

Houtoven Nero

Technische fiche



Oven: 80cm

Afneembaar onderstel: 80cm

Deuropening: 33cm

Gewicht: 135kg
Diameter buiten: 87cm
Diameter binnen: 60cm

Hoogte zonder schouw: 160cm

Hoogte met schouw: 200cm

Materiaal

Doppio's Houtovens komen voort uit een traditie dat al generaties lang van vader op zoon wordt doorgegeven. Onze met de hand gemaakte ovens bestaan uit Portugese klei dat het materiaal bij uitstek vormt om in te bakken, braden en roosteren. De klei wordt met de grootste zorg laag per laag aangebracht tot dat deze de juiste vorm heeft. Hierna wordt deze gebakken en in een roestvrij stalen frame gehesen. In de ruimte tussen de klei en het frame worden isolatiekorrels gegoten. De functie van het frame is zowel beschermend als isolerend. Het houdt de warmte in de oven gedurende lange tijd vast, terwijl de buitenkant nooit warmer dan zo'n 50°C zal worden. Verder zorgt de frame voor een goede bescherming tegen de Belgische weersomstandigheden.

Temperatuur

Dankzij de uitstekende isolatie, warmt de oven op in zo'n 40 minuten. De warmte binnen in de oven kan oplopen tot 450°C. Dit maakt dat de gaartijd van vele gerechten erg laag ligt. Daarnaast is het ook mogelijk om op lagere temperaturen te koken. Hiervoor hoef je enkel het vuur tot op de gewenste temperatuur te stoken, de isolatie doet de rest.

Beweeglijkheid

Doppio Houtovens worden steeds op een onderstel geplaatst. Dit onderstel bestaat uit twee poten en een zwenkwiel. Het wiel ervoor zorgt dat de oven gemakkelijk 360° kan worden gedraaid. Daarnaast is er ook een hendel voorzien waarmee je de oven eenvoudig kan optillen en rondrijden. Plaats je de oven liever ergens op, dan kan je het onderstel verwijderen. De oven staat dan op kleine pootjes van 8cm. Heb je geen ruimte voor de schouw, dan kan je deze ook achterwege laten.

Prijs

De prijs voor het ovenmodel Nero bedraagt €1200, exclusief leveringskosten.

