

**H'AUSSLER**  
**Confort  
authentique**

Votre distributeur:

**Stroomop**

Kattestraat 81, B-8520 Kuurne  
+32 (0)56 72 36 30 | eva@stroomop.be

**stroomop.be** | **www.backdorf.de**

**H'AUSSLER**  

septembre 2019

**H'AUSSLER**



**MONO et PRIMUS**  
Fours à briques à l'électricité





## La méthode originale

La cuisson avec la pierre chaude est considérée comme la méthode la plus originale. Qu'il s'agisse de pain, de gâteau, de pizza, de viande ou de biscuits, vous obtenez un goût incomparable - comme dans le four à bois original, mais avec le confort d'un four ordinaire.



## Brique réfractaire

La chaleur produite par le four est stockée dans la pierre. Elle est ensuite lentement et discrètement retournée à la pâte/à la nourriture. C'est ce qu'on appelle la chaleur rayonnante. Le silex a également un effet équilibrant. D'abord la pierre enlève l'humidité, puis elle la redonne lentement. Ceci assure une croûte parfaite sur votre pain et assure également que ce que vous préparez au four ne sèchera certainement pas. Cela se produit dans un four à air chaud en raison de la turbulence constante de l'air.



## Pourquoi choisir un four électrique en briques ?

- › Goût authentique sans avoir à travailler le bois
- › Haute qualité de cuisson grâce à la chaleur rayonnante
- › Fabriqué à la main
- › Des heures de plaisir de cuisiner avec une chaleur en baisse
- › Facile à nettoyer



**Mono**

- › Raccordement 230V
- › Intégration dans des armoires avec des dimensions de montage de 60 cm
- › Tous les avantages dans un format compact
- › Usage domestique
- › Capacité de 3 à 4 miches de pain

**Primus**



- › Raccordement 400V
- › Surface de cuisson plus grande
- › Intégration dans des armoires avec des dimensions de montage de 90 cm
- › Porte battante vers le bas
- › Capacité de 5 à 6 miches de pain

## Combinaison conseillée:



Machine de pétrissage  
**ALPHA**

+



Four à briques électrique  
**MONO**