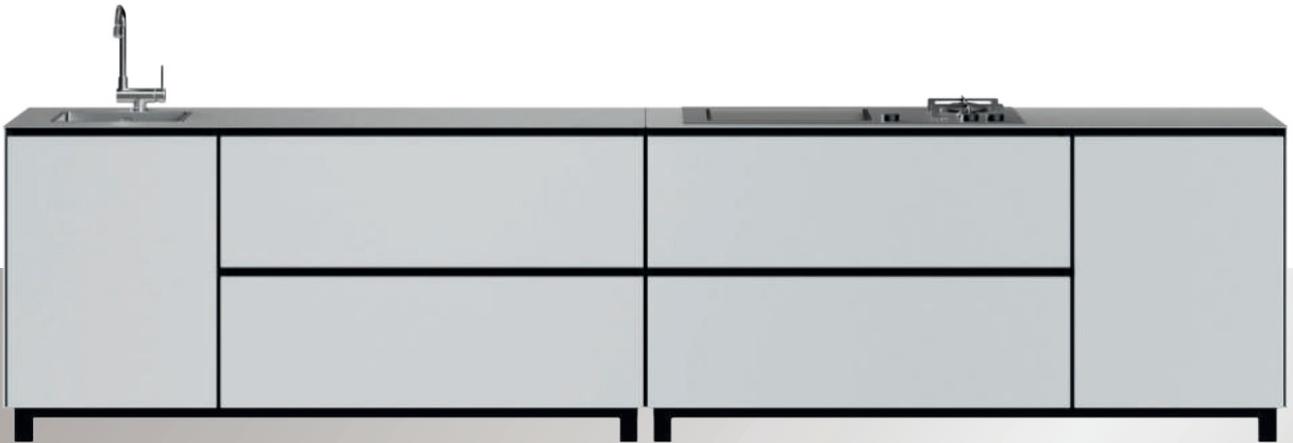


HOPPILIF



DIAMANTE

CUCINA DA ESTERNO / OUTDOOR KITCHEN

N. 01.2025

HOPPILIF

ROSSOFUOCO PRESENTA HOPPILIF

Dal 2011 siamo i custodi del marchio Rossofuoco, sinonimo di eccellenza nei forni a legna e barbecues. Oggi, con lo stesso spirito innovativo, presentiamo il nostro nuovo progetto: Hoppilif, una linea di cucine da esterno che combina design, funzionalità e tradizione.

La profonda conoscenza artigianale dei metalli, si unisce a una continua ricerca tecnologica, permettendoci di creare prodotti unici, pensati per chi ama vivere gli spazi esterni con stile e autenticità. Ogni cucina Hoppilif è un omaggio alla bellezza della convivialità all'aria aperta e alla qualità senza compromessi.

“La nostra missione è trasformare la cucina all'aperto in un'esperienza emozionale, dove il calore del fuoco, del cucinare e il piacere della condivisione diventano protagonisti. Attraverso prodotti curati nei dettagli e progettati con passione, vogliamo creare momenti unici che uniscano le persone, celebrando il gusto della convivialità all'aria aperta.”

ROSSOFUOCO PRESENTS HOPPILIF

Since 2011 we have been the custodians of the Rossofuoco brand, synonymous with excellence in wood-burning ovens and barbecues. Today, with the same innovative spirit, we present our new project: Hoppilif, a line of outdoor kitchens that combines design, functionality and tradition.

The deep craftsmanship knowledge of metals, combines with a continuous technological research, allowing us to create unique products, designed for those who love to live outdoor spaces with style and authenticity. Each Hoppilif kitchen is a tribute to the beauty of outdoor conviviality and uncompromising quality.

“Our mission is to transform outdoor cooking into an emotional experience, where the warmth of fire, cooking and the pleasure of sharing become protagonists. Through products with attention to detail and designed with passion, we want to create unique moments that bring people together, celebrating the taste of conviviality in the open air.”

“LA MIA STORIA, LA MIA FAMIGLIA, IL MIO FUTURO”

Da generazioni, la mia famiglia è radicata nelle Marche, una terra dove la passione per il lavoro dei metalli e per il calore del fuoco e della cucina, sono una tradizione che porto nel cuore. La mia avventura è iniziata con Rossofuoco, il marchio che produce forni a legna e che rappresenta il calore della cucina e la convivialità. Ogni nome che ho scelto per i miei forni racconta una parte della mia storia: Campagnolo, un omaggio alle origini marchigiane, Nonna Luisa e Nonno Pippo, i miei amati nonni, Benni, lo zio sempre presente, e Mino, mio fratello Giacomo.

Con una formazione in architettura e arredamento, ho sempre cercato di unire la bellezza del design con la funzionalità, creando spazi e prodotti che raccontano storie e suscitano emozioni. Oggi, con Hoppilif, voglio scrivere un nuovo capitolo della mia storia, dove l'innovazione si fonde con l'amore per la qualità e la tradizione, per offrire cucine da esterno che trasformano ogni ambiente in un luogo esclusivo e di lusso, aumentando il valore e l'eleganza della tua casa. Il nome Hoppilif, ispirato a mio figlio Filippo, rappresenta l'essenza di una passione che cresce e si tramanda, senza dimenticare mai le radici profonde che lo sostengono.

Con Hoppilif, non voglio solo offrire cucine da esterno, ma creare esperienze che uniscono funzionalità, lusso e bellezza, pensate per rendere ogni momento all'aperto speciale. È il mio omaggio alla famiglia, alla tradizione e alla gioia di stare insieme, con un occhio attento alla qualità e al design che valorizza la tua casa.

Giuliana Santarelli



“MY STORY, MY FAMILY, MY FUTURE.”

For generations, my family has been rooted in the Marche region, a land where the passion for metal work and the warmth of fire and cooking are a tradition I carry in my heart. My adventure began with Rossofuoco, the brand that produces wood-burning ovens and represents the warmth of cooking and conviviality. Each name I chose for my ovens tells a part of my story: Campagnolo, a tribute to my Marche origins; Nonna Luisa and Nonno Pippo, my beloved grandparents; Benni, my ever-present uncle; and Mino, my brother Giacomo.

With a background in architecture and interior design, I have always tried to combine the beauty of design with functionality, creating spaces and products that tell stories and stir emotions. Today, with Hoppilif, I want to write a new chapter in my story, where innovation blends with a love of quality and tradition, to offer outdoor kitchens that transform any room into an exclusive and luxurious place, increasing the value and elegance of your home. The name Hoppilif, inspired by my son Filippo, represents the essence of a passion that grows and is passed on, without ever forgetting the deep roots that sustain it.

With Hoppilif, I don't just want to offer outdoor kitchens, but to create experiences that combine functionality, luxury and beauty, designed to make every outdoor moment special. It is my tribute to family, tradition and the joy of being together, with a keen eye for quality and design that enhances your home.

Giuliana Santarelli



INNOVAZIONE E DURABILITÀ PER LE NOSTRE CUCINE DA ESTERNO

Per garantire prodotti che resistano alla prova del tempo e delle intemperie, abbiamo scelto inox e zinco-magnesio, materiali all'avanguardia noti per la loro straordinaria resistenza alla corrosione e durabilità.

Grazie alle loro proprietà, le nostre cucine da esterno offrono:

- Protezione contro gli agenti atmosferici, anche negli ambienti più difficili.
- Lunga durata nel tempo, senza compromessi su estetica e prestazioni.
- Un design raffinato che unisce la robustezza del metallo alla leggerezza della forma.

Le cucine Hoppilif si confermano come una scelta ideale per chi cerca soluzioni di alta qualità, pronte a trasformare ogni spazio esterno in un luogo di convivialità e stile.

INNOVATION AND DURABILITY FOR OUR OUTDOOR KITCHENS

To ensure products that stand the test of time and the elements, we have chosen stainless steel and zinc-magnesium, cutting-edge materials known for their extraordinary corrosion resistance and durability.

Thanks to their properties, our outdoor kitchens offer:

- Protection against the elements, even in the harshest environments.
- Long durability, without compromising on aesthetics and performance.
- A refined design that combines the strength of metal with the lightness of form.

Hoppilif kitchens are confirmed as an ideal choice for those seeking high-quality solutions, ready to transform any outdoor space into a place of conviviality and style.

100% MADE IN ITALY

Dal cuore delle Marche, Rossofuoco presenta con orgoglio l'eccellenza del Made in Italy: HOPPILIF. Scegliere Hoppilif significa scegliere la qualità senza compromessi, la sostenibilità dei processi produttivi e l'autenticità. È un investimento in bellezza e in valore, che trasforma ogni prodotto in un simbolo di lusso e raffinatezza.

Noi crediamo profondamente nel Made in Italy, nella sua capacità di connettere le persone e di creare emozioni. Ogni pezzo che realizziamo porta con sé la passione di chi lo ha progettato e la competenza di chi lo ha lavorato, garantendo un prodotto che non è solo bello da vedere, ma anche duraturo, funzionale e unico nel suo genere.

Il Made in Italy è più di un marchio: è un orgoglio. E noi siamo qui per celebrarlo, ogni giorno.

100% MADE IN ITALY

From the heart of the Marche region, Rossofuoco proudly presents the excellence of Made in Italy: HOPPILIF. Choosing Hoppilif means choosing uncompromising quality, sustainable production processes and authenticity. It is an investment in beauty and value, turning each product into a symbol of luxury and sophistication.

We deeply believe in Made in Italy, in its ability to connect people and create emotions. Every piece we make carries with it the passion of those who designed it and the expertise of those who worked on it, guaranteeing a product that is not only beautiful to look at, but also durable, functional and one-of-a-kind.

Made in Italy is more than a brand: it is a pride. And we are here to celebrate it, every day.



MATERIALI UTILIZZATI / MATERIALS USED

ACCIAIO INOX AISI 304 E AISI 316

L'acciaio inox è un materiale che unisce un'estetica senza tempo a numerosi vantaggi funzionali, come la robustezza e la facilità di manutenzione. È completamente riciclabile, privo di emissioni tossiche, resistente alle alte temperature e alla corrosione. Inoltre, la sua superficie non porosa garantisce il massimo dell'igiene.

Tuttavia, la resistenza alla corrosione può diminuire in presenza di acidi o composti alogenati (cloruri, bromuri, ioduri). Per questo motivo, si sconsiglia l'uso di soluzioni a base di cloro (come la candeggina), di sostanze corrosive (acidi) o di decalcificanti chimici.

È importante evitare la formazione di ruggine dovuta a particelle estranee, come frammenti di acciaio non appartenenti al prodotto, che possono depositarsi sulla superficie.

Per la pulizia delle superfici opache, è consigliabile seguire sempre il senso della levigatura. Per lo sporco lieve, l'acqua calda è la soluzione ideale. In caso di lunghi periodi di inattività, si suggerisce di applicare un sottile strato protettivo utilizzando un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina.

L'acqua con detersivi privi di additivi lucidanti è generalmente sufficiente per rimuovere qualsiasi traccia di sporco. Dopo la pulizia, è fondamentale risciacquare accuratamente e asciugare per eliminare eventuali residui di prodotto.

ATTENZIONE ALLA NATURA

Le cucine Hoppilif riflettono un impegno concreto verso la sostenibilità. Grazie all'uso di materiali riciclabili e processi produttivi responsabili, garantiamo un prodotto rispettoso dell'ambiente. Scegliere Hoppilif.

AISI 304 AND AISI 316 STAINLESS STEEL

Stainless steel is a material that combines timeless aesthetics with numerous functional advantages, such as strength and ease of maintenance. It is fully recyclable, free of toxic emissions, resistant to high temperatures and corrosion. Furthermore, its non-porous surface ensures maximum hygiene.

However, corrosion resistance may decrease in the presence of acids or halogenated compounds (chlorides, bromides, iodides). For this reason, the use of chlorine-based solutions (such as bleach), corrosive substances (acids), or chemical descalers is not recommended.

It is important to avoid rust formation caused by foreign particles, such as steel fragments not belonging to the product, which may deposit on the surface.

For cleaning matte surfaces, it is recommended to always follow the direction of the grain. For light dirt, warm water is the ideal solution. In case of long periods of inactivity, it is suggested to apply a thin protective layer using a cloth slightly soaked in mineral oil.

Water with cleaners free of polishing additives is generally sufficient to remove any dirt. After cleaning, it is essential to thoroughly rinse and dry to eliminate any product residue.

ATTENTION TO NATURE

Hoppilif kitchens reflect a concrete commitment to sustainability. Thanks to the use of recyclable materials and responsible production processes, we ensure an environmentally friendly product. Choose Hoppilif.

METALLO VERNICIATO

Le parti in metallo verniciato delle cucine Hoppilif presentano finiture realizzate con verniciatura epossidica applicata su una base di zinco-magnesio.

Lo zinco-magnesio è composto da una speciale lega di zinco, alluminio e magnesio, progettata per garantire un'elevata resistenza alla corrosione, particolarmente utile in ambienti aggressivi. Questa combinazione conferisce una rifinitura durevole applicata a un materiale anticorrosivo, assicurando resistenza all'acqua e agli agenti atmosferici.

Per la pulizia ordinaria, è sufficiente utilizzare sapone neutro e acqua tiepida, applicati con panni morbidi o spugne non abrasive. È sconsigliato l'uso di detersivi aggressivi o di spugne abrasive, che potrebbero danneggiare la finitura superficiale.

PAINTED METAL

The painted metal parts of Hoppilif kitchens feature finishes made with epoxy coating applied to a zinc-magnesium base.

Zinc-magnesium is composed of a special alloy of zinc, aluminum, and magnesium, designed to provide high corrosion resistance, particularly useful in aggressive environments. This combination provides a durable finish applied to a corrosion-resistant material, ensuring resistance to water and weather conditions.

For regular cleaning, simply use neutral soap and warm water, applied with soft cloths or non-abrasive sponges. The use of harsh cleaners or abrasive sponges is not recommended, as they may damage the surface finish.





DESIGN PERSONALIZZATO

Grazie alla sua struttura modulare, con Diamante puoi scegliere tra numerosi stili e configurazioni. Realizza una cucina da esterno in grado di integrarsi perfettamente all'ambiente circostante, rispecchiando a pieno i tuoi gusti.

CUSTOM DESIGN

Thanks to its modular structure, Diamante allows you to choose from a wide range of style and configurations. Create an outdoor kitchen that seamlessly blends into the surrounding environment, fully reflecting your tastes.

RESISTENZA E DURATA NEL TEMPO

Le cucine da esterno sono progettate con materiali resistenti agli agenti atmosferici, garantendo longevità e prestazioni eccellenti.

STRENGTH AND DURABILITY

Outdoor kitchens are designed with weather-resistant materials, ensuring longevity and excellent performance.

IDEALE PER IL RELAX E IL DIVERTIMENTO

Perfetta per grigliate, pranzi all'aperto e serate con gli amici, una cucina da esterno rende ogni momento speciale.

IDEAL FOR RELAXING AND ENTERTAINING

Perfect for barbecues, outdoor dining and evenings with friends, an outdoor kitchen makes every moment special.



VIVERE ALL'ARIA APERTA CON STILE

Trasforma il tuo giardino o terrazzo in uno spazio elegante dove puoi cucinare e intrattenere amici e familiari in ogni stagione.

Aumenta il valore della tua casa: una cucina da esterno non solo aggiunge funzionalità, ma incrementa anche il valore estetico e commerciale della tua proprietà.

Ideale per il relax e il divertimento: perfetta per grigliate, pranzi all'aperto e serate con gli amici, una cucina da esterno rende ogni momento speciale.

LIVING OUTDOORS WITH STYLE

Transform your garden or terrace into an elegant space where you can cook and entertain friends and family in any season.

Increase Your Home's Value: an outdoor kitchen not only enhances functionality but also boosts the aesthetic and market value of your property.

Perfect for Relaxation and Entertainment: Ideal for barbecues, outdoor lunches, and evening gatherings, an outdoor kitchen makes every moment special.

DIAMANTE

Linee delicate ed essenziali, qui proposta in un raffinato colore bianco. Un tocco di eleganza e classe per la tua terrazza o il tuo giardino, rendendo ogni momento all'aperto speciale. Perfetta per cucinare, condividere e vivere la bellezza degli spazi esterni.

DIAMANTE

Delicate and essential lines, presented here in a refined white color. A touch of elegance and class for your terrace or garden, making every outdoor moment special. Perfect for cooking, sharing, and embracing the beauty of outdoor spaces.



DIAMANTE INOX ANGOLARE

La forza dell'acciaio inox satinato incontra il design contemporaneo, dando vita a una cucina outdoor resistente e sofisticata. Gli sportelli in inox non solo garantiscono massima durabilità e resistenza agli agenti atmosferici, ma aggiungono un tocco di modernità agli spazi esterni. Una soluzione angolare versatile e funzionale, ideale per chi desidera cucinare con stile, valorizzando la propria terrazza o giardino.

DIAMANTE STAINLESS STEEL CORNER KITCHEN

The strength of satin-finished stainless steel meets contemporary design, creating a durable and sophisticated outdoor kitchen. The stainless steel doors ensure maximum durability and resistance to the elements while adding a touch of modernity to your outdoor spaces. A versatile and functional corner solution, perfect for those who want to cook in style while enhancing their terrace or garden.



DIAMANTE ANGOLARE CON FORNO

Eleganza e carattere si incontrano in questa cucina proposta in un'elegante tonalità marrone ossidato. La copertura integrata garantisce protezione e funzionalità, mentre il forno a legna dona un tocco autentico, ideale per creare momenti unici all'aperto. Una soluzione completa che valorizza il tuo spazio esterno con stile e praticità.

DIAMANTE CORNER KITCHEN WITH OVEN

Elegance and character come together in this kitchen, presented in a sophisticated oxidized brown tone. The integrated cover ensures protection and functionality, while the pizza oven adds an authentic touch, perfect for creating unique outdoor moments. A complete solution that enhances your outdoor space with style and practicality.



DIAMANTE LINEARE CHAMPAGNE

Classe ed eleganza si fondono in questa cucina proposta nella raffinata tonalità champagne. Dotata di un forno a cottura separata e di un barbecue, crea una postazione completa e funzionale, perfetta per soddisfare ogni esigenza di cottura. Ideale per rendere il tuo portico un ambiente conviviale, dove ogni momento si trasforma in un'esperienza unica.

DIAMANTE CHAMPAGNE LINEAR KITCHEN

Class and elegance come together in this kitchen, presented in a refined champagne tone. Equipped with a separate wood-cooking oven and a barbecue, it offers a complete and functional station, perfect for meeting all your cooking needs. Ideal for transforming your porch into a welcoming space where every moment becomes a unique experience.



DIAMANTE ESSENZIALE

Proposta nella tonalità verde oliva, questa cucina combina funzionalità e design essenziale. Dotata di piano a induzione e lavello, porta tutta la comodità di una cucina professionale direttamente nel tuo giardino. La copertura integrata protegge gli elettrodomestici e il piano di lavoro, mantenendoli sempre puliti e pronti all'uso. La tua cucina all'aperto, sempre a disposizione per ogni occasione.

DIAMANTE ESSENTIAL

Presented in an olive green tone, this kitchen combines functionality with essential design. Equipped with an induction cooktop and sink, it brings the convenience of a professional kitchen directly to your garden. The integrated cover protects the appliances and work surface, keeping them clean and ready for use at all times. Your outdoor kitchen, always available for any occasion.



PERSONALIZZA LA TUA CUCINA

Combina piani cottura a gas, piani a induzione e barbecue per creare la configurazione perfetta. Trasforma il tuo spazio all'aperto in un'area di cottura versatile e funzionale, progettata per adattarsi al tuo stile e alle tue esigenze culinarie. Ogni dettaglio è pensato per rendere unica la tua esperienza all'aria aperta.

CUSTOMIZE YOUR KITCHEN

Combine gas cooktops, induction hobs, and barbecues to create the perfect configuration. Transform your outdoor space into a versatile and functional cooking area, designed to suit your style and culinary needs. Every detail is crafted to make your outdoor experience unique.

COLORI / COLORS

STRUTTURA / STRUCTURE



Bianco / White



Nero / Black

ANTE / DOORS



Bianco Brillante / Brilliant White



Nero / Black



Champagne / Champagne



Verde Oliva / Olive Green



Silver / Silver



Ossido / Oxide Brown



Blu / Blue



Inox Satinato / Satin Stainless Steel

TOP / COUNTERTOP



Inox Spazzolato / Brushed Stainless Steel

TUA AL 100%

Le cucine modulari Hoppilif sono progettate per adattarsi perfettamente alle esigenze del cliente. Ogni elemento può essere combinato e personalizzato: elettrodomestici, accessori e piani di lavoro si integrano armoniosamente per creare soluzioni uniche, capaci di soddisfare necessità di spazio, funzionalità ed estetica in qualsiasi ambiente.

100% YOURS

Hoppilif modular kitchens are designed to adapt perfectly to the customer's needs. Each element can be combined and customized: appliances, accessories and countertops are harmoniously integrated to create unique solutions that meet space, functionality and aesthetic needs in any environment.



PIEDINI REGOLABILI:

Le cucine sono dotate di strutture basamento che saranno stabilite dalla composizione per rendere più armoniosa la vista della cucina, saranno dotati di piedini regolabili per l'altezza.

ADJUSTABLE FEET:

Kitchens are equipped with base structures that will be established by the composition to make the view of the kitchen more harmonious, they are equipped with adjustable feet for height.



CASSETTONE AD ESTRAZIONE TOTALE:

Cassettone con guide inox, a estrazione totale fino a 60 cm per sfruttare la massima capacità della cucina, finiture laterali dei cassetti: standard bianco o nero, optional: finitura inox.

DRAWER WITH TOTAL EXTRACTION:

Chest of drawers with stainless steel runners, full-extension up to 60 cm to take advantage of maximum kitchen capacity, standard finishes of lateral side of drawers; white or black, optional: stainless steel finishes.

CHIUSURE:

Le ante sono equipaggiate con chiusure a pressione, tipiche dell'ambito nautico, progettate per garantire una perfetta aderenza delle guarnizioni e mantenerle saldamente chiuse.

CLOSURES:

The doors are equipped with pressure latches, typical of the nautical field, designed to ensure a perfect fit of the gaskets and keep them firmly closed.



ANTE:

Realizzate in inox o zinco-magnesio verniciato disponibili in vari colori. Al loro interno, le ante sono dotate di un innovativo sistema progettato per garantire robustezza, solidità nel suono e fluidità nel movimento delle stesse. La maniglia integrata permette di mantenere un'estetica lineare ed elegante.

DOORS:

Made of stainless steel or painted zinc-magnesium available in various colors. Inside, the doors feature an innovative system designed to ensure strength, sound solidity and smoothness in the movement of the doors. The integrated handle allows them to maintain a linear and elegant aesthetic.

ELETTRODOMESTICI

La scelta di arredi ed elettrodomestici adeguati rappresenta la base per ottenere una cucina che eccelle sotto ogni aspetto. Ogni modulo delle nostre cucine è progettato per accogliere una vasta selezione di elettrodomestici e accessori, mantenendoli nascosti e protetti, garantendo longevità e funzionalità. Avrai a disposizione un ampio assortimento di elettrodomestici, scelti con cura dal nostro team, per offrirti la migliore qualità abbinata a un design sofisticato e contemporaneo.

Potrai inoltre scegliere di completare la tua cucina Diamante con uno dei numerosi forni Rossofuoco, per unire alla versatilità di una cucina da esterno la forza di un forno a legna Made in Italy e di altissima qualità.

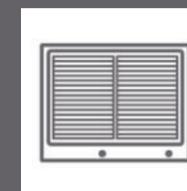
APPLIANCES

Choosing the right decor and appliances is the basis for achieving a kitchen that excels in every respect. Each module of our kitchens is designed to accommodate a wide selection of appliances and accessories, keeping them hidden and protected, ensuring longevity and functionality. You will have at your disposal a wide assortment of appliances, carefully chosen by our team, to offer you the best quality combined with a sophisticated and contemporary design.

You can also choose to complete your Diamante kitchen with one of the many Rossofuoco ovens, to combine the versatility of an outdoor kitchen with the strength of a Made in Italy, top-quality wood-burning oven.



Prodotti Rossofuoco
Rossofuoco Products



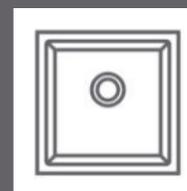
Piano cottura BBQ
BBQ cooktop



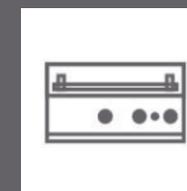
Piano cottura induzione
Induction cooktop



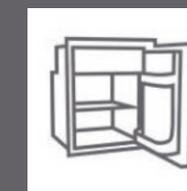
Piano cottura a gas
Gas cooktop



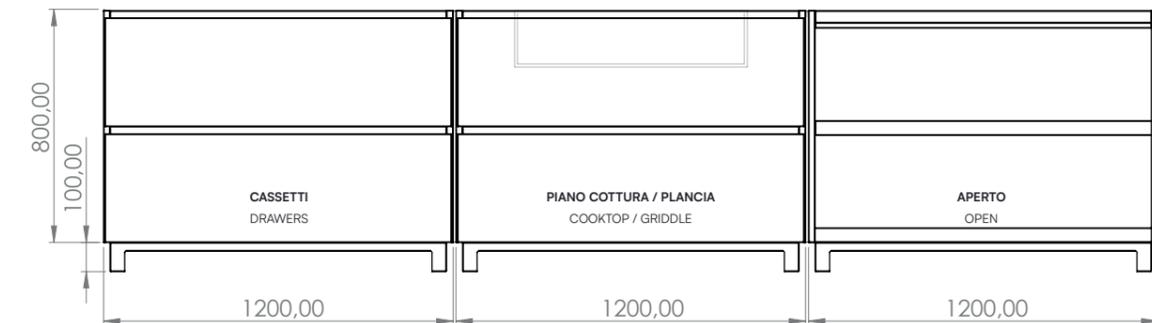
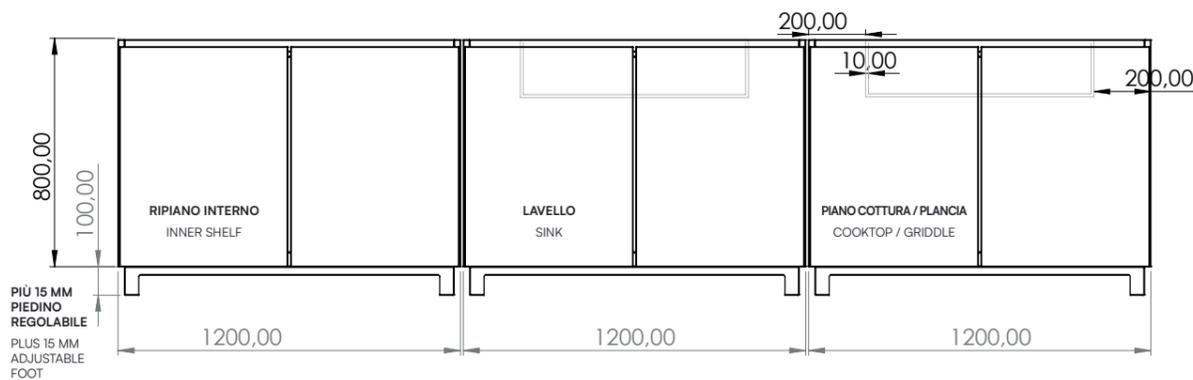
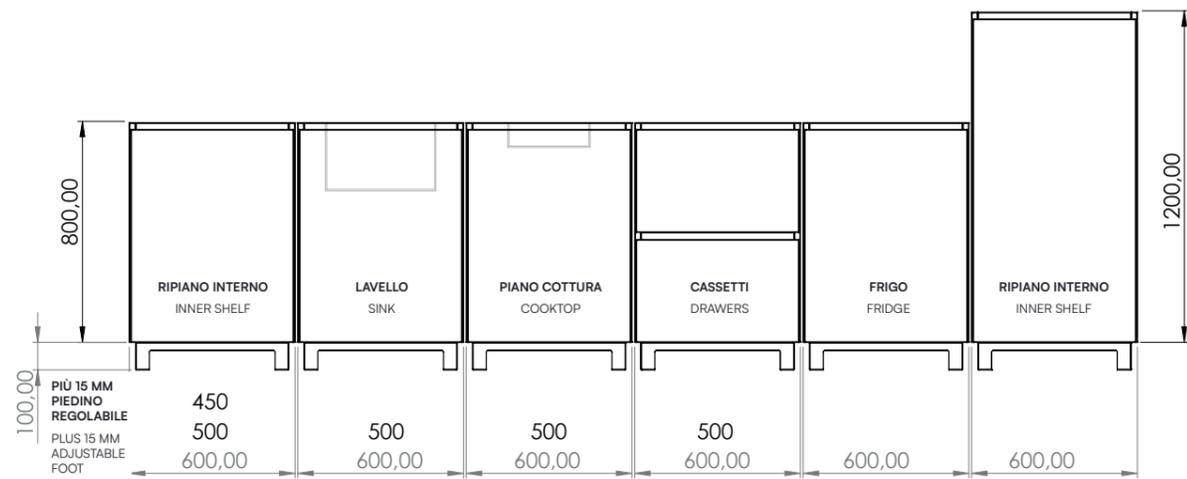
Lavelli
Sinks



Barbecue
Barbecue



Frigoriferi
Fridges



INFINITE POSSIBILITÀ A TUA DISPOSIZIONE

Le immagini illustrano una selezione di composizioni modulari Diamante, evidenziando l'incredibile versatilità di questa soluzione progettuale. Ogni modulo è pensato per offrire la massima funzionalità senza compromettere l'estetica, consentendo una personalizzazione completa degli spazi.

Grazie alla possibilità di combinare liberamente diversi elementi, è possibile realizzare cucine da esterno uniche che si adattano perfettamente alle esigenze e allo stile di vita di ciascun cliente, dalle soluzioni più piccole alle più articolate. Le infinite combinazioni di configurazioni offrono un'ampia gamma di scelte, che possono essere personalizzate anche nei colori e nei materiali, garantendo risultati di altissimo livello.

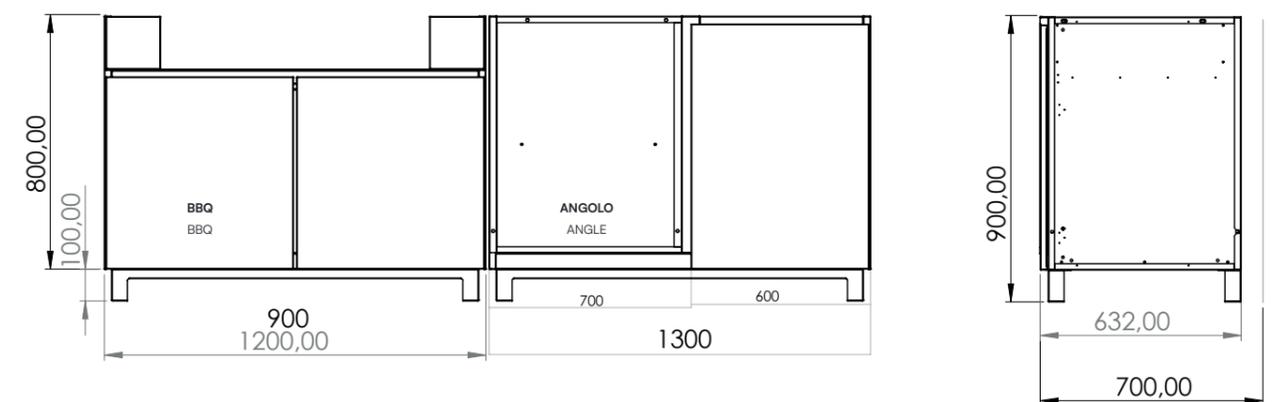
Investire in una cucina per esterno Diamante con sistema modulare significa scegliere l'eccellenza in termini di design, praticità e durata nel tempo, soddisfacendo le richieste più esigenti e aggiungendo valore alla propria casa.

ENDLESS POSSIBILITIES AT YOUR DISPOSAL

The images illustrate a selection of Diamante modular compositions, highlighting the incredible versatility of this design solution. Each module is designed to offer maximum functionality without compromising aesthetics, allowing for complete customization of spaces.

Thanks to the possibility of freely combining different elements, it is possible to create unique outdoor kitchens that are perfectly suited to each customer's needs and lifestyle, from the smallest to the most articulated solutions. The endless combinations of configurations offer a wide range of choices, which can also be customized in colors and materials, guaranteeing top-notch results.

Investing in a Diamante outdoor kitchen with a modular system means choosing excellence in terms of design, practicality and durability, meeting the most demanding requirements and adding value to your home.





ELENCO MODULI / BASE-UNIT MODULES LIST

MODULI / BASE UNIT			
	TERBL70DX	Terminale laterale dx base Right base unit end panel	Posizionare il terminale a lato della cucina Place the end panel on the side of the kitchen
	TERBL70SX	Terminale laterale sx base Left base unit end panel	Posizionare il terminale a lato della cucina Place the end panel on the side of the kitchen
	B45A	Base da 45 cm con anta 45 cm base unit with door	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B45A AI	Base da 45 cm con anta inox 45 cm base unit with stainless steel door	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B50A	Base da 50 cm con anta 50 cm base unit with door	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B50A AI	Base da 50 cm con anta inox 50 cm base unit with stainless steel door	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B60A	Base da 60 cm con anta 60 cm base unit with door	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B60A AI	Base da 60 cm con anta inox 60 cm base unit with stainless steel door	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top

DIAMANTE

ELENCO MODULI / MODULE LIST
N. 01.2025

	B50A LG	Base da 50 cm con anta per lavello, piano induzione o gas 50 cm base unit with door, designed for sink, induction or gas cooktop	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
			Prezzo escluso elettrodomestici Price excluding appliances
	B50A LG AI	Base da 50 cm con anta inox per lavello, piano induzione o gas 50 cm base unit with stainless steel door, designed for sink, induction or gas cooktop	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
			Prezzo escluso elettrodomestici Price excluding appliances
	B60A LG	Base da 60 cm con anta per lavello, piano induzione o gas 60 cm base unit with door, designed for sink, induction or gas cooktop	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
			Prezzo escluso elettrodomestici Price excluding appliances
	B60A LG AI	Base da 60 cm con anta inox per lavello, piano induzione o gas 60 cm base unit with stainless steel door, designed for sink, induction or gas cooktop	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
			Prezzo escluso elettrodomestici Price excluding appliances
	B60A FR	Base da 60 cm con anta per frigo 60 cm base unit with door, suitable for integrated fridge	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
			Prezzo escluso elettrodomestici Price excluding appliances
	B60A FR AI	Base da 60 cm con anta inox per frigo 60 Cm base unit with stainless steel door suitable for integrated fridge	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
			Prezzo escluso elettrodomestici Price excluding appliances

	B50DC	Base da 50 cm con doppio cassettone spalla h 24 cm 50 cm double-drawer base unit with 24 cm high internal drawer side panel	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B50DC AI	Base da 50 cm con doppio cassettone inox spalla h 24 cm 50 cm stainless steel double-drawer base unit with 24 cm high internal drawer side panel	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B60DC	Base da 60 cm con doppio cassettone spalla h 24 cm 60 cm double-drawer base unit with 24 cm high internal drawer side panel	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B60DC AI	Base da 60 cm con doppio cassettone inox spalla h 24 cm 60 cm stainless steel double-drawer base unit with 24 cm high internal drawer side panel	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B60A ANG	Base da 60+60 cm angolo dx 60+60 cm base units with door in a right-angle layout	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B60A ANG AI	Base da 60+60 cm angolo dx anta inox 60cm + 60 cm base unit with stainless steel door in a right-angle layout	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B120DA	Base da 120 cm con doppia anta 120 cm base unit with double door	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B120DA AI	Base da 120 cm con doppia anta inox 120 cm base unit with double stainless steel doors	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B120DA LG	Base da 120 cm con doppia anta per lavello, piano induzione o gas 120 cm base unit with double door for sink, induction cooktop or gas cooktop	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
			Prezzo escluso elettrodomestici Price excluding appliances
	B120DA LG AI	Base da 120 cm con doppia anta inox per lavello, piano induzione o gas 120 cm base unit with double stainless steel doors for sink, induction cooktop or gas cooktop	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
			Prezzo escluso elettrodomestici Price excluding appliances

	B120DC	Base da 120 cm doppio cassettone h spalla 24 cm 120 cm double-drawer base unit with 24 cm high internal drawer side panel	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B120DC AI	Base da 120 cm doppio cassettone inox h spalla 24 cm. 120 cm stainless steel double-drawer base unit with 24 cm high internal drawer side panel	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B120DC P	Base da 120 cm doppio cassettone h 100 cm spalla superiore, h 24 cm spalla inferiore per lavello, piano induzione gas o plancia a gas 120 cm double-drawer base unit with 100 cm upper internal drawer side panel and 24 cm high lower internal drawer side panel for sink, gas or induction cooktop, or gas griddles	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
		Prezzo escluso elettrodomestici Price excluding appliances	
	B120DC P AI	Base da 120 cm doppio cassettone inox h 100 cm spalla superiore, h 24 cm spalla inferiore per lavello, piano induzione gas o plancia a gas 120 cm stainless steel double-drawer base unit with 100 cm high upper internal drawer side panel and 24 cm high lower internal drawer side panel for sink, gas or induction cooktop or gas griddle	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
		Prezzo escluso elettrodomestici Price excluding appliances	

	B90DA BBQ	Base da 90 cm per BBQ 90 cm base unit for BBQ	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B90DA BBQ AI	Base da 90 cm per BBQ anta inox 90 cm base unit for BBQ with stainless steel doors	Prezzo escluso elettrodomestici Price excluding appliances
	B120DA BBQ	Base da 120 cm per BBQ 120 cm base unit for BBQ	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	B120DA BBQ AI	Base da 120 cm per BBQ anta inox 120 cm base unit for BBQ with stainless steel doors	Prezzo escluso elettrodomestici Price excluding appliances
	B120 AP	Base da 120 cm aperto. 120 cm open base unit (without doors)	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	TERL70ARSTDx	Terminale laterale sopra top dx per armadio Right cabinet unit end panel above top	Posizionare il terminale a lato del modulo armadio Place the end panel on the side of the cabinet box
	TERL70ARSTsX	Terminale laterale sopra top sx per armadio Left cabinet unit end panel above top	Posizionare il terminale a lato del modulo armadio Place the end panel on the side of the cabinet box
	TERL70ARLDx	Terminale laterale dx per armadio Right cabinet unit end panel	Posizionare il terminale a lato del modulo armadio Place the end panel on the side of the cabinet box
	TERL70ARLSx	Terminale laterale sx per armadio Left cabinet unit end panel	Posizionare il terminale a lato del modulo armadio Place the end panel on the side of the cabinet box



	A60R 60	Modulo armadio da 60cm h 120 cm 60 cm cabinet unit 120 cm high	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	A60R 60 AI	Modulo armadio da 60 cm h 120 cm anta inox 60 cm cabinet unit 120 cm high with stainless steel door	Prezzo comprensivo di top inox da 4 mm Price including 4 mm stainless steel top
	POSTISML	Posteriore isola Back of the island	Prezzo al mt lineare Price per linear meter
	COP1800	Copertura da 180 cm per accessori top 180 cm cover base unit	



HOPPILIF
MADE IN ITALY QUALITY

QUALITÀ MADE IN ITALY

HOPPILIF



www.hoppilif.com

Prodotto e Distribuito da/Made and distributed by:

Rossofuoco srl unipersonale,
Via Cavalieri di Vittorio Veneto 21-61045 Pergola (PU) ITALY

Tel +39 0721 735926

Mob. +39 393 7350212

info@rossofuoco.com