

cuisines d'extérieur, barbecues et fours

CATALOGUE 2021



PALAZZETTI
in giardino

#facedabarbecue



Des personnes différentes. Des goûts différents. Mais ensemble, grâce au barbecue !

Peu importe si vous êtes carnivore, végétarien ou si vous préférez le poisson. Autour d'un barbecue Palazzetti, vous pourrez cuisiner et vous amuser avec votre entourage : nous avons pensé à tous les goûts !

Laissez-vous guider par nos témoignages et découvrez les raisons qui ont fait que nos experts ont adoré les produits Palazzetti.

sommaire



02 Mario, le maître des grillades du dimanche, vous montrera toutes les **méthodes de cuisson** que vous pourrez expérimenter avec un barbecue et un four et vous fournira **d'importantes informations pour acheter** un barbecue



06 Lorenza, la food blogger, vous expliquera comment **transformer** un simple **barbecue en une véritable cuisine d'extérieur**



10 Andrea, le chef des grillades, vous présentera notre **gamme de barbecues en ciment**



41 Alice, la « yogueuse » spécialiste de grillades, vous accompagnera dans le choix d'un **barbecue à bois en métal ou à gaz en acier inox**



48 Karim, le roi de la pizza, expert en fours à bois. Découvrez avec lui toute **notre gamme**

57 **Conseils pour le montage et l'entretien**

légende

1. Fonctionnement au bois
2. Fonctionnement au charbon de bois
3. Fonctionnement au gaz GPL
4. Fonctionnement au gaz naturel

5. Kit de montage inclus dans le prix

6. Utilisable avec les modules du Programme Cuisine
7. Modèle qui n'a pas besoin d'être peint
8. Modèle doté de four
9. Nombre de pizzas cuites dans le four en même temps



quel mode de cuisson choisirez-vous aujourd'hui ?



sur la grille

Que vous choisissiez le bois ou le charbon de bois, lorsque vous aurez allumé le feu et que vous verrez les flammes danser, vous aurez tout de suite une grande envie de commencer à cuire. Pourtant, vous devrez avoir la patience d'attendre que les braises soient recouvertes d'une fine couche blanche avant de poser vos aliments sur la grille qui, entre-temps, aura atteint la juste température pour les cuire : haute pour de grosses pièces de viande, moyenne pour le poisson en général et basse pour les légumes. Cette précaution empêchera que les braises n'entrent en contact avec les gouttes de graisses des aliments en train de cuire et évitera, en conséquence, la formation de flammes contenant des substances nocives à la santé. Il ne faudra jamais manger

les aliments « carbonisés » ! Pour la réussite d'une bonne grillade, il est important de choisir une bonne grille : il est préférable d'utiliser une grille en fil d'acier rond pour les viandes maigres et à lamelles avec goulotte pour recueillir les graisses pour les autres aliments.



Au four

C'est une surprise sans égale que d'ouvrir la porte du four et d'être envahi/e par le parfum intense et « craquant » des aliments dont cette cuisson exalte la saveur ! À condition, naturellement, d'avoir fait les choses selon les règles de l'art : il faudra chauffer lentement le four en matériau réfractaire pendant une paire d'heure et, en cas de cuissons très longues, il sera également nécessaire de laisser une petite flamme ou des braises allumées à l'intérieur de l'enceinte. On commencera par des pizzas, du pain, des rôtis, des lasagnes ou des pâtes au four qui ont besoin de températures élevées et on terminera avec des cuissons plus « douces » comme les

gâteaux ou les biscuits. La cuisson au four nécessite temps et patience et, les premières fois, il n'est pas facile de trouver le bon temps de cuisson ou la bonne température ! Cependant, dès que l'on acquiert un peu d'expérience, les résultats sont inégalés !



sur pierre ollaire



La cuisson sur pierre ollaire ou de lave est sans aucun doute l'une des techniques les plus anciennes et les plus saines. En effet, ces matériaux ont un haut niveau de conductivité thermique et permettent de cuisiner même à feu vif à condition de garder une distance raisonnable pour éviter toute rupture de la plaque et toute surchauffe qui abîmerait les aliments. La cuisson est ainsi absolument naturelle, sans ajout de matières grasses ni de sauces. Elle est rapide parce qu'il n'est pas nécessaire d'attendre d'avoir des braises pour commencer à cuire. Elle est saine parce que les aliments n'entrent pas en contact avec les flammes ou les fumées. Elle convient à tout type d'aliment comme le poisson, la viande, le fromage ou les légumes...mais aussi aux cuisiniers distraits car, avec cette méthode, il est très difficile de brûler les aliments ! Une spatule en acier inox affilée est l'unique ustensile utile à ce type de cuisson.



asado argentin

Cette méthode de cuisson par réverbération de la flamme est très connue et consiste à placer les aliments verticalement devant le feu, en gardant toujours une certaine distance et en mettant au-dessous une lèchefrite mouillée pour recueillir les jus de cuisson afin d'éviter toute formation de fumées nocives. Il est recommandé d'utiliser cette méthode pour de grosses pièces de viande parce que les longues heures de cuisson (3/4 heures) éliminent totalement les graisses et donnent un résultat très savoureux et très léger. Vu le temps qu'il faut pour l'asado, les cuisiniers moins experts ne pourront pas rater la cuisson, allant de 1 heure et demie (pour des saucisses) jusqu'à plus d'une journée pour cuire, comme les « gauchos » en Argentine, une vache entière coupée en deux !



à la broche

Aussi vieille que le monde, cette cuisson donne aux aliments une grande saveur et convient tant pour cuire un animal entier (comme un poulet, une dinde, un délicieux canard, un lapin ou encore un chevreau ou un cochon de lait, un gros poisson et tout ce que la fantaisie vous suggère) que des morceaux de viande et de légumes que l'on alternera sur la broche. C'est sans aucun doute une méthode de cuisson très saine parce qu'elle s'effectue par rayonnement de la chaleur de la flamme. L'habileté du cuisinier consiste à trouver la bonne intensité du feu et la juste distance entre la broche et le feu afin d'éviter de brûler les aliments, mais il faut plusieurs heures de cuisson et avoir un peu de dextérité : la saveur cependant sera inoubliable ! Il est indispensable d'utiliser une « lèchefrite » mouillée pour éviter que les graisses des aliments qui cuisent ne tombent sur les braises.





matériaux de fabrication

La structure parfaite doit répondre à des aspects tant esthétiques que fonctionnels. Pour la réaliser, il est nécessaire d'utiliser et d'unir des matériaux de qualité.

Pour nos barbecues, nous utilisons :

1. Béton de ciment
2. Béton de ciment coloré dans la masse
3. Marmotech



1. BÉTON DE CIMENT

Il s'agit d'un mélange de ciment, de granulats et de matériaux réfractaires de première qualité. Les barbecues en béton de ciment sont fournis bruts avec le kit de peinture. Il sera donc nécessaire de les peindre avec la peinture murale fournie, spécifique à tel usage, à forte épaisseur et imperméable à l'eau, dont le but est de protéger le barbecue contre les intempéries et l'usure.



2. BÉTON DE CIMENT COLORÉ DANS LA MASSE

Certains de nos barbecues sont réalisés en béton de ciment coloré dans la masse. Dans ce cas, il ne sera pas nécessaire de les peindre et, une fois terminé le montage, il faudra leur appliquer un liquide de protection transparent inclus dans le kit livré avec le barbecue.



3. MARMOTECH

Le mélange de grenailles de marbre crée un matériau innovant doté d'une très forte résistance thermique et sur lequel il n'est pas nécessaire d'appliquer une peinture de finition, mais uniquement un traitement avec le liquide de protection transparent. Il existe en deux versions dont l'aspect est particulièrement velouté au toucher : poli aspect granit gris (A) et poli aspect granit rouge (B). Presque tous les plans de nos barbecues sont réalisés en Marmotech.



technologies

Pour les vrais professionnels de la grillade, les fonctionnalités font vraiment la différence. Voilà pourquoi nos barbecues ont été conçus pour être fonctionnels dans les moindres détails.



SOUS-HOTTE MÉTALLIQUE

Elle renforce et protège la hotte contre la chaleur des fumées de combustion du bois. Le barbecue durera ainsi encore plus longtemps !



CHARGE DU BOIS À L'ARRIÈRE OU LATÉRALE

Pour charger le combustible de façon encore plus sûre et pour faciliter davantage la cuisson. Disponible sur certains modèles sélectionnés.



FOYER AVEC BRASERO LATÉRAL

Pour exploiter totalement la zone grill, sans gaspiller un seul centimètre de l'espace de cuisson et pour cuisiner confortablement à l'abri de la réverbération de la chaleur. En outre, le brasero latéral permet de préparer continuellement des braises pour la cuisson.

SYSTÈME FAST-FIRE BOX

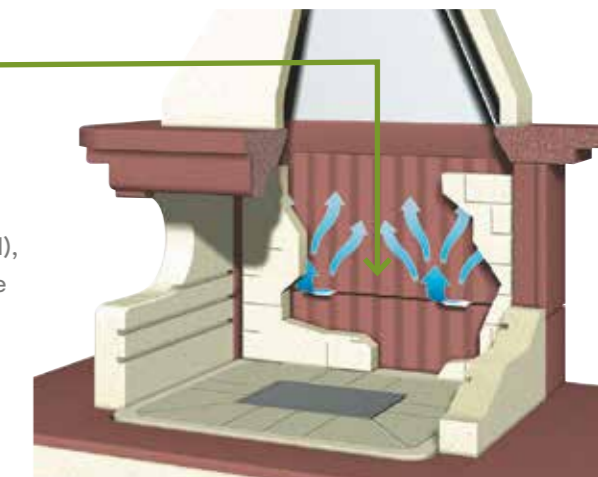
Tiroir à cendres particulier doté de circulation d'air pour améliorer la combustion du charbon de bois et pour faciliter le nettoyage lorsque le feu est éteint.



FOYER ET ZONE GRIL RENFORCÉS POUR FEU DE BOIS

Ceux qui utilisent fréquemment le barbecue et qui préfèrent le bois au charbon de bois doivent opter pour des produits avec un foyer et une zone grill renforcés afin qu'ils puissent résister à la chaleur dégagée par le feu de bois. Voilà pourquoi certains de nos modèles sont réalisés avec des foyers renforcés par une double paroi avec ventilation naturelle à l'arrière et sont dotés d'une zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant.

La paroi de fond du foyer, qui est la partie du barbecue la plus sollicitée par la chaleur, se forme de quatre plaques (deux extérieures à développement horizontal et deux intérieures à développement vertical), avec un interstice pour le passage de l'air depuis l'extérieur afin d'éviter la surchauffe de toute la structure.



programme cuisine Cookie

Lorenza, la créative, 43 ans, food blogger

Griller uniquement ne lui suffit pas : le barbecue est son royaume, un espace à agrandir d'année en année afin d'essayer de nouvelles recettes et d'avoir la place pour tout ce qui est nécessaire dans une cuisine.

Chaque nouveau module est mieux qu'une nouvelle paire de chaussures !

Voilà pourquoi elle a choisi le programme modulaire Cookie :

- pour avoir une vraie cuisine d'extérieur
- pour avoir plus de place pour cuisiner
- pour avoir plusieurs postes de cuisson
- pour avoir de pratiques meubles de rangement
- pour la possibilité d'un projet personnalisé
- parce qu'il est possible d'agrandir ou de modifier la cuisine d'année en année



programme cuisine cookie

Maintenant, beaucoup de nos barbecues peuvent s'intégrer aux modules de notre Programme Cuisine afin de réaliser une véritable cuisine d'extérieur que l'on pourra modifier ou agrandir dans le temps. Les possibilités sont infinies. Demandez à notre magasin sélectionné un projet personnalisé répondant à vos besoins.



Choisissez la finition que vous souhaitez.

Tous les modules sont réalisés en béton de ciment avec des plans en Marmotech poli aspect granit gris ou granit rouge. En outre, certains modules peuvent se transformer en de véritables meubles de rangement si l'on choisit de les fermer avec des portes en métal déclinées dans les coloris suivants : inox, anthracite ou pêche. Tout est une question de goût.

Nos cuisines sont parfaites pour être installées sous un porche ou un auvent.



ci-dessus : programme Cuisine Cookie avec barbecue Gallipoli avec plan poli rouge et portes finition inox

ci-dessous : programme Cuisine Cookie avec plan poli gris et portes finition anthracite

à gauche : programme Cuisine Cookie avec barbecue Trinidad avec plan poli gris et portes finition inox





créez votre cuisine d'extérieur sur mesure

Il existe un module pour chaque besoin : à vous de chercher celui qui vous convient le mieux. Il n'est pas nécessaire que vous y pensiez tout de suite ! Vous pourrez agrandir ou modifier votre cuisine d'extérieur Palazzetti avec un module à la fois afin de créer un espace de cuisson parfait.

1. MODULE RANGEMENT

2. MODULE PLAN DE TRAVAIL

Le module rangement pourra servir à stocker du bois, loger la bouteille de gaz ou se transformer en une cave à vins. Quant au module plan de travail, si on le ferme avec des portes, il pourra servir à ranger des provisions ou des ustensiles de cuisine.



3. MODULE ÉVIER

Il est équipé d'un évier en acier inox et est fourni, en standard, avec mitigeur. La niche du dessous peut être fermée par des portes.



4. MODULE GAZ

Module avec table de cuisson en acier inox avec 2 ou 4 feux. La version avec 2 feux est dotée d'un pratique couvercle en acier inox. La niche du dessous peut être fermée par des portes.



5. MODULE D'ANGLE



6. MODULE « MANGE-BÛCHES »

Le premier module a été créé pour préparer de grosses quantités de braises à l'avant et pour charger les bûches de bois à l'arrière. Le second est un module barbecue, sans hotte, à poser sur un module plan de travail. Il est équipé des plans foyer et de grilles de cuisson.



8. MODULE GRIL À GAZ

Module avec système de cuisson à gaz professionnel. La structure est entièrement réalisée en acier inox 18/10 de forte épaisseur. Doté de 3 ou 4 brûleurs, de grilles et de plaques de cuisson en fonte émaillée et d'un couvercle avec thermomètre intégré (optionnel).

Voir pages 44 et 45.



9. MODULE FOUR

Four à bois entièrement réalisé en acier inox et doté de porte, de thermomètre et de brasero latéral. La chambre de cuisson est en acier inox avec plan foyer en matériau réfractaire à forte épaisseur. Voir page 56.



gamme de barbecues en ciment

Andrea, le chef des grillades, 34 ans, joueur de rugby

Mais un vrai chef des grillades ne s'arrête pas là : il veut un produit de haute qualité qui dure dans le temps et qui résiste aux intempéries, où le côté esthétique s'unit toujours à l'aspect fonctionnel et à la praticité d'utilisation.

Voilà pourquoi il a choisi un barbecue en ciment :

- pour la possibilité d'effectuer toutes les méthodes de cuisson au bois
- pour la possibilité de choisir parmi de très nombreux modèles avec des dimensions et des caractéristiques différentes
- pour sa longue durée de vie et sa résistance
- pour la possibilité de le transformer, par la suite, en une véritable cuisine d'extérieur en ajoutant les modules prévus à cet effet
- pour le kit de montage inclus



LE BARBECUE PALAZZETTI EST FOURNI AVEC LE KIT DE MONTAGE qui comprend tout le matériel nécessaire à la pose et à la finition.



andros



Dimensions et poids
118x92xh.253 cm // 820 kg

Dimensions grille
76x40 cm réglable sur 3 hauteurs

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

Pourquoi choisir Andros ?

- Foyer renforcé d'une double paroi à haute teneur en alumine, avec aération à l'arrière afin d'assurer une meilleure résistance au feu intense du bois, même en cas d'utilisations fréquentes
- Sous-hotte métallique pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- Grille de cuisson Easy en fil d'acier chromé
- Zone gril avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit rouge
- Braser porte-bûches de 76 cm en métal laqué
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Kit de montage inclus

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.





antille



Dimensions et poids
255x90xh.250 cm // 2.090 kg

Dimensions grille
76x55 cm réglable sur 2 hauteurs

Dimensions intérieures four
77x65 cm

Zone de cuisson
2

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche, four

Pourquoi choisir Antille ?

- Four à bois Easy Medium en matériau réfractaire
- Porte du four en acier inox avec thermomètre et poignée anti-brûlures
- Foyer avec brasero latéral pour faciliter les opérations de cuisson et de charge du bois et permettre d'utiliser totalement la zone grill. Porte-bûches intégré
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Fourni avec paravent métallique afin de pouvoir cuisiner même quand il y a du vent
- Grille de cuisson Smart extra-large réalisée avec des barres rondes en acier inox à forte épaisseur, facilement pliable et lavable en lave-vaisselle
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Niches sous le barbecue pouvant être fermées avec des portes (optionnelles)
- Toit aspect tuiles coloris anthracite réalisé en Cemipiù, un matériau spécifique pour l'extérieur résistant à l'usure et aux intempéries
- Kit de montage inclus



Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.



capri

Dimensions et poids
186x95xh.265 cm // 1.150 kg

Dimensions grille
76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Dimensions intérieures four
45x45 cm

Zone de cuisson
2

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche, four

Pourquoi choisir Capri ?

- Four breveté en acier inox avec plan foyer en matériau réfractaire atteint rapidement la température en exploitant les fumées dégagées par le feu du grill
- Porte du four en fonte avec vitre en verre céramique et thermomètre
- Foyer renforcé d'une double paroi à haute teneur en alumine, avec aération à l'arrière afin d'assurer une meilleure résistance au feu intense du bois, même en cas d'utilisations fréquentes
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Brasero porte-bûches autoportant en acier laqué
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit gris
- Main courante chromée
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Kit de montage inclus



diva

Dimensions et poids
118x92xh.267 cm // 1.020 kg

Dimensions grille
76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Dimensions intérieures four
45x45 cm

Zone de cuisson
2

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche, four

Pourquoi choisir Diva ?

- Four breveté en acier inox avec plan foyer en matériau réfractaire atteint rapidement la température en exploitant les fumées dégagées par le feu du grill
- Porte du four en fonte avec vitre en verre céramique et thermomètre
- Foyer renforcé d'une double paroi à haute teneur en alumine, avec aération à l'arrière afin d'assurer une meilleure résistance au feu intense du bois, même en cas d'utilisations fréquentes
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Brasero porte-bûches autoportant en acier laqué
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Structure réalisée en béton de ciment coloré dans la masse. Il n'est pas nécessaire de le peindre
- Utilisable avec le module plan de travail Diva
- Kit de montage inclus



// **Four en acier inox breveté** : il fonctionne en exploitant le même feu que le grill du barbecue : les fumées en sortie enveloppent totalement l'enceinte de cuisson, en la chauffant et en la rendant parfaite pour la cuisson de n'importe quel type d'aliment. Le four sera donc toujours chaud et prêt à la cuisson à chaque fois que le barbecue est allumé.



faro



Dimensions et poids
154x113xh.237 cm // 1.200 kg

Dimensions grille
89x40 cm réglable sur 2 hauteurs

Réversible

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

Pourquoi choisir Faro ?

- Foyer avec brasero latéral et charge extérieure du bois, avec porte-bûches intégré
- Brasero renforcé d'une double paroi en matériau réfractaire pour une meilleure résistance au feu intense du bois, même en cas d'utilisations fréquentes
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Grille de cuisson Lux en acier inox avec poignées en bois, dimensions extra-large
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Niches sous le barbecue pouvant être fermées avec des portes (optionnelles)
- Hotte en acier laqué résistante aux hautes températures
- Réversible
- Kit de montage inclus

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.



fiji



Dimensions et poids
110x71xh.197 cm // 535 kg

Dimensions grille
68x37 cm réglable sur 2 hauteurs

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

Pourquoi choisir Fiji ?

- Zone gril avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit beige
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Pratique étagère pour poser des objets
- Kit de montage inclus



Pourquoi choisir Goa ?

- Zone gril avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Pratique étagère pour poser des objets
- Structure réalisée en béton de ciment coloré dans la masse. Il n'est pas nécessaire de le peindre
- Hotte en acier laqué résistante aux hautes températures
- Kit de montage inclus

goa



Dimensions et poids
128x71xh.173 cm // 385 kg

Dimensions grille
68x37 cm réglable sur 2 hauteurs

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

gallipoli



Dimensions et poids
158x119xh.253 cm // 1.050 kg

Dimensions grille
76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche



Pourquoi choisir Gallipoli ?

- Foyer renforcé d'une double paroi à haute teneur en alumine, avec aération à l'arrière afin d'assurer une meilleure résistance au feu intense du bois, même en cas d'utilisations fréquentes
- Zone gril avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Brasero porte-bûches de 76 cm en métal laqué
- Sous-hotte métallique pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit rouge
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Niches sous le barbecue pouvant être fermées avec des portes (optionnelles)
- Kit de montage inclus

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.





gargano



Dimensions et poids
204x95xh.267 cm // 1.920 kg

Dimensions grille
76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Dimensions intérieures four
77x65 cm

Zone de cuisson
2

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche,
four

Pourquoi choisir Gargano ?

- Four à bois Easy Medium en matériau réfractaire
- Porte du four en acier inox avec thermomètre et poignée anti-brûlures
- Foyer renforcé d'une double paroi à haute teneur en alumine, avec aération à l'arrière afin d'assurer une meilleure résistance au feu intense du bois, même en cas d'utilisations fréquentes
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Brasero porte-bûches de 76 cm en métal laqué
- Sous-hotte métallique pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit rouge
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Niches sous le barbecue pouvant être fermées avec des portes (optionnelles)
- Kit de montage inclus

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.



levanzo



Dimensions et poids
102x95xh.236 cm // 680 kg

Dimensions grille
76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

Par la suite, vous pourrez l'agrandir et le transformer en une véritable cuisine d'extérieur en choisissant, parmi les modules du programme Cookie, celui ou ceux qui répondent à vos besoins.

Pourquoi choisir Levanzo ?

- Foyer renforcé d'une double paroi à haute teneur en alumine, avec aération à l'arrière afin d'assurer une meilleure résistance au feu intense du bois, même en cas d'utilisations fréquentes
- Zone gril avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Brasero porte-bûches de 76 cm en métal laqué
- Sous-hotte métallique pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Niches sous le barbecue pouvant être fermées avec des portes (optionnelles)
- Kit de montage inclus



linosa



Dimensions et poids
225x100xh.234 cm // 1.800 kg

Sortie des fumées
Ø 30 cm

Dimensions grille
116x70 cm

Dimensions intérieures four
42x50 cm

Zone de cuisson
2

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche, four

Pourquoi choisir Linosa ?

- Foyer ouvert* à installer sous un porche, de grandes dimensions, idéal pour loger de grandes grilles ou un grand tournebroche
* Revêtement de la hotte non fourni. Cet article doit être installé sous un porche
- Plan foyer (116x70 cm) doté de tiroir à cendres pour faciliter tant la combustion que le nettoyage des braises
- Plans de dépose et de travail en Cemipiù, un innovant matériau réalisé pour l'extérieur
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- **Module plan de dépose :** grand plan de dépose indispensable pour faciliter les opérations de cuisson
- **Module gril et four :** foyer associé à un four à bois, à combustion indirecte, les aliments n'entrent en contact ni avec les cendres ni avec la fumée remarquable isolation pour une plus basse consommation de bois
chambre de cuisson de 42x50 cm avec niveau de cuisson pour plats et un plan foyer en matériau réfractaire
le four peut s'installer à droite ou à gauche du barbecue



malibù



Dimensions et poids
90x85xh.252 cm // 750 kg

Dimensions grille
76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

Pourquoi choisir Malibù ?

- Zone gril avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Brasero porte-bûches de 76 cm en métal laqué
- Sous-hotte métallique pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit rouge
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Élément sous le barbecue avec panneau de fond et niche pouvant être fermée avec des portes (optionnelles)
- Kit de montage inclus

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.



malibù avec four



Dimensions et poids
180x85xh.253 cm // 1.405 kg

Dimensions grille
76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Dimensions intérieures four
51x52 cm

Zone de cuisson
2

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche, four

Pourquoi choisir Malibù avec four ?

- Four à bois en matériau réfractaire
- Porte du four en fonte avec vitre en verre céramique et thermomètre
- Zone gril avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Brasero porte-bûches de 76 cm en métal laqué
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit rouge
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Éléments sous le barbecue avec panneau de fond et niches pouvant être fermées avec des portes (optionnelles)
- Kit de montage inclus

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.



maxime



Dimensions et poids

102x95xh.228 cm // 650 kg

Dimensions grille

76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Zone de cuisson

1

Types de cuisson possibles

grille, pierre ollaire, tournebroche

Pourquoi choisir Maxime ?

- Foyer renforcé à haute teneur en alumine pour une résistance maximale à long terme
- Double mode de charge du bois tant à l'avant qu'à l'arrière en tournant le porte-bûches fourni avec le barbecue
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Élément sous le barbecue avec panneau de fond et niche pouvant être fermée avec des portes
- Hotte en acier laqué résistante aux hautes températures
- Kit de montage inclus

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.



maxime

avec four



Dimensions et poids

204x95xh.236 cm // 1.475 kg

Dimensions grille

76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Dimensions intérieures four

77x65 cm

Zone de cuisson

2

Types de cuisson possibles

grille, pierre ollaire, tournebroche, four

Pourquoi choisir Maxime avec four ?

- Four à bois Easy Medium en matériau réfractaire
- Porte du four en fonte avec vitre en verre céramique et thermomètre
- Foyer renforcé à haute teneur en alumine pour une résistance maximale à long terme
- Double mode de charge du bois tant à l'avant qu'à l'arrière en tournant le porte-bûches fourni avec le barbecue
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Éléments sous le barbecue avec panneau de fond et niche pouvant être fermée avec des portes
- Hotte en acier laqué résistante aux hautes températures. Elle aspire les fumées de la zone grill et du four
- Kit de montage inclus

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.



miami



Dimensions et poids
204x95xh.267 cm // 1.625 kg

Dimensions grille
76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Zone de cuisson
2

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.

Pourquoi choisir Miami ?

- 2 foyers renforcés d'une double paroi avec aération à l'arrière afin d'assurer une meilleure résistance au feu intense du bois, même en cas d'utilisations fréquentes
- 2 zones grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- 2 tiroirs à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : ils améliorent la combustion et facilitent le nettoyage lorsque le feu est éteint
- 2 braseros porte-bûches de 76 cm en métal laqué
- 2 sous-hottes métalliques pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- 2 grilles de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit rouge
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- 2 éléments sous le barbecue avec panneau de fond et niches pouvant être fermées par des portes (optionnelles)
- Kit de montage inclus



newport



Dimensions et poids
186x95xh.250 cm // 985 kg

Dimensions grille
76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

Pourquoi choisir Newport ?

- Foyer renforcé d'une double paroi à haute teneur en alumine, avec aération à l'arrière afin d'assurer une meilleure résistance au feu intense du bois, même en cas d'utilisations fréquentes
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Brasero porte-bûches de 76 cm en métal laqué
- Sous-hotte métallique pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Plan de travail particulièrement large en Marmotech poli finition granit gris
- Main courante chromée
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Kit de montage inclus



patmos



Dimensions et poids
190x102xh.235 cm // 1.195 kg

Dimensions grille
60x40 cm réglable sur 2 hauteurs

Zone de cuisson
2

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

Pourquoi choisir Patmos ?

- 2 zones grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- 2 braseros porte-bûches autoportants en acier laqué
- 2 sous-hottes métalliques pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- 2 grilles de cuisson Easy en fil d'acier chromé avec pieds
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit rouge
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Kit de montage inclus

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.



pianosa



Dimensions et poids
140x90xh.242 cm // 820 kg

Dimensions grille
89x40 cm réglable sur 2 hauteurs

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

Pourquoi choisir Pianosa ?

- Zone grill extra-large avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Brasero porte-bûches autoportant en acier laqué
- Sous-hotte métallique pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- Grille de cuisson Lux en acier inox avec poignées en bois
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit rouge
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Kit de montage inclus

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.



lanzarote



Dimensions et poids

178x78xh.229 cm // 720 kg

Dimensions grille

68x40 cm réglable sur 3 hauteurs

Zone de cuisson

1

Types de cuisson possibles

grille, pierre ollaire, tournebroche



Pourquoi choisir Lanzarote ?

- Foyer avec brasero latéral et porte-bûches intégré
- Brasero latéral renforcé en acier pour une résistance maximale à long terme
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box
- Sous-hotte métallique pour renforcer et protéger la hotte
- Grille de cuisson Easy en fil d'acier chromé
- Plan de travail particulièrement large en Marmotech poli finition granit gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Kit de montage inclus



marettimo



Dimensions et poids

110x87xh.184 cm // 780 kg

Dimensions grille

68x37 cm réglable sur 2 hauteurs

Zone de cuisson

1

Types de cuisson possibles

grille, pierre ollaire, tournebroche

Pourquoi choisir Marettimo ?

- Foyer renforcé d'une double paroi et d'une sole foynère en matériau réfractaire pour une résistance maximale à long terme
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box
- Brasero porte-bûches de 68 cm en métal laqué
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Structure réalisée en béton de ciment coloré dans la masse. Il n'est pas nécessaire de le peindre
- Pratique étagère pour poser des objets
- Kit de montage inclus

salina



Dimensions et poids

110x71xh.232 cm // 510 kg

Dimensions grille

68x40 cm réglable sur 3 hauteurs

Zone de cuisson

1

Types de cuisson possibles

grille, pierre ollaire, tournebroche



Pourquoi choisir Salina ?

- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box
- Brasero porte-bûches de 68 cm en métal laqué
- Sous-hotte métallique pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- Grille de cuisson Easy en fil d'acier chromé
- Kit de montage inclus
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Pratique étagère pour poser des objets



tirrenia



Dimensions et poids

110x77xh.226 cm // 445 kg

Dimensions grille

68x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Zone de cuisson

1

Types de cuisson possibles

grille, pierre ollaire, tournebroche

Pourquoi choisir Tirrenia ?

- Foyer entièrement réalisé en matériau réfractaire
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Plan de travail coloré dans la masse
- Sous-hotte métallique pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- Grille de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Pratique étagère pour poser des objets
- Kit de montage inclus



sumatra



Dimensions et poids
248x134xh.256 cm // 1.190 kg

Dimensions grille
68x37 cm réglable sur 3 hauteurs

Zone de cuisson
2

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

Pourquoi choisir Sumatra ?

- Chambre de combustion en acier inox à double paroi pour la réalisation d'une grande quantité de braises en peu de temps
- Chargement du bois à l'arrière permettant d'effectuer de grosses charges de bois
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- 2 grilles de cuisson Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Plan de travail en Realstone aspect « cotto » ou Ardoise
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Éléments en pierre reconstituée Easy Stone
- Hotte en cuivre
- Kit de montage inclus



trinidad



Dimensions et poids

204x95xh.230 cm // 1.500 kg

Dimensions grille

76x55 cm réglable sur 2 hauteurs

Zone de cuisson

1

Types de cuisson possibles

grille, pierre ollaire, tournebroche



Pourquoi choisir Trinidad ?

- Foyer avec brasero latéral pour faciliter les opérations de cuisson et de charge du bois et permettre d'utiliser totalement la zone grill. Porte-bûches intégré
- Brasero renforcé en acier pour une meilleure résistance au feu intense du bois, même en cas d'utilisations fréquentes
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Fourni avec paravent métallique afin de pouvoir cuisiner même quand il y a du vent
- Sous-hotte métallique pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- Grille de cuisson Smart extra-large réalisée avec des barres rondes en acier inox à forte épaisseur, facilement pliable et lavable en lave-vaisselle
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Niches sous le barbecue pouvant être fermées avec des portes (optionnelles)
- Toit aspect tuiles coloris anthracite réalisé en Cemipiù, un matériau spécifique pour l'extérieur résistant à l'usure et aux intempéries
- Kit de montage inclus

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.



tropea



Dimensions et poids
158x119xh.252 cm // 1.100 kg

Dimensions grille
76x55 cm réglable sur 3 hauteurs



// Grande grille de cuisson réalisée en acier inox à forte épaisseur, facilement pliable et lavable en lave-vaisselle.

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

Il peut s'intégrer avec les modules du programme Cookie afin de créer une véritable cuisine extérieure.



Pourquoi choisir Tropea ?

- Foyer avec brasero latéral pour faciliter les opérations de cuisson et de charge du bois et permettre d'utiliser totalement la zone grill. Porte-bûches intégré
- Foyer renforcé d'une double paroi avec aération à l'arrière afin d'assurer une meilleure résistance au feu intense du bois, même en cas d'utilisations fréquentes
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Sous-hotte métallique pour renforcer et protéger la hotte contre la chaleur des fumées de combustion
- Grille de cuisson Smart extra-large réalisée avec des barres rondes en acier inox à forte épaisseur, facilement pliable et lavable en lave-vaisselle
- Plan de travail particulièrement large en Marmotech poli finition granit rouge
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Élément sous le barbecue avec panneau de fond et niche pouvant être fermée avec des portes (optionnelles)
- Kit de montage inclus



up



Dimensions et poids
109x51xh.139 cm // 330 kg

Dimensions grille
99x40 cm réglable sur 3 hauteurs

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche

// Brasero latéral particulier optionnel avec deux compartiments : le premier a une porte et sert à charger le bois et à l'allumer. Le deuxième sert à préparer les braises que, une fois qu'elles sont prêtes, vous pourrez aisément faire tomber dans la zone grill, tout simplement en ouvrant la trappe à l'aide de l'outil prévu à cet effet.



Pourquoi choisir Up ?

- Design innovant
- Installation flexible. Il peut également s'installer sur un piétement personnalisé réalisé sur projet du client
- Zone grill avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Grille de cuisson Lux en acier inox avec poignées en bois
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Hotte en béton de ciment coloré dans la masse coloris anthracite avec éléments en acier inox
- Kit de montage inclus



vulcano

Dimensions et poids

252x266xh.320 cm // 1.765 kg

Dimensions grille

50x41 cm

Dimensions Bioplatt

51x42 cm

Dimensions intérieures four

Ø 88 cm

Zone de cuisson

2

Types de cuisson possibles

grille, pierre ollaire, tournebroche, four

Pourquoi choisir Vulcano ?

- Design élégant aux formes douces et sinueuses enrichies avec des éléments en marbre Giallo Reale
- Four à bois Smile 100 en matériau réfractaire
- Porte en acier laqué avec thermomètre
- Zone gril de 128 cm afin de pouvoir cuire en même temps avec différents supports
- Zone gril avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Tiroir à cendres avec Système Fast-Fire Box pour la circulation de l'air : il améliore la combustion et facilite le nettoyage lorsque le feu est éteint
- Grille de cuisson en acier inox avec support
- Pierre ollaire Bioplatt avec support
- Plan de travail en marbre Giallo Reale poli
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Colonne en marbre Giallo Reale clivé aspect pierre
- Hotte en cuivre
- Kit de montage inclus



gamme barbecue à bois en métal ou à gaz en acier inox

Alice, la « yogueuse » spécialiste de grillades, 31 ans, nutritionniste

Elle aime les aliments sains et les fêtes au terrasse.

Le barbecue doit raconter ses passions : une cuisson salubre et sans graisses, se retrouver entre amis, un design recherché qui s'allie parfaitement au style de sa maison.

Voilà pourquoi elle a choisi un barbecue en métal :

- pour son poids et ses petites dimensions qui permettent de l'installer sur une terrasse
- parce qu'il se déplace facilement
- pour la possibilité d'effectuer toutes les méthodes de cuisson au bois (modèle au bois)
- pour sa praticité d'utilisation et pour la cuisson aisée (modèle au gaz)



émile & remy



Dimensions et poids Émile
174x95xh.188 cm // 220 kg

Dimensions et poids Remy
174x95xh.226 cm // 220 kg

Dimensions grille
99x40 cm réglable sur 2 hauteurs

Zone de cuisson
2

Types de cuisson possibles
grille, pierre ollaire, tournebroche, Asado argentin

Pourquoi choisir Émile et Remy ?

- Foyer en Thermofix, un ciment particulier qui accumule la chaleur pour ensuite la céder, de façon progressive et uniforme, aux aliments
- Porte-bûches en acier de forte épaisseur
- Grille de cuisson Lux en acier inox avec poignées en bois
- Possibilité de cuisson avec la technique de l'Asado argentin grâce au kit de cuisson vertical (optionnel)
- 2 plans de travail latéraux réalisés en acier inox satiné
- Structure réalisée en acier laqué pour extérieur et résistante aux hautes températures
- Grande étagère à l'avant en acier inox avec possibilité de réglage en hauteur



// modèle émile

// modèle remy

// Il est fourni avec une grille de cuisson rabattable. Celle-ci dispose de 4 crochets, qui permettent de l'accrocher et de la tourner dans la position souhaitée pour assurer des cuissons parfaitement uniformes, et de 10 eses de boucher en acier inox pour suspendre des pièces de viande ou de poisson, même de grosse taille.



twist



Dimensions et poids
77x100xh.140 cm // 145 kg

Dimensions grille
60x40 cm verticale
70x40 cm horizontale

Zone de cuisson
2

Types de cuisson possibles
grille, plaque

Pourquoi choisir Twist ?

- Design innovant : il pivote à 360° pour l'installer dans la meilleure position possible et cuisiner à l'abri du vent
- Flexible qui peut se refermer afin de pouvoir le ranger même dans de très petits espaces quand on ne l'utilise pas.
- Bac de récupération des jus de cuisson
- Porte-bûches en acier de forte épaisseur
- Grille de cuisson Smart extra-large réalisée avec des barres rondes en acier inox à forte épaisseur, facilement pliable et lavable en lave-vaisselle
- Grille de cuisson en acier inox pour la cuisson verticale
- Grille coupe-feu pour protéger le cuisinier contre la réverbération des flammes
- Cuisson horizontale et verticale avec les grilles prévues à tel effet
- Structure en acier de forte épaisseur et laquée pour résister aux hautes températures



gioia



Dimensions et poids
90x70xh.40 cm // 35 kg

Dimension zone de cuisson
60x45 cm

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
plancha Teppanyaki



// Système Teppanyaki

Né au Japon, les aliments sont grillés (yaki) directement sur une plancha (teppan). La méthode Teppanyaki permet de cuisiner sans matières grasses tout en gardant le plein contrôle de la chaleur. Il sera ainsi possible de conserver les propriétés nutritionnelles des aliments et toute leur saveur.



Pourquoi choisir Gioia ?

- Facile à installer, on pourra le poser sur n'importe quel type de plan ou sur notre module en ciment prévu à cet effet
- Pratique à déplacer
- Plancha en acier inox de forte épaisseur avec système Teppanyaki
- Grand bac de récupération des jus de cuisson amovible à l'avant
- Couvercle avec chauffe-plats intégré
- 3 brûleurs en fonte d'acier, faciles à démonter, avec allumage one-touch
- Diffuseurs de chaleur en acier inox
- Structure en acier inox 18/10 de forte épaisseur avec manettes en métal



romeo 70 & 90



Dimensions et poids Romeo 70
70x70xh.25 cm // 35 kg

Dimensions et poids Romeo 90
90x70xh.25 cm // 35 kg

Dimensions grille Romeo 70
62x49 cm

Dimensions grille Romeo 90
82x49 cm

Zone de cuisson
2

Types de cuisson possibles
plaque

Pourquoi choisir Romeo ?

- Facile à installer, on pourra le poser sur n'importe quel type de plan ou sur notre module en ciment prévu à cet effet
- Pratique à déplacer
- Zone de cuisson extralarge
- Plaque de cuisson double face (lisse/nervurée) en fonte émaillée de forte épaisseur
- Grand bac de récupération des jus de cuisson
- 3 brûleurs (Romeo 70) en fonte d'acier, faciles à démonter, avec allumage one-touch
- 4 brûleurs (Romeo 90) en fonte d'acier, faciles à démonter, avec allumage one-touch
- Diffuseurs de chaleur en acier inox
- Couvercle (optionnel)
- Structure en acier inox 18/10 de forte épaisseur

// Romeo 70 3 brûleurs

// Romeo 90 4 brûleurs



rené



Dimensions et poids

139x60xh.124 cm // 91 kg

Dimensions grille

62x49 cm

Zone de cuisson

3

Types de cuisson possibles grille, plaque, réchaud à gaz

Pourquoi choisir René ?

- Facile à installer et pratique à déplacer
- Zone de cuisson avec 2 grilles + 1 plaque double face en fonte émaillée pour aliments
- Grande lèchefrite en acier inox
- 3 brûleurs en acier inox avec allumage électrique
- Diffuseurs de chaleur en acier inox
- Plan latéral avec brûleur en inox (2,9 kW) et couvercle
- Plan de travail latéral
- Structure avec roulettes entièrement réalisée en acier inox
- Compartiment pour bouteille de gaz de 10 kg
- Couvercle double paroi avec thermomètre



alain



Dimensions et poids

160x60xh.109 cm // 112 kg

Dimensions grille

82x49 cm

Zone de cuisson

3

Types de cuisson possibles grille, plaque, réchaud à gaz

Pourquoi choisir Alain ?

- Facile à installer et pratique à déplacer
- Zone de cuisson avec 3 grilles + 1 plaque double face en fonte émaillée pour aliments
- Grande lèchefrite en acier inox
- 4 brûleurs en acier inox avec allumage électrique
- Diffuseurs de chaleur en acier inox
- Plan latéral avec brûleur en inox (2,9 kW) et couvercle
- Plan de travail latéral
- Structure avec roulettes entièrement réalisée en acier inox avec des finitions de qualité réalisées à la main
- 2 pratiques tiroirs en acier inox
- Compartiment pour bouteille de gaz de 10 kg
- Couvercle en acier inox



gamme fours à bois

Karim, le roi de la pizza, 37 ans, export manager

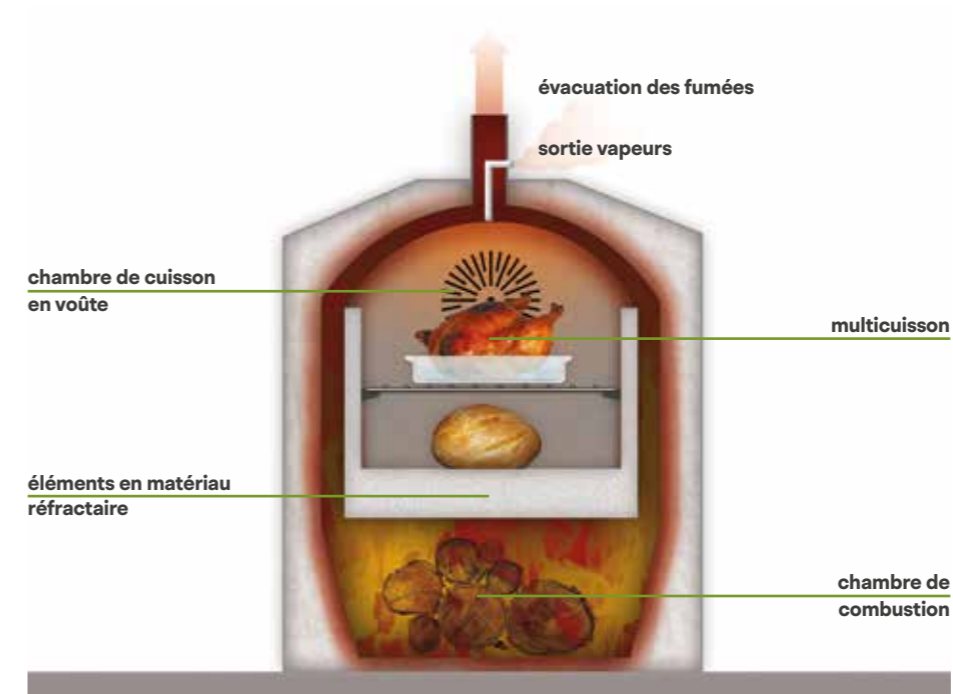
Il y a des cuissons pour lesquelles il est nécessaire d'avoir un four : une belle pizza avec les amis, une boule de pain à couper en tranches pour préparer des « bruschetta » ou, pourquoi pas, des lasagnes à partager avec la famille. **Voilà pourquoi il a choisi un four :**

- pour le goût et la saveur sans égale des aliments
- pour cuire la traditionnelle pizza napolitaine



fours à cuisson indirecte

Nos fours à bois à cuisson indirecte se distinguent par une chambre de cuisson séparée de la chambre servant à préparer le feu.



CHAMBRE DE COMBUSTION ET CHAMBRE DE CUISSON INDÉPENDANTES

La chambre de cuisson chauffe avec les fumées de la combustion sans que celles-ci n'entrent en contact avec les aliments, en garantissant ainsi une cuisson plus saine et des saveurs authentiques. Le fonctionnement sera meilleur grâce, également, à un plus grand contrôle de la combustion et donc de la température.



MULTICUISSON

La vaste chambre de cuisson en acier inox à 4 niveaux (3 grilles + 1 plaque en matériau réfractaire), avec double ventilation, permet de cuire plusieurs plats en même temps, sans mélanger les goûts. La distribution homogène de la chaleur assure d'excellents résultats quant à la cuisson.

GRAND TIROIR À CENDRES FACILEMENT AMOVIBLE

pour recueillir et éliminer les résidus de la combustion.

PEU DE BOIS, DE NOMBREUSES HEURES DE FONCTIONNEMENT

La chambre de combustion atteint de hautes températures parce qu'elle est totalement enveloppée par les fumées de la combustion et qu'elle reçoit également la chaleur du plan foyer. De cette façon, elle peut arriver jusqu'à 300 °C en environ 40 minutes avec 4 kg de bois. En outre, ce type de four garde longtemps la chaleur et permet de cuisiner pendant plusieurs heures avec une seule charge de bois.



andree 60 & 80



Dimensions et poids mod. 60
96x101xh.190 cm // 225 kg

Dimensions et poids mod. 80
96x118xh.190 cm // 295 kg

Dimensions chambre de cuisson
mod. 60 42x53xh.37 cm
mod. 80 42x76xh.37 cm

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
four

Pourquoi choisir Andree ?

- Chambre de combustion séparée avec réglage de l'air
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 avec voûte en berceau, panneaux latéraux extractibles et plan foyer en matériau réfractaire
- Chambre de pousse avec porte en fonte laquée
- 3 grilles en acier chromé
- Éclairage intérieur (il a besoin de courant électrique), minuteur et thermomètre
- Cuisson uniforme grâce à la double ventilation
- Multi-cuissons, il est possible de cuire plusieurs plats en même temps, sans mélanger les goûts
- Portes du four et de la chambre de combustion en fonte laquée avec vitre en verre céramique et poignées anti-brûlures
- Grand tiroir à cendres facilement amovible
- Conduit de fumée et sortie de toit en acier inox
- Structure réalisée en acier laqué avec solides roues et poignées escamotables

// Plan de dépose en inox AISI 304 (optionnel)



armand 60 & 80



Dimensions et poids mod. 60
96x101xh.190 cm // 290 kg

Dimensions et poids mod. 80
96x118xh.190 cm // 350 kg

Dimensions chambre de cuisson
mod. 60 42x53xh.37 cm
mod. 80 42x76xh.37 cm

Zone de cuisson
1

Types de cuisson possibles
four

Pourquoi choisir Armand ?

- Chambre de combustion séparée avec réglage de l'air
- Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 avec voûte en berceau, panneaux latéraux extractibles et plan foyer en matériau réfractaire
- Chambre de pousse avec porte en acier inox
- 3 grilles en acier chromé
- Éclairage intérieur (il a besoin de courant électrique), minuteur et thermomètre
- Cuisson uniforme grâce à la double ventilation
- Portes du four et de la chambre de combustion en acier inox avec vitre en verre céramique et poignées anti-brûlures
- Côtés en Easy Stone finition brique blanc
- Grand tiroir à cendres facilement amovible
- Clapet registre des fumées
- Conduit de fumée et sortie de toit en acier inox
- Solides roues et poignées escamotables
- Toit en acier inox AISI 304



fours à cuisson directe

Easy

Fours à bois composables d'extérieur. Ils sont réalisés en béton réfractaire à double paroi, ce qui rend ces produits particulièrement simples à monter. En effet, ils n'ont besoin que d'une petite isolation et d'une protection adéquate contre les intempéries. Parfaits pour cuire du pain et des pizzas.



FACILITÉ D'INSTALLATION

Ces fours peuvent être installés directement à l'extérieur sans besoin de structure de revêtement ni d'isolation. Ceci parce que les fours sont déjà isolés naturellement : la structure est dotée d'un interstice servant à faciliter la formation d'une poche d'air qui isole l'enceinte du revêtement extérieur du four. Il suffira donc de réaliser un piétement solide, de jointoyer et de peindre l'ensemble avec un crépi plastique lavable blanc et le four sera prêt à fonctionner.

LA MODULARITÉ

Il est possible d'obtenir des fours plus longs tout simplement en ajoutant dans la commande, des paires d'éléments centraux et leurs plaquettes d'union. Tous les modèles sont fournis, en standard, avec le registre des fumées et une porte en acier dotée d'un thermomètre et d'un regard pour contrôler la cuisson.



easy medium



Dimensions et poids
97x81xh.49 cm // 270 kg

Dimensions intérieures
77x65 cm



easy large



Dimensions et poids
97x112xh.49 cm // 410 kg

Dimensions intérieures
77x96 cm



easy extra large



Dimensions et poids
97x144xh.49 cm // 470 kg

Dimensions intérieures
77x127 cm



Ghiottone



Pain, pizzas, rôtis... dans ces fours à bois d'extérieur, on pourra cuire tout ce genre d'aliments. En effet, le matériau réfractaire à haute teneur en alumine avec lequel ils sont réalisés, a la caractéristique d'accumuler la chaleur et de la restituer ensuite aux aliments de façon lente et graduelle, pour des cuissons uniformes. Ils doivent être adéquatement isolés et protégés contre les intempéries.

LA MODULARITÉ

Ghiottone est un four préfabriqué se composant de plusieurs éléments, selon le modèle, et est fourni, en standard, d'une porte en acier avec un pratique thermomètre et un regard pour contrôler aisément la cuisson (la porte en fonte est optionnelle).



RÉSISTANT

Le matériau réfractaire à haute teneur en alumine assure une solidité maximale et une durée de vie illimitée du four, même en cas d'utilisations fréquentes.

ghiottone small



Dimensions et poids
85x78xh.55 cm // 210 kg

Dimensions intérieures
70x69 cm



ghiottone large 2.0



Dimensions et poids
118x143xh.55 cm // 500 kg

Dimensions intérieures
104x112 cm

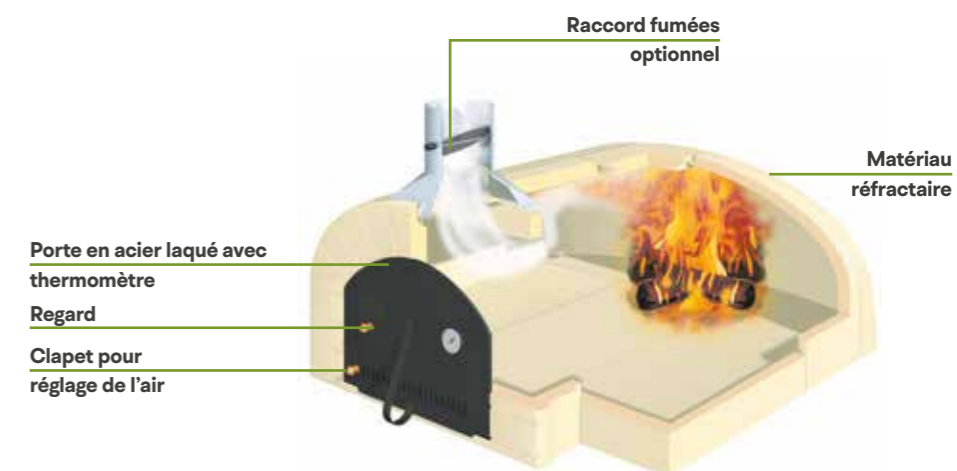


ghiottone extra large 2.0



Dimensions et poids
118x172xh.55 cm // 600 kg

Dimensions intérieures
104x140 cm



ghiottone medium 2.0



Dimensions et poids
118x114xh.55 cm // 400 kg

Dimensions intérieures
104x83 cm



Smile



Vous cherchez un four pour cuire de gros rôtis ? La ligne de fours Smile répond à cette nécessité. Ils sont tous réalisés en matériau réfractaire à haute teneur en alumine et doivent être adéquatement isolés et protégés contre les intempéries. Leur caractéristique principale est celle d'accumuler et de conserver longtemps la chaleur pour ensuite la restituer lentement aux aliments, même lorsque le feu est éteint : c'est la cuisson idéale pour les grosses pièces de viande, pour le pain et, naturellement, pour plusieurs "fournées" de pizzas.



Tous les fours Smile sont dotés de porte en acier et peuvent avoir, en option, la porte en fonte, avec ou sans paroi d'adaptation.



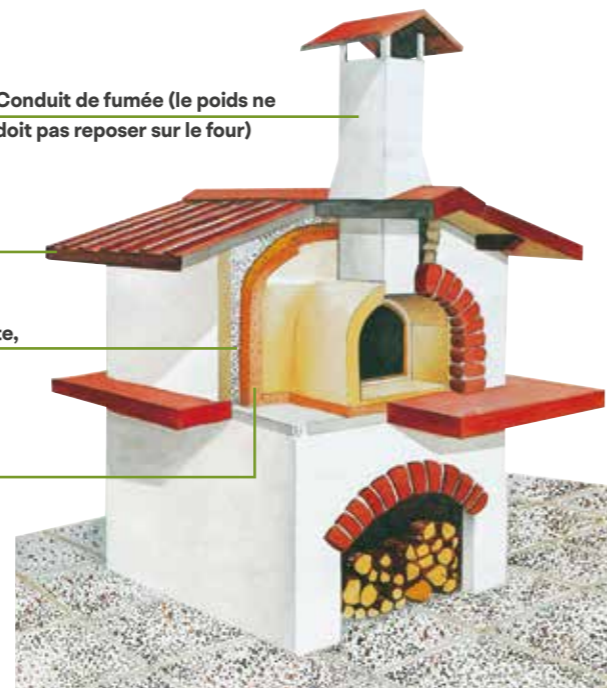
EXEMPLE D'INSTALLATION

Conduit de fumée (le poids ne doit pas reposer sur le four)

Toit imperméable

Matériau isolant léger (vermiculite, Leca®, pierre ponce ou autres)

Laine de roche



smile 56



Dimensions et poids
65x70xh.46 cm // 180 kg

Dimensions intérieures
54x59 cm



smile 60



Dimensions et poids
75x80xh.95 cm // 255 kg

Dimensions intérieures
64x60 cm



smile 90



Dimensions et poids
75x110xh.95 cm // 335 kg

Dimensions intérieures
64x90 cm



smile 80



Dimensions et poids
102x107xh.47 cm // 225 kg

Dimensions intérieures
80x77 cm



smile 100



Dimensions et poids
103x110xh.55 cm // 285 kg

Dimensions intérieures
85x85 cm



smile 120



Dimensions et poids
136x144xh.55 cm // 370 kg

Dimensions intérieures
120x120 cm



carmine & vincenzo



Carmine et Vincenzo sont de pratiques fours à bois ou à gaz à poser. Réalisés en acier inox et en matériau réfractaire, ils ont une forme particulière en voûte ainsi qu'une isolation épaisse en laine de roche qui leur permettent d'atteindre, en très peu de temps, la température idéale pour cuire du pain et des pizzas. Il sera possible de conserver telle température en n'ajoutant qu'une petite quantité de combustible.

Dimensions et poids Carmine
98x85xh.113 cm // 135 kg

Dimensions intérieures Carmine
80x60 cm

Dimensions et poids Vincenzo
78x85xh.113 cm // 90 kg

Dimensions intérieures Vincenzo
60x60 cm

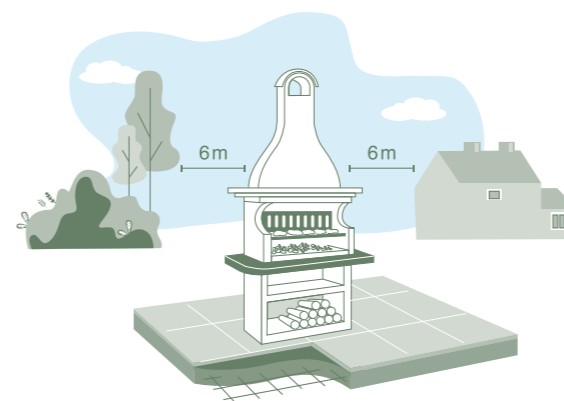
Pourquoi choisir Carmine ou Vincenzo ?

- Four à bois en acier inox avec thermomètre
- Chambre de cuisson en acier inox avec une forme en voûte, idéale pour atteindre de hautes températures en peu de temps et en consommant peu de bois
- Plan foyer en matériau réfractaire à forte épaisseur : il accumule la chaleur et la restitue progressivement aux aliments en cuisson
- Porte en acier inox avec poignée anti-brûlures
- Clapet de registre des fumées
- Housse de protection
- Conduit de fumée
- Sortie de toit
- Vu leur faible poids, ils sont également parfaits pour une installation sur une terrasse



conseils pour le montage et l'entretien

Pour assurer une longue durée de vie à votre barbecue/four Palazzetti, il ne faudra suivre que quelques simples règles.



Où l'installer ?

MÊME S'IL A DE PETITES DIMENSIONS, LE BARBECUE DEVRA POSER SUR UNE DALLE RÉALISÉE DE PRÉFÉRENCE EN CIMENT, LARGE, SOLIDE ET SURTOUT BIEN STABLE AFIN D'ÉVITER TOUTE RUPTURE DU BARBECUE, MAIS AUSSI DE POUVOIR CUISINER AVEC LES PIEDS AU SEC QUELLE QUE SOIT LA SAISON.

En outre, le barbecue devra être installé à au moins 6 mètres de tout arbre, de tout édifice ou de tout autre obstacle vertical et cela pour éviter des retours de fumée fréquents.

Comment le protéger contre le froid ?

EN HIVER, NOUS VOUS CONSEILLONS DE COUVRIR VOTRE BARBECUE/FOUR PALAZZETTI AVEC LA HOUSSE PRÉVUE À CET EFFET POUR ÉVITER QUE, EN CAS DE GEL, IL NE SE FENDE OU QU'IL NE SE CASSE.

Pour l'allumer ?

À CHAQUE FOIS QUE L'ON ALLUME LE BARBECUE/FOUR, LA COMBUSTION DEVRA SE FAIRE DE FAÇON GRADUELLE ET NON VIOLENTE, AFIN DE PERMETTRE À LA STRUCTURE D'ATTEINDRE LENTEMENT LA TEMPÉRATURE DÉSIRÉE.



Et l'entretien périodique ?

Les barbecues en ciment sont sujets à usure vu que son utilisation est concomitante des agressions extérieures et des intempéries contre lesquelles ils doivent être protégés. Une fois par an, vous devrez rénover votre barbecue avec le mastic-colle Easy Fix prévu à cet effet et la peinture de protection spécifique.



PALAZZETTI
in giardino

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

www.palazzetti.fr

