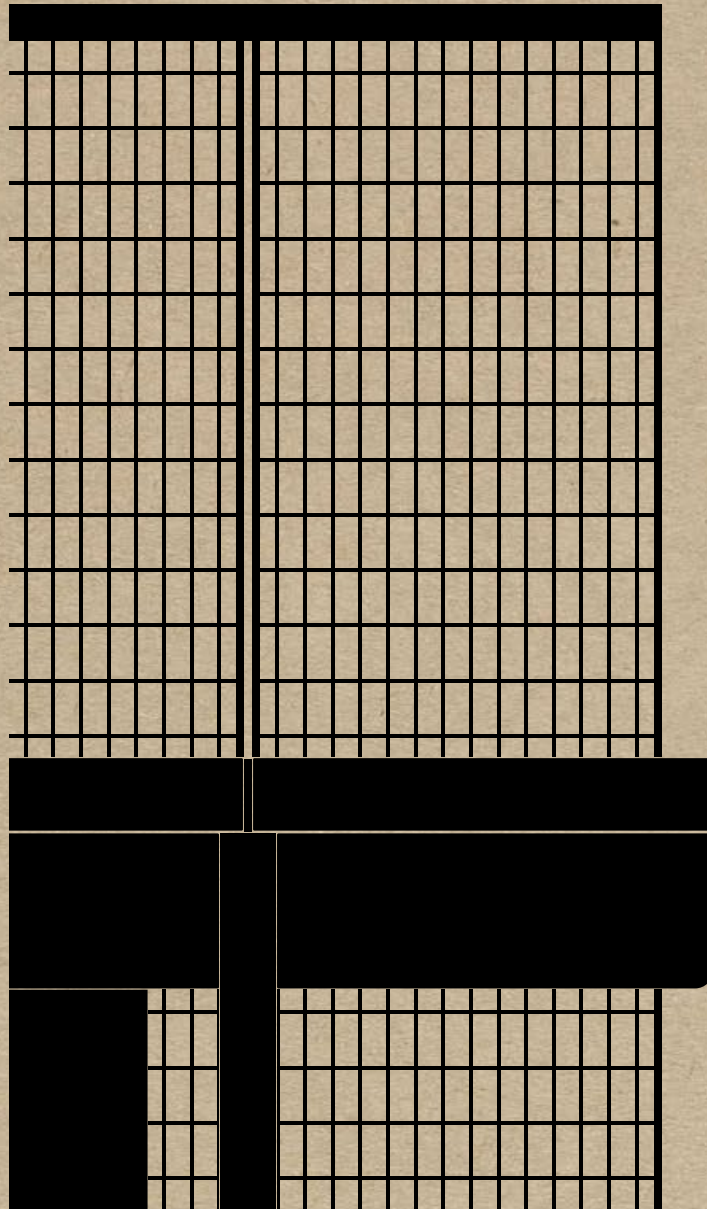


LIBERA

OUTDOOR · INDOOR KITCHEN



.elmar

#elmaroutdoor

LIBERA



Introduction	4
Product	12
Visions	32
Specifications	50

LIBERA



DESIGN MARCO MERENDI & DIEGO VENCATO

LIBERA è una cucina che nasce da un'attenta riflessione sul vivere contemporaneo: realizzata per essere inserita in spazi aperti, è in grado di dialogare con ogni ambiente della casa ed è un prodotto così versatile da poter essere inserito sia in esterni, sia in interni.

Compatta, elegante e funzionale, LIBERA usa per la prima volta il cemento colorato: le diverse tonalità consentono un inserimento armonico negli ambienti più diversi, dal giardino di campagna al loft industriale o alla terrazza in città. Il carattere trasversale del progetto permette di vivere un'esperienza di qualità e condivisione, da sempre valori intrinseci del brand Elmar.

L'architettura modernista della metà del XX secolo è stato il naturale riferimento da cui partire: strutture portanti a vista in metallo e tamponamenti in cemento prefabbricato. Questi sono i due elementi di base che costituiscono la cucina. Nasce quindi un prodotto in cui è facilmente riconoscibile la funzione di ogni elemento e dove il risultato estetico è in armonia con il materiale usato. Ne risulta un'immagine grafica complessiva forte ed elegante al contempo. Seguendo tale filosofia anche il sistema costruttivo, il trasporto e l'assemblaggio risultano semplificati.

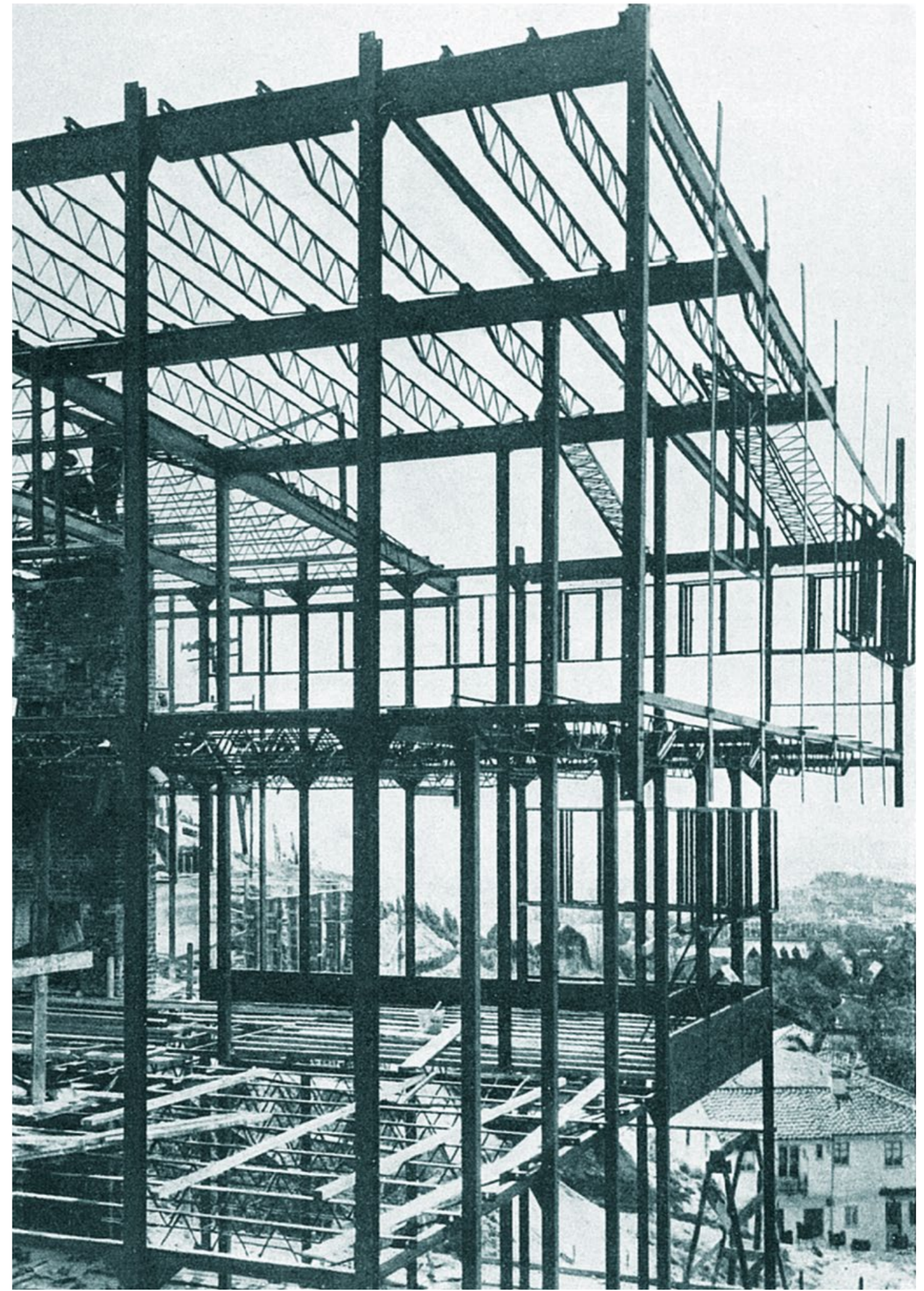
LIBERA è una cucina pensata come un'architettura in acciaio e cemento, adatta all'uso in esterno, in cui è visibile l'attenzione data alla cura dei dettagli, dotati di una delicatezza propria e che le conferiscono delle qualità domestiche.

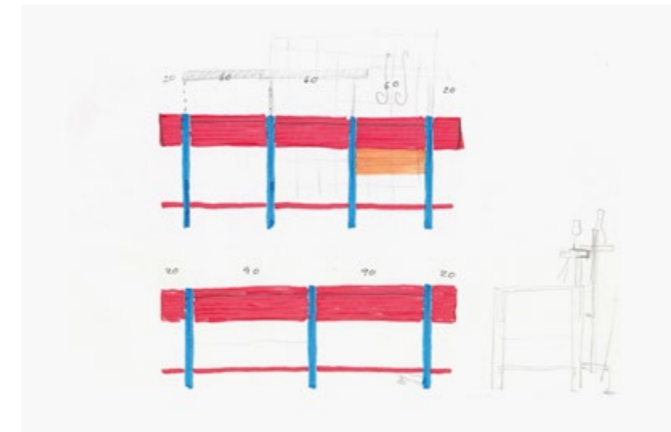
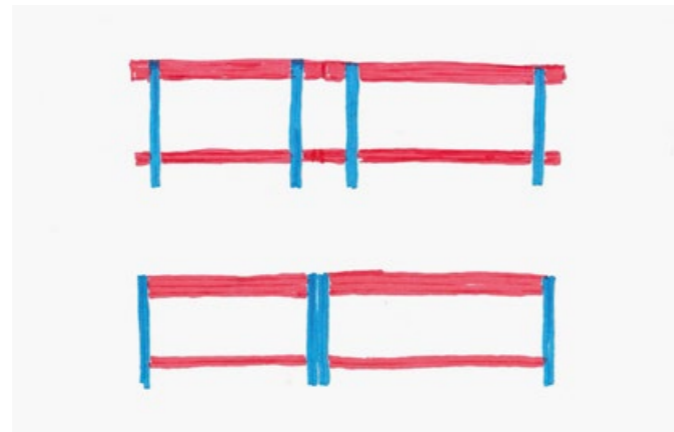
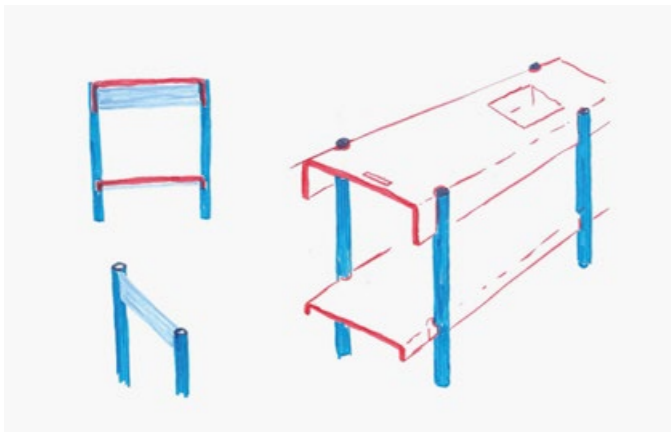
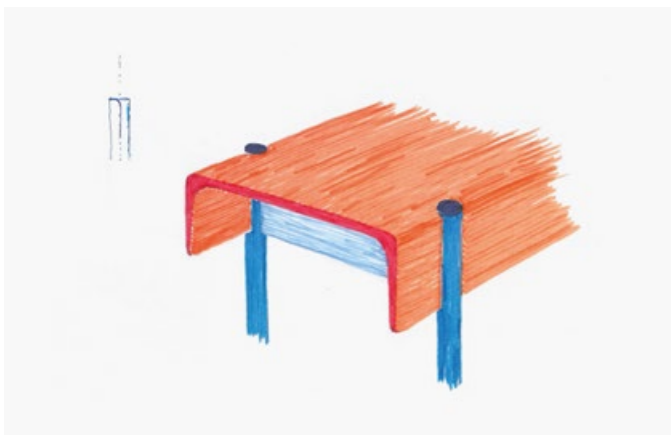
The idea of LIBERA comes from a careful reflection on contemporary living: made to become part of open spaces, able to dialogue with each and every room of the house and, thanks to its versatility, it can be inserted both outdoors and indoors.

Compact, elegant and functional, LIBERA uses coloured cement for the very first time: the different shades allow these kitchens to become part of diverse environments, from gardens to industrial-style lofts up to city terraces. The intersecting nature of this project provides an experience of quality and sharing, which have always been intrinsic values of the Elmar brand.

The starting point came from the modernist architecture of the mid-twentieth century, with its exposed metal load-bearing structures and prefabricated concrete infill walls. These are the two basis elements of the kitchen. The function of each element is easy to see and where the aesthetic results are in perfect harmony with the material used. The resulting graphic image is both strong and elegant at the same time. Following this same philosophy the construction system, transport and assembly are also simplified.

LIBERA is a kitchen created as an architecture in steel and concrete, suitable for outdoor use, where the delicate attention to detail is visible, give the kitchen domestic characteristics.



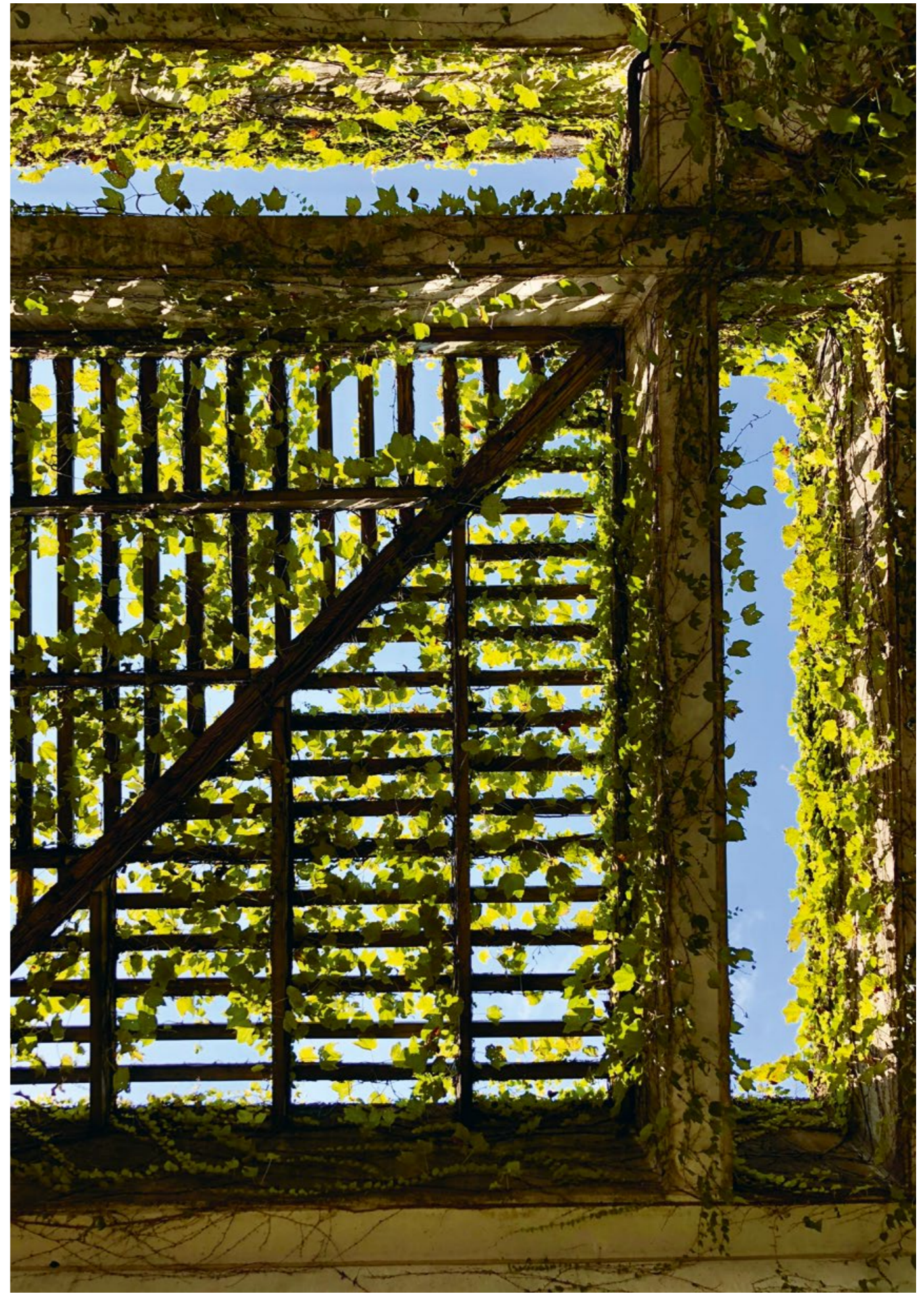


‘Quando abbiamo parlato ad Elmar dell’idea di fare una cucina in cemento per esterni, avevamo ben chiaro l’obiettivo di realizzare un oggetto dal linguaggio autonomo, lontano quindi da quei prodotti - già presenti sul mercato - in cui il cemento era stato semplicemente sostituito ad altri materiali. Volevamo una cucina che si relazionasse alle persone come un’architettura aperta, fatta di trasparenza e in osmosi con l’ambiente circostante: quindi, non un volume pieno, ma un filtro che lascia passare la luce e i colori dell’intorno. Era di fondamentale importanza la relazione con gli spazi architettonici esterni e in modo particolare con la vegetazione, per godere così la dolcezza dei piaceri conviviali e della vita all’aria aperta. Avevamo in mente dei piani, una luce, la possibilità di integrare delle piante.’

Marco Merendi & Diego Vencato

‘When we spoke to Elmar about the idea to design a concrete kitchen for outdoor use, we had a clear goal of creating something with an autonomous visual language, and therefore nothing like products already on the market, where concrete was simply used to substitute other materials. We wanted to create a kitchen that could connect to people with its open architecture made of transparency and in osmosis with the surrounding environment: therefore not a solid entity, but a filter allowing the surrounding light and colours pass through. The relationship with outdoor architecture and in particular with nature was fundamental to enjoy the pleasures and life of the open air. We imagined shelves, a light, and the possibility of integrating plants.’

Marco Merendi & Diego Vencato



**Becoming real:
product and use**

















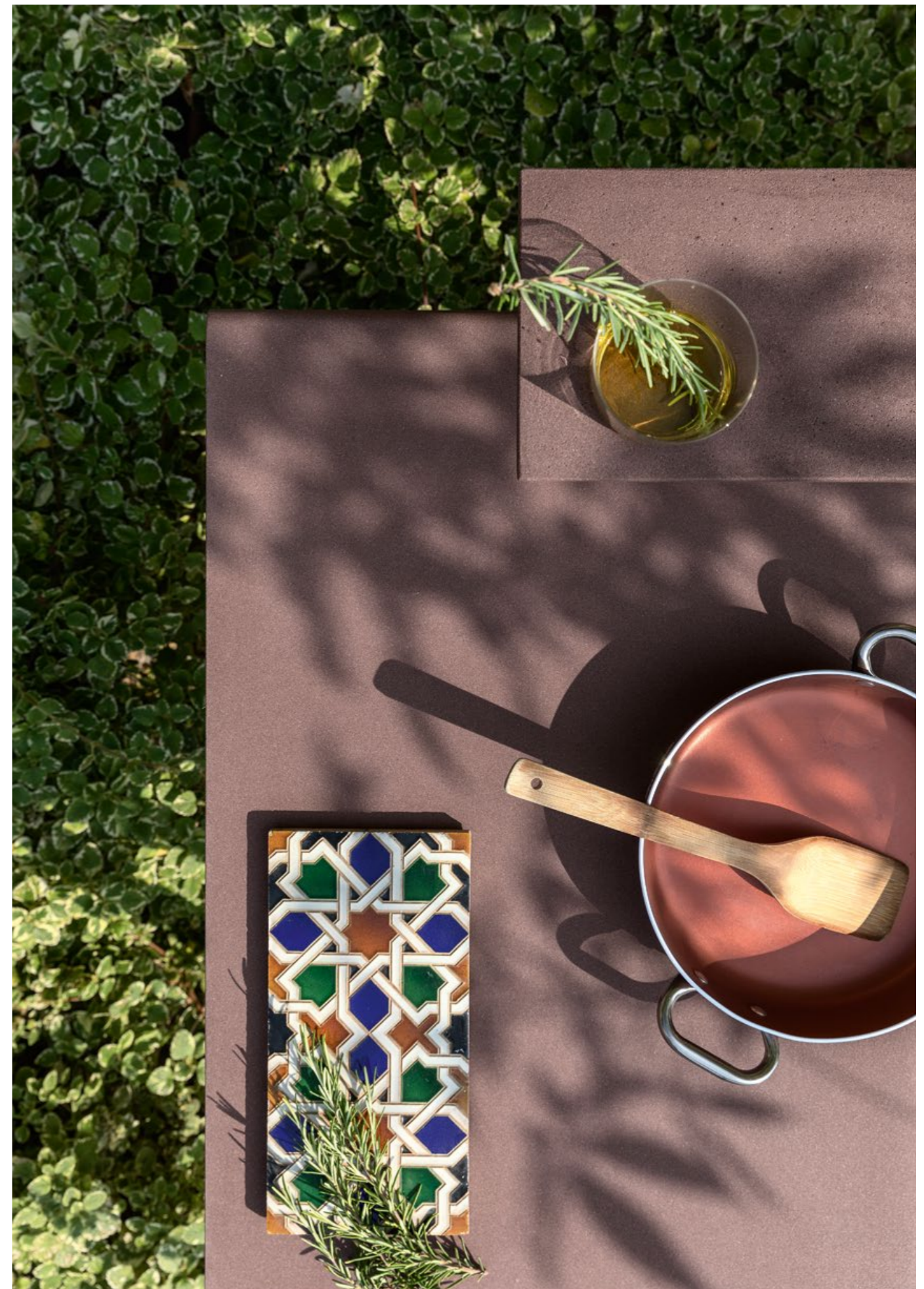


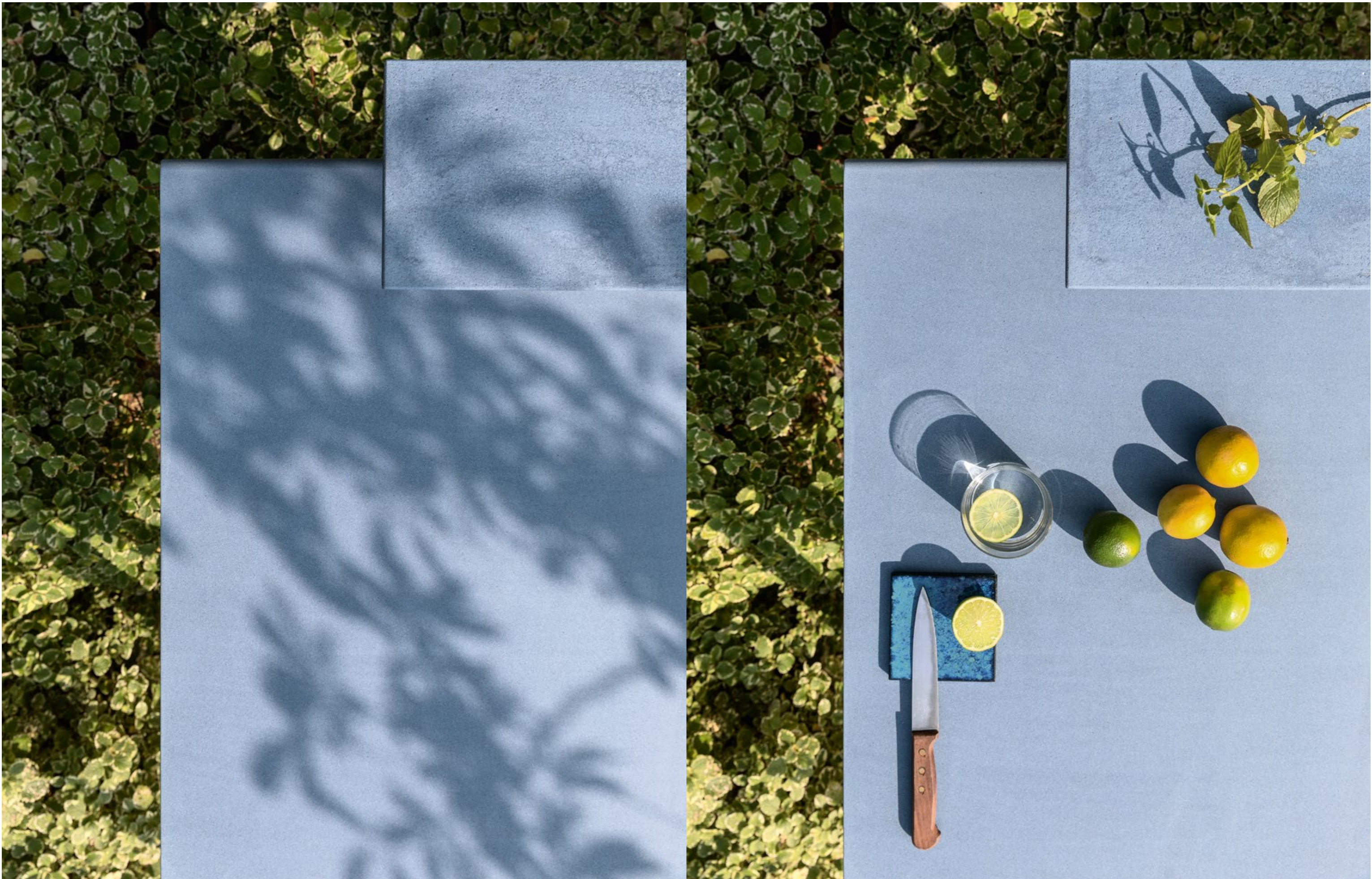


**Visual frames:
LIBERA in outdoors**

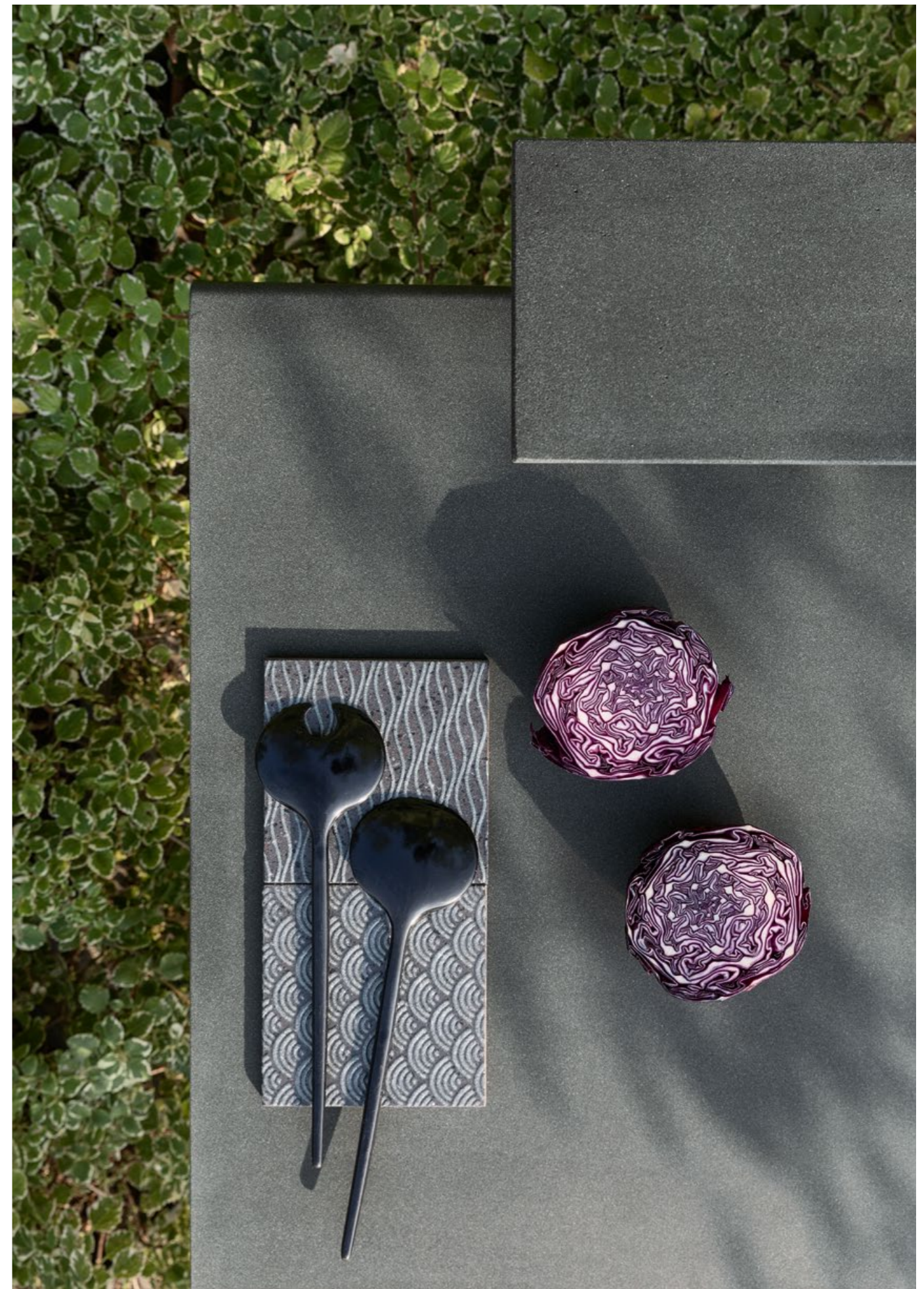






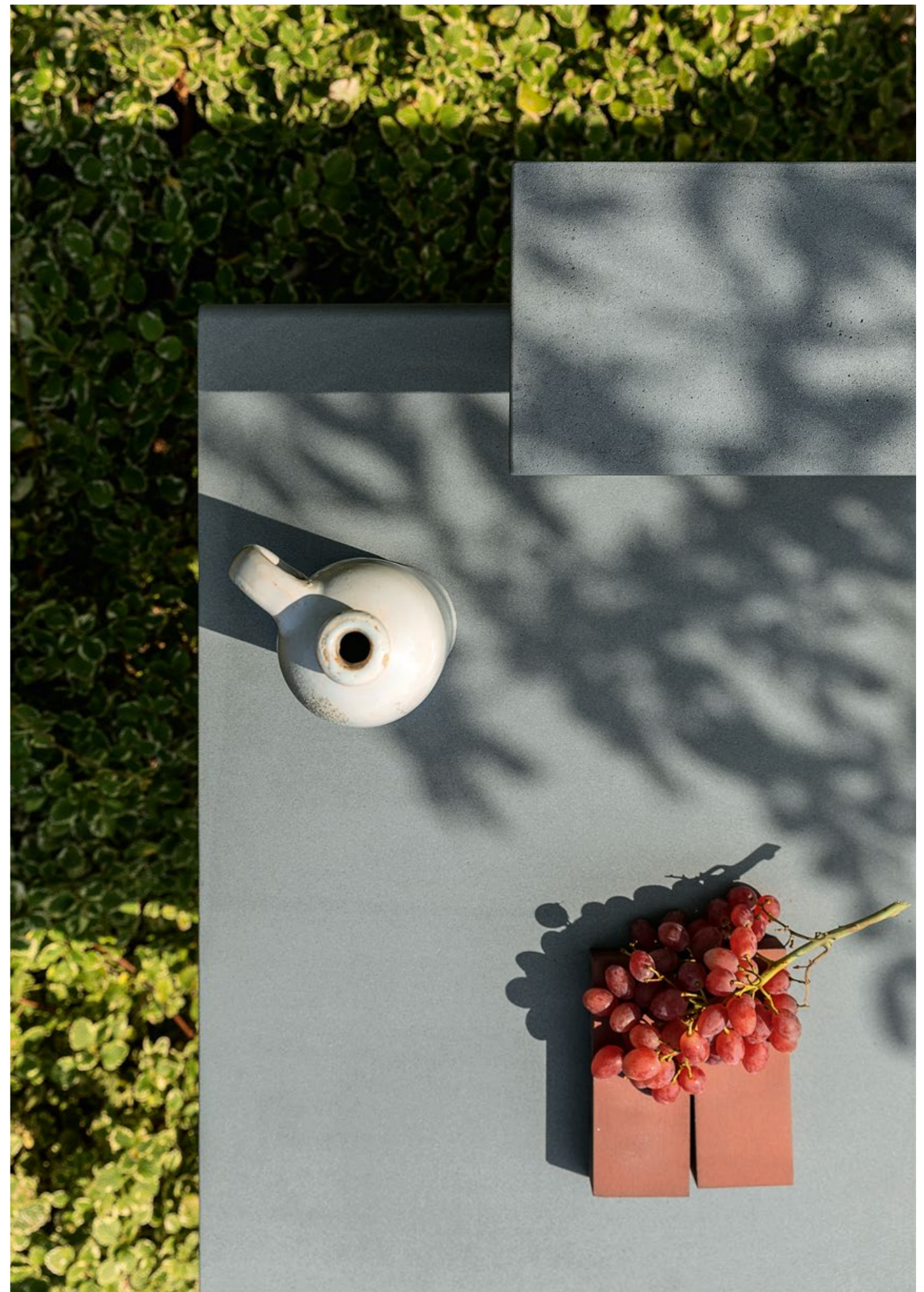












Colours	52
Dimensions and equipment	55
Hydraulic and electrical scheme	58
Materials and features	60
Maintenance	66
Designers	68

LIBERA è progettata per lo specifico utilizzo outdoor.

La cucina è un monoblocco di dimensioni fisse realizzato con materiali adeguati per essere utilizzati all'aperto e soluzioni tecniche di alto livello. La struttura metallica è in acciaio verniciato a polveri e i volumi sono in cemento lavabile ad alte prestazioni. La zona cottura - con 1 o 2 postazioni - può essere attrezzata con piano a induzione (con accessorio grill), a gas in vetroceramica o piastra Teppan Yaki a induzione.

La mensola in cemento illumina il top grazie ad una strip LED integrata IP44.

La zona lavaggio è provvista di miscelatore in acciaio inox con finitura nero PVD. Lo spazio dedicato al contenimento è costituito da 3 cassetti - due di 40 cm e uno di 90 cm - dotati di una specifica guarnizione di tenuta all'acqua e agli elementi esterni.

A richiesta sono disponibili diversi accessori:

- il tagliere in legno massello iroko, resistente e adatto ad uso in esterni, trattato con olio vegetale e che consente di coprire il lavello;
- la rete verticale, in inox verniciato a polveri, che permette di appendere diverse tipologie di oggetti;
- la cover per il piano cottura, anch'essa in acciaio verniciato a polveri;
- il winter set, realizzato in tessuto impermeabile e traspirante, per proteggere l'intera cucina nei periodi di inutilizzo prolungato.

LIBERA is designed for specific outdoor use.

The kitchen is a fixed-size monobloc made with materials suitable for outdoor use and high-level technical solutions. The metal structure is in powder coated steel and the volumes are in high-performance washable concrete. The cooking area - with 1 or 2 workstations - can be equipped with an induction hob (with grill accessory), a gas ceramic hob or a Teppan Yaki induction plate.

The concrete shelf illuminates the top thanks to an IP44 integrated LED strip.

The washing area is equipped with a stainless steel mixer with black PVD finish.

The space dedicated to storage consists of 3 drawers - two of 40 cm and one of 90 cm - equipped with a tightness sealing against water and external elements.

Various accessories are available on request:

- the solid iroko wood cutting board, resistant and suitable for outdoor use, treated with vegetable oil and which allows you to cover the sink;
- the vertical net, in powder coated stainless steel, which allows you to hang different types of objects;
- the cover for the hob, also in powder coated steel;
- the winter set, made of waterproof and breathable fabric, to protect the entire kitchen in periods of prolonged inactivity.

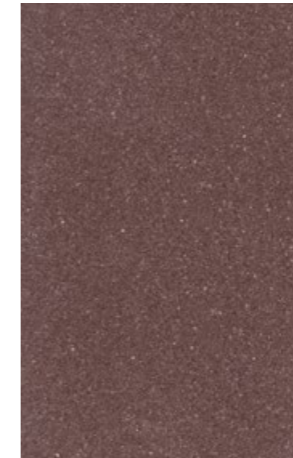
Cementoskin® è un cemento lavabile ad alte prestazioni, dotato di qualità sottili e raffinate, colorato in massa e resistente allo sporco. Un materiale ecosostenibile, con un ciclo produttivo a base d'acqua e privo di emissioni.

Il processo produttivo, interamente artigianale, genera leggere variazioni di colore rispetto al campione fisico di riferimento; tali variazioni sono da considerarsi caratteristica integrante e peculiare del prodotto.

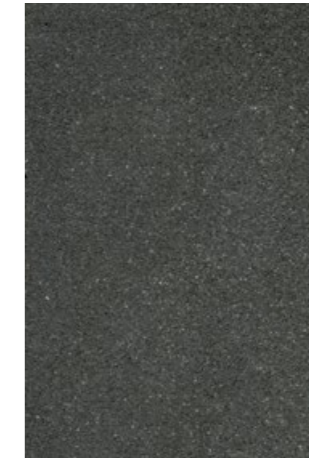
Cementoskin® is a high-performance washable concrete with subtle qualities, integrally colored and dirt resistant. It is an eco-friendly material, with a water-based and emission-free production chain.

The production process, entirely handcrafted, can generate slight differences in colours compared to the reference physical sample; these variations are to be considered an integral and peculiar feature of the product.

077 ruggine
rust



018 antracite
anthracite



057 fango
mud



054 lichene
lichen



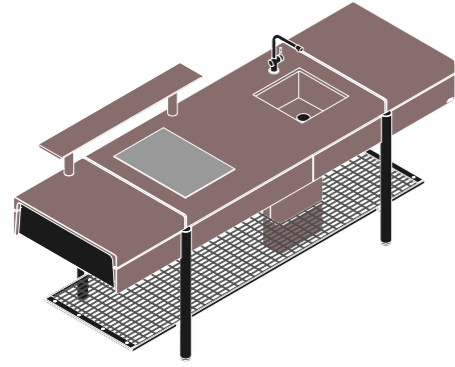
046 mediterraneo
mediterranean sea



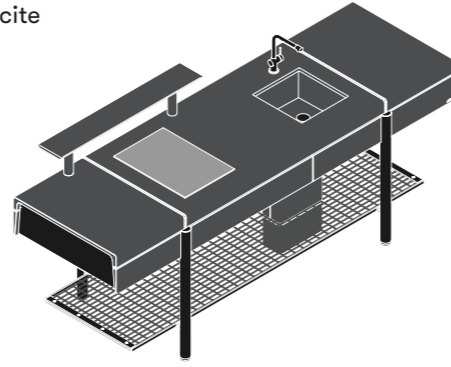
043 nuvola
cloud



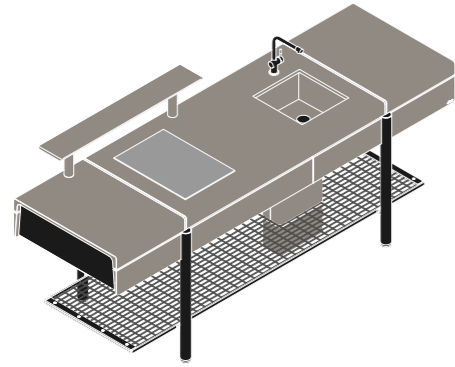
077 ruggine
rust



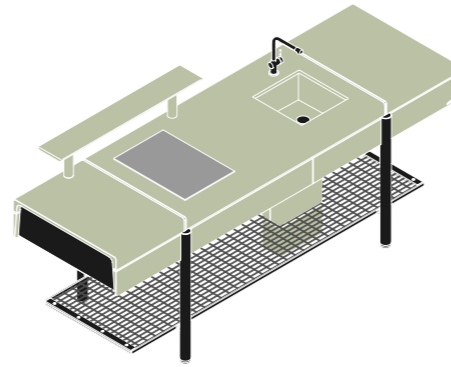
018 antracite
anthracite



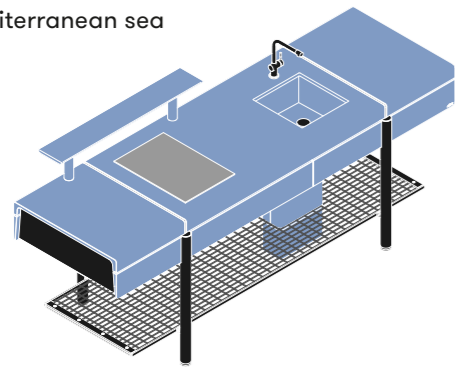
057 fango
mud



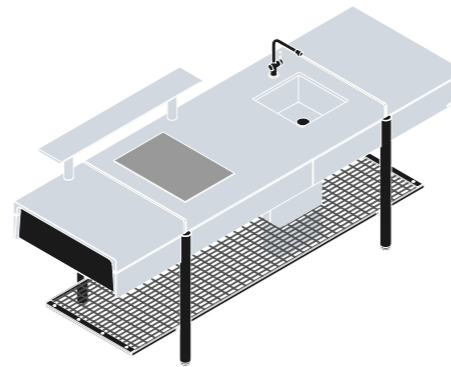
054 lichene
lichen



046 mediterraneo
mediterranean sea

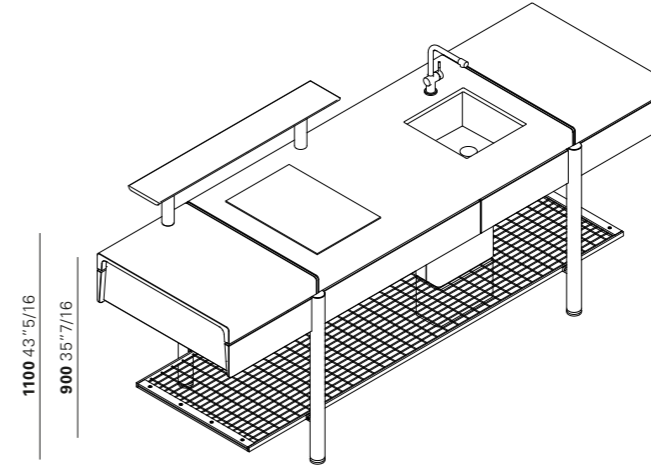


043 nuvola
cloud

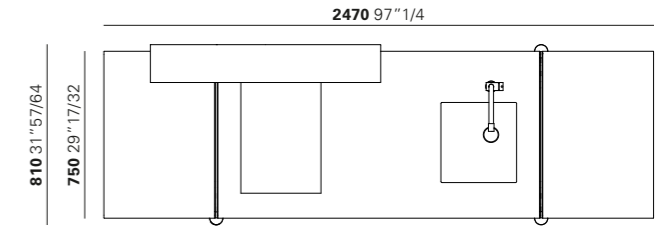


01

BASIC KITCHEN

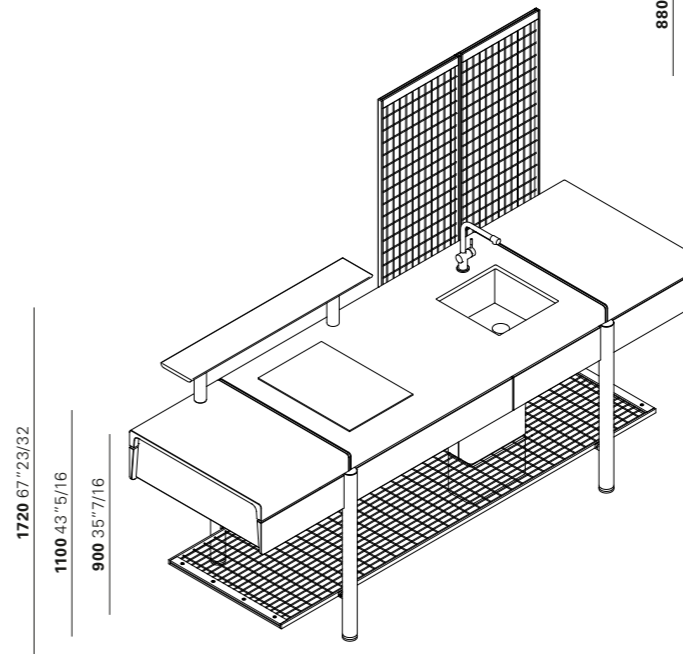


1100 43"5/16
900 35"7/16

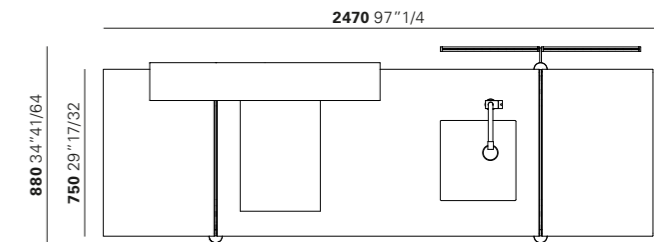


02

BASIC KITCHEN + VERTICAL NET



1720 67"23/32
1100 43"5/16
900 35"7/16

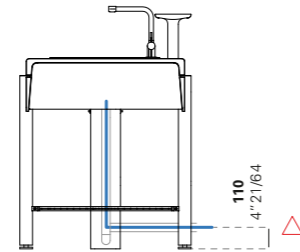
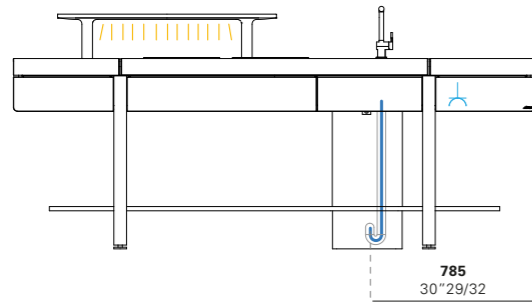
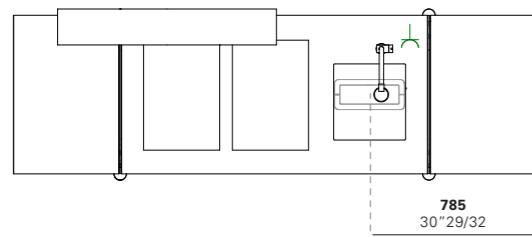










- ① cucina base / piano cottura a induzione / plancha grill (accessorio)
- ② cucina base / piano cottura a induzione / plancha grill (accessorio)
- ③ cucina base / piastra Teppan Yaki a induzione
- ④ cucina base + rete verticale / piastra Teppan Yaki a induzione / tagliere (accessorio)
- ⑤ cucina base + rete verticale / piastra Teppan Yaki a induzione
- ⑥ cucina base + rete verticale / piano cottura a induzione
- ⑦ cucina base + rete verticale / piano cottura a induzione / piastra Teppan Yaki a induzione / tagliere (accessorio)
- ⑧ cucina base + rete verticale / piano cottura a induzione / piastra Teppan Yaki a induzione / tagliere (accessorio)

- ① basic kitchen / induction hob / plancha grill (accessory)
- ② basic kitchen / induction hob / plancha grill (accessory)
- ③ basic kitchen / Teppan Yaki induction plate
- ④ basic kitchen + vertical net / Teppan Yaki induction plate / cutting board (accessory)
- ⑤ basic kitchen + vertical net / Teppan Yaki induction plate
- ⑥ basic kitchen + vertical net / induction hob
- ⑦ basic kitchen + vertical net / induction hob / Teppan Yaki induction plate / cutting board (accessory)
- ⑧ basic kitchen + vertical net / induction hob / Teppan Yaki induction plate / cutting board (accessory)

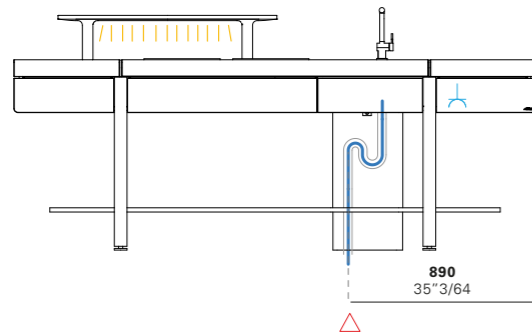
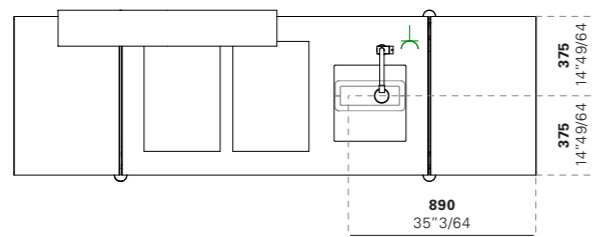
WALL CONNECTIONS









-  Posizione scarico e attacchi acqua calda/fredda a parete
-  Posizione presa elettrica su schiena interno cassetto
-  Posizione presa elettrica di servizio incassata sul lato inferiore della cucina

-  Position of drain and hot/cold water connections on the wall
-  Position of electrical socket on the internal drawer back
-  Position of recessed electrical service socket on the underside of the kitchen

FLOOR CONNECTIONS



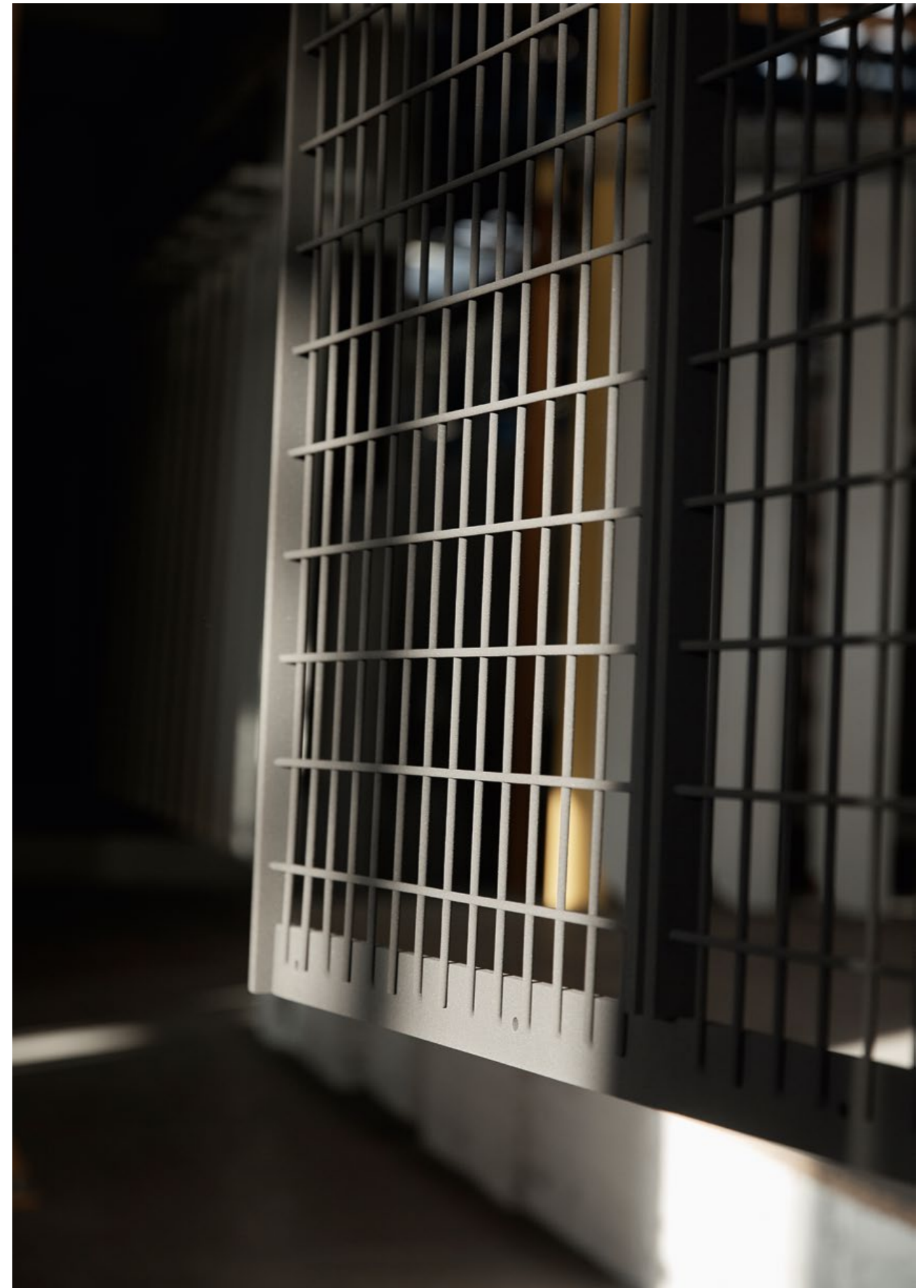
-  Posizione scarico e attacchi acqua calda/fredda a pavimento
-  Posizione presa elettrica su schiena interno cassetto
-  Posizione presa elettrica di servizio incassata sul lato inferiore della cucina

-  Position of drain and hot/cold water connections on the floor
-  Position of electrical socket on the internal drawer back
-  Position of recessed electrical service socket on the underside of the kitchen



- La struttura portante è composta principalmente da elementi tubolari e lamiere in acciaio inox 304 con alcuni componenti interni in zinco-magnesio. Le reti elettrosaldate sono realizzate in acciaio inox 304. Tutti i componenti a vista sono verniciati a polveri nero RAL9004 texturizzato. Le polveri ed il loro processo di applicazione sono certificati QUALESTEELCOAT e rientrano in classe C3 con più di 1000 ore di resistenza in nebbia salina (UNI EN ISO 12944-2:2001 - Protezione dalla corrosione di strutture di acciaio mediante verniciatura). Le gambe sono regolabili in altezza e realizzate con tubolari in acciaio inox 304.
- I volumi della cucina sono in Cementoskin®, un cemento lavabile ad alte prestazioni resistente allo sporco. Il materiale è stato sottoposto a prove di resistenza al gelo/disgelo (UNI EN 14617-5:2012), resistenza all'urto (UNI EN 14617-9:2005), resistenza all'abrasione (UNI EN 14617-4:2012), resistenza alla nebbia salina (UNI EN 14147:2005), resistenza ai liquidi diversi dall'acqua (UNI EN ISO 2812-1:2007), resistenza all'attacco chimico (UNI EN 14617-10:2012) e resistenza alle macchie (UNI EN ISO 10545-14:2015).
- I cassetti in acciaio inox sono predisposti con una guarnizione che limita l'ingresso di acqua ed elementi esterni.
- La mensola in Cementoskin® ha integrata una luce LED 3000K IP44 sigillata per ottenere caratteristiche adatte all'uso esterno, equipaggiata con un alimentatore elettronico IP65 da 60W. L'accensione della luce è attivata con un interruttore wireless. Tutti i componenti sono certificati UL.

- The supporting structure is mainly composed of tubular elements and sheets in 304 stainless steel with some internal zinc-magnesium components. The electrowelded nets are made of 304 stainless steel. All visible components are powder coated in textured black RAL9004. The powders and their application process are QUALESTEELCOAT certified and fall into class C3 with more than 1000 hours of resistance to aging by salt mist (UNI EN ISO 12944-2:2001 - Corrosion protection of steel structures by protective paint systems). The legs are adjustable in height and made of tubular stainless steel 304.
- The kitchen volumes are made in Cementoskin®, a high-performance washable concrete resistant to dirt. The material has been tested for freeze/thaw resistance (UNI EN 14617-5:2012), impact resistance (UNI EN 14617-9:2005), abrasion resistance (UNI EN14617-4:2012), resistance to aging by salt mist (UNI EN 14147:2005), resistance to liquids other than water (UNI EN ISO 2812-1:2007), chemical resistance (UNI EN 14617-10:2012) and resistance to stains (UNI EN ISO 10545-14:2015).
- The stainless steel drawers are equipped with a tightness sealing against water and external elements.
- The Cementoskin® shelf has an integrated 3000K IP44 sealed LED light to obtain characteristics suitable for outdoor use, equipped with a 60W IP65 electronic ballast. The lighting is switched on with a wireless switch. All components are UL certified.





POSIZIONAMENTO

LIBERA è una cucina adatta all'installazione in ambienti esterni. È comunque fortemente consigliato il posizionamento al riparo da intemperie, soprattutto in ambienti costieri o molto umidi.

USO

Evitare di sottoporre il cemento a shock termici:

- non appoggiare pentole bollenti, nemmeno a fine cottura;
- per scolare l'acqua bollente di cottura aprire contestualmente l'acqua fredda del miscelatore.

LAVAGGIO

Nel periodo in cui la cucina è in uso - se posizionata in prossimità di ambienti marini - si consiglia di risciacquare le parti metalliche e il cemento con acqua dolce almeno ogni 15 giorni.

PULIZIA

- Non utilizzare detergenti che possono graffiare, come polveri o creme abrasive, e prodotti che contengono solventi (acetone, diluente, ecc.) o acidi corrosivi.
- Per la manutenzione di miscelatore, piletta e cemento non usare prodotti contenenti ammoniaca, candeggina, acqua ossigenata, acido fluoridrico, detergenti fortemente sbiancanti contenenti cloro, detergenti contenenti agenti rilascianti ossigeno attivo.
- Non usare pagliette o spugne abrasive per evitare di rigare le superfici.
- Non usare spray antipolvere o cere perché alterano il colore o la finitura superficiale.
- Per il miscelatore è molto importante utilizzare solo sapone liquido con pH neutro per mantenere la garanzia del prodotto.
- Terminare la pulizia risciacquando con acqua per non lasciare tracce di detergente residuo.

PROTEZIONE

- LIBERA deve essere sempre protetta con l'apposito winter set quando non viene utilizzata per lunghi periodi.
- Tutti gli elettrodomestici dovranno essere sempre obbligatoriamente protetti con le relative cover quando non in uso.
- Il tasto wireless della luce va custodito all'interno del cassetto perché non adatto ad un uso esterno prolungato.

POSITIONING

LIBERA is a kitchen suitable for outdoor installation. However, it is strongly recommended to place it sheltered from bad weather, especially in coastal or very humid environments.

USE

Avoid subjecting the concrete to thermal shocks:

- do not place hot pots on it, even after cooking;
- to drain the boiling cooking water, open the cold water from the mixer at the same time.

WASH

During the period in which the kitchen is in use - if it is positioned near marine environments - it is advisable to rinse the metal parts and the concrete with fresh water at least every 15 days.

CLEANING

- Do not use cleaners that can scratch, such as abrasive powders or creams, and products that contain solvents (acetone, thinner, etc.) or corrosive acids.
- For the maintenance of mixer, drain fitting and concrete, do not use products containing ammonia, bleach, hydrogen peroxide, hydrofluoric acid, strongly bleaching detergents containing chlorine, detergents containing active oxygen releasing agents.
- Do not use steel wools or scouring pads to avoid scratching the surfaces.
- Do not use dust sprays or waxes as they will alter the colour or surface finish.
- For the mixer it is very important to use only liquid soap with neutral pH to maintain the product warranty.
- Finish cleaning by rinsing with water to leave no traces of residual detergent.

PROTECTION

- LIBERA must always be protected with the appropriate winter set when not used for long periods.
- All appliances must always be protected with their covers when not in use.
- The wireless light button must be kept inside the drawer because it is not suitable for prolonged outdoor use.

**MARCO MERENDI**

Si laurea in Architettura presso la facoltà di Architettura di Firenze e collabora con Minardi Formula 1, con il Team Honda Gresini, con lo Studio Cerri & Associati, con lo studio Ivana Porfiri, e con Artemide (responsabile Dipartimento Design).

Insegna alla Scuola Politecnica di Design (SPD) di Milano e i suoi lavori sono stati pubblicati in diverse riviste internazionali come Modo, Case da Abitare, Interni, Elle Decor, Casabella. Progetta per aziende come Lavazza, Gruppo Pentole Agnelli, FontanaArte, Viabizzuno (premio Design Plus 2002 Francoforte con la lampada "Bamboo"), davide groppi, MDF Italia, Terra Moretti - Contadi Castaldi, Paola Lenti, Rapsel (selezione XXIII Compasso d'Oro ADI 2013 con la serie "Amarcord"), Kundalini, made a mano, Agape (Stylepark Award 2020 con la collezione "Petra"), Fratelli Guzzini.

DIEGO VENCATO

Si laurea al Politecnico di Milano e collabora con Clino Trini Castelli, con Artemide (responsabile dei Progetti Speciali), e con lo studio Parisotto+Formenton Architetti.

Nel 2006 apre Diego Vencato Industrial Design.

Progetta per aziende come Horm, Segno, Mobileffe, Rapsel, r&dlab - Michele Ruffin Creative Group, Eurochocolate, Dainese, MDF Italia, Albeflex, Samsung, Yonder, Pi.Mar, Nodus Rug, Agape, Fratelli Guzzini.

I suoi lavori sono stati pubblicati sia sul web che su numerose riviste internazionali tra cui Interni, Abitare, Elle Decor, Ottagono, Icon e Wallpaper*.

Nel 2007 e nel 2010 vince il 1° premio al concorso Young&Design. Nel 2011 il mobile contenitore "A/R" (Horm) viene selezionato per il XXII premio Compasso d'Oro ADI. Nel 2020 vince lo Stylepark Award con la collezione "Petra" (Agape).

MARCO MERENDI

He graduated from the Faculty of Architecture of Florence and cooperated with Minardi Formula 1, Team Honda Gresini, Studio Cerri & Associati, Ivana Porfiri studio, and Artemide (in charge of Design Department).

He teaches at the Scuola Politecnica di Design (SPD) in Milan and his works have been published in several international magazines such as Modo, Case da Abitare, Interni, Elle Decor, Casabella. He designs for companies like Lavazza, Gruppo Pentole Agnelli, FontanaArte, Viabizzuno (Frankfurt Design Plus 2002 award with "Bamboo" lamp), davide groppi, MDF Italia, Terra Moretti - Contadi Castaldi, Paola Lenti, Rapsel ("Amarcord" selected for the XXIII Compasso d'Oro ADI award in 2013), Kundalini, made a mano, Agape (Stylepark Award 2020 with "Petra" collection), Fratelli Guzzini.

DIEGO VENCATO

He graduated from the Politecnico of Milan and cooperated with Clino Trini Castelli, Artemide (in charge of Special Project Development), and Parisotto+Formenton Architetti studio.

In 2006 he set up Diego Vencato Industrial Design. He works as a designer for Horm, Segno, Mobileffe, Rapsel, r&dlab - Michele Ruffin Creative Group, Eurochocolate, Dainese, MDF Italia, Albeflex, Samsung, Yonder, Pi.Mar, Nodus Rug, Agape, Fratelli Guzzini. His works have been published both on the web and in several international magazines such as Interni, Abitare, Elle Decor, Ottagono, Icon and Wallpaper*.

1st prize at Young&Design award in 2007 and 2010 edition. "A/R" cupboard (Horm) selected for the XXII Compasso d'Oro ADI award in 2011. Stylepark Award in 2020 with "Petra" collection (Agape).

<p>Pier Luigi Nervi (in collaborazione con Gio Ponti e Gino Covre), Palazzo del Lavoro di Torino, 1959 - 1961. Le strutture progettate da Pier Luigi Nervi in corso di costruzione, fotografate da Paolo Monti nel 1961. License: Creative Commons (CC BY-SA 4.0) (Paolo Monti - Disponibile nella biblioteca digitale BEIC e caricato in collaborazione con Fondazione BEIC. L'immagine proviene dal Fondo Paolo Monti, di proprietà BEIC e collocato presso il Civico Archivio Fotografico di Milano)</p>	6
<p>Richard Neutra, Lovell Health House, Los Angeles, 1927 - 1929. Steel skeleton. License: Creative Commons (CC BY 4.0) (Photo by Willard D. Morgan, published in Habitation d'un médecin 1931, p. 21, © Barbara and Willard Morgan photographs and papers, Library Special Collections, Charles E. Young Research Library, UCLA)</p>	7
<p>Botanical garden in Cambridge License: free Ph. Craig Whitehead</p>	(left) 10
<p>Wall and vegetation License: free Ph. Kalei Peek</p>	(right) 10
<p>Patio License: free Ph. Mason Pohlman</p>	11
<p>Metal structure processing Ph. Tide27</p>	62, 63
<p>Diego Vencato - Marco Merendi Ph. Federico Ferramola</p>	69

art direction
Marco Merendi & Diego Vencato

graphic project
Marco Merendi & Diego Vencato

all photographs unless otherwise noted
Claudio Tajoli

thanks to
AEG, Electrolux, Pentole Agnelli

printing
Grafiche Antiga Spa, febbraio 2021



Elmar srl
Via Emilio Salgari, 18
31056 Roncade - Treviso - Italia
T +39 0422 849142
elmar@elmarcucine.com
www.elmarcucine.com

©2021
All rights reserved





