Kachelherde

Heizen und kochen mit allen Sinnen

Gast-Kachelherde

Seit 1896 beschäftigt sich ***Gast*** mit dem Bau von holzbefeuerten Herden. Es begann in einer kleinen Werkstätte und entwickelte sich zu einem modernen und international angesehenen Betrieb. Durch ständige Modernisierungen und technische Weiterentwicklungen sind ***Gast-Herde*** heute ein Markenzeichen für beste Qualität.

Der Kachelherd ist eine besonders vielseitige Variante der Kachelofensysteme. Während Sie auf der Herdplatte mit unterschiedlichen Temperaturzonen kochen, können Sie gleichzeitig einen angebauten Kachelofen mitheizen und eine Warmwasser-Zentralheizung betreiben.

Der Kachelherd hat viel zu bieten:

Vom Kochen, Braten, Warmhalten, Warmwasseraufbereiten bis zur Beheizung von Nebenräumen über den Kachelofen ist alles möglich. Der Kachelherd kann in die moderne Kücheneinrichtung integriert werden oder in traditioneller Optik aufgebaut sein. Moderne Technik macht die Geräte vielseitig und einfach in der Bedienung.

Ein Gast-Kachelherd kann allen individuellen Wünschen angepasst werden. Er ist schnell eingeheizt und einige Holzscheite genügen, um den Wohnraum gemütlich warm zu haben. So sparen Sie Energie und bleiben unberührt von Energiepreisen und Gas- und Stromlieferungen.

Haben Sie keine Anschlussmöglichkeit an einen Kamin, möchten aber trotzdem nicht auf die gemütliche Atmosphäre eines gemauerten Küchenherdes verzichten, fertigen wir jede Attrappe mit Elektro- oder Gas-Einbaugeräten.

Ihr Ofenbauer berät Sie über den optimalen Standplatz und die geeignete Keramik. Er garantiert für den normgerechten Aufbau und den fachgerechten Anschluss an den Kamin.

Schön, heimelig, energiesparend

Tischherd

Typischer Anwendungsbereich: kleinere Küchen

Beim Tischherd steht die Kochfunktion im Vordergrund und die Wärmespeicherung ist eher gering. Die Wärmeabgabe erfolgt hauptsächlich über die Herdplatte. Die Keramikverkleidung gibt zusätzlich Strahlungswärme ab.
Neben dem Feuerraum wird meistens ein Bratrohr eingebaut.

Aufsatzherd

Typischer Anwendungsbereich: größere Wohnküche

Der Aufsatzherd bietet neben der Kochfunktion die Möglichkeit, Wärme über einen längeren Zeitraum zu speichern und an den Raum abzugeben. Durch den angebauten Aufsatz mit schamottierten Rauchgaszügen verfügt der Aufsatzherd gegenüber dem Tischherd über ein größeres Wärmespeichervermögen. Während der Herd befeuert wird, erwärmt sich der Aufsatz und gibt diese Wärme nach der Heizphase kontinuierlich als Strahlungswärme an die Umgebung ab.

Durchheizherd

Typischer Anwendungsbereich: Mehrraumheizung

Der Durchheizherd steht in der Küche und beheizt gleichzeitig einen Kachelofen im Wohnraum dahinter. So können mit einer Feuerstelle zwei oder drei Räume beheizt werden. Einbauteile wie Bratrohr und Wasserschiff sind möglich.
Als Variante können auch Tisch- und Aufsatzherd zum Durchheizen verwendet werden. Hier wird der Rauchgasweg mit Umschaltklappen ausgewählt.

Inselherd

Typischer Anwendungsbereich: großzügige Wohnküchen

Der Inselherd steht frei im Raum und bietet eine Vielzahl von gestalterischen Möglichkeiten. Da dieser Herd gerne als Raumelement eingesetzt wird, ist ein größerer Platzbedarf gegeben und die Vorbereitung in der Hausplanung für den Kamin ist besonders wichtig.
Für Individualisten bietet der Inselherd attraktive Herdlösungen.

Gast-Kachelherde werden individuell nach Ihren Wünschen und für Ihre Bedürfnisse in Einzelanfertigung hergestellt. Fachgerechter Aufbau durch den Ofenbauer garantieren beste Verbrennung mit hohem Wirkungsgrad und geringem Holzbedarf. Heiztaschen für Zentralheizung und die Kombination mit Solaranlagen können in jede Herdtype eingebaut werden. Ebenso lassen sich Elektro-Einbauherde sowie jede Art von praktischen An- und Einbauelementen in die unterschiedlichen Herdformen integrieren.

Tischherde

Moderne Tischherdlösung mit Bratrohr, darunter Putztür und kleiner Holzlade. Praktisches Zubehör sind die Arbeitsplatte aus Stein im Edelstahlrahmen, die Bestecklade sowie der Holzwagen auf Schienen.

Design: (T 205)
GAST 4100 rostfrei/Gegenschliff

Rustikaler Tischherd mit Bratrohr, Putztür und kleiner Holzlade. Am Herdrahmen ist eine umlaufende Edelstahl-Schutzstange mit Messing-Halterungen montiert. Der Sockel kann wahlweise in Nirosta oder verfliest gefertigt werden. Das rostfreie Vorlageblech schützt den Boden und ist gleichzeitig dekoratives Element.
Design: (T 118) GAST Alt-Steyr

Das Besondere an diesem Tischherd sind die geschwungenen Formen mit Außen- und Innenradien. Das eingebaute Bratrohr und die Putztür sind typisch für einen Tischherd. Einen Blickfang bietet die mit Keramik verbundene, abgesetzte Arbeitsfläche mit Holzlade. Der perfekt angepasste Nirosta-Sockel fügt sich edel in das Gesamtbild ein.
Design: (T 204) GAST Asia/ schwarz hinterlegt

Zum Heizen und Kochen praktisch und platzsparend über Eck gebaut. Der Nirosta-Herdrahmen ist fugenlos zum Einbau eines Elektro-Cerankochfeldes verlängert.
Design: (T 010) GAST 4100, schwarz hinterlegt

T 010

T 118

T 204

Ein Küchenherd zum Heizen und Kochen. Der Kachelaufsatz kann als Speichermasse mitbeheizt werden. Links ist fugenlos eine Nirosta-Arbeitsfläche fugenlos angebaut. Im verputzten Unterbau ist eine praktische Holzlade auf Schienen mit Selbsteinzug eingebaut. Der Edelstahl-Sockel, das angepasste Vorlageblech zum Schutz des Bodens sowie der Edelstahl-Dekorstreifen im Aufsatz unterstreichen das edle und schlichte Design.

Design: (A 211)
GAST 3000 ohne Schlitze, mit konischen Edelstahlknöpfen

A 011

Aufsatzherde zum Wohlfühlen

Aufsatzherde haben eine lange Tradition. Schon früher wusste man die Bekömmlichkeit langsam dahinköchelnder Speisen zu schätzen.
Durch ein spezielles Fertigungsverfahren der Stahlherdplatten ergeben sich unterschiedliche Temperaturzonen. Je größer die Herdplatte, umso mehr Temperaturzonen stehen Ihnen beim Kochen zur Verfügung.

Während Sie kochen und braten, heizt sich die Speichermasse im Anbauteil auf. Diese Wärme wird von der Kachelfläche langsam als angenehme Strahlungswärme an den Raum abgegeben.

Die Gestaltungsmöglichkeiten für Aufsatzherde sind besonders vielfältig. Auch können die beliebten Ofenbänke in jeder Form und Größe angebaut werden.
Vom traditionellen rustikalen Stil bis zum edlen Design GAST Schmiedeblank ist alles möglich. Für die moderne Küche hat der Aufsatzherd mit seinen geradlinigen oder gerundeten Formen ebenso seine Berechtigung. Durch praktische An- und Einbauelemente lassen sich Aufsatzherde voll in den Küchenablauf integrieren.

Traditioneller Aufsatzherd zum Kochen und Heizen. Im Kachelaufsatz ist ein Bratrohr eingebaut. Gleichzeitig speichert der Aufsatz die Wärme über Stunden und gibt diese als Strahlungswärme wieder ab. Der Edelstahl-Herdrahmen ist rechts fugenlos verlängert. Für den Sommerbetrieb sind hier ein Elektro-Cerankochfeld sowie ein Elektro-Backrohr eingebaut.

Design: (A 011)
GAST Alt Steyr mit Messing-Knöpfen

Aufsatzherd im Landhausstil zum Kochen, Heizen und Braten. Nützliches Detail ist das über dem Bratrohr eingebaute Kupfer-Wasserschiff. Dieses wird mit kaltem Wasser händisch befüllt. Die heißen Rauchgase heizen das Bratrohr und wärmen dann noch das Wasser im Kupfer-Wasserschiff auf. Über die Wasserpipe entnehmen Sie das heiße Wasser zum Beispiel für Ihren Abwasch. Für den Holzvorrat ist die geräumige Lade unter dem Bratrohr eingebaut.

Design: (A 201)
GAST Stil-schwarz

A 201

Ein wahres Kochvergnügen

Ist das Backen Ihre Leidenschaft, dann finden Sie in diesem Design-Holzherd Ihren idealen Partner. Vom Brotbacken im Brotbackofen bis zum gleichzeitigen Backen oder Braten in zwei Backrohren und dem Kochen auf der Herdplatte haben Sie alle Wahlmöglichkeiten.

Design: (A 128)
GAST schwarz brüniert, mit Nirosta-Beschlägen

A 128

Auch wenn Sie nur wenig Platz haben, müssen Sie nicht auf Ihren Kachelherd verzichten!
Radiale Lösungen lassen sich platzsparend anordnen. Helle und freundliche Farben verleihen diesem Kachelherd zusätzlich Leichtigkeit. Das Bratrohr im Aufbau und der Geschirrtuch-Auszug links unten sind praktische Ergänzungen. Der Edelstahl-Sockel unterstreicht die unterschiedlichen Radien.

Design: (A 175)
GAST 3000 ohne Schlitze, mit konischen Edelstahlknöpfen

A 175

Dieser Aufsatzherd schließt die Küchenzeile zum Wohnbereich ab. Durch den Eckeinbau ergibt sich eine großflächige Stahlherdplatte mit unterschiedlichen Temperaturzonen. Im linken Speicher-Aufsatz ist das Bratrohr eingebaut. Mittels einer Sperrklappe kann der Kachelherd auch ohne Bratrohr und Wärmespeicher betrieben werden.
Im Sockel ist eine Holzvorratslade auf Schienen.

Design: (A 012)
GAST Alt-Steyr mit Messing-Knöpfen

A 012

Moderner Aufsatzherd in dreiteiliger Optik. Links ist im Speicher-Aufsatz ein Bratrohr mit zwei Flügeltüren eingebaut. Darunter lässt sich der Holzvorrat bequem in der großen Holzlade auf Schienen verstauen. Im Mittelteil wird mit Holz geheizt und gekocht. Rechts wiederholen sich Form und Design für den Einbau des Elektro-Kochfeldes und dem darunterliegenden Ladenstock. Die Laden sind auf Schienen geführt und mit gedämpften Einzug ausgestattet.
Design: (A 014) GAST Modern

Liebe zum Detail – individuelle Lösungen

Kupfer-Wasserschiff - Wärmerohr
Sie möchten kein Kupfer-Wasserschiff, es würde aber gut zum Stil Ihres Herdes passen.
Wir haben die Lösung: Ein Wärmerohr als Kupferschiff verkleidet. Die Tür lässt sich bequem mit der Wasserpipe öffnen. Im Wärmerohr können Speisen mit niedrigerer Temperatur zubereitet oder auch warmgehalten werden.

Bratrohr
Das Besondere am Bratrohr im Holzherd ist, dass die Strahlungswärme von allen Seiten bei nicht zu hohen Temperaturen auf das Bratgut wirkt und dieses daher viel saftiger bleibt. Braten, Aufläufe, Strudel und Buchteln schmecken im Holzherd-Bratrohr besonders gut.

Glastüre
Möchten Sie während des Bratens sehen, was im Rohr vor sich geht, empfehlen wir Ihnen eine Türe mit Glasscheibe. Die Form des Glases passen wir dem jeweiligen Türdesign an.

Bratrohrbeleuchtung
Digitale Temperaturanzeige
In Kombination mit der Glasscheibe empfehlen wir die eingebaute Bratrohrbeleuchtung. Damit haben Sie einen klaren Einblick in Ihr Bratrohr und mit der digitalen Temperaturanzeige können Sie den Bratvorgang bequem beobachten.

Edelstahlschienen
Das Bratrohr hat drei Einschubhöhen für Backblech und Backrost. Die seitlichen Edelstahl-Schienen sind einfach aushängbar und können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Heiztüren
GAST-Heiztüren stehen für lange Lebensdauer. Die massive Gusstür sowie der Gussrahmen halten den Anforderungen hoher Heiztemperaturen Stand. Damit die Wärme im Herd bleibt, sind unsere Türen gut isoliert und zusätzlich mit einer Guss-Schutzplatte ausgestattet.

Diese Herdlösung besticht durch ihre weichen Formen. Der Aufsatz mit der Bratrohrtüre ist nach innen gerundet und der Herd selbst mit der Heiztür rundet nach außen. Die massive Edelstahl-Herdstange umrahmt die ganze Herdeinfassung, die fugenlos in Abtropffläche und Spülbecken übergeht. Unter dem Spülbecken befinden sich Geschirrtuchauszug und Lade für Mülltrennung.

Design: (A 203)
GAST 4200

Fugenlos eingeschweißtes Spülbecken und Auszug mit Mülltrennung

Geschirrtuchauszug als Abstandhalter zur Küche

Aufgelockerte Herdanlage durch perfekte Rundungen. Bratrohr mit digitaler Temperaturanzeige links im verputzten Bereich. Links befindet sich eine Holzvorratslade und rechts der Geschirrtuchauszug als Abstandhalter zur Küchenzeile.

Design: (A 151)
GAST Freiform

Dieser Kachelherd mit seinen schlichten und klaren Formen passt besonders gut in moderne Küchen. Der Aufbau des Herdes ist durch zwei Außenradien gliedert, wobei sich im rechten Teil ein Bratrohr befindet. Unterhalb ist eine geräumige Holzvorratslade eingebaut und links ist der Abschluss des Herdes durch einen Geschirrtuchauszug gegeben.

Design: (A 204)
GAST Freiform

Bei diesem Aufsatzherd sind Bratrohr und Kupfer-Waserschiff über der Herdplatte eingebaut. Dadurch wird die Anlage in einen Herdteil links und einen Ofenteil rechts gegliedert. Die keramische Ofenbank mit Nirosta-Sockel unterstützt diese Optik.
Deisgn: (A 205)
GAST Stil-schwarz

Der gerundete Holzherd kombiniert mit einem Elektro-Kochfeld und der nach außen gewölbte Aufbau mit Bratrohr ergeben eine praktische Kocheinheit. Die massive Edelstahl-Herdstange ist in weichem Schwung um die Herdeinfassung gebogen. Bestecklade und Geschirrfächer sind praktische Ergänzungen.
Design: (A 145)
GAST 4100/ blau

Dieser Kachelherd besticht durch sein zeitloses Design und die Farbakzente der Keramik. Harmonisch fügt er sich in die edle, weiße Küche ein. Mit dem Bratrohr bietet der Herd zum Kochen und Heizen eine weitere Funktion. Im rechten Anbau sind Abstellfläche und Holzlager praktisch integriert.
Design: (A 015)
GAST 4200, rostfrei unterlegt

A 205

A 015

A 145

Ein Aufsatzherd wie in fürstlichen Zeiten

Ein Aufsatzherd für die besondere Küche. Herdrahmen, Heiz- und Aschentürgeschränk, Bratrohr und Holzlage sind in traditioneller Handarbeit geschmiedet. Die Kombination von Holzherd und integriertem Elektroherd bietet höchsten Komfort.

Design: (A 016)
Gast Schmiedeblank

Handgeschmiedet

Altes Handwerk – neu belebt

Beim Design GAST Schmiedeblank werden moderne industrielle Fertigung und überlieferte handwerkliche Schmiedekunst zu einer harmonischen Einheit gebracht. Unbehandelter Stahl wird vom Schmied nach alt herkömmlichen Techniken im Feuer überschmiedet, anschließend mit Drahtbürsten poliert und schließlich mit Öl von Hand konserviert. Die handgeschmiedeten Bauteile werden vom Ofenbauer durch fachgerechten Auf- und Zusammenbau mit Schamotte und Kacheln zum edlen Ganzen gefügt.

A 017: Dieser Aufsatzherd mit vielen Funktionen ist Mittelpunkt im Wohnbereich. Hier wird gekocht, gebraten und die Zentralheizung mittels einer eingebauten Heiztasche mitbeheizt. Die integrierte Holzlade und der fahrbare Holzwagen bieten genügend Raum für den Holzvorrat. Schöpferstange mit Küchenbesteck sind praktisches Zubehör.
Design:(A 017) GAST Schmiedeblank

Der Herdkranz im traditionellen, flachen Design und die außenliegenden Türscharniere geben dieser Ausführung ihren ganz besonderen Charme. Die geschmiedete Herdstange mit den untenliegenden Halterungen erinnert an Herdanlagen in alten Schlossküchen.

A 017

Durchheizherde

Von diesem Küchenherd wird der Kachelofen im angrenzenden Raum mitbeheizt. Auf der Stahlherdplatte mit unterschiedlichen Temperaturzonen lässt es sich leicht kochen. Die Edelstahleinfassung mit umlaufender Herdstange umschließt den großzügigen Arbeitsbereich mit eingelegter Steinplatte. Darunter sind zwei große Geschirrladen auf Schienen integriert. Das oben eingebaute Bratrohr ragt in den Kachelofen. Links ermöglicht eine Hinterlüftung den Anbau eines Küchenschrankes.

Design: (D 018)

GAST Poly mit schwarzen Zierblenden und Schalenknöpfen Chrom-matt

D 018

Der Durchheizherd verbindet Küche mit dem Wohnbereich.
In der Küche wird am Holzherd gekocht. Als Ergänzung ist im Edelstahl-Herdrahmen fugenlos ein Elektro-Kochfeld eingebaut. Bestecklade und Holzwagen auf Schienen bieten viel Stauraum.
Das oben liegende Bratrohr ist bequem von der Küche aus zu bedienen. Mittels Sperrklappen kann das Rauchgas über Bratrohr, Kachelofen oder direkt zum Kamin geführt werden.
Design: (D 019) GAST 4100, Alt Steyr hinterlegt

D 019

Dieser mit einem Elektro-Ceranfeld kombinierte Kachelherd besticht durch seinen in mehrere Ebenen gegliederten Aufsatz, welchen Sie für dekorative Gegenstände zur Raumgestaltung verwenden können. Hier bietet sich auch durch farbig abwechselnde Kacheln und die Wahl der Ofentüren an, den Kachelherd in Ihrer Küche als Glanzpunkt zu gestalten.
Praktische Details: Besteck- und Holzlade unter dem Ceranfeld.
Design: (D 203) GAST Rustik-schwarz

Abstandselemente

Jeder Kachelherd kann an eine Holzküche angebaut werden, wenn ausreichend hinterlüftet wird. Dafür können die verschiedensten Elemente wie zB. geschlitzte Abstandsblenden oder Geschirrtuchauszüge *(siehe S. 13)* verwendet werden.

D 203

Gast

Inselherde

Wohnküchen erleben in den letzten Jahren eine Renaissance. Sie rücken heute wieder stärker in den Mittelpunkt des Hauses und sind Treffpunkt für die ganze Familie. Hier wird gekocht, gegessen, geplaudert, gelacht, - kurz gewohnt.
Inselherde bieten für dieses Wohnerlebnis den idealen Mittelpunkt.

Die Kochinsel mit Holzherd samt Bratrohr, Induktionskochstellen, Geschirrschrank, Bestecklade und Holzvorratslade als Zentrum der Küche.
Design: (I 201)
GAST 3000 ohne Schlitze

Ist in Ihrer Küche kein Platz für eine Kochinsel, so kann der Inselherd trotzdem offen und einladend an die Wand gebaut werden. Links und rechts aufgesetzte Borde sind praktische Abstellflächen. *(I 201/a)*

Beispiel einer Herdattrappe in der Optik des Kachelherdes. Hier sind zwei große Induktionskochstellen in der Edelstahlfläche und darunter vervollständigen Geschirrschrank, Bestecklade und Geschirrauszug das Küchenelement. Zwei aufgesetzte Borde können ergänzende Arbeitsflächen oder Lümmelbord für neugierige Gäste sein. *(I 201/b)*

Lassen Sie das Kochen zum Erlebnis werden. Einbauten wie Grillplatte, Friteuse, Induktionskochplatten, Backrohr, Dampfgarer und Mikrowellenherd unterstützen Sie dabei.

I 201/a

I 201/b

Dieser Inselherd bietet besonders viel Platz für Hobby- und Profiköche. Praktisches Zubehör wie Elektrokochstellen, Edelstahl-Dunstabzughaube und Lümmelbord laden zum Mitkochen ein.

Design: (I 202)
GAST 3000 ohne Schlitze

Planen Sie Ihren Kachelherd – wir fertigen die schönsten Metallteile dazu

Eigenständige oder auch mit dem Kachelherd verbundene Bauteile wie Spültisch, Edelstahl-Arbeitsflächen oder fahrbare Arbeitsschränke bieten sich für den offenen und modernen Küchenbereich an. Die Arbeitshöhen der einzelnen Elemente werden nach Ihren Bedürfnissen ausgerichtet.

Dekoratives Zubehör wie Schöpferstangen in Edelstahl oder Messing, Vorlagebleche, Sockelverkleidungen und fahrbare Holzwagen fertigen wir auf Maß in jeder Größe an.

(A 020) Aufsatzherd mit Edelstahl Anbauelementen

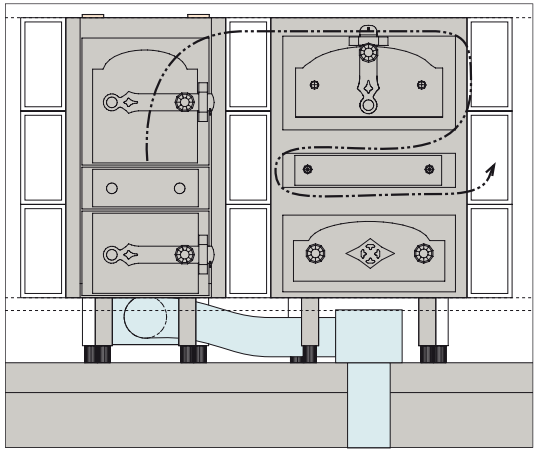
Technische Details

Durch die Energieverknappung rückt das Heizen mit Holz wieder verstärkt ins Zentrum der Aufmerksamkeit. Aufgrund besserer Isoliertechniken und neuer wärmedämmender Materialien ist der Energiebedarf neuer Häuser bereits von vornherein deutlich reduziert.
Dadurch ist es möglich, beim Kochen auch einen Großteil des Heizbedarfes allein mit dem Herd abzudecken. Das funktioniert ebenso ohne Strom. Außerdem sind sie mit Ihrem Herd unabhängig von Öl- und Gasversorgung.

Wohnhäuser werden heute immer besser isoliert und dichter gebaut. Daher ist es auch bei Holzherden notwendig, die erforderliche Verbrennungsluft von außen zuzuführen. Für diese Anforderung bieten wir verschiedene Lösungen wie zum Beispiel unsere Feuerraummodule mit Anschlusskasten für die Außenluftzufuhr an. Der Ofenbauer bestimmt in diesem Fall die richtige Größe der Zuluftleitung. Trotz Außenluftanschluss ist darauf zu achten, dass im Aufstellraum des Kachelherdes durch die Lüftungsanlage kein Unterdruck erzeugt wird.
Die Schemadarstellung eines Tischherdes zeigt die Luftzufuhr im Sockelbereich.

So ist der Kachelherd zukunftssicher und moderner denn je. Er ist der Mittelpunkt des Wohnens und verbreitet Behaglichkeit und Wohlfühlen.

Beispiel Feuerraummodul



Schema Verbrennungszuluft extern für Gast Kachelherde

Dekor Fronten

GAST rostfrei / mit Bügelgriff

GAST rostfrei / mit Schalenknopf

GAST 3000/ ohne Schlitze

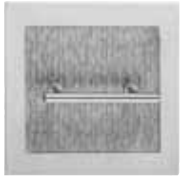
GAST Asia / mit Einlage

GAST Freiform

GAST 4100

GAST 4200

GAST 4200 / Struktur, Granit-schwarz


GAST 4100 / Struktur, Mosaik-schwarz

GAST Stil

GAST Stil / Schmiedeblank

GAST Poly

GAST Rustik

GAST Rustik / Schmiedeblank

GAST Antik

GAST Antik / Schmiedeblank

GAST Stil - Antik

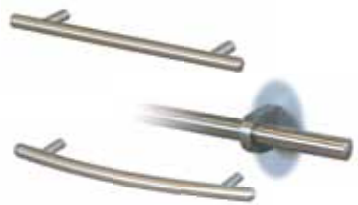
GAST Alt Steyr

GAST Schmiedeblank

GAST Schmiedeblank SL

Zierblenden erhalten Sie bei den Türfronten mit dem Farbfächer-Symbol wahlweise in Schwarz, in Messing oder lackiert in allen RAL-Farben.

Griffe & Schutzstangen


Rostfrei gerade od. gebogen

Konisch rostfrei

Chrom glänzend

Rostfrei

Metallic

Messing

Schmiedeblank

Ihr Ofenbauer

Herd- und Metallwarenfabrik
Ennserstaße 42 • 4407 Steyr
Tel: +43(0) 7252 / 72301-0
Fax: +43(0) 7252 / 72301-24
office@gast.co.at • www.gast.co.at

Konzeption: www.bierhaus.at / Stand: Jänner 2016