



VULCANUS



God of flames

DESIGN e LOGO CERTIFICATI | Il design del prodotto è registrato presso l'Ufficio dell'Unione europea per la proprietà intellettuale - Certificato: 003793041-0001 |
Il design del prodotto è registrato anche in Russia, Ucraina, Stati Uniti, Nuova Zelanda e Australia | Il logo vulcanus è un marchio registrato

Vulcanus® COR-TEN



Il corpo di Vulcanus® è realizzato in acciaio speciale COR-TEN di alta qualità con un look stagionato di colore rubino. Grazie alla sua capacità di resistere ad ambienti umidi e al sale, il COR-TEN è stato originariamente utilizzato per le costruzioni navali. Non preoccuparti di lasciare la tua griglia fuori sotto la pioggia, il freddo o la neve. È naturale, rispettosa dell'ambiente e sarà sempre come nuova.

La forgiatura del metallo è più di un mestiere: è il mio corpo, il mio cuore e la mia anima

„Mi chiamo Ondřej Kovář. Il mio cognome significa „fabbro“, quindi forse il mio destino era lavorare con il metallo. La mia passione è forgiare correttamente il metallo e il mio hobby preferito è cucinare, che per me è sia un momento di relax che una sfida. „

Questo spiega perché Ondřej ha prodotto con le sue mani Vulcanus®, una griglia per esterno realizzata in acciaio speciale COR-TEN esente da manutenzione. La griglia è resistente ad ogni condizione atmosferica e può essere utilizzata tutto l'anno.

Ondřej ha messo tutto nella produzione - conoscenza, esperienza, sentimenti, vision e ricordi, perché voleva che Vulcanus® desse piacere anche a te e diventasse il tuo compagno quando si è seduti all'aperto con amici e familiari.



Mitologia

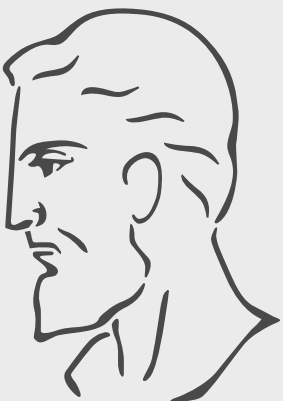
Vulcanus® - COR-TEN

Abbiamo dato il nome alle nostre griglie dal dio romano del fuoco e protettore di tutti i fabbri - Vulcano. Nella mitologia, i suoi laboratori erano situati all'interno di vulcani attivi.

Vulcano era un fabbro e un artista di talento, che lavorava per gli dei dell'Olimpo.

La musa di Vulcano era sua moglie Venere, che i romani adoravano come dea della bellezza. Ispirato da lei, Vulcano ha instillato bellezza, passione e sensualità nei suoi prodotti.

La nostra griglia a fiamma aperta simboleggia il dio del fuoco in diversi modi: il fuoco stesso, come fonte di calore e di un'atmosfera accogliente. I buoni vecchi fabbri e l'alta qualità, la funzionalità, la lunga vita e la bellezza della griglia. E infine, Ondřej Kovář, che è un abile fabbro e allo stesso tempo un eccellente cuoco.



Suggerimenti

Il grasso del cibo gocciolerà dalla griglia?

Vulcanus® ha uno speciale sistema integrato per drenare il grasso e i succhi dal cibo. Non è necessario preoccuparsi del grasso che gocciola sulle piastrelle o che la vostra griglia sarà ricoperta di grasso e inizierà a sembrare sgradevole dopo il primo utilizzo.

Qual è la capacità della griglia?

Quante persone possono mangiare contemporaneamente?

Puoi cucinare cibo sulla griglia Vulcanus® per 50 persone in un'ora. Le diverse zone di calore consentono di preparare contemporaneamente bistecche, verdure fresche, pesce, uova e formaggi. Il tuo cibo sarà succoso, croccante, preparato in modo sano e conserverà la maggior parte del suo contenuto vitaminico originale.

Quanto è difficile la manutenzione della griglia? Ho bisogno di detergenti speciali?

Vulcanus® è prodotto in acciaio COR-TEN, che non richiede manutenzione per tutta la sua durata. Questo significa che non devi preoccuparti minimamente di occuparti della tua griglia. Basta pulire la superficie della griglia con un panno umido e ripulire con l'olio.

Che legno posso bruciare in Vulcanus?

È possibile utilizzare praticamente qualsiasi tipo di legno duro, a condizione che abbia un livello di umidità residua inferiore al 20%. Il legno dovrebbe quindi essere sufficientemente asciugato. Il legno verde rilascia fumo e catrame quando viene bruciato, rendendo la griglia più affumicata e riducendo le sue prestazioni termiche. Consigliamo l'uso di tronchi essiccati tecnicamente tagliati in pezzi di 33 cm di lunghezza, che è possibile acquistare in qualsiasi negozio di fai-da-te o garden. È possibile utilizzare anche carbone di legna.

Ci sono anche griglie circolari sul mercato. Qual è la differenza tra queste e Vulcanus (che è quadrato)?

Rispetto a una griglia circolare, la forma quadrata brevettata offre una superficie per poter grigliare fino a 1/3 più grande (confrontando il diametro di un cerchio e il lato di un quadrato). Offre anche due zone di calore, mentre una griglia circolare ne ha solo una. Solo Vulcanus® è dotato di un rivestimento a rilascio lento di calore all'interno della camera di combustione. Vulcanus® ha un certificato per la griglia superiore che attesta la sua idoneità al contatto con il cibo.

La tecnologia della griglia

Design brevettato con certificazione alimentare UE.

Il corpo della griglia è realizzato in acciaio COR-TEN con un look stagionato ed è dotato di un nucleo di accumulo. La particolare forma e il peso del nucleo garantiscono un'ottima circolazione dell'aria calda, stabilità termica, ridotto utilizzo del legno e ottimo funzionamento anche d'inverno. Il sistema di drenaggio dei grassi assicura un pasto profumato e sano in ogni momento. Il portacenere facilita la manutenzione della griglia e la varietà di attrezzature standard moltiplica le opzioni di cottura.



Griglia tutto l'anno

Con un nucleo di accumulo in ceramica refrattaria da 38 kg, Vulcanus offre una stabilità termica imbattibile in ogni stagione.

Sana e senza fumo

Vulcanus drena il grasso in modo unico, senza che questo entri in contatto con la brace. Questo rende la griglia salutare una realtà, senza fiamme e fumi fastidiosi.

Mantieni le tue mani pulite

Sollevando il coperchio in pietra refrattaria, la cenere cade nel cassetto sottostante, e da lì eliminata in modo pulito e semplice.



Possibilità di cottura

Due zone di calore

Grazie alle zone di calore, è possibile grigliare diversi tipi di alimenti contemporaneamente. Un piano in acciaio per cucinare carne, pesce, verdure, impasti, formaggio e uova. Può anche essere usato per cucinare in una pentola o in una padella.



Griglia di cottura (accessorio)

La griglia di cottura centrale ha due posizioni per grigliare in fiamma diretta o su braci calde. La griglia di cottura può essere inserita senza l'estensione direttamente nella sua apertura quadrata.



Prolunga con griglia di cottura (accessorio)

È possibile utilizzare l'estensione per innalzare la griglia di cottura in una posizione più alta. Tutti i tipi di pentole e padelle si adattano facilmente alla sua superficie, rendendola ideale per cucinare zuppe e salse.



Adattatore per pentola circolare (accessorio)

L'estensione è inoltre dotata di un supporto circolare per una pentola in ghisa o un wok. Ottimo per cucinare cibo asiatico, paella o goulash.





VULCANUS® Grill Pro910 Camp

Prendi un focolare di famiglia per grigliare e rilassarti tranquillo. Il modello classico su una base ribassata è perfetto per questo. Può anche essere usato come braciere nei parchi e nelle aree pubbliche.

Parametri:
Superficie della griglia: 910 x 910 mm
Base: 480 x 480 mm
Altezza: 560 mm
Peso: 151 kg

Il set comprende un portacenere in acciaio inox e un nucleo di accumulo del peso di 38 kg.



VULCANUS® Grill Pro910 Chef

Divertiti a grigliare come i professionisti: in piedi. Vulcanus® Pro910 Chef (superficie di cottura 910 x 910 mm) è dotato di una base che offre spazio sufficiente per riporre legna, stoviglie e cibo.

Parametri:
Superficie della griglia: 910 x 910 mm
Base: 480 x 480 mm
Altezza: 990 mm
Peso: 169 kg

Il set comprende un portacenere in acciaio inox e un nucleo di accumulo del peso di 38 kg.



VULCANUS® Grill Pro910 Masterchef

Griglia in piedi come un grande chef e taglia il cibo direttamente sul tagliere di legno che fa parte della base. Vulcanus® Pro910 Masterchef (superficie di cottura 910 x 910 mm) con il suo alto montante e la sua base estesa ti offre più spazio per riporre gli ingredienti, le stoviglie e la legna.

Parametri:
Superficie della griglia: 910 x 910 mm
Base: 480 x 1175 mm
Altezza: 990 mm
Tagliere: 470 x 470 x 45 mm
Peso: 195 kg

Il set comprende due taglieri professionali in faggio, un portacenere in acciaio inossidabile e un nucleo di accumulo del peso di 38 kg.



VULCANUS® Grill Pro730 Camp

Prendi la tua griglia familiare e riunisciti intorno per rilassarti e grigliare. Il classico modello Vulcanus® Pro730 (superficie di cottura 730 x 730 mm), posizionato su una base bassa, è l'ideale per occasioni del genere. È anche perfetto per il parco e altre aree pubbliche, come i campeggi pubblici.

Parametri:
Superficie della griglia: 730 x 730 mm
Base: 480 x 480 mm
Altezza: 480 mm
Peso: 116 kg

Il set comprende un portacenere in acciaio inossidabile e un nucleo di accumulo del peso di 38 kg.



VULCANUS® Grill Pro730 Chef

Divertiti a grigliare come i professionisti: in piedi. Vulcanus® Pro730 Chef (superficie di cottura 730 x 730 mm) è dotato di una base che offre spazio sufficiente per riporre legna, stoviglie e cibo.

Parametri:
Superficie della griglia: 730 x 730 mm
Base: 480 x 480 mm
Altezza: 910 mm
Peso: 134 kg

Il set comprende un portacenere in acciaio inossidabile e un nucleo di accumulo del peso di 38 kg.



VULCANUS® Grill Pro730 Masterchef

Griglia in piedi come un grande chef e taglia il cibo direttamente sul tagliere di legno che fa parte della base. Vulcanus® Pro730 Masterchef (superficie di cottura 730 x 730 mm) con un alto montante e una base estesa ti dà più spazio per riporre i tuoi ingredienti, gli utensili da cucina e la legna da ardere.

Parametri:
Superficie della griglia: 730 x 730 mm
Base: 480 x 1175 mm
Altezza: 910 mm
Tagliere: 470 x 470 x 45 mm
Peso: 160 kg

Il set comprende due taglieri professionali in faggio, un portacenere in acciaio inossidabile e un nucleo di accumulo del peso di 38 kg.

Trova la griglia perfetta per soddisfare le tue aspettative. Le griglie Vulcanus® sono realizzate con una tecnologia uniforme e si differenziano solo nell'altezza della base. Stai cercando un focolare basso per grigliare all'aperto con la tua famiglia o un barbecue professionale con una solida tavola di legno per preparare e servire i tuoi pasti? Scegli quello che ti piace di più. La forma quadrata della piastra offre un'area per grigliare che è più grande di 1/3 rispetto alle griglie rotonde classiche. La piastra stessa è divisa in due zone di calore per consentire la grigliatura e il riscaldamento di formaggi o verdure allo stesso tempo.

Le griglie Vulcanus® sono disponibili in un lussuoso design brevettato con certificazione alimentare europea. Il corpo della griglia è realizzato in acciaio COR-TEN con look stagionato ed è dotato di un nucleo di accumulo. La particolare forma e il peso del nucleo garantiscono un'ottima circolazione dell'aria calda, stabilità termica, ridotto utilizzo del legno e buon funzionamento in inverno. Il sistema di drenaggio dei grassi assicura un pasto profumato e sano in ogni momento. Il posacenere facilita la manutenzione della griglia e la varietà di attrezzature standard moltiplica le opzioni di cottura.



VULCANUS® Butcher

Un risultato di alta qualità richiede attrezzature professionali. Puoi tagliare il tuo cibo sul tagliere di legno e preparare i tuoi ingredienti in tutta comodità. Nella base troverai spazio per la legna e una mensola su cui riporre cibo e anche piatti e stoviglie. Un elemento essenziale ovunque venga servito del buon cibo.

Parametri:

Tagliere: 470 x 470 x 45 mm
Base: 480 x 480 mm
Altezza: 820 mm
Peso: 48 kg

Il set comprende due taglieri professionali in faggio.

VULCANUS® Masterbutcher

Sei abituato ad organizzare grandi festeggiamenti? Lavori sulla griglia con un collega? La base alta e allungata del Masterbutcher è progettata pensando a te. Ha un tagliere di legno incorporato su cui è possibile preparare ogni tipo di boccone gustoso in tutta comodità. C'è anche molto spazio.

Parametri:

Tagliere: 470 x 470 x 45 mm
Base: 480 x 1175 mm
Altezza: 820 mm
Peso: 86 kg

Il set comprende quattro taglieri professionali in faggio.

Le griglie Vulcanus® sono disponibili in un lussuoso design brevettato con certificazione alimentare europea. Il corpo della griglia è realizzato in acciaio COR-TEN con look stagionato ed è dotato di un nucleo di accumulo. La particolare forma e il peso del nucleo garantiscono un'ottima circolazione dell'aria calda, stabilità termica, ridotto utilizzo del legno e buon funzionamento in inverno. Il sistema di drenaggio dei grassi assicura un pasto profumato e sano in ogni momento. Il posacenere facilita la manutenzione della griglia e la varietà di attrezzature standard moltiplica le opzioni di cottura.

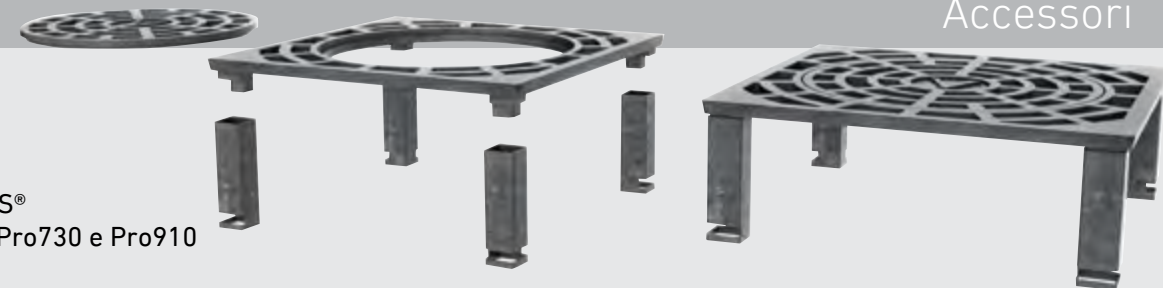


VULCANUS® Oliera 0,5l

Griglia con stile. L'oliera in acciaio inossidabile Vulcanus® è realizzata a mano in Portogallo. Questo accessorio da griglia elegante e pratico renderà molto più facile grigliare il cibo.

Suggerimenti

Le griglie Vulcanus® possono essere utilizzate tutto l'anno. Uova a colazione, bistecca per pranzo e uno stufato succulento per cena con la famiglia o gli amici. Carne alla griglia, verdure, formaggio, salsicce e uova. Grazie alle zone termiche separate puoi friggere una bistecca e preparare verdure fresche allo stesso tempo.



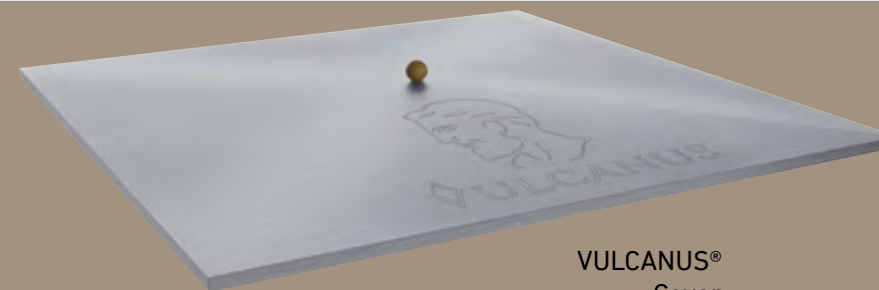
VULCANUS® Multigrid Pro730 e Pro910

Questa solida griglia in ghisa renderà la tua griglia un centro di cottura ottimale. Puoi usarla per preparare molti piatti gustosi - per esempio, per grigliare la carne direttamente sul fuoco, con degli effettivi segni di cottura. Se si rimuove la griglia centrale rotonda, è possibile sostituirla con una casseruola e cuocere il gulasch. Posizionare una pietra per pizza nell'apertura centrale in combinazione con il nostro forno in ceramica, ti consentirà di preparare pizze, torte, pollame o i migliori panini per hamburger in città.



Griglia in grande, griglia con stile. Per ottenere il giusto effetto avrai bisogno di un piccolo aiutante di alta qualità: un tagliere elegante, pratico e robusto su cui preparare tutti gli ingredienti per la tua esperienza gastronomica. Mentre grigli, potrai lasciare riposare la carne cotta sul tagliere prima di servirla, in modo che i succhi possano essere riassorbiti. Il tagliere Vulcanus® è realizzato a mano nella Repubblica Ceca da faggi di prima qualità.

VULCANUS® L'imponente tagliere



VULCANUS® Cover

Le griglie Vulcanus® possono essere facilmente protette con una copertura aderente per un uso confortevole. La copertura mantiene la superficie per grigliare pulita e pronta in qualsiasi momento senza la necessità di rimuovere le foglie cadute e l'acqua piovana. Non c'è bisogno di preoccuparsi di lasciare la tua griglia calda quando la festa è finita. Metti semplicemente la cover e tutto sarà al sicuro. La cover è disponibile in due dimensioni (Pro910 e Pro730) e anche in due tipi di finitura anticorrosione - alluminio e acciaio inossidabile.



VULCANUS® Lock

Protegge il tuo prodotto Vulcanus® da atti di vandalismo e furto. Installare il „lucchetto“ è molto semplice: è necessario collocare la griglia Vulcanus® sopra il punto di ancoraggio preparato e bloccarla. Una volta sbloccato, puoi riposizionare il tuo Vulcanus® Grill o Butcher come richiesto. La superficie del sito originale rimane piatta.

Diventa parte della famiglia Vulcanus® - forme di collaborazione

Siamo pronti a preparare un'offerta su misura per i professionisti. Siamo flessibili e offriremo le condizioni ideali per il vostro business - sia per la rivendita che per il noleggio di griglie Vulcanus®.



Alberghi e ristoranti

Vulcanus® offre un servizio completo - dai prezzi scontati della griglia alla collaborazione nella realizzazione di spot pubblicitari e video con il tuo chef stellato.

Festival gastronomici, mercati, gare alimentari

Stai organizzando un grande evento? Desideri utilizzare diverse griglie professionali senza doverle acquistare? È possibile utilizzare l'opportunità di noleggiare una griglia Vulcanus®.



Architetti

Stai progettando un giardino, un parco comunale o un campeggio pubblico? Contattaci. Saremo lieti di offrire una collaborazione a lungo termine.



Negozi di design e specializzati

Gestisci un negozio specializzato o vendi griglie e attrezzature per cucinare? Sei un'azienda specializzata nella fornitura nel settore del catering? Non esitare a contattarci: siamo in grado di offrire condizioni eccellenti e supporto ai rivenditori.

Birrerie

Stai cercando attrezzature per sostenere le tue attività di marketing e supporto alle vendite? Abbiamo diverse offerte interessanti per te. Le nostre soluzioni di design per griglia uniche o il marchio al laser saranno solo l'inizio della nostra futura collaborazione ...



Materiale di accumulo

Godetevi la griglia tutto l'anno con Vulcanus, che offre eccellente stabilità termica e ridotto consumo di legna rispetto ad altre griglie. Questo è assicurato dalle piastre di accumulo in ceramica refrattaria dalla forma precisa e dal peso di 38 kg all'interno del focolaio.

Certificati

La piastra per grigliare delle griglie Vulcanus® detiene la certificazione UE per il contatto con il cibo. La preparazione dei pasti è sicura al 100% e non vi è alcun rischio di rilascio di sostanze pericolose durante la grigliatura.

Made in Europe

Importiamo il COR-TEN dall'Italia. I produttori e i designer italiani hanno molta esperienza nell'uso di questo materiale e sfruttano al massimo i suoi parametri di qualità e resistenza. Il nucleo in ceramica è realizzato su misura per noi da un produttore tedesco. Le griglie sono prodotte nella Repubblica Ceca, la maggior parte del lavoro è fatto a mano.

www.vulcanus-design.it

Griglia Vulcanus®

Un elemento di design per il tuo giardino, una fonte di calore e di atmosfera accogliente. Utilizziamo solo materiali di alta qualità nella fabbricazione delle nostre griglie Vulcanus®. Il risultato è una griglia esente da manutenzione in grado di resistere a tutte le condizioni esterne. Prepara cibo per un massimo di 50 persone in una sola ora. Goditi una succulenta bistecca, verdure croccanti o un gustoso piatto in umido.



Tel/Fax +39 035 908244
info@fmprogettocucina.it
www.vulcanus-design.it
www.fmprogettocucina.it

Vulcanus è un marchio registrato ed è distribuito in Italia da F.M. Progetto Cucina srl.

Sede Legale :
via della Moscova,
10 - 20121 Milano

Sede Operativa :
piazza 4 Novembre,
2 - 24030 Mapello