

Mavhek

bakovens & deegmengers

fabrikant sinds 1949

Zelfgebakken brood en pizza uit eigen bakoven, daar gaat niets boven.

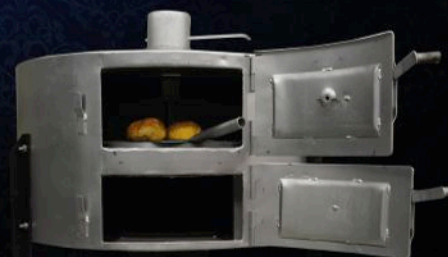


“Onze geïsoleerde ronde ovens hebben 1 of 2 verdiepingen met draaiende vuurstenen”

Sinds 1949 zijn wij fabrikant van ronde broodbakovens of pizza-ovens op hout.

Onze houtovens zijn vervaardigd uit staal en zijn geïsoleerd zodat er zo weinig mogelijk warmte verloren gaat. Onze ambachtelijke bakovens bestaan uit een stookruimte onderaan, met rooster en aslade, en een bakruimte bovenaan, met een of twee draaiende plateau's van vuurvaste stenen (chamottesteen). De temperatuur kan afgelezen worden op de thermometer die bevestigd is op de deur van de bakruimte. De warmte kan geregeld worden met de schouwsleutel bovenop de oven.

Het is door de dalende temperatuur en de houtgeur dat u een brood of pizza bakt die een unieke verrukkelijke smaak heeft die door geen enkele andere bakoven kan geëvenaard worden. Naargelang uw persoonlijke behoefte kunt u uw brood, pizza of gebak rechtstreeks op steen bakken op een ambachtelijke manier of gebruikmaken van bakplaten. Bent u op zoek naar een geschikte bakvorm? Alle soorten bakvormen en pizzavormen zijn bij ons steeds verkrijgbaar.



Bak ook de lekkerste pizza's!

5 à 6 + 10 à 12 = 86 cm
6 à 7 + 12 à 14 = 100 cm
28 à 40 = 120 cm

5 à 6 + 10 à 12 = 129 cm
6 à 7 + 12 à 14 & 28 à 40 = 153 cm



5 à 6 + 10 à 12 = 52 cm
6 à 7 + 12 à 14 = 80 cm
28 à 40 = 80 cm

“Een minimale levensduur zonder reparatie van 15 jaar”

Wij kunnen u 5 verschillende modellen aanbieden:

Model 1: bakoven voor 5 tot 6 broden heeft 1 bakverdieping en een diameter van 86 cm

Model 2: bakoven voor 6 tot 7 broden heeft 1 bakverdieping en een diameter van 100 cm

Model 3: bakoven voor 10 tot 12 broden heeft 2 bakverdiepingen en een diameter van 86 cm

Model 4: bakoven voor 12 tot 14 broden heeft 2 bakverdiepingen en een diameter van 100 cm

Model 5: extra groot model voor 28 tot 40 broden heeft 2 bakverdiepingen en een diameter van 120 cm



Gebruiksaanwijzing

De bakoven warm stoken tijdens het rijzen van het deeg, dit is +/- 45 minuten. Gebruik stukken hout van 25 cm. Je hebt slechts 5 kg hout nodig. Temperatuur voor wit brood: 230°C, voor bruin brood: 260°C. Met de bijgeleverde broodscheep kunt u zeer gemakkelijk de broden of pizza's in de oven plaatsen. Er moet nog wel voldoende vuur in de oven zijn, maar je hoeft geen hout meer bij te voegen. De warmte kan geregeld worden door middel van de schouwsleutel bovenop de bakoven. Zet de sleutel dicht als het vuur uitgebrand is. Op die manier blijft de warmte in de oven en kunt u uw brood rustig verder bakken. Na 20 minuten de draaiende vuurstenen een halve toer draaien zodat uw brood of pizza gelijkmatig gebakken is.

Nog even wachten en dan kunt u genieten van een heerlijk ovenvers ambachtelijk brood of pizza.

Mavhek, fabrikant van bakovens en deegmengers, is een onderdeel van Van Herck | Schoolstraat 17 | 3910 Neerpelt | België
Tel.: +32 (0)11 64.14.14 | Fax: +32 (0)11 66.24.84 | info@bakovens.be

Meer informatie vindt u op onze website: www.bakovens.be