

Moderní vaření. Nadčasový design

Prémiové trouby Craft 2025



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.

Naší 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



ASKO

Inspired by Scandinavia

Za hranicí dokonalosti a komfortu

Historie značky ASKO se začala psát v roce 1950 ve švédské 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. Je více než 70 let 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.

Spotřebiče řady Craft

NADČASOVÝ DESIGN KUCHYŇSKÝCH SPOTŘEBIČŮ

Vaření je víc než jen příprava pokrmu – je to radostný rituál, který spojuje a tvoří vzpomínky. Nová řada vestavných trub ASKO Craft povyšuje tento každodenní zážitek na zcela novou úroveň. Spojuje nejmodernější kuchařské technologie s esteticky vytříbeným skandinávským designem a inspiruje k tvořivosti v každém detailu.

Trouby ASKO vycházejí z principů profesionální kuchyně – jsou navrženy tak, aby odolaly nárokům, poskytovaly špičkový výkon a zároveň byly maximálně spolehlivé. Každý spotřebič je vyroben z prvotřídních materiálů, intuitivně ovladatelný a precizně kalibrovaný pro dokonalé řízení teploty.

Pro náročné domácí kuchaře tak představuje trouba ASKO Craft ideální spojení odolnosti, funkčnosti a nadčasové elegance. Spotřebič, který inspiruje, vydrží a dokonale zapadne do vaší kuchyně.



Barvy řady Craft

ODSTÍNY INSPIROVANÉ SKANDINÁVÍÍ, KTERÉ LADÍ S VAŠÍ OSOBNOSTÍ I KUCHYNÍ

Spotřebič není jen o funkcích, je to také o stylu, atmosféře a celkovém dojmu, který ve vaší kuchyni vytváří. Proto ASKO nabízí pečlivě vybrané barevné varianty, které se přizpůsobí různým interiéům i osobním preferencím.

Od elegantního Black Glass, přes sebevědomý a decentní Black Steel, až po nadčasový Stainless Steel.

Ať už preferujete čistý minimalismus, moderní rustikální kombinace nebo industriální eleganci, barvy řady Craft byly navrženy tak, aby dokonale zapadly do každé kuchyně a přinesly do interiéru nezaměnitelné teplo domova.

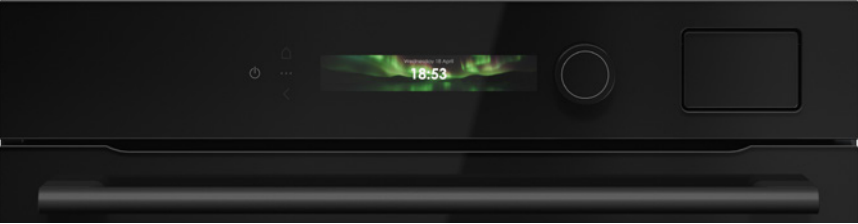
BLACK
STEEL



STAINLESS
STEEL



BLACK
GLASS



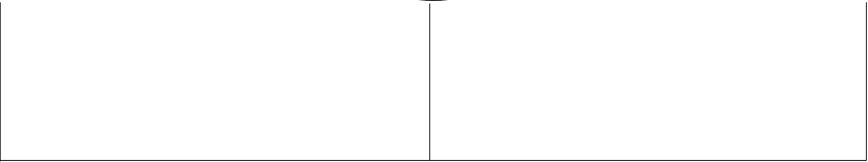


Black Steel

ELEGANCE SE SEVERSKÝM CHARAKTEREM

Black Steel od ASKO spojuje sofistikovaný vzhled s technickou precizností. Tento hluboký, matně černý kovový odstín působí sebevědomě, ale zároveň decentně. Je ideální volbou pro moderní i industriálně laděné kuchyně, kde vynikne v kombinaci s dřevem, kamenem nebo betonem.

Povrchová úprava je nejen estetická, ale i praktická – odolná proti otiskům prstů a snadno se udržuje. Black Steel dodává spotřebičům profesionální výraz a nadčasovost, díky které bude vaše kuchyně působit dokonale sladěně i po letech.





Stainless Steel

TEPLO DOMOVA DO KAŽDÉ KUCHYNĚ

Moderní kuchyně dnes nejsou jen o vaření – jsou místem setkávání a sdílení. Spotřebiče ASKO Craft v provedení z nerezové oceli se snadno začlení do různorodých interiérů. Skvěle doplní teplé přírodní prvky i jemné textilie a zároveň zvýrazní industriální, moderně rustikální nebo betonové kuchyně s detaily z nerezů.



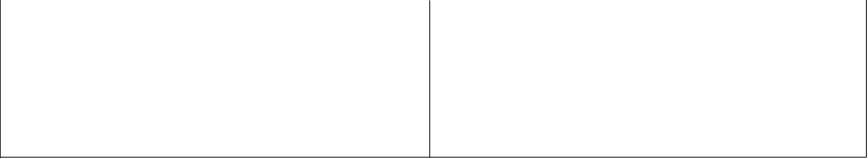


Black Glass

MINIMALISMUS, KTERÝ ZRCADLÍ ELEGANCI

Black Glass představuje sofistikovanou interpretaci černé lesklé skleněné plochy přinášející do interiéru hloubku, čistotu a moderní výraz. Tato povrchová úprava působí nadčasově a zároveň velmi prémiově.

Skvěle ladí s minimalistickými kuchyněmi, kde dominují jednoduché linie, ale stejně tak vytváří kontrastní prvek v kombinaci s dřevem nebo kovem. Je ideální pro ty, kteří hledají elegantní, čistý a současně výrazný design.



Vestavné trouby ASKO

SPOJENÍ DESIGNU A VÝKONU

CRAFT Black Steel a Stainless Steel

Barevný TFT displej 6" a otočný ovladač

Parní systém Geyser Steam

Program Sous Vide

5 úrovní přesného řízení páry

Přesné řízení teploty
Celsius°Cooking™

Horkovzdušná fritéza Air Fry



Kombinované trouby 5 v 1
60/45 cm

Pyrolytické čištění

Vícefázové pečení

Tlumené dovírání dvířek

LED osvětlení

	Craft Black Steel / Stainless Steel	Craft Glass
Parní systém	Geyser Steam	Pure Steam
Nádrž na vodu se senzorem hladiny	ano	x
Senzor odvápnění	ano	x
Přesnost regulace páry	5 úrovní	3 urovně
Redukce páry / Rychlé ochlazení	ano	x
Automatická regulace ventilátoru trouby	ano	ne
Osvětlení	Premiové LED	Halogenové
Model 5v1	ano	x

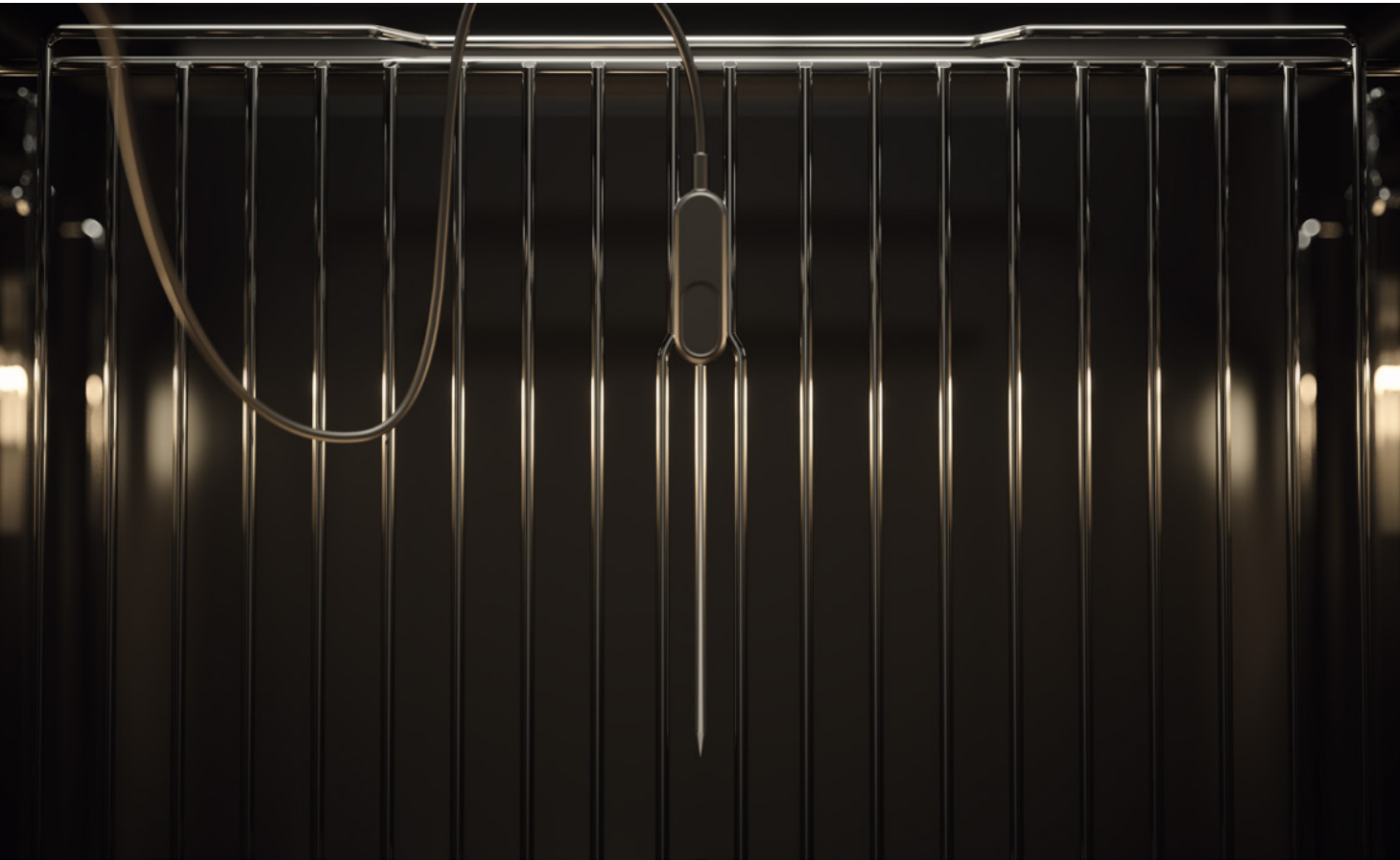
Celsius°Cooking™

POKROČILÝ SYSTÉM ŘÍZENÍ TEPLOTY
PRO MAXIMÁLNÍ PŘESNOST

Vestavné trouby ASKO přinášejí špičkovou technologii Celsius°Cooking™, která přesně kontroluje teplotu i vlhkost během pečení. Díky inteligentní kalibraci a řízení ventilátoru se teplo šíří rovnoměrně, s odchylkou pouhých ±1 °C. Pečení je tak přesné, jemné a spolehlivé.

Pečicí sonda

Pečicí sonda měří teplotu jádra pokrmu i tekutiny s maximální přesností, takže máte jistotu dokonalých výsledků při každém pečení.





Geyser Steam™

SÍLA PÁRY VE SLUŽBÁCH CHUTI

Kombinovaná parní trouba ASKO využívá systém Geyser Steam™, který bleskově generuje hustou, rovnoměrně distribuovanou páru z mikroskopických kapek. Ta proniká hluboko do surovin a zajišťuje šetrné, efektivní a chutné pečení.

Chytré senzory v troubě vyhodnocují množství pokrmu a automaticky upravují intenzitu páry pro úsporný provoz a perfektní výsledky.

Výhody parního pečení:

- Zachování vitamínů, minerálů a přirozené chuti.
- Bez zápachu, bez připalování, zachována struktura i barva jídla.
- Ideální pro zeleninu, ryby, drůbež, dezerty a ohřev pokrmů.

Air Fry

KŘUPAVÉ POTĚŠENÍ BEZ VÝČITEK

Jednou z inovativních funkcí nových vestavných trub ASKO je AirFry. Zdravý způsob, jak si dopřát křupavé jídlo bez přebytkého tuku. Na rozdíl od klasického smažení se obejdete bez oleje, a přitom si užijete dokonale křupavou kůrku. Ideální pro menší kusy masa, ryby, zeleninu nebo oblíbené mražené produkty. AirFry šetří čas, energii i kalorie. Perfektní volba pro zdravé a rychlé pečení v jednom kroku.



Program Sous Vide

PRECIZNÍ VAŘENÍ POD KONTROLOU

Náš program Sous Vide umožňuje vařit potraviny ve vakuovém obalu při nízké teplotě po delší dobu. Tento šetrný způsob zachovává přirozenou šťavnatost, vůni i texturu jídel a zajišťuje konzistentní výsledky. Ideální pro maso, ryby, zeleninu i dezerty.

Funkce regulace páry

OPTIMÁLNÍ MNOŽSTVÍ PÁRY PRO
MAXIMÁLNÍ ZACHOVÁNÍ VITAMÍNŮ,
MINERÁLŮ A CHUTI

Vaření v páře zachovává výrazně více živin než tradiční vaření ve vodě a zároveň podtrhuje přirozenou chuť surovin. Vestavné trouby ASKO inteligentně regulují množství páry podle typu a množství potravin. Funkce automatického odvětrávání přebytečné páry zabraňuje nežádoucímu rozmáčení, a tím jsou pokrmy zdravější a chutnější.

Fázové pečení

U některých pokrmů, zejména masa, vede rozdělení přípravy do více fází k výrazně lepším výsledkům – například šťavnatému středu a křupavému povrchu.

Funkce fázového (neboli vícestupňového) pečení u modelů Craft umožňuje nastavit až tři různé automatické režimy pečení za sebou. Sami si tak vytvoříte ideální postup podle typu pokrmu i požadovaného výsledku.

Bezpečnost s rychlým ochlazením

Tato funkce rychle sníží teplotu trouby, což usnadňuje bezpečné čištění i manipulaci. Plynule přecházejte mezi různými způsoby vaření a zároveň prodlužte životnost spotřebiče díky nižšímu opotřebení.

Trouby s extra velkou kapacitou

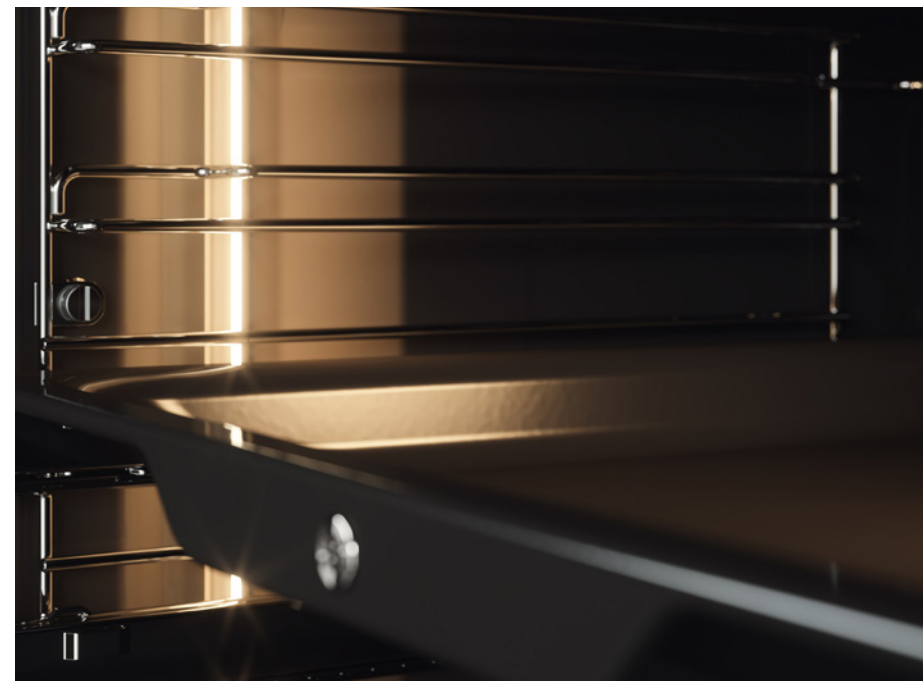
Naše 60cm trouby nabízí až 71,5 l prostoru a umožňují péct na pěti úrovních najednou. Kompaktní trouby s kapacitou 50 l pak umožní péct na dvou úrovních. Více prostoru znamená efektivnější využití energie i času.

Invertorová mikrovlnná technologie

Na rozdíl od běžných mikrovln, které pracují v pulzech, naše invertorová technologie ASKO dodává energii kontinuálně. Výsledkem je rovnoměrný ohřev, nižší spotřeba energie a tichý chod.

Jednoduché čištění dvířek trouby

Designové sklo dvířek ASKO snadno vyjmete, očistíte a opět bezpečně nasadíte. Snadná údržba trouby zajistí trvale hygienické prostředí a zachová její čistý vzhled.



Pyrolytické čištění

UŽÍVEJTE SI VAŘENÍ, NE DRHNUTÍ TROUBY

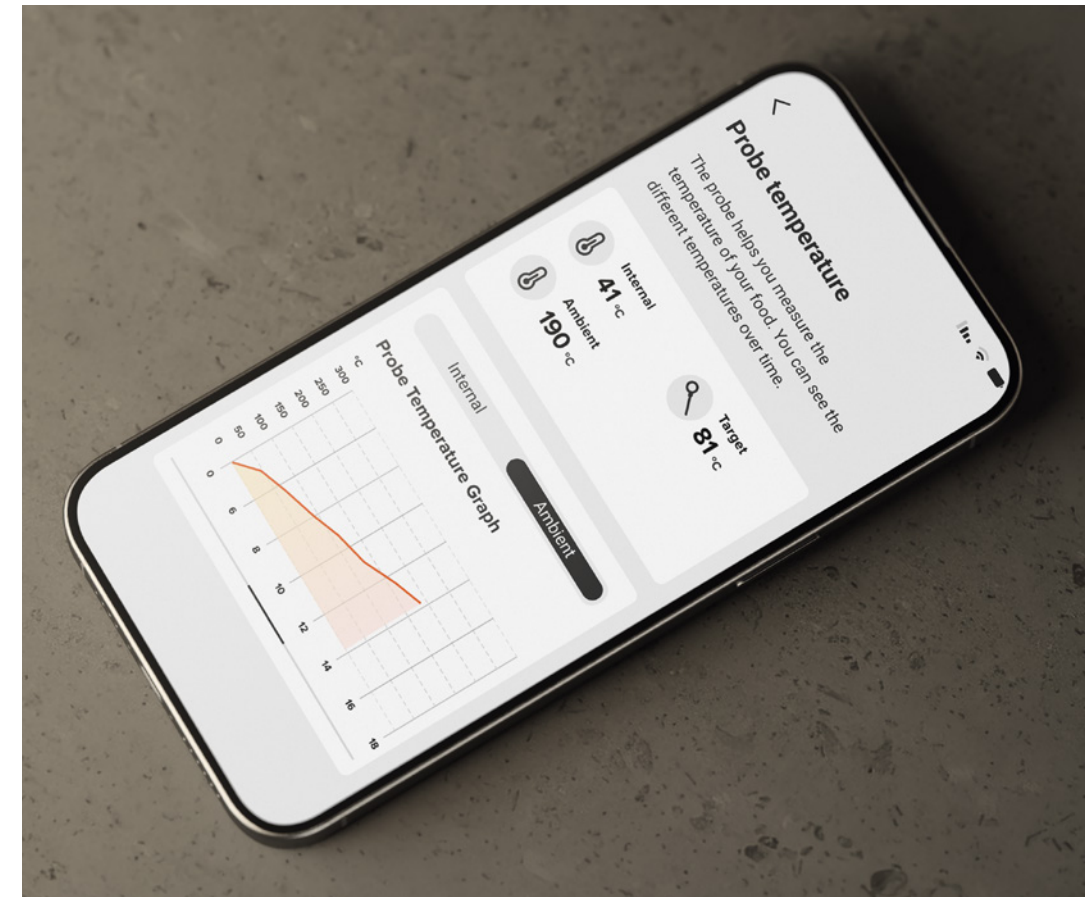
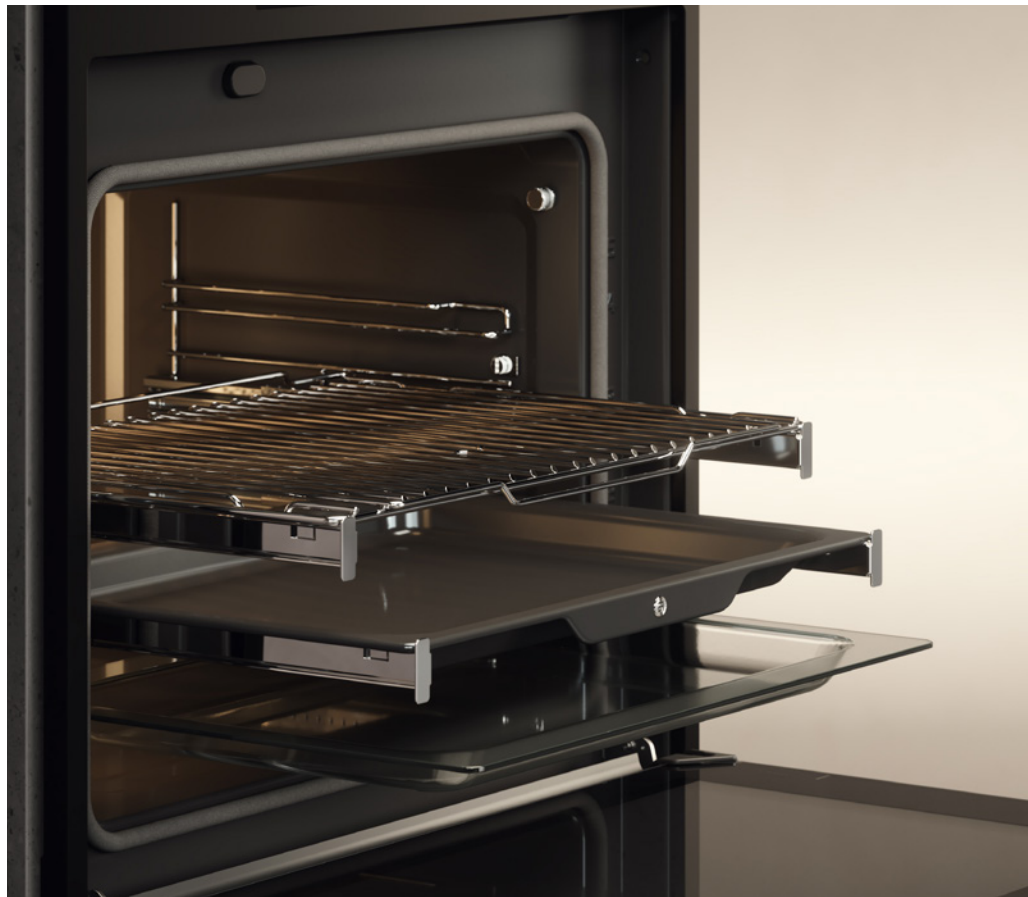
Vybrané trouby ASKO nabízejí pyrolytickou funkci, která zahřeje prostor až na 465 °C a spálí veškeré nečistoty na jemný popel. Ten pak jednoduše setřete. Výsledkem je dokonale čistá trouba.

Teleskopické výsuvy pro bezpečnou manipulaci

Vkládání a vyjímání těžkých a horkých pokrmů z trouby může být složité a nebezpečné. Díky hladce výsuvným teleskopickým pojezdům s automatickým zajištěním je manipulace pohodlná a bezpečná. V pyrolytických troubách Craft Black Steel a Steel jsou tyto výsuvy vhodné i pro pyrolytické čištění.

Snadné uživatelské rozhraní

Elegantní design s větším dotykovým displejem a intuitivním ovládáním pomocí otočného voliče, které usnadňuje vaření a je v souladu s moderními chytrými spotřebiči.



Pozvedněte vaření na novou úroveň

S APLIKACÍ CONNECTLIFE

Proměňte svoji kuchyň v chytré centrum s aplikací ConnectLife pro trouby ASKO. Sledujte a ovládejte proces vaření na dálku, mějte přehled o nastavené i aktuální teplotě a dostávejte včasné upozornění, ať už jste kdekoli.

DOPLŇKOVÝ SORTIMENT K VESTAVNÝM TROUBÁM CRAFT

Kávovary ASKO

Kávovary ASKO řady Craft představují vrchol domácí přípravy kávy. Spojují intuitivní ovládání, profesionální funkce a nadčasový skandinávský design. Díky preciznímu mletí čerstvých kávových zrn, dokonalému spaření a automatickému nastavení parametrů vzniká káva špičkové kvality.

Kávovary umožňují přípravu až šestnácti druhů káv, včetně cappuccina, latté nebo espresso, a díky přehlednému dotykovému displeji si každý člen rodiny může uložit své oblíbené nastavení. Patentovaný systém Latte Crema vykouzlí dokonale krémovou pěnu s mikro bublinkami, zatímco termonádoba na mléko udrží čerstvost bez nutnosti okamžitého chlazení. Samozřejmostí je i snadná údržba – od automatického čištění parou až po snadno přístupný vnitřní blok a systém na šlehání mléka.

ASKO kávovary řady Craft jsou sofistikované a navržené tak, aby se harmonicky začlenily mezi další vestavné spotřebiče. Funkčnost, styl a preciznost se tu spojují v dokonale vyladěný kávový zážitek, který si zamilujete.



DOPLŇKOVÝ SORTIMENT K VESTAVNÝM TROUBÁM CRAFT

Zásuvky ASKO

Zásuvky ASKO řady Craft přinášejí do kuchyně víc než jen úložný prostor. Rozšiřují vaše kulinářské možnosti, spojují špičkovou technologii s čistým skandinávským designem a dokonale ladí s vestavnými troubami ASKO. Jsou navrženy tak, aby nejen zjednodušily vaření, ale i esteticky doplnily moderní kuchyň.

Ohřevné zásuvky

Kompaktní a praktické řešení pro každodenní komfort i výjimečné příležitosti. Ohřejte talíře a šálky, udržujte jídlo teplé, šetrně rozmrazujte nebo pomalu vařte při nízké teplotě. Jednoduché dotykové ovládání a možnost vestavby pod 45cm i 60cm troubu zaručují maximální flexibilitu.

Vakuové zásuvky

Profesionální technika ve vaší kuchyni. Vakuové zásuvky ASKO umožňují přípravu jídel metodou sous-vide a prodlužují čerstvost potravin až pětinasobně – bez oxidace a kontaminace. Nabízejí tři úrovně vakua i zatavení, přehledné ovládání a pohodlné otevírání pomocí systému push-to-open. Ideální doplněk k parní troubě ASKO.



Black Steel
CMB64BS



Stainless Steel
CMB64SS



Black Glass
CMB54BG



Black Steel
ODW51BG



Stainless Steel
ODW61BS1



Black Glass
ODW61SS1



Black Steel
ODV61SS1



Stainless Steel
ODV61BS1

OCSM66BSH / OCSM66SSH

Black Steel / Stainless Steel
Kombinovaná trouba s párou a mikrovlnami 5 v 1, 60 cm, 71 l



Systém Geyser steam: Kvalitní pára pro zachování nutričních hodnot **Invertorový mikrovlnný systém:** přesné řízený tok mikrovln **Výkonné topné prvky:** pečení s přesnou regulací teploty **6" TFT dotykový displej a otočný ovladač:** Snadné ovládání **ConnectLife:** Dálkové ovládání a monitoring **Teleskopické výsuvy v 1 úrovni:** Bezpečná a pohodlná manipulace **Funkce regulace páry:** plná kontrola nad procesem parního pečení **Prémiové osvětlení:** 2 vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou **Technologie Celsius°Cooking™:** Přesná teplota a úroveň páry **Fast Cool:** Rychlý přechod z vysokých teplot na nízké



Horký vzduch, ECO horký vzduch, Suchý horký vzduch, Horní + spodní ohřev, Spodní + horní ohřev + pára, Horní (30 %) + spodní (70 %), Horní + spodní ohřev + ventilátor, Air Fry, Horký vzduch + spodní ohřev, Velký gril, Spodní ohřev, Pára, Horký vzduch + pára, Horní + spodní ohřev + ventilátor + pára, Mikrovlny, Horký vzduch + mikrovlny, Horní + spodní ohřev + ventilátor + mikrovlny, Air Fry s mikrovlnami, Sous vide, Odvápňení, Rozmrazování mikrovlnami, Rozmrazování párou, Ohřev horkým vzduchem, Udržování teploty, Ohřev talířů, Horké kameny, Oshibori (ohřev vlhkých ručníků), Sterilizace, Sušení, Zavařování, Pasterizace, Rychlé zchlazení, Snížení vlhkosti páry, Dehydratace, Regenerace, Konzervace, Režim Sabat

- Podpora při pečení**
- Technologie Celsius°Cooking™: nastavená teplota odpovídá skutečné teplotě v troubě s minimální odchylkou (max. ±1 °C)
 - 129 automatických programů: seznam přednastavených jídel
 - Parní systém Geyser: velký objem páry a okamžité řízení toku páry
 - Invertorový mikrovlnný systém: stálý tok mikrovln pro šetrné ohřívání, s nižší spotřebou energie a tišším provozem
 - Automatická regulace rychlosti ventilátoru pro rovnoměrné a šetrné ohřívání
 - 360° Air Flow: rovnoměrná teplota v celé troubě
 - Vaření Sous vide: přesná regulace teploty a úrovně páry
 - Rovnoměrné a rychlé ohřívání díky výkonným topným tělesům
 - Rychlý předehřev: rychlé zahřátí trouby na požadovanou teplotu
 - Fast Cool: rychlé přechody mezi přípravou různých pokrmů
 - Fázové pečení: kombinace až tří automatických režimů v jednom pečícím cyklu
 - Funkce regulace páry: plná kontrola nad procesem parního pečení
 - Pečicí sonda pro dokonalý výsledek pečení

- Komfort/bezpečí**
- Wi-Fi s aplikací ConnectLife pro dálkové ovládání, monitoring a přístup k informacím
 - 6" barevný TFT displej / otočný ovladač
 - Částečné teleskopické výsuvy v 1 úrovni
 - Parní čistící funkce: snadné čištění trouby bez použití čistících prostředků
 - 2x vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou
 - Tlumené otevírání a zavírání dvířek / chladná dvířka

- Rozměry**
- Rozměry spotřebiče (V/Š/H): 597 / 597 / 564 mm
 - Rozměry pro zabudování (V/Š/H): 590 / 560 / 550 mm
 - Délka napájecího kabelu: 2000 mm

- Technická data**
- Elektrické připojení: 3,6 kW / 220-240 V / 50-60 Hz / 16 A
 - Maximální výkon (Gril, Konvenční teplo, Parní generátor, Mikrovlny): 3,4 kW / 2,1 kW / 1,5 kW / 1,0 kW

- 1 Grilovací mřížka
- 1 Skleněný pekáč
- 1 Parní plech bez perforace
- 1 Perforovaný parní plech
- 2 Střední plechy
- 1 Pečicí sonda

OCS66BSH / OCS66SSH

Black Steel / Stainless Steel
Kombinovaná parní trouba, 60 cm, 71 l



Systém Geyser steam: kvalitní pára pro zachování nutričních hodnot **Výkonné topné prvky:** Tradiční ohřev s přesnou regulací teploty **6" TFT dotykový displej a otočný ovladač:** Snadné ovládání **ConnectLife:** Dálkové ovládání a monitoring **Funkce regulace páry:** plná kontrola nad procesem parního pečení **Teleskopické výsuvy ve 2 úrovních:** Bezpečná a pohodlná manipulace **Prémiové osvětlení:** 2 vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou **Technologie Celsius°Cooking™:** Přesná teplota a úroveň páry **Fast Cool:** Rychlý přechod z vysokých teplot na nízké



Horký vzduch, ECO Horký vzduch, Suchý horký vzduch, Horní + spodní ohřev, Spodní + horní ohřev + pára, Horní (30%) + spodní (70%) ohřev, Horní + spodní ohřev + ventilátor, Air Fry, Horký vzduch + spodní ohřev, Velký gril, Velký gril + ventilátor, Spodní ohřev, Pára, Horký vzduch + pára, Horní a spodní ohřev + ventilátor + pára, Pro Steam, Sous vide, Odvápňení, Rozmrazování ventilátorem, Rozmrazování párou, Předehřev, Udržování teploty, Ohřev talířů, Horké kameny, Oshibori (ohřev vlhkých ručníků), Sterilizace, Sušení, Zavařování, Pasterizace, Rychlé ochlazení, Redukce páry, Ohřev, Regenerace, Konzervování, Režim Sabat

- Podpora při pečení**
- Technologie Celsius°Cooking™: nastavená teplota odpovídá skutečné teplotě v troubě s minimální odchylkou (max. ±1 °C)
 - 127 automatických programů: seznam přednastavených jídel
 - Systém Geyser steam: velký objem páry a okamžité řízení toku páry
 - Automatická regulace rychlosti ventilátoru pro rovnoměrné a šetrné ohřívání
 - 360° Air Flow: rovnoměrná teplota v celé troubě
 - Vaření Sous vide: přesná regulace teploty a úrovně páry
 - Rovnoměrné a rychlé ohřívání díky výkonným topným tělesům
 - Rychlý předehřev: rychlé zahřátí trouby na požadovanou teplotu
 - Fast Cool: rychlé přechody mezi přípravou různých pokrmů
 - Fázové pečení: kombinace až tří automatických režimů v jednom pečícím cyklu
 - Funkce regulace páry: plná kontrola nad procesem parního pečení
 - Pečicí sonda pro dokonalý výsledek pečení

- Komfort/bezpečí**
- Wi-Fi s aplikací ConnectLife pro dálkové ovládání, monitoring a přístup k informacím
 - 6" barevný TFT displej / otočný ovladač
 - Teleskopické výsuvy ve 2 úrovních
 - Parní čistící funkce: snadné čištění trouby bez použití čistících prostředků
 - 2x vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou
 - Tlumené otevírání a zavírání dvířek / chladná dvířka

- Rozměry**
- Rozměry spotřebiče (V/Š/H): 660 / 640 / 695 mm
 - Rozměry pro zabudování (V/Š/H): 590 / 560 / 550 mm
 - Délka napájecího kabelu: 2000 mm

- Technická data**
- Elektrické připojení: 3,6 kWh / 220-240 V / 10 A / 50-60 Hz
 - Maximální výkon (Gril, Konvenční teplo, Parní generátor): 3,4 + 2,1 kW / 1,5 kW

- 1 Grilovací mřížka
- 1 Parní plech bez perforace
- 1 Perforovaný parní plech
- 2 Střední plechy
- 1 Pečicí sonda

OCM66BSH /OCM66SSH

Black steel / Stainless steel
Kombinovaná mikrovlnná trouba, 60 cm, 71 l



- 1 Grilovací mřížka
- 1 Skleněný pekáč
- 2 Střední plechy
- 1 Pečicí sonda

Invertorový mikrovlnný systém: přesně řízený tok mikrovln **Výkonné topné prvky:** Tradiční ohřev s přesnou regulací teploty **6" TFT dotykový displej a otočný ovladač:** Snadné ovládání **ConnectLife:** Dálkové ovládání a monitoring **Funkce regulace páry:** plná kontrola nad procesem parního pečení **Teleskopické výsuvy v 1 úrovni (částečně výsuvné):** Bezpečná a pohodlná manipulace **Prémiové osvětlení:** 2 vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou **Technologie Celsius°Cooking™:** Přesná teplota **Fast Cool:** Rychlý přechod z vysokých teplot na nízké



Horký vzduch, ECO horký vzduch, Suchý horký vzduch, Horní + spodní ohřev, Horní (30 %) + spodní (70 %) ohřev, Horní + spodní ohřev + ventilátor, Air Fry, Horký vzduch + spodní ohřev, Velký gril, Velký gril + ventilátor, Spodní ohřev, Mikrovlny, Horký vzduch + mikrovlny, Velký gril + ventilátor + mikrovlny, Horní + spodní ohřev + ventilátor + mikrovlny, Rozmrazování, Ohřev talířů, Horké kameny, Sterilizace, Sušení, Zavařování, Pasterizace, Rychlé ochlazení, Redukce vlhkosti, Dehydratace, Ohřev, Udržování teploty, Konzervace, Režim Sabat

Podpora při pečení

- Technologie Celsius°Cooking™: nastavená teplota odpovídá skutečné teplotě v troubě s minimální odchylkou (max. ±1 °C)
- 116 automatických programů: seznam přednastavených jídel
- Invertorový mikrovlnný systém: stálý tok mikrovln pro šetrné ohřívání pokrmů, s nižší spotřebou energie a tišším provozem
- Široký rozsah mikrovlnného výkonu – od 90 W až po 1000 W
- Automatická regulace rychlosti ventilátoru pro rovnoměrné a šetrné ohřívání.
- 360° Air Flow: rovnoměrná teplota v celé troubě
- Rovnoměrné a rychlé ohřívání díky výkonným topným tělesům
- Rychlý předehřev: rychlé zahřátí trouby na požadovanou teplotu
- Rychlé ochlazení: umožňuje rychlý přechod z vysokých teplot na nízké
- Fázové pečení: kombinace až tří automatických režimů v jednom pečicím cyklu
- Pečicí sonda pro dokonalý výsledek pečení

Komfort/bezpečí

- Wi-Fi s aplikací ConnectLife pro dálkové ovládání, monitoring a přístup k informacím
- 6" barevný TFT displej / otočný ovladač
- Teleskopické výsuvy v 1 úrovni – částečně výsuvné
- Program Aqua Clean: čistící program bez použití čistících prostředků
- Prémiové osvětlení: 2 vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou
- Tlumené otevírání a zavírání dvířek / chladná dvířka

Rozměry

- Rozměry spotřebiče (V/Š/H): 597 / 597 / 564 mm
- Rozměry pro zabudování (V/Š/H): 590 / 560 / 550 mm
- Délka napájecího kabelu: 2000 mm

Technická data

- Elektrické připojení: 3,6 / 220-240 V / 50-60 Hz / 16 A
- Maximální výkon (Gril, Konvenční teplo): 3,4 kW / 2,1 kW / 1,0 kW

OTP66BSH / OTP66SSH

Black steel / Stainless steel
Multifunkční pyrolytická trouba, 60 cm, 71 l



- 1 Drátěná mřížka
- 2 Střední plechy
- 1 Pečicí sonda

Výkonné topné prvky: Tradiční ohřev s přesnou regulací teploty **6" TFT dotykový displej a otočný ovladač:** Snadné ovládání **ConnectLife:** Dálkové ovládání a monitoring **Teleskopické výsuvy ve 2 úrovních:** Bezpečná a pohodlná manipulace **Funkce pyrolyzy:** Hluboké čištění připálených zbytků jídla bez použití čistících prostředků **Prémiové osvětlení:** 2 vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou **Technologie Celsius°Cooking™:** Přesná teplota **Fast Cool:** Rychlý přechod z vysokých teplot na nízké



Horký vzduch, ECO horký vzduch, Suchý horký vzduch, Horní + spodní ohřev, Horní (30 %) + spodní (70 %) ohřev, Horní + spodní ohřev + ventilátor, Air Fry, Horký vzduch + spodní ohřev, Velký gril, Velký gril + ventilátor, Spodní ohřev, Rozmrazování, Ohřívání, Udržování teploty, Ohřívání talířů, Horké kameny, Sterilizace, Sušení, Zavařování, Pasterizace, Rychlé ochlazení, Snížení vlhkosti, Dehydratace, Konzervace, Režim Sabat

Podpora při pečení

- Technologie Celsius°Cooking™: nastavená teplota odpovídá skutečné teplotě v troubě s minimální odchylkou (max. ±1 °C)
- 116 automatických programů: seznam přednastavených jídel
- Automatická regulace rychlosti ventilátoru pro rovnoměrné a šetrné ohřívání
- 360° Air Flow: rovnoměrná teplota v celé troubě
- Rovnoměrné a rychlé ohřívání díky výkonným topným tělesům
- Rychlý předehřev: rychlé zahřátí trouby na požadovanou teplotu
- Rychlé ochlazení: umožňuje rychlý přechod z vysokých teplot na nízké
- Fázové pečení: kombinace až tří automatických režimů v jednom pečicím cyklu
- Pečicí sonda pro dokonalý výsledek pečení

Komfort/bezpečí

- Wi-Fi s aplikací ConnectLife pro dálkové ovládání, monitoring a přístup k informacím
- 6" barevný TFT displej / otočný ovladač
- Teleskopické výsuvy ve 2 úrovních
- Pyrolytické čištění: nečistoty se spálí při 465 °C na jemný popel, který snadno setřete bez chemie
- Prémiové osvětlení: 2 vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou
- Tlumené otevírání a zavírání dvířek / chladná dvířka

Rozměry

- Rozměry spotřebiče (V/Š/H): 597 / 597 / 564 mm
- Rozměry pro zabudování (V/Š/H): 590 / 560 / 550 mm
- Délka napájecího kabelu: 2000 mm

Technická data

- Elektrické připojení: 3,6 kW /220-240 V / 50/60 Hz / 16 A
- Maximální výkon (Gril, Konvenční teplo): 3,4 kW / 2,1 kW

OCSM64BSH / OCSM64SSH

Black steel / Stainless steel
Kombinovaná trouba s párou a mikrovlnami 5 v 1, 45 cm, 50 l



Systém Geyser Steam: kvalitní pára pro zachování nutričních hodnot **Invertorový mikrovlnný systém:** přesně řízený tok mikrovln **Výkonné topné prvky:** Tradiční ohřev s přesnou regulací teploty **6" TFT dotykový displej a otočný ovladač:** Snadné ovládání **ConnectLife:** Dálkové ovládání monitoring **Teleskopické výsuvy v 1 úrovni:** Bezpečná a pohodlná manipulace **Funkce regulace páry:** plná kontrola nad procesem parního pečení **Prémiové osvětlení:** 2 vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou **Technologie Celsius°Cooking™:** Přesná teplota a úroveň páry **Fast Cool:** Rychlý přechod z vysokých teplot na nízké



Horký vzduch, ECO horký vzduch, Suchý horký vzduch, Horní + dolní ohřev, Spodní + horní ohřev s párou, Horní (30 %) + dolní ohřev(70 %), Horní + dolní ohřev + ventilátor, Air fry, Horký vzduch + spodní ohřev, Velký gril, Spodní ohřev, Pára, Horký vzduch + pára, Horní + dolní ohřev + ventilátor + pára, Mikrovlnný ohřev, Horký vzduch + mikrovlny, Horní + dolní ohřev + ventilátor + mikrovlny, Air fry + mikrovlny, Sous-vide, Odvápňení, Rozmrazování mikrovlnami, Rozmrazování párou, Ohřev horkým vzduchem, Udržování teploty, Ohřev talířů, Horké kameny, Oshibori (ohřev ručníků), Sterilizace, Sušení, Zavařování, Pasterizace, Rychlé ochlazení, Redukce páry, Dehydratace, Horké kameny, Ohřev, Regenerace, Konzervace, Režim Sabat

Podpora při pečení

- Technologie Celsius°Cooking™: nastavená teplota odpovídá skutečné teplotě v troubě s minimální odchylkou (max. ±1 °C)
- 129 automatických programů: seznam přednastavených jídel
- Parní systém Geyser: Velký objem páry a okamžité řízení toku páry
- Automatická regulace rychlosti ventilátoru pro rovnoměrné a šetrné ohřívání
- Invertorový mikrovlnný systém: stálý tok mikrovln pro šetrné ohřívání pokrmů, s nižší spotřebou energie a tišším provozem
- Široký rozsah mikrovlnného výkonu – od 90 W až po 1000 W
- 360° Air Flow: rovnoměrná teplota v celé troubě
- Vaření sous vide: přesná regulace teploty a úrovně páry
- Rovnoměrné a rychlé ohřívání díky výkonným topným tělesům
- Rychlý předehřev: rychlé zahřátí trouby na požadovanou teplotu
- Rychlé ochlazení: umožňuje rychlý přechod z vysokých teplot na nízké
- Fázové pečení: kombinace až tří automatických režimů v jednom pečicím cyklu
- Funkce regulace páry: plná kontrola nad procesem parního pečení
- Pečicí sonda pro dokonalý výsledek pečení

Komfort/bezpečí

- Wi-Fi s aplikací ConnectLife pro dálkové ovládání, monitoring a přístup k informacím
- 6" barevný TFT displej / otočný ovladač
- Teleskopické výsuvy v 1 úrovni
- Prémiové osvětlení: 2 vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou
- Tlumené otevírání a zavírání dvířek / chladná dvířka

Rozměry

- Rozměry spotřebiče (V/Š/H): 458 / 597 / 564 mm
- Rozměry pro zabudování (V/Š/H): 450 / 560 / 550 mm
- Délka napájecího kabelu: 2000 mm

Technická data

- Elektrické připojení: 3,6 kW / 220-240 V / 50-60 Hz / 16 A
- Maximální výkon (Gril, Konvenční teplo, Parní generátor, Mikrovlny): 3,4 kW / 1,6 kW / 1,5 kW / 1,0 kW



- 1 Grilovací mřížka
- 1 Skleněný pekáč
- 1 Parní plech bez perforace
- 1 Perforovaný parní plech
- 1 Střední plech
- 1 Pečicí sonda

OCS64BSH / OCS64SSH

Black steel / Stainless steel
Kombinovaná parní trouba, 45 cm, 51 l



Systém Geyser steam: kvalitní pára pro zachování nutričních hodnot **Výkonné topné prvky:** Tradiční ohřev s přesnou regulací teploty **6" TFT dotykový displej a otočný ovladač:** Snadné ovládání **ConnectLife:** Dálkové ovládání a monitoring **Teleskopické výsuvy ve 2 úrovních:** Bezpečná a pohodlná manipulace **Funkce regulace páry:** plná kontrola nad procesem parního pečení **Prémiové osvětlení:** 2 vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou **Technologie Celsius°Cooking™:** Přesná teplota a úroveň páry **Fast Cool:** Rychlý přechod z vysokých teplot na nízké



Horký vzduch, ECO horký vzduch, Suchý horký vzduch, Horní + spodní ohřev, Spodní + horní ohřev + pára, Horní (30 %) + spodní (70 %), Horní + spodní ohřev + ventilátor, Air Fry, Horký vzduch + spodní ohřev, Velký gril, Velký gril + ventilátor, Spodní ohřev, Pára, Horký vzduch + pára, Horní + spodní ohřev + ventilátor + pára, Pro Steam, Sous-vide, Odvápňení, Rozmrazování ventilátorem, Rozmrazování párou, Ohřev horkým vzduchem, Udržování teploty, Ohřev talířů, Horké kameny, Oshibori (ohřev vlhkých ručníků), Sterilizace, Sušení, Zavařování, Pasterizace, Rychlé ochlazení, Redukce páry, Dehydratace, Opětovný ohřev, Regenerace, Konzervování, Režim Sabat

Podpora při pečení

- Technologie Celsius°Cooking™: nastavená teplota odpovídá skutečné teplotě v troubě s minimální odchylkou (max. ±1 °C)
- 127 automatických programů: seznam přednastavených jídel
- Systém Geyser steam: velký objem páry a okamžité řízení toku páry
- 360° Air Flow: rovnoměrná teplota v celé troubě
- Automatická regulace rychlosti ventilátoru pro rovnoměrné a šetrné ohřívání
- Vaření Sous vide: přesná regulace teploty a úrovně páry
- Rovnoměrné a rychlé ohřívání díky výkonným topným tělesům
- Rychlý předehřev: rychlé zahřátí trouby na požadovanou teplotu
- Fast Cool: rychlé přechody mezi přípravou různých pokrmů
- Fázové pečení: kombinace až tří automatických režimů v jednom pečicím cyklu
- Funkce regulace páry: plná kontrola nad procesem parního pečení
- Pečicí sonda pro dokonalý výsledek pečení

Komfort/bezpečí

- Wi-Fi s aplikací ConnectLife pro dálkové ovládání, monitoring a přístup k informacím
- 6" barevný TFT displej / otočný ovladač
- Teleskopické výsuvy ve 2 úrovních
- Parní čistící funkce: rozpouští nečistoty a usnadňuje čištění trouby bez použití čistících prostředků
- 2x vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou
- Tlumené otevírání a zavírání dvířek / chladná dvířka

Rozměry

- Rozměry spotřebiče (V/Š/H): 458 / 597 / 564 mm
- Rozměry pro zabudování (V/Š/H): 450 / 560 / 550 mm
- Délka napájecího kabelu: 2000 mm

Technická data

- Elektrické připojení: 3,6 kW / 220-240 V / 50-60 Hz / 16 A
- Maximální výkon (Gril, Konvenční teplo, Parní generátor): 3,4 kW / 1,6 kW / 1,5 kW



- 1 Grilovací mřížka
- 1 Parní plech bez perforace
- 1 Perforovaný parní plech
- 1 Střední plech
- 1 Pečicí sonda

OCM64BSH / OCM64SSH

Black steel / Stainless steel
Kombinovaná mikrovlnná trouba, 45 cm, 50 l



- 1 Grilovací mřížka
- 1 Skleněný pekáč
- 2 Střední plechy (OCM64SSH – 1 střední plech)
- 1 Pečicí sonda

Invertorový mikrovlnný systém: přesně řízený tok mikrovln **Výkonné topné prvky:** Tradiční ohřev s přesnou regulací teploty **6"** **TFT dotykový displej a otočný ovladač:** Snadné ovládání **ConnectLife:** Dálkové ovládání a monitoring **Teleskopické výsuvy v 1 úrovni:** Bezpečná a pohodlná manipulace **Funkce regulace páry:** plná kontrola nad procesem parního pečení **Prémiové osvětlení:** 2 vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou **Technologie Celsius°Cooking™:** Přesná teplota **Fast Cool:** Rychlý přechod z vysokých teplot na nízké



Horký vzduch, ECO horký vzduch, Suchý horký vzduch, Horní + spodní ohřev, Horní (30 %) + spodní (70 %) ohřev, Horní + spodní ohřev s ventilátorem, Air Fry, Horký vzduch + spodní ohřev, Velký gril, Velký gril + ventilátor, Spodní ohřev, Mikrovlny, Horký vzduch + mikrovlny, Velký gril + ventilátor + mikrovlny, Horní + spodní ohřev + ventilátor + mikrovlny, Rozmrazování, Udržování teploty, Ohřívání talířů, Horké kameny, Sterilizace, Sušení, Zavařování, Pasterizace, Rychlé chlazení, Redukce vlhkosti, Dehydratace, Ohřívání, Regenerace, Konzervace, Režim Sabat

Podpora při pečení

- Technologie Celsius°Cooking™: nastavená teplota odpovídá skutečné teplotě v troubě s minimální odchylkou (max. ±1 °C)
- 116 automatických programů: seznam přednastavených jídel
- Invertorový mikrovlnný systém: stálý tok mikrovln pro šetrné ohřívání pokrmů, s nižší spotřebou energie a tišším provozem
- Široký rozsah mikrovlnného výkonu – od 90 W až po 1000 W
- 360° Air Flow: rovnoměrná teplota v celé troubě
- Automatická regulace rychlosti ventilátoru pro rovnoměrné a šetrné ohřívání
- Rovnoměrné a rychlé ohřívání díky výkonným topným tělesům
- Rychlý předehřev: rychlé zahřátí trouby na požadovanou teplotu
- Rychlé ochlazení: umožňuje rychlý přechod z vysokých teplot na nízké
- Fázové pečení: kombinace až tří automatických režimů v jednom pečicím cyklu
- Pečicí sonda pro dokonalý výsledek pečení

Komfort/bezpečí

- Wi-Fi s aplikací ConnectLife pro dálkové ovládání, monitoring a přístup k informacím
- Teleskopické výsuvy v 1 úrovni
- 6" barevný TFT displej / otočný ovladač
- Program Aqua Clean: čistící program bez použití čistících prostředků
- Prémiové osvětlení: 2 vnitřní LED světla s nastavitelnou barvou a intenzitou
- Tlumené otevírání a zavírání dvířek / chladná dvířka

Rozměry

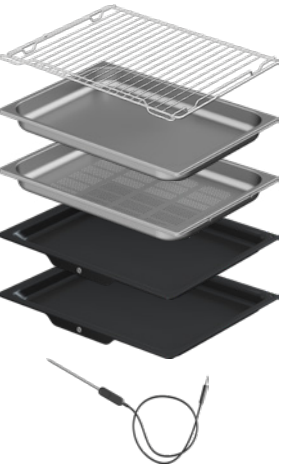
- Rozměry spotřebiče (V/Š/H): 458 / 597 / 564 mm
- Rozměry pro zabudování (V/Š/H): 450 / 560 / 550 mm
- Délka napájecího kabelu: 2000 mm

Technická data

- Elektrické připojení: 3,6 kW / 220-240 V / 50-60 Hz / 16 A
- Maximální výkon (Gril, Konvenční teplo, Mikrovlny): 3,4 kW / 1,6 kW / 1,0 kW

OCS56BGH

Black glass
Kombinovaná parní trouba, 60 cm, 71 l



- 1 Grilovací mřížka
- 1 Parní plech bez perforace
- 1 Perforovaný parní plech
- 2 Střední plechy
- 1 Pečicí sonda

Systém Pure Steam+: Optimální množství páry a stabilní teplota **Výkonné topné prvky:** Tradiční ohřev s přesnou regulací teploty **6"** **TFT dotykový displej a otočný ovladač:** Snadné ovládání **ConnectLife:** Dálkové ovládání a monitoring **Teleskopické výsuvy v 1 úrovni:** Bezpečná a pohodlná manipulace **Technologie Celsius°Cooking™:** Přesná teplota a úroveň páry



Horký vzduch, ECO horký vzduch, Suchý horký vzduch, Horní a spodní ohřev, Spodní a horní ohřev + pára, Horní (30 %) + spodní (70 %) ohřev, Horní a spodní ohřev + ventilátor, Air Fry, Horký vzduch + spodní ohřev, Velký gril, Velký gril + ventilátor, Spodní ohřev, Pára, Horký vzduch + pára, Horní a spodní ohřev + ventilátor + pára, Sous-vide, Odvápňení, Rozmrazování ventilátorem, Rozmrazování párou, Ohřev horkým vzduchem, Udržování teploty, Ohřev talířů, Horké kameny, Oshibori (ohřev vlhkých ručníků), Sterilizace, Dehydratace, Opětovný ohřev, Regenerace, Konzervování, Režim Sabat

Podpora při pečení

- Technologie Celsius°Cooking™: nastavená teplota odpovídá skutečné teplotě v troubě s minimální odchylkou (max. ±1 °C)
- 123 automatických programů: seznam přednastavených jídel
- Systém Pure Steam+: optimální množství páry a stabilní teplota
- 360° Air Flow: rovnoměrná teplota v celé troubě
- Vaření Sous vide: přesná regulace teploty a úrovně páry
- Rovnoměrné a rychlé ohřívání díky výkonným topným tělesům
- Rychlý předehřev: rychlé zahřátí trouby na požadovanou teplotu
- Fázové pečení: kombinace až tří automatických režimů v jednom pečicím cyklu
- Pečicí sonda pro dokonalý výsledek pečení

Komfort/bezpečí

- Wi-Fi s aplikací ConnectLife pro dálkové ovládání, monitoring a přístup k informacím
- 6" barevný TFT displej / otočný ovladač
- Teleskopické výsuvy v 1 úrovni
- Parní čistící funkce usnadňuje čištění trouby bez použití čistících prostředků
- Osvětlení: halogenové světlo
- Tlumené otevírání a zavírání dvířek / chladná dvířka

Rozměry

- Rozměry spotřebiče (V/Š/H): 595 / 594 / 564 mm
- Rozměry pro zabudování (V/Š/H): 590 / 560 / 550 mm
- Délka napájecího kabelu: 2000 mm

Technická data

- Elektrické připojení: 3,6 kW / 220-240 V / 50-60 Hz / 16 A
- Maximální výkon (Gril, Konvenční teplo, Parní generátor): 3,4 kW / 2,1 kW / 1,5 kW

OCM56BGH

Black glass
Kombinovaná mikrovlnná trouba, 60 cm, 71 l



Invertorový mikrovlnný systém: přesně řízený tok mikrovln

6" TFT dotykový displej a otočný ovladač: Snadné ovládání

ConnectLife: Dálkové ovládání a monitoring

Teleskopické výsuvy v 1 úrovni: Bezpečná a pohodlná manipulace

Technologie Celsius°Cooking™: Přesná teplota a úroveň páry

Výkonné topné prvky: Tradiční ohřev s přesnou regulací teploty

Horký vzduch, ECO horký vzduch, Suchý horký vzduch, Horní + spodní ohřev, Horní (30 %) + spodní (70 %) ohřev, Horní + spodní ohřev s ventilátorem, Air Fry, Horký vzduch + spodní ohřev, Velký gril, Velký gril + ventilátor, Spodní ohřev, Mikrovlny, Horký vzduch + mikrovlny, Velký gril + ventilátor + mikrovlny, Horní + spodní ohřev + ventilátor + mikrovlny, Rozmrazování, Udržování teploty, Ohřev talířů, Horké kameny, Sterilizace, Sušení, Zavařování, Pasterizace, Rychlé zchlazení, Redukce vlhkosti, Dehydratace, Ohřev, Konzervace, Režim Sabat

- Podpora při pečení**
- Technologie Celsius°Cooking™: nastavená teplota odpovídá skutečné teplotě v troubě s minimální odchylkou (max. ±1 °C)
 - 112 automatických programů: seznam přednastavených jídel
 - Invertorový mikrovlnný systém: stálý tok mikrovln pro šetrné ohřívání pokrmů, s nižší spotřebou energie a tišším provozem
 - Široký rozsah mikrovlnného výkonu – od 90 W až po 1000 W
 - 360° Air Flow: rovnoměrná teplota v celé troubě
 - Rovnoměrné a rychlé ohřívání díky výkonným topným tělesům
 - Rychlý předehřev: rychlé zahřátí trouby na požadovanou teplotu
 - Fázové pečení: kombinace až tří automatických režimů v jednom pečícím cyklu
 - Pečicí sonda pro dokonalý výsledek pečení

- Komfort/bezpečí**
- Wi-Fi s aplikací ConnectLife pro dálkové ovládání, monitoring a přístup k informacím
 - 6" barevný TFT displej / otočný ovladač
 - Teleskopické výsuvy v 1 úrovni
 - Program Aqua Clean: čistící program bez použití čistících prostředků
 - Osvětlení: halogenové světlo
 - Tlumené otevírání a zavírání dvířek / chladná dvířka

- Rozměry**
- Rozměry spotřebiče (V/Š/H): 597 / 594 / 564 mm
 - Rozměry pro zabudování (V/Š/H): 590 / 560 / 550 mm
 - Délka napájecího kabelu: 2000 mm

- Technická data**
- Elektrické připojení: 3,6 kW / 220-240 V / 50-60 Hz / 16 A
 - Maximální výkon (Gril, Konvenční teplo): 3,6 kW / 2,1 kW / 1,0 kW



- 1 Grilovací mřížka
- 1 Skleněný pekáč
- 2 Střední plechy
- 1 Pečicí sonda

OTP56BGH

Black glass
Multifunkční pyrolytická trouba, 60 cm, 71 l



Výkonné topné prvky: Tradiční ohřev s přesnou regulací teploty

6" TFT dotykový displej a otočný ovladač: Snadné ovládání

ConnectLife: Dálkové ovládání a monitoring

Teleskopické výsuvy v 1 úrovni: Bezpečná a pohodlná manipulace

Funkce pyrolýzy: Hluboké čištění připálených zbytků jídla bez použití čistících prostředků

Technologie Celsius°Cooking™: Přesná teplota

Výkonné topné prvky: Tradiční ohřev s přesnou regulací teploty

Horký vzduch, ECO horký vzduch, Suchý horký vzduch, Horní + dolní ohřev, Horní (30 %) + dolní (70 %) ohřev, Horní + dolní ohřev + ventilátor, Air Fry, Horký vzduch + spodní ohřev, Velký gril, Velký gril + ventilátor, Spodní ohřev, Rozmrazování, Ohřev, Udržování teploty, Ohřev talířů, Horké kameny, Sterilizace, Sušení, Zavařování, Pasterizace, Dehydratace, Ohřev, Konzervace, Režim Sabat

- Podpora při pečení**
- Technologie Celsius°Cooking™: nastavená teplota odpovídá skutečné teplotě v troubě s minimální odchylkou (max. ±1 °C)
 - 112 automatických programů: seznam přednastavených jídel
 - 360° Air Flow: rovnoměrná teplota v celé troubě
 - Rovnoměrné a rychlé ohřívání díky výkonným topným tělesům
 - Fázové pečení: kombinace až tří automatických režimů v jednom pečícím cyklu
 - Rychlý předehřev: rychlé zahřátí trouby na požadovanou teplotu
 - Pečicí sonda pro dokonalý výsledek pečení

- Komfort/bezpečí**
- Wi-Fi s aplikací ConnectLife pro dálkové ovládání, monitoring a přístup k informacím
 - 6" barevný TFT displej / otočný ovladač
 - Teleskopické výsuvy v 1 úrovni
 - Pyrolytické čištění: nečistoty se spálí při 465 °C na jemný popel, který snadno setřete bez chemie
 - Program Aqua Clean: čistící program bez použití čistících prostředků
 - Osvětlení: halogenové světlo
 - Tlumené otevírání a zavírání dvířek / chladná dvířka

- Rozměry**
- Rozměry spotřebiče (V/Š/H): 594 / 595 / 564 mm
 - Rozměry pro zabudování (V/Š/H): 590 / 560 / 550 mm
 - Délka napájecího kabelu: 2000 mm

- Technická data**
- Elektrické připojení: 3,6 kW / 220-240 V / 50-60 Hz / 16 A
 - Maximální výkon (Gril, Konvenční teplo): 3,4 kW / 2,1 kW



- 1 Grilovací rošt
- 2 Střední plechy
- 1 Pečicí sonda

OCS54BGH

Black glass
Kombinovaná parní trouba, 45 cm, 51 l



- 1 Grilovací mřížka
- 1 Parní plech bez perforace
- 1 Perforovaný parní plech
- 1 Střední plech
- 1 Pečicí sonda

Systém Pure Steam+: Optimální množství páry a stabilní teplota **Výkonné topné prvky:** Tradiční ohřev s přesnou regulací teploty **6"** **TFT dotykový displej a otočný ovladač:** Snadné ovládání **ConnectLife:** Dálkové ovládání a monitoring **Teleskopické výsuvy v 1 úrovni:** Bezpečná a pohodlná manipulace **Technologie Celsius°Cooking™:** Přesná teplota a úroveň páry



Horký vzduch, ECO horký vzduch, Suchý horký vzduch, Horní + spodní ohřev, Spodní + horní ohřev + pára, Horní (30 %) + spodní (70 %), Horní + spodní ohřev + ventilátor, Air Fry, Horký vzduch + spodní ohřev, Velký gril, Velký gril + ventilátor, Spodní ohřev, Pára, Horký vzduch + pára, Horní + spodní ohřev + ventilátor + pára, Sous-vide, Odvápňení, Rozmrazování ventilátorem, Rozmrazování párou, Ohřev horkým vzduchem, Udržování teploty, Ohřev talířů, Horké kameny, Oshibori (ohřev vlhkých ručníků), Sterilizace

Podpora při pečení

- Technologie Celsius°Cooking™: nastavená teplota odpovídá skutečné teplotě v troubě s minimální odchylkou (max. ±1 °C)
- 123 automatických programů: seznam přednastavených jídel
- Systém Pure Steam+: optimální množství páry a stabilní teplota
- 360° Air Flow: rovnoměrná teplota v celé troubě
- Vaření Sous vide: přesná regulace teploty a úrovně páry
- Rovnoměrné a rychlé ohřívání díky výkonným topným tělesům
- Rychlý předehřev: rychlé zahřátí trouby na požadovanou teplotu
- Fázové pečení: kombinace až tří automatických režimů v jednom pečícím cyklu
- Pečicí sonda pro dokonalý výsledek pečení

Komfort/bezpečí

- Wi-Fi s aplikací ConnectLife pro dálkové ovládání, monitoring a přístup k informacím
- 6" barevný TFT displej / otočný ovladač
- Teleskopické výsuvy v 1 úrovni
- Parní čistící funkce: rozpouští nečistoty a usnadňuje čištění trouby bez použití čistících prostředků
- Osvětlení: halogenové světlo
- Tlumené otevírání a zavírání dvířek / chladná dvířka

Rozměry

- Rozměry spotřebiče (V/Š/H): 455 / 594 / 564 mm
- Rozměry pro zabudování (V/Š/H): 450 / 560 / 550 mm
- Délka napájecího kabelu: 2000 mm

Technická data

- Elektrické připojení: 3,6 kW / 220-240 V / 50-60 Hz / 16 A
- Maximální výkon (Gril, Konvenční teplo, Parní generátor): 3,4 kW / 1,6 kW / 1,5 kW

OCM54BGH

Black steel
Kombinovaná mikrovlnná trouba, 45 cm, 50 l



Invertorový mikrovlnný systém: přesně řízený tok mikrovln **Výkonné topné prvky:** Tradiční ohřev s přesnou regulací teploty **6"** **TFT dotykový displej a otočný ovladač:** Snadné ovládání **Teleskopické výsuvy v 1 úrovni:** Bezpečná a pohodlná manipulace **ConnectLife:** Dálkové ovládání a monitoring **Technologie Celsius°Cooking™:** Přesná teplota a úroveň páry



Horký vzduch, ECO horký vzduch, Suchý horký vzduch, Horní + spodní ohřev, Horní (30 %) + spodní (70 %) ohřev, Horní + spodní ohřev s ventilátorem, Air Fry, Velký gril, Velký gril + ventilátor, Spodní ohřev, Mikrovlny, Horký vzduch + mikrovlny, Velký gril + ventilátor + mikrovlny, Horní + spodní ohřev + ventilátor + mikrovlny, Rozmrazování, Udržování teploty, Ohřívání talířů, Sterilizace, Dehydratace, Horké kameny, Ohřívání, Konzervace, Režim Sabat

Podpora při pečení

- Technologie Celsius°Cooking™: nastavená teplota odpovídá skutečné teplotě v troubě s minimální odchylkou (max. ±1 °C)
- 112 automatických programů: seznam přednastavených jídel
- Invertorový mikrovlnný systém: stálý tok mikrovln pro šetrné ohřívání pokrmů, s nižší spotřebou energie a tišším provozem
- Široký rozsah mikrovlnného výkonu – od 90 W až po 1000 W
- 360° Air Flow: rovnoměrná teplota v celé troubě
- Rovnoměrné a rychlé ohřívání díky výkonným teplým tělesům
- Rychlý předehřev: rychlé zahřátí trouby na požadovanou teplotu
- Fázové pečení: kombinace až tří automatických režimů v jednom pečícím cyklu
- Pečicí sonda pro dokonalý výsledek pečení

Komfort/bezpečí

- Wi-Fi s aplikací CoonnectLife pro dálkové ovládání, monitoring a přístup k informacím
- 6" barevný TFT displej / otočný ovladač
- Teleskopické výsuvy v 1 úrovni – částečné výsuvné
- Program Aqua Clean: čistící program bez použití čistících prostředků
- Osvětlení: halogenové světlo na každé straně uvnitř trouby.
- Tlumené otevírání a zavírání dvířek / chladná dvířka

Rozměry

- Rozměry spotřebiče (V/Š/H): 455 / 594 / 564 mm
- Rozměry pro zabudování (V/Š/H): 450 / 560 / 550 mm
- Délka napájecího kabelu: 2000 mm

Technická data

- Elektrické připojení: 3,6 kW / 220-240 V / 50-60 Hz / 16 A
- Maximální výkon (Gril, Konvenční teplo): 3,4 kW / 1,6 kW / 1,0 kW



- 1 Grilovací mřížka
- 1 Skleněný pekáč
- 1 Střední plech
- 1 Pečicí sonda

Produkty ASKO
KUCHYŇSKÉ SPOTŘEBIČE



TROUBY, KOMPAKTNÍ TROUBY
S MIKROVLNAMI A ZÁSUVKY



ODSAVAČE



VARNÉ DESKY



MYČKY



KÁVOVARY



CHLADNIČKY A MRAZNIČKY



VINOTÉKY



KUCHYŇSKÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ



MYCÍ PROSTŘEDKY

Produkty ASKO
PRAČKY A SUŠIČKY



PRAČKY, SUŠIČKY
A SUŠICÍ SKŘÍNĚ



PRAČÍ PROSTŘEDKY



SKRYTÍ POMOCNÍCI



SHOWROOM ASKO CZ • VYSKOČILOVA 1481/4 • 140 00 PRAHA 4 – MICHLE • ZÁKAZNICKÁ LINKA 800 556 556 • CZ.ASKO.COM
SHOWROOM ASKO SK • HODŽOVO NÁMESTÍ 2/A • BRATISLAVA • ZÁKAZNICKÁ LINKA 0800 536 536 • SK.ASKO.COM