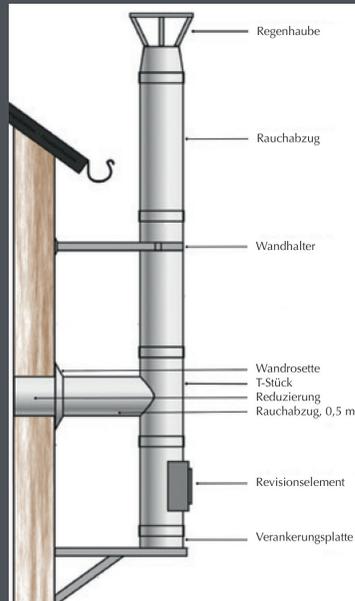
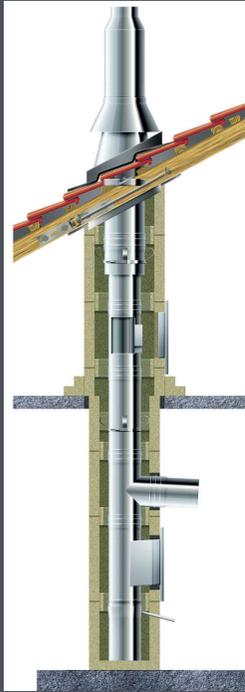


■ Schornsteinbau

Bei zukunftsorientierter Schornsteinplanung, in einem Neubau oder einem bestehenden Gebäude, gibt es viel zu bedenken. Die baulichen Anforderungen an Schornsteine sind sehr komplex und gesetzlichen Auflagen wurden verschärft. Wir berücksichtigen alle Situationen, planen und reichen dann beim zuständigen Schornsteinfeger den nötigen Antrag ein.

Es gibt zwei Möglichkeiten:

Das **Leichtbauschachtsystem LB 90** ist bestens für die platzsparende Bauweise geeignet. Dieser kann schnell und einfach in bestehende Gebäude eingebaut werden. Es bietet für jede Anforderung die passende Lösung – im Neubau, Altbau und der Modernisierung. Die Abgasanlage kann den örtlichen Gegebenheiten problemlos angepasst und mit dem Leichtbauschacht bei Bedarf auch verzogen werden.



Der **doppelwandige Edelstahl Schornstein von Schiedel (ICS)** ist ein Abgassystem mit durchgehender Wärmedämmung in handlicher Elementbauweise und mit niedrigem Gesamtgewicht. ICS ist für alle Brennstoffe geeignet. Das System eignet sich für den Einbau an Gebäuden. Auf Wunsch kann man den Schornstein auch farbig bestellen. Hierzu kann man die RAL-Farbpalette verwenden.

■ Meisterbetrieb

Dirk Folster, Schornsteinfegermeister seit 1988 und seit 2009 Inhaber von **OKN** Schornsteinfolster e.K. Sein Sohn, Benjamin Folster, hat sowohl die Ausbildung zum Schornsteinfeger als auch 2020 die Prüfung zum Ofenbaumeister erfolgreich absolviert.



Benjamin Folster
Ofenbaumeister

Dirk Folster
Schornsteinfegermeister

Ausstellung / Beratung / Verkauf

Kronsforder Alle 89 · 23560 Lübeck

☎ 0451 / 989 20605

📞 0173 / 38 888 07

Outlet-Verkauf

(nur nach telefonischer Terminabsprache)

☎ 0451 / 989 20605

Hauptstraße 9 · 23923 Wahrsow

www.schornsteinfolster.de · info@schornsteinfolster.de

Ofen & Kaminbau Nord

Schornsteinfolster e.K.



- Kachelofenbau
- Pizza-Öfen
- Kaminbau
- Holzbacköfen
- Kaminöfen
- Schornsteinbau



■ Kachelofenbau ■ Kaminbau

Ob steigende Energiepreise oder häufige Wetterumschwünge: wenn Sie einen Schornstein und Kaminofen/ Kamin oder Kachelofen planen, sind Sie stets unabhängig.

Es ist ein komplexer Prozess, der Fachwissen und eine präzise Ausführung erfordert. Durch die Auswahl der richtigen Materialien und gute Planung lässt sich die Sicherheit und Effizienz des Heizsystems langfristig gewährleisten.

Deshalb sind wir mit unserem Fachwissen für Sie da. Wir planen mit Ihnen zusammen Ihren Traumofen, individuell auf Ihr Heizverlangen und Ihre räumlichen Gegebenheiten ausgerichtet.

Ob es dann ein Pelletofen oder ein Holzofen ist, ein Kachelofen oder ein wassergeführter Kamin für die Ganz-Haus-Heizung, alles ist möglich und individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten.

Wir haben auch Gaskamine in unserem Repertoire. Besuchen Sie uns in unserer Ausstellung oder vereinbaren Sie mit uns einen Termin bei Ihnen zu Hause, dann können wir in entspannter Atmosphäre und nach Ihren örtlichen Gegebenheiten eine individuelle Beratung und Planung ausarbeiten.



■ Pizza-Öfen ■ Holzbacköfen

GRILLEN - BACKEN - GAREN

Auch hier sind wir mit fachlicher Beratung in unseren Ausstellungsräume sehr gut aufgestellt.



Bei uns finden Sie Holzbacköfen für Pizza oder Brot, hochwertige Gasgrill-Kombinationen mit pulverbeschichteten Edelstahl-Gestellen, die für den Outdoor-Bereich extrem witterungbeständig und pflegeleicht sind.



Außerdem bieten wir einen sehr hochwertigen Holzkohlegrill, der nahezu keinen Wunsch offen lässt. Mit ihm kann man nicht nur grillen, sondern auch räuchern, Pizza backen oder garen - alles ist möglich.



HOLZ-BACKOFEN - PIZZA-OFEN

Neben den vielen Möglichkeiten, fertige Grill- und Backöfen zu kaufen, haben wir uns über die Jahre eine Technik angeeignet, selber Holzbacköfen zu bauen, ob für Gastro, den eigenen Garten oder für Museen. Die Öfen werden immer nach den jeweiligen Bedürfnisse der Kunden vor Ort gebaut.

Unsere große Erfahrung ermöglicht es, ein individuell nutzbares Backgerät aus der Zusammensetzung von bekannten italienischen Pizza-Backöfen und der alten Tradition von Holz-Brotbacköfen zu vermischen. Hier sind dann alle Möglichkeiten der Back- und Gar-Varianten möglich.

In unseren Ausstellungsräumen in der Kronsforder Allee 89 finden Sie ein solches funktionsfähiges Exemplar.

