

	<b>Object:</b> Feu triangulaire flamand - dreieckiges flämisches Feuer
	<b>Museum:</b> Freilichtmuseum Roscheider Hof Roscheider Hof 54329 Konz 06501-92710 info@RoscheiderHof.de
	<b>Collection:</b> Öfen, Herde und Zubehör
	<b>Inventory number:</b> HR 712 2021

## Description

Feu triangulaire flamand - Dreieckiges flämisches Feuer - ist ein dreieckiger Küchenherd, der vor allem in Nordfrankreich und in Belgien beliebt war. Er eignet sich zu allererst für das regionale Gericht Patacons. Für diese schneidet man Kartoffeln und Zwiebeln in große Stücke und gibt diese schichtweise in eine gefettete Auflaufform. Danach werden sie im Rohr gegart.

Der eigentliche Ofen befindet sich an der Spitze des Herds. Mit Brenngut versorgt wird der Ofen von oben, d.h. von der Herdplatte aus. Ganz unten ist die Ascheschublade. An beiden Seiten des Herds befinden sich Türen zu einem Ofenrohr. Die mehrteilige Herdplatte hat drei Aussparungen für Ofenringe/Töpfe.

## Basic data

Material/Technique: Eisenblech und Eisenguss  
Measurements: Länge: 78 cm, Höhe: 80 cm, Breite: 116,5 cm

## Events

Created	When	1900
	Who	
	Where	Belgium
[Relationship to location]	When	
	Who	
	Where	Belgium

[Relationship  
to location]

When

Who

Where Nordfrankreich

## Keywords

- Dreieckiges flämisches Feuer
- Feu triangulaire flamand
- Küchenherd