ASKO

Inspired by Scandinavia

Collection Craft 2017

Avant-propos

Nous sommes fiers de vous présenter ASKO, marque suédoise haut de gamme fondée en 1950 et distribuée sur tous les continents dans plus de 30 pays.

Karl-Erik Andersson a fondé ASKO en 1950 parce qu'il voulait créer le meilleur lave-linge possible afin de faciliter la vie de sa mère. Pour obtenir une qualité et des performances de lavage inégalées, il est sorti des sentiers battus et a refusé tout compromis sur les matériaux.

Aujourd'hui, plus de 60 ans plus tard, ASKO est une marque qui conçoit et développe des appareils de premier ordre pour la cuisine, les laveries et buanderies. Les appareils ASKO satisfont les exigences les plus élevées en matière de design, fonctionnalités, durabilité et respect de l'environnement.

Avec les normes professionnelles en ligne de mire, les appareils ASKO sont conçus pour vous offrir plus de fonctions et plus de performances que vous ne le pensiez possible dans un environnement domestique.

ASKO applique les normes les plus récentes de gestion de qualité (ISO 9001) et devance les normes environnementales les plus strictes (ISO14001, EMAS).

ASKO est une marque scandinave reconnue dans le monde pour son design et ses performances.

reddot design award winner

GOOD DESIGN Award

ADEX

THE GRAND AWARD OF DESIGN

Caractéristiques	7
Fours pyrolyses	21
Fours vapeur combinés	23
Fours micro-ondes	26
Machines à café	30
Tiroirs	32

Collection Craft

Élégance et précision

Avec la Collection Craft s'exprime notre sens du design et des matériaux qui s'intègrent parfaitement aux intérieurs contemporains. Les appareils ménagers de la Collection Craft, inox ou noir graphite, sont élaborés avec la passion du détail et offrent performances et précision. Leurs fonctionnalités et leur durabilité s'inspirent de notre expertise en matériel professionnel et enrichissent la vie des utilisateurs.

Nous sélectionnons avec soin des matériaux durables et réalisons des produits élégants et pérennes. Notre savoir-faire nous a permis de créer la Collection Craft qui se caractérise par une finition exceptionnelle et une interface intuitive. Notre expertise transforme un four en un instrument de précision, équipé d'une porte vitrée raffinée, intégrée dans un cadre monobloc.

Collection Craft

Collection Craft inox

OP8687S
Four pyrolyse 60 cm
P. 21

OCS8687S
Four vapeur combiné 60 cm
P. 24

OP8487S
Four pyrolyse
45 cm
P. 22

OCS8487S
Four vapeur combiné
45 cm
P. 25

OCM8487S
Four combiné
micro-ondes 45 cm
P. 27

OM8487S
Micro-ondes
45 cm
P. 28

OM8334S
Micro-ondes
38 cm
P. 29

CM8457S
Machine à café 45 cm
P. 31

ODW8127S
Tiroir culinaire 14 cm
P. 32

ODA8117S
Tiroir de rangement 14 cm
P. 33

Collection Craft noir graphite

OP8687A
Four pyrolyse 60 cm
P. 21

OCS8687A
Four vapeur combiné 60 cm
P. 24

OP8487A
Four pyrolyse
45 cm
P. 22

OCS8487A
Four vapeur combiné
45 cm
P. 25

OCM8487A
Four combiné
micro-ondes 45 cm
P. 27

OM8487A
Micro-ondes
45 cm
P. 28

CM8457A
Machine à café 45 cm
P. 31

ODW8127A
Tiroir culinaire 14 cm
P. 32

ODA8117A
Tiroir de rangement 14 cm
P. 33

Fours
Collection Craft

Design distingué

Avec leur solide cadre métallique monobloc à bords repliés, les fours ASKO de la ligne Craft ont un design unique qui leur permet de s'intégrer harmonieusement dans votre cuisine. Vous avez le choix entre la matière inox ou le noir graphite, et peu importe comment vous choisirez d'installer votre nouveau four, il donnera à la pièce une nouvelle expression. La grande porte en verre met en évidence la vaste cavité du four et offre une visibilité totale sur les aliments qui cuisent.

Cuisiner avec précision et garder une vue d'ensemble

Navigation intuitive par boutons et écran tactile

L'interface des fours ASKO Craft est une combinaison parfaite entre l'action immédiate des boutons inox rotatifs pour les fonctions principales et l'écran tactile en partie basse pour les fonctions secondaires. La navigation dans le menu est intuitive. L'écran haute définition offre une grande clarté d'affichage et une grande lisibilité. Vous avez toujours une vue d'ensemble sur toutes les fonctions et un accès direct aux fonctions principales.

Vous êtes aux commandes et pouvez rapidement changer de fonction ou modifier les réglages du four. Cela vous permet de cuisiner de différentes manières, de contrôler la cuisson durant tout le processus et d'obtenir un résultat parfait.

Pour faciliter l'utilisation et apporter une lisibilité unique, les touches sous l'écran sont rétro-éclairées.

Sélectionnez d'abord les fonctions principales avec le bouton rotatif de gauche, puis la température et la durée de cuisson avec le bouton rotatif de défilement placé à droite.

Tournez le bouton de droite pour sélectionner la valeur, poussez le pour la valider et passer au réglage suivant. Cette procédure vous guide de façon intuitive pendant l'opération.

Choisissez une fonction principale en tournant le bouton de gauche.

Activer et désactiver le menu en appuyant sur le bouton de droite (bouton de défilement). Tournez le bouton de défilement pour effectuer vos réglages dans chaque menu, ou effleurez les deux flèches (touches sensitives <>).

Activez le programme en appuyant sur la touche sensitive de droite Validation (V).

Une fois le four activé, vous pouvez voir d'un seul coup d'oeil sur l'écran le mode de cuisson, la température en temps réel et le temps restant.

Caractéristiques des fours Craft

Système 5 arrivées d'Air ThermoCirculaire

Tous les fours ASKO comportent une cavité qui s'inspire des fours à bois traditionnels. Cette forme de cavité exclusive, avec ses 5 arrivées d'air sur plusieurs niveaux, permet une circulation plus uniforme de l'air chaud, ce qui assure une cuisson parfaitement homogène.

Pour encore améliorer l'effet de diffusion, la cavité, les plaques et les lèchefrites sont recouvertes d'un émail de haute qualité qui absorbe et réfléchit efficacement la chaleur, pour une cuisson parfaite.

Fours grande capacité

Les fours ASKO bénéficient d'un grand volume allant jusqu' à 75 litres qui leur permet de cuire simultanément sur quatre niveaux. Il en va de même pour les fours compacts 45 cm dont le volume de 51 litres permet de cuire simultanément sur trois niveaux.

Bleu, saignant, à point ou bien cuit

Nous avons équipé nos fours d'une sonde culinaire pour parfaire la cuisson de vos viandes, terrines et pâtisseries. Piquez la sonde au cœur de votre préparation et réglez la température voulue qui s'affichera sur l'écran en couleur TFT. Une fois la température atteinte, un signal sonore retentit et le four s'éteint.

Cuisson à la vapeur

Générateur de vapeur externe

Les fours vapeur ASKO sont équipés d'un générateur installé à l'extérieur de l'enceinte. Cette solution offre des avantages inégalés pour la cuisson : quantité de vapeur optimale, mesure précise et stabilité de la température. De plus, comme aucun dépôt calcaire ne peut se former dans la cavité du four, le nettoyage est plus facile.

PureSteam
GENERATOR
CYCLON SYSTEM

Système cyclonique exclusif

Les fours vapeur ASKO sont équipés d'un générateur externe qui vous permettra d'obtenir une vapeur pure, grâce à son système cyclonique exclusif qui recycle l'eau résiduelle à l'extérieur de la cavité du four. Grâce à ce système, seule une vapeur de qualité pénétrera l'aliment pour une cuisson optimale. La saveur de vos plats et les vitamines de vos aliments seront préservés.

La vapeur est injectée au travers de 4 flux d'air dans la cavité du four à intervalles réguliers pour une cuisson homogène.

Bénéfices de la cuisson vapeur

- La qualité nutritionnelle, les vitamines et les minéraux sont presque entièrement préservés, car l'aliment ne trempe pas dans l'eau.
- Ce mode de cuisson est la meilleure façon de préserver les vitamines et les oligo-éléments : jusqu'à 22% de vitamines en plus et jusqu'à 36% de matières grasses en moins.
- La cuisson à la vapeur permet de conserver la saveur et la couleur car la vapeur d'eau est neutre en goût, n'apporte aucune matière grasse et ne modifie pas les qualités organoleptiques des aliments.
- Gain de temps : -20% par rapport à la cuisson traditionnelle car la vapeur libère de la chaleur plus rapidement.
- Cette méthode ne dégage aucune odeur. Aucun risque de brûler les aliments.
- Ce mode de préparation est adaptée notamment aux légumes, aux poissons, à la volaille et à certains desserts, mais n'est cependant pas conseillé pour la viande rouge, les recettes au fromage et toutes les préparations qui doivent croustiller (tartes, quiches…).

Micro-ondes à onduleur

Flux de micro-ondes constant

Grâce à la technologie à onduleur (Inverter), le flux de micro-ondes est constant ; vous pouvez même laisser mijoter une sauce sans la faire bouillir.

Les micro-ondes combinés ASKO vous offrent aussi toute la flexibilité de la cuisson combinée. Dans un même programme, vous pouvez décongeler, continuer en cuisson traditionnelle et finir par un bref passage au gril.

Plus besoin de plateau tournant

Grâce à la technologie de l'antenne tournante (Stirrer), une pale dissimulée dans le haut de l'appareil répartit les micro-ondes de manière uniforme dans la cavité et sur les aliments.

Avantages des combinés micro-ondes

Nos fours à micro-ondes combinés réunissent tous les avantages des micro-ondes et de la chaleur tournante. Avec le même programme, vous pouvez décongeler un poulet puis le cuire, ou accélérer la cuisson d'un rosbif en utilisant tout d'abord les micro-ondes puis la chaleur traditionnelle.

Dans un micro-ondes combiné ASKO, vous pouvez laisser mijoter une sauce sans la faire bouillir grâce à la technologie Inverter ou utiliser la cuisson par étapes qui vous permettra d'enchainer jusqu'à trois modes de cuisson dans un seul programme.

Des modes de cuisson traditionnels aux plus experts

Des modes de cuisson traditionnels aux plus experts. Pour chacun d'entre eux, le four préconise une température, que vous pouvez modifier de 30°C à 275°C.

Convection naturelle
Pour une cuisson traditionnelle réglable de 35 à 275°C.
Utilisez ce mode pour vos tartes aux fruits, pains complets, gigots d'agneau.
La résistance de voûte est combinée à celle de la sole.

Gril simple et double 2700W
En éliminant la graisse contenue dans les aliments, le gril est un mode de cuisson diététique particulièrement bien adapté aux tranches de viande et poisson ; il permet aussi de préparer des toasts et dorer uniformément et rapidement vos grillades et gratins.
La résistance de voûte et le gril fonctionnement simultanément, ce qui permet d'augmenter l'effet de la chaleur.

Voûte
Utilisez ce mode pour faire dorer vos préparations sur le dessus.
La chaleur provient uniquement de la résistance située en haut du four.

Gril ventilé
Ce mode est surtout adapté à la cuisson des grosses pièces de viande et des volailles, sur un seul niveau. Il est aussi conseillé pour les gratins.
Le gril et le ventilateur fonctionnent simultanément.

Sole
Utilisez ce mode pour cuire vos préparations par le dessous.
La chaleur est produite uniquement par la résistance située dans le bas du four.

Chaleur tournante et sole
Ce mode convient aux pizzas, aux gâteaux aux fruits, à la pâte confectionnée avec de la levure boulangère et à la pâte brisée.
La cuisson est possible sur plusieurs niveaux à la fois.
La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur et la résistance circulaire.

Chaleur tournante aux 5 arrivées d'air
Ce mode convient à la cuisson des viandes ou des gâteaux sur plusieurs niveaux à la fois. Le ventilateur situé au fond du four fait circuler autour du rôti ou du gâteau la chaleur produite par la résistance circulaire. Ils fonctionnent simultanément.

Sole ventilée
Ce mode convient à la cuisson des gâteaux levés qui ne gonflent pas beaucoup et à la stérilisation des conserves de fruits et légumes.
La résistance de sole fonctionne en même temps que le ventilateur.

Rôtisserie - cuisson automatique de la viande
Ce mode convient à tout type de viande à rôtir. La température monte jusqu'à 230°, puis revient à la température programmée par l'utilisateur. Rend la viande croustillante à l'extérieur et juteuse à l'intérieur.
La résistance de voûte, le gril et la résistance circulaire fonctionnent simultanément.

Cuisson vapeur jusqu'à 100°C
Le mode de cuisson vapeur vous permettra de préserver le jus de vos plats et les vitamines de vos aliments. Ce mode de cuisson ne dégage pas d'odeurs et il est inutile d'ajouter des herbes et des épices ou encore de saler l'eau.

Cuisson vapeur basse température au degrés prés jusqu'à 95°C
Ce mode de cuisson précis vous permettra non seulement de cuisiner à basse température avec de la vapeur, mais aussi d'utiliser des poches sous vide afin que les aliments soient parfaitement cuits dans leur jus.

Modes de cuisson additionnels avec chaleur tournante et vapeur
Il existe 3 niveaux d'intensité d'injection de vapeur : Élevée (escalope, petite portion de viande)/ Moyenne (réchauffer des plats cuisinés frais ou congelés, gratins de légumes)/ Faible (rôti,volaille, pain, lasagnes).

Les injections de vapeur sont combinées à la chaleur tournante et servent à une cuisson rapide et efficace sans modifier la couleur ni l'aspect des aliments, et à la décongélation.

Micro-ondes et chaleur tournante
Avec le même programme, vous pouvez décongeler un poulet puis le cuire, ou accélérer la cuisson d'un rosbif en utilisant tout d'abord les micro-ondes puis la chaleur traditionnelle.

Préchauffage
Utilisez cette fonction pour faire chauffer le four le plus rapidement possible à la température désirée. Lorsque la température réglée est atteinte, le préchauffage est terminé et un signal sonore retentit. Lorsque vous avez enfourné votre plat, le programme se poursuit et la cuisson a lieu selon les réglages sélectionnés.

Décongélation
Cette fonction sert à la décongélation lente des surgelés (gâteaux et viennoiseries, pain, fruits).
L'air circule dans le four sans que les résistances fonctionnent. Seul le ventilateur est actif.
En sélectionnant les icônes correspondantes, vous pouvez spécifier le type d'aliment et son poids, ou l'heure de début et de fin de la décongélation.

Confort et sécurité

Rails coulissants télescopiques

Les plats à gratins volumineux et chauds peuvent être lourds et difficiles à manipuler. Nos rails coulissants télescopiques sont équipes d'un loquet de verrouillage pour sécuriser et maintenir la stabilité de vos plats. Ils sont pratiques et sûrs pour enfourner les plats et les sortir du four, quels que soient le poids et la chaleur des récipients.

Un nettoyage efficace par pyrolyse

Le four chauffe jusqu'à 500 °C pour consumer tous les résidus et les réduire en cendre. Un seul coup d'éponge suffira pour essuyer le tout. Dans les fours ASKO, Il est inutile de retirer les plaques et les glissières en fil avant la pyrolyse.

Porte et vitres démontables

Le nettoyage de la porte n'a jamais été aussi rapide. La porte et les vitres du four sont démontables. Cette opération se déroule en deux étapes très simples. Mêmes les vitres intérieures peuvent êtres nettoyées.

Portes ultra-froides et fermeture amortie

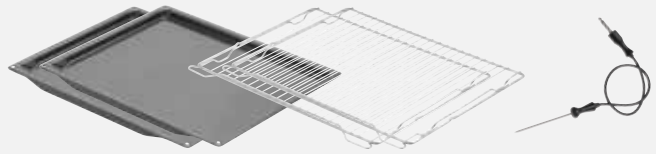
Les portes de four, construites pour une sécurité maximale, comptent jusqu'à quatre vitres et réflecteurs de chaleur. Associées au ventilateur de refroidissement, elles garantissent une température extérieure de la porte inférieure à 35°C.

Accessoires de série
Fours Collection Craft

Four pyrolyse 60 cm
OP8687S/A

1 lèchefrite en verre
2 lèchefrites
1 lèchefrite profonde
1 grille avec un taquet de sécurité
1 sonde culinaire

Four pyrolyse 45 cm
OP8487S/A



2 lèchefrites
2 grilles avec un taquet de sécurité
1 sonde culinaire

Four vapeur combiné 60 cm
OCS8687S/A

2 lèchefrites
1 lèchefrite profonde
1 grille avec un taquet de sécurité
1 bac Gastronorme XL inox 18/10 plein
1 bac Gastronorme XL inox 18/10 perforé
1 sonde culinaire

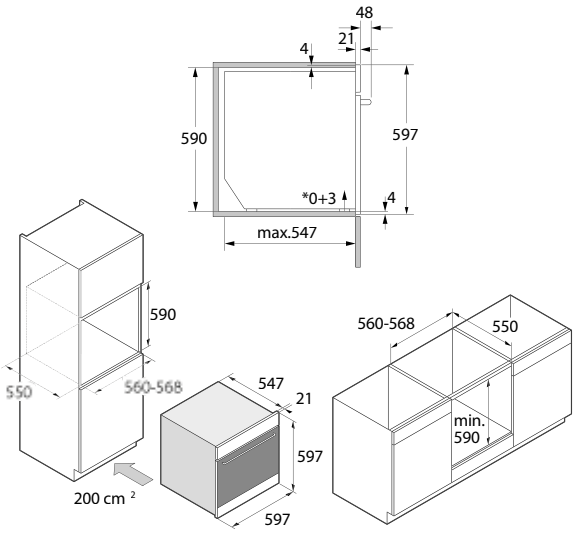
Four vapeur combiné 45 cm
OCS8487S/A

1 lèchefrite
1 grille avec un taquet de sécurité
1 bac Gastronorme XL inox 18/10 plein
1 bac Gastronorme XL inox 18/10 perforé
1 sonde culinaire

Four combiné micro-ondes 45 cm
OCM8487S/A

1 lèchefrite en verre
1 lèchefrite
1 grille avec un taquet de sécurité

Four pyrolyse



*** Cadre du four monobloc**
**** Pieds réglables**

OP8687S inox
OP8687A noir graphite **1 645 €**

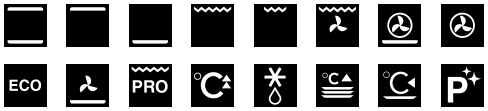
Four multifonctions pyrolyse 60 cm
Craft

Caractéristiques

- Classe d'efficacité énergétique : A+
- Volume de la cavité : 73 L
- Porte froide 4 vitres et réflecteurs de chaleur
- Revêtement exclusif en émail ultra lisse et sans microporosité
- Nettoyage par pyrolyse : 3 temps (180 à 240 min)

Aide à la cuisson

- Système 5 arrivées d'Air ThermoCirculaire pour une cuisson homogène
- Régulation électronique de la température : 30°C à 275°C
- 16 fonctions



Convection naturelle, Voûte, Sole, Gril simple et double, Gril ventilé, Chaleur tournante et sole, Chaleur tournante, ECO Chaleur tournante, Sole ventilée, Rôtissage automatique, Préchauffage, Décongélation, Chauffe-assiettes, Maintien au chaud, Nettoyage pyrolyse

- Cuisson par étapes (enchaîner à la suite 3 modes de cuisson)
- 82 programmes prédéfinis
- Sonde culinaire pour une cuisson à coeur
- 2 niveaux de gril pour un brunissage homogène 2700 W
- 5 gradins

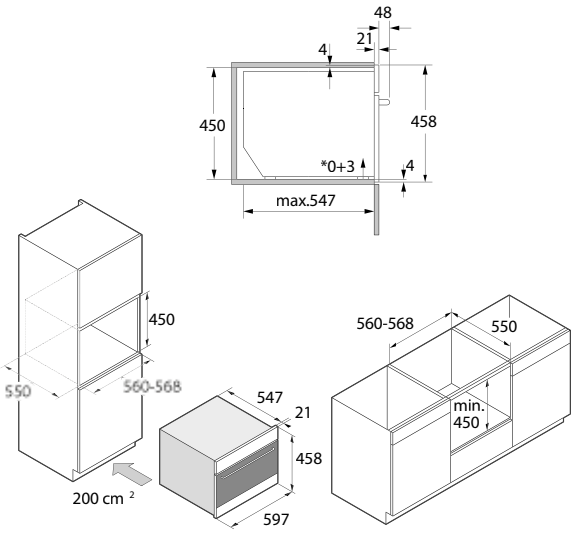
Confort / Sécurité

- Écran couleur TFT rétro-éclairé
- Navigation intuitive par boutons et écran tactile
- Accès direct aux menus principaux
- Rails télescopiques sur 2 niveaux, 100% extensibles et amovibles
- Fermeture amortie de la porte du four
- Double éclairage halogène
- Intérieur de porte plein verre et amovible
- Système de refroidissement avec ventilation prolongée
- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Pieds réglables

Accessoires de série pyrolysables (hors verre)

- 2 lèchefrites
- 1 lèchefrite en verre
- 1 lèchefrite profonde
- 1 grille avec un taquet de sécurité

Four compact pyrolyse



*** Cadre du four monobloc**
**** Pieds réglables**

OP8487S inox
OP8487A noir graphite 1 705 €

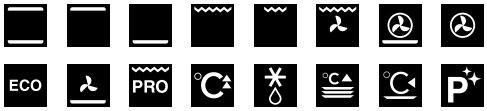
Four multifonctions pyrolyse 45 cm
Craft

Caractéristiques

- Classe d'efficacité énergétique : A
- Volume de la cavité : 50 L
- Porte froide 4 vitres et réflecteurs de chaleur
- Revêtement exclusif en émail ultra lisse et sans microporosité
- Nettoyage par pyrolyse : 3 temps (180 à 240 min)

Aide à la cuisson

- Système 5 arrivées d'Air ThermoCirculaire pour une cuisson homogène
- Régulation électronique de la température : 30°C à 275°C
- 16 fonctions



Convection naturelle, Voûte, Sole, Gril simple et double, Gril ventilé, Chaleur tournante et sole, Chaleur tournante, ECO Chaleur tournante, Sole ventilée, Rôtissage automatique, Préchauffage, Décongélation, Chauffe-assiettes, Maintien au chaud, Nettoyage pyrolyse

- Cuisson par étapes (enchaîner à la suite 3 modes de cuisson)
- 82 programmes prédéfinis
- Sonde culinaire pour une cuisson à cœur
- 2 niveaux de gril pour un brunissage homogène 2200 W
- 4 gradins

Confort / Sécurité

- Écran couleur TFT rétro-éclairé
- Navigation intuitive par manettes et écran tactile
- Accès direct aux menus principaux
- Rails télescopiques sur 1 niveau, 100% extensibles et amovibles
- Fermeture amortie de la porte du four
- Double éclairage halogène
- Intérieur de porte plein verre
- Système de refroidissement avec ventilation prolongée
- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Pieds réglables

Accessoires de série pyrolysables (hors verre)

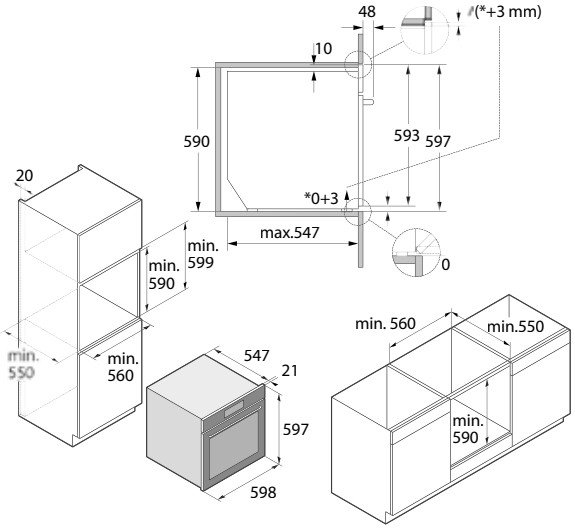
- 2 lèchefrites
- 2 grilles avec un taquet de sécurité

Four à vapeur XL

La cuisson à la vapeur est plus douce et préserve mieux les vitamines et les nutriments que la cuisson traditionnelle à l'eau bouillante. Saine et naturelle, la cuisine vapeur conserve toute la saveur des aliments.

Cette méthode de cuisson ne dégage aucune odeur et il est inutile de saler l'eau ou d'ajouter des herbes et des épices. Avec nos fours à vapeur combinés, vous pouvez cuisiner uniquement à la vapeur, ou associer la chaleur tournante à la vapeur, ou rester sur une cuisson traditionnelle.

Four vapeur combiné



*** Cadre du four monobloc**
**** Pieds réglables**

OCS8687S inox
OCS8687A noir graphite 2 470 €

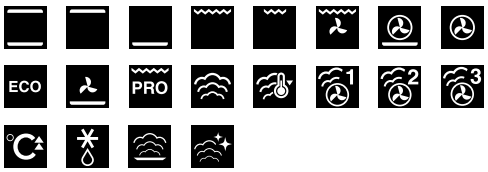
Four vapeur combiné multifonctions 60 cm
Craft

Caractéristiques

- Classe d'efficacité énergétique : A+
- Volume de la cavité : 75 L
- Porte froide 4 vitres et réflecteurs de chaleur
- Revêtement exclusif en émail ultra lisse et sans microporosité
- Nettoyage vapeur SteamClean

Aide à la cuisson

- Générateur de vapeur externe permettant l'injection de vapeur pure grâce au système cyclonique qui recycle l'eau de condensation résiduelle
- Système 5 arrivées d'Air ThermoCirculaire pour une cuisson homogène
- Régulation électronique de la température : 30°C à 230°C
- 20 fonctions



Convection naturelle, Voûte, Sole, Gril simple et double, Gril ventilé, Chaleur tournante et sole, Chaleur tournante, ECO Chaleur tournante, Sole ventilée, Rôtissage automatique, Vapeur/ Degré près, Chaleur tournante et vapeur, Préchauffage, Décongélation, Régénération, Nettoyage vapeur

- Cuisson 100% vapeur injectée au travers de 4 flux d'air à intervalles réguliers
- Cuisson par étapes (enchaîner à la suite 3 modes de cuisson)
- 160 programmes prédéfinis
- Sonde culinaire pour une cuisson à cœur
- Réservoir d'eau 1,3 l pour 80 min de cuisson
- 2 niveaux de gril pour un brunissage homogène 2700 W
- 5 gradins

Confort / Sécurité

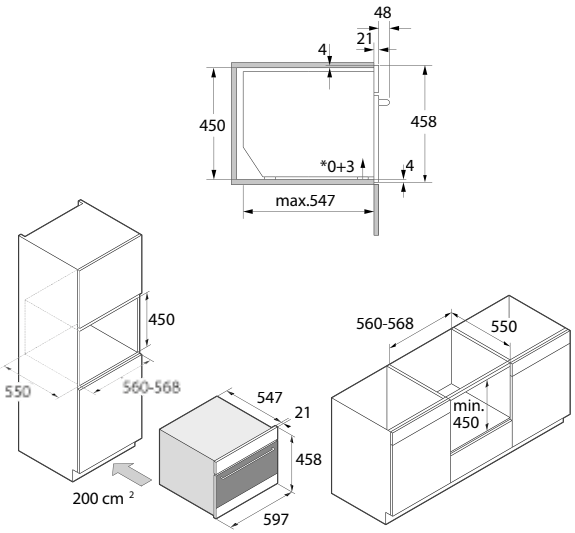
- Écran couleur TFT rétro-éclairé
- Navigation intuitive par boutons et écran tactile
- Accès direct aux menus principaux
- Rails télescopiques sur 2 niveaux, 100% extensibles et amovibles
- Fermeture amortie de la porte du four
- Double éclairage halogène
- Intérieur de porte plein verre et amovible
- Indication détartrage automatique
- Système de refroidissement avec ventilation prolongée
- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Pieds réglables

Accessoires de série

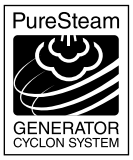
- 2 lèchefrites
- 1 lèchefrite profonde
- 1 grille avec un taquet de sécurité
- 1 bac Gastronorme XL inox 18/10 perforé
- 1 bac Gastronorme XL inox 18/10 plein

Four compact vapeur combiné

reddot design award
winner



*** Cadre du four monobloc**
**** Pieds réglables**



OCS8487S inox
OCS8487A noir graphite 2 295 €

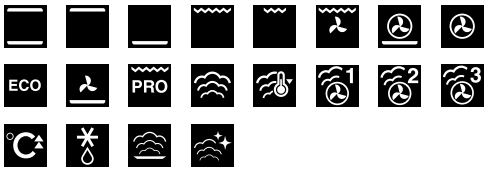
Four vapeur combiné 45 cm
Craft

Caractéristiques

- Classe d'efficacité énergétique : A+
- Volume de la cavité : 51 L
- Porte froide 4 vitres et réflecteurs de chaleur
- Revêtement exclusif en émail ultra lisse et sans microporosité
- Nettoyage vapeur SteamClean

Aide à la cuisson

- Générateur de vapeur externe permettant l'injection de vapeur pure grâce au système cyclonique qui recycle l'eau de condensation résiduelle
- Système 5 arrivées d'Air ThermoCirculaire pour une cuisson homogène
- Régulation électronique de la température : 30°C à 230°C
- 20 fonctions



Convection naturelle, Voûte, Sole, Gril simple et double, Gril ventilé, Chaleur tournante et sole, Chaleur tournante, ECO Chaleur tournante, Sole ventilée, Rôtissage automatique, Vapeur/ Degré près, Chaleur tournante et vapeur, Préchauffage, Décongélation, Régénération, Nettoyage vapeur

- Cuisson 100% vapeur injectée au travers de 4 flux d'air à intervalles réguliers
- Cuisson par étapes (enchaîner à la suite 3 modes de cuisson)
- 160 programmes prédéfinis
- Sonde culinaire pour une cuisson à cœur
- Réservoir d'eau 1,3 l pour 80 min de cuisson
- 2 niveaux de gril pour un brunissage homogène 2200 W

Confort

- Écran couleur TFT rétro-éclairé
- Navigation intuitive par boutons et écran tactile
- Accès direct aux menus principaux
- Rails télescopiques sur 1 niveau, 100% extensibles et amovibles
- Fermeture amortie de la porte du four
- Double éclairage halogène
- Intérieur de porte plein verre
- Indication détartrage automatique
- Système de refroidissement avec ventilation prolongée
- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Pieds réglables

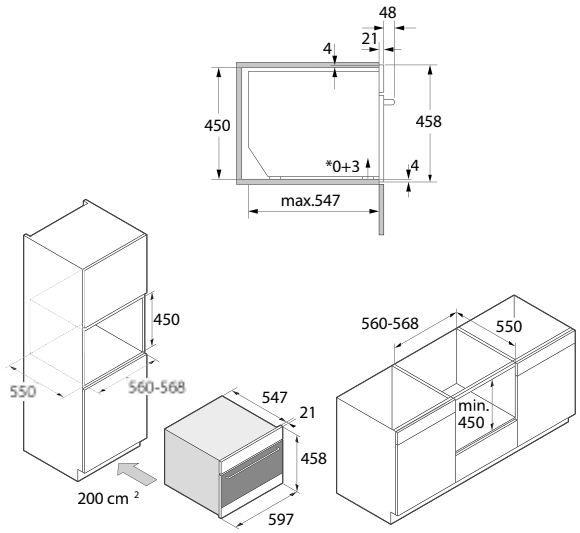
Accessoires de série

- 1 lèchefrite
- 1 grille avec un taquet de sécurité
- 1 bac Gastronorme XL inox 18/10 perforé
- 1 bac Gastronorme XL inox 18/10 plein

Micro-ondes à onduleur

Dans un four à micro-ondes combiné ASKO Craft, vous pouvez faire mijoter une sauce sans qu'elle bouille à l'excès. Cela est rendu possible par la technologie de l'onduleur qui génère un flux constant de micro-ondes exactement à la puissance voulue. En combinaison avec l'agitateur d'ondes, cette technologie procure une répartition uniforme des micro-ondes dans la cavité du four. Par conséquent, le plateau tournant n'est pas nécessaire et un plus grand volume utile reste disponible. C’est pourquoi nos fours à micro-ondes combinés figurent parmi les plus spacieux sur le marché, avec une capacité atteignant 51 litres.

Four compact combiné micro-ondes



*** Cadre du four monobloc**
**** Pieds réglables**

OCM8487S inox
OCM8487A noir graphite **1 880 €**

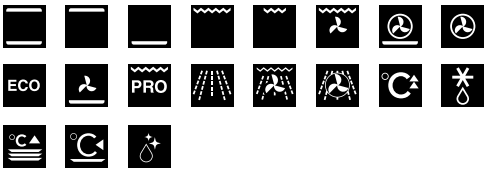
Four combiné micro-ondes 45 cm
Craft

Caractéristiques

- Volume de la cavité : 50 L
- Porte tempérée 3 vitres et réflecteurs de chaleur
- Revêtement exclusif en émail ultra lisse et sans microporosité
- Nettoyage AquaClean par hydrolyse

Aide à la cuisson

- Système 5 arrivées d'Air ThermoCirculaire pour une cuisson homogène
- Régulation électronique de la température : 30°C à 250°C
- 19 fonctions



Convection naturelle, Voûte, Sole, Gril simple et double, Gril ventilé, Chaleur tournante et sole, Chaleur tournante, ECO Chaleur tournante, Sole ventilée, Rôtissage automatique, Micro-ondes, Micro-ondes et gril, Chaleur tournante et micro-ondes, Préchauffage, Décongélation, Chauffe assiettes, Maintien au chaud, Nettoyage hydrolyse

- Technologies avec onduleur et antenne tournante pour une cuisson continue et homogène
- Puissance micro-ondes : 6 puissances de 90 à 1000 W
- 120 programmes prédéfinis
- Cuisson par étapes (enchaîner à la suite 3 modes de cuisson)
- 2 niveaux de gril pour un brunissage homogène 2200 W
- 4 gradins

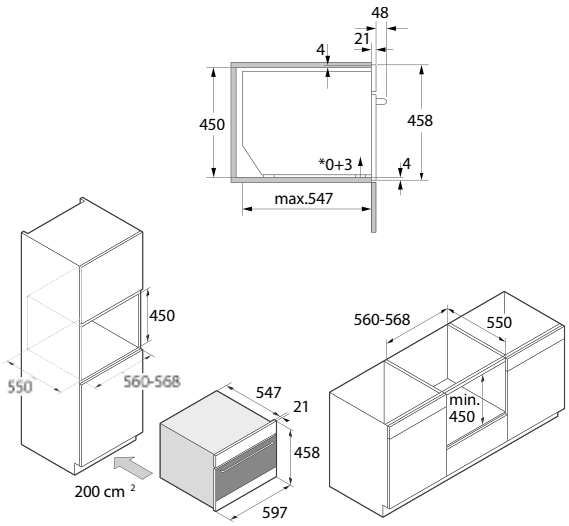
Confort / Sécurité

- Écran couleur TFT rétro-éclairé
- Navigation intuitive par boutons et écran tactile
- Accès direct aux menus principaux
- Ouverture amortie
- Double éclairage halogène
- Intérieur de porte plein verre
- Système de refroidissement avec ventilation prolongée
- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Pieds réglables

Accessoires de série

- 1 lèchefrite
- 1 lèchefrite en verre
- 1 grille avec un taquet de sécurité

Micro-ondes



*** Cadre du four monobloc**
**** Pieds réglables**

OM8487S inox
OM8487A noir graphite 1 505 €

Micro-ondes 45 cm
Craft

Caractéristiques

- Volume de la cavité : 53 L
- Porte tempérée 3 vitres et réflecteurs de chaleur
- Revêtement exclusif en émail ultra lisse et sans microporosité

Aide à la cuisson

- 7 fonctions

Micro-ondes, Décongélation automatique, Maintien au chaud, Désodorisant, Nettoyage hydrolyse, Favoris,

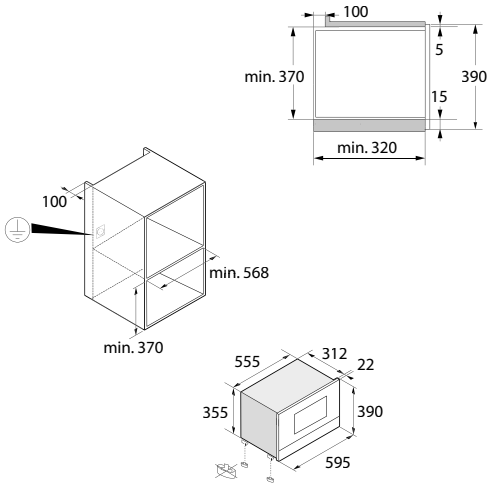
- Technologies avec onduleur et antenne tournante pour une cuisson continue et homogène
- Puissance micro-ondes : 6 puissances de 90 à 1000 W
- 67 programmes prédéfinis
- Cuisson par étapes (enchaîner à la suite 3 puissances)
- 4 gradins

Confort / Sécurité

- Écran couleur TFT rétro-éclairé
- Navigation intuitive par boutons et écran tactile
- Accès direct aux 3 menus principaux
- Double éclairage
- Intérieur de porte plein verre
- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m
- Pieds réglables

Accessoires de série

- 1 lèchefrite en verre



OM8334S 940 €

Micro-ondes 38 cm
Inox

Caractéristiques

- Volume de la cavité inox : 22 L
- Micro-ondes avec une base en céramique; solution qui permet non seulement de cuisiner plus vite et d'économiser de l'énergie, mais offre aussi un espace de cuisson plus vaste et une cavité plus facile à nettoyer.

Aide à la cuisson

- 4 fonctions

Micro-ondes, Gril, Décongélation durée, Décongélation poids

- Puissance micro-ondes : 5 puissances max 850 W
- Gril rabattable 1200 W

Confort / Sécurité

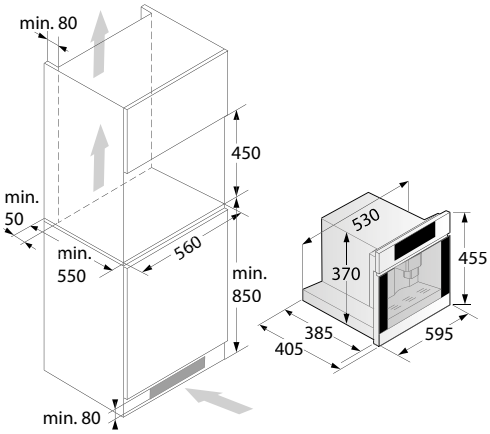
- Navigation par boutons PushPull
- Affichage numérique de la puissance et du mode de cuisson
- Ouverture de porte électronique
- Câble de raccordement avec fiche 1,5 m

Machine à café Collection Craft

L'arôme du café fraîchement moulu

La machine à café de la Collection Craft dispose de neuf fonctions dont sept types de cafés. Cet appareil vous permet également de modifier l'intensité de chaque tasse ou même de régler la finesse de mouture du café en grains. Le petit décaféiné du soir n'est plus un problème grâce au réservoir séparé pour le café moulu. La machine à café de la Collection Craft possède la fonction cappuccino automatique exclusive permettant de faire mousser le lait automatiquement dans le pot à lait fourni. Le lait mousseux est ensuite versé dans la tasse. Le pot est facile à nettoyer et peut sans problème être conservé, avec le lait, au réfrigérateur.

Machine à café



*** Cadre de l'appareil monobloc**

CM8457S inox
CM8457A noir graphite **3 295 €**

Machine à café encastrable 45 cm
Craft

Caractéristiques

- Production automatisée
- 9 fonctions
- Pression optimale : 15 bars, idéal pour tout espresso
- Thermobloc aluminium équipé de 2 résistances : permet de chauffer l'eau très rapidement, garantit une température d'eau constante et idéale pour un espresso et réduit le dépôt de calcaire

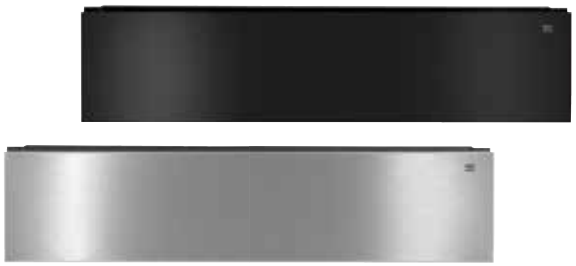
Aide à la préparation et dégustation

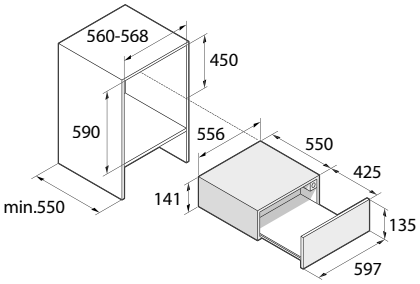
- Contenance du réservoir pour le café en grains : 200 g
- Compartiment pour café moulu
- Contenance du réservoir d'eau amovible : 1,8 l
- Pot à lait séparé avec couvercle: 750 ml
- Distributeur de café, réglable en hauteur
- 7 degrés de finesse de mouture
- 6 niveaux de saveur : extra doux, doux, normal, fort, corsé
- 4 niveaux de contenance : expresso, petite, moyenne, grande tasse
- 4 niveaux de température réglable
- Fonctions Auto Cappucino, Auto Latte macchiato, Auto Lait Chaud
- Régulateur de mousse de lait pour caffe latte et cappucino
- Fonction eau chaude pour préchauffer les tasses et préparer du thé

Confort

- Bandeau de commande LCD (11 langues au choix)
- Programmateur électronique tactile
- Installation sur rails télescopiques
- Unité d'infusion amovible pour faciliter le nettoyage à l'eau claire
- Chambre de percolation réglable de 7 à 14 g de café permettant de réaliser 2 tasses espresso d'un seul coup
- Barre de progression de l'écoulement de café
- Cycle de rinçage automatique après l'arrêt de l'appareil
- Départ différé
- Indicateur réservoir de café en grains et d'eau à remplir
- Indicateur nettoyage du bac de récupération de marc de café
- Indicateur détartrage
- Indicateur statistique nombre de cafés préparés
- Éclairage LED
- Languette de test pour mesurer la dureté de l'eau
- Câble de raccordement avec fiche 1,50 m

Tiroir culinaire et chauffe-plats





ODW8127S inox
ODW8127A noir graphite **940 €**

Tiroir culinaire et chauffe-plats
Hauteur : 14 cm

Caractéristiques

- Chargement jusqu'à 25 kg
- Volume : 21 l

Aide à la cuisson

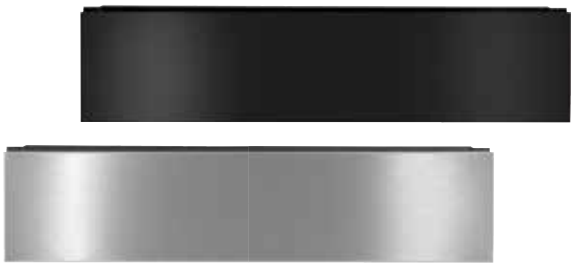
- Équipé d'un système à air chaud. Un ventilateur répartit dans le tiroir la chaleur émise par la résistance chauffante. L'air qui circule chauffe rapidement la vaisselle de façon uniforme.
- Réglage de la température : 30°C à 80°C
- 5 fonctions

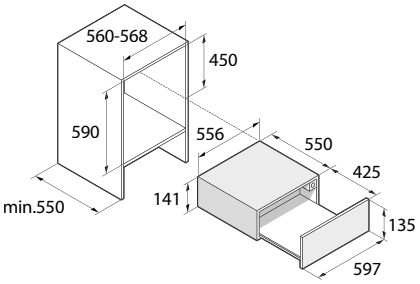
Décongélation, Chauffe tasses à café, Chauffe assiettes, Maintien au chaud, Cuisson basse température avec chaleur brassée

Confort /Sécurité

- 6 grands couverts/20 assiettes ø28 cm/80 tasses à espresso ou tasses à thé (dépend du modèle)
- Système d'ouverture push pull sans poignée
- Chariot télescopique
- Voyant en façade
- Tapis antidérapant
- Porte tempérée
- Câble de raccordement avec fiche 1,80 m

Tiroir de rangement





ODA8117S inox
ODA8117A noir graphite **470 €**

Tiroir rangement
Hauteur : 14 cm

Caractéristiques

- Chargement jusqu'à 25 kg
- Volume : 23 l

Confort /Sécurité

- Système d'ouverture push pull sans poignée
- Chariot télescopique
- Tapis antidérapant

Lexique

Fours

Système 5 arrivées d'air
La circulation de l'air est renforcée par le ventilateur, au milieu, et les quatre arrivées d'air, de part et d'autre ; ce système crée une chaleur homogène lors de la cuisson sur plusieurs niveaux à la fois.

Système cyclonique exclusif
Les fours vapeur ASKO sont équipés d'un générateur externe qui vous permettra d'obtenir une vapeur pure, grâce à son système cyclonique exclusif qui recycle l'eau résiduelle à l'extérieur de la cavité du four. Grâce à ce système, seule une vapeur de qualité pénétrera l'aliment pour une cuisson optimale.

Cuisson par étapes
Il est possible de définir trois modes de cuisson successifs dans le même programme.

Sonde culinaire (thermométrique)
Mesure la température exacte au cœur de la viande. Le programme s'arrête automatiquement dès que la température à cœur qui a été réglée est atteinte.

Écran tactile TFT
Un écran tactile et une interface utilisateur intuitive vous invitent à découvrir toutes les fonctionnalités du four.

Rails télescopiques
Les glissières télescopiques qui coulissent facilement permettent de manipuler les plats chauds et lourds en toute sécurité.

Porte à fermeture amortie
Grâce à la construction unique des charnières, il suffit de pousser légèrement la porte pour qu'elle se ferme en douceur. Un système sûr, ergonomique et silencieux.

Trois intensités de pyrolyse
Le nettoyage à haute température (jusqu'à 500˚C) laisse le four propre. Vous avez le choix entre un nettoyage doux, moyen, ou intensif. Aussi, un catalyseur contribue à supprimer les mauvaises odeurs.

Système à onduleur (inverter) pour micro-ondes
Grâce à la technologie de l'onduleur (inverter), la puissance est appliquée en continu et non pas pulsée. Par conséquent, les aliments conservent leur structure initiale, y compris leurs vitamines et leurs minéraux.

Technologie à antenne tournante (Stirrer) pour micro-ondes
La technologie de l'antenne tournante permet de placer une plaque de cuisson de taille standard dans un four à micro-ondes. Toute la largeur de la cavité est utilisée et le plateau tournant conventionnel n'est plus nécessaire.

Fonction mise sous vide
Aspiration de l'air pour bloquer l'oxydation et prolonger la durée de conservation.

Machines à café

Thermobloc aluminium
Technologie qui permet de chauffer l'eau très rapidement en temps réel et réduit le dépôt de calcaire.

Degrés de mouture
La finesse de la mouture détermine la quantité de substances aromatiques qui se dégagent du café. Les machines à café ASKO comportent sept degrés de mouture.

Degrés de saveur
Vous avez le choix entre cinq degrés de saveur : très léger, léger, normal, fort, corsé.

Rails télescopiques
Toutes nos machines à café sont montées sur des glissières télescopiques qui coulissent facilement. Parfait quand vous devez sortir la machine pour remplir le réservoir de café ou pour la nettoyer.

Ce catalogue est dédié à une utilisation professionnelle. Le consommateur peut néanmoins le recevoir sur demande auprès de son revendeur ou de notre service consommateur, le consulter ou le télécharger sur notre site internet. Conformément à la réglementation en vigueur, il appartient à chaque revendeur de fixer librement ses prix de vente. Les prix indiqués ici (Prix TTC maxi, hors Eco-participation) n'ont qu'une valeur informative et indicative à la date de l'impression. Depuis novembre 2006, ces prix sont majorés de l'Eco-participation pour financer la filière de collecte et de recyclage des déchets d'équipements électroniques et électriques (décret n°2005/829 du 20 juillet 2005). Photographies et descriptions indicatives et non contractuelles. ASKO se réserve le droit de modifier ou de faire évoluer sans préalables les modèles et caractéristiques (techniques ou esthétiques) des produits présentés dans le présent document. La responsabilité d'ASKO ne pourra pas non plus être engagée en cas d'indisponibilité ou arrêt de fabrication d'un modèle présenté dans ce catalogue.

ASKO

Inspired by Scandinavia

WWW.ASKO-ELECTROMENAGER.FR

SHOWROOM ASKO

Atelier des Arts Culinaires
111, avenue Dausmenil 75012 Paris
www.atelierartsculinaires.com

www.asko-electromenager.fr

ESPACE CONSOMMATEURS

Conseils avant et après-vente

Au 09 69 32 69 00
du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h15

Courriel : **info.conso@eberhardt.fr**

Site SAV **: http://sav.eberhardt.fr**

ESPACE PROFESSIONNELS

Administration des ventes et documentation
Courriel : advem@eberhardt.fr
Tél. : **03 88 65 73 80**
Fax : 03 88 65 71 49
Courriel : **advem@eberhardt.fr**

SAV Pièces détachées

Au **03 88 65 73 90**
Fax : 03 88 40 24 34

Site SAV **: http://sav.eberhardt.fr**

EBERHARDT FRERES

DISTRIBUTEUR EXCLUSIF POUR LA FRANCE
EBERHARDT FRÈRES • 18 RUE DES FRÈRES EBERTS • 67024 STRASBOURG - FRANCE • WWW.EBERHARDT.FR

Printed by AV STUDIO – AO 1703