



ГОТОВИМ на Везувии

КАТАЛОГ
ПРОДУКЦИИ



**САДОВАЯ ЧУГУННАЯ ПЕЧЬ
LEGENDA GARDEN
С ОСНОВАНИЕМ ИЗ НЕМЕЦКОГО
ШАМОТА НА ПОДСТАВКЕ**



**САДОВАЯ ЧУГУННАЯ ПЕЧЬ
LEGENDA GARDEN
С ЧУГУННЫМ ОСНОВАНИЕМ**



**САДОВАЯ ЧУГУННАЯ ПЕЧЬ
LEGENDA GARDEN**



С ЭТИМИ ТОВАРАМИ СОВМЕСТИМЫ



**КАЗАН ЧУГУННЫЙ
12 Л, Ø410 ММ**



**ПОДСТАВКА ПОД КАЗАН
КОВАННАЯ 12 Л**



**РАЗДЕЛИТЕЛЬ УГЛЯ
GARDEN**



**ПОДСТАВКА GARDEN
ДЛЯ ЧУГУННЫХ РЕШЕТОК И ПЛИТ**



**ЧЕХОЛ
LEGENDA GARDEN**



**СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ
6Л, Ø380 ММ**



**РЕШЕТКА ГРИЛЬ
ЧУГУННАЯ «СТЕЙК» Ø380 ММ**

**СКРЕБОК (КОЧЕРГА)
ВЕЗУВИЙ LEGENDA GARDEN**



**ЧУГУННЫЙ
FANTASTIC GRILL
ВЕЗУВИЙ ПРЕСТИЖ**

Ø700



Ø1000

**FANTASTIC GRILL
ВЕЗУВИЙ ПРЕСТИЖ
Ø700 ММ, Ø1000 ММ
КОМПЛЕКТАЦИЯ:**

- ЧУГУННАЯ КОСТРОВАЯ
ЧАША FANTASTIC Ø700 ММ, Ø1000 ММ
- ЧУГУННАЯ ПЛИТА
GURMAN Ø700 ММ, Ø1000 ММ
- РЕШЕТКА ЧУГУННАЯ
КРУГЛАЯ «СТЕЙК» Ø314 ММ, Ø450 ММ
- ПОДСТАВКА ПРЕСТИЖ
- СТАЛЬНАЯ КРЫШКА



С ЭТИМ ТОВАРОМ СОВМЕСТИМЫ



АДАПТЕР №1 450 ММ (ВЫСОКИЙ)



АДАПТЕР №2 Ø450 ММ



ДЕКОР РУССКИЙ ЛЕС
Ø700 ММ, Ø1000 ММ



АДАПТЕР №3 Ø380 ММ (ВЫСОКИЙ)



АДАПТЕР №4 Ø380 ММ

* АДАПТЕРЫ ПОСТАВЛЯЮТСЯ ДЛЯ МОДЕЛЕЙ Ø700 ММ

ЧУГУННЫЙ FANTASTIC GRILL ВЕЗУВИЙ Ø700



FANTASTIC GRILL ВЕЗУВИЙ Ø700 MM

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- ЧУГУННАЯ КОСТРОВАЯ ЧАША FANTASTIC GRILL Ø700 MM
- ЧУГУННАЯ ПЛИТА GURMAN Ø700 MM
- РЕШЕТКА ЧУГУННАЯ КРУГЛАЯ «СТЕЙК» Ø314 MM
- МОБИЛЬНАЯ ПОДСТАВКА
- СТАЛЬНАЯ КРЫШКА



С ЭТИМ ТОВАРОМ СОВМЕСТИМЫ



ПОДСТАВКА ПОД КАЗАН
КОВАННАЯ 12 Л



АДАПТЕР ВЫСОКИЙ
№1 Ø450 MM, №3 Ø380 MM



КАЗАН ЧУГУННЫЙ
12 Л, Ø410 MM



СЕРБСКИЙ КАЗАН
14 Л, Ø430 MM



СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ
6 Л, Ø380 MM



РЕШЕТКА ГРИЛЬ
ЧУГУННАЯ «СТЕЙК» Ø380 MM

СТЕПЕНЬ ПРОЖАРКИ СТЕЙКОВ

В РАЗРЕЗЕ ЭТО СЫРОЕ МЯСО НА 75%, С ЛЕГКОЙ КОРОЧКОЙ, СФОРМИРОВАННОЙ ВСЕГО ЗА 1-2 МИНУТЫ ПРОЖАРКИ. ПРИ ЭТОМ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ СТЕЙКА ДОЛЖНА БЫТЬ ПОРЯДКА 45-49 °C.

BLUE ИЛИ (RAW)

RARE ("СЫРОЕ" ИЛИ "С КРОВЬЮ") В РАЗРЕЗЕ С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ КРОВИ, НО ПО КРАЮ УЖЕ СФОРМИРОВАЛАСЬ ПРОЖАРЕННАЯ КОРОЧКА БОЛЕЕ ТЕМНОГО ЦВЕТА. ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ МЯСА СОСТАВЛЯЕТ 50-53°C.

RARE

МЯСО ТАКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖНО НАЗВАТЬ ЕЩЕ "ПОЛУСЫРОЕ", В ТАКОМ СТЕЙКЕ УЖЕ МЕНЬШЕ КРОВИ И ПОЯВЛЯЕТСЯ РОЗОВЫЙ СОК. ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ МЯСА ПРИ ПОДАЧЕ СОСТАВЛЯЕТ 55-58°C.

MEDIUM RARE

КАК ПРАВИЛО, МЯСО УЖЕ НЕ "КРОВИТ", А ПРИ НАЖАТИИ ИЗ НЕГО ВЫТЕКАЕТ РОЗОВЫЙ СОК. В РАЗРЕЗЕ ПРИМЕРНО 25% МЯСО ИМЕЕТ СВЕТЛО-РОЗОВЫЙ ЦВЕТ. ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ МЯСА ПОРЯДКА 60-64°C.

MEDIUM

СТЕЙК ТАКОЙ СТЕПЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖНО ЕЩЕ НАЗВАТЬ "ПОЧТИ ПРОЖАРЕННЫЙ", МЯСО НА СРЕЗЕ УЖЕ БОЛЬШЕ СЕРО-КОРИЧНЕВОЕ, СОК ПРИ НАЖАТИИ УЖЕ ПРОЗРАЧНЫЙ. ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ СТЕЙКА ПРИ ТАКОЙ ПРОЖАРКЕ СОСТАВЛЯЕТ 65-68°C.

MEDIUM WELL

ЭТО УЖЕ МЯСО "ПОЛНОЙ ПРОЖАРКИ", ВНЕШНЕ НА СРЕЗЕ ПОЛНОСТЬЮ КОРИЧНЕВОЕ, ДОСТИГШЕЕ МАКСИМАЛЬНОЙ ЖЕСТКОСТИ. ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ МЯСА ПОРЯДКА 70-72°C, ЭТО ХОРОШО ПРОПЕЧЕННЫЙ КУСОК ГОВЯДИНЫ

WELL DONE





**FANTASTIC GRILL
ВЕЗУВИЙ ЛЕГЕНДА**

Ø700



Ø1000



С ЭТИМ ТОВАРОМ СОВМЕСТИМЫ



**FANTASTIC GRILL
ВЕЗУВИЙ ЛЕГЕНДА
Ø700 MM, Ø1000 MM
КОМПЛЕКТАЦИЯ:**

- ГРИЛЬ
- РЕШЕТКА ЧУГУННАЯ КРУГЛАЯ "СТЕЙК" Ø450 MM
- СТАЛЬНАЯ КРЫШКА
- ПОДСТАВКА ПОД КАЗАН



**ПОДСТАВКА ПОД КАЗАН
8 Л, 12 Л**



**СЕРБСКИЙ КАЗАН
14 Л, Ø430 MM**



**СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ
6 Л, Ø380 MM**



**ЧЕХОЛ FANTASTIC GRILL
Ø700, Ø1000**



**СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ
«ВЕЗУВИЙ» 9 Л, Ø455 MM**



**ЧУГУННАЯ
КОСТРОВАЯ ЧАША FANTASTIC
НА ПОДСТАВКЕ ЛЮКС Ø700**



**КОСТРОВЫЕ
ЧАШИ ВЕЗУВИЙ**



**КОСТРОВАЯ ЧАША
«ВЕЗУВИЙ 1»**



**КОСТРОВАЯ ЧАША
«ВЕЗУВИЙ 2»**



**ЧУГУННАЯ КОСТРОВАЯ
ЧАША FANTASTIC Ø700 MM, Ø1000 MM**



**ЧУГУННАЯ КОСТРОВАЯ ЧАША FANTASTIC
НА ПОДСТАВКЕ «СТАНДАРТ» Ø700 MM**



**ЧУГУННАЯ КОСТРОВАЯ ЧАША FANTASTIC
НА ПОДСТАВКЕ «ПРЕСТИЖ» Ø700 MM**



**ТОВАРЫ, СОВМЕСТИМЫЕ
С КОСТРОВЫМИ ЧАШАМИ
FANTASTIC**



АДАПТЕР №3 Ø380 ММ (ВЫСОКИЙ)



АДАПТЕР №1 Ø450 ММ (ВЫСОКИЙ)



АДАПТЕР №4 Ø380 ММ



АДАПТЕР №2 Ø450 ММ



ЧУГУННАЯ ПЛИТА GURMAN Ø700 ММ



ЧУГУННАЯ ПЛИТА GURMAN Ø1000 ММ



РЕШЕТКА ГРИЛЬ
ЧУГУННАЯ «СТЕЙК» Ø380 ММ



РЕШЕТКА ЧУГУННАЯ
«СТЕЙК» Ø450 ММ



СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ
6 Л, Ø380 ММ



СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ
«ВЕЗУВИЙ» 9 Л, Ø455 ММ



КАЗАН ЧУГУННЫЙ 8 Л, 12 Л



СЕРБСКИЙ КАЗАН 14 Л, Ø430 ММ

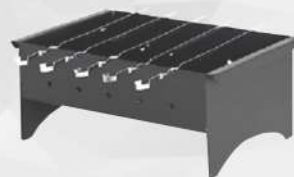


ДЕКОР «РУССКИЙ ЛЕС» Ø700 ММ, Ø1000 ММ

**МАНГАЛ ВЕЗУВИЙ
«ТО, ЧТО НАДО 700»**



МАНГАЛЫ



МАНГАЛ «УДОБНЫЙ»



МАНГАЛ «РАЗБОРНЫЙ» М1, М2



МАНГАЛ «ПИКНИК»



МАНГАЛЬНАЯ ВСТАВКА



МАНГАЛ «ДРУЖБА»



МАНГАЛ «МАЙСКИЙ»



МАНГАЛ «ДАЧНЫЙ»



МАНГАЛ «УДАЧНЫЙ»

МАНГАЛ «НАДЁЖНЫЙ ПЛЮС»



МАНГАЛЫ



МАНГАЛ «ТУРИСТ №1»
С ЧУГУННОЙ РЕШЕТКОЙ
ДЛЯ МАНГАЛА «СТЕЙК»



МАНГАЛ «ТУРИСТ №2»
С ЧУГУННОЙ РЕШЕТКОЙ
ДЛЯ МАНГАЛА «СТЕЙК»



МАНГАЛ «ДАЧНИК» С
ЧУГУННОЙ РЕШЕТКОЙ
«СТЕЙК» Ø450 MM



МАНГАЛ «ТУРИСТ №1»
НА ПОДСТАВКЕ С ЧУГУННОЙ
РЕШЕТКОЙ «СТЕЙК»



МАНГАЛ «ТУРИСТ №2»
НА ПОДСТАВКЕ С ЧУГУННОЙ
РЕШЕТКОЙ «СТЕЙК»



МАНГАЛ «ДАЧНИК»
НА ПОДСТАВКЕ С ЧУГУННОЙ
РЕШЕТКОЙ «СТЕЙК» Ø450 MM



МАНГАЛ «ДАЧНИК»
НА ПОДСТАВКЕ С ЧУГУННОЙ
ПЛИТОЙ GURMAN Ø450 MM



* ДОПОЛНИТЕЛЬНО МОЖНО ПРИОБРЕСТИ ДРУГИЕ МОДЕЛИ РЕШЕТОК И ПЛИТ



МАНГАЛ «НАДЁЖНЫЙ» 700, 1000



МАНГАЛЫ



МАНГАЛ «ВИКИНГ»



МАНГАЛ «ЛЮКС»



МАНГАЛ «БЕРЁЗКА»



ЛУКОВЫЙ МАРИНАД

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г репчатого лука;
- соль — по вкусу;
- молотый чёрный перец — по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Разрежьте лук на несколько частей и измельчите блендером в пюре. Посолите и поперчите мясо, добавьте лук и хорошо перемешайте. Чтобы лук не пригорел во время жарки, перед приготовлением слегка промокните каждый кусочек мяса бумажной салфеткой.



ТОМАТНЫЙ МАРИНАД

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г репчатого лука;
- 1 столовая ложка приправы для шашлыка;
- соль — по вкусу;
- молотый чёрный перец — по вкусу;
- 3–5 зубчиков чеснока;
- 1 ½ л томатного сока.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Добавьте к мясу нарезанный кольцами лук, специи и измельчённый чеснок. Залейте томатным соком, накройте ёмкость с мясом крышкой и оставьте мариноваться.



МАРИНАД НА КЕФИРЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 1 700 г репчатого лука;
- 1 ½ столовой ложки хмели-сунели;
- соль — по вкусу;
- молотый чёрный перец — по вкусу;
- 1 700 мл нежирного кефира.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Мелко нарубите лук, переложите в глубокую ёмкость и слегка помните, чтобы выделился сок. Добавьте приправы и перемешайте. Затем выложите мясо и ещё раз хорошо перемешайте. Влейте кефир, накройте крышкой и потрясите, чтобы мясо было полностью покрыто маринадом.



МАРИНАД НА НА МИНЕРАЛЬНОЙ ВОДЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 500 г репчатого лука;
- 1 столовая ложка растительного масла;
- 1 ½ столовой ложки приправы для шашлыка;
- соль — по вкусу;
- молотый чёрный перец — по вкусу;
- 5 зубчиков чеснока;
- 1 л газированной минеральной воды.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Нарежьте лук кольцами и выложите на мясо. Добавьте масло, специи и измельчённый чеснок и тщательно перемешайте. Залейте мясо минералкой и оставьте мариноваться.

**ПЕЧЬ ВЕЗУВИЙ
РАКЕТА «СОЮЗ»**



ПЕЧИ ПОД КАЗАН



**ПЕЧЬ ВЕЗУВИЙ
«РАКЕТА 1»**



**ПЕЧЬ ВЕЗУВИЙ
«РАКЕТА 2»**



**ПЕЧЬ ВЕЗУВИЙ
«РАКЕТА 3»**



**ПЕЧЬ ПОД КАЗАН
6Л, 8Л, 12Л**



**ПЕЧЬ ПОД КАЗАН
РАЗБОРНАЯ «ПКМ1»**



**ПЕЧЬ ПОД КАЗАН
12 Л, 25 Л**



**САДОВЫЙ КАМИН
«ВЕЗУВИЙ»**



**ПЕЧЬ ПОД КАЗАН
«ШМЕЛЬ»**



**ПЕЧЬ ПОД КАЗАН
«ШМЕЛЬ С» (СО СТЕКЛОМ)**



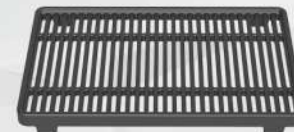
ПЛИТЫ. РЕШЁТКИ.



РЕШЕТКА ЧУГУННАЯ
«СТЕЙК» Ø314 ММ



РЕШЕТКА ГРИЛЬ
ЧУГУННАЯ «СТЕЙК» Ø380 ММ



РЕШЕТКА ЧУГУННАЯ ДЛЯ
МАНГАЛА «МОРЕПРОДУКТЫ»



ПЛИТА ЧУГУННАЯ
ДЛЯ МАНГАЛА «БУРГЕР»



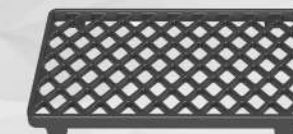
РЕШЕТКА ЧУГУННАЯ
«СТЕЙК» Ø450 ММ



ЧУГУННАЯ ПЛИТА
GURMAN Ø450 ММ



ПЛИТА ЧУГУННАЯ
ДЛЯ МАНГАЛА «ГРИЛЬ»



РЕШЕТКА ЧУГУННАЯ ДЛЯ
МАНГАЛА «СТЕЙК»



РЕШЕТКА ГРИЛЬ ЧУГУННАЯ
ВЕЗУВИЙ «СТЕЙК» С ПОДСТАВКОЙ



ПЛИТА ЧУГУННАЯ «ГРИЛЬ»,
«СТЕЙК» С ПОДСТАВКОЙ



ЧУГУННАЯ ПЛИТА
GURMAN Ø700 ММ



ЧУГУННАЯ ПЛИТА
GURMAN Ø1000 ММ



* РАЗМЕРЫ ПРЯМОУГОЛЬНЫХ ЧУГУННЫХ РЕШЕТОК И ПЛИТ ВХШХГ 20Х255Х375 ММ



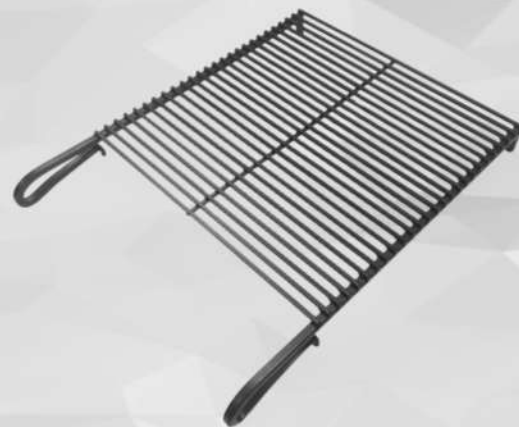
**ЧУГУННАЯ ПОСУДА.
ПЛИТЫ. КОМПЛЕКТУЮЩИЕ.**



**ТРЕНОГА
ПОД КАЗАН**



**ВСТАВКА МАНГАЛЬНАЯ
«ВЕЗУВИЙ КАЗАН»**



**ВСТАВКА МАНГАЛЬНАЯ
«ВЕЗУВИЙ БАРБЕКЮ»**



**РЕШЁТКА ПОХОДНАЯ
ВЕЗУВИЙ «ТУРИСТ»**



**ПОДСТАВКА ПОД КАЗАН
КОВАННАЯ 12 Л**



**ПОДСТАВКА ПОД КАЗАН
8 Л, 12 Л**



**СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ
6 Л, Ø380 ММ**



**СКОВОРОДА ЧУГУННАЯ
«ВЕЗУВИЙ» 9 Л, Ø455 ММ**



**КАЗАН ЧУГУННЫЙ
6 Л, 8 Л, 12 Л, 25 Л**



**КАЗАН ЧУГУННЫЙ С РУЧКОЙ
6 Л, 8 Л, 12 Л, 25 Л**



**СЕРБСКИЙ КАЗАН
14 Л, Ø430 ММ**



АКСЕССУАРЫ



НОЖ
«ВЕЗУВИЙ»



ДОСКА «ВЕЗУВИЙ»
для подачи пиццы



ДОСКА «ВЕЗУВИЙ»
РАЗДЕЛОЧНАЯ



ФУТБОЛКИ
«ВЕЗУВИЙ»



ФАРТУК
«ВЕЗУВИЙ»





ГОТОВИМ
на
Везувии



WWW.VEZUVIY.SU



+7 (499) 519-30-31



@VEZUVIY.SU



INFO@VEZUVIY.SU