

A black and white photograph of a modern outdoor kitchen unit. The unit is dark-colored with a metallic finish. A logo is visible on the upper part of the unit. The background is dark and out of focus.

OVENEAT

2026

CUCINE DA ESTERNO

OUTDOOR KITCHENS



COM'È NATA OVENEAT <i>How Oveneath was born</i>	04
I DETTAGLI DELLE NOSTRE CUCINE <i>The details of our kitchens</i>	14
LA NOSTRA SELEZIONE DI COLORI <i>Our colors selection</i>	22
OPZIONI DI BASAMENTO <i>Base configuration options</i>	26
LA NOSTRA SELEZIONE DI PIANI DI LAVORO <i>Our selection of worktops</i>	30
I NOSTRI MODULI <i>Our modules</i>	34
COME SI DIVIDONO I NOSTRI MODULI <i>How our modules are organized</i>	42
INTEGRA LA TUA CUCINA CON OVENEAT <i>Enhance your kitchen with Oveneath products</i>	56
LASCIATI ISPIRARE <i>Let yourself be inspired</i>	66



COM'È NATA OVENEAT
HOW OVENEAT WAS BORN

01

FERRINOX: L'ACCIAIO CHE ARREDA IL TUO OUTDOOR

Oveneat è il marchio di Ferrinox srl dedicato alla cucina all'aperto:

una realtà italiana che nasce da oltre trent'anni di esperienza nella lavorazione della lamiera e nella produzione di componenti metallici. Da questo know-how industriale prende forma una collezione di forni per pizza da esterno dalle prestazioni elevate e dal design pulito ed elegante, pensata per portare la potenza di un forno professionale direttamente a casa.

Oveneat is the Ferrinox srl brand dedicated to outdoor cooking:

an Italian company built on more than thirty years of experience in sheet-metal working and in the production of metal components . From this industrial know-how comes a collection of high-performance outdoor pizza ovens with a clean, elegant design, created to bring the power of a professional oven directly into the home.





Ogni prodotto Oveneal è progettato e realizzato nello stabilimento di Resana (TV), in Italia, dove tecnologie di produzione moderne si uniscono alla cura artigianale. I forni raggiungono temperature fino a 500 °C in pochi minuti e mantengono il calore a lungo, permettendo di sfornare una vera pizza in tempi rapidissimi e con risultati costanti, perfetti per momenti di convivialità in giardino o in terrazza.

Each Oveneal product is designed and manufactured at the Resana (TV) plant in Italy, where modern production technologies are combined with artisanal care. The ovens reach temperatures of up to 500 °C in just a few minutes and retain heat for a long time, allowing you to bake real pizza in no time with consistent results – perfect for convivial moments in the garden or on the terrace.

02

LE QUALITÀ CHE GUIDANO LA GAMMA OVENEAT



Elemento distintivo dei prodotti Oveneats è il design:

forme morbide e arrotondate, assenza di spigoli vivi e di viti o giunzioni a vista, per un'estetica raffinata che dialoga con gli spazi outdoor più contemporanei. Soluzioni costruttive innovative, come le porte in vetro con apertura a ribalta, migliorano l'esperienza d'uso permettendo di controllare la cottura senza dispersioni di calore.

Oggi Oveneats propone una gamma completa di forni a legna e a gas, barbecue a braci e cucine da esterno modulari: sistemi di cottura outdoor interamente Made in Italy, pensati per chi vive l'esterno come un vero ambiente di casa, tra funzionalità, prestazioni e stile.

A distinguishing feature of Oveneats products is their design:

soft, rounded shapes, no sharp edges, and no visible screws or joints, for a refined aesthetic that harmonises with the most contemporary outdoor spaces. Innovative construction solutions, such as glass doors with tilting openings, enhance the user experience by allowing you to check the cooking process without heat loss.

Today Oveneats offers a complete range of wood-fired and gas ovens, fire-pit barbecues and modular outdoor kitchens: fully Made in Italy outdoor cooking solutions designed for those who see the outdoors as a true extension of the home, combining functionality, performance and style.

03

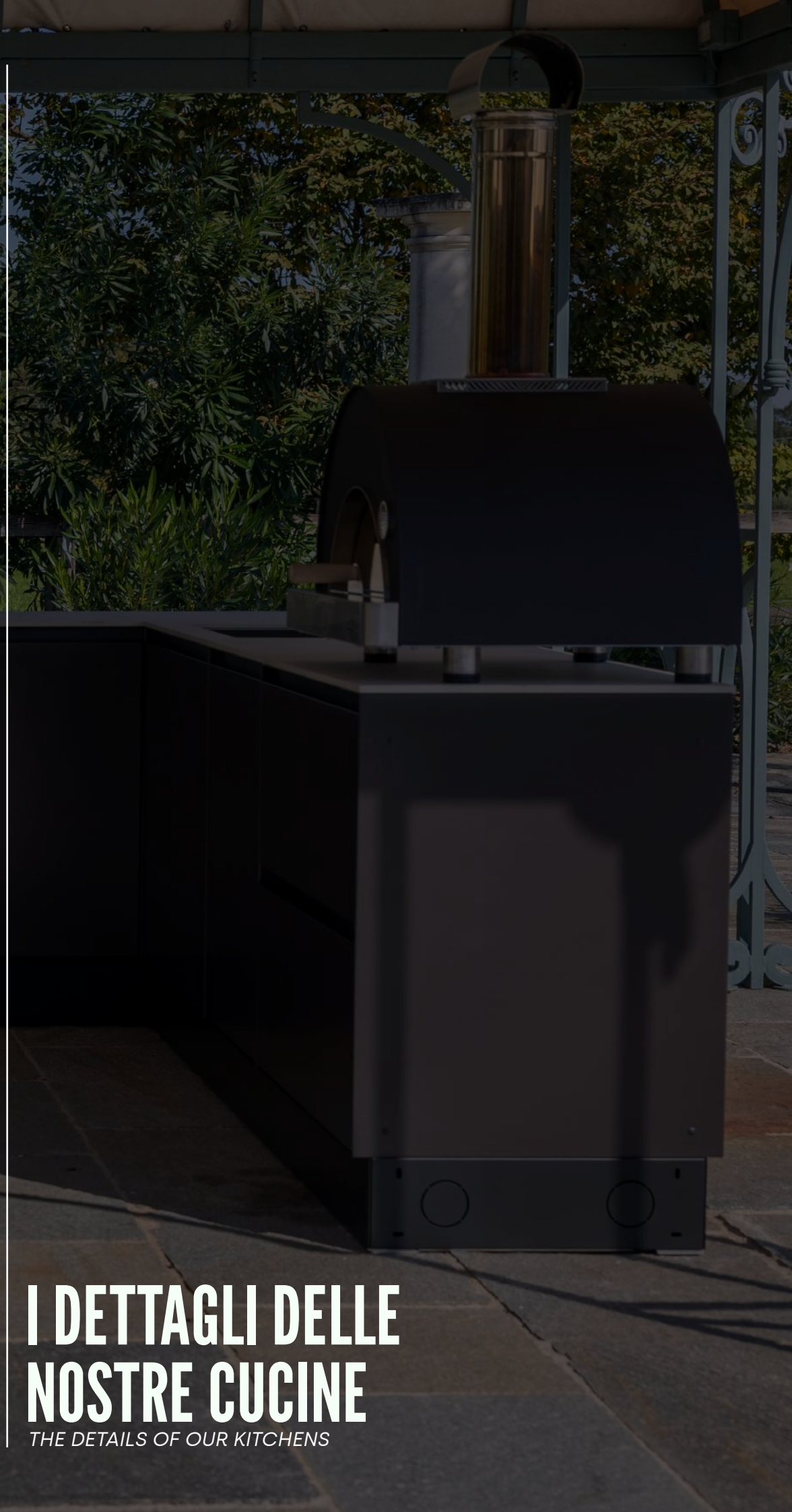
OUTDOOR KITCHEN: DESIGN ITALIANO E LIBERTÀ DI COMPOSIZIONE



Come produttori di forni pizza da esterno e barbecue, il nostro obiettivo è ampliare la gamma proponendo una linea modulare di cucine dal design contemporaneo, interamente Made in Italy, che superi gli standard di mercato, esalti il tuo spazio esterno e garantisca le massime performance con la massima facilità d'uso. Ogni composizione è ampiamente personalizzabile, pensata per un assemblaggio intuitivo fai da te e progettata per garantire un'elevata resistenza alle intemperie nel tempo.

As manufacturers of outdoor pizza ovens, our goal is to offer a modular range of kitchens with contemporary design, entirely Made in Italy, that exceeds market standards, enhances your outdoor space and delivers top-level performance with effortless ease of use. Each composition is highly customizable, designed for intuitive DIY assembly and engineered for outstanding weather resistance.





**I DETTAGLI DELLE
NOSTRE CUCINE**
THE DETAILS OF OUR KITCHENS

01

MANIGLIE, CERNIERE, SPESSORI E MATERIALI



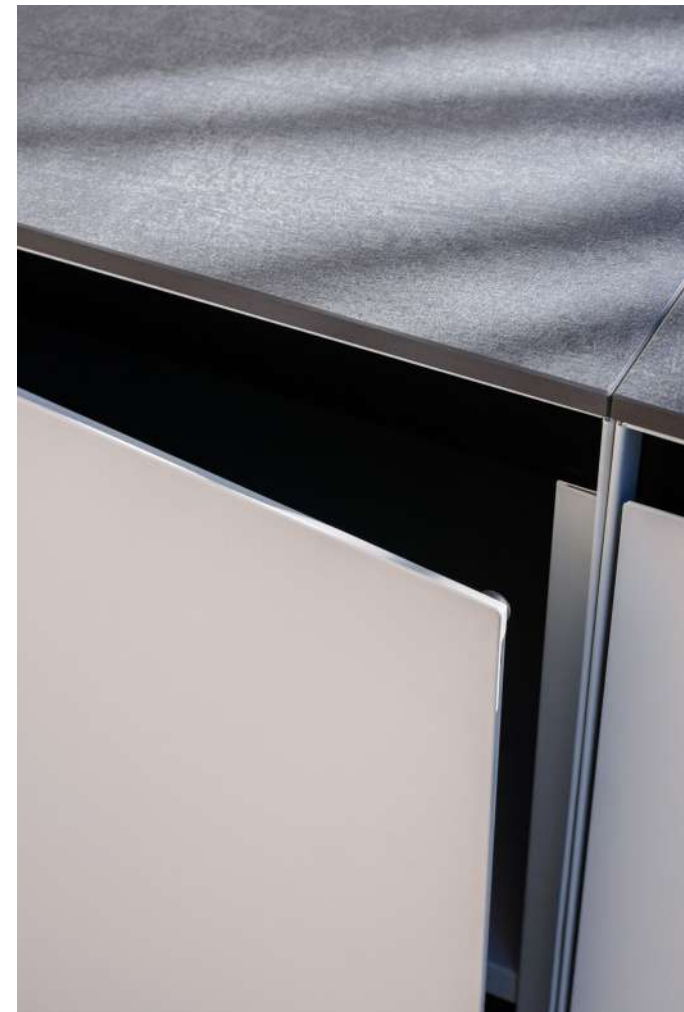
Comfort d'uso nascosto nei particolari

Le nostre cucine da esterno sono dotate di sportelli con maniglie a gola ad incasso e cerniere fast-connection che permettono un montaggio rapido, abbinato a chiusure rallentate per garantire silenziosità e comfort d'uso. Ogni sportello è realizzato con doppio pannello interamente verniciato, sia all'interno che all'esterno, per evitare ogni rischio di ruggine. Utilizziamo piani di lavoro spessi 12 mm, in gres porcellanato o in acciaio inox AISI 304, mentre la struttura è in acciaio inox AISI 430 verniciato, per assicurare solidità e un'elevata resistenza nel tempo.

Comfort of use hidden in the details

Our outdoor kitchens are equipped with doors featuring recessed groove handles and fast-connection hinges that allow for quick assembly, combined with soft-closing systems to ensure quiet operation and user comfort. Each door is made with a fully powder coated double panel, both inside and outside, to eliminate any risk of rust. The worktop, 12 mm thick, is in porcelain stoneware or in stainless steel AISI 304, while the structure is in powder coated stainless steel AISI 430, ensuring solidity and excellent long-term resistance.









**LA NOSTRA SELEZIONE
DI COLORI**
OUR COLORS SELECTION

01

RIFINITURE

I colori disponibili
delle strutture



BROWN GREY
RAL 8019



LIGHT GREY
RAL 7035



TINTA CORTEN

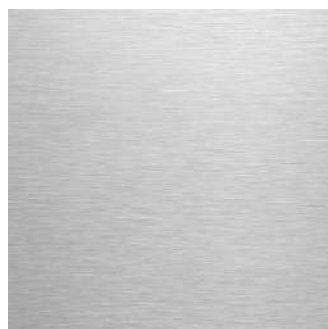
I colori disponibili
del piano di lavoro



CHIANCA OSTUNI



IRON BLACK



ACCIAIO INOX

*The available colors
of the structures*

*The available colors
for the worktop*





OPZIONI DI BASAMENTO
BASE CONFIGURATION OPTIONS

01

DAL PAVIMENTO ALLA GHIAIA: ZERO COMPROMESSI DI STABILITÀ

Supporti che elevano
il tuo outdoor.

Di serie, ogni modulo è dotato di piedini regolabili, ideali per livellare con precisione la cucina su pavimentazioni regolari. In alternativa, è disponibile un basamento opzionale unico che collega tra loro più moduli, creando una struttura continua: una soluzione studiata per garantire maggiore stabilità e perfetto allineamento anche su suoli più dissestati o scoscesi.

*Supports that elevate
your outdoor space.*

As standard, each module is equipped with adjustable feet, ideal for precisely levelling the kitchen on regular paved surfaces. Alternatively, an optional single base is available that connects multiple modules into one continuous structure, ensuring greater stability and perfect alignment even on more uneven or sloping ground.





**LA NOSTRA SELEZIONE
DI PIANI DI LAVORO**
OUR SELECTION OF WORKTOPS

01

SUPERFICI CHE RESISTONO, STILI CHE RESTANO

Materiali pensati
per durare all'aperto

I piani di lavoro sono disponibili in gres porcellanato (nero o bianco) e in acciaio inox AISI 304, materiali scelti per garantire solidità e durata nel tempo. Resistenti alle intemperie e all'usura, offrono superfici robuste, stabili e facili da pulire, ideali per un utilizzo intensivo in ambiente outdoor.

*Materials designed
to last outdoors*

The worktops are available in porcelain stoneware (black or white) and AISI 304 stainless steel, materials chosen to ensure solidity and long-lasting performance. Resistant to weather conditions and wear, they offer robust, stable and easy-to-clean surfaces, ideal for intensive use in outdoor environments.





I NOSTRI MODULI
OUR MODULES

01

UNA LINEA, MILLE CONFIGURAZIONI

Dove l'estetica incontra la potenza,
nasce la nostra linea modulare.

La nuova cucina da esterno Oveeat nasce da tre moduli, 60, 90 e 120 cm, pensati per combinarsi liberamente e dare vita a configurazioni davvero su misura: lineari, ad angolo, a L o a U. Non esiste un formato "giusto" per chi ha poco o tanto spazio: ogni modulo è un elemento progettuale che puoi affiancare, spostare e moltiplicare per disegnare la cucina esattamente come la immagini.

*Where aesthetics meets power, our
modular line comes to life*

*The new Oveeat outdoor kitchen is built
around three modules, 60, 90 and 120 cm,
designed to be freely combined and give
life to truly bespoke configurations: linear,
corner, L-shaped or U-shaped.
There is no single "right" layout for small
or large spaces: each module is a design
element that you can place side by side,
move and multiply to create the kitchen
exactly as you imagine it.*



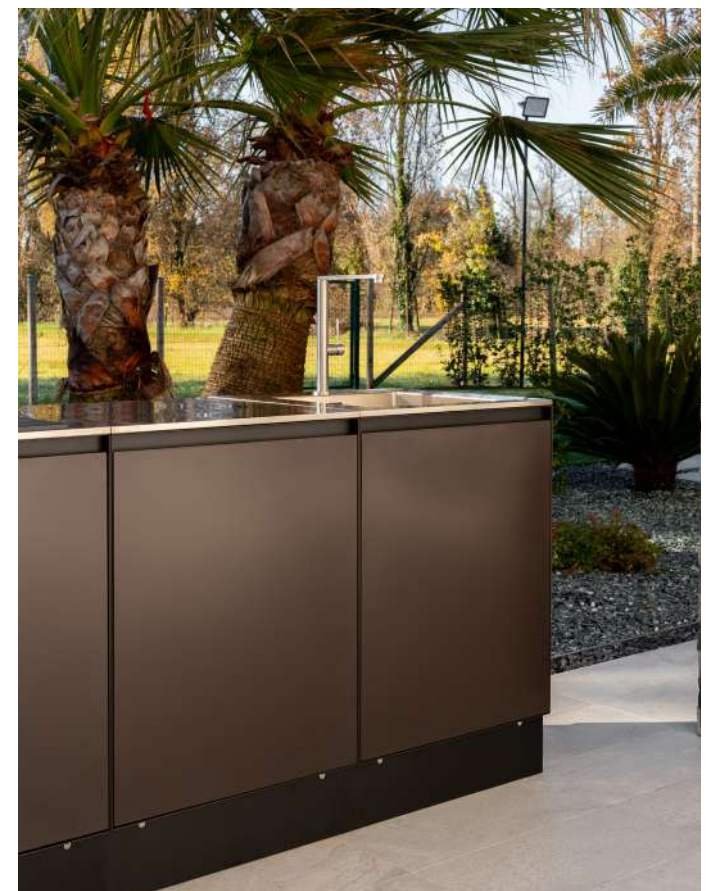


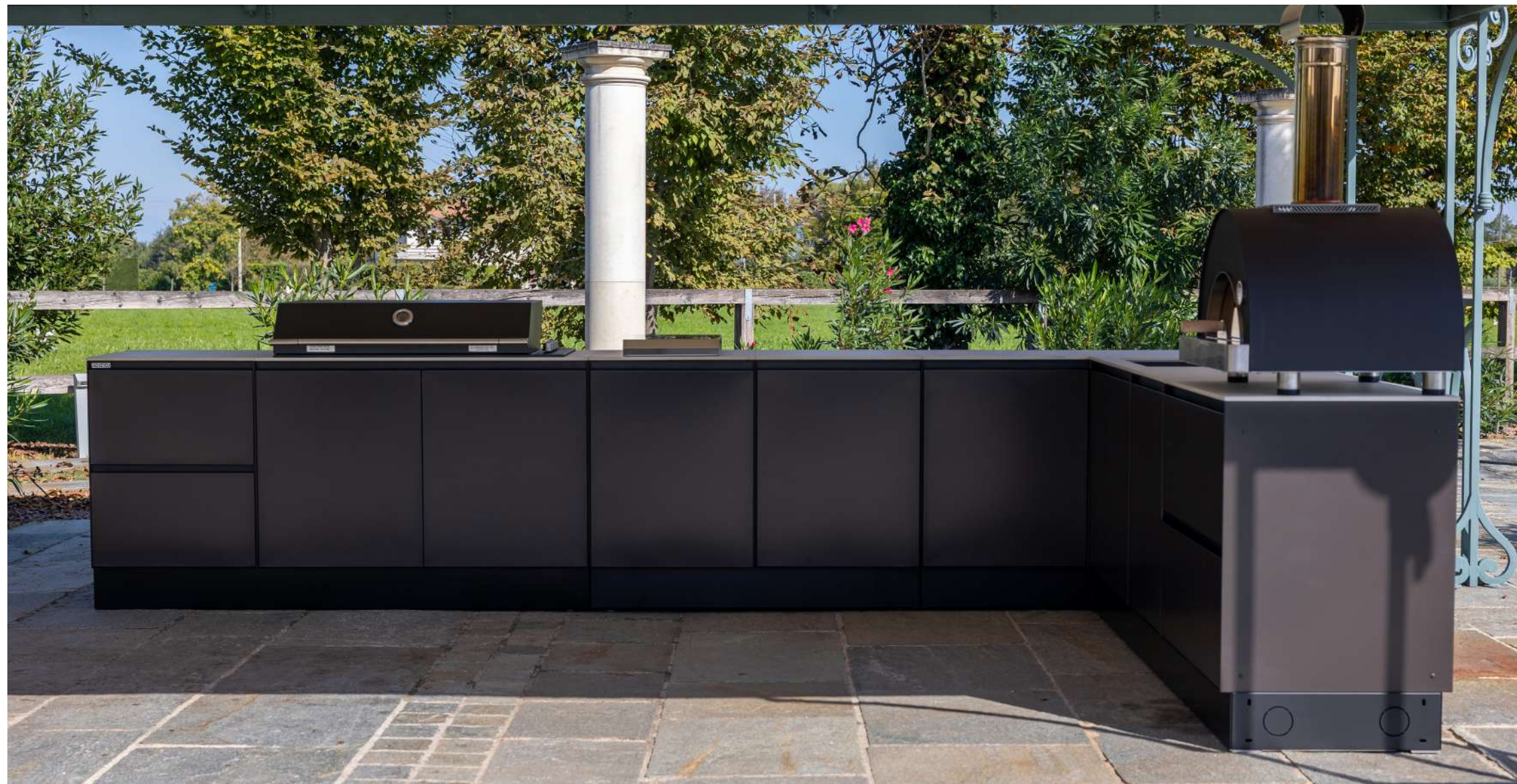
Non esiste un modulo giusto, esiste il mix perfetto per te:

sei tu a decidere dove avere più piano di lavoro, dove concentrare le funzioni e quanto rendere scenografica la tua composizione. Tutti i moduli sono Made in Italy e condividono la stessa qualità costruttiva: piano di lavoro spesso per una maggiore solidità e una sensazione di robustezza al tatto, struttura resistente agli agenti esterni e sportelli realizzati con doppio pannello metallico verniciato, pensato per proteggere dalla ruggine e garantire una lunga durata nel tempo. Le proporzioni sono studiate per offrire continuità visiva, senza viti o giunzioni a vista, così lo spazio outdoor risulta sempre pulito, ordinato e coerente con lo stile dell'abitazione.

There is no "right" module, only the perfect mix for you:

you decide where to have more countertop space, where to concentrate the functions, and how striking and scenic you want your composition to be. All modules are Made in Italy and share the same construction quality: a thick worktop for greater solidity and a reassuring feel to the touch, a structure resistant to outdoor elements, and doors made with double powder coated metal panels, designed to protect against rust and ensure long-term durability. The proportions are studied to offer visual continuity, with no visible screws or joints, so your outdoor space always looks clean, tidy and consistent with the style of your home.





Non un modello standard, ma un progetto personale

Che si tratti di una cucina essenziale per l'uso quotidiano o di un progetto importante pensato per accogliere amici e ospiti, la vera forza della linea Oveneal è la libertà progettuale: puoi partire da una configurazione semplice e ampliarla nel tempo, modulando funzioni, lunghezze e layout in base al tuo modo di vivere l'outdoor. In questo modo, ogni cucina diventa unica perché costruita attorno alla persona che la utilizza.



Not a standard model, but a personal project

Whether it's an essential kitchen for everyday use or an ambitious project designed to welcome friends and guests, the real strength of the Oveneal line is its design freedom: you can start from a simple configuration and expand it over time, adjusting functions, lengths and layouts according to your way of living the outdoors. This way, every kitchen becomes unique because it is built around the person who uses it.



COME SI DIVIDONO I NOSTRI MODULI

HOW OUR MODULES ARE ORGANIZED

01

MODULI L.60

KOV-06V-C0000

Modulo piano cottura gas L.60
Gas cooktop module L.60

Dimensioni 60x60x92 cm
1 ripiano interno
2 fuochi
Disponibile anche la versione a induzione



KOV-06V-E0000

Modulo frigo L.60
Fridge module L.60

Dimensioni 60x60x92 cm
Modulo con frigorifero



KOV-06V-D0000

Modulo cassetti L.60
Drawers module L.60

Dimensioni 60x60x92 cm
2 cassetti con chiusura ammortizzata



KOV-06V-F0000

Modulo braciere **Tower Mini** L.60
***Tower Mini** fire pit module L.60*

Dimensioni 60x60x92 cm
1 ripiano interno

Barbecue a legna con piano di cottura spesso 6 mm composto da una piastra in acciaio inox AISI 430, di cui una forata e tre lisce. Il braciere è composto da una doppia camera: lo strato interno è in acciaio inox, mentre il mantello esterno è in lamiera verniciata a polveri resistente alle alte temperature. Alla base è posto un pratico cassetto ceneri, utilizzabile anche per regolare il tiraggio d'aria. Viene fornito di serie con il coperchio e la griglia centrale.



KOV-06V-L0000

Modulo lavello L.60
Sink module L.60

Lavello con rubinetto
Dimensioni 60x60x92 cm
1 ripiano interno



KOV-06V-W0000

Modulo cantinetta L.60
Wine cooler module L.60

Cantinetta per conservazione vino
Dimensioni 60x60x92 cm



KOV-06V-P0000

Modulo neutro L.60
Worktop module L.60

Dimensioni 60x60x92 cm
1 ripiano interno



02

MODULI L.90

KOV-09V-C0000

Modulo BBQ 60cm L.90
BBQ 60cm module L.90

Dimensioni 60x90x97h cm
Modulo con barbecue a gas da incasso
Completo di vassoio porta bombola

BBQ Fulgor Milano

FOBQ 602 G X Coperchio Basso

- Acciaio inox AISI 316
- Alimentazione gas NG o LPG
- 2 Bruciatori gas verticali, in linea
- Potenza complessiva 7 kW
- Manopole in metallo in posizione laterale
- Accensione elettronica a batteria
- 2 Griglie in acciaio inox
- Raccoglitore rimovibile grasso
- Sistema di sicurezza Gas-Stop



KOV-09V-L0000

Modulo neutro L.90
Worktop module L.90

Dimensioni 60x90x92 cm
1 ripiano interno



KOV-09V-D0000

Modulo cassetti L.90
Drawers module L.90

Dimensioni 60x90x92 cm
2 cassetti con chiusura ammortizzata



KOV-09V-P0000

Modulo lavello L.90
Sink module L.90

Lavello con rubinetto
Dimensioni 60x90x92 cm
1 ripiano interno



03

MODULI L.120

KOV-09V-S0000

Modulo ribassato per barbecue da appoggio L.90
Lowered module for countertop BBQ L.90

Dimensioni 60x90x69 cm
 1 ripiano interno
 Funge da base ideale per barbecue da appoggio



KOV-12V-L0000

Modulo neutro L.120
Worktop module L.120

Dimensioni 60x120x92 cm
 1 ripiano interno



KOV-09V-E0000

Modulo ribassato per BBQ Kamado L.90
Lowered module for Kamado BBQ L.90

Dimensioni: 60 x 90 x 54 cm
 1 cassetto con chiusura ammortizzata
 Funge da base ideale per barbecue Kamado



KOV-12V-LDX00

Modulo angolo destro L.120
Right corner module L.120

Dimensioni 60x120x92 cm
 1 ripiano interno



KOV-12V-LSX00

Modulo angolo sinistro L.120
Left corner module L.120

Dimensioni 60x120x92 cm
1 ripiano interno



KOV-12V-P0000

Modulo BBQ 100cm L.120
BBQ 100cm module L.120

Dimensioni 60x120x112h cm
Modulo con barbecue a gas da incasso
2 ripiani interni
Completo di vassoio porta bombola

BBQ Fulgor Milano

FOBQ 1000 G MBK Coperchio Alto

- Acciaio smaltato nero opaco
- Alimentazione gas NG o LPG
- 4 Bruciatori gas tubolari, in linea
- Potenza complessiva circa 15,2 kW
- Manopole in metallo in posizione laterale
- Accensione elettronica a batteria
- Piastra Teppanyaki in ghisa
- 2 Griglie in ghisa
- Raccoglitore rimovibile grasso
- Sistema di sicurezza Gas-Stop



KOV-12V-S0000

Modulo BBQ 80cm L.120
BBQ 80cm module L.120

Dimensioni 60x120x112h cm
Modulo con barbecue a gas da incasso
2 ripiani interni
Completo di vassoio porta bombola

BBQ Fulgor Milano

FOBQ 803 G MBK Coperchio Alto

- Acciaio smaltato nero opaco
- Alimentazione gas NG o LPG
- 3 Bruciatori gas tubolari, in linea
- Potenza complessiva circa 11,4 kW
- Manopole in metallo in posizione laterale
- Accensione elettronica a batteria
- 3 Griglie in ghisa
- Raccoglitore rimovibile grasso
- Sistema di sicurezza Gas-Stop



04

MODULO L.70

KOV-07-00000

Modulo forno a cottura indiretta

Forte L.70

Forte indirect cooking wood oven
module L.70

Dimensioni 60x70x92 cm
1 ripiano interno

Forno a legna da esterno a cottura indiretta in grado di cuocere più pietanze simultaneamente grazie ai 3 piani di cottura.

- Dimensioni camera H38 / L47 / P46
- Camera interna in acciaio inox AISI 430
- Tirantino regolazione aria
- Ventilazione
- Sportello con doppio vetro: interno ceramicato, esterno temprato
- 2 teglie e 2 griglie in acciaio inox fornite in dotazione



05

COMBINAZIONI



CORTEN
CHIANCA OSTUNI



CORTEN
INOX SAT



CORTEN
IRON BLACK



RAL 7035
CHIANCA OSTUNI



RAL 7035
INOX SAT



RAL 7035
IRON BLACK



RAL 8019
CHIANCA OSTUNI



RAL 8019
INOX SAT



RAL 8019
IRON BLACK



**INTEGRA LA TUA CUCINA
CON I PRODOTTI OVENEAT**
ENHANCE YOUR KITCHEN WITH OVENEAT PRODUCTS

01

FORNO ARGO



DIMENSIONI
 Camera di cottura: 40X40cm
 Dimensioni: L60 x P59 x H31
 Peso: 30 kg

CARATTERISTICHE
 Potenza termica: 4 kW
 Tempo di cottura della pizza: 90 sec
 Facile da trasportare

Forno a gas da 1 pizza compatto e facile da trasportare

Forno a gas da esterno con piano di cottura 40x40 cm in grado di cucinare 1 pizza in soli 90 secondi e di raggiungere 500° di temperatura in circa 30 minuti. Adatto per la cottura di molto altro oltre che della pizza, come carne e pesce. Il forno è composto da una camera interna in acciaio inox isolata esternamente da fibra ecologica. Alla base si trova uno strato in pietra refrattaria per la cottura della pizza. Il mantello esterno è in acciaio verniciato a polveri resistente alle alte temperature. Grazie al peso e alle dimensioni ridotte, Argo è il forno più compatto e facile da trasportare della gamma.

Compact, easy-to-transport 1-pizza gas oven

Outdoor gas oven with a 40x40 cm cooking surface, capable of baking 1 pizza in just 90 seconds and reaching 500°C in about 30 minutes. It is suitable for cooking much more than just pizza, such as meat and fish. The oven consists of an inner stainless steel chamber, externally insulated with eco-friendly fiber. At the base there is a layer of refractory stone for baking pizza. The outer shell is made of powder-coated steel, resistant to high temperatures. Thanks to its low weight and compact size, Argo is the most compact and easy-to-transport oven in the range.



02

FORNO 1 PIZZA



DIMENSIONI

Camera di cottura: 60X40cm

Dimensioni: L73 x P55 x H107

Peso: 55 kg

CARATTERISTICHE

Tempo di riscaldamento: 10 min

Temperatura massima: 500°C

Tempo di cottura della pizza: 2 minuti

Mantenimento della temperatura a lungo



Albor e Lux 1 pizza: alte prestazioni in formato compatto

Scopri Albor e Luxe, i nostri forni 1 pizza compatti ad alte prestazioni, pensati per l'uso domestico ma con risultati professionali. Disponibili sia in versione a legna che a gas, offrono le stesse performance: raggiungono i 500°C in circa 10 minuti e cuociono 1 pizza in circa 2 minuti, garantendo una cottura uniforme e fragrante. Grazie all'ottima coibentazione in fibra ecologica e alla camera interna in acciaio inox, mantengono il calore costante con un consumo ridotto di legna o gas. Il segreto è nel piano di cottura, che combina silicato di calcio e pietra refrattaria, per performance da vero forno professionale in un formato compatto. La differenza è nel design dello sportello, disponibile in acciaio o in vetro, per adattarsi al tuo stile e all'estetica del tuo spazio esterno.

Albor and Lux 1 Pizza: high performance in a compact format

Discover Albor and Lux, compact, high-performance 1-pizza ovens designed for home use but capable of professional results. Available in both wood-fired and gas-fired versions, they offer the same performance: they reach 500°C in about 10 minutes and bake one pizza in around 2 minutes, ensuring an even bake and a crisp, fragrant crust. Thanks to their excellent eco-friendly fiber insulation and stainless steel inner chamber, they maintain a constant temperature with reduced wood or gas consumption, while the baking surface combining calcium silicate and refractory stone delivers true professional performance in a compact format. The difference lies in the door design, available in stainless steel or glass, so you can match it to your style and outdoor space.



03

FORNO FORTE



CARATTERISTICHE

Camera di cottura: H38 / L47 / P46

Piani cottura: 3

In dotazione: 2 teglie e 2 griglie in acciaio inox

Sportelli con doppio vetro ceramicato

Tirantino

Ventilazione

Forno a legna | Cottura indiretta |
Cassetto portalegna

Nel forno a cottura indiretta Forte, combustione della legna e camera di cottura sono separate: il fumo viene espulso dalla canna fumaria senza entrare in contatto con i cibi. La camera di cottura in acciaio inox AISI 430 presenta angoli perfettamente arrotondati che ne facilitano la pulizia e grazie ai 3 livelli di cottura è possibile preparare più piatti contemporaneamente, mantenendo temperature elevate e stabili per molte ore con un consumo ridotto di legna. Robusto e versatile, è ideale sia per ricette tradizionali che per piatti più elaborati.

*Wood-fired oven | Indirect cooking |
Firewood drawer*

In the Forte indirect cooking oven, the wood combustion chamber and the cooking chamber are separate: smoke is expelled through the chimney without ever coming into contact with the food. The cooking chamber, made of stainless steel AISI 430, features perfectly rounded corners which make it easy to clean and thanks to its three cooking levels you can prepare multiple dishes at the same time, maintaining high and stable temperatures for many hours with reduced wood consumption. Sturdy and versatile, it is ideal for both traditional recipes and more elaborate dishes.



04

BARBECUE TOWER MINI



DIMENSIONI

Dimensioni braciere: 60 x 60 x H32 cm

Dimensioni foro: 20 x 20 cm

CARATTERISTICHE

Peso: 43kg

Più leggero e compatto

Facilità d'uso e manutenzione

Barbecue a legna 60 X 60 cm

Wood barbecue 60 X 60 cm

La versione "mini" del classico modello Tower, con dimensioni e peso ridotti. Il piano di cottura da 60 x 60 cm consiste in un'unica piastra in acciaio inox AISI 430 spessa 6 mm. Il braciere è composto da una doppia camera: lo strato interno è in acciaio inox, mentre il mantello esterno è in lamiera verniciata a polveri resistente alle alte temperature. Il braciere è dotato di un pratico cassetto ceneri, utile anche per regolare il tiraggio aria. Ogni barbecue viene fornito di serie con coperchio e griglia con manici.

The "mini" version of the classic Tower model, with reduced size and weight. The 60 x 60 cm cooking surface consists of a single 6 mm thick AISI 430 stainless steel plate. The firepit is made with a double chamber: the inner layer is in stainless steel, while the outer shell is in powder-coated sheet metal, resistant to high temperatures. The firepit is equipped with a practical ash drawer, which is also useful for adjusting the air draught. Each barbecue is supplied as standard with a lid and a grill with handles.



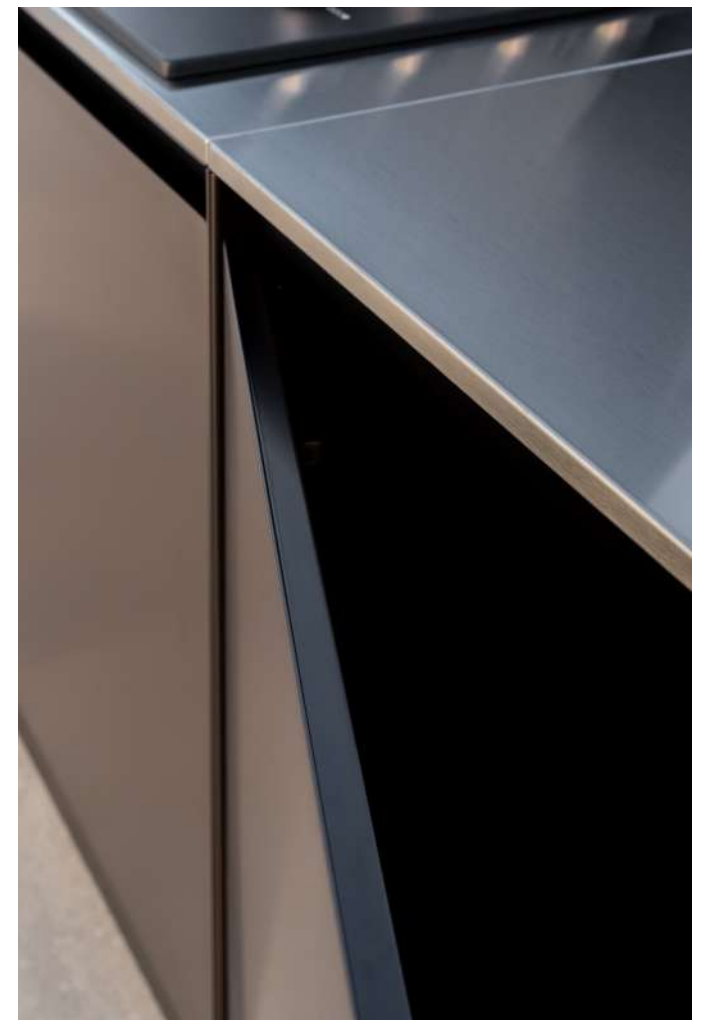


LASCIATI ISPIRARE
LET YOURSELF BE INSPIRED











CONTATTI

E-mail: info@oveneat.it
Telefono: +39 0423 040334
Via Roma, 82 31023 Resana (TV) Italy



ISO 9001:2015



ISO 3834-2:2021