

CONCRETIKA.RU



CONCRETIKA

ЧУГУННЫЕ КОСТРОВЫЕ ЧАШИ,
АКСЕССУАРЫ И МЕБЕЛЬ ДЛЯ
КОСТРОВЫХ ЗОН



CONCRETIKA - СДЕЛАНО С ЛЮБОВЬЮ

Когда погружаешься в производство, начинаешь делать вещи своими руками, то перед тобой открывается огромный мир и в какой-то момент понимаешь, что можно делать множество великолепных вещей.

Сегодня мы производим костровые чаши и аксессуары к ним, уличную мебель, малые архитектурные формы, вазоны и кашпо, товары для ландшафтного дизайна и архитектуры.

Мы работаем с чугуном, бетоном, металлом, стеклом, стеклопластиком, древесиной и другими материалами. Изучая мировой опыт, инновационные технологии и соединяя разные материалы, мы открываем как новые свойства продуктов, так и сами продукты.

Мы основали CONCRETIKA в 2015 году. Вроде совсем недавно, но когда оглядываешься на то, сколько всего было сделано, то кажется, что пройденный путь - невероятно огромный.

Из небольшой студийной мастерской в Твери, мы постепенно выросли пусть в небольшое, но полноценное производственное предприятие.

Мы работаем с известными архитекторами и ландшафтными дизайнерами, наши изделия регулярно используют дизайнеры в программах на ОРТ/НТВ. Наша продукция высоко отмечена профессиональным сообществом - мы дважды получили золотую медаль на крупнейшем международном ландшафтном фестивале – MoscowFlowerShow.

Мы постоянно что-то придумываем, экспериментируем, учимся и развиваемся. Но главное, что мы получаем большое удовольствие от нашей работы - мы делаем ее с любовью!



Захар Аборкин



Алексей Бужбецкий



КАК ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ

Костровая чаша на фотографии – одна из наших первых костровых чаш. Она сделана из бетона. Когда мы только начинали в 2015 году, то специализировались на производстве изделий из бетона – столешницах, мойках, вазонах и кашпо. Мы много экспериментировали с бетоном, искали его новые свойства и в том числе изучали свойства и возможности огнеупорных смесей. Для этого мы делали чашу, ставили на камни и разводили в ней костер.

Мы собирали информацию по крупинкам, изучали мировой опыт, перепробовали множество технологий, и провели в общей сложности более 70 экспериментов. Все неудачно: бетонные чаши трескались. Зато, мы сделали для себя очень важное открытие: чаша стала для нас местом притяжения. Почти каждый вечер мы садились вокруг чаши, разжигали костер, травили байки, общались. Мы наслаждались тишиной, костром, природой, а самое главное, чаша объединяла нас, наших детей, наших друзей и близких.

Мы стали изучать эту тему. Уже тогда на рынке появилось много компаний, которые делали костровые чаши из металла, но понимая, что металл будет прогорать, мы стали искать альтернативы. Мир производителей тесен, и мы быстро нашли друзей, которые всю жизнь работали с чугуном. Мы объединили усилия, по нашим эскизам была сделана форма и отлиты первые удачные экземпляры.

Идея с костровыми чашами нам безумно понравилась, и мы начали ее развивать. Сделали чаши разных размеров, придумали много вариантов оснований, разные аксессуары, мебель для костровых зон. Так, можно сказать случайно, из неудачных экспериментов с огнеупорным бетоном родилась наша линейка костровых чаш.



НАСТОЯЩИЙ ЛИТОЙ ЧУГУН

Во всем мире чугун ценится за надежность и долговечность. Считается, что срок службы чугуна превышает 200 лет.

Мы честно не знаем, прослужат ли наши чаши так долго, но мы уверены, что срок их жизни измеряется десятилетиями.

Литые чугунные чаши без швов и сварки.
ГОСТ 1412-95 и ГОСТ 1248-94 марки СЧ-20

диаметр чаши	масса	толщина
60 см	12кг	0,7 см
80 см	40кг	1,2 см
100 см	120кг	2,0 см

ВИДЫ КОСТРОВЫХ ЧАШ

ЧАШИ ОТЛИЧАЮТСЯ ПО РАЗМЕРУ И ПО ФОРМЕ



iron 60

Чаша 60 см подходит для небольших костровых зон. Рекомендуемый размер дров до 30 см. Вес: 12 кг.



iron 80

Чаша 80 см - наиболее оптимальный и популярный размер. Под данную чашу разработано больше всего аксессуаров. Удобно готовить. Хорошо смотрится как на камнях, без основания, так и со всеми другими основаниями. Вес: 45 кг.



чаша плоская iron 100P

Плоская чаша 100 см интересно смотрится при установке без основания, или в сочетании с подставками С и L серии. Плоская чаша больше как элемент дизайна, готовить на ней будет неудобно. Вес: 100 кг.



iron 100

Чаша 100 см для больших костровых зон. Большая, глубокая, основательная! Вес: 120 кг.



Мы отливаем
4 вида чаш



и делаем
6 оснований



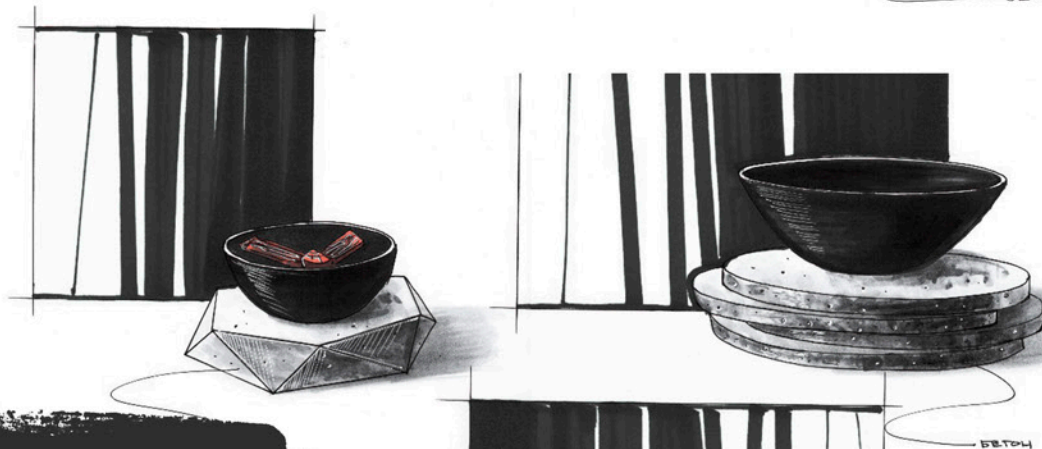
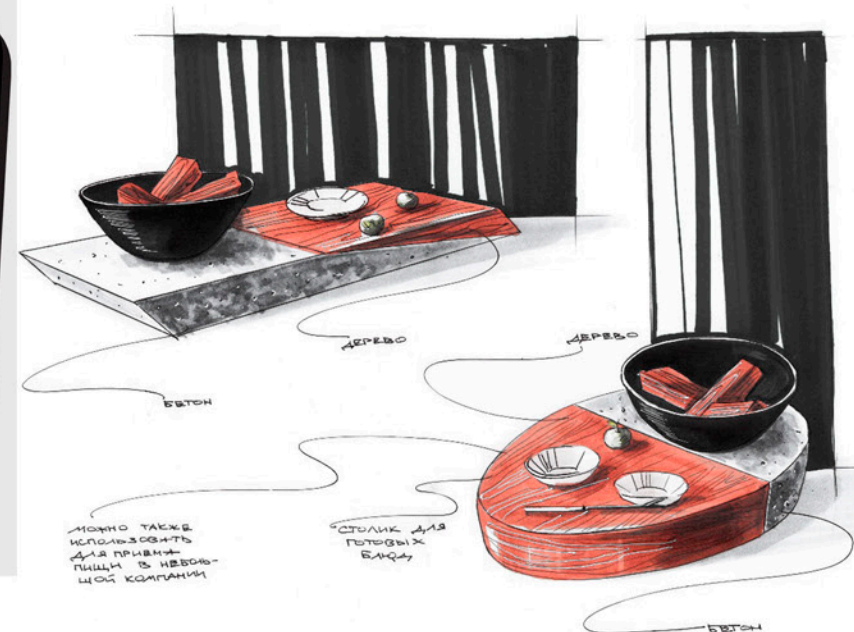
более 25
вариантов
кострищ



Идея в том, чтобы предложить разные варианты чаш, на разных основаниях.

Кому-то подходит небольшая чаша, а у кого-то костровая зона на большую компанию.

Под эти чаши мы разрабатываем разные основания, понимая, что вкусы и оформление костровой зоны у всех разные.



К сожалению, не все концепты доходят до производства. Но одно можно сказать наверняка: мы будем постоянно совершенствовать продукцию и внедрять новинки по мере возможности.



ЧАШИ БЕЗ ОСНОВАНИЯ



чаша 60 см

	диаметр	высота чаши	вес
Concretika iron 60	59 см	12 см	12 кг
Concretika iron 80	78 см	16 см	45 кг
Concretika iron 100	100 см	17 см	120 кг
Concretika iron 100P	100 см	10 см	100 кг



iron 60

«С» СЕРИЯ



чаша 100P (плоская) см на подставке (С-серия)

	диаметр	высота с снованием	вес
Concretika iron C60	59 см	34 см	14 кг
Concretika iron C80	78 см	35 см	47 кг
Concretika iron C100	100 см	40 см	122 кг
Concretika iron C100P	100 см	28 см	102 кг



с60



чаша 80 см

«L» СЕРИЯ



чаша L100

	диаметр	высота с основанием	вес
Concretika iron L60	59 см	28 см	15.5 кг
Concretika iron L80	78 см	32 см	46 кг
Concretika iron L100P	100 см	23 см	91 кг
Concretika iron L100	100 см	33 см	101 кг



плоская чаша L100P

«P» СЕРИЯ



чаша P60

	диаметр
Чаша P60 x 1 ур. кладки	59 см
Чаша P80 x 1 ур. кладки	78 см
Чаша P100 x 1 ур. кладки	100 см
Чаша P60 x 2 ур. кладки	59 см
Чаша P80 x 2 ур. кладки	78 см
Чаша P100 x 2 ур. кладки	100 см
Чаша P60 x 3 ур. кладки	59 см
Чаша P80 x 3 ур. кладки	78 см
Чаша P100 x 3 ур. кладки	100 см



«M» СЕРИЯ



чаша M80Z (с зольником)

	диаметр	высота с основанием	вес
Concretika iron M80	78 см	30 см	55 кг
Concretika iron M80 с зольником	78 см	30 см	55 кг
Concretika iron M100	100 см	34 см	110 кг



зольник чаши M80Z

«X» СЕРИЯ



чаша X80

	диаметр	высота с основанием	вес с чашей
Concretika iron X80	78 см	250 см	95 кг
Concretika iron X100	100 см	250 см	160 кг



чаша S60



чаша S80

	диаметр	размер крестовины	высота чаши с основанием	вес чаши с основанием
Concretika iron S60	59 см	70x45 см	48 см	82 кг
Concretika iron S80	78 см	70x45 см	57 см	115 кг
Concretika iron S80 с зольником	78 см	70x45 см	57 см	115 кг
Concretika iron S80 XL	78 см	90x45 см	49 см	135 кг
Concretika iron S100	100 см	90x45 см	58 см	190 кг

СТОЛЕШНИЦЫ КАК ЭЛЕМЕНТ КОМФОРТА

Удобство и комфорт складываются из мелочей. Очень важны детали.

Навесные столешницы из бетона, выполненные в едином стиле с крестовинами чаш S-серии - один из элементов комфорта.

Столешницы удачно сочетаются со всеми чашами диаметром 80 см.



На фото: чаша S-80XL с двумя столешницами

ХРАНЕНИЕ И ЭКСПЛУАТАЦИЯ



дровница-переноска

КРЫШКИ

Крышка - один из самых полезных аксессуаров. Во-первых, она защищает чашу от дождя и снега и, как следствие, уменьшает коррозию.



Во-вторых, это удобство эксплуатации: в чаше после использования остаются угли и пепел. Смешиваясь с водой или снегом, образуется кашка. Чистить такую чашу затруднительно.

В-третьих, это безопасность. Некоторые угли тлеют несколько часов. Вы посидели около костра и хотите уйти, но, наверняка, будете переживать, что ветер может раздуть и разнести угли. Накрыли - и спокойно ушли!

Мы производим крышки двух видов. Усиленная крышка отличается наличием по краю специального металлического канта, который служит дополнительным ребром жесткости - такие крышки меньше весят, если накрывать открытый костер.

ИСКРОГАСИТЕЛИ

В искрогасителях используется сетка из нержавеющей стали. Она дороже обычной стали, но зато меньше прогорает и служит гораздо дольше.



Искрогаситель рекомендуется в тех случаях, когда рядом кроны деревьев или когда чаша устанавливается на деревянном настиле. Нужно всегда помнить о безопасности использования костровых чаш!

Вместе с искрогасителем мы рекомендуем использовать чехол для защиты от осадков и коррозии.

УХОД

Чугунные костровые чаши, а также металлические аксессуары к ним предназначены для круглогодичной эксплуатации на улице, в условиях агрессивного воздействия влаги, кислорода и высоких температур.

На производстве, мы дважды поркываем изделия термостойкой краской, однако в процессе эксплуатации краска будет постепенно прогорать. Для чугуна это не страшно - вопрос исключительно внешнего вида.

Если Вы хотите, чтобы изделия выглядели, как новые и служили долго, мы рекомендуем минимум дважды в год мыть чашу и обновлять краску. Это можно делать прямо по ржавчине.

Аналогично с крышками, искрогасителями и другими металлическими изделиями.

Мы рекомендуем термостойкую краску до 1000 градусов производства ELCON.



размер	вес	размер	вес	размер	вес
искрогаситель 60 см	5 кг	крышка 60 см	2 кг	крышка усиленная 60 см	3 кг
искрогаситель 80 см	8 кг	крышка 80 см	6 кг	крышка усиленная 80 см	7 кг
искрогаситель 100 см	12 кг	крышка 100 см	11 кг	крышка усиленная 100 см	12 кг

МЕБЕЛЬ ДЛЯ КОСТРОВЫХ ЗОН

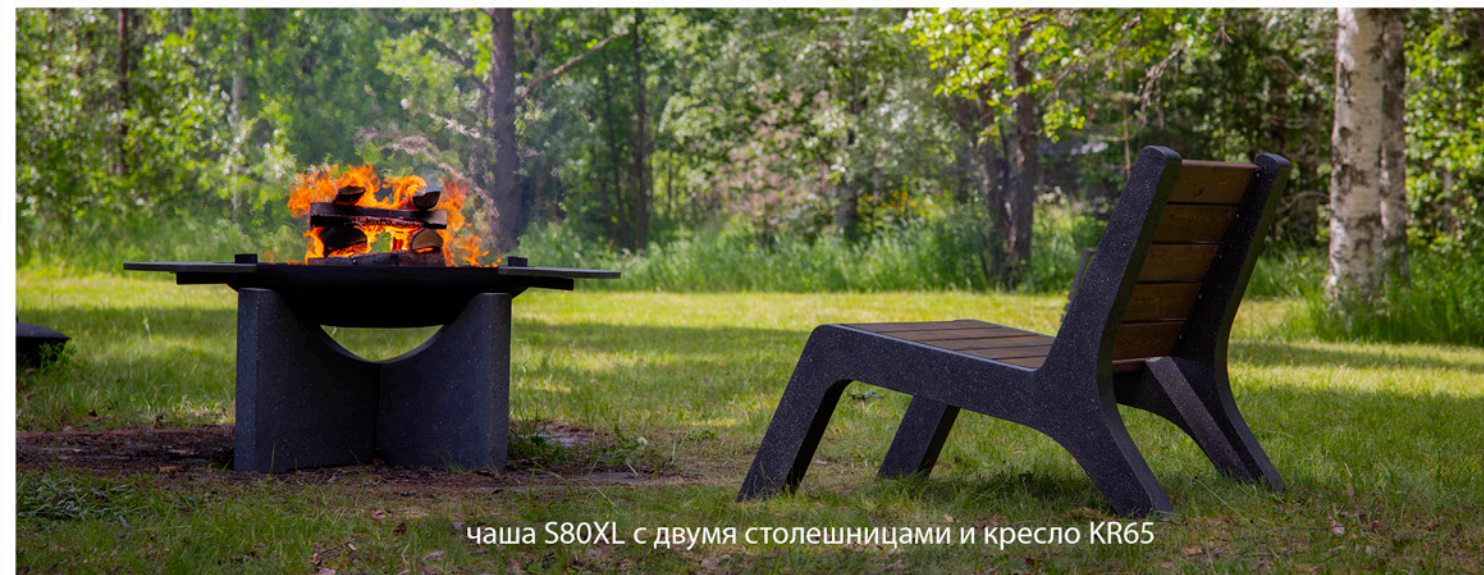


CONCRETIKA

CONCRETIKA
ЧАША ДЛЯ КОСТРА



на заднем плане: дровница бетонная 90 см



чаша S80XL с двумя столешницами и кресло KR65



чаша S100 и скамьи малые



дровница
малая 45 см



дровница металлическая

размеры ШхВхД, см.

Кресло KR65 бетон/лиственница	74x78x103
Кресло KR135 бетон/лиственница	134x78x103
Скамья малая (бетон)	110x45x34
Скамья большая (бетон)	180x45x38
Дровница малая (бетон)	45x45x45
Дровница большая (бетон)	90x45x45
Дровница металлическая	100x80x45

ГОТОВИМ НА КОСТРОВЫХ ЧАШАХ



фартук кожаный

РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖАВЕЙКИ

Решетка из нержавеющей стали подходит для приготовления блюд для большой компании. Специальная форма решетки позволяет перемешивать и подбрасывать угли по мере необходимости.



Большая площадь позволяет готовить как над углями на прямом жаре, так и в стороне, на непрямом жаре такие деликатные блюда, как рыбу и овощи.

Площадь чаши довольно большая, поэтому, чтобы решетку не вело, мы делаем ее из нержавеющей стали 6 мм.

ШАШЛЫЧНЫЙ МОДУЛЬ

Шашлычный модуль из нержавеющей стали на 7 шампуров для жарки мяса.



Но не только. Сверху можно установить коптильню для горячего копчения, или использовать обычную решетку с деревянной ручкой.

ДОСКИ ДЛЯ ЖАРКИ РЫБЫ

Две кедровые доски для копчения "по-фински". Рыбу, приготовленную таким образом, подают прямо на досках.



ЛИТОЙ ЧУГУННЫЙ ДИСК ДЛЯ ЧАШИ 80 СМ

Любители готовки на чугуне высоко оценят это изделие. Литой чугунный диск имеет толщину 2 см, что обеспечивает равномерное распределение температуры по всей поверхности. Уклон в сторону центра для слива излишков масла и жира. Если вы часто собираетесь большими компаниями, то такой диск, пожалуй, наилучшее решение!



Когда мы только начинали производство костровых чаш, мы не планировали на них готовить.

Но когда горит огонь и собираются друзья, устоять не возможно.

Сначала мы просто клали на чашу два прутка и готовили на шампурах или решетке. Постепенно пришло понимание, что на чаше можно готовить, причем очень вкусно.

Мы изучили опыт мировых компаний в области грилей, пригласили к сотрудничеству профессиональных шеф-поваров и разработали линейку приспособлений для готовки на костровой чаше.

Сейчас мы с уверенностью можем сказать, что готовить на костровой чаше можно практически все. Но главное другое - приготовление на костровой чаше - гораздо больше, чем просто еда.

Прежде всего это время с друзьями и близкими, которое вы проведете вместе. Такие моменты останутся в памяти навсегда!

МОДУЛЬНАЯ СИСТЕМА CONCRETIKA BBQ

Чугунная подставка CONCRETIKA открывает широчайшие возможности для приготовления на живом огне!



Чугунная решетка



Чугунный казан



Чугунная сковорода



Жаровня чугунная



Чугунный вок



КАЗАН С КРЫШКОЙ

Казан на костровой чаше - это больше, чем казан. Казан открывает широчайшие возможности для приготовления всевозможных пловов, ухи, лагманов и других блюд. На казане можно жарить, варить, тушить, запекать. Мы предлагаем казаны 8 и 12 литров.



ЖАРОВНЯ

Жаровня (или еще ее называют голландская печь) объемом 6,5 литров - "европейский" аналог казана. Отличительная особенность - толстые стенки, которые хорошо аккумулируют и равномерно распределяют тепло. Подходит для тушения, плова и выпечки. Плоская крышка специально спроектирована так, чтобы можно было сверху класть угли.



ЧУГУНАЯ ПОДСТАВКА

Основа модульной системы. Подставка устанавливается в центр чаши и позволяет готовить разными способами: на чугунной решетке, казане, сковороде или в жаровне.



СКОВОРОДА

Чугунная сковорода диаметром 30 см.

Поджарить картошку, грибы, рыбу в кляре и даже яичницу на костре? С чугунной сковородой это сделать вообще не проблема!

ВАЖНО

Приготовление большинства блюд на казане, в сковороде или в жаровне требует аккуратной регулировки температуры.



Разведите небольшой огонь, чтобы получилось небольшое количество углей, и регулируйте температуру путем добавления мелко колотых дров.



ЧУГУНАЯ РЕШЕТКА

Считается, что правильный стейк можно приготовить только на чугунной решетке.

Для получения красивого узора в виде сетки, положите стейк на решетку и через 1-1,5 минуты поверните на 90 градусов. Подождите еще 1-1,5 минуты, переверните и повторите операцию. Приятного аппетита!



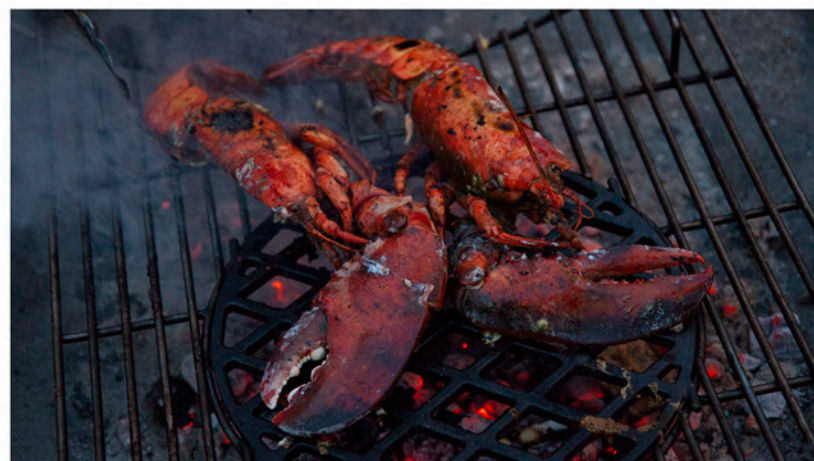


ЗАПЕЧЕННЫЙ ЛОБСТЕР С НЕЖНЫМ СОУСОМ «ГОЛЛАНДЕЗ»

1. Лимон разрезать пополам, сбрызнуть срез оливковым маслом и выложить на прямой жар. Обжарить до почернения со всех сторон.
2. Сливочное масло выложить в сотейник и растопить на огне.
3. Маринад для лобстера: с лимона снять немного цедры, порезать шалфей. Нарезать зубчик чеснока. Добавить одну ложку дижонской горчицы. Добавить 1/2 растопленного масла. В оставшееся масло добавить веточку эстрагона, чеснок и душистый перец, поставить обратно на огонь. Ложкой снять молочную часть, оставив топиться только жир.
4. Соус для лобстера: отделить 3 желтка, посолить. Взбивая венчиком, добавить горячее масло. Добавить сок лимона, поперчить. При интенсивном взбивании желтков в горячем масле, желтки завариваются, образуя «голландский соус» «голландез».
5. Разрезать лобстера вдоль, удалить внутренности. Тупой стороной ножа разбить клешни. В каждую половинку добавить маринад, посолить и положить на решетку. Обжарить с двух сторон.


Приготовление лобстера не занимает много времени – как только лобстер станет красным, можно снимать.

6. Подать вместе с соусом «голландез» и лимоном.



ИНГРИДИЕНТЫ:

Лобстер
2 Лимона, 3 яйца, 500 гр. сливочного масла, шалфей, эстрагон, чеснок, дижонская горчица

 ДОСТУПНО ВИДЕО






КОПЧЕНИЕ “ПО-ФИНСКИ”

Один из самых простых, но эффектных способов приготовления рыбы.

Закрепите филе форели на доске. Обильно посолите крупной морской солью. Закрепите держатель для досок на костровой чаше.

Разведите в чаше костер, установите рыбу под углом 45-60 градусов и готовьте 30-40 минут.

Снимите доски с рыбой. Поперчите. Подавайте с лимоном, лаймом и укропом прямо на досках!

 [ДОСТУПНО ВИДЕО](#)

На фото: доски для жарки рыбы на чашу 80 см



СТЕЙК ТОМАГАВК С ПЕЧеным КАРТОФЕЛЕМ

ИНГРИДИЕНТЫ:

1 стейк томагавк 450 гр.
500 гр. молодого картофеля

ДЛЯ МЯСА:

Шалфей, чеснок
Сливочное масло
Виски
Соль, перец

ДЛЯ КАРТОФЕЛЯ:

Розмарин, тимьян, петрушка
Сливочное масло

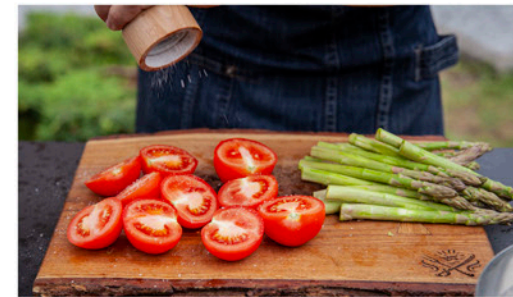
 ДОСТУПНО ВИДЕО

1. Разрежьте картофель пополам и натрите сливочным маслом. Добавьте мелконарезанный розмарин и тимьян. Посолите, поперчите, выложите на решетку. Готовьте 15-20 минут, постоянно переворачивая.

2. Смешайте теплое сливочное масло с виски, добавьте шалфей и зубчик чеснока. Полейте стейк, обмотайте фольгой кость. Хорошо посолите и поперчите мясо, выложите на прогретую решетку.

3. Готовить мясо нужно на сильном жаре с каждой стороны по 3 минуты. Затем, переместите стейк на непрямой жар и готовьте еще по 4 минуты. В процессе обжаривания поливайте ароматным маслом или виски.

4. Положите мясо на доску, накройте фольгой на 10 минут - мясо должно дойти.



САЛАТ КАПРЕЗЕ СО СПАРЖЕЙ И БУРРАТОЙ

1. Отрежьте примерно 2 см задревеневших кончиков спаржи и очистите кожицу. Разрежьте помидоры пополам. Полейте оливковым маслом, посолите и выложите на решетку.

2. Прожарьте спаржу со всех сторон. Помидоры, ввиду их деликатности, лучше не переворачивать.

3. Выложите обжаренные овощи на тарелку, сверху расположите цельную буррату. Добавьте раздавленный фундук, немного уксуса и оливковое масло. Украсьте свежим базиликом.

ИНГРИДИЕНТЫ:

400 гр. бакинских томатов
300 гр. спаржи
2 шт. сыра буррата
Жареный фундук, базилик
Оливковое масло, малиновый уксус

 ДОСТУПНО ВИДЕО

ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ СО СТЕЙКОМ ИЗ АНАНАСОВ

ИНГРИДИЕНТЫ:

Креветки тигровые
Ананас

ДЛЯ КРЕВЕТОК

Соевый соус, сладкий чили соус, лайм
Корица, чеснок, имбирь, кинза, черный кунжут, кориандр

ДЛЯ АНАНАСА

Сливочное масло
Соль, перец

 доступно видео



1. В ступе натрите кориандр, кунжут и корицу. Потрите имбирь, чеснок и цедру лайма, добавьте к специям.



2. Добавьте немного соевого соуса и сладкого чили соуса для контраста, а также кунжутное масло. Полученная глазурь подойдет и для ананаса, и для креветок.



3. Нарезьте очищенный ананас кольцами, натрите сливочным маслом, посолите и поперчите. Выложите на решетку, и обжарьте до изменения цвета с двух сторон.

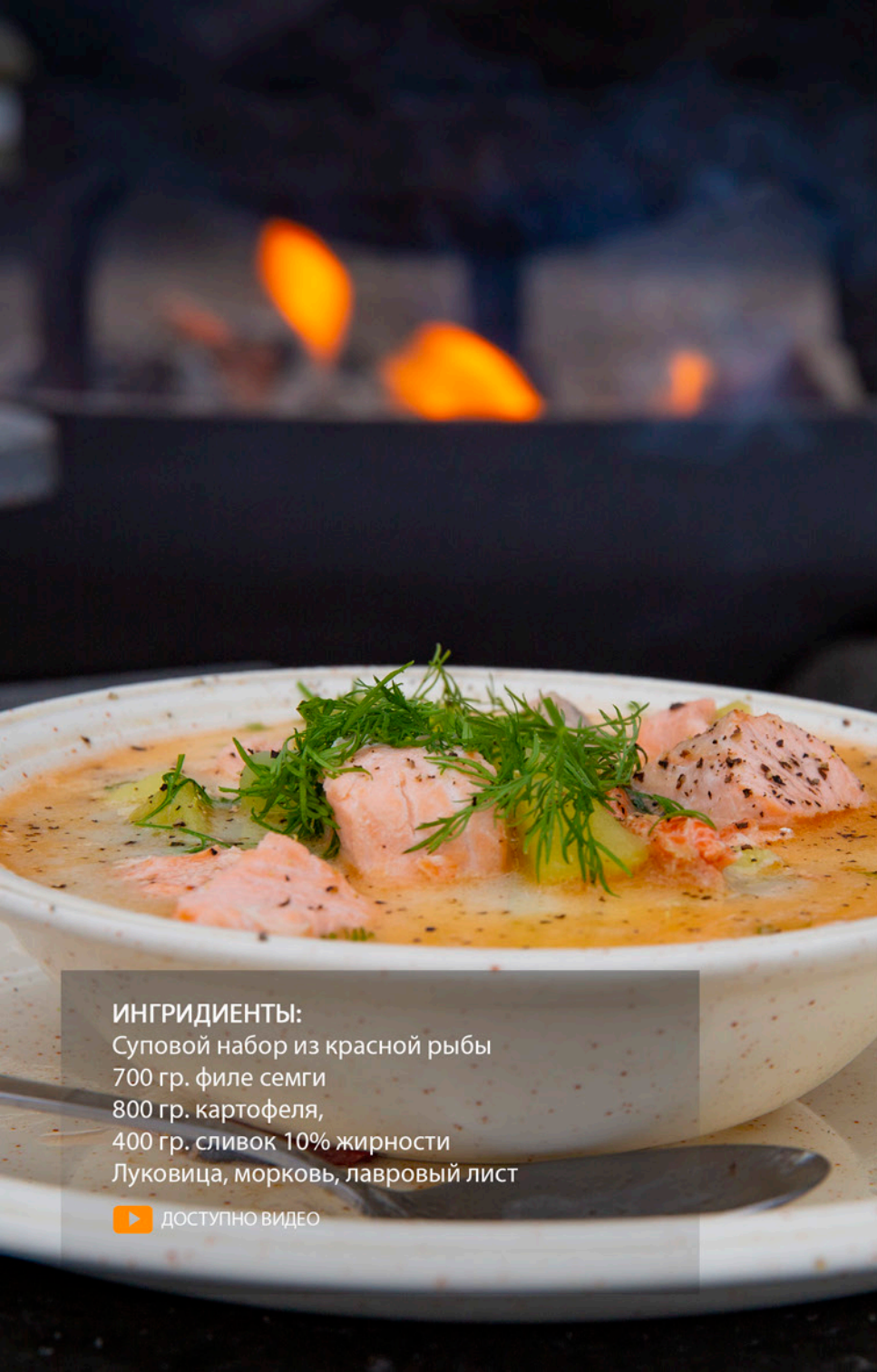


4. Очищенные креветки нужно смазать маринадом, используя 2/3 соуса и обжарить до покраснения.

5. Выложите ананас на тарелку, полейте соусом. Положите креветки, добавьте немного кинзы и лайм для красивой подачи.

* Готовьте на среднем жаре. Для готовки также можно использовать решетку для жарки ананаса, а креветки готовить на шпажках.

** не забывайте удалять кишечную вену из креветок во избежание песка на зубах.



УХА “ПО-ФИНСКИ” В КАЗАНЕ

1. Разожгите в костровой чаше небольшой костер, используя мелкоколотые дрова. Установите казан, налейте 5л. горячей воды.
2. Когда вода закипит, положите суповой набор, луковицу, морковь. Чтобы уха не выкипала, поддерживайте несильное горение.
3. Пока суповой набор готовится, порежьте картофель на небольшие кубики. Филе лосося порезать крупными кусками.
4. Достаньте луковицу, морковь, суповой набор, отделите съедобные части рыбы и положите обратно в суп. Добавьте картофель, лавровый лист. Посолите по вкусу. Варить 10 минут.
5. Добавьте кусочки лосося. Горение можно убрать - суп дойдет за счет жара от костровой чаши. Добавляйте сливки, пока цвет супа не станет белым. Оставьте на 5-10 минут.
6. Поперчите и подавайте вместе с укропом.

ИНГРИДИЕНТЫ:

Суповой набор из красной рыбы
700 гр. филе семги
800 гр. картофеля,
400 гр. сливок 10% жирности
Луковица, морковь, лавровый лист

 ДОСТУПНО ВИДЕО



ЗАПЕЧЕННЫЙ В КАЗАНЕ КАРТОФЕЛЬ С СЫРОМ И БЕКОНОМ

1. Разведите не сильный костер, чтобы образовалось небольшое количество углей. Пока костер горит, нарежьте картофель слайсами, а бекон ломтиками. Натрите сыр. Порежьте ветчину.
2. Смочите казан оливковым маслом. Выкладывайте картофель слоями. Чтобы картофель не слипался, между слоями поливайте сливками, укладывайте тертый сыр, бекон и ветчину. Немного посолите. Сливки должно быть много - картофель будет вариться в нашем сливочном соусе.
3. Закройте казан крышкой, поставьте на дно костровой чаши. Разгребите угли - задача сделать так, чтобы казан снизу не нагревался, а еда не подгорала.
4. Сверху на казан накидайте мелких веток. Они быстро прогорят, но благодаря им мы получим хороший непродолжительный жар над казаном и золотистую корочку на нашем картофеле.
5. Минут через 20 картофель будет готов. Подавайте вместе с укропом!

ИНГРИДИЕНТЫ:

2 кг. картофеля
800 гр. сливок 10%
500 гр. сыра
500 гр. бекона
200 гр. ветчины

 ДОСТУПНО ВИДЕО

КОНЦЕПЦИИ КОСТРОВЫХ ЗОН

Совместно с ландшафтными архитекторами, мы разрабатываем концепции костровых зон.

Это позволяет лучше понять, какие продукты нужны для максимального комфорта.

Наша задача - предложить разные решения, которые вы сможете использовать при создании Вашей костровой зоны.



на фото: костровая чаша S80XL, две столешницы, два кресла KR65, малая бетонная дровница

1 МАЛЫЙ САДОВЫЙ АМФИТЕАТР

Для компаний от 15 человек

Костровая зона в нише для больших компаний.

Удобная зона кухни и функциональные дровницы-скамьи.

Можно готовить на гриле и на костре.

Подушки и плед для большего комфорта.



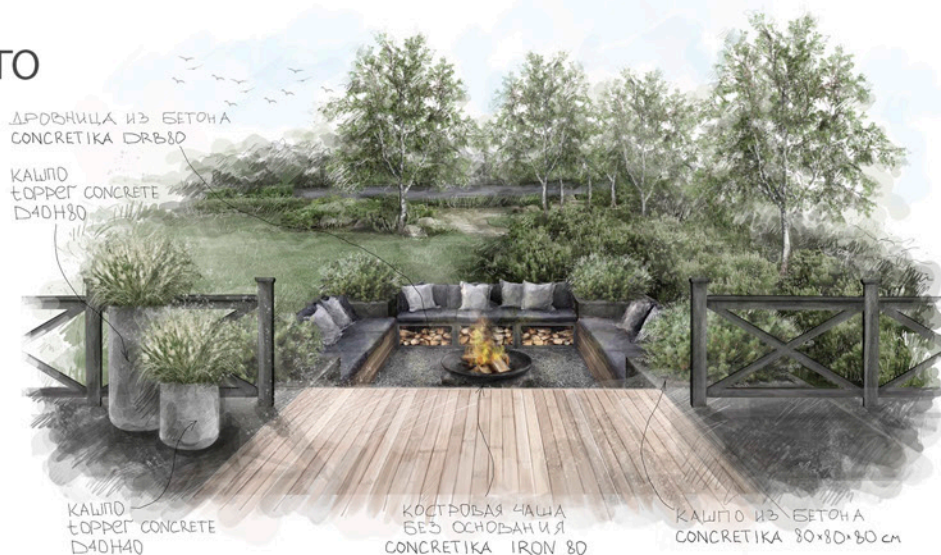
2 ТРАДИЦИИ ЛЕТНЕГО ВЕЧЕРА

Для компаний до 15 человек

Компактная придомовая костровая зона для незабываемых семейных посиделок.

Посидеть у костра под гитару, отдохнуть от суеты.

Костровая зона рассчитана на небольшую компанию от 9 до 15 человек.



3 БОЛЬШОЙ САДОВЫЙ АМФИТЕАТР

Для компаний 30+ человек

Укромное место в саду для больших компаний на 30+ человек. Огонь, как объединяющая сила.

Места в партере, амфитреатре или ложах второго яруса.

Дровницы-стулья для тех, кто хочет быть ближе к костру.



4 УЮТ ЗАДНЕГО ДВОРА

Для 4-х человек

Уютная костровая зона для небольшой семьи.

Функциональность: забор, как часть кухни.

Посидеть у костра, пожарить мясо, овощи или сварить уху.

Несложное исполнение и максимальный комфорт.



ЧТО ЕЩЕ МЫ ПРОИЗВОДИМ

1 ТОВАРЫ ДЛЯ ДОМА И ДАЧИ

Вазоны и кашпо, уличную мебель, уличные кухни, столешницы, дровницы, садовую плитку, декор и малые архитектурные формы для ландшафтного дизайна, освещение.

2 ВАЗОНЫ И КАШПО

Интерьерные вазоны и кашпо: для офисных помещений, магазинов, ресторанов, гостиниц, торговых центров.

3 ГОРОДСКОЕ БЛАГОУСТРОЙСТВО

Малые архитектурные формы для благоустройства городской среды - изделия для парков, жилых комплексов, улиц и площадей.

На фото: выставочный сад CONCRETIKA GARDEN на фестивале Moscowflowershow, получивший золотую медаль.

CONCRETIKA

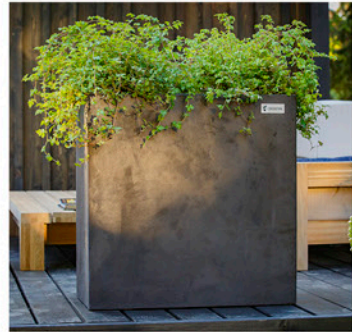
ВАЗОНЫ
И КАШПО

КОСТРОВЫЕ
ЧАШИ

ТЕРРАСЫ
И БЕСЕДКИ

МАФ И ДЕКОР

СДЕЛАНО В РОССИИ



БОЛЬШЕ
ИНФОРМАЦИИ -
НА НАШЕМ
САЙТЕ

