

STEINBACKÖFEN

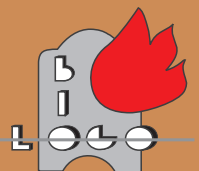
ein köstliches Erlebnis

KSW
über 25 Jahre
Grundofen- und
Backofenbau

Wir zeigen
Ihnen
den Weg
zum
eigenen
Backofen

Backen wie die Profis

KSW
Kachelgrundöfen



beste Backofen-Tradition - das eigene Brot aus den Steinbacköfen von KSW

Liebe Backofenfreunde

mit dieser Broschüre wollen wir Ihnen vorstellen, wer wir sind, und was wir alles an Backofentechnik und Gestaltungsmöglichkeiten bieten können .

Unsere Firma befindet sich im Stifftland, das liegt im nördlichen Bayern, zwischen Fichtelgebirge und Oberpfälzer Wald, direkt an der Tschechischen Grenze. Angrenzend befinden sich die berühmten Bäder Karlsbad, Marienbad und Franzensbad. (eine Ecke, welche immer einen Besuch wert ist...)

Wir entwickeln und produzieren seit 1980 Backöfen - und echte Grundöfen, das sind Speicheröfen nach guter, alter Kachelofentradition. Aus diesem Erfahrungsschatz heraus entstehen bei uns KSW Backöfen von höchster Qualität und Funktionalität - eine Anschaffung für



Ein Bausatz von höchster Qualität - und einfach aufzubauen...

Unsere Kunden - die besten Designer



backen unterm Dach



die gelungene Backofenanlage



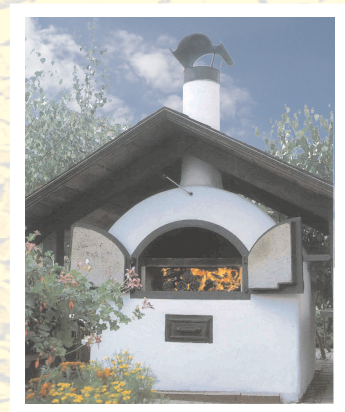
das traditionelle Backhaus



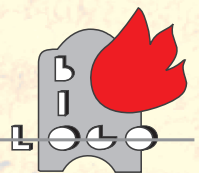
das "Tonnengewölbe"

Zitate aus Empfehlungsschreiben unserer Backofenkunden:

- ... Ihre Pläne und der Bausatz ermöglichten uns einen kinderleichten Aufbau ...*
- ... man kann wirklich 2-3 mal in Folge backen ...*
- ... wir sind begeistert von der doppelten Backfläche...*
- ... auch in den Wintermonaten backen wir mit der ganzen Familie Weihnachtsgebäck...*
- ... unsere Dorfgemeinschaft trifft sich wieder jeden Samstag abend beim Backofen...*
- ... wir haben sehr viel Freude und jede Woche "Backtag" mit Freunden und Bekannten...*



K S W
Kachelgrundöfen



Ein "starkes Stück" die Backofentür aus massivem Gußeisen mit Dämmplatte und Speicherfutter



Die zweiflügelige Backofentür ist sehr bequem zu bedienen. Bei der Kontrolle des Abbrandes und beim Backvorgang ist der Wärmeverlust beim Öffnen dadurch sehr gering. Mit dem Thermometer kann man die Backofen-Innentemperatur permanent kontrollieren.

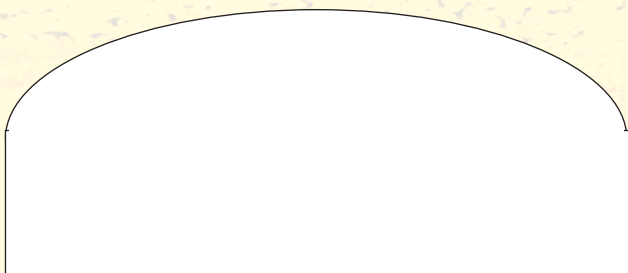


Der untere Abbrand, brennt über die Zwischenlage zum Kamin, und gewährleistet eine gleichmäßige Temperatureaufnahme beider Backflächen.

Das Speicherfutter und die zusätzliche Dämmplatte an der Tür-Innenseite sichern Ihnen konstante und langanhaltende Wärme und somit hervorragende Backergebnisse.



heute ist wieder "Backtag"
herrlich duftendes Holzofenbrot,
feine Kuchen,
deftige Pizza,
Fleischgerichte und viele
andere Köstlichkeiten



Ihr kompetenter Partner in Sachen Backofen