

## MODULARITA' - MODULARITY

Outdoor Cooking, la prima cucina per esterni di casa Varaschin, ideata dagli architetti Pio e Tito Toso, è modulare e si adatta agli spazi in cui viene collocata; i diversi moduli sono combinabili tra loro ed è possibile creare un sistema di cucina molto ampio e complesso.

Elegante, essenziale e componibile a piacere, rappresenta la perfetta sintesi tra praticità e comodità.

*"Outdoor Cooking, Varaschin's first kitchen for outdoors, designed by architects Pio and Tito Toso, is modular and adapts to the spaces in which it is placed; the different modules can be combined with each other and it is therefore possible to create a very large and complex kitchen system.*

*Elegant, essential and modular as desired, it represents the perfect synthesis of practicality and comfort."*



## BREVETTO PHOBOS® - PHOBOS® PATENT

Brevetto Phobos®

La struttura ha un'elevata rigidità mantenendo però un peso ridotto. Il Top e le ante sono realizzate con lastre di Ceramica e sono fissate alla struttura interna in alluminio mediante il processo esclusivo e brevettato Phobos®. Questo sistema brevettato riduce al minimo la dilatazione dei materiali garantendo la massima rigidità torsionale ed isolamento termico.

*"Phobos® patent*

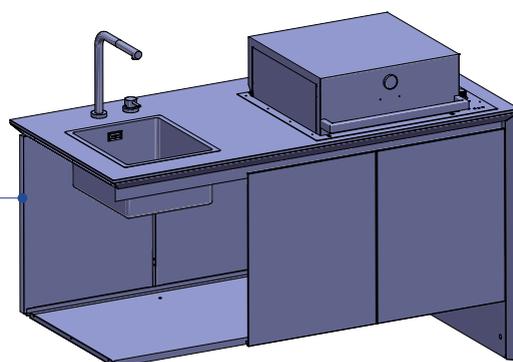
*The structure has high rigidity while maintaining low weight. The Top and doors are made of ceramic slabs and are fixed to the internal aluminium structure using the exclusive, patented Phobos® process. This patented system minimises material expansion while ensuring maximum torsional rigidity and thermal insulation."*

### SCHIENE DI FINITURA CERAMICA DARK STONE OPZIONALI

Possano essere montate solo al momento del primo ordine e non possono essere aggiunte successivamente.

### OPTIONAL DARK STONE CERAMIC FINISH BACKS

They can only be installed at the time of the first order and cannot be added later.



## BARBECUE 50/75 - BARBECUE 50/75

Non un oggetto di design, ma un vero e proprio strumento dalla grandi qualità tecniche realizzato completamente in Italia. Grazie all'innovativa struttura, agli accessori e alle regolazioni del sistema FIRE CORE® sarà possibile decidere la modalità, la temperatura e la tecnica di cottura da adottare.

Il sistema di cottura del barbecue a gas è brevettato e può garantire risultati eccezionali consentendo l'estrazione dei fumi di combustione della camera di cottura. Questa speciale soluzione, consente di cucinare in modo più sano e genuino.

Grazie alla particolare struttura dei Barbecue da incasso non è più necessario preoccuparsi del calore eccessivo che può rovinare il piano in Ceramica e con la disposizione ergonomica delle manopole l'utilizzo è semplice e privo di preoccupazioni.

Possibile utilizzare bombole da 3 kg (H 370 mm) o da 5 kg (h 420 mm).

*"Not a design object, but a real tool with great technical qualities made entirely in Italy. Thanks to the innovative structure, accessories and adjustments of the FIRE CORE® system, it is possible to decide the cooking mode, temperature and technique to adopt.*

*The gas barbecue cooking system is patented and can guarantee exceptional results by allowing the extraction of flue gas from the cooking chamber. This special solution allows for healthier and more genuine cooking.*

*Thanks to the special design of the Built-in Barbecues, you no longer need to worry about excessive heat that can ruin the ceramic top, and with the ergonomic arrangement of the knobs, the use is simple and worry-free.*

*It is possible to use 3 kg (h 370 mm) or 5 kg (h 420 mm) cylinders."*



## ACCESSORI - ACCESSORIES

A completare il tutto, una serie di elementi funzionali quali: il tavolo, disponibile anche su ruote per favorire gli spostamenti; il lavello a filo top; il gas a induzione e il carrello con ruote realizzato con una struttura in alluminio estruso saldato tramite procedimento laser ed il contenitore madia.

Per il modulo cucina disponibili porta-rifuti e cantinetta per vini e bevande. Per l'elemento Barbecue disponibili accessori per cottura diretta (griglia e fry top in acciaio) e cottura indiretta (kit pane/pizza)

Su questa collezione non è possibile richiedere elementi fuori misura.

*"This is completed by a series of functional elements such as: the table, which is also available on wheels to facilitate movement; the flush-mounted sink; the induction cooktop and the trolley with wheels made from a laser-welded extruded aluminium structure; and the cupboard container.*

*For the kitchen module, waste holder and wine and beverage cellar are available.*

*For the barbecue element, accessories for direct cooking (steel grill and fry top) and indirect cooking (bread/pizza kit) are available.*

*Custom elements cannot be ordered on this collection."*

