

Het nieuwe barbecueën

Ontwerp
Gabriel Kusters



Zamaca

Over

Gabriel, de oprichter van Zamaca, had altijd al een fascinatie voor haarden en kunst. Uiteindelijk lukte het hem om op basis van deze liefde een carrière op te bouwen en jarenlang te werken als ontwerper in de haardenindustrie. In die periode realiseerde hij zich dat de meeste barbecues over het algemeen hetzelfde zijn: als het gaat om buiten koken, kunnen ze maar één kunstje.

Nadat hij de beschikbare barbecues op de markt had bekeken, wilde Gabriel een volledig nieuwe ervaring creëren. In plaats van de standaard barbecue, had Gabriel een modulair systeem voor ogen. Een barbecue kan erg heet en rokerig worden, waardoor het bijna onmogelijk is om samen te eten bij de kookplek. Gabriel wilde dat veranderen.

Hij had een barbecue voor ogen waarbij mensen direct aan de grill kunnen eten, en die als tafel gebruiken – om hem na het eten in een vuurplaats te veranderen. Hij wilde een barbecue met oneindig veel mogelijkheden, waar mensen kunnen samenkomen om te eten en die warme en gezellige intimiteit te creëren die alleen een vuurplaats kan bieden. Het moest ook een degelijk en duurzaam ontwerp zijn; een hoogwaardige ervaring die van generatie op generatie kan worden doorgegeven. Daarmee was het zaadje geplant en al snel was de Zamaca geboren.

Wat maakt de Zamaca anders? In één woord: gemak. En met een ander woord: afwisseling. Het is de combinatie van sociale, functionele en designelementen die de Zamaca onderscheidt van andere barbecues. Elke Zamaca biedt een overvloed aan aanpassingsmogelijkheden, zodat gebruikers hun persoonlijke barbecue-ervaring kunnen creëren. Afgestemd op de smaak en behoeften van de gebruiker, is elke Zamaca niet alleen functioneel, maar tegelijk een kunstwerk dat uw buitenruimte verrijkt. De mogelijkheden zijn eindeloos.

Creëer vandaag die van u.



Inhoudsopgave

| | |
|----|----------------------------|
| 06 | Buiten koken met de Zamaca |
| 10 | Eigenschappen en voordelen |
| 14 | Het Zamaca-principe |
| 16 | De Zamaca Basic |
| 18 | 01 Kies uw model |
| 20 | 02 Kies de maat |
| 22 | 03 Kies uw extra's |
| 24 | Toolring |
| 26 | Tafelblad: eenpersoons |
| 28 | Tafelblad: 2-4 personen |
| 30 | Tafelblad: 8+ personen |
| 32 | De vuurkorfring |
| 34 | De pizzaoven |
| 36 | Zamaca-stoelen |
| 40 | 04 Aanpassen |
| 41 | Metalen |
| 42 | Kleuren |

Buiten koken met de Zamaca

Nadat de mens vuur leerde maken, was het leven voorgoed anders. Hoewel er sindsdien heel veel manieren zijn uitgevonden om eten klaar te maken, is de oude methode van koken boven een warm, knappend vuur nog altijd favoriet. Barbecueën blijft een van de populairste kooktechnieken van de wereld en heeft enorm veel liefhebbers. Wat is er zo speciaal aan eten koken boven een open vuur? Misschien is het dat gevoel van avontuur dat het geeft – of gewoon de goede smaak.



De Zamaca is een hoogwaardige, veelzijdige barbecue die aan al uw culinaire wensen voldoet. Stel, u komt thuis van een drukke dag en doet de Zamaca aan. Tegen de tijd dat u uw schoenen heeft uitgedaan en wat bent opgefrist, is de plancha (de grillplaat) al heet en klaar voor gebruik! U kunt de Zamaca regelmatig aandoen, want het is de perfecte metgezel voor een snelle en heerlijke maaltijd.

U kunt er vrijwel alles mee klaarmaken. Of u nu snel een steak wilt grillen of de perfecte vis- of groenteschotel wilt voorbereiden, met de eenvoudig te reinigen grillplaat met anti-aanbaklaag, geniet u van een onovertroffen culinaire ervaring. Heeft u weleens uw ontbijt gemaakt met een barbecue? U kunt zelfs pannenkoeken en eieren bakken op de plancha van de Zamaca.

Het plancha-concept staat voor koken zonder direct contact tussen het vuur en het voedsel. De Zamaca-grillplaat is gemaakt van roestvrij staal van 8 mm dik, zodat uw voedsel altijd wordt beschermd, wat u ook kookt. Andere barbecues hebben ongeveer een uur nodig om de juiste temperatuur te bereiken, maar de Zamaca is in minder dan 15 minuten ongeveer 200/220 °C. Uw eten wordt perfect bereid en u geniet van heerlijke smaken.

Kom voor het eten, blijf voor het gezelschap

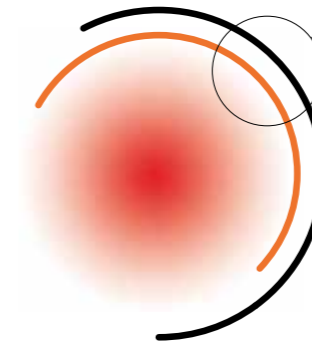
Het ruime aantal mogelijkheden en het gebruiksgemak onderscheidt barbecueën met de Zamaca van alle andere barbecues. Alle andere barbecues zijn enkel een gebruiksvoorwerp: u legt het eten op het rooster en loopt weg zodra het gaar is. Ze zijn rokerig, heet en niet geschikt voor meer dan één kok. De Zamaca, daarentegen, is gemaakt om mensen samen te brengen, om samen te koken, te eten en te praten.

Een ander kenmerk dat de Zamaca anders maakt dan andere barbecues, is zijn tweelaags ontwerp: alleen de binnenste laag wordt heet, terwijl de buitenste koel blijft. Dankzij de laagjestechnologie loopt niemand gevaar zich te verbranden, zeker niet als er kinderen rondrennen. De handige hoogte doet denken aan comfortabel koken in uw eigen keuken. Hij kan gemakkelijk worden aangepast aan uw behoeften, zodat u dit multifunctionele apparaat de hele avond kunt gebruiken.

De vele extra's zorgen voor nog meer mogelijkheden en barbecueplezier voor alle soorten gelegenheden. Door de Zamaca uit te rusten met tafelbladen van verschillende afmetingen, kunt u hem bijvoorbeeld als tafel gebruiken, terwijl u met de pizzaoven andere culinaire verlangens kunt bevredigen. Door na het eten de vuurkorfring toe te voegen, verandert u de Zamaca gemakkelijk in een vuurplaats en kunt u hem de hele avond gebruiken.

Tweelagen-principe:

Warm van binnen, koel aan de buitenkant
dankzij twee lagen staal van 3 mm dik



Personalisering wordt steeds populairder. Daarom kunt u uw eigen Zamaca geheel volgens uw persoonlijke visie ontwerpen. We bieden u twee verschillende modellen, de Coco en de EUPHORIA, met een breed scala aan kleuren en extra's om uit te kiezen. Zo maakt u uw eigen design piece.

Eigenschappen en voordelen

Een nieuwe barbecue-ervaring voor oneindige culinaire mogelijkheden – in combinatie met een uniek design. De Zamaca is een echte alleskunner. Ontdek alle voordelen in één oogopslag.

Snel warm

De grillplaat bereikt in minder dan 15 minuten een temperatuur van ongeveer 200/220°C (392/428 °F), dus hij is ook perfect voor een snelle maaltijd.

Gemak

De handige hoogte van 75 cm (2,5 ft.) maakt hem net zo comfortabel als koken in uw keuken.

5 jaar garantie

De Zamaca gaat een leven lang mee en kan worden doorgegeven aan toekomstige generaties. In het onwaarschijnlijke geval van een defect kunt u er echter op vertrouwen dat wij het oplossen.

Kwaliteit

Duurzaam gebouwd: de behuizing is gemaakt van 3 mm dik (0,12 inch) cortenstaal of roestvrij staal. Dankzij de hoogwaardige materialen is de Zamaca onderhoudsarm en kan deze buiten worden bewaard zonder gevaar van beschadiging.

Ontwerp

Functie ontmoet kunst: het strakke en harmonieuze ontwerp maakt de barbecue niet alleen praktisch, maar ook mooi. Dankzij de slanke vorm van de Zamaca en de vele aanpassingsmogelijkheden is dit echt een design-hoogstandje.

Multifunctioneel

De verschillende hulpstukken maken het een multifunctioneel apparaat: de Zamaca kan worden gebruikt als barbecue, pizzaoven, tafel om rond te zitten, of als vuurplaats om fijn bij te ontspannen.

Duurzaam

Verbruikt veel minder hout en kolen dan standaard vuurplaatsen of barbecues omdat de gewenste temperatuur snel wordt bereikt. U kunt ook bio-ethanol gebruiken.

Maten

Geniet van de Zamaca bij een romantisch diner voor twee of met groepen tot acht personen. Met name de versie in maat L is perfect voor zowel privé gelegenheden als professionele evenementen, zoals catering van bruiloften, partijen of bedrijfsevenementen.

Schoonmaken

Vrijwel niets blijft aan de grillplaat plakken, omdat deze is gemaakt van roestvrij staal. Een eenvoudige keukenspatel is voldoende voor het schoonmaken.

Veilig

De unieke dubbellaagse technologie zorgt voor een koele buitenkant, zodat niemand gevaar loopt bij contact met de behuizing. Kinderen kunnen veilig spelen in de buurt van de Zamaca, omdat de buitenste laag te allen tijde koel blijft.

Aan de slag!
Creëer
uw eigen
Zamaca



Het Zamaca- principe: oneindige mogelijkheden

Het is eenvoudig. Dit is hoe het werkt: kies eerst het model dat bij uw behoeften past. Selecteer vervolgens de juiste maat voor u. De Zamaca Basic wordt geleverd met een plancha, maar u kunt uw ervaring ook uitbreiden door een van onze andere opties te kiezen. Kies bijvoorbeeld het tafelblad om van uw Zamaca een tafel te maken.

En daar blijft het niet bij. U kunt ook een extra top toevoegen om zelf pizza te bakken. Of als u liever een vuurplaats heeft dan een barbecue – geen probleem. Gebruik de vuurkorring om van de Zamaca een sfeervol element in uw achtertuin te maken en samen lekker te genieten rond het vuur.

Met zijn strakke vorm en (optionele) bijpassende stoelen wordt de Zamaca een prachtig decoratief element in elke tuin. Laat uw creativiteit de vrije loop en creëer uw eigen Zamaca uit een selectie van verschillende materialen en kleuren. De mogelijkheden zijn eindeloos, maar als u niet kunt vinden wat u zoekt, neem dan contact met ons op en we helpen u verder.

Alles is mogelijk.

Precies zoals u het wilt.

Creëer uw eigen unieke barbecue-ervaring en ontdek de oneindige mogelijkheden van de Zamaca met twee modellen, drie maten, tal van extra's en verschillende kleuren. Uw ervaring op maat in vier eenvoudige stappen:

01

Kies uw model

Kies uit twee verschillende modellen: de COCO en de EUPHORIA.

02

Kies de maat

Er zijn drie maten voor verschillende aantallen mensen.

03

Kies uw extra's

De Basic-versie wordt geleverd met een grillplaat. U kunt verschillende extra's toevoegen om er een multifunctionele barbecue van te maken, of hem gewoon als vuurplaats te gebruiken.

04

Aanpassen

Er zijn verschillende materialen en kleuren beschikbaar, zodat u uw Zamaca precies naar uw smaak kunt ontwerpen.

De Zamaca Basic

Dit veelzijdige kookelement voor buiten bekoort met zijn hoogwaardige materialen en strakke ontwerp. De Zamaca is een geweldige aanvulling op elke buitenruimte: heel wat anders dan de gemiddelde barbecue die voor een feest naar buiten komt om aan het eind van de avond terug te keren naar de hoek van de garage.

De gepolijste roestvrijstalen grillplaat zorgt ervoor dat het voedsel tijdens het koken minder snel aan het oppervlak blijft plakken. Deze eigenschap maakt uw Zamaca gemakkelijk te reinigen, en garandeert tevens een lange levensduur. Bij staand gebruik zorgt de opstaande rand ervoor dat vloeistoffen niet van de plancha aflopen en uw gazon of terras beschadigen.

De grillplaat kan met of zonder de afgeronde middenplaat worden gebruikt. Nadat u hem heeft gevuld met hout, kunt u de plaat weer op het rooster leggen om het beschikbare grilloppervlak te vergroten. Een handgreep om de ronde plaat gemakkelijk van de grillplaat te verwijderen is inbegrepen. Met zijn hoogte van 75 cm wordt koken net zo comfortabel als in uw keuken.

U kunt de Zamaca Basic combineren met verschillende extra's of met de bijpassende Zamaca-stoelen.

Eigenschappen:

Grillplaat: spiegelen
8 mm roestvrijstalen plaat
Behuizing: cortenstaal of roestvrij staal
Hoogte: 75 cm

Dubbellaagse technologie:
warm van binnen, koel van buiten
Handgreep: voor eenvoudige
verwijdering van de grillplaat

Groote grillplaat

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

Temperatuur

(barbecueën bij)
laag vuur - 120 °C
middelmattig vuur - 190 °C
hoog vuur - 250 °C



Verhoogde rand:
vloeistoffen lopen niet
van de grillplaat af

Ook beschikbaar in de
versie EUPHORIA

Zamaca-kwaliteitskeurmerk
op de achterkant

01

Kies uw model

U kunt kiezen uit twee verschillende modellen: de COCO en de EUPHORIA. De behuizing van elk ontwerp is gemaakt van 3 mm dik massief staal. De bodemplaat zorgt voor stabiliteit en ruimte met een hoogte van 8 mm onder het oppervlak. En de rest is een kwestie van smaak. Uw smaak.



COCO

De COCO is ons basismodel en de klassieker bij uitstek. Het strakke ontwerp geeft hem een cleane en minimalistische uitstraling, terwijl hij aan al uw wensen voldoet voor een geweldige culinaire ervaring buitenshuis.

EUPHORIA

Onze blikvanger. De gloed van binnenuit fonkelt door de gaatjes en zorgt voor een prachtig licht om van te genieten terwijl u rond de Zamaca zit: euforisch.

02

Kies
de maat



S

Ø 35 cm:



M

Ø 45 cm:



L

Ø 65 cm:

Stel, u gaat voor de Coco
Dan is de volgende vraag:
voor hoeveel mensen gaat u hem
gebruiken?

S
Voor 2-4 personen

Het meest geschikt voor
privé-bijeenkomsten, een
romantisch diner bij
kaarslicht of een lekkere
maaltijd voor vier personen
in uw eigen achtertuin. Als
u het sfeervol wilt houden,
dan is dit de juiste keuze
voor u.

M
Voor 6 personen

Dit formaat is
ideaal voor kleine
groepen, gezellige
familiebijeenkomsten
en lekker bijpraten met
vrienden tijdens een
diner of met een glas
wijn.

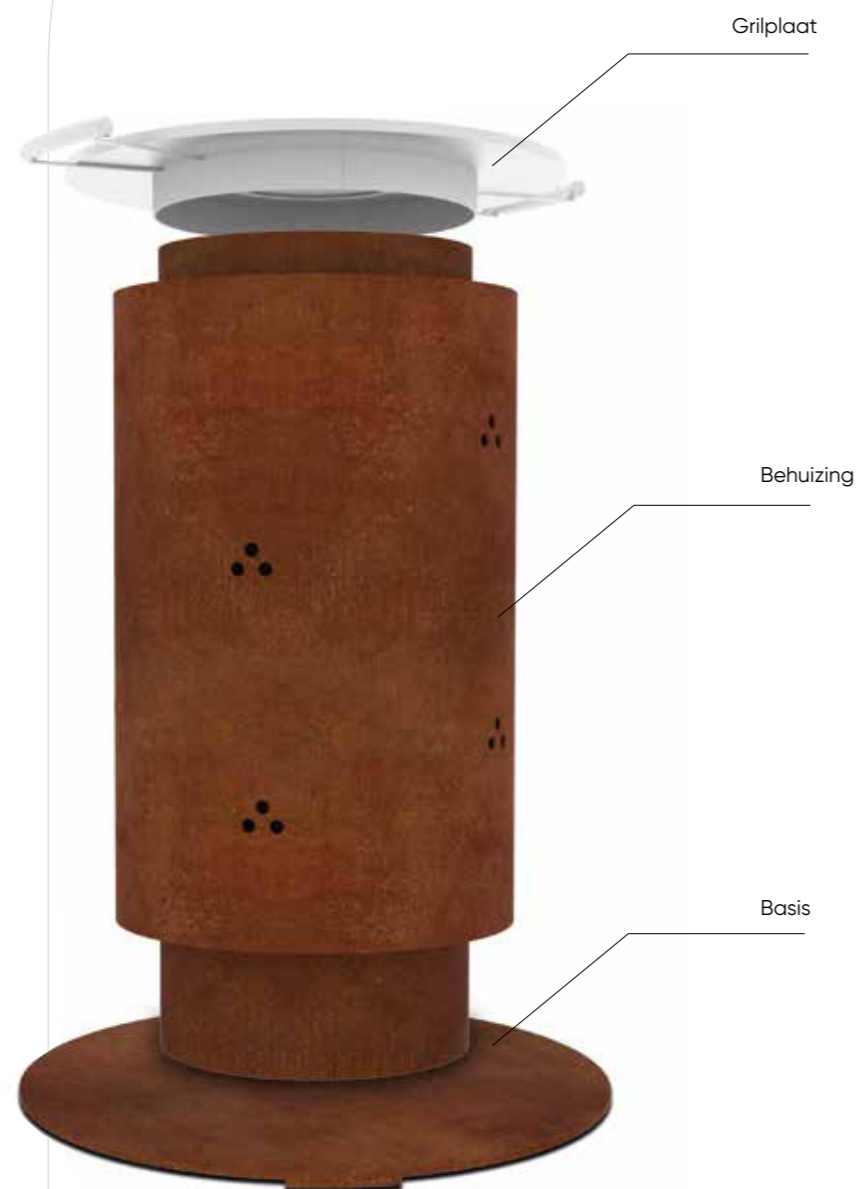
L
Voor 8 of meer personen

De perfecte grootte voor
groepen van acht personen
of meer. Hij kan thuis
worden gebruikt voor uw
eigen tuinfeesten.
of voor professionele
evenementen zoals:

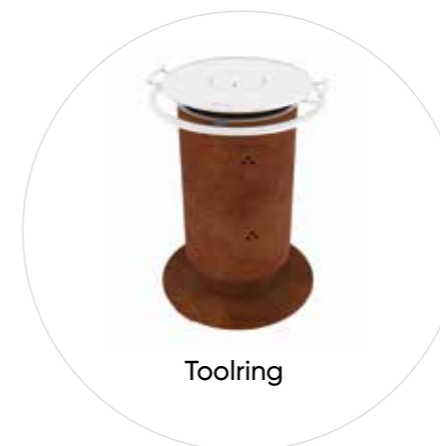
- Strandclubs
- Bruiloften
- Catering

03

Kies uw
extra's



De Zamaca Basic bestaat uit de basis, behuizing en de grilplaat. U kunt altijd nieuwe combinaties maken of uw barbecue uitbreiden met extra's en accessoires om hem te laten voldoen aan uw behoeften.





Toolring

Uw kookgerei is altijd binnen handbereik dankzij deze toevoeging aan uw barbecue. Ontworpen om al uw barbecue-accessoires naast u op te hangen, is dit een praktisch hulpstuk voor zaken als handdoeken, tangen enz. Het grillblad is makkelijk te gebruiken en de ring wordt eenvoudig vastgemaakt.

U kunt de toolring ook combineren met alle andere extra's van de Zamaca, zoals de vuurkorfring of de pizzaoven.

Eigenschappen

Spiegelend roestvrij staal

Maten

(Zamaca / ring)

Ø 35 / Ø 56 cm

Ø 45 / Ø 66 cm

Ø 65 / Ø 86 cm



Kan ook worden
gecombineerd met de
behuizing van EUPHORIA

Tafelblad: Eenpersoons

Het eenpersoonstafelblad biedt ruim plaats aan één persoon. Dit praktische hulpstuk bestaat uit een ellipsvormig tafelblad. Het centrale tafelonderstel biedt voldoende ruimte onder de tafel, zodat u genoeg beenruimte heeft terwijl u eet. Het kan ook worden gebruikt als bijzettafel voor specerijen en extra's zoals olie, kruiden, handdoeken, borden, bestek en meer. Het is eenvoudig te monteren op de compacte en stevige behuizing van de Zamaca.

De bijpassende Zamaca-stoelen kunnen ook worden toegevoegd als een handige uitbreiding aan uw Zamaca-barbecue.

U kunt deze uitbreiding ook combineren met alle andere extra's van de Zamaca, zoals de vuurkorfring of de pizzaoven.

Eigenschappen

Spiegelend roestvrij staal
Dikte tafelblad: 3 mm

Afmeting tafelblad

(Zamaca / tafel)
Ø 35 / 93 x 56 cm
Ø 45 / 103 x 66 cm
Ø 65 / 123 x 86 cm

Tafelblad: 2-4 personen

Het tafelblad voor 2-4 personen heeft een roestvrijstalen tafel en zorgt voor een gezellige eetervaring, direct aan de Zamaca. Met dit formaat kunt u gezellig met uw gasten rechtstreeks aan de barbecue genieten van vers voedsel. Het kan ook worden gebruikt als bijzettafel voor specerijen en extra's, zoals olie, kruiden, handdoeken, borden, bestek en meer.

Voeg de bijpassende Zamaca-stoelen toe voor optimaal comfort en een prachtig geheel in uw tuin. De ring rond de rand is strak en praktisch, zodat u al uw barbecuegerei eraan kunt hangen. Hij voorkomt ook morsen.

U kunt dit hulpstuk ook combineren met alle andere extra's van Zamaca, zoals de vuurkorfring of de pizzaoven.

Kan ook worden gecombineerd met de behuizing van EUPHORIA

Eigenschappen

Spiegelend roestvrij staal
Dikte tafelblad: 3 mm

Afmeting tafelblad

(Zamaca / tafel)
Ø 35 / 130 x 56 cm
Ø 45 / 140 x 66 cm
Ø 65 / 160 x 86 cm



Kan ook worden
gecombineerd met de
behuizing van EUPHORIA

Tafelblad: 8+ personen

De tafelluitbreiding voor acht of meer personen heeft een rond tafelblad en is zo ontworpen dat groepen van vier tot acht (of meer) personen comfortabel rond de Zamaca kunnen eten. Deze grotere versie is ideaal voor professionele evenementen op locatie, zoals strandclubs, bruiloften en catering-evenementen. Hij doet het ook geweldig als aanvulling op elk evenement in de achtertuin – voor degenen die graag feestjes thuis organiseren! Het is een eettafel die is ontworpen om direct bij de barbecue van uw eten te genieten.

U kunt deze uitbreiding ook combineren met alle andere extra's van de Zamaca, zoals de vuurkorfring of de pizzaoven.

Eigenschappen

Spiegelend roestvrij staal
Dikte tafelblad: 3 mm

Afmeting tafelblad

(Zamaca / tafel)
Ø 35 / Ø 120
Ø 45 / Ø 130
Ø 65 / Ø 150

Vuurkorfring

Sommige etentjes gaan over in lange, nachtelijke gesprekken rond de tafel. In plaats van de avond af te breken wanneer de maaltijd voorbij is, kunt u deze voortzetten in een aangename sfeer met de Zamaca-vuurkorfring. Hiermee verandert u uw barbecue in een gezellige vuurplaats in uw eigen achtertuin. U hoeft enkel de grillplaat te verwijderen en uw vuurplaats is klaar.

Als u het diner wilt overslaan en meteen rond het vuur wilt zitten, kan dat natuurlijk ook. Door de schuine ring aan de bovenkant kan het hout gemakkelijk in de binnenmantel worden geschoven. Wanneer u wilt relaxen en genieten van mooie momenten met vrienden en familie onder een open hemel, creëert deze uitbreiding voor een vuurplaats de perfecte, ontspannende omgeving voor zowel u als uw gasten.

Voeg de bijpassende Zamaca-stoelen toe voor optimaal comfort en een prachtig geheel in uw tuin. U kunt de vuurkorfring ook combineren met de toolring en alle tafelbladmaten.



Eigenschappen

Dikte: 2 mm
Spiegelend roestvrij staal

Ringmaten

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

De Pizzaoven

Geen zin in een barbecue vandaag? Geen probleem. Maak een pizzaoven van uw Zamaca en geniet van pizza zoals in een Italiaans restaurant. U plaatst gewoon de oven op de barbecue zetten en de Zamaca zorgt voor de rest. Bak zelf elke pizza – zelfgemaakt of uit de supermarkt – op de keramische plaat of maak er een echte pizzaoven van met de bijpassende deksel. De thermometer toont u de temperatuur onder de deksel, zodat u kunt zorgen voor de perfecte pizzakorst.

U kunt de pizzaoven ook combineren met de toolring en alle tafelbladen van de Zamaca.

Dit product is nog in ontwikkeling

Eigenschappen

Deksel: roestvrij staal

Thermometer

Dikte keramische plaat: 1 cm

De pizzaoven is geschikt voor alledrie de formaten van de Zamaca

Vermogen: 16 kW

Temperatuur: 100 tot 900 °C



Zamaca- stoelen



Als u eenmaal de perfecte barbecue heeft, dan is het niet meer dan logisch om te kiezen voor de bijpassende stoelen

We hadden een stoel in gedachten die perfect zou passen bij de Zamaca, zodat u kunt genieten van gezellige momenten rond het vuur. De stoelen zijn gemaakt van roestvrij staal en cortenstaal. De stabiele voetplaten zorgen voor stabiliteit en een comfortabele zitplaats. Alles smaakt nog beter wanneer u zit op uw Zamaca-stoel.

U kunt een extra bijzettafel toevoegen voor wijn, specerijen of andere zaken. Deze opstelling geeft u de mogelijkheid om de stoelen samen met de Zamaca-barbecue of apart te gebruiken.

Binnenkort verkrijgbaar!



Verbindingselement
voor de bijzettafel



Waarvoor u warmloopt

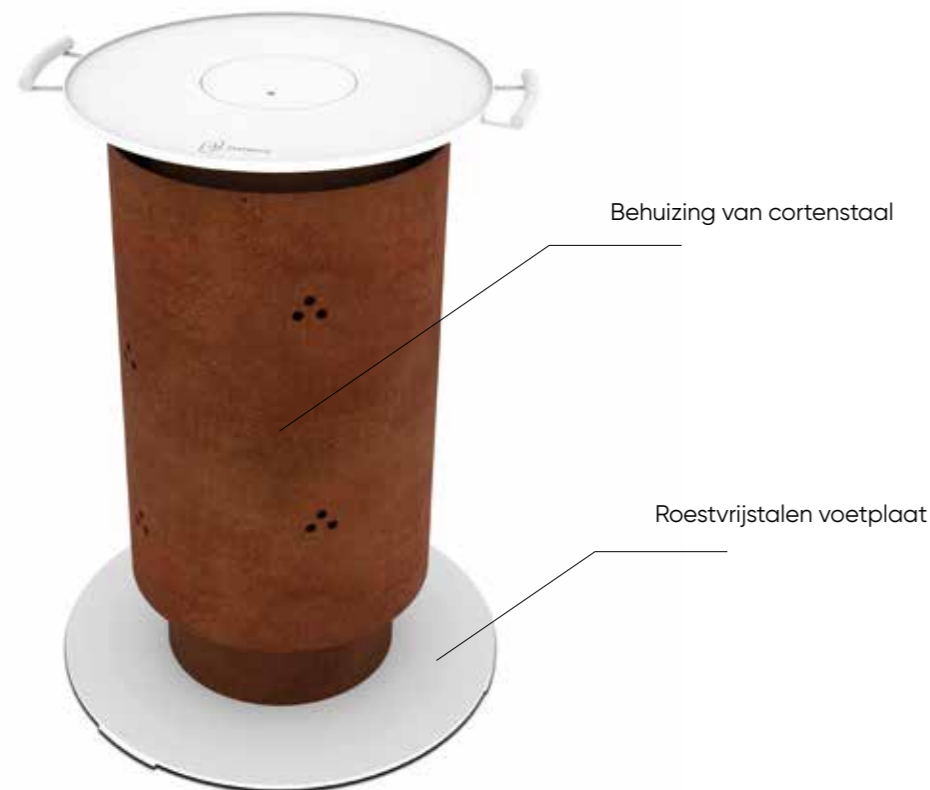
In de laatste stap zorgt u voor de perfecte afwerking voor uw eigen kunstwerk.

04

Aanpassen

Nu is het tijd voor het leuke deel – het samenstellen van uw eigen, aangepaste Zamaca uit talloze texturen, kleuren en eigenschappen.

De Zamaca Basic wordt geleverd in cortenstaal, maar u kunt ook kiezen voor roestvrij staal. De roestvrijstalen versies kunnen ook in spiegelglans worden geleverd. En u hoeft het niet bij één soort metaal te houden; u kunt ook mixen en matchen. De behuizing van de Zamaca kan bijvoorbeeld gemaakt zijn van cortenstaal en de basis van roestvrij staal (zoals in het voorbeeld). De roestvrijstalen versie kan ook met een spiegellende afwerking worden geleverd. Welk materiaal u ook kiest, beide zijn duurzaam, gebruiksvriendelijk en van dezelfde hoge kwaliteit.



Metals



Cortenstaal

Corten is een metaallegering bestaande uit ijzer, waaraan koper, fosfor, silicium, nikkel en chroom zijn toegevoegd. Het is weerbestendig en buitengewoon mooi. De kracht is vergelijkbaar met die van andere gelegeerde staalsoorten zoals roestvrij staal, waardoor het extreem lang meegaat. Vanwege de bestendigheid tegen de elementen en het karakteristieke patina, wordt cortenstaal ook gebruikt in architectonische projecten. Onder de roestlaag is een barrièrelaag van sulfaten of fosfaten gecreëerd, om het staal te beschermen tegen verder roesten.

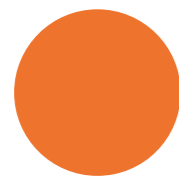
Roestvrij staal

Roestvrij staal is een geliefd materiaal onder ontwerpers en architecten omdat het bestand is tegen de elementen. Het kan tegen hoge temperaturen en is gemakkelijk schoon te maken, waardoor het ideaal is voor het barbecueën van allerlei soorten voedsel op verschillende temperaturen. Roestvrij staal roest of corrodeert ook niet gemakkelijk, waardoor het een perfect materiaal is voor het koken van voedsel in uw buitenkeuken.

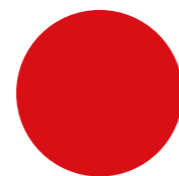
Kleuren

Nu is het aan u, en de mogelijkheden zijn oneindig. U heeft een ruime keuze bij het ontwerpen van uw eigen Zamaca en deze echt van u te maken. Hier zijn enkele ideeën om uw eigen unieke kleur te krijgen en uw creatie naar het volgende niveau te tillen:

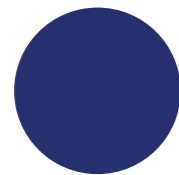
- Laat uw Zamaca poedercoaten in een van de 213 RAL-kleuren
- Geef de voetplaat een andere kleur dan de behuizing
- Kies één RAL-kleur voor de ringen en een andere tint voor de behuizing
- Kies een kleurencombinatie uit ons palet. We kunnen daarnaast elke RAL-kleur aanpassen om te voldoen aan uw wensen.



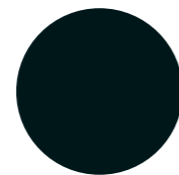
Koninklijk Oranje
RAL 2004



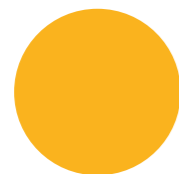
3 Red Kisses
RAL 3020



Noordzeeblauw
RAL 5002



Gitzwart
RAL 9005



Tulpgeel
RAL 1003



Melkwit
RAL 9001

Vraag het uw verkoper:

Klassiek RAL-kleurengamma
(213 glanzende kleuren)

Geef



kleur



aan uw

Mix & Match

Oneindige mogelijkheden!



Foto's van
de eerste
prototypes



De Zamaca
Basic

Tafelbladen:

Eenpersoons



2-4 personen



8+ personen

info@zamaca.nl
zamaca.nl