OUCO
OUTDOOR KITCHENS
EASY OUTDOOR LIFE

SMAKEN AV DET GODA LIVET

Det finns dagar i livet vi lägger särskilt på minnet.
Inte sällan är det de soliga, varma och totalt avspända stunderna – tillbringade under bar himmel – som fastnar i vårt medvetande. Heta dagar och ljumma kvällar. Fria och fyllda av skratt, förgyllda av människor vi tycker om. Lätt tillbakalutad i en skön stol med känslan av att kunna göra vad man vill, men inte behöver göra ett enda dugg förutom att njuta. Befriad från vardagens måsten. Lägg till en korg fylld med färska råvaror, goda ostar, nybakt bröd, pinfärsk fisk och den hängmörade steken du länge längtat efter. Svala drycker och ljudet av spröda grönsaker som hackas ned i en sallad, ackompanjerat av tonerna från lekande barn.
Fräsandet från grillen, och den förföriska doften av nygrillat.
Det är då vi känner smaken av det goda livet utomhus.

Välkommen till bords med OUCO.

EN SMAKFULL TERRASS BÖRJAR MED ETT KÖK FRÅN OUCO

OUCO är en förkortning för Outdoor Cooking.
För att mat som lagas och äts utomhus helt enkelt smakar lite bättre – det vet väl alla. Vi tror att det är känslan av frihet som gör det. Att mat som kryddas med en tesked bar himmel, en gnutta solsken och så en liten nypa fågelkvitter, adderar nyanser till måltiden som inga andra ingredienser kan. Som gör att vi upplever även de vanligaste smakerna på ett helt nytt sätt, och med alla våra sinnen.

Just den känslan av frihet vill vi ge fler människor.
Möjligheten att laga mat utomhus med alla de bekvämligheter som ett modernt kök innebär. Därför har vi med utgångspunkt från vårt skandinaviska arv och formspråk, skapat en helt ny serie stilrena modulkök som gör det enkelt för dig att skräddarsy dina drömmars utomhuskök. Designat för att göra ditt terrassliv enklare, skönare och mer smakfullt.

Robusta material och genomgående hög kvalitet i kombination med stilren design, hög prestanda och smarta funktioner gör att du kan fokusera på det som är viktigast för dig; att laga och servera riktigt bra mat till dig själv och dina nära.

Välkommen ut i köket.

FOOD

FRIENDS

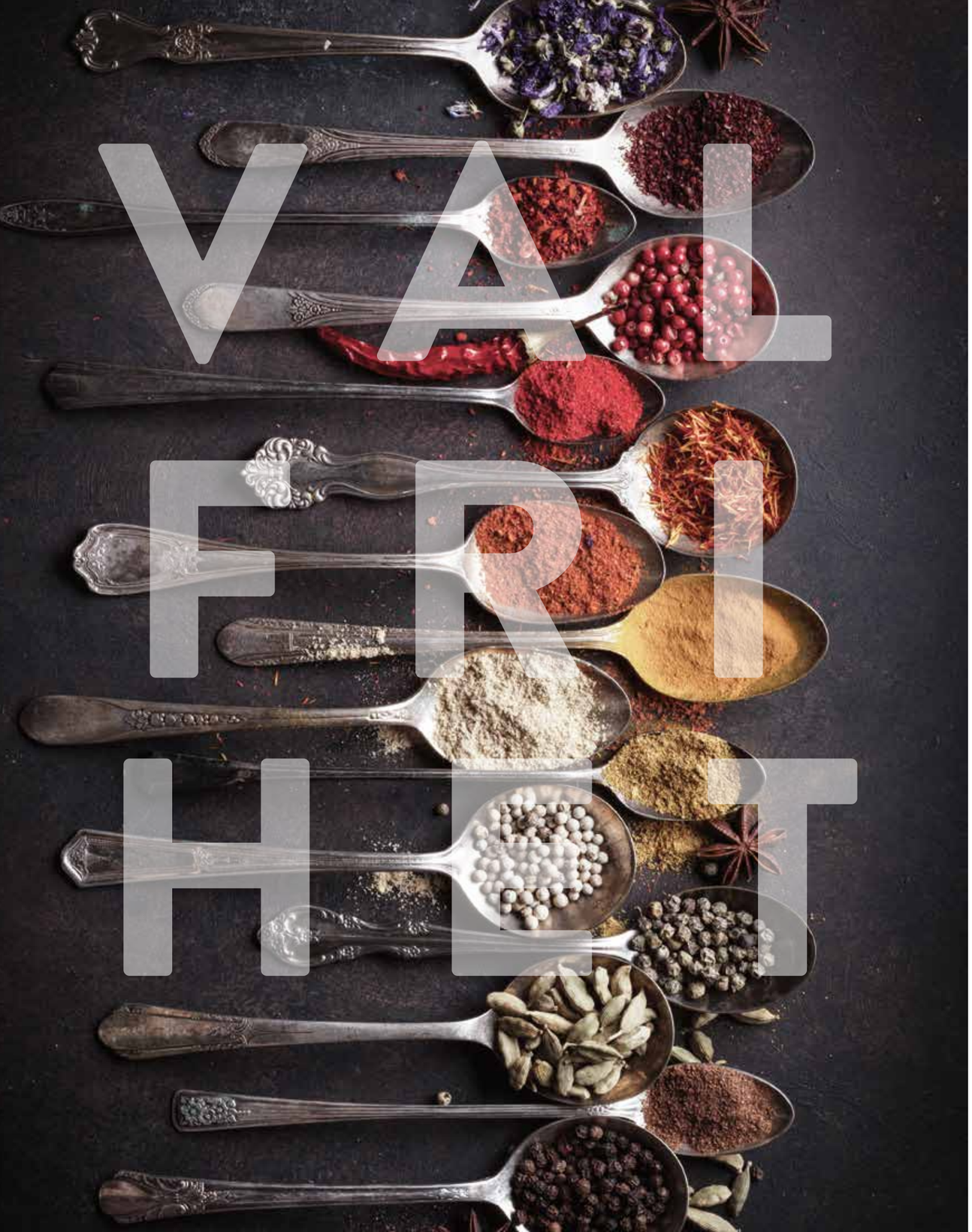
VÅR SVENSKA DESIGN- OCH KVALITETSFILOSOFI

Nyckelorden för oss i vårt arbete är omsorg och funktion. Hela vägen, utifrån och in. Omsorg om miljö, hållbarhet, funktionalitet, slitstyrka och säkerhet – ända ner i minsta detalj. Att erbjuda väldesignade, stilrena produkter med ett tydligt formspråk och klassisk enkelhet har varit vårt mål när vi skapat OUCO utekök. Inget har lämnats åt slumpen.

Vi har genomgående använt material av högsta kvalitet, från den mattlackerade metallen i kabinetten till de rostfria detaljerna i 304SS stål. Kombinationen av mattborstad och högblank finish, i kontrast mot den sobert svarta lacken, ger alla våra moduler ett exklusivt och sammanhållet uttryck. Tåliga högkvalitativa material och ytbehandlingar gör att ett OUCO klarar av vårt nordiska klimat och matlagning utomhus. Med en slitstyrka som gör att våra kök är gjorda för att stå ute, året om.

Och för att laga mat på – länge.

Alla moduler från OUCO är vind- och vattentåliga och innehar CE utomhuscertifiering.



INGEN LAGAR MAT SOM DU
BYGG DITT KÖK SOM DU VILL HA DET

Vi älskar valfrihet. Att få välja fritt från en meny, och kombinera som man själv vill efter eget tycke och smak. Det gäller både när vi ska äta mat, som när vi ska laga den. Vi tycker att du har rätt att välja också. Ingen uteplats är den andra lik,och alla har vi olika sätt att förhålla oss till matlagning. Därför kan du kombinera OUCOs köksmoduler precis som du vill. Bygg rakt eller i vinkel. Med diskbänksmodul, eller utan. Addera grill, vinkyl eller kylskåp. Samtliga delar går att kombinera fritt och alla kombinationer blir garanterat lika smakfulla. Valet är ditt!

OUCO OUTDOOR KITCHEN

PROFESSIONELLT UTEKÖK HELT EFTER EGEN SMAK

Med ren design och funktionellt modultänk skapar du enkelt ett professionellt utekök helt efter din egen smak, dina behov och dina förutsättningar. OUCOs sju grundläggande enheter, som du kombinerar precis som du själv vill, ger dig friheten att skräddarsy dina drömmars utekök. Högkvalitativa material och ytbehandlingar gör att ett kök från OUCO klarar av vårt nordiska klimat och matlagning utomhus – året om.

GRILLADE LAMMRACKS MED ROSMARINROSTADE ROTFRUKTER

4 PORTIONER

500 g	Lammracks
4 msk	Olivolja
1 msk	Timjan
1 msk	Rosmarin
1 msk	Oregano
1	Vitlök
12	Kvisttomater
1 knippe	Sparris
	Salt

ROSMARINROSTADE ROTFRUKTER

4–5	Potatisar
2–3	Morötter
2–3	Palsternackor
2–3 msk	Olivolja
	Färsk rosmarin
	Salt
	Svartpeppar

RÖDVINSSKY

1	Schalottenlök
1 msk	Socker
2½ dl	Rödvin
2½ msk	Kalvfond
2 dl	Vatten
1½ tsk	Maizena
	Salt

Börja med att gnida in köttet med olivoljan. Dela vitlöken på mitten och gnugga in köttet. Blanda timjan, rosmarin, salt och oregano på en tallrik. Vänd köttet i kryddblandningen så att det täcks med kryddorna. Klä folie kring benen så de inte bränns vid när du grillar. Gilla tills de är cirka 56°C och låt gå färdigt i folie till 58–60°C för medium/rare.

Tvätta och dela rotfrukterna. Lägg dem i en ugnsfast form tillsammans med olja, kryddor och rosmarin. Sätt in dem i grillen ihop med lammet. Passa på att förbereda såsen medan du väntar!

Skala och skiva löken. Smält socker i en kastrull tills det blir nötbrunt. Häll sakta vinet i det varma sockret. Lägg i löken, låt koka i 10 minuter. Häll i buljong och koka ihop. Smaka av med 3–4 krm salt. Sila bort löken när smaken är bra. Red såsen med 1½ tsk majsstärkelse utrört i lite vatten. Grilla tomaterna så de får färg och smak. Koka sparrisen 2–3 minuter i saltat vatten.

Ta lammet ur folien, skär upp och servera tillsammans med rotfrukter, grönsaker och ringla rödvinssky runtom. Och njut!

GRILLAD BLÄCKFISK MED LIMEDIPP OCH PAPRIKARÖRA

4 PORTIONER

0,5 kg	Bläckfisk
1½ dl	Vatten
1 msk	Olivolja
1	Vitlöksklyfta
1 tsk	Salt
½	Citron, rivet skal
1	Lagerblad
1	Vinkork
	Färsk timjan
	Halv flaska vitt vin

TILL GRILLNING

2–3 msk	Olivolja
1	Vitlöksklyfta
½	Färsk röd chili
½ dl	Finhackade örter; mynta, bladpersilja och basilika
1	Citron, skalet och saften
	Flingsalt
	Persilja

LIMEDIPP

½ dl	Olivolja
½ dl	Nypressad limejuice
2	Vitlöksklyftor
½ dl	Matlagningsyoghurt
2 tsk	Nymald svartpeppar
½ tsk	Havssalt
1 tsk	Tabasco
3 msk	Bladpersilja, hackad
½ msk	Oregano, hackad

PAPRIKARÖRA

3	Röda paprikor
1½ dl	Valnötter
2 krm	Paprikapulver
1 msk	Olivolja
½ tsk	Salt
1 krm	Peppar

Innan du grillar bläckfisken behöver den kokas, gärna i vitt vin tillsammans med en vinkork som gör den riktigt mör. Skala vitlöken och krossa den lite. Hetta upp olja och vitlök i en stor kastrull. Doppa bläckfiskarmarna i den heta oljan så de krullar sig.

Lägg i bläckfisken och tillsätt vinet. Koka upp och sjud någon minut innan du häller på vatten och tillsätter citronskal och kryddor. Lägg i korken. Låt sjuda i ungefär 1 timme eller tills den känns mör då du gör stickprov. Lyft ur och låt svalna. Gnugga därefter bort skinnet om det behövs.

Mixa olivolja, yoghurt, krossade vitlöksklyftor, limejuice, örter och Tabasco. Smaka av med salt och peppar.

Dela och kärna ur paprikorna. Lägg på grillen och grilla tills skalen börjar bli svarta. Lägg paprikorna i en skål, övertäckta av en tallrik. Låt stå i cirka 15 minuter så de svalnar och du kan dra av skalen. Mixa ihop med valnötterna, paprikapulvret och oljan i matberedare eller med stavmixer. Krydda med salt och peppar.

Grilla bläckfisken snabbt på hög värme. Lägg upp på ett stort fat och klicka limedipp och paprikaröra runtom. Komplettera gärna med grillade limeklyftor för extra syra. Smaklig måltid!

GRATINERADE MUSSLOR MED PECORINO OCH VITLÖK

8 PORTIONER

2 nät	Blåmusslor
2	Vitlöksklyftor
1 dl	Hackad persilja
2 dl	Riven pecorinoost
1½ dl	Panko
2 krm	Salt
1½ dl	Olivolja

CHILIMAJONÄS

1	Äggula
1 tsk	Senap
1 tsk	Vinäger
1 tsk	Vatten
2 dl	Neutral olja
1–3 tsk	Sambal oelek
	Salt

Skölj musslorna under kallt vatten. Låt dem rinna av. Dra bort ”skägget” på de musslor där det sticker ut. Knacka försiktigt musslor som är öppna mot köksbänken. Släng de som inte sluter sig, eller är trasiga.

Blanda vitlök, ¾ dl olivolja, persilja, ost och 1 krm salt. Klicka ut blandningen på musslorna. Strö på panko och lägg direkt på grillen, i ungefär 10 minuter med stängt lock.

Vispa samman äggula, senap, vinäger och vatten. Tillsätt oljan under vispning, droppvis i början och sedan i en tunn stråle. Smaka av med salt och sambal oelek.

DISKA I KVÄLLSBRISEN

Genom att komplettera ditt utekök med ett snyggt och funktionellt diskbänksskåp, sköter du allt som rör matlagningen på ett och samma ställe – utomhus! Tillgången till diskho och vattenkran med både varmt och kallt vatten ger dig möjligheten att njuta av hela måltiden under bar himmel, från förberedelserna till middagens slut. Istället för att springa ut och in kan du hålla koll på råvarorna på grillen samtidigt som du sköljer din nyplockade sallad. Till och med disken blir rolig att ta hand om när du kan njuta av solen som sakta sjunker bakom trädtopparna, samtidigt som kvällsbrisen svalkar skönt.

Modul 1. DISKBÄNK

EGENSKAPER
Kran för både varmt och kallt vatten.
Två ingående slangar och en utgående, kopplas till avloppet.
Med handukshängare och flasköppnare.

MATERIAL
Diskho: Rostfritt stål 304SS
Kran: Rostfritt stål 304SS
Skåp: Järn SPCC med svart speciallack.

Vind- och vattentålig. CE-märkt.

MÅTT
Bredd: 81.3 cm
Djup: 66.0 cm
Höjd: 96.6 cm

Standardhöjd 88.6 cm, plus 10 cm justerbara ben.

REK PRIS INKL MOMS: **9 790 SEK**

BORTOM SOLENS STRÅLAR

I våra rostfria kyllådor ryms allt du behöver i mat- och dryckesväg för en riktig helkväll. Utan omvägar bär du dina omsorgsfullt utvalda råvaror direkt från bilen till terrassen. Lättglidande skjutlådor med kraftiga handtag gör det enkelt att lasta i och ur dina varor och ger dig dessutom god överblick över innehållet. Kyllådorna håller sedan mat och dryck väl kyld och utom räckhåll för solens värmande strålar. Den stilrena designen med stora, rena ytor i sobert borstad metallfinish gör modulen till en ren prydnad på din uteplats.

Modul 2. KYLLÅDOR

EGENSKAPER
Två utdragbara lådor.
Rymmer totalt 150 liter.
Temperatur 0–10°C.

MATERIAL
Kyllådor: Rostfritt stål 304SS
Skåp: Järn SPCC med svart speciallack.
Vind- och vattentålig. CE-märkt.

MÅTT
Bredd: 89.3 cm
Djup: 66.0 cm
Höjd: 96.6 cm
Standardhöjd 88.6 cm, plus 10 cm justerbara ben.

REK PRIS INKL MOMS: 30 900 SEK

FÖR SVALKANDE SMAKER

Med en stilren och exklusiv vinkyl nära till hands ger du dig själv tillgång till den perfekta utomhusbaren. Du kan snabbt och lätt hälsa dina goda vänner till bords med en svalkande välkomstdrink på terrassen, eller servera något läskande och syrligt till solvarma barn. Lyxigt, eller hur? Vinkylen är i sobert rostfritt stål med rökfärgad glasdörr. Den rymmer 46 flaskor och har två olika temperaturzoner för att du ska kunna leverera törstiga gäster både röda, vita och rosa drycker i perfekt serveringstemperatur en het sommardag.

Modul 3. VINKYL

EGENSKAPER
Rymmer 46 flaskor.
Två olika temperaturzoner. 5–18°C.
Fyra justerbara, utdragbara hyllor.

MATERIAL
Vinkyl: Rostfritt stål.
Skåp: Järn SPCC med svart speciallack.

Vind- och vattentålig. CE-märkt.

MÅTT
Bredd: 89.3 cm
Djup: 66.0 cm
Höjd: 96.6 cm
Standardhöjd 88.6 cm, plus 10 cm justerbara ben.

REK PRIS INKL MOMS: 27 900 SEK

GOURMET GRILLNING

Vad vore köket utan en tekniskt fulländad grill för den sanna grillentusiasten. Vår BBQ Grill är utrustad med fem kraftfulla brännare i rostfritt stål, som ger jämn värme och ser till att dina favoriträtter kan lagas till perfektion. En smart placerad termometer hjälper dig att hålla koll på temperaturen. Modulen är förstås vind- och vattentålig, och med en genomtänkt design för smart förvaring kan du gömma både gasoltub och grilltillbehör i lådor och skåp. Med sin tåliga och snygga finish är grillen enkel att hålla fräsch och skinande ren.

Modul 4. BBQ GRILL

EGENSKAPER

Fyra tubbrännare och en invändig infraröd grillbrännare.

Termometer på locket.

Underskåp med slang och uttag för gasflaska.

MATERIAL

Grill: Rostfritt 304SS

Skåp: Järn SPCC med svart speciallack.

Vind- och vattentålig. CE-märkt.

MÅTT

Bredd: 121.9 cm

Djup: 66.0 cm

Höjd: 96.6 cm

Standardhöjd 88.6 cm, plus 10 cm justerbara ben.

REK PRIS INKL MOMS: 30 900 SEK

SPIS FÖR SOPPA, SÅS & SKALDJUR

Med en gasspis har du den perfekta partnern till din BBQ grill. Den gör att du både kan både koka och grilla utomhus och därmed bli en äkta mästerkock, helt utan begränsningar! Koka dina nyfångade skaldjur, laga en välsmakande soppa, fixa till en läcker sås eller blanchera dina fräscha grönsaker under bar himmel. Spisen har två individuellt justerbara gasbrännare med ett skyddande lock som ger perfekt avlastningsyta med möjlighet att värmehålla din nylagade mat. Modulen gömmer självklart både gasflaska och andra tillbehör bakom sin stilrena yta.

Modul 5. GASSPIS

EGENSKAPER
Två individuellt justerbara gasbrännare.
Avlastningsyta med möjlighet till värmehållning.
Två utdragbara lådor för tillbehör.
Underskåp med slang och uttag för gasflaska.

MATERIAL
Brännare: Rostfritt 304SS
Skåp: Järn SPCC med svart speciallack.

Vind- och vattentålig. CE-märkt.

MÅTT
Bredd: 81.3 cm
Djup: 63.5 cm
Höjd: 96.6 cm

Standardhöjd 88.6 cm, plus 10 cm justerbara ben.

REK PRIS INKL MOMS: 12 900 SEK

TID FÖR LA FAMIGLIA

Ta utomhusmatlagningen till nya höjder och bjud in till ett gemensamt pizzabak med vänner och familj där var och en skapar sitt eget runda krispiga mästerverk. I spisen finns tre pizzastenar som du bakar pizzorna direkt på. Alla ugnssäkra kärl kan placeras i vedugnen, vilket gör att modulen fungerar utmärkt att även laga grytor och andra goda rätter i. Vedeldningen ger en underbar arom och extra smaksättare till din anrättning. Experimentera med olika typer av ved för olika smaker! Under ugnen finns ett skåp där du kan förvara veden så att den håller sig torr.

Modul 6. PIZZAUGN

EGENSKAPER
Innehåller tre pizzastenar.
Klarar alla kok- och stekkärl i ugnssäker metall, keramik eller glas.
Termometer och skorsten med möjlighet att reglera värme.
Pizzaspade och rengöringsborste medföljer.
Eldas med torr kvalitetsved, ek eller hickory.

MATERIAL
Ugn: Rostfritt 304SS
Skåp: Järn SPCC med svart speciallack.
Vind- och vattentålig. CE-märkt.

MÅTT
Bredd: 70.3 cm
Djup: 63.5 cm
Höjd: 206.9 cm
Med 10 cm justerbara ben.

REK PRIS INKL MOMS: **15 900 SEK**

VÄRDEFULLA CENTIMETRAR

Hörnskåpet, som kan kombineras med alla OUCOs övriga moduler, ger dig verkligen möjlighet att skapa ditt personliga utekök, helt utefter dina förutsättningar, drömmar och behov. Kanske funderar du på ett utekök i vinkel – då erbjuder hörnskåpet den perfekta övergången. Bänkytan ger den där otroligt värdefulla avlastningsytan som man aldrig får tillräckligt av, och inuti skåpet döljer sig den perfekta förvaringen för alla grytor, redskap och bunkar som du vill ha nära till hands.

Modul 7. HÖRNKABINETT

EGENSKAPER

Rymlig förvaring.

Kan kombineras med alla övriga moduler.

MATERIAL

Järn SPCC med svart speciallack.

Vind- och vattentålig. CE-märkt.

MÅTT

Bredd: 109.7 cm

Djup: 60.3 cm

Höjd: 96.6 cm

Standardhöjd 88.6 cm, plus 10 cm justerbara ben.

REK PRIS INKL MOMS: **5 590 SEK**

DRÖMKÖK TILL PAKETPRIS.

Vi har gjort det enkelt – och dessutom riktigt prisvärt – för dig att beställa ett komplett utekök. Utifrån behov och utrymme väljer du givetvis att placera modulerna i precis den ordning du vill ha dem.

Paket 1.

Diskbänk. Hörnkabinett. Kyllådor. BBQ Grill. Gasspis. Pizzaugn.

REK PRIS INKL MOMS: **84 900 SEK** | ORD PRIS: 105 980 SEK

Paket 2.

Diskbänk. Hörnkabinett. Vinkyl. BBQ Grill. Gasspis. Pizzaugn.

REK PRIS INKL MOMS: **84 900 SEK** | ORD PRIS: 102 980 SEK

Paket 3.

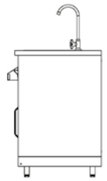
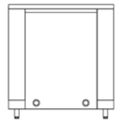
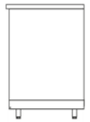
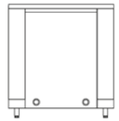
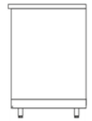
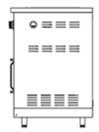
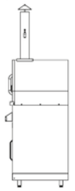
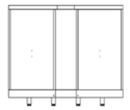
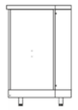
Diskbänk. Kyllådor. BBQ Grill. Gasspis. Pizzaugn.

REK PRIS INKL MOMS: **79 900 SEK** | ORD PRIS: 100 390 SEK

Paket 4.

Diskbänk. Kyllådor. BBQ Grill. Gasspis.

REK PRIS INKL MOMS: **69 900 SEK** | ORD PRIS: 84 490 SEK

ÖVERSIKT MODULER		ANVÄNDNING	ÖVRIG INFORMATION	MATERIAL	MÅTT	PRIS
DISKBÄNK		Tillgången till diskho och vattenkran med både varmt och kallt vatten ger dig möjligheten att njuta av hela måltiden under bar himmel, från förberedelser och ända till middagens slut. Istället för att springa ut och in, kan du hålla koll på råvarorna på grillen samtidigt som du sköljer din nyplockade sallad. Till och med disken blir rolig att ta hand om när du kan njuta av solen som sakta sjunker bakom trädtopparna, samtidigt som kvällsbrisen svalkar skönt.	• Kran för både varmt och kallt vatten. • Två ingående slangar och en utgående, kopplas till avloppet. • Med handukshängare och flasköppnare. • Standardhöjd 88.6 cm, med +10 cm justerbara ben.	Diskho: Rostfritt stål 304SS Kran: Rostfritt stål 304SS Skåp: Järn SPCC med svart speciallack. Vind- och vattentåligt. CE-märkt.	Bredd: 81.3 cm Djup: 66.0 cm Höjd: 96.6 cm	**9 790 SEK**
KYLLÅDOR	 	I våra rostfria kyllådor ryms allt du behöver i mat- och dryckesväg för en riktig helkväll. Utan omvägar bär du dina omsorgsfullt utvalda råvaror direkt från bilen till terrassen. Lättglidande skjutlådor med kraftiga handtag gör det enkelt att lasta i och ur dina varor och ger dig dessutom god översikt över innehållet. Kyllådorna håller sedan maten väl kyld, och utom räckhåll för solens värmande strålar.	• Två utdragbara lådor. • Rymmer totalt 150 liter. • Temperatur 0–10°C • Standardhöjd 88.6 cm, med +10 cm justerbara ben.	Kyllådor: Rostfritt stål 304SS Skåp: Järn SPCC med svart speciallack. Vind- och vattentåligt. CE-märkt.	Bredd: 89.3 cm Djup: 66.0 cm Höjd: 96.6 cm	**30 900 SEK**
VINKYL	 	Med vår exklusiva vinkyl skapar du den perfekta utomhusbaren. Du kan snabbt och lätt hälsa goda vänner till bords med en svalkande välkomstdrink, eller servera något läskande och syrligt till solvarma barn. Lyxigt, eller hur? Vinkylen är i sobert rostfritt stål med rökfärgad glasdörr. Den rymmer 46 flaskor och har två olika temperaturzoner för att du ska kunna leverera törstiga gäster både röda, vita och rosa drycker i perfekt serveringstemperatur en het sommardag.	• Rymmer 46 flaskor. • Två olika temperaturzoner. 5–18°C • Fyra justerbara, utdragbara hyllor. • Standardhöjd 88.6 cm med +10 cm justerbara ben.	Vinkyl: Rostfritt stål Skåp: Järn SPCC med svart speciallack. Vind- och vattentåligt. CE-märkt.	Bredd: 89.3 cm Djup: 66.0 cm Höjd: 96.6 cm	**27 900 SEK**
BBQ GRILL		Vår BBQ Grill är utrustad med fem kraftfulla brännare i rostfritt stål, som ger jämn värme och ser tilll att dina favoriträtter kan lagas till perfektion. En smart placerad termometer hjälper dig att hålla koll på temperaturen. Modulen är förstås vind- och vattentålig, och med en genomtänkt design för smart förvaring kan du gömma både gasoltub och grilltillbehör i lådor och skåp. Med sin tåliga och snygga finish är grillen enkel att hålla fräsch och skinande ren.	• Fyra tubbrännare och en invändig infraröd grillbrännare. • Underskåp med slang och uttag för gasflaska. • Termometer på locket. • Standardhöjd 88.6 cm med +10 cm justerbara ben.	Grill: Rostfritt stål 304SS Skåp: Järn SPCC med svart speciallack. Vind- och vattentåligt. CE-märkt.	Bredd: 121.9 cm Djup: 66.0 cm Höjd: 96.6 cm	**30 900 SEK**
GASSPIS		Med en gasspis har du den perfekta partnern till din BBQ-grill. Den gör att du både kan både koka och grilla utomhus och därmed bli en äkta mästerkock, helt utan begränsningar! Spisen har två individuellt justerbara gasbrännare med ett skyddande lock som ger perfekt avlastningsyta med möjlighet att värmehålla din nylagade mat. Modulen gömmer självklart både gasflaska och andra tillbehör bakom sin stilrena yta.	• Två individuellt justerbara gasbrännare. • Avlastningsyta med möjlighet till värmehållning. • Två utdragbara lådor för tillbehör. • Underskåp med slang och uttag för gasflaska. • Standardhöjd 88.6 cm med +10 cm justerbara ben.	Brännare: Rostfritt stål 304SS Skåp: Järn SPCC med svart speciallack. Vind- och vattentåligt. CE-märkt.	Bredd: 81.3 cm Djup: 63.5 cm Höjd: 96.6 cm	**12 900 SEK**
PIZZAUGN		Ta utomhusmatlagningen till nya höjder och bjud in till ett gemensamt pizzabak med vänner och familj där var och en skapar sitt eget runda krispiga mästerverk. I spisen finns tre pizzastenar som du bakar pizzorna direkt på. Alla ugnssäkra kärl kan placeras i vedugnen, vilket gör att modulen fungerar utmärkt att även laga grytor och andra goda rätter i. Vedeldningen ger en underbar arom och extra smaksättare till din anrättning. Under ugnen finns ett skåp där du kan förvara veden torrt.	• Innehåller tre pizzastenar. • Klarar alla kok- och stekkärl i ugnssäker metall, keramik eller glas. • Termometer och skorsten med möjlighet att reglera värme. • Handukshängare. • Pizzaspade och rengöringsborste medföljer. • Med 10 cm justerbara ben. • Eldas med torr kvalitetsved, ek eller hickory.	Ugn: Rostfritt stål 304SS Skåp: Järn SPCC med svart speciallack. Vind- och vattentåligt. CE-märkt.	Bredd: 70.3 cm Djup: 63.5 cm Höjd: 206.9 cm	**15 900 SEK**
HÖRNKABINETT	 	Hörnskåpet, som kan kombineras med alla OUCOs övriga moduler, ger dig verkligen möjlighet att skapa ditt personliga utekök. Kanske funderar du på ett kök i vinkel – då erbjuder hörnskåpet den perfekta övergången. Bänkytan ger den där otroligt värdefulla avlastningsytan som man aldrig får tillräckligt av. Inuti skåpet döljer sig den perfekta förvaringen för alla grytor, redskap och bunkar som du vill ha nära till hands.	• Rymlig förvaring. • Kan kombineras med alla övriga moduler. • Standardhöjd 88.6 cm med +10 cm justerbara ben.	Skåp: Järn SPCC med svart speciallack. Vind- och vattentåligt. CE-märkt.	Bredd: 109.7 cm Djup: 60.3 cm Höjd: 96.6 cm	**5 590 SEK**

OUTDOOR KITCHENS

OUCO
BY POOLARSPA AB
Hularedsvägen 7
514 50 Limmared
info@oucosweden.se
www.oucosweden.se