

330	Tiberio
334	Tiberio extension
338	Commodo
342	Nerone
348	Augusto
352	Fabia
356	Louis
362	Buffet
364	Holder
366	Banco
368	Panco

Grills and braziers

È disponibile un coperchio in ABS progettato per proteggere il piano cottura dalla condensa e dalle intemperie, evitando così la formazione di ruggine. Il design minimale del coperchio mantiene intatto il design del braciere anche quando non è in uso.

Es ist eine ABS-Abdeckung verfügbar, die das Kochfeld vor Kondenswasser und Witterungseinflüssen schützt und so die Rostbildung verhindert. Das minimale Design des Deckels wurde dem Design der Feuerschale angeglichen.

Un couvercle en ABS est disponible: conçu pour protéger la table de cuisson de la condensation et des intempéries, il évite ainsi la formation de rouille. Le design minimaliste du couvercle maintient le design du brasero intact, même lorsqu'il n'est pas utilisé.

Hay disponible una cubierta de ABS diseñada para proteger la placa de cocinado de la condensación y la intemperie, evitando así la oxidación. El diseño minimalista de la cubierta mantiene intacto el diseño del brasero incluso cuando no se utiliza.

ABS cooktop cover

An ABS lid is available, designed to protect the cooktop from condensation and the elements, thus preventing the formation of rust. The minimalist lid design keeps the brazier design intact even when not in use.

Un set completo e integrato per allestire i piani cottura: griglia tonda regolabile in altezza, griglia brasiliana, supporto spiedi e supporto per pentole wok.

Ein komplettes und integriertes Set für die Einrichtung von Kochfeldern: runder, höhenverstellbarer Grill, brasilianischer Grill, Spießhalter und Wokhalter.

Un set complet et intégré pour aménager les tables de cuisson: une grille ronde réglable en hauteur, une grille brésilienne, un support pour brochettes et un support pour casseroles wok.

Un conjunto completo e integrado para preparar las placas de cocinado: parrilla redonda de altura regulable, parrilla brasileña, soporte para pinchos y soporte para wok.

Combi, an “all-in-one” set

A complete and integrated set for setting up cooktops: height-adjustable round grill, Brazilian grill, spit holder and wok pan holder.

Technologies and features

Airflow control and ash collection

The cooking units are equipped with a practical removable ash collection tray located at the bottom of the braziers. The bottom of the braziers is also equipped with an adjustable air intake with a steel rod, which allows the temperature to be controlled by adjusting the airflow inside the brazier. This feature offers precise control of the cooking temperature for optimal results.

Le unità di cottura sono dotate di un pratico cassetto rimovibile per la raccolta delle ceneri situato nella parte inferiore del braciere. Il fondo dei bracieri è inoltre equipaggiato con una presa d'aria regolabile, dotata di un'apposita astina in acciaio, che consente di regolare la temperatura agendo sul flusso d'aria all'interno del braciere. Questa funzionalità offre un controllo preciso sulla temperatura di cottura per ottenere risultati ottimali.

Die Kochstellen sind mit einer praktischen herausnehmbaren Schublade im unteren Teil der Feuerschale zum Sammeln der Asche ausgestattet. Der Boden der Feuerschalen ist außerdem mit einem einstellbaren Lufteinlass mit speziellem Stahlstab ausgestattet, mit dem die Temperatur durch Einwirken auf den Luftstrom im Inneren der Feuerschale reguliert werden kann. Diese Funktion bietet eine präzise Kontrolle der Kochtemperatur für optimale Ergebnisse.

Les unités de cuisson sont équipées d'un tiroir amovible pratique pour la collecte des cendres, situé dans la partie inférieure du brasero. Le fond des braseros est également équipé d'une entrée d'air réglable, dotée d'une tige en acier spéciale, qui permet de réguler la température en agissant sur le flux d'air à l'intérieur du brasero. Cette fonctionnalité offre un contrôle précis de la température de cuisson pour des résultats optimaux.

Las unidades de cocinado están equipadas con una práctica bandeja de recogida de ceniza extraíble situada en la parte inferior del brasero. La parte inferior de los braseros también está equipada con una toma de aire regulable con una varilla de acero especial que permite ajustar la temperatura actuando sobre el flujo de aire en el interior del brasero. Esta función ofrece un control preciso de la temperatura de cocinado para obtener resultados óptimos.

Carbon-steel cooktop

The cooktop is designed with two different temperature zones: a central high-temperature zone (300 °C around the wood supply hole) and a lower-temperature perimeter zone. The temperatures that can be reached depend on the volume and type of wood used. This feature allows you to more effectively manage cooking based on the feeding of the fire. The cooktop is 10 mm thick with a 20 mm edge and is designed using a technique that enables it to flex downwards by a few millimetres towards the centre during cooking, helping grease to drain out towards the central vent. Once cooled, the surface returns to a horizontal position.

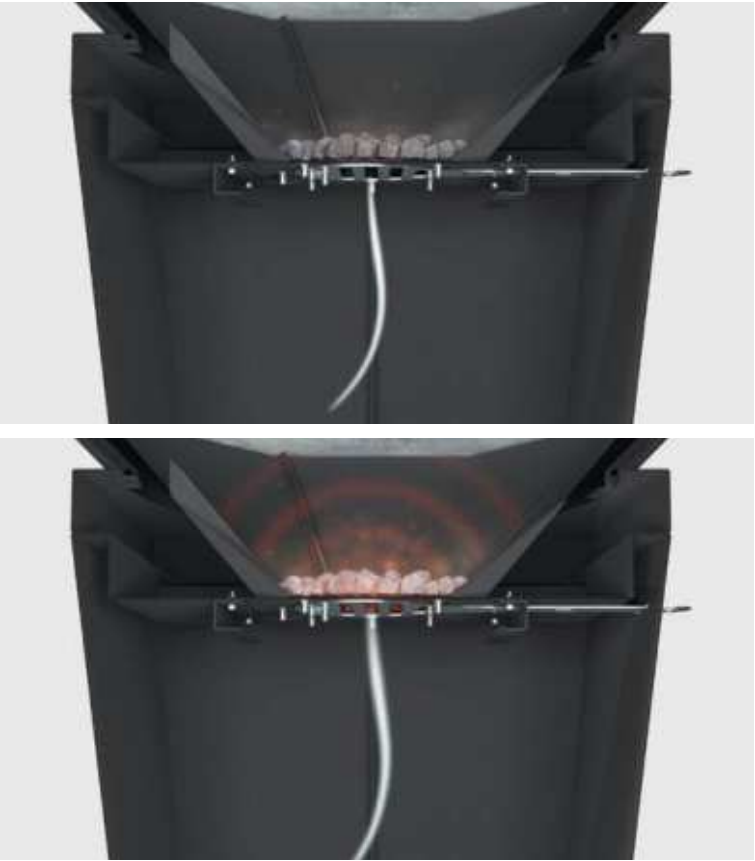
Il piano di cottura è progettato con due aree a temperatura differenziata: una zona centrale ad alta temperatura (300°C intorno al foro di alimentazione della legna), e una zona perimetrale a temperatura inferiore. Le temperature raggiungibili dipendono dal volume e dal tipo di legna utilizzata. Questa caratteristica consente di gestire in modo più efficace la cottura in base all'alimentazione del fuoco. Il piano di cottura ha uno spessore di 10 mm con un bordo di 20 mm ed è realizzato con una tecnica che fa sì che durante la cottura il piano tenda a collassare di alcuni millimetri verso il centro, facilitando il deflusso dei grassi verso la bocca centrale. Una volta raffreddato, il piano torna nuovamente in posizione orizzontale.

Das Kochfeld verfügt über zwei unterschiedliche Temperaturbereiche: den zentralen Bereich rund um die Öffnung für die Holzzufuhr mit einer hohen Temperatur von 300 °C und den äußeren Rand mit einer niedrigeren Temperatur. Die erreichbaren Temperaturen hängen vom Volumen und der Art des verwendeten Holzes ab. Diese Charakteristik erlaubt eine effizientere Kontrolle des Garvorgangs im Hinblick auf die Hitzezufuhr. Das Kochfeld ist 10 mm dick mit einer Kante von 20 mm und ist technisch so ausgefeilt, dass das Kochfeld sich während des Kochens um einige Millimeter zur Mitte neigt, wodurch das Fett leichter in die Öffnung in der Mitte fließen kann. Nach dem Abkühlen kehrt das Kochfeld wieder in die horizontale Position zurück.

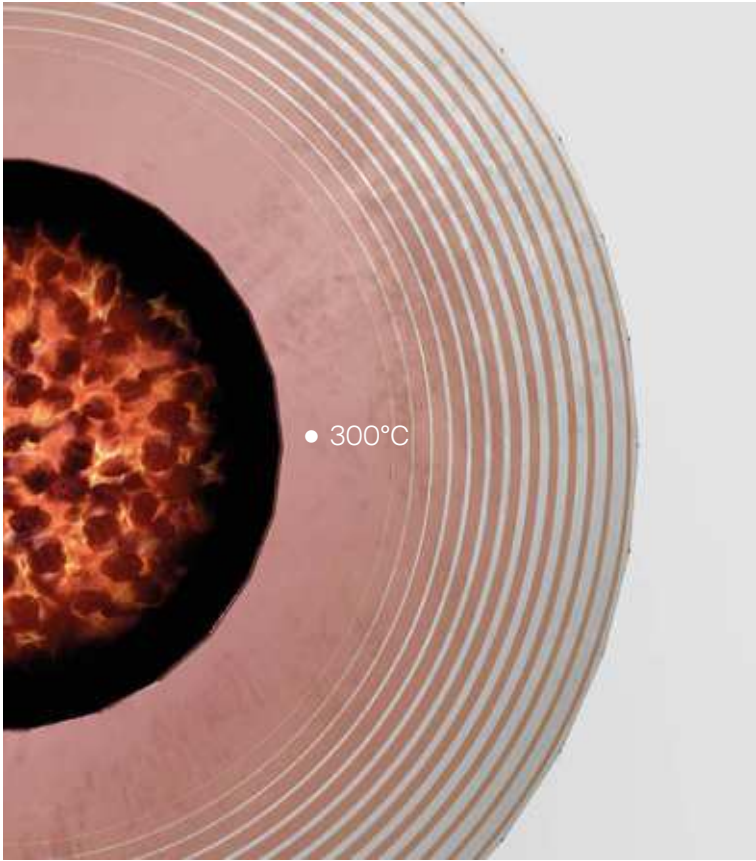
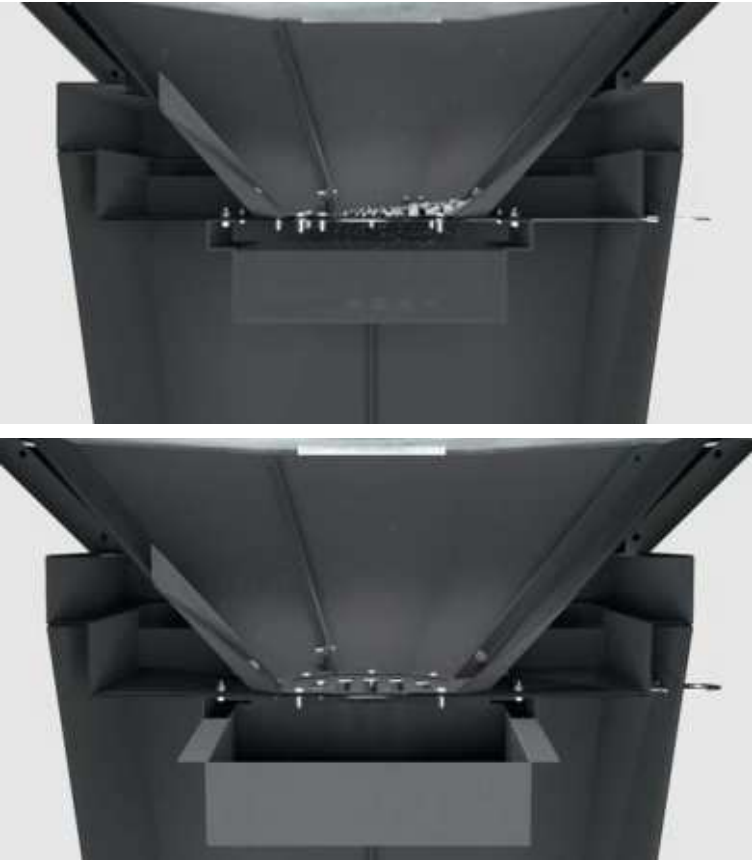
La table de cuisson est conçue avec deux zones à température différenciée: une zone centrale à haute température (300 °C autour du trou d'alimentation du bois) et une zone périmétrique à température inférieure. Les températures pouvant être atteintes dépendent du volume et du type de bois utilisé. Cette caractéristique permet de gérer plus efficacement la cuisson en fonction de l'alimentation du feu. La table de cuisson a une épaisseur de 10 mm avec un bord de 20 mm et est réalisée avec une technique qui fait en sorte que, pendant la cuisson, la table a tendance à s'effondrer de quelques millimètres vers le centre, facilitant l'écoulement des graisses vers la bouche centrale. Une fois refroidie, la table retourne en position horizontale.

La placa de cocinado está diseñada con dos zonas de temperatura diferenciada: una zona central de alta temperatura (300 °C alrededor del orificio de la leña) y una zona perimetral con una temperatura más baja. Las temperaturas que puede alcanzar dependen del volumen y el tipo de leña que se utilice. Esta característica permite una gestión más eficaz del cocinado en función de cuánto se alimente fuego. La placa de cocinado tiene un grosor de 10 mm con un borde de 20 mm y está fabricada con una técnica que hace que la placa se combe unos milímetros hacia el centro durante el cocinado, lo cual facilita la salida de la grasa hacia el orificio central. Una vez enfriada, la placa vuelve de nuevo a la posición horizontal.

Air flow



Ash drip tray



Braziers



Elegance and practicality merge in this outdoor wood cooking unit, model Commodo. Equipped with a large support surface available in painted steel, stainless steel, or porcelain stoneware, it is ideal for preparing and serving dishes outdoors. Underneath the surface, a wood holder combines with a double shelf used for storing wood, utensils, plates, and trays. Completed with a sink and a mixer, this unit transforms into a complete outdoor kitchen, optimized for a refined and functional culinary experience.

IT Eleganza e praticità si fondono in questa unità di cottura a legna da esterno, modello Commodo. Dotato di un ampio piano di appoggio disponibile in acciaio verniciato o inossidabile oppure in gres porcellanato, è l'ideale per preparare e servire piatti all'aperto. Sotto il piano, un portalegna si combina con un doppio ripiano utilizzabile per conservare legna, utensili, piatti e vassoi. Completata da un lavello e un miscelatore, questa unità si trasforma in una completa cucina esterna, ottimizzata per un'esperienza culinaria raffinata e funzionale.

DE Eleganz und Praktikabilität vereinen sich in dieser Außenkochstation aus Holz, Modell Commodo. Ausgestattet mit einer großen Ablagefläche, erhältlich in lackiertem Stahl, Edelstahl oder Porzellan-Steingut, ist sie ideal, um Gerichte im Freien zuzubereiten und zu servieren. Unter der Oberfläche kombiniert ein Holzhalter mit einem Doppelfach, das zur Aufbewahrung von Holz, Utensilien, Tellern und Tablett dient. Mit einem Spülbecken und einem Mischer vervollständigt, verwandelt sich diese Einheit in eine komplette Außenküche, optimiert für ein raffiniertes und funktionales kulinarisches Erlebnis.

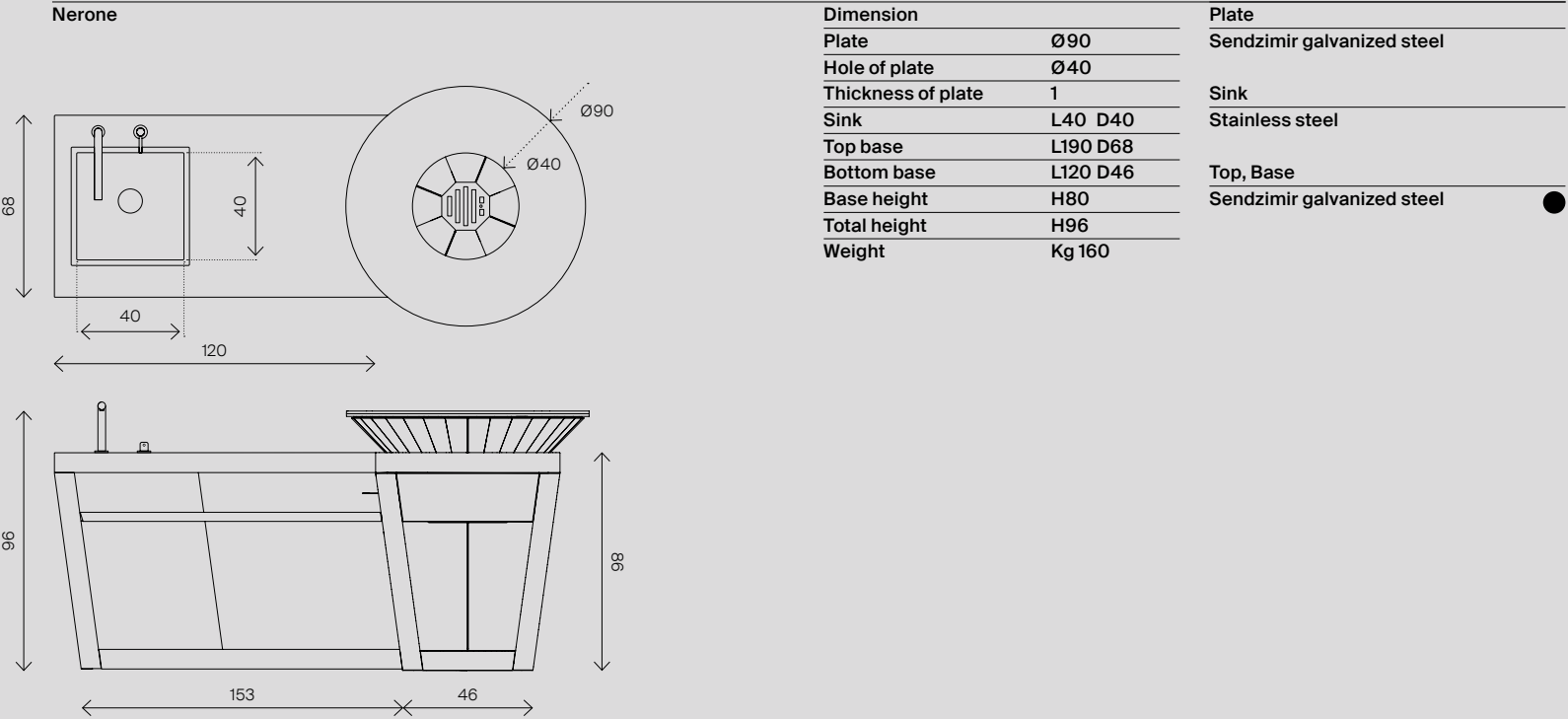
FR Élégance et praticité se fusionnent dans cette unité de cuisson extérieure à bois, modèle Commodo. Équipée d'un large plan de travail disponible en acier peint, en acier inoxydable ou en grès cérame, elle est idéale pour préparer et servir des plats en plein air. Sous le plan, un porte-bois se combine avec une double étagère utilisée pour stocker du bois, des ustensiles, des assiettes et des plateaux. Complétée par un évier et un mélangeur, cette unité se transforme en une cuisine extérieure complète, optimisée pour une expérience culinaire raffinée et fonctionnelle.

ES Elegancia y practicidad se fusionan en esta unidad de cocción exterior a leña, modelo Commodo. Equipada con una amplia superficie de apoyo disponible en acero pintado, acero inoxidable o gres porcelánico, es ideal para preparar y servir platos al aire libre. Debajo de la superficie, un portaleña se combina con un doble estante utilizado para almacenar leña, utensilios, platos y bandejas. Completada con un fregadero y un mezclador, esta unidad se transforma en una cocina exterior completa, optimizada para una experiencia culinaria refinada y funcional.

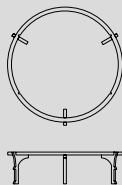
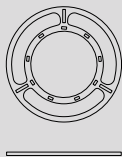
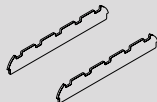
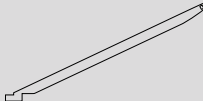
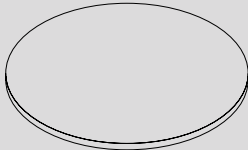
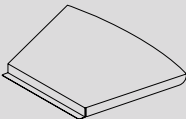
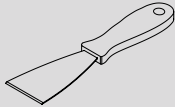
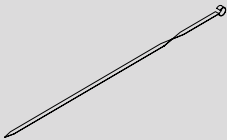
Commodo

Standard size

Technical sheet



Dimension		Plate
Plate	Ø90	Sendzimir galvanized steel
Hole of plate	Ø40	
Thickness of plate	1	Sink
Sink	L40 D40	Stainless steel
Top base	L190 D68	
Bottom base	L120 D46	Top, Base
Base height	H80	Sendzimir galvanized steel
Total height	H96	
Weight	Kg 160	

Optional Combi base 1-410C001 	Combi Grill 1-410U-001 	Combi wok 1-410U-002 	Combi skewers 1-410U-003 
Combi hook 1-410U-004 	Abs cover 425-S-001 	Full cover 425-S-004 	Cooking board 1-402M-007 
Spatula 425-S-006 	Skewers 1-410U-006 		

Included Ash tray, Air flow