



ESTERNI

## Vivere l'outdoor: cucinare all'aria aperta

Le soluzioni per l'estate adatte a tutte le esigenze: dal grill da mettere direttamente sulla tavola ai classici barbecue, fino alle postazioni super attrezzate all'altezza di uno chef



### FOTO 6 DI 12

Oltre all'immane griglia, *Outdoor* di [Modulnova](#) è dotata di forno a legna, friggitrice, fuochi a induzione per le cotture tradizionali e piastra *teppanyaki* per cimentarsi nella cucina giapponese

Sono ormai lontani i tempi in cui **cucinare en plein air** era sinonimo solo di cottura alla brace. La tradizione del **barbecue** si trasforma in soluzioni **super accessoriate** che non hanno nulla da invidiare alle classiche [cucine](#) indoor.

Queste basi si distinguono per l'impiego di materiali di alta qualità, adatti agli ambienti esterni e quindi in grado di **resistere agli agenti atmosferici**, come *Artusi Outdoor* di [Arclinea](#) progettata per preservare gli interni da infiltrazioni e intrusioni di insetti. Pratici e funzionali, i comodi **piani di lavoro** integrano moduli che accolgono ogni tipo di cottura, forni, friggitrice, fuochi a gas, griglie e piani a induzione; senza dimenticare i più esigenti: *Outdoor* di [Modulnova](#), ad esempio, è arricchita anche da piastre *teppanyaki* che permettono di cimentarsi nella cucina giapponese.

Non solo ariosi terrazzi o [giardini](#) oversize. Per **piccoli balconi metropolitani** c'è il grill in porcellana e acciaio inox con base in bamboo di [Eva Solo](#) che permette di preparare il cibo direttamente seduti a tavola.