

# cuisines d'extérieur, barbecues, foyers de cuisson et fours

---

CATALOGUE 2022



**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 témoignaux et découvrez les raisons qui ont fait que nos experts ont adoré les produits Palazzetti.

### **LÉGENDE**

- |   |  |
|---|--|
| <b>1.</b> Fonctionnement au bois            | <b>5.</b> kit de montage et de peinture inclus dans le prix  |
| <b>2.</b> Fonctionnement au charbon de bois | <b>6.</b> Utilisable avec les modules du Programme Cuisine   |
| <b>3.</b> Fonctionnement au gaz GPL         | <b>7.</b> Modèle qui n'a pas besoin d'être peint             |
| <b>4.</b> Fonctionnement au gaz naturel     | <b>8.</b> Modèle doté de four                                |
|   | <b>9.</b> Nombre de pizzas cuites dans le four en même temps |

# 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**



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



- 45** Anna, la sage, vous présentera notre **gamme de Patio**

- 51** 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**



1



2



3



4



5



6



7



8



9

# 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 lèche-frite 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 « lèche-frite » 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. Marmotech



## 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.



## 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.



## 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

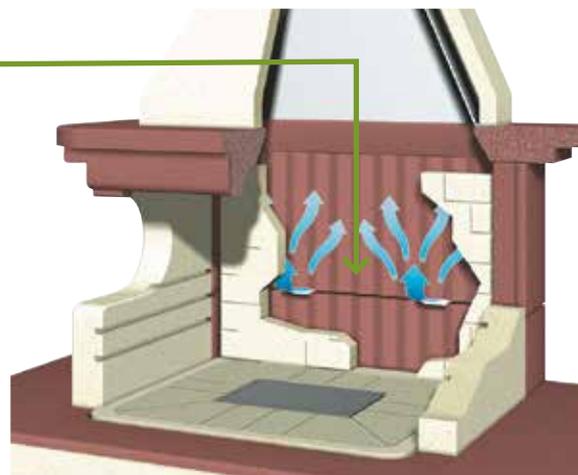
Tiroir à cendres particulier doté de circulation d'air pour améliorer la combustion du charbon de bois et pour faciliter le nettoyage lorsque le feu est éteint.



## 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. CRÉDENCE

Tous les modules peuvent être équipés du panneau de crédence prévu à tel effet.



## 5. 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.





## 6. MODULE D'ANGLE

### 7. MODULE « MANGE-BÛCHES »

### 8. MODULE BARBECUE À POSER

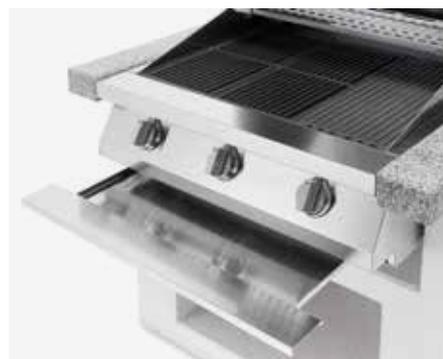
Le premier module a été créé pour préparer de grosses quantités de braises à l'avant et pour charger les bûches de bois à l'arrière. Le second est un module barbecue, sans hotte, à poser sur un module plan de travail. Il est équipé des plans foyer et de grilles de cuisson.



### 9. 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 42 et 43.



### 10. 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 et de peinture inclus



**LE BARBECUE PALAZZETTI  
EST FOURNI AVEC LE KIT  
DE MONTAGE ET DE PEINTURE  
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
- Zone gril avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- 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 Easy en fil d'acier chromé
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit rouge ou gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Kit de montage et de peinture 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 avec dimensions intérieures du four de 77x65 cm
- Plan de cuisson du four apte au contact alimentaire conformément au règlement (CE) n° 1935/2004
- 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 et de peinture inclus



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



# capri



**Dimensions et poids**  
cm 110x95x267 h // kg 980

**Dimensions grille**  
76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

**Dimensions intérieures four**  
45x45 cm

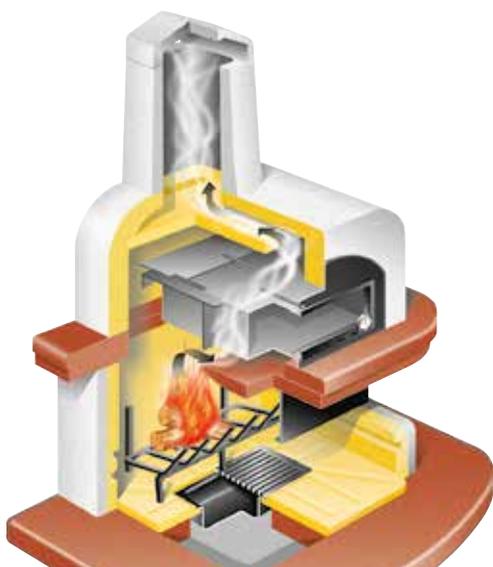
**Zone de cuisson**  
2

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

// **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.

## 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
- Plan de cuisson du four apte au contact alimentaire conformément au règlement (CE) n° 1935/2004
- 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
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Kit de montage et de peinture inclus





# 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 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 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 (standard)
- Il peut être doté d'une hotte résistant aux hautes températures réalisée soit en acier laqué soit en acier inox laqué en cas d'installation dans des zones proches de la mer parce que ce matériau est particulièrement résistant à l'air salin
- Réversible
- Kit de montage et de peinture 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 gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Pratique étagère pour poser des objets
- Kit de montage et de peinture 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

### 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
- Large plan de travail en Marmotech finition granit gris
- 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, idéale pour l'extérieur
- Kit de montage inclus

# gallipoli



## Dimensions et poids

158x119xh.252 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 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 et de peinture 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 avec dimensions intérieures du four de 77x65 cm
- Plan de cuisson du four apte au contact alimentaire conformément au règlement (CE) n° 1935/2004
- 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 gril avec plan foyer en matériau réfractaire et matelas isolant
- Brasero porte-bûches de 76 cm en métal laqué
- 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 Bio en acier inox avec poignées en Bakélite
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit rouge ou gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Niches sous le barbecue pouvant être fermées avec des portes (optionnelles)
- Kit de montage et de peinture 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



## 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 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 gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Niches sous le barbecue pouvant être fermées avec des portes (optionnelles)
- Kit de montage et de peinture inclus

**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.**



# 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 et de peinture inclus



# marettimo new



## 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 foyère 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

# malibù

## avec four



### Dimensions et poids

180x85xh.252 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 51x52 cm
- Plan de cuisson du four apte au contact alimentaire conformément au règlement (CE) n° 1935/2004
- Porte du four en acier inox avec thermomètre et poignée anti-brûlures
- 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
- Module sous le barbecue avec panneau de fond et niches pouvant être fermées avec des portes (optionnelles)
- Kit de montage et de peinture 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

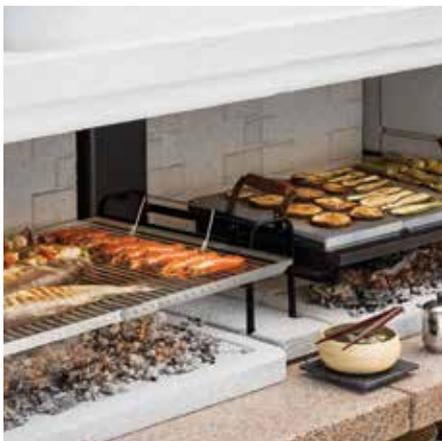
**Zone de cuisson**  
2

**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 et de peinture inclus



# maxime



## Dimensions et poids

102x95xh.229 cm // 650 kg

## Dimensions grille

76x37 cm réglable sur 3 hauteurs

## 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 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 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
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Module sous le barbecue avec panneau de fond et niche pouvant être fermée avec des portes (standard)
- Il peut être doté d'une hotte résistant aux hautes températures réalisée soit en acier laqué soit en acier inox laqué en cas d'installation dans des zones proches de la mer parce que ce matériau est particulièrement résistant à l'air salin
- Kit de montage et de peinture inclus



# maxime

## avec four

### Dimensions et poids

204x95xh.237 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 avec dimensions intérieures du four de 77x65 cm
- Plan de cuisson du four apte au contact alimentaire conformément au règlement (CE) n° 1935/2004
- Porte du four en acier inox avec thermomètre et poignée anti-brûlures
- 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 gril 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
- Module sous le barbecue avec panneau de fond et niche pouvant être fermée avec des portes (standard)
- Il peut être doté d'une hotte résistant aux hautes températures réalisée soit en acier laqué soit en acier inox laqué en cas d'installation dans des zones proches de la mer parce que ce matériau est particulièrement résistant à l'air salin
- Kit de montage et de peinture inclus

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



# 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 et de peinture 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 et de peinture inclus

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



# 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 gril 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
- Plan de travail en Marmotech poli finition granit gris
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Pratique étagère pour poser des objets
- Kit de montage et de peinture inclus



# 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 et de peinture 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 gril 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 »
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Éléments en pierre reconstituée Easy Stone
- Hotte en cuivre
- Kit de montage et de peinture 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
- 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 et de peinture inclus

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







**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 et de peinture 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
- Plan de cuisson du four apte au contact alimentaire conformément au règlement (CE) n° 1935/2004
- 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
- Grille de cuisson en acier inox avec support
- 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
- Pierre ollaire Bioplatt avec support
- Structure réalisée en béton de ciment, à peindre
- Colonne en marbre Giallo Reale clivé aspect pierre
- Plan de travail en marbre Giallo Reale poli
- Hotte en cuivre
- Kit de montage et de peinture inclus



# up

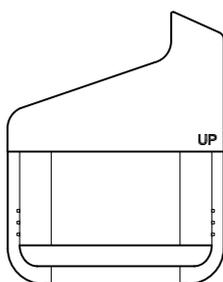


**Dimensions et poids**  
109x51xh.138 cm // 330 kg

**Dimensions grille**  
99x40 cm réglable sur 3 hauteurs

**Zone de cuisson**  
1

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



### 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 porte-bûches (optionnel) conçu pour faciliter la charge et l'allumage du combustible, la production de braises et le dégagement des fumées. Il est fourni avec la grille de cuisson Bio inox de 76 cm.
- Kit de montage et de peinture inclus



### **KIT PORTE-BÛCHES (OPTIONNEL) :**

Le kit se distingue par un compartiment servant à insérer le combustible (bois ou charbon de bois) auquel on accède en ouvrant le couvercle à l'avant.

Le porte-bûches a été réalisé afin de faciliter au maximum l'allumage du combustible : il est doté d'un logement spécifique pour les cubes allume-feu que l'on pourra allumer de l'extérieur avec une allumette.

Le porte-bûches facilite également la production des braises que l'on pourra, une fois prêtes, faire aisément tomber dans la zone grill tout simplement en ouvrant la trappe du dessous avec l'ustensile prévu à cet effet. Sa forme particulière évite la réverbération de la chaleur tant vers les aliments en cuisson que vers le cuisinier puisqu'elle permet de canaliser la fumée de combustion directement dans le conduit de cheminée.



// Dans la photo : barbecue Up installé sur un piètement réalisé sur mesure.

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

// 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.



## 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





## Dimensions et poids

70x70xh.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 conservant 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 du programme cuisine Cookie
- Pratique à déplacer
- 3 brûleurs en fonte d'acier, faciles à démonter, avec allumage one-touch
- Diffuseurs de chaleur en acier inox
- Plancha en acier inox de forte épaisseur avec système Teppanyaki
- Grand bac de récupération des jus de cuisson amovible à l'avant
- Structure en acier inox 18/10 de forte épaisseur avec manettes en métal
- Couvercle avec chauffe-plats intégré



# 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 du programme cuisine Cookie
- Pratique à déplacer
- Zone de cuisson extralarge
- 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
- Plaque de cuisson double face (lisse/nervurée) en fonte émaillée de forte épaisseur
- Grand bac de récupération des jus de cuisson
- Structure en acier inox 18/10 de forte épaisseur
- Couvercle en acier inoxydable pour la cuisson (optionnel)

// Romeo 70 3 brûleurs  
// Romeo 90 4 brûleurs



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



gamma Patio

# Anna, la sage, 65 ans, grand-mère



À la belle saison, elle aime recevoir ses enfants et ses petits-enfants dans sa maison de campagne, sous le grand porche. Pour les repas de famille, elle met toute sa passion dans chaque recette, en réalisant des grillades, des lasagnes, des gâteaux et de petites pizzas pour les plus petits.

**Voilà pourquoi elle a choisi un foyer de la gamme Patio :**

- pour avoir une vraie cheminée même à l'extérieur, pour cuisiner et pour les jours froids
- pour le foyer ouvert de grandes dimensions, parfait pour cuisiner pour un grand nombre de personnes
- pour personnaliser son angle cuisson extérieur jusque dans les moindres détails et le rendre parfait pour son jardin
- pour le charme ancien du feu de bois

# La gamme Patio

## CUISSON

Patio est un foyer parfait pour la cuisson au bois : quel que soit l'accessoire de cuisson que l'on souhaite utiliser - grille, plancha ou tournebroche -, tous nos modèles ont un âtre particulièrement large pour pouvoir les loger et faciliter les opérations du « cuisinier », même le moins expert.



## PRIX AVANTAGEUX

Grâce à son extrême facilité et rapidité d'installation et d'assemblage, Patio est un produit avec un prix vraiment avantageux.



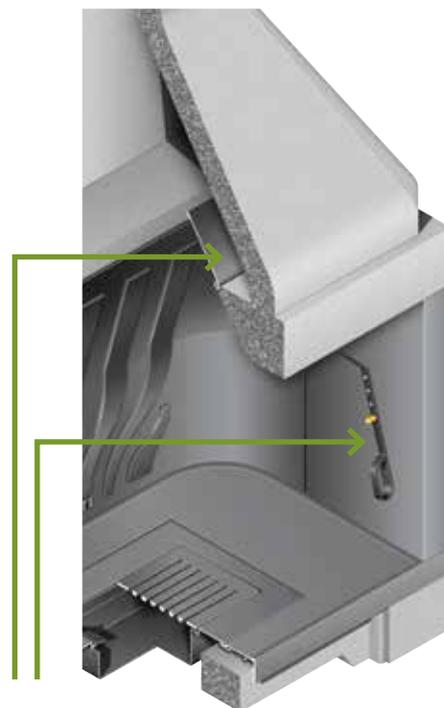
## STRUCTURE

Les parois du foyer sont très épaisses et peuvent être réalisées soit en matériau réfractaire soit en fonte. Le foyer offre une remarquable capacité d'accumulation de la chaleur et garantit une durée illimitée. Il dispose d'un grand tiroir à cendres amovible pour en faciliter le vidage et le nettoyage.



## ÉCHANGEUR DE CHALEUR

Les nervures extérieures à la forme particulière des foyers Patio a une triple fonction : distribuer uniformément la chaleur sur toute la surface, augmenter considérablement l'échange thermique et donner une plus grande solidité au foyer.



## CLAPET DE REGISTRE DES FUMÉES

Une fois activé avec la commande prévue à tel effet, il règle le tirage du conduit de cheminée en optimisant la performance du foyer.

# 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 (optionnel) :**  
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



# patio 64r



**Dimensions et poids**  
74x50xh.116 cm // 260 kg

**Dimensions intérieures**  
62x42 cm

Foyer réfractaire avec registre des fumées, tiroir à cendres, grille et paroi arrière en fonte



# patio 76r



**Dimensions et poids**  
75x55xh.134 cm // 260 kg

**Dimensions intérieures**  
68x48 cm

Foyer réfractaire avec registre des fumées, tiroir à cendres, grille et paroi arrière en fonte



# patio 78r



**Dimensions et poids**  
88x55xh.139 cm // 370 kg

**Dimensions intérieures**  
76x47 cm

Foyer réfractaire avec registre des fumées, tiroir à cendres, grille et paroi arrière en fonte



# patio 78g



**Dimensions et poids**  
88x55xh.139 cm // 335 kg

**Dimensions intérieures**  
76x46 cm

Foyer et plan foyer en fonte de forte épaisseur, avec registre air comburant, registre des fumées, tiroir à cendres et grille en fonte



# patio 86r



**Dimensions et poids**  
100x65xh.133 cm // 410 kg

**Dimensions intérieures**  
90x55 cm

Foyer réfractaire avec registre des fumées, tiroir à cendres, grille et paroi arrière en fonte



# patio 86g



**Dimensions et poids**  
100x65xh.133 cm // 370 kg

**Dimensions intérieures**  
90x55 cm

Foyer et plan foyer en fonte de forte épaisseur, avec registre air comburant, registre des fumées, tiroir à cendres et grille en fonte



## patio 96r



### Dimensions et poids

112x70xh.157 cm // 530 kg

### Dimensions intérieures

96x62 cm

Foyer réfractaire avec registre des fumées, tiroir à cendres, grille et paroi arrière en fonte; Support pour bûches en standard



## patio 96g



### Dimensions et poids

112x71xh.140 cm // 430 kg

### Dimensions intérieures

104x58 cm

Foyer et plan foyer en fonte de forte épaisseur, avec registre air comburant, registre des fumées, tiroir à cendres et grille en fonte; Support pour bûches en standard



## patio 116r



### Dimensions et poids

130x82xh.177 cm // 570 kg

### Dimensions intérieures

116x70 cm

Foyer réfractaire avec registre des fumées, tiroir à cendres, grille et paroi arrière en fonte; Support pour bûches en standard

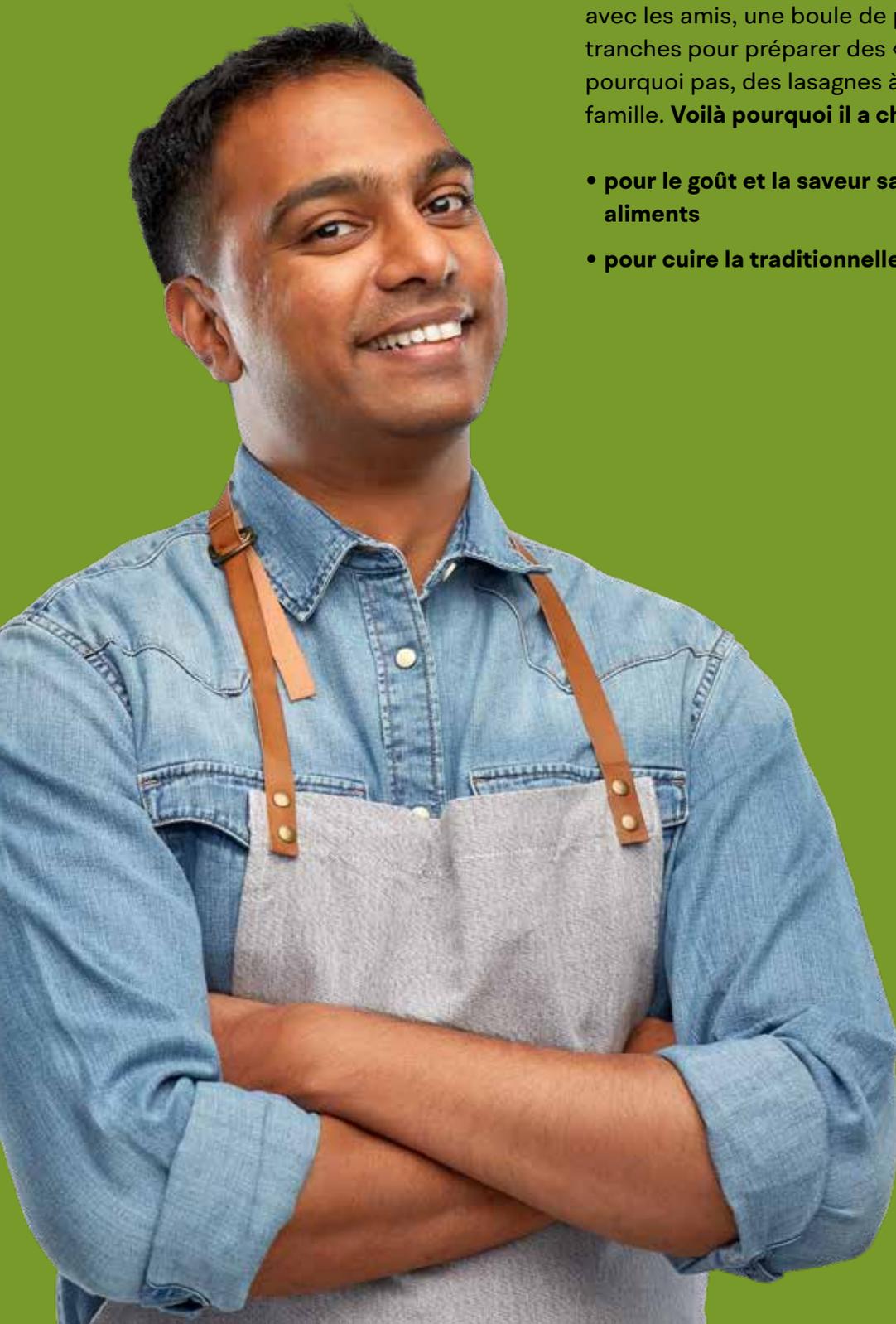


gamme fours à bois

# 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 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



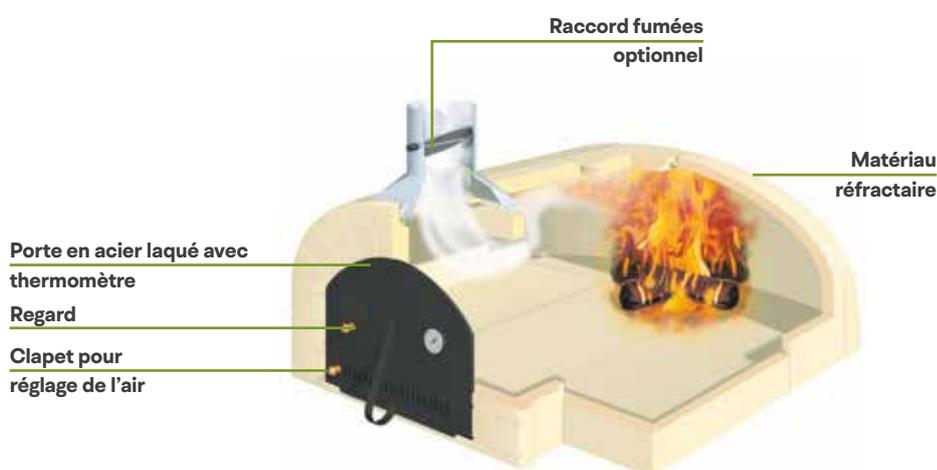
# ghiottone



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 medium 2.0



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

Dimensions intérieures  
104x83 cm



## ghiottone large 2.0



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

Dimensions intérieures  
104x112 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.



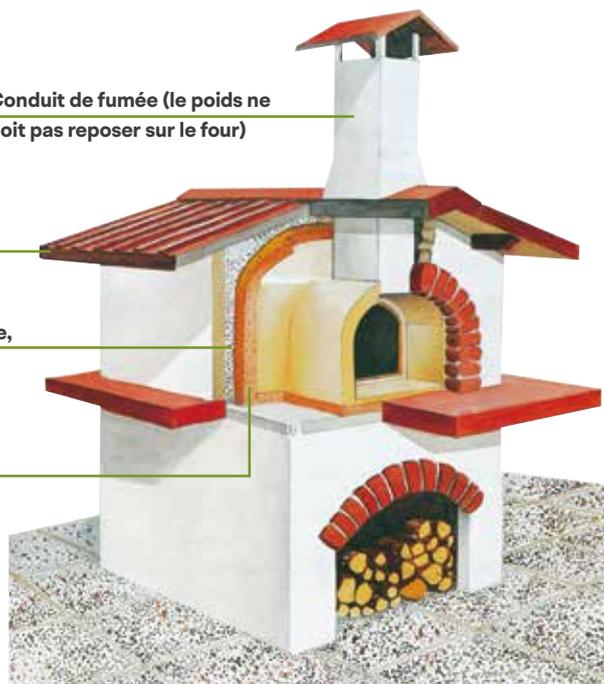
## EXEMPLE D'INSTALLATION

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



Carmine est un pratique four à bois, à gaz ou à GPL à poser. Réalisé en acier inox et en matériau réfractaire, il a une forme particulière en voûte ainsi qu'une isolation épaisse en laine de roche, qui lui 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

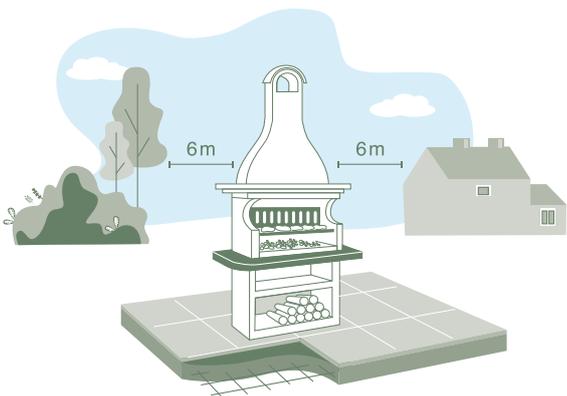
## Pourquoi choisir Carmine ?

- 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 son faible poids, il est 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 ?

L'usage et les intempéries ont tendance à user les barbecues en ciment qui doivent être protégés à cet effet. Une fois par an, il est recommandé de le rénover rapidement en UTILISANT LE MASTIC-COLLE EASY FIX puis la peinture spécifique au quartz ou bien LE LIQUIDE DE PROTECTION TRANSPARENT INCLUS DANS LE kit de montage et de peinture.



**PALAZZETTI**  
*in giardino*

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

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

