OFFICINE GULLO
FIRENZE



HOME PROFESSIONAL KITCHEN

L'ARTE DELLA CUCINA
THE ART OF KITCHEN

Firenze, bellezza, tecnologia e cura artigianale: sono queste le parole che racchiudono l'anima delle nostre creazioni. Cucine che raccontano uno stile raffinato, l'uso di materiali pregiati e la scelta di forme senza tempo. Luoghi dove l'alto artigianato, che affonda le sue radici nella tradizione fiorentina, incontra la più moderna tecnologia e i sistemi di cottura più sofisticati. Il risultato è un prodotto sartoriale, pensato su misura per ogni nostro cliente e quindi unico.

Florence, beauty, technology and artisanal craftsmanship: these are the concepts that summarize the souls of our creations. Our kitchens are an expression of refined style, use of fine materials and timeless shapes/design. They are a place of union where specialized artisanship and its deeply rooted Florentine roots meets state-of-the-art technology and the most sophisticated cooking systems. The result is a bespoke, tailor-made product that is designed to fit our individual clients, therefore making it unique.



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 magination 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.



PROGETTAZIONE SU MISURA
TAILOR MADE PROJECTS

Immaginare uno spazio per cucinare e vivere momenti conviviali, per noi di Officine Gullo, significa innanzitutto mettere il cliente, i suoi desideri e le sue passioni, al centro del progetto. Per questo la nascita di ogni nuova cucina ha una premessa fondamentale: l'incontro con il committente e l'esame dell'ambiente che ospiterà la cucina. Il progetto nasce quindi con il futuro proprietario della cucina stessa, che attraverso le proprie richieste di personalizzazione diventa con noi inventore, ad esempio, di innovativi sistemi di organizzazione dello spazio o di nuovi colori e suggestive finiture. 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.

For Officine Gullo imagining a space dedicated to cooking and where we spend many convivial moments of our lives, it means placing the client, as a person, with all of his or her passions and wishes in a central role of the project. It is because of this that for the birth of every new kitchen we have a fundamental prerequisite: A meeting with the client and a thorough analysis of the location that will house the kitchen. The building blocks of the project are laid with the future owner of the kitchen, who will become together with us, through their wishes and requests, the inventor. It is often the client that together with us manages to invent innovative layouts and distribution of the space, or new colour combinations together with suggested finishings. Once designed, the project goes through a thorough analysis run by our team of technicians that verify its functionality and therefore engineer the project. The go-ahead from the technicians opens the road for the graphical presentation of the project where our CGI and 3D artists develop photorealistic renderings and insert the kitchen in ground-breaking Virtual Reality, making the project come to life. Only hen, after the confirmation of the client, do the doors of production finally open to make the kitchen a beautiful reality.

ARTE E LAVORAZIONE ARTIGIANALE
ART AND ARTISANAL CRAFTMANSHIP

Per capire fino in fondo il reale valore di una cucina Officine Gullo, un breve viaggio nei laboratori dove le idee prendono forma è un passaggio obbligato, oltre che un percorso affascinante. Andiamo per ordine: tutto inizia dal progetto, studiato con il cliente nei minimi dettagli al fine di esaudire ogni sua necessità. Quando le piante ed i prospetti esecutivi arrivano in officina, si iniziano a lavorare le lastre di metallo, il cui spessore può raggiungere i 7mm. L'acciaio inossidabile prenderà la forma di cassettiere, pensili e piani, sui quali verranno montati gli elementii di cottura professionali e gli altri elettrodomestici.

Parallelamente si lavora ai dettagli: manopole, angolari, chiusure a chiavistello sono creati uno a uno, lavorando manualmente al tornio barre di ottone massiccio e incidendo lastre dei metalli più pregiati. Quando ogni elemento è pronto, la cucina viene montata al grezzo per valutare la sua perfezione complessiva. Questa fase è importantissima perché permette ai tecnici di controllare la precisione degli accoppiamenti e l'armonia del progetto. Quindi la cucina viene nuovamente smontata per gli ultimi passaggi, la verniciatura e la rifinitura dei metalli, per assumere così la sua configurazione finale. Un lavoro attento e meticoloso, condotto da maestri artigiani, che consente di fare di ogni cucina un pezzo unico ed inimitabile.

To understand the true value of an Officine Gullo kitchen, a brief trip to the laboratories where the ideas come to life is a necessary experience, other than being an extremely interesting voyage. Everything begins with the project, examined in detail with the client until all of the requirements have been satisfied. When the blueprints of the projects reach the workshop, work begins on the metal panels (thickness can reach 7mm). The stainless steel takes the shape of the drawers, cabinets and tops on which professional elements and appliances are mounted. In parallel the details are brought to life: work on the knobs, corner trims, hinges and mechanisms is manually carried out piece by piece by working solid brass billets on the lathe and milling the panels of the finest metals. When every piece is ready, the kitchen is assembled in its raw state to evaluate that all is perfect. This is a fundamental phase as this allows the technicians to check the precision of the pairing of the cabinets and the harmony of the project. The kitchen is then taken apart for the last phase, the finishing and the painting of the metals, where its final configuration takes shape. A careful and meticulous ork, carried out by master artisans, allows the kitchen in all its detail to become unique and inimitable.





LA POTENZA DEL MOTORE
THE POWER OF THE ENGINE

Un meccanismo di precisione e potenza che unisce l'armonia delle forme alle più moderne tecnologie per la cottura: come una supercar di lusso, il motore delle macchine di cottura Officine Gullo offre prestazioni straordinarie e un design ricercato. I bruciatori, parte fondamentale del motore, sono realizzati in massello di ottone e ghisa cromata. Dotati di termocoppia e valvole di sicurezza, sono in grado di sprigionare fino a 10 Kilowatt di potenza. Il forno professionale è realizzato completamente in acciaio ad alto spessore, è compatibile con lo standard di teglie professionali Gastronorm e grazie all'uniformità di temperatura garantisce cotture gustose. A fianco ai bruciatori ed al forno, tanti potenti accessori di cottura: cuocipasta, vaporiere, barbecue a pietra lavica, piastre fry-top lavorate a specchio e molto altro. Tutti selezionabili a piacimento del cliente e posizionabili senza limiti di collocazione sui piani delle cucine.

A mechanism of precision and power than joins the harmony of the shapes and design with the most modern technologies used for cooking: exactly like a luxury super-car, the engine of the Officine Gullo cooking machines offer extraordinary performance with a unique design. The burners, key part of the engine, are made in solid brass and chromed cast iron. Equipped with a thermocouple and safety valves they are able to unleash up to 10 Kilowatts of power. The professional oven is made entirely of high thickness steel and is compatible with the standard Gastronorm trays; thanks to its uniform temperature it guarantees delicious baking. Many powerful cooking elements can be placed next to the burners and the ovens: pasta-cooker, steam-cooker, lava-stone barbecue, smooth or grooved fry-tops and much more. All of these can be added according to the wishes of the client and can be placed without limits on the tops of the kitchens.

IL RISTORANTE A CASA
LIKE A RESTAURANT AT HOME

Cucinare a casa con le tecniche e la qualità della grande ristorazione, quella degli chef stellati di tutto il mondo. È questa la sfida di Officine Gullo, e da qui ha preso il via il legame che unisce l'azienda fiorentina con alcuni di loro: Marco Stabile del ristorante Ora d'Aria, Vito Mollica del Four Seasons Hotel Firenze, Aram Mnatsakanov del Probka di Mosca, il master chef Antonino Cannavacciuolo del pluristellato Villa Crespi, e molti altri. Professionisti conosciuti in tutto il mondo che, dopo aver contribuito con i loro suggerimenti alla progettazione e alla messa a punto delle cucine Officine Gullo, le hanno scelte per i loro ristoranti. Sono queste esperienze stellate la miglior garanzia per il cliente finale che sceglie una cucina Officine Gullo per la sua casa: una tecnologia assolutamente all'avanguardia e standard professionali dei metodi di cottura.

(In foto: Vito Mollica, Executive Chef presso Four Seasons Hotel, Firenze)

Cooking at home using the techniques and qualities of the best restaurants, those of the starred chefs of the entire world. This is the challenge of Officine Gullo, and from this concept we have built strong ties with some of the best chefs: Marco Stabile of the restaurant Ora d'Aria, Vito Mollica of the Four Seasons Hotel in Florence, Aram Mnatsakanov of the Probka in Moscow, Antonino Cannavacciuolo of the multi-starred Villa Crespi, and many others. Professional starred chefs, renowned throughout the globe, that have in turn contributed to designing and fine tuning the Officine Gullo product that they have each chosen for their restaurants. These starred experiences are the best guarantee for the client that chooses an Officine Gullo kitchen: State-of-the-art technology and professional cooking standards.(In the photo: Vito Mollica, Executive Chef at the Four Seasons Hotel, Firenze)





HOME PROFESSIONAL KITCHEN

SILVER GREY & POLISHED CHROME	10
SAPPHIRE BLUE & BURNISHED BRASS	16
SOFT GREY & SATIN NICKEL	22
JET BLACK & BURNISHED BRASS	28
OCEAN BLUE & BURNISHED BRASS	32
AVANA PEARL & SATIN NICKEL	36
STAINLESS STEEL & POLISHED CHROME	42
COFFEE & BURNISHED BRASS	48
STAINLESS STEEL & POLISHED CHROME	52
STAINLESS STEEL & POLISHED CHROME	54
BEIGE GREY & BURNISHED BRASS	60
MILK WHITE & SATIN NICKEL	64
STAINLESS STEEL & POLISHED CHROME	68
BEIGE GREY & BURNISHED BRASS	72
PACIFIC LIGHT BLUE & BURNISHED BRASS	76
PIGEON BLUE & POLISHED CHROME	80
CHAMPAGNE & SATIN NICKEL	84
JET BLACK & SATIN CHROME	88
ACCESSORIES	90
TRIM & COLOURS	98

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.















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.





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.





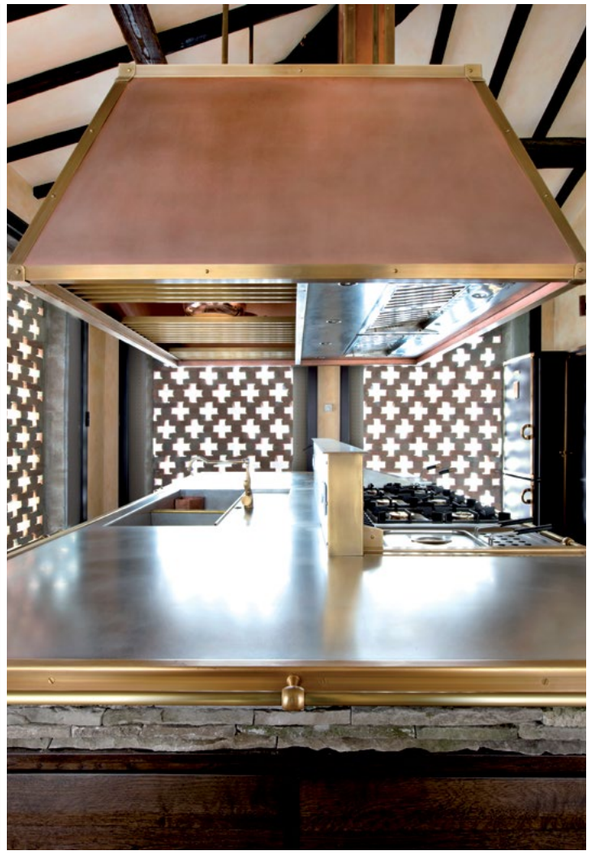
JET BLACK & BURNISHED BRASS

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.









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.









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.

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

Realizzazione personalizzata di isola di cottura professionale profondità 60 (L 188 x P 136 cm). Composta da un lato di doppio forno professionale in acciaio multifunzione e ventilato, compatibile con standard di teglie da ristorazione. Sul lato opposto dotata di doppie cassettiere 60 cm e vano sportello doppio 60 cm con guide e cerniere a chiusura rallentata. Piano cottura dotato di bruciatori ad alto rendimento in massello di ottone con potenza fino a 6 kW, coup de feu in ghisa, barbecue a pietra lavica con speciale griglia antifumo e cuocipasta/vaporiera alimentati a gas. Struttura in acciaio inox ad alto spessore satinato, finiture in ottone cromato e maniglie in legno.

Professional customized 60 cm depth cooking island (W 188 x D 136 cm). Equipped, on one side, with double professional multifunction and ventilated steel oven, compatible with professional Gastronorm standards. On the other side, a double set of soft-closing 60 cm double drawers. Cooktop with high performance solid brass burners up to 6 kW of output power, gas fueled cast iron coup de feu, lava stone barbecue with special smokeless grill and pasta cooker/steamer. Heavy-gauge brushed stainless steel body, chrome-plated brass finishing and wooden handles.

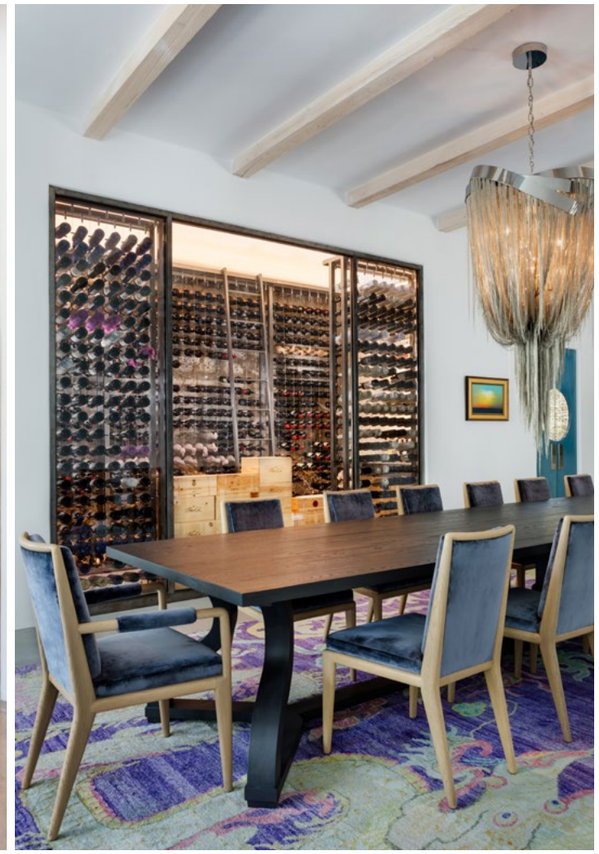
STAINLESS STEEL & POLISHED CHROME

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
GUELFO
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.













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.





PACIFIC LIGHT BLUE & BURNISHED BRASS

Cucina da esterno in acciaio verniciato a fuoco e finiture in ottone brunito. Isola cottura centrale (L 116 x P 208 cm) equipaggiata di doppio barbecue, maxi bruciatore ad alto rendimento con potenza pari a 10 kW e doppio fry-top liscio/rigato munito di coperchio in acciaio. Zona lavaggio (L 460 cm) dotata di lavello a vasca singola 60 cm e produttore di ghiaccio professionale. Adiacenti alla zona lavaggio due colonne munite di forno multifunzione, doppio forno pizza, girarrosto e scaldavivande. Sgabelli in fusione di alluminio e rivestimento in pelle cucita a mano.

Outdoor Central cooking island (W 116 x P 208 cm) equipped with a double barbecue, a maxi burner with high output power of 10 kW and double smooth/ribbed fry-top equipped with steel cover. Washing area (W 460 cm) with a single basin 60 cm sink and a professional ice-maker. The two columns adjacent to the washing area are equipped with a multi-function oven, a double pizza oven, a rotisserie and dish warmers. Stools in sand-cast aluminum and hand-sewn leather.



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.











CHAMPAGNE & SATIN NICKEL

Cucina angolare (L 450 x P 400 cm) con struttura in acciaio ad alto spessore verniciato a fuoco in colore “Champagne” e finiture in ottone nichelato spazzolato. Piano in marmo Calacatta Oro. Corredata di cappa professionale e frontone in alluminio satinato ed inciso. Zona cottura professionale da 258 cm con bruciatori ad alto rendimento. Forni multifunzione in acciaio. Corredata di barbecue a pietra lavica e fry-top, piano cottura in vetroceramica e friggitrice elettrica. Parete attrezzata con combinato frigorifero e cantina, macchina per il caffè, forno a vapore, forno microonde e forno multifunzione.

Fully-equipped corner kitchen (W 450 x D 400 cm) with heavy-gauge steel and Champagne colour painted body with brushed nickeled brass finishes. “Calacatta Oro” marble countertop. Equipped with professional extractor hood and satin aluminium and engraved backplate. 258 cm professional cooking area with high-performance burners. Multifunction steel ovens. Equipped with lava stone barbecue and fry-top, glass-ceramic cooktop and electric deep-fryer. Wall unit fitted with combined refrigerator and wine cooler, coffee machine, steam oven, microwave oven and multifunction oven.



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.







KITCHEN ACCESSORIES

Gli accessori da cucina di Officine Gullo hanno un innegabile fascino retrò; lavelli in acciaio satinato e anticato, rubinetti dal gusto classico, mensole e porta pentole in ottone, padelle e tegami in rame stagnato o rivestito d'acciaio. Le sfumature della brunitura esaltano ogni dettaglio di queste creazioni uniche, evocando nella mente immagini lontane di maestria artigiana. Allo stesso modo le lastre di metallo martellate a mano creano imprevedibili giochi di luci ed ombre sulle superfici. Alla meraviglia visiva si aggiunge quindi una impareggiabile esperienza tattile, indispensabile per poter apprezzare appieno l'eccezionale solidità e qualità di questi complementi d'arredo.

Officine Gullo's kitchen accessories have an undeniable traditional; satin and antiqued stainless steel sinks, classic-style faucets, brass shelves and hanging racks, pots and pans in tinned or steel-lined copper. The shades of burnishing enhance every detail of these unique creations, evoking in the mind distant images of artisan mastery. Likewise, hand-hammered metal sheets create unpredictable light and shadow effects on surfaces. To the visual wonder is therefore added an incomparable tactile experience, essential to fully appreciate the exceptional solidity and quality of these furnishing accessories.

KNIVES

L’arte toscana della coltelleria ha radici antiche e nobili che si possono ritrovare in tutte le creazioni della collezione coltelli di Officine Gullo. Materiali pregiati, tecniche produttive invariate nei secoli e l’insostituibile lavoro di sapienti mani artigiane; sono questi aspetti imprescindibili che determinano l’indiscutibile valore dei nostri “ferri taglienti”. Lame d’acciaio di eccezionale qualità, forgiate come antiche spade, si uniscono a impugnature realizzate in corno di bufalo biondo e bruno, cervo, massello di ebano e ottone; materiali che testimoniano il nostro legame con la tradizione, non inteso come mera riproposizione di oggetti del passato, ma come costante lavoro di ricerca funzionale e stilistica.

The Tuscan art of cutlery has ancient and noble roots that can be found in all the creations of the Officine Gullo knife collection. Precious materials, production techniques unchanged over the centuries and the irreplaceable work of skilled craftsmen’s hands; these are the essential aspects that determine the unquestionable value of our “cutting tools”. Steel blades of exceptional quality, forged like ancient swords, meet handles made of blond and brown buffalo horn, deer, ebony and brass; materials that testify our bond with tradition, not intended as a mere repetition of objects from the past, but as a constant work of functional and stylistic research.









TABLEWARE

La ricerca della qualità assoluta nell'intero ambiente cucina spinge l'azienda ad ampliare costantemente la propria offerta di accessori dagli standard estremamente elevati. Passione per l'eccellenza traspare da ogni complemento per la tavola; i serviti Officine Gullo non sono semplici piatti, ma opere d'arte in porcellana di qualità superiore, con motivi originali della tradizione fiorentina in oro 18 carati e platino puro al 98%. L'apparecchiatura è impreziosita dalla nostra collezione di pelletteria per la tavola. I calici rappresentano invece capolavori soffiati e decorati dai migliori maestri vetrai, con dettagli di assoluto pregio, come le eleganti basi in ottone massello. Dettagli che creano la perfezione.

The pursuit of absolute quality in the kitchen environment pushes us to constantly expand our range of extremely high standard accessories. Its passion for excellence shines through in each table complement: Officine Gullo's plates are not simple plates, but works of art in superior quality porcelain, with original Florentine tradition motifs in 18-carat gold and 98% pure platinum. The table collection is enriched by our range of leather goods. Our crystalware collection includes glasses that are masterpieces which are hand-blown and decorated by master glass-makers, with intricate details such as the elegant bases in solid brass. For us these are the details that create perfection.





KITCHENWARE

Gli utensili per la cucina di Officine Gullo sono l'ideale sintesi tra armonia delle forme e piacevolezza d'uso. I nostri taglieri, ad esempio, uniscono alla bellezza delle venature e delle finiture ad olio un'estrema resistenza, perché realizzati in legno massello d'acacia a fibre verticali. I nostri set di coltelli forgiati, con manici in corno levigato a mano oppure con manico in massello di ebano e ottone, sono efficaci come attrezzature professionali da chef, ma curati come oggetti di pregio da collezione.

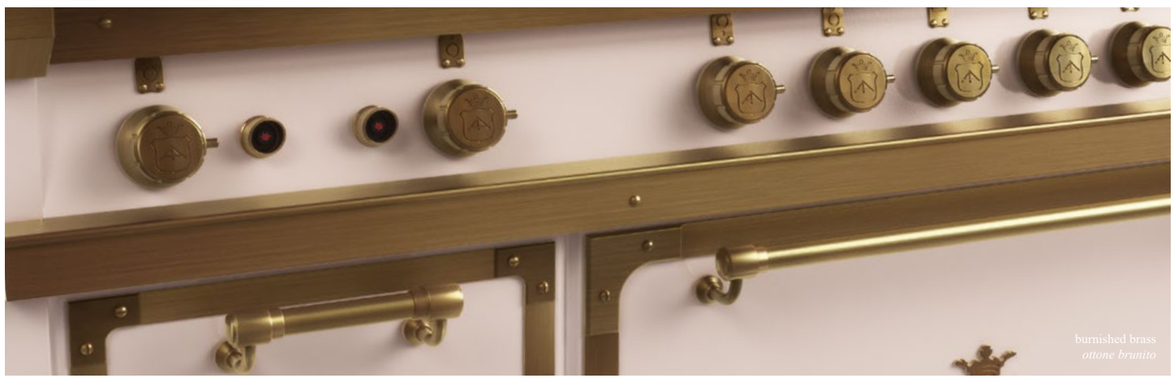
Officine Gullo's kitchen utensils are the ideal combination of harmony of form and ease of use. In our chopping boards, for example, the beauty of the grain and the oil finish are combined to provide extreme resistance, this is because these boards are made of solid end-grain timber. Our forged knife sets, with hand-polished horn handles or with solid ebony and brass handles, are as effective as professional chefs' tools, but finely crafted into valuable collector's items.




satin nickeled brass
ottone nichelato satinato

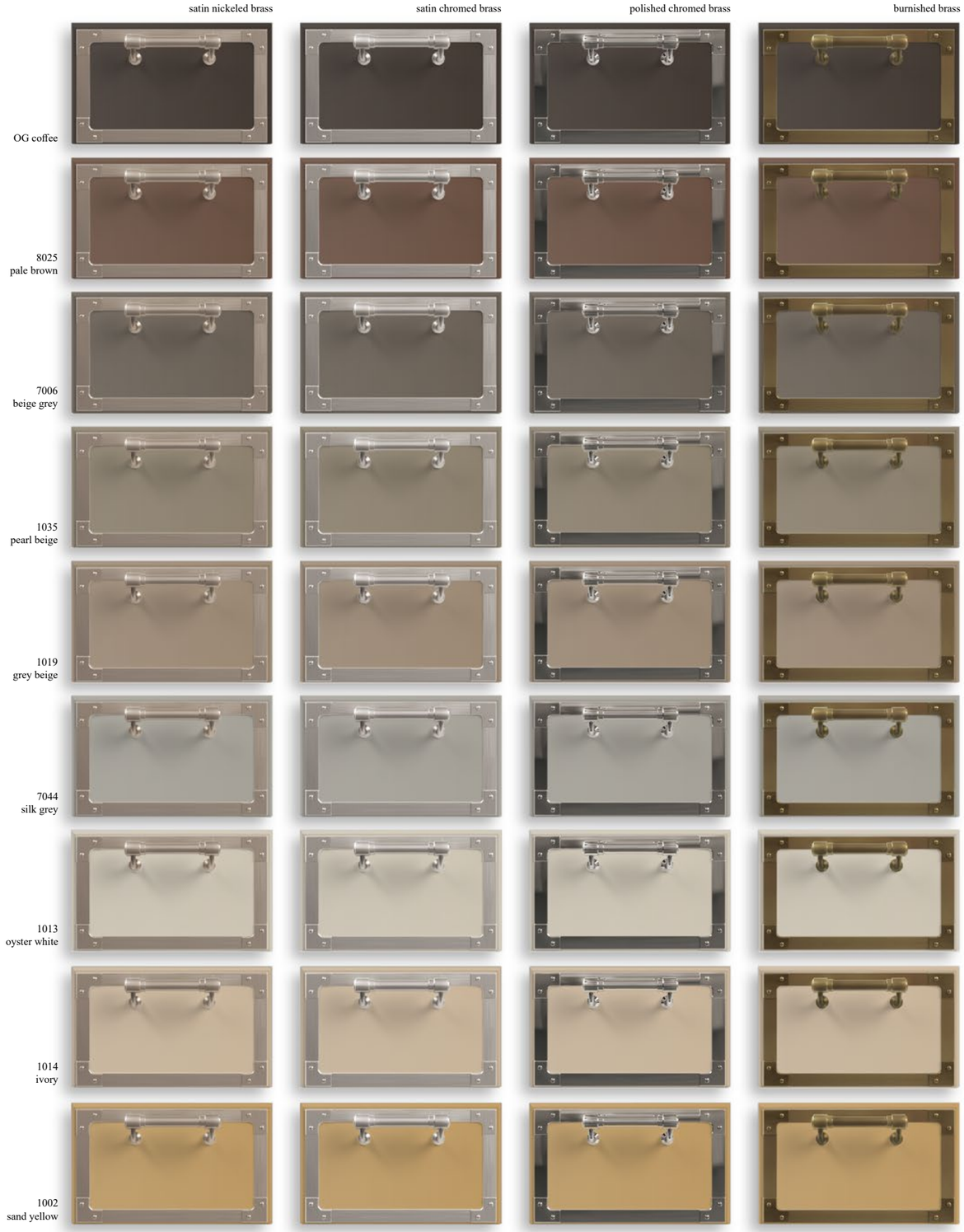

satin chromed brass
ottone cromato satinato


polished chromed brass
ottone cromato lucido


burnished brass
ottone brunito

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

3005
wine red

4001
red lilac

4007
purple violet

4009
pastel violet

1006
maize yellow

1021
colza yellow

3003
ruby red

2001
red orange

1011
brown beige

5003
sapphire blue

5002
ultramarine blue

5005
signal blue

5000
violet blue

5014
pigeon blue

5009
azure blue

5021
water blue

5020
ocean blue

5024
pastel blue

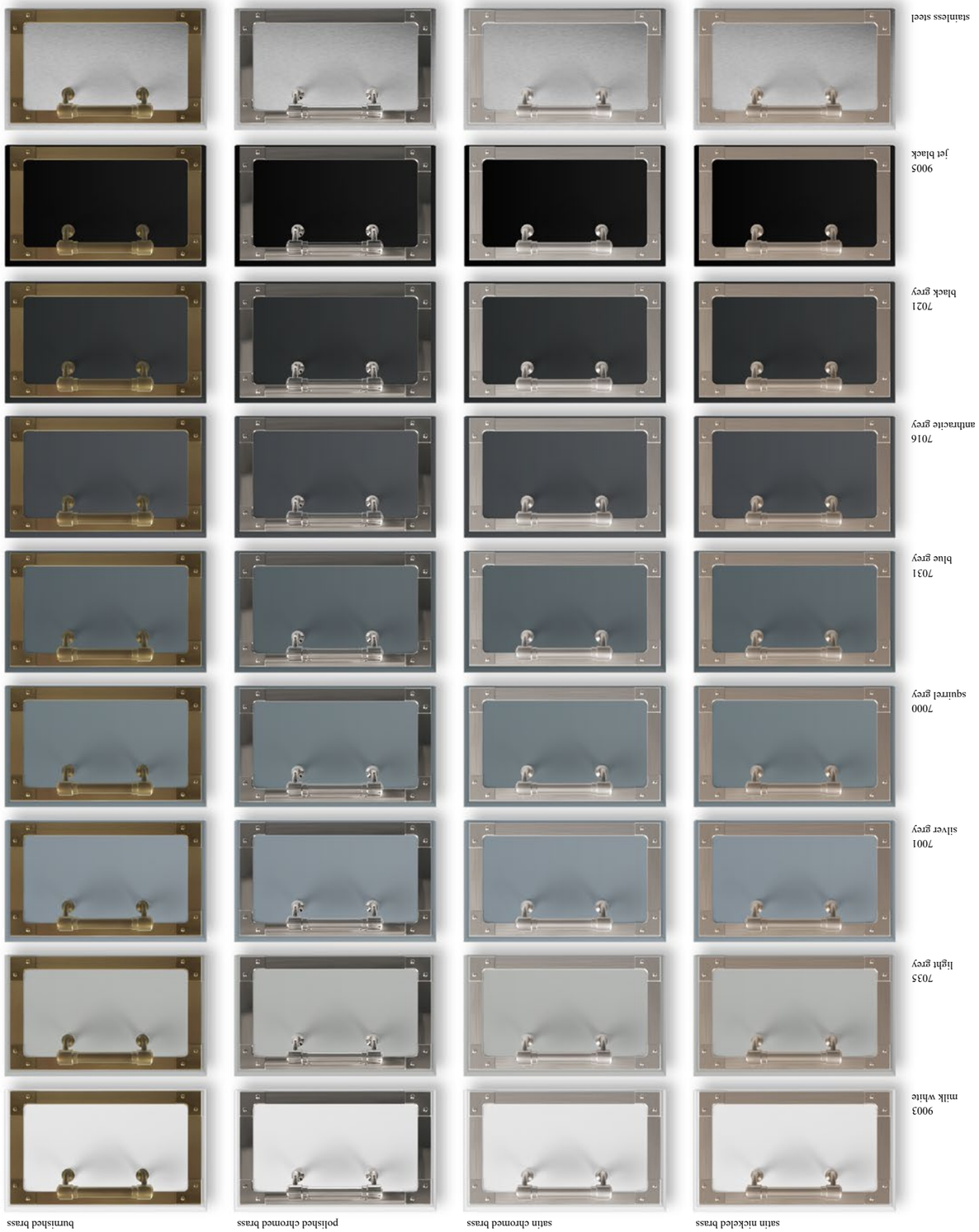
satin nickeled brass

satin chromed brass

polished chromed brass

burnished brass


6011
resеda green
6004
blue green
6002
leaf green
6026
opal green
6003
olive green
6000
patina green
6009
fir green
6021
pale green
6019
pastel green
burnished brass
polished chromed brass
satin chromed brass
satin nickeled brass


7016
anthracite grey
7021
black grey
9005
jet black
stainless steel
9003
milk white
7035
light grey
7001
silver grey
7000
squirrel grey
7031
blue grey
burnished brass
polished chromed brass
satin chromed brass
satin nickeled brass



2018-2019

OFFICINEGULLO.COM