



GICO
GRANDI IMPIANTI CUCINE

MONOBLOCCO
L U X U R Y C O O K I N G S U I T E

La cucina su misura.

Composizioni personalizzate su un piano unico saldato, per rispondere all'esigenza di avere un piano igienico senza il rischio di infiltrazioni.



Un piano di lavoro unico, realizzabile su zoccolo, a sbalzo o su colonne, con vani aperti o chiusi, con angoli arrotondati (HS - H1 - H2 - H3) assicura il massimo dell'igiene e facilità di pulizia.

A single worktop that can be fitted on a plinth, cantilevered, or on a cabinet base, with open or closed compartments with rounded corners (HS - H1 - H2 - H3) to ensure maximum hygiene and easy cleaning.

Un seul plan de travail, réalisable sur socle, en porte-à-faux ou sur colonnes, avec des placards à jour ou fermés et des angles arrondis (HS - H1 - H2 - H3) pour une hygiène maximale et un entretien facile.

Eine durchgehende Arbeitsplatte, auf Sockel, auf Säulen oder mit Brückenlösung, auf offenen oder geschlossenen Fächern mit abgerundeten Kanten (HS - H1 - H2 - H3), die höchste Hygiene und einfache Reinigung gewährleisten.

Custom made kitchen. Personalized compositions of a one-piece welded tops, realized to meet the demand of having a hygienic surface without the risk of leakages.

Des fourneaux sur mesure: compositions personnalisées avec dessus unique soudé, pour satisfaire l'exigence d'un plan unique hygiénique sans aucune risque d'infiltration.

Küche nach Maß. Individuelle Zusammenstellung mit einer fugenlosen verschweißten Arbeitsplatte, um Schmutzeindringen zu vermeiden und alle Hygiene-Bedürfnisse entgegenzukommen.



Estremamente versatile, la cucina monoblocco permette l'inserimento di forni, elementi caldi e freddi, ottimizzando spazio e performances: tutto nel segno della qualità e della sicurezza che contraddistinguono il nostro marchio.

Extremely versatile, our monobloc kitchens can be fitted with ovens and hot or cold cabinets to optimize space and performance. All this under the sign of quality and safety that distinguishes our trademark.

Très versatile, la cuisine monobloc permet d'encastrer des fours, des éléments chauds et froids, d'optimiser l'espace et les performances, dans l'esprit de la qualité et de la sécurité qui distinguent notre marque.

Die äußerst vielseitige Monoblock-Küche kann mit Backöfen, warmen und kalten Elementen ausgestattet werden, die Raum und Leistung optimieren: immer im Sinne der Qualität und Sicherheit, die unsere Marke kennzeichnen.



Le immagini hanno scopo puramente illustrativo. The images are for illustration purposes only. Les images sont seulement illustratives du produit. Die Bilder haben nur illustrativen Zweck.

GICO spa - Grandi Impianti Cucine
Via IV Novembre, 81 - 31028 Vazzola (TV) Italy
Tel. +39 0438 4444 - Fax +39 0438 444540
info@gico.it - www.gico.it

**COMPANY WITH
QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001 =**