

Kochen, Backen und Heizen mit Speckstein - Tulikivi-Öfen mit Backfach

06.12.2010, 13:54 | Energie & Umwelt

Pressemitteilung von: *Tulikivi*



Tulikivi-Ofen mit Backfach

Finnische Speckstein-Öfen sind Feuerstelle, Wärmespender und Design-Highlight in jedem zuhause. Sie haben aber für ambitionierte Hobbyköche oder private Pizzabäcker noch viel mehr zu bieten. Denn im heißen Steinofen gebacken, gelingen viele Backwaren und Gerichte einfach besser und bekommen eine ganz besondere eigene Note. Nicht nur die finnischen Piroggen – kleine gefüllte Teigtaschen aus hauchdünnem Roggenteig – sondern auch Pizzen, Aufläufe oder der Weihnachtsbraten werden zu einem kulinarischen Erlebnis.

Tulikivi – der weltweit führende Hersteller von Specksteinöfen beweist mit seiner aktuellen Kollektion, dass seine Öfen wahre Multitalente sind. Alle Modelle profitieren von den wärmespeichernden Eigenschaften des Naturmaterials Speckstein, das die Hitze sehr gut aufnimmt und langsam bis zu 24 Stunden an den Raum abgibt.

Bei Tulikivi gibt es Ofenmodelle für jeden Geschmack. Durch den besonderen Aufbau der Öfen, lässt sich das Backfach sogar gedreht zum Feuerraum positionieren, so dass man den Ofen ideal als Raumteiler einsetzen kann: auf der einen Seite wird munter gebacken, während man auf der anderen Seite in die lodernden Flammen blickt und den Duft von frischem Brot genießen kann.

Neben der Optik ist natürlich auch einfache Bedienbarkeit sehr wichtig. So kann man wahlweise nur den normalen Feuerraum beheizen und gleichzeitig wird auch das Backfach erwärmt. Benötigt man dagegen höhere Temperaturen, bspw. für einen größeren Braten, so kann man zusätzlich das Backfach direkt befeuern. Die dabei entstandene Asche lässt sich ganz einfach durch eine Öffnung in den Feuerraum schieben ohne das Backfach aufwendig zu reinigen. Diese Technik hat sich Tulikivi sogar patentieren lassen. Außerdem kommen Tulikivi Specksteinöfen mit Backfach mit nur einem Rauchabzug aus, das heißt, der Ofen erwärmt sich immer gleichmäßig, wodurch ein hoher Wirkungsgrad erzielt und weniger Brennholz verbraucht wird.

Nach so vielen technischen Details darf jedoch der Genuss nicht zu kurz kommen. Von den kulinarischen Highlights aus Tulikivi-Öfen kann man sich bei über 40 Fachgeschäften in Deutschland persönlich überzeugen.

Weitere Informationen zu Tulikivi, den kostenlosen Katalog und Fachgeschäfte in Ihrer Nähe erhalten Sie bei der Hotline 0180-5789005* oder im Internet unter www.tulikivi-fachgeschaeft.de

*0,14 €/Min. aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 €/Min.

Portrait

Tulikivi Oyj ist eine familiengeführte Aktiengesellschaft mit Sitz in Juuka, Finnland. Seit 1979 hat sie die Tradition des Specksteinofens in Finnland wiederbelebt und entwickelte sich in den folgenden Jahren zum Weltmarktführer für Speicheröfen aus Speckstein. Über 300.000 zufriedene Kunden zählt das Unternehmen heute weltweit. In Deutschland vertreibt Tulikivi seine Produkte ausschließlich über ausgesuchte Tulikivi-Fachgeschäfte, die speziell geschultes Personal für Beratung, Planung und Aufbau der Öfen einsetzen, denn neben rund 100 Standardmodellen gibt es unzählige Individualisierungsmöglichkeiten.

Tulikivi-Öfen zeichnen sich neben der langen Wärmespeicherung auch durch besondere Umweltfreundlichkeit aus, denn die Öfen unterschreiten selbst die strengsten Emissionsvorschriften der Welt und liefern eine besonders hohe Energieausbeute.

Tulikivi ist vermutlich der erste Feuerstellen-Hersteller der Welt, der den durch Produktion, Transport und Betrieb entstehenden CO²-Fußabdruck seiner Produkte untersuchen ließ. Das Ergebnis: die bei der Herstellung entstandenen Emissionen werden durch die Nutzung eines Specksteinofens bereits nach einem Jahr neutralisiert

News-ID: 492268 • Views: 3492 (Stand: 26.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/492268/Kochen-Backen-und-Heizen-mit-Speckstein-Tulikivi-Oefen-mit-Backfach.html>