

# ASKO HORNOS



The ASKO logo is positioned in the upper right corner of the image. It features a stylized 'A' icon followed by the brand name 'ASKO' in a bold, white, sans-serif typeface. The background behind the logo is a dark, textured wall with a framed picture hanging on it.

## Diseño de Cocinas

Las cocinas son un lugar de reunión natural donde comenzamos y terminamos el día. Es un ambiente social donde toda la familia puede reunirse para desayunar, comer o cenar. Nuestra filosofía de diseño es crear productos que funcionen como herramientas útiles y prácticas en manos de aquellos que eventualmente lleguen a utilizarlos.



## HORNOS

Llenos de características inteligentes que eliminan todas las conjeturas de la cocina, usted estará creando comidas de calidad de restaurante desde el primer día. Ya sea un festín familiar o un delicioso tentempié, la gama de cocina de ASKO complementará su pasión por la cocina y ayudará a hacer de cada momento en la cocina una alegría.

### DESLICE, SELECCIONE Y COCINE

Los hornos con pantalla de ASKO Pro Series TFT cambiarán para siempre la forma en que interactúa con el horno. Este horno no sólo cuece sus platos, sino que lo ayuda durante todo el proceso de cocción.

### INTERFAZ INTUITIVA

La interfaz le proporciona a los usuarios experimentados eficiencia y la posibilidad de una rápida instalación y a los principiantes orientación intuitiva a través de un sistema de menús cuidadosamente estructurados con base en configuración.

### TAMAÑO ADECUADO

Con volúmenes de hasta 74 litros, nuestros hornos son algunos de los más amplios del mercado. El tamaño en combinación con la puerta y cavidad del horno bien aisladas también lo hacen uno de los hornos más eficientes del mercado.

## ¿NECESITA ASISTENCIA?

COACH es el método de cocina más sencillo de todos. Las fotos interactivas lo guiarán a través del sistema de menús. Después de esto, sólo queda seleccionar el peso y grado de tueste y el horno hace el resto. Nuestra programación del horno fue ideada por chefs y expertos en nutrición para darle el mejor resultado.

## GUARDE SUS FAVORITOS

En FAVORITOS puede guardar sus combinaciones de cocción favoritas. Cualquier combinación de cocción anterior que haya utilizado con el horno puede ser guardada para uso futuro. Esto significa no más programación del favorito y presione inicio.

## FUNCIONES ADICIONALES

La opción de EXTRA tiene todas esas pequeñas cosas que consideramos importantes para la funcionalidad de un horno. Como precalentamiento rápido, limpieza pirolítica, placa de calentamiento o recalentamiento simple de la cena de anoche.

## TÉRMINO MEDIO, TRES CUARTOS O COCIDO

Todos obtienen su pieza de carne perfecta. Sólo tiene que insertar el termómetro, fijar la temperatura deseada y el horno se apagará automáticamente cuando la comida esté perfectamente cocinada.





## Esmalte de alta calidad

### 01. COCINA SEGURO

Cuenta con un sistema de seguridad que inmediatamente apaga el ventilador y el calentador si se abre la puerta mientras está en funcionamiento. Cuando la puerta se cierra otra vez todos los ajustes se restauran y la cocción comienza de nuevo. Los hornos ASKO también incluyen puertas extra frías y bloqueo para niños.



### 02. LIMPIEZA EFICAZ

El horno se autolimpia mediante pirólisis. Se calienta a 465 °C para quemar cualquier residuo mientras está haciendo algo más. Y para hacerlo aún mejor, también puede limpiar las placas del horno con pirólisis.



### 03. CIERRE SUAVE

Cuando otras puertas de horno se quedan a mitad de camino, una de ASKO cierra suave y completamente. Con el sistema inteligente de muelles incorporado de ASKO, basta darle a la puerta un ligero toque cuando desee cerrarla. Es perfecto cuando ambas manos están ocupadas con ese plato caliente de lasaña.



## 04. QUITAR LA PUERTA EN 2 PARTES

Nunca olvidará cómo quitar el vidrio interior e intermedio de la puerta del horno ya que sólo toma dos sencillos pasos. Limpiar las puertas de cristal nunca ha sido tan fácil.

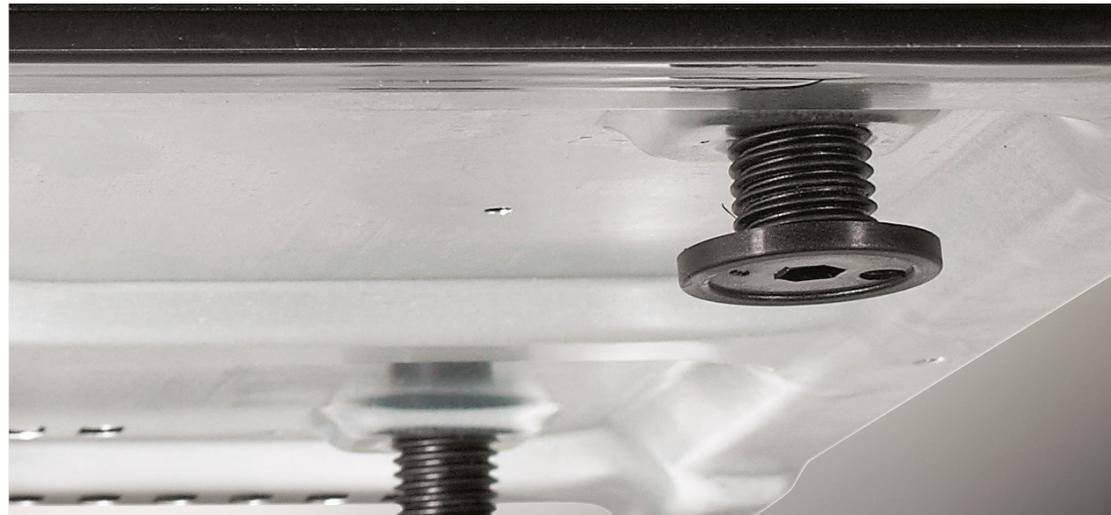
## 05. PATAS AJUSTABLES

Es esencial para nivelar perfectamente el horno y evitar que los ingredientes se mezclen o una cocción desigual. Es por ello que todos los hornos ASKO Pro Series™ están equipados con patas regulables.



## 06. ERGONOMÍA TODOS LOS DÍAS

Lidiar con platos gratinados calientes, grandes y pesados puede ser incómodo y riesgoso. Es entonces cuando nuestras guías telescópicas de fácil deslizamiento serán útiles. Vuelven conveniente y segura la carga y descarga del horno, no importa qué tan pesados o calientes estén sus platos.



## Hornos combinado con microondas

Con nuestro horno de microondas combinado tiene toda la flexibilidad de cocción combinada. Ofrece cuatro diferentes tipos de métodos de cocción: microondas, cocción por convección forzada con ventilador, asado y cocción en el horno tradicional combinado con la ayuda de cocción por microondas. En el mismo programa de cocción puede descongelar, ir a convección tradicional y terminar con un asado breve. Están codiseñados para complementar perfectamente todos nuestros hornos de ASKO Pro Series™.





## Alta eficiencia, bajo consumo

### 01. SIN SORPRESAS CALIENTES

No hay riesgo de recibir aire caliente en la cara al abrir la puerta del horno mientras está en funcionamiento. El interruptor inteligente de la puerta doble, inmediatamente apagará el calentador, el ventilador y las microondas. Cuando la puerta se cierra, otra vez todos los ajustes se restauran y la cocción continúa.

### 02. AUSENCIA DE PLATO GIRATORIO

Ni en un horno combinado ni en un horno de microondas de ASKO Pro Series™ hay plato giratorio. Hemos equipado con un eficaz sistema giratorio aéreo oculto que distribuye uniformemente las microondas en el horno y la comida.

### 03. MÁS GRANDE DEL MERCADO

Los microondas y microondas combinados de ASKO Pro Series™ son algunos de los más grandes en el mercado, con un volumen de hasta 50 litros. El ventilador eficaz permite una circulación de aire caliente más eficiente, ahorrando tiempo valioso y energía.



## HORNOS VAPOR COMBINADO Y PIROLÍTICO



OP8637S

- Empotrado
- Tamaño: 60 cm
- Temp ajustable up to 275° C
- 2 bandejas para hornear poco profundas
- 1 bandeja para hornear profunda
- 1 parrilla



OCS8664S

- Empotrado
- Tamaño: 60 cm
- Temp ajustable hasta: 230° C
- 2 bandejas para hornear poco profundas
- 1 bandeja para hornear profunda
- 1 parrilla y 2 ollas de vapor Gastronorm



OCS8464S

- Empotrado
- Tamaño: 45 cm
- Temp ajustable hasta: 275° C
- 13 modos de cocción
- 1 bandeja para hornear poco profunda
- 1 parrilla y 1 cacerola de vidrio para hornear



OCS8683S

- Empotrado
- Tamaño: 60 cm
- Temp ajustable up to 275° C
- 2 bandejas para hornear poco profundas
- 1 bandeja para hornear profunda
- 1 parrilla



OP8636S

- Empotrado
- Tamaño: 60 cm
- Temp ajustable up to 275° C
- 2 bandejas para hornear poco profundas
- 1 bandeja para hornear profunda
- 1 parrilla



OCS8483S

- Empotrado
- Tamaño: 45 cm
- Temp ajustable hasta: 275° C
- 13 modos de cocción
- 1 bandeja para hornear poco profunda
- 1 parrilla y 1 cacerola de vidrio para hornear



OM8464S

- Empotrado
- Tamaño: 45 cm
- Temp ajustable up to 275° C
- 6 modos de cocción
- 1 parrilla
- 1 cacerola de vidrio para hornear

## HORNO MICROONDAS



Paseo de los tamarindos 90 Bosques de las Lomas, CDMX, Local PB-35

[www.subzerowolfcdmx.com](http://www.subzerowolfcdmx.com)

@subzerowolfcdmx

