



DESIGN and LOGO CERTIFIED | The product design is registered with the European Union Intellectual Property Office - Certificate No: 003793041-0001 | The product design is also registered in Russia, Ukraine, the USA, New Zealand and Australia | The vulcanus logo is a trademark | COR-TEN® is a trademark of United States Steel Corporation.



Le corps des grils Vulcanus® est fabriqué en acier COR-TEN® de haute qualité avec patine God of Flames couleur rubis. Le COR-TEN® était à l'origine principalement utilisé pour la construction navale car il est résistant aux environnements humides et salés. N'ayez pas peur de laisser le gril sous la pluie, le gel ou la neige. Il est naturel, écologique et aura toujours l'air tout neuf.

Forgeron de corps et d'esprit, de coeur et de profession

« Je m'appelle Ondřej Kovář et mon nom pourrait être francisé comme André Forgeron! J'ai l'amour du travail bien fait et mon plus grand hobby est sans aucun doute la cuisine que je considère comme une façon de relaxer mais aussi de relever des défis. »

Voilà notamment pourquoi Ondřej a fabriqué de ses propres mains le Vulcanus® gril d'extérieur en matériau COR-TEN®, parfaitement adapté à l'usage en extérieur et sans entretien pendant toute sa durée de vie.

Le gril résiste à tous les temps et vous l'utiliserez pendant toute l'année. Il a mis au service de cette fabrication toute sa connaissance, son intuition, sa vision ainsi que ses expériences et souvenirs, avec à l'esprit la ferme ambition de faire du Vulcanus® le compagnon indispensable de vos réunions en famille ou entre amis ainsi qu'une source de plaisir et de convivialité.



La mythologie

Le nom de nos braséros Vulkana s'inspire du nom du Dieu romain du feu et patron des forgerons: Vulcain. La légende dit que sa forge se trouvait au cœur des volcans en activité.

Mais le plus important est qu'il insufflait à ses créations de la passion, beauté et sensualité grâce à Vénus, à la fois sa femme et sa muse.

L'histoire du dieu romain Vulcanus constitue ainsi une inspiration pour nous et l'engagement de vous apporter une qualité irréprochable, des technologies innovantes et un design de pointe.



Conseils

Où est collectée la graisse?

Le braséro Vulcanus® dispose d'un système spécialement intégré qui assure l'évacuation des matières grasses et des jus de cuisson, pour que vous puissiez toujours profiter d'aliments grillés sans carcinogène et graisses brûlées.

Combien de plats peuvent être cuisinés sur un gril?

Cuisez simultanément plusieurs plats différents grâce aux zones thermiques. Vous pourrez servir à plus de 50 personnes des mets juteux et sains.

L'entretien du gril est-il difficile?

Le gril Vulcanus® est fabriqué à partir de matériau COR-TEN®. Il est donc facile d'entretien, et ce, à vie. Il vous suffira de nettoyer la plaque à l'aide d'un chiffon humide et de traiter la surface avec de l'huile.

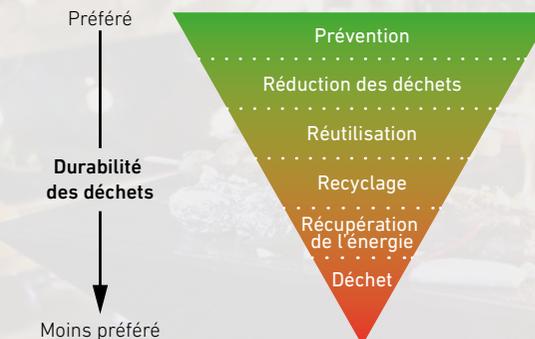
Quel bois puis-je utiliser pour le Vulcanus®?

Pratiquement tous les types de bois durs avec une humidité résiduelle inférieure à 20% s'y prêtent. Le bois devrait donc être suffisamment sec. Le bois humide libère de la fumée et du goudron lors de la combustion entraînant une augmentation de la fumée, une plus grande consommation de bois et une réduction de la production de chaleur. Nous recommandons des bûches séchées avec une longueur d'environ 33 cm que vous achetez dans tous les commerces. Vous pouvez également utiliser du charbon de bois.

Il existe aussi des grils ronds. Quelle est la différence avec un Vulcanus® angulaire?

La forme carrée brevetée offre une surface de cuisson plus grande de jusqu'à 1/3 comparée à une grille circulaire (comparaison du diamètre du cercle et les côtés du carré). La forme carrée offre deux zones de chaleur, la ronde seulement une seule. Seul le gril Vulcanus® est équipé d'un réservoir de stockage à l'intérieur. Vulcanus® dispose d'un certificat de conformité pour contact alimentaire.

Économie circulaire



Les produits Vulcanus® sont conçus conformément aux principes de l'économie circulaire, notamment en ce qui concerne le traitement des déchets.

Prévention - L'utilisation de matériaux de première classe et un travail de qualité vous garantissent de pouvoir profiter de votre braséro Vulcanus® pour toute la vie. Vous évitez ainsi de produire des déchets car vous n'avez plus à acheter des produits d'une durée de vie courte qui doivent être jetés après quelques

années seulement.

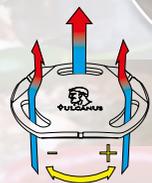
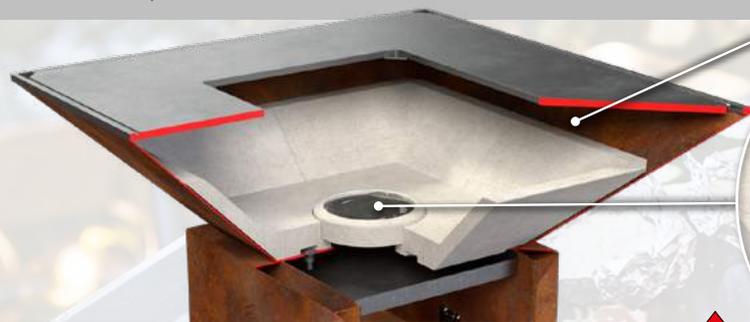
Réduction des déchets - au cours de la fabrication, nous faisons notre maximum pour utiliser chaque reste de matériau et ainsi réduire les déchets de production.

Recyclage - Le fabrication des produits n'implique qu'une faible quantité de type de matériaux qui ne sont d'ailleurs pas peints et qui peuvent donc facilement être triés et recyclés.

La technologie du grill

Design breveté avec certificat de conformité pour contact alimentaire

Le corps du grill en acier de patinage COR-TEN® est équipé d'un noyau d'accumulation. La forme spécifique et le poids du noyau garantissent une circulation supérieure de l'air chaud, une stabilité thermique, une consommation de bois réduite permettant au grill de fonctionner, même en hiver. Le système de collecte des graisses permet d'avoir toujours une nourriture parfumée et saine. Le cendrier facilite les grillades et de nombreux accessoires standard améliorent les options de votre cuisson.



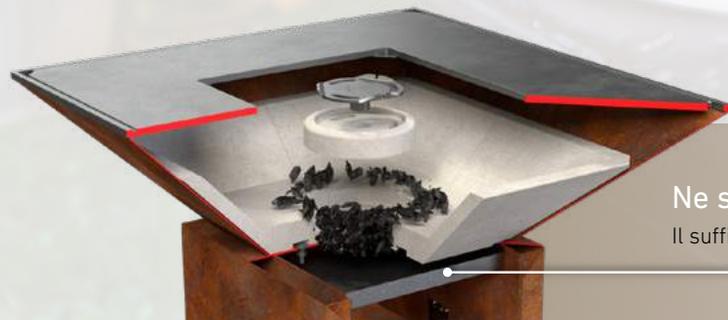
Vulcanus® Airvent

Profitez de votre braséro tout au long de l'année

Grâce au bloc d'accumulation en céramique d'un poids de 29 kg (Pro730) ou de 43 kg (Pro910), vous bénéficierez d'une incroyable stabilité de température.

Une cuisine saine et sans fumée

Le braséro est fabriqué avec un système unique d'évacuation des matières grasses. Il permet donc de bénéficier d'aliments plus sains, sans substances carcinogènes.



Ne salissez plus vos mains

Il suffit de mettre les cendres dans le récipient préparé.



Deux zones thermiques

Faites griller plusieurs plats différents simultanément grâce aux différentes zones de chaleur. La plaque en acier peut servir à la préparation de viande, de poisson, de légumes, de pâtes, de fromage ou d'oeufs.



Extension avec plaque

À l'aide de l'extension, vous pouvez placer la grille dans une position plus haute pour la préparation de soupes ou sauces. Vous pourrez y placer facilement différentes casseroles et poêles.



Possibilités de cuisson



La grille

La grille centrale a deux positions pour des grillades au feu direct ou pour une cuisson à la braise. La grille peut être insérée même sans extension dans le trou carré.



Extension

L'extension est également équipée d'un support circulaire pour chaudière ou wok. Utilisez-la par exemple pour la cuisine asiatique ou pour une paella!

Gamme de produit VULCANUS® Gril



VULCANUS® Grill Pro910 Camp

Retrouvez vous avec vos proches autour de ce gril, qui peut également servir de brasero. Il s'intégrera également parfaitement dans des parcs ou autre lieu public, en tant que gril à disposition.

Paramètres:

Zone de cuisson: 910 x 910 mm
Base: 480 x 480 mm Hauteur: 560 mm
Poids: 142 kg

L'équipement comprend un cendrier en acier inoxydable et un noyau d'accumulation de 43 kg.



VULCANUS® Grill Pro910 Chef

Profitez de grillades professionnelles. Sur notre gril Vulcanus® Pro910 Chef, vous pourrez parfaitement servir les clients dans les restaurants ou les invités lors d'une soirée privée. Son support inclus contient des emplacements pour stocker votre bois ou encore vos préparations.

Paramètres:

Zone de cuisson: 910 x 910 mm
Base: 480 x 480 mm Hauteur: 990 mm
Poids: 160 kg

L'équipement comprend un cendrier en acier inoxydable et un noyau d'accumulation de 43 kg.



VULCANUS® Grill Pro910 Masterchef

Prenez l'exemple de nos chefs du métier et préparez les aliments directement sur une planche à découper, partie intégrante du plan de travail. La forme allongée du plan de travail offre plus d'espace pour travailler vos produits, ranger votre bois, vos ustensiles de cuisine.

Paramètres:

Zone de cuisson: 910 x 910 mm
Base: 480 x 1175 mm
Hauteur: 990 mm
Planche à découper: 470 x 470 x 45 mm
Poids: 202 kg

L'équipement comprend 2 pièces de planches de boucher en hêtre, un cendrier en acier inoxydable et un noyau de rangement de 43 kg.



VULCANUS® Grill Pro730 Camp

Retrouvez vous avec vos proches autour de ce gril, qui peut également servir de brasero. Il s'intégrera également parfaitement dans des parcs ou autre lieu public, en tant que gril à disposition.

Paramètres:

Surface de cuisson: 730 x 730 mm
Base: 480 x 480 mm Hauteur: 480 mm
Poids: 94 kg

L'équipement comprend un cendrier en acier inoxydable et un noyau d'accumulation de 29 kg.



VULCANUS® Grill Pro730 Chef

Profitez de grillades professionnelles. Sur notre gril Vulcanus® Pro910 Chef et Pro730 Chef vous pourrez parfaitement servir les clients dans les restaurants ou les invités lors d'une soirée privée. Le support inclus comprend des emplacements pour ranger votre bois, vos plats ou encore vos ingrédients.

Paramètres:

Surface de cuisson: 730 x 730 mm
Base: 480 x 480 mm Hauteur: 910 mm
Poids: 112 kg

L'équipement comprend un cendrier en acier inoxydable et un noyau d'accumulation de 29 kg.



VULCANUS® Grill Pro730 Masterchef

Prenez l'exemple de nos chefs du métier et préparez les aliments directement sur la planche à découper, partie intégrante du plan de travail. La forme allongée du plan de travail offre plus d'espace pour travailler vos produits, ranger votre bois, vos ustensiles de cuisine.

Paramètres:

Surface de cuisson: 730 x 730 mm
Base: 480 x 1175 mm
Hauteur: 910 mm
Planche à découper: 470 x 470 x 45 mm
Poids: 154 kg

L'équipement comprend 2 pièces de planches de boucher en hêtre, un cendrier en acier inoxydable et un noyau d'accumulation de 29 kg.

Trouvez un gril adapté à vos envies. Tous les grils Vulcanus® sont fabriqués avec une technologie similaire, seules leurs tailles varient. La forme carrée de la plaque a une surface plus grande d'1/3 par rapport aux grils ronds classiques. La plaque elle-même est divisée en deux zones thermiques. Vous pouvez donc par exemple faire des grillades et réchauffer en même temps des fromages ou des légumes.

Les grils Vulcanus® ont un design de luxe breveté ainsi qu'un certificat de conformité pour contact alimentaire. Le corps du gril en acier COR-TEN® est équipé d'un noyau d'accumulation. La forme spécifique et le poids du noyau garantissent une circulation supérieure d'air chaud, une stabilité thermique et une consommation de bois réduite permettant au gril de fonctionner, même en hiver. Le système de collecte de graisses fournit des plats sains et parfumés. Le cendrier facilitera le nettoyage et de nombreux accessoires standard amélioreront les options de cuisson.



VULCANUS® Butcher

Un résultat de qualité réclame un équipement de professionnel. Vous découperez facilement les aliments sur une planche à découper en bois et préparerez vos plats confortablement. Vous trouverez sur le plan de travail des emplacements pour stocker le bois ou encore ranger vos ingrédients, vos ustensiles, etc.

Paramètres:

Planche à découper: 470x470x45 mm
Support: 480x480 mm
Hauteur: 820 mm
Poids: 50 kg

L'équipement comprend 2 pièces de planches à découper de boucher en hêtre.

VULCANUS® Masterbutcher

Vous avez l'habitude de préparer de grandes fêtes? Vous êtes responsables d'une soirée barbecue entre collègues? Le plan de travail Masterbutcher est fait pour vous. Le grill comprend une planche à découper en bois, sur laquelle vous préparez confortablement tous vos bons plats. De plus, il offre plusieurs espaces de rangement.

Paramètres:

Planche à découper: 470x470x45 mm
Support: 480x1175 mm
Hauteur: 820 mm
Poids: 96 kg

L'équipement comprend 4 pièces de planches à découper de boucher en hêtre.



VULCANUS® Grillmaster

Fabriqué en cuir de buffle 5 fois tanné, ce tablier vous servira pendant plusieurs décennies comme votre braséro Vulcanus®. Il est équipé d'une lanière pour accrocher les ustensiles et d'un anneau très pratique pour le torchon. Nous le proposons en taille unisexe avec bretelles ajustables.



VULCANUS® Oilcan 0,5l

Vulcanus® développe pour vous sans arrêt toute une gamme d'accessoires pratiques.

Rendez-vous sur www.vulcanus-design.fr pour en savoir plus.

VULCANUS® Spatula

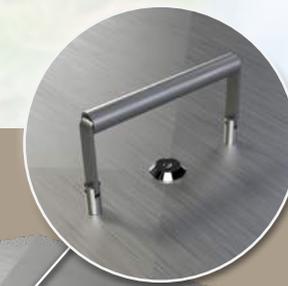
Développée spécifiquement pour les grills Vulcanus, la spatule est fabriquée en acier inoxydable 3Cr13 et peut être affûtée si nécessaire. Le manche est en bois dur naturel Santalwood. L'équilibre et l'ergonomie contribuent au confort d'utilisation. La spatule est équipée d'un outil pour nettoyer les rainures de la table de cuisson et d'un décapsuleur pratique. L'exclusivité est soulignée par des rivets décoratifs et un emballage luxueux.

Dimensions: 75x290x44 mm
Poids: 0,315 kg



Tip

Les braséros Vulcanus® vous permettent de cuisiner tout au long de l'année, avec des types de cuissons très variés. Des œufs pour le petit-déjeuner, des steaks pour le déjeuner ou une casserole de goulache pour une soirée en famille ou entre amis. Complétez aussi votre braséro d'un four en céramique, d'une grande rôtisserie avec moteur ou d'un accessoire pour Asado. Préparez de la viande, des légumes, du fromage, des saucisses ou des œufs. Grâce aux zones de température différente, vous pourrez aussi très bien laisser votre steak déjà grillé au chaud pendant que vous préparez des légumes grillés. Un braséro et de nombreux types de préparation de la viande, telle est notre vision. « One Vulcanus to rule them all », c'est-à-dire qu'un Vulcanus domine tout, à l'image de ce qui peut être attendu du roi des Volcans.



God of flames

VULCANUS® Cover 910 & 730

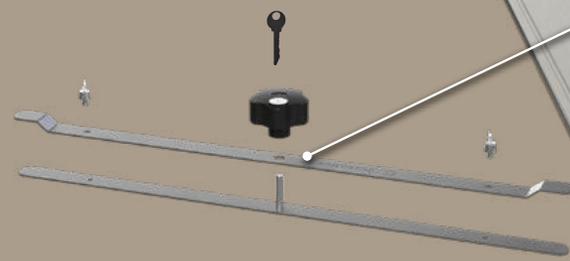
Votre braséro Vulcanus® peut être protégé avec un couvercle en acier inoxydable. Maintenez ainsi votre plancha parfaitement barbecue, sans feuilles et sans eau de pluie. Ce couvercle est aussi parfait pour vous permettre de quitter votre braséro encore chaud sans avoir à craindre le moindre accident. Disponible en deux dimensions (Pro910 et Pro730).

Accessoires



VULCANUS® Lock for Cover Pro910 & Pro730

Système de fixation verrouillable assurant la tenue en place de votre Cover ainsi que la protection contre le vent et le vandalisme. Ce système est équipé d'un verrou avec clé.



VULCANUS® Lock (universel)

Ce système d'ancrage avec verrou vous permet d'être certain que votre brasero Vulcanus® tiendra parfaitement en place, le protégeant contre les chocs et le vandalisme. Ce système est équipé d'un verrou pour que vous puissiez facilement le défaire afin de changer la position de votre braséro et d'à nouveau le verrouiller.



VULCANUS® Magnetic Bar (universel)

Cette barre magnétique constitue une zone de dépôt très pratique à côté de votre braséro Vulcanus®. Vous pouvez ainsi y placer vos ustensiles comme vos couteaux, pinces, spatules et fourchettes. La barre est équipée d'aimants en néodyme très puissants recouverts d'une plaque amovible en acier inoxydable, que vous pouvez facilement mettre au lave-vaisselle.



VULCANUS® Multigril Pro910 & Pro730

Cette grille massive transforme votre grill en centre de cuisson. Utilisez-la pour la préparation de délicieux plats comme par exemple pour le grillage direct de la viande à la flamme, obtenant ainsi un intéressant dessin de grillage. En enlevant la partie centrale, vous pouvez y placer un chaudron et y préparer des soupes. Ou placez une pierre à pizza dans l'orifice central pour préparer (en combinaison avec notre four céramique) une pizza, des cakes, de la volaille ou les meilleurs petits pains pour faire des hamburgers. Dimensions du produit 450x450x45 mm.



VULCANUS® Planche

Faites des grillades de grand style. Et pour cela il faut avoir sous la main un accessoire de qualité avec une planche stylée, pratique et robuste, sur laquelle vous préparerez tous les ingrédients pour un moment gourmand. Pendant le barbecue, vous pouvez aussi laisser reposer la viande sur la planche avant de la servir, pour que tout son jus ne s'en écoule pas. La planche à viande Vulcanus en bois de hêtre est fabriquée à la main en République Tchèque. Dimensions du produit 470 x 470 x 45 mm.

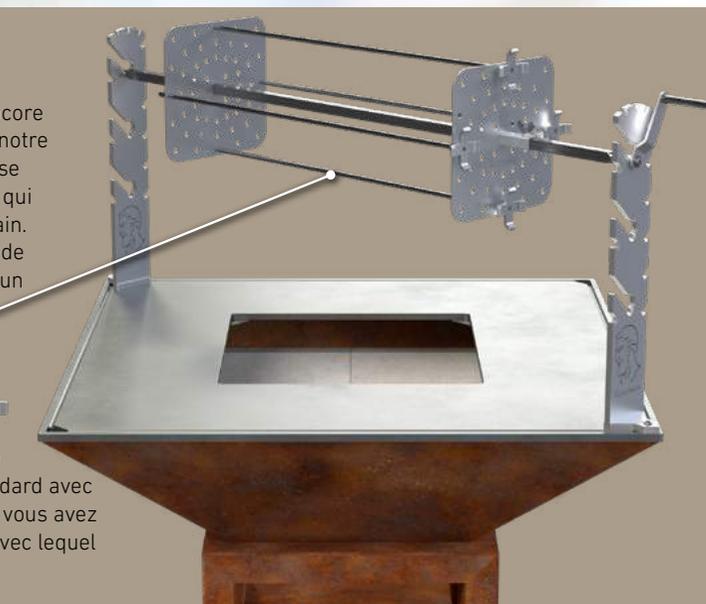


VULCANUS® Pro910 & Pro730 Rotisserie - Main set

Avec Rôtisserie, votre braséro Vulcanus® devient encore plus polyvalent, mettant pleinement en application notre stratégie „One Vulcanus to rule them all“. Cette devise exprime le pouvoir de Vulcanus de tout dominer, ce qui est tout à fait naturel de la part du dieu du feu Vulcain. Vous pourrez ainsi profiter d'un incroyable nombre de types de préparations culinaires sur le feu, grâce à un seul braséro, le dieu des braséros.

accessories for Rotisserie Pro910 & Pro730 Needle

Brochette de remplacement pour Pro910/Pro730 Rôtisserie Parfait lorsque les quatre brochettes fournies de façon standard avec votre Pro910/Pro730 Rôtisserie ne suffisent pas ou lorsque vous avez besoin de compléter votre système Pro910/Pro730 Asado avec lequel cette brochette est également compatible.





accessoires for Rotisserie

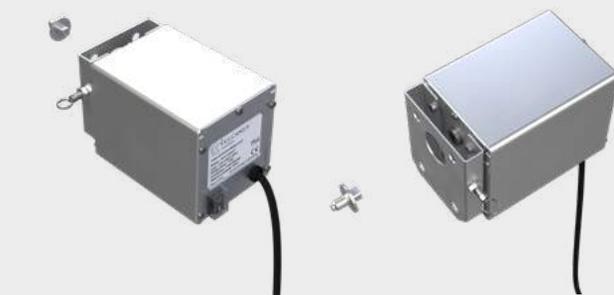
Asado archer + Cross

Cet ensemble vous permettra de facilement accroître encore les fonctions de votre Rôtisserie Pro910/Pro730 en y ajoutant de nouvelles possibilités de barbecue dans le style de l'Asado d'Amérique du Sud. Devenez Gaucho (cavalier, gardien de troupeaux) ou Asador et faites délicatement griller des pièces entières de volaille de lapin ou des côtes. Et si vous n'êtes pas d'humeur à goûter aux spécialités traditionnelles de la cuisine d'Amérique du Sud, placez l'arc Asada dans sa position la plus haute et faites fumer des saucisses ou autres viandes dans la fumée au-dessus de votre feu. Ce système propose un incroyables nombre de possibilités permises par cette croix très variable. Vous pouvez aussi utiliser les fourches standards de la Rôtisserie pour votre Asado car elles sont terminées par une croix de suspension, ou bien acheter une autre croix pour votre Asado.

VULCANUS®

Wind guard / Heat shield (universel)

Excellent accessoire pour la Rôtisserie ou Asado, il vous aidera à diriger la flamme vers les aliments, mais aussi à protéger le feu lorsque la météo est venteuse. Fabriqué en acier inoxydable pour garantir la réflexion de la chaleur sur les aliments mais aussi pour une durée de vie sans compromis.



accessoires for Rotisserie

Vulcanus® Electric Motor for Rotisserie (universel)

Dimensions du produit: 155 × 93 × 100 mm

Étanchéité à l'eau: IPX4 (contre les pulvérisations d'eau)

Puissance: 15 W

Fiche électrique EU: Fiche pour prises de type E, F

Fiche électrique UK: UK converter plug. Meets the requirements of BS 1363; 1362; 5733.

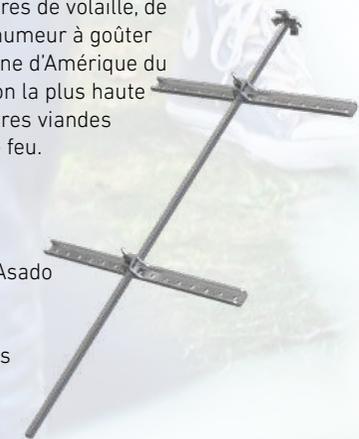


VULCANUS® Pro910 & Pro730 Asado - Main set

Le système Pro910/Pro730 Asado vous permet de profiter d'un braséro dans le style Asado d'Amérique du Sud sans que vous n'ayez besoin d'une Rôtisserie. Devenez Gaucho (cavalier, gardien de troupeaux) ou Asador et faites délicatement griller des pièces entières de volaille, de lapin ou des côtes. Et si vous n'êtes pas d'humeur à goûter aux spécialités traditionnelles de la cuisine d'Amérique du Sud, placez l'arc Asada dans sa position la plus haute et faites fumer des saucisses ou autres viandes dans la fumée au-dessus de votre feu.

accessoires for Asado Pro910 & Pro730 Cross

Si vous possédez un Pro910/Pro730 Asado et qu'une seule croix ne vous suffit pas, n'hésitez pas à compléter votre équipement actuel et à en décupler les possibilités. Le système Asado peut être équipé de plusieurs croix ou fourches de Rôtisserie en même temps.



VULCANUS® Wheels (ensemble de roues, universel)

Déplacez votre braséro avec beaucoup plus de facilité. Grâce à cet ensemble de roues, vous pourrez bouger votre braséro comme vous en aurez envie. Leur montage n'est pas difficile du tout : tous les modèles et plans de travail (c'est-à-dire Camp, Chef, Masterchef, Butcher et Masterbutcher) y sont adaptés. **Cet ensemble se compose de deux roulettes avec frein et de deux roulettes sans frein.**



VULCANUS® Trolley (universel)

Vous avez souvent besoin de **bouger votre Vulcanus® d'un emplacement à l'autre**? Ce chariot de transport est alors exactement ce qu'il vous faut. Ses grandes roues en Bantam vous permettent par exemple de le déplacer sur un terrain de golf. Ce chariot de transport a été conçu pour répondre aux exigences des **sociétés proposant des services de traiteur et des professionnels d'HORECA**. Il est donc conçu pour le transport de votre braséro, mais il ne remplace pas Vulcanus® Wheel. **Il est donc essentiel de retirer votre braséro de son chariot lorsque vous l'utilisez.**



VULCANUS® Wok & Pot (universel)

Le récipient en fonte avec surface culottée marque le retour aux traditions de nos grands-mères et aux meilleurs ustensiles qui peuvent être utilisés sur le feu. Il est fabriqué dans une **fonderie traditionnelle de République tchèque** et sa polyvalence d'utilisation vous fera bientôt oublier tous vos autres ustensiles de braséro. **Universel** - couvercle d'un côté et WOK de l'autre. Le fond de chaque élément est parfaitement adapté pour être positionné sur Vulcanus Multigrad Pro910/Pro730 avec diamètre d'appui de 30 cm. **Cette casserole d'un volume de 11 litres** est parfaite, par exemple pour une vingtaine de portions de goulache, pour une soupe à la poule ou pour une oie. Vous y mettrez facilement le wok à l'envers en guise de couvercle. **Ce wok d'un volume de 4,8 litres** peut ensuite être utilisé pour préparer vos spécialités asiatiques, votre paella ou comme friteuse.



Matériau d'accumulation

Vous pouvez profiter d'agréables barbecues en famille ou entre amis tout au long de l'année. Le bloc d'accumulation en céramique est fabriqué en béton réfractaire caractérisé par une grande résistance, un faible pouvoir d'absorption et une capacité d'accumulation maximum. Il est cuit à 950°C. Notre fournisseur tchèque utilise cette même technologie pour fournir des blocs d'accumulation à de grands fabricants européens de poêles de chauffage.

Certificats

Vulcanus® Gril possède un certificat européen de conformité pour contact alimentaire. La préparation des aliments est 100% sécurisée et vous n'avez pas à vous inquiéter de substances nocives libérées lors de la cuisson.

Fabrication en Europe

Nous utilisons du COR-TEN® d'origine (Union Steel USA) que nous importons de l'unique fabricant autorisé en Europe, la société SSAB en Scandinavie. Nos braséros sont le fruit d'un travail manuel de qualité, mais aussi du recours à des technologies CNC modernes. Tous les processus de fabrication ont lieu en République tchèque.

Vulcanus® grill

Élément de design, source de chaleur et d'atmosphère agréable pour votre jardin. Seuls des matériaux de qualité sont utilisés lors de la fabrication des grills Vulcanus®. Le résultat est un grill sans besoin d'entretien, résistant à toutes les conditions climatiques. En seulement une heure, vous pourrez préparer des plats pour 50 personnes. Savourez un steak juteux, des légumes croquants ou un filet de poisson.

