



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.



Der Korpus der Vulcanus® Grills wird aus dem speziellen, hochqualitativen COR-TEN® Stahl mit rubinrotem Edlerost hergestellt. COR-TEN® wurde ursprünglich für den Schiffbau, da er einer feuchten und salzigen Umgebung standhält. Sie können den Grill problemlos Regen, Frost oder Schnee aussetzen. Das Material ist natürlich, umweltfreundlich und wird immer wie neu aussehen.

Schmied von Beruf und Berufung

„Ich bin Ondřej Kovář – zu deutsch Schmied – mit Namen und von Beruf. Ich mag ehrliche Arbeit und mein großes Hobby ist das Kochen, was für mich sowohl Entspannung als auch eine Herausforderung ist.“

Genau deshalb hat Ondřej eigenhändig den Vulcanus® geschaffen – einen Outdoor-Feuergrill aus dem speziellen und lebenslang wartungsfreien Material COR-TEN® mit Speicherkern. Der Grill hält jedem Wetter stand und Sie können ihn das ganze Jahr über nutzen.

In seine Herstellung hat er alles miteinfließen lassen – seine Kenntnisse, Erfahrungen, Gefühle, Visionen und Erinnerungen, denn er wollte, dass der Vulcanus® auch Ihnen Freude bereitet und zu Ihrem Begleiter beim Beisammensein mit Freunden oder Familie wird.



Mythologie

Die Grills haben wir nach Vulcanus – dem römischen Gott des Feuers und dem Schutzpatron aller Schmiede benannt. Der Mythologie zufolge hatte er seine Schmiede im Innern aktiver Vulkane.

Er war ein Kunstschmied, der für die Götter des Olymps arbeitete. Als Muse stand ihm seine Frau Venus zur Seite, die die Römer als Göttin der Schönheit verehrten. Dank ihr brachte Vulcanus Schönheit, Leidenschaft und Sinnlichkeit in seine Produkte ein.

Unseren Feuergrill verbinden wir mit dem Gott des Feuers gleich mehrere Symbole: Das Feuer selbst als Quelle von Wärme und gemütlicher Atmosphäre, handwerklich hervorragende Schmiedearbeit sowie hohe Qualität, Funktionalität, Langlebigkeit und Schönheit. Schließlich auch Ondřej Kovář selbst, ein talentierter Kunstschmied und zugleich ein ausgezeichneter Koch.



Tipps

Tropft das Fett aus den Speisen vom Grill?

Der Vulcanus®-Grill verfügt über ein spezielles Fettablaufsystem zum Ableiten von Fett und Saft aus dem Grillgut, das für ein gesundes Grillen ohne krebserregende Stoffe und ohne angebranntes Fett sorgt.

Wie groß ist die Kapazität des Grills? Wie viele Leute kann man damit auf einmal verköstigen?

Auf dem Vulcanus® Grill bereiten Sie Speisen für bis zu 50 Personen in einer Stunde zu. Dank mehrerer Temperaturzonen können Sie darauf gleichzeitig ein Steak, frisches Gemüse, Fisch, Eier oder Käse zubereiten. Das Essen wird saftig, knusprig und auf gesunde Art zubereitet und behält viele Vitamine.

Wie anspruchsvoll ist die Wartung des Grills? Brauche ich spezielle Reinigungsmittel?

Vulcanus® wird aus COR-TEN® gefertigt, einem Material, das lebenslang keinerlei Wartung erfordert. Sie brauchen sich wegen der Pflege des Grills also keine Sorgen zu machen. Es genügt, die Grillfläche mit einem feuchten Tuch abzuwischen und mit Öl zu behandeln.

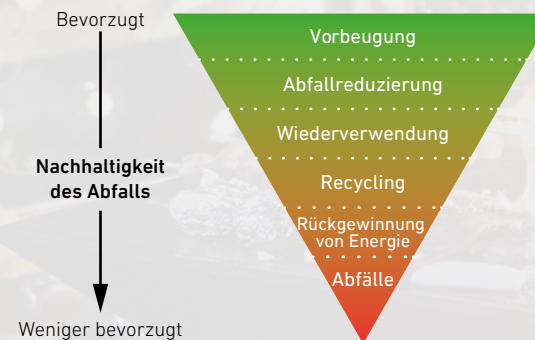
Mit welchem Holz kann ich den Vulcanus®-Grill anheizen?

Geeignet sind praktisch alle Arten von Hartholz, sofern ihre Restfeuchte unter 20 % liegt. Das Holz sollte also ausreichend trocken sein. Feuchtes Holz setzt während der Verbrennung Rauch und Teer frei, was zu stärkerer Rauchbildung, höherem Holzverbrauch und reduzierter Heizleistung führt. Wir empfehlen, technisch getrocknete Holzscheite mit einer Länge von etwa 33 cm zu verwenden, wie Sie in jedem Hobby-Markt erhältlich sind. Sie können auch Holzkohle verwenden.

Auf dem Markt gibt es auch runde Grills. Worin unterscheiden sie sich vom eckigen Vulcanus®?

Die patentierte quadratische Form bietet im Gegensatz zu runden Grills eine um bis zu ein Drittel größere Grillfläche (beim Vergleich des Kreisdurchmessers mit einer Quadratseite). Er verfügt über zwei Temperaturzonen, ein runder Grill nur über eine. Nur Vulcanus® verfügt über eine Einlage zur Wärmeakkumulation im Inneren der Feuerstätte. Die obere Grillplatte des Vulcanus® ist für den Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert.

Kreislaufwirtschaft



Die Produkte von Vulcanus® sind nach den Grundsätzen der Kreislaufwirtschaft konzipiert, insbesondere im Bereich der Abfallwirtschaft.

Vorbeugung - Die Verwendung hochwertiger Werkstoffe und die hervorragende, handwerkliche Verarbeitung machen den Vulcanus® - Grill zu einem Produkt für das ganze Leben. Dadurch wird die Abfallmenge, die durch herkömmliche Einwegprodukte mit

kurzer Lebensdauer entsteht, erheblich reduziert.

Abfallreduzierung - bei der Produktion achten wir darauf, dass jeder Materialrest verwendet wird, um den sog. Pre-Consumer-Abfall zu reduzieren.

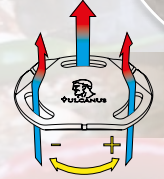
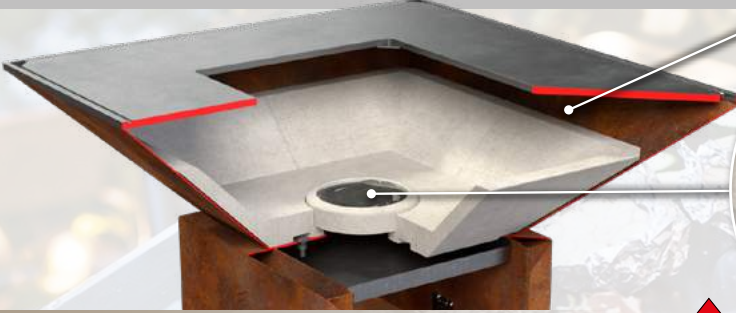
Recycling - Die Konstruktion der Produkte besteht aus sich kaum unterscheidenden, unbeschichteten Materialien, die leicht sortiert und recycelt werden können.

Grill-Technologie

Das Design mit einer EU-Zertifizierung für Lebensmittel.

Der Korpus der Grills aus dem patinierenden Stahl COR-TEN® ist mit einem Speicherkern ausgestattet. Die spezielle Kernform und das Kerngewicht garantieren eine erstklassige Heißluftzirkulation, Thermostabilität, eine Reduzierung des Holzverbrauchs und Funktionalität auch im Winter. Das System für den Fettabfluss sichert stets eine wohlriechende und gesunde Mahlzeit. Der Aschenkasten vereinfacht die Grillinstandhaltung und eine große Menge an Standard-Zubehör erweitert die Kochmöglichkeiten.

Kochmöglichkeiten



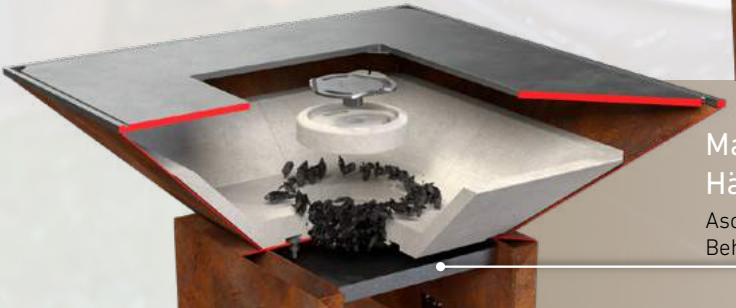
Vulcanus® Airvent

Grillen Sie das ganze Jahr über

Dank des keramischen Speicherkerns mit einem Gewicht von 29 kg (Pro730) und 43 kg (Pro910) garantiert der Grill eine ausgezeichnete thermische Stabilität.

Gesund und ohne Rauch

Der Grill verfügt über ein einzigartiges Fettablaufsystem. Das ermöglicht ein gesünderes Grillen ohne krebserregende Stoffe.



Machen Sie sich Ihre Hände nicht schmutzig

Asche fegen Sie einfach in den dafür vorgesehenen Behälter.



Zwei Wärmezonen

Grillen Sie dank den Wärmezonen mehrere Gerichte gleichzeitig. Eine Stahl-Grillplatte dient der Zubereitung von Fleisch, Fisch, Gemüse, Teig, Käse und Eiern.



Rost

Der Mittelrost hat zwei Positionen: Für das Grillen auf offenem Feuer oder über Grillkohle. Der Rost kann auch ohne Aufsatz in eine quadratische Öffnung eingesetzt werden.



Aufsatz mit Rost

Mithilfe des Aufsatzes können Sie den Rost in eine höhere Position bringen. Er kommt zum Beispiel beim Kochen von Suppen und Soßen gelegen, weil man darauf leicht verschiedenste Töpfe und Pfannen platzieren kann.



Aufsatz

Der Aufsatz ist auch mit einem ringförmigen Halter für einen gusseisernen Kessel oder Wok ausgestattet. Er eignet sich perfekt für asiatische Küche, Paella oder Gulasch.





VULCANUS® Grill Pro910 Camp

Legen Sie sich einen Feuerplatz für Ihre Familie zu, an dem Sie in Ruhe sitzen und grillen können. Das klassische Modell auf einem abgesenkten Gestell ist dafür wie geschaffen. Es eignet sich aber auch für Parks und öffentliche Flächen wie zum Beispiel Zeltplätze.

Parameter:
Grillfläche: 910 x 910 mm
Gestell: 480 x 480 mm
Höhe: 560 mm
Gewicht: 142 kg

Zur Ausstattung gehören: 1 Stk. Aschenkasten aus rostfreiem Stahl und 1 Stk. Speicherkern mit einem Gewicht von 43 kg.



VULCANUS® Grill Pro910 Chef

Genießen Sie professionelles Grillen im Stehen. Mit unserem Grill Vulcanus® Pro910 Chef können Sie sowohl Restaurantbesucher als auch Gäste auf einer Privatparty perfekt verköstigen. Teil des Vulcanus® Pro910 Chef ist ein Gestell, in dem Sie genug Platz für Holz sowie zum Aufbewahren von Geschirr und Lebensmitteln finden.

Parameter:
Grillfläche: 910 x 910 mm
Gestell: 480 x 480 mm
Höhe: 990 mm
Gewicht: 160 kg

Zur Ausstattung gehören: 1 Stk. Aschenkasten aus rostfreiem Stahl und 1 Stk. Speicherkern mit einem Gewicht von 43 kg.



VULCANUS® Grill Pro910 Masterchef

Grillen Sie wie die Meister ihres Fachs im Stehen und portionieren Sie die Zutaten direkt auf einer Massivholzplatte, die Bestandteil des Gestells ist. Das hohe und verlängerte Gestell bietet mehr Platz für Lebensmittel, Geschirr und Holz.

Parameter:
Grillfläche: 910 x 910 mm
Gestell: 480 x 1175 mm
Höhe: 990 mm
Schneidplatte: 470 x 470 x 45 mm
Gewicht: 202 kg

Zur Ausstattung gehören: 2 Stk. Buchenschneidplatten, 1 Stk. Aschenkasten aus rostfreiem Stahl und 1 Stk. Speicherkern mit einem Gewicht von 43 kg.



VULCANUS® Grill Pro730 Camp

Legen Sie sich einen Feuerplatz für Ihre Familie zu, an dem Sie in Ruhe sitzen und grillen können. Das klassische Modell Vulcanus® Pro730 auf einem abgesenkten Gestell ist dafür wie geschaffen. Er eignet sich aber auch für Parks und öffentliche Flächen wie zum Beispiel Zeltplätze.

Parameter:
Grillfläche: 730 x 730 mm
Gestell: 480 x 480 mm
Höhe: 480 mm
Gewicht: 94 kg

Zur Ausstattung gehören: 1 Stk. Aschenkasten aus rostfreiem Stahl und 1 Stk. Speicherkern mit einem Gewicht von 29 kg.



VULCANUS® Grill Pro730 Chef

Genießen Sie professionelles Grillen im Stehen. Mit unseren Grills Vulcanus® Pro910 Chef und Pro730 Chef können Sie sowohl Restaurantbesucher als auch Gäste auf einer Privatparty perfekt verköstigen. Ein Bestandteil des Vulcanus® Pro910 Chef und Pro730 ist ein Gestell, in dem Sie genug Platz für Holz sowie zum Aufbewahren von Geschirr und Lebensmitteln finden.

Parameter:
Grillfläche: 730 x 730 mm
Gestell: 480 x 480 mm
Höhe: 910 mm
Weight: 112 kg

Zur Ausstattung gehören: 1 Stk. Aschenkasten aus rostfreiem Stahl und 1 Stk. Speicherkern mit einem Gewicht von 29 kg.



VULCANUS® Grill Pro730 Masterchef

Grillen Sie wie die Meister ihres Fachs im Stehen und portionieren Sie die Zutaten direkt auf einer Massivholzplatte, die Teil des Gestells ist. Der Vulcanus® Pro730 Masterchef mit einem hohen und verlängerten Gestell bietet mehr Platz für Lebensmittel, Geschirr und Holz.

Parameter:
Grillfläche: 730 x 730 mm
Gestell: 480 x 1175 mm
Höhe: 910 mm
Schneidplatte: 470 x 470 x 45 mm
Weight: 154 kg

Zur Ausstattung gehören: 2 Stk. Buchenschneidplatten, 1 Stk. Aschenkasten aus rostfreiem Stahl und 1 Stk. Speicherkern mit einem Gewicht von 29 kg.

Finden Sie einen Grill genau nach Ihren Vorstellungen. Vulcanus®-Grills werden mit einer einheitlichen Technologie hergestellt und unterscheiden sich nur in der Ausführung des Gestells. Suchen Sie eine kleinere Feuerstelle fürs Beisammensein im Familienkreis oder eher einen Profi-Grill mit Metzgerplatte zum Zubereiten und Servieren von Speisen? Treffen Sie eine Wahl ganz nach Ihrem Geschmack. Die Quadratform der Grillplatte bietet im Vergleich zu klassischen runden Grills um etwa 50 % mehr Platz. Die Grillplatte selbst ist in zwei Temperaturzonen unterteilt. So können Sie gleichzeitig grillen und zum Beispiel Käse oder Gemüse anbraten.

Die Vulcanus® Grills haben ein patentiertes Luxus-Design und eine EU-Zertifizierung für Lebensmittel. Der Körper der Grills aus dem patinierten COR-TEN®-Stahl ist mit einem Speicherkern ausgestattet. Die spezielle Kernform und das Kerngewicht garantieren eine erstklassige Heißluftzirkulation, Thermostabilität, eine Reduzierung des Holzverbrauchs und Funktionalität auch im Winter. Das System für den Fettabfluss sichert stets eine wohlriechende und gesunde Mahlzeit. Der Aschenkasten vereinfacht die Instandhaltung des Grills und eine große Menge an Standard-Zubehör erweitert die Kochmöglichkeiten.



VULCANUS® Butcher

Ein hochwertiges Ergebnis erfordert eine professionelle Ausstattung. Auf einer massiven Holzplatte können Sie die Speisen einfach portionieren und alles bequem vorbereiten. Im Gestell finden Sie Platz für Holz sowie ein Fach zum Ablegen von Geschirr oder Lebensmitteln. Wo gut gekocht wird, darf es auf keinen Fall fehlen.

Parameter:

Schneidplatte: 470 x 470 x 45 mm
Gestell: 480 x 480 mm
Höhe: 820 mm
Gewicht: 50 kg

Zur Ausstattung gehören:
2 Stk. Buchenschneidplatten.

VULCANUS® Masterbutcher

Sind Sie gewohnt, große Feiern vorzubereiten? Bedienen Sie den Grill gemeinsam mit einem Freund? Das große und verlängerte Gestell Masterbutcher ist wie für Sie geschaffen. Teil davon ist eine massive Holzplatte, auf der Sie bequem allerlei Köstlichkeiten vorbereiten können. Darüber hinaus bietet er eine Menge Platz.

Parameter:

Schneidplatte: 470 x 470 x 45 mm
Gestell: 480 x 1175 mm
Höhe: 820 mm
Gewicht: 96 kg

Zur Ausstattung gehören:
4 Stk. Buchenschneidplatten.



VULCANUS® Grillmaster

Das fünffach gegerbte, mit Öl behandelte Büffelleder hält Jahrzehnte, genau wie Ihr Vulcanus Grill. Die Schürze ist mit einem Riemen zum Befestigen des Zubehörs und mit einem praktischen Ring für das Geschirrtuch ausgestattet. Erhältlich in Unisex-Größe mit verstellbaren Trägern.



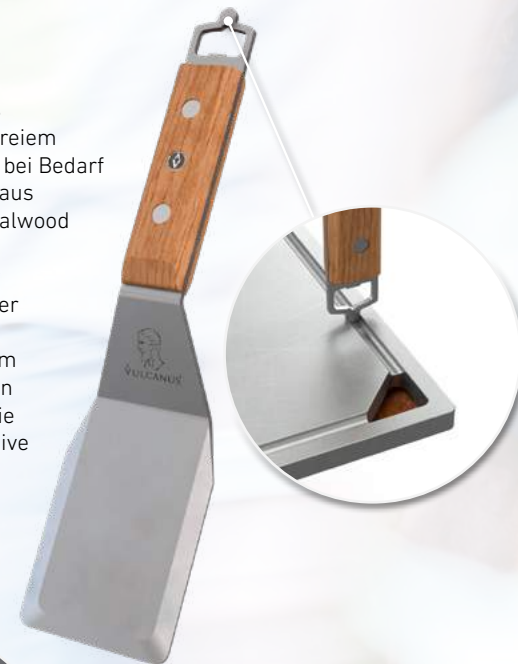
VULCANUS® Oilcan 0,5l

Vulcanus® entwickelt für Sie laufend neues Zubehör, werfen Sie einen Blick auf www.vulcanus-design.de und entdecken Sie mehr.

VULCANUS® Spachtel

Der speziell für Vulcanus-Grills entwickelte Spatel ist aus rostfreiem Stahl 3Cr13 gefertigt und kann bei Bedarf geschärft werden. Der Griff ist aus dem natürlichen Hartholz Santalwood gefertigt. Die Ausgewogenheit und Ergonomie tragen zu einer komfortablen Bedienung bei. Der Spatel ist mit einem Werkzeug zum Reinigen der Rillen auf dem Kochfeld und einem praktischen Flaschenöffner ausgestattet. Die Exklusivität wird durch dekorative Nieten und eine luxuriöse Verpackung unterstrichen.

Abmessungen: 75x290x44 mm
Gewicht: 0,315 kg



Tip

Die Vulcanus®-Grills können das ganze Jahr über und in vielfältiger Weise für die Zubereitung von Gerichten verwendet werden. Eier zum Frühstück, ein Steak zum Mittagessen oder Kesselgulasch für einen Abend im Kreise der Freunde oder der Familie. Ergänzen Sie den Grill mit einem Keramikofen, einer großen Rotisserie mit Motor oder einem Asado-Aufsatz. Bereiten Sie Fleisch, Gemüse, Käse, Wurst und Eier zu. Dank der separaten Heizzonen können Sie Ihr Steak ruhen lassen und gleichzeitig frisches Gemüse zubereiten. Ein Grill und viele Arten der Fleischzubereitung – das ist die Erfüllung unserer Vision von „One Vulcanus to rule them all“, somit ein Vulcanus, der alles beherrscht, was vom Feuer Gott Vulcanus zu erwarten ist.



God of flames

VULCANUS® Cover 910 & 730

Der Vulcanus®-Grill kann durch einen Komfort-Deckel aus Edelstahl geschützt werden. So bleibt die Grillplatte sauber und bereit für die nächste Grillsession, frei von Laub und Regenwasser. Und Sie können Ihren heißen Grill sicher verlassen. Der Deckel ist in zwei Abmessungen erhältlich (Pro910 und Pro730).

VULCANUS® Lock (universal)

Das Verankerungssystem samt Schloss sichert Ihren Vulcanus®-Grill fest an seinem Standort und schützt ihn vor ungebeten Gästen oder vor einem Unfall. Das System ist mit einem Schloss ausgestattet und der Grill kann leicht entriegelt und zu einem anderen Ort und wieder zurück gebracht und erneut verriegelt werden.

VULCANUS® Magnetic Bar (universal)

Mit der Magnetleiste erhalten Sie eine praktische Ablagefläche für Ihren Vulcanus®-Grill, für Messer, Pfannenwender, Zangen und Pinzetten. Die Leiste ist mit starken Neodym-Magneten und einer Schutzfläche aus Edelstahl ausgestattet, die sich leicht abnehmen lässt und spülmaschinenfest ist.

VULCANUS® Lock for Cover Pro910 & Pro730

Das verriegelbare Verankerungssystem sorgt dafür, dass die Abdeckhaube stets an ihrem Platz bleibt und vor Wind und Vandalismus schützt. Das System ist mit einem Schloss samt Schlüssel ausgestattet.

VULCANUS® Multigrid Pro910 & Pro730

Ein massiver Rost aus Gusseisen macht aus Ihrem Grill geradezu ein Kochzentrum. Sie nutzen ihn bei der Zubereitung vieler leckerer Gerichte, z. B. beim Grillen von Fleisch über offenem Feuer, bei dem das Fleisch ein ansprechendes Muster bekommt. Wenn Sie den runden Mittelrost herausnehmen, können Sie einen Kessel in die Öffnung einlegen und darin Gulasch kochen. Oder Sie legen einen Pizzastein in die mittige Öffnung ein und bereiten (in Kombination mit unserem keramischen Ofen) Pizzas, Buchteln, Geflügel oder traumhafte Burgerbrötchen zu. Produktabmessungen: 450 x 450 x 45 mm.

VULCANUS® Anrichteplatte fürs Fleisch

Grillen Sie im großen Stil. Sie brauchen dazu nur einen passenden Gehilfen – eine stillvolle, praktische und robuste Platte, auf der Sie alle Zutaten für ein kulinarisches Erlebnis der Sonderklasse vorbereiten. Während des Grillens können Sie das Fleisch auf der Platte vor dem Servieren ruhen lassen, damit der Saft nicht ausläuft. Die Anrichteplatte Vulcanus® wird aus hochwertigem Buchenholz in Tschechien handgefertigt. Produktabmessungen: 470 x 470 x 45 mm.

VULCANUS® Pro910 & Pro730 Rotisserie - Main set

Die Rotisserie (Drehspieß) erweitert die Möglichkeiten Ihres Vulcanus®-Grills und bietet maximale Grilloptionen im Sinne unserer Strategie „One Vulcanus to rule them all“, somit ein Vulcanus, der alles beherrscht, was vom Feuergott Vulcanus zu erwarten ist. Freuen Sie sich also auf vielfältigen Möglichkeiten der Zubereitung von Grillgerichten mit einem einzigen Grill, dem Gott unter den Grills.

accessories for Rotisserie Pro910 & Pro730 Needle

Ersatznadel für Pro910/Pro730 Rotisserie. Wenn die vier Standardnadeln der Pro910/Pro730 Rotisserie nicht ausreichen oder Sie Ihr Pro910/Pro730 Asado - System ergänzen möchten, mit dem die Nadel ebenfalls kompatibel ist.



accessories for Rotisserie

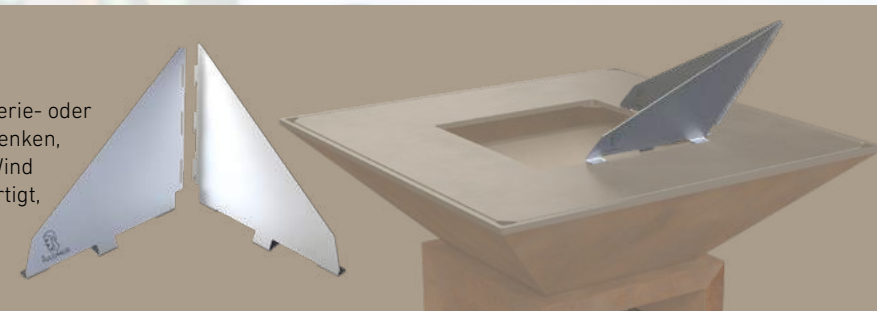
Asado archer + Cross

Mit diesem Kit können Sie Ihre Rotisserie910 ganz einfach um weitere Grilloptionen nach südamerikanischem Asado-Stil erweitern. Werden Sie zum Gaucho (Reiter, Viehtreiber) oder Asador und grillen Sie langsam unter anderem ganze, kleinere Stücke von Geflügel, Kaninchen oder Rippchen. Und sollten es Ihnen die traditionellen südamerikanischen Spezialitäten nicht gerade angetan haben, stellen Sie den Asada-Bogen in die höchste Position und räuchern Sie Würste und andere Köstlichkeiten mit indirektem Feuer. Dieses System bietet unglaubliche Möglichkeiten des Grillens mithilfe des variablen Kreuzes. Ebenso können Sie die Standardnadeln der Rotisserie für das Asado verwenden, die mit einem Einhängekreuz versehen sind, oder ein zusätzliches Kreuz für das Asado kaufen.

VULCANUS®

Wind guard / Heat shield (universal)

Eine tolle Ergänzung nicht nur für den Rotisserie- oder Asado-Grill, um die Hitze auf das Grillgut zu lenken, sondern auch überall dort geeignet, wo der Wind Probleme bereitet. Aus rostfreiem Stahl gefertigt, um eine hervorragende Hitzeabstrahlung auf das Grillgut und eine kompromisslose Lebensdauer zu gewährleisten



accessories for Rotisserie

Vulcanus® Electric Motor for Rotisserie (universal)

Abmessungen des Produkts: 155 × 93 × 100 mm
 Wasserdicht: IPX4 (spritzwassergeschützt)
 Leistung: 15 W
 EU-Stecker: Steckdosenstecker Typ E, F
 UK-Stecker: UK converter plug. Meets the requirements of BS 1363; 1362; 5733.

VULCANUS® Pro910 a Pro730 Asado - Main set

Mit dem eigenständigen System Asado910 können Sie nach südamerikanischer Asado-Art grillen, ohne eine Rotisserie zu besitzen. Werden Sie zum Gaucho (Reiter, Viehtreiber) oder Asador und grillen Sie langsam unter anderem ganze, kleinere Stücke von Geflügel, Kaninchen oder Rippchen. Und sollten es Ihnen die traditionellen südamerikanischen Spezialitäten nicht gerade angetan haben, stellen Sie den Asada-Bogen in die höchste Position und räuchern Sie Würste und andere Köstlichkeiten mit indirektem Feuer.



accessories for Asado Pro910 a Pro730 Cross

Wenn Sie ein Pro910/Pro730 Asado besitzen und ein Kreuz nicht ausreicht, dann ergänzen Sie Ihr bestehendes Set und erweitern Sie damit Ihre Möglichkeiten. Das Asado-System schafft spielend auch mehrere Kreuze oder Rotisserie-Nadeln zugleich.



VULCANUS® Wheels (rädersatz, universal)

Erleichtern Sie sich den Transport des Grills. Mit dem Rädersatz können Sie ihn bewegen, wohin Sie wollen.

Die Montage ist nicht so schwer – alle Modelle und Arbeitspulte (d.h. Camp, Chef, Masterchef, Butcher und Masterbutcher) sind für diesen Zweck geeignet. Das Set umfasst zwei Laufräder mit Bremse und zwei ohne Bremse.



VULCANUS® Trolley (universal)

Müssen Sie Ihren Vulcanus®-Grill häufig von einem Ort zum anderen bewegen? Dann ist dieser Transportwagen genau das Richtige für Sie. Die massiven Bantam-Räder kommen sogar mit einem Golfplatz-Gelände klar. Der Transportwagen wurde in erster Linie für die Bedürfnisse von **Catering-Unternehmen und HORECA-Profis** entwickelt. Er ist daher vorwiegend für den Transport des Grills gedacht und ersetzt nicht den Rädersatz Vulcanus® Wheel.

Der Grill muss daher vor dem Grillen vom Transportwagen genommen werden.



VULCANUS® Wok & Pot (universal)

Das gusseiserne Geschirr mit Seasoning-Beschichtung ist eine Rückbesinnung auf die Traditionen unserer Großmütter und das beste Geschirr, das man auf offenem Feuer verwenden kann. Es wird in einer traditionellen **tschechischen Gießerei** hergestellt und dank seiner Vielseitigkeit werden Sie auf lange Zeit kein anderes Geschirr für Ihren Grill benötigen. **Universal** - Deckel auf einer Seite und WOK-Pfanne auf der anderen Seite. Der Boden eines jeden Teils ist perfekt für das Einsetzen eines Vulcanus® Multigrill Pro910/Pro730 mit einem Aufsetzdurchmesser von 30 cm angepasst. Mit dem **11-Liter-Topf** können Sie problemlos 20 Portionen Gulasch, Hühnerbrühe oder Gänsebraten zubereiten, wozu sich der gewölbte Deckel des umgedrehten Woks als nützlich erweist. Der **4,8-Liter-Wok** kann für asiatische Spezialitäten, Paella oder Pfannengerichte verwendet werden.



Speichermaterial

Mit Vulcanus® können Sie das ganze Jahr über grillen. Der keramische Speicherkern ist aus feuerfestem Beton gefertigt, der sich durch hohe Beständigkeit, geringe Wasseraufnahme und maximale Speicherkapazität auszeichnet, und dann bei 950 °C gebrannt. Der tschechische Lieferant produziert und liefert mit dieser Technologie Teile an führende Ofenhersteller in der EU.

Zertifikate

Die Grillplatte der Vulcanus® Grills wurde von der Europäischen Union für den Kontakt mit Lebensmitteln zertifiziert. Die Zubereitung von Speisen ist so 100 % sicher und Sie brauchen nicht zu befürchten, dass während des Grillens freigesetzte schädliche Substanzen in die Lebensmittel gelangen.

Produktion in Europa

Wir verwenden Original - COR-TEN® (Union Steel USA), das wir vom einzigen autorisierten Hersteller in der EU, dem Unternehmen SSAB aus Skandinavien, importieren. Die Grills selbst werden in einer Kombination aus Handarbeit und modernster CNC-Technologie in der Tschechischen Republik gefertigt.

Vulcanus® grill

Ein Designelement für den Garten und eine Quelle der Wärme und einer gemütlichen Atmosphäre. Bei der Herstellung von Vulcanus®-Grills verwenden wir hochwertige Materialien. Das Ergebnis ist ein wartungsfreier Grill, der allen natürlichen Bedingungen standhält. Bereiten Sie Speisen in einer Stunde für bis zu 50 Personen zu. Genießen Sie ein saftiges Steak, knackiges Gemüse oder ein feines Gulasch im Kessel.

