

Новый элемент,
который улучшит вашу кухню



ASKO **Elements Pearl Grey.**



Представляем коллекцию

Elements Pearl Grey.

НОВЫЙ ЦВЕТ, ВДОХНОВЛЕННЫЙ СКАНДИНАВИЕЙ

У каждого из нас есть свое собственное представление о доме. Для одних это физическое пространство, для других — это ощущение привязанности, место, где нам уютно и куда мы возвращаемся снова и снова. Дом проявляется в окружающей нас обстановке, как в родных просторах природы, так и в четырех привычных стенах, которые служат надежным убежищем от окружающего мира. Что бы это ни значило для каждого из нас, дом — это место, где находится сердце. А сердце дома — это кухня.

В компании ASKO прекрасно понимают ценность дома. Важность создать такое место, в котором будет кипеть жизнь, но которое при этом будет дарить спокойствие. Коллекция Elements by ASKO специально разработана для создания совершенно особого ощущения дома в типично скандинавском понимании, но в то же время максимально универсального. Не теряющее актуальность, функциональное пространство, которое каждый сможет интерпретировать и использовать по-своему. Чтобы сделать его еще более универсальным, мы представляем совершенно новый цвет для духовых шкафов, вакууматоров, подогревателей посуды и кофемашин серии Elements by ASKO. Мы назвали его Pearl Grey — жемчужно-серый.



Что такое Elements Pearl Grey.

МЯГКИЙ И ИЗЫСКАННЫЙ, ДЛЯ ОСОБОГО
ОЩУЩЕНИЯ ДОМА.

Изысканный и игривый, яркий и сдержанный, вне модных тенденций и в то же время современный — жемчужно-серый цвет по-настоящему универсален. Именно эта универсальность позволяет ему гармонично вписываться в кухни самого разного стиля. Как и сами духовые шкафы, вакууматоры, подогреватели посуды и кофемашины серии Elements by ASKO, жемчужно-серый цвет обладает сдержанной элегантностью, которая помогает ему органично сливаться с фоном и в то же время акцентировать на себе внимание.



Теплые земельно-серые тона элегантно вписываются в дизайнерские решения современных кухонь и прекрасно сочетаются с широким спектром материалов, будь то дерево, гранит, мрамор или керамика. Такое сочетание цвета и материалов создает мягкий фон и придает элегантности, а жемчужно-серый цвет оживляет общий вид.

Стекло мягкого серого оттенка на духовых шкафах ASKO Elements имеет тонкое металлическое напыление, которое создает эффект многослойности и по-разному реагирует на разные источники света. Мягкий рассеянный свет дает теплое нейтральное свечение, а точечные светильники играют яркими отблесками, напоминая об уникальной скандинавской геологии и завораживающем блеске минералов.



Элегантный жемчужно-серый

ЦВЕТ, СОЗДАЮЩИЙ ОЩУЩЕНИЕ ТЕПЛА И ДОМАШНЕГО УЮТА

При создании серии Elements by ASKO мы опирались на основополагающие принципы классического скандинавского дизайна — четкие элегантные линии, качество исполнения и пристальное внимание к деталям, — чтобы найти идеальный баланс между формой и функцией. Мы предлагаем новый уникальный цвет — жемчужно-серый, который вдохновлен Скандинавией и который позволяет создать теплое и уютное пространство, которое каждый сможет назвать домом.





OCS8678GG

Духовой шкаф с функцией приготовления на пару, 60 см, 73 л
Цвет: Жемчужно-серый
Встраиваемый



Оптимальное количество пара, стабильность температуры и сохранение питательных веществ: генератор мелкодисперсного пара Pure Steam. **Равномерное приготовление:** система 5 Air Flow подачи горячего воздуха и пара, **Удобная навигация:** полноцветный сенсорный TFT-дисплей, **Ожидаемый результат приготовления:** термозонд, **Настройка 3 последовательных режимов приготовления:** функция пошагового приготовления, **Удобство:** телескопические направляющие на 3-х уровнях

PureSteam
GENERATOR
CYCLON SYSTEM

AIRFLOW
5
NETWORK CULIN

23 режима



Вентиляционный нагрев, Эко-режим, Верхний+Нижний нагрев, Вентиляционный нагрев+Нижний нагрев, Нижний нагрев+Работа вентилятора, Нижний нагрев, Верхний нагрев, Гриль, Большой Гриль, Большой гриль+Работа вентилятора, ProRoast, Пар 100°C, Пар - низкая температура, Су-вид, Вентиляционный нагрев+Пар уровень 1, Вентиляционный нагрев+Пар уровень 2, Вентиляционный нагрев+Пар уровень 3, Быстрый нагрев, Регенерация, Подогрев тарелок, Размораживание, Поддержание температуры, Очистка паром

Приготовление

- Парогенератор Pure Steam для производства мелкодисперсного пара, обеспечивающего идеальные и полезные для здоровья результаты приготовления пищи
- 100% Пар равномерно распределяется в камере духового шкафа через перфорированную заднюю стенку с регулярными интервалами
- 6 режимов приготовления на пару
- Программа Су-вид
- Система 5 Air Flow гарантирует оптимальную циркуляцию горячего воздуха или пара в камере духового шкафа
- Диапазон температуры: 30°C - 230°C
- Пошаговое приготовление (настройка 3-х последовательных режимов приготовления)
- Автоматика приготовления: 132 автоматических программы

Комфорт/Безопасность

- Полностью сенсорная панель управления проста и привлекательна в использовании, и будет стимулировать изучать особенности и функции духового шкафа
- Телескопические направляющие на 3-х уровнях с полным выдвижением и фиксацией
- Плавное открывание и закрывание дверцы духового шкафа
- Двойное галогеновое освещение
- Высококачественная пиролитическая эмаль
- Внутреннее охлаждение двери, 4 стекла
- Очистка паром
- 3 эмалированных противня, решетка, 2 комплекта гастронорм, щуп для мяса

Размеры

- Размеры прибора (В/Ш/Г): 595/597/547+21*мм
- Размеры ниши для встраивания (В/Ш/Г): 590/560-568/550 мм

Технические параметры

- Подключение: 3,4 кВт / 220-240 В / 50-60 Гц / 16 А

* 21 мм - толщина металлической рамки

OCS8478GG

Духовой шкаф с функцией приготовления на пару, 45 см, 50 л
Цвет: Жемчужно-серый
Встраиваемый



Оптимальное количество пара, стабильность температуры и сохранение питательных веществ: генератор мелкодисперсного пара Pure Steam, **Равномерное приготовление:** система 5 Air Flow подачи горячего воздуха и пара, **Удобная навигация:** полноцветный сенсорный TFT-дисплей, **Ожидаемый результат приготовления:** термозонд, **Настройка 3 последовательных режимов приготовления:** функция пошагового приготовления, **Удобство:** телескопические направляющие на 2-х уровнях



23 режима



Вентиляционный нагрев, Эко-режим, Верхний+Нижний нагрев, Вентиляционный нагрев+Нижний нагрев, Нижний нагрев+Работа вентилятора, Нижний нагрев, Верхний нагрев, Гриль, Большой Гриль, Большой гриль+Работа вентилятора, ProRoast, Пар 100°C, Пар - низкая температура, Су-вид, Вентиляционный нагрев+Пар уровень 1, Вентиляционный нагрев+Пар уровень 2, Вентиляционный нагрев+Пар уровень 3, Быстрый нагрев, Регенерация, Подогрев тарелок, Размораживание, Поддержание температуры, Очистка паром

Приготовление

- Парогенератор Pure Steam для производства мелкодисперсного пара, обеспечивающего идеальные и полезные для здоровья результаты приготовления пищи
- 100% Пар равномерно распределяется в камере духового шкафа через перфорированную заднюю стенку с регулярными интервалами
- 6 режимов приготовления на пару
- Программа Су-вид
- Система 5 Air Flow гарантирует оптимальную циркуляцию горячего воздуха или пара в камере духового шкафа
- Диапазон температуры: 30°C - 230°C
- Пошаговое приготовление (настройка 3-х последовательных режимов приготовления)
- Автоматика приготовления: 132 автоматических программы

Комфорт/Безопасность

- Полностью сенсорная панель управления проста и привлекательна в использовании, и будет стимулировать изучать особенности и функции духового шкафа
- Телескопические направляющие на 2-х уровнях с полным выдвижением и фиксацией
- Плавное открывание и закрывание дверцы духового шкафа
- Двойное галогеновое освещение
- Высококачественная пиролитическая эмаль
- Внутреннее охлаждение двери, 4 стекла
- Очистка паром
- 1 эмалированный противень, решетка, 2 комплекта гастронорм, щуп для мяса

Размеры

- Размеры прибора (В/Ш/Г): 455/597/547+21*мм
- Размеры ниши для встраивания (В/Ш/Г): 450/560-568/550 мм

Технические параметры

- Подключение: 2,9 кВт / 220-240 В / 50-60 Гц / 16 А

*21 мм - толщина металлической рамки

OCSM8478GG

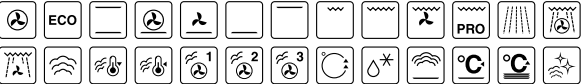
Духовой шкаф с функцией пара и СВЧ, 45 см, 50 л
Цвет: Жемчужно-серый
Встраиваемый



Оптимальное количество пара, стабильность температуры и сохранение питательных веществ: генератор мелкодисперсного пара Pure Steam, **Равномерное приготовление:** система 5 Air Flow подачи горячего воздуха и пара, **Удобная навигация:** полноцветный сенсорный TFT-дисплей, **Настройка 3 последовательных режимов приготовления:** функция пошагового приготовления, **Приготовление с помощью микроволн:** быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов, **5 в 1:** компактный, но способный на многое, духовой шкаф



26 режимов



Вентиляционный нагрев, Эко-режим, Верхний+Нижний нагрев, Вентиляционный нагрев+Нижний нагрев, Нижний нагрев+Работа вентилятора, Нижний нагрев, Верхний нагрев, Гриль, Большой Гриль, Большой гриль+Работа вентилятора, ProRoast, Микроволны, Вентиляционный нагрев+Микроволны, Гриль+Работа вентилятора+Микроволны, Пар 100°C, Пар - низкая температура, Су-вид, Вентиляционный нагрев+Пар уровень 1, Вентиляционный нагрев+Пар уровень 2, Вентиляционный нагрев+Пар уровень 3, Быстрый нагрев, Регенерация, Подогрев тарелок, Размораживание, Поддержание температуры, Очистка паром

Приготовление

- Парогенератор Pure Steam для производства мелкодисперсного пара, обеспечивающего идеальные и полезные для здоровья результаты приготовления пищи
- 100% Пар равномерно распределяется в камере духового шкафа через перфорированную заднюю стенку с регулярными интервалами
- 6 режимов приготовления на пару
- Программа Су-вид
- 3 режима приготовления с СВЧ
- Система 5 Air Flow гарантирует оптимальную циркуляцию горячего воздуха или пара в камере духового шкафа
- Диапазон температуры: 30°C - 230°C
- Пошаговое приготовление (настройка 3-х последовательных режимов приготовления)
- Диапазон мощности микроволн: 6 степеней от 90 до 1000 Вт
- Равномерное распределение микроволн в духовом шкафу
- Автоматика приготовления: 143 автоматические программы

Комфорт/Безопасность

- Полностью сенсорная панель управления проста и привлекательна в использовании, и будет стимулировать изучать особенности и функции духового шкафа
- Двойное галогеновое освещение
- Высококачественная пиролитическая эмаль
- Очистка паром
- Съемные направляющие
- Внутреннее охлаждение двери, 3 стекла
- 1 эмалированный противень, 1 стеклянный противень, 1 решетка, 1 комплект гастронорм

Размеры

- Размеры прибора (В/Ш/Г): 455/597/547+21*мм
- Размеры ниши для встраивания (В/Ш/Г): 450/560-568/550 мм

Технические параметры

- Подключение: 3,0 кВт / 220-240 В / 50-60 Гц / 16 А

*21 мм - толщина металлической рамки

OP8678GG

Многофункциональный духовой шкаф, 60 см, 71 л
Цвет: Жемчужно-серый
Встраиваемый



Равномерное приготовление: система 5 Air Flow подачи горячего воздуха, **Удобная навигация:** полноцветный сенсорный TFT-дисплей, **Ожидаемый результат приготовления:** термозонд, **Настройка 3 последовательных режимов приготовления:** функция пошагового приготовления, **Удобство:** телескопические направляющие на 3-х уровнях



16 режимов



Вентиляционный нагрев, Эко-режим, Верхний+Нижний нагрев, Вентиляционный нагрев+Нижний нагрев, Нижний нагрев+Работа вентилятора, Нижний нагрев, Верхний нагрев, Гриль, Большой Гриль, Большой гриль+Работа вентилятора, ProRoast, Быстрый нагрев, Подогрев тарелок, Размораживание, Поддержание температуры, Пиролитическая очистка

- Приготовление**

 - Система 5 Air Flow гарантирует оптимальную циркуляцию горячего воздуха в камере духового шкафа
 - Диапазон температуры: 30°C - 300°C
 - Пошаговое приготовление (настройка 3-х последовательных режимов приготовления)
 - Автоматика приготовления: 69 автоматических программ

- Комфорт/Безопасность**

 - Полностью сенсорная панель управления проста и привлекательна в использовании, и будет стимулировать изучать особенности и функции духового шкафа
 - Телескопические направляющие на 3-х уровнях с полным выдвижением и фиксации
 - Плавное открывание и закрывание дверцы духового шкафа
 - Двойное галогеновое освещение
 - Высококачественная пиролитическая эмаль
 - Пиролитическая очистка
 - Двойное галогеновое освещение
 - Телескопические направляющие на 3-х уровнях с полным выдвижением и фиксатором
 - 3 эмалированных противня, 1 стеклянный противень, 1 решетка, щуп для мяса

- Размеры**

 - Размеры прибора (В/Ш/Г): 595/597/547+21*мм
 - Размеры ниши для встраивания (В/Ш/Г): 590/560-568/550 мм

- Технические параметры**

 - Подключение: 3,4 кВт / 220-240 В / 50-60 Гц / 16 А

*21 мм - толщина металлической рамки

OCM8478GG

Духовой шкаф с функцией СВЧ, 45 см, 50 л
Цвет: Жемчужно-серый
Встраиваемый



Равномерное приготовление: система 5 Air Flow подачи горячего воздуха, **Удобная навигация:** полноцветный сенсорный TFT-дисплей, **Настройка 3 последовательных режимов приготовления:** функция пошагового приготовления, **Приготовление с помощью микроволн:** смеситель создает равномерное распределение микроволн в духовом шкафу



19 режимов



Вентиляционный нагрев, Эко-режим, Верхний+Нижний нагрев, Вентиляционный нагрев+Нижний нагрев, Нижний нагрев+Работа вентилятора, Нижний нагрев, Верхний нагрев, Гриль, Большой Гриль, Большой гриль+Работа вентилятора, ProRoast, Микроволны, Вентиляционный нагрев+Микроволны, Гриль+Работа вентилятора+Микроволны, Быстрый нагрев, Подогрев тарелок, Размораживание, Поддержание температуры, Очистка паром

- Приготовление**

 - Система 5 Air Flow гарантирует оптимальную циркуляцию горячего воздуха в камере духового шкафа
 - Диапазон температуры: 30°C - 250°C
 - Пошаговое приготовление (настройка 3-х последовательных режимов приготовления)
 - Диапазон мощности микроволн: 6 степеней от 90 до 1000 Вт
 - Равномерное распределение микроволн в духовом шкафу
 - Автоматика приготовления: 128 автоматических программ

- Комфорт/Безопасность**

 - Полностью сенсорная панель управления проста и привлекательна в использовании, и будет стимулировать изучать особенности и функции духового шкафа
 - Двойное галогеновое освещение
 - Высококачественная пиролитическая эмаль
 - Очистка паром
 - Съемные направляющие
 - 1 эмалированный противень, 1 стеклянный противень, 2 решетки

- Размеры**

 - Размеры прибора (В/Ш/Г): 455/597/547+21*мм
 - Размеры ниши для встраивания (В/Ш/Г): 450/560-568/550 мм

- Технические параметры**

 - Подключение: 3,0 кВт / 220-240 В / 50-60 Гц / 16 А

*21 мм - толщина металлической рамки

CM8478GG

Автоматическая кофемашина, 45 см
Цвет: Жемчужно-серый
Встраиваемая



Постоянная температура воды: 2 мощных проточных нагревательных элемента, **Прочная и простая в уходе:** мельница из нержавеющей стали, **Кофе приготовлен так, как вам нравится:** 13 степеней помола и 15 автоматических программ на выбор, **Удобная навигация:** полноцветный сенсорный TFT-дисплей, **Удобство:** установка на телескопических направляющих

Особенности

- 15 автоматических программ
- Сенсорный полноцветный TFT-дисплей
- 6 пользовательских профилей
- Использование зернового или молотого кофе
- Стабильное давление до 15 бар: идеально для приготовления всех видов эспрессо
- Система мощных нагревательных элементов для мгновенного нагрева воды.
- Контейнер для воды 2,2 л
- Контейнер для кофе 350 гр
- Съёмный термоконтeйнер для молока 0,5 л
- Встроенный подогрев чашек
- 4-зонная LED-подсветка

Обслуживание

- Заварочный узел легко снимается для удобной очистки и обслуживания
- Автоматическая очистка капучинатора
- Внутренний контейнер для молока можно мыть в посудомоечной машине
- Автоматическая программа очистки от накипи

Размеры

- Размеры прибора (В/Ш/Г): 455/597/460 мм
- Размеры ниши (В/Ш/Г): 450/560/550 мм

Технические параметры

- Подключение: 1350 Вт / 220-240 В / 50-60 Гц / 16 А

ODW8128GG, ODV8128GG

Подогреватель посуды и пищи, вакууматор, 14 см
Цвет: Жемчужно-серый
Встраиваемые



Подогрев посуды: подогрев тарелок и блюд, **Дополнение к духовке и варочной панели:** поддержание температуры готовых блюд, **Идеально для приготовления пищи:** функция медленного приготовления, **Удобство:** нажимной механизм открывания, телескопические направляющие с полным выдвижением

5 функций

Размораживание, Подогрев чашек и стаканов, Подогрев тарелок, Поддержание температуры готовых блюд, Медленное приготовление

Приготовление

- Вентилятор распределяет тепло от нагревательного элемента в ящике. Циркулирующий воздух быстро нагревает посуду и поддерживает равномерный нагрев в подогревателе
- Диапазон температур: 30°C - 80°C
- Сенсорное управление
- Внутренняя подсветка
- Отложенный старт от 30 мин – до 6 часов

Комфорт/Безопасность

- Вместимость: 20 тарелок 28 см / 80 чашек для эспрессо
- Нажимной механизм открывания
- Телескопические направляющие с полным выдвижением
- Легко чистящиеся поверхности

Размеры

- Размеры прибора (В/Ш/Г): 135/597/550 мм
- Размеры ниши (В/Ш/Г): 141/556/550 мм

Технические параметры

- Подключение: 810 Вт / 220-240 В / 50 Гц / 10 А

Идеальное маринование и упаковка для всех типов продуктов: 3 уровня вакуума и 3 уровня запайки, **Удобство:** нажимной механизм открывания, телескопические направляющие с полным выдвижением

Варианты использования

Маринование, Подготовка к Су-вид приготовлению, Подготовка к хранению, Запайка уже открытых упаковок

Приготовление

- 3 уровня вакуума:
 - Уровень 3: для степени вакуума 99% (подходит для твердых продуктов)
 - Уровень 2: для степени вакуума 95% (подходит для мягких продуктов и жидкостей)
 - Уровень 1: для степени вакуума 75% (подходит для нежных и хрупких продуктов)
- 3 уровня запайки (в зависимости от толщины пакета)
- Сенсорная панель управления
- Объем: 8 литров
- Максимальный размер пакета: 250 x 350 мм

Комфорт/Безопасность

- Нажимной механизм открывания
- Телескопические направляющие с полным выдвижением
- Легко чистящиеся поверхности

Размеры

- Размеры прибора (В/Ш/Г): 135/597/550 мм
- Размеры ниши (В/Ш/Г): 141/556/550 мм

Технические параметры

- Подключение: 320 Вт / 220-240 В / 50 Гц / 10 А



ООО «Горенье БТ»
119071, Москва, Ленинский проспект, 25
ТЕЛЕФОН: +7 (800) 707 08 07
RU.ASKO.COM INFO@ASKORUS.RU

 **ASKO**
Inspired by Scandinavia

Производитель не несет ответственности за опечатки в издании и оставляет за собой право на внесение изменений в дизайн, конструкцию и описание изделий.