



OF outdoorkitchens

Life is
outside.

OF outdoorkitchens



Mission

OF outdoorkitchens è leader nella produzione di cucine da esterno, presentando un nuovo e rivoluzionario concetto di fruizione e godibilità degli spazi all'aperto collegati a residenze abitative. Nata da uno spin off di Officine Fanesi, azienda che opera da anni nel mercato del lusso in cucina e dell'arredamento in genere, contemperando la forza e la durezza dell'acciaio utilizzato per tutte le parti strutturali, con i materiali più innovativi richiesti oggi dai migliori designer del mondo, OF outdoorkitchens mette al centro del suo progetto abitativo il "bello" unito al materiale eterno per antonomasia, l'acciaio, il tutto coniugato con un design d'avanguardia e soluzioni estetiche di prim'ordine. Al centro del progetto c'è infatti la gestione modulare degli spazi e del contenimento, come sinora solo all'interno dell'abitazione era possibile. OF dà un nuovo sapore alla vita di casa, allargandone i confini allo spazio outdoor, unendo convivialità e personalità, libertà della vita all'aperto senza rinunciare ad alcuna delle comodità a cui siamo abituati.

OF outdoorkitchens is a leader in the production of outdoor kitchens, as it introduces a new and revolutionary concept of enjoyment of the open spaces. It was born from a spin-off of Officine Fanesi, a company that has been working for years in the market of luxury kitchens and furniture in general, by combining the durability of the steel used for all the structural parts with the most innovative materials required by the best designers in the world. OF outdoorkitchens merges "beauty" with the eternal material par excellence, steel, all combined with an avant-garde design and first-class aesthetic solutions. In fact, the project focuses on the modular management of spaces and on the containment, as it was previously possible only inside the houses. OF gives a new flavour to life at home, expanding its boundaries and combining conviviality, personality, and freedom without sacrificing any comfort.

Via Nolfi

Centro estetico e progettuale di OF outdoorkitchens è il modello Via Nolfi, mutuato dalla già citata Officine Fanesi, e fondato su un'anta semplice e intuitiva, coordinata al sistema di apertura "a gola" degli elementi contenitivi della cucina.

Con un know how totalmente rivoluzionario, OF outdoorkitchens riesce a garantire un'accessibilità all'interno dei vani contenitivi, assolutamente paragonabile a qualunque cucina indoor, preservando un'ampia possibilità di scelta delle finiture, che variano dall'acciaio tradizionale agli innovativi acciai delabrè e vintage, senza dimenticare il colore e l'ampia capacità di personalizzazione conferita dalla possibilità di progettare la propria cucina nell'ampissima gamma dei colori RAL, in finitura opaco goffrato.

The aesthetic and design centre of OF outdoorkitchens is the Via Nolfi model, borrowed from the already mentioned Officine Fanesi and characterized by a simple and intuitive door, coordinated with the "groove" opening system of the elements of the kitchen.

Thanks to a totally revolutionary know-how, OF outdoorkitchens is able to guarantee an accessibility within the storage units that is comparable to any indoor kitchen. Moreover, it offers a wide choice of finishes, ranging from the traditional steel to the innovative delabrè and vintage steel, and a high degree of customization. Indeed, you can design your kitchen in the wide range of RAL colours, in steel matt embossed lacquered finish.













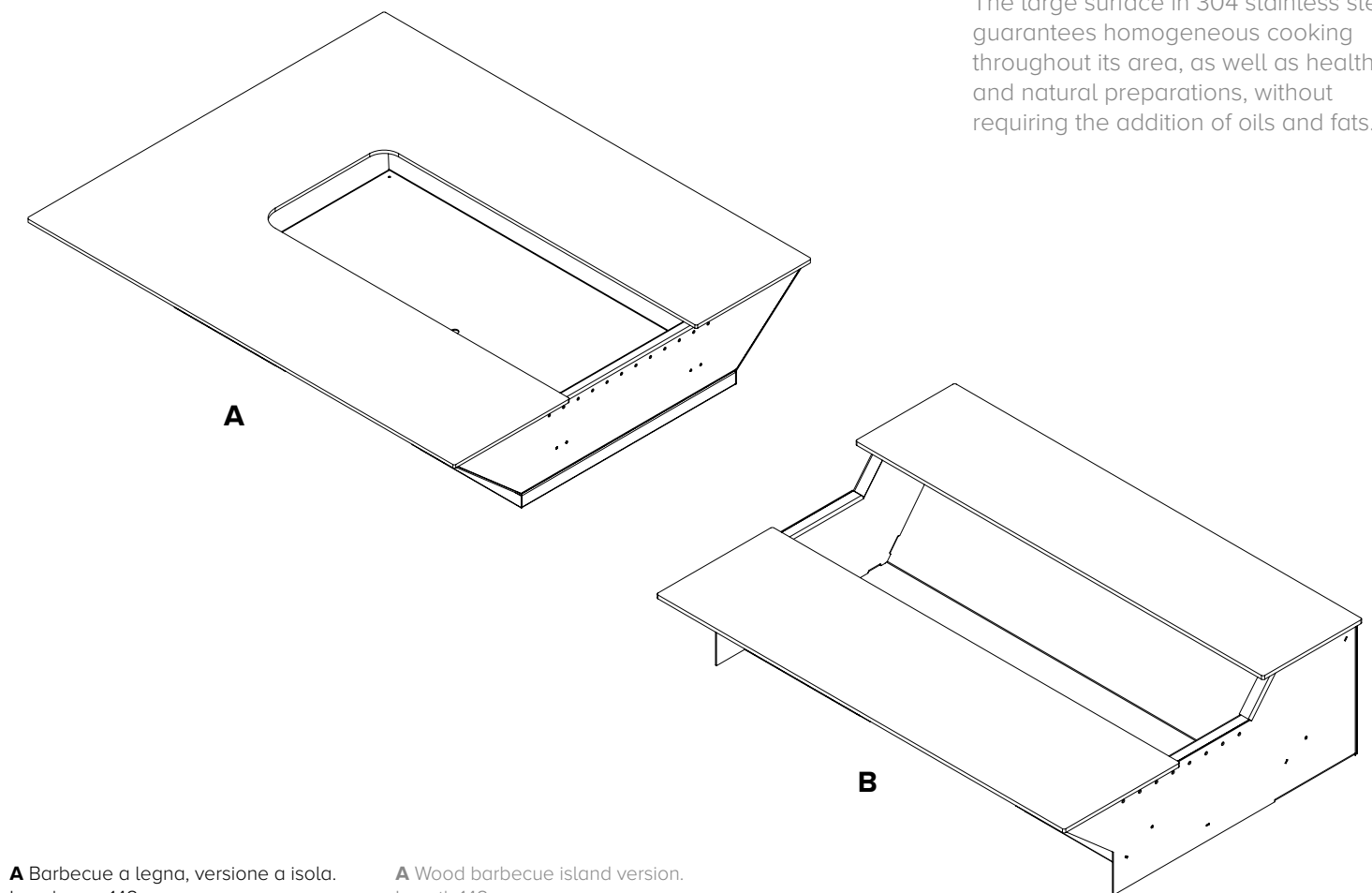
BBQ a legna

Wood BBQ

Il fuoco è da sempre musa ispiratrice della convivialità e di un lifestyle fondato sulla buona cucina. Partendo da questo principio, abbiamo sviluppato una linea di bracieri a legna studiati per far riscoprire il gusto di cucinare all'esterno e la condivisione di momenti piacevoli godendo del proprio spazio outdoor. Linee semplici ed eleganti, oggetti di design e funzionali allo stesso tempo. I barbecue a legna OF outdoorkitchens sono tutto questo.

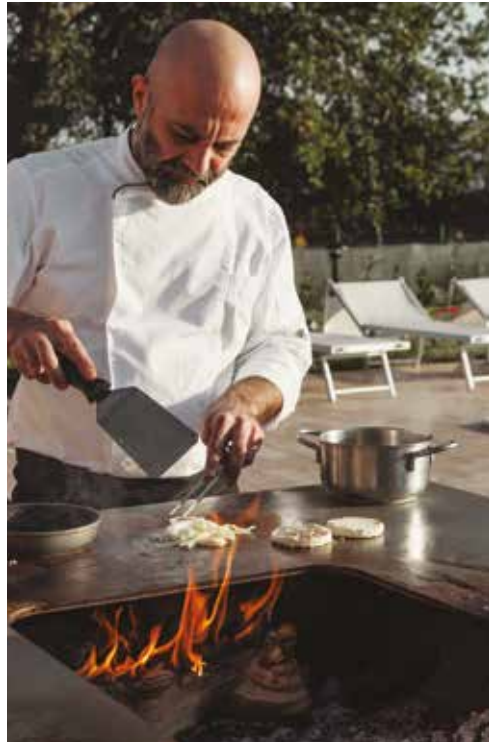
Declinati nelle due variabili per cucina ad isola ed in appoggio si adattano ad ogni ambiente, dalla terrazza al giardino. La grande superficie in acciaio inox 304 garantisce una cottura omogenea per tutto il suo sviluppo, oltrech  salutare e naturale, non necessitando dell'aggiunta di olii e grassi.

Fire has always been the inspiring symbol of conviviality and a lifestyle based on good food. Starting from this idea, we have developed a line of wood-burning BBQ designed to rediscover the pleasure of outdoor cooking and to share beautiful moments in the outdoor space. The wood barbecues OF outdoorkitchens have simple and elegant lines, which make them both design and functional objects. They are available in two models for island and straight line kitchen and they adapt to every space, from a terrace to a garden. The large surface in 304 stainless steel guarantees homogeneous cooking throughout its area, as well as healthy and natural preparations, without requiring the addition of oils and fats.



A Barbecue a legna, versione a isola.
Lunghezza 148 cm
B Barbecue a legna, versione a parete.
Lunghezza 123 cm o 93 cm

A Wood barbecue island version.
Length 148cm
B Wood barbecue wall version.
Length 123 cm or 93 cm



Il barbecue è adatto ad ogni tipo di cottura e presenta un'ampia superficie che lo rende ideale per le grigliate in compagnia.

The barbecue is suitable for all kinds of cooking thanks to its large surface.



Modelli e composizioni

Models and compositions

OF è particolarmente attenta al prezzo e alla facilità propositiva. Abbiamo pensato ad un'azienda smart da leggere e da proporre, basata sul fondamentale concetto di componibilità. Per questo, presentiamo una pluralità di composizioni in diverse misure di lunghezza e in versione sia in appoggio che ad isola. Il denominatore comune di tali composizioni è la presenza dei tre requisiti fondamentali della cottura, della disponibilità di acqua e della capacità contenitiva. Proponiamo versioni, destinate ad un'utenza più o meno esigente, che presentano tipologie

diversificate di accessori ed elettrodomestici, in funzione delle quali le cucine hanno, ovviamente, dimensioni diverse. Ma questo è solo l'inizio: ogni cliente OF può veramente personalizzare la sua cucina creando un suo personale mix.

OF is particularly attentive to price and propositional facility. We thought of a company easy to read and propose, based on the fundamental concept of modularity. For this reason, we offer a plurality of compositions in different lengths and in both wall and island versions.

The common denominator of these compositions is the presence of the three basic requirements of cooking, water availability and storage capacity. We offer versions with different types of accessories and appliances, according to which the kitchens obviously have different dimensions. This way, we satisfy more or less demanding users, who can customize their kitchens according to their needs.

Via Nolfi 527

L 210,8 cm. Finitura in acciaio inox naturale. Completa di fornello a gas, barbecue 4 fuochi, lavello sopratop, rubinetto. Disponibile anche nella versione ad isola.

L 210,8 cm. Natural stainless steel finish. Composed of gas hob, four-burner barbecue, over worktop sink, and tap. Also available in island version.



Via Nolfi 528

L 330,8 cm. Finitura in acciaio inox naturale. Completa di friggitrice, barbecue 4 fuochi, fornello a gas, frigo, lavello sopratop, rubinetto. Disponibile anche nella versione ad isola.

L 330,8 cm. Natural stainless steel finish. Composed of fryer, four-burner barbecue, gas hob, fridge, over worktop sink, and tap. Also available in island version.



Via Nolfi 529

L 270,8 cm. Finitura in acciaio inox naturale. Composta da base anta sinistra con cassetto interno, barbecue 4 fuochi, lavello sopratop, rubinetto. Disponibile anche nella versione ad isola.

L 270,8 cm. Natural stainless steel finish. Composed of left door base with an internal drawer, four-burner barbecue, over worktop sink, and tap. Also available in island version.



Via Nolfi 530

L 270,8 cm. Finitura in acciaio inox naturale. Completa di fornello a gas, barbecue 4 fuochi, lavello sopratop, rubinetto. Disponibile anche nella versione ad isola.

L 270,8 cm. Natural stainless steel finish. Composed of gas hob, four-burner barbecue, over worktop sink, and tap. Also available in island version.



Via Nolfi 531

L 270,8 cm. Finitura in acciaio inox naturale. Completa di fornello a gas, barbecue 4 fuochi, frigorifero, lavello sopratop, rubinetto. Disponibile anche nella versione ad isola.

L 270,8 cm. Natural stainless steel finish. Composed of gas hob, four-burner barbecue, fridge, over worktop sink, and tap. Also available in island version.

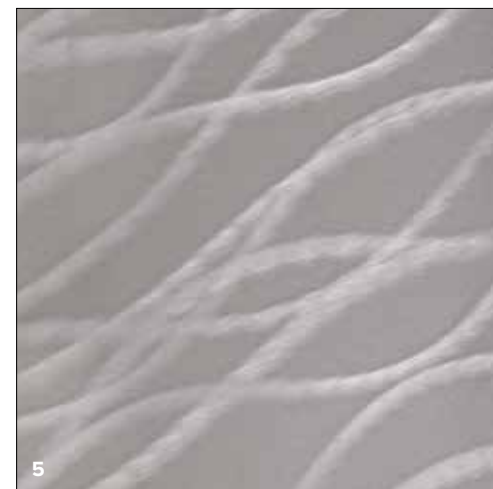
Materials, finiture, colori

Materials, finishes, colours



- 1 Acciaio inox vintage
- 2 Corten
- 3 Acciaio naturale
- 4 Delabré
- 5 Acciaio inox satinato a mano
- 6 Laminam cardoso nero fiammato
- 7 Laminam cardoso grigio fiammato
- 8 Dekton edora naturale
- 9 Dekton zenith solid

Laminam e Dekton disponibili per i piani di lavoro.

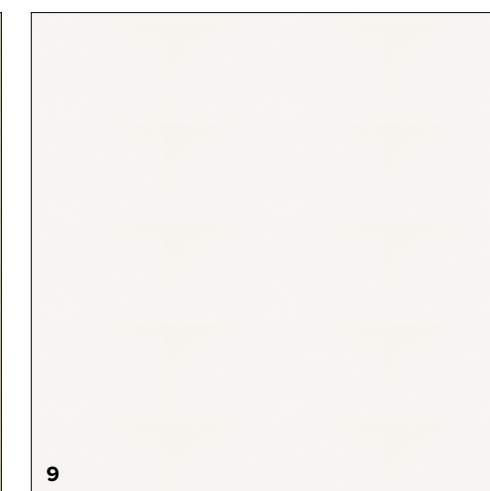
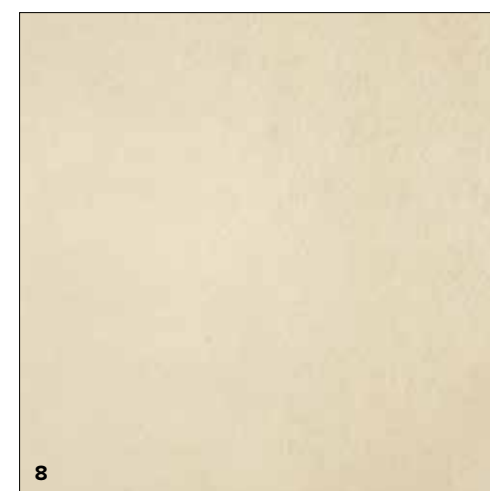
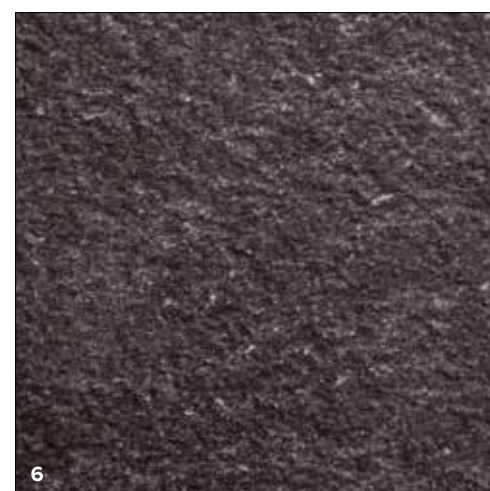


La filosofia OF si fonda, dal suo inizio, sulla possibilità di ognuno di creare il proprio lifestyle in outdoor. Il mantra OF non poteva non passare attraverso una pluralità di finiture, colori e materiali tra i più disparati ed innovativi per l'utilizzo in outdoor, superando un'obsoleta classificazione che prevedeva il solo acciaio quale materiale principe da utilizzare negli arredi per cucine da esterno. Così OF ha inserito numerose varianti sia per le ante che per i piani di lavoro. Nelle prime annoveriamo gli innovativi acciaio satinato a mano ed acciaio delabré in alternativa al tradizionale scotch brite, passando per il corten, da sempre materiale abbinato agli arredi da esterno, fino al nuovissimo acciaio vintage e al laccato gofrato in gamma RAL, che fa di OF l'unica cucina al mondo capace di mimetizzarsi con l'ambiente circostante, in un total look che può assumere i contorni più fantasiosi e audaci. Con lo stesso intento, OF ha pensato ai piani di lavoro, proposti in un'ampia selezione di acciai autoprodotti e di pietre tecniche per i palati più esigenti.

The OF philosophy is based on the possibility for everyone to create their own outdoor lifestyle. Its mantra includes the most innovative materials, finishes, and colours, overcoming the obsolete classification that considered steel as the main material to be used in outdoor kitchens furniture. Thus, OF selected numerous variations for both doors and worktops. The first include the innovative hand brushed stainless steel and delabré stainless steel as an alternative to the traditional scotch brite, passing through corten, that has always been combined with outdoor furniture, up to the brand new vintage stainless steel and to the steel matt embossed lacquered in RAL range, which makes OF the only kitchen in the world able to blend in with the surrounding environment. With the same intent OF has thought to the worktops, offering a wide selection of self-made steels and technical stones for the most demanding palates.

- 1 Vintage stainless steel
- 2 Corten
- 3 Natural stainless steel
- 4 Delabré stainless steel
- 5 Hand brushed stainless steel
- 6 Laminam cardoso nero fiammato
- 7 Laminam cardoso grigio fiammato
- 8 Dekton edora naturale
- 9 Dekton zenith solid

Laminam and Dekton available for worktops.



Accessori

Accessories

OF outdoorkitchens ha pensato veramente a tutto, selezionando una serie di accessori con lo scopo di rendere sempre più vivibile e completa la tua cucina da esterno. Escludendo il barbecue, accessorio principale a cui abbiamo dedicato un'apposita sezione, si possono richiedere: cassetto interno, portaposate, piano cottura a induzione o a gas, friggitrice, forno, lavello, rubinetto "circle" o "square", frigo a colonna o sotto piano, lavastoviglie e kit portarifiuti. Quest'ultimo, in particolare, è di vitale importanza, in quanto permette, grazie alle sue importanti dimensioni, di gestire facilmente ed efficacemente la raccolta differenziata. Altrettanto funzionali sono gli altri accessori sopraelencati, tutti ovviamente garantiti per l'uso esterno.

OF outdoorkitchens really thought of everything, by selecting a series of accessories with the aim of making your outdoor kitchen more and more complete. Excluding the barbecue, that is the main accessory to which we have dedicated a special section, you can request: internal drawer, cutlery tray, induction or gas hob, fryer, oven, sink, "circle" or "square" tap, column or under worktop fridge, dishwasher and garbage kit. The latter is particularly important as its significant dimensions allow you to easily and efficiently manage the recycling. The other above-listed accessories are equally functional and guaranteed for outdoor use.



Frigo a colonna
Column fridge



Frigo sotto top
Under counter fridge



Lavastoviglie
Dishwasher



Base cestone portarifiuti
Basket base with recycling



Piano cottura a induzione
Induction hob



Piano cottura a gas
Gas hob



Friggitrice
Fryer



Forno
Oven



1



2

1 Base cestone con kit spazzatura disponibile nella variabile 2 o 3 bidoni (2 grandi o 1 grande + 2 piccoli).

1 Basket base with recycling kit available in the variable 2 or 3 bins (2 large or 1 large + 2 small).

2 Frigo sotto top
2 Under counter fridge



Lavello sopra/sotto top
Undermount/insert sink



Lavello sopra/sotto top
Undermount/insert sink



Rubinetto "circle"
"Circle" tap



Rubinetto "square"
"Square" tap



Cassetto interno
Internal drawer



Portaposate
Cutlery tray

Produzione Production

OF outdoorkitchens crede nel Made in Italy; la filiera d'approvvigionamento si concentra nel nostro territorio. L'intera realizzazione delle cucine avviene internamente, seguendo un iter composto da diverse fasi: progettazione, taglio laser, piegatura, saldatura e verniciatura. La fase di progettazione consiste nello sviluppare le cucine attraverso i nostri software interni, affinché siano pronte per la produzione. La prima vera e propria fase di produzione è, infatti, il taglio laser, in cui le lastre di metallo vengono tagliate seguendo le linee guida dettate dai disegni di progettazione. Successivamente, gli elementi tagliati vengono piegati sulla base di dettami tecnici ben precisi e sapientemente saldati. Infine, qualora il cliente lo richiedesse, i frontali vengono verniciati opachi goffrati secondo il codice della scala RAL. Questa è l'ultima fase di produzione, utile per verificare la compatibilità degli elementi prima di assemblarli e di spedire il prodotto al cliente.

OF outdoorkitchens believes in Made in Italy, therefore the supply chain is concentrated in the national territory. The whole production of the kitchens takes place internally, following a process consisting of several phases: designing, laser cutting, soldering and painting. The design phase consists of developing the kitchens through our internal software in order to make them ready for production. Indeed, the first real production phase is laser cutting, in which the metal sheets are cut following the guidelines dictated by the design drawings. Subsequently, the cut elements are folded according to precise technical dictates and welded. Finally, if the customer requests it, the doors are painted with a steel matt embossed lacquered finish in accordance with the RAL scale code. This is the last phase of production, that is useful to verify the compatibility of the elements before assembling them and sending the product to the customer.



- 1 Progettazione
- 2 Taglio laser
- 3 Stacco pezzi
- 4 Saldatura
- 5 Piegatuta

- 1 Designing
- 2 Laser cutting
- 3 Detaching pieces
- 4 Welding
- 5 Bending

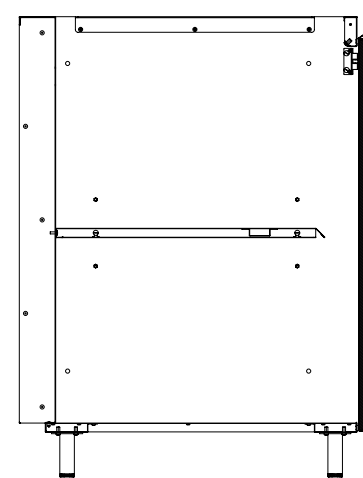
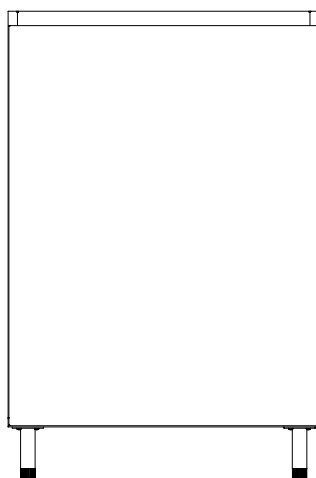
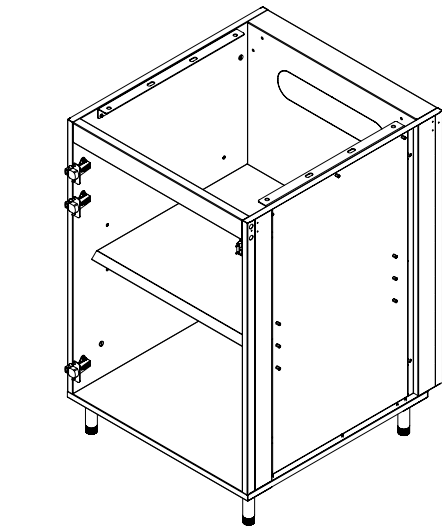


Focus tecnico

Technical focus

Le cucine Of outdoorkitchens vengono realizzate utilizzando solamente i migliori materiali: acciaio inox 304 e acciaio inox 316. Particolarmente resistente, l'acciaio inox 304 è ideale per la stragrande maggioranza delle condizioni degli spazi aperti. Tuttavia, in presenza di un ambiente continuamente esposto ad umidità e salsedine, l'acciaio inox 316 (il cosiddetto "acciaio marino" utilizzato nella nautica da diporto) offre una resistenza ancora maggiore. Qui di seguito alcuni particolari di accorgimenti tecnici utilizzati nelle nostre cucine per assicurarne la corretta funzionalità

OF outdoorkitchens are produced by using exclusively the finest materials: 304 and 316 stainless steel. 304 stainless steel is suitable for the vast majority of outdoor conditions as it is particularly resistant. However, where the environment is constantly exposed to moisture and salt, 316 stainless steel (the so-called "marine steel" used in boating) offers even greater resistance. Below you can find some details of technical solutions used in our kitchens to ensure proper functionality.



- 1 Top-carter in acciaio inox 4 mm.
- 2 Chiusura anta/cassetto per evitare l'accidentale apertura causata da condizioni di meteo avverse.
- 3 Guarnizione sigillatura anta per impermeabilizzare la cassa interna.
- 4 Cerniera in acciaio inox.
- 5 Apertura anta.
- 6 Guida cassetto in acciaio inox.
- 7 Allaccio bombola.



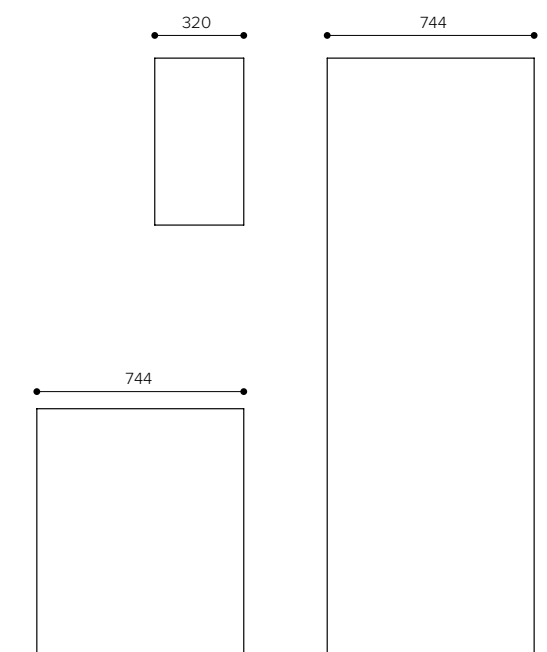
- 1 Worktop-side panel junction in 4 mm stainless steel.
- 2 Door/drawer closure that prevents accidental opening caused by bad weather conditions.
- 3 Door's seal that makes the inner carcass waterproof.
- 4 Stainless steel hinge.
- 5 Door opening.
- 6 Stainless steel drawer slide.
- 7 Gas cylinder connection.

Modulistica Modules

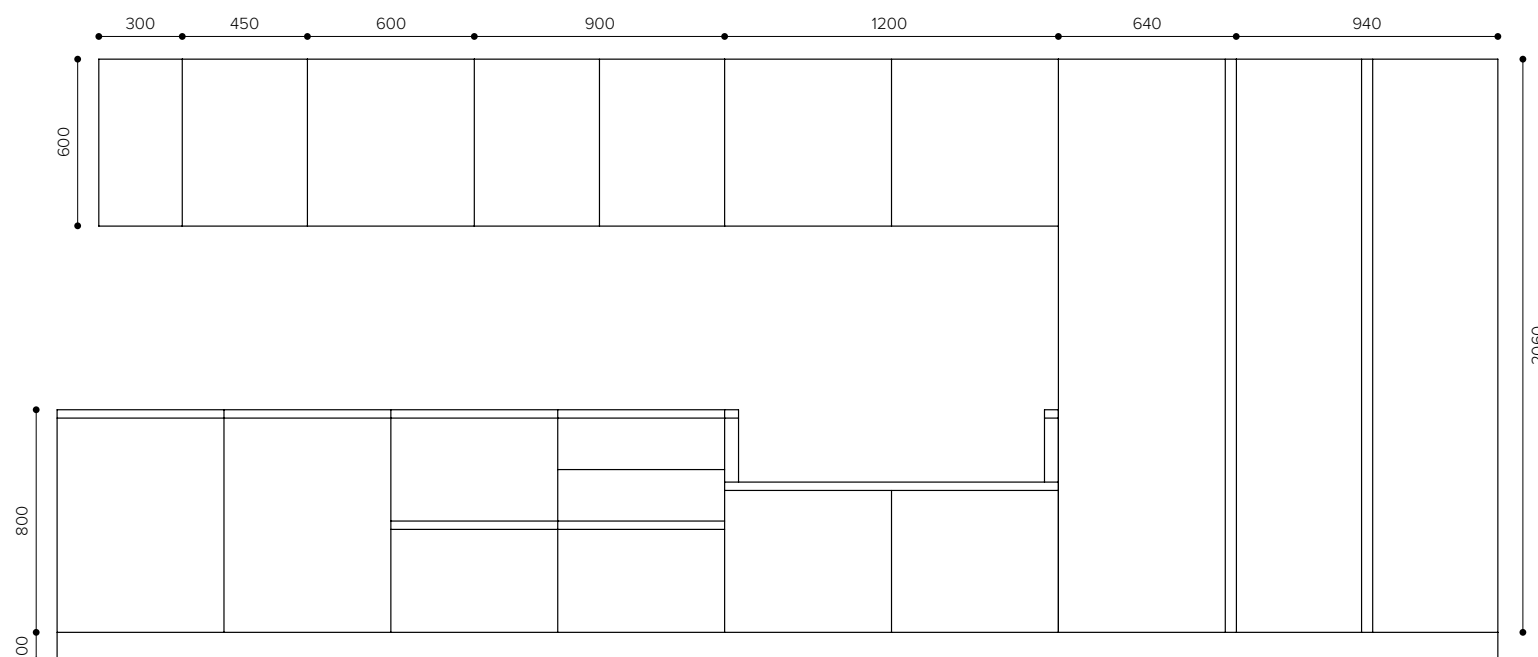
Offriamo uno spaccato delle misure della nostra modulistica, affinché ognuno abbia la possibilità di verificare, prima di fare un preventivo, la possibilità di inserire la propria cucina in base al layout della propria abitazione.

We offer a cross section of our modules, in order that everyone can check the possibility of adapting the kitchen to the layout of their home before making an estimate.

Vista laterale
Side view



Vista frontale
Front view



IT La venditrice, nel perseguire una politica volta al costante miglioramento, si riserva il diritto di apportare, in qualsiasi momento e senza preavviso, le modifiche ai prodotti che riterrà utili e necessarie. L'effettiva disponibilità di quanto a catalogo, deve essere effettivamente verificata al momento dell'ordine. A causa di naturali limiti tecnici dei metodi di produzione e stampa, il colore dei modelli a catalogo è puramente indicativo e non può costituire motivo di rivalsa.

GB In order to constantly improve its products, the Seller reserves the right to modify its products as it sees fit, without prior notification. The effective availability of the articles in the catalogue must be actually checked out at the time of the order. Because of the natural technical limits of methods of reproduction and printing, the colour of the models in the catalogue are purely indicative and cannot be claimed as reason for compensation and legal action.

ES En la búsqueda de mantener una política de mejora continua, el vendedor, se reserva el derecho de efectuar, en cualquier momento y sin previo aviso, las modificaciones a los productos que considere útiles y necesarias. La disponibilidad real de lo presentado en el catálogo, debe verificarse en el momento justo de la orden. Debido a las limitaciones técnicas de los métodos de producción e impresión naturales, el color de los modelos del catálogo tiene un carácter meramente orientativo y no puede ser motivo de una reclamación.

FR Afin d'améliorer constamment ses produits, le vendeur se réserve le droit de modifier ses produits comme il l'entend, sans avis préalable. La disponibilité effective des articles dans le catalogue doit être effectivement vérifiée au moment de la commande. En raison des limites techniques naturelles de méthodes de reproduction et d'impression, la couleur des modèles dans le catalogue en titre purement indicatif et ne peut être invoquée comme motif de compensation et de l'action légale.

Life is
outside.

OF outdoorkitchens
via Del Progresso 1, Calcinelli
61036 Colli al Metauro - PU, Italia
phone +39 0721 891907
info@ofoutdoorkitchens.com
www.ofoutdoorkitchens.com