

ÉDITEUR DE MOBILIER DE CONVIVIALITÉ ORIGINAIRE DU PAYS BASQUE

CUISINES EXTÉRIEURES OUTDOOR KITCHENS



ÉDITEUR DE MOBILIER DE CONVIVIALITÉ ENGAGÉ

PUBLISHER OF COMMITTED CONVIVIALITY FURNITURE

EKKIN propose un mobilier outdoor de convivialité avec une superbe plancha insérée dans un module de cuisine extérieure au design épuré, mais surtout ultra fonctionnelle.

La marque puise dans son héritage régional, celui du Pays basque, une terre riche de contrastes et de belles valeurs. En plus des paysages à couper le souffle, le Pays basque recèle un des plus beaux trésors : la convivialité. Celle-ci peut vous emmener sur les cimes du Mondarrain pour un pique-nique en famille jusque dans les rues qui s'animent au rythme des ferias, dans un tourbillon de danse et de fête. Au Pays basque, on aime trinquer aux moments chaleureux, en famille ou entre amis.

Alors bien sûr, quand un enfant du pays eut l'idée d'utiliser un savoir-faire autour de l'inox développé sur place, il eut à coeur d'imaginer qu'il pouvait créer du mobilier qui pourrait inciter à se réunir, à croiser les regards, à délier les langues et déclencher de la bonne humeur.

Une marque de mobilier de convivialité bien décidée à bousculer les extérieurs et fruit d'une belle alliance en Euskara, la langue basque : EKIN (avec, ensemble) + EKI (le soleil). EKKIN était née. EKKIN has broken new ground with a minimalist, ultra-functional kitchen module with an inbuilt plancha, which acts a focal point for convivial, outdoor hospitality.

Drawing on its regional heritage, the brand has sought inspiration in the many contrasts of the French Basque Country, which not only offers breathtaking landscapes, but also sets a high value on coming together and the sharing of uniquely convivial moments. Think of family picnics that take in the view from the heights of Mount Mondarrain or the whirlwind of dance and celebration that brings peaceful streets to life in the joyful atmosphere of ferias. In the Basque Country, we like to raise a toast at special moments with family and friends.

So when a local boy was seeking to develop regional expertise in the field of stainless steel, he naturally come up with a concept that would encourage people to come together to enjoy good company and lively conversation.

To describe it, he turned to the Basque language, Euskara, eliding EKIN (with, together) + EKI (the sun) to create EKKIN: the perfect name for a furniture brand that adds to the joy of convivial outdoor occasions.









LE SAVOIR-VIVRE DU SUD-OUEST

THE SOUTH WEST SAVOIR-VIVRE

La convivialité du Sud-Ouest et du Pays basque n'est pas une légende. Et elle trouve très souvent dans la cuisine gourmande une précieuse alliée. Nous avons développé un module de cuisine extérieur pour profiter pleinement de ces moments chaleureux.

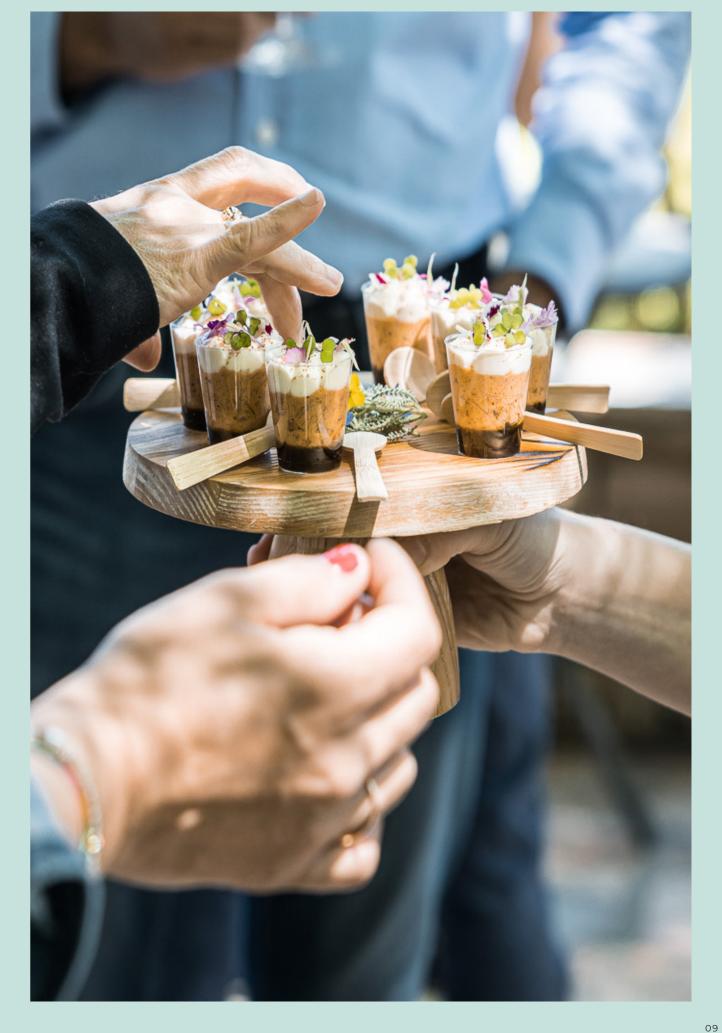
Plus qu'un outil de cuisson, notre cuisine d'extérieur est un point d'ancrage outdoor. On approche son tabouret, on pose son verre sur le plan de travail et le cuisinier à la plancha se retrouve rapidement entouré par les convives. Les conversations vont bon train et bientôt les rires fusent.

Qu'on soit sur une terrasse, sous une pergola ou dans un jardin, on profite de l'extérieur et des magnifiques paysages que peut offrir le Pays basque.

Gourmet cooking is part and parcel of the convivial spirit of the Basque Country and the French South West. With this in mind, we have developed an outdoor kitchen module that allows you take full advantage of fine cuisine in the open air.

More than just a cooking tool, our outdoor kitchen is a natural focal point for convivial moments. Guests set their glasses down on the countertop, pull up stools and the chef at the plancha is soon surrounded by friends and family enjoying a pleasant moment of laughter and lively conversation.

Whether you are out on a terrace, under a pergola or in a beautifully tended garden, you will be able to fully enjoy all of the charms of an open-air setting and the magnificent Basque Country landscape.



JOUER LA CARTE DU TERRITOIRE

PLAYING THE TERRITORY CARD

Un des objectifs d'EKKIN clairement assumé par Florent Canini, son fondateur, est d'arriver à continuer à créer sur son territoire des emplois qualifiés. Cet engagement se double d'un autre, celui de « jouer collectif et local », parce que c'est inscrit profondément dans les gènes de cette entreprise et du Pays basque de progresser ensemble et bien sûr pour des préoccupations environnementales évidentes.

Il s'est agi de sourcer tout ce qui était possible dans les environs. Un insert de plancha fabriqué à moins de 20 km, une housse de protection du module de cuisine qui vient des voisins d'Orthez, du Krion façonné dans les environs... Et pourquoi pas de la pierre de la Rhune? One of EKKIN's objectives, clearly stated by its founder, Florent Canini, is to create skilled jobs in the local region. This commitment is coupled with a drive to build a team of local suppliers that is deeply rooted in the genes of the company and the Basque Country, which sets a high value on collective progress. Working with local companies is also much better for the environment.

With this in mind, EKKIN's kitchen modules are equipped with locally sourced parts and materials: their plancha inserts are made less than 20 km from the company workshop, protective covers are sourced from Orthez, their Krion surfaces are manufactured in the local area. Last but not least they also feature sandstone from the local quarry at Mont Larrun.

PRÉVENANT AVEC L'ENVIRONNEMENT

CAREFUL WITH THE ENVIRONMENT

L'environnement est un des points de vigilance dans la fabrication. Pas question de perdre une miette d'inox. Celui-ci est récupéré à 100% et sera refondu par des spécialistes pour retourner dans le circuit et servir à nouveau. Tous les déchets (papier, carton, plastique...) sont triés et recyclés quand c'est possible.

Côté énergie : des panneaux voltaïques sur les toits alimentent le démarrage des machines. Celles-ci, en hiver, chauffent d'ailleurs le bâtiment, isolé spécialement. Pour les véhicules, pas d'hésitation : des véhicules hybrides ont pris place dans le parking.

Impact on the environment is a major concern in EKKIN's manufacturing process. There is no question of wasting even the tiniest amount of stainless steel, which is 100% recovered and remelted by specialists so that it can be once again reused. All other waste (paper, cardboard, plastic, etc.) is sorted and recycled wherever possible.

As for energy, rooftop solar panels partly power the production machines, which in turn provide heat for the specially insulated workshop in wintertime. With regard to transport, EKKIN's bid to minimize emissions is evident in the many: hybrid vehicles in the company parking lot.

L'INOX: LE SUPER- MATÉRIAU

STAINLESS STEEL: THE SUPER-MATERIAL

L'inox est la matière de prédilection d'EKKIN. Acier inoxydable de son vrai nom, raccourci par cette abréviation plus commode et cinglante qui met l'accent sur la grande qualité de cet alliage noble qui ne subit pas la corrosion, même après soudure. Il résiste au temps, aux embruns salins du bord de mer, ainsi qu'aux UV, ce qui le rend parfait pour une utilisation en extérieur.

Surtout, l'inox rime avec hygiène : il se nettoie facilement et reste imperméable aux bactéries qui ne pénètrent pas dans la matière ce qui le rend idéal pour la cuisine. Enfin, l'inox se recycle à 100% et à l'infini. EKKIN'S material of choice, stainless steel has many qualities including its remarkable resistance to corrosion, even after it has been welded. This noble alloy is also very durable and almost entirely unaffected by humid and salty sea air or UV rays, making it perfect for outdoor use.

Above all, stainless steel is a particularly hygienic material that is easy to clean and impenetrable to bacteria, making it ideal for use in kitchens. Finally, let's not forget that stainless steel, which is 100% recyclable, can be remelted over and over again, and is thus a highly sustainable material.

UNE CUISSON DE PRO À LA PLANCHA

COOKING LIKE A PRO ON THE PLANCHA

La plancha électrique, au cœur du module, offre une surface de cuisson très large, parfaite pour un usage professionnel comme particulier. L'inertie de la fonte en-dessous associée à une surface lisse en inox au-dessus, est idéale pour une cuisson de qualité professionnelle qui n'a rien à envier à celle d'un barbecue. Le variateur permet d'ajuster la température de cuisson jusqu'à 300 degrés, même si 250 degrés sont suffisants pour saisir toutes sortes de mets.

Grâce à la plancha, vous obtiendrez sans problème cette réaction de Maillard tant recherchée, celle qui donne de jolis sucs de cuisson, une caramélisation savoureuse et ce goût de grillé imparable qui réjouit les papilles.

The electric plancha, at the heart of the module, offers an expansive cooking surface, which is perfect for professional and consumer users. Benefiting from the thermal inertia of a cast-iron base topped with a smooth stainless-steel surface, it is ideal for high-precision cooking that is difficult to replicate on a barbecue. The temperature control can be set at up to 300 °C (572 °F), well above 250 °C (482 °F), which is more than enough to sear all kinds of food.

With steady heat from the plancha, you will have no trouble triggering a Maillard reaction, which caramelizes food and cooking juices to create much sought-after grilled tastes and flavors.

UN SYSTÈME INGÉNIEUX

A CLEVER SYSTEM

Vous serez séduits par les deux plans de travail qui se déploient pour accueillir aisément vos préparations culinaires, les assiettes et les ustensiles. Il peut également faire office de bar ou de table d'apéritif pour les convives qui souhaitent prendre part à la préparation du repas ou simplement entourer le cuisinier.

C'est votre cuisine hors de la maison et bientôt le point d'attraction de vos repas d'été!

You will be delighted by the two worktops that unfold to easily accommodate your culinary preparations, dishes and utensils. These can also serve as bar counters or appetizer tables for guests who wish to join in the preparation of the meal or simply spend time with the cook.

This is not only an outdoor kitchen but also a focal point for your summer meals!





PARTA ESSENTIAL

Avec son design fluide et léger, ce meuble de cuisine extérieur est équipé d'une plancha électrique, de deux tiroirs avec rangement d'épices, d'une étagère basse et d'une planche à découper.

With its fluid and light design, this outdoor kitchen module is equipped with an electric plancha, two drawers, a spice rack, a low shelf and a cutting board.



Ce meuble inclut tout le confort que l'on s'imagine pour cuisiner dans son jardin : plancha électrique, évier, réfrigérateur, deux tiroirs sur toute la hauteur avec range épices, planche à découper et même une enceinte bluetooth invisible.

This comprehensive module includes every imaginable comfort for cooking in your garden: an electric plancha, a sink, a refrigerator, two full height drawers with a spice rack, a cutting board and even an invisible Bluetooth speaker.



NOS ÉQUIPEMENTS

OUR FACILITIES



PLANCHA

Le module PARTA est équipé d'une plancha électrique de type « Teppanyaki » en inox (dimensions : 55 x 36 cm). Elle offre des performances remarquables qui n'ont pas à rougir face à une cuisson au gaz.

PLANCHA

The PARTA module is equipped with a stainless steel Teppanyaki-style electric plancha (dimensions: 55x36 cm), which offers a remarkable level of performance not to be outdone by cooking with gas.



RANGEMENTS

Pour ranger les ustensiles, plats, assiettes etc., le module de cuisine d'été extérieure offre deux tiroirs, un range épices, une planche à découper en bois et/ou une étagère ouverte.

STORAGE

To store utensils, dishes, plates etc., the outdoor summer kitchen module offers two drawers, a spice rack, a wooden cutting board and/or an open shelf.



FRIGO

Un frigo, avec un casier à bouteille, peut être installé dans un des tiroirs pour garder les aliments au frais en attendant la cuisson.

FRIDGE

A fridge, with a bottle rack, can be installed in one of the drawers to keep food cool until it is cooked.



ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

PARTA est équipé d'un câble spirale de 2,5 m avec prise. Une prise intégrée dans le meuble est également disponible pour y brancher tout ustensile présentant le besoin : friteuse, mixeur, lampe d'appoint...

POWER SUPPLY

PARTA is equipped with a 2.5 m spiral cable with power plug. The module is also equipped with an integrated socket to connect any appliances that may be needed: a deep fryer, a mixer, or an extra lamp...



ÉVIE

Il est possible d'intégrer un évier pour disposer d'un point d'eau, alimenté par une prise d'eau de type arrosage extérieur. Un ingénieux robinet rétractable permet la fermeture du meuble.

SINK

It is possible to build in a sink with a cleverly designed retractable faucet allowing the module to be closed, which can be connected to a standard garden water supply.



SON

Une sonorisation développée à partir d'une technologie française de micro-vibration peut être intégrée. Les parois du module de cuisine d'été extérieure, se transforment alors en une véritable enceinte invisible, capable de produire un son de qualité Hi-Fi.

SOUNE

The module can be equipped with a built-in, invisible sound system, which uses innovative French micro-vibration technology to relay Hi-Fi quality audio through the panels of the summer kitchen.

NOS COULEURS

OUR COLORS



DARK BLUE

- Bleu nuit, thermolaqué
- Finition matte
- Résistant aux UV, intempéries et agressions chimiques
- Midnight blue, powder coated
- · Matte finish
- UV, weather and chemical resistant

- · Gris moyen, thermolaqué
- Finition matte
- Résistant aux UV, intempéries et agressions chimiques
- Medium grey, powder coated
- Matte finish
- UV, weather and chemical resistant

MALACHITE

- Vert malachite, thermolaqué
- Finition matte
- Résistant aux UV, intempéries et agressions chimiques
- Malachite green, powder coated
- Matte finish
- UV, weather and chemical resistant

NOS PLANS DE TRAVAIL

OUR WORKTOPS



CHRYSTAL WHITE

- · Une variété Krion, finition polie.
- Résistant à la chaleur jusqu'à 200°C, vous pouvez poser vos casseroles chaudes.
- Résistant aux UV du soleil, ce matériau peut rester à l'extérieur pendant toute l'année.
- Polished solid-surface Krion.
- Heat-resistant up to 200°C and unlikely to be damaged by hot pots and pans.
- $_{\bullet}$ Resistant to UV rays from the sun, which means it can stay outside all year round.

ANTICO BIANCO

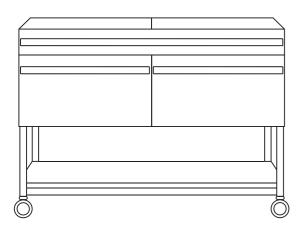
- Une variété Krion, finition polie.
- Résistant à la chaleur jusqu'à 200°C, vous pouvez poser vos casseroles chaudes.
- Résistant aux UV du soleil, ce matériau peut rester à l'extérieur pendant toute l'année.
- · Polished solid-surface Krion.
- . Heat-resistant up to 200 $^{\circ}\text{C}$ and unlikely to be damaged by hot pots and pans.
- Resistant to UV rays from the sun, which means it can stay outside all year round.



RHUNE STONE

- Pierre naturelle de la Rhune, la montagne que l'on voit depuis l'atelier de fabrication.
- · Une finition brute.
- Le traitement de surface rend la pierre insensible aux tâches de graisse, de vin, etc.
- Natural sandstone from Mont Larrun, which can be seen from the workshop.
- Rough finish.
- With a surface treatment to protect against grease and wine stains etc.

PARTA ESSENTIAL



DESIGNSamuel Accoceberry

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE DIMENSIONS

1370 x 700 x 915 mm

STRUCTURE

Inox

PLAN DE TRAVAIL

Krion ou pierre naturelle

ÉTAGÈRE

Krion ou pierre naturelle

PLANCHE À DÉCOUPER

Bois de hêtre du Pays basque

PLANCHA

Inox, 230 V 550 x 360 mm

CÂBLE SPIRALÉ

2,50 m, avec prise européenne

SON

Enceinte micro-vibration invisible Rendement 90 dB, Bluetooth DIMENSIONS

1370 x 700 x 915 mm

STRUCTURE

Stainless steel

WORKTOP

Krion or natural-stone

SHELF

Krion or natural-stone

CUTTING BOARD

Basque Country beechwood

PLANCHA

Stainless steel, 230 V 550 x 360 mm

SPIRAL CABLE

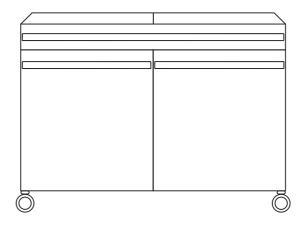
2,50 m, with European plug

SOUND

Invisible micro-vibration Bluetooth speaker, 90 dB output

Couleur Color	Plan de travail Worktop	Plancha Plancha	Evier Sink	Frigo Fridge	Son Sound	Code Code
Dark blue	Antico bianco	•				PARTA ESSENTIAL BA 1000
		•			•	PARTA ESSENTIAL BA 1001
Malachit	Chrystal white	•				PARTA ESSENTIAL MW 1000
		•			•	PARTA ESSENTIAL MW 1001
Grey	Rhune Stone	•				PARTA ESSENTIAL GR 1000
		•			•	PARTA ESSENTIAL GR 1001

PARTA COMFORT



DESIGNSamuel Accoceberry

FABRIQUÉ EN FRANCE MADE IN FRANCE DIMENSIONS

1370 x 700 x 915 mm

STRUCTURE

Inox

PLAN DE TRAVAIL
Krion ou pierre naturelle

.

ÉVIER

Inox, robinet retractable

PLANCHE À DÉCOUPER

Bois de hêtre du Pays basque

PLANCHA

Inox, 230 V 550 x 360 mm

FRIGO

50 L, classe A++

CÂBLE SPIRALÉ

2,50 m, avec prise européenne

SON

Enceinte micro-vibration invisible Rendement 90 dB, Bluetooth DIMENSIONS

1370 x 700 x 915 mm

STRUCTURE

Stainless steel

WORKTOP

Krion or natural-stone

SINK

Stainless steel, retractable faucet

CUTTING BOARD

Basque Country beechwood

PLANCHA

Stainless steel, 230 V 550 x 360 mm

FRIDGE

50 L, class A++

SPIRAL CABLE

2,50 m, with European plug

SOUND

Invisible micro-vibration Bluetooth speaker, 90 dB output

17

Couleur Color	Plan de travail Worktop	Plancha Plancha	Evier Sink	Frigo Fridge	Son Sound	Code Code
Dark blue	Antico bianco	•	•			PARTA COMFORT BA 1200
		•	•		•	PARTA COMFORT BA 1201
		•		•		PARTA COMFORT BA 1010
		•		•	•	PARTA COMFORT BA 1011
		•	•	•		PARTA COMFORT BA 1210
		•	•	•	•	PARTA COMFORT BA 1211
Malachit	Chrystal white	•	•			PARTA COMFORT MW 1200
		•	•		•	PARTA COMFORT MW 1201
		•		•		PARTA COMFORT MW 1010
		•		•	•	PARTA COMFORT MW 1011
		•	•	•		PARTA COMFORT MW 1210
		•	•	•	•	PARTA COMFORT MW1211
Grey	Rhune Stone	•	•			PARTA COMFORT GR 1200
		•	•		•	PARTA COMFORT GR 1201
		•		•		PARTA COMFORT GR 1010
		•		•	•	PARTA COMFORT GR 1011
		•	•	•		PARTA COMFORT GR 1210
		•	•	•	•	PARTA COMFORT GR 1211

DESIGN BY SAMUEL ACCOCEBERRY

« En dessinant le module, j'ai voulu rendre hommage à la convivialité du pays de mes ancêtres. Mettre la cuisine en plein cœur des rencontres pour célébrer l'échange et créer des moments inoubliables. Avec un meuble pratique, modulable et facile à déplacer, qui correspond aux usages. »

Samuel Accoceberry, Designer & Directeur artistique

Nous avons souhaité nous adosser à une démarche design en profondeur, telle que portée par le designer Samuel Accoceberry. Très sensible à la valorisation des savoir-faire, à la belle facture, ainsi qu'à la place de l'humain dans le projet, Samuel a challengé la stratégie, identifié les usages et affiné les fonctionnalités. "In designing the module, I wanted to pay tribute to the conviviality of my native Basque Country. The goal was to put the kitchen at the heart of meetings to celebrate exchanges and create unforgettable moments with a practical, modular and easy to move piece of furniture that fulfills its designated role."

Samuel Accoceberry, Designer & Art Director

In calling on the talents of Samuel Accoceberry, we wanted to adopt an in-depth design approach that was sensitive to the value of beautiful craftsmanship, and the contribution of human workers, Samuel challenged our strategy, identifying uses and refining functions of the future modules.





UN PROJET RÉCOMPENSÉ PAR LE PRÉCIEUX LABEL INNOVATION 2022 DU « FRENCH DESIGN ».

THE PROJECT HAS BEEN AWARDED
THE MUCH SOUGHT-AFTER, INNOVATIVE
"FRENCH DESIGN" LABEL FOR 2022.

DES PARTENAIRES SOLIDES ET EXPÉRIMENTÉS

STRONG AND EXPERIENCED PARTNERS



EKKIN s'appuie sur une fabrication par INOX PYRÉNÉES. Créée au pied des Pyrénées en 1988, elle est aujourd'hui installée à Larressore. Sa spécialité? La conception et la fabrication d'équipements sur mesure en inox pour les professionnels de la cuisine et du bâtiment, mais aussi pour les particuliers.

Elle est reprise par Florent Canini en 2012 et passe alors de 6 à 19 salariés. Il sait miser sur l'humain, les conditions de travail ou l'amélioration des savoir-faire.

En 2022, Florent Canini, qui a démarré sa carrière dans la restauration, crée la marque EKKIN qui associe ses deux savoir-faire, l'univers de la cuisine et le travail de l'inox.

EKKIN products are manufactured by INOX PYRÉNÉES. Founded in 1988 and located at the foot of the Pyrenees in Larressore, INOX PYRÉNÉES specializes in the design and manufacture of custom stainless-steel equipment for kitchen and building professionals, and also for private customers.

Taken over by Florent Canini in 2012, who has been careful to develop human resources, good working conditions and high-quality craftsmanship, the company has grown its workforce from six to 19 employees over the last decade.

In 2022, Florent Canini, who began his career in the restaurant business, created the EKKIN brand, which combines his two areas of expertise, the worlds of cooking and stainless steel.



Z.A. Pelen Borda - 64480 Larressore 05 54 03 06 66 / contact@ekkin.com www.ekkin.com