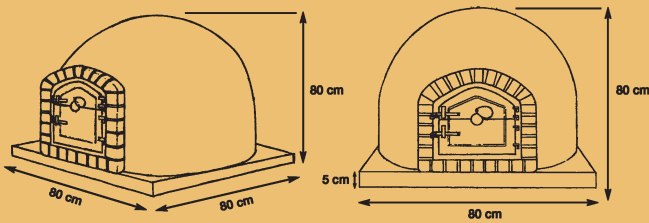


Der Grundaufbau – Technisch (Beispielofen: 80 x 80 x 80 cm)

- 80 x 80 cm Grundfläche bei einer Kuppelhöhe von ca. 80 cm
- Gewicht ca. 430 kg
- 5 cm starke Betonplatte, die das Gewölbe aus Schamottestein trägt
- Zweigeteilte Tür für individuelle Luftzufuhr und mit einer Auflage für einen Bratenspieß (das Gegenstück befindet sich in der Rückwand des Ofens), die Kuppelform verteilt die Hitze gleichmäßig; das unablässige Spießdrehen wird dabei überflüssig.



Der Capallo® ist in verschiedenen Größen lieferbar:

Maße (BxLxH)	Gewicht	Model 1	Model 2
80 x 80 x 80 cm	ca. 430 kg	996,00 €	1096,00 €
90 x 90 x 82 cm	ca. 520 kg	1.046,00 €	1.146,00 €
100 x 100 x 84 cm	ca. 650 kg	1.258,00 €	1.358,00 €
110 x 110 x 84 cm	ca. 780 kg	1.434,00 €	1.534,00 €
120 x 120 x 84 cm	ca. 900 kg	1.568,00 €	1.668,00 €
Zubehör	Preis		
Einschieß- und Reinigungsset (Schaufel, Besen, Aschekrücke, Scheuerhader, Einschießer + Aufhängevorrichtung)	148,00 €		
Bratenspieß (Edelstahl)	94,00 €		

Die Preise verstehen sich inklusive 19 % Mehrwertsteuer.

Die richtige Backtemperatur – gar nicht so schwierig

Bevor das erste Brot backen kann, müssen sich die Schamottesteine mit Hitze „aufladen“. Der Capallo® muss hierfür ca. 1,5 Stunden geheizt werden. Dies geschieht durch lockeres Aufschichten der Holzscheite und regelmäßiges Nachlegen. Das trockene Holz wird bei offener Tür verbrannt. Bitte beachten Sie, dass Temperaturen von bis zu 400-500 °C erreicht werden. Wenn nur noch Glut übrig ist und sich das Gewölbe des Capallo® wieder weiß gefärbt hat (der anfänglich Ruß ist völlig verbrannt), wird die Glut entweder zur Seite geschoben (Pizza, Flammkuchen – rustikaler Geschmack) oder aus dem Ofen entnommen. Wenn Glut und Asche entfernt sind, wird

der Ofen mit einem nassen Putzlappen ausgewischt. Jetzt wird es ernst. Ein Stück Papier auf dem Ofenboden zeigt Ihnen jetzt die Temperatur an: Ist es nach fünf Minuten mittelbraun, hat der Capallo® gute Hitze und damit genau die richtige Temperatur für Pizzen, Flammkuchen und Fladenbrot, die bei offenen Türen knusprig cross werden. Ist das Papier nach fünf Minuten nur noch hellbraun und leicht gewellt, hat der Capallo® Mittelhitze. Schwarzbrot, Fleisch und Geflügel können eingeschossen werden; die Türen werden geschlossen. Wenn das Papier nur noch lichtgelb wird, ist der Zeitpunkt für Weißbrot, Kuchen, Hefezöpfe und alle Arten lockerluftigen Teiges gekommen.

Viel Spaß und guten Appetit !!

KOMKAT
HANDELSAGENTUR



Am Sand 1c · 01665 Diera-Zehren / OT Nieschütz
Telefon: 0 35 25 / 71 86-62 · Fax: 0 35 25 / 71 86-12
E-Mail: info@capallo.com · Internet: www.capallo.com

Capallo®



*Brot, Pizza, Flammkuchen – unser Steinbackofen
bietet viel Geschmack für wenig Geld*

Capallo®

„Der Duft des Brotes ist der Duft der Dürfte“

Jaroslav Seifert, tschechischer Literatur-Nobelpreisträger (1901–1986)

Läuft Ihnen nicht auch das Wasser im Munde zusammen, wenn das warme, unvergleichliche Aroma von Selbstgebackenem durch das Haus schwebt? Diesen Genuss können Sie sich jetzt in Ihren Garten holen und gemeinsam mit Familie und Freunden völlig neu entdecken.



45°Ansicht

Vergessen Sie das aufwendige Zusammenfügen von Segmenten, suchen Sie sich einfach den geeigneten Platz auf Ihrem Grundstück. Sie müssen keine Ofensetzerkenntnisse besitzen, um mit Ihrer Neuanschaffung viel Spaß und begeisterte Gäste zu haben.



Seitenansicht



Frontansicht

Der Geschmack ist nicht vergleichbar und Sie können ihn mit der Wahl Ihrer Zutaten immer wieder verfeinern – ein Genuss. Man kann durchaus süchtig werden. Im Gegensatz zu manch anderem Produkt ist unser Capallo® schon fast fertig, wenn wir ihn liefern.



Der Aufbau bei Ihnen – Praktisch

Ihr Capallo® ist angekommen. Nur zwei Schritte trennen Sie jetzt noch davon, Steinofenpizza, Flammkuchen, Quiche oder herrliches selbstgebackenes Brot zu genießen:

1. Steinöfen stehen am besten reagensicher, denn durch die Brennvorgänge kann es zu kleinen Rissen in der Kuppel kommen. Dies ist völlig normal und beeinträchtigt das Backergebnis in keiner Weise. Es ist aber möglich, dass durch diese feinen Risse Wasser von außen eindringt. Beim nächsten Aufheizen verdampft die Feuchtigkeit wieder und es besteht die Gefahr, dass die Fuge vergrößert wird. Frost kann dann zu Schäden am Ofen führen.

Wenn Sie den Capallo® komplett einhausen, empfiehlt sich die Abdeckung der Kuppel mit Steinwolle und Quarzsand.

2. An seinem Standort muss der Ofen zunächst in fünf bis zehn Durchgängen „eingebrennt“ werden. Dabei geht es darum, eine mögliche Restfeuchte schonend aus dem Stein zu treiben, indem Sie mit kleinen Feuern langsam die Brenntemperatur steigern. Sie beginnen mit einem kleinen Papierfeuer, dann verbrennen Sie beispielsweise ein Reisigbündel oder kleine Holzschnitzel, denen Sie von Mal zu Mal mehr Holzscheite begeben. Nebenbei werden Sie so mit dem Brennverhalten Ihres Capallo® vertraut und sind gut vorbereitet, wenn es endlich ans Backen geht.



Einschieb- und Reinigungsset

Benötigte Hilfsmittel

Hitzebeständige Handschuhe aus Leder. Eine Schaufel oder eine Krücke, einen Putzlappen aus reiner Baumwolle, einen Eimer mit Wasser, einen Spaten oder einen Brotschieber. Mit der Schaufel entnimmt man die Glut aus dem Ofen, mit dem Schieber oder der Aschekrücke verteilt man die Glut oder man baut eine „Gasse“, wenn Pizza oder Flammkuchen gebacken werden sollen. Mit dem nassen

Putzlappen, dem sogenannten Hudelwisch, reinigt man den Ofenboden. Bitte unbedingt darauf achten, dass hier kein Lappen aus Kunstfaser verwendet wird, dieser würde bei der Hitze schnell schmelzen und sein Aroma auf das Backgut verbreiten. Ein Brotschieber (Einschießer) oder ein Spaten erleichtert die Umschichtung bzw. das Drehen der Brote und man kann bei größeren Öfen die gesamte Tiefe des Raumes optimal nutzen.



Die zwei Modelle des Capallo®

40702788.2