

Villa d'Arte

BUITENWONEN

Dé tuintrends van 2013

**Wonen, koken
en leven in de tuin**

En verder: serres, (sier)bestrating, tuinmeubilair,
balustrades, terrassen, ornamenten, veranda's

De mooiste



Onder het motto dat roken gezond is, introduceert de Belgische barbecuespecialist Barbecue de rookoven XL. Hierin wordt uw eten gegaard bij een temperatuur tussen de 50 en 80 graden Celsius. Vetten of olie zijn niet nodig. U kunt ook koud roken, dat gebeurt bij een temperatuur van 30 graden Celsius. De voeding blijft dan rauw, maar krijgt een roksmaak mee. Foto: Barbecue

Meer informatie: www.barbecue.com

De buitenkeuken van WWO is een idee van interieurontwerper Piet-Jan van den Kommer. Hij is gefabriceerd van onverwoestbaar beton en is onderhoudsarm. De keuken bestaat uit aparte modules wat u de kans geeft het ontwerp naar uw persoonlijke smaak in te vullen. Om u nog meer het gevoel van puur, buiten en koken te geven, kan de houtskoolgestookte Big Green Egg worden meegeleverd. Buiten koken kan het hele jaar door. Foto: WWO

Meer informatie: www.wwoo.nl

