

# DER LIESERTALER BACKPROFI

mit Holz zu beheizen - kompakte Abmessungen - freihstehend, aber auch einbaufähig

Rauchrohr mit  
Sperrklappe

Türen auch  
ohne Glas mit  
Innenspeicher  
lieferbar =  
verbesserte  
Backleistung!

Luftregler

Feuerraum

Entaschungs-  
klappe

OBERES  
BACKFACH  
für Gebäck,  
Kuchen oder  
Schmorgerichte

Grillebene  
mit herausnehm-  
baren Rost

UNTERE  
BACKEBENE  
für Brot, Pizza,  
Flammkuchen...

Aschenlade

## MASSE Backprofi-Bausatz

B= 57cm, T= 73cm, H= 94cm

jetzt mit Grilleinrichtung,  
Pizzaschaufel & Glutschieber

zur bauseitigen Fertigstellung  
**OHNE SOCKEL**

bauen Sie Ihren  
individuellen Sockel !

# DER LIESERTALER BACKPROFI

Ob duftendes Holzofenbrot, eine Pizza wie beim „Italiener“, ein köstlicher Braten, wie zu Omas Zeiten oder knusprige Grillgerichte - alles ist möglich mit einem Liesertaler Backprofi! Das Holzfeuer bringt ein besonderes Geschmackserlebnis mit neuen Aromen.



## Und so wird es gemacht:

In der unteren Etage erfolgt die Beheizung mit ca. zwei Auflagen Holz am Schamotteboden. Nach ca. einer Stunde haben Sie den Backofen auf eine Betriebstemperatur von ca. 280 - 300°C aufgeheizt. Je nach gewünschtem Vorgang benutzen Sie nun das obere oder untere Backfach.

Der Backprofi ist besonders stark schamottiert um eine gleichmäßige und langanhaltende Wärmeverteilung zu gewährleisten. In der unteren Etage erfolgt die Beheizung mit ca. zwei Auflagen Holz am Schamotteboden. Beim Erreichen der Betriebstemperatur schieben Sie die Glutreste zur Seite oder in die durch die integrierte Klappe in die darunter liegende Aschenlade. Jetzt ist der Boden frei für Ihr Brot, Ihre Pizza oder Ihren Braten.



## Ein echter Backprofi kann noch mehr!

Mit wenigen Handgriffen lässt sich der Backprofi umbauen und Sie haben einen Grill bei dem der Qualm durch das Rauchrohr weitgehendst abgeführt wird.

Wenn Sie nicht grillen möchten, lässt sich der Backprofi umrüsten zu einem Smoker oder Räucherofen. Ja Sie haben richtig gelesen, all diese Möglichkeiten haben Sie mit unserem Gerät!

Und an kühlen Abenden spendet der Liesertaler Backprofi angenehme Wärme und sorgt für eine unvergessliche Party!



## Backprofi vermauert



## mit Sockel incl. Anbau



## mit Metallunterbau

