

LOHBERGER

KEDDY 



Yksilöllinen liesikonsepti
by Lohberger!



Lohberger Lignatherm 80 Combi Classic

Kuvan liedessä on lisävarusteena palopesän lasiluukku ja Ceran keittotaso.

Liesi on integroitu keittiökaluksiin kumpaankin sivuun asennetuilla 100 mm vahvuisilla lämpöeristeillä. Lieden kokonaisleveys on 1000 mm.

Joustavan monipuolinen

Lignatherm

Keittiöarkkitehtuuri ei ole koskaan aikaisemmin ollut sitä, mitä se on tänään. Ei ole merkitystä sillä miten materiaaleja, muotoja ja toimintoja sovitetään yhteen. Puuliesi voi sulautua keittiön yleisilmeeseen. Tai se voi erottua siitä voimakkaastikin – Sinä päätät.

Riippumatta kuosista, taloudellisen, ympäristöystävällisen ja joustavan Lohberger lieden voit vaivatta ottaa keittiösi kalustesuunnitelmaan.

Voit valita kolmesta mallista, Mono, Combi ja Salzburg, omaan käyttötarkoitukseesi sopivan lieden. Mono ja Combi edustavat puuliesien uusinta muotoilua. Pieneenkin tilaan mahtuva LM 50 Classic on kuuma keittämään ja tehokas lämmittämään. Lignatherm Combi-liedet tarjoavat suuren lämmitystehon, reilun keittotason ja kokonaan emaloidun paistouunin, jossa valmistuu mehukas paisti tai vaikka pizza italialaiseen tapaan. Tilavassa, helposti liukuvassa säilytyslaatikossa pysyvät ruoanlaittovälineet järjestyksessä tai voit käyttää laatikkoa polttopuiden säilytykseen.

Lisävarusteena liesiin on saatavana tulipesän lasiluukku, jonka kolminkertainen lasitus vähentää säteilylämpöä niin, että voit ongelmitta seisoa sen edessä ruokaa laittamassa. Jaloteräksisen keittotason tilalle voit valita Ceran lasikeramiikkatason. Voit sijoittaa lieden vapaaseen tilaan tai liittää sen sen 100 mm vahvuisilla, lisävarusteina saatavilla, eriste-elementeillä kiinteäksi osaksi keittiön muuta kalustusta taikka hankkia lieden, joka on jo tehtaalla valmistusvaiheessa lämpöeristetty joko toiselta tai molemmilta sivuilta.

Lignatherm ja kaikki on mahdollista



LM 50 Classic musta lasiluukku



LC 80 Classic antrasit-metalli



LC 80 Classic valkoinen



LC 70 Classic vihreä lasiluukku ja Ceran keittotaso



Lohberger Lignatherm 80 Combi Classic

Lieden väri on antrasit-metalli ja lisävarusteena palopesän lasiluukku ja Ceran keittotasoa. Molemmilta sivuiltaan jo valmistusvaiheessa lämpöeristetty liesi on asennettu kiinteäksi osaksi keittiökalusteita. Lieden kokonaisleveys on 950 mm.

Tyylikästä harmoniaa

Lignatherm Salzburg

"Kartanotyyliä" edustava Salzburg-liesi on ulkonäöltään jalokivi menneiltä ajoilta. Ajattele ruoan valmistusta entisaikaan. Liedessä rätsi iloinen tuli. Veden kielelle toi uunissa paistuvan herkun aromi. Isoäiti kertoili ikimuistoisia tarinoita samalla kun hän laittoi maittavaa ruokaa. Tyyliään romanttinen Salzburg-liesi on ominaisuuksiltaan viimeisintä liesiteknikkaa. Perheesi, ystäväsi ja vieraasi tulevat nauttimaan, samoin kuin sinä itsekkin, Lohberger puu-
liedellä valmistamistasi herkuista kaikilla aisteilla. Saattaapa joku olla vähän kateellinenkin sinulle.

*Toimivan keittiösi
lämmin sydän*



LM 50 Salzburg vihreä
lasiluukku



LC 80 Salzburg vihreä
lasiluukku



LC 80 Salzburg sininen
lasiluukku



Lohberger Carat LHS-75

Mustan liedien lisävarusteena on keittotason etureunaan kiinnitetty liesitanko sekä Elegans kahvat ja uuninluukun vedin.

Liesi on integroitu keittiökaluksiin kumpaankin sivuun asennetuilla 100 mm vahvuisilla lämpöeristeillä. Lieden kokonaisleveys on 950 mm.

Carat *Lieden kotoista lämpöä*

Yksityiskohtia myöten viimeistely ja tyylikäs Carat liesisarja tarjoaa Lohbergerpuuliesien tekniset hienot ominaisuudet, korkean laadun, toimivuuden ja käyttömukavuuden. Voit sijoittaa Carat-lieden keittiökaluusteiden yhteyteen tai vapaasti, erilleen kiintokalusteista. Carat-puulieden keittotaso on kuumuuden kestävää jaloterästä, johon on upotettu tasohiottu keittolevy. Lisävarusteena lieteen on saatavana Ceran-keittotaso, liesitanko ja Elegans kahvat sekä paistouunin vedin. Liesien leveydet ovat 600, 750 ja 900 mm..

Rega *Keitä, paista ja lämmitä*

Tehokas Rega on kompakti puuliesi. Ominaisuuksiltaan ja toiminnaltaan kuten Carat. Rega on nykyaikaisen lasertekniikan ja perinteikkään käsityöaidon yhdistelmä, jossa viimeistely ja laatu näkyvät pienimpään yksityiskohtaan saakka. Rega-lieden kuosi on joko ruostumaton teräs tai valkoinen emalipinta lukuun ottamatta lieden sivuja. Leveydet 600, 750 ja 900 mm.

Carat ja Rega – liesien tuhattaiturit



Carat LHS-60 valkoinen



Carat LHS-75 sininen



Carat LHS-90 valkoinen



Rega LHS-60
ruostumaton teräs



Rega LHS-75
ruostumaton teräs



Rega LHS-90
ruostumaton teräs

Taattua käyttömukavuutta

Lohberger-lieden käyttö ja hoito on miellyttävän helppoa ja siistiä. Päivän tarve polttopuuta mahtuu kevyesti liukuvaan säilytyslaatikkoon. Suureen palopesään saat reilun latauksen polttoainetta, josta riittää energiaa pitkään. Termostaatti huolehtii tasaisesta lämmöntuotosta. Palamista voit kohentaa turvallisesti pesän luukkua avaamalla. Lieden etupaneelissa on vedin arinan ravistamiseksi. Arinan alapuolella olevat teräsprofiilit ohjaavat valuvan tuhkan sille varat-

tuun laatikkoon. Vedettäessä tuhkalaatikkaa pois tyhjennystä varten sen alta ulos liukuva suojapohja estää tuhkan tai hiilien tippumisen lieden eteen. Tiiviin sileiksi kahteen kertaan emaloidut ulkopinnat ja paistouuni sekä teräspinnat ovat helpot hoitaa ja pitää hohtavan puhtaina. Jetfire-polttotekniikan ja oikeanlaatuisen polttopuun ansiosta pysyvät lieden sisäosat riittävän puhtaina ja nokeentumattomina. Normaali nuohoustoimeen liittyvä puhdistus liedelle riittää.



Osaamisen riemuvoitto

Liesi on keittiön tärkein ja käytetyin laite lähes joka kodissa. Se tuottaa mielihyvää ja iloa ympärilleen monella tavalla. Se on sananmukaisesti polttopisteessä ja yhtenä ainesosana, oman osaamisesi lisäksi silloin, kun valmistat maittavaa ja herkullista lämmintä ruokaa. Osaamisen riemuvoitto on myös Lohberger-puuliesi.

Materiaalit, joita liesissä käytetään, uudenaikainen lasertekniikka ja perinteikäs käsityötaito, sekä pitkä kokemus liesivalmistuksessa takaavat korkealaatuisen Lohberger-puulieden.

LOHBERGER MENU

- Jetfire-polttotekniikka
- ensiöilmaa säättävä termostaatti
- toisiöilman säätö
- ylikuumenemissuoja (Lignatherm)
- keitto-/paistotoiminnon säädin
- arinan kohennus tulipesän luukua avaamatta
- kokonaan emaloitu paistouuni
- uunin luukussa kaksinkertainen lasitus
- lämpömittari
- polttopuiden tai kettovälineiden säilytyslaatikko
- erikoisteräksestä valmistettu liesitaso

Lisätarvikkeina

- Ceran liesitaso
- lämpöeristeet
- liesitanko (Carat)
- Elegans-vetimet (Carat)
- tulipesän lasiluukku (Lignatherm)

*Älä tyydy tavalliseen, valitse Lohberger.
Liesien aatelia.*

Plussapisteet





Lämpimät herkut ja kuumat keitokset

Riippumatta valitsemasi liesitason materiaalista on liedellä eri asteisia lämpötila-alueita. Sen mukaan, miten sijoitat astian liedelle, voit valita pikakiehuauksen, haudutuksen, pitkäaikaisen hiljaisen keittämisen tai vain ruoan lämpimänä pitämisen. Erikoisteräksinen tasohiottu keittolevy siirtää lämmön nopeasti ja tasaisesti keittoastian pohjaan. Lasikeramiikkatasosta näet eriasetiset lämpöalueet. Sileä pinta on myös helppo puhdistaa, jos jotain sattuisi kiehahtamaan yli.



Tyylikkää, yhteensopivat ja turvalliset lämpöeristeet

Lieden malliin ja sävyyn sovitettujen valmiiden kuumuutta eristävien sivuosien tarvitset aina silloin, kun liesi on osa kalustekokonaisuutta (Lignatherm ja Carat). Tietysti ne voidaan asentaa myöskin vapaasti sijoittamaasi lieteen.



Kolminkertainen palopesän lasiluukku

Lohberger on onnistunut kehittämään lasiluukun, jonka kolminkertainen lasitus laskee säteilylämmön määrän niin alhaiseksi että voit ongelmitta seisoa luukun edessä ruokaa laittamassa.



Kuumuutta uuniin, liesitasoon tai molempiin

Erillisellä säätimellä voit halutesasi muuttaa savukaasujen kiertoa. Keitto-/paistotoiminnon säätimellä ohjaat lämmön virtausta, joko vain keittämiseen tai myöskin uunin kuumentamiseen. Säätöpeleitä voit myös käyttää helpottamaan ja nopeuttamaan polttopuun alkusyttymistä. Lisäksi liesi on varustettu mekanismeilla, jolla voit kohentaa palamista ja ravistaa arinan palopesän luukkuja avaamatta.



Leppoisaa tulen ritinää

Ensiöilmaa säättävä termostaatti huolehtii asettamastasi tasaisesta lämmöntuotosta lämmityskäytössä, paistouunin lämpötilasta ja keittolevyn kuumuudesta – korvaamaton ominaisuus varsinkin ruoanlaitossa! Tärkeä plussa; toisioilman annostelu savukaasuihin yläpalotilaan varmistaa mahdollisimman korkean kuumuuden ja hyvän palamistuloksen. Luontokin kiittää tästä.



Säilytyslaatikko

Lieden alaosaan sijoitettuun reiluun, kevyesti liukuvaksi laakeroitu säilytyslaatikkoon voit siististi varastoida parin päivän polttopuut tai käyttää laatikkoa keittoastioiden säilyttämiseen.



Uuni herkkupaloille

Kokonaan emaloitu uuni lämpiää tasaisesti termostaattilla säätämääsi lämpötilaan; alueella 50–400 astetta C, jonka myös näet luukussa olevasta lämpömittarista. Luukun kaksinkertainen lasitus on turvallinen ja sen läpi valvot mukavasti paistoksen kypsymistä.



Aistikkaita yksityiskohtia

Lisävarusteina Carat-liesiin on saatavana Elegantteja yksityiskohtia. Niillä voit sopivasti maustaa lieden ulkonäköä.

Jetfire-polttotekniikka

Lämpötila 1200 astetta,
takaa korkean hyötysuhteen

Jetfire lakilevy kokoaa ja
tiivistää liekit ja palokaasut

Toisioilma virtaa useista
kohdista polttoon

Tulipesä

Arina

Ensiöilma virtaa termostaattiohjattuna
arinan lävitse polttoaineeseen





Vain Lohberger-puuliesissä on patentoitu Jetfire-polttotekniikka.

Lohberger on kehittänyt ja patentoinut polttotekniikan jolla saavutetaan mahdollisimman täydellinen ja puhdas puun palaminen hyötylämmöksi. Se merkitsee erittäin suurta eroa tavalliseen verrattuna. Lieden palopesän laki toimii kuin ahdin. Palopesän yläosassa on lakilevy, jonka pyöreän tai ovaalin (riippuen liesimallista) muotoisen aukon lävitse liekit ja savukaasut joutuvat virtaamaan laajaan ja matalaan jälkipalotilaan liesitason alle. Ahtimeen pakotettuihin, tiivistyneisiin liekkeihin ja palokaasuihin sekä niiden mukana virranneisiin hiukkasiin sekoittuu vielä rikasta, hapekasta ja kuumaa palamisilmaa. Tämä Jetfire ”turboefekti” aikaansaa puhtaan palamistuloksen ja erittäin korkean lämpötilan. Kaasut palavat noin 1200 asteen kuumuudella ja saavutetaan hyvä palamishyötysuhde.

JETFIRE-POLTTOTEKNIIKAN YLIVOIMAISET EDUT:

- korkea lämpötila 1200 astetta
- palamishyötysuhde yli 80 %
- hyvä palamistulos
- pieni polttopuun kulutus
- pitkä paloaika
- liedon nopea kuumentuminen
- korkea keittolevyn lämpötila
- kymmenkertaisesti vähemmän CO (hiilimonoksidi) -päästöjä
- pieni tuhkaäämä
- pitää liedon tulipinnat ja hormin puhtaampana
- vähentää puhdistus ja nuohoustarvetta
- ympäristöystävällisyys
- täyttää päästövaatimukset; BIMSCH Saksa, SLRV Itävalta

***Vähemmän nokea, tuhkaa ja päästöjä.
Enemmän tehoa, suorituskykyä ja lämpöä.
Luontoystävällisesti!***



EDULLISTA ENERGIAA PUUSTA

Lieden käyttö alentaa tuntuvasti asunnon muiden energiamuotojen kustannuksia. Lohberger hellan toimivuus tekee polttopuun käytön hyvin houkuttelevaksi niin ruoan valmistuksessa kuin lämmöntuotossakin. Termostaatti huolehtii tasaisesta lämpötehosta. Savukaasujen kierto liedon sisällä on rakennettu siten, että lämpöä on siellä missä sitä tarvitset. Taloustulisijoista liesi onkin monipuolisin ja kaikilla sen käyttötavoilla voit vaikuttaa välittömästi oman asuntosi energiatalouteen.

Tekniset tiedot

Malli		kW	Leveys		Korkeus	Syvyys	
			*)Classic Salzburg		Classic/Salzburg	Classic Salzburg	
Lignatherm Mono	LM 50	5.0	500.0	600.0	850.0	600.0	650.0
Lignatherm Combi	LC 70	6.0	700.0	800.0	850.0	600.0	650.0
	LC 75 B	6.5	750.0	850.0	850.0	600.0	650.0
	LC 80	7.0	800.0	900.0	850.0	600.0	650.0
Carat ja Rega	LHS-60	7.1	600.0		850.0	600.0	
	LHS-75	7.5	750.0		850.0	600.0	
	LHS-90	8.0	900.0		850.0	600.0	

*) Valmiiksi lämpöeristettyjen Lignatherm Classic mallien leveysmitta on vakiomitta + 75 mm / sivu. Esimerkiksi LC 70, jonka leveys on 700 mm + eristys yhteen sivuun 75 mm, jolloin liedien kokonaisleveys on 775mm. Vastaavasti eristys molempiin pätyihin, jolloin liedien kokonaisleveys on 850 mm.

Malli		Tulipesä		Tulipesän luukku		Leivinuuni		
		Leveys	Syvyys	Leveys	Korkeus	Leveys	Korkeus	Syvyys
Lignatherm Mono	LM 50	140.0	360.0	265.0	380.0			
Lignatherm Combi	LC 70	140.0	360.0	225.0	380.0	320.0	290.0	410.0
	LC 75 B	190.0	360.0	265.0	380.0	320.0	290.0	410.0
	LC 80	190.0	360.0	265.0	380.0	370.0	290.0	410.0
Carat ja Rega	LHS-60	140.0	360.0			250.0	220.0	435.0
	LHS-75	185.0	360.0			325.0	220.0	435.0
	LHS-90	185.0	360.0			325.0	220.0	435.0

HORMILIITOKSET

Malli		Liitoskorkeus takaa ja sivulta	Takaliitos etäisyys sivureunasta		Sivuliitos etäisyys takareunasta		Yläliitos etäisyys sivureunasta		Yläliitos etäisyys takareunasta	
			Classic Salzburg		Classic Salzburg		Classic Salzburg		Classic Salzburg	
Lignatherm Mono	LM 50	680.0	105.0	155.0	180.0	195.0				
Lignatherm Combi	LC 70	680.0	135.0	185.0	180.0	195.0	135.0	185.0	180.0	195.0
	LC 75 B	680.0	135.0	185.0	180.0	195.0	135.0	185.0	180.0	195.0
	LC 80	680.0	135.0	185.0	180.0	195.0	135.0	185.0	180.0	195.0
Carat ja Rega	LHS-60	680.0	120.0		190.0		115.0		175.0	
	LHS-75	680.0	120.0		190.0		115.0		175.0	
	LHS-90	680.0	110.0		190.0		100.0		170.0	

Lieden kätisyys, oikea tai vasen, ilmoitetaan hormiliitoksen mukaan katsottuna liedien edestä.

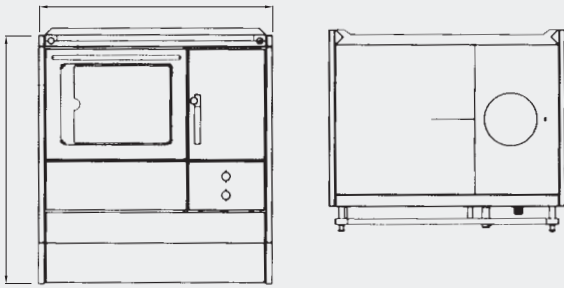
Hormiliitosten mittatiedot ovat liitosaukon keskelle.

Hormiliitosputken halkaisija 120 mm.

Polttoaineen kulutus nimellisteholla 1.0 – 1.4 kg tunnissa.

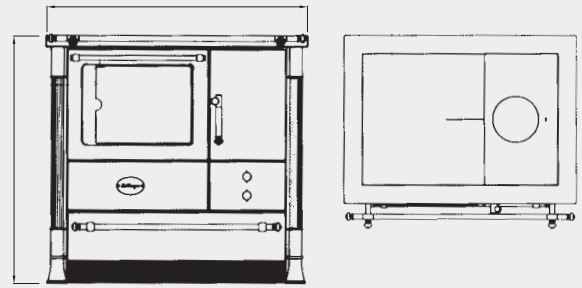
Liesien painot 170 - 230 kg.

CLASSIC



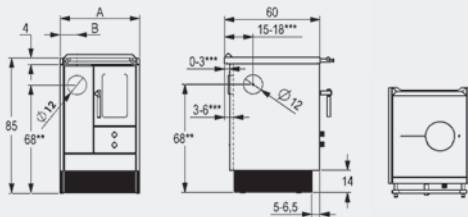
Classic valkoinen, yönsininen, musta, vihreä, antrasit, granit

SALZBURG

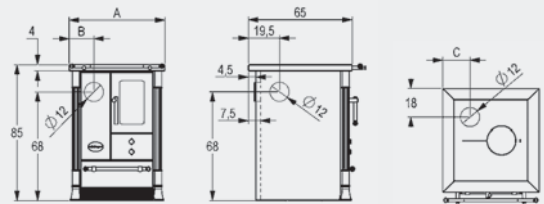


Salzburg valkoinen, yönsininen, musta, vihreä, antrasit, granit

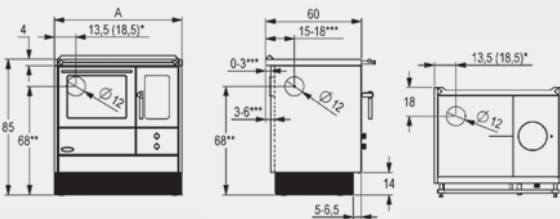
CLASSIC MONO



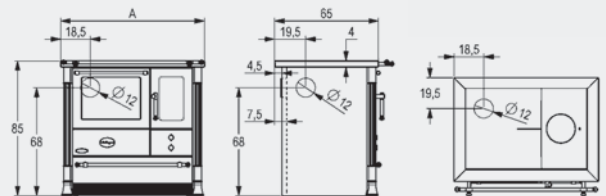
SALZBURG MONO



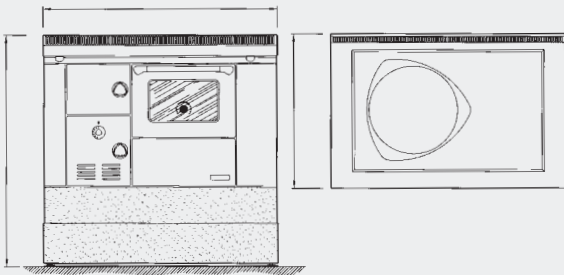
CLASSIC COMBI



SALZBURG COMBI



CARAT JA REGA



Carat LHS 60, 75, 90 valkoinen, ruskea, granit, sininen, vihreä, musta, jaloteräs
Rega LHS 75 valkoinen, jaloteräs

Värit saattavat poiketa todellisista värisävyistä painoteknisistä syistä.

*"vie minne tiesi sen tuttu
liesi on lämpöisin."*

Tervetuloa Lohberger-
liesien maailmaan.
Maailmaan, joka ritisee,
rätisee ja tuoksuu.
Pullollaan romantiikkaa.
Tulvillaan lämpöä.
Kutsu tulla lähelle.
Keittiö tai tupa.
Se on kodin sydän.
Paikka, johon kokoontua.
Yhteenkuuluvuutta.
Turvallisuutta.
Koti, jonka liesi on lämmin.
Jonka ovella jo aistit
keitosten ja paistosten
tuoksut.
Tuoksut tuovat
mieleen muistoja.
Äsken eletystä.
Kaukaa menneisyydestä.
Se koti on täynnä
erityistä tunnetta.
Haluat sen tunteen
palaavan.
Aina uudelleen.
Sydämellisesti tervetuloa.



KEDDY 

PL 27, 68601 Pietarsaari
© 020 712 1290, fax 06-723 3779
www.keddy.fi

Soittaminen 0207-alkuiseen yritysnumeroomme maksaa
lankapuhelimesta 8,21 senttiä / puhelu + 6,90 senttiä / minuutti ja matkapuhelimesta 8,21 senttiä / puhelu + 14,90 senttiä / minuutti (alv 22 %).