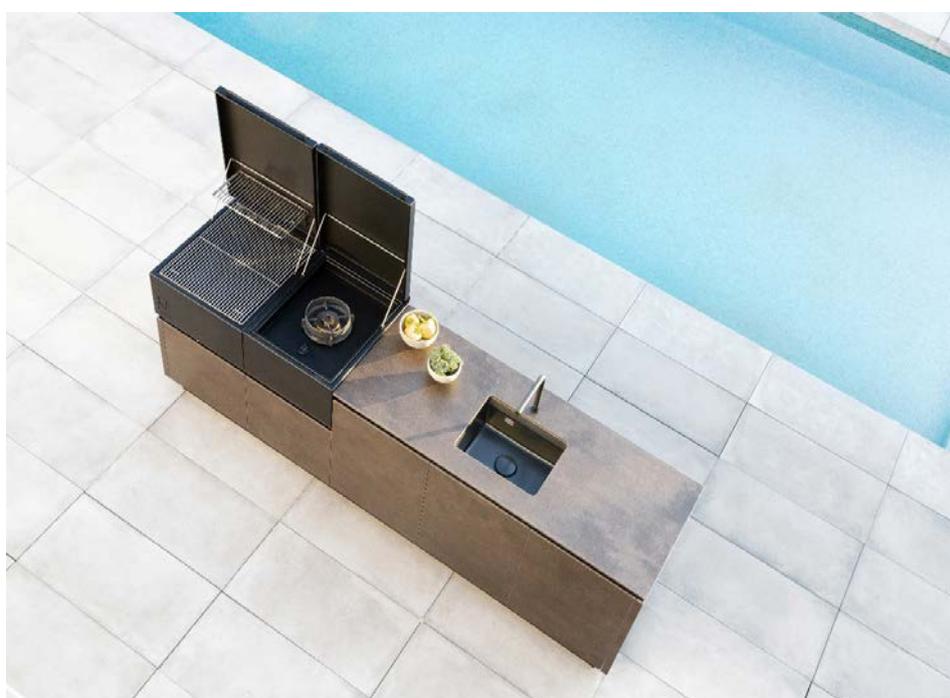




**MILANO DESIGN WEEK 2025**  
**Via Carroccio6 Milano**  
8 - 12 aprile | 10 - 19



**CARTELLA STAMPA**

## **K7 DI REKKER: LA NUOVA CUCINA OUTDOOR DI DESIGN PER UN'ESTATE DA VIVERE ALL'APERTO**

### **Esperienza gastronomica premium**

Con l'arrivo dell'estate, cresce il desiderio di vivere terrazze e giardini trasformandoli in spazi da vivere appieno. Le cucine outdoor diventano protagoniste della stagione: luoghi funzionali, eleganti e accoglienti dove condividere momenti indimenticabili.

Rekker presenta la nuova versione della sua iconica **cucina outdoor K7**, una soluzione d'arredo esterno che coniuga estetica contemporanea, innovazione tecnologica e prestazioni professionali. K7 è l'espressione perfetta del **lusso outdoor**, pensata per chi ama cucinare all'aperto senza compromessi.

## Design minimal e modulare: K7 ridefinisce la cucina da esterno

K7 si distingue per un **design elegante e leggero**, ispirato a simmetria e purezza formale. Due le configurazioni disponibili:

- **Serie 180:** cucina outdoor a parete con finiture in MDi visibili su top, frontale e fianchi laterali.
- **Serie 360:** isola indipendente con superfici in MDi a vista su tutti i lati e parte superiore.

Grazie al suo stile modulare, K7 si adatta perfettamente a qualsiasi spazio esterno.

## Materiali sostenibili e ultrasensibili

La struttura di K7 è progettata per resistere nel tempo, anche in condizioni estreme. Tre i materiali chiave:

- **MDi:** materiale non poroso, resistente a graffi e abrasioni, acqua, urti e shock termici. Top da 12 mm e ante da 9 mm con finitura omogenea interna ed esterna (tecnologia **Iconic Door**).
- **Alluminio riciclato:** struttura interna leggera e robusta, riciclabile e dotata di sistema di drenaggio per evitare ristagni.
- **Fuoco:** elemento centrale che unisce tradizione e innovazione nella cottura.

## L'Iconic door

Un segno distintivo della cucina K7 è l'Iconic door, ante in MDi da 9 mm con lo stesso effetto estetico all'interno e all'esterno, realizzate con tecnologia di ultima generazione.



Iconic Door

## Cottura professionale: fuoco a gas e griglia BBQ in un'unica soluzione

K7 offre **moduli di cottura personalizzabili**, combinando versatilità e performance. Disponibili:

- Fuochi a gas ad alte prestazioni con piastra professionale antiaderente (grill + teppanyaki)
- **Barbecue tradizionale** o **Kamado Joe** per sapori affumicati in stile asiatico
- Barbecue professionale con **piastre in ghisa** e forno a volta in acciaio



Differenti **sistemi di cottura**

## Novità: elevatore per griglia in stile argentino

Rekker introduce una vera innovazione nel mondo delle **cucine da esterno di alta gamma**: un **elevatore per griglia** ispirato ai barbecue argentini e agli asadores baschi. Grazie a una manovella estraibile, è possibile regolare con precisione l'altezza della zona di combustione mantenendo la superficie di lavoro sempre sullo stesso piano.



Dettaglio dell'**elevatore per griglia** con manovella estraibile e vano porta-legna e carbone.

## Piccoli grandi dettagli

K7 offre un'ampia gamma di **soluzioni di stoccaggio e organizzazione** per creare una cucina completamente personalizzata, in base ai gusti e alle esigenze dello chef.

L'**artigianalità del marchio Rekker** si riflette nei dettagli più esclusivi: l'interno dei cassetti, con base in **betulla**, è realizzato su misura per contenere tutti gli utensili necessari per il taglio e la pulizia della griglia. Tutti i modelli della linea K7 sono dotati di un **sistema di raccolta differenziata** con contenitori ad alta capacità per la separazione dei rifiuti.



Soluzioni per organizzare e riporre gli utensili

## Accessori outdoor per un'esperienza completa

A completare la cucina outdoor K7 troviamo una gamma di accessori e complementi per un'esperienza culinaria senza limiti:

- **Frigoriferi da esterno** (a incasso o freestanding) pannellabili in MDi con isolamento ottimale
- **Bar Trolley Outdoor Party**: frigo con doppia zona per 39 bottiglie, secchiello per il ghiaccio, accessori da cocktail professionali
- **Accessori extra**: termometro smart per la carne, guanti premium (resistenti fino a 275°C), set pale da forno per pizza, accendifuoco eco e custodia in tessuto nautico



Dettaglio del frigorifero integrato con frontali in MDi.

## Guarda K7 in azione

-  [Video ufficiale K7 su YouTube](#)
-  [Scarica il catalogo completo K7](#)
-  [Scopri di più sul sito ufficiale](#)

## CHI È REKKER

Con oltre **30 anni di esperienza** nel **design e nella produzione di cucine**, **Rekker** continua a definirsi un marchio di **artigiani contemporanei**. In tre decenni di storia, l'azienda ha sviluppato uno **stile distintivo**, creando un prodotto tecnico, altamente personalizzabile e di qualità superiore.

Fin dagli inizi, Rekker ha vissuto una costante evoluzione, dotando la propria sede produttiva a **Bigues i Riells (Barcellona)** di impianti moderni e macchinari di ultima generazione, capaci di garantire **precisione, efficienza e innovazione tecnologica**.

Alla base del successo Rekker c'è un **team multidisciplinare altamente specializzato**, in grado di combinare **processi automatizzati** con **finiture manuali di alta qualità**, che conferiscono a ogni cucina un **carattere unico** e una cura artigianale inconfondibile.

Consapevoli delle crescenti esigenze del mercato, Rekker si distingue per una filosofia aziendale basata su un **approccio innovativo** alla cucina. Ogni progetto è pensato per rispondere ai bisogni più attuali in termini di:

- **qualità e durabilità,**
- **funzionalità intelligente,**
- **ottimizzazione dello spazio,**
- **design su misura.**

Rekker non realizza semplici cucine, ma **spazi di vita** su misura, pensati per chi cerca **performance, estetica e personalizzazione** in un unico prodotto.

#### **COCINAS REKKER**

Pol. Ind. Can Barri, Nave 43 –  
08415 Bigues i Riells (Barcellona)  
+34 93 865 77 90  
rekker@cocinasrekker.com  
[www.cocinasrekker.com](http://www.cocinasrekker.com)



#### **Ufficio Stampa e Digital PR: TAConline**

press@taconline.it  
[www.taconline.it](http://www.taconline.it)

Contatti per richieste stampa  
Paola Staiano  
press@taconline.it  
+39 335 6347576