SPECIALE MINI CASE

UN BILOCALE DI 45 MQ RESO

FLUIDO, LUMINOSO E CHIC

UNA PICCOLA ABITAZIONE DI 50 MQ NEI COLORI DEL MARE

62 MQ RINNOVATI CON DUE BAGNI E LA CABINA ARMADIO

IDEE DA COPIARE

- UN VOLUME CHE RACCORDA
- LE VOLTE CON PIETRA A VISTA

37 TAVOLINI EFFETTO BISTROT

RICREARE IN CAMERA I PLUS DELLE SUITE PIÙ CONFORTEVOLI

PIEGHEVOLI IN&OUT

IL RELOOKING DI UNA SEDIA

TUTTO SULLA **CURA DEL VERDE**

LAVABI D'APPOGGIO

DOSSIER RISTRUTTURARE

SOS CALDO? COSA FARE SENZA INTERVENTI MURARI





Cucine elettrodomestici





La grigliata è un appuntamento immancabile durante l'estate, per un pranzo o una cena all'aperto. La produzione offre diversi modelli, per ogni spazio ANTILLE DI PALAZZETTI

ALIMENTAZIONE: legna
METODO DI COTTURA: diretta e indiretta

CARATTERISTICHE: griglia in acciaio inox L 76 x
P 55 cm; focolare con braciere laterale;
forno a legna in refrattario con portina in acciaio

e termometro; piano di lavoro in Marmotech (graniglie di marmo) levigato effetto granito grigio; portalegna; paravento metallico; struttura in conglomerato cementizio.

MISURE: L 255 x P 90 x H 250 cm

PREZZO: 4.300 euro

SITO WEB AZIENDA: ingiardino.palazzetti.it

er il terrazzo va scelto un modello di dimensioni compatte, da appoggio o con struttura in metallo, con la griglia di cottura abbastanza capiente per cucinare per almeno 2-3 persone. Per il giardino o un patio esterno si può optare per un barbecue più grande, con ripiani laterali o una soluzione completa di griglia e forno a legna. • In base all'alimentazione, la carbonella trasmette ai cibi quel tipico sapore di affumicato, preferito dai puristi del barbecue. Naturale è anche la legna, che deve essere ben stagionata e aromatizzata (per esempio il ciliegio). vantaggi del gas sono velocità e praticità, sia per l'accensione sia per la cottura (in pochi minuti la griglia si scalda), come per i fornelli di casa, L'apparecchio ha 2-4 bruciatori, con intensità di calore regolabile con manopole. Per l'alimentazione serve una bombola che va controllata perché sia sempre carica.



Il coperchio permette di cuocere anche in modo indiretto, con effetto forno, ideale per tagli grandi. Con il termometro si controlla la temperatura.

BARBECUE A GAS DI OUTSUNNY IN VENDITA DA AOSOM

ALIMENTAZIONE: gas
METODO DI COTTURA: diretta e indiretta
CARATTERISTICHE: 4 bruciatori con potenza 11,6
kW; griglie smaltate in porcellana; area cottura
L 49 x P 36 cm; coperchio con termometro;
bruciatore laterale da 3,2 kW; ripiano laterale;
vano chiuso da ante; struttura in metallo nero;
maniglie in acciaio antiscottatura; 2 ruote.
MISURE: L 110 x P 55 x H 100 cm

PREZZO: 229,95 euro SITO WEB AZIENDA: www.aosom.it



FGA 750 FO Di Fògher

ALIMENTAZIONE: gas
METODO DI COTTURA: diretta e indiretta
CARATTERISTICHE: 3 bruciatori da 8,4 kW; griglia
doppia in acciaio inox evita le bruciature;
2 fry top (teppanyaki) in acciaio; sistema FireCore®
distribuisce il calore con uniformità; coperchio
con termometro; ripiano laterale con ganci
porfautensili; 2 ruote; struttura in acciaio verniciato.
MISURE: L 80 x P 59 x H 112 cm

PREZZO: da 3.530 euro SITO WEB AZIENDA: www.fogher.com



BATSKAR DI IKEA

ALIMENTAZIONE: carbonella

METODO DI COTTURA: diretta e indiretta

CARATTERISTICHE: griglia in acciaio inox;
area di cottura L 65 x P 38 cm; coperchio
con termometro; ventilazione regolabile
con 2 manopole; manici termoisolanti in acciaio;
struttura in acciaio con finitura grigio scuro;
armadietto; ripiano; piedini regolabili.

MISURE: L 120 x P 60 x H 114/143 cm

PREZZO: 699 euro

SITO WEB AZIENDA: www.ikea.com/it



PIASTRA PREMIUM WEBER® SLATE GPSB DI WEBER

ALIMENTAZIONE: gas
METODO DI COTTURA: diretta e indiretta
CARATTERISTICHE: 3 bruciatori in acciaio inox da
10,6 kW; bruciatore laterale da 3,5 kW; piastra
in ghisa smaltata antiaderente; superficie
cottura oltre 260 °C; display digitale; coperchio;
2 ripiani laterali; 2 ganci portautensili; ruote

orientabili e bloccabili; armadietto e ripiano.

MISURE: L 180 x P 59,5/67 x H 100/128 cm

PREZZO: 1.099 euro

SITO WEB AZIENDA: www.weber.com/IT



MADDOX ART. 5381934 DI Jamestown in Vendita da Obi

ALIMENTAZIONE: gas
METODO DI COTTURA: diretta e indiretta
CARATTERISTICHE: 4 bruciatori con potenza 17,5
kW; bruciatore laterale a infrarossi; griglia
in ghisa smaltata con superficie L 71,5 x P 41,5
cm; coperchio in acciaio inox con termometro;
ripiano laterale ribaltabile; 4 ruote; struttura
in metallo nero e acciaio; armadietto con 2 ante.
MISURE: L 140,5 x P 57,5 x H 116,5 cm
PREZZO: 499 euro

SITO WEB AZIENDA: www.obi-italia.it



DELIVITA DI MAISONFIRE

ALIMENTAZIONE: legna

METODO DI COTTURA: diretta e indiretta

CARATTERISTICHE: è barbecue, affumicatore, forno a legna per pane e pizza; forno tandoori (indiano), cotture lente; interno L 50 x P 54 cm; raggiunge 500 °C in 30 minuti; interno in argilla refrattaria, base in pietra vulcanica del Vesuvio: struttura in acciaio rivestito in vari colori.

MISURE: L 59 x P 65 x H 35 cm

PREZZO: da 2.395 euro

PREZZO: da 2.395 euro SITO WEB AZIENDA: www.maisonfire.com



ICARUS ALPHA DI NATERIAL IN VENDITA DA LEROY MERLIN

ALIMENTAZIONE: carbonella

METODO DI COTTURA: diretta

CARATTERISTICHE: 2 griglile in acciaio inox,
ciascuna L 32,2 x P 40 cm, regolabili
in altezza; ripiano laterale con ganci
per utensili; 2 ruote e maniglia agevolano
lo spostamento; struttura in acciaio smaltato
nero; griglia alla base utile come appoggio.

MISURE: L 113,5 x P 61,5 x H 92 cm

PREZZO: 139 euro

SITO WEB AZIENDA: www.leroymerlin.it