Immagine che contiene Carattere, linea, testo, bianco

Descrizione generata automaticamente

**Milano Design week 2025**

**ORARI**

**Via Carroccio6 Milano**

8 - 12 aprile | 10 - 19

Immagine che contiene piscina, bagno, interno, muro

Descrizione generata automaticamente

### ****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 ultraresistenti**

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’iconica door**

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

Immagine che contiene arredo, pavimento, compensato, Mobilio

Descrizione generata automaticamente

**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

Immagine che contiene elettrodomestico da cucina, interno, Elettrodomestico, Stoviglie e teglie

Descrizione generata automaticamenteImmagine che contiene arredo, computer, scrivania, forniture per ufficio

Descrizione generata automaticamente

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.

Immagine che contiene computer, cibo, computer, terreno

Descrizione generata automaticamenteImmagine che contiene persona, Pulizia, interno

Descrizione generata automaticamente

**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.

Immagine che contiene elettrodomestico da cucina, Elettrodomestico, cibo, interno

Descrizione generata automaticamente

Immagine che contiene pavimento, arredo, design, tavolo

Descrizione generata automaticamenteImmagine che contiene strumento, interno, forniture per ufficio, spazzola

Descrizione generata automaticamente

**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

Immagine che contiene pavimento, muro, scatola, quadrato

Descrizione generata automaticamente

**Dettaglio del frigorifero integrato** con frontali in **MDi**.

## **Guarda K7 in azione**

🎥 [Video ufficiale K7 su YouTube](https://youtu.be/9laxhYC-eVc)  
📘 [Scarica il catalogo completo K7](https://cocinasrekker.com/wp-content/uploads/2023/05/Catalogo-Rekker-K7.pdf)  
🌐 [**Scopri di più sul sito ufficiale**](https://cocinasrekker.com/k7/)

## **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.

**Ufficio Stampa e Digital PR: TAConline**

press@taconline.it

www.taconline.it

Contatti per richieste stampa

Paola Staiano

press@taconline.it

+39 335 6347576

Immagine che contiene testo, simbolo, logo, Carattere

Descrizione generata automaticamenteImmagine che contiene Elementi grafici, simbolo, cerchio, rosso

Descrizione generata automaticamenteImmagine che contiene Policromia, Elementi grafici, cerchio, grafica

Descrizione generata automaticamente**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)