



FÒGHER

the master chef barbecue



the master chef barbecue





A volte quello di cui abbiamo bisogno, è semplicemente godersi i piccoli piaceri della vita: respirare l'aria fresca di una giornata soleggiata, un prato e del buon cibo come solo noi sappiamo preparare. Il tutto "condito" dall'allegria spensierata delle persone che ci stanno a cuore. E' questa la ricetta della felicità. FÒGHER gli strumenti per realizzarla.

Amiamo il nostro lavoro e lo facciamo con passione, perchè produciamo oggetti che fanno riscoprire la serenità di stare all'aria aperta, e vivono del piacere della condivisione tra amici e parenti. Non parliamo di semplici barbecue come fanno gli altri, ma di utensili che entrano a fare parte della famiglia e si relazionano al nostro stare bene.

Per noi è importante sia la forma che la funzione. E' per questo che abbiamo fatto in modo di coniugare soluzioni tecniche innovative, nate dalla nostra straordinaria esperienza e l'acciaio di qualità, forgiando un design pulito e lineare. Razionale ed equilibrato. D'altra parte, chi vuole usare la griglia in modo professionale, desidera il privilegio di farlo con stile. Noi abbiamo deciso di creare prodotti di qualità, perchè la vita è fatta di momenti, e questi momenti devono essere di qualità.

Sometimes all we need is to enjoy the simple pleasures in life: to breathe in fresh air on a sunny day, find an open space and eat some good food, cooked just the way we like it. Everything "flavoured" with the carefree cheerfulness of those near and dear to us. This is the recipe for happiness. FÒGHER provides the means to achieve it.

We love our work and put a lot of passion into it, because we make items that make it possible to enjoy the peace and tranquillity of outdoor life, sharing the pleasure with family and friends. We're not talking about just any barbecue, but tools that become part of the family and help us to live well.

For us form and function are equally important. That's why we've managed to use innovative technical solutions, based on our wealth of experience and combine them with quality steel to produce a design that is clean-cut and linear, as well as being rational and harmonic. On the other hand, those wishing to use the grill in a professional way want the opportunity of being able to do so in style. We have set out to create quality products, because life is a series of special moments and those special moments demand quality.

Ci siamo posti questo obbiettivo. Gli abbiamo dedicato anima e corpo, ponendo tutta la nostra capacità tecnica al servizio della cottura. Ci siamo intestarditi e ci siamo emozionati. Abbiamo gioito ad ogni risultato positivo e ci siamo scontrati quando qualcosa non andava, per poi ripartire più entusiasti di prima.

Non abbiamo mai tradito i principi che ci guidano: massima ergonomia funzionale, materiali eccezionali e una ricercata pulizia del design.

Il risultato è qualcosa di strabiliante ed inaspettato. Un barbecue dalle caratteristiche esclusive, dotato di un unico cuore centrale in acciaio, capace di conservare il calore in modo omogeneo, di mantenere gli aromi e di avere il pieno controllo della cottura.

We have set ourselves these goals, and dedicated every effort towards them, body and soul, placing all our technical expertise at the service of cooking. We have dug in our heels and got excited. We've delighted in every positive result and become disheartened when things didn't turn out right, only to then bounce back again as enthusiastic as before. But we have never forgotten our guiding principles: maximum functional ergonomics, exceptional materials and a refined clean-cut design.

The result is something phenomenal and out of the ordinary. A barbecue with exclusive characteristics, equipped with a unique central steel core that can conserve heat evenly, maintain aromas and offer full control over the cooking process.





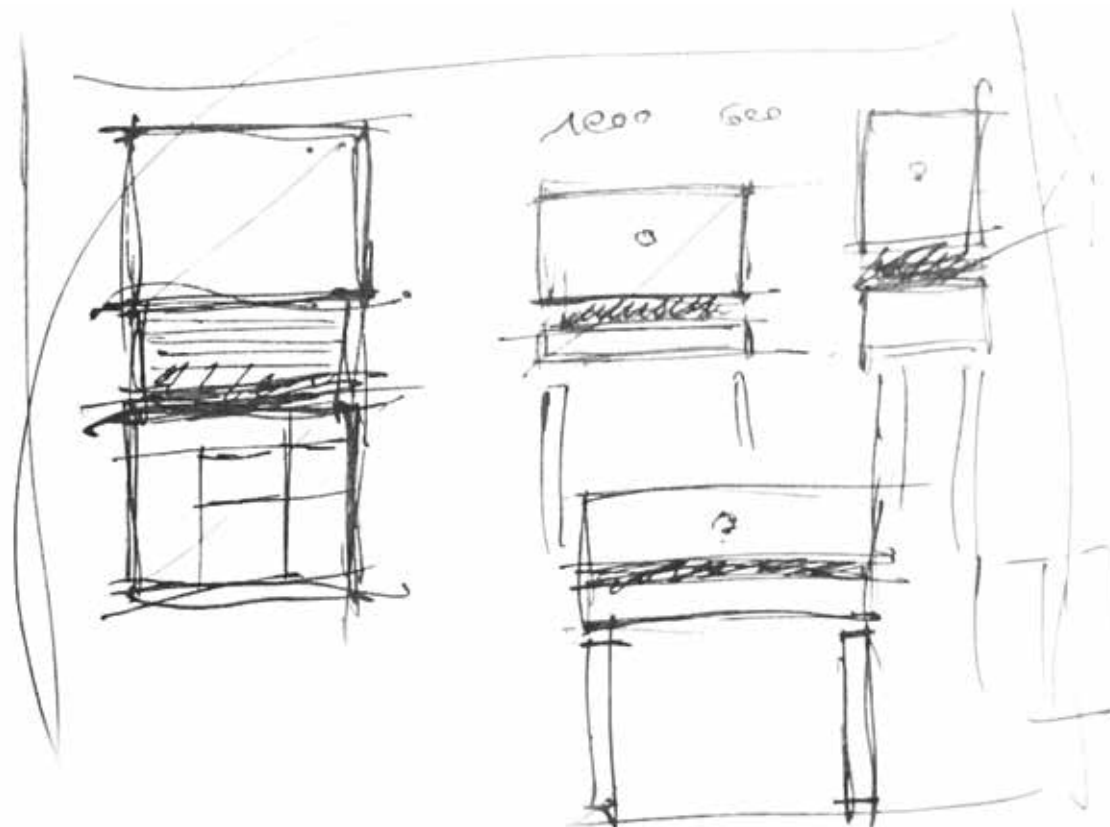
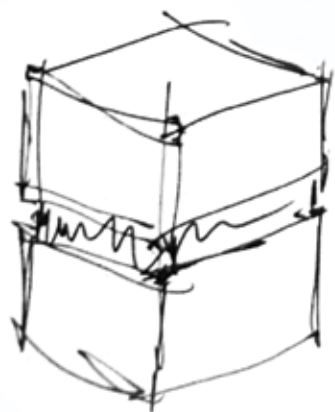
Cucinare diventerà un gesto naturale, ed avremmo infinite possibilità di risultato. I nostri prodotti sono pensati per i fanatici della carne, ma anche per chi desidera sbizzarrirsi su qualsiasi altro cibo. Dal pesce alle verdure, dall'arrosto ai primi piatti. Ciò che non cambierà, sarà la morbidezza ed il profumo dei piatti che prepariamo.

Cooking becomes a natural process, and the results will be many and varied. Our products are designed for meat lovers, but also for those wanting to indulge in other foods too. From fish to vegetables and from roasts to first courses. What will not change is the tenderness and the fullness of flavour of the foods cooked.

IL DESIGN DESIGN

FÒGHER nasce dalla volontà di differenziarsi rispetto all'attuale concezione dei prodotti barbecue. Tutti gli articoli vivono di un design innovativo e ricercato, fatto di forme minimali, volumi spigolosi e richiami geometrici. L'aspetto iconico di ogni singola parte, mette subito in evidenza le caratteristiche altamente professionali di una macchina per cucinare, realizzata utilizzando le migliori tecnologie di progettazione e che al contempo, risulta un oggetto estremamente raffinato ed innovativo.

FÒGHER is the result of a wish to get away from the current conception of barbecues. All the items feature innovative and advanced design, minimal shapes, angular volumes and geometric references. The iconic look of each individual part immediately emphasises the highly professional characteristics of a cooking machine manufactured using the most advanced design technologies and which, at the same time, demonstrates itself to be an extremely refined and original item.



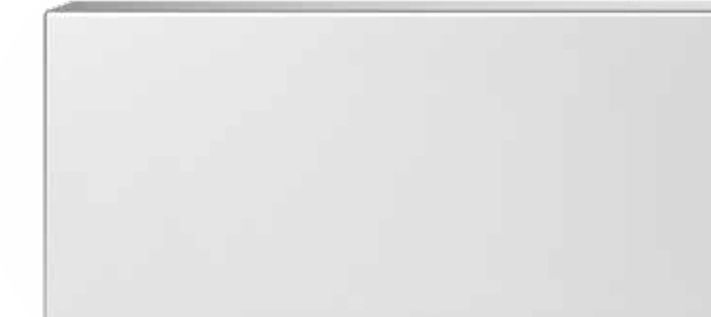


I MATERIALI MATERIALS

Tutti i prodotti, utilizzano materiali pregiati, capaci di durare nel tempo e di conferire una solidità impareggiabile. La struttura è realizzata in lamiera alluminata verniciata e il corpo centrale in acciaio Inox con finitura satinata. Gli spessori sono superiori alla norma e vanno da 1 a 1,5 mm. Le finiture speciali applicate a tutti gli articoli, sono adatte a sopportare le alte temperature di esercizio, rendendo i barbecue FÒGHER veri esemplari di macchine da cottura professionali.

All products are made from the very best materials that are durable and offer unparalleled solidity. The frame is in painted aluminised sheet metal over a central core of stainless steel with a satin finish. Thicknesses are greater than normal and range from 1 to 1.5 mm. The special finishes applied to all items are suitable for withstanding the high working temperatures involved, making FÒGHER barbecues authentic professional cooking machines.

ACCIAIO INOX
STAINLESS STEEL



LAMIERA ALLUMINATA VERNICIATA
PAINTED ALUMINISED SHEET



FIRE CORE FIRE CORE

Non solo oggetti di design, ma veri e propri strumenti dalle grandi qualità tecniche.

FIRE CORE è il cuore pulsante dei prodotti FÒGHER. Un innovativo sistema capace di creare un flusso d'aria forzata all'interno del braciere. Sfruttando i principi fondamentali della fisica, il calore che risale verso l'alto convoglia dall'esterno aria fresca ricca di ossigeno che va ad alimentare le braci. La regolazione avviene attraverso l'utilizzo di due serrande laterali, permettendo di conferire due pregi fondamentali:

- 1) regolare la temperatura di cottura a seconda delle necessità.
- 2) Creare una situazione di standby delle braci. Chiudendo coperchio e serrande, è possibile mantenere invariata la temperatura per circa un'ora, permettendo al cuoco di riprendere a grigliare nel momento più opportuno.

Not just design objects, but proper tools with strong technical qualities.

FIRE CORE is the beating heart of FÒGHER products. An innovative system that creates a forced air flow inside the brazier. Applying the basic principles of physics, the heat rising upwards conveys oxygenated fresh air from the outside to feed the coals. Adjustment takes place using two side vents, making two fundamental features possible:

- 1) regulating the cooking temperature as required,
- 2) creating a standby situation with the coals. By closing the cover and the side vents, the temperature can be left unchanged for around one hour, allowing the cook to resume grilling whenever is convenient.



MADE IN ITALY MADE IN ITALY

FÒGHER nasce in Italia, da persone che vivono animate dalla passione per ciò che fanno. Ci distingue il nostro essere, la capacità di coniugare una innata creatività, con la pluriennale esperienza nel settore metallo.

Vogliamo che i nostri prodotti, raccontino l'eccellenza del "Made in Italy", ed è per questo che abbiamo messo assieme un design minimale e raffinato, con le soluzioni tecniche più innovative e i materiali più pregiati.

FÒGHER was founded in Italy, by people with a strong passion for what they do. This is the essence of our company, the ability to combine innate creativity with lengthy years of experience in the metalworking sector.

We aim to make our products reflect all the excellence of the "Made in Italy" brand, and this is why we've married minimal and stylish design with the most innovative technical solutions and the highest quality materials.

CARATTERISTICHE CULINARIE COOKING FEATURES

I nostri non sono semplici barbecue, ma vere e proprie macchine da cottura professionali.

Tutti i prodotti sono studiati nei minimi dettagli, per dare la migliore esperienza culinaria in modo semplice ed efficace. Grazie all'innovativa struttura, gli accessori, e alle regolazioni del sistema FIRE CORE, saremo noi a decidere la modalità, la temperatura e la tecnica di cottura che desideriamo adottare.

Le possibilità di grigliare sono infinite, e non riguardano solo la carne, ma qualsiasi tipologia di cibo.

Dal pesce alle verdure, dall'arrosto ai primi piatti. Ciò che non cambierà, sarà la morbidezza ed il profumo dei piatti che prepariamo.

Ours are not just barbecues, but authentic professional cooking machines.

All products are studied down to the last detail to provide the best cooking experience in a simple and efficient manner. By virtue of the innovative frame structure, the accessories and the regulation offered by the FIRE CORE system, it is the user who decides the method, the temperature and the technique to be used for cooking. The grilling possibilities are endless and that not only applies to meat, but to any type of food.

From fish to vegetables, from roasts to first courses. What will not change is the tenderness and the fullness of flavour of the foods cooked.

LE FUNZIONALITÀ PRACTICAL FEATURES

Che si tratti di barbecue a gas, degli smoker o meglio ancora dei grill portatili, il nostro scopo è quello di rendere felice chi utilizza le nostre proposte. È per questo che lo studio e la ricerca applicata a FÒGHER, prestano un'estrema attenzione a creare il giusto mix di innovazione ed ergonomia, che garantisce di ottenere sempre performance ottimali per la cottura dei cibi. La cura delle funzionalità permette di avere maniglie laterali agevoli, che non raggiungono temperature elevate, e sistemi di chiusura del coperchio a molla con ritenuta, per una perfetta manovrabilità e stabilità in ogni situazione. Le griglie hanno diverse tipologie di posizione e sistemi di estrazione del grasso, così come gli smoker il doppio accesso diviso tra combustione e affumicatura. Tutto studiato per ottenere il miglior risultato di sempre.

Whether gas barbecues, smokers or even portable grills, our aim is to make those who use our products happy. This is why in the studies and research applied to FÒGHER, strong attention is paid to creating the right mix of innovation and ergonomics, in order to guarantee optimal cooking performance at all times. The care lavished over practical aspects includes the provision of convenient side handles, that won't get hot, and a spring cover system with hold feature, for perfect manoeuvrability and stability under all conditions. The grills have different positions and fat extraction systems, just like the smokers with double access divided between combustion and smoking. Everything has been designed to give the best results, always.





FÒGHER

the master chef barbecue

BARBECUE A GAS GAS BARBECUE

IL DESIGN: L'armonia di un design dal carattere sobrio e minimale, crea un perfetto equilibrio di proporzioni. Il carattere professionale è sottolineato in ogni dettaglio estetico e funzionale perchè realizzato con le migliori tecnologie di progettazione esistenti. Il particolare contrasto creato dalla leggerezza della gambe e dalla solidità della struttura, si ritrova nell'utilizzo dei materiali. La lamiera nera opaca, trova riscontro nell'acciaio del corpo centrale e degli elementi funzionali, trasformando il barbecue a gas con coperchio alto in un vero oggetto del desiderio.

DESIGN: The harmony of a plain and minimal design creates a perfect balance of proportions. The professional character is emphasised in every aesthetic and functional detail because the finest state of the art technologies have been applied. The special contrast created by the lightness of the legs and the sturdiness of the frame structure is the result of the materials used. The matte black sheet metal contrasts with the stainless steel of the central body and the functional elements, transforming these gas barbecues with top cover into authentic objects of desire.

LA SCOCCA: L'accurata ricerca formale, nell'ottica di sviluppo di un design rigoroso e pulito, da vita alla particolare forma della scocca di questo prodotto. Grazie a ciò, le piastre di cottura sono state posizionate a filo bordo anteriore del barbecue e lo studio effettuato sul posizionamento dei bruciatori, ha permesso di riservare una zona temperata di non cottura, dove riservare le pietanze per mantenerle al caldo.

BODY: Careful experimentation with form, for the purposes of developing a strong and clean-cut design, has given rise to the particular shape of the body on this product. Because of this, the hotplates have been placed flush with the front edge of the barbecue and studies carried out on the positioning of the burners has led to a non-cooking area being provided where food can be kept warm.



PIASTRE DI COTTURA: Realizzate in acciaio inox e provviste di supporto di aggancio con vaschetta per la raccolta del grasso, le piastre di cottura rappresentano il punto di massima prestazione di questo prodotto. La posizione può variare da piana, in fase di utilizzo, ad inclinata per l'estrazione dei grassi di scarto prodotti dalla cottura.

HOTPLATES: Made in stainless steel and equipped with a hook support with a drip tray for collecting fat, the hotplates are the maximum performance feature of this product. The position can be changed from flat, during use, to tilted, for removing fat produced during the cooking process.



IL COPERCHIO: Le cerniere che regolano l'apertura e la chiusura del coperchio al di sopra delle piastre, sono frutto di accurate ricerche tecniche e funzionali. Il loro sistema a molla con ritenuta, permette una perfetta manovrabilità e stabilità grazie anche alla presenza della maniglia ergonomica. L'indicatore di temperatura interna alla camera di combustione inoltre, permette in modo immediato, di avere sempre sotto controllo gli sbalzi di calore.

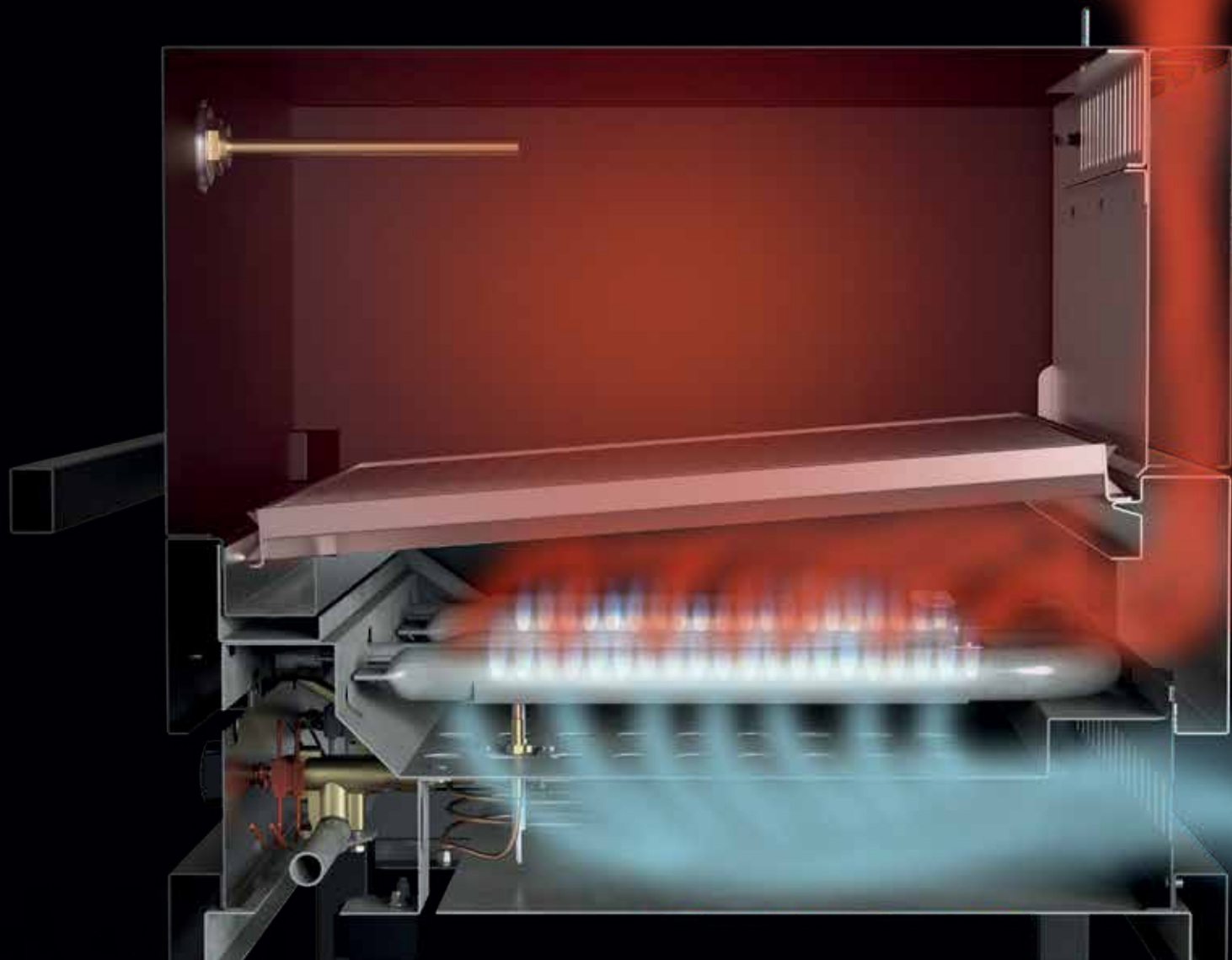
COVER: The hinges that regulate the cover opening and closing over the hotplates are the result of careful technical and functional research. Their spring system with hold function ensures perfect manoeuvrability and stability, also thanks to the ergonomic handle. The temperature indicator inside the combustion chamber, in addition, provides immediate control over sudden changes in temperature.

ATTENZIONE ALLA SALUTE SENZA RINUNCIARE AL GUSTO

FOCUS ON HEALTH WITHOUT SACRIFICING TASTE

L'innovativo sistema Brevettato FÒGHER, costruito e realizzato al 100% in Italia, consente l'estrazione dei fumi di combustione della camera di cottura. Questa speciale soluzione, consente di cucinare cibi in modo più sano e genuino non essendo contaminati dai gas combusti.

The innovative FÒGHER Patented System, 100% designed and made in Italy, provides for total extraction of combustion gas from the cooking chamber. This special solution means that food can be cooked in a healthier and more genuine way as it is not contaminated by the gasses.



Carattere professionale in ogni dettaglio

Professional character in every detail





MOBILETTO GAS CABINET GAS

IL DESIGN: Quando un oggetto raggiunge la perfezione, lo si vede a colpo d'occhio. Il design, così come il suo stile pulito e lineare, nascono dall' iconica forma che contraddistingue tutti i prodotti FÒGHER. La purezza di semplici geometrie che si combinano assieme, sono evidenziate da superfici piane dalla finitura nero opaca. La caratteristica fascia in inox satinato della struttura centrale, rimarca in modo distintivo lo stile del prodotto e funge da sede per l'apertura delle ante.

DESIGN: It's easy to see, at a glance, when an object has reached perfection. The design, as well as its linear and clean-cut styling, are the result of the iconic shape typical of all FÒGHER products. The purity of the simple geometries combined together are emphasised by flat surfaces with a matte black finish. The characteristic band of the central structure in satin stainless steel, distinctively marks the style of the product and accommodates the opening of the doors.



LA SCOCCA: La sintesi che nasce dallo sviluppo di un design innovativo, con l'accurata ricerca formale, da vita alla particolare forma della scocca presente nel Mobiletto Gas.

BODY: The particular shape of the body on the Gas Cabinet is the result of a synthesis emerging from an innovative design and careful experimentation with form.

La perfezione si vede
a colpo d'occhio

Perfection it's easy to see

VERSATILITÀ: La libertà conferita dalla versatilità di un elemento non statico, che non rinuncia però, alla qualità del miglior prodotto professionale, crea un oggetto dalle caratteristiche impareggiabili e dal valore eccelso.

VERSATILITY: The freedom offered by the versatility of a non-static element, but which sacrifices nothing in terms of the quality of top professional product, creates an object with unparalleled features and of excellent value.





GRILL PORTATILE PORTABLE GRILL

IL DESIGN: La linea minimale e pulita che disegna la possente struttura centrale in acciaio nero opaco, è interrotta dall'elegante fascia in Inox che scolpisce il carattere distintivo dei prodotti FÒGHER. Ogni dettaglio esprime raffinatezza e un design innovativo, che nasce utilizzando la migliore tecnologia di progettazione esistente nel mercato.

Il Grill portatile, non solo è un oggetto di design, ma uno strumento capace di richiudersi e seguirci in ogni situazione, per regalarci sempre la massima funzionalità di utilizzo.

DESIGN: The minimal and clean-cut lines of the robust central structure in matte black steel contrast with the elegant stainless steel band that symbolises the distinctive character of FÒGHER products. Every detail expresses sophistication and innovative design, achieved using the finest design technology available on the market today. The Portable Grills are not merely design objects, but tools capable of being packed up and taken with us wherever we go, providing maximum usability.

FÒGHER

MANIGLIE LATERALI: In ogni strumento professionale, sono i dettagli a fare la differenza. Lo studio ergonomico di ogni singola parte del Grill Portatile FÒGHER, ha permesso di realizzare una speciale forma per le maniglie delle serrande laterali, che conferisce un uso agevole, in ogni condizione di utilizzo e fa sì che le maniglie non raggiungano mai temperature elevate.

SIDE HANDLES: In every professional tool, the details are what make the difference. The ergonomic design of each individual part of the FÒGHER, Portable Grill has enabled a special shape to be created for the handles and the side vents, making them easy to use under all conditions and ensuring that the handles will never become too hot.



GRILL PORTATILE - PORTABLE GRILL

SPALLE LATERALI: Le spalle laterali del Grill, sono un elemento fondamentale dell'esperienza culinaria con il barbecue. Grazie alle quattro posizioni di appoggio, sarà possibile variare l'altezza della griglia e lasciare piena libertà di decidere il grado di cottura da conferire ai nostri piatti. Gli speciali incastri di cui sono dotate, permettono, non solo di evitare la caduta accidentale della griglia, ma anche il montaggio della griglia ad estrazione totale o parziale del grasso, per avere sempre cibi gustosi e sani.

SIDE WALLS: The side walls of the Grill are a fundamental element of the barbecue cooking experience. The height of the grill can be adjusted to any of four different positions, leaving the utmost freedom of choice for deciding to what level our food is to be cooked. The special slot-in mechanisms provided will not only ensure that the grill does not fall by accident, but also that the grill can be fitted with total or partial fat drainage, so the food will always be full of flavour and healthy.

COPERCHIO: Il coperchio rappresenta l'elemento fondamentale di questo prodotto. La maniglia ergonomica per apertura e chiusura e le cerniere che regolano i movimenti attraverso un sistema a molla con ritenuta, nascono dal frutto di un'accurata ricerca di design e funzionalità. 1) La sua chiusura, permette di mantenere in temperatura la carne già cucinata. 2) Montando l'accessorio SMOKERS e chiudendo il coperchio, il Grill diventerà uno Smoker a tutti gli effetti. All'interno della camera di combustione è presente un indicatore di temperatura che permette di tenere sotto controllo eventuali sbalzi di calore.

SMOKERS: L'accessorio SMOKERS, è realizzato da una parte superiore per l'appoggio della carne, che sfrutta il concetto di griglia. Al di sotto di questa, esiste una sezione inferiore realizzata da una vasca a tenuta stagna da utilizzare sia come contenitore dell'acqua per l'umidificazione della cottura, sia come raccogliatore dei grassi, evitando che si incendino al contatto con le braci.

SMOKERS: The SMOKER accessory consists of a top part for placing the meat that acts like a grill. Below this, there is a bottom section comprising a sealed tray to be used as a water container for humidifying the cooking, as well as a fat collector, to stop it from catching fire by coming into contact with the coals.



CERNIERE: Da una accurata ricerca di design e funzionalità, nascono le cerniere che regolano la chiusura e l'apertura del coperchio. Il loro sistema a molla con ritenuta, permette una perfetta manovrabilità e stabilità sia in fase di chiusura che di apertura del coperchio.

HINGES: The hinges responsible for opening and closing the cover are the result of careful research into design and practical considerations. Their spring operation with hold function provides perfect manoeuvrability and stability when either opening or closing the cover.

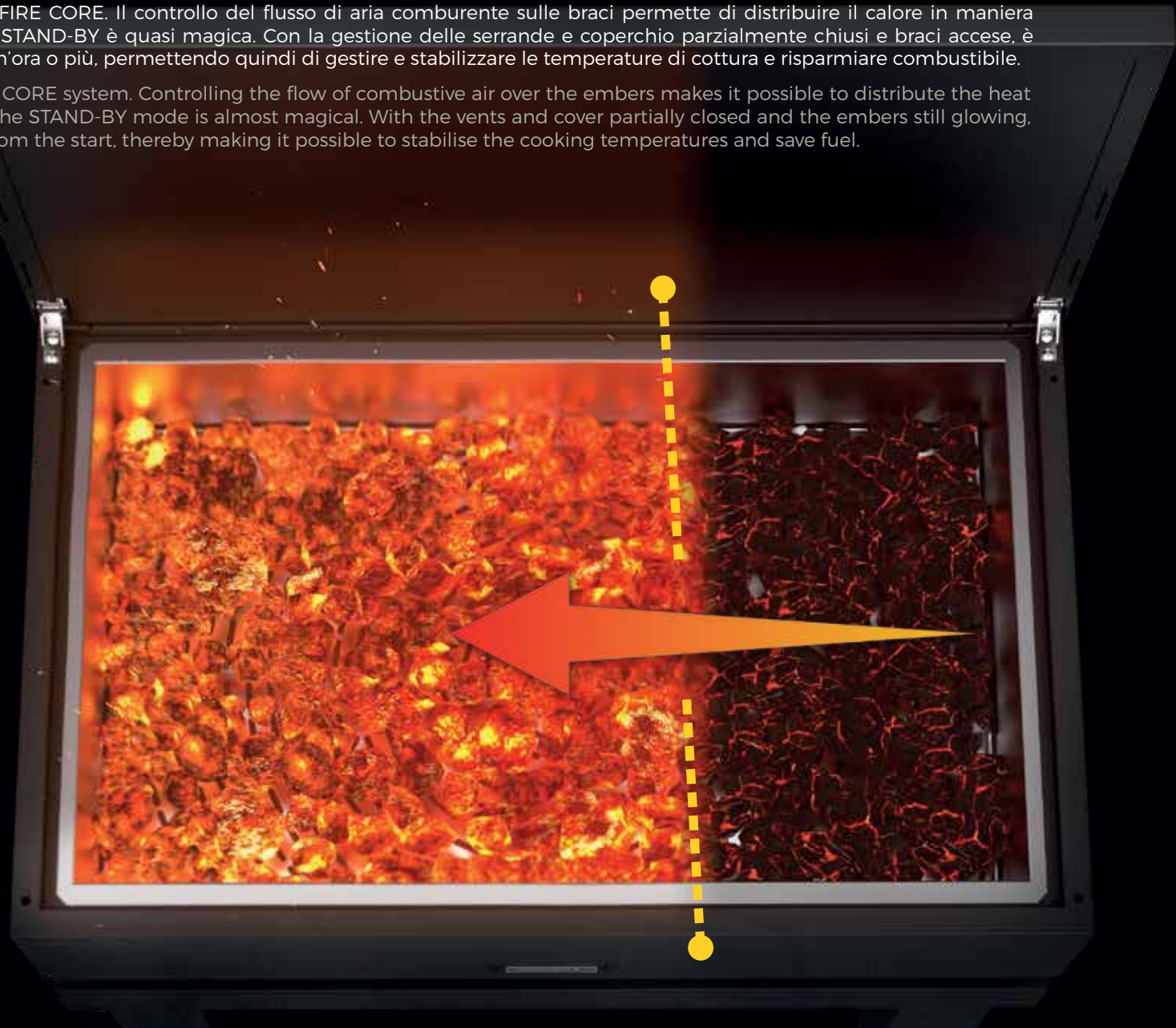


GESTIONE E CONTROLLO PER UNA COTTURA OTTIMALE

MANAGEMENT AND CONTROL FOR OPTIMUM COOKING

Una cottura sempre ottimale con l'esclusivo sistema FIRE CORE. Il controllo del flusso di aria comburente sulle braci permette di distribuire il calore in maniera uniforme sull'intera superficie di cottura. La modalità STAND-BY è quasi magica. Con la gestione delle serrande e coperchio parzialmente chiusi e braci accese, è possibile riattivare il processo di cottura anche dopo un'ora o più, permettendo quindi di gestire e stabilizzare le temperature di cottura e risparmiare combustibile.

Optimum cooking at all times with the exclusive FIRE CORE system. Controlling the flow of combustive air over the embers makes it possible to distribute the heat in a uniform manner over the entire cooking surface. The STAND-BY mode is almost magical. With the vents and cover partially closed and the embers still glowing, cooking can be resumed even after an hour or more from the start, thereby making it possible to stabilise the cooking temperatures and save fuel.



Linea minimale e pulita

Minimal and clean-cut lines



SMOKER PORTATILE PORTABLE SMOKER

IL DESIGN: Linee semplici e volumi ben definiti, mettono in evidenza un design puro e razionale, rivolto non solo agli aspetti estetici rigorosi, ma anche ad una funzionalità estremamente logica. Il carattere è sempre quello dei prodotti FÒGHER. Un tratto iconico che definisce uno stile caratteristico fatto di forme innovative e dettagli ricercati.

DESIGN: Simple lines and well defined volumes highlight a pure and rational design, not only in terms of strong aesthetic aspects, but also extremely logical practical features. The character is typical of FÒGHER products; an iconic trait that defines a characteristic style made up of innovative shapes and refined details.



SMOKER: La parte principale dello Smoker, è quella superiore, realizzata secondo il concetto di una griglia per l'appoggio delle carni da affumicare.

La parte inferiore è costituita da una vasca a tenuta stagna da utilizzare per l'acqua necessaria ad umidificare la cottura e per raccogliere il grasso di cottura, in modo che eviti di incendiarsi a contatto con le braci. Un indicatore di temperatura, posto all'interno della camera di combustione, permette di avere sempre sotto controllo il calore, per assicurare la miglior affumicatura alla carne che stiamo cucinando.

SMOKER: The main part of the Smoker is the top half, created to act like a grill for placing meat to be smoked.

The bottom part consists of a sealed tray used to contain the water that will humidify the cooking and for collecting the cooking fat so that it will not catch fire by coming into contact with the coals. A temperature indicator located inside the combustion chamber provides constant control over the heat, to ensure the best smoking treatment for the meat being cooked.

CONTENITORE CHIPS: La possibilità di dare alla nostra carne l'aroma che più ci stuzzica, o ricreare i profumi speziati dei legni come supporto alla cottura, rappresenta il pregio fondamentale dello smoker. Per questo motivo, è stato studiato un apposito contenitore per i "Chips" umidificati, necessari alla produzione dei vapori. Attraverso lo studio e la calibrazione di apposite aperture superiori ed inferiori, è possibile dosare l'aria in ingresso per graduare il processo di affumicatura, e proteggere gli aromi dall' incendiarsi.

WOOD CHIPS CONTAINER: The option of giving our meat the type of aroma we prefer, or to recreate spiced wood fragrances to support to the cooking process, is the fundamental advantage of the smoker. This is why we have designed a special container for humidified "wood chips" needed to produce vapours. Through the study and calibration of dedicated top and bottom vents, the incoming air can be adjusted to graduate the smoking process, and prevent the aromas from catching fire.



MANIGLIE LATERALI: Lo studio accurato dei dettagli e la ricerca di funzionalità, ha fatto sì di dare molto risalto all'ergonomia. Attraverso l'utilizzo di una forma appositamente studiata che permette di mantenere temperature basse, si è permesso di facilitare l'utilizzo delle maniglie delle serrande laterali.

SIDE HANDLES: Careful study of details and research into practical aspects has led to the accent being put on ergonomics. A specially designed shape that allows low temperatures to be maintained means the handles and side vents can be made full use of.



COPERCHIO: L'accurata ricerca funzionale e di design, ha creato particolari tipologie di cerniere con sistema di ritenuta a molla, che permettono una perfetta stabilità e manovrabilità del coperchio. La maniglia ergonomica di apertura frontale, diventa non solo un elemeto di valore estetico, ma anche uno strumento pratico per l'apertura e la chiusura che consentono l'accesso allo smoker.

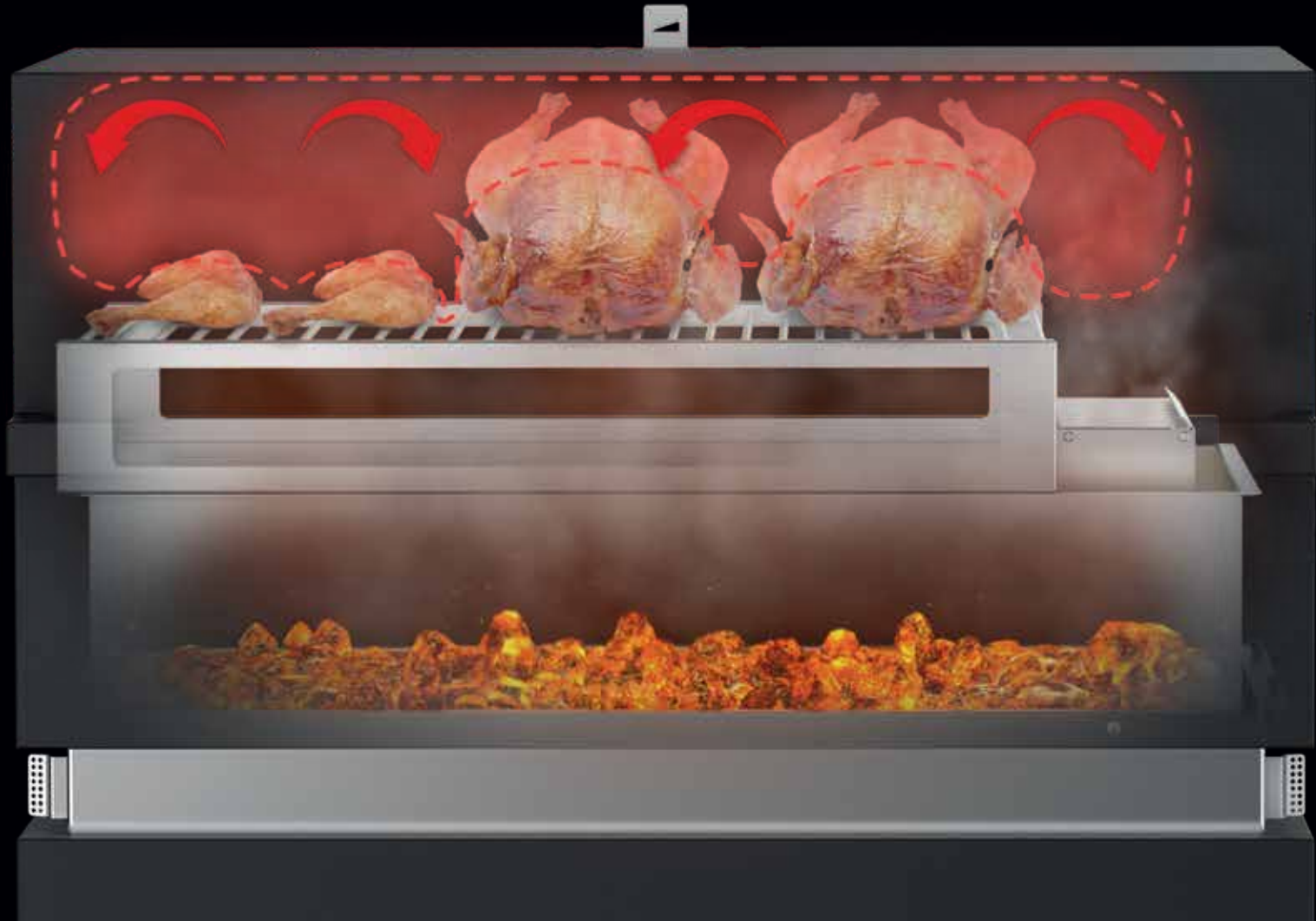
COVER: Research into practical considerations and design has resulted in special types of hinges being created that have a spring hold system and which allow the cover perfect stability and manoeuvrability . The ergonomic front opening handle becomes not only an element of aesthetic value, but also practical means of opening and closing for gaining access to the smoker.

DIVERSE TECNICHE DI COTTURA IN UN UNICO PRODOTTO

DIFFERENT COOKING TECHNIQUES IN A SINGLE PRODUCT

Perchè limitarsi ad un solo tipo di cottura? Con il Grill Portatile modello forno e l'aggiunta dello Smoker, è possibile dare libero sfogo ad ogni iniziativa culinaria con tutti i cibi che desideriamo. Attraverso l'apposito kit composto da griglia dedicata e box per legni da affumicatura, scoprirete il piacere della cottura indiretta che arricchisce ogni alimento di nuovi sapori e aromi.

Why limit yourself to just one kind of cooking? With the oven model of the Portable Grill and the addition of the Smoker, you can give free reign to every culinary impulse with all the food you want. With the special kit comprising a dedicated grill and a box for the wood used for smoking, you'll discover the joy of indirect cooking that infuses every item of food with new flavours and aromas.



Linee semplici e funzionalità logica

Simple lines and logical features





SMOKER PROFESSIONALE PROFESSIONAL SMOKER

IL DESIGN: La linearità dei volumi geometrici e spigolosi, abbinati all'imponenza della struttura in lamiera nero opaca, rendono lo Smoker FÒGHER, un oggetto capace di trasmettere la sensazione di solidità e stabilità che lo caratterizza. Il design innovativo e ricercato declina lo stile del marchio, mettendo in evidenza la fascia in acciaio inox che separa il corpo centrale. Questo è un oggetto unico nel suo genere.

DESIGN: The linearity of the geometric and angular volumes, together with the impressive structure in matte black sheet metal, make the FÒGHER Smoker an object able to convey the feeling of sturdiness and stability that distinguishes it. The innovative and refined design expresses the style of the brand, highlighting the band in stainless steel that divides the central body. This is an object unique in its kind.

FÒGHER

CAMERA DI AFFUMICATURA: La camera di affumicatura è realizzata per permettere di cucinare diverse pietanze contemporaneamente. Attraverso lo speciale sistema di posizionamento e fissaggio a scatto delle griglie, sarà possibile lavorare in sicurezza evitando cadute accidentali. Ad ogni livello sottostante le griglie, è possibile inserire una vaschetta di raccolta dei grassi residui alla cottura, oltre alla zona di scolo principale. In questo modo è possibile evitare che il grasso possa contaminare i cibi presenti.

SMOKING CHAMBER: The smoking chamber is designed so that different foods can be cooked at the same time. The special system of positioning and slot-in fixing for the grills makes it possible to work in safety preventing any chance of the grill falling by accident. At each level below the grill a tray can be fitted to collect excess fat from cooking, as well as the main drainage area. This ensures that fat will not contaminate the foods.



IL CAMINO: Il camino di sfogo posto nella parte superiore dello smoker, così come le serrande alla base, permettono una gestione ottimale della temperatura interna e il corretto andamento del flusso dei fumi.

CHIMNEY: The chimney located at the top of the smoker, together with the vents in the bottom, provide excellent control of the internal temperature and a correct smoke flow.



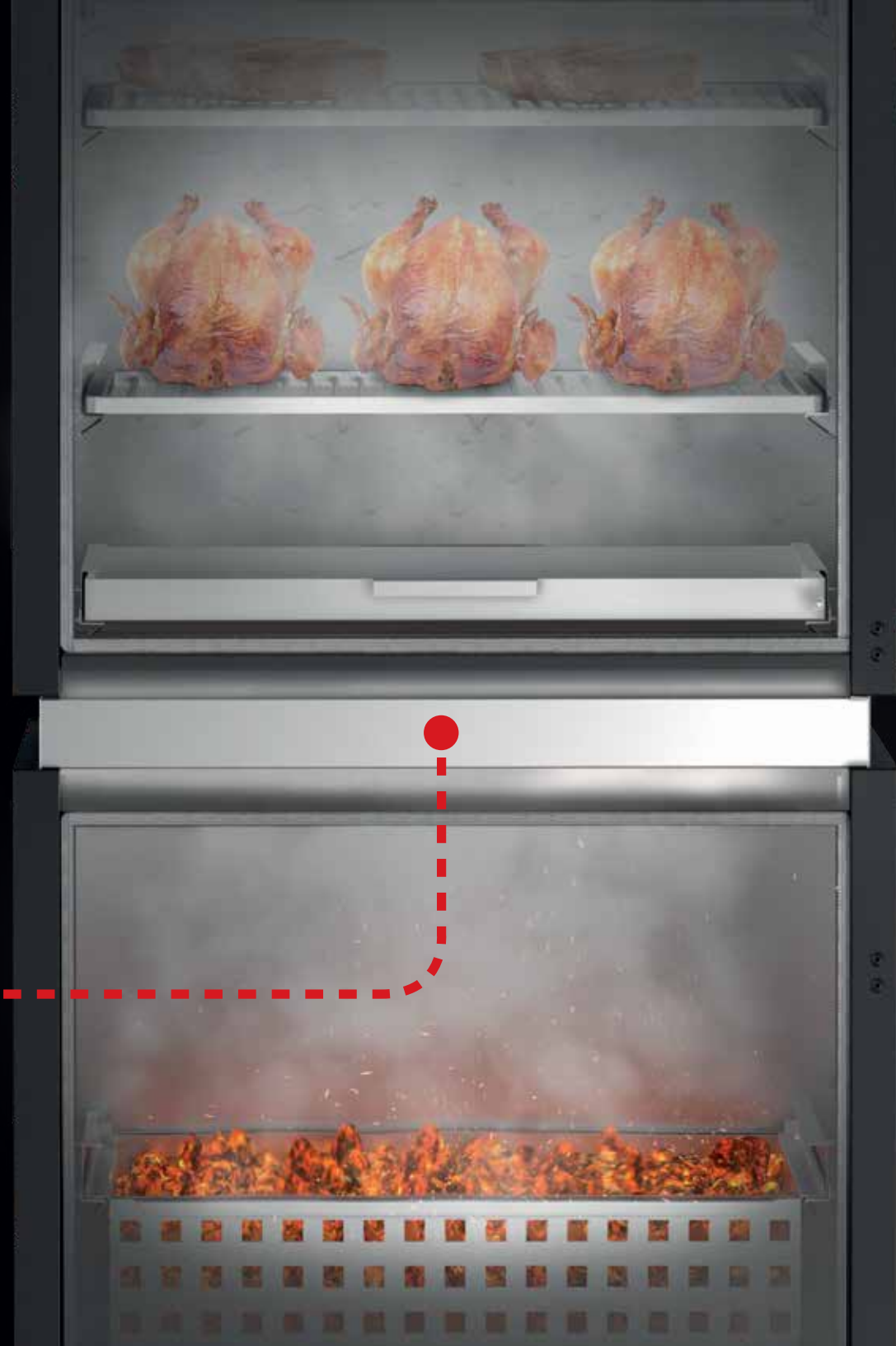
FUNZIONALITÀ: Una caratteristica fondamentale, che definisce la progettazione alle spalle di un prodotto come lo Smoker FÒGHER, è la presenza del doppio sistema di apertura. Una porta, situata nella parte superiore, permette l'accesso alla sola camera di affumicatura per il posizionamento dei cibi. Nella parte bassa invece troviamo la camera di combustione che va ad alimentare il flusso dei fumi. La sua dimensione inoltre permette di inserire all'interno più elementi quali contenitori per Chips, vaschette di umidificazione e raccolta grassi. L'accesso separato alle due zone, permette all'utilizzatore di aprire solo la zona su cui deve operare, mantenendo costante il calore e il processo di affumicatura intatto.

FUNCTIONALITY: An essential feature of the design behind a product such as the FÒGHER Smoker, is the presence of the dual opening system. A door, located in the top part, provides access to just the smoking chamber for placing food inside. The bottom part contains the combustion chamber that feeds the flow of smoke. It is also of such a size to accommodate different elements including containers for wood chips, humidifier trays and fat collection trays. Separate access to the two areas means the user can open just the area needed, keeping the heat and smoking process intact.

AL CENTRO DI UNA CUCINA DA INTENDITORI AT THE HEART OF A KITCHEN FOR CONNOISSEURS

Un cuore di acciaio altamente evoluto per una cucina speciale.
Il FIRE CORE: un sistema in grado di schermare l'irradiazione termica
proveniente dal carbone e di gestire il controllo dei fumi e del calore
nella camera di cottura tramite le serrande superiori ed inferiori.

A highly developed steel heart for a special kitchen.
The FIRE CORE: a system that is able to shield the heat radiated by the
coals and control the gasses and the heat in the cooking chamber by
means of the upper and lower vents.



La solidità dei volumi geometrici e spigolosi
The sturdiness of the geometric and angular volumes





CAMINETTO GRILL DA GIARDINO CHIMNEY BARBECUE

IL DESIGN: Linee ben definite si fondono a volumi geometrici, creando un prodotto dal design lineare e pulito, al contempo evidenziato da stilemi di aspetto più classico. Parliamo di un oggetto che denota carattere e sicurezza. Un prodotto simbolo per gli amanti della cucina, dell'aria aperta e della convivialità, ma che non rinunciano alla qualità delle migliori tecnologie di progettazione e del design più ricercato. Il carattere è sempre quello dei prodotti FÒGHER. Un tratto iconico che definisce uno stile caratteristico fatto di forme innovative e dettagli pregiati.

DESIGN: Well defined lines combine with geometric volumes to create a product with a linear and clean-cut design, while at the same time demonstrating attributes of a more classical styling. This is an item that denotes personality and safety. A symbolic product for lovers of the art of cooking, the open air and conviviality, but who also demand the benefits of the most advanced design technologies and sophisticated styling. This character is a constant feature of FÒGHER products. An iconic trait that defines a typical style comprising innovative shapes and fine detail.

RAL 7022

RAL 7030



IL PIANO COTTURA: Il piano di cottura e le spalle sono rivestiti in mattoni refrattari di facile sostituzione in caso di usura, mentre la parte di supporto alla camera di combustione, è realizzata in Acciaio Inox con bordo frontale antigoccia per evitare che i grassi di cottura sporchino la parte estesa del camino.

THE HOTPLATE: The hotplate and the side walls are faced with fire bricks that can easily be replaced when worn, while the part that supports the combustion chamber is in stainless steel, with a front drip ledge to prevent cooking fats from dirtying the outside of the barbecue.

LA STRUTTURA: La parte centrale del caminetto da giardino, è studiata in modo da compensare la dilatazione dei mattoni, dovuta alla temperatura di utilizzo. La professionalità elevata che vive in oggetti di questa qualità, si ritrova nella progettazione del sistema centrale, pensato per far sì che tutti i mattoni lavorino sempre in compressione tra loro. In questo modo se ne evita il sollevamento, dovuto all'infiltrazione della cenere durante l'utilizzo. Lo studio del design è orientato al mantenimento della pulizia delle superfici. Nonostante ogni elemento sia perfettamente smontabile per essere ricollocato in qualunque parte dell'abitazione, la quasi totalità della bulloneria in acciaio inox, è posta in modo non visibile, ma sempre facilmente accessibile.

STRUCTURE: The central part of the garden barbecue is designed to compensate expansion of the bricks, due to the working temperature. The high professionalism found in this quality lies in the design of the central system, devised in such a way that the bricks always work in compression against each other. In this way there will be no lifting due to the infiltration of ashes during use. The product has been designed so the surfaces are kept clean. Although every element is completely removable, so it can be stored in any part of the home, nearly all the stainless steel nuts and bolts are hidden from view, but easily accessible.



FUNZIONALITÀ: Le spalle di supporto permettono il posizionamento regolabile della griglia in acciaio inox, al fine di soddisfare qualsiasi nostra necessità culinaria e prevedono il montaggio dello spiedo per garantire, al contempo, versatilità e sicurezza. Uno dei vantaggi principali di questo oggetto è la sua possibilità di essere spostato in modo semplice, nonostante una dimensione considerevole.

FUNCTIONALITY: The side walls allow the stainless steel grill to be adjusted to different positions, to cater for all cooking needs and to allow a roasting spit to be fitted to ensure versatility and safety at the same time. One of the main advantages of this product is that it can be moved around easily, despite its considerable size.



A garantire queste funzionalità, ci sono degli accorgimenti progettuali di grande valore come il maniglione ergonomico con piano di appoggio e le ruote speciali, adatte anche ai terreni sconnessi.

To guarantee this, certain strong design features have been incorporated, such as the ergonomic handle with resting surface and the special wheels that can also negotiate uneven ground.

LA CAPPA: UN ACCESSORIO SENZA COMPROMESSI DI QUALITÀ THE HOOD: AN ACCESSORY WITH NO COMPROMISES IN TERMS OF QUALITY

Gli accurati studi di fluidodinamica che stanno alla base della progettazione della cappa, hanno lo scopo di creare un elemento in grado di eliminare completamente i fumi di combustione prodotti durante il suo utilizzo.

All'interno è presente un elemento che fa da controcappa, necessario per la dissipazione del calore e la salvaguardia della verniciatura esterna.

Extensive studies into fluid dynamics on which the hood design is based, have made it possible to create an element that can entirely eliminate the combustion gasses generated during use. Inside there is an element that acts as a counter hood, necessary to dissipate the heat and to safeguard the external paint finish.



Linee ben definite e aspetto più classico

Well defined lines and more classical styling





CUCINA DA ESTERNI OUTDOOR KITCHEN

DESIGN MODULARE: Il design è lineare e minimale, progettato secondo un accurato sistema di passi e di profondità che permette di creare composizioni versatili, adatte ad ogni tipo di esigenza.

La cucina da esterni FÒGHER non è solo un prodotto dalle prestazioni ai massimi livelli, ma prima di tutto, rappresenta uno strumento che abbiamo pensato e progettato per il tuo piacere personale. Basterà solo comporre i moduli in base all'esigenza e scegliere gli accessori più adatti per creare il vostro esclusivo spazio, dove liberare la passione per il buon cibo e la condivisione della giusta compagnia.

MODULAR DESIGN: The design is linear and minimal, engineered according to a precise system of measurements and depths that makes it possible to create versatile compositions able to suit all needs.

The FÒGHER outdoor kitchen is not only a product with maximum performance levels but above all it's a tool designed and constructed by us for your personal pleasure. Just put the modules together according to your requirements and choose the most suitable accessories to create your own unique space, where you can indulge in your passion for fine food and share it with the right company.



VIVERE L'OUTDOOR: Chi ama la vita all'aperto non può rinunciare al piacere della cucina in giardino o in terrazzo. Il modo migliore per vivere questi momenti felici, è la libertà di poter realizzare qualsiasi pietanza, senza limitazioni ai nostri desideri. Su questo aspetto abbiamo sviluppato l'idea del prodotto: fondere assieme tutte le funzionalità di una cucina tradizionale e il gusto intenso del miglior barbecue.

OUTDOOR LIFE: Those who love the outdoor life cannot fail to appreciate cooking in the garden or on the terrace. The best way to enjoy these happy moments is the freedom to create any dish, with no limitations to our imagination. The idea for the product was based on this premise: to bring together all the functional appeal of a traditional kitchen while providing all the advantages of the best barbecue.

CUCINA DA ESTERNI: È nato un rivoluzionario concetto di cucina da esterni, che porta tutta l'esperienza d'uso della cottura indoor ad integrarsi con i migliori risultati nel campo del barbecue. Combinando assieme: stile, funzionalità e le straordinarie qualità costruttive dei prodotti FÒGHER, si ottiene una linea unica nel suo genere, specificatamente pensata per soddisfare e superare anche le più esigenti aspettative di "outdoor cooking".

OUTDOOR KITCHEN: A revolutionary concept in outdoor cooking is here, integrating the experience of indoor cooking with the best results in the field of barbecuing. The style, practicality and extraordinary constructional qualities of FÒGHER products combine to create a line that is unique in its kind, specifically designed to satisfy and exceed even the most demanding expectations of outdoor cooking.



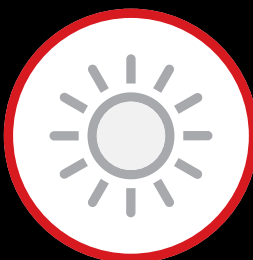
MODULARITÀ: Ogni elemento della serie è stato progettato sulla base di una precisa modularità, capace di conferire piena libertà al layout di composizione. Dai moduli agli accessori dedicati, tutto è strutturato sulla base di due passi, che si combinano perfettamente per dare forma a soluzioni capaci di assecondare le molteplici esigenze di spazio, gusto estetico e praticità.

MODULAR DESIGN: Each element in the series has been designed with a specific modular purpose in mind, which allows the utmost freedom in the compositional layout. From the modules to the dedicated accessories, everything is structured based on two measurements that combine perfectly to provide solutions able to cater for multiple requirements of space, aesthetic taste and practicality.

MATERIALI CHE NON LASCIANO SPAZIO ALLE INTEMPERIE MATERIALS THAT WILL WITHSTAND THE EFFECTS OF THE WEATHER

Abbiamo deciso di realizzare un prodotto dalle prestazioni sorprendenti attraverso l'impiego dei materiali migliori. Grazie ai ripiani in inox satinato e agli elementi di struttura in acciaio allo Zinco/Magnesio, così come le verniciature antiruggine di base, non dovremmo preoccuparci dell'azione degli agenti atmosferici. L'aspetto e la qualità del prodotto si conserveranno immutate nel tempo.

We decided to make a product of outstanding performance using the best materials available. Thanks to shelves made in stainless steel, the frame elements made in Zinc/Magnesium coated steel and the basic non-rust paint, there's no need to worry about the effects of the weather. The product's appearance and quality will remain unaltered over time.



Cucinare come avete sempre desiderato
Cook like you've always wanted to

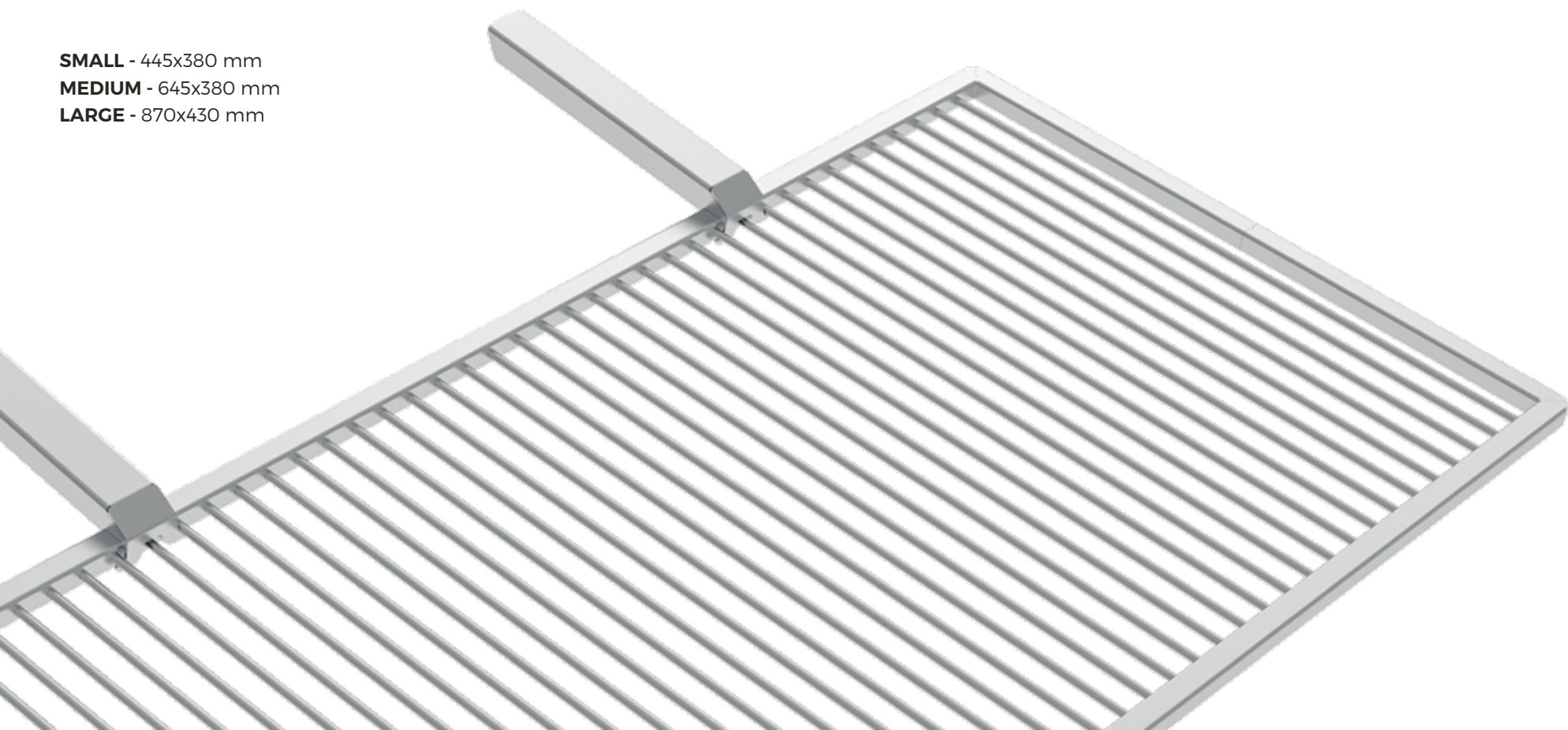


GRIGLIA EASY GRILL EASY

La griglia classica più venduta e comoda da utilizzare in ogni situazione. Disponibile in tre misure (445x380 mm - 645x380 mm - 880x430 mm da utilizzare sui nostri Barbecue a legna e carbonella), è dotata di uno o due comodi manici a incastro che consentono di spostarla facilmente. Il piano cottura è composto da tondini in acciaio Inox.

The classic top selling grill that's handy to use in any situation. Available in three sizes (445x380 mm - 645x380 mm - 880x430 mm, for use on our wood and charcoal Barbecues), it comes with either one or two clip-on handles for easy movement. The cooking surface consist of stainless-steel rods.

SMALL - 445x380 mm
MEDIUM - 645x380 mm
LARGE - 870x430 mm

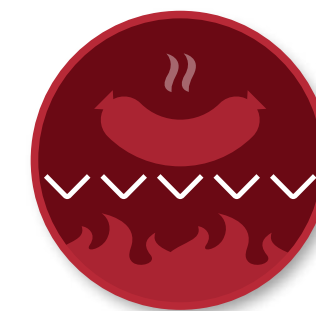


GRIGLIA SINGLE GRILL SINGLE

La griglia professionale Single è costituita da un piano di cottura composto da angolari in acciaio Inox e da una vaschetta progettata per raccogliere i grassi in eccesso. Realizzata in tre differenti misure (445x395 mm - 645x395 mm - 880x430 mm da utilizzare sui nostri Barbecue a legna e carbonella) è disponibile, nelle stesse dimensioni, anche nella versione con piedini, da impiegare su ogni tipo di focolare.

The Single professional grill comprises a cooking surface made up of non-welded angular elements in stainless steel and a tray designed to collect the excess fat. It comes in three different sizes (445x395 mm - 645x395 mm - 880x430 mm for use on our wood and charcoal Barbecues) and is available, in the same sizes, also in the version with feet, for use over any type of fire.

SMALL - 448x395 mm
MEDIUM - 645x395 mm
LARGE - 870x430 mm



GRIGLIA DOUBLE GRILL DOUBLE

La griglia professionale Double è perfetta per le cotture a temperature elevate perchè fatta in acciaio Inox e dotata di un piano cottura con doppia struttura di angolari. Realizzata in diverse versioni, per i Barbecue a legna e a carbonella (445x395 mm - 645x395 mm - 880x430 mm), è disponibile nelle stesse dimensioni anche con piedini di sostegno da impiegare su ogni tipo di focolare. Per i Barbecue a Gas invece, le versioni sono due di dimensioni 250x410 mm e 500x410 mm senza piedini. Grazie alla sua flessibilità e resistenza, è in grado di ridurre le sollecitazioni dovute alla dilatazione termica.

The Double professional grill is perfect for cooking at high temperatures because it's made of stainless steel and has a cooking surface with a double angular surface. Available in different versions, for wood and charcoal Barbecues (445x395 mm - 645x395 mm - 880x430 mm) and in the same sizes with supporting feet as well, for use over any type of fire. For the Gas Barbecue instead, there are two versions (250x410 mm and 500x410 mm) without feet. Because of its versatility and strength, it reduces the stresses caused by thermal expansion.

SMALL - 449x395 mm
MEDIUM - 647x395 mm
LARGE - 870x430 mm



KIT SMOKER SMOKER KIT

Pochi gesti, e con l'ausilio della speciale griglia di cottura Kit Smoker, è possibile trasformare un prodotto FÒGHER, in uno Smoker dalle caratteristiche professionali. Il piano di appoggio superiore realizzato con tondini di acciaio Inox è appositamente studiato per l'appoggio della carne, mentre nella parte sottostante, è la pratica vaschetta integrata a dare supporto per la raccolta liquidi o come contenitore di sali e aromi.

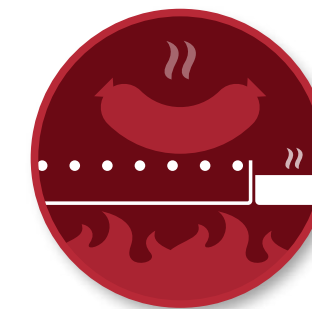
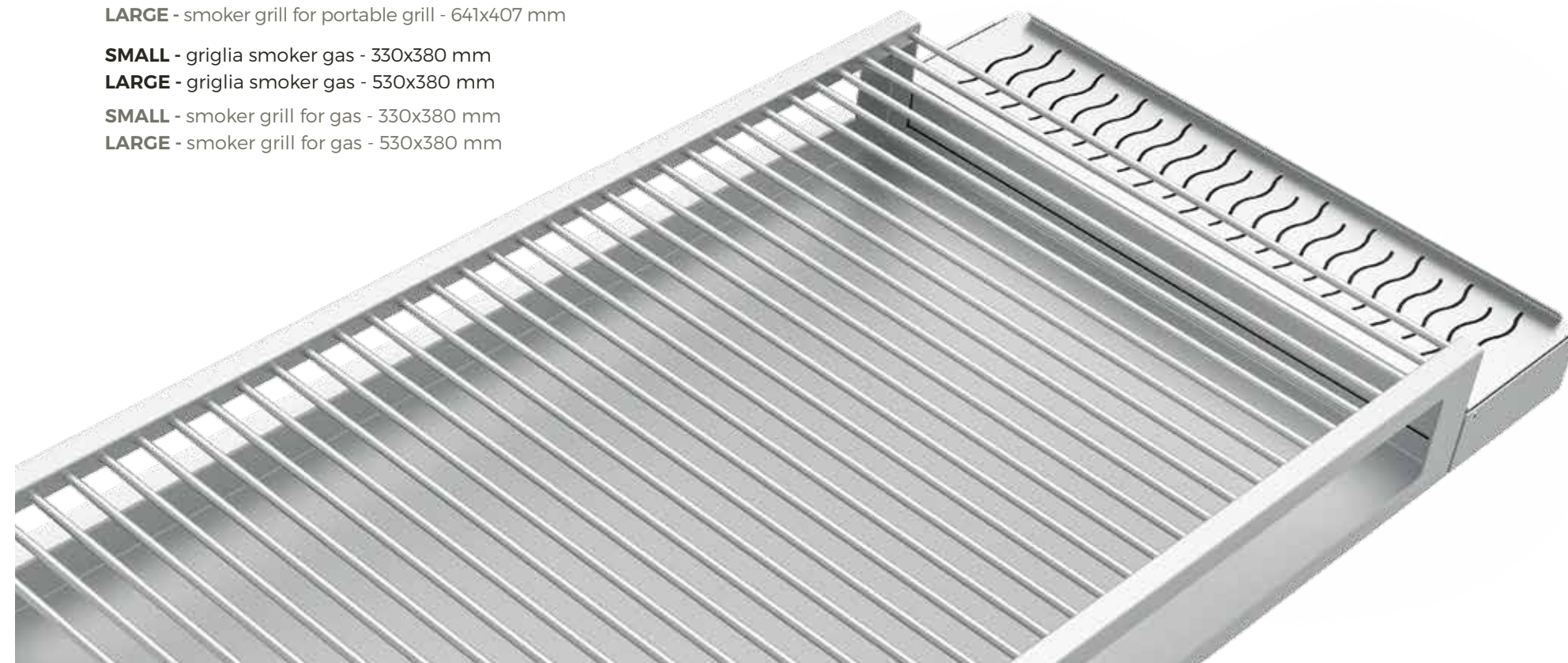
In a few short movements, the special Smoker Kit grill will turn any FÒGHER product into a Smoker of professional quality. The top level made up of stainless steel rods has been specifically designed to take meat, while the practical built-in tray at the bottom is designed to collect liquids or to contain herbs and spices.

SMALL - griglia smoker grill portatile - 390x407 mm
LARGE - griglia smoker grill portatile - 641x407 mm

SMALL - smoker grill for portable grill - 390x407 mm
LARGE - smoker grill for portable grill - 641x407 mm

SMALL - griglia smoker gas - 330x380 mm
LARGE - griglia smoker gas - 530x380 mm

SMALL - smoker grill for gas - 330x380 mm
LARGE - smoker grill for gas - 530x380 mm

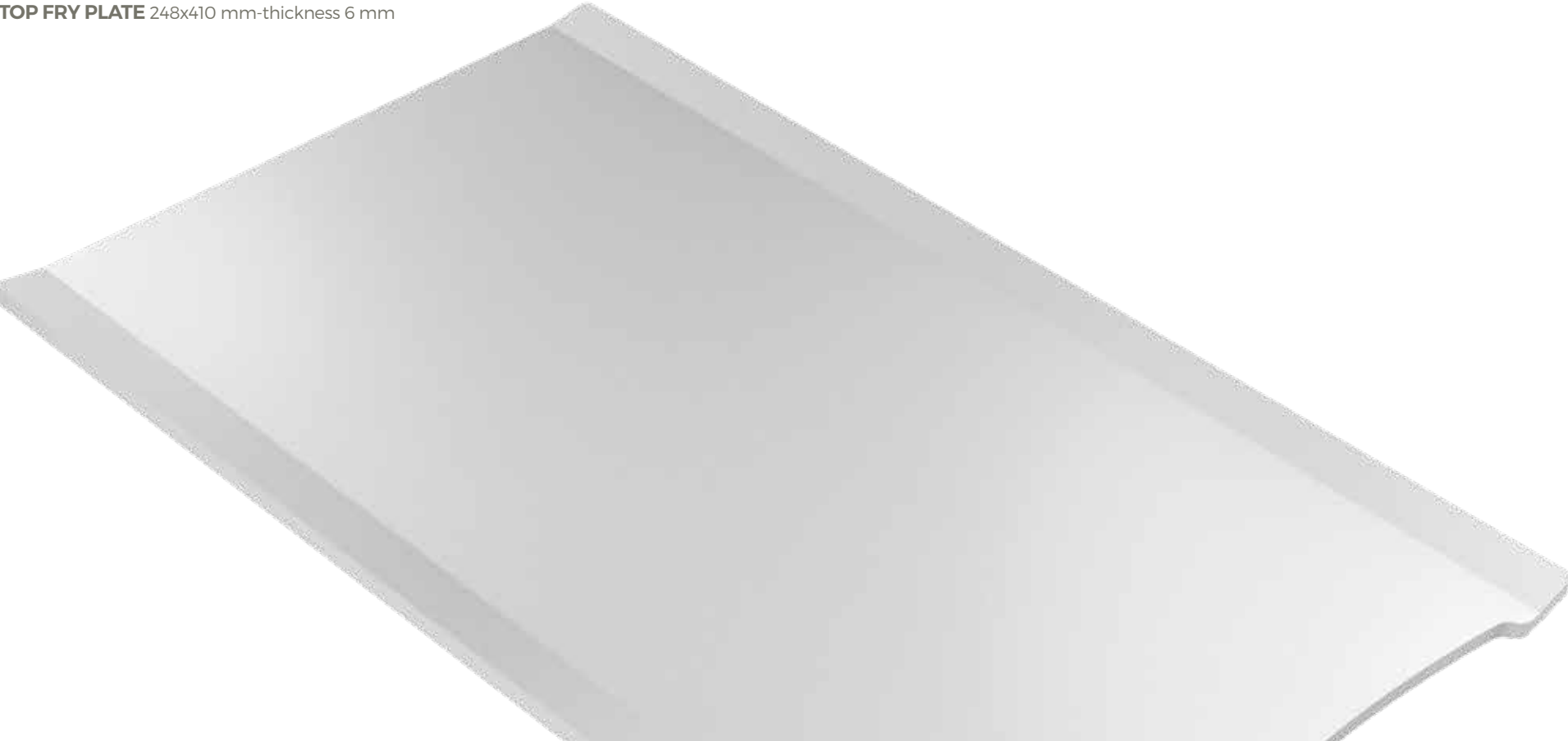


PIASTRA TOP FRY TOP FRY PLATE

Piastra in acciaio Inox 250x410 mm di 6 mm di spessore, facile e rapida da utilizzare. Permette di cuocere diverse tipologie di alimenti preservandone il sapore e l'apporto nutrizionale. I grassi in eccesso evaporano durante la cottura evitando così di bruciare e intaccare il cibo.

6 mm thick 250x410 mm stainless steel plate, quick and easy to use. It makes it possible to cook a wide variety of foods while conserving the taste and the nutritional value. The excess fat evaporates during cooking so it won't burn and spoil the food.

PIASTRA TOP FRY 248x410 mm-spessore 6 mm
TOP FRY PLATE 248x410 mm-thickness 6 mm



PIETRA OLLARE SOAPSTONE HOTPLATE

La cottura realizzata con la Pietra Ollare è ideale sia per la carne che per il pesce che per le verdure. Il risultato è quello di una cucina sana e dietetica perchè non coinvolta dai grassi in eccesso.

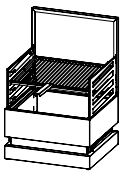
The Soapstone Hotplate is ideal for cooking either meat, fish or vegetables. The result is healthy and nutritious food because there's no excess fat.

PIETRA OLLARE 250x410 mm-spessore 20 mm
SOAPSTONE HOTPLATE 250x410 mm-thickness 20 mm



GRILL PORTATILE
PORTABLE GRILL

MACCHINA - MACHINE



INCLUSO - INCLUDED:
griglia di cottura easy inox 445x380
stainless steel easy grill rack 445x380

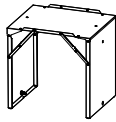
cod. 1024779

grill portatile 450
portable grill 450

FGR 450

cod. 1030967

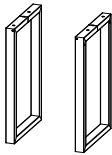
ACCESSORI - ACCESSORIES



gambe pieghevoli per modello grill 450
folding legs for grill 450 and portable smoker 450

FGP 450

cod. 1030999



tubolari fisse per modelli grill 450 650
tubular legs for grill models 450 650

FGF GR

cod. 1031577



griglia di cottura single inox 445x395
stainless steel single rack 445x395

FGS-S

cod. 1024827



griglia di cottura inox doppia 445x395
stainless steel double rack 445x395

FGD-S

cod. 1024821



accessorio per accendere il carbone
steel accessory to ignite the coal

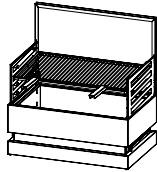
FAC

cod. 1029655

FÒGHER

the master chef barbecue

MACCHINA - MACHINE



INCLUSO - INCLUDED:
griglia di cottura easy inox 645x380
stainless steel easy grill rack 645x380

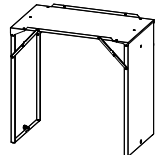
cod. 1024780

grill portatile 650
portable grill 650

FGR 650

cod. 1031188

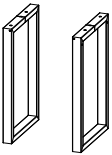
ACCESSORI - ACCESSORIES



gambe pieghevoli per modello grill 650
folding legs for grill 650 and portable smoker 650

FGP 650

cod. 1031195



tubolari fisse per modelli grill 450 650
tubular legs for grill models 450 650

FGF GR

cod. 1031577



griglia di cottura single inox 645x395
stainless steel single rack 645x395

FGS-M

cod. 1024826



griglia di cottura inox doppia 645x395
stainless steel double rack 645x395

FGD-M

cod. 1024778



accessorio per accendere il carbone
steel accessory to ignite the coal

FAC

cod. 1029655

GRILL PORTATILE CON FORNO
PORTABLE GRILL WITH OVEN

MACCHINA - MACHINE



INCLUSO - INCLUDED:
griglia di cottura easy inox 445x380
stainless steel easy grill rack 445x380

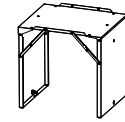
cod. 1024779

grill portatile forno 450
portable oven grill 450

FGR 450 FO

cod. 1032521

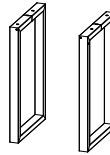
ACCESSORI - ACCESSORIES



gambe pieghevoli per modello grill 450
folding legs for grill 450 and portable smoker 450

FGP 450

cod. 1030999



tubolari fisse per modelli grill 450 650
tubular legs for grill models 450 650

FGF GR

cod. 1031577



griglia smoker in inox per grill portatile 450
stainless steel smoker rack for portable grill 450

FGS 450

cod. 1033094



griglia di cottura single inox 445x395
stainless steel single rack 445x395

FGS-S

cod. 1024827



griglia di cottura inox doppia 445x395
stainless steel double rack 445x395

FGD-S

cod. 1024821



accessorio per accendere il carbone
steel accessory to ignite the coal

FAC

cod. 1029655



contenitore chips in inox grill portatile 450/650
stainless steel chips container for portable grill 450/650

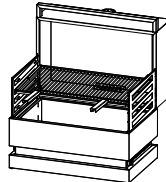
FCH

cod. 1033110

FÒGHER

the master chef barbecue

MACCHINA - MACHINE



INCLUSO - INCLUDED:
griglia di cottura easy in inox 645x380
stainless steel easy grill rack 645x380

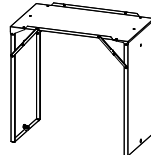
cod. 1024780

grill portatile forno 650
portable oven grill 650

FGR 650 FO

cod. 1032522

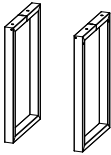
ACCESSORI - ACCESSORIES



gambe pieghevoli per modello grill 650
folding legs for grill 650 and portable smoker 650

FGP 650

cod. 1031195



tubolari fisse per modelli grill 450 650
tubular legs for grill models 450 650

FGF GR

cod. 1031577



griglia smoker in inox per grill portatile 650
stainless steel smoker rack for portable grill 650

FGS 650

cod. 1033096



griglia di cottura single inox 645x395
stainless steel single rack 645x395

FGS-M

cod. 1024826



griglia di cottura inox doppia 645x395
stainless steel double rack 645x395

FGD-M

cod. 1024778



accessorio per accendere il carbone
steel accessory to ignite the coal

FAC

cod. 1029655



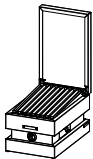
contenitore chips in inox grill portatile 450/650
stainless steel chips container for portable grill 450/650

FCH

cod. 1033110

BARBECUE A GAS
GAS BARBECUE

MACCHINA - MACHINE



gas modello 250
gas model 250

FGA 250 **

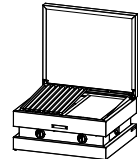
cod. 1032523

COLORE-COLOR: **Black High Temp**

INCLUSO - INCLUDED:
griglia di cottura inox doppia per gas 250x410
stainless steel double rack for gas 250x410

cod. 1033117

MACCHINA - MACHINE



gas modello 500
gas model 500

FGA 500

cod. 1032524

COLORE-COLOR: **Black High Temp**

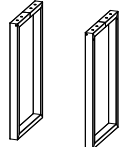
INCLUSO - INCLUDED:
1 piastra di cottura inox 250x410 spessore 6
1 stainless steel griddle 250x410 thickness 6

cod. 1033116

1 griglia di cottura inox doppia per gas 250x410
1 stainless steel double rack for gas 250x410

cod. 1033117

ACCESSORI - ACCESSORIES

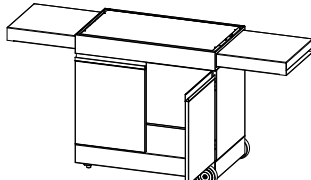


gambe tubolari fisse per modelli gas 250 500 750
fixed tubular legs for gas models 250 500 750

FGF GAS

cod. 1031490

COLORE-COLOR: **Black High Temp**



mobiletto gas 750
gas cabinet 750

FMO 750

cod. 1033326

COLORE-COLOR: **RAL 7022**



griglia di cottura inox doppia gas 250x410
stainless steel double rack for gas 250x410

FGD 250

cod. 1033117



griglia di cottura inox doppia gas 500x410
stainless steel double rack for gas 500x410

FGD 500

cod. 1033118



pietra ollare 250x410 spessore 20
soapstone 250x410 thickness 20

FPO

cod. 1033127



ripiano in rovere 480x303 spessore 30
shelf in durmast 303x480 thickness 30

FRR

cod. 1035317



piastre di cottura inox 250x410 spessore 6
stainless steel griddle 250x410 thickness 6

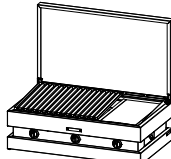
FPC 250

cod. 1033116

FÒGHER

the master chef barbecue

MACCHINA - MACHINE



gas modello 750
gas model 750

FGA 750

cod. 1031475

COLORE-COLOR: **Black High Temp**

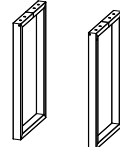
INCLUSO - INCLUDED:
1 piastra di cottura inox 250x410 spessore 6
1 stainless steel griddle 250x410 thickness 6

cod. 1033116

1 griglia di cottura inox doppia per gas 500x410
1 stainless steel double rack for gas 500x410

cod. 1033118

ACCESSORI - ACCESSORIES

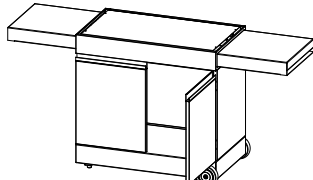


gambe tubolari fisse per modelli gas 250 500 750
fixed tubular legs for gas models 250 500 750

FGF GAS

cod. 1031490

COLORE-COLOR: **Black High Temp**



mobiletto gas 750
gas cabinet 750

FMO 750

cod. 1033326

COLORE-COLOR: **RAL 7022**



griglia di cottura inox doppia gas 250x410
stainless steel double rack for gas 250x410

FGD 250

cod. 1033117



piastre di cottura inox 250x410 spessore 6
stainless steel griddle 250x410 thickness 6

FPC 250

cod. 1033116



pietra ollare 250x410 spessore 20
soapstone 250x410 thickness 20

FPO

cod. 1033127



ripiano in rovere 480x303 spessore 30
shelf in durmast 303x480 thickness 30

FRR

cod. 1035317

BARBECUE A GAS CON FORNO
GAS BARBECUE WITH OVEN

MACCHINA - MACHINE



gas modello forno 500
gas oven model 500

FGA 500 FO

cod. 1032526

COLORE-COLOR: **Black High Temp**

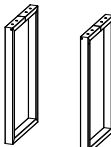
INCLUSO - INCLUDED:
1 piastra di cottura inox 250x410 spessore 6
1 stainless steel griddle 250x410 thickness 6

cod. 1033116

1 griglia di cottura inox doppia per gas 250x410
1 stainless steel double rack for gas 250x410

cod. 1033117

ACCESSORI - ACCESSORIES

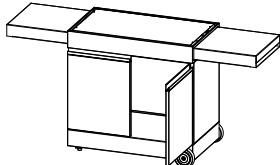


gambe tubolari fisse per modelli gas 250 500 750
fixed tubular legs for gas models 250 500 750

FGF GAS

cod. 1031490

COLORE-COLOR: **Black High Temp**



mobiletto gas 750
gas cabinet 750

FMO 750

cod. 1033326

COLORE-COLOR: **RAL 7022**



kit smoker inox gas 500
stainless steel smoker rack for gas 500

FGS 500

cod. 1033097



piastre di cottura inox 250x410 spessore 6
stainless steel griddle 250x410 thickness 6

FPC 250

cod. 1033116



pietra ollare 250x410 spessore 20
soapstone 250x410 thickness 20

FPO

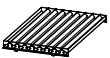
cod. 1033127



ripiano in rovere 480x303 spessore 30
shelf in durmast 303x480 thickness 30

FRR

cod. 1035317



griglia di cottura inox doppia gas 250x410
stainless steel double rack for gas 250x410

FGD 250

cod. 1033117



griglia di cottura inox doppia gas 500x410
stainless steel double rack for gas 500x410

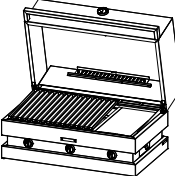
FGD 500

cod. 1033118

FÒGHER

the master chef barbecue

MACCHINA - MACHINE



gas modello forno 750
gas oven model 750

FGA 750 FO

cod. 1032527

COLORE-COLOR: **Black High Temp**

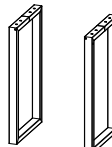
INCLUSO - INCLUDED:
1 piastra di cottura inox 250x410 spessore 6
1 stainless steel griddle 250x410 thickness 6

cod. 1033116

1 griglia di cottura inox doppia per gas 500x410
1 stainless steel double rack for gas 500x410

cod. 1033118

ACCESSORI - ACCESSORIES

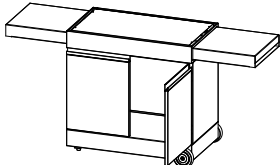


gambe tubolari fisse per modelli gas 250 500 750
fixed tubular legs for gas models 250 500 750

FGF GAS

cod. 1031490

COLORE-COLOR: **Black High Temp**



mobiletto gas 750
gas cabinet 750

FMO 750

cod. 1033326

COLORE-COLOR: **RAL 7022**



kit smoker inox gas 750
stainless steel smoker rack for gas 750

FGS 750

cod. 1033095



piastre di cottura inox 250x410 spessore 6
stainless steel griddle 250x410 thickness 6

FPC 250

cod. 1033116



pietra ollare 250x410 spessore 20
soapstone 250x410 thickness 20

FPO

cod. 1033127



ripiano in rovere 480x303 spessore 30
shelf in durmast 303x480 thickness 30

FRR

cod. 1035317



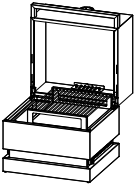
griglia di cottura inox doppia gas 250x410
stainless steel double rack for gas 250x410

FGD 250

cod. 1033117

SMOKER PORTATILE
PORTABLE SMOKER

MACCHINA - MACHINE



smoker portatile 450
portable smoker 450

FSM 450P

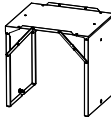
cod. 1031083

COLORE-COLOR: **Black High Temp**

INCLUSO - INCLUDED:
griglia smoker inox per grill portatile 450
stainless steel smoker rack for portable grill 450

cod. 1033094

ACCESSORI - ACCESSORIES



gambe pieghevoli per modello grill 450
folding legs for grill 450 and portable smoker 450

FGP 450

cod. 1030999

COLORE-COLOR: **Black High Temp**



griglia di cottura single inox 445x395
wire rack in stainless steel single 445x395

FGS-S

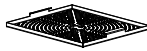
cod. 1024827



griglia di cottura inox doppia 445x395
wire rack in stainless steel double 445x395

FGD-S

cod. 1024821



braciere in inox grill portatile 450
brazier stainless steel for portable grill 450

FBR 450

cod. 1035491



contenitore chips in inox grill portatile 450/650
stainless steel chips container for portable grill 450/650

FCH

cod. 1033110



griglia di cottura easy inox 445x380
stainless steel easy grill rack 445x380

FGE-S

cod. 1024779



spalle inox di sostegno griglia smoker portatile 450
stainless steel side holders for racks on portable smoker 450

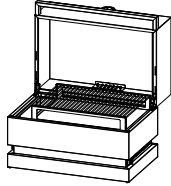
FSP L

cod. 1033120

FÒGHER

the master chef barbecue

MACCHINA - MACHINE



smoker portatile 650
portable smoker 650

FSM 650P

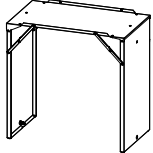
cod. 1032520

COLORE-COLOR: **Black High Temp**

INCLUSO - INCLUDED:
griglia smoker inox per grill portatile 650
stainless steel smoker rack for portable grill 650

cod. 1033096

ACCESSORI - ACCESSORIES



gambe pieghevoli per modello grill 650
folding legs for grill 650 and portable smoker 650

FGP 650

cod. 1031195

COLORE-COLOR: **Black High Temp**



griglia di cottura single inox 645x395
stainless steel single rack 645x395

FGS-M

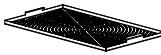
cod. 1024826



griglia di cottura inox doppia 645x395
stainless steel double rack 645x395

FGD-M

cod. 1024778



braciere in inox grill portatile 650
brazier stainless steel for portable grill 650

FBR 650

cod. 1035492



contenitore chips in inox grill portatile 450/650
stainless steel chips container for portable grill 450/650

FCH

cod. 1033110



griglia di cottura easy inox 645x380
stainless steel easy grill rack 645x380

FGE-M

cod. 1024780



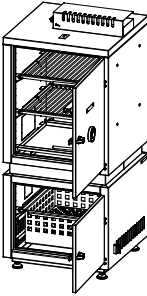
spalle inox di sostegno griglia smoker portatile 650
stainless steel side holders for racks on portable smoker 650

FSP L

cod. 1033120

SMOKER PROFESSIONALE
PROFESSIONAL SMOKER

MACCHINA - MACHINE



smoker professionale 450
professional smoker 450

FSM P450

cod. 1031241

COLORE-COLOR: **Black High Temp**

INCLUSO - INCLUDED:
2 griglia di cottura easy inox per smoker professionale 450
2 stainless steel easy grill rack for professional smoker 450

cod. 1033098

1 vasca recupero acqua in inox per smoker professionale da 450
1 stainless steel water tank for professional smoker 450

cod. 1033104

ACCESSORI - ACCESSORIES



griglia di cottura easy inox per smoker professionale 450
stainless steel easy grill rack for professional smoker 450

FGS P450

cod. 1033098



coppia guide laterali in inox per smoker professionale da 450
pair of steel side guides for professional smoker 450

FGU P450

cod. 1033114



kit ruote smoker
smoker wheels set

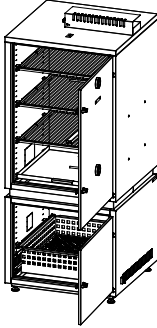
DCA004

cod. 1036697

FÒGHER

the master chef barbecue

MACCHINA - MACHINE



smoker professionale 650
professional smoker 650

FSM P650

cod. 1032528

COLORE-COLOR: **Black High Temp**

INCLUSO - INCLUDED:
3 griglia di cottura easy inox per smoker professionale 650
3 stainless steel easy grill rack for professional smoker 650

cod. 1033099

1 vasca recupero acqua in inox per smoker professionale da 650
1 stainless steel water tank for professional smoker 650

cod. 1033105

ACCESSORI - ACCESSORIES



griglia di cottura easy inox per smoker professionale 650
stainless steel easy grill rack for professional smoker 450

FGS P650

cod. 1033099



coppia guide laterali in inox per smoker professionale da 650
pair of steel side guides for professional smoker 650

FGU P650

cod. 1033115



kit ruote smoker
smoker wheels set

DCA004

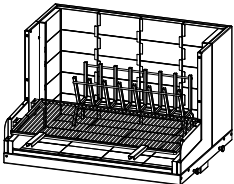
cod. 1036697

CAMINETTO GRILL DA GIARDINO 900mm
FIREPLACE GRILL GARDEN 900mm

FÒGHER

the master chef barbecue

MACCHINA - MACHINE



caminetto grill da giardino 900
garden grill fireplace 900

FCA 900

cod. 1033978

COLORE-COLOR:
RAL 7022

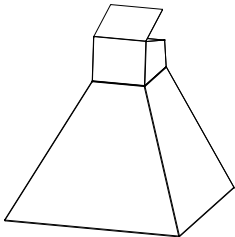
cod. 1033292

COLORE-COLOR:
RAL 7030

INCLUSO - INCLUDED:
griglia di cottura easy inox 880x430
stainless steel easy grill rack 880x430

cod. 1024782

ACCESSORI - ACCESSORIES



cappa grill giardino 900
garden grill hood 900

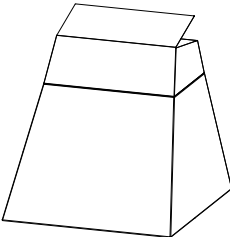
FCG 900

cod. 1033977

COLORE-COLOR:
RAL 7022

cod. 1033262

COLORE-COLOR:
RAL 7030



cappa grill giardino 900 grande
garden grill hood 900 large

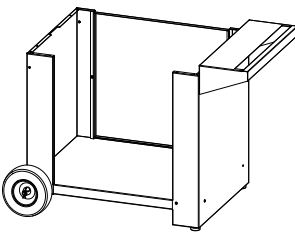
FCG 900 - L

cod. 1035949

COLORE-COLOR:
RAL 7022

cod. 1035948

COLORE-COLOR:
RAL 7030



carrello grill giardino 900
garden grill trolley 900

FTG 900

cod. 1033976

COLORE-COLOR:
RAL 7022

cod. 1033311

COLORE-COLOR:
RAL 7030



piano laterale grill giardino
side surface for garden grill

FPL

cod. 1033975

COLORE-COLOR:
RAL 7022

cod. 1033316

COLORE-COLOR:
RAL 7030



piano centrale grill giardino 900
central surface for garden grill 900

FPC 900

cod. 1033974

COLORE-COLOR:
RAL 7022

cod. 1033318

COLORE-COLOR:
RAL 7030

ACCESSORI - ACCESSORIES



griglia di cottura single inox 880x430
stainless steel single rack 880x430

FGS-L

cod. 1024825



griglia di cottura inox doppia 880x430
stainless steel double rack 880x430

FGD-L

cod. 1024777



accessorio per accendere il carbone
steel accessory to ignite the coal

FAC

cod. 1029655

GRIGLIE IN ACCIAIO INOX AISI 304
STAINLESS STEEL AISI 304 WIRE RACK

FÒGHER

the master chef barbecue

GRIGLIE “EASY” - WIRE RACK “EASY”



griglia di cottura easy inox 445x380
stainless steel easy grill rack 445x380

FGE-S

cod. 1024779



griglia di cottura easy inox 645x380
stainless steel easy grill rack 645x380

FGE-M

cod. 1024780



griglia di cottura easy inox 880x430
stainless steel easy grill rack 880x430

FGE-L

cod. 1024782

GRIGLIE “SINGLE” - WIRE RACK “SINGLE”



griglia di cottura single inox 445x395
stainless steel single rack 445x395

FGS-S

cod. 1024827



griglia di cottura single inox 645x395
stainless steel single rack 645x395

FGS-M

cod. 1024826



griglia di cottura single inox 880x430
stainless steel single rack 880x430

FGS-L

cod. 1024825

GRIGLIE “DOPPIE” - WIRE RACK “DOUBLE”



griglia di cottura inox doppia 445x395
stainless steel double rack 445x395

FGD-S

cod. 1024821



griglia di cottura inox doppia 645x395
stainless steel double rack 645x395

FGD-M

cod. 1024778



griglia di cottura inox doppia 880x430
stainless steel double rack 880x430

FGD-L

cod. 1024777

GRIGLIE “SINGLE” PER GAS - WIRE RACK “SINGLE” FOR GAS



griglia di cottura inox doppia gas 250x410
stainless steel double rack for gas 250x410

FGD 250

cod. 1033117



griglia di cottura inox doppia gas 500x410
stainless steel double rack for gas 500x410

FGD 500

cod. 1033118

GRIGLIE IN ACCIAIO INOX AISI 304
STAINLESS STEAL AISI 304 WIRE RACK

SUPERFICI DI COTTURA - COOKING SURFACES



piastro di cottura inox 250x410 spessore 6
stainless steel griddle 250x410 thickness 6

FPC 250
cod. 1033116



pietra ollare 250x410 spessore 20
soapstone 250x410 thickness 20

FPO
cod. 1033127



kit smoker inox gas 500
stainless steel smoker rack for gas 500

FGS 500
cod. 1033097



kit smoker inox gas 750
stainless steel smoker rack for gas 750

FGS 750
cod. 1033095



contenitore chips in inox grill portatile 450/650
stainless steel chips container for portable grill 450/650

FCH
cod. 1033110

ACCESSORI - ACCESSORIES



raschietto griglia single e double
scraper for wire rack single and double

FRAS
cod. 1035339



GRIGLIE SMOKER IN ACCIAIO INOX AISI 304
STAINLESS STEAL AISI 304 SMOKER WIRE RACK

GRIGLIE “EASY” PER SMOKER PROFESSIONALE - WIRE RACK “EASY” FOR PROFESSIONAL SMOKER



griglia di cottura easy inox per smoker professionale 450
stainless steel easy grill rack for professional smoker 450

FGS P450
cod. 1033098



griglia di cottura easy inox per smoker professionale 650
stainless steel easy grill rack for professional smoker 650

FGS P650
cod. 1033099

GRIGLIE SMOKER PER GRILL PORTATILE - SMOKER GRILL FOR PORTABLE GRILL



griglia smoker inox per grill portatile 450
stainless steel smoker rack for portable grill 450

FGS 450
cod. 1033094



griglia smoker inox per grill portatile 650
stainless steel smoker rack for portable grill 650

FGS 650
cod. 1033096



Deimos srl

REGISTERED OFFICE:

Via Ramentera, 52
32035 Santa Giustina (BL) - ITALY

HEADQUARTERS:

Via Cavassico Inferiore, 1 - 32028, Trichiana (BL) - ITALY
tel. (+39) 0437 8066 - fax. (+39) 0437 806699
www.deimosgroup.it - info@deimosgroup.com
P.IVA e C.F. 00847230257

www.fogher.com - info@fogher.com

FÒGHER

the master chef barbecue



www.fogher.com