

# LOHNER ZIEGELEI AG

FABRIK FEUERFESTER STEINE UND TONWAREN



## Komplette Pizzaofen- und Brotbackofenbausätze

Unterschiedliche Ausführungen in vielen Grössen



## Ofenzubehör

Mit unserem Ofenzubehör stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen



## Backzubehör

Alles was Sie zum Backen brauchen



## Gartencheminées und Feuerstellen

Von NOUVEL, MUNOT, FIBA sowie aus eigener Fertigung



## Grillzubehör

Grillroste und Schwenkarme in verschiedenen Grössen und Ausführungen

## Lohner Ziegelei AG

### Alles für den Ofen- und Cheminéebau

Bei uns hat die Herstellung feuerfester Keramik Tradition.  
Wir sind die Schweizer Profis für Schamottesteine und Feuerfesttechnik.

Wir bieten eine riesige Palette an feuerfesten Materialien und weiteren Produkten rund um den Ofenbau und rund um das Feuer.



Der Ursprung der Firma geht zurück bis ins Jahr 1672.  
Der Betrieb ist seit 1885 im Besitz der Familie Ehrat welche ihn heute in fünfter Generation erfolgreich leitet.

Damit wir immer schnell und zuverlässig liefern können, haben wir ständig grosse Mengen Schamottesteine, Mörtel, Dämmstoffe, Pizzaöfen und viele weitere feuerfeste Produkte am Lager.

Mit dem Bereich Pizzaöfen und Gartenfeuerstellen ergänzen wir unser Sortiment. Wir betreuen auch diese Sparte mit viel Herzblut und Engagement.  
Alle Pizzaöfen und Cheminées können in unserer Ausstellung besichtigt werden.



### Neu: Webshop

Neu bieten wir unsere Waren auch über unseren Webshop [shop.lohnerziegelei.ch](http://shop.lohnerziegelei.ch) an. Der Webshop ist 365 Tage im Jahr 24h erreichbar, die Preise sind immer aktuell und die Artikel sind gut beschrieben und mit Datenblättern und Produktbeschrieben versehen.



### Lieferung

Wir liefern zum **Pauschalpreis** in die ganze Schweiz:

**Paket:** 10.- bis 30.-  
**Palette bis 100 kg:** 70.-  
**Palette über 100 kg:** 92.-  
(Maximal 368.-)



### Preise & Energie- und Logistikkosten

Aufgrund der aktuell dynamischen Preisentwicklung von Energie- und Rohstoffkosten, Umweltabgaben, sowie steigenden Logistikkosten, können die vorliegenden Preise nur freibleibend angeboten werden. Wir behalten uns vor Teuerungen mit einem flexiblen „Energie- und Logistik-Teuerungszuschlag“ auszugleichen. Dies natürlich nur im unumgänglichen Mass und jeweils nur so lange es die Situation erfordert. Bei Handelswaren behalten wir uns vor, Preise bis zum Zeitpunkt der Auslieferung anpassen zu können.

## Produkte

### Pizzaöfen & Zubehör

Unsere Pizzaofengewölbe fertigen wir traditionell mit viel Herzblut in Lohn im Kanton Schaffhausen. Sie bilden die Basis unserer Pizza- und Brotbacköfen und sind der Ursprung unseres gesamten Pizzaofensortimentes. Das Sortiment wird laufend ausgebaut und umfasst auch verschiedenstes Ofen- sowie Backzubehör.

Wir führen ein grosses Lager. Die Waren werden nach den Bestellungen kommissioniert, was uns die Möglichkeit bietet rasch zu liefern und auf individuelle Kundenwünsche einzugehen.



### Gartenfeuerstellen / Cheminées & Grillzubehör

Wir sind sehr stolz darauf die bekannten Munot Cheminées in eigener Produktion wieder am Standort Schaffhausen zu produzieren. Auch die weiteren Cheminées, Grillprodukte und Feuerstellen stammen ausnahmslos von Schweizer Lieferanten aus überwiegend regionaler Produktion.

Eine Gartenfeuerstelle soll über Jahre Freude bereiten, so wird auf die Qualität besonderen Wert gelegt.

Komplettiert wird unser Cheminéesortiment durch verschiedene weitere Gartenfeuerstellen und durch qualitativ hochwertiges Grillzubehör.



## Pizza- + Brotbacköfen

### Komplette Pizzaofenbausätze

#### Kompletter Pizzaofenbausatz, verputzt, alternative Front



Hochwertiges Schamottegewölbe, Gewölberückwand, Gewölbefront mit Kaminrohr, Ofenboden, erforderliche Dämmstoffe und Mörtel, Putz und Drahtziegelstreifen für Mantel, Fertigputz, Anstelltüre aus Edelstahl mit Eichenholzgriff und Thermometer, Aufbauanleitung

\* Luftschieber gegen Aufpreis / Betonplatte für den Unterbau optional

KOM60/60VA	<b>Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel): 108 x 92 cm, 500 kg	2096.00
KOM80/60VA	<b>Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel): 128 x 92 cm, 555 kg	2364.00
KOM100/60VA	<b>Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel): 148x 92 cm, 600 kg	2585.00

#### Kompletter Pizzaofenbausatz, verputzt, normale Front, Kaminklappe



Hochwertiges Schamottegewölbe, Gewölberückwand, Gewölbefront, Kaminrohr, Ofenboden, erforderliche Dämmstoffe und Mörtel, Kaminklappe, Putz und Drahtziegelstreifen für Mantel, Fertigputz, Anstelltüre aus Edelstahl mit Eichenholzgriff und Thermometer, Aufbauanleitung

\* Luftschieber gegen Aufpreis / Betonplatte für den Unterbau optional

KOM60/60VN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel): 87 x 92 cm, 320 kg	2101.00
KOM80/60VN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel): 107 x 92 cm, 500 kg	2307.00
KOM100/60VN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel):127 x 92 cm, 560 kg	2518.00
KOM120/60VN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 120 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel):147 x 92 cm, 620 kg	2956.00
KOM60/70VN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 70 cm</b> Aussenmasse (Mantel):87 x 102 cm, 480 kg	2225.00
KOM80/70VN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 70 cm</b> Aussenmasse (Mantel):107 x 102 cm, 530 kg	2410.00
KOM100/70VN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 70 cm</b> Aussenmasse (Mantel):127 x 102 cm, 625 kg	2719.00
KOM120/70VN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 120 x B 70 cm</b> Aussenmasse (Mantel):147 x 102 cm, 700 kg	3131.00
KOM60/80VN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 80 cm</b> Aussenmasse (Mantel):87 x 112 cm, 500 kg	2307.00
KOM80/80VN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 80 cm</b> Aussenmasse (Mantel):107 x 112 cm, 550kg	2570.00
KOM100/80VN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 80 cm</b> Aussenmasse (Mantel):127 x 112 cm, 650 kg	2977.00
KOM120/80VN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 120 x B80 cm</b> Aussenmasse (Mantel):147 x 112 cm, 720 kg	3224.00

Die Aufbauanleitung als Film finden Sie auf Youtube unter folgendem Link:  
<https://youtu.be/oKaVogSsRV4>  
oder über den QR-Code.



**Kompletter Pizzaofenbausatz, mit Chromstahlmantel, alternative Front**

Hochwertiges Schamottegewölbe, Gewölberückwand, Gewölbefront mit Kaminrohr, Ofenboden, erforderliche Dämmstoffe und Mörtel, Chromstahlmantel inkl. Kaminhut, Anstelltüre aus Edelstahl mit Eichenholzgriff und Thermometer, Aufbauanleitung

\* Luftschieber gegen Aufpreis / Betonplatte für den Unterbau optional

KOM60/60CA	<b>Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel):102 x 90 cm, 400 kg	3924.00
KOM80/60CA	<b>Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel):122 x 90 cm, 455 kg	4182.00
KOM100/60CA	<b>Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel):142 x 90 cm, 500 kg	4604.00

**Kompletter Pizzaofenbausatz, mit Chromstahlmantel, normale Front, Kaminklappe**

Hochwertiges Schamottegewölbe, Gewölberückwand, Gewölbefront, Kaminrohr, Ofenboden, erforderliche Dämmstoffe und Mörtel, Chromstahlmantel inkl. Kaminhut, Kaminklappe, Anstelltüre aus Edelstahl mit Eichenholzgriff und Thermometer, Aufbauanleitung

\* Luftschieber gegen Aufpreis / Betonplatte für den Unterbau optional

KOM60/60CN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel): 82 x 90 cm, 280 kg	3909.00
KOM80/60CN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel): 102 x 90 cm, 400 kg	4115.00
KOM100/60CN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 60 cm</b> Aussenmasse (Mantel):122 x 90 cm, 460 kg	4321.00
KOM60/70CN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 70 cm</b> Aussenmasse (Mantel):82 x 100 cm, 380 kg	4115.00
KOM80/70CN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 70 cm</b> Aussenmasse (Mantel):102 x 100 cm, 430 kg	4604.00
KOM100/70CN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 70 cm</b> Aussenmasse (Mantel):122 x 100 cm, 525 kg	4836.00
KOM60/80CN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 80 cm</b> Aussenmasse (Mantel):82 x 110 cm, 500 kg	4295.00
KOM80/80CN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 80 cm</b> Aussenmasse (Mantel):102 x 110 cm, 525 kg	4717.00
KOM100/80CN	<b>Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 80 cm</b> Aussenmasse (Mantel):122 x 110 cm, 550 kg	5212.00

Die Aufbauanleitung als Film finden Sie auf Youtube unter folgendem Link: <https://youtu.be/mWezrkDZBkl> oder über den QR-Code.



**Doppelstöckiger Backofen mit Anstelltüren**



DOP75/60 **Innenmasse (Backfläche): T 75 x B 60 cm** 2801.00  
 Innenmasse (Feuerraum): 95 x 50 cm  
 Höhe inkl. 3 cm Dämmung: 83 cm (ohne Kamin)  
 Aussenmasse mit Dämmung: 114 x 88 cm

Bausatz für doppelstöckigen Backofen, Brennraum unter dem Backraum, ergibt viele Möglichkeiten für Pizza, Brot und Fleisch. Inkl. Mörtel, Dämmstoffe, Chromstahltüren mit Doppel und Eichenholzgriffen, schwarz oder Chromstahl roh, mit Aufbauanleitung, Ummantelung individuell  
 Gewicht: 700 kg

**Doppelstöckiger Backofen mit massiver Türe**



DOP100/60C **mit Chromstahltüre, gebürstet** 4762.00  
 DOP100/60P **mit spritzverzinkter, patinierter Stahltüre** 4139.00

**Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 60 cm**  
 Innenmasse (Feuerraum): 90 x 50 cm  
 Höhe inkl. 3 cm Dämmung: 83 cm (ohne Kamin)  
 Aussenmasse mit Dämmung: 110 x 88 cm

Bausatz für doppelstöckigen Backofen, Brennraum unter dem Backraum, ergibt viele Möglichkeiten für Pizza, Brot und Fleisch. Inkl. Frontplatte mit integrierter Feuer- und Backtür, Aufbauanleitung, Kaminabgang, Mörtel und Dämmstoffe, Ummantelung individuell  
 Gewicht: 680 kg

**Kompletter Pizzaofenbausatz**

**Doppelstöckiger Backofen mit massiver Türe und Chromstahlmantel**



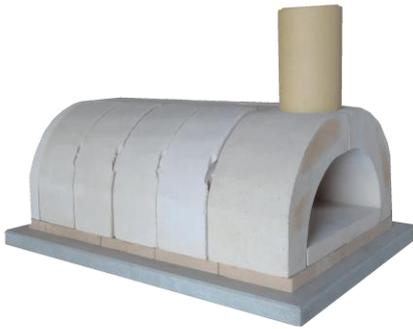
KOM100/60DC **mit Chromstahltüre, gebürstet** 7824.00  
 KOM100/60DP **mit spritzverzinkter, patinierter Stahltüre** 7224.00

**Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 60 cm**  
 Innenmasse (Feuerraum): 90 x 50 cm  
 Höhe: 84 cm (ohne Kamin)  
 Aussenmasse Mantel: 112 x 90 cm

Kompletter Bausatz für doppelstöckigen Backofen, Brennraum unter dem Backraum, ergibt viele Möglichkeiten für Pizza, Brot und Fleisch. Inkl. Frontplatte mit integrierter Feuer- und Backtür, Aufbauanleitung, Kaminabgang, Mörtel und Dämmstoffe, Mantel aus Chromstahl, Thermometer  
 Gewicht: 720 kg

## Systemofengewölbe

### Systemofengewölbe mit alternativer Front



Für Ihren individuell gebauten Pizzaofen:  
Hochwertiges Schamottegewölbe, Gewölberückwand, alternative Front, Ofenboden, Bodendämmung, HKP-Universalmörtel und Aufbauanleitung

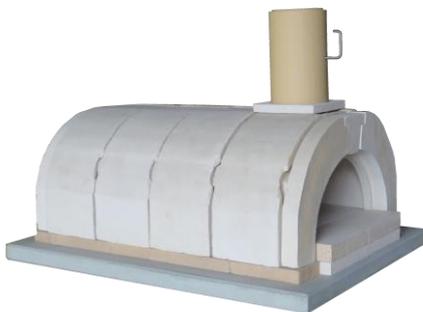
Bei der alternativen Front kann der Kaminzug mit der Stellung der Türe reguliert werden. Der Kamin ist vor dem Backraum angebracht.

Türe, Mantel und Kamin können individuell gelöst werden.  
Alle Gewölbekomponenten sind mit oder ohne seitlichen Auflagern erhältlich



SYS80/60A	<b>Backfläche T 80 x B 60 cm, alternative Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 115 x 80 cm, 395 kg	1226.00
SYS100/60A	<b>Backfläche T 100 x B 60 cm, alternative Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 135 x 80 cm, 440 kg	1370.00
SYS120/60A	<b>Backfläche T 120 x B 60 cm, alternative Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 155 x 80 cm, 485 kg	1535.00

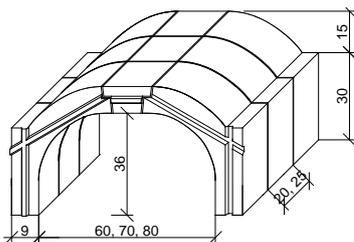
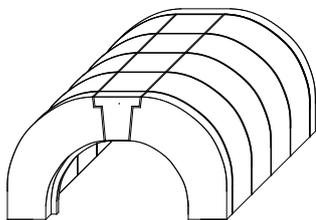
### Systemofengewölbe mit normaler Front



Für Ihren individuell gebauten Pizzaofen:  
Hochwertiges Schamottegewölbe, Gewölberückwand, normale Front, Ofenboden, Bodendämmung, HKP-Universalmörtel und Aufbauanleitung

Bei der normalen Front ist die Türe direkt vor dem Backraum.  
Der Kaminabgang ist vorne im Backraum, es ist eine Kaminklappe notwendig.

Türe, Mantel, Kamin und Kaminklappe können individuell gelöst werden.  
Alle Gewölbekomponenten sind mit oder ohne seitlichen Auflagern erhältlich



SYS80/60N	<b>Backfläche T 80 x B 60 cm, normale Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 94 x 80 cm, 340 kg	1071.00
SYS100/60N	<b>Backfläche T 100 x B 60 cm, normale Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 114 x 80 cm, 400 kg	1215.00
SYS120/60N	<b>Backfläche T 120 x B 60 cm, normale Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 134 x 80 cm, 460 kg	1401.00
SYS80/70N	<b>Backfläche T 80 x B 70 cm, normale Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 94 x 90 cm, 370 kg	1143.00
SYS100/70N	<b>Backfläche T 100 x B 70 cm, normale Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 114 x 90 cm, 465 kg	1308.00
SYS120/70N	<b>Backfläche T 120 x B 70 cm, normale Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 134 x 90 cm, 540 kg	1504.00
SYS80/80N	<b>Backfläche T 80 x B 80 cm, normale Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 94 x 100 cm, 390kg	1236.00
SYS100/80N	<b>Backfläche T 100 x B 80 cm, normale Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 114 x 100 cm, 490 kg	1432.00
SYS120/80N	<b>Backfläche T 120 x B 80 cm, normale Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 134 x 100 cm, 540 kg	1627.00
SYS120/120N	<b>Backfläche T 120 x B 120 cm, normale Front,</b> Gewölbe-Aussenmass 134 x 140 cm, 680 kg	2184.00

## Baumaterial für individuell gebaute Pizza-Kuppelöfen

### Materialzusammenstellung für individuell betoniertes Gewölbe (zum selber Betonieren)



Immer wieder haben wir Anfragen nach Materialien für einfache, betonierte Ofengewölbe, welche über einem Haufen aus Sand modelliert werden. Hiermit bieten wir dafür Materialzusammenstellungen zum Eigenbau.

Gewölbe aus ff-Beton (Schamottekorn und ff-Zement), alternative Front, Ofenboden, Bodendämmung, Aufbauanleitung

Bei der alternativen Front kann der Kaminzug mit der Stellung der Türe reguliert werden. Der Kaminabgang ist vor dem Backraum angebracht.

Mantel und Kamin müssen individuell konstruiert werden und sind nicht in dieser Zusammenstellung enthalten. Im Kapitel Ofenzubehör bieten wir etliche passende Materialien dafür an.

\*Es handelt sich hierbei um einen Ofen mit einigem an Eigenleistung:  
Um das Gewölbe zu modellieren muss ein Negativ aus Sand erstellt werden, der Beton muss selber gemischt werden, die Bodendämmung und der Ofenboden müssen selber zugeschnitten werden. Der Sand ist nicht im Lieferumfang inbegriffen, kann aber optional dazu geliefert werden.

BGW60A	<b>Backfläche D 60 cm, alternative Front,</b> Gewölbe-Aussenmass ca. D 70 cm, 350 kg	845.00
BGW80A	<b>Backfläche D 80 cm, alternative Front,</b> Gewölbe-Aussenmass ca. D 90 cm, 425 kg	1025.00
BGW100A	<b>Backfläche D 100 cm, alternative Front,</b> Gewölbe-Aussenmass ca. D 110 cm, 480 kg	1118.00

### Materialzusammenstellung für kompletten Kuppelofen mit individuell betoniertem Gewölbe (zum selber Betonieren), mit komplettem verputztem Mantel



Materialzusammenstellung für den Eigenbau:  
Gewölbe aus ff-Beton (Schamottekorn und ff-Zement), alternative Front, Sichtband um Türe, Türe mit Thermometer, Kamin mit Abdeckplatte, Ofenboden, Bodendämmung, Gewölbedämmung und Verputz, inkl. Aufbauanleitung

Bei der alternativen Front kann der Kaminzug mit der Stellung der Türe reguliert werden. Das Kamin ist vor dem Backraum angebracht.

\*Es handelt sich hierbei um einen Ofen mit einigem an Eigenleistung:  
Um das Gewölbe zu modellieren muss ein Negativ aus Sand erstellt werden, der Beton muss selber gemischt werden, die Bodendämmung und der Ofenboden müssen selber zugeschnitten werden. Der Sand ist nicht im Lieferumfang inbegriffen, kann aber optional dazu geliefert werden.

IND60A	<b>Backfläche D 60 cm, alternative Front,</b> Ofen-Aussenmass ca. D 85 cm (ohne Front) , 500 kg	1630.00
IND80A	<b>Backfläche D 80 cm, alternative Front,</b> Ofen-Aussenmass ca. D 105 cm (ohne Front), 550 kg	1905.00
IND100A	<b>Backfläche D 100 cm, alternative Front,</b> Ofen-Aussenmass ca. D 125 cm (ohne Front), 650 kg	2142.00

**Baumaterial und Planungshilfe gemauerter Kuppelofen «Italicus»**



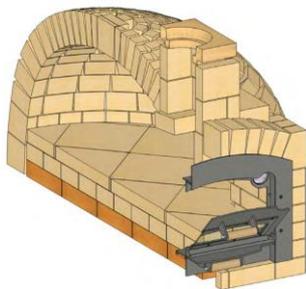
**Materialzusammenstellung für grosse individuell gemauerte Pizzaofenkuppeln (für den Eigenbau)**

Viele Kunden / Kundinnen bevorzugen die klassische und altbewährte Kuppelform. Speziell dafür wurden die Planungshilfen und Materialzusammenstellungen der Wolfshöher Tonwerke entworfen.

Eine solche Materialzusammenstellung für einen individuell gebauten Kuppel-Pizzaofen beinhaltet das nötige Baumaterial: Ofentüre, Thermometer, Bodendämmung, keramischer Universalmörtel HKM eine detaillierte Aufbauempfehlung mit Zeichnungen und weiterführenden Erläuterungen.

Nicht im Set, ist der nötige, stabile Unterbau, die Wärmedämmung und die Ummantlung und der Schornstein / Schornsteinanschluss.

Der Aufbau eines solchen individuell gebauten Ofengewölbes erfordert gewisses Werkzeug und entsprechendes handwerkliches Geschick.



ITA110	<b>Set Italicus 110</b> Kuppel-Innendurchmesser 110 cm, Bausatzgewicht 1240 kg, Backfläche ca. 0,9 m <sup>2</sup> für ca. 6 Pizzen	4295.50
ITA130	<b>Set Italicus 130</b> Kuppel-Innendurchmesser 130 cm, Bausatzgewicht 1620 kg Backfläche ca. 1,3 m <sup>2</sup> für ca. 10 Pizzen	5750.30
ITA160	<b>Set Italicus 160</b> Kuppel-Innendurchmesser 160 cm, Bausatzgewicht 2230 kg Backfläche ca. 2 m <sup>2</sup> für ca. 16 Pizzen	7371.35
ITA190	<b>Set Italicus 190</b> Kuppel-Innendurchmesser 190 cm, Bausatzgewicht 2825 kg Backfläche ca. 2,8 m <sup>2</sup> für ca. 22 Pizzen	8961.80



Auf Anfrage können wir Ihnen weitere Ofenmodelle und Ofenzubehör der Wolfshöher Tonwerke anbieten.

**Ofenzubehör**

OFE3001	<b>Alternative Front</b> durch die Position der Feuertüre kann der Kamin geöffnet oder geschlossen werden, dadurch erspart man sich den Einbau einer Kaminklappe. Nur für Öfen mit 60 cm Innenbreite geeignet.	187.70
OFE3007	<b>Kaminadapter CNS, d 18 cm</b> Anschlussstück für Chromstahlkaminrohre d 18 cm (d 15 cm auf Anfrage)	111.00
OFE3041	<b>Kaminadapter CNS, d 18 cm, für Anschluss an Adaptermittelstück</b> Anschlussstück für Chromstahlkaminrohre d 18 cm	89.00
OFE3002	<b>Ofenrohr CNS, d 18 cm, 100 cm</b> steckbar, aus hitzebeständigem Edelstahl	98.70
OFE3003	<b>Ofenrohr CNS, d 18 cm, 50 cm</b> steckbar, aus hitzebeständigem Edelstahl	62.00
OFE3004	<b>Ofenrohr CNS Bogen 90°, d 18 cm</b> steckbar, aus hitzebeständigem Edelstahl	196.90
OFE3005	<b>Ofenrohr CNS Bogen 45°, d 18 cm,</b> steckbar, aus hitzebeständigem Edelstahl	128.10
OFE3006	<b>Kaminhut CNS, d 18 cm,</b> zu CNS Ofenrohren, aus hitzebeständigem Edelstahl	98.00
OFE3028	<b>Verbindungsbride CNS, d 18 cm,</b> zu CNS Ofenrohren	11.90
OFE3049	<b>Rohr 50 cm mit angeschweisster Rosette</b> zum dichten Anschluss an Öfen	151.20
OFE3050	<b>Rohr 100 cm mit angeschweisster Rosette</b> zum dichten Anschluss an Öfen	186.50
OFE3051	<b>Rohr D 18 cm / L100 cm mit angeschweisstem Dachdurchführungsblech 70 x 70 cm</b> Individuell angefertigt Bei Bestellung bitte Position und Neigung angeben!	298.00
OFE3008	<b>Kaminklappe</b> passend zum CNS-Ofenrohr d 18 cm	72.70



OFE3010	<b>Adapterstück</b> für Schamottekaminrohr-Anschluss ans Gewölbe, d 16 cm wird in die Mittelstücke eingeschnitten	29.90
	<b>Adapter-Mittelstück, d 16 cm</b> (Adapterstück und Mittelstück in einem Element) für Schamottekaminrohr-Anschluss ans Gewölbe, d 16 cm	
SYS20/60A	20/60 cm	38.90
SYS20/70A	20/70 cm	47.20
SYS20/80A	20/80 cm	56.00
SYS25/60A	25/60 cm	43.20
SYS25/70A	25/70 cm	52.20
SYS25/80A	25/80 cm	62.75
OFE3009	<b>Schamotterohr</b> zur Kaminverlängerung, l 33 cm, d 16 cm Anwendungstemperatur bis 400°C	24.20
OFE3018	<b>Kaminhut rustikal</b> passend auf Schamotterohr, d 16 cm Anwendungstemperatur bis 400°C	63.85
OFE3011	<b>Kaminklappe</b> passend zum Edelkeramik-Kaminrohr d 16 cm	76.90
OFE3030	<b>Edelkeramik-Kaminrohr</b> aus Edelkeramik- Schamotte Anwendungstemperatur bis 800°C passend auf Adapterstück für Schamotterohr, l 66 cm, d 16 cm	87.45
OFE3031	<b>Edelkeramik-Kaminrohr mit Kaminhut rustikal (ohne Kaminklappe)</b> aus Edelkeramik- Schamotte Anwendungstemperatur bis 800°C passend auf Adapterstück für Schamotterohr, l 66 cm, d 16 cm	122.10
OFE3029	<b>Edelkeramik-Kamin komplett mit Kaminhut rustikal und Kaminklappe</b> aus Edelkeramik-Schamotte Anwendungstemperatur bis 800°C passend auf Adapterstück für Schamotterohr, l 66 cm, d 16 cm	181.80
OFE3018-1	<b>Deckplatte zu Kaminhut rustikal</b> Einzelne Platte 30 x 30 cm mit Verbindungsnut (exkl. Kleber)	20.00



OFE3012  
OFE3013

**Anstelltüre** passend zu allen Ofengrössen mit Doppel, aus Edelstahl, mit Eichenholzgriff, Farbe: Edelstahl roh oder schwarz  
**mit Thermometer**  
**ohne Thermometer**

280.00  
220.00



OFE3014  
OFE3015

**Anstelltüre mit Luftschiebern** passend zu allen Ofengrössen mit Doppel, aus Edelstahl, mit Eichenholzgriff, Farbe: Edelstahl roh oder schwarz  
**mit Thermometer**  
**ohne Thermometer**

430.00  
390.00



1029754

**Backofentüre BT-2**  
hochwertige Türe mit Sichtscheibe und Luftschiebern, passend zum Systemofengewölbe (spezielle Front notwendig, gleicher Preis wie normale Front)

888.10



OFE3016  
OFE3017

**Türe zu doppelstöckigem Ofen**  
massive, hochwertige Türe mit Doppel, Luftschiebern und kaltem Griff.  
Ausführung in **Chromstahl gebürstet**  
Ausführung **spritzverzinkt, schwarz patiniert**

2340.00  
1738.00



OFE3019

**Sicht-Band um Türe**  
Mörtel, Gewölbesteine und Gewölbeschablone

95.00



MOE1013

**Schamottmörtel Monolith**  
feuerfester Mörtel für die Vermauerung des Ofengewölbes, Sack à 25 kg

45.80



1053381

**Brula Rapid Haftmörtel**  
feuerfester Ofenmörtel bis 1000°C, Sack à 20 kg

68.90



1053341

**Ofen-Grauputz**  
hitzebeständiger Grundputz, Sack à 20 kg

29.10



1043316

**Fertigputz 1 mm**  
hitzebeständiger Fertigputz, Sack à 20 kg

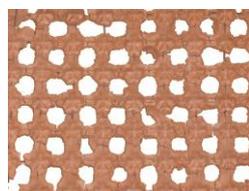
45.60



OFE4012

**Calsilit Tiefgrund (0,5 Liter)**  
Farblose Oberflächenbehandlung für verputzte Pizzaöfen. Schützt die Oberfläche und bleibt dabei atmungsaktiv.

18.75



	<b>Betonplatte</b> für den Unterbau	
OFE3020	128 x 96 x 6 cm, 216 kg	229.00
OFE3021	128 x 106 x 6 cm, 238 kg	261.00
OFE3122	108 x 116 x 6 cm, 220 kg mit rundum laufender Wassernase	235.00

	<b>Kompletter Unterbau</b> , 4-teilig, Sichtbeton, schneller Aufbau	
OFE3022	Höhe 92 cm, Grundplatte 128 x 96 cm, 450 kg	754.00
OFE3023	Höhe 92 cm, Grundplatte 128 x 106 cm, 480 kg	778.00
OFE3124	Höhe 92 cm, Grundplatte 108 x 116 x 6 cm, 462 kg (Bei der Platte OFE3124 ist die Holznische seitlich)	767.00

B3160/50/6	<b>Ofenbodenplatte 60/50/6 cm</b> aus handgeformtem Schamottmaterial	122.00
------------	---	--------

B3130/30/6	<b>Ofenbodenplatte 30/30/6 cm</b> Aus handgeformtem Schamottmaterial	25.30
------------	---	-------

ISO50/25/4	<b>Isolmos Dämmplatte</b> feuerfeste, hitzebeständige und druckfeste Dämmplatte, 50 x 25 x 4 cm	9.95
------------	---	------

OFE3024	<b>Hitzebeständige Mineralwolle</b> Flumroc FMI 500, alubeschichtet, hitzebeständig bis 750°C, 3 cm, 5m <sup>2</sup>	135.00
---------	--	--------

DAE2101	<b>Hochtemperatur Fasermatte</b> Superwool blanket feuerfest bis 1260°C, 550 x 61 x 0.6 cm, biolöslich	66.50
---------	---	-------

DAE2101-2	<b>Hochtemperatur Fasermatte</b> Superwool blanket <b>Abschnitt</b> 80 x 61 x 0.6 cm	18.00
-----------	---	-------

OFE3025	<b>Drahtziegelstreifen</b> Rabitznetz als Grundlage für einen verputzten Mantel, 5 m <sup>2</sup>	124.60
---------	---	--------



OFE3241

**Amorono Handform-Sicht-Steine****21/10/5 cm**

Farbe: Gelb geflammt

Für schöne Unterbauten von Öfen,

für Ofenummantelungen, Sichtmauerwerke, usw.

Nicht feuerfest!

396 Stk. / Pal.

2.70



OFE3242

**Briono Handform-Sicht-Steine****21/10/5 cm**

Farbe: Dunkelrot geflammt

Für schöne Unterbauten von Öfen,

für Ofenummantelungen, Sichtmauerwerke, usw.

Nicht feuerfest!

396 Stk. / Pal.

2.70



MOE1030

**Weber mur 950**

Kalk-Zement Mauermörtel (nicht feuerfest)

Geeignet für Briono / Amorono Handform Sichtsteine

Sack à 25 kg

36 Sack pro Pal.

13.90



C3010/10/9/9

**Gewölbekuppelstein für Gewölbekuppeln****10 x 10 / 9 x 9 cm**

Spezieller Schamottestein in Schamotte C30

für Gewölbekuppeln,

speziell für individuell gebaute „Iglu“ Holzbacköfen.

Gewölbstärke = 9 cm

Der Stein ist 10 cm hoch,

ausen 10 cm und innen 9 cm

Die konische Form verleiht Gewölben Festigkeit,

die Steine können nicht in das Gewölbe rutschen,

sondern verkeilen sich gegenseitig.

So können Gewölbe gebaut werden die über viele

Jahrzehnte halten.

2.95



MOE1013

**Schamottemörtel Monolith**

feuerfester Mörtel,

geeignet zur Vermauerung der Gewölbekuppelsteine,

Sack à 25 kg

45.80

**Backzubehör**

	BAC4001	<b>Pizzaschaufel aus Edelstahl</b> mit Alustiehl, D 29 cm, Länge 178 cm	97.50
	BAC4000	<b>Profi Pizzaschaufel aus Aluminium</b> mit Alustiehl, D 30 cm, Länge 179 cm Antihafende, gelochte Aluminium-Schaufel	117.00
	BAC4101	<b>Pizzaschaufel Metall klein</b> Ideal um die Pizzen im Ofen zu rangieren Schaufel D 20 cm, Länge mit Stiel: 139 cm	68.50
	BAC4002	<b>Backschaufel Holz rund</b> Tellerdurchmesser: 28 cm Länge mit Stiel: 178 cm	82.00
	BAC4003	<b>Backschaufel Holz eckig</b> Backschaufel: 22 x 48 cm Länge mit Stiel: 188 cm	79.50
	BAC4004	<b>Aschekrücke Metall</b> Stahlblech verzinkt, mit Alustiehl, 24 x 152 cm	65.00
	BAC4005	<b>Aschekrücke aus Holz,</b> mit Holzstiel, 28 x 150 cm	65.00
	BAC4006	<b>Ascheschaufel</b> mit Alustiehl, Gesamtlänge 174 cm	77.50
	BAC4007	<b>Messing- Ofenbesen</b> mit beweglichem Alustiel, Länge 150 cm	65.00
	BAC4008	<b>Messing- Ofenbesen</b> mit Holzstiel, Länge 150 cm	77.50
	BAC4009	<b>Ersatzbürste für Messing-Ofenbesen</b>	44.50



BAC4010	<b>Pizza-Rüstabrett</b> aus Birkenholz, 46 x 30 cm, 6 mm stark	13.75
BAC4011	<b>Backblech 26 / 28 cm</b> rund, Blauglanzblech, silikonisiert, Bäckerqualität	9.80
BAC4012	<b>Aufhängeschiene Metall</b> Breite: 42 cm, 3 Schlitze	32.00
BAC4013	<b>Aufhängeschiene Holz</b> Breite: 65 cm, 3 Schlitze	49.00
BAC4014	<b>Aufhängeschiene komplett Metall</b> mit Pizzaschaufel, Aschekrücke und Messingbesen aus rostfreiem Metall. Komplettes Back-Set	235.00
BAC4015	<b>Aufhängeschiene komplett Holz</b> mit Backschaufel rund, Aschekrücke und Messingofenbesen aus Holz. Komplettes Back-Set aus Schweizer Produktion	235.00
BAC4016	<b>Hitzebeständiger Backhandschuh (Paar)</b> Aus gespaltenem Rindsleder, an den Griffflächen in abwaschbarem Vollleder Sehr robust und langlebig	18.50
BAC4017	<b>Pizzaschneider</b> Edelstahlklinge d 9 cm, Profiqualität	22.50
NOU1080	<b>Nouvel Grill und Holzbackofenform</b> <b>GRILL ME</b> 37 x 23 x 7 cm	23.85



BAC4018 **Einstell- Thermometer bis 300°C** 36.50  
Edelstahl



BAC4019 **Lanzenthermometer 40 cm Lanze** 112.50  
Bimetal-Zeigerthermometer 0 – 500°C  
Edelstahlgehäuse D = 63 mm  
Befestigung mit fixierbarem Flansch  
Geeignet für Einbau in Schamottegewölbe



BAC4020 **Lanzenthermometer 30 cm Lanze** 105.00  
Bimetal-Zeigerthermometer 0 – 500°C  
Edelstahlgehäuse D = 63 mm  
Befestigung mit fixierbarem Flansch  
Geeignet für Einbau in Schamottegewölbe



BAC4021 **Backofen-Thermometer 10 cm Lanze** 98.00  
Bimetal-Zeigerthermometer 0 – 500°C  
Edelstahlgehäuse D = 63 mm  
Befestigung mit fixierbarem Flansch  
Geeignet für Einbau in Ofentür



BAC4022 **Backofenplatte 50 x 40 x 2 cm** 78.00  
aus hochwertigem Schamotte material  
(kann auf das gewünschte Mass  
zugeschnitten werden)



COR50/40/1,5 **Cordierit-Grillplatte 50 x 40 x 1,5 cm** 86.50  
Auch hervorragend als Backplatte geeignet  
(kann auf das gewünschte Mass  
zugeschnitten werden)



COR38/32,8/1,5 **Cordierit-Grillplatte 38 x 32,8 x 1,5 cm** 46.20  
Als Backplatte geeignet  
(kann auf das gewünschte Mass  
zugeschnitten werden)



COR32/1 **Cordierit-Grillplatte-rund** 38.20  
Durchmesser 32 cm, Stärke 1 cm  
Als Backplatte geeignet



VER5010 **Zuschnitt einer Backplatte / Grillplatte** 5.00  
auf gewünschtes Mass  
Mit Diamant-Nassfräse

## Garten Feuerstellen und Grillzubehör

### Munot Cheminées



Munot Cheminées – Klassische Gartencheminées in langlebiger Qualität und zeitlosem Design. Hergestellt in Schaffhausen.



MUN2001 **Munot Cheminée PRISMA** 1870.00  
mit Haube aus **CrNi**  
Strukturbeton, Pyramidenstruktur  
mit heller Oberfläche.  
Tiefe / Breite / Höhe: 80 / 89 / 172 cm  
Nutzfläche Grillrost: 57 / 37 cm, 570 kg  
Preis inkl. Aschenschublade, Chamotteeinlage,  
Hülse für Schwenkarm,  
Bratkorhalterung und Grillrost.



MUN2003 **Munot Cheminée CRESTA** 2590.00  
mit Haube aus **CrNi**  
Heller Beton, Struktur gebrochener Kalksandstein  
Tiefe / Breite / Höhe: 85 / 114 / 175 cm  
Nutzfläche Grillrost: 69 / 39 cm, 632 kg  
Preis inkl. Aschenschublade, Chamotteeinlage,  
Hülse für Schwenkarm,  
Bratkorhalterung und Grillrost.



MUN2005 **Bodenplatte für Munot CRESTA** 158.00  
Optional zu Cheminée CRESTA  
86/75/8 cm, 85 kg



MUN2006 **Munot Cheminée STRUKTURA** 1940.00  
mit Haube aus **CrNi**  
Strukturbeton, Struktur sandgestrahltes Holz,  
Tiefe / Breite / Höhe: 85 / 114 / 166 cm  
Nutzfläche Grillrost: 57 / 37 cm, 575 kg  
Preis inkl. Aschenschublade, Chamotteeinlage,  
Hülse für Schwenkarm, Bratkorbhalterung und  
Grillrost.



MUN2009 **Munot Cheminée BIJOU** 1920.00  
mit Haube aus **Kupfer**  
aus Waschbeton  
Tiefe / Breite / Höhe: 85 / 95 / 165 cm  
Nutzfläche Grillrost: 57 / 37 cm, 529 kg  
Preis inkl. Aschenschublade, Chamotteeinlage,  
Hülse für Schwenkarm,  
Bratkorbhalterung und Grillrost.



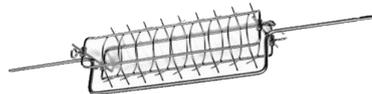
MUN2010 **Munot Cheminée JOLLY** 1470.00  
mit Haube aus **Beton**  
aus Waschbeton  
Tiefe / Breite / Höhe: 80 / 78 / 158 cm  
Nutzfläche Grillrost: 46 / 37 cm, 407 kg  
Preis inkl. Aschenschublade, Chamotteeinlage,  
Hülse für Schwenkarm,  
Bratkorbhalterung und Grillrost.



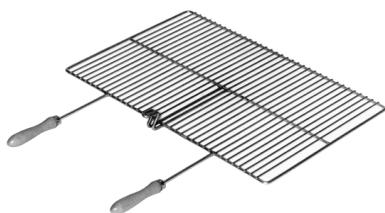
MUN2011 **Munot Cheminée JOLLY** 1450.00  
mit Haube aus **CrNi**  
aus Waschbeton  
Tiefe / Breite / Höhe: 80 / 78 / 158 cm  
Nutzfläche Grillrost: 46 / 37 cm, 365 kg  
Preis inkl. Aschenschublade, Chamotteeinlage,  
Hülse für Schwenkarm,  
Bratkorbhalterung und Grillrost.



	<b>Munot Einschieberost CrNi</b>	
MUN3010	<b>Klein: 37 / 46 cm</b> (Jolly)	104.00
MUN3011	<b>Mittel: 37 / 59,5 cm</b> (Atlanta, Bijou, Struktura, Prisma)	142.00
MUN3012	<b>Gross: 39 / 71,5 cm</b> (Cresta)	158.00
MUN3013	<b>Holzgriff zu Rost</b>	9.00



	<b>Munot Bratkorb CrNi</b>	
MUN3020	<b>Klein: 0.8 / 64 cm / Korb 30 cm</b> (Jolly)	104.00
MUN3021	<b>Mittel: 0.8 / 77,5 cm / Korb 37,5cm</b> (Atl., Bijou, Struk.)	125.00
MUN3022	<b>Gross: 0.8 / 93 cm / Korb 51 cm</b> (Cresta)	142.00



	<b>Munot Rost mit Ring für Schwenkarm MUN3040</b>	
MUN3030	<b>Klein: 37 / 38 cm</b> (Jolly)	114.00
MUN3031	<b>Mittel: 37 / 46 cm</b> (Atlanta, Bijou, Struktura, Prisma)	147.00
MUN3032	<b>Gross: 37 / 59,5 cm</b> (Cresta)	164.00



MUN3040	<b>Munot Doppelschwenkarm</b>	202.00
	Luxusausführung in Chromnickelstahl (für alle Munot Cheminées mit entsprechender Hülse)	



	<b>Munot Saucenschale</b>	
MUN3050	<b>Klein: 43/25/3 cm</b> (Jolly)	82.00
MUN3051	<b>Mittel: 57/28/3 cm</b> (Atlanta, Bijou, Struktura, Prisma)	114.00
MUN3052	<b>Gross: 67/27/3 cm</b> (Cresta)	136.00



	<b>Munot Glutkorb gewölbt</b>	
MUN3060	<b>Mittel: 50/28/8 cm</b> (Atlanta, Bijou, Struktura, Prisma)	142.00
MUN3061	<b>Gross: 60/28/8 cm</b> (Cresta)	164.00



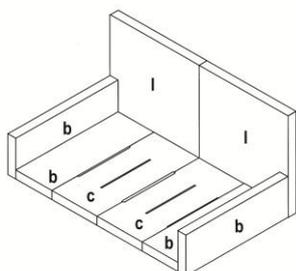
	<b>Munot Glutkorb gerade</b>	
MUN3070	<b>Klein: 30/30/8 cm</b> (Jolly)	87.00
MUN3071	<b>Mittel: 42/30/8 cm</b> (Atlanta, Bijou, Struktura, Prisma)	98.00



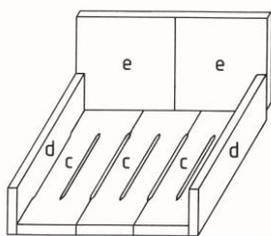
MUN3080	<b>Munot Elektro Grillmotor</b>	82.00
	220 V	



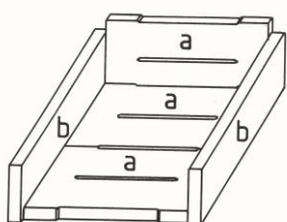
MUN3090	<b>Munot Batteriemotor</b>	24.00
	1,5 V	



MUN3100 **Ersatz-Schamottierung gross** 170.00  
 Komplette Schamottierung  
 für MUNOT-Cresta  
 33 kg  
 bestehend aus  
 - 2 Stk. Formstein c, 38,5/17/3 cm mit Schlitzen  
 - 4 Stk. Formstein b, 38,5/13,5/3 cm  
 - 2 Stk. Formstein l, 33,5/26/3 cm



MUN3102 **Ersatz-Schamottierung mittel** 151.00  
 Komplette Schamottierung  
 für MUNOT-Bijou, -Prisma, -Struktura  
 26 kg  
 bestehend aus  
 - 3 Stk. Formstein c, 38,5/17/3 cm mit Schlitzen  
 - 2 Stk. Formstein d, 35/13,5/3 cm  
 - 2 Stk. Formstein e, 28,2/26/3 cm



MUN3103 **Ersatz-Schamottierung klein** 95.00  
 Komplette Schamottierung  
 für MUNOT-Jolly  
 18 kg  
 bestehend aus  
 - 2 Stk. Formstein a, 37,2/17/3 cm mit Schlitzen  
 - 4 Stk. Formstein b, 38,5/13,5/3 cm



MUN3201 **Munot Ersatz Schamottestein «a»** 37,2/17/3 cm 19.00

MUN3202 **Munot Ersatz Schamottestein «b»** 38,5/13,5/3 cm 19.00

MUN3203 **Munot Ersatz Schamottestein «c»** 38,5/17/3 cm 19.00

MUN3204 **Munot Ersatz Schamottestein «d»** 35/13,5/3 cm 19.00

MUN3205 **Munot Ersatz Schamottestein «e»** 28,2/26/3 cm 28.00

MUN3206 **Munot Ersatz Schamottestein «l»** 33,5/26/3 cm 28.00

MUN4001 **Munot Keramik Plättli einzeln** 11,5/23,5 cm 9.50  
 (Ablage vor Feuerung)



**Nouvel Cheminées**



**NOUVEL®**

Nouvel Cheminées – Über 50 Jahre Erfahrung und gelebte Schweizer Tradition.  
Ansprechende Feuerstellen zu interessanten Preisen.



NOU1060 **Nouvel Cheminée BIANCO GRANIT** 1124.00  
mit Haube aus **CrNi**  
Tiefe / Breite / Höhe: 80 / 110 / 180 cm  
Gewicht: ca. 460 kg  
Material: Weisskiesel Waschbeton  
Verlängerter Inoxhut und eisenarmierte Granitplatte,  
Rillen für Einschieberost  
inkl. feuerfesten Schamotten.  
Hülse für Schwenkarm bereits einbetoniert.  
Exkl. Grillrost (Einschiebe-Rost, oder mit Schwenkarm)



NOU1061 **Nouvel Cheminée MONTREUX QUADRO** 599.00  
Tiefe / Breite / Höhe: 80 / 90 / 165 cm  
Gewicht: ca. 460 kg  
Material: Waschbeton grau mit Weisszement  
Elementhut,  
Rillen für Einschieberost,  
inkl. feuerfesten Schamotten.  
Hülse für Schwenkarm bereits einbetoniert.  
Exkl. Grillrost (Einschiebe-Rost, oder mit Schwenkarm)



NOU1062 **Nouvel Cheminée RIALTO GRANIT** 1785.00  
Tiefe / Breite / Höhe: 104 / 112 / 202 cm  
Gewicht: ca. 632 kg  
Material: Waschbeton mit Grauzement und spezieller  
Kieselmischung (schwarzem Split), ,  
Inox-Haube mit Verlängerung,  
inkl. Gussrost und Aschefall,  
inkl. feuerfesten Schamotten.  
Hülse für Schwenkarm bereits einbetoniert.  
Exkl. Grillrost (Einschiebe-Rost, oder mit Schwenkarm)



NOU1063 **Nouvel Cheminée MONTAGNA** 974.00  
Tiefe / Breite / Höhe: 95 / 110 / 170 cm  
Gewicht: ca. 430 kg  
Material: Weisskiesel Waschbeton, Inoxhaube und eisenarmierte Granitabdeckung, Rillen für Einschieberost, inkl. feuerfesten Schamotten  
Hülse für Schwenkarm bereits einbetoniert. Exkl. Grillrost (Einschiebe-Rost, oder mit Schwenkarm)



NOU1064 **Nouvel Cheminée COLONNA** 1949.00  
Rund, mit Haube aus CrNi  
Tiefe / Breite / Höhe: 99 / 113 / 190 cm  
Material: Waschbeton  
Inoxhut mit Verlängerung, inkl. feuerfesten Schamotten  
Exkl. Grillrost (Einschiebe-Rost, oder mit Schwenkarm)



NOU1020 **Nouvel Grill- und Feuerstelle BARRIQUE** 1635.00  
Ø 100 x 85 cm  
Gewicht: ca. 100 kg  
Echtes italienisches Weinfass aus Eichenholz, inkl. Schwenkarm und Inox-Grillrost mit Griff, inkl. Abdeckplane



NOU1030 **Nouvel Feuer- und Grillkugel FIREBALL PRO 100** 1785.00  
Ø 100 x 53 cm  
Gewicht: ca. 110 kg  
Gerostet, mit 2 Grillflächen aus rostfreiem Edelstahl 6mm, inkl. Aschenkorb, Feuerkorb



NOU1031 **Nouvel Feuer- und Grillkugel FIREBALL PRO 60** 885.00  
Ø 60 x 35 cm  
Gewicht: ca. 35 kg  
Gerostet, mit 2 Grillflächen aus rostfreiem Edelstahl 5mm, inkl. Aschenkorb, Feuerkorb



NOU1040 **Nouvel Feuerstelle CUPO PRO** 1424.00  
Gerostet aus Cortenstahl  
Masse: 81,5 / 81,5 / 74,5 cm  
Gewicht: ca. 175 kg  
Feuerstelle zum Grillieren und zu Feuern.  
Quadratisch, ohne Zubehör, Grillfläche aus  
Edelstahl.



NOU1041 **Nouvel Feuerstelle QUADRO NERO** 1049.00  
schwarz  
Masse: 75 / 75 / 74,5 cm  
Gewicht: ca. 91 kg  
Feuerstelle aus 3 mm Stahl  
Edelstahl-Grillfläche, mit Holzaufbewahrung  
vorne und hinten. Mit Hülse für  
Schwenkarmvorrichtung



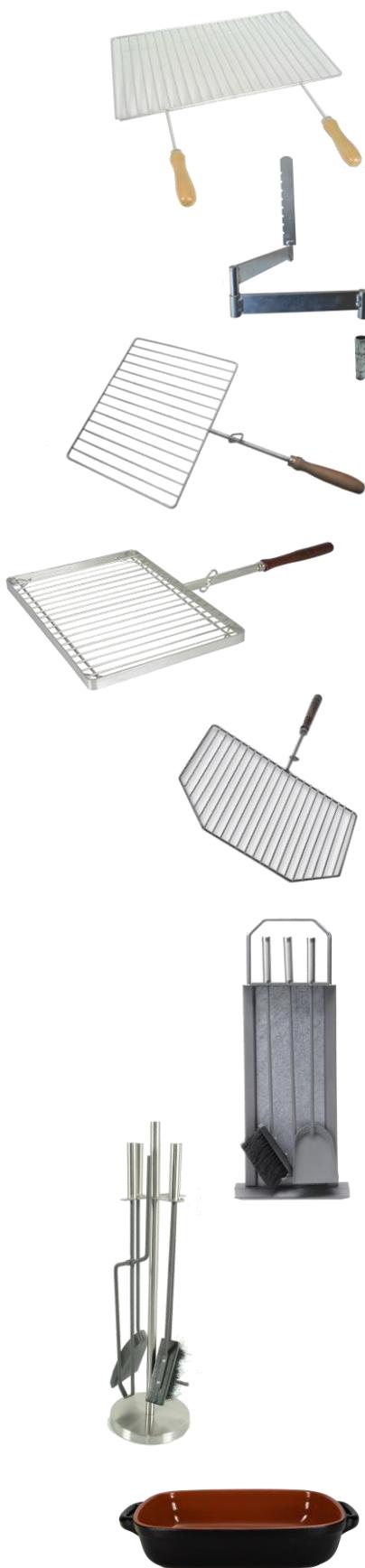
NOU1050 **Nouvel Cheminée TUBE** 899.00  
inkl. Grillrost  
Masse: 70 / 41 / 229 cm  
Gewicht: ca. 86 kg  
Stahl gerostet 1,5 mm, inkl. Grillrost, Grillhöhe verstellbar,  
inkl. Aschenschublade und Holzaufbewahrung, inkl.  
feuerfesten Schamotten



NOU1051 **Nouvel Feuersäule TRAPEZ** 599.00  
Cortenstahl, gerostet  
Masse: 50 / 40 / 115 cm  
Gewicht: ca. 54 kg  
Stahl gerostet, inkl. Ascheauffang,  
Feuerblech und Grillrost



NOU1052 **Nouvel Feuerschale MERIAN** 88.50  
Masse: 50 / 50 / 20 cm  
Gewicht: ca. 10 kg  
Stahl gerostet



NOU1153	<b>Nouvel Einschieberrost 61,2 x 38 cm</b> Passend zu Cheminée Rialto Granit	66.50
NOU1054	<b>Nouvel Einschieberrost 52 x 37 cm</b> Passend zu Montagna, Montreux Quadro, Bianco Granit	59.80
MET1051	<b>Nouvel Schwenkarm</b> passend zu den verschiedenen Nouvel-Grillrosten und an die Nouvel Cheminées	78.00
MET1052	<b>Nouvel Hülse zu Nouvel-Schwenkarm</b> zum Einbetonieren, Einkleben, Anschweißen	9.00
MET1050	<b>Nouvel Grillrost 42 x 35 cm</b> passend zum Nouvel-Schwenkarm	69.00
NOU1150	<b>Nouvel Grillrost 46 x 32,5 cm</b> Mit Rahmen - Einlage herausnehmbar, passend zum Nouvel-Schwenkarm	72.10
NOU1152	<b>Nouvel Grillrost zu Rund-Cheminée</b> passend zum Nouvel-Schwenkarm	68.40
NOU1070	<b>Nouvel Kamingarnitur SPECKSTEIN</b> Speckstein, grau Masse: 16 / 33 / 72 cm Gewicht ca. 7,5 kg Bestehend aus: Ständer, Ascheschaufel, Bürste, Schürhaken	44.85
NOU1071	<b>Nouvel Kamingarnitur SLIM</b> Masse: 67 / 20 / 20 cm Bestehend aus: Besen, Schaufel, Zange, Haken, Ständer	44.85
NOU1080	<b>Nouvel Grill- und Backofenform</b> <b>GRILL ME</b> Masse: 37 / 23 / 7 cm	23.85

## Metall-Design-Feuerstellen



Design-Feuerstellen aus rostigem Stahl.  
Ein optisches Highlight – nicht nur wenn Sie brennen.  
Gefertigt aus rostendem Stahl passen sich die Feuerstellen der Natur an und verändern ihre Farbe mit dem Feuer und mit ihrer Umwelt.



MET1011	<b>Metall-Design-Feuerstelle „Schwiizer-Füür“</b> Inkl. abnehmbarem, höhenverstellbarem Nouvel Grill mit Schwenkarm Einstellbare Stellschrauben für einen festen Stand Hochwertige Schamottierung, Stahl rostend Masse: 132 x 52 x 42 cm Gewicht: 80 kg	969.00
MET1012	<b>Metall-Design-Feuerstelle „Füür-Süülä“</b> Inkl. abnehmbarem, höhenverstellbarem Nouvel Grill mit Schwenkarm Einstellbare Stellschrauben für einen festen Stand Hochwertige Schamottierung, Stahl rostend Masse: 178 x 45 x 37 cm Gewicht: 102 kg	1099.00
MET1013	<b>Metall-Design-Feuerstelle „Flammä-Kubus“</b> Inkl. abnehmbarem, höhenverstellbarem Nouvel Grill mit Schwenkarm Einstellbare Stellschrauben für einen festen Stand Hochwertige Schamottierung, Stahl rostend Masse: 125 x 50 x 40 cm Gewicht: 81 kg	1079.00
MET1014	<b>Metall-Design-Feuerstelle „Flammä-Süülä“</b> Inkl. abnehmbarem, höhenverstellbarem Nouvel Grill mit Schwenkarm Einstellbare Stellschrauben für einen festen Stand Hochwertige Schamottierung, Stahl rostend Masse: 178 x 45 x 37 cm Gewicht: 98 kg	1279.00

## Mobiles Gartencheminée



Praktisches, mobiles Gartencheminée (mit Stossdeichsel), aus hochwertigen Materialien in dekorativem Materialmix

MET10000	<b>Fiba mobiles Gartencheminée D 80 cm, Tischhöhe 53 cm</b> Verzinkter Stahl, schwarz hitzebeständig gespritzt, Kamin aus Kupfer, Feuerraum aus Schamotte	2777.00
MET10100	<b>Kaminverlängerung aus Kupfer zum Aufstecken</b> Verlängerung um 100 cm	253.00
MET81010	<b>Schwenkarm doppelt Inox</b> Schwert 265 mm	160.00
MET80150	<b>Fiba Qualitäts-Grillrost rund D 50 cm</b> Aus INOX, mit Holzgriff sehr langlebig	255.00

**Metall-Design-Feuersäulen**



Die sichere und saubere Alternative zur Finnenkerze.  
Nicht nur während dem Abbrand ein Genuss, sondern auch danach noch ein echter Blickfang.  
Für eine einfache Bedienung haben alle unsere Feuersäulen eine Schubladenöffnung mit integriertem Aschenbehälter.



**MET1111 Feuersäule mit Flammenmotiv** 458.00  
Aus rostigem Metall  
Schubladenöffnung mit integriertem Rost und Aschenbehälter  
  
Masse: 120 x 30 x 30 cm  
Gewicht: 25 kg



**MET1112 Feuersäule mit Blumenmotiv** 458.00  
Aus rostigem Metall  
Schubladenöffnung mit integriertem Rost und Aschenbehälter  
  
Masse: 120 x 30 x 30 cm  
Gewicht: 25 kg



**MET1113 Feuersäule mit Schmetterlingsmotiv** 478.00  
Aus rostigem Metall  
Schubladenöffnung mit integriertem Rost und Aschenbehälter  
  
Masse: 120 x 30 x 30 cm  
Gewicht: 25 kg



**MET1114 Spezial-Feuersäulen** Auf Anfrage  
Feuersäule nach Ihren Wünschen  
Mit Aufschriften oder speziellen Symbolen nach Ihren Vorgaben.  
  
Oder Metall-Design-Feuersäulen aus Chromstahl  
(Chromstahl kann mit Hitze bleibende Verfärbungen bekommen)  
  
Masse: 120 x 30 x 30 cm  
Gewicht: 25 kg

**Grill-Zubehör**

Hochwertige Grillprodukte, allesamt aus Schweizer Produktion.  
Machen das Grillvergnügen zum Erlebnis.



MET1050	<b>Nouvel Grillrost 42 x 35 cm</b> passend zum Schwenkarm,	69.00
MET1051	<b>Nouvel Schwenkarm</b> passend zum Grillrost,	78.00
MET1052	<b>Nouvel Hülse zu Schwenkarm</b> zum Einbetonieren, Einkleben, Anschweissen	9.00
MET80050	<b>Fiba Qualitäts-Grillrost</b> 50 x 35 cm (Bild links)	204.00
MET50061	40 x 35 cm	216.00
MET80035	35 x 35 cm	174.00
MET80045	rund d 45 cm (Bild links)	219.00
MET80150	rund d 50 cm Langlebiges Produkt aus Edelstahl, passend zu Schwert und Qualitäts-Schwenkarm, mit Holzgriff	255.00
MET81010	<b>Fiba Qualitäts-Schwenkarm zu Bodenhülse</b> Qualitätsprodukt aus Edelstahl, passend zu Bodenhülse MET81070	160.00
MET81070	<b>Fiba einfache Bodenhülse zu Schwenkarm</b>	11.00
MET81080	<b>Fiba einfache Bodenhülse zu Schwenk. m. Rosette</b> Qualitätsprodukt aus Edelstahl, zum Einbetonieren oder Einkleben, passend zu Schwenkarm MET81010	29.00
MET5004	<b>Qualitäts-Schwenkarm zu Bügel</b> Qualitätsprodukt aus Edelstahl, passend zu Bügel MET5002,	224.00
MET5002	<b>Bügel mit Dübeln und Schrauben</b> Qualitätsprodukt aus Edelstahl, passend zu Schwenkarm MET5004,	49.00
MET82500	<b>Fiba Klappständer</b> für Ihre individuelle Feuerstelle, passend zum Qualitätsgrillrost stahl, schwarz gespritzt	68.50
MET82544	<b>Fiba Grillspieß</b> Zweiteilig (Grillspieß u. höhenverstellbare Halterung), passend an Fiba Qualitäts-Schwenkarm (MET81010) (Schwenkarm muss einzeln bestellt werden)	79.00



MET20160	<b>Fiba Partygrill</b> <b>D 60 cm, Grill in Inox</b>	688.00
MET20180	<b>D 80 cm, Grill in Inox</b>	787.00

Robust im Boden verankert, höhenverstellbar mit Dorn, Standrohr und Bodenhülse in feuerverzinktem Stahl, geeignet auch für öffentliche Feuerstellen

MET50060	<b>Fiba Jochgrill</b> <b>D 60 cm, mit Kurbel</b> Filigran und dennoch unverwüstlich, komplett aus Inox	827.00
----------	--	--------

MET30150	<b>Fiba Hängegrill</b> <b>mini D 50 cm</b>	555.00
MET32160	<b>klein D 60 cm</b>	676.00
MET34180	<b>gross D 80 cm</b> Dreibein feuerverzinkt, Rost Inox, Ketten Inox	794.80

MET40085	<b>Fiba Feuerschale</b> <b>D 80 cm, mit Füßen, Stahl roh</b>	426.00
MET40180	<b>D 80 cm, mit Füßen, Inox gebeizt</b>	635.00
MET40105	<b>D 100 cm, mit Füßen, Stahl roh</b>	602.00
MET40110	<b>D 100 cm, mit Füßen, Inox geb.</b>	909.00

Fotos sind mit nachfolgendem Zubehör ausgestattet:  
Bild 1: Grillplatte, Schwert, Qualitätsgrillrost rund  
Bild 2: Windschutz, Schwert, Qualitätsgrillrost rund, Glutenrost

MET44080	<b>Fiba Feuertisch</b> <b>D 80 cm, inkl. Grillplatte Stahl</b>	2033.00
MET44180	<b>D 80 cm, inkl. Grillplatte Inox</b>	2463.00
MET44100	<b>D 100 cm, inkl. Grillplatte Stahl</b>	2511.00
MET44110	<b>D 100 cm, inkl. Grillplatte Inox</b>	3268.00

Schale mit Stellfuss und Aschenschublade aus massivem rostendem Stahl

MET42080	<b>Fiba Zubehör zu Feuerschale und Feuertisch</b> <b>Deckel aus Inox D 80 cm</b>	303.00
MET42100	<b>Deckel aus Inox D 100 cm</b>	360.00
MET82600	<b>Glutenrost d 38 cm</b> (siehe Bild 2 Feuerschale)	110.50
MET81410	<b>Schwert, 40 cm für Grill</b> (siehe Bild 1 Feuerschale)	69.00
MET80045	<b>Grillrost rund D 45 cm</b> (siehe Bild 1 Feuerschale)	219.00
MET42020	<b>Windblech INOX 1 mm, halbrund für d 80 cm</b>	82.00
MET45180	<b>Grillplatte für D 80 cm, Inox 10 mm, rostfrei</b> (Bild 1)	694.00
MET45080	<b>Grillplatte für D 80 cm, Stahl 10 mm</b>	259.00
MET45110	<b>Grillplatte für D 100 cm, Inox 10 mm</b>	1100.00
MET45100	<b>Grillplatte für D 100 cm, Stahl 10 mm</b>	329.00



### Cheminée-Set



MET1819 **Individuelles Cheminée-Set** 798.00

Bestehend aus  
1 Stück Strukturplatte für Rückwand,  
2 Stück Strukturplatte für Seitenwände,  
Rauchfang aus Metall auf D 25 cm,  
Bodendämmung, Ofenboden aus Schamotte,  
10 kg Schamottemörtel

Masse:  
Feuerraum innen: H 57 x B 60 x T 36 cm  
Aussenmasse: H 104 x B 72 x T 42 cm

### Reiat-Kerze



Die neuste Erfindung aus dem Reiat:  
Ob im Gestell, mit Fondueaufsatz oder die Kerze alleine, Sie werden Ihre Freude daran haben.  
Durch den Kamineffekt ist die Reiatkerze ganz einfach zu entflammen und hat, je nach Durchmesser, eine Brenndauer von 1,5 bis 4 Stunden.

Mit dem Reiatkerzen-Gestell, mit integrierter Feuerschale, verwandeln Sie Ihren Anlass in ein einzigartiges Erlebnis.

Mit dem Fondueaufsatz oben aufgelegt starten Sie das kulinarische Highlight.  
Abgerundet mit unserem Tischservice präsentieren Sie das perfekte Reiat-Fondue.

REI1011 **Reiat-Kerze „ORIGINAL“** Netto 450.00

Komplette, funktionsfertige Reiat-Kerze:

- Gestell
- Fondue Aufsatz
- Tisch
- Reiatkerze inkl. Anzünder
- Gebrauchsanweisung

Die „Herdplatte“ ist abnehmbar. Ohne diese Platte kann optimal ein Wok betrieben, oder ein Speckstein aufgesetzt werden.

REI1016 **Reiat-Kerze** Netto 44.50

Aus natürlichem, regionalen Holz  
D 18 cm, L 70 cm  
Inkl. Anzünder

### Pizza Casa



BAC4024 **Pizza Casa Set** 169.00

Die Pizzaofenvorrichtung für fast jeden Kaminofen, Kachelofen, Heizkamin, Specksteinofen, Gartengrill...

Geniessen Sie alle Vorteile einer Steinofenpizza in Ihrem eigenen Ofen! Nicht nur Steinofenpizza gelingt perfekt - auch Flammkuchen, Brot und Gegrilltes lässt sich mit den zahlreichen Zubehörteilen perfekt zubereiten.

Aus Edelstahl mit hochwertiger Schamotteplatte.  
Grösse 27 x 27 cm, Höhe einstellbar

10-teiliges Set mit verschiedenem Zubehör  
Inkl. DVD mit Bedienungsanleitung, Tipps & Tricks und mit verschiedenen Rezepten.

**Geschenkgutschein**



GUT	Geschenk-Gutschein	Betrag nach Wunsch
	Bereiten Sie Freude - mit unserem Geschenkgutschein.  Gültig auf unser gesamtes Sortiment.	

**Flammator Feueranzünder**



BAC4030	<b>Flammator Nostalgiedose</b> Holzwolleanzünder, ca. 50 Stk. hergestellt in der Schweiz, 100% Schweizer Holz	23.80
BAC4031	<b>Flammator Nachfüllbox</b> Holzwolleanzünder, ca. 600 g hergestellt in der Schweiz, 100% Schweizer Holz	12.90
BAC4033	<b>Flammator Sack à 15 kg</b> Holzwolleanzünder, hergestellt in der Schweiz, 100% Schweizer Holz	178.50

## Miet- Pizzaöfen

Für den Tag der offenen Tür, die Gewerbeausstellung, den Weihnachtsmarkt, das Geburtstagsfest oder für sonstige Anlässe. Mit unseren Mietpizzaöfen verpflegen Sie Ihre Gäste originell und stilvoll.

Die Miet-Öfen müssen vorgängig reserviert werden.  
Brennholz ist optional erhältlich, die Endreinigung ist obligatorisch.

Link zu unserem Film «Mietpizzaöfen»:  
<https://www.youtube.com/watch?v=V89LmV-Xat0&t=17s> oder über den QR-Code



BAC4023 **Miet-Pizzaofen Nr. 1, erster Tag** 125.00

Kompletter Pizzaofen: Chromstahlmantel, normale Front, **Backfläche 100 x 70 cm**, inkl. Zubehör, „einsatzbereit“ auf einem Anhänger

- Backbesteck
- Marmor-Arbeitsplatte
- Partyzelt 3 x 3 m aufklappbar
- Festbankgarnitur
- Fahrzeuganhänger
- Feueranzünder, Axt



BAC40231 **Miet-Pizzaofen Nr. 2, erster Tag** 125.00

Kompletter Pizzaofen: Chromstahlmantel, normale Front, **Backfläche 100 x 80 cm**, inkl. Zubehör, „einsatzbereit“ auf einem Anhänger

- Backbesteck
- Marmor-Arbeitsplatte
- Partyzelt 3 x 3 m aufklappbar
- Festbankgarnitur
- Fahrzeuganhänger
- Feueranzünder, Axt



BAC40232 **Miet-Pizzaofen Nr. 3, erster Tag** 125.00

- Pizzaofen mit **Backfläche 100 x 80 cm** (Chromstahlmantel)

- Backbesteck, Pizzarüstbrettli
- Feueranzünder, Axt
- teilbarer Unterbau

BAC40233 **Miet-Pizzaofen Nr. 4, erster Tag** 125.00

- **Pizzaofen mit Backfläche 100 x 70 cm** (verputzter Mantel)

- Backbesteck, Pizzarüstbretter
- Feueranzünder, Axt
- teilbarer Unterbau



BAC4025 **Mietpizzaofen Nr.1 / Nr. 2 / Nr. 3 / Nr. 4, weiterer Tag** 92.00

BAC4026 **50 kg Brennholz zu Mietpizzaöfen (optional)** 39.00

BAC4027 **Endreinigung (obligatorisch)** 50.00





## Beispielbilder Pizzaöfen

Egal ob fertiger Pizzaofenbausatz, oder individuell gebauter Pizzaöfen, in der Lohner Ziegelei bekommen Sie das richtige Material sowie eine fachkundige Beratung, damit Projekte entstehen die lange Freude bereiten.





## Allgemeine Geschäfts- und Lieferbedingungen der Lohner Ziegelei AG

Die vorliegenden allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für jede Lieferung und jeden Verkauf. Vorbehalten bleiben alle zwingenden gesetzlichen Bestimmungen sowie allfällige vertragliche Abweichungen im Einzelfall. Geschäftsbedingungen des Auftraggebers haben keine Gültigkeit.

### Angebot

Die Preise in unseren Verkaufsunterlagen sind grundsätzlich freibleibend und können jederzeit angepasst werden. Schriftliche Offerten sind drei Monate gültig. Die vorliegende Broschüre gilt ab März 2025 und ersetzt alle bisherigen Preislisten.

### Preise

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken ab Werk Lohn, exklusive 8,1% MWST.

### Zahlungskonditionen

Die Zahlungsfrist beträgt 30 Tage. Danach wird ein Verzugszins von 5 % pro Monat fällig. Unberechtigte Abzüge werden nachbelastet. Die Verrechnung und die Zurückhaltung von Zahlungen aus irgendwelchen Gründen des Bestellers sind ausgeschlossen. Bei Erst- und Privatkunden wird auf Vorauskasse bestanden.

### Lieferung und Transport

Die Waren werden mit grösster Sorgfalt verpackt und verladen, der Transport erfolgt immer auf Gefahr des Kunden. Wo gewünscht, organisieren wir den Transport, die Kosten werden auf der Rechnung separat ausgewiesen. Nur wenn der Kunde ausdrücklich den Wunsch äussert, wird der Transport auf seine Kosten versichert. Transport- und Verpackungshilfsmittel können verrechnet werden.

### EUR-Paletten

Bei der Lieferung nicht zurückgegebene EUR-Paletten und Rahmen werden in Rechnung gestellt.

### Lieferfrist

Die Lieferungen erfolgen grundsätzlich sofort ab Lager. Bei Lieferengpässen oder Lieferverzögerungen durch unsere Lieferanten entstehen für uns keinerlei Schadensersatzpflichten. Der Besteller hat dabei kein Recht, den Auftrag zu annullieren.

### Beanstandungen

Festgestellte Transportschäden sind gleichentags anzubringen. Reklamationen aller Art müssen innert acht Tagen nach Lieferung angebracht werden, sonst kann nicht mehr darauf eingegangen werden. Beanstandungen jeglicher Art werden nur in schriftlicher Form akzeptiert.

### Liefermenge

Bei Sonderanfertigungen sind Mehr- oder Minderlieferungen von 10 % branchenüblich. Für Sonderanfertigungen werden die bis zu einer Vertragsänderung angefallenen Kosten dem Käufer in Rechnung gestellt. Die bereits gefertigten Produkte müssen abgenommen werden.

### Toleranzen

Die angegebenen Masse sind Zirka-Masse. Es gelten die Toleranzen der PRE mit plus/minus 2mm – 100 mm, darüber plus/minus 2 %. Die erlaubte Durchbiegung darf plus/minus 1,5 % der grössten Diagonale betragen.

### Schutzrechte

Es ist Sache des Käufers, sich zu vergewissern, ob die bestellten Sonderanfertigungen nicht eine Verletzung von Schutzrechten Dritter darstellen. Der Käufer haftet in dieser Beziehung nicht nur dem Kläger, sondern auch uns gegenüber für allfällige Schadenersatzansprüche.

### Planung und Beratung

Die Beratung unserer Mitarbeiter, Hinweise, Beispiele und Vorschläge aus unseren Veröffentlichungen erfolgen ohne Gewähr. Planungen sind vom Auftraggeber zu prüfen. All unsere Planungsarbeiten stellen nur Empfehlungen dar. Ob diese allen Gesetzen entsprechen muss vom Auftraggeber / Anlagenerbauer kontrolliert werden. Die Lohner Ziegelei AG übernimmt dafür keine Verantwortung.

### Ofenberechnungen

Alle Ofenberechnungen müssen vom Auftraggeber geprüft werden. Es ist Sache des Auftraggebers, zu kontrollieren ob die erarbeitete Berechnung, mit errechneter Feuerraumgrösse, errechneten Rauchgaszügen und den übrigen technischen Angaben genau, ohne Einschränkungen, in die geplante Anlage eingebaut werden kann.  
In der fertigen Ofenberechnung ist noch vor dem Bau der Anlage zu prüfen, ob alle eingegebenen Angaben und Berechnungsgrundlagen der Realität entsprechen. Sollte dies nicht der Fall sein, muss die Berechnung vor dem Bau der Anlage angepasst werden.

### Haftung

Daten und Abbildungen in unseren Verkaufsunterlagen sind unverbindlich. Wir können jederzeit technische Änderungen an unseren Produkten vornehmen. Eine Zeitgarantie für die Haltbarkeit unserer Produkte wird nicht übernommen.  
Wenn unsere Produkte in serienmässige Endprodukte eingebaut werden, unterliegt es dem Hersteller dieser Endprodukte zu prüfen, ob unsere Produkte den Anforderungen auf Haltbarkeit und Zweckmässigkeit auch unter extremen Bedingungen standhalten.  
Wir haften grundsätzlich nur beim Fehlen von ausdrücklich schriftlich zugesicherten Eigenschaften. Bei nachweisbar fehlerhafter Lieferung ersetzen wir die beanstandeten Teile in angemessener Frist auf unsere Kosten. Weitergehende Entschädigungen müssen wir ablehnen. Alle Ansprüche gegen uns, gleich aus welchem Rechtsgrund, verjähren in einem Jahr vom Zeitpunkt der Lieferung an.

### Gerichtsstand

Für beide Parteien gilt als Gerichtsstand und Erfüllungsort der Sitz unserer Firma in CH-8200 Schaffhausen. Unsere Firma ist jedoch berechtigt, den Vertragspartner an seinem Sitz oder einem anderen Gerichtsstand zu belangen. Es gilt das Schweizerische Recht.

**Fax Bestellschein**

**Fax: 052 649 31 68**  
**Mail: feuerfest@lohnerziegelei.ch**  
**Webshop: shop.lohnerziegelei.ch**

**Ort:** \_\_\_\_\_ **Datum:** \_\_\_\_\_

--	--

**Lieferadresse:****Rechnungsadresse:****Firma:****Bezugsperson:****Adresse:****PLZ, Ortschaft:****Telefon:****Fax:****E-Mail:**


**BESTELLUNG**

Art. Nr.	Menge	Einheit	Bezeichnung	Qualität	Abmessung

**Liefertermin** (Ohne Angabe erfolgt die Lieferung so rasch wie möglich):

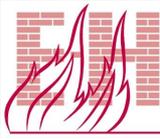
--

**Lieferung:**

<input type="checkbox"/> wird abgeholt	<input type="checkbox"/> Lieferung per Camion
--	---

**Bemerkungen:**

--



**LOHNER ZIEGELEI AG**

FABRIK FEUERFESTER STEINE UND TONWAREN

Ihr Fachpartner:



**Wir wünschen viel Freude beim Backen,  
Grillieren und Geniessen**

