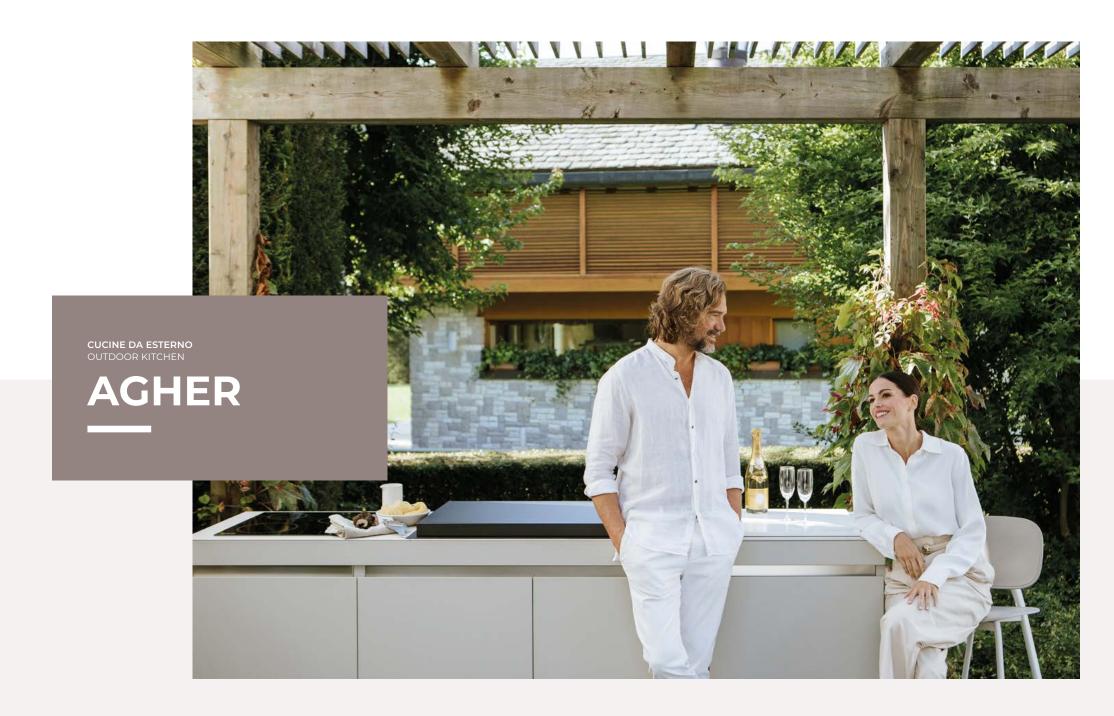


# THE OUTDOOR KITCHEN



**TRADIZIONE, INNOVAZIONE, QUALITÀ**TRADITION, INNOVATION, QUALITY





# AGHER, BELLEZZA INCONTAMINATA

L'acero, familiarmente detto Agher nelle aree delle Dolomiti, è un albero che incarna la forza e la meraviglia della natura. Quando l'autunno arriva, le sue foglie danzano in una sinfonia di colori avvolgenti, un caleidoscopio di sfumature tra il verde e il rosso, catturando l'anima con la loro bellezza mozzafiato.



## AGHER, AUTHENTIC BEAUTY

The maple, familiarly called Agher in the areas of the Dolomites, is a tree that embodies the power and wonder of nature. When autumn comes, its leaves dance in a symphony of enveloping colors, a kaleidoscope of nuances of green and red, capturing the soul with their breathtaking beauty.







# SINFONIA OUTDOOR OUTDOOR SYMPHONY

Le cucine outdoor della serie Agher si vestono di nuovi colori, ma il cuore dell'esperienza rimane immutato: creare nuovi spazi di convivialità. Ogni preparazione diventa un'opportunità per rallentare il ritmo e riscoprire il piacere della condivisione, esaltando ogni ingrediente. L'attenzione al dettaglio e la passione per la qualità si fondono, trasformando ogni pasto in un omaggio alla tradizione culinaria, arricchita da un tocco di modernità. Il nostro obiettivo è elevare il semplice atto di cucinare a un'esperienza di convivialità genuina, un trionfo dei sensi che celebra l'arte dello stare insieme. È un invito a godersi ogni momento con gusto apprezzando il design funzionale e la bellezza senza tempo di ogni cucina Agher.

The outdoor kitchens of the Agher series are adorned with new colors, but the heart of the experience remains unchanged: creating new spaces for conviviality. Each preparation becomes an opportunity to slow down the pace and rediscover the pleasure of sharing, enhancing every ingredient. Attention to detail and passion for quality merge, transforming every meal into a tribute to culinary tradition, enriched by a touch of modernity. Our goal is to elevate the simple act of cooking to a genuine social experience, a triumph of the senses that celebrates the art of being together. It's an invitation to savor every moment with taste, appreciating the functional design and timeless beauty of each Agher kitchen.

# AGHER MONOBLOC KITCHEN

# DISPONIBILE IN QUATTRO COLORAZIONI DIVERSE AVAILABLE IN FOUR DIFFERENT COLORS

La cucina Agher rappresenta il perfetto equilibrio tra dimensioni contenute e alte prestazioni. Le sue misure di 240x60 cm racchiudono tutta la praticità e l'efficienza tipiche delle cucine da interno, reinventate per regalare un'esperienza outdoor unica. Il design è caratterizzato da linee semplici ed eleganti, che si fondono creando nuovi elementi architettonici in un armonioso gioco di equilibri.

The Agher kitchen embodies the perfect balance between compact dimensions and high performance. Its measurements of 240x60 cm encapsulate all the practicality and efficiency typical of indoor kitchens, reinvented to provide a unique outdoor experience. The design is characterized by simple and elegant lines that blend together, creating new architectural elements in a harmonious interplay of balances.

**CONFIGURAZIONI**CONFIGURATIONS

ISOLA | ISLAND



A MURO | ONE-WALL KITCHEN



CON TAVOLO - FORMA LINEARE O AD L | WITH TABLE - LINEAR OR L-SHAPED





La modularità è il cuore pulsante della filosofia Fògher e trova piena espressione nella cucina Agher. Così come l'acero si integra con maestria nella natura, i due fori laterali sul piano in MDI (Minerals Design Innovation) si modulano in base alle tue necessità. Che tu desideri un piano cottura a gas o a induzione, un lavello in acciaio inox o un tagliere in corian funzionale, Agher è pronta a plasmarsi intorno ai tuoi desideri per cucinare all'aperto senza compromessi.

Modularity is the beating heart of the Fògher philosophy and finds full expression in the Agher kitchen. Just as maple integrates masterfully with nature, the two side holes on the MDI (Minerals Design Innovation) top adapt to your needs. Whether you desire a gas or induction cooktop, a stainless steel sink, or a functional corian serving board, Agher is ready to mold itself around your preferences for an outdoor cooking experience without compromises..









Lavello Sink

Induzione Induction

Gas Gas

Tagliere Serving board



#### BARBECUE FÒGHER FÒGHER BARBECUE

Il barbecue ad incasso Fògher, disponibile nelle versioni 750 e 750 FO, è il cuore pulsante della linea outdoor Agher. Questo sistema di cottura, essenziale e sofisticato, garantisce piacere di utilizzo ed eccezionale funzionalità che sono uno dei segni distintivi del brand Fògher.

The Fògher built-in barbecue, available in 750 and 750 FO versions, is the beating heart of the Agher outdoor line. This essential and sophisticated cooking system guarantees pleasure of use and exceptional functionality that are one of the hallmarks of the brand.





Built-in gas BBQ with oven lid



BBQ ad incasso a gas con coperchio basso Built-in gas BBQ with low lid

## COLORAZIONI CUCINE SERIE AGHER

Nella nostra visione il colore non è un dettaglio, ma un'essenza che abbraccia e definisce lo spazio in cui si vive. La cucina Agher nasce con nuove palette di colori pensate per impreziosire ogni momento trascorso all'aperto.

Ogni tonalità è stata accuratamente scelta non solo per la sua bellezza intrinseca, ma per la capacità di rispecchiare e amplificare il design e l'architettura di questi sofisticati spazi culinari







OSSIDIANA OBSIDIAN

CON MDI PACIFIC GRIS WITH PACIFIC GRIS MDI

La profondità del nero si fonde con l'intensità dell'ossidiana, celebrando la potenza vulcanica e un'eleganza senza tempo. Questo colore, intriso di un fascino enigmatico, è l'emblema della sofisticazione pura, perfetto per chi predilige un'estetica di discreta grandiosità.

The depth of black blends perfectly with the intensity of the obsidian, celebrating volcanic power and a timeless elegance. This color, imbued with enigmatic allure, is the symbol of pure sophistication, perfect for those who prefer an aesthetic of discreet magnificence.

## COLOR OPTIONS AGHER SERIES KITCHEN

In our vision, color is not a detail but an essence that embraces and defines the living space. The Agher kitchen is born with new color palettes designed to enrich every moment spent outdoors. Each shade has been carefully chosen not only for its intrinsic beauty but also for its ability to reflect and amplify the design and architecture of these sophisticated culinary spaces.







SALVIA ANTICA ANCIENT SAGE

CON MDI PACIFIC BLANCO

WITH PACIFIC WHITE MDI

L'eleganza atemporale si manifesta nella nuance di Salvia Antica, un verde che evoca la serenità degli antichi giardini italiani. Questo colore parla all'anima, invitando a un'esperienza di calma e bellezza, perfetta per chi aspira a un tocco di nobiltà discreta.

Timeless elegance is manifested in the shade of Ancient Sage, a green that evokes the serenity of ancient Italian gardens. This color speaks to the soul, inviting anyone to an experience of calmness and beauty, perfect for those seeking a touch of understated nobility.







TERRA DI SIENA

SIENNA

CON MDI PACIFIC GRIS

Questo colore rende omaggio alla tradizione italiana con una tonalità calda e terrosa che si distingue per eleganza e carattere. È una scelta che celebra la ricchezza e la profondità del paesaggio italiano, perfetta per gli amanti dell'estetica raffinata e decisa.

This color pays homage to Italian tradition with a warm, earthy shade that stands out for its elegance and character. It is a choice that celebrates the richness and depth of the Italian landscape, perfect for lovers of refined and bold aesthetics.







SETA MATERICA

MATERIAL SILK

CON MDI PACIFIC BLANCO

Il bianco di Seta Materica offre una nuova dimensione del classico, invitando al contatto e allo sguardo. Un bianco ricco e avvolgente, che trascende la semplicità per divenire simbolo di una raffinatezza dinamica e di una luce che accarezza gli spazi, donando loro vita e movimento.

The white shade of the Material Silk kitchen offers a novel perspective of the classic, drawing curiosity. A luxurious and embracing white that goes beyond simplicity, symbolizing dynamic refinement and a light that gently embraces spaces, infusing them with life and motion

## **DETTAGLI TECNICI**

Le cucine Agher incarnano perfettamente il concetto di essenzialità. Ogni aspetto, dalla selezione dei materiali alla precisione nell'ingegnerizzazione, è il risultato di una profonda ricerca e di un'esperienza consolidata nel campo dell'outdoor cooking. Il design intramontabile e l'assemblaggio meticoloso sono testimoni della nostra dedizione assoluta alla qualità e all'affidabilità.



#### PHOBOS® RESISTENZA E CAPACITÀ TORSIONALE

PHOBOS® STRENGTH AND TORSIONAL CAPACITY

Il sistema brevettato Phobos® assicura eccezionale rigidità torsionale e isolamento termico. L'alta longevità della cucina è garantita grazie alla minimizzazione della dilatazione dei materiali e all'unione coesa, ma leggera, del piano in MDI alla struttura sottostante.

The patented Phobos® system ensures exceptional torsional rigidity and thermal insulation. The high longevity of the kitchen is guaranteed by minimizing material expansion and the cohesive yet lightweight union of MDI worktop to the underlying structure.



#### STRUTTURA INIETTATA PER UNA STABILITÀ SENZA PARI

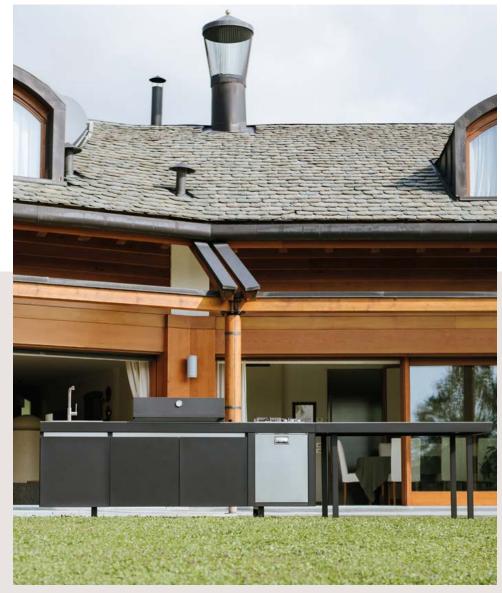
INJECTED STRUCTURE FOR UNPARALLELED STABILITY

La struttura iniettata di Agher si distingue per la sua eccezionale rigidità e leggerezza. Al tatto, offre una sensazione solida e piena, eliminando la risonanza vuota tipica della lamiera tradizionale.

Agher's injected structure stands out for its exceptional rigidity and lightness. To the touch, it provides a solid and substantial sensation, eliminating the hollow resonance typical of traditional sheet metal.

## TECHNICAL DETAILS

Agher kitchens perfectly embody the concept of essentiality. Every aspect, from the selection of materials to the precision in engineering, is the result of deep research and a consolidated experience in the field of outdoor cooking. The timeless design and meticulous assembly bear witness to our absolute dedication to quality and reliability.



La cucina Agher di Fògher è progettata per trasformare ogni spazio esterno in un centro di convivialità e interazione. Ogni dettaglio è pensato per avvicinare le persone intorno a chi cucina, creando un'atmosfera di condivisione e partecipazione. Agher si afferma non solo come un piano di lavoro per preparare i pasti, ma come uno luogo vivace e funzionale, un ambiente che risponde ai tuoi desideri e bisogni, dove ogni momento diventa un'occasione per stare insieme.

The Agher kitchen by Fògher is designed to transform every outdoor space into a center of conviviality and interaction. Every detail is designed to bring people closer around the cook, creating an atmosphere of sharing and participation. Agher establishes itself not only as a work surface for preparing meals, but as a lively and functional place, an environment that responds to your desires and needs, where every moment becomes an opportunity to be together.



#### STRUTTURA AVANZATA GRAZIE ALLO STUDIO DEI MATERIALI

ADVANCED STRUCTURE THROUGH THE STUDY OF MATERIALS

La struttura è progettata con una perfetta composizione di materiali: acciaio inox, zinco magnesio e alluminio. Questa sinergia di elementi è stata meticolosamente calibrata per raggiungere un'eccezionale rigidità strutturale mantenendo al contempo un profilo di leggerezza.

The structure is designed with a perfect composition of materials: stainless steel, zinc-magnesium, and aluminum. This synergy of elements has been meticulously calibrated to achieve exceptional structural rigidity while maintaining a lightweight profile.



#### PIEDINI IN ACCIAIO INOX AD ALTA REGOLAZIONE

HIGHLY ADJUSTABLE
STAINLESS STEEL FEET

I piedini in acciaio inox con appoggio in gomma sono progettati per garantire la massima stabilità. Offrono un livellamento estremamente preciso, grazie alla loro elevata regolabilità. Questo permette un perfetto adattamento e una stabilità impeccabile su qualsiasi superficie esterna.

The stainless steel feet with rubber support are designed to ensure maximum stability. They provide extremely precise leveling, thanks to their high adjustability. This allows for a perfect adaptation and impeccable stability on any outdoor surface.





In un mondo dove l'ampiezza dello sguardo è spesso sinonimo di visione, noi di Fògher crediamo fermamente che la vera maestria risieda nei dettagli. È lì, nelle minuzie spesso impercettibili, che la passione e la precisione si incontrano per creare qualcosa di eccezionale. Nelle nostre cucine Agher, ogni componente è il risultato di un'attenta riflessione, una dedizione al particolare che va oltre il semplice assemblaggio di parti.

In a world where the breadth of a glance is often synonymous with vision, we at Fògher firmly believe that true mastery resides in the details. Often it's in the imperceptible peculiarities that passion and precision converge to create something exceptional. In our Agher kitchens, each component is the result of thoughtful consideration, a dedication to details that goes beyond the mere assembly of parts.



CERNIERE OUTDOOR
IN ACCIAIO INOX

OUTDOOR STAINLESS STEEL HINGES

Le cerniere in acciaio inox sono progettate per resistere a corrosione, umidità e variazioni di temperatura sia in condizioni di caldo che di freddo estremi. Queste cerniere con ammortizzatore incorporato garantiscono una chiusura quasi automatica delle ante.

The stainless steel hinges are designed to withstand corrosion, moisture, and temperature fluctuations in both extreme heat and cold conditions. These hinges with built-in dampers ensure a nearly automatic closure of the doors.



GUARNIZIONI AD ALTA TENUTA

HIGH SEALING GASKETS

La porta della cucina Agher è valorizzata da una guarnizione in neoprene, che aggiunge un tocco di raffinatezza estetica. Questa non solo ammorbidisce la chiusura, ma fornisce anche un'efficace tenuta, incarnando l'armonia tra eleganza e funzionalità che caratterizza il design Fògher.

The Agher kitchen door is enhanced by a neoprene gasket, adding a touch of aesthetic refinement. Not only does this soften the closure but also provides an effective seal, embodying the harmony between elegance and functionality that characterizes the Fògher design.



Il design e l'ergonomia si uniscono per elevare l'arte culinaria. In tutte le cucine Agher, ogni dettaglio è pensato per la massima efficienza e comfort, incontrando il gusto estetico di chi apprezza sia l'eleganza visiva che la funzionalità. Un ambiente dove stile e praticità convivono, creando un'esperienza di cucina raffinata e agevole.

Design and ergonomics come together to elevate the culinary art. In Agher kitchens, every detail is crafted to reach maximum efficiency and comfort, meeting the aesthetic taste of those who appreciate both visual elegance and functionality. An environment where style and practicality coexist, creating an experience of refined and comfortable cooking.



### MASSIMA EFFICIENZA IN SPAZI RIDOTTI

OPTIMAL EFFICIENCY
IN LIMITED SPACES

In soli 60 cm di profondità e 240 cm di lunghezza, sono racchiusi tutti gli strumenti essenziali per la creazione di squisite prelibatezze. Ogni elemento è progettato per massimizzare la comodità e l'ergonomia, garantendo un'esperienza culinaria senza pari in uno spazio ottimizzato.

In just 60 cm of depth and 240 cm of length, all the essential tools for creating exquisite delicacies are encapsulated. Every element is designed to maximize convenience and ergonomics, ensuring an unparalleled culinary experience in an optimized space.



#### VENTILAZIONE NASCOSTA E DESIGN FUNZIONALE

HIDDEN VENTILATION
AND FUNCTIONAL DESIGN

Le cucine Agher includono prese d'aria sapientemente nascoste, assicurando una corretta ventilazione del vano bombola e il funzionamento ottimale del barbecue. Questa soluzione mantiene l'estetica della cucina pulita e minimale, senza compromettere la sicurezza e l'efficienza.

Agher kitchens cleverly feature concealed air vents, ensuring a proper ventilation of the cylinder compartment and optimal barbecue operation. This solution maintains the clean and minimal aesthetics of the kitchen without compromising safety and efficiency.





# PIÙ DI UNA SEMPLICE CUCINA BEYOND A SIMPLE KITCHEN

Agher porta l'intimità e il calore della cucina domestica anche all'aperto. Nata dall'idea di replicare l'atmosfera calorosa e accogliente tipica degli interni, questa cucina outdoor è progettata per essere un punto di ritrovo. La cucina è completata con un tavolo accogliente e sedie ergonomiche nate per la vita all'aria aperta. Qui, ogni incontro si trasforma in un'esperienza arricchente, dove il cibo diventa un pretesto per ridere, raccontare e condividere.

Agher brings the intimacy and warmth of home cooking to the outdoors. Born from the idea of replicating the warm and welcoming atmosphere typical of indoors, this outdoor kitchen is designed to be a gathering place. The kitchen is complemented by a cozy table and ergonomic chairs tailored for outdoor living. Here, every gathering turns into an enriching experience, where food becomes an excuse to laugh, tell and share.



## SEDIE E TAVOLO AGHER

### AGHER CHAIRS AND TABLE

Nel creare l'ambiente outdoor ideale, il tavolo e le sedie Agher si distinguono per funzionalità e design. Il tavolo, realizzato con la tecnologia brevettata Phobos®, garantisce stabilità, grazie a una struttura iniettata che ne assicura solidità e leggerezza. Le sedie, fornite dall'azienda Italiana PointHouse e realizzate in polipropilene rinforzato con fibra di vetro, sono sottoposte a trattamento di cataforesi, assicurando resistenza e durabilità agli agenti atmosferici.

When creating the ideal outdoor environment, the Agher table and chairs stand out for functionality and design. The table, crafted with the patented Phobos® technology, ensures stability through an injected structure that guarantees solidity and lightness. The chairs, supplied by the Italian company PointHouse and made of glass fiber-reinforced polypropylene, undergo a cataphoresis treatment, ensuring resistance and durability against atmospheric agents.







## **ELETTRODOMESTICI CUCINA**

Le cucine Agher di Fògher sono progettate per unire stile e funzionalità, offrendo un'esperienza culinaria completa all'aperto. Con un design innovativo e versatile, Agher permette di sfruttare al meglio ogni spazio, garantendo la massima libertà creativa in cucina.



#### PIANO COTTURA A GAS

GAS COOKTOP

Abbiamo scelto di collaborare con Foster per offrire piani cottura a gas a tre fuochi all'avanguardia, caratterizzati da bruciatori che ottimizzano il consumo energetico, risparmiando fino al 25% rispetto ai modelli standard, assicurando così efficienza e rispetto ambientale in ogni preparazione.

We partnered with Foster to provide advanced three-burner gas cooktops, featuring burners that optimize energy consumption, saving up to 25% compared to standard models. This ensures efficiency and environmental sustainability in every preparation.



#### PIANO COTTURA A INDUZIONE

INDUCTION COOKTOP

I piani cottura ad induzione tre zone Foster, selezionati per le nostre cucine, rappresentano il top dell'innovazione. Sono capaci di riconoscere le pentole e di calcolare la loro superficie d'appoggio, garantendo così un consumo energetico ottimizzato e un'efficienza senza pari nella cottura.

The three-zone induction cooktops by Foster, selected for our kitchens, represent the pinnacle of innovation. They can recognize pots and calculate their contact surface, ensuring optimized energy consumption and unparalleled cooking efficiency.

### KITCHEN APPLIANCES

Agher kitchens by Fògher are designed to combine style and functionality, offering a complete outdoor dining experience. With an innovative and versatile design, Agher allows you to make the most of every space, ensuring maximum creative freedom in the kitchen.



"L'arte di cucinare e condividere accompagna ogni tuo momento all'aperto" "The art of cooking and sharing accompanies your every moment spent outdoors."



LAVELLO IN ACCIAIO INOX ANTIGRAFFIO

SCRATCHPROOF STAINLESS-STEEL SINK

Il lavello in acciaio inox è un elemento imprescindibile per una cucina outdoor. Il nostro lavello non conosce il passare del tempo, garantendo robustezza e resistenza in ogni situazione. Combinato con un miscelatore in acciaio inox e il suo doccino, il lavandino diventa un connubio di eleganza e funzionalità.

The stainless steel sink is an essential element for an outdoor kitchen. Our sink withstands the test of time, ensuring sturdiness and resistance in every situation. Combined with a stainless steel mixer and its sprayer, the sink becomes a blend of elegance and functionality.







TAGLIERE IN CORIAN® CON VASCHETTA

CORIAN® SERVING BOARD WITH TRAY

Il tagliere in Corian® combina eleganza e resistenza. Materiale non poroso e omogeneo, è perfetto per l'uso intenso tipico delle cucine, altamente igienico e facilmente riparabile è in grado di resistere a impatti e scalfiture. Sotto, una pratica vaschetta in acciaio inox porta tutto aumenta la sua funzionalità.

The Corian® serving board combines elegance and durability. As a non-porous and homogeneous material it is perfect for an intense use, typical of kitchens. Highly hygienic and easily repairable, it is capable of resisting impacts and scratches. Underneath, a practical stainless steel tray enhances its functionality.



L'arte del cucinare all'aperto si arricchisce di dettagli personalizzati per adattarsi perfettamente alle tue esigenze. Puoi inserire un frigorifero outdoor per mantenere gli ingredienti sempre freschi, perfettamente integrato nell'ambiente esterno. Questa scelta garantisce un'esperienza gastronomica impeccabile, dal preparare piatti squisiti fino al brindare sotto un cielo stellato, esaltando ogni momento trascorso all'aria aperta.

The art of outdoor cooking is enriched with customized details to perfectly suit your needs. You can include an outdoor refrigerator to keep ingredients fresh at all times, perfectly integrated into the outdoor environment. This choice guarantees an impeccable dining experience, from preparing exquisite dishes to toasting under a starry sky, enhancing every moment spent outdoors.



#### FRIGO-FREEZER ACCIAIO INOX CON APERTURA A PORTA

REFRIGERATOR-FREEZER
WITH DOOR OPENING

Il frigorifero Vitrifigo è molto più di un semplice elettrodomestico; è il cuore pulsante della tua cucina all'aperto, progettato per arricchire la tua esperienza culinaria all'esterno.

The Vitrifrigo refrigerator is much more than just an appliance; it's the pulsating heart of your outdoor kitchen, designed to enhance your culinary experience outside.







Nella cucina Agher, il barbecue diventa un focolare moderno, un punto di ritrovo dove la cottura è condivisione. Il cuore di questa cucina outdoor può essere rappresentato dal barbecue FGB 750, perfetto per la cottura diretta, o dal suo equivalente versatile, il FGB 750 FO, che eccelle sia nella cottura diretta che in quella indiretta. La modularità di ciascun modello consente la personalizzazione delle griglie, adattandosi perfettamente a diversi stili di vita e di cucina

In the Agher kitchen, the barbecue transforms into a modern hearth, a gathering point where cooking becomes sharing. The heart of this outdoor kitchen can be embodied by the FGB 750 barbecue, ideal for direct cooking, or its versatile counterpart, the FGB 750 FO, which excels in both direct and indirect cooking. The modularity of each model allows for the customization of grills, perfectly adapting to various lifestyles and cooking preferences.





#### FGB 750 FO\*

Misure (LxP) | Measures (LxD): 963 x 615 mm Peso | Weight 45 kg

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI INCLUDED COOKING ACCESSORIES







Fry top Fry top

Griglia doppia

#### FGB 750\*

Misure (LxP) | Measures (LxD): 963 x 575 mm Peso | Weight 35 kg

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI







Fry top

Griglia doppia









# LARES MODULAR KITCHEN

DISPONIBILE IN DUE SERIE: INOX E MDI AVAILABLE IN TWO SERIES: INOX AND MDI

Pensiamo che ogni chef debba avere completa libertà mentre cucina, perciò abbiamo studiato e ideato una cucina modulare che possa adattarsi e soddisfare qualunque esigenza. Infatti, grazie ai numerosi moduli e ai sistemi di cottura Fògher siamo sicuri di accontentare anche lo chef più esigente.

We believe that all users have the right to freely express themselves while cooking. That's why we have designed and conceived a modular kitchen that can meet any requirement. Our wide range of modules and cooking systems will also meet the needs of the most demanding chef.

#### **COMPOSIZIONI**

**CONFIGURATIONS** 

LINEARE | LINEAR



A FERRO DI CAVALLO I C-SHAPED



AD ANGOLO | L-SHAPED



AD ISOLA | T-SHAPED



Creare la vostra cucina da esterno Lares è semplice, scegliendo tra i differenti moduli da 85, 385, 700 e 1000 mm e i diversi integrabili sistemi di cottura Fògher.

You can easily create your own Lares outdoor kitchen by choosing between the different modules, 85, 385, 700 and 1000 mm, and the different compatible cooking systems by Fògher.

# MODULI CUCINA COOKING MODULES

La cucina che si adatta allo chef, non viceversa. Grazie alla versatilità dei moduli sarà possibile comporre una cucina estremamente funzionale capace di soddisfare tutte le necessità. Oltre a ciò, abbiamo creato dei pratici accessori, ideali per completare la vostra esperienza culinaria.

A kitchen that adapts itself to the chef, not vice versa. The versatility of the modules will help you configure an extremely functional kitchen, suitable to any need. Moreover, we created some practical tools that will make your culinary experience complete.

#### TIPOLOGIE MODULI

TYPES OF MODULES



Neutro

Worktop



Cooking







Lavello Sink



Frigo



Kit giunzione Caren Junction kit Doors

n kit Doors and accessories



#### SISTEMI DI COTTURA FÒGHER

FÒGHER COOKING SYSTEMS

Ogni alimento ha il suo principio di cottura. Che sia a gas, alla brace, o affumicato, siamo in grado di offrire la miglior esperienza possibile. Con i sistemi di cottura Fògher avrai a disposizione una selezione di strumenti per cucinare che porteranno i tuoi piatti ad altissimi livelli.

Each type of food requires a specific cooking method. Whether we talk about gas, embers, or smoke, we can grant the best possible experience. Fògher cooking systems include a wide range of cooking tools that will significantly improve the quality of your dishes.

#### TIPOLOGIE MODULI

TYPES OF MODULES



BBQ a gas



BBQ ad incasso a gas Built-in gas BBQ



Caminetto grill Fireplace



Smoker Smoker



# CUCINA LARES SERIE INOX LARES INOX SERIES KITCHEN

Le cucine modulari della serie Inox sono anche indicate per l'uso nella ristorazione professionale, grazie al loro piano di lavoro in acciaio inossidabile alimentare che garantisce un'eccellente resistenza all'usura di agenti chimici, detergenti e all'acqua. Le cucine in acciaio inox rappresentano una vera e propria tendenza, capaci di adattarsi perfettamente a qualsiasi stile.

Inox series modular kitchens are also intended for professional purposes thanks to their stainless steel worktops, that make the surfaces resistant to chemicals, cleansers and water. Stainless steel kitchens represent a massive trend, capable of perfectly adapting to any style.









## CUCINA LARES SERIE MDI LARES MDI SERIES KITCHEN

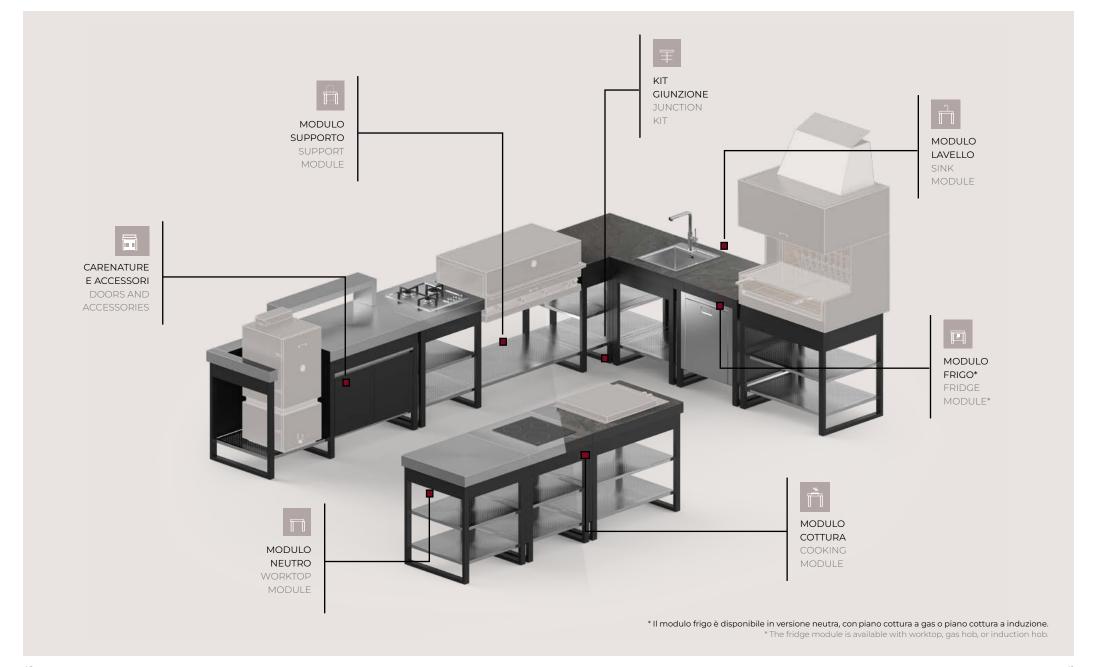
Le cucine Lares della serie MDI offrono una selezione di finiture per il piano di lavoro sapientemente selezionate dal nostro team di designer. Le differenti finiture consentono di progettare la vostra cucina per ottenere un look personalizzato e perfettamente integrato con lo stile dello spazio circostante.

Lares MDI series kitchens include a range of finishes for the worktops, carefully selected by our design team. Different finishes will help you design your own tailor-made kitchen and combine it with your personal space.



# **MODULI LARES MDI E INOX**

# LARES MDI AND INOX MODULES



## **DETTAGLI TECNICI**

Le cucine Lares sono semplici nella composizione e nell'utilizzo, ma dietro a ciò vi è una grande quantità di studio ed esperienza. Dal design all'assemblaggio, i nostri prodotti godono di un'eccezionale attenzione e cura del dettaglio, ciò ci permette di garantire al cliente qualità e una precisione straordinaria.



# GAMBE E STRUTTURA IN ACCIAIO INOX VERNICIATO

PAINTED STAINLESS STEEL FRAME AND STRUCTURE

L'acciaio verniciato è il materiale perfetto per la costruzione della struttura delle nostre cucine, robusto e resistente alla corrosione, permette alla cucina di essere posizionata all'esterno senza subire danni provocati dalle intemperie.

Varnished steel represents the perfect material for the frame of our kitchens. Thanks to its sturdiness and resistance to corrosion, kitchens can be placed outdoors without the risk of being spoiled by bad weather conditions.



#### PIEDINI DI REGOLAZIONE ESTENSIBILI

ADJUSTABLE SUPPORT FEET

I piedini di regolazione permettono un livellamento perfetto di tutta la cucina, grazie alla gomma antiscivolo garantiscono un ancoraggio al suolo senza possibilità di distacco anche in caso di urti accidentali.

The adjustable feet allow perfect leveling of the entire kitchen thanks to the non-slip rubber, which ensure a secure ground anchoring with no possibility of detachment, even in case of accidental impacts.

## TECHNICAL DETAILS

Besides the ease of configuration and use, Lares kitchens derive from indepth studies and practice. From designing to assembling, our products rely on exceptional attention and care for details. That's why we can guarantee extraordinary quality and precision.



#### RIPIANI IN ACCIAIO SATINATO RINFORZATO

REINFORCED SATIN-FINISH STAINLESS STEEL SHELVES

Forti e resistenti, i ripiani presenti in tutte le cucine Fògher sono realizzati in acciaio satinato rinforzato, sono costruiti a partire da un unico foglio di metallo che viene piegato e lavorato per ottenere un ripiano solido ma che permette anche un completo scolo dell'acqua.

The satin-finish stainless steel shelves in each Fògher kitchen, strong and highly resistant, are made from a single sheet metal. The sheet is then cut and processed to get a solid shelf that allows the water to drain thanks to the perforated hole pattern.



# CARENATURE IN METALLO ZINCO-MAGNESIO E ACCIAIO

METAL, ZINC-MAGNESIUM AND STEEL DOORS

Le leghe metalliche utilizzate per creare le nostre cucine vengono forgiate soltanto con i materiali migliori: lo zinco e il magnesio si fondono per dare vita ad oggetti di design longevi.

The metal alloys we use to create our kitchens have been forged using only the best materials: zinc and magnesium combined to create durable, resistant objects with a functional design.

"Un rivoluzionario concetto di cucina outdoor per prestazioni ai massimi livelli, progettato per il vostro piacere".

# ELETTRODOMESTICI APPLIANCES



CERNIERE METALLICHE AD ELEVATA RESISTENZA

HIGHLY-RESISTANT STEEL HINGES

Le cerniere in acciaio, utilizzate per le ante a battente, riuniscono una tecnica innovativa, un design premiato a livello internazionale e il comfort del movimento in pochissimo spazio grazie al meccanismo di ammortizzazione integrato nel fondello.

Blum steel hinges enclosed in our hinged doors combine innovative technique, internationally acclaimed design and ease of movement into a compact space thanks to the cushioning system on the bottom.



#### PIANO COTTURA A GAS

GAS COOKTOP

Gli elettrodomestici selezionati per le cucine Fògher sono frutto di una scelta e un'analisi meticolosa. Foster offre una proposta ampia e moderna di piani cottura a gas, dotati di bruciatori ad alta efficienza che risparmiano dal 20% al 25% il consumo di gas rispetto ai piani tradizionali.

The appliances selected for our kitchens are the result of an accurate analysis. Foster has a wide and modern range of gas hobs, each equipped with high-efficiency burners that will help you save up to 20-25% of gas consumption compared to traditional hobs.



# CASSETTI CON SISTEMA DI APERTURE PUSH-PULL

DRAWERS WITH PUSH TO OPEN SYSTEM

I cassetti sotto top sono disponibili in due misure, da 700 e da 1000 mm, sono costruiti in metallo e realizzati con apertura/chiusura push-pull ammortizzata. La parte a vista è verniciata con resine epossidiche termoindurenti per garantire una resistenza ineccepibile all'usura.

Undertop drawers are available in two versions, 700 and 1000 mm, made with a dampened pushpull opening/closing system. Visible parts are painted with thermosetting epoxy powders that ensure impeccable wear resistance.



#### PIANO COTTURA A INDUZIONE

INDUCTION COOKTOP

La qualità del risultato dipende anche dalla qualità degli strumenti, perciò vogliamo fornire ai nostri clienti solo ottimi prodotti. Il piano cottura a induzione Foster garantisce prestazioni eccezionali per uno strumento adatto ad affrontare ogni tipo di piatto.

The quality of the final result is strictly connected to the quality of the tools used. That's why we want to provide our customers only with excellent products. Foster induction hobs guarantee extraordinary performance in every dish.

"Una cucina da esterni che porta tutta l'esperienza d'uso della cottura indoor ad integrarsi con un lifestyle outdoor di altissimo livello." "An outdoor kitchen that brings the entire indoor cooking experience to integrate with a high-level outdoor lifestyle."



#### FRIGORIFERO CON PORTA

FRIDGE WITH DOOR

Il frigo in acciaio presente nelle cucine Fògher ha una capienza di 90 litri di cui 9,8 sono riservati al freezer. Grazie alla centralina bivalente è possibile far funzionare l'elettrodomestico sia in modalità DC 12/24V sia AC 250V, il consumo nominale è di 45W.

The fridge in Fògher kitchens has a capacity of 90 liters, including 9.8 reserved for the freezer. Thanks to the dual-mode control unit, the appliance can operate in both DC 12/24V and AC 250V modes, with a nominal power consumption of 45W.







LAVELLO IN ACCIAIO INOX ANTIGRAFFIO

SCRATCHPROOF STAINLESS-STEEL SINK

Lavello in acciaio inossidabile antigraffio con miscelatore a rotazione di 360° con piastra di rinforzo e doppio getto: a flusso o a pioggia.

A scratch proof stainless steel sink with a 360° mixer tap, reinforcement plate and dual jet: solid stream or rain effect.



# **CREA LA TUA CUCINA**

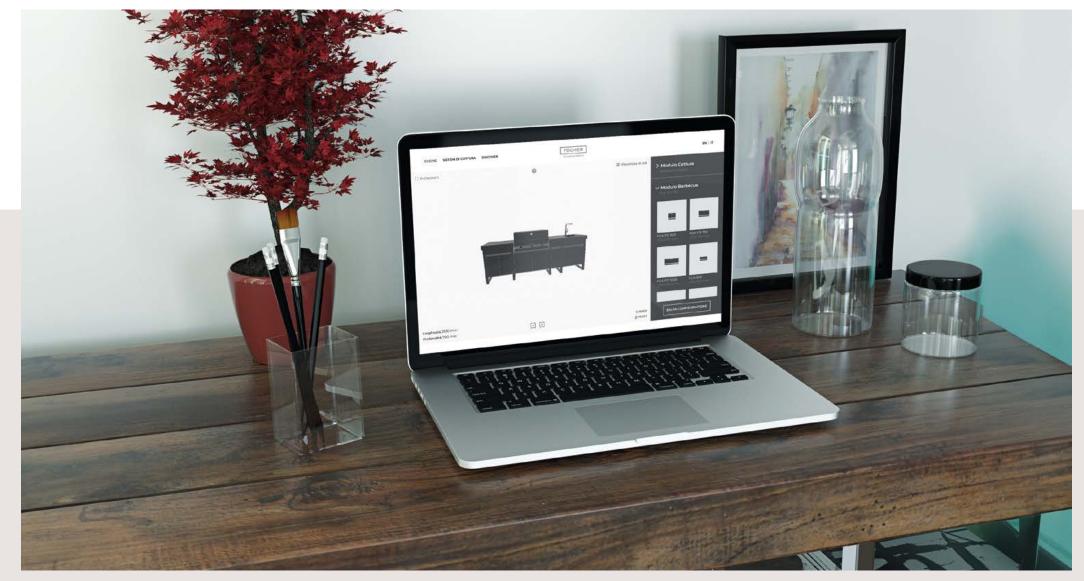
# CREATE YOUR KITCHEN

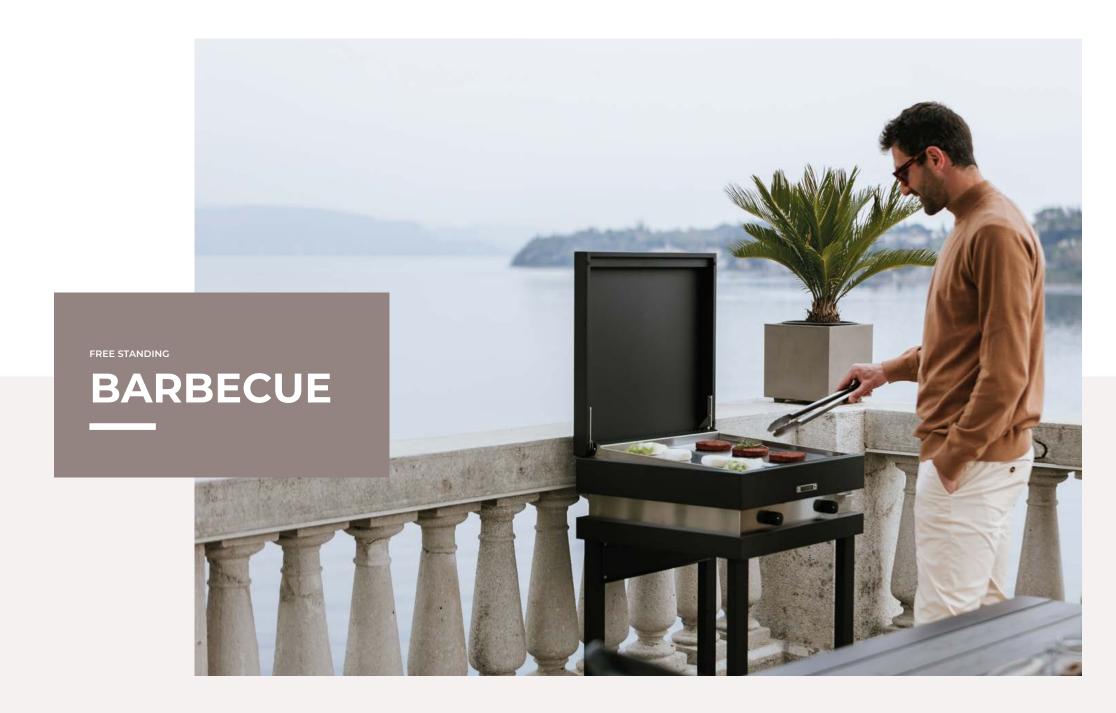
Configura la tua cucina dei sogni e inizia ad immaginarla a casa tua grazie alla realtà aumentata.

www.fogher.com

Configure your dream kitchen and visualize it in your home with the augmented reality.

www.fogher.com





# **METODI DI COTTURA**COOKING METHODS

UN BARBECUE, 3 METODI DI COTTURA ONE BARBECUE, 3 COOKING METHODS

Crediamo che in cucina ogni persona debba poter esprimere al massimo la propria creatività, perciò vogliamo dare la possibilità al cuoco, professionista e non, di esprimersi e creare senza limiti. Con i barbecue a gas Fògher è possibile preparare i cibi con diversi tipi di cottura: diretta o indiretta, ad alta e bassa temperatura.

We believe that in the kitchen every person should be able to express his or her creativity to the fullest, so we want to give the cook, professional or not, the opportunity to express themselves and create without limits. With the Fògher gas barbecues, food can be prepared with different types of cooking: direct or indirect, high and low temperature.













COTTURA INDIRETTA A MEDIA E ALTA TEMPERATURA
MEDIUM AND HIGH TEMPERATURE INDIRECT COOKING



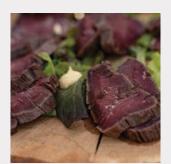




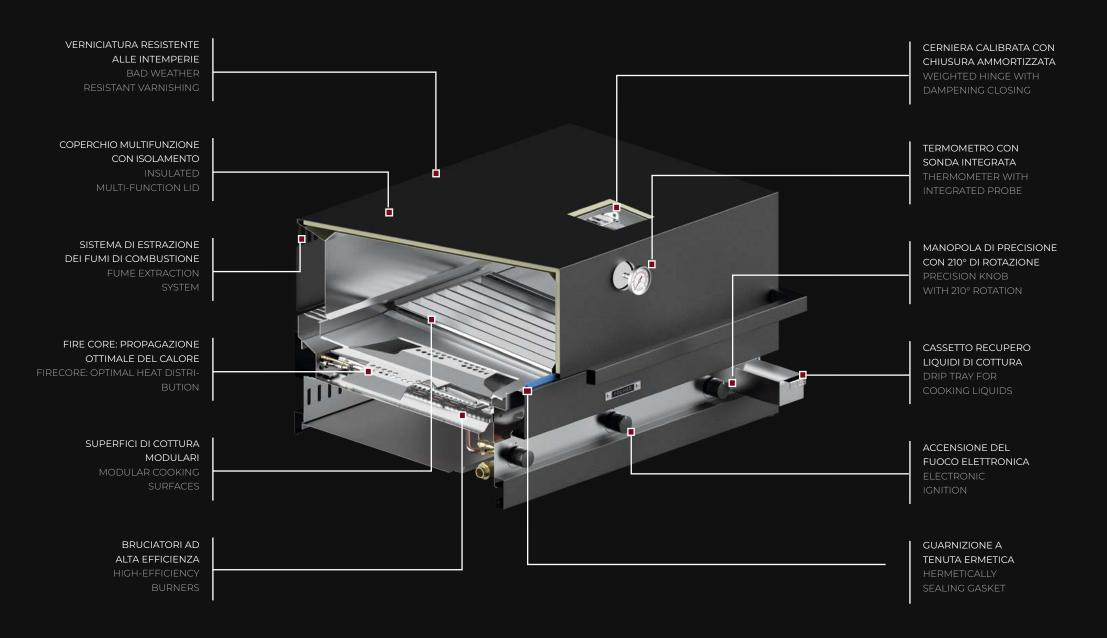


COTTURA INDIRETTA A BASSA TEMPERATURA E AFFUMICATURA LOW TEMPERATURE INDIRECT COOKING AND SMOKING









IL BARBECUE IN DETTAGLIO THE BARBECUE IN DETAIL

### **DETTAGLI TECNICI**

Sono i dettagli a rendere i barbecue a gas Fògher così speciali, una moltitudine di caratteristiche tecniche pensate e studiate appositamente per migliorare l'esperienza durante l'utilizzo. Abbiamo voluto creare uno strumento di cottura "user friendly" di altissima qualità per permettere all'utilizzatore di concentrarsi esclusivamente su ciò che è realmente importante: l'esperienza culinaria.



# VERNICIATURA RESISTENTE ALLE INTEMPERIE

BAD WEATHER
RESISTANT VARNISHING

Grazie alla verniciatura a polveri epossidiche termoindurenti e alla struttura in acciaio, i barbecue Fògher garantiscono una straordinaria resistenza alle alte temperature e agli eventi atmosferici, anche con il passare del tempo.

Thanks to the thermosetting epoxy powders and the steel structure, Fögher barbecues guarantee an extraordinary resistance to high temperatures and bad weather conditions over time.



Details are what make Fògher gas barbecues so special, a multitude of technical features specifically designed to improve the cooking experience. We wanted to create a "user-friendly" cooking tool of the highest quality to allow the user to focus exclusively on what truly matters: the culinary experience.



# FIRECORE®: PROPAGAZIONE OTTIMALE DEL CALORE

FIRECORE®: OPTIMAL HEAT DISTRIBUTION

La caratteristica principale dei barbecue a gas Fògher è il sistema Fire Core<sup>®</sup>. Questo esclusivo sistema di parabole radianti ottimizza il trasferimento di calore dal bruciatore alla piastra, distribuendolo in maniera uniforme su tutta la superficie di cottura. Ciò permette di cucinare con un notevole risparmio energetico.

The main feature of Fògher gas barbecues is the Fire Core® system. This exclusive system of radiant parabolas optimizes the transfer of heat from the burner to the cooking plate, distributing it evenly across the entire cooking surface. This allows for cooking with significant energy savings.



#### BRUCIATORI AD ALTA EFFICIENZA

HIGH EFFICIENCY
BURNERS

I bruciatori ad alte prestazioni con termocoppie di sicurezza native all'interno della struttura possono funzionare sia a GPL, sia a metano. Grazie all'efficiente sistema di propagazione del calore, i bruciatori riescono ad ottenere una potenza eccezionale con un risparmio di oltre 50% di gas rispetto ai competitors (2,8kW rispetto a 6kW).

High-performance burners with native thermocouples inside of the structure run both on LPG and methane gas. Thanks to the efficient heat distribution system, burners guarantee exceptional power while saving more than 50% of the gas comparing to competitors (2,8kW vs 6kW).



#### CASSETTO RECUPERO LIQUIDI DI COTTURA

DRIP TRAY FOR COOKING LIQUIDS

Attraverso il nostro sistema di raccolta dei liquidi di cottura non sarà più necessario preoccuparsi dello sporco, infatti in ogni barbecue a gas Fògher è presente un pratico contenitore asportabile per la raccolta dei liquidi di colatura. In alternativa è possibile il montaggio di uno scarico per la raccolta direttamente negli appositi contenitori.

Thanks to our system for collecting cooking liquids you no longer have to worry about dirt. Fògher gas barbecues include a functional extractable tray to collect dripping cooking liquids. Alternatively, it is possible to install a drainage system for direct collection in the designated containers.

IL BARBECUE IN DETTAGLIO THE BARBECUE IN DETAIL

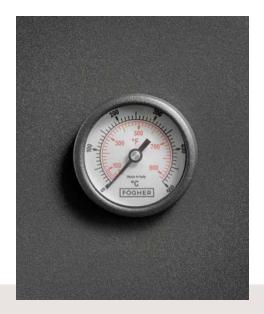
"Sono i dettagli a rendere i barbecue a gas Fògher così speciali, una moltitudine di caratteristiche tecniche pensate e studiate appositamente per migliorare l'esperienza durante l'utilizzo." "Details are what make Fògher gas barbecues so special, a multitude of technical features specifically designed to improve the cooking experience."



MANOPOLA DI PRECISIONE
CON 210° DI ROTAZIONE
PRECISION KNOB
WITH 210° ROTATION

Con 210° di rotazione, rispetto ai 180° standard, le manopole di regolazione dei BBQ Fògher garantiscono una precisione ed un controllo della temperatura eccezionale, l'ideale anche per gli chef più esigenti.

The control knobs of Fögher barbecues, with a 210° rotation, compared to the standard 180°, guarantee precision and exceptional temperature control, even for demanding chefs.



TERMOMETRO CON SONDA INTEGRATA THERMOMETER WITH INTEGRATED PROBE

I barbecue della serie FGA-FO sono dotati di un termometro analogico con sonda integrata nel coperchio per permettere una supervisione totale durante la cottura dei cibi.

Barbecues from the FGA-FO line are equipped with an analogue thermometer with integrated probe on the lid to allow a complete monitoring of food while cooking.



SUPERFICI DI COTTURA MODULARI MODULAR COOKING

Grazie al sistema modulare le superfici di cottura dei BBQ sono intercambiabili e componibili a piacimento, infatti è possibile scegliere tra diversi complementi di cottura in base alle proprie esigenze. Tutte le piastre garantiscono inoltre uno scolo totale del grasso evitando la ricaduta nell'area dei bruciatori e mantenendo le superfici pulite per una cottura più salutare.

Thanks to the modular system, the cooking surfaces of the BBQs are interchangeable. It is possible to choose from various cooking accessories based on individual needs. All plates also ensure complete grease drainage, preventing it from falling into the burner area and keeping the surfaces clean for healthier cooking.



# COPERCHIO MULTIFUNZIONE CON ISOLAMENTO INSULATED MULTI-FUNCTION LID

Il coperchio termo isolato "cold cover" dei modelli FGA-FO

è un vero e proprio strumento di cottura in grado di trasformare il barbecue in un forno. Questo sistema unito alla guarnizione permette una cottura con temperature eccezionalmente stabili garantendo anche una maggiore sicurezza durante l'utilizzo.

The thermally insulated "cold cover" lid of the FGA-FO models is a true cooking tool capable of transforming the barbecue into an oven. This system, combined with the gasket, allows for cooking at exceptionally stable temperatures, ensuring greater safety during use.

Tutti gli articoli vivono di un design innovativo e ricercato, fatto di forme minimali, volumi spigolosi e richiami geometrici. Una macchina per cucinare, realizzata utilizzando le migliori tecnologie di progettazione, che al contempo risulta un oggetto estremamente raffinato e di tendenza. Un design Made in Italy, come la nostra produzione, che nasce dalla collaborazione appassionata con l'architetto Nicola De Pellegrini.

All items are characterized by innovative and refined design, featuring minimalistic shapes, sharp volumes, and geometric references. A cooking machine created using the best design technologies, it is simultaneously an exceptionally sophisticated and trendy object. Made in Italy design, like our own production, born from the passionate collaboration with architect Nicola De Pellegrini.



SISTEMA DI ESTRAZIONE DEI FUMI DI COMBUSTIONE FUME EXTRACTION

FUME EXTRACTION
SYSTEM

L'innovativo sistema brevettato di estrazione dei fumi consente una cottura più salubre e genuina, eliminando i gas di combustione dalla camera di cottura attraverso il camino posizionato nella parte posteriore del coperchio.

The innovative fume extraction patented system allows to cook in a healthier way, eliminating the combustion gases from the cooking chamber through the chimney on the back of the lid.



GUARNIZIONE DI TENUTA

SEALING GASKET

Grazie alla guarnizione resistente alle alte temperature è possibile sigillare ermeticamente la camera di cottura, permettendo così una tenuta del calore e una stabilità delle temperature eccezionale, evitando inoltre che i fumi di cottura e affumicatura escano verso l'utente.

Thanks to the high-temperature resistant gasket the cooking chamber will be hermetically sealed, guaranteeing exceptionally stable heat and temperatures, while preventing cooking and smoking fumes from escaping towards the user.



CERNIERA CALIBRATA
CON CHIUSURA AMMORTIZZATA

WEIGHTED HINGE WITH DAMPENING SYSTEM

L'apertura e chiusura del coperchio è resa estremamente agile grazie alla speciale cerniera calibrata. Grazie alle molle il peso percepito per alzare e abbassare il coperchio sarà di soli 500 g. Ciò, unito alla guarnizione, rende la chiusura leggera e ammortizzata.

Opening and closing the lid will be extremely easy thanks to the weighted hinge. Thanks to the springs the perceived weight will be around 500 g while raising and lowering the lid. This, together with the gasket, makes the close softer and amortized.



# ACCENSIONE DEL FUOCO ELETTRONICA

ELECTRONIC IGNITION

Il sistema di accensione e gestione dei fuochi consente un'agevole accensione del gas grazie al sistema elettronico integrato.

The ignition and burners management system enables an easy gas ignition thanks to the built-in electronic system.



# **BARBECUE FGA**

# FGA BARBECUE

Il barbecue a gas FGA è uno strumento semplice ed efficace per la cottura diretta degli alimenti. È disponibile in diverse misure, con un diverso numero di fuochi e può essere facilmente integrato con numerosi accessori, funzionali e di cottura.

The FGA gas barbecue is a simple and effective tool for the direct cooking of food. It is available in various sizes, with a different number of burners, and can be easily integrated with numerous cooking and functional accessories.



# MODELLI

### MODELS





#### FGA 500

Misure (LxP) | Measures (LxD) 551 x 520 mm Peso | Weight 23,5 kg



#### FGA 1000

Misure (LxP) | Measures (LxD) 1051 x 520 mm Peso | Weight 41 kg

#### FGA 750

Misure (LxP) | Measures (LxD) 800 x 520 mm Peso | Weight 33 kg







BARBECUE PER COTTURA DIRETTA E INDIRETTA BARBECUE FOR DIRECT AND INDIRECT COOKING

# **BARBECUE FGA FO**

# FGA - FO BARBECUE

Il barbecue a gas FGA-FO è uno strumento di cottura formidabile grazie alle sue altissime prestazioni e alle sue numerose funzionalità. Il coperchio multifunzione, unito alla completa modularità delle superfici di cottura, rende il barbecue una vera e propria macchina professionale, con cui è possibile affrontare qualsiasi ricetta, dalle più semplici alle più complesse. È disponibile in diverse misure ed è possibile completarlo con diversi accessori.

The FGA-FO gas barbecue is an formidable cooking tool, thanks to its high performance and numerous features. The multifunctional lid, combined with the complete modularity of the cooking surfaces, makes the barbecue a true professional machine, capable of tackling any recipe, from the simplest to the most complex. It is available in various sizes and can be complemented with different accessories.



# MODELLI

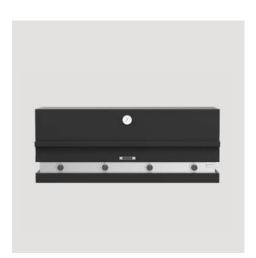
#### MODELS





#### FGA 500 FO\*

 $\begin{tabular}{ll} \begin{tabular}{ll} \be$ 



#### FGA 1000 FO

Misure (LxP) | Measures (LxD): 1051 x 590 mm Peso | Weight 53,5 kg

#### FGA 750 FO\*

Misure (LxP) | Measures (LxD): 800 x 590 mm Peso | Weight 43 kg BARBECUE GAS GAS BARBECUE

## COMPOSIZIONI BARBECUE FGA E FGA FO

## FGA AND FGA-FO BARBECUE CONFIGURATIONS



Composizione barbecue FGA 500 FKS 001 FGA 500 Barbecue composition FKS 001

Misure (LxP) | Measures (LxD): 551 x 520 mm Peso | Weight 32,5 kg



Composizione barbecue FGA 750 FKS 002 FGA 750 Barbecue composition FKS 002

Misure (LxP) | Measures (LxD): 800 x 520 mm Peso | Weight 42,5 kg



Composizione barbecue FGA FO 1000 FKS 007

FGA 1000 FO Barbecue composition FKS 007

Misure (LxP) | Measures (LxD): 1051 x 590 mm Peso | Weight 63 kg



Composizione barbecue FGA FO 500 FKS 004

FGA 500 FO Barbecue composition FKS 004

Misure (LxP) | Measures (LxD): 1050 x 590 mm Peso | Weight 57,5 kg



Composizione barbecue FGA 500 FO FKS 003 FGA 500 FO Barbecue composition FKS 003

Misure (LxP) | Measures (LxD): 551 x 590 mm

Peso | Weight 40,5 kg



Composizione barbecue FGA FO 750 FKS 005

FGA 750 FO Barbecue composition FKS 005

Misure (LxP) | Measures (LxD): 800 x 590 mm Peso | Weight 52,5 kg



Composizione barbecue FGA FO 750 FKS 006

FGA 750 FO Barbecue composition FKS 006

Misure (LxP) | Measures (LxD): 1300 x 590 mm Peso | Weight 73,5 kg



Composizione barbecue FGA FO 750 FKS 008

FGA 1000 FO Barbecue composition FKS 008

Misure (LxP) | Measures (LxD): 1551 x 590 mm Peso | Weight 88 kg



# **BARBECUE AD INCASSO FGB**

# **BUILT-IN FGB BARBECUE**

Il modello di barbecue FGB è pensato per l'installazione su piani di lavoro preesistenti senza alcun compromesso in termini di qualità e prestazioni rispetto ai modelli standard. Inoltre i barbecue ad incasso Fògher sono studiati in modo tale da evitare l'eccessivo riscaldamento dei piani in cui vengono installati preservandoli così da eventuali danni dovuti al calore.

The FGB barbecue model is designed for installation on existing countertops without any compromise in terms of quality and performance compared to standard models. Additionally, the built-in Fogher barbecues are designed to avoid excessive heating of the surfaces on which they are installed, preserving them from potential heat damage.



# MODELLI

### MODELS





#### FGB 250

Misure (LxP) | Measures (LxD): 462 x 575 mm Peso | Weight 17 kg



#### FGB 500

Misure (LxP) | Measures (LxD): 712 x 575 mm Peso | Weight 25 kg





Misure (LxP) | Measures (LxD): 963 x 575 mm Peso | Weight 35 kg



#### FGB 1000

Misure (LxP) | Measures (LxD): 1213 x 575 mm Peso | Weight 43 kg







BARBECUE PER COTTURA DIRETTA E INDIRETTA

BARBECUE FOR DIRECT AND INDIRECT COOKING

# **BARBECUE AD INCASSO FGB-FO**

## **BUILT-IN FGB-FO BARBECUE**

Uno strumento di cottura eccezionale che attraverso il suo particolare coperchio multifunzione permette di trasformare il barbecue in un vero e proprio forno consentendo così di cucinare una moltitudine di cibi. Questo modello è installabile su diversi piani di lavoro, infatti grazie ad un attento studio dei materiali sì è potuto evitare il surriscaldamento del piano in cui viene collocato e quindi possibili deformazioni dei materiali.

An exceptional cooking machine capable of transforming the barbecue into a real oven thanks to the multifunctional lid, allowing you to cook a multitude of dishes. This model can be installed on diverse surfaces. Careful studies on materials have made it possible to avoid the supporting surface to overheat and the materials to be deformed.



#### MODELLI

#### MODELS





#### **FGB 500 FO**

Misure (LxP) | Measures (LxD): 712 x 615 mm Peso | Weight 33 kg





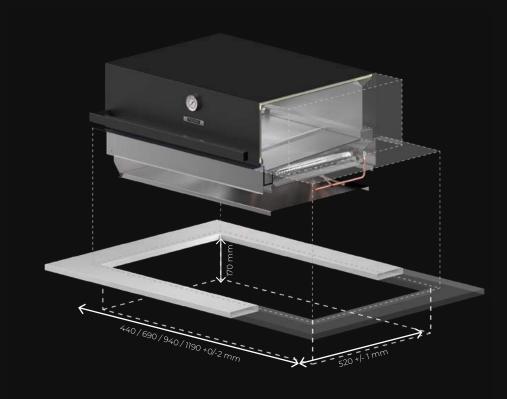
#### **FGB 1000 FO**

Misure (LxP) | Measures (LxD): 1213 x 615 mm Peso | Weight 55 kg

## BARBECUE FGB: PENSATO PER INTEGRARSI FGB BARBECUE: READY FOR INTEGRATION

Grazie al particolare studio sui materiali e dei flussi d'aria relativi al barbecue ad incasso abbiamo sviluppato un prodotto in grado di mantenere prestazioni identiche ad un barbecue tradizionale ma che al contempo riesce ad essere delicato con le superfici che lo supportano.

Through meticulous material analysis and consideration of airflow in relation to the built-in barbecue, we have created a product that maintains performance comparable to a traditional barbecue while being gentle on supporting surfaces.



Non solo oggetti di design, ma veri e propri strumenti dalle grandi qualità tecniche, 100% realizzati in Italia. Grazie all'innovativa struttura, agli accessori e alle regolazioni del sistema FIRE CORE®, sarete voi a decidere la modalità, la temperatura e la tecnica di cottura che desiderate adottare, sia indoor che outdoor, infatti il BBQ è certificato con il marchio di sicurezza UL, per uso esterno, interno e professionale.

Not just design objects but real tools with great technical qualities, 100% made in Italy. Thanks to the innovative frame, the accessories and the adjustments of the FIRE CORE® system, you can decide the operation mode, the temperature and cooking technique both indoors and outdoors; the BBQ is indeed certified with the UL safety mark for internal, external and professional use.







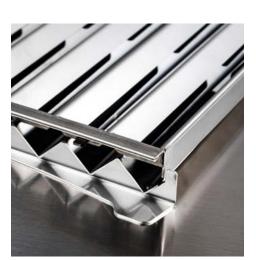
BARBECUE GAS GAS BARBECUE

### **ACCESSORI DI COTTURA**

## **COOKING ACCESSORIES**







GRIGLIA DOPPIA IN ACCIAIO
DOUBLE STEEL GRILL





PIETRA OLLARE SOAPSTONE



BRASIERA ACCIAIO INOX STAINLESS STEEL TEPPAN

Gli accessori di cottura sono uno degli elementi più importanti, in quanto sono le uniche superfici a diretto contatto con gli alimenti e per questo motivo selezioniamo accuratamente i materiali e le lavorazioni necessarie per la loro realizzazione.

The cooking accessories are among the most crucial elements, as they are the only surfaces in direct contact with the food. That's why we meticulously choose the materials and processes needed for their creation.







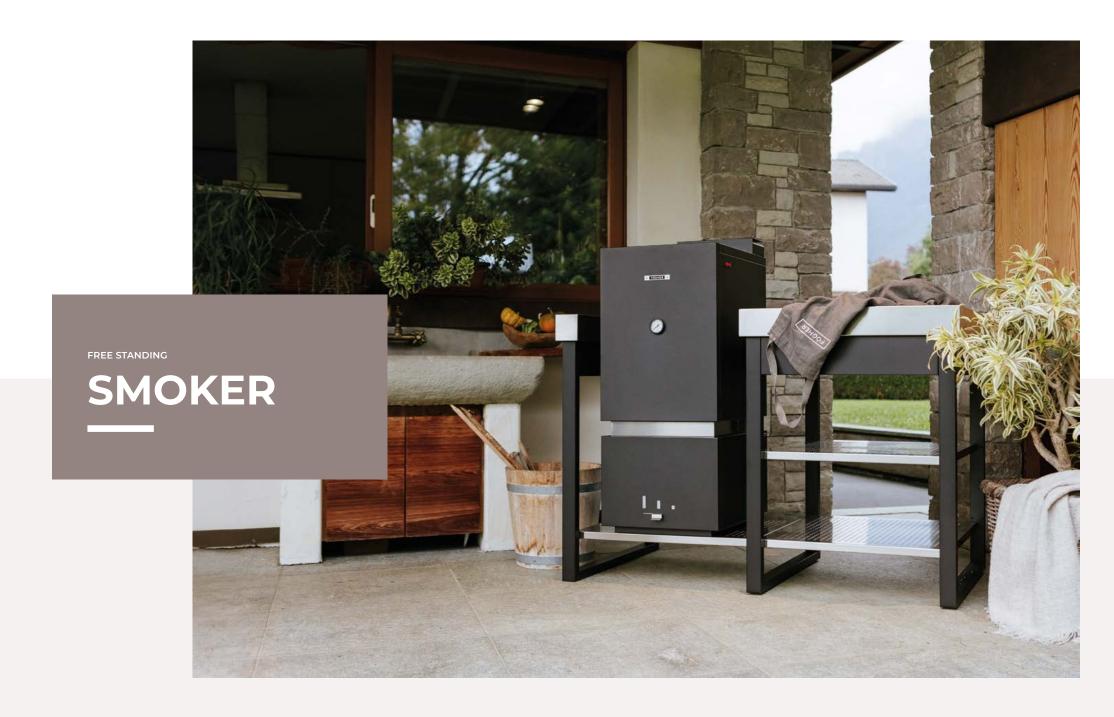






### L'ESPERIENZA DI BARBECUE DEFINITIVA

THE ULTIMATE BARBECUE EXPERIENCE



## CUCINARE CON LO SMOKER A CARBONE

# COOKING WITH THE COAL SMOKER

Uno smoker professionale disponibile in due versioni: water version o con reverse flow. Un cuore di acciaio altamente evoluto per una cucina speciale. È dotato di FIRE CORE®: un innovativo sistema in grado di schermare l'irradiamento termico proveniente dal carbone e di gestire il controllo dei fumi e del calore nella camera di cottura tramite le serrande superiori ed inferiori migliorando ancora di più la cottura dei vostri piatti.

A professional smoker, available in two different versions: water version or with reverse flow. A highly advanced steel core for a distinctive kitchen. It is provided with FIRE CORE®, an innovative system capable of shielding coal thermal propagation and handling fumes and heat in the cooking chamber through upper and lower airways that will enhance your cooking experience.





Il metodo di cottura Low & Slow consiste in una cottura prolungata di diverse ore a temperature basse. Questo metodo di cottura è tipico degli affumicatori che anche grazie all'aggiunta del fumo donano agli alimenti preparati una consistenza morbida e delicata ma soprattutto una nota aromatica molto decisa e intensa.

"Low & Slow" is a culinary technique consisting in a long slow cooking at very low temperatures. It is typically carried out with smokers, where fumes give the food a tender and delicate consistency, while releasing a very distinctive and intense aroma.

#### **ESEMPI DI PREPARAZIONI |** EXAMPLES OF PREPARATIONS



#### ROAST BEEF | ROAST BEEF

Temperatura smoker | Smoker temperature | 225-250°F - 107-121°C

Tempo di cottura | Cooking time 30 min/1 kg

Temperatura interna | Internal temperature | 135°F - 57°C



#### PULLED PORK | PULLED PORK

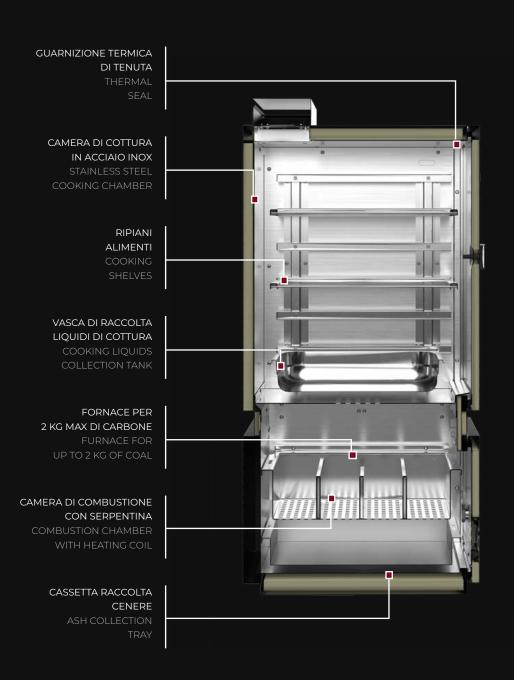
Temperatura smoker | Smoker temperature | 225-250°F - 107-121°C

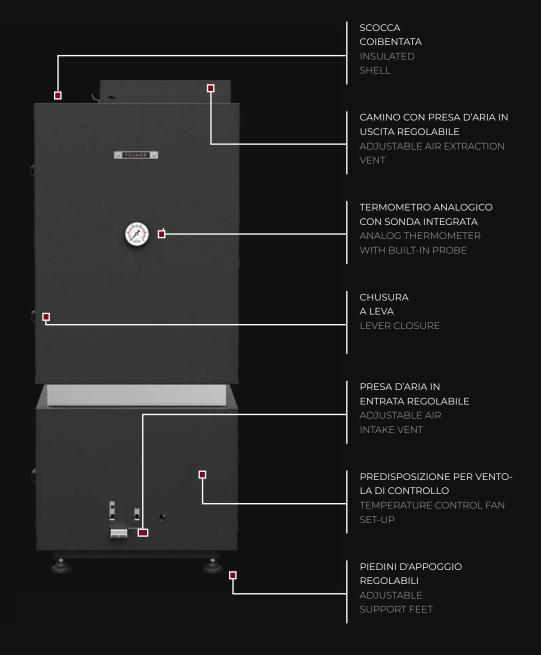
Tempo di cottura | Cooking time 4 hr / 1 kg

Temperatura interna | Internal temperature 205°F - 96°C

## LO SMOKER IN DETTAGLIO

## THE SMOKER IN DETAIL





SMOKER SMOKER



# **OSA, SPERIMENTA, CREA**DARE, EXPERIMENT, CREATE



### **TECNOLOGIA E DESIGN**

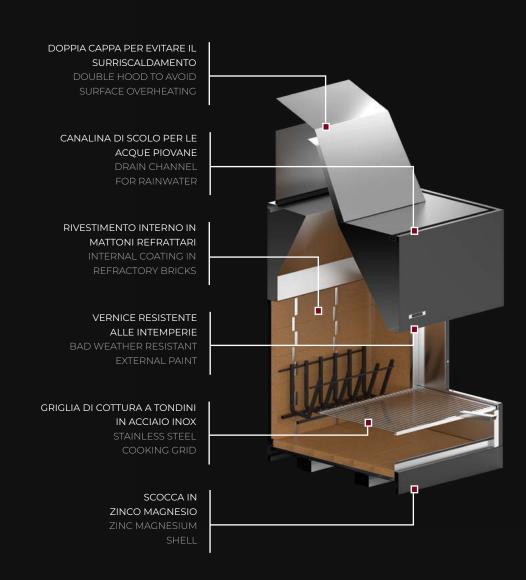
### TECHNOLOGY AND DESIGN

Il caminetto grill da giardino è lo strumento perfetto per adattarsi a qualsiasi tipo di spazio esterno. È ottimo per preparare pietanze con le tipiche modalità di cucina alla griglia italiana: l'Italian Style Grill. I sapori e le fragranze del cibo sono esaltate dalla cottura su braci, che vengono prodotte in modo naturale direttamente dalla legna, utilizzata come combustibile. In alternativa è possibile utilizzare anche carbone e bricchette.

The outdoor fireplace grill is the ideal tool to fit into any type of outdoor space. It is great for preparing dishes using the typical Italian grilling method: the Italian Style Grill. The flavors and aromas of the food are enhanced by cooking over embers, which are naturally produced from the wood used as fuel. Alternatively, charcoal and briquettes can also be used.



# IL CAMINETTO IN DETTAGLIO THE FIREPLACE IN DETAIL



CAMINETTO

## COMPOSIZIONI PREDEFINITE CAMINETTO GRILL FFP 950

FFP 950 OUTDOOR FIREPLACE STANDARD CONFIGURATIONS



### MODELLI MODELS



Caminetto grill FFP 950 con gambe tubolari FKS 010 FFP 950 fireplace with tubular legs FKS 010

Misure (LxP) | Measures (LxD): 950 x 715 mm Peso | Weight 192 kg



#### Caminetto grill FFP 950 con carrello FKS 009

FFP 950 fireplace with cart FKS 009

Misure (LxP) | Measures (LxD): 1235 x 750 mm Peso | Weight 230 kg



#### Caminetto grill FFP 950 con gambe carenature FKS 011

FFP 950 fireplace with tubular legs and doors FKS 011

Misure (LxP) | Measures (LxD): 1051 x 590 mm Peso | Weight 206 kg



FÒGHER

the outdoor kitchen

FÒGHER

### LA NOSTRA AZIENDA

Fògher è un marchio che nasce da un nostro grande desiderio: dare vita ad oggetti che abbiano la capacità di appassionare chi li utilizza, non solo per l'estetica, ma anche per la qualità professionale dei risultati che essi permettono di raggiungere. Alle spalle, esiste un'azienda specializzata nella lavorazione del metallo. Deimos, la nostra azienda, che da più di 25 anni lavora in questo settore, realizza prodotti e progetti complessi eseguiti da chi, come noi, può vantare esperienza e grandi capacità tecniche.



### **OUR COMPANY**

Fögher comes out from our desire to create objects capable of fascinating the users, not only because of the aesthetics, but also for the professionality of the results they allow to achieve. Fögher leans on our company Deimos, that has been operating for more than 25 years in the field of metal processing, creating complex products and projects that can be realized only thanks to experience and great technical abilities.



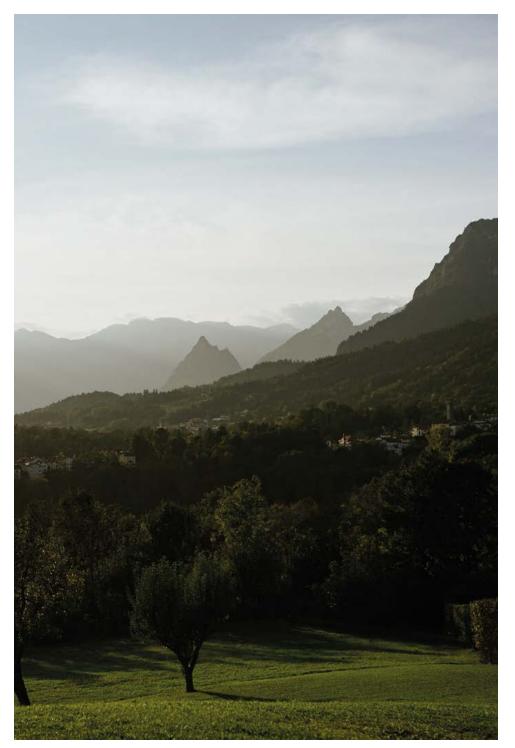
FÒGHER

#### PRODOTTI SPECIALI, REALIZZATI IN MODO SPECIALE

SPECIAL PRODUCTS, REALIZED IN A SPECIAL WAY

Produciamo oggetti che fanno riscoprire la serenità di vivere all'aria aperta e il piacere della condivisione tra amici e parenti. In questi momenti vogliamo poter realizzare qualsiasi pietanza senza limitazioni ai nostri desideri.

We produce objects which make people rediscover the serenity of outdoor life and the pleasure of sharing with friends and family. In such times we want the freedom to be able to create whatever dish we wish to realize.





# AUTENTICO MADE IN BELLUNO AUTHENTIC MADE IN BELLUNO

In Fògher l'essenza del "Made in Italy" va ben oltre una semplice etichetta; è una fede profonda, una filosofia che permea ogni singolo passo del nostro cammino. Nella comunità bellunese, l'energia indomabile delle montagne fluisce nei nostri sforzi quotidiani. Le Dolomiti, con la loro bellezza solida e selvaggia, diventano il simbolo tangibile della passione e dell'impegno dei nostri abitanti. Le cucine outdoor Fògher e i loro sistemi di cottura incarnano ciò che noi chiamiamo "autentico Made in Belluno", una realtà che supera ogni etichetta geografica. Gran parte dei componenti dei nostri prodotti prende vita all'interno delle mura della nostra produzione, una realtà di cui andiamo giustamente fieri. Ciò che proviene dai nostri fornitori, orgogliosi artigiani italiani radicati nella nostra comunità, rappresenta un'esplosione di autenticità e qualità.

At Fògher, the essence of the "Made in Italy" goes far beyond a simple label; it's a deep belief, a philosophy that permeates every single step of our journey. In the Belluno community, the untamed energy of the mountains flows into our daily efforts. The Dolomites, with their solid and wild beauty, become a tangible symbol of the passion and commitment of our people. Fògher outdoor kitchens and their cooking systems embody what we call the "authentic Made in Belluno", a reality that goes beyond any geographical label. A large part of the components that make up our products come to life within the walls of our production facility, something we are rightfully proud of. Anything that comes from our suppliers, proud Italian artisans rooted in our community, represents an explosion of authenticity and quality.



#### FÒGHER

is a trademark Deimos 2022 ©, DEIMOS srl All rights reserved.

Via Cavassico Inferiore, 1 Località Trichiana 32026, Borgo Valbelluna (BL) - ITALY

tel. (+39) 0437 8066 - fax. (+39) 0437 806699 www.fogher.com - info@fogher.com

P.IVA e C.F. 00847230257

PRINT: Grafiche Antiga Spa

