Feuerofen der Extraklasse



Outdoor Cooking







Profi - Feuerofen für den Kasan

- Außenmantel 2,5 mm aus rostfreiem Edelstahl mit zwei Tragegriffen
- Thermoisoliert auf Wunsch möglich.
- Feuerraum ausgelegt mit robustem Stahlrost 8 mm
- Temperaturkontorolle ein Muss für die Zubereitung von Speisen über dem Feuer. Regulierung durch das verringern bzw. erhöhen des Luftzuges mittels Aschefach und der Abluftklappe im Rauchrohr
- Verriegelbare Befeuerungstür mit oder ohne Sichtglas
- Herausnehmbares Aschefach für eine bequeme, einfache und schnelle Entleerung

Technische Daten:

Heizart Holz oder Holzkohle Auf vier Zwilingsrollen oder Standfüßen mit zwei Tragegriffen handlicher Feuerhaken Ofenhöhe: 60 cm Ofenbreite: 76 cm

Ofentiefe: 70 cm Gewicht: ca.40 kg

hochwertiger Kasan aus Gusseisen 22 I (optional)

Was ist ein Kasan?

Kasan ist ein Topf aus Gusseisen mit seinem Ursprung aus Asien. Besonders geeignet ist der Kasan für das Outdoorcooking (Kochen im Freien). In dem Kasan können köstliche Suppen, Eintöpfe, Reisgerichte – Menüs aller Art zubereitet werden.

ECK bietet Produkte aus Edelstahl mit einer überzeugenden Variationsvielfalt.

Die Zufriedenheit unserer Kunden sowie die Umsetzung Ihrer Wünsche und Vorstellungen sind unsere Herausforderung.
Wir bieten Ihnen den passenden Grill ob Gewerbetreibender, Profi- oder Gelegenheitsgriller.

ECK Qualität -

Alle Grills sind aus hochwertigem Edelstahl und in Deutschland gefertigt.

Sie können auf langlebige und langfristig gleichbleibende Qualität unserer Produkte vertrauen.



Hamlingdorfer Weg 10 33829 Borgholzhausen Tel.: +49 (0) 5425 / 95 47 8 90 Fax: +49 (0) 5425 / 95 47 8 92

info@meteck.de www.meteck.de