

Der Sonntagsbraten aus dem Holz- oder Pelletofen

Ganz NEU in unserer Ausstellung: **Rika Domo Back** - der meist verkaufte Pelletofen mit Backfach. Und er kann noch einiges mehr. Wenn Sie beim klassischen Kaminofen mit integriertem Backfach bereits heizen, um sich zu wärmen oder entspannen, dann brauchen Sie mit dem Backfach zum Backen oder Braten meistens kein einziges Stück Holz mehr. Das gleiche gilt für den Pelletverbrauch.

Backen in Perfektion – das ist mit dem neuen DOMO BACK ein Kinderspiel. Die Fusion des Bestseller-Pelletofens DOMO mit dem Kaminofen BACK bietet nicht nur alle Annehmlichkeiten eines Pelletbetriebs sondern sorgt mit seiner individuellen Temperaturregelung des integrierten Backfachs via Touch Display für kontrollierte Backvorgänge genau nach Rezept. ***DOMO BACK verfügt über Dynamic Air Regulation, optional RIKA FIRENET, und ist sehr leise im Betrieb. Als MultiAir-Variante lassen sich bis zu zwei weitere Räume damit beheizen.***

Holz- und Speicheröfen mit Backfach - momentan wieder sehr aktuell!

In der Ausstellung in Küblis feuern wir gerne auf Voranmeldung einen ***Speicherofen mit Backfach von Max Blank*** ein. Dank grossem Feuerraum (und trotzdem mit geringen Holzverbrauch) erreichen die Modelle von Max Blank nicht nur eine besonders hohe Backraumtemperatur, die auch jedem Sonntagsbraten standhält, sondern geben zusätzlich langhaltende Speicherwärme in den Raum.

Weitere Modelle von Lotus und Rika ergänzen das Angebot.

Hinweis: Möchten Sie mit einem Holzherd heizen und backen, finden Sie diese Angebote über unsere Homepage / Warenkorb unter den Herstellern Pertinger und Lohberger. (auch Kombi Pellet/Holz oder nur Pelletherd).

•



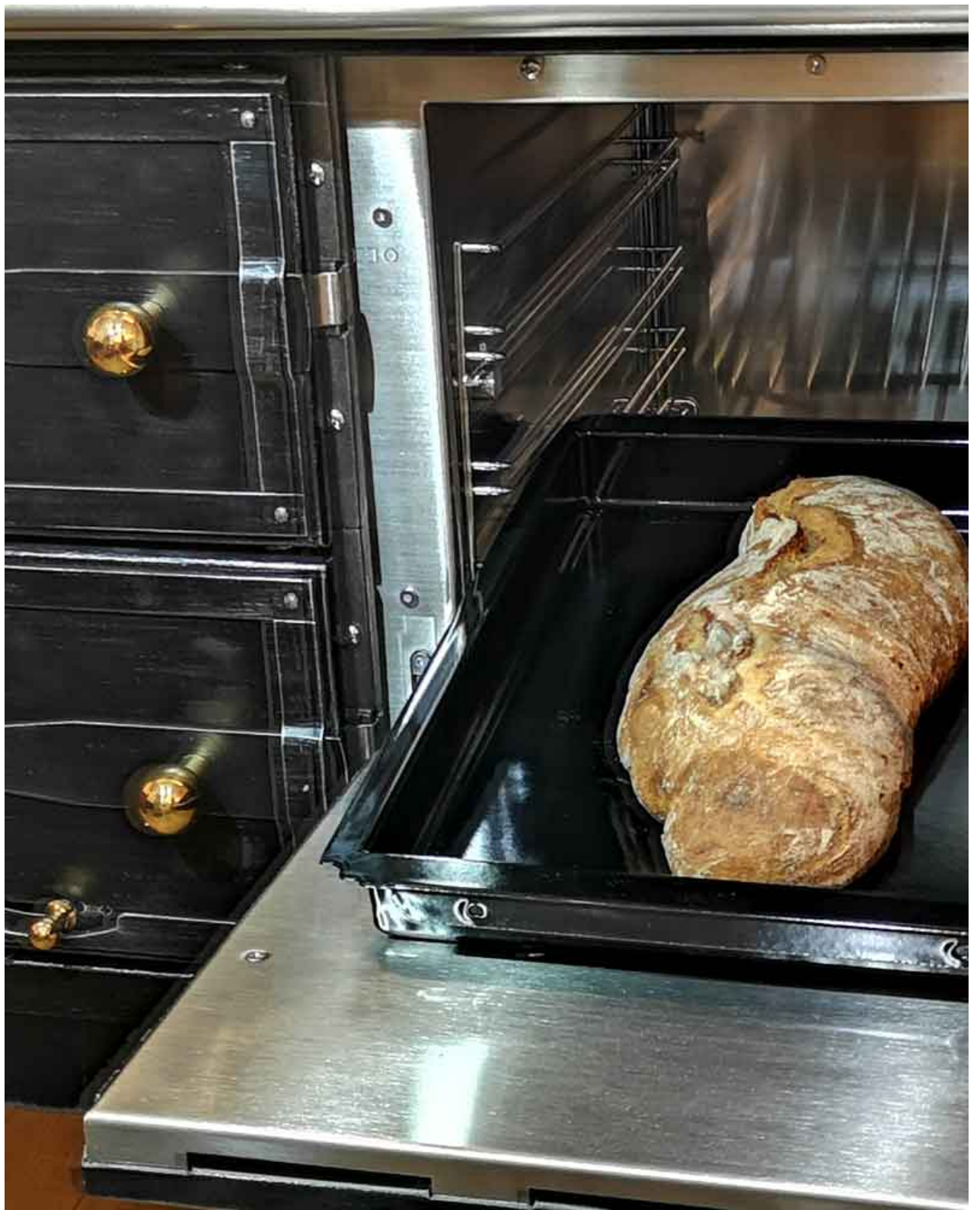
•



•



.



.



.



.



•



[Mehr Ofenmodelle sehen Sie über diesen Link](#) - die Preisangaben sind unverbindlich und nicht immer aktuell.