



IRONHEART

DE ESSENTIE VAN ESSE

Alles wat we weten over verwarmen en koken op hout, samengevat in een iconisch assortiment houtkachels.

DE

IRONHEART FAMILIE

IRONHEART



BAKEHEART



De Ironheart-familie is ons paradepaardje: alles wat we weten over koken en verwarmen is samengebracht in onze prachtig eenvoudige kachels.

Deze veelzijdige houtgestookte kookkachels bieden een groot, helder zicht op de vlammen in de vuurhaard en vormen een betrouwbare bron van warmte en levensonderhoud.

Het tijdloze ontwerp en de eenvoudige stijl weerspiegelen de modernste Britse techniek, waarin meer dan 170 jaar ESSE-ontwerp en -innovatie zijn verwerkt.

De ESSE kooktoestellen zijn handgemaakt in Groot-Brittannië door een team van toegewijde vakmensen met tientallen jaren ervaring en combineren traditie en functionaliteit. Achter de duurzame buitenkant schuilt een superefficiënte schone verbrandingstechnologie die maximale energie uit het verbrandingsproces haalt en de warmte na het aansteken nog vele uren opslaat.

Onze Ironheart-serie kooktoestellen bieden jarenlange trouwe dienst en zijn ontworpen volgens strenge normen die ervoor zorgen dat ze een constante bron van warmte en comfort bieden.

ESSE-kooktoestellen hebben een trouwe aanhang over de hele wereld: van de poolcirkel tot de Australische outback, de unieke combinatie van duurzaam Brits ontwerp en betrouwbare prestaties van de Ironheart voegt een vleugje stijl en luxe toe aan zelfs de meest afgelegen huizen of landelijke toevluchtsoorden.



WARMING
YOUR HEART
AND YOUR
HOME

SINCE
1854

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

A COOKER
TO GET
FIRED UP
ABOUT



3 WAYS TO COOK

ON AN ESSE IRONHEART



OP DE KOOKPLAAT

Sizzelen, stomen, roosteren, smoren, koken en braden. Een ESSE kookplaat biedt meerdere kookmethodes. Op de kookplaat kunt u een pan of grillplaat met een zware bodem verwarmen. Schroeien, grillen of roosteren kan direct op de kookplaat plaatsvinden, en het holle ontwerp van de ESSE-afdichtdeksels creëert een stoomomgeving.

De kookplaten bevatten gegradueerde temperatuur waarbij de meest geconcentreerde warmte altijd gecentreerd boven de vuurhaard is.



BQQ ROOSTER

Geniet van de uitzonderlijke smaken van houtgestookt koken. Het ESSE Ironheart-assortiment bevat vuurvaste stenen met een barbecue rooster om in uw vuurhaard te koken. De glazen deur zorgt ervoor dat u het voedsel tijdens het koken kunt zien. Terwijl uw vlammen verdwijnen in gloeiende kolen, kunt u nadenken over de houtgestookte smaken die aan uw gerechten worden toegevoegd. Ook jij kunt die klassieke gegrilde restaurant smaak bereiken.



IN DE OVEN

Maximaliseer de energie die door uw houtkachel wordt opgewekt. Bij Ironheart-, Bakeheart- en Lightheart-kachels wordt de warmte die in uw vuurhaard wordt gegenereerd, overgebracht naar een oven. De ovens zijn dieper dan breed ontworpen om het warmteverlies bij het openen van de oven deur tot een minimum te beperken. Hierdoor ontstaat de perfecte omgevingswarmte voor een ideale bak- of braadomgeving.

De ovens zijn voorzien van een ESSE-thermometer, waarmee u de oventemperatuur kunt regelen van ongeveer 100°C (COOL) tot 260°C (VERY HOT).

Variabele rek posities en de mogelijkheid om direct op de bodem te koken zorgen voor nog meer capaciteit en veelzijdigheid.



Gelf Alderson, chef-kok bij River Cottage







DEGENLIJKE BRITSE ENGINEERING



Gemaakt in Groot-Brittannië sinds 1854, blijft ESSE een pionier op het gebied van schone verbranding, energiezuinige verwarming en koken. Onze prachtig handgemaakte fornuizen zijn de keuze van gerenommeerde chef-koks en gastheren over de hele wereld voor uitgebreid dineren en entertainment.

Met de rijke geschiedenis van ESSE in Engeland is het merk niet meer weg te denken. Florence Nightingale zou geen ander merk gebruiken in haar veldhospitaal in Balaclava, terwijl Sir Ernest Shackleton tijdens zijn expedities naar Antarctica vertrouwde op een ESSE-kachel.

IRONHEART

IN HET HART VAN UW HUIS

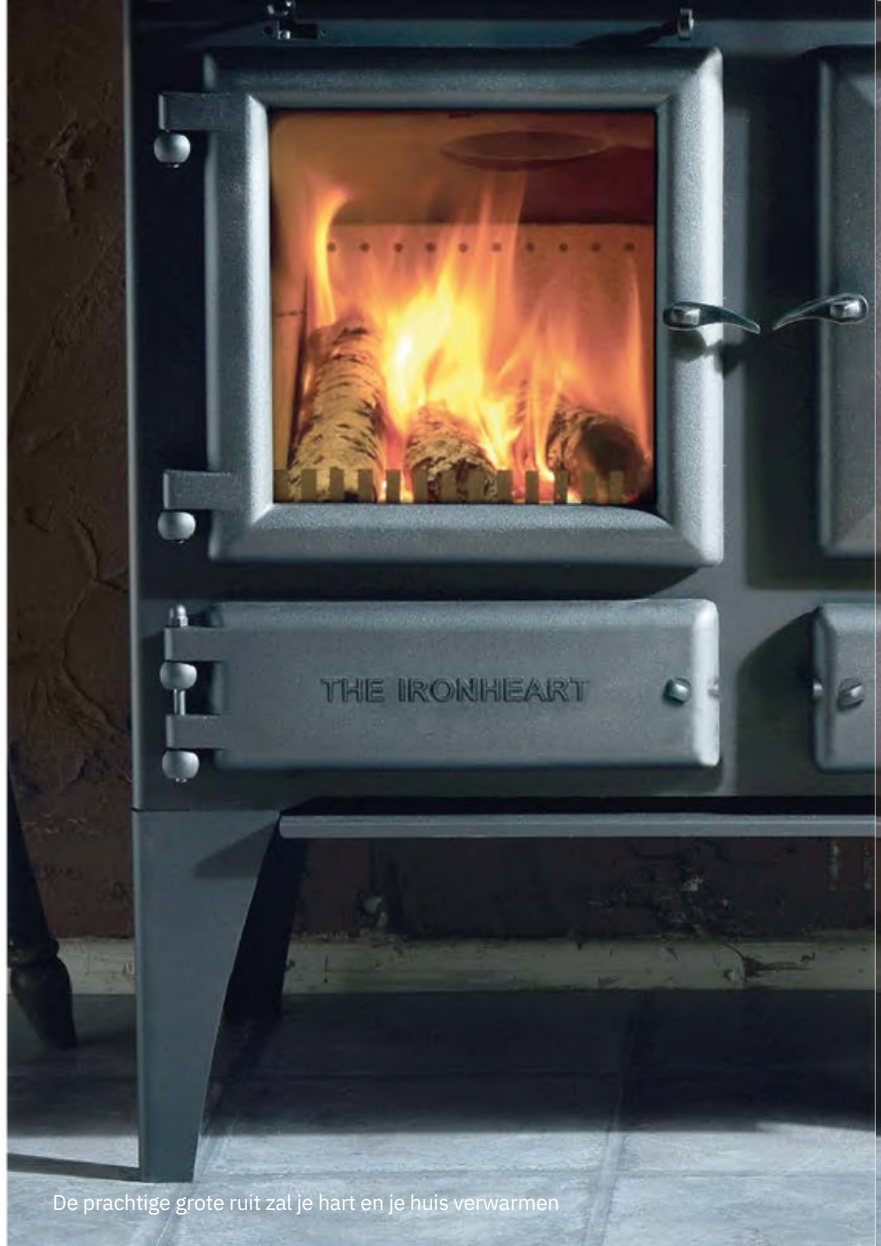
KOKEN
VERWARMEN
RUSTGEVEND
ALLES IN EEN







Gemaakt in UK



De prachtige grote ruit zal je hart en je huis verwarmen



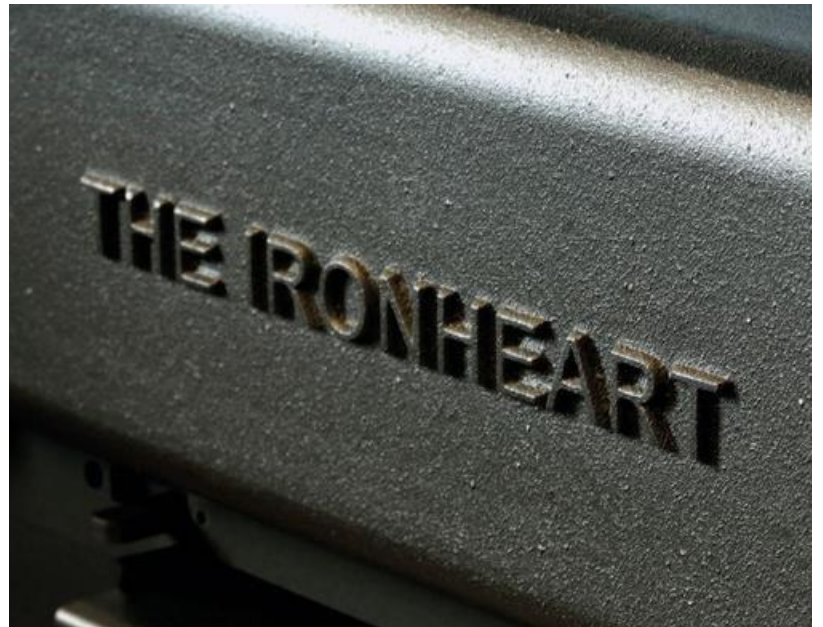
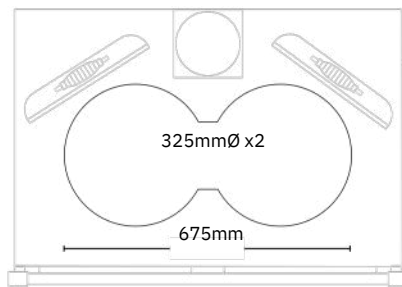
Kook direct op de 'Dog-bone' kookplaat voor verrukkelijke resultaten

IRONHEART is een kachel en fornuis in één, waarin het beste van onze twee belangrijkste productlijnen wordt gecombineerd. Met een krachtige warmteafgifte van 7,3 kW en voldoende ruimte om te bakken, koken, braden en smoren, komen koken en verwarmen samen in één robuust kooktoestel voor bij u thuis.

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 (19½ inch) verbranden. En u zult genieten van het kijken naar de vlammen die door het grote, heldere glazen raam springen en dansen, een perfect beeld.

De Ironheart is uitgerust om het beste uit creatieve koks naar boven te halen. De oven heeft een inhoud van 47 liter en je kunt ook koken op directe hitte in de stookruimte, terwijl de 'dog-bone' gietijzeren kookplaat comfortabel plaats biedt aan maximaal zes pannen. Er is een optionele 'side shelf' ontworpen om aan de zijkant van de Ironheart te passen om de bovenkant uit te breiden en extra voorbereidingsruimte te bieden.

GIETIJZEREN KOOKPLAAT



80.6% EFFICIENT
ENERGY RATED A
7.3KWOUTPUT

PERFECT FOR HEATING
 WITH A LARGE VIEW OF THE FIRE

ECODESIGN
 SUPER EFFICIENT
 CLEAN BURN
 TECHNOLOGY

6 PAN HOTPLATE!
 INVITE MORE GUESTS!

Perfect FOR EATING
 CAPACIOUS OVENS AND EXPANSIVE HOB TOP EQUIPPED TO FEED THE FAMILY

iron cast
ENGINEERED TO LAST
 & **MADE IN BRITAIN**

De Bakeheart is een elegant geproportioneerde houtgestookte kookkachel die kamervullende stralingswarmte levert, een kookplaat met gegradueerde temperatuur en een royale bakoven.

BAKEHEART





BAKING HEAVEN

FROM YOUR DAILY BREAD
TO SIMPLY DIVINE CAKES

GRADUATED TEMPERATURE
HOTPLATE TECHNOLOGY

CLEAR VIEW OF THE FIRE

32^{LTR} OVEN

SIMPLE AIR CONTROL

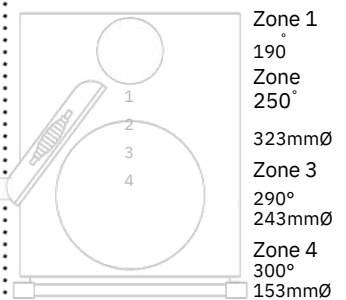
Gebruikmakend van dezelfde principes als de Ironheart, die een duidelijk zicht op de vlammen biedt door de grote glazen deur naar de vuurhaard, biedt de houtgestookte BAKEHEART voldoende warmte om een leefkeuken warm en gezellig te houden.



De unieke technologie van de convectiepanelen van ESSE stuurt de warmte van de vuurhaard efficiënt naar de oven van 32 liter en kookplaat, waardoor energie uit het verbrandingsproces wordt gehaald voor uw houtgestookte kookavonturen.

De Bakeheart van 5 kW bereid met de kookplaat en oven een onbeperkt aantal gezonde en hartige gerechten, van sappige ovenschotels tot heerlijk zelfgebakken brood.

GEGRADUEERDE HOTPLATE



De Bakeheart is ontworpen voor droge, gerijpte houtblokken met een lengte tot 400 mm (15 inch) en kan vrijwel overal worden geïnstalleerd om gedurende langere perioden een betrouwbare, 'off-grid' warmtebron te leveren. Of het nu gaat om het leveren van warmte in een bothy in de bergen of hout of houtgestookte pizza's op de veranda van het strandhuisje, strandhuisje, op de Bakeheart kan rekenen op het leveren van warmte en dag in, dag uit.

**5KW
WARMTEAFGIFTE
TRAPSGEWIJS
TEMPERATUUR
KOOKPLAAT
TIJDLOOS ONTWERP**

MAAK HEM HET HART VAN UW HUIS





WARMHEART

Deze charmante en compacte houtgestookte kookkachel is de perfecte verwarmingsooplossing voor een gezellige woonkamer of een buitenverblijf.

KRACHTIGE 5 KW
WARMTE-AFGIFTE

LEEF OFF-GRID
GEEN STROOM VEREIST





STEAKS ON THE HOTPLATE

== OR ==

FISH IN THE FIREBOX

SPECTACULAR CULINARY VERSATILITY

ROOM-FILL RADIANCE

HEATS

THE WHOLE KITCHEN

DESIGN ICON

CLASSIC LINES
ENDURING BEAUTY

Terwijl onze standaard fornuizen zijn ontworpen om warmte vast te houden, bevat de WARMHEART ook convectiepanelen die de warmte de kamer in stralen – net als een houtkachel.

De Warmheart biedt voldoende warmte om alles op constante temperatuur te houden, terwijl een braadpan op de kookplaat borrelt of een paar steaks in de vuurhaard sissen.

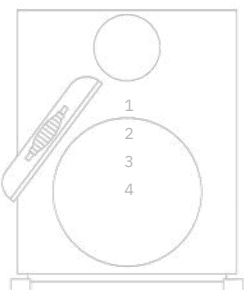
De unieke technologie van de Warmheart van ESSE kanaliseert de warmte van de vuurhaard efficiënt naar de kookplaat met geïnduceerde temperatuur, waardoor energie uit het verbrandingsproces wordt gehaald voor uw houtgestookte kookavonturen.

De Warmheart-kookplaat kan worden gebruikt om een waterkoker te koken, een ovenschotel te koken of een biefstuk te grillen.

De Warmheart is ontworpen voor droge, doorgewinterde houtblokken met een lengte tot 400 mm (15 inch) en kan vrijwel overal worden geïnstalleerd om gedurende langere perioden een betrouwbare, 'off-grid' warmtebron te bieden – geen elektriciteitsnet vereist.

Of het nu warmte levert in een afgelegen berghut of gezellige warmte biedt in de woonkamer, de Warmheart kan erop rekenen dat hij consistente warmte en voeding levert, waar en wanneer u die nodig heeft.

GEGRADUEERDE KOOKPLAAT



Zone 1
190
Zone
250°
323mmØ
Zone 3
290°
243mmØ
Zone 4
300°
153mmØ







LIGHTHEART

ICONIC STYLE
— INA —
COMPACT
STOVE





CLEAN BURNING
FUEL EFFICIENT
COOK STOVE

THE
★ **STAR** ★
of the home

HEATING
AND
COOKING
COMPANION

LIGHtheART

Alle stijl en prestaties van de IRONHEART in een kleinere verpakking

Good things do come in smaller packages - maak kennis met de ESSE LIGHtheART, een compacte houtkachel die een functionele gezelligheid in elke woonruimte brengt. Zijn kleine voetafdruk en gematigde vermogen maken het gemakkelijk om hem te plaatsen in 'off the grid' locaties of hij zal warm en uitnodigend zijn in een open haard zonder een centraal verwarmde kamer te overheersen.

De Lightheart is 700 mm breed, 654 mm hoog en 500 mm diep en levert 4,6kW stralingswarmte. De stevige stalen behuizing, versierd met gietijzeren details, zorgt ervoor dat hij snel opwarmt en voedsel effectief kan bereiden, en de staande vuurkamer,

met een omlijsting van een fotolijst, zorgt voor een prachtig zicht op het vuur. Hij is voorzien van een trapsgewijze kookplaat voor koken tot sudderen en een oven van 47 liter met drie roosterposities. De superefficiënte vuurkamer is eenvoudig te bedienen en levert Ecodesign prestaties. Er wordt lucht aan de vuurkamer toegevoegd om hem schoner te laten branden en om de glazen ruit volledig transparant te houden. De Lightheart is een prachtig stukje Brits erfgoed met de kenmerkende Ironheart-look en voegt een opvallend statement toe aan uw interieur.



TRIED & TESTED?

OURS HAVE BEEN FOR OVER A CENTURY



TECHNISCHE SPECIFICATIES

IRONHEART

Alle ESSE-kachels zijn ontworpen voor gebruik in strenge rookbeheersing ruimtes in Groot-Brittannië en Europa, en zijn door HETAS bekroond met de Cleaner Choice-accreditatie.

	Energie label A	A	Vereiste extra kamerventilatie Nee	57mmØ (2.25inch)
	Efficiëntie 80,6%	80.6%	Geschikt voor continu branden Ja	Yes
	Nominale warmteafgifte 7,3 kW	7.3kW	AFSTAND TOT BRANDBARE STOFFEN	
	Gewicht 370kg	370kg	Zijkant: 400 mm; Achter: 500 mm; Bovenkant: 500 mm	
	OVENCAPACITEIT 47,8 liter	47.8 litres	BEHAALD DE ECODESIGN-VEREISTEN	
	B: 320 mm; H: 340 mm; D: 440 mm		Koolmonoxide: 0,07%; FijnStof: 21 mg/m ²	
	Hout Grootte 500 mm	500mm	Koolwaterstoffen: 25 mg/m ; Stikstof: 90 mg/m ³	
	Verwarmingssplaat met geïsoleerde temperatuur 130-360°C	130-360°C		
	Diameter rookkanaal 150 mm (6 inch)	150mm (6inch)		

BAKEHEART

	Energieclassificatie	A	Vereiste extra ontluftung	Nee
	Maximale efficiëntie	77%	AFSTAND TOT BRANDBARE MATERIALEN	
	Nominale warmteafgifte	5kW	Zijkant: 400mm; Achterkant: 500mm; Bovenkant: 500mm	
	Gewicht	192kg	OVERTREFT EISEN ECODESIGN	
	OVEN CAPCITEIT	32 litres	Koolmonoxide: 0,08%; Stof: 23 mg/m ³	
	W:350mm; H: 200mm; D;450mm		Koolwaterstoffen: 54 mg/m ³ ; Stikstofoxiden: 82 mg/m ³	
	Hout lengte	400mm		
	Kookplaat met traploze temperatuur	190-300°C		
	Diameter rookkanaal	150mm (6inch)		

WARMHEART

	Energieclassificatie	A	VRIJE RUIMTE TOT BRANDBARE MATERIALEN	
	Maximale efficiëntie	77%	Zijde: 350mm; Achter: 400mm; Boven: 500mm	
	Nominale warmteafgifte	5kW	BESTAAT ECODESIGN-VOORSCHRIFTEN Koolstof	
	Gewicht	154kg	Monoxide: 0.08%; Stof: 23 mg/m ³ Koolwaterstoffen: 54 mg/m ³ ; Nitrous Oxides: 82 mg/m ³	
	Hout lengte	400mm		
	Kookplaat met aflopende temperatuur	190-300°C		
	Diameter rookkanaal	150mm (6inch)		
	Vereiste extra ventilatieopening	No*		

LIGHTHEART

	Energieclassificatie	A+	VRIJE RUIMTE TOT BRANDBARE MATERIALEN	
	Maximale efficiëntie	81.0%	Linker zijwand: 500mm, met hittedeksel 250mm;	
	Nominale warmteafgifte	4.6kW	Rechter zijwand: 50mm;	
	Gewicht	140kg	Achterwand: 250mm, met hittedeksel: 50mm	
	Hout lengte	200mm x Ø150mm split	OVERTREFT EISEN ECODESIGN	
	Kookplaat met aflopende temperatuur	75-230°C	Koolmonoxide: 0,08%; Stof: 29 mg/m ³	
	Diameter rookkanaal	127mm(5inch)	Koolwaterstoffen: 70 mg/m ³ ; Stikstofoxiden: 116 mg/m ³	
	Vereiste extra ventilatieopening	No*		

*Controleer met uw installateur



ERNEST SHACKLETON & HIS CREW

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