

Vulcanello

Un petit four qui a tout **d'un GRAND**

Le **Vulcanello** a été conçu pour une utilisation **familiale et conviviale**. Avec sa sole en **Pierre réfractaire** et sa **voûte isolée** en acier inoxydable, ce digne héritier du Vésuve vous permettra de réaliser une multitude de cuissons.

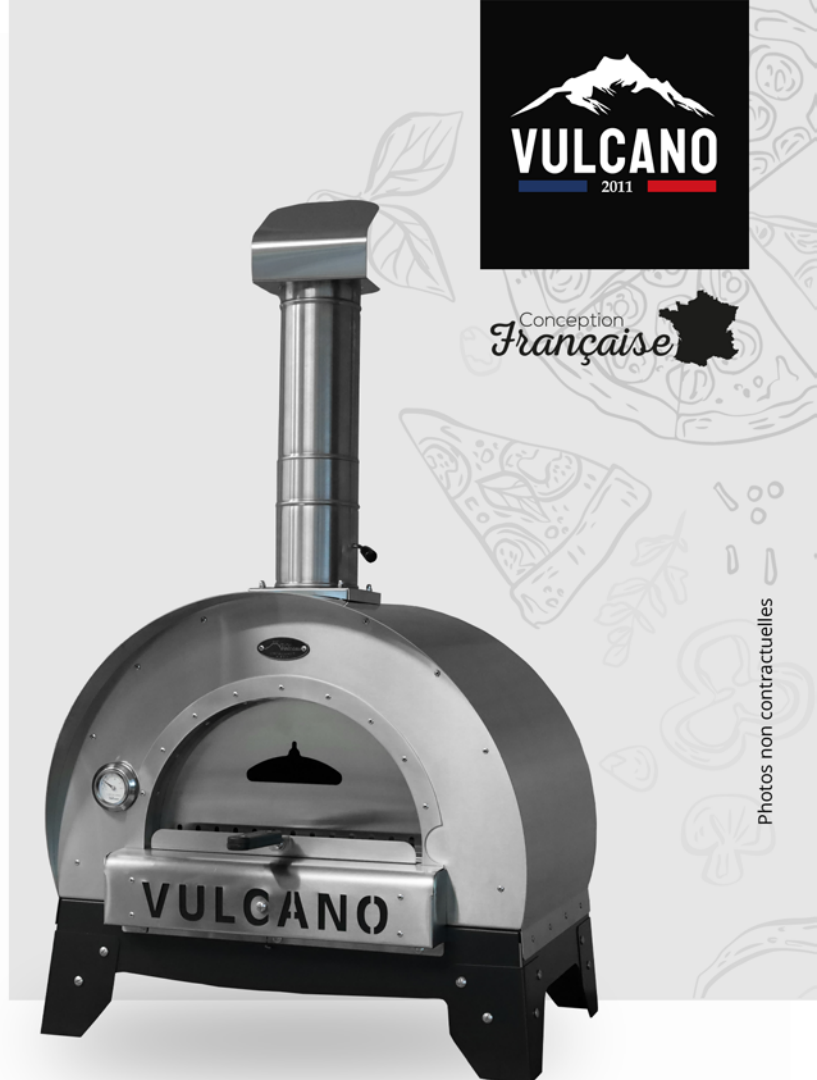
Envie d'une pizza ?
C'est prêt en **90 secondes !**
Vous pourrez également cuire vos pains, tartes et gâteaux, gratins et autres grillades... À vous de jouer.

Caractéristiques

- Feu sur pierre.
- Double parois en acier inoxydable.
- Four isolé (4 cm de laine de céramique).
- Pierre réfractaire de 4 cm d'épaisseur.
- Four à 500°C en 20 minutes.
- Pizza cuite en 90 secondes.

Dimensions

Dimensions intérieures du four : 54 x 36 cm
Dimensions pierre de cuisson : 36 x 36 cm



Conception Française

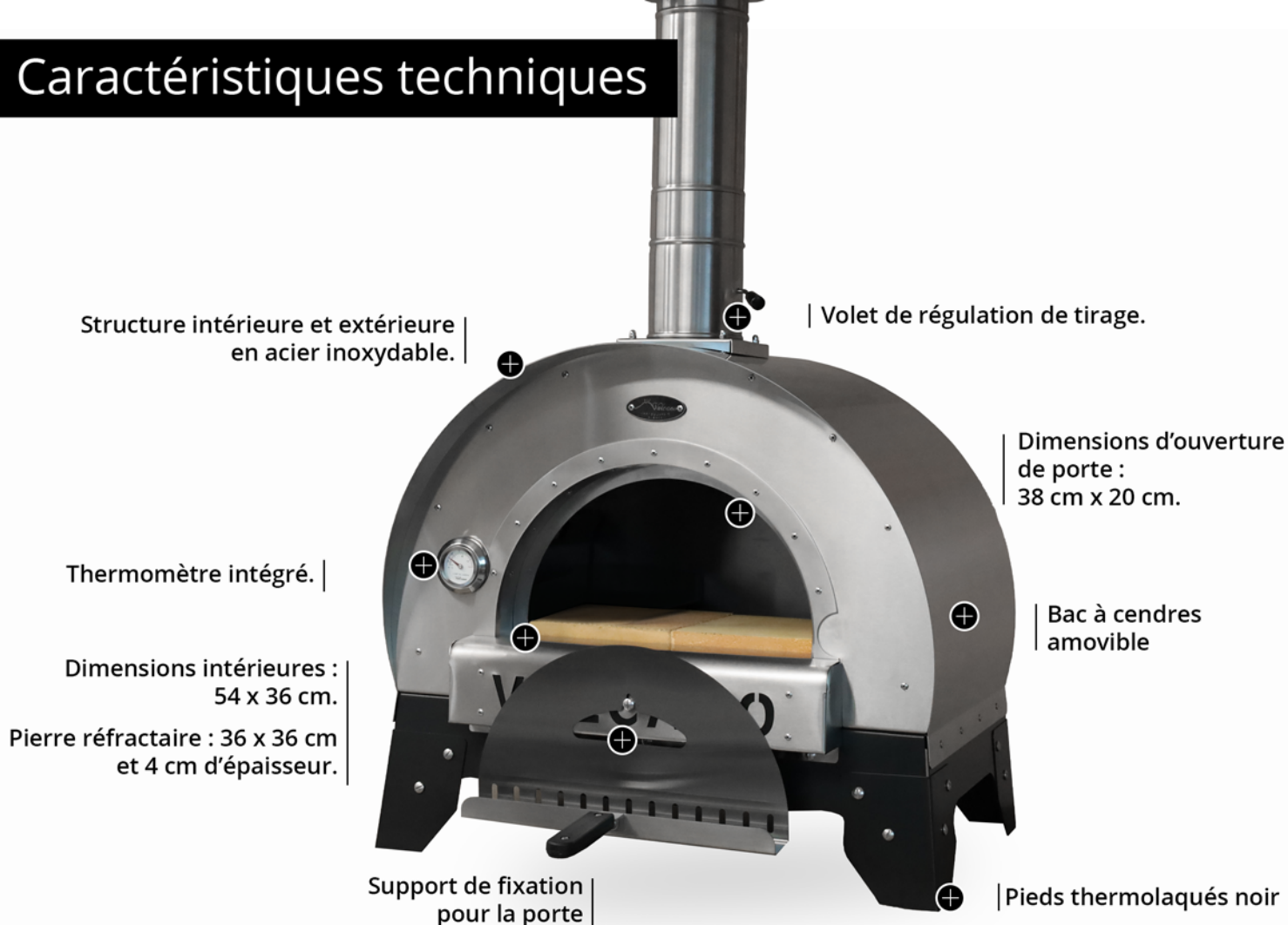
Photos non contractuelles



Scannez et découvrez le Vulcanello à 360° et en Vidéo.



Caractéristiques techniques



Structure intérieure et extérieure en acier inoxydable.

Volet de régulation de tirage.

Dimensions d'ouverture de porte : 38 cm x 20 cm.

Thermomètre intégré.

Bac à cendres amovible

Dimensions intérieures : 54 x 36 cm.

Pierre réfractaire : 36 x 36 cm et 4 cm d'épaisseur.

Support de fixation pour la porte

Pieds thermolaqués noir

Les accessoires Vulcano :

(non fournis)



Gants de protection
Extérieur 100% cuir.
Intérieur 60% coton / 40% polyester.



Pelles à pizza
Différents modèles disponibles :
Pleine, perforée et de retournement

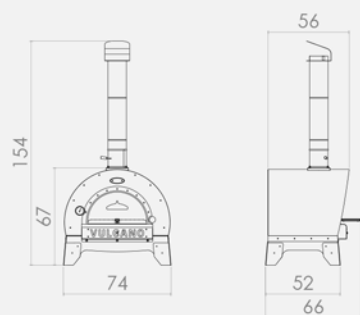


Thermomètre laser infrarouge
Mesurez avec précision les différentes zones de votre Four.
Fonctionne avec des piles.
(non fournis)



Brosse en laiton
avec grattoir
Manche aluminium
60 cm

Dimensions



Informations Logistiques

Dimensions du carton :
(L) 79 x (l) 60 x (h) 70,5 cm

Poids brut : 65 kg
Poids net : 60 kg