

HÄUSSLER



BIG
BLOCK

1001 MODELLE



ALLES IST MÖGLICH

Den HABO gibt's als Fertiggerät oder als Bausatz von klein (320 kg) bis riesig (4.300 kg). Das Nonplusultra für's Grillen, Kochen und Backen mit Feuer.





RAW MACHINE

Aus dem Vollen geschmitten:
Minimum 320 kg Kampfgewicht (bis hin zu Modellen mit über 4 Tonnen). Viel Masse = viel Speicher. Über 24 Stunden Hitzespeicher für Hammergerichte. Stahl und Schamotte satt. Die ultimativen Grill- und Backgeräte.



SPAN FERKEL

Einmal richtig aufheizen, Ofen ausräumen und Spanferkel einschieben. Der HABO bietet Fassungsvermögen für wirklich große Aufgaben.

FLEISCH GALORE

Unendliche Möglichkeiten:
Direkte Hitze, Speicherhitze,
Glut, Feuer, Rauch ...
einzeln angewandt oder in
Kombination.



IN ROST WE TRUST

Klassisch auf dem Rost grillen muss immer drin sein. Mit dem Grillschwenkarm geht auch das ganz easy. Und was ist mit der Speicherhitze der dicken Schamottesteine? Geschenkt! Damit lassen sich danach Pilze, Tomaten oder Kräuter trocknen. Oder es gart ein schöner Braten über Nacht bei Niedrigtemperatur ... alles kann, nichts muss.





90 SEKUNDEN

Eine original Holzofenpizza muss in unter 2 Minuten perfekt gebacken sein. Für den HABO die leichteste Übung. Oder eine türkische Pide backen? Geht genauso einfach.



18 STUNDEN

Pulled Pork braucht eine ewig lange Garzeit. Aber wer hat schon Lust, ständig irgendwas nachzuheizen oder am Köcheln zu halten? Der HABO wird einmal richtig aufgeheizt, Fleisch rein, fertig. Nach 16-18 Stunden ist alles startklar für's große Zerzupfen mit den Fleischkrallen.





KEIN STROM KEIN TOUCH

Ursprünglich: Hier wird nur mit Feuer und Hitze gearbeitet. Ohne Mäusekino. Wer zum ersten Mal die schwere gusseiserne Tür in der Hand hält, weiß warum. Unverwüstliche Qualität!

KEIN PUTZEN

Mal ehrlich: Wer putzt gerne Grillgeräte? Der HABO muss nie geputzt werden! Nach jedem Aufheizen ist er völlig neutral. Fix fertig freigebrannt, denn Feuer reinigt (Pyrolyse). Es gibt keinerlei lästige Geschmacks- oder Geruchsübertragungen von vorherigen Zubereitungen. Always a fresh start.





FLEISCH BACKEN

Der vollschamottierte HABO kann mit einem gigantischen Römertopf verglichen werden. Sein Feuchtigkeitspiel ist einfach unschlagbar. Schweineleende daraus? Ein Traum! Krustenbraten? Süchtigmachend! Aber auch ein schlicht herausgebackener Leberkäse haut einen um. Auf den Punkt!



DÖNER GYROS & CO

Mit echter Glut: So geht die Inszenierung von Spießgerichten. Natürlich wird dazu auch das Fladenbrot im HABO gebacken. Schließlich bietet kein anderes Gerät eine vergleichbare Backqualität. Das Prinzip des Altdeutschen Ofens (= direkt befeuerter Ofen) ist einfach bestechend – seit Jahrhunderten bestens bewährt.

SCHMOR & MORE

Schmorgerichte sind unglaublich gut im Geschmack und gleichzeitig dankbar zu machen. Im Grunde handelt es sich um clevere One Pot Dinner, die von der ruhenden Strahlungshitze des HABO profitieren. Ein Menü in einem Durchgang. Das Dessert kann sogar mit in den Ofen, da es keinerlei Geschmacksübertragung gibt.



AUCH RAUCH

In die Ascheklappe den Räucher-einsatz einhängen, mit Lieblingsräuchermehl befüllen und los geht's. Für alle Arten von Fleisch und Fisch, oder auch für Backwaren mit Raucharoma. Smoken und Räuchern geht wunderbar im HABO.



ALLES KÖNNER

Brot



Pizza



Fleisch



Fisch



Klein-
gebäck



Geflügel



Kuchen



Aufläufe



Süßes



Smoken



Gemüse



Kartoffeln



Dörren



Trocknen

und vieles, vieles mehr ...

HÄUSSLER



BACKEN AT ITS BEST

Beim Backen läuft der HABO zur Höchstform auf. Da macht ihm keiner was vor. Vom Kleingebäck bis zum XXL-Brot – den HABO bringt nichts aus der Ruhe. Kruste und Krume gelingen traumhaft. Exakt so, wie sie sein sollen. Das Geheimnis ist der kräftige Ofentrieb bei gleichzeitig sanfter Hitze. Hier ist der direkt befeuerte Holzbackofen klar im Vorteil.



Karl-Heinz Häussler GmbH
Nussbaumweg 1
88499 Heiligkreuztal
Telefon 073 71/93 77-0
www.backdorf.de