



Distributore unico in Italia:
CELSIUS ITALIA S.r.l.
 Corso Emanuele Filiberto, 8
 23900 Lecco
 Tel. 0341220376
 Fax 0341220187
 info@celsiusitalia.it
 www.celsiusitalia.it

Produttore:
RÜEGG CHEMINÉE AG
 Schwäntenmos, 4
 Zumikon - Svizzera
 info@ch.ruegg-cheminee.com
 www.cookcook.ch

CELSIUS ITALIA nasce nel 1996 con la convinzione di creare e commercializzare il fuoco a trecentosessanta gradi. **Una sfera di fuoco che oggi simboleggia in Italia una grande firma nell'ambito del riscaldamento a legna, una realtà da sempre contrassegnata dalla determinazione e dalla volontà di rappresentare prodotti inconfondibili.** Il fuoco in CELSIUS ITALIA ha sempre assunto una dimensione poliedrica e tridimensionale: è tecnologia ma anche comfort, soluzione d'arredo, arte e cultura, servizio, progettazione, personalizzazione e soprattutto design. Coniugando l'alta tecnologia al design e alla qualità costruttiva, CELSIUS ITALIA **ha selezionato ed affiancato in un solo nome i marchi più prestigiosi del mercato internazionale: FOCUS, HASE, RÜEGG e da oggi anche COOKCOOK by Rüegg.** Produttori accomunati da un impegno costante: la ricerca di nuove tecnologie che favoriscano un connubio ideale tra sicurezza, rendimento, risparmio energetico e rispetto dell'ambiente, senza mai trascurare la ricerca di soluzioni estetiche attuali e di alto profilo. **Rüegg**, azienda svizzera che può **vantare la scoperta che probabilmente ha cambiato la storia del camino** da riscaldamento quando, nel 1959 Walter Rüegg deposita il brevetto del **primo focolare chiuso con il vetro**, dopo aver "domato" il fuoco per circa mezzo secolo mettendolo in centinaia di migliaia di camini e stufe, ha sentito **l'esigenza di raggiungere nuovi orizzonti**, avendo come obiettivo la volontà di utilizzare il legno, combustibile naturale, anche in cucina. Così è nato **COOKCOOK by Rüegg.**

COOKCOOK by Rüegg è una creazione senza tempo, lontana da qualsiasi fugace tendenza. Il suo valore non è rappresentato solo dall'elevato rendimento e dai requisiti tecnici, ma dalla capacità di soddisfare tutti i nostri sensi e CELSIUS ITALIA non poteva che inserirlo nel ventaglio delle sue proposte da sempre legate alla cultura del fuoco. **COOKCOOK è un'idea rivoluzionaria** nata da un lungo e meticoloso lavoro di ricerca, un sistema che segue le regole logiche della vita, **riportando il fuoco a legna nel luogo dove è stato per secoli, la cucina.** La cucina di casa, il luogo nel quale per secoli le persone si sono riunite per scambiarsi le proprie esperienze di vita, circondate dal calore del fuoco. Ambiente che in questi ultimi anni è stato fortemente rivalutato, riguadagnando un'importanza ed un fascino assoluti. In qualità di spazio vitale, inserito in nuove ed esclusive esperienze abitative, oggi rivela il suo lato più espressivo, trasformandosi così da luogo di lavoro isolato in ambiente da progettare con la massima cura. Sempre più architetti e produttori hanno colto l'importanza di questa tendenza che considera la cucina perfettamente integrata nel contesto abitativo, spesso però, nello sviluppo di questo ambiente, è stato trascurato ingiustamente il benefico ed utile calore del fuoco oggi riscoperto a pieno da COOKCOOK. **COOKCOOK è la personalizzazione dell'immutabile fascino del fuoco del camino**, reso ancora più attuale e pratico grazie alla straordinaria costruzione di questo impianto. Sistema favoloso ed innovativo, brevettato a livello internazionale, è una combinazione di vita, piacere e gusto, **un moderno concetto di cucinare in maniera tradizionale o alla griglia, ma anche impianto per riscaldare o possibilità di essere utilizzato come camino tradizionale: 4 funzioni in un unico sistema nel pieno rispetto dell'ambiente.**

>

VILLEGIARDINI

via D. Trentacoste 7 - 20134 Milano
 Tel. 0221563373 - Fax 0221563211
 ville_giardini@mondadori.it



COOK
COOK
Designed by RÜEGG

Realizzato in conformità alle misure delle cucine standard (larghezza 60 cm, profondità 60 cm, altezza da 85 a 98 cm), è un esempio di alto design e moderna funzionalità avendo il **grande pregio della versatilità**. Il focolare di COOKCOOK **si inserisce perfettamente sia nelle cucine ad incasso che a penisola, oltre che come sistema freestanding**. Le sue superfici in acciaio satinato lo rendono adatto sia agli ambienti rustici, sia alle case arredate in stile contemporaneo.

Il suo funzionamento e l'accensione sono molto semplici: con qualche ciocco di legna ed un accendino, in pochi minuti il fuoco inizia ad ardere, e COOKCOOK è quindi pronto per essere utilizzato senza la necessità di corrente o di gas metano. **Riscaldando la piastra in vetroceramico**, materiale dalle gradi qualità di accumulo e di trasmissione del calore oltre che essere pratico e veloce da pulire, **si può iniziare a cucinare**. Premendo poi un semplice tasto, in dieci secondi **COOKCOOK si trasforma da cucina a focolare per la cottura alla griglia:** il pianale in vetroceramico si ribalta verso l'alto facendo spazio così alla griglia in ghisa e al fuoco che si manifesta in tutta la sua potenza. Piastra lavica, sistema girarrosto, griglia o cestello per le caldaroste, sono solo alcuni degli accessori della vasta gamma di complementi da potere utilizzare per esaltare qualsiasi tipo di cibo.

COOKCOOK consente inoltre di godere in tutta tranquillità dello spettacolo del fuoco, diffondendo il calore per irraggiamento dallo sportello di caricamento della legna posto sulla parte frontale dell'apparecchio. **L'installazione di COOKCOOK richiede la semplice predisposizione di uno scarico fumi** con un diametro di 20 cm e un condotto per l'immissione dell'aria esterna con diametro di 12,5 cm. La struttura di COOKCOOK è costituita da una lamiera d'acciaio a parete spessa; **ghisa ed acciaio i materiali utilizzati per garantire la particolare robustezza e durevolezza del sistema**. I rivestimenti laterali, realizzati anch'essi in acciaio, sono isolati termicamente e forniti di sistema di ventilazione interno in modo da permetterne l'inserimento ad incasso nelle cucine. Il condotto fumi può essere rivestito in diversi modi; **la cappa**, realizzata in acciaio, è **disponibile in tre varianti di forme**, a richiesta è inoltre possibile mettere una cappa personalizzata; la prolunga è regolabile e si adatta a locali di altezza variabile da 223 cm a 257 cm. Dotato di comando di regolazione dell'aria per controllare l'intensità della combustione, questo sistema consente di regolare l'immissione di calore attraverso il piano cottura. **Un ampio vano porta legna** si trova nella parte bassa inoltre, COOKCOOK è dotato di **cassetto raccogli cenere** e di piedini regolabili per la registrazione della sua altezza. **COOKCOOK è disponibile in due varianti: 600 N e 600 Kez** questa ultima, ha di differente dalla prima, **la possibilità di essere collegata ad un sistema di sfruttamento del calore**, come ad esempio una panca riscaldata, dove i fumi della combustione possono essere convogliati posteriormente tramite dei condotti (lunghezza massima consentita 6 mt.) per ottenere un riscaldamento complementare. Con questo impianto il calore prodotto viene dunque trasmesso per irraggiamento tramite rivestimenti in maiolica o ceramica che permetteranno di riscaldare il soggiorno per molte ore (da 12 a 18 ore). **COOKCOOK by Rüegg diverrà presto un nuovo concetto di abitare perché è un sistema rivolto al futuro nel più totale rispetto dell'ambiente**, elemento affascinante, capace di riunire le persone e le sensazioni.

VILLEGIARDINI

via D. Trentacoste 7 - 20134 Milano
Tel. 0221563373 - Fax 0221563211
ville_giardini@mondadori.it