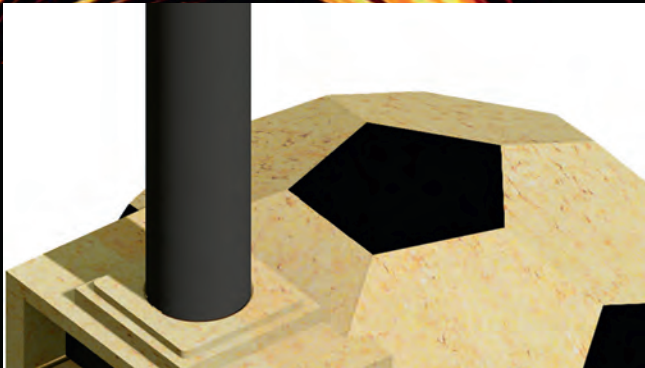
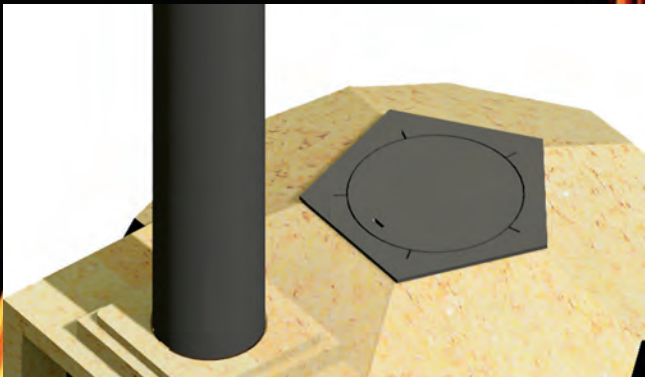


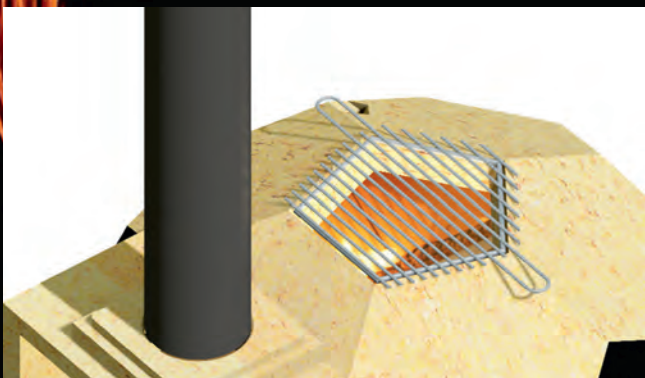
Entdecken Sie den Ofen für jede Jahreszeit



Backen:
Pizza, Flammkuchen, Brötchen, Rahmfleck und



Kochen: (oberer Stein raus und Kochplatte rein)
Spiegelei, Rösti, Apfelmüchlein, Maronen und



Grillen: (oberer Stein raus und Grillrost rein)
Bratwürste, Steaks, Pilze, Gemüse und



... damit aus Feuer sichere Wärme wird

Kandern Feuerfest GmbH
Feuerbacher Straße 16
D-79400 Kandern
Telefon: +49-(0)7626-97752-0
Telefax: +49-(0)7626-97752-99
info@kandern-feuerfest.de
www.kandern-feuerfest.de



Profitieren Sie durch Ihren

Volltreffer

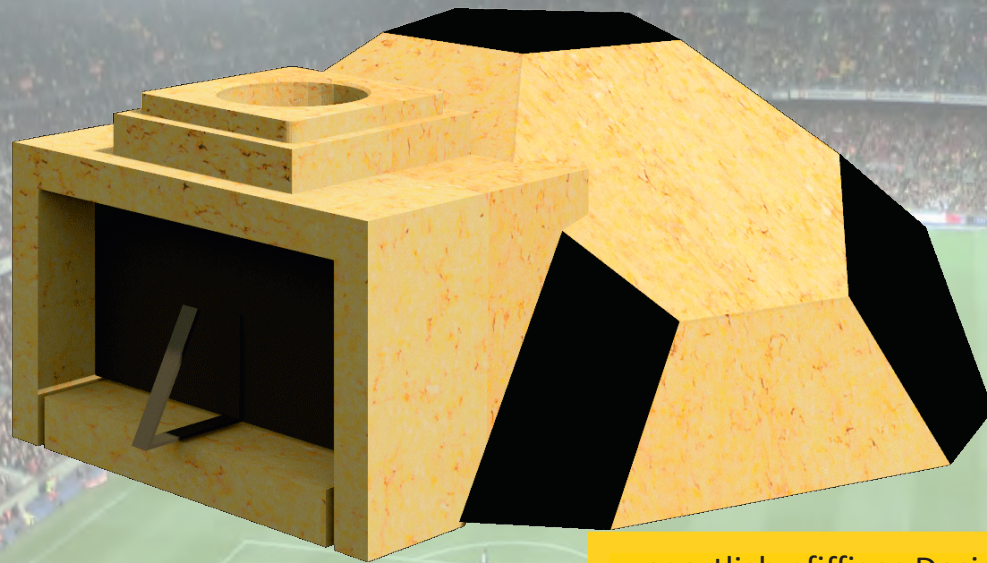


Rechtzeitig zur
WM 2014 in Brasilien

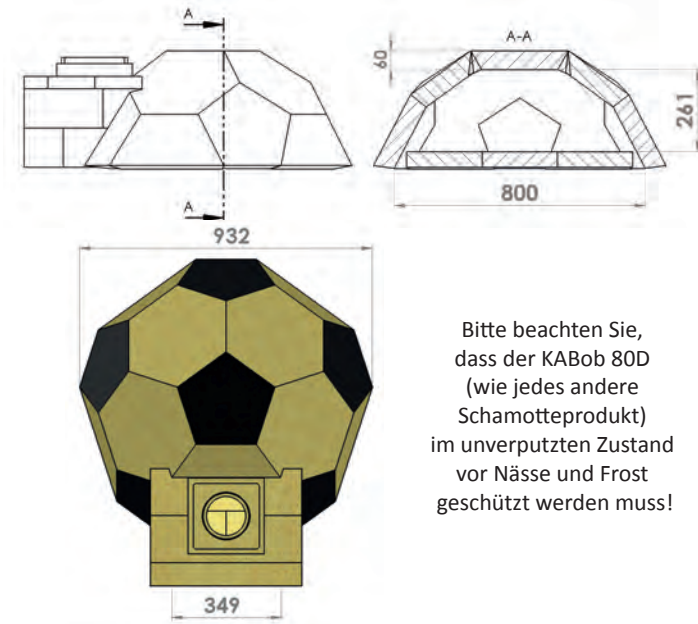


KABob 80D

Der sportliche Pizzaofen von Kander Feuerfest



- ... sportlich piffiges Design.
- nur 2 Steinformen für die Kuppel.
- Keilsteinprinzip sichert eine stabile Kuppel.
- optimierte Schamotte für beste Speicherwerte.



Bitte beachten Sie, dass der KABob 80D (wie jedes andere Schamotteprodukt) im unverputzten Zustand vor Nässe und Frost geschützt werden muss!

ArtNr. 1bob80D

KABob 80D Pizzakuppelofen 80cm Innen \emptyset
inkl. Steine, Mörtel, Bodendämmung und Türblech

Zu einem gelungenen Abend gehören leckeres Essen und guter Wein.

Genießen Sie im Sommer mit dem KABob 80D knusprige Pizza und köstlich Gegrilltes.



Und sogar im Winter: Flammkuchen oder Rahmfleck, dazu ein Glas Glühwein von der Herdplatte des KABob 80D.

Das lädt zum Verweilen und Genießen ein.