Vulcano
MultiCook

Pizza où Barbecue, à vous de choisir !

Four à pizza et Barbecue, le **MultiCook** sera votre allié cuisson en extérieur.
Avec son dôme amovible, vous pourrez passer de four à barbecue en quelques secondes seulement, au gré de vos envies.

Conception Française

FABRIQUÉ EN MADE IN EUROPE

Caractéristiques

- **Four multifonction et barbecue.**
- **Foyer ouvert,** permettant le passage des flammes.
- Structure du four en acier émaillé.
- Structure du châssis en acier thermolaqué.
- 2 roulettes pour faciliter le déplacement.
- Une tablette intermédiaire.
- Pierre réfractaire de 3 cm d'épaisseur.
- 3 grilles de cuisson émaillées.
- Atteint 400°C en 20 minutes.

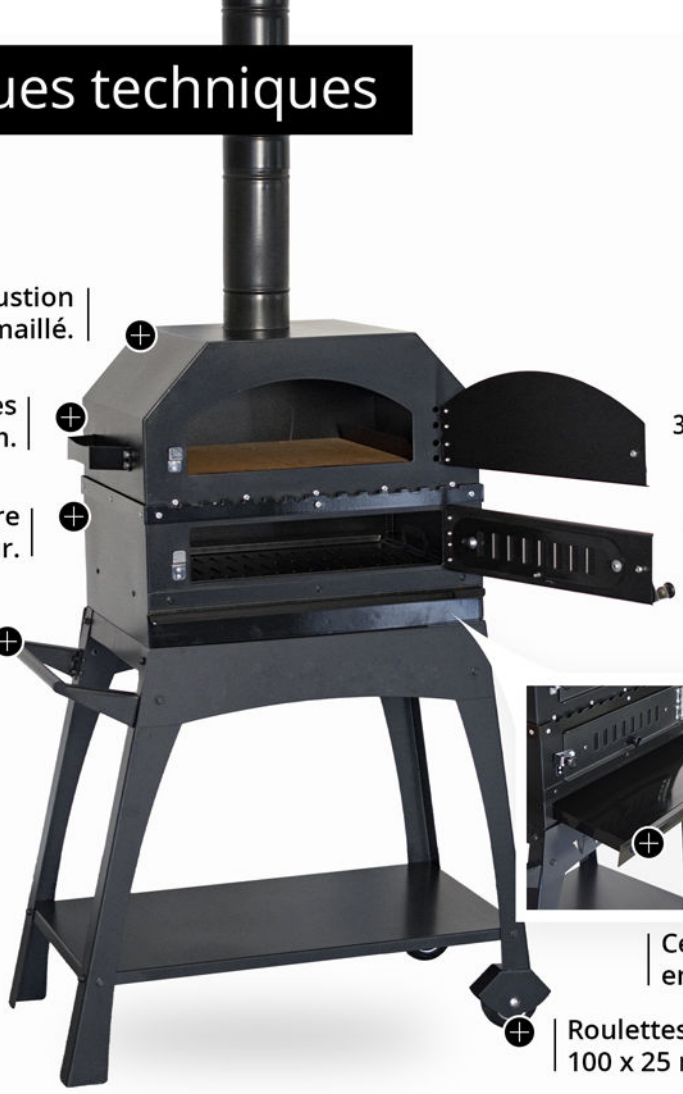
Dimensions

- Dimensions intérieures du four : 40 x 40 cm
- Dimensions surface de cuisson grill : 37 x 52 cm

Option : Tablette latérale

Photos non contractuelles

Caractéristiques techniques



Chambre de combustion en acier émaillé.

Dimensions intérieures 40 x 40 cm.

Pierre réfractaire de 3 cm d'épaisseur.

Poignée de manipulation.

Cendrier amovible en acier émaillé.

Roulettes de dimensions 100 x 25 mm.

Dôme amovible.

3 grilles de cuisson en acier émaillé de 37 x 17,5 cm et d'épaisseur 5 mm.

Les accessoires Vulcano :

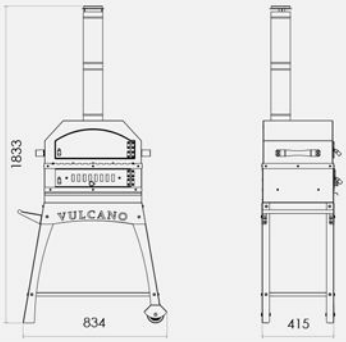
(non fournis)

La pelle à pizza
Pelle en aluminium
de 35 x 32 cm.
Manche de 60 cm.

Thermomètre laser infrarouge
Mesurez avec précision les différentes zones de votre Four.
Fonctionne avec des piles.
(non fournies)

Brosse en laiton
avec grattoir en inox.
Manche 70cm.

Dimensions



Informations Logistiques

Un colis :

(L) 775 x (l) 460 x (h) 715 mm

Poids : 50 kg

Photos non contractuelles