

Fuocovolcano

Le fourneau pour le jardin et le camping



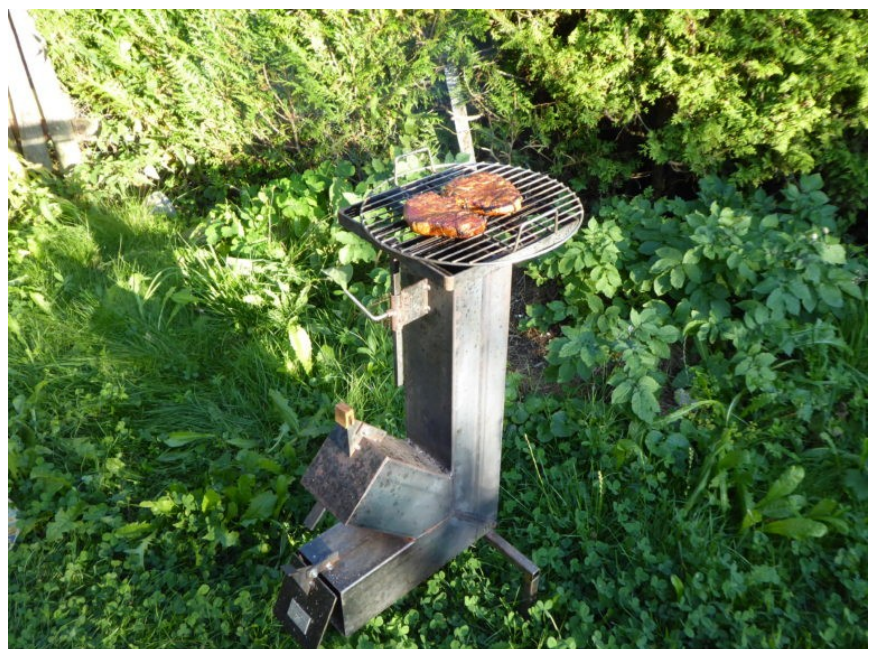
Le fourneau pour le jardin et le camping brûle du bois sec (bûchettes, petites branches, etc.) pratiquement sans fumée.

Fuocovolcano est très efficace – quelques morceaux de bois et vos saucisses sont à point. La pleine chaleur est atteinte en très peu de temps.

Fuocovolcano prend pas beaucoup de place et est facilement transportable.

Avec le modèle 12/12 vous cuisinez en position debout (85 - 95 cm).

Fuocovolcano peut également servir de cuisine d'urgence.



Description

Fourneau en tuyaux soudés en acier décapé.

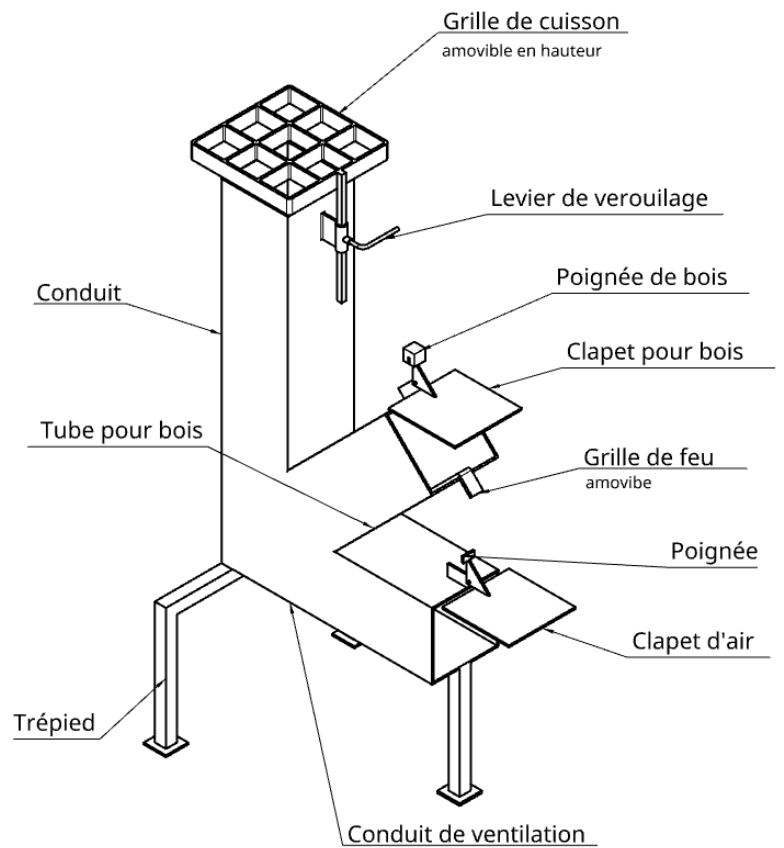
Foyer avec couvercle et poignée isolante (chêne)

Grille de feu amovible

Tuyau d'aération avec couvercle réglable

Grille de cuisson amovible en hauteur

Sur trépied



Dimensions et prix

Modèle 12/12

En tube en acier carré 120x120x3 mm

Hauteur avec grille de cuisson position basse 82 cm

Hauteur avec grille de cuisson position haute 96 cm

Dimensions de la grille 25x25 cm

Largeur 38 cm

Profondeur 48 cm

Poids env. 16 kg

Prix départ atelier (TVA comprise) Fr. 945.--

Modèle 8/8

En tube en acier carré 80x80x3 mm

Hauteur avec grille de cuisson position basse 51 cm

Hauteur avec grille de cuisson position haute 65 cm

Dimensions de la grille 17x17 cm

Largeur 26 cm

Profondeur 34 cm

Poids env. 7 kg

Prix départ atelier (TVA comprise) Fr. 785.--

Modèle 6/6

En tube en acier carré 60x60x2 mm

Hauteur avec grille de cuisson position basse 38 cm

Hauteur avec grille de cuisson position haute 48 cm

Dimensions de la grille 13x13 cm

Largeur 20 cm

Profondeur 30 cm

Poids env. 3 kg

Pied pliable

Prix départ atelier (TVA comprise) Fr. 670.--



Mode d'emploi

Le fourneau doit être placé aussi d'aplomb que possible.

En fixant la grille quelques centimètres au-dessus du tuyau, la flamme se répartit sur une plus grande surface.

Le bois doit être adapté à la taille du fourneau. Plus le Fuocovolcano est petit, plus le bois doit être fin.

Pour une combustion sans fumée, il est très important que le bois soit bien sec.

Les branches bien sèches trouvées dans la forêt conviennent aussi.

Pour allumer le feu on peut poser dans le foyer une « torche » en papier journal et la recouvrir de copeaux ou de brindilles qu'on peut remplir par le haut du tuyau.

Le clapet du bas (aération) doit être grand ouvert. Allumer le papier avec une allumette, le feu passe par le bas. Dès que le bois fin a pris feu, ajouter du bois dans le foyer. Si les bûchettes sont trop longues on peut garder le clapet légèrement ouvert.

Normalement la flamme sort par le haut du tuyau, ce qu'il faut pour chauffer une casserole ou une cafetière. Pour faire des grillades, la flamme ne doit pas toucher directement les aliments. En ouvrant le clapet du foyer, la flamme diminue tout en gardant la chaleur nécessaire à la grillade.

La flamme apparaît très vite après l'allumage. Fuocovolcano est rapide et nécessite très peu de bois.



Variantes

Le modèle 12/12 est également livrable avec des roues en acier. Le fourneau peut être ainsi déplacé à la manière d'une valise à roulettes.

Prix supplémentaire (TVA comprise) Fr. 220.--

Tous les Fuocovolcano sont également livrables en couleur noire, résistante à la chaleur.

Prix supplémentaire (TVA comprise)

12/12 Fr. 80.--

8/8 Fr. 60.--

6/6 Fr. 45.--

Sans grille Fuocovolcano est une source de lumière comme une torche suédoise.

Une grille de cuisson en inox peut être fabriquée pour tous les modèles.

Galerie d'images



Contact et adresse

Edy Spiller

Industriestrasse 22

6074 Giswil

Tel. 041 675 22 76

info@fuocovolcano.ch

**Fabriqué de manière artisanale en
Suisse**

