

Holzbackofen

Beste Backqualität mit
original Holzbacköfen





Original Holzbacköfen von Häussler

Über 45 Jahre Erfahrung. Qualität Made in Germany.



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 Holzmengen 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 Hitzespeicherfähigkeit 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?



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.

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 ($\approx 320^\circ\text{C}$). Die Backhitze fällt dann sehr langsam und schonend ab. So hat der Ofen nach 4 bis 5 Stunden immer noch etwa 180°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.



Gleichmäßige Hitze

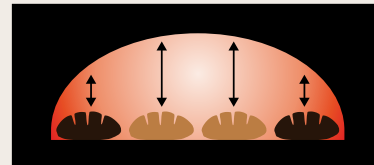
Ein Holzbackofen ohne Gewölbe

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 Druck 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.

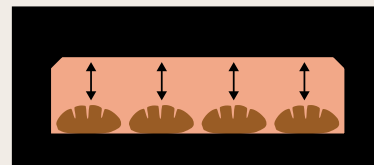
Klassischer Holzbackofen mit Gewölbe

- 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



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. Buchenholz 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.



So einfach geht's



Aufheizen



Ausräumen



Einschießen



Genießen

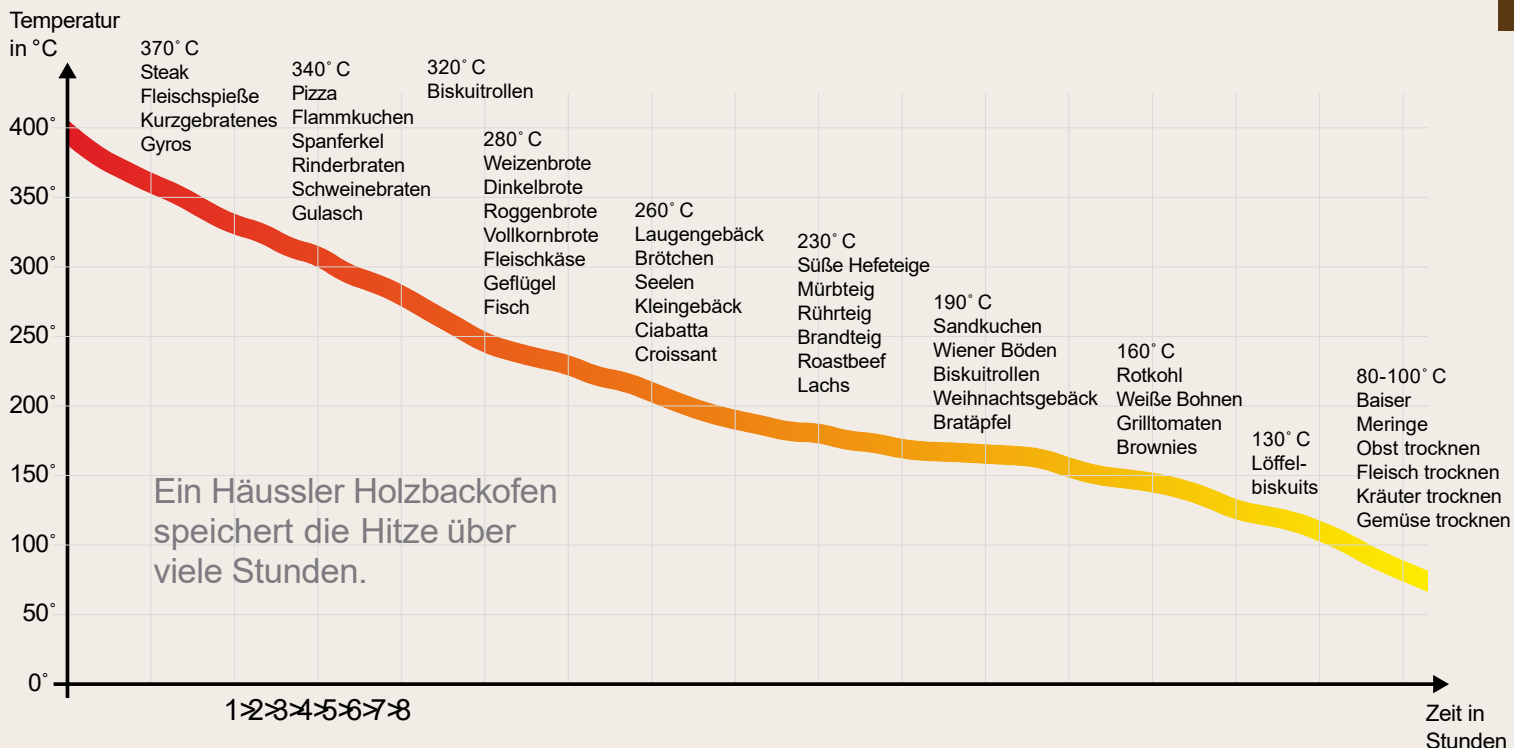
Das Backen

Einfacher als gedacht

Nachdem das Holz und die Glut abgebrannt sind, kehrt man die Aschereste aus dem Ofen – in den dafür vorgesehenen Ascheschacht. Diese Ofenarbeit macht gerade den Reiz des Holzbackofens aus und sorgt für Geselligkeit. Anschließend wird das Thermometer in die dafür vorgesehene Aufnahme an der Frontseite geschoben. Binnen kurzer Zeit wird die exakte Temperatur im Backraum angezeigt. Das vage Abschätzen der Hitze gehört der Vergangenheit an. Mit dem Häussler-Ofen backen, heißt präzise backen. Nach dem Ausfegen sollte der Ofen etwa eine Viertelstunde abstehen, damit sich die Hitze gleichmäßig im Ofen verteilt. Hat der Ofen die gewünschte Temperatur erreicht, wird „eingeschossen“. Nun wird das Backgut schonend bei abnehmender Speicherhitze gebacken. Das Aroma aus dem Holzbackofen ist einzigartig.



Temperaturen



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 obenstehende Grafik.

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 dünne 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.

Wertvolle Unikate aus der Backofen-Manufaktur



Beste Qualität aus Heiligkreuztal

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.



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.



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. Ganzentscheidend 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.

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



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



Fraunhofer-Institut
für Bauphysik
Allgemeines baurechtliches
Prüfzeugnis

Für den Gegenstand:
Holzbacköfen

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. Allerdings sollte man beim Brotbacken darauf achten, dass der Ofen mindestens zur Hälfte gefüllt 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 2/4	HABO Vario	HABO 4/6	HABO 6/8	HABO 10	HABO 15
Brötchen ¹ (bis zu Stück)	ca. 15	ca. 15	ca. 18	ca. 25	ca. 40	ca. 60 ⁴
oder Brezeln ¹ (bis zu Stück)	ca. 12	ca. 12	ca. 15	ca. 20	ca. 28	ca. 48 ⁴
oder Pizzen ² Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 3	ca. 3	ca. 5	ca. 8	ca. 12	ca. 15
oder Brote ² 1 kg (bis zu Stück)	ca. 5	ca. 5	ca. 8	ca. 12	ca. 18	ca. 28
oder Hefezöpfe ¹ 450 g (bis zu Stück)	ca. 5	ca. 5	ca. 6	ca. 8	ca. 12	ca. 20 ⁴
oder Schweinehals ³ (bis zu kg)	ca. 5	ca. 5	ca. 10	ca. 15	ca. 20	ca. 26

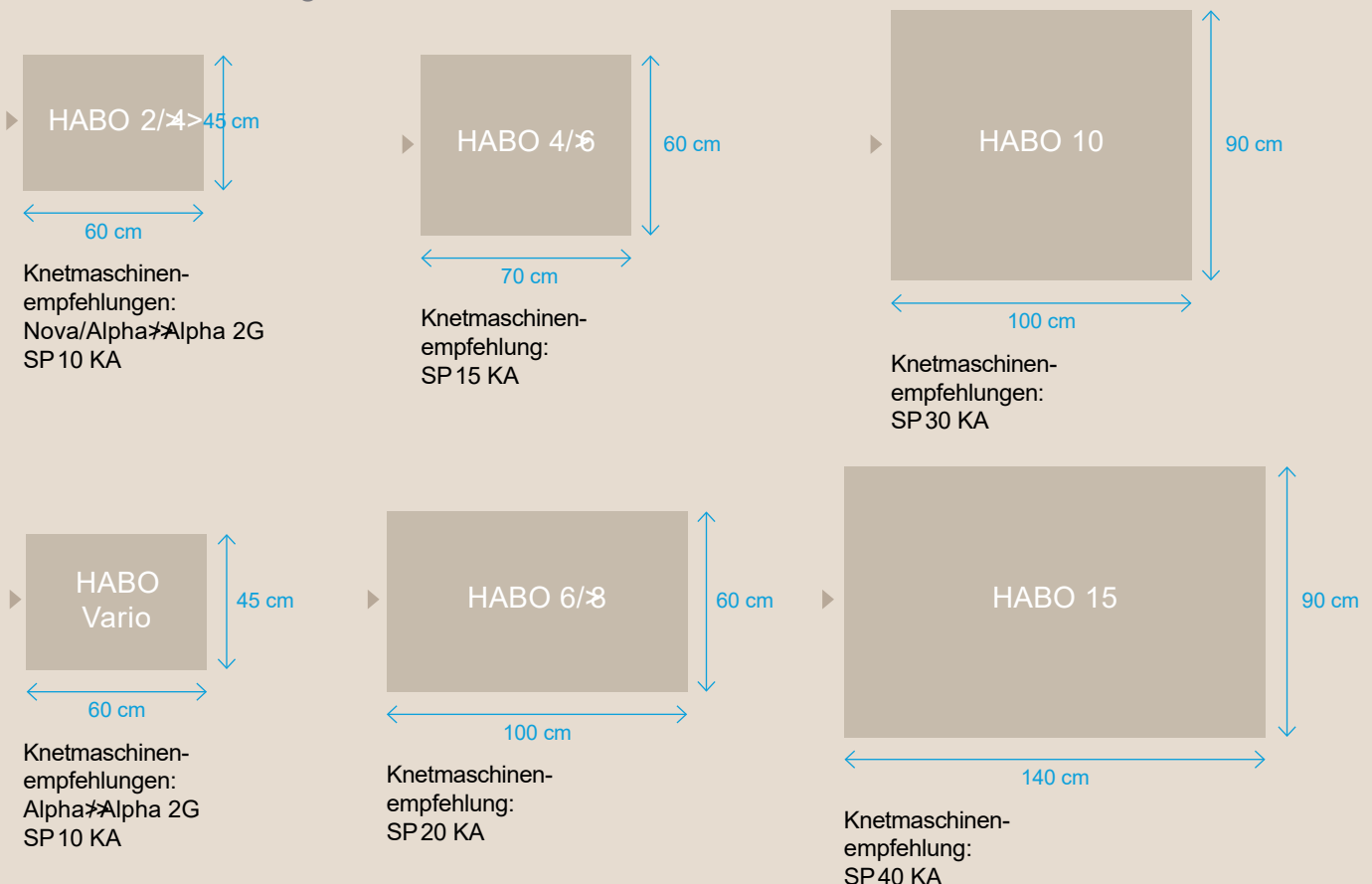
¹ wird auf dem passenden Blech gebacken

² wird direkt auf dem Stein gebacken

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

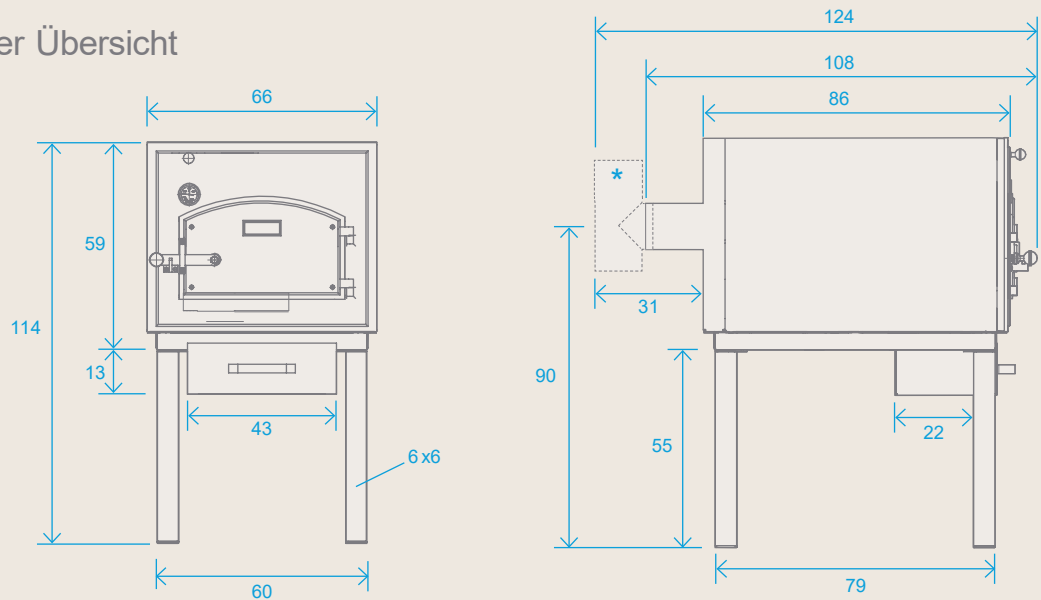
⁴ wird auf mehreren Blechen verteilt gebacken

Backflächen im Vergleich



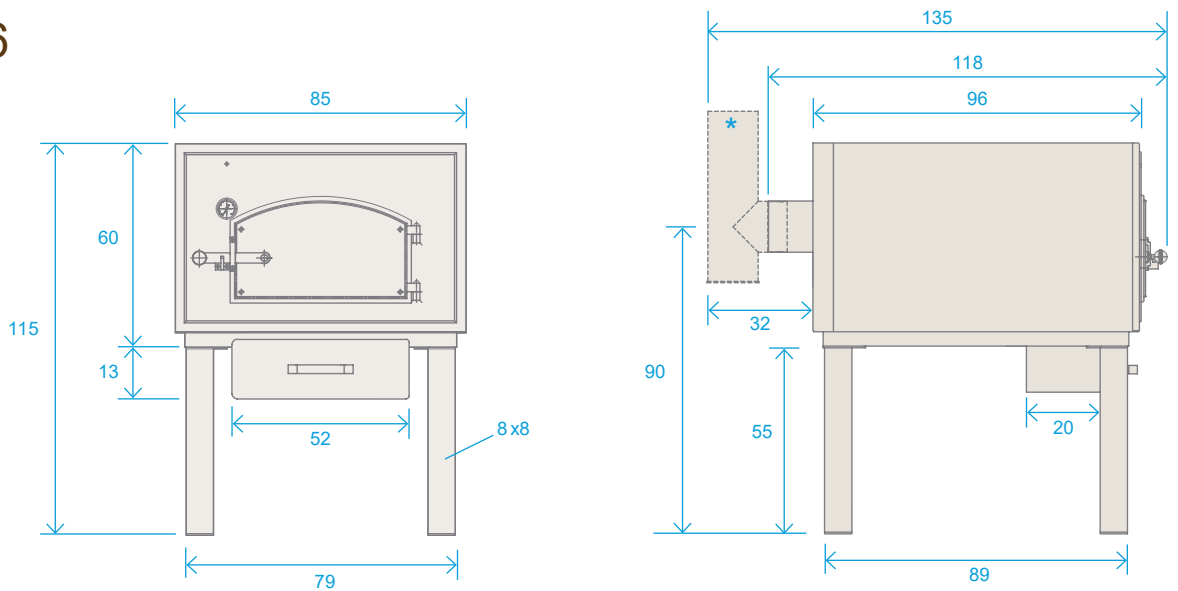
Außenmaße in der Übersicht

HABO 2/4



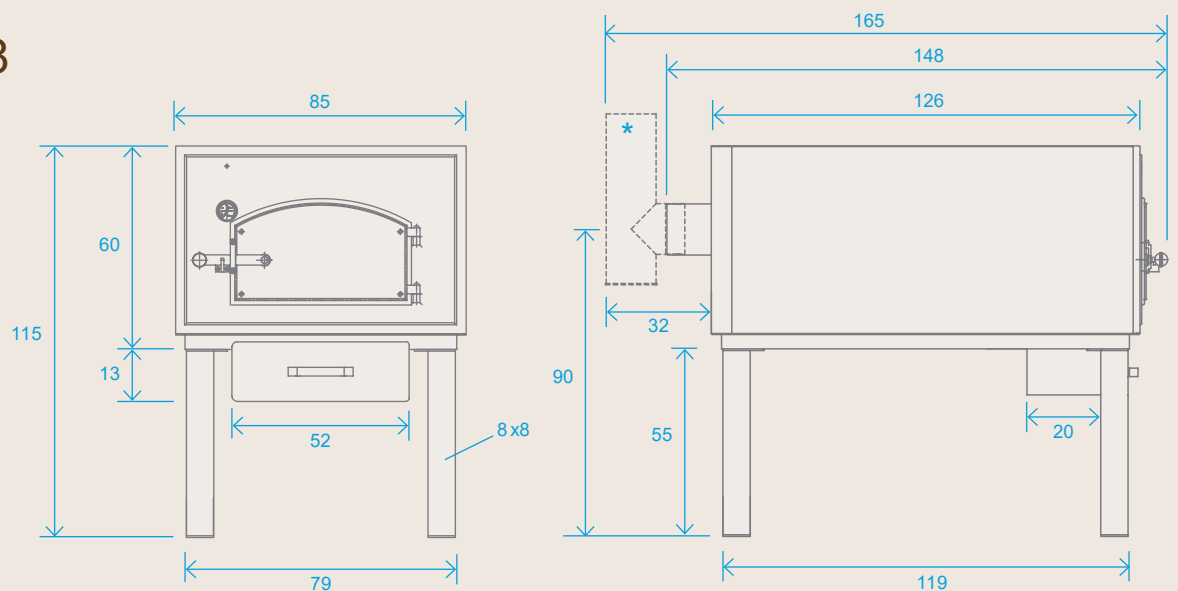
Maßangaben mit normalen Ofenbeinen (Einschusshöhe 71 cm). Optional Ofenbeine mit einer Länge von 79 cm für Einschusshöhe 95 cm.

HABO 4/6



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

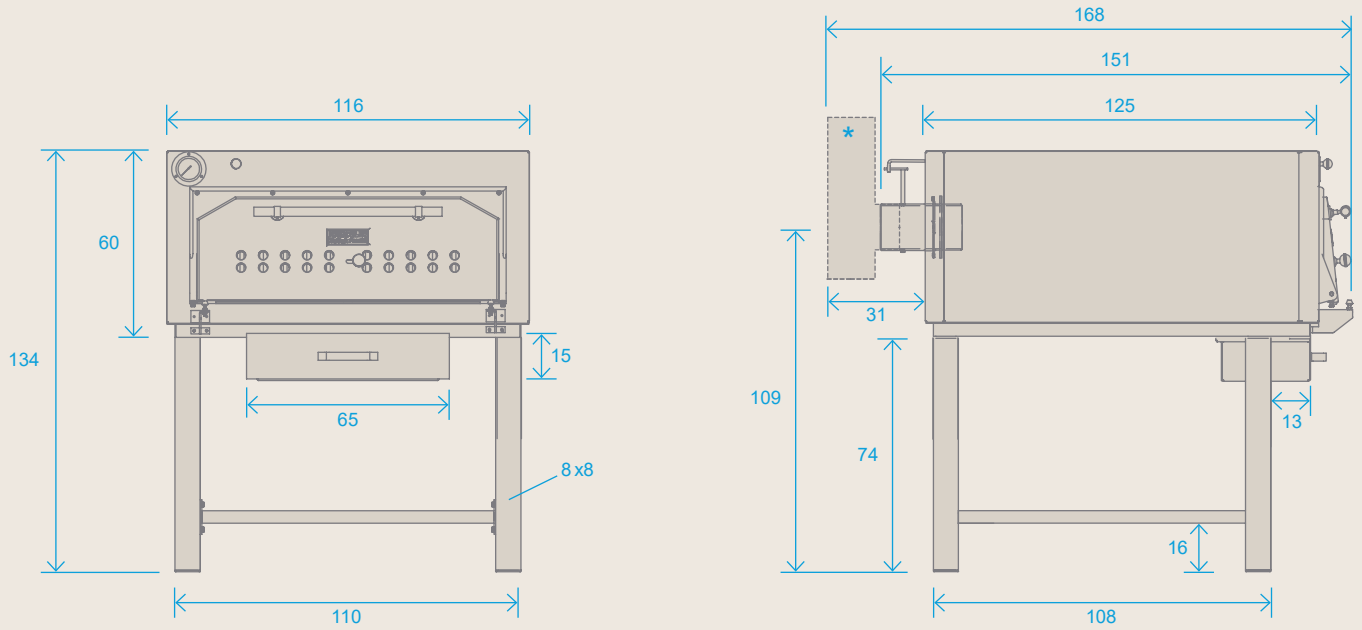
HABO 6/8



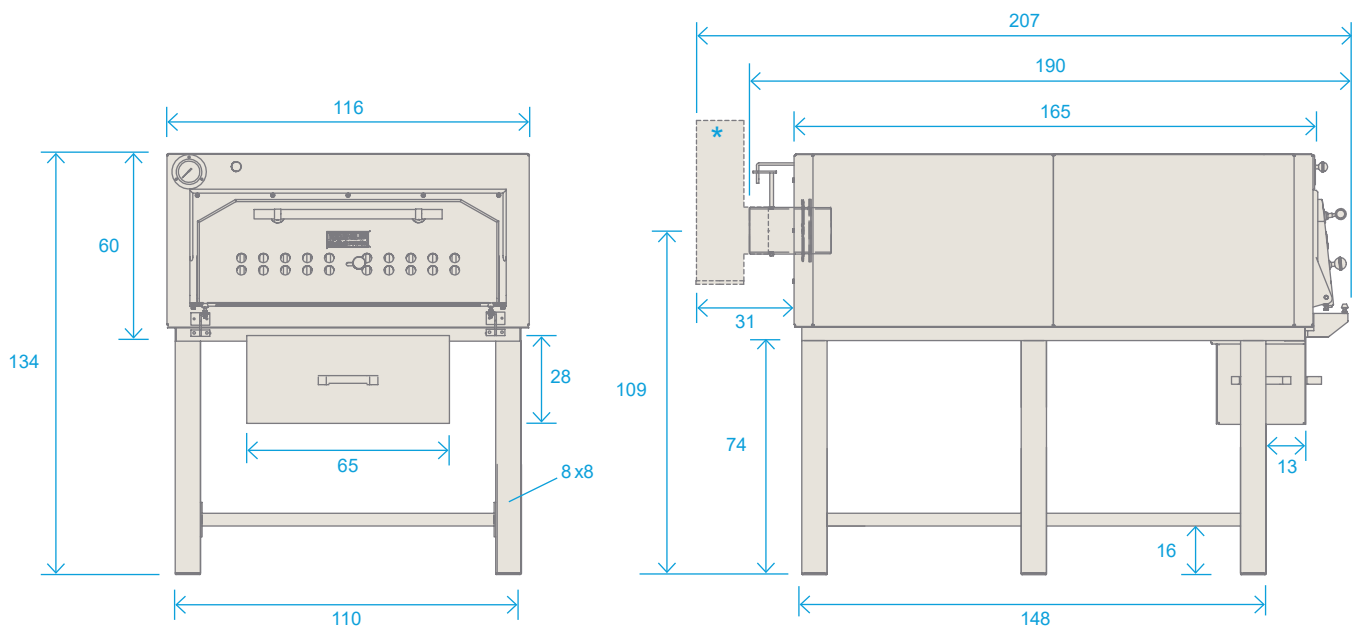
Maßangaben mit normalen Ofenbeinen (Einschusshöhe 71 cm).
Optional Ofenbeine mit einer Länge von 79 cm für Einschusshöhe 95 cm.

* Rauchrohr nicht im Lieferumfang enthalten.
Außenmaße in Zentimeter.

HABO 10



HABO 15



* Rauchrohr nicht im Lieferumfang enthalten.
Außenmaße in Zentimeter.

Holzbackofen HABO 2/4

So groß kann „klein“ sein

Der HABO 2/4 ist mit einer Backfläche von 45 x 60 cm der kleinste unserer Holzbacköfen. Dabei steht er seinen großen Brüdern in nichts nach. Mit ihm gelingen Brote, Gebäcke, Kuchen und Fleisch ebenso geschmackvoll wie in allen unseren Backöfen. Verwöhnen Sie sich mit den Köstlichkeiten aus diesem Qualitätsofen!

Im Lieferumfang enthalten:

- Aschekrücke
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech

Backfläche B x T	45 x 60 cm
Türöffnung B x H	42,5 x 25/20 cm
Außenmaße B x T x H	65 x 107 x 59 cm
Abgasanschluss*	35 cm
Rauchrohr Ø	13 cm
Gewicht mit Füßen	327 kg
3/303690>Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	
3/303691>Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	
3/300990 ohne Beine	

* Maß ohne Beine. Unterkante Ofenkorpus bis Mitte Rauchrohrstutzen.

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 21 kg (bis zu Stück)	ca. 5
oder Hefezöpfe ³ 1450 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



Beine im
Lieferumfang
nicht enthalten.

Die Ergänzung der HABO-Reihe

Mit dem neuen HABO 2/4 ergänzen wir das beliebte Holzbackofensortiment nach unten. Nachdem im letzten Jahr der HABO 2/3 ausgelaufen ist, präsentieren wir jetzt den würdigen Nachfolger. Mit dem Maß von 45 x 60 cm bietet der HABO 2/4 eine vergrößerte Backfläche, die zudem ein besser nutzbares Seitenverhältnis aufweist. Auch die Türöffnung ist größer geworden und um satte 15 cm breiter als früher. Der Ofen lässt sich angenehm beschicken und ist einfach zu bedienen. Die Ofentür kommt ohne Tür-Relief, denn der HABO 2/4 ist bewusst als kompakter und geradliniger Ofen konzipiert – mit einem modernen Erscheinungsbild. Er bietet sich bevorzugt an für kleinere Haushalte, Paare, Einzelnutzer und Backfreunde, die keine so großen Mengen auf einmal backen möchten. Auch bei beengten Platzverhältnissen lässt sich der HABO 2/4 sehr gut einsetzen.

Bei der Backqualität gibt es natürlich keinerlei Kompromisse. Der HABO 2/4 ist ein vollwertiger Holzbackofen mit allen Häussler-Vorteilen:

- Integrierte Ascheklappe samt Aschekasten
- Vollschanottierter Backraum/enormer Hitzespeicher
- Extrem hitzebeständige Spezialisolierung
- Steckbares Bimetall-Zeigerthermometer
- Front, Tür und Rauchrohr aus bestem Ofenguss
- Gleichmäßige Backergebnisse im gesamten Ofen
- Extrem lange Lebensdauer
- Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis für den Betrieb eines Holzbackofens



Perfekte
Technik



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 33.

Im Lieferumfang enthalten:

- Aschekrücke
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- 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 Füßen	505 kg
3/303680>Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	
3/303681>Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	
3/300100 ohne Beine	

* 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 ³ 1450 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 im
Lieferumfang
nicht 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 33.

Im Lieferumfang enthalten:

- Aschekrücke
- Bimetall-Zeigethermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- Backschieber
- Reinigungsbesen
- Backblech

auch
teilzerlegt
erhältlich

Beine im
Lieferumfang
nicht enthalten.



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 Füßen	640 kg
3/303680>Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	
3/303681>Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	
3/300101 ohne Beine	

* Maß ohne Beine. Unterkante Ofenkorpus bis Mitte Rauchrohrstützen.

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

Holzbackofen

HABO10 & HABO15

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:

- Aschekrücke
- Bimetall-Zeigerthermometer
- Schürhaken
- Aufheiz- und Backanleitung

Empfohlenes Zubehör:

- 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
Artikelnr.	2/200101 > 2/200102	

* 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 ² 1450 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.



Rezept aus dem
Häussler Buch
„Unser täglich
Brot Band 1“

Eingenetzter Laib

Zutaten für 4 Brote à 700 g:

1.200 g	Weizenmehl 1050
300 g	Roggenmehl 1150
75 g	Kartoffelflocken oder 2 gekochte Kartoffeln
10 g	Hefe
30 g	Salz
25 g	Roggensauerteig getrocknet
ca. 1.275 g	Wasser kalt
30 g	Öl
	Evtl. Muskat, Brotgewürz, Pfeffer

2.945 g Gesamtteig

Teigtemperatur: 27° C

Stärke-Streiche:

300 g	Wasser
10 g	Stärke

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Teigknetmaschine geben und mit 1.000 g Wasser ankneten. Die restliche Wassermenge nach und nach dazugeben und den Teig intensiv 10-15 Minuten kneten. Anschließend ca. 5 Stunden bei Raumtemperatur stehen lassen.

Nach der Teigruhe den Teig mit nassen Händen zu 4 Broten à 700 g ausbrechen und mit dem Schluss nach oben in eine nasse Einnettschüssel geben. Auf die Schluss-Seite etwas Streumehl (vermahlene Kleie) geben, damit das Brot im Ofen nicht anklebt. Die Einnettschüssel im Ofen auskippen und nach Anleitung Backen. Direkt nach dem Backen können die Brote mit einer Stärke-Streiche bestrichen werden. Dadurch bekommen sie einen schönen Glanz.

Stärke-Streiche:

250 g Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Währenddessen 50 g kaltes Wasser mit der Stärke verrühren. Sobald das Wasser kocht, die im kalten Wasser aufgelöste Stärke mit einem Schneebesen einrühren und aufkochen lassen. Die Stärke-streiche sollte leicht zähflüssig sein und kann direkt nach dem Backen mit einem Brotpinsel aufgestrichen werden. Die Stärke-streiche können Sie im Kühlschrank aufbewahren und mehrfach verwenden.

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.
Artikelnr. 200930



Im Holzbackofen:
Bei 260° C einschießen
Backzeit: 45-50 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
260° C Oberhitze, 190° C Unterhitze
Backzeit: 45-50 Minuten
Nach dem Einschießen Ofen ausschalten



Im Haushaltsbackofen:
bei 250° C einschießen
Backzeit: 45-50 Minuten
Nach ca. 15 Minuten
auf 200° C zurückschalten

Holzbackofen

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.

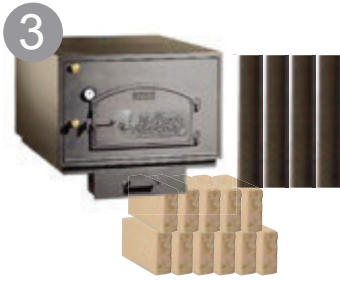
Für Sockel



Für Einbau



Als teilzerlegter Ofen



* Technische Daten/Maße auf Seite 28/29

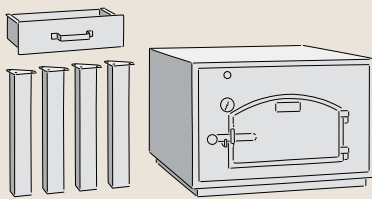
Ein HABO-Ofen ist schwer. Dies kann problematisch sein, wenn es zum Aufstellort über Treppen oder um Ecken geht. Hier empfiehlt sich die teilzerlegte Variante, bei der die Schamottesteine im Gehäuse noch nicht vermauert sind. Steine und Gehäuse können getrennt voneinander transportiert und am Aufstellort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

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

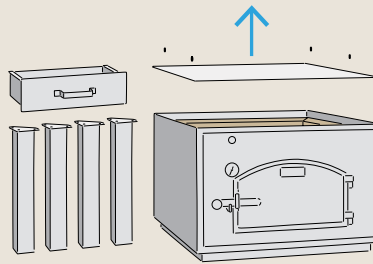
HABO 6/8*	Teilzerlegt
3/300601	
3/303680 Ofenbeine (71)	
3/303681 Ofenbeine (95)	
Gewicht Gehäuse (= schwerstes Teil)	Ca. 148 kg

Der Aufbau:

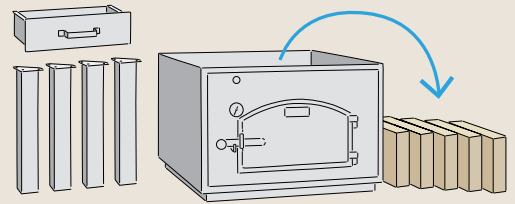
So wird der teilzerlegte Ofen geliefert



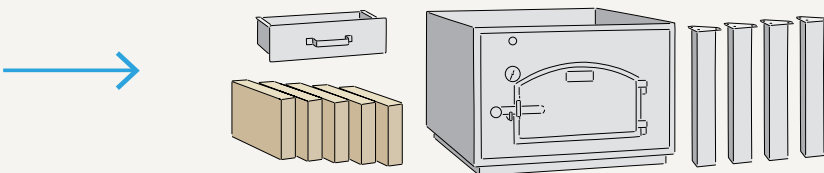
Abschrauben Gehäusedeckel



Herausnahme der Schamottesteine

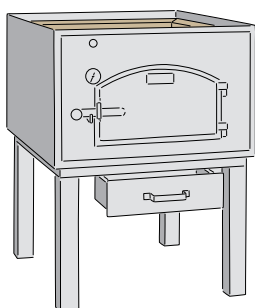
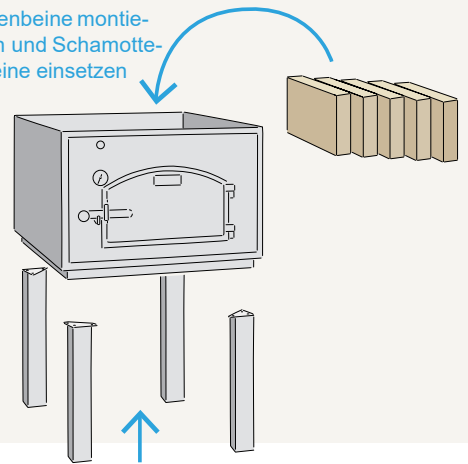


Getrennter Transport der Bauteile zum Aufstellort

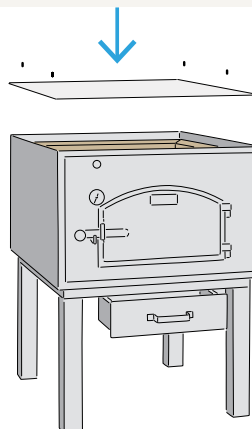


Alle Bauteile am Aufstellort bereitlegen

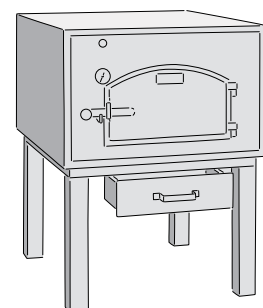
Ofenbeine montieren und Schamottesteine einsetzen



Schamottesteine verfügen



Gehäusedeckel aufschrauben



Anschließen, trockenheizen und loslegen

Holzbackofen HABO Zubehör

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.



Satteldach, Biberschwanz



Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.
HABO 4/6 / PARTY2011	110 kg	1/300132
HABO 6/8 / PARTY2012	143 kg	1/300133

Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf S. 36

Satteldach, Biberschwanz schwarz



Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.
HABO 4/6 / PARTY2011	110 kg	1/200132
HABO 6/8 / PARTY2012	143 kg	1/200133

Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf S. 36

Satteldach, Fassadenplatten



Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf S. 36

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

Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.
HABO 2/4*	ca. 32 kg	1/303693
HABO 4/6 / PARTY2011	43 kg	1/303495
HABO 6/8 / PARTY2012	52 kg	1/303496

Rauchrohrabzug Edelstahl Natur (2/4)	3/301508
Rauchrohrabzug Schwarz lackiert (2/4)	3/301509

Rauchrohrabzug Edelstahl Natur (4/6, 6/8)	3/301511
Rauchrohrabzug Schwarz lackiert (4/6, 6/8)	3/301533



Nur Rahmen
Ohne Ofen & FüÙe

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 2/4*	22,5 kg	1/303692	
HABO 4/6	20 kg	1/300143	
HABO 6/8	25 kg	1/300144	
HABO 10	50 kg	1/300605	
HABO 15	55 kg	1/300145	

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



Satteldach, Zink



Tonnendach, Zink

Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.
HABO 4/6 / PARTY2011	50 kg	1/300837
HABO 6/8 / PARTY2012	60 kg	1/300838
HABO 10	90 kg	1/300839
HABO 15	100 kg	1/301439

Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.
HABO 4/6 / PARTY2011	85 kg	1/303440
HABO 6/8 / PARTY2012	105 kg	1/303441

Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf S. 36

Rauchrohrabzug Edelstahl Natur (4/6, 6/8)	3/301531
Rauchrohrabzug Schwarzlackiert (4/6, 6/8)	3/301540



Satteldach, Glas



Pultdach, Metall

Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.
HABO 4/6 / PARTY2011	ca. 80 kg	1/302726
HABO 6/8 / PARTY2012	ca. 100 kg	1/302727

Für Ofen	Gewicht	Art.-Nr.
HABO 4/6 / PARTY2011	60 kg	1/303498
HABO 6/8 / PARTY2012	70 kg	1/303497

Passende Rauchrohrabzüge finden Sie auf S. 36

Rauchrohrabzug Edelstahl Natur (4/6, 6/8)	3/301511
Rauchrohrabzug Schwarzlackiert (4/6, 6/8)	3/301533

Holzbacköfen und Bausätze Rauchrohrabzüge

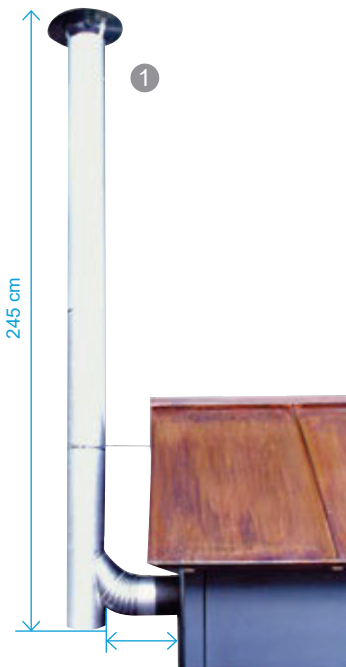
Komplett passend zur Dachkonstruktion
2,20 m hoch.

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

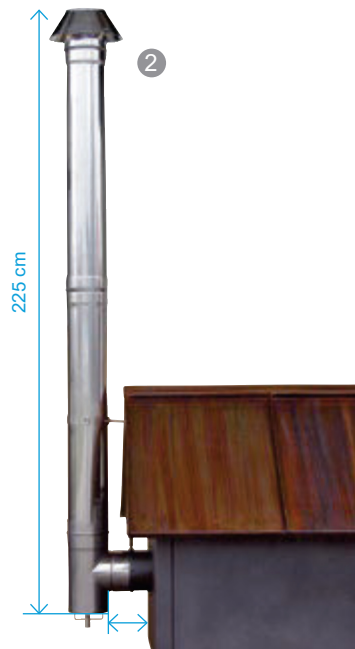
Regenhut oder Enddüse?

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

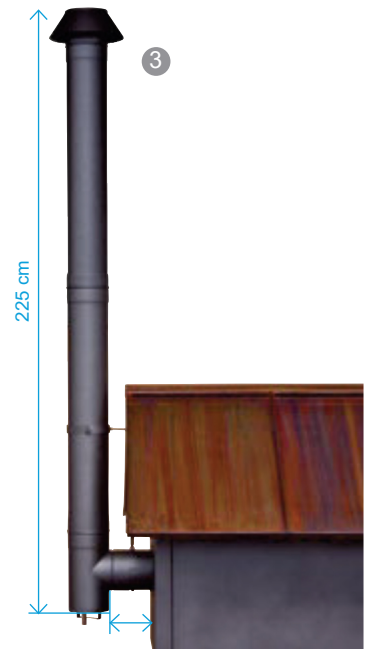
Bei den Edelstahl Ausführungen dagegen verwen-
den wir die Düse. Diese bietet einen besseren
Rauchabzug – vor allem auch bei drückendem
Wetter. Optional ist aber auch hier ein Regenhut
lieferbar – anstelle der Enddüse.



Rauchrohrabzug aluminierter mit
Regenhut



Rauchrohrabzug Edelstahl natur
mit Enddüse



Rauchrohrabzug schwarz lackiert
mit Enddüse

1 Rauchrohrabzug aluminierter* :

Für HABO 2/4 (Ø 13 cm, Gewicht 5,5 kg)

Art.-Nr. 3/300905

Für HABO 4/6 UND HABO 6/8
(Ø 15 cm, Gewicht 7,7 kg)

Art.-Nr. 3/300147

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

2 Rauchrohrabzug Edelstahl natur:

Für HABO 2/4 (Ø 13 cm, Gewicht 9,3 kg,
Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301508

Für HABO 4/6 UND HABO 6/8
(Ø 15 cm, Gewicht 10,9 kg, Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301456

3 Rauchrohrabzug Edelstahl schwarz lackiert:

Für HABO 2/4 (Ø 13 cm, Gewicht 9,9 kg,
Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301509

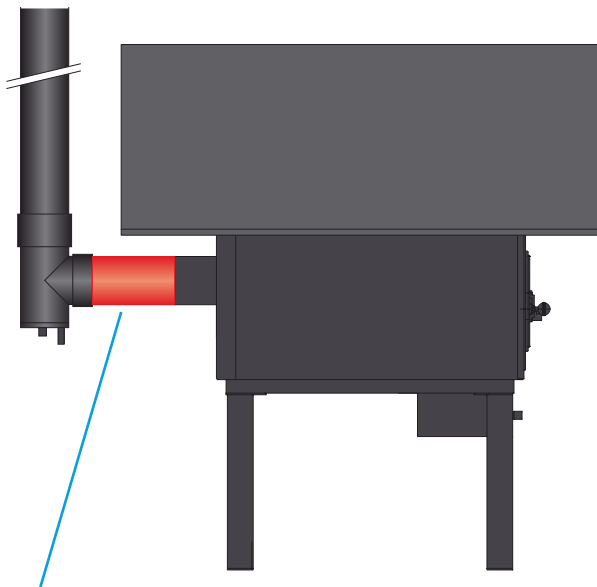
Für HABO 4/6 UND HABO 6/8
(Ø 15 cm, Gewicht 11,1 kg, Materialstärke 1 mm)

Art.-Nr. 3/301510

Rauchrohrabzug
inklusive
Befestigungsschelle
mit Dreiecksplatte
zur Befestigung des
Rohres an einem
Satteldach.
Weitere Rauchrohre
finden Sie auf Seite 73



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 13 cm

Länge	Ausführung	Art.-Nr.
0,25 m	Edelstahl natur	3/301899
0,5 m	Edelstahl natur	3/301895
1,0 m	Edelstahl natur	3/301896
0,25 m	Edelstahlschwarzlack.	3/301979
0,5 m	Edelstahlschwarzlack.	3/301898
1,0 m	Edelstahlschwarzlack.	3/301897

Distanzstücke Ø 15 cm

Länge	Ausführung	Art.-Nr.
0,25 m	Edelstahl natur	3/301980
0,5 m	Edelstahl natur	3/301891
1,0 m	Edelstahl natur	3/301892
0,25 m	Edelstahlschwarzlack.	3/301981
0,5 m	Edelstahlschwarzlack.	3/301894
1,0 m	Edelstahlschwarzlack.	3/301893

Deshalb ein original Häussler Edelstahl-Rauchrohr

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

