

# Genuss im Garten



**Back- und Grillbedarf von Schmid + Mägert AG.**  
Ein Erlebnis für jederman.

**S+m**



# Back- und Grillbedarf von s+m. Eine heisse Sache.

**Wollen Sie eine feine Pizza ein knuspriges Brot oder gar eine gluschtige Züpfe backen oder einfach mit Freunden ein saftiges Stück Fleisch grillieren - mit dem Holzbackofen «Garden-King» oder den Grill- und Feuerstellen von s+m gelingt es immer. Garantiert - versuchen Sie es!**

## **Holzbackofen «Garden-King»**

Möchten Sie backen, braten, gratinieren und grillieren was das Herz begehrt? Mit dem Holzbackofen «Garden-King» ist alles möglich!

Der «Garden-King» macht sich gut im Garten, im Wintergarten, im Schrebergarten oder auch vor dem Clubhaus und zwar im Frühjahr, Sommer, Herbst und Winter. Er bleibt einfach draussen und hält jeder Witterung stand.

Er ist in verschiedenen Grössen und Ausführungen lieferbar und lässt für kleine und grosse Familien, Vereine, Clubs, Backstuben, Pizza- und Marktständen oder in Pizzerias keine Wünsche offen.

Der Holzbackofen «Garden-King» ist sehr sparsam im Holzverbrauch. Nach einer kurzen Aufheizzeit von nur ca. 45 Minuten ist der «Garden-King» betriebsbereit. Brot, Kuchen und Pizzas gelingen, auf der Schamotte gebacken, hervorragend.

Wer ein saftiges Stück Fleisch oder eine knackige Bratwurst grillieren möchte, kann das mit dem Holzbackofen „KT-Kombi“ nach Lust- und Laune tun. Das Grillgut lässt sich auf einem Chromgrill im speziell grossen Feuerraum besonders gut garen und grillieren.

Der Holzbackofen «Garden-King» ist praktisch überall einsetzbar. Dank einem Unterbau mit Rädern und ausziehbaren Holmen lässt sich der Holzbackofen auf fester Unterlage leicht verschieben. Für solche, die den «Garden-King» an verschiedenen Orten einsetzen möchten, gibt es den Spezial-Auto-Anhänger auf welchem der Ofen fest montiert werden kann.

## **Grill- und Feuerstellen von s+m**

Werden Sie Feuer und Flamme für die Grill- und Feuerstellen von s+m in rohem Stahl oder in Edelstahl! Erleben Sie das Grillierfest in einer ganz neuen Dimension.

Die Grill- und Feuerstellen von s+m gibt es in verschiedenen Grössen und Ausführungen. Das verschiedene Zubehör wie Grillrost, Bratenkorb, Gusstopf mit Glasdeckel, Röstipfanne aus Guss und WOK-Pfanne machen das Grill- und Kocherlebnis am offenen Feuer komplett.

Wer nur das Ambiente am Feuer geniessen will kann dies mit den Grill- und Feuerstellen von s+m ganz besonders gut! Der Grillrost und der Doppelarm lassen sich sehr rasch entfernen, so dass das Feuer so richtig zur Geltung kommt.

---

## Impressionen

Frau Hänni aus Gelterfingen/BE backt an drei Tagen in der Woche mit fünf Holzbackofen «Garden-King» verschiedenste Brote, Züpfen und Kuchen.



# Holzbackofen *Garden-King*

Der Holzbackofen zum Backen und Grillieren „Typ KT Kombi“ erfüllt jeden Wunsch. Sie und Ihre Freunde werden begeistert sein - ein echter Genuss in Ihrem Garten.



# Holzbackofen Garden-King

Was das Herz begehrt  
backen - grillieren - braten - gratinieren...



# Holzbackofen Garden-King

Den «Garden-King» gibt es in verschiedenen Ausführungen. Wählen Sie Ihren Typ.



KT 60 Kombi / KT 80 Kombi  
(backen und grillieren)



KT 60 / KT 80 (backen)



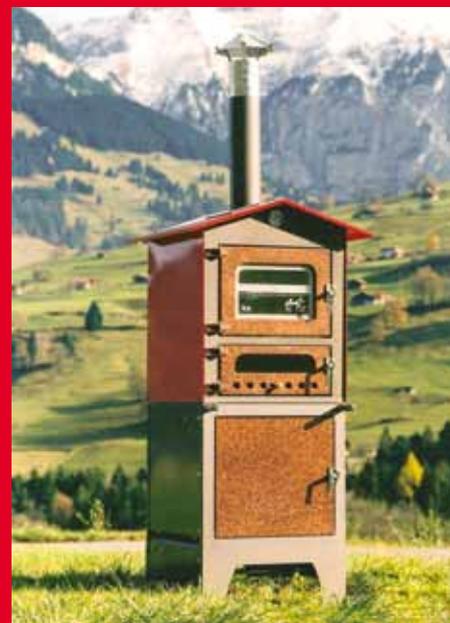
FLE 80 / FLE 100 (backen)  
FLE 80 Kombi (backen und grillieren)



KTM 80 / KTM 100 (backen)



Jolly (backen) - die einfache Ausführung



BKG (backen) - der kleinste

# Die neue Dimension zum Backen und Grillieren. Haben Sie Wünsche, Ideen? Wir können sie verwirklichen!



Einbaumodelle:  
KI 60 / Ki 80 (backen)  
KI 60 Kombi / Ki 80 Kombi (backen/grillieren)  
KIS 80 / KIS 100 (backen)



«Garden-King» auf Autoanhänger



Die Ideen sind grenzenlos - das Backhaus mit dem Einbaubackofen KI



Backraum aus Chromstahl, Boden aus Schamottenplatten und vom Backraum getrennter Brennraum.



Mit dem Kombi Backofen lässt sich das Grillgut auf einem Chromstahlgrill im speziell grossen Feuerraum besonders gut garen und grillieren.



Das Tropfblech schützt Ihren Boden vor unerwünschten Fettflecken.

# Holzbackofen Garden-King

## Alles spricht für den «Garden-King»

### Extrem kleiner Energiebedarf

5-6 kg Holz reichen aus, um mit dem «Garden-King» KTS 100 10kg Brot zu backen. Mit nur 8-10 kg Holz können ununterbrochen 4-5 Stunden Pizzas gebacken werden. (Bei kleineren Modellen reduziert sich die Holzmenge entsprechend)

### Sehr kurze Aufheizzeit

Bereits 45 bis 60 Minuten nach dem Anfeuern ist der «Garden-King» betriebsbereit. Die Backtemperatur wird einfach durch Anlegen von Holz und mit der Zuluftklappe geregelt. Dank dem vom Backraum getrennten Feuerraum kann mit dem «Garden-King» ohne Unterbruch gebacken werden. Der Backraum bleibt immer asche- und russfrei.

### Backen auf Schamotte und auf Wunsch mit Umluft

Brote, Kuchen und Pizzas gelingen, auf der Schamotte gebacken, hervorragend. Wer gerne zweilagig backen möchte, kann einfach die Umluft dazuschalten.

### Braten und Garen

Mit dem «Garden-King» können auch grosse Fleischstücke gebraten werden. Dadurch, dass die Wärme im Ofen unten, oben und seitlich abgestrahlt wird, garen das Poulet, die Schweinsbrustspitzen, die Kalbskrone, das Schweinscarré- oder der Rindsbraten ohne zu drehen oder zu wenden. Zudem bleibt genug Platz, um einen Gratin oder Auflauf gleichzeitig zu garen. Zum Braten von sehr grossen Fleischstücken ist zu den Ofentypen KTS und KIS ein Spanferkelrost mit Auffangblech lieferbar.

### Grillieren mit dem «Garden-King»

Wer ein saftiges Stück Fleisch oder eine knackige Bratwurst grillieren möchte, kann das mit dem Holzbackofen «Garden-King» KT Kombi nach Lust und Laune tun. Das Grillgut lässt sich auf einem Chromstahlgrill im speziell grossen Feuerraum besonders gut garen und grillen.

### Dörren

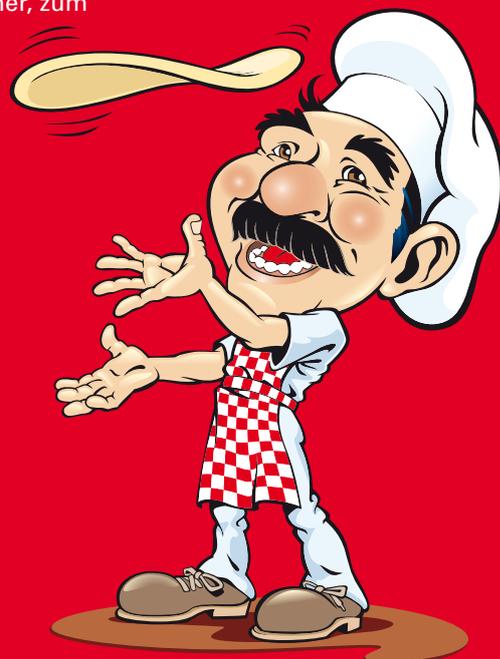
Gemüse, Früchte und Kräuter können mit Restwärme oder, wenn der Dörrprozess über längere Zeit dauert, durch kurzes Anheizen (1 bis 2x pro Tag) gedörrt werden.

### Praktisch, einfach überall einsetzbar

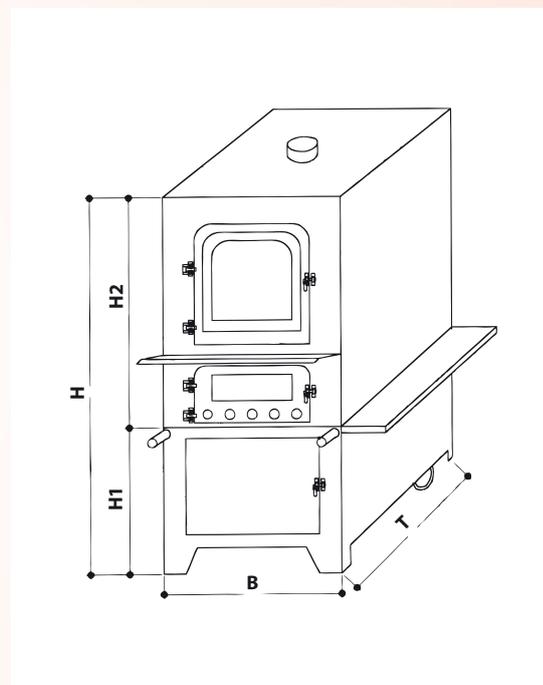
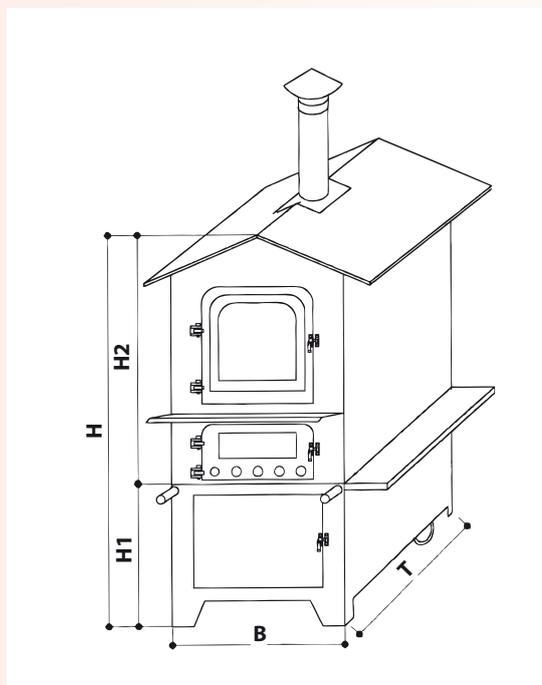
Der «Garden-King» ist mit Unterbau, Rädern und ausziehbaren Holmen versehen, auf fester Unterlage verstellbar. Das Staufach im Unterbau dient als Holzvorratskammer, zum Aufbewahren von Backgeräten oder zum Erwärmen von Essgeschirr.

### Die Einbaumodelle

KI und KIS können ohne Unterbau geliefert und bauseitig eingebaut werden.



## Technische Daten / Abmessungen «Garden-King»



### Technische Daten «Garden-King»

Typ	Backfläche BxTxHxAnz.	B cm	T cm	H cm	H <sup>1</sup> cm	H <sup>2</sup> cm	Dachfläche B x L = (First)	Gewicht kg	Rauchrohr ø cm
BKG	43x50x31 1	60	59	160	76	84	84x84	139	12
KT 60	43x60x37 1	70	75	163	66	97	84x94	285	14
KT 60 Kombi	43x60x37 1	70	75	169	66	103	88x94	285	14
KI 60	43x60x37 1	70	75	155	66	88	-	275	14
KI 60 Kombi	43x60x37 1	70	75	162	66	96	-	275	14
KT 80	43x80x37 2	70	95	163	66	97	84x114	300	14
KT 80 Kombi	43x80x37 2	70	95	169	66	103	88x114	300	14
KI 80	43x80x37 2	70	95	155	66	89	-	290	14
KI 80 Kombi	43x80x37 2	70	95	162	66	96	-	290	14
Jolly	48x80x42 4	77	94	172	66	106	98x115	325	14
KIS 80	50x80x47 2	85	95	167	66	101	-	330	14
FLE 80	50x80x47 2	77	95	177	66	111	104x116	340	14
FLE 80 Kombi	50x80x47 2	77	95	183	66	117	104x116	340	14
FLE 100	50x100x47 2	77	113	177	66	111	104x140	380	14
KIS 100	50x100x47 2	85	115	167	66	101	-	370	14
KTS 125	50x125x47 2	85	140	173	66	107	104x165	450	16
KTM 80	65x80x37 2	85	94	166	66	100	104x116	343	14
KTM 100	65x100x47 3	85	115	166	66	100	104x134	401	14

### Technische Daten «Garden-King» auf Auto-Anhänger

Typ	Backfläche/Rillen BxTxH/Anz.	Spurbreite cm aussen	Länge cm über alles	Höhe cm ohne Kamin	Gewicht kg	Rauchrohr ø cm
FLE 100	50x100x47 2	150	235	165	450	14
KTS 125	50x125x47 2	150	260	165	600	16

**Werden Sie Feuer und Flamme.**

Erleben Sie das Grill-Vergnügen in einer neuen Dimension.



## Schlichtes Design - Überzeugende Funktionalität. Als Grillstelle oder Feuerstelle für ein einmaliges Ambiente.



Modell 700 RS / 700 ES



Modell 1000 RS / 1000 ES



### Möglichkeiten und keine Grenzen



Praktische Ablage aus Hartholz



Röstpfanne aus Guss Ø 310 mm



Gusstopf mit Glasdeckel 5 lt



Bratenkorb in Edelstahl mit Auffangschale



WOK-Pfanne Ø 360 mm



Drehkranz zur optimalen Ausrichtung

Modell	Abmessung	Material	Ausrüstung	Höhe mm	Gewicht Kg
Mod. 700 RS	Ø 700 mm	Stahlblech 5 mm Feuerschale 4 mm	- Gussrost - Aschenbehälter in Edelstahl - Doppelarm und Grillrost Ø 470 mm und Ø 600 mm in Edelstahl	1100- 1600	94
Mod. 700 ES	Ø 700 mm	Edelstahl 5 mm Feuerschale 4 mm	- Gussrost - Aschenbehälter in Edelstahl - Doppelarm und Grillrost Ø 470 mm und Ø 600 mm in Edelstahl	1100- 1600	94
Mod. 1000 RS	Ø 1000 mm	Stahlblech 5 mm Feuerschale 4 mm	- Gussrost - Aschenbehälter in Edelstahl - Doppelarm und Grillrost Ø 800 mm in Edelstahl	1300- 2000	150
Mod. 1000 ES	Ø 1000 mm	Edelstahl 5 mm Feuerschale 4 mm	- Gussrost - Aschenbehälter in Edelstahl - Doppelarm und Grillrost Ø 800 mm in Edelstahl	1300- 2000	150

«Solare» - Sonne - Licht - Wärme - Erlebnis in Präzision



## Feuerschalen «Solare» in Edelstahl. Gediegen und überzeugend.



Modell SOLARE tubo

Modell SOLARE piano

### Impressionen SOLARE tubo SOLARE piano



Modell	Abmessung	Material	Ausrüstung	Höhe mm	Gewicht Kg
Mod. Solare tubo	Ø 700 mm / Ø 1000 mm	Edelstahl 4 mm	- Dreibein aus Rohren - Windschutz auf Wunsch	550 mm	54 Kg
Mod. Solare piano	Ø 700 mm / Ø 1000 mm	Edelstahl 4 mm	- Dreibein aus Flachstahl - Windschutz auf Wunsch	350 mm	49 Kg

# Zubehör

Das umfassende Zubehör lässt keine Wünsche offen.



Grillrost Inox mit Holzgriff



Grillrost Inox rund mit Holzgriff  
Ø 47 cm und Ø 60 cm



Lamellengrill Inox mit Holzgriff



Doppelarm Inox zu Bügel für  
Wand-Fixierung



Doppelarm Inox zu Bodenhülse



Bodenhülse Inox für Doppelarm



Bratkorb Inox komplett mit Halter,  
Batteriemotor 3V und Saucenschale



Gusstopf mit Deckel



Röstipfanne aus Guss mit Griff für  
Doppelarm



WOK - Pfanne mit Deckel und Hal-  
terung für Doppelarm



Brot und Pizzaschaufeln



Feuerbesteck 5-teilig, Schmideisen  
oder Inox

# Rotor Knetmaschine

Die Rotor Funktionsmaschinen wurden zum Kneten und Vermischen aller Teigarten entwickelt. Die Ideale Lösung für den anspruchsvollen Bäcker.

Es stehen Ihnen verschiedene Modelle zur Verfügung.



# Ihr Partner für Back- und Grillbedarf

Besuchen Sie unsere  
Ausstellung in Reichenbach



Hier finden Sie uns:

