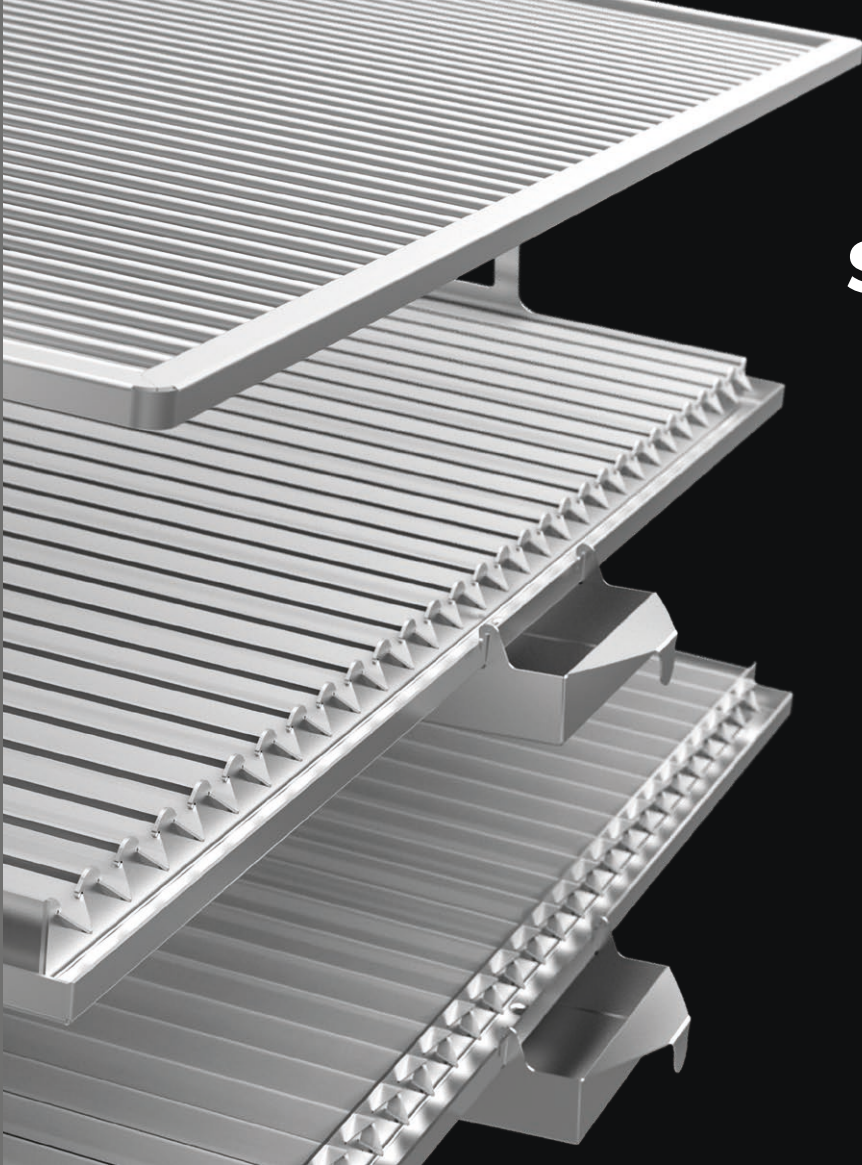




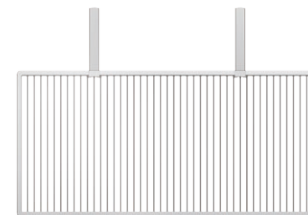
Griglie e superfici di cottura

FÒGHER

the master chef barbecue

La base di una cottura perfetta.

Le griglie di cottura rappresentano il punto di massima prestazione dei prodotti FÒGHER. L'impiego di una progettazione mirata ad ottenere risultati eccellenti, e tecnologie di costruzione all'avanguardia, definiscono il carattere professionale di questi prodotti. La cura dei dettagli è finalizzata a valorizzare la funzionalità, e al contempo, a renderle perfettamente in linea con il design minimale di ogni Barbecue.



Griglia Easy

Scopri-la a pagina 18



Griglia Single

Scopri-la a pagina 20



Griglia Double

Scopri-la a pagina 22



Kit Smoker

Scopri-lo a pagina 26



Piastra Top Fry

Scopri-la a pagina 28



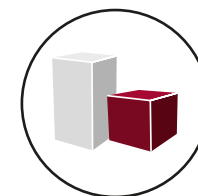
Pietra Ollare

Scopri-la a pagina 28

L'affidabilità del miglior Acciaio Inox.

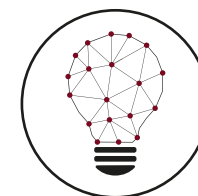
La scelta di realizzare strumenti di cottura per veri esperti del settore, si evidenzia nell'utilizzo di materiali di altissima qualità. Le griglie, sono realizzate completamente in acciaio inox AISI, una lega particolarmente indicata per finalità alimentari, inattaccabile dalla corrosione.

La resistenza degli spessori ha permesso di ridurre al minimo le saldature, al fine di ottenere griglie dalle caratteristiche durature nel tempo.



Design Innovativo

Ogni elemento delle griglie FÒGHER è espressione di un design pensato per rispondere a necessità funzionali ed estetiche. Dai materiali impiegati alle forme progettate, ogni griglia concorre a far diventare il Barbecue un prodotto altamente professionale.



Soluzioni innovative

La griglia è un punto focale nella cottura dei cibi. Per questo ne abbiamo progettate di varie tipologie. Per farvi ottenere, in ogni situazione, risultati degni dei migliori Chef.



Made in Italy

I prodotti FÒGHER sono espressione di un design e di una produzione interamente italiana. Impieghiamo al massimo le nostre capacità, per realizzare prodotti che garantiscano risultati di alto livello.

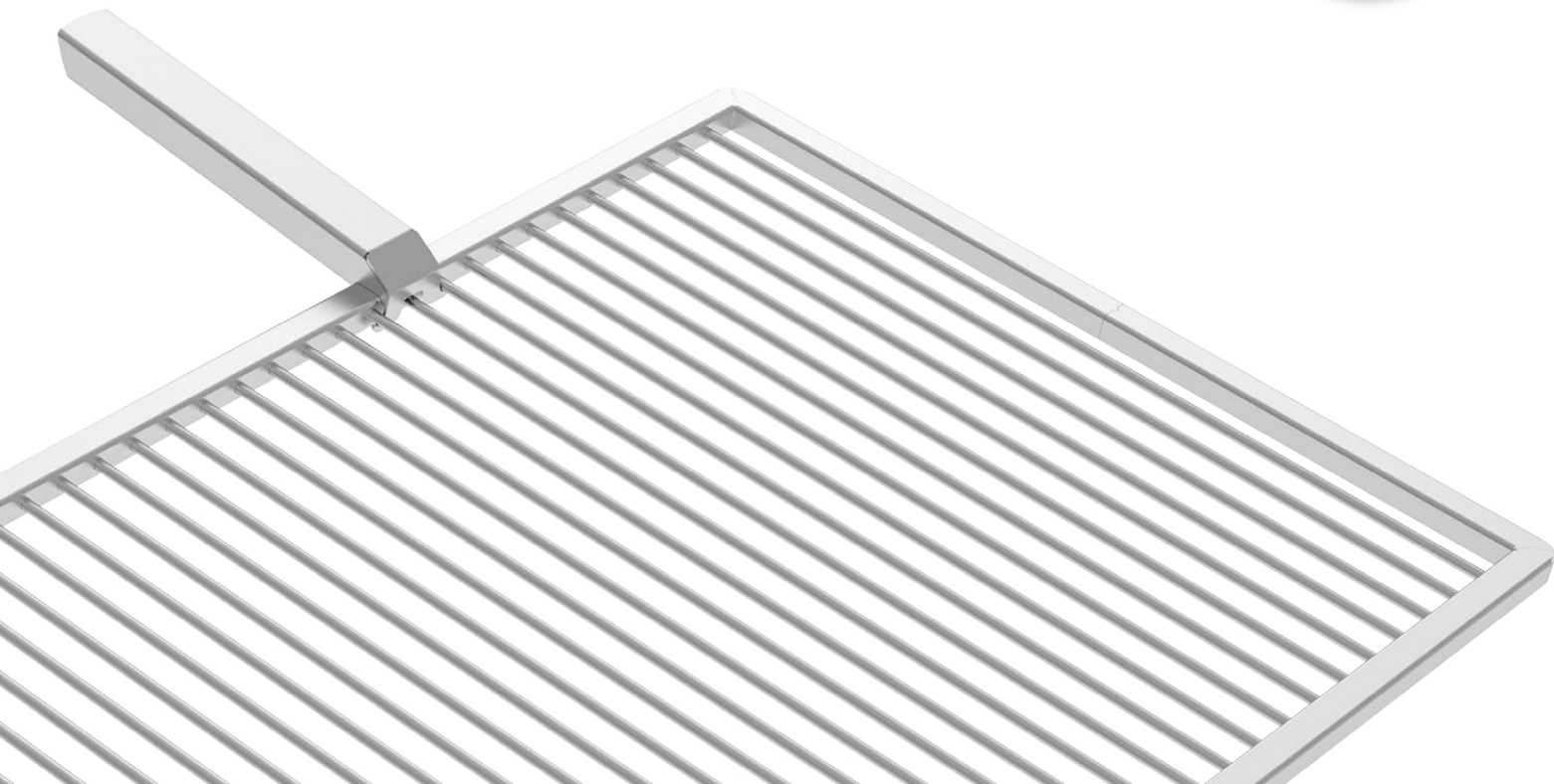
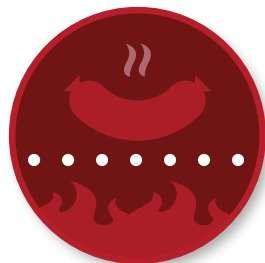


Qualità Professionale

Estetica e funzionalità sono le caratteristiche che rendono un oggetto professionale. Tutto questo è ciò che i prodotti FÒGHER raccontano con la loro qualità.

Griglia 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.



ADATTA AD OGNI TIPO DI SITUAZIONE

La Griglia Easy è stata progettata all'insegna della funzionalità. È infatti uno strumento professionale estremamente versatile, che dura nel tempo, capace di adattarsi a qualsiasi tipo di utilizzo e che si pulisce facilmente.

MANIGLIE CHE FACILITANO L'UTILIZZO

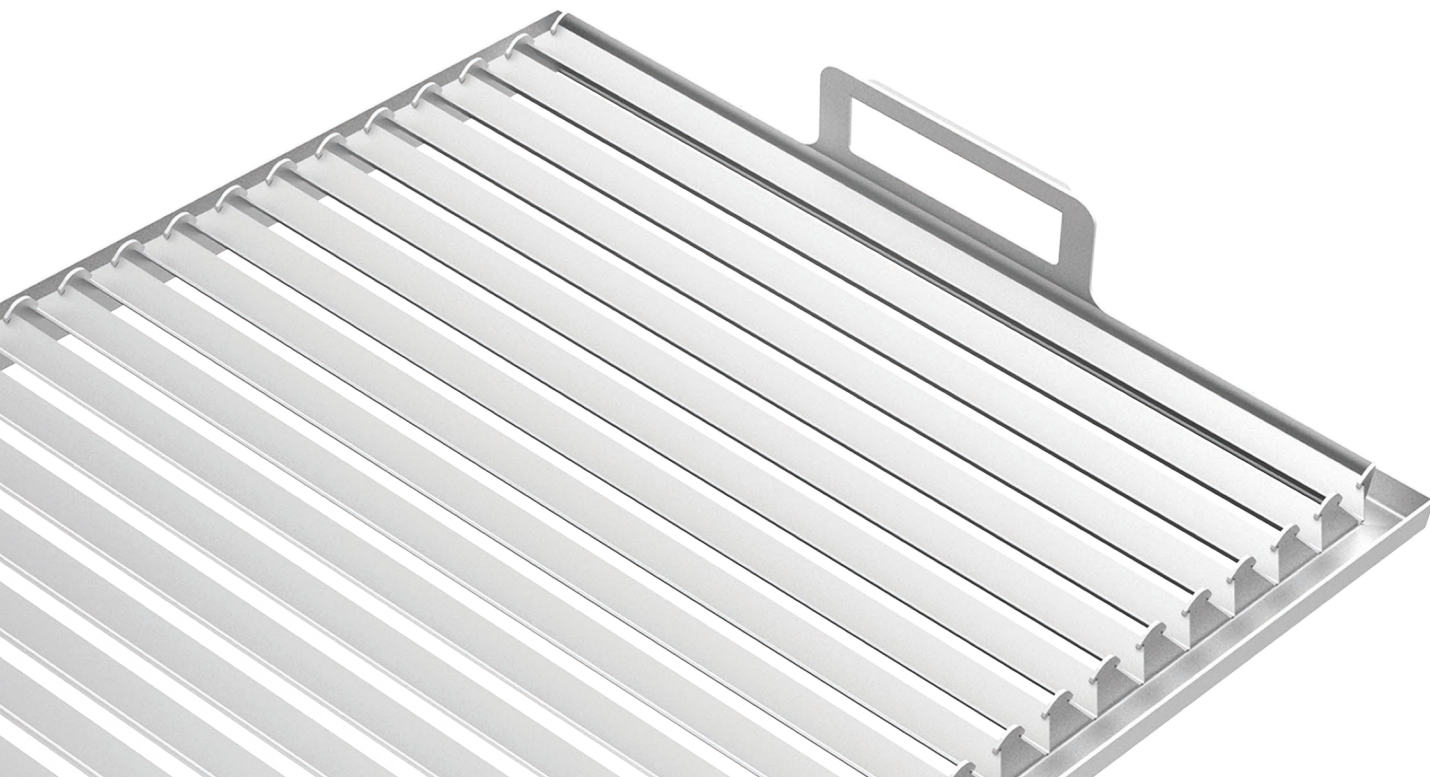
Le comode maniglie, fornite in dotazione con la griglia ma disponibili anche separatamente come ricambi, sono facilmente installabili grazie al sistema a incastro.

La griglia si potrà quindi gestire agevolmente durante tutte le fasi di cottura.



Griglia 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.



LA FUNZIONALITÀ DELLA VASCHETTA FRONTALE

Gli angolari del piano cottura sono stati disegnati per raccogliere la maggior parte dei grassi in eccesso e convogliarli alla vaschetta frontale. Una parte dei liquidi viene invece fatta cadere sulle braci per ottenere grigliate dal gusto intenso ma equilibrato.

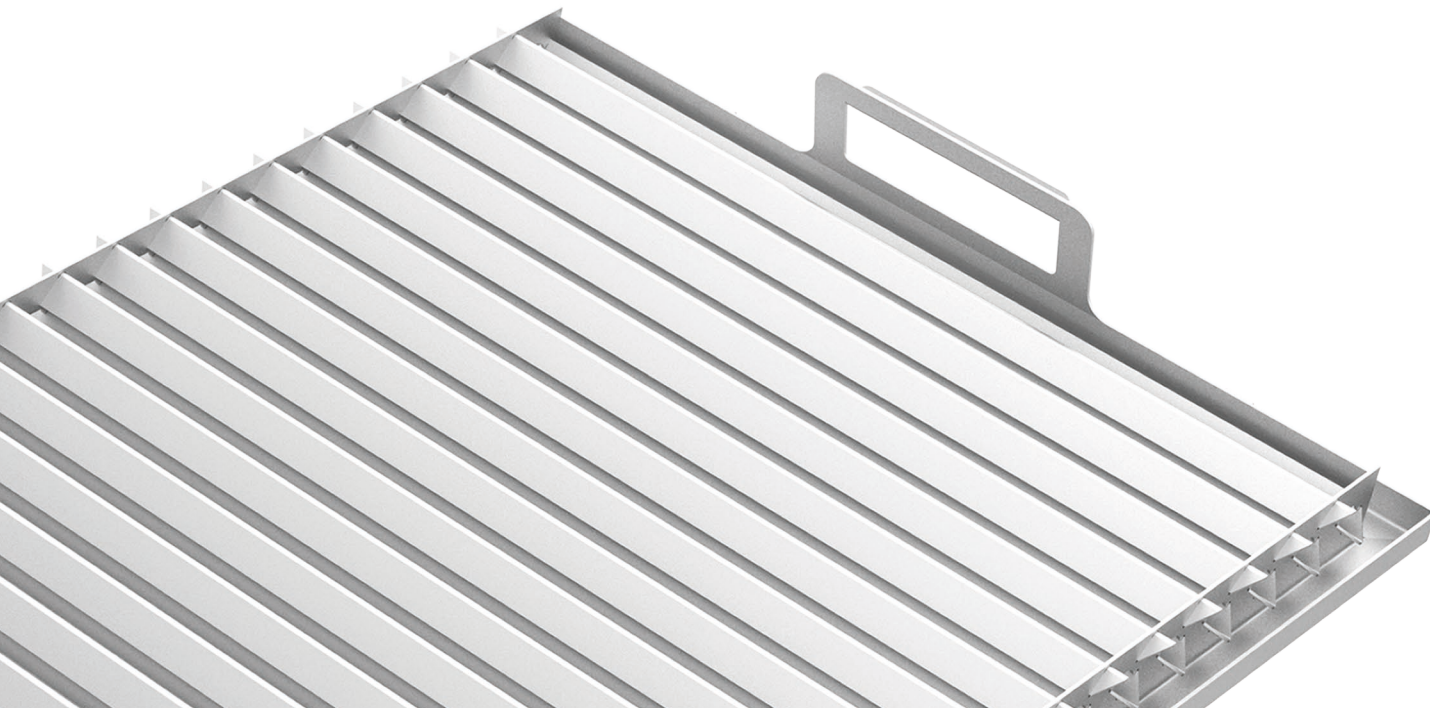
SMONTARE E PULIRE CON SEMPLICI GESTI

La griglia Single è estremamente pratica e facile da pulire. Si può montare e smontare agevolmente grazie al sistema a incastro e trasportare senza sforzo con l'ausilio dei manici laterali che consentono una salda impugnatura.



Griglia 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.



UNA GRIGLIA DALLA SPICCATA EFFICIENZA

La struttura del piano cottura a doppi angolari agevola ancor di più la raccolta dei grassi facendoli confluire nella vaschetta estraibile. Anche a pieno carico, la griglia è facilmente trasportabile grazie ai manici laterali.

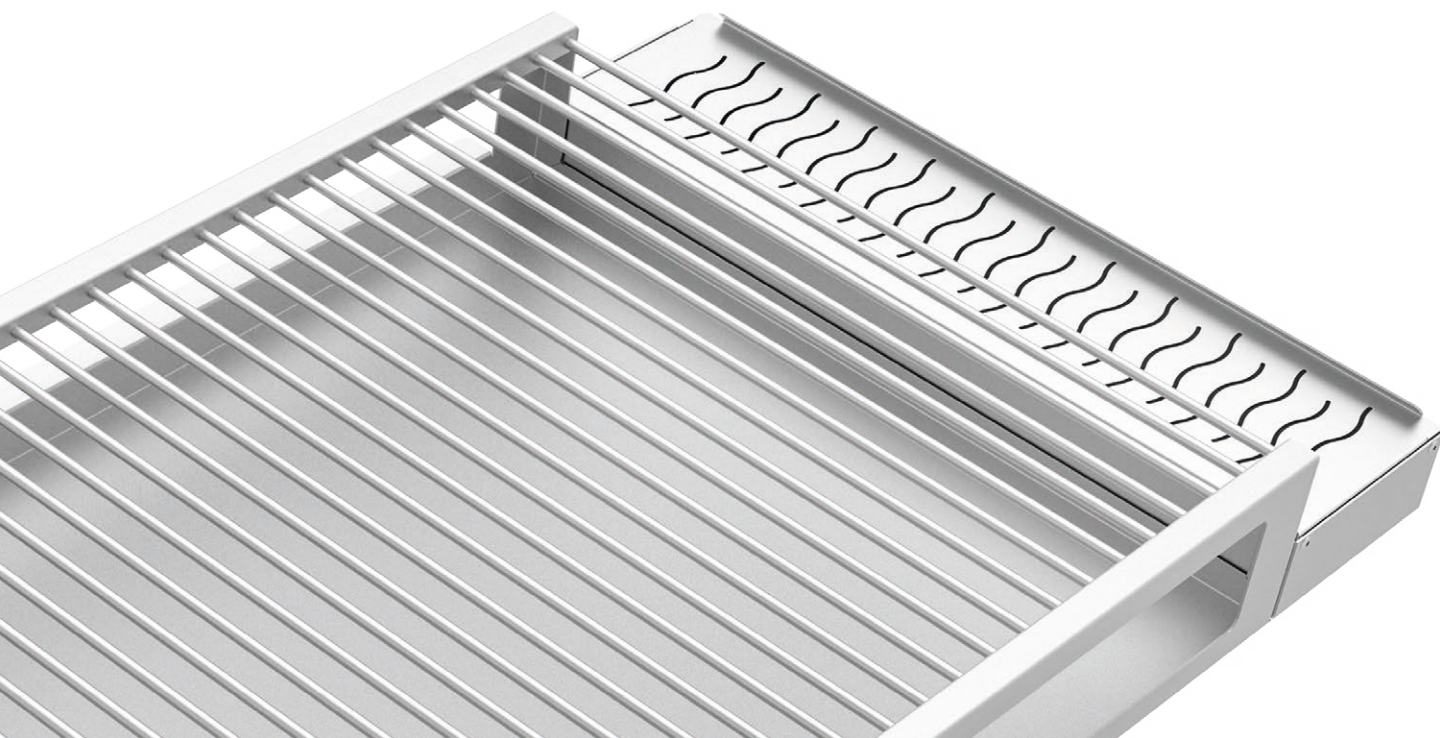
COTTURA SANA E POVERA DI GRASSI

Il mancato contatto diretto del cibo con la fonte di calore e l'innovativo sistema frangifiamma ideato da FÒGHER, limitano le fiammate che possano rovinare le pietanze. Il risultato sarà una cottura asciutta, sana e povera di grassi, l'ideale per una dieta gustosa ma equilibrata.



Kit Smoker

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.

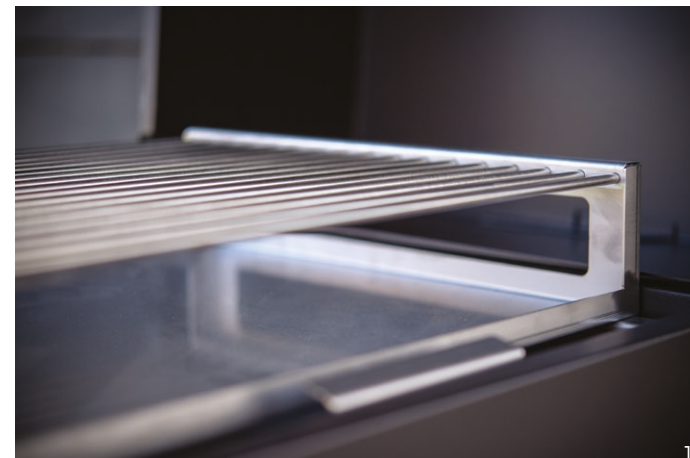


UNA COTTURA PERFETTA, MA NESSUN CONTATTO DIRETTO

Nessun contatto tra i cibi e la fonte di calore. E' questo il segreto che permette di realizzare una perfetta cottura indiretta che mantiene gli alimenti sani e gustosi. Ottenere il massimo dei risultati si può, grazie all'esclusiva vaschetta porta chips con apertura facilitata, attraverso la quale, l'aggiunta di gustosi aromi, sarà parte integrante del nostro modo di cucinare.

PRATICO, ANCHE NELLA PULIZIA

Per essere veramente professionale, il Kit Smoker, si avvale non solo di soluzioni tecniche rivolte alle performance culinarie, ma anche di una straordinaria versatilità nella pulizia. Non sarà mai un problema ridare splendore all'acciaio di cui è fatto, anche dopo innumerevoli utilizzi, perchè con il suo metodo di cottura, il cibo non attacca, il risultato è garantito, e voi pienamente soddisfatti.



Piastra Top Fry

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.



SUPERFICIE LISCIA ED EFFICIENZA GARANTITA

La lieve pendenza della Piastra Top Fry, unita alla sua superficie liscia, facilita le operazioni di pulizia e di scarico dei grassi che confluiscono nel cassetto estraibile.

TEMPERATURA UNIFORME PER RISULTATI OTTIMALI

La Piastra Top Fry mantiene la temperatura uniforme in tutta la zona di cottura, garantendo così, massimi risultati.



Pietra Ollare

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.



PRESTAZIONI E RESISTENZA AI MASSIMI LIVELLI

La Pietra Ollare FÒGHER è estremamente resistente sia all'escursione termica che agli eventi atmosferici. Ha una capacità di conduzione termica che può essere anche 10 volte maggiore rispetto al materiale refrattario.

RISULTATI PERFETTI CON LA SUPERFICIE ANTIADERENTE

Grazie alle proprietà antiaderenti i cibi non si bruciano e non aderiscono alla superficie di contatto. I grassi prodotti confluiscono direttamente nella cassetta estraibile e il risultato è quello di una cottura impeccabile.

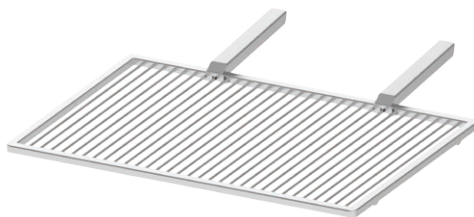


GRIGLIA EASY



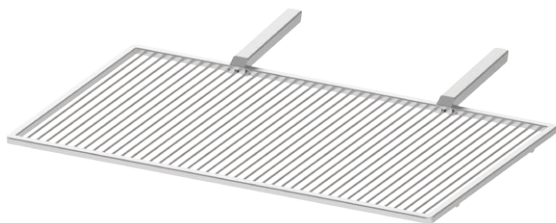
FGE-S

CODICE PRODOTTO **1024779**
/ Dimensione prodotto chiuso: 445x380xh15 mm



FGE-M

CODICE PRODOTTO **1024780**
/ Dimensione prodotto chiuso: 645x380xh15 mm



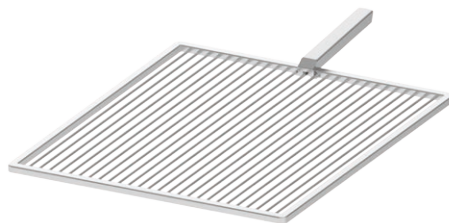
FGE-L

CODICE PRODOTTO **1024782**
/ Dimensione prodotto chiuso: 870x430xh15 mm



FGS P450

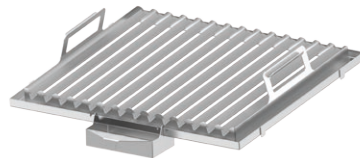
CODICE PRODOTTO **1033098**
/ Dimensione prodotto chiuso: 345x350xh12 mm



FGS P650

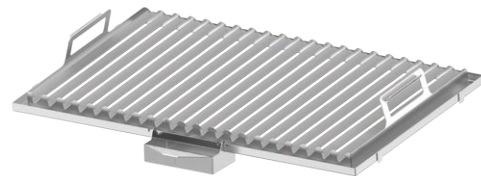
CODICE PRODOTTO **1033099**
/ Dimensione prodotto chiuso: 545x550xh12 mm

GRIGLIA SINGLE



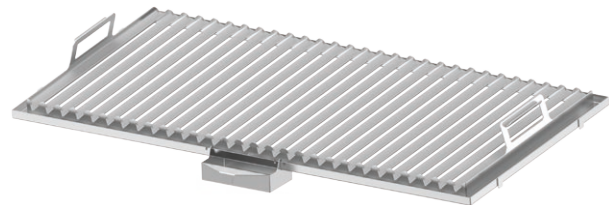
FGS-S

CODICE PRODOTTO **1024827**
/ Dimensione prodotto chiuso: 448x395xh87 mm



FGS-M

CODICE PRODOTTO **1024826**
/ Dimensione prodotto chiuso: 645x395xh87 mm



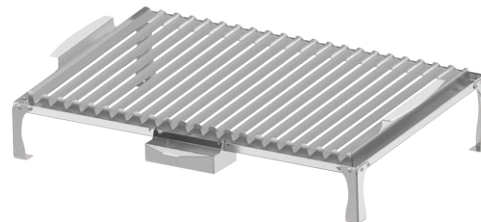
FGS-L

CODICE PRODOTTO **1024825**
/ Dimensione prodotto chiuso: 870x430xh87 mm



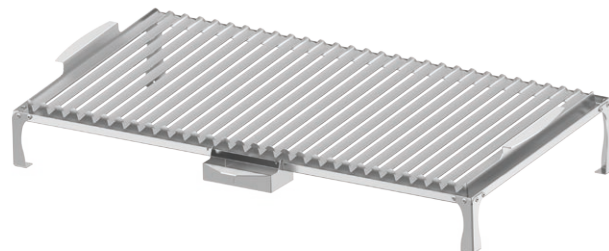
FGS-FS

CODICE PRODOTTO **1024820**
/ Dimensione prodotto chiuso: 456x395xh158 mm



FGS-FM

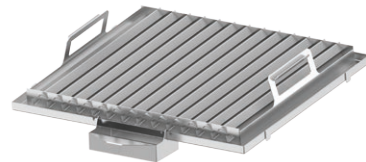
CODICE PRODOTTO **1024819**
/ Dimensione prodotto chiuso: 655x395xh158 mm



FGS-FL

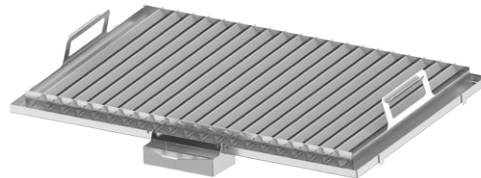
CODICE PRODOTTO **1024764**
/ Dimensione prodotto chiuso: 880x430xh158 mm

GRIGLIA DOUBLE



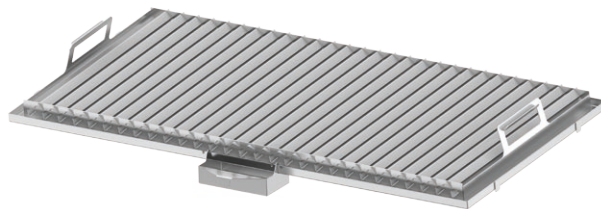
FGD-S

CODICE PRODOTTO 1024821
/ Dimensione prodotto chiuso: 449x395xh87 mm



FGD-M

CODICE PRODOTTO 1024778
/ Dimensione prodotto chiuso: 647x395xh87 mm



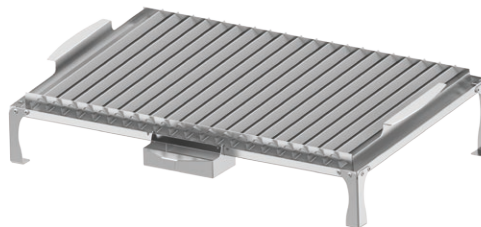
FGD-L

CODICE PRODOTTO 1024777
/ Dimensione prodotto chiuso: 870x430xh87 mm



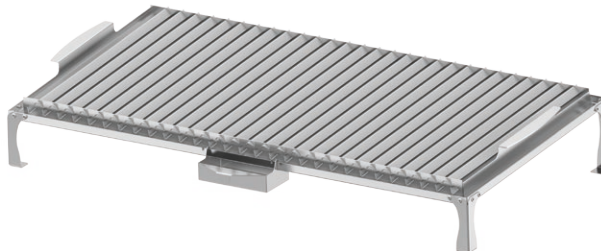
FGD-FS

CODICE PRODOTTO 1024838
/ Dimensione prodotto chiuso: 456x395xh158 mm



FGD-FM

CODICE PRODOTTO 1024837
/ Dimensione prodotto chiuso: 665x395xh158mm



FGD-FL

CODICE PRODOTTO 1024836
/ Dimensione prodotto chiuso: 878x430xh156 mm

GRIGLIA DOUBLE GAS



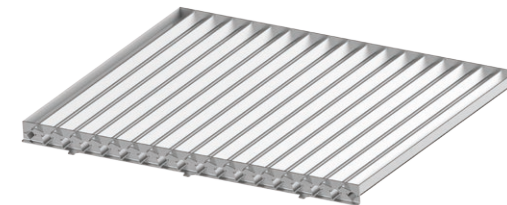
FGD 250

CODICE PRODOTTO

1033117

/ Dimensione prodotto chiuso:

250x410xh26 mm



FGD 500

CODICE PRODOTTO

1033118

/ Dimensione prodotto chiuso:

500x410xh26 mm

KIT SMOKER



FCH

CODICE PRODOTTO **1033110**
/ Dimensione prodotto chiuso: 75x250xh50 mm



FGS 500

CODICE PRODOTTO **1033097**
/ Dimensione prodotto chiuso: 390x407xh85 mm



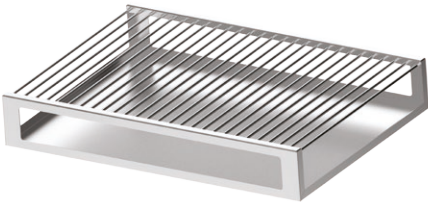
FGS 450

CODICE PRODOTTO **1033094**
/ Dimensione prodotto chiuso: 330x380xh85 mm



FGS 750

CODICE PRODOTTO **1033095**
/ Dimensione prodotto chiuso: 641x407xh85 mm



FGS 650

CODICE PRODOTTO **1033096**
/ Dimensione prodotto chiuso: 530x380xh85 mm

PIASTRA TOP FRY



FPC 250

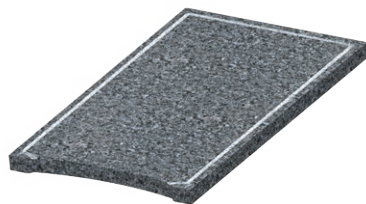
CODICE PRODOTTO

1033116

/ Dimensione prodotto chiuso:

248x410xh6 mm

PIETRA OLLARE



FPO

CODICE PRODOTTO

1033127

/ Dimensione prodotto chiuso:

250x410xh20mm

ACCESSORI



FRAS

CODICE PRODOTTO

1035339

/ Dimensione prodotto chiuso:

305x82xh51 mm



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



the master chef barbecue

FÒGHER is a trademark Deimos 2018 ©, DEIMOS srl All rights reserved

product design - art direction - graphic design: anidridedesign - Arch. Nicola De Pellegrini

CAE20.04.0025 REV.00