

CATALOGO PRODOTTI
PRODUCT CATALOG

FOGHER





the outdoor kitchen

CATALOGO CUCINE DA ESTERNO

OUTDOOR KITCHENS CATALOG



TRADIZIONE, INNOVAZIONE, QUALITÀ
TRADITION, INNOVATION, QUALITY

INDICE

INDEX

CUCINA MONOBLOCCO AGHER AGHER MONOBLOC KITCHEN	06
CUCINA MODULARE LARES LARES MODULAR KITCHEN	40
TAVOLO - CUCINA NOJARA NOJARA KITCHEN - TABLE	74
SISTEMI AD INCASSO BUILT-IN APPLIANCES	94

OUTDOOR KITCHEN





CUCINA DA ESTERNO
OUTDOOR KITCHEN

AGHER









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 from the Agher series are featuring new colors, yet their core purpose remains unchanged: creating new spaces for conviviality. Each meal becomes an opportunity to slow down, rediscover the joy of sharing, and celebrate every ingredient. A passion for quality and attention to detail come together, transforming every dining experience 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 sensory celebration of togetherness. It's an invitation to relish every moment with pleasure, while appreciating the functional design and timeless elegance of each Agher kitchen.

CUCINA MONOBLOCCO AGHER

AGHER MONOBLOC KITCHEN

UNA PALETTE CHE SI ALLARGA:
QUATTRO COLORI E UNA NUOVA FINITURA
A PALETTE THAT BLOSSOMS INTO
FOUR COLORS AND A NEW FINISH

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 combine the practicality and efficiency of indoor kitchens, reimagined for a unique outdoor experience. The design is characterized by simple and elegant lines that seamlessly come together, creating architectural elements that interact harmoniously to achieve a cohesive and elegant result.

CONFIGURAZIONI CONFIGURATIONS

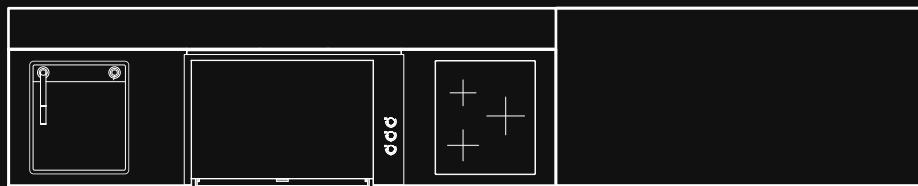
ISOLA | ISLAND



A MURO | ONE-WALL KITCHEN



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





ELETTRODOMESTICI CUCINA KITCHEN APPLIANCES

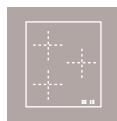
La modularità è il cuore pulsante della filosofia Fògher e si esprime appieno nella cucina Agher. Come l'acero che si fonde con la natura, i due fori laterali sul piano in MDI (Minerals Design Innovation) si adattano con eleganza a ogni esigenza. La cucina Agher offre opzioni versatili come il piano cottura a gas o a induzione, il lavello in acciaio inox , il pratico contenitore sotto top con tagliere in corian o copri foro in MDi. I nuovi elettrodomestici firmati Fògher si adattano alle tue esigenze per un'esperienza di cucina all'aperto senza compromessi , dove ogni dettaglio parla di qualità e di design.

Modularity is the driving force behind Fògher's philosophy, powerfully expressed with the Agher kitchen. Just like maple becomes one with nature, the two side holes on the MDI top (Minerals Design Innovation) elegantly respond to every need. The Agher kitchen offers versatile options such as a gas or induction cooktop, a stainless steel sink, and a practical under-counter tray with a Corian cutting board or MDI hole cover plate. The new Fògher appliances are designed to meet your demands for an outstanding outdoor cooking experience, where every detail reflects high standards of quality and design.

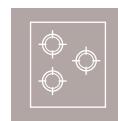
COMBINAZIONI PIANO DI LAVORO WORKTOP COMBINATIONS



Lavello
Sink



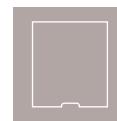
Induzione
Induction



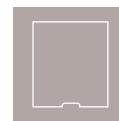
Gas 3 Fuochi
3 burners Gas



Gas 1 Fuoco dual
1 dual burner Gas



Copri foro MDi
MDI Cover Plate



Tagliere Corian®
Corian® Cutting board



SOLUZIONI NATE PER RESISTERE SOLUTIONS BORN TO LAST

La linea di elettrodomestici Fògher per la cucina Agher nasce da un percorso di ricerca e innovazione, dedicato a chi cerca un'esperienza all'aperto senza eguali. I nostri piani cottura a induzione e a gas, certificati per l'uso outdoor e realizzati in vetroceramica, sono progettati per offrire prestazioni impeccabili e precisione anche negli spazi esterni. A completare il cuore della cucina Agher, troviamo i lavelli in acciaio inox 316 con finitura Rédition: una lavorazione artigianale che unisce bellezza e resistenza, creata per resistere e affascinare.

The Fògher appliance line for Agher kitchens comes from a journey of research and innovation, created for those in search of a one-of-a-kind outdoor experience. Our induction and gas cooktops, made from ceramic glass and certified for outdoor use, are designed to ensure perfect performance and precision in open-air environments. Completing the heart of the Agher kitchen, the 316 stainless steel sinks with a Rédition finish: a handcrafted process that combines beauty and durability, created to withstand and inspire.





Per complementi d'eccezione, come il frigorifero, la cantinetta vino e il fabbricatore di ghiaccio, abbiamo scelto tecnologie di qualità navale, scegliendo soluzioni che garantiscono resistenza e affidabilità senza pari. Ogni elemento, dai materiali alle finiture, è pensato per trasformare lo spazio outdoor in un ambiente esclusivo di convivialità.

Approfondimento sui nostri elettrodomestici nella sezione "INCASSO" pag. 94.

For exceptional accessories, such as the fridge, wine cellar, and ice maker, we have selected marine-grade technologies, opting for solutions that guarantee top-notch resistance and reliability. Every element, from materials to finishes, is designed to transform the outdoor space into an exclusive setting for socializing.

Learn more about our appliances in the "BUILT-IN" section - page 94.



BARBECUE FGB 750, CUORE OUTDOOR FGB 750 BARBECUE, CORE OF THE OUTDOOR

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, 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 evolves into a modern hearth, serving as a central gathering point where cooking becomes sharing. At the core of this outdoor kitchen is 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 different lifestyles and cooking preferences.

TIPOLOGIE DI BARBECUE TYPES OF BARBECUE



BBQ ad incasso a gas
con coperchio forno
Built-in gas BBQ
with oven lid



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



**Barbecue ad incasso FGB 750 FO**

Built-in barbecue FGB 750 FO

963 x 615 x 382 mm

37 7/8 x 24 1/4 x 15 in

45 kg | 99 lb

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI (UL ESCLUSO)
INCLUDED COOKING ACCESSORIES (UL EXCLUDED)Fry top
Fry topGriglia doppia
Double grill

CE 1071761.1 | UL 1085233.3** | PRO 1071761.2

**Barbecue ad incasso FGB 750**

Built-in barbecue FGB 750

963 x 575 x 217 mm

37 7/8 x 22 5/8 x 8 1/2 in

35 kg | 77 lb

ACCESSORI DI COTTURA INCLUSI (UL ESCLUSO)
INCLUDED COOKING ACCESSORIES (UL EXCLUDED)Fry top
Fry topGriglia doppia
Double grill

CE 1070852.1 | UL 1084522.3** | PRO 1070852.2





SISTEMA LAVELLO YÒZA 950 ST FÒGHER YÒZA 950 ST FÒGHER SINK SYSTEM

Un lavello che va oltre la funzione, pensato per integrarsi con eleganza nella cucina Agher.

Il Sistema Lavello YÒZA 950 ST Fògher, in acciaio inox 316 con finitura Rèditage, diventa un'estensione del piano di lavoro, un tutt'uno solido e minimale. Grazie al sistema "sliding", ogni accessorio scorre in armonia, trasformando il lavello in uno spazio polifunzionale dove tutto è a portata di mano. Un complemento ideale per chi cerca un'alternativa al barbecue senza rinunciare a praticità e design firmati Fògher.

A sink that goes beyond its function, thought to naturally integrate with the Agher kitchen. The YÒZA 950 ST Fògher Sink System, made of stainless steel 316 with a Rèditage finish, becomes an extension of the countertop, a solid and minimalist design element. Thanks to its "sliding" system, each accessory moves in harmony, transforming the sink into a multifunctional space where everything is within reach. An ideal complement for those seeking an alternative to the barbecue without compromising Fògher's aesthetic and efficiency.





FEY 950 ST | Sistema Lavello YÒZA
FEY 950 ST | YÒZA sink system

970 x 530 x 230 mm
38 1/8 x 20 7/8 x 9 in
12 kg | 26,5 lb

1084797.0

ACCESSORI DISPONIBILI:
AVAILABLE ACCESSORIES:



1084230.0



1084233.0



1084231.0



1084232.0



1084234.0



1084235.0



Modulo cucina - neutra
Kitchen module - work station

2400 x 600 x 910 mm
94 1/2 x 23 5/8 x 35 7/8 in
130kg | 287 lb

1084489.0-01

1084489.0-02

1084489.0-04

1084489.0-05



AGHER CON PIANO DI LAVORO NEUTRO

AGHER WORK STATION

Agher Neutra nasce senza il foro centrale, originariamente pensato per il barbecue o lavello, offrendo un piano di lavoro ampio e versatile per ogni preparazione outdoor. Con i copri foro sui due fori laterali dedicati agli elettrodomestici, si crea una superficie continua di 240 cm, ideale per chi desidera uno spazio ininterrotto dove dar vita alle proprie creazioni all'aperto.

Agher work station is designed without the central hole, originally intended for the barbecue or sink, providing a wide and versatile work surface for all outdoor preparations. With cover plates for the two side holes dedicated to appliances, it creates a continuous 240 cm surface, ideal for those who seek an uninterrupted space to bring their outdoor creations to life.

I COLORI DELL'OUTDOOR FIRMATI 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 unisce all'intensità dell'ossidiana, evocando la potenza vulcanica e un'eleganza senza tempo. Questo colore, avvolto in un fascino enigmatico, rappresenta la purezza della sofisticazione, perfetto per chi predilige uno stile discreto ma allo stesso tempo imponente.

The depth of black blends perfectly with the intensity of the obsidian, celebrating volcanic power and a timeless elegance. This color, rich in enigmatic allure, symbolizes pure sophistication, ideal for those who appreciate a style that is both discreet yet impactful.



TERRA DI SIENA
SIENNA

**CON MDI PACIFIC GRIS
WITH PACIFIC GRIS MDI**

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 honors Italian tradition with a warm, earthy shade that stands out for its elegance and character. It captures the richness and depth of the Italian landscape, making it the perfect choice for those who appreciate refined and bold aesthetics.



AGHER'S OUTDOOR COLOR COLLECTION

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 selected 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 recalls the serenity of ancient Italian gardens. This color speaks to the soul, bringing with it a sense of calm and beauty, perfect for those seeking a touch of understated nobility.



SETA MATERICA MATERIAL SILK

CON MDI PACIFIC BLANCO WITH PACIFIC WHITE MDI

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 new perspective of the classic, drawing curiosity. It's a rich, enveloping white that transcends simplicity, symbolizing refined elegance and a light that gently breathes life into spaces, filling them with energy and movement.



UNA NUOVA AGHER: JOE BASTIANICH X FÒGHER

Il know-how e il design distintivo di Fògher si intrecciano con l'anima autentica e lo stile iconico di Joe Bastianich, dando vita a una nuova generazione di cucine da esterno. Guidato dalla sua passione per l'eccellenza e l'arte del vivere, Joe ha riconosciuto in Fògher il partner ideale per portare all'esterno una delle sue più grandi passioni: la cucina. Da questo incontro nasce una nuova Agher, una cucina raffinata e audace, interamente rivestita in acciaio inox 316 Réditione, rifinita a mano per esaltarne ogni dettaglio. Questa cucina non solo arricchisce l'estetica degli spazi outdoor, ma ridefinisce il concetto stesso di vivere all'aperto, offrendo un'esperienza completa e coinvolgente.



A NEW AGHER: JOE BASTIANICH X FÒGHER

Fògner's expertise and distinctive design come together with Joe Bastianich's authentic spirit and iconic style to create a new generation of outdoor kitchens. Driven by his passion for excellence and the art of living well, Joe found in Fògner the perfect partner to bring one of his greatest passions, cooking, to the outdoors. The result is a new Agher, an impactful and high-end kitchen, made with hand-finished stainless steel 316 Réditage to highlight every detail. This kitchen not only enhances the aesthetics of outdoor spaces but redefines outdoor living, offering a full and immersive experience.



UN'ICONA INOSSIDABILE
A TIMELESS ICON



Joe Bastianich x Fògher non è semplicemente uno spazio per cucinare, ma un punto d'incontro per tutto ciò che ami.

Joe Bastianich x Fògher is more than just a kitchen; it's a space where everything you love comes together.



Una cucina dalla forte personalità, declinata in acciaio inox 316 Rèditage abbinata a un piano di lavoro in MDi pacific gris che garantisce resistenza e durabilità, grazie al brevetto Fògher "Phobos®". La finitura Rèditage, creata per Joe Bastianich, è ottenuta tramite una lavorazione aggiuntiva unica su ogni lastra d'acciaio inox 316. Ogni cucina riflette l'attenzione e la cura dedicati nella sua realizzazione, rendendo ogni pezzo unico e numerato. L'interno della cucina, in un raffinato color ossidiana, conferisce un'eleganza discreta e inconfondibile, marchio di fabbrica del nostro brand.

A kitchen with a strong personality, featuring stainless steel 316 Rèditage combined with a MDi Pacific Gris worktop that ensures resistance and durability, thanks to Fògher's innovative "Phobos®" patent. The Rèditage finish, created for Joe Bastianich, is achieved through a unique additional process applied to each stainless steel 316 sheet. Every kitchen reflects the attention and care given to its creation, making each piece unique and numbered. The interior, in a refined obsidian color, brings a subtle and undeniable elegance—signature of our brand.

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 the MDI worktop to the underlying structure.



STRUTTURA INIETTATA PER UNA STABILITÀ SENZA PARI INJECTED STRUCTURE FOR A TOP-TIER 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.

AGHER



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.



STRUTTURA AVANZATA GRAZIE ALLO STUDIO DEI MATERIALI ADVANCED STRUCTURE THANKS TO 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 developed 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 supports 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.

The Agher kitchen by Fògher is designed to transform any outdoor space into a center of conviviality and interaction. Every element is thought to bring people closer around the cook, creating an atmosphere of sharing and engagement. Agher stands not only as a work surface for meal preparation, but as a lively and functional space that adapts to your needs and desires, where every moment is an invitation to connect and enjoy each other's company.

AGHER



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.



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 engineered 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 doors on Agher kitchens are 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.

In a world where having a wide vision is often seen as the ultimate goal, we at Fògher firmly believe that true mastery is found in the details. It's in those subtle, sometimes unnoticed elements where passion and precision converge to create something extraordinary. In our Agher kitchens, every component reflects a deep commitment to craftsmanship, where each detail is carefully considered, far beyond the mere assembly of parts.



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.



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 delicious dishes are seamlessly integrated. Every element is designed to optimize comfort and ergonomics, ensuring an exceptional cooking experience within a strategically 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 giving up safety and efficiency.

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 effortless and comfortable cooking.



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. Inspired by the desire to recreate the cozy and inviting atmosphere typical of indoor spaces, this outdoor kitchen is designed to be a gathering place. With a matching table and ergonomic chairs made for outdoor living, it turns every moment into a chance to laugh, tell stories, and share good food.



SEDIE E TAVOLO AGHER

AGHER CHAIRS AND TABLE

AGHER

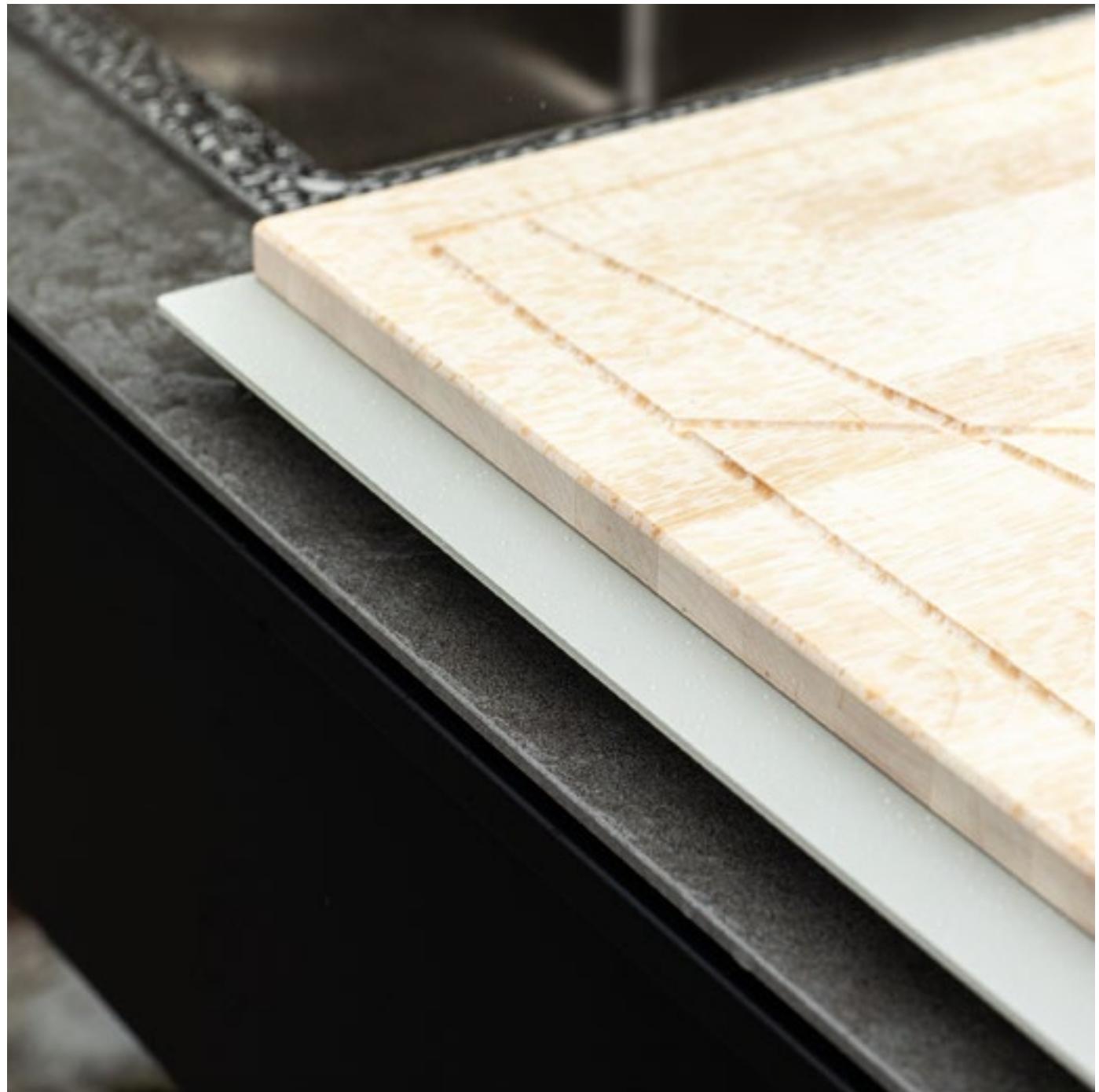
Nel creare l'ambiente outdoor ideale, il tavolo e le sedie Agher si distinguono per funzionalità e design. Il tavolo, realizzato con la tecnologia brevettata Phobos®, garantisce stabilità, grazie a una struttura iniettata che ne assicura solidità e leggerezza. Le sedie, fornite dall'azienda Italiana 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 both functionality and design. The table, made 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 all weather conditions.



L'INNOVAZIONE DEI DETTAGLI

Gli accessori Fògher sono pensati per completare e valorizzare ogni cucina outdoor, con soluzioni che combinano estetica, funzionalità e resistenza. Ogni dettaglio è progettato per affrontare le sfide dell'ambiente esterno, mantenendo intatto il design distintivo del brand. Tra i protagonisti spicca il tagliere outdoor brevettato, un accessorio che ridefinisce il concetto di robustezza e praticità. Il cuore in alveolare di alluminio, racchiuso da una scocca in legno di acacia certificato, assicura una struttura leggera ma incredibilmente resistente. La fascia centrale in Magnelis®, disponibile in quattro tonalità, potenzia ulteriormente la resistenza agli agenti atmosferici e all'uso intensivo.

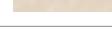
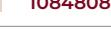


THE POWER OF DETAIL INNOVATION

Fögher accessories are designed to complete and enhance every outdoor kitchen, offering solutions that combine aesthetics, functionality, and durability. Every detail is crafted to withstand the challenges of outdoor environments while preserving the brand's distinctive design. Among the standout pieces is the patented outdoor cutting board, an accessory that redefines the concept of endurance and practicality. Its aluminum honeycomb core, encased in certified acacia wood, provides a structure that is both lightweight and incredibly durable. The central band, made of Magnelis® and available in four shades, further enhances resistance to weather conditions and intensive use.



CODICI DI RIFERIMENTO AGHER

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
MODULI BASE AGHER AGHER KITCHEN MODULES					
	Modulo cucina standard Standard kitchen module	2400 x 600 x 910 mm 94 ½ x 23 ⅞ x 35 ⅞ in	126 kg 277 lb	 	1081540.0-01 1081540.0-02 1081540.0-04 1081540.0-05
	Modulo cucina - neutra (no foro bbq) Work station kitchen module (no bbq hole)	2400 x 600 x 910 mm 94 ½ x 23 ⅞ x 35 ⅞ in	130 kg 287 lb	     	1084489.0-01 1084489.0-02 1084489.0-04 1084489.0-05
	Modulo J.Bastianich - inox AISI 316 J.Bastianich module - AISI 316 stainless steel	2400 x 600 x 910 mm 94 ½ x 23 ⅞ x 35 ⅞ in	126 kg 277 lb	 	1084531.0-01
ACCESSORI TOP AGHER AGHER COUNTERTOP ACCESSORIES					
	FEF 453 ST Piano cottura gas Fiamma 3 fuochi FEF 453 ST Fiamma gas cooktop 3 burners	450 x 520 mm 17 ¾ x 20 ½ in	8,5 kg 19 lb	CE UL	1084501.1* 1084501.3*
	FEF 451 ST Piano cottura gas Fiamma 1 fuoco dual FEF 451 ST Fiamma gas cooktop 1 dual burner	450 x 520 mm 17 ¾ x 20 ½ in	8 kg 17,5 lb	CE UL	1084508.1* 1084508.3*
	FEL 453 ST Piano cottura induzione Lùxar 3 zone FEL 453 ST Lùxar Induction cooktop 3 zones	450 x 520 mm 17 ¾ x 20 ½ in	7 kg 15,5 lb	CE	1084215.1*
	FEY 450 UT Lavello Yòza FEY 450 UT Yòza Sink	440 x 500 mm 17 ¾ x 19 ⅜ in	8 kg 17,5 lb		1084796.0
	Vaschetta sotto top con copri foro in MDi Under-counter tray with MDi hole cover plate	420 x 480 mm 16 ½ X 18 ⅝ in	9 kg 20 lb	 	1084808.0-M01 1084808.0-M02
	Vaschetta sotto top con tagliere in Corian® Under-counter tray with Corian® cutting board	420 x 480 mm 16 ½ X 18 ⅝ in	9 kg 20 lb		1084807.0
SISTEMI COTTURA O LAVELLO AGHER AGHER COOKING OR SINK SYSTEMS					
	Barbecue FGB 750 FO	960 x 590 mm 37 13/16 x 23 3/16 in	45 kg 99 lb	mod. CE mod. UL mod. PRO	1071761.1* 1085233.3** 1071761.2*
	Barbecue FGB 750	960 x 590 mm 37 13/16 x 23 3/16 in	35 kg 77 lb	mod. CE mod. UL mod. PRO	1070852.1* 1084522.3** 1070852.2*
	FEY 950 ST Sistema Lavello Yòza FEY 950 ST Yòza Sink System	970 x 530 x 230 mm 38 3/16 x 20 7/8 x 9 in	12 kg 26,5 lb		1084797.0

(*) Prodotti interessati da normativa, fare riferimento alla tabella di conversione modelli e certificata pagina 38

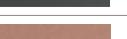
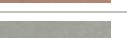
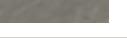
(*) Products subject to regulations, please refer to the model and certificate conversion table on page 38

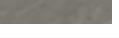
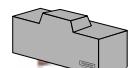
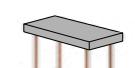
(**) Il barbecue UL è disallestito dagli accessori di cottura, selezionare gli accessori barbecue per l'allestimento desiderato. Vedi sezione "INCASSO"

(**) The UL bbq is supplied without cooking accessories; select the barbecue accessories for the desired setup. See the "BUILT-IN APPLIANCES" section.

AGHER KEY CODES

AGHER

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
ACCESSORI CUCINA AGHER AGHER KITCHEN ACCESSORIES					
	Snack Bar Serving Bar	2400 x 180 x 910 mm 94 1/2 x 7 1/8 x 35 13/16 in	18 kg 40 lb	 	1081703.0-01 1081703.0-02 1081703.0-04 1081703.0-05 1084594.0-01
	Schiene di chiusura per snack bar Back closure for serving bar	2400 x 734 mm 94 1/2 x 28 7/16 in	13 kg 29 lb	 	1081718.0-01 1081718.0-02 1081718.0-04 1081718.0-05 1084596.0-01
	Tavolo Agher Agher Table	1600 x 780 x 910 mm 63 x 30 3/4 x 35 13/16 in	45 kg 99 lb	 	1081677.0-01 1081677.0-02 1081677.0-04 1081677.0-05 1084586.0-01
	Kit 2 sedie Agher Kit 2 chairs Agher	650 x 440 x 960 mm 25 7/8 x 17 5/16 x 37 13/16 in	7,4 kg 16 lb (x1 pc)	     	1082128.0-01 1082128.0-02 1082128.0-04 1082128.0-05
	Kit Cantinetta vini outdoor - 8 bottiglie Outdoor wine cellar kit - 8 bottles	595 x 504 x 632 mm 23 3/8 x 19 7/8 x 23 7/8 in	11 kg 24 lb	       	1084764.1-01* 1084764.1-02* 1084764.1-04* 1084764.1-05* 1084497.1-01*
	Kit Frigo ad incasso Built-in fridge kit	548 x 553 x 622 mm 21 1/16 x 21 3/4 x 24 1/2 in	8 kg 18 lb	   	1084493.1* 1084601.1-01*
	Fabbricatore ghiaccio nautico Fògher - 14 lt Fògher nautical ice maker - 14 lt	353 x 405 x 582 mm 13 7/8 x 16 x 22 7/8 in	28 kg 62 lb	 	1084815.1*
	Sistema smaltimento rifiuti Waste disposal system	443 x 304 x 405 mm 17 1/2 x 12 x 16 in	12 kg 26 lb	 	1083381.0
	Copri lavello MDi Yòza FEY 450 UT MDi cover plate for Yòza Sink FEY 450 UT	420 x 480 mm 16 1/2 x 18 7/8 in	2,7 kg 6 lb	   	1084803.0-M01 1084803.0-M02
	Tagliere copri lavello Yòza in Corian® FEY 450 UT Corian® cutting board cover for Yòza Sink FEY 450 UT	420 x 480 mm 16 1/2 x 18 7/8 in	4,5 kg 10 lb		1084805.0
	Tagliere in legno Fògher outdoor - Patented Fògher outdoor wooden cutting board - Patented	535 x 440 mm 21 x 17 3/8 in	5,5 kg 12 lb	     	1083190.0-01 1083190.0-02 1083190.0-04 1083190.0-05

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
ACCESSORI CUCINA AGHER AGHER KITCHEN ACCESSORIES					
	Paraschizzi da muro per cucina Agher Agher kitchen wall splashback panel	2400 x 600 x 1310 mm 94 1/2 x 23 5/8 x 51 5/8 in	23 kg 51 lb	 	1084804.0-M01 1084804.0-M02
	Battistraccio per cucina Agher Agher kitchen wall upstand panel	2400 x 780 x 1310 mm 94 1/2 x 23 5/8 x 51 5/8 in	3 kg 6,5 lb	 	1084814.0-M01 1084814.0-M02
	Porta Spezie Agher 700 Agher Spice rack 700	700 x 180 x 320 mm 27 5/8 x 7 1/8 x 12 5/8 in	8 kg 18 lb		1081725.0
	Kit ruote* Wheels kit*	/	4 kg 9 lb		1082303.0
	Copertura cucina isola Agher Agher island kitchen cover	2400 x 600 x 1310 mm 94 1/2 x 23 5/8 x 51 5/8 in	5 kg 11 lb		1082439.0
	Copertura cucina con snack bar Agher Agher kitchen cover with serving bar	2400 x 780 x 1310 mm 94 1/2 x 23 5/8 x 51 5/8 in	6 kg 13 lb		1082440.0
	Copertura tavolo cucina Agher Agher Kitchen table cover	1600 x 780 mm 63 x 30 3/4 in	2 kg 4,5 lb		1082441.0
	Copertura barbecue magnetica FGB 750 FO Magnetic cover for FGB 750 FO barbecue	/	2 kg 4,5 lb		1083940.0

(*) Le ruote possono essere montate solo sulla cucina Agher nella versione Isola (senza snack bar)

(*) The wheels can be installed only on the Agher kitchen - Island version (without the serving bar)

TABELLA DI CONVERSIONE MODELLI E CERTIFICATI CONVERSION TABLE FOR MODELS AND CERTIFICATIONS

MODELLI MODELS	CE (1)	CE PRO (2)	UL (3)
Modulo cottura gas Flama FEF 453 ST 700 Flama gas cooking module FEF 453 ST 700	1084832.1	-	1084832.3
Modulo cottura gas Flama FEF 453 ST 700+300 Flama gas cooking module FEF 453 ST 700+300	1084834.1	-	1084834.3
FEF 453 ST Piano cottura gas Flama 3 fuochi FEF 453 ST Flama gas cooktop - 3 burners	1084501.1		1084501.3
FEF 451 ST Piano cottura gas Flama 1 fuoco dual FEF 451 ST Flama gas cooktop - 1 dual burner	1084508.1		1084508.3
FEL 453 ST Piano cottura induzione Lüxar 3 zone FEL 453 ST Lüxar Induction cooktop - 3 zones	1084215.1	-	-
Kit Cantinetta vini outdoor - 8 bottiglie Outdoor wine cellar kit - 8 bottles	1084764.1		1084764.3
Kit Frigo ad incasso Built-in fridge kit	1084493.1		1084493.3
Fabbricatore ghiaccio nautico Fögher Fögher nautical ice maker	1084815.1		1084815.3
Barbecue FGB 750	1070852.1	1070852.2	1084522.3**
Barbecue FGB 750 FO	1071761.1	1071761.2	1085233.3**

(**) Il barbecue UL è disallestito dagli accessori di cottura, selezionare gli accessori barbecue per l'allestimento desiderato. Vedi sezione "INCASSO"

(**) The UL bbq is supplied without cooking accessories; select the barbecue accessories for the desired setup. See the "BUILT-IN APPLIANCES" section.



CUCINA DA ESTERNO
OUTDOOR KITCHEN

LARES





CUCINA MODULARE LARES

LARES MODULAR KITCHEN

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

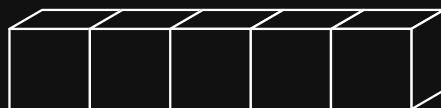
Pensiamo che ogni chef debba avere completa libertà mentre cucina, perciò abbiamo studiato e ideato una cucina modulare che possa adattarsi e soddisfare qualunque esigenza. Infatti, grazie ai numerosi moduli e ai sistemi di cottura Fògher, siamo sicuri di accontentare anche lo chef più esigente.

We believe that all users have the right to freely express themselves while cooking. That's why we have designed 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.

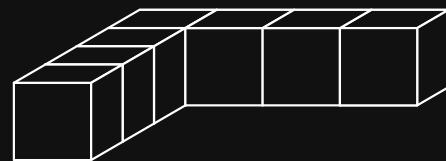
LARES

COMPOSIZIONI CONFIGURATIONS

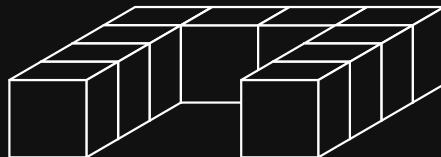
LINEARE | LINEAR



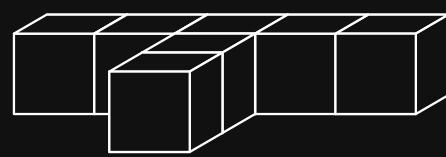
AD ANGOLO | L-SHAPED



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, 700+300 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, 700+300 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



Cottura
Cooking



Supporto
Support



Lavello
Sink



Frigo
Fridge



Kit giunzione
Junction kit



Carenatura e accessori
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 offer 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
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 316 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 the Lares series provide all the flexibility you need. Inox series kitchens are distinguished by their exclusive use of metals. Components such as worktops, shelves and sinks are made of 316 stainless steel, and with the Lares Inox series kitchen you can't go wrong. It is versatile and can meet any requirement, featuring an easy-to-clean, highly hygienic surface that's also ideal for professional use.

LARES



CUCINA LARES SERIE MDI

LARES MDI SERIES KITCHEN

Personalizzazione e qualità sono le parole d'ordine per la cucina Fògher Lares serie MDI.

L'MDI è un materiale realizzato tramite un processo produttivo avanzato e sostenibile, che utilizza minerali puri per creare superfici tecnicamente superiori con una naturalezza unica al tatto e alla vista. Grazie a questo materiale si possono ottenere cucine su misura dallo straordinario livello di carattere estetico, che unito al sistema modulare 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 the Fògher Lares MDI series kitchen. MDI is a material made through an advanced and sustainable production process that uses pure minerals to create technically superior surfaces with a unique, organic feel and appearance. Thanks to this material, custom kitchens can be achieved with an extraordinary level of aesthetic character which, combined with the modular system and finishes of different components, allow you to design your kitchen in line with the aesthetic choices of your spaces.





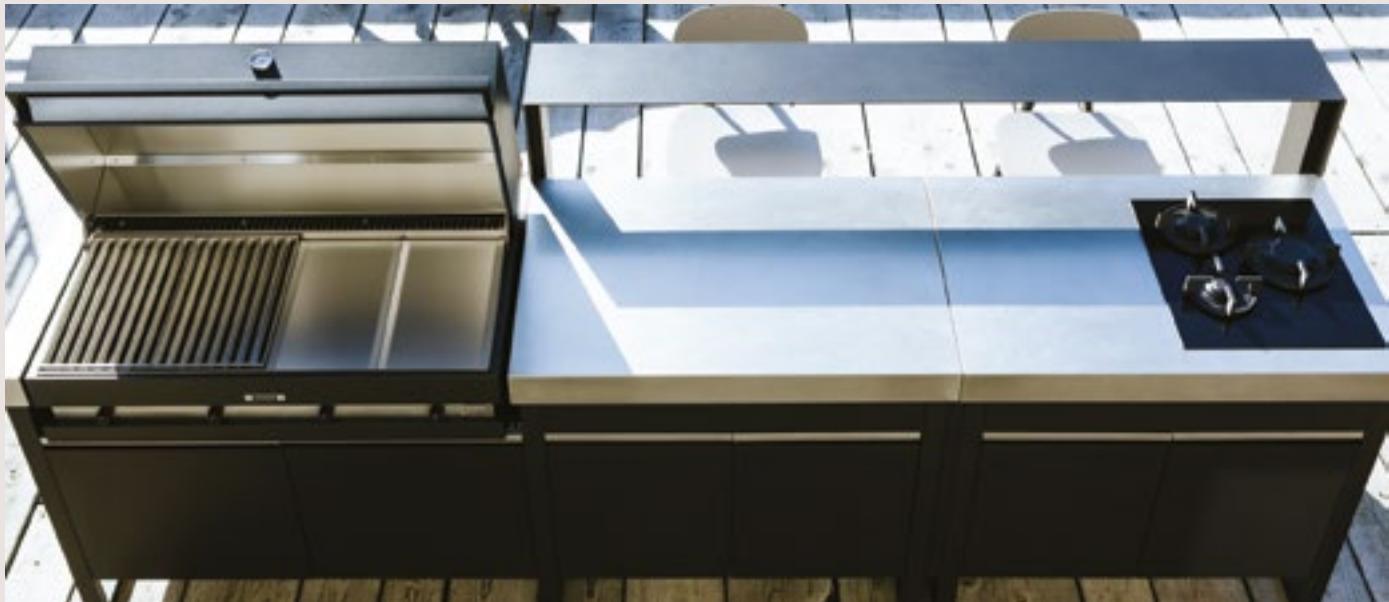
MISURE MODULI 85 | 385 | 700 | 700+300 | 1000 mm
MODULE MEASUREMENTS 85 | 385 | 700 | 700+300 | 1000 mm

LA SOSTANZA DELLA DURATA

THE CORE OF ENDURANCE

Le cucine modulari Lares Serie Inox hanno piani di lavoro, ripiani e altre parti realizzate in acciaio inox 316, materiale di eccellenza riconosciuto per la sua resistenza alla corrosione e agli agenti atmosferici. L'acciaio inox 316 offre protezione superiore contro salsedine, umidità e variazioni climatiche, garantendo prestazioni impeccabili in outdoor. Privo di porosità e naturalmente igienico, è sinonimo di longevità e robustezza. Una sfida al tempo senza compromessi.

The Lares Inox Series modular kitchens are crafted with 316 stainless steel, a top-tier material celebrated for its exceptional resistance to corrosion and harsh weather. Engineered to withstand salt spray, humidity, and extreme climate shifts, this stainless steel guarantees flawless outdoor performance. Its non-porous, naturally hygienic surface ensures unmatched durability and strength. Built to defy time, without compromise.



PIANO DI LAVORO COORDINATO IN MDI PACIFIC BLANCO
COORDINATED WORKTOP IN MDI PACIFIC WHITE

RÉDITAGE, LA TRADIZIONE CHE VIVE RÉDITAGE, A TRADITION THAT LIVES ON

La finitura Réditage, ispirata alla parola "eredità" nel dialetto bellunese, racconta una storia di innovazione e artigianalità. Questo spazzolato non direzionale esalta la naturale eleganza dell'acciaio inox 316, catturando la luce con una texture esclusiva. Rifinito a mano, ogni piano di lavoro è unico, pensato per durare nel tempo e valorizzare il tuo spazio outdoor. Réditage, passato e futuro si incontrano per creare qualcosa di autentico e senza tempo.

The Réditage finish, inspired by the word "heritage" in the Bellunese dialect, tells a story of innovation and craftsmanship. This non-directional brushed finish enhances the natural elegance of 316 stainless steel, capturing light with its exclusive texture. Hand-finished, each worktop is unique, designed to last over time and enrich your outdoor space. Réditage, where the past and the future come together to create something authentic and timeless.





MISURE MODULI 85 | 385 | 700 | 700+300 | 1000 mm
MODULE MEASUREMENTS 85 | 385 | 700 | 700+300 | 1000 mm

CUCINA LARES OSSIDIANA SERIE MDI OBSIDIAN 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.

The Lares MDI series kitchens offer a variety of worktop finishes, carefully selected by our design team. These diverse finishes allow you to create a customized kitchen that perfectly complements your personal space.

LARES





PIANO DI LAVORO COORDINATO IN MDI PACIFIC BLANCO (M01) E PACIFIC GRIS (M02)
COORDINATED WORKTOP IN MDI PACIFIC WHITE (M01) AND PACIFIC GRIS (M02)

PIANO DI LAVORO IN MDI MDI WORKTOP

Il piano di lavoro perfetto deve essere esteticamente bello, resistente e facile da pulire, il top in MDI (Minerals Design Innovation) è capace di soddisfare tutte e tre le esigenze. Composto da una miscela di materie naturali pressate e cotte ad oltre 1100 gradi, il piano è composto da un'unica lastra iniettata con materiale sintetico alleggerito che ne aumenta la resistenza. Sopporta acqua e calore, è igienico e non rilascia elementi chimici negli alimenti.

The ideal worktop should be aesthetically pleasing, resistant and easy to clean. MDI worktops (Minerals Design Innovation) can meet all these requirements. It is made of a mix of natural materials that are pressed and then cooked at more than 1100°. The top is made from a single plate, injected with lightweight synthetic material that improves its resistance. It is water and heat resistant, hygienic and it does not release any chemicals while cooking.





MISURE MODULI 85 | 700 | 1000 mm
MODULE MEASUREMENTS 85 | 700 | 1000 mm

LARES SETA MATERICA SELECTION

LARES MATERIAL SILK SELECTION

Lares Seta Materica Selection è la nostra nuova proposta, una selezione esclusiva di moduli dedicata a chi desidera uno spazio outdoor elegante e luminoso. Pensata per chi ama i toni chiari, questa collezione combina moduli 85, 700, 1000 e il supporto barbecue 750, completati da carenature e appendere 2900, tutti caratterizzati dalla sofisticata finitura Seta Materica. Questa colorazione esalta ogni superficie, mentre il piano in MDi Pacific Blanco aggiunge leggerezza visiva.

The Lares Material Silk Selection is our new proposal, an exclusive selection of modules dedicated to those seeking an elegant and luminous outdoor space. Designed for those who love light tones, this collection features modules 85, 700, 1000, and the 750 barbecue support, complemented by doors and the 2900 frame, all highlighted by the delicate Material Silk finish. This color enhances each surface, while the MDi Pacific White worktop adds a touch of visual lightness.



PIANO DI LAVORO COORDINATO IN MDi PACIFIC BLANCO
COORDINATED WORKTOP IN MDi PACIFIC WHITE

LA NATURA CHE PRENDE FORMA NATURE THAT EVOLVES

Ispirato alla pietra scolpita dal moto ondoso, il MDi Pacific Blanco evoca la forza e la quiete dell'oceano. Le sue venature delicate e la texture materica raccontano un equilibrio naturale, dove movimento e armonia si fondono. Abbinato alla finitura Seta Materica, crea uno spazio outdoor di rara eleganza, in cui materia e design si incontrano per dare vita a una visione unica di stile, capace di conferire carattere e autenticità a ogni dettaglio.

Inspired by stone sculpted by the flow of the waves, MDi Pacific White evokes the power and calm of the ocean. Its delicate veins and textured surface tell a story of natural balance, where movement and harmony merge. Combined with the Material Silk finish, it creates an outdoor space of rare elegance, where material and design come together to bring a unique vision of style, adding character and authenticity to every detail.







QUALITÀ E PRATICITÀ QUALITY AND PRACTICALITY

Alcune delle caratteristiche che distinguono le cucine Fògher dal resto del mercato sono l'elevato grado di qualità dei materiali e di costruzione. La nostra continua ricerca tecnologica, lo studio di forme ed ergonomia sono tutti finalizzati all'ottenimento di prodotti pratici e affidabili, adatti sia all'uso casalingo ma ideali anche nel contesto professionale della ristorazione.

The high quality of materials and construction are what differentiate Fògher from other kitchens in the market. Continuous technological research, the study of the shapes and ergonomics are all intended to offer practical and reliable products, suitable for both professional and non-professional purposes.

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 LEGS 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.

Painted steel is the perfect material for constructing our kitchen structures, as it is both strong and resistant to corrosion, allowing the kitchen to be positioned outdoors without suffering damage from the weather.



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 in-depth 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 316 RÈDITAGE RINFORZATO REINFORCED RÈDITAGE 316 STAINLESS STEEL SHELVES

Forti e resistenti, i ripiani presenti in tutte le cucine Fògher sono realizzati in acciaio inox 316 rinforzato con finitura Rèditage. 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 Rèditage-finish 316 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.



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. Queste sono le basi su cui abbiamo sviluppato i nostri prodotti: fondere insieme tutte le funzionalità di una cucina tradizionale e il gusto intenso del miglior barbecue.



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.

The Blum steel hinges, used for the hinged doors, combine innovative technology, internationally award-winning design, and the comfort of movement in a very small space, thanks to the damping mechanism integrated into the base.



CARENATURE IN MAGNELIS® E ACCIAIO INOX AISI 316 MAGNELIS® AND AISI 316 STAINLESS STEEL DOORS

Le leghe metalliche utilizzate per creare le nostre cucine vengono forgiate utilizzando soltanto i materiali migliori come il Magnelis®, 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 ma consentono anche la realizzazione di composizioni più dinamiche con alternanza di vani chiusi e a giorno.

The metal alloys used to create our kitchens are forged using only the finest materials, such as Magnelis®, to craft functional, durable, and long-lasting design objects. The panels with hinged doors provide practical closed compartments for storing utensils while also allowing for the creation of more dynamic compositions with a mix of closed and open spaces.

We produce objects that make people rediscover the serenity of outdoor life and the pleasure of sharing with family and friends. In such moments, we should be free to create any dish we desire. Starting off with these considerations, we developed our products by combining all the features of a traditional kitchen with the intense taste of the best barbecue.



CASSETTI CON SISTEMA DI APERTURA PUSH-PULL DRAWERS WITH PUSH-PULL 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.

The under-top drawers are available in two sizes, 700 mm and 1000 mm. They are made of metal and feature a push-pull soft-close mechanism. The visible parts are coated with thermosetting epoxy resins to ensure exceptional wear resistance.



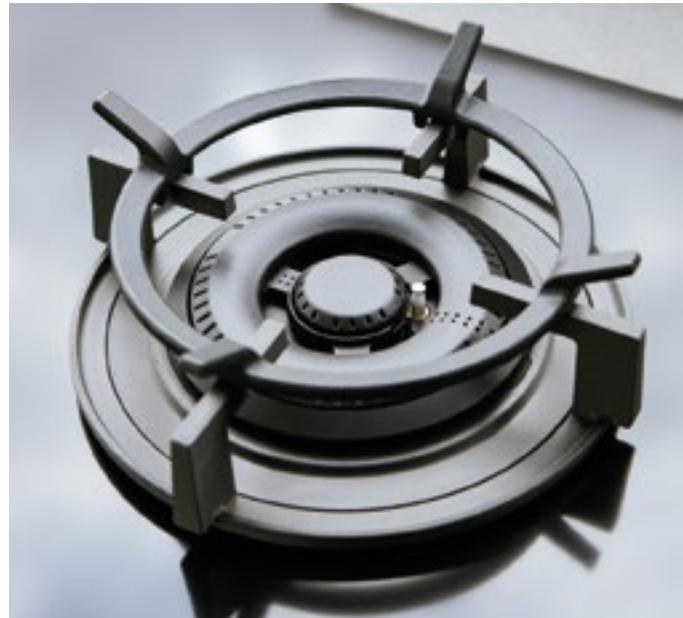
CUORE OUTDOOR

Le composizioni Lares integrano elettrodomestici di eccellenza Fògher, selezionati per offrire un'esperienza di cottura a 360°, lasciando spazio alla tua creatività. Lares è la cucina outdoor che si modella sul tuo stile di vita, con una modularità che non conosce limiti.



OUTDOOR CORE

The Lares compositions integrate top-quality Fògher appliances, selected to offer a complete cooking experience, leaving space for your creativity. Lares is the outdoor kitchen that adapts to your lifestyle, with a modularity that knows no limits.



LARES

La linea di elettrodomestici dedicata a Lares ti permette di costruire uno spazio su misura, scegliendo tra piani cottura a induzione o a gas in vetroceramica, certificati per l'uso esterno, e complementi come lavelli, frigorifero, cantinetta vino e fabbricatore di ghiaccio, progettati per durare anche in condizioni estreme.

Approfondimento sui nostri elettrodomestici nella sezione "INCASSO" a pagina 94.

The appliance line dedicated to Lares allows you to create a customized space, choosing between induction or glass-ceramic gas cooktops, certified for outdoor use, as well as accessories such as sinks, fridges, wine cellars, and ice makers, all designed to withstand even the most extreme conditions.

For more details on our appliances, visit the "BUILT-IN APPLIANCES" section - page 94.

SISTEMI DI COTTURA COMPATIBILI CON CUCINE LARES

LARES

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Modello Model	Codice Code
BARBECUE FGA FGA BARBECUE					
	Barbecue FGA 500 FGA 500 Barbecue*	550 x 520 x 259 mm 21 5/8 x 20 1/2 x 10 1/4 in	23,5 kg 52 lb	CE UL PRO	1072484.1* 1085223.3* 1072484.2*
	Barbecue FGA 750 FGA 750 Barbecue*	800 x 520 x 259 mm 31 1/2 x 20 1/2 x 10 1/4 in	33 kg 73 lb	CE UL PRO	1070463.1* 1085224.3* 1070463.2*
	Barbecue FGA 1000* FGA 1000 Barbecue*	1051 x 520 x 259 mm 41 3/8 x 20 1/2 x 10 1/4 in	41 kg 90 lb	CE UL PRO	1071440.1* 1085225.3* 1071440.2*
	Barbecue FGA 500 FO FGA 500 FO Barbecue*	550 x 590 x 424 mm 21 5/8 x 23 1/4 x 16 3/4 in	31,5 kg 69 lb	CE UL PRO	1072485.1* 1085226.3* 1072485.2*
	Barbecue FGA 750 FO* FGA 750 FO Barbecue*	800 x 590 x 424 mm 31 1/2 x 23 1/4 x 16 3/4 in	43 kg 95 lb	CE UL PRO	1070493.1* 1085227.3* 1070493.2*
	Barbecue FGA 1000 FO* FGA 1000 FO Barbecue*	1051 x 590 x 424 mm 41 3/8 x 23 1/4 x 16 3/4 in	53,5 kg 118 lb	CE UL*** PRO	1071742.1* 1085228.3* 1071742.2*
	Barbecue da incasso FGB 250* Built-in barbecue FGB 250*	462 x 575 x 217 mm 12 3/16 x 22 5/8 x 8 1/2 in	17 kg 37 lb	CE UL PRO	1071584.1* 1085229.3* 1071584.2*
	Barbecue da incasso FGB 500* Built-in barbecue FGB 500*	713 x 575 x 217 mm 28 x 22 5/8 x 8 1/2 in	25 kg 55 lb	CE UL PRO	1072502.1* 1085230.3* 1072502.2*
	Barbecue ad incasso FGB 500 FO* ** Built-in barbecue FGB 500 FO* **	713 x 615 x 382 mm 28 x 24 1/4 x 15 in	33 kg 73 lb	CE UL PRO	1072503.1* 1085232.3* ** 1072503.2*
	Smoker WS 450* WS 450 smoker*	503 x 433 x 1038 mm 19 7/8 x 17 x 40 7/8 in	56 kg 123 lb	/	1062131.0
	Smoker RF 450* RF 450 smoker*	503 x 433 x 1038 mm 19 7/8 x 17 x 40 7/8 in	62 kg 137 lb	/	1075715.0
	Caminetto FFP 950* 950 FFP Fireplace*	950 x 715 x 1542 mm 37 3/8 x 28 1/8 x 60 3/4 in	162 kg 357 lb	/	1077329.0

LARES KITCHEN COMPATIBLE COOKING SYSTEMS



LARES

Per maggiori informazioni sui sistemi di cottura consultare il catalogo 2024 (da pag. 104 a pag. 154)

For further information, please see chapter on cooking systems in the 2024 catalog (from page 104 to page 154)

* CE = prodotti certificati per uso esterno rispondente alla normativa "EN 498 - UE 2016/426" (valido anche per il mercato UK).

* CE = products certified for outdoor use in compliance with the "EN 498 - EU 2016/426" standard (also valid for the UK market).

* PRO = prodotti certificati CE per uso professionale/interno rispondente alla normativa "EN 203-1-2014" (valido anche per il mercato UK).

* PRO = CE certified products for professional/indoor use in compliance with the "EN 203-1-2014" standard (also valid for the UK market).

* UL = prodotti certificati per USA e Canada rispondente alla normativa "Z21.58 2018 / CSA 1.6 2018". I barbecue UL sono venduti disassemblati - selezionare gli accessori cottura dedicati per completare il barbecue.

* UL = products certified for the USA and Canada, compliant with the "Z21.58 2018 / CSA 1.6 2018" standard. UL Barbecues are sold unassembled - please select the dedicated cooking accessories to complete the barbecue.

** Il Barbecue ad incasso FGB 500 FO non può essere posizionato a ridosso di una parete ma deve essere installato su un modulo ad isola.

** The built-in barbecue FGB 500 FO cannot be positioned close to a wall but must be installed on an island module.

MODULI E KIT CUCINA LARES

LARES

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
MODULI NEUTRI WORKTOP MODULES					
	Modulo neutro 85* Worktop module 85*	85 x 700 mm 3 5/16 x 27 5/8 in	8,5 kg 19 lb	 1085058.0-E02  1085058.0-M01  1085058.0-M02  1085058.0-M03	
	Modulo neutro 385* Worktop module 385*	385 x 700 mm 15 1/8 x 27 5/8	23 kg 51 lb	 1085060.0-E02  1085060.0-M01  1085060.0-M02	
	Modulo neutro 700* Worktop module 700*	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	33 kg 72 lb	 1085054.0-E02  1085054.0-M01  1085054.0-M02  1085054.0-M03	
	Modulo neutro 700+300* Worktop module 700+300*	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	50 kg 110 lb	 1085056.0-E02  1085056.0-M01  1085056.0-M02	
	Modulo neutro 1000* Worktop module 1000*	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	42 kg 92 lb	 1085057.0-E02  1085057.0-M01  1085057.0-M02  1085057.0-M03	
MODULI LAVELLO STANDARD STANDARD SINK MODULES					
	Modulo lavello 700 Sink module 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	30 kg 66 lb	 1085063.0-E02  1085063.0-M01  1085063.0-M02  1085063.0-M03	
	Modulo lavello 700+300 Sink module 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	55 kg 121 lb	 1085072.0-E02  1085072.0-M01  1085072.0-M02	
	Modulo lavello 1000 Sink module 1000	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	40 kg 88 lb	 1085073.0-E02  1085073.0-M01  1085073.0-M02  1085073.0-M03	

LARES MODULES AND KITS

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
MODULI LAVELLO YÒZA FEY 450 ST YÒZA FEY 450 ST SINK MODULES					
	Modulo lavello Yòza FEY 450 ST 700 Yòza Sink Module FEY 450 ST 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	31 kg 68 lb	     	1085083.0-E02
				     	1085083.0-M01
				     	1085083.0-M02
				     	1085083.0-M03
	Modulo lavello Yòza FEY 450 ST 700+300 Yòza Sink Module FEY 450 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	56 kg 123 lb	     	1085084.0-E02
				     	1085084.0-M01
				     	1085084.0-M02
	Modulo lavello Yòza FEY 450 ST 1000 Yòza Sink Module FEY 450 ST 1000	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	41 kg 90 lb	     	1085085.0-E02
				     	1085085.0-M01
				     	1085085.0-M02
				     	1085085.0-M03
MODULI COTTURA GAS FIAMA FIAMA CAS COOKING MODULES					
	Modulo cottura gas Fiama FEF 453 ST 700 Fiama gas cooking module FEF 453 ST 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	35 kg 77 lb	     	1084832.1-E02*
				     	1084832.1-M01*
				     	1084832.1-M02*
				     	1084832.1-M03*
	Modulo cottura gas Fiama FEF 453 ST 700+300 Fiama gas cooking module FEF 453 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	52 kg 115 lb	     	1084834.1-E02*
				     	1084834.1-M01*
				     	1084834.1-M02*
	Modulo cottura gas Fiama FEF 453 ST 1000 Fiama gas cooking module FEF 453 ST 1000	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	43 kg 95 lb	     	1084833.1-E02*
				     	1084833.1-M01*
				     	1084833.1-M02*
				     	1084833.1-M03*
	Modulo cottura gas Fiama FEF 451 ST 700 Fiama gas cooking module FEF 451 ST 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	35 kg 77 lb	     	1084835.1-E02*
				     	1084835.1-M01*
				     	1084835.1-M02*
				     	1084835.1-M03*
	Modulo cottura gas Fiama FEF 451 ST 700+300 Fiama gas cooking module FEF 451 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	52 kg 115 lb	     	1084837.1-E02*
				     	1084837.1-M01*
				     	1084837.1-M02*
	Modulo cottura gas Fiama FEF 451 ST 1000 Fiama gas cooking module FEF 451 ST 1000	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	43 kg 95 lb	     	1084836.1-E02*
				     	1084836.1-M01*
				     	1084836.1-M02*
				     	1084836.1-M03*

LARES

* Il codice di vendita indicato è relativo alla certificazione CE dei sistemi di cottura. Per altre certificazioni, riferirsi alla tabella di conversione a pagina 71.

Frigo, lavello, piano cottura a gas e a induzione sono installabili sia a sinistra che a destra del modulo.

* The indicated sales code relates to the CE certification of the cooking systems. For other certifications, refer to the conversion table on page 71.

Fridge, sink, gas and induction hob can be installed both on the left and on the right side of the module.

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
MODULI INDUZIONE LÙXAR FEL 453 ST LÙXAR FEL 453 ST INDUCTION MODULES					
	Modulo induzione Lùxar FEL 453 ST 700 Lùxar induction cooking module FEL 453 ST 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	33 kg 73 lb		1084838.1-E02 1084838.1-M01 1084838.1-M02 1084838.1-M03
	Modulo induzione Lùxar FEL 453 ST 700+300 Lùxar induction cooking module FEL 453 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	50 kg 110 lb		1084840.1-E02 1084840.1-M01 1084840.1-M02
	Modulo induzione Lùxar FEL 453 ST 1000 Lùxar induction cooking module FEL 453 ST 1000	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	41 kg 90 lb		1084839.1-E02 1084839.1-M01 1084839.1-M02 1084839.1-M03
MODULI FRIGO FRIDGE MODULES					
	Modulo frigo e piano neutro 700 Fridge worktop module 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	70 kg 154 lb		1084843.1-E02* 1084843.1-M01* 1084843.1-M02* 1084843.1-M03*
	Modulo frigo e piano neutro 700+300 Fridge worktop module 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	90 kg 198 lb		1084847.1-E02* 1084847.1-M01* 1084847.1-M02*
	Modulo frigo e cottura gas Fiamma FEF 453 ST 700 Fridge and Fiamma gas module FEF 453 ST 700	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	75 kg 165 lb		1084844.1-E02* 1084844.1-M01* 1084844.1-M02* 1084844.1-M03*
	Modulo frigo e cottura gas Fiamma FEF 453 ST 700+300 Fridge and Fiamma gas module FEF 453 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	95 kg 210 lb		1084848.1-E02* 1084848.1-M01* 1084848.1-M02*
	Modulo frigo e cottura gas Fiamma FEF 451 ST 700 Fridge and Fiamma gas module FEF 451 ST 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	73 kg 161 lb		1084845.1-E02* 1084845.1-M01* 1084845.1-M02* 1084845.1-M03*
	Modulo frigo e cottura gas Fiamma FEF 451 ST 700+300 Fridge and Fiamma gas module FEF 451 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	93 kg 205 lb		1084849.1-E02* 1084849.1-M01* 1084849.1-M02*
	Modulo frigo e cottura induzione Lùxar FEL 453 ST 700 Fridge and Lùxar induction module FEL 453 ST 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	75 kg 165 lb		1084846.1-E02* 1084846.1-M01* 1084846.1-M02* 1084846.1-M03*
	Modulo frigo e cottura induzione Lùxar FEL 453 ST 700+300 Fridge and Lùxar induction module FEL 453 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	95 kg 210 lb		1084850.1-E02* 1084850.1-M01* 1084850.1-M02*

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
MODULI CANTINETTA VINO WINE CELLAR MODULES					
	Modulo cantinetta vino outdoor 700 Outdoor wine cellar module 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	73 kg 161 lb	 	1084851.1-E02*
				 	1084851.1-M01*
				 	1084851.1-M02*
				 	1084851.1-M03*
	Modulo cantinetta vino outdoor 700+300 Outdoor wine cellar module 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	78 kg 172 lb	 	1084855.1-E02*
				 	1084855.1-M01*
				 	1084855.1-M02*
	Modulo cantinetta vino con cottura gas Fiamma FEF 453 ST 700 Wine cellar and Fiamma gas cooking module FEF 453 ST 700	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	78 kg 172 lb	 	1084852.1-E02*
				 	1084852.1-M01*
				 	1084852.1-M02*
				 	1084852.1-M03*
	Modulo cantinetta vino outdoor con cottura gas FEF 453 ST 700+300 Wine cellar and Fiamma gas cooking module FEF 453 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	81 kg 179 lb	 	1084856.1-E02*
				 	1084856.1-M01*
				 	1084856.1-M02*
	Modulo cantinetta vino outdoor con cottura gas FEF 451 ST 700 Wine cellar and Fiamma gas cooking module FEF 451 ST 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	75 kg 165 lb	 	1084853.1-E02*
				 	1084853.1-M01*
				 	1084853.1-M02*
				 	1084853.1-M03*
	Modulo cantinetta vino outdoor con cottura gas FEF 451 ST 700+300 Wine cellar and Fiamma gas cooking module FEF 451 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	81 kg 179 lb	 	1084857.1-E02*
				 	1084857.1-M01*
				 	1084857.1-M02*
	Modulo cantinetta vino outdoor con cottura induzione FEL 453 ST 700 Wine cellar and Lùxar induction module FEL 453 ST 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	78 kg 172 lb	 	1084854.1-E02*
				 	1084854.1-M01*
				 	1084854.1-M02*
				 	1084854.1-M03*
	Modulo cantinetta vino outdoor con cottura induzione FEL 453 ST 700+300 Wine cellar and Lùxar induction module FEL 453 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	82 kg 181 lb	 	1084858.1-E02*
				 	1084858.1-M01*
				 	1084858.1-M02*

* Il codice di vendita indicato è relativo alla certificazione CE degli elettrodomestici. Per altre certificazioni, riferirsi alla tabella di conversione a pagina 71.
Frigo, lavello, piano cottura a gas e a induzione sono installabili sia a sinistra che a destra del modulo.

* The indicated sales code relates to the CE certification of the appliances. For other certifications, refer to the conversion table on page 71.
Fridge, sink, gas and induction hob can be installed both on the left and on the right side of the module.

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
MODULI FABBRICATORE GHIACCIO ICE MAKER MODULES					
	Modulo fabbricatore ghiaccio e piano neutro 700 Ice maker worktop module 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	70 kg 154 lb	 	1085884.1-E02*
				 	1085884.1-M01*
				 	1085884.1-M02*
				 	1085884.1-M03*
	Modulo fabbricatore ghiaccio e piano neutro 700+300 Ice maker worktop module 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	78 kg 172 lb	 	1085888.1-E02*
				 	1085888.1-M01*
				 	1085888.1-M02*
	Modulo fabbricatore ghiaccio con cottura gas FEF 453 ST 700 Ice maker and Fiama gas cooking module FEF 453 ST 700	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	75 kg 165 lb	 	1085885.1-E02*
				 	1085885.1-M01*
				 	1085885.1-M02*
				 	1085885.1-M03*
	Modulo fabbricatore ghiaccio con cottura gas FEF 453 ST 700+300 Ice maker and Fiama gas cooking module FEF 453 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	90 kg 198 lb	 	1085889.1-E02*
				 	1085889.1-M01*
				 	1085889.1-M02*
	Modulo fabbricatore ghiaccio con cottura gas FEF 451 ST 700 Ice maker and Fiama gas cooking module FEF 451 ST 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	75 kg 165 lb	 	1085886.1-E02*
				 	1085886.1-M01*
				 	1085886.1-M02*
				 	1085886.1-M03*
	Modulo fabbricatore ghiaccio con cottura gas FEF 451 ST 700+300 Ice maker and Fiama gas cooking module FEF 451 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	90 kg 198 lb	 	1085890.1-E02*
				 	1085890.1-M01*
				 	1085890.1-M02*
	Modulo fabbricatore ghiaccio con cottura induzione FEL 453 ST 700 Ice maker and Lüxar induction module FEL 453 ST 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	76 kg 168 lb	 	1085887.1-E02*
				 	1085887.1-M01*
				 	1085887.1-M02*
				 	1085887.1-M03*
	Modulo fabbricatore ghiaccio con cottura induzione FEL 453 ST 700+300 Ice maker and Lüxar induction module FEL 453 ST 700+300	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	91 kg 201 lb	 	1085891.1-E02*
				 	1085891.1-M01*
				 	1085891.1-M02*
MODULI SUPPORTO BARBECUE FGA FGA BARBECUE SUPPORT MODULES					
	Modulo supporto barbecue FGA 500 FGA 500 barbecue support module	580 x 700 mm 22 7/8 x 27 5/8 in	13 kg 29 lb	 	1085875.0-E02
				 	1085875.0-M01
				 	1085875.0-M02
	Modulo supporto barbecue FGA 750 FGA 750 barbecue support module	830 x 700 mm 32 5/8 x 27 5/8 in	16 kg 35 lb	 	1085892.0-E02
				 	1085892.0-M01
				 	1085892.0-M02
				 	1085892.0-M03
	Modulo supporto barbecue FGA 1000 FGA 1000 barbecue support module	1080 x 700 mm 42 1/2 x 27 5/8 in	18 kg 40 lb	 	1085893.0-E02
				 	1085893.0-M01
				 	1085893.0-M02

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
MODULI SUPPORTO BARBECUE FGB FGB BARBECUE SUPPORT MODULES					
	Modulo supporto barbecue FGB 250 FGB 250 barbecue support module	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8	32 kg 71 lb	 	1085897.0-E02
				 	1085897.0-M01
				 	1085897.0-M02
	Modulo supporto barbecue FGB 500 FGB 500 barbecue support module	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	40 kg 88 lb	 	1085904.0-E01
				 	1085904.0-M01
				 	1085904.0-M02
MODULO SUPPORTO SMOKER E CAMINETTO SMOKER AND FIREPLACE SUPPORT MODULES					
	Modulo supporto smoker Smoker support module	580 x 700 mm 22 7/8 x 27 5/8 in	12 kg 27 lb	 	1085901.0-E02
				 	1085901.0-M01
				 	1085901.0-M02
	Modulo supporto caminetto Fireplace support module	950 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8	9 kg 20 lb		1085898.0
KIT GIUNZIONE JUNCTION KIT					
	Kit giunzione moduli** Modules junction kit**	/	3 kg 7 lb	 	1085899.0-E02
				 	1085899.0-E03
	Kit giunzione moduli angolo** Corner modules junction kit**	/	4 kg 9 lb	 	1085900.0-E02
CARENATURE DOORS					
	Kit carenatura modulo 385 Doors kit for 385 module	/	8 kg 18 lb	 	1083349.0-E02
				 	1083349.0-E03
	Kit carenatura modulo 700 Doors kit for 700 module	/	12 kg 26 lb	 	1083348.0-E02
				 	1083348.0-E03
	Kit carenatura modulo 1000 Doors kit for 1000 module	/	15 kg 33 lb	 	1083347.0-E02
				 	1083347.0-E03
	Kit carenatura supporto bbq FGA 500 Doors kit for FGA 500 barbecue	/	12 kg 26 lb	 	1083352.0-E02
				 	1083352.0-E03
	Kit carenatura barbecue FGA 750 Doors kit for FGA 750 barbecue	/	15 kg 33 lb	 	1083351.0-E02
				 	1083351.0-E03
	Kit carenatura barbecue FGA 1000 Doors kit for FGA 1000 barbecue	/	17 kg 37 lb	 	1083350.0-E02
				 	1083350.0-E03
	Kit carenatura caminetto FFP 950 Doors kit for FFP 950 fireplace	/	14 kg 31 lb	 	1083353.0-E02
				 	1083353.0-E03

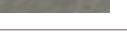
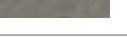
* Il codice di vendita indicato è relativo alla certificazione CE degli elettrodomestici. Per altre certificazioni, riferirsi alla tabella di conversione a pagina 71. Frigo, lavello, piano cottura a gas e a induzione sono installabili sia a sinistra che a destra del modulo.

** Il kit di giunzione è necessario ogniqualvolta si accostino due moduli autoportanti con gambe.

* The indicated sales code relates to the CE certification of the appliances. For other certifications, refer to the conversion table on page 71. Fridge, sink, gas and induction hob can be installed both on the left and on the right side of the module.

** The junction kit is necessary whenever two self-supporting modules with legs are placed side by side.

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
APPENDERIA FRAME					
	Appenderia 2 mt Frame 2 mt	2035 x 660 mm 80 1/8 x 26 in	48 kg 106 lb		1076963.0
	Appenderia 2,3 mt Frame 2,3 mt	2350 x 660 mm 92 1/2 x 26 in	112 kg 26 lb		1047006.0
	Appenderia 2,6 mt Frame 2,6 mt	2600 x 660 mm 102 3/8 x 26 in	55 kg 121 lb		1064023.0
	Appenderia 2,9 mt Frame 2,9 mt	2950 x 660 mm 116 3/16 x 26 in	60 kg 132 lb		1040120.0
	Kit protezione appenderia Frame protection kit	/	2,5 kg 5,5 lb		1047026.0
SNACK BAR SERVING BAR					
	Snack bar 1,7 mt Serving bar 1,7 mt	1700 x 270 mm 66 7/8 x 10 5/8 in	21 kg 46 lb		1082299.0
	Snack bar 2 mt Serving bar 2 mt	2000 x 270 mm 78 3/4 x 10 5/8 in	22 kg 49 lb		1076590.0
	Snack bar 2,2 mt Serving bar 2,2 mt	2230 x 270 mm 87 13/16 x 10 5/8 in	23 kg 51 lb		1082300.0
	Snack bar 2,8 mt Serving bar 2,8 mt	2830 x 270 mm 111 3/8 x 10 5/8 in	26 kg 57 lb		1082301.0
	Kit 2 sedie Lares Kit 2 chairs Lares	650 x 440 x 1070 mm 25 5/8 x 17 3/8 x 42 1/8 in	7,4 kg 16 lb (x1 pc)		1082815.0

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
PARASCHIZZI E BATTISTRACCIO WALL SPLASHBACK AND UPSTAND PANELS					
	Paraschizzi modulo 85 Splashback panel module 85	85 x 700 mm 3 5/16 x 27 5/8 in	0,8 kg 2 lb	 	1078542-M01 1078542-M02
	Paraschizzi modulo 385 Splashback panel module 385	385 x 700 mm 15 1/8 x 27 5/8 in	3,7 kg 8 lb	 	1079326-M01 1079326-M02
	Paraschizzi modulo 700 Splashback panel module 700	700 x 700 mm 27 5/8 x 27 5/8 in	6,8 kg 15 lb	 	1077108-M01 1077108-M02
	Paraschizzi modulo 1000 Splashback panel module 1000	1000 x 700 mm 39 3/8 x 27 5/8 in	9,7 kg 21 lb	 	1077106-M01 1077106-M02
	Paraschizzi modulo barbecue FGA 500 Splashback panel FGA 500 bbq module	580 x 700 mm 22 7/8 x 27 5/8 in	5,6 kg 12 lb	 	1082406-M01 1082406-M02
	Paraschizzi modulo barbecue FGA 750 Splashback panel FGA 750 bbq module	830 x 700 mm 32 5/8 x 27 5/8 in	8 kg 18 lb	 	1082407-M01 1082407-M02
	Paraschizzi modulo barbecue FGA 1000 Splashback panel FGA 1000 bbq module	1080 x 700 mm 42 1/2 x 27 5/8 in	10,5 kg 23 lb	 	1082408-M01 1082408-M02
	Battistraccio modulo 85 Upstand panel module 85	85 x 85 mm 3 5/16 x 3 5/16 in	0,1 kg 0,2 lb	 	1083570-M01 1083570-M02
	Battistraccio modulo 385 Upstand panel module 385	385 x 85 mm 15 1/8 x 3 5/16 in	0,4 kg 0,9 lb	 	1083571-M01 1083571-M02
	Battistraccio modulo 700 Upstand panel module 700	700 x 85 mm 27 5/8 x 3 5/16 in	0,8 kg 1,7 lb	 	1078542-M01 1078542-M02
	Battistraccio modulo 1000 Upstand panel module 1000	1000 x 85 mm 39 3/8 x 3 5/16 in	1,2 kg 2,8 lb	 	1083566-M01 1083566-M02
	Battistraccio modulo barbecue FGA 500 Upstand panel FGA 500 bbq module	580 x 85 mm 22 7/8 x 3 5/16 in	0,7 kg 1,5 lb	 	1083567-M01 1083567-M02
	Battistraccio modulo barbecue FGA 750 Upstand panel FGA 750 bbq module	830 x 85 mm 32 5/8 x 3 5/16 in	1 kg 2 lb	 	1083568-M01 1083568-M02
	Battistraccio modulo barbecue FGA 1000 Upstand panel FGA 1000 bbq module	1080 x 85 mm 42 1/2 x 3 5/16 in	1,3 kg 3 lb	 	1083569-M01 1083569-M02

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
ACCESSORI CUCINA KITCHEN ACCESSORIES					
	Portaspzie modello Agher 700 Agher Spice rack 700	700 x 180 x 320 mm 27 5/8 x 7 x 12 5/8 in	8 kg 18 lb		1081725.0
	Portaspzie modello Agher 1000 Agher Spice rack 1000	1000 x 180 x 320 mm 39 3/8 x 7 x 12 5/8 in	10 kg 22 lb		1082302.0
	Cassetto sotto top modulo 700 Under-top drawer for module 700	/	14 kg 31 lb		1074041.0
	Cassetto sotto top modulo 1000 Under-top drawer for module 1000	/	15 kg 33 lb		1070393.0
	Griglia portapiatti per lavello standard Plate rack for standard sink	230 x 375 mm 9 x 14 3/4 in	2 kg 4,5 lb		1077321.0
	Tagliere in noce per lavello standard Walnut cutting board for standard sink	230 x 366 mm 9 x 14 5/8 in	2 kg 4,5 lb		1077322.0
	Coperchio piani cottura gas / induzione e per lavello Yöza FEY 450 ST Cover plate for gas/induction cooktops and for Yöza FEY 450 ST sink	555 x 415 mm 21 7/8 x 16 5/8 in	2,3 kg 5 lb		1077328.0
	Tagliere da servizio in legno per outdoor Patented® Wooden serving board for outdoor use Patented®	535 x 440 mm 21 x 17 5/8 in	5,5 kg 12 lb		1083190.0-01
	Sistema smaltimento rifiuti Waste disposal system	443 x 304 x 405 mm 17 1/2 x 12 x 16 in	12 kg 26 lb		1083381.0

(1) CE = prodotti certificati per uso esterno rispondente alla normativa "EN 498 - UE 2016/426" (valido anche per il mercato UK).

(1) CE = products certified for outdoor use in compliance with the "EN 498 - EU 2016/426" standard (also valid for the UK market).

(2) PRO = prodotti certificati CE per uso professionale/interno rispondente alla normativa "EN 203-1-2014" (valido anche per il mercato UK).

(2) PRO = CE certified products for professional/intdoor use in compliance with the "EN 203-1-2014" standard (also valid for the UK market).

(3) UL = prodotti certificati per USA e Canada rispondente alla normativa "Z21.58 2018 / CSA 1.6 2018". I barbecue UL sono venduti disassemblati - selezionare gli accessori cottura dedicati per completare il barbecue. Barbecues certified for the USA and Canada.

(3) UL = products certified for the USA and Canada, compliant with the "Z21.58 2018 / CSA 1.6 2018" standard. UL barbecues are sold unassembled - please select the dedicated cooking accessories to complete the barbecue.

TABELLA DI CONVERSIONE MODELLI E CERTIFICATI

CONVERSION TABLE FOR MODELS AND CERTIFICATIONS

MODELLI | MODELS

CE (1)

CE PRO (2)

UL (3)

Modulo cottura gas Fiama FEF 453 ST 700 Fiama gas cooking module FEF 453 ST 700	1084832.1	-	1084832.3
Modulo cottura gas Fiama FEF 453 ST 700+300 Fiama gas cooking module FEF 453 ST 700+300	1084834.1	-	1084834.3
Modulo cottura gas Fiama FEF 453 ST 1000 Fiama gas cooking module FEF 453 ST 1000	1084833.1	-	1084833.3
Modulo cottura gas Fiama FEF 451 ST 700 Fiama gas cooking module FEF 451 ST 700	1084835.1	-	1084835.3
Modulo cottura gas Fiama FEF 451 ST 700+300 Fiama gas cooking module FEF 451 ST 700+300	1084837.1	-	1084837.3
Modulo cottura gas Fiama FEF 451 ST 1000 Fiama gas cooking module FEF 451 ST 1000	1084836.1	-	1084836.3
Modulo induzione Lúxar FEL 453 ST 700 Lúxar induction cooking module FEL 453 ST 700	1084838.1	-	-
Modulo induzione Lúxar FEL 453 ST 700+300 Lúxar induction cooking module FEL 453 ST 700+300	1084840.1	-	-
Modulo induzione Lúxar FEL 453 ST 1000 Lúxar induction cooking module FEL 453 ST 1000	1084839.1	-	-
Modulo frigo e piano neutro 700 Fridge worktop module 700	1084843.1	-	1084843.3
Modulo frigo e piano neutro 700+300 Fridge worktop module 700+300	1084847.1	-	1084847.3
Modulo frigo e cottura gas Fiama FEF 453 ST 700 Fridge and Fiama gas cooking module FEF 453 ST 700	1084844.1	-	1084844.3
Modulo frigo e cottura gas Fiama FEF 453 ST 700+300 Fridge and Fiama gas cooking module FEF 453 ST 700+300	1084848.1	-	1084848.3
Modulo frigo e cottura gas Fiama FEF 451 ST 700 Fridge and Fiama gas cooking module FEF 451 ST 700	1084845.1	-	1084845.3
Modulo frigo e cottura gas Fiama FEF 451 ST 700+300 Fridge and Fiama gas cooking module FEF 451 ST 700+300	1084849.1	-	1084849.3
Modulo frigo e cottura induzione Lúxar FEL 453 ST 700 Fridge and Lúxar induction cooking module FEL 453 ST 700	1084846.1	-	-
Modulo frigo e cottura induzione Lúxar FEL 453 ST 700+300 Fridge and Lúxar induction cooking module FEL 453 ST 700+300	1084850.1	-	-
Modulo cantinetta vino outdoor 700 Outdoor wine cellar module 700	1084851.1	-	1084851.3
Modulo cantinetta vino outdoor 700+300 Outdoor wine cellar module 700+300	1084855.1	-	1084855.3
Modulo cantinetta vino con cottura gas Fiama FEF 453 ST 700 Wine cellar and Fiama gas cooking module FEF 453 ST 700	1084852.1	-	1084852.3
Modulo cantinetta vino outdoor con cottura gas FEF 453 ST 700+300 Wine cellar and Fiama gas cooking module FEF 453 ST 700+300	1084856.1	-	1084856.3
Modulo cantinetta vino outdoor con cottura gas FEF 451 ST 700 Wine cellar and Fiama gas cooking module FEF 451 ST 700	1084853.1	-	1084853.3
Modulo cantinetta vino outdoor con cottura gas FEF 451 ST 700+300 Wine cellar and Fiama gas cooking module FEF 451 ST 700+300	1084857.1	-	1084857.3
Modulo cantinetta vino outdoor con cottura induzione FEL 453 ST 700 Wine cellar and Luxar induction cooking module FEL 453 ST 700	1084854.1	-	-
Modulo cantinetta vino outdoor con cottura induzione FEL 453 ST 700+300 Wine cellar and Luxar induction cooking module FEL 453 ST 700+300	1084858.1	-	-
Modulo fabbricatore ghiaccio e piano neutro 700 Ice maker worktop module 700	1085884.1	-	1085884.3
Modulo fabbricatore ghiaccio e piano neutro 700+300 Ice maker worktop module 700+300	1085888.1	-	1085888.3
Modulo fabbricatore ghiaccio con cottura gas FEF 453 ST 700 Ice maker and Fiama gas cooking module FEF 453 ST 700	1085885.1	-	1085885.3
Modulo fabbricatore ghiaccio con cottura gas FEF 453 ST 700+300 Ice maker and Fiama gas cooking module FEF 453 ST 700+300	1085889.1	-	1085889.3
Modulo fabbricatore ghiaccio con cottura gas FEF 451 ST 700 Ice maker and Fiama gas cooking module FEF 451 ST 700	1085886.1	-	1085886.3
Modulo fabbricatore ghiaccio con cottura gas FEF 451 ST 700+300 Ice maker and Fiama gas cooking module FEF 451 ST 700+300	1085890.1	-	1085890.3
Modulo fabbricatore ghiaccio con cottura induzione FEL 453 ST 700 Ice maker and Luxar induction cooking module FEL 453 ST 700	1085887.1	-	-
Modulo fabbricatore ghiaccio con cottura induzione FEL 453 ST 700+300 Ice maker and Luxar induction cooking module FEL 453 ST 700+300	1085891.1	-	-
BARBECUE FGA 500	1072484.1	1072484.2	1085223.3*
BARBECUE FGA 500 FO	1072485.1	1072485.2	1085226.3*
BARBECUE FGA 750	1070463.1	1070463.2	1085224.3*
BARBECUE FGA 750 FO	1070493.1	1070493.2	1085227.3*
BARBECUE FGA 1000	1071440.1	1071440.2	1085225.3*
BARBECUE FGA 1000 FO	1071742.1	1071742.2	1085228.3*
BARBECUE FGB 250	1071584.1	1071584.2	1085229.3*
BARBECUE FGB 500	1072502.1	1072502.2	1085230.3*
BARBECUE FGB 500 FO	1072503.1	1072503.2	1085232.3**

CREA LA TUA CUCINA

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

www.fogher.com



CREATE YOUR KITCHEN

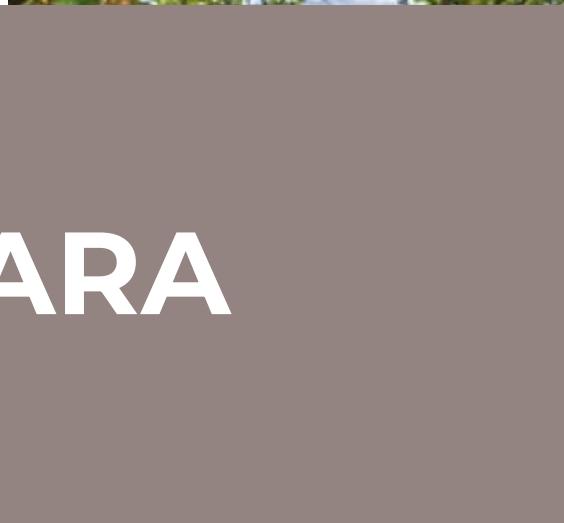
Configure your dream kitchen and start envisioning it in your home with augmented reality.

www.fogher.com



CUCINA DA ESTERNO
OUTDOOR KITCHEN

NOJARA









UN DESIGN CHE ACCOGLIE, UN TAVOLO CHE UNISCE A WELCOMING DESIGN, A TABLE THAT UNITES.

Nojara è l'unione ideale tra una cucina funzionale e il calore di un tavolo conviviale. Progettato per trasformare ogni spazio esterno in un luogo da vivere appieno, unisce inseparabilmente due aree delimitate in un'unica opera di design indivisibile. Nojara by Fògher fonde eleganza e funzionalità invitando alla condivisione.

Nojara is the ideal fusion of a functional kitchen and the inviting warmth of a convivial table. Designed to breathe life into every outdoor space, it intimately combines two distinct areas into a singular, undivided work of design. Nojara by Fògher blends elegance and functionality, to bring people together.

NOJARA, LA CUCINA - TAVOLO

NOJARA, THE KITCHEN-TABLE

L'ESSENZA DELLA CONVIVIALITÀ ALL'APERTO

THE ESSENCE OF OUTDOOR CONVIVIALITY

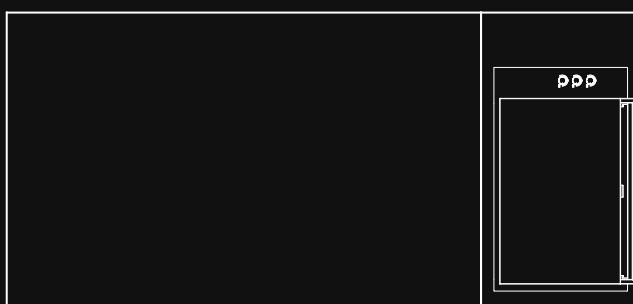
Nojara non è semplicemente un tavolo, né solo una cucina, ma una nuova idea di vivere l'outdoor. Ispirato alla tradizione del tavolo conviviale, fonde design e funzionalità in un'unica struttura. Due anime – cottura e convivialità – si incontrano in una soluzione armoniosa, disponibile in due differenti combinazioni, dove lo spazio diventa protagonista e ogni momento si trasforma in un ricordo da condividere. Nojara è il luogo dove le stagioni scorrono, ma lo spirito della convivialità resta.

Nojara is not simply a table, nor just a kitchen, but a new way of experiencing outdoor living. Rooted in the tradition of gathering around the table, it combines design and functionality in one single structure. Two concepts – cooking and togetherness – to create a balanced solution. Available in two different combinations, it puts space at the forefront, turning every moment into a memory to treasure. As the seasons change, Nojara remains a timeless symbol of conviviality.

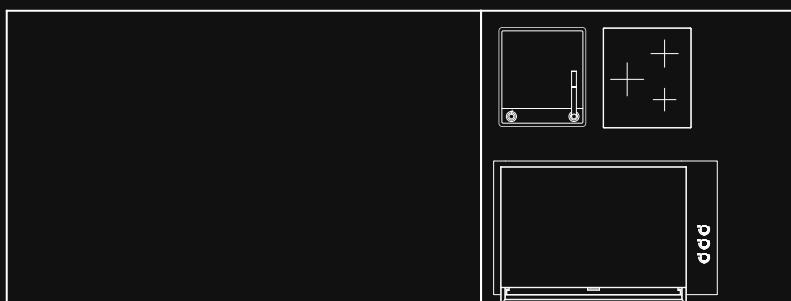
CONFIGURAZIONI

CONFIGURATIONS

NOJARA S
3195 x 1500 mm



NOJARA L
3995 x 1500 mm





AREA COOKING COOKING AREA

L'area cooking di Nojara, caratterizzata dalla decisa tonalità dell'Ossidiana, incarna potenza e funzionalità. Progettata per garantire massima versatilità, si declina in due versioni: la versione L, generosa e multifunzionale, con Barbecue FGB 750 o FGB 750 FO e due fori configurabili per lavello, tagliere o piano cottura a scelta tra induzione e gas; e la versione S, essenziale e dedicata al barbecue. Ogni configurazione è pensata per trasformare la cucina outdoor in un'esperienza su misura.

Nojara's cooking area, defined by the bold Obsidian tone, embodies power and functionality. Designed for maximum versatility, it comes in two versions: the L version, spacious and multifunctional, featuring the FGB 750 or FGB 750 FO barbecue along with two customizable slots. These can be configured to include a sink, cutting board, or a cooktop, with a choice between induction or gas; and the S version, compact and streamlined, focused entirely on the barbecue. Each configuration was studied to transform outdoor cooking into a unique experience.

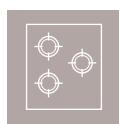
COMBINAZIONI PIANO DI LAVORO WORKTOP COMBINATIONS



Lavello
Sink



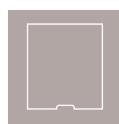
Induzione
Induction



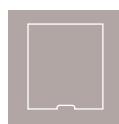
Gas 3 Fuochi
3 burners Gas



Gas 1 Fuoco dual
1 dual burner Gas



Copri foro MDI
MDI Cover Plate



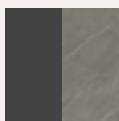
Tagliere Corian®
Corian® Cutting board

AREA CONVIVIALE CONVIVIAL AREA

Il tavolo conviviale di Nojara si distingue per il suo design leggero ed elegante, capace di accogliere comodamente fino a otto persone. Disponibile nelle quattro sofisticate tonalità firmate Fògher, ciascuna rigorosamente abbinata al suo piano MDi, crea un continuum visivo e funzionale con l'area cooking. Con dimensioni di 1500x2400 mm, il tavolo diventa il cuore della convivialità all'aperto, perfetto per riunire amici e famiglia in un'atmosfera accogliente e raffinata.

Nojara's convivial table stands out for its light and elegant design, comfortably hosting up to eight people. Available in four sophisticated Fògher shades, each paired purposefully with its MDi top, it establishes a powerful visual and functional connection with the cooking area. Measuring 1500x2400 mm, the table becomes the centerpiece of outdoor gatherings, perfect for bringing friends and family together in a stunning, welcoming environment.

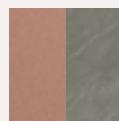
COMBINAZIONE COLORI COLOR COMBINATIONS



Ossidiana
Obsidian



Seta Materica
Material Silk



Terra di Siena
Sienna



BARBECUE FGB 750, CUORE OUTDOOR

FGB 750 BARBECUE, CORE OF THE OUTDOOR

Nella cucina Nojara, l'area cottura si evolve in un moderno focolare all'aperto, il luogo dove la cucina diventa momento di incontro e condivisione. Al centro, puoi scegliere il barbecue FGB 750, ideale per la cottura diretta, il versatile FGB 750 FO, perfetto anche per la cottura indiretta, o il lavello YÒZA 950 ST, una soluzione polifunzionale che aggiunge praticità senza rinunciare al design. Ogni configurazione si integra armoniosamente con il design di Nojara, offrendo modularità e flessibilità per creare un'esperienza di cucina outdoor su misura.

In the Nojara kitchen, the cooking area evolves into a contemporary outdoor hearth, where every meal becomes an opportunity for connection and sharing. At the heart of it all, you can choose between the FGB 750 barbecue for direct grilling, the versatile FGB 750 FO for both direct and indirect cooking, or the YÒZA 950 ST sink—an innovative, multifunctional design piece that combines efficiency with style. Each setup is intended to complement Nojara's design, offering modularity and flexibility to create a truly unique outdoor cooking experience.



BBQ ad incasso a gas
con coperchio fornello
Built-in gas BBQ
with oven lid



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



FEY 950 ST | Sistema Lavello
Yòza
FEY 950 ST | Yòza Sink
System





SOLUZIONI PER VIVERE ALL'APERTO

Il design di Nojara è studiato per mettere chi cucina al centro della convivialità: la disposizione degli spazi permette di interagire con gli ospiti senza mai dare le spalle, trasformando ogni momento in un'esperienza di condivisione.



OUTDOOR LIVING SOLUTIONS

The concept behind Nojara's design is to place the cook at the heart of the gathering: its innovative layout allows for a constant interaction with guests, making sure that no one is ever left out of the conversation.



NOJARA

Le composizioni Nojara sono progettate per reinventare lo spazio outdoor, integrando soluzioni tecnologiche avanzate che coniugano design e praticità. Piani cottura a gas o a induzione in vetroceramica, certificati per l'uso esterno, e il lavello YÒZA, si integrano perfettamente con l'architettura unica del tavolo, offrendo funzionalità senza rinunciare all'estetica. Accessori dedicati per il top completano le possibilità, rendendo ogni configurazione su misura per le tue esigenze. Scopri di più sulla nostra linea di elettrodomestici nella sezione "INCASSO".

Nojara compositions are designed to reinvent outdoor spaces, integrating advanced technological solutions that unite form and function. Gas or induction glass-ceramic cooktops, certified for outdoor use, along with the YÒZA sink, blend flawlessly with the table's distinctive design, providing practicality while preserving its aesthetic appeal. Exclusive accessories for the top unlock new possibilities, aligning each configuration to your specific needs. Learn more about our line of appliances in the "BUILT-IN" section.

IN PERFETTO EQUILIBRIO



A PERFECT BALANCE

Nojara ridisegna il concetto di spazio outdoor, fondendo design e funzione in un equilibrio perfetto. Dall'area cottura alla zona conviviale, ogni elemento è studiato per creare continuità visiva e trasformare l'esterno in un luogo da vivere appieno. Materiali pregiati e finiture ricercate definiscono un nuovo modo di progettare gli spazi aperti, dove eleganza e convivialità si incontrano per dar vita a esperienze memorabili.

Nojara redefines the concept of outdoor space, turning design and every day functionality into an intuitive experience. From the cooking area to the communal space, every element is intended to create visual continuity and transform the outdoors into a place to be fully embraced and enjoyed. High-quality materials and classy finishes redefine the art of designing open spaces, to create moments that stay with you.



NOJARA

DETTAGLI TECNICI

Nojara combina design ricercato e soluzioni ingegneristiche avanzate, definendo un nuovo standard per gli spazi outdoor. Ogni componente, dalla struttura solida ai materiali di alta qualità, è studiato per offrire resistenza e praticità senza compromessi, mantenendo un'estetica raffinata che dura nel tempo.



BLOCCHI INDISSOLUBILI INDIVISIBLE ELEMENTS

La struttura di Nojara si compone di due blocchi unici: la zona conviviale con uno spessore da 10 cm e l'area cooking da 40 cm. Uniti in modo stabile e inscindibile, assicurano resistenza e rigidità, per un design che unisce forma e funzione.

Nojara's structure is made up of two distinct blocks: the convivial area, 10 cm thick, and the cooking area, 40 cm thick. United in a solid and inseparable design, they ensure both strength and stability, combining form and function.



STABILITÀ ASIMMETRICA ASYMMETRICAL STABILITY

Le gambe strutturali di Nojara, caratterizzate da un design asimmetrico e una struttura iniettata con precisione, garantiscono un bilanciamento ottimale dell'intera cucina. Questa configurazione, studiata per ottimizzare la distribuzione dei carichi, combina efficienza tecnica e valore estetico, esaltando l'unicità del design contemporaneo.

Nojara's structural legs, characterized by their asymmetrical design and precision-injected construction, ensure perfect balance for the entire kitchen. This configuration, intended to optimize load distribution, merges technical performance with aesthetic value, showcasing the uniqueness of contemporary design.

TECHNICAL DETAILS

Nojara brings together sophisticated design and cutting-edge engineering, setting a new standard for outdoor spaces. Every detail, from the sturdy structure to the premium materials, is thought to offer both durability and practicality, all while preserving an aesthetic that stands the test of time.



VANO TECNICO INTEGRATO INTEGRATED UTILITY SPACE

Una delle gambe di Nojara, disallineata rispetto al tavolo per un equilibrio estetico unico, è progettata come vano tecnico. Questo spazio consente il posizionamento di bombole e il passaggio nascosto dei tubi, garantendo un'integrazione discreta e funzionale. La soluzione coniuga efficienza tecnica e design, mantenendo la pulizia visiva dell'intera struttura.

One of Nojara's legs, misaligned with the table for a unique aesthetic balance, is designed as a technical compartment. This space allows for the placement of gas cylinders and the concealed passage of pipes, ensuring a discreet and functional integration. The solution combines technical efficiency with design, preserving the visual cleanliness of the entire structure.



Dietro la sua raffinatezza, Nojara nasconde una complessità progettuale che ridefinisce il concetto di cucina outdoor. Accorgimenti tecnici come l'integrazione di soluzioni modulari, una struttura bilanciata e materiali all'avanguardia, permettono una stabilità senza pari e una straordinaria adattabilità. Ogni dettaglio tecnico, apparentemente invisibile, gioca un ruolo essenziale nel garantire che forma e funzione si uniscano in un equilibrio perfetto.



QUADRATURA PERFETTA PERFECT GEOMETRY

Le proporzioni del tavolo Nojara sono ottimizzate per garantire una distribuzione equilibrata degli spazi, favorendo la comunicazione tra i commensali. L'attenta progettazione ergonomica permette a ogni ospite di interagire comodamente con gli altri, creando un ambiente che massimizza la convivialità senza sacrificare il comfort.

The proportions of the Nojara table are carefully designed to create a balanced space, making it easier for guests to connect with one another. With thoughtful ergonomic details, it ensures that everyone can interact comfortably, fostering a welcoming atmosphere that prioritizes both social interaction and comfort.

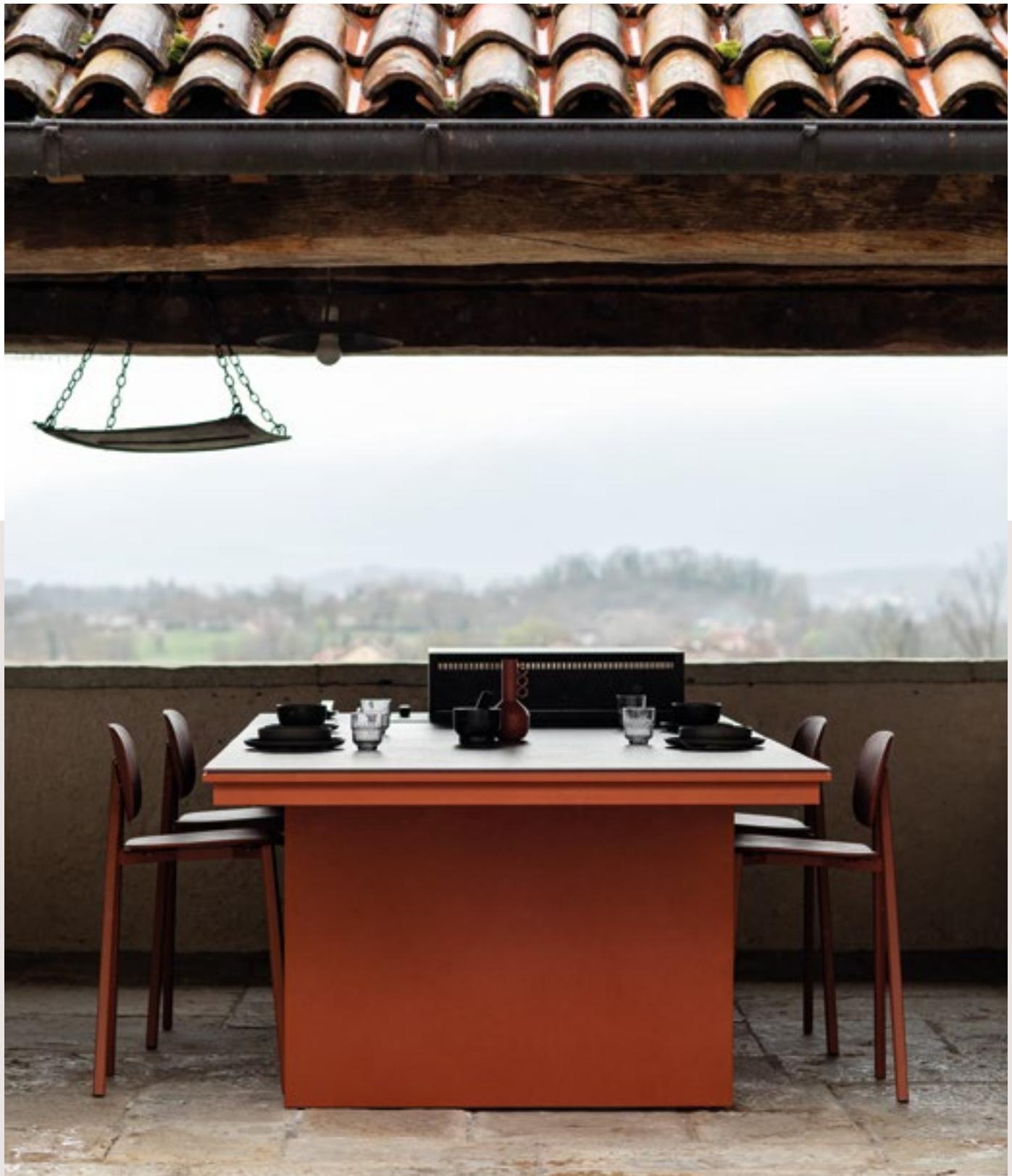


ALTEZZA ERGONOMICA ERGONOMIC HEIGHT

Il piano di lavoro è posizionato a 91 cm da terra, un'altezza calibrata per garantire un'ergonomia ottimale. Questo standard permette un utilizzo confortevole sia in posizione eretta che da seduti, assicurando efficienza e praticità durante le attività culinarie.

The work surface is set at 91 cm from the ground, a height designed for maximum comfort and ergonomics. Whether standing or seated, this height ensures ease of use, making cooking activities more efficient and enjoyable.

Beneath its impactful appearance, Nojara conceals a design that's far more complex, completely rethinking what an outdoor kitchen can be. Clever technical solutions, like the integration of modular elements, a perfectly balanced structure, and cutting-edge materials, deliver unmatched stability and incredible adaptability. Even the smallest, almost invisible details play a crucial role in making sure form and function are perfectly in sync.



Nojara non è solo un tavolo, non è solo una cucina, è un tutto. Nojara è ciò che resta, anche quando scende la pioggia, custode dell'eco di una gioia, dell'ombra di un sorriso e di frammenti di vita che, nonostante il susseguirsi delle stagioni, diviene ponte tra ieri e oggi.

Nojara va oltre la sua leggera ma imponente fisicità, è il luogo dove ogni momento si condensa in quel che ci resta, un incontro che persiste nel tempo.



AREA COOKING SU MISURA CUSTOM COOKING AREA

L'area cooking di Nojara ruota attorno a una postazione centrale, configurabile con il barbecue FGB 750 o il sistema lavello YÒZA 950 ST. Nella configurazione L, dimensioni e modularità consentono l'integrazione di elettrodomestici come piani a gas, induzione e accessori dedicati, offrendo una cucina versatile e altamente personalizzabile.

The cooking area of Nojara revolves around a central station, customizable with the FGB 750 barbecue or the YÒZA 950 ST sink system. In the L configuration, the dimensions and modularity allow for the integration of appliances such as gas cooktops, induction, and dedicated accessories, offering a versatile and highly customizable kitchen.



PIANO IN MDI DA 12 MM 12 MM MDI COUNTERTOP

Il piano in MDi da 12 mm è progettato per garantire resistenza e durata. Il bordo a greca aggiunge leggerezza al design, mentre il distacco dal perimetro della scocca esalta l'estetica, creando un effetto di sospensione. Questo spessore, abbinato alla densità del materiale, assicura una straordinaria tolleranza a urti, graffi e stress termici, ideale per l'outdoor.

The 12 mm MDI countertop is designed to ensure strength and durability. The Greek-style edge adds a sense of lightness to the design, while the separation from the perimeter of the body enhances the aesthetic, creating a suspended effect. This thickness, combined with the material's density, ensures extraordinary resistance to impacts, scratches, and thermal stress, making it ideal for outdoor use.

Nojara is not just a table, nor just a kitchen—it's everything. It's what remains, even when the rain falls, holding the echoes of laughter, the warmth of a smile, and fragments of life that, despite the passing of seasons, become a bridge between yesterday and today. Nojara is more than its elegant yet powerful form; it's the space where every moment lingers, where memories are made, and where every gathering leaves its mark, enduring through time.



CODICI DI RIFERIMENTO NOJARA

Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
CUCINA NOJARA NOJARA KITCHEN					
	Cucina conviviale Nojara Small Nojara convivial kitchen - Small	3195 x 1500 x 910 mm 125 ¾ x 59 x 35 ⅞ in	370 kg 816 lb	 	1083530.0-01
				 	1083530.0-02
				 	1083530.0-04
				 	1083530.0-05
	Cucina conviviale Nojara Large Nojara convivial kitchen - Large	3995 x 1500 x 910 mm 157 ¼ x 59 x 35 ⅞ in	437 kg 963 lb	 	1083529.0-01
				 	1083529.0-02
				 	1083529.0-04
				 	1083529.0-05
ACCESSORI TOP NOJARA NOJARA COUNTERTOP ACCESSORIES					
	FEF 453 ST Piano cottura gas Fiamma 3 fuochi FEF 453 ST Fiamma gas cooktop 3 burners	450 x 520 mm 17 ¾ x 20 ½ in	8,5 kg 19 lb	CE	1084501.1*
				UL	1084501.3*
	FEF 451 ST Piano cottura gas Fiamma 1 fuoco dual FEF 451 ST Fiamma gas cooktop 1 dual burner	450 x 520 mm 17 ¾ x 20 ½ in	8 kg 17,5 lb	CE	1084508.1*
				UL	1084508.3*
	FEL 453 ST Piano cottura induzione Lùxar 3 zone FEL 453 ST Lùxar Induction cooktop 3 zones	450 x 520 mm 17 ¾ x 20 ½ in	7 kg 15,5 lb	CE	1084215.1*
	FEY 450 UT Lavello Yòza FEY 450 UT Yòza Sink	440 x 500 mm 17 ¾ x 19 ½ in	8 kg 17,5 lb	 	1084796.0
	Vaschetta sotto top con copri foro in MDi Under-counter tray with MDi hole cover plate	420 x 480 mm 16 ½ X 18 ⅜ in	9 kg 20 lb	 	1084808.0-M01
				 	1084808.0-M02
	Vaschetta sotto top con tagliere in Corian® Under-counter tray with Corian® cutting board	420 x 480 mm 16 ½ X 18 ⅜ in	9 kg 20 lb		1084807.0
SISTEMI COTTURA O LAVELLO NOJARA NOJARA COOKING OR SINK SYSTEMS					
	Barbecue FGB 750 FO	960 x 590 mm 37 13/16 x 23 3/16 in	45 kg 99 lb	mod. CE	1071761.1*
				mod. UL	1085233.3**
				mod. PRO	1071761.2*
	Barbecue FGB 750	960 x 590 mm 37 13/16 x 23 3/16 in	35 kg 77 lb	mod. CE	1070852.1*
				mod. UL	1084522.3**
				mod. PRO	1070852.2*
	FEY 950 ST Sistema Lavello Yòza FEY 950 ST Yòza Sink System	970 x 530 x 230 mm 38 3/16 x 20 7/8 x 9 in	12 kg 26,5 lb	 	1084802.0

(*) Prodotti interessati da normativa, fare riferimento alla tabella di conversione modelli e certificata pagina 38

(*) Products subject to regulations, please refer to the model and certificate conversion table on page 38

(**) Il barbecue UL è disallestito dagli accessori di cottura, selezionare gli accessori barbecue per l'allestimento desiderato. Vedi sezione "INCASSO"

(**) The UL bbq is supplied without cooking accessories; select the barbecue accessories for the desired setup. See the "BUILT-IN APPLIANCES" section.

NOJARA KEY CODES

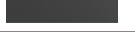
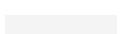
Prodotto Product	Nome prodotto Product description	Misure (LxPxA) mm Measures (LxDxH) in	Peso Weight	Finitura Finishing	Codice Code
ACCESSORI CUCINA NOJARA NOJARA KITCHEN ACCESSORIES					
	Kit 2 sedie Agher Kit 2 chairs Agher	650 x 440 x 960 mm 25 7/8 x 17 5/16 x 37 13/16 in	7,4 kg 16 lb (x1 pc)		1082128.0-01
					1082128.0-02
					1082128.0-04
					1082128.0-05
	Copri lavello MDi Yòza FEY 450 UT MDi cover plate for Yòza Sink FEY 450 UT	420 x 480 mm 16 1/2 x 18 7/8 in	2,7 kg 6 lb		1084803.0-M01
					1084803.0-M02
	Tagliere copri lavello Yòza in Corian® FEY 450 UT Corian® cutting board cover for Yòza Sink FEY 450 UT	420 x 480 mm 16 1/2 x 18 7/8 in	4,5 kg 10 lb		1084805.0
	Tagliere in legno Fògher outdoor - Patented Fògher outdoor wooden cutting board - Patented	535 x 440 mm 21 x 17 3/8 in	5,5 kg 12 lb		1083190.0-01
					1083190.0-02
					1083190.0-04
					1083190.0-05

TABELLA DI CONVERSIONE MODELLI E CERTIFICATI CONVERSION TABLE FOR MODELS AND CERTIFICATIONS

MODELLI MODELS	CE (1)	CE PRO (2)	UL (3)
Modulo cottura gas Flama FEF 453 ST 700 Flama gas cooking module FEF 453 ST 700	1084832.1	-	1084832.3
Modulo cottura gas Flama FEF 453 ST 700+300 Flama gas cooking module FEF 453 ST 700+300	1084834.1	-	1084834.3
FEF 453 ST Piano cottura gas Flama 3 fuochi FEF 453 ST Flama gas cooktop 3 burners	1084501.1		1084501.3
FEF 451 ST Piano cottura gas Flama 1 fuoco dual FEF 451 ST Flama gas cooktop 1 dual burner	1084508.1		1084508.3
FEL 453 ST Piano cottura induzione Lúxar 3 zone FEL 453 ST Lúxar Induction cooktop 3 zones	1084215.1	-	-
Kit Cantinetta vini outdoor - 8 bottiglie Outdoor wine cellar kit - 8 bottles	1084764.1		1084764.3
Kit Frigo ad incasso Built-in fridge kit	1084493.1		1084493.3
Fabbricatore ghiaccio nautico Fògher Fògher nautical ice maker	1084815.1		1084815.3
Barbecue FGB 750	1070852.1	1070852.2	1084522.3**
Barbecue FGB 750 FO	1071761.1	1071761.2	1085233.3**

(**) Il barbecue UL è disallestito dagli accessori di cottura, selezionare gli accessori barbecue per l'allestimento desiderato. Vedi sezione "INCASSO"

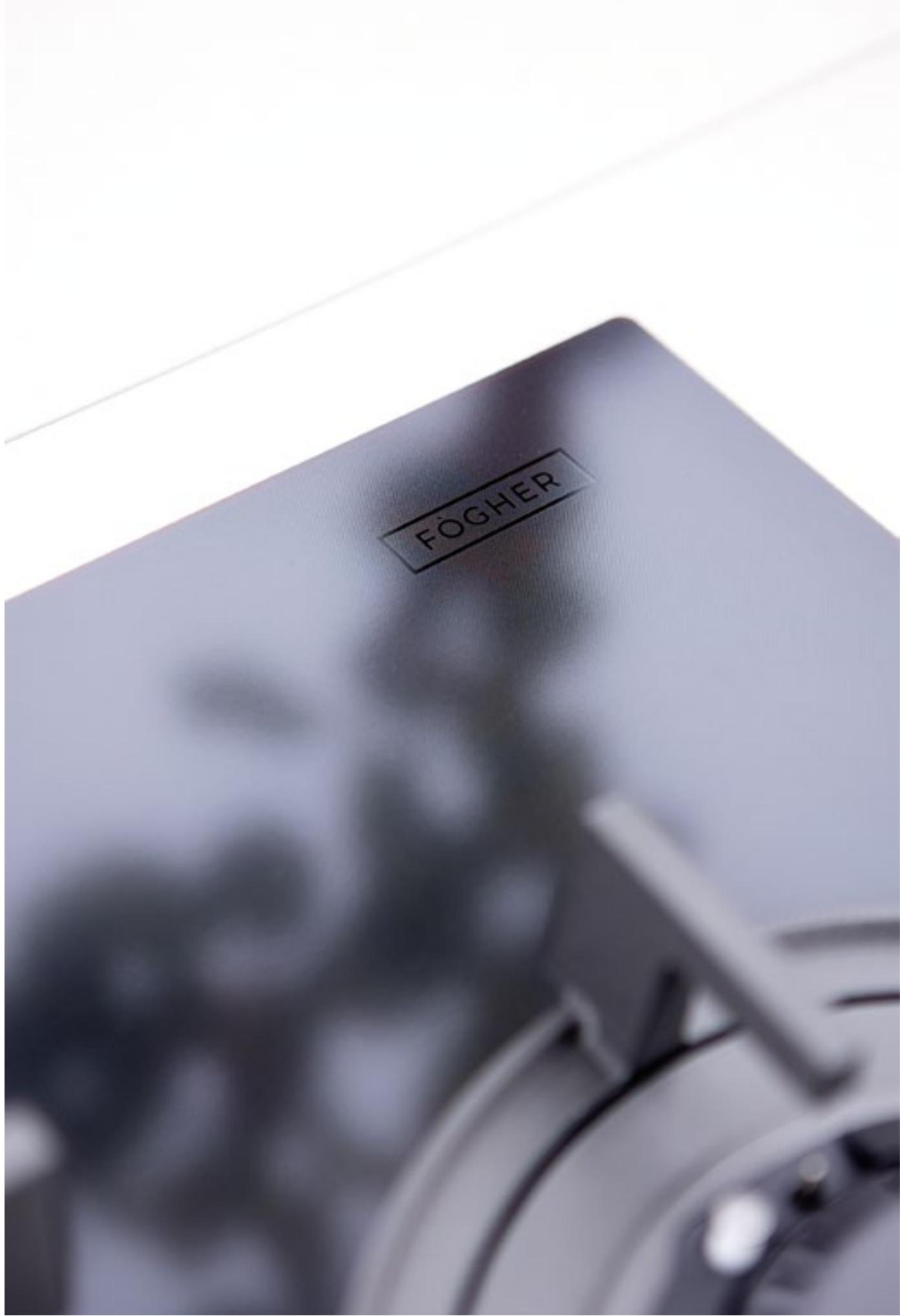
(**) The UL bbq is supplied without cooking accessories; select the barbecue accessories for the desired setup. See the "BUILT-IN APPLIANCES" section.



CREA LA TUA CUCINA CON FÒGHER
DESIGN YOUR KITCHEN WITH FÒGHER

APPLIANCES





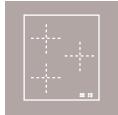


ELEMENTI CHE FANNO LA DIFFERENZA

ELEMENTS THAT STAND OUT

Gli appliances built-in di Fògher sono pensati per chi vede la cucina outdoor come uno spazio da plasmare liberamente. Barbecue, piani cottura, lavelli e accessori diventano strumenti di design, perfettamente integrabili in cucine Fògher o artigianali. Una collezione modulare e versatile, dove ogni elemento racconta una storia di qualità e innovazione, invitando a scoprire nuove possibilità per vivere l'outdoor.

Fògher's built-in appliances are thought for those who see the outdoor kitchen as an extension of their lifestyle, a place to shape and personalize. Barbecues, cooktops, sinks, and accessories become more than just tools—they are design elements that fit perfectly into both Fògher and custom kitchens. This modular, versatile collection is not just about functionality; it's about quality and innovation, inviting you to discover new ways to enjoy outdoor living.

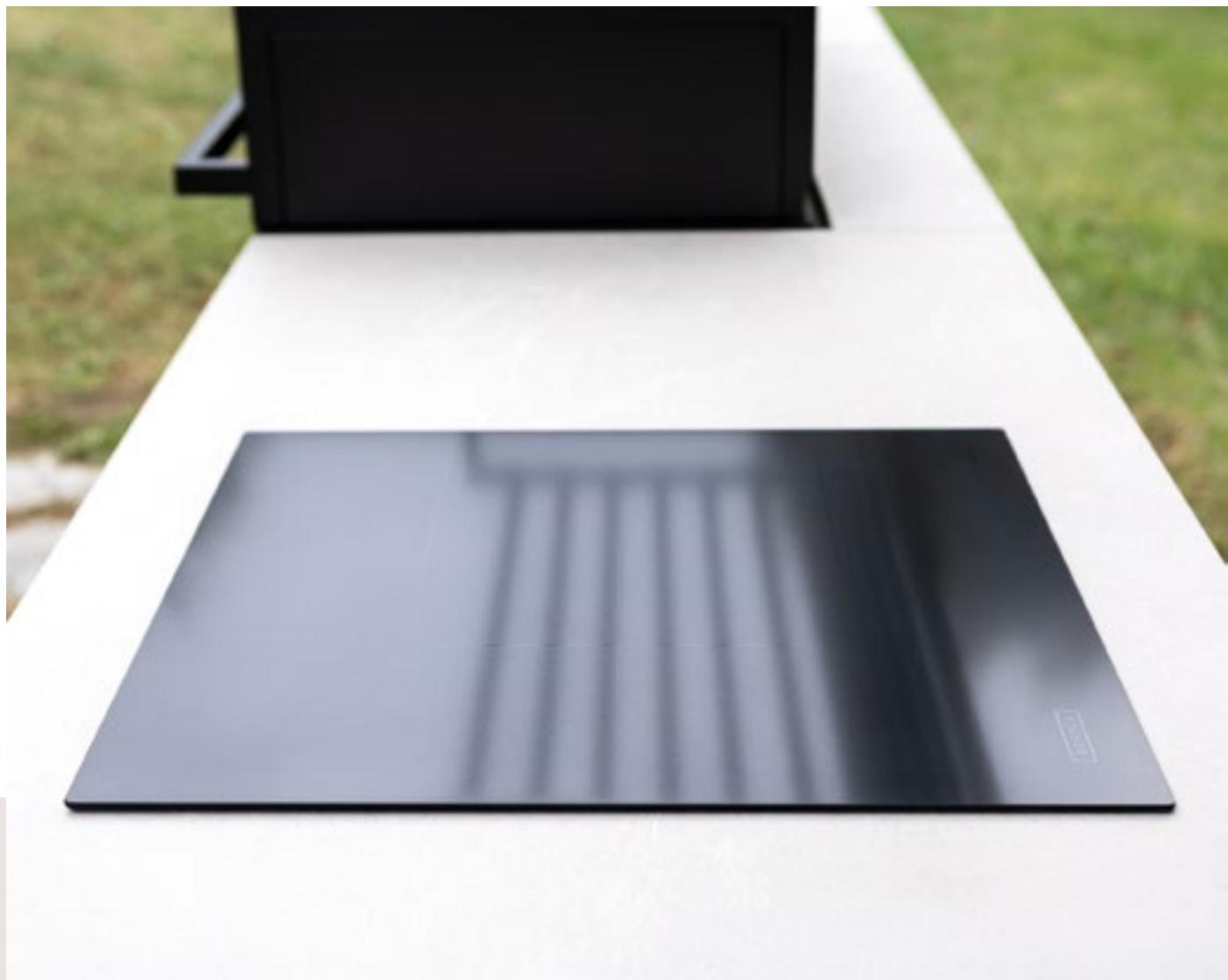


PIANO COTTURA INDUZIONE LÙXAR 3 ZONE FEL 453 ST
LÙXAR INDUCTION COOKTOP 3 ZONES FEL 453 ST

TECNOLOGIA INVISIBILE CONCEALED TECHNOLOGY

Il piano a induzione Lùxar di Fògher reinventa l'essenza della cucina outdoor. Una superficie unica in vetroceramica satinata che non si limita a ospitare tre postazioni di cottura, ma definisce un nuovo linguaggio progettuale: preciso, essenziale, intuitivo. La grafica discreta non è solo estetica, ma un invito a focalizzarsi sull'arte della cottura, dove ogni dettaglio è un equilibrio tra tecnologia e design.

The Lùxar induction cooktop by Fògher redefines outdoor cooking. Its sleek satin glass-ceramic surface does more than just offer three cooking stations—it introduces a new design language: precise, simple, and intuitive. The subtle graphics are more than just a visual touch; they encourage you to focus on the art of cooking, where every detail balances technology and design.





PRESTAZIONI PENSATE PER L'OUTDOOR OUTDOOR-OPTIMIZED PERFORMANCE

Progettato per resistere alle sfide dell'outdoor, il piano a induzione Fògher è dotato di tecnologia touch di precisione, con regolazioni intuitive e timer integrati per un controllo ottimale. Le sue dimensioni compatte e l'efficienza elevata lo rendono ideale per configurazioni modulari, mentre il coperchio protettivo garantisce affidabilità anche in condizioni estreme. Una soluzione che unisce prestazioni avanzate e resistenza, ridefinendo l'arte della cucina all'aperto.

Designed to withstand the challenges of outdoor cooking, the Fògher induction cooktop features precise touch technology with intuitive controls and integrated timers for optimal performance. Its compact size and high efficiency make it ideal for modular configurations, while the protective lid ensures reliability in all conditions. A solution that combines advanced performance and durability, redefining the art of outdoor cooking.

FEL 453 ST | Piano cottura induzione Lùxar 3 zone
FEL 453 ST | Lùxar Induction cooktop 3 zones

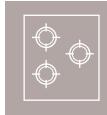
450 x 520 mm

17 3/4 x 20 1/2 in

7 kg | 15,5 lb

CE 1084215.1





PIANI COTTURA A GAS FÌAMA | 3 FUOCHI FEF 453 ST - 1 FUOCO DUAL FEF 451 ST
FÌAMA GAS COOKTOP | 3 BURNERS FEF 453 ST - 1 DUAL BURNER FEF 451 ST

COTTURA SENZA CONFINI COOKING BEYOND BOUNDARIES

I piani cottura a gas Fìama inaugurano una nuova era nella cucina outdoor, combinando la potenza del gas con la precisione della tecnologia elettronica. Disponibili nelle versioni a tre fuochi (FEF 453 ST) e a un fuoco dual con accessorio wok (FEF 451 ST), sono progettati per garantire prestazioni impeccabili anche nelle condizioni più sfidanti. La gestione elettronica touch sostituisce le tradizionali manopole, prevenendo infiltrazioni d'acqua e aumentando l'affidabilità nel tempo. Grazie a questo sistema intelligente, i piani Fìama monitorano costantemente la fiamma: in caso di spegnimento accidentale, come per una folata di vento, la riaccendono automaticamente in pochi istanti, assicurando continuità e sicurezza durante la cottura.

The Fìama gas cooktops mark a new era in outdoor cooking, combining the power of gas with the precision of electronic technology. Available in a three-burner model (FEF 453 ST) and a dual-burner with a wok accessory (FEF 451 ST), they are designed to deliver exceptional performance, even in the toughest conditions. The touch-control system replaces traditional knobs, keeping out water and ensuring greater reliability over time. With this smart system, Fìama cooktops constantly monitor the flame: if it's accidentally extinguished, like from a gust of wind, they automatically reignite in seconds, keeping your cooking safe and uninterrupted.





COTTURA A FIAMA VIVA COOKING WITH FIAMA

Progettati per chi cerca massima flessibilità all'aperto, i piani cottura Fiama portano la cucina outdoor a un livello superiore. Il modello a tre fuochi offre ampio spazio per preparazioni complesse, mentre la versione a un fuoco dual con supporto wok si presta a cotture rapide e versatili. Materiali testati per resistere agli agenti atmosferici e soluzioni innovative, come il controllo elettronico touch, assicurano una gestione intuitiva e prestazioni affidabili. Perfetti per ogni esigenza, uniscono tecnologia e design in un equilibrio ideale per gli spazi esterni.

Fiama cooktops are designed for those seeking maximum flexibility, taking outdoor cooking to the next level. The three-burner model offers plenty of space for more complex dishes, while the single-burner dual version with a wok support is perfect for quick and versatile cooking. Made with weather-resistant materials and featuring smart solutions like touch electronic controls, they're easy to use and built to last. Combining technology and design, they offer the perfect balance for any outdoor space, meeting all your cooking demands.



FEF 453 ST | Piano cottura a gas Fiama 3 fuochi
FEF 453 ST | Fiama gas cooktop 3 burners

450 x 520 mm
17 3/4 x 20 1/2 in
8,5 kg | 19 lb

CE

1084501.1

UL

1084501.3



FEF 451 ST | Piano cottura a gas Fiama 1 fuoco dual
FEF 451 ST | Fiama gas cooktop 1 dual burner

450 x 520 mm
17 3/4 x 20 1/2 in
8 kg | 17,5 lb

CE

1084508.1

UL

1084508.3





LAVELLO STANDARD FORTYFOUR | LAVELLO YÒZA FEY 450 UT - FEY 450 ST
STANDARD FORTYFOUR SINK | YÒZA SINK FEY 450 UT - FEY 450 ST

LAVELLI PER OGNI ESIGENZA SINKS FOR EVERY NEED AND SPACE

Le nostre cucine offrono diverse soluzioni per i lavelli, combinando praticità e design. Il modello base Fortyfour by Foster, disponibile per la serie Lares, è un prodotto essenziale e solido. Per chi cerca un design più raffinato e minimale, il lavello YòZA 450 ST (sopratop), realizzato in acciaio inox 316 con finitura Rèditage, unisce eleganza e resistenza.

Nelle cucine Agher e Nojara, il lavello YòZA 450 UT (sottotop) si integra perfettamente con il piano in MDi. Il miscelatore abbattibile in acciaio inox 316 consente di coprire la vasca con una cover in MDi dello stesso materiale del piano, chiudendo il lavello e impedendo l'ingresso di sporco. Facili da rimuovere e riposizionare, queste cover garantiscono una superficie continua e sempre pulita.

Our kitchens offer a range of sink solutions, combining practicality and design. The basic Fortyfour model by Foster, available for the Lares series, is simple, solid, and reliable. For those seeking a more refined and minimalist design, the YòZA 450 ST (over-top) sink, made of 316 stainless steel with a Rèditage finish, offers both elegance and wear-resistance.

In Agher and Nojara kitchens, the YòZA 450 UT (under-top) sink integrates perfectly with the MDi countertop. The foldable 316 stainless steel mixer allows the basin to be covered with an MDi cover plate that complements the countertop, sealing the sink and keeping dirt out. Easy to remove and reposition, these cover plates ensure a smooth, constantly clean surface.





YÒZA, LA NOSTRA ICONA OUTDOOR YÒZA, OUR OUTDOOR ESSENTIAL

Il lavello YÒZA 450 ST e UT incarnano l'equilibrio perfetto per completare con praticità le cucine outdoor. Realizzato interamente in acciaio inox 316 con finitura Rèditage, garantisce una resistenza eccezionale agli agenti atmosferici, mantenendo nel tempo una superficie impeccabile. Grazie alla sua vasca capiente e al miscelatore in acciaio inox con doccino estraibile, il lavello YÒZA 450 è progettato per semplificare ogni attività, senza sacrificare l'estetica.

The YÒZA 450 ST and UT sinks offer the ideal combination of functionality and style for outdoor kitchens. Made entirely of 316 stainless steel with a Rèditage finish, they provide outstanding durability against the weather, maintaining a flawless surface over time. The YÒZA 450 sink, with its generous basin and stainless steel mixer with a pull-out spray, is designed to simplify every task while adding to the beauty of your space.



FEY 450 UT | Lavello Yòza Rèditage con Miscelatore abbattibile

FEY 450 UT | Yòza Rèditage Sink with Foldable Mixer

440 x 500 mm **CE**
17 ¾ x 19 ½ in **UL** **1084796.0**
8 kg | 20 lb **PRO**



FEY 450 ST | Lavello Yòza Rèditage con Miscelatore abbattibile

FEY 450 ST | Yòza Rèditage Sink with Foldable Mixer

440 x 500 mm **CE**
17 ¾ x 19 ½ in **UL** **1084801.0**
8 kg | 20 lb **PRO**



Lavello Standard Fortyfour con miscelatore fisso

Standard Fortyfour Sink with Fixed Mixer

440 x 490 mm **CE**
17 ¾ x 19 ¾ in **UL** **1085244.0**
8,5 kg | 19 lb **PRO**





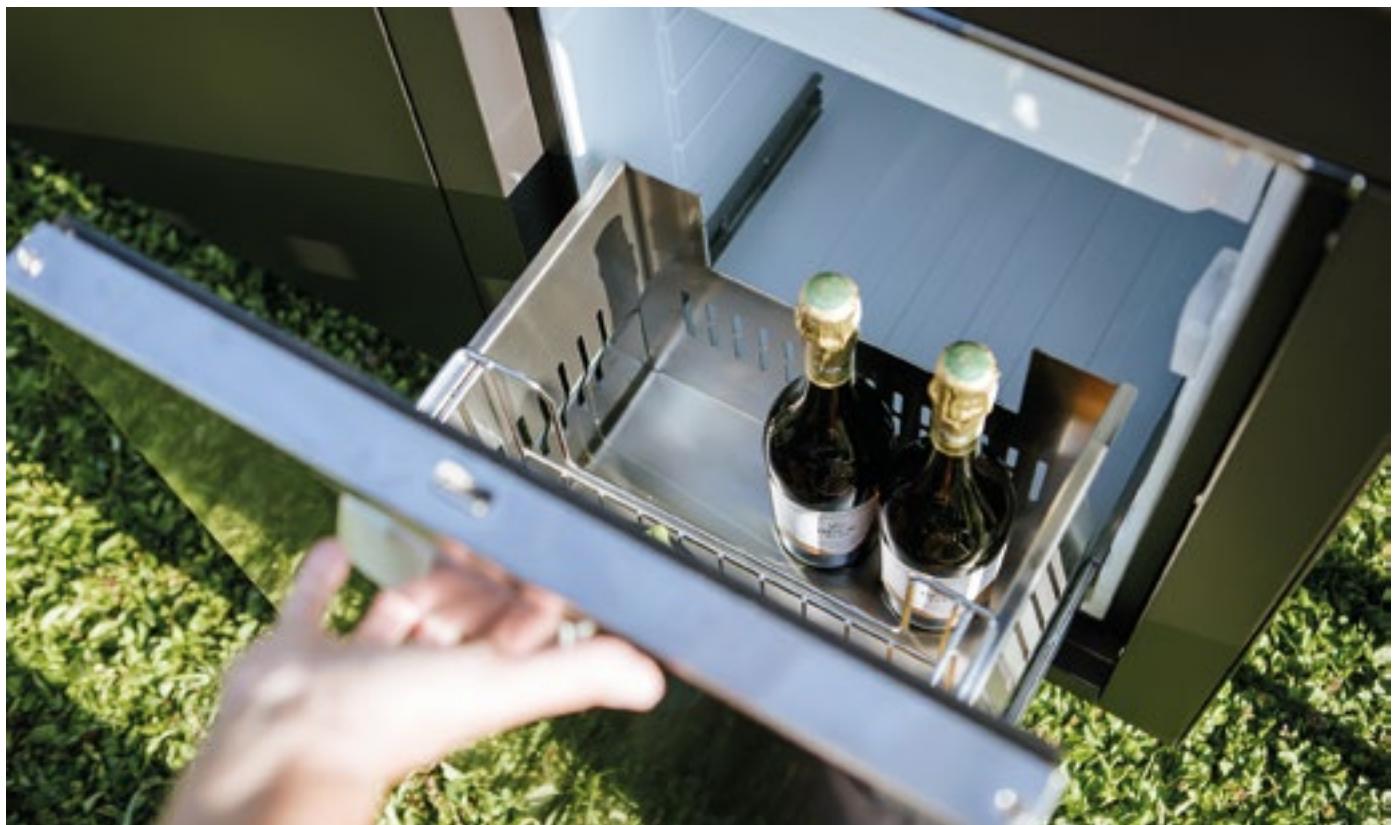
FRIGORIFERO AD INCASSO
BUILT IN FRIDGE

FRESCHEZZA DIETRO LE PORTE FRESHNESS WITHIN REACH

Il frigorifero ad incasso è pensato per portare la freschezza nello spazio outdoor, senza rinunciare al design. Installato a scomparsa dietro le porte Agher, combina eleganza e funzionalità in una soluzione discreta e integrata. Con una capacità studiata per conservare alimenti e bevande in condizioni esterne, include un pratico mini congelatore, garantendo versatilità e prestazioni affidabili in ogni stagione.

The built-in fridge is thought to bring freshness to outdoor spaces without giving up on style. Cleverly integrated behind Agher doors, it unites elegance and efficiency into one perfect solution. With enough room to store food and drinks in outdoor conditions, it also includes a handy mini freezer, providing versatility and dependable performance year-round.





PRESTAZIONI GARANTITE ALL'APERTO MADE TO PERFORM OUTDOORS

Il frigorifero navale a cassetto, disponibile esclusivamente per la serie Lares, offre una combinazione perfetta di efficienza e raffinatezza. La porta in acciaio inox, robusta e resistente, assicura prestazioni durature anche nelle condizioni più impegnative, mentre la configurazione a cassetto rende ogni accesso semplice e pratico. Un elemento che esprime solidità e stile, progettato per completare l'esperienza della cucina all'aperto.

The marine drawer fridge, available exclusively for the Lares series, offers a winning combination of efficiency and sophistication. The robust and durable stainless steel door ensures long-lasting performance, even in the most demanding conditions, while the drawer configuration makes access easy and practical. An element that inspires style and integrity, for a complete outdoor cooking experience.



Frigo ad incasso outdoor
Outdoor built-in fridge

548 x 553 x 622 mm
21 1/16 x 21 3/4 x 24 1/2 in
11 kg | 24 lb

CE **1084493.1**
UL **1084493.3**

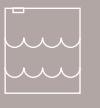


Frigo a cassetto outdoor
Outdoor drawer fridge

485 x 543 x 625 mm
17 3/4 x 19 3/8 in
8,5 kg | 19 lb

CE **05.09.0025**





CANTINETTA VINO DA ESTERNO - 8 BOTTIGLIE
OUTDOOR WINE CELLAR - 8 BOTTLES

CONSERVARE, SERVIRE, CONDIVIDERE STORE, SERVE, SHARE

La cantinetta vino outdoor è molto più di un semplice accessorio: è il dettaglio che definisce l'esperienza Fògher di vivere all'aperto. Pensata per chi riconosce il valore di un calice alla temperatura ideale, offre una soluzione pratica e raffinata per ogni occasione, dai brindisi informali alle cene più ricercate. Un dettaglio che aggiunge una dimensione di esclusività alla cucina outdoor, dove la convivialità incontra il piacere della perfezione enologica.

The outdoor wine cellar is much more than just an accessory: it's what elevates the Fògher outdoor living experience. Made for those who appreciate the perfect temperature for their wine, it offers a sleek and practical solution for every occasion, from casual to more elegant gatherings. It's a thoughtful addition that brings a touch of exclusivity to your outdoor kitchen, where fine wine and good company naturally come together.





OUTDOOR, ALLA GIUSTA TEMPERATURA IDEAL TEMPERATURE

Conservare il vino all'aperto non è mai stato così semplice. La nostra cantinetta vino garantisce una conservazione impeccabile anche negli ambienti outdoor. Grazie alla porta trasparente in vetro a doppia camera, con protezione anti-UV, e al sistema di chiusura con meccanismo di blocco, assicura sicurezza e protezione per le bottiglie. Può ospitare fino a 8 bottiglie, distribuite su due file in esclusivi portabottiglie in acciaio inox. Dotata di luce interna a LED e di impostazioni personalizzate per il controllo della temperatura, permette di conservare perfettamente sia vini bianchi che rossi, mantenendo intatte le loro caratteristiche organolettiche.

Storing wine outdoors has never been simpler. This wine cellar is built to keep your bottles perfectly preserved, even outside. The double-pane glass door with UV protection and a secure lock keeps everything safe, while the sleek stainless steel racks hold up to 8 bottles in two neat rows. With LED lighting inside and adjustable temperature settings, it's perfect for both white and red wines, maintaining their full organoleptic qualities.



Cantinetta vini outdoor
Outdoor Wine cellar

595 x 504 x 632 mm
23 3/8 x 19 7/8 x 23 7/8 in
8 kg | 18 lb

CE **1084764.1-01/05**
UL **1084764.3-01/05**



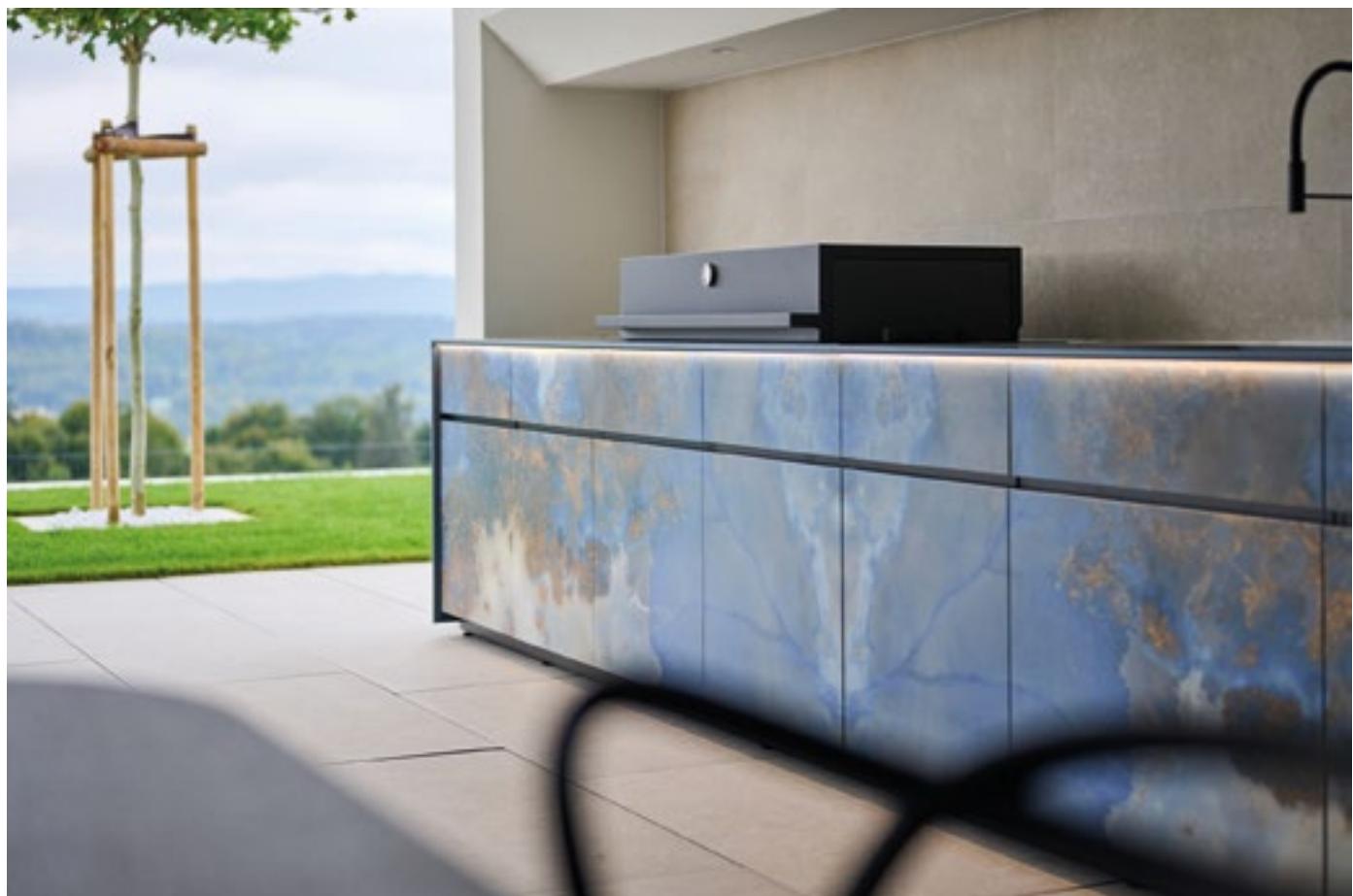


BARBECUE FGA O FGB
FGA OR FGB BARBECUE

PIÙ DI UN BARBECUE MUCH MORE THAN A GRILL

I barbecue Fògher delle linee FGA ad appoggio e FGB ad incasso rappresentano il punto di incontro tra tecnologia, cucina e passione. Ogni dettaglio è studiato per garantire prestazioni impeccabili: dalla precisione nella gestione del calore alla versatilità nelle tecniche di cottura, sia dirette che indirette. Progettati per integrarsi armoniosamente in qualunque cucina outdoor, i modelli FGA e FGB offrono flessibilità e prestazioni senza compromessi, adattandosi con eleganza a ogni progetto. *Per maggiori informazioni sui nostri barbecue e gli altri sistemi di cottura Fògher, consulta il nostro catalogo 2024 a partire da pagina 84.*

Fògher barbecues from the FGA freestanding and FGB built-in lines are where technology, cooking, and passion come together. Every detail is designed to deliver exceptional performance, from precise heat control to versatile cooking techniques, whether direct or indirect. Engineered to seamlessly complement any outdoor kitchen, the FGA and FGB models provide flexibility and uncompromising performance, adapting elegantly to every design. For more information about our barbecues and other Fògher cooking systems, refer to our 2024 catalog starting from page 84.



©Theiss.Design

	Barbecue FGA 500 FGA 500 Barbecue	550 x 520 x 259 mm 21 5/8 x 20 1/2 x 10 1/4 in 23,5 kg 52 lb	CE 1072484.1 UL 1085223.3** PRO 1072484.2	 
	Barbecue FGA 750 FGA 750 Barbecue	800 x 520 x 259 mm 31 1/2 x 20 1/2 x 10 1/4 in 33 kg 73 lb	CE 1070463.1 UL 1085224.3** PRO 1070463.2	 
	Barbecue FGA 1000* FGA 1000 Barbecue	1051 x 520 x 259 mm 41 3/8 x 20 1/2 x 10 1/4 in 41 kg 90 lb	CE 1071440.1 UL 1085225.3** PRO 1071440.2	 
	Barbecue FGA 500 FO FGA 500 FO Barbecue	550 x 590 x 424 mm 21 5/8 x 23 1/4 x 16 3/4 in 31,5 kg 69 lb	CE 1072485.1 UL 1085226.3** PRO 1072485.2	 
	Barbecue FGA 750 FO FGA 750 FO Barbecue	800 x 590 x 424 mm 31 1/2 x 23 1/4 x 16 3/4 in 43 kg 95 lb	CE 1070493.1 UL 1085227.3** PRO 1070493.2	 
	Barbecue FGA 1000 FO FGA 1000 FO Barbecue	1051 x 590 x 424 mm 41 3/8 x 23 1/4 x 16 3/4 in 53,5 kg 118 lb	CE 1071742.1 UL 1085228.3** PRO 1071742.2	 
	Barbecue ad incasso FGB 250 Built-in barbecue FGB 250	462 x 575 x 217 mm 12 3/16 x 22 5/8 x 8 1/2 in 17 kg 37 lb	CE 1071584.1 UL 1085229.3** PRO 1071584.2	 
	Barbecue ad incasso FGB 500 Built-in barbecue FGB 500	713 x 575 x 217 mm 28 x 22 5/8 x 8 1/2 in 25 kg 55 lb	CE 1072502.1 UL 1085230.3** PRO 1072502.2	 
	Barbecue ad incasso FGB 750 Built-in barbecue FGB 750	963 x 575 x 217 mm 37 7/8 x 22 5/8 x 8 1/2 in 35 kg 77 lb	CE 1070852.1 UL 1084522.3** PRO 1070852.2	  
	Barbecue ad incasso FGB 1000 Built-in barbecue FGB 1000	1213 x 575 x 217 mm 47 3/4 x 22 5/8 x 8 1/2 in 43 kg 95 lb	CE 1072504.1 UL 1085231.3** PRO 1072504.2	 
	Barbecue ad incasso FGB 500 FO Built-in barbecue FGB 500 FO	713 x 615 x 382 mm 28 x 24 1/4 x 15 in 33 kg 73 lb	CE 1072503.1 UL 1085232.3** PRO 1072503.2	 
	Barbecue ad incasso FGB 750 FO Built-in barbecue FGB 750 FO	963 x 615 x 382 mm 37 7/8 x 24 1/4 x 15 in 45 kg 99 lb	CE 1071761.1 UL 1085233.3** PRO 1071761.2	  
	Barbecue ad incasso FGB 1000 FO Built-in barbecue FGB 1000 FO	1213 x 615 x 382 mm 47 3/4 x 24 1/4 x 15 in 55 kg 121 lb	CE 1071551.1 UL 1085234.3** PRO 1071551.2	 

UL** = I barbecue certificati per USA e Canada rispondente alla normativa "Z21.58 2018 / CSA 1.6 2018" sono venduti disassemblati - selezionare gli accessori cottura dedicati per completare il barbecue.

UL** = Barbecues certified for the USA and Canada, compliant with the "Z21.58 2018 / CSA 1.6 2018" standard, are sold unassembled. Please select the dedicated cooking accessories to complete the barbecue.



BARBECUE FGA O FGB
FGA OR FGB BARBECUE

SPERIMENTAZIONI CULINARIE GASTRONOMIC VENTURES

La modularità è il cuore della filosofia Fògher, un principio che trova piena espressione nei nostri barbecue. Progettati per offrire una versatilità unica, permettono diverse tecniche di cottura: dalla griglia al teppanyaki, dalla pietra ollare alla cottura indiretta per un autentico barbecue all'americana. Con l'aggiunta del kit di panificazione, si trasformano in un forno, ampliando ulteriormente le possibilità culinarie. Gli accessori modulari sono studiati per adattarsi a ogni preparazione, offrendo la libertà di comporre il barbecue in base al proprio stile, rendendo ogni esperienza outdoor un momento unico e su misura.

Modularity is the core of Fògher's philosophy, fully embodied in our barbecues. Designed to provide an unmatched flexibility, they support a variety of cooking methods—from traditional grilling to teppanyaki, from soapstone to indirect cooking, for a true American barbecue experience. With the addition of the baking kit, they effortlessly convert into an oven, expanding your culinary options even further. Our modular accessories are designed to complement any dish, giving you the freedom to customize your barbecue setup to your liking, making each outdoor experience truly unique and personalized.





	Griglia doppia in Acciaio inox Stainless steel double grill	250 x 430 mm 9 7/8 x 16 15/16 in 2 kg 4 lb	1051116.0			250 500 750 1000
	Pietra ollare Soapstone	250 x 430 mm 9 7/8 x 16 15/16 in 6,5 kg 14 lb	1059050.0			250 500 750 1000
	Fry top in acciaio inox Stainless steel fry top	250 x 430 mm 9 7/8 x 16 15/16 in 4 kg 9 lb	1068682.0			250 500 750 1000
	Brasiera 500 Teppan 500	500 x 420 mm 19 5/8 x 16 1/2 in 11 kg 24 lb	1082290.0			500 750 1000
	Brasiera 750 Teppan 750	750 x 420 mm 29 1/2 x 16 1/2 in 16 kg 35 lb	1082289.0			750 1000
	Kit pane e pizza barbecue 500* Pizza/bread kit for barbecue 500*	497 x 430 mm 19 1/2 x 16 15/16 in 7 kg 15 lb	1070730.0			500 750 1000
	Kit pane e pizza barbecue 750* Pizza/bread kit for barbecue 750*	743 x 430 mm 29 1/4 x 16 15/16 in 10 kg 22 lb	1070736.0			750 1000
	Kit pane e pizza barbecue 1000* Pizza/bread kit for barbecue 1000*	989 x 430 mm 38 15/16 x 16 15/16 in 13,5 kg 30 lb	1070740.0			1000
	Kit teglie panificazione Baking trays kit	494 x 374 mm 19 7/16 x 14 3/4 in 3 kg 7 lb	1067263.0			500 750 1000
	Kit cottura indiretta 250* Indirect cooking kit 250*	250 x 430 mm 9 7/8 x 16 15/16 in 3 kg 7 lb	1070935.0			500 750 1000
	Kit cottura indiretta / affumicatura* Indirect cooking / smoking kit*	500 x 430 mm 19 5/8 x 16 15/16 in 5,5 kg 12 lb	1070934.0			500 750 1000



ALTRI SISTEMI DI COTTURA
OTHER COOKING SYSTEMS

ECOSISTEMA FÒGHER FÒGHER ECOSYSTEM

Oltre ai barbecue, Fògner propone due esclusivi sistemi di cottura: il caminetto FFP 950 e gli smoker WS 450 e RF 450. Progettati con la stessa attenzione ai dettagli e qualità dei nostri barbecue, questi elementi possono essere integrati all'interno della cucina outdoor Lares o utilizzati come soluzioni indipendenti free-standing. Entrambi sono pensati per garantire prestazioni eccellenti, versatilità e un design che si adatta a qualsiasi contesto. *Per maggiori informazioni sul caminetto e gli smoker Fògner, consulta il nostro catalogo 2024 a partire da pagina 130.*

Alongside our barbecues, Fògner presents two exclusive cooking systems: the FFP 950 fireplace and the WS 450 and RF 450 smokers. Crafted with the same meticulous attention to detail and quality as our barbecues, these systems can either be integrated into the Lares outdoor kitchen or used as independent, free-standing solutions. Both are designed for outstanding performance, versatility, and a design that blends effortlessly into any environment. For more details on the Fògner fireplace and smokers, please refer to our 2024 catalog starting on page 130.





Smoker WS 450*
WS 450 smoker*

503 x 433 x 1038 mm
19 7/8 x 17 x 40 7/8 in
56 kg | 123 lb

1062131.0



Smoker RF 450*
RF 450 smoker*

503 x 433 x 1038 mm
19 7/8 x 17 x 40 7/8 in
62 kg | 137 lb

1075715.0



Caminetto FFP 950*
950 FFP Fireplace*

950 x 715 x 1542 mm
37 3/8 x 28 1/8 x 60 3/4 in
162 kg | 357 lb

1077329.0



**THE NEW OUTDOOR
STARTS FROM THE KITCHEN**





the outdoor kitchen

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

