

Une nouvelle génération de grils

Conception
Gabriel Kusters



Zamaca

À propos

Gabriel, le fondateur de Zamaca, a toujours été fasciné par les cheminées et l'art, à tel point qu'il a fait de sa passion son métier. Il a travaillé comme créateur dans le secteur des cheminées pendant de nombreuses années. Au cours de cette période, il s'est rendu compte que la plupart des grils d'extérieur étaient à peu près identiques : ils n'avaient qu'une seule corde à leur arc lors qu'il s'agissait de créer des expériences culinaires en plein air.

Après avoir étudié le design des barbecues disponibles sur le marché, Gabriel a voulu créer une expérience totalement nouvelle. Plutôt que le design typique du gril, Gabriel a imaginé un système modulaire. Les grils peuvent devenir très chauds et fumants, ce qui rend presque impossible de partager un repas à l'endroit où se trouve la nourriture. C'est ce que Gabriel a voulu changer.

Sa vision était de permettre aux gens de manger directement sur le gril, de l'utiliser comme table et de pouvoir le transformer en cheminée après le dîner. Il voulait un barbecue aux possibilités infinies, où les gens pourraient se réunir pour manger et créer cette intimité chaleureuse et confortable que seules les cheminées peuvent offrir. De plus, le design doit être durable pour une expérience de qualité qui peut être transmise de génération en génération. Les bases étaient jetées et peu de temps après, le Zamaca est né.

Qu'est-ce qui distingue le Zamaca ? En un mot : confort, en un autre mot : variété. La combinaison de son aspect social, de sa fonctionnalité et de son design est ce qui distingue le Zamaca des autres grils. Chaque Zamaca offre une pléthore d'options de personnalisation qui permettent à l'utilisateur d'adapter le gril à ses propres besoins. Adapté aux goûts et aux besoins de l'utilisateur, chaque Zamaca est non seulement fonctionnel, c'est aussi une œuvre d'art qui complète l'espace.

Les possibilités sont infinies.



Contenu

06	Cuisiner en plein air avec le Zamaca
10	Caractéristiques et avantages
14	Le principe du Zamaca
16	Le Zamaca Basic
18	01 Choisir le modèle
20	02 Choisir la taille
22	03 Choisir les accessoires
24	Anneau utilitaire
26	Plateau de table : 1 personne
28	Plateau de table : 2-4 personnes
30	Plateau de table : 8 personnes ou plus
32	L'anneau braséro
34	Le four à pizza
36	Chaises Zamaca
40	04 Personnalisation
41	Métaux
42	Couleurs

Cuisiner en plein air avec le Zamaca

La maîtrise de la puissance du feu a changé la vie de l'homme à tout jamais. Malgré l'invention d'infinies méthodes de préparation des aliments depuis lors, l'ancienne méthode de cuisson sur un feu crépitant et ardent est restée la préférée. Le barbecue reste l'un des modes de cuisson les plus populaires au monde et compte un grand nombre d'adeptes. Qu'est-ce qui rend la cuisson d'aliments à flamme nue si spéciale ? C'est peut-être le sens de l'aventure ou tout simplement le bon goût.



Le Zamaca est un gril polyvalent de haute qualité qui répond à tous vos besoins culinaires. Imaginez : vous rentrez chez vous après une journée bien chargée et vous allumez le Zamaca. Au moment où vous avez enlevé vos chaussures et vous vous êtes rafraîchi, la plaque de plancha est déjà chaude et prête à l'emploi ! Vous pouvez allumer le Zamaca souvent, car il est le compagnon idéal pour préparer un repas rapide et délicieux.

Vous pouvez cuire à peu près tout dessus. Que vous souhaitiez griller rapidement un steak ou préparer un plat de poisson ou de légumes parfait, la plaque de cuisson à la plancha est antiadhésive et facile à nettoyer pour une expérience culinaire incomparable. Avez-vous déjà préparé le petit-déjeuner sur un gril ? Vous pouvez même préparer des crêpes et des œufs sur la plaque du Zamaca !

Le concept de la plancha est celui d'une cuisson sans contact direct entre le feu et les aliments. La plaque de cuisson Zamaca est fabriquée en acier inoxydable de 8 mm d'épaisseur pour protéger vos aliments, quel que soit le plat que vous cuisinez. Alors que d'autres grills ont besoin d'environ une heure pour atteindre la bonne température, le Zamaca atteint environ 200/220 °C en moins de 15 minutes afin que vos aliments soient cuits à la perfection et que les saveurs ressortent bien.

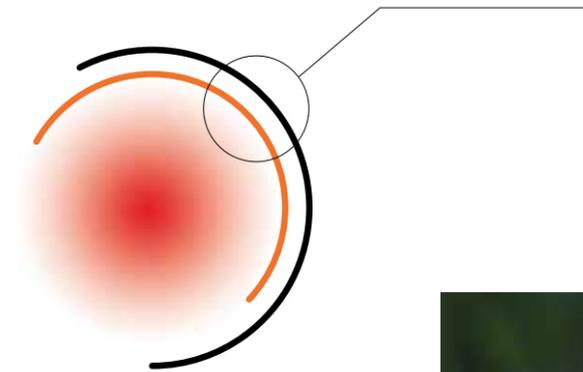
Venez pour la nourriture, restez pour la compagnie

Le barbecue Zamaca se distingue des autres barbecues grâce à ses nombreuses options et à sa facilité d'utilisation. Tous les autres barbecues sont purement des appareils purement utilitaires : vous mettez la nourriture sur le grill et vous vous éloignez. Ils génèrent beaucoup de fumée, sont chauds et peuvent uniquement accueillir une grill. Le Zamaca, en revanche, est conçu pour que les gens puissent se rassemblent autour de lui, pour cuisiner, manger et parler ensemble.

Une autre caractéristique qui distingue le Zamaca des autres barbecues est sa conception à deux couches : seule la couche intérieure se réchauffe, tandis que la couche extérieure reste froide. Grâce à la technologie des couches, personne ne risque de se brûler pas même les enfants qui courent partout. Sa hauteur pratique rappelle le confort de la cuisine. Il peut être facilement adapté à vos besoins, ce qui en fait un appareil polyvalent que vous pouvez utiliser toute la soirée.

Les nombreux accessoires offrent encore plus de possibilités et de plaisir à griller en toutes occasions. En ajoutant au Zamaca des plateaux de table de différentes tailles, par exemple, vous pouvez l'utiliser comme table, tandis que le four à pizza vous permet de satisfaire d'autres envies culinaires. En ajoutant l'anneau braséro après le dîner, vous pouvez facilement transformer le Zamaca en cheminée et l'utiliser tout au long de la soirée.

Principe de la double couche :
Chaud à l'intérieur, froid à l'extérieur
grâce à deux couches d'acier de 3 mm



La personnalisation devient de plus en plus populaire. C'est pourquoi vous pouvez concevoir votre propre Zamaca selon votre vision personnelle. Nous vous proposons deux modèles différents, le COCO et l'EUPHORIA, avec une large gamme de couleurs et d'accessoires au choix. Vous pouvez ainsi créer le design de votre choix.

Caractéristiques et avantages

Une nouvelle expérience de grillade pour des possibilités culinaires infinies associées à un design unique. Le Zamaca est très polyvalent. Découvrez les nombreux avantages en un coup d'œil.

La chaleur en un clin d'œil

La plancha atteint une température d'environ 200/220 °C (392/428°F) en moins de 15 minutes, ce qui la rend idéale pour les repas rapides.

Confort

Sa hauteur pratique de 75 cm (2,5 pieds) le rend aussi convivial que la cuisson dans votre cuisine.

Garantie de 5 ans

Le Zamaca durera toute une vie et pourra être transmis aux générations futures. Toutefois, dans le cas improbable d'un défaut, vous pouvez compter sur nous pour y remédier.

Qualité

Construit pour durer : son boîtier est fabriqué en acier Corten ou en acier inoxydable d'une épaisseur de 3 mm (0,12 pouce). Grâce à ses matériaux de haute qualité, il ne nécessite que peu d'entretien et peut être stocké à l'extérieur sans s'abîmer.

Conception

La fonctionnalité associée à l'esthétique : le design élégant et harmonieux le rend à la fois pratique et beau. La forme élancée du Zamaca et les nombreuses options de personnalisation s'unissent pour créer un véritable objet

Polyvalence

Les différents accessoires en font un appareil polyvalent : le Zamaca peut être utilisé comme gril, four à pizza, table pour s'asseoir autour, ou simplement comme cheminée pour se détendre.

Durable

Consomme beaucoup moins de bois et de charbon que les cheminées et les grils traditionnels car il atteint rapidement sa température de fonctionnement. L'utilisation du bioéthanol est également une option.

Tailles

Profitez du Zamaca lors d'un dîner romantique à deux ou d'un repas en groupe de huit personnes maximum. La version L, en particulier, est parfaite pour les occasions privées comme les événements professionnels, tels que les mariages, les fêtes ou les événements d'entreprise.

Nettoyage

Grâce à sa fabrication en acier inoxydable, presque rien ne colle à la plancha. Vous pouvez tout simplement la nettoyer avec une spatule de cuisine.

Sûr

Grâce à la « technologie double couche », la coque extérieure reste froide pour éviter les brûlures au contact. Les enfants qui jouent à proximité du Zamaca sont à l'abri du danger car la couche extérieure reste froide à tout moment.

C'est parti !
Créez
votre propre
Zamaca



Le Zamaca

Principe : Opportunités infinies

C'est simple. Voici comment cela fonctionne : choisissez d'abord le modèle qui correspond à vos besoins. Sélectionnez ensuite la taille qui vous convient. Le Zamaca Basic est livré avec un plateau de plancha, mais vous pouvez également personnaliser votre expérience en choisissant parmi l'une de nos autres options. Par exemple, utilisez la table supplémentaire pour transformer votre Zamaca en table.

Mais cela ne s'arrête pas là. Vous pouvez également utiliser le Zamaca pour préparer des pizzas en ajoutant un dessus supplémentaire. Préférez-vous avoir un cheminée extérieure plutôt qu'un barbecue ? Aucun problème. Il vous suffit d'utiliser l'anneau braséro pour transformer le Zamaca en un élément d'ambiance dans votre jardin et profiter d'un moment de détente autour du feu.

Avec sa forme élégante et ses chaises assorties (en option), le Zamaca peut se transformer en un bel objet décoratif dans chaque jardin. Laissez libre cours à votre créativité et créez votre propre Zamaca à partir d'une sélection de différents matériaux et couleurs. Les possibilités sont infinies, mais si vous ne trouvez pas ce que vous cherchez, contactez-nous. Nous nous ferons un plaisir de vous aider.

Tout est possible !

Exactement comme vous le souhaitez

Créez votre propre expérience de barbecue et découvrez les possibilités infinies du Zamaca avec deux modèles, trois tailles, de nombreux accessoires et différentes couleurs. Votre expérience sur mesure en quatre étapes faciles :

01

Choisir le modèle

Choisissez entre deux modèles : le COCO et l'EUPHORIA.

02

Choisir la taille

Nous proposons trois tailles pour accueillir différents nombres de personnes.

03

Choisir les accessoires

La version Basic est livrée avec une plaque de cuisson. Vous pouvez ajouter différentes extensions pour le transformer en un barbecue polyvalent ou simplement l'utiliser comme cheminée.

04

Personnalisation

Nous proposons une grande variété de matériaux et de couleurs différents est afin que vous puissiez concevoir votre Zamaca exactement

Le Zamaca Basic

Cet élément de cuisine extérieure polyvalent séduit par ses matériaux de haute qualité et son design épuré. Contrairement aux grils conventionnels que l'on sort uniquement pour les fêtes et que l'on remet dans un coin du garage à la fin de la soirée, le Zamaca s'intègre parfaitement à tout espace extérieur.

La plaque de plancha en acier inoxydable poli empêche les aliments de coller à la surface pendant la cuisson. Par conséquent, votre Zamaca est facile à nettoyer et il a une longue durée de vie. Lorsque vous l'utilisez debout, le bord empêche les liquides de s'écouler de la plaque et d'endommager votre pelouse ou votre terrasse.

La plancha peut être utilisée avec ou sans la plaque centrale arrondie. Après l'avoir remplie de bois, vous pouvez remettre la plaque sur le grill pour étendre la surface de cuisson dont vous disposez. Une poignée permettant de retirer facilement la plaque ronde de la plaque de grill est incluse. Sa hauteur (75 cm) le rend aussi convivial que la cuisson dans votre cuisine.

Vous pouvez ajouter différents accessoires ou les chaises Zamaca assorties au Zamaca Basic !

Caractéristiques :

Plancha : plaque en acier inoxydable poli miroir de 8 mm
Corps : acier Corten ou acier inoxydable
Hauteur : 75 m

Technologie double couche :
chaud à l'intérieur, froid à l'extérieur
Poignée : permet un retrait facile de la plaque du grill

Taille de la plancha

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

Température

(mode de grillage)
Feu doux - 120 °C
Feu moyen - 190 °C
Feu vif - 250 °C



Bord surélevé : permet d'éviter que les liquides ne coulent de la plaque de cuisson

Également disponible en version EUPHORIA

Label de qualité Zamaca à l'arrière

01

Choisir le modèle

Choisissez entre deux modèles différents : le COCO et l'EUPHORIA. Le corps de chaque modèle est en acier massif de 3 mm d'épaisseur. La plaque de base assure la stabilité et offre de l'espace avec une hauteur de 8 mm sous la surface. Le reste dépend de vous et de votre goût.



COCO

Le COCO est notre modèle de base. C'est le modèle classique par excellence. Son design épuré lui confère une apparence épurée et minimaliste et répond à tous vos besoins pour une expérience culinaire incroyable en plein air.

EUPHORIA

Notre attirance. La lueur de l'intérieur scintille à travers les trous et crée une belle lumière à apprécier assis autour du Zamaca : euphorique.

02

Choisir
la taille



S

Ø 35 cm:



M

Ø 45 cm:



L

Ø 65 cm:

Disons que vous optez pour le Coco.
La question suivante est de savoir pour
combien

S
Pour 2-4 personnes

Il est idéal pour les
réunions privées, les
dîners romantiques aux
chandelles ou les repas
pour quatre personnes
dans votre propre jardin.
Si vous voulez garder le
côté pittoresque, alors
c'est le bon choix pour
vous.

M
Pour 6 personnes

Cette taille est idéale
pour les petits groupes,
pour se rassembler en
famille et entre amis
autour d'un d'un repas
ou d'un verre de vin.

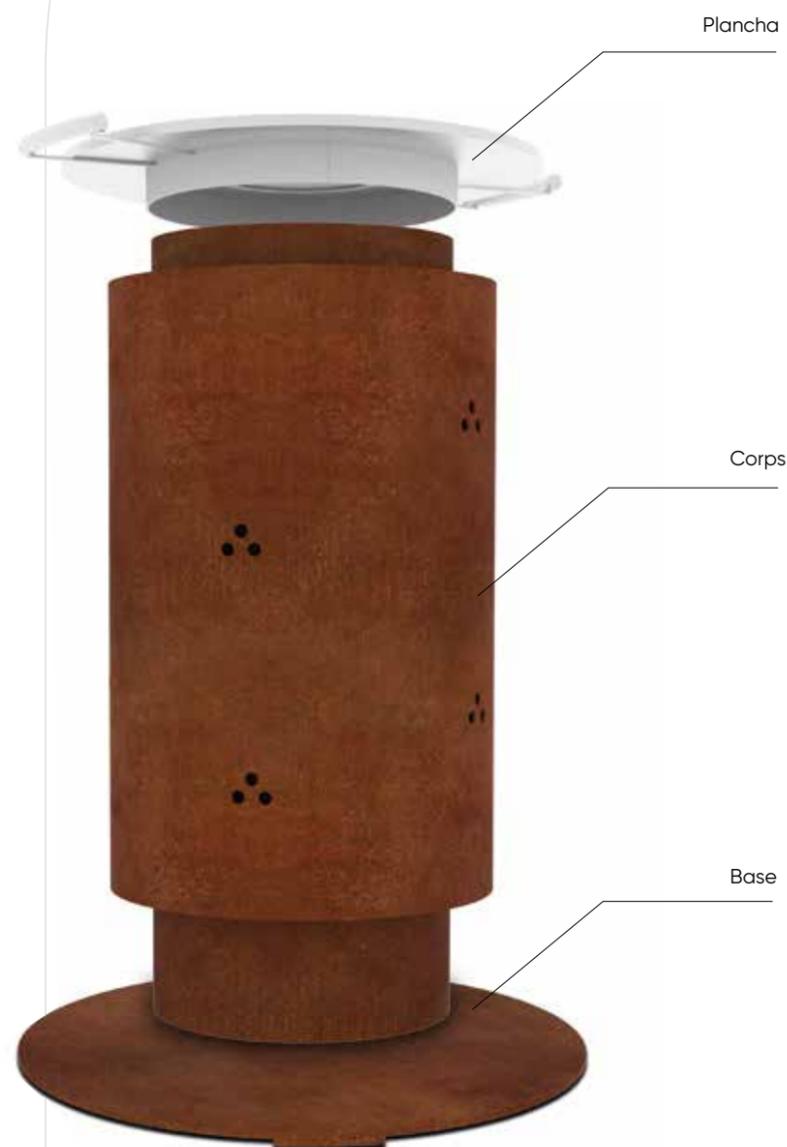
L
For 8 or more people
Pour 8 personnes ou
plus

Il s'agit de la taille idéale
pour les groupes de 8
personnes ou plus. Il peut
être utilisé à la maison
pour organiser des fêtes
dans votre jardin ou
pour les événements
professionnels tels que :

- des clubs de plage
- des fêtes de mariage

03

Choisissez vos accessoires



Le Zamaca Basic comprend la base, le corps et la plancha. Vous pouvez toujours créer de nouvelles combinaisons ou l'étendre à l'aide d'ajouts et d'accessoires pour l'adapter à vos besoins.





Anneau utilitaire

Grâce au plateau de gril supplémentaire, vous aurez toujours votre matériel de cuisine à portée de main. Conçu pour que vous puissiez suspendre tout votre matériel de grillade à côté de vous, il s'agit d'une extension pratique pour des objets tels que des serviettes, des pinces, etc. Le plateau de gril est facile à utiliser et l'anneau est très simple à fixer.

Vous pouvez également combiner l'anneau utilitaire avec tous les autres accessoires de Zamaca, tels que l'anneau braséro ou le four à pizza.

Caractéristiques

Acier inoxydable poli miroir

Tailles

(Zamaca / anneau)

Ø 35 / Ø 56 cm

Ø 45 / Ø 66 cm

Ø 65 / Ø 86 cm



Peut également être combiné avec le corps EUPHORIA

The Zamaca Basic

Le plateau simple peut accueillir confortablement une personne. Il s'agit d'un accessoire avec pratique avec un plateau elliptique. La base de table au milieu libère beaucoup d'espace en dessous. Vous avez ainsi suffisamment de place pour poser vos jambes pendant le repas. Il peut également servir de table d'appoint pour les condiments et les accessoires tels que l'huile, les herbes, les serviettes, les assiettes, les couverts, etc. Il se fixe facilement sur le corps compact et robuste du Zamaca.

Vous pouvez également ajouter les chaises Zamaca assorties comme extension pratique à votre gril Zamaca.

Vous pouvez également combiner cette option avec les autres accessoires pour le Zamaca tels que l'anneau braséro ou le four à pizza.

Caractéristiques

Acier inoxydable poli miroir

Épaisseur du plateau de table : 3 mm

Taille du plateau de table

(Zamaca / table)

Ø 35 / 93 x 56 cm

Ø 45 / 103 x 66 cm

Ø 65 / 123 x 86 cm

Plateau de table : 2-4 personnes

Le plateau de table pour 2 à 4 personnes est en acier inoxydable et crée une expérience de repas confortable, près du Zamaca. Cette taille vous permet de savourer des aliments frais tout droit sortis du gril pendant que vous discutez et dégustez votre repas avec vos invités. Il peut également être utilisé comme table d'appoint pour les condiments et les accessoires tels que l'huile, les herbes, les serviettes, les assiettes, les couverts, etc.

Ajoutez les chaises Zamaca assorties pour obtenir un magnifique objet de décoration dans votre jardin et profiter d'un confort optimal. L'anneau qui entoure le bord est élégant et pratique, ce qui vous permet d'y suspendre tout votre matériel de grillade. Il permet également d'éviter les débordements.

Vous pouvez combiner cette option avec tous les autres accessoires pour le Zamaca, tels que l'anneau braséro ou le four à pizza.

Peut également être combiné
avec le corps EUPHORIA

Caractéristiques

Acier inoxydable poli miroir

Épaisseur du plateau de table : 3 mm

Taille du plateau de table

(Zamaca / table)

Ø 35 / 130 x 56 cm

Ø 45 / 140 x 66 cm

Ø 65 / 160 x 86 cm

Plateau de table : 8 personnes ou plus

La table supplémentaire pour huit personnes ou plus présente un plateau arrondi et est conçue pour que des groupes de 4 à 8 personnes (ou plus) puissent manger confortablement autour du Zamaca. Cette version plus grande est idéale pour les événements professionnels dans des lieux tels que les clubs de plage, les mariages et les événements de restauration. C'est également un excellent ajout pour ceux qui aiment organiser des fêtes dans leur jardin ! Il s'agit d'une table de salle à manger conçue pour que vous puissiez profiter de la nourriture directement au barbecue.

Vous pouvez également combiner cette option avec les autres accessoires pour le Zamaca tels que l'anneau du brasero ou le four à pizza.

Peut également être combiné
avec le corps EUPHORIA

Caractéristiques

Acier inoxydable poli miroir

Épaisseur du plateau de table : 3 mm

Taille du plateau de table

(Zamaca / table)

Ø 35 / Ø 120

Ø 45 / Ø 130

Ø 65 / Ø 150



Peut également être combiné
avec le corps EUPHORIA

Anneau braséro

Certains dîners se transforment en longues nuits de discussions autour de la table. Au lieu de rentrer après le repas, continuez la soirée dans une ambiance conviviale avec l'anneau braséro Zamaca. Il vous permet de transformer votre gril en un cheminée extérieure conviviale dans votre propre jardin. Il vous suffit de retirer la plaque de cuisson et votre cheminée est prête à l'emploi.

Vous pouvez également de sauter le dîner et vous asseoir directement autour du feu ! L'anneau incliné sur le dessus permet au bois de glisser facilement dans la partie intérieure. Lorsque vous souhaitez vous détendre et profiter du bon temps en famille ou entre amis à ciel ouvert, la cheminée supplémentaire crée l'environnement de détente parfait, tant pour les hôtes que pour les invités.

Ajoutez les chaises Zamaca assorties pour obtenir un magnifique d'objet de décoration dans votre jardin et profiter d'un confort optimal. Vous pouvez également combiner l'anneau braséro avec l'anneau utilitaire et toutes les tailles de table.

Caractéristiques

Épaisseur : 2 mm
Acier inoxydable poli miroir

Taille des anneaux

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

Le four à pizza

Vous n'avez pas envie de faire un barbecue aujourd'hui ? Aucun problème. Transformez votre Zamaca dans un four à pizza pour préparer une pizza digne d'un vrai restaurant italien. Il vous suffit de mettre le four sur le gril et le Zamaca s'occupe du reste. Préparez vous-même n'importe quelle pizza – faite maison ou achetée au supermarché – sur la plaque en céramique ou transformez-le en un véritable four à pizza avec le couvercle assorti. Le thermomètre permet de mesurer la température sous le couvercle afin d'obtenir une pâte à pizza parfaitement une croûte de pizza bien moelleuse.

Vous pouvez également combiner le four à pizza avec l'anneau utilitaire pour Zamaca et toutes les tailles de tables.

Ce produit est encore en cours de développement

Caractéristiques

Couvercle : acier inoxydable

Thermomètre

Épaisseur de la plaque céramique : 1 cm

Le four à pizza est adapté aux trois tailles de Zamaca

Puissance : 16 kW

Température : 100 à 900 °C



Chaises Zamaca



Si vous avez l'élément de gril parfait,
il est tout à fait normal de vouloir ajouter
les chaises assorties !

Nous avons voulu concevoir une chaise qui s'adapte parfaitement au Zamaca pour que vous puissiez profiter de moments chaleureux autour du feu. Les chaises sont fabriquées en acier inoxydable et en acier Corten. Les repose-pieds solides de la chaise offrent une stabilité et un endroit confortable pour s'asseoir. Tout a meilleur goût lorsque vous êtes assis sur les chaises Zamaca en mangeant !

Vous pouvez ajouter une table d'appoint pour le vin, les condiments ou d'autres objets. Cette configuration vous donne la possibilité d'utiliser les chaises avec le gril Zamaca ou séparément.

Bientôt disponible !



La table d'appoint
élément de connexion



Éveillez le feu en vous

La dernière étape consiste à
créer votre propre œuvre d'art
grâce aux touches

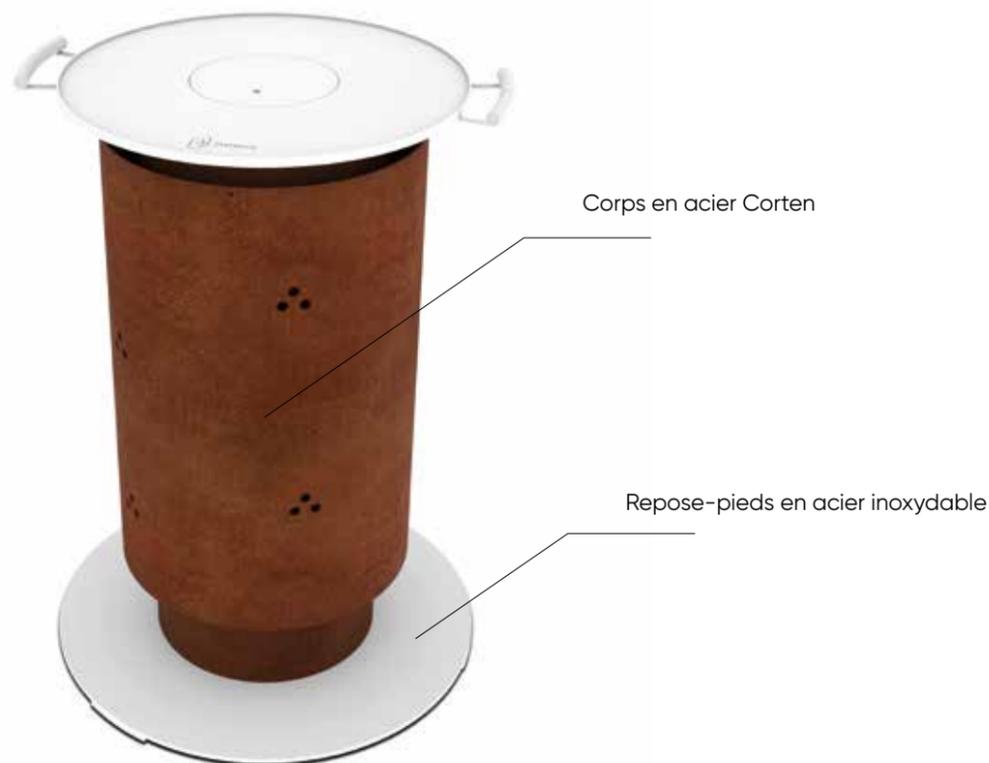
04

Personnaliser

Il est maintenant temps de passer à la partie la plus amusante : la création de votre produit Zamaca personnalisé à partir d'innombrables textures, couleurs et options.

Le Zamaca Basic est disponible en acier Corten, mais vous pouvez également choisir l'acier inoxydable. Les versions en acier inoxydable peuvent également être livrées avec une finition polie miroir. Vous ne devez pas vous limiter à un seul type de métal, vous pouvez également mélanger et assortir. Par exemple, le corps du Zamaca peut être réalisé en acier Corten et la base en acier inoxydable (comme dans l'exemple). La version en acier inoxydable peut également être fournie avec une finition polie miroir.

Quel que soit le matériau choisi, les deux sont durables, faciles à utiliser et de la même qualité.



Metals



Acier inoxydable

L'acier inoxydable est un des matériaux préférés des concepteurs et architectes car il résiste aux éléments. Résistant aux températures élevées et facile à nettoyer, il est idéal pour griller toutes sortes d'aliments à différentes températures. L'acier inoxydable ne rouille pas et ne se corrode pas facilement, ce qui en fait un matériau idéal pour la cuisson des aliments dans votre cuisine extérieure.

Acier Corten

L'acier Corten est un alliage métallique composé de fer auquel ont été ajoutés du cuivre, du phosphore, du silicium, du nickel et du chrome. Il résiste aux intempéries et est d'une grande beauté. Sa résistance est comparable à celle de d'autres aciers alliés tels que l'acier inoxydable. Il est donc rendu extrêmement durable. En raison de sa résistance aux éléments et de sa patine caractéristique, l'acier Corten est également utilisé dans les projets architecturaux. Sous sa couche de rouille se cache une couche barrière de sulfates ou de phosphates a été créé pour protéger l'acier afin qu'il n'y ait plus de rouille.

Couleurs

Maintenant, c'est à vous de jouer, les possibilités sont infinies ! Vous avez de nombreuses options pour concevoir votre propre Zamaca et l'adapter vraiment à vos propres besoins. Voici quelques idées pour obtenir une couleur unique et faire passer votre création au niveau supérieur :

- Faites revêtir votre Zamaca d'un revêtement en poudre dans l'une des 213 couleurs RAL
- Choisissez une couleur différente pour le repose-pied différent et le corps
- Choisissez une couleur RAL pour les anneaux et un ton différent pour le corps
- Sélectionnez une combinaison de couleurs dans notre palette. Nous pouvons également personnaliser toutes nuances RAL pour répondre à vos besoins.



Royal Dutch Orange
RAL 2004



3 Baisers rouges
RAL 3020



Bleu outremer
RAL 5002



Noir de jais
RAL 9005



Tulipe jaune
RAL 1003



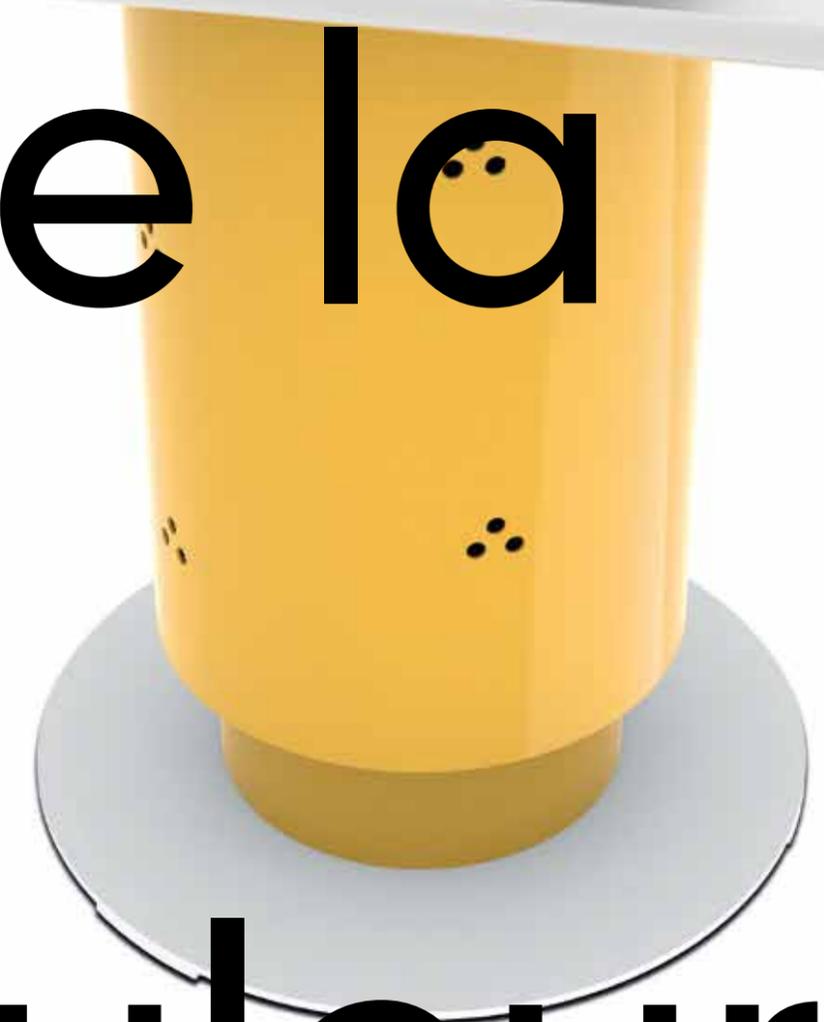
Blanc de lait
RAL 9001

Demandez à votre vendeur :
Gamme de couleurs RAL classique
(213 couleurs brillantes)

Ajoutez



de la



couleur

Mélangez et
Combinez

Des possibilités infinies !



Photos des
premiers
prototypes



Le
Zamaca
Basic

Plateaux
de table :

1 personne



2-4 personnes



8 personnes ou plus



info@zamaca.nl
zamaca.nl