

ESSE

NEDERLAND

1000 W

**HOUT-GESTOOKT
FORNUIS** 



**MADE IN
BRITAIN**



Het ESSE 1000 W houtgestookte fornuis is voorzien van de Britse gepatenteerde dubbele katalysatortechnologie die de uitstoot reinigt en de rookdeeltjes die het fornuis produceert opnieuw verbrandt wanneer het wordt aangestoken.

3 OVENS

Met drie diepe ovens en een grote gietijzeren kookplaat is dit slimme fornuis geschikt voor alle smaken. Gezellige warmte bij het ontbijt en gloeiend heet water - ja, er is zelfs een optionele boiler voor huishoudelijk warm water. De vierde deur herbergt de vuurkorf met glazen voorkant, zodat je het vuur gemakkelijk kunt controleren en zonder gedoe brandstof kunt toevoegen.

126 LITER (TOTALE INHOUD)
 RUIMTE OM JEZELF UIT TE DRUKKEN

De ESSE 1000 W heeft een onafhankelijke energie-efficiëntie van meer dan 81% en voldoet aan de Ecodesign-norm. Hij stoot slechts 0,04 CO uit en produceert slechts 20 mg/mo³ verbrandingsstof.



Een houtgestookt ESSE fornuis creëert een centraal punt in het hart van de keuken en de warmte van het fornuis vult de hele kamer met stralende, gezellige warmte.

Bedieningselementen voor de vuurkist en het rookkanaal geven een indrukwekkend niveau van temperatuurregeling en een royale kookplaat heeft trapsgewijze temperatuurzone voor het perfecte sudderen van koken tot zachtjes smelten.

ESSE's diepe, warmtevasthoudende ovens zorgen voor een stabiele en gelijkmatige temperatuur, zodat gerechten niet gedraaid hoeven te worden tijdens het koken.

ESSE is al meer dan 160 jaar pionier in de ontwikkeling van schoonbrandende, kachels met een lage uitstoot voor meer dan 160 jaar en elk model haalt elke laatste calorie aan warmte uit het hout, stoot minimale rook en laat slechts een kleine hoeveelheid as achter.

En als het gaat om het verminderen van onze ecologische voetafdruk, is duurzaam gekruid brandhout een van de meest milieuvriendelijke brandstoffen die beschikbaar zijn.



COOKING
H EATING
COMFORTING
 ALL IN ONE

FUEL GOES FURTHER...
 WITH OUR
CLEAN-BURN TECHNOLOGY.

FOUNDED
 ON
CRAFT & INNOVATION

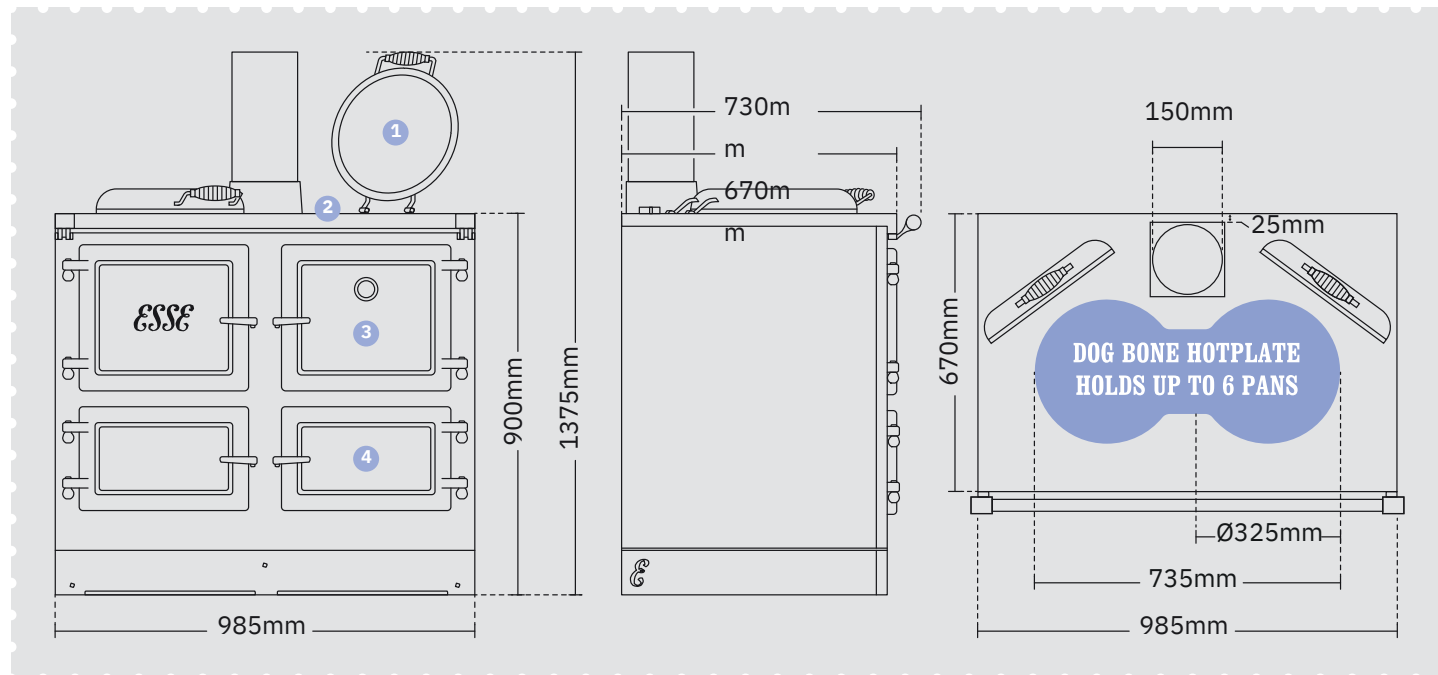


ESSE kachels en fornuizen worden met trots handgemaakt door een toegewijd team van vakmensen in onze fabriek in Barnoldswick, Lancashire.

De duurzaamheid van het product wordt bereikt door gebruik te maken van hoogwaardig gietijzer en staal afgewerkt met gespecialiseerde, gemakkelijk te onderhouden hittebestendige coatings.

Het allereerste ESSE fornuis werd geproduceerd in 1854 en het bedrijf heeft sindsdien een ongeëvenaarde reputatie opgebouwd voor het produceren van hoge die nog steeds de voorkeur genieten van veeleisende koks over de hele wereld.

TECHNISCHE SPECIFICATIES



- 1 Heat conserving bolster lid
- 2 Cast-iron dog-bone hotplate
- 3 Top oven capacity 50ltr. W:360mm H:305mm D:520mm
- 4 Left and right bottom oven capacity 38ltr. W:360mm H:205mm D:520mm
- 5 Domestic hot water boiler model available – ESSE 1000 WD

**BIG ENOUGH
TO FEED A
SMALL ARMY**

WITH
**3 GROTE OVENS
& 6-PANS
KOOKPLAAT**

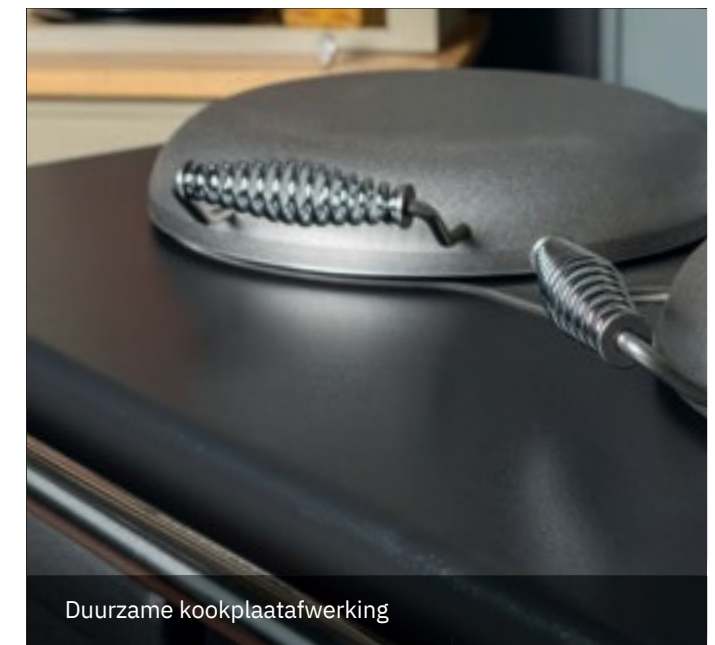
Energieklasse A

Geschikt voor continu branden	A
1000 WN thermisch vermogen tot kamer	
1000 WD warmteafgifte naar kamer 6.2kW	4.6kW
naar water 1,4kW	6.2kW
Totaal 7,6kW	Total 7.6kW
Diameter rookkanaal 150mm	6" (150mm)
Afterburn™ luchtwastechnologie	

Afstand tot niet-brandbare materialen	Zijde	7mm
Afstand tot brandbare materialen	Zijde	200mm
	Achterzijde	50mm
Het apparaat moet op een onbrandbare vloer worden geplaatst.		
2 jaar productgarantie		
RRP		



Herkomst van het merk



Duurzame kookplaatafwerking



Geïsoleerde gemakkelijk sluitende deuren



Diepere ovens om warmteverlies verder te beperken



Eenvoudige verbrandingsregeling



Glazen binnendeur voor zicht op het vuur

IT'S ALL ABOUT THE COOKING



Sinds 1854 gebruiken ESSE fornuizen het beproefde principe van warmteopslag om gezellige achtergrondwarmte te combineren met betrouwbare kookprestaties.

Als je de deur van de vuurkist aan de linkerkant opent, zie je een venster waardoor je naar het vuur kunt kijken dat genoeg warmte genereert om een kamer tot 40 m² te verwarmen.

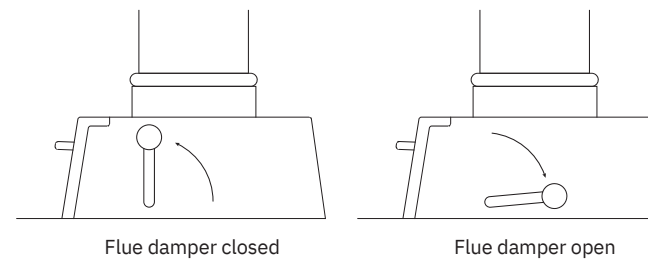
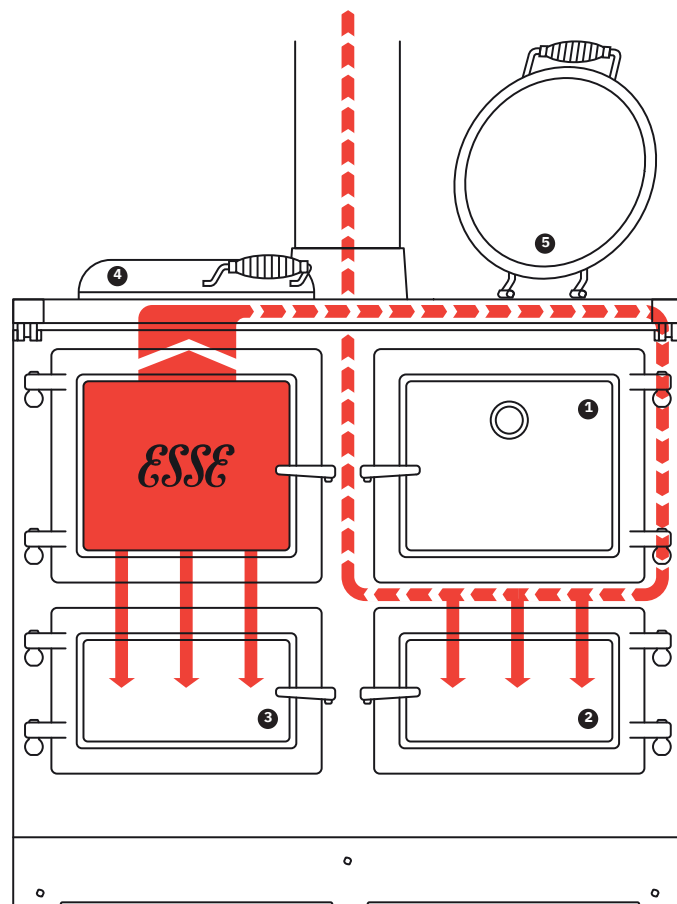
Het fornuis heeft drie ovens die hun warmte uit de vuurkist halen.

De vuurkist drijft ook de grote gietijzeren hondenbottenplaat aan. De linkerkant van de kookplaat direct boven het vuur kan temperaturen tot 400°C bereiken. Schuif je pannen eenvoudig naar de rechterkant van de kookplaat om de temperatuur te verlagen van een rollende kook, via een gestage sudder tot een zacht smelten.

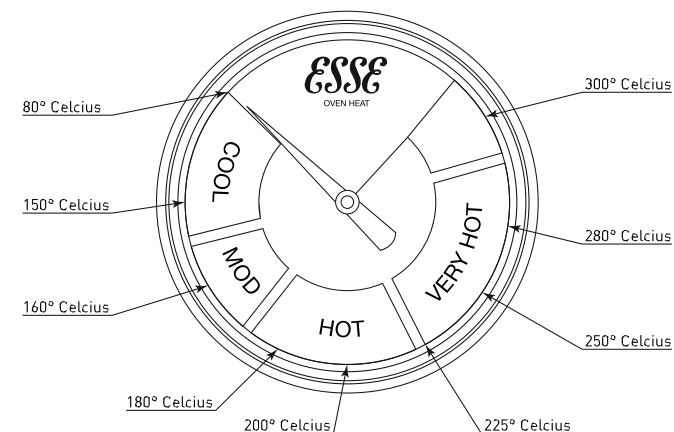
De regelaars voor de vuurkist en het rookkanaal zorgen voor een indrukwekkend niveau van temperatuurregeling.

	1 Hoofd oven	2 Onderste oven	3 Firebox Oven	4 Kookplaat (heetst)	5 Kookplaat (Koelste)
1 uur vanaf verlichting	180°C 180°C	100°C	170°C	380°C	120°C
Normale werking		120°C	230°C	300°C	200°C

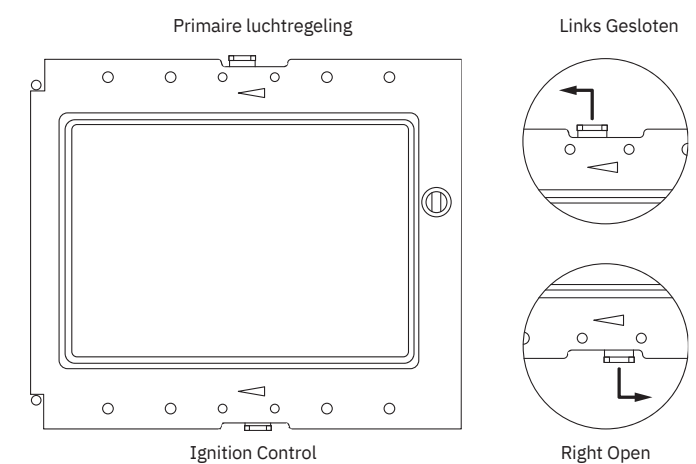
De opgegeven temperaturen zijn bij benadering en gebaseerd op het tanken van goede kwaliteit gekruid hout met ongeveer 1,4 kg per uur.



Door de schoorsteenklep te openen gaat de warmte rechtstreeks naar de schoorsteen via de linkerkant van de kookplaat, wat handig is om de temperatuur van de kookplaat te verhogen zonder de temperatuur van de hoofdovens te verhogen.



De temperatuurknop op de deur van de hoofdovens geeft een indicatie van de oventemperatuur en ter vergelijking de temperatuur van de aangrenzende ovens.



De primaire luchtregelaar regelt de luchttoevoer naar je vuur voor de gewenste verbrandingssnelheid en om je vuurhaard vrij te houden.

De ontstekingsregelaar moet bij het aansteken of tanken in de open stand staan.

Om de oventemperatuur te verhogen, tankt u het fornuis bij en verhoogt u de verbrandingssnelheid van de brandstof met behulp van de primaire en ontstekingsluchtregelaars en regelt u de gewenste temperatuur.

HAND-MADE IN BRITAIN



Meer informatie?
We helpen graag!
Bel ons: 0850 761 267
Mail ons: info@essecookers.nl
Bezoek ons: Weldaad 15, 5431 SM Cuijk

