

Genussvolles natürliches Backen
mit FORICO Holzöfen.

FORICO



Der Holzofen FORICO wurde entwickelt, um Sie in den Genuss einer naturverbundenen Küche zu bringen. Der FORICO Ofen wird aus hochwertigen Materialien gefertigt und hat ein klares Design, das ihre Gartengestaltung bereichert. Mit dem FORICO Holzofen wird die Sommerküche zum gastronomischen Erlebnis und ermöglicht Ihnen die Zubereitung Ihrer Lieblingsgerichte im Kreise Ihrer Familie und Freunden.

Sparsamer Holzverbrauch.

**gebr.um
brichtag**

Gebrüder Umbricht AG

8264 Eschenz

Tel. 052/741 44 77

Fax 052/741 34 27

www.umbrichtag.ch

5300 Enneturgi

056/288 30 30

056/288 30 15

Bedienungsanleitung

Mit trockenem, kleingespaltenem Holz bis max. 450° aufheizen.

Zur Reduzierung der Temperatur die Ofenklappe öffnen.



Backzeiten

Nahrungsmittel	Temperatur	Backzeit	Aufheizzeit	Holzbedarf in Kg
Braten	250 – 300°	75'	25'	3.5
Schweinsrollbraten	220 – 270°	300'	25'	13.0
Brot	220 – 240°	60'	20'	2.5
Pizza	320 – 350°	15'	30'	2.5
Nudelauflauf	270 – 350°	25'	25'	3.5
Backwaren	110 – 210°	30'	20'	1.3
Gemüse	150 – 250°	20'	15'	2.5

Technische Daten

Modell	Backraum Breite /Tiefe/Höhe	Aussenmasse Breite /Tiefe/Höhe	Gesamthöhe mit Kamin	Dach Breite/Tiefe	Gewicht
FORICO Country	40 x 60 x 27	60 / 78 / 138	200		145 Kg
FORICO 60	45 x 60 x 40	77 / 78 / 171	227	102 x 102	285 kg
FORICO 100	45 x 100 x 40	77 / 118 / 171	227	102 x 142	383 Kg
FORICO 80 A	45 x 80 x 40	70 / 94 / 164	217	86 x 106	280 Kg
FORICO 100 A	55 x 100 x 40	85 / 114 / 193	246	104 x 130	388 Kg

FORICO

Holzofen komplett mit:

- Fahrvorrichtung
- Staufach
- Umluftventilation
- Innenbeleuchtung
- Zeituhr
- Thermometer
- Kaminrohr
- Aluminiumbackblech
- Reinigungswerkzeug
- Schamottierter Backboden



FORICO Country



FORICO 100