

La fusion parfaite entre style et fonctionnalité

novara

outdoor kitchens



Novara apportera une grande valeur à votre maison et à votre style de vie exclusif, luxueux et abordable, perdurant dans le temps

Un produit haut de gamme axé sur les clients qui ont besoin d'un mobilier d'extérieur face à la mer avec toutes les garanties, pour pouvoir profiter pleinement de leur terrasse avec une pièce d'une très grande beauté.

Système: N2

Intégrations : Double plaque de cuisson à gaz intégré dans le plan de travail.

Finition : Parties frontales en laque nautique C5-M couleur Rosso. Plan de travail Dekton Kelya



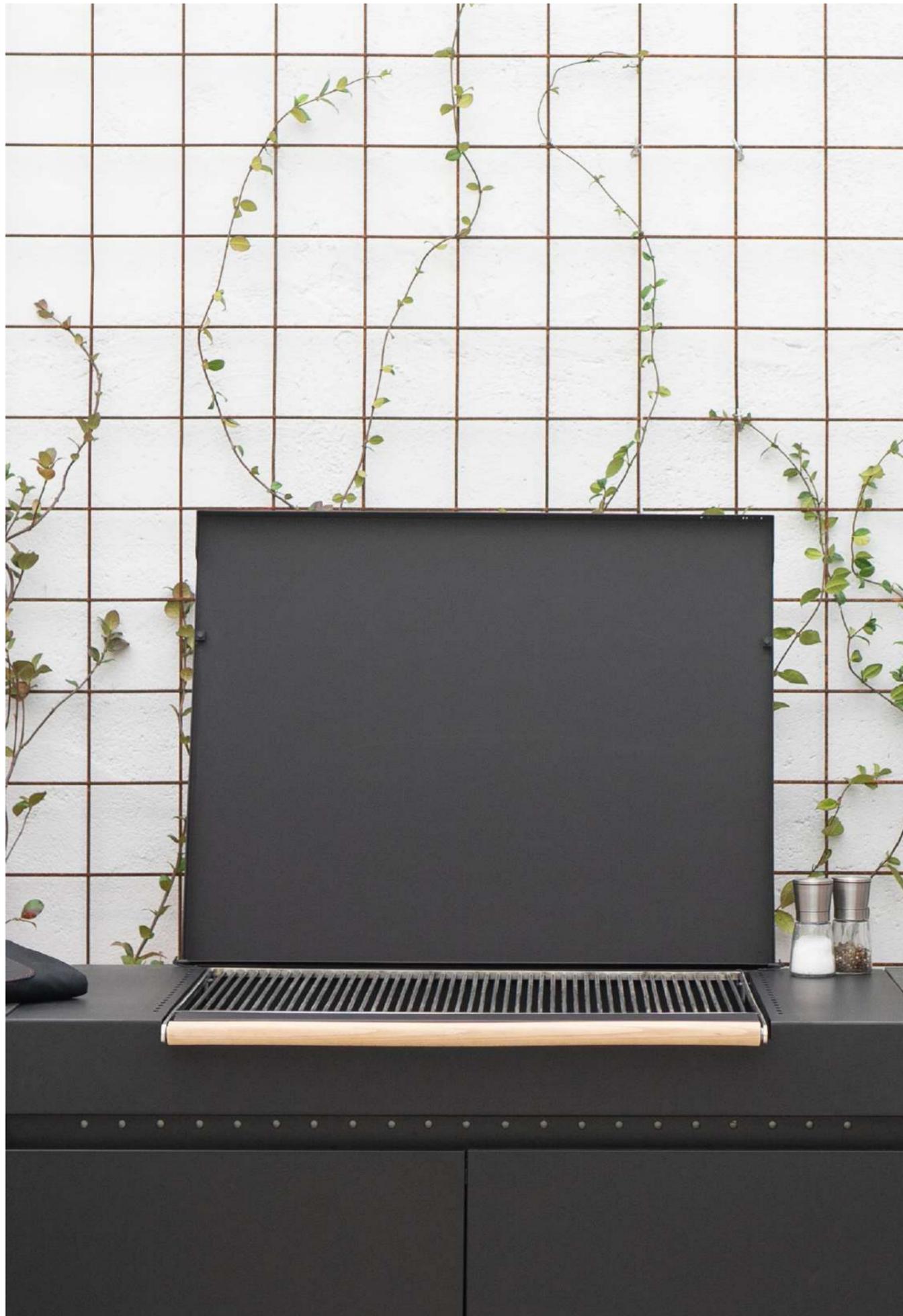


À partir de 20.000 €

Prix indicatif hors TVA sans installation, pour des aménagements standards autres que ceux de l'image.
Consultez les conditions.

Conception fonctionnelle

Les cuisines Novara se distinguent par leur style et leur design exclusifs, avec une attention portée aux détails et une perfection des finitions. Leur fonctionnalité est basée sur une conception architecturale qui optimise l'espace et facilite le flux de travail. Elles offrent des plans de travail spacieux, des appareils électroménagers de haute qualité et des solutions de rangement intelligentes.



Modèle: N1

Intégrations : Barbecue
au charbon de bois

Finition : Parties frontales
en Laque nautique C5-M,
couleur Nero. Plans de
travail Dekton Sirius



Personnalisation

Grande variété de matériaux, de textures, de couleurs et de finitions : Novara Outdoor Kitchens propose trois systèmes personnalisables, permettant notamment l'incorporation de multiples intégrations telles que la tireuse à bière Novara ou le barbecue japonais Kamado.

Système: N2

Intégrations : Barbecue à gaz de couleur noire avec couvercle surélevé de type four. Plaque de cuisson à gaz intégrée au plan de travail.

Finition : Dekton Kelya

Résistance Maximale (Q-XTREM)

Chez Novara, nous avons développé une technologie unique : la technologie Q-XTREM®. Cette innovation nous permet d'offrir une résistance nautique maximale à nos systèmes. Ainsi, les cuisines Novara sont résistantes et durables, sans compromettre le design ni l'adaptabilité.



Système: N3

Intégrations : Barbecue à gaz de couleur noire avec couvercle plat.

Finition : Sapienstone Pietra Grey rainuré. Cimaise et parties latérales en laque nautique C5-M couleur or.



À partir de 25 000 €

Prix indicatif hors TVA sans installation, pour des aménagements standards autres que ceux de l'image. Consultez les conditions.

Les systèmes

Trois versions de design, les mêmes standards de qualité maximale qui se fondent parfaitement avec l'architecture et les personnes

Système: N2

Integraciones: Barbacoa de gas color negro

Acabado: Frontales en HPL color elegant OAK.
Encimera en Dekton Opera





Systeme N1

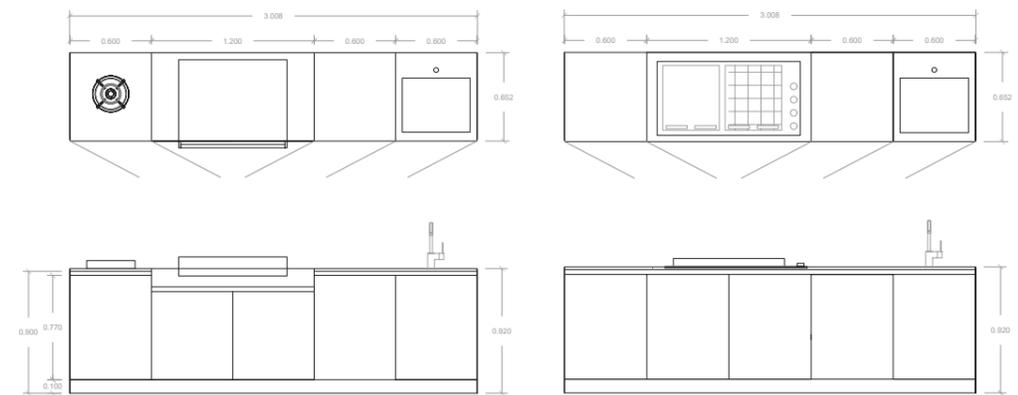
N1 est conçu avec un design minimaliste et axé sur l'essentiel.

Design

Novara N1 est configurable à partir de modules de 60 cm de largeur. Vous pourrez ainsi concevoir la cuisine extérieure de vos rêves avec n'importe quelle largeur possible, de 180 cm de largeur et jusqu'à 3 ou 4 mètres de longueur.

ÎLOT, MUR, PÉNINSULE OU BAR POUR SIÈGES

Prenez plaisir à concevoir par vous-même avec Novara Outdoor Kitchens. Comme une cuisine d'intérieur, Novara s'adapte à toutes les possibilités d'un design minimaliste et fonctionnel.



FINITION DE SURFACE MINÉRALE / LAQUÉ TEXTURÉ

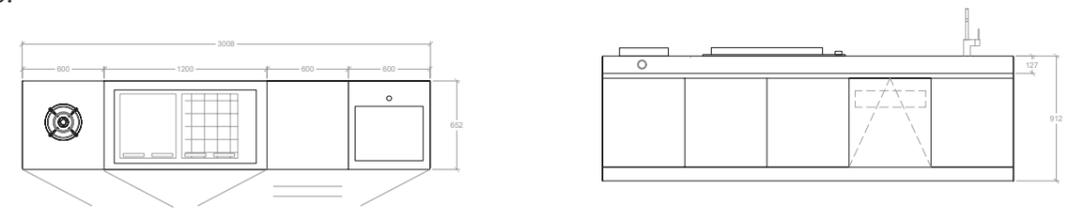


Systeme N2 (+AIR)

Le N2 est à l'origine de nos systèmes de cuisine extérieure. Son plan de travail caractéristique à jupe donne de la force à l'ensemble, générant un bloc homogène, pratique et fonctionnel.

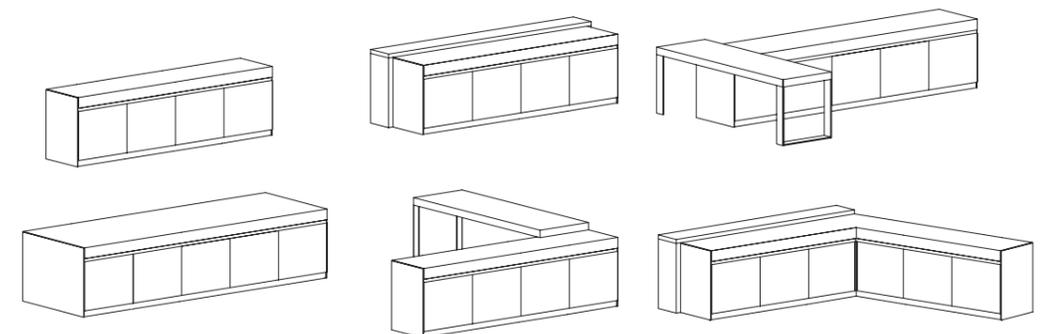
Design

Les modules standards mesurent partir de 60 cm. Mais parfois, les espaces sont capricieux. Ce qui n'est pas un problème pour Novara. Nous serons en mesure de fabriquer du mobilier sur mesure si le projet l'exige.



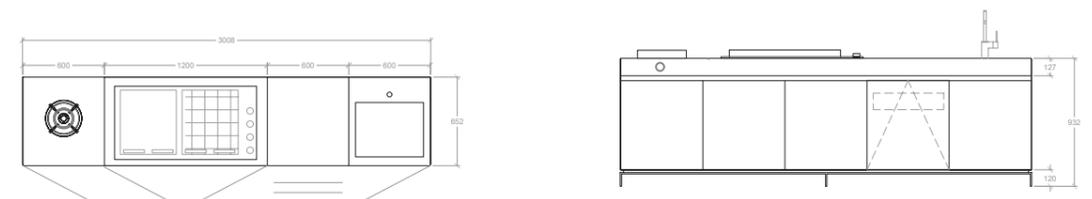
Possibilités

Systèmes d'îlots ou de murs. Un mélange des deux. À vous de choisir ! Novara peut créer n'importe quel aménagement pour tous les espaces et tous les projets. Les architectes et les designers vont adorer les possibilités. Les clients de Novara aussi.

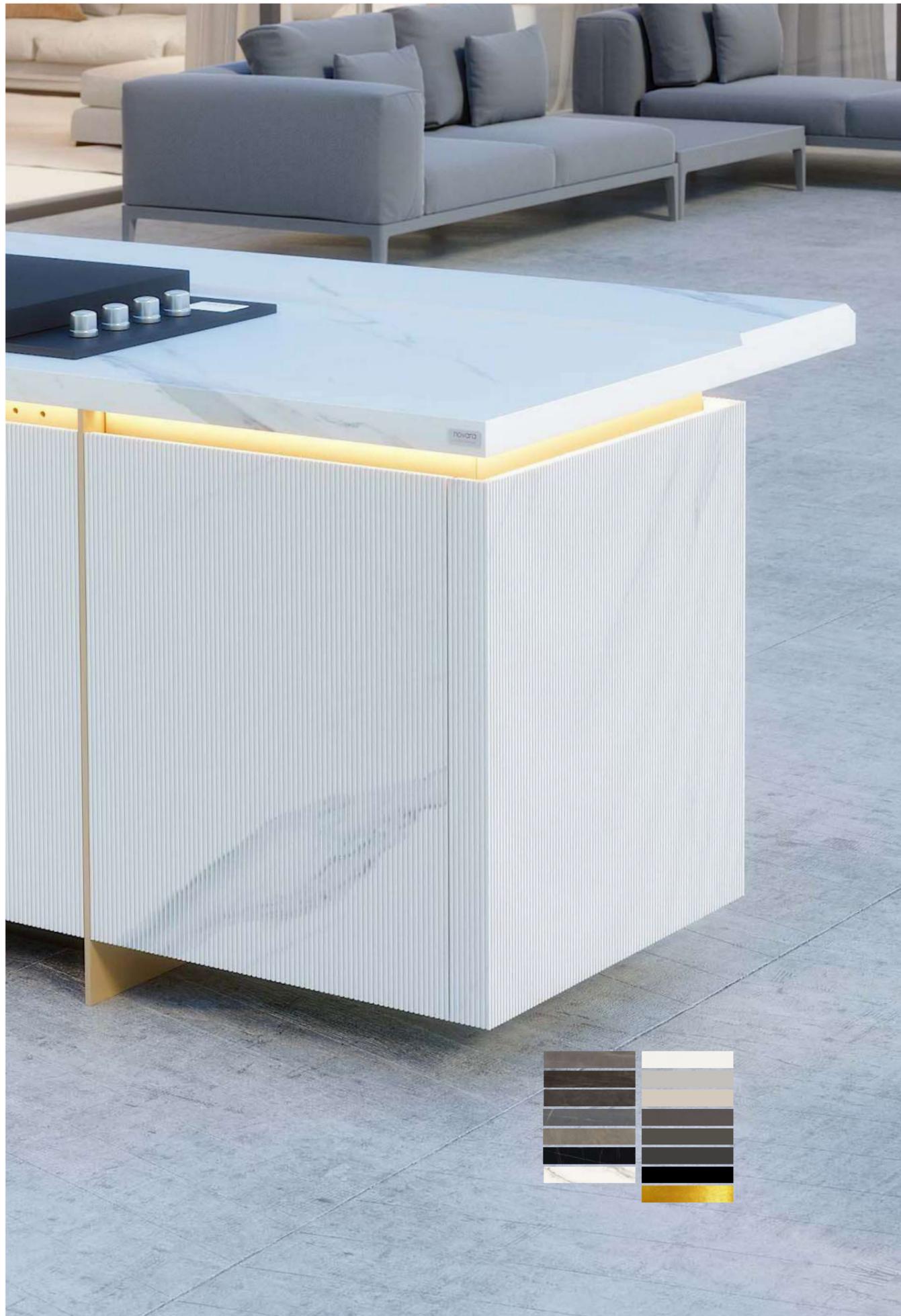


AIR System

Il propose de détacher le design du sol grâce à une plateforme avec pieds en acier inoxydable, protégée par notre incomparable laque nautique C5-M avec une finition texturée.



FINITIONS POUR PARTIES FRONTALES : HPL / LAQUÉ C5-M / SURFACE MINÉRALE

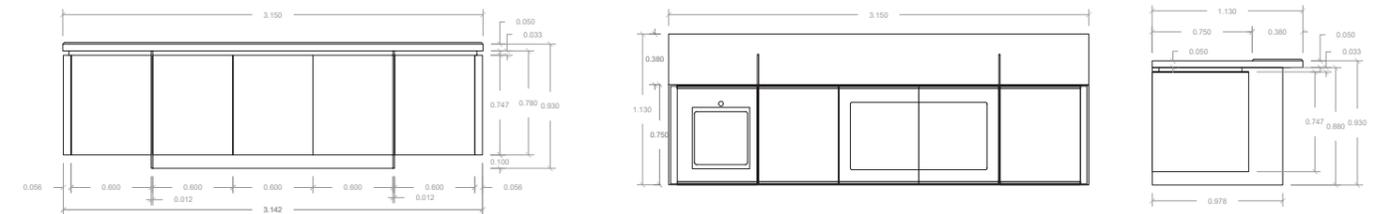


Systeme N3

Novara est un concept emblématique, un modèle sculptural sans précédent. Avec une surface minérale sculptée créant un rainurage parfait. Il faut y regarder à deux fois pour s'assurer qu'il s'agit d'un élément fonctionnel, car ses formes évoquent un monument ou une œuvre d'art au design pur et magnifique.

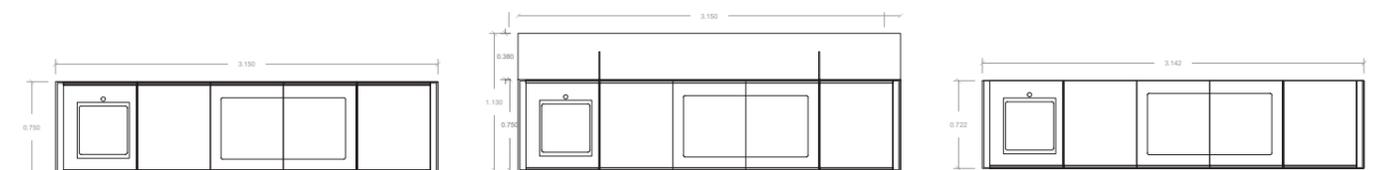
Design

N3 a été conçue pour briser toutes les idées préconçues sur la cuisine extérieure. Ses meubles latéraux flottants arborent technique et architecture, un éclair d'élégance qui allie luxe et exclusivité dans une pièce unique.



Possibilités

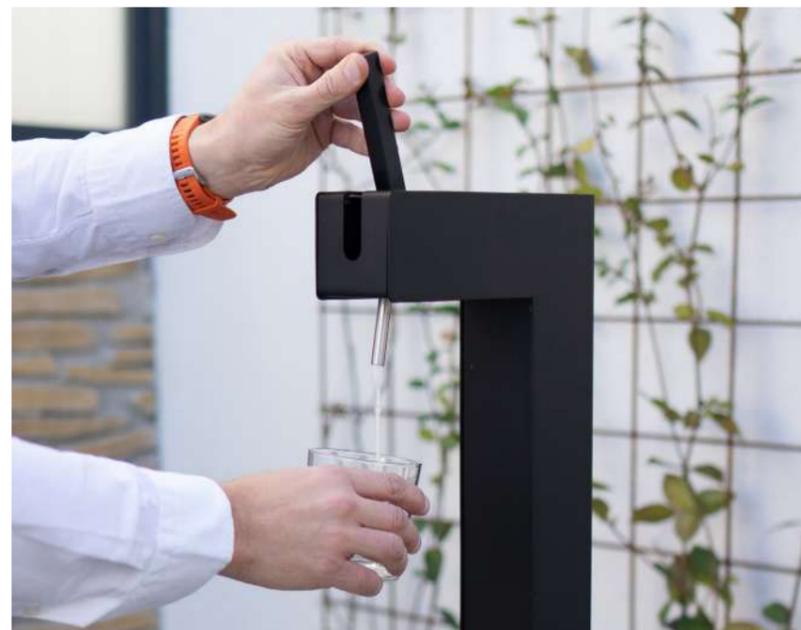
Liberté de créativité, également en N3. Nous pouvons proposer plusieurs types de finitions pour vos parties frontales, latérales et vos plans de travail. De même, la possibilité d'agencement des murs sera également une réalité.





À partir de 33 000 €

Prix indicatif hors TVA sans installation, pour des aménagements standards autres que ceux de l'image.
Consultez les conditions.



Novara Beer Tap.

Obtenez un maximum d'exclusivité avec la seule Beer Tap qu'une marque de cuisines extérieures ait jamais conçue.

Novara a une fois de plus révolutionné l'objectif de ses conceptions, en générant un produit spécialement conçu pour profiter en plein air avec les amis et la famille.



Kamado.

Ressentez l'arôme incomparable d'un charbon de bois sélectionné par nos experts.

Nos systèmes pour barbecue au charbon de bois offrent une intégration de kamado, un barbecue minimaliste Novara, un four à pizza ou même un gril ouvert réglable en hauteur de style argentin.

Choisissez le vôtre et ressentez le plaisir de la cuisine parfumée au bois.



Autres personnalisations.

Le barbecue à gaz professionnel Novara vous permet de profiter de la cuisson extérieure de la viande, du poisson ou des légumes en toute sécurité. Quatre brûleurs à gaz en ligne d'une puissance totale de 14 kW fournissent suffisamment d'énergie pour une cuisson rapide et efficace.

De la même manière, vous pouvez combiner ou utiliser des plaques de cuisson indépendantes qui se marient parfaitement avec le plan de travail choisi.

Garantie de 5 ans en pleine intempérie, y compris en bord de mer

Avec Novara, vous obtiendrez la tranquillité d'esprit totale d'un produit haut de gamme.

Novara LifeTime Support

Novara LifeTime Support signifie que notre société garantit la fourniture de toutes les pièces de rechange dont vous auriez besoin pour que votre cuisine reste comme neuve.

Systeme: N3

Intégrations : Barbecue à gaz de couleur noire avec couvercle plat.

Finition : Sapienstone Pietra Grey rainuré. Cimaïse et parties latérales en laque nautique C5-M couleur or.





Novara Owners Club

Le club de propriétaires le plus exclusif.

Cuisez comme un chef avec le barbecue Novara, avec les recettes et les conseils les plus utiles pour tirer le meilleur parti de votre cuisine, qu'elle soit au gaz ou au charbon de bois.

Événements culinaires Novara dans le monde entier, par l'intermédiaire des distributeurs les plus prestigieux.

Découvrez par vous-même comment Novara et les chefs professionnels cuisinent avec Novara et obtenez un accès aux événements exclusifs.

Systeme: N2

Intégrations : Barbecue à gaz de couleur noire avec couvercle plat.

Finition : Sapienstone Pietra Grey rainuré. Cimaïse et parties latérales en laque nautique C5-M couleur or.





40 ans d'histoire

Après plusieurs générations de maîtres ébénistes créant des meubles faits à la main et personnalisés, en 1983, nous avons créé une entreprise spécialisée dans les cuisines, toujours axée sur la qualité maximale et la différenciation





www.novara.es
Barcelona (Spain)
info@novara.es
(+34) 934 743 696