

## DRAUSSEN IM GARTEN Richtig gutes Brot backen

Mit dem Kauf eines Holzbrobackofens werden Sie den unvergleichlichen Geschmack von frischem Brot und den Genuss ehrlicher Küche kennen lernen. Freuen Sie sich auf einen neuen Lebensmittelpunkt daheim in Ihrem Garten.

Mehr über den Holzbackofen, Tipps zum Holz, Aufheizen, Backen und entsprechende Rezepte finden Sie unter [www.holz-brotbackofen.at](http://www.holz-brotbackofen.at).



### Ein Modell - viele Varianten

Standardmäßig wird unser Holzbackofen ohne Dach, Verkleidung und Kamin ausgeliefert. Da nicht jeder einen Maurer, Tischler oder Hobbyhandwerker bei der Hand hat, haben wir ein System entwickelt, das die Verkleidung denkbar einfach macht. Mit modernen Verbundmaterialien, die langlebig und wartungsfrei sind. Funktional ist der Ofen aber auch ohne Dach und Ummantelung.

Mehr dazu unter [www.holz-brotbackofen.at](http://www.holz-brotbackofen.at)



FASCHANG WERKZEUGBAU GmbH  
Pirath 12, 4952 Weng im Innkreis, AUSTRIA  
Tel. +43 6776 395 9854  
mail: [office@holz-brotbackofen.at](mailto:office@holz-brotbackofen.at)



DAS ORIGINAL AUS ÖSTERREICH  
**Genuss aus dem Holzbrobackofen**

RUDOLF FASCHANG  
"Der Holzbackofen wärmt  
Herz, Seele und den Magen."

Der Holzbackofen im Garten war mir schon immer ein besonderes Anliegen. Meine Mutter hat einmal die Woche Brot gebacken und die ganze Familie damit genährt. Der Geschmack von Leben hat sich bei mir fest verankert, ja vielleicht sogar "eingebrannt."

Für mich bedeutet ein Holzbackofen Geselligkeit, wenn man zum Essen um den Ofen versammelt ist und Unabhängigkeit, wenn der Strom einmal weg ist.

Maße:  
104 x 126,6 x 83,2 cm (B x H x T)  
Einschubhöhe oben: 18,3 cm  
unten: 16,5 cm  
Breite Einschubfächer: 44,5 cm



DAS ORIGINAL AUS ÖSTERREICH  
Genuss aus dem Holzbrotbackofen

Unsere Holzbacköfen für draußen werden auf modernen Maschinen nach traditionellen Vorlagen im oberösterreichischen Innviertel produziert und sind mit hochwertigen Schamottsteinen aus Niederösterreich ausgekleidet.

Darin backen Sie vom Steak über den Flammkuchen, vom Brot und der Pizza bis zum Krustenbraten oder Brathuhn alles, was das Herz begehrt: unabhängig von Strom und - dank zwei Einschubfächern - flexibel.



Die Energie der Holzverbrennung wird von den Schamottsteinen aufgenommen und indirekt wieder an das Backgut abgegeben. Das obere Einschubfach wird von unten mitgeheizt.

Nach dem das Holz verbrannt ist, muss der Ofen rasten, die Glut ausgekehrt und der Schamott feucht ausgewischt werden, bevor das Backgut „eingeschossen“ wird.

