

EIN BACKTEMPEL MIT
System FÜR
BESONDERE KULINARIK



DER SYSTEMBACKOFEN GRANNUS

UND KOCHEN WIRD ZUM *geselligen*
ERLEBNIS.

BRUNNER[®]

heizen auf bayerisch.

brunner.de



Erlebnis FÜR DIE SINNE

Grannus ist der Name eines Heilgottes der Kelten, Gott des Feuers und der Gesundheit. Wir haben uns diesen Namen daher bewusst für unser holzbeheiztes Backhaus ausgesucht. Modern in seiner Form und doch archaisch als grauer Block beherbergt dieser Kubus unser bekanntes Feuer-Iglu. Brot backen, Pizza oder Flammkuchen, alles mit der Kraft des Holzfeuers. Göttlich gut wird es werden.

Kochen, backen, braten

So gelingen im Outdoor-Backofen Grannus von BRUNNER verschiedenste, aromatische Speisen auf ursprüngliche Art und Weise mit Holzfeuer. Der Holzbackofen ist in jedem Fall eine Anschaffung fürs Leben, der jede Menge Freude bereitet und besondere, gesellschaftliche Zusammenkünfte ermöglicht.

Mit der Kraft des Holzfeuers

Die traditionelle Art eine knusprige Pizza, einen Flammkuchen oder herzhaftes Brot zu backen ist seit jeher etwas Besonderes. Doch mit einem BRUNNER Holzbackofen gelingen nicht nur aromatische Backwaren. Auch große Fleischstücke, wie ein saftiger Braten, lassen sich damit zubereiten. Denn durch die gleichmäßige Hitze werden optimale Gar- und Backergebnisse erzielt. Ob als Grannus Backtempel oder als Feuer-Iglu mit selbst aufgebauter Ofenhülle: beide Varianten des Outdoor-Backofens werden gewiss schnell zum beliebten Mittelpunkt des Gartens.

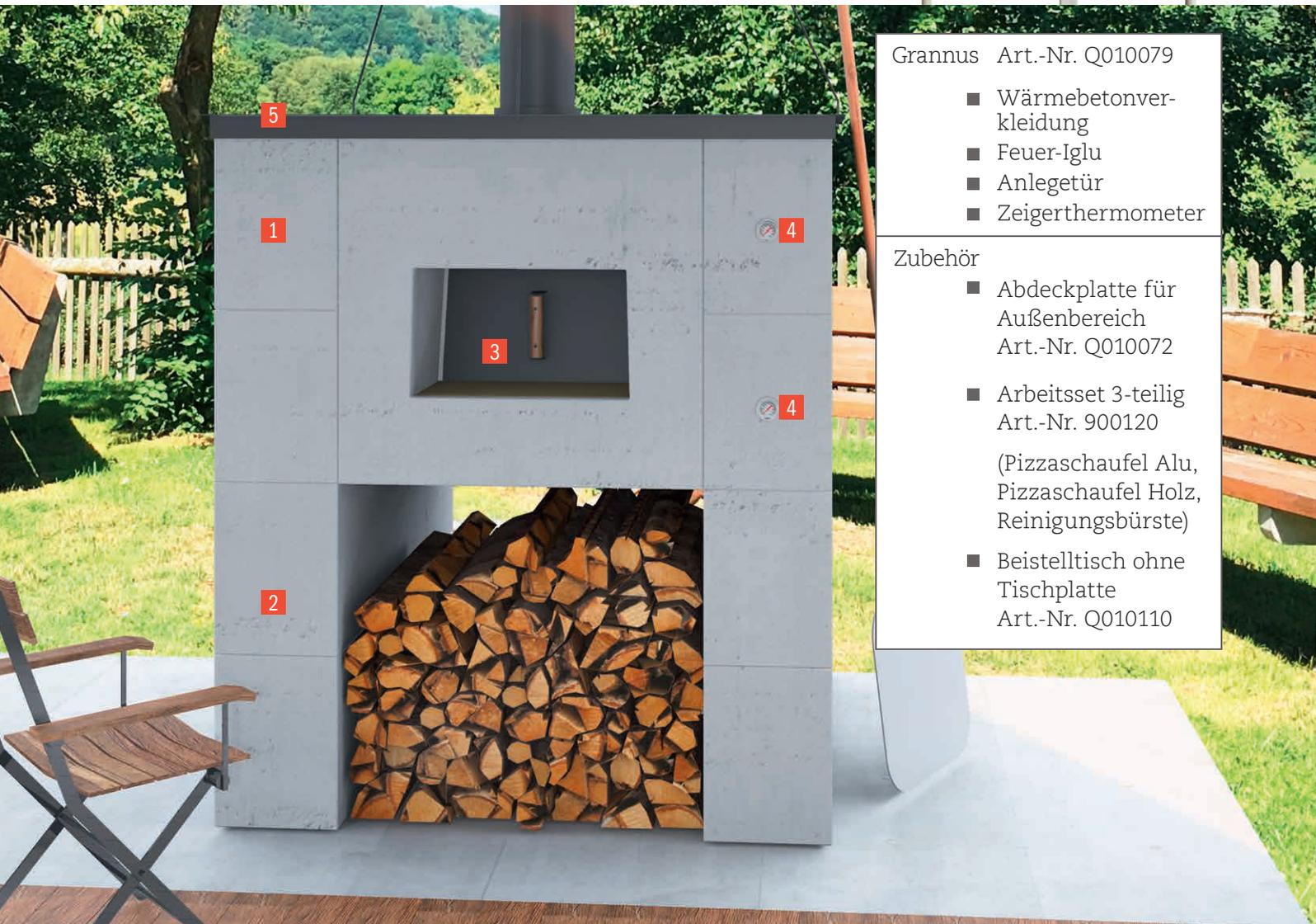




Der Outdoor-Backofen garantiert einen kulinarischen Hochgenuss unter freiem Himmel. Somit wird schon die Zubereitung zu einem Erlebnis, das besonders in geselliger Runde viel Freude macht.

Bild links: Ausführung in verputzter Optik, Tischplatte bauseitig.

- 1 Wärmebetonhülle mit Schattenfuge
- 2 Sockelfuß
- 3 Anlegetür gedämmt
- 4 Thermometer 50-100 °C Ober-/Unterhitze
- 5 Abdeckplatte für Außenbereich, pulverbeschichtet, anthrazit mit Feinstruktur
- 6 Arbeitsset 3-teilig
- 7 Beistelltisch



- Grannus Art.-Nr. Q010079
- Wärmebetonverkleidung
 - Feuer-Iglu
 - Anlegetür
 - Zeigerthermometer
- Zubehör
- Abdeckplatte für Außenbereich Art.-Nr. Q010072
 - Arbeitsset 3-teilig Art.-Nr. 900120 (Pizzaschaufel Alu, Pizzaschaufel Holz, Reinigungsbürste)
 - Beistelltisch ohne Tischplatte Art.-Nr. Q010110

technischer AUFBAU

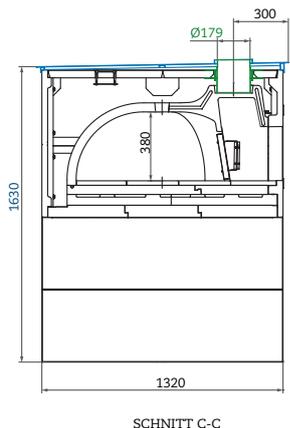
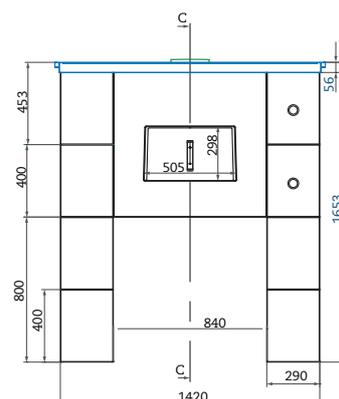
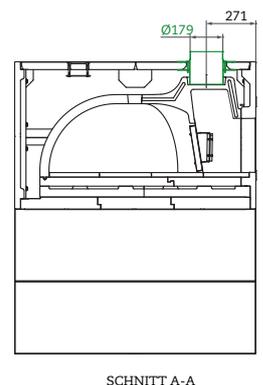
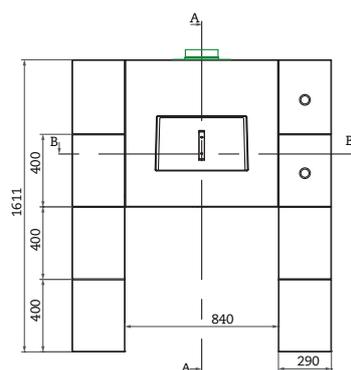
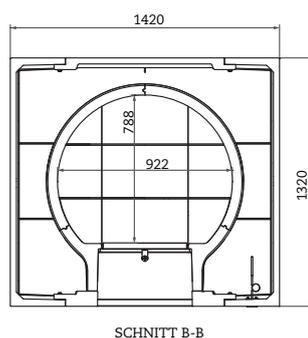
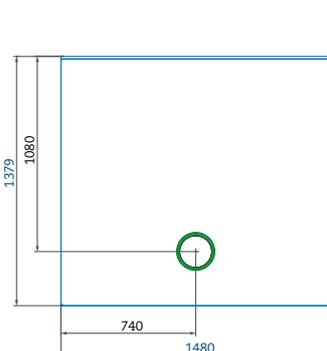
Die Bauteile des Backgewölbes sind passgenau aus Feuerbeton gegossen und werden auf der Grundplatte trocken zusammengesetzt. Der statische Halt der Gewölbebauteile ergibt sich über das ineinandergreifende Nut-Federsystem. Der systemische Aufbau ist leicht und lässt sich rasch umsetzen. Die hohlen Bauteile rund um das Feuer-Iglu werden einfach mit einer entsprechenden Dämmschüttung verfüllt. Sämtliche Bauteile sind für den privaten Gebrauch konzipiert.



- 1** Gewölbeelemente
- 2** Türelemente
- 3** Aufnahme Kapillarfühler Oberhitze
- 4** Bodenstein aus Schamotte
- 5** Speicherstein aus MSS-Olivine
- 6** Aufnahme Kapillarfühler Unterhitze
- 7** Auflage für Speichersteine

Abmessungen

Gesamtgewicht: 1.231 kg



mit Abdeckplatte für Außenbereich und Rauchgasrohr-Adapter

Konstruktion

Griff Deckenplatte

Abgasrohr (bauseits)

Adapter für Abgasrohr (ø 180 mm)

Gewölbe

Schamotteeinleger

(trennt Glut bzw. Feuer vom Backgut)

Speicherstein

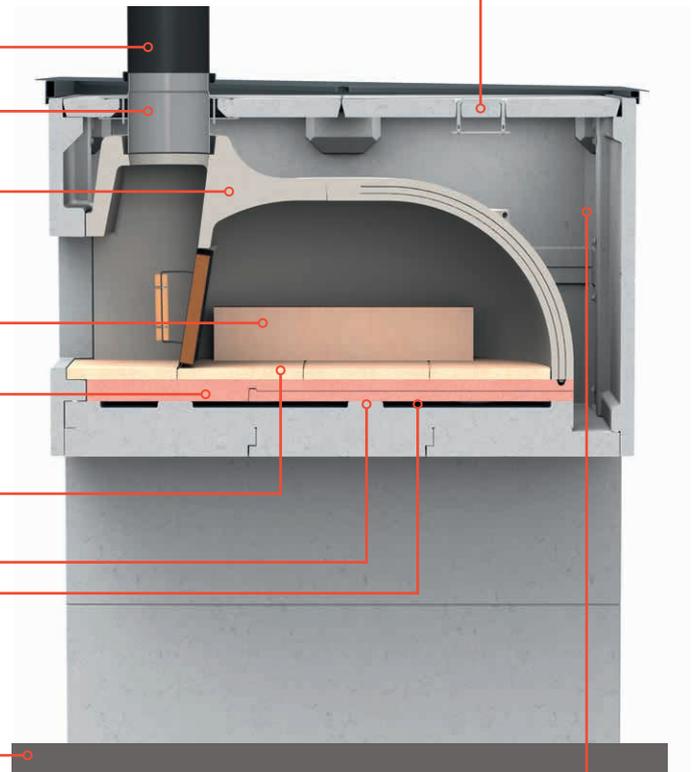
(aus MMS-Olivine)

Bodenstein aus Schamotte

Auflage für Speichersteine

mit dämmendem Luftspalt

Bodenplatte (bauseits)



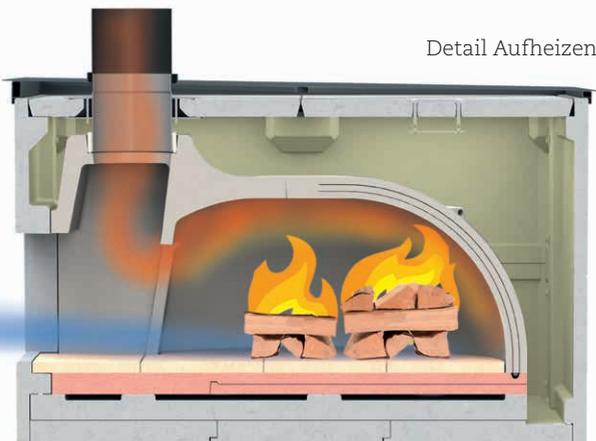
Hohlraum wird mit Dämmschüttung verfüllt (bauseits)

Verwendung

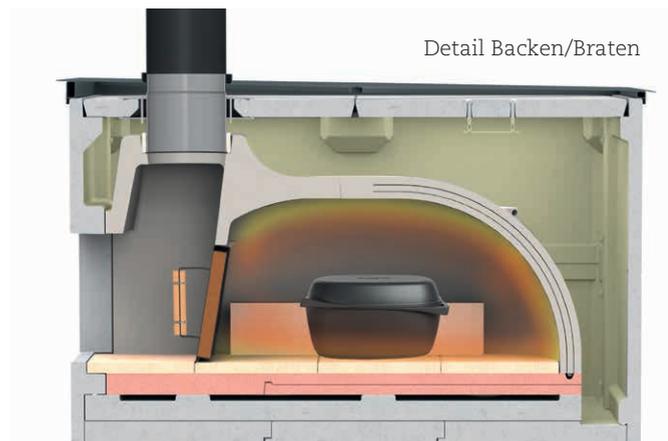
Zum Anheizen wird möglichst kleingehacktes Brennholz auf zerknülltes Zeitungspapier gelegt und angezündet – danach mit größeren Holzscheiten nachlegen. Die Ofenkuppel wird zu Beginn schwarz, wenn aber die richtige Hitze erreicht wurde, verbrennt dieser angelegte Ruß wieder. Um die Temperatur weiter zu erhöhen, wird die Anlegetür erst geschlossen, sobald nur noch Glut übrig ist. Es benötigt etwa 2-3 Abbrände mit jeweils max. 7 kg Brennholz, um die richtige Temperatur zu erreichen.

Pizza, Gemüse oder Fleisch werden als Erstes zubereitet – Brot kommt zum Schluss, da hierfür die Restglut und Asche aus dem Ofen geräumt werden muss. So kann die Hitze optimal ausgenutzt werden. Bei längerer Backzeit empfiehlt sich den Schamotteeinleger zu verwenden, um Backgut von der Glut zu trennen.

Detail Aufheizen



Detail Backen/Braten





Zum Erklärfilm

**KULINARISCHE
HOCHGENÜSSE GELINGEN
DRINNEN UND DRAUSSEN**
(NICHT FÜR GEWERBLICHEN ODER
GENERELLEN DAUERBETRIEB VORGESEHEN)

BRUNNER®

Ulrich Brunner GmbH
Zellhuber Ring 17-18
D-84307 Eggenfelden
+49 8721 771-0
kunde@brunner.de
www.brunner.de

Mehr von BRUNNER gibt's hier:



BRUNNER Produkte werden ausschließlich vom qualifizierten Fachbetrieb angeboten und verkauft. Technische und sortimentsbedingte Änderungen sowie Irrtümer vorbehalten. Sämtliche Abbildungen können aufpreispflichtige Zusatzfunktionen bzw. Sonderausstattungen enthalten. Nachdruck und Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Herausgebers. BRUNNER Marketing · Auflage: 1.000 Stk. · Stand 04/2022