

Das „RICHTIGE“ Bio-Steinbackofenbrot

Worin liegt der enorme Verkaufserfolg Ihrer in Österreich produzierten Elektro-Vollstein Brotbacköfen NBO?

Dies sind im Wesentlichen 5 Punkte.

Zum Ersten: Wie wir von Konsumenten immer wieder hören, sind diese mit dem industriell hergestellten Brot, hinsichtlich der Qualität, des Geschmacks und speziell mit der unzureichenden Haltbarkeit des Brotes sehr unzufrieden. Man denke hierbei z.B. nur an die Teigling-Fertigprodukte welche uns als Frischbrot angepriesen werden.

Zum Zweiten: Zur Gewinnoptimierung der Unternehmen werden bei Fertigbrot leider immer mehr industriell gefertigte Fertigbackmischungen mit all seinen unzähligen Zusatzstoffen wie z.B. Emulgatoren, Backtreibmittel, Enzyme, Mehlbehandlungsmitteln(?) usw. verwendet. Geschweige von der teilweise fehlenden Kennzeichnungspflicht von Zusätzen.

Zum Dritten: Das sogenannte „Bio-Verhalten“ ist stetig im Steigen. Selbst gemachtes Brot mit ausgewählten frischen Zutaten nach eigenem Geschmack, lang haltbar und dazu noch mit enormer Kostenersparnis. Dazu kommt noch der Gesundheitsaspekt; nur die von Ihnen ausgewählten Zutaten und Gewürze und keine Konservierungsstoffe!

Zum Vierten: Durch unsere technische Ausführung der elektrisch beheizten Steinbacköfen mit rostfreiem Edelstahl Gehäuse, Vollschatottetechnik und den eingeschobenen Panzerrohrheizkörpern ist die Anschaffung eines NFG Brotbackofen eine Investition für Generationen hinweg. Man sollte sich wirklich unsere aufgestellte Wirtschaftlichkeitsberechnung vor Augen halten. Uns selbst haben die enormen Ersparnisse sehr beeindruckt.

Zum Fünften: Durch die einfache Handhabung des Elektrosteinbackofen bzw. Brotbackofen war es noch nie so einfach, sein eigenes individuell abgestimmtes Steinofenbrot zu backen. Dies haben mittlerweile schon sehr viele Buschenschenken, Selbstvermarkter, Direktvermarkter und Ab Hofläden erkannt und lassen Ihren eigenen Brotkreationen freien Lauf. Aber auch im privaten Bereich erfreut sich selbst gemachtes Brot immer größerer Beliebtheit.

Als weitere Arbeitserleichterung und für besten, luftig-lockeren Brotteig empfiehlt sich noch die Anschaffung einer Teigknetmaschine. Natürlich sind auch diese professionellen Knetmaschinen bzw. Spiralteigknetter bei uns erhältlich. Als aktuelles Highlight, gibt es unsere Knetmaschinen jetzt auch mit stufenlos regelbarer Geschwindigkeit für noch mehr Luftdurchsetzung des Teiges und für noch mehr Einsatzmöglichkeiten.

Warum schmeckt das Bauernbrot aus einem Elektro-Natursteinbackofen NBO so unvergleichlich gut?

Das Geheimnis liegt nicht nur in den sorgfältig ausgewählten Zutaten und der richtigen Rezeptur, sondern vor allem in der Methode des Backens. Brotherstellung erfolgt seit frühesten Zeiten stets nach dem gleichen Prinzip; BACKEN mit SPEICHERHITZE! Die Backkammern unserer elektrisch beheizten Brotbacköfen sind vollschatottiert, d.h. komplett mit Stein (gebranntem Ton) ausgekleidet. Zusammen mit den hochwertigen Isoliermaterialien auf Keramik-Basis wird eine überaus schnelle und effektive Energieaufnahme und Wärmespeicherung erreicht. Das eigentliche Backen des Brotes erfolgt ausschließlich mit der im Stein gespeicherten Hitze ohne weitere Energiezufuhr. Diese Wärmeenergie wird dabei so schonend übertragen, dass das Backgut gleichmäßig gebräunt und der richtige Feuchtigkeitsgrad bewahrt wird. Das Backen erfolgt daher mit einer hohen Anfangstemperatur für eine herrliche Krustenbildung und dann mit gleichmäßig fallender Backtemperatur. Somit bleibt die benötigte Feuchtigkeit im Brot. Das Ergebnis ist einfach: BROTBACKEN und nicht Brotrocknen (wie dies teilweise im herkömmlichen E-Herd oder Heißlufttherd geschieht). Das Resultat sind herrlich duftende, frisch-knusprige und gleichmäßig gebräunte Steinbackbrote, die in jeder Hinsicht einfach nur begeistern.



Wo liegen die Vorteile des elektrobeheizten Steinbackofen NBO gegenüber einem herkömmlichen holzbefeuerten Holzbackofen?

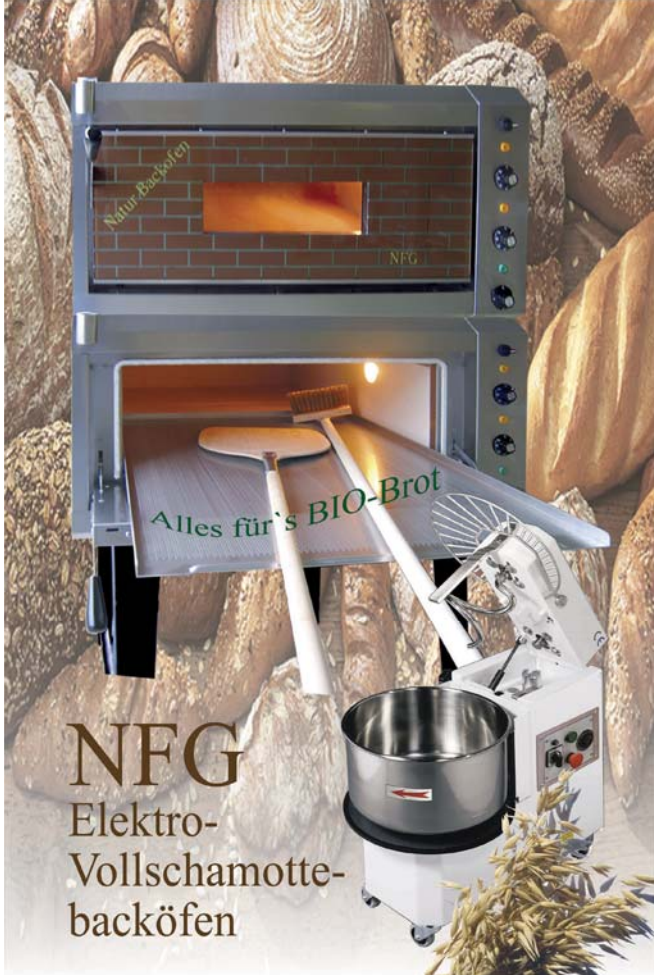
Die Vorteile eines elektrobeheizten NFG Steinbackofen bzw. Brotbackofen liegen in der einfachen Bedienung und im sauberen Arbeiten. Das mühsame, nur im Freien und wetterabhängige Einheizen mit Holz, das Rauchen des Ofens, das Ausräumen der Asche und der dabei entstehende Staub sowie Ruß, entfällt gegenüber dem Holzbackofen komplett. Die elektrobeheizten Steinbacköfen sind über das ganze Jahr einsetzbar, platzsparend und werden mit einem einfachen Dreh am Hauptschalter aufgeheizt. Für den typischen Steinbackofengeschmack sorgt auch hier die Vollschatotte Backkammer. Nach dem Aufheizen der Schamottesteine (welches durch Kontrolllampen angezeigt wird) wird der Backofen ausgeschaltet und das Brot mit der enormen Speicherwärme gebacken. Wie auch bei holzbefeuerten Holzbacköfen wird das Steinbackofenbrot mit gleichmäßig fallender Backtemperatur ausgebacken. Des Weiteren können bei unseren elektrobeheizten Steinbacköfen die Ober- und Unterhitze getrennt temperaturgeregelt werden. Somit ist dieser Elektrosteinofen nicht nur der perfekte Brotbackofen, sondern auch ein Universalbackofen für Gebäck, Kekse, Pizzas, Fladenbrot, Dörrobst, Fleischgerichte usw... Durch die enorme Power der Schamottesteine muss man auch unbedingt einen Schweinebraten mit herzhafter Kruste und saftigem Fleisch braten, ein Gourmeterlebnis!



NBO STEINBACKÖFEN WERDEN IN ÖSTERREICH ENTWICKELT UND MIT SCHAMOTTESTEINEN „MADE IN AUSTRIA“ GEFERTIGT.

Warum hält dieses Spezialbrot so lange seinen hervorragenden Geschmack ohne auszutrocknen?

Dies ist wiederum dem uralten Prinzip des Steinbackofens zu verdanken. Wir sagen: „der Schamott atmet“ d.h. der Schamott speichert nicht nur die Hitze, sondern auch die Feuchtigkeit, welche dann beim Ausbacken wiederum an das Brot abgegeben wird. Durch dieses optimale Feuchtklima in der Vollschatott-Backkammer bleibt die Feuchtigkeit im Brot. Unsere einfache Antwort auch hier: Brotbacken und nicht Brotrocknen!



Was passiert im Falle eines Falles?

Kein Problem! Sollte wirklich der Fall eintreten und ein Heizkörper nach Jahrzehnten (und wir meinen wirklich Jahrzehnte) ausfallen, wird dieser einzeln in die Schamotteplatte eingeschoben. Herausziehen und den neuen Heizstab wieder einschieben, FERTIG! Der große Aufwand und die enormen Kosten für den Aus- und Einbau der Schamotteplatten, wie dies bei Schamotteplatten mit integrierter (eingegossener) Heizwendel nötig ist, entfällt komplett. **Einfach genial!**



Wie entsteht die enorme Kostenersparnis?

Da, bei unserer Heiztechnik die eingeschobenen Panzerrohrheizkörper direkt in die Schamottesteine eingeschoben sind, ist eine äußerst schnelle und effektive Energieaufnahme der Steine gewährleistet. Einfach Hitze tanken und dann backen, backen und backen. Wenn wir z.B. einen Brotbackofen NBO 6 nehmen, diesen 1 x Aufheizen, werden in einem einzigen Backvorgang bis zu 21 kg Brot ohne weitere Energiezufuhr gebacken. Nach diesem ersten Backvorgang hat der Ofen immer noch eine enorme Restwärme, welche bei den anschließenden Backvorgängen dann optimal genutzt werden kann. Je mehr Sie backen, desto günstiger ist die Energiebilanz. Beachten Sie hierzu auch unsere aufgestellte Wirtschaftlichkeitsberechnung.

Kontaktadresse:

NFG Imbiss- und Gastrotechnik GmbH,
Michael-Haydn-Weg 2, A-5112 Lamprechtshausen,
Telefon: +43 (0)6274/40066, Fax: +43 (0)6274/40066-4,
E-Mail: mailbox@nfg.at, Internet/Homepage: www.nfg.at



Überlegene Backraumhöhe von 24 cm!

Abschließend möchte ich Ihnen noch gerne zur Auszeichnung bei der BIO AUSTRIA Brotprämierung gratulieren.

Danke, wir sind auch sehr stolz auf diese Auszeichnung von „BIO BROT AUSTRIA“. Die BIO AUSTRIA Brotprämierung wurde von einer zwölfköpfigen Experten-Jury bestehend aus Bäckern, Fachberatern sowie Mitarbeiter der Lebensmittelbehörde gewählt und kam zum Ergebnis: **Das beste Biobrot (klassische Bauernbrot) Salzburg's entsteht in einem NFG Brotbackofen (Steinbackofen)!**

