

FOCARIUS®



FEUER  CAMPUS

WAS UNS BEWEGT HAT

Fleisch braten, grillen, auf der heißen Grillplatte (Plancha) Fisch und Gemüse brutzeln, krosse Pizza vom heißen Stein oder Brötchen wie aus dem Steinbackofen. Und all diese Köstlichkeiten im Freien zubereitet mit einem einzigen Gerät. Das ist es! Haben wir uns gedacht und daran getüftelt, dabei manches wieder verworfen, neu angedacht, weiterentwickelt und ständig optimiert.

Et voilà: **Focarius (Feuerdiener)**, ein universeller Outdoor Cooker.



DAS PRODUKT

Focarius®

Ein mit Holz beheizter Ofen zum Braten, Grillen, Schmoren, Backen. Gebaut aus starkem Schwarzstahl und, wo es Sinn macht, mit hochwertigem Edelstahl kombiniert.

Ausgestattet mit einer gut isolierten, verschließbaren Haube und Temperaturanzeige. Unter der Garebene liegt der separate Feuerraum mit Tür. So kann er jederzeit bequem bedient werden.



Die seitliche Ablagefläche aus Edelstahl bietet Platz für alles, was griffbereit sein muss.

Dank der Räder und einem stabilen, versenkbaren Griff, ist Focarius® einfach zu transportieren und schnell am gewünschten Einsatzort – oder auch fix weggepark.

ALLROUND TALENT

Pefekt für saftige Steaks, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse: das schnelle Braten auf der heißen **Plancha**. Für den besonderen Kick kann das Grillgut hier mit Marinaden, Soßen oder Kräutern veredelt werden. So entstehen wunderbare Röststoffe und Aromen.

Wird die isolierte **Haube** geschlossen, können auf der Stahlplatte auch hervorragend größere Fleischstücke, wie beispielsweise ein Krustenbraten, ein Roastbeef und Braten aller Art gegart werden. Es empfiehlt es sich, dann zusätzlich den seitlichen Holzkorb einzuhängen und zu befeuern. Dadurch entsteht eine verstärkte Oberwärme und das Fleisch gart gleichmäßiger. Oder der **Holzkorb** wird genutzt, um **Wood Chips** zum Räuchern einzulegen. Über den seitlichen Durchbrand werden die Rauchgase bei geschlossener Haube sicher durch den Schornstein geleitet.

Mit nur einem Handgriff wird Focarius® zum klassischen **Pizzaofen**. Dafür wird auf die Plancha der mitgelieferte Pizzastein gelegt. Dann ein kleines Feuer im Brennraum darunter und seitlich im Holzkorb anzünden. Wenn sich der Pizzastein aufgeheizt hat, kann man direkt auf dem Stein Pizza, Flammkuchen, Brötchen und sogar Brot backen.

Auch mal Lust auf ganz klassisches **Grillen**? Focarius® kann mit drei Gussrosten nachgerüstet und darauf bei geöffneter Haube gegrillt werden. Oder Haube zu und aus Focarius wird ein **Smoker**. Das funktioniert auch mit aufgelegter Plancha, einfach ausprobieren!



GUT HOLZ



Focarius® wird von unten mit kleinstückigem Holz befeuert. Der separate Brennraum ist von vorne zu bedienen, unabhängig von der Garebene. So kann jederzeit Holz nachgelegt werden, während oben gebraten und gebacken wird.





Haube geschlossen ...



... zum Braten



... zum Backen



Pizzastein und Holzkorb (rechts)



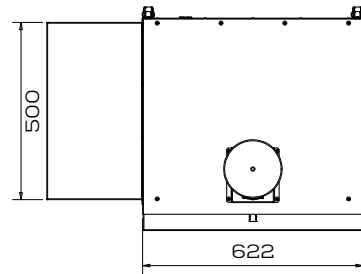
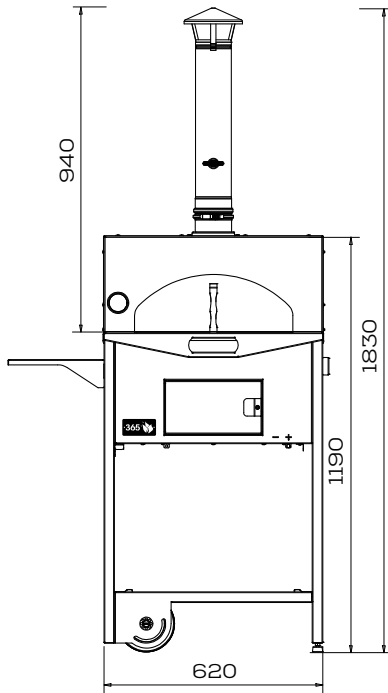
Plancha



drei Guss-Grillroste (optional)

Pizzaofen, Backofen, Plancha, Smoker und Grill, alles kompakt und ressourcenschonend in einem Gerät vereint. Ein absolut vielseitiger Partner für das ambitionierte Kochen und Backen im Freien.

ETWAS TECHNIK

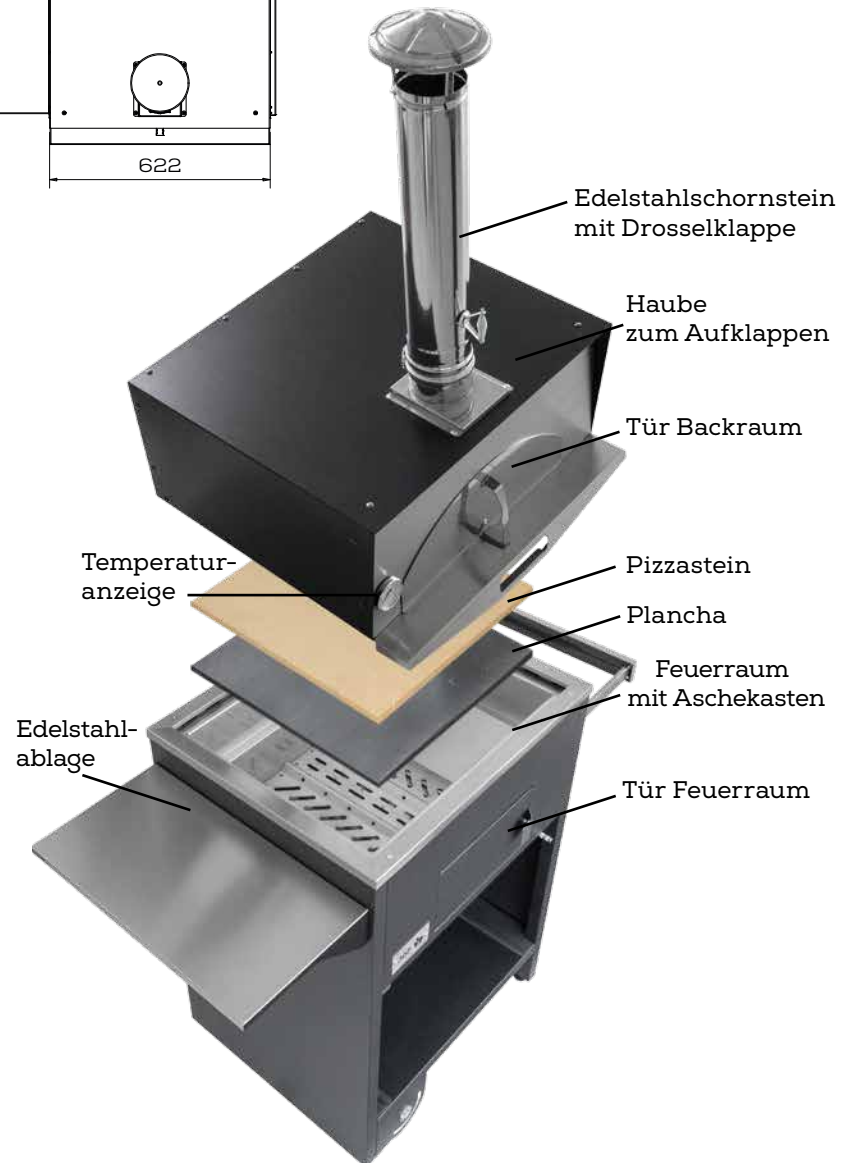


Fakten in Zahlen

Plancha Fläche	40 x 45 cm
Pizzastein Fläche	40 x 45 cm
Backraum Höhe	24 cm
passende Holzlänge	33 cm
Gewicht	96 kg

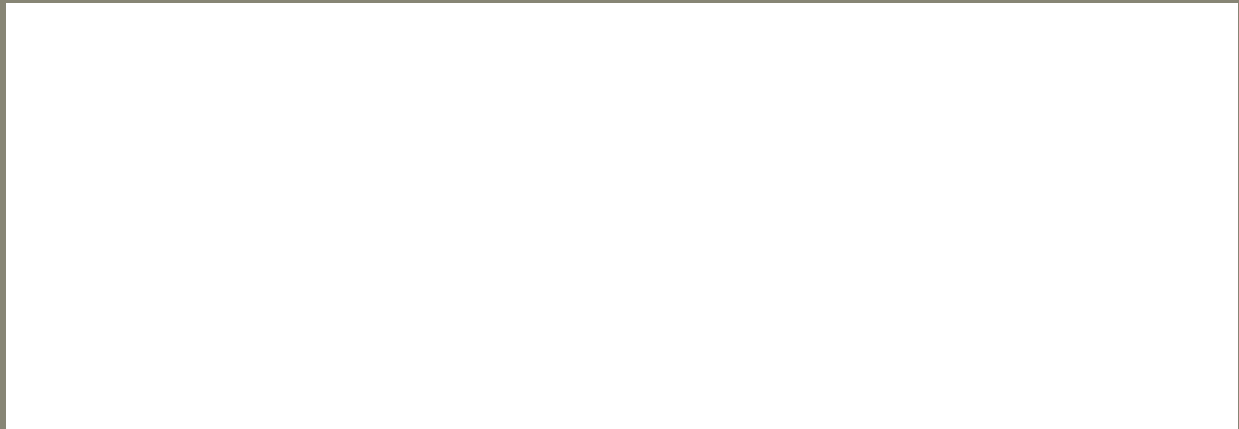
Material

Plancha	Carbonstahl
Pizzastein	Spezialschamotte
Backraumtür	Edelstahl
Haube innen	Edelstahl
Feuerkorb	Stahl
Außenseite	Stahl pulverbeschichtet



Lust auf mehr?

Gerne senden wir Ihnen unseren umfangreichen Gesamtkatalog.



Subtiel Kontor GmbH Säuritzer Straße-Ost 3 D-01906 Burkau

Tel. +49(0)3 59 53/29 93 30

Fax +49(0)3 59 53/29 93 59

info@feuercampus365.com

www.feuercampus365.com

Focarius and 365 are registered trademarks/FeuerCampus™