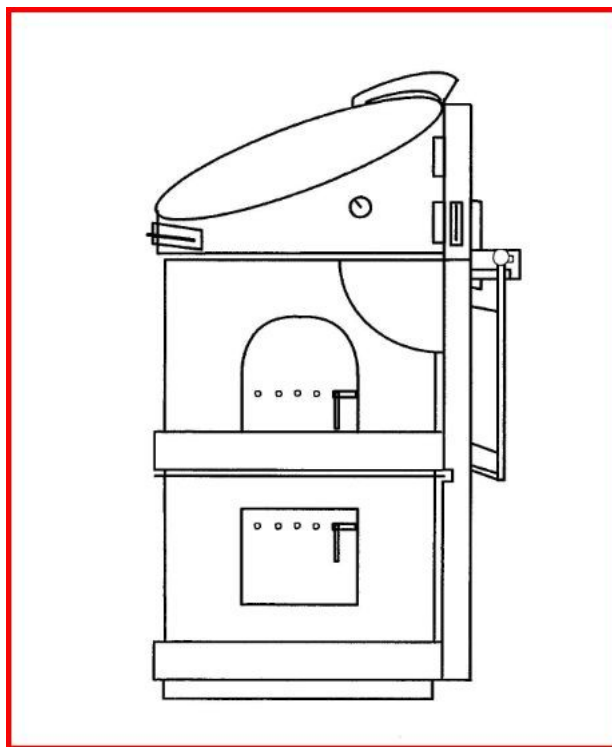


Aussen Grill-Ofen

„Noblesse oblige“



Backholzofenpizzaherd Modell Barletta U.41

Nach einer Idee von
Hans Ulrich Stalder.

Die neue Barbecue-Kultur

Knuspriges Brot, Grill-Fleisch, Pizza, Fisch, Fleisch vom Drehspiess, Wähen; der neue Holzofen gibt Ihnen Gelegenheit, Ihre Gäste zu verwöhnen.

Aber nicht nur kulinarisch ist dieser aussen Grill-Ofen mehr als nur ein Gartengrill, sein augenfälliges Design lässt erkennen, dass es sich hier um ein Produkt der oberen Klasse handelt.

Was die Konstruktion und die ausgewählten Materialien betreffen, ist dieser Grill-Ofen technisch auf dem allerneuesten Stand. Die rostfreie Metall-Legierung schützt nicht nur gegen Korrosion, sie verleiht dem Grill auch das klassische Niveau.

Alte und neue Erkenntnisse wurden in diesem Grill-Ofen vereint. So ist z.B. die Feuerstelle mit einer Isolationshohlkammer umgeben, der Boden wiederum wurde wie bei einem traditionellen Pizzaofen aufgebaut.

Dass neue Technik nicht kompliziert sein muss, beweisen die wenigen Einzelstücke, aus dem die Grundkonstruktion besteht. Selbst Laien ist es möglich, einen solchen Ofen in wenigen Minuten aufzubauen. Abgesehen von den Schamottsteinen der Feuerstelle sind es gerade fünf Einzelteile.

Das vielseitige Zubehörangebot macht Ihnen zudem das Grillieren und Backen schon in der Vorbereitungsphase zum Vergnügen.

Was Sie für eine gelungene Gartenparty, ausser dem neuen Grill-Ofen noch brauchen, sind ein paar anspruchsvolle Gäste. Beachten Sie aber, dass Sie mit diesem Grill-Ofen neue Massstäbe in der Barbecue-Kultur setzen.

Ich wünsche Ihnen mit diesem vielseitigen Grill-Ofen viel Spass, guten Appetit und zwischendurch auch einmal ein Wochenende ohne Gäste.

Ihr Hans U. Stalder.

Uebersicht

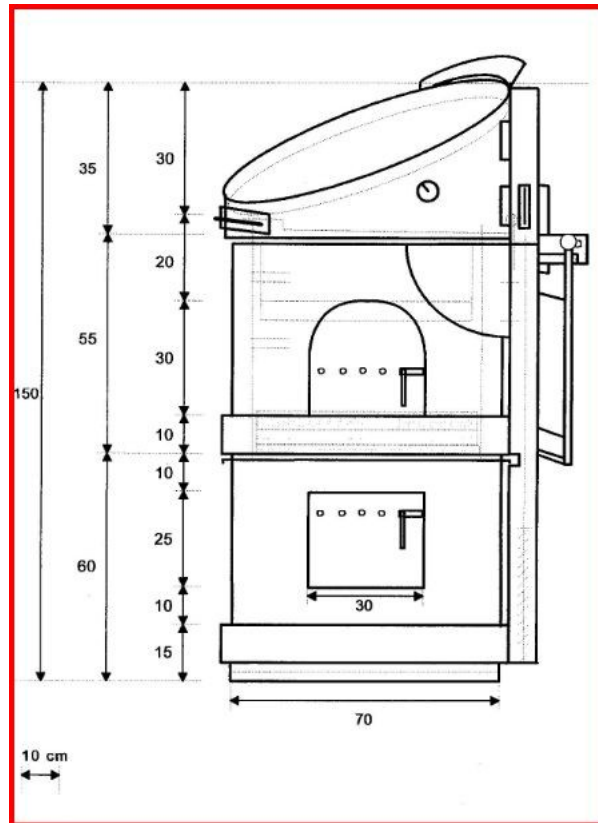
Dieser Grill-Ofen ist in drei Teile gegliedert; die aufklappbare Backhaube, der Mittelteil mit der Feuerkammer und die praktische Standkammer für Ihre Utensilien.

Im Bild auf der rechten Seite, befindet sich die aufklappbare Arbeitsfläche. Dies ist zudem der Bügel um die ganze Backhaubekonstruktion ohne grossen Kraftaufwand drehen zu können. Damit stellen Sie den Grill-Ofen auf Backen oder Grillieren um.

Die Arbeitsfläche ist über die Gelenkachse am Kamin festgemacht. Das Kamin wiederum ist fest mit den zwei Führungsringen verbunden, was der ganzen Konstruktion die erforderliche Stabilität verleiht.

Falls Sie sich für keinen festen Aufstellungsort festlegen möchten, stehen Ihnen zwei unterschiedliche fahrbare Untersätze zur Verfügung. Der eine ist für unebene Böden ausgelegt, wie Rasen, Natursteine, etc. Bei dieser Variante liegen die Räder ausserhalb des Rohrzyinders. Die andere Variante hat die Räder innerhalb des Rohrzyinders und ist daher nur für flache Böden geeignet. In beiden Fällen bestehen die Untersätze aus zwei fixen und drei schwenkbaren Rollen. Zudem ist jeder Untersatz mit einem praktischen Zugholmen versehen. Dieser blockiert die beiden fixen Rollen, sobald dieser in der vorgesehenen Versenkung des Untersatzes verstaute ist.

Der Grill-Ofen vermasst



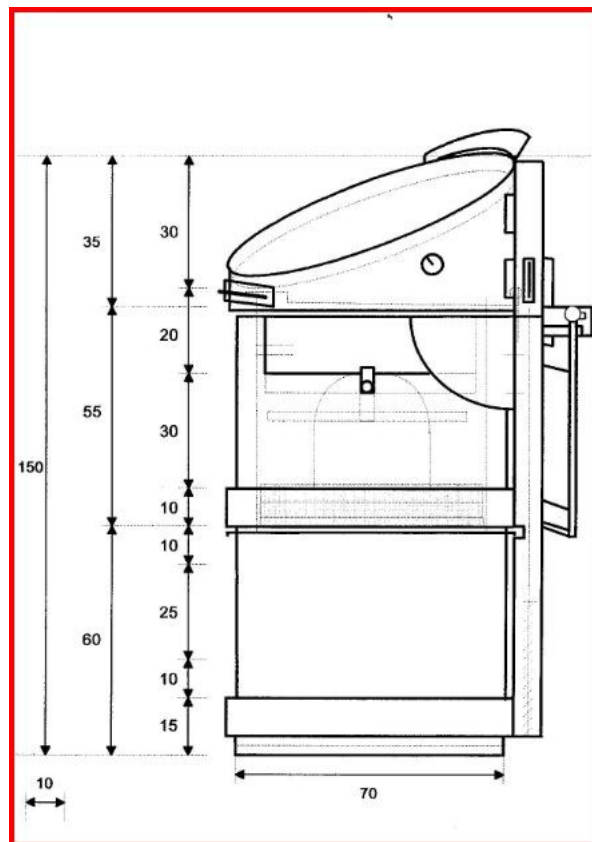
Hinten oder vorn

Dieser Grill-Ofen kann dank der dreh- und aufklappbaren Backhaube von allen Seiten bedient werden. Die Bedienung der Feuerstelle und der Pizzabackfläche erfolgt allerdings am besten durch die halbrunde Ofen-Oeffnung. Diese Seite wird deshalb in dieser Dokumentation als vorn bezeichnet.

Die andere Seite ist diejenige mit dem nach unten versetzten Rand (über beinahe die ganze Hälfte). Von dieser Seite ist das Bedienen der Grill- und Backfläche am einfachsten. Hängt der Grill zudem auf dem nach unten versetzten Rand, ragt der Grillgriff auf dieser Seite aus dem Grill-Ofen (dies ist die normale Grillstellung und im Bild nebenan angedeutet).

Wie ersichtlich, wurde in dieser Darstellung nicht die Backhaube gedreht, sondern der Grill-Ofen selbst. In dieser Stellung ist ebenfalls die Feuerstelle von der anderen Seite zugänglich. Um allerdings optimal Grillieren zu können, sollte die Backhaubekonstruktion über die Feuerstellenöffnung gedreht werden. Zudem ist die Backhaube aufzuklappen oder ganz zu entfernen, wie wir später noch sehen werden.

Die andere Seite



Der Innenaufbau

Sämtliche Seitenteile der Feuerstelle sind doppelwandig, um vor Verbrennungen durch Berührung zu schützen. Unterhalb der Schiebetüre wird zudem kalte Aussenluft durch Luftschlitze im Boden eingelassen, um eine genügende Kühlung der Feuerstelltüre zu gewährleisten.

Das Kamin wird auf der längeren Seite der Backhaube nach oben geführt. Damit wird eine ausreichende direkte Wärmebestrahlung des Backguts erreicht. Eine gleichmässige Verteilung der Strahlungswärme wird durch die schräg angebrachte Backhaubedecke sichergestellt. Diese ist ebenfalls doppelwandig ausgeführt.

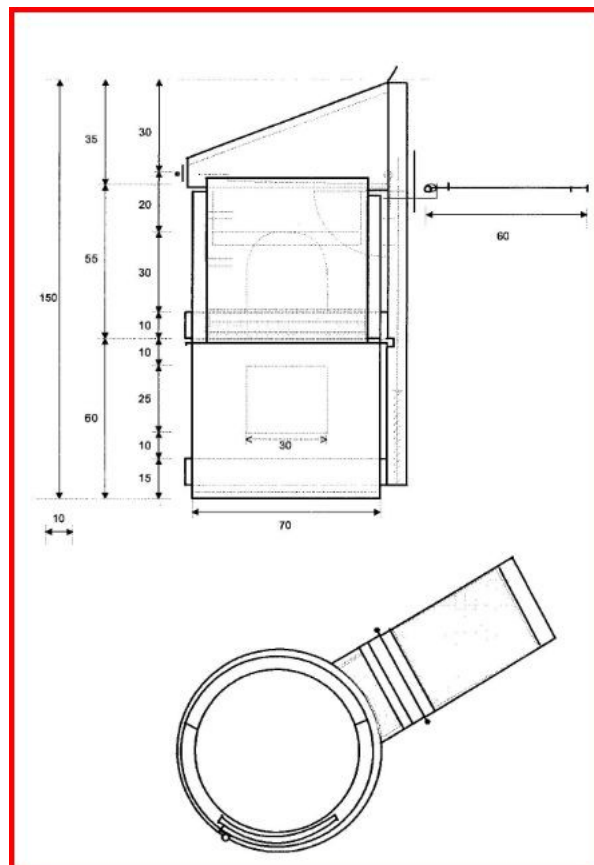
Der Boden der Feuerstelle ist dreischichtig mit unterschiedlichen Steinlagen aufgebaut. Die unterste Lage ist ein Isolationsstein, die mittlere Lage ein Wärmeleit-, resp. Wärmespeicherstein und die oberste Lage ist ein typischer Pizzaofenstein.

Die nach unten geführte Kaminverlängerung beinhaltet die Federstange um das Gewicht der Backhaube zu reduzieren. In geöffneter Stellung wird die Backhaube fixiert. Dies geschieht durch ziehen eines kleinen Bügels innerhalb des Handgriffs vorn. Dadurch wird die Rauchschutzklappe, die den entstandenen Kaminöffnungspickel abdeckt, geringfügig über die Zylinderkonstruktion gezogen und verhindert damit ein zurückfallen der Backhaube. Um die Backhaube wieder schliessen zu können, wird diese ohne betätigen des erwähnten Bügels leicht angehoben. Dies bewirkt ein zurückfallen der Rauchschutzklappe und ein Absenken der Backhaube wird wieder möglich.

Zu erwähnen ist noch, dass sich mit dem Öffnen der Backhaube und bei Betätigung des erwähnten Bügels die vier Frischluftklappen in der Backhaube automatisch öffnen. Damit wird die eingeschlossene Heissluft auf der Kaminseite abgelassen.

Um ein sicheres Verschieben des Grill-Ofens gewährleisten zu können, sind die folgenden Massnahmen vorgesehen. Sobald der Drehbügel (mit der Arbeitsfläche) nach unten gedrückt wird, wird die ganze Backhaubekonstruktion auf dem Rohrzyylinder fixiert. Zudem wird ein allfällig montierter fahrbarer Untersatz mit dem Rohrzyylinder verbunden.

Der Auf- und Grundriss der Feuerstelle

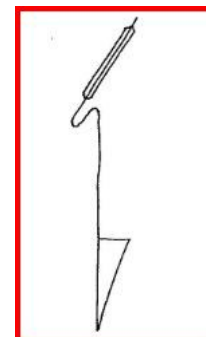
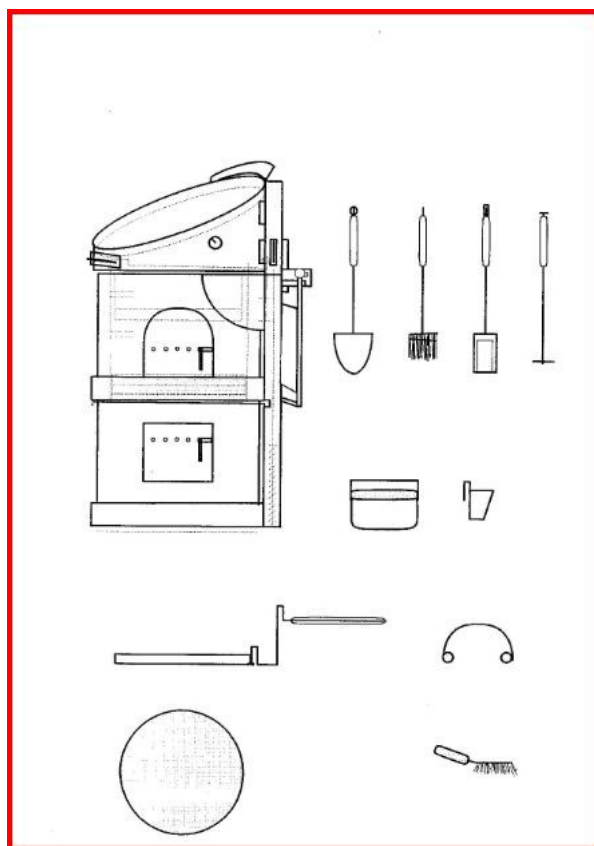


Die Grundausrüstung

Zum gelungenen Backen und Grillieren sind die folgenden Zubehörteile eine Voraussetzung und deshalb Teil des kompletten Grill-Ofens.

1. Grill
2. Schamottbackstein Grilleinlage
3. Mehrzweckblech
4. Vierteiliges Besteck
5. Aschenbehälter
6. Wasserverdampfgefäß
7. Kupferdrahtbürste
8. Integrierter Temperaturregler

Der komplette Grill-Ofen



Besteckform

Hähnchen, Truthahn oder Rollbraten

Bratgut am Spiess hängen Sie einfach in die Backhaube in die dafür vorgesehenen Drehspiessanker. Mit geschlossener Backhaube verkürzen Sie die Garzeit wesentlich. Um auch noch Brennmaterial zu sparen, schliessen Sie ebenfalls die Türe zur Brennkammer.

Backen oder Pizzen

Mit geschlossener Backhaube backen Sie Brot und Wähen auf dem Grill mit eingelegtem Backstein. Pizze backen Sie bei offener Türe auf dem vorgeheizten Feuerstellboden.

Grillieren

Grillieren können Sie mit offener oder entfernter Backhaube. Vor dem entfernen der Backhaube klappen Sie den Drehbügel, resp. den Rüsttisch nach oben. Die Backhaube können Sie alsdann an die vorgesehene Einrichtung hängen und den Rüsttisch wieder in die horizontale Position schwenken.

Paella

Die Paella-Pfanne mit seinen 55 cm Durchmesser ist für minimum zehn und maximum 30 Personen geeignet. Paella können Sie auch mit geschlossener Backhaube machen.

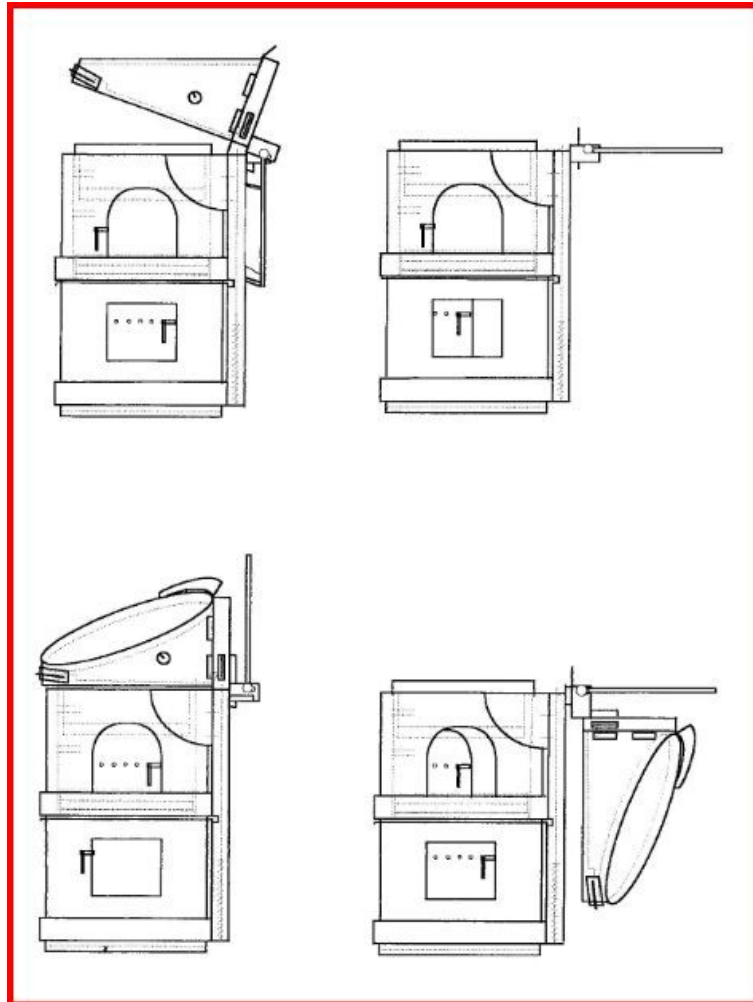
Vorgewärmtes Geschirr

Die untere Kammer eignet sich besonders gut um Ihr Geschirr vorzuwärmen. Die Temperatur regeln Sie durch öffnen und schliessen der Tür.

Zusätzliche Ablagefläche beim Grillirren

Mit aufgeklappter Backhaube bildet die Haubedecke eine waagrechte Abstellfläche. Mit einer Höhe von 1.50 m selbst für kleinere Personen noch gut zu erreichen.

Wie hätten Sie's gerne?



Das Zubehör nach Wunsch

1. Die Paella-Pfanne
2. Grillhocker hoch
3. Grillhocker niedrig
4. Anstecktisch rund klein
5. Anstecktisch rund gross mit Rand
6. Anstecktisch viereckig
7. Anstecktisch dreistufig
8. Besteckständer
9. Pizzaschaufel
10. Wähenschaufel abgewinkelt
11. Drehspiessmechanismus
12. Hähnchendrehspeiss
13. Truthahndrehspeiss
14. Wandhalter für Innen
15. Transportrolli für Rasen und Natursteine
16. Transportrolli für flachen Untergrund

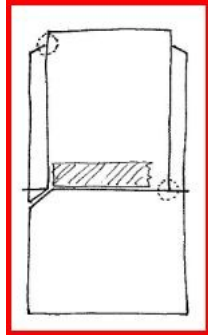
Das Luxusmodell

Der Grill-Ofen für höchste Ansprüche unterscheidet sich vor allem durch die in Messing gefassten Teile.

Die Alternative zum Grill-Ofen:

Birchermüesli

Technischer Anhang

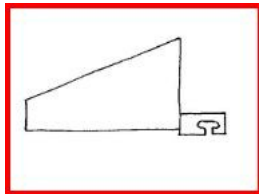


Rohrzylinder

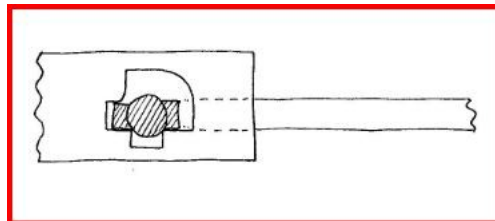
Der äussere Rohrzylinderabschluss ist abgeschrägt um anfallendes Regenwasser nach aussen abzuleiten.

Der innere Rohrzylinder steht unverschweisst auf dem Bodenblech.

Das Bodenblech hat ein Wasserabflussrohr, falls der Ofen einmal ungedeckt im Regen stengelassen würde.



Backhaube Einhängvorrichtung.



Rüsttisch Stellmechanismus

* * * * *