

Raclette-Holzofen

Holzofen-Pizza? Klar, das kennt jeder. Ein leicht rauchiges Aroma verleiht unseren Speisen seit jeher eine besondere Note.

Viele Raclette-Grills funktionieren mit elektrischen Wärmequellen oder neutraler Wärmeabstrahlung.

Das offene Feuer oder die Glut im der Brennkammer und der austretende Rauch verleihen dem Käse bei diesem neuartigen Raclette-Holzofen eine sanfte und unverkennbar ehrliche Feuernote.

Der halbe Käselaiab wird vor die Gitterstäbe auf die vom Wasser gekühlte Inoxplatte gelegt. Ein Kühlwasserkreislauf mit Pumpe führt die entstehende Wärme der Inox-Auflage ständig ab. Clever und simpel!

Der Käse bleibt ständig gekühlt und wird lediglich an der Schabfläche vor dem Feuer geschmolzen.

Mehr Infos unter

www.hafner-ofenbau.ch

