

Monique en anders

Bent u een buitenmens en houdt u ervan om buiten een vuur te stoken en lekker te eten? Deze [buitenoven](#) en [tuinkachel](#) stimuleert een avontuurlijke levensstijl en brengt u comfortabel dicht bij de natuur... Een [oven](#) die uitnodigt om buiten te bivakkeren. Het hele jaar door!



materiaal

Gemaakt van drie millimeter dik cortenstaal. De buitenlaag oxideert en krijgt een roestkleur. Dit beschermt het staal tegen verdere verwerking. Daardoor hoeft deze oven niet te worden behandeld. Iedere kachel is uniek zodat dit product onderling kan verschillen...

kookfuncties





Gebruik een **vuurvaste handschoen** bij het openen van de ovendeur of bij het plaatsen van de geëmailleerde gietijzeren **ovenschaal**. Deze bestaat uit twee schalen, geschikt voor slow cooking en stoofpotten...





Voor het bakken van pizza in de buitenoven is de **pizza shovel** een handig gereedschap. Maar ook om de ovenschaal enzovoorts uit de oven te halen. De **vuurvaste steen** die de warmte verspreidt en vasthoudt.





Een **magnetische thermometer** om de oven op de juiste temperatuur te stoken. Gebruik de vuurvaste handschoen bij het plaatsen van het grillrooster. Het rooster kan op verschillende hoogtes geplaatst worden...





De basis van een goed werkende buitenoven is een goed brandend vuur. Zorg voor hout, lucifers, een prop papier of eventueel aanmaakblokjes. Gebruik **NOOIT** lichtontvlambare vloeistoffen...





De buitenoven [vloerplaat](#) van corten staal, ter bescherming van terras en balkon tegen vonkjes die uit de oven kunnen vallen. (Dient niet ter bescherming van terras tegen roest) De robuuste [hakbijl](#) voor het kloven van hout van een haardvuur...

Slowcooking , vanuit de behoefte om in de tuin lekker te koken en te genieten van alle seizoenen. Bent u geïnteresseerd in deze authentieke ervaring, neem dan [contact](#) op met [Monique en anders...](#)