



IRONHEART

L'ESSENCE ESSE

Tout ce que nous savons sur la cuisine et le chauffage
distillé dans une gamme emblématique de cuisinières.

LA

FAMILLE IRONHEART



IRONHEART

La famille Ironheart est notre gamme phare incorporant tout ce que nous devons savoir sur la cuisson et le chauffage grâce à une cuisinière admirablement simple.

Ces cuisinières à bois offrent une vue dégagée sur les flammes de la chambre de combustion et constituent une source fiable de chaleur et de subsistance.

Son design intemporel et son style simple reflètent une pièce d'ingénierie britannique de qualité intégrant plus de 160 ans d'innovation et de design chez ESSE. Fabriqués à la main en Grande-Bretagne par une équipe d'artisans dévoués, avec une expérience de plusieurs décennies, les cuisinières Ironheart combinent leurs aspects de tradition et de pratique.

L'extérieur durable dissimule une technologie de combustion propre extrêmement efficace qui extrait le maximum d'énergie du processus de combustion et stocke la chaleur pendant plusieurs heures après l'allumage.



BAKEHEART



WARMHEART

RÉCHAUFFER
VOTRE COEUR
ET VOTRE
MAISON

DEPUIS
1854

DE
**L'ÉBULLITION
RAPIDE**

JUSQU'AU
MIJOTAGE
(MÊME PLAQUE CHAUFFANTE,
DIFFÉRENTES ZONES DE
TEMPÉRATURE)

DE QUOI
SE RÉJOUIR
POUR UNE
CUISINIÈRE



Images de la courtoisie
de "deVol kitchens"

3 FAÇONS D'UTILISER

LA CUISINIÈRE IRONHEART D'ESSE



DIRECTEMENT À LA PLAQUE DE CUISSON

Griller, vaporiser, braiser, bouillir et frire. Une plaque de cuisson en fonte ESSE offre plusieurs méthodes de cuisson. Une poêle à fond épais ou un grill peuvent être chauffés sur la table de cuisson. Vous pouvez directement dessécher, char griller ou griller sur la plaque chauffante. De plus, le design en dôme des couvercles ESSE crée un environnement de vapeur.

Les plaques chauffantes en fonte sont des surfaces à température graduée, avec la chaleur la plus concentrée toujours centrée au-dessus de la chambre de combustion. Bakeheart & Warmheart intègrent une plaque de cuisson avec des anneaux amovibles en fonte, idéale pour bercer une casserole ou un wok à base ronde.



SUR LES BRAISES

Dégustez les saveurs exceptionnelles de la cuisson à bois. La gamme ESSE Ironheart comprend des briques réfractaires et des grilles, pour la cuisson dans la chambre de combustion. Pendant que votre flamme se réduit à la braise, imaginez les différents arômes de bois que vous pouvez ajouter à vos plats. La porte vitrée vous permet de garder l'œil sur vos plats pendant la cuisson. Vous aussi, vous pouvez réaliser la barre du bifteck comme les restaurants classique.



ROTI AU FOUR

Maximisez l'énergie créée par votre cuisinière à bois. Pour Ironheart & Bakeheart, la chaleur générée dans votre chambre de combustion est transférée dans un four. Les fours sont conçus plus profonds que larges pour minimiser les pertes de chaleur lors de l'ouverture de la porte du four. Cela crée un environnement de chaleur ambiante pour un cuisson ou rôtissage parfait. Le four intègre également un cadran thermique ESSE. Avec la régulation de votre feu, sur le guide du cadran, vous pouvez cuisiner à partir de ESSE COOK (100-120 ° C) jusqu'à ESSE TRÈS CHAUD (260 ° C). La position variable des étagères et la possibilité de cuisiner directement sur le fond du four accordent une capacité et une polyvalence accrues au four.



Les chefs de River Cottage UK ne jurent que par l'ESSE Ironheart



INGÉNIERIE DE QUALITÉ BRITANNIQUE

— ET UN DESIGN CLASSIQUE INTÉMPIREL —

Fabriqué en Grande-Bretagne depuis 1854, ESSE continue d'être un pionnier dans la conception de cuisinières et de systèmes de chauffage et d'énergie écoénergétiques. Nos cuisinières magnifiquement conçues à la main, sont le choix des chefs et des hôtes renommés pour leurs repas somptueux et leurs réceptions du monde entier. Florence Nightingale utiliserait uniquement ESSE dans son hôpital de campagne à Balaklava pendant que Sir Ernest Shackleton s'est appuyé sur les fours ESSE, pour ses expéditions en Antarctique.

IRONHEART
AU COEUR DE VOTRE MAISON

CUISINER
CHAUFFER
RELAXER
— TOUT À LA FOIS —





Fabriqué au Royaume-Uni



Cette magnifique fenêtre d'observation réchauffera votre cœur et réchauffera votre maison



Cuisiner directement sur la table de cuisson en os de chien pour les meilleurs résultats

IRONHEART est un poêle et une cuisinière à la fois combinant le meilleur de nos deux gammes de produits. Avec une puissance de chaleur de 9,7kW, beaucoup de place pour cuire, faire bouillir, rôtir et griller au four ; la cuisson et le chauffage sont réunis dans une cuisinière robuste pour votre maison.

Contrairement à nos cuisinières de la gamme standard, qui sont conçues pour contenir la chaleur, le Ironheart est équipée de panneaux de convection qui émettent une chaleur semblable à celle d'un poêle à bois.

La grande chambre de combustion peut brûler des bûches allant jusqu'à 500mm. Et vous aurez le plaisir de regarder les flammes scintiller à travers la fenêtre en verre, une image sublime.

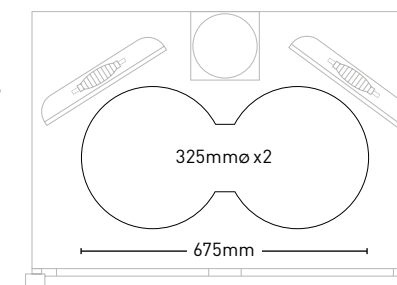
Le Ironheart est équipé pour faire ressortir le meilleur des cuisiniers créatifs. Il n'est donc pas étonnant qu'il soit devenu un favori du chef cuisinier Gill Meller et de son équipe au siège social de River Cottage.

Le four a une capacité de 47 litres et vous pouvez également cuire directement dans la chambre de combustion. En addition, la plaque chauffante en fonte «dogbone»

peut accueillir confortablement jusqu'à six casseroles.

Une «étagère pour hôtesse» en option a été conçue pour s'ajuster parfaitement sur le côté de la cuisinière Ironheart. Ceci permet d'allonger le plateau pour offrir un espace de préparation supplémentaire et/ou peut également convenir à une table de cuisson domino standard.

PLAQUE CHAUFFANTE EN FONTE



81,8% D'EFFICACITÉ
ÉNERGÉTIQUE CLASSÉ À
UNE PUISSANCE DE 9,7KW

PARFAIT
POUR CUISINER
AVEC UNE GRANDE
VUE DU FEU

IL SUFFIT D'AJOUTER
DE L'EAU CHAUDE
(ÉGALEMENT DISPONIBLE AVEC
UNE CHAUDIÈRE À EAU CHAUDE)

UNE PLAQUE CHAUFFANTE
À 6
PLATEAUX!

PARFAIT
POUR MANGER
ÉQUIPE DE FOURS VASTES
ET UNE PLAQUE
DE CUISSON LARGE

FONTE EN FER
CONÇU POUR
DURER LONGTEMPS
& **MADE IN**
BRITAIN

Le nouveau Bakeheart est une cuisinière à bois élégante qui offre de la chaleur également répartie dans votre pièce, une plaque de cuisson graduée et un four de cuisson généreux.

BAKEHEART



BOULANGERIE DE PARADIS DU PAIN QUOTIDIEN AUX GÂTEAUX DIVINS

UNE BELLE VUE DU FEU

TECHNOLOGIE DE
PLAQUES DE CUISSON À
TEMPÉRATURE GRADUÉE
Contrôle de chaleur
supplémentaire pour améliorer
vos options de cuisson

FOUR 32L
Atteint une température
de cuisson en 30 minutes
après l'allumage

CONTROLE D'AIR SIMPLE

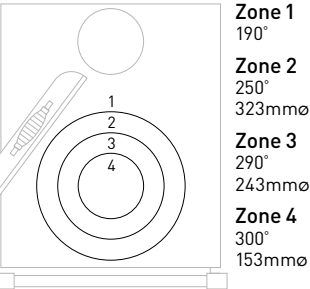
Utilisant les mêmes principes que notre best-seller Ironheart, et offrant une vue dégagée sur les flammes à travers la grande porte vitrée de la chambre de combustion, le four à bois **BAKEHEART** fournit suffisamment de chaleur pour garder votre cuisine de gîte rural bien au chaud.



La technologie du poêle à transfert de chaleur ESSE permet de canaliser la chaleur de la chambre de combustion jusqu'au four de 32 litres et aux plaques de cuisson avec efficacité, ce qui produit ensuite une température de cuisson en moins de 30 minutes après l'allumage.

Si vous combinez ceci avec une chaudière domestique, le four Bakeheart de 5kW peut également fournir de l'eau chaude pendant que la plaque de cuisson et le four cuisinent une variété illimitée de plats chauds jusqu'aux délicieux pains de maison.

PLAQUE CHAUFFANTE EN FONTE A TEMPÉRATURE GRADUÉE



Le Bakeheart est conçu pour accueillir des bûches sèches et assaisonnées d'une longueur maximale de 360 mm, et peut être installé pratiquement n'importe où pour fournir une source de chaleur fiable et «hors réseau» pendant de longues périodes.

Qu'il s'agisse de fournir de la chaleur et de l'eau chaude dans les montagnes ou des pizzas au feu de bois dans la véranda de la maison de la plage, on peut toujours compter sur Bakeheart pour offrir de la chaleur et de la nourriture tous les jours.

**SORTIE DE CHALEUR
5KW EFFICACITÉ
ÉNERGÉTIQUE DE 82,3%**

FAITES-EN LE COEUR DE VOTRE MAISON



WARMHEART

Cette cuisinière compacte et charmante est la solution pour une chauffage idéale dans une maison de campagne.



EFFICACITÉ
ÉNERGÉTIQUE À 82,3%

UNE PUISSANCE
THERMIQUE DE 5KW

CHAUDIÈRE À EAU
CHAUDE DISPONIBLE

HORS RÉSEAU :
SERVICES ÉLECTRIQUES
NON REQUIS



STEAKS SUR
LA PLAQUE
CHAUFFANTE

— ou —

DU POISSON DANS
LA BOÎTE À FEU

POLYVALENCE CULINAIRE SPECTACULAIRE

UN
RAYONNEMENT
DE CHALEUR

QUI REMPLIT

TOUTE LA
CUISINE

ICÔNE DE
CONCEPTION

CONSTRUCTION EN FONTE
LIGNES CLASSIQUES
BEAUTÉ PERSISTENT

Pendant que nos cuisinières de la gamme standard sont conçues pour contenir de la chaleur, la **WARMHEART** intègre également des panneaux de convection qui diffusent de la chaleur dans la pièce, comme un poêle à bois.

Le Warmheart produit suffisamment de chaleur pour garder la pièce bien au chaud en même temps que de bouillir un ragoût sur la plaque de cuisson ou de griller des steaks dans la chambre de combustion.

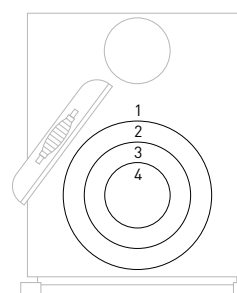
La technologie du poêle à transfert de chaleur ESSE canalise la chaleur de la chambre de combustion jusqu'à la plaque de cuisson à température graduée, ce qui donne une température de cuisson en quelques minutes d'allumage.

Si vous combinez ceci avec une chaudière domestique, le Warmheart de 5kW fournira également de l'eau chaude pendant que vous utilisez la plaque de cuisson, pour faire bouillir une marmite, cuire un ragoût, ou griller un steak.

Le Warmheart est conçu pour accueillir des bûches sèches et assaisonnées d'une longueur maximale de 360 mm, et peut être installé pratiquement n'importe où pour fournir une source de chaleur fiable et «hors réseau» sur de longues périodes – services électriques non requis.

Qu'il s'agisse de fournir de la chaleur et de l'eau chaude dans une cabane de montagne isolée ou des steaks grillés après une journée de pêche sur le lac, on peut toujours compter sur Warmheart pour offrir de la chaleur et de la nourriture en continu, où et quand vous en avez besoin.

PLAQUE CHAUFFANTE EN FONTE A TEMPÉRATURE GRADUÉE

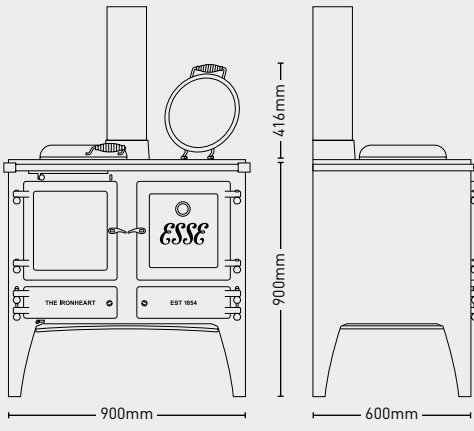


Zone 1
190°
Zone 2
250°
323mmø
Zone 3
290°
243mmø
Zone 4
300°
153mmø

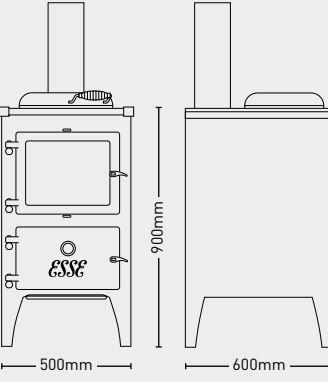


SPECIFICATIONS TECHNIQUES

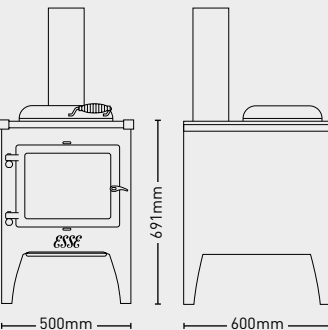
IRONHEART

	Classe énergétique	A	Diamètre du conduit de fumée	150mm
	Efficacité maximale %	81,8%	Event d'aération supplémentaire requis	57mmø
	Puissance thermique	9,7kW	Grille de la chambre de combustion	En option
	Poids	370kg	Combustion en continue	Oui
	CAPACITÉ DU FOUR	47,8L	Modèle chaudière à eau chaude	En option
	L: 320mm l: 340mm P: 440mm		Alimentation en air secondaire préchauffé	Oui
	Chambre de combustion peut accueillir des bûches	Jusqu'à 500mm de longueur	Approuvé pour une utilisation sur les âtres décoratifs	Oui
	Capacité de la plaque chauffante	Jusqu'à 6 poêles	DÉGAGEMENT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES	
	Émissions de CO2 corrigées à 13% d'O	0,27	Des côtés: 300mm; Arrière: 500mm; Surface: 500mm	

BAKEHEART

	Classe énergétique	A	Diamètre du conduit de fumée	150mm
	Efficacité	77%	Event d'aération supplémentaire	Non
	Puissance thermique	5kW	Modèle chaudière à eau chaude	En option
	Poids	195kg	Contrôle aération simple	Oui
	CAPACITÉ DU FOUR	32L	Approuvé pour une utilisation sur les âtres décoratifs	Oui
	L: 350mm l: 200mm P: 450mm		DÉGAGEMENT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES	
	Plaque chauffante en fonte à température graduée	190-300°C	Des côtés: 400mm; Arrière: 500mm; Surface: 500mm	
	Chambre de combustion peut accueillir des bûches	Jusqu'à 360mm de longueur	Éco-conception 2022	

WARMHEART

	Classe énergétique	A	Event d'aération supplémentaire	Non
	Efficacité	77%	Modèle chaudière à eau chaude	En option
	Puissance thermique	5kW	Contrôle aération simple	Oui
	Poids	155kg	Approuvé pour une utilisation sur les âtres décoratifs	Oui
	Plaque chauffante en fonte à température graduée	190-300°C	DÉGAGEMENT AUX MATÉRIAUX COMBUSTIBLES	
	Chambre de combustion peut accueillir des bûches	Jusqu'à 360mm de longueur	Des côtés: 350mm; Arrière: 400mm; Surface: 500mm	
	Diamètre du conduit de fumée	150mm	Éco-conception 2022	

Pour avoir plus d'informations sur notre gamme ironheart ESSE, svp visitez esse.com/the-ironheart-range ou appelez-nous au 01282 813235.



Plus de 160 ans

**D'INGENIERIE ET
D'INNOVATION
ESSE**

RAFFINÉ DANS LA FAMILLE CLASSIQUE DE IRONHEART



Contact

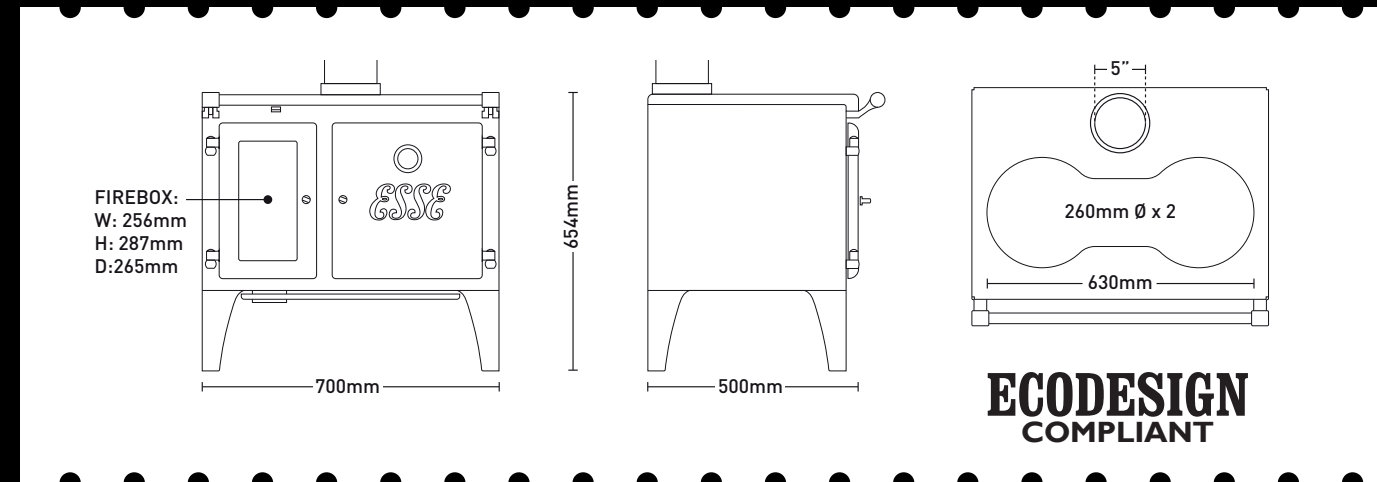
Vous avez des questions pour ESSE?
SVP contactez-nous au 01282 813235
enquiries@esse.com
esse.com

ESSE

...a new member of the iconic family



SPECIFICATIONS		EMISSION OF COMBUSTION PRODUCTS RELATED TO 13% O ₂	
Heat output	4.6kW	CO:	0.08 vol%
Efficiency	81.0%	NO _x :	116 mg/m ³
Energy class	A+	C _x H _y :	70 mgC/m ³
Mean flue gas temp	213°C	Dust:	29 mg/m ³
Weight	140kg		
Fuel	<20% moisture wood logs 200mm x 80mm 1.4kg per hour		
Outside air compatible			



DIMENSIONS		CLEARANCES	
Width, height, depth	700mm, 654mm, 500mm	Left side wall	500mm, with heat shield 250mm
Flue diameter	5"	Right side wall	50mm
Oven	50 litres W: 320mm H: 432mm D:410mm	Back wall	250mm, with heat shield and insulated flue 50mm
Firebox	19 litres W: 256mm H: 287mm D:265mm	Front	1000mm
Hotplate temperatures	Left Boiling Zone: 320°C Right Simmering Zone: 110°C	Floor in front of the appliance	500mm
Hotplate boil test	2 litres in 10mins	The appliance must be placed on a non-combustible floor.	
Oven heat up times	180°C can be reached in approx 60mins from cold		

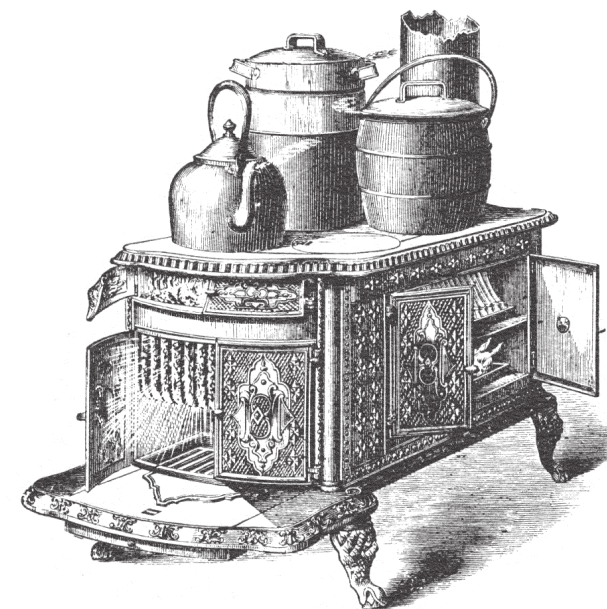
BUY IT! £3,500_{RRP}
esse.com/dealer-locator

Say hello to a new stove...



ESSE

THE LADY WITH
THE
ESSE
FLORENCE
NIGHTINGALE
WAS SO PASSIONATE
ABOUT ESSE
STOVES
SHE WOULD USE
NO OTHER BRAND
AT HER HOSPITAL
IN BALACLAVA

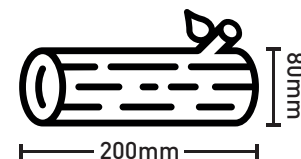


1854

Meet the

ESSE LIGHTHEART

- 5" Flue
- Signature ESSE 'dog-bone' hotplate
- Simple geared air control
- Trademark ESSE heritage temperature gauge
- Generous 50ltr oven
- Spacious firebox for a mini cookstove



NEW

IS IT A STOVE THAT'S ALSO A COOKER?
OR A COOKER THAT'S ALSO A STOVE?



2004

MASTER
STOVE
MAKER
SINCE 1854

ESSE

1000 W

WOOD-FIRED RANGE COOKER



 **MADE IN
BRITAIN**[®]



A wood-fired ESSE range cooker creates a focal point at the heart of the kitchen and the heat from the stove fills the entire room with radiant, welcoming warmth.

Firebox and flue controls give an impressive level of temperature adjustment and a generous hotplate features graduated temperature zone for the perfect simmering boil to a gentle melt.

ESSE's deep, heat-retaining ovens provide a stable and even temperature, so dishes don't need to be turned during cooking.

ESSE has pioneered the development of clean-burning, low emission stoves for over 160 years and each model extracts every last calorie of heat from the wood, emitting minimal smoke and leaving only a tiny amount of ash.

And when it comes to reducing our carbon footprint, sustainably sourced seasoned firewood is one the most environmentally friendly fuels available.



**COOKING
HEATING
COMFORTING**
— ALL IN ONE —

***FUEL GOES
FURTHER...***
WITH OUR
**CLEAN-BURN
TECHNOLOGY.**

The ESSE 1000 W wood-fired range cooker houses British patented twin catalytic converter technology that cleans emissions and re-burns smoke particles produced by the stove when lit.

With three deep ovens and a large cast iron hotplate, this clever cooker caters for all tastes. Welcoming warmth at breakfast and piping hot water – yes, there is even an optional domestic hot water boiler model. The fourth door houses the glass fronted firebox; so you can check on your fire easily and add fuel without fuss.

Independently rated over 81% energy-efficient, the ESSE 1000 W is Ecodesign compliant releasing just 0.04 CO emissions and as little as 20 mg/m³ of combustion dust.

3 OVENS
126 LITRE
(TOTAL CAPACITY)

SPACE TO EXPRESS YOURSELF



FOUNDED
— ON —
**CRAFT &
INNOVATION**

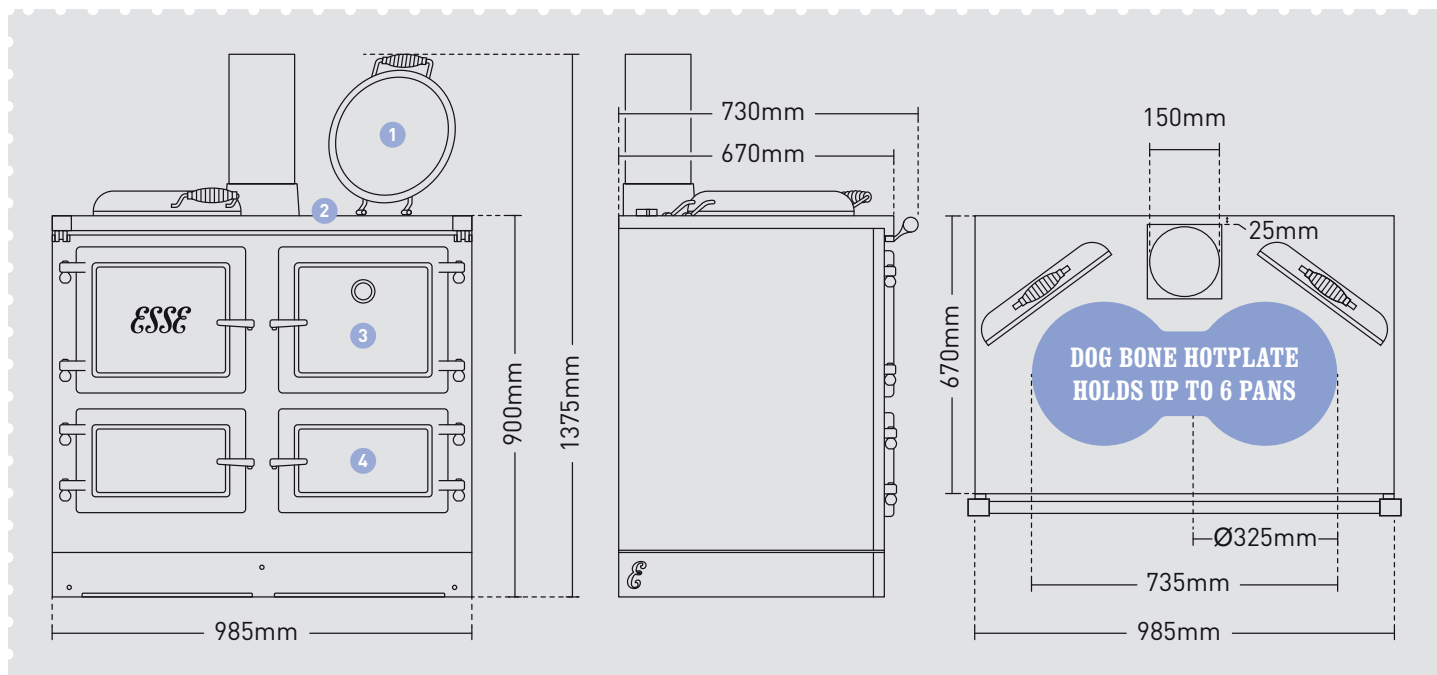


ESSE stoves and cookers are handmade with pride by a dedicated team of skilled craftsmen at our factory in Barnoldswick, Lancashire.

The product's durability is achieved using high performance cast iron and steel finished with specialist, easy to maintain, heat resistance coatings.

The very first ESSE stove was produced in 1854 and the company has since established an unrivalled reputation for producing high quality cooking stoves that remain the preferred choice for discerning cooks worldwide.

TECHNICAL SPECIFICATIONS



- 1 Heat conserving bolster lid
- 2 Cast-iron dog-bone hotplate
- 3 Top oven capacity 50ltr. W:360mm H:305mm D:520mm
- 4 Left and right bottom oven capacity 38ltr. W:360mm H:205mm D:520mm
- 5 Domestic hot water boiler model available – ESSE 1000 WD

BIG ENOUGH TO FEED A SMALL ARMY

WITH

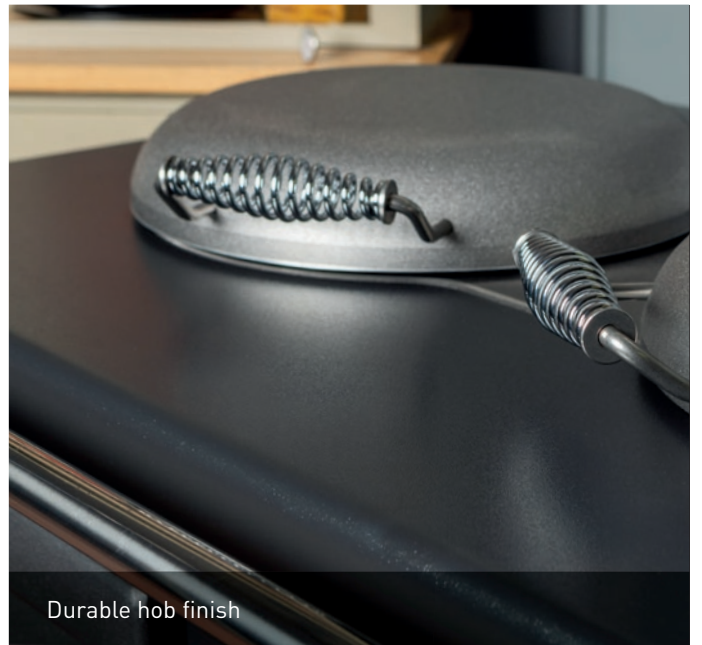
**3 LARGE OVENS &
6-PAN HOTPLATE**

Energy Rated	A
Suitable for continuous burning	
1000 WN thermal output to room	4.6kW
1000 WD thermal output to room	6.2kW
	to water 1.4kW
	Total 7.6kW
Flue pipe diameter	6" (150mm)
Afterburn™ airwash technology	

Clearance from non-combustibles	Side	7mm
Clearance from combustibles	Side	200mm
	Back	50mm
The appliance must be placed on a non-combustible floor.		
2 year product guarantee		
RRP	1000 WN - £8,955 inc. VAT	
	1000 WD - £9,152 inc. VAT	



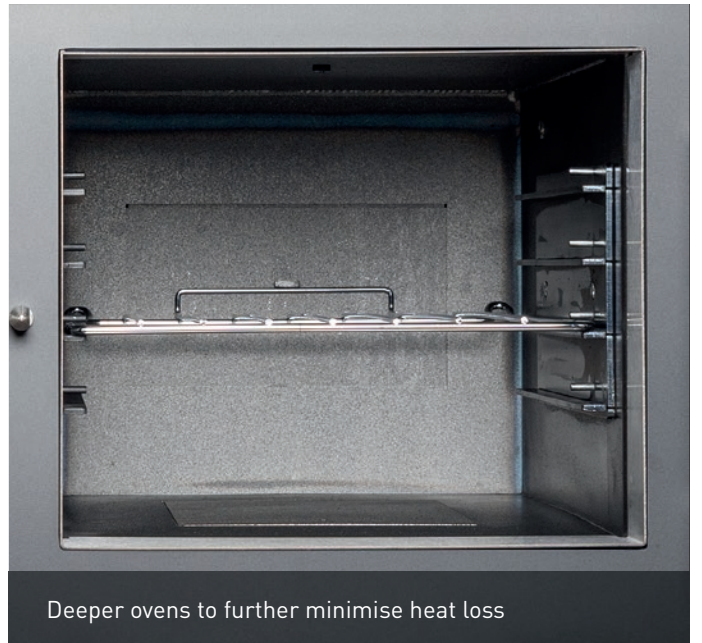
Brand provenance



Durable hob finish



Insulated easy-close doors



Deeper ovens to further minimise heat loss



Simple combustion control



Inner glass door for a view of the fire

IT'S ALL ABOUT THE COOKING

Since 1854 ESSE cooking stoves have used the proven principle of heat storage to combine welcoming background warmth with dependable cooking performance.

Opening the firebox door on the left reveals a window through which you can gaze upon your fire that generates enough warmth to heat a room up to 40m².

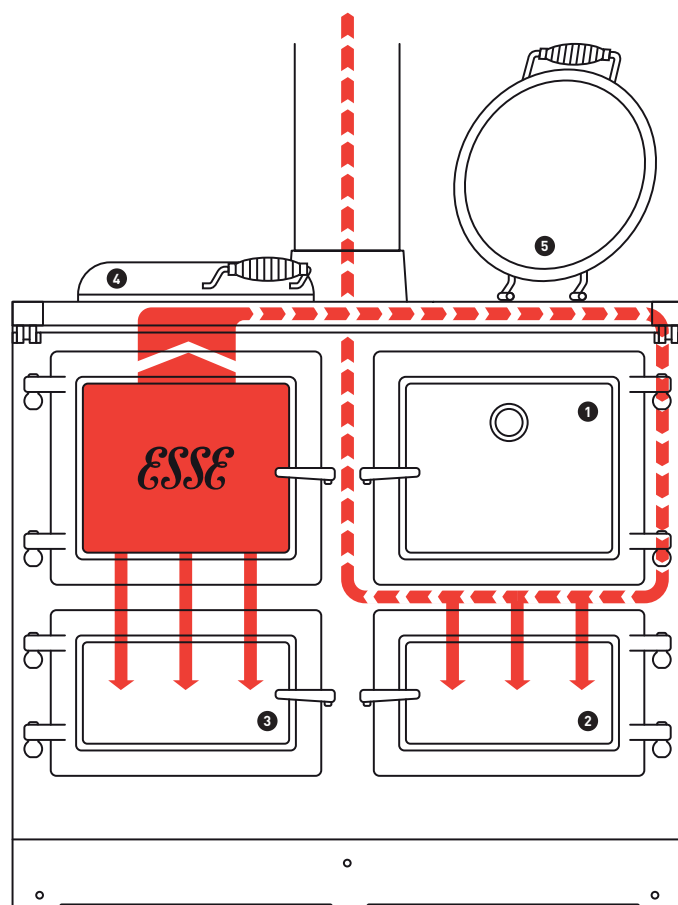
The cooker has three ovens which derive heat from the firebox.

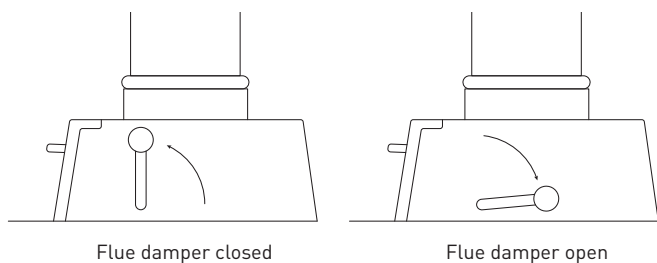
The firebox also powers the large cast iron dog bone hotplate. The left of the hotplate directly above the fire can reach temperatures of up to 400°C. Simply slide your pans over to the right hand side of the hotplate to reduce temperatures from a rolling boil, across a steady simmer, to a gentle melt.

Firebox and flue controls give an impressive level of temperature adjustment.

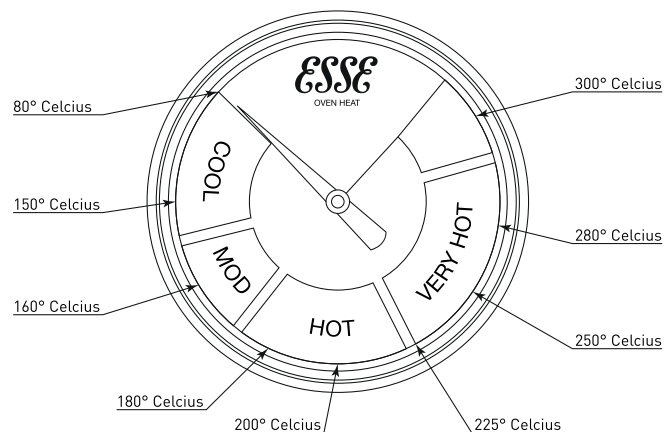
	1	2	3	4	5
	Main Oven	Lower Oven	Firebox Oven	Hotplate (Hottest)	Hotplate (Coolest)
1 hour from lighting	180°C	100°C	170°C	380°C	120°C
Normal Running	180°C	120°C	230°C	300°C	200°C

Temperatures given are approximate and based on refuelling with good quality seasoned wood at approximately 1.4kg per hour.

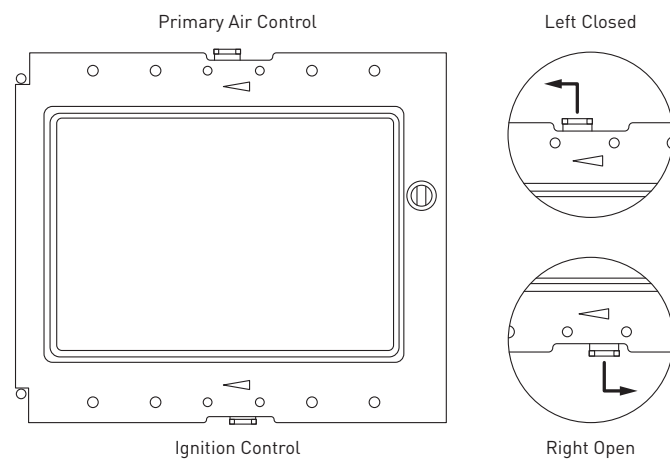




Opening the flue damper will allow heat to pass directly to the chimney via the left side of the hotplate, useful for boosting the hotplate temperature without increasing the main oven temperature.



The temperature dial on the main oven door provides an indication of the oven temperature and by comparison the temperature of the adjacent ovens.



The primary air control regulates the air to your fire for desired combustion rates and to keep your fire window clear.

The ignition control is to be in the open position upon lighting or refuelling.

To increase oven temperatures, refuel the cooker and increase the burn rate of the fuel by use of the primary and ignition air controls, and regulate to the desired temperature.



Beautifully
HAND-CRAFTED
IN BRITAIN

