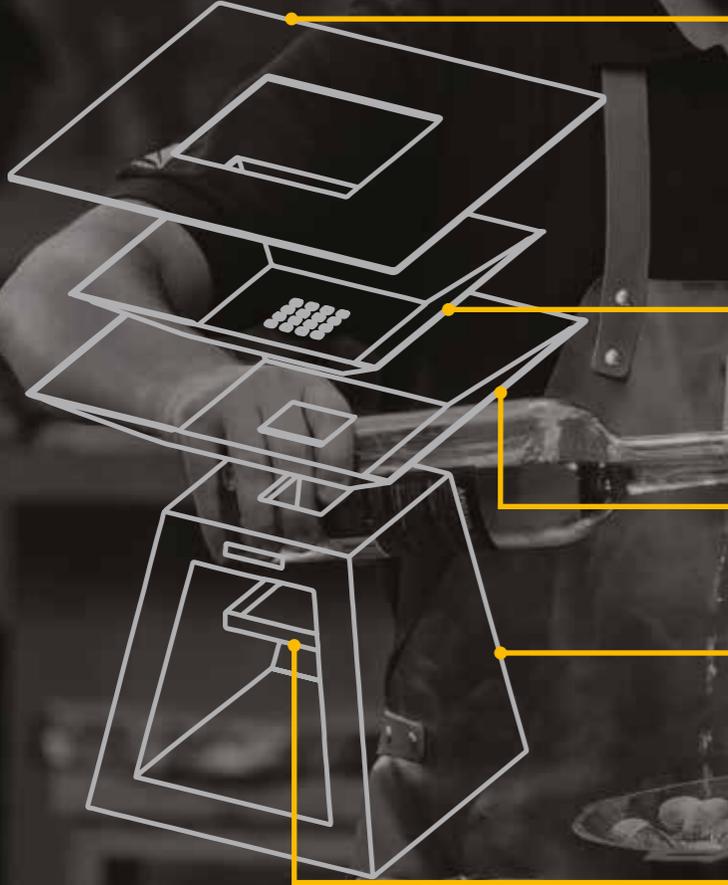






Quan est le résultat d'un long processus d'ingénierie et de nombreux tests. Notre objectif n'était pas seulement de le faire ressembler à une œuvre d'art, mais également d'en faire l'expérience culinaire ultime. Nous l'avons développé avec nos chefs Quan, en écoutant attentivement tous leurs conseils et suggestions.



La plaque supérieure Quan est en acier au carbone trempé de 15 mm. Ce type de matériau empêche le changement de forme lors d'une exposition à haute température. Selon les conditions météorologiques et le type de bois utilisé pour la combustion, la plaque supérieure peut atteindre une température supérieure à 400 ° C dans la zone centrale. La zone extérieure reste légèrement plus froide, ce qui est parfait pour contrôler la vitesse de cuisson.

Le bol intérieur est en acier inoxydable et peut être retiré pour le nettoyage. Cela signifie que quoi que vous brûliez dans la cheminée, vous pouvez toujours donner au Quan son apparence originale, propre et brillante. De plus, il isole le bol extérieur du feu direct pour le garder au frais.

La cuve extérieure vous protège, vous et vos proches, des brûlures instantanées. Cependant, il est toujours conseillé de faire preuve de prudence, comme pour tout équipement de cuisson.

La base garantit la stabilité et sert d'entrée d'air pour la cheminée. Les canaux et les orifices de ventilation soigneusement conçus à l'intérieur de la structure fournissent un flux d'air suffisant. Cela facilite beaucoup l'allumage du feu. Il en résulte également un processus de combustion plus stable et efficace, générant moins de fumée inutile.

Un cendrier est installé à l'intérieur de la base, ce qui permet de retirer facilement les cendres du fond du foyer. Il existe également une entrée d'air réglable - faisant partie de notre conception de flux d'air - qui permet de contrôler l'intensité du feu.



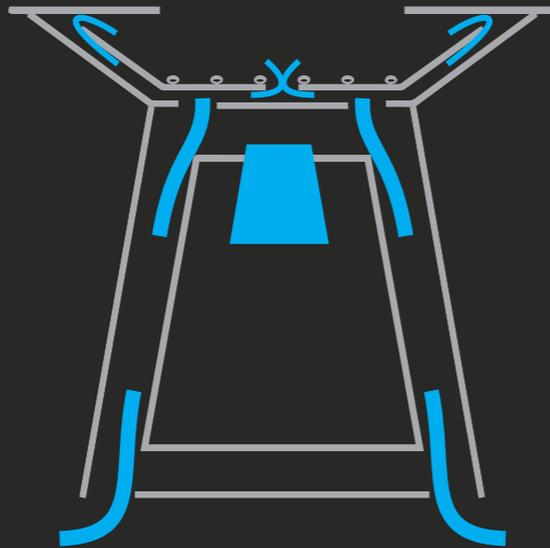
La passion pour la nourriture, le design haut de gamme et l'amour pour passer du temps à l'extérieur avec la famille et les amis sont ce qui a donné vie à Quan. Maintenant, nous aimerions vous inviter à en profiter aussi.

L'équipe Quan

Quan Airflow Design®

La combustion du bois est très différente de la combustion du charbon de bois. C'est plus difficile à gérer. C'est la raison pour laquelle nous avons passé de nombreuses heures à l'ingénierie Quan. Les canaux et les événements soigneusement conçus à l'intérieur de la structure fournissent un flux d'air suffisant et

réglable. Tout cela se traduit par un processus de combustion plus stable et efficace, générant moins de fumée. Cela facilite également l'allumage au début, ainsi que le maintien de la fraîcheur des murs. Ces fonctionnalités sont incluses dans toutes nos gammes de produits.



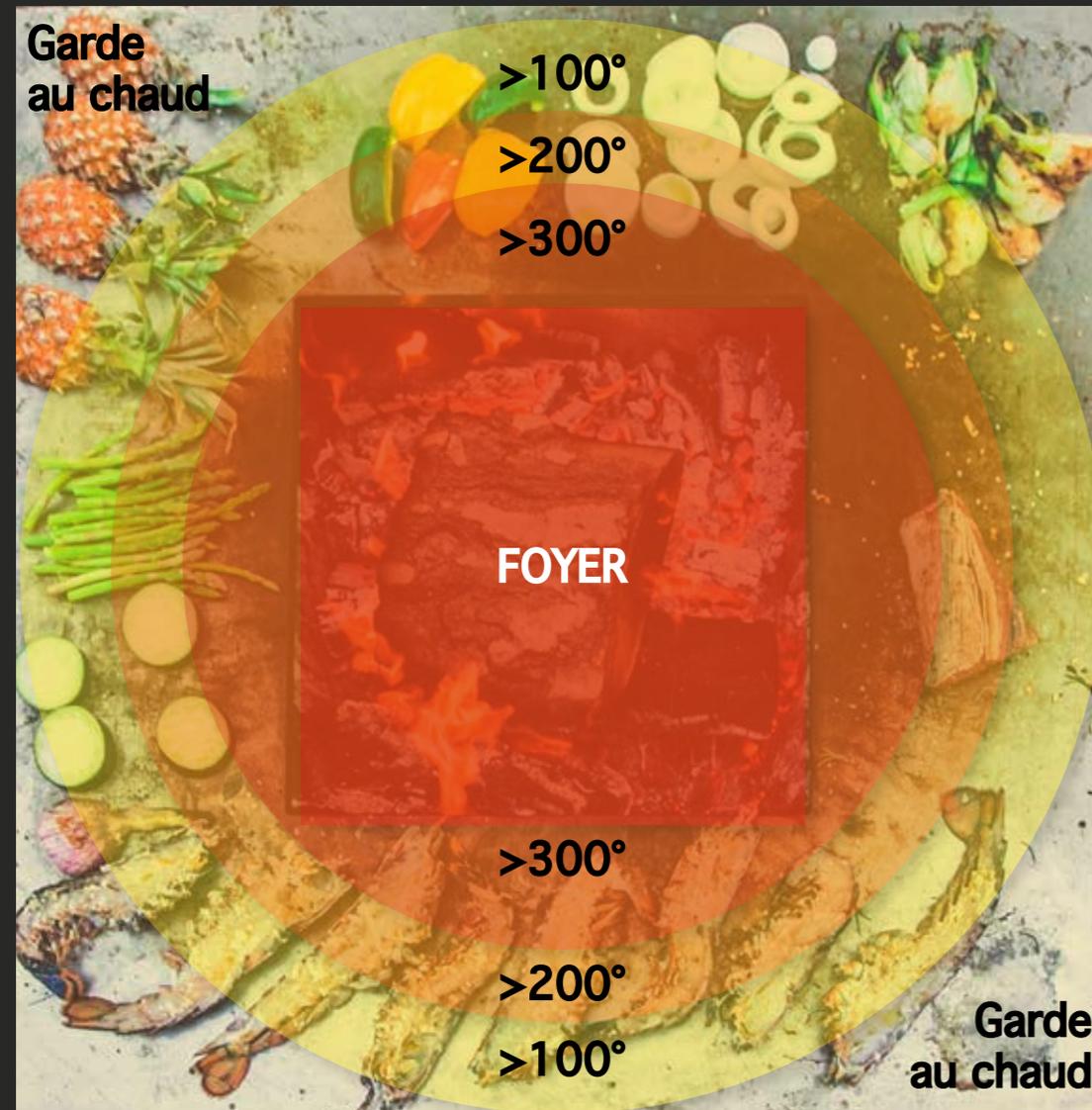
Nos gammes de produits Premium comprennent un cendrier avec prise d'air avec réglage du débit d'air intégré. Il permet d'enlever facilement les cendres de la base du foyer et d'améliorer le contrôle de la combustion le processus et l'intensité du feu.

Cette fonctionnalité a été largement testée et développée par nos chefs professionnels Quan. Elle est particulièrement utile pour repousser les limites de la cuisine créative en plein air.



Cuire sur une plaque chauffante

Sur une plaque de cuisson Quan se prête à la cuisson une grande variété d'aliments délicieux et appétissants de différentes formes et tailles. Outre la viande, le poisson et les légumes, les aliments tels que la soupe, les oeufs et le fromage peuvent être cuits à l'aide d'une casserole; contrairement à un barbecue. Même les aliments hachés et râpés restent sur la plaque chauffante et ne risquent pas de tomber dans les braises. L'utilisation d'une plaque chauffante carrée, permet de créer les différentes zones de chauffage, allant de 300°C au centre à moins de 100°C dans les coins. Cela vous permet de contrôler la vitesse de cuisson et de préparer les aliments selon vos goûts et votre rythme.



Quan Line

La qualité pour un budget moyen est la philosophie de la Quan Line. Tous les produits sont disponibles en Corten (acier traité à la rouille) ou en carbone (revêtement epoxy noir). Une plaque supérieure en acier trempé de 10 mm d'épaisseur garantit une excellente expérience de cuisson. La régulation du débit d'air permet facilement de contrôler le feu pour atteindre la température de cuisson idéale.

Small 60x60x90 cm (LxlxH) - 55 kg



Medium 80x80x90 cm (LxlxH) - 90 kg



Medium Island 130x80x90 cm (LxlxH) - 135 kg



Premium Line

Gamme premium de qualité supérieure. Tous les produits sont disponibles en Corten (acier traité à la rouille) ou Carbone (revêtement époxy noir). Ils sont dotés d'une plaque supérieure en acier trempé de 15 mm pour une expérience de cuisson ultime. Un bol intérieur en acier inoxydable et un cendrier à prise d'air réglable sont également inclus.

Plus d'options disponibles.
Contactez-nous pour plus d'informations.

Premium Medium Corten 80x80x90cm (LxlxH) - 113 kg



Premium Large Carbon 100x100x90cm (LxlxH) - 170 kg



Premium Large Corten 100x100x90cm (LxlxH) - 170 kg
WorktopCorten 70x70x70cm (LxlxH) - 100 kg



Premium Large Gaz Corten 100x100x90cm (LxlxH) - 205 kg



Premium Large Gaz Carbon 100x100x90cm (LxlxH) - 205 kg



Premium Large Gaz

Les plaques de cuisson à gaz Quan sont une solution idéale pour un usage professionnel dans les restaurants, bars, hôtels et entreprises de restauration (HoReCa) car elles peuvent être utilisées à l'intérieur comme à l'extérieur.

La bouteille de propane se trouve à l'intérieur de la base.

Le produit dispose de 2 brûleurs, un pour cuisiner et un pour donner un effet décoratif.

Plus d'options disponibles.
Contactez-nous pour plus d'informations.

Premium Large Gaz Corten 100x100x90cm (LxlxH)
Solar Lamp large Bollard II Corten 30x30x110cm (LxlxH) - 205 kg



Rolling Kitchen

La Rolling Kitchen est une cuisine d'extérieur complète mobile.

Équipée d'un lavabo et d'un chauffe-eau en option, elle satisfait à tous les besoins d'un chef de barbecue en plein air.

Il y a beaucoup d'espace pour la préparation des aliments sur un plan de travail en granit durable et avec un lieu de stockage de bois en dessous pour de longues sessions de cuisson. Fixée sur roulettes, elle peut être facilement déplacée.

Finitions disponibles :
Corten, Carbon et Silver
Version bois ou gaz.
Avec et sans évier.



Rolling Kitchen Carbon avec évier 240x100x95cm (LxlxH) - 430 kg



Rolling Kitchen Corten avec évier 240x100x95cm (LxlxH) - 430 kg



Rolling Kitchen Silver avec évier 240x100x95cm (LxlxH) - 480 kg



Quadro Rolling Kitchen Corten I 950x2400x1000mm (HxWxD) - 490 kg



Fours à pizza

Tous partagent le même module de four à bois avec accès à l'avant mais se déclinent en 3 versions:

- PIZZA & BREAD OVEN
- PRIMO
- FINO

Cuire votre pizza de taille moyenne ne vous prendra que 3 minutes!

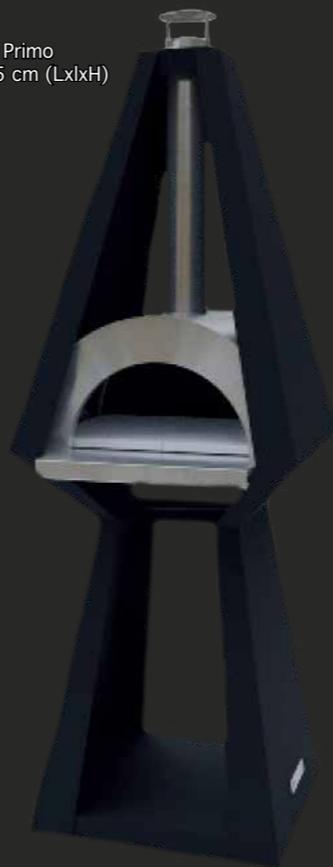
Le support bois situé sur le côté et la sole (brique réfractaire) incluse garantissent une cuisson uniforme à vos aliments.

Finitions disponibles :
Corten et Carbon

Pizza Oven Fino
75x75x195 cm (LxlxH)
45 kg



Pizza Oven Primo
75x75x195 cm (LxlxH)
55 kg



NOUVEAUTÉ Braseros Florida

Facile à utiliser grâce à son format réduit, il s'adaptera à tous vos espaces extérieurs. En famille ou entre amis, tout le monde pourra participer à la cuisson afin de passer un doux moment.

Finitions disponibles :
Corten et Carbon

Florida Small
60x60x40 cm (LxlxH)
60kg

Florida Medium
80x80x40 cm (LxlxH)
70 kg



Pizza & Bread Oven Corten 95x80x210 cm (LxlxH) - 180 kg



Tables

Un ensemble composé d'une table et de chaises, confortable et durable, pour 6 ou 10 personnes qui complète la gamme de produits d'extérieur Quan Garden Art, fabriqués à partir d'acier, de bois dur Iroko et de granit.

Table pour 6 personnes
180x120x75 cm (L x l x H) - 420 kg

Table pour 10 personnes
320x120x75 cm (L x l x H) - 850 kg

Fauteuil

Finitions disponibles:
Corten et Carbon
Avec ou sans Brasero(s).



TABLE SET POUR 10
(Table avec 10 fauteuils)
320x120x75 cm (L x l x H)



TABLE SET POUR 6
(Table avec 6 fauteuils)
180x120x75 cm (L x l x H)

Lampes Solaire Bollard et Quadro Lampe

Laissez notre gamme de dispositif lumineux éclairer votre allée, terrasse ou jardin. ces produits sont un excellent complément à un foyer Quan. Ils vous permettrons de profiter pleinement de votre repas pendant la soirée.

Tailles disponibles :
Small et Large
Finitions disponibles :
Corten, Carbon et Blanc

Small Bollard Carbon et Corten 20x20x60cm (LxlxH)



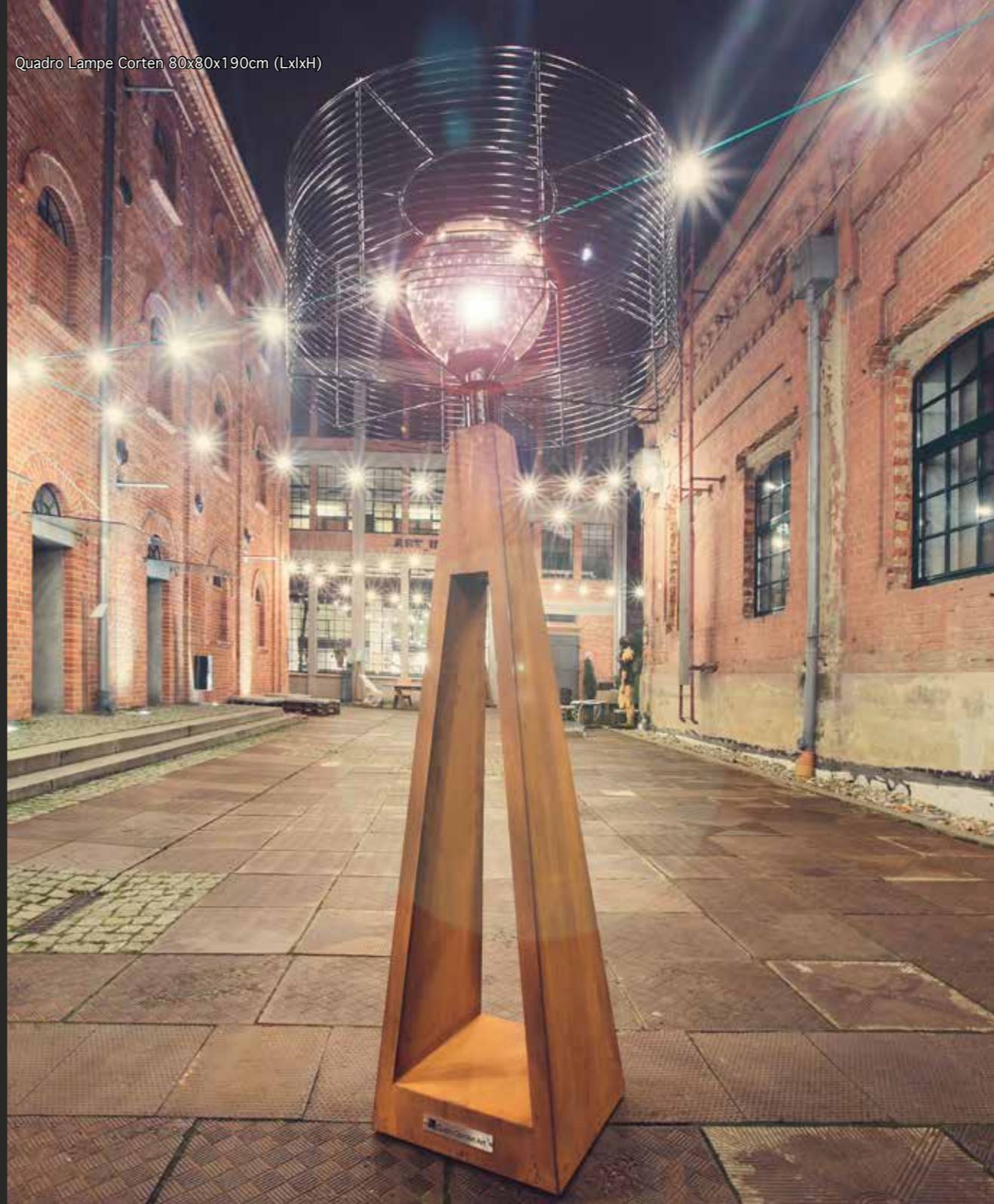
Quadro Lampe Carbon et Corten 80x80x190cm (LxlxH)



Large Bollard Carbon et Corten 30x30x110cm (LxlxH)



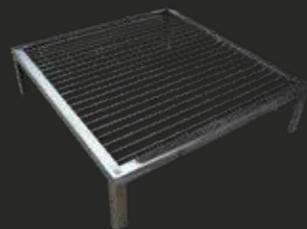
Quadro Lampe Corten 80x80x190cm (LxlxH)



Accessoires

Quan propose une large gamme d'accessoires pour accompagner notre gamme de plaques de cuisson, offrant de nombreuses opportunités gastronomiques et options diverses

Accessoires Quan Line

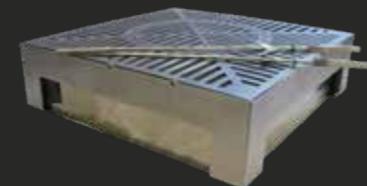


Grill Top Basic
Small 60cm / Medium 80cm / Large 100cm



Standard Butcher Block

Accessoires Quan Premium et Gaz



Grill premium 3 en 1
Medium 80cm / Large 100cm



Skewers Set



Premium butcher block



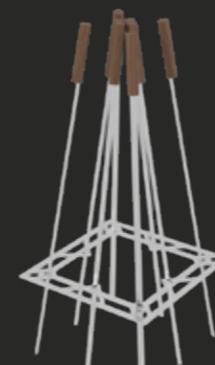
Wood Storage Standard Carbon ou Corten
80x60x180cm



Leather Apron



Wheels Set



Churrasco Set



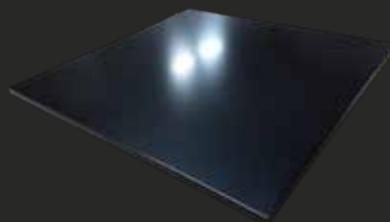
Rain Cover



Wood Storage Premium
73x115x190cm



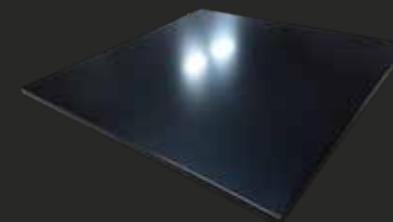
Rain Cover



Grill Cover
Small 60cm / Medium 80cm / Large 100cm



Spatula Set



Grill Cover
Small 60cm / Medium 80cm / Large 100cm



Paella Pan



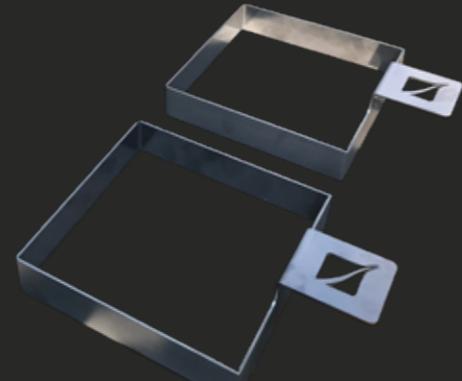
Worktop Corten
70x70x70cm



Rolling Base pour Medium et Large



Ceramic Wood pour Gaz Version



Frame Set



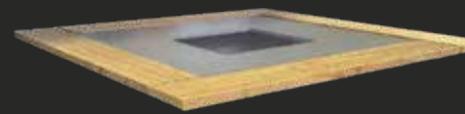
Large Worktop Corten
80x95x120cm



Cedar Board



Spatula Set



Wooden Rand
80cm ou 100cm



Smokebox
50X50X140cm



Leather Apron



Style de vie extérieur haut de gamme



Quan Garden Art[®] France

ZA du chemin d'Aix
683 Avenue des Cinq Ponts
83470 Saint-Maximin-la-Sainte-Baume
Tél. 04 94 72 40 90
www.nicolazi-design.com