



LOHNER ZIEGELEI AG

FABRIK FEUERFESTER STEINE UND TONWAREN



Komplette Pizzaofen- und Brotbackofenbausätze

Verschiedene Ausführungen in vielen Grössen



System- Ofengewölbe

Die hochwertige Basis für Ihren individuellen Holzbackofen



Ofenzubehör

Mit unserem Ofenzubehör stehen Ihnen alle Möglichkeiten offen



Backzubehör

Alles was Sie zum Backen brauchen



Faszination Feuer

Grillzubehör, Feuerstellen, Mietpizzaofen, und vieles mehr

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

KOM60/60VA	Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 108 x 92 cm, 500 kg	2035.00
KOM80/60VA	Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 128 x 92 cm, 555 kg	2295.00
KOM100/60VA	Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 148x 92 cm, 600 kg	2510.00

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

KOM60/60VN	Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 87 x 92 cm, 320 kg	2040.00
KOM80/60VN	Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 107 x 92 cm, 500 kg	2240.00
KOM100/60VN	Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 127 x 92 cm, 560 kg	2445.00
KOM120/60VN	Innenmasse (Backfläche): T 120 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 147 x 92 cm, 620 kg	2870.00
KOM60/70VN	Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 70 cm Aussenmasse (Mantel): 87 x 102 cm, 480 kg	2160.00
KOM80/70VN	Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 70 cm Aussenmasse (Mantel): 107 x 102 cm, 530 kg	2340.00
KOM100/70VN	Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 70 cm Aussenmasse (Mantel): 127 x 102 cm, 625 kg	2640.00
KOM120/70VN	Innenmasse (Backfläche): T 120 x B 70 cm Aussenmasse (Mantel): 147 x 102 cm, 700 kg	3040.00
KOM60/80VN	Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 80 cm Aussenmasse (Mantel): 87 x 112 cm, 500 kg	2240.00
KOM80/80VN	Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 80 cm Aussenmasse (Mantel): 107 x 112 cm, 550kg	2495.00
KOM100/80VN	Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 80 cm Aussenmasse (Mantel): 127 x 112 cm, 650 kg	2890.00
KOM120/80VN	Innenmasse (Backfläche): T 120 x B 80 cm Aussenmasse (Mantel): 147 x 112 cm, 720 kg	3130.00

**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

KOM60/60CA	Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 102 x 90 cm, 400 kg	3810.00
KOM80/60CA	Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 122 x 90 cm, 455 kg	4060.00
KOM100/60CA	Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 142 x 90 cm, 500 kg	4470.00

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

KOM60/60CN	Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 82 x 90 cm, 280 kg	3795.00
KOM80/60CN	Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 102 x 90 cm, 400 kg	3995.00
KOM100/60CN	Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 60 cm Aussenmasse (Mantel): 122 x 90 cm, 460 kg	4195.00
KOM60/70CN	Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 70 cm Aussenmasse (Mantel): 82 x 100 cm, 380 kg	3995.00
KOM80/70CN	Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 70 cm Aussenmasse (Mantel): 102 x 100 cm, 430 kg	4470.00
KOM100/70CN	Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 70 cm Aussenmasse (Mantel): 122 x 100 cm, 525 kg	4695.00
KOM60/80CN	Innenmasse (Backfläche): T 60 x B 80 cm Aussenmasse (Mantel): 82 x 110 cm, 500 kg	4170.00
KOM80/80CN	Innenmasse (Backfläche): T 80 x B 80 cm Aussenmasse (Mantel): 102 x 110 cm, 525 kg	4580.00
KOM100/80CN	Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 80 cm Aussenmasse (Mantel): 122 x 110 cm, 550 kg	5060.00

Doppelstöckiger Backofen mit Anstelltüren



DOP75/60	Innenmasse (Backfläche): T 75 x B 60 cm 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	2720.00
----------	---	---------

Doppelstöckiger Backofen mit massiver Türe

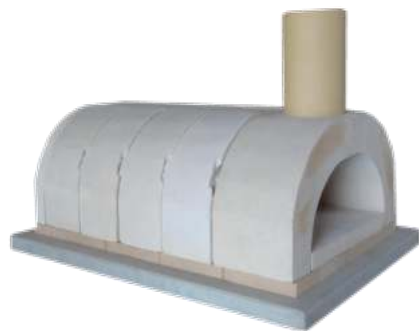


DOP100/60C	mit Chromstahltüre, gebürstet	4545.00
DOP100/60P	mit spritzverzinkter, patinierter Stahltüre	3960.00
	Innenmasse (Backfläche): T 100 x B 60 cm Innenmasse (Feuerraum): 90 x 50 cm Höhe inkl. 3 cm Dämmung: 83 cm (ohne Kamin) Aussenmasse mit Dämmung: 110 x 88 cm Bausatz für doppelstöckigen Backofen, 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	

Doppelstöckige Öfen in anderen Grössen auf Anfrage

Systemofengewölbe

Systemofengewölbe mit alternativer Front



Für Ihren individuell gebauten Pizzaofen:
Hochwertiges Schamottegewölbe, Gewölberückwand, alternative Front, Ofenboden, Bodendämmung, Monolith Mörtel und Aufbauanleitung

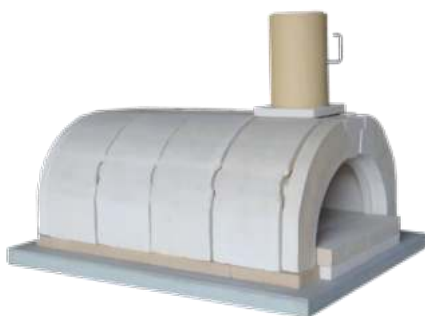
Bei der alternativen Front kann der Kaminzug mit der Stellung der Türe reguliert werden. Der Kamin ist vor dem Backraum angebracht.

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

SYS80/60A	Backfläche T 80 x B 60 cm, alternative Front, Gewölbe-Aussenmass 115 x 80 cm, 395 kg	1190.00
SYS100/60A	Backfläche T 100 x B 60 cm, alternative Front, Gewölbe-Aussenmass 135 x 80 cm, 440 kg	1330.00
SYS120/60A	Backfläche T 120 x B 60 cm, alternative Front, Gewölbe-Aussenmass 155 x 80 cm, 485 kg	1490.00



Systemofengewölbe mit normaler Front

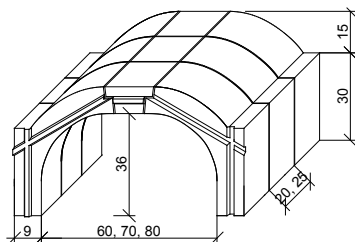
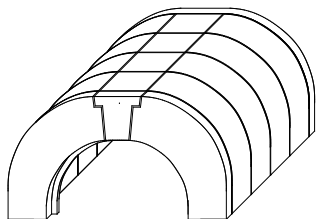


Für Ihren individuell gebauten Pizzaofen:
Hochwertiges Schamottegewölbe, Gewölberückwand, normale Front, Ofenboden, Bodendämmung, Monolith Mörtel und Aufbauanleitung

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	Backfläche T 80 x B 60 cm, normale Front, Gewölbe-Aussenmass 94 x 80 cm, 340 kg	1040.00
SYS100/60N	Backfläche T 100 x B 60 cm, normale Front, Gewölbe-Aussenmass 114 x 80 cm, 400 kg	1180.00
SYS120/60N	Backfläche T 120 x B 60 cm, normale Front, Gewölbe-Aussenmass 134 x 80 cm, 460 kg	1360.00
SYS80/70N	Backfläche T 80 x B 70 cm, normale Front, Gewölbe-Aussenmass 94 x 90 cm, 370 kg	1110.00
SYS100/70N	Backfläche T 100 x B 70 cm, normale Front, Gewölbe-Aussenmass 114 x 90 cm, 465 kg	1270.00
SYS120/70N	Backfläche T 120 x B 70 cm, normale Front, Gewölbe-Aussenmass 134 x 90 cm, 540 kg	1460.00
SYS80/80N	Backfläche T 80 x B 80 cm, normale Front, Gewölbe-Aussenmass 94 x 100 cm, 390kg	1200.00
SYS100/80N	Backfläche T 100 x B 80 cm, normale Front, Gewölbe-Aussenmass 114 x 100 cm, 490 kg	1390.00
SYS120/80N	Backfläche T 120 x B 80 cm, normale Front, Gewölbe-Aussenmass 134 x 100 cm, 540 kg	1580.00





Ofenzubehör



OFE3001	Alternative Front durch die Position der Feuertüre kann der Kamin geöffnet oder geschlossen werden, da durch erspart man sich den Einbau einer Kaminklappe. Nur für Öfen mit 60 cm Innenbreite geeignet.	182.20
OFE3007	Kaminadapter CNS, d 18 cm Anschlussstück für Chromstahlkaminrohre d 18 cm (d 15 cm auf Anfrage)	111.00
OFE3002	Ofenrohr CNS, d 18 cm, 100 cm, steckbar	108.70
OFE3003	Ofenrohr CNS, d 18 cm, 50 cm, steckbar	70.00
OFE3004	Ofenrohr CNS Bogen 90°, d 18 cm, steckbar	196.90
OFE3005	Ofenrohr CNS Bogen 45°, d 18 cm, steckbar	126.10
OFE3006	Kaminhut CNS, d 18 cm, zu CNS Ofenrohren	100.00
OFE3028	Verbindungsbriede CNS, d 18 cm, zu CNS Ofenrohren	12.50
OFE3008	Kaminklappe passend zum CNS-Ofenrohr d 18 cm	74.70
OFE3010	Adapterstück für Schamottekaminrohr-Anschluss ans Gewölbe, d 16 cm wird in die Mittelstücke eingeschnitten	29.00
	Adapter-Mittelstück, d 16 cm (Adapterstück und Mittelstück in einem Element) für Schamottekaminrohr-Anschluss ans Gewölbe, d 16 cm	
SYS20/60A	20/60 cm	37.80
SYS20/70A	20/70 cm	45.80
SYS20/80A	20/80 cm	54.40
SYS25/60A	25/60 cm	41.95
SYS25/70A	25/70 cm	50.65
SYS25/80A	25/80 cm	60.90
OFE3009	Schamotterrohr zur Kaminverlängerung, l 33 cm, d 16 cm Anwendungstemperatur bis 400°C	20.55
OFE3018	Kaminhut rustikal passend auf Schamotterrohr, d 16 cm Anwendungstemperatur bis 400°C	58.00
OFE3011	Kaminklappe passend zum Edelkeramik-Kaminrohr d 16 cm	74.70
OFE3030	Edelkeramik-Kaminrohr aus Edelkeramik- Schamotte Anwendungstemperatur bis 800°C passend auf Adapterstück für Schamotterrohr, l 66 cm, d 16 cm	81.90
OFE3029	Edelkeramik-Kamin komplett mit Kaminhut rustikal und Kaminklappe aus Edelkeramik-Schamotte Anwendungstemperatur bis 800°C passend auf Adapterstück für Schamotterrohr, l 66 cm, d 16 cm	174.50



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



50032

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

886.85



OFE3016
OFE3017

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

2280.00
1687.00



OFE3019

Sicht-Band um Türe
Mörtel, Gewölbesteine und Gewölbeschablone

95.00



MOE1013

Mörtel F-MB
feuerfester Mörtel für die Vermauerung des Ofengewölbes,
Sack à 25 kg

44.50



80209

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

70.60



60214

Ofen-Grauputz
hitzebeständiger Grundputz, Sack à 20 kg

42.60



60207

Fertigputz 1 mm
hitzebeständiger Fertigputz, Sack à 20 kg

56.10



OFE3020
OFE3021

Betonplatte für den Unterbau
128 x 96 x 6 cm, 216 kg
128 x 106 x 6 cm, 238 kg
mit rundum laufender Wassernase

200.00
220.00



OFE3022
OFE3023

Kompletter Unterbau, 4-teilig, Sichtbeton,
schneller Aufbau
Höhe 92 cm, Grundplatte 128 x 96 cm, 450 kg
Höhe 92 cm, Grundplatte 128 x 106 cm, 480 kg

695.00
720.00



B3160/50/6	Ofenbodenplatte 60/50/6 cm aus handgeformtem Schamotttematerial	118.45
B3130/30/6	Ofenbodenplatte 30/30/6 cm aus handgeformtem Schamotttematerial	23.85
ISO50/25/4	Isolmos Dämmplatte feuerfeste, hitzebeständige und druckfeste Dämmplatte, 50 x 25 x 4 cm	7.70
OFE3024	Hitzebeständige Mineralwolle Flumroc FMI 500, alubeschichtet, hitzebeständig bis 750°C, 3 cm, 5m ²	102.50
DAE2101	Keramikfasermatte feuerfest bis 1300°C, 550 x 61 x 0.6 cm	74.00
OFE3025	Drahtziegelstreifen Rabitznetz als Grundlage für einen verputzten Mantel, 5 m ²	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.	2.65
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.	2.65



Backzubehör



BAC4001	Pizzaschaufel aus Edelstahl mit Alustiel, d 29 cm, Länge 178 cm	97.50
---------	--	-------



BAC4002	Backschaufel Holz rund Tellerdurchmesser: 28 cm Länge mit Stiel: 178 cm	82.00
---------	--	-------



BAC4003	Backschaufel Holz eckig Backschaufel: 22 x 48 cm Länge mit Stiel: 188 cm	78.00
---------	---	-------



BAC4004	Aschekrücke Metall Stahlblech verzinkt, mit Alustiel, 24 x 152 cm	65.00
---------	--	-------



BAC4005	Aschekrücke aus Holz, mit Holzstiel, 28 x 150 cm	65.00
---------	---	-------



BAC4006	Ascheschaufel mit Alustiel, Gesamtlänge 174 cm	77.50
---------	---	-------



BAC4007	Messing- Ofenbesen mit beweglichem Alustiel, Länge 150 cm	65.00
---------	--	-------



BAC4008	Messing- Ofenbesen mit Holzstiel, Länge 150 cm	75.00
---------	---	-------



BAC4009	Ersatzbürste für Messing-Ofenbesen	42.50
---------	---	-------



BAC4010	Pizza-Rüstabrett aus Birkenholz, 46 x 30 cm, 6 mm stark	13.75
---------	--	-------



BAC4011	Backblech 26 / 28 cm rund, Blauglanzblech, silikonisiert, Bäckerqualität	9.80
---------	---	------



BAC4012	Aufhängeschiene Metall Breite: 42 cm, 3 Schlitz	32.00
BAC4013	Aufhängeschiene Holz Breite: 65 cm, 3 Schlitz	49.00
BAC4014	Aufhängeschiene mit Pizzaschaufel, Aschekrücke und Messingbesen aus Metall	235.00
BAC4015	Aufhängeschiene mit Backschaufel rund, Aschekrücke und Messingofenbesen aus Holz	235.00
BAC4016	Hitzebeständiger Backhandschuh (Paar)	18.00
BAC4017	Pizzaschneider Edelstahlklinge d 9 cm, Profiqualität	22.50
BAC4018	Einstell- Thermometer bis 300°C Edelstahl	36.50
BAC4019	Lanzenthermometer 40 cm Lanze Bimetall-Zeigerthermometer 0 – 500°C Edelstahlgehäuse D = 63 mm Befestigung mit fixierbarem Flansch Geeignet für Einbau in Schamottegewölbe	112.50
BAC4020	Lanzenthermometer 30 cm Lanze Bimetall-Zeigerthermometer 0 – 500°C Edelstahlgehäuse D = 63 mm Befestigung mit fixierbarem Flansch Geeignet für Einbau in Schamottegewölbe	105.00
BAC4021	Backofen-Thermometer 10 cm Lanze Bimetall-Zeigerthermometer 0 – 500°C Edelstahlgehäuse D = 63 mm Befestigung mit fixierbarem Flansch Geeignet für Einbau in Ofentür	98.00



Grill-Zubehör



MET1050	Grillrost 42 x 35 cm passend zum Schwenkarm, Schweizer Herstellung	79.00
MET1051	Schwenkarm passend zum Grillrost, Schweizer Herstellung	69.00
MET1052	Hülse zu Schwenkarm zum Einbetonieren, Einkleben, Anschweissen	12.00
MET5005	Grillrost 50 x 35 cm, Qualitätsprodukt aus Edelstahl, passend zu Schwenkarm, mit Holzgriff	289.00
MET5006	Grillrost 40 x 35 cm, Qualitätsprodukt aus Edelstahl, passend zu Schwenkarm, mit Holzgriff, passend in Pizzaofen mit normaler Front	269.00
MET5003	Schwenkarm zu Bodenhülse Qualitätsprodukt aus Edelstahl, passend zu Bodenhülse MET5001	209.00
MET5001	Bodenhülse zu Schwenkarm Qualitätsprodukt aus Edelstahl, mit Rondelle zum Einbetonieren oder Einkleben, passend zu Schwenkarm MET5003	39.00
MET5004	Schwenkarm zu Bügel Qualitätsprodukt aus Edelstahl, passend zu Bügel MET5002,	224.00
MET5002	Bügel mit Dübeln und Schrauben Qualitätsprodukt aus Edelstahl, passend zu Schwenkarm MET5004,	49.00

Wir können Ihnen viele weitere Produkte anbieten – fragen Sie uns an.

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 Metall-Design-Feuerstelle „Schwiizer-Füür“ 969.00
Inkl. abnehmbarem, höhenverstellbarem Grill mit Schwenkarm
Einstellbare Stellschrauben für einen festen Stand
Hochwertige Schamottierung, Stahl rostend
Masse: 132 x 52 x 42 cm
Gewicht: 80 kg



MET1012 Metall-Design-Feuerstelle „Füür-Süülä“ 1099.00
Inkl. abnehmbarem, höhenverstellbarem Grill mit Schwenkarm
Einstellbare Stellschrauben für einen festen Stand
Hochwertige Schamottierung, Stahl rostend
Masse: 178 x 45 x 37 cm
Gewicht: 102 kg



MET1013 Metall-Design-Feuerstelle „Flammä-Kubus“ 1079.00
Inkl. abnehmbarem, höhenverstellbarem Grill mit Schwenkarm
Einstellbare Stellschrauben für einen festen Stand
Hochwertige Schamottierung, Stahl rostend
Masse: 125 x 50 x 40 cm
Gewicht: 81 kg



MET1014 Metall-Design-Feuerstelle „Flammä-Süülä“ 1279.00
Inkl. abnehmbarem, höhenverstellbarem Grill mit Schwenkarm
Einstellbare Stellschrauben für einen festen Stand
Hochwertige Schamottierung, Stahl rostend
Masse: 178 x 45 x 37 cm
Gewicht: 98 kg



Ringgrill



Der Ringgrill
vielseitig - trendig – praktisch.
Ein Gewinn für jeden Garten!



MET1015	Ringgrill-Feuerschale komplett, D 80 cm, mit Sockel klein , Gesamthöhe: 26 cm, Ringgrillplatte aus Stahl, 4 teilig, abnehmbar	1090.00
---------	---	---------



MET1016	Ringgrill-Feuerschale komplett, D 80 cm, mit Sockel gross , Gesamthöhe: 63,5 cm, Ringgrillplatte aus Stahl, 4 teilig, abnehmbar	1488.00
---------	---	---------

MET1017	Ringgrill-Feuerschale komplett, D 100 cm mit Sockel gross , Gesamthöhe: 63,5 cm, Ringgrillplatte aus Stahl, 4 teilig, abnehmbar	2220.00
---------	---	---------



MET1018	Feuerschale D 80 cm mit Sockel klein , Gesamthöhe: 26 cm,	359.00
---------	--	--------

MET1019	Feuerschale D 80 cm mit Sockel gross , Gesamthöhe: 63,5 cm	723.00
---------	---	--------



MET1020	Feuerschale D 100 cm mit Sockel gross , Gesamthöhe: 63,5 cm	1164.00
---------	--	---------

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 398.00
Aus rostigem Metall
Schubladenöffnung mit integriertem Rost und Aschenbehälter

Masse: 120 x 30 x 30 cm
Gewicht: 25 kg

MET1112 Feuersäule mit Blumenmotiv 398.00
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

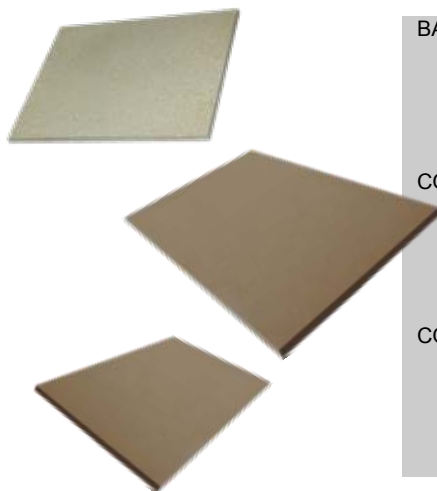


Masse: 120 x 30 x 30 cm
Gewicht: 25 kg

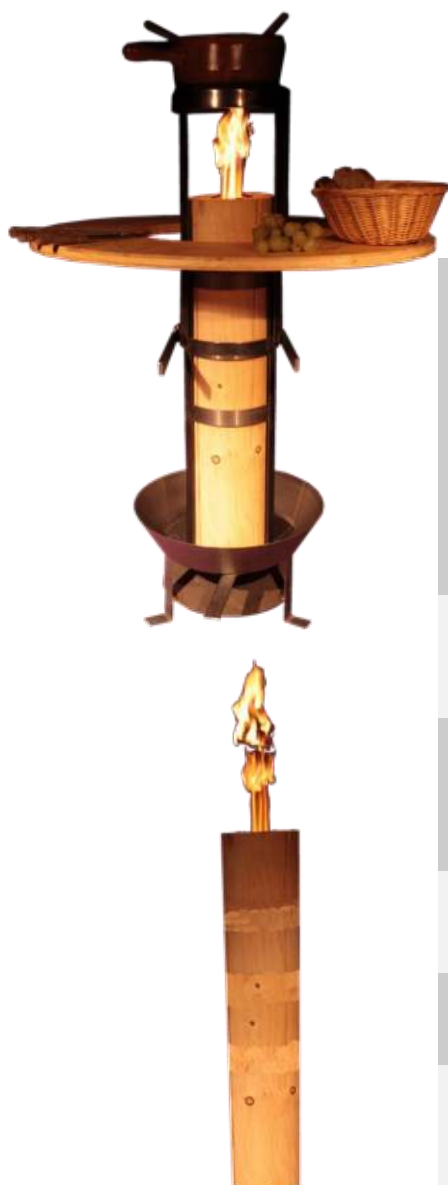
MET1114 Spezial-Feuersäulen Auf Anfrage
Feuersäule nach Ihren Wünschen
Mit Aufschriften oder speziellen Symbolen nach Ihren Vorgaben.

Oder Metall-Design-Feuersäulen aus Chromstahl
(Chromstahl kann mit Hitze bleibende Verfärbungen bekommen)

Masse: 120 x 30 x 30 cm
Gewicht: 25 kg

**Platten für Elektrobacköfen**

BAC4022	Backofenplatte 50 x 40 x 2 cm aus hochwertigem Schamottematerial für den Backofen Zuhause (kann auf Anfrage auf das gewünschte Mass zugeschnitten werden)	78.00
COR84/61/2	Backofenplatte 84 x 61 x 2 cm aus Corderit-Schamotte für Industrie-Elektrobacköfen (kann auf Anfrage auf das gewünschte Mass zugeschnitten werden)	196.00
COR50/40/1,5	Backofenplatte 50 x 40 x 1,5 cm aus Corderit-Schamotte für Industrie-Elektrobacköfen (kann auf Anfrage auf das gewünschte Mass zugeschnitten werden)	86.50

Reiat-Kerze

Die neueste 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“ Komplette, funktionsfertige Reiat-Kerze: - Gestell - Fondue Aufsatz - Tisch - Reiatkerze inkl. Anzünder - Gebrachsanweisung Die „Herdplatte“ ist abnehmbar. Ohne diese Platte kann optimal ein Wok betrieben werden.	Netto 450.00
REI1012	Reiat-Kerze – Gestell Die Alternative zur klassischen Finnenkerze und Basis der „Original Reiat-Kerze“	Netto 228.00
REI1013	Reiat-Kerze Fondue-Aufsatz - Herdplatte für Fondue- oder andere Pfannen - Mit abgenommener „Herdplatte“ kann optimal ein Wok betrieben werden.	Netto 142.00
REI1014	Tisch zu Fondue-Aufsatz Aus Schweizer Holz	Netto 92.00
REI1015	Specksteinaufsatz – „heisser Stein“ Um über der Kerze Fleisch zu braten.	Auf Anfrage
REI1016	Reiat-Kerze Aus natürlichem, regionalen Holz D 18 cm, L 70 cm Inkl. Anzünder	Netto 44.50

Geschenkgutschein



GUT

Geschenk-Gutschein

Betrag nach Wunsch

Bereiten Sie Freude - mit unserem Geschenkgutschein.

Gültig auf unser gesamtes Sortiment.

Flammator Feueranzünder



BAC4030

Flammator Nostalgiedose

18.90

Holzwoleanzünder, ca. 50 Stk.
hergestellt in der Schweiz,
100% Schweizer Holz

BAC4031

Flammator Nachfüllbox

9.80

Holzwoleanzünder, ca. 600 g
hergestellt in der Schweiz,
100% Schweizer Holz

BAC4033

Flammator Sack à 15 kg

159.00

Holzwoleanzünder,
hergestellt in der Schweiz,
100% Schweizer Holz



Miet- Pizzaofen



BAC4023

Miet-Pizzaofen

1. Tag:

120.00

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

weiterer Tag:

90.00

Für den Tag der offenen Tür, die Gewerbeausstellung, den Weihnachtsmarkt, das Geburtstagsfest oder für sonstige Anlässe.

50 kg Brennholz:
38.00

Endreinigung:

50.00

- **Pizzaofen mit Backfläche 100 x 70 cm**

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

Der Miet-Ofen muss vorgängig reserviert werden.
Brennholz und Endreinigung optional erhältlich.



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.

Lieferbedingungen der Lohner Ziegelei AG

1. Die Preise verstehen sich ab Werk, exklusiv 8 % Mehrwertsteuer
2. Die Transportkosten werden auf der Faktura verrechnet.
Es gelten Pauschal-Transportpreise, welche wir Ihnen gerne auf Anfrage bekannt geben.
3. Diese Broschüre ist gültig ab dem 1. März 2017 und ersetzt alle bisherigen.
Die Broschüre ist gültig bis sie von unserer nächsten ersetzt wird
4. Die Waren werden mit grösster Sorgfalt verladen, rollen jedoch auf Gefahr des Empfängers.
5. Sämtliche in der Preisliste angegebenen Masse werden möglichst genau eingehalten. Abweichungen von +/- 2% bleiben vorbehalten.
6. Bei der Lieferung nicht zurückgegebene EUR-Paletten und Rahmen werden in Rechnung gestellt.
7. Bei Handelswaren sind die Preise unverbindlich. Allfällige Preiserhöhungen werden Ihnen nach Auftragseingang bekannt gegeben.
Wir übernehmen nur Garantieverpflichtungen unserer Lieferanten.
8. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.
Diese sind auf unserer Internetseite ersichtlich oder können angefordert werden.

Feuer und hohe Temperaturen sind unser Geschäft

Weitere feuerfeste Produkte finden Sie in unserer offiziellen Preisliste und auf www.lohnerziegelei.ch.



Schweizer Herstellung

Die Pizzaöfen stammen aus eigener Produktion in Lohn, Schaffhausen.
Die Schamottebauteile als Basis unserer Pizza- und Brotbacköfen werden aus hochwertigem Schamottematerial von Hand gefertigt. Auf Qualität wird besonders geachtet.



So finden Sie uns

- Schnellstrasse N4 durch Schaffhausen (N4 / E41)
- Ausfahrt "Bargen / Schweizersbild" (nach dem Tunnel, N4)
- Ausfahrt "Lohn"
- Der Weg nach Lohn ist nun beschildert
- Sie sehen von weitem unseren Hochkamin mit der Aufschrift "E-H"



Anfahrt von Schaffhausen N4



so finden Sie uns in Lohn



Fax Bestellschein

Lohner Ziegelei AG
Fax 052 649 31 68

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:

☐ wird abgeholt

☐ Lieferung per Spedition

Bemerkungen:

--



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

