

Pokročilá technika vaření
Vše je ve vašich rukách

ASKO
Inspired by Scandinavia

Celsius°Cooking™



Obsah

ASKO – Za hranicí dokonalosti a komfortu	4
Comfort program	5
Anders Celsius - astronom	6
Co je Celsius°Cooking™	8
Příslušenství	12
Průvodce vaření	18
Prémiová indukce	22
Sortiment produktů	36
Příslušenství	37
Produktové portfolio	38





Inspired by Scandinavia

Za hranicí dokonalosti a komfortu

Historie značky ASKO se začala psát v roce 1950 ve švédském městě Vara, kdy Karl-Erik Andersson zakládá společnost Junga Verkstäder na výrobu praček. Plní si tak svůj velký sen – už odmala chtěl své mamince postavit pračku, aby jí usnadnil život. V roce 1988 následuje prudký rozvoj a společnost expanduje na mezinárodní trhy. V roce 2009 se stává první značkou na světě s designově koordinovaným konceptem péče o prádlo na trhu. V roce 2017 získalo ASKO nejprestižnější mezinárodní ocenění za design a funkčnost Red Dot Best of the Best a v roce 2021 vstupuje na český trh.

Dnes je ASKO exkluzivní skandinávskou značkou domácích spotřebičů v té nejvyšší kvalitě za hranicí dokonalosti a komfortu. Více než 70 let je synonymem spolehlivosti, péče o rodinu, její zdraví a ohleduplnosti k přírodě.

ASKO jsou prémiové spotřebiče s dokonalým řemeslným zpracováním, které propojují kvalitní materiály a technologické funkce s moderním, nadčasovým a skandinávským designem inspirovaným přírodou.

COMFORT PROGRAM

V nabídce naleznete luxusní spotřebiče určené pro vaření, uchování potravin, skladování vína i péči o prádlo. ASKO nabízí moderní, a přitom dokonale nadčasovou krásu, inspiraci i potěšení z každé činnosti. Díky dlouhé životnosti také přispívá ke snížení ekologické stopy.

Naši klientele nabízíme nadstandardní služby v podobě odborného poradenství a profesionální servis, který vám je k dispozici 7 dní v týdnu. ASKO spotřebiče s garancí 7 let si můžete zakoupit u vybraných prodejců nebo v designovém showroomu. V neposlední řadě se stanete součástí rodiny ASKO s výjimečnou péčí a zažijete s námi jedinečné kulinářské zážitky a eventy.

Vaše ASKO rodina

cz.asko.com

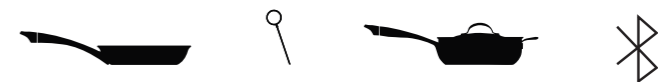


Dokonalosti se dosahuje po stupních Astronom Anders Celsius

Anders Celsius za svůj krátký život, který trval pouhých 42 let, dokázal opravdu hodně. Byl to astronom, stejně jako jeho otec, a ve svých 24 letech byl jmenován tajemníkem na univerzitě Royal Society of Sciences v Uppsale. O několik let později se stal členem expedice, která potvrdila přesný tvar planety. Prokázala, že není dokonalou koulí, ale má mírně zploštělé póly, které není možné pozorovat pouze z naší perspektivy. Podílel se na výzkumu, který určil jemný efekt polární záře a prokázal její souvislost s magnetickým polem Země, a vyvinul vlastní fotometrický systém měřící intenzitu záření nebeských těles.

Byl to člověk, který se zajímal o detaily. V roce 1742 Celsius předložil Královské švédské akademii věd svůj popis teploměru. Doprovodnou stupnici měření od 0 do 100 založil na teplotě bodu varu vody a teplotě tání ledu. Celsiova stupnice, jak se jí začalo říkat, byla v té době určena jako přesnější způsob měření teploty než jakákoli jiná tehdy používaná alternativa. V průběhu staletí, která od té doby uplynula, se upravená (a převrácená) verze původní Celsiovy stupnice stala celosvětovým standardem pro měření teploty. Je pravděpodobné, že se s ní denně setkáváte.

Stejně jako mnoho jiných Celsiových prací je i jeho teplotní stupnice o přesnosti. Je zaměřena na detaily. Umožnilo nám to pochopit malé, postupné kroky, které leží mezi extrémami. Anders Celsius nám dal stupně, díky kterým v Celsius°Cooking™ od ASKO můžete dosáhnout dokonalosti.



*„S varnou deskou
Celsius°Cooking™
budete mít teplotu
vždy pod kontrolou.“*

„Při běžném vaření musíte neustále hlídat, zda je úroveň teploty ideální. Nyní, s novým systémem regulace teploty se můžete spolehnout na to, že budete mít teplotu přesně pod kontrolou. Stále vaříte sami, ale nyní s novou úrovní podpory. Výsledkem je skvělý zážitek z vaření.“

Manažer designu kuchyňských spotřebičů

Vincent Hofstee

Co je Celsius°Cooking™



Je to ve vašich rukách

Tvořte s jistotou, kontrolou a dokonalou přesností

Součástí systému Celsius°Cooking™ je unikátní příslušenství, které lze připojit přes Bluetooth. Umožňuje přesné vaření podle teploty a nabízí recepty s průvodcem, které vás podpoří. V nabídce je řada prvotřídních indukčních varných desek s nekonečnými možnostmi, které zapadají do designu vaší kuchyně.

Varná deska, pánev, hrnec a teplotní sonda spolu komunikují pomocí Bluetooth, aby byla vždy zajištěna přesná teplota a ohřev ve správný čas. K dispozici je dokonce i doprovodná webová stránka Celsius°Cooking™ (www.celsiuscooking.com), na které najdete rozsáhlou sbírku inspirativních receptů, vytvořených speciálně pro vaření s přesnou teplotou. Recepty mají podobu krátkých videí, které domácí kuchaře provedou procesem vaření po jednotlivých krocích. Recepty jsou zábavné, inspirativní a představují skvělý způsob, jak si vyzkoušet vše, co systém Celsius°Cooking™ od společnosti ASKO nabízí.

Kuchyňské příslušenství Celsius°Cooking™ se připojí k varné desce pomocí Bluetooth a na displeji se zobrazí aktuální teplota.



Připojte se ke vzrušujícímu světu kulinářských možností

Příslušenství Celsius°Cooking™ umožňuje vaření podle přesné teploty a bezdrátově komunikuje s varnou deskou pomocí Bluetooth. Mezi tato příslušenství patří hrnec Celsius°Cooking™ Chef's Pot, pánev Celsius°Cooking™ Frying Pan a sonda Celsius°Cooking™ Probe. Všechny jsou navrženy tak, aby domácím kuchařům otevřely nový vzrušující svět kulinářských možností. Pánev je ideální pro přípravu masa, omáček, smažení a další. Hrnec je ideální pro vaření velkých porcí, pomalé vaření, dušení a smažení, zatímco sonda měří teplotu během celého procesu přípravy pokrmů.

Senzory v hrnci, pánvi a sondě ASKO Celsius°Cooking™ monitorují teplotu jak uvnitř pokrmu, tak i na povrchu hrnce a pánve. Zajišťují tak ideální teplotu pokrmů. Hrnec, pánev a sonda tyto informace sdělují varné desce pomocí Bluetooth, takže si můžete být jisti, že teplota je vždy správně nastavena.



Standardní příslušenství

Sonda Celsius°Cooking™
Pečení, vaření, pomalé vaření,
dušení a další.

Doplňkové příslušenství

Pánev Celsius°Cooking™
Příprava masa, omáček,
smažení a další.

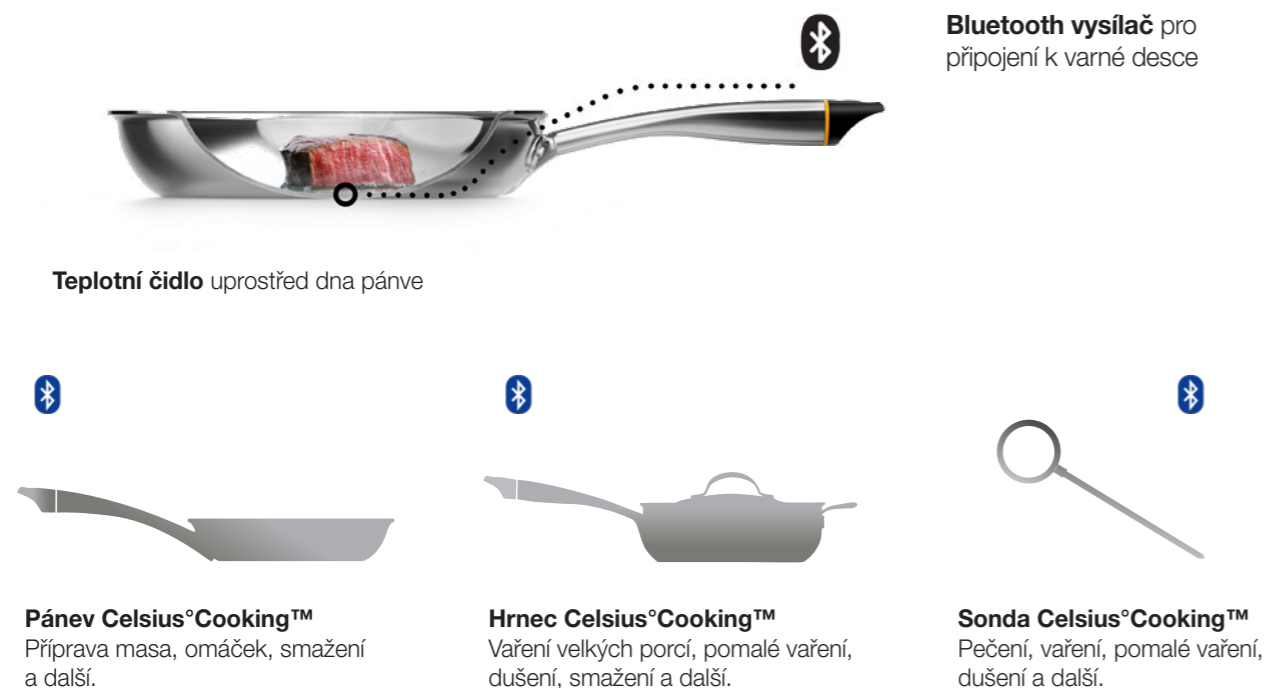
Doplňkové příslušenství

Hrnec Celsius°Cooking™
Vaření velkých porcí, pomalé vaření,
dušení, smažení a další.

Základ systému Celsius°Cooking™

Chytré senzory

Pomocí sondy Celsius°Cooking™ mohou domácí kuchaři naměřit přesnou teplotu uvnitř připravovaného pokrmu i teplotu tekutin. Zatímco hrnce Celsius°Cooking™ a pánve Celsius°Cooking™ jsou vybaveny čidlem umístěným na dně základny, které při vaření změří přesnou teplotu v těchto nádobách a vy můžete mít jistotu, že pokrm je připravován v ideálních teplotních podmínkách. Hrnec, pánve a sonda komunikují prostřednictvím Bluetooth s připojenou indukční varnou deskou, takže varná deska vždy zajistí nastavení správné teploty.



Stupně dokonalosti

Proč je přesnost důležitá

Rozvaření potravin může mít negativní vliv na jejich nutriční hodnotu a rozvařená zelenina je ochuzena o potřebné vitamíny. Nedostatečně uvařené nebo přepálené maso může představovat zdravotní rizika. Při vaření také mnohdy hrozí, že se mohou spálené, potenciálně škodlivé částice potravin uvolnit do ovzduší. I když tedy vaříte sami, bez pomoci receptů, příslušenství Celsius°Cooking™ vám pomůže, abyste vařili potraviny při správné teplotě.

Ryby

Losos	51-55°C
Treska (a podobné druhy ryb)	56°C
Platýs	56°C
Mořský vlk	56°C
Mušle	51-55°C
Tuňák (syrový uprostřed)	51-55°C

Hovězí (jemné řezy)

Blue	46-52°C
Rare	52-55°C
Medium-rare	55-60°C
Medium	60-65°C
Medium-well	65-69°C
Well-done	70+°C
Trhané hovězí	91°C

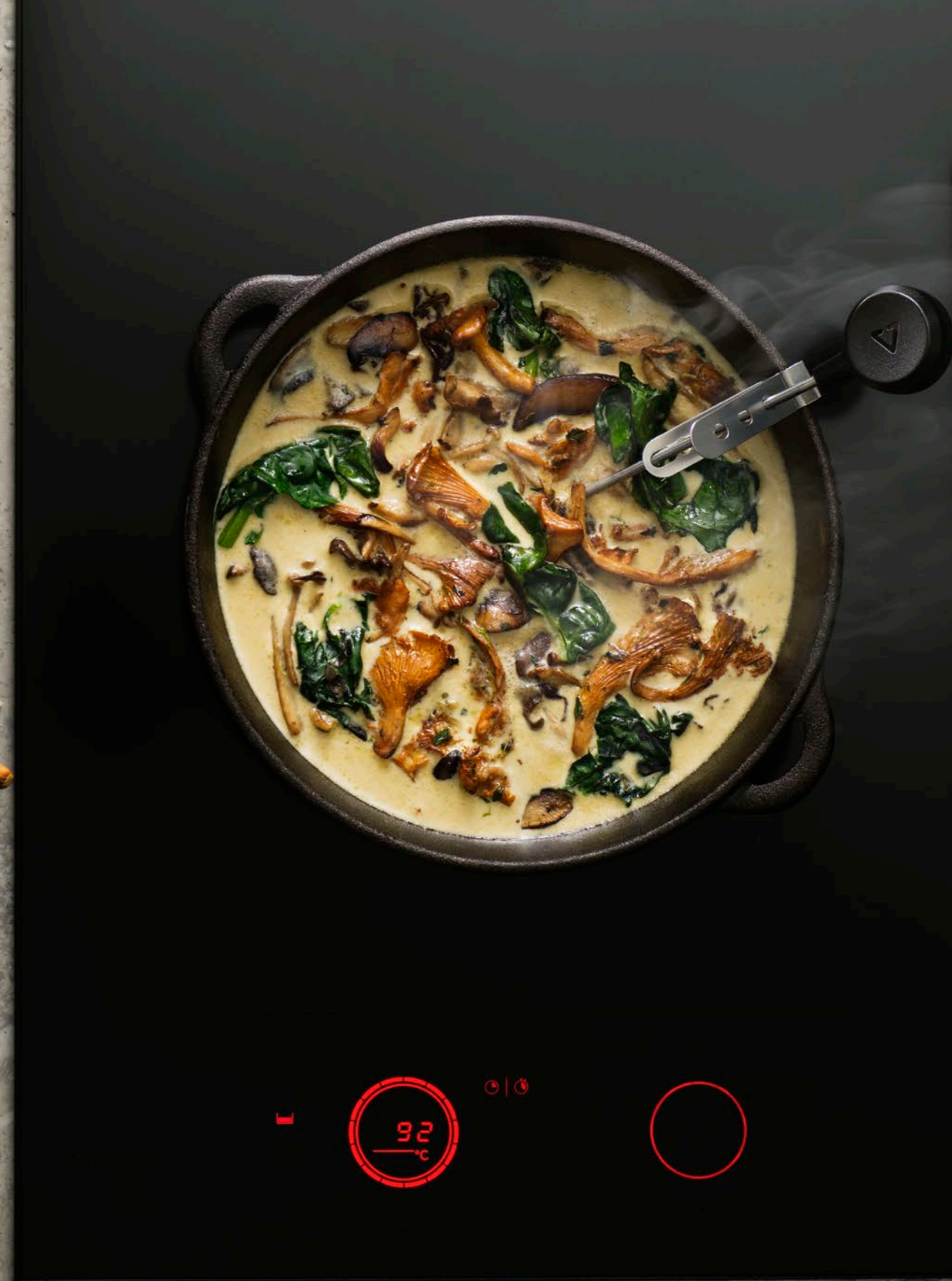
Vaření s průvodcem



Vaření s průvodcem
Na webových stránkách Celsius°Cooking™
najdete širokou škálu zajímavých,
inspirativních a chutných receptů, které
speciálně pro ASKO vytvořili zkušení
šéfkuchaři.

Indukce nejvyšší kvality

Indukce Premium
Indukční varné desky ASKO Premium
a indukce s integrovaným odsavačem
par ASKO Elevate jsou navrženy tak,
aby i bez podpory receptů poskytovaly
dostatečný výkon a přesnost k dosažení
vždy dokonalých výsledků.





Easy Dial 2.0

Kruhový ovladač na dotykovém displeji varné desky zobrazuje graficky i číselně úroveň ohřevu. Můžete tak vizuálně zjistit, na jakém výkonu vaříte. Případně se řídit konkrétním číslem, stupněm výkonu, nebo teplotou.

Indukce nejvyšší kvality

Nejnovější technologie varných desek zajišťují trvale vysoký výkon, efektivní chladič systém a odolné komponenty zaručující dlouhou životnost. Jsou funkčně dokonalé a vyrobené z kvalitních materiálů.

Auto Bridge™

Pomocí funkce Auto Bridge můžete rozšířit indukční varnou plochu, která vám poskytne dostatečně velký prostor pro větší nádobí, grilovací desky a teppan yaki.

Power management

Varné desky Celsius°Cooking™ jsou vybaveny omezovačem proudu, se kterým můžete nastavit výkon spotřebiče podle napájení ve vaší domácnosti.

Hob to Hood function

Nejenže se váš odsavač par ASKO zapne, když začnete vařit, ale také je schopen sledovat, co se děje na varné desce, a podle toho dokáže přizpůsobit svůj výkon.

Odsavač par je tak další součástí systému zaměřeného na čistotu a pohodlí v srdci vašeho domova.



Vaření PLUS menu

Program PLUS menu nabízí poloautomatické programy vaření pro všechny druhy nádobí, které jsou kompatibilní s indukční varnou deskou.

Grilování

Speciální funkce pro varné zóny spojené do jedné velké. Grilování je přizpůsobeno pro indukční příslušenství ASKO: grilovací desku a teppan yaki.

Smažení

Pomocí této funkce můžete snadno připravit zeleninu, ryby, slaninu, maso, smažené brambory nebo vejce na másle či oleji.

Udržení tepla a ohřívání

Pomocí této funkce můžete například rozpustit čokoládu (45 °C), udržovat pokrm teplý (70 °C), vařit (94 °C) nebo přivést tekutinu k varu (100 °C).



Úroveň výkonu vaření

Standardní vaření se 12 snadno nastavitelnými úrovněmi výkonu a úrovní Boost pro rychlé dosažení bodu varu.

Každá varná zóna má své vlastní ovládání se samostatným časovým odpočítáváním a minutkou.



Nabídka Celsius°Cooking™

Varná deska je vybavena integrovanými programy Celsius°Cooking™, přizpůsobenými pro nádobí řady Celsius°Cooking™. V této nabídce lze nastavit tři různé způsoby vaření s různými teplotními rozsahy.

Rychlý ohřev a smažení

Tento program slouží k rychlému dosažení vysokých teplot. Dno pánve dosahuje vysoké teploty.

Bod varu a vaření ve vodě

Tento program slouží k rychlému dosažení vyšších teplot vody. Dno pánve dosahuje střední teploty.

Pomalé vaření nebo Sous-vide

Tento program se používá pro vaření při nízké až střední teplotě. Zabraňuje dosažení vysokých teplot.

Vhodné řešení do každé kuchyně

Systém Celsius°Cooking™ od společnosti ASKO je navržen tak, aby poskytoval nejen kulinářskou rozmanitost, ale také zapadl do široké škály stylů a velikostí kuchyňských linek. K dispozici je několik velikostí indukčních desek s různým počtem varných zón, aby vyhovoval všem rozměrům, stylům vaření a velikosti rodiny.

Indukční varné desky ASKO Premium jsou vhodné pro kombinaci s externím odsavačem par a jsou k dispozici v následujících velikostech: 38, 64, 72, 80, 90 a 111 cm, zatímco varné desky s integrovaným odsavačem ASKO Elevate vám poskytnou možnost užívat si výhod volného výhledu a jsou k dispozici v rozměrech 83 cm.

Pro větší univerzálnost navrhla společnost ASKO varné desky ve dvou barvách: matná černá a lesklá černá. Lesklá černá se dokonale hodí do tradičnějších kuchyní nebo kuchyní s bílým povrchem. Matná černá verze se dokonale začlení do čistých, minimalistických kuchyňských prostor.



Široká nabídka produktů

Široká nabídka rozměrů a počtu varných zón pro zabudování do různých velikostí kuchyňských desek.

1.
INSTALACE NA DESCE /
LESKLÁ ČERNÁ

Lesklé keramické sklo
Boční profil v provedení
Stainless steel s broušenými
hranami

2.
INSTALACE NA DESCE /
MATNÁ ČERNÁ

Matné černé keramické sklo
Boční profil v provedení Black
steel s broušenými hranami

3.
ZAPUŠTĚNÁ INSTALACE /
MATNÁ ČERNÁ

Matné černé keramické sklo
bez rámečku

38 centimetrů
nika 35 cm

64 a 72 centimetrů
nika 56 cm

80 centimetrů
(4 varné zóny)
nika 75 cm

80 centimetrů
(5 varné zóny)
nika 77 cm

90 centimetrů
nika 86 cm

111 centimetrů
nika 107 cm

64 a 72 centimetrů
nika 56 cm

80 centimetrů
nika 78 cm

90 centimetrů
nika 86 cm

111 centimetrů
nika 107 cm

72 centimetrů
nika 56 cm

80 centimetrů
nika 77 cm

90 centimetrů
nika 86 cm

111 centimetrů
nika 107 cm

* Poznámka: Pro český a slovenský trh jsou ve standardní nabídce dostupné pouze vybrané modely.
Modely mimo vybraný sortiment na dotaz.





Zvyšte své nároky

Indukční deska Elevate s integrovaným odsavačem

S vynikajícím, téměř tichým výkonem, automatickým odsáváním, pokročilou indukční varnou deskou a inteligentním systémem Celsius°Cooking™ je Elevate od ASKO kompletním řešením odsavače ve varné desce. Zdánlivě jednoduchá kombinace inovativních technologií vaření a uživatelsky příjemného designu, která vám dává jistotu a kontrolu, abyste se mohli pustit do nových vzrušujících kulinářských dobrodružství.

Jistota, kontrola a nová inspirativní dobrodružství

Příjemné ticho, čistý vzduch, dokonalý výhled. To jsou věci, které inspirují. Indukční deska Elevate s integrovaným odsavačem je unikátně navržena tak, aby vám poskytla potřebnou inspiraci, zvýšila vaši kreativitu a umožnila vám prožít příjemné chvíle u přípravy chutných pokrmů ze zcela nové perspektivy.





HID352GC

38 cm

Lesklá černá

Boční profil v provedení Stainless steel s broušenými hranami
2 varné zóny – 1x Bridge

Celsius°Cooking™

Pokročilý systém s nastavením přesné teploty

Propojitelné se speciálním nádobím a teplotní sondou

Celsius°Cooking™

Funkce

Ovládání Easy Dial™ 2.0

Auto Bridge™ sloučení varných zón

Hood to Hob možnost připojení k odsavači par ASKO

Rozměry

Produkt (Š/H/V): 384/522/46+4* mm

Výřez (Š/H/V): 350-352/490-492/30-50

Technické parametry

Příkon: 3700 W

Napětí: 230/400 V

WiFi připojení

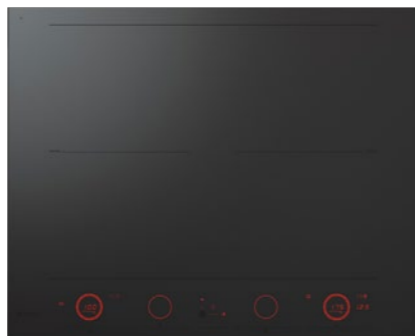
Součástí dodávky

- Teplotní sonda pro připojení k systému Celsius°Cooking™

Volitelné příslušenství

- Hrnc s šéfkuchaře s teplotním čidlem pro připojení k systému Celsius°Cooking™
- Pánev s teplotním čidlem pro připojení k systému Celsius°Cooking™
- Grilovací deska
- Deska Teppan yaki

*4 mm je tloušťka skleněné desky



HID654MC

64 cm

Matná černá

Boční profil v provedení Black steel s broušenými hranami
4 varné zóny – 2x Bridge

Celsius°Cooking™

Pokročilý systém s nastavením přesné teploty

Propojitelné se speciálním nádobím a teplotní sondou

Celsius°Cooking™

Funkce

Ovládání Easy Dial™ 2.0

Auto Bridge™ sloučení varných zón

Hood to Hob možnost připojení k odsavači par ASKO

Rozměry

Produkt (Š/H/V): 644/522/46+4* mm

Výřez (Š/H/V): 560-562/490-492/30-50 mm

Technické parametry

Příkon: 7400 W

Napětí: 230/400 V

WiFi připojení

Součástí dodávky

- Teplotní sonda pro připojení k systému Celsius°Cooking™

Volitelné příslušenství

- Hrnc s šéfkuchaře s teplotním čidlem pro připojení k systému Celsius°Cooking™
- Pánev s teplotním čidlem pro připojení k systému Celsius°Cooking™
- Grilovací deska
- Deska Teppan yaki



HID865MFC

80 cm

Matná černá

Provedení bez rámečku pro instalaci na plochu
i zapuštění do roviny
5 varných zón – 1x kulatá, 2x Bridge

Celsius°Cooking™

Pokročilý systém s nastavením přesné teploty

Propojitelné se speciálním nádobím a teplotní sondou

Celsius°Cooking™

Funkce

Ovládání Easy Dial™ 2.0

Auto Bridge™ sloučení varných zón

Hood to Hob možnost připojení k odsavači par ASKO

Rozměry

Produkt (Š/H/V): 800/510/50 mm

Výřez (Š/H/V): 804-805/514-515/30-50

Technické parametry

Příkon: 7400 W

Napětí: 230/400 V

WiFi připojení

Součástí dodávky

- Teplotní sonda pro připojení k systému Celsius°Cooking™

Volitelné příslušenství

- Hrnc s šéfkuchaře s teplotním čidlem pro připojení k systému Celsius°Cooking™
- Pánev s teplotním čidlem pro připojení k systému Celsius°Cooking™
- Grilovací deska
- Deska Teppan yaki

*4 mm je tloušťka skleněné desky



HID925MFC

90 cm,

Matná černá

Provedení bez rámečku pro instalaci na plochu
i zapuštění do roviny

5 varných zón – 1x kulatá s rozšířením, 2x Bridge

Celsius°Cooking™

Pokročilý systém s nastavením přesné teploty

Propojitelné se speciálním nádobím a teplotní sondou

Celsius°Cooking™

Funkce

Ovládání Easy Dial™ 2.0

Auto Bridge™ sloučení varných zón

Hood to Hob možnost připojení k odsavači par ASKO

Rozměry

Produkt (Š/H/V): 900/510/50 mm

Výřez (Š/H/V): 904-905/490-492/30-50 mm

Technické parametry

Příkon: 11000 W

Napětí: 230/400 V

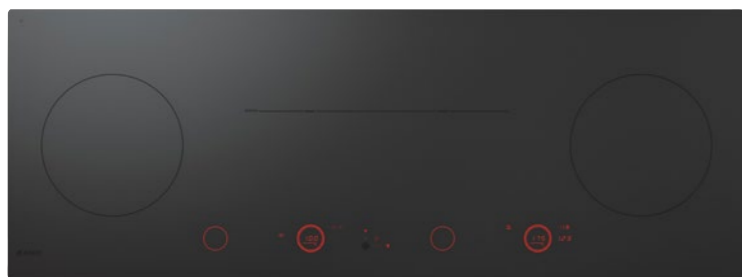
WiFi připojení

Součástí dodávky

- Teplotní sonda pro připojení k systému Celsius°Cooking™

Volitelné příslušenství

- Hrnc s šéfkuchaře s teplotním čidlem pro připojení k systému Celsius°Cooking™
- Pánev s teplotním čidlem pro připojení k systému Celsius°Cooking™
- Grilovací deska
- Deska Teppan yaki



HID144MFC

111 cm
Matná černá
Provedení bez rámečku pro instalaci na plochu i zapuštění do roviny
4 varné zóny – 2x kulatá, 1x Bridge

Celsius°Cooking™

Pokročilý systém s nastavením přesné teploty
Propojitelné se speciálním nádobím a teplotní sondou Celsius°Cooking™

Funkce

Ovládání Easy Dial™ 2.0
Auto Bridge™ sloučení varných zón
Hood to Hob možnost připojení k odsavači par ASKO

Rozměry

Produkt (Š/H/V): 1110/410/50 mm
Výřez (Š/H/V): 1114-1115/414-415/30-50 mm

Technické parametry

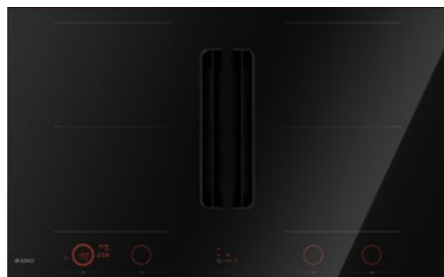
Příkon: 7400 W
Napětí: 230/400 V
WiFi připojení

Součástí dodávky

- Teplotní sonda pro připojení k systému Celsius°Cooking™

Volitelné příslušenství

- Hrnec šéfkuchaře s teplotním čidlem pro připojení k systému Celsius°Cooking™
- Pánev s teplotním čidlem pro připojení k systému Celsius°Cooking™
- Grilovací deska



HIHD854GF ("Elevate" Hood-in-hob)

83 cm
Lesklá černá
Provedení bez rámečku pro instalaci na plochu i zapuštění do roviny
4 varné zóny – 2x Bridge

Celsius°Cooking™

Pokročilý systém s nastavením přesné teploty
Propojitelné se speciálním nádobím a teplotní sondou Celsius°Cooking™

Funkce

Ovládání Easy Dial™ 2.0
Auto Bridge™ sloučení varných zón
Hood to Hob možnost připojení k odsavači par ASKO
Integrovaný odsavač par (lze použít ve vysunutém nebo zasunutém poloze)

Rozměry

Produkt (Š/H/V): 830/520/199 mm
Výřez pro instalaci na plochu (Š/H): 780/490 mm
Výřez pro zapuštěnou instalaci: viz. nákres v instalačním manuálu

Technické parametry

Výkon odsavače: min. 214 - max. 449 m³/h, intenzivní 617 m³/h
Úroveň hluku odsavače: min. 44 - max. 60 dB(A), intenzivní 68 dB(A)
Příkon: 7400 W
Napětí: 230/400 V

Součástí dodávky

- Teplotní sonda pro připojení k systému Celsius°Cooking™

Volitelné příslušenství

- Hrnec šéfkuchaře s teplotním čidlem pro připojení k systému Celsius°Cooking™
- Pánev s teplotním čidlem pro připojení k systému Celsius°Cooking™
- Grilovací deska
- Deska Teppan yaki

Accessories

Součástí dodávky každé varné desky Celsius°Cooking™

APR13S
Teplotní sonda Celsius°Cooking™, Bluetooth



Volitelné příslušenství k deskám Celsius°Cooking™



ACP13S
Nerezový hrnec šéfkuchaře s teplotním čidlem ve dně základny, Bluetooth
Ø 28 cm 5,2 l, poklice



AFP13S
Nerezová pánev s teplotním čidlem ve dně základny, Bluetooth
Ø 28 cm

Volitelné příslušenství ke všem indukčním deskám



AD82A
Litinový hluboký pekáč



AT12A
Litinová deska Teppan yaki



AG12A
Litinová grilovací deska

Produkty ASKO
KUCHYŇSKÉ SPOTŘEBIČE



TROUBY, KOMPAKTNÍ TROUBY
 S MIKROVLNAMI A ZÁSUVKY



ODSAVAČE PAR



VARNÉ DESKY



MYČKY NÁDOBÍ



KÁVOVARY



CHLADNIČKY A MRAZNIČKY



VINOTÉKY



KUCHYŇSKÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



MYCÍ PROSTŘEDKY

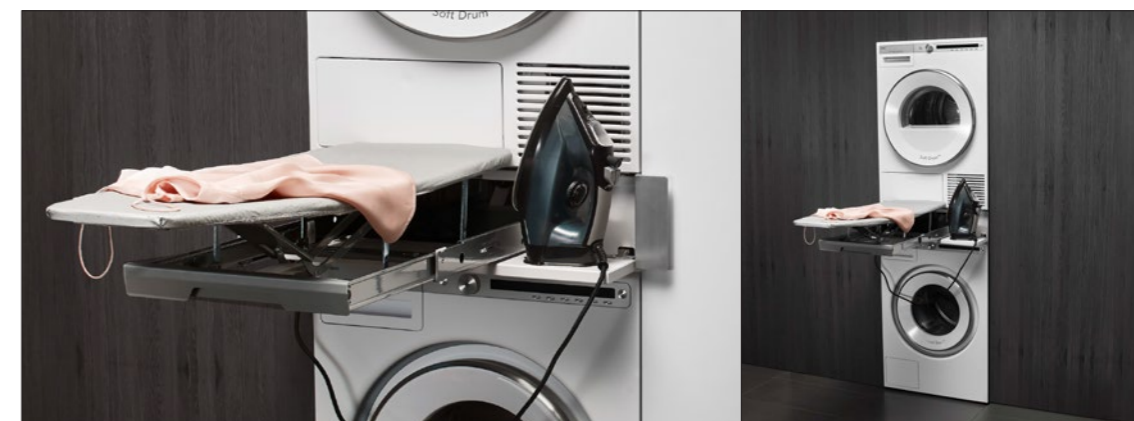
Produkty ASKO
PRAČKY A SUŠIČKY



PRAČKY, SUŠIČKY
 A SUŠICÍ SKŘÍNĚ



PRAČÍ PROSTŘEDKY



SKRYTÍ POMOČNÍCI



Inspired by Scandinavia

SHOWROOM ASKO • VYSKOČILOVA 1481/4 • 140 00 PRAHA 4 – MICHLE • ZÁKAZNICKÁ LINKA 800 556 556 • CZ.ASKO.COM