

Saunan kiukaat ja oheistarvikkeet - Savustus- ja grillausuuur

*AinaSauna*

HINNASTO 2013

**STOVEMAN**

**KIUKAAT**

VOIT VALITA  
KIUKAAN LASILUUKULLA  
TAI UMPILUUKULLA

**UUTUUS!**

**STOVEMAN PYÖREÄ 13**

(Soveltuu 6-13m<sup>3</sup> saunoihin)

**378,-**



- Paino: 52-53 kg
- Kivimäärä: n. 90-110 kg
- Polttopuut: 30 cm
- Hormilähdön 115 mm
- Varustettu nuohousluukulla
- Leveys sivulle: 450mm eteen: 550mm pyöreä
- Kokonaiskorkeus 700 mm

3010952

**UUTUUS!**

**STOVEMAN KULMIKAS 13**

(Soveltuu 6-13m<sup>3</sup> saunoihin)

**378,-**



- Paino: 52-53 kg
- Kivimäärä: n. 90-110 kg
- Polttopuut: 30 cm
- Hormilähdön 115 mm
- Varustettu nuohousluukulla
- Leveys sivulle: 430mm eteen: 530mm pyöreä
- Kokonaiskorkeus 700 mm

3010902

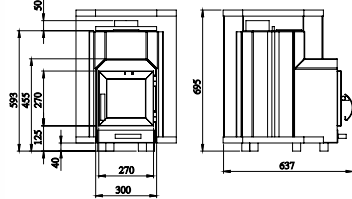
**STOVEMAN KULMIKAS 16**

(Soveltuu 8-16m<sup>3</sup> saunoihin)

**405,-**



- Paino: 69 kg
- Kivimäärä: n. 140 kg
- Polttopuut: 30 cm
- Hormilähdön 115 mm
- Varustettu nuohousluukulla

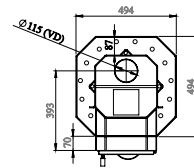


3011154

LISÄVARUSTEET:

- SEINÄNLÄPI  
LÄMMITETTÄVÄ

- VERKKOTORNI  
KIUKAAN PÄALLE



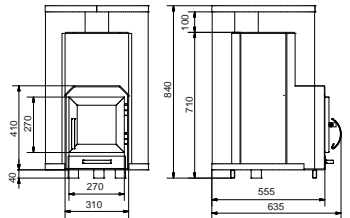
**STOVEMAN PYÖREÄ 20**

(Soveltuu 12-20m<sup>3</sup> saunoihin)

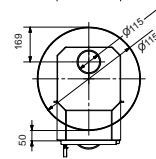
**420,-**



- Paino: 76 kg
- Kivimäärä: n. 160 kg
- Polttopuut: 30 cm
- Hormilähdön 115 mm
- Varustettu nuohousluukulla



3011221



**STOVEMAN KULMIKAS 24**

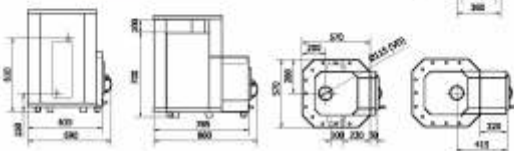
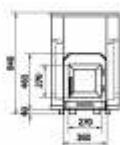
(Soveltuu 16-24m<sup>3</sup> saunoihin)

**455,-**



- Paino: 92 kg
- Kivimäärä: n. 180 kg
- Polttopuut: 40 cm
- Hormilähdön 115 mm
- Varustettu nuohousluukulla

3011121



**Stovemanin** kiukaat on tehty käsityönä vuosien kokemuksella Virossa.

Suuri noin 200kg:n kivimassa ja vankka rakenne antaa perinteiset lämpöä ja kosteutta huokuvat löylyt mitkä ei jätä ketään kylmäksi.

Suuri tulipesä ja jyrkä arina mahdollistavat isommakin halon polttamisen mikä taas mahdollistaa rauhallisen lämmittämisen parempien löylyjen aikaansaamiseksi.

**Kaikki kiukaan osat, jotka joutuvat kosketuksiin tulen kanssa, on valmistettu 5 mm: n teräslevystä muu kiuas 3mm:n teräslevystä.**

**(Lukuun ottamatta verkkoa)**

**Tuhkalaatikko on valmistettu 2 mm teräslevystä**

**Arina, käsintehty ja on valmistettu**

**neliöteräksestä 10x20 mm**



# MUUT TUOTTEET

## SAVUPIIPUN VERKKO



### SAVUPIIPUN VERKKO

H = 670 mm, d = 330 mm  
Savupiipun ja verkon välin täyttö kivillä auttaa vähentämään löylyhuoneessa savupiipulta säteilevää lämpöä.



### SUOJAPUSSIT SAVUSTUSUUNEILLE

Pieni **29,-** 132563

Iso **43,-** 132562

## HALKOKORI VERKOLLA

3012131



49,-

Mitat  
Korkeus: 40cm  
Syvyys: 28cm  
Leveys: 37cm  
Paino: 2kg



## SAVUPIIPPU-VESISÄILIÖ STOVEMAN KIUKAASEEN

Säiliön paino tyhjänä on 24 kg,  
tilavuus 38 litraa.  
Tuote sopii jokaiseen  
STOVEMAN  
saunauuniin.

3011277

## ROSTERI

374,-



Hinnat noudettuna Vantaalta varastostamme. Oikeus hinnanmuutoksiin pidätetään.



# GRILLIT

Stoveman:in grillivalikoimasta löytyy ulkogrillejä kotipihaan, grillikattoja, grillikansia sekä muita grillaamista helpottavia grillaustarvikkeita.

## ULKOGRILLI

### Mitat

Jalat: pituus 150cm, läpimitta 75mm  
Nuotioalusta/kehys: 60x60x18cm(P/L/K)  
Katto/kupu: 96x96x56cm (P/L/K)  
Savupiippu: 22x22x50cm (P/L/K)  
Yleinen leveys: 96x96cm  
Yleinen korkeus: 260cm

Paino: 97kg

Stoveman ulkogrilli on tarkoitettu avoimen nuotion tekemiseen ja grillaukseen kotipihalle, kesämökille sekä esim leirintäalueille. Ulkogrilli koostuu monista eri osista, jotka ovat samalla helposti koottavissa asennusohjeen mukaan.

3011301



599,-

## ULKOGRILLI "Profi"

### Mitat

Grillauspesä: 80x40x15cm(P/S/K)  
Ruostumattomasta teräksestä  
grillausritilä: 39x36,5cm  
Yleinen leveys pitimiseen: 101cm  
Yleinen korkeus: 78cm

Paino: 33kg

Profi on avotuligrilli, jota arvostavat myös todelliset grillausasiantuntijat! Grillissä on ilma-aukkoja sekä reunaosien alareunoissa että pannun pohjassa, jotka takaavat pysyvän ilmanvaihdon sekä puilla että grillihiilillä toimissa. Parhaan tuloksen saamiseksi neuvomme ostamaan lisäksi myös kannen! KANSI+Profigrilli = yhteishintaan 200€



169,-

2012070

## Profi-grillin katos

### Mitat

Katto: 80x40x15cm(P/S/K)  
Yleinen korkeus sijoitettuna grillin päälle: 141cm  
Paino: 15kg

83,- 3011352



69,-

Profi-grillin kansi

3011365

## ULKOGRILLI "Villu"

### Mitat

Grillauspesä: 70x32x15cm(P/S/K)  
Grillausritilä: 31x35cm  
Yleinen leveys pitimiseen: 94cm  
Yleinen korkeus: 75cm

Paino: 13kg



89,-

2012002

PROFITARJOUS  
Grilli+kansi  
yhteensä: 200€  
norm(238€)

Hinnat noudettuna Vantaalta varastostamme. Oikeus hinnanmuutoksiin pidätetään.





# NUOTIO ALUSTAT

## NUOTIOALUSTA "profi"

### Mitat

Jalkojen korkeus: 64cm  
Nuotioalustan läpimitta: 91cm  
(syvyys keskeltä 16cm, reunasta 10cm)  
Ruostumattomasta materiaalista  
grillausritilä: 39x36,5cm  
Ruostumattomasta materiaalista  
pyöreät grillausritilät: läpimitalla 35cm  
Nuotioalustan yleinen korkeus: 79cm  
Ripustuskaaren korkeus: 120cm  
(tulisijan ja ripustuskaaren väli 55cm)  
Paino: 50 kg



390,-

2012069

Stoveman:in NUOTIOALUSTA PROFI on tarkoitettu avoimen tulen tekoon ja grillaukseen kotipihoille, kesämökille ym. Nuotioalusta koostuu monista eri osista, ollessa samalla helposti koottava kokoamisohjeiden avulla.

Kokoonpanossa on kahdesta osasta koostuva jalkaosa, tuhkapannu, ruostumattomasta materiaalista kulmikas grillausritilä, 2x käännettävää pyöreää ruostumattomasta materiaalista grillausritilää ja ripustuskaari ripustussilmukkoineen. Pyöreät käännettävät grillausritilät on mahdollista kiinnittää kolmelle eri tasolle. Nuotioalusta on valmistettu 2mm teräslevystä (tuhkapannu 4mm) ja viimeistelty korkeita lämpötiloja kestäväällä maalilla.

## NUOTIOALUSTA



320,-

2012068



## GRILLIKODAN NUOTIOALUSTA KUVULLA JA SAVUPIIPULLA

Stoveman Grillikodan Nuotioalusta on tarkoitettu avoimen tulen tekoon ja grillaukseen grillikotaan tai lehtimajaan. Grillikodan nuotioalusta on helppo koota ohjeen avulla.

Käännettävän grillausritilän voi säätää kolmeen eri korkeuteen. Nuotioalusta on valmistettu 2mm teräslevystä (tuhkaritilä 4mm) ja viimeistelty korkeita lämpötiloja kestäväällä maalilla.

Nuotioalustalla saa tulentekoon käyttää ainoastaan laadukasta puuta tai erillisiä grillaushiiliä.

538,- 2012099



# SAVUSTUSUUNIT

## Kuumasavustus "pieni"

Uunin ulkomitat:  
120x45x45cm (K/L/S)  
Kypsennystilan mitat:  
52x38x41cm (K/L/S)  
Kypsennysritilän mitat:  
36,5x39 cm (5tk) (L/S)  
Ritilöiden väli: 6cm

Paino: 82kg

457,-

2012062



Kuumasavustusuuni „Stoveman” on tarkoitettu kalan, lihan ja broilerin ym. savustukseen. Sopii käyttöön kotipihalle, kesämökille, leirintäalueille, ravintoloille...

Kuumasavustusuuni on kaksiosastoinen, molemmat ovat suljettavissa ovella. Alimmainen on tarkoitettu lämmittämiseen, jonka kautta tapahtuu savustukseen tarpeellisen lämpötilan takaaminen. Ylempi tila on savustustila, jossa sijaitsee viisi ruostumattomasta teräksestä savustusritilää ja tulisijan katon päällä rasvapannu, joka estää savustaessa rasvan tippumisen tulisijan katolle ja sen syttymisen.

Kypsennystilan katossa on tuotteiden ripustukseen yksi 8mm pyöreästä teräksestä puikko. Savustusuunissa on myös mekaaninen lämpötilamittari 0 – 220 asteeseen. Stoveman kuumasavustusuunin työlämpötila on 110 asteesta ylöspäin!

Lämmitykseen saa käyttää kaikkia puulajeja!  
Kypsytyskamarin pohjalla saa käyttää ainoastaan savustamiseen tarkoitettujen puulajien lastuja!

## Kuumasavustus "iso"

Uunin ulkomitat:  
156x60x50cm (K/L/S)  
Kypsennystilan mitat:  
77x50x45cm (K/L/S)  
Kypsennysritilän mitat:  
49x42cm (5tk) (L/S)  
Ritilöiden väli: 11cm

Paino: 130kg



ESIMERKKI: Savukyljyksiä Stoveman kuumasavustimesta

Tarvitaan: Stoveman:in pienempi kuumasavustin (uunin kapasiteetti noin 6kg kyljyksiä), Sylimäinen klapeja Ainekset savun tuottamiseen (leppälastuja, lepänpäreitä tai -kiekkoja tms.)

Lähtöainekset: Siankyljyksiä, mieluummin ohuita, Suolaa ja avuksi: Lasillinen hyvää olutta, limua tai muuta kivaa grillausjuomaa ....Savustus: Aloita "avustus" juomalla

- 1) Käytetään mieluummin ohuita kyljyksiä, jossa luun päällä noin 1-2 cm lihaa. Maustetaan suolalla ja annetaan maustua noin 2-3 tuntia. Sitten lisää avustusnestettä...
- 2) Jotta lämpötila savustukseen olisi sopiva, on uuni esilämmitettävä noin 120-140 asteeseen. Avustusnestettä ei tässä vaiheessa sovi unohtaa
- 3) Kun kyljykset ja savuntuottoainekset (leppälastuja, lepänpäreitä tai -kiekkoja tms.) on jo laitettu valmiiksi uuniin, on vain seurattava, että lämpötila pysyisi siinä 140-160 asteessa.
- 4) Vielä vähän kärsivällisyyttä (noin 40 -50 minuuttia) ja kyljysten pitäisi olla valmiina maistamiseen
- 5) Eipäs muuta kuin hyvää ruokahalua!

Ohje: Stoveman www-sivuilta

585,-

3010952

Hinnat noudettuna Vantaalta varastostamme. Oikeus hinnanmuutoksiin pidätetään.



# SAVUSTUSUUNIT

KYLMÄSAVUSTUS

Kylmäsavustusuuni „Stoveman” on tarkoitettu kalan, lihan ja broilerin ym. savustukseen. Sopii käyttöön kotipihoille, kesämökille, leirintäalueille ja esim. ravintoloille.

Kylmäsavustusuunissa on kaksi osastoa, molemmat ovat suljettavissa ovella. Alimmainen tulisijan puoli on tarkoitettu lämmittämiseen, jonka kautta tapahtuu savustamiseen tarpeellisen lämpötilan ja savun takaaminen.

Ylempi puoli on savustustila, jossa sijaitsevat neljä ruostumattomasta teräksestä kypsennysritilää ja kiukaankivet, jotka takaavat tasaisen lämpötilan ylläpidon savustusuunissa ja kiukaankivien yläpuolella/päällä on rasvapannu, joka estää savustaessa rasvan tippumisen kiukaalle ja sen syttymisen.

Kypsennystilan katossa on tuotteiden ripustamiseen yksi 8mm pyöreästä teräksestä puikko.

**Stoveman kylmäsavustusuunin työlämpötila on alkaen 50 asteesta ylöspäin (riippuen savustajan osaamisesta ja tietysti polttoaineen määrästä). Kylmäsavustusuunin yksi puoli (tulisijan yläpuolelle, ritilän päälle) on täytettävä kiuaskivillä (noin 30kg), jotka akumuloivat energiaa, pitäen siten uunin lämpötilan matalana ja tasaisena. Savustusuunissa on myös mekaaninen lämpötilamittari 0 – 220 asteeseen.**

Lämmitykseen saa käyttää ainoastaan siihen tarkoitettuja puulajeja!

Stoveman kylmäsavustusuunin työlämpötila on 50 asteesta ylöspäin (ei yli 70 astetta)!

Savustusuunien sisä- ja ulkoseinät on valmistettu 3mm teräslevystä, tulisijan pohja ja katto 4mm teräslevystä ja ovet, rasvapannu ja savupiipun hattu on valmistettu 2mm teräslevystä. Ulkopuolelta ovat Stoveman kylmäsavustusuunit viimeistelty korkeita lämpötiloja kestäväällä maalilla

## Kylmäsavustus ”pieni”



457,-  
2012064

Uunin ulkomitat:  
120x45x45cm (K/L/S)  
Kypsennystilan mitat:  
52x38x41cm (K/L/S)  
Kypsennysritilän mitat:  
36,5x39 cm (5tk) (L/S)  
Ritilöiden väli: 6cm  
Paino: 82kg

## Kylmäsavustus ”iso”

Uunin ulkomitat:  
156x60x50cm (K/L/S)  
Kypsennystilan mitat:  
77x50x45cm (K/L/S)  
Kypsennysritilän mitat:  
49x42cm (5tk) (L/S)  
Ritilöiden väli: 11cm  
Paino: 130kg

585,-  
2012065



Hinnat noudettuna Vantaalta varastostamme. Oikeus hinnanmuutoksiin pidätetään.

The background of the entire page is a photograph of a sauna interior, viewed through an open wooden door. The interior is warmly lit with a reddish-orange glow. In the foreground, a wooden bench is visible. The walls and ceiling are made of horizontal wooden slats. The door has a dark metal handle with two circular knobs. The text is overlaid on the upper portion of the image.

# *AinaSauna*

Kelatie 14 C/D, 01450 VANTAA  
[www.ainasauna.fi](http://www.ainasauna.fi)

Puh. 09-8569 9898  
Fax 09-753 7882