

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



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



Fraunhofer-Institut für Bauphysik
Allgemeines baurechtliches Prüfzeugnis

Für den Gegenstand: Holzbackofen



So einfach geht's



Aufheizen



Ausräumen



Einschießen



Genießen

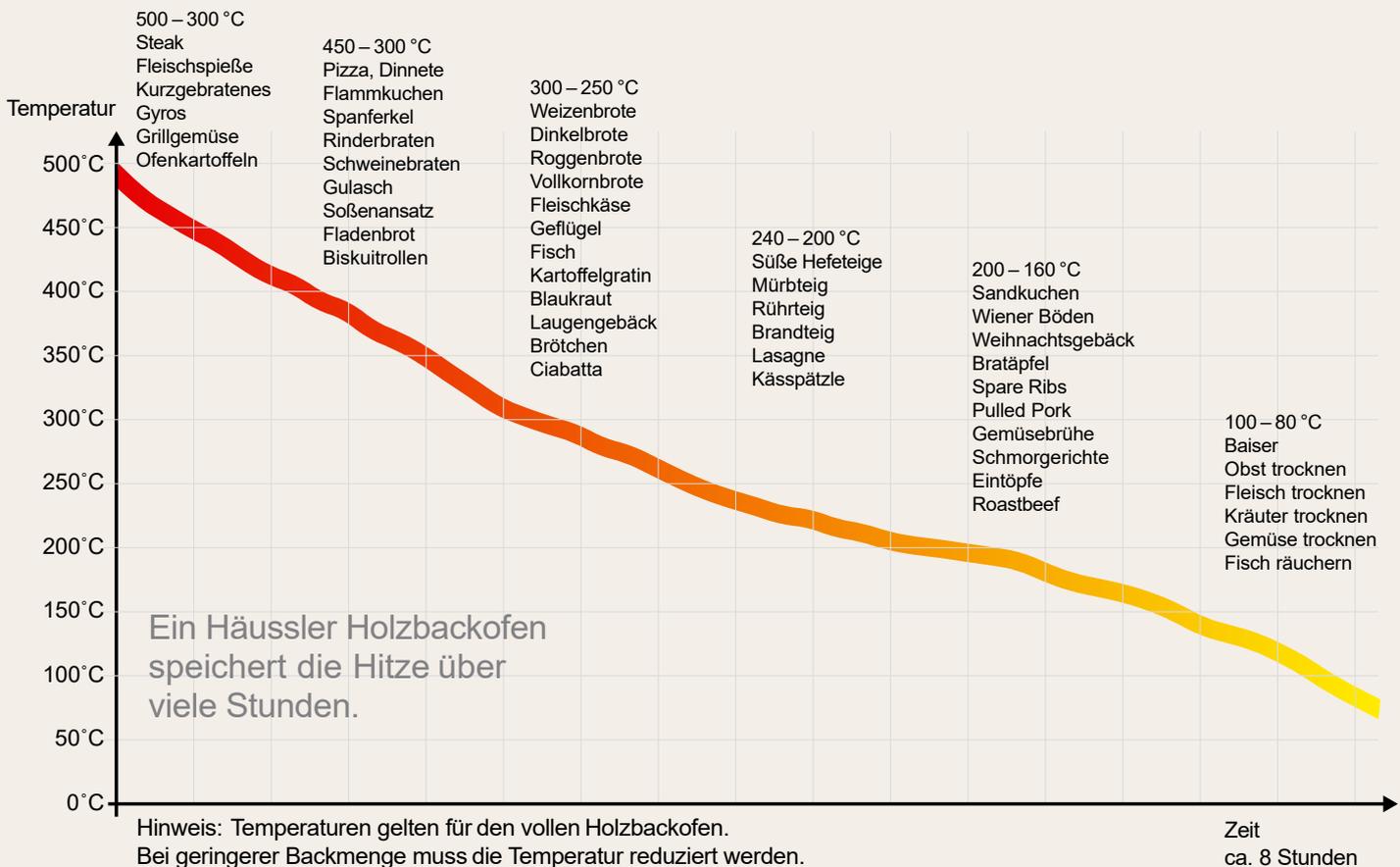
Direkte Befeuerung

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

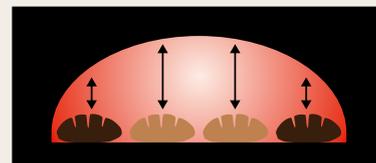
Ein Holzbackofen ohne Gewölbe

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.

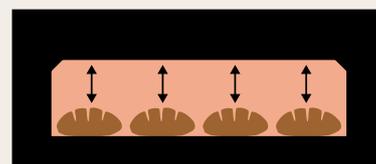
Klassischer Holzbackofen mit Gewölbe

- 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 Holz Mengen finden Sie in der ausführlichen Bedienungsanleitung. So gut vorbereitet können Sie nach dem Einschießen 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 ¹ 450 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

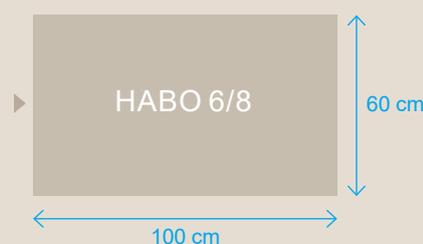
Backflächen im Vergleich



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



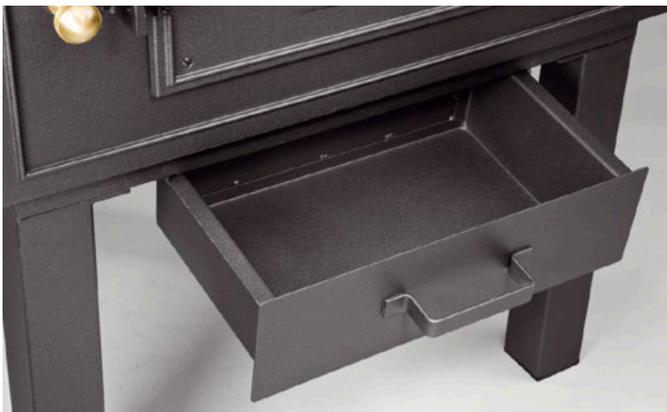
Die Ascheklappe

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.



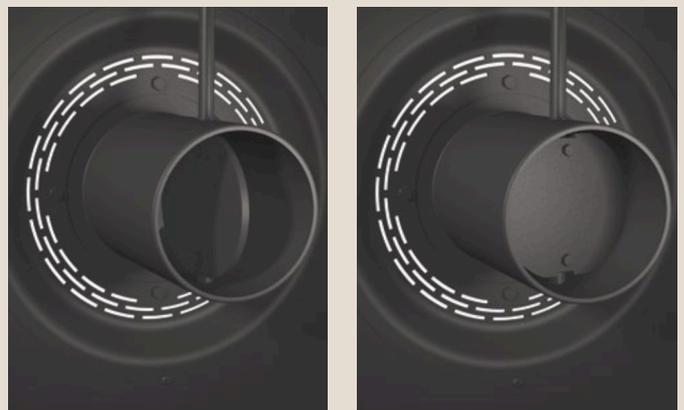
Das Bimetall-Zeigerthermometer

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.



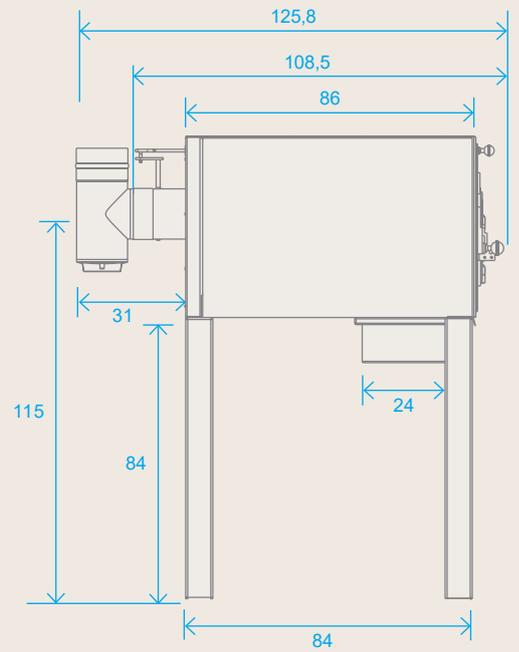
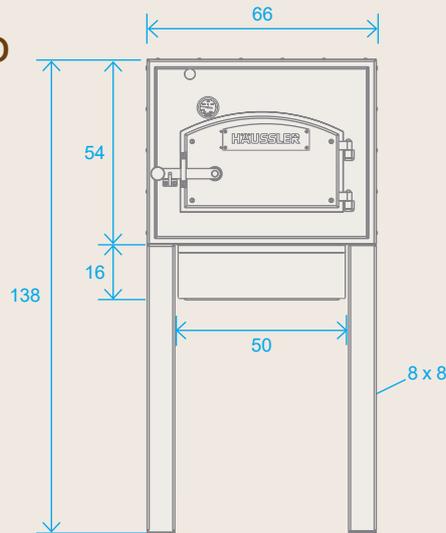
Der Zug

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



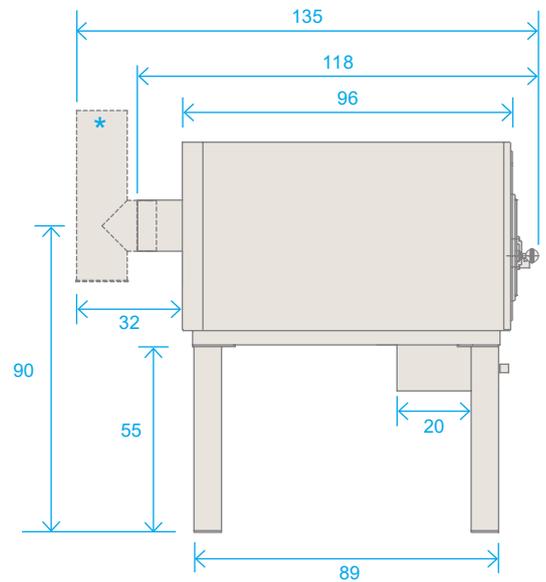
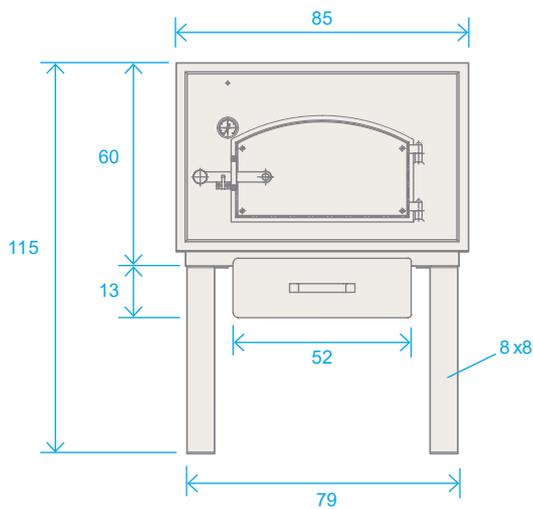
Außenmaße in der Übersicht

HABO Gusto



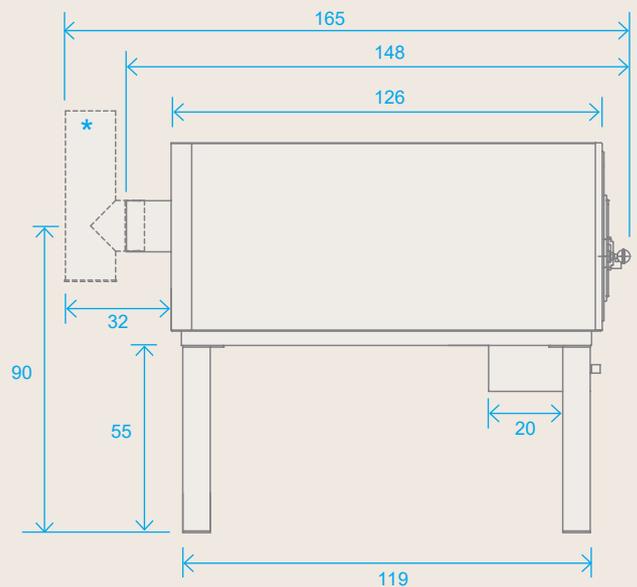
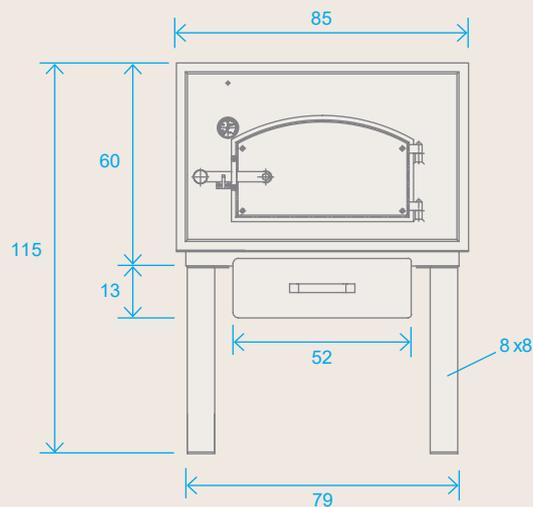
Maßangaben mit Ofenbeinen (Einschusshöhe 95 cm)

HABO 4/6



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

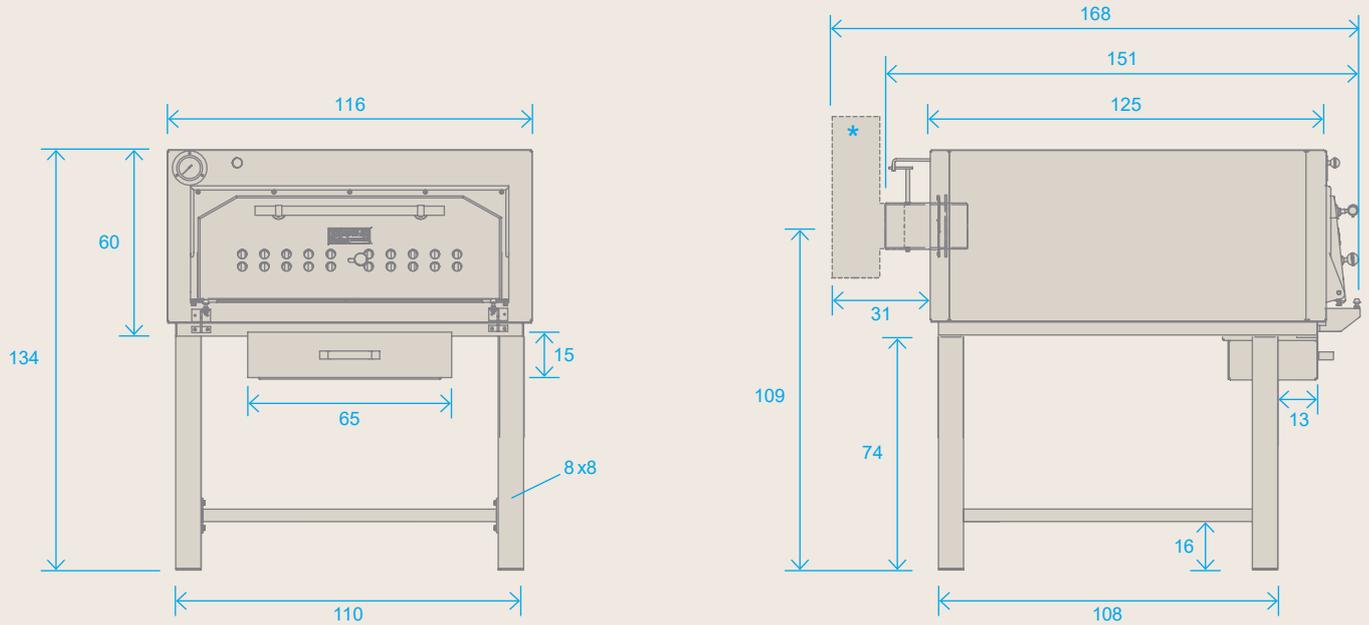
HABO 6/8



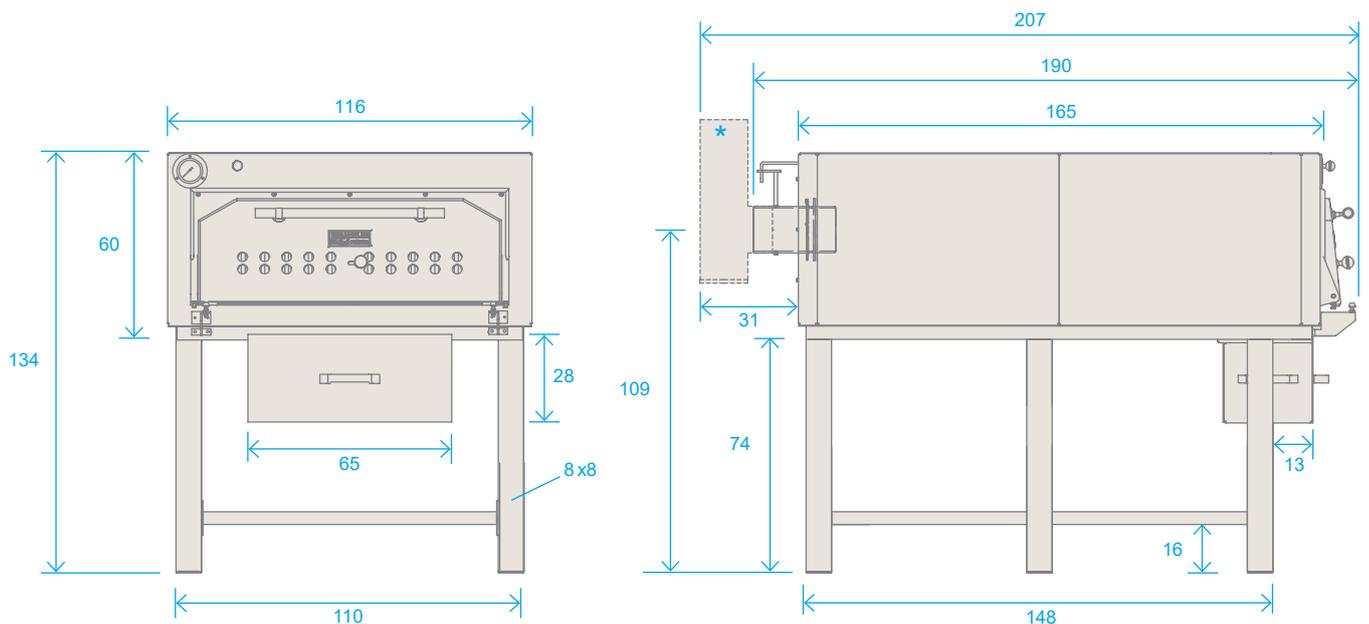
Maßangaben mit normalen Ofenbeinen (Einschusshöhe 71 cm).
Optional Ofenbeine mit einer Länge von 79 cm für Einschusshöhe 95 cm.

* 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 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 5'240.00 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-LogoTür 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 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

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)

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

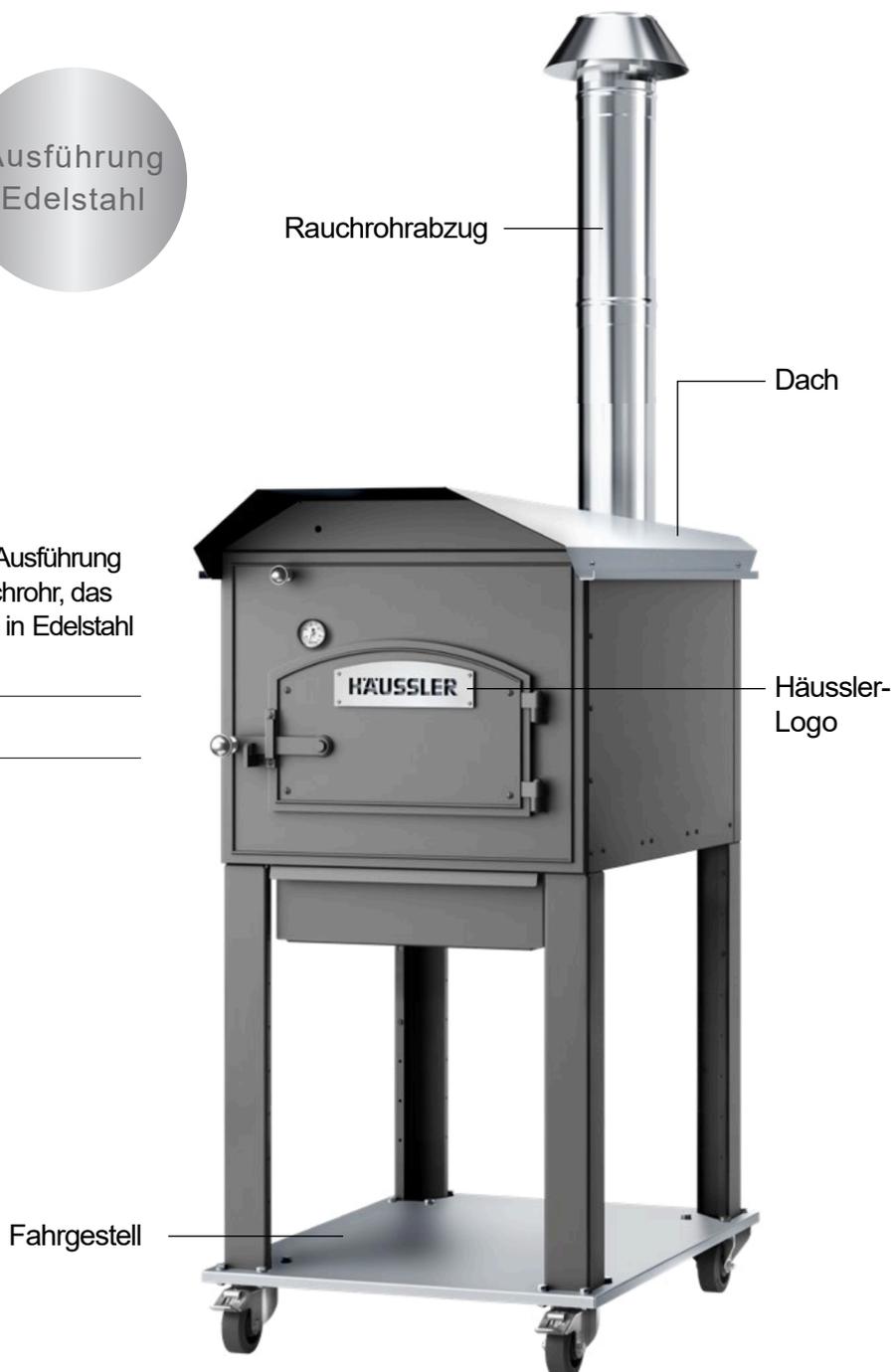
Der HABO Gusto steht auch in einer Edelstahl-Ausführung zur Verfügung. In dieser Variante sind das Rauchrohr, das Dach, das Fahrgestell sowie das Häussler-Logo in Edelstahl gefertigt.

3/301993 HABO Gusto Komplettpaket (Ausführung Edelstahl)	
---	--

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 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



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	

* 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 ² 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

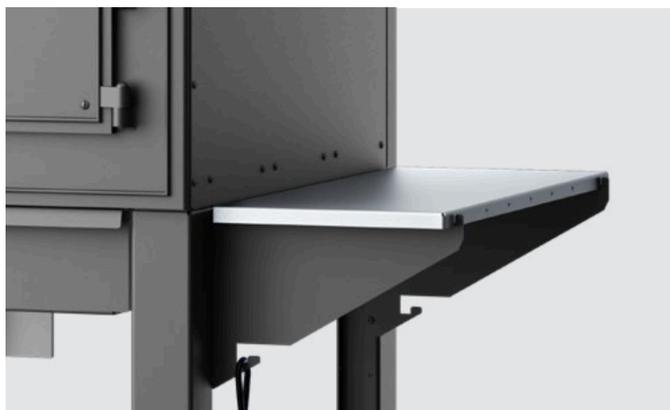
Optionales Zubehör für HABO Gusto

3/301620 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	
3/301621 Ofenbeine für Fahrgestell Einschusshöhe 95 cm	



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



Gerätehalter

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

Art.-Nr. 3/301631



Einlegeboden

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

Edelstahl

Art.-Nr. 3/301629



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



Häussler-Logo

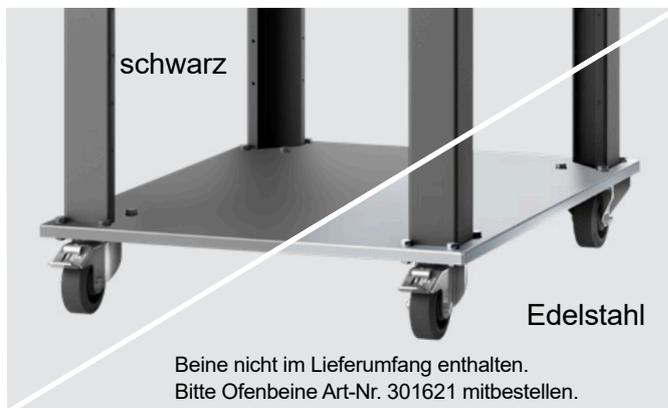
Das Häussler-Logo an der Tür gibt es in 2 verschiedenen Farben: schwarz und in Edelstahl.

Schwarz

Art.-Nr. 3/301632

Edelstahl

Art.-Nr. 3/301991



Fahrgestell

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

Schwarz

Art.-Nr. 3/301622

Edelstahl

Art.-Nr. 3/301623

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	
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 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	
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 ² Ø 28 cm (bis zu Stück)	ca. 8
oder Brote ² 21 kg (bis zu Stück)	ca. 12
oder Hefezöpfe ² 1450 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

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:

- 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

* vom Fußboden bis Mitte Rauchrohrstützen

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 ³ 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.

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

Optional:

3/303680 Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	
3/303681 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	



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

Optional:

3/303680 Ofenbeine Einschusshöhe 71 cm	
3/303681 Ofenbeine Einschusshöhe 95 cm	



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.

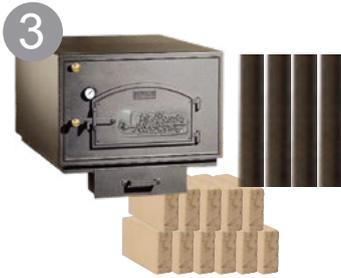
Für Sockel



Für Einbau



Als teilzerlegter Ofen



* Technische Daten/Maße auf Seite 32/33

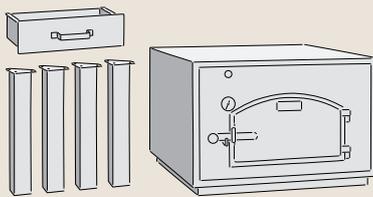
Ein HABO-Ofen ist schwer. Dies kann problematisch sein, wenn es zum Aufstellort über Treppen oder um Ecken geht. Hier empfiehlt sich die teilzerlegte Variante, bei der die Schamottesteine im Gehäuse noch nicht vermauert sind. Steine und Gehäuse können getrennt voneinander transportiert und am Aufstellort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

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

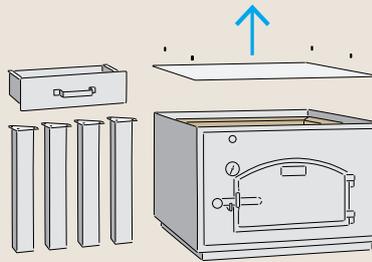
HABO 6/8*	Teilzerlegt
3/300601	
3/303680 Ofenbeine (71)	
3/303681 Ofenbeine (95)	
Gewicht Gehäuse (= schwerstes Teil)	Ca. 148 kg

Der Aufbau:

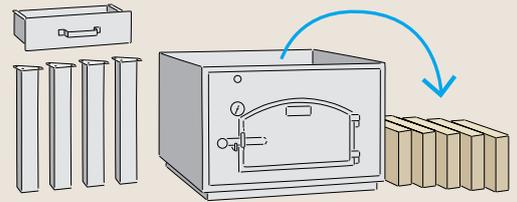
So wird der teilzerlegte Ofen geliefert



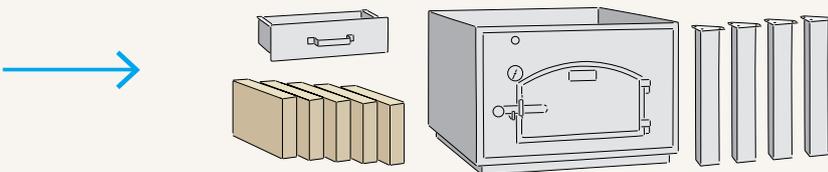
Abschrauben Gehäusedeckel



Herausnahme der Schamottesteine

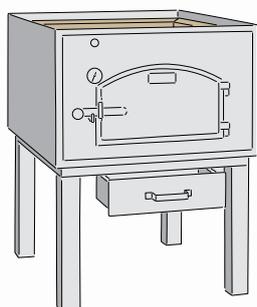
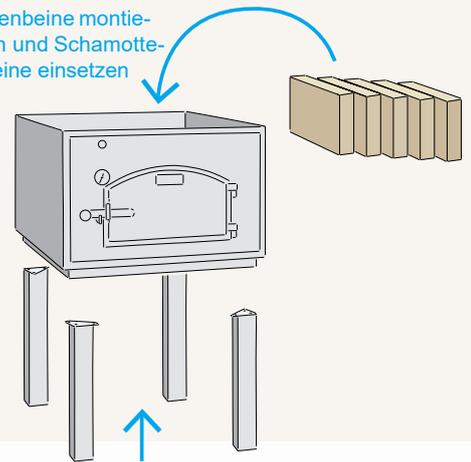


Getrennter Transport der Bauteile zum Aufstellort

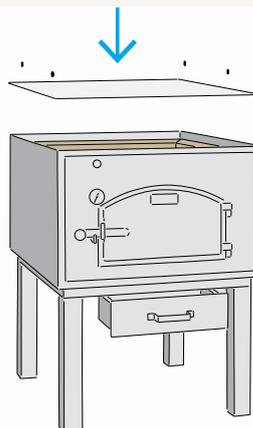


Alle Bauteile am Aufstellort bereitlegen

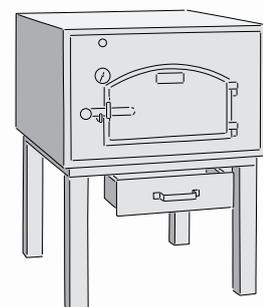
Ofenbeine montieren und Schamottesteine einsetzen



Schamottesteine verugen



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.	
HABO Gusto	schwarz	12,6 kg	3/301624	
HABO Gusto	Edelstahl	12,6 kg	3/301625	

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



Farbe:
Schwarz

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

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



Pultdach, Metall

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

inklusive Rauchrohrhalter für HABO Pultdach



Rauchrohrhalter (in HABO Pultdach enthalten)



Satteldach, Zink
anthrazit beschichtet

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



Satteldach, Glas

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

RauchrohrabzugEdelstahlNatur (4/6, 6/8)	3/301511
RauchrohrabzugSchwarzlackiert (4/6, 6/8)	3/301533

Holzbacköfen und Bausätze

Rauchrohrabzüge

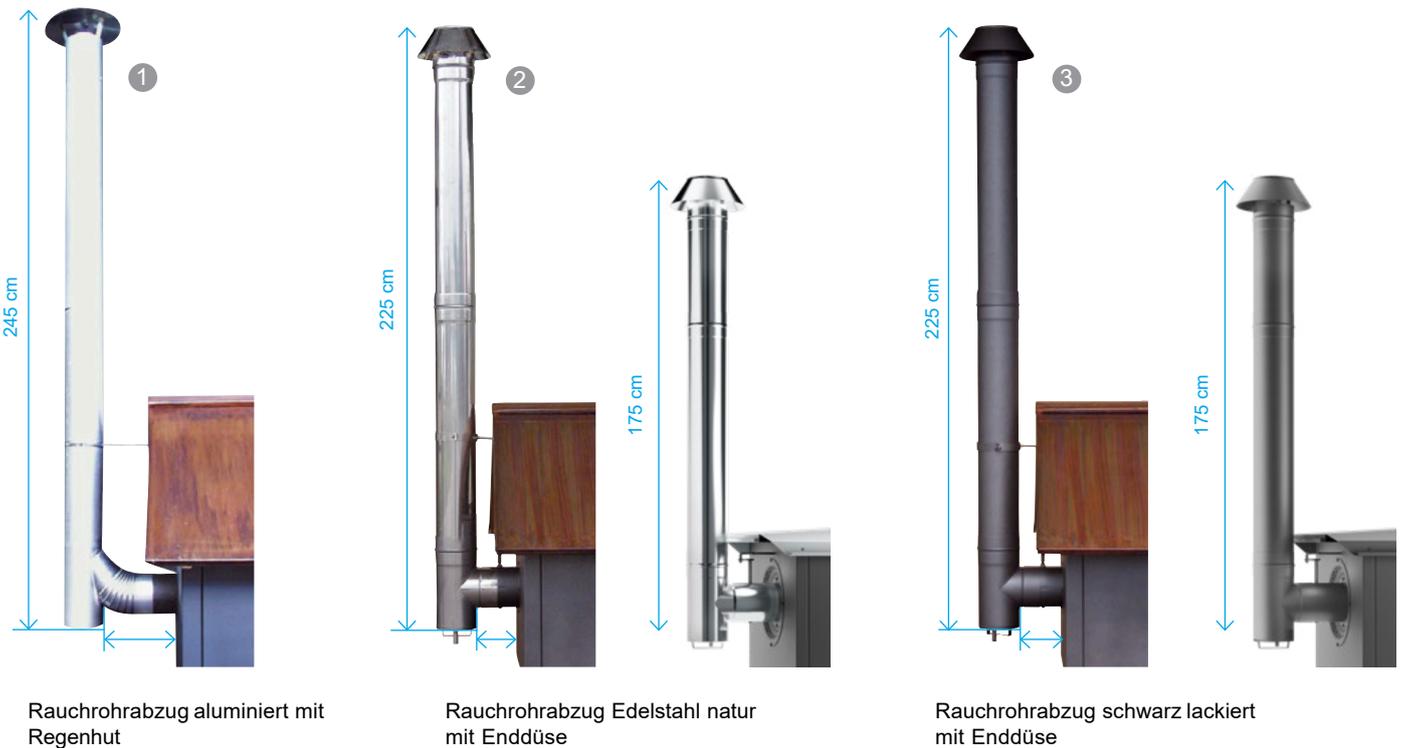
Komplett passend zur Dachkonstruktion
2,20 m hoch.

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 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

* 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

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 Gusto
(Ø 15 cm, Gewicht 9,3 kg, Materialstärke 1 mm)
Art.-Nr. 3/301633

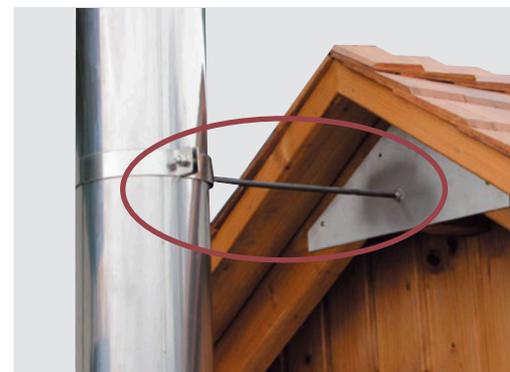
Für HABO 4/6 UND HABO 6/8
(Ø 15 cm, Gewicht 11,1 kg, Materialstärke 1 mm)
Art.-Nr. 3/301510

NEU

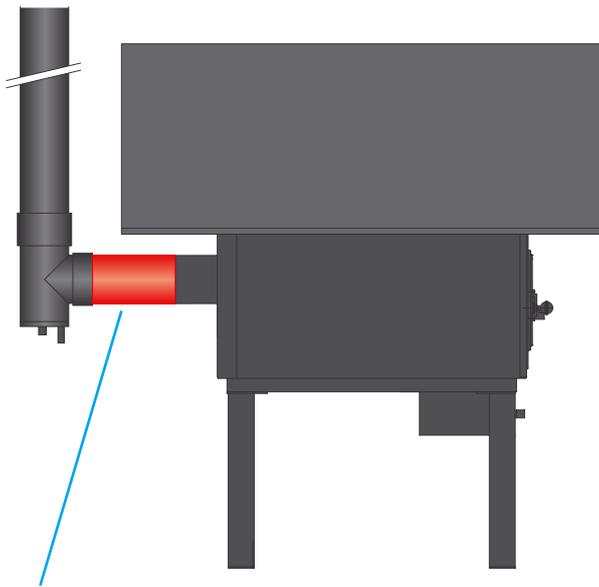
Rauchrohrabzug inkl. Befestigungsschelle mit Dreiecksplatte** zur Befestigung des Rohres an einem Satteldach.

** 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.

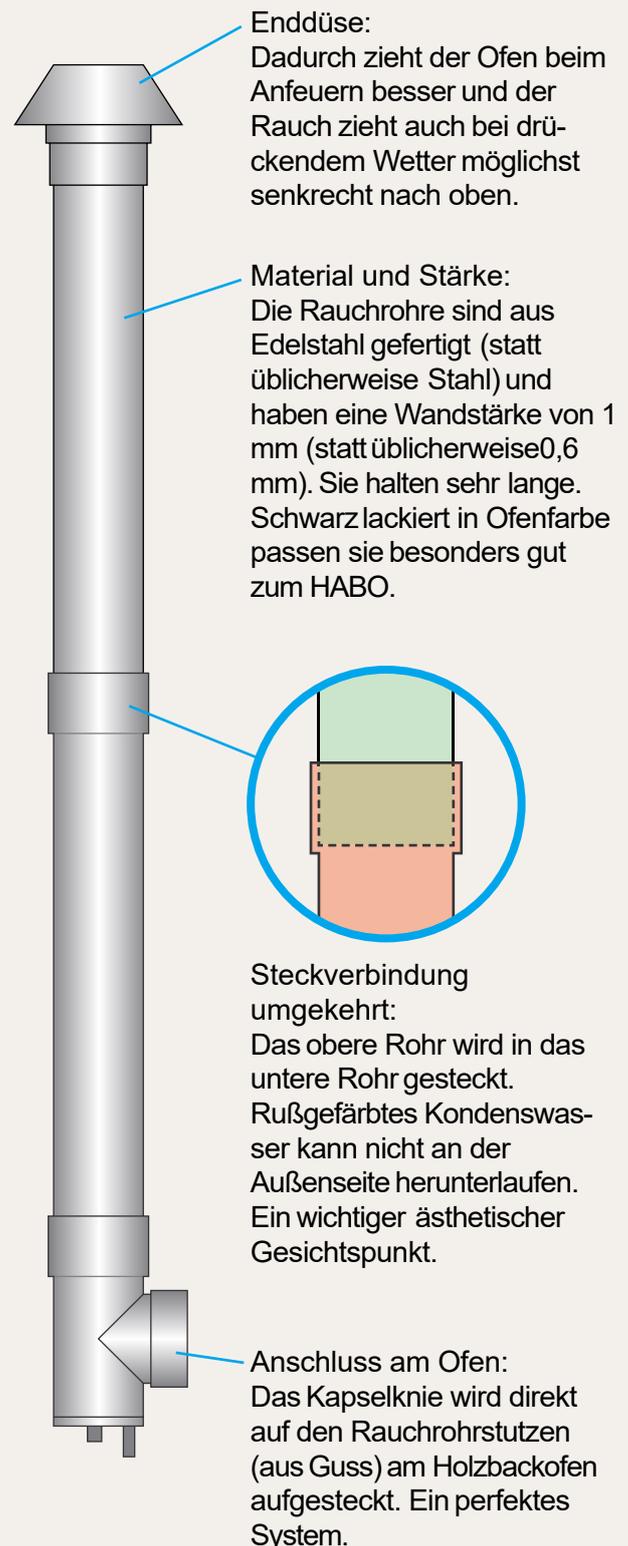
Distanzstücke Ø 15 cm

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



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



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



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	
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

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 Polyester material, 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.
Abdeckhaube für HABO 4/6	1/304222
Abdeckhaube für HABO 4/6 – mit Rauchrohrhalter	1/304223
Abdeckhaube für HABO 6/8	1/304224
Abdeckhaube für HABO 6/8 – mit Rauchrohrhalter	1/304225



an Rückseite mit Klettverschluss verschließbar



mit praktischem Klettverschlussbändern zur Befestigung

