



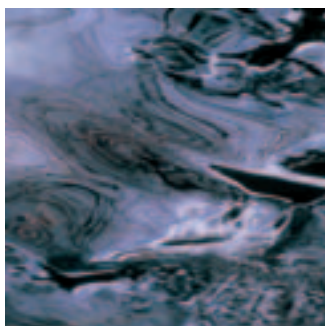
CookCook. Una moderna idea di cucinare. Una nuova creazione Rüegg.



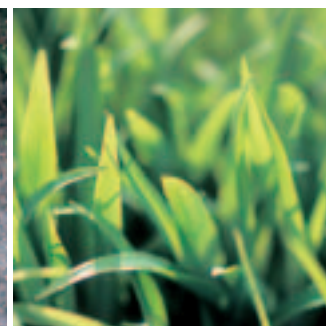
Markus



Matthias



COOK[®]
COOK 
Designed by Rüegg



CookCook: Un'idea efficace ed intelligente

Ci sono novità che nel ritmo frenetico della vita moderna, dopo aver vissuto un effimero momento di gloria, come tutte le mode, vengono presto dimenticate. Mentre altre che, al contrario, colpiscono, conquistano, seducono e sanno mantenere il loro valore inalterato nel tempo: proprio come CookCook, un'oasi di tranquillità che si adatta al nostro stile di vita e dà alla nostra ricerca il senso di una dimensione tutta nuova soddisfacendone la ricerca di perfezione. CookCook mantiene tutte le promesse e si contraddistingue per la sua grande autenticità. Efficiente ed espressivo, semplice ma creativo, il sistema CookCook è una combinazione di passato e futuro, orientato alla tradizione nel pieno rispetto dell'ambiente.

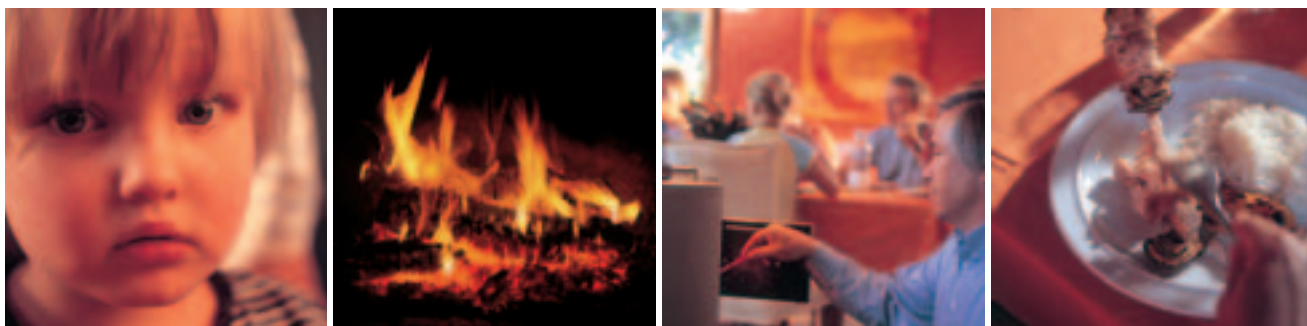
Il sistema CookCook viene prodotto negli stabilimenti del principale produttore svizzero di camini da riscaldamento, la ditta Rüegg Cheminée, e, nella sua modernità, rispecchia completamente lo spirito del tempo. Noi poniamo il suo destino nelle Vostre mani, affinché Voi, con la Vostra passionalità, le Vostre prodezze culinarie, il Vostro amore per il Bello, l'Efficacia e l'Essenziale, gli infondiate spirito e vita.

Markus e Matthias Rüegg



“Gli dei sono presenti anche in cucina.,,”

Eraclito di Efeso



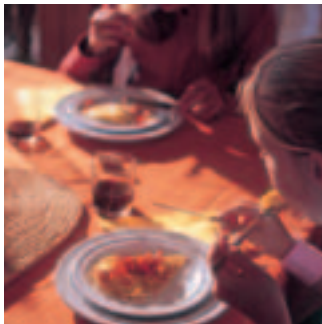
CookCook: Il fuoco come cuore della vita

Dal momento in cui l'uomo ha imparato a fare uso del fuoco, ha dato a questo elemento un posto di grande rilievo nella propria esistenza: fonte di forza e di energia, il fuoco è divenuto presto luogo di incontro, di confronto e di condivisione di esperienze e sentimenti. Per molto tempo le fiamme hanno illuminato le cucine, fino a scomparire rinchiusi nei bui focolari o nelle caldaie. Da qui la necessità di scegliere fra utilità e bellezza... fino a quando CookCook ha riportato il fuoco nel suo luogo d'origine, in uno straordinario punto di incontro, sinonimo di calore e di gioia di stare insieme: in cucina.

Gli architetti contemporanei sono pienamente consapevoli dell'importanza della cucina all'interno di una casa: sempre più aperte e spaziose, le cucine attuali sono progettate con estrema precisione ed arredate con grande cura. Perfettamente integrato in questo contesto, il sistema CookCook, prodigio della tecnologia, riporta all'essenziale e ad una dimensione senza tempo.



“Con il suo fuoco aperto, CookCook invita a ritrovarsi in compagnia, con il suo fascino unico, diventa il punto d’incontro ideale per i curiosi e i più raffinati buongustai.”



**“CookCook – Una pietra miliare
nella storia del fuoco,
della cucina e del design”**

Rüegg ha riportato il fuoco nel suo luogo d'origine, accettando così l'impegnativa sfida di mettere in discussione le certezze e di andare contro corrente. Grazie ad una tecnica straordinaria, Rüegg ha potuto realizzare un sogno, creando al tempo stesso un prodotto che lascerà delle tracce nella storia.

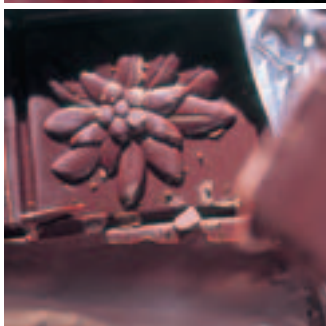
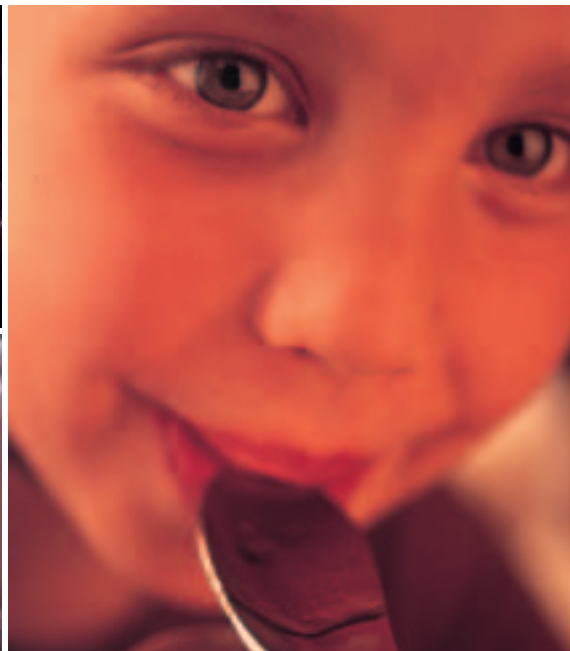
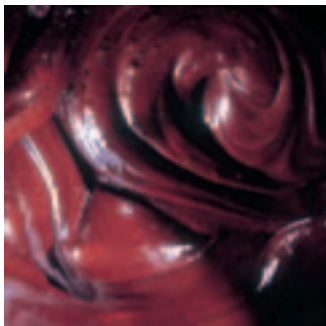
CookCook – Quattro possibilità in un sistema

CookCook riscalda, i cuori, la casa, la cucina, le mattinate gelide e gli inverni che sembrano interminabili. Grazie al suo elevato rendimento pari a 7-9 Kw – nella versione ad accumulo di calore “KeZ”, può essere dotato di un condotto in ceramica in grado di diffondere il calore in più locali. **CookCook per cucinare:** il fuoco riscalda il piano cottura in vetroceramica e distribuisce il calore in maniera omogenea. Questo sistema è adatto per tutti i tipi di pentole e tegami. **CookCook per cuocere alla griglia:** in tantissimi modi – sempre gustosi e salutari – carne, verdure, crostacei, carne allo spiedo o alla griglia. **CookCook per riunire intorno** a sé atmosfere gioiose, famiglia, ospiti inattesi...









"La percezione del fuoco che si diffonde nella stanza, quasi oltre i confini delle pareti, il profumo della legna che arde in cucina, la riscoperta dell'autentico sapore del cibo cucinato alla griglia, il ritorno alla tradizione, il crepitio del fuoco... mentre il televisore si riempie di polvere nel suo angolino, CookCook riscalda l'atmosfera e riunisce intorno a sé la famiglia e gli amici."





COOK[®]
COOK⁺
designed by ROGG

Brevettato
Brevetto N.º: 02 005 978.8

La trasformazione: 1 sistema - 4 diverse funzioni

A close-up photograph of sliced yellow and red bell peppers and zucchini being grilled on a metal grate. The vegetables are charred and glistening with oil. The background is dark and out of focus, showing more of the grill and some flames.

Cook**



Due ciocchi di legna per il pranzo di tutti i giorni, tre per i pranzi di gala.



La trasformazione avviene premendo semplicemente un tasto.

Una metamorfosi in 4 atti:

Con il suo piano cottura in vetroceramico CookCook è essenzialmente una cucina a legna per cucinare e riscaldare. Premendo semplicemente un pulsante posizionato sulla parte frontale, in pochi secondi, al posto del piano cottura, con un movimento di rotazione verticale, apparirà un focolare a griglia – per cucinare o, semplicemente, per godersi lo spettacolo del fuoco aperto.



Un'idea unica al mondo

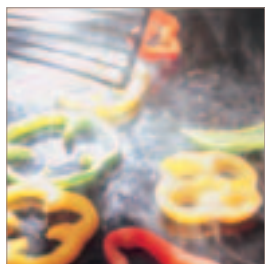
Questo principio funzionale, assolutamente unico al mondo, è protetto da brevetti internazionali.



Cook*



La cucina torna ad essere il centro della vita familiare.



Relax



Realizzato secondo le misure delle cucine standard (larghezza 60 cm, profondità 60 cm, altezza 85-92 cm), il sistema CookCook si inserisce perfettamente sia nelle cucine ad incasso che a penisola.

Accensione (*)



Con pochi ciocchi di legna ed un accendino, in breve tempo il fuoco di CookCook appare in tutta la sua forza, per riscaldare e cucinare senza problemi di tempo.

Sistema per cucinare (*)



Il fuoco sostituisce la corrente e, attraverso il focolare a legna, riscalda la piastra in vetroceramico. Tutti i tipi di pentole – in ghisa, in acciaio o in alluminio antiaderente – sono ben accette! Per cucinare in maniera ultrarapida o per preparare laboriose ricette che richiedono cotture lente.

La parte più importante della casa, nella quale confluiscono emozioni, passione per la cucina e perfezione tecnica.



Trasformazione



Con un semplice clic-clac, in 10 secondi CookCook si trasforma da fornello a griglia. La piastra in vetroceramico lascia il posto alla griglia in ghisa e, quindi, al fuoco.

Accensione (**)



Ed ora la fiamma appare in tutta la sua potenza, danzando al centro della cucina. Il focolare del XXI° secolo affascina, riunisce, invita a cucinare in compagnia. Il fuoco è onnipresente in tutta sicurezza. Con il suo moderno rivestimento, CookCook diventa la parte più importante della cucina.

Cucinare alla griglia (**)



Carne alla griglia, patate alla brace, tenere verdure o caldarroste. Grazie ai suoi pregiati accessori, che lo rendono versatile ed adattabile, il sistema CookCook è in grado di esaltare tutti i sapori. Piastra lavica, sistema girarrosto, griglia o cestello per le caldarroste, CookCook offre una vasta gamma di possibilità per cucinare ogni giorno in maniera unica ed indimenticabile.





Sha Ra Ku Mono di Komin Yamada

Con la serie Sha Ra Ku Mono il geniale designer giapponese Komin Yamada ha messo tutto il suo talento al servizio della cosiddetta "Art de la table" in piena armonia con lo stile del sistema CookCook.

CookCook, Atto I: Il delicato ardere della piastra per cuocere

Un fiammifero, qualche ramoscello, un ciocco di legna... e dopo cinque minuti: fiamme splendenti. Giusto il tempo di preparare le verdure, ed ecco che il **piano cottura in vetroceramico** è già acceso. Accendere CookCook **è facilissimo e** non richiede nessuna esperienza da "boy scout". Il piano cottura in vetro è adatto per tutti i tipi di pentole. Sul fornello laterale cuoce lentamente il ragù, su quello centrale bolle l'acqua mentre la salsa sobbolle dolcemente. Il piano cottura in vetroceramico si pulisce in un batter d'occhio, oltre ad essere estremamente resistente... una fiammella sfavillante segnala che la piastra è accesa.



“Sabato 15, serata CookCook a casa di Tobias e Sereina”



CookCook, Atto II: L'appetito “vien... grigliando”...

Mentre arrivano gli ospiti, incomincia a formarsi una brace uniforme.

Ci si saluta in fretta... tutti vogliono sapere da dove provengono i deliziosi profumi che si diffondono nell'aria. E' tutto pronto: verdure alla mediterranea, spiedini di pesce, bistecche... sono le promettenti premesse di una serata all'insegna dei piaceri della buona tavola. Il crepitio del fuoco invita gli ospiti a sedersi a tavola. Oppure, tutti intorno a CookCook, per gustare in piedi le succulente specialità alla griglia sorseggiando dell'ottimo vino.

Pietra lavica, griglia, sistema girarrosto e cestello girevole... CookCook è pronto per tutto: e con gli ingredienti giusti, la buona riuscita è garantita!



Cambio di scena: dopo aver gustato la fantastica grigliata, ora gli ospiti, sorseggiando un pregiato Cognac, si godono finalmente lo spettacolo del fuoco aperto.



CookCook, Atto III: Il fuoco in tutto il suo splendore

Avvicinarsi al fuoco senza pericoli, domare la fiamma in tutta la sua potenza, trarre energia dalla sua forza naturale: con CookCook è davvero possibile accostarsi al fuoco in tutta sicurezza. Alzando il piano cottura in vetroceramica appare il focolare aperto con le pareti laterali in pietra refrattaria. Quando il fuoco sfavilla nel focolare aperto, basta aggiungere qualche ciocco di legna per continuare a gustare a lungo l'affascinante gioco delle fiamme naturali. Un fuoco voluttuoso e sensuale! .



Il legno è un accumulatore di energia solare,
protegge l'ambiente ed è una fonte di energia assolutamente positiva nei confronti dell'effetto serra.



Il fuoco a legna nel rispetto dell'ambiente

Con la sua elevata qualità e la chiarezza delle sue linee **CookCook è un sistema che suscita il rispetto generale** e, al tempo stesso, estremamente riguardoso nei confronti della tradizione, del piacere di ricevere e, non da ultimo, **dell'ambiente** ... un tema che alla famiglia Rüegg sta da sempre particolarmente a cuore: Walter, il fondatore è un convinto sostenitore dell'energia a legna ed ha saputo trasmettere questa passione a tutti i suoi figli. Secondo la convinzione che "La Terra ci è stata concessa solo in prestito" Rüegg ha sempre creato prodotti che potessero funzionare esclusivamente con forme di energia rinnovabili. Anche questa ultima creazione Rüegg si contraddistingue per la sua elevata efficienza e la combustione pulita, grazie alla quale può sostituire gasolio, gas e corrente. Operare in maniera ecologica significa mantenere l'equilibrio fra **natura e uomo**, scegliendo le innovative ed inesauribili forme di energia rinnovabili.







CookCook è un sistema diverso,
innovativo che riunisce nel cuore della cucina gioia di vivere, piacere e gusto.

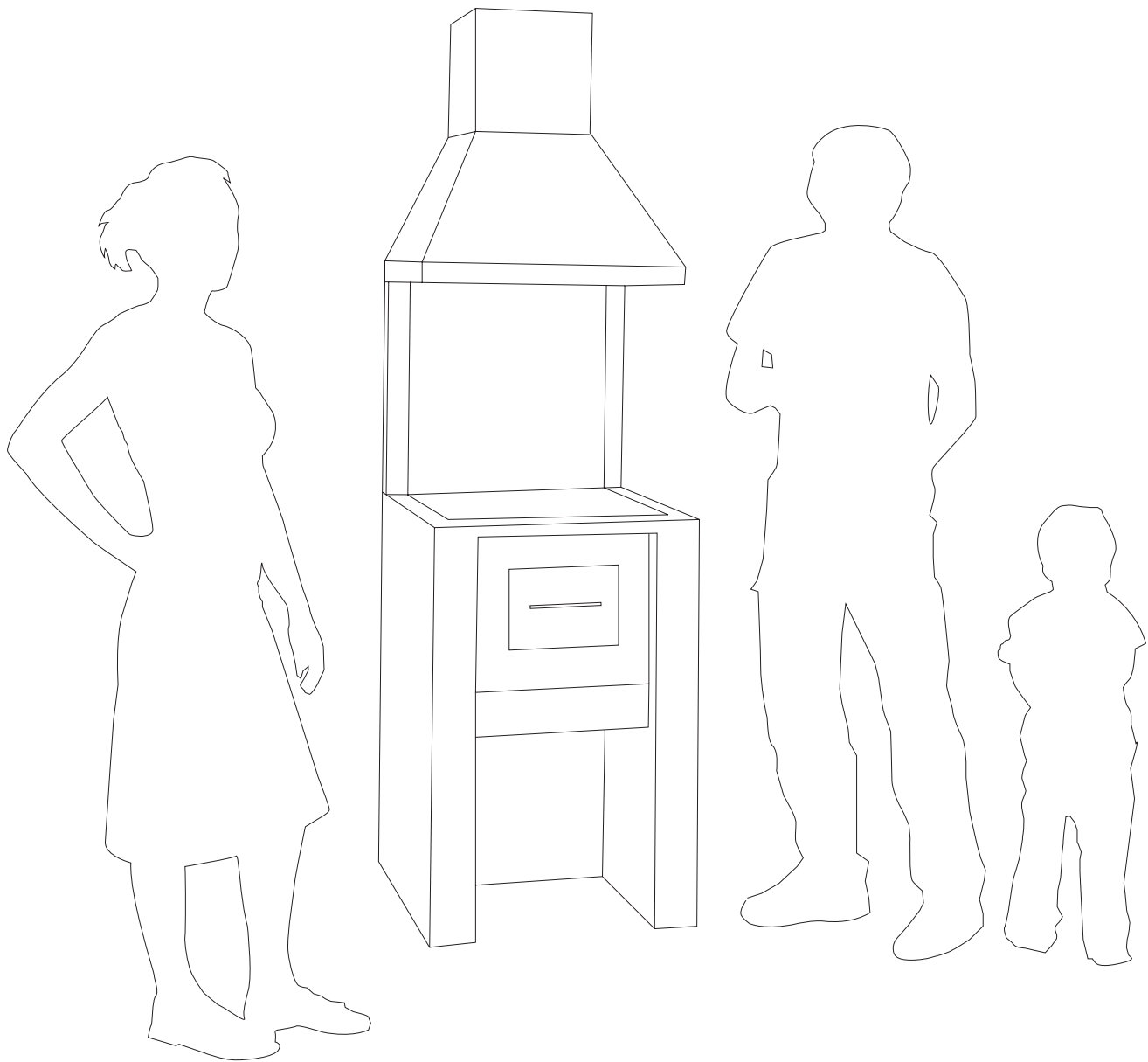


Le mode e gli anni passano...
*... eppure CookCook rimarrà sempre, con la sua efficienza,
la sua unicità, il suo comfort. Con il passare degli anni
diventerà parte della famiglia ed
insegnerà alle giovani generazioni che l'intelligenza
ed il buon senso non passano mai di moda, che i valori
fondamentali sono sempre validi e che
l'importanza degli investimenti non ha prezzo.*



**L'arte è un sentimento
che si unisce all'abilità tecnica.**

Charlie Chaplin



- 1 La **prolunga della cappa** regolabile si adatta senza problemi a locali di altezze variabili da 2,03 m a 3,00 m. Adatta a cappe di tipo A,B,C.
- 2 La **serranda fumi conduce i gas di scarico** del focolare della griglia nel comignolo. La valvola di uscita fumi ad inclinazione variabile, integrata nel condotto fumi, regola l'uscita dei vapori e dei gas di scarico durante il funzionamento della cucina e della griglia. Come rivestimento è possibile montare sia una cappa in acciaio, sia un rivestimento personalizzato.
- 3 Il **canale di scarico fumi** conduce i gas di scarico dalla cucina al condotto fumi ed è rivestito con un vetroceramico scuro.
- 4 Il **corpo del sistema** è costituito da lamiera d'acciaio a parete spessa, ghisa ed acciaio, materiali che garantiscono la particolare robustezza e durevolezza del sistema.
- 5 Il **piano cottura** è in vetroceramico. La distribuzione del calore è regolata mediante l'apposita maniglia di controllo (10).
- 6 Premendo l'apposito **pulsante di comando**, il piano cottura in vetroceramico (5) si ribalta verso l'alto, lasciando il posto alla griglia: in questo modo il sistema CookCook può essere utilizzato per cucinare alla griglia.



- 7 Lo **sportello chiuso per il caricamento della legna** ha la funzione di portare il combustibile alla cucina. Disponibile anche nella versione vetrata, permette di vedere il fuoco acceso.
- 8 I **rivestimenti laterali** sono realizzati in acciaio, isolati termicamente e con sistema di ventilazione interna, di modo da permettere l'inserimento di CookCook all'interno della cucina. Nel rivestimento laterale è posizionata, protetta dal calore, tutta la meccanica di sollevamento.
- 9 Il **cassetto raccogli cenere** permette di raccogliere qualsiasi quantità di cenere. La combustione ottimale comporta una combustione quasi completa.
- 10 Il **comando di regolazione dell'aria di combustione** serve a controllare l'intensità della combustione e quindi a regolare l'emissione di calore attraverso il piano cottura in vetroceramico. Quando il fuoco è spento, la valvola viene completamente chiusa.
- 11 Il **vano portalegna** serve ad immagazzinare il combustibile da utilizzare per il sistema.
- 12 Sul **basamento dell'apparecchio con meccanica di sollevamento** sono posizionati i **piedini** regolabili isolati per la registrazione dell'altezza.
- 13 **Coperchio del posacenere:** dopo aver rimosso il posacenere, la sistemazione di questo coperchio consente di spostare le ceneri fredde in modo agevole e senza sporcare.



CookCook 600 N

Questo sistema innovativo con il focolare per cucinare in maniera tradizionale o alla griglia è stato realizzato in conformità con le misure standard della Normativa Europea. Per questo motivo il sistema CookCook può essere inserito in tutti i tipi di cucine.

- Larghezza: 60 cm
- Profondità: 60 cm
- Altezza del fornello: da 85 a 95 cm (a scelta)
- Diverse varianti di cappa
- Prolunga della cappa per altezze variabili da 203 a 300 cm.
- Isolamento termico integrato
- Raccordo condotto fumi: Ø 200 mm
- Raccordo aria esterna: Ø 125 mm
- Vano portalegna integrato
- Cassetto per la cenere

CookCook 600 KeZ

Dal punto di vista tecnico, il sistema CookCook 600 KeZ è identico al CookCook 600 N, ma, rispetto a questo modello, offre la possibilità di inserire un condotto in ceramica, per sfruttare in maniera ancora più efficace il calore residuo dei gas combustibili. Il sistema CookCook 600 KeZ può essere collegato a condotti in ceramica con una lunghezza massima di 6 m. ed è quindi in grado di accumulare il calore da 12 a 18 ore, diffondendolo nell'ambiente sotto forma di calore radiante.

Dati tecnici >>>

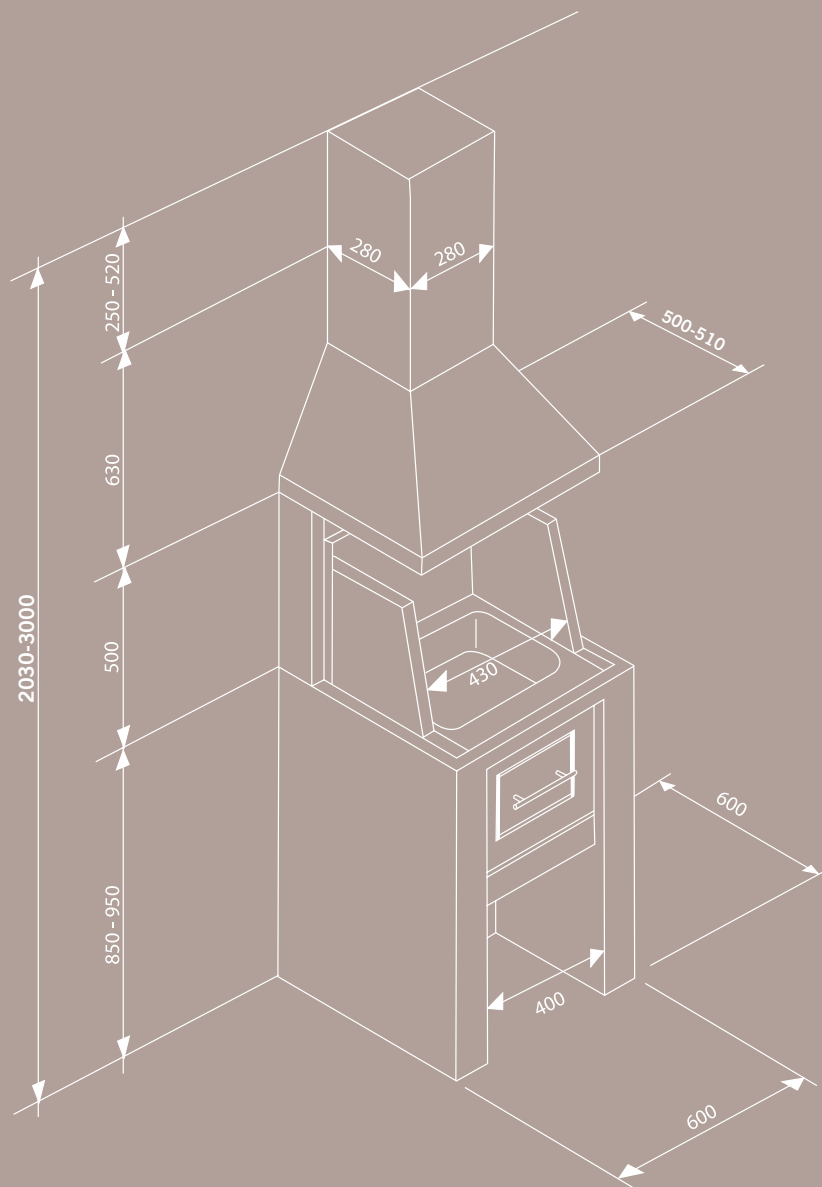
- Lunghezza dei ciocchi di legna: 33 cm
- Quantità di consumo: 3 kg di legna/ora
- Intervallo di rifornimento della legna: ogni 45-75 minuti
- Rendimento calorifico nominale: 7-9 Kw
- CookCook è conforme alle norme e ai valori limite vigenti in Europa.



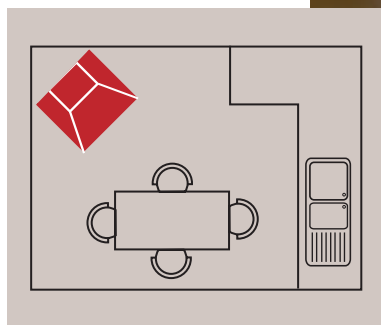
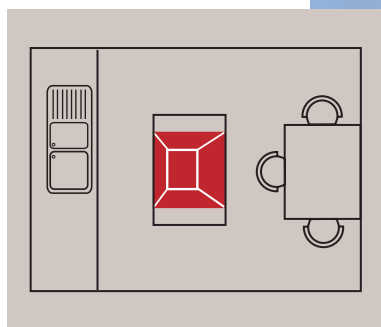
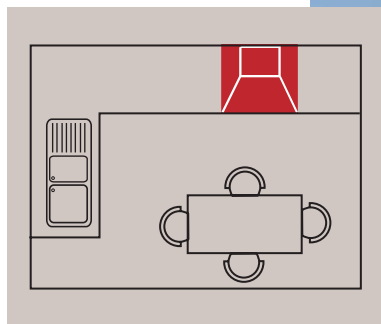
Opzioni >>>

- Sportello di caricamento della legna:
 - In acciaio inox
 - In vetro, con visuale del fuoco
- Cappa:
 - Tre diverse cappe standard in acciaio inox (Tipo A, B, C)
 - Cappe realizzate su misura
 - Tutte le cappe possono essere dotate di sistema di illuminazione

Tutte le misure in mm possono essere soggette a modifiche tecniche



Planimetria

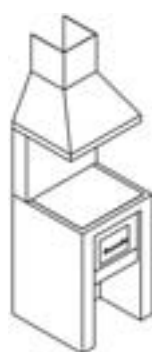


CookCook – ossia, tutte le esigenze sono soddisfatte!

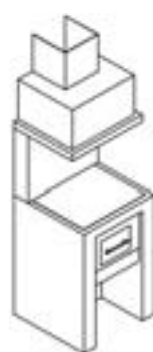
CookCook è un sistema estremamente semplice: bastano 60 cm di larghezza, 60 cm di profondità, un comignolo di Ø 200 mm e un condotto per l'immissione dell'aria esterna di Ø 125. Al resto penseranno gli esperti: arredatori di interni, architetti, produttori di cucine, fumisti ed installatori di camini. Con il loro aiuto sarà facilissimo trovare la giusta **collocazione** di CookCook: inserito in una **cucina ad incasso** o a **penisola** oppure come **elemento a sé** nel giardino d'inverno.

Cappe

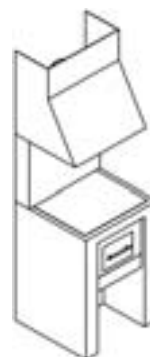
Il condotto fumi può essere rivestito in diversi modi: oltre ai 3 tipi di cappe in acciaio previsti nell'assortimento, è possibile realizzare anche delle cappe personalizzate secondo le proprie esigenze, nelle quali è eventualmente possibile inserire un sistema di illuminazione.



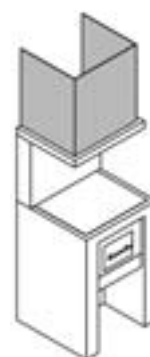
Type A



Type B

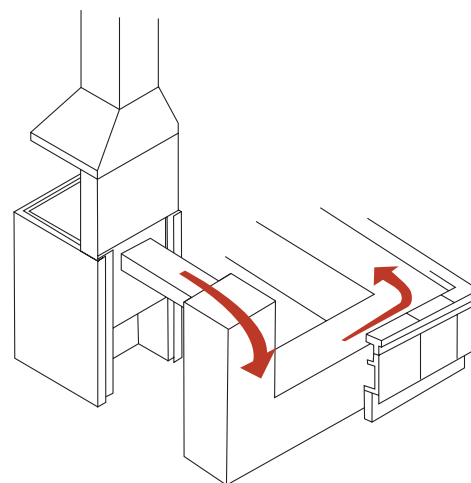


Type C



Habillage
individuel

**Al centro della casa,
inserito in una cucina,
in sala da pranzo,
nel giardino d'inverno...
Ovunque si trovi,
CookCook affascinerà ed
entusiasmerà tutti!**



Riscaldare con CookCook

Nella versione KeZ, il sistema CookCook può essere utilizzato anche come apparecchio da riscaldamento. Il calore, come nelle stufe, viene canalizzato nei condotti dei gas combusti e, quindi, immagazzinato. Grazie al rivestimento in ceramica, il calore si diffonderà per molte ore in maniera estremamente piacevole e sana.

Accessori



Con gli accessori disponibili su richiesta, il sistema CookCook esprime tutta la sua praticità e creatività.



- 1 Griglia “standard”** Questa griglia robusta, facile da utilizzare e da pulire è l'elemento essenziale per la buona riuscita delle vostre grigliate.
- 2 Piastra lavica “Il calore della pietra”** Questa piastra lavica con struttura in acciaio inox può essere utilizzata per cuocere alla griglia.
- 3 Sistema per cuocere allo spiedo** Il motore fa ruotare in maniera regolare e silenziosa lo spiedo per rosolare la carne in modo uniforme. Un cestello per la brace verticale impedisce che il grasso evapori nel fuoco. Il sugo dell'arrosto viene raccolto in un'apposita salsiera che, grazie agli alti bordi laterali, limita gli spruzzi di grasso. Per questo motivo il girarrosto è particolarmente adatto per la cottura del pollo.
- 4 Sistema con cestello per il girarrosto** Questo cestello funziona secondo lo stesso principio dello spiedo e garantisce una perfetta cottura della carne. L'accessorio può essere dotato di cestello per la brace verticale oltre che di salsiera.
- 5 Asse anti-spruzzo** Per non sporcare più del necessario la cucina, è possibile applicare sulla parte frontale del focolare un apposito asse anti-spruzzo.



CookCook dà un nuovo sapore alla cucina.

Collezione



La serie Sha Ra Ku Mono

Progettata dal designer giapponese Komin Yamada
questa serie è composta da:

Set di coltelli da cucina da 5 pezzi in acciaio inox

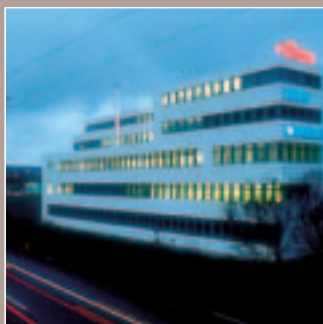
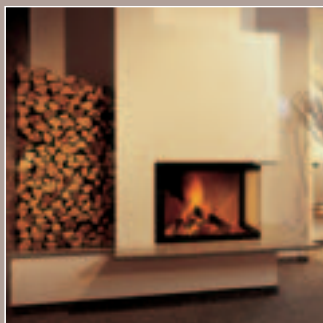
Servizio di posate da 6 pezzi in acciaio inox

Teiera in ghisa nera con inserto in acciaio inox

5 diversi tegami in ghisa con coperchio in acciaio inox

Per perfezionare le sue prestazioni, il sistema CookCook può essere arricchito con pregiati utensili da cucina selezionati e distribuiti da Rüegg.

La Galleria del Fuoco



Dove si può vedere il sistema CookCook? Nella Galleria del Fuoco è possibile vedere, toccare, provare, confrontare, fare domande e GUSTARE la bellezza di questo straordinario sistema!

La più completa esposizione di camini, stufe-camino, stufe in maiolica e del nuovo sistema CookCook. Con la sua superficie di più di 1.000 m², la Galleria del Fuoco è una finestra moderna e creativa sul mondo del riscaldamento a legna e ispira i suoi tanti visitatori con idee sempre nuove. Qui è possibile vedere da vicino molti impianti da cucina, da riscaldamento, per camini e stufe con i rivestimenti più diversi e sperimentare di persona nuovi modi di cucinare, grigliare, riscaldare in maniera sana e moderna.

ESPOSIZIONE

Rüegg Galleria del Fuoco

Aegert-Weg 7 - Industrie Süd - 8305 Dietlikon / Svizzera

Tel. 0041 (0)44 805 60 80 - Fax 0041 (0)44 805 60 81

Orari di apertura: Lunedì-venerdì 9.30-18.00 - Sabato 9.30-14.30

www.ruegg-cheminee.com

rüegg®
FINCHÉ CI SARÀ LEGNO



INDIRIZZO

Rüegg Cheminée AG

Schwäntenmos 4

8126 Zumikon

Svizzero

Tel. 0041 (0)44 919 82 82

Fax 0041 (0)44 919 82 90

info@ch.ruegg-cheminee.com

ESPOSIZIONE PRINCIPALE

Galleria del Fuoco

Aegertweg 7

8305 Dietlikon

Svizzero

Tel. 0041 (0)44 805 60 80

Fax 0041 (0)44 805 60 81

www.cookcook.ch

Il vostro punto CookCook:



INDIRIZZO

Rüegg Cheminée AG

Schwäntenmos 4

8126 Zumikon

Svizzero

Tel. 0041 (0)44 919 82 82

Fax 0041 (0)44 919 82 90

info@ch.ruegg-cheminee.com

DISTRIBUTORE UNICO PER L'ITALIA



LA CULTURA DEL FUOCO

Corso Emanuele Filiberto, 8

23900 Lecco

Italia

Tel. 0039 0341 22 03 76

Fax 0039 0341 22 01 87

info@celsiusitalia.it

www.celsiusitalia.it

www.cookcook.ch

Il vostro punto CookCook: