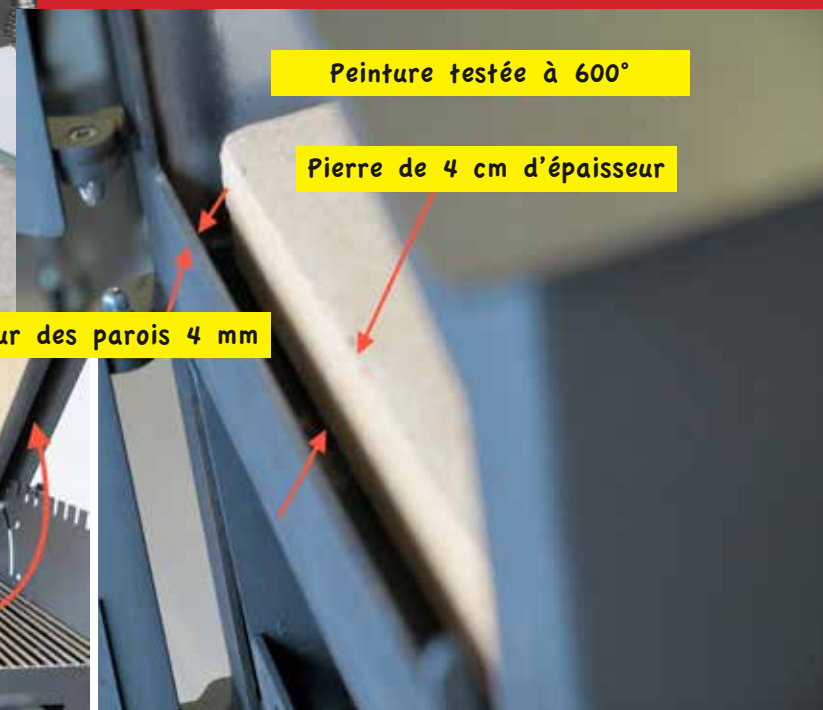
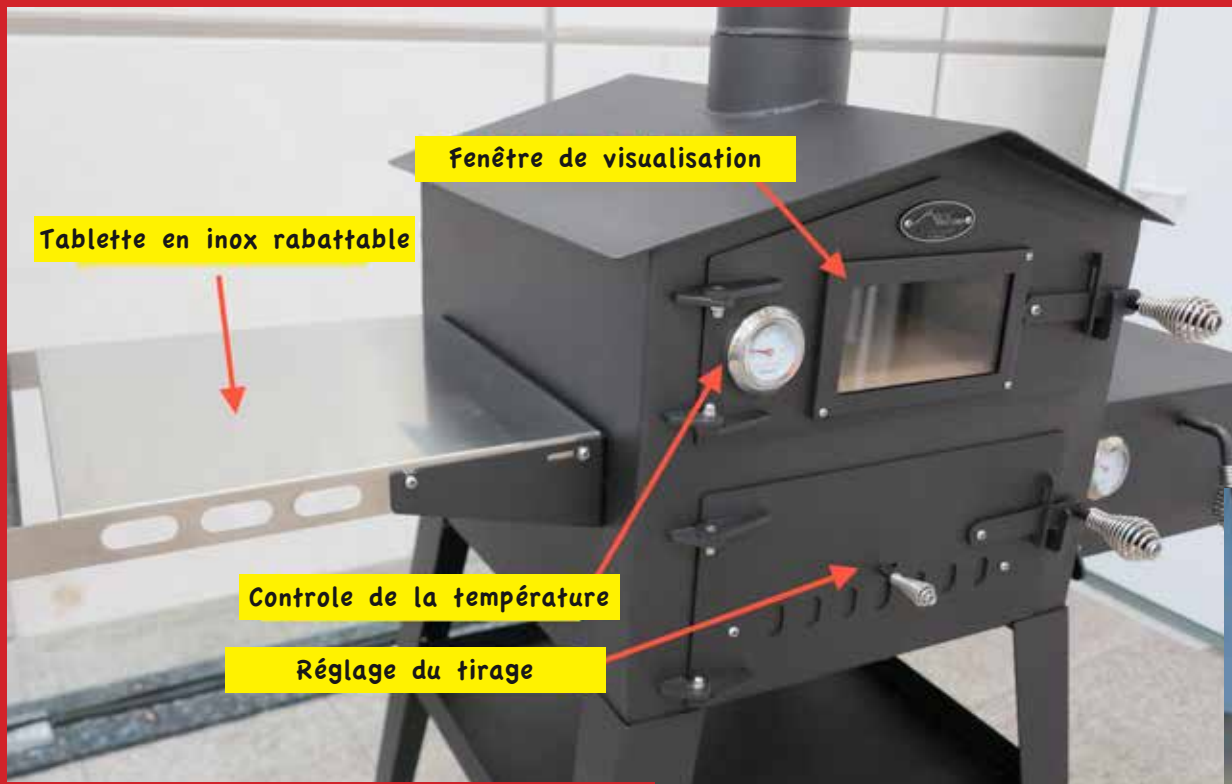


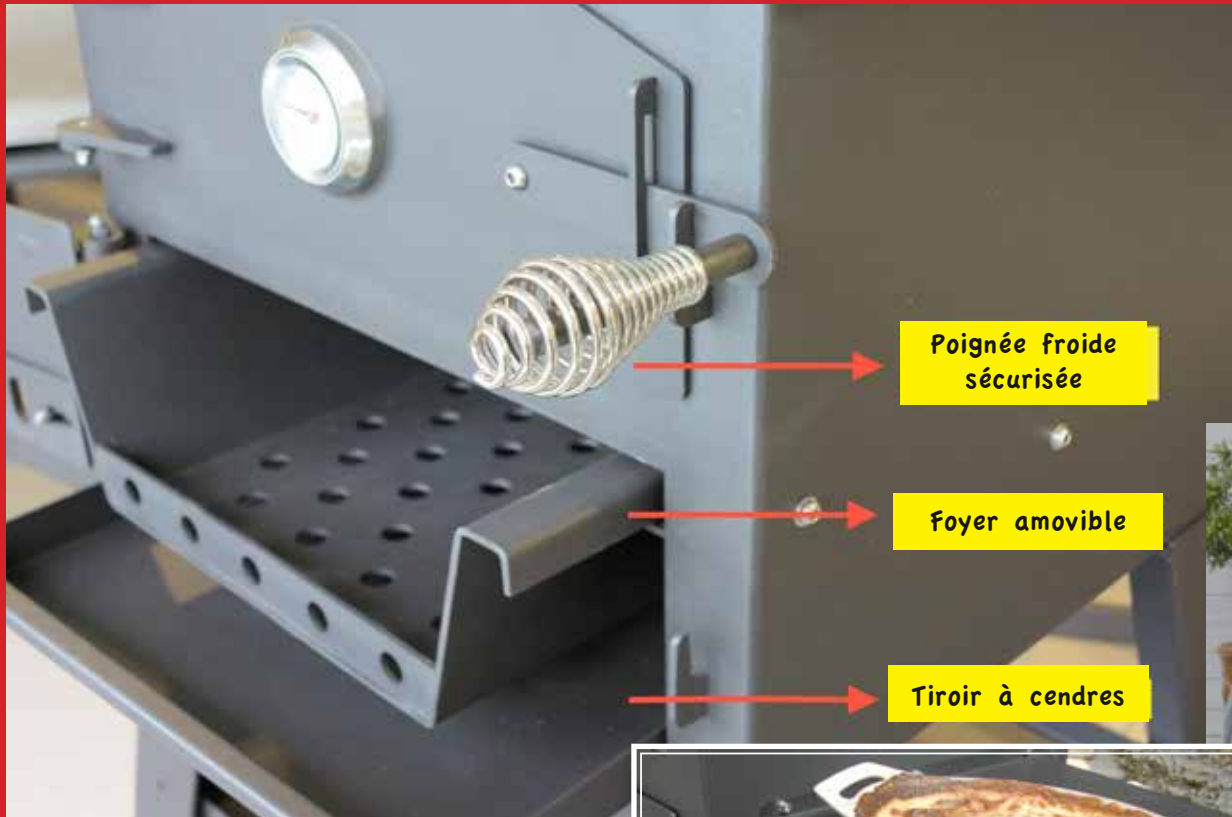
Les points forts des Fours Vulcano de L'Art du Jardin



Jugez, comparez tous nos points forts avec les fours et les Barbecues des concurrents !



Plus de points forts des Fours Vulcano de L'Art du Jardin



Poignée froide
sécurisée

foyer amovible

Tiroir à cendres



Brevet Mondial
Modèles Déposés

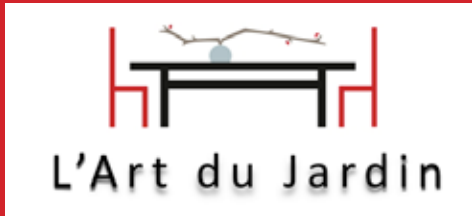
Tous
les fours de
L'Art du Jardin sont
certifiés SGS EN 1860-1
fabriqués en France



Transformable en Barbecue en 2 secondes
Modèles V3 et V3 Premium



Caisson pour cuisson à
basse température ou
maintien au chaud



Encore plus de points forts des Fours Vulcano de L'Art du Jardin

Légumes



Poissons



Grillades



Pizzas



Pains-Pâtés
Desserts



Housse de protection et pelle à Pizza offerts gracieusement avec tous les fours



Intérieur en Inox alimentaire facile d'entretien

Roues avant auto-blocantes



Diamètre 100 mm
Largeur 32 mm

Regardez notre video :

<https://www.youtube.com/watch?v=116uBwYwnXY&feature=youtu.be>

