

La cuisine extérieure.

Outdoor kitchen.

NOVARA

UNIQ
indoor
outdoor

Résistance côtière & Design sur mesure
Coastal resilience & Bespoke design

Dans notre région du Sud-Ouest, où l'extérieur est un véritable lieu de vie, Novara s'impose comme une évidence : un produit à la fois contemporain, résistant et exigeant, répondant aux standards les plus élevés de qualité et d'excellence.

C'est précisément pour cette raison que j'ai fait le choix de Novara.

Grâce à la technologie Q-XTREM®, également utilisée dans le yachting de luxe, Novara offre une résistance nautique maximale, garantissant des cuisines extérieures saines, esthétiques et conçues pour durer, même dans les conditions les plus exigeantes du milieu marin.

Ici, la performance technique sert le design, et la durabilité devient un fondement.

Mais au-delà de la résistance, Novara permet une personnalisation totale.

Chaque projet est pensé sur mesure, adapté à son lieu, à son usage et à l'art de vivre de ceux qui l'habitent. Dimensions, formes, finitions, matériaux : tout est conçu pour créer des espaces extérieurs exclusifs, élégants et intemporels, capables de sublimer une terrasse et de s'inscrire durablement dans le paysage.

Ce book est une invitation à découvrir une vision de la cuisine extérieure où le luxe se mesure à la durabilité, à la justesse des choix et au plaisir de vivre dehors, librement.

*Virginie BRAULT
UNIQ Indoor Outdoor*

In our South-West region, where outdoor spaces are a true way of life, Novara stands as an obvious choice : a product that is at once contemporary, resilient and demanding, meeting the highest standards of quality and excellence.

It is precisely for this reason that I chose Novara.

Thanks to Q-XTREM® technology, also used in luxury yachting, Novara provides maximum nautical resistance, ensuring outdoor kitchens that are healthy, refined and built to last, even under the most demanding marine conditions.

Here, technical performance serves design, and durability becomes a foundation.

Beyond resistance, Novara offers complete customisation.

Each project is designed entirely to measure, adapted to its setting, its use and the lifestyle of those who live with it. Dimensions, shapes, finishes and materials are carefully combined to create exclusive, elegant and timeless outdoor spaces, enhancing a terrace and integrating seamlessly into the landscape.

This book is an invitation to discover a vision of the outdoor kitchen where luxury is defined by durability, the accuracy of choices and the freedom of outdoor living.

Kind regards, Virginie BRAULT, UNIQ Indoor Outdoor

REALISATIONS
NOVARA
PROJECTS





SARRIA



MONTPELLIER



LLABIA



GRAN VIA BARCELONE

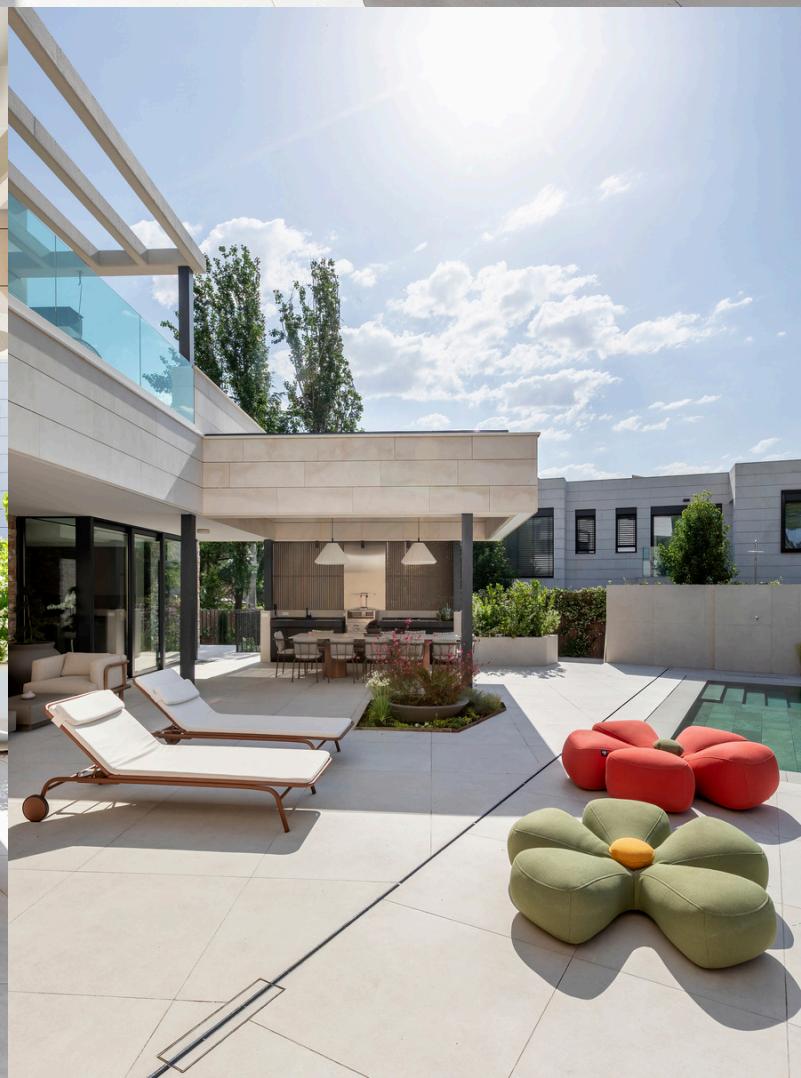


SANT POL

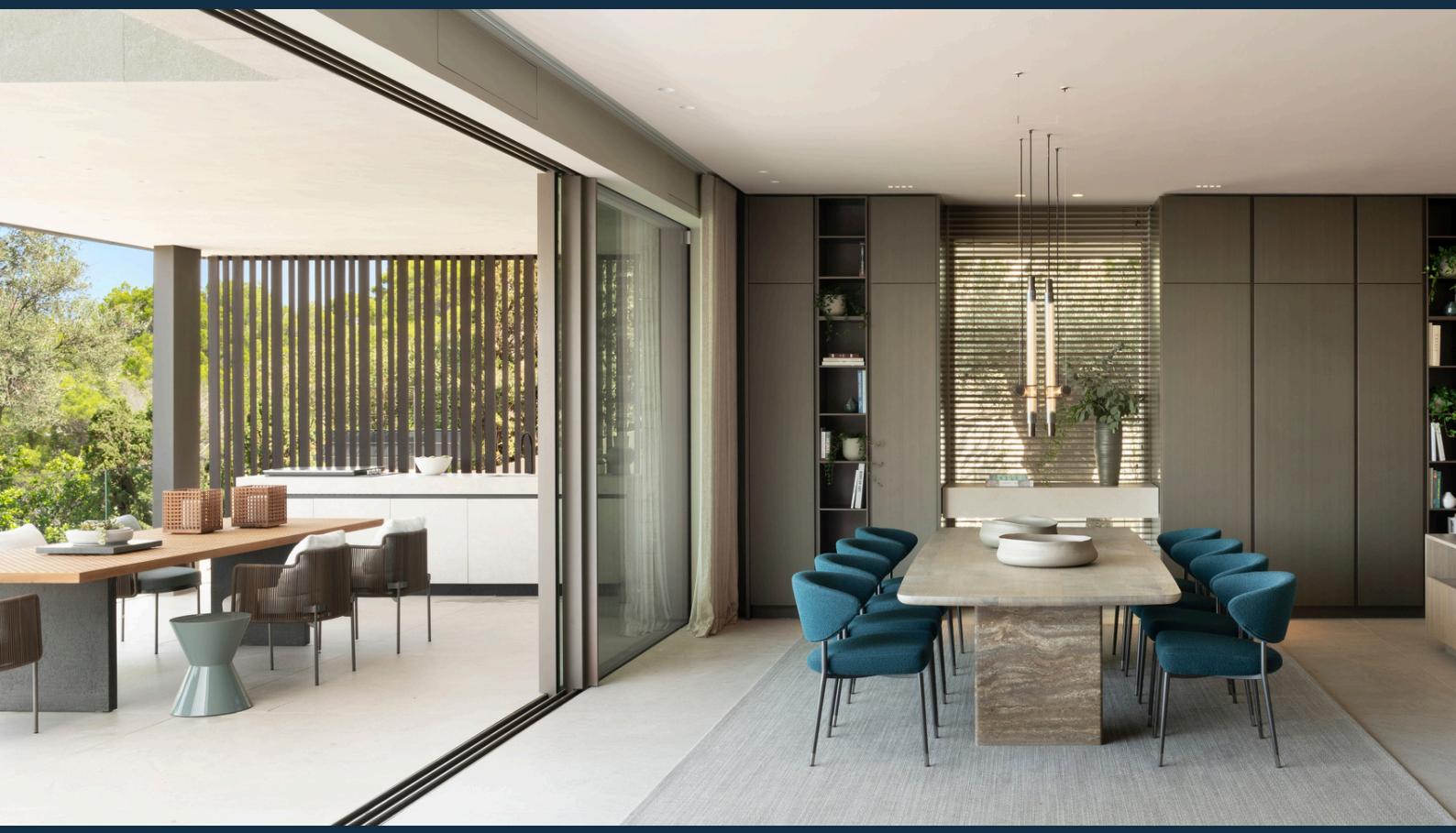


BARCELONE





MADRID



MAJORQUE



EQUIPEMENTS EQUIPMENT

Personnalisables
Bespoke



INOX 316 316 STAINLESS STEEL



LAQUE NAUTIQUE MARINE-GRADE LACQUER



CERAMIQUE CERAMIC SURFACES



PLANCHAS GAZ GAS PLANCHAS



BRÛLEUR À GAZ & À PAELLA GAS HOB & PAELLA BURNER



TEPPANYAKI GRILL ELECTRIQUE - TOUT INOX 316



BARBECUE AU CHARBON DE BOIS CHARCOAL BARBECUE



FOUR À PIZZA PIZZA OVEN



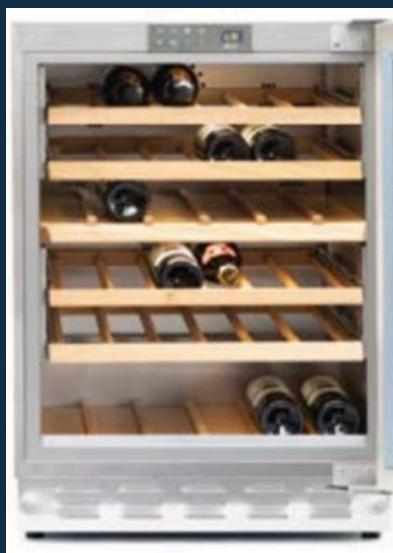
KAMADO



GRILL ARGENTIN ARGENTINIAN GRILL



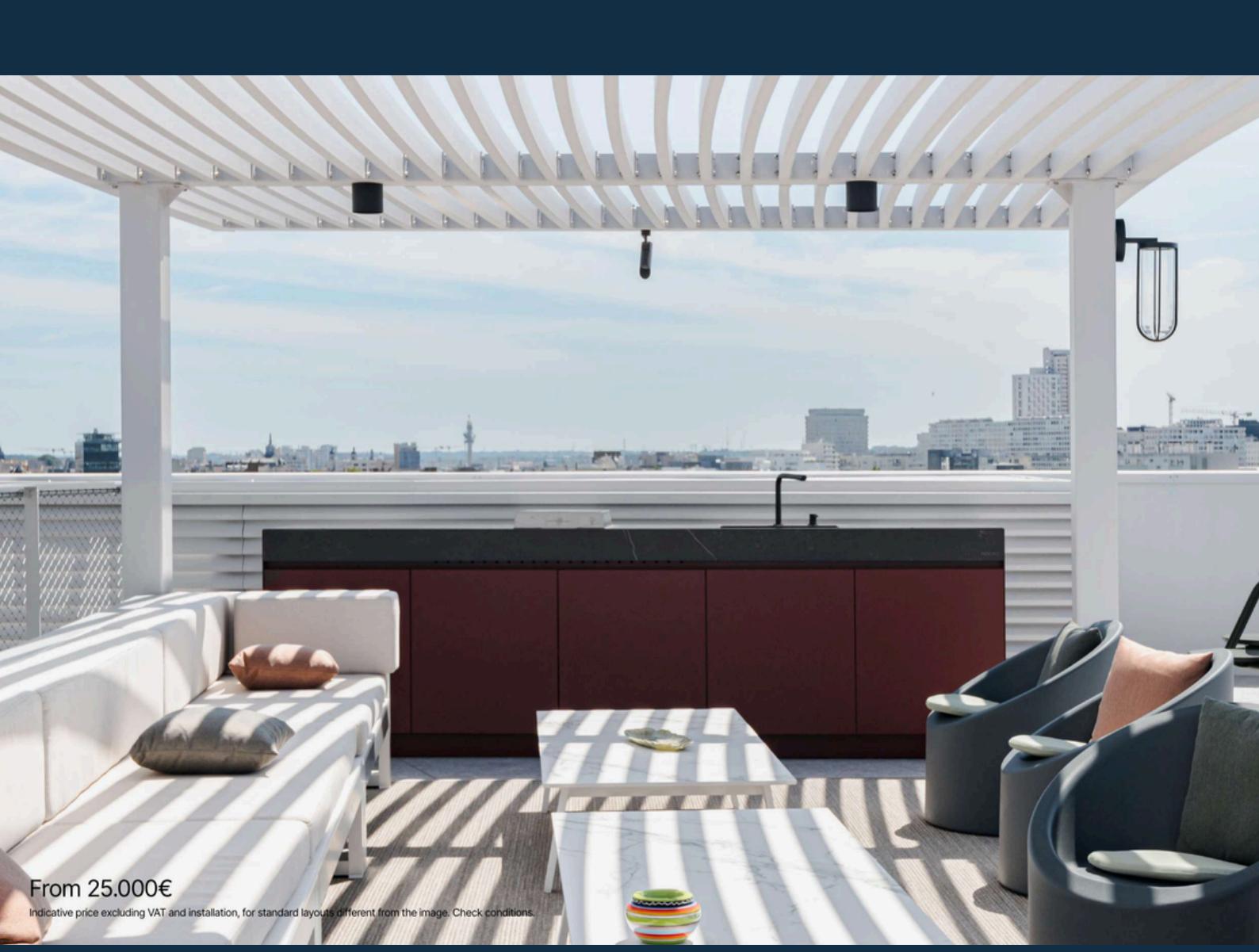
REFRIGERATION



HEINEKEN-ESTRELLA-...

ET PLUS ENCORE - SUR DEMANDE
FURTHER OPTIONS AVAILABLE UPON REQUEST

BARBECUE USA
BRASERO ...



From 25.000€

Indicative price excluding VAT and installation, for standard layouts different from the image. Check conditions.



Le chef-d'œuvre – à partir de 50 000 €.

Un lieu de vie d'exception.
Le vôtre.

A remarkable living space.
Yours.

U N I Q
I N D O O R
O U T D O O R

PARTICULIER & PROFESSIONEL
HOSSEGOR & SUD-OUEST

UNIQ
indoor
outdoor



VIRGINIE BRAULT
+33 (0)6 86 85 73 96
UNIQ-INDOOR-OUTDOOR.FR