



ELEMENTS

BY ASKO

Cucina 2016



Qualità svedese dal 1950

ASKO nasce nel 1950 a Vara, in Svezia, quando un giovane agricoltore decise di costruire una lavatrice per rendere la vita della madre più semplice. L'idea era di realizzare un'apparecchiatura che lavasse perfettamente, una macchina robusta e affidabile, dai consumi ridotti che riflettesse il suo amore per la terra. Oggi, dopo 60 anni, ASKO progetta e sviluppa apparecchiature di qualità per la cucina, per la cura della biancheria e per uso professionale. I nostri prodotti soddisfano le richieste più esigenti in termini di design, funzionalità, robustezza, con grande attenzione all'ambiente, in modo tale da offrirvi risultati ottimali. Realizziamo i nostri prodotti secondo standard di qualità estremamente elevati e costruiamo le apparecchiature domestiche come quelle professionali. Le nostre procedure di qualità prevedono che TUTTE le apparecchiature siano testate prima di lasciare gli stabilimenti di produzione. Le macchine che non superano i nostri duri test non possono lasciare la fabbrica. Dal 1995 ASKO è un'azienda certificata ISO 9001.

ELEMENTS

BY ASKO

Introduzione

Gamma Elements by ASKO	4
Elementi di design	6

Forni

Caratteristiche	8
Forni combinati a vapore	22
Forni pirolitici	26
Forni combinati a microonde	30
Cassetto scaldavivande	32

Piani cottura

Caratteristiche dei piani a induzione	34
Piani a induzione	38
Caratteristiche dei piani a gas	42
Piani a gas	48
Piano combinato a induzione e gas Duo Fusion	50
Piani Domino	52

Cappe aspiranti

Caratteristiche	56
Cappe aspiranti	60

Gamma ELEMENTS by ASKO



La gamma ELEMENTS by ASKO è simbolicamente ispirata ai quattro elementi naturali che costituiscono il nostro universo – Fuoco, Aria, Acqua e Terra – qui accomunati in un'alchimia di materiali nobili.

Sono gli stessi elementi che caratterizzano il paesaggio scandinavo: vulcani, venti di nord-ovest, oceano dal profondo blu, rocce e minerali del suolo.

ELEMENTS by ASKO si rivolge agli appassionati di cucina che amano le apparecchiature belle, affidabili, tecnologiche e dal funzionamento intuitivo.



reddot design award
winner 2015



Il tratto caratterizzante della gamma ELEMENTS by ASKO è la sapiente combinazione di know-how, funzionalità e design sofisticato.

Elements by ASKO offre un connubio esclusivo di materiali per un'integrazione armoniosa nei mobili della cucina: vetro nero perlato Soft Black con particelle di metallo, solide maniglie e profili laterali in alluminio.



ELEMENTS by ASKO è una linea saldamente radicata nella tradizione scandinava di raffinatezza, purezza e affidabilità.

Jon Carlehed, Designer ASKO Appliances

Forni ELEMENTS by ASKO



Sintesi perfetta di tradizione e tecnologia

I materiali utilizzati per la gamma Elements by ASKO sono stati scelti senza alcun compromesso: sono stati impiegati solo acciaio e vetro di prima qualità. Elements by ASKO rappresenta la perfetta unione di alta tecnologia e maestria costruttiva. Le linee essenziali e la forma geometrica delle interfacce elettroniche confermano l'approccio sofisticato di questa collezione.

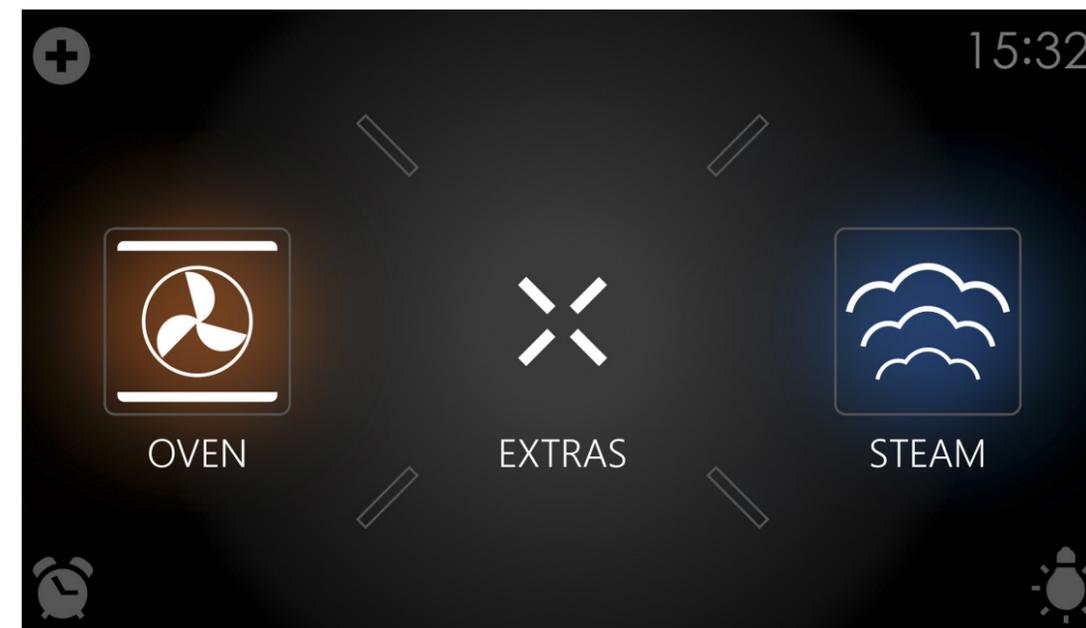
A uno sguardo ravvicinato emergono la ricchezza dei dettagli e l'eccezionale qualità delle finiture. ELEMENTS by ASKO è una gamma esclusiva che unisce quanto di meglio esiste oggi nel campo degli elettrodomestici da cucina. I forni ELEMENTS sono concepiti per adattarsi perfettamente alle esigenze e all'estetica della vostra cucina, sia in orizzontale che in verticale, quali che siano le vostre preferenze.

Basta un dito
per cucinare

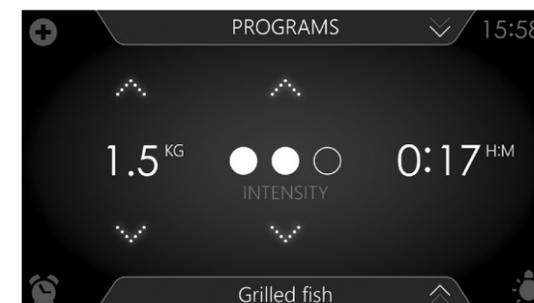


Nella vita esistono pochi piaceri paragonabili a quello di condividere un ottimo pranzo con le persone che amiamo. I forni ELEMENTS by ASKO sono stati creati proprio per facilitarne la preparazione. Grazie alle loro funzioni avanzate, potrete creare grandi piatti saporiti e gustosi. Un forno ELEMENTS by ASKO è l'alleato ideale per soddisfare la vostra passione per l'alta cucina.

Indipendentemente dal tipo di forno ELEMENTS by ASKO che sceglierete, la smaltatura interna sarà di altissima qualità. Il rivestimento utilizzato resiste a temperature e livelli di umidità elevati ed è quindi in grado di tollerare condizioni estreme come quelle che si verificano durante la pulizia pirolitica o la cottura a vapore. Lo smalto, liscio e resistente, permette inoltre di ridurre il consumo di energia elettrica, migliorare la distribuzione del calore e facilitare la pulizia.



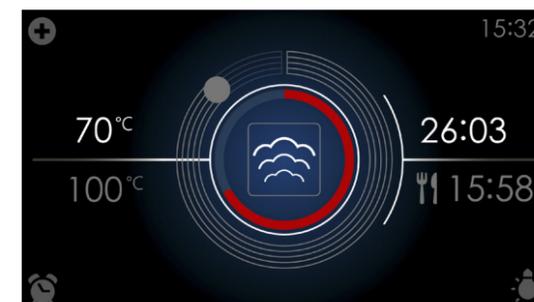
Il display Touch TFT dei forni ELEMENTS by ASKO è il risultato della nostra attenzione alle esigenze dei consumatori e dei test che abbiamo condotto per verificare la fruibilità e l'ergonomia del prodotto. Le funzioni più frequenti sono immediatamente e direttamente accessibili dall'utente. L'interfaccia esclusiva e sofisticata dalle forme geometriche con pittogrammi è facile e piacevole da usare. Vi inviterà a scoprire tutte le funzionalità del vostro forno che vi aiuteranno a migliorare la vostra abilità in cucina!



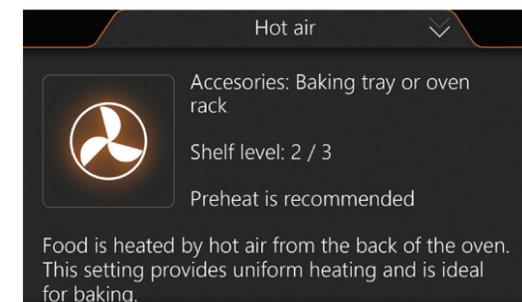
Se avete bisogno di una guida, potete scegliere una delle 160 ricette preimpostate. Tutto quello che devi fare è scegliere il peso e il livello di cottura. Il forno farà il resto.



La cottura a fasi combinate vi permette di utilizzare fino a 3 modalità di cottura in un solo programma. Selezionate le varie modalità e regolazioni per comporre il programma di cottura desiderato.



Il display, grazie ai colori e alla grafica ispirata alle cucine professionali, fornisce informazioni immediate delle impostazioni selezionate: temperatura, durata e modalità di cottura.



L'interfaccia fornisce informazioni utili sui programmi dei forni ELEMENTS by ASKO. Con un semplice tocco è possibile approfondire le caratteristiche delle funzioni di cottura.

La cottura al punto giusto



Grande volume interno

I forni da 60 cm offrono un volume interno di ben 75 litri che permette di cuocere contemporaneamente su 5 livelli.

Lo stesso vale per il forno compatto combinato che, con un volume totale di 51 litri, permette la cottura simultanea su 3 livelli. I nostri forni sono tra i più voluminosi del mercato.



5 zone di diffusione dell'aria calda

Tutti i forni ELEMENTS by ASKO presentano un vano interno ispirato ai forni a legna tradizionali. La forma dei nostri forni e 5 zone di diffusione dell'aria permettono una circolazione più uniforme del calore, assicurando sempre una cottura perfetta anche su più livelli.

Per migliorare ulteriormente la diffusione dell'aria, il vano interno e le teglie sono rivestite con uno smalto pirolitico di alta qualità che assorbe e riflette efficacemente il calore, per una cottura sempre perfetta.

Al sangue, media o ben cotta

Abbiamo dotato i nostri forni pirolitici e a vapore di una sonda di temperatura per perfezionare la cottura dei cibi. Inserite la sonda al centro dell'alimento da cuocere e impostate la temperatura sul display TFT a colori. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, scatta un segnale acustico e il forno si spegne.



L'arte di esaltare i sapori



Generatore di vapore

I forni a vapore ELEMENTS by ASKO sono dotati di un generatore posizionato all'esterno del vano cottura. Questa soluzione offre grandi vantaggi: maggiore volume interno, quantità ottimale di vapore, dosaggio preciso e stabilità della temperatura. Inoltre, poiché nel vano interno del forno non si forma alcun deposito di calcare, la pulizia è più facile.



Cottura a vapore

I forni a vapore ELEMENTS by ASKO sono dotati di generatore con sistema ciclonico che trattiene la condensa immettendo nel vano solo vapore puro. In questo modo, otterrete una cottura perfetta a 100°C, preservando inalterati gli aromi e le vitamine dei vostri piatti.

Il vapore viene erogato all'interno del vano attraverso 4 ventole. La cottura a vapore rispetta gli alimenti e preserva le vitamine e i nutrienti meglio della tradizionale bollitura. Sana e naturale, la cucina a vapore mantiene inalterati tutti i sapori degli alimenti.

Il piacere unico della cottura sottovuoto

I forni a vapore ELEMENTS by ASKO prevedono una funzione dedicata per la cottura sottovuoto (sous vide).

Questa cottura si effettua a temperature molto più basse (in genere intorno a 55-65°C per la carne e il pesce e a 85°C per gli ortaggi più duri, come carote, patate, ecc.).

La cottura avviene in un sacchetto alimentare sottovuoto, a bassa temperatura, per permettere ai cibi di cuocersi alla perfezione nei loro succhi, mantenendo la quasi totalità del loro peso e un gusto unico. Nel caso del foie gras, per esempio, che arriva a perdere anche un terzo della sua massa durante la cottura, la tecnica sottovuoto è certamente molto efficiente.

Inoltre, una pietanza cotta sottovuoto si conserva a lungo: in assenza di aria, e quindi di ossigeno, gli alimenti non si ossidano e i batteri si sviluppano più lentamente.

La cucina sottovuoto a bassa temperatura è praticata da molti anni dai più grandi chef stellati.



Più comfort e più sicurezza



Guide telescopiche

Molti piatti possono risultare difficili da maneggiare per via del peso, del volume e del calore. Le nostre guide telescopiche sono dotate di un dispositivo di bloccaggio che mantiene stabilmente in posizione i piatti. Le guide sono pratiche e sicure sia per infornare che per estrarre dal forno le pietanze, indipendentemente dal peso e dal calore dei recipienti utilizzati.



Porte Ultra Cool Door con apertura e chiusura delicate

Le porte dei forni, progettate per la massima sicurezza, prevedono fino a 4 vetri e riflettori di calore. Insieme all'azione della ventola di raffreddamento, garantiscono una temperatura esterna della porta al di sotto dei 30°C anche quando il vano interno raggiunge una temperatura di 240°C. Per maggior sicurezza e comodità, abbiamo anche integrato degli ammortizzatori nelle cerniere delle porte per garantire un'apertura e una chiusura delicate.

Dalle modalità di cottura tradizionali a quelle più sofisticate



Dalle modalità di cottura tradizionali a quelle più sofisticate: per ciascuna modalità, il forno prevede una temperatura specifica, variabile da 30°C a 275°C.



Resistenza superiore e inferiore

Per una cottura tradizionale con temperatura regolabile da 35°C a 275°C. Utilizzate questa modalità per le torte alla frutta, il pane e gli arrosti. La resistenza superiore viene combinata a quella inferiore.



Resistenza superiore

Questa modalità è ideale per dorare i vostri piatti. Il calore proviene unicamente dalla resistenza posizionata nella parte superiore del forno.



Resistenza inferiore

Si tratta della modalità perfetta per cuocere le pietanze dal basso. Il calore viene prodotto unicamente dalla resistenza posizionata nella parte inferiore del forno.



Grill variabile da 2700 W

Aiutando a sciogliere i grassi contenuti negli alimenti, il grill rappresenta una modalità di cottura dietetica ideale soprattutto per la carne e il pesce; permette inoltre di tostare il pane e di dare una doratura uniforme ai piatti grigliati e gratinati. Combinando la resistenza superiore e il grill è possibile aumentare l'effetto del calore.



Grill ventilato

Questa modalità è particolarmente adatta per cuocere grandi porzioni di carne e selvaggina su un unico livello. È consigliata anche per i gratinati. Il grill e la ventilazione funzionano contemporaneamente.



Aria calda 3D e riscaldamento inferiore

Si tratta della modalità ideale per cuocere pizze, torte alla frutta, paste lievitate e paste brisée. È possibile cuocere su più livelli contemporaneamente. La resistenza circolare e la resistenza inferiore funzionano contemporaneamente e l'aria calda viene distribuita dalla ventilazione.



Aria calda 3D a 5 zone di diffusione

È la modalità ideale per cuocere carne oppure torte su più livelli contemporaneamente. La ventilazione nel retro del forno distribuisce attorno al piatto da cuocere l'aria calda prodotta dalla resistenza circolare. La ventilazione e il riscaldamento funzionano contemporaneamente.



Riscaldamento inferiore ventilato

Questa modalità è ideale per la cottura di torte che non lievitano e per la sterilizzazione delle conserve di frutta e verdura. La resistenza inferiore funziona contemporaneamente alla ventilazione.



Auto Roast

È la modalità per arrostitire ogni tipo di carne. La temperatura sale fino a 230°C e poi ritorna al valore impostato dall'utente. Rende la carne dorata all'esterno e sugosa all'interno. La resistenza superiore, il grill e la resistenza circolare funzionano contemporaneamente.



Cottura a vapore a 100°C

La modalità di cottura a vapore a 100°C vi permette di preservare gli aromi e le vitamine delle vostre pietanze. Questa modalità di cottura non provoca odore ed è superfluo aggiungere erbe aromatiche e spezie o salare l'acqua.



Altre modalità di cottura: Aria calda 3D con vapore

La cottura combinata a vapore è possibile a tre intensità: alta (per le scaloppe o le piccole porzioni di carne), media (per riscaldare i piatti freddi o congelati oppure per i gratinati di verdure), bassa (per gli arrosti, la selvaggina, il pane o le lasagne).

Il vapore viene combinato con la resistenza circolare ed è ideale per cuocere velocemente senza modificare il colore e l'aspetto del cibo anche se congelato.



Cottura sottovuoto

Questa cottura si effettua a temperature molto più basse (in generale intorno a 55-65°C per la carne e il pesce e a 85°C per gli ortaggi più duri, come carote, patate, ecc.). Il principio è quello di una cottura a bassa temperatura in una sacca sottovuoto, per permettere ai cibi di cuocersi alla perfezione nei loro succhi.



Pre-riscaldamento rapido

Questa funzione permette di riscaldare rapidamente il forno fino al raggiungimento della temperatura desiderata. Un segnale acustico avvisa quando il forno è pronto per la cottura. Una volta informato il piatto, inizia il programma di cottura desiderato.

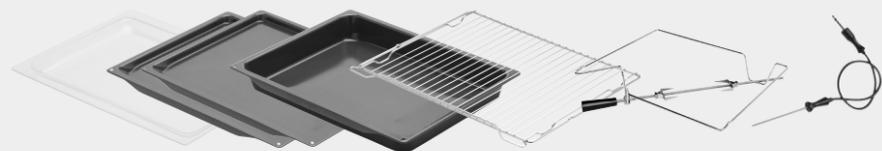


Scongelamento

Viene utilizzato per scongelare i surgelati (torte e pasticceria, pane, frutta). L'aria circola nel forno senza riscaldamento. Solo la ventilazione è attiva. Selezionando le icone corrispondenti, è possibile specificare il tipo e il peso degli alimenti da scongelare, oppure si può impostare l'ora di inizio e di fine scongelamento.

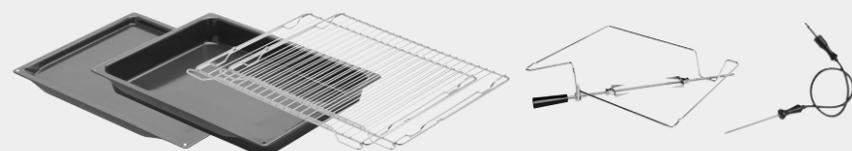


Forno pirolitico
OP 8678 G



- 1 pirofila in vetro
- 2 teglie
- 1 teglia profonda
- 1 griglia con blocco di sicurezza
- 1 girarrosto
- 1 sonda temperatura

Forno pirolitico
OP 8478 G



- 1 teglia
- 1 teglia profonda
- 2 griglie con blocco di sicurezza
- 1 girarrosto
- 1 sonda temperatura

Forno a vapore combinato
OCS 8678 G



- 2 teglie
- 1 teglia profonda
- 1 griglia con blocco di sicurezza
- 2 teglie per la cottura a vapore XL in acciaio inox 1810
- 1 teglia per la cottura a vapore XL in acciaio inox 1810 forata
- 2 teglie per la cottura a vapore (1/2 e 1/3) in acciaio inox 1810 forate
- 1 sonda temperatura

Forno a vapore combinato
OCS 8478 G



- 1 teglia
- 1 griglia con blocco di sicurezza
- 2 teglie per la cottura a vapore XL in acciaio inox 1810
- 1 teglia per la cottura a vapore XL in acciaio inox 1810 forata
- 2 teglie per la cottura a vapore (1/2 e 1/3) in acciaio inox 1810 forate
- 1 sonda temperatura

Forno combinato a microonde
OCM 8478 G



- 1 pirofila in vetro
- 1 teglia
- 2 griglie con blocco di sicurezza



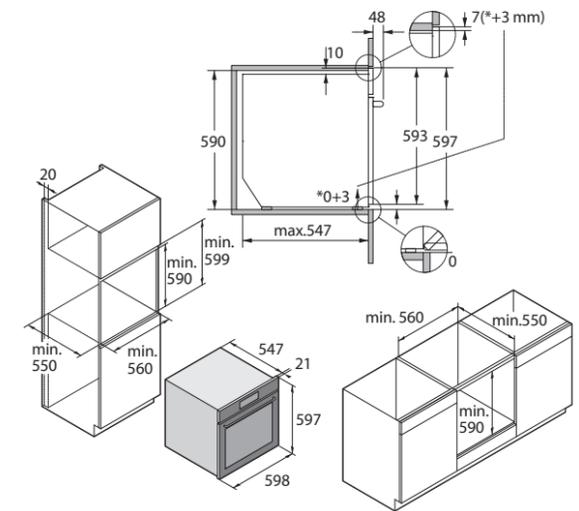
Forno a vapore combinato



Cottura salutare, sapori naturali

Scoprite sapori nuovi e cucinate piatti sani con il programma "Cottura a vapore a 100°C" o "Aria calda 3D con vapore". La cottura a vapore preserva i sali minerali e gli aromi degli alimenti senza modificarne il colore e la consistenza. Questa modalità di cottura non provoca odore ed è superfluo aggiungere erbe aromatiche e spezie o salare l'acqua.

Seguite l'esempio degli chef, che utilizzano quotidianamente la cottura a vapore per esaltare tutti i sapori dei loro piatti e creare pani e dolci con una deliziosa crosta dorata.



OCS 8678 G

€ 2.599,00

Forno a vapore combinato multifunzione da 60 cm
ELEMENTS by ASKO
Vetro nero perlato Soft Black

Caratteristiche

- Classe di efficienza energetica: A+
- Volume interno: 75 l
- Porta temperata con 3 vetri e riflettori di calore
- Smaltatura pirolitica ultrasensibile e antiaderente
- Pulizia idrolitica AquaClean

Funzioni ausiliarie

- Generatore di vapore: permette di ottenere solo vapore puro, grazie al sistema ciclonico che trattiene la condensa e la reimmette nel serbatoio
- 5 zone di diffusione dell'aria calda prodotta dalla resistenza circolare per una cottura omogenea
- Regolazione elettronica della temperatura: da 30°C a 230°C
- 17 modalità di cottura

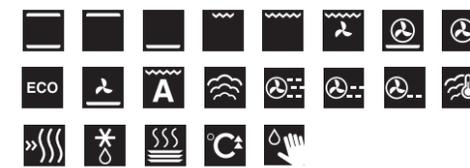
- Cottura 100% vapore, con erogazione del vapore a intervalli regolari nel vano interno attraverso 4 ventole
- Cottura a fasi combinate (è possibile combinare fino a 3 modalità di cottura)
- 160 programmi predefiniti
- Sonda temperatura per una cottura al punto giusto
- Serbatoio d'acqua da 1,3 l per 80 min di cottura
- 2 diversi grill per una doratura omogenea a 2700 W
- 5 posizioni di cottura

Comfort / Sicurezza

- Display Touch TFT a colori retroilluminato e interattivo
- Accesso diretto ai 3 menu principali: Modalità di cottura – Extra – Vapore
- Guide telescopiche su 3 livelli, completamente estraibili e rimovibili
- Apertura/chiusura delicata della porta del forno
- Doppia illuminazione alogena
- Interno porta completamente liscio, vetro rimovibile
- Indicazione di decalcificazione automatica
- Sistema di raffreddamento con ventilazione prolungata
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 1,50 m
- Piedini regolabili

Accessori di serie

- 2 teglie
- 1 teglia profonda
- 1 griglia con blocco di sicurezza
- 2 teglie per la cottura a vapore (1/2 e 1/3) in acciaio inox 1810 forate
- 1 teglia per la cottura a vapore XL in acciaio inox 1810 forata
- 2 teglie per la cottura a vapore XL in acciaio inox 1810

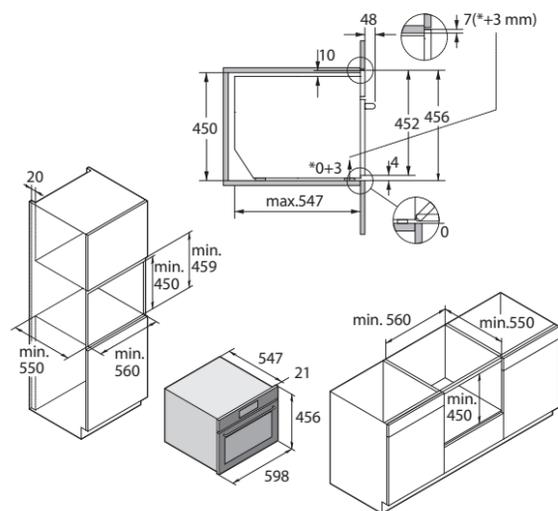


Resistenza superiore e inferiore, Resistenza superiore, Resistenza inferiore, Grill variabile, Grill ventilato, Aria calda 3D e riscaldamento inferiore, Aria calda 3D ECO, Riscaldamento inferiore ventilato, Auto Roast, Cottura a vapore a 100°C, Aria calda 3D con vapore, Cottura sottovuoto, Pre-riscaldamento rapido, Scongelo, Scaldastoviglie, Scaldavivande, Pulizia AquaClean

Forno compatto a vapore combinato



reddot design award
winner 2015



* Piedini regolabili



OCS 8478 G

€ 2.349,00

Forno a vapore combinato da 45 cm
ELEMENTS by ASKO
Vetro nero perlato Soft Black

Caratteristiche

- Classe di efficienza energetica: A+
- Volume interno: 51 l
- Porta temperata con 3 vetri e riflettori di calore
- Smaltatura pirolitica ultrasensibile e antiaderente
- Pulizia idrolitica AquaClean

Funzioni ausiliarie

- Generatore di vapore: permette di ottenere solo vapore puro, grazie al sistema ciclonico che trattiene la condensa e la reimmette nel serbatoio
- 5 zone di diffusione dell'aria calda prodotta dalla resistenza circolare per una cottura omogenea
- Regolazione elettronica della temperatura: da 30°C a 230°C
- 17 modalità di cottura



Resistenza superiore e inferiore, Resistenza superiore, Resistenza inferiore, Grill variabile, Grill ventilato, Aria calda 3D e riscaldamento inferiore, Aria calda 3D, Aria calda 3D ECO, Riscaldamento inferiore ventilato, Auto Roast, Cottura a vapore a 100°C, Aria calda 3D con vapore, Cottura sottovuoto, Pre-riscaldamento rapido, Scongelo, Scaldastoviglie, Scaldavivande, Pulizia AquaClean

- Cottura 100% vapore, con erogazione del vapore a intervalli regolari nel vano interno attraverso 4 ventole
- Cottura a fasi combinate (è possibile combinare fino a 3 modalità di cottura)
- 160 programmi predefiniti
- Sonda temperatura per una cottura al punto giusto
- Serbatoio d'acqua da 1,3 l per 80 min di cottura
- 2 diversi grill per una doratura omogenea a 2200 W

Comfort

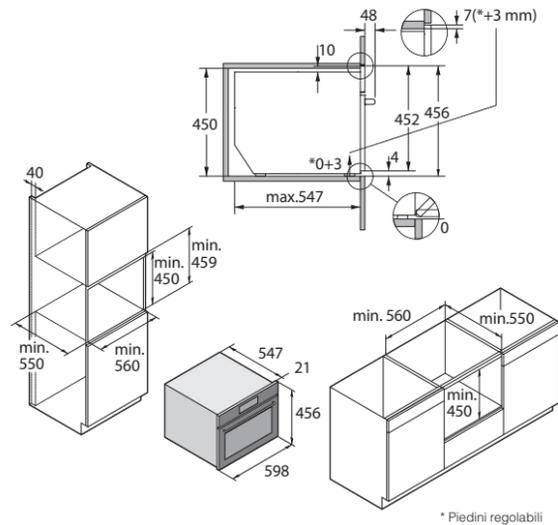
- Display Touch TFT a colori retroilluminato e interattivo
- Accesso diretto ai 3 menu principali: Modalità di cottura – Extra – Vapore
- Guide telescopiche su 2 livelli, completamente estraibili e rimovibili
- Apertura/chiusura delicata della porta del forno
- Doppia illuminazione alogena
- Interno porta completamente in vetro
- Indicazione di decalcificazione automatica
- Sistema di raffreddamento con ventilazione prolungata
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 1,50 m
- Piedini regolabili

Accessori di serie

- 1 teglia
- 1 griglia con blocco di sicurezza
- 2 teglie per la cottura a vapore (1/2 e 1/3) in acciaio inox 1810 forate
- 1 teglia per la cottura a vapore XL in acciaio inox 1810 forata
- 2 teglie per la cottura a vapore XL in acciaio inox 1810



Forno pirolitico compatto



OP 8478 G

€ 2.049,00

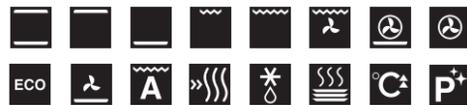
Forno pirolitico multifunzione da 45 cm
ELEMENTS by ASKO
Vetro nero perlato Soft Black

Caratteristiche

- Classe di efficienza energetica: A
- Volume interno: 50 l
- Porta Ultra Cool Door con 4 vetri e riflettori di calore
- Smaltatura pirolitica ultraresistente e antiaderente
- Pulizia pirolitica: 3 tempi (da 90 a 150 min)

Funzioni ausiliarie

- 5 zone di diffusione dell'aria calda prodotta dalla resistenza circolare per una cottura omogenea
- Regolazione elettronica della temperatura: da 30°C a 275°C
- 13 modalità di cottura



Resistenza superiore e inferiore, Resistenza superiore, Resistenza inferiore, Grill variabile, Grill ventilato, Aria calda 3D e riscaldamento inferiore, Aria calda 3D ECO, Riscaldamento inferiore ventilato, Auto Roast, Pre-riscaldamento rapido, Scongelo, Scaldastoviglie, Scaldavivande, Pulizia pirolitica

- Cottura a fasi combinate (è possibile combinare fino a 3 modalità di cottura)
- 87 programmi predefiniti
- Sonda temperatura per una cottura al punto giusto
- 2 diversi grill per una doratura omogenea a 2200 W
- 4 posizioni di cottura
- Girarrosto attivabile in modalità grill

Comfort / Sicurezza

- Display TFT a colori retroilluminato e interattivo
- Accesso diretto ai 3 menu principali: Modalità di cottura - Extra - Pre-riscaldamento rapido
- Guide telescopiche su 2 livelli, completamente estraibili e rimovibili
- Apertura/chiusura delicata della porta del forno
- Doppia illuminazione alogena
- Interno porta completamente in vetro
- Sistema di raffreddamento con ventilazione prolungata
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 1,50 m
- Piedini regolabili

Accessori di serie

- 1 teglia
- 1 teglia profonda
- 2 griglie con blocco di sicurezza



Forno compatto combinato a microonde

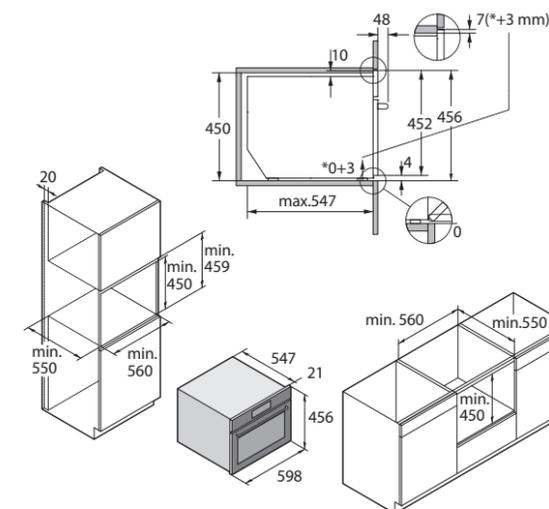


I vantaggi del forno a microonde combinato ELEMENTS by ASKO

Grazie alla tecnologia Inverter, il forno a microonde combinato ELEMENTS by ASKO permette di generare un flusso costante di microonde esattamente al livello di potenza che si desidera: si può addirittura cuocere a fuoco lento una salsa senza farla bollire.

Non esiste piatto girevole: grazie alla tecnologia Stirrer (con antenna girevole), un sistema a scomparsa nella parte superiore del forno distribuisce le microonde uniformemente nel vano e sugli alimenti.

Il forno a microonde combinato ELEMENTS by ASKO vi offre anche tutta la flessibilità della cottura combinata. All'interno di uno stesso programma, potete scongelare, cuocere in maniera tradizionale e terminare con una breve doratura al grill.



OCM 8478 G

€ 1.999,00

Forno combinato a microonde da 45 cm
ELEMENTS by ASKO
Vetro nero perlato Soft Black

Caratteristiche

- Volume interno: 50 l
- Porta temperata con 3 vetri e riflettori di calore
- Smaltatura pirolitica ultrasensibile e antiaderente
- Pulizia idrolitica AquaClean

Funzioni ausiliarie

- 5 zone di diffusione dell'aria calda prodotta dalla resistenza circolare per una cottura omogenea
- Regolazione elettronica della temperatura: da 30°C a 250°C
- 14 modalità di cottura



Resistenza superiore e inferiore, Resistenza superiore, Resistenza inferiore, Grill variabile, Grill ventilato, Aria calda 3D e riscaldamento inferiore, Aria calda 3D, Riscaldamento inferiore ventilato, Auto Roast, Microonde, Microonde e grill, Microonde e Aria calda 3D, Pre-riscaldamento rapido, Scaldastoviglie, Scaldavivande, Pulizia AquaClean

- Tecnologie con magnetron e antenna girevole per una cottura continua e omogenea
- Potenza delle microonde: 6 livelli di potenza da 90 a 1000 W
- 120 programmi predefiniti
- Cottura a fasi combinate (è possibile combinare fino a 3 modalità di cottura)
- 2 diversi grill per una doratura omogenea a 2200 W
- 4 posizioni di cottura

Comfort / Sicurezza

- Display Touch TFT a colori retroilluminato e interattivo
- Accesso diretto ai 3 menu principali: Modalità di cottura - Extra - Microonde
- Apertura delicata
- Doppia illuminazione alogena
- Interno porta completamente in vetro
- Sistema di raffreddamento con ventilazione prolungata
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 1,50 m
- Piedini regolabili

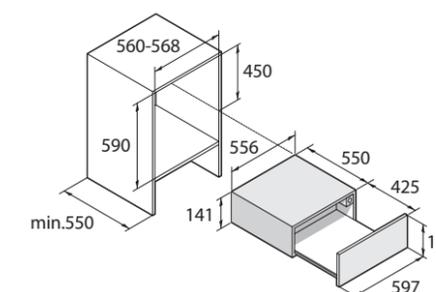
Accessori di serie

- 1 teglia
- 1 pirofila in vetro
- 2 griglie con blocco di sicurezza

Cassetto scaldavivande per cottura a bassa temperatura



reddot design award
winner 2015



ODW 8128 G

€ 999,00

Cassetto scaldavivande da 60 cm
Altezza: 14 cm
ELEMENTS by ASKO
Frontale in vetro nero perlato Soft Black

Caratteristiche

- Capacità di carico fino a 25 kg
- Volume: 21 l
- Potenza: 0,81 kW

Funzioni ausiliarie

- Il cassetto è dotato di un sistema ad aria calda. Una ventola distribuisce all'interno del cassetto il calore generato dalla resistenza. L'aria riscalda rapidamente e uniformemente le stoviglie.
- Regolazione della temperatura: da 30°C a 80°C
- 4 funzioni



Scongelamento, Scaldastoviglie (tazze e piatti), Scaldavivande, Cottura ventilata a bassa temperatura

Comfort / Sicurezza

- Capacità di carico max.: 14 piatti piani ø 27 cm o 40 ciotole ø 10 cm o 16 tazze ø 9 cm
- Timer
- Segnale acustico al termine del programma
- Apertura push-pull senza maniglia
- Guide telescopiche
- Luce di avanzamento del programma sul frontale
- Tappetino antiscivolo
- Porta temperata
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 1,80 m

Come nelle cucine professionali, avete a disposizione tutte le funzionalità del cassetto scaldavivande ELEMENTS by ASKO che permette non solo di riscaldare i piatti e le tazze, ma anche di mantenere calde le vostre pietanze o di cuocerle a bassa temperatura.

Piani a induzione



Controllo a sfioramento

Il controllo Touch è esclusivo, intuitivo e pratico. Per regolare la potenza desiderata è sufficiente passare la punta del dito sul controllo e ruotarla in senso orario: semplicissimo e molto preciso. Una spia luminosa a LED sul controllo visualizza immediatamente qualsiasi variazione. Potete scegliere tra 12 livelli di potenza e una posizione Booster per ottenere la potenza massima. Potete anche scegliere direttamente la potenza desiderata con un semplice sfioramento.

Create e supervisionate. Lasciate il resto del lavoro ai programmi automatici

I 6 programmi automatici vi aiuteranno a mantenere la giusta temperatura per bollire, rosolare, cuocere a fuoco lento, grigliare, cuocere con il wok o mantenere in caldo le vostre pietanze. Tra questi, "Cottura a fuoco lento" e "Mantenimento in caldo" sono addirittura in grado di regolare la temperatura durante lo svolgimento del programma.



Un design che si armonizza perfettamente ad ogni tipo di cucina

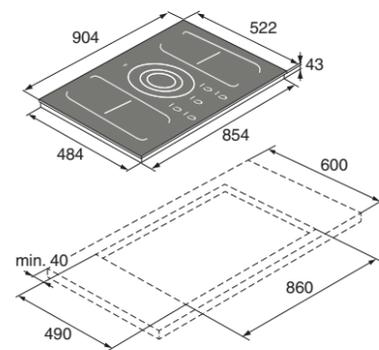
I piani a induzione presentano un rivestimento Mat antiscivolo che enfatizza la loro estetica raffinata e robusta e nel contempo facilita la pulizia. La finitura satinata Mat dei piani a induzione resiste meglio ai graffi e all'usura rispetto al vetro tradizionale.



Vantaggi dei piani a induzione con controllo Touch:

- Regolazione della potenza con un semplice sfioramento del controllo Touch
- Visibilità immediata della progressione del calore sul controllo
- Riconoscimento automatico della presenza di pentole sulle zone cottura
- 6 programmi automatici per una cottura pratica e sana alla temperatura ideale
- Posizione Booster per un aumento ultrarapido della temperatura
- Tasto di messa in pausa per interrompere brevemente la cottura con la massima sicurezza
- Programmazione della durata della cottura con segnale acustico al termine del tempo desiderato
- Riduzione del consumo energetico grazie alla modalità stand-by (< 0,5 W: modalità standby Eco)

Piani a induzione



HI 1994 M

€ 1.899,00

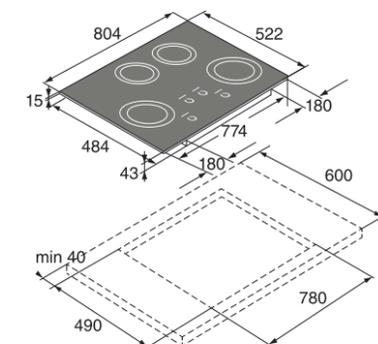
Piani a induzione da 90 cm
Finitura antiscivolo Mat

Caratteristiche

- 5 zone cottura a induzione indipendenti, di cui 4 combinabili in 2 zone Bridge (2 induttori ottagonali riducono al minimo le aree fredde)
- Centrale (variabile): ø 180 o 260 mm / da 0,05 a 5,5 kW
- Frontale sinistra: 180 x 210 mm / da 0,04 a 3,7 kW
- Posteriore sinistra: 180 x 210 mm / da 0,04 a 3,7 kW
- Frontale destra: 180 x 210 mm / da 0,04 a 3,7 kW
- Posteriore destra: 180 x 210 mm / da 0,04 a 3,7 kW
- Potenza: 11,1 kW

Comfort / Sicurezza

- 5 controlli Touch
- Riconoscimento presenza delle pentole sulle zone cottura (APD)
- Booster su ogni zona
- Timer cottura su ogni zona
- Impostazione potenza massima con un tocco
- 12 livelli di potenza
- 6 programmi automatici: Bollitura, Cottura a fuoco lento, Wok, Rosolatura, Grill e Mantenimento in caldo
- Funzione di messa in pausa della cottura
- Modalità standby Eco
- Finitura antigraffio e antimpronta
- Blocco sicurezza, sistema antisurriscaldamento, limitatore della durata di cottura
- Indicatore di calore residuo
- Fornito senza cavo



HI 1794 M

€ 1.199,00

Piano a induzione da 80 cm
Finitura antiscivolo Mat

Caratteristiche

- 4 zone cottura a induzione indipendenti
- Frontale sinistra: ø 210 mm / da 0,05 a 3,7 kW
- Posteriore sinistra: ø 180 mm / da 0,04 a 3 kW
- Frontale destra: ø 210 mm / da 0,05 a 3,7 kW
- Posteriore destra: ø 180 mm / da 0,04 a 3 kW
- Potenza: 7,4 kW

Comfort / Sicurezza

- 4 controlli Touch
- Riconoscimento presenza delle pentole sulle zone cottura (APD)
- Booster su ogni zona
- Timer cottura su ogni zona
- Impostazione potenza massima con un tocco
- 12 livelli di potenza
- 6 programmi automatici: Bollitura, Cottura a fuoco lento, Wok, Rosolatura, Grill e Mantenimento in caldo
- Funzione di messa in pausa della cottura
- Modalità standby Eco
- Finitura antigraffio e antimpronta
- Blocco sicurezza, sistema antisurriscaldamento, limitatore della durata di cottura
- Indicatore di calore residuo
- Fornito senza cavo

Sfruttate al meglio le zone cottura a induzione Bridge



Accessori per i piani a induzione

Gli accessori ASKO sono stati studiati per adattarsi perfettamente ai piani a induzione con zone flessibili Bridge. Siamo certi che soddisferanno pienamente le vostre esigenze.



Teglia profonda AD82A € 199,00

Un complemento ideale per i vostri utensili da cucina: può essere utilizzata sulle zone cottura Bridge a induzione e/o nel vostro forno ASKO.

- Si adatta perfettamente ai piani a induzione ASKO con zone cottura Bridge
- In ghisa fusa con finitura di alta qualità in microceramica resistente; ottima aderenza e facilità di pulizia
- Possibilità di utilizzare entrambi i lati per grigliare o riscaldare
- Piedini in silicone antiscivolo
- L 270 x P 413 x H 73 mm



Teppan Yaki AT12A € 199,00

Per rosolare la carne e il pesce secondo lo stile della cucina giapponese

- Si adatta perfettamente ai piani a induzione ASKO con zone cottura Bridge
- In ghisa fusa con finitura di alta qualità in microceramica resistente; ottima aderenza e facilità di pulizia
- Possibilità di utilizzare entrambi i lati per grigliare o riscaldare
- Piedini in silicone antiscivolo
- L 275 x P 450 x H 43 mm



Griglia AG12A € 199,00

Per grigliare e arrostitire carne, pesce e verdure

- Si adatta perfettamente ai piani a induzione ASKO con zone cottura Bridge
- In ghisa fusa con finitura di alta qualità in microceramica resistente; ottima aderenza e facilità di pulizia
- Possibilità di utilizzare entrambi i lati per grigliare o riscaldare
- Piedini in silicone antiscivolo
- L 275 x P 450 x H 43 mm

Piani a gas



Efficienti e sicuri

I professionisti adorano i piani cottura a gas. Se anche voi desiderate avere il controllo dei vostri piatti secondo tradizione, non c'è niente di meglio della fiamma per cuocere. Tutti i nostri piani cottura a gas sono dotati di bruciatori A+ che emettono fiamma pura completamente regolabile; non solo sono in grado di raggiungere temperature molto elevate, ma bruciano anche il gas nel modo più pulito possibile riducendo le emissioni gassose al minimo.

La vera cottura con il wok



Un connubio tra la cucina tradizionale e l'innovazione

Sempre più famiglie apprezzano la cucina con il wok, perché è rapida, facile e sana. La cottura con il wok accentua i sapori e preserva la croccantezza dei cibi e le vitamine.

ASKO ha approfondito la ricerca della "potenza" della fiamma, così come viene utilizzata dai professionisti della cucina, e ha sviluppato un bruciatore unico: Fusion Volcano Wok, capace di sviluppare una temperatura superiore a 200°C per far saltare rapidamente i cibi a fuoco vivo.

Bruciatore Fusion Volcano Wok

Grazie alla sua particolare concezione e alla precisione dei fori di uscita della fiamma, il bruciatore Fusion Volcano Wok non lascia disperdere il calore e la fiamma viene concentrata verso la base del wok anziché ai lati.

Grazie ai 3 tipi di fiamma regolabili con precisione da 0,25 a 6 kW, potete aumentare rapidamente la temperatura creando una vera fiamma per wok che vi permetterà di cuocere gli alimenti a fuoco molto vivo per preservarne intatti tutti gli aromi. Il bruciatore Fusion Volcano Wok mantiene una temperatura elevata anche quando aggiungete ingredienti freschi durante la cottura.

Il bruciatore Fusion Volcano Wok è realizzato in ottone giallo, un materiale apprezzato per la resistenza alla corrosione e la facilità di pulizia.



3 tipi di fiamma per il bruciatore Fusion Volcano Wok

Oltre alla funzione Volcano a fiamma concentrata, il bruciatore Fusion Volcano Wok è dotato di fiamma esterna supplementare per tegami larghi a fondo piatto e di regolazione per la cottura a fuoco lento a una temperatura più bassa. Questa regolazione può essere utilizzata per esempio per far sobbollire una salsa in un tegame piccolo.

Il bruciatore Fusion Volcano Wok prevede 2 posizioni ed è regolabile con precisione dal minimo al massimo.

Bruciatori A+

Calore diretto

Tutti i piani cottura a gas ASKO sono dotati di bruciatori A+ che producono una fiamma pura regolabile con precisione. Le uscite della fiamma sono progettate in modo tale che la fiamma si trovi alla minor distanza possibile dalla pentola. Così non viene sprecata energia e il calore viene distribuito più uniformemente sull'intera superficie del fondo del tegame. La fiamma è inoltre regolabile a una potenza estremamente bassa (0,26 kW), ideale per mantenere in caldo piccoli tegami.



Distribuzione razionale dei bruciatori

La disposizione dei bruciatori è stata progettata tenendo conto delle vostre esigenze. Il bruciatore più potente, dedicato alle padelle e alle pentole più grandi si trova nella parte anteriore, così da rendervi più comoda e piacevole la cottura. I bruciatori ideati per mantenere in caldo o per cuocere a fuoco lento, che permettono di ottenere anche potenze molto basse, si trovano invece nella parte posteriore del piano, in modo tale da lasciarvi maggiore spazio per le preparazioni che richiedono maggiori attenzioni. ASKO offre anche potenti bruciatori wok (fino a 6 kW) che permettono di preparare secondo tradizione i piatti saltati. Il bruciatore Fusion Volcano Wok si trova sempre a sinistra, il che permette di usare anche altre pentole contemporaneamente. Inoltre, questa posizione è comoda perché consente di tenere il wok con la mano sinistra, lasciandovi la mano destra libera per poter mescolare.

Piani a gas



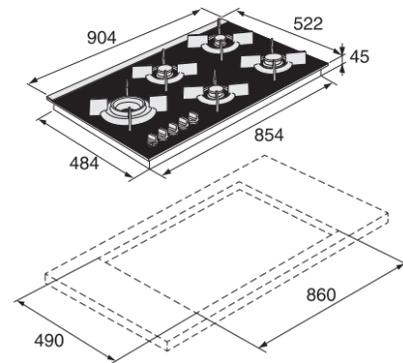
HG 1935 AB

€ 1.399,00

Piano a gas 90 cm
Vetro nero
con brodi in acciaio satinato

Caratteristiche

- 4 bruciatori A+ e 1 Fusion Volcano Wok
- Spartifiamma rivestiti in smalto pirolitico
- Corpo dei bruciatori in Keradur® ultrasensibile
- Fusion Volcano: 3 tipi di fiamma da 0,25 a 6 kW
- Frontale sinistra: da 0,36 a 2 kW
- Posteriore sinistra: da 0,36 a 2 kW
- Frontale destra: da 0,49 a 3 kW
- Posteriore destra: da 0,26 a 1 kW
- Potenza totale: 14 kW



Comfort / Sicurezza

- Bruciatori monoblocco facili da pulire
- Accensione ad una mano integrata nelle manopole
- Griglie in ghisa
- Manopole in acciaio rimovibili
- Blocco del gas in caso di assenza di fiamma
- Set ugelli per gas liquido
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 0,75 m



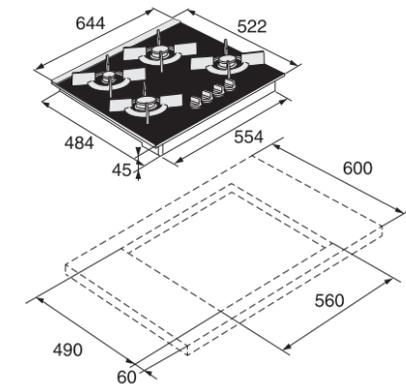
HG 1615 AB

€ 899,00

Piano a gas 64 cm
Vetro nero
con brodi in acciaio satinato

Caratteristiche

- 4 bruciatori A+
- Spartifiamma rivestiti in smalto pirolitico
- Corpo dei bruciatori in Keradur® ultrasensibile
- Frontale sinistra: da 0,49 a 3 kW
- Posteriore sinistra: da 0,26 a 1 kW
- Frontale destra: da 0,36 a 2 kW
- Posteriore destra: da 0,36 a 2 kW
- Potenza totale: 8 kW



Comfort / Sicurezza

- Bruciatori monoblocco facili da pulire
- Accensione ad una mano integrata nelle manopole
- Griglie in ghisa
- Manopole in acciaio rimovibili
- Blocco del gas in caso di assenza di fiamma
- Set ugelli per gas liquido
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 0,75 m

Combinare due fonti di energia



Piano cottura Duo Fusion

Il piano cottura Duo Fusion da 90 cm combina due fonti di energia: l'induzione su una zona di 57 cm e il gas con un bruciatore Fusion Volcano Wok da 33 cm. Queste due modalità di cottura sono combinate su un piano in vitroceramica di 6 mm di spessore. Si tratta del primo piano cottura espressamente pensato per chi apprezza sia la cottura a induzione che la cottura a gas.

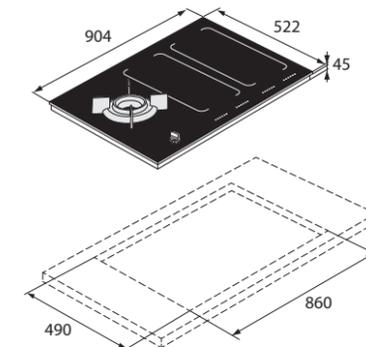
Il piano cottura Duo Fusion comprende 2 zone cottura a induzione flessibili Bridge con 6 programmi automatici e un bruciatore Fusion Volcano Wok da 6 kW con 3 tipi di fiamma.

Duo Fusion è uno dei piani cottura più versatili oggi presenti sul mercato. Mentre cuocete con il wok, potete cuocere a fuoco lento una salsa con uno dei programmi automatici del piano a induzione.



Vincitore del Good Design Award® 2015

Riconoscimento internazionale che premia l'eccellenza del design, l'innovazione, la qualità e la funzionalità



HIG 1995 A (disponibile a luglio) € 2.199,00

Piano cottura a induzione e a gas Duo Fusion da 90 cm

Caratteristiche

- 4 zone cottura a induzione indipendenti, combinabili in 2 zone Bridge (2 induttori ottagonali riducono al minimo le aree fredde)
- Frontale sinistra: 190 x 220 mm / da 0,04 a 3,7 kW
- Posteriore sinistra: 190 x 220 mm / da 0,04 a 3,7 kW
- Frontale destra: 190 x 220 mm / da 0,04 a 3,7 kW
- Posteriore destra: 190 x 220 mm / da 0,04 a 3,7 kW
- Potenza: 7,4 kW

Comfort / Sicurezza induzione

- 4 controlli Touch
- Riconoscimento presenza delle pentole sulle zone cottura (APD)
- Booster su ogni zona
- Timer cottura su ogni zona
- Impostazione potenza massima con un tocco
- 12 livelli di potenza
- 6 programmi automatici: Bollitura, Cottura a fuoco lento, Wok, Rosolatura, Grill e Mantenimento in caldo
- Funzione di messa in pausa della cottura
- Modalità standby Eco

- Blocco sicurezza, sistema antisurriscaldamento, limitatore della durata di cottura
- Indicatore di calore residuo
- Fornito senza cavo

Bruciatore Fusion Volcano Wok

- Corona interna in ottone
- 3 tipi di fiamma: da 0,25 a 6 kW
- Potenza totale del gas: 6 kW

Comfort / Sicurezza gas

- Accensione ad una mano integrata nelle manopole
- Manopole in acciaio rimovibili
- Blocco del gas in caso di assenza di fiamma
- Set ugelli per gas liquido
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 0,75 m

Piani Domino



Piani a effetto Domino

Realizza il tuo piano cottura da sogno utilizzando i piani cottura Domino di ASKO. Possono essere combinati affiancandoli l'uno all'altro secondo le tue esigenze, oppure puoi usarli per completare il tuo piano cottura a gas o a induzione. I Domino sono disponibili a induzione, con due zone di cottura Bridge, oppure a gas, con due bruciatori A+. Se ami la cucina tradizionale wok, è disponibile anche la versione con il bruciatore Fusion Volcano.

Piani Domino



HI 1355 G

€ 799,00

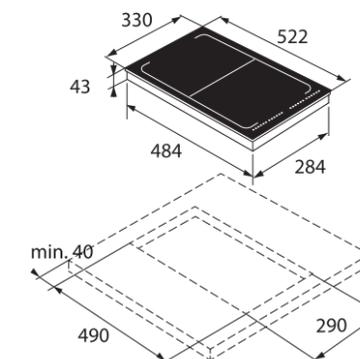
Piano Domino a induzione 33 cm
Vetro nero con bordi in acciaio satinato

Caratteristiche

- 2 zone cottura combinabili in 1 zona Bridge (2 induttori ottagonali riducono al minimo le aree fredde)
- Frontale: 180 x 210 mm / da 0,04 a 3,7 kW
- Posteriore: 180 x 210 mm / da 0,04 a 3,7 kW
- Potenza: 3,7 kW

Comfort / Sicurezza

- 2 comandi touch
- Riconoscimento presenza delle pentole sulle zone cottura (APD)
- Booster su ogni zona
- Timer cottura su ogni zona
- Impostazione potenza massima con un tocco



- 12 livelli di potenza
- 6 programmi automatici: Bollitura, Cottura a fuoco lento, Wok, Rosolatura, Grill, Mantenimento in caldo
- Funzione di messa in pausa della cottura
- Blocco di sicurezza
- Sistema anti surriscaldamento
- Limitatore di durata di cottura
- Indicatore di calore residuo
- Fornito senza cavo

Piani Domino



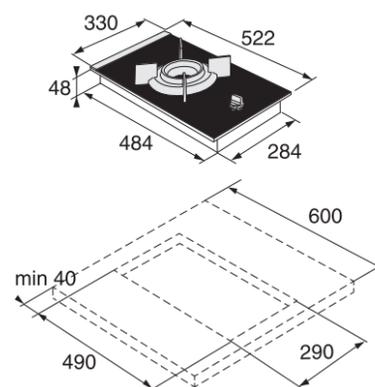
HG 1365 GB

€ 799,00

Piano Domino a gas 33 cm
Vetro nero
con bordi in acciaio satinato

Caratteristiche

- 1 bruciatore Fusion Volcano
- Selettore tipo di fiamma: wok e per padelle a fondo largo
- 3 tipi di fiamma da 0,25 a 6 kW
- Potenza totale: 6 kW



Comfort / Sicurezza

- Accensione ad una mano integrata nelle manopole
- Manopola in acciaio rimovibile
- Blocco del gas in caso di assenza di fiamma
- Set ugelli per gas liquido
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 0,75 m



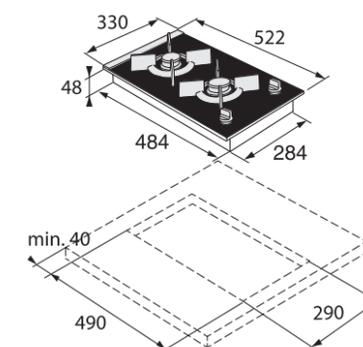
HG 1355 GB

€ 699,00

Piano Domino a gas 33 cm
Vetro nero
con bordi in acciaio satinato

Caratteristiche

- 2 bruciatori A+ ad alto rendimento
- Spartifiamma rivestiti in smalto pirolitico
- Corpo dei bruciatori in Keradur® ultrasensibile
- Frontale: da 0,49 a 3 kW
- Posteriore: da 0,36 a 2 kW
- Potenza totale: 5 kW



Comfort / Sicurezza

- Bruciatori monoblocco facili da pulire
- Accensione ad una mano integrata nelle manopole
- Griglie in ghisa
- Manopole in acciaio rimovibili
- Blocco del gas in caso di assenza di fiamma
- Set ugelli per gas liquido
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 0,75 m

Cappe aspiranti ELEMENTS by ASKO



Potenti, robuste ed eleganti

La gamma ELEMENTS by ASKO comprende cappe aspiranti a isola e a muro che si adattano perfettamente a tutti i tipi di cucine. Realizzata in vetro Black Soft effetto perlato con eleganti profili in alluminio, una cappa aspirante ELEMENTS by ASKO sarà senza dubbio un elemento di spicco della vostra nuova cucina.

Accuratamente studiate in ogni minimo dettaglio, queste cappe aspiranti utilizzano materiali robusti di alta qualità e sono dotate di motore a induzione ad alta portata (fino a 926 m³/h). Funzionali, silenziose e contenute nei consumi, soddisfano ogni vostra esigenza di comfort.



reddot design award
winner 2015



Motore a induzione ad alta efficienza e a basso consumo

Le cappe aspiranti ELEMENTS by ASKO sono dotate di motore a induzione EC che consuma il 50% di elettricità in meno rispetto a una cappa tradizionale. Il motore a induzione EC ha un rendimento elevato ed è molto silenzioso. Il controllo continuo del regime del motore permette inoltre di aumentarne la durata nel tempo in quanto riduce le oscillazioni elettriche.

Tutte le nostre rilevazioni sono a norma DIN/EN 61591 e 60704-2-13.

Aspirazione tangenziale

La zona di aspirazione è concentrata sul perimetro esterno. L'aspirazione tangenziale è una tecnica, derivata dalla cucina professionale, che permette una migliore cattura dei fumi riducendo anche la rumorosità.

L'accesso ai filtri è facilitato da pistoncini che permettono di abbassare delicatamente il vetro della cappa con un meccanismo push-pull. I filtri sono di facile manutenzione e per una maggiore praticità sono lavabili in lavastoviglie.

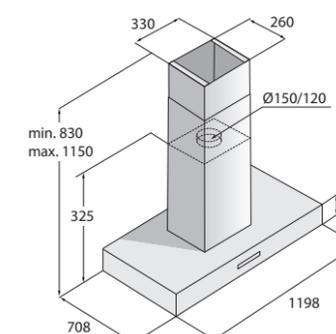
La distanza minima tra le griglie di supporto delle pentole di un piano cottura a gas e il bordo inferiore della cappa aspirante è di 65 cm. Per i piani cottura a induzione, la distanza minima è 55 cm.



Filtri a lunga durata e di facile pulizia

Le cappe aspiranti ELEMENTS by ASKO con kit a ricircolo sono dotate di filtri rigenerabili ai carboni attivi. I filtri hanno una durata di 3 anni e sono lavabili a mano con detergenti neutri delicati o in lavastoviglie a una temperatura massima di 65°C e asciugabili in forno a 100°C per 10 minuti. Dopo la pulizia saranno come nuovi e pronti per essere riutilizzati. Nella vostra cucina avrete così un'aria pulita più a lungo. Anche i filtri antigrasso in acciaio inox sono lavabili in lavastoviglie dopo 30 ore di funzionamento.

Cappe aspiranti



CI 41238 G

€ 2.299,00

Cappa aspirante a isola 120 cm
ELEMENTS by ASKO
Vetro nero perlato Soft Black

Caratteristiche

- Aspirazione tangenziale:
la zona di aspirazione è concentrata sul perimetro esterno.
- Motore a induzione EC ad alta efficienza, insonorizzato, a lunga durata e a basso consumo
- 9 livelli di potenza di aspirazione, di cui 3 intensi
- Portata massima d'aria in aspirazione \varnothing 15 cm: 929 m³/h* - 73 dB(A) re1pW**
- 6a velocità (commutata): 645 m³/h* - 63 dB(A) re1pW**
* Norma EN61591
** Norma EN60704-2-13
- Classe di efficienza energetica: A
- Consumo energetico medio: 57,4 kWh/anno
- Smaltimento o ricircolo dell'aria tramite filtri ai carboni attivi (accessorio)
- Diametro del tubo di evacuazione raccomandato \varnothing 150 mm
- Potenza massima: 250 W

Comfort

- Controlli Touch
- Display della potenza di aspirazione a LED
- Timer di 10 minuti
- Funzione Clean Air per il filtraggio dell'aria della cucina per 12 ore
- Illuminazione con dimmer
- Illuminazione a LED: 2 x 5,8 W
- Indicatore elettronico di funzionamento
- Indicatore della pulizia dei filtri
- Vetro della cappa (aspirazione tangenziale) facile da aprire e da chiudere
- 2 filtri antigrasso in acciaio inox, lavabili in lavastoviglie
- Filtro rigenerabile ai carboni attivi (durata media: 3 anni)
- Valvola antiriflusso
- Installazione semplice con sistema "aggancia e blocca"
- Fornita con copertura del camino
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 1,50 m

Accessori

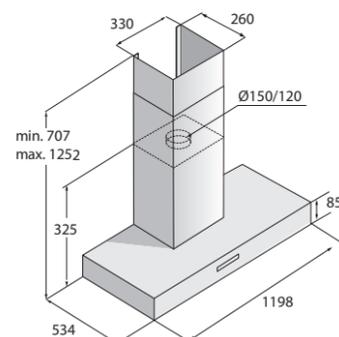
Kit di ricircolo con 1 filtro rigenerabile ai carboni attivi
cod. 123623: (RK CI4X76S)

Un comfort senza pari

La funzione Clean Air permette di filtrare l'aria nella cucina per 12 ore. Una volta attivata, accende la cappa a potenza minima ogni 10 minuti.

Le cappe aspiranti ELEMENTS by ASKO offrono due punti luce a LED da 5,8 W ciascuno.

Cappe aspiranti



CW 41238 G

€ 2.049,00

Cappa aspirante a muro 120 cm
ELEMENTS by ASKO
Vetro nero perlato Soft Black

Caratteristiche

- Aspirazione tangenziale: la zona di aspirazione è concentrata sul perimetro esterno.
- Motore a induzione EC ad alta efficienza, insonorizzato, a lunga durata e a basso consumo
- 9 livelli di potenza di aspirazione, di cui 3 intensi
- Portata massima d'aria in aspirazione \varnothing 15 cm: 929 m³/h* - 73 dB(A) re1pW**
- 6a velocità (commutata): 645 m³/h* - 63 dB(A) re1pW**
- * Norma EN61591
- ** Norma EN60704-2-13
- Classe di efficienza energetica: A
- Consumo energetico medio: 51,2 kWh/anno
- Smaltimento o ricircolo dell'aria tramite filtri ai carboni attivi (accessorio)
- Diametro del tubo di evacuazione raccomandato \varnothing 150 mm
- Potenza massima: 242 W

Comfort

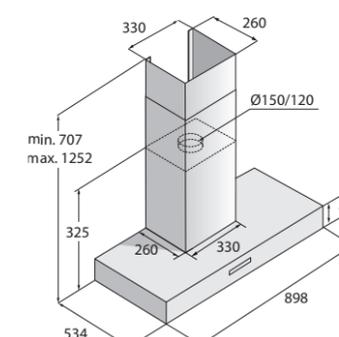
- Controlli Touch
- Display della potenza di aspirazione a LED
- Timer di 10 minuti
- Funzione Clean Air per il filtraggio dell'aria della cucina per 12 ore
- Illuminazione con dimmer
- Illuminazione a LED: 2 x 5,8 W
- Indicatore elettronico di funzionamento
- Indicatore della pulizia dei filtri
- Vetro della cappa (aspirazione tangenziale) facile da aprire e da chiudere
- 2 filtri antigrasso in acciaio inox, lavabili in lavastoviglie
- Filtro rigenerabile ai carboni attivi (durata media: 3 anni)
- Valvola antiriflusso
- Installazione semplice grazie al supporto di fissaggio
- Fornita con copertura del camino
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 1,50 m

Accessori

Kit di ricircolo con 1 filtro rigenerabile ai carboni attivi
cod. 123624: (RK CW4X76S)



reddot design award
winner 2015



CW 4938 G

€ 1.899,00

Cappa aspirante a muro inclinata da 90 cm
ELEMENTS by ASKO
Vetro nero perlato Soft Black

Caratteristiche

- Aspirazione tangenziale: la zona di aspirazione è concentrata sul perimetro esterno.
- Motore a induzione EC ad alta efficienza, insonorizzato, a lunga durata e a basso consumo
- 9 livelli di potenza di aspirazione, di cui 3 intensi
- Portata massima d'aria in aspirazione \varnothing 15 cm: 793 m³/h* - 70 dB(A) re1pW **
- 6a velocità (commutata): 607 m³/h* - 62 dB (A) re1pW **
- * Norma EN61591
- ** Norma EN60704-2-13
- Classe di efficienza energetica: A
- Consumo energetico medio: 46,9 kWh/anno
- Smaltimento o ricircolo dell'aria tramite filtri ai carboni attivi (accessorio)
- Diametro del tubo di evacuazione raccomandato \varnothing 150 mm
- Potenza massima: 242 W

Comfort

- Controlli Touch
- Display della potenza di aspirazione a LED
- Timer di 10 minuti
- Funzione Clean Air per il filtraggio dell'aria della cucina per 12 ore
- Illuminazione con dimmer
- Illuminazione a LED: 2 x 5,8 W
- Indicatore elettronico di funzionamento
- Indicatore della pulizia dei filtri
- Vetro della cappa (aspirazione tangenziale) facile da aprire e da chiudere
- 2 filtri antigrasso in acciaio inox, lavabili in lavastoviglie
- Filtro rigenerabile ai carboni attivi (durata media: 3 anni)
- Valvola antiriflusso
- Installazione semplice grazie al supporto di fissaggio
- Fornita con copertura del camino
- Cavo di connessione alla rete elettrica con spina da 1,50 m

Accessori

Kit di ricircolo con 1 filtro rigenerabile ai carboni attivi
cod. 123624: (RK CW4X76S)

FORNI 60 CM	OCS 8678 G	OP 8678 G
DESCRIZIONE		
Tipologia	Forno combinato a vapore	Forno pirolitico
Dimensione altezza (cm)	60	60
Volume (l)	75	73
Classe di efficienza energetica	A+	A
Finitura	Vetro nero	Vetro nero
Porta	Ultra cool door, 3 vetri	Ultra cool door, 4 vetri
Display e controllo	Touch TFT	Touch TFT
Guide del forno	Guide telescopiche completamente estraibili su 3 livelli	Guide telescopiche completamente estraibili su 3 livelli
CARATTERISTICHE E FUNZIONI		
Resistenza inferiore	■	■
Resistenza superiore	■	■
Resistenza superiore e inferiore	■	■
Grill	■	■
Grill grande	■	■
Grill ventilato	■	■
Aria calda 3D e riscaldamento inferiore	■	■
Aria calda 3D	■	■
Aria calda 3D con vapore	■	-
Cottura a vapore	■	-
Scongelamento	■	■
Riscaldamento inferiore ventilato	■	■
Modalità professionale / manuale	■	■
Modalità auto / assistita	■	■
Pre riscaldamento rapido	■	■
Scaldastoviglie	■	■
Mantieni in caldo	■	■
Cottura a fasi combinate (è possibile combinare fino a tre programmi regolabili separatamente)	■	■
Auto Roast	■	■
Microonde	-	-
Microonde e aria calda 3D	-	-
Microonde e grill	-	-
Ventilazione di raffreddamento	■	■
Avvio ritardato	■	■
Timer cottura	■	■
Orologio	■	■
Impostazioni linguaggio del display	■	■
Programmi personalizzabili	■	■
Kit per il test della durezza dell'acqua	■	-
Impostazione della durezza dell'acqua	■	-
Programma decalcificante	■	-
Apertura e chiusura delicata	■ / ■	■ / ■
Sonda temperatura	■	■
DIMENSIONI E PESO NETTO		
A / L / P (mm)	595 / 595 / 546	595 / 595 / 546
Peso (kg)	45,2	48
INFORMAZIONI TECNICHE		
Potenza (W)	3400	3400
Consumo energetico - Resistenza sup. e inf. (kWh)	0,94	0,94
Intensità (A)	16	16
Voltaggio (V)	220-240	220-240
Frequenza (Hz)	50	50
Cavo di alimentazione elettrica con spina	1,5 m	1,5 m

FORNI 45 CM	OCS 8478 G	OP 8478 G	OCM 8478 G
DESCRIZIONE			
Tipologia	Forno combinato a vapore	Forno pirolitico	Forno combinato a microonde
Dimensione altezza (cm)	60	60	45
Volume (l)	51	50	50
Classe di efficienza energetica	A+	A	A
Finitura	Vetro nero	Vetro nero	Vetro nero
Porta	Ultra cool door, 3 vetri	Ultra cool door, 4 vetri	Ultra cool door
Display e controllo	Touch TFT	Touch TFT	Touch TFT
Guide del forno	Guide telescopiche completamente estraibili su 2 livelli	Guide telescopiche completamente estraibili su 3 livelli	Guide
CARATTERISTICHE E FUNZIONI			
Resistenza inferiore	■	■	■
Resistenza superiore	■	■	■
Resistenza superiore e inferiore	■	■	■
Grill	■	■	■
Grill grande	■	■	■
Grill ventilato	■	■	■
Aria calda 3D e riscaldamento inferiore	■	■	■
Aria calda 3D	■	■	■
Aria calda 3D con vapore	■	-	-
Cottura a vapore	■	-	-
Scongelamento	■	■	■
Riscaldamento inferiore ventilato	■	■	■
Modalità professionale / manuale	■	■	■
Modalità auto / assistita	■	■	■
Pre riscaldamento rapido	■	■	■
Scaldastoviglie	■	■	■
Mantieni in caldo	■	■	■
Cottura a fasi combinate (è possibile combinare fino a tre programmi regolabili separatamente)	■	■	■
Auto Roast	■	■	■
Microonde	-	-	■
Microonde e aria calda 3D	-	-	■
Microonde e grill	-	-	■
Ventilazione di raffreddamento	■	■	■
Avvio ritardato	■	■	■
Timer cottura	■	■	■
Orologio	■	■	■
Impostazioni linguaggio del display	■	■	■
Programmi personalizzabili	■	■	■
Kit per il test della durezza dell'acqua	■	-	-
Impostazione della durezza dell'acqua	■	-	-
Programma decalcificante	■	-	-
Apertura e chiusura delicata	■ / ■	■ / ■	- / ■
Sonda temperatura	■	■	-
DIMENSIONI			
A / L / P (mm)	455 / 595 / 546	455 / 595 / 546	455 / 595 / 546
Peso (kg)	38,6	37,7	37,4
INFORMAZIONI TECNICHE			
Potenza (W)	2900	2600	3000
Potenza microonde	-	-	90 - 180 - 360 - 600 - 750 - 1000W
Intensità (A)	16	16	16
Voltaggio (V)	220-240	220-240	220-240
Frequenza (Hz)	50	50	50/60
Cavo di alimentazione elettrica con spina	1,5 m	1,5 m	1,5 m

CASSETTO SCALDAVIVANDE	ODW 8128 G
CARATTERISTICHE E FUNZIONI	
Tipologia	Cassetto scaldavivande per cottura a bassa temperatura
Dimensione altezza (cm)	14
Volume (l)	21
Finitura	Vetro nero
Temperatura regolabile (°C)	30-80
Riscaldamento tramite aria calda ventilata	■
Cottura a bassa temperatura	■
Tappetino antiscivolo	■
Timer	■
Apertura push-pull	■
Guide telescopiche completamente estraibili	■
Frontale freddo	■
Capacità di carico (kg)	25
Capacità	14 piatti ø 27 cm, o 40 ciotole ø 10 cm, o 16 tazze ø 9 cm
DIMENSIONI E PESO NETTO	
Altezza (mm)	140
Larghezza (mm)	597
Profondità (mm)	550
Peso (kg)	15
INFORMAZIONI TECNICHE	
Potenza (W)	810
Numero di fasi	1
Intensità (A)	10
Voltaggio (V)	220-240
Frequenza (Hz)	50/60
Cavo di alimentazione elettrica con spina	1,8 m

PIANI A INDUZIONE	HI 1994 M	HI 1794 M
DESCRIZIONE		
Tipologia	Induzione	Induzione
Finitura	Mat	Mat
Larghezza (cm)	90	80
Zone di cottura	5	4
Zone Bridge	2	-
Tipologia di controllo	Touch iris	Touch iris
CARATTERISTICHE E FUNZIONI		
Booster su tutte le zone	■	■
Riconoscimento presenza pentole (APD)	■	■
Zone / controlli separati	■	■
Funzione pausa	■	■
Timer per ogni zona cottura	■	■
Livelli di potenza	12	12
Programmi automatici	6	6
Funzione Chef	-	-
Sensori IQ	-	-
Programmi IQ	-	-
DIMENSIONI E PESO NETTO		
Altezza (mm)	43	43
Larghezza (mm)	904	804
Profondità (mm)	522	522
Peso (kg)	17,5	11,5
PERFORMANCE		
Frontale centrale (W/mm)	-	-
Posteriore centrale (W/mm)	-	-
Centrale sinistra (W/mm)	-	-
Centrale (W/mm)	3000 - 5500 / ø 180 o 260	-
Frontale sinistra (W/mm)	2100 - 3700 / 180 x 220	2300 - 3700 / ø 210
Posteriore destra (W/mm)	2100 - 3700 / 180 x 220	2300 - 3700 / ø 210
Posteriore sinistra (W/mm)	2100 - 3700 / 180 x 220	1850 - 3000 / ø 180
Frontale destra (W/mm)	2100 - 3700 / 180 x 220	1850 - 3000 / ø 180
INFORMAZIONI TECNICHE		
Potenza (W)	11000	7400
Intensità (A)	48	32
Voltaggio (V)	220-240	220-240
Frequenza (Hz)	50	50
SICUREZZA		
Blocco sicurezza	■	■
Sistema anti surriscaldamento	■	■
Indicatore di calore residuo	■	■
Limitatore di durata cottura	■	■
Cavo di alimentazione elettrica con spina	-	-

Specifiche tecniche

PIANI A GAS	HG 1935 AB	HG 1615 AB
DESCRIZIONE		
Tipologia	Gas	Gas
Finitura	Vetro nero	Vetro nero
Larghezza (cm)	90	64
Bruciatori	5	4
Tipo di controllo	Manopole rimovibili	Manopole rimovibili
CARATTERISTICHE E FUNZIONI		
Bruciatore Wok	-	-
Bruciatore Fusion Volcano Wok	■	-
Bruciatori A+	■	■
Regolazione continua	■	■
Supporto per Wok	■	-
Bruciatori monoblocco facili da pulire	■	■
Accensione integrata nella manopola	■	■
Bruciatori con base smaltata in Keradur®	■	■
Zone di raccolta liquidi separate	-	-
Griglie in ghisa	■	■
Timer numerico per la chiusura automatica del gas	-	-
DIMENSIONI E PESO NETTO		
Altezza (mm)	45	45
Larghezza (mm)	904	644
Profondità (mm)	522	522
Peso (kg)	19,5	12
PERFORMANCE		
Frontale centrale (W)	2000	-
Posteriore centrale (W)	2000	-
Centrale sinistra (W)	-	-
Centrale destra (W)	-	-
Bruciatore Wok (W)	-	-
Posteriore destra (W)	1000	2000
Posteriore sinistra (W)	-	1000
Frontale destra (W)	3000	2000
Frontale sinistra (W)	Fusion Volcano Wok 6000	3000
INFORMAZIONI TECNICHE		
Tipo di gas (mbar)	g20-20	g20-20
Kit di conversione per altro tipo di gas	■	■
Potenza totale gas (W)	14000	8000
Intensità (A)	15	15
Voltaggio (V)	230	230
Frequenza (Hz)	50	50
SICUREZZA		
Sicurezza termoelettrica	■	■
Cavo di alimentazione elettrica con spina (m)	0,75	0,75

PIANO A INDUZIONE E GAS DUO FUSION	HIG 1995 A
DESCRIZIONE	
Tipologia	Piano a induzione e gas Duo Fusion
Finitura	Nero
Larghezza (cm)	90
Zone di cottura	5
Tipo di controllo	Manopole / Touch
DIMENSIONI E PESO NETTO	
Altezza (mm)	45
Larghezza (mm)	904
Profondità (mm)	522
Peso (kg)	19
CARATTERISTICHE E FUNZIONI INDUZIONE	
Potenza totale (W) Induzione	7400
Zone di cottura	4
Zone Bridge	2
Tipo di controllo	Sensitives
Booster su tutte le zone	■
Riconoscimento presenza pentole (APD)	■
Zone di cottura modulabili	■
Comandi dedicati per ogni zona	■
Funzione pausa	■
Timer per ogni zona di cottura	■
Livelli di potenza	13
Programmi automatici	6
SICUREZZA INDUZIONE	
Blocco sicurezza	■
Spegnimento centralizzato di tutte le zone di cottura	■
Sistema anti surriscaldamento	■
Indicatore di calore residuo	■
Limitatore di durata cottura	■
PERFORMANCE INDUZIONE	
Frontale sinistra (W)	3700
Posteriore destra (W)	3700
Posteriore sinistra (W)	3700
Anteriore destra (W)	3700
INFORMAZIONI TECNICHE INDUZIONE	
Potenza (W)	7400
Intensità (A)	32
Voltaggio (V)	240
Frequenza (Hz)	50

SUITE - DUO FUSION	HIG 1995 A
CARATTERISTICHE E FUNZIONI GAS	
Potenza totale (W) gaz	6000
Bruciatori	1
Tipo di controllo	Manopole rimovibili in acciaio
Fusion Volcano wok	■
Supporto per wok	■
Bruciatore facile da pulire	■
Accensione integrata nella manopola	■
Manopole rimovibili	■
Timer	■
SICUREZZA GAS	
Blocco gas in assenza di fiamma	■
PERFORMANCE GAS	
Potenza bruciatore Wok (W)	6000
INFORMAZIONI TECNICHE GAS	
Tipo di gas	g20-20
Kit di conversione per altro tipo di gas	■
Potenza (W)	6000
Intensità (A)	16
Voltaggio (V)	240
Frequenza (Hz)	50

DOMINO A INDUZIONE	HI 1355 G
DESCRIZIONE	
Tipologia	Domino Induzione
Finitura	Vetro nero
Larghezza (cm)	33
Zone di cottura	2
Zone Bridge	1
Tipo di controllo	Touch
CARATTERISTICHE E FUNZIONI	
Booster su tutte le zone	■
Riconoscimento presenza pentole (APD)	-
Zone/controlli separati	■
Funzione pausa	■
Timer per ogni zona cottura	■
Livelli di potenza	12
Programmi automatici	6
Funzione Chef	-
Sensori IQ	-
Programmi IQ	-
DIMENSIONI E PESO NETTO	
Altezza (mm)	50
Larghezza (mm)	330
Profondità (mm)	522
Peso (kg)	7
PERFORMANCE	
Centrale sinistra (W/mm)	2100 - 3700 / 180 x 220
Posteriore centrale (W/mm)	2100 - 3700 / 180 x 220
Centrale sinistra (W/mm)	-
Centrale (W/mm)	-
Frontale sinistra (W/mm)	-
Posteriore destra (W/mm)	-
Posteriore sinistra (W/mm)	-
Frontale destra (W/mm)	-
INFORMAZIONI TECNICHE	
Potenza (W)	3700
Intensità (A)	16
Voltaggio (V)	230
Frequenza (Hz)	50
SICUREZZA	
Blocco sicurezza	■
Sistema anti surriscaldamento	■
Indicatore di calore residuo	■
Limitatore di durata cottura	■
Cavo di alimentazione elettrica con spina	-

DOMINO A GAS	HG 1365 GB	HG 1355 GB
DESCRIZIONE		
Tipologia	Gas	Gas
Finitura	Vetro nero	Vetro nero
Larghezza (cm)	33	33
Brucciatori	1	2
Tipo di controllo	Manopole rimovibili in acciaio	Manopole rimovibili in acciaio
CARATTERISTICHE E FUNZIONI		
Brucciatore Wok	-	-
Brucciatore Fusione Volcano Wok	■	-
Brucciatori A+	-	■
Supporto per Wok	■	-
Brucciatori monoblocco facili da pulire	-	■
Accensione integrata nella manopola	■	■
Brucciatori con base in Keradur®	■	■
Zone di raccolta liquidi separate	-	-
Griglie in ghisa	■	■
Timer per la chiusura automatica del gas	-	-
DIMENSIONI E PESO NETTO		
Altezza (mm)	54	47
Larghezza (mm)	330	330
Profondità (mm)	522	522
Peso (kg)	10,2	8,0
PERFORMANCE		
Frontale centrale (W)	-	3000
Posteriore centrale (W)	-	2000
Centrale sinistra (W)	-	-
Centrale destra (W)	-	-
Brucciatore Wok (W)	6000	-
Posteriore destra (W)	-	-
Posteriore sinistra (W)	-	-
Frontale destra (W)	-	-
Frontale sinistra (W)	-	-
INFORMAZIONI TECNICHE		
Tipo di gas (mbar)	g20-20	g20-20
Kit di conversione per altro tipo di gas	■	■
Potenza totale gas (W)	6000	5000
Intensità (A)	15	15
Voltaggio (V)	230	230
Frequenza (Hz)	50	50
Cavo di alimentazione elettrica con spina	0,75 m	0,75 m

CAPPE ASPIRANTI	CI 41238 G	CW 41238 G	CW 4938 G
DESCRIZIONE			
Tipologia	Cappa a isola	Cappa a muro	Cappa a muro
Finitura	Vetro nero	Vetro nero	Vetro nero
Larghezza (cm)	120	120	90
Capacità di aspirazione Ø 15 cm / alla potenza prevista dalla norma EN61591 (m3/h)	929 / 645*	929 / 645*	793 / 607*
* Rumorosità secondo la norma EN60704-2-13 dB(A)	73 / 63	73 / 63	70 / 62
Livelli di potenza	9	9	9
Classe di efficienza dei filtri	A	C	C
Classe di efficienza energetica	A	A	A
Classe di efficienza di aspirazione	A	A	A
Classe di efficienza dell'illuminazione	A	A	A
Funzionamento a ricircolo	■	■	■
Tipo di controllo	Touch	Touch	Touch
CARATTERISTICHE E FUNZIONI			
Aspirazione tangenziale	■	■	■
Funzione Clean Air pulizia dell'aria	■	■	■
Indicatore di pulizia dei filtri	■	■	■
Filtri ai carboni attivi rigenerabili (kit ricircolo)	■	■	■
Illuminazione regolabile	■	■	■
Motore senza vibrazioni e a bassa rumorosità	■	■	■
Timer	-	-	-
Valvola anti riflusso	■	■	■
Installazione "aggancia e blocca"	■	-	-
DIMENSIONI E PESO NETTO			
Altezza (senza camino) (mm)	85	85	85
Altezza del camino (mm)	627/1172	750/1070	627/1172
Larghezza (mm)	1198	1198	898
Profondità (mm)	708	534	534
Cavo di alimentazione elettrica con spina	1,5 m	1,5 m	1,5 m
Diametro del tubo di evacuazione (mm)	Ø150/120	Ø150/120	Ø150/120
Peso (kg)	52,6	38,4	32
INFORMAZIONI TECNICHE			
Potenza massima (W)	250	242	242
Pressione misurata nel punto di massima efficienza	410 Pa	371 Pa	371 Pa
Voltaggio (V)	220-240	220-240	220-240
Frequenza (Hz)	50/60	50/60	50/60
Potenza totale delle luci (W)	11,6	11,6	11,6
Tipo di lampada	LED	LED	LED

Gamma Elements by ASKO



OCS 8678 G
Forno combinato a vapore 60 cm



OCS 8478 G
Forno combinato a vapore 45 cm



OP 8678 G
Forno pirolitico 60 cm



OP 8478 G
Forno pirolitico 45 cm



OCM 8478 G
Forno combinato a microonde 45 cm



ODW 8128 G
Cassetto scaldavivande 60 cm



HI 1994 M
Piano a induzione 90 cm



HI 1794 M
Piano a induzione 80 cm



HG 1935 AB
Piano a gas 90 cm



HG 1615 AB
Piano a gas 64 cm



HIG 1995 A
Piano a induzione e gas Duo Fusion 90 cm



HI 1355 G
Domino induzione 33 cm



HG 1365 GB
Domino a gas 33 cm



HG 1355 GB
Domino a gas 33 cm



CI 41238 G
Cappa aspirante a isola 120 cm



CW 41238 G
Cappa aspirante a muro 120 cm



CW 4938 G
Cappa aspirante a muro 90 cm



Legenda

Forni



Sistema a 5 punti di ventilazione

Il flusso d'aria viene generato dal ventilatore centrale e da quattro ulteriori punti di ventilazione disposti negli angoli del vano interno. Questo sistema permette di distribuire omogeneamente il calore anche usando più livelli di cottura.



Generatore di vapore (solo vapore)

Il sistema ciclonico separa il vapore dall'acqua di condensa. Ciò permette di immettere nella cavità del forno solo vapore puro.



Sonda temperatura (termometro)

Misura la temperatura esatta al cuore degli alimenti. Il programma di cottura si arresta automaticamente quando viene raggiunta la temperatura desiderata.



Schermo touch TFT

Lo schermo con controlli a sfioramento e l'interfaccia intuitiva vi aiuteranno a scoprire tutte le funzioni del forno e a preparare piatti deliziosi.



Guide telescopiche

Le guide telescopiche si estendono completamente al di fuori del forno permettendovi di lavorare piatti caldi e pesanti in totale sicurezza.



Porte con chiusura ammortizzata

Grazie alle cerniere ammortizzate, vi basterà spingere leggermente la porta per chiuderla dolcemente.



Pirolisi a tre livelli di intensità

La funzione pirolitica permette di pulire il forno grazie all'alta temperatura (fino a 500°C). È possibile scegliere tra tre livelli di pulizia: lieve, media o intensiva. Un catalizzatore aiuta a eliminare cattivi odori.



Sistema a microonde inverter

Grazie alla tecnologia inverter la cottura a microonde viene effettuata in continuo e non per impulsi. In questo modo gli alimenti si cuociono uniformemente e più delicatamente mantenendo la loro struttura originaria.



Antenna microonde girevole

Grazie all'antenna microonde a scomparsa non è necessario il piatto girevole. In questo modo è possibile utilizzare l'intera cavità del forno.



Tanto spazio a disposizione

I forni ASKO sono stati progettati per offrirvi maggiore spazio possibile per i vostri piatti.

Cassetto Scaldavivande



Scaldastoviglie

Questa funzione vi permette di preriscaldare i piatti o le tazze per il caffè. I vostri piatti saranno serviti in modo impeccabile.



Mantieni in caldo

Grazie a questa funzione è possibile mantenere in caldo i cibi già preparati. Potrete quindi dedicarvi a completare i piatti senza preoccuparvi che gli alimenti si raffreddino.



Cottura a bassa temperatura

Dotato di un sistema per la circolazione dell'aria calda, il cassetto permette di cuocere a bassa temperatura in modo uniforme.

Piani cottura



Zona Bridge

Il sistema Bridge permette di combinare due zone di cottura in modo tale da usare pentole e tegami molto grandi.



Zona cottura estesa

Il diametro della zona cottura può essere allargato per adattarsi a pentole più grandi.



Programmi automatici

I sei programmi automatici consentono di mantenere una temperatura adeguata per tutta la cottura (bollitura, frittura, cottura a fuoco lento, grill, rosolatura e mantenimento in caldo).



Funzione Pausa

La cottura e il timer si interrompono se viene rimossa la pentola. Quando la si riposiziona le funzioni riprendono.



Riconoscimento automatico delle pentole

Quando una pentola viene appoggiata sul piano cottura, i sensori attivano automaticamente il controllo corrispondente.



Comandi touch iris

Il comando touch iris permette di effettuare modifiche al livello di potenza molto facilmente.



Comandi touch scorrevoli (slider)

Il comando touch lineare permette di impostare la potenza delle zone di cottura in modo semplice.



Brucciore Fusion Volcano Wok

Il bruciore Fusion Volcano dirige la fiamma al centro del wok, permettendo una cottura come da tradizione.



Brucciatori A+

I bruciatori A+ sono progettati per dirigere la fiamma più vicino possibile al fondo delle pentole. In questo modo si riduce la dispersione di calore e si aumenta l'efficienza.



Regolazione precisa della fiamma

Tutti i bruciatori a gas ASKO permettono di regolare facilmente la fiamma.



Brucciatori monoblocco

I bruciatori monoblocco sono più facili da pulire. Le teste dei bruciatori e i bruciatori stessi sono ricoperti di uno speciale smalto di grande qualità resistente al calore e ai graffi.

Cappe aspirazione



Aspirazione tangenziale

L'aspirazione tangenziale dei fumi riduce sia il consumo energetico che il rumore. L'aspirazione dei grassi è molto più efficiente.



Motore a induzione

I motori a induzione sono più silenziosi e più efficienti. Hanno una durata maggiore.



Funzione Clean Air

La funzione Clean Air permette di filtrare l'aria della cucina per 12 ore.



In Italia con:



BSD S.p.A.
via Enrico Mattei, 84/11
I-40138 Bologna
Tel. +39 051 60 39 111, Fax +39 051 60 39 112
e-mail: info@bsdspa.it, www.bsdspa.it

