

Anbraten, grillen, schmoren, braun braten, garen...

Le Panyol®  
Geschmack vom Land



Einfach gut  
Einfach gesellig

Umweltfreundliche  
Holzbackofen aus  
feuerfeste Erde

Seit 1840





## Der Steinbruch, das Know-how



### Eine kostbare natürliche Erde

Die Le Panyol Öfen werden vollständig und ausschließlich mit der **Terre Blanche (weiße Erde) aus unserem Steinbruch** in Larnage im Departement Drôme (Frankreich) hergestellt.

Diese seit der Römerzeit für seine **feuerfesten und ernährungstechnischen Eigenschaften** bekannte Erde wurde ab 1840 ein Referenzmaterial für die Herstellung professioneller Bäckereiöfen.

Heute widmet das Unternehmen FAYOL mit dem vernünftigen und nachhaltigen Abbau in seinem Steinbruch der Bewahrung dieser Erde große Aufmerksamkeit, denn diese Erde das Identitätssymbol der Le Panyol Öfen ist.



### Eine von Hand geformte Erde...

Die Herstellung der Öfen beruht auf **überlieferten traditionellen Bewegungen**: Die weiße Erde wird mit Wasser vermischt, von Hand geformt und geschnitten, um anschließend nach dem Trocknen bei sehr hohen Temperaturen gebrannt zu werden.

Das Unternehmen hat diese handwerklichen Techniken geerbt und verbindet sie heute mit der Effektivität der neuesten Verfahren.

So wurde FAYOL 2006 mit dem Label *EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant/Unternehmen des lebendigen Erbes)* ausgezeichnet, das vom frz. Wirtschafts- und Industrieministerium an Unternehmen vergeben wird, die **herausragendes fachliches Wissen und Können bewahrt haben**.

100%  
**NATÜRLICH  
FEUERFESTE ERDE**

Made in France



## Kochkunst & Geselligkeit



### Eine Erde des Geschmacks

Als Garanten eines Backens durch Wärmestrahlung, -leitung und -konvektion sind die Le Panyol Öfen wahre Geschmacksentfalter.

Die Nahrungsmittel werden an der Oberfläche goldbraun und knusprig, im Inneren zart schmelzend und weich.

### Eine Erde der Geselligkeit und Tradition

Entdecken Sie um das Feuer herum wieder den Geschmack und die Handgriffe von einst, das Kochvergnügen, **und teilen Sie schöne Momente miteinander**.

### Von Profis anerkannte Backergebnisse

Renommierte Spitzenköche und Bäcker setzen die Le Panyol Öfen wegen Ihrer Heizleistungen und der **vielfältigen Backenmöglichkeiten** ein.

Für eine traditionelle, erfinderische und verspielte Küche.

### Ein Ofen, viele Backarten

Mit Hilfe der Flamme können Sie Fleisch und Fisch **anbraten, knusprig braun braten, grillen und schmoren** wie auf einem Grill,... zu einem Experten für frische und schmackhafte Pizza werden.

Ohne die Flamme können Sie dank der in der Terracotta gespeicherten Hitze dünsten, **schmoren, überbacken, kandieren und sogar Obst und Gemüse trocknen**.

Ihrer Vorstellung sind keine Grenzen gesetzt...

Anbraten, grillen, schmoren, braun braten, garen...



Einfache  
Benutzung  
und  
Reinigung

### Schnelles Aufheizen...

Nur 1 Stunde bis anderthalb Stunde Aufheizzeit des Ofens.

### ...für viele Brennstunden!

Bei der Verbrennung des Holzes **wird die Wärme** in dem großen feuerfesten Terracottakörper entsprechend einem durch die Form und Dicke der Stücke **optimierten Wirkungsgrad gespeichert**.

Diese sehr lange Wärmeströmung gewährleistet **ein effektives Garen** und ermöglicht es, mit nur einem Anheizen eine Vielzahl von Gerichten zu planen.

### Direkt auf dem Ofenboden...

Aufgrund der Zusammensetzung der weißen Erde können zahlreiche Nahrungsmittel direkt auf dem Boden des Ofens abgelegt und ohne Geschmacksbeeinträchtigung gebacken werden. So müssen keine Roste oder Platten gereinigt werden!

### ...zertifizierte Lebensmitteleignung...

Unsere zu 100% natürlichen Produkte sind für ihre Lebensmitteleignung zertifiziert\*  
\*(Kategorie I: Eignung von Keramikgegenständen für den Kontakt mit Lebensmitteln. Gemäß der Norm NF EN 1388 – I: 1996 – Richtlinie 2005/31/EG)

### ...und ohne Reinigung!

Die **natürliche Pyrolyse des Feuers reinigt für Sie den Ofen**, indem die Fette und Ablagerungen vom vorangegangenen Backvorgang verbrannt werden, sodass der Feuerraum wieder ihre weiße Farbe zurückerhält.



## Einbau

### Sie sind handwerklich geschickt?

Der als Bausatz konzipierte Ofen lässt sich von Ihnen einfach zusammenbauen.

Dank dem Trockenmontagesystem ist der Feuerraum schnell zusammengebaut.

Anschließend lässt er sich in ein vorhandenes oder neu zu errichtendes Gebäude integrieren.

Die Montageanleitung und -videos führen Sie schrittweise durch den Einbau.  
[www.lepanyol.com](http://www.lepanyol.com)

Unser Werksberater kann Ihnen in allen Etappen Ihres Projekts zur Seite stehen.



## Montageservice

Sie möchten die Installation nicht selbst vornehmen?

Wir bieten Ihnen einen ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Montageservice an.

Wenden Sie sich an den Fachhändler vor Ort.

## Geschichte

Die Wurzeln des 1840 gegründeten Unternehmens Fayol liegen im Land der Weißen Erde, in Larnage (im Département Drôme, Frankreich).

Dank seines Steinbruchs und seines Erfahrungsschatzes hat es sich auf die Herstellung feuerfester Produkte spezialisiert und hat dieses keramische Erbe über 6 Generationen hinweg bewahrt.



Im Jahr 2006 wird es mit dem Label EPV (Unternehmen des lebendigen Erbes) ausgezeichnet, das vom französischen Industrieministerium ins Leben gerufen wurde.

Heute stellt das international tätige Unternehmen Fayol feuerfeste Produkte für unterschiedliche Märkte her: Backsteine, Formsteine, Platten mit Wärmeträgheit für Heizeinrichtungen ...

Unter der Marke **Le Panyol** richten sich die Holzbacköfen an die Bedürfnisse von professionell Tätigen in der Gastronomiebranche wie auch an Privatpersonen.

