

Eine neue Grill-Generation

Design
Gabriel Kusters



Zamaca

About

Gabriel, der Gründer von Zamaca, war schon immer von Grills und Kunst fasziniert. So sehr, dass er seine Leidenschaft zum Beruf machte. Er arbeitete viele Jahre lang als Designer in der Grillindustrie. Während dieser Zeit erkannte er, dass die meisten Grills für den Außenbereich in der Regel das Gleiche sind: Eintagsfliegen, wenn es darum geht, wirkliche kulinarische Erlebnisse im Freien zu schaffen.

Nachdem er das Design der auf dem Markt erhältlichen Grills verglichen hatte, wollte Gabriel ein völlig neues Grill-Erlebnis schaffen. Anstelle des typischen Grillszenarios schwebte ihm ein modulares System vor.

Grills können sehr heiß und rauchig werden, was es fast unmöglich macht, am Grill zu stehen oder zu verweilen. Genau das wollte Gabriel ändern.

Seine Vision war, dass die Menschen direkt am Grill essen können, ihn gemeinsam als Tisch nutzen und ihn nach dem Essen sogar den ganzen Abend als Feuerstelle weiter nutzen können. Er wollte einen Grill mit unendlichen Möglichkeiten, an dem Menschen zusammenkommen, um zu essen und die warme, gemütliche Intimität zu genießen, die nur Feuerstellen bieten können. Das Design sollte außerdem haltbar und langlebig sein, ein hochwertiges Produkt, das von Generation zu Generation weitergegeben werden kann. Der Samen war gepflanzt und der Zamaca geboren.

Was zeichnet den Zamaca aus? Komfort. Vielfalt. Es ist die Kombination aus sozialen, funktionalen und Design-Elementen, die den Zamaca von anderen Grills abhebt. Jeder Zamaca bietet eine Fülle von funktionalen und visuellen Anpassungsmöglichkeiten, die es dem Benutzer ermöglichen, sein persönliches Grillerlebnis und Designobjekt zu gestalten. Die Möglichkeiten dabei sind vielfältig.

Gestalten Sie Ihren Zamaca!



Content

06	Kochen im Freien mit der Zamaca
10	Features & Benefits
14	Das Zamaca-Prinzip
16	Der Zamaca-Basic
18	01 Modell wählen
20	02 Größe wählen
22	03 Zubehör wählen
24	Der Zubehör-Ring
26	Tischplatte: Single
28	Tischplatte: 2-4 Personen
30	Tischplatte: 8+ Personen
32	Der Feuerkorb-Ring
34	Der Pizzaofen
36	Die Zamaca Stühle
40	04 Individuell gestalten
41	Metalle
42	Farben

Kochen im Freien mit der Zamaca

Die Nutzung der Kraft des Feuers hat das menschliche Leben für immer verändert. Trotz der unzähligen Methoden, die seither für die Zubereitung von Speisen erfunden wurden, ist das Kochen über einem knisternden, lodernden Feuer nach wie vor gängig. Grillen ist eine der beliebtesten Kochtechniken der Welt und hat eine große Anhängerschaft. Was ist das Besondere an der Zubereitung von Speisen über der offenen Flamme? Vielleicht ist es der Hauch von Abenteuer, das es ausstrahlt, oder einfach der gute Geschmack.



Der Zamaca ist ein hochwertiger Mehrzweckgrill, der alle Ihre kulinarischen Bedürfnisse erfüllt. Stellen Sie sich vor: Sie kommen nach einem anstrengenden Tag nach Hause und schalten den Zamaca ein. In dem Moment, in dem Sie Ihre Schuhe ausgezogen und sich frisch gemacht haben, ist die Plancha-Grillplatte bereits heiß und bereit für den Einsatz! Nutzen Sie den Zamaca wann immer Sie möchten, denn er ist der ideale Begleiter, um ein schnelles und leckeres Essen zuzubereiten.

Sie können so gut wie alles auf dem Zamaca zubereiten. Egal ob Sie schnell ein Steak grillen oder ein perfektes Fisch- oder Gemüsegericht zubereiten möchten, er sorgt für ein unschlagbares kulinarisches Erlebnis. Auf der polierten Plancha-Grillplatte bleibt außerdem nichts haften und sie ist schnell und leicht zu reinigen.

Haben Sie schon einmal ein Frühstück auf dem Grill zubereitet? Sie können sogar Pfannkuchen und Eier auf der Grillplatte des Zamaca zubereiten!

Das Plancha-Konzept steht für das Garen ohne direkten Kontakt zwischen Feuer und Grillgut. Die Grillplatte ist aus 8 mm dickem Edelstahl gefertigt, damit Ihr Essen geschützt bleibt. Während andere Grills etwa eine Stunde brauchen, um die richtige Temperatur zu erreichen, schafft der Zamaca in weniger als 15 Minuten eine Temperatur von 200/220 °C. So wird Ihr Grillgut perfekt gegart und die Aromen kommen voll zur Geltung.

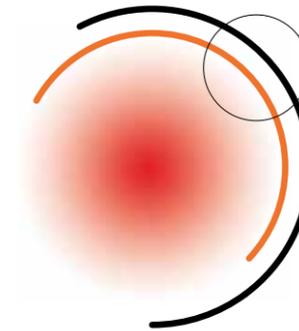
Kommen Sie zum Essen und leisten Sie uns Gesellschaft

Das Grillen mit dem Zamaca unterscheidet sich von anderen Grills vor allem durch die Vielzahl der Möglichkeiten und die einfache Bedienung. Alle anderen Grills sind sehr einfach gehalten: Man legt das Grillgut auf und geht wieder weg. Sie sind rauchig, heiß und nicht ideal, um mehr als nur den Grilleenden zu beherbergen. Der Zamaca hingegen ist dafür gemacht, dass sich Menschen um ihn herum versammeln, kochen, essen und sich unterhalten.

Ein weiteres Merkmal, das den Zamaca von anderen Grills unterscheidet, ist seine zweischichtige Konstruktion aus dickem Edelstahl, die für eine lange Lebensdauer ausgelegt ist. Dank dieser Konstruktion wird nur die innere Schicht heiß, während die äußere kühl bleibt. Niemand läuft Gefahr, sich zu verbrennen. Auch herumlaufende Kinder sind geschützt. Die praktische Höhe gleicht dem bequemen Kochen in der eigenen Küche.

Die vielen Aufsätze bieten noch mehr Möglichkeiten und Grillvergnügen für alle Arten von Anlässen und machen den Zamaca zu einem multifunktionalen Gerät. Durch das Aufsetzen von unterschiedlich großen Tischplatten auf den Zamaca können Sie ihn zum Beispiel auch als Tisch verwenden, während der Pizzaofen andere kulinarische Wünsche erfüllt. Durch Aufsetzen des Feuerkorb-Rings verwandeln Sie den Zamaca nach dem Essen im Handumdrehen in eine Feuerstelle, die Sie den ganzen Abend nutzen können.

Zwei-Schichten-Prinzip:
Innen warm, außen kühl dank
zwei Schichten aus 3 mm Stahl



Die Individualisierung wird immer beliebter. Deshalb können Sie sich Ihren Zamaca nach Ihren ganz persönlichen Vorstellungen gestalten. Wir bieten Ihnen dazu zwei verschiedene Modelle, eine breite Palette an Farben und viele Zusatzausstattungen zur Auswahl. So kreieren Sie Ihr ganz persönliches Designobjekt.

Features & Benefits

Ein tolles Grillerlebnis, unendliche kulinarische Möglichkeiten und einzigartiges Design. Der Zamaca ist ein echtes Multitalent. Hier finden Sie die vielen Vorteile auf einen Blick.

Auf Temperatur im Handumdrehen

Der Zamaca erreicht in weniger als 15 Minuten eine Temperatur von ca. 200/220°C und ist damit auch für schnelle Mahlzeiten geeignet.

Komfort

Die praktische Höhe von 75 cm macht das Grillen so bequem wie das Kochen in der eigenen Küche.

5-Jahres-Garantie

Der Zamaca hält ein Leben lang und kann an künftige Generationen weitergegeben werden. Im unwahrscheinlichen Fall eines Defekts können Sie sich jedoch auf uns verlassen. Wir kümmern uns darum.

Qualität

Langlebig: Das Korpus ist aus 3 mm dickem Corten- oder rostfreiem Stahl gefertigt. Dank der hochwertigen Materialien ist er sehr wartungsarm und kann problemlos im Freien gelagert werden.

Design

Funktion trifft Design: Der Zamaca ist nicht nur praktisch. Durch sein schlichtes, harmonisches Design ist er auch schön. Die vielfältigen Anpassungsmöglichkeiten machen ihn zu einem echten Design-Highlight.

Multifunktional

Die verschiedenen Aufsätze machen den Zamaca zu einem multifunktionalen Alleskönner: Er kann als Grill, Pizzaofen, als Tisch, um den man herum sitzen kann oder einfach als Feuerstelle genutzt werden.

Nachhaltig

Der Zamaca verbraucht viel weniger Holz und Kohle als herkömmliche Grills, da er schnell seine Betriebstemperatur erreicht. Die Verwendung von Bioethanol ist ebenfalls eine Option.

Größen

Genießen Sie die Zamaca bei einem romantischen Abendessen zu zweit oder mit Gruppen von bis zu acht Personen. Größe L eignet sich sogar für professionelle Veranstaltungen, wie z. B. Catering für Hochzeiten, Partys oder Firmen-events.

Reinigung

An der polierten Plancha-Grillplatte aus rostfreiem Stahl bleibt so gut wie nichts haften. Ein einfacher Küchenspachtel reicht aus, um Sie zu reinigen.

Sicher

Dank des „Zwei-Schicht-Prinzips“ bleibt die äußere Hülle kühl, um Verbrennungen bei Berührung zu vermeiden. Auch Kinder, die in der Nähe des Zamaca spielen, sind so optimal geschützt.

Los geht's!
Gestalten Sie
Ihren eigenen
Zamaca!



Das Zamaca Prinzip: Unendliche Möglichkeiten

Es funktioniert ganz einfach: Wählen Sie zunächst das Modell, das am besten Ihren Bedürfnissen entspricht. Anschließend wählen Sie die passende Größe aus. Der Zamaca-Basic wird mit einer Plancha-Grillplatte geliefert. Aber Sie können Ihr Grill-Erlebnis auch ganz individuell gestalten, indem Sie aus einer unserer vielen anderen Optionen wählen. Zum Beispiel unsere Tischplatte, um Ihre Zamaca um die Grillplatte in einen Tisch zu verwandeln.

Sie können den Zamaca auch zum Zubereiten von Pizzen nutzen, indem Sie ihn durch unseren Pizzaofen erweitern. Oder möchten Sie statt eines Grills lieber eine Feuerstelle? Auch das ist kein Problem. Erweitern Sie ihn einfach mit unserem Feuerkorb-Ring und genießen Sie entspannte Momente am Feuer. Eigens für den Zamaca gestaltete Stühle runden unser Sortiment ab.

Mit seiner schlanken, eleganten Form wird der Zamaca zu einem schönen Dekorationsobjekt in jedem Garten. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und gestalten Sie Ihren eigenen Zamaca aus einer Reihe an verschiedenen Materialien und Farben. Die Möglichkeiten sind endlos. Sollten Sie dennoch nicht finden, wonach Sie suchen, wenden Sie sich bitte an uns. Wir helfen Ihnen gerne weiter. Alles ist möglich!

Genau so, wie Sie es wünschen

Kreieren Sie Ihr eigenes, einzigartiges Grillerlebnis und entdecken Sie unendliche kreative Möglichkeiten durch zwei verschiedene Modelle, drei Größen, zahlreichem Zubehör und verschiedenen Farben. Ihr maßgeschneidertes Erlebnis in vier einfachen Schritten:

01

Modell wählen

Wählen Sie zwischen zwei unterschiedlichen Ausführungen: dem COCO und dem EUPHORIA.

02

Größe wählen

Drei unterschiedliche Größen des Zamaca bieten Platz für eine unterschiedliche Anzahl von Personen.

03

Zubehör wählen

Die Basic-Version wird mit einer Plancha-Grillplatte geliefert. Sie können aber noch diverse Erweiterungen hinzufügen, um ihn auch für andere Zwecke zu nutzen.

04

Individuelle Gestaltung

Wir bieten eine große Auswahl an Materialien und Farben, sodass Sie Ihren Zamaca-Grill genau nach Ihren Vorstellungen gestalten können.

Die Zamaca-Basic

Das vielseitige Outdoor-Küchenelement besticht durch seine hochwertigen Materialien und sein schlichtes Design. Im Gegensatz zu herkömmlichen Grills, die nur fürs Grillen hervorgeholt und am Ende des Abends wieder in eine Ecke der Garage gestellt werden, fügt sich der Zamaca nahtlos in jeden Außenbereich ein. Durch seine komfortable Höhe von 75 cm ist grillen am Zamaca genauso bequem, wie das Kochen in der eigenen Küche.

Die Plancha-Platte aus poliertem Edelstahl verhindert, dass die Speisen während des Kochens an der Oberfläche haften bleiben. Folglich ist Ihr Zamaca leicht zu reinigen und hat eine lange Lebensdauer. Gerade stehend, verhindert der erhöhte Rand, dass Flüssigkeiten von der Platte abfließen und Ihren Rasen oder Ihre Terrasse beschädigen.

Die Plancha kann mit oder ohne die runde Mittelplatte verwendet werden. Nach dem Auffüllen mit Holz, können Sie die Platte einfach wieder auf den Grill legen, um Ihre Grillfläche zu erweitern. Ein praktischer Griff, mit dem Sie die runde Platte leicht von der Grillplatte entfernen können, wird mitgeliefert.

Sie können Ihren Zamaca-Grill mit verschiedenen Accessoires oder mit den passenden Zamaca-Stühlen kombinieren.



Merkmale:

Plancha: Hochglanzpoliert,
8 mm Edelstahlplatte
Korpus: Corten- oder rostfreier Stahl
Höhe: 75 cm

Zwei-Schichten-Prinzip:
innen warm, außen kühl
Griff: zum leichten Herausnehmen
der Grillplatte

Größe der Plancha-Grillplatte

(Zamaca / Plancha)
Ø 35 / Ø 45 cm
Ø 45 / Ø 55 cm
Ø 65 / Ø 75 cm

Temperatur

(Grillen bei)
Kleines Feuer - 120 °C
Mittleres Feuer - 190 °C
Großes Feuer - 250 °C

01

Modell wählen

Wählen Sie zwischen zwei verschiedenen Modellen: dem COCO und dem EUPHORIA. Das Korpus ist jeweils aus 3 mm starkem, massivem Stahl gefertigt. Die Bodenplatte mit einer Höhe von 8 mm unter der Oberfläche sorgt für Stabilität. Alles andere ist eine Frage des Geschmacks und bleibt allein Ihnen überlassen.



COCO

Der COCO ist unser Basismodell und der Klassiker schlechthin. Sein schlankes Design verleiht ihm ein klares und minimalistisches Aussehen und erfüllt gleichzeitig all Ihre Bedürfnisse für ein kulinarisches Erlebnis im Freien.

EUPHORIA

Unser Blickfang. Das Feuer funkelt von innen durch die Löcher und erzeugt eine schöne, gemütliche Lichtstimmung: irgendwie „euphorisch“.

02

Größe
wählen



S

Ø 35 cm:



M

Ø 45 cm:



L

Ø 65 cm:

Nehmen wir an, Sie entscheiden sich für den COCO. Die nächste Frage lautet: Für wie viele Personen wird er benötigt?

S
2-4 Personen

Ideal für private Treffen, romantische Abendessen bei Kerzenschein oder einen Grillabend für vier Personen in Ihrem eigenen Garten. Wenn Sie es gemütlich und privat mögen, dann ist dies die richtige Wahl für Sie.

M
6 Personen

Perfekt für kleine Gruppen, gemütliche Familientreffen oder das Zusammensein von Freunden bei einem Abendessen oder einem Glas Wein am Feuer.

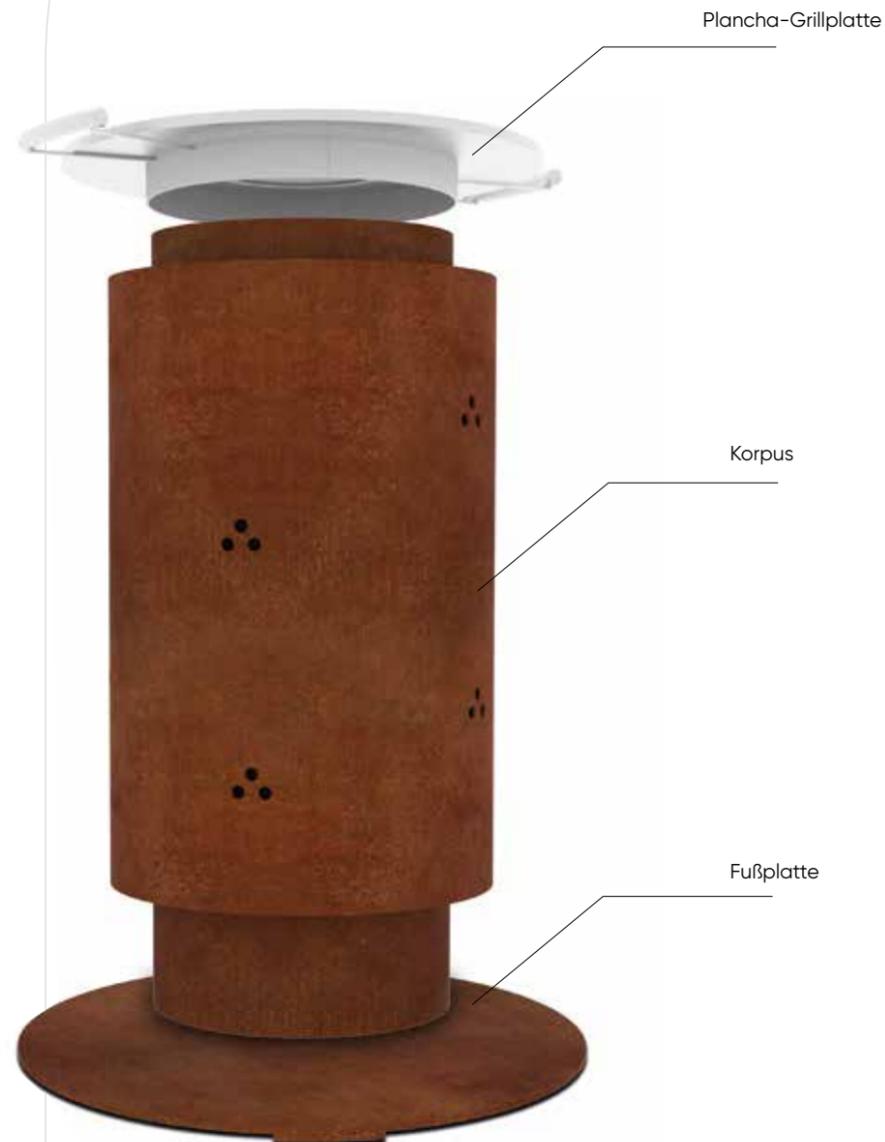
L
8 oder mehr Personen

Die perfekte Größe für Gruppen von 8 Personen oder mehr. Ob Partys im Garten zu Hause oder für professionelle Veranstaltungen wie zum Beispiel:

- *Beach Clubs*
- *Hochzeitsfeiern*
- *Catering*

03

Zubehör wählen



Der Zamaca-Basic besteht immer aus der Fußplatte, dem Korpus und der Plancha-Grillplatte. Sie können ihn aber mithilfe von diversen Aufsätzen erweitern und ihn so immer Ihren Bedürfnissen anpassen.





Zubehör-Ring

Mit diesem praktischen Aufsatz haben Sie Ihr Grillzubehör immer in Reichweite. Der Ring ist so konzipiert, dass Sie Ihre gesamte Grillausrüstung direkt neben sich aufhängen können. Er ist eine praktische Erweiterung für Grill-Zubehör wie Handtücher, Zangen usw. Er lässt sich schnell und einfach am Zamaca befestigen.

Sie können den Ring auch mit allen anderen Aufsätzen des Zamaca kombinieren, wie z. B. dem Feuerkorb-Ring oder dem Pizzaofen-Aufsatz.

Merkmale:

Hochglanzpolierter Edelstahl

Größen

(Zamaca / Ring)

Ø 35 / Ø 56 cm

Ø 45 / Ø 66 cm

Ø 65 / Ø 86 cm



Auch mit dem EUPHORIA-Korpus kombinierbar

Tischplatte: Single

Diese elliptische Tischplatte bietet einer Person bequem Platz am Zamaca-Grill. Der zentrale Tischfuß bietet viel Platz, damit Sie beim Essen genügend Beinfreiheit haben. Er dient auch als Beistelltisch für Gewürze oder Extras wie Öl, Kräuter, Handtücher, Teller, Besteck und mehr. Er lässt sich leicht auf den kompakten Zamaca-Korpus aufsetzen.

Sie können den Tisch auch mit den verschiedenen Aufsätzen wie dem Feuerkorb-Ring oder dem Pizzaofen-Aufsatz kombinieren. Die passenden Zamaca-Stühle runden die Sitzgruppe ab.

Merkmale:

Hochglanzpolierter Edelstahl
Dicke der Tischplatte: 3 mm

Größe der Tischplatte

(Zamaca / Tischplatte)

Ø 35 / 93 x 56 cm

Ø 45 / 103 x 66 cm

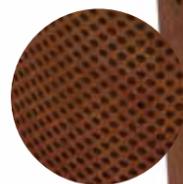
Ø 65 / 123 x 86 cm

Tischplatte: 2-4 Personen

Die Edelstahl-Tischplatte für 2-4 Personen schafft ein gemeinsames Genuss-erlebnis direkt am Zamaca-Grill. Sie ermöglicht Ihnen, das Essen frisch und direkt vom Grill zu genießen, während Sie sich mit Ihren Gästen unterhalten. Er kann auch als Beistelltisch für Zubehör wie Gewürze, Öl, Servietten, Teller, Besteck usw. verwendet werden. Der Ring am Rand ist elegant, aber auch praktisch, denn Sie können Ihr gesamtes Grillzubehör daran aufhängen. Mit den passenden Zamaca-Stühlen schaffen Sie das Herzstück für Ihren Garten und erleben optimalen Komfort.

Sie können diesen Tisch ebenfalls mit den verschiedenen Aufsätzen wie dem Feuerkorb-Ring oder dem Pizzaofen-Aufsatz kombinieren. Die passenden Zamaca-Stühle runden die Sitzgruppe ab.

Auch mit dem EUPHORIA-Korpus kombinierbar



Merkmale:

Hochglanzpolierter Edelstahl
Dicke der Tischplatte: 3 mm

Größe der Tischplatte

(Zamaca / Tischplatte)

Ø 35 / 130 x 56 cm

Ø 45 / 140 x 66 cm

Ø 65 / 160 x 86 cm

Tischplatte: 8+ Personen

Die große Tischplatte ist so konzipiert, dass Gruppen von vier bis acht (oder mehr) Personen bequem um den Zamaca herum essen können. Diese Version ist ideal für professionelle Veranstaltungen wie Beachclubs, Hochzeiten oder Catering-Events. Eine tolle Ergänzung für alle, die gerne Gartenpartys veranstalten! So können Sie das Essen frisch und direkt am Grill genießen.

Kombinieren Sie den Tisch mit verschiedenen Aufsätzen wie dem Feuekorb-Ring oder dem Pizzaofen-Aufsatz. Die passenden Zamaca-Stühle runden die Sitzgruppe ab.

Auch mit dem EUPHORIA-Korpus kombinierbar



Merkmale:

Hochglanzpolierter Edelstahl
Dicke der Tischplatte: 3 mm

Größe der Tischplatte

(Zamaca / Tischplatte)

Ø 35 / Ø 120 cm

Ø 45 / Ø 130 cm

Ø 65 / Ø 150 cm

Der Feuerkorb-Ring

Manche Abendessen enden in langen Nächten mit schönen Gesprächen um den Tisch herum. Anstatt nach dem Essen nach Hause zu gehen, setzen Sie den Abend einfach mit dem Feuerkorb-Ring in gemütlicher Atmosphäre fort. Mit ihm können Sie Ihren Zamaca-Grill im Handumdrehen in eine gesellige Feuerstelle im eigenen Garten umwandeln. Sie nehmen einfach die Grillplatte ab, setzen Sie den Ring auf und er ist einsatzbereit. Der schräge Ring an der Oberseite des Ringes lässt das Holz ganz leicht in das Gehäuse gleiten und sorgt so für ein schnelles und einfaches Nachfüllen.

Lassen Sie das Abendessen doch einfach mal ausfallen und setzen sich direkt hin. Die perfekte Umgebung zum Entspannen – auch für Gäste.

Mit den passenden Zamaca-Stühlen schaffen Sie das Herzstück für Ihren Garten und erleben optimalen Komfort.

Kombinierbar ist der Feuerkorb-Ring mit dem Zubehör-Ring und allen Tischplatten. Die passenden Zamaca-Stühle runden die Sitzgruppe ab.



Merkmale

Stärke: 2 mm
Hochglanzpolierter Edelstahl

Ringgrößen

(Zamaca / Ring)
Ø 35 / Ø 45 cm
Ø 45 / Ø 55 cm
Ø 65 / Ø 65 cm

Der Pizzaofen

Sie haben heute keine Lust zu Grillen? Kein Problem! Verwandeln Sie Ihren Zamaca in einen Pizzaofen und genießen Sie Pizza wie in einem italienischen Restaurant. Sie müssen nur den Ofen auf den Grill aufsetzen und der Zamaca erledigt den Rest. Backen Sie jede beliebige Pizza – selbstgemacht oder aus dem Supermarkt – auf der Keramikplatte oder verwandeln Sie ihn mit dem passenden Deckel in einen echten Pizzaofen! Mit dem Thermometer können Sie die Temperatur unter dem Deckel messen, um den perfekten Pizzateig zu erhalten.

Sie können den Pizzaofen ebenfalls mit dem Feuerkorb-Ring und allen Tischplatten kombinieren. Die passenden Zamaca-Stühle runden die Sitzgruppe ab.

Dieses Produkt befindet sich noch in der Entwicklung!

Merkmale:

Deckel: rostfreier Stahl

Thermometer:

Dicke der Keramikplatte: 1 cm

Der Pizzaofen ist für alle drei Größen des Zamaca geeignet

Leistung: 16kW

Temperatur: 100 bis 900 °C



Zamaca Stühle



Wenn Sie schon den perfekten Grill haben, ist es nur logisch, auch die passenden Stühle zu wählen.

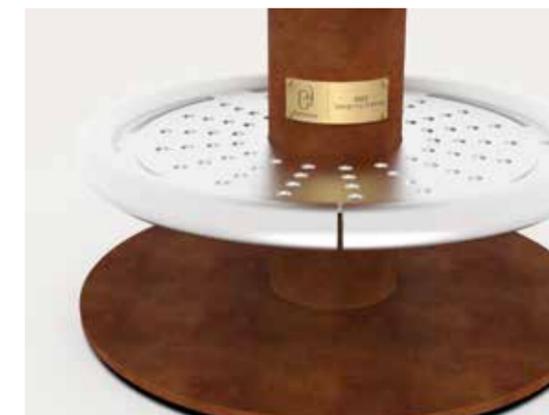
Unser Ziel war es, einen Stuhl entwerfen, der perfekt zum Zamaca passt, damit Sie auch im Sitzen gemütliche Momente am Feuer genießen können. Die Stühle sind aus rostfreiem Stahl und Cortenstahl gefertigt. Die stabilen Fußplatten des Drehstuhls bieten Stabilität und sind gleichzeitig bequem. So schmeckt alles gleich noch besser!

Sie können außerdem einen zusätzlichen Beistelltisch für Wein, Gewürze oder andere Dinge hinzufügen. Auf diese Weise können Sie die Stühle zusammen mit dem Zamaca-Grill oder auch separat verwenden.

Bald verfügbar!



The side table
connector element



Entfachen Sie ihr Feuer!

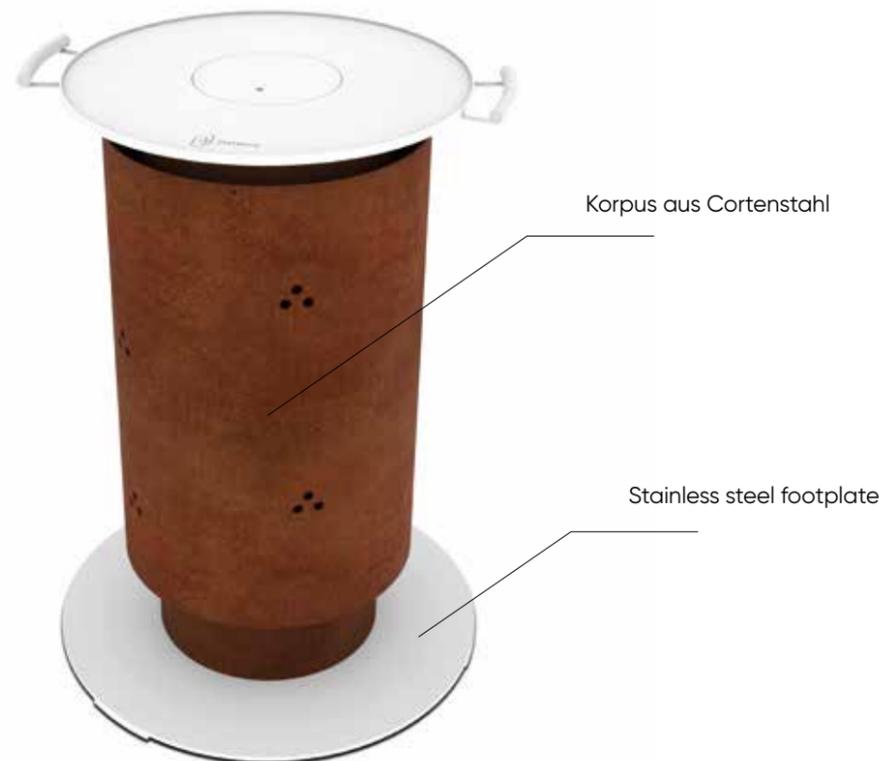
In diesem Schritt erschaffen Sie durch den perfekten letzten Schliff Ihr eigenes Designobjekt.

04

Individuell gestalten

Jetzt ist es Zeit für den Teil, der am meisten Spaß macht: erstellen Sie Ihren persönlichen Zamaca-Grill aus unzähligen Texturen, Farben und Optionen. Die Zamaca-Basic ist in Cortenstahl oder Edelstahl erhältlich. Die Edelstahlversionen können auch mit einer hochglanzpolierten Oberfläche geliefert werden. Sie müssen sich aber auch nicht auf eine einzige Metallart beschränken. Sie können sie auch mischen und aufeinander abstimmen.

Beispielsweise kann das Korpus der Zamaca aus Cortenstahl und die Korpus aus Edelstahl gefertigt werden (wie unten abgebildet). Unabhängig davon, welches Material Sie wählen. Beide sind langlebig, einfach zu verwenden und von gleicher Qualität.



Metalle



Cortenstahl

Corten ist eine Metalllegierung, die aus Eisen besteht, dem Kupfer, Phosphor, Silizium, Nickel und Chrom zugesetzt wurden. Es ist witterungsbeständig und eine echte Schönheit. Seine Festigkeit ist vergleichbar mit der von anderen legierten Stählen, wie z. B. Edelstahl, und macht ihn extrem langlebig. Aufgrund seiner Witterungsbeständigkeit und seiner charakteristischen Patina wird Cortenstahl auch für architektonische Projekte verwendet. Unter seiner Rostschicht hat sich eine Sperrschicht aus Sulfaten oder Phosphaten gebildet, die den Stahl vor weiterem Rosten schützt.

Rostfreier Edelstahl

Edelstahl ist ein beliebtes Material bei Designern und Architekten, da es den Elementen standhält. Er ist hitzebeständig und leicht zu reinigen und eignet sich daher ideal zum Grillen aller Arten von Lebensmitteln bei verschiedenen Temperaturen. Außerdem rostet und korrodiert Edelstahl nicht so leicht, was ihn zu einem perfekten Material für die Zubereitung von Speisen in Ihrer Außenküche macht.

Farben

Jetzt liegt es an Ihnen und die Möglichkeiten sind endlos! Sie haben einige Optionen, um Ihre eigene Zamaca wirklich nach Ihren Vorstellungen zu gestalten. Hier sind einige Ideen, wie Sie mit Farbe spielen können, um Ihre Kreation wirklich einzigartig zu machen:

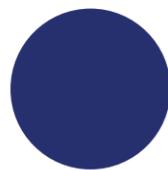
- Lassen Sie Ihren Zamaca in einer der 213 verfügbaren RAL-Farben pulverbeschichten oder wählen Sie einfach eine Farbkombination aus unserer Palette.
- Färben Sie die Fußplatte in einer anderen Farbe als den Korpus
- Wählen Sie eine RAL-Farbe für die Ringe und einen anderen Ton für den Korpus



Royal Dutch Orange
RAL 2004



3 Red Kisses
RAL 3020



North Sea Blue
RAL 5002



Jet Black
RAL 9005



Tulip Yellow
RAL 1003



Milk White
RAL 9001

*Fragen Sie Ihren Verkäufer
nach der klassischen RAL-Farbpalette
(213 glänzende Farben)*

Color



up your

life

Mix & Match

Unendliche Möglichkeiten!



Bilder der ersten Prototypen



Die
Zamaca
Basic

Tischplatten:

Single



2-4 Personen



8+ Personen

info@zamaca.nl
zamaca.nl