

# cucine da esterno, barbecue, focolari da cottura e forni

---

CATALOGO 2022



**PALAZZETTI**  
in giardino

# #facedabarbecue



## Persone diverse, gusti diversi, ma insieme, grazie al barbecue!

Non importa se sei carnivoro, vegetariano, o preferisci il pesce. Attorno a un barbecue Palazzetti puoi cucinare e divertirti in compagnia: abbiamo pensato a tutti i gusti!

Lasciati guidare dai nostri testimonial e scopri cosa li ha fatti innamorare dei prodotti Palazzetti

### **LEGENDA**

- 1.** Funzionamento a legna
- 2.** Funzionamento a carbonella
- 3.** Funzionamento a gas gpl
- 4.** Funzionamento a gas metano
- 5.** Kit montaggio e verniciatura incluso nel prezzo
- 6.** Integrabile con i moduli programma cucina Cookie
- 7.** Modello che non necessita di verniciatura
- 8.** Modello dotato di forno
- 9.** Numero di pizze cotte contemporaneamente nel forno

# indice



**02** Mario, il griller della domenica, ti mostrerà tutte le **tecniche di cottura** che puoi sperimentare con un barbecue e un forno e ti darà tutte le **informazioni importanti per acquistare** un barbecue



**06** Lorenza, la food blogger, ti spiegherà come **trasformare** un semplice **barbecue in una vera e propria cucina outdoor**



**10** Andrea, il grill master, ti presenterà tutta la nostra **gamma barbecue in cemento**



**40** Alice, la yoga-griller, ti accompagnerà nella scelta di un **barbecue a legna in metallo o a gas in acciaio**



**45** Anna, la saggia, ti presenterà tutta la nostra **gamma Patio**

**51** Karim, il re della pizza, esperto di forni a legna. Scopri con lui la nostra **gamma forni**



**57** **Consigli per il montaggio e la manutenzione**



1



2



3



4



5



6



7



8



9

# come vuoi cucinare oggi?



## alla griglia

Che si utilizzi la legna o la carbonella, è sempre un'emozione veder pulsare il cuore del fuoco acceso e si avrebbe voglia di cominciare subito. Bisogna invece avere la pazienza di attendere che le braci siano ricoperte da un sottile strato bianco di cenere, prima di collocare il cibo sulla griglia, che nel frattempo sarà stata portata alla temperatura adatta alla pietanza da cuocere: elevata per pezzi "importanti" di carne, media per il pesce in genere e bassa per le verdure. Questo accorgimento impedirà il contatto delle braci con le gocce di grasso del cibo in cottura, causa questa di fiammate responsabili della formazione di sostanze dannose per la salute. La pietanza "carbonizzata" non va mai consumata! Importante

per una buona riuscita è anche la scelta della griglia: preferibilmente a tondini d'acciaio per le carni magre e a lamelle con golosa raccogli grasso per le altre pietanze.



## nel forno

È un'impagabile sorpresa aprire la porta del forno e venire avvolti dal profumo intenso e "croccante" dei cibi, di cui questa cottura esalta sempre il sapore! Ovviamente se avremo fatto le cose a regola d'arte: il forno in refrattario va portato lentamente in temperatura per almeno un paio d'ore, nel caso di cotture molto lunghe è anche opportuno lasciare una piccola fiamma o braci accese al suo interno. Si comincia con pizze, pane, arrostiti, lasagne o paste al forno, che richiedono alte temperature, per poi finire con le cotture più "dolci", come le torte e i biscotti. Il forno richiede pazienza e le prime

volte non è facile centrare i tempi o le temperature, ma, una volta fatta un po' di esperienza, i risultati sono insuperabili!





## su pietra ollare

La cottura su pietra ollare o lavica è senz'altro una delle tecniche più antiche e genuine. Questi materiali infatti presentano un alto grado di conduzione termica e permettono di cucinare anche in presenza di fiamma viva, ovviamente a una ragionevole distanza per evitare rotture della piastra e surriscaldamenti che rovinerebbero i cibi. La cottura è così assolutamente naturale, senza aggiunta di grassi o condimenti; è veloce, perché non serve attendere il formarsi delle braci per iniziare; salutare, perché i cibi non sono mai a contatto con la fiamma o i fumi; si adatta a ogni pietanza, dalla carne al pesce, verdure e formaggi... e anche anche ai cuochi più distratti perché è molto difficile "bruciare" i cibi! Una spatola in acciaio inox affilata è l'unico utensile utile per questo tipo di cottura.



## allo spiedo

Vecchia come il mondo, è una cottura che rende i cibi saporitissimi, adatta sia ad animali interi (polli, tacchini, le squisite anatre, conigli e via via fino ai capretti e alle porchette di maiale, grossi pesci e quant'altro la fantasia ti suggerisca) sia ai "misti" di carni e verdure diverse, da alternare a piacere. È un sistema di cottura indubbiamente molto salutare, perché avviene per l'irraggiamento del calore della fiamma. Sta alla bravura del cuoco dosare la distanza dal fuoco e l'intensità del medesimo per evitare di bruciare le pietanze, ma richiede indubbiamente un po' di tempo, qualche ora, e di accortezza: i sapori però saranno indimenticabili! Indispensabile l'uso di una "leccarda" bagnata d'acqua per evitare che i grassi dei cibi in cottura cadano sulle braci.



## asado argentino

Conosciutissima tecnica di cottura al riverbero della fiamma, consiste nel collocare il cibo in verticale davanti al fuoco, sempre a una certa distanza e con sotto una leccarda bagnata, che raccolga i grassi impedendo così il formarsi di fumi dannosi. L'asado si consiglia solitamente per pezzi di carne di grandi dimensioni, perché le lunghe ore di cottura (3/4) eliminano completamente i grassi, per ottenere un cibo saporitissimo e molto leggero. Il tempo richiesto consente anche ai cuochi meno esperti di centrare le cotture, che possono richiedere da 1,5 ore (per le salsicce) a più di un giorno per cuocere, come fanno i "gauchos" in Argentina, una mucca intera divisa a metà!





## materiali

La struttura perfetta deve rispondere a esigenze sia estetiche che funzionali. Per realizzarla è necessaria una combinazione di materiali di qualità.

Per i nostri barbecue usiamo:

1. Conglomerato cementizio
2. Marmotech



### **CONGLOMERATO CEMENTIZIO**

È una miscela di cemento, inerti e materiali refrattari di prima qualità. I barbecue in conglomerato cementizio vengono forniti grezzi con il kit verniciatura, devono quindi essere rivestiti con la speciale vernice murale fornita, a elevato spessore, impermeabile all'acqua, che protegge il barbecue da agenti atmosferici e usura.



### **CONGLOMERATO CEMENTIZIO COLORATO IN MASSA**

Alcuni nostri barbecue sono realizzati in conglomerato cementizio colorato in massa, in questo caso non richiedono verniciatura e vanno trattati a fine posa con il liquido protettivo trasparente, incluso nel kit inviato insieme al prodotto.



### **MARMOTECH**

La miscela di graniglie di marmo crea un materiale innovativo, ad altissima resistenza termica, che non necessita di pittura finale, ma solo il trattamento con il liquido protettivo trasparente. È disponibile in due varianti particolarmente vellutate al tatto: levigato effetto granito grigio (A) e levigato effetto granito rosso (B). Quasi tutti i piani dei nostri barbecue sono realizzati in Marmotech.



# tecnologie

Per i veri professionisti della griglia le funzionalità fanno la vera differenza. Ecco perché i nostri barbecue sono progettati per essere funzionali in ogni dettaglio.



## SOTTOCAPPA METALLICA

Rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione di legna, per un barbecue che durerà ancora più a lungo.



## CARICAMENTO POSTERIORE O LATERALE DELLA LEGNA

Per caricare il combustibile in modo ancora più sicuro, rendendo più semplici le operazioni di cottura. Disponibile in alcuni modelli selezionati.



## FOCOLARE CON BRACIERE LATERALE

Per sfruttare completamente l'area grill, senza sprecare neanche un centimetro e cucinare in tutta comodità al riparo dal riverbero del calore. Il braciere laterale facilita inoltre la produzione continua di braci per la cottura.

## SISTEMA FAST-FIRE BOX

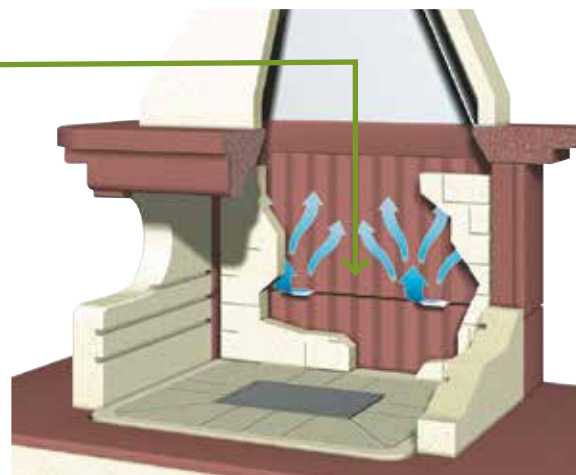
Speciale cassetto cenere con circolazione d'aria migliora la combustione della carbonella e semplifica le operazioni di pulizia a fuoco spento.



## FOCOLARE E AREA GRILL RINFORZATI PER FUOCO DI LEGNA

Chi griglia frequentemente e preferisce la legna alla carbonella, deve optare per prodotti con focolare e area grill rinforzati per resistere al calore sprigionato dal fuoco di legna. Ecco perché alcuni nostri modelli sono realizzati con focolari rinforzati da doppia parete con ventilazione naturale posteriore e sono dotati di un'area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante.

La parete di fondo del focolare, che è la parte più sollecitata dal calore di tutto il barbecue, è composta da quattro piastre (due esterne a sviluppo orizzontale e due interne a sviluppo verticale), con un'intercapedine per il passaggio di aria esterna, che evita il surriscaldamento dell'intera struttura.



programma cucina Cookie

# Lorenza, la creativa 43 anni, food blogger

Grigliare solamente non basta: il barbecue è il suo regno, uno spazio da ampliare anno dopo anno, per provare nuove ricette e fare spazio a tutte le necessità della cucina. Ogni modulo è meglio di un paio di scarpe nuove!

**Ecco perché ha scelto il programma modulare Cookie:**

- per avere una vera e propria cucina da esterno
- per avere più spazio per cucinare
- per avere più postazioni di cottura
- per avere pratici vani contenitori
- per il progetto personalizzato
- perché può costruire la cucina negli anni







## programma cucina cookie

Da oggi molti dei nostri barbecue possono essere integrati con i moduli del programma Cucina Cookie per realizzare, anche nel tempo, una vera e propria cucina da esterno. Infinite le possibilità: richiedi al nostro rivenditore di fiducia un progetto personalizzato.



Scegli la finitura che fa per te.

Tutti i moduli sono realizzati in conglomerato cementizio con piani in Marmotech levigato effetto granito grigio o rosso. Inoltre, alcuni moduli possono diventare vani contenitori chiusi da antine in metallo disponibili nei colori: inox, antracite e pesca. È tutta questione di gusti.

Le nostre cucine sono perfette da posizionare sotto un portico o una tettoia.

sopra: programma cucina Cookie con barbecue Gallipoli con piano granito rosso e antine inox

sotto: programma cucina Cookie con piano granito grigio e antine antracite

a lato: programma cucina Cookie con barbecue Trinidad con piano granito grigio e antine inox





# crea la tua cucina outdoor su misura

C'è un modulo per ogni esigenza: devi solo cercare quello che fa per te.

E non è necessario pensarci subito! Puoi ampliare e migliorare la tua cucina outdoor Palazzetti un pezzo alla volta, per creare lo spazio perfetto.



## 1. MODULO RIPOSTIGLIO

### 2. MODULO LAVORO

Il modulo ripostiglio può alloggiare la legna, la bombola o diventare la tua cantinetta frigo; il secondo, invece, chiuso dalle antine, diventa una pratica dispensa.



## 3. MODULO LAVELLO

Corredato da un lavello in acciaio inox e miscelatore di serie; il vano superiore può essere chiuso con antine.

### 4. ALZATA POSTERIORE

Tutti i moduli possono essere completati con l'apposita alzata posteriore (battistraccio).



## 5. MODULO GAS

Modulo a 2 o 4 fuochi con piano cottura in acciaio inox. La versione a 2 fuochi è dotata di un pratico coperchio di protezione in acciaio inox. Il vano superiore può essere chiuso con antine.





## 6. MODULO ANGOLO

### 7. MODULO MANGIA LEGNA

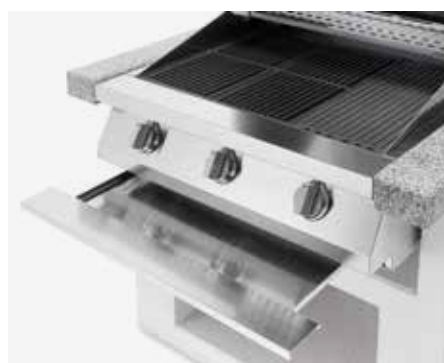
### 8. MODULO BARBECUE DA APPOGGIO

Il primo modulo è pensato per creare notevoli quantità di braci frontalmente, con carico posteriore della legna. Il secondo è un modulo barbecue, senza cappa, da posizionare sopra un modulo piano appoggio; con piastre fuoco e griglie di cottura.



### 9. MODULO GRILL A GAS

Modulo con sistema di cottura a gas professionale. La struttura è interamente in acciaio inox 18/10 ad elevato spessore. Dotato di 3 o 4 bruciatori, griglie e piastra di cottura in ghisa smaltata e coperchio con termometro integrato (optional). Vedi pagina 42 e 43



### 10. MODULO FORNO

Forno a legna interamente in acciaio inox dotato di portina, termometro e fermalegna laterale. La camera di cottura è in acciaio inox con piano fuoco in refrattario ad elevato spessore.

Vedi pagina 56



gamma barbecue in cemento

# Andrea, il grill master. 34 anni, rugbista

Il vero grill master non si accontenta: vuole un prodotto di alta qualità, che dura nel tempo e resiste alle intemperie, dove il lato estetico è sempre integrato all'aspetto funzionale e alla praticità di utilizzo. Ecco perché ha scelto un barbecue in cemento:

- per la possibilità di eseguire tutte le tecniche di cottura a legna
- per la possibilità di scegliere tra tantissimi modelli con dimensioni e caratteristiche diverse
- per la resistenza e durata nel tempo
- per la possibilità di integrare il prodotto nel tempo e farlo diventare una vera cucina da esterno
- per il kit montaggio e verniciatura incluso



**INCLUSO NEL TUO BARBECUE PALAZZETTI TROVERAI IL KIT DI MONTAGGIO E VERNICIATURA, che comprende tutti i materiali necessari alla posa e finitura.**



# andros



**Dimensioni e peso**  
cm 118x92x253 h // kg 820

**Dimensione griglia**  
76x40 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo

## **Perché scegliere Andros:**

- Focolare rinforzato da doppia parete ad alto tenore di allumina, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Braciere portalegna da 76 cm in metallo verniciato
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Easy in filo d'acciaio cromato
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito rosso o grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**





# antille



**Dimensioni e peso**  
cm 255x90x250 h // kg 2.090

**Dimensione griglia**  
76x55 cm regolabile su 2 altezze

**Dimensione vano forno**  
77x65 cm

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo, forno

## **Perché scegliere Antille:**

- Forno a legna Easy Medium in refrattario con vano interno 77x65 cm
- Piano di cottura forno idoneo al contatto con gli alimenti conforme al regolamento (CE) n.1935/2004
- Portina forno in acciaio inox con pratico termometro e maniglia antiscottatura
- Focolare con braciere laterale, facilita le operazioni di cottura e di caricamento della legna e consente l'uso completo dell'area grill. Portalegna integrato
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Paravento metallico incluso per cucinare anche nelle giornate ventose
- Griglia cottura Smart extra large realizzata in tondino di acciaio inox a elevato spessore, facilmente richiudibile e lavabile in lavastoviglie
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratici vani porta-oggetti richiudibili con antine (optional)
- Tettoia realizzata con effetto tegola tinta antracite in Cemipiù, materiale specifico per l'esterno resistente a usura e agenti atmosferici
- Kit di montaggio e verniciatura incluso



Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.



# capri



**Dimensioni e peso**  
cm 110x95x267 h // kg 980

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Dimensione vano forno**  
45x45 cm

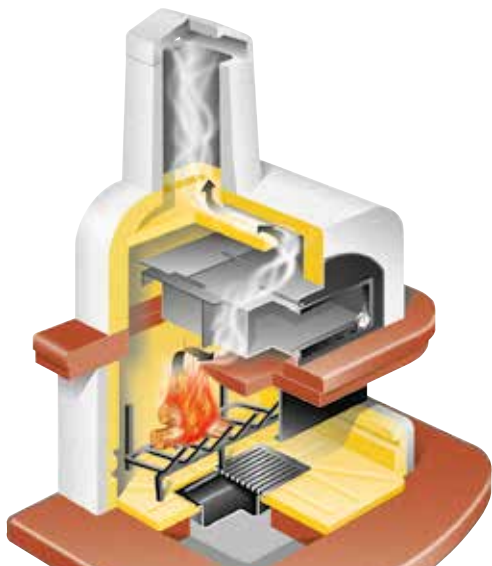
**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo, forno

## **Perché scegliere Capri:**

- Forno brevettato in acciaio inox con base in refrattario, si scalda con i fumi del grill è quindi sempre caldo pronto all'utilizzo
- Piano di cottura forno idoneo al contatto con gli alimenti conforme al regolamento (CE) n.1935/2004
- Portina forno in ghisa con vetro ceramico e termometro
- Focolare rinforzato da doppia parete ad alto tenore di allumina, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Braciere portalegna autoportante in acciaio verniciato
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**// Forno in acciaio inox brevettato:** funziona sfruttando lo stesso fuoco del grill di base: i fumi in uscita, avvolgono interamente il vano cottura, riscaldandolo e rendendolo perfetto per la cottura di qualsiasi cibo. Il forno sarà quindi sempre caldo e pronto alla cottura ad ogni accensione del barbecue.







# faro



**Dimensioni e peso**  
cm 154x113x237 h // kg 1.200

**Dimensione griglia**  
89x40 cm regolabile su 2 altezze

**Reversibile**

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo

## **Perché scegliere Faro:**

- Focolare con braciere laterale e carico esterno della legna, con portalegna integrato
- Braciere rinforzato da doppia parete in refrattario per una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Griglia cottura Lux in acciaio inox con manici in legno e dimensioni extralarge
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratico vano porta-oggetti richiudibile con antine (di serie)
- Può essere dotato di cappa resistente alle alte temperature in acciaio verniciato oppure in acciaio inox verniciato, preferibile per installazioni in zone marine perché particolarmente resistente alla salsedine
- Reversibile
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**





# fiji



**Dimensioni e peso**  
cm 110x71x197 h // kg 535

**Dimensione griglia**  
68x37 cm regolabile su 4 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo

### Perché scegliere Fiji:

- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratica mensola porta-oggetti
- Kit di montaggio e verniciatura incluso



### Perché scegliere Goa:

- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Ampio piano di lavoro in Marmotech finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio colorato in massa, non necessita di pittura finale
- Pratica mensola porta-oggetti
- Cappa in acciaio verniciata resistente alle alte temperature ideale per esterni
- Kit di montaggio incluso

# goa



**Dimensioni e peso**  
cm 128x71x173 h // kg 385

**Dimensione griglia**  
68x37 cm regolabile su 4 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo

# gallipoli



**Dimensioni e peso**  
cm 158x119x252 h // kg 1.050

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo



## **Perché scegliere Gallipoli:**

- Focolare rinforzato da doppia parete ad alto tenore di allumina, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Braciere portalegna da 76 cm in metallo verniciato
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato effetto granito rosso
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratici vani porta-oggetti richiudibili con antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**





# gargano



**Dimensioni e peso**  
cm 204x95x267 h // kg 1.920

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Dimensione vano forno**  
77x65 cm

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo, forno

## **Perché scegliere Gargano:**

- Forno a legna Easy Medium in refrattario con vano interno 77x65 cm
- Piano di cottura forno idoneo al contatto con gli alimenti conforme al regolamento (CE) n.1935/2004
- Portina forno in acciaio inox con pratico termometro e maniglia antiscottatura
- Focolare rinforzato da doppia parete ad alto tenore di allumina, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Braciere portalegna da 76 cm in metallo verniciato
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito rosso o grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratici vani porta-oggetti richiudibili con antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**



# levanzo



**Dimensioni e peso**  
cm 102x95x236 h // kg 680

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo



## **Perché scegliere Levanzo:**

- Focolare rinforzato da doppia parete ad alto tenore di allumina, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Braciere portalegna da 76 cm in metallo verniciato
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratico vano porta-oggetti richiudibile con antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Puoi ampliarlo e integrarlo in una vera e propria cucina da esterno anche in un secondo momento, scegliendo i moduli del programma Cookie che fanno al caso tuo.**





# lanzarote



**Dimensioni e peso**  
cm 178x78x229 h // kg 720

**Dimensione griglia**  
68x40 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo



## **Perché scegliere Lanzarote:**

- Focolare con braciere laterale e portalegna integrato
- Braciere laterale rinforzato in acciaio per la massima resistenza nel tempo
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box
- Sottocappa metallica rinforza e protegge la cappa
- Griglia cottura Easy in filo d'acciaio cromato
- Piano di lavoro particolarmente ampio in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Kit di montaggio e verniciatura incluso



# marettimo new



**Dimensioni e peso**  
cm 110x87x184 h // kg 780

**Dimensione griglia**  
68x37 cm regolabile su 2 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo

## **Perché scegliere Marettimo:**

- Focolare rinforzato con doppia parete e base interamente in refrattario per la massima resistenza nel tempo
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box
- Braciere portalegna da 68 cm in metallo verniciato
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio colorato in massa, non necessita di pittura finale
- Pratica mensola porta-oggetti
- Kit di montaggio incluso

# malibù

## con forno



**Dimensioni e peso**  
cm 180x85x252 h // kg 1.405

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Dimensione vano forno**  
51x52 cm

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo, forno

### **Perché scegliere Malibù con forno:**

- Forno a legna in refrattario 51x52 cm
- Piano di cottura forno idoneo al contatto con gli alimenti conforme al regolamento (CE) n.1935/2004
- Portina forno in acciaio inox con pratico termometro e maniglia anticottatura
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Braciere portalegna da 76 cm in metallo verniciato
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito rosso
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Basamento con schienale e pratici vani porta-oggetti richiudibili con antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**



# miami



**Dimensioni e peso**  
cm 204x95x267 h // kg 1.625

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo

## Perché scegliere Miami:

- N. 2 focolari rinforzati da doppia parete, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- N. 2 aree grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- N. 2 cassette cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- N. 2 bracieri portalegna da 76 cm in metallo verniciato
- N. 2 sottocappe metalliche per rinforzare e proteggere la cappa dal calore dei fumi di combustione
- N. 2 griglie cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito rosso
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- N. 2 basamenti con schienale e pratici vani porta-oggetti chiusi da antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.



# maxime



**Dimensioni e peso**  
cm 102x95x229 h // kg 650

**Dimensione griglia**  
76x37 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo

Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.

## Perché scegliere Maxime:

- Focolare rinforzato ad alto tenore di allumina per la massima resistenza nel tempo
- Doppia modalità di caricamento della legna sia frontalmente che posteriormente ruotando l'apposito portalegna in dotazione
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Basamento con schienale e pratico vano porta-oggetti chiuso da una coppia di antine antracite (di serie)
- Può essere dotato di cappa resistente alle alte temperature in acciaio verniciato oppure in acciaio inox verniciato, preferibile per installazioni in zone marine perché particolarmente resistente alla salsedine
- Kit di montaggio e verniciatura incluso



# maxime

## con forno

### Dimensioni e peso

cm 204x95x237 h // kg 1.475

### Dimensione griglia

76x37 cm regolabile su 3 altezze

### Dimensione vano forno

77x65 cm

### Aree di cottura

2

### Tipologie di cottura

griglia, pietra ollare, spiedo, forno



### Perché scegliere Maxime con forno:

- Forno a legna Easy Medium in refrattario con vano interno 77x65 cm
- Piano di cottura forno idoneo al contatto con gli alimenti conforme al regolamento (CE) n.1935/2004
- Portina forno in acciaio inox con pratico termometro e maniglia antiscottatura
- Focolare rinforzato ad alto tenore di allumina per la massima resistenza nel tempo
- Doppia modalità di caricamento della legna, sia frontalmente che posteriormente ruotando l'apposito portalegna in dotazione
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Basamento con schienale e pratico vano porta-oggetti chiuso da una coppia antine antracite (di serie)
- Può essere dotato di cappa resistente alle alte temperature in acciaio verniciato oppure in acciaio inox verniciato, preferibile per installazioni in zone marine perché particolarmente resistente alla salsedine
- Kit di montaggio e verniciatura incluso



**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**



# patmos



Dimensioni e peso  
cm 190x102x235 h // kg 1.195

Dimensione griglia  
60x40 cm regolabile su 2 altezze

Aree di cottura  
2

Tipologie di cottura  
griglia, pietra ollare, spiedo

## Perché scegliere Patmos:

- N. 2 aree grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- N. 2 bracieri portalegna in acciaio verniciato autoportanti
- N. 2 sottocappe metalliche per rinforzare e proteggere la cappa dal calore dei fumi di combustione
- N. 2 griglie cottura Easy in filo d'acciaio cromato con piedini
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito rosso
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**



# pianosa



**Dimensioni e peso**  
cm 140x90x242 h // kg 820

**Dimensione griglia**  
89x40 cm regolabile su 2 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo

## **Perché scegliere Pianosa:**

- Area grill extra large con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Braciere portalegna autoportante in acciaio verniciato
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Lux in acciaio inox con manici in legno
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito rosso
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**



# salina



**Dimensioni e peso**  
cm 110x71x232 h // kg 510

**Dimensione griglia**  
68x40 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo

## **Perché scegliere Salina:**

- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box
- Braciere portalegna da 68 cm in metallo verniciato
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Easy in filo d'acciaio cromato
- Piano di lavoro in Marmotech levigato con finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratica mensola porta-oggetti
- Kit di montaggio e verniciatura incluso





# tirrenia



**Dimensioni e peso**  
cm 110x77x226 h // kg 445

**Dimensione griglia**  
68x37 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo

## **Perché scegliere Tirrenia:**

- Focolare interamente realizzato in materiale refrattario
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro colorato in massa
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratica mensola porta-oggetti
- Kit di montaggio e verniciatura incluso





# sumatra



**Dimensioni e peso**  
cm 248x134x256 h // kg 1.190

**Dimensione griglia**  
68x37 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo

## **Perché scegliere Sumatra:**

- Camera di combustione in acciaio inox a doppia parete per la produzione di una grande quantità di braci in poco tempo
- Caricamento posteriore della legna, consente di effettuare cariche consistenti senza scottarsi o infastidire chi griglia
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- N.2 Griglie cottura Bio in acciaio inox con manici in bachelite
- Piano di lavoro in Realstone effetto cotto
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Inserti in pietra ricostruita Easy Stone
- Esclusiva cappa in rame
- Kit di montaggio e verniciatura incluso



# trinidad



**Dimensioni e peso**  
cm 204x95x230 h // kg 1.500

**Dimensione griglia**  
76x55 cm regolabile su 2 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo



## **Perché scegliere Trinidad:**

- Focolare con braciere laterale, facilita le operazioni di cottura e di caricamento della legna e consente l'uso completo dell'area grill. Portalegna integrato
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Paravento metallico incluso per cucinare anche nelle giornate ventose
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Smart extra large realizzata in tondino di acciaio inox a elevato spessore, facilmente richiudibile e lavabile in lavastoviglie
- Piano di lavoro in Marmotech levigato finitura granito grigio
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Pratici vani porta-oggetti richiudibili con antine (optional)
- Tettoia realizzata con effetto tegola tinta antracite in Cemipiù, materiale specifico per l'esterno resistente a usura e agenti atmosferici
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**





# tropea



**Dimensioni e peso**  
cm 158x119x252 h // kg 1.100

**Dimensione griglia**  
76x55 cm regolabile su 2 altezze



// Grande griglia cottura in acciaio inox a elevato spessore facilmente ripiegabile e lavabile in lavastoviglie.

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo

## **Perché scegliere Tropea:**

- Focolare con braciere laterale, facilita le operazioni di cottura e di caricamento della legna e consente l'uso completo dell'area grill. Portalegna integrato
- Focolare rinforzato da doppia parete, con ventilazione posteriore per garantire una maggiore resistenza al fuoco intenso della legna, anche con utilizzi frequenti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Sottocappa metallica, rinforza e protegge la cappa dal calore dei fumi di combustione
- Griglia cottura Smart extra large realizzata in tondino di acciaio inox a elevato spessore, facilmente richiudibile e lavabile in lavastoviglie
- Piano di lavoro particolarmente ampio in Marmotech levigato finitura granito rosso
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Basamento con schienale e pratico vano porta-oggetti richiudibile con antine (optional)
- Kit di montaggio e verniciatura incluso

**Può essere integrato con i moduli del programma Cookie per realizzare una vera e propria cucina outdoor.**



# vulcano



**Dimensioni e peso**  
cm 252x266x320 h // kg 1.765

**Dimensione griglia**  
50x41 cm

**Dimensione Bioplatt**  
51x42 cm

**Dimensione vano forno**  
Ø 88 cm

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo, forno

## **Perché scegliere Vulcano:**

- Design elegante, dalle forme morbide e sinuose sottolineate da dettagli in pregiato marmo Giallo Reale
- Forno a legna Smile 100 in refrattario
- Piano di cottura forno idoneo al contatto con gli alimenti conforme al regolamento (CE) n.1935/2004
- Portina forno in acciaio verniciato con pratico termometro
- Area grill da 128 cm, consente di cucinare contemporaneamente con diversi supporti
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Griglia cottura in acciaio inox con supporto
- Pietra lavica Bioplatt con supporto
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Colonna in prezioso marmo Giallo Reale scapezzato effetto pietra
- Piano di lavoro in prezioso marmo Giallo Reale lucido
- Esclusiva cappa in rame
- Kit di montaggio e verniciatura incluso



# up

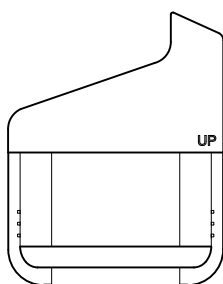


**Dimensioni e peso**  
cm 109x51x138 h // kg 330

**Dimensione griglia**  
99x40 cm regolabile su 3 altezze

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo



### Perché scegliere Up:

- Design innovativo
- Flessibilità di posizionamento, può essere anche realizzato un basamento su progetto personalizzato
- Area grill con piano fuoco in refrattario e materassino isolante
- Cassetto cenere con Sistema Fast-Fire Box per la circolazione d'aria, migliora la combustione e facilita la pulizia a fuoco spento
- Griglia cottura Lux in acciaio inox con manici in legno
- Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- Cappa in conglomerato cementizio colorato in massa antracite con inserti in acciaio inox
- Kit portalegna (optional) progettato per favorire il caricamento e l'accensione del combustibile, la produzione di braci e il defluire dei fumi. Viene fornito con griglia di cottura Bio-Inox da 76 cm.
- Kit di montaggio e verniciatura incluso



### **// KIT PORTALEGNA (OPTIONAL):**

il kit è caratterizzato da un vano per ospitare il combustibile (legna o carbonella) a cui si accede aprendo lo sportellino frontale.

Il portalegna è strutturato per agevolare al massimo l'accensione del combustibile:

è dotato di un apposito alloggiamento per le zollette, che è possibile accendere dall'esterno mediante fiammifero.

Il portalegna agevola anche la produzione delle braci, che una volta pronte potrai comodamente far cadere nell'area grill semplicemente tirando, con l'apposito utensile, la botola. La particolare conformazione evita il riverbero di calore sia sul cibo che sul cuoco, incanalando il fumo di combustione direttamente nel comignolo.





// In foto: barbecue Up posizionato su basamento realizzato su misura.

gamma barbecue in metallo a legna o gas

# Alice, la yoga-griller. 31 anni, nutrizionista

Ama i cibi sani e le feste in terrazza.

Il barbecue deve raccontare le sue passioni: una cucina salutare e senza grassi, la compagnia degli amici, un design ricercato che si abbinii perfettamente allo stile della sua casa. **Ecco perché ha scelto un barbecue in metallo:**

- per il peso e le dimensioni contenute che ne consentono l'installazione in terrazza
- per la facilità di spostamento
- per la possibilità di eseguire tutte le tecniche di cottura a legna (modello a legna)
- per la praticità di utilizzo e la facilità di cottura (modello a gas)



# émile & remy



**Dimensioni e peso Émile**  
cm 174x95x188 h // kg 220

**Dimensioni e peso Remy**  
cm 174x95x226 h // kg 220

**Dimensione griglia**  
99x40 cm regolabile su 2 altezze

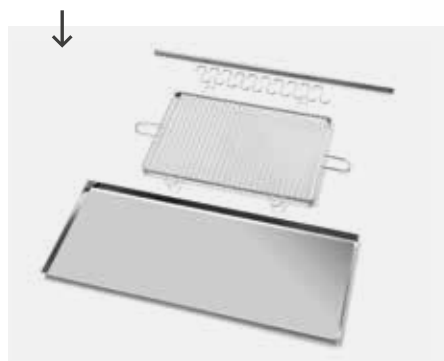
**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo, Asado argentino

## Perché scegliere Émile e Remy:

- Focolare in Thermofix, speciale cemento che accumula il calore per poi cederlo in modo progressivo e uniforme alle pietanze
- Portalegna in acciaio ad elevato spessore
- Griglia cottura Lux in acciaio inox con manici in legno
- Possibilità di cottura con tecnica dell'Asado argentino grazie al kit cottura verticale (optional)
- 2 pratici piani di lavoro laterali realizzati in acciaio inox satinato
- Struttura in acciaio verniciato per esterni e resistente alle alte temperature
- Ampia mensola frontale in acciaio inox con possibilità di regolazione in altezza

// Viene fornito di griglia cottura richiudibile che, grazie ai 4 agganci, può essere appesa e ruotata in qualsiasi lato per garantire cotture perfettamente uniformi e 10 uncini in acciaio inox per appendere carni e pesci, anche di grandi pezzature.



// modello émile



// modello remy





**Dimensioni e peso**  
cm 70x70x40 h // kg 35

**Dimensione area cottura**  
60x45 cm

**Aree di cottura**  
1

**Tipologie di cottura**  
piastra Teppanyaki



#### // Sistema Teppanyaki

Nato in Giappone, i cibi vengono grigliati (yaki) direttamente su una piastra (teppan). Il metodo Teppanyaki permette di cucinare senza grassi conservando le proprietà nutrizionali degli alimenti e il loro sapore.



#### Perché scegliere Gioia:

- Facile da posizionare, può essere appoggiato su qualunque piano o sul nostro apposito modulo in cemento del programma cucina Cookie
- Pratico da spostare
- 3 bruciatori in fusione d'acciaio, facili da smontare con accensione one-touch
- Diffusori di calore in acciaio inox
- Piastra cottura in acciaio inox di elevato spessore con sistema Teppanyaki
- Ampia vaschetta raccogli grasso estraibile frontalmente
- Struttura in acciaio inox 18/10 di elevato spessore con manopole in metallo
- Coperchio con scaldavivande integrato



# romeo 70 & 90



**Dimensioni e peso Romeo 70**  
cm 70x70x25 h // kg 35

**Dimensioni e peso Romeo 90**  
cm 90x70x25 h // kg 35

**Dimensione griglia Romeo 70**  
62x49 cm

**Dimensione griglia Romeo 90**  
82x49 cm

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
piastra

## **Perché scegliere Romeo:**

- Facile da posizionare, può essere appoggiato su qualunque piano o sul nostro apposito modulo in cemento del programma cucina Cookie
- Pratico da spostare
- Area cottura extralarge
- 3 bruciatori (versione 70) in fusione d'acciaio, facili da smontare con accensione one-touch
- 4 bruciatori (versione 90) in fusione d'acciaio, facili da smontare con accensione one-touch
- Diffusori di calore in acciaio inox
- Piastra cottura double face, liscia/rigata, in ghisa smaltata di elevato spessore
- Ampia vaschetta raccogli grasso
- Struttura in acciaio inox 18/10 di elevato spessore
- Coperchio inox per cottura (optional)

// Romeo 70 3 bruciatori  
// Romeo 90 4 bruciatori



# alain



**Dimensioni e peso**  
cm 160x60x109 h // kg 112

**Dimensione griglia**  
82x49 cm

**Aree di cottura**  
3

**Tipologie di cottura**  
griglia, piastra, fornello a gas

## Perché scegliere Alain:

- Facile da posizionare e pratico da spostare
- 4 bruciatori in acciaio inox con accensione elettrica
- Diffusori di calore in acciaio inox
- Area cottura con 3 griglie + 1 piastra double face in ghisa smaltata per alimenti
- Ampia vaschetta raccogli grasso in acciaio inox
- Piano laterale con bruciatore inox (2,9 kW) e coperchio
- Struttura con ruote interamente in acciaio inox con finiture di pregio realizzate a mano
- Piano di lavoro laterale
- 2 pratici cassetti in acciaio
- Scomparto portabombola 10 kg
- Coperchio in acciaio



gamma Patio

# Anna, la saggia, 65 anni, nonna



Ama ospitare figli e nipoti nella sua casa in campagna, sfruttando l'ampio portico durante tutta la bella stagione. Per i pranzi in famiglia mette il cuore in ogni ricetta, tra grigliate, lasagne, torte e pizzette per i più piccoli. Ecco perché ha scelto un focolare della gamma Patio:

- per avere un vero caminetto anche all'esterno, per cucinare e per le giornate più fredde
- per il focolare aperto di grandi dimensioni, ideale per cucinare per molte persone
- per personalizzare il suo angolo cottura outdoor fino all'ultimo dettaglio e renderlo perfetto per il suo giardino
- per il fascino antico della fiamma di legna

# gamma Patio

## CUCINA

Patio è un focolare perfetto per cucinare a legna: griglia, piastra, o girarrosto, tutti i nostri modelli hanno una conformazione particolarmente ampia della bocca fuoco per ospitare gli strumenti di cottura e agevolare l'attività del "cuoco", anche il meno esperto.



## RISPARMIO

Grazie all'estrema facilità e rapidità dell'installazione e dell'assemblaggio, il Patio è un prodotto dai costi veramente contenuti.



## STRUTTURA

Le pareti del focolare sono di elevato spessore e possono essere in refrattario oppure in ghisa. Il focolare offre una notevole capacità di accumulo del calore e garantisce una durata illimitata del prodotto. Viene completato da un capiente cassetto cenere estraibile per una facile pulizia.



## SCAMBIATORE DI CALORE

Le speciali grecature esterne nei focolari Patio assolvono la triplice funzione di: distribuire uniformemente il calore sull'intera superficie, aumentare notevolmente lo scambio termico e conferire maggiore solidità al focolare.



## VALVOLA REGISTRO FUMI

Attivata con l'apposito comando, regola il tiraggio del camino ottimizzando la resa del focolare.



# linosa



**Dimensioni e peso**  
cm 225x100x234 h // kg 1.800

**Uscita fumi**  
Ø 30 cm

**Dimensione griglia**  
116x70 cm

**Dimensione vano forno**  
42x50 cm

**Aree di cottura**  
2

**Tipologie di cottura**  
griglia, pietra ollare, spiedo, forno

## **Perché scegliere Linosa:**

- Ampio focolare aperto ideale per accogliere griglie e girarrosti di notevoli dimensioni.  
*(Il rivestimento cappa non viene fornito. Il prodotto deve essere installato in sottoportico)*
  - Piano fuoco (116x70 cm) dotato di cassetto cenere per agevolare la combustione e facilitare la pulizia delle braci
  - Piani appoggio e di lavoro in Cemipiù, innovativo materiale realizzato per l'esterno
  - Struttura realizzata in conglomerato cementizio, da tinteggiare
- **Modulo appoggio (optional):**  
ampio piano di appoggio utile per facilitare le operazioni di preparazione e cottura
  - **Modulo grill e forno:**  
il focolare può essere abbinato a un forno a legna a combustione indiretta, i cibi non entrano a contatto con cenere e fumo;  
notevole isolamento per un consumo ridotto di legna;  
camera di cottura da 42x50 cm fornita di griglia e base in refrattario;  
il forno può essere posizionato sia a destra che a sinistra



## patio 64r



**Dimensioni e peso**  
cm 74x50x116 h // kg 260

**Dimensioni interne**  
62x42 cm

Focolare in refrattario, completo di registro fumi, cassetto cenere, griglia e paretina posteriore in ghisa



## patio 76r



**Dimensioni e peso**  
cm 75x55x134 h // kg 260

**Dimensioni interne**  
68x48 cm

Focolare in refrattario, completo di registro fumi, cassetto cenere, griglia e paretina posteriore in ghisa



## patio 78r



**Dimensioni e peso**  
cm 88x55x139 h // kg 370

**Dimensioni interne**  
76x47 cm

Focolare in refrattario, completo di registro fumi, cassetto cenere, griglia e paretina posteriore in ghisa



# patio 78g



**Dimensioni e peso**  
cm 88x55x139 h // kg 335

**Dimensioni interne**  
76x46 cm

Focolare e piano fuoco in ghisa di elevato spessore, completo di registro aria comburente, registro fumi, cassetto cenere e griglia in ghisa



# patio 86r



**Dimensioni e peso**  
cm 100x65x133 h // kg 410

**Dimensioni interne**  
90x55 cm

Focolare in refrattario, completo di registro fumi, cassetto cenere, griglia e paretina posteriore in ghisa



# patio 86g



**Dimensioni e peso**  
cm 100x65x133 h // kg 370

**Dimensioni interne**  
90x55 cm

Focolare e piano fuoco in ghisa di elevato spessore, completo di registro aria comburente, registro fumi, cassetto cenere e griglia in ghisa



## patio 96r



**Dimensioni e peso**  
cm 112x70x157 h // kg 530

**Dimensioni interne**  
96x62 cm

Focolare in refrattario, completo di registro fumi, cassetto cenere, griglia e paretina posteriore in ghisa; Portalegna di serie



## patio 96g



**Dimensioni e peso**  
cm 112x71x140 h // kg 430

**Dimensioni interne**  
104x58 cm

Focolare e piano fuoco in ghisa di elevato spessore, completo di registro fumi, registro fumi, cassetto cenere e griglia in ghisa; Portalegna di serie



## patio 116r



**Dimensioni e peso**  
cm 130x82x177 h // kg 570

**Dimensioni interne**  
116x70 cm

Focolare in refrattario, completo di registro fumi, cassetto cenere, griglia e paretina posteriore in ghisa; Portalegna di serie



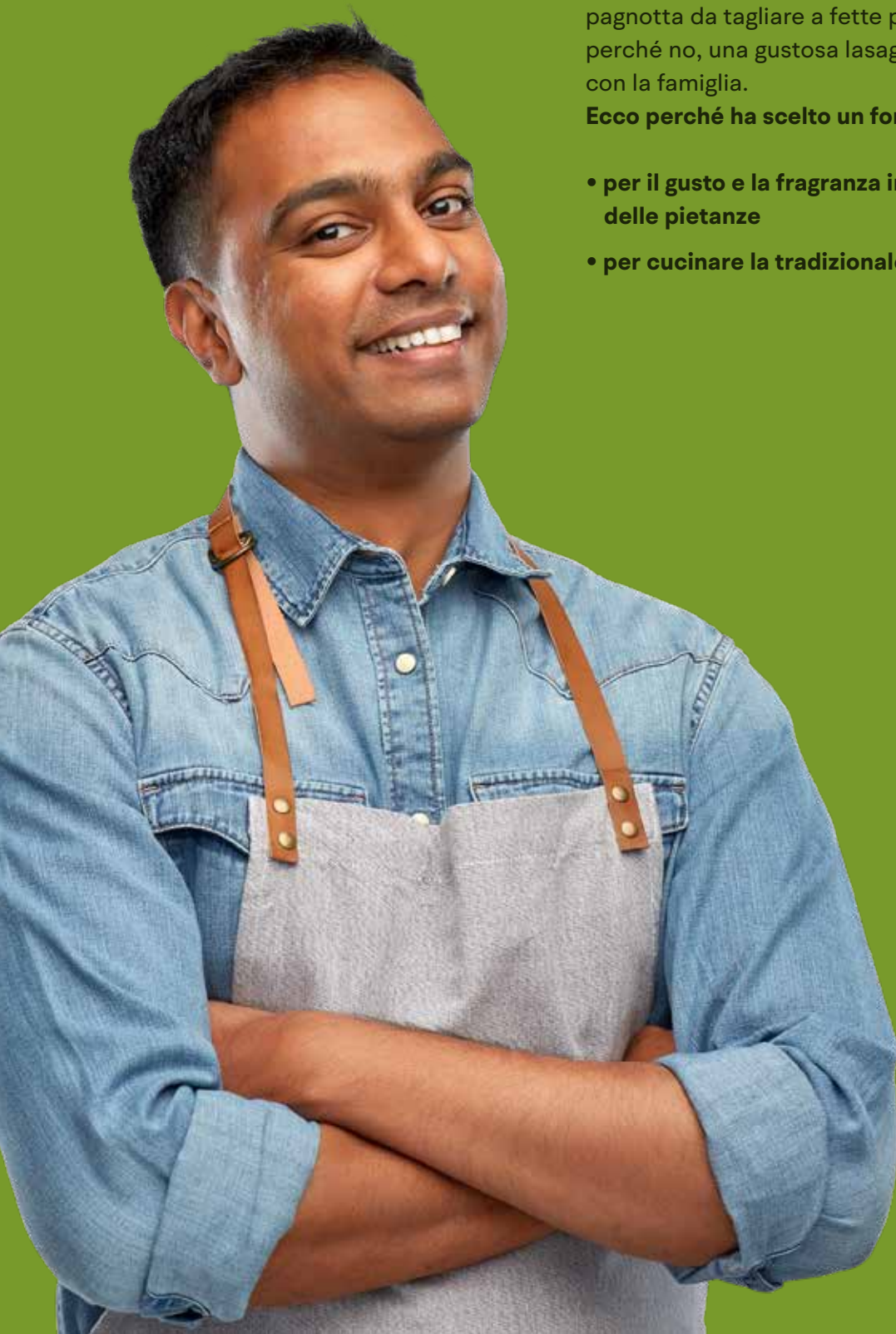
gamma forni

# Karim, il re della pizza, 37 anni, export manager

Ci sono cotture per il quale il forno è necessario: una bella pizza con gli amici, una pagnotta da tagliare a fette per le bruschette o, perché no, una gustosa lasagna da condividere con la famiglia.

**Ecco perché ha scelto un forno:**

- per il gusto e la fragranza inconfondibile delle pietanze
- per cucinare la tradizionale pizza napoletana



# forni a cottura diretta

## easy



Forni a legna da esterno componibili, sono realizzati con impasto cementizio refrattario a doppia parete, che rende questi prodotti particolarmente semplici da montare, richiedono infatti una coibentazione ridotta e un'opportuna protezione dalle intemperie. Ideali per cucinare pane e pizze.



### FACILITÀ DI INSTALLAZIONE

Questi forni possono essere montati direttamente all'esterno senza complesse strutture di rivestimento e coibentazione. Questo perché i forni sono già naturalmente coibentati: la struttura presenta un'intercapedine atta a favorire il formarsi di una sacca d'aria che isola il nucleo dal rivestimento esterno del forno. Basterà quindi realizzare un basamento stabile, stuccare e verniciare il tutto con uno spugnato plastico bianco lavabile e il forno sarà pronto.

### LA MODULARITÀ

È possibile ottenere facilmente forni più lunghi aggiungendo all'ordinativo coppie di elementi centrali e di basette relative. Tutti i modelli vengono forniti di serie di registro fumi e portina in acciaio dotata di termometro e di uno spioncino per il controllo della cottura.

## easy medium



Dimensioni e peso  
cm 97x81x49 h // kg 270

Dimensioni vano interno  
77x65 cm



## easy large



Dimensioni e peso  
cm 97x112x49 h // kg 410

Dimensioni vano interno  
77x96 cm



## easy extra large



Dimensioni e peso  
cm 97x144x49 h // kg 470

Dimensioni vano interno  
77x127 cm



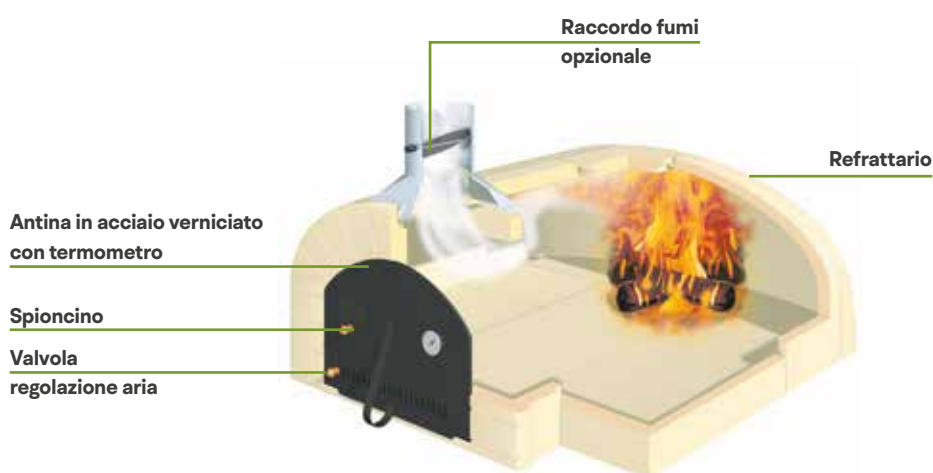
# ghiottone



Pane, pizza, arrostiti...è possibile cucinare di tutto in questi forni a legna da esterno. Il refrattario ad alto tenore di allumina con cui sono realizzati ha infatti la caratteristica di accumulare il calore per poi rilasciarlo alle pietanze in modo lento e graduale, per cotture uniformi. Vanno opportunamente coibentati e protetti dalle intemperie.

## LA MODULARITÀ

Ghiottone è un forno prefabbricato composto da più elementi a seconda del modello, con in dotazione una portina in acciaio accessoriata di un pratico termometro e uno spioncino per un agevole controllo dello stato di cottura (la portina in ghisa è optional).



## RESISTENTE

Il refrattario ad alto tenore di allumina garantisce la massima solidità e una durata illimitata nel tempo del forno, anche con utilizzi frequenti.

## ghiottone small



Dimensioni e peso  
cm 85x78x55 h // kg 210

Dimensioni vano interno  
70x69 cm



## ghiottone medium 2.0



Dimensioni e peso  
cm 118x114x55 h // kg 400

Dimensioni vano interno  
104x83 cm



## ghiottone large 2.0



Dimensioni e peso  
cm 118x143x55 h // kg 500

Dimensioni vano interno  
104x112 cm



# smile



Cerchi un forno per cucinare grandi arrosti? La linea di forni Smile risponde a questa necessità. Tutti realizzati in refrattario ad alto tenore di allumina, vanno opportunamente coibentati e isolati dalle intemperie. Hanno come principale caratteristica quella di accumulare e trattenere a lungo il calore per poi cederlo lentamente alle pietanze, anche a fiamma spenta: è la cottura ideale per le grandi pezzature di carne, per il pane e, ovviamente per più "giri" di pizze.



Tutti i forni Smile sono forniti di portina in acciaio e possono avere come optional quella in ghisa, con o senza parete adattatrice.



## ESEMPIO DI INSTALLAZIONE

Canna fumaria (il peso non  
deve gravare sul forno)

Copertura  
impermeabile

Materiale isolante leggero  
(vermiculite, leca, pomice o altri)

Lana di roccia





## smile 56



Dimensioni e peso  
cm 65x70x46 h // kg 180

Dimensioni vano interno  
54x59 cm



## smile 60



Dimensioni e peso  
cm 75x80x95 h // kg 255

Dimensioni vano interno  
64x60 cm



## smile 90



Dimensioni e peso  
cm 75x110x95 h // kg 335

Dimensioni vano interno  
64x90 cm



## smile 80



Dimensioni e peso  
cm 102x107x47 h // kg 225

Dimensioni vano interno  
80x77 cm



## smile 100



Dimensioni e peso  
cm 103x110x55 h // kg 285

Dimensioni vano interno  
85x85 cm



## smile 120



Dimensioni e peso  
cm 136x144x55 h // kg 370

Dimensioni vano interno  
120x120 cm



# carmine



Carmine è un pratico forno da appoggio a legna, gas o metano. Realizzato in acciaio inox e refrattario, ha la particolare conformazione a volta, che, unitamente allo spesso isolamento in lana di roccia, consente il raggiungimento in breve tempo e con un minimo consumo di legna della temperatura ideale per cuocere pane e pizze, temperatura che potrai conservare con un minimo apporto di combustibile.

**Dimensioni e peso Carmine**  
cm 98x85x113 h // kg 135

**Dimensioni vano interno Carmine**  
80x60 cm

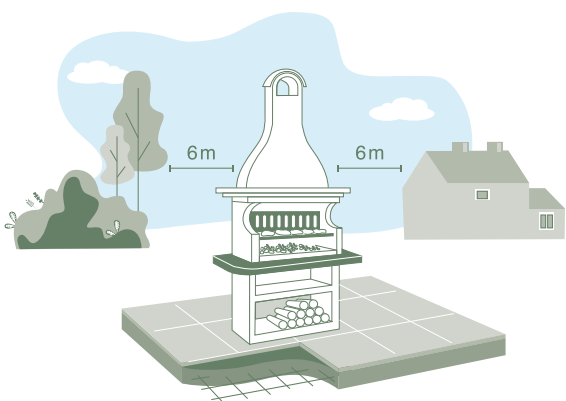
## **Perché scegliere Carmine:**

- Forno a legna in acciaio inox con termometro
- Camera di cottura in acciaio inox con forma a volta ideale per raggiungere elevate temperature in breve tempo con un ridotto consumo di legna
- Piano fuoco in refrattario ad elevato spessore: accumula il calore e lo rilascia progressivamente alle pietanze
- Portina in acciaio inox con maniglia antiscottatura
- Valvola registro fumi
- Sacco protettivo
- Canna fumaria
- Comignolo
- Il peso particolarmente contenuto lo rende ideale per essere posizionato anche nelle terrazze



# consigli per il montaggio e la manutenzione

Per garantire una lunga durata del tuo barbecue/forno Palazzetti esistono poche regole essenziali da seguire.



## Dove posizionarlo?

ANCHE SE DI PICCOLE DIMENSIONI, IL BARBECUE DEVE POGGIARE SU UN'AMPIA E COMPATTA PIATTAFORMA, PREFERIBILMENTE IN CEMENTO NON SUSCETTIBILE A CEDIMENTI, CHE CAUSEREBBERO LA ROTTURA DEL BARBECUE, CIÒ CONSENTE INOLTRE DI OPERARE CON I PIEDI ALL'ASCIUTTO IN QUALSIASI STAGIONE.

Il barbecue deve inoltre distare almeno 6 metri da alberi, fabbricati e altri ostacoli verticali, per evitare frequenti ritorni di fumo.

## Come proteggerlo dal freddo?

DURANTE IL PERIODO INVERNALE TI CONSIGLIAMO DI COPRIRE IL TUO BARBECUE/FORNO PALAZZETTI CON L'APPOSITO TELO, PER EVITARE CREPE O ROTTURE CAUSATE DAL GELO.

## L'accensione?

OGNI ACCENSIONE DOVRÀ ESSERE GRADUALE E NON VIOLENTA, PER PERMETTERE A TUTTA LA STRUTTURA DI RAGGIUNGERE LENTAMENTE LA TEMPERATURA DESIDERATA.



## E la manutenzione periodica?

I barbecue in cemento sono soggetti a usura per l'utilizzo e a causa degli agenti atmosferici da cui vanno protetti. È consigliabile, una volta all'anno, ripristinare rapidamente il barbecue con l'apposito SIGILLANTE EASY FIX e la vernice specifica al quarzo o il PROTETTIVO LIQUIDO TRASPARENTE INCLUSI NEL KIT DI MONTAGGIO E VERNICIATURA.



**PALAZZETTI**  
*in giardino*

Palazzetti Lelio SpA  
via Roveredo, 103  
33080 Porcia (PN) - Italia

[ingiardino.palazzetti.it](http://ingiardino.palazzetti.it)

