

Fuocovolcano

Die Kochstelle für Garten & Camping



Die Kochstelle für Garten und Camping verbrennt trockenes Holz (Scheite, Aststücke, etc) praktisch rauchfrei. Fuocovolcano ist sehr effizient – mit einigen Holzstücken sind Ihre Würste gebraten.

Die volle Hitze ist schon nach kurzer Zeit erreicht.

Der Ofen nimmt nur wenig Platz ein und lässt sich leicht transportieren.

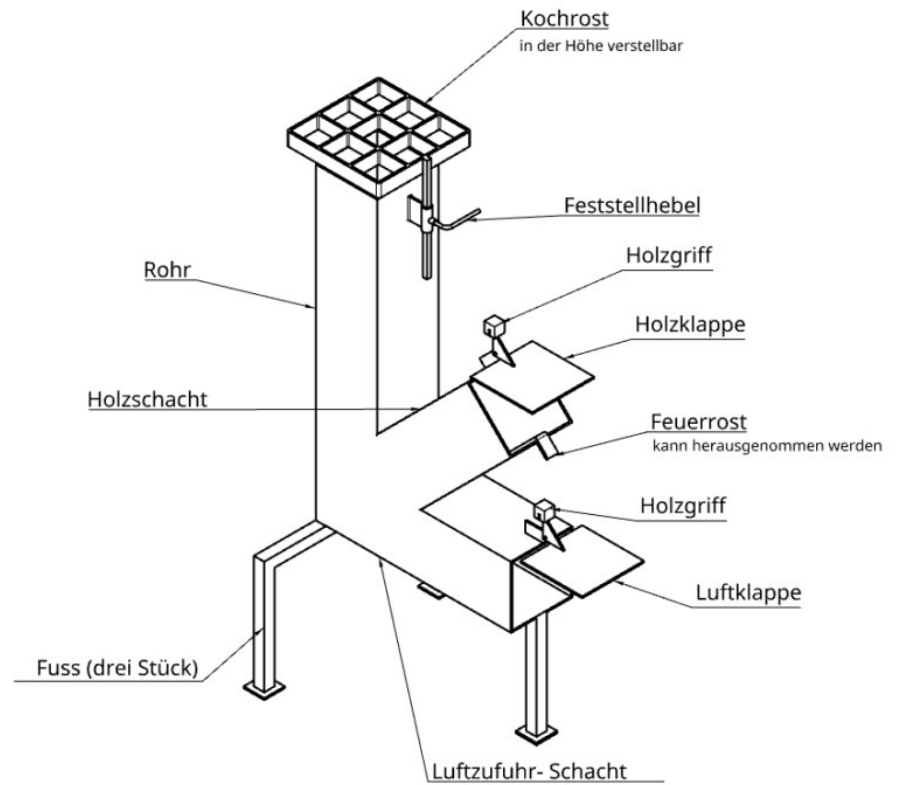
Mit dem Modell 12/12 kochen Sie auf Stehhöhe (85 -95 cm).

Fuocovolcano kann auch als Notküche dienen.



Beschreibung

Ofen aus verschweissten Stahlrohren, blank
Holzschacht mit Deckel und isoliertem Griff (Eiche)
Feuerrost herausnehmbar
Luftschacht mit verstellbarem Deckel
Kochrost in der Höhe verstellbar
Dreibein-Standfüsse



Masse und Preise

Modell 12/12

Aus 4-Kant Stahlrohr 120x120x3 mm

Höhe mit Kochrost unten 82 cm

Höhe mit Kochrost oben 96 cm

Rostgrösse 25×25 cm

Breite 38 cm

Tiefe 48 cm

Gewicht ca. 16 kg

Preis ab Werkstatt (inklusive MwSt.) Fr. 945.–

Modell 8/8

Aus 4-Kant Stahlrohr 80x80x3 mm

Höhe mit Kochrost unten 51 cm

Höhe mit Kochrost oben 65 cm

Rostgrösse 17×17 cm

Breite 26 cm

Tiefe 34 cm

Gewicht ca. 7 kg

Preis ab Werkstatt (inklusive MwSt.) Fr. 785.–

Modell 6/6

Aus 4-Kant Stahlrohr 60x60x2 mm

Höhe mit Kochrost unten 38 cm

Höhe mit Kochrost oben 48 cm

Rostgrösse 13×13 cm

Breite 20 cm

Tiefe 30 cm

Gewicht ca. 3 kg

Preis ab Werkstatt (inklusive MwSt.) Fr. 670.–



Gebrauchsanleitung

Der Ofen sollte möglichst gerade stehen.

Wenn der Rost einige Zentimeter über dem Rohr fixiert wird, verteilt sich die Flamme etwas und bestreicht eine grössere Fläche.

Das Brennholz wird der Grösse des Ofens angepasst: Je kleiner der Fuocovolcano, desto feiner das Brennmaterial.

Wichtig ist, dass das Holz gut trocken ist, wenn man einen rauchlosen Brand will. Trockene Holzknebelchen aus dem Wald gehen auch gut.

Beim Anfeuern kann man zuerst eine „Wurst“ aus Zeitungspapier drehen und in den Brennschacht legen; darauf einige Späne oder feine Ästchen. Diese können auch von oben in das Rohr gefüllt werden.

Die untere Klappe (Luftzufuhr) soll ganz geöffnet sein. Mit einem Zündholz (evtl. die langen Zündhölzer) wird das Zeitungspapier angezündet. Das Feuer frisst sich jetzt hinunter und setzt das feine Holz in Brand. Sobald das Feuer brennt, sollte gleich neues Holz in den Brennschacht gelegt werden. Bei zu langen Stücken kann die Klappe etwas offen bleiben.

Normalerweise schlägt die Flamme oben aus dem Rohr. Beim kochen mit einer Pfanne oder der Kaffeekanne ist das erwünscht. Beim grillieren sollte die Flamme das Grillgut nicht direkt berühren. Wenn man zusätzlich zur Luftklappe auch die Klappe zum Holzschacht etwas öffnet, geht die Flamme zurück, aber es bleibt die Hitze zum grillieren.

Die volle Flamme ist gleich nach dem Anfeuern schon da. Fuocovolcano ist schnell und braucht sehr wenig Holz.



Variationen

Das Modell 12/12 kann auch mit Rädern aus Stahl geliefert werden. Der Ofen wird so wie ein Rollkoffer transportiert. Mehrpreis (inklusive MwSt.) Fr. 220.–

Jeden Fuocovolcano gibt es auch mit hitzefester Farbe, schwarz matt gespritzt.

Mehrpreis (inklusive MwSt.)

12/12 Fr. 80.–

8/8 Fr. 60.–

6/6 Fr. 45.–

Ohne Rost ist Fuocovolcano eine Lichtquelle wie eine Schwedenkerze.

Ein Grillrost aus Chromstahl zum auflegen kann für jedes Modell angefertigt werden.

Bildergalerie



Kontakt

Edy Spiller

Industriestrasse 22

6074 Giswil

Tel. 041 675 22 76

info@fuocovolcano.ch

**Handwerklich hergestellt in der
Schweiz**

