

ESSE
NEDERLAND

FORNUIZEN

170 JAAR THUIS KOKEN



Een ESSE elektrisch fornuis in zwart afgebeeld in een keuken van deVOL



ESSE

.....
ESSE's innovatieve elektrische en houtgestookte fornuizen combineren tijdloze stijl en elegantie met de veelzijdigheid die de meest avontuurlijke koks nodig hebben. Of je nu flatbreads direct op de kookplaat bakt, groenten grilt, zeebaars stoomt of de perfecte taart bakt, een ESSE fornuis is je perfecte partner in de keuken - wat de gelegenheid ook is.
.....

| | |
|--------------------------|----|
| ELEKTRISCHE FORNUIZEN | 10 |
| 1000 T | 13 |
| 600 T | 15 |
| 1000 X | 17 |
| 600 X | 19 |
| 6 KLEUREN | 20 |
| HOUTGESTOOKTE FORNUIZEN | 22 |
| 1000 W | 25 |
| IRONHEART | 27 |
| TECHNISCHE SPECIFICATIES | 30 |
| EN DE ESSE FAMILIE | 32 |



**LARGE
CAPACITY**
OVENS
TO FEED AN ARMY
(OR A FAMILY)



PATENTED
SURROUND HEAT
— ENSURES —
EVEN BETTER COOKING
GREAT FOR CAKES, SPUDS
AND EVERYTHING ELSE



COOK
DIRECT
TO
HOB
FOR SIZZLING
RESULTS



RAPID *HEAT-UP
TIMES*
FOR
**ENERGY-EFFICIENT
COOKING**



**IT'S ALL
ABOUT THE
COOKING**



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

De elegante buitenkant van een ESSE-fornuis bevat een ongeëvenaarde warmte-isolatie die de energiestroom naar de de kookplaat en rondom de ovens vasthoudt. Dit in combinatie met elektrische elementen die rond de oven zijn geplaatst, zorgt ervoor dat de ovens van alle kanten worden verwarmd en de warmte gelijkmatig uitstralen.

De geïsoleerde ovens verbergen hun afmetingen dankzij een ontwerp dat in de diepte werkt - waardoor meer warmte wordt vastgehouden wanneer de deur geopend is.

Het grote oppervlak geeft een gelijkmatige, stralende warmte af voor zacht, heerlijk bakken en braden, met een minimaal risico op het aanbranden van voedsel.

De indirecte warmte van een ESSE oven is zeer vergevingsgezind, wat betekent dat gerechten gelijkmatig op elke hoogte hetzelfde resultaat bieden en niet gedraaid hoeven te worden. Brood kan zelfs direct op de bodem van de oven gebakken worden waardoor ze een aangename knapperige bodem krijgen.

Creatieve koks kunnen ook direct op de kookplaat bakken of - met de hittebestendige deksels naar beneden - tegelijkertijd stomen en grillen.

Met de mogelijkheid om te worden bediend vanuit sluimer instelling, bereiken de ovens en kookplaat binnen enkele minuten de gewenste temperatuur, en worden de gebruikskosten verminderd. Elk fornuis is voorzien van de kenmerkende ESSE ronde meter die de temperatuur aangeeft in de hoofdoven.

Of u nu meerdere gangen serveert aan een dozijn gasten tijdens een uitgebreid diner of achterover leunt voor een gezellige avond voor twee, een ESSE is je vertrouwenspersoon in de keuken.





FOUNDED
— ON —
**CRAFT &
INNOVATION**



Herkomst van het merk



Gemakkelijk sluitend scharnier

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

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

Wij geloven in duurzame producten en benaderen de klantenservice met een vergelijkbare langetermijnvisie. Of het nu plaats neemt in een boerderijkeuken of in het middelpunt in een moderne open eetstudio, uw ESSE zal een kookpartner voor het leven zijn.



Onze groeiende familie van baanbrekende fornuizen kunnen worden aangedreven door elektriciteit of hout. De gepatenteerde warmte-omringende techniek van de elektrische fornuizen zorgt voor gelijkmatige bak resultaten en de fornuizen in het houtgestookte assortiment zijn ontworpen en getest om de schoonste verbranding op de markt te bieden.

Gemak en veelzijdigheid zijn de twee speerpunten van een ontwerpfilosofie die prioriteit geeft aan ergonomische bediening om koken een eenvoudiger en leuker onderdeel van het gezinsleven te maken. Elk ESSE-fornuis heeft gemakkelijk te sluiten scharnieren en deksels en een handige rail voor het drogen van theedoeken en ovenwanten.

We blijven de specifieke markt leiden met de doorontwikkeling van nieuwe fornuizen die onze toewijding aan hoogwaardig productontwerp, prestaties en Britse productie weerspiegelen.

Hoewel ESSE-producten het uiterlijk en gevoel van traditionele fornuizen behouden, bevatten ze allemaal innovatieve technologie om het gemak en de flexibiliteit te bieden die het moderne leven vereist.



Draaibare handgreep met koele aanraking



Bediening inductiekookplaat

ELKTRISCHE FORNUIZEN

Stralingswarmte volledig in controle

1000 T
Pagina 12

600 T
Pagina 14



985mm

595mm

.....

Onze elektrische fornuizen zijn voorzien van onafhankelijk regelbare temperatuurinstellingen en het Power Share-systeem van ESSE optimaliseert de prestaties om ervoor te zorgen dat alle elementen in harmonie samenwerken, of er nu een enkele kookplaat of het hele fornuis in gebruik is.

De mogelijkheid tot vooraf ingestelde sluimermodus van de oven zorgt voor een zuinig energieverbruik, waardoor de opwarmtijden voorafgaand aan het koken worden verkort. Onze 1000 modellen zijn voorzien van een programmeerbare timer voor ultieme efficiëntie en controle.

De hoge thermische massa van ESSE elektrische ovens zorgt voor een stabiele temperatuur en de ovenoppervlakken worden verwarmd door onze unieke gepatenteerde surround-elementtechnologie. Dit betekent dat de temperaturen overal in de ruimte consistent zijn. U hoeft de gerechten dus niet om te draaien tijdens het koken en ze kunnen zelfs direct op de bodem van de oven worden geplaatst om te koken.

.....

Dit betekent dat de temperaturen overal in de ruimte consistent zijn. U hoeft de gerechten dus niet om te draaien tijdens het koken en ze kunnen zelfs direct op de bodem van de oven worden geplaatst om te koken.

Gebruik de gietijzeren kookplaat om te koken en braden, verlaag de temperatuur om te sudderen en grillen direct op de kookplaat. Als je snel heet water nodig hebt, brengt de inductiezone een pan vrijwel onmiddellijk aan de kook.

Omdat er geen rookkanaal nodig is, kan een ESSE elektrisch fornuis op een locatie naar keuze worden geplaatst met twee standaard stopcontacten.

En terwijl u een maaltijd bereidt, zorgt uw ESSE er ook voor dat de keuken altijd aangenaam en gastvrij blijft.

.....

1000 X

Pagina 16



985mm

600 X

Pagina 18



595mm



ESSE

ESSE



1000T

ELEKTRISCHE FORNUIS

6

KLEUREN
VERKRIJGBAAR



ESSE's 1000 T fornuis is de traditionele keukenster – ongeacht het recept en hoeveel gasten er ook zijn.

De 1000 T is voorzien van twee onafhankelijk regelbare ovens, een geïntegreerde grill over de volledige breedte in de oven rechtsboven, een op temperatuur ingestelde slowcooking-oven en een inductiekookplaat naast een gietijzeren kookplaat. Dit slimme fornuis past overal.

Een programmeerbare timer en de temperatuur voorinstellingen regelen alles, van het perfecte zachtgekookte eitje voor het ontbijt tot het bereiden van het zondagse braadstuk.

De oven linksonder is ideaal om de borden voor het avondeten op te warmen of om een gerecht een nacht te laten staan voor die heerlijke, langzaam gegaarde sappigheid.

Onafhankelijke stoomopeningen bovenop het fornuis maken vochtige ovens mogelijk voor bakken en stomen en laten, wanneer geopend, de stoom ontsnappen voor perfect knapperige geroosterde aardappelen.

- 1 Inductie zone
- 2 Gietijzeren kookplaat
- 3 Bedieningspaneel
- 4 42ltr elektrische oven met grill
- 5 Warmhoud/slowcook-oven
- 6 30ltr elektrische oven
- 7 2x 13Amp stopcontacten



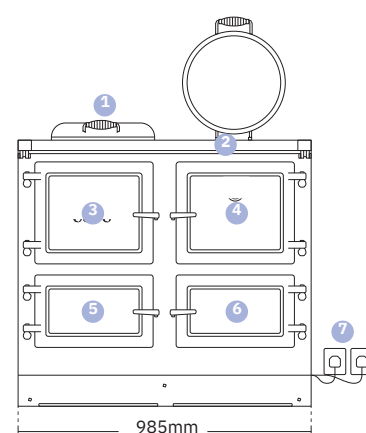
Onafhankelijke ovenbediening

ESSE'S UNIQUE
SURROUND HEAT CREATES

A MORE EVEN
TEMPERATURE



PRODUCING
EVEN BETTER
COOKING





600T

ELEKTRISCHE FORNUIS

6

KLEUREN
VERKRIJGBAAR



Een compact elektrisch fornuis dat comfortabel in elke keuken past.

De 600 T bestaat uit volwaardige afzonderlijke boven- en onderovens, een grill over de volledige breedte en een royale gietijzeren kookplaat die plaats biedt aan meerdere pannen. Hij biedt de 'plug-and-play' flexibiliteit van een modern fornuis met alle stijl en elegantie van een ESSE.

De 600 T past gemakkelijk in de ruimte die is gereserveerd voor een standaardfornuis en biedt de schoonheid van een gietijzeren fornuis met de verbazingwekkende braad- en bakkwaliteiten van een ESSE-fornuis.



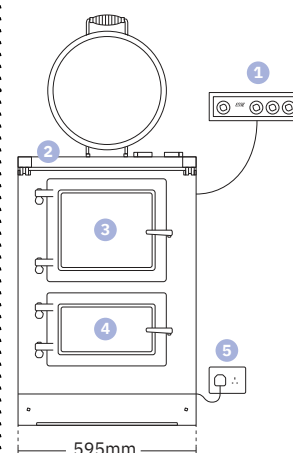
De knoppen voor ovens, grill en kookplaat zijn netjes ondergebracht in een zelfstandig extern bedieningspaneel dat vrijstaand of achter een kastje verwerkt kan worden.

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Gietijzeren kookplaat
- 3 42ltr elektrische oven met grill
- 4 30ltr elektrische oven
- 5 werkt op 1x 13Amp stopcontact

UNRIVALLED
COOKING QUALITIES
IN A
**COMPACT
RANGE**

INDEPENDENT, ADJUSTABLE
STEAM VENTS
FOR EACH OVEN

**VOLUMINOUS
OVENS**
DESIGNED FOR DEPTH
RATHER THAN WIDTH
TO
RETAIN HEAT





1000X

ELEKTRISCH FORNUIS

6
KLEUREN
VERKRIJGBAAR



Efficiënt inductiekoken



Dit elektrische fornuis beschikt over dezelfde onafhankelijke ovens en grill met verborgen bedieningspaneel als de populaire 1000 T maar geeft eigenaren een beetje e'X'tra-capaciteit.

Met dubbele kookplaatruimte biedt de moderne 1000 X extra ruimte voor creatieve koks om zich te uiten. De combinatiekookplaat en opvallende grote deksels zijn ontworpen met de toegewijde fijnproever in gedachten, met een gietijzeren kookplaat voor koken op directe hitte naast een inductiekookplaat met drie zones en touch-bediening, die voor onmiddellijke efficiënte warmte zorgt.

De warmt besparende rechthoekige deksels zijn prachtig ontworpen om ze gemakkelijk op te tillen en zijn voorzien van een elegant verzonken valscharnier, een kenmerk dat voor het eerst werd gebruikt op ESSE's in de jaren vijftig. Wanneer het fornuis in gebruik is, fungeren de deksels als spatwand.

Van smeltende meringues en langzaam gegaarde stoofschotels tot heerlijk knapperige gebakken aardappelen of een volledig Engels ontbijt voor 12 personen, de 1000 X is een echte alleskunner; een moderne klassieker die klaar is om te gebruiken in elke omgeving.

**TAKES
MINUTES**

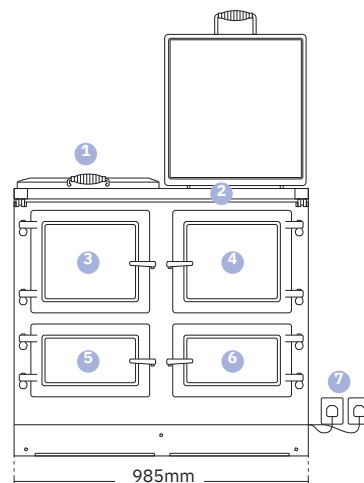
**TO HEAT UP
(NOT HOURS!)**

ESSE'S ENERGY EFFICIENT

**POWER
SHARE**

ENGINEERING

GIVES YOU POWER WHERE
YOU NEED IT MOST AT ANY
ONE TIME



- 1 Drie-zone inductie kookplaat
- 2 Grote gietijzeren kookplaat met sudderrand
- 3 Bedieningspaneel
- 4 42ltr elektrische oven met grill
- 5 Warmhoud/slowcook-oven
- 6 30ltr elektrische oven
- 7 2x 13Amp stopcontacten



600X

ELEKTRISCHE FORNUIS

6

KLEUREN
VERKRIJGBAAR



Een compact elektrisch fornuis dat gemakkelijk in elke keuken past.

Een compact elektrisch fornuis dat gemakkelijk in elke keuken past.

De 600 X bestaat uit volwaardige afzonderlijke boven- en onderovens, een grill over de volledige breedte en een royale gietijzeren kookplaat die plaats biedt aan meerdere pannen. Hij biedt de 'plug-and-play' flexibiliteit van een modern fornuis met alle stijl en elegantie van een ESSE.

De 600 X past gemakkelijk in de ruimte die is gereserveerd voor een standaardfornuis en biedt de schoonheid van een gietijzeren fornuis met de verbazingwekkende braad- en bakkwaliteiten van een ESSE-fornuis.

De gietijzeren kookplaat bevat een krachtige ronde zone met een sudderrand er omheen voor handige temperatuurverschillen.

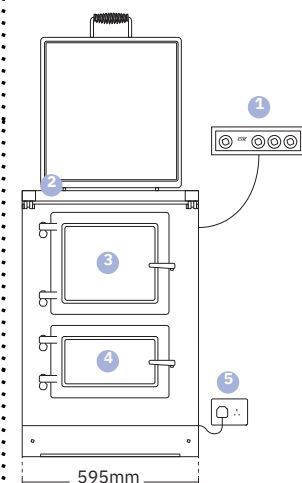


Patented baking oven



De knoppen voor ovens, grill en kookplaat zijn netjes ondergebracht in een zelfstandig extern bedieningspaneel dat vrijstaand of achter een kastje verwerkt kan worden.

- 1 Bedieningspaneel
- 2 Gietijzeren kookplaat
- 3 42ltr elektrische oven met grill
- 4 30ltr elektrische oven
- 5 Werkt op 1x 13Amp stopcontact



FROM A
FAST BOIL
TO A
LAZY SIMMER
(SAME HOTPLATE, DIFFERENT
TEMPERATURE ZONES)

NEW CENTRE
HOT(TER)PLATE
DESIGN

UNWAVERING
OVEN TEMPERATURES
FOR
CONSISTENTLY
GREAT RESULTS



Black
(dichtstbijzijnde RAL-
kleur: 9005)



Cream
(dichtstbijzijnde RAL-
kleur: 1015)



Pepper
(dichtstbijzijnde RAL-
kleur: 2002)



Sage
(dichtstbijzijnde RAL-kleur:
140 60 10)



Shadow
(dichtstbijzijnde RAL-
kleur: 5008)



White
(dichtstbijzijnde RAL-
kleur: 9003)

6

KLEUREN VERKRIJGBAAR

Verwen je innerlijke interieurontwerper

Wanneer je een ESSE in het hart van je keuken plaatst, is het kiezen van de ideale kleur cruciaal.

Kies de perfecte toon uit onze keuze van zes van de beste fornuiskleuren - variërend van het tijdloze Black and Cream tot Sage en Felle Pepper.

Sinds begin 1900 zijn ESSE fornuizen verkrijgbaar in slijtvaste kleurafwerkingen die vakkundig met de hand zijn aangebracht in onze fabriek.

VERHOOG DE CAPACITEIT



Combineer een 600 met een 1000 voor meer capaciteit.



600 T & 1000 T

Kleur: Pepper

AFZUIGKAPPEN

Onze afzuigkappen zijn compatibel met de elektrische fornuizen en kunnen zonder afvoerkanaal de lucht door hun eenvoudig te reinigen filters zuigen, waardoor ongewenste geuren en dampen worden geneutraliseerd.

Met keuze uit vier standen leveren onze afzuigkappen een maximaal afzuigvermogen van 1000m³/uur. Voor maximaal gemak kunnen ze handmatig worden bediend of via een automatisch programma van 10 minuten.



NB: Wij ontwikkelen en verbeteren onze producten voortdurend en behouden ons het recht voor om specificaties zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen. Vanwege de beperkingen van het drukproces is het niet mogelijk om de kleuren van de kookplaat exact na te bootsen zoals weergegeven in ons drukwerk. Maar geloof ons, ze zijn persoonlijk beter.

HOUTGESTOOKTE FORNUIZEN

Breng ziel in uw keuken met
de natuurlijke warmte van een echt vuur

1000 W

Pagina 24



985mm

Er gaat niets boven koken op een houtgestookt ESSE-fornuis om uw passie voor gezond, natuurlijk voedsel weer aan te wakkeren.

Een houtgestookte ESSE tilt langzaam gegaarde ovenschotels naar een hoger niveau en verheft bakken tot een kunstvorm: gebraden vlees en taarten smaakten nog nooit zo lekker.

ESSE is al 170 jaar een pionier in de ontwikkeling van schoon brandende kachels met lage emissie en elk model onttrekt elke laatste calorie aan warmte uit het hout, waarbij minimale rook vrijkomt en slechts een kleine hoeveelheid as achterblijft.

En als het gaat om het verkleinen van onze ecologische voetafdruk, is duurzaam geproduceerd, gedroogd brandhout een van de meest milieuvriendelijke brandstoffen die beschikbaar zijn. En vergeet niet, het is hernieuwbaar.

De diepe, warmtevasthoudende ovens van ESSE zorgen voor een stabiele en gelijkmatige temperatuur, waardoor gerechten tijdens het koken niet hoeven te worden gedraaid.

De vuurhaard- en rookkanaalbediening bieden een indrukwekkend niveau van temperatuuraanpassing en de royale kookplaten zijn voorzien van temperatuurzones met schaalverdeling voor het perfecte kook- of sudderpunt.

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

De beste feestjes eindigen in de keuken en je zult snel ontdekken dat jouw ESSE het leven en de ziel is... wat de gelegenheid ook is.

IRONHEART

Page 26



900mm



1000 W

HOUTGESTOOKT FORNUIS MET
OPTIONELE WARMWATER BOILER



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

Een houtgestookt ESSE-fornuis creëert een centraal punt in het hart van de keuken en de warmte van de kachel vult de hele kamer met stralende, uitnodigende warmte. De 1000 W is het schoonste houtfornuis dat we ooit hebben gebouwd en bevat gepatenteerde katalytische technologie, die wordt gebruikt om de uitstoot te reinigen en rookdeeltjes opnieuw te verbranden. De 1000 W stoot slechts 0,04 CO₂-uitstoot uit en slechts 20 mg/m³ verbrandingsstof. ESSE 1000 W biedt het beste van beide: betrouwbare kookprestaties en kamervullende stralingswarmte, alles in één prachtig handgemaakt fornuis. Verwelkomende warmte bij het ontbijt en gloeiend heet water – ja, er is zelfs een optioneel model met boiler voor warm water voor huishoudelijk gebruik.

De omgevingswarmte van het fornuis drijft een grote kookplaat met gegradueerde temperatuur aan en drie, royaal diepe, warmtevasthoudende ovens zorgen voor stabiele stralende bak- en braadkwaliteiten. 1000 W is goedgekeurd als 'HETAS Cleaner Choice' en bereikt een verbetering van 80% op het gebied van fijnstof, vergeleken met de momenteel erkende vereisten binnen door DEFRA aangewezen Britse rookbeheersingsgebieden. De Ecodesign 1000 W is 985 mm breed, 900 mm hoog en 670 mm diep. Kenmerken omvatten een opnieuw ontworpen kookplaatprofiel, duurzame, hoogwaardig afwerking en diepere ovens om het warmteverlies verder te minimaliseren. Door de kleinere afstanden tot brandbare materialen is montage in meer huizen mogelijk.

**BIG ENOUGH
TO FEED A
SMALL ARMY**

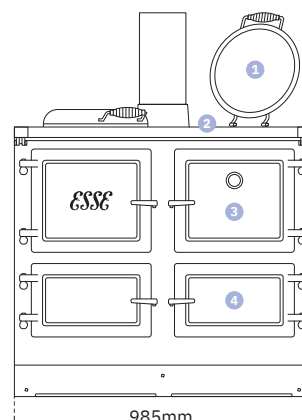
WITH

**3 LARGE OVENS &
6-PAN HOTPLATE**

**FUEL GOES
FURTHER...**

WITH OUR

**CLEAN-BURN
TECHNOLOGY.**



- 1 Isolerende deksels
- 2 Gietijzeren dog-bone kookplaat met gegradueerde temperatuur
- 3 Capaciteit bovenste oven 50ltr. B:360mm H:305mm D:520mm
- 4 Ovenscapaciteit links en rechtsonder 38ltr. B:360mm H:205mm D:520mm
- 5 Boiler voor warm water beschikbaar – ESSE 1000 WD



IRONHEART

HOUTGESTOOKT FORNUIS



Kook rechtstreeks op de gietijzeren-kookplaat voor zinderende resultaten.



Handgemaakt in Engeland



Het prachtige vuurzicht

Een fornuis en kachel in één, die het beste van onze twee belangrijkste productlijnen combineert. Met een krachtige warmteafgifte van 7,3 kW en voldoende ruimte om te bakken, koken, braden en garen komen koken en verwarmen samen.

In tegenstelling tot onze traditionele fornuizen, die zijn ontworpen om warmte vast te houden, heeft de Ironheart convectiepanelen die warmte uitstralen zoals een houtkachel.

De grote vuurhaard kan houtblokken tot 500 mm verbranden. En u zult genieten van het kijken naar de vlammen die door het grote, heldere glazen raam springen en flikkeren, een perfect beeld.

De Ironheart is uitgerust om het beste uit creatieve koks naar boven te halen, dus geen wonder dat hij een grote favoriet is geworden bij het team van het hoofdkantoor van River Cottage.

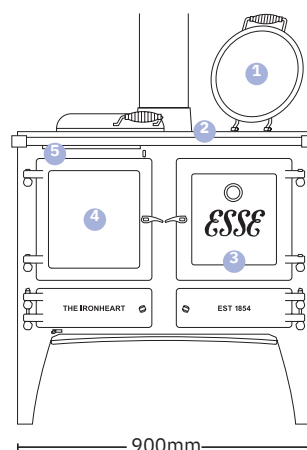
De oven heeft een inhoud van 47 liter en je kunt ook koken op directe hitte in de vuurhaard, terwijl de 'dog-bone' gietijzeren kookplaat comfortabel plaats biedt aan maximaal zes pannen.

6 PAN HOTPLATE!

INVITE MORE GUESTS!

ECODESIGN

SUPER EFFICIENT CLEAN BURN TECHNOLOGY



- 1 Isolerende deksels
- 2 Gietijzeren dog-bone kookplaat met geïsoleerde temperatuur
- 3 Ovencapaciteit 47ltr. B:320mm H:340mm D:440mm
- 4 Grote vuurhaard voor houtblokken tot 500 mm
- 5 Luchttoevoer- en temperatuurregeling

BEAUTIFUL RANGE COOKERS

— FOR ANY INTERIOR —



An ESSE Ironheart pictured in a kitchen by deVOL



De 1000 X in zwart



De 1000 X in Sage



De 1000 T in Schaduw Blauw

TECHNISCHE SPECIFICATIES

ELEKTRISCH VERBRUIK TEST

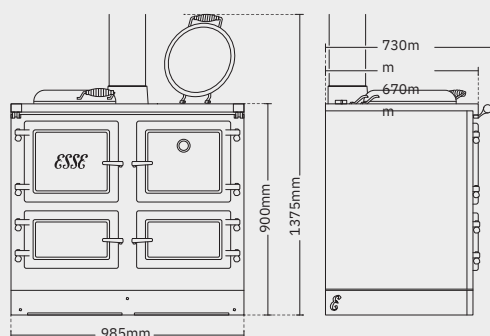
ESSE elektrische fornuizen werken met een sluimer- of 'MIN'-stand op 85 °C op de oven rechtsboven. Dit wordt aanbevolen voor energiezuinig gebruik van het apparaat en om de warmteopslagkwaliteiten van de ESSE aan te bieden.

In een gecontroleerde fabrieksomgeving met een gemiddelde kamertemperatuur van 15°C wordt het fornuis gedurende 1 uur op sluimerstand gezet. Alle regelaars worden op volle kracht gezet en binnen 1 uur, volle temperatuur op alle kookzones

is bereikt. Daarna wordt het nog 1 uur om het koken te simuleren. De cooker wordt dan teruggebracht naar de sluimerstand voor de resterende 24 uur. Temperatuurmetingen worden elke seconde genomen en het vermogen op belangrijke punten.

Opwarmen tot maximum + 1 uur koken = 5kW in 2 uur. Het fornuis werkt met minder dan 2,5 W/uur eenmaal op maximale temperatuur.

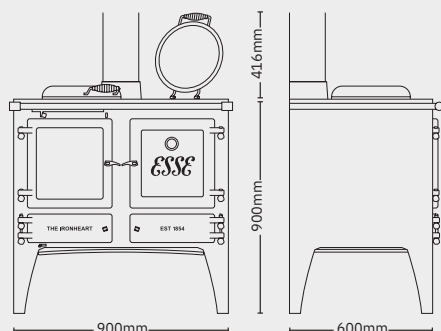
1000 W



| | |
|-------------------------------|-------|
| Energie label | A |
| Efficiëntie | 81.7% |
| Geschikt voor continu branden | |
| 1000 WN warmte afgifte | 4.6kW |
| 1000 WD warmte afgifte | 6,2kW |
| naar water 1,4kW | |
| Totaal | 7,6kW |
| Gewicht | 315kg |
| Diameter rookkanaal | 150mm |

| | |
|---------------------------------------|--------------------------|
| Afterburn™ luchtwas-technologie | |
| Afstand tot niet-brandbare materialen | 70mm |
| Afstand tot brandbare materialen | Zijde 200mm Back 50mm |
| INHOUD BOVENOVEN | 50 litres |
| B: 360mm H: 305mm D:520mm | |
| INHOUD. BODEMOVEN | 38 litres |
| B: 360mm H: 205mm D:520mm | |

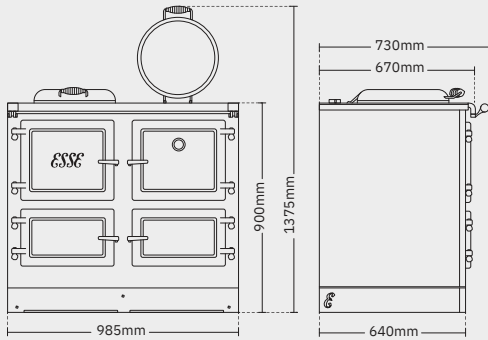
IRONHEART



| | |
|-----------------------------|---------------|
| Energie label | A |
| Rendement | 80.6% |
| Warmte afgifte | 7.3kW |
| Gewicht | 280kg |
| Oven inhoud | 47.8 litres |
| B: 320mm H: 340mm D:440mm | |
| Open haard is geschikt voor | 500mm blokken |
| Diameter rookkanaal | 150mm (6inch) |

| | |
|--|------|
| Externe luchttoevoer | 80mm |
| Optionele warmwaterboiler | Nee |
| Voorverwarmde secundaire luchtspoeling | Ja |
| Afstand tot brandbare materialen | |
| Vanaf zijkanten: 500mm | |
| Achterzijde: 400mm | |
| Bovenzijde: 500mm | |

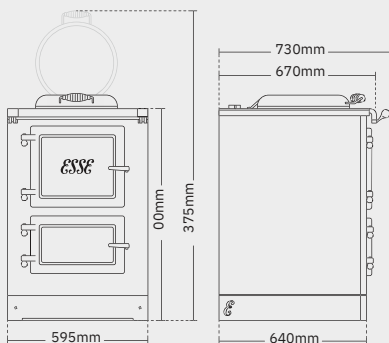
1000 T



| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Stroomvoorziening | 2 x 13AMP 220 - 240V |
| Gewicht | 327kg |
| Inhoud bovenoven: | 42 liter |
| B: 60mm H: 305mm D:460mm | |
| Inhoud bodemoven: | 30 liter |
| B: 360mm H: 205mm D:460mm | |
| Stroomverbruik in sluimerstand | 0,2kW/uur |

| | |
|--|--------|
| OPWARMTIJDEN | |
| Bovenste oven van 20°C tot 200°C | 15 min |
| Rechts-onder oven van 20°C tot 175°C | 15 min |
| Gietijzeren kookplaat van 20°C tot 300°C | 14 min |
| Gietijzeren kookplaat van 20°C tot 200°C | 8 min |
| Inductie | Direct |
| Compatibel met afzuigkap | |

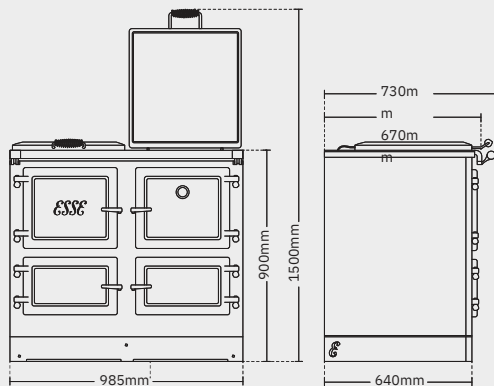
600 T



| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Stroomvoorziening | 1 x 13AMP 220 - 240V |
| Gewicht | 200kg |
| Inhoud bovenoven: | 42 litres |
| B: 360mm H: 305mm D:460mm | |
| Inhoud bodemoven: | 30 litres |
| B: 360mm H: 205mm D:460mm | |
| Stroomverbruik in sluimerstand | 0.2kW/hr |

| | |
|--|---------|
| OPWARMTIJDEN | |
| Bovenste oven van 20°C tot 200°C | 15 mins |
| Rechts-onder oven van 20°C tot 175°C | 15 mins |
| Gietijzeren kookplaat van 20°C tot 300°C | 14 mins |
| Gietijzeren kookplaat van 20°C tot 200°C | 8 mins |
| Compatibel met afzuigkap | |

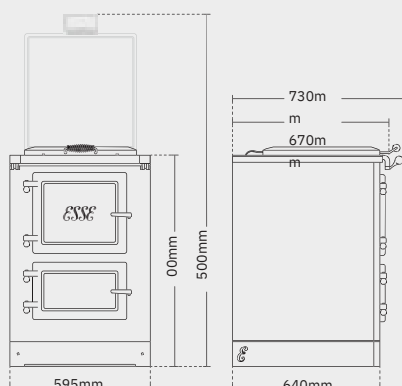
1000 X



| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Stroomvoorziening | 2 x 13AMP 220 - 240V |
| Gewicht | 327kg |
| Inhoud bovenoven: | 42 litres |
| B: 360mm H: 305mm D:460mm | |
| Inhoud bodemoven: | 30 litres |
| B: 360mm H: 205mm D:460mm | |
| Stroomverbruik in sluimerstand | 0.2kW/hr |

| | |
|--|---------|
| OPWARMTIJDEN | |
| Bovenste oven van 20°C tot 200°C | 15 mins |
| Rechts-onder oven van 20°C tot 175°C | 15 mins |
| Gietijzeren kookplaat van 20°C tot 300°C | 14 mins |
| Gietijzeren kookplaat van 20°C tot 200°C | 8 mins |
| Drie-zone inductie | Instant |
| Compatibel met afzuigkap | |

600 X



| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Stroomvoorziening | 1 x 13AMP 220 - 240V |
| Gewicht | 200kg |
| Inhoud bovenoven: | 42 litres |
| B: 360mm H: 305mm D:460mm | |
| Inhoud bodemoven: | 30 litres |
| B: 360mm H: 205mm D:460mm | |
| Stroomverbruik in sluimerstand | 0.2kW/hr |

| | |
|--|---------|
| OPWARMTIJDEN | |
| Bovenste oven van 20°C tot 200°C | 15 mins |
| Rechts-onder oven van 20°C tot 175°C | 15 mins |
| Gietijzeren kookplaat van 20°C tot 300°C | 14 mins |
| Gietijzeren kookplaat van 20°C tot 200°C | 8 mins |
| Compatibel met afzuigkap | |



600 T in Sage



1000 T in Shadow



600 X in Pepper



1600 X in Black



1000 W

MAAK KENNIS MET DE ESSE FAMILIE

ESSE-kachels vormen al 170 jaar het warme hart van het huis.

Hoewel de verwarmingstrends mogelijk zijn geëvolueerd sinds we in 1854 de eerste ESSE-kachel produceerden, geloven we dat de diepe, kamervullende warmte van onze kachels en fornuizen nog steeds de gezelligste bron van verwarming in huis is.

Hoewel ESSE-producten de look en feel van traditionele fornuizen en kachels behouden, is de innovatie die ten grondslag ligt aan deze handgemaakte apparaten zeer zeker van de 21e eeuw.



175 F



550





1000 X in Cream



1600 T in White



Ironheart



Bakeheart



Warmheart



775 B



500



105



705



155



755



525



ESSE 1

GETEST & BEWEZEN

Bij ESSE zijn we trots op ons erfgoed. Sinds 1854 hebben we een solide reputatie opgebouwd op het gebied van kwaliteit, een gevoel voor stijl en innovatie. Ons verhaal ontwikkelt zich al meer dan 170 jaar, dus als u lekker zit, vertellen wij u graag iets over onze geschiedenis.

Zorg in het heetst van de strijd

In 1854 begon ESSE met de productie van een reeks vrijstaande gietijzeren kachels met ten minste één kookplaat en een oven. Ze waren gebaseerd op het Amerikaanse ontwerp van een gesloten kachel, dat heel anders was dan de open modellen die destijds al populair waren in Groot-Brittannië. Ze waren schoner en efficiënter.

Deze kachels kregen zo'n reputatie op het gebied van efficiëntie en kwaliteit dat de pionier van de moderne verpleegkunde, Florence Nightingale, tijdens de Krimoorlog geen ander merk zou gebruiken in het militaire hutzienhuis in Balaclava.

Antarctische wateren doorstaan

Het bedrijf bleef uitbreiden en begon begin 20e eeuw zijn inmiddels beroemde ontwerpen naar de verre uithoeken van de wereld te exporteren. Sir Ernest Shackleton stelde onze betrouwbaarheid echt op de proef toen hij tussen 1907 en 1909 een ESSE 'Mrs Sam'-kachel koos om voedsel en warmte te leveren tijdens de Britse Antarctische Nimrod-expeditie.

'Mrs Sam' staat, samen met de hut van de avonturiers, nog steeds trots op Cape Royds op Ross Island, te midden van de ijsskoude ijsschotsen van Antarctica. De schoorsteen van de kachel is nog steeds te zien op Google Earth, toets simpelweg 'Shackleton's Hut', Antarctica, in.

Een brandende passie voor verbetering

Het ESSE Premier fornuis met warmteopslag werd voor het eerst geïntroduceerd in 1930, het was zeer geavanceerd en zeer zuinig. De ESSE Fairy was een kleiner fornuis met warmteopslag, bedoeld voor het gemiddelde huishouden uit de jaren veertig. Tegelijkertijd maakte het bedrijf assortimenten voor de commerciële cateringmarkt en leverde het aan klanten als het House of Lords en prestigieuze hotels in Londen.

ESSE's premières op groot scherm

In 1985 maakte een ESSE Premier zijn filmdebuut en verscheen in de keuken van Dunsmuir naast Bond... James Bond, in 'A View To A Kill'.

Bij de introductie van het nieuwe millennium werd het eerste elektrische ESSE-model met hoog rendement geproduceerd, waarbij alle traditionele kwaliteiten van een fornuis werden gecombineerd met moderne niveaus van bestuurbaarheid. Het ESSE elektrische fornuis stond centraal in de woonruimte van een van de eerste reality-tv-programma's in Groot-Brittannië.

Thuis in boerderijen en landgoederen

Nu we gewend zijn aan het leven voor de camera's, verschijnen onze kachels regelmatig in de populaire Channel 4-serie, River Cottage, op de hoofdboerderij op de grens van Devon en Dorset.

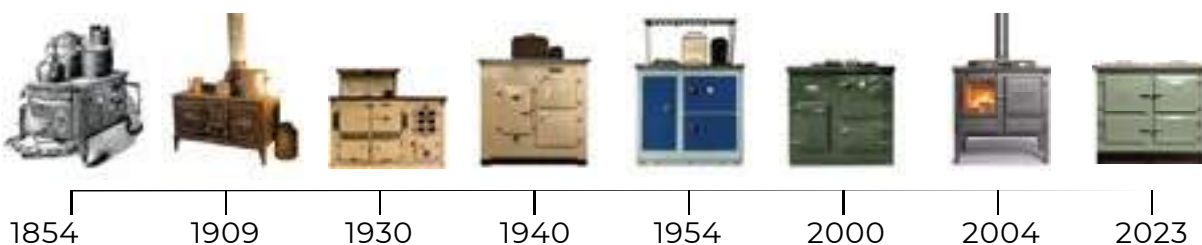
ESSE's reputatie op het gebied van stijl en kwaliteit heeft ook de aandacht van royalty's getrokken. Een elektrisch fornuis van ESSE staat prachtig in Dumfries House, Ayrshire. Het maakt deel uit van het ambitieuze restauratieproject, waarin king Charles III een persoonlijk belang had.

Technisch geavanceerde houtgestookte fornuizen werden in 2005 ontwikkeld om opnieuw te voldoen aan de toenemende vraag naar schoon brandende houtgestookte apparaten.

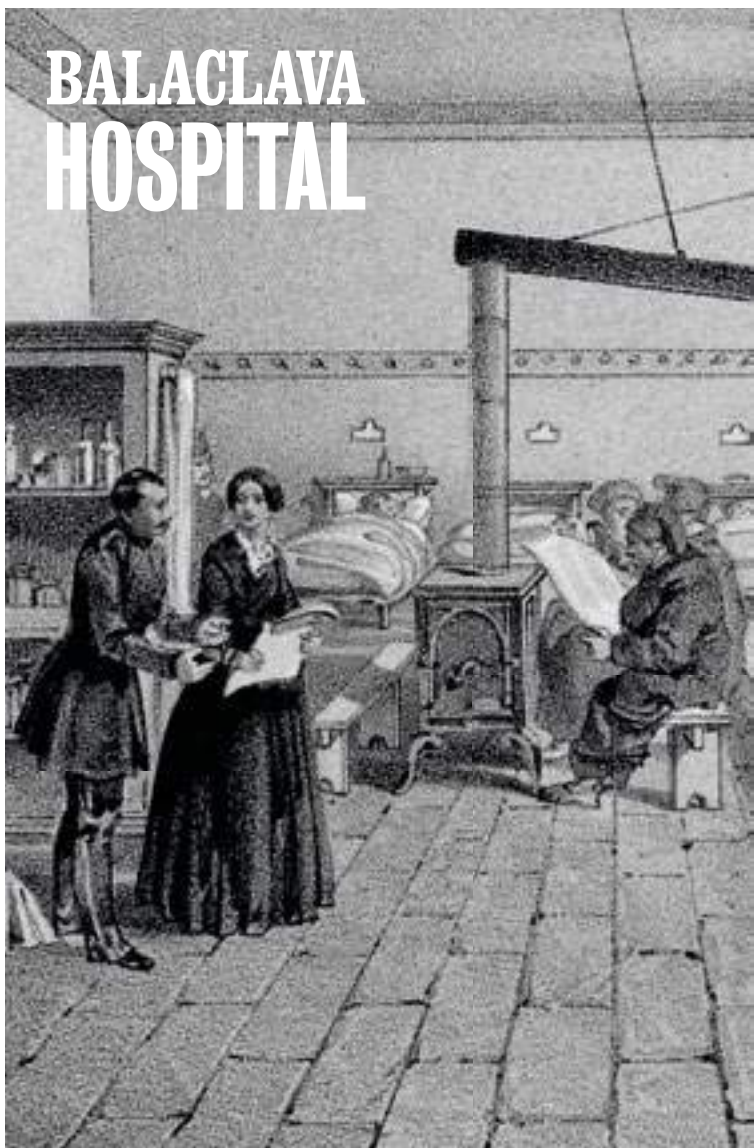
Inductie, de meest energiezuinige en controleerbare vorm van koken, wordt in 2010 geïntroduceerd op de elektrische modellen.

Vakmanschap dat nog steeds wordt gekoesterd

ESSE blijft zich voortdurend ontwikkelen en innovatieve producten ontwikkelen die gepatenteerde technologie omvatten om nog beter koken te garanderen voor het energie-neutrale huis. Er worden nieuwe modellen onthuld met moderne kenmerken en toonaangevende efficiëntie en emissies. De details, het vakmanschap en de bouwkwiteit leven voort; je kunt erop vertrouwen dat ESSE nog generaties lang centraal staat in de verhalen.



**BALACLAVA
HOSPITAL**



ANTARCTIC HUT



DUMFRIES HOUSE



**RIVER
COTTAGE**



**DUNSMUIR
ESTATE**

ESSE
NEDERLAND

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

