat jede Knetmaschine eine eingebaute Zeitschaltuhr, mit der

sich die richtige Knetdauer ganz leicht einstellen und überwachen lässt. Bei 1-Gang-Maschinen wird der Teig komplett mit einer gleichbleibenden Geschwindigkeit geknetet. Bei 2-Gang-Maschinen wird erst langsam gemischt und dann intensiv ausgeknetet. Dies ist vor allem bei kleberstarken Weizen- oder Dinkelteigen von Vorteil.

1-Gang-Maschine (Knetzeit in ca. Minuten)	Knetzeit gesamt
Brötchenteig	10
Weizen-Dinkelteig	12
Roggenteig	8
Weizen-Vollkornteig	12
Baguette	16
Ciabatta	16
Pizzateig	12
Hefezopf-Stutenteig	10

2-Gang-Maschine (Knetzeit in ca. Minuten)	Gang 1 langsam	Gang 2 schnell	Knetzeit gesamt
Brötchenteig	6	+ 4	= 10
Weizen-Dinkelteig	6	+ 6	= 12
Roggenteig	7	+ 1	= 8
Weizen-Vollkornteig	6	+ 6	= 12
Baguette	6	+ 8	= 14
Ciabatta	6	+ 8	= 14
Pizzateig	6	+ 6	= 12
Hefezopf-Stutenteig	6	+ 4	= 10

Grundsatz: Ideal ist es, die Knetmaschine an die Kapazität des Ofens anzupassen. **Und:** Kaufen Sie besser eine größere Knetmaschine als eine zu kleine. In einer größeren Maschine können Sie den Teig in der Schüssel gehen lassen. Bei einer zu kleinen

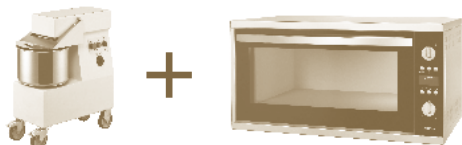
Maschine würde der Teig herausquellen. Als Faustregel gilt: In der Schüssel kann man etwa 60 % der maximalen Mehlmenge gehen lassen. Alternativ können Sie statt einer größeren Maschine auch ein kleineres Modell mit einem zusätzlichen Teiggessel wählen.

Empfohlene Kombinationen

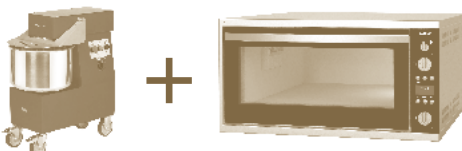
Nova
oder Alpha
+ Mono



SP 10 +
Primus



SP 15 +
Master



SP 20 +
INO 2004



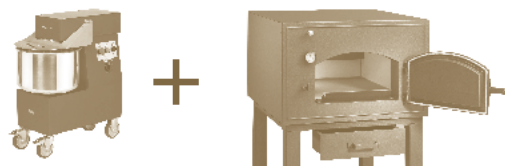
SP 30 +
INO 2006



Alpha
oder SP 10
+ HABO 2/4



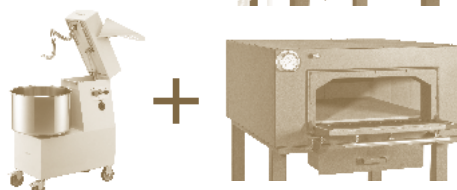
SP 15 +
HABO 4/6



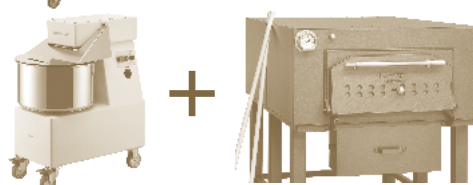
SP 20 +
HABO 6/8



SP 30 +
HABO 10



SP 40 +
HABO 15



NOVA



Mit der NOVA präsentieren wir eine komplett neu entwickelte **Knet-, Schlag- und Rührmaschine** im kompakten Format. In dieser Maschine stecken unsere gesamten Erfahrungen aus vielen Dekaden der Teigmischung und Rührmassenzubereitung. In intensiver Detailarbeit von unserem Technikteam und unseren Bäckermeistern im Backdorf entwickelt, wird die NOVA hier in unserer neuen Manufaktur in sorgfältiger Handarbeit produziert. Made in Heiligkreuztal.

Die NOVA ist die konsequente Weiterentwicklung des klassischen Spiralkneters, gepaart mit einem innovativen Motoren- und Bedienkonzept. Hierbei bleiben die traditionellen Stärken des Spiralkneters erhalten und werden sogar verfeinert. Neu hinzu kommen moderne Funktionen, die weit über den bekannten Stand bei Knetmaschinen hinausgehen.

Die NOVA knetet kraftvoll – selbst schwere Teige packt sie leicht. Darüber hinaus glänzt sie auch in den schnellen Disziplinen, die für Knetmaschinen bisher nicht möglich waren. Beim Schlagen und Rühren erreicht sie durch ihren Permanentmagnetmotor absolute Spitzenwerte. Die NOVA verfügt über sieben Geschwindigkeitsstufen und eröffnet der Knetmaschine neue Anwendungsbereiche.

Acht Gründe für die NOVA

- Massives Metallgehäuse
- Permanent-Magnetmotor
- Modernes Touch-Display
- Hochleistungsriemenantrieb
- Perfekte Werkzeuge
- Kontaktlose Sensoren
- Modernes Produktdesign
- Fertigung in Deutschland



Kneten

Die NOVA begeistert durch die Bank mit hervorragenden Knetergebnissen. Auch die extremen Teige – wie zum Beispiel zähen Brezelteig oder weichen Ciabattateig – beherrscht sie souverän. Die Maschine arbeitet schnell, effizient und geht dennoch schonend mit dem Teig um. Die unerwünschte Teigerwärmung bleibt erstaunlich gering. Die NOVA bietet eine besonders hohe Knettoleranz. Dies sorgt für entspanntes Arbeiten und hohe Anwendungssicherheit.

Rühren

Die NOVA stellt sieben Geschwindigkeitsstufen zur Verfügung. In Kombination mit dem Rührpaddel läuft sie damit bei Rührkuchen, Füllungen und Cremes zur Topform auf. Auch Spätzleteige, weiche Sauerteige und Brühstücke gelingen absolut überzeugend.

Schlagen

Für das Schlagen steht eine eigene Werkzeugaufnahme mit gegenläufiger Welle bereit. Der große Schneebesen dreht sich entgegen der rotierenden Schüssel, deckt einen großen Bereich ab, hat raffiniert geführte Spiralen und sorgt für hervorragenden Sauerstoffeintrag und optimale Aufschlagswerte.



Teigknetmaschine

NOVA

Die NOVA ist ein hochkarätiges, stabiles und langlebiges Profigerät, das nach den Prinzipien einer Gewerbenmaschine konstruiert ist. Sie verfügt über ein robustes Metallgehäuse in dem ein großer Industriemotor eingebaut ist. Power satt! Teigkessel und Knethaken drehen sich gleichzeitig und garantieren somit beste Knetergebnisse. In dieser Klasse sind dies echte Alleinstellungsmerkmale und unterscheiden die NOVA von allen gängigen Küchenmaschinen.

Mit ihrem Kesselvolumen von 5 Litern lässt sich die Maschine vielfältig einsetzen. Rasch sind Teige geknetet oder Massen gerührt. Spielend leicht lässt sich Neues ausprobieren. Mit der NOVA ist es eine wahre Freude zu arbeiten und zu experimentieren. Diese schöne Maschine entfacht ganz frische Leidenschaften beim Backen und Kochen. Lassen Sie sich inspirieren von den neuen Möglichkeiten.



Die technischen Details der NOVA im Überblick

Mehlmenge	200 g – 2 kg
Teigmenge	kleiner TA160: 0,3 – 2 kg Teig* größer TA160: 0,3 – 3 kg Teig*
Kesselinhalt	5 Liter
Zeitschaltuhr (Timer)	max. 45 Minuten einstellbar
Zeitähler	max. 45 Minuten
Abmessungen B x T x H	24 x 41,5 x 38,1 cm
Höhe aufgeklappt	54 cm
Industriemotor	110 – 240 V ~ 50/60 Hz 0,35 kW
Anschlusskabel	Kaltgeräte Netzkabel 1,5 m mit Schuko-Stecker
Gewicht	18 kg
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> Schwenkbares Kopfteil Abnehmbarer Knethaken Abnehmbare Teigschüssel

NOVA Weiß	3/304105	€ 1.990,-
NOVA Silber	3/304104	€ 1.990,-
NOVA Weinrot	3/304103	€ 1.990,-
NOVA Stahlblau	3/304106	€ 1.990,-
NOVA Anthrazit	3/304100	€ 1.990,-

*TA = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet.

Zum Beispiel:

TA 160: 100 Teile Mehl zu 60 Teilen Wasser
TA 220: 100 Teile Mehl zu 120 Teilen Wasser





Unsere Farben:



Weiß



Silber



Weinrot



Stahlblau



Anthrazit/matt

- Softopen Schwenkkopf
- Softclose Schüsselabdeckung
- Rezeptspeicher (9 Plätze)
- Permanentmagnetmotor mit digitaler Steuerung
- Glasfaserverstärkter Riementrieb
- Spiralsystem: Kethaken und Schüssel rotierend
- Kontaktlose Sensoren
- Touch Bedienoberfläche
- Verstärktes Scharnier- und Verschlussystem



Zubehör

Mit einem Schneebesen und Rührpaddel erweitern Sie den Funktionsumfang Ihrer Maschine. Mit einer Ersatzschüssel sowie einer Schüsselabdeckung sind Sie flexibler und können auch mal zwei Teige verarbeiten und dabei einen Teig in der Schüssel gehen lassen.

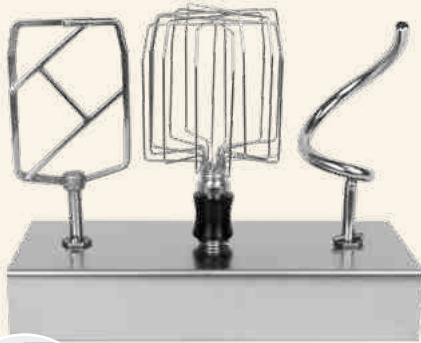


NOVA Abdeckhaube
Art.-Nr. 302823, € 65,-



NOVA Ersatzschüssel*
Art.-Nr. 304107, € 165,-
Lieferumfang: 1 Schüssel (zweite Schüssel ist abgebildet, um die Unterseite zu zeigen)

ohne Werkzeuge



NOVA Werkzeughalter
zum Stellen oder für Wandmontage (ohne Schrauben)
Art.-Nr. 304204, € 59,-



NOVA Schneebesen
Art.-Nr. 304101
€ 125,-



NOVA Rührpaddel
Art.-Nr. 304102,
€ 82,-



NOVA Schüsselabdeckung
Art.-Nr. 301373,
€ 39,-

Im Serienumfang enthalten:



NOVA PAKET 1 mit Rührpaddel + Schneebesen

Die neue faszinierende NOVA zusätzlich mit Rührpaddel und Schneebesen. Damit sind Sie für das Kneten, Rühren und Schlagen perfekt gerüstet und nutzen die sieben Geschwindigkeitsstufen der Maschine optimal.

- Teigknetmaschine NOVA (Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- NOVA Rührpaddel
- NOVA Schneebesen
- Bücher „Unser täglich Brot, Band 3 + 4“

Paket mit Nova weiß	3/303802	€ 2.200,-
Paket mit Nova silber	3/303801	€ 2.200,-
Paket mit Nova weinrot	3/303800	€ 2.200,-
Paket mit Nova stahlblau	3/303803	€ 2.200,-
Paket mit Nova anthrazit	3/303799	€ 2.200,-



PAKET
ZUM
LOSLEGEN



NOVA PAKET 2 mit allen Werkzeugen + viel Zubehör

In diesem Paket kommt die NOVA mit allem Drum und Dran. Die drei Werkzeuge sind enthalten, dazu die Schüsselabdeckung, die Abdeckhaube sowie das neue Schuber-Set „Unser täglich Brot, 1–4“

- Teigknetmaschine NOVA (Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- NOVA Rührpaddel
- NOVA Schneebesen
- NOVA Abdeckhaube
- NOVA Schüsselabdeckung
- Buch-Set „Unser täglich Brot, 1–4“

Paket mit Nova weiß	3/303881	€ 2.320,-
Paket mit Nova silber	3/303880	€ 2.320,-
Paket mit Nova weinrot	3/303879	€ 2.320,-
Paket mit Nova stahlblau	3/303882	€ 2.320,-
Paket mit Nova anthrazit	3/303872	€ 2.320,-



PAKET
ZUM
LOSLEGEN





Teigknetmaschine **ALPHA**

Unser Universaltalent

Ob nun die Teigmenge für unseren kleinen Elektro-Steinbackofen Mono oder für den etwas größeren Bedarf – mit unserer Alpha liegen Sie richtig. Bereits ab 400 g Mehl ist sie für den Einsatz bereit. Bei 2 kg Mehl können Sie den Teig in der Schüssel gehen lassen und selbst bei 3 kg Mehl knetet die Alpha glatte, geschmeidig lockere Teige. Die als Zubehör erhältliche zweite Schüssel macht sie auch für den größeren Bedarf interessant. Durch das professionelle Spiralknet-system knetet sie mühelos alle Arten von Teigen – vom weichen Hefeteig bis zum schweren Roggenteig. Dies garantiert der robuste Industriemotor und der stabile Kettenantrieb der Maschine.

Doch die Alpha kann noch mehr: Mit dem als Zubehör erhältlichen Rührwerk wird sie zum Universaltalent und schlägt luftige Sahne und Eischnee sowie cremige Rühr-teige. Der hochklappbare Knetarm und die abnehmbare Teigschüssel ermöglichen einfache Teigentnahme und leichte Reinigung. Eine bärenstarke Maschine.

Deshalb die **Häussler ALPHA**

- Hochschwenkbarer Knetarm
- Abnehmbarer Kessel
- Teigkessel und Knetarm drehen sich gleichzeitig
- Übersichtliches Bedienfeld
- Robuster Industriemotor
- Unverwüster Kettenantrieb
- Solides Metallgehäuse
- Kindersicherung



Komfortable Bedienung

Einfache, komfortable Bedienung mit digitaler Knetzeiteinstellung.



Knetarm abnehmbar

Hierdurch kann der Knetarm besser gereinigt werden. Auch zum Austausch mit dem Rührwerk ist nur ein kurzer Dreh im Handgelenk notwendig.



Abnehmbarer Teigkessel

Der Teigkessel aus Edelstahl ist dank Bajonettverschluss einfach zu demontieren. Somit ist eine unbeschwerte Handhabung gewährleistet.



Durchdachte Details

Mit einem Handgriff kann der Deckel nach oben geschwenkt werden, somit lässt sich der Teig besser vom Knetarm abstreifen. Ein praktischer Kabelhalter befindet sich auf der Rückseite.



Unsere Farben für die Teigknetmaschine ALPHA und die SP-Serie



Weiß

Weinrot

Stahlblau

Anthrazit/
Samtmatt

Edelstahl /
Samtmatt

Teigknetmaschine

ALPHA

Mit einer Knetgeschwindigkeit

Die bewährte Haushaltsknetmaschine Alpha ist für den täglichen Einsatz gerüstet. Einfach zu bedienen, komfortable Bauweise und modernste Technik sind die Zutaten aus dem Hause Häussler. Die Maschine knetet bis zu 3 kg Mehl (ergibt 5 kg Teig)*. Mit Ihrer konstanten Knetgeschwindigkeit eignet sie sich hervorragend für alle Weizen- und Dinkelmischteige sowie für Roggen- und Vollkornteige. Sie ist das Basismodell für den gehobenen Backanspruch. Knetzeiten finden Sie auf Seite 129.



Unsere Farben:



Weiß



Weinrot



Stahlblau



Edelstahl/matt



Anthrazit/matt

Die technischen Details der ALPHA im Überblick

Mehlmenge	300 g – 3 kg
Teigmenge	kleiner TA 160: 0,5 – 2,25 kg Teig* größer TA 160: 0,5 – 5 kg Teig*
Kesselinhalt	8,5 Liter
Zeitschaltuhr (Timer)	0 bis 30 Min. einstellbar
Abmessungen B x T x H	28 x 45 x 40 cm
Höhe aufgeklappt	67 cm
Industriemotor	230 V / 0,37 kW
Gewicht	29 kg
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none">• Schwenkbares Kopfteil• Abnehmbarer Knethaken• Abnehmbare Teigschüssel

ALPHA Weiß	3/300047	€ 1.890,-
ALPHA Weinrot	3/300064	€ 1.890,-
ALPHA Stahlblau	3/300065	€ 1.890,-
ALPHA Anthrazit	3/300052	€ 1.890,-
ALPHA Edelstahl	3/300051	€ 2.060,-
Rührwerk und Schüsseleinsatz	3/300643	€ 198,-
Zusatzteigkessel	3/302358	€ 205,-

*TA = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet.

Teigknetmaschine

ALPHA 2G

Mit zwei Knetgeschwindigkeiten

Speziell für Weizen- und Dinkelteige, Pizza-, Brötchen- und Brezelteige, die eine intensive Teigknetung benötigen, eignet sich die Alpha 2G hervorragend. Ebenfalls knetet sie auch kleberarme Roggenteige sowie schwere Vollkornteige schonend und präzise zu gutem Teig. Die Maschine knetet bis zu 3 kg Mehl (ergibt 5 kg Teig)*. Eine Maschine, die jedem Teiganspruch gerecht wird.

Kneten wie die Profis:

Mit der ersten, langsameren Stufe wird der Teig angeknetet (aufgemischt). Anschließend wird der Teig auf der zweiten Stufe fertig geknetet (ausgeknetet). Knetzeiten finden Sie auf der Seite 129.



Unsere Farben:



Weiß



Weinrot



Stahlblau



Edelstahl/matt



Anthrazit/matt

Die technischen Details der ALPHA 2G im Überblick

Mehlmenge	300 g – 3 kg
Teigmenge	kleiner TA 160: 0,5 – 2,25 kg Teig* größer TA 160: 0,5 – 5 kg Teig*
Kesselinhalt	8,5 Liter
Zeitschaltuhr (Timer)	0 bis 30 Min. einstellbar
Abmessungen B x T x H	28 x 45 x 40 cm
Höhe aufgeklappt	67 cm
Industriemotor	230 V / 0,37 kW
Gewicht	29 kg
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none">• Schwenkbares Kopfteil• Abnehmbarer Knethaken• Abnehmbare Teigschüssel

ALPHA 2G Weiß	3/302993	€ 2.190,-
ALPHA 2G Weinrot	3/302995	€ 2.190,-
ALPHA 2G Stahlblau	3/302996	€ 2.190,-
ALPHA 2G Anthrazit	3/302997	€ 2.190,-
ALPHA 2G Edelstahl	3/300885	€ 2.340,-
Rührwerk und Schüsseleinsatz	3/300643	€ 198,-
Zusatzteigkessel	3/302358	€ 205,-

*TA = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet.

ALPHA 1G mit Rührpaddel PAKET 1

Das ALPHA 1G Starterpaket 1 mit Rührpaddel und zwei Häussler Backbüchern. Das Set besteht aus folgenden Teilen:

- Teigknetmaschine ALPHA 1G (Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- ALPHA Rührpaddel
- Bücher „Unser täglich Brot, Band 3 + 4“



**PAKET
ZUM
LOSLEGEN**

Paket mit ALPHA 1G Weiß	3/304182	€ 2.070,-
Paket mit ALPHA 1G Weinrot	3/304183	€ 2.070,-
Paket mit ALPHA 1G Stahlblau	3/304184	€ 2.070,-
Paket mit ALPHA 1G Anthrazit	3/304185	€ 2.070,-
Paket mit ALPHA 1G Edelstahl	3/304186	€ 2.240,-



ALPHA 1G mit Rührpaddel PAKET 2 + viel Zubehör

Die ALPHA 1G mit Rührpaddel und reichhaltigem Zubehör. Das Set besteht aus folgenden Teilen:

- Teigknetmaschine ALPHA 1G (Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- ALPHA Rührpaddel
- ALPHA Abdeckhaube
- ALPHA Schüsselabdeckung
- Buch-Set „Unser täglich Brot, 1-4“



**PAKET
ZUM
LOSLEGEN**

Paket mit ALPHA 1G Weiß	3/304192	€ 2.190,-
Paket mit ALPHA 1G Weinrot	3/304193	€ 2.190,-
Paket mit ALPHA 1G Stahlblau	3/304194	€ 2.190,-
Paket mit ALPHA 1G Anthrazit	3/304195	€ 2.190,-
Paket mit ALPHA 1G Edelstahl	3/304196	€ 2.360,-



ALPHA 2G mit Rührpaddel + Rührwerk

PAKET 1

Die ALPHA 2G zusätzlich mit Rührpaddel und Rührwerk ist das ideale Starterpaket für die 2-Gang-Maschine. Das Set besteht aus folgenden Teilen:

- Teigknetmaschine ALPHA 2G (Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- ALPHA Rührwerk mit Einsatz
- ALPHA Rührpaddel
- Bücher „Unser täglich Brot, Band 3 + 4“



PAKET
ZUM
LOSLEGEN

Paket mit ALPHA 2G Weiß	3/304187	€ 2.570,-
Paket mit ALPHA 2G Weinrot	3/304188	€ 2.570,-
Paket mit ALPHA 2G Stahlblau	3/304189	€ 2.570,-
Paket mit ALPHA 2G Anthrazit	3/304190	€ 2.570,-
Paket mit ALPHA 2G Edelstahl	3/304191	€ 2.720,-



ALPHA 2G mit allen Werkzeugen + viel Zubehör

PAKET 2

In diesem Paket kommt die ALPHA 2G mit allem Drum und Dran. Die drei Werkzeuge sind enthalten, dazu die Schüsselabdeckung, die Abdeckhaube sowie das neue Schuber-Set „Unser täglich Brot, 1–4“.

- Teigknetmaschine ALPHA 2G (Farbe nach Wahl, Knethaken ist enthalten)
- ALPHA Rührwerk mit Einsatz
- ALPHA Rührpaddel
- ALPHA Abdeckhaube
- ALPHA Schüsselabdeckung
- Buch-Set „Unser täglich Brot, 1–4“

Paket mit ALPHA 2G Weiß	3/304197	€ 2.650,-
Paket mit ALPHA 2G Weinrot	3/304198	€ 2.650,-
Paket mit ALPHA 2G Stahlblau	3/304199	€ 2.650,-
Paket mit ALPHA 2G Anthrazit	3/304200	€ 2.650,-
Paket mit ALPHA 2G Edelstahl	3/304201	€ 2.800,-



PAKET
ZUM
LOSLEGEN



Teigknetmaschine ALPHA Zubehör

Passend zur Häussler Teigknetmaschine Alpha haben wir viele nützliche Helfer im Programm.



Zusatz-Teigkessel

Wollen Sie, während die Alpha knetet, schon einen neuen Teig vorbereiten? Oder Sie möchten einen Teig kneten, während der andere gerade ruht? Mit einem Zusatzteigkessel ist das möglich. Gewicht: 2,5 kg Höhe: 17 cm, Ø 28 cm

3/302358

€ 205,-

Schüsselabdeckung für Teigkessel

Der Edelstahldeckel mit praktischem Griff verschließt den Kessel. Ideal um Sauerteige, Quell-, Brüh- und Kochstücke anzusetzen. Auch für die Teigruhe bestens geeignet. Teig kann direkt im Kessel ruhen. Gewicht: 0,2 kg, Ø 28 cm

3/300949

€ 42,-



Rührpaddel

Robustes Edelstahlpaddel für Massen, Cremes, Rührteige, Sandteige, Spätzleteige und zum Ansetzen von Quell- und Brühstücken. Die umlaufende Gummilippe garantiert ein sauberes und homogenes Vermischen der Zutaten. Passend für Alpha und Alpha 2G.

Zutat zum Verrühren	Mindestmenge	Höchstmenge
Rührkuchen	180 g	1 kg
Crememasse	500 g	3 kg
Spätzleteig	500 g	3 kg

3/300631

€ 170,-



Rührwerk mit Schüsseleinsatz

Das Rührwerk mit Schüsseleinsatz (Übersetzungsgetriebe) ermöglicht Ihnen das Schlagen luftigster Sahne, Eischnees und cremigster Rührteige. Aus Edelstahl.

Zutat zum Aufschlagen	Mindestmenge	Höchstmenge
Eiweiß	5 Stück	20 Stück
Ganze Eier	4 Stück	16 Stück
Butter	150 g	1.000 g

3/300643

€ 198,-



Abdeckhaube

Schützt vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Material. Das Gewebe ist lebensmittelecht und extrem langlebig. Die Haube ist aus warmem, elfenbeinfarbigem Material, Nähte und Markenaufdruck in dunkelgrün (ohne Gerät und Auszug).

1/302653

€ 67,-



Schwerlastauszug für Küchenschrank

So hat die Alpha den perfekten Platz in Ihrem Küchenschrank. Sie gewinnen freie Arbeitsfläche in der Küche. Komplett aus Edelstahl. (Ohne Gerät)

Für 40 cm-Schrank Innen-schrankbreite 36,2 bis 36,8 cm	2/200505	€ 345,-
Für 50 cm-Schrank Innen-schrankbreite 46,2 bis 46,8 cm	2/200506	€ 359,-



Tischroller

Damit werden Alpha, Alpha 2G oder Nudelmaschine PN 100 mobil. Einfach an gewünschte Position rollen. Das Gerät steht dann fest auf robusten Gummifüßen. Aus Edelstahl. (Ohne Gerät), Maße: 22 x 44,5 x 5 cm

2/301443

€ 350,-



Teigthermometer

Perfekte Teige durch exakte Temperaturbestimmung. Ein Teigthermometer gehört in jede ambitionierte Backstube. Breiter Messbereich von -40 °C bis +200 °C. Maße: 20 x 2,3 x 2,3 cm

2/303568

€ 32,90

Haftfett UNIMOLY GL 82

Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Zum Schmieren der Antriebsketten und Zahnräder. Inhalt: 70 g. (1 kg = € 170,-)

2/302603

€ 11,90



Lebensmittelechtes Fett

Für alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Sehr hohe Alterungs- und Oxidationsstabilität. Inhalt: 95 g.

(1 kg = € 125,26)

2/201007

€ 11,90



Untergestell mit Rädern

Mit Feststeller ausgestattet ist das Untergestell mobil und im Stand gesichert. Gewicht: 12 kg. Erhältlich in weiß oder in Edelstahl. Maße: 30 x 50 x 67 cm.

Untergestell Edelstahl	3/301442	€ 480,-
Untergestell Weiß beschichtet	3/301452	€ 380,-



Teigknetmaschinen

SP-Serie

Teigkneten leichtgemacht!

Lockere geschmeidige Teige

Nur guter Teig gibt gutes Brot! Das kraftvoll und präzise arbeitende Centra-Spiralknetsystem durchmischt gleichmäßig und knetet Ihre Teige intensiv. Die unterschiedlichen Drehgeschwindigkeiten von Knehtaken und Teigschüssel unterstützen den Effekt des guten homogenen Mischens. Der Arbeitsradius des massiven Knehtakens reicht bis zur Schüsselmittle und ermöglicht auch die Verarbeitung kleinster Mengen (als Mindestmenge kann etwa 10 % der Höchstmenge geknetet werden).

Industriemotor

Das Herz unserer Teigknetmaschinen ist ein robuster Industriemotor, welcher auch bei schweren Teigen Stärke zeigt – das ruhige Laufgeräusch und der gute Stand der Maschinen beweisen es.

Leichte Reinigung

Bis zum Typ SP 40 KA ist der Teiggessel abnehmbar und der Knehtar hochschwenkbar. Dadurch ist die Maschine leicht zu reinigen und zu handhaben.

Lebensmittelecht

Alle mit dem Teig in Berührung kommenden Teile wie Knehtar und Teiggessel sind aus hochwertigem, lebensmittelechtem Edelstahl gefertigt.

Robuste Bauweise

Das Gehäuse ist aus dickem Stahlblech gefertigt und unempfindlich durch Pulverbeschichtung. Die Kettenantriebe für Knehtar und Teiggessel halten ein Leben lang.

Sicherheit

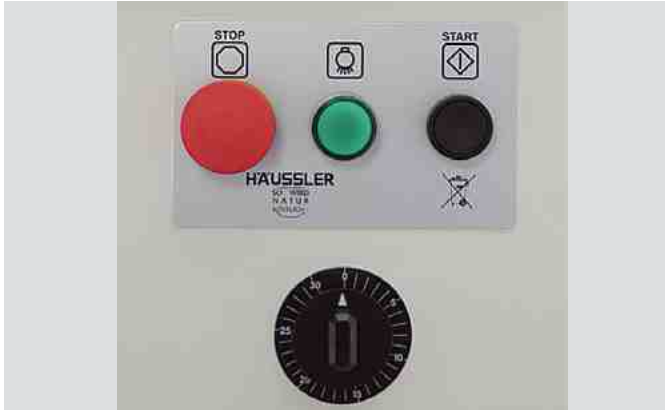
Alle unsere Maschinen sind mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Beim Hochklappen des Knehtarms oder Schutzdeckels schaltet die Maschine automatisch ab. Alle Maschinen sind GS-geprüft.

Zeitschaltuhr

Die integrierte Zeitschaltuhr ermöglicht Ihnen eine einfache Einstellung und Überwachung der Knetdauer. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet die Maschine automatisch ab und verhindert so ein Überkneten des Teiges.

Zeitschaltuhr

Die Häussler Teigknetmaschinen sind mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet, d.h. die Maschine schaltet nach Ablauf der eingestellten Knetzeit automatisch ab.



Abnehmbarer Kessel

Alle mit Teig in Berührung kommenden Teile sind aus Edelstahl. Der Kessel ist bis zur SP 40 KA einfach mit einer Drehung abnehmbar – dank Bajonettverschluss.



Centra Spiralknetsystem

Durchmischt gleichmäßig und präzise.
Der Arbeitsradius reicht bis zur Schüsselmitte.



Robuster Kettenantrieb

Die hochwertigen Materialien garantieren eine lange Lebensdauer auch bei der Verarbeitung von schweren Teigen.



Durchdachte Details

Der Deckel der SP-Maschinen ist hochklappbar, der gesamte Knetarm ist hochschwenkbar.



Gasdruckfedern und Kabelhalter

Der Kabelhalter ist auf der Rückseite, somit ist das Stromkabel immer aufgeräumt. Die Gasdruckfedern unterstützen das Hochklappen des Knetarmes und halten ihn oben.



Teigknetmaschine

SP 10 KA

Die kraftvolle Kleine

Mit ihrem Kesselinhalt von 12 Litern knetet die SP 10 KA Mehl bis zu 5 kg (ergibt bis zu 9 kg Teig)*. Durch den großdimensionierten Knetarm und die sich drehende Schüssel ist sie auch für kleine Mengen ideal. Der kraftvolle Industriemotor knetet mühelos alle Arten von Teigen: Brot- und Zopfsteige, Mürb- und Stollenteige und vieles mehr! Die Reinigung ist einfach, da der Knetarm hochschwenkbar und die Teigschüssel abnehmbar ist. Die SP 10 KA gibt es auch mit 2 Knetgeschwindigkeiten (2G) und als SP 10 F, bei der der Knetarm nicht schwenkbar ist und der Kessel fest auf der Maschine befestigt ist.

Unsere Farben:



Weiß



Weinrot



Anthrazit/matt



Edelstahl/matt

Modellvarianten:

KA = Knetarm hochschwenkbar, Teigkessel abnehmbar.

2G = 2 Knetgeschwindigkeiten.

F = festes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist fest auf der Maschine montiert.



Räder im Gerätepreis nicht enthalten.

Mehlmenge	500 g – 5 kg
Teigmenge	kleiner TA 160: 0,9 – 3,5 kg Teig* größer TA 160: 0,9 – 9 kg Teig*
Fassungsvermögen Brote	7 Brote à 1,0 kg
Schüsselinhalt	12 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	30 x 63 x 71 cm
Höhe aufgeklappt**	110 cm
Industriemotor	0,74 kW / 1 PS
Stromanschluss	230 V oder 400 V
Gewicht	53 kg
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • Hochklappbarer Knetarm • Abnehmbare Teigschüssel • Zeitschaltuhr

SP 10 KA, 230 V, Weiß	3/300009	€ 1.960,-
SP 10 KA, 230 V, Weinrot	3/302957	€ 1.960,-
SP 10 KA, 230 V, Anthrazit	3/302958	€ 1.960,-
SP 10 KA, 230 V, Edelstahl	3/302647	€ 2.400,-
SP 10 KA, 400 V, Weiß	3/300010	€ 1.960,-
SP 10 KA, 400 V, Edelstahl	3/302644	€ 2.400,-
SP 10 KA 2G, 400 V, Weiß	3/300011	€ 2.200,-
SP 10 KA 2G, 400 V, Edelstahl	3/300029	€ 2.600,-
SP 10 F, 230 V, Weiß	3/300007	€ 1.460,-
SP 10 F, 400 V, Weiß	3/300008	€ 1.460,-
1 Satz Räder, Höhe 12 cm	3/300038	€ 58,-

*TA = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet.

Teigknetmaschine

SP 15 KA

Mehr Kapazität

Bei Teigknetmaschinen sollte man immer den eigenen Bedarf und die Ofengröße im Auge behalten. Die SP 15 KA, in bewährter Häussler Qualität, bietet eine ausgewogene Kapazität. Mit ihrem großen Schüsselvolumen knetet sie mühelos bis zu 7,5 kg Mehl (ergibt bis zu 13 kg Teig)*. Auch kleinste Mengen (ab 750 g Mehl) verarbeitet sie dank dem bewährten Centra-Spiralknetsystem zu bestem Teig. Als „typische Häussler“ ist natürlich auch sie mit einem leistungsstarken Industriemotor und robustem Kettenantrieb ausgestattet. In der 230 V-Ausführung ist sie in den modernen Farben Weiß, Anthrazit und Weinrot erhältlich.

Unsere Farben:



Weiß



Weinrot



Anthrazit/matt



Edelstahl/matt



Räder im Gerätepreis nicht enthalten.

Modellvarianten:

KA = Knetarm hochschwenkbar, Teigkessel abnehmbar.

2G = 2 Knetgeschwindigkeiten.

Mehlmenge	750 g – 7,5 kg
Teigmenge	kleiner TA 160: 1,4 – 5,5 kg Teig* größer TA 160: 1,4 – 13 kg Teig*
Fassungsvermögen Brote	10 Brote à 1,0 kg
Schüsselinhalt	18 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	34 x 65 x 71 cm
Höhe aufgeklappt**	110 cm
Industriemotor	0,74 kW / 1 PS
Stromanschluss	230 V oder 400 V
Gewicht	56 kg
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • Hochklappbarer Knetarm • Abnehmbare Teigschüssel • Zeitschaltuhr

SP 15 KA, 230 V, Weiß	3/300032	€ 2.150,-
SP 15 KA, 230 V, Weinrot	3/302145	€ 2.150,-
SP 15 KA, 230 V, Anthrazit	3/302146	€ 2.150,-
SP 15 KA, 230 V, Edelstahl	3/300035	€ 2.570,-
SP 15 KA, 400 V, Weiß	3/300033	€ 2.150,-
SP 15 KA, 400 V, Edelstahl	3/300046	€ 2.620,-
SP 15 KA 2G, 400 V, Weiß	3/300034	€ 2.360,-
SP 15 KA 2G, 400 V, Edelstahl	3/300070	€ 2.830,-
1 Satz Räder, Höhe 12 cm	3/300038	€ 58,-

*TA = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet.
**Bei Ausführung mit Rädern.

Teigknetmaschine

SP 20 KA

Die Universelle

Ob Kleingewerbe oder größerer Haushalt – mit dieser Maschine ist alles möglich. Platzsparend und dabei bis zu 10 kg Mehl (ergibt bis zu 17 kg Teig)* kneten – die SP 20 KA vereint beides. Selbst kleine Mengen ab 1 kg Mehl knetet dieses Universaltalent zu glattem Teig. Wie bei den meisten unserer Modelle ist auch hier der Knetarm zum Hochklappen und die Teigschüssel zum Abnehmen.

mit
Doppelkettenantrieb

Unsere Farben:



Weiß



Weinrot



Anthrazit/matt



Edelstahl/matt



Räder im Gerätepreis nicht enthalten.

Modellvarianten:

KA = Knetarm hochschwenkbar, Teigkessel abnehmbar.

2G = 2 Knetgeschwindigkeiten.

F = festes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist fest auf der Maschine montiert.

Mehlmenge	1 – 10 kg
Teigmenge	kleiner TA 160: 1,8 – 7 kg Teig* größer TA 160: 1,8 – 17 kg Teig*
Fassungsvermögen Brote	14 Brote à 1,0 kg
Schüsselinhalt	24 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	38 x 77 x 80 cm
Höhe aufgeklappt**	122 cm
Industriemotor	1,11 kW / 1,5 PS
Stromanschluss	230 V oder 400 V
Gewicht	83 kg
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • Hochklappbarer Knetarm • Abnehmbare Teigschüssel • Zeitschaltuhr

SP 20 KA, 230 V, Weiß	3/300014	€ 2.300,-
SP 20 KA, 230 V, Weinrot	3/302962	€ 2.300,-
SP 20 KA, 230 V, Anthrazit	3/302963	€ 2.300,-
SP 20 KA, 230 V, Edelstahl	3/302645	€ 2.798,-
SP 20 KA, 400 V, Weiß	3/300015	€ 2.300,-
SP 20 KA, 400 V, Edelstahl	3/302646	€ 2.800,-
SP 20 KA 2G, 400 V, Weiß	3/300016	€ 2.570,-
SP 20 KA 2G, 400 V, Edelstahl	3/300030	€ 3.080,-
SP 20 F, 230 V, Weiß	3/300012	€ 1.760,-
SP 20 F, 400 V, Weiß	3/300013	€ 1.760,-
1 Satz Räder, Höhe 12 cm	3/300038	€ 58,-

*TA = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet.
**Bei Ausführung mit Rädern.

Teigknetmaschine

SP 30 KA

Der kleine Profi

Sie haben Großes vor? Dann sind Sie mit unserer SP 30 KA genau richtig. Mit einem Schüsselvolumen von 32 Litern knetet diese leistungsfähige Maschine kraftvoll und aus der Schüsselmittle heraus bis an den Rand. Sie knetet mit einem Fassungsvermögen von bis zu 16 kg Mehl (ergibt bis zu 27 kg Teig)*.

Unsere Farben:



Weiß



Edelstahl/matt

Modellvarianten:

KA = Knetarm hochschwenkbar, Teigkessel abnehmbar.

2G = 2 Knetgeschwindigkeiten.

F = festes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist fest auf der Maschine montiert.



Räder im Gerätepreis nicht enthalten.

Mehlmenge	1,6 – 16 kg
Teigmenge	kleiner TA 160: 2,8 – 11 kg Teig* größer TA 160: 2,8 – 27 kg Teig*
Fassungsvermögen Brote	23 Brote à 1,0 kg
Schüsselinhalt	32 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	42 x 78 x 86 cm
Höhe aufgeklappt**	135 cm
Industriemotor	1,11 kW / 1,5 PS
Stromanschluss	400 V
Gewicht	90 kg
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • Hochklappbarer Knetarm • Abnehmbare Teigschüssel • Zeitschaltuhr

SP 30 KA, Weiß	3/300018	€ 3.070,-
SP 30 KA, Edelstahl	3/302648	€ 3.590,-
SP 30 KA 2G, Weiß	3/300019	€ 3.280,-
SP 30 KA 2G, Edelstahl	3/300031	€ 3.790,-
SP 30 F, Weiß	3/300017	€ 2.430,-
1 Satz Räder, Höhe 12 cm	3/300038	€ 58,-

*TA = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet.

**Bei Ausführung mit Rädern.

Teigknetmaschine

SP 40 KA

Die Professionelle

Dass Komfort auch noch bei Größe möglich ist, beweist unsere SP 40 KA. Selbst bei dieser Größe ist mit unserer Technik ein Hochklappen des Knetarmes und das Abnehmen der Teigschüssel noch möglich. Durch den kraftvollen Industriemotor und den widerstandsfähigen Kettenantrieb, mit dem alle unsere Geräte ausgestattet sind, haben Sie lange Freude an diesem Kneter. Die Maschine knetet bis zu 20 kg Mehl (ergibt 34 kg Teig)*.

mit
Doppelkettenantrieb

Unsere Farben:



Weiß



Edelstahl/matt

Modellvarianten:

KA = Knetarm hochschwenkbar, Teigkessel abnehmbar.

2G = 2 Knetgeschwindigkeiten.

F = festes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist fest auf der Maschine montiert.



Räder sind beim Gerät nicht enthalten.

Mehlmenge	2 – 20 kg
Teigmenge	kleiner TA 160: 3,5 – 14 kg Teig* größer TA 160: 3,5 – 34 kg Teig*
Fassungsvermögen Brote	30 Brote à 1,0 kg
Schüsselinhalt	41 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	48 x 83 x 94 cm
Höhe aufgeklappt**	149 cm
Industriemotor	1,48 kW / 2 PS
Stromanschluss	400 V
Gewicht	137 kg
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none">• Hochklappbarer Knetarm• Abnehmbare Teigschüssel• Zeitschaltuhr

SP 40 KA, Weiß	3/300023	€ 3.920,-
SP 40 KA, Edelstahl	3/300623	€ 4.460,-
SP 40 KA 2G, Weiß	3/300024	€ 4.120,-
SP 40 KA 2G, Edelstahl	3/302144	€ 4.670,-
SP 40 K 2G, Weiß	3/300022	€ 3.920,-
SP 40 F, Weiß	3/300020	€ 3.090,-
1 Satz Räder, Höhe 14 cm	3/300039	€ 105,-

***TA** = Teigausbeute beschreibt das Mischungsverhältnis von Mehl zu Wasser. Dabei ist Mehl immer mit 100 Teilen gewichtet.

** Bei Ausführung mit Rädern.



Teigknetmaschine

SP 50 F 2G & SP 70 F 2G

Der mittelgroße und der große Profi

Ab dieser Größe legen wir serienmäßig eine Geschwindigkeit zu. Mit den zwei Gängen freut sich gleichsam der Bäcker wie auch der Pizzabäcker über ein schnelles Ergebnis. Mit der Motorleistung von 1,84 kW bis 2,22 kW und der Kapazität von bis zu 28/38 kg Mehl (ergibt bis zu 47/65 kg Teig)* zählen sie bereits zu den Gewerbemaschinen. Diese unempfindliche, robuste Maschine arbeitet intensiv und zuverlässig.

Ein starker Partner für alle Teige.

Optional gibt es diese Teigknetmaschinen mit dem Komfort des hochklappbaren Knetarmes.



Räder sind beim Gerät nicht enthalten.

Modellvarianten:

2G = 2 Knetgeschwindigkeiten.

F = festes einfaches Modell. Der Knetarm ist nicht hochschwenkbar, der Kessel ist fest auf der Maschine montiert.

SP 50 F 2G	
Mehlmenge	3 – 28 kg
Teigmenge	kleiner TA 160: 5 – 20 kg Teig* größer TA 160: 5 – 47 kg Teig*
Fassungsvermögen Brote	42 Brote à 1,0 kg
Schüsselinhalt	63,5 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	52 x 90 x 108 cm
Industriemotor	1,84 kW / 3 PS
Stromanschluss	400 V
Gewicht	169 kg
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • Zeitschaltuhr • 2 Knetgeschwindigkeiten
SP 50 F 2G, Weiß	3/300025 € 4.020,-
SP 50 K 2G, Weiß	3/300567 € 5.180,-
1 Satz Räder, Höhe 14 cm	3/300039 € 105,-

SP 70 F 2G	
Mehlmenge	4 – 38 kg
Teigmenge	kleiner TA 160: 6,5 – 26 kg Teig* größer TA 160: 6,5 – 65 kg Teig*
Fassungsvermögen Brote	57 Brote à 1,0 kg
Schüsselinhalt	82 Liter
Zeitschaltuhr	30 Min. einstellbar
Maße B x T x H mit Rädern	57 x 98 x 111 cm
Industriemotor	2,22 kW / 3 PS
Stromanschluss	400 V
Gewicht	188 kg
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • Zeitschaltuhr • 2 Knetgeschwindigkeiten
SP 70 F 2G, Weiß, (Foto)	3/300027 € 5.070,-
SP 70 K 2G, Weiß	3/300569 € 6.280,-
1 Satz Räder, Höhe 14 cm	3/300039 € 105,-

Teigknetmaschinen

Zubehör

Hier finden Sie Zubehör, passend für die Teigknetmaschinen der SP-Serie.



Zusatz-Teigkessel für SP-Serie

Mit Bajonettverschluss aus Edelstahl.

Gerät	Ø / Höhe	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
SP 10	30 cm / 21 cm	4,5 kg	3/300041	€ 275,-
SP 15	34 cm / 22 cm	5 kg	3/300045	€ 295,-
SP 20	38 cm / 25 cm	6,8 kg	3/300042	€ 310,-
SP 30	42 cm / 27 cm	8,0 kg	3/300043	€ 380,-
SP 40	47 cm / 27 cm	10,5 kg	3/300044	€ 420,-



Abdeckhauben für SP-Serie

Schützt Ihre Maschine vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Material. Das Gewebe ist lebensmittelecht und extrem langlebig. Die Hauben sind aus hellgrauem Material, mit Häußler Logo-Fahne.

Abdeckhaube für SP 10/SP 15	3/302654	€ 75,-
Abdeckhaube für SP 20	3/302655	€ 83,-
Abdeckhaube für SP 30	3/302656	€ 89,-



Schüsselabdeckung für Teigkessel

Der Edelstahldeckel mit praktischem Griff verschließt den Kessel. Ideal um Sauerteige, Quell-, Brüh- und Kochstücke anzusetzen. Auch für die Teigruhe bestens geeignet. Teig kann direkt im Kessel ruhen.

Gerät	Ø	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
SP 10	30 cm	0,3 kg	3/300954	€ 49,-
SP 15	34 cm	0,3 kg	3/300955	€ 52,-
SP 20	38 cm	0,4 kg	3/300956	€ 58,-

Haftfett UNIMOLY GL 82

Hochleistungs-Ketten- und Gleitlagerfett. Wasserbeständig und oxidationsstabil. Zum Schmieren der Antriebsketten und Zahnräder. Inhalt: 70 g. (1 kg = € 170,-)

2/302603 € 11,90



Lebensmittelechtes Fett

Für alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Sehr hohe Alterungs- und Oxidationsstabilität. Inhalt: 95 g. (1 kg = € 125,26)

2/201007 € 11,90



Gewerbliche Teigknetmaschinen

Für gewerbliche Einsätze führen wir auch größere Teigknetmaschinen im Programm – mit Profifunktionen für die Backstube.

Hier Impressionen aus unserem Gewerbesortiment:



Profi-Kleinkneteter

Mit zwei Geschwindigkeiten und zwei Zeitschaltuhren.

Modelle	Teigfassungsvermögen
SP 10 KA 2G 2T	9 kg
SP 20 KA 2G 2T	18 kg
SP 30 KA 2G 2T	28 kg
SP 40 K 2G 2T	35 kg
SP 50 F 2G 2T	50 kg
SP 50 K 2G 2T	50 kg
SP 70 F 2G 2T	65 kg
SP 70 K 2G 2T	65 kg

Gewerbe-Teigknetmaschinen

Mit festem und ausfahrbarem Teigkessel.
Mit zwei Motoren, Vor- und Rücklauf, Aufmischstufe.


Modelle (Teigkessel fest)	Teigfassungsvermögen
SPM 60 2T	60 kg
SPM 80 2T	80 kg
SPM 100 2T	100 kg
SPM 130 2T	130 kg
SPM 160 2T	160 kg
SPM 200 2T	200 kg

Modelle (Teigkessel ausfahrbar)	Teigfassungsvermögen
SPM 130 2T E	130 kg
SPM 160 2T E	160 kg
SPM 200 2T E	200 kg



Sie interessieren sich
für gewerbliche
Teigknetmaschinen?

Wir beraten Sie gerne.

 073 71 / 93 77-0





Ambientelicht & Co.

Feuer Deluxe



HAUSSLER

Pelletbefeuerte Geräte von Häussler
Elegantes Flammenspiel, Wärme und Genuss.



Für Design-Liebhaber

Nachhaltiges Feuer

Feuer sorgt für Behaglichkeit und Wärme. Die Menschen lieben es, sich darum zum versammeln. Aber seien wir ehrlich: Feuer macht auch Arbeit, Rauch, Ruß und Dreck. Zudem dauert es unter Umständen lange, bis es richtig brennt. Diese Nachteile gibt es beim Ambientelicht nicht. Es wird mit Holzpellets befüllt, entzündet und schon nach wenigen Minuten genießen Sie das wunderschöne Flammenspiel. Pure Lebensqualität für Terrasse und Garten! Die Befuerung mit Holzpellets sorgt für eine saubere Verbrennung, da es sich um einen Holzvergaserprozess handelt. Am Schluss bleiben so gut wie keine Rückstände zurück. Die Holzpellets verbrennen nahezu vollständig. Außerdem handelt es sich bei Holzpellets um nachwachsende Rohstoffe, die idealerweise aus Abfall- und Resthölzern gemacht werden. Holzpellets gelten als klimaneutral, denn sie verbrennen nur die Menge an CO₂, die das Holz im Laufe seines Wachstums aufgenommen hat.



Einfüllen



Übergießen



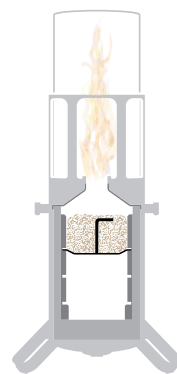
Anzünden



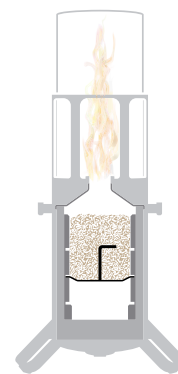
Genießen

Einfache Bedienung

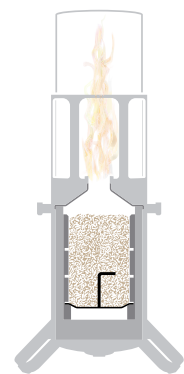
Die Brenndauer wird vor dem Anfeuern bestimmt, indem man das Gerät mit 3, 6 oder 9 kg Holzpellets befüllt. Mit voller Ladung kann ca. 3,5 – 4 Stunden Brenndauer erreicht werden. Die Intensität der Flamme lässt sich präzise über einen Temperaturregler steuern. Schon nach wenigen Minuten steht das volle Flammenbild zur Verfügung. Das Befüllen und Entzünden ist denkbar einfach.



3 kg



6 kg



9 kg

Häussler

Ambientelicht Standard

Ein Schmuckstück in Profiqualität

Draußen sein, die Natur genießen und die Abende schön gestalten – darum geht es beim Ambientelicht. Das gemütliche Feuer bietet ein wunderschönes Flammenbild, spendet Wärme und hebt die Stimmung. Erleben Sie eine neue Atmosphäre auf Ihrer Terrasse, Ihrem Balkon oder in Ihrem Garten. Ohne Rauch, ohne Ruß und ohne Stress. Die Brennkammer wird mit Holzpellets befüllt. Sie können zwischen 3 kg, 6 kg oder 9 kg wählen, je nachdem wie lange die Flamme brennen soll. In kürzester Zeit ist das Feuer entfacht und Sie genießen das behagliche Licht für ca. 3,5 – 4 Stunden. Das Ambientelicht Standard lässt sich mit Zubehör zum vielfältigen Grillgerät erweitern.

	Ambientelicht Standard
Ausstattung	Grundkorpus mit Glas Standard
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Brenndauer	ca. 3,5 – 4 Stunden
Gewicht	29 kg
Art.-Nr.	3/304000
Preis	€ 1.190,-



Häussler

Ambientelicht XL

Mit hohem Glas

Das Ambientelicht XL ist ausgestattet mit einem hohem Glas, das für eine noch größere Flamme sorgt. Dieses Gerät schafft Aufmerksamkeit und Atmosphäre. Vor allem wenn mehrere davon im Einsatz sind – wie etwa im gastronomischen Einsatz oder bei hochwertigen Events. Damit lässt sich ein ganzes Areal spannend in Szene setzen. Als Zubehör bietet sich der Wärmehut an, der die seitliche Wärmeabstrahlung unterstützt. Genießen Sie das Feuer in seiner schönsten Form!

	Ambientelicht XL
Ausstattung	Grundkorpus mit Glas XL
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Brenndauer	ca. 3,5 – 4 Stunden
Gewicht	33 kg
Art.-Nr.	3/304014
Preis	€ 1.260,-



Zubehör Ambientelicht

Glas XL (als Zubehör erhältlich)

Außenmaße Glas	30 x 60 cm
Gewicht	10,3 kg
3/304005	€ 190,-

Glas Standard (als Zubehör erhältlich)

Außenmaße Glas	30 x 30 cm
Gewicht	5,6 kg
3/304004	€ 110,-



Wärmehut Ambientelicht

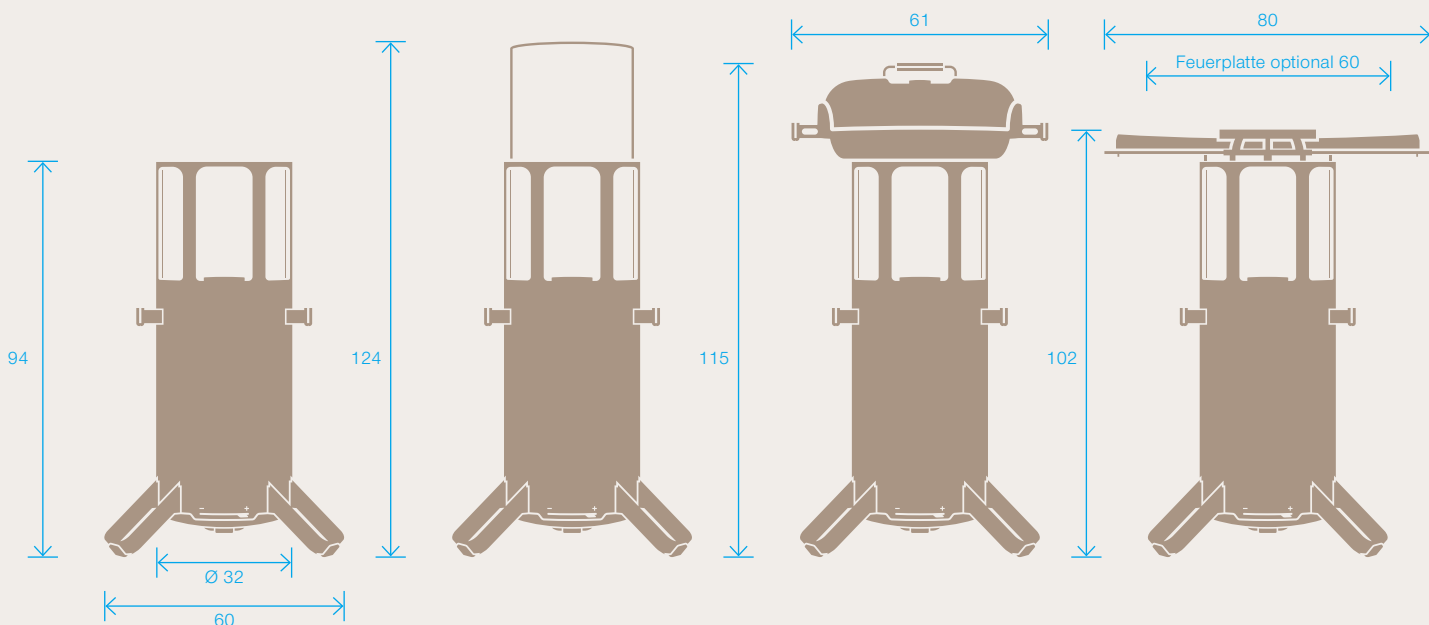
In stabiler Ausführung aus 4 mm starkem Edelstahl. Der Wärmehut wird auf das Ambientelicht aufgesetzt. Er unterstützt die Hitzeverteilung zur Seite hin und sorgt für gemütliche Abende auf der Terrasse. Empfohlen für das Ambientelicht XL (hohes Glas). Nicht zum Grillen geeignet.

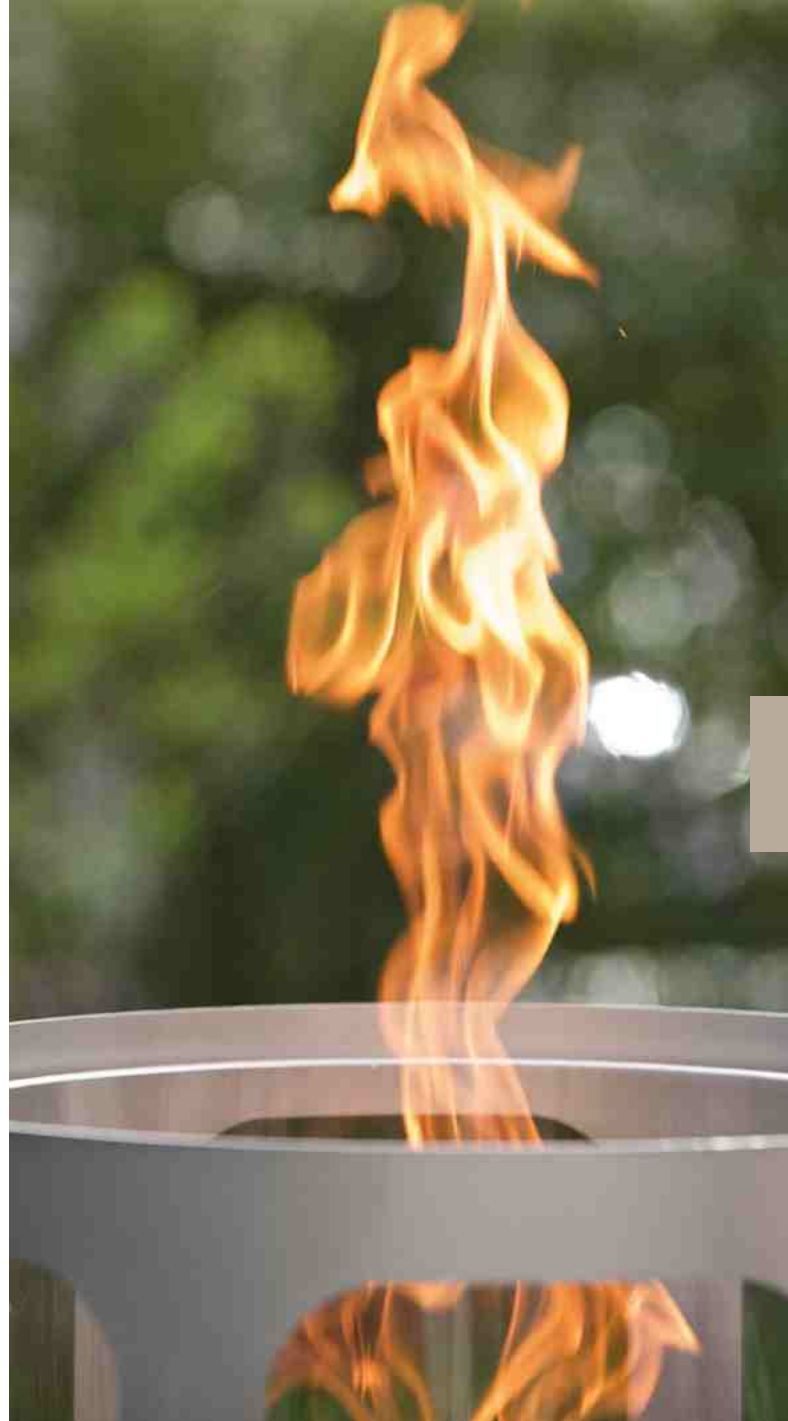
3/304021

€ 109,-

Halterung für Glas

Außenmaße	30 x 30 cm
Gewicht	10,3 kg
3/304032	€ 165,-







Grillzubehör

Ästhetik und Genuss

Das Ambientelicht kann noch viel mehr. Mit innovativen Zubehöerteilen wird es zum außergewöhnlichen Grillgerät. Somit genießen Sie zwei Geräte in einem: Zuerst wird gegrillt und geschlemmt – danach nehmen Sie den Grillaufsatz ab und genießen das Ambientelicht für den restlichen Abend. Ein Traumgerät für jede Terrasse! Gerade beim Grillen ist der eingebaute Flammenregler von Vorteil. Die Temperatur lässt sich präzise über einen großen Bereich steuern. Im Grunde werden in diesem Gerät viele Vorteile vereint. Es ist startklar in wenigen Minuten und damit ähnlich schnell bereit wie ein Gasgrill. Als Brennstoff kommen Holzpellets zum Einsatz – also verwandt zum Holzkohlegrill. Und zu guter Letzt bietet es eine gute Regulierbarkeit, die einem Elektrogrill nicht nachsteht. Zu all diesen Vorteilen gesellt sich noch das Highlight: So gut wie kein Ruß und kein Rauch! Holzpellets brennen sehr sauber.



Durchdachtes System

Für das Grillen und die Speisenzubereitung stehen vielfältige Zubehöerteile zur Verfügung, die miteinander kombinierbar sind. Sie möchten klassisch grillen? Natürlich! Oder heute lieber eine Pizza auf dem Stein backen? Kein Problem! Wie wär's mit Hähnchen auf dem Grillspieß braten? Auch das geht wunderbar! Auf den folgenden Seiten finden Sie die große Zubehörwelt rund um das Ambientelicht. Daraus erstellen Sie sich Ihr maßgeschneidertes Grillgerät nach Ihren Vorlieben, das jederzeit mit neuen Funktionen erweiterbar ist. Eine Besonderheit bilden die beiden Feuerplatten mit 60 oder 80 cm Durchmesser. Diese eignen sich besonders gut für Partys mit mehreren Grillfreunden, denn eine Feuerplatte ist von allen Seiten gleichermaßen gut bedienbar. Mehrere Menschen können gleichzeitig am Grill arbeiten und sind sich fröhlich zugewandt. So macht die Party noch viel mehr Laune.

Die präzise regelbare Flamme ist gerade bei der Zubereitung von Speisen sehr vorteilhaft.



Grillaufsatz und Grilldeckel

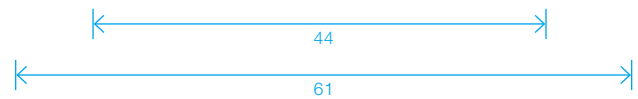
Mit dem Grillaufsatz aus Gusseisen verwandelt sich das Ambientelicht in ein innovatives Grillgerät mit vielfältigen Möglichkeiten. Die 3-teilige Gussplatte lässt sich beidseitig verwenden, sodass entweder eine geriffelte oder eine glatte Oberfläche zur Verfügung steht. Statt der runden Platte in der Mitte kann alternativ auch der Grillrost oder ein Wok eingesetzt werden. Noch mehr Möglichkeiten bringt der optional erhältliche Grilldeckel mit Thermometer und Luftzufuhrregler. Die Nutzung mehrerer Temperaturzonen liefert das typische, zart-knusprige Grillergebnis. Nach dem scharfen Anbraten unter großer Hitze sorgt danach indirektes Grillen für ein intensives Aroma.

Grillaufsatz – Grillträger, zwei Außenringe, Grillplatteneinsatz zum Wenden, Flammteiler

Material Grillplatten	Gusseisen
Außenmaße Grillaufsatz B x H	13 x 61 cm
Außenring	Ø 44 cm
Innenplatte	Ø 24 cm
Gewicht	10 kg
3/304001	€ 420,-

Grilldeckel mit Thermometer und Luftzufuhrregler

Material	Edelstahl
Außenmaße Grilldeckel B x H	17 x 45 cm
Gewicht	2,4 kg
3/304002	€ 200,-



3-teilige Gussplatte

wendbarer Grillplatteneinsatz
geriffelt/glatt



Grilldeckel mit Thermometer und Luftzufuhrregler



Grillrost

Damit wird Grillen noch raffinierter und genussvoller. Für wunderschöne Brandings und intensives Feuer-Aroma. Dennoch tropft kein Fett in das Feuer, da die Öffnungen des Rostes versetzt angeordnet sind. Sowohl mit dem Grillaufsatz als auch mit der Feuerplatte verwendbar.

1/304016 Grillrost Ø 24 cm Edelstahl € 89,-



Pizzastein und Zwischenring

Mit diesem Zubehör backen Sie köstliche Pizzen. Der Umbau ist einfach: Pizzastein auflegen und Zwischenring samt Deckel aufsetzen. Innerhalb kurzer Zeit wird der Pizzastein aufgeheizt. Durch den Zwischenring bildet sich ein Backraum, der sehr gut zum Pizzabackten geeignet ist und ein optimales Zusammenspiel von Ober- und Unterhitze bietet. Die frisch belegte Pizza auf den heißen Stein geben und zusehen, wie sie innerhalb weniger Minuten gebacken wird – mit schön krossem Boden. Die Attraktion auf jeder Gartenparty!

1/304019 Pizzastein Ø 45 cm Schamotte € 59,-

1/304018 Zwischenring Ø 46 cm Edelstahl € 75,-



Pizzaschieber und Backpapier siehe Zubehöorkapitel.



Grillspieß elektrisch

Zwischenring aufsetzen, ganzes Hähnchen aufspießen und mit Motor einhängen, Deckel drauf und los geht's. Darunter wird eine mit Wasser befüllte Tropfschale gestellt, die für genügend Feuchtigkeit sorgt und das Fett auffängt. Der Motor lässt das Hähnchen rotieren, sodass man sich in der Zwischenzeit um andere Dinge kümmern kann. Benötigtes Zubehör: Zwischenring.

1/304018 Zwischenring Ø 46 cm Edelstahl € 75,-

1/304020 Elektrischer Grillspieß mit Tropfschale € 150,-





Ø 60 cm

Ø 80 cm

Feuerplatte

Mit diesem innovativen Zubehör wird das Grillen zum erlebnisreichen Event. Die massive Platte aus einer speziellen Edelstahllegierung bietet Platz für größere Mengen Grillgut und lässt sich von allen Seiten gut bedienen. Sie nimmt die Hitze der Flamme auf, leitet sie nach außen und hat unterschiedliche Temperaturzonen. In der Mitte kann wahlweise der Grillrost, die Grillplatte oder ein Wok eingesetzt werden. Die Feuerplatte gibt es in zwei verschiedenen Größen.

Lieferung ohne Grillrost. Dieser ist optional erhältlich.

1/304016 Grillrost Ø 24 cm Edelstahl € 89,-

	Feuerplatte 60	Feuerplatte 80
Material	Edelstahllegierung	Edelstahllegierung
Außenmaß	Ø 60 cm	Ø 80 cm
Gewicht	10 kg	18 kg
Plattenstärke	5 mm	5 mm
	3/304039 € 390,-	3/304026 € 480,-



Wandhalterung für Feuerplatte

Hier hat die Feuerplatte ihren Platz, wenn sie nicht genutzt wird. Zur Lagerung der Feuerplatte samt Halterung. Lieferung ohne Feuerplatte.

3/304034 € 75,-

	Randleiste zur Feuerplatte 60	Randleiste zur Feuerplatte 80
Material	Edelstahl	Edelstahl
Außenmaß	55,2 x 5,5 x 30 cm	76 x 5,5 x 30 cm
Gewicht	464 g	664 g
	3/304022 € 39,-	3/304027 € 44,-



Wok für Grillaufsatz oder Feuerplatte



Wok – Gusseisen mit Deckel

Wokschale aus emailliertem Gusseisen sowie Glasdeckel mit Edelstahlknopf. Ø 36 cm, Fassungsvermögen 6,2 Liter.

3/304011 € 185,-



Wok – Stahl ohne Deckel

Wokschale aus Stahl. Mit Holzstiehl. Ø 36 cm, Fassungsvermögen 6,2 Liter.

3/304015 € 89,-

Ablagetisch

Lässt sich seitlich an den Tragegriffen des Ambientelichts/Pelletgrills einhängen. Dient zur Ablagefläche am Gerät, zum Beispiel für Getränke oder Werkzeuge. Halter aus Edelstahl, Tisch aus massivem Nussbaumholz. Tisch 50 x 39 cm, 1,3 kg.

1/304003

€ 135,-



Grundplatte für Ambientelicht/Pelletgrill

Zubehör zum Schutz von Bodenbelägen. Besonders empfehlenswert bei hitzeempfindlichen Terrassenböden, wie etwa Holz. Schützen den Untergrund vor Schmutz und Hitze. Edelstahl, Ø 61 cm, 3,1 kg.

1/300844

€ 96,-



Windschott

Zum Schutz der Flamme vor Windböen

3/303524, € 39,-



Abdeckhauben

Hält Ihrem Ambientelicht bzw. Pelletgrill stürmisches Wetter vom Leib. Und sorgt so – praktisch ohne Arbeitsaufwand – für eine lange Lebensdauer.

Hinweis: Bitte beachten Sie, dass die Abdeckhaube nur verwendet werden darf, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.

3/304006 für Pelletgrill 68 x 125 cm € 125,-

3/304007 für Ambientelicht 35 x 95 cm € 82,-

3/304038 für Ambientelicht XL 35 x 125 cm € 89,-



Transportwagen

Damit lässt sich das Ambientelicht bzw. der Pelletgrill bequem von A nach B fahren. Außenmaße 31 x 55 x 102 cm.

1/304024

€ 239,-



Pelletgrill PAKETE

Pakete zum Loslegen

Innovatives Grillen mit Pelletpower. Auf diesen Seiten haben wir Starterpakete zum Grillen zusammengestellt – entweder mit Grillaufsatz oder mit Feuerplatte. Alle diese Pakete bieten Ihnen einen großen Vorteil: Sie bekommen zwei Geräte in einem. Damit können Sie grillen und köstliche Leckereien zubereiten und/oder können Sie das Gerät als Ambientelicht betreiben. Allen Paketen gemeinsam ist die extrem hochwertige Ausführung, bei der nur beste Werkstoffe zum Einsatz kommen. Die Geräte arbeiten mit einer starken Flamme, die schnell die benötigte Hitze bringt und über einen großen Temperaturbereich regelbar ist. Je nach Füllmenge und Betriebsart brennt die Flamme ca. 3,5 – 4 Stunden.



Pelletgrill mit Grillaufsatz und Deckel

In diesem Paket kommt das Ambientelicht mit Grillaufsatz und Grilldeckel. Damit lässt sich formidabel grillen. Gleichzeitig bildet dieses Paket eine gute Ausgangslage später für Pizzastein und Grillspieß.

Ausstattung	Grundkorpus mit Glas Standard Flammteiler Grillaufsatz mit 3 Gussplatten Grilldeckel
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Brenndauer	ca. 3,5 – 4 Stunden
Gewicht	39 kg
Außenmaße Grillaufsatz	13 x 59 cm
Material Grillplatte	Gusseisen
Grillplatte	Ø 44 cm
3/304010	€ 1.810,-

Empfohlenes Zubehör:

- Ablagetisch
- Glas XL
- Wok
- Abdeckhaube



Pelletgrill mit Feuerplatte 60

Das Paket mit Grillrost, kleiner Feuerplatte (Ø 60 cm) und Randleiste. Die Feuerplatte besteht aus einer Edelstahllegierung und bietet hervorragende Hitzeeigenschaften – ähnlich einer Plancha-Platte.

Ausstattung	Grundkorpus mit Glas Standard Feuerplatte Ø 60 cm Grillrost Randleiste
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Brenndauer	ca. 3,5 – 4 Stunden
Gewicht	44 kg
Material Feuerplatte	Edelstahllegierung
Grillplatte	Ø 60 cm, 3 mm stark
Art.-Nr.	3/304043
Preis	€ 1.710,-

Empfohlenes Zubehör:

- Ablagetisch
- Glas XL
- Wok
- Wandhalterung

PAKET
ZUM
LOSLEGEN



Pelletgrill mit Feuerplatte 80

Das ultimative Grillgerät: Mit der großen Feuerplatte (Ø 80 cm) lässt sich Party machen! Mehrere Personen können gleichzeitig grillen, da die Fläche groß ist und man ist sich zugewandt. So macht's richtig Laune.

Ausstattung	Grundkorpus mit Glas Standard Feuerplatte Ø 80 cm Grillrost Randleiste
Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	3/6/9 kg
Brenndauer	ca. 3,5 – 4 Stunden
Gewicht	52 kg
Material Feuerplatte	Edelstahllegierung
Grillplatte	Ø 80 cm, 5 mm stark
Art.-Nr.	3/304035
Preis	€ 1.800,-

Empfohlenes Zubehör:

- Ablagetisch
- Glas XL
- Wok
- Wandhalterung

PAKET
ZUM
LOSLEGEN





Heizstrahler mit Pelletfeuerung

Wärme und Wohlfühl

Häussler verfügt über sehr viel Erfahrung und Kompetenz bei Holz- und Pelletfeuerungen. Daraus entstanden ist ein Heizstrahler, der mit Pellets befeuert wird. Ein Gerät, das sich mit ausgeglichener CO₂-Bilanz betreiben lässt und optimal in die heutige Zeit passt. Klimaschutz spielt heute eine große Rolle. Darüber hinaus sind die Holzpellets sehr angenehm in der Handhabung und vermitteln Sicherheit – im Gegensatz zum Gas, bei dem manche ein mulmiges Gefühl haben. Nicht jeder möchte Gas im Haus haben. Wohlige Wärme ohne den Einsatz von fossilen Brennstoffen. Dieser Heizstrahler besticht nicht nur durch seine Wärme, sondern auch durch sein elegantes Flammenspiel. Er macht sowohl im privaten Umfeld, als auch in der Gastronomie und bei Events eine hervorragende Figur. Dieses Feuer zieht die Menschen geradezu magisch an und es kommt Stimmung auf. Hier wird geplaudert, gelacht und Wärme getankt.



Innovative Technik

Die Pellets werden in die Kassette gefüllt und mit Holzwoollanzünder und Pelletstarter entzündet. In kürzester Zeit entwickelt sich die große Flamme und verbreitet behagliche Wärme. Die Brenndauer einer Füllung (ca. 11 kg Pellets) beträgt etwa 3,5 Stunden. Mit der optional erhältlichen Ersatz-Brennerkassette kann danach gleich die nächste Ladung entzündet werden. Somit ist auch ein Dauerbetrieb möglich – etwa im gewerblichen Einsatz. Nachhaltig heizen mit Holzpellets und ausgeglichener CO₂-Bilanz. Dieser Terrassenstrahler ist die Alternative zu gasbetriebenen Heizpilzen.

- Bis zu 3 Meter Strahlungswärme
- 15 kW Heizleistung
- Bis zu 3,5 Stunden Brenndauer
- CO₂-neutrale Verbrennung
- Auch im überdachten Bereich einsetzbar

„Die Kohlenmonoxid (CO)- und Staubemissionen des Terrassenstrahlers liegen deutlich unterhalb der in der 1. Bundesimmissionsschutzverordnung (1. BImSchV), 2. Stufe, geforderten Grenzwerte.“

Häussler

Terrassenstrahler mit Pelletfeuerung

Nachhaltige Wärme

Der Heizstrahler mit großer Sogwirkung. Dank der wunderschönen Flamme und wohligen Wärme zieht er die Menschen geradezu magisch an. Im Garten, auf der Terrasse sowie im Hotel- und Gastronomiebetrieb kommt richtig Stimmung auf. Der Terrassenstrahler bildet den Mittelpunkt.

Technik, die begeistert. Die Holzpellets werden in die Kassette gefüllt und entzündet. In kurzer Zeit entwickelt sich die große Flamme und verbreitet behagliche Wärme. Die Brenndauer einer Füllung (11 kg Pellets) beträgt etwa 3,5 Stunden. Mit der optional erhältlichen Ersatzkassette ist ein Dauerbetrieb möglich. Der Terrassenstrahler darf nicht in geschlossenen Räumen betrieben werden. Im überdachten Bereich allerdings schon, wenn eine Wandseite offen ist.

Material	Glas, Edelstahl
Füllmenge	ca. 11 kg
Brenndauer	ca. 3,5 Stunden
Gewicht	69,2 kg
Ø	75 cm
Höhe	207 cm
3/304050	€ 2.750,-



Kassette öffnen



Pellets einfüllen



Pelletstarter aufgießen



Anfeuern



Wechsel-Brennerkassette

Für den Dauerbetrieb empfiehlt sich die Ersatz-Brennerkassette. Wenn die erste Ladung abgebrannt ist, kommt die Ersatzkassette zum Einsatz. Die Kassette ist kompatibel mit dem Transportwagen. Das System ist sauber aufeinander abgestimmt. Edelstahl, 15,4 kg, B x H x T 33 x 65 x 27 cm.

1/304053

€ 320,-



Tisch einzeln (bis zu 3 möglich)

Der Terrassenstrahler kann zusätzlich mit Ablagetischen ausgestattet werden. Es lassen sich bis zu drei Tische anbringen. Dadurch wird der Strahler zum Treffpunkt und zur Wohlfühlzone. Man kann sich bequem anlehnen oder sein Getränk abstellen. Die Halterung besteht aus Edelstahl, die Tischplatte aus langlebigem und strapazierfähigem HPL Schichtstoff. 45 x 10 x 51 cm, 5 kg.

1/304052

€ 195,-



Abbildung zeigt Terrassenstrahler mit drei montierten Tischen.

Transportwagen

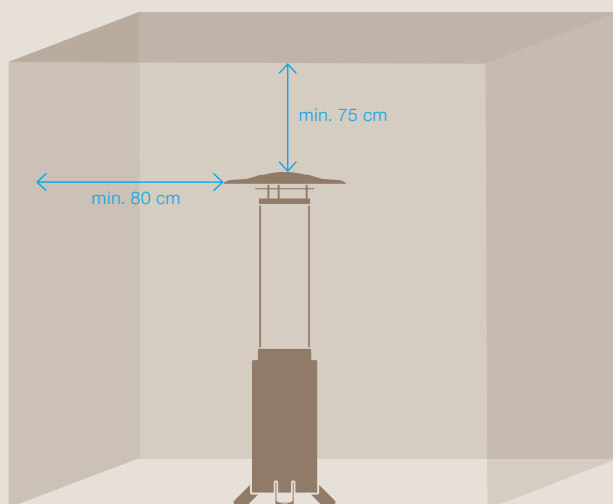
Damit lässt sich der Terrassenstrahler bequem und sicher von Ort zu Ort fahren. Auch die Brennerkassette lässt sich damit optimal transportieren – dank der speziellen Halterung. Stahl, 66 x 88 x 80 cm, 14,5 kg.

1/304051

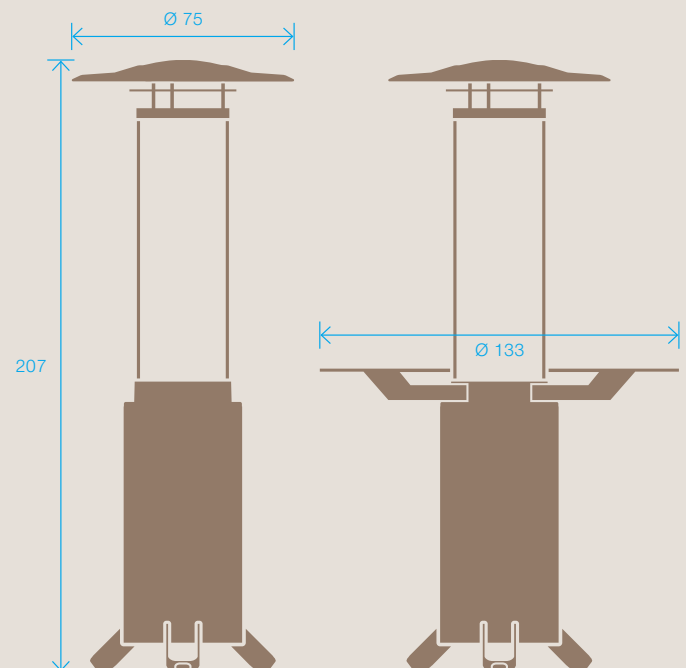
€ 420,-



Auch im überdachten Bereich einsetzbar



Mindestens 25% der Wandflächen muss offen sein



Praktisches Gastro-Paket

Dieses zusammengestellte Gastro-Paket enthält alles, um es den eigenen Gästen gemütlich zu machen. Für stimmungsvolles Ambiente und Dauerbetrieb konzipiert.

Terrassenstrahler

3/304050

€ 2.750,-

3 x Tisch

Terrassenstrahler

3/304052

3 x € 195,-

Wechsel-Brennerekkassette

3/304053

€ 320,-

Transportwagen

3/304051

€ 420,-

Leder Handschuhe

3/301882

€ 28,90

Pelletstarter, 800 ml

2/301011

€ 7,80 (1 l = € 9,75)

Holzpellets, 15 kg

3/302442

€ 11,50 (1 kg = € 0,76)

Feueranzünder, 32 Stück

2/201808

€ 4,90 (1 kg = € 9,80)

3/303694

€ 4.130,-



Zubehör

Grill- und Burgerpaletten mit Holzgriff

1	Gekröpft	3/303664	€ 34,90
2	Lang	3/303665	€ 59,90



Cloche für Burger

Ø 14 cm. Ermöglicht einen kleinen Garraum auf der Grillplatte. Für Fleischstücke und Burger-Patties – sehr praktisch. 3/304030, € 18,90



Brat- und Wendepinzette, 30 cm
3/304029, € 13,90



BBQ-Fleischbeschwerer aus Guss, runde Form

Für gleichmäßig und schnell gegarte Fleischstücke. Liegt gut in der Hand und gebietet dank hohem Gewicht auch großen Filets Einhalt. 3/303898, € 25,95

Feueranzünder

Die mit Wachs getränkten Holzwollwickel eignen sich hervorragend als Brennhilfe für unsere Holzbacköfen, Pelletöfen und unsere Pelletgrills. Sie verbrennen geruchs- und geschmacksneutral ohne Rückstände. Inhalt 32 Stück oder 160 Stück.

2/201808	500 g (1 kg = 9,80 €)	€ 4,90
2/201849	2,5 kg (1 kg = 8,80 €)	€ 22,00



Holzpellets

Unsere Holzpellets bestehen aus getrocknetem, naturbelassenem Holz und werden ohne Zugabe von chemischen Bindemitteln hergestellt. Die Güteklasse A1 garantiert einen sauberen Abbrand und einen geringen Ascherückstand. Somit sind diese Pellets bestens für Häussler Grill und Pelletbackofen geeignet.

Inhalt 15 kg (1 kg = 0,76 €)
3/302442 € 11,50



Häussler Pelletstarter

Aus 100 % pflanzlichen Rohstoffen. Paraffinfrei. Verbrennt ruß- und rückstandsfrei. Ohne Duft- und Farbstoffe. Inhalt 800 ml

800 ml (1 Liter = 9,75 €) 2/301011 € 7,80

Häussler Edelstahl-Pflegespray

Für die Reinigung, Pflege und Schutz von matten und polierten Edelstahlflächen im Innen- und Außenbereich. Wirkt antistatisch. Entfernt und verhindert Fingerabdrücke und Schmierfilme. Hinterlässt lange anhaftenden Schutzfilm, der Wasser abperlen lässt. Inhalt 50 ml. (1 l = € 138,-)

1/101186 € 6,90

Transparentes Mehrzweckfett

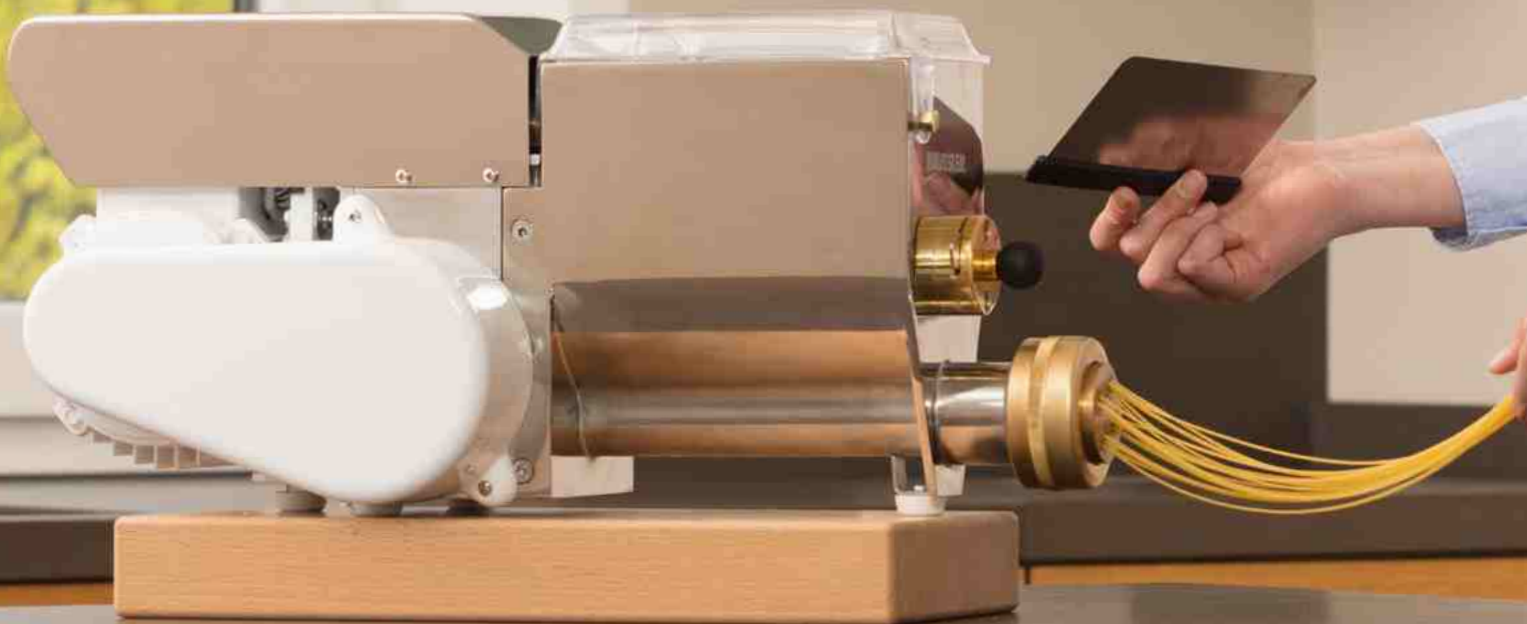
Zum Einfetten des Aluminiumaufsatzes – für leichteres Aufsetzen – auch bei hohen Temperaturen. Schützt und pflegt das Material. Temperatureinsatzbereich: -20°C bis +150°C. Inhalt: 100 g. (1 kg = € 139,-)

2/304013 € 13,90



Nudelmaschinen

Frische Pasta
ein echter Genuss







Leidenschaft für gute Pasta

Hausgemachte Nudeln sind ein Traum: ganz frisch, überaus köstlich und mit gutem Gefühl. Immer mehr Menschen möchten heute wissen, was in ihren Lebensmitteln steckt. Beim Grundnahrungsmittel Nudel ist dies ein besonders wichtiger Aspekt. Selbermachen lautet die Devise. Dabei gibt es natürlich regionale Unterschiede. In Deutschland denkt man meist an klassische Eiernudeln. Hartweizengrieß mit frisch aufgeschlagenen Eiern ergeben den perfekten Teig. In Italien hat man eher die Pasta im Sinn und verzichtet oft auf die Eier. Klassische Pasta besteht aus reinem Hartweizengrieß und Wasser. Der Biss ist anders. Pasta steht für ein mediterranes Lebensgefühl mit leichten Gerichten, guten Ölen, feinem Pesto und frischen Zutaten. Natürlich kann man auch andere Rohstoffe verwenden. Kamut oder Dinkel eignen sich hervorragend. Aus Mais- oder Reismehl lassen sich glutenfreie Varianten zaubern. Rotes Linsenmehl ist sehr beliebt geworden. Der Kreativität sind beim Nudelmachen keine Grenzen gesetzt. In vielen Haushalten stehen Nudeln an oberster Stelle des Speiseplans. Deshalb sind die Nudelmaschinen von Häussler so gefragt.



Profi Matrizen

Die Nudelmaschinen von Häussler bieten einen entscheidenden Vorteil: die Profi-Matrizen. Unsere Geräte Luna, Emma und PN 100 sind zwar kompakt und handlich – dennoch kann man mit ihnen Pasta und Nudeln im professionellen Maßstab herstellen. Ausschlaggebend sind die Matrizen, denn sie geben der Nudel die Form. Zudem verfügen unsere Maschinen über starke Industriemotoren, die den Nudelteig richtig gut durchmischen und auspressen. Das Zusammenspiel aus Motor und Matrizen ergibt ein rundum überzeugendes Ergebnis.

Unsere Matrizen sind nicht von ungefähr so hochwertig. Sie werden von Spezialherstellern entwickelt und sind eigentlich für die Produktionsanlagen der großen Nudelhersteller konzipiert. Sie sind von höchster Güte, begeistern durch die schwere Bronze-Ausführung und

bieten eine große Vielfalt. In unserem Matrizen-sortiment findet sich für jeden Geschmack etwas. So können Sie jederzeit die eine oder andere Matrizenachkaufen und Ihr Nudelhandwerk mit weiteren Sorten immer wieder neu entfachen.

Die meisten Matrizen verfügen über einen Tefloneinsatz, der den Nudeln eine glatte und schöne Oberfläche verleiht. Wir führen aber auch ausgesuchte Matrizen ohne Tefloneinsatz. Hier spricht man von klassischen Bronze-Matrizen, die bei Pasta-Liebhabern besonders beliebt sind. Bronze-Matrizen geben den Nudeln eine raue Oberfläche und sorgen somit für eine gute Saucenhaftung. Allein diese Wahlmöglichkeiten zeigen den professionellen Anspruch der Häussler-Geräte. Pasta-Leidenschaft auf höchstem Niveau.

So einfach geht's:



Geben Sie einfach alle Zutaten wie Grieß, Mehl, Eier und Gewürze in den Mischbehälter. Nach einer Mischdauer von 8 bis 10 Minuten presst die Maschine die frischen Nudeln. Die Nudelformen lassen sich mit wenigen Handgriffen wechseln und die große Auswahl an Matrizen sorgt für eine erfreuliche Vielfalt. Beim Nudelpressen wirken etwa 7 bis 8 Tonnen Druck auf den Teig. Als Ergebnis erhalten Sie trockene, klebefreie und feste Nudeln, die schön in Form bleiben.

Durch Zugabe von verschiedenen Zutaten, wie etwa Bärlauch, Basilikum, Spinat, Kräutern, Tomaten und vielem mehr, bestimmen Sie das Aussehen und den Geschmack der Nudeln. Damit liegen Sie im Trend und können immer wieder neue Varianten testen und köstliche Genüsse entdecken.

Frisch oder getrocknet? Sie haben die Wahl. Entweder Sie kochen die frisch gepressten Nudeln direkt ab (Kochdauer ca. 1 bis 3 Minuten) oder Sie trocknen die Teigwaren bei kühler Zimmertemperatur (Trockendauer mindestens 3 Tage). Dadurch haben Sie immer selbstgemachte Nudeln vorrätig im Haus. Selbst hergestellte Nudeln sind auch beliebt als Geschenk.

Kreatives Nudelmachen:

Hartweizen, Buchweizen, Kichererbsen, Mais, Rote Linsen und Co.

Mit einer eigenen Nudelmaschine kann man der Kreativität freien Lauf lassen. Hier haben wir einige tolle Rezepte – sowohl klassisch als auch alternativ:

Hartweizengrieß + Ei

800 g Hartweizengrieß
330 g Ei

Hartweizengrieß + Wasser + Basilikum oder Bärlauch

800 g Hartweizengrieß
260 g Wasser

Buchweizen + Ei

500 g Buchweizenmehl
10 g Johannisbrotkernmehl oder Xanthan
ca. 200 g Ei (ca. 4 Eier)

Teig sieht trocken aus. Bindet nicht so ab.

Kichererbsenmehl + Buchweizen + Ei

300 g Kichererbsenmehl
160 g Buchweizen
150 g Ei

Teig bindet gut, ist streuselig. Maschine sofort reinigen.

Maismehl + Wasser

500 g Maismehl oder feiner Maisgrieß
30 g Johannisbrotkernmehl oder Xanthan
250 g Wasser

Maisnudeln, die mit Ei gemacht sind, werden etwas grünstichig.

Reismehl + Wasser

500 g Reismehl
20 g Johannisbrotkernmehl oder Xanthan
ca. 180 g Wasser

Rote Linsen + Wasser

500 g rotes Linsenmehl
ca. 140 g Wasser

Teig wird eher trocken gehalten.

Glutenfreie Standardnudeln

400 g Reismehl (Vollkorn)
100 g Maismehl
5 g Flohsamenschalen gemahlen
5 g Xanthan
ca. 200 g Ei (ca. 4 Eier)
35 g Wasser

Anleitung:



Hartweizengrieß einfüllen.



Flüssige Eimasse nach und nach zum Hartweizengrieß geben.



Mischen.



Rest der Eimasse dazugeben.



Mischen bis zur richtigen Konsistenz.



Matrize aufschrauben und Nudeln pressen.

Nudelmaschine

LUNA

Ein Schmuckstück in Profiqualität

Die Luna ist das junge, moderne Gerät für den kleineren und mittleren Haushalt. Sie vereint edles Design mit hoher Funktionalität und passt mit den wählbaren Farben in jede Küche. Bedienungsfreundlichkeit und einfache Reinigung sind bei der Luna ebenso selbstverständlich wie Zuverlässigkeit und robuste Bauweise. Das Kneten des Nudelteiges erfolgt direkt in der Nudelmaschine und nach Einsatz der gewünschten Matrize startet per Knopfdruck das Pressen der Nudeln, ohne dass diese verkleben. Mit dem Fassungsvermögen von 500 g Mehl oder Grieß produzieren Sie in der Luna bis zu 1.500 g frische Pasta in der Stunde! Die große Auswahl an hochwertigen Nudelmatrizen sorgt für Abwechslung und garantiert den Nudelspaß für die ganze Familie. Eine schicke, robuste Maschine für alle Pastafans!



Anthrazit



Cremeweiß



Deshalb die

LUNA

- Modernes Design
- Einfache Handhabung
- Beste Nudelqualität
- Leichte Reinigung
- Ölbadgetriebe
- Robuster Industriemotor
- Hochwertige Materialien
- Qualität aus dem Hause Häussler



Passende
Abdeckhauben
auf **Seite 205**



Cremeweiß

Die technischen Details der LUNA

min. Fassungsvermögen	250 g Mehl/Grieß ergibt 375 g Nudeln*	
max. Fassungsvermögen	500 g Mehl/Grieß ergibt 750 g Nudeln*	
Leistung	ca. 1,5 kg/h (Nudeln)	
Abmessungen B x T x H	22 x 32 x 36,5 cm	
Gewicht	13 kg	
Antriebsleistung	0,12 kW, Industriemotor	
Anschlusswert	230 V	
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm ² mit Schukostecker	
Matritzenumfang	Ø 46,5 mm	
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Standardmatrize nach Wahl • Blindmatrize • Messbecher • Reinigungsbürste 	
LUNA Cremeweiß	3/300184	€ 1.890,-
LUNA Anthrazit	3/300187	€ 1.890,-
LUNA Verkehrsrot	3/300817	€ 1.890,-
LUNA Grau-Aluminium	3/300815	€ 1.890,-

* Angabe für frische Nudeln (Bei Trocknung ca. 20 - 30 % Gewichtsverlust).

Passende Matrizen finden Sie ab Seite 196 zur Auswahl!

Zubehörtipp

Nudelschneider mit
Adapter-Set für LUNA

Nudelschneider	3/300602	€ 370,-
Adapter-Set LUNA	3/300603	€ 54,-

Für alle Kurz- und Langnudeln.
Mehr Informationen auf Seite 190



In vier verschiedenen Farben



Cremeweiß
3/300184
€ 1.890,-



Anthrazit
3/300187
€ 1.890,-



Verkehrsrot
3/300817
€ 1.890,-



Grau-Aluminium
3/300815
€ 1.890,-

Zum Nudelmachen braucht es viel Kraft und dementsprechend hochwertige Bauteile. An den massiven Ausführungen der Mischwelle, der Pressschnecke, der Überwurfmutter und der Matrizen erkennen Sie die Langlebigkeit der Häussler Nudelmaschinen.





Zutaten für 4 Personen:

- 500 g frische Bärlauch-Bandnudeln (Matrize Nr. 21)
- 100 g Knollensellerie
- 100 g Lauch (nur weiß)
- 200 g Zwiebeln
- 150 g Butter
- 40 g Mehl
- 100 ml Riesling
- 300 ml Brühe
- 100 ml Milch
- 200 ml Sahne
- 80 g Parmesan
- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Piment ganz
- Salz, Zucker, Pfeffer

**Buch-
tipp**



Nudelbuch

Grundrezepte, Rohstoffe und viele Anregungen, z.B. zu Vollkorn, Low-Carb, glutenfrei und viele mehr. Mit tollen Nudelrezepten, darunter auch vegetarische und exotische Genüsse.

Nudelbuch, Art.-Nr. 200929, € 7,-

Nudelrezept **Bärlauch-Bandnudeln** mit Parmesan-Rieslingschaum

Knollensellerie, Lauch und Zwiebeln in 2 cm große Würfel schneiden und zusammen mit der Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze glasig, ohne Farbe anschwitzen. Dann das Mehl dazugeben, eine helle Mehlschwitze herstellen und mit dem Riesling ablöschen! Danach mit Brühe, Milch und Sahne aufgießen und mit Lorbeerblatt, Piment sowie Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Nun das ganze langsam aufkochen und etwa 1,5 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Danach durch einem Sieb gießen und die Soße wieder in den Topf geben.

Die Bärlauchnudeln nach Grundrezept herstellen und abkochen. In die Rieslingsoße den geriebenen Parmesan geben und mit einem Mixer aufschäumen. Die Nudeln abgießen und mit dem Parmesanschaum servieren.

Nudelmaschine

EMMA

Bewährte Technik in modernem Design!

Die Nudelmaschine Emma ist kompakt, praktisch und schön! Sie ist stark und allzeit einsatzbereit für den großen Nudelhunger Ihrer Familie. Zaubern Sie einfach auf Knopfdruck frische Spaghetti, Bandnudeln oder sogar frischen Maultaschenteig. Die Emma mischt und presst die Nudeln selbstständig und leistungsstark: Bis zu 3 kg Nudeln in der Stunde schafft die Emma. Die große Auswahl an hochwertigen Matrizen (Nudelpressformen) wird Sie begeistern. Serienmäßig erhalten Sie eine Standardmatrize nach Ihrer Wahl dazu.

Das moderne, zeitlose Design macht die Emma zum Schmuckstück Ihrer Küche. In der April 2013 Ausgabe des ETM TESTMAGAZIN ist unsere Nudelmaschine Emma mit der Note „sehr gut“ bewertet worden und als Testsieger aus dem Vergleichstest hervorgegangen!



TESTSIEGER	
ETM TESTMAGAZIN - URTEIL	
Häussler EMMA	
SEHR GUT	92,3 %
Im Test: 5 elektrische Nudelmaschinen Testurteile: 1x sehr gut, 3x gut, 1x befriedigend	
Heft 04/2013	

Die technischen Details der EMMA

min. Fassungsvermögen	500 g Mehl/Grieß ergibt 700 g Nudeln*	
max. Fassungsvermögen	1 kg Mehl/Grieß ergibt 1,4 kg Nudeln*	
Leistung	ca. 3 kg/h (Nudeln)	
Abmessungen B x T x H	32 x 43 x 42 cm	
Gewicht	26 kg	
Antriebsleistung	0,25 kW, Industriemotor	
Anschlusswert	230 V	
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm ² mit Schukostecker	
Matritzenumfang	Ø 59 mm	
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • 1 Standardmatrize nach Wahl • Blindmatrize • Messbecher • Reinigungsbürste 	
Nudelschneider (Seite 190)	3/300602	€ 370,-
EMMA	2/302201	€ 2.550,-

* Angabe für frische Nudeln (Bei Trocknung ca. 20–30 % Gewichtsverlust).

Über 30 Matrizen zur Auswahl finden Sie ab Seite 196

Zubehörtipp

Für alle Kurz- und Langnudeln.
Mehr Informationen auf Seite 190

Nudelschneider
3/300602 € 370,-





Passende
Abdeckhauben
auf **Seite 205**



Deshalb die **EMMA**

- Lange Lebensdauer
- Einfache Handhabung
- Leichte Reinigung
- Edelstahlgehäuse
- Robuster Industriemotor
- Ölbadgetriebe
- Hochwertige Materialien
- Edles Design

Unsere Nudelmaschinen
sind leicht zu reinigen.



(Versand per Spedition € 130,-)
Über 30 Matrizen finden Sie ab
Seite 190 zur Auswahl!

Nudelmaschine

PN 100

Ideal für die Familie

Bei diesem Gerät wird Leistung und Funktionalität groß geschrieben. Die PN 100 ist mit der bewährten Technik unserer robusten Maschinen ausgestattet. Sie ist bestens geeignet für das einfache und zeitsparende Zubereiten frischer Teigwaren. Mit dem im Lieferumfang enthaltenen Dosierbecher geben Sie die Zutaten (max. 1.000 g Mehl oder Grieß) der gewünschten Teigart in die Maschine. Innerhalb weniger Minuten knetet die Maschine mehr als

1.400 g frischen Teig fix und fertig zur weiteren Verarbeitung. Anschließend einfach die gewünschte Nudelmatrize einsetzen und auspressen. Die so hergestellte Pasta kann gleich im heißen Wasser abgekocht (Kochdauer ca. 1 bis 3 Minuten) oder zur Bevorratung getrocknet werden. Die PN 100 ist die perfekte Maschine für Familien, Pastafans oder kleine Gastronomiebetriebe – denn selbst zubereitete Pasta ist immer ein wahrer Genuss.



Passende Abdeckhauben auf **Seite 205**



Die technischen Details der PN 100

min. Fassungsvermögen	500 g Mehl/Grieß ergibt 700 g Nudeln*	
max. Fassungsvermögen	1 kg Mehl/Grieß ergibt 1,4 kg Nudeln*	
Leistung	ca. 3 kg/h (Nudeln)	
Abmessungen B x T x H	26 x 54 x 25 cm	
Gewicht	22,5 kg	
Antriebsleistung	0,37 kW, Industriemotor	
Anschlusswert	230 V	
Anschlusskabel	1,5 m lang, 3 x 1,5 mm ² mit Schuko-stecker	
Matrizenumfang	Ø 59 mm	
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none">• 1 Standardmatrize nach Wahl• Blindmatrize• Messbecher• Reinigungsbürste	
Nudelschneider (Seite 190)	3/300602	€ 370,-
PN 100	3/300005	€ 2.190,-

* Angabe für frische Nudeln (Bei Trocknung ca. 20 – 30 % Gewichtsverlust).

Über 30 Matrizen zur Auswahl finden Sie ab Seite 196

Zubehörtipp

Für alle Kurz- und Langnudeln.
Mehr Informationen auf Seite 190

Nudelschneider
3/300602 € 370,-





Speyki N.

★★★★★

„Ich bin heute mit meiner PN 100 hingefahren um sie einmal durchchecken zu lassen. Trotz geschlossenem Service (wegen Inventur) haben sich die Mitarbeiter für mich Zeit genommen mir alles erklärt und der Chef persönlich hat sich meine Maschine angeschaut. Alle waren sehr freundlich und zuvorkommend ... Ich habe mich sehr wohl gefühlt und komme sehr gerne wieder vorbei.“

Quelle: Google-Bewertung



Deshalb die PN 100

- Hohe Leistung
- Lange Lebensdauer
- Einfache Handhabung
- Leichte Reinigung
- Edelstahlgehäuse
- Robuster Industriemotor
- Ölbadgetriebe
- Hochwertige Materialien



Zubehör

Nudelschneider



Nudelschneider für Emma und PN 100

Diese neue Entwicklung aus dem Hause Häussler ist perfekt auf die Nudelmaschinen Emma und PN 100 abgestimmt und löst die bisherige Abschneidevorrichtung ab. Von Grund auf neu konzipiert lässt sich der Nudelschneider sowohl für Kurz- als auch Langware einsetzen. Kurze Suppennudeln oder lange Spaghetti? Nach Belieben sind die Längen dazwischen stufenlos einstellbar. Neu ist auch die Ausführung des Schneidmessers. Es ist aus lebensmittelechtem Kunststoff, schneidet präzise die Nudeln und schont die Matrizen. Selbst bei kurzen Intervallen bleiben die Nudeln gut in Form. Das Gerät ist handlich, lässt sich gut aufsetzen und leicht reinigen. Rundum eine sinnvolle und hilfreiche Ergänzung zur Nudelmaschine.

3/300602

€ 370,-



- **Kompakt, handlich, leicht**
Angenehme Handhabung
- **Komfort**
Kein manuelles Abschneiden nötig
- **Für Kurz- und Langware**
Länge per Intervall einstellbar
- **Präzision**
Neue Messerform
- **Einfache Montage**
Durchdachte Spannvorrichtung
- **Nahezu verschleißfrei**
Kunststoffmesser schont Matrize
- **Modernes Design**
Ansprechende Gestaltung

Der Nudelschneider ist die perfekte Ergänzung zu den Nudelmaschinen PN 100 und EMMA. Für den Einsatz an der LUNA ist ein Adapter erhältlich.



Video zum Nudelschneider im Einsatz finden Sie über den QR-Code oder bei uns auf der Homepage beim Produkt.

SCAN MICH

Zubehör

Adapter für Luna



Nudelschneider Adapter-Set für LUNA

Dieses Adapter-Set wurde speziell für die Nudelmaschine LUNA konzipiert. Mit ihm lässt sich der Nudelschneider auch an der LUNA einsetzen. Der Adapter wird auf die Überwurfmutter gesetzt und rastet mit einem hörbaren Klicken ein. Nun kann der Nudelschneider angesetzt und fixiert werden. Im Set ist auch ein kleineres Messer enthalten – passend zu den LUNA-Matrizen. So macht das Nudelmachen noch mehr Spaß!

3/300603

€ 54,-



Teigabstecher

Für das Nudelschneiden von Hand ist dieses Werkzeug überaus praktisch. Speziell beim Herstellen von Langware, wie zum Beispiel Spaghetti, Linguine oder Makkaroni, empfiehlt sich der Teigabstecher. Aber auch für Nudeln von mittlerer Länge ist er gut einsetzbar und macht Freude. Nur für ganz kurze Nudeln ist er weniger geeignet. Ansonsten ist der Teigabstecher durch seine Edelstahlplatte vielseitig zu nutzen: Zum Bearbeiten von Teigen, zum einfachen Reinigen von Arbeitsflächen, zum Raspeln von Schokolade und vielem mehr.

Maße: 12 x 8,5 cm

3/302618

€ 6,90

Nudelmaschinen PAKETE



Nudelmaschine PN 100



Nudelmaschine Emma



Nudelmaschine Luna

Nudelmaschine Starter PAKET

Paket 1 enthält:

- Nudelmaschine nach Wahl (siehe Tabelle unten)
- Buch: Nudeln selber machen
- 5 kg Hartweizengrieß
- Teigabstecher
- 2 x PVC-Nudelhorde 40 x 60 x 8,2 cm
- Matrize Spaghetti Nr. 5
- Matrize Bandnudel Nr. 20
- Matrize Spirelli Nr. 49

Paket mit Luna Cremeweiß	3/303873	€ 2.070,-
Paket mit Luna Anthrazit	3/303462	€ 2.070,-
Paket mit Luna Grau-Aluminium	3/303609	€ 2.070,-
Paket mit Luna Verkehrsrot	3/303606	€ 2.070,-
Paket mit PN 100	3/303465	€ 2.430,-
Paket mit Emma	3/303875	€ 2.790,-



Nudelmaschine Comfort PAKET

Paket 2 enthält:

- Nudelmaschine nach Wahl (siehe Tabelle unten)
- Nudelschneider
(Luna-Paket enthält passenden Adapter)
- Buch: Nudeln selber machen
- 5 kg Hartweizengrieß
- 5 kg Dinkelgrieß
- Teigabstecher
- 2 x PVC-Nudelhorde 40 x 60 x 8,2 cm
- Matrize Spaghetti Nr. 5
- Matrize Bandnudel Nr. 20
- Matrize Spirelli Nr. 49
- Matrize Reismudel Nr. 312
- Matrize Muschel Nr. 50 a

Paket mit Luna Cremeweiß	3/303672	€ 2.640,-
Paket mit Luna Anthrazit	3/303673	€ 2.640,-
Paket mit Luna Grau-Aluminium	3/303675	€ 2.640,-
Paket mit Luna Verkehrsrot	3/303674	€ 2.640,-
Paket mit PN 100	3/303671	€ 2.995,-
Paket mit Emma	3/303676	€ 3.360,-



Nudelstation PN 100 oder EMMA

Praktische und platzsparende Lösung zum Nudelmachen und Trocknen. Der Wagen ist komplett aus Edelstahl gefertigt, auf Rollen gelagert und bietet Platz für 7 Nudelhorden mit 40 x 50 cm sowie für Ihre Nudelmaschine samt Zubehör. Bei der Nudelherstellung fallen die frischen Nudeln direkt in die Horden. Die Seitenteile sind verstellbar, sodass auch PVC-Horden benutzt werden können. Enthalten sind Nudelhordenwagen aus Edelstahl, Nudelmaschine PN 100 oder Emma und 7 Nudelhorden aus Holz (40 x 50 cm).



*Abbildung zeigt Nudelstation PN 100

Nudelstation*		
Maße B x T x H	55 x 55 x 111 cm	
Gewicht	57,5 kg (ohne Verpackung)	
Nudelstation PN 100	2/202012	€ 3.470,-
Nudelstation EMMA	2/202013	€ 3.830,-
Nudelhordenwagen aus Edelstahl	(ohne Nudelmaschine und Nudelhorden)	
Maße B x T x H	55 x 55 x 86 cm	
Gewicht	27 kg (ohne Verpackung)	
2/300190	€ 950,-	

Nudeln richtig verwenden und aufbewahren



Frisch zubereitet:

Direkte Zubereitung ist optimal. Geben Sie die frischen Nudeln aus der Maschine in kochendes und ordentlich gesalzenes Wasser. Schon nach einer kurzen Kochzeit von 2 – 3 Minuten sind die Nudeln fertig und können sofort serviert und genossen werden. Frisch gemachte Pasta und Nudeln sind ein wahrer Hochgenuss.

Im Kühlschrank:

Falls Sie keine Zeit für die direkte Zubereitung haben, so können Sie die frischen Nudeln auch im Kühlschrank aufbewahren. Bitte verwenden Sie

einen luftdichten Beutel oder eine verschließbare Kunststoffbox. Gekühlt sind die Nudeln etwa 2 – 3 Tage haltbar. Bitte gleich nach der Herstellung in den Kühlschrank geben. Die Kochzeit bleibt mit 2 – 3 Minuten bei dieser Variante unverändert.



Tiefgefroren:

Die Gefriertruhe oder der Gefrierschrank sind zur Aufbewahrung auch gut geeignet. Die Nudeln bleiben lange haltbar. Zum Auftauen geben Sie die Nudeln bitte über Nacht in den Kühlschrank. Bei aufgetauten Nudeln bleibt die Kochzeit bei 2 – 3 Minuten. Alternativ können Sie die gefrorenen Nudeln auch ohne das Auf-

tauen in kochendes Wasser geben. In diesem Fall beträgt die Kochzeit aber 5 – 6 Minuten.



Luftgetrocknet:

Geben Sie die frisch gepressten Nudeln für mindestens 3 Tage in eine Trockenhorde. Die Zimmertemperatur sollte trocken, kühl (16 – 18 °C) und gleichmäßig sein. Nudeln aus Hartweizengrieß sind 12 Monate haltbar. Bei Vollkornnudeln verkürzt sich die Haltbarkeit auf 3 Monate. Getrocknete Nudeln können in Nudelbeutel abgepackt werden. Die Kochzeit beträgt etwa 7 – 8 Minuten.

Tipp zur Trocknung von Hohnudeln:

Hohnudeln am besten gleich frisch zubereiten. Überproduktion kann im Kühlschrank für 2 – 3 Tage gelagert, oder in der Gefriertruhe eingefroren werden. Hohnudeln sind schwierig zu trocknen. Formbedingt kommt es häufig zu Nudelbruch.

Nudelmaschine **Pasta 300**

Die Profimaschine für Großhaushalte, Gastronomie und Vermarktung

Die Pasta 300 ist die Neukonzeption der bisherigen PN 300. Sie ist ausgelegt für den größeren Haushalt, für gastronomische Aufgaben und für Direktvermarkter. Mit ihrem Fassungsvermögen von ca. 4 kg Mehl oder Grieß und einer Stundenleistung von bis zu 12 kg Nudeln bietet sie sehr hohe Leistungsdaten. Die Pasta 300 kommt serienmäßig mit Abschneidevorrichtung, Untergestell und Wasserkühlung (Wasserfass mit Pumpe optional erhältlich). Die bärenstarke Maschine für leidenschaftliche Teigwaren-Profis.



PVC-Horde nicht im Serienumfang enthalten.

Die technischen Details der Pasta 300

Fassungsvermögen	4 kg Mehl/Grieß	
Leistung	bis zu ca. 12 kg/h (Nudeln)*	
Gerätemaße B x T x H ohne Abschneidevorr.	42 x 68 x 58 cm	
Gerätemaße B x T x H mit Abschneidevorr.	42 x 90 x 58 cm	
Maße Gestell B x T x H	44 x 61 x 70 cm	
Gesamthöhe mit Gestell	128 cm	
Gewicht Maschine	66 kg	
Gewicht Abschneidevorr.	2,5 kg	
Gewicht Untergestell	15 kg	
Motorleistung	1,0 kW, 1,32 PS	
Anschlusswert	230 V	
Serienmäßig	<ul style="list-style-type: none"> • Wasserkühlung • Abschneidevorrichtung • Untergestell • 1 Standardmatrize nach Wahl • Blindmatrize • Messbecher • Reinigungsbürste 	
Pasta 300	3/200234	€ 6.950,-



Optional erhältliches Wasserfass (30 Liter) mit Pumpe

3/302684 € 220,-

* Angabe für frische Nudeln (bei Trocknung ca. 20 – 30 % Gewichtsschwund)

** Preis ohne PVC-Horde, Horden auf Seite 204

Rund, gedreht, flach und gewellt...

Bronze-Nudelmatrizen mit Tefloneinsatz

Erleben Sie die Perfektion der glatten Oberfläche: Unsere Matrizen mit Tefloneinsatz verleihen Ihren Nudeln eine makellose Textur und ein ansprechendes Aussehen. Entdecken Sie die Vielfalt dieser hochwertigen Option für Ihre Nudelkreationen.



Ø 0,8 mm

Capellini / Suppennudeln fein, Nr. 1:
Ø 0,8 mm, Kochzeit: 3 min.

LUNA	3/300537	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300560	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300271	€ 183,-

1,8 mm

Bavette / Schnittnudeln, Nr. 17:
Breite 1,8 mm, Kochzeit: 8–9 min.

LUNA	3/300540	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300238	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300279	€ 183,-

Ø 1 mm

Spghettini / Suppennudeln fein, Nr. 2: Ø 1 mm, Kochzeit: 5 min.

LUNA	3/300538	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300231	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300272	€ 183,-

2 mm

Spghetti ovalio / ovale Nudeln, Nr. 11: Breite 2 mm
Kochzeit: 9–12 min.

LUNA	3/302933	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300235	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300276	€ 183,-

Ø 1,5 mm

Spghetti, Nr. 4:
Ø 1,5 mm, Kochzeit: 8–10 min.

LUNA	3/300562	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300232	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300273	€ 183,-

2,4 mm

Spghetti ovalio / ovale Nudeln, Nr. 12: Breite 2,4 mm
Kochzeit: 9–12 min.

LUNA	3/302935	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300236	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300277	€ 183,-

Ø 1,75 mm

Spghettoni / Spghetti, Nr. 5:
Ø 1,75 mm, Kochzeit: 9–12 min.

LUNA	3/300539	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300233	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300274	€ 183,-

Ø 4,5 mm

Maccheroni / Makkaroni, Nr. 29:
Ø 4,5 mm, Kochzeit: 7–8 min.

LUNA	3/300545	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300249	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300290	€ 183,-

Ø 2,2 mm

Spghettoni / Spghetti, Nr. 7:
Ø 2,2 mm, Kochzeit: 9–12 min.

LUNA	3/302172	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300234	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300275	€ 183,-

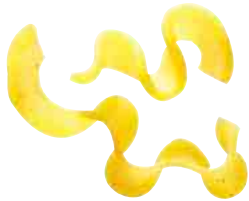
Ø 6 mm

Maccheroni / Makkaroni, Nr. 30:
Ø 6 mm, Kochzeit: 7–8 min.

LUNA	3/302158	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300250	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300291	€ 183,-

* Die Kochzeiten gelten für getrocknete Nudeln

Abbildungen der Matrizen unter www.backdorf.de



Wellenspätzle, Nr. 422 C:
Breite 5 mm

LUNA	3/300549	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300263	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300306	€ 183,-



enge Windung

Fusilli / Spirelli, Nr. 49 a:
Ø 7 mm, Kochzeit: 9 – 11 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300242	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300283	€ 183,-



Fusilli / Spirelli, Nr. 49 c:
Ø 7 mm, Kochzeit: 9 – 11 min.

LUNA	3/300547	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300244	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300285	€ 183,-



Fusilli / Spirelli, Nr. 49 d:
Ø 10 mm, Kochzeit: 9 – 11 min.

LUNA	3/300778	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300245	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300286	€ 183,-



Tripoline / Tripolino, Nr. 360:
Breite 10 mm, Kochzeit: 7 – 8 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300552	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300557	€ 183,-



Casarecce / Studentennudel, Nr. 390: Ø 9 mm

Als lange Saucennudel und als kurze Suppenudel geeignet.

LUNA	3/302207	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/302182	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/302213	€ 183,-



Gemelli / Zöpfle, Nr. 51:
Ø 9 mm, Kochzeit: 7 – 10 min.

LUNA	3/302206	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/302181	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/302212	€ 183,-



Creste di gallo / Drachenhörnle, Nr. 38: Ø 9,5 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/302183	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/302211	€ 183,-



Trottole / Schnecke, Nr. 370:
Breite 10,5 mm

LUNA	3/303252	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300553	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300558	€ 183,-



4,5 mm

Gomiti / Chifferi / Hörnle, Nr. 35:
Ø 4,5 mm, Kochzeit: 7 – 8 min.

LUNA	3/300546	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300255	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300294	€ 183,-



6,5 mm

Gomiti / Chifferi / Hörnle, Nr. 36:
Ø 6,5 mm, Kochzeit: 7 – 8 min.

LUNA	3/302173	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300256	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300295	€ 183,-



10,5 mm

Gomiti / Chifferi / Hörnle, Nr. 37:
Ø 10,5 mm, Kochzeit: 7 – 8 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300257	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300296	€ 183,-



Ø 10,5 mm

Maccheroni / Makkaroni, Nr. 31:
Ø 10,5 mm, Kochzeit: 7 – 8 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300251	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300292	€ 183,-



Ø 8 mm

Tortiglioni / Gedrehte Makkaroni, Nr. 110: Ø 8 mm
Kochzeit: 11 – 14 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300254	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300293	€ 183,-



5 mm

Tagliatelle / Bandnudel, Nr. 19:
Breite 5 mm, Kochzeit: 6 – 8 min.

LUNA	3/300541	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300239	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300280	€ 183,-



7,5 mm

Tagliatelle / Bandnudel, Nr. 20:
Breite 7,5 mm, Kochzeit: 6 – 8 min.
Nudelstärke 0,8 mm

LUNA	3/300542	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300240	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300281	€ 183,-



7,5 mm

Tagliatelle / Bandnudel, Nr. 20a:
Breite 7,5 mm, Kochzeit: 6 – 8 min.
Nudelstärke 1 mm

LUNA	3/302903	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/302904	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/302905	€ 183,-

* Die Kochzeiten gelten für getrocknete Nudeln



9,5 mm

Tagliatelle / Bandnudel, Nr. 21:
Breite 9,5 mm, Kochzeit: 6 – 8 min.

LUNA	3/300543	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300241	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300282	€ 183,-



14 mm

Pappardelle / Bandnudel, Nr. 22:
Breite 14 mm, Kochzeit: 6 – 8 min.

LUNA	3/302159	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300318	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300319	€ 183,-



12 mm

Mafalde / Gewellte Bandnudel, Nr. 56: Breite 12 mm
Kochzeit: 9 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300265	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300307	€ 183,-



Blindmatrize (Mischmatrize)

LUNA	3/300840	€ 23,-
PN 100/EMMA	3/300483	€ 27,-
PN/Pasta 300	3/300485	€ 34,50



Zubehör-Tipp für Nudelmacher:

Pinzette, 30 cm. Ideal zum Anrichten von Langnudeln wie Spaghetti oder Bucatini. Die Nudeln lassen sich gut greifen, eindrehen und schön auf dem Teller präsentieren. Gehört in jede gute Nudelküche.

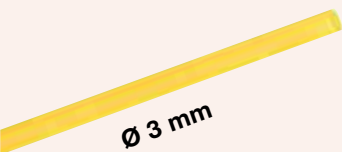
Pinzette	3/304029	€ 13,90
----------	----------	---------

weitere Infos zu unseren Matrizen finden Sie online unter:

www.backdorf.de

Bronze-Nudelmatrizen ohne Tefloneinsatz

Für diejenigen, die traditionellen Charme und rustikalen Geschmack bevorzugen: Unsere klassischen Bronze-Matrizen verleihen Ihren Nudeln eine authentische, raue Oberfläche und sorgen für eine hervorragende Soßenhaftung. Entdecken Sie die Eleganz und den Geschmack der Vergangenheit mit unseren Bronzematrizen.



Ø 3 mm

Bucatini, Nr. 27:
Ø 3 mm, Kochzeit: 8 min.

LUNA	3/302230	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/302231	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/302232	€ 183,-



Fiorentini / Trompete, Nr. 380:
Breite 9 mm, Kochzeit: 8 – 12 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300554	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300559	€ 183,-



Pici / Spätzle, Nr. 10:
Breite 3,5 mm
Kochzeit: 16 – 20 min.

LUNA	3/300563	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300264	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300302	€ 183,-



Torchietti piccoli / Small Torchietto, Nr. 273

LUNA	3/301349	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/301348	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/301458	€ 183,-



7,5 mm

Zackenbandnudel, Nr. 58:
Breite 7,5 mm

LUNA	3/303251	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/303249	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/303258	€ 183,-



Torchietto, Nr. 254
Kochzeit: 7 – 9 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/301345	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/301451	€ 183,-

NEU



Ø 20 mm

Paccheri, Nr. 68:
Ø 20 mm, Kochzeit: 12 – 15 min.

LUNA	3/301988	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/301989	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/301990	€ 183,-



Spaccatelle, Nr. 268
Kochzeit: 8 – 10 min.

LUNA	3/301358	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/301359	€ 92,-
PN/Pasta 300	-	-

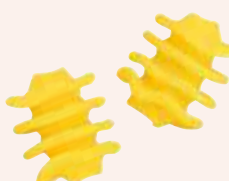
NEU



25 mm

Pappardelle / Bandnudel, Nr. 40:
Breite 25 mm, Kochzeit: 6 – 8 min.

LUNA	3/301717	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/301986	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/301987	€ 183,-



Radiatori, Nr. 260:
Breite 16,5 mm
Kochzeit: 7 – 10 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300825	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300310	€ 183,-



Gnocchetti, Nr. 340:
Breite 11 mm, Kochzeit: 7 – 11 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300550	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300555	€ 183,-

Nur für den Nudelschneider geeignet



Gnocchi, Nr. 212: Breite ca. 24 mm
Kochzeit: 2 – 4 min.

LUNA	3/300981	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/303642	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/301604	€ 183,-

Nicht für den Nudelschneider geeignet
Nur für Kartoffelteig geeignet



Orecchiette, Nr. 181
Kochzeit: 7 – 11 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/301347	€ 92,-
PN/Pasta 300	-	-



Conchiglie / Muscheln groß,
Nr. 50 a: Breite 24 mm
Kochzeit: 8 – 12 min.

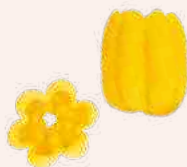
LUNA	3/300561	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300258	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300298	€ 183,-



Risoni / Kritharaki / Reisnudel,
Nr. 312: Breite ca. 11 mm,
Kochzeit: 8 – 10 min.

LUNA	3/303628	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300827	€ 92,-
PN/Pasta 300	-	-

Nur für den Nudelschneider geeignet



Fiore di loto / Blume, Nr. 374:
Breite ca. 17 mm
Kochzeit: 8 – 10 min.

LUNA	3/303629	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300824	€ 92,-
PN/Pasta 300	-	-

Nicht für den Nudelschneider geeignet



Campanelle / Gigli / Tulpe, Nr. 252:
ca. 11,5 mm, Kochzeit: 5 – 8 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/303244	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/303253	€ 183,-



Tiere Bauernhof, Nr. 500:
Breite ca. 16 mm

Katze & Kuh		
LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300261	€ 92,-
PN/Pasta 300	-	-



Schwein & Huhn		
LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/302306	€ 92,-
PN/Pasta 300	-	-



Kuh, Schwein & Katze		
LUNA	-	-
PN 100/EMMA	-	-
PN/Pasta 300	3/300300	€ 183,-



Huhn, Nr. 505:
Breite ca. 20 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	-	-
PN/Pasta 300	3/303888	€ 183,-

Nur für den Nudelschneider geeignet



Pasta alphabeto / Buchstaben,
Nr. 330: Breite 7 mm
Kochzeit: 5 – 8 min.

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300268	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300304	€ 183,-

Nur für den Nudelschneider geeignet



Auto, Nr. 530:
Breite 16 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/303248	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/303257	€ 183,-



Cuore pasta / Herz, Nr. 520:
Breite ca. 13 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/303247	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/303256	€ 183,-

* Die Kochzeiten gelten für getrocknete Nudeln



Weihnachtsnudeln, Nr. 501:
ca. 19 mm

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/300262	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300301	€ 183,-

Achtung: Stern nur bei Matrice für PN300 dabei!

Stelline / Sterne, Nr. 325:
Breite 5 mm Kochzeit: 7 – 8 min.

LUNA	3/300564	€ 62,-
PN 100/EMMA	3/300267	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/300305	€ 183,-

Nur für den Nudelschneider geeignet

Stelle maccheroni / Star Makkaroni, Nr. 378:

LUNA	-	-
PN 100/EMMA	3/301346	€ 92,-
PN/Pasta 300	3/301603	€ 183,-

Nur für den Nudelschneider geeignet



Teigplattenbreite je nach Maschine

Lasagne / Flachteigmatrize fest, Nr. 99:
kann nicht getrocknet werden

LUNA	9 cm	€ 62,-
	3/300548	
PN 100/EMMA	9,5 cm	€ 92,-
	3/300269	

PN/Pasta 300 - -

Nicht für den Nudelschneider geeignet



Teigplattenbreite je nach Maschine

Lasagne / Flachteigmatrize verstellbar, Nr. 99 V:
kann nicht getrocknet werden

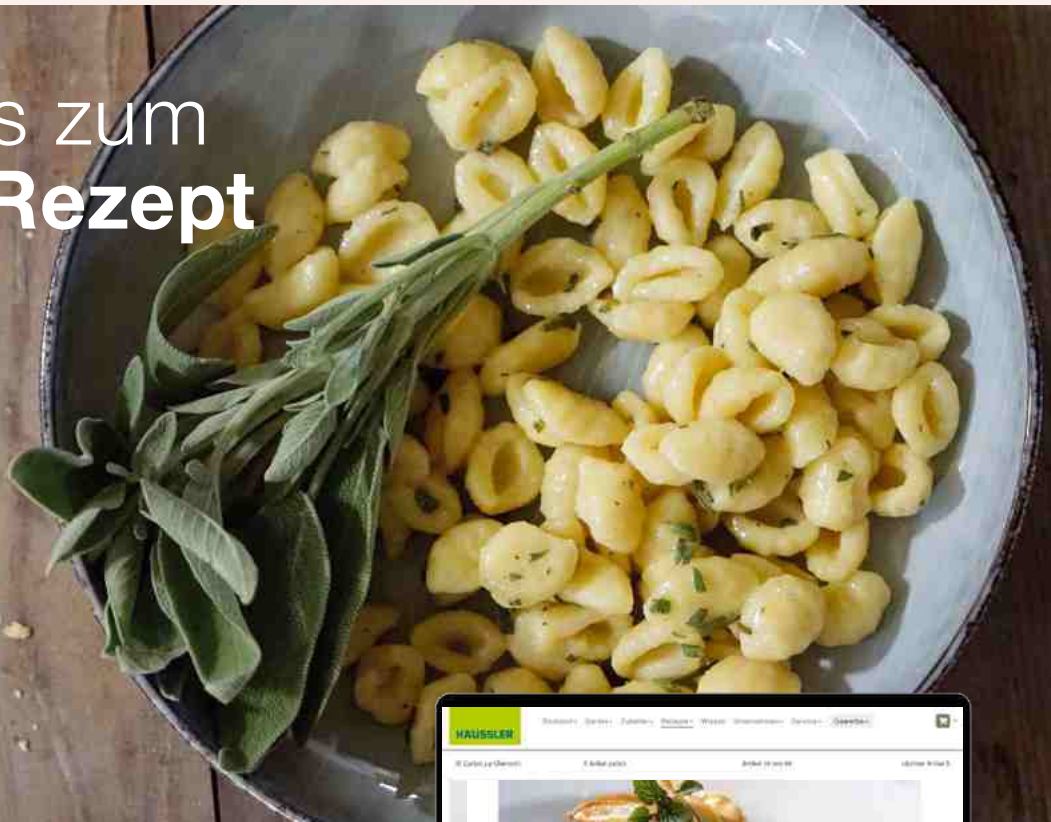
LUNA	11 cm	€ 84,-
	3/302174	
PN 100/EMMA	15 cm	€ 110,-
	3/300270	
PN/Pasta 300	19 cm	€ 200,-
	3/300311	

Nicht für den Nudelschneider geeignet

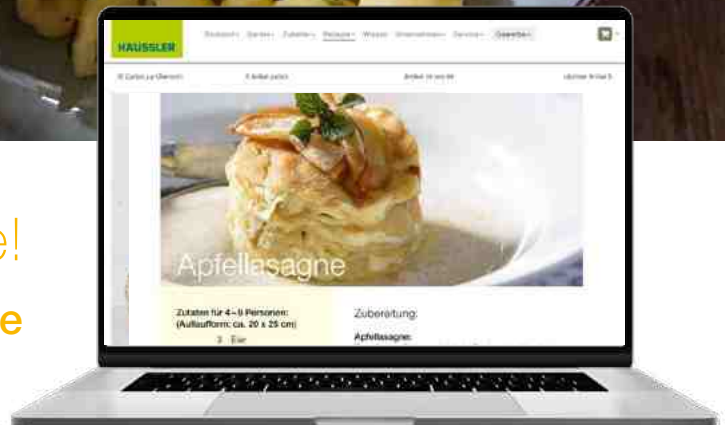
Hier geht's zum Gnocchi-Rezept



SCAN MICH



Weitere Nudelrezepte online!
Jetzt entdecken auf www.backdorf.de

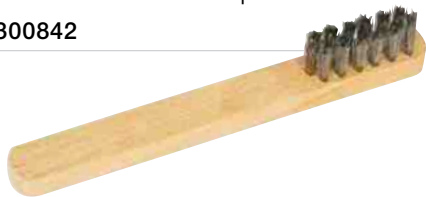


Reinigungsbürste Nudelmaschine für LUNA, EMMA und PN 100

Stahlbürste zum Reinigen von Überwurfmutter, Gewinde und Presskopf.

1/300842

€ 4,90



Reinigungspinsel-Set mit Holzstiel

Diese Set besteht aus einem Pinsel mit einer Breite von 10 mm und einem weiteren mit einer Breite von 20 mm. Ideal zur effizienten Reinigung Ihrer Nudelmaschine.

2/303935

€ 3,90



NEU

Tipp zur Matrizenreinigung:

Wir empfehlen die Matrizen in einem mit Wasser befüllten Behälter im Kühlschrank aufzubewahren (das Wasser bitte täglich erneuern). Vor der nächsten Verwendung trocknen Sie die Matrizen mit einem Tuch ab. Nun pressen Sie bei der Nudelherstellung zuerst den alten Teig mit dem frischen heraus und schneiden den alten Teig einfach ab. Werden die Matrizen längere Zeit nicht benutzt, frieren Sie die Matrizen am besten ein. Vor dem nächsten Nudelmachen legen Sie die Matrizen dann vorher etwa 5 Stunden zum Auftauen in lauwarmes Wasser. Trocknen Sie die Matrizen vor der Verwendung mit einem Tuch ab und entsorgen Sie die alten Teigreste, die aus der Matrize gepresst werden.

Zubehör



Matrizenschlüssel für EMMA und PN 100

Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize.

1/302822

€ 20,00



Matrizenschlüssel für LUNA

Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize.

1/302824

€ 17,90



Matrizenschlüssel für Pasta 300

Schlüssel zum Öffnen der Nudelmatrize.

1/302874

€ 53,55



Messbecher für Nudelmaschinen

Messen Sie mit einem Blick die richtige Menge Wasser oder Ei auf die Mehl- oder Grießmenge. Der passende Messbecher ist bei den Maschinen im Lieferumfang enthalten.

❶ LUNA	1/300841	€ 15,-
❷ PN 100 / EMMA	1/300487	€ 30,-
❸ PN 300	1/300488	€ 37,-



Tischroller

Machen Sie die PN 100, Teigknetmaschine Alpha und Alpha 2G mobil. Manchmal ist Mobilität von Nöten. Mit dem Tischroller kann die Nudelmaschine zum Einsatzort gerollt werden. Sobald sie an der gewünschten Position steht, werden die Rollen mit dem Griff an der Front nach oben gezogen. Nun steht sie fest auf robusten Gummifüßen. (Ohne Gerät)
Maße: 22 x 44,5 x 5 cm

2/301443

€ 350,-



Holzunterlage

Schaffen Sie mehr Platz für die Nudelhorden! Auch optisch wird das moderne Design der PN 100 durch diese Unterlage unterstrichen. Aus Buchenholz, für die Nudelmaschine PN 100. (Ohne Gerät)

Maße: 40 x 20 x 5 cm

2/302440

€ 46,90



Häussler Nudelbuch

Grundrezepte, Rohstoffe und viele Anregungen, z. B. zu Vollkorn, Low-Carb, glutenfrei und viele mehr. Mit tollen Nudelrezepten, darunter auch vegetarische und exotische Genüsse.

200929

€ 7,-

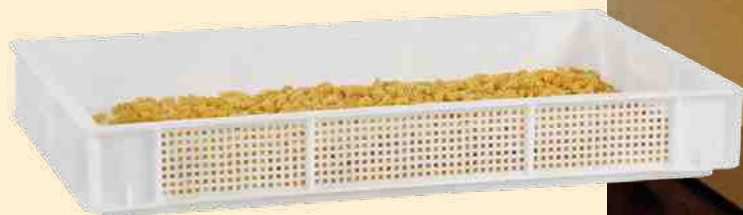
Trockenhorde aus PVC

Die stapelbare PVC-Nudelhorde ist seitlich und unten mit Löchern versehen. Vorteil: Die Luft kommt von allen Seiten an die Ware, was den Trocknungsvorgang beschleunigt und zuverlässiger macht.

Maße B x T x H:
40 x 60 x 8,2 cm

2/200786

€ 17,50



Gewebe für Nudelhorden

Preis pro m².

2/205012	1 m ² (65 x 158 cm)	€ 22,-
2/205011	2 m ² (130 x 158 cm)	€ 42,-

Zubehör



Wagen für PVC-Nudelhorden, fahrbar

Stapeln Sie bequem Ihre PVC-Nudelhorden mit 40 x 60 cm. Auch für Gärboxen verwendbar.

Maße B x T x H: 40 x 60 x 18 cm

Gewicht: 3,9 kg

2/201458

€ 78,-

(Preis ohne Horden)

Nudelhorden

Zum Trocknen frischer Nudeln. Auf diesen speziellen Nudelhorden in verschiedenen Größen können Sie die frisch gepressten Teigwaren auslegen und trocknen.

Holz	40 x 50 x 6 cm	2/200783	€ 48,-
Holz	60 x 80 x 4 cm	2/200784	€ 95,-



Bei größerer Abnahmemenge Preise auf Anfrage

Abdeckhauben

Schützt Ihre Nudelmaschine vor Staub, Schmutz und Kratzern. Aus abwaschbarem, robustem Airtex-Material.

1 Luna	3/303726	€ 59,-
2 PN 100	1/303725	€ 65,-
3 Emma	1/302653	€ 67,-



302653 Abdeckung Emma
auch passend für Teigknet-
maschine Alpha

Verpackung und Co.



Nudelverpackungen aus Papier, 30 Stück

Die natürliche Art hausgemachte Nudeln zu verpacken. Durch den eingearbeiteten Clip sehr einfach zu verschließen. Die Blockbeutel ergeben schön geformte Nudelpäckchen. Das Sichtfenster gibt den Blick auf die Kreationen frei und das Papier ist gut von Hand beschriftbar.

Maße	ca. Inhalt Spirelli/Suppennudel	Art.-Nr.	Preis
9 x 4,5 x 26 cm	200 g / 100 g	2/303592	€ 13,90
11,5 x 7 x 24,5 cm	400 g / 200 g	2/303593	€ 15,90
15,5 x 7 x 24,5 cm	600 g / 300 g	2/303594	€ 17,90



Nudelverpackungen, 100 Beutel

Die eigenen Kreationen schön verpacken. Durch die Klarheit wird das Handgemachte deutlich unterstrichen.

Maße	ca. Inhalt Spirelli/Suppennudel*	Art.-Nr.	Preis
11,5 x 19,0 cm	150 g / 50 g	2/201810	€ 7,50
14,0 x 26,0 cm	200 g / 65 g	2/200634	€ 9,70
14,5 x 22,0 cm	250 g / 80 g	2/200797	€ 9,90
14,5 x 26,0 cm	300 g / 100 g	2/200787	€ 9,90
17,0 x 28,0 cm	500 g / 150 g	2/200615	€ 10,90
17,0 x 30,5 cm	550 g / 175 g	2/200627	€ 15,90
17,0 x 34,5 cm	600 g / 200 g	2/200788	€ 12,90
20,0 x 32,5 cm	900 g / 250 g	2/200798	€ 14,90
23,0 x 39,0 cm	1.500 g / 450 g	2/200789	€ 15,90

Preis je 100 Beutel.

* Das Gewicht von Suppennudeln entspricht etwa dem von Bandnudeln.



Papier-Clips, weiß

Schnell und einfach muss es gehen, ohne dabei an Optik zu verlieren. Die praktischen Verschluss-Clips sind Ideal zum Verschließen der Nudelverpackungen. 80 mm lang / 1.000 Stück

2/200790 **€ 8,90**



Nudeletiketten

Damit verleihen Sie Ihren Nudelpäcken ein professionelles Design. Natürliche Farben und beste Klebeeigenschaften, ca. 75 x 105 mm, Aufdruck „Feine Hausmacher-Nudeln“.

25 Stück	2/303109	€ 2,90
1 Rolle 100 Stück	2/303108	€ 9,80
1 Rolle 500 Stück	2/303107	€ 39,50



Maismehl

Ideal zum Backen und Nudelmachen. Unser Maismehl ist stärkehaltig und hat einen hohen Kohlenhydratanteil. Kann Spuren von Weizen enthalten.

1 kg-Packung 1/301356 € 3,75

Dinkelgrieß

Zur Herstellung von Nudeln. Aber auch bestens zum Kochen und Backen geeignet.

1 kg	2/303074	€ 3,90
5 kg (1 kg = € 3,30)	2/303076	€ 16,50
25 kg (1 kg = € 3,04)	2/303295	€ 76,00

Häussler Nudelbuch

Grundrezepte, Rohstoffe und viele Anregungen, z. B. zu Vollkorn, Low-Carb, glutenfrei und viele mehr. Mit tollen Nudelrezepten, darunter auch vegetarische und exotische Genüsse.

200929 € 7,-

Hartweizengrieß

Zur Herstellung kerniger, goldgelber Nudeln. Aus glashartem Durumweizen. Besonders feine Qualität.

1 kg	1/100807	€ 3,50
5 kg (1 kg = € 2,90)	1/100808	€ 14,50
25 kg (1 kg = € 2,32)	1/302755	€ 58,00

Zutaten

Rote Linsen, gemahlen

Zur Herstellung feinsten, rote-Linsen Nudeln. Glutenfrei, vegan und ohne Zusatzstoffe. Dieses Mehl ergibt proteinreiche Nudeln mit viel Ballaststoffen. Rote Linsen verfügen über enorm viel Protein und sind deshalb als Sportlernahrung sehr beliebt. Darüber hinaus sind sie glutenfrei und hervorragend im Geschmack. Auch die rote Farbe, die sich allerdings beim Kochen etwas verliert, ist sehr attraktiv.

1 kg (1 kg = € 6,50) 2/303728 € 6,50

Kichererbsen, gemahlen

Zur Herstellung feinsten, Kichererbsennudeln. Rezept für Häussler Nudelmaschinen: Tolle Alternative zu herkömmlichen Mehlen. Nussig-süßlicher Geschmack und dezent gelbe Farbe. Protein- und ballaststoffreich. Zum Nudelmachen oder auch für Falafel, Pfannkuchen, Pürees sowie zum Andicken von Saucen.

1 kg (1 kg = € 7,90) 2/303729 € 7,90



Gewürze & Kräuter



Currypulver

Für aromatische Curry-Nudeln. Je nach Geschmack ca. 25 g Pulver auf 500 g Grieß zugeben. Zutaten: Curcuma, Chili, Koriander, Bockshornklee, Fenchel, Cumin, Salz.

100 g (1 kg = € 27,-)
3/303097 € 2,70



Spinatpulver

Für grüne Nudeln mit Spinataroma! Je nach Geschmack ca. 20 g Pulver auf 500 g Grieß zugeben.

100 g (1 kg = € 26,-)
3/302287 € 2,60
500 g (1 kg = € 21,-)
3/300797 € 10,50



Steinpilzpulver

Für Nudeln mit Steinpilz-aroma! Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g (1 kg = € 84,-)
3/300872 € 8,40



Paprikapulver

Edelsüß. Gemahlen. Zur Herstellung von roten Paprikanudeln sowie zum Würzen in der Küche. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g (1 kg = € 24,-)
3/302759 € 2,40



Tomatenpulver

Für rote Nudeln mit Tomatengeschmack! Je nach Geschmack ca. 25 g Pulver auf 500 g Grieß zugeben.

100 g (1 kg = € 26,-)
3/302286 € 2,60
500 g (1 kg = € 23,80)
3/300794 € 11,90



Selleriepulver

Für Nudeln mit würzigem Selleriearoma. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g (1 kg = € 22,-)
3/302762 € 2,20



Kräuter-Nudel-Gewürzmischung

Zutaten: Mit Melisse, Petersilie, Dill, Salz, Lauch, Sellerie, Knoblauch, Zwiebel, Paprika, Karotten, Schnittlauch. Zugabe ca. 25 g auf 500 g Grieß.

100 g (1 kg = € 29,-)
3/302978 € 2,90
500 g (1 kg = € 21,20)
3/300873 € 10,60



Italienische Kräuter

Gibt Ihren Nudeln eine italienische Note. Extra fein gemahlen. Zutaten: Oregano, Thymian, Basilikum, Majoran, Bohnenkraut, Salbei, Rosmarin. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g (1 kg = € 29,-)
3/302763 € 2,90



Knoblauchpulver

Für Nudeln mit mildem Knoblaucharoma! Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g (1 kg = € 28,-)
3/302760 € 2,80



Curcmapulver

Für goldgelbe Nudeln. Je nach Farbwunsch ca. 1/2 TL Pulver auf 500 g Grieß zugeben.

100 g (1 kg = € 35,-)
3/300800 € 3,50



Bärlauch

Für Nudeln mit Bärlaucharoma. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

Bärlauchpulver 100 g
(1 kg = € 59,-)
3/300875 € 5,90

Bärlauch geschnitten 100 g
(1 kg = € 65,-)
3/300874 € 6,50



Cayennepfeffer

Zum Würzen oder für pikante Nudeln. Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.
Zutaten: Chili

100 g (1 kg = € 25,-)
3/302758 € 2,50



Rote-Bete-Pulver

Für rote Nudeln mit Rote-Bete Aroma! Je nach Geschmack ca. 25 g auf 500 g Grieß zugeben.

100 g (1 kg = € 26,-)
3/302761 € 2,60



Sepia-Tintenfisch-Farbe

Für trendige schwarze Pasta. Zugabe je nach Geschmack. 1 Beutel (4 g) auf 400 g Hartweizengrieß.

Inhalt: 8 x 4 g Packung.
8 x 4 g (1 kg = € 193,70)
2/302301 € 6,20



für Gastro



Nudelarbeits-tisch aus Edelstahl, fahrbar

Der ideale Arbeitstisch für Ihre Nudelproduktion. Extrem stabile Ausführung für den harten Einsatz in der Gastronomie, in der Direktvermarktung o. Ä.

Maße B x T x H: 95 x 75 x 100 cm

2/200636

€ 3.272,50

(Preis ohne Horden)

Trockenschrank

T 60

Teigwaren trocknen in großen Mengen und in kurzer Zeit:

- Innenauskleidung komplett in Edelstahl
- schnelle, kontrollierbare Trocknung
- Für 20 Nudelhorden 60 x 80 cm
- Luftfeuchtigkeitsanzeige (Hygrometer)
- Temperaturanzeige
- Abluftgebläse

Trockene Nudeln innerhalb von 24 – 30 Stunden. Der Trockenschrank T 60 garantiert die hygienisch einwandfreie und schnelle Trocknung der Nudelware. Nach dem Trocknungsvorgang können die Nudeln in handelsübliche Verpackungen abgepackt werden. Die Zeitsteuerung des Trocknungsvorganges erfolgt automatisch. Auch ideal zum Trocknen von Kräutern, Obst und Gemüse geeignet.



	vollautomatisch
Fassungsvermögen	ca. 60 kg Nudeln
Material	Edelstahl komplett
Heizleistung	1,6 kW
Ventilator/Abluftgebläse	0,25 kW
Anschluss	230 V
Anz./Maße Nudelsiebe	20 St./60 x 80 cm
Schrankmaß B x T x H	103 x 105 x 171 cm
Gesamtmaß B x T x H	103 x 112 x 171 cm
Gewicht	234 kg
Art.-Nr.	1/100231
	€ 14.637,-

Telefon 0 73 71/ 93 77-0 · www.backdorf.de

Gewerbliche Nudelmaschinen

Für gewerbliche Einsätze führen wir auch größere Nudelmaschinen im Programm – ideal für Frontcooking im Laden, Kochevents, Bäckereien und Metzgereien, Partyservice und Vermarktung.

Hier Impressionen aus unserem Gewerbesortiment:

PASTA 800 bis PASTA 1200

Modelle	ca. Stundenleistung Nudeln
Pasta 800	18 kg/h
Pasta 1000	30 kg/h
Pasta 1200	45 kg/h



Abbildung zeigt Pasta 1000 Kombi

Weitere Maultaschen- & Raviolimaschinen

Zur Herstellung von Maultaschen und Ravioli. In verschiedenen Ausführungen, Leistungsklassen und Ausstattungen erhältlich.



Abbildung zeigt T 150

Trockenschränke

Für Nudeln, Kräuter und Obst.

Modelle	ca. Fassungsvermögen Nudeln
T 150	150 kg
T 200	200 kg
T 300	300 kg
T 400	400 kg
T 600	600 kg

Sie interessieren sich für gewerbliche Nudelmaschinen?

Wir beraten Sie gerne.

 **0 73 71 / 93 77-0**





PERTINGER



Holz-Küchenherde

Wärme und Genuss
voller Ästhetik



Holz-Küchenherde von Häussler

Mit Holz heizen, backen und kochen



Deshalb ein Holz-Küchenherd von Häussler

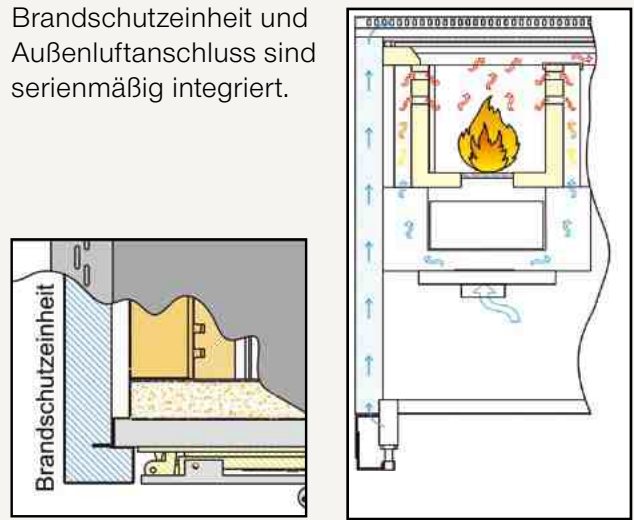
Mit einem Häussler Ökoalpin-Herd entscheiden Sie sich für eine Top-Ausstattung ohne zusätzliche Kosten, denn eine Biofeuerung, eine Brandschutzeinheit, ein Außenluftanschluss, die vordere Herdstange und eine geschliffene Stahl-Herdplatte sind bei diesen Modellen bereits serienmäßig integriert.

Unsere Ökoalpin-Herde bieten, neben der natürlich behaglichen Wärme eines Holz-Küchenherdes, weitere Vorteile: Alle Herde verfügen serienmäßig über eine beidseitig integrierte 50 mm breite Brandschutzeinheit, welche den sicheren Ein- und Anbau der Möbel ermöglicht.

Zudem können alle Herde mittels Schraubfüßen von 85 auf 91 cm in der Höhe angepasst werden. Auch der Kaminanschluss ist bei diesen Qualitätsherden variabel: Der Stutzen kann auf der Rückseite bis zu 40 mm waagrecht und bis zu 20 mm senkrecht verschoben werden. Seitlich lässt er sich bis zu 20 mm verschieben.

Ein Außenluftanschluss ermöglicht auch den Einsatz in Niedrigenergiehäusern. Verbrennungsluftzufuhr über ein geöffnetes Fenster ist daher nicht nötig. Mit einem Häussler Herd holen auch Sie sich höchste Qualität, gemütliche Wärme und völlige Unabhängigkeit in Ihr Haus und haben gleichzeitig die Möglichkeit, die besten Gerichte zuzubereiten.

Brandschutzeinheit und Außenluftanschluss sind serienmäßig integriert.



Gemütliche Wärme – köstliche Speisen

Wer schon einmal mit Holz geheizt hat, kennt die behagliche und wohltuende Wärme, die von ihm ausgeht. Das Knacken und Knistern im Herd schafft eine gemütliche, entspannende Atmosphäre und verbessert das Wohlbefinden. Wenn dann noch das Essen auf dem Herd brutzelt und vielleicht noch der Kuchen im Rohr backt, fühlen Sie sich an Omas Zeiten erinnert. Und das mit neuester, innovativer Technik.

Der Umwelt zuliebe

Alle Pflanzen benötigen für ihr Wachstum Kohlendioxid (CO_2). Bei der Verbrennung gibt Holz nur so viel CO_2 ab, wie es zuvor als Baum gespeichert hat. Dabei ist es gleichgültig, ob es verbrannt wird oder im Wald verrottet – die CO_2 -Abgabe bleibt immer gleich. Die freigesetzte Menge Kohlendioxid wird von wachsenden Bäumen wieder aufgenommen. Das Heizen mit Holz entspricht somit dem „natürlichen Öko-Kreislauf“ und trägt nicht zum Treibhauseffekt bei. Die bei der Verbrennung entstehende geringe Menge an Holzasche ist ein idealer Dünger für Ihren Garten, da sie eine Vielzahl an Mineralstoffen enthält. Die Häussler Herde sind technisch so ausgefeilt, dass sie die besten Energiewerte aus jedem Stück Holz herausholen.



Unabhängigkeit

Durch das Heizen mit Holz bekommt man völlige Unabhängigkeit von fossilen Brennstoffen. Holz ist ein nachwachsender Rohstoff und zudem ein günstiger, krisensicherer Energielieferant. Holz ist der versorgungssicherste Brennstoff der Zukunft.

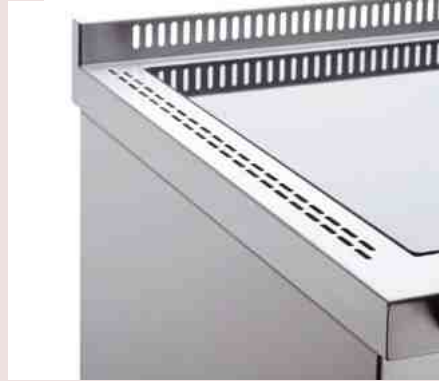
Zahlreiche Vorteile

Exzellente Produktqualität und hohe Energieeffizienz: Die Ökoalpin-Serie besticht durch hervorragende Details und serienmäßige Vorteile.



Plattenwinkel „aus einem Stück“

Fertigung als ein einziges fugenloses Teil unter Verwendung von Edelstahl mit größerer Stärke.



Air-System

Ermöglicht Einbau zwischen Möbeln mit einem Minimalabstand von nur 3 mm.



Höhenverstellbarer Variosockel

Erlaubt eine flexible Höheneinstellung des Herdes von 850 – 910 mm.



Schublade mit integriertem Sockel

Vergrößert das Fassungsvermögen für die Holzlagerung.



Schublade mit Selbsteinzug

Elegantes Einziehen. Unterbindet Lärm beim Schließen der Holzschublade.



Flexibler, regelbarer Kaminanschluss

Auswahl verschiedener Anschlusspunkte, die beim Einbau nachreguliert werden können.



Externe Verbrennungsluftzufuhr

Entzieht der Umgebung keinen Sauerstoff. Bessere Verbrennung. Ein Muss im Passivhaus.



Rückseitiger Rauchzug

Ermöglicht flexible Positionierung des Rauchabgangs und optimiert Backrohrtemperatur.



Selbstreinigende 3-fach-Verglasung

Unterstützt die Verbrennung durch verminderte Abstrahlung. Erhöhte Sicherheit beim Kochen.



Herdplatte aus Glaskeramik (Aufpreis)

Design, Leistung, einfache Reinigung und Pflege. Für fast alle Modelle erhältlich.



Biofeuerraum

Mit hohem Wirkungsgrad: Optimierte Verbrennung, reduzierter Verbrauch und Emissionen.



Fugenloses Backrohr

Aus Edelstahl. Keine Ablagerung von Backrückständen. Einfache Reinigung.

Zusätzliche Wärmenutzung

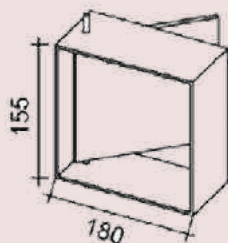
Sämtliche Küchenherde können mit einer speziellen Durchheizklappe ausgestattet werden. Mit deren Hilfe wird der Rauch aus dem Feuer- raum in einen Nachheizkasten geleitet, der in einem daneben- liegenden Raum aufgestellt ist. Sobald in der Küche die gewünschte Temperatur erreicht ist, kann die erzeugte Wärme in einen anderen Raum umgeleitet werden.

Durchheizklappe

Für Modelle mit Backrohr.

2/303122

€ 720,-

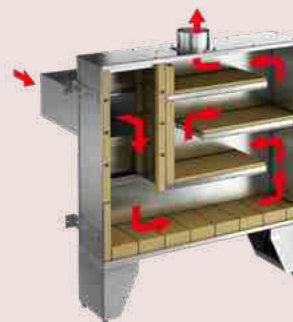


Nachheizkasten

Für linke und rechte Version verwendbar

2/303463

€ 2.680,-



Ökoalpin

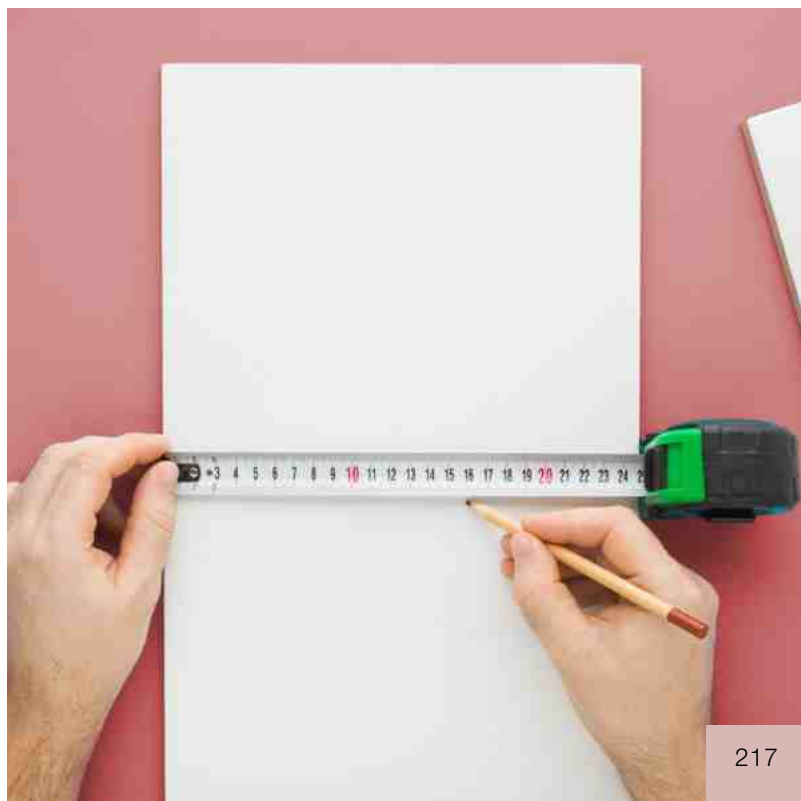
Maßherde

Nach Ihren Wünschen und Vorstellungen

Individualität pur, Wärme und Genuss voller Ästhetik – unsere Maßherde! Wie vielfältig ein Herd gestaltet werden kann und dennoch mit der wärmewirtschaftlichen Zweckbestimmung in Einklang steht, wollen wir Ihnen hier mit diesen Beispielen zeigen.

Die abgebildeten Herde sind nur einige Beispiele der verschiedenen Möglichkeiten – gerne fertigen wir auch nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Mit einem Maßherd sind Ihrer Phantasie keine Grenzen gesetzt, er ist individuell ausgeführt und passt sich jeder Küche an.

Preise auf Anfrage.



Ihr individueller Ofen

Wir gestalten Ihren Holz-Küchenherd nach Ihren Wünschen.

Alle Modelle der Serie Ökoalpin verkörpern die hohen Qualitätsansprüche. Obwohl serienmäßig gefertigt, erlaubt jeder Herd eine große Auswahl an Sonderausstattungen und persönlicher Gestaltungsmöglichkeiten.

Man unterscheidet drei Modell-Linien:

TREND: klare, minimalistische Linien, verkörpert durch die glatte Oberfläche der Stahltüren.

PANORAMA: mit einem großzügigen, selbstreinigenden Sichtfenster mit Dreifach-Verglasung, das einen Blick auf das Feuer erlaubt.

DEKOR: in klassischer und rustikaler Ausführung mit verschiedenen Dekoren.

Jedes Modell ist in Edelstahl, pulverbeschichtet in verschiedenen Farben oder in Maueroptik erhältlich. Auf Anfrage auch in besonderen Materialien und Ausführungen.

Varianten Feuertür



TREND
ST 11
(serienmäßig)



PANORAMA
Art.-Nr. 2/302702
Aufpreis: € 520,-



DEKOR
Art.-Nr. 2/302705
Aufpreis: € 160,-

wählbare DEKOR-Varianten:



ST 04



ST 21



ST 41



ST 31



ST 35



ST 37



DEKOR in RAL
Art.-Nr. 2/302706
Aufpreis: € 70,-



Sonderwünsche?

Sie haben einen besonderen Wunsch?
Wir erfüllen viele Sonderanfertigungen.
Sprechen Sie uns an!

Seitenwand (serienmäßig)

wählbare Varianten:



Edelstahl
satiniert



Maueroptik



Schwarz Silber
(F1)



Anthrazit
(F9)



Schwarz
(F5)



Rot
(F6)



Sand
(F7)



Weiß
(F8)

Varianten Herdplatten



Stahlherdplatte satiniert
(serienmäßig)



Herdplatte aus Glaskeramik
(Ceran)



Separates Kaminanschlussteil
- Ceranfeld - nur bei
Kaminabgang nach oben
Art.-Nr. 2/303998
Aufpreis: € 255,-



Herdreling vorne (serienmäßig)

wählbare Varianten:



RH01



RH03



RH05



RH02



RH02



RH06

Herdreling seitlich

Herdreling links
Art.-Nr. 2/302703
Aufpreis: € 172,-

Herdreling rechts
Art.-Nr. 2/302704
Aufpreis: € 172,-

Varianten Türgriffe

(serienmäßig)

wählbare Varianten:



G01



G02



G03



G05

Varianten Bratrohr



Bratrohrtür mit
Sichtfenster und
Temperaturanzeige



Bratrohrtür mit Dekor
Art.-Nr. 2/304270
Aufpreis: € 160,-



Backrohrbeleuchtung
Innenbeleuchtung des
Backrohrs, um den Garfortschritt
besser kontrollieren zu können
Art.-Nr. 2/302953
Aufpreis: € 205,-

Holz-Küchenherd Ökoalpin 50

Maße B x T x H	50 x 60 x 85 – 91 cm
Kochfläche	40 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	16,5 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	17 x 32 x 26 cm
Nennwärmeleistung	6 kW
Kaminanschluss	12 cm (10 cm oben)
Gewicht	120 kg
Ökoalpin 50 mit Stahlherdplatte	2/302696 € 4.300,-
Ökoalpin 50 mit Ceranfeld*	2/303987 € 4.300,-

* Kaminanschlussstück notwendig (siehe Seite 219)



Ökoalpin 50 TREND
Version ST11, Edelstahl

auf Wunsch mit Ceranfeld



Ökoalpin 60 DEKOR
Version ST21, Maueroptik

Holz-Küchenherd Ökoalpin 60

Maße B x T x H	60 x 60 x 85 – 91 cm
Kochfläche	50 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	20 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	21 x 32 x 26 cm
Nennwärmeleistung	6 kW
Kaminanschluss	12 cm (10 cm oben)
Gewicht	140 kg
Ökoalpin 60 mit Stahlherdplatte	2/302697 € 4.540,-
Ökoalpin 60 mit Ceranfeld*	2/303988 € 4.540,-

* Kaminanschlussstück notwendig (siehe Seite 219)

Die angegebenen Preise sind Grundpreise. Jeder Herd kann von Ihnen individuell zusammengestellt werden. Sehen Sie dazu auf Seite 218.

Holz-Küchenherd Ökoalpin 70

Mit Bratrohr

Maße B x T x H	70 x 60 x 85 – 91 cm
Kochfläche	60 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	16,5 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	17 x 40 x 26 cm
Nennwärmeleistung	7 kW
Kaminanschluss	12 cm
Bratrohrmaß B x T x H	26 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	195 kg
Ökoalpin 70 mit Stahlherdplatte	2/302698 € 5.380,-
Ökoalpin 70 mit Ceranfeld*	2/303989 € 5.380,-

* Kaminanschlussteil notwendig (siehe Seite 219)



Ökoalpin 70 DEKOR
Version ST21, Schwarz F5



Ökoalpin 80 DEKOR
Version ST41, Rot F6

Holz-Küchenherd Ökoalpin 80

Mit Bratrohr

Maße B x T x H	80 x 60 x 85 – 91 cm
Kochfläche	70 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	16,5 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	20 x 40 x 26 cm
Nennwärmeleistung	7,5 kW
Kaminanschluss	12 cm
Bratrohrmaß B x T x H	30 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	205 kg
Ökoalpin 80 mit Stahlherdplatte	2/302699 € 5.610,-
Ökoalpin 80 mit Ceranfeld*	2/303990 € 5.610,-

* Kaminanschlussteil notwendig (siehe Seite 219)

Die angegebenen Preise sind Grundpreise. Jeder Herd kann von Ihnen individuell zusammengestellt werden.
Sehen Sie dazu auf Seite 218.

Holz-Küchenherd Ökoalpin 90

Mit Bratrohr

Maße B x T x H	90 x 60 x 85 – 91 cm
Kochfläche	80 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	20 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	25,5 x 40 x 26 cm
Nennwärmeleistung	8 kW
Kaminanschluss	12 cm
Bratrohrmaß B x T x H	34,5 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	225 kg
Ökoalpin 90 mit Stahlherdplatte	2/302700 € 5.820,-
Ökoalpin 90 mit Ceranfeld*	2/303991 € 5.820,-

* Kaminanschlussteil notwendig (siehe Seite 219)



Ökoalpin 90 DEKOR
Version ST31, Edelstahl



Ökoalpin 100 PANORAMA
Version in Schwarz F5/ Edelstahl

Holz-Küchenherd Ökoalpin 100

Mit Bratrohr

Maße B x T x H	100 x 60 x 85 – 91 cm
Kochfläche	90 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	20 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	25,5 x 40 x 26 cm
Nennwärmeleistung	8,5 kW
Kaminanschluss	12 cm
Bratrohrmaß B x T x H	44,5 x 42 x 26,5 cm
Gewicht	240 kg
Ökoalpin 100 mit Stahlherdplatte	2/302701 € 6.060,-
Ökoalpin 100 mit Ceranfeld*	2/303992 € 6.060,-

* Kaminanschlussteil notwendig (siehe Seite 219)

Holz-Küchenherde

Die Ökoalpin Kombi-Ausführung

Mit Elektro-Steinbackofen MONO und Kochfeld

Es kann auch jeder handelsübliche Elektroherd eingebaut werden.

Beispielfoto: Eine pfiffige Herd-Backofen-Kombination! Der serienmäßige Herd wurde mittels einem speziellem Geräteanbau um einen Backofen und ein Kochfeld erweitert.

Bei diesem Modell wurde ein Elektro-Steinbackofen Mono und eine elektrische Ceranherdplatte verwendet. Die Kombilösung ist mit dem Backofen links oder rechts lieferbar.

Ökoalpin Kombi 50 (115 x 60 x 85 – 91 cm)

Holzherd mit Stahlplatte rechts	2/302860	€ 6.150,-
Holzherd mit Stahlplatte links	2/302861	€ 6.150,-

Ökoalpin Kombi 60 (125 x 60 x 85 – 91 cm)

Holzherd mit Stahlplatte rechts	2/302862	€ 6.300,-
Holzherd mit Stahlplatte links	2/302863	€ 6.300,-

Ökoalpin Kombi 70 (135 x 60 x 85 – 91 cm)

Holzherd mit Stahlplatte rechts	2/302864	€ 7.290,-
Holzherd mit Stahlplatte links	2/302865	€ 7.290,-

Ökoalpin Kombi 80 (145 x 60 x 85 – 91 cm)

Holzherd mit Stahlplatte rechts	2/302866	€ 7.500,-
Holzherd mit Stahlplatte links	2/302867	€ 7.500,-

Ökoalpin Kombi 90 (155 x 60 x 85 – 91 cm)

Holzherd mit Stahlplatte rechts	2/302868	€ 7.700,-
Holzherd mit Stahlplatte links	2/302869	€ 7.700,-

Ökoalpin Kombi 100 (165 x 60 x 85 – 91 cm)

Holzherd mit Stahlplatte rechts	2/302871	€ 7.900,-
Holzherd mit Stahlplatte links	2/302872	€ 7.900,-

Elektrisches Cerankochfeld

58 x 51 cm mit vier Kochstellen: 2 x Ø 14,5 cm, 1 x Ø 21/12 cm, 1 x Bräterfeld 27 x 17,5 cm. Mit Sensorschaltung. 7,1 kW	1/302880	€ 1.800,-
---	----------	-----------

Elektro-Steinbackofen MONO

Einbaublende	3/401505	€ 2.650,-
--------------	----------	-----------

Die angegebenen Preise sind Grundpreise. Jeder Herd kann von Ihnen individuell zusammengestellt werden. Sehen Sie auf Seite 218.



Foto: Ökoalpin 50 Kombi



Holz-Küchenherd

Ökoalpin

60 BU & 70 BU

60 BU XL & 70 BU XL

Mit Bratrohr – Heizen, Kochen, Braten
auf kleinstem Raum

Auch bei diesem Modell bildet der Biofeuerraum das Herz des Herdes. Auf Wunsch mit Herdplatte aus Stahl oder Glaskeramik und Bratrohr. Die Backofenbeleuchtung ist serienmäßig, dafür ist ein 230 V-Anschluss nötig. Ebenso erhalten Sie die Teleskopschiene im

Bratrohr serienmäßig. Damit kann das Backblech ausgezogen werden und ist voll einsehbar. Seitenwände sind wahlweise erhältlich.

XL-Varianten: Ausführung ohne Holzschublade. Dafür mit extra großem Bratrohr.

XL-Variante:
Mit extra großem Bratrohr.

Ökoalpin	60 BU mit Bratrohr	60 BU XL mit Bratrohr	70 BU mit Bratrohr	70 BU XL mit Bratrohr
Maße B x T x H	60 x 60 x 85 – 91 cm	70 x 60 x 85 – 91 cm	70 x 60 x 85 – 91 cm	70 x 60 x 85 – 91 cm
Kochfläche	50 x 50 cm	50 x 50 cm	60 x 50 cm	60 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	27 x 15 cm	27 x 15 cm	33 x 15 cm	33 x 15 cm
Feuerraummaß B x T x H	27,5 x 35 x 21 cm	27,5 x 35 x 21 cm	33 x 35 x 18 cm	33 x 35 x 18 cm
Nennwärmeleistung	8 kW	8 kW	8 kW	8 kW
Kaminanschluss	12 cm	12 cm	12 cm	12 cm
Bratrohrmaß B x T x H	34,5 x 42 x 16 cm	34,5 x 42 x 25 cm	44,5 x 42 x 16 cm	44,5 x 42 x 25 cm
Gewicht	165 kg	165 kg	195 kg	195 kg
Ökoalpin 60 BU mit Stahlherdplatte	2/302950 € 5.400,-	2/303261 € 5.400,-	2/303157 € 5.720,-	2/303562 € 5.720,-
Ökoalpin 60 BU mit Ceranfeld*	2/302951 € 5.400,-	2/303884 € 5.400,-	2/303158 € 5.720,-	2/303885 € 5.720,-

* Kaminanschlussstück notwendig (siehe Seite 219)



Holz-Kücheneinbauherd

Ökoalpin 60 Bausatzherd

So vielseitig kann ein Herd sein!

Mit patentiertem, umweltfreundlichem Biofeuerraum. Der Herd ist aus hochwertigem Edelstahl und bietet zahlreiche Gestaltungsmöglichkeiten. Mit einem Häussler Herd holen auch Sie sich höchste Qualität und völlige Unabhängigkeit in Ihr Haus und haben gleichzeitig die Möglichkeit, die besten Gerichte zuzubereiten. In nur 15 – 20 Minuten ist der Herd koch- und grillbereit. Dabei benötigen Sie bei hoher Effizienz wenig Holz.



Zwei Feuerungstüren serienmäßig.
Weitere Türdekore möglich.

Maße B x T x H	60 x 60 x 48 cm
Kochfläche	45 x 46 cm
Feuertürmaß B x H	20 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	21 x 33 x 26 cm
Nennwärmeleistung	6 kW
Kaminanschluss (seitlich oder hinten)	12 cm
Gewicht	110 kg
2/302736	€ 3.620,-

Herdgrößen mit 80, 90 oder 100 cm Breite auf Anfrage

Zubehör:



Stahlherdplatte – zum Kochen von Speisen aller Art.



Stahlherdplatte ohne Ring – zum Braten im Wok.

Passende Rauchrohre für den Einbauherd finden Sie auf Seite 229.

Technische Daten Ökoalpin Herde

Als Sonderzubehör erhalten Sie auf Wunsch zu allen Herden Cerankochfeld, Durchheize, Reling links/rechts, Feuerungstüre mit Sichtfenster.

Abmessungen	Ökoalpin 50	Ökoalpin 60	Ökoalpin 60 BU	Ökoalpin 70 BU
Gerätemaß B x T x H in cm	50 x 60 x 85 – 91	60 x 60 x 85 – 91	60 x 60 x 85 – 91	70 x 60 x 85 – 91
Bratrohrmaß B x T x H in cm	–	–	34,5 x 42 x 16	44,5 x 42 x 16
Kochflächenmaß B x T	40 x 50 cm	50 x 50 cm	50 x 50 cm	60 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	16,5 x 16,5 cm	20 x 16,5 cm	27 x 15 cm	33 x 15 cm
Feuerraummaß B x T x H	17 x 32 x 26 cm	21 x 32 x 26 cm	27,5 x 35 x 21 cm	33 x 35 x 18 cm
Mögliche Kaminanschlüsse	8	8	8	8
Rauchrohr Ø	12 cm	12 cm	12 cm	12 cm
Außenluftanschluss Ø	8 cm	8 cm	8 cm	8 cm

Leistungsmerkmale

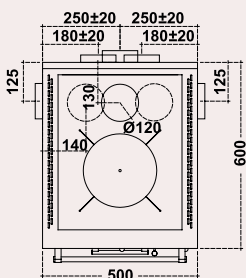
Nennwärmeleistung	6 kW	6 kW	8 kW	8 kW
Wirkungsgrad	80,2 %	80,2 %	85,1 %	85,1 %
erforderl. Kaminzug	0,12 mbar	0,12 mbar	0,12 mbar	0,12 mbar
Biofeuerraum entspr. 1. BlmSchV (Stufe 2)	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Bauart EN 12815	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig

Ausstattungsmerkmale

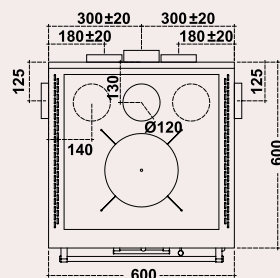
Brandschutzeinheit L + R	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Herdplatte	geschliffen	geschliffen	geschliffen	geschliffen
Höhenregulierung samt Sockel	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Backblech & Backrost	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Reling vorne	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Türdekor	ST 11	ST 11	–	–
Seitenverkleidungen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	120 kg	140 kg	165 kg	195 kg

Bemaßung der Anschlussmöglichkeiten

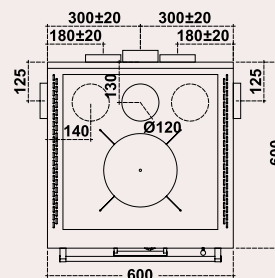
Ökoalpin 50



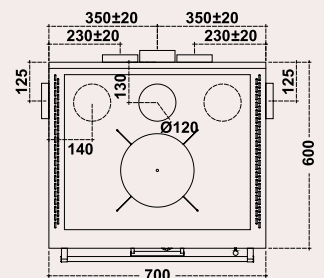
Ökoalpin 60



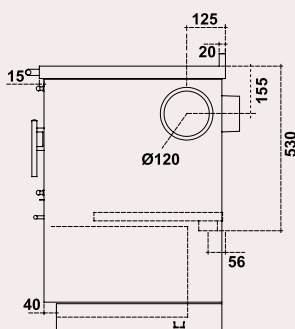
Ökoalpin 60 BU



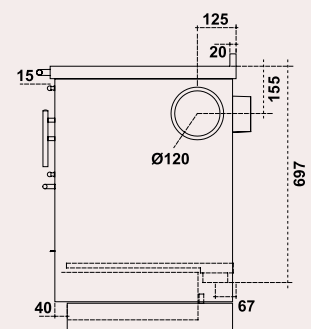
Ökoalpin 70 BU



Ökoalpin 50
Ökoalpin 60
Ökoalpin 70
Ökoalpin 80
Ökoalpin 90
Ökoalpin 100



Ökoalpin 60 BU
Ökoalpin 70 BU



Holz-Küchenherde

Abmessungen	Ökoalpin 70	Ökoalpin 80	Ökoalpin 90	Ökoalpin 100
Gerätemaß B x T x H in cm	70 x 60 x 85 – 91	80 x 60 x 85 – 91	90 x 60 x 85 – 91	100 x 60 x 85 – 91
Bratrohrmaß B x T x H in cm	26 x 42 x 26,5	30 x 42 x 26,5	34,5 x 42 x 26,5	44,5 x 42 x 26,5
Kochflächenmaß B x T	60 x 50 cm	70 x 50 cm	80 x 50 cm	90 x 50 cm
Feuertürmaß B x H	16,5 x 16,5 cm	16,5 x 16,5 cm	20 x 16,5 cm	20 x 16,5 cm
Feuerraummaß B x T x H	17 x 40 x 26 cm	20 x 40 x 26 cm	25,5 x 40 x 26 cm	25,5 x 40 x 26 cm
Mögliche Kaminanschlüsse	5	5	5	5
Rauchrohr Ø	12 cm	12 cm	12 cm	12 cm
Außenluftanschluss Ø	8 cm	8 cm	8 cm	8 cm

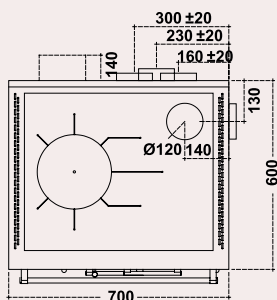
Leistungsmerkmale

Nennwärmeleistung	7 kW	7,5 kW	8 kW	8,5 kW
Wirkungsgrad	80,7 %	85,1 %	85,1 %	85,1 %
erforderl. Kaminzug	0,12 mbar	0,12 mbar	0,12 mbar	0,12 mbar
Biofeuerraum entspr. 1. BImSchV (Stufe 2)	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Bauart EN 12815	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig

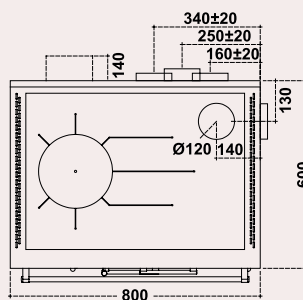
Ausstattungsmerkmale

Brandschutzeinheit L + R	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Herdplatte	geschliffen	geschliffen	geschliffen	geschliffen
Höhenregulierung samt Sockel	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Backblech & Backrost	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Reling vorne	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig	serienmäßig
Türdekor	ST 11	ST 11	ST 11	ST 11
Seitenverkleidungen	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl	Edelstahl
Gewicht	195 kg	205 kg	225 kg	240 kg

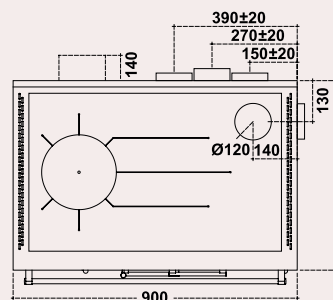
Ökoalpin 70



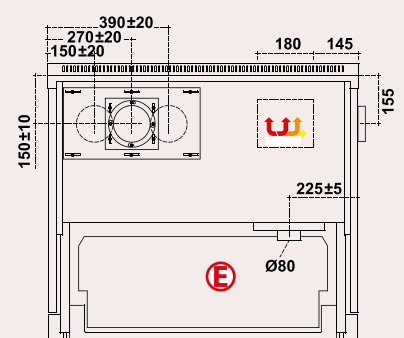
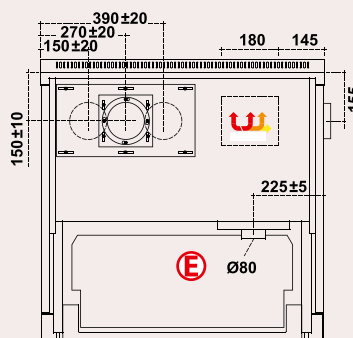
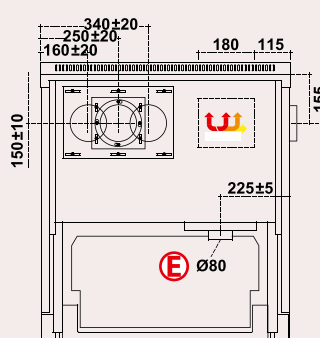
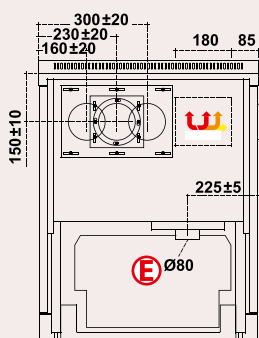
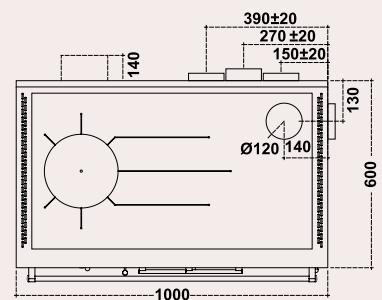
Ökoalpin 80



Ökoalpin 90



Ökoalpin 100



weiteres Zubehör

Herdputzmittel

für Stahlherdplatten von Holz-Küchenherden.
Erzeugt Chromglanz.
Inhalt: 375 ml.
(1 l = € 55,-)
2/200623 € 20,90



Neue Verpackung

Grill- und Backofenreiniger

Entfernt eingebrannte Fettrückstände von Glas- und Edelstahlflächen.
Inhalt: 500 ml.
(1 l = € 19,-)
3/302396 € 9,50



Universalreiniger

Ideal zur glanzvollen Reinigung von Ceranfeldern. Inhalt 700 g.
(1 kg = € 27,14)
2/302251 € 19,-



Teleskopschienen mit Vollauszug

Zur linearen Bewegung des Backblechs oder Backrosts mit Vollauszug

2/302952 € 172,-

NEU

Schamotteplatte

für Ökoalpin – 350 x 150 x 20 mm

2/304063 € 22,-

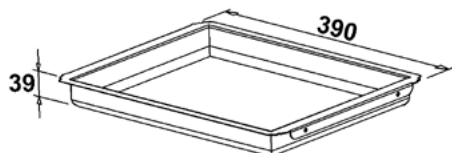


Backblech

für Ökoalpin – Höhe 39 mm

1/301611 € 120,-

NEU



Edelstahl-Unterlegbleche für Ökoalpin

für Ökoalpin 50, L 76 x B 50 x H 0,1 cm	3/304056	€ 72,-
für Ökoalpin 60, L 86 x B 50 x H 0,1 cm	3/304057	€ 77,-
für Ökoalpin 70, L 104 x B 50 x H 0,1 cm	3/304058	€ 85,-
für Ökoalpin 80, L 114 x B 50 x H 0,1 cm	3/304059	€ 90,-
für Ökoalpin 90, L 124 x B 50 x H 0,1 cm	3/304060	€ 94,-
für Ökoalpin 100, L 134 x B 50 x H 0,1 cm	3/304061	€ 99,-



Zubehör

Rauchrohre im Überblick

Auf dieser Seite finden Sie unsere Rauchrohre, die für unsere Holz-Küchenherde geeignet sind.

Ofenrohr Edelstahl natur (Stärke 1 mm)	Beschreibung	Ø 12 cm	
	Rohr 0,25 m	3/302788	30,00 €
	Rohr 0,5 m	3/302789	45,00 €
	Rohr 1,0 m	3/302790	89,00 €
	Kapselknie	3/302791	102,00 €
	Bogen 90°	3/302792	120,00 €
	Bogen 45°	3/302793	85,00 €
	Regenhut	3/302794	125,00 €
	Rohrschelle	3/302795	34,00 €
	Rauchrohr-Enddüse	-	-
Rosette	3/302796	34,00 €	

Ofenrohr aluminier	Beschreibung	Ø 12 cm	
	Rohr 0,25 m	3/301651	15,00 €
	Rohr 0,5 m	3/301652	26,40 €
	Rohr 1,0 m	3/301653	30,00 €
	Regenhut	3/301654	62,00 €
	Kapselknie	3/301655	60,00 €
	Bogen 90°	3/301656	24,00 €
	Bogen 45°	3/301657	31,20 €
	Einputzhülse, einfach	3/301658	16,80 €
	Einputzhülse, doppelt	3/301659	26,00 €
	Deckel	3/301660	19,50 €
	Rosette verstellbar	3/301661	19,00 €
	Rohrschelle	3/301662	27,60 €



Rauchrohr-Reduzierung

Ø 13 cm auf Ø 12 cm	3/301650	37,20 €
Ø 14 cm auf Ø 12 cm	3/301649	43,20 €
Ø 14 cm auf Ø 13 cm	3/301648	41,00 €
Ø 15 cm auf Ø 13 cm	3/301647	42,00 €
Ø 15 cm auf Ø 14 cm	3/302322	47,00 €

Weitere Rauchrohr-Ausführungen auf Anfrage.



Räucherschränke

Herzhaftes
Räucherspezialitäten
selbstgemacht







Räucherschränke

Heiß- und Kalträucherschränke

Die robusten Räuchergeräte eignen sich hervorragend zum Räuchern von Fisch, Fleisch und Geflügel. Ideal für den Hobbyangler und in den größeren Ausführungen für Gewerbetreibende.

Das Heißräuchern ist ein echter Hingucker auf Garten- und Geburtstagspartys. Mit einem Häussler Räucherschrank räuchern Sie Frischfleisch (Würste, Kassler, usw.), Geflügel, Fisch und Dauerware (Schinken, Plockwurst, usw.).

Auch das Kalträuchern bietet ausgesprochene Spezialitäten. Käse, zum Beispiel Feta, Bergkäse oder Limburger sowie Eier und Kartoffeln bieten leckere vegetarische Räuchermöglichkeiten.

Der Räucherschrank ein faszinierendes Allzweckgerät mit viel Raum für Kreativität.

Deshalb ein

Heiß- und Kalträucherschrank von Häussler

- Kaltrauch und Heißrauch möglich
- Gleichmäßige Gare und Räucherung durch Zu- und Abluftregulierung
- Exakte Temperaturkontrolle durch Zeigerthermometer
- Schublade für Feuerung und Rauchmehlbeschickung
- Mehrere Beheizungsarten durch Wechselschubladen möglich:
- Holz-, Gas- oder Elektrobeheizung (ab FS 2/70 mit elektrischer Thermostatregelung beheizbar)

Holz-, Gas- oder Elektroheizung?



Holzfeuerung
Bis FS2/70 Maxi

Holzfeuerung:

Als Brennstoff wird trockenes Buchen-, Erlen- oder Birkenholz verwendet. Für das Garen von Fischen z.B. wird eine Temperatur von 80–110 °C je nach Fischart 15–30 Minuten benötigt. Nach dem Garen wird auf das feste Brennmaterial Räuchermehl gegeben. Der Räuchervorgang wird in Gang gesetzt. Die Räucherdauer ist nach Geschmack individuell verschieden.



Gasheizung
Bis FS2/70 Maxi

Gasheizung:

Der Anschluss des Gasbrenners erfolgt an einer handelsüblichen Propangasflasche. Nach dem Garen kommt über den Gasbrenner eine Brennerschale mit Räuchermehl. Wenn die Rauchentwicklung eingesetzt hat, wird der Brenner ausgeschaltet. Der eigentliche Räuchervorgang beginnt.



Elektroheizung bis FS 2

Elektroheizung:

Nach dem Garvorgang wird, wie bei der Gasheizung, ein mit trockenem Sägemehl befüllter Brennertisch über die Heizung gestellt.



E-Heizung
FS 2/70 &
FS 2/70 -MAXI,
seitlich fest
installiert

Alle Schubladen auch
einzeln erhältlich!

Das Material

Alle Heißräucherschranke sind wahlweise in den Ausführungen „Edelstahl natur“ oder „Edelstahl schwarz lackiert“ erhältlich. Wahlweise mit Sichtfenster in der Türe.



Edelstahl natur



Edelstahl
schwarz lackiert



Wahlweise mit Sichtfenster und Beleuchtung



Heiß- und Kalträucherschranke

Serie FS

Unsere Heißräucherschranke zeichnen sich durch ihre kompakte Bauweise und die solide Verarbeitung aus. Das doppelte Edelstahlgehäuse und die dicke Isolierschicht gewährleisten eine optimale Wärmedämmung. Die Zu- und Abluft wird mit einem integrierten Schieber reguliert und garantiert Ihnen in Kombination mit dem Thermometer eine gleichmäßige Räucherung. Für die FS-Serie ist ein außenliegender Raucherzeuger und/oder ein Lachsaufsatz erhältlich. Fragen Sie nach den Möglichkeiten! Serienmäßig sind die Räucherschranke mit Holzfeuerung ausgestattet. Zusätzlich sind Gas- und Elektroschubladen erhältlich.

Rauchrohr mit Regenhut gleich mitbestellen.



Holzschublade

Gasschublade

FS 1, Edelstahl
(Serienmäßig mit Holzschublade, Gasschublade optional erhältlich)



FS 2, Edelstahl
(Abb. mit Holzschublade)

alle Schränke auch in schwarz erhältlich

Heißräucherschrank		FS 1		FS 2	
Inhalt/Nutzraum		125 Liter		210 Liter	
Fisch ca.		15 – 20 Stück		30 – 35 Stück	
Fleisch ca.		8 – 10 kg		20 – 25 kg	
Maße Kasten B x T x H		51 x 41 x 101 cm		51 x 41 x 151 cm	
Maße über alles* B x T x H		51 x 46 x 107 cm		51 x 46 x 157 cm	
Gewicht in kg, Holzfeuerung / Gas / Elektro		42 kg / 52 kg / 53 kg		56 kg / 66 kg / 67 kg	
Rauchrohr Ø		13 cm		13 cm	
Holzfeuerung	Edelstahl	3/300502	€ 1.400,-	3/300508	€ 1.900,-
Gasschublade, 8 kW	Edelstahl	2/201793	€ 660,-	2/201793	€ 660,-
Elektroschublade, 2,5 kW / 230 V	Edelstahl	2/201796	€ 560,-	2/201796	€ 560,-
Ausführung schwarz lackiert	Schrank/Schublade	1/200517	€ 320,-	1/200517	€ 320,-
Ausführung Sichtfenster in Türe		-		-	
Ausführung Innenbeleuchtung		-		-	

* Maße mit Griffen, Rauchrohrstützen etc.

Räucherzeiten und Temperaturen

Warmrauch

Kassler: 55 – 60 °C.

Dauer ca. 90 – 120 Minuten.

Feta- oder Weichkäse:

50 – 60 °C.

Dauer ca. 50 – 60 Minuten.

Bier- oder Saitenwürste:

50 – 60 °C.

Dauer ca. 90 – 120 Minuten.

Heißrauch

Forelle: 90 – 100 °C.

Dauer ca. 10 – 15 Minuten.

Danach bei ca. 70 °C weitere 60 Minuten räuchern.

Putenfilet: 100 – 110 °C.

Dauer ca. 60 – 70 Minuten.

Die Räucherangaben sind Circa-Werte und richten sich nach der Größe der Räucherware und nach Ihrem persönlichen Geschmack. Weitere Angaben über die Lake, Gewürze, Räucherdauer sowie viele einfache und tolle Rezepte finden Sie in unserem Räucherbuch. Siehe Katalog Seite 370.



FS 2/70
(Abb. mit Elektroheizung)



FS 2/70 MAXI, Edelstahl
(Abb. mit Gasschublade)



Heißräucherschrank		FS 2/70		FS 2/70 MAXI	
Inhalt/Nutzraum		300 Liter		400 Liter	
Fisch ca.		45 – 60 Stück		65 – 80 Stück	
Fleisch ca.		30 – 40 kg		60 – 65 kg	
Maße Kasten B x T x H		70 x 41 x 151 cm		70 x 61 x 151 cm	
Maße über alles* B x T x H		70/86 x 46 x 157 cm		70/86 x 66 x 157 cm	
Gewicht in kg, Holzfeuerung, Gas/Elektro**		69 kg / 81 kg / 91 kg		85 kg / 98 kg / 110 kg	
Rauchrohr Ø		13 cm		13 cm	
Holzfeuerung	Edelstahl	3/300514	€ 2.450,-	3/300881	€ 3.090,-
Gasschublade, 8 kW	Edelstahl	2/201794	€ 660,-	2/201886	€ 670,-
Elektroheizung, 5,8 kW / 400 V	Edelstahl	3/300515	€ 5.200,-	3/300515	€ 5.200,-
Ausführung schwarz lackiert	Schrank/Schublade	1/200517	€ 320,-	1/200518	€ 350,-
Ausführung Sichtfenster in Türe		1/200519	€ 490,-	1/200519	€ 490,-
Ausführung Innenbeleuchtung		1/200520	€ 150,-	1/200520	€ 150,-

* Maße mit Griffen, Rauchrohrstützen etc.

** Das Gewicht ist abhängig von der Ausführung des Schrankes

Für F1-F2 70/70 Maxi

Rauchgenerator

Zum Anbau an Räucherschranke

- Ideal zum Kalträuchern und Trocknen.
- Aus V2a Edelstahl gefertigt
- Doppelwandiges Gehäuse = Kein Kondenswasser
- Eingebauter Ventilator
- Erzeugt Kaltrauch

Der Rauchgenerator arbeitet mit Unterdruck und einem eingebauten Ventilator. Dieser bläst kontinuierlich Rauch in den Räucherofen. Ein großer Vorteil hier ist, dass der Ventilator auch zum Trocknen Ihres Räucher-guts benutzt werden kann.

Der Rauchgenerator wird durch eine Öffnung im unteren Bereich gezündet. Verwenden Sie bitte ausschließlich Räucher-Chips, damit eine gleichmäßige Raucherwick-lung gewährleistet ist, ohne dass sich Spiralen, Schne-cken oder andere Zufuhrsysteme blockieren.

2/200554

€ 650,-

Achtung! Wenn der Rauchgenerator nachgerüstet wird, muss das Loch für den Rauchgenerator selbst in den Rauschrank gemacht werden.





Rauchrohr im Lieferumfang enthalten.

Heiß- und Kalträucherschranke Häussler Rauchhaus

Ideal für Biergärten, Märkte und Feste

Lieferumfang komplett mit Rauchrohr und Regenhut! Komplett aus Edelstahl, attraktiv schwarz und rot lackiert. Mit Sichtscheibe und Beleuchtung. Ideal für Biergärten, Märkte, Fischereifeste, Partyservice, Verkaufswagen und vieles mehr.

Rauchhaus mit Holzfeuerung/Gasheizung

Inhalt/Nutzraum	400 Liter	
Fisch ca.	65 – 80 Stück	
Fleisch ca.	50 – 65 kg	
Maße B x T x H Kasten	70 x 61 x 151 cm	
Maße B x T x H über alles*	90 x 80 x 190 cm	
Gewicht, holzbeheizt	95 kg	
Rauchrohr Ø	13 cm	
optional Gasschublade, 8 kW	2/201890	€ 940,-
Holzfeuerung	3/301459	€ 4.200,-

Rauchhaus erhältlich mit Holzfeuerungsschublade oder Gasheizungsschublade

Holzfeuerungsschublade



Gasheizungsschublade



Abbildung mit Holzschublade

* Maße mit Griffen, Rauchrohrstützen, Dach etc.

Rauchhaus mit Elektroheizung

Inhalt/Nutzraum	400 Liter	
Fisch ca.	65 – 80 Stück	
Fleisch ca.	50 – 65 kg	
Maße B x T x H Kasten	70 x 61 x 190 cm	
Maße B x T x H über alles*	101 x 80 x 230 cm	
Rauchrohr Ø	13 cm	
Elektroheizung, 5,8 kW / 400 V	3/301460	€ 8.490,-

* Maße mit Füßen, Griffen, Rauchrohrstützen, Dach etc.



Rauchhaus mit seitlich fest installierter Elektroheizung





Räucherschranke

Kalträucher- und Aufbewahrungsschränke

Sie wollen Hausgeschlachtetes schonend und professionell veredeln? Dann sind Sie mit unseren Kalträucherschrank bestens bedient.

Unser Räucherschrank sorgt durch die besondere Konstruktion für eine dauerhafte Frischluftzufuhr, so dass Ihre Räucherdelikatessen trocken bleiben. Die doppelwandige Isolierung wirkt bei extremen Temperaturwechsel ausgleichend gegenüber Wärme und Kälte und verhindert zuverlässig Schwitzwasserbildung.

Die Klassiker für das Kalträuchern sind Lachs, Schinken, Speck, Kochwurst, Blut- und Leberwürste, Salami oder Gänsebrust, Wild und Käse.

Deshalb ein

Kalträucherschrank von Häussler

- Außentemperatur geschützt und aus doppelwandigem Stahlblech hergestellt, ist Ihr Kalträucherschrank ein idealer Aufbewahrungsort für Ihre Räucherwaren
- Stoßsicher und abwaschbar, mit Einbrennlackierung
- Räuchergut und Rauchentwickler sind in separaten Kammern
- Stabile Scharniere und abschließbarer Verschluss
- Fliegensicher durch Schutzgitter
- Gute Durchlüftung und Luftzirkulation
- Feuersicher durch Doppelboden
- Im Lieferumfang enthalten: 10 Fleischhaken

Kalträucherschranke

Serie KS

Durch die durchdachte Bauweise ist der Rauch kühl und die Feuchtigkeit im Räuchergut bleibt erhalten. Der Kamin sorgt für Frischluftdurchzug und Ihre Räucherdelikatessen bleiben trocken. Ideal auch als Aufbewahrungsort.

Das Kalträuchern ist am zeitaufwändigsten, sorgt dafür aber für die längste Haltbarkeit – auch wenn das Fleisch roh bleibt. Ihre deftige Farbe und ihre hohe Schnittfestigkeit verdanken Kalträucherspezialitäten dem maximalen Feuchtigkeitsentzug. Kalt geräuchert wird bei 20–37 °C, teilweise bis zu 6 Wochen.

Der Clou beim Kaltrauchen heißt Schichtwechsel: Das Räuchergut hängt abwechselnd einen Tag mit und am nächsten Tag ohne Rauch im Schrank.



Abbildung: KS 3



Abbildung: KS 2

Räucherzeiten und Temperaturen

Schinken und Speck:

Kaltrauch ca. 20–30 °C, Dauer ca. 2–3 Wochen

Blut- und Leberwürste:

Kaltrauch ca. 25–30 °C, Dauer ca. 1–2 Tage

Wildschinken:

Kaltrauch ca. 25–30 °C, Dauer ca. 2–3 Wochen

Gänsebrust:

Kaltrauch ca. 20–25 °C, Dauer ca. 7–8 Tage

Bergkäse:

Kaltrauch ca. 20–25 °C, Dauer ca. 60–80 Minuten.

Bei der Räucherdauer können nur Richtwerte angegeben werden. Die tatsächliche Dauer richtet sich nach Ihrem Geschmack. Weitere Infos über die Lake, Gewürze, Räucherdauer sowie viele einfache und tolle Rezepte finden Sie in unserem Räucherbuch auf der Seite 370.

Kalträucherschrank	KS 1	KS 2	KS 3
Inhalt/Nutzraum	330 Liter	550 Liter	700 Liter
Fleisch ca.	50–70 kg	120–130 kg	150–160 kg
Schwein	1/2	1	1 1/2
Kastenmaße B x T x H	61 x 51 x 171 cm	81 x 51 x 171 cm	101 x 51 x 171 cm
Gewicht	71 kg	86 kg	99 kg
Rauchrohr Ø	13 cm	13 cm	13 cm
Art.-Nr.	3/300490	3/300491	3/300492
Preis	€ 1.670,-	€ 2.190,-	€ 2.250,-

Kalträucherschrank	KS 4	KS 5	KS 6
Inhalt/Nutzraum	930 Liter	1110 Liter	1130 Liter
Fleisch ca.	200–250 kg	280–300 kg	310–320 kg
Schwein	2	3	3–4
Kastenmaße B x T x H	101 x 65 x 171 cm	111 x 71 x 171 cm	121 x 66 x 171 cm
Gewicht	112 kg	127 kg	143 kg
Rauchrohr Ø	13 cm	13 cm	13 cm
Art.-Nr.	3/300493	3/300494	3/300495
Preis	€ 2.890,-	€ 3.390,-	€ 3.890,-



Auf Wunsch auch mit seitlichem Anschlussstutzen für einen Raucherzeuger oder zum Anschluss an einen Hauskamin.
(Lieferzeit auf Anfrage)

Art.-Nr. 200521 **€ 130,-**

Ersatzthermometer & Thermostat



Ersatzthermometer

FS 1 bis FS 6

2/200575

€ 59,-



Zur nachträglichen Montage bei FS1 & FS2

Thermostat

FS 1 & FS 2

2/200562

€ 349,-



Räucherphorie

Dieser Sparbrand überzeugt durch das optimierte Design mit den umgelegten Drahtenden, der optimierte Maschenweite und der passgenauen Fertigung im Vergleich zu anderen günstigen Produkten – Räucherphorie steht für Premium!

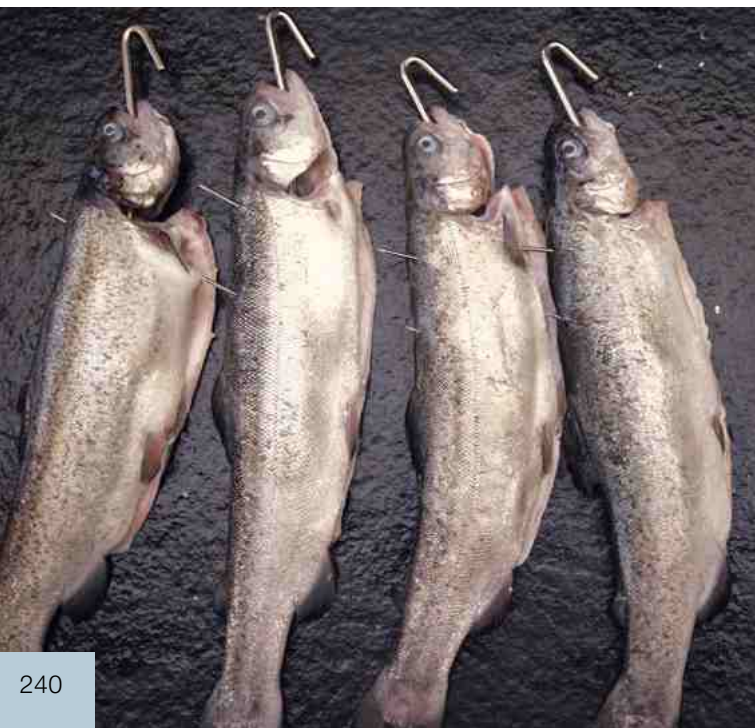
Der Kaltraucherzeuger ist aus hochwertigem Edelstahl gefertigt und für alle Räucheröfen, Grills oder Smoker geeignet. Auch im Holzbackofen einsetzbar.

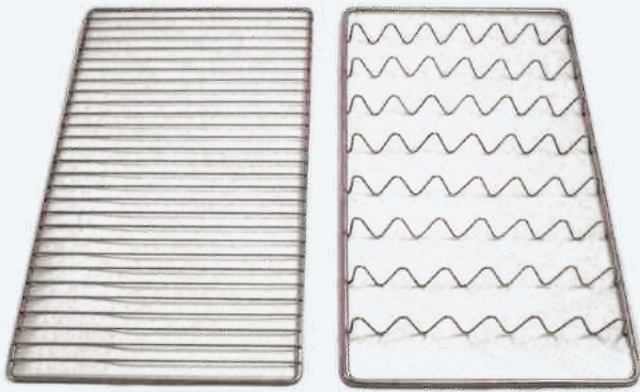
Material: 0,7 mm dickes Edelstahlgeflecht

Maße: Breite: 17,5 cm, Länge: 22,5 cm, Höhe 4,5 cm

3/303727

€ 28,-





Grillroste

Grillroste gerade: Für Fleisch z.B. Kassler etc. Grillroste geformt: Zum liegenden Räuchern gefüllter Fische.

Für Räucherschrank Typ	Grillrost	Art.-Nr.	Preis
FS 1 / FS 2	gerade, 39 x 33 cm	2/200563	€ 55,-
FS 1 / FS 2	geformt, 39 x 33 cm	2/200569	€ 61,-
FS 2/70	gerade, 59 x 33 cm	2/200565	€ 84,-
FS 2/70	geformt, 59 x 33 cm	2/200571	€ 82,-
FS 2/70 MAXI	gerade, 59 x 53 cm	2/201832	€ 89,-
FS 2/70 MAXI	geformt, 59 x 53 cm	2/201833	€ 95,-
Rauchhaus	gerade, 59 x 53 cm	2/201832	€ 89,-
Rauchhaus	geformt, 59 x 53 cm	2/201833	€ 95,-



Aufhängestangen

aus Holz für Räucherschranke. Ø 25 mm.

FS 1 / FS 2	39 cm	2/201630	€ 4,70
KS 1 / FS 2/70 / Maxi, Rauchh.	59 cm	2/201631	€ 5,20
KS 2	79 cm	2/201632	€ 6,20
KS 3 / KS 4	99 cm	2/201633	€ 6,90
KS 5	109 cm	2/201634	€ 7,90
KS 6	119 cm	2/201635	€ 7,90



Fleischhaken

Zum Aufhängen von Fleisch und Wurst

10 Fleischhaken	2/200498	€ 14,90
-----------------	----------	---------



Braten- und Räuchernetz

Ideal für Putenfilet, Gänsebrust oder auch Käse. Die Räucherware oben einfüllen, das Netz oben und unten verknoten und anschließend mit einem Fleischhaken in den Rauch hängen. Länge 5 m.

3/302323

€ 7,50



Dressiernadel

Ermöglicht die einfache Befestigung einer Schnur zum Fleischaufhängen. Auch zum Spicken von Rinderbraten bestens geeignet. Qualitätsnadel von Dick, gebogen 180 mm x 3 mm.

3/302291

€ 7,50





Räuchermehl

Für Heiß- und Kaltrauch. Ideal für Fisch, Schinken, Speck, Geflügel, Käse und vieles mehr. Mit dem Räuchern macht man Lebensmittel nicht nur besser haltbar, sondern verleiht ihnen auch ein wunderbares Aroma. Besonders mit Räuchermehl aus Buchenholz erhält man feinste Geschmacksnuancen. Kirschenholz dagegen betont eher die fruchtig-süßliche Note. Eine Spezialität sind Wacholderspäne mit ihrem unvergleichlichen Geschmack. Auch zum Grillen geeignet.

① Räuchermehl Buche	1 kg	3/303345	€ 3,50
Räuchermehl Buche (o. Abb.)	13 kg	3/091211	€ 26,90 (1 kg = € 2,06)
② Räuchermehl Kirsche	1 kg	3/303347	€ 7,90
③ Räuchermehl Wacholder	0,5 kg	3/303346	€ 6,50 (1 kg = € 13,-)

Räucheraroma: Räucherfix Gold

Verwendung: ca. 5 % dem Räuchermehl zugeben. Gibt dem Fisch ein herrliches Aroma und eine goldbraune Farbe. Inhalt 150 g, (1 kg = € 36,-)

Zutaten: Gewürze, Kräuter, Salz, Lactose, Weizenfasern.

Räucherfix Gold **3/300889** **€ 5,40**



Räuchergewürze Fischpfeffer:

Für ein unverwechselbares, würziges Aroma. In die Bauchhöhle des noch feuchten Fisches einstreuen. Inhalt 150 g (1 kg = € 43,33)

Zutaten: Gewürze, Geschmacksverstärker E 621, Zucker.

Fischpfeffer **3/300887** **€ 5,90**

Räuchergewürze Fischbeize:

Ausgesuchte Würzkomposition für Fisch. Inhalt 150 g (1 kg = € 37,33)

Zutaten: Gewürze, Dextrose, Salz, Lactose, Säureregulator E 262, ätherische Öle, Gewürzoleoresin.

Fischbeize **3/300888** **€ 4,90**



Gefüllter Fisch

Rezept aus dem Häussler Buch „Räuchern“

Zutaten:

6 Felchen, Saiblinge oder Forellen

Trockenlake:

1 EL Fischgewürz
2 EL Salz

Füllung:

sehr feine Zwiebelringe
Knoblauch
Petersilie
Dill
Thymian
kleiner Würfel Butter je Fisch

Zubereitung:

Nach dem Ausnehmen waschen Sie die Fische und lassen sie 2 bis 3 Stunden liegend trocknen.

Danach geht's ans Einreiben: mit Salz und Fischgewürz. Stellen Sie den Fisch 12 Stunden kalt, bevor Sie ihn mit Küchenpapier abreiben und mit der Bauchöffnung nach oben in einen V-Rost stellen. So gelagert lässt er sich gut mit Zutaten und Butterwürfeln füllen.

Wichtig: Bevor Sie die Fische in den Räucherschrank einschieben, streichen Sie diese auch von außen mit flüssiger Butter ein.

Räuchern:

Heizen Sie den Räucherschrank auf 90 °C vor und schieben Sie die Fische auf dem V-Rost in den Räucherschrank. Die Fische garen in etwa 10 bis 15 Minuten bei 90 – 100 °C.

Damit der Fisch die gewünschte Farbe und Geschmacksnote bekommt, geben Sie anschließend bei 60 – 70 °C für weitere 70 Minuten Sägemehl mit Lorbeerblättern und Wacholderbeeren in die Räucher- schublade.



Häussler Buch „Räuchern“

Ein Praxisbuch mit Spaß am „kulinarischen Erlebnis“! Veredeln Sie Rohes mit einfachsten Mitteln. Vom Schinken bis zum Käse. Hier finden Sie klassische Rezepte und Ideen für gewagte Kreationen. Für Ihren Einstieg haben wir die wichtigsten Grundlagen zum Räuchern auf den Punkt gebracht. Mit praktischen Anleitungen, unkompliziert und einfach nachzuvollziehen. 4. Auflage (überarbeitet) **Art.-Nr. 200923, € 7,-**





Getreidemühlen

Nutzen Sie die Kraft
des vollen Kornes



Getreidemühlen von Häussler Qualität aus Zirbelkieferholz

keine
mahlt
feiner



Selber mahlen: Volle Kontrolle über das eigene Mehl

Volles Korn, gesundes Brot

Bis vor hundert Jahren noch, verwendete man zum Backen und Kochen nichts anderes als das volle Korn. Vollkornmehl lässt sich aber nicht sonderlich lange lagern. Durch den ölhaltigen Keimling, sowie die Frucht- und Samenschale wird es mit der Zeit bitter. Also entfernte man diese Teile und machte das Mehl lager- und verkaufsfähig. Das Mehl wurde so seiner wertvollsten Stoffe beraubt. Im vollen Korn steckt alles, was der Körper braucht, um gesund und vital zu sein. Deshalb sollten wir nicht darauf verzichten. Mit einer eigenen Getreidemühle können Sie zu Hause ganz frisch mahlen und Ihr eigenes Mehl herstellen. Ein Traum für jeden, der gerne backt oder Wert auf wertvolle Müslis legt.

Vorteile der eigenen Getreidemühle:

- hochwertiges Eiweiß
- in den Randschichten befinden sich sehr wichtige Nährstoffe, Vitamine und Mineralstoffe
- hoher Anteil von wichtigen pflanzlichen Ballaststoffen, die für die Gewichtsreduzierung, den Stoffwechsel und die Verdauung wichtig sind
- Vollkornmehl hat bis zu 15 Prozent weniger Kalorien als Weißmehl
- breites Spektrum an Möglichkeiten: Weizen, Dinkel, Roggen, Kamut, Emmer, Einkorn, Gerste, Mais, Reis, Hirse, Buchweizen und bedingt auch ölhaltige Saaten
- Brot mit frisch gemahlenem Mehl hat ein wunderbares Aroma und schmeckt außergewöhnlich gut



Qualität aus Zirbelkieferholz

Die Gehäuse der Häussler Getreidemühlen sind aus wertvollem Zirbelkieferholz handgefertigt. Diese seltene Holzart wächst an der Waldgrenze in den Alpen. Die Zirbelkiefer kann bis zu 1.000 Jahre alt werden und hat ein sehr aromatisch duftendes Holz, das Schädlinge fernhalten soll. Mit der Zeit dunkelt das Holz nach und entfaltet seine volle Schönheit. Zusätzlich erhalten die Mühlengehäuse außen einen Schutzlack auf Wasserbasis. Eine Häussler Getreidemühle ist ein schönes und wertvolles Gerät von langer Lebensdauer.

Das schonende Mahlprinzip der alten Wassermühlen

Häussler Getreidemühlen arbeiten mit einem hochwertigen Steinmahlwerk aus Keramik und Korund. Der Stein ist extrem hart und dadurch nahezu verschleißfrei und selbstschärfend. Kein Hacken oder Schneiden – wie in vielen Küchenmaschinen üblich. Das Steinmahlwerk arbeitet langsam und zerreibt sehr schonend das volle Korn. Als Ergebnis erhalten Sie ein feines Vollkornmehl mit allen Vitamin-, Mineral- und Ballaststoffen, die im Getreide enthalten sind. Bestens geeignet für luftig-lockere Backwaren.

Stufenlos einstellen: keine mahlt feiner

Durch einfaches drehen des Mühlenkopfes legen Sie den Abstand der beiden Mahlsteine fest und bestimmen somit den Mahlgrad. So mahlen Sie je nach Bedarf und Geschmack vom allerfeinsten Vollkornmehl bis hin zum groben Schrot. Unsere Tests haben ergeben: Keine Mühle kann feineres Mehl mahlen als eine Häussler Mühle.

Starke Leistung und lange Lebensdauer

Die Häussler Getreidemühlen haben einen robusten und leistungsstarken Industriemotor, der nahezu wartungsfrei arbeitet. Ein starke Leistung und eine lange Lebensdauer sind dadurch garantiert.

Klein aber stark!

Die kleineren Mühlen Rosi, Tina, Erica und Paula sind nicht zu unterschätzen. Sie haben einen sehr leistungsfähigen Motor. Die Leistung beträgt 400 Watt und bietet eine souveräne Leistungsentfaltung.

Die großen Varianten

Die größeren Mühlen Molly und Molly-Kombi geben alles! Die verbauten Motoren arbeiten mit einer Leistung von 1.100 Watt.



Gleich mitbestellen:

Mehlschüssel aus Zirbelkieferholz

Ø 18 cm, Höhe 5,5 cm

3/302338

€ 36,-

Getreidemühle

TINA

Die Kleine mit der großen Leistung

Das Besondere an der Tina sieht man gleich: Die Form, das Holz. Unsere Tina ist eine verblüffend kleine Mühle mit mehr Kraft als jedes andere Modell in ihrer Größenklasse. Sie steckt in einem schlichten Gehäuse aus fein geschliffenem Erlenholz, welches mit Leinöl eingelassen und feucht abwischbar ist. Mit ihrem 9 cm Stein schafft Sie alles – kuchenfeines Vollkornmehl und auch grober Schrot. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Steindurchmesser	9 cm
Leistung Feinschrot	4 – 6 kg/h
Maße B x T x H	20 x 22 x 30 cm
Gewicht	6,3 kg
Trichtereinhalt	600 g
Industriemotor	230 V / 0,4 kW
Steinumdrehungen/min.	1.300
1/302483	€ 460,-*

* Preis ohne Schale, Schalen auf Seite 256

Getreidemühle

ROSI

Die Formschöne mit Komfort

Die Rosi präsentiert sich formschön und handlich klein, hat aber mit ihrem 9 cm Stein eine beachtliche Leistung von 4 bis 6 kg feinem Schrot in der Stunde. Der Feinheitsgrad wird durch die Drehung des Mühlenkopfes eingestellt. Die Rosi ist geeignet für jede Familie und passt durch die runde Form in nahezu jede Küche. Durch ihr Gehäuse aus Zirbelkiefer wirkt sie milbenabweisend und duftet angenehm nach Kiefernholz. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Steindurchmesser	9 cm
Leistung Feinschrot	4 – 6 kg/h
Maße B x T x H	20,5 x 25,5 x 32 cm
Gewicht	6,5 kg
Trichtereinhalt	1.000 g
Industriemotor	230 V / 0,4 kW
Steinumdrehungen/min.	1.300
3/400001	€ 660,-*

* Preis ohne Schale, Schalen auf Seite 256



TESTSIEGER
ETM TESTMAGAZIN
Häussler
 Tina
SEHR GUT 94,8 %
 Vergleichstest
 4 elektrische
 Getreidemühlen 02/2024
 4 x sehr gut
 www.etm-testmagazin.de

Getreidemühle

ERICA

Ein Klassiker mit Atmosphäre

Die Erica ist die im typischen Mühlenstil gebaute klassische Getreidemühle. Mit ihrem 10 cm Mahlstein aus Edelkorund mahlt sie 6 bis 10 kg feinsten Schrot in der Stunde. An gröberem Schrot, z. B. für das Frischkornmüsli, schafft sie die mehrfache Menge. Daher ist unsere Erica die ideale Mühle für die mittlere bis große Familie. Wie alle Häussler Mühlen verfügt auch die Erica über einen exzellenten Mahlfeinheitsgrad. Ihr Gehäuse aus Zirbelholz schafft nicht nur Atmosphäre – es duftet auch herrlich nach Kiefernholz und hat milbenabweisende Eigenschaften. Öffnen lässt sie sich durch einfaches Abdrehen des Trichters, an dem auch der Feinheitsgrad eingestellt wird. Eine integrierte Kindersicherung verhindert das Anlaufen des Motors bei geöffneter Mahlkammer. Die im Lieferumfang enthaltene Zirbelholzschüssel fasst bis zu 1 kg Mehl und kann im Trichter aufbewahrt werden. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Mahlgrad mit Feststellknopf einstellbar.



Steinmahlwerk aus Keramik und Korund



Steindurchmesser	10 cm
Leistung Feinschrot	6 – 10 kg/h
Maße B x T x H	24 x 28 x 35,5 cm
Gewicht	8 kg
Trichtereinhalt	1.500 g
Industriemotor	230 V / 0,4 kW
Steinumdrehungen/min.	1.300
3/400179	€ 820,-*

* Preis ohne Schale, Schalen auf Seite 256

Kombimühle

PAULA

Zwei auf einen Streich: Mahlen und Flocken

Unsere Paula vereint gleich zwei wunderbare Eigenschaften: das Flocken und das Mahlen. Und das bei geringem Platzbedarf. Mit dem Mahlkomfort der Rosi ausgestattet und zusätzlichem Motor für das Quetschwerk können Sie, nacheinander oder gleichzeitig, in der Stunde 4 bis 6 kg feinsten Schrot mahlen und 4 kg Vollkornflocken (Hafer, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Leinsamen u.v.m) quetschen. Das Flockwerk lässt sich einfach herausnehmen und kann bei Bedarf sogar in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gehäuse ist wie bei allen unseren Zirbelkiefermühlen mit Wasserlack behandelt und durch seinen leicht ätherischen Duft milbenabweisend. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Der Mahlgrad ist stufenlos einstellbar.



Das Quetschwerk



ETM TESTMAGAZIN · URTEIL	
Hausler Paula (Zirbelkiefer)	
GUT	90,3 %
Im Test: 8 Kormühlen Testurteile: 1x sehr gut, 7x gut www.etm-testmagazin.de	
Heft 09/2015	

Steindurchmesser	9 cm
Leistung Feinschrot	4 – 6 kg/h
Maße B x T x H	31 x 24,5 x 34,5 cm
Gewicht	11,2 kg
Trichterinhalt	1.000 g
Industriemotor	230 V / 0,4 kW
Steinumdrungen/min.	1.300
Integrierte Flockenquetsche	
Quetschleistung	80 g/min.
Trichterfüllmenge	120 g
Industriemotor	230 V / 0,24 kW
1/302484	€ 930,-*

* Preis ohne Schale, Schalen auf Seite 256



Dinkel- Vollkornbrot

Zutaten für 5 Stück à 630 g:

Vorteig:

500 g Dinkelvollkornmehl
ca. 500 g Wasser
10 g Hefe

Autolyse Teig:

1.000 g Dinkelvollkornmehl
350 g Classic Mischung
(Leinsaat, Sonnenblumenkerne, Sesam)
30 g Salz
30 g Apfelessig
30 g Honig
ca. 600 – 700 g Wasser

ca. 3.170 g Gesamtteig

Zubereitung:

Vorteig:

Die Zutaten für den Vorteig mit einem Kochlöffel gut verrühren und für ca. 4 – 5 Stunden reifen lassen.

Autolyse Teig:

Den Autolyse Teig mit der Teigknetmaschine Minuten kneten (siehe Knetzeiten).

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	7 Minuten
2-Gang Maschine:	4 Minuten langsam 3 Minuten schnell
NOVA:	5 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend für 4 – 5 Stunden quellen lassen. Den Vorteig zum Autolyse Teig dazu geben und für weitere 5 Minuten gut auskneten. Eventuell kann noch Wasser dazugegeben werden. Dann den Teig 30 – 45 Minuten ruhen lassen und zu 630 g Broten ausformen. Diese 30 – 45 Minuten gehen lassen und anschließend nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: 45 – 50 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 280 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: 45 – 50 Minuten



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 250 °C 10 Minuten
Dann: 210 °C 35 – 40 Minuten

Getreidemühle

MOLLY

Die Starke unter den Schönen

Hier mahlen die Profis! Die Molly ist mit einer Leistung bis zu 20 kg Feinschrot in der Stunde die leistungsstarke Mühle für den größeren Haushalt und Vermarkter. Mit einem Gewicht von 22,5 kg und dem starken Industriemotor ist die Molly ein absolut robustes Qualitätsgerät. Sie ist aus hochwertigem, milbenabweisendem Zirbelholz. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Steindurchmesser	15 cm
Leistung Feinschrot	15 – 20 kg/h
Maße B x T x H	31 x 37 x 55 cm
Gewicht	22,5 kg
Trichterinhalt	3.000 g
Industriemotor	230 V / 1,1 kW
Steinumdrrehungen/min.	890
3/301444	€ 2.090,-*

* Preis ohne Schale, Schalen auf Seite 256



Kamut

Kamut ist eine alte Kulturform des Hartweizens, vor etwa 6.000 Jahren hervorgegangen aus dem wilden Emmer. Kamut bedeutet auf ägyptisch „Seele der Erde“. Das Kamutkorn ist doppelt so groß wie ein Weizenkorn und von glasig gelblicher Farbe. Kamut ist ein echter Allrounder und kann zum Kochen, Backen und Nudeln machen verwendet werden. Er verleiht einen milden, nussigen Geschmack und selbst „Vollkornmuffel“ sind von der leichten, lockeren Konsistenz und der hellen Farbe begeistert.

1 kg-Packung

1/302977

€ 6,90

Weitere Getreidesorten und Saaten finden Sie ab Seite 358.



Getreidemühle

MOLLY-KOMBI

Starke Kombination: Mahlen und Sieben mit einer Maschine

Die Siebmühle Molly-Kombi ist die perfekte Kombination aus der Getreidemühle Molly und einer leistungsstarken Siebmaschine. So mahlt die Molly-Kombi bis zu 20 kg Feinschrot in der Stunde (auf Wunsch auch ohne auszusieben) und trennt das Gemahlene sofort in Mehl, Gries und Kleie. Mit einem Handgriff erhalten Sie die getrennten, sortierten Mahlprodukte, ideal zur schnellen Weiterverarbeitung. Im Lieferumfang ist ein zweiter Satz Siebe enthalten. Fordern Sie eine Mahlprobe bei uns an.

Steindurchmesser	15 cm
Leistung Feinschrot	15 – 20 kg/h
Maße B x T x H	110 x 40 x 96 cm
Gewicht	46 kg
Trichterinhalt	3.000 g
Industriemotor Mühle	230 V / 1,1 kW
Siebmotor	230 V / 0,55 kW
Steinumdrehungen/min.	890
Inhalt Mehl pro Mehlbox	3 kg
Ersatzsieb fein/mittel/grob	je € 119,-
3/301445	€ 3.950,-



Flockenquetsche

MAX

Für den gewerblichen Einsatz

Für Hofläden, Reformhäuser und Bioläden, Hotels, Backstuben und Cafés ist er ideal, unser neuer elektrischer Flocker Max. Unser Max ist ein echtes Kraftpaket. Mit seinen Edelstahlwalzen quetscht er spielend leicht bis zu 30 kg Getreide pro Stunde. Die Quetschwalzen sind stufenlos von fein bis grob einstellbar. Flocker Max kann nicht nur Hafer geschmeidig quetschen, auch viele andere Arten von Getreide, wie Dinkel, Weizen, Roggen, Emmer und Einkorn. Auch Saaten wie Leinsamen, Sesam und Mohn, sowie Gewürze, z. B. Fenchel, Kümmel oder Koriander können verarbeitet werden.

Maße B x T x H (mit Trichter)	32 x 42 x 74 cm
Gewicht	39 kg
Quetschleistung	30 kg/h
Trichterfüllmenge	6 kg
Industriemotor	230 V / 0,75 kW
Quetschwalzen	Ø 5 cm, 3,8 cm breit
Quetschwalzen-Drehzahl	59 U/min
1/302480	€ 3.150,-*

* Preis ohne Schale, Schalen auf Seite 256



Gleich mitbestellen:

Edelstahlschütte

Maße B x T x H:
22 x 28,5 x 20 cm

1/302481 € 140,-



Flockenquetsche

BETTY

Müsli mit frischen Kornflocken, Flocken als Suppen- einlage, in Bratlingen, in Vollwertgebäck oder einfach als Nascherei – Kornflocken schmecken gut und sind gesund. Mit der robusten und formschönen Flockenquetsche Betty quetschen Sie sich Ihre Flocken jeden Tag wieder frisch. Die Quetschwalzen sind aus Edelstahl gefertigt und stufenlos von grob bis fein einstellbar. Es können alle Getreidearten sowie ölhaltige Saaten gequetscht werden.

Maße B x T x H	12 x 13 x 27 cm
Trichtereinhalt Hafer	125 g
Gewicht	2 kg
3/400181	€ 245,-*

* Preis ohne Schale, Schalen auf Seite 256



Befestigung an jeder Tischplatte möglich



Gleich mitbestellen:

Mehlschüssel aus Zirbelkieferholz
 Ø 16 cm, Höhe 5,5 cm
3/302339 € 33,-



Mohnmühle

M7

Für ölhaltige und trockene Saaten

Sie lieben frischen, saftigen Mohn-Streuselkuchen? Ein besonderer Genuss mit dem intensiven Aroma frischgemahlener Mohnkörnchen! Aber auch Leinsamen und andere ölhaltige und trockene Saaten quetscht die Mohnmühle M7. Gehäuse, Trichter und Mahlwerk aus Edelstahl.

Maße B x T x H	7,5 x 18 x 24 cm
Gewicht	1,5 kg
3/301440	€ 76,-

Getreidemühlen Zubehör

Hier finden Sie Zubehör in Profiqualität passend zu unseren Getreidemühlen, sowie alles rund um das Thema Mahlen.



Unbegrenzt erweiterbar!

Getreidesilo

So bleibt Ihr Getreide frisch!

Getreide sollte immer trocken und kühl gelagert werden. Aber genauso wichtig ist die regelmäßige Bewegung im Korn, um es zu durchlüften. Dies geschieht bei diesem Silo automatisch beim Auslassen des Getreides. Das Getreidesilo ist aus Zirbelkieferholz gefertigt. Diesem wird die Eigenschaft zugesprochen, auf Grund seines Harzduftes Mehlschädlinge fernzuhalten. Das Silo ist außen mit Wasserlack behandelt. Durch das Baukastensystem sind diese Silos optisch schön und unbegrenzt erweiterbar. Zur Befestigung an der Wand.

Fassungsvermögen	5 kg Getreide
Gewicht	2,3 kg
Maße B x T x H	18 x 14 x 50 cm
3/300667	€ 139,-



In 8 Größen erhältlich!

Zirbelkieferholzschüsseln

Vielseitig nutzbar und natürlich schön: Schüsseln aus unbehandeltem Zirbelkieferholz, aus einem Stück gedrechselt. Für Mehl, Obst, Nüsse u.v.m.

Ø	Höhe	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
16 cm	5,5 cm	200 g	3/302339	€ 33,00
16 cm	7 cm	250 g	3/300647	€ 42,00
18 cm	5,5 cm	250 g	3/302338	€ 36,00
20 cm	7 cm	300 g	3/300648	€ 48,00
25 cm	7 cm	500 g	3/300649	€ 62,00
30 cm	7 cm	600 g	3/300650	€ 77,00
35 cm	7 cm	800 g	3/300651	€ 110,00
40 cm	7 cm	1300 g	3/300652	€ 129,00



1 Getreidefässer

2 Mehlsiebset

3 Getreideschaufeln

Verschiedene Größen erhältlich!

1 Getreidefässer

So bewahren Sie Lebensmittel trocken und lange auf.

Aus edlem Zirbelkieferholz. Für Getreide, Mehl und vieles mehr! Innen naturbelassen, außen mit Zirbellack behandelt. Zirbelkieferholz wird die Eigenschaft zugesprochen, aufgrund seines Duftes Mehlschädlinge fernzuhalten.

Inhalt	Ø / Höhe	Art.-Nr.	Preis
1,0 kg	16,5 cm / 19 cm	3/300658	€ 69,00
1,5 kg	16,5 cm / 22 cm	3/300659	€ 75,00
2,0 kg	16,5 cm / 25 cm	3/300660	€ 82,00
5,0 kg	25 cm / 29 cm	3/300661	€ 122,00

2 Mehlsiebset 2-teilig

Aus Holz. Trennt Vollkornmehl in nur einem Arbeitsgang zu feinem Mehl, Grieß und Kleie. Dazu einfach beide Siebe ineinander stellen und oben das Vollkornmehl einfüllen. Im oberen Sieb bleibt die grobe Kleie, im unteren Sieb der Grieß und unten fällt das feine Mehl heraus. Durchmesser: 21 cm (Maschenweite 0,35 mm) und 18,5 cm (Maschenweite 1,1 mm)

3/303004

€ 29,90

3 Getreideschaufeln

Aus naturbelassenem Holz. Zum Abmessen von Getreide, Flocken und Mehl.

Form	L x B x H	Art.-Nr.	Preis
klein rund	14,5 x 4 x 3 cm	3/300653	€ 4,90
mittel rund	18 x 5,5 x 4 cm	3/300856	€ 9,90

4 Mehlsiebe aus Edelstahl

Feines Gewebe mit Bodenabstand. Mit Aufhängering. In vier Größen erhältlich.



Ø	Maschenweite	Art.-Nr.	Preis
16 cm	0,64 mm	3/301874	€ 16,50
22 cm	1,28 mm	3/301875	€ 24,60
25 cm	1,28 mm	3/301876	€ 31,90
30 cm	1,28 mm	3/301877	€ 39,90

Getreidemühlen Großgeräte

HM-Serie

Schön und leistungsstark

Aus einer schönen Materialkombination aus Zirbelkieferholz und Edelstahl. Der Edelstahlrohrrahmen ist stabil und verwindungsfrei sowie unempfindlich gegenüber Luftfeuchtigkeit. Das Mühlengehäuse sowie die Siebanlage aus Zirbelholz bilden bei Temperaturschwankungen kein Schwitzwasser und Schimmelbildung wird vermieden. Der Mahlstein läuft sichtbar hinter Glas – ein echter Blickfang, welcher die Mühlen auch interessant für die Aufstellung im Verkauf macht. Alle Mühlen besitzen eine patentierte Zulaufdosierung mit Zwangsführung, mit welcher die Körnerzufuhr stufenlos geregelt werden kann. Feinste Mahlqualität ist garantiert.

HM 30 P

Eine leistungsstarke Mühle für den Vermarkter.

Steindurchmesser	30 cm
Leistung Feinschrot ca.	20 kg/h
Maße B x T x H	70 x 80 x 98 cm
Füllmenge Trichter	15 kg
Motor	400 V / 1,1 kW
Steinumdrehungen/min	380
Gewicht	74 kg
2/201449	€ 5.250,-



Kombimaschine Siebmühle HM 30 P-KOMBI

Getreidemühle HM 30 P kombiniert mit Mehlsiebmaschine HSM 30. Mehl wird getrennt in Mehl, Grieß und Kleie. Technische Daten der Mühle siehe oben.

Maße über alles B x T x H	165 x 80 x 142 cm
Siebmaschine Gesamtgewicht	159 kg
Inhalt Mehl pro Mehlbox	13 kg
Motorleistung Mehlsiebmaschine	400 V / 0,37 kW
2/201455	€ 11.200,-

Gewerbliche Getreidemühlen



Für gewerbliche Einsätze führen wir auch größere Getreidemühlen im Programm – für Backstuben, Direktvermarkter oder auch für die gläserne Backstube.

Hier Impressionen aus unserem Gewerbesortiment:

Getreidemühlen/Kombimühlen

Extrem stabil ausgeführt aus Zirbelkieferholz und Edelstahl. Mit einer Kombimühle kann zum Mahlen zusätzlich gesiebt werden.

Modell	Stein Ø	ca. Leistung Feinschrot
HM 40 P	Porzellan, 40 cm	30 kg/h
HM 50 P	Porzellan, 50 cm	70 kg/h
HM 70 N	Naxos, 70 cm	100 kg/h
HM 100 N	Naxos, 100 cm	140 kg/h
HM 120 N	Naxos, 120 cm	180 kg/h
HM 150 N	Naxos, 150 cm	320 kg/h
HM 40 P-Kombi	Porzellan, 40 cm	30 kg/h
HM 50 P-Kombi	Porzellan, 50 cm	70 kg/h
HM 70 N-Kombi	Naxos, 70 cm	100 kg/h

Getreidemühlen mit Siebanlage

Modelle	Stein Ø	ca. Leistung Feinschrot
HM 100 N Kombi	Naxos, 100 cm	140 kg/h
HM 120 N Kombi	Naxos, 120 cm	180 kg/h
HM 150 N Kombi	Naxos, 150 cm	320 kg/h



Sie interessieren sich für gewerbliche Getreidemühlen?

Wir beraten Sie gerne.



07371/9377-0





Profizubehör

Freude am
Backen und
Kochen





Brot- und Pizzaschieber, groß, aus Buchenholz

Altbewährt und meistgekauft! Für größere Backöfen ab einer Ofentiefe von ca. 60–145 cm. Die Holzstiele können auf die passende Länge abgesägt werden. Die Holzflächen sind aus einem Stück gefertigt und dadurch hitzeunempfindlich und sehr stabil.

1 oval	40 x 28 cm	175 cm	3/300697	€ 74,-
oval*	40 x 28 cm	280 cm	3/302151	€ 105,-
2 oval	35 x 22 cm	140 cm	3/300730	€ 72,-
3 rechteckig	40 x 20 cm	175 cm	3/300699	€ 68,-
4 rechteckig	40 x 25 cm	175 cm	3/300700	€ 74,-
5 rechteckig	50 x 30 cm	175 cm	3/300701	€ 106,-

* Achtung: Diese Länge kann nicht versendet werden.



Unsere hochwertigen Brot- und Pizzaschieber sind ein Muss zu jedem Holz- und Elektro-Steinbackofen und die idealen Helfer beim Brot- und Pizzabacken.

Brot- und Pizzaschieber, klein

Aus einem Stück gefertigt. Ideal für kleinere Backöfen wie Mono, Primus und herkömmliche Haushaltsbacköfen. Aus Buchen- oder Pappelholz. Der Backschieber aus Pappelholz ist ein spezieller Pizzaschieber aus leichtem Holz. Auch voll beladen ist dieser Schieber immer noch leicht zu tragen. Mit Griff 60 cm lang.

1 18 cm breit	Buchenholz	3/300694	€ 48,-
2 23 cm breit	Buchenholz	3/300695	€ 52,-
3 35 cm breit	Pappelholz	3/300986	€ 78,-

Hand-
schieber



Pizzaschieber extra flach

Gewicht 0,8 kg. Aus Aluminium. Stiellänge 184 cm.

Rund	Ø 32 cm	184 cm	3/300858	€ 109,90
Eckig	32 x 32 cm	184 cm	3/300857	€ 109,90

Pizzaschieber Aluminium

32 x 35 cm. Ein echtes Leichtgewicht mit nur 0,5 kg aus Aluminium! Stiellänge 35 cm.

3/300859 € 68,-



NEU

Pizzaschieber perforiert

Der Pizzaschieber "Evoluzione" vereint innovative Merkmale für eine optimierte Pizzaback-Erfahrung. Mit einer perforierten Schieberfläche von 33 x 33 cm bietet er die perfekte Balance zwischen Größe und Handhabung. Die perforierte Schieberfläche reduziert die Bildung von verbrannten Rückständen auf Stein. Die "Evoluzione"-Linie präsentiert sich als exklusive Produktserie, die durch ihre durchdachte Konstruktion, ihr leichtes Design und hochwertige Materialien herausragt.

Grifflänge: 30 cm	Gesamtlänge: 66 cm	3/301616	€ 145,-
Grifflänge: 60 cm	Gesamtlänge: 96 cm	3/301617	€ 149,-
Grifflänge: 150 cm	Gesamtlänge: 186 cm	3/301618	€ 169,-



Mit kurzem oder
langem Griff



Baguette- und Kuchenschieber

Aus Aluminium mit Aufhängeloch. Auch für Rouladen geeignet. In 2 Größen erhältlich. Stärke: 1,5 mm.

43 x 10 cm	MONO	2/303136	€ 14,90
59 x 13 cm	PRIMUS	2/303137	€ 17,90

Back- und Nudelbrett

Aus unbehandeltem Schwarzwaldtannenholz. Mit Hartholzkanten. Auf dem Brett lassen sich die Teiglinge einfach zum Ofen in Haus oder Garten „transportieren“. Auch sind Holzbretter laut Stiftung Warentest hygienischer als Plastikbretter.

56 x 77 cm ohne Anschlag	4,7 kg	3/300982	€ 72,-
① 48 x 68 cm	4,0 kg	3/300691	€ 82,-
② 56 x 77 cm	4,7 kg	3/300692	€ 92,-
③ 64 x 84 cm	6,2 kg	3/300693	€ 110,-

ohne Anschlag ist nicht abgebildet



Back- und Servierbretter rund

Hochwertige Servierbretter aus naturbelassenem Fichtenholz. Eine eingearbeitete Gratleiste aus Hartholz verhindert den Verzug des Brettes. Für stilechtes und rustikales Servieren von Pizzen, Brot, Zopf, Wurst- und Käseplatten.

① 35 cm	0,9 kg	3/300687	€ 52,-
② 45 cm	1,5 kg	3/300688	€ 59,-



Für „genetztes“ Brot



Einnetzschüssel

Ideal für weiche Teige: Kein Formen notwendig. Schüssel in Wasser tauchen, Teig in die „benetzte“ Schüssel geben und Oberfläche bemehlen (später Brotboden), einfach in den Ofen stürzen. Für glatte, glänzende Brote. Ø 18 cm. Länge mit Stiel 150 cm. 1,5 l Wasser.

Einnetzschüssel mit Stiel	3/300705	€ 98,-
Einnetzschüssel ohne Stiel	3/301881	€ 90,-

Für Knauzen



Knauzenschießer

Für original schwäbische Knauzen – herzhafte, rustikale Brötchen in urtypischer Form. Schießer in Wasser tauchen, mit nassen Händen kleine Teigportionen abklemmen und in den Schießer geben. Streumehl darüber streuen und in den Ofen kippen. Schießer aus einem Stück Lindenhholz gedrechselt. Teigmulde Ø ca. 7 cm.

Mit kurzem Stiel (Länge ca. 51 cm)	3/302197	€ 55,-
Mit langem Stiel (Länge ca. 136 cm)	3/302198	€ 58,-

Rezept aus dem
Häussler Buch
„Unser täglich
Brot Band 2“

Dinkelkruste

Zutaten für 4 Stück à 870 g:

Vorteig:

300 g Dinkelmehl 1050
240 g Wasser
3 g Hefe

Brühstück:

100 g Roggenmehl 1150
400 g Wasser (80 °C)
5 g Salz

Hauptteig:

543 g Vorteig
505 g Brühstück
500 g Roggenmehl 1150
1100 g Dinkelmehl 1050
35 g Salz
35 g Hefe
70 g Sonnenblumenöl
40 g Apfelessig
ca. 750 g Wasser

ca. 3.600 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 26 °C

Zubereitung:

Vorteig: Die Zutaten für den Vorteig vermengen und über Nacht (ca. 20 Stunden) bei Raumtemperatur stehen lassen.

Brühstück: Ebenso die Zutaten für das Brühstück vermengen und im Kühlschrank über Nacht quellen lassen.

Hauptteig: Am nächsten Tag Vorteig, Brühstück und die Zutaten für den Hauptteig in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	7 – 8 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 2 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Danach den Teig für 75 Minuten ruhen lassen.

Anschließend den Teig in 4 je 870 g schwere Portionen abwägen und mit Roggenmehl rundwirken. Mit dem Schluss nach unten in Gärkörbe geben und 30 Minuten gehen lassen.

Nach der Teigruhe die Brote aus den Körben auf einen bemehlten Backschiebe stürzen, einschießen und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: ca. 55 – 60 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 280 °C
Unterhitze: 190 °C
Backzeit: ca. 55 – 60 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 240 °C 10 Minuten
Dann: 210 °C 45 – 50 Minuten

Reifen & Formen

- Handarbeit
- Naturbelassen
- Ungebleicht

Gärkörbchen

Vielfältige Gärformen, ideal für weiche Teige. In den Körbchen geht selbst weicher Teig zur schönen Form und die Kruste des Brotes erhält eine schöne Verzierung. Auch als dekorative Brotkörbchen verwendbar. So einfach geht's: Nach dem Gärprozess den ausgeformten Brotteigling in den bemehlten Korb setzen, ca. 5–10 Minuten gehen lassen. Teigling aus dem Korb auf einen Backschieber stürzen und ohne Korb in den Ofen schieben. Reinigung: Körbchen einfach ausklopfen. Bei stärkerer Verschmutzung in warmem Wasser einweichen und ausbürsten. Zum Trocknen einzeln in einem warmen Raum auslegen.

		Weizenteige*	Roggenteige*		
1	rund	Ø 18 cm	500 g	600 g	3/300678 € 16,00
	rund	Ø 20 cm**	600 g	800 g	3/301606 € 17,00
2	rund	Ø 22 cm	850 g	1.000 g	3/300679 € 18,50
3	rund	Ø 24 cm	950 g	1.200 g	3/300680 € 20,00
4	rund	Ø 26 cm	1.200 g	1.500 g	3/300681 € 21,50
5	rund	Ø 28 cm	1.500 g	1.800 g	3/300682 € 24,50
6	rund	Ø 32 cm	1.800 g	2.400 g	3/301453 € 27,50
7	rund	Ø 35 cm	2.400 g	3.000 g	3/301454 € 29,00
8	oval	25 x 16 cm	850 g	1.000 g	3/300683 € 18,50
9	lang	32 x 13 cm	950 g	1.200 g	3/300684 € 21,00
10	lang	38 x 13 cm	1.200 g	1.500 g	3/300685 € 25,00
11	Ringform	Ø 26 cm	850 g	1.000 g	3/301455 € 30,00

*Circa-Angaben der Teigeinlage ** Sondergröße solange Vorrat reicht



Gärkorbbezug

Passt perfekt auf die Gärkörbchen und Holzschliff-Formen.

klein (bis Ø 26 cm)	3/300791	€ 3,80
groß (ab Ø 26 cm)	3/300792	€ 4,90



**Nicht zum Backen
geeignet, nur zur
Gärung des Teiges
benutzen.**

Holzschliff-Formen

Gute Wärmespeicherung und Feuchtigkeitsaufnahme erleichtert die Gärung. Naturprodukt aus frischem Fichtenholz, frei von chemischen Zusätzen. Alle anderen Holzbestandteile bleiben erhalten, deshalb leichte gelb-bräunliche Verfärbungen, die kein Mangel sind. Ohne Vorbehandlung sofort einsatzbereit. Nach der Gärung ist die Form feucht, da sie dem Teig Wasser entzogen hat. Vor der Aufbewahrung an

einem warmen und durchlüfteten Ort einzeln trocknen, um Schimmelbildung sicher zu vermeiden. Dazu lässt sich z.B. die Restwärme des Ofens nutzen.

Reinigung: Nur trocken reinigen! Bürsten Sie die Form (wenn nötig) mit einer Bürste aus. Getrocknete und gereinigte Formen können bedenkenlos ineinander gestapelt und platzsparend aufbewahrt werden. Der Lagerort sollte ausreichend belüftet sein.

		Weizenteige*	Roggenteige*		
1	rund glatt	Ø 18 cm	500 g	600 g	3/300779 € 12,90
2	rund gerillt	Ø 18 cm	500 g	600 g	3/300780 € 12,90
	glatt lang oval	23 x 12 x 7 cm	550 g	650 g	3/300781 € 12,90
3	gerillt lang oval	23 x 12 x 7 cm	550 g	650 g	3/300782 € 12,90
	rund glatt	Ø 23 cm	900 g	1.050 g	3/300785 € 12,90
	rund Sonne	Ø 22 cm	850 g	1.000 g	3/300786 € 13,50
4	rund Sonnenblume	Ø 22 cm	850 g	1.000 g	3/300789 € 13,50
5	rund gerillt	Ø 22 cm	850 g	1.000 g	3/300790 € 13,50
	rund Waffel	Ø 22 cm	850 g	1.000 g	3/300805 € 13,50
6	eckig Ähre	25 x 13 x 7 cm	750 g	900 g	3/300806 € 14,50
7	lang oval Waffel	31 x 13,5 x 7 cm	900 g	1.100 g	3/300808 € 13,90

*Circa-Angaben der **Teigeinlage**



Gärkorbbürste

Durch die gebogene Formgebung lassen sich die Gärkörbchen und Holzschliff-Formen mit dieser Bürste optimal reinigen. Speziell für die Trockenreinigung. Mehlrückstände können einfach ausgebürstet werden.

3/303843

€ 12,90



Gärboxen für Teiglinge

Aus hochwertigem Kunststoff. Zur Stückgare Ihrer Teiglinge für Pizzen, Dinetten, Flammkuchen und Brötchen. Teiglinge ausformen und einfach in die bemehlte Box setzen. Die Teiglinge mit einer Gärfolie abdecken. Oder Boxen übereinander stapeln. Die Box kann mit heißem Wasser leicht gereinigt werden. Außenmaß: 58 x 39 x 5 cm. Gewicht: 0,9 kg

klein 29 x 39 x 6 cm	2/303723	€ 14,90
groß 58 x 39 x 5 cm	2/302902	€ 20,90



Die kleinere Variante der Gärbox ist sehr **platzsparend** und ist perfekt für die Gare von **weniger Teiglingen**. Mit ihrem Maß passt sie perfekt in einen **haushaltsüblichen Kühlschrank**.



Passend für
Haushalts-
kühlschränke

Gärfolien

Zum Abdecken oder Einrollen für die Stückgare Ihres Teiges. Ideal für Teige, die ausgeformt eine lange Gare benötigen. Die Zusammensetzung aus hochwertigster Folie und weichem Tüll hält Ihre Teiglinge lange frisch und verhindert ein Austrocknen und Ankleben des Teiges. Bei sorgsamem Umgang haben Sie lange Jahre Freude mit diesem kleinen Helfer. Kontakt mit Temperaturen über 80 °C vermeiden. Die ausgeformten Teiglinge mit etwas Mehl bestäuben und mit der Folie möglichst luftdicht abdecken. Dabei kommt die Tüllseite auf den Teig. Die Gärfolie kann in der Waschmaschine bei 30 °C gewaschen werden.

klein 46 x 40 cm	1/303733	€ 11,80
mittel 46 x 66 cm	1/302942	€ 12,50
groß 70 x 106 cm	1/302945	€ 15,90



Passend für die kleine Gärbox

Gärbox-Einleger

Passend für die Häussler-Gärboxen (58 x 39 cm). Diese idealen Helfer beim Backen werden in die Gärbox eingelegt, damit die Brötchen-Teiglinge nicht am Boden kleben bleiben. Wichtig: Nach Gebrauch einfach feucht abwischen und an der Luft trocknen lassen. 5 Stück. Aus Schaumfolie.

3/303130

€ 4,95



Reifung

Teigwannen mit Deckel

Hervorragend geeignet für lange, kühle Teigreifung für Baguetteteige, Seelenteige u.v.m. Die Teigwanne ist stapelbar und aus lebensmittelechtem PP. Durch das praktische Maß von 40 x 30 cm passt die Wanne in jeden Kühlschrank.

Teigwanne klein: Zur Lagerung von Teig aus bis zu 1 kg Mehl. Der Deckel verschließt die Wanne wahlweise nahezu luftdicht, bzw. umgedreht mit umlaufendem Luftschlitz. Inhalt 5 Liter, 40 x 30 x 10,5 cm, 700 g.

Teigwanne klein, 5 Liter 1/303319 € 27,90

Teigwanne groß: Zur Lagerung von Teig aus 2 kg Mehl. Inhalt 13 Liter, 40 x 30 x 16,5 cm, 1.300 g

Teigwanne groß, 13 Liter 1/303324 € 29,90

Teigwanne XXL: Zur Lagerung von Teig aus 3 kg Mehl. Inhalt 23 Liter, 46 x 32,8 x 20,2 cm, 1.660 g

Teigwanne XXL, 23 Liter 1/304093 € 49,90



Französisches Bäckerleinen

Das Tuch leicht mit Mehl bestäuben, die ausgeformten Teiglinge zwischen den Falten platzieren und gehen lassen. Nach der Anwendung austrocknen lassen und abklopfen. Gelegentliches Waschen bei 30 °C ohne Weichspülerzugabe möglich (Größenschwund ca. 10%). Mit Häussler-Logo.

60 x 100 cm 3/303318 € 19,80



Gärtücher

Ideal zum Reifen von weichen Teiglingen für Brötchen, Baguettes oder Broten. Das Spezialtuch stabilisiert den Teig während der Gare und vermeidet Feuchtigkeitsverlust und das vorzeitige Anhaften. Das Gärtuch mit Mehl bestäuben und die Teiglinge mit dem Schluss nach unten auf das Tuch setzen. Zwischen die Teigstücke eine Tuchfalte ziehen, damit diese sich gegenseitig stützen. Das Gärtuch ist an allen Seiten sorgfältig umsäumt und kann bei 40 °C in der Waschmaschine gewaschen werden. Aus Spezialtuch, schwere Qualität, reine Baumwolle.

60 x 180 cm 3/303317 € 21,90

60 x 100 cm 3/303316 € 18,60

Backbleche



Professionelle und hochwertige Backbleche, Bräter, Bratenpfannen und vieles mehr für herzhafte und süße Verführungen!
Ideal für Fleisch, Braten, Kuchen, Plätzchen ...

Backbleche aus Edelstahl (Rand 3 cm)

Für alle Liebhaber hochwertigen Materials. Geeignet für Blechkuchen, Fleisch, Plätzchen, Zöpfe, Kleingebäck u.v.m.

1	MONO	35 x 38 cm	1,5 kg	3/300708	€ 69,-
	PRIMUS HABO Gusto	40 x 60 cm	2,7 kg	3/300831	€ 98,-
	MASTER	58 x 78 cm*	1,8 kg	3/300995	€ 155,-
	INO 2004	34 x 64 cm	2,4 kg	3/300709	€ 92,-
2	INO 2004	64 x 64 cm	4,3 kg	3/300710	€ 125,-
3	INO 2006	34 x 100 cm	3,9 kg	3/300711	€ 129,-
	INO 2006/HABO 10	64 x 100 cm	7,0 kg	3/300712	€ 165,-
4	HABO 4/6	47 x 64 cm	3,3 kg	3/300714	€ 125,-
	HABO 6/8	47 x 95 cm	4,8 kg	3/300715	€ 155,-



Edelstahlpflegespray

Speziell für Reinigung, Pflege und Schutz von matten und polierten Edelstahlflächen im Innen- und Außenbereich entwickelt. Inhalt: 50 ml. (1 l = € 138,-)

1/101186

€ 6,90

für Edelstahlflächen, z. B. Backbleche



Backtrennspray

Backtrennspray zum Einsprühen von Backformen und Blechen. 100 % pflanzliche Öle. Wasserfrei. Inhalt: 500 ml, (1 l = € 21,-)

2/201645

€ 10,50



Backbleche aus Aluminium (Rand 3 cm)

Durch das leichte Material wird das Blech selbst gefüllt nicht zu schwer. Mit seinem 3 cm Rand eignet es sich für Plätzchen, Blechkuchen, Kleingebäck, Zöpfe, Fleisch u.v.m.

	MONO	35 x 38 cm	0,7 kg	3/301383	€ 49,-
	PRIMUS HABO Gusto	40 x 60 cm	1,2 kg	3/301437	€ 59,-
	MASTER	58 x 78 cm*	2,2 kg	3/301402	€ 92,-
	INO 2004	34 x 64 cm	1,1 kg	3/301384	€ 62,-
	INO 2004	64 x 64 cm	1,6 kg	3/301385	€ 79,-
	INO 2006	34 x 100 cm	1,7 kg	3/301386	€ 69,-
1	INO 2006/HABO 10	64 x 100 cm	2,8 kg	3/301387	€ 98,-
2	HABO 4/6	47 x 64 cm	1,5 kg	3/301388	€ 69,-
3	HABO 6/8	47 x 95 cm	2,2 kg	3/301389	€ 83,-



* entspricht Normblech

Lochbleche (Rand 1,5 cm)

Für Kleingebäck. Aus Aluminium mit 3 mm Lochung. Durch das Lochraster wird die Hitze schnell an das Backgut weitergeleitet. Wir empfehlen bei Laugengebäck die Verwendung von Dauerbackfolie.

MONO	35 x 38 cm	0,5 kg	3/300737	€ 42,-
1 PRIMUS HABO Gusto	40 x 60 cm	0,8 kg	3/300738	€ 53,-
MASTER	58 x 78 cm*	1,5 kg	3/301350	€ 64,-
2 INO 2004	34 x 64 cm	0,7 kg	3/300735	€ 52,-
INO 2004	64 x 64 cm	1,3 kg	3/300740	€ 75,-
3 INO 2006	34 x 100 cm	1,1 kg	3/300736	€ 72,-
INO 2006/ HABO 10	64 x 100 cm	2,1 kg	3/301390	€ 95,-
4 HABO 4/6	47 x 64 cm	1,0 kg	3/301391	€ 67,-
HABO 6/8	47 x 95 cm	1,4 kg	3/301392	€ 82,-

Hinweis: Aufgrund ihrer Größe können sich die Bleche im heißen Ofen leicht verziehen.

Baguettebleche/Stangenbrot-Backblech

Für Baguettes, Seelen und Stangenbrote.
Aluminium, 3 mm Lochung.

passend für Ofen	Anzahl Mulden	Blechmaß	Muldenbreite	Art.-Nr.	Preis
MONO	4-muldig	35,5 x 32 cm	60 mm	3/300741	€ 84,-
MONO	3-muldig	35,5 x 32 cm	73 mm	3/301879	€ 83,-
PRIMUS	6-muldig	40 x 60 cm	80 mm	3/300759	€ 98,-
HABO 4/6 INO 2004	7-muldig	47 x 65 cm	60 mm	3/301637	€ 105,-



60 mm Muldenbreite

73 mm Muldenbreite



Dauerbackfolie

Dauerbackfolien jetzt auch für Kastenformen erhältlich: Seite 280

Dauerbackfolien mit top Antihafteffekt

Jetzt in noch besserer, extra starker Qualität für den dauerhaften Einsatz. Kein Einfetten und Reinigen der Bleche mehr! Bis 300 °C hitzebeständig. Auch für Laugengebäck geeignet

Blechgröße	Foliengröße	Art.-Nr.	Preis
35 x 38 cm	34 x 37 cm	3/301393	€ 10,50
34 x 64 cm	33 x 62,5 cm	3/301394	€ 14,50
34 x 100 cm	33 x 98 cm	3/301396	€ 20,50
40 x 60 cm	39 x 58 cm	3/301400	€ 16,50
47 x 64 cm	46 x 62,5 cm	3/301398	€ 16,50
47 x 95 cm	46 x 93 cm	3/301399	€ 23,50
58 x 78 cm*	57 x 77 cm	3/301405	€ 18,90
64 x 64 cm	62,5 x 62,5 cm	3/301395	€ 23,50
64 x 100 cm	62,5 x 98 cm	3/301397	€ 32,00
Haushaltsbackofen	40 x 45 cm	3/303112	€ 12,50

* entspricht Normblech

Braten- pfannen

In schwerer, stabiler Qualität. Ideal für Familienfeste oder Backpartys mit Freunden. Für alle Fleischarten, wie Schweine- oder Rinderbraten, Geflügel, Haxen, Spanferkel oder Wild, geeignet.

Hinweis: Aufgrund ihrer Größe können sich die Bleche im heißen Ofen leicht verziehen.



Passend für Backofen	Außenmaße ohne Griff B x T x H	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
1 MONO Bräter	27 x 42 x 14 cm	3,2 kg	3/302217	€ 165,-
2 PRIMUS	33 x 52 x 9 cm	4,2 kg	3/302663	€ 220,-
3 MASTER	60 x 69 x 7 cm	6,7 kg	3/300720	€ 239,-
3 INO 2004	46 x 65 x 9 cm	6,3 kg	3/302664	€ 265,-
4 INO 2004	60 x 69 x 7 cm	6,7 kg	3/300720	€ 239,-
5 INO 2006	45 x 93 x 7 cm	7,0 kg	3/300723	€ 239,-
6 INO 2006/HABO 10/15	60 x 93 x 7 cm	8,8 kg	3/300724	€ 298,-
2 HABO Gusto	33 x 52 x 9 cm	4,2 kg	3/302663	€ 220,-
3 HABO 4/6	46 x 65 x 9 cm	6,3 kg	3/302664	€ 265,-
5 HABO 6/8	45 x 93 x 7 cm	7,0 kg	3/300723	€ 239,-

Bei Edelstahl ist darauf zu achten, dass sich verwendetes Kochsalz durch Umrühren vollständig auflöst und nicht auf dem Boden liegen bleibt.

Vor allem bei der Zubereitung von Bouillon, Soßen, Fischsud, Brühwürfel oder Fertigfonds. Salz ohne Rühren kann die Passivschicht des Edelstahls angreifen.

Extra stabile Pfannen

Passend für Backofen	Außenmaße ohne Griff B x T x H	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
8 ab INO 2006 /HABO 10	60 x 90 x 8 cm	12,0 kg	2/200732	€ 390,-
ab INO 2008	60 x 120 x 8 cm	13,8 kg	2/200733	€ 398,-
9 ab HABO 10	68 x 100 x 8 cm	14,4 kg	2/200730	€ 390,-
HABO 15	68 x 135 x 8 cm	28,8 kg	2/200731	€ 440,-



Hähnchen- und Fleischroste

Für rundum knusprigen Genuss. Backen Sie saftige, rundum knusprige Braten- und Hähnchenleckereien. Auf dem Rost liegt das Fleisch frei auf und wird von allen Seiten knusprig gebräunt. In der Bratenpfanne wird der austretende Bratensaft für Ihre saftigen Beilagen aufgefangen. Alle Roste sind aus schwerem Edelstahl.

Hähnchen- und Fleischrost

Passend für Bräter Mono (siehe Seite 272)
Für 1 bis 2 Hähnchen.
V-förmig ausgebildet
aus Edelstahl.

Maße (in cm):
B 22 x T 31 x H 10

2/200716

€ 49,-



Hähnchen- und Fleischrost

Passend für Primus und HABO 4/6 (siehe Seite 272). Für 2–3 rundum knusprige Hähnchen.

Maße (in cm):
B 28 x T 47 x H 10,5
(ohne Pfanne)

2/201822

€ 69,-



Roste zum Fleischbacken

Einfach auf die Bratenpfanne legen. Damit träufelt der würzige Bratensaft direkt in die Beilagen! So sind würzig-saftige Beilagen einfach und gleichzeitig mit dem Braten gemacht! Für Bratenpfanne Mono und Primus lieferbar. Extra stabile Ausführung aus Edelstahl.

Rost für Bräter MONO

Maße (in cm):
B 27 x T 28,5

2/200500

€ 45,-



Rost für Bratenpfanne PRIMUS

Die Roste passen auch auf Ihre handelsübliche Normbratenpfanne!

Maße (in cm):
B 35 x T 41 cm
(ohne Pfanne)

2/200501

€ 58,-



Gyrosspieß

Der Gyrosspieß eignet sich hervorragend für unsere Holzbacköfen und Elektro-Steinbacköfen Modelle (Außer INO-Serie). Die Zutaten für Ihr Gyros können Sie nach Belieben auswählen und marinieren. Die Zutaten werden auf den Gyrosspieß aufgespießt und anschließend im Ofen gebraten. Das knusprige Gyros wird nach und nach herunter geschnitten und ist einfach ein Genuss! Leicht zu montieren, gut zu reinigen und lässt sich platzsparend verstauen.

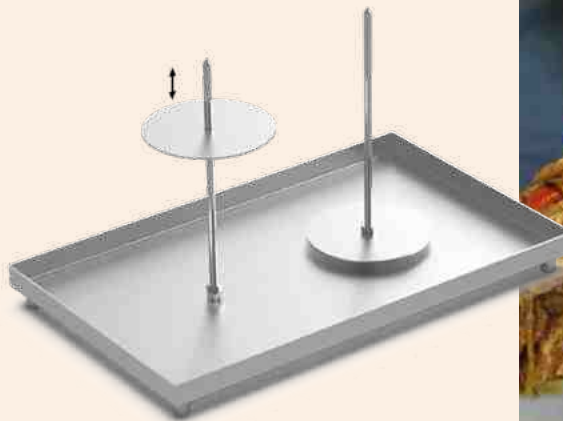
Edelstahl rostfrei

bis 550 °C verwendbar

Maße (in cm): B 38 x T 23 x H 22

3/300966

€ 98,-



BBQ Hähnchenbräter Gusseisen

Der Hähnchenbräter aus Gusseisen eignet sich ideal für den Grill oder Backofen. Für fettfreies Braten und ein rundum knuspriges Ergebnis. Nach Belieben kann in der Schale verschiedenes Gemüse mit gebraten werden.

1/303899

€ 57,90



Garen und Backen im Steinofen

BEER-CAN-CHICKEN-Halter

Der Zylinder des Hähnchenhalters wird zur Hälfte mit Bier, Cognac, Whiskey oder Fleischbrühe gefüllt und das gewürzte Hähnchen darauf gesteckt. Dann das Hähnchen mit dem Halter in den Ofen stellen und backen. Durch die Flüssigkeit in der Dose wird es von innen sanft dampfgegart und aromatisiert. Von außen wird die Haut knusprig. Komplett aus Edelstahl gefertigt, komplett zerlegbar und daher leicht zu reinigen, auch in der Spülmaschine. Die Tropfschale fängt das herabtropfende Fett auf.

1/201647

€ 42,90

Für 14 Keulen

Hähnchenkeulenhalter

Halter für 14 Hähnchenschlegel. Aus Edelstahl gefertigt mit praktischem Haltegriff. Keulen würzen, einhängen und ca. 30 – 40 Minuten bei 270 °C in den vorgeheizten Holzbackofen stellen.

Maße (in cm): L 40 x B 20 x H 18

2/200551

€ 73,-



Tonschalen

Braten Sie saftige Steaks, Fische und vieles mehr in der praktischen Tonschale. Noch einige Kartoffeln oder Tomaten dazu und das Gericht ist perfekt! Das Fleisch schließt in der heißen Schale sofort die Poren und bleibt schön saftig. Servieren Sie das Gebratene direkt in der dekorativen, brutzelnd-heißen Tonschale. Hitzebeständig bis 400 °C.

Tonschale klein: ca. 17 x 29 x 4 cm

Tonschale groß: ca. 20 x 35 x 4 cm

klein	3/101811	€ 29,90
groß	3/101840	€ 49,90



Panierset 3-teilig

Mit dem Panier-Set sind Mehl, Eigelb und Paniermehl in den tiefen, ausreichend großen Edelstahl-Schalen gut aufgehoben – da schwappt im Gegensatz zu einem Teller nichts über. Sie können die Behälter nahtlos aneinander stecken – für kurze Wege und ein sauberes Arbeiten. Auch beim Portionieren und Marinieren von Fleisch leistet Ihnen das Set gute Dienste. Und wenn Vegetarier mitessen, haben Sie noch eine Schale für den Tofu frei. Nach der Reinigung in der Spülmaschine stapeln Sie die Behälter platzsparend im Schrank.

Maße (in cm): L 22 x B 15 x H 3

3/300783	€ 34,90
-----------------	----------------



BBQ Servierplatten mit Holzbrett

Robuste Grillpfannen aus Gusseisen mit Griff. Für den Einsatz im Holz- und Elektro-Steinbackofen, den Grill, das Lagerfeuer oder in der Küche. Sie leiten und speichern die Wärme hervorragend. Eckige Pfanne mit Grillrillen für authentischen Grillgeschmack. Diese halten das Fett weitestgehend vom Bratgut fern und sorgen für ein schönes Branding.

eckig (L 32 x B 22 x H 3,5 cm, 4 kg)	3/303897	€ 39,99
rund (L 26,5 x B 18 x H 5 cm)	3/303896	€ 29,95



Wok

Das Grillritual am Wok bringt die Gleichberechtigung für Gemüesfans. Durch seine charakteristische Form liefert der Wok zentrierte Hitze, die sich beim Umrüh-

ren optimal verteilt. Kurze Garzeiten und vitaminreiche, wunderbar aromatische Gerichte erwarten Sie. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf!



Wok

Material Wokschale	Stahlsilber
Material Stiel	Holzstiel
Durchmesser	36 cm
Fassungsvermögen	6,2 L
3/304015	€ 89,-

Wok – Wokschale mit Deckel

Material Wokschale	Gusseisen, emailliert
Material Deckel	Glas mit Edelstahlknopf
Durchmesser	36 cm
Fassungsvermögen	6,2 L
3/304011	€ 185,-



Ideal für Fleisch, Bratkartoffeln, Pfannkuchen und vieles mehr

Diese Pfannen sind frei von Beschichtungen und haben vortreffliche Brateigenschaften! Schon nach dem Einbraten werden Sie den guten Geschmack bemerken – und durch jeden Gebrauch werden sich die Pfannen noch verbessern. Da die Pfannen keine Beschichtungen enthalten, dürfen Sie bedenkenlos einen Metallwender verwenden und sogar darin schneiden. Mit ein wenig Fett in der Pfanne bleibt nichts kleben. Die Pfannen eignen sich für Ceranfelder, Induktionsfelder und Elektroherde. Ebenso sind sie auf offenem Feuer, auf Grillstellen und in unseren Holzbacköfen einsetzbar. Schwere Qualität zum guten Preis.

Pflegehinweis: Diese Pfannen sind beschichtungsfrei und können leicht Flugrost ansetzen. Pfanne nach Gebrauch einfach mit einem trockenen Tuch ausreiben.



Brat- und Servierpfannen

Bitte beachten Sie:

Pfanne bitte kleiner oder gleich groß wie Ihr Kochfeld bestellen! (Ø Boden)

Geschmiedete Eisenpfanne mit Schnabelstiel

Ø Pfanne	Ø Boden	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
23 cm	18 cm	1,15 kg	2/200703	€ 49,-
28 cm	21 cm	1,9 kg	2/200704	€ 69,-
31,5 cm	24 cm	2,4 kg	2/200705	€ 89,-

Geschmiedete Eisenpfanne mit Hakenstiel

Ø Pfanne	Ø Boden	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
23 cm	18 cm	1,15 kg	2/200700	€ 39,-
28 cm	21 cm	1,9 kg	2/200701	€ 59,-
31,5 cm	24 cm	2,4 kg	2/200702	€ 89,-

Gebälute Pfannen mit Hakenstil

Die geschmiedeten Eisenpfannen werden nach traditioneller Meisterart in bayerischen Hammer-schmieden hergestellt. Diese alten Schmieden stehen für höchste Qualität. Die Anordnung der Hammer-schläge ist in jeder Pfanne unterschiedlich, d.h. jede Pfanne ist ein Unikat!

Bei Profiköchen und Kennern gehört besonders die hammerge schmiedete Eisenpfanne wegen ihrer hervorragenden Brateigenschaften zur Grundausstattung.

Anwendung:

- für alle Herdarten geeignet
- bis 600 °C hitzebeständig

	Ø Pfannenboden	Ø Randhöhe	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
1	18 cm	4,5 cm	1,25 kg	2/200720	€ 46,00
2	21 cm	6,0 cm	1,65 kg	2/200721	€ 56,00



Omelette-Pfanne

Tiroler Pfanne



Zwiebel- und Butterpfännchen

Durchmesser 12 cm, Bodendurchmesser 10 cm, Höhe 2,5 cm, Gesamtlänge mit Stiel 26 cm

2/200711

€ 12,90



Mini-Pfannkuchenpfanne

Pfannkuchen machen wie die Profis. Jeder kennt das Problem, dass die Pfannkuchen nicht immer die selbe Größe haben. Mit dieser Pfanne können Sie bis zu 7 kleine Pfannkuchen backen. Auch für Teig- oder Eierspeisen geeignet.

Ø 23,5 cm mit 7 Mulden Ø 6 cm, Gewicht: 3 kg

3/303934

€ 24,90



Geschmiedete Eisenpfanne mit 2 Griffen

oben	Boden	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
Ø 23 cm	Ø 18 cm	1,0 kg	2/200706	€ 49,-
Ø 28 cm	Ø 21 cm	1,75 kg	2/200707	€ 69,-
Ø 31,5 cm	Ø 24 cm	2,2 kg	2/200708	€ 89,-
24 x 38 cm	18 x 32 cm	2,85 kg	2/200710	€ 129,-



Gussbräter

Bräter aus Guss mit zwei praktischen Griffen. Ideal zum Kochen, Schmoren und scharfen Anbraten. Für Suppen, Eintöpfe, Hähnchen, Gulasch, Schweinebraten u.v.m. Der Bräter ist langlebig und speichert die Wärme gut. Außen Guss natur und innen blau emailiert, hitzebeständig bis 500 °C. Leicht zu reinigen. Maße (in cm): L 45 x B 27 x H 16, 6 Liter. Mit Häussler-Logo auf dem Deckel.

3/303206

€ 198,-



Eisengusspfanne

Die quadratische Grillpfanne aus Gusseisen mit Griff ist auch für den Einsatz im Holz- und Elektro-Steinbackofen geeignet. Die Grillrillen sorgen für den authentischen Grillgeschmack beim Braten und halten das Fett weitestgehend vom Bratgut fern. Für alle Herdarten, auch Induktion, geeignet. Maße (in cm): L 30 x B 30 x H 4,5 cm. Gewicht: 4 kg. Mit Häussler-Logo auf dem Griff.

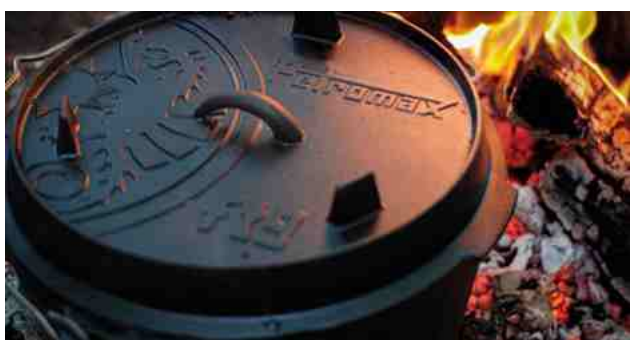
3/302847

€ 74,90

Petromax Feuertöpfe

Der originale Petromax Feuertopf, oft auch als Dutch Oven bezeichnet, eignet sich ideal für das Kochen und Backen im Freien oder im Holzbackofen. Gusseiserne Töpfe existieren seit dem 18. Jahrhundert. Schon damals schätzte man die einzigartigen Eigenschaften des Gusseisens. Mit dem Feuertopf knüpft Petromax an diese Tradition an und stattet den Feuertopf außerdem mit einer Vielzahl an raffinierten Details aus.

Inhalt Topf	Inhalt Deckel	Art.-Nr.	Preis
3,5 L	1 L	3/303704	€ 79,99
5,5 L	1,5 L	3/303705	€ 89,99
7,5 L	1,5 L	3/303706	€ 99,00
10,8 L	2 L	3/303707	€ 124,99



Petromax



Feuer- und Grillpfanne

Fleisch oder Gemüse kross und saftig braten – mit den Petromax Feuer- und Grillpfannen bekommen Speisen das perfekte Aroma wie frisch vom Grill. Egal ob die Pfannen auf dem Lagerfeuer auf dem Herd oder im Holzbackofen – auf diese Pfannen aus Gusseisen will nicht mehr so schnell verzichtet werden. Durch den gerillten Pfannenboden der Grillpfanne bekommt Bratgut nicht nur das typische Grillmuster, es wird auch besonders fettarm gebraten, da Fleisch und Co. direkt auf den Rillen aufliegen.

Ø Pfannenboden	Variante	Gewicht	Art.-Nr.	Preis
1 25 cm	normal	2,4 kg	3/303708	€ 38,99
2 30 cm	normal	3,4 kg	3/303709	€ 44,99
3 30 cm	mit Grillfläche	3,5 kg	3/303710	€ 44,99





Sandwich-Eisen

Das Sandwicheisen eignet sich perfekt für Toasts, Bagels oder Teigtaschen. Ob im Holzbackofen, am Lagerfeuer oder auf dem Grill: Toastbrot wird knusprig geröstet und die Füllung herzhaft oder süß – wird lecker saftig. Es können auch Köstlichkeiten wie Spiegeleier, Rührei, Grillgemüse gemacht werden. Was das Herz begehrt Probieren Sie es aus!

Größe der Toastpfannen: 11 x 11 cm
Maße (in cm): L 49,5 x B 11 x 5

3/303731

€ 38,99



Wende-
seite

Wende-Waffeleisen

Das Wende-Waffeleisen mit passendem Auflagegestell lässt das Waffelbacken leicht von der Hand gehen. Egal ob herzhaft oder süß – frische Waffeln in Herzform gelingen mit dem Wende-Waffeleisen im Handumdrehen. Neben dem herzförmigen Gebäck können auf der Rückseite auch dünne Pfannkuchen oder Teigfladen gebacken werden.

Waffelgröße: Ø 16 cm

3/303730

€ 59,99

Zubehör



Deckelheber

Mit dem Deckelheber gelingt es einfach und unkompliziert, den heißen Deckel vom Feuertopf anzuheben und wieder aufzusetzen.

3/303711

€ 11,99



Einbrenn- und Pflegepaste

Die aus natürlichen Inhaltsstoffen hergestellte Paste pflegt und erhält die vorbehandelte Oberfläche von Feuertöpfen und gusseisernen Dutch Oven und Pfannen. Sie eignet sich außerdem hervorragend zum Einbrennen von nicht vorbehandelten gusseisernen Dutch Oven.

3/303713

€ 14,99



Ringreiniger XL für Guss- und Schmiedeeisen

Durch die große Auflagefläche der ineinander fassenden Edelstahlringe reinigt dieser Spezialist Guss- und Schmiedeeisen effektiv, ohne dabei die wertvolle Patina zu zerstören. So haben Essensreste und Angebranntes keine Chance.

3/303714

€ 23,99

Back- formen

Ideal für Kuchen, Brot, Pizza und vieles mehr. Leicht und einfach zu pflegen sind die qualitativ hochwertigen Backformen. Für jeden Anlass eine besondere Form. Ob Kuchen, Brot oder Fleisch, diese Backformen sind vielfach einsetzbar und einfach in der Handhabung.



Kastenformen

Diese extrem leichten Kastenformen sind aus dem Werkstoff Aluminium gefertigt. Hochwertig verarbeitet bringen die verschiedenen Formen Leben in den Backalltag. Die Backformen mit dem Sprühfett einsprühen, das Backgut ausbacken.

1	1,0 kg	20,5 x 11 x 10,5 cm *	3/300751	€ 27,90
2	1,5 kg	30 x 13,5 x 8,5 cm *	3/300752	€ 29,90
3	2,0 kg	35,5 x 13,5 x 8,5 cm *	3/300753	€ 32,00
4	0,3 kg	40 x 6 x 5 cm *	3/303216	€ 30,00
4	0,3 kg	40 x 6 x 5 cm, * aus Edelstahl	3/300991	€ 42,00



Dauerbackfolien für Kastenformen

Dauerbackfolie oder auch permanent Backpapier genannt, ist wiederverwendbar und antihaftbeschichtet. Die Dauerbackfolie zeichnet sich durch ihre besonders hohe Langlebigkeit und Reißfestigkeit aus. Sie können beim Backen also auf zusätzliches Fett oder Öl verzichten und ihre Kastenform bleibt sauber.

Kastenformgröße	Art.-Nr.	Preis
20,5 x 11 x 10,5 cm	3/301406	€ 9,90
30 x 13,5 x 8,5 cm	3/301407	€ 10,70
35,5 x 13,5 x 8,5 cm	3/301408	€ 11,50

Teigmengen für verschiedene Backformen, ungebacken

Die betroffenen Backformen sind auf den folgenden Seiten mit * markiert. Alle Angaben sind ca.-Werte

	Vollkornteige/ Roggenteige	Weizen/ Dinkelteig	Rührkuchen- masse	Liter- volumen
Partystangenform 40 x 6 x 5 cm	600 g	350 g	600 g	1,2 L
Alu-Kastenform 20,5 x 11 x 10,5 cm	1.150 g	650 g	1.150 g	2,3 L
Alu-Kastenform 30 x 13,5 x 8,5 cm	1.600 g	980 g	1.600 g	3,4 L
Alu-Kastenform 35,5 x 13,5 x 8,5 cm	2.000 g	1.200 g	2.000 g	4,0 L
Königskuchen 25 x 10 x 7 cm	850 g	500 g	850 g	1,7 L
Blauglanzform 21 x 10 x 7 cm	750 g	450 g	750 g	1,5 L
Blauglanzform 25 x 11 x 7,5 cm	1.000 g	600 g	1.000 g	2 L
Blauglanzform 30 x 12 x 8 cm	1.450 g	850 g	1.450 g	2,9 L



Partystangenform

Extrem leichte Kastenform aus Aluminium oder alternativ in Edelstahl. Die Backform mit dem Sprühfett einsprühen und das Backgut ausbacken. Hochwertig verarbeitet mit tollem Partystangen-Rezept.

3/303216	Aluminium	40 x 6 x 5 cm	€ 30,00
3/300991	Edelstahl	40 x 6 x 5 cm	€ 42,00

Partystangen

Zutaten für 5 Stück à 350 g:

Teig:

500 g	Weizenmehl 550
500 g	Dinkelmehl Type 630
30 g	Backmalz
20 g	Salz
30 g	Butter
20 g	Hefe
5 g	Weizensauerteig getrocknet
640 g	Wasser

ca. 1.745 g Gesamtteig

Verzierung:

Verschiedene Saaten, wie Mohn, Sesam, Sonnenblumenkerne oder Maisdekor.

Teigtemperatur: 25 °C



Im Holzbackofen:
Bei 260 °C einschießen
Backzeit: 16 – 18 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: 16 – 18 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: 16 – 18 Minuten

Zubereitung:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

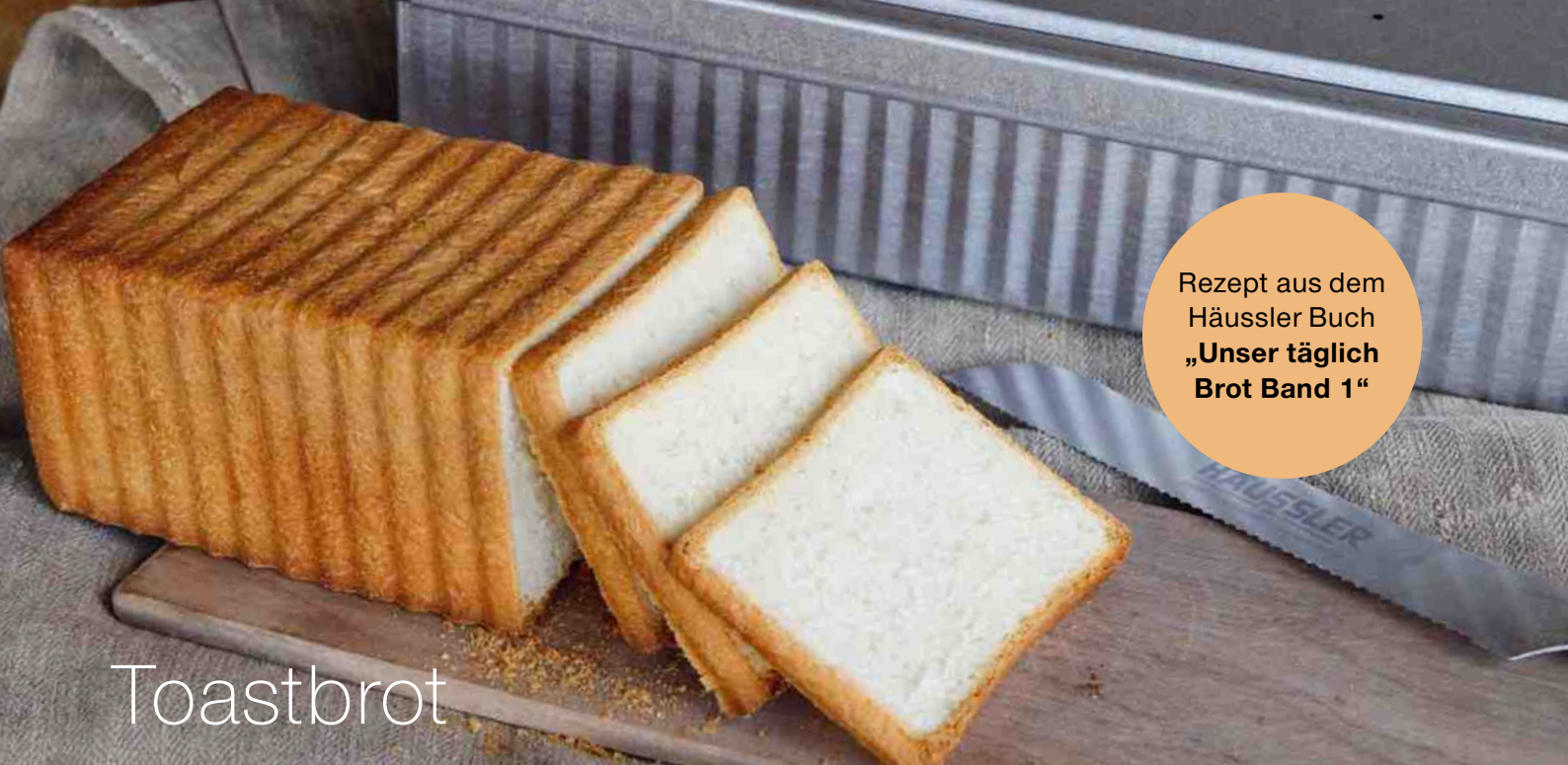
Knetzeiten

1-Gang Maschine:	8 – 10 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam 2 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2 4 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen, anschließend in 5 Portionen à 350 g abwägen und diese jeweils in 9 gleich große Stücke teilen.

Die Teigstücke zu Kugeln rundwirken, auf ein nasses Tuch drücken und in die Saaten tauchen. Mit den Saaten nach oben in die gefetteten Formen setzen und mit Gärfolie abgedeckt 45 Minuten ruhen lassen bis der Teig an die Oberkante der Form reicht. Vor dem Backen mit Wasser besprühen.



Rezept aus dem
Häussler Buch
„Unser täglich
Brot Band 1“

Toastbrot

Zutaten für 4 Brote à 400 g
(2 mittlere Toastbrotformen):

- 850 g Weizenmehl 550
- 17 g Salz
- 70 g Butter
- 1 Eigelb
- 25 g Backmalz
- 15 g Hefe
- ca. 595 g Milch

ca. 1.600 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 25 °C

Zubereitung

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine ca. 12 – 14 Minuten zu einem geschmeidigen, glatten Teig kneten. Anschließend den Teig 50 Minuten ruhen lassen.

Nun den Teig rund formen und 10 Minuten gehen lassen. Anschließend länglich formen, 10 Minuten gehen lassen und in die gefetteten Formen setzen. Nochmals 30 – 40 Minuten gehen lassen, bis der Teig ca. 1 cm unter den Rand der Form reicht. Die Formen mit dem Deckel verschließen und nach Anleitung backen.



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen.
Backzeit: 45 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270 °C,
Unterhitze 170 °C
Backzeit: 45 Minuten
Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 250 °C 10 Minuten
Dann: 200 °C 35 Minuten

Unser täglich Brot Band 1

„Einstieg leicht gemacht“ ist das Motto dieses Buches. Der Theorieteil konzentriert sich auf das Wesentliche und gibt Ihnen das nötige Rüstzeug an die Hand. Im Rezeptteil finden Sie abwechslungsreiche Brote, raffinierte Kleingebäcke und süße Klassiker. Dieses Buch macht Freude und sorgt für köstliche Ergebnisse.

Art.-Nr. 200930, € 7,-





Mit Rezept & Anleitung

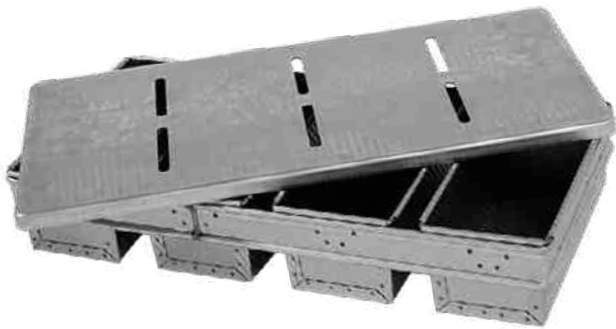
Teigeinlage:

kleine Form: 550 g
mittlere Form: 800 g
große Form: 1.200 g

Toastbrotform

Aus aluminisiertem Stahlblech mit aufklappbarem Deckel und Trennblech. Die seitlichen Rillen garantieren, dass Ihr gebackenes Toastbrot wie ein Original aussieht und schön eckig wird. Ideal auch für Polenta oder Pasteten! Vor dem Backen die Form komplett einfetten (den Deckel nicht vergessen), den Teig in die Form legen und ruhen lassen. Anschließend den Deckel der Form schließen, verriegeln und backen. Durch den verriegelten Deckel kann der Dampf nicht entweichen, das Brot bleibt schön saftig und in Form. In verschiedenen Größen.

klein, 24 x 11 x 8 cm	2/100573	€ 32,90
mittel, 36 x 11 x 8 cm	2/100509	€ 38,95
groß, 32,5 x 12 x 12 cm	2/100575	€ 42,90



Toastbrot- und Kastenform, 4-er Verband

Praktische 4-er Backform für Toastbrote und Kastenbrote. Mit dem praktischen Deckel eignet sich die Form perfekt für das Backen von Toastbroten. Die Form ist gekantet und aluminisiert, fein schrägerippt.

Kapazität Füllmenge: Vollkornteig ca. 1.200 g / Brotteig ca. 900 g / Weißbrot ca. 600 g
Einzelformen: L 230 x B 105 x H 90 mm
Verbandaußenmaße: 540 x 260 mm

2/100574

€ 84,90



Backtrennspray

Backtrennspray zum Einsprühen von Backformen und Blechen. 100 % pflanzliche Öle. Wasserfrei. Inhalt: 500 ml, (1 l = € 21,-)

2/201645

€ 10,50



Bitte beachten Sie:

Diese Bleche sind aus Schwarzblech gefertigt und garantieren eine gute Backqualität. Um ein Anrosten bei der Lagerung zu verhindern, werden die Schwarzbleche mit Öl eingefettet. Vor dem ersten Backeinsatz die Form im Ofen bei ca. 250 °C eine halbe Stunde **ausbrennen**. Danach außen und innen **leicht** einfetten und die Form nochmals bei 250 °C eine halbe Stunde **einbrennen**. Bitte stellen Sie die Form mit der Backseite nach unten (umgekehrt) in den Ofen, damit das überschüssige Fett auslaufen kann. Nach dem Gebrauch eines Schwarzblechs ist dieses leicht mit Butter oder Speiseöl einzufetten um ein Anrosten zu verhindern. Leichter Rost ist an diesen Backformen allerdings normal!

Backformen

BLAUGLANZ



Blauglanzbehandelt

Kastenformen

Aus blauglanzbehandeltem Stahlblech. Altbewährt, frei von chemischen Beschichtungen, besitzt beste Wärmeleiteigenschaften. Nach dem Benutzen sollten Sie diese nur mit einem trockenen Tuch ausreiben und leicht einfetten.

① 0,8 kg	21 x 10 x 7 cm *	3/300743	€ 13,90
② 1,0 kg	25 x 11 x 7,5 cm *	3/300744	€ 14,90
③ 1,5 kg	30 x 12 x 8 cm *	3/300745	€ 16,90

*Füllmenge variiert je nach Teigart. Siehe Seite 280.



Blauglanzbehandelt

Blauglanzrundformen

Aus blauglanzbehandeltem Stahlblech. Altbewährt, frei von chemischen Beschichtungen, besitzt beste Wärmeleiteigenschaften. Nach dem Benutzen sollten Sie diese nur mit einem trockenen Tuch ausreiben und leicht einfetten.

Randhöhe	Ø Form	Ø Boden	Art.-Nr.	Preis
3 cm Pizza	16 cm	14 cm	3/300754	€ 9,90
3 cm Pizza	20 cm	18 cm	3/300755	€ 10,50
3 cm Pizza	30 cm	28 cm	3/300750	€ 16,90
4 cm	28 cm	24 cm	3/300747	€ 13,90
4 cm	32 cm	28 cm	3/300748	€ 14,90
4 cm	38 cm	34 cm	3/300749	€ 17,90



Kuchen- und Pizzarundformen

Mit Quarz-Email-Beschichtung, schnitt- und kratzfest. Obstsäurebeständig. Einfach zu reinigen. Auch hervorragend für Pizza geeignet. Form leicht einfetten, Kuchen oder Pizza in heißem Zustand aus der Form lösen.

Randhöhe	Ø Form	Ø Boden	Art.-Nr.	Preis
2,5 cm Pizza	28 cm	24 cm	3/300864	€ 19,90
3,5 cm Kuchen	30 cm	26 cm	3/300865	€ 21,90
3,5 cm Kuchen	32 cm	28 cm	3/300866	€ 24,90

Back- formen

SONSTIGE

Panettone-Formen aus Papier

Auch in Deutschland hat sich die Mailänder Kuchenspezialität Panettone zu einem echten Renner entwickelt. Genießen Sie diese Leckerei nicht nur zur Weihnachtszeit. Die Backformen aus ofenfestem Papier sind fettdicht und stabil, so dass Sie die typische Kuppelform erhalten. Für Backtemperaturen bis 200 °C. Ø 13,4 cm, Höhe 9,5 cm

10 Stück 3/303453 € 5,90



Quicheformen mit Hebeboden

Hochwertiges Stahlblech mit Antihaftversiegelung. Mit herausnehmbarem Boden. Ideal für Quiches, Tartes und Kuchen. Hitzebeständig bis 210 °C.

3/303519, Ø 24 cm, 0,42 kg € 16,90
3/303518, Ø 28 cm, 0,63 kg € 17,90



Tarteletteförmchen

Ideal für den besonderen Auftritt einer perfekten Party. Die zweiteiligen Tarteletteförmchen sind aus Karbonstahl, antihaftbeschichtet und bis 230 °C hitzebeständig. Sie sind vielseitig einsetzbar. Durch die Beschichtung und den Hebeboden lassen sich die Tartelettes leicht herauslösen und sehr einfach reinigen.

nicht spülmaschinengeeignet/-fest
Ø 10 cm, Höhe 2 cm

6 Stück 2/304070 € 24,95

Mit Rezept & Anleitung

6er-
Pack





6er Keramikform Pfitzauf

Mit dieser Form backen Sie den schwäbischen Klassiker „Pfitzauf“. Hierbei handelt es sich um ein Eiergebäck mit den Zutaten Milch, Mehl, zerlassene Butter, Salz, Eier und nach Geschmack etwas Zucker. Die Milch und die Eier dienen als Lockerungsmittel. Die Formen werden nur zur Hälfte gefüllt, da die Pfitzauf während des Backvorgangs sehr stark aufgehen – weit über die Form hinaus. Daher der Name. Das Gebäck „pfitzt auf“. Viele verschiedene Ausführungen bieten sich an. Zum Beispiel als süße Variante mit Vanillesauce und Kompott oder als deftige Variante mit Schinken oder Salami. Mit dem Pfitzauf verwandt sind der englische Yorkshire Pudding und der amerikanische Popover.

6er-Keramikform, ofen- und spülmaschinenfest, B x H x T: 20 x 7 x 30 cm, Einzelform Ø 8 cm.

3/303834

€ 29,95



Florentiner-Backblech

Diese Form ist mit einer sehr hochwertigen und langlebigen Beschichtung ausgestattet. Die Backform mit heißem Wasser, mildem Spülmittel und einem Tuch reinigen. Keine Kratz- oder Reinigungsschwämme und keine Kratz- oder Scheuermittel verwenden. Nicht in der Spülmaschine reinigen. Temperaturbeständig bis 250 °C. 38 x 26 cm, 24 Florentiner je ca. Ø 5,5 cm

3/300997

€ 22,90



Madeleine-Backbleche

zum Backen von Madeleines oder auch von Bärenzungen. Die Formen sind spülmaschinen-, ofen-, gefrier- und kühlenschrankfest. Mit Antihafbeschichtung. Rostfrei, BPA-frei, aus schwerem Carbonstahl. 24 Mulden (à 5 x 3 cm), 27 x 21 cm

2/303573

€ 16,90



Pollerbrotform

Aus Edelstahl für das beliebte Dosenbrot. Maße (ganze Form) 325 x 100 mm, bestehend aus 3 fest montierten Dosen à 123 mm Höhe und Ø 90 mm.

3/303454

€ 49,50



Ausbrennen der Pollerbrotformen vor der ersten Verwendung:

Vor der Erstbenutzung der Formen sollten diese zunächst ausgebrannt werden. Dies erleichtert später auf Dauer das Lösen der Brote aus den Formen. Dazu geben Sie die Formen für ca. 30 Minuten in einen heißen Ofen. Nehmen Sie diese anschließend heraus und sprühen sie mit Trennspray ein. (Alternativ kann auch ein anderes Pflanzenfett verwendet werden). Anschliessend geben Sie die Formen für weitere 30 Minuten in den Ofen zurück.

Aus-/Einbrenntemperaturen:

Im Holzbackofen: Bei 270 °C

Im Elektro-Steinbackofen:

Bei Oberhitze 270 °C, Unterhitze 180 °C

Im Haushaltsbackofen: Bei 200 °C

Wenn die Formen ausgekühlt sind, können diese zum ersten Mal zum Backen verwendet werden. Fetten Sie die Formen dazu gut ein und geben Ihren Teig in die Form. Nach dem Backen lösen sich nun die Brote gut aus der Form. Zur Reinigung die Formen am besten nur mit einem feuchten Tuch ausreiben.



Zutaten für 3 Roggenvollkornbrote:

Grundsauer (1. Stufe):

180 g Roggenvollkornmehl
135 g Wasser
15 g Anstellgut

Stehzeit 15 – 24 Stunden, Raumtemperatur

Vollsauer (2. Stufe)

330 g Grundsauer
270 g Roggenvollkornmehl
270 g Wasser

Stehzeit 3 – 3,5 Stunden bei Raumtemperatur

Hauptteig:

870 g Reifer Sauerteig
550 g Roggenvollkornmehl
380 – 400 g Wasser
30 g Honig
10 g Hefe
22 g Salz

Alle 4 Variationen:
www.backdorf.de

Backzeiten:



Im Holzbackofen:

Bei 280 °C einschießen.
Backzeit 60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:

Oberhitze 280 °C, Unterhitze 200 °C
Backzeit 60 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:

Erst: 250 °C 10 Minuten
Dann: 180 °C 50 Minuten

Roggenvollkorn Pollerbrot mit 2 Stufen Sauerteigführung:

Die Zutaten vom Hauptteig in der Häussler Teigknetmaschine ca. 8 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig in 3 Teile teilen. Diese erst rund und dann länglich wirken. Die Brote in die gefetteten Pollerformen geben. Anschließend 40 – 45 Minuten ruhen lassen. Danach in der Form backen.



Backform in 2 Größen,
mehrmalig nutzbar



Holzbackformen in 2 Größen

Backformen aus Pappelholz sind äußerst praktisch und ökologisch dazu. Nach mehrmaliger Benutzung vollständig kompostierbar. Die Backform ist bis zu 280 °C geeignet. Geschmacksneutral und lebensmittelecht ist diese Backform auch für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet. Je 10 Holzbackformen inklusive Backeinleger. Backform klein für 500 g Brote, 185 x 115 x 60 mm, Backform groß für 800 g Brote, 220 x 116 x 65 mm.

Holzbackform klein	3/302748	€ 9,80
Holzbackform groß	2/303748	€ 11,80

Passendes Rezept auf Seite 289

Backeinleger für Holzbackform

Dank dem silikonbeschichteten Backpapier sind auch flüssigere Teige und Massen in der Holzbackform perfekt aufgehoben. Das Papier bietet dem Teig den notwendigen Stand und verleiht in der Holzbackform dem Backgut einen sehr dekorativen Rahmen.

Je 10 Stück

Backeinleger klein	2/302749	€ 2,90
Backeinleger groß	2/303749	€ 3,90

Holzbackrahmen

Praktischer 2-er Holzbackrahmen aus Buchenholz, 310 x 250 mm. Bevor mit dem Holzbackrahmen gebacken wird, muss er gut mit Rapsöl oder alternativ mit Sonnenblumenöl eingepinselt werden. So lässt sich nach dem Backen das Brot einfacher aus dem Rahmen lösen.

Füllmenge der beiden Kammern:

800 – 1.200 g Teigeinwaage abhängig vom Rezept und der gewünschten Brothöhe
Durch Trennbretter erweiterbar zu 3-er/4-er Rahmen.
Achtung: Trennbretter sind nicht enthalten.
Diese gibt es einzeln.

1-er Rahmen	3/300988	€ 29,90
2-er Rahmen	3/300987	€ 39,90



Trennbrett für Holzbackrahmen

Trennbrett zum Erweitern des 2-er-Holzbackrahmens zu 3-er oder 4-er Rahmen.
214 x 90 mm, Buchenholz

3/300989	€ 7,-
----------	-------



Ergänzier durch
Trennbrett





Dinkelflockenbrot

Zutaten für ca. 5 Stück à 370 g:

Quellstück:

- 250 g Dinkelflocken
- 250 ml Wasser zum Einweichen der Dinkelflocken

Hauptteig:

- 500 g Quellstück
- 500 g Dinkelmehl 1050
- 300 g Dinkelmehl 630
- 25 g Salz
- 10 g Hefe
- 10 g Honig
- 10 g Essig
- 1 Prise Brotgewürz
- 1 Prise Pfeffer
- 500 g Buttermilch
- 50 g Wasser (nach Bedarf)

ca. 1.905 g Gesamtteig

Zum Bestreuen:

- 100 g Dinkelflocken zur Deko



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen
Backzeit: 25 – 30 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 170 °C
Backzeit: 25 – 30 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Erst: 250 °C 25 Minuten
Dann: 210 °C 20 Minuten

Zubereitung:

Quellstück:

Die Dinkelflocken mit dem Wasser zum Einweichen miteinander verrühren. Diese für mindestens 4 Stunden zugedeckt an einem kühlen Ort quellen lassen.

Am Besten geht dies über Nacht im Kühlschrank.

Hauptteig:

Die Zutaten in der Teigknetmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	6 Minuten langsam
	4 Minuten schnell
NOVA:	6 Minuten Stufe 2
	6 Minuten Stufe 4

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Den Teig zugedeckt für 3 Stunden gehen lassen. Nach der Teigruhe den Teig auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte stürzen und in fünf gleich große Stücke teilen. Die Teiglinge zu leicht länglichen Broten formen. Die glatte Fläche der Brote mit Wasser abstreichen, in den restlichen Dinkelflocken wälzen und mit dem Teigschluss nach unten in die Holzbackformen legen. Zugedeckt für 60 Minuten gehen lassen. Vor dem Backen die Brote mit einem Wellenschliffmesser 1 – 2 cm tief einschneiden.



Mehr Information zu den passenden Holzbackformen und Einlegern gibt es auf der linken Seite.

Berkel



VOLANO B2 Aufschnittmaschine Standgerät mit Schwungrad

Die kleine Aufschnittmaschine mit Schwungrad, geeignet für jedes Platzangebot!

Die handbetriebene Aufschnittmaschine mit Schwungrad ist perfekt für alle, die zu Hause und am Tisch auf der Suche nach wahrer Klasse sind. Ihre Eleganz lässt Räume erstrahlen und der perfekte Schnitt zelebriert den Genuss. All das in einem Schmuckstück mit kompakten Abmessungen.

Das Schwungrad ragt nur um 33 mm unter den Stellfüßen hervor, wodurch die Schubladen unter der Arbeitsfläche geöffnet werden können.

Highlights: Rundmesser aus verchromtem Stahl, Gehäuse aus Aluminiumlegierung, schnelles Vorschubsystem für millimetergenaue Einstellungen, Ableitblech aus Stahl und vieles mehr.

	Volano B2	
Schneidmesser	Ø 26,5 cm	
Schnittbreite	0 - 13,5 mm	
Leistung	(Kreis)	Ø 17,6 cm
	(Rechteck)	19 x 16,5 cm
Motorleistung	0,19 kW	
Außenmaße (in cm)	L 86 x T 79 x H 66	
Gewicht	33 kg	
Art.-Nr.	1/304112	
Preis	€ 7.089,-	

Zubehör zu VOLANO B2

Schönheit sollte auf einem Sockel stehen.

Ein raffiniertes Element, das die ganze Eleganz der historischen Aufschnittmaschine mit Schwungrad unterstreicht. Größe: 560 x 690 x 790 mm, Gewicht: 76 kg

Sockel rot	1/304113	€ 1.709,-
Rädersatz	1/304114	€ 1.119,-



Red Line – elektrische Aufschnittmaschinen

Tradition trifft auf Innovation. Die elektrische Aufschnittmaschine mit der Professionalität und Qualität von Berkel, heute mit innovativem Design. Kompakte Abmessungen, Bedienerfreundlichkeit und fortschrittliche, technische Lösungen garantieren ein perfektes Schneidergebnis – jeden Tag.

Das glatte Hohlschliffmesser sorgt für ein perfektes Schneidergebnis, reduziert Schneidabfälle und garantiert dünne und gleichmäßige Scheiben. Der integrierte Schleifapparat ermöglicht spielend leicht das hervorragende Schleifen des Messers und erhöht die Effizienz und Lebensdauer desselben.

Highlights: Gehäuse aus Aluminiumlegierung, Schrägebene für präzisen Schnitt, Chromstahlklinge und gummierte Füße und vieles mehr.



Red Line 250



Red Line 300

	Red Line 250	Red Line 300
Schneidmesser	Ø 25 cm	Ø 30 cm
Schnittbreite	0 – 14 mm	0 – 12 mm
Leistung	(Kreis)	Ø 17,8 cm
	(Rechteck)	18,5 x 16 cm
Motorleistung	0,19 kW	0,31 kW
Außenmaße (in cm)	L 51,5 x B 50,5 x H 39	L 63,5 x B 47,5 x H 48
Gewicht	22 kg	27 kg
Art.-Nr.	1/304115	3/304116
Preis	€ 1.079,-	€ 1.659,-



Hand- werks- zeug



Teigritzmesser

Mit gebogener Klinge aus Edelstahl, Klingenschutz und praktischem Kunststoffgriff. Länge ca. 13 cm.

1/303303

€ 3,50

Baguettemesser Walnuss

Exquisiter Klingenhalter aus hochwertigem Walnussholz zum stilvollen Einschneiden von Brot, Baguette & Co. Perfekt zum präzisen Einschneiden von diversen Broten und Baguettes

Aus rostfreiem Edelstahl

1/303653

€ 55,-



Brötchenritzmesser

Brötchenritzmesser mit Kunststoffgriff und einer 8 cm Wellenschliff-Klinge.

1/303203

€ 2,90



Brotmesser

Schwedenmesser mit 21 cm Klinge.

1/303207

€ 36,90



Einsatzklinge für Baguettemesser Walnuss

Perfekt zum Einschneiden von Baguettes und um das typische „Ohr“ bei Tartine-style Broten zu bekommen. Durch die gebogene Klinge kann man besser unter die Teighaut einschneiden. Aus rostfreiem Edelstahl

1/303654

€ 4,90



Messer mit Holzgriff

Griff aus Kotibé Holz, das sehr widerstandsfähig und hart ist. Sicherer Halt bei Fett und Feuchtigkeit. Durch das regelmäßige Wellen entlang der Schneide gleitet das Messer sicher und ohne Abrutschen durch alles Schneidgut mit harten Schalen oder Krusten.

- | | | | |
|---|------------------------|----------|---------|
| 1 | Brotmesser, 25 cm | 1/303661 | € 49,00 |
| 2 | Brotmesser, 21 cm | 1/303662 | € 29,90 |
| 3 | Universalmesser, 11 cm | 1/303660 | € 16,90 |



Diamantmesserschärfmaschine CC 105

Für unglaublich scharfe Messer – glatt und gezahnt. Ein spezieller Winkelschliff sorgt für eine optimale Schärfe von Gourmet-, Metzger-, Sportmessern und gezahnte Messer. 2-Stufen-Schärfeprozess. Einzigartige Abzieh- und Polierstufe. 100 % Diamantschleifmittel – garantiert keine Erhitzung. 2 Jahre Garantie. 230 V.

2/302665

€ 155,-





Apfelschäler

Schälen, entkernen, schneiden. Praktisch für jeden Tag. Ob hauchdünne Schale oder ungeschält, das Schälmesser ist individuell einstellbar. Material, überwiegend aus Aluminium. Alle Messer aus Edelstahl. Saugnapf aus Silikon. Reinigung, einfach unter fließendes Wasser halten. Äpfel schälen, schneiden und entkernen. Schnell und mühelos in einem Arbeitsgang. Der Silikon-saugnapf sorgt dabei für einen festen Stand. Kann auch ohne Schälf- oder Schneidefunktion verwendet werden.

Edelstahl 3/302750 € 21,50

Sparschäler

Mit der superscharfen Klinge des Sparschälers lässt sich Obst und Gemüse hauchdünnschälen. Der beidseitig geschliffene Ausstecher entfernt im Nu dunkle Stellen. Materialien: hochwertiger Edelstahl / Kunststoff

- beidseitig geschliffener Ausstecher
- ergonomisch geformter Griff
- inklusive Schutzkappe

2/304263 € 19,90



Pendel-Sparschäler

Der traditionelle Pendel-Sparschäler in Edelstahl-Qualität darf in keinem Haushalt fehlen. Mit seiner genieteten Klinge und seinem sehr sparsamen Schnitt ist dieser Sparschäler ideal Möhren und Kartoffel usw. geeignet. Materialien: hochwertiger Edelstahl

2/304264 € 6,90



NEU

Gemüwestreifen und Spiralschneider

Schneidet dekorative Streifen (Spaghetti) und Spiralen aus verschiedenen Gemüse- und Obstsorten, das Gerät besteht aus zwei Behältern mit unterschiedlichen Schneidmessern im Boden und einem Presskegel mit Gewinde, hochwertige Materialien, ABS und Messer aus Edelstahl.

Maße (in cm): L 11,5 x B 6 x H 6

2/303923 € 19,50



Premium Zester-Reibe

Charakteristisch lang und schmal, wie die ursprüngliche Holzraspel. Mit dem Microplane Klassiker reiben Sie dank der rasiermesserscharfen, photogeätzten Klinge Hartkäse, Ingwer, Knoblauch, Gewürze, Schokolade, Trüffel, Nüsse, Zitruschalen uvm. ganz fein.

32,5 cm x 3,50 cm x 3,00 cm 2/303785 € 25,50



Mehlsiebe aus Edelstahl

Feines Gewebe mit Bodenabstand. Mit Aufhängering. In vier Größen erhältlich.

Ø	Maschenweite	Art.-Nr.	Preis
16 cm	0,64 mm	3/301874	€ 16,50
22 cm	1,28 mm	3/301875	€ 24,60
25 cm	1,28 mm	3/301876	€ 31,90
30 cm	1,28 mm	3/301877	€ 39,90



**Back-
helfer**

NEU



Einhandmehlsiebe

Zum Sieben von Mehl und Puderzucker. Aus Edelstahl, spülmaschinenfest. Klein: 1-Sieb-Ebene, groß: 3-Sieb-Ebene

Durchmesser	Höhe	Füllvolumen	Art.-Nr.	Preis
① 8,5 cm	9 cm	0,3 l	1/300939	€ 10,90
② 10 cm	13 cm	0,5 l	1/300940	€ 14,20

Einhandmehlsiebe mit Deckel

Zum Sieben von Mehl und Puderzucker. Beidseitig mit Deckel verschließbar und mit 1-Sieb-Ebene. Nicht für die Spülmaschine geeignet.

Durchmesser	Höhe	Füllvolumen	Art.-Nr.	Preis
③ 10 cm	10 cm	Mehl: 400 g Puderzucker: 300 g	2/304230	€ 29,90



Mehlsiebset 2-teilig

Aus Holz. Trennt Vollkornmehl in nur einem Arbeitsgang zu feinem Mehl, Grieß und Kleie. Dazu einfach beide Siebe ineinander stellen und oben das Vollkornmehl einfüllen. Im oberen Sieb bleibt die grobe Kleie, im unteren Sieb der Grieß und unten fällt das feine Mehl heraus. Durchmesser: 21 cm (Maschenweite 0,35 mm) und 18,5 cm (Maschenweite 1,1 mm)

3/303004

€ 29,90

Back- helfer



Profiwellholz in Bäckerqualität

Kugelgelagert, stabil und unverwüstlich. Durch das hohe Eigengewicht liegen die Profiwellhölzer gut in der Hand und machen das Ausrollen von Teig zum Kinderspiel. Sie sind aus Buchenholz, aus einem Stück gedrechselt und halten ein Leben lang. Ø 9 cm. In zwei verschiedenen Längen erhältlich.

25 cm lang, 1,6 kg	2/201641	€ 69,-
30 cm lang, 1,8 kg	2/201642	€ 75,-

Wellholz Auflage

Diese praktische Auflage sorgt für ein problemloses Verstauen auf Arbeitsflächen. So ist das Werkzeug jederzeit sofort greifbar.

3/301343

€ 18,90



Rollholz aus Buchenholz

Aus einem Stück gedrechselt und mit langer Lebensdauer. Profi- und auch Hobbybäcker sollten dieses Rollholz zu Ihrer Basisausrüstung hinzunehmen. Durch seinen ergonomischen und komfortablen Griff, sorgt das Rollholz für ein geschmeidiges und mühe-loses Ausrollen des Teiges. Besonders für Fladenbrote, Flammkuchen und Dinnete geeignet!

Zur Reinigung einfach mit einem feuchten Tuch abwischen.

1/303721

€ 19,90

Ausrollhilfen aus Aluminium

Mit diesen kleinen Helfern gelingen gleichbleibend starke Plätzchen und Kuchenböden. Optimal zum Ausrollen aller Arten von Mürbeteigen, Plätzchenteigen, Hefeteigen und Lebkuchenteigen. Bestehend aus drei Stabpaaren à 3, 5 und 10 mm. Je 50 cm lang, 1,5 cm breit, aus Aluminium und leicht zu reinigen.

1/303179

€ 33,20



Teig- schaber



Teigschaber aus Silikon

Zum Auftragen von Glasuren und Überzugsmassen. Aus hygienisch einwandfreiem Kunststoff. Mit strapazierfähigen Borsten.

① 22 cm	2/200802	€ 7,20
② 24,5 cm	2/200804	€ 6,90
③ 27,5 cm	2/200803	€ 8,95



Teigspachtel – flexibel

Biegbare Teigspachtel mit Griff. Zum Ablösen des Teiges von der Arbeitsfläche oder aus den Gärkörbchen. Praktisches Werkzeug, das in keiner Backstube fehlen sollte.

Maße (in cm): L 27,5 x B 10

Teigspachtel – flexibel, 3/303900

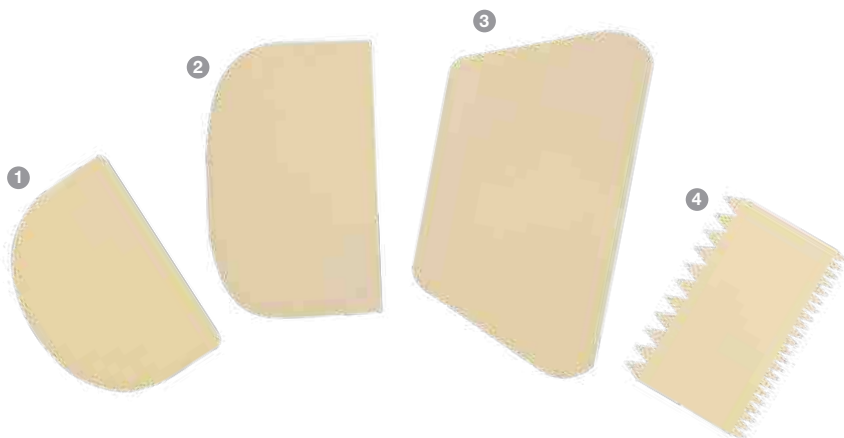
€ 11,90



Teigschaber

Hitzebeständig bis ca. 125°C. Aus lebensmittelechtem Kunststoff, Farbe: elfenbein.

① klein (12 x 9 cm)	2/200758	€ 0,90
② mittel (14,8 x 9,9 cm)	2/200806	€ 1,80
③ groß (21,6 x 12,8 cm)	2/200757	€ 2,30
④ Kammschaber (11 x 7,7 cm)	2/200805	€ 2,20



Teigthermometer

Perfekte Teige durch exakte Temperaturbestimmung. Ein Teigthermometer gehört in jede ambitionierte Backstube. Breiter Messbereich von -40°C bis +200°C. Maße: 20 x 2,3 x 2,3 cm

2/303568

€ 32,90



Teig- helfer

Bäckerspachtel, extra groß

Der nützliche Helfer! Für die leichte Reinigung von groben Verschmutzungen auf Backbrettern, Arbeitstischen und vielem mehr. Aus rostfreiem Edelstahl. Spülmaschinenfest. Klinge 14,5 cm breit.

3/302285

€ 13,90



Teig-abstecher

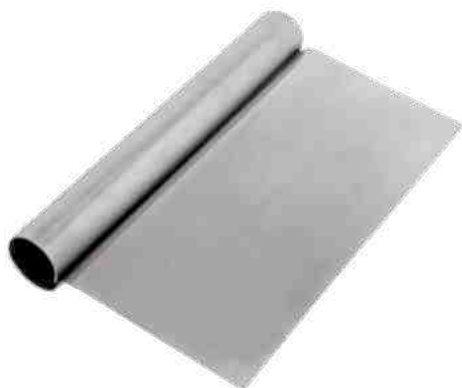


Edelstahl-Teigabstecher

Ein schweres Gerät mit scharfer Klinge. Ideal zum Abstechen und Portionieren. Unsere Profis schwören darauf. Klinge: 17,5 cm.

2/303566

€ 17,30



Teigabstecher

Durch die biegsame Edelstahlplatte vielseitig einsetzbar: Zum Bearbeiten von Teig, zum einfachen Reinigen von Arbeitsflächen, zum Raspeln von Schokolade und vielem mehr.

Maße: 12 x 8,5 cm.

3/302618

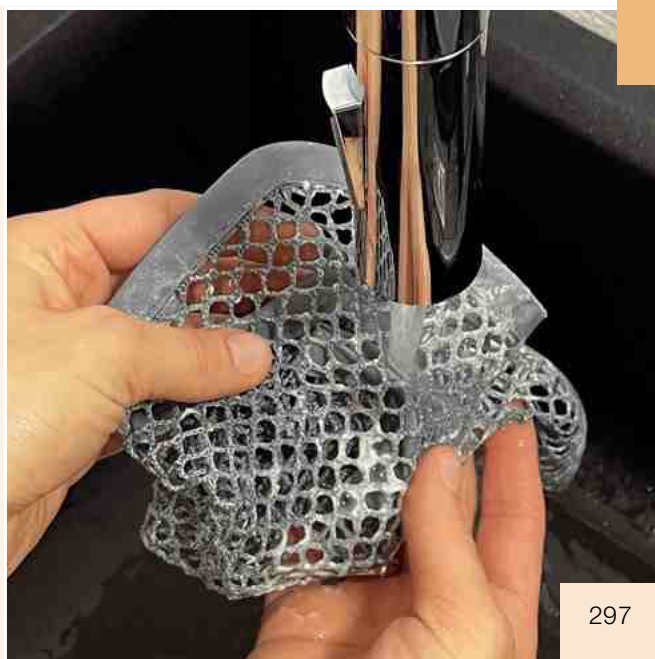
€ 6,90



Teiger – Teigreinigungstuch (Doppelpack)

Der Teiger reinigt effizient Backutensilien und sogar deine Hände. Das spezielle Tuch reinigt schnell, sauber, ohne Spuren zu hinterlassen. Lass deine Küchenutensilien und Geräte in neuem Glanz erstrahlen! Reinigung: Bevorzugt in die Spülmaschine legen. Nicht Bügeln, nicht bleichen, kein Trockner. Made in Germany, Öko Tex Standard 100.

30 x 30 cm 3/303847 € 19,90





Mess- becher

Abgewinkelter Messbecher

Mit dem Kunststoff-Messbecher wird das abmessen von Flüssigkeiten zum Kinderspiel. Mit seiner patentierten, schräg nach oben verlaufenden Skala, kann abgelesen werden, während man ihn auffüllt. Die Skala ist so angebracht, dass man den Messbecher von oben anstatt von außen ablesen kann. Die bunte Messskala mit den Maßeinheiten ml, cup und fluid ounces eignet sich für alle nationalen sowie internationalen Rezepte. Der weiche, rutschfeste Griff sorgt zudem für sicheren Halt, selbst mit nassen Händen.

0,5 L	2/304071	€ 12,90
1,0 L	2/304072	€ 16,90

Stapelbarer Messbecher aus Kunststoff

Mit dem stapelbaren Messbecher mit geschlossenem Griff und blauer Skala, entscheiden Sie sich für ein Produkt, das Profi-Anforderungen standhält. Die blaue Skala ist fest im Material eingespritzt und eingefärbt. Egal, wie oft der Messbecher verwendet und gereinigt wird, diese Skala wird immer gut zu erkennen sein und erleichtert das genaue Abmessen des Inhalts. Der Messbecher ist hochwertig verarbeitet und kann entweder in der Spülmaschine oder unter fließend heißem Wasser gereinigt werden.

2 L	1/304111	€ 13,50
-----	----------	---------



Messbecher aus Glas

Bis 150 ml Inhalt. Mengenangaben sind in Tbs = Esslöffel (Englisch), in Tsp=Teelöffel, Unze und in Milliliter angegeben. Temperaturbeständig bis 200 °C und spülmaschinengeeignet.

150 ml	2/303559	€ 6,50
--------	----------	--------



Die Marke Riess

Hochwertiges Kochgeschirr aus Emaille. Genießen Sie aromaneutrales, energiesparendes und gesundes Kochen, Backen und Aufbewahren.

Seit 1922 emailliert das traditionsreiche österreichische Familienunternehmen Kochgeschirr, in vielen Farben und Designs.

Die RIESS-Produkte werden regional, in Handarbeit im niederösterreichischen Mostviertel sowie dank eigener Wasserkraft CO₂-neutral gefertigt.

RIESS

**PREMIUM
EMAILLE**

10 gute Gründe sprechen für RIESS Premium Emaille

1. CO₂-neutral gefertigt in Österreich
2. Für Induktion und alle anderen Herdarten geeignet
3. Schnitt- und kratzfest
4. Leicht zu reinigen und bakterienhemmend
5. Gesünderes und energiesparendes Kochen
6. Aromaneutral
7. Bis 450 °C hitzebeständige Emailleoberfläche – optimale Betriebstemperatur maximal 220 °C
8. Langlebig bei richtiger Handhabung und Pflege
9. In vielen Farben und Designs erhältlich
10. Recyclbar im Altmetall

handgemacht
in Österreich



Messbecher aus Emaille

Emaille erlebt gerade eine Renaissance. Es ist porenlos glatt, aromaneutral, bakterienhemmend und leicht zu reinigen. Der Messbecher hat innen zwei Skalen, einen bequemen seitlichen Griff sowie einen Ausguss. Das Kochgeschirr aus Emaille kann auf allen Herdarten (Gas, Elektro, Glaskeramik, Induktion und sogar über offenem Feuer) verwendet werden. Dank des Eisenkerns wird die Wärme schnell geleitet und gespeichert: für nachhaltiges, energiesparendes Kochen.

Rosa	0,5 L	2/303926	€ 32,50
Pure Grey	0,5 L	2/303930	€ 32,50
Weiß	1,0 L	2/303929	€ 37,90



Schnabeltopf aus Emaille

Im Schnabeltopf lassen sich Milch, Saucen und auch andere Flüssigkeiten wie Suppen rasch erwärmen. Die aufgeschäumte Milch für den Morgenkaffee oder die Suppe in den Suppenteller lässt sich mit dem Schnabeltopf auch ohne Schöpflöffel einfach eingießen.

Nilgrün mit Stiel	0,75 L	2/303924	€ 29,90
Weiß mit Stiel	0,75 L	2/303928	€ 29,50
Weiß mit Henkel	2 L	2/303927	€ 34,90



Drücken, Prägen & Teilen

Semmeldrucker

Aus starkem Weißblech. Machen Sie „Eindruck“ mit Brötchenformen wie vom Profi. Alle Drucker mit Griff. Und so einfach geht's: Den Teig zu einer kleinen Kugel formen, und mit dem Semmeldrucker tief eindrücken. Den Semmeldrucker zuvor in Roggenmehl drücken. Den Teigling umdrehen und abgedeckt auf der eingedrückten Seite ca. 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Danach umdrehen und backen. Nicht Spülmaschinen geeignet.

1	Spiraldrucker	6,5 cm	3/301646	€ 21,40
2	Kaisersemmeldrucker mit Loch	8 cm	3/301644	€ 22,50
3	Laugenweckendrucker	6,5 cm	3/301645	€ 17,00
4	Kaisersemmeldrucker ohne Loch	8 cm	3/301801	€ 22,50

NEUE Oster-Motive

Abbildungen
auf Seite 337



Mehlschablonen mit Motiv

Mit diesen Schablonen zaubern Sie wunderbare Motive auf Ihre Brotlaibe. Die Anwendung ist denkbar einfach: Vor dem Einschießen die Schablone auf den Teigling drücken und das Mehl mit dem Einhandmehlsieb aufstäuben. Es wird mitgebacken und verbindet sich prima. Ihre Brote erhalten tolle Motive und machen optisch Eindruck.

Die Schablonen sind aus hochwertigem Edelstahl (0,8 mm) gefertigt und spülmaschinenfest.

- individuelle Brotgestaltung
- tolle Motive für Ihr Brote
- so wird ein Brot zum Blickfang und Gastgeschenk
- rostfrei

1	Sterne	rund	3/301413	€ 13,50
2	Tannenbaum	rund	3/301414	€ 13,50
3	Herzen	rund	3/301415	€ 13,50
4	Zweig	rechteckig	3/301360	€ 13,50
5	Tulpen	rund	3/301361	€ 13,50
6	Ähren	rund	3/301362	€ 13,50
7	Blüte	rund	3/301363	€ 13,50
8	Hase	rund	3/301420	€ 13,50
9	Taube	rund	3/301421	€ 13,50
10	Sonne	rund	3/301422	€ 13,50
11	Hase sitzend	rund	3/301995	€ 13,50
12	Schaf	rund	3/304321	€ 13,50

NEU

Bilder von den neuen Oster-Motiven finden Sie auf Seite 337.



Personalisierter Brotstempel im 3D Druck

Ein Muss für alle Hobbybäcker, Brot-Enthusiasten und Vielbäcker: Der individuelle Brotstempel mit eigenen Initialen, wählbar mit 1 oder 2 Buchstaben. So können Sie etwa Ihren Familiennamen ausdrücken („B“ für Familie Beispiel) oder Ihren Vor- und Zunamen darstellen („EM“ = Elke Muster). Ihre Brote erhalten eine wunderschöne Marke. Dieser Brotstempel ist das ideale Utensil für Backfreunde, die Ihre Brote auch als Freundschaftsgeschenke und zur Nachbarschaftsversorgung einsetzen. Zeigen Sie Stil mit der eigenen Brotmarke. Bei einem schönen Brot darf der Absender erkennbar sein. Darüber hinaus ist dies hilfreich bei gemeinsamen Backterminen – etwa im Dorfbackhaus. So lässt sich schön erkennen, wem welche Laibe gehören.



Ausschließlich
ONLINE
bestellbar



Brotstempel Bildmotive

Emojis gibt es jetzt auch auf Ihr Brot! Mit diesen Stempeln lassen sich Brotlaibe sehr schön individualisieren. Wer kein christliches Motiv oder keine Initialen einsetzen möchte, liegt mit diesen Bildmotiven richtig. Ideal für Bäcker, die gerne mal ein Brot verschenken und die Nachbarn mit eigenen Backwaren versorgen. So macht das eigene Hobby noch mehr Spaß. Diese Brotstempel werden im 3D-Druck aus lebensmittelechtem Kunststoff hergestellt und in einen schön gedrechselten Holzgriff montiert. Auch ein tolles Geschenk für Menschen, die gerne backen. Ø 70 mm

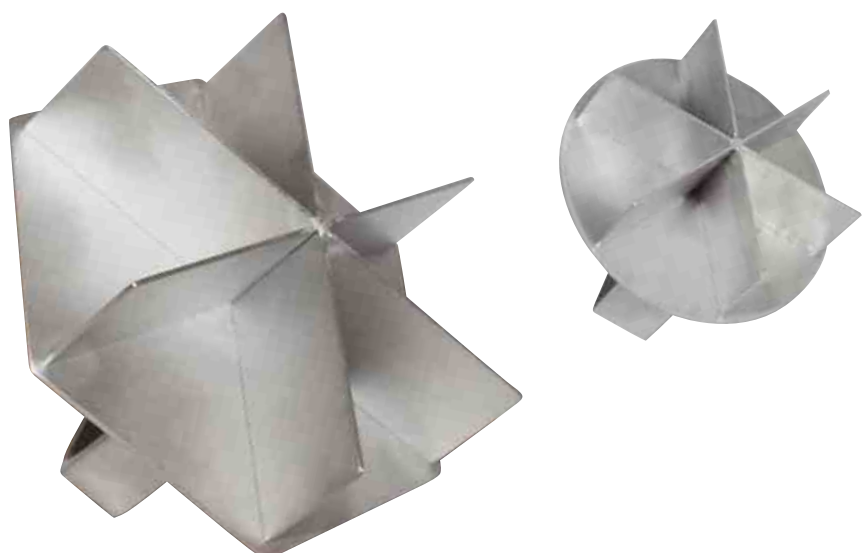
Herz	2/301417	€ 39,90
Blume	2/301418	€ 39,90
Smiley	2/301419	€ 39,90

Brotstempel IHS-Motiv

Der Ursprung des Brotstempels liegt in dem Brauchtum, Gott mit der Brotstempelverzierung für das Brot als wichtigstes Grundnahrungsmittel zu danken. IHS steht für Jesus-Heiland-Seligmacher. Bedienung des Brotstempels aus Holz: Brote formen, auf Backscheiber oder Backblech setzen. Brote oben leicht bemehlen, dann den Stempel kräftig mit einem Ruck aufdrücken (fast bis zum Boden) und dann gleich wieder hochziehen. Danach die Brote im Ofen ausbacken. Nach dem Backen hat Ihr Brot ein gut sichtbares, schönes Motiv. Beim kleinen Brotstempel ist das H durch ein Herz ersetzt.

klein, Ø 50 mm	3/300706	€ 27,90
groß, Ø 70 mm	3/300707	€ 32,90





Sternbrotdrucker in 2 Größen

Mit diesen Ausstechern zaubern Sie mit einfachen Handgriffen wunderschöne Sternbrote. Dazu den Sternbrotdrucker fest in den Teig drücken und alle sechs entstehenden Spitzen nacheinander nach außen klappen, sodass ein Stern entsteht. Aus stabilem Edelstahl mit Griff.

Sternbrotdrucker groß

Maße: Ø 15 cm, Gewicht: 0,6 kg

Fertig gebackener Stern: Ø ca. 30 cm

1/101818

€ 59,90

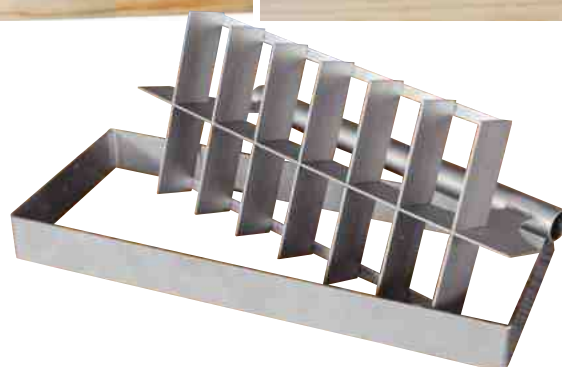
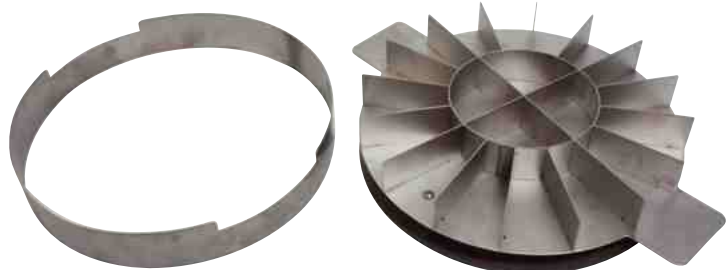
Sternbrotdrucker klein

Maße: Ø 9,5 cm, Gewicht: 0,18 kg

Fertig gebackener Stern: Ø ca. 15 cm

1/101919

€ 29,50



Teigteiler, rund

So einfach funktioniert: Gesamteigmenge abwiegen und gleichmäßig im Ring verteilen. Nun mit der flachen Seite des Teigteilers den Teig flach drücken und anschließend mit der Stanze in gleichgroße Portionen teilen. 2-teilig. Aus stabilem Edelstahl. Für maximal 20 Brötchen à 100 g. Maße: Ø 32,5 cm ohne Griff

1/200794

€ 249,-

Teigteiler, rechteckig

Brötchen-Teigteiler: Gesamteigmenge 1 kg abwiegen und gleichmäßig in der Form verteilen und flachdrücken. Nun den Teigteiler bis zum Boden durchdrücken. 2-teilig. Für maximal 16 Brötchen à 60 g. Maße: 30 x 13 x 10 cm, als hochwertigem Edelstahl.

1/200719

€ 99,-



Sternbrot mit Weizenmehl

Zutaten für 4 Brote à 850 g:

- 1950 g Weizenmehl 550
- 50 g Roggenmehl 1150
- 20 g Weizensauerteig
getrocknet
- 40 g Hefe
- 45 g Salz
- 40 ml Olivenöl
- 1,25 l kaltes Wasser

ca. 3.415 g Gesamtteig

0212-A-1123



Im Holzbackofen:
Bei 270 °C einschießen
Backzeit: ca. 35 – 40 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 270 °C
Unterhitze: 180 °C
Backzeit: ca. 35 – 40 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 240 °C einschießen
Backzeit: ca. 35 – 40 Minuten

Zubereitung:

Die Zutaten in die Knetmaschine geben und 12 – 14 Minuten zu einem glatten, feinen Teig verarbeiten.

Den Teig mit einer Gärfolie abgedeckt ca. 70 – 80 Minuten ruhen lassen. Danach vier Teigstücke à 650 g und vier à 200 g abwiegen und zu runden Ballen formen.

Anschließend 15 Minuten zugedeckt ruhen lassen und danach aufarbeiten wie unten beschrieben.



Eine Teigportion zu 650 g und eine zu 200 g auf der bemehlten Arbeitsfläche bereitlegen.



Den 200 g-Ballen mit dem Wellholz dünn und rund ausrollen. (ca. Ø 20 cm)



Anschließend die Mitte mit etwas Öl bestreichen...



... und den Rand mit Wasser besprühen.



Den 650 g-Ballen flachdrücken, so dass er ebenfalls ca. Ø 20 cm hat.



Diese Portion mittig auf die kleine Portion legen.



Den Sternbotdrücker fest durch den Teig drücken.



Alle sechs Spitzen nacheinander nach außen klappen.



Die Zacken etwas anheben, damit sie sich beim Backen besser anheben.



Auf ein Lochblech mit Dauerbackfolie legen und leicht mit Mehl bestäuben.



Die Zacken zweimal einschneiden und abgedeckt ca. 40 Minuten gehen lassen.



Anschließend die Sterne in den Ofen schieben und nach Anleitung backen.



Brotpinsel (Bräunwisch)

Zum Einstreichen der Brote mit Wasser. Die Brote werden glänzend schön, werden versiegelt und halten länger frisch.

Pinsel in Wasser tauchen, Teigling vor dem Einschleiben einstreichen und kurz bevor Sie das Brot aus dem Ofen holen noch einmal einstreichen.

Aus Schweinshaar.

dreireihig, 26 cm lang **3/300703** **€ 21,90**

fünfreihig, 31 cm lang **3/300704** **€ 24,90**



Mehlbesen

Zur einfachen Reinigung der Arbeitsfläche beim Brotbacken. Die besonders feinen Naturborsten (Rosshaar) eignen sich hervorragend um zum Beispiel überschüssiges Mehl beim Backen abzukehren.

Der Holzgriff liegt besonders angenehm in der Hand.

Griffmaße: 17 x 2,5 cm

2/302946 **€ 14,50**



Rollrost

Aus naturbelassenem Buchenmassivholz für optimale Unterlüftung Ihrer Backwaren. Nach Gebrauch einfach platzsparend aufrollen.

44 x 50 cm	passend Backstation ST 1	3/301351	€ 47,-
50 x 70 cm	passend Backstation ST 2	3/301352	€ 59,-



Abwiegeschaukeln

Aus Aluminium. Leicht und reinigungsfreundlich. Nicht spülmaschinengeeignet!

1	26,5 x 9,5 x 4,5 cm	bis 250 g Mehl	2/200674	€ 6,90
2	31 x 11 x 5,5 cm	bis 450 g Mehl	2/200675	€ 8,90
3	35 x 12 x 6 cm	bis 700 g Mehl	2/200676	€ 11,90
4	40 x 16,5 x 7,5 cm	bis 1.100 g Mehl	2/200677	€ 15,90

Abwiegeschaukeln aus Edelstahl

Hergestellt aus robustem, schimmerndem Edelstahl. Das tiefe Design verhindert ein Verschütten. Der Griff liegt gut in der Hand.

1	18 x 4,3 x 3 cm	bis ca. 20 g Mehl	2/200685	€ 11,90
2	19,2 x 5 x 3,1 cm	bis ca. 30 g Mehl	2/200686	€ 12,90
3	22 x 6,1 x 4 cm	bis ca. 60 g Mehl	2/200687	€ 15,50
4	24 x 7,6 x 6 cm	bis ca. 120 g Mehl	2/200688	€ 19,90
5	25 x 9 x 4,5 cm	bis ca. 150 g Mehl	2/200689	€ 21,90
6	29 x 10 x 5 cm	bis ca. 230 g Mehl	2/200690	€ 26,50
7	31 x 11 x 6 cm	bis ca. 350 g Mehl	2/200691	€ 28,90

Getreideschaukeln

Aus naturbelassenem Holz. Zum Abmessen von Getreide, Flocken und Mehl.

Form	Maße L x B x H	Art.-Nr.	Preis
klein rund	14,5 x 4 x 3 cm	3/300653	€ 4,90
mittel rund	18 x 5,5 x 4 cm	3/300856	€ 9,90



Edelstahlschüsseln

Die glänzenden Edelstahlschüsseln werten jeden Haushalt auf. Das Metall ist der perfekte Temperaturleiter. Kartoffelsalat wird im Kühlschrank besser kalt gehalten, Schokolade kann man im Wasserbad perfekt schmelzen.

Ø	Art.-Nr.	Preis
20 cm	3/300204	€ 29,90
24 cm	3/300205	€ 24,00
28 cm	3/300206	€ 49,90
32 cm	3/300207	€ 59,90
40 cm	3/300208	€ 59,00
42 cm	3/300209	€ 89,00



Aufbe-
wahrung

Frischhalteschüssel-Set, 3-teilig

Vielseitig einsetzbar ist dieses Set, bestehend aus drei Edelstahlschüsseln in verschiedenen Größen. Jeweils passende Deckel aus hochwertigem Kunststoff ermöglichen nicht nur eine freie Sicht auf die Köstlichkeiten, sie sorgen auch für längere Frische.

- 3-teiliges Schüssel-Set inkl. luftdichter Aufbewahrungsdeckel
- Füllvolumen: 1 l, 2,5 l und 4,5 l
- innenliegende Skalierung
- Ø 16, 20 und 24 cm

2/304262

€ 59,90

NEU





Vorratsbehälter

In diesen modernen, hochwertigen Boxen aus Borosilikat Glas lassen sich die Lebensmittel oder Mittags-snacks mühelos verstauen. Die Vorratsbehälter sind zudem sehr hitzebeständig und können ohne Deckel bis max. 220 °C erhitzt werden. Das Glas kann auch ohne Deckel in der Spülmaschine gereinigt werden.

250 ml	2/303745	€ 6,80
390 ml	2/303746	€ 8,90
680 ml	2/303750	€ 9,90

Vorratsdose transparent mit Buchenholzdeckel

Aus Glas. In zwei verschiedenen Größen erhältlich. Sehr praktisch zur Aufbewahrung von Getreide, Saaten, Reis, Nudeln, Kaffee, u.v.m.

1 Liter	3/303111	€ 13,50
1,4 Liter	3/303146	€ 15,70



NEU



POP Aufbewahrungsbehälter

Modulare Aufbewahrungslösung für Ihre Vorratskammer! Unsere neuen und verbesserten POP Behälter bieten eine luftdichte Versiegelung, einhändige Öffnung und unzählige modulare Formen und Größen, um Ihre Vorratskammer optimal zu organisieren. Jeder Behälter ist transparent, BPA-frei und verfügt über abgerundete Ecken für einfaches Ausgießen sowie eine praktische Fülllinie, um Überfüllung zu vermeiden. Die Deckel sind alle weiß (Abbildung ähnlich) und ermöglichen eine bequeme Einhandbedienung. Zudem sind sie spülmaschinenfest. Verschiedene Größen sind für klassische Vorratsartikel wie Mehl, Pasta und Zucker erhältlich. Öffnen Sie die Behälter einfach auf Knopfdruck – der Knopf dient auch als praktischer Griff für den Deckel!



Durch Drücken des Knopfes wird die luftdichte Silikondichtung aktiviert



Zur gründlichen Reinigung lässt sich der Deckel auseinandernehmen



Praktische Fülllinie

2,6 Liter	Quadrat kurz	2/304295	€ 19,50
4,2 Liter	Quadrat mittel	2/304294	€ 21,50
5,7 Liter	Quadrat groß	2/304291	€ 24,90
1,6 Liter	Rechteck kurz	2/304296	€ 15,50
2,6 Liter	Rechteck mittel	2/304293	€ 19,50
3,5 Liter	Rechteck groß	2/304292	€ 19,90



**Aufbe-
wahrung**

10 Brotlaib Gefrierbeutel

So frieren Sie Brot richtig ein: Das noch lauwarme Brot in den Gefrierbeutel geben und diesen gut verschließen. Das Brot darin erkalten lassen, dann ins Gefrierfach legen. Zum Auftauen das Brot im Gefrierbeutel lassen, sodass keine Feuchtigkeit entweichen kann. Extra starke Qualität. Mehrfach verwendbar. Inhalt: 10 Stück. Maße: 55 x 41 cm

2/200782

€ 4,60



Brottasche 3 in 1

Diese Tasche ist sehr durchdacht gemacht. 3 in 1 heißt hier das Motto. Mit Henkel fürs bequeme Einkaufen, mit Bandzug zum Frischhalten der Brote, sowie zum Umstülpen bei der Verwendung als Brotkorb am Tisch. Echt clever. Die Tasche ist atmungsaktiv und kann gewaschen werden. Damit lassen sich jede Menge Plastiktüten sparen.

Außenschicht 100 % Baumwolle, Futter 100 % Polypropylen, Innenschicht 100 % Baumwolle. 32 x 35 cm.

Brottasche Creme-Grün, 2/302601

€ 15,50

Brottasche Braun-Creme, 2/303556

€ 15,50



Brotkörbchen

Moderne Brotkörbchen zum Servieren von Brot, Brötchen oder anderem Kleingebäck. Kann ganz einfach in der Waschmaschine gewaschen werden.

Zusammensetzung: 100 % Baumwolle

Größe (in cm): H 8-12 x T 12,5 x B 12,5

Brotkörbchen Olive, 2/303648

€ 9,50

Brotkörbchen Halbleinen, 2/303656

€ 11,90

MODERN &
PRAKTISCH

Mehlboxen

Die rechteckigen Mehlboxen sind mit den verschiedenen Füllmengen modern und praktisch zugleich. Sie sind aus lebensmittelechtem Kunststoff gefertigt und können mit dem Deckel luftdicht verschlossen werden, wodurch sie sich optimal für die Bevorratung von Mehl, Getreide und anderen Nahrungsmitteln eignen.

2 kg / 3,2 L , 25 x 16,9 x 11,4 cm	3/303716	€ 3,20
3,5 kg / 5,6 L , 28,5 x 19,7 x 14,8 cm	3/303717	€ 3,90
8,5 kg / 12,8 L , 37,1 x 23,9 x 20,8 cm	3/303718	€ 5,50



Eimer mit Metallgriff

Die größeren Modelle für 9 und 10 kg mit stabilem Metallbügel mit Griffrolle.

9 kg / 12,8 L , 37 x 24 x 21 cm	3/303849	€ 6,60
10 kg / 16,6 L , 37 x 24 x 27 cm	3/303883	€ 7,80

Erhältliche Größen

5 Liter für ca. 1 Brot

8 Liter für ca. 1–2 kg Brot

11 Liter für ca. 3–4 kg Brot

**Aufbe-
wahrung**



Der frischeste Platz für gutes Brot

Salzglasierete Brottöpfe aus Steinzeug

Damit Ihr gutes Brot lange frisch bleibt, benötigt es ein kühles, gleichbleibendes Klima und begrenzt frische Luft zum Atmen – nicht zu viel, sonst trocknet es aus – nicht zu wenig, sonst erstickt es.

Die idealen Lagervoraussetzungen bieten die dickwandigen Häussler-Brotttöpfe aus saltglasiertem, massivem Steinzeug. Die Brottöpfe sind aus schwerer, massiver Qualität. Im Inneren der Töpfe ist es stets kühl, und durch kleine Luftlöcher an den Seiten kann das Brot atmen ohne auszutrocknen. So bleibt Ihr Brot lange frisch. Die Brottöpfe werden in altbewährter deutscher Handwerkstradition mit einer 100%igen Salzglasur, absolut chemiefrei, bei höchstmöglicher Hitze (1.200 – 1.300 °C) gebrannt. Dies gibt den Häussler-Brotttöpfen eine besondere Härte und unbegrenzte Haltbarkeit.

Jeder Häussler-Brottopf ist von Hand geformt und mit seinen wunderschönen, handgeritzten Verzierungen ein wertvolles Unikat.

Auf Wunsch mit Ihrem Namen im Topfdeckel – Aufpreis auf Anfrage (Lieferzeit ca. vier Wochen).



Auch die Deckel sind liebevoll handgeritzt und bemalt



Optimale Belüftung durch seitlich angebrachte, kleine Lüftungslöcher



Handgeritztes Häussler-Motiv 7 Schwaben. Jeder Topf ist ein Einzelstück.

Brottopf Modern

Inhalt	Innen Ø ca.	Außen Ø ca.	Höhe		Gewicht	Motiv	Art.-Nr.	Preis
			mit Deckel	ohne Deckel				
5 Liter	23 cm	28 cm	20 cm	15 cm	5,3 kg	Ähren, Randfarbe blau	2/303134	€ 230,-
8 Liter	25 cm	31 cm	26 cm	20 cm	7,0 kg	7-Häussler-Schwaben, Randfarbe hellgrün	2/101157	€ 290,-
5 Liter	23 cm	28 cm	20 cm	15 cm	5,3 kg	Natur, Randfarbe blau	2/303132	€ 140,-
8 Liter	25 cm	29,8 cm	26 cm	20 cm	7,0 kg	Natur, Randfarbe blau	2/302597	€ 170,-
5 Liter	23 cm	28 cm	20 cm	15 cm	5,3 kg	bunte Rillen, Randfarbe rot	2/303135	€ 170,-
8 Liter	25 cm	31 cm	26 cm	20 cm	7,0 kg	bunte Rillen, Randfarbe blau	2/302900	€ 230,-



Brottopf Modern,
bunte Rillen

Brottopf Modern,
Natur

Brottopf Modern, Ähren,
Randfarbe blau

Brottopf Modern,
7-Schwaben

Inhalt	Innen Ø ca.	Außen Ø ca.	Höhe		Gewicht	Motiv	Art.-Nr.	Preis
			mit Deckel	ohne Deckel				
5 Liter	23 cm	28 cm	20 cm	15 cm	5,3 kg	Neutral	2/303332	€ 140,-
8 Liter	25 cm	31 cm	26 cm	20 cm	7,0 kg	Neutral	2/303310	€ 170,-
11 Liter	30 cm	35 cm	28 cm	21 cm	9,7 kg	Neutral	2/303325	€ 250,-
5 Liter	23 cm	28 cm	20 cm	15 cm	5,3 kg	grau-weiß	2/303308	€ 170,-
8 Liter	25 cm	31 cm	26 cm	20 cm	7,0 kg	grau-weiß	2/303311	€ 260,-
11 Liter	30 cm	35 cm	28 cm	21 cm	9,7 kg	grau-weiß	2/303312	€ 410,-
5 Liter	23 cm	28 cm	20 cm	15 cm	5,3 kg	dunkelgrau-lila	2/303309	€ 170,-

Brottopf Modern,
dunkelgrau-lila

Brottopf Modern,
grau-weiß

Brottopf Modern,
Neutral



Brottopf Klassik

Inhalt	Innen Ø ca.	Außen Ø ca.	Höhe		Gewicht	Motiv	Art.-Nr.	Preis
			mit Deckel	ohne Deckel				
8 Liter	25 cm	31 cm	26 cm	20 cm	6,3 kg	7-Häussler-Schwaben, Randfarbe hellgrün	2/101155	€ 270,-
8 Liter	25 cm	31 cm	26 cm	20 cm	6,3 kg	Natur, Randfarbe blau	2/302299	€ 185,-



Brottopf Klassik,
7-Häussler Schwaben



Brottopf Klassik,
Natur, Randfarbe blau



Brottopf Flach

Inhalt	Innen Ø ca.	Außen Ø ca.	Höhe		Gewicht	Motiv	Art.-Nr.	Preis
			mit Deckel	ohne Deckel				
8 Liter	29 cm	40 cm	22 cm	16 cm	7,7 kg	7-Häussler-Schwaben, Randfarbe hellgrün	2/302898	€ 295,-
8 Liter	29 cm	40 cm	22 cm	16 cm	7,7 kg	Natur, Randfarbe blau	2/303080	€ 205,-

Brottopf Flach,
7-Schwaben



Brottopf Flach, Natur, Randfarbe blau



Allgemeine Informationen

In Ihrem Häussler Brottopf können Sie folgende Backwaren lagern: Weizen-, Roggen- und Mischbrot, sowie Brötchen/Semmeln, Klein- und Hefegebäck. Darüber hinaus bleibt Ihr Gebackenes auch angeschnitten oder in einzelnen Scheiben frisch und trocknet nicht aus. Der original Häussler Brottopf sorgt mit seinem gleichbleibend kühlem Klima und der Luftzirkulation für die richtige Aufbewahrung Ihres Brotes.

Küchen Zubehör



Genießen Sie das pure Back- und Kochvergnügen mit nützlichen Küchenhelfern, die wirklich in keinem Haushalt fehlen sollten. Zum Beispiel robuste Schneidemaschinen, unsere modernen Küchenwaagen, uvm.

Vollelektronische Tischwaage

Für Privathaushalte, Handel und Gewerbe. Die gut sichtbare Anzeige ist auf einem Stativ angebracht. So können selbst hohe Teigkessel oder große Gebinde gewogen werden. Mit nur einer Taste können Sie tarieren, wägen, zuwägen, kommissionieren und kontrollieren. Die Anzeige bleibt so lange sichtbar, bis Sie die Waage abschalten. (Waage ohne Teigschüssel)

Ziffernschritte	5 g
Wägebereich	bis 15 kg
Spannungversorgung	230 V oder Batterie
Maße B x T x H	31 x 42 x 53 cm
2/302553	€ 360,-

Nostalgie Waage

Heavy-Duty Waage mit klassischer, klar markierter Skala. mit extra großer, abnehmbarer Messschüssel aus Edelstahl. Metrische und britische Skalierung, für Gewichte bis zu 4 kg / 8 lbs

Creme	2/303392	€ 55,-
Blau	2/303393	€ 55,-



Digitale Küchenwaage 15 kg

Digitale Küchenwaage mit hochwertiger Edelstahl-Wiegefläche, patentiertem Sensor-Touch und Anti-Fingerprint-Beschichtung für einfache Reinigung. Energiesparende Abschaltautomatik, leuchtende LED-Anzeige, extraflaches Design. Hohe Tragkraft bis 15 kg (1-g-genau), ideal für Töpfe und große Schüsseln. Über zwei Jahre Batteriebensdauer, Aufhängevorrichtung, Tara-Funktion. Umschaltbar zwischen g / kg und oz/lb für maximale Flexibilität. Ein vielseitiger und benutzerfreundlicher Küchenhelfer.

2/303626

€ 58,-



Pizza & Dinnete



Bei 30 °C waschbar!



Gärfolien

Zum Abdecken oder Einrollen für die Stückgare Ihres Teiges. Ideal für Teige, die ausgeformt eine lange Gare benötigen. Die ausgeformten Teiglinge mit etwas Mehl bestäuben und mit der Folie möglichst luftdicht abdecken. Dabei kommt die Tüllseite auf den Teig.

klein 46 x 40 cm	1/303733	€ 11,80
mittel 46 x 66 cm	1/302942	€ 12,50
groß 70 x 106 cm	1/302945	€ 15,90



Gärboxen

Aus hochwertigem Kunststoff. Zur Stückgare Ihrer Teiglinge für Pizzen, Dinneten, Flammkuchen und Brötchen. Teiglinge ausformen und einfach in die bemehlte Box setzen. Die Teiglinge mit einer Gärfolie abdecken. Die kleine Variante passt mit Ihrem praktischen Maß perfekt in einen haushaltsüblichen Kühlschrank.

klein 29 x 39 x 6 cm	2/303723	€ 14,90
groß 58 x 39 x 5 cm	2/302902	€ 20,90



Backpapier rund

Praktische, runde Backpapier-Zuschnitte für Pizzen, Dinneten und anderem Gebäck. 100 Stück.

Ø 22 cm	2/303153	€ 7,90
Ø 28 cm	2/302976	€ 9,50
Ø 32 cm	2/303688	€ 10,50

PIZZA-SET



Pizzaset aus Bambus

Das praktische Pizzabrett besitzt eine Einteilung von 6 gleichmäßigen Stücken, an der Sie sich zum Schneiden orientieren können. Hergestellt ist das Set aus besonders nachhaltigem Bambus. Klinge und Halterung des Pizzaschneiders sind aus hochwertigem Edelstahl hergestellt. Ø 32 cm

2/303751	€ 16,50
----------	---------



Brot- und Pizzaschieber

Ideal für kleinere Backöfen wie Mono, Primus und herkömmliche Haushaltsbacköfen. Dieser Backschieber ist ein spezieller Pizzaschieber aus leichtem Pappelholz und voll beladen immer noch leicht zu tragen.

Maße: 35 cm breit, 60 cm lang.

3/300986

€ 78,-

NEU



Pizzaschere

Diese 2-in-1 Pizzaschere kombiniert Schneidfunktion und Heber in einem cleveren Design. Die scharfen Klingen ermöglichen müheloses Schneiden, während der integrierte Heber das Entnehmen des Stücks erleichtert. Zerlegbar für eine einfache Reinigung, ist dieses Werkzeug effizient und pflegeleicht für Pizza-Liebhaber. Spülmaschinengeeignet

2/304229

€ 15,90



Pizzaschneider

Pizzastücke in Sekundenschnelle geschnitten! Dieses Schneiderad liegt durch seine Größe sehr gut in der Hand. Das Trennen von Teig, Kuchen oder Pizzen wird zum leichten Spiel. Rädchen Ø 9 cm.

3/300860

€ 32,-



GN-Behälter

Die Gastro-Norm-Behälter (GN) sind vielseitig einsetzbar. Zum Beispiel bei einer Pizza- oder Burger-Party sind diese unschlagbar. So haben Sie die Zutaten immer sortiert griffbereit. Inklusive Deckel.

	Maße (in cm):		
GN-Behälter 1/6	L 176 x B 162 x H 10	3/303933	€ 18,90
GN-Behälter 1/9	L 176 x B 108 x H 10	3/303936	€ 15,90
GN-Behälter 1/4	L 265 x B 162 x H 15	3/303937	€ 27,90
GN-Behälter 1/4	L 265 x B 162 x H 10	3/303938	€ 23,50



Dinnete- / Pizzamehl und Pizzagewürz

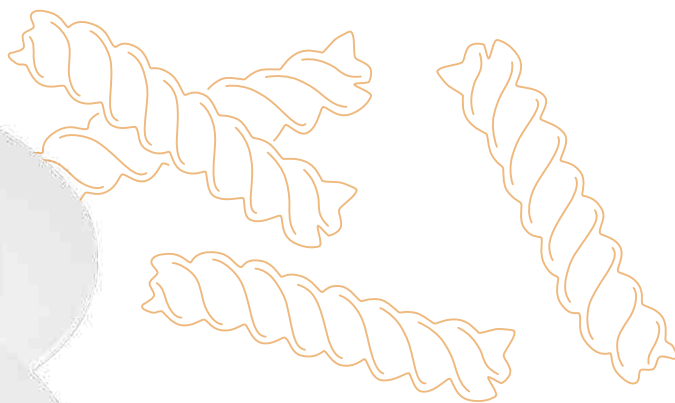
Unsere Mehle für Dinnete und Piza sowie Pizzagewürz finden sind mit ausführliche Beschreibung auf Seite 345, 347 und 360.

Dinnetemehl 1 kg	2/302236	€ 3,20
Pizzamehl 2,5 kg (1 kg = € 3,04)	2/303193	€ 7,60
Pizzagewürz 100 g (1 kg = € 31,-)	3/302944	€ 3,10

Nudeln machen



Europa



Gustoso

Pizza- und Pastateller

Verleihen Sie der nächsten Mahlzeit den Flair Italiens! Mit diesen wunderschönen Porzellantellern können Sie stilvoll Ihre Lieblingspasta und -pizza servieren. Die Teller sind spülmaschinen- und mikrowellengeeignet.

Pastateller Ø 27 cm	Art.-Nr.	Preis
Gustoso	2/302592	€ 9,90
Europa	2/302594	€ 6,90
Pizzateller Ø 30,5 cm	Art.-Nr.	Preis
Gustoso	2/302591	€ 9,90
Europa	2/302593	€ 6,90



Ravioliblech mit Teigrolle

Beeindrucken Sie Ihre Gäste mit traditionellen italienischen hausgemachten Ravioli. Das Ravioliblech ist das perfekte Accessoire für die einfache Herstellung Ihrer eigenen Ravioli. Die mitgelieferte Teigrolle dient dazu, die oberste Schicht der Pasta zu versiegeln. Zum Schluss einfach Blech auf den Kopf drehen und Ravioli zu entfernen.

12-er Blech.
Größe: 33 cm x 11,5 cm

2/303646

€ 24,90

Ravioli- / Maultaschenformer

Mit diesem praktischen Former lassen sich mühelos frische Ravioli oder Maultaschen zubereiten. Der 8 x 8 cm große Former verfügt über eine Unterseite, die gleichzeitig als Teigausstecher dient. Das ergonomische Design der Griffe sorgt für eine komfortable Nutzung. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl und Kunststoff. Spülmaschinenfest

Ø 10 cm 3/304231 € 28,90



Ravioliausstecher

Perfekte Ravioli wie beim Lieblingsitaliener. Mit dem Profi-Ausstecher lassen sich Pasta-, Blätter- oder Gebäckteig schnell und mühelos ausstechen. Mit seinem ergonomischen Griff ermöglicht er eine komfortable Nutzung. Die Reinigung ist mühelos von Hand möglich, da der Ausstecher aus hochwertigem Kunststoff, Zinkdruckguss und antihaftbeschichtetem Material gefertigt ist. Spülmaschinenfest

Rund (Ø 6 cm) 3/304233 € 11,90
Eckig (7 x 7 cm) 3/304232 € 11,90



Ravioli- und Maultaschenrad

Ran an die Teigtaschen! Einfach Teig vorbereiten und Füllung zwischen zwei gleichgroßen Teigplatten geben. Das praktische Ravioli- und Maultaschenrad schneidet den Teig mühelos, verschließt die Teigtaschen sicher und verziert die Taschenränder dabei sogar noch mit einem schönen klassischen Muster – alles in einem einzigen Arbeitsgang. Mit dem ergonomischen Griff und einer praktischen Fingermulde, die das Abrutschen beim Ausrollen verhindert, bietet dieser Teigroller höchsten Komfort. Zudem ist er einfach zerlegbar, was ein leichtes Reinigen ermöglicht. Hergestellt aus hochwertigem Edelstahl und Kunststoff. Spülmaschinenfest

3/304234 € 19,90



Teigrädchen

Mit diesen Teigrädchen ist das Herstellen von Ravioli oder breiten Nudeln kinderleicht. Aus Edelstahl in zwei verschiedenen Varianten erhältlich.

Wellig 3/301338 € 9,50
Doppelrädchen wellig + glatt 3/301336 € 9,30





Standseier Ø 29 cm

Der praktische Edelstahl-Standseier eignet sich hervorragend zum Abgießen von Pasta und aller Arten von Gemüse. Die Außenseite ist satiniert, die Innenseite hochglanzpoliert. Er ist leicht zu reinigen und spülmaschinengeeignet. Ø 29 cm, Höhe 13 cm

3/300214

€ 18,90

Thermo-Schüssel mit Deckel

Mit diesen hochwertigen Küchenschüsseln aus Edelstahl halten Ihre Speisen bis zu 5 Stunden warm oder auch kalt. Ideal für Pasta und alle Arten von Gemüse. Dank des passenden Deckels ist ein sicherer Transport möglich. Die Außenseite der doppelwandigen Thermoschüssel ist satiniert, die Innenseite auf Hochglanz poliert.

Ø innen: 16 cm	1,2 L	3/300784	€ 19,90
Ø innen: 20 cm	2,0 L	3/301416	€ 29,90
Ø innen: 22 cm	3,2 L	3/300215	€ 39,90



Abgießhilfe

Abgießhilfe zum Abseihen von Wasser. Mit den praktischen Griffmulden kinderleicht zu handhaben. Mit praktischen Arretierungsritzen für Töpfe bis Ø 26 cm. Die Griffmulden sorgen für einen praktischen Halt.

1/301367

€ 8,90



Spaghettilöffel

Der formschöne Spaghettilöffel mit ansprechendem und zeitlosem Design. Er ist aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, hochglanzpoliert und mit praktischem Haken zum Aufhängen versehen. 31 cm, Ø 6,5 cm

3/300216

€ 15,90

Nudeltrockner

8 Arme zum Trocknen der Nudeln inkl. Mehrzweckstab zum Schneiden von Teigplatten und Transportieren der frischen Pasta. Platzsparend zusammenklappbar.

Höhe aufgestellt: 43 cm

Länge der Arme: 19 cm

2/304094

€ 34,90



Nudelverpackungen, 100 Beutel

Die eigenen Kreationen schön verpacken. Durch die Klarheit wird das Handgemachte deutlich unterstrichen.

Maße	ca. Inhalt Spirelli/ Suppennudel*	Art.-Nr.	Preis
11,5 x 19,0 cm	150 g / 50 g	2/201810	€ 7,50
14,0 x 26,0 cm	200 g / 65 g	2/200634	€ 9,70
14,5 x 22,0 cm	250 g / 80 g	2/200797	€ 9,90
14,5 x 26,0 cm	300 g / 100 g	2/200787	€ 9,90
17,0 x 28,0 cm	500 g / 150 g	2/200615	€ 10,90
17,0 x 30,5 cm	550 g / 175 g	2/200627	€ 15,90
17,0 x 34,5 cm	600 g / 200 g	2/200788	€ 12,90
20,0 x 32,5 cm	900 g / 250 g	2/200798	€ 14,90
23,0 x 39,0 cm	1.500 g / 450 g	2/200789	€ 15,90

Preis je 100 Beutel.

* Das Gewicht von Suppennudeln entspricht etwa dem von Bandnudeln.



Papier-Clips, weiß

Schnell und einfach muss es gehen, ohne dabei an Optik zu verlieren. Die praktischen Verschluss-Clips sind Ideal zum Verschließen der Nudelverpackungen. 80 mm lang / 1.000 Stück

2/200790

€ 8,90





Alles rund ums Spätzle machen

Spätzlemehl

Für beste, kernige Spätzle. Einfach mit Eiern und Wasser kneten, Spätzle ins kochende Wasser geben, fertig. Zutaten: Weizenmehl, Hartweizendunst.

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,76)

2/101831

€ 6,90

Schwäbische Linsen

Besonders feine Qualität. „

Die reigschmeckte Feine“: dunkle, kleine Linse

„Die **reigschmeckte** Feine“ 500 g (1 kg = € 11,80)

1/101430

€ 5,90

„Champagnerlinsen“: rötliche, ganz feine Linse

Champagnerlinsen 500 g (1 kg = € 13,80)

1/101431

€ 6,90

Schaumlöffel

So holen Sie die Spätzle einfach aus dem kochenden Wasser. Edelstahl, rostfrei.

1/101825

€ 18,50





Spätzle wie von Hand geschabt!

Spätzlepresse „Spätzleschwob“

Stabile Ausführung, antihaftbeschichtet, spülmaschinenfest. Auch ideal zum Pressen von Kartoffeln und Spaghetti-Eis.

Löcherform rund	1/302936	€ 66,90
„Handgeschabt“	1/101824	€ 66,90



Spätzlebrett mit Schaber

Kultig und lecker – Spätzle selber von Hand schaben! Mit diesem griffigen Spätzlebrett und passendem Schaber bekommen Sie die perfekten Helfer für die schwäbische Leibspeise an die Hand. Mit ein bisschen Übung gelingt das Schaben über ein Brett mühelos. Nur darauf achten, dass der Teig etwas zähflüssiger bleibt.

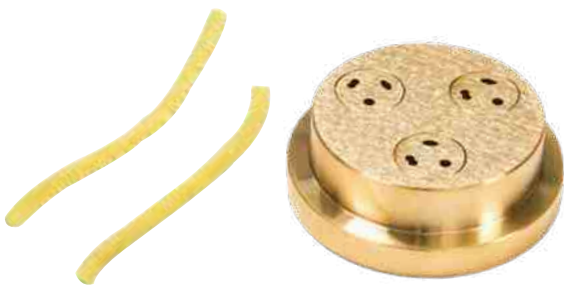
1/101913 € 18,90



Spätzlehobel aus Edelstahl, rundloch

Spätzlehobel mit Spezial-Lochung für kurze bayerische Knopfspätzle. Stabile Ausführung aus Edelstahl und tolle Handhabung. Die Ausformung an der Vorderseite dient zur Auflage am Topf. So kann der Teig direkt über dem Topf nachgefüllt werden. Stabile Ausführung mit unterseitiger Arretiermöglichkeit. 8 mm Rundloch, Maße (in cm): L 32 x B 11 x H 6,5

3/303848 € 21,90



Nudelmatrize Spätzle, Nr. 10

LUNA	3/300563	€ 62,-
PN100/EMMA	3/300264	€ 92,-
PN 300	3/300302	€ 183,-



Nudelverpackungen aus Papier, 30 Stück

Die natürliche Art hausgemachte Nudeln zu verpacken. Durch den eingearbeiteten Clip sehr einfach zu verschließen. Die Blockbeutel ergeben schön geformte Nudelpäckchen. Das Sichtfenster gibt den Blick auf die Kreationen frei und das Papier ist gut von Hand beschriftbar.

Maße	ca. Inhalt Spirelli/ Suppenudel	Art.-Nr.	Preis
9 x 4,5 x 26 cm	200 g / 100 g	2/303592	€ 13,90
11,5 x 7 x 24,5 cm	400 g / 200 g	2/303593	€ 15,90
15,5 x 7 x 24,5 cm	600 g / 300 g	2/303594	€ 17,90

Laugenbrezeln



SCAN MICH

Zutaten für ca. 20 Laugenbrezeln

- 1.000 g Weizenmehl 550
oder Dinkelmehl 630
- 30 g Backmalz
- 20 g Salz

Statt obigen Zutaten kann auch Adelindes Brötchen- und Brezelmehl verwendet werden.

- 80 g Schweineschmalz
oder
Butter
- 20 g Hefe
- 550 ml Wasser (eiskalt)
Brezellaug
Brezelsalz

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Teigknetmaschine 8 Minuten zu einem festen und glatten Teig verkneten. Den Teig mit einer Gärfolie abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Danach Teigstücke zu ca. 80 g abwiegen und zu kurzen Strängen ausrollen. Die Brezeln formen (siehe Anleitung) und abgedeckt mit Gärfolie ca. 45 Minuten gehen lassen. Für weitere 20 Minuten ohne Gärfolie in den Kühlschrank oder ins Gefrierfach stellen.

Anschließend die Brezeln mit dem Belaugungsgerät belaugen. Dazu die Brezelteiglinge umgekehrt in die verdünnte Lauge legen und zum Abtropfen das Gitter mit dem Hebel umlegen und kurz abtropfen lassen. Die Brezeln liegen nun auf dem Gitterschießer und können berührungsfrei auf ein mit Folie belegtes Backblech geschoben werden. Mit einem Messer einschneiden, mit Salz oder Käse bestreuen und sofort backen.

Tipp:

Für knackige Böden können die Brezeln auch direkt auf der Folie, ohne Blech, gebacken werden.



Im Holzbackofen:
Bei 250 °C einschließen.
Backzeit: 12 – 15 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 270 °C,
Unterhitze 170 °C
Backzeit: 12 – 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 210 °C einschließen.
Backzeit: 12 – 15 Minuten

Brötchenritzmesser

Brötchenritzmesser mit Kunststoffgriff und einer 8 cm Wellenschliff-Klinge.

1/303203

€ 2,90



Belaugungsgerät

Einfach Brezellauge in das Gerät füllen, Brezetteiglinge hineinlegen und zum Abtropfen das Gitter per Hebel umlegen. Die Brezeln liegen nun schon auf dem Gitterschießer und können berührungsfrei auf ein Blech gestürzt werden.

Komplett aus Edelstahl. Mit Gitterschießer. Für drei bis vier Brezeln.

Maße L x B x H: 40 x 30 x 10 cm

1/101814

€ 330,-



Dieses Modell wurde sowohl in technischen Details als auch in der Optik überarbeitet und optimiert.

Brezellauge und Brezelsalz

Die Lauge ist unverdünnt, daher unbegrenzt haltbar.

Teiglinge einfach in die verdünnte Lauge tauchen (Mischung 1:10) und anschließend backen.

Brezellauge Inhalt: 1 Liter, Grobes Brezelsalz: 1 kg

Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir den Kauf der Ersatzflasche zur Aufbewahrung von verdünnter Lauge. So werden Verwechslungen vermieden.

Brezellauge (1 l)	3/301008	€ 13,90
Ersatzflasche (leer)	2/303027	€ 2,90
Brezelsalz (1 kg)	3/301007	€ 5,90

Brötchen- und Brezelmehl

Für herzhaft-vollmundige Brötchen und knusprige Brezeln! Zutaten: hochwertigste Weizensorten, Salz, Backmalz. Lässt sich hervorragend verarbeiten und das Gebäck bleibt lange frisch.

Inhalt: 2,5 kg (1 kg = € 3,04)

2/201826

€ 7,60



Laugen-
gebäck



Gärboxen für Teiglinge

Aus hochwertigem Kunststoff. Zur Stückgare Ihrer Teiglinge für Pizzen, Dinneten, Flammkuchen und Brötchen. Teiglinge ausformen und einfach in die bemehlte Box setzen. Die Teiglinge mit einer Gärfolie abdecken oder Boxen übereinander stapeln.

Die Box kann mit heißem Wasser leicht gereinigt werden.

klein 29 x 39 x 6 cm	2/303723	€ 14,90
groß 58 x 39 x 5 cm	2/302902	€ 20,90

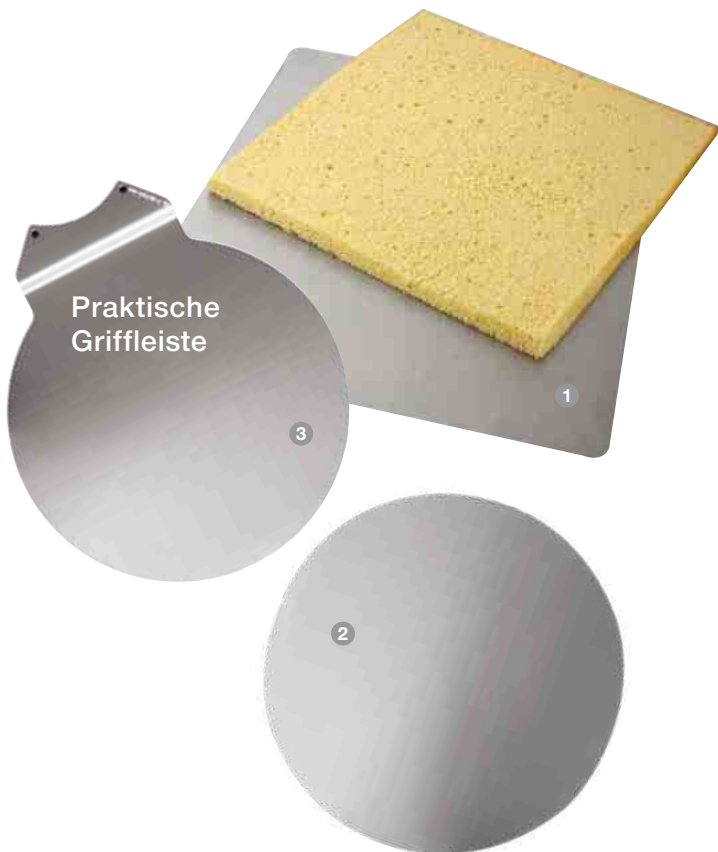
Gärfolien

Zum Abdecken oder Einrollen für die Stückgare Ihres Teiges. Ideal für Teige, die ausgeformt eine lange Gare benötigen. Die Zusammensetzung aus hochwertigster Folie und weichem Tüll hält Ihre Teiglinge lange frisch und verhindert ein Austrocknen und Ankleben des Teiges. Bei sorgsamem Umgang haben Sie lange Jahre Freude mit diesem kleinen Helfer. Kontakt mit Temperaturen über 80 °C vermeiden. Die ausgeformten Teiglinge mit etwas Mehl bestäuben und mit der Folie möglichst luftdicht abdecken. Dabei kommt die Tüllseite auf den Teig. Die Gärfolie kann in der Waschmaschine bei 30 °C gewaschen werden.

klein 46 x 40 cm	1/303733	€ 11,80
mittel 46 x 66 cm	1/302942	€ 12,50
groß 70 x 106 cm	1/302945	€ 15,90

Kuchen & Süßes

Mit diesem Zubehör kann beim Kuchenbacken eigentlich nichts mehr schiefgehen. Mit unseren Produkten in gewohnter Gewerbequalität zaubern Sie Kuchen- und Tortenträume wie ein Profi.



Profi-Tortenunterlage

Ideal zum Verarbeiten von Tortenböden, zum Absetzen, Aufnehmen und Transportieren von Torten und Kuchen. Zudem können Sie auf der Unterlage Ihre Kuchen auch schneiden. Aus bester Konditorqualität – aus Aluminium, leicht zu reinigen und spülmaschinenfest.

1 eckig 39 x 36 cm (Mono)	2/303124	€ 19,90
eckig 60 x 40 cm (Primus)	2/303125	€ 24,90

Tortenplatte

Ideal zum Verarbeiten von Tortenböden, zum Absetzen, Aufnehmen und Transportieren von Torten und Kuchen. Zudem können Sie auf der Unterlage Ihre Kuchen auch schneiden. Aus bester Konditorqualität aus Aluminium – 2 mm stark. Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest.

2 Ø 32 cm	2/303460	€ 22,20
3 Ø 32 cm, mit Griffleiste	2/302774	€ 28,80

Tortenringe mit Klemmhebel

Der clevere Profiring mit dem praktischen Clip passt für jede Tortengröße und garantiert durch seine Fixierungsmöglichkeit wunderbar gleichmäßig gebackene Kuchen und perfekt gelungene Torten. Materialien: hochwertiger Edelstahl

- stufenlos einstellbar für Kuchen und Torten von Ø 16 cm bis 30 cm
- patentierter Sicherungsclip fixiert den Ring auf der gewünschten Größe
- leicht ablesbare Skalierung
- hitzebeständig bis 300 °C
- geringerer Energieverbrauch durch kürzere Backzeit
- zum Reinigen ganz zu öffnen



NEU

Höhe 10 cm	2/304260	€ 26,90
Höhe 15 cm	2/304261	€ 32,90



Backrahmen, 2-teilig aus stabilem Aluminium

Backen Sie Schnittenkuchen wie ein Profi!

Befüllen, backen und garnieren Sie Ihre Kuchen in einem Gang – direkt auf dem Blech. Sauber, einfach und gleichmäßig in der Form. Für Obstschnitten, Gemüsekuchen, Lebkuchen, Biskuits, Torten und

vieles mehr. Zur leichteren Aufbewahrung besteht der Backrahmen aus zwei ineinandersteckbaren Teilen.

33 x 33,5 x 8 cm (Mono)	2/303138	€ 27,90
55 x 35,5 x 8 cm (Primus)	2/303139	€ 29,90



Backrahmen Herz- oder Blumenform

Ob zum Muttertag oder zum Geburtstag, ein Kuchen in Herzform ist eine ganz besondere Aufmerksamkeit! Auch der Rahmen selbst ist ein einfallreiches Geschenk. Aus Edelstahl.

Herz groß	26 x 7 cm	3/302191	€ 25,50
Herz klein	18 x 7 cm	3/302192	€ 21,90
Stern groß	31 x 7 cm	3/302241	€ 29,90
Stern klein	16 cm	3/302242	€ 17,60
Blume, 12 Bögen	Ø 28 cm x 7 cm	3/302193	€ 43,00

Tortenring verstellbar

Stufenlos verstellbar von 20–30 cm Durchmesser. Ideal zum Einsetzen und Verzieren von Torten und Kuchen. Auch zum Backen geeignet. Randhöhe: 6 cm, Ø 20–30 cm

3/302463 **€ 37,50**

Kuchen Trüffelgitter

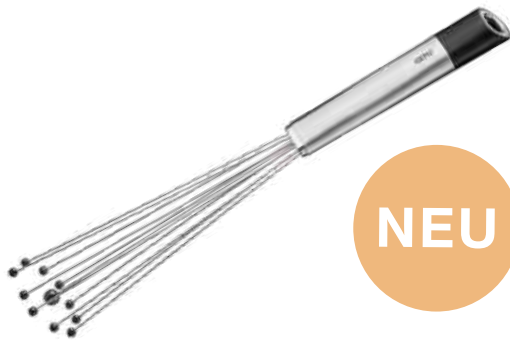
Zum Kandieren, Glasieren und Überziehen. Stabile, schwere Edelstahlausführung, wie es von Konditoren und Bäckern usw. verwendet wird.

rund, Ø 32 cm	0,4 kg	3/301640	€ 29,90
rund, Ø 36 cm	0,5 kg	3/301641	€ 35,90
rechteckig, 47 x 31 cm	0,8 kg	3/302469	€ 39,90
rechteckig, 59 x 39 cm	1,1 kg	3/302470	€ 47,90
Trüffelgitter, 45 x 32 cm	0,6 kg	2/302853	€ 43,50



Aus stabilem Edelstahl

35 x 38 cm	0,7 kg	3/300992	€ 39,90
59 x 39 cm	1,1 kg	3/300993	€ 49,90

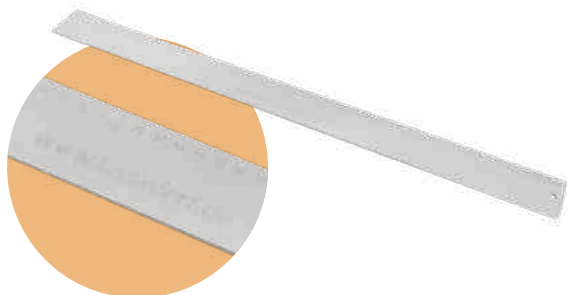


Hinweis: Für schwere Massen geeignet

Kugel-Schneebeesen

Schneebeesen mit Nylonkugeln, die Kratzer in beschichteten Gefäßen verhindern. Bestens geeignet zum Aufschlagen von Cremes, Suppen, Saucen und für ein besonders Schaumiges Endergebnis, dank der Eigenschwingung der Kugeln. Hitzebeständig bis 210°C. Länge: 32,5 cm

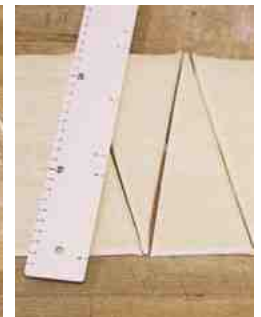
2/304253 € 24,90



Schneebeesen

Schwere Gewerbequalität.
mittel: Länge 28 cm
groß: Länge 33 cm

mittel	2/304254	€ 18,90
groß	1/101762	€ 14,90



Backlineal aus Edelstahl

Stabile und langlebige Edelstahl-Ausführung. Zum Messen und Einteilen von Blechkuchen und Schnitten, Einschlagen von Rouladen, Abreißen von Papier von der Rolle (z.B. Backpapier), Portionierung von Marzipan bei Marzipanmodellierarbeiten. 65 cm lang, 5 cm breit. Mit Aufhängeöse.

3/300994 € 22,50

Backlineal aus Kunststoff

Mit unterschiedlicher Einteilung (8 cm/ 12 cm), zum Messen und Einteilen von Blechkuchen und Schnitten, Einschlagen von Rouladen, Abreißen von Papier von der Rolle (z.B. Backpapier), Portionierung von Marzipan bei Marzipanmodellierarbeiten. 64 cm lang, 5 cm breit. Mit Aufhängeöse.

3/303315 € 7,90

Mini-Rolle, Antihaft-Backpapier

Dieses Backpapier ist perfekt zum Auslegen von Dessertringen geeignet. Hitzebeständig bis 230 °C. 25 m x 10 cm

2/303786

€ 4,50



Profibackpinsel

Zum Auftragen von Glasuren und Überzugsmassen. Aus hygienisch einwandfreiem Kunststoff. Mit strapazierfähigen Borsten. Nicht spülmaschinengeeignet!

Pinsel klein, 4 cm breit

3/300911

€ 8,20

Pinsel groß, 6 cm breit

3/300912

€ 9,20



Tortenringpalette

So wird auch die Füllung zum Kinderspiel. Einfach den Boden in der Form lassen und mittels der gekanteten Palette bestreichen. Klingenslänge 18 cm. Ideal für hohe Torten.

3/302620

€ 17,90



Kuchenheber/Bratenwender

Zum Bestreichen, Transportieren von Kuchen oder auch als Pfannenwender verwendbar. Klingenslänge 12,5 cm.

3/302622

€ 12,90



Back- und Glasurpalette

Einfach den Kuchenboden in der Form lassen und mittels der gekanteten Palette bestreichen. Klingenslänge 17 cm.

3/302621

€ 17,90



Tortenringmesser

Erleichtert das Ablösen von Kuchen und Torten aus der Form. Dazu das Messer an der Kuchenform einhängen und ringsum schneiden. Klingenslänge 9 cm.

3/302619

€ 16,50

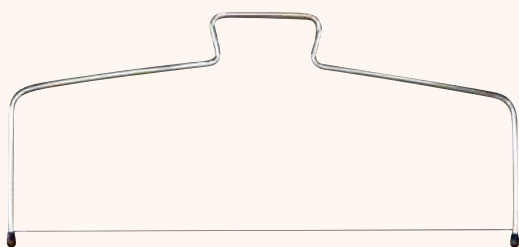




Tortenteiler

Küchenhelfer zum Schneiden von gleichmäßigen Tortenstücken. Der Tortenteiler teilt die Torte in wahlweise 12 oder 16 Teile (doppelseitig). Aus Edelstahl.

Ø 32 cm (ohne Griffe) 2/302602 € 49,90



Schneidedraht

Schneidet Tortenböden einfach und sauber für durchweg gleichmäßig dicke Tortenböden. Mit Sägeblatt aus starkem Kunststoffedelstahl, Griff und Stabilisierungsfüßen. Sägeblatthöhe verstellbar. Breite: 30 cm

3/303394 € 9,90



Ruck Zuck Teigschneider

Profi-Teigschneider aus Edelstahl in schwerer Qualität. Aus fünf Teigrädchen, deren Abstand sich ganz einfach einstellen lässt. Damit können Sie spielend leicht Ihre Pizza oder Ihren Blechkuchen in gleichmäßige Stücke einteilen. Schnittbreite von 10 – 120 mm justierbar. Gewicht 640 g

1/302608 € 68,90

Profistipprolle

Für schöne, gleichmäßige Lebkuchen, Kuchen- und Keksböden, Hefe- und Mürbteige. Einfach über den ausgewellten Teig rollen. Die vielen, gleichmäßig eingedrückten Löchlein beugen der Blasenbildung im Teig vor. Ideal auch für große Teigflächen. 12 cm breit.

3/300910 € 9,90



Backtrennspray

Backtrennspray zum Einsprühen von Backformen und Blechen. 100% pflanzliche Öle. Wasserfrei. Inhalt: 500 ml, (1 l = € 21,-)

2/201645 € 10,50



Feinsprüher

Der Feinsprüher bietet ein Fassungsvermögen von einem halben Liter und ist aus lebensmittelechtem Kunststoff.

0,5 Liter 1/303329 € 5,95



Spritzbeutel, Adapter,
Befüllständer und
10 Sterntüllen



Profi-Spritzgebäckset

Zur Verzierung von Torten, zur Herstellung von feinem Spritzgebäck und vielem mehr. In bester Profiqualität. Mit kochfestem Spritzbeutel aus undurchlässigem Gewebe, 10-teiligem Sterntüllen-Sortiment aus Edelstahl – Ø 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 15 mm, Befüllständer und praktischem Tüllenadapter. Ein Set, an dem Sie viele Jahre Freude haben werden.

3/300903

€ 35,90

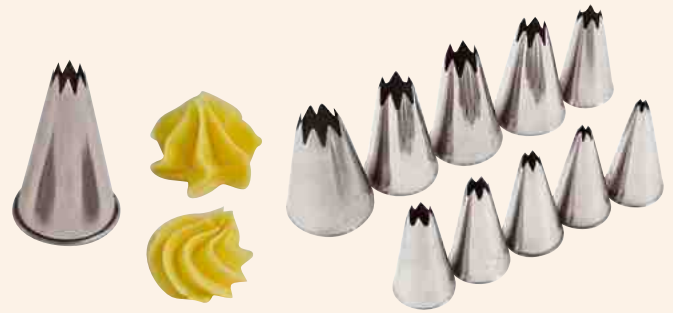


Lochtüllenset mit extra dünnen Öffnungen.

5-teilig. Ideal für Schriftzüge, Lebkuchenverzierungen, Pünktchen, Linien und vieles mehr.
Ø 2, 3, 4, 6, 10 mm, Edelstahl

3/200503

€ 14,50



Sterntüllenset 10-teilig.

Für Röschen, Häubchen usw. Aus Edelstahl.
Ø 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13 und 15 mm

3/302455

€ 19,90

Edelstahltülle

Edelstahl-Tülle zum Befüllen von Berlinern und Krapfen. Ø 4 mm.

3/302808

€ 5,50



Spritzgebäck



Spritzbeutel-Adapter

2-teilig mit Schraubverschluss

3/302809

€ 6,90

Spritzbeutel einzeln

Aus undurchlässigem Gewebe

3/300904

€ 7,90



Einweg-Spritzbeutel

Premium Grip
100 Stück auf der Rolle

3/300959

€ 28,90



Ausstechformen

Ausstechformen

In unverwüstlicher, schwerer Edelstahlqualität, wie sie auch der Profibäcker verwendet. Der umgefaltete Abschlussbug der Formen gibt Stabilität beim Einrücken.

1 Stiefel	ca. 13,5 x 11 cm	3/300919	€ 10,90
2 Engel	ca. 14 x 10,5 cm	3/300917	€ 11,90
3 Schaukelpferd	ca. 11 x 12,5 cm	3/300918	€ 11,90
4 Tannenbaum	ca. 15,5 x 12,5 cm	3/300920	€ 18,60
5 Schneemann	ca. 14,5 x 8,5 cm	3/300921	€ 11,90
6 Nikolaus	ca. 17,5 x 11 cm	3/300922	€ 15,90
7 Herz	ca. 11,5 cm	3/303068	€ 4,90
8 Bär	ca. 11,5 cm	3/302999	€ 14,20



Kupfer-Ausstecher

So stilvoll lassen sich Plätzchen ausstechen. Die wunder-schönen Kupfer-Ausstechformen der Kupfermanufaktur Weyersberg überzeugen durch Optik und Handhabung. Sie werden in Baden-Württemberg hergestellt. Mit ihrer Materialstärke von 0,3 mm lassen sie sich optimal bedienen. Darüber handelt es sich um tolle Objekte, die auch zur Dekoration (zum Beispiel als Serviettenring) eingesetzt werden können. Die Kupfer-Ausstecher sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

1 Engel	7,5 x 10 x 2 cm	3/303826	€ 10,50
2 Herz	5,5 x 6 x 2 cm	3/303827	€ 8,95
3 Mond	7 x 4,8 x 2 cm	3/303828	€ 7,50
4 Nikolaus	11 x 7 x 2 cm	3/303829	€ 9,95
5 Stern	5,5 x 3,8 x 2 cm	3/303830	€ 7,50
6 Tannenbaum	8 x 6,5 x 2 cm	3/303831	€ 9,95
7 Elch	7,5 x 8 x 2 cm	3/303825	€ 10,50



Lebkuchenglocke

Die Lebkuchenglocke zaubert im Nu einheitliche und schöne Lebkuchen. Die Anwendung eignet sich ebenso bestens für die Herstellung von Amerikanern, Keksen und Bratlingen. Material: Holz



NEU

Pflegehinweis:

- von Hand waschen
- mit Spülwasser reinigen

klein, Ø 5 cm	1/304290	€ 20,90
groß, Ø 7 cm	1/304203	€ 21,90

Plätzchenverpackungen, 100 Beutel

Ideal als Geschenkverpackung für Gebäck u.v.m. Ohne Clips.

11,5 x 19,0 cm	150 g / 50 g	2/201810	€ 7,50
14,0 x 26,0 cm	200 g / 65 g	2/200634	€ 9,70
14,5 x 22,0 cm	250 g / 80 g	2/200797	€ 9,90
14,5 x 26,0 cm	300 g / 100 g	2/200787	€ 9,90
17,0 x 28,0 cm	500 g / 150 g	2/200615	€ 10,90
17,0 x 30,5 cm	550 g / 175 g	2/200627	€ 15,90
17,0 x 34,5 cm	600 g / 200 g	2/200788	€ 12,90
20,0 x 32,5 cm	900 g / 250 g	2/200798	€ 14,90
23,0 x 39,0 cm	1.500 g / 450 g	2/200789	€ 15,90

Clips weiß, Papier

Zum einfachen Verschließen Ihrer Plätzchentüten. 80 mm lang / 1.000 Stück

2/200790 € 8,90



Weihnachten



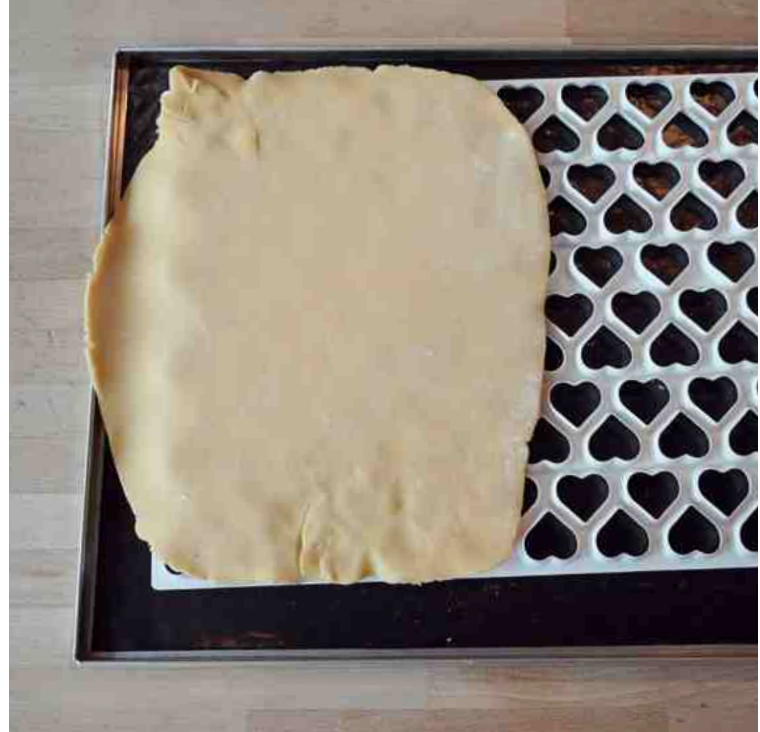
Zimtstern-Ausstecher in Profiqualität

Perfekte Zimtsterne bis in die Sternspitzen. Mit dem klappbaren Zimtstern-Ausstecher drücken Sie die Sterne direkt aus dem bestrichenen Teig und legen diese dann, dank des Öffnungsmechanismus, berührungsfrei und perfekt geformt auf das Backblech. Aus hochwertigem Edelstahl.

3/301639 € 32,50



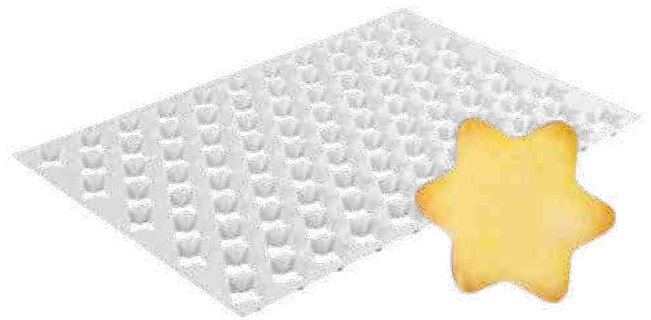
Ausstechmatten



Ausstechmatten für Plätzchen

So backen Profis Plätzchen in größerer Stückzahl: Die Ausstechmatte mit der Schneidseite nach oben auf das Backpapier legen. Nun den ausgerollten Teig drauflegen und mit dem Rollholz darüber rollen. Die ausgestochenen Plätzchen liegen nun in gleichem Abstand auf dem Backpapier. Dies geht schnell und die Platzausnutzung ist optimal. Die Ausstechmatten haben das Format von 57,5 x 39 x 1,4 cm (L x B x H) und sind für Normbleche der Größe 60 x 40 cm ausgelegt. Aus schlagfestem Kunststoff.

1 Stern	3/303836	€ 26,90
2 Herz	3/303837	€ 26,90
3 Rosette	3/303838	€ 26,90
4 Kreis glatt	3/304206	€ 26,90
5 Halbmond	3/304207	€ 26,90
6 Tanne/ Stern (auf einer Matte)	3/304208	€ 26,90



Stollenbackform 3er-Verband

Für alle Arten von Stollen. Mit dieser Profi-Form erhalten Sie gleichmäßige, perfekt geformte Stollen. Teig einfach in die Form legen, mit dem Deckel verschließen und nach der Teigreife ausbacken. Der Deckel verhindert ein „Hauten“ des Teiges. Danach wird der Stollen zum Auskühlen direkt in den Deckel gestürzt. Aus aluminisiertem Stahlblech.

Stollenbackform, Teigeinlage: 600 – 700 g*
245 x 360 x 70 mm,

3/303438 € 58,20

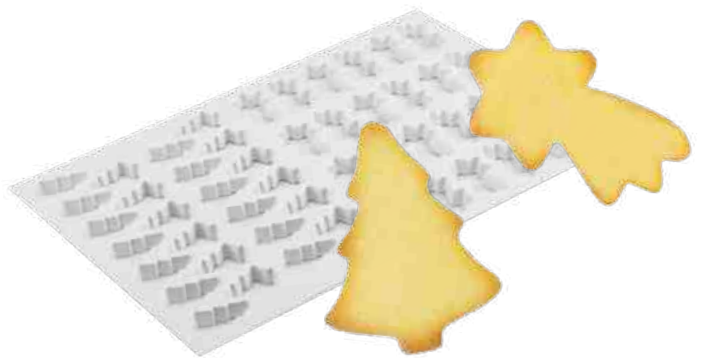
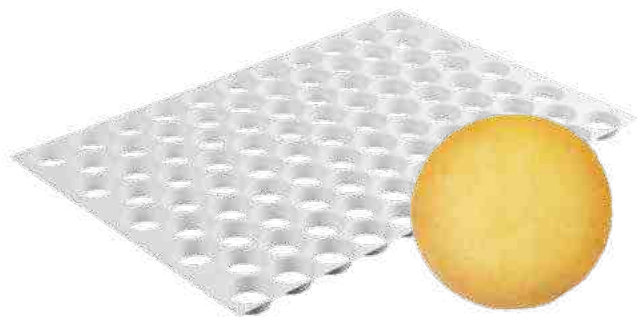
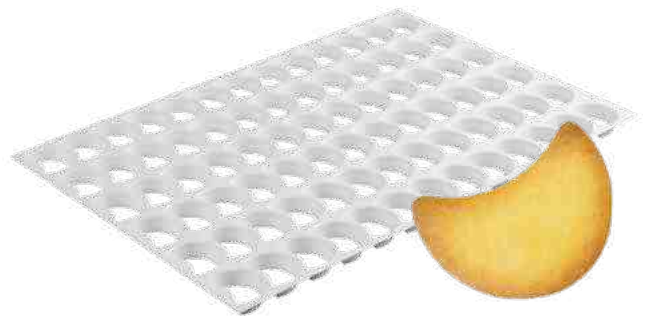
Stollenbackform, Teigeinlage: 800 – 900 g*
265 x 380 x 72 mm,

3/303439 € 63,50



* Abhängig von der verwendeten Buttermenge in der Rezeptur





Gewürze



Lebkuchengewürz

Egal ob Eisenlebkuchen, Emmer-Mandel-Lebkuchen oder andere weihnachtliche Köstlichkeiten, mit diesem Lebkuchengewürz verleihen Sie dem Gebäck eine besondere Note.

50 g-Packung (1 kg = € 64,-)
3/303575 € 3,20



Spekulatiusgewürz

Spekulatiusgewürz für Ihre Weihnachtsbäckerei. Zutaten: Zimt, Koriander, Anis, Sternanis, Nelken, Muskat, Piment

50 g-Packung
(1 kg = € 52,-)
3/302288 € 2,60

Springerle-Backmodel

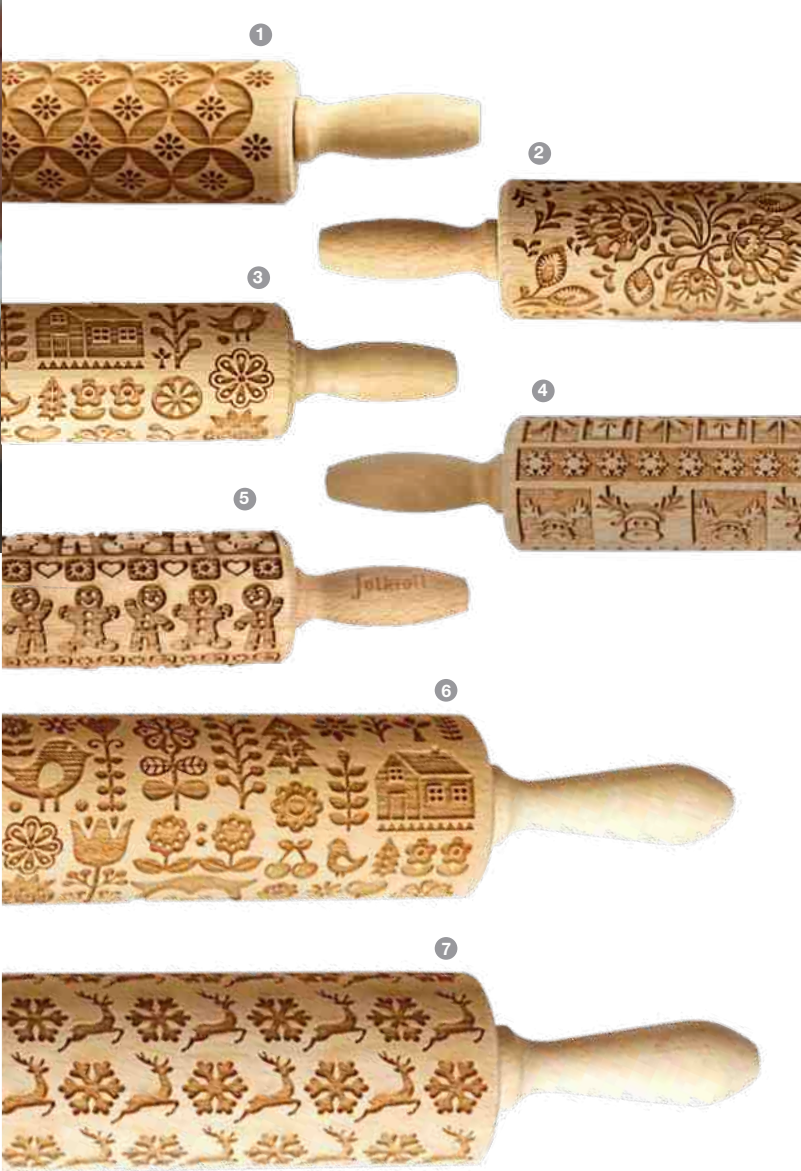
Wunderschöne Nachbildungen alter, traditioneller Backmodel. Aus Bio-Kunststoff (Ursprung Pflanzenstärke). Ergibt bezaubernde Springerle, die mit reizenden Motiven zum Naschen verführen.

Vor Licht und Wärme schützen!

1	Laterne in der Nacht	Ø 45 mm	1/304118	€ 17,-
2	Krippe rund	Ø 45 mm	1/304119	€ 17,-
3	Kerze, Tanne, Glocke, Schneeflocke	81 x 88 mm	1/304120	€ 34,-
4	Weihnachtsbäumchen	Ø 35 mm	1/304121	€ 16,-
5	kleiner Sternanis	Ø 35 mm	1/304122	€ 16,-
6	Teezeit	Ø 55 mm	1/304123	€ 18,-
7	Mandolinen-Engelchen	Ø 45 mm	1/304124	€ 17,-
8	Rosen im Herz-ornament	50 x 50 mm	1/304125	€ 17,-
9	Frohe Weihnachten	Ø 42 mm	1/304126	€ 17,-
10	8er-Model: Schneemann, Zapfen, Haus, Schlittenfahrer, Stern, Socke, Tanne, Engel	105 x 55 mm	1/304127	€ 22,-
11	Nussknacker	25 x 62 mm	1/304128	€ 17,-
12	Schneemann	Ø 45 mm	1/304129	€ 17,-
13	Stern mit Wirbel	Ø 45 mm	1/304130	€ 17,-
14	6er-Model: Blume, Wappen, Frucht, Vogel, Tanne, Schwan	97 x 70 mm	1/304131	€ 22,-
15	Glücksknoten	45 x 45 mm	1/304132	€ 17,-
16	Stern von Bethlehem	45 x 45 mm	1/304133	€ 17,-



Motivrollen



Teigroller mit Motiven

Wunderschön und voll im Trend: Die Teigroller mit ausgelaserten Motiven, die in dieser Feinheit nur durch modernste Technik möglich sind. Die Arbeit mit diesen Rollen macht sehr viel Freude und man erhält raffinierte Gebäcke. Die Motive sind vielseitig verwendbar. Darüber hinaus sind die Rollen an sich schon echte Hingucker. Diese können auch für wunderbare Dekorationen verwendet werden.

1	Chinesisch	23 x 4,5 cm	2/303581	€ 19,95
2	Folk Floral	23 x 4,5 cm	2/303589	€ 19,95
3	Nordischer Folk	23 x 4,5 cm	2/303588	€ 19,95
4	Rentier und Geschenk	23 x 4,5 cm	2/303650	€ 19,95
5	Lebkuchenmann	23 x 4,5 cm	2/303920	€ 19,95
6	Nordischer Folk	43 x 6 cm	2/303577	€ 29,95
7	Rentiere und Schneeflocken	43 x 6 cm	2/303578	€ 29,95

Keksstempel

Mit ihnen kreieren Sie hübsche Kekse und Plätzchen ohne großen Aufwand. Einfach den Keksteig mit einem glatten Nudelholz ausrollen und den Keksstempel in den ausgerollten Teig drücken. Die Kekse nun einfach mit einem Teigrädchen ausschneiden oder mit einem Ausstecher ausstechen und backen. Bringen Sie Ihre Gäste und Ihre Familie zum Staunen über die selbstgebackenen Kunstwerke. Der Keksstempel ist auch für Salzteig, Teig aus Marzipan, Schokolade oder sogar für Ton und Keramik verwendbar. Ihrer Kreativität sind damit keine Grenzen gesetzt. Maße (in mm): L 70 x B 50 x H 77, aus Buchenholz

1	Magische Weihnachten	2/303921	€ 10,90
2	Weihnachtskrippe	2/303922	€ 10,90



Bärentatzenform

Für die beliebten Bärentatzenplätzchen. Aus Buchenholz. Größe Holzform ca. 5 x 7 cm, Tatzengröße ca. 4 x 5,5 cm. Lieferung mit Rezept.

3/302296

€ 7,50

Ostern



Osterfähnchen aus Leinen

Fähnchen, handbestickt:
Hergestellt in reiner Handarbeit. Grundstoff Leinen, bunt bestickt. Jede Fahne ist ein Unikat.

Größe: ca. 5 x 9 cm

Inhalt: 1 Stück

handbestickt

1/303072

€ 6,90



Osterfähnchen aus Papier

Fähnchen aus Papier, in 4 verschiedenen Farben (pink, rot, grün und blau) und unterschiedliche Motive mit Golddruck auf Glanzpapier.

Größe: ca. 6 x 3,5 cm

Inhalt: 25 Stück

1/101190

€ 8,00



Handbestickt

Lammbackformen

In Bäckerqualität. Aus starkem Weißblech, antihafbeschichtet. Form ist einfach mit Wasser zu reinigen.

Lamm groß: Füllmenge 1 Liter Teig, Kopf gerade

Lamm klein: Füllmenge 0,5 Liter Teig, Kopf seitlich

1 klein 1/101181 € 24,90

2 groß 1/101182 € 29,90



Ausstecherformen

In unverwüster, schwerer Edelstahlqualität, wie sie auch Profibäcker verwenden. Der umgefaltete Abschlussbug gibt Stabilität beim Eindrücken.

Hase liegend	12,5 x 13,5 cm	3/302446	€ 8,50
Hasenkopf	17,5 x 12,5 cm	3/302186	€ 13,50
Hase Knickohr	18 x 7,5 cm	3/302187	€ 12,50
Gans	13 x 17 cm	3/302998	€ 14,90



NEU

Keksstempel

Mit ihnen kreieren Sie hübsche Kekse und Plätzchen ohne großen Aufwand. Einfach den Mürbeteig mit einem glatten Nudelholz ausrollen und den Keksstempel in den ausgerollten Teig drücken. Die Kekse nun einfach mit einem Teigrädchen ausschneiden oder mit einem Ausstecher ausstechen und backen. Bringen Sie Ihre Gäste und Ihre Familie zum Staunen über die selbstgebackenen Kunstwerke. Der Keksstempel ist auch für Salzteig, Teig aus Marzipan, Schokolade oder sogar für Ton und Keramik verwendbar. Ihrer Kreativität sind damit keine Grenzen gesetzt. aus Buchenholz

1 Osterhase Mix, 7 x 5 cm	2/304271	€ 10,90
2 Osterlamm, 7 x 5 cm	2/304272	€ 10,90
3 Hase & Blume, 5,5 x 5,5 cm	2/304273	€ 10,90
4 Ostereier, Ø 6 cm	2/304274	€ 10,90

Mehlschablonen mit Oster-Motiv

Mit diesen Schablonen zaubern Sie wunderbare Motive auf Ihre Brotlaibe. Einfache Anwendung: Vor dem Einschießen die Schablone auf den Teigling drücken und das Mehl mit dem Einhandmehlsieb aufstäuben. Es wird mitgebacken und verbindet sich prima. Ihre Brote erhalten tolle Motive und machen optisch Eindruck.

Die Schablonen sind aus hochwertigem Edelstahl (0,8 mm) gefertigt und spülmaschinenfest.

- individuelle Brotgestaltung
- tolle Motive für Ihr Brote
- so wird ein Brot zum Blickfang und Gastgeschenk
- rostfrei

8 Hase	rund	3/301420	€ 13,50
11 Hase sitzend	rund	3/301995	€ 13,50
12 Schaf	rund	3/304321	€ 13,50



NEU

Arbeitstische, Schränke und Regale



Ausführung mit Edelstahlplatte.

Arbeitstische komplett in Edelstahl

Mit Zwischenboden und Verstellfüßen, sehr stabile Ausführung. Arbeitsplatte massiv Buche verleimt 4 cm stark, geölt oder mit Edelstahl-Arbeitsplatte (gegen Aufpreis).

Maße B x T x H	Art.-Nr.	Preis
100 x 70 x 86 cm	1/200611	€ 1.250,-
150 x 70 x 86 cm	1/200613	€ 1.350,-
200 x 70 x 86 cm	1/200614	€ 1.490,-
250 x 70 x 86 cm	1/200616	€ 1.690,-

Mehrpreis Leiste hinten 8 cm Überstand, lfm. € 27,-
Arbeitstisch 80 cm tief: +10% Mehrpreis auf Preise 70 cm



Ausführung mit Buchenholzplatte.

Arbeitstisch fahrbar

Tische wie oben, jedoch fahrbar. Mit vier Lenkrollen feststellbar. Arbeitsplatte massiv Buche verleimt 4 cm stark, geölt oder mit Edelstahl-Arbeitsplatte (gegen Aufpreis).

Maße B x T x H	Art.-Nr.	Preis
100 x 70 x 86 cm	1/200601	€ 1.460,-
150 x 70 x 86 cm	1/200602	€ 1.570,-
200 x 70 x 86 cm	1/200603	€ 1.790,-
250 x 70 x 86 cm	1/200612	€ 1.950,-



Arbeitstisch aus Edelstahl mit drei Schubladen und zwei Schiebetüren

Arbeitstisch aus Edelstahl mit Verstellfüßen. Arbeitsplatte massiv Buche verleimt, 4 cm stark oder mit Edelstahl-Arbeitsplatte (gegen Aufpreis). Drei Schubladen. Zwei Schiebetüren. Ablage mit Zwischenboden. Maße (in cm): B 175 x T 70 x H 86

1/200511 **€ 3.800,-**



Arbeitstisch aus Edelstahl mit vier Schubladen und zwei Fächern mit Türen

Arbeitstisch aus Edelstahl mit Verstellfüßen. Arbeitsplatte massiv Buche verleimt, 4 cm stark. Leiste an der Rückseite. Vier Schubladen. Zwei Fächer mit Türen. Eingeschweißter Rost.

Maße (in cm): B 200 x T 70 x H 86

1/200512 **€ 4.850,-**

Weitere Größen und Ausführungen auf Anfrage.



Die eigene Backstube einrichten

Tipps zur Planung:

Die eigene Backstube zu Hause

Backen ist ein wunderschönes Hobby, das sich oft zu einer wahren Leidenschaft entwickelt. Hier darf man aktiv sein, herzlich kneten, formen und backen. Am besten im Werkraum, der nach eigenen Wünschen und Vorstellungen eingerichtet ist. Die eigene Backstube ist der Traum vieler Hobbybäcker und gar nicht so schwer zu verwirklichen. Hier haben wir ein paar Tipps und Anregungen zu diesem Thema zusammengestellt.

Raum

Haben Sie einen freien Raum zu Hause, der sich als Backstube eignen würde? Es sollte nicht zu kalt und nicht zu feucht sein, am besten mit Heizung und Tageslicht. Der Boden sollte wischbar sein (rutschfeste Fliesen). Für einen Holzbackofen sollte ein Kaminanschluss vorhanden sein.

Wasseranschluss

Ein Wasseranschluss erleichtert die Arbeit sehr, idealerweise in der Nähe der Teigknetmaschine. Zum Reinigen großer Backbleche empfiehlt sich dazu ein ordentliches Spülbecken.

Stromanschluss

Arbeiten Sie mit einer großen Teigknetmaschine oder einem Elektro-Steinbackofen? Dann sind Starkstromanschlüsse nötig. Darüber hinaus bitte genügend 220 V Steckdosen einplanen – für kleinere Geräte und Küchenhelfer.

Aufbewahrung

Rohstoffe sollten kühl und dunkel gelagert werden. Getreide, Mehle und Saaten brauchen verschleißbare Behältnisse, damit Schädlingsbefall verhindert wird. Achten Sie auf ergonomische Aufstellung – für bequemes und freudvolles Arbeiten.

Ablageflächen

Dieser Punkt wird meist unterschätzt. Beim Backen kann man nicht genug Ablageflächen haben – zum Abstellen von Backblechen, Gärkörben und Werkzeugen. Dazu bieten sich auch die Wandflächen an. Ein Kragarmregal ist zum Beispiel sehr gut zur Ablage von Backblechen und Holzbrettern geeignet. Auch ein ordentlicher Spültisch ist vorteilhaft, wenn man mit großen Backblechen arbeitet.

Halter für Werkzeuge

Backschieber, Handbesen oder Aschekrücken brauchen ihren Platz. Mit einer Wandhalterung sind sie sauber aufgeräumt und immer griffbereit.

Arbeitstisch

Zum Aufarbeiten des Teiges ist ein guter Arbeitstisch empfehlenswert. Im Bäckerhandwerk gehört eine Arbeitsplatte aus Massivholz, in der Regel Buche, zum guten Ton. Achten Sie auf eine ergonomische Arbeitshöhe.

Zusatznutzen

Die Backstube muss nicht nur auf das Backen beschränkt bleiben. Man kann sie beispielsweise auch als Nudelküche nutzen.

HÄUSSLER
*Adelinde's
Spezialitäten*

Schwäbisches
Bauernbrot

Rezept
auf der
Rückseite

2,5 kg



Adelinde Spezialitäten
So wird Natur köstlich!

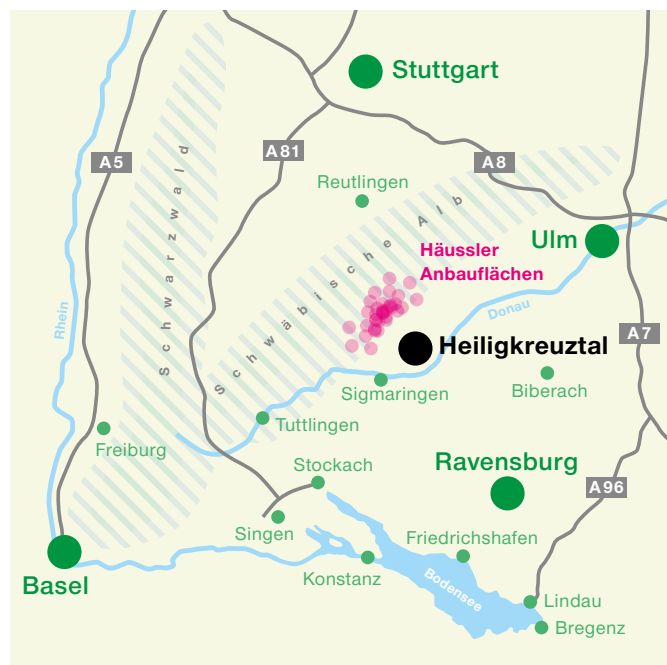


Wertvolle Rohstoffe So wird Natur köstlich



Von Beginn an liegt dem Backdorf eine starkes Prinzip zugrunde: Natürlich selberrmachen! Wir verarbeiten die Schätze aus der Region und pflegen unsere landwirtschaftlichen Wurzeln. Vor allem Adelinde Häußler war und ist die treibende Kraft hinter unseren wertvollen Mehlen und Backmischungen. Deshalb steht auf jeder Packung die Auszeichnung „Adelinde’s Spezialitäten“. Zu unserem Engagement gehört sogar der Getreideanbau auf eigenen Äckern. Diese liegen etwa 12 km

entfernt vom Backdorf und befinden sich auf der Schwäbischen Alb. Auf den kargen und steinreichen Böden der rauen Alb gedeihen alte Dinkel- und Weizensorten besonders gut. Unser Anbaukonzept basiert auf dem System der integrierten Landwirtschaft. Dabei werden moderne Werkzeuge und traditionelle Verfahren bestmöglich kombiniert. Die von uns angebauten Getreide erkennen Sie am Label „Vom Häußler Acker“.





Solange
der Vorrat
reicht.

Dinkelmehl

Vom Häussler Acker

Für Dinkel- und Dinkelmischbrote. Alte und ursprüngliche Dinkelart, nicht mit Weizen gekreuzt. Hoher Kleber- und Eiweißgehalt, verleiht dem Dinkel hervorragende Backeigenschaften. Statt Weizenmehl Type 550 kann Dinkelmehl Type 405 oder 630 verwendet werden.

2,5 kg (1 kg = € 3,-)

Type 405	1/303823	€ 7,50
Type 630	1/303822	€ 7,50
Type 1050	1/303807	€ 7,50

Weizen – Ganzes Korn

Vom Häussler Acker

Ganze Weizenkörner. Das Allzweck-Getreide für Brot, Brötchen und Kuchen. Neben dem hohen Anteil an Kohlenhydraten besitzt Weizenmehl sehr gute Klebereigenschaften. Diese sorgen für eine hohe Bindungsfähigkeit des Teiges. Dadurch ist der Weizen problemlos in der Teigführung und für nahezu alle Backprodukte einsetzbar.

5 kg (1 kg = € 1,64)

1/101792	€ 8,20
----------	--------

Dinkel – Ganzes Korn

Vom Häussler Acker

Ganze Dinkelkörner – der traditionellen Heimat des Dinkels. Das robuste Getreide gedeiht auf der rauen Alb besonders gut. Dinkel zeichnet sich aus durch seine hervorragenden Backeigenschaften, dank hohem Kleber- und Eiweißgehalt.

5 kg (1 kg = € 2,38)

1/101791	€ 11,90
----------	---------

Streumehl aus Dinkelgrießkleie

Vom Häussler Acker

Zum Unterstreuen von Brötchen, Knauzen, Brot, Pizzen ...

1 kg, 1/303824

€ 4,20



NEU

Backmischung für Brot Ackerkruste

Vom Häussler Acker

Für mild aromatisches Brot aus Weizen, Dinkel und Roggen. Backmalz sorgt für eine süße/malzige Note und zartsplittrige Kruste. Perfekt mit Brezensalz und Kümmel als Topping. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, Speisesalz, Backmalz

2,5 kg (1 kg = € 3,96), 1/304177

€ 9,90

Dinkeldunst

Vom Häussler Acker

Dinkeldunst wird aus der Vermahlung von Dinkelkernen gezogen. Es handelt sich um einen Zwischenschritt zwischen Grieß und Mehl. Dunst enthält keine Schalentteile. Mit ihm lassen sich wunderbar Nudeln, Spätzle und Strudel herstellen.

1 kg, 1/303889

€ 4,20

Natürliche Backmischungen



Schwäbisches Bauernbrot – das Urbrot

Der hohe Weizenmehlanteil in Verbindung mit etwas Roggenmehl ist typisch für unsere Region und vom Schwabenspeisezettel nicht wegzudenken. Mit dieser Mischung erhalten Sie herzhaft knusprige Brote mit Gelinggarantie! Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, Roggensauerteig, Salz, Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel).

1 kg-Packung	
2/302132	€ 3,30
2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,16)	
2/302243	€ 7,90
25 kg-Packung (1 kg = € 2,68)	
2/302170	€ 67,00



Würziges Kartoffelbrot

Die Mehlmischung für würziges, feuchtes Kartoffelbrot, Weckle und Kartoffelstängle. Sonnenblumenkerne und Natursauerteig unterstreichen das Aroma. Ein herrlich lockeres Brot, das lange frisch bleibt. Probieren Sie's aus! Zutaten: Weizenmehl, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Sesam, Kürbiskerne, Sojaschrot, Salz, Natursauerteig.

1 kg-Packung	
2/302130	€ 3,30
2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,16)	
2/302548	€ 7,90
25 kg-Packung (1 kg = € 2,68)	
2/302189	€ 67,00



Rustikales Dinkel-Saaten-Brot

Körnerreiches Knusperbrot ausschließlich mit Dinkelmehl. Auch ideal für Partyweckle. Mit einfacher Backanleitung auf der Packung. Zutaten: Dinkelmehl, Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Kartoffelflocken, Salz, Natursauerteig.

1 kg-Packung	
2/302129	€ 3,90
2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,96)	
2/302244	€ 9,90



Rustikales Zwirbelbrot

Ursprünglich aus der Schweiz stammend, ist dieses rustikale Brot nicht nur der Renner auf jedem Fest, sondern ist für alle, die es krustig mögen, ein echtes Muss! Mit einfacher Backanleitung auf der Rückseite. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Sauerteig, Salz.

1 kg-Packung	
2/302125	€ 3,30
2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,16)	
2/201835	€ 7,90



Emmer-Dinkel Brötchen

Perfekt zusammen gestellte Mischung aus den wertvollen Urgetreiden Emmer und Dinkel. Ergibt köstliche Emmer-Dinkel-Brötchen. Backanleitung auf der Packung. Zutaten: Emmernmehl, Dinkelmehl, Backmittel (Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Weizengluten, Acerolapulver, Enzyme), Speisesalz.

1 kg-Packung
2/301357

€ 5,90



Pizzatehmil

Für luftige, krosse Pizzen und Fladenbrote. Einfach mit Wasser, Olivenöl und Hefe kneten, 1,5 Std. gehen lassen, ausrollen und mit Zutaten nach Wunsch belegen. Backen. Fertig. Lecker! Zutaten: Weizenmehl, Hartweizengrieß, Salz.

1 kg-Packung
2/302131

€ 3,20

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,04)
2/303193

€ 7,60



Kürbiskernkruste

Mehlmischungen für knuspriges Brot mit Kürbiskernen und Sauerteig. Mit einfacher Backanleitung auf der Rückseite. Zutaten: Weizen- und Roggenmehl, Kürbiskerne, Kartoffelmehl, Sonnenblumenkerne, Leinsaat geschrotet, Sauerteig getrocknet und Jodsalz.

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,96)
2/302246

€ 9,90



Landbrot

Rustikales Weizenmischbrot mit leicht säuerlicher Note. Mit einfacher Backanleitung auf der Rückseite. Zutaten: Weizen- und Roggenmehl, Kartoffelmehl, Sauerteig getrocknet, Jodsalz, Brotgewürz.

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,56)
2/302245

€ 8,90

Natürliche Backmischungen



Spätzlemehl

Für beste, kernige Spätzle. Einfach mit Eiern und fertig.
Zutaten: Weizenmehl, Hartweizendunst.

2,5 kg-Packung (1 kg = € 2,76)

2/101831

€ 6,90



Bio-Ruchmehl

Weißmehl wird vorwiegend aus dem inneren Teil des Getreidekornes hergestellt. Das Ruchmehl wird jedoch nach dem Entzug von Weißmehl gewonnen und enthält daher einen Teil der äußeren Schalenschicht. Es enthält mehr Eiweiß, Mineralstoffe und Vitamine aus der Randschicht des Kornes. In Bioqualität. Zutaten: Bio-Weizenmehl, Bio-Weizenkleie, Bio-Dinkelmehl, Bio-Acerola Öko-Kontrollnummer: DE-006

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,28)

2/201102

€ 8,20



Schwäbisches Dinkelbrot

Eine gute Alternative zum Weizen. Der Dinkel, auch als schwäbisches Urkorn bekannt, besticht durch leicht nussigen Geschmack. Sein Korn ist robust und durch den Spelz vor Umwelteinflüssen geschützt. Zutaten: Dinkelmehl, Roggenmehl, Speisesalz, Natursauerteig

1 kg-Packung

2/302249

€ 3,90

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,96)

2/302250

€ 9,90



Biertreberbrot

Der Biertreber ist ein Nebenprodukt der Bierherstellung. Er besteht aus den wasserunlöslichen Bestandteilen des Malzes. Daraus lässt sich ein hervorragendes, köstliches Brot backen. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Roggenmehl, Weizenmalzmehl, Gerstenmalzmehl, Biertreber getrocknet, Salz, Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel), Natursauerteig.

1 kg-Packung

2/302167

€ 4,50



Dinnetemehl

Damit zaubern Sie zu Hause eine Dinnete wie aus dem Backdorf – herzhaft oder süß. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Speisesalz, Brotgewürz (Kümmel, Koriander, Anis, Fenchel).

1 kg-Packung
2/302236

€ 3,20



Burger Bun Mischung

Selber luftig-lockere Burgerbrötchen backen, die besonders weich sind. Ideal für Burger aller Art, z. B. als Hamburger, Cheeseburger oder mit Pulled Pork. Zutaten: Weizenmehl, Zucker, Speisesalz, Backmalz.

1 kg-Packung
2/201843

€ 3,50



Roggen-Dinkelbrot

Die köstliche Alternative zum Weizenbrot. Probieren Sie die neue Mischung mit den beiden wertvollen Getreiden Roggen und Dinkel. Zutaten: Roggenmehl, Dinkelmehl, Roggen-Trockensauer, Speisesalz.

1 kg-Packung
2/302248

€ 3,50



Biskuit- und Rührkuchenmehl

Damit zaubern Sie spielend leicht luftig lockere und saftig leckere Biskuitböden oder Rührkuchen. Fügen Sie nur noch Eier, Zucker und Butter hinzu und schon ist der gelingsichere Teig für den Biskuit fertig. Zutaten: Weizenmehl 405, Weizenstärke, Backpulver, Salz.

1 kg-Packung
2/302263

€ 5,20

Natürliche Backmischungen



Seelen- und Knauzenmehl

Mehlmischung für original schwäbische Seelen und rustikale Knauzenwecken. Zubereitung mit Wasser und Hefe. Zutaten: Dinkelmehl, kleberstarkes Weizenmehl, Salz.

1 kg-Packung 2/302128	€ 3,30
2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,16) 2/302194	€ 7,90
25 kg-Packung (1 kg = € 2,68) 2/302202	€ 67,00



Brötchen- und Brezelmehl

Für herzhafte Brötchen und knusprige Brezeln. Lässt sich hervorragend verarbeiten und das Gebäck bleibt lange frisch. Zutaten: Weizenmehl Type 550, Malzbackmittel (Weizengluten, geröstetes Gerstenmalzmehl, Weizenmehl, Zucker, Sojamehl, Enzyme, Ascorbinsäure), Speisesalz.

1 kg-Packung 2/302126	€ 3,20
2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,04) 2/201826	€ 7,60



Feinstes Zopfmehl

Die ideale Mischung aus kleberstarkem Dinkel- und Weizenmehl für alle Hefezöpfe. Garantiert einen lang-faserigen, geschmeidigen Teig – ideal zum Flechten. Auch für gefüllte Zöpfe, Nusschnecken und vieles mehr. Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl.

1 kg-Packung 2/302464	€ 3,20
2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,-) 2/302547	€ 7,50



Original französisches Baguettemehl

Für knusprig, luftige Baguettes mit leicht süßlicher Krume. Aus französischem Weizenmehl T 65. Zutaten: Weizenmehl, Bio-Ackerbohnenmehl.

2,5 kg-Packung (1 kg = € 3,52) 2/201934	€ 8,80
---	--------



Champagner Roggenmehl

Für saftiges Roggenmischbrot. Der Champagnerroggen wurde im frühen 19. Jahrhundert aus der Champagne eingeführt und war eine verbreitete Winterroggensorte in Deutschland. Gegenüber modernen Zuchtsorten bietet er besondere Inhaltsstoffe. Ideal zum Backen eines ursprünglichen Brotes, roggentypisch und trotzdem mild.

2,5 kg (1 kg = € 3,16) 1/302262 € 7,90



Bürlimehl

Mehlmischung für das beliebte Kleingebäck. Bürlimehl ist ein Klassiker aus der deutschsprachigen Schweiz. Sie sind außen sehr knusprig und innen luftig-großporig und feucht. Eine äußerst attraktive und köstliche Kombination! Zutaten: Dinkelmehl 630, Weizen-Ruchmehl, Salz, Backmalz (Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Weizengluten, Acerolapulver, Mehlbehandlungsmittel Enzyme (Alpha Amylase)), Weizensauerteig (Weizenmehl, Wasser, Starterkulturen)

1 kg 2/303756 € 3,50



Bio Einkorn-Vollkornmehl

Einkorn zählt zu den besonders wertvollen Urgetreiden, die in der modernen Ernährung eine wachsende Rolle spielen. Er enthält viele Mikronährstoffe, essentielle Aminosäuren und wertvolle Ballaststoffe. Dieses Bio-Vollkornmehl ist ein wahrer Schatz der Natur. DE-ÖKO-006

500 g (1 kg = € 9,80) 1/303736 € 4,90

Bio Kamut-Vollkornmehl

Kamut oder auch Khorasan-Weizen ist eine ursprüngliche Weizensorte. Sie zählt zu den ältesten kultivierten Getreidesorten, geriet aber in Vergessenheit aufgrund geringer Erträge. Kamut besticht durch hohen Eiweißgehalt und hervorragende Klebereigenschaften. Dazu kommen ungesättigte Fettsäuren, eine Vielzahl an Vitaminen, Mineralstoffen und ein hoher Selengehalt. DE-ÖKO-006

500 g (1 kg = € 13,80) 1/303737 € 6,90

Mehle



Dinkelmehl Type 630

Das helle, sehr fein gemahlene Mehl lässt sich im Haushalt wie herkömmliches Weizenmehl der Type 405 oder 550 verwenden. Es zeichnet sich durch seine gute Verträglichkeit aus und entspricht den Empfehlungen der modernen Ernährungswissenschaft.

2,5 kg (1 kg = € 2,92) 1/302136 € 7,30

Emmermehl Type 812

Das Urgetreide Emmer liegt voll im Trend und ist in den vergangenen Jahren immer beliebter geworden. Mit diesem Naturprodukt, in seiner gemahlene Form, können Sie in der heimischen Küche geschmackvolle, leicht nussige, gesunde Brötchen und auch Brote backen.

1 kg 1/302133 € 4,60

Dinkelmehl Type 1050

Ein wahres Multitalent: Dinkelmehl Type 1050 hat hervorragende Backeigenschaften und eignet sich sowohl für süße als auch für herzhaft Gebäcke. Darüber hinaus enthält es wertvolle Ballaststoffe, Vitamine und Mineralien aus den Randschichten des Dinkelkorns.

2,5 kg (1 kg = € 2,92) 1/302134 € 7,30

Dinkelmehl Type 405

Für Hefezöpfe, Biskuitteige etc. Auf der Schwäbischen Alb angebaut, aus kontrolliertem Anbau. Alte und ursprüngliche Dinkelart, nicht mit Weizen gekreuzt. Hoher Kleber- und Eiweißgehalt verleiht dem Dinkel hervorragende Backeigenschaften.

2,5 kg (1 kg = € 2,92) 1/303669 € 7,30



Für Brot
und
Nudeln

Für Brot
und
Nudeln

Streumehl

Zum Unterstreuen von Brötchen, Pizzen, usw. Backwaren lösen sich leicht, erhalten nussige Note und krossen Unterboden. Zutaten: Feine Weizengrießkleie.

2/302195, 1 kg-Packung € 3,50

Kartoffelflocken

Für feuchtes, lange haltendes Brot sowie Kartoffelnudeln. Beim Brot 150 g Flocken auf 1 kg Mehl zugeben. Bei Teigwaren 300 g Kartoffelflocken mit 700 g Hartweizengrieß mischen. Ei nach Grundrezept dazu, Teig mischen und mit passender Matrize auspressen.

3/302765, 2 kg-Packung (1 kg = € 7,95) € 15,90

Kastanienmehl

Gesundes, nussigsüßes Feinschmeckermehl. Zum Backen, Nudelmachen und Verfeinern von Soßen. Bis zu 30 % der Mehlmenge durch Kastanienmehl ersetzen.

2/302289, 500 g-Packung (1 kg = € 15,20) € 7,60





Buchtipps auf Seite 370

**Nudeln
machen**

Hartweizen hat einen hohen Glutengehalt (Kleberprotein) und eine hohe Kochfestigkeit, was Ihrer Nudel den optimalen Biss verleiht. Durch seine gelben Pigmente erhält er seine goldgelbe Färbung, welche auch bei der Nudelproduktion erhalten bleibt. Wichtig ist, dass der Hartweizen sehr fein vermahlen ist. Discountergrieße für z. B. Grießklöße eignen sich nicht, deshalb empfehlen wir unseren speziellen, fein vermahlenden Hartweizengrieß für die Herstellung Ihrer Nudeln.

Dinkelgrieß

Zur Herstellung von Nudeln. Aber auch bestens zum Kochen und Backen geeignet.

1 kg Dinkelgrieß 2/303074	€ 3,90
5 kg Dinkelgrieß (1 kg = € 3,30) 2/303076	€ 16,50
25 kg Dinkelgrieß (1 kg = € 3,04) 2/303295	€ 76,-

Hartweizengrieß

Zur Herstellung kerniger, goldgelber Nudeln. Aus glashartem Durumweizen. Besonders feine Qualität.

1 kg Hartweizengrieß 1/100807	€ 3,50
5 kg Hartweizengrieß (1 kg = € 2,90) 1/100808	€ 14,50
25 kg Hartweizengrieß (1 kg = € 2,32) 1/302755	€ 58,-

Maismehl

Ideal zum Backen und Nudelmachen. Unser Maismehl ist stärkehaltig und hat einen hohen Kohlenhydratanteil. Kann Spuren von Weizen enthalten.

1 kg-Packung	1/301356	€ 3,75
--------------	----------	--------

Gluten freies Nudel machen



Rote Linsen, gemahlen

Zur Herstellung feinsten, rote-Linsen Nudeln. Glutenfrei, vegan und ohne Zusatzstoffe. Dieses Mehl ergibt proteinreiche Nudeln mit viel Ballaststoffen. Rote Linsen verfügen über enorm viel Protein und sind deshalb als Sportlernahrung sehr beliebt. Darüber hinaus sind sie glutenfrei und hervorragend im Geschmack. Auch die rote Farbe, die sich allerdings beim Kochen etwas verliert, ist sehr attraktiv.

Häussler Nudelmaschinen:
500 g rotes Linsenmehl, ca. 160 g kaltes, Wasser

1 kg 2/303728 € 6,50

Kichererbsen, gemahlen

Zur Herstellung feinsten Kichererbsennudeln. Eine tolle Alternative zu herkömmlichen Mehlen. Nussig-süßlicher Geschmack und dezente gelbe Farbe. Protein- und ballaststoffreich. Zum Nudelmachen oder auch für Falafel, Pfannkuchen, Pürees sowie zum Andicken von Saucen. Kichererbsen zählen zu den Hülsenfrüchten. Das aus rohen Kichererbsen gewonnene Mehl ist glutenfrei. Eine perfekte Wahl für alle Zöliakie-Betroffene, für Veganer, Gesundheits- und Figurbewusste. Kichererbsen können sich positiv auf die Verdauung, das Herz-Kreislaufsystem und auf den Blutzuckerspiegel auswirken. In ihnen stecken jede Menge Proteine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Sie sind reich an Vitamin B und an Ballaststoffen.

Häussler Nudelmaschinen:

300 g Kichererbsenmehl und ca. 150 g Ei oder
300 g Kichererbsenmehl, 15 g Johanniskernmehl
und ca. 150 ml Wasser

1 kg 2/303729 € 7,90

Saaten, Flocken, Getreide



Bio-Dinkel

Ganzes Korn in Bioqualität aus kontrolliert biologischem Anbau. Der hohe Kleber- und Eiweißgehalt verleiht dem Dinkel hervorragende Backeigenschaften. DE-ÖKO 006

5 kg-Packung (1 kg = € 3,18)
1/303619

€ 15,90

Bio-Roggen

Hochwertige Bio-Roggenkörner aus kontrolliert biologischem Anbau. Roggen ist ein ideales Brotgetreide, kräftig im Geschmack und lange haltbar. Roggen enthält viele Ballaststoffe, die die Verdauung anregen und überschüssiges Cholesterin binden können. DE-ÖKO 006

5 kg-Packung (1 kg = € 2,58)
1/303623

€ 12,90

Bio-Weizen

Hochwertige Weizenkörner in Bioqualität aus kontrolliert biologischem Anbau. Das Allzweck-Getreide für Brot, Brötchen und Kuchen. Neben dem hohen Anteil an Kohlenhydraten besitzt Weizenmehl sehr gute Klebereigenschaften. Diese sorgen für eine hohe Bindungsfähigkeit des Teiges. Dadurch ist der Weizen problemlos in der Teigführung und für nahezu alle Backprodukte einsetzbar. DE-ÖKO 006

5 kg-Packung (1 kg = € 2,58)
1/303622

€ 12,90

Roggen

Ganzes Korn aus heimischem Anbau.

5 kg-Packung (1 kg = € 1,90)
1/303066

€ 9,50

Getreidesorten aus heimischem Anbau!



Aus heimischem Anbau!



Bio-Einkorn und Bio-Emmer

Ganzes Korn aus ökologischem Anbau. Beide Sorten gehören zu den Urgetreidesorten und werden noch heute in unveränderter Form angebaut. Emmer und Einkorn sind sehr vielseitig in der Verwendung. Es gelingen Backwaren, süße Waffeln oder auch leckere Pasta. Einkorn verleiht Brot und Gebäcken eine charakteristische goldgelbe Färbung und ein einzigartig nussiges Aroma. Brot und Backwaren aus Emmer bekommen eine dunkle Färbung und sind würzig im Geschmack. DE-ÖKO-006

Einkorn 1 kg-Packung	1/303759	€ 4,90
Emmer 1 kg-Packung	1/303760	€ 4,90

Bio-Haferkerne

Ganzes Korn aus heimischem Anbau. Hafer ist sehr gesund und steigert die körperliche und geistige Leistungsfähigkeit. DE-ÖKO-006

1 kg-Packung	1/303758	€ 3,50
---------------------	-----------------	---------------

Bio-Waldstaudenroggen

Waldstaudenroggen ist eine alte Roggensorte und wird oft „Urroggen“ genannt. Er wird vor allem zu Schrotten oder Vollmehlen verarbeitet. Der Waldstaudenroggen ist ein süßlich schmeckendes Brotgetreide mit hervorragendem Ballaststoffgehalt. Er ist bestens zum Backen von Brot und Brötchen (mit Sauerteig) geeignet. Als Zusatz zu Roggenbrot wird deren Ballaststoffgehalt erhöht und ihr aromatischer Geschmack verbessert. DE-ÖKO-006

500 g-Packung (1 kg = 6,40 €)	1/303459	€ 3,20
--------------------------------------	-----------------	---------------



Kamut

Kamut ist eine alte Kulturform des Hartweizens, vor etwa 6.000 Jahren hervorgegangen aus dem wilden Emmer. Kamut bedeutet auf ägyptisch „Seele der Erde“. Das Kamutkorn ist doppelt so groß wie ein Weizenkorn und von glasig gelblicher Farbe. Kamut ist ein echter Allrounder und kann zum Kochen, Backen und Nudelmachen verwendet werden. Er verleiht einen milden, nussigen Geschmack und selbst „Vollkornmuffel“ sind von der leichten, lockeren Konsistenz und der hellen Farbe begeistert.

1 kg-Packung	1/302977	€ 6,90
---------------------	-----------------	---------------

Saaten, Flocken, Getreide



Bio Fünfkornflocken

Eine Mischung feiner Getreideflocken aus dem vollen Korn. Für das morgendliche Müsli, zur Zubereitung vegetarischer Bratlinge oder zum Verfeinern sämiger Suppen. Auch zum Backen bestens geeignet. Fünfkornflocken bestehen aus Hafer- und Dinkelkernen, Gerste sowie Roggen- und Weizenkörnern. DE-ÖKO 006

500 g (1 kg = € 5,80) 2/303458 € 2,90

Dinkelflocken Großblatt

Kernige, großblättrige Dinkelflocken eignen sich bestens zum Frühstück mit Milch. Backen Sie mit Dinkelflocken kernige Müsliriegel und Brot. Dinkel ist die Urform des Weizens. Er enthält alle Bestandteile des ganzen Kornes und ist ideal für eine Vollwerternährung.

500 g (1 kg = € 5,80) 2/303455 € 2,90

Bio Emmerflocken

Bei den Emmerflocken handelt es sich um Flocken, die aus sehr alten Getreidesorten hergestellt wurden. Tatsächlich gehört Emmer zu den ersten Getreidearten, die vom Menschen überhaupt kultiviert wurden. Aus diesem Grund werden Emmer und Einkorn auch als „Urkorn“ bezeichnet. DE-ÖKO 006

500 g (1 kg = € 8,40) 2/303457 € 4,20

Bio Haferflocken Kleinblatt

Kernige Haferflocken enthalten alle Bestandteile des vollen Kornes. Sie werden durch Auswalzen von ganzen, geschälten Haferkernen hergestellt. Vielseitig verwendbar: z.B. für Müslis und zum Backen – auch zum Backen von Brot. Zutaten: Reine Haferkörner, gedämpft und gewalzt. DE-ÖKO 006

500 g (1 kg = € 5,60) 2/303456 € 2,80



Backform in 2 Größen,
mehrmalig nutzbar

Zum Beispiel
für Dinkel-
flocken Brot

Abbildung zeigt
Holzbackform klein.

Holzbackformen in 2 Größen

Praktisch, ökologisch und vollständig kompostierbar nach mehrmaliger Benutzung. Hitzebeständig bis zu 280 °C, geschmacksneutral und lebensmittelecht, auch für die Mikrowelle geeignet. Je 10 Holzbackformen inklusive Backeinleger.

Backform klein für 500 g Brote, 185 x 115 x 60 mm, Backform groß für 800 g Brote, 220 x 116 x 65 mm.

Holzbackform klein 3/302748 € 9,80

Holzbackform groß 2/303748 € 11,80

Backeinleger für Holzbackform

Dank des silikonbeschichteten Backpapiers sind auch flüssigere Teige und Massen perfekt für die Holzbackform geeignet. Das Papier gibt dem Teig den nötigen Halt und verleiht dem Backgut einen dekorativen Rahmen.. Je 10 Stück

Backeinleger klein 2/302749 € 2,90

Backeinleger groß 2/303749 € 3,90

Bio-Oberkulmer Rotkorn

Ganze Körner in Bioqualität aus kontrolliert biologischem Anbau. Das Oberkulmer Rotkorn zählt zum Typ der alten Dinkelsorten. Diese Getreidesorte zeichnet sich vor allem durch hervorragende Backeigenschaften, dank hohem Kleber- und Eiweißgehalt, aus. DE-ÖKO 006

5 kg (1 kg = € 3,98) 1/303624 € 19,90



Was ist Grünkern?

Grünkern ist nichts anderes als halbreif geernteter Dinkel. Der unreif geerntete Dinkel, der noch weich und saftig ist, wird geröstet. Dadurch werden die Körner mahlfähig. Das Getreide wird hierfür in automatischen Anlagen bei etwa 120 °C getrocknet. Durch diesen Vorgang bekommt der Grünkern seine spezifische Farbe und sein besonderes Aroma.

Fränkischer Grünkern In verschiedenen Varianten

Fränkischer Grünkern eignet sich hervorragend zum Kochen und Backen. Er zeichnet sich durch einen kräftigen, würzigen und aromatischen Geschmack aus. Besonders wertvoll ist die Verwendung des ganzen Korns. Grünkern ist so gesund wie kaum ein anderes Getreide, ausgesprochen umweltfreundlich und schmeckt dazu auch noch richtig gut. Der Geschmack hat ein nussartiges und leicht rauchiges Aroma.

- 1 Ganzes Korn:**
500 g (1 kg = € 5,80) 2/303639 € 2,90
- 2 Schrot:**
500 g (1 kg = € 5,80) 2/303636 € 2,90
- 3 Mehl:**
500 g (1 kg = € 5,80) 2/303638 € 2,90





**Saaten,
Flocken,
Getreide**

Adelindes Saaten eignen sich perfekt zur Zubereitung von Salaten, zur Verfeinerung von Backwaren und natürlich auch für Müsli und Joghurt. Mit unseren Getreidesorten wie Kamut, Roggen, Emmer, Einkorn gelingen Ihnen Backwaren, Nudeln ...



Classic Mischung

Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsaat. Ideal zum Backen, für knackigen Salat, Joghurt u.v.m.

500 g (1 kg = € 9,-)
2/101801

€ 4,50



Schwäbische Linsen

Besonders feine Qualität. „Die reigschmeckte Feine“: dunkle, kleine Linse

500 g (1 kg = € 11,80)
1/101430

€ 5,90



„Champagnerlinsen“: rötliche, ganz feine Linse

500 g (1 kg = € 13,80)
1/101431

€ 6,90



Leinsaat

Das köstliche Extra im Müsli und Joghurt! Leinsamen haben sich als natürliches, nicht apothekenpflichtiges Abführmittel bewährt und schützen die Magenschleimhaut. Ungeschält.

500 g-Packung (1 kg = € 6,40)
2/101797

€ 3,20



Sonnenblumenkerne

Eignen sich hervorragend zum Backen und schmecken knackig frisch in Salaten.

500 g-Packung (1 kg = € 6,40)
2/101800

€ 3,20



Blaumohn

Mohn ist ideal zum Backen: Intensiv im Geschmack, weich im Biss und einfach zu verarbeiten. Backen Sie feinen Mohnstollen, Mohnstrudel, süße Mohnschnecken.

500 g-Packung (1 kg = € 11,80)
2/301354

€ 5,90



Kümmel

Zum Aufstreuen auf Seelen, Fladenbrote u.v.m., zum Würzen von Bratkartoffeln, Sauerkraut, Krautsalaten, Saucen und vielem mehr.

500 g-Packung (1 kg = € 11,80)
2/302906

€ 5,90



Sesam ungeschält

Zur Verfeinerung von Backwaren und zum Würzen von Speisen. Besonders gerösteter Sesam ist sehr kräftig im Geschmack.

500 g-Packung (1 kg = € 7,40)
2/101799

€ 3,70



Kürbiskerne

Zum Backen von Kürbiskernbrot, zum Knabbern am Abend, zum Rösten und Verfeinern der Kürbissuppe, als knackige Salat- und Müslizugabe.

500 g-Packung (1 kg = € 13,80)
2/101798

€ 6,90



Pizzagewürz

Gewürzmischung für leckere Pizzen. Zum Überstreuen von Pizzen, zum Würzen von Salaten und Saucen.

Zutaten: Oregano, Knoblauch, Pfeffer, Thymian, Basilikum, Rosmarin, Petersilie, Zwiebeln.

100 g-Packung (1 kg = € 31,-)
3/302944 € 3,10



Bärlauch geschnitten

Für würziges Bärlauchbrot, zum Verfeinern von Salaten und Saucen. Verwendungsmenge je nach Geschmack.

100 g-Packung (1 kg = € 65,-)

3/300874 € 6,50



Gewürze & Kräuter



Weitere Gewürze auf Seite 208

Kräuterbuttergewürz

Zur Herstellung der beliebten Häussler Kräuterbutter und zum Bestreuen von Dinnete- & Pizzateig. Frei von Zusatzstoffen. Zutaten: Petersilie, Dill, Knoblauch, Melisse, Paprika, Schnittlauch, Sellerie, Karotte, Zwiebel, Lauch.

Kräutersalz

Zur Herstellung der beliebten Häussler Kräuterbutter, für Salatsaucen und zu Tomaten und Gurken. Zutaten: Salz, Sellerie, Liebstöckel, Basilikum, Majoran, Thymian, Knoblauch, Rosmarin.

Gewürzmischung 250 g (1 kg = € 22,-)

2/302238 € 5,50

Kräutersalz 250 g (1 kg = € 15,60)

2/302237 € 3,90

REZEPT Kräuterbutter

Zutaten:

- 125 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TI Adelindes Kräutersalz
- 1 TI Adelindes Kräuterbuttergewürz

Zubereitung:

Zutaten gut vermischen. Schmeckt als Brot- oder Brötchen-Aufstrich oder zu Gebrilltem. Im Kühlschrank bis zu zwei Wochen haltbar.



Für den besonderen Brotgeschmack



Südtiroler Brotklee

Gewürz für Brot und Vinschgerl, Kräuterkäse, für indische Gemüsesegerichte, für Zwiebel-, Kartoffel- und Pilzsuppen. Zugabe ca. 10 g auf 1 kg Mehl.

100 g-Packung (1 kg = € 59,50)
2/303075 € 5,95

Feines Brotgewürz

Gibt Ihrem Brot die feine, herzhaft Note. Extra fein gemahlen für dezent-würzigen Geschmack. Je nach Geschmack ca. 1 TL Gewürz zu 1 kg Mehl geben. Zutaten: Fein gemahlener Kümmel, Koriander, Anis und Fenchel.

100 g-Packung (1 kg = € 35,-)
3/300809 € 3,50
1 kg-Packung
3/300810 € 25,90

Zutaten für 4 Stück:

Mehlbrühstück:

100 g Roggenmehl 1150
400 g Wasser (mind 80 °C)

Hauptteig:

500 g Mehlbrühstück
1.200 g Weizenmehl 1050
400 g Dinkelmehl 1050
300 g Roggenmehl 1150
ca. 570 g Wasser
500 g Buttermilch
40 g Salz
40 g Hefe
40 g Apfelessig
40 g Honig
Brotgewürz

ca. 3.630 g Gesamtteig

Zubereitung

Die Zutaten für Mehlbrühstück miteinander vermischen und über Nacht stehen lassen. Alle Zutaten mit dem Brühstück in der Knetmaschine ca. 14 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Danach den Teig mit Gärfolie abgedeckt 2 Stunden gehen lassen. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen und zu runden Broten ausformen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 5–10 Minuten gehen lassen. Die Brote auf den bemehlten Backschieber legen und anschließend backen. Für eine rustikale Kruste die Brote mit dem Schluss nach oben in den Ofen schießen.



Bauernbrot mit Mehlbrühstück

Backanleitung



Im Holzbackofen:
Bei 280 °C einschießen. Backzeit: 60 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 280 °C, Unterhitze 190 °C.
Backzeit: 60 Minuten.
Ofen nach dem Einschießen ausschalten.



Haushaltsbackofen:
Bei 250 °C einschießen
Nach 25 Minuten auf 180 °C zurückschalten.
Danach noch 35 Minuten lang fertig backen.



Roggensauerteig

Anstelle von frischem Sauerteig in Rezepten verwendbar und als „Aroma“ in Roggenmischbroten. Einfachste Zubereitung und lange Haltbarkeit. Mit Rezeptur auf der Dose. Zutaten: Roggensauerteig getrocknet (Roggenmehl, Wasser, Anstellgut)

500 g-Dose (1 kg = € 18,40)

3/302634 € 9,20

4 kg-Großpackung (1 kg = € 14,75)

3/302632 € 59,-

Weizensauerteig

Verleiht Ihrem Gebäck einen fein-säuerlichen Geschmack und verbessert das Aroma Ihrer Backwaren. Durch die Zugabe von Weizensauer erzielen Sie eine luftig-lockere Porung und eine herzhaft, rösche Kruste. Zutaten: Weizensauerteig getrocknet (Weizenmehl, Weizenmalzmehl, Starter-Kulturen, Hefe)

500 g-Dose (1 kg = € 21,80)

2/303198 € 10,90

Sauerteigstarter

Zur Herstellung von Anstellgut. Vorteile sind einfache Herstellung und Handhabung von verschiedenen Sauerteigen, schneller Neuanfang, lange Frischhaltung, knusprige Kruste, stabile und streichfähige Krume. Durch die Starterkulturen erhält das Brot ein einzigartiges Aroma. Zutaten: Roggenmehl, Weizenmehl, Weizenkleie, Weizenkeim; Starterkultur (Milchsäurebakterien, Hefe), Pflanzliches Rapsöl, Weizenmalzmehl, Traubenzucker

160 g-Dose (1 kg = € 43,75)

2/201842 € 7,-



Besuchen Sie uns online:



Facebook YouTube Instagram Newsletter

Backmalz

Durch die Zugabe von ca. 30 g Backmalz auf 1 kg Mehl entfalten Kleingebäcke, Brötchen, Brezeln und Hefengebäcke ihr volles rösches Aroma. Sie erhalten ein verbessertes Volumen und bleiben lange knusprig. Durch Zugabe ergibt sich eine bessere Teigbeschaffenheit. Zudem bekommen Backwaren eine kräftigere und schönere Färbung. Backmalz ist ein natürliches Produkt, das aus Getreide (Gerste, Weizen oder Roggen) hergestellt wird. Das Getreide wird zum Auskeimen gebracht. Danach wird es getrocknet, geröstet und vermahlen. Backmalz im Teig gibt der Hefe leichteren Zugang zu verwertbaren Nährstoffen (Zucker, Aminosäuren).

Inaktives Backmalz: Sowohl für kurze als auch für lange Teigführungen geeignet.

Backmalz (inaktiv)

Zutaten: Weizen (Weizenmehl, Weizengluten), Malzmehl (Weizen, Gerste), Zucker, Dextrose, Mehlbehandlungsmittel (Ascorbinsäure), Enzyme

500 g-Dose (1 kg = € 17,80)

2/201823 € 8,90

4 kg-Großpackung (1 kg = € 13,25)

2/201840 € 53,-

Backmalz weizenfrei (inaktiv)

Zutaten: Bio-Gerstenmalzmehl, Bio-Zucker, Stabilisator Bio-Guarkernmehl, Bio-Malzextrakt (Bio-Gerstenmalz, Wasser), Emulgator Bio-Sojalecithin, Salz, Mehlbehandlungsmittel Ascorbinsäure, Enzyme

500 g-Dose (1 kg = € 19,40)

3/201850 € 9,70



Trockenbackhefe

Trockenbackhefe lässt sich im Gegensatz zu frischer Hefe lange bevorraten. Einfach mit dem Mehl mischen, Wasser und Gewürze dazu geben und verkneten. Ein Beutel (11 g) entspricht einem Würfel Frischhefe.

6 x 11 g-Beutel

(1 kg = € 59,09)

3/300928 € 3,90



Bio-Lievito Madre

Die getrocknete Lievito Madre Naturhefe „EVA“ der Meraner Mühle ist bio-zertifiziert und eine reine Naturhefe. Sie wird wie herkömmliche Hefe für Brot, Pizza, Focaccia und Hefesüßteige eingesetzt und sorgt für eine natürliche, besonders bekömmliche und vor allem sehr geschmacksvolle Teiglockerung. Anwendungsmenge: 70 g auf 1 kg Mehl. IT-BIO 013

3x 35 g = 105 g

(1 kg = € 39,05)

2/303720 € 4,10



Neue Packungsgröße



Back-Sets



Set Bauernbrot mit Gärkorb

Mit Gärkorben zu arbeiten hat einen besonderen Reiz. Das Brot erhält eine schöne Form und die markante Verzierung. Testen Sie es mit diesem Set:

- Backmischung für Schwäbisches Bauernbrot 2,5 kg inkl. Rezept auf der Rückseite
- Trockenbackhefe 6 x 11 g
- Streumehl 1 kg
- Peddigrohrkorb 22 cm

Set Bauernbrot mit Gärkorb, 3/303445

€ 32,90

Brötchen-Set

Brötchen zu Hause selber machen ist eine Wonne und dabei gar nicht schwer. Direkt vom Ofen auf den Frühstückstisch. Mit diesem Set können Sie loslegen:

- Weckles-Brezelmehl 2,5 kg
 - Gärbox 40 x 60 cm
 - Gärfolie 46 x 66 cm
 - Kaisersemmeldrucker ohne Loch
- Mit Rezept für krosse Brötchen!

Brötchen-Set, 3/303422

€ 62,90



Baguette-Set

Oh, là, là, wer schwärmt nicht von einem original französischen Baguette? Diese Frische und der köstliche Geschmack! Voilà, für alle frankophilen Backfreunde haben wir dieses tolle Set zusammengestellt.

- Original französisches Baguettmehl 2,5 kg
- Teigwanne 10 Liter
- Französisches Bäckerleinen
- Baguette-Ritzmesser

Mit Rezept für original französisches Baguette!

Baguette-Set
3/303421

€ 59,90

Pizza-Set

Bellissimo! Hier kommt das Set für die original Holzofenpizza. Am besten gleich bestellen, loslegen und wunderbare Pizzen genießen. Da fühlt man sich fast schon wie in Italien.

- Pizzamehl 2,5 kg
- Pizzagewürz 100 g
- Pizzaschneider
- Backpapierzuschnitte Ø 28 cm inkl. Pizza Rezept!

Pizza-Set, 3/303423

€ 51,90



Set Bauernbrot mit Holzstempel

Brot mit einer Stempelung zu versehen geht auf ur-alte Traditionen zurück. Mit dem Brotstempel dankt man Gott für das tägliche Brot und zeigt einen respektvollen Umgang mit dem wertvollen Lebensmittel.

Dieses Set beinhaltet alles, was man dafür braucht:

- Backmischung für Schwäbisches Bauernbrot 2,5 kg inkl. Rezept auf der Rückseite
- Trockenbackhefe 6 x 11 g
- Streumehl 1 kg
- Brotstempel 70 mm IHS

Set Bauernbrot mit Holzstempel
3/303443

€ 46,90



Brotmischung-Set

Sie möchten mal verschiedene Brote ausprobieren? Oder Sie legen Wert darauf, mehrere Mischungen im Haus zu haben? Dieses Set besteht aus:

- Schwäbisches Bauernbrot 2,5 kg
- Würziges Kartoffelbrot 2,5 kg
- Rustikales Dinkel-Saatenbrot 2,5 kg
- Rustikales Zwirbelbrot 2,5 kg

Rezept jeweils auf der Rückseite der Mehlmischung!

Brotmischung-Set
3/303424

€ 32,90



Dinkel-Saatenbrot-Set

Der Dinkel hat in den letzten Jahren eine große Renaissance erlebt und gehört mittlerweile wieder zu den beliebten Getreidesorten. Viele schätzen seinen nussigen Geschmack und finden ihn sehr bekömmlich. Mit diesem Set können Sie das wunderbare Dinkel-Saatenbrot backen:

- Backmischung für rustikales Dinkel-Saatenbrot 2,5 kg inkl. Rezept auf der Rückseite
- Trockenbackhefe 6 x 11 g
- Classic Mischung 500 g
- Holzbackformen mit Einleger 10 St.

Dinkel-Saatenbrot-Set
3/303442

€ 29,90

BUCHSERIE: UNSER TÄGLICH BROT

Die umfangreiche Backschule: Von Grund- und Einsteigerrezepten bis zu den Themen Sauerteig und Langzeitführung



Unser täglich Brot Band 1

„Einstieg leicht gemacht“ ist das Motto dieses Buches. Der Theorieteil konzentriert sich auf das Wesentliche und gibt Ihnen das nötige Rüstzeug an die Hand. Im Rezeptteil finden Sie abwechslungsreiche Brote, raffinierte Kleingebäcke und süße Klassiker. Bereits nach kurzer Zeit verfügen Sie über eine erstaunliche Bandbreite beim Backen. Dieses Buch macht Freude und sorgt für köstliche Ergebnisse.

- Getreidesorten
- Mehltypen/Mehllagerung
- Teigkneten/Teigkünde
- Brote ausformen/Flechten
- Kleine Fachkunde
- Brotrezepte
- Rezepte zu unterschiedlichstem Kleingebäck
- Süße Klassiker

200930

€ 7,-



Unser täglich Brot Band 2

Nachdem die ersten Schritte im Backen gemacht sind und sich eine gewisse Routine eingestellt hat, geht's nun ran an die nächsten Herausforderungen. In diesem Buch finden Sie – neben den einfachen und schnell zu erlernenden Rezepten – auch Backwaren mit erhöhtem Schwierigkeitsgrad. In maßvollen Schritten führen Sie unsere Bäckermeister an die längeren Reifezeiten und an die Reduzierung der Hefemengen heran.

- Backzutaten
- Rezeptumrechnung
- Schüttwasserberechnung
- Backtagplanung
- Brotrezepte
- Kleingebäcke
- Süße Backwaren

200931

€ 7,-



Unser täglich Brot Band 3

Wer das Brotbacken liebt und sich viel damit beschäftigt, der möchte sich weiterentwickeln und noch bessere Brote aus dem Ofen zaubern. Hierzu lohnt sich die Beschäftigung mit Vor- und Sauerteigen sowie mit der Langzeitführung von Teigen. Wagen Sie den Aufwand – Sie werden mit besserer Frischehaltung und wahren Geschmackserlebnissen belohnt. Dieses Buch ist ideal für alle Hobby- und Profibäcker

- Vorteige
- Sauerteige
- Langzeitführung
- Teigruhe
- Brotrezepte
- Rezepte zu unterschiedlichstem Kleingebäcke

200926

€ 7,-



Unser täglich Brot Band 4

In diesem Buch dreht sich alles um die wertvollen Urgetreide – wie etwa Dinkel, Emmer, Einkorn und Co. Was macht diese besonderen Rohstoffe aus und was ist bei deren Verarbeitung zu beachten?

Darüber hinaus bietet der umfangreiche Praxisteil eine attraktive Mischung aus Brot- und Kleingebäckrezepten.

- Urgetreide-Sorten
- Backen mit Urgetreide
- Brotrezepte
- Kleingebäcke
- Süße Backwaren

200932

€ 7,-

Geschenk
IDEE

Backbuch-Set



Backbuch-Set

Jetzt gibt es die vier Backbücher aus der Reihe „Unser täglich Brot“ zusammengefasst im schönen Buchschuber. Sie sind fein abgestimmt und bauen aufeinander auf. Die Rezepte sind in Band 1 bewusst einfach gehalten und steigern sich über Band 2 und 3 zu anspruchsvolleren Gebäcken. Im Band 4 wird das Thema Urgetreide behandelt. Die vier Backbücher zeigen ein umfangreiches Spektrum auf über 300 Seiten und gehen auf alle wichtigen Backthemen ein.

200933

€ 28,-

Das große Holzofen-Backbuch

Brot, Brötchen, Kuchen & Süßes:
80 kreative Rezepte

Das Backdorf und der Christian Verlag aus München präsentieren „Das große Holzofen-Backbuch“. Unsere drei Bäckermeister Klaus Müller, Stefan Kotz und Stefan Leichtle haben ihre besten Rezepte aus dem Backdorf zusammengetragen. Das Buch enthält 80 tolle Rezepte für Brote, Kleingebäcke und Kuchen, mit Anleitungen für Holzöfen sowie Elektro-Steinbacköfen und Haushaltsbacköfen.

Vorwort und Rezepte Johann Lafer

Der Verlag konnte Johann Lafer für das Projekt begeistern und gewinnen. Dieser hat das Vorwort geschrieben und drei seiner Lieblingsrezepte beigesteuert. Ihn verbinden früheste Kindheitserinnerungen mit dem Holzbackofen. Dementsprechend war es für Johann Lafer eine Herzensangelegenheit, bei diesem Buch mitzuwirken.

Theorie auf den Punkt

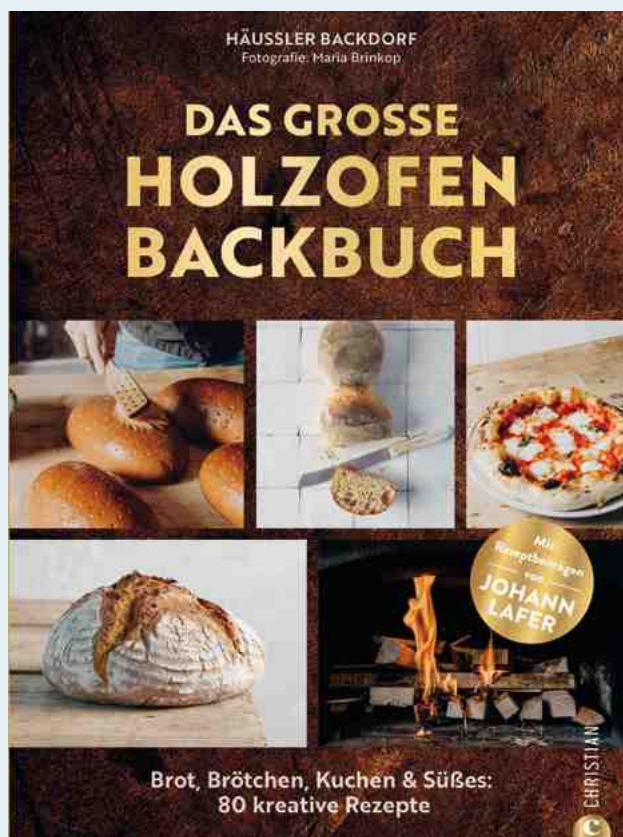
Abgerundet wird das Ganze durch einen kompetenten Theorieteil. Wir im Häussler Backdorf legen großen Wert auf den Nutzwert. Dementsprechend soll ein Theorieteil alle wichtigen Grundlagen verständlich erklären – ohne Langeweile und unnötige Ausschweifungen.

Ästhetisch umgesetzt

Das Buch wurde exzellent fotografiert von Maria Brinkop, die uns immer wieder aufs Neue mit ihrer schönen Bildsprache verzaubert. Dazu gesellt sich ein Layout, das klar und übersichtlich aufgebaut ist. 224 Seiten

303895

€ 29,99



Glutenfrei Backen

Beim glutenfreie Backen lassen sich mit etwas Übung und Erfahrung sehr gute Backergebnisse erzielen. Lernen Sie die Grundlagen für das glutenfreie Backen kennen. Wir geben Ihnen Tipps und Tricks an die Hand, wodurch Sie einen schnellen Einblick erhalten. Stöbern Sie durch die vielen Rezepte. Dabei können Sie sich auf einen geschmacklichen Genuss freuen! 76 Seiten.

- Brot- und Brötchen
- Kuchen und süßes Kleingebäck
- Nudeln

200939

€ 7,-



Kuchen und Süßes

Mürbteig, Biskuit, Rühr- und Brandmasse

Dieses Buch öffnet die Tür zu einer Vielfalt köstlicher süßer Backwaren wie Kuchen, Torten, Kleingebäck und Plätzchen. Es bietet eine klare und praxisorientierte Einführung in die Grundlagen des Backens, einschließlich hilfreicher Tipps zur Fehlerbehebung. Im Anschluss finden Sie passende Rezepte zu jedem Kapitel, darunter beliebte Klassiker wie Linzertorte und Schwarzwälder Sahnetorte. Entdecken Sie, wie einfach hausgemachte Kuchen sind, wenn Sie die richtige Anleitung und Kniffe kennen. Trauen Sie sich an Leckereien wie Löffelbiskuit und Amerikaner heran – Backen ist Liebe in Teigform! 76 Seiten

200935

€ 7,-

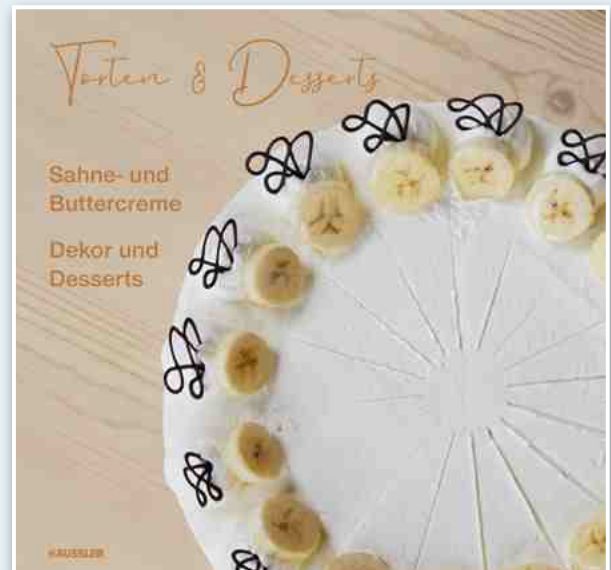
Torten und Desserts

Sahne- und Buttercreme, Dekor und Desserts

Entdecken Sie die endlosen kreativen Möglichkeiten von Torten und Desserts! Tauchen Sie ein in die Welt der Sahne- und Buttercremetorten, lernen Sie verschiedene Tortenformen und Dekortechniken kennen. Egal, ob Anfänger oder Profi, zahlreiche praktische Tipps machen das Erschaffen einer schönen Torte zum Kinderspiel. Die gelingsicheren Rezepte, darunter Käse-Sahnetorte, Schoko-Bananen-Sahnetorte, Bienenstich und viele mehr, wecken die Lust aufs direkte Ausprobieren. Die köstlichen Desserts wie Kaiserschmarrn, Kürbiskernparfait, Erdbeer-Streuselcrunch, Tiramisu & Co. runden dieses inspirierende Buch ab. 76 Seiten

200936

€ 7,-



Hefeteige & Co.

Hefeteige und Co. bieten unendlich viele Variationsmöglichkeiten. Ob süß oder herzhaft – hier ist für jeden was dabei! Dieses Buch hilft Ihnen mit ausführlichen Bildanleitungen durch die einzelnen Rezepte, welche sowohl für Anfänger als auch für anspruchsvolle Hobbybäcker geeignet sind. Insbesondere das Tourieren wird Schritt für Schritt mit vielen, hilfreichen Bildern gezeigt. 76 Seiten.

- Hefeteige
- Siedegebäcke
- Plunderteige und Croissants
- Blätterteige

200937

€ 7,-

Hinweis:

Das Buch konzentriert sich auf die Steinbacköfen. Es enthält die Kochzeiten für Holzbacköfen und Elektro-Steinbacköfen. Es sind aber keine Angaben für Haushaltsbacköfen enthalten.

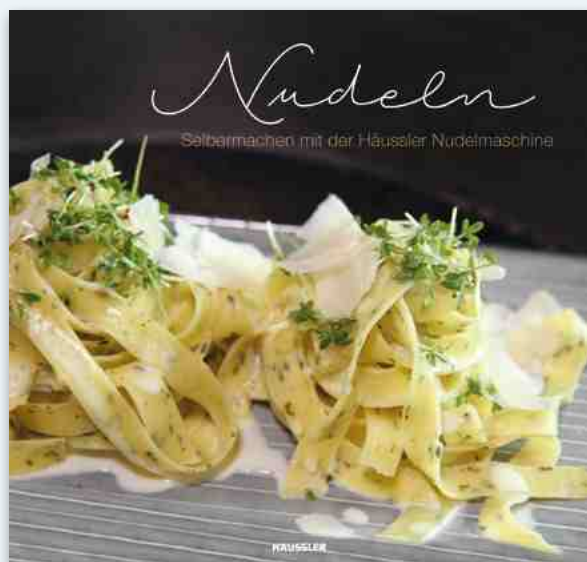


Fleisch aus dem Steinbackofen

Der Steinbackofen bietet eine wunderbare Atmosphäre in seinem Inneren. Er speichert die kräftige, aber sanfte Hitze in den dicken Schamottesteinen und gibt sie ganz schonend an die Lebensmittel ab. Wussten Sie, dass dies insbesondere auch für die Fleischzubereitung eine optimale Methode ist? Fleischgerichte aus dem Steinbackofen sind ein wahres Gedicht! Dieses Buch ist der Rat- und Ideengeber für die Besitzer eines Holzbackofens oder Elektro-Steinbackofens. Darin finden Sie viele schöne Rezepte zu Fleischgerichten, Saucen und Beilagen. Lassen Sie sich inspirieren.

200925

€ 7,-



Nudeln

Pasta und Nudeln gehören zu den beliebtesten Lebensmitteln. Die Vielfalt an Formen, Farben und Rohstoffen ist nahezu grenzenlos und wird von Klein und Groß gleichermaßen geliebt. Aus diesen Gründen ist eine Nudelmaschine von Häussler so wertvoll. Sie lässt sich auf vielfältigste Weise einsetzen und bietet eine außergewöhnliche Nudelqualität. Dieses Buch ist der ideale Ratgeber für die Besitzer einer Häussler Nudelmaschine. Grundrezepte, Rohstoffe und viele Anregungen – wie z. B. Vollkorn, Low-Carb, glutenfrei und viele mehr.

200929

€ 7,-



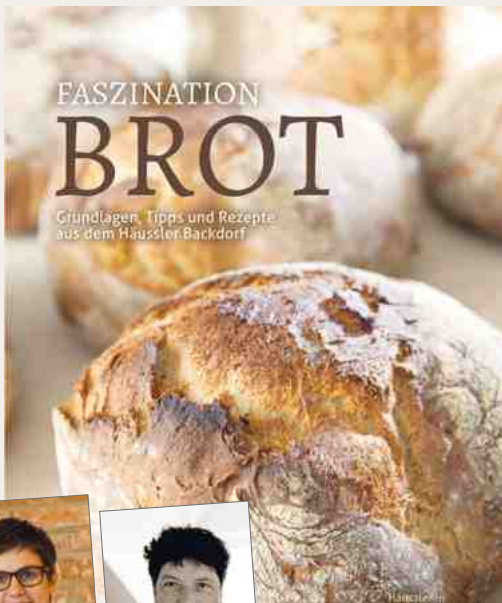
Räuchern

Ein Praxisbuch mit Spaß am „kulinarischen Erlebnis“! Veredeln Sie Rohes mit einfachsten Mitteln. Vom Schinken über Putenbrust bis zum Käse. Hier finden Sie klassische Rezepte und Ideen für gewagte Kreationen. Für Ihren Einstieg haben wir die wichtigsten Grundlagen zum Räuchern auf den Punkt gebracht. Mit praktischen Anleitungen, unkompliziert und einfach nachzuvollziehen. Freuen Sie sich auf 17 bewährte Rezepte mit Anregungen, die alle Lust aufs (Aus)Probieren machen.

Auflage 4 (überarbeitet)

200923

€ 7,-



Weitere Bücher
rund ums Backen
und Selbermachen:
www.backdorf.de

Faszination Brot Grundlagen, Tipps und Rezepte aus dem Häussler Backdorf

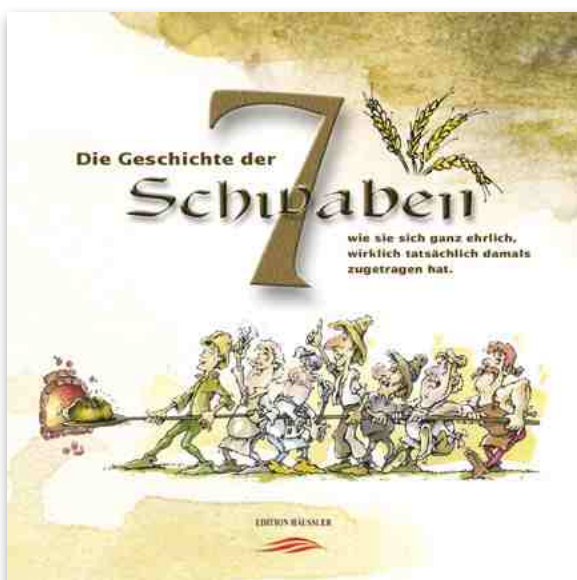
Häussler trifft Kräling: Der renommierte Fachbuchautor und Bäckermeister Werner Kräling hat in Zusammenarbeit mit dem Häussler Backdorf-Team ein fundiertes Buch geschrieben.

Gutes Brot braucht nicht mehr als Mehl, Wasser, Salz, Hefe und/oder Natursauerteig. Und natürlich viel Zeit für die Teigreife, damit sich das rein natürliche Brotaroma entfalten kann. In diesem Buch wird detailliert erklärt, was man zur Brotherstellung in der eigenen Küche wissen muss. Angefangen bei den Geheimnissen der Vor- und Sauerteige über das richtige Kneten und die Teigruhe bis hin zum Formen, Gären und Backen wird jeder Schritt praxisnah erklärt und mit wertvollem Hintergrundwissen ergänzt.

Die 66 praxisbewährten Rezepte spannen einen weiten Bogen über die faszinierende Brotvielfalt: leichte und lockere Weizenbrote, klassische Roggenbrote, kernige Bio- und Vollkornbrote und spannende neue Brotkreationen machen das Buch zu einer reich gefüllten Schatztruhe für jeden Hobbybäcker.

101550

€ 29,90



Die (wahre) Geschichte der 7 Schwaben

Gemeinsam mit Kabarettist Eckhard Grauer und dem Reutlinger Künstler Oscar M. Barrientos veröffentlicht die Fa. Häussler diese köstlich kurzweilige Satire für Schwaben und Nichtschwaben. Die wahre Geschichte der 7 Schwaben, die auszogen, um das beste Brot der Welt zu backen. Schließlich sind die Familie Häussler und deren Mitarbeiter ein urschwäbisches Volk und die 7 Schwaben repräsentativ für das ober-schwäbische Unternehmen. Dieser Stolz zielt auch unsere Ofentüren, mittlerweile weit über die Grenzen Oberschwabens hinaus bekannt. Das unausgesprochene Markenzeichen ist schon von weitem erkennbar und weist auf einen Original Häussler Holzbackofen hin.

101133

€ 7,-



HÄUSSLER

Beste Qualität aus Oberschwaben

Hier ist Qualität zu Hause! Rund 40 Mitarbeiter fertigen für Sie die guten Häussler Geräte. Auf Wunsch zeigen wir Ihnen unsere Produktionshalle bei laufender Fertigung. Hier erleben Sie die Geburtsstunde eines Häussler Holzbackofens. Die Häussler Produktionshalle – auf 4.600 m² Fläche wird modern und umweltfreundlich gearbeitet.



Fertigungsstraße zur Montage der Häussler Holzbacköfen.



Fertigungsstraße für Elektro-Steinbacköfen



Schweißroboter



Lackieranlage

Mit einem Häussler Gerät erwerben Sie 100 % Qualität.

Bei allen Häussler Produkten steht höchste Qualität an erster Stelle. In unserer modernen Produktionshalle wird jedes Gerät sorgfältig in handwerklicher Fertigung hergestellt. Nach der Endmontage wird jedes Gerät genau geprüft. Erst dann werden unsere Spitzenprodukte an unsere Kunden aus-geliefert. Qualität, Langlebigkeit und höchste Funktionalität zeichnen unsere Produkte aus und garantieren zufriedene Kunden.

In Heiligkreuztal modernisieren wir unsere Produktionsanlagen mit einem fortschrittlichen Schweißroboter und einer erneuerten Lackieranlage, inklusive 2-Kabinen-System für höhere Qualität und verbesserten Arbeitsbedingungen. Diese Schritte steigern die Produktqualität und rüsten unsere Arbeitsplätze für die Zukunft. Unsere Facharbeiter bilden wir zum größten Teil selbst aus und werden, soweit möglich, nach der Ausbildung übernommen.

In jedem Häussler Gerät stecken über 45 Jahre Erfahrung – Sie können also sicher sein, dass Sie mit Ihrem Häussler- Gerät über Jahrzehnte hinweg viel Freude haben werden.



Unser **Service** für Sie:

- Kompetente Fachberatung für alle unsere Geräte
- Verschiedene Vorführstationen, an denen Sie unsere Geräte im praktischen Einsatz erleben
- In unserer Ausstellung finden Sie alle Geräte „zum Anfassen“
- Zuverlässige Kundenbetreuung – auch nach dem Kauf
- Ganzjährig Back- und Nudelseminare für Einzelpersonen und Gruppen



Natürlich betreuen wir Sie auch nach dem Kauf ihres Häussler Produkts. Sollten Sie noch weitere Fragen haben, oder sollten sich noch kleine Startschwierigkeiten mit der Handhabung unserer Geräte einschleichen, so steht Ihnen unser fachkundiges Häussler Team mit Rat und Tat zur Seite.



Homepage + Shop

Die Plattform für alle Backbegeisterten im Netz. Unsere neue Internetplattform ist Homepage und Webshop in einem. Hier finden Sie viele Informationen zu unseren Produkten, viele Rezepte und viel Fachwissen.

- Geräte
- Backzubehör
- Rezeptdatenbank

... und vieles mehr. Schauen Sie regelmäßig vorbei. Es lohnt sich.

www.backdorf.de



Trusted Shop

Zuverlässig, seriös und von unabhängiger Seite überprüft. Unser Onlineshop hat das Gütesiegel als Trusted Shop.



über 300 Rezepte online!

Jetzt entdecken auf www.backdorf.de

Newsletter

Mit unserem Newsletter informieren wir Sie regelmäßig über Neuheiten, Produkte, Veranstaltungen, Rezepte und Termine. Spezielle Angebote für die Newsletter-Abonnenten machen den Newsletter zusätzlich attraktiv.

www.backdorf.de



Jetzt anmelden!
auf www.backdorf.de



Social Media

Kennen Sie schon unsere Social Media Kanäle?

Jetzt vorbeischauen und entdecken!

Jetzt QR-Code scannen und WhatsApp-Kanal entdecken!



Besuchen Sie uns auf Messen in Ihrer Region!

Wir sind regelmäßig auf Regional- und Verbrauchermessen vertreten (z. B. Oberschwabenschau Ravensburg, Maimarkt Mannheim, Südwest Messe Villingen-Schwenningen) und viele weitere.

Aktuelle Termine und Standnummern finden Sie auf unserer Homepage www.backdorf.de



Hausmessen im Backdorf Heiligkreuztal

75. Firmenjubiläum & Brotfest von Häussler	14.06. – 16.06.2024	
Adventsmarkt	20.11. – 23.11.2024	Mittwoch bis Samstag, täglich 10 – 18 Uhr

Verbrauchermessen in Deutschland

Slowfood	Stuttgart	04.04. – 07.04.2024
Maimarkt	Mannheim	27.04. – 07.05.2024
Garden Life Reutlingen	Reutlingen	09.05. – 12.05.2024
Südwestmesse	Villingen-Schwenningen	25.05. – 02.06.2024
Lifes Finest	Bretten	04.07. – 07.07.2024
Home & Garden	Stuttgart	15.08. – 18.08.2024
Home & Garden	Salem	05.09. – 08.09.2024
Oberrhein Messe	Offenburg	28.09. – 06.10.2024
Oberschwabenschau	Ravensburg	16.10. – 20.10.2024
Südback	Stuttgart	26.10. – 29.10.2024
Plaza Culinaria	Freiburg	08.11. – 10.11.2024

Änderungen vorbehalten

Events bei Partnern

Kraut & Krempel	Illertissen	13.04.2024
Living Exclusive	Ebensfeld	07.07.2024
Illertisser Gartentage	Illertissen	07.09. – 08.09.2024
Gras & Krempel	Illertissen	12.10.2024

Änderungen vorbehalten

Ausflugsziele in Oberschwaben



Verbinden Sie Ihren Besuch bei uns doch einfach mit einem Kurzurlaub.

Unser Firmensitz, das schöne Heiligkreuztal, ist eine kleine, idyllische 200-Seelen-Gemeinde, gelegen zwischen der Schwäbischen Alb und der Donau. Heiligkreuztal ist berühmt für die sehr gut erhaltene Klosteranlage aus dem 13. Jh. mit seinen historischen Kunstschatzen und den vielen dort angebotenen Kursveranstaltungen. In unmittelbarer Umgebung warten schöne Naturseen und dampfende Thermalbäder auf Sie. Das Donautal und die wunderschöne Schwäbische Alb locken mit bizarren Felsformationen und laden ein zum Wandern, Klettern, Radeln oder Kanufahren. Nur ca. eine Stunde entfernt liegt der herrliche Bodensee. Aber auch Kunst- und Kulturbegeisterte kommen bei uns auf ihre Kosten: Die Barockstraße mit ihren zahlreichen Schlössern, Klöstern und Kirchen, vielen Museen und kulturellen Veranstaltungen versprechen Ihnen erlebnisreiche Stunden.

Gerne senden wir Ihnen Prospekte über Ausflugsziele in unserer Nähe zu. Rufen Sie uns an. Telefon 0 73 71/93 77-0



Insel Mainau: Das berühmte Blumenparadies im Bodensee.



Federsee: Naturschutzgebiet und Unesco Weltkulturerbe.



Treten Sie ein in die Welt der Ritter, der Schätze und prachtvollen Künste, im Schloss Sigmaringen.



Im barocken Schloss Mochental gibt es moderne Kunst zu sehen.



Auf den Spuren der Kelten: Im Keltenmuseum in Hundertsingen erwartet Sie vorchristliche Geschichte.



Im Thermalbad Bad Saulgau lässt sich prima erholen. In der Nähe gibt es weitere Thermalbäder und Kurorte.

Einkehr- und Übernachtungsmöglichkeiten



**Metzgerei & Gasthof
„Zum Roten Haus“**
Schulstraße 30
88515 Andelfingen
DZ ab € 102,- / EZ ab € 72,-
inkl. Frühstück
Telefon: 0 73 71 / 73 74
Ruhetag: Mittwoch,
Mo., Di. und So. jeweils abends
www.zumrotenhaus.de



**Bio Hotel und
Restaurant ROSE**
Aichelauerstraße 6
72534 Hayingen-Ehestetten
DZ ab € 125,- / EZ ab € 89,-
Telefon: 0 73 83 / 94 98 - 100
www.tressbrueder.de
Entfernung ca. 25 km
Ruhetag im Restaurant:
Montag und Dienstag



**Kloster Heiligkreuztal
Am Münster 7**
88499 Heiligkreuztal
DZ ab € 82,- inkl. Frühstück
Tel.: 0 73 71 / 9 31 23-0
www.kloster-heiligkreuztal.de
Tagen, Feiern, Erholen
und Genießen.



Biogasthof Heimatküche
Ehinger Str. 12
88499 Riedlingen-Bechingen
Telefon: 0 73 73 / 28 82
www.tressbrueder.de
Entfernung ca. 12 km
Ruhetag im Restaurant:
Montag und Dienstag



Gasthof zum Löwen
Riedlinger Straße 1
88515 Wilflingen
DZ ab € 102,- / EZ ab € 82,-
inkl. Frühstück
Telefon: 0 73 76 / 733
www.loewen-wilflingen.de
Entfernung ca. 7 km.
Ruhetag im Restaurant:
Mittwoch und Donnerstag



Hotel-Restaurant Donaublick
3 Sterne Superior
Bahnhofstraße 21-28
72516 Scheer a.d. Donau
Feng Shui-Comfort-Zimmer
DZ ab € 129,- / EZ ab € 84,-
Telefon: 0 75 72 / 76 38-0
www.donaublick.de
Entfernung ca. 15 km



Brauereigasthof Adler
Ortsstraße 1
88518 Hunderringen
DZ ab € 98,- / EZ ab € 76,-
Telefon: 0 75 86 / 378
www.adlerbrauerei.com
Entfernung ca. 7 km
Ruhetag im Restaurant:
Samstag und Sonntag



Hotel Kleber Post ****
Poststraße 1
88348 Bad Saulgau
DZ ab € 159,- / EZ ab € 99,-
Telefon: 0 75 81 / 50 10
www.kleberpost.de
Entfernung ca. 21 km. Mit
Wellness über den Dächern
der Stadt. Ruhetag im
Restaurant: Dienstag



Hotel und Restaurant Engel
Bahnhofstraße 1
88518 Herberlingen
DZ ab € 99,- / EZ ab € 69,-
Telefon: 0 75 86 / 9 21 77 20
www.engelherberlingen.de
Entfernung ca. 12 km.
Ruhetag im Restaurant:
Montag



Landgasthof & Hotel Hirsch
Saulgauer Straße 16
88374 Hüttenreute
DZ ab € 130,- / EZ ab € 87,-
Telefon: 0 75 87 / 9 50 45-0
www.hirsch-huettenreute.de
Entfernung ca. 30 km
Ruhetag Samstag und
Sonntag



Hotel GUDRUN
Gammertinger Straße 25/2
88499 Riedlingen
DZ ab € 109,- / EZ ab € 86,-
inkl. Frühstück
Hotel Garni mit 21 DZ (auch
als EZ vermietbar), Familien-
zimmer, Gruppenzimmer
Tel.: 0 73 71 / 9 29 66 81
www.hotel-riedlingen.de
Entfernung ca. 7,5 km



**Hotel / Gasthaus / Hofladen
„beim Rinderwirt“**
Hauptstraße 17
72517 Sigmaringendorf
DZ ab € 130,- / EZ € 90
inkl. Frühstück / kein Ruhetag
Telefon: 0 75 71 / 7 49 74 - 100
www.rinderwirt.de
Entfernung ca. 17 km.

Bestellformular Katalog Nr. 39 / 2024

Einfach ausfüllen und faxen:
0 73 71/93 77-40
oder in einem Kuvert zur Post

Ihre Kundennummer

--	--	--	--	--	--

Liefer- und Rechnungsadresse

ANTWORT

**Karl-Heinz Häussler GmbH
Backdorf
Nussbaumweg 1**

D-88499 Heiligkreuztal

Name, Vorname

Straße

Postleitzahl, Ort

Telefon

Email-Adresse

- Bitte schicken Sie meine bestellten Artikel zum Versandkostenanteil von € 5,95 (pro Paket bis 30 kg), bzw. zu den beim Artikel angegebenen Versandkosten, an obige Adresse in Deutschland. Große Geräte und Sperrgutsendungen bekomme ich per Spedition oder mit dem Häussler Firmen-LKW geliefert. Die genauen Frachtkosten dafür, die Lieferbedingungen und Lieferzeiten habe/kann ich bei Häussler erfahren.

Bei einer Erstbestellung bin ich mit einer Lieferung per Nachnahme oder Vorauskasse einverstanden.

Stück	Artikel	Artikelnummer	Einzelpreis	Gesamtpreis

Mein Zahlungswunsch (bitte ankreuzen):

- Zahlung per Bankeinzug, meine Bankverbindung lautet:

Bank

(IBAN)

(BIC)

X

Ort, Datum

Unterschrift

Ihr Zahlungswunsch (bitte ankreuzen):

- Vorkasse
 per Nachnahme (zzgl. € 8,- Nachnahmegebühr in Dtl.)
 Bankeinzug (bitte Bankverbindung angeben)

Bis ich die gelieferten Waren vollständig bezahlt habe, bleiben sie Eigentum der Firma Häussler. Mit den aktuellen allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen bin ich einverstanden.

HÄUSSLER

So wird Natur köstlich.

Getreidemühlen
Teigknetmaschinen
Elektro-Steinbacköfen
Holzbacköfen
Pelletgrill
Nudelmaschinen
Räucherschrank
Backzubehör

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal

Fon 0 73 71 / 93 77-0
Fax 0 73 71 / 93 77-40
Web www.backdorf.de
Mail info@backdorf.de

Volksbank Altheim

IBAN DE07 6549 1510
0008 5950 03
BIC GENODES1VRR

KSK Riedlingen

IBAN DE89 6545 0070
0000 4528 61
BIC SBCRDE66

**Bankverbindung
Schweiz**

**Raiffeisenbank
Allschwil-Schönenbuch**
IBAN CH85 8080 8006
2126 6087 9
BIC RAIFCH22XXX

**Bankverbindung
Österreich**


**Dornbirner Sparkasse
Bank AG**
IBAN AT39 2060 2000
0006 7041
BIC DOSPAT2D

Geschäftsführer

Rosemarie Häußler-Mayer
Richard Häußler
Amtsgericht Ulm
HRB 650176

St.-Nr. 79051/04262
USt-ID DE 146546189

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-037

klimaneutraler
Paketversand 

A		
Abdeckhaube Ambientelicht	167	
Abdeckhaube für ALPHA	143	
Abdeckhaube HABO	43	
Abdeckhaube NOVA	134	
Abdeckhaube Nudelmaschinen	205	
Abdeckhaube für SP-Serie	152	
Abdeckhaube Pelletgrill	167	
Abgießhilfe	318	
Abgewinkelter Messbecher	298	
Ablage an Bausätze	77	
Ablagetisch für Grill	167	
Abwiegeschaukeln	305	
Ackerkruste Backmischung	343	
Adapter-Set Nudelschneider	183, 191	
Adapter für Spritzbeutel	329	
Adelindes Spezialitäten	ab 340	
Allzweckbräter	117, ab 272, 277	
ALPHA Rührpaddel	142	
ALPHA Rührwerk	142	
ALPHA Starterpakete	ab 140	
ALPHA Teigknetmaschine	ab 136	
ALPHA Untergestell	143	
ALPHA Zubehör	ab 142	
Ambientelicht	ab 158	
Anstellgut/Sauerteigstarter	362	
Antihaft Backpapier	327	
Apfelschäler	293	
Arbeitstische	338	
Ascheausziehrücke	80	
Aufbaubeispiele Bausätze	ab 69	
Aufbaubeispiele Holzbacköfen	ab 69	
Aufbewahrungsbehälter	307	
Aufhängestangen	241	
Aufschnittmaschinen	290	
Ausflugsziele Oberschwaben	ab 378	
Ausrollhilfen	295	
Ausstecherformen	ab 330, 337	
Ausstechmatten	ab 332	
Auszug für Teigknetmaschine	143	
B		
Backbleche	83, 116, 270	
Backblech Ökoalpin	228	
Backbrett	264	
Backbuch-Set (Unser täglich Brot)	367	
Backeinleger Holzbackform	288, 356	
Backformen	ab 280, 332, 336, 356	
Backhandschuhe Leder	84	
Backhandschuhe Stoff	117	
Backhefe	363	
Backlineale	326	
Backmalz	362	
Backmischungen	343, ab 344	
Backmobile	85	
Backmodel	334	
Backofenbesen mit Naturborsten	115	
Backpapier Mini-Rolle	327	
Backpapier rund	314	
Backpinsel	327	
Backrahmen	288, 325	
Backschieber	81, 115, 262, 314	
Backstation Mono	104	
Backstation Primus	105	
Backstation ST 1	104	
Backstation ST 2	105	
Backtrennspray	270, 283, 328	
Backeinleger groß + klein	288, 356	
Back- und Glasurpalette	327	
Back- und Nudelbrett	264	
Back- und Servierbretter	264	
Backvorführungen	ab 8	
Baguettemesser Walnuss		
+ Einsatzklinge	292	
Baguette- und Kuchenschieber	264	
Bäckerleinen	269	
Bäckerspachtel	297	
Bärentatzenform	335	
Bärlauch geschnitten	209, 360	
Bärlauchpulver	209	
Baguettebleche	116, 271	
Baguetteteig	348	
Baguette-Ritzmesser	292	
Baguette-Set	364	
Bauernbrot Mehlmischung	344	
Bausatz Holzbackofen	ab 58	
Beer-Can-Chicken-Halter	274	
Belaugungsgerät	323	
Berkel Schneidemaschinen	291	
Besen	115	
Betty Flockenquetsche	255	
Biertischgarnitur	53	
Biertischset	53	
Biertreberbrot	346	
Bimetal-Zeigerthermometer	78	
Bio-Einkorn	355	
Bio-Einkorn-Vollkornmehl	349	
Bio-Emmer	355	
Bio-Dinkel	354	
Bio-Flocken	356	
Bio-Hafer	355	
Bio-Kamut-Vollkornmehl	349	
Bio-Roggen	354	
Bio-Ruchmehl	346	
Bio-Weizen	354	
Biskuit- und Rührkuchenmehl	347	
Blauglanzrundformen	284	
Blaumohn	359	
Bleche für Gusto und Master	114, 270	
Blindmatrize	198	
Blockbeutel	206, 321	
Blumen-Backrahmen	325	
Brat- und Wendepinzette	175	
Bratennetz	241	
Bratenpfannen	83, 117, 272	
Bratenwender	327	
Bräter	117, ab 272, 277	
Brat- & Servierpfannen	ab 274	
Bräter aus Guss	274, 277	
Brennerkassette Terrassenstrahler	173	
Brezellaug	323	
Brezelmehl	323, 349	
Brezel-Pizza Rezept	97	
Brezelsalz	323	
Brotkörbchen	308	
Brotmesser mit Holzgriff	292	
Brotpinsel (Bräunwisch)	304	
Brötchendrucker	ab 300	
Brötchen- und Brezelmehl	323, 348	
Brötchen-Ritzmesser	292, 322	
Brotgewürz	361	
Brotklee	361	
Brotmesser	292	
Brotmischung-Set	365	
Brottschneidemaschinen	291	
Brotstempel	ab 301	
Brottasche	308	
Brottöpfe	ab 310	
Brot- und Pizzaschieber	81, 115, 262, 263, 315	
Brötchen-Set	364	
Bücher	ab 366	
Bürli-Mehl	349	
Burger Bun Mehl	347	
Burgerpaletten	175	
C		
Chromknöpfe für HABO	78	
Classic Körner Mischung	358	
Clips Plätzchenverpackungen	331	
Clips Nudelverpackungen	206, 319	
Cloche für Burger	175	
Curcumapulver	209	
Currypulver	208	
D		
Dächer für Holzbacköfen	ab 38	
Dächer für HABO Grande	54	
Dachkonstruktion Bausatz 4/6 u. 6/8	64	
Dampfableitungssystem für INO	111	
Dauerbackfolien	83, 116, 271	
Dauerbackfolien für Kastenformen	280	
Deckelheber	303711	
Digitale Küchenwaage	313	
Dinkel	343, 350, 354	
Dinkelbrot	346	
Dinkelflocken Großblatt	356	
Dinkelgrieß	207, 352	
Dinkelmehl Type 405	343, 350	
Dinkelmehl Type 630 + 1050	343, 350	
Dinkel-Saatenbrot-Set	365	
Dinkel-Saaten-Mehlmischung	344	
Dinnetemehl	314, 347	
Distanzstück	41, 64, 75	
Dörreinsatz für MONO	117	
Dressiernadel	241	
E		
Edelstahlbesen	80	
Edelstahl-Pflegespray	175, 270	
Edelstahlschütte	254	
Edelstahl-Teigabstecher	191, 297	
Edelstahlülle für Berliner	329	
Einbaublende Mono	98, 102	
Einbaublende Primus	99, 102	
Einbrenn- und Pflegepaste	279	
Einhandmehlsieb	294	
Einkorn	355	
Einnetzschüssel	264	
Eisengusspfanne	277	
Eisenpfannen	ab 276	
Elektrischer Grillspieß	165	
Elektro-Steinbacköfen	ab 86	
Elektro-Steinbacköfen Gewerbe	119	
Elektro-Steinbacköfen INO	ab 108	
Elektro-Steinbackofen Le Gourmet	113	
Elektro-Steinbackofen Mono	98	
Elektro-Steinbackofen Party	112	
Elektro-Steinbackofen Primus	99	

Elektro-Steinbacköfen Starterpakete	103	Getreidemühle Molly	252	Handreinigungsbesen	
Elektro-Steinbackofen Zubehör	ab 114	Getreidemühle Molly-Kombi	253	für Holzbacköfen	80
Emma Nudelmaschine	ab 186	Getreidemühlen	ab 244	Handschieber	262, 263
Emmer	355	Getreidemühlen HM-Serie	ab 244	Hartweizengrieß	207, 353
Emmer-Dinkel-Brötchen	345	Getreidemühle Paula	250	Hefe	363
Emmerflocken	356	Getreidemühle Rosi	248	Heißräucherschranke	ab 230
Emmermehl Type 812	350	Getreidemühle Tina	248	Herdputzmittel	228
Erica Getreidemühle	249	Getreide & Saaten	ab 354	Herz-Backrahmen	325
Ersatzschüssel NOVA	134	Getreideschaukeln	257, 305	Holzaufhängestangen	
Ersatz-Brennerkassette für Terrassenstrahler	173	Getreideschüsseln	256	für Räucherschranke	241
Ersatzflasche für Brezellaugen	323	Getreidesilos	256	Holzbacköfen	ab 12
Ersatzthermometer für Räuchergerät	240	Gewebe für Nudelhorden	204	Holzbackform	ab 288, 356
Etiketten	206	Gewerbemaschine	85, 119, 153, 211, 259	Holzbackform-Einleger	ab 288, 356
		Gewürzpulver	ab 208	Holzbackofen Bausätze	ab 58
F		Glas für Ambientelicht	160	Holzbackofen-Bausatz Tessin	68
Fähnchen für Osterlamm	336	Glashalterung	160	Holzbacköfen Gewerbe	85
Fahrgestelle für Holzbacköfen	42	Glasurpalette	327	Holzbackrahmen	288
Farbe für Holzbacköfen	78	Glutschieber	80	Holz-Küchenherde	ab 212
Faszination Brot (Buch)	371	GN-Behälter	315	Holzpellels	48, 175
Feinsprüher	328	Grieß	207, 352	Holzrost für INO	114
Fett für Maschinen	143, 152, 175	Grillroste für Räucherschranke	241	Holzrost für Master	101
Feueranzünder	48, 84, 175	Grill	ab 168	Holzrost für Mono	104
Feuerplatte Grill	166	Grillaufsatz	164	Holzschüsseln	256
Feuerungsschubladen für Räuchergerät	ab 233	Grilldeckel	164	Holzspalter	84
Feuer- und Grillpfanne	ab 278	Grillrost	165	Holzunterlage	203
Feuerzement	77	Grillrost HABO	84	Horden	ab 204
Fischbeize	242	Grill- und Backofenreiniger	228	Hordenwagen	194
Fischpfeffer	242	Grillpaletten	175	Hut Ambientelicht	160
Fleischhaken für Räucherschranke	241	Grillschwenkarm für Holzbackofen	81		
Flachteigmatrize	201	Grillspieß elektrisch	165	I	
Fleischkralle	82	Grillzubehör	ab 163	INO Elektro-Steinbacköfen	ab 108
Fleischrost	273	Grünkern	357	Italienische Kräuter	208
Fleischspieß	81, 274	Gusseisener Wok	166, 275		
Flocken	ab 358	Gussbräter	277	K	
Flockenquetsche Betty	255	Gutscheine	118	Kalträucherschranke	234, 237, 239
Flockenquetsche Max	254	Gyrosspieß	81, 274	Kandiergitter	326
Florentiner-Backblech	286			Kartoffelbrot Mehlmischung	344
Französisches Baguettemehl	348	H		Kartoffelflocken	351
Französisches Bäckerleinen	269	HABO Gusto bis HABO 15	ab 24	Kastanienmehl	351
Frischhalte-schüssel-Set	306	HABO 4/6 Starterpaket	35	Kastenformen	284
Fußgestell für Mono	104	HABO 6/8 Starterpaket	35	Kastenform Alu	280
Fußgestell für Mono + Räder	104	HABO Bausatz 4/6 bis 30	ab 62	Kastenform Blauglanz	284
Fußgestell für Primus	105	HABO Japan	56	Kastenform Keksstempel	335, 337
Fußgestell für Primus + Räder	105	HABO Grande	ab 51	Keramik Pflaumbaum	286
Fußgestellverlängerung für INO	114	HABO Gusto Komplettpakete	28, 29	Kichererbsenmehl	353
Fünfkornflocken	356	HABO Modern	55	Kichererbsenmehl	53
		HABO Pellet	ab 46	Klapptisch für HABO Grande	53
		HABO Pellet Brennerkassette	49	Knauzenmehl	348
		HABO Rondo	57	Knauzenschießer	264
		HABO Teilerlegt	37	Knoblauchpulver	209
		HABO Tessin	68	Konfigurator Holz-Küchenherde	218, 219
		Hängeleiste HABO	53	Königkuchenform	284
		Häussler Ambientelicht	ab 154	Kombimühle Molly-Kombi	253
		Häussler Bücher	ab 368	Kombimühle Paula	250
		Häussler Gutscheine	118	Kräuterbuttergewürz	360
		Häussler Kompetenzzentrum	8	Kräuter-Nudel-Gewürzmischung	208
		Häussler Mehl	343	Kräutersalz	360
		Häussler Pelletgrill	168	Kuchengitter	326
		Haferflocken Kleinblatt	356	Kuchenheber/Bratenwender	327
		Haferkerne	355	Kuchenrundformen	284
		Haftfett für Maschinen	143, 152	Kuchenschneidedraht	328
		Hähnchenkeulenhalter	274	Kuchenschieber	264
		Hähnchen- & Fleischrost	273	Kuchenteiler	328
		Hähnchenschlegelhalter	274	Kugel-Schneebesen	326
		Halterung für Glas	160	Kupfer-Ausstecher	330
		Halterung für Rauchrohr	39, 74	Küchenwaagen	313

Kümmel	359	Nudelmaschine Luna	ab 182	Primus Fußgestell + Räder	105
Kürbiskerne	359	Nudelmaschinen	ab 176	Primus Starterpaket	103
Kürbiskernkruste-Mehlmischung	345	Nudelmaschinen Gewerbe	211	Profibackpinsel	327
		Nudelmaschinen Pasta 300	195	Profistipprolle	328
		Nudelmaschine PN 100	ab 188	Profi-Wellholz	295
		Nudelmaschinen Starterpakete	ab 192	Profi-Wellholz Auflage	295
L		Nudelmatrizen	ab 196	Pulver zur Nudelherstellung	ab 208
Lammbäckformen	336	Nudelschneider	183, 186, 188, 190		
Landbrot	345	Nudelschneider Adapter-Set	183, 191		
Lauge	323	Nudelstation PN 100/Emma	194		
Laugenbrötchendrücker	300	Nudeltrockner	319		
Lebkuchenglocke	331	Nudelverpackungen	206, 319		
Lederbackhandschuhe	84	Nudelzutaten	ab 208		
Le Gourmet Elektro-Steinbackofen	113	Nullteige	106		
Leinsaat	359			Q	
Lievito-Madre	363			Quicheformen	285
Lineal	326	O			
Linsen	207, 353	Ökoalpin 50 – 100	ab 220		
Lochbleche	83, 116, 271	Oberkulmer Rotkorn	357		
Lochtüllen	329	Oberschwaben Ausflugsziele	ab 378		
Luna Nudelmaschine	ab 182	Ofenlack	78		
		Ofenrohre für Holzbacköfen	ab 74		
M		Ofentüren für Holzbacköfen	76		
Madeleine Blech	286	Osterartikel	ab 336		
Maismehl	207, 352	Osterfähnchen	336		
Maschinenfett	143, 152	Osterlammbackformen	336		
Master	100			R	
Master Starterpaket	103			Randleiste zur Feuerplatte	166
Maßherde	217			Rauchhaus	237
Maßkanne	299			Rauchrohrabzüge für Holzbacköfen	40
Matrizen	ab 196			Rauchrohre	ab 74, 229
Matrizenschlüssel	202			Rauchrohrhalter	42, 74
Max Flockenquetsche	254			Ravioli-blech	316
Mehlbesen	304			Ravioli- /Maultaschenformer	317
Mehlboxen	309			Ravioli- und Maultaschenrad	317
Mehle & Mehlmischungen	ab 342			Räderrahmen INO	114
Mehlsiebe	257, 294			Räderrahmen HABO	42
Messbecher	298			Räderrahmen Party	114
Messbecher für Nudelmaschinen	203			Rädersatz Berkel	290
Mehlschablonen	300, 337			Rädersatz SP-Teigknetmaschinen	ab 146
Messerschärfmaschine	292			Räuchergewürze und -aroma	242
Messingknöpfe für HABO	78			Räuchermehl	82, 242
Mini-Rolle Backpapier	327	P		Räucherphorie	240
Mohn	359	Pakete zum Loslegen	35, 103, 135, 140, 141, 168, 193	Räucherschränke	ab 230
Mohnmühle M7	255	Paletten	175	Räucher- und Bratennetz	241
Molly Getreidemühle	252	Panettone-Formen aus Papier	285	Reibe Microplane	293
Mono Backstation	104	Panieret, 3-teilig	275	Reinigungsbesen Holzbacköfen	80
Mono Einbaublende	98, 102	Papier-Clips, weiß	206, 319, 331	Reinigungsbesen Naturborsten	115
Mono Elektro-Steinbackofen	98	Paprikapulver	208	Reinigungsbürste Nudelmaschinen	202
Mono Fußgestell + Räder	104	Party Elektro-Steinbackofen	112	Reinigungspinsel Nudelmaschinen	202
Mono Starterpaket	103	Partystangenform	280, 281	Rezept Bärlauch-Bandnudeln	185
		Pasta 300	195	Rezept Bauernbrot	361
		Paula Kombi-Getreidemühle	250	Rezept Brezel-Pizza	97
		Peddigrohrformen	266	Rezept Dinkelflocken-Brot	289
		Pelletgrill	ab 168	Rezept Dinkelkruste	265
		Pelletgrill mit Feuerplatte	169	Rezept Dinkel-Vollkornbrot	251
		Pellets	48, 175	Rezept Gnocchi	201
		Pelletstarter	48, 175	Rezept Kräuterbutter	360
		Pendel-Sparschäler	293	Rezept Laugenbrezel	322
		Perforierter Pizzaschieber	81	Rezept Partystangen	281
		Petromax Feuertöpfe	ab 278	Rezept Rustica Italia	79
		Pfanne aus Eisenguss	ab 276	Rezept Roggen-Vollkornbrot	287
		Pfannen	117, ab 276	Rezept Sternbrot	303
		Pfitzaufform	286	Rezept Toastbrot	282
		Pinsel	202, 304, 327	Ringreiniger für Guss- und Schmiedeeisen	279
		Pinzette	175	Ritzmesser	292, 322
		Pizzagewürz	315, 360	Roggen	354
		Pizzamehl	315, 345	Roggen-Dinkelbrot	347
		Pizzaschere	315	Roggensauerteig	362
		Pizzaset aus Bambus	314	Rollholz aus Buche	295
		Pizza-Set	314	Rollroste	304
		Pizzaschieber	81, 115, 262, 263, 315	ROSI Getreidemühle	248
		Pizzaschneider	315	Rost für Hähnchen/Fleisch	117, 273
		Pizzastein Grill	165	Rost für Kuchen	326
		Pizza- und Kuchenrundformen	284	Rost für Räucherschränke	241
		Plätzchenverpackungen	331	Rost für Bratpfanne Primus	117, 273
		PN 100 Nudelmaschine	188	Rote Linsenmehl	207, 353
		Pollerbrotform	287	Rote-Bete-Pulver	207
		Primus Backstation	105	Ruchmehl	346
		Primus Elektro-Steinbackofen	99	Rundes Backpapier	314
		Primus Einbaublende	102		

Rustikales Dinkel-Saaten-Brot	344	Stangenbrot-Backblech	117, 271
Rustikales Zwirbelbrot	344	Stapelbarer Messbecher	298
Rührpaddel ALPHA	142	Starterpakete Alpha	ab 140
Rührpaddel NOVA	134	Starterpakete Elektro-Steinbackofen	103
Rührwerk ALPHA	142	Starterpakete Holzbackofen	35
		Starterpakete Nudelmaschine	ab 192
		Steinpilzpulver	208
		Sternbrotdrücker	302
		Sterntüllen	329
		Stipprolle	328
		Stollenbackform	332
		Streumehl	351
		Südtiroler Brotklee	361
S		T	
Saaten	ab 358	Tarteletteförmchen	285
Salz für Brezeln	323	Teigabstecher	191, 297
Sandwich-Eisen	279	Teigkessel Alpha	142
Sauerteig	362	Teigkessel SP-Serie	152
Sauerteigstarter bzw. Anstellgut	362	Teigknetmaschinen	ab 120
Schamotte-Backofenplatte HABO	77	Teigknetmaschine Alpha	ab 136
Schamottemörtel	77	Teigknetmaschinen Gewerbe	153
Schamotteplatte Ökoalpin	228	Teigknetmaschinen SP-Serie	ab 144
Schaumlöffel	320	Teigknetmaschinen- Zubehör	134, 142 ab 152
Schirmbefestigung	53	Teigritzmesser	292
Schneebesen	326	Teigroller mit Motiven	335
Schneebesen NOVA	134	Teigschaber	296, 297
Schneidebretter	264	Teigschneider	328
Schneidedraht	328	Teigspachtel	296
Schneidemaschinen	290	Teigteiler	302
Schürhaken	78	Teigthermometer	143, 296
Schüsselabdeckung Alpha	142	Teigrädchen	317
Schüsselabdeckung NOVA	134	Teigwannen mit Deckel	269
Schüsselabdeckung SP-Serie	152	Teleskopschienen Ökoalpin	228
Schüsseleinsatz für Alpha	142	Terrassenstrahler	ab 170
Schüsseln aus Edelstahl	306	Thermometer für Holzbacköfen	78
Schwäbische Linsen	320, 358	Thermo-Schüsseln	318
Schwäbisches Bauernbrot	344	Thermostat für Räuchergerät	240
Schwäbisches Dinkelbrot	346	TINA Getreidemühle	248
Schwerlastauszug	143	Tisch für Terrassenstrahler	173
Seelen- und Knauzenmehl	348	Tischroller	143, 203
Selleriepulver	208	Tischwaage	313
Seminare	8	Toastbrotform	283
Semmelrührer	300	Toastbrot-und Kastenform, 4er Verband	283
Sepia-Tintenfisch-Farbe	209	Tomatenpulver	208
Serie FS	ab 234	Tortengitter	326
Serie KS	239	Tortenplatte	324
Servierbretter	264	Tortenteiler	328
Servierpfannen	ab 276	Tortenring	324
Sesam	359	Tortenringmesser	327
Set Bauernbrot mit Gärkorb	364	Tortenringpalette	327
Set Bauernbrot mit Holzstempel	365	Tortenunderlage	324
Sieb	257, 294	Transparentes Mehrzweckfett	175
Siebe aus Edelstahl	257, 294	Transportwagen Pelletgrill	167
Siebmühle Molly-Kombi	253	Transportwagen für Terrassenstrahler	173
Smoker-Einsatz	82	Trennbrett Holzbackrahmen	288
Sonnenblumenkerne	359	Trockenbackhefe	363
Sonnenschirm	ab 52	Trockenschränke Gewerbe	ab 210
Spaghettilöffel	318	Trockenschrank T60	210
Sparschäler	293	Trüffelgitter	326
Spätzle Brett mit Schaber	321	Tüllen	329
Spätzlepresse „Spätzleschwob“	321	Türen für Holzbacköfen	76
Spätzlemehl	320, 346		
Spätzlezubehör	ab 320		
Spezialfett (Lebensmittelecht)	143, 152		
Spinatpulver	208		
Springerle-Backmodel	334		
Spritzbeutel	329		
Spritzbeutel-Adapter	329		
Spritzgebäckset	329		
Spritztüllen	329		
SP-Serie Teigknetmaschinen	ab 146		
ST 1 Backstation	104		
ST 2 Backstation	105		
Standseier	318		
		U	
		Übernachtungsmöglichkeiten	379
		Universalreiniger	228
		Untergestell für Alpha	143
		Untergestell für Master	101
		V	
		Verpackung Plätzchen	331
		Vollelektronische Tischwaage	313
		Vorratsbehälter	307
		W	
		Waage	313
		Wagen für Nudelhorden	194
		Waldstaudenroggen	355
		Wandhalterung Feuerplatte	166
		Wasserrass für Nudelmaschinen	195
		Weckles- & Brezelmehl	323, 348
		Wende-Wafileisen	279
		Weihnachtsartikel	ab 330
		Weizen	354
		Weizen – Ganzes Korn	343
		Weizensauerteig getrocknet	362
		Wellholz	295
		Wellholz Auflage	295
		Werkzeughalter NOVA	134
		Würziges Kartoffelbrot	344
		Wok	166, 275
		Z	
		Zement-Schamotte-Mischung	77
		Zimtstern-Ausstecher	331
		Zirbelkieferholzschüsseln	256
		Zopfmehl	348
		Zubehör Ambientelicht	ab 160
		Zubehör Alpha	ab 142
		Zubehör Elektro-Steinbacköfen	ab 114
		Zubehör Getreidemühlen	ab 256
		Zubehör Holzbacköfen und Bausätze	31, ab 77
		Zubehör Ino	ab 114
		Zubehör Mono	102, ab 114
		Zubehör Nudelmaschine	ab 202
		Zubehör Pelletgrill	ab 163
		Zubehör Primus	ab 114
		Zubehör Räucherschranke	ab 240
		Zubehör Ökoalpin	218, 219, 228
		Zubehör SP-Teigknetmaschinen	152
		Zusatz-Teigkessel für ALPHA	142
		Zusatz-Teigkessel SP-Serie	152
		Zwiebel- und Butterpfännchen	277
		Zwirbelbrot Mehlmischung	344
		Zwischenring Grill	ab 165

Ihr Häussler Kundendienst

12 Monate Werksgarantie auf alle Geräte

Kundendienst und -betreuung

Die Zufriedenheit unserer Kunden steht an erster Stelle. Unser Service-Team ist immer für Sie da. Unsere erfahrenen Spezialisten beantworten gerne Ihre Fragen rund um die Technik der Häussler-Geräte und helfen Ihnen weiter. Auf Wunsch kommen diese auch zu Ihnen, um Großgeräte aufzubauen und in Betrieb zu nehmen.

Wartung und Inspektion

Unseren Kunden steht darüber hinaus die Service-Abteilung für Ersatzteile, Reparaturen sowie Überholungen im Häussler Backdorf zur Verfügung. Für alle Geräte haben wir Ersatzteile auf Lager.

Der Name Häussler steht für zuverlässige Kundenbetreuung auch nach dem Kauf. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite!

Kontakt Kundendienst:



0 73 71 / 93 77-180

service@backdorf.de



Unser Service ist für Sie da: Mobil vor Ort ...



... oder im Service-Zentrum Heiligkreuztal.

Wichtige Information zur

Warenrücksendung

Bitte setzen Sie sich mit uns in Verbindung, falls es einen Grund zur Beanstandung eines Produktes geben sollte, bevor Sie Ware an uns zurückschicken. Bitte senden Sie uns vorab eine E-Mail mit kurzer Beschreibung der Reklamation (möglichst mit Bild). Wir kümmern uns dann gleich darum und melden uns bei Ihnen.

Kontakt Häussler Support:
support@backdorf.de

Unfreie Pakete können von uns nicht angenommen werden.

Karl-Heinz Häussler GmbH

Nussbaumweg 1

D-88499 Heiligkreuztal

Telefon 0 73 71/93 77-0

Telefax 0 73 71/93 77-40

www.backdorf.de

info@backdorf.de

www.backdorf.de

(Online-Shop)

info@backdorf.de

(für Fragen und Anregungen)

verkauf@backdorf.de

(für Bestellungen)

Telefon 0 73 71 / 93 77-0

Persönliche Beratung und Bestells-
annahme am Telefon. Bürozeiten:

Mo. – Fr. 8 – 18 Uhr

Sa. 8 – 13 Uhr

Öko-Kontrollstelle: DE-ÖKO-037

WEEE-Reg.-Nr.: DE 54455736

Liefer- und Zahlungsbedingungen

Lieferung und Versandkosten

Der Versand von Zubehör, Geräten und Ersatzteilen bis zu einem Gewicht von 30 kg erfolgt innerhalb Deutschlands per Paketdienst. **Die Versandkosten betragen für jedes Paket bis 30 kg € 5,95** (außer im Katalog anders angegeben). Leider ist es aus verpackungs- und versandtechnischen Gründen nicht immer möglich, eine größere Bestellung in einem Paket zu verpacken. Wir bitten daher um Verständnis, wenn wir Ihre Bestellung in mehrere Pakete verpacken müssen und dementsprechend höhere Versandkosten anfallen. Die Versandkosten richten sich nach den aktuellen Tarifen. Bei einer Erhöhung dieser Tarife behalten wir uns eine entsprechende Anpassung vor.

Maschinen, größere Geräte und Sperrgutsendungen liefern wir Ihnen per Spedition, per DHL oder mit unserem firmeneigenen LKW. **Die genauen Frachtkosten, Lieferbedingungen und Lieferzeiten fragen Sie bitte im konkreten Fall an.**



HÄUSSLER
klimaneutraler
Paketversand

Zahlung per Vorkasse:

Im Anschluss an Ihre Bestellung erhalten Sie eine Auftragsbestätigung. Nach Eingang Ihrer Zahlung erhalten Sie die Ware wie vereinbart.

Zahlung per Bankeinzug:

Sie erteilen uns für den jeweiligen Auftrag eine Einzugsermächtigung.

Ratenkauf Finanzierung:

Über unseren Finanzierungspartner CreditPlus möglich.

Preisänderungen:

Preisangaben unter Vorbehalt. Aufgrund steigender Rohstoffkosten kann es zu Preisanpassungen während der Laufzeit dieses Kataloges kommen. Bitte fragen Sie im Zweifelsfall aktuelle Preise konkret bei uns an.

Anmerkungen:

Alle Preise verstehen sich inklusive 19 % bzw. 7 % MwSt. Im Falle einer MwSt.-Änderung ändern sich die Preise dementsprechend. Für alle anderen EU-Länder gilt der jeweilige MwSt.-Satz des Landes (z.B. Österreich 20 %). Vorsteuerabzugsberechtigt sind Firmen, die eine internationale Steuernummer (ID-Nummer) haben. Diese muss bei der Bestellung angegeben werden.

Alle Angaben über Ausführungen, technische Daten, Gewichte und Abmessungen sind annähernd und unverbindlich. Leistungsangaben sind ca.-Werte. Druckfehler, technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Preise, Abbildungen und Angaben sind nicht verpflichtend für den Herausgeber. Alle Preise der abgebildeten Artikel verstehen sich ohne Dekoration. Farbabbildungen und -darstellungen sind nicht verbindlich und können drucktechnisch bedingt vom Originalprodukt abweichen. Mit dem Erscheinen des Kataloges verlieren alle anderen Kataloge ihre Gültigkeit.

Die Gegenstände werden geliefert, wie sie zum Zeitpunkt der Auslieferung hergestellt werden. Der Nachdruck dieser Drucksache, auch auszugsweise, ist nicht gestattet. Die gelieferten Waren bleiben bis zur vollständigen Zahlung unser Eigentum. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist 88499 Riedlingen. Für alle Lieferungen gelten unsere aktuellen allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Impressum / Herausgeber:

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1, 88499 Heiligkreuztal
Telefon: 0 73 71 / 93 77-0
Fax: 0 73 71 / 93 77-40
E-Mail: info@backdorf.de
Internet: www.backdorf.de

Druck: Vogel Druck und Medienservice GmbH
Unser Katalog wurde in einem klimaneutralen Unternehmen produziert
Auflage: 40.000 Exemplare

Hinweis: Alle in diesem Katalog gemachten Angaben sind Circa-Werte. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Alle Angebote verstehen sich ohne Dekoration. Farbabweichungen sind technisch bedingt möglich.

Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
D-88499 Heiligkreuztal
Telefon 0 73 71 / 93 77-0

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag

8 bis 18 Uhr

Samstag

8 bis 13 Uhr

