



L'idea

Ad aprile 2020 la pandemia ci ha chiusi in casa e ha fermato le nostre attività. Abbiamo sofferto, abbiamo temuto il peggio, a volte abbiamo pianto, ma in una cosa il Covid non è riuscito a bloccarci: non è riuscito a fermare il nostro pensiero. Ed è stato proprio in quei giorni, quando eravamo chiusi in casa, che è nata l'idea di E-Cook, un prodotto che vive di spazi aperti e di convivialità, in contrapposizione a quel momento di chiusura totale. Oggi quel pensiero è realtà.

The idea

In April 2020, the pandemic closed us at home and stopped our activities. We suffered, we feared the worst, sometimes we cried, but in one thing Covid failed to stop us: he could not stop our thought. And it was precisely in those days, when we were all closed at home, that the idea of E-Cook was born, a product that thrives on open spaces and conviviality, in contrast to that moment of total closure. Today that thought is reality.

Roberto Lubow





E - C O O K

Con E-Cook scompaiono gli scomodi compromessi dettati dalle mura domestiche. Cucinare deliziose pietanze in un ambiente libero, in qualsiasi contesto del tuo OUTDOOR domestico ma soprattutto rispettando l'ambiente in assoluta sicurezza (niente combustioni e niente fumi), è ora diventata una realtà.

DESIGN che esalta ergonomia-flessibilità-modularità-personalizzazione, utilizzo di MATERIALI di primissima scelta che garantiscono la durevolezza nel tempo e la scelta dell'INDUZIONE come tecnologia utilizzata per la cottura, sono i TRE punti di forza che fanno dell'E-Cook un prodotto che rappresenta pienamente quella che dobbiamo ormai definire L'ECCELLENZA ITALIANA.

Airforce, nel suo piccolo, sviluppa i propri prodotti con l'obiettivo principale dell'ecosostenibilità per contribuire a ridurre il più possibile l'impatto ambientale di ogni tipo di azione umana sulla Terra. E-Cook utilizza l'induzione proprio per spingere l'utente ad utilizzare un'energia che sempre di più deriverà da fonti rinnovabili.

With E-Cook, the uncomfortable compromises dictated by the domestic walls disappear. Cooking delicious dishes in a free environment, in any context of your home OUTDOOR but above all respecting the environment in absolute safety (no combustion and no fumes), has now become a reality.

DESIGN that enhances ergonomics-flexibility-modularity-customization, use of first choice MATERIALS that guarantee durability over time and the choice of INDUCTION as the technology used for cooking, are the THREE strengths that make E-Cook a product that fully represents what we must now define ITALIAN EXCELLENCE.

Airforce, in its small way, develops its products with the main objective of eco-sustainability to help reduce the environmental impact of any type of human action on Earth as much as possible. E-Cook uses induction precisely to encourage the user to use an energy that will increasingly derive from renewable sources.

Design
Fabrizio Nizi (Airforce Design Center)



E - C O O K

Facile da assemblare ed ancor più facile da movimentare grazie alle ruote in dotazione di serie nel prodotto (facilmente sia applicabili che removibili), la piattaforma E-Cook offre la possibilità di scegliere tra due diverse tipologie o stili di cottura (Induzione con vetro o Induzione con piastra Teppanyaki) e due diverse dimensioni.

Una vasta gamma di accessori ti dà la possibilità di personalizzare l'E-Cook per farlo sentire ancora più tuo, progettato e realizzato da te, una tua idea per la soluzione alle tue esigenze.

L'impiego di AISI 304 per tutta la componentistica metallica verniciata, di AISI 316 (il cosiddetto Acciaio Marino) per tutta la componentistica metallica non verniciata sia estetica che non e l'utilizzo del legno come materiale naturale (Faggio Evaporato Lamellare Finger Joint), danno all'E-Cook sia la qualità necessaria per resistere alle innumerevoli condizioni atmosferiche di utilizzo (sbalzi di temperature, percentuali di umidità più o meno alte nonché la presenza di salsedine) che quel tocco di design elegante e contemporaneo in armonia con l'ambiente circostante.

E-Cook è equipaggiato di comodi e capienti cassetti completamente realizzati in AISI 316, quindi durevoli e facili da sanificare, montati su guide di eccellente qualità dotate di ammortizzatore per garantire nel tempo una chiusura dolce e silenziosa, di ampi e pratici piani di lavoro per avere tutto a portata di mano, e di un comodissimo ripiano di appoggio inferiore per allocare pentole ed utensili ingombranti. E-Cook è stato anche progettato per impedire l'ingresso sia di liquidi che di corpi estranei all'interno della cellula principale garantendo quindi sicurezza sia del prodotto e suo utilizzatore che integrità di tutto ciò che è allocato nei cassetti.



Easy to assemble and even easier to move thanks to the wheels supplied as standard in the product (easily both applicable and removable), the E-Cook platform offers the possibility to choose between two different types or styles of cooking (Induction with glass or Induction with Teppanyaki plate) and two different sizes.

A wide range of accessories gives you the ability to customize the E-Cook to make it feel even more yours, designed and built by you, your idea for the solution to your needs.

The use of AISI 304 for all the painted metal components, of AISI 316 (the so-called Marine Steel) for all the unpainted metal components, both aesthetic and non-aesthetic, and the use of wood as a natural material (Lamellar Finger Joint Evaporated Beech), give the E-Cook both the quality necessary to withstand the countless atmospheric conditions of use (sudden changes in temperatures, more or less high humidity percentages as well as the presence of saltiness) and that touch of elegant and contemporary design in harmony with the environment surrounding.

E-Cook is equipped with comfortable and capacious drawers completely made of AISI 316, therefore durable and easy to sanitize, mounted on excellent quality guides equipped with shock absorbers to ensure a soft and silent closing over time, with large and practical work surfaces for have everything close at hand, and a very convenient lower shelf for storing bulky pots and utensils. E-Cook has also been designed to prevent the entry of both liquids and foreign bodies inside the main cell thus ensuring the safety of both the product and its user and the integrity of all that is allocated in the drawers.



Piastra Teppanyaki a induzione (38cm e 58cm)

E-Cook offre la possibilità di inserire nella propria configurazione la cottura teppanyaki, una tipologia di cucina giapponese caratterizzata dalla cottura dei cibi direttamente sulla piastra senza grassi aggiuntivi facendo risaltare i sapori autentici delle pietanze.

I piani cottura a induzione che utilizzano il principio del teppanyaki sono disponibili in due diverse configurazioni: 38cm (2 zone di cottura) e 60cm (4 zone di cottura). I piani cottura Teppanyaki sono dotati di molteplici funzioni, che supportano l'esperienza dell'utilizzatore in cucina, come la funzione bridge che permette di unire due zone vicine in un'unica grande zona di cottura per ottenere una cottura più uniforme dei cibi; la cleaning function, che facilita nella pulizia delle piastre dai residui di cibo; la funzione pause/recall che permette di richiamare le impostazioni selezionate della precedente cottura o la funzione Automated cooking che, attraverso l'apposito comando touch, permette di selezionare due diversi livelli di temperatura, in base alle pietanze da cuocere: carne o pesce.

Lo stile Teppanyaki è una tipologia di cottura che ben si coniuga con l'idea di cucina outdoor: i cibi vengono appoggiati direttamente sulla piastra e quindi si configura come una cucina "a vista", scenografica.

Teppanyaki induction plate (38cm and 58cm)

E-Cook offers the possibility to choose teppanyaki cooking in its configuration, a type of Japanese cuisine characterized by cooking food directly on the plate without additional fats, bringing out the authentic flavors of the dishes.

Induction hobs that use the teppanyaki principle are available in two different configurations: 38cm (2 cooking zones) and 60cm (4 cooking zones).

Teppanyaki hobs are equipped with multiple functions, which support the user's experience in the kitchen, such as the bridge function that allows you to combine two neighboring areas in a single large cooking area to obtain a more uniform cooking of food; the cleaning function, which facilitates the cleaning of the plates from food residues; the pause / recall function which allows you to recall the selected settings of the previous cooking or the Automated cooking function which, through the appropriate touch control, allows you to select two different temperature levels, based on the dishes to be cooked: meat or fish.

The Teppanyaki style is a type of cooking that goes well with the idea of outdoor cooking: the food is placed directly on the plate and therefore is configured as an "open", scenographic kitchen.



Induzione con vetro (38cm e 58cm)

E-Cook può essere equipaggiato con un piano cottura a induzione, disponibile in due diverse configurazioni: 38cm (2 zone di cottura) e 60cm (4 zone di cottura).

Il vetroceramica non solo migliora l'esperienza d'uso, ma rende il piano molto semplice da utilizzare e conferisce a tutto l'ambiente cucina un aspetto fortemente tecnologico. Infatti, permette un notevole efficientamento energetico, rendendo la cottura più veloce e precisa.

I comandi touch, semplici e intuitivi, rendono l'accesso immediato ad ogni funzione del piano cottura.

Inoltre, il piano da 60cm, è dotato del power limiter, che permette di regolare la potenza assorbita a 2.8 – 3.5 – 7.4 kW, per essere compatibile anche con dotazione energetiche limitate.

I piani cottura a induzione hanno molteplici funzioni tra le quali quella bridge. Nel caso di pentole abbastanza grandi da occupare due zone di cottura contigue, queste possono essere utilizzate come un'unica zona e controllate con un unico comando.

Altra funzione estremamente utile è il Booster, che permette al piano di posizionarsi al massimo livello di potenza e ridurre, così, notevolmente i tempi di cottura.

Dopo la cottura, la pulizia del piano è estremamente semplice e veloce grazie alla superficie in vetroceramica liscia e uniforme.

Induction with glass (38cm and 58cm)

E-Cook can be equipped with an induction hob available in two different configurations: 38cm (2 cooking zones) and 60cm (4 cooking zones).

The glass ceramic not only improves the user experience, but also makes the hob very easy to use and gives the entire kitchen a highly technological aspect. In fact, it allows a considerable energy efficiency, making cooking faster and more precise.

The touch controls, simple and intuitive, provide immediate access to every function of the hob.

In addition, the 60cm hob is equipped with a power limiter, which allows you to adjust the absorbed power to 2.8 - 3.5 - 7.4 kW, to be compatible even with limited energy supplies.

Induction hobs have multiple functions including the bridge function. In the case of pots large enough to occupy two contiguous cooking zones, these can be used as a single zone and controlled with a single command.

Another extremely useful function is the Booster, which allows the hob to position itself at the maximum power level and thus significantly reduces cooking times.

After cooking, cleaning the hob is extremely simple and fast thanks to the smooth and uniform glass ceramic surface.





E - C O O K 1 5 0

E-Cook 150

È un modulo di cottura che coniuga spazio, comfort, design e la possibilità di vivere la cucina in modo nuovo.

E-Cook 150 ha due allestimenti disponibili per quanto riguarda la cottura: induzione con vetro da 58cm ed induzione con piastra teppanyaki da 60cm, entrambi intuitivi nell'utilizzo e comodi da pulire. Cassetti, mensole e due spaziosi piani di lavoro in legno per la preparazione dei cibi, sono gli ingredienti principali di un progetto che nasce come soluzione per chi vuole cucinare divertendosi senza rinunciare alla vista di un bel panorama condividendo il momento con i propri ospiti.

E-Cook 150

It is a cooking module that combines space, comfort, design and the possibility of experiencing the kitchen in a new way.

E-Cook 150 has two configurations available for cooking: induction with 58cm glass and induction with 60cm teppanyaki plate, both intuitive to use and easy to clean.

Drawers, shelves and two spacious wooden worktops for food preparation are the main ingredients of a project that was born as a solution for those who want to cook while having fun without giving up the view of a beautiful landscape by sharing the moment with their guests.





Piastra Teppanyaki a induzione 58 cm / Teppanyaki Induction Hob 58 cm



Piastra a induzione in vetro 58 cm / Glass Induction Hob 58 cm

E - C O O K 150

QUALITÀ SOTTO LA LENTE / QUALITY IN DETAIL



- 1 Cassetti con chiusura ammortizzati
Soft closing drawers
- 2 Taglieri in legno smontabili e lavabili
Removable and washable wooden cutting boards
- 3 Ripiano inferiore in legno
Wooden lower shelf
- 4 Piedini regolabili
Adjustable feet
- 5 Ruote removibili
Removable wheels

Gli elementi descritti fanno parte della dotazione di serie.
Nell'immagine compaiono anche accessori opzionali, acquistabili separatamente, descritti nelle pagine 19-25.
The items described are part of the standard equipment.
The image also shows optional accessories, which can be purchased separately, described in pages 19-25.

E - C O O K 110

E-Cook 110

Non servono spazi immensi per vivere la cucina all'aria aperta; E-Cook 110 offre ancor di più la possibilità di preparare gustose pietanze senza rinunciare a spazio e comodità.

Sono ben quattro gli allestimenti disponibili per quanto riguarda la cottura: induzione con vetro da 38cm o 58cm, induzione con piastra teppanyaki da 38cm e 58cm. I quattro piani sono estremamente facili da utilizzare e veloci da pulire dopo l'utilizzo.

Cassetti, ripiani e la possibilità di inserire pratici accessori, rendono la tua esperienza di cucina outdoor ancora più confortevole.

Oggi il tuo piccolo giardino o il tuo intimo balconcino possono diventare la cornice perfetta per dare spazio alla tua creatività in cucina.

E-Cook 110, il piccolo con tanta voglia di crescere!

E-Cook 110

You don't need huge spaces to experience the kitchen in the open air; E-Cook 110 offers even more the possibility of preparing tasty dishes without sacrificing space and comfort.

There are four options available for cooking: induction with glass of 38cm or 58cm, induction with teppanyaki plate of 38cm and 58cm.

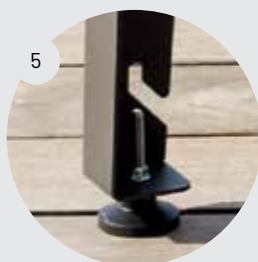
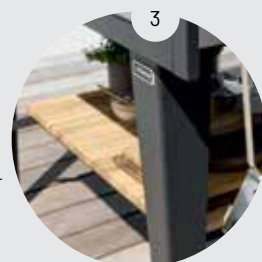
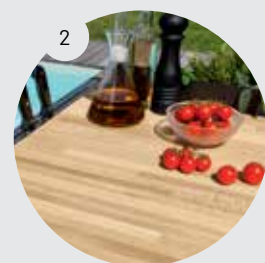
The four hobs are extremely easy to use and quick to clean after use.

Drawers, shelves and the possibility of inserting practical accessories make your outdoor cooking experience even more comfortable.

Today your small garden or your intimate balcony can become the perfect frame to give space to your creativity in the kitchen.

E-Cook 110, the little one with a great desire to grow!





1
Cassetti con chiusura ammortizzata
Soft closing drawers

2
Tagliere in legno smontabile
e lavabile
Removable and washable wooden
cutting board

3
Ripiano inferiore in legno
Wooden lower shelf

4
Ruote removibili
Removable wheels

5
Piedini regolabili
Adjustable feet

Gli elementi descritti fanno parte della dotazione di serie.
Nell'immagine compaiono anche accessori opzionali, acquistabili separatamente, descritti nelle pagine 19-25.
The items described are part of the standard equipment.
The image also shows optional accessories, which can be purchased separately, described in pages 19-25.



Piastra Teppanyaki a induzione 38 cm / Teppanyaki Induction
Hob 38 cm



Piastra a induzione in vetro 38 cm / Glass Induction Hob 38 cm



Piastra Teppanyaki a induzione 58 cm / Teppanyaki Induction
Hob 58 cm



Piastra a induzione in vetro 58 cm / Glass Induction Hob 58 cm



COMPONIBILITÀ / COMONIBILITY

Estremamente semplici nel concetto e rapidi nell'installazione, gli elementi di giunzione permettono di unire tra loro due o più E-Cook offrendo quindi la possibilità di portare all'aperto la propria esperienza d'uso interna. Anch'essi realizzati in AISI 304 per la componentistica metallica verniciata ed in AISI 316 per le superfici di appoggio, hanno la particolare caratteristica di racchiudere nel proprio interno un alveolare di alluminio con lo scopo di contenere il peso incrementando robustezza e consistenza.

I tre elementi di giunzione sono:

- Lineare
- 45°
- 90°

Extremely simple in concept and quick to install, the junction elements allow you to join two or more E-Cooks together, thus offering the possibility of bringing your internal use experience outdoors. Also made in AISI 304 for the painted metal components and in AISI 316 for the support surfaces, they have the particular characteristic of enclosing an aluminum honeycomb inside with the aim of containing the weight by increasing strength and consistency.

The three joining elements are:

- Linear
- 45°
- 90°

Elemento di giunzione a 45° / 45° Junction Element



Elemento di giunzione lineare / Linear Junction Element

Elemento di giunzione a 90° / 90° Junction Element





Prolunga Laterale / Side Extension



Coperchio Area di Cottura / Cooking Area Lid

ACCESSORI DI ARRICCHIMENTO / ENRICHMENT ACCESSORIES

Una serie di accessori trasformano l'E-Cook nell'angolo di cucina all'aperto fatto su misura da te.

- PROLUNGA LATERALE**
 realizzata con stessi materiali e concept degli elementi di giunzione, offre un comodo ed ergonomico incremento della superficie di appoggio e del piano di lavoro
- PORTACOLTELLI**
 Accessorio che non può mancare in una cucina organizzata e funzionale. Mantiene i coltelli perfettamente in ordine ed a portata di mano garantendone, in tutta sicurezza, una maggior durevolezza nel tempo.
- PORTASPEZIE**
 Spezie di ogni tipo, esotiche, mediterranee o del proprio orto, sono la base essenziale per un cuoco esigente. Ogni cosa a suo posto e se a portata di mano ancora meglio.
- COPERCHIO AREA DI COTTURA**
 Personalizza l'E-Cook portando le possibilità di cottura ad un livello superiore. Permette di creare un effetto forno per cucinare più velocemente alcune pietanze diffondendo omogeneamente il calore riflettendolo nel suo interno (eccellente per il risparmio energetico). Il controllo dell'area di cottura rimane sempre accessibile e funzionante anche a coperchio chiuso lasciando quindi la possibilità di interazione su quanto si sta cucinando o addirittura mantenendo a temperatura proteggendo il tutto. La stabilità a coperchio aperto è garantita da due perni di sicurezza di facile sia accesso che inserimento.
- TELO IMPERMEABILE**
 Protegge l'E-Cook tenendolo al riparo da tutto ciò che in un ambiente esterno lo potrebbe danneggiare come pollini, polveri, foglie, rami e da quanto altro si possa trovare in giardino o terrazza ma soprattutto dalle intemperie. Fortemente consigliato per chi non ha la possibilità di riporre l'E-Cook in un ambiente coperto quando non utilizzato.

A series of accessories transform the E-Cook into an outdoor kitchen corner made to measure by you.

- SIDE EXTENSION**
 Made with the same materials and concept of the junction elements, it offers a comfortable and ergonomic increase in the support surface and the worktop
- KNIFE HOLDER**
 An accessory that cannot be missing in an organized and functional kitchen. It keeps the knives perfectly tidy and close at hand, guaranteeing, in complete safety, greater durability over time.
- SPICE RACK**
 Spices of all kinds, exotic, Mediterranean or from one's own garden, are the essential basis for a demanding chef. Everything in its place and if at hand even better.
- COOKING AREA LID**
 Personalize the E-Cook by taking cooking possibilities to a higher level. It allows you to create an oven effect to cook some dishes faster by spreading the heat evenly reflecting it inside (excellent for energy saving). The control of the cooking area is always accessible and functional even with the lid closed, thus leaving the possibility of interaction on what is being cooked or even keeping it at temperature while protecting everything. The stability with the lid open is guaranteed by two safety pins that are easy to access and insert.
- WATERPROOF CLOTH**
 It protects the E-Cook by keeping it away from everything that could damage it in an external environment such as pollen, dust, leaves, branches and anything else that can be found in the garden or terrace but above all from bad weather. Strongly recommended for those who do not have the ability to store the E-Cook in a covered area when not in use.



Portacoltelli / Knife Holder



Portaspezie / Spice Rack



E -
C O O K
1 5 0

AREA TECNICA / TECHNICAL AREA

E-COOK 150 INDUZIONE 58

COD. E-C150058001

Modulo cottura
Cooking Module

Piastra a induzione da 58x52cm
4 zone di cottura
Comando touch a 4 zone
9+1 livelli di potenza
4x2,1kW (booster 3kW) - 190x210mm
Potenza totale 7,4kW
4 booster
2 bridge
Rilevatore pentola
Protezione bambini
Timer
Countdown
Display calore residuo
Funzione scaldavivande

58x52cm induction plate
4 cooking zones
4 zones touch control
9 + 1 power levels
4x2,1kW (3kW booster) 190x210mm
Total power 7.4kW
4 boosters
2 bridge
Pot detector
Child protection
Timer
Countdown
Residual heat display
Keep-Warm function

1500

700

Min. 915
Max.950

*con ruote h.925 mm | with wheels h.925 mm

E-COOK 150 TEPPAN-YAKI 58

COD. E-C150058002

Modulo cottura
Cooking Module

Piastra Teppan-Yaki da 58x52cm
4 zone di cottura
Comando touch slider a 4 zone
9 livelli di potenza
4x1,4kW - Ø145mm
Potenza totale 5,6kW
2 bridge
3 livelli di temperatura (pulizia, pesce, carne)
Protezione bambini
Timer
Pausa/Recall
Countdown
Display calore residuo

58x52cm Teppan-Yaki plate
4 cooking zones
4 zones slider touch control
9 power levels
4x1,4kW - Ø145mm
Total power 5,6kW
2 bridge
3 temperature selection (clean, fish, meat)
Child protection
Timer
Pause/Recall
Countdown
Residual heat display

1500

700

Min. 915
Max.950

*con ruote h.925 mm | with wheels h.925 mm

E - C O O K - 27

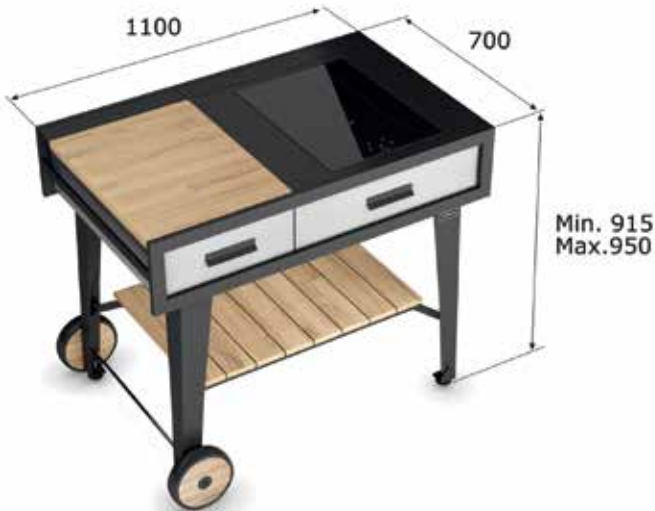
E-COOK 110 INDUZIONE 38

COD. E-C110038001

Modulo cottura
Cooking Module

Piastra a induzione da 38x52cm
2 zone di cottura
Comando touch a 2 zone
9+1 livelli di potenza
2x2,1kW (booster 3kW)
Potenza totale 3,7kW
2 booster
1 bridge
Rilevatore pentola
Protezione bambini
Timer
Countdown
Display calore residuo
Funzione scaldavivande

38x52cm induction plate
2 cooking zones
2 zones touch control
9+1 power levels
2x2,1kW (3kW booster) 190x210mm
Total power 3,7kW
2 boosters
1 bridge
Pot detector
Child protection
Timer
Countdown
Residual heat display
Keep-Warm function



*con ruote h.925 mm | with wheels h.925 mm

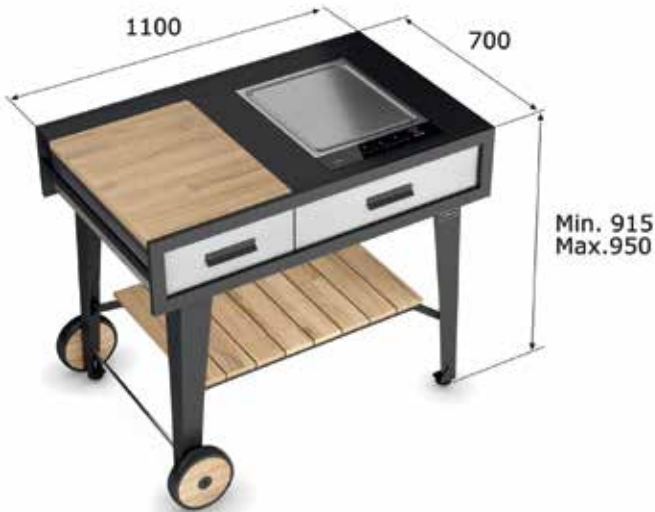
E-COOK 110 TEPPAN-YAKI 38

COD. E-C110038002

Modulo cottura
Cooking Module

Piastra Teppan-Yaki da 38x52cm
2 zone di cottura
Comando touch slider a 4 zone
9 livelli di potenza
2x1,4kW - Ø145mm
Potenza totale 2,8kW
1 bridge
3 livelli di temperatura (pulizia, pesce, carne)
Protezione bambini
Timer
Pausa/Recall
Countdown
Display calore residuo

38x52cm Teppan-Yaki plate
2 cooking zones
4 zones slider touch control
9 power levels
2x1,4kW - Ø145mm
Total power 2,8kW
1 bridge
3 temperature selection (clean, fish, meat)
Child protection
Timer
Pause/Recall
Countdown
Residual heat display



*con ruote h.925 mm | with wheels h.925 mm

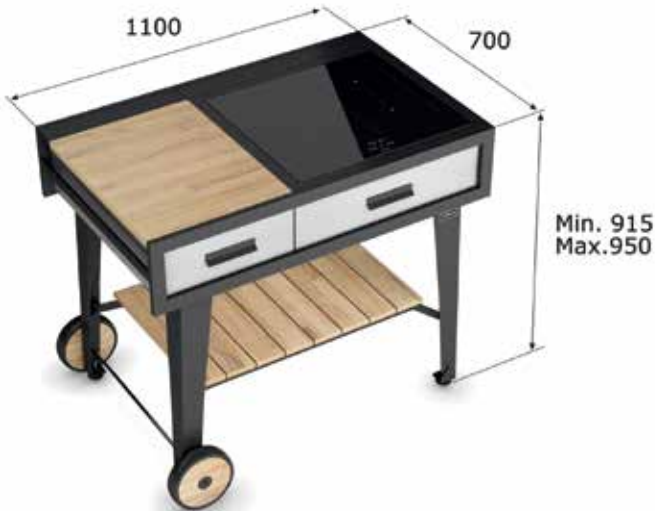
E-COOK 110 INDUZIONE 58

COD. E-C110058001

Modulo cottura
Cooking Module

Piastra a induzione da 58x52cm
4 zone di cottura
Comando touch a 4 zone
9+1 livelli di potenza
4x2,1kW (booster 3kW) - 190x210mm
Potenza totale 7,4kW
4 booster
2 bridge
Rilevatore pentola
Protezione bambini
Timer
Countdown
Display calore residuo
Funzione scaldavivande

58x52cm induction plate
4 cooking zones
4 zones touch control
9 + 1 power levels
4x2,1kW (3kW booster) 190x210mm
Total power 7.4kW
4 boosters
2 bridge
Pot detector
Child protection
Timer
Countdown
Residual heat display
Keep-Warm function



*con ruote h.925 mm | with wheels h.925 mm

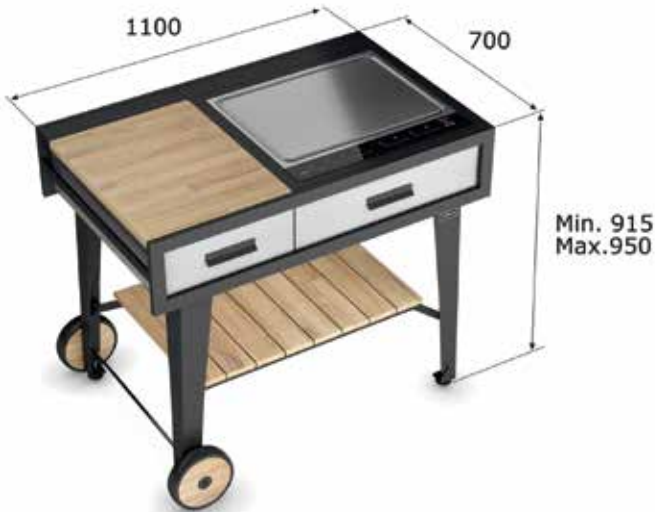
E-COOK 110 TEPPAN-YAKI 58

COD. E-C110058002

Modulo cottura
Cooking Module

Piastra Teppan-Yaki da 58x52cm
4 zone di cottura
Comando touch slider a 4 zone
9 livelli di potenza
4x1,4kW - Ø145mm
Potenza totale 5,6kW
2 bridge
3 livelli di temperatura (pulizia, pesce, carne)
Protezione bambini
Timer
Pausa/Recall
Countdown
Display calore residuo

58x52cm Teppan-Yaki plate
4 cooking zones
4 zones slider touch control
9 power levels
4x1,4kW - Ø145mm
Total power 5,6kW
2 bridge
3 temperature selection (clean, fish, meat)
Child protection
Timer
Pause/Recall
Countdown
Residual heat display

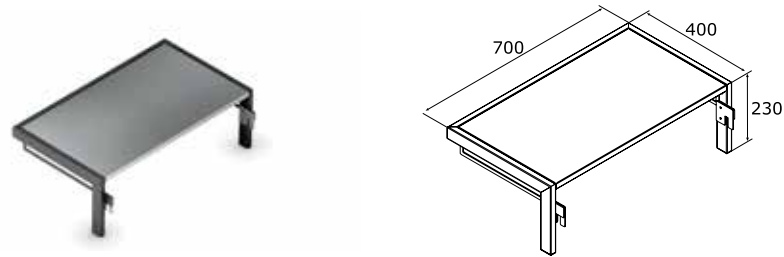


*con ruote h.925 mm | with wheels h.925 mm

KIT PROLUNGA LATERALE / SIDE EXTENSION KIT

COD. KPL001

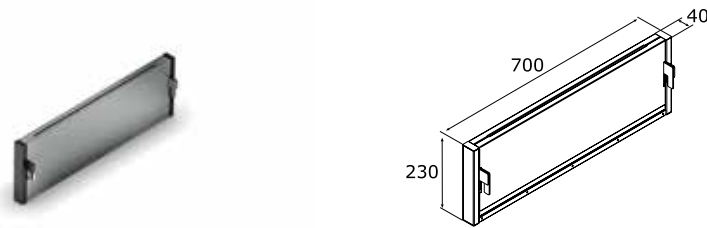
Prolunga laterale da 40cm
40cm side extension



KIT PORTACOLTELLI / KNIFE HOLDER KIT

COD. KPC002

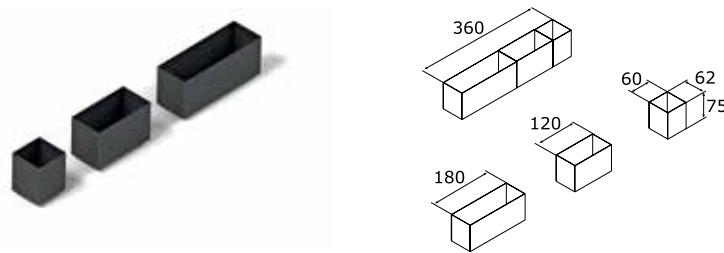
Kit Portacoltelli
Knife holder kit



KIT PORTASPEZIE / SPICE HOLDER KIT

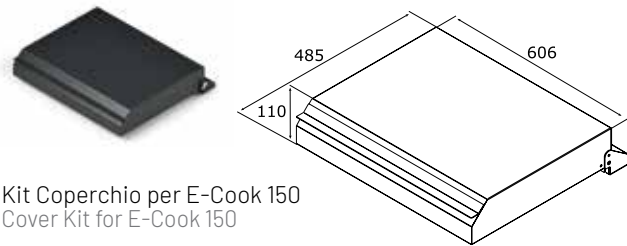
COD. KPS001

Kit portaspezie, 3 vaschette
Spice holder kit, 3 trays



KIT COPERCHIO PER 150 / COVER KIT FOR 150

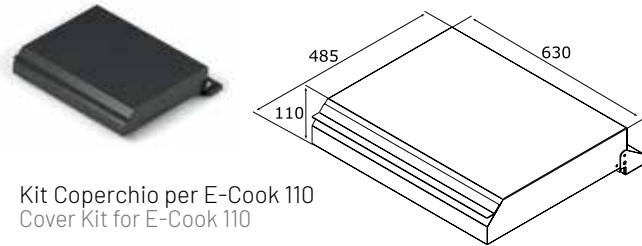
COD. KCOP1500



Kit Coperchio per E-Cook 150
Cover Kit for E-Cook 150

KIT COPERCHIO PER 110 / COVER KIT FOR 110

COD. KCOP1100

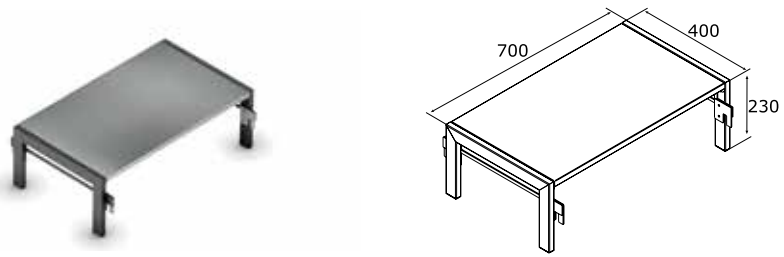


Kit Coperchio per E-Cook 110
Cover Kit for E-Cook 110

KIT ELEMENTO DI GIUNZIONE LINEARE / LINEAR JOINT ELEMENT KIT

COD. KEGL001

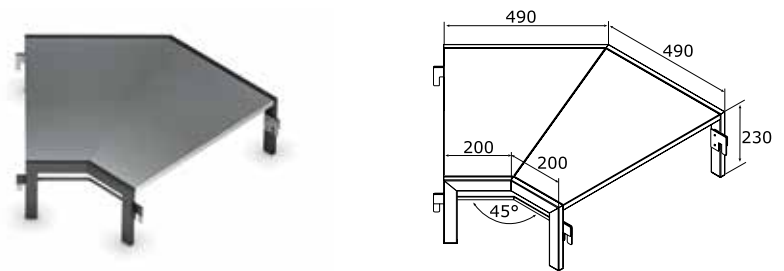
Kit giunzione lineare
Linear joint kit



KIT ELEMENTO DI GIUNZIONE 45° / 45° JOINT ELEMENT KIT

COD. KEG001

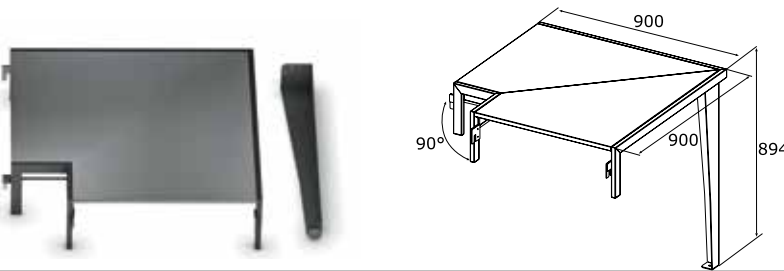
Kit giunzione a 45°
45° joint kit, with leg



KIT ELEMENTO DI GIUNZIONE 90° / 90° JOINT ELEMENT KIT

COD. KEG002

Kit giunzione a 90°, con gamba
90° joint kit, with leg



KIT TELO IMPERMEABILE / WATERPROOF CLOTH KIT

150: COD. KT1001 - 110: COD. KT1002

Telo di copertura impermeabile
Waterproof cover cloth



Si ringrazia: / Thanks to:



Airforce spa
Via Ca' Maiano 140/E
60044 - Fabriano (An) - Italia
Tel. +39 0732 250468 / 736160
Fax. +39 0732 249337 / 736186
www.airforcespa.it



Product Design: Fabrizio Nizi (Airforce Design Center)
Graphic design: bBold
Photo: bBold
Print: bBold

- Il catalogo è di proprietà di Airforce Spa.
Tutti i diritti sono riservati.
È vietata ogni forma di riproduzione anche parziale.
- La stampa tipografica non sempre riproduce fedelmente le tinte ed i materiali originali.
- Airforce Spa non è responsabile per eventuali inesattezze presenti nel presente catalogo se dovute ad errori di trascrizione o stampa.
- Airforce Spa si riserva il diritto di effettuare modifiche ai suoi prodotti e/o alle loro caratteristiche anche senza alcun preavviso.

- This catalogue is of exclusive property of Airforce Spa.
All rights are reserved.
Any form of total or partial reproduction of the catalogue is strictly forbidden.
- The printing process do not always permit a faithful reproduction of the original tones and materials.
- Airforce Spa is not responsible for any inaccuracies in this catalog if due to transcription or printing errors.
- Airforce Spa reserves the right to modify its products and/or technical specifications even without any warning.

