

---

DIE

---

**FESTBRENNSTOFF  
HERDE**

---



---

**BRITISH STOVES**

---

---

---

# WN 1000

---

---





Die Kochmaschine schlecht hin! Imposante Kocheigenschaften zeichnen diesen Herd aus. Mit drei Öfen und einer großen Kochstelle verfügt der WN 1000 Herd über alle Möglichkeiten des professionellen Kochens. Der symmetrische Aufbau des Herdes gibt Platz für einen großen und zwei kleine Backöfen. Hinter der oberen linken Türe befindet sich die Brennkammer mit einer dahinterliegenden zweiten Glastüre. Die Glastüre ermöglicht, den Brennstoffverbrauch zu kon-

trollieren oder einfach um das Feuer zu betrachten und es zu genießen. Mit seiner sowohl thermischen als auch katalytischen Nachverbrennungstechnologie erreicht der ESSE W 1000 phänomenal saubere Abgaswerte, eine Energieeffizienz von über 85%, ein Energierating von "A+", was ihn wahrscheinlich zum saubersten Herd im Markt macht. Der WN 1000 ist auch als Version mit Warmwasserbereitung verfügbar und heißt dann WD 1000.

---

---

# IRONHEART

---

---





Ein echtes Arbeitspferd ist dieser Herd! Neben der extra großen Brennkammer die Holzscheite bis zu einer Länge von 45 cm aufnimmt garantiert der 48 cm tiefe Ofen perfekte Backergebnisse. Natürlich sind Brote und andere Backwaren ebenso leicht herzustellen wie typische Schmorgerichte, Braten und zahlreiche Aufläufe. Sie werden begeistert sein! Die große Brennkammer ermöglicht lange Brennzeiten ohne läßtiges

Nachlegen. Insgesamt vier Einstellmöglichkeiten stehen zur Verfügung um diesen Herd nach Ihren Bedürfnissen zu regulieren und perfekte Resultate zu erzielen. Natürlich eignet sich die Kochstelle nicht nur zum Kochen und Braten sondern auch als Grillplatte im Teppan-Yaki-Stil. Bereiten Sie verschiedene Speisen wie Gemüse, Fisch, Fleisch oder ein Fladenbrot direkt auf der Kochstelle zu - echt lecker!



---

---

# BAKEHEART

---

---





Der Bakeheart bietet dem Nutzer eine Kochstelle mit unterschiedlichen Temperaturzonen die zwischen 190° C und 300° C liegen. Im Backofen gelingen unterschiedliche Speisen und in der Brennkammer kann man mit einem passenden Rost grillen. Als kleiner Bruder des Ironheart verfügt der Bakeheart über eine große Feuerraumtüre mit Glasscheibe durch die man das Feuer bequem betrachten kann. Durch die ausgereifte Kon-

struktion dieses Herdes ist es gelungen die Wirkprinzipien eines Grundofens auf diesem Herd zu übertragen. Ein Herd der über genügend Heizkraft verfügt um eine Küche oder eine Berg- oder Jagdhütte zu beheizen. Der Bakeheart ist für die Verbrennung von Holzscheiten bis zu einer Länge von 36 cm konzipiert. Seine 192 kg Gewicht machen Ihnen zu einem der solidesten Herde in dieser Preisklasse.

---

---

# WARMHEART

---

---







Der Warmheart besitzt, wie der sein großer Bruder, der Bakeheart, eine Kochstelle mit verschiedenen Wärmezonen die zwischen 190°C und 300°C liegen. In der Brennkammer werden Ihnen leckere Grillgerichte gelingen. Der Warmheart ist ein klassischer "cook stove" also ein Heizofen mit dem man auch kochen und grillen kann. Wie bei Ironheart-Familie üblich verfügt der Warmheart auch über eine große

Feuerraumtüre mit Glasscheibe. Der Warmheart ist ideal um kleine Räume bis ca. 35 m<sup>2</sup> zu beheizen. Ob Wintergarten, Gartenhaus oder Laube, der Warmheart wird Ihnen gute Dienste leisten. Natürlich verfügt dieser Herd über die gleiche ausgereifte Technologie wie seine großen Vorbilder. Der Warmheart nimmt Holzsplitter bis zu einer Länge von 36 cm auf und wiegt 154 kg.

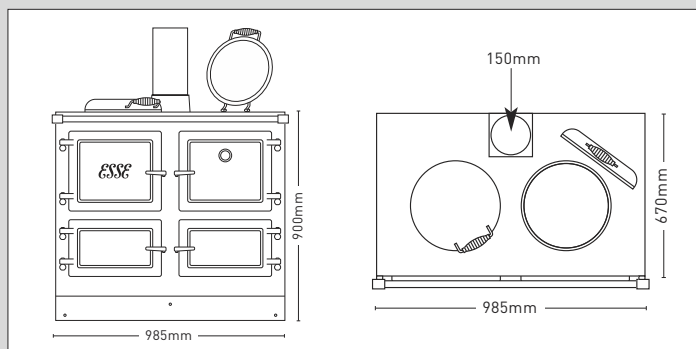
# DIE TECHNISCHEN DATEN

Für weitergehende technische Daten und Produkteigenschaften bitte die entsprechenden Datenblätter anfordern!

## WN 1000 / WD 1000

Energielabel:	A+
Energieeffizienz WN, WD:	81,7 / 81,3 %
Nennwärmeleistung:	WN 4.6 kW / WD 6,2 + 1. 4 kW
Gewicht:	315 kg
Benötigte Zuluft:	keine
Dauerbrand:	Ja
Für Kaminumbauten geeignet:	Ja
EcoDesign 22:	JA
1. BimschV - Stufe 2:	JA
CO:	0,07%
Staub:	21 mg/m <sup>3</sup>
HX:	25 mg/m <sup>3</sup>
NoX:	90 mg/m <sup>3</sup>

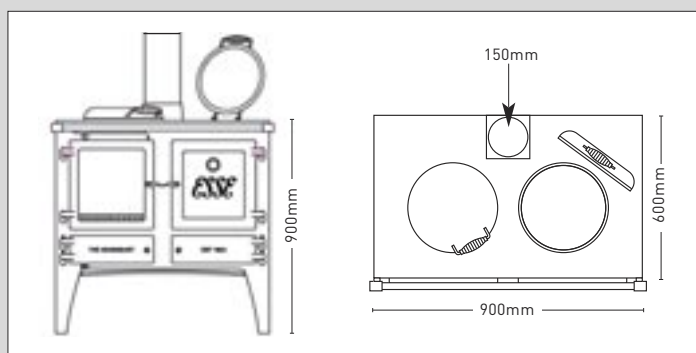
Abstände zu brennbaren Stoffen: seitlich 2-10cm, hinten 5cm, oben 20cm



## IRONHEART

Energielabel:	A
Energieeffizienz:	80.6%
Nennwärmeleistung:	7.3 kW/h
Gewicht:	290 kg
Benötigte Zuluft:	ø 57mm
Dauerbrand:	Ja
Für Kaminumbauten geeignet:	Ja
EcoDesign 22:	JA
1. BimschV - Stufe 2:	JA
CO:	0.07%
Staub:	21 mg/m <sup>3</sup>
HX:	25 mg/m <sup>3</sup>
NoX:	90 mg/m <sup>3</sup>

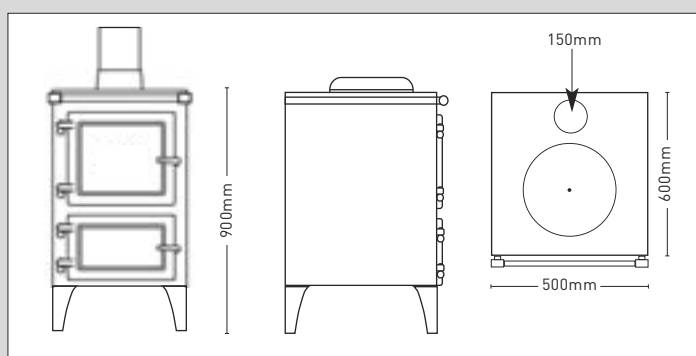
Abstände zu brennbaren Stoffen: seitlich 20cm, hinten 40cm, oben 50cm



## BAKEHEART

Energielabel:	A
Energieeffizienz:	80.6 %
Nennwärmeleistung:	7.3 kW/h
Gewicht:	192 kg
Benötigte Zuluft:	ø 57mm
Dauerbrand:	Ja
Für Kaminumbauten geeignet:	Ja
EcoDesign 22:	JA
1. BimschV - Stufe 2:	JA
CO:	0.07 %
Staub:	21 mg/m <sup>3</sup>
HX:	25 mg/m <sup>3</sup>
NoX:	90 mg/m <sup>3</sup>

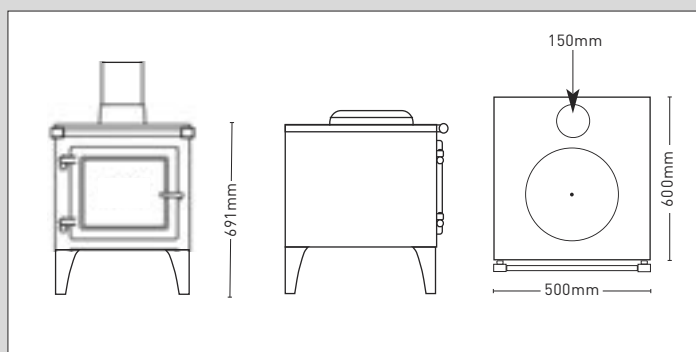
Abstände zu brennbaren Stoffen: seitlich 50cm, hinten 40cm, oben 50cm



## WARMHEART

Energielabel:	A
Energieeffizienz:	77%
Nennwärmeleistung:	5 kW/h
Gewicht:	154 kg
Benötigte Zuluft:	keine
Dauerbrand:	Ja
Für Kaminumbauten geeignet:	Ja
EcoDesign 22:	JA
1. BimschV - Stufe 2:	JA
CO:	0.08 %
Staub:	23 mg/m <sup>3</sup>
HX:	54 mg/m <sup>3</sup>
NoX:	82 mg/m <sup>3</sup>

Abstände zu brennbaren Stoffen: seitlich 35cm, hinten 40cm, oben 50cm



# UNSERE KOCHSEMINARE



Urbanes kochen auf Holzbrand-Herden ist ein ganz besonderes Erlebnis. Der Geruch von Holz vermischt sich mit dem Duft von Kräutern, Gewürzen und Kocharomen.

Erleben Sie einen ganz besonderen Tag in unserer einzigartigen Kochschule. Die Möglichkeit, authentische Herde zu testen, darauf zu kochen und zu backen, ist ein besonderer Genuß. Stellt man es sich zuerst schwierig vor, wandelt sich die erste Unsicherheit in Begeisterung, denn es ist so einfach!

Wir präsentieren verschiedene saisonale Menüs in unseren Seminaren die wir mit Liebe und Bedacht zusammengestellt haben.

Wir zeigen Ihnen Tipps und Tricks im Umgang mit Holzbrandherden, ohne Schalter und mühseliges Programmieren. Freuen Sie sich auf wunderbare Rezepte und entdecken Sie unsere Kochkurse.

Wenn Sie sich zu einer der Kochvorführungen anmelden möchten rufen Sie uns bitte an oder mailen uns. Alle Details auf der letzten Seite dieser Broschüre. Ihre Anmeldung nehmen wir gerne entgegen. Damit wir für Sie ein qualitatives Kocherlebnis garantieren können, haben wir die Anzahl der Teilnehmer auf maximal 8 Personen begrenzt.

Herzlich Willkommen in unserer Kochschule!

Seit 1854 - Esse ist Englands ältester Hersteller von Landhausherden und Öfen. Tradition sowie die Erfahrung und die ständige Weiterentwicklung der Produktpalette macht die ESSE Produkte so unvergleichlich. Wenn Sie sich also für ein ESSE Produkt entscheiden erhalten Sie eine außergewöhnliche Kombination aus Tradition, Innovation und Solidität.

---

Der Name ESSE und das Esse Logo sind geschützte und eingetragene Warenzeichen. British Stoves und das British Stoves Logo sind ebenso geschützte und eingetragene Warenzeichen. Alle Rechte dieser Publikation liegen bei ESSE und British Stoves. Das Reproduzieren dieser Broschüre, auch nur auszugsweise, egal in welcher Form ist ohne die schriftliche Zustimmung der oben genannten Parteien verboten und wird geandert.

Alle Produkte unterliegen einem permanenten Entwicklungs- und Verbesserungsprozeß. Aus diesem Grunde behalten wir uns das Recht vor die technischen Spezifikationen unserer Produkte, ohne vorherige Ankündigung, zu verändern. Für Druckfehler und fehlerhafte Angaben in diesem Prospekt übernehmen wir keine Haftung.

Hinsichtlich der ungenauen Wiedergabe von Farben im Druckprozeß sind die abgebildeten Farben nicht verbindlich. Um den genauen Farbton beurteilen zu können bestellen Sie bitten ein Farbmuster. Preis pro Farbmuster EUR 8,- (wird bei Kauf verrechnet).



### **British Stoves**

Inh. Dipl.-Ing. Stephan Kohn · Büchel 1b · 42855 Remscheid · Deutschland  
0049 · (0) 2191 · 80 813 · [info@british-stoves.de](mailto:info@british-stoves.de) · [www.british-stoves.de](http://www.british-stoves.de)

Haben Sie Fragen? Ihr Anruf ist herzlich willkommen. Gerne beraten wir Sie, rufen Sie uns an!