OFFICINE GULLO

FIRENZE



TAILOR MADE KITCHENS

OFFICINE GULLO

FIRENZE

VISITA IL NOSTRO SITO

VISIT OUR WEBSITE

FIRENZE COME ISPIRAZIONE

FLORENCE AS AN INSPIRATION

Le cucine Officine Gullo sono creazioni in equilibrio tra tradizione e modernità. Ogni cucina è dotata di tecnologie all'avanguardia, inserite all'interno di strutture eredi dell'antica tradizione artigiana di lavorazione del metallo. Ma ad amalgamare insieme queste due anime della nostra produzione, la tecnologia e lo stile, è stata la bellezza della città in cui abbiamo la fortuna di vivere e lavorare. Le meraviglie di questo luogo stupefacente ci ispirano tutti i giorni, guidando la nostra immaginazione ogni volta che ci dedichiamo ad un progetto: le geometrie perfette nascoste nelle facciate dei suoi palazzi, nei suoi affreschi, nelle sculture che abbiamo a modello mentre forgiamo il metallo delle nostre creazioni. Nulla sarebbe stato possibile senza Firenze.

The Officine Gullo kitchens are created in balance between tradition and modernity. Every kitchen is equipped with avant-garde technology, inserted inside structures that have inherited the ancient artisanal tradition of metalworking. The beauty of our city that we are so lucky to live in is the element that allows us to mix together these two souls of our production: technology and style. The wonders of this land that inspires so many people every day, guide our imagination every time that we start a project. The perfect geometries hidden in the facades of ancient buildings, in the frescoes, sculptures, artisanship are our models as we forge the metals of our creations. Nothing would have been possible without Florence.

LA CUCINA SARTORIALE
SU MISURA

TAILOR MADE KITCHENS

Immaginare uno spazio per cucinare e vivere momenti conviviali, per Officine Gullo, significa innanzitutto mettere il cliente, i suoi desideri e le sue passioni, al centro del progetto. Nascono elementi di arredo esclusivi, creati grazie alla professionalità dell'ufficio tecnico dell'azienda che si fa interprete dei desideri e delle abitudini culinarie del futuro proprietario. Ogni dettaglio, persino l'altezza dei piani, viene calibrato in funzione delle misure di chi vivrà nel quotidiano la cucina. Ne deriva un prodotto sartoriale, pensato su misura per le più particolari esigenze e quindi unico. Ogni cucina di Officine Gullo è infatti completamente personalizzabile nella composizione, nelle dimensioni, nei colori e nelle finiture. I materiali utilizzati sono i più nobili, come l'acciaio inossidabile ad alto spessore, il rame brunito, la ghisa ed il metallo forgiato, mentre la vasta gamma di accessori di cottura professionali che vanno ad equipaggiare i piani di cottura a incasso e le macchine di cottura sono caratterizzati dalla tecnologia più all'avanguardia.

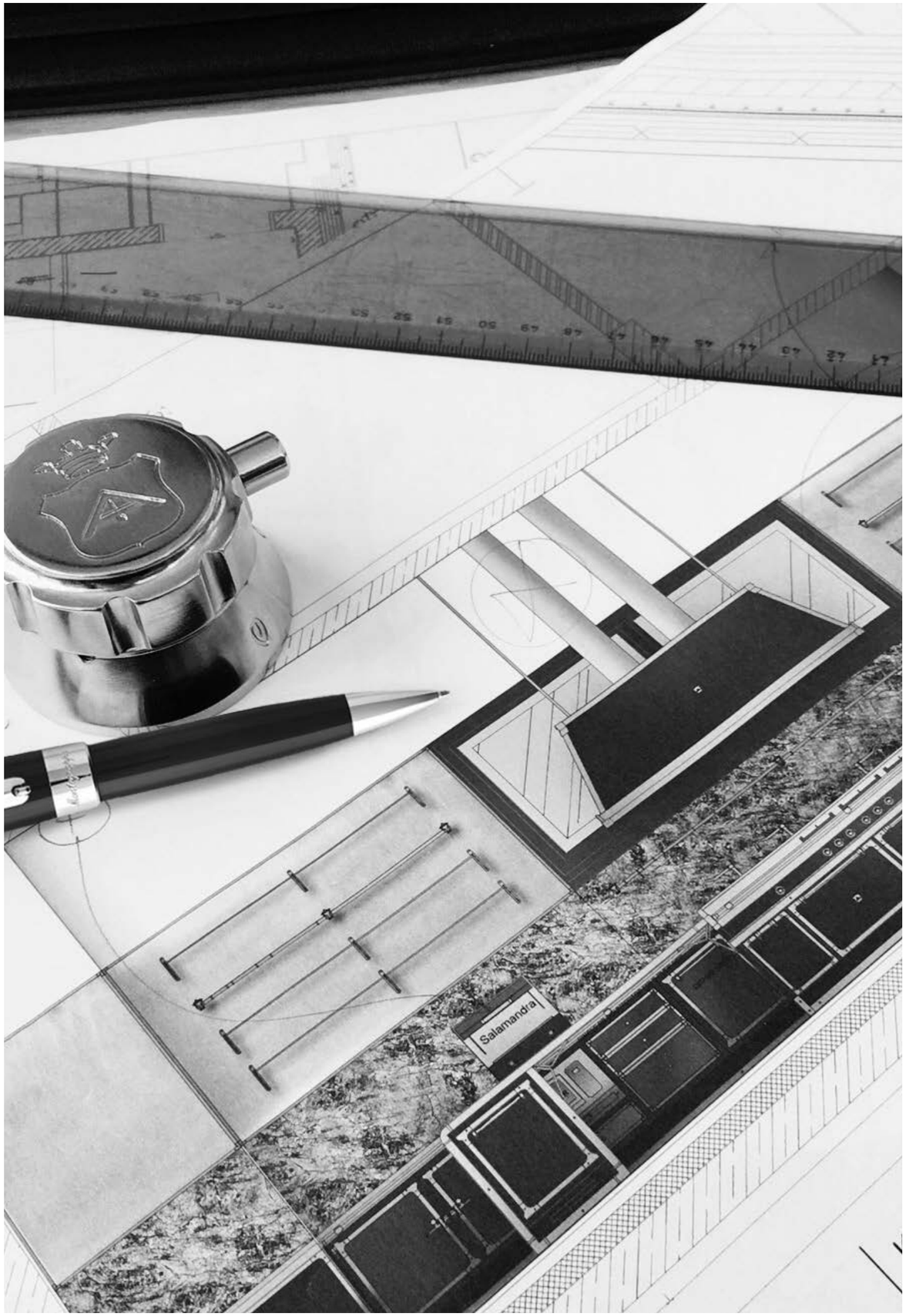
For Officine Gullo, picturing a space in which to cook and socialize means placing the customer's wishes at the heart of the project. Exclusive decor elements are borne out of the expertise of the company's technical office, which interprets the future owner's culinary routines and desires. Every detail, even the height of the counters, is calibrated according to the measurements of the person who will use the kitchen on a daily basis. A tailor-made kitchen is the outcome, made to measure and meeting unique requirements. Every kitchen by Officine Gullo can be fully personalized in terms of composition, dimensions, colours and finishes. Only the finest materials are used, such as thick stainless steel, burnished copper, cast iron and forged metal, while the extensive range of professional cooking accessories that equip the built-in hobs and ranges vaunt next-generation technology.

L'IMPORTANZA DELLA PROGETTAZIONE

THE IMPORTANCE OF THE PLANNING

Ogni creazione Officine Gullo nasce da un intenso scambio con il cliente e da uno studio approfondito degli spazi reali che la sua cucina andrà a occupare. Uno studio "su misura" appunto, come lo è un abito sartoriale che si adatta perfettamente a chi lo indossa. Una volta elaborato, il progetto viene sottoposto al team tecnico per verificarne la reale fattibilità e funzionalità. Il lasciapassare dei tecnici apre la strada alla rappresentazione in 3D e in Virtual Reality. Solo allora, dopo la definitiva conferma della committenza, si apriranno le porte del laboratorio di produzione. Per questo le cucine Officine Gullo sono uniche: al di là di alcuni tratti e stilemi che si ripetono e diventano il segno distintivo del prodotto, ogni cucina è diversa dall'altra perché ciascuna rispecchia l'unicità dei desideri e dello stile di vita del suo proprietario.

Every Officine Gullo creation derives from in-depth conversations with the customer and intense study of the space where the kitchen will be installed. This made-to-measure research ensures that the future kitchen resembles a perfectly tailored suit. The design is developed and the plans are handed to the technical team to check for feasibility and functionality. The green light from our technicians leads to the next stage: 3D and Virtual Reality rendering. It is only at this stage – and with the customer's final confirmation – that production begins in our workroom. This process is what makes Officine Gullo unique. Beyond signature traits and styles, every kitchen is different because each creation reflects its owner's lifestyle and embraces his or her wishes.





L'EREDITÀ DELL'ANTICA TRADIZIONE FIORENTINA NELLA LAVORAZIONE DEL METALLO

THE LEGACY OF FLORENTINE METALWORKING TRADITIONS

Per capire il vero valore di una cucina Officine Gullo, è necessario intraprendere un breve viaggio nei laboratori dove le idee prendono vita. Tutto inizia con il progetto, esaminato in dettaglio con il cliente fino a quando non raggiunge la perfezione e tutti i requisiti sono stati soddisfatti. Una volta che i progetti vengono approvati, i disegni passano alle officine per prendere finalmente vita. I dettagli, per Officine Gullo, sono questioni fondamentali. Tutte le lavorazioni vengono eseguite manualmente, pezzo per pezzo, lavorando barre di ottone massiccio sul tornio, incidendo pannelli di metallo nobile o cesellando ogni singolo elemento d'ottone. Quando ogni componente è pronto, la cucina viene assemblata allo stato grezzo per valutare che tutto sia perfetto. Questa è una fase fondamentale in quanto consente ai tecnici di verificare la precisione dell'accoppiamento dei moduli e l'armonia del progetto. La cucina viene poi smontata per l'ultima fase, la finitura e la verniciatura dei metalli, dove la configurazione finale prende forma. Un attento e meticoloso lavoro eseguito da maestri artigiani permette alla cucina in tutti i suoi dettagli di diventare un pezzo unico e inimitabile.

To grasp the true value of an Officine Gullo kitchen, it's essential to understand the workroom where ideas take shape. It all begins with the design, examined in detail with the customer until perfection is achieved and all requirements are met. Once the plans are approved, the designs are handed to the workroom to take shape. For Officine Gullo, details are essential. Everything is crafted by hand, piece by piece, shaping solid brass on lathes, engraving fine metal panels and chiselling each single brass element. When all the components are ready, the kitchen is assembled in a raw state to evaluate the perfection of the sum total. This is a fundamental stage in the kitchen creation as it enables our technicians to check the precision of the ensemble of the units and the design's overall harmony. The kitchen is dismantled for the final phase, finishing and painting of the metals, allowing the final configuration to take shape. The meticulous work by master craftspeople ensures that your kitchen will become a unique and unparalleled creation down to the minutest detail.

RICERCA & INNOVAZIONE

RESEARCH & INNOVATION

Al fianco della lavorazione artigianale del metallo, Officine Gullo unisce la passione per la ricerca e l'innovazione portata avanti studiando le performance delle cucine professionali. Da questi studi nascono bruciatori che possono sprigionare una potenza pari a 10kW, forni dalle prestazioni professionali, barbecue a pietra lavica, coup de feu, piastre fry-top lavorate a specchio, vaporiere e cuocipasta.

In addition to artisan metalworking, Officine Gullo combines a penchant for research and innovation, which is furthered by studying the performance of professional kitchens. This research has resulted in burners capable of releasing up to 10kW in power, professional performance ranges, lava stone grills, coup de feu, polished fry-tops, steamers and pasta cookers.



IL RISTORANTE A CASA

RESTAURANT AT HOME

A tutto ciò si aggiunge ancora un valore fondamentale: fare sentire le persone in grado di cucinare nella propria casa come i veri chef nel proprio ristorante. Tutti gli elementi di cottura sono capaci di prestazioni professionali, ma realizzati secondo i principi dell'ergonomia domestica, per essere usati a casa, quotidianamente, nel massimo comfort. Grazie al loro design, anche l'utente non professionista è messo nella condizione di usufruire al cento per cento di tutte le funzioni disponibili. Infine, anche la manutenzione e la pulizia degli elementi (lavabili separatamente in lavastoviglie) sono semplificate al massimo grazie al particolare sistema di estrazione e di incastro.

There's a value that underpins everything Officine Gullo does: to make people feel capable of cooking like chefs in the comfort of their own home. All the cooking elements achieve professional performance but are crafted according to the principles of home ergonomics: for comfortable daily use at home. Because of their design, non-professional cooks can fully use all the available functions. Lastly, upkeep and cleaning of the elements (which can be washed separately in the dishwasher) have been simplified due to the special removable and recess system.

SILVER GREY & POLISHED CHROME

Il progetto presenta un importante blocco cottura equipaggiato con bruciatori ad alto rendimento, cuocipasta, coup de feu, fry-top e completo di forno elettrico ventilato GN1/1. La macchina da cottura è sormontata da una cappa professionale e impreziosita da un pannello a muro in marmo Fior di Pesco Apuano. Ai lati due eleganti colonne in legno laccato bianco dotate di forno multifunzione, forno a vapore, scaldavivande, cassetti contenitore, vano vasistas superiore e colonnina estraibile con cassetti in legno, cassetti contenitore. L'isola lavaggio ha un top in acciaio con lavello integrato e doppio miscelatore, una doppia lavastoviglie e vani ad anta battente. La seconda isola è in legno completa di top in marmo Fior di Pesco Apuano e rifinita con un bordo in ottone cromato. La base accoglie un frigorifero a cassettoni, cantina vini e vani contenitori. L'ambiente cucina si completa di una parete attrezzata equipaggiata da miscelatore e piano cottura a induzione. Al centro freezer e frigorifero Gaggenau da 76 cm, colonna abbattitore con cassetti e vano contenitore.

This project is equipped with one of our most performing range cookers, that is composed by professional cooking burners, pasta cooker, coup de feu and fry-top and with a GN1/1 convection oven. A professional hood is located over the cooking machine and is embellished by a backsplash made of Fior di Pesco Apuano marble. On either side there are two elegant columns made of white lacquered timber equipped with multifuction oven, steam oven, food warmer, timber storage drawers and tall pull-out larder. The washing island is equipped with a steel top with an integrated sink and a double mixer tap, two dishwashers and compartments with hinged doors. The second island is made of timber and equipped with an Apuano Fiore di Pesco marble top and finished with a chrome-plated brass edge. Its base hosts a fridge with deep drawers, a wine cellar and storage compartments. The kitchen is completed by a wall unit equipped with a mixer and an induction hob. In the center there is a fridge and a freezer both by Gaggenau and a blast chiller column with drawers and a storage compartment.









CHIANTI RED & BURNISHED BRASS

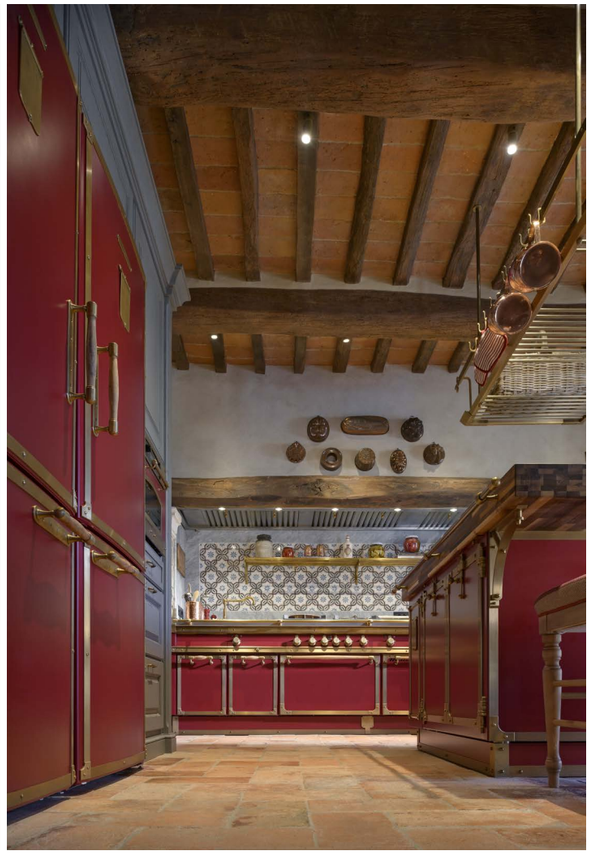
Il progetto presenta un blocco cottura dalle dimensioni importanti (cm 308 x 70) caratterizzato da da un piano in acciaio spazzolato ad alto spessore equipaggiato con cuocipasta, 4 bruciatori a gas ad alto rendimento, frytop liscio con finitura lucida e lavello con miscelatore in ottone brunito. La macchina da cottura si completa, nella parte inferiore, di due forni, di ampie dimensioni, scaldavivande oltre ad un vano contenitivo con sportello e cassettiera. Al centro della stanza è stata posizionata un'isola impreziosita da un elegante e funzionale top in legno con spessore cm 9,6 completa di cassettiere, elementi estraibili e sportelli. Sopra l'isola una comoda mensola porta pentole in ottone brunito. L'ambiente si arricchisce inoltre di una parete contenitiva in falegnameria con finitura grigia all'interno della quale spicca il frigorifero con congelatore dotato di "home dialog" e sportellino in ottone sull'anta che protegge il pannello comandi, e forno microonde da incasso. La struttura della cucina è realizzata in acciaio inossidabile ad alto spessore, verniciato a fuoco, profili e dettagli in ottone brunito e maniglie in legno.

This project consists of a cooktop with remarkable dimensions (cm 308 x 70) characterized by a highly thick top made of brushed steel and equipped with a pasta cooker, 4 highly performant gas burners, smooth frytop with gloss finishing and a sink with mixer made of burnished brass. The cooking appliance completes, in the lower part, with two big dimension ovens, food warmer together with a container with a door and drawers. In the middle of the room an island is located, embellished by an elegant and practical 9.6 cm thick wooden top equipped with drawers, pull-out elements and doors. Above the island there is a practical shelf holding pots made of burnished brass. This place is embellished also by an enclosing woodwork wall with a grey finishing: inside, the refrigerator with the freezer stands out equipped with a "home dialog" and a flap made of brass on the door protecting the control panel, and a built-in microwave oven. The structure of the kitchen is made of stainless steel, highly thick, stove enamelled, with profiles and details made of brushed brass and wooden handles.









SOFT GREY & SATIN NICKEL

Il progetto Soft Grey & Nichel Satinato si distingue per un'isola centrale in acciaio ad alto spessore dalle dimensioni importanti, fulcro e anima della cucina stessa, e una soluzione di parete attrezzata intelligente e funzionale. L'isola con top in marmo Occhi di Pavone bordato in ottone nichelato accoglie una macchina da cottura a forno singolo con 4 bruciatori, coup de feu, barbecue e fry-top, sormontati da una cappa a isola professionale. Il piano è provvisto inoltre di lavello nichelato con miscelatore zip tap, di una torretta prese e una pattumiera a piano. La parete attrezzata comprende due colonne frigo freezer professionali con porta in metallo, una porta estraibile in legno laccato con cestelli cromati, una dispensa a doppia anta battente in legno laccato e cassetti inferiori. La parte superiore della parete attrezzata è dotata di vani contenitori con ante in legno ad apertura vasistas.

The Soft Grey & Satin Nickel project is characterised by a large high-thickness stainless steel central island, the cornerstone and soul of the kitchen itself, and by a clever and functional wall unit. The island, with a Occhi di Pavone marble top and an edge made of nickel-plated brass, incorporates a cooker with a single oven equipped with 4 burners, coup de feu, barbecue and fry-top; above it, there is a professional island hood. The top is equipped with a nickel-plated sink with a zip tap mixer, a socket power tower and a built-in waste sorting unit. The wall unit includes two professional fridge and freezer towers with doors made of high thickness metal, a pull-out door made of lacquered timber with chrome-plated baskets, a cupboard with two hinged doors made of lacquered timber and drawers. The upper part of the wall unit is equipped with compartments with top-hung timber doors.







SAPPHIRE BLUE & BURNISHED BRASS

Il progetto accoglie un'isola lavoro dalle dimensioni importanti caratterizzata da un top in marmo Calacatta Oro sul quale è stato posizionato un piano ad induzione professionale con cappa a scomparsa ed una zona lavaggio. Lungo la parete due colonne in legno di mogano, equipaggiate con sistemi per la cottura professionale e la conservazione, fanno da cornice ad un'imponente macchina da cottura dotata di 4 bruciatori, cuocipasta, barbecue, coup de feu, fry-top e induction wok. Il blocco è completo inoltre di forno elettrico ventilato GN1/1 e forno elettrico statico GN2/1, lavastoviglie professionale e vano per lo stoccaggio della verdura. Top e schienale sono in marmo bianco di Carrara.

This project includes an imposing working island with a Calacatta Oro marble worktop with a professional induction hob and hidden extractor, as well as a washing area. The two wall columns are made of mahogany and equipped with systems for professional cooking and preservation that frame a remarkable range cooker equipped with 4 burners, pasta cooker, barbecue, coup de feu, fry-top and induction wok. The cooking block is also equipped with a GN1/1 convection oven and a GN2/1 static electric oven, a professional dishwasher and space to stock vegetables. The backsplash is made of white Carrara marble.











STEEL BLUE GREY & SATIN NICKEL

Cucina in acciaio ad alto spessore verniciato a fuoco con finiture in ottone nichelato e satinato. Zona cottura professionale munita di doppio forno GN 2/1 e GN 1/1, 4 bruciatori ad alto rendimento con potenza pari a 7,5 kW, coup de feu, fry-top, cuoci pasta professionale e lavaggio di servizio in acciaio satinato. Cappa professionale “Piramide Alta” in metallo verniciato a fuoco, dotata di luci interne a led. Pannelli di rivestimento in alluminio anticato. Pensili con vano porta pentole comodamente accessibile.

Thick fire-painted steel kitchen with nickel-plated and satin brass finishes. Professional cooking area fitted with a double GN 2/1 and GN 1/1 oven, 4 high-performance burners with 7.5 kW power, coup de feu, fry-top, professional pasta cooker and a brushed steel sink. Professional “High Pyramid” hood in fire-painted metal, fitted with internal LED lights. Antiqued aluminium cladding panels. Wall units with easily accessible pot compartment.









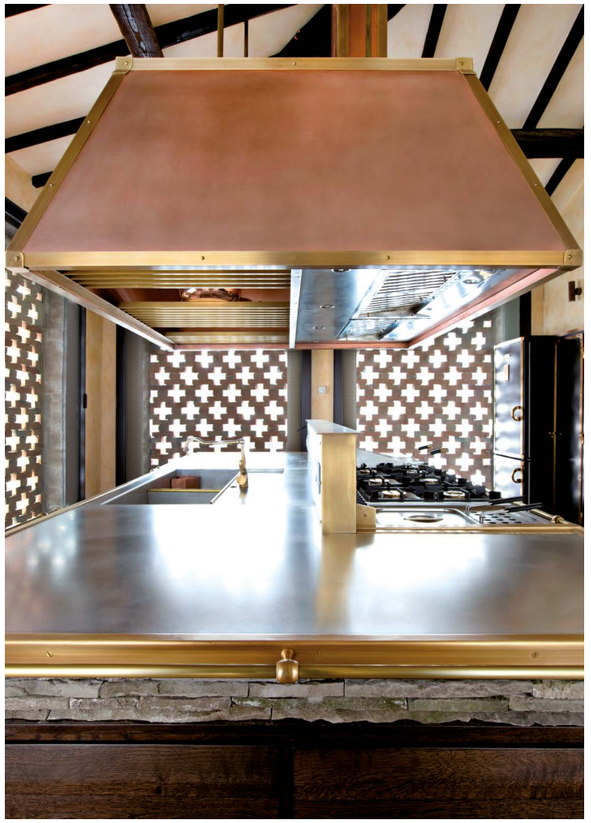


JET BLACK & BURNISHED BRASS

Cucina ad isola inserita all'interno di una grande struttura in pietra (dimensione totale L 360 cm x P 180 cm) con ampio piano in acciaio satinato e pregiate finiture in ottone anticato. La macchina di cottura professionale P70 in acciaio verniciato colore nero semilucido è equipaggiata con 6 bruciatori fino a 7.5 kW, cuocipasta/vaporiera e barbecue in pietra lavica alimentato a gas. Il lato opposto dell'isola presenta un ampio lavello con doppia vasca e finiture in ottone. L'intera isola Officine Gullo è coperta da una solida cappa a piramide in rame ad alto spessore con bordature in ottone brunito. I quattro lati dell'isola sono rifiniti con un corrimano frontale, anche questo in ottone.

Kitchen island flanked by stone cladding (total size W 360 cm x D 180 cm) with a large stainless steel top and fine burnished brass finishes. The professional P70 cooking machine in semi-gloss black painted steel is equipped with 6 burners of up to 7.5 kW, a pasta cooker/steamer and a gas-heated lava stone barbecue. The opposite side of the island has a large double bowl sink with brass trim. The entire Officine Gullo island is covered by a heavy-gauge copper pyramid hood with burnished brass finish. The four edges of the island are completed with a brass rail.







RUBY RED & SATIN NICKEL

Il progetto presenta tre importanti isole lavoro e una zona lavaggio a parete realizzati in acciaio ad alto spessore verniciato a fuoco color rosso rubino con eleganti finiture in nickel spazzolato. La prima isola, con doppio piano in marmo e lampade riscaldanti, è dedicata al bar ed è dotata di ice-maker e scaldavivande. La seconda isola, caratterizzata da due "ali" laterali che nascondono due carrelli su ruote, è invece destinata alla cottura professionale con una distinzione chiara tra la zona primi piatti e quella dedicata ai secondi piatti. L'isola è infatti equipaggiata da una parte di un piano ad induzione, cuocipasta, lavello di preparazione e due forni e dall'altra di frytop, friggitrice e lavello. La cappa, di dimensioni importanti, è in nickel satinato e offre altissime prestazioni di livello professionale. La terza isola, che presenta un top caratterizzato da un'unica lastra in acciaio di oltre 4 metri, è dedicata alla preparazione e accoglie affettatrice, abbattitore, sottovuoto e lavello da 1,10 metri oltre a frigorifero e freezer. La zona lavaggio posizionata a parete si compone di due vetrinette, una lavastoviglie professionale e un ulteriore lavello.

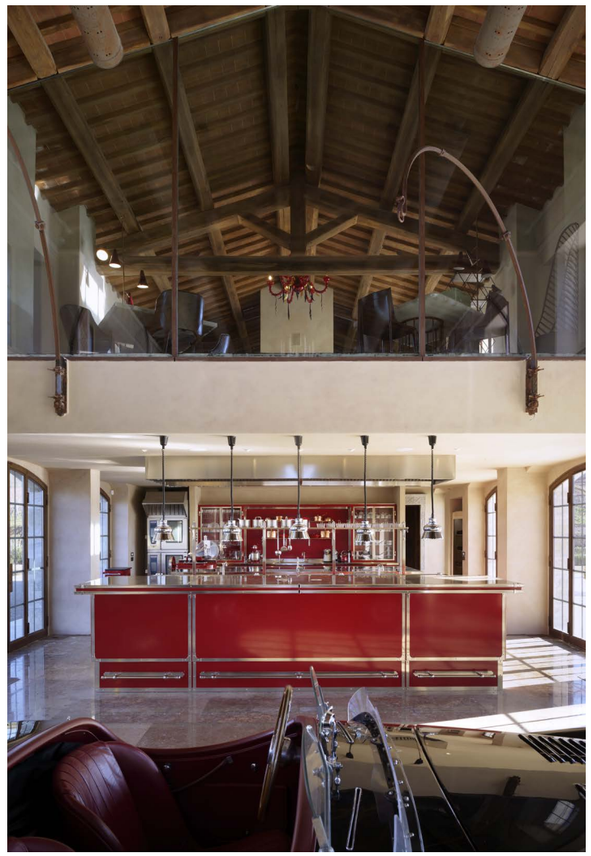
Thick fire-painted Red Ruby (RAL 3003) polished steel kitchen with brushed nickel finishes. Consisting of 3 islands and a wall-mounted washing area. From the left, the first island is the bar counter with a double marble top, heating lamps, ice-maker and food warmer. The second island is dedicated to professional cooking. On the left side, the "first course" area with an induction hob, pasta cooker, preparation sink as well as 2 ovens (mod. FE10). On the right side, the "second course" area with: 60 cm fry-top, fryer and sink. Features of the island include the two side wings that conceal 2 trolleys on wheels. Professional hood. The third island is for preparation and consists of: a slicer, a blast chiller, a vacuum packer, and a 1.10 m sink. The top is a single steel sheet measuring over 4 metres. It is completed with a refrigerator and a freezer. Lastly, the wall-mounted washing area consists of 2 small cabinets, a professional dishwasher and an additional sink.













STAINLESS STEEL & POLISHED CHROME

Cucina con isola in acciaio satinato ad alto spessore con finiture in cromo lucido e maniglie in legno di noce. L'isola si compone da un lato di lavastoviglie Miele, lavello a doppia vasca con doppio rubinetto dalle caratteristiche manopole a fiore e una cantinetta da vino sottopiano Gaggenau. Dall'altro lato la zona snack bar che ospita i comodi sgabelli. Sopra l'isola, porta pentole sospeso. La cucina lineare comprende: una colonna attrezzata con forno elettrico e forno a microonde Gaggenau, un elemento estraibile, vani e cassetti contenitori; una zona cottura dotata di 4 bruciatori, wok e un piano cottura in vetroceramica, 2 forni di cui uno ventilato e uno statico; una cappa d'aspirazione professionale e un frigo-congelatore con ice-maker incorporato.

Kitchen with thick brushed steel island with polished chrome finishes and walnut handles. On one side, the island consists of a Miele dishwasher, a double sink with double faucet with characteristic flower-shaped knobs and an undermounted Gaggenau wine cellar. On the other side, the snack bar area that houses the comfortable stools. Pot holders hang over the island. The linear kitchen includes: a column equipped with an electric oven and a Gaggenau microwave oven, a pull-out element, storage compartments and drawers; a cooking area fitted with 4 burners, a wok and a glass ceramic hob, 2 ovens, one of which is ventilated and one of which is static; a professional suction hood and a fridge-freezer with built-in ice-maker.





AVANA PEARL & SATIN NICKEL

Cucina in acciaio ad alto spessore verniciato a fuoco con finiture in ottone nichelato e satinato. Falegnameria in legno massello di noce. Zona cottura professionale munita di doppio forno GN 2/1 e GN 1/1, 4 bruciatori ad alto rendimento con potenza pari a 7,5 kW, coup de feu, fry-top e cuocipasta professionale. Isola per la preparazione dei cibi dotata di ampia area di lavaggio in marmo Arabescato e miscelatore centrale, vani contenitori sottostanti. Isola con top in legno massello di olmo di spessore 10 cm. Parete attrezzata, munita di doppio frigorifero professionale, abbattitore, macchina per il caffè, forno multi-funzione, forno a microonde, macchina per il sottovuoto, cantinetta vino e zona breakfast centrale dove riporre piccoli elettrodomestici.

Kitchen made in heavy-gauge stove-enamelled with nickeled brass trim. Joinery made in solid walnut. Professional cooking area equipped with GN 2/1 and GN 1/1 double ovens, 4 high efficiency burners with a power of 7.5 kW, coup de feu, fry-top and professional pasta cooker. Preparation Island with a large Arabescato marble washing area and central mixer tap, the area below fitted with cabinets. Island with top made of 10 cm thick solid elm wood. Storage Wall, equipped with professional double refrigerator, blast chiller, coffee machine, multi-function oven, microwave, coffee machine, vacuum sealer, wine cellar and central breakfast area designed to store small appliances.















STAINLESS STEEL & POLISHED CHROME

Cucina in acciaio ad alto spessore con finiture in ottone cromato. Isola di cottura professionale (L 288 x P 142 cm) dotata di doppio forno professionale, 6 bruciatori, scaldavivande, barbecue a pietra lavica e coup de feu. Equipaggiata di doppie cassettiere e vani con doppio sportello. Ampia zona lavaggio con piano in marmo di Carrara, munita di lavello a doppia vasca da 90 cm, lavello a vasca singola da 60 cm, pattumiera estraibile, doppia lavastoviglie e produttore di ghiaccio professionale. Sopra la cottura, cappa a piramide dotata di motore aspirante professionale. Parete attrezzata (L 286 cm) in legno massello di rovere laccato con cornici in ottone cromato dotata di frigorifero con ice maker, forno a microonde e cassetti refrigeranti.

Kitchen in heavy-gauge steel with chrome-plated brass. Professional cooking Island (W 288 cm x D 142 cm) with professional double ovens, 6 burners, warming cabinets, a lava stone grill and a coup de feu. Equipped with double drawers and compartments with double door. Large washing area with Carrara marble top, fitted with 90 cm double basin sink, a 60 cm single basin sink, extractable bin, double dishwashers and a professional ice maker. Above the cooking top there is a professional pyramid extraction hood with motor. Storage wall (W 286 cm) made of lacquered solid oak wood with chromed brass frames. It is equipped with a refrigerator (with ice maker), microwave and refrigerant drawers.











OCEAN BLUE & BURNISHED BRASS

L'isola cucina presenta una struttura in acciaio ad alto spessore verniciato colore Ocean Blue con finiture e dettagli in ottone brunito. Con un ingombro totale di 288 x 149 cm, è dotata di un ampio piano lavoro in acciaio satinato che comprende una zona cottura con sei fuochi ad alto rendimento con potenza massima pari a 7,5 kW e un cuocipasta. Sull'altro lato dell'isola è stata posizionata la zona lavaggio a vasca singola con rubinetto monocomando in ottone brunito. La cucina, che accoglie diversi vani contenitori e cestoni montati su guide a chiusura rallentata, è inoltre equipaggiata di due forni, uno elettrico ventilato e un altro elettrico statico, con dimensioni e qualità secondo gli standard da ristorazione. Completa la struttura una cappa professionale a campana dotata di filtri a labirinto, luci LED e velocità di aspirazione regolabile.

This kitchen island has a heavy-gauge frame made of steel and is painted in Ocean Blue with burnished brass finishings and details. With an overall dimension of 288 x 149 cm, it is equipped with a large worktop made of brushed steel which includes a cooking area with six high performance rings, a maximum power of 7,5 kW and a pasta cooker. On the other side of the island is a washing area with one bowl and a single lever tap made of burnished brass. The kitchen, which includes several compartments and large baskets installed on a slow-return track, is also equipped with two ovens: one electric convection oven and the other an electric static one. The structure is completed with a professional bell-shaped hood equipped with labyrinth filters, LED lighting and adjustable fan speed.





COFFEE & BURNISHED BRASS

Cucina angolare (L 420 x P 360 cm) in acciaio verniciato colore Caffè. Finiture e bordo perimetrale in ottone brunito e martellato. Zona cottura a induzione con cappa modello "campana" e grande frontone in rame a parete. Ampia zona lavaggio con lavello e piano in acciaio satinato ad alto spessore, sopra la quale sono presenti pensili coerenti per colore e finitura col resto del progetto. Il perimetro del piano di lavoro è impreziosito da una fascia di formelle in ceramica decorate a mano. Al centro dell'ambiente un'importante isola di lavoro in metallo (L 200 x P 90 cm) con tagliere in legno massello a fibre verticali.

Corner kitchen (W 420 x D 360 cm) in coffee-brown stainless steel. Finishing and edges in burnished, hammered brass. Cooking zone with induction hob, bell hood and a large wall-mounted copper back panel. Spacious washing area with sink and heavy-gauge satin-finished steel top, above which there are top cabinets in the same colour and trim as the rest of the project. The edge of the worktop is embellished with a band of ceramic hand decorated tiles. At the center of the space is a large work island (W 200 x D 90 cm) with a solid end-grain timber chopping board.









STAINLESS STEEL & POLISHED CHROME

Cucina in acciaio ad alto spessore con finiture in ottone cromato. Zona cottura professionale munita di forno elettrico ventilato GN1/1 e forno elettrico statico GN2/1, 4 bruciatori ad alto rendimento con potenza massima pari a 7,5 kW, coup de feu, fry-top e cuocipasta professionale. Adiacente alla zona cottura, due frigoriferi, una salamandra e un forno a vapore con scaldavivande. Isola lavaggio (L 520 x P 137 cm) equipaggiata di doppio lavello con vasca 84 cm. Parete attrezzata (L 494 cm) dotata di doppio frigorifero, forno elettrico con scaldavivande e forno a microonde. Falegnameria in legno massello Noce Canaletto. Piani in marmo White Macaubas.

Kitchen made in heavy-gauge stainless steel with chromed brass trims. Professional cooking area equipped with GN1/1 electric oven and GN2/1 static oven, 4 high efficiency burners with a maximum power of 7.5 kW, coup de feu, fry-top and professional pasta cooker. Adjacent to the kitchen area, two refrigerators, a Salamander and a steam oven with a dish warmer. Washing Island (W 520 x P 137 cm) equipped with 84 cm double sink. Storage wall (W 494 cm) with double refrigerator, electric oven with dish warmer and microwave. Solid wood joinery made in Walnut. Counter tops made in White Macaubas marble.









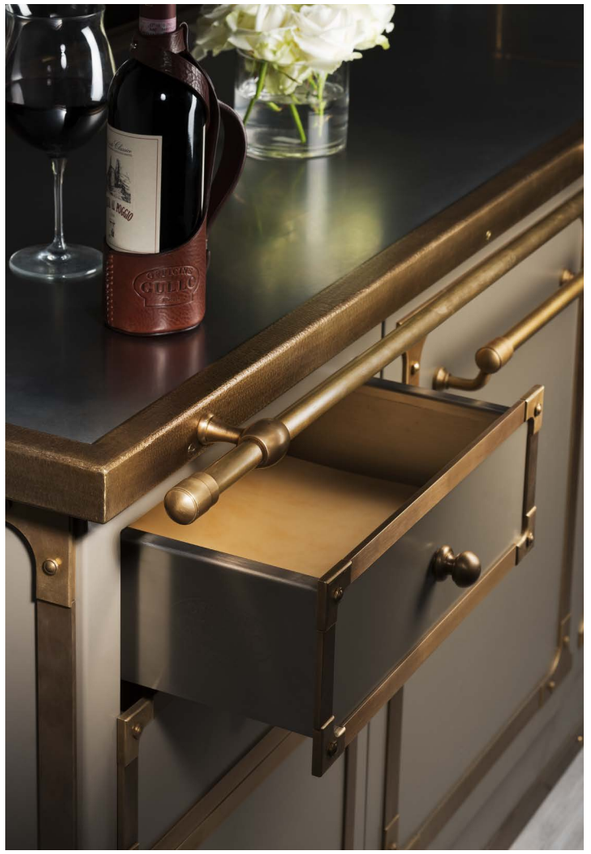
BEIGE GREY & BURNISHED BRASS

Cucina in acciaio ad alto spessore e finiture in ottone brunito. Suddivisa in quattro elementi indipendenti: una parete attrezzata e tre isole dedicate a lavaggio, cottura e colazione. Isola di cottura (L 205 x 125 cm) equipaggiata con forno elettrico multifunzione (L 100 cm), piano cottura a 5 fuochi, fry-top liscio, cuoci-pasta e lavello circolare in ottone brunito. Parete attrezzata (L 460 cm), dotata di macchina da caffè, forno microonde e cassetto scalda vivande, frigoriferi combinati, forno a vapore e forno multifunzione. Di fronte, isola di lavaggio con doppio lavello e piano in acciaio satinato. Penisola dotata di piano di lavoro in legno massello. Equipaggiato di cantine vini sotto-piano con vetri decorati e due zone climatiche differenziate.

Kitchen with four separate units: one wall unit and three islands for washing, cooking and breakfast. Painted steel body with antique brass finishes. Cooking island (W 205 x D 125 cm) equipped with multifunction electric oven (W 100 cm), 5-burner cooktop, smooth fry-top, pasta cooker and round bowl sink in burnished brass. Wall unit (W 460 cm) equipped with coffee machine, microwave oven and hot plate, combined refrigerators, steam oven and multifunction oven. Opposite, sink island with double bowl dishwasher. Strong and durable solid timber peninsula countertop. Equipped with under-counter wine cooler with screen-printed glass door and dual climate control.










OFFICINE
GULLO
FIRENZE





MILK WHITE & SATIN NICKEL

Realizzazione personalizzata di cucina in acciaio ad alto spessore verniciato a fuoco “Bianco Latte” (L 528 cm e penisole 250 cm). Finiture e bordo perimetrale in massello di ottone cromato. Zona cottura professionale P70 (L 208) con bruciatori in ottone fino a 7,5 kW e doppio maxi-forno in acciaio GN2/1 e GN1/1, corredata di coup de feu in ghisa, cuocipasta/vaporiera e fry-top cromato lucidato a specchio, alimentati a gas. Sopra la cottura frontone in alluminio satinato e cappa a “piramide” in metallo verniciato, dotata di motore aspirante professionale e luci a LED.

Customized heavy-gauge steel with pearl kitchen. Solid and chrome-plated brass finishing and trimming. Professional P70 cooktop (W 208 cm and 250 cm “wings”) with brass burners up to 7.5 kW of output power and double maxi GN2/1 and GN1/1 steel oven, equipped with gas fueled cast iron coup de feu, pasta cooker/steamer and chrome-plated smooth fry-top. Brushed aluminium backplate and professional pyramid shaped painted metal extractor hood with LED lights.






OFFICINE
OTTO





STAINLESS STEEL & POLISHED CHROME

Cucina con isola di cottura professionale (L 248 cm x P 156 cm) in acciaio ad alto spessore satinato composta da un lato di doppio forno professionale multifunzione e ventilato, 4 bruciatori ad alto rendimento con potenza fino a 7,5 kW, cuocipasta, coup de feu e fry-top liscio. Sul lato opposto dotata di doppie cassettiere 80 cm e vano sportello doppio con guide e cerniere a chiusura rallentata. Isola con con top-snack (L 248 cm) in acciaio ad alto spessore.

Kitchen with professional cooking island (W 248 cm x D 156 cm), made in heavy-gauge stainless steel with chromed brass trims. Equipped, on one side, with double professional multifunction electric oven, 4 burners up to 7.5 kW, pasta cooker, coup de feu and smooth fry-top. On the other side, double set of drawers 80 cm and double door compartment with slow close slides and hinges. Top snack island (W 248 cm) in heavy-gauge stainless steel.













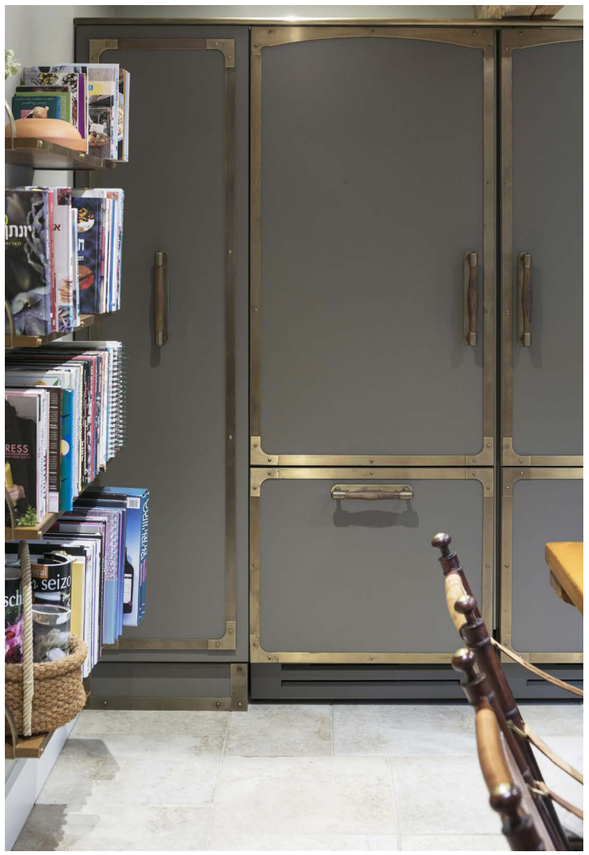


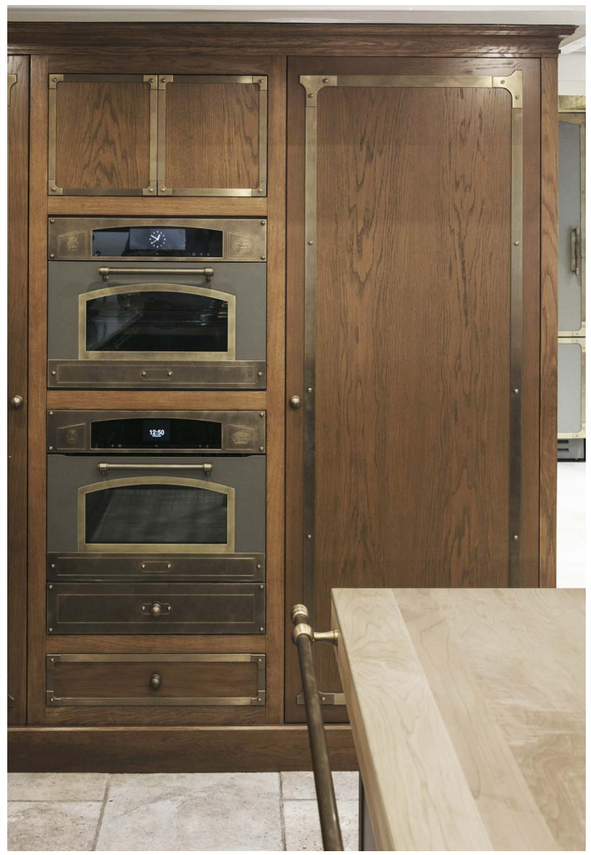
BEIGE GREY & BURNISHED BRASS

Cucina (L 334 x P 332 cm) con isola per preparazione dei cibi centrale in acciaio verniciato a fuoco colore “Beige Grey” e finiture in ottone brunito. Zona cottura equipaggiata di forno professionale GN2/1 e 6 bruciatori ad alto rendimento fino a 5 kW. Area lavaggio munita di lavastoviglie e lavello a vasca singola 84 cm. Completa di doppio frigorifero. Parete attrezzata, munita di forno a vapore, forno a microonde e cassetto scaldavivande. Falegnameria in legno massello di quercia. Top isola centrale in legno d’acero.

Kitchen (W 334x D 332 cm) with heavy-gauge steel and “Beige Grey” colour painted body with burnished brass finishes. Island with solid maple worktop. Cooking area equipped with GN2/1 professional multifunction electric oven and 6 high-performance burners up to 5,5 kW. Washing area with sink (W 84 cm) and dishwasher. Double refrigerator. Wall unit fitted with steam oven, microwave oven and warming drawer. Joinery made in solid oak wood.













PIGEON BLUE & POLISHED CHROME

Cucina per esterni in acciaio ad alto spessore verniciato a fuoco e finiture in ottone cromato. Zona cottura professionale equipaggiata di forno elettrico ventilato GN1/1, triplo barbecue, maxi bruciatore ad alto rendimento con potenza pari a 10 kW e friggitrice a doppia vasca. Sopra la cottura, frontone in acciaio satinato e cappa a piramide dotata di motore professionale e luci a LED. Isola lavaggio (L 381 x P 124 cm) munita di lavello a vasca singola 94 cm. Parete attrezzata con frigorifero professionale, erogatore per birra e produttore di ghiaccio. Sportelli rivestiti in legno teak.

Outdoor Kitchen made in heavy-gauge stove-enamelled stainless steel with chromed brass trims. Professional cooking area equipped with GN1/1 electric oven, triple BBQ, a maxi burner with a high output power of 10 kW and a double basin deep fryer. Above the kitchen, a brushed steel backsplash and a pyramid hood with professional motor and LED lights. Washing Island (W 381 x cm P 124 cm) equipped with a 94 cm single basin sink. Storage wall equipped with a professional refrigerator, a beer dispenser and an ice maker. Cabinet doors made in teak.









JET BLACK & SATIN CHROME

Cucina in acciaio inossidabile verniciato a fuoco. Colore nero semilucido e finiture in ottone cromato. Zona cottura composta da macchina professionale (L 168 cm) equipaggiata di forno elettrico multifunzione GN2/1, 6 bruciatori ad alto rendimento con potenza massima pari a 7,5 kW e fry-top. Isola di lavoro con tagliere in legno massello (L 213 x P 108 cm) e isola lavaggio (L 289 x P 115 cm) munita lavello a doppia vasca di 134 cm con piano in acciaio ad alto spessore. Parete attrezzata (L 382 cm), munita di doppio frigorifero professionale, cantina vini, macchina da caffè, forno a microonde, scaldavivande e doppio forno multifunzione. Falegnameria in legno massello di noce verniciato a pennello.

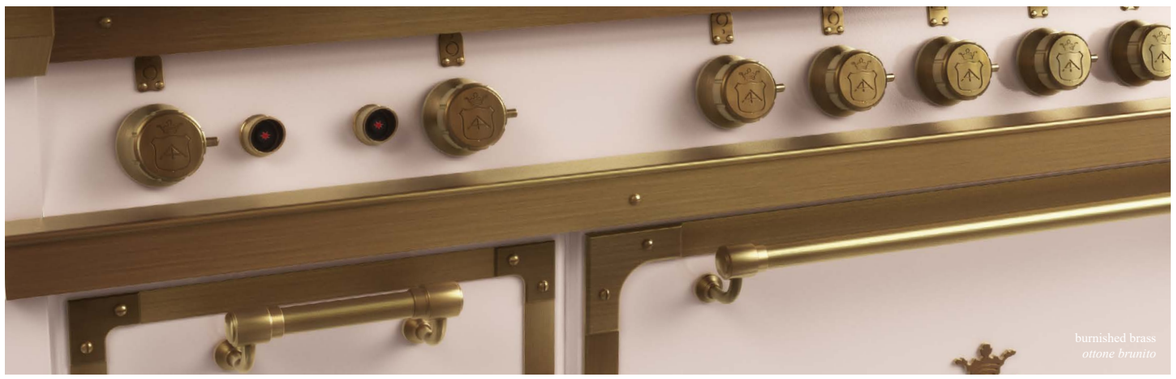
Complete kitchen in semi-gloss black stainless with chromed brass finishes. Cooking area with professional suite (L 168 cm) equipped with professional GN2/1 multifunction electric oven, 6 high-performance burners up to 7,5 kW and fry-top. Preparation island with solid wood chopping board and washing island (W 289 x P 115 cm) with sink (134 cm) and stainless steel worktop. Wall unit fitted with double refrigerator, wine cellar, coffee machine, microwave oven, warming drawers and double multifunction oven. Joinery in hand-painted solid walnut wood.





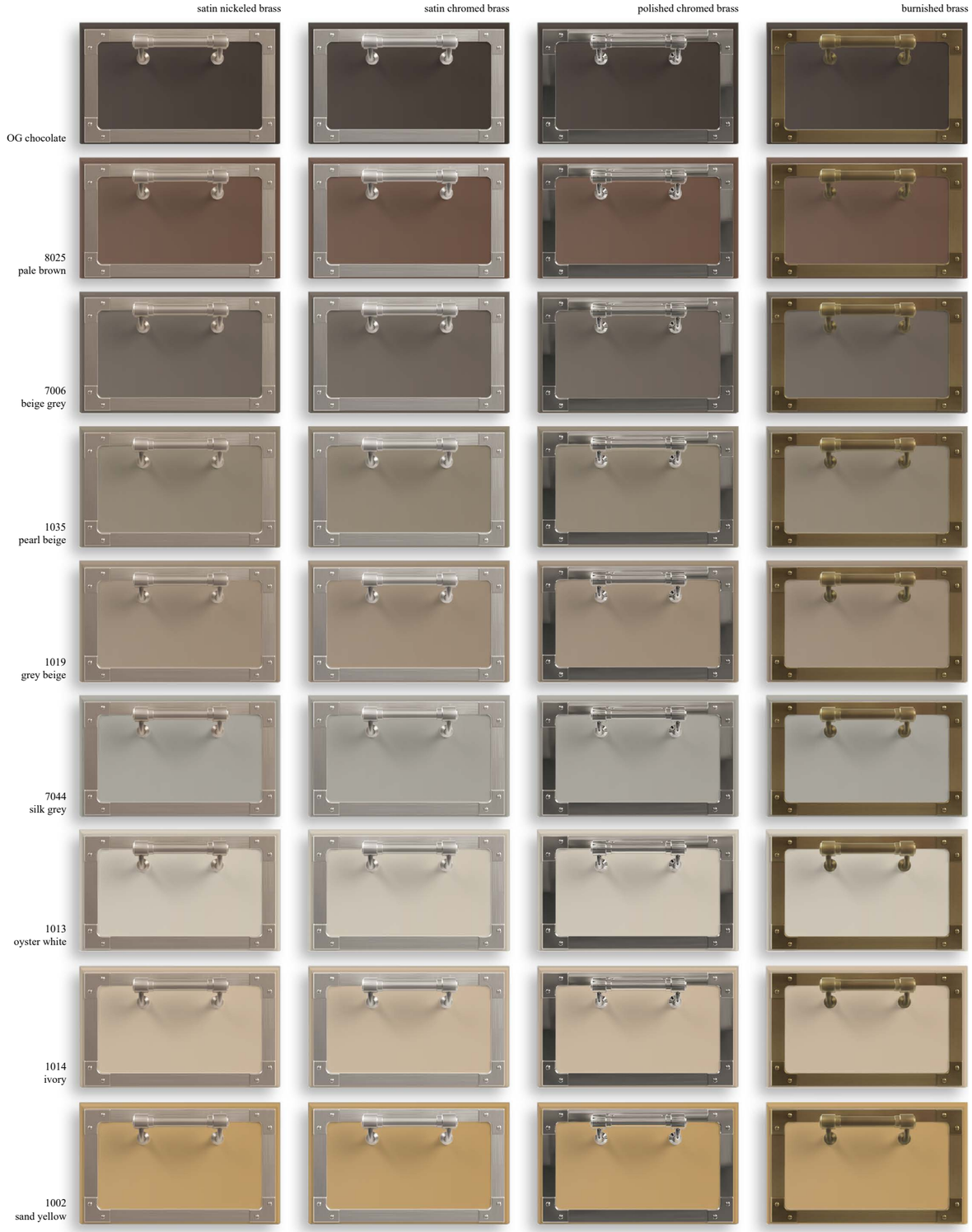






SATIN NICKELED BRASS - This finishing is obtained by the application of a thick layer of nickel on a solid brass base.
SATIN OR POLISHED CHROMED BRASS - This finishing is obtained by the application of a thick layer of chrome on a previous polished and nickeled solid brass base.
BURNISHED BRASS - This finishing is obtained by a natural "aging" process of the brass which ensures extreme ease of use and cleaning.
COLOURS - on request our collection can be produced in any of the 213 RAL k7 colours. Other personalized colours can be custom created. Other customization such as wooden handles in various species and custom engravings are available on request.

OTTONE NICHELATO SATINATO *- La finitura viene ottenuta tramite l'applicazione, su base di ottone massello satinato, di uno strato di nichel ad alto spessore.*
OTTONE CROMATO SATINATO O LUCIDO *- La finitura viene ottenuta tramite l'applicazione, su base ottone massello opportunamente lucidato e nichelato, di uno strato di cromo ad alto spessore estremamente resistente.*
OTTONE BRUNITO *- Finitura ottenuta tramite un procedimento di invecchiamento naturale del metallo che garantisce praticità d'uso e pulizia.*
COLORI *- la nostra collezione può essere prodotta in qualsiasi dei 213 colori della gamma RAL K7. Altri colori personalizzati sono disponibili a richiesta. Altre personalizzazioni, come le maniglie in legno di varie essenze ed incisioni speciali, sono realizzabili a richiesta.*



satin nickeled brass | satin chromed brass | polished chromed brass | burnished brass

1011 brown beige

1006 maize yellow

1021 colza yellow

2001 red orange

3003 ruby red

3005 wine red

4007 purple violet

4009 pastel violet

4001 red lilac

satin nickeled brass | satin chromed brass | polished chromed brass | burnished brass

5003 sapphire blue

5002 ultramarine blue

5005 signal blue

5000 violet blue

5014 pigeon blue

5024 pastel blue

5009 azure blue

5021 water blue

5020 ocean blue

satin nickeled brass | satin chromed brass | polished chromed brass | burnished brass

6004 blue green

6026 opal green

6000 patina green

6019 pastel green

6021 pale green

6011 reseda green

6002 leaf green

6003 olive green

6009 fir green

satin nickeled brass | satin chromed brass | polished chromed brass | burnished brass

9003 milk white

7035 light grey

7001 silver grey

7000 squirrel grey

7031 blue grey

7016 anthracite grey

7021 black grey

9005 jet black

stainless steel

OFFICINE GULLO SRL
FLORENCE HEADQUARTERS
Via della Torricella, 25 - 50012 Antella (Firenze) - Italy
ph. +39 055 6560324 - fax +39 055 620670
www.officinegullo.com - info@officinegullo.com

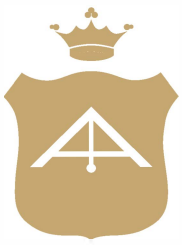
VISITA IL NOSTRO SITO

VISIT OUR WEBSITE

Data la nostra politica aziendale di continua implementazione e miglioramento dei nostri prodotti, le dimensioni e le caratteristiche tecniche degli stessi potrebbero variare in qualunque momento, secondo le esigenze tecniche e commerciali, e ciò senza l'obbligo di preavviso e senza possibilità di rivendicazione da parte dell'acquirente. Le illustrazioni, i dati e le descrizioni contenuti in questo catalogo non sono quindi impegnativi ed hanno solo valore indicativo. La tecnica di stampa può determinare differenze di colore. Per una corretta valutazione di tonalità e colore è necessario fare riferimento ai campioni fisici. In ogni caso, i materiali quali metalli, marmi e legno possono essere oggetto di naturali ed inevitabili differenze di tonalità e di venatura rispetto al campione fisico.

Due to the company policy of continuous implementations and improvements of our product, the dimensions and technical characteristics may vary at any time, according to technical and commercial requirements. These variations may occur without obligation of warning and without the possibility of claim by the buyer. The illustrations, data and descriptions contained in this catalogue are therefore to be considered as an indication. The printing methods can determine colour differences. For a correct evaluation of tone and colour it is necessary to refer to the physical samples. In any case, materials such as metal, marble and wood may be subject to natural and inevitable differences in tone and grain compared to the physical sample.

Data di stampa | *Printing date* 02-2020



2020 EDITION