

2021/2022

designparma.it



hoch5.com

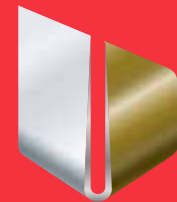
Distributore in esclusiva per l'Italia

Verdearredo S.r.l.

Via La Spezia 168/b - 43125 Parma

Phone: +39 0521 825425 - WhatsApp: 348.9191309

ordini@verdearredo.it



german  
brand  
award  
20



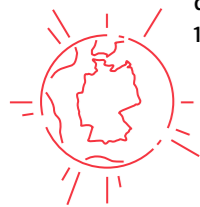
BURN  
OUT.

365 Giorni | 220 Gradi | 100 Percento  
**CUCINARE ALL'APERTO\_**

www.burnout.kitchen

## COSMOPOLITE.

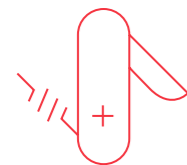
Radicati nella Bassa Sassonia. Le nostre cucine nascono proprio qui: nella culla dell'industria del mobile. 100 % made in Germany.



Inglese oppure well done? Concentrati sulle cose importanti. E deliziati con dettagli pratici come la pattumiera a filo nel piano di lavoro, il lavello, il cassetto estraibile per la bombola del gas. Compromessi nel dettaglio?

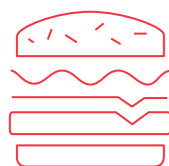
Pensiamo che sia un cosa di livello medio.

## PRATICHE.



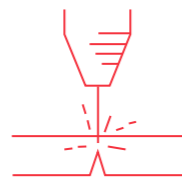
## COMPATIBILI.

Ti affidi solo a un produttore di barbecue? Metti la tua salsiccia solo sulla griglia di un altro produttore? Griglia con chi vuoi. Le nostre cucine sono compatibili con tutti i produttori di barbecue. E progettate in modo tale che il barbecue e i mobili non siano fissati saldamente l'uno agli altri. Nel caso cambiassi idea sul tuo amore per un produttore.



## A LASER.

Impermeabili fino all'angolo e al bordo. I bordi dei nostri mobili sono qualcosa di molto speciale: bordi laser REHAU. Per l'utente, ciò significa che non c'è adesivo al loro interno, il pannello e il bordo sono strettamente saldati tra loro, a tenuta stagna e resistenti ai raggi UV. L'esperto la definisce un'elaborazione affidabile del processo. Il profano: tutto bene. Fino all'ultimo angolo.



## RESISTENTI AGLI AGENTI ATMOSFERICI.

365 giorni all'anno. Le nostre superfici sono resistenti agli agenti atmosferici e ai raggi UV grazie ai pannelli Renolit Gorcell. Per te questo vuol dire che anni dopo, la tua cucina apparirà ancora come oggi. Il primo giorno.

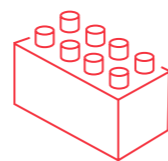


## SUBITO DISPONIBILI.

Produciamo solo quando ordini. Ma poi lo facciamo in fretta. Con standard industriali. Così riceverai in tempi rapidi tua cucina premontata. E non la darai più via.



## MODULARI.



Sei un tipo complicato? O sei uno iper razionale? Configura la tua cucina come ti serve, come puoi e come vuoi. Vuoi ampliare casa? Allora andiamo! Possiamo ampliare e modificare ogni cosa.

## LEGGERA COME UNA PIUMA.

OK, leggera. Leggera come una piuma sarebbe un'esagerazione. Ma i nostri materiali offrono il meglio di entrambi i mondi: sono super stabili. E, sì, leggeri come una piuma. Così la tua cucina è stabile e sicura anche sul balcone.

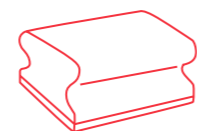


## SOSTENIBILI.

Tutti vogliono esserlo oggi. Utilizziamo solo materiali privi di PVC. E costruiamo cucine che dureranno per decenni. Come mimino. Questo è ciò che definiamo sostenibile.



## REPELLENTI ALLO SPORCO.



Grigliare senza grassi? Non si può. Ripulire senza problemi? Si può. Le nostre superfici sono adatte agli alimenti e facili da pulire, anche con un'idropulitrice. E con un'elevata resistenza chimica. Così il grasso può sfrigorare senza problemi. Ed è di nuova storia.

## RESISTENTI.

Diciamo allo specialista: Utilizziamo solo raccordi che sono omologati per l'uso esterno. Diciamo a tutti: pioggia battente e tempeste lasceranno intatto anche l'interno della tua cucina.



## ESTENDIBILI.

Hai già un'ottima griglia? Complimenti. Ma hai anche abbastanza piano di appoggio e di lavoro? Alla nostra cucina piace mettersi vicino al tuo barbecue e quindi espandere il tuo raggio d'azione. Si vede. È buono.



## CONVENIENTI.



Non ci credi? Noi ci crediamo. Le nostre cucine valgono il loro prezzo. Ti accompagnano lungo anni e anni di grigliate. Come mimino. E costano meno di quanto pensi. Credici

## UNIVERSALI.

Non vuoi stare in piedi mentre mangi? Allora siediti sulle nostre panche, metti il tuo maialino da latte sui nostri tavoli e stai sicuro: tutto si incastra alla perfezione. Panca, tavolo, cucina, design, funzionalità.



*14 Temi | 4 Stagioni*

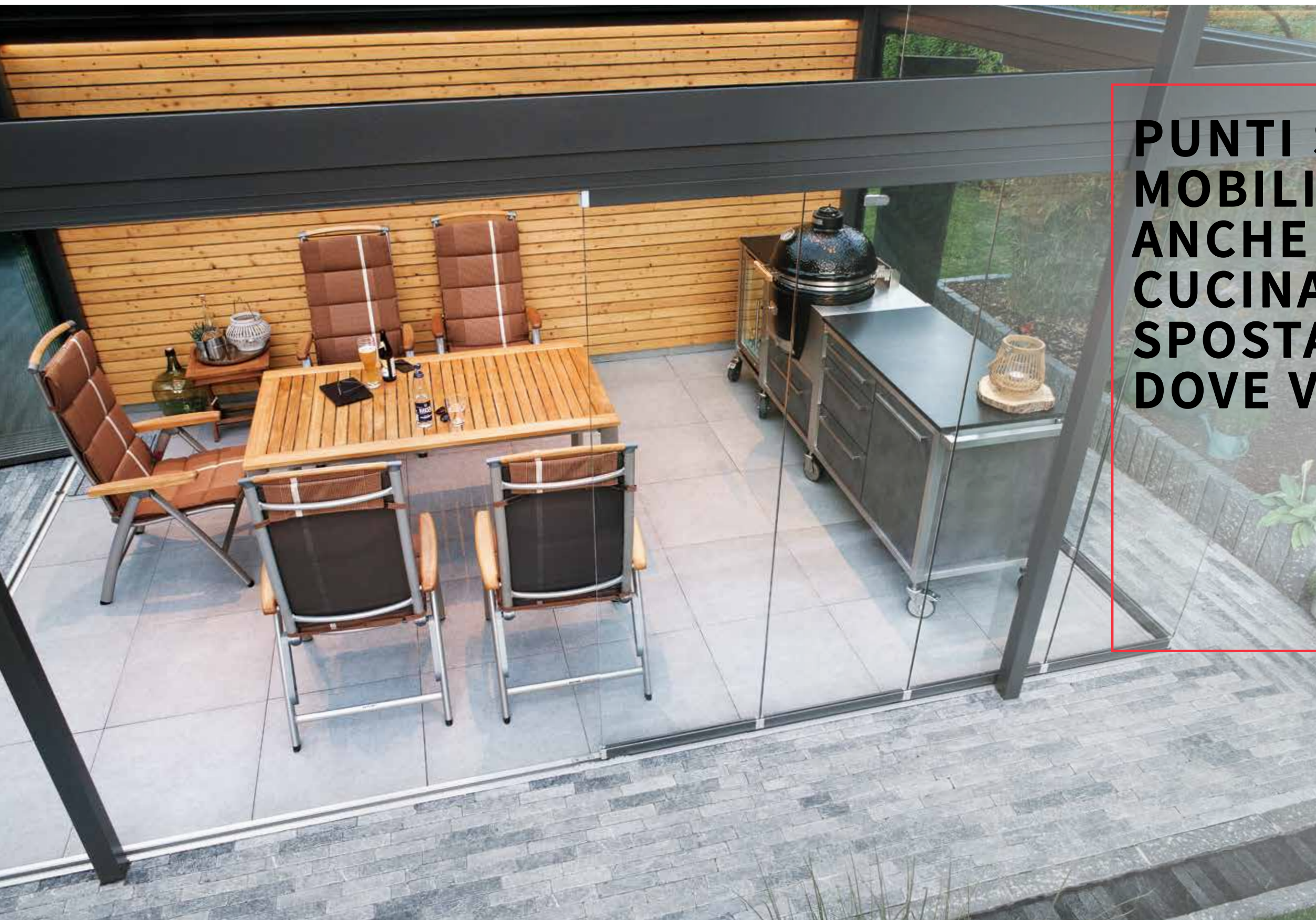
# UNA CUCINA



# DENTRO? O FUORI? PERCHÉ DOVERE SCEGLIERE?

Le nostre cucine sono vere cucine per ambienti esterni. Puoi lasciarle fuori 365 giorni all'anno. Proprio così. Senza copertura. E senza sensi di colpa. E se preferisci goderti il sole al coperto? Allora metti la tua nuova cucina all'aperto sulla terrazza - e così non avrai la coscienza sporca...





# PUNTI SULLA MOBILITÀ? ANCHE LA TUA CUCINA. SPOSTALA DOVE VUOI.

dentro o fuori? Non devi nemmeno rispondere alla domanda. Se lo desideri, possiamo consegnare la nostra cucina su rotelle. Così potrai decidere se tenerla dentro o fuori, oppure un po' dentro e un po' fuori. Questo è ciò che chiamiamo il mix perfetto di mobilità, flessibilità e stabilità.

# VUOI INIZIARE IN PICCOLO CON QUALCOSA DI GRANDE??

Nessun problema. Le nostre cucine sono facilmente espandibili. Forse adesso sceglieresti con tutta certezza il barbecue a gas, ma poi forse dopo passeresti a un barbecue in ceramica? Deciditi, espanditi, allarga i tuoi orizzonti, le tue preferenze e la tua cucina.



# VUOI CHE SIA QUALCOSA DI MOLTO SPECIALE? ECCO FATTO.



Non abbiamo solo il barbecue. Ma anche i barbecue BURNOUT. kitchen. Nostri. E Napoleon. Esclusivissimi. Quasi solo per te.

#### Larghezza modulo:

- 871 mm

#### Caratteristiche:

- 3 bruciatori in acciaio inox
- 1 sizzle zone a infrarossi integrata
- Costruzione in acciaio inossidabile di alta qualità
- Griglia in acciaio inox
- Manopola SafetyGlow rosso/blu
- Potenza 16 kW

#### Superficie griglia:

- 710 x 450 mm

#### Accessori necessari:

- Set attacco gas Napoleon 29000003

#### Alimentazione:

- Batteria



Vuoi davvero "infuocare" la tua bistecca? 980 gradi dovrebbero bastare. Questa è la temperatura che raggiunge la sizzle zone del tuo nuovo barbecue a gas BURNOUT Napoleon. Quindi alza la temperatura, lascia che il bruciatore a infrarossi in ceramica si accenda di arancione brillante ed apparirà come per incanto una bella crosta sulla tua carne che ti metterà l'acquolina in bocca.



”

A un certo punto arriva il momento in cui hai cercato abbastanza a lungo. E non ha trovato nulla. Allora lo facciamo da noi. Perché abbiamo collezionato decenni di esperienza nel settore dell'industria del mobile sappiamo come devono essere prodotti frontali, scocche e cassette estraibili per essere realmente esposti a sole e pioggia, neve e vento. E poi perché ci piace davvero tanto farlo. “

*Daniel Joachimmeyer e  
Thomas Pabst,  
appassionati di barbecue,  
amministratori delegati*

# 100 % MADE IN GERMANY.

Produciamo in Germania perché qui siamo di casa. E perché vogliamo vedere e sapere esattamente cosa viene utilizzato per le nostre cucine da esterno. Acciaio inossidabile leggero e robusto. Materiali da cucina facili da lavare e resistenti a qualsiasi condizione atmosferica. Sistemi a cassette che abbiamo sviluppato con uno dei principali produttori appositamente per l'uso negli ambienti esterni. Le nostre cucine BURNOUT sono in parte realizzate a macchina, in parte a mano. Laddove è richiesta la massima precisione industriale, utilizziamo macchine all'avanguardia del settore della produzione di mobili. Quando si tratta di lavori delicati con la saldatrice, sono gli stessi specialisti a metterci le mani. Alla fine, il prodotto che ne deriva è un mix tra industria e manifattura. Crea una cucina che mostra la passione con cui l'abbiamo sviluppata. Dove puoi sentire che si tratta della somma di tanti anni di esperienza.



# BURNOUT.





BURNOUT.

# COMPONI QUELLO DI CUI HAI VERAMENTE BISOGNO.

Non lo sai ancor prima esattamente? Vuoi iniziare prima in piccolo? Per poi procedere, senza voler smettere, davvero in grande? Non importa. I nostri mobili da cucina sono espandibili in tutta facilità. Quindi non avere fretta, prenditi il tuo tempo. Scegli quello che ora fa per te, che si adatta alla tua vita. Sapendo che tutto ciò si può rapidamente modificare. Inclusa la tua cucina BURNOUT.

LA NOSTRA CUCINA.

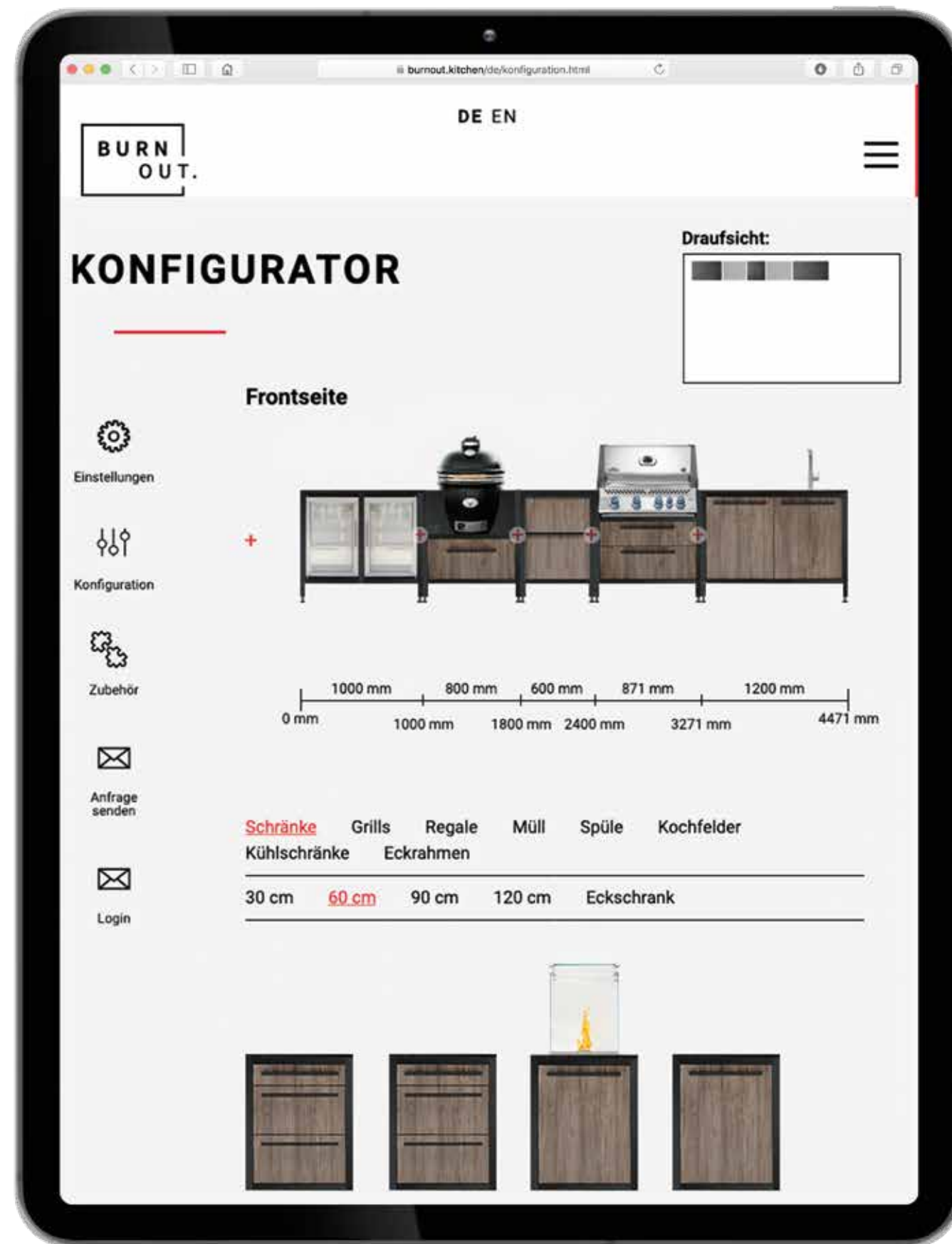
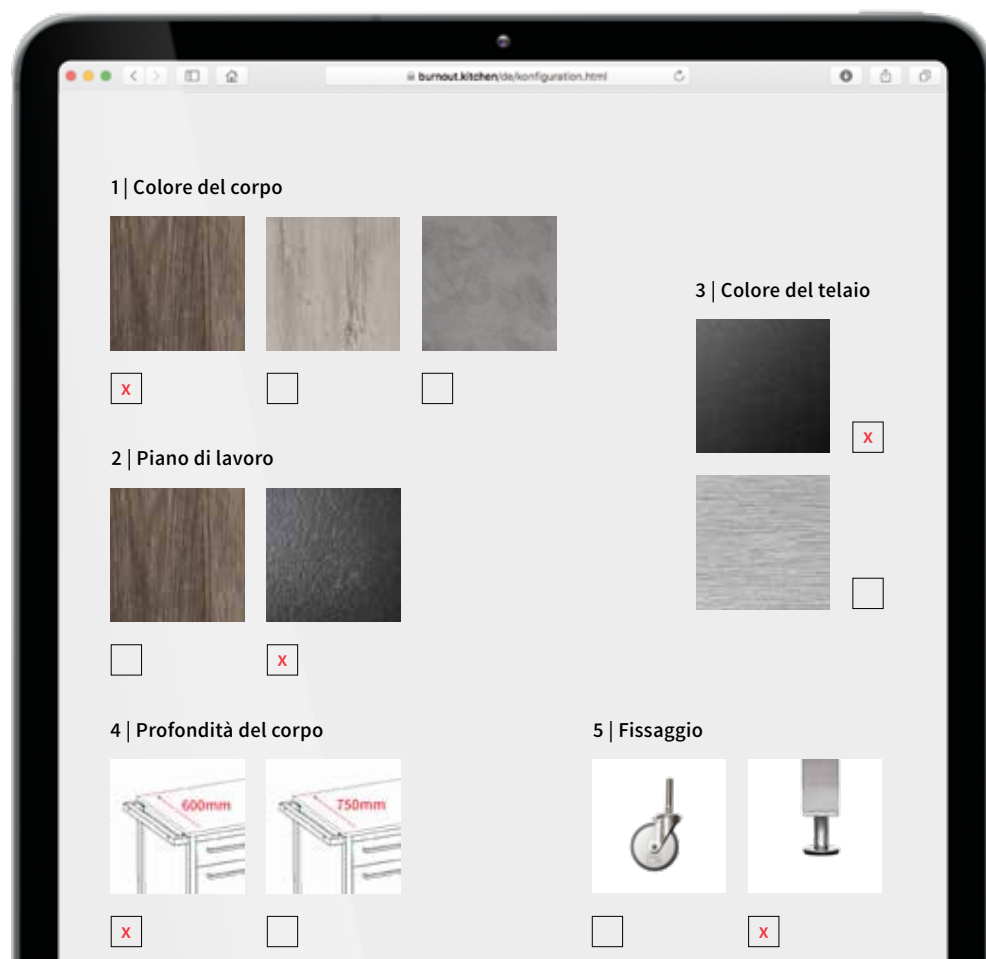


Bisogno di crescita? Nessun problema. Se hai valutato male lo spazio di stoccaggio, ti basterà ordinare un altro modulo. E se mentre fai il barbecue ti viene troppa sete, saremo lieti di aggiungere un modulo frigorifero alla tua cucina BURNOUT.



# PROGETTA ORA LA TUA CUCINA DEI SOGNI.

Sei più un tipo impaziente? Inizia subito a pianificare. Sul nostro sito [www.burnout.kitchen](http://www.burnout.kitchen) troverai il nostro configuratore, con il quale potrai iniziare subito a progettare. Che si tratti di un progetto complesso, di una pianificazione semplice o di un mix colorato: sei tu a decidere cosa ti piace.



# CI PIACE SEMPLICE. PER FACILITARTI LE COSE



Le nostre cucine BURNOUT sono realizzate in acciaio inossidabile di alta qualità e in un materiale composito che le rende resistenti agli agenti atmosferici. Qui non vogliamo compromessi. Diverso è invece per lo spettro cromatico. Qui lasciamo a te la scelta.

## PIANO DI LAVORO



STONE

*Sei più un duro? Allora il nostro piano di lavoro in pietra naturale è quello che fa per te. 20 millimetri di spessore, robusto, resistente e tuttavia dall'aspetto elegante. Il nero scuro si sposa perfettamente con tutti i nostri colori dei frontali.*

## FRONTALE-, CORPO- E PIANO DI LAVORO:



ROVERE

*Sei più un tipo amante della natura che abbraccia gli alberi, indossa pantaloni larghi e preferisce dormire a torso nudo? Magari senza un tetto sopra la testa. O con uno fatto di vero legno. Come le venature meravigliose della nuova cucina BURNOUT.*



ROVERE SCURO

*La vuoi quanto più naturale possibile, la tua cucina BURNOUT deve rimandare al bosco, al legno, alla natura. Allora con questo colore sei davvero nel posto giusto. Eppure lo sai: il tuo materiale è molto più resistente del vero legno.*



SMOKE

*Non sei un amante delle venature, c'è un fumoso grigio molto elegante. Non sta bene soltanto nel giardino botanico, ma anche in qualsiasi altra giungla. E nel tuo giardino, sul tuo balcone, sul tuo terrazzo.*

## UN TELAIO. DUE COLORI.



ACCIAIO INOX  
SPAZZOLATO

*Deve essere qualcosa di più elegante? E vuoi che i tuoi ospiti riconoscano a prima vista, con uno sguardo davvero curioso, che la tua nuova cucina outdoor è realizzata in resistente acciaio inox? Allora questo look argentato lucido sei nel posto giusto.*



ACCIAIO INOX  
NERO

*Deve essere un po' più puro? Niente brilla o si riflette qui, qui il nero profondo è davvero opaco. Il look è moderno e, siamo onesti, anche piuttosto maschile. Si sposa bene con il tema barbecue. E con la tua nuova cucina.*



# LA FLESSIBILITÀ È L'UNICA COSTANTE NELLA TUA VITA?

Se non sei davvero soddisfatto del barbecue avuto finora non sentirti a disagio. Completalo con la tua nuova cucina BURNOUT in modo da guadagnare spazio, superficie di appoggio e divertimento mentre fai il barbecue.

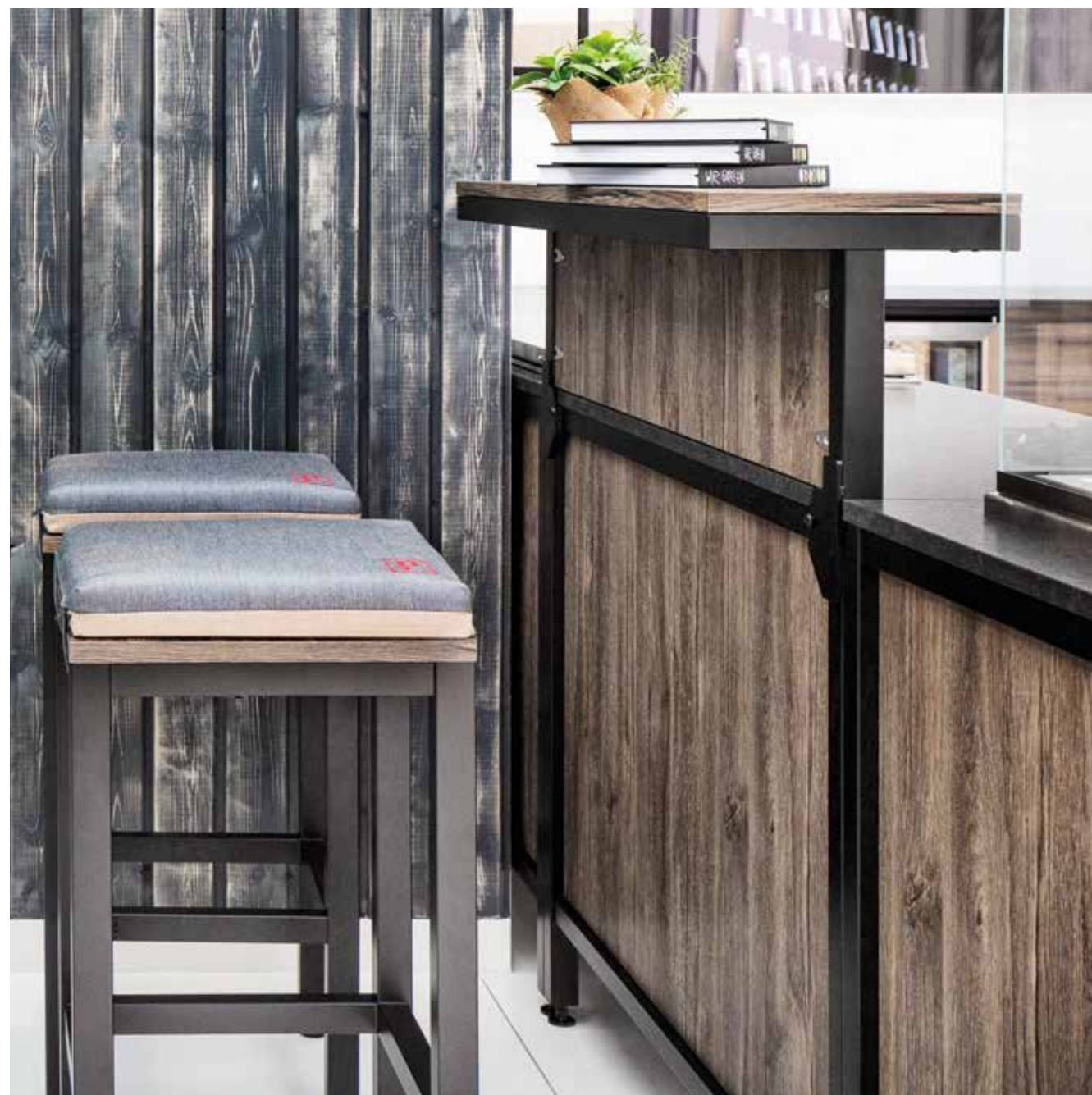
Ti chiedi se rimarrà davvero così. La tua cucina BURNOUT rimarrà davvero sempre lì? Se la ordini su ruote, potrai sempre spostarla in direzione del sole. Oppure ordinala con piedini fissi che allineano perfettamente il piano di lavoro anche su fondi sconnessi. In ogni caso: la tua cucina è stabile, ma non inamovibile



# GRANDI SOLUZIONI IN UNO SPAZIO PICCOLISSIMO.



Il più delle volte sono le piccole cose che garantiscono il grande successo. Anche da noi è così. Con le maniglie sulle parti laterali disponibili come opzione, puoi cambiare facilmente e senza sforzi la posizione della tua cucina outdoor. Il cestino integrato nel cassetto estraibile facilita la preparazione, con qualsiasi condizione atmosferica.



Una birra appena spillata finisce per prima cosa sul banco, poi in mano. Affinché funzioni anche all'aperto, puoi aggiungere il nostro banco a molti dei nostri moduli. Così l'avrai dove ne hai bisogno. Vale anche per la tua birra.

# QUALCOSA DI PICCOLISSIMO EPPURE GIGANTESCO.



Non abbiamo ancora trovato la soluzione per fare a meno di una bombola a gas quando si griglia con il gas. Ma sappiamo come nascondere perfettamente. Ed è così facile. Basta estrarre il vano scorrevole, posizionare la bombola nel dispositivo, spingerla nell'armadio con il piede ed il gioco è fatto. Hai bisogno del gas non solo per il tuo barbecue fisso, ma anche per il Beefer, l'Otto Wilde o un altro dispositivo che deve essere temporaneamente alimentato a gas? Allora usa il nostro allaccio gas, che è integrato direttamente nel piano di lavoro, protetto da vento e intemperie. Ed è sempre pronto all'uso.



# ACQUA. PER LE STOVIGLIE E LA GOLA.



Non vuoi portare tutte le cose sporche in cucina per lavarle? Hai bisogno di un bicchierino di acqua fresca? Nessun problema con il nostro modulo lavello. Basta collegare in men che non si dica l'allacciamento idrico con un tubo dell'acqua che trovi disponibile da noi. Allora il motto è: "a tutta acqua"! E l'acqua usata finisce in una tanica per uno smaltimento semplicissimo.



Grigli con il coperchio per lo più chiuso? Allora fai bene tantissime cose. Così però il bel fuoco non si vede. Puoi cambiarlo, con il nostro BURNOUT-Flame, integrato nel piano di lavoro dietro il vetro, protetto dal vento. E riscalda.

Grigliare senza birra? Dove l'hai visto? Ma dove sta la birra quando stai facendo il barbecue? È perfettamente conservata nella tua cucina BURNOUT. Raffreddata a dovere, ovviamente. In un frigorifero che può essere illuminato anche tramite LED. E a scelta può raffreddare anche la carne per il barbecue. O, ancora meglio: carne e birra. Hai bisogno di più spazio? Nessun problema! Ti basterà scegliere il nostro frigorifero doppio. Con due ante e vano interno doppio.



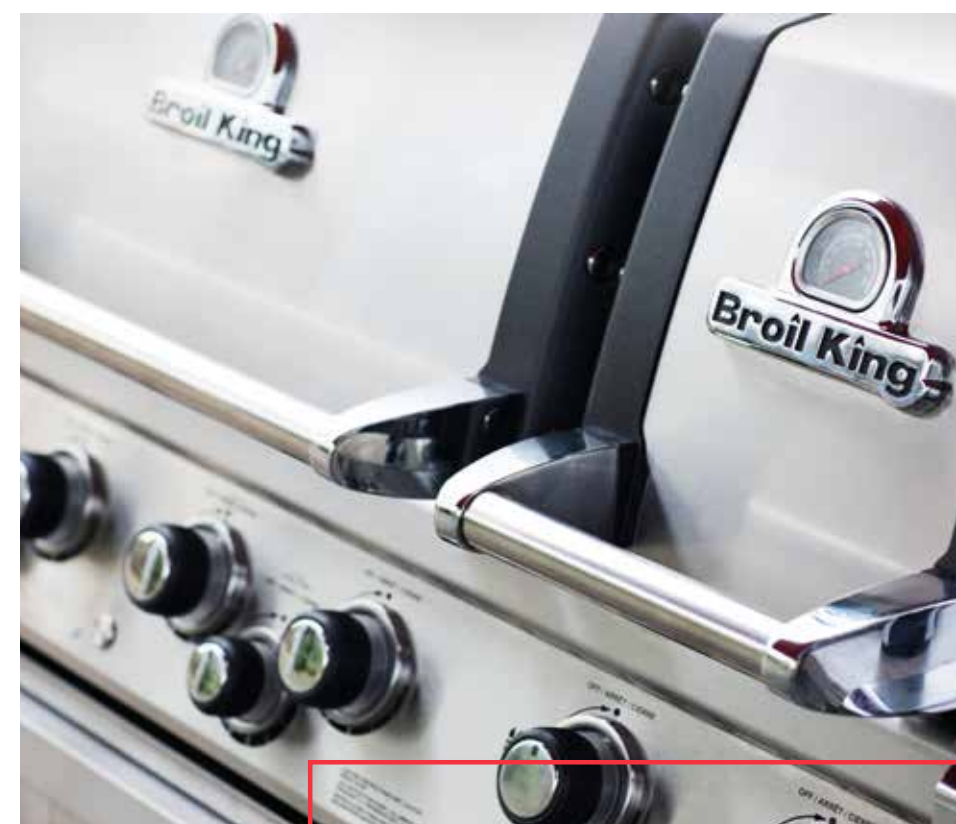


**LA GRIGLIA  
GIUSTA  
PER TE?  
LO SAI  
SOLO  
TU.  
E NOI CE  
L'ABBIAMO.**

Alla fine - non importa quanto siano belli i nostri mobili da cucina - il barbecue è il cuore di ogni cucina all'aperto. Noi ti offriamo l'imbarazzo della scelta. E siamo lieti di offrirti consulenza.



# QUALE SCEGLIERE? PRENDI QUELLO PERFETTO PER TE.



Certo, scegliere il barbecue giusto non è facile. Gas o carbone, calore dal basso o sulla superficie? I produttori sono tanti e si differenziano bene anche nei loro singoli barbecue.

È positivo che ci sia almeno una costante. Noi. Abbiamo la struttura giusta per molti tipi e modelli di barbecue. In modo che tu possa avere ancora l'imbarazzo della scelta.

indu+



**Broil King**  
Great Barbecues Every Time



# CUCINARE E GRIGLIARE.

Una vera salsiccia deve cuocere su una griglia a carbone - molte persone la pensano così e dire il vero non hanno nemmeno torto. Ma a un certo punto hai grigliato e mangiato abbastanza salsiccia e sei sicuro: puoi fare di più. Ad un certo punto i confini iniziano a sfumare; ci si chiede, cosa significhi davvero cucinare e cosa grigliare.

La tua nuova cucina BURNOUT ti darà presto la risposta giusta. I nostri moduli possono essere equipaggiati anche con piani cottura a induzione, piastre teppanyaki, inserti wok e Beefer. In modo che tu possa scegliere. Tra grigliare e cucinare. E ogni cosa che sta in mezzo ad entrambe.



Si accende rapidamente e si spegne altrettanto rapidamente. Quello che tu sai sul tuo piano cottura a induzione in cucina noi lo facciamo già da molto tempo. E molto altro ancora facciamo con la piastra Teppanyaki.



Puro lusso. Per te, i tuoi ospiti. E la tua carne. Con il Beefeater molte cose riescono in modo molto facile. Basta aprirlo, accenderlo e iniziare a grigliare. Semplicemente lusso.





# TUTTO PER FAVORE.

Le "uova" stanno diventando sempre più di moda. E giustamente. Perché un barbecue in ceramica manterrà il calore costante per molte ore, se è quello che vuoi. Ma può anche diventare molto caldo in pochissimo tempo, oppure espandere pochissimo calore sopra e all'interno della tua grigliata per un lungo arco

di tempo. Offriamo soluzioni per vari produttori di barbecue in ceramica. E, naturalmente, tutti i loro prodotti si adattano perfettamente alle nostre strutture. Incluso un cassetto in cui è possibile riporre tutti gli accessori necessari per i barbecue in ceramica.



**MONOLITH**

*Ti piace di più il nero? Possiamo capirlo. Il modello Monolith proviene da Osnabrück, quindi a pochi passi dalla nostra sede aziendale.*



**BIG GREEN EGG**

*Gli americani lo sanno da molto tempo cosa vogliono su un buon barbecue in ceramica. Big Green Egg viene dagli Stati Uniti e anche qui si è fatto molti amici.*

**MONOLITH**  
KERAMISCH GRILLEN

**Big  
Green  
Egg**

# SEDUTI BENE. TUTTO DA UN'UNICA FONTE.

Ti piace la superficie, il design delle nostre cucine BURNOUT? Allora scegli anche per il tuo tavolo, la tua panca, la tua dinette, lo sgabello e il tuo nuovo tavolo alto. In modo che anche loro possono stare sempre fuori. E ricorda: ci sono giorni a novembre che ti invitano a fare una grigliata.



# TUTTO BENE...BENE O PER NIENTE...? È SEMPRE BENE UNA GRIGLIATA CON IL TUO BARBECUE.

Ora sai che hai bisogno di una cucina BURNOUT. Potrai ottenerla dal tuo caro rivenditore BURNOUT nelle tue vicinanze. Sarà felice di spiegarti di nuovo tutti i temi. Anche se non ne ha bisogno. Perché sai già cosa vuoi, e di cosa hai bisogno.

---

