

ARMONY
OUTDOOR

FÒGHER
outdoor cooking design

CUCINE DA ESTERNO E SISTEMI COTTURA
OUTDOOR KITCHEN AND COOKING SYSTEMS





TRADIZIONE, INNOVAZIONE, QUALITÀ
TRADITION, INNOVATION, QUALITY

CUCINE DA ESTERNO

OUTDOOR KITCHEN



CUCINA MODULARE LARES

LARES MODULAR KITCHEN

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

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.

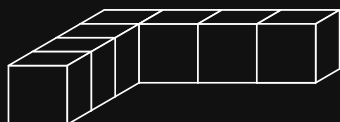
We believe that each user has the right to freely express himself while cooking. That's why we have designed and conceived a modular kitchen that can meet any requirement. Our wide range of modules and cooking systems will also meet the needs of the most demanding chef.

COMPOSIZIONI CONFIGURATIONS

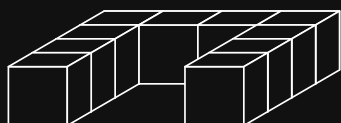
LINEARE | LINEAR



AD ANGOLO | L-SHAPED



A FERRO DI CAVALLO | C-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 diverse 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.

A kitchen that adapts to the chef, not vice versa. The versatility of the modules will help you configure an extremely functional kitchen, suitable for any need.



Neutro
Worktop



Cottura
Cooking



Supporto
Support



Lavello
Sink



Frigo
Fridge



Kit giunzione
Junction kit



Carenature e accessori
Doors and accessories



SISTEMI DI COTTURA FÒGHER FÒGHER COOKING SYSTEMS

Con i sistemi di cottura Fògher avrai a disposizione una selezione di strumenti per cucinare che porteranno i tuoi piatti ad altissimi livelli.

Fògher cooking systems include a wide range of cooking tools that will significantly improve the quality of your dishes.



BBQ a gas
Gas BBQ



BBQ ad incasso a gas
Built-in gas BBQ



Caminetto grill
Outdoor fireplace



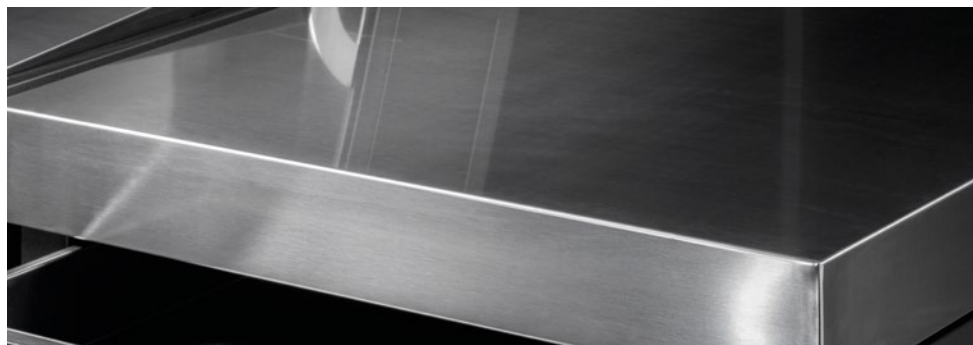
Smoker
Smoker

CUCINA LARES SERIE INOX

LARES INOX SERIES KITCHEN

Modulare e personalizzabile la cucina Lares offre tutta la flessibilità di cui avete bisogno. Le cucine della serie Inox sono caratterizzate da un utilizzo esclusivo del metallo, in particolare dell'acciaio inossidabile per componenti quali il piano di lavoro, i ripiani e il lavello. Con la cucina Lares serie Inox non si può sbagliare, è adattabile e compatibile con ogni esigenza grazie ad un piano facile da pulire, altamente igienico e utilizzabile anche in ambito professionale.

The modularity and customization of Lares series will grant all the flexibility you need. Inox series kitchens feature an exclusive use of metals. Component such as worktops, shelves and sinks are made of stainless steel. You can't go wrong with Lares Inox series, it will meet any of your needs. It is easy to clean, highly hygienic and can also be used for professional purposes.

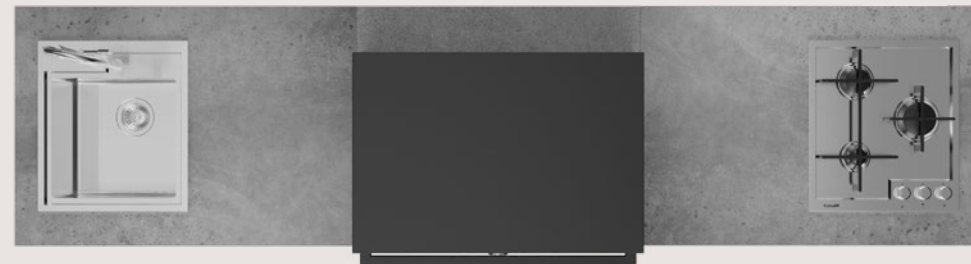


CUCINA LARES SERIE GRES

LARES GRES SERIES KITCHEN

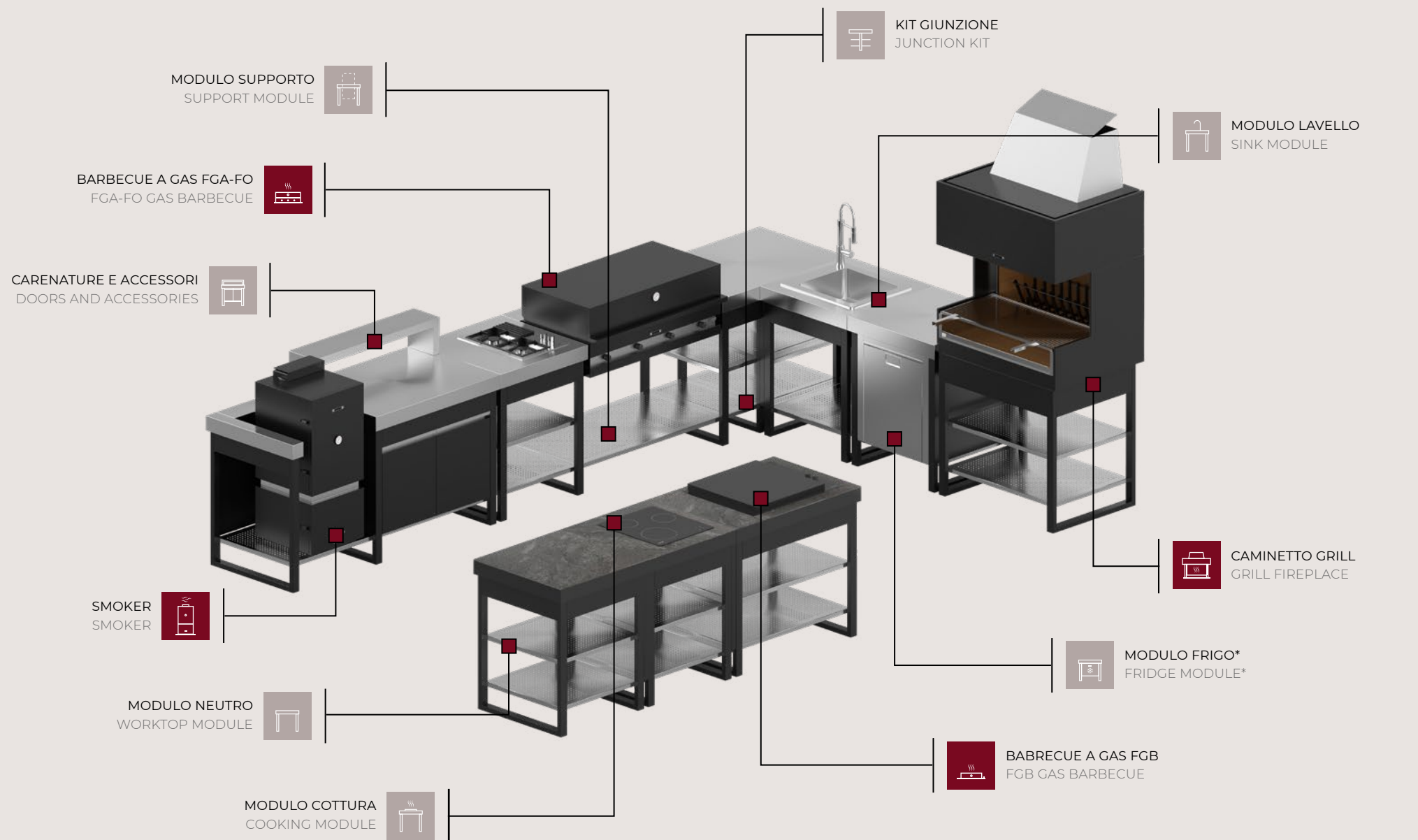
Personalizzazione e qualità sono le parole d'ordine per la cucina Fògher Lares serie Gres, grazie a questo materiale infatti si possono ottenere cucine su misura dallo straordinario livello di carattere estetico che unito al sistema modulare e alla scelta di materiali e finiture dei diversi componenti permettono di progettare la vostra cucina in linea con le scelte estetiche dell'ambiente.

Customization and quality are the main features of Fògher Gres Lares kitchens. Thanks to stoneware, you can get extremely high-level custom tailored kitchens. The modular system and the possibility to choose the materials and the finishes of the components will help you design your own kitchen, according to the aesthetics of your spaces.



MODULI LARES SERIE INOX E GRES

LARES INOX AND GRES SERIES MODULES



* Il modulo frigo è disponibile in versione neutra, con piano cottura a gas o piano cottura a induzione.

* The fridge module is available with worktop, gas hob, or induction hob.



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.

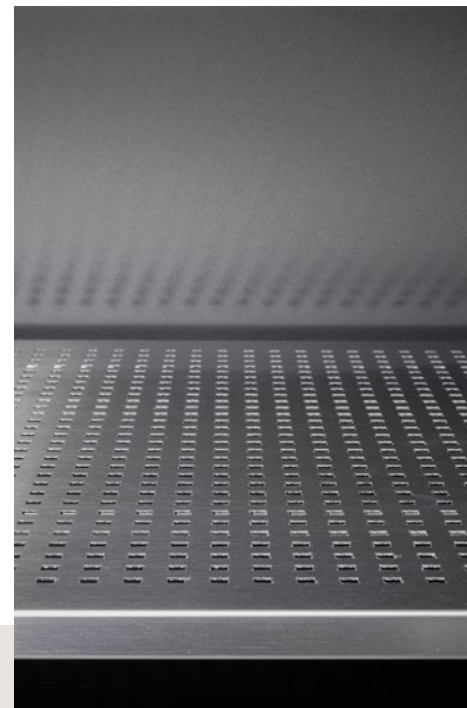
Varnished steel represents the perfect material for the frame of our kitchens. Thanks to its sturdiness and resistance to corrosion, kitchens can be placed outdoors without risking being spoiled by bad weather conditions.



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.

Adjustable feet allow the kitchen to be perfectly levelled thanks to non-slipper rubber and fixed to the ground, without running the risk of falling in the event of an accidental impact.



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 una volta perforato 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 utilizzando soltanto i materiali migliori: lo zinco e il magnesio si fondono per dare vita ad oggetti di design funzionali, longevi e resistenti. Le carenature con ante a battente permettono di avere dei pratici scompartimenti chiusi in cui riporre gli utensili.

The metal alloys we use to realize our kitchens have been forged using only the best materials: zinc and magnesium combine to create durable, resistant objects with a functional design. Hinged doors allow you to have practical closed compartments where to store your tools, but also dynamic configurations with both open and closed compartments.



CERNIERE METALLICHE AD ELEVATA RESISTENZA HIGHLY-RESISTANT STEEL HINGES

Le cerniere in acciaio Blum, 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.



CASSETTI CON SISTEMA DI APERTURE PUSH-PULL PUSH TO OPEN DRAWERS

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.

Steel top drawers are available in two versions, 700 and 1000 mm, and have a push to open dampening opening. Visible parts are painted with thermosetting epoxy powders that ensure impeccable wear resistance.



PIANO COTTURA A GAS GAS HOBS

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.



PIANO COTTURA A INDUZIONE INDUCTION HOBS

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. That's why we want to provide our customers only with excellent products. Foster induction hobs guarantee extraordinary performance in every dish.



FRIGORIFERO A CASSETTO DRAWER FRIDGE

Il frigo in acciaio presente nelle cucine Fògher è di tipo a cassetto, 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.

Fògher kitchens are equipped with a drawer fridge, with 90 liters capacity, including a 9,8 liters freezer. Thanks to the bivalent controlling system you can use the fridge both in DC 12/24V and AC 250V mode. Nominal power: 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.

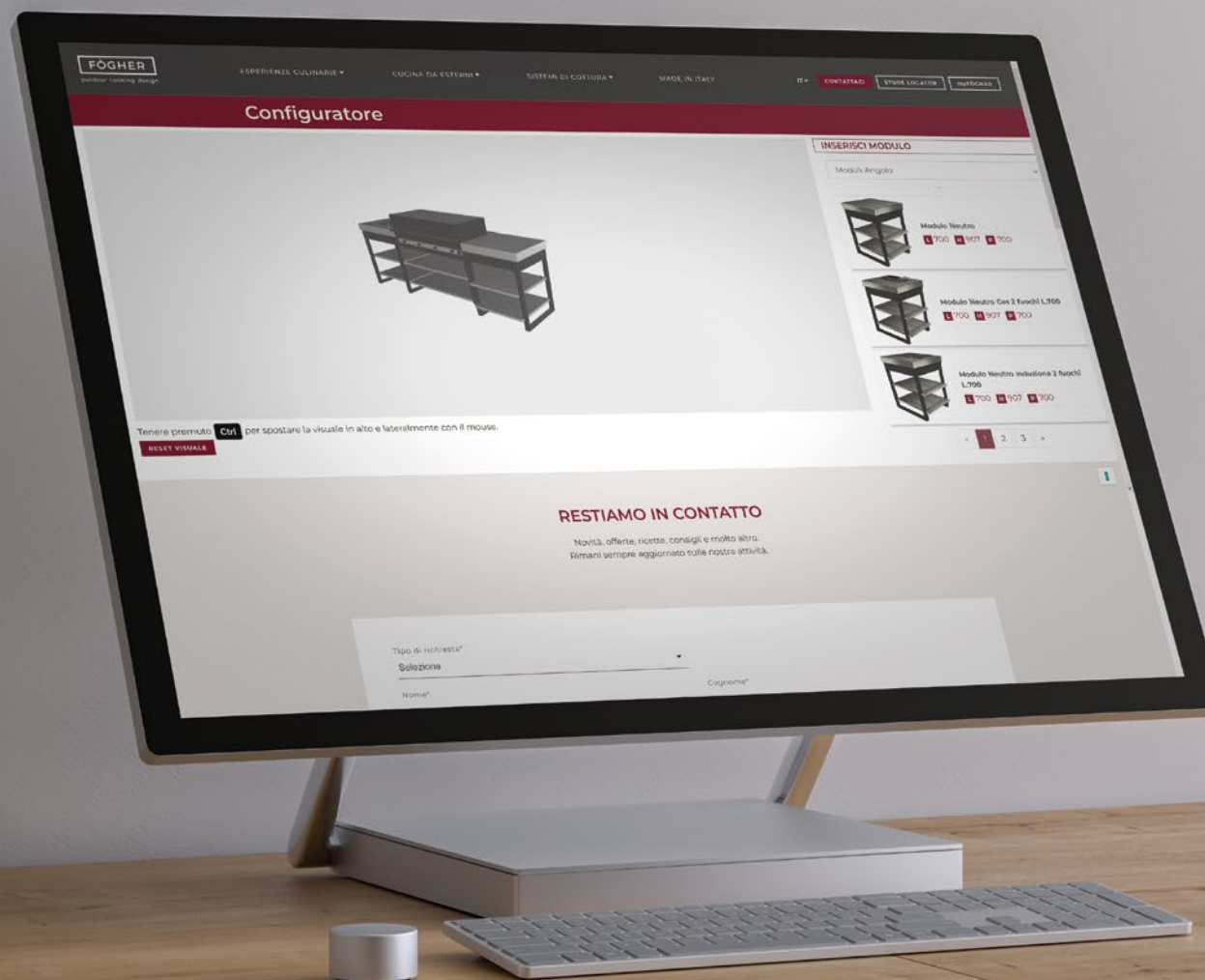


CREA LA TUA CUCINA

Personalizza la tua cucina da esterni Lares,
visita www.fogher.com e scopri il configuratore.

CREATE YOUR KITCHEN

Personalizza la tua cucina da esterni Lares,
visita www.fogher.com e scopri il configuratore.



COMPOSIZIONI PREDEFINITE

CUCINA LARES SERIE INOX

STANDARD CONFIGURATIONS

LARES INOX SERIES KITCHEN



LI Composizione cucina FKC 001
LI FKC 001 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FKC 002
LI FKC 002 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FKC 004
LI FKC 004 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FKC 020
LI FKC 020 Kitchen configuration

COMPOSIZIONI PREDEFINITE

CUCINA LARES SERIE INOX

STANDARD CONFIGURATIONS

LARES INOX SERIES KITCHEN



LI Composizione cucina FKC 021
LI FKC 021 Kitchen configuration



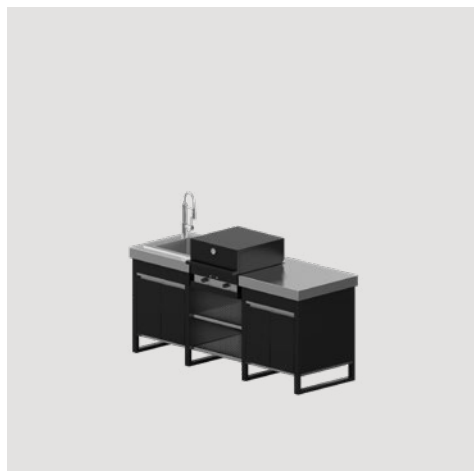
LI Composizione cucina FKC 023
LI FKC 023 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FKC 024
LI FKC 024 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FKC 026
LI FKC 026 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FKC 022
LI FKC 022 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FKC 025
LI FKC 025 Kitchen configuration



COMPOSIZIONI PREDEFINITE

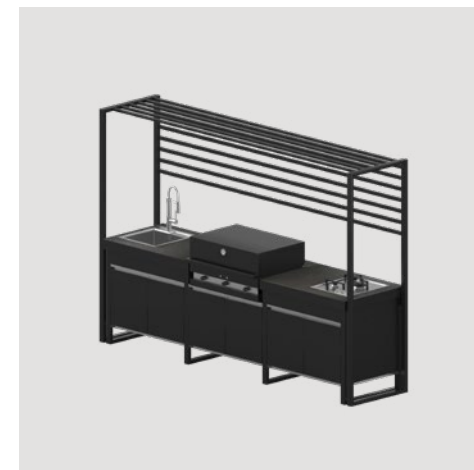
CUCINA LARES SERIE GRES

STANDARD CONFIGURATIONS

LARES GRES SERIES KITCHEN



LI Composizione cucina FKC 003
LI FKC 003 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FKC 005
LI FKC 005 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FKC 006
LI FKC 006 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FKC 007
LI FKC 007 Kitchen configuration

COMPOSIZIONI PREDEFINITE

CUCINA LARES SERIE GRES

STANDARD CONFIGURATIONS

LARES GRES SERIES KITCHEN



LI Composizione cucina FK008
LI FK008 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FK010
LI FK010 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FK011
LI FK011 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FK013
LI FK013 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FK009
LI FK009 Kitchen configuration



LI Composizione cucina FK012
LI FK012 Kitchen configuration





BARBECUE A GAS

GAS BARBECUE



BARBECUE A GAS

GAS BARBECUE

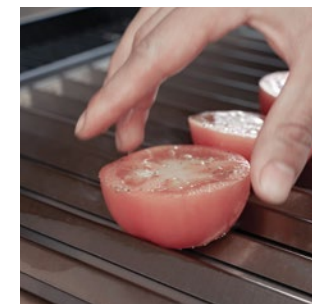
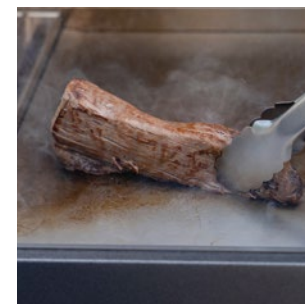
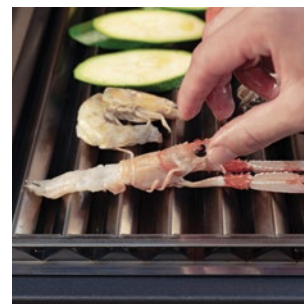
UN BARBECUE, 3 METODI DI COTTURA ONE BARBECUE, 3 COOKING METHODS

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 Føgher 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 has to be able to express his creativity to the maximum, so we want to give the cook, professional and non-professional, the possibility to experiment and create without limits, for this reason with Føgher gas BBQs it is possible to prepare foods with different types of cooking: direct or indirect, high and low temperature.



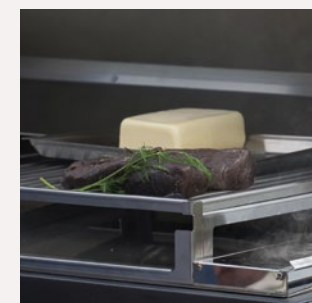
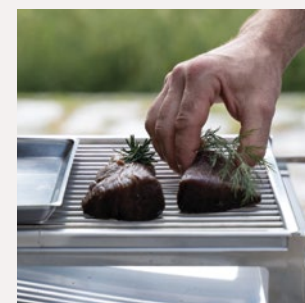
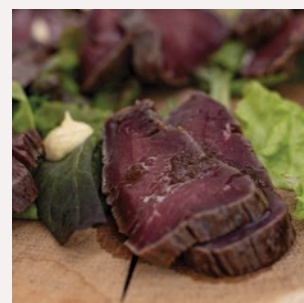
COTTURA DIRETTA DIRECT COOKING



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



COTTURA INDIRETTA A BASSA TEMPERATURA LOW TEMPERATURE INDIRECT COOKING



IL BARBECUE IN DETTAGLIO

THE BARBECUE IN DETAIL

VERNICIATURA RESISTENTE
ALLE INTEMPERIE
BAD WEATHER
RESISTANT VARNISHING

COPERCHIO MULTIFUNZIONE
CON ISOLAMENTO
INSULATED
MULTI-FUNCTION LID

SISTEMA DI ESTRAZIONE
DEI FUMI DI COMBUSTIONE
FUME EXTRACTION
SYSTEM

FIRE CORE: PROPAGAZIONE
OTTIMALE DEL CALORE
FIRECORE: OPTIMAL
HEAT DISTRIBUTION

SUPERFICI DI COTTURA
MODULARI
MODULAR COOKING
SURFACES

BRUCIATORI AD
ALTA EFFICIENZA
HIGH-EFFICIENCY
BURNERS

CERNIERA CALIBRATA CON
CHIUSURA AMMORTIZZATA
WEIGHTED HINGE WITH
DAMPENING CLOSING

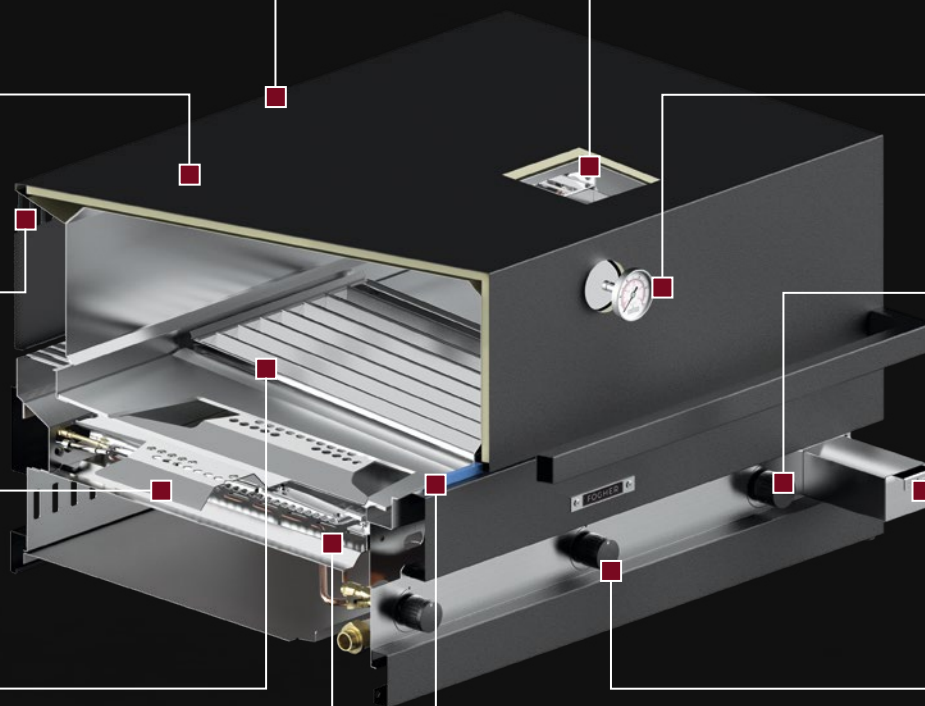
TERMOMETRO CON
SONDA INTEGRATA
THERMOMETER WITH
INTEGRATED PROBE

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

CASSETTO RECUPERO
LIQUIDI DI COTTURA
DRIP TRAY FOR
COOKING LIQUIDS

ACCENSIONE DEL
FUOCO ELETTRONICA
ELECTRONIC
IGNITION

GUARNIZIONE A
TENUTA ERMETICA
HERMETICALLY
SEALING GASKET

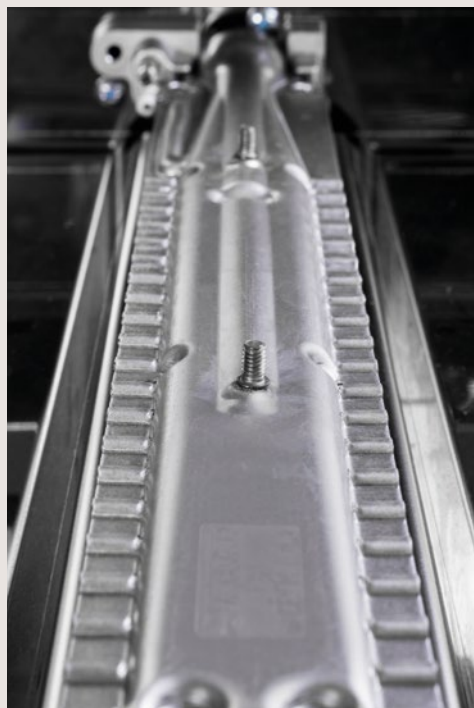




VERNICIATURA RESISTENTE ALLE INTEMPERIE BAD WEATHER RESISTANT VARNISHING

Grazie alla verniciatura a polveri epossidiche termoindurenti e alla struttura in acciaio, i barbecue Føgher 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, Føgher's barbecues guarantee an extraordinary resistance to high temperatures and bad weather conditions over time.



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 (2,5kW rispetto a 6kW).

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 (2,5kW rispetto a 6kW).



FIRECORE®: PROPAGAZIONE OTTIMALE DEL CALORE FIRECORE®: OPTIMAL HEAT DISTRIBUTION

La caratteristica principale dei barbecue a gas Føgher è il sistema Fire Core®. 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 core feature of Føgher's gas barbecues is the so-called Fire Core® system. This extraordinary system of radiant paraboles, that help the heat transfer from the burner to the top by distributing it evenly all over the cooking surface, allows you to cook with a considerable saving in energy.



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 Føgher 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. Føgher's gas barbecues include a functional extractable tray to collect dripping cooking liquids. In alternative, an exhaust system is available to collect directly the liquids and to transfer them into specific containers.



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.

Fògher barbecues' knobs with 210° of rotation, rather than traditional 180°, guarantee precision and exceptional temperature control, even for demanding chefs.



SUPERFICI DI COTTURA MODULARI MODULAR COOKING SURFACES

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 mantenendo le superfici pulite per una cottura più salutare e una facile pulizia di tutti i componenti.

Thanks to the modular system, each barbecue's cooking surface is interchangeable. You can choose between different cooking tools according to your needs. Each top guarantees total dripping of fat, avoiding it to fall on the burners area and keeping the surfaces clean to guarantee a healthy cooking method and easy cleaning of each component.



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 FGA-FO line are equipped with an analogue thermometer with integrated probe on the lid to allow complete monitoring of food while 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 so-called "cold cover" thermally insulated lid from the FGA-FO line is a real cooking tool able to transform the barbecue into an oven. This system, also thanks to the gasket, allows cooking at extraordinary stable temperatures, while guaranteeing safety in use.



SISTEMA DI ESTRAZIONE DEI FUMI DI COMBUSTIONE 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.



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 500g. 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.



GUARNIZIONE A TENUTA ERMETICA HERMETICALLY 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 avoiding the cooking smoke to come out.



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 A GAS FGA

FGA GAS BARBECUE

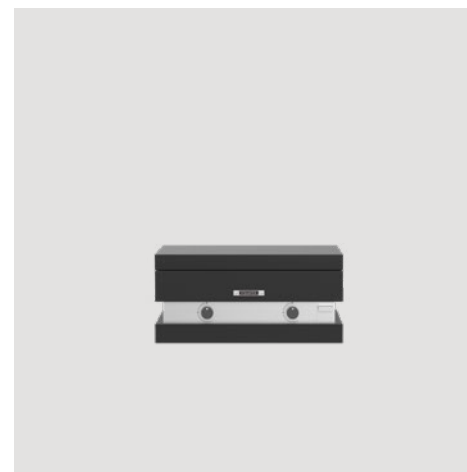


Il barbecue a gas FGA è uno strumento semplice ed efficace per la cottura diretta degli alimenti. È disponibile in diverse misure, con un diverso numero di fuochi e può essere facilmente integrato con numerosi accessori, funzionali e di cottura.

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



MODELLI MODELS



Barbecue a gas FGA 500

FGA 500 gas barbecue

Misure (LxP) | Measures (WxD) 551 x 520 mm



Barbecue a gas FGA 750

FGA 750 gas barbecue

Misure (LxP) | Measures (WxD) 800 x 520 mm



Barbecue a gas FGA 1000

FGA 1000 gas barbecue

Misure (LxP) | Measures (WxD) 1051 x 520 mm

BARBECUE A GAS FGA-FO

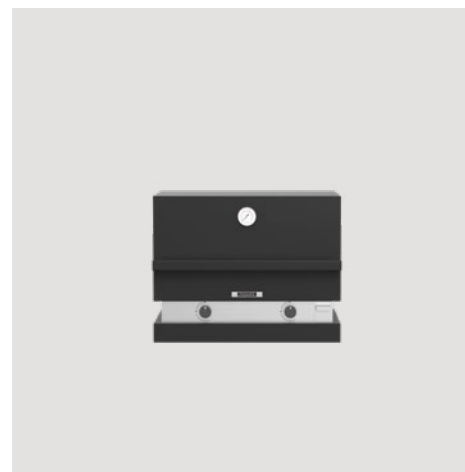
FGA-FO GAS BARBECUE



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 a formidable cooking tool thanks to its high performing skills and variety of functionalities. The multifunctional lid, together with the full modularity of cooking surfaces, makes the barbecue a real professional machine with which you will be able to face any recipe, from easy to complex ones. It is available in different sizes and it is possible to add diverse accessories.

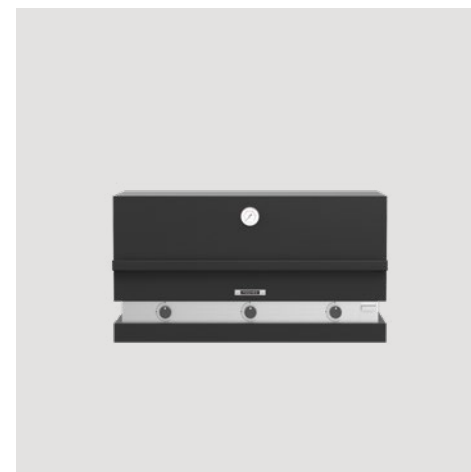
MODELLI MODELS



Barbecue a gas FGA 500 FO

FGA 500 FO gas barbecue

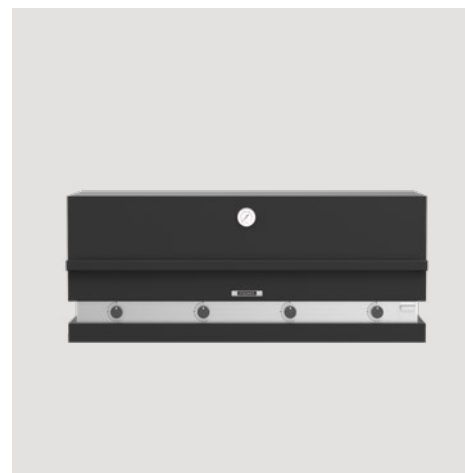
Misure (LxP) | Measures (WxD) 551 x 590 mm



Barbecue a gas FGA 750 FO

FGA 750 FO gas barbecue

Misure (LxP) | Measures (WxD) 800 x 590 mm



Barbecue a gas FGA 1000 FO

FGA 1000 FO gas barbecue

Misure (LxP) | Measures (WxD) 1051 x 590 mm

COMPOSIZIONI BARBECUE FGA E FGA-FO

FGA AND FGA-FO BARBECUE COMPOSITIONS



Composizione barbecue FGA 500 FKS 001

FGA 500 barbecue composition FKS 001

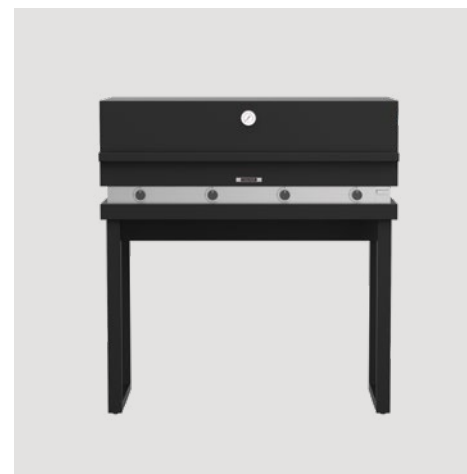
Misure (LxP) | Measures (WxD): 551 x 520 mm



Composizione barbecue FGA 750 FKS 002

FGA 750 barbecue composition FKS 002

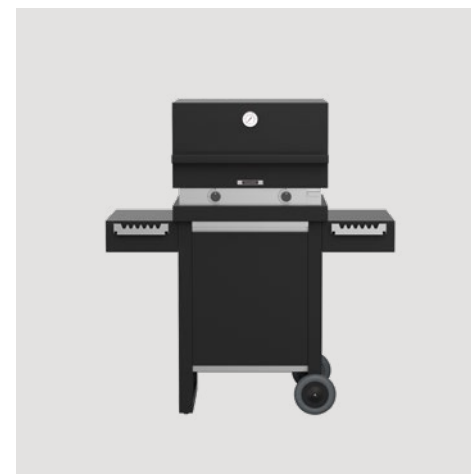
Misure (LxP) | Measures (WxD): 800 x 520 mm



Composizione barbecue FGA 1000 FO FKS 007

FGA 1000 FO barbecue composition FKS 007

Misure (LxP) | Measures (WxD): 1051 x 590 mm



Composizione barbecue FGA 500 FO FKS 004

FGA 500 FO barbecue composition FKS 004

Misure (LxP) | Measures (WxD): 1050 x 590 mm



Composizione barbecue FGA 500 FO FKS 003

FGA 500 FO barbecue composition FKS 003

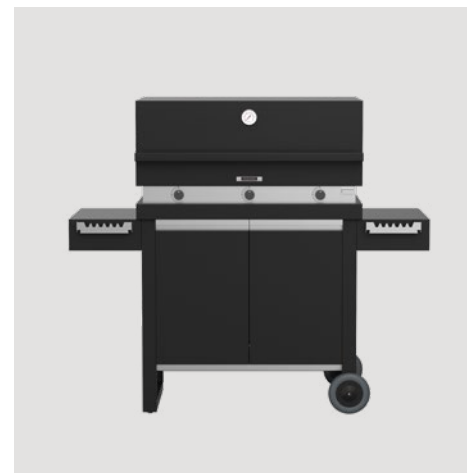
Misure (LxP) | Measures (WxD): 551 x 590 mm



Composizione barbecue FGA 750 FO FKS 005

FGA 750 FO barbecue composition FKS 005

Misure (LxP) | Measures (WxD): 800 x 590 mm



Composizione barbecue FGA 750 FO FKS 006

FGA 750 FO barbecue composition FKS 006

Misure (LxP) | Measures (WxD): 1300 x 590 mm



Composizione barbecue FGA 1000 FO FKS 008

FGA 1000 FO barbecue composition FKS 008

Misure (LxP) | Measures (WxD): 1551 x 590 mm

ACCESSORI DI COTTURA

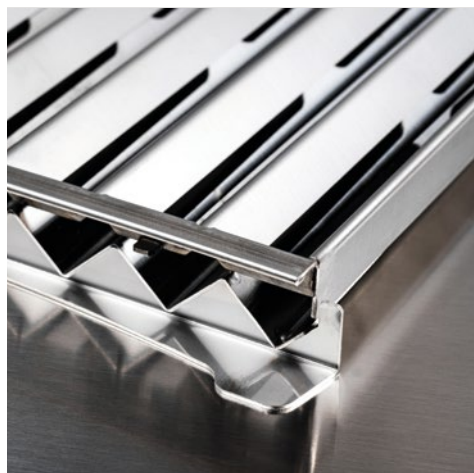
COOKING ACCESSORIES



Fry top in acciaio
Steel fry top



Pietra ollare
Soapstone



Griglia doppia in acciaio
Double steel grill



Kit cottura indiretta e affumicatura
Indirect cooking and smoker kit



KIT PANIFICAZIONE

BAKING KIT

Il kit di panificazione permette di trasformare il BBQ a gas Fògher in un vero e proprio forno per cucinare pane, pizza o altri alimenti panificati a temperature molto alte, fino a 350°C.

The baking kit allows transforming the Fògher gas barbecue into a real oven to bake bread, pizza and other bakery products at up to 350°C.





MADE IN ITALY





LA NOSTRA AZIENDA

OUR COMPANY

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.

Fògher comes out from our desire to create objects capable of fascinating the users, not only because of the aesthetics, but also for the professionalism of the results they allow to achieve. Fògher 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.





Deimos srl

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

tel. (+39) 0437 8066 - fax. (+39) 0437 806699
www.deimosgroup.it - info@deimosgroup.com
P.IVA e C.F. 00847230257

www.fogher.com - info@fogher.com

FÒGHER

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

PRODUCT DESIGN - ART DIRECTION - GRAPHIC DESIGN:
Anidride Design - Arch. Nicola De Pellegrini

PRINT:
Grafiche Antiga Spa

CAE20.04.0089

ARMONY
OUTDOOR

FÒGHER
outdoor cooking design