

igneus™

PIZZAOVNER

Kvalitetsovner laget for den beste matopplevelsen.

www.tolmer.no





Om Igneus

Igneus pizzaovner er håndlaget i Portugal og kombinerer den tradisjonelle metoden for vedfyring med materialer av høy kvalitet og moderne produksjonsteknikker. Med en Igneus pizzaovn kan du lage en ekte italiensk pizza!

Igneus pizzaovner består av to serier: Family-serien og Pro-serien.

Family-serien har tre størrelser. **Classico** er den største med plass til to pizzaer på 30 cm. **Bambino** er litt mindre og har plass til en pizza på 35 cm. **Minimo** er vår lille bærbare versjon som har plass til en pizza på 30 cm

Felles for alle modellene er at en pizza er ferdig stekt i løpet av et par minutter.

Pro-serien er bygget med den hensikt til å bli brukt til kommersiell bruk men du kan selvfølgelig også bruke den hjemme. Pro-serien har ekstra isolasjon slik at den holder varmen lengre mellom hvert tillegg.

Igneus-serien er også velegnet til å lage mange andre ting som f.eks kjøtt, gryteretter, lasagner, ribber og ikke minst brød.



Igneus Minimo

7.990,-

Igneus Minimo er den minste pizzaovnen i Family-serien og veier bare 15 kg. Det gjør at du enkelt kan ta den med deg i båten eller campignvogna, og er perfekt for bobil-entusiaster fordi den er så allsidig. Du kan bokstavelig talt bruke den til å lage hvert måltid på dagen - frokost, lunsj, og middag.

- Klar til bruk på 15 minutter
- Kan stå rett på treverk
- 30 cm pizza
- Ferdigstekt pizza på 80 sekunder

Leveres med dør, pizzaspade, skorstein og askeskrape.

Se teknisk info side 8 og tilbehør bakerst i katalogen.



Igneus Bambino

14.990,-

Igneus Bambino er vår mellomstore pizzaovn som er perfekt for mindre familier. Med et stekeareale på 500x500 mm kan Bambino lage en stor pizza med letthet. Bambino har plass til et stort stekebrett eller en stekeform, slik at du kan lage stek, ribbe, poteter, lasagne, brød og mye mer.

- Klar til bruk på 15 min
- Kan stå rett på treverk
- 35 cm pizza
- Ferdig stekt pizza på 60-80 sekunder
- Bruker ca to vedkubber hver halvtime

Leveres med dør, skorstein, log-guard og termometer.

Se teknisk info side 8 og tilbehør bakerst i katalogen.



Igneus Classico

16.990,-

Igneus Classico er vår **største** og **bestselgende** pizzaovn i Family-serien. Perfekt for større familier eller grupper som ønsker en vedfyrt matlagingsopplevelse. Classico har et stort stekeareale på 600x600mm, som gjør at du får plass til 2 store ildfaste former eller pizzaer.

- Klar til bruk på 15 min
- Kan stå rett på treverk
- 2 x 30 cm pizza
- To ferdigstekte pizzaer på 60-80 sekunder
- Bruker ca to vedkubber hver halvtime

Leveres med dør, skorstein m/spjeld, log-guard og termometer.

Se teknisk info side 8 og tilbehør bakerst i katalogen.



Igneus Pro 600

24.990,-

Igneus Pro 600 er en allsidig pizzaovn som er ideell for kommersielt bruk men også hjemme. Classico og Pro har det samme stekearealet på 600x600 mm, men Pro har fordelen av å kunne beholde varmen lenger pga tykkere isolasjon. Den kan holde på varmen i opptil syv timer.

- Klar til bruk på 15-20 min
- Kan stå rett på treverk
- 2 x 30 cm pizza
- To ferdigstekte pizzaer på 60-80 sekunder
- Bruker ca to vedkubber hver time

Leveres med dør, skorstein m/spjeld, log-guard og termometer.

Se teknisk info side 8 og tilbehør bakerst i katalogen.



www.tolmer.no

Se ytterligere informasjon og inspirasjon på
vår nettside.

www.tolmer.no

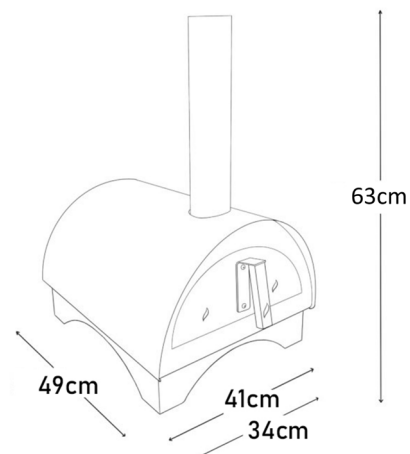
Følg oss på Facebook for nyheter og
oppdateringer!



IGNEUS MINIMO

Vekt 15 kg
Steketid 60-80 sek
Innvendig stekeareal 300x400 mm
Diameter på skorstein 80 mm
Varenummer 63100

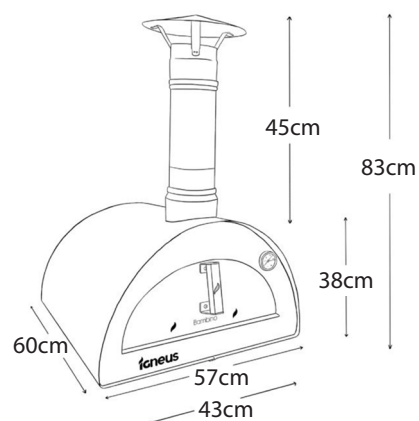
Leveres med dør, pizzaspade, skorstein og askeskrape



IGNEUS BAMBINO

Vekt 37 kg
Vekt uten steiner 17 kg
Steketid 60-80 sek
Innvendig stekeareal 500x500 mm
Diameter på skorstein 125 mm
Varenummer 63200

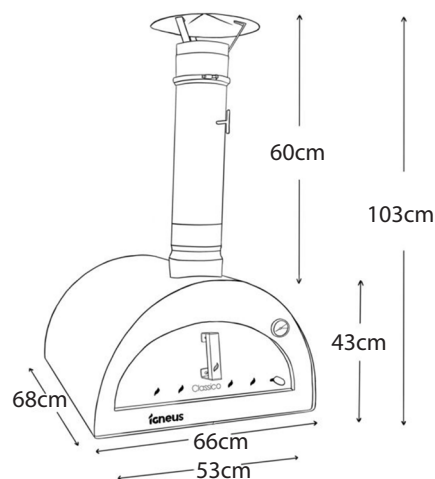
Leveres med dør, skorstein, log-guard og termometer



IGNEUS CLASSICO

Vekt 45 kg
Vekt uten steiner 20 kg
Steketid 60-80 sek
Innvendig stekeareal 600x600 mm
Diameter på skorstein 140 mm
Varenummer 63300

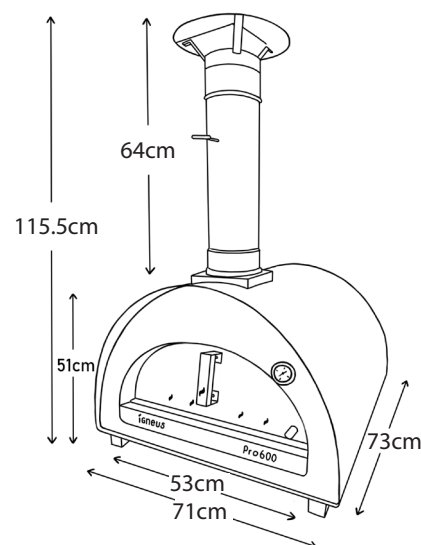
Leveres med dør, skorstein, log-guard og termometer



IGNEUS PRO 600

Vekt 65 kg
Vekt uten steiner 40 kg
Steketid 60-80 sek
Innvendig stekeareal 600x600 mm
Diameter på skorstein 140 mm
Varenummer 63400

Leveres med dør, skorstein, log-guard og termometer



OFTE STILTE SPØRSMÅL

Kan jeg lage mer enn pizza i Igneus?

Ja, her er det bare fantasien som begrenser. Ved hjelp av Tuscan-grill kan man steke/grille kjøtt, kylling, fisk, grønnsaker og mye mer. Hvis du skal lage retter som inneholder mye veske, må du bruke en ildfast form.

Hvordan rengjør jeg pizzaovnen?

- Vent til ovnen er kald
- Bruk børste eller rake for å fjerne asken
- **Ikke** bruk vann eller såpe inne i ovnen!
- Utsiden kan vaskes med en våt klut eller svamp

Hvordan bruker jeg pizzaovnen trygt?

- Husk at ovnen blir veldig varm. Ikke la den stå uten tilsyn under bruk
- Ha alltid hansker på ved bruk og benytt velegnet utstyr
- Ikke fjern aske og glør før du er sikker på at ovnen er nedkjølt
- Pass på at ovnen er kald når du tar på trekk

Se vår nettside eller vedlagt manual i din Igneus-ovn for mer detaljerte instruksjoner.



Minimo

Bambino

Classico

Pro 600

**Vi lagerfører disse modellene i sort farge.
Flere farger kan fås ved bestilling!**



Askebørste

410,-

Varenummer: 63604



Tuscan-grill

1 260,-

Varenummer: 63610



Overtrekk Minimo

1 070,-

Varenummer: 63112



Igneus-hansker

410,-

Varenummer: 63611



Støpegods 2 deler

1 100,-

Varenummer: 63607



Støpegods 3 deler

1 850,-

Varenummer: 63608



Deigskrape

210,-

Varenummer: 63606



Pizzakutter

250,-

Varenummer: 63605



Askerake

270,-

Varenummer: 63602



Pizzaspade kort 69cm

750,-

Varenummer: 63600



Pizzaspade 85cm

750,-

Varenummer: 63601



Pizzaturner

610,-

Varenummer: 63603



Overtrekk Bambino

1 550,-

Varenummer: 63212



Overtrekk Classico

1 550,-

Varenummer: 63312



Overtrekk Pro 600

2 120,-

Varenummer: 63412



Bord til Bambino

8 090,-

Varenummer: 63210



Bord til Classico

8 250,-

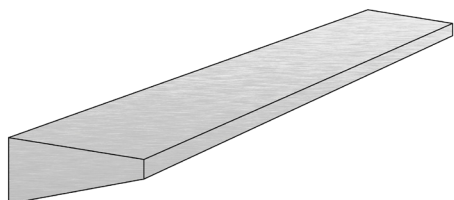
Varenummer: 63310



Bord til Pro 600

11 300,-

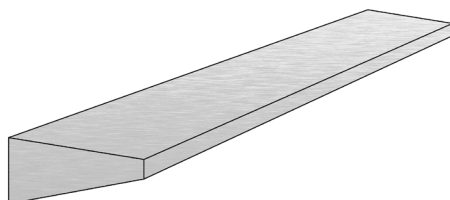
Varenummer: 63410



Sidehylle til Bambino

820,-

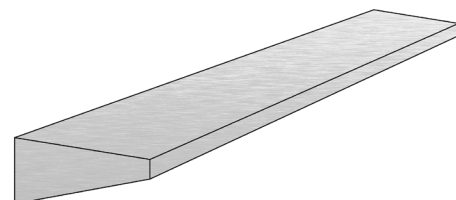
Varenummer: 63211



Sidehylle til Classico

860,-

Varenummer: 63311



Sidehylle til Pro 600

1 330,-

Varenummer: 63411



Infrarødt termometer

1 060,-

Varenummer: 63612



Ved første gangs bruk!

Man må blindfyre to ganger før man kan lage mat i ovnen for første gang. Disse blindfyringene er nødvendig for å herde steinene i ovnen slik at de ikke sprekker.

Instrukser til blindfyring følger med i esken ved levering av Igneus pizzaovn.

Ta kontakt

Tolmer AS ble etablert i 1979 og er en ledende leverandør av røkrør og tilbehør til varmebransjen. Vårt produktutvalg består av mer enn 2000 varelinjer. Med sterke produsenter i ryggen og et sterkt fokus på kvalitet og kvalitetssikring har vi mange kunder som har vært trofaste til oss gjennom mange år.

Vi vektlegger servicegrad, kvalitet, leveringsdyktighet og videreutvikling av vårt sortiment for å kunne dekke et stadig bredere behov hos våre forhandlere.

Ta kontakt med oss eller en av våre forhandlere i dag for alle dine varmebehov.

Vi forbeholder oss retten til å foreta endringer i produktsortimentet, og det tas forbehold om eventuelle trykkfeil.



Tolmer AS, Løenveien 4,
1653 Sellebakk



+ 47 69 36 44 60



tolmer@tolmer.no

www.tolmer.no