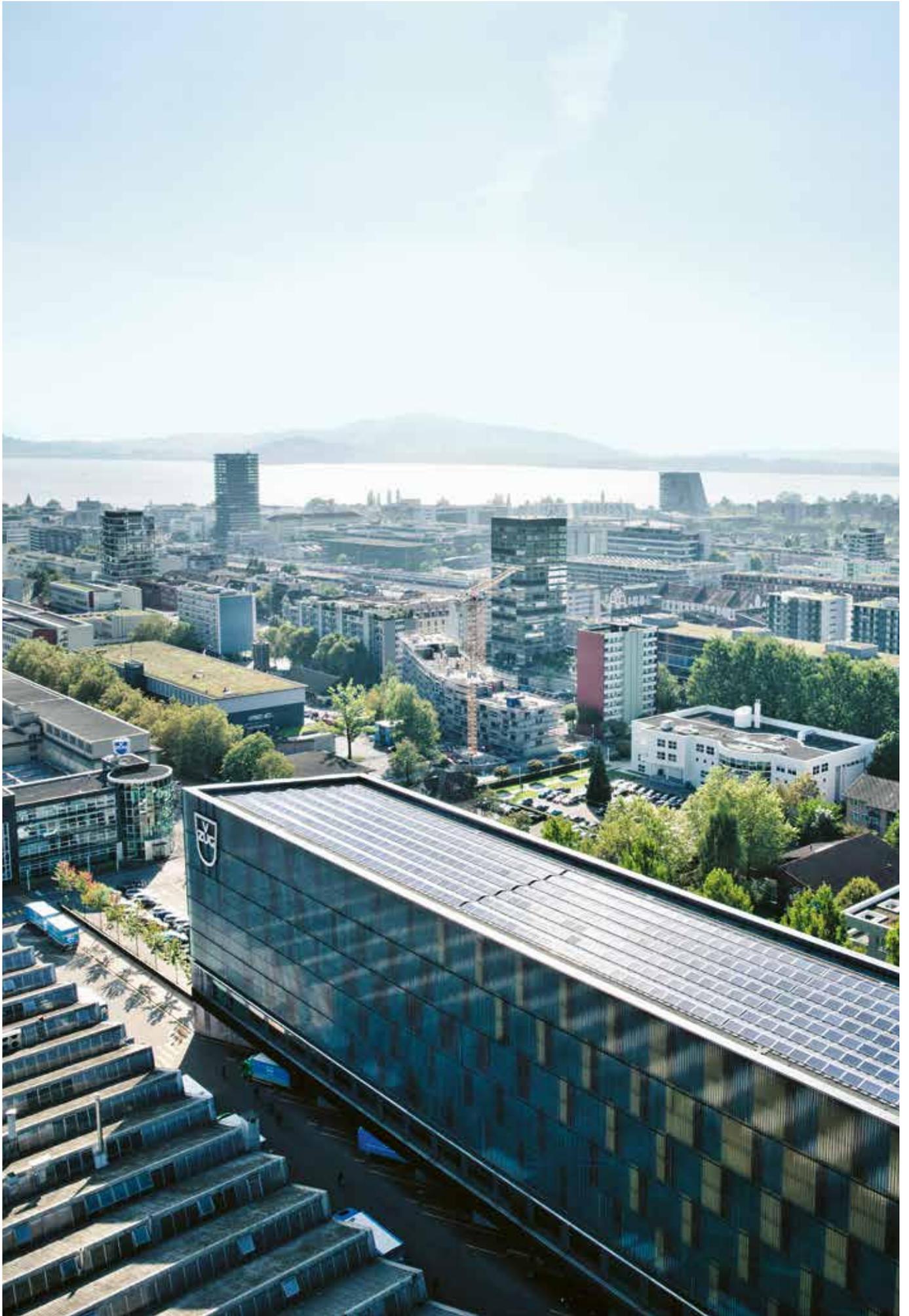




La perfezione svizzera a casa vostra

Indice

La perfezione svizzera a casa vostra	pag. 03
Il nostro impegno verso il futuro	pag. 05
Il futuro è adesso	pag. 06
Excellence Line: l'eccellenza è la somma dei dettagli	pag. 09
Excellence Line, vetro a specchio nero: l'integrazione perfetta in cucina	pag. 10
Excellence Line, vetro a specchio platino: l'integrazione perfetta in cucina	pag. 13
Intuitivo, personalizzabile e semplice	pag. 14
Cucinare con intelligenza	pag. 16
20 anni di forni a vapore e forni a vapore combinato V-ZUG	pag. 18
Storia del vapore	pag. 20
Forni a vapore combinato. Combi Steamer Grand	
Più spazio per l'autentico lusso	pag. 24
Forni a vapore, forni a vapore combinato. Steamer, Combi Steamer, Combair Steamer e Combi Power Steamer	
Cottura a vapore semplice, veloce e versatile	pag. 28
Alla scoperta delle tecniche di cottura professionali a vapore e combinate aria calda vapore	pag. 30
Alla scoperta delle tecniche brevettate per la cottura del pane e della sfoglia	pag. 34
Alla scoperta delle tecniche brevettate per la cottura delicata	pag. 36
Il forno a vapore combinato CombiPowerSteamer più veloce in assoluto: delicato e impeccabile	pag. 38
Modalità di funzionamento intelligenti con Combi Power Steamer	pag. 39
Utili e facili da pulire	pag. 40
Forni multifunzione	
Cuocere con semplicità, flessibilità e affidabilità	pag. 44
Tecniche di cottura collaudate e innovative	pag. 46
Facili da pulire: pirolisi e topclean	pag. 50
Microonde. Combimiwel. Nuove modalità di funzionamento perfette per tanti piatti diversi	
Microonde nuovi e già collaudati per ogni esigenza	pag. 54
Cassetti	
Cassetto sottovuoto: esclusiva tecnologia sottovuoto a campana a casa vostra	pag. 58
Cassetti per riscaldare e tenere in caldo	pag. 60
Coffee Center	
Il piacere del caffè	pag. 64
Piani cottura	
Tecnologia a induzione più avanzata: FullFlex	pag. 68
Creatività e flessibilità ai fornelli unite a un'estetica minimale: ZoneFlex	pag. 70
Piani cottura a induzione tradizionale: MaxiFlex	pag. 72
Cucinare con il gas: un metodo collaudato	pag. 74
Cappe aspiranti	
Aspirazione integrata nel piano cottura CombiCookTop per soddisfare i massimi requisiti di design e prestazioni	pag. 78
Cappe d'aspirazione da piano	pag. 80
Cappe d'aspirazione sottopensile: invisibile ma altamente efficiente	pag. 82
Cappe d'aspirazione telescopica a parete e a isola: Optilink regola automaticamente l'aspirazione dei vapori	pag. 83
Potenti, silenziose e facili da pulire	pag. 84
Facilità di manutenzione e d'uso	pag. 85
Lavastoviglie	
La lavastoviglie, con pompa di calore. La più ecologica che unisce il comfort al rispetto per l'ambiente	pag. 88
Meno energia, più efficienza	pag. 89
Sempre più comode, sempre più veloci e sempre più belle	pag. 90
Lavastoviglie senza compromessi che unisce comfort al rispetto per l'ambiente	pag. 92
Cestelli delle lavastoviglie premium	pag. 94
Frigoriferi, freezer e frigoriferi combinati	
Supreme Line: flessibilità assoluta	pag. 98
Dettagli di conservazione Supreme Line	pag. 100
Dettagli di conservazione Linea Integrata	pag. 102
Una nuova generazione di frigoriferi	pag. 105
Cantine vino	
Il clima ideale per il massimo piacere	pag. 108
Massimo piacere, design di grande effetto	pag. 110
Linea prodotti	pag. 112



La perfezione svizzera a casa vostra

Progettati e realizzati con passione nel cuore della Svizzera e utilizzati in tutto il mondo. I nostri elettrodomestici si distinguono per innovazione, precisione e qualità: caratteristiche che V-ZUG può garantire oggi e domani.

Da oltre 100 anni soddisfiamo i nostri clienti con prodotti di alta qualità

Siamo l'unica azienda del settore a produrre integralmente in Svizzera e continueremo a farlo in futuro nel nostro polo produttivo tecnologico a Zugo.

La nostra passione per l'eccellenza

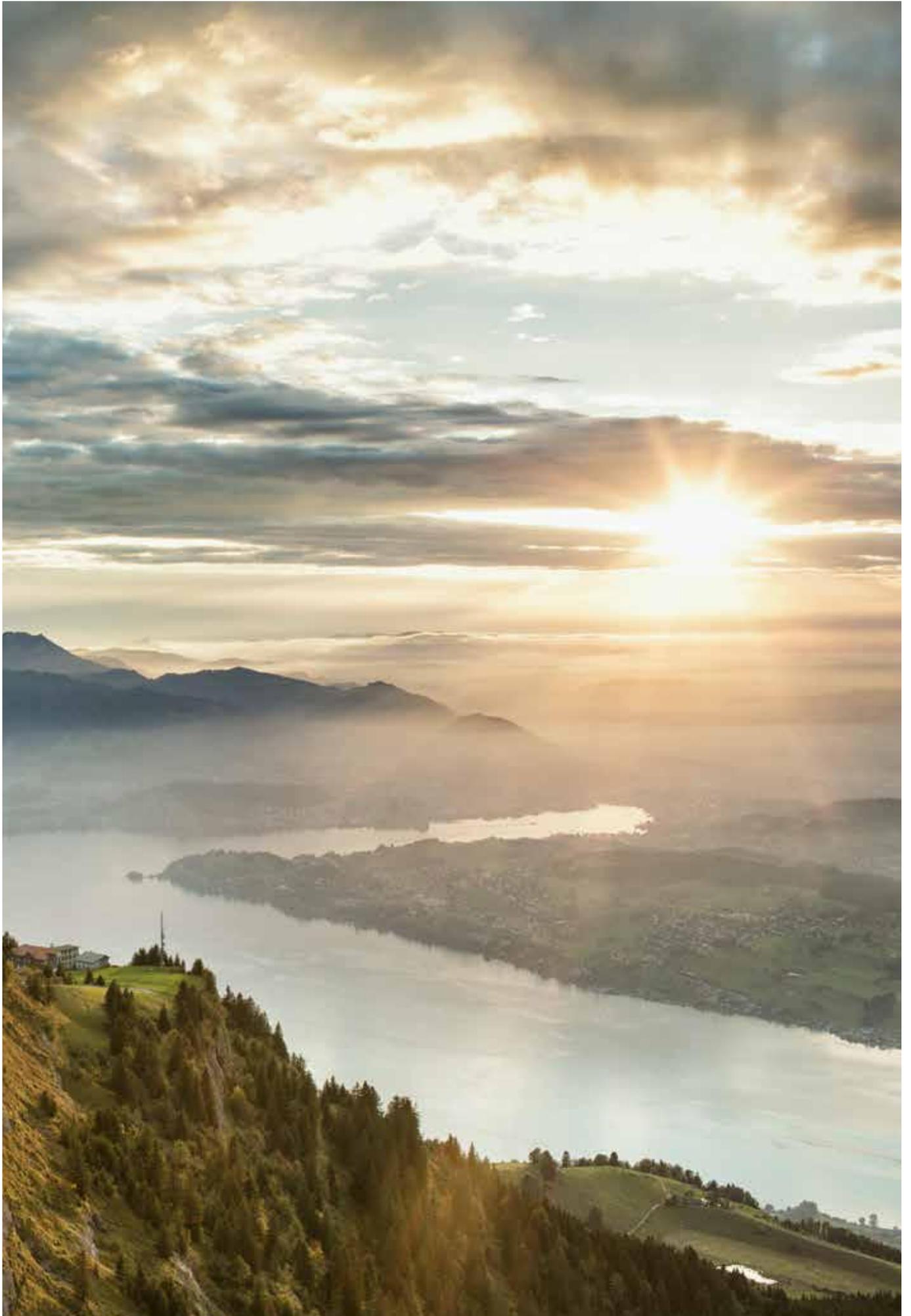
I nostri elettrodomestici sono di alta qualità, affidabili e di moderna concezione. Il nostro segreto? I dettagli. Persone altamente motivate e con grande passione, in grado di realizzare prodotti secondo la massima perfezione svizzera. La cura del dettaglio è al centro del nostro lavoro quotidiano, dalla progettazione alla produzione, fino ai comandi di utilizzo nelle case dei nostri clienti.

Un futuro legato alle nostre origini

Tradizione, origini, radicamento al territorio: sono queste le basi per un futuro di successo. Siamo un'azienda a conduzione familiare e questo ci permette di essere più rapidi e flessibili nel reagire ai cambiamenti.

Crescere partendo da forti radici

Produrre in Svizzera è un aspetto di fondamentale importanza per soddisfare gli elevati standard di qualità. Per noi il concetto di qualità non si limita soltanto all'impiego di materiali pregiati e alla precisione artigianale, ma include design, sostenibilità, digitalizzazione e impeccabile assistenza tecnica per tutto il ciclo di vita dell'elettrodomestico. Questo è ciò che intendiamo con il nostro motto "la perfezione svizzera a casa vostra".



Il nostro impegno verso il futuro

Consideriamo nostra precisa responsabilità impegnarci a livello locale e internazionale per un'economia, una società ed un ambiente sostenibili.

Non smettere mai di ispirare e regalare soddisfazioni con le nostre soluzioni: un obiettivo ambizioso che va ben oltre lo sviluppo e la produzione di elettrodomestici di qualità. La gestione delle risorse naturali e del nostro personale, così come l'impatto sulla società nella quale opera la nostra azienda, sono per noi temi fondamentali. Ecco perché adottiamo un approccio olistico alla sostenibilità.

Investire in efficienza energetica

Gli elettrodomestici costituiscono una voce significativa nel consumo giornaliero di energia e acqua. Di conseguenza l'efficienza rappresenta un elemento importante nella scelta di acquisto. Investire in una delle nostre modernissime macchine significa risparmiare ogni giorno risorse preziose. Siamo la prima azienda al mondo ad avere dotato di una pompa di calore lavastoviglie, lavatrici e asciugatrici, fissando così nuovi standard per il consumo energetico. La lavastoviglie Adora V6000 con pompa di calore si distingue per la sua eccezionale efficienza energetica che non ha eguali sul mercato.

Senso di responsabilità

EcoManagement prevede una serie di funzioni che consentono di verificare direttamente il consumo di energia e acqua degli elettrodomestici e utilizzare con consapevolezza i programmi per il risparmio. Lavatrici e asciugatrici indicano i consumi previsti di un programma e, al termine dello stesso, informano sul consumo effettivo di energia e acqua. Molti prodotti sono provvisti della funzione Eco che può essere selezionato, in aggiunta a ogni programma: in questo modo il ciclo operativo dura di più ma si consuma meno energia.

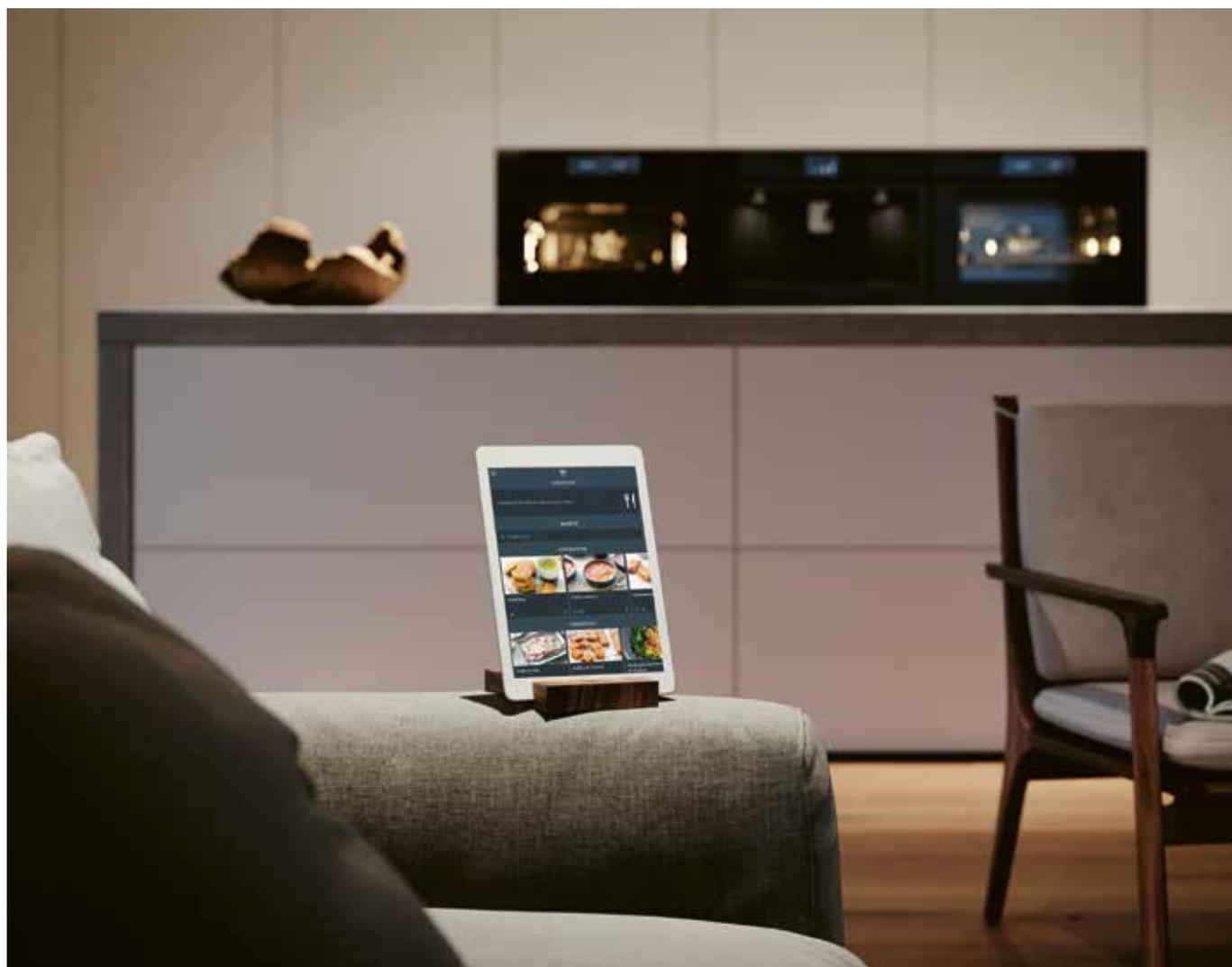
Sostenibilità

Nel nostro stabilimento di Zugo perseguiamo l'ambizioso obiettivo di ridurre continuamente le emissioni di CO₂: oggi l'energia necessaria alla produzione è ricavata al 100% da una fonte rinnovabile come l'idroelettrico. Nel centro logistico gestiamo uno degli impianti fotovoltaici privati più grandi della Svizzera: assieme ad altre misure per il risparmio energetico, questo rende l'intero complesso energeticamente autosufficiente ed ecologico. Oltre alla gestione dell'energia, affrontiamo anche temi come la gestione dei rifiuti, l'efficienza dei materiali e delle risorse, gli acquisti sostenibili, la formazione dei nostri collaboratori, la salute e la sicurezza sul posto di lavoro e le pari opportunità.

Il futuro è adesso

Gli elettrodomestici collegati in rete sono un'opportunità e un aiuto nella gestione della vita domestica moderna: offrono varie funzioni di supporto, come ad esempio EasyCook e una selezione di ricette studiate apposta per voi. Mediante l'App V-ZUG è possibile selezionare un determinato programma di cottura e trasmettere il comando al forno.

Un numero sempre maggiore dei nostri prodotti, tra i quali anche i forni tradizionali e forni a vapore della nuova Excellence Line, dispone della funzione di connettività alla rete di serie e può essere collegato a uno smartphone o a un tablet tramite l'App V-ZUG. Con poche e semplici operazioni l'elettrodomestico è pronto a sfruttare tutte le potenzialità di V-ZUG-Home.



Tutte le informazioni sempre e ovunque a portata di mano

L'App V-ZUG offre un'ampia scelta di ricette che vengono trasmesse facilmente al forno, tradizionale o a vapore. Il design riprende il look moderno della Excellence Line ed è ancora più facile da utilizzare. Basta un tocco sullo smartphone per comunicare al forno la modalità di cottura desiderata.

I forni tradizionali e a vapore sono tutti provvisti di Easycook, consigli di cottura che indicano il metodo di preparazione ideale per numerosi alimenti. I suggerimenti EasyCook inoltre consentono di impostare gli alimenti visualizzati nei consigli in base allo stile alimentare oppure alla cucina tipica. Con V-ZUG-Home inoltre è possibile scegliere direttamente dallo smartphone le impostazioni di cottura e i filtri della funzione EasyCook.

Con V-ZUG-Home anche fare la spesa è semplicissimo: basta un click per trasmettere gli ingredienti necessari alla lista della spesa dell'app "Bring"! La lista della spesa sarà così sempre a portata di mano e potrà essere condivisa con altre persone.

Sempre aggiornati

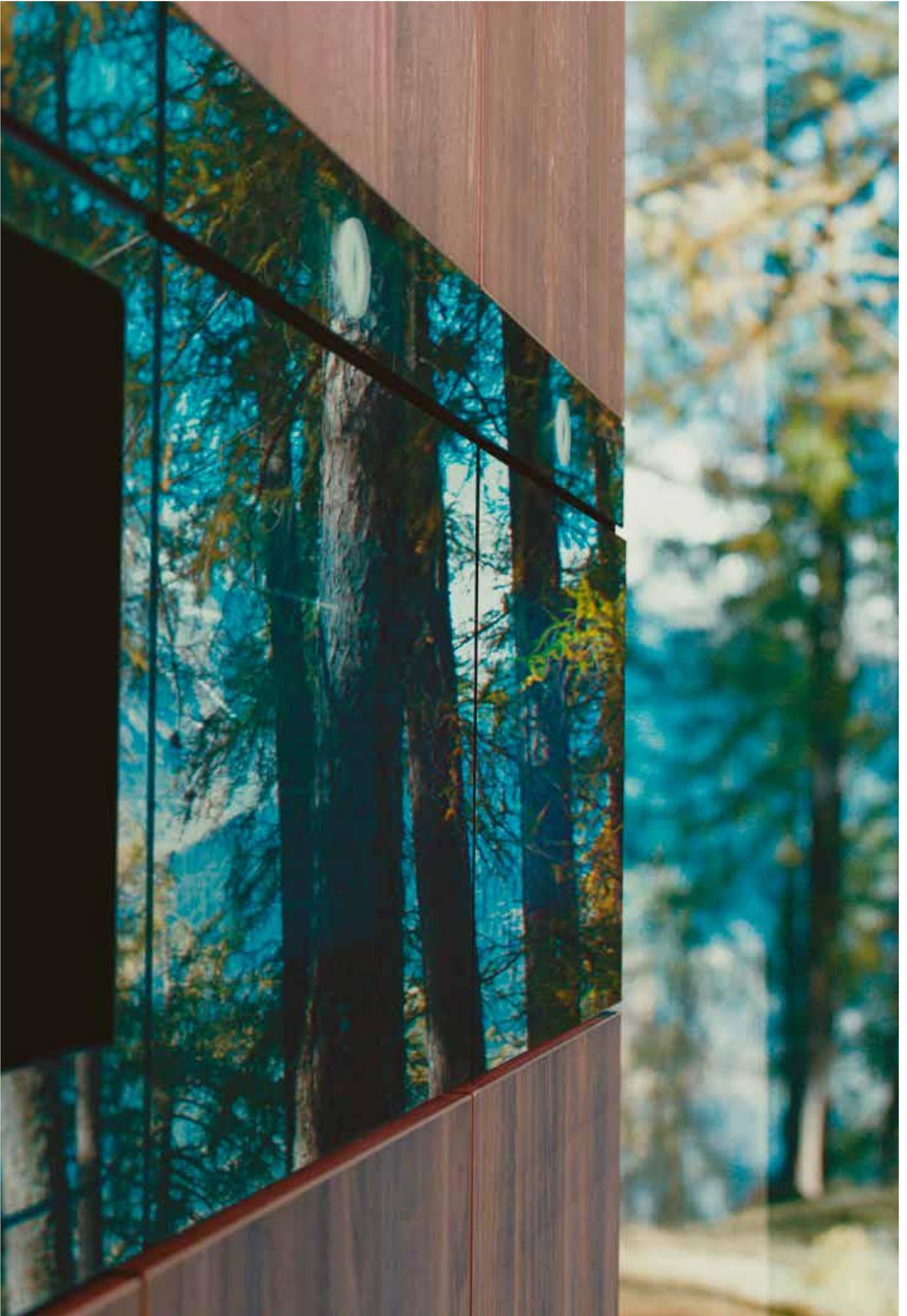
Con V-ZUG-Home le nuove funzioni e gli aggiornamenti del software possono essere trasferiti in modo facile e veloce sugli elettrodomestici, garantendo così un costante aggiornamento delle funzioni del prodotto nel tempo, dando ulteriore valore al vostro investimento. Durante l'intero ciclo di vita del prodotto vengono aggiunte nuove funzioni e migliorate quelle esistenti, in modo che l'elettrodomestico sia sempre aggiornato e possa offrire tante novità. Diversi elettrodomestici da cucina e gli elettrodomestici Adora per la cura dei tessuti sono dotati della connessione in rete di serie.



Suddivisione tipologie alimenti nell'assistente EasyCook



Suggerimenti di cottura in base al tipo di alimento scelto



Excellence Line. L'eccellenza è la somma dei dettagli

Incredibile precisione, design caratteristico, tecnologia complessa e semplice utilizzo: questo è ciò che noi chiamiamo «magia», che nasce quando tutti i dettagli sono perfettamente coordinati e in ognuno di loro si cela l'eccellenza.

I nostri forni sono di altissima qualità, dal design minimalista. Allo stesso tempo hanno una personalità ben definita e una semplicità tale da renderli indimenticabili. Questo stile minimale incarna l'arte del design iconico al quale ci ispiriamo nella realizzazione dei nostri prodotti.

Ci rivolgiamo a utenti che sappiano amare e apprezzare il nostro design.

Semplicità di utilizzo

L'interazione con i nostri elettrodomestici è facile e immediata: all'utente bastano pochi comandi per ottenere l'impostazione corretta. L'utilizzo è semplificato anche grazie alle maniglie ergonomiche e a un display touch accattivante che guida l'utente nella scelta delle impostazioni, per un'esperienza intuitiva ed entusiasmante.

Un design unico: V-ZUG riflette il mondo intorno a noi

Gli elementi che caratterizzano il nostro design sono linee senza tempo, alta qualità e sobrietà. I nostri elettrodomestici sono sinonimo di qualità e longevità, motivo per cui anche il design deve vivere a lungo nel tempo. Nella scelta delle forme e dei colori cerchiamo di creare armonia tra i vari prodotti. Questo approccio include la scelta dei materiali: anche in questo caso privilegiamo la qualità e utilizziamo materiali nobili come metallo, vetro o alluminio anodizzato. Scegliendo tra i colori nero e platino della Excellence Line, i nostri clienti hanno a disposizione infinite possibilità: i forni possono essere integrati in cucina con discrezione, quasi senza farsi notare, oppure essere un segno distintivo. Il nostro design soddisfa qualsiasi desiderio!

Per garantire la massima qualità e cura estetica, il nostro team di progettisti ha verificato ogni millimetro, pixel e gradazione di colore, esprimendo così appieno la nostra passione per il dettaglio.

La porta specchiante dei forni è stata progettata per farli scomparire, perchè invece di farsi notare, dilatano lo spazio, si trasformano in veri e propri specchi per dare evidenza di sé solo per ciò che sfornano.



Vetro a specchio nero



Vetro a specchio platino

Excellence Line, vetro a specchio nero: l'integrazione perfetta in cucina

Per soddisfare ogni esigenza: in base all'altezza del vano incasso è possibile combinare l'installazione del forno, del Coffee-Center, del cassetto sottovuoto o dello scaldavivande.



Forno 60 cm

Forno 45 cm

Cassetto sottovuoto 14 cm



Forni 45 cm

Cassetto scaldavivande 14 cm e cassetto sottovuoto 14 cm



Coffee-Center 45 cm

Cassetto scaldatavoline 14 cm



Forni 45 cm



Forno 45 cm

Cassetto scaldavivande 31 cm
Cassetto sottovuoto 14 cm



Forno 60 cm

Cassetto scaldavivande 31 cm





Excellence Line, vetro a specchio platino: l'integrazione perfetta in cucina

Per soddisfare ogni esigenza: in base all'altezza del vano incasso è possibile combinare l'installazione del forno, del Coffee-Center, del cassetto sottovuoto o dello scaldavivande.



Forno 60 cm

Forno 45 cm
Cassetto sottovuoto 14 cm



Forni 45 cm
Cassetto scaldavivande 14 cm e cassetto sottovuoto



Coffee-Center 45 cm
Cassetto scaldatazzine 14 cm



Forni 45 cm



Forno 45 cm
Cassetto scaldavivande 31 cm
Cassetto sottovuoto 14 cm



Forno 60 cm
Cassetto scaldavivande 31 cm

Intuitivo, personalizzabile e semplice

Il grande display touch con CircleSlider rivoluziona il comando dei nostri forni, rendendoli intuitivi, interattivi e personalizzabili. Novità assoluta: per la prima volta la porta di un forno si apre e si chiude automaticamente.

Funzionamento interattivo con CircleSlider

I forni tradizionali, a vapore combinato e a vapore della nuova Excellence Line sono azionati dal rivoluzionario CircleSlider, un **modulo di controllo molato nel vetro** del pannello comandi e posizionato al centro del display touch. Il dito viene guidato con precisione sulla superficie leggermente ruvida, **facilitando così l'impostazione esatta dei valori**.

Insieme al display touch, il CircleSlider è la versione evoluta e interattiva della nostra tanto amata manopola di regolazione. Ogni programma di cottura è ora visualizzato sul display a colori ad alta risoluzione che indica anche per quali preparazioni va utilizzato. Durante il processo di cottura, il CircleSlider visualizza lo stato di avanzamento del programma o la fase di cottura. Così saprete sempre a che punto è l'alimento che state preparando.



Display touch: ampio, informativo e intuitivo

Il display touch mostra tutte le possibili funzioni **mediante visualizzazione tipo app (icone)** su più pagine, simile all'interfaccia utente utilizzata dai più sofisticati smartphone. È utilizzabile in modo **rapido ed intuitivo**. Cliccando sull'icona Aria calda è possibile selezionare una delle quattro varianti di questa funzione. Una volta scelta la variante preferita, si può subito avviare il forno. La temperatura può essere modificata con il CircleSlider sia prima che durante la cottura. Chi non ama particolarmente la visualizzazione mediante app o desidera avere una panoramica delle funzioni disponibili, può optare per la visualizzazione tipo elenco. Il forno aiuta inoltre l'utente a selezionare la funzione appropriata o a conoscere nuove funzioni. Le straordinarie dimensioni del display touch ad alta risoluzione, offrono un elevato comfort operativo e la massima leggibilità.

Apertura e chiusura automatiche della porta grazie all'AutoDoor

Un forno dotato di AutoDoor non ha bisogno della maniglia. **La porta si apre automaticamente** non appena si tocca il display touch. **La chiusura automatica è una novità assoluta.** La nostra innovativa AutoDoor permette non solo di azionare la porta senza il minimo sforzo e senza lasciare impronte ma riduce anche il bisogno di monitorare costantemente la cottura. Durante determinati processi di cottura, il forno è in grado di aprire leggermente la porta per favorire la fuoriuscita dell'umidità o, se richiesto, di lasciar raffreddare la camera di cottura alla fine del processo; ogni cosa è gestita automaticamente dal forno stesso.

Maniglia

Una barra snella ed ergonomica realizzata da un unico pezzo di alluminio anodizzato. È incassata nel forno offrendo un'esperienza di design di alta qualità: colori perfettamente coordinati per ogni tipo di vetro a specchio, fresata da un unico pezzo, nessuna saldatura o spazio vuoto e con lavorazione di altissima qualità.

Personalizzare e mettere in evidenza le funzioni preferite

Le funzioni utilizzate frequentemente, comprese determinate impostazioni individuali, possono essere salvate come Preferiti. Questi programmi, ai quali è possibile dare un nome a piacere, appaiono come nuova icona nella schermata iniziale. **Salvando la funzione preferita con un nome** a propria scelta sarà facile trovarla e, **per avviarla, basterà la pressione sull'icona scelta.** Proprio come in uno smartphone, l'utente può spostare le icone e metterle in evidenza in base alle proprie abitudini personali. Tante sono le opzioni a disposizione: è possibile visualizzare tutte le icone su una sola pagina, oppure optare per una visualizzazione ridotta e posizionare nella prima pagina solo le icone più usate. Anche gli schemi dei colori, i toni, gli sfondi e le altre impostazioni sono facilmente personalizzabili.



Cucinare con intelligenza

Risultati di cottura perfetti con il minimo sforzo: gli elettrodomestici della Excellence Line fondono tecnologia sofisticata e massimo comfort.

Illuminazione migliorata per una visualizzazione totale del cibo

Tutti i forni tradizionali e a vapore combinato sono dotati di luci posizionate ai lati e sulla parte superiore della camera di cottura. **L'intero vano è perfettamente illuminato**, anche quando si cuociono varie pietanze su ripiani diversi. È possibile tenere sotto controllo comodamente lo stato di avanzamento della cottura. I modelli V2000 e V4000 sono dotati di luci alogene, mentre i modelli V6000 hanno luci a led che garantiscono un basso consumo e una lunga durata.



Sonda termometrica più precisa con tre punti di rilevazione

Nei forni della Excellence Line la sonda termometrica rileva la temperatura in tre punti all'interno dell'alimento, garantendo la rilevazione anche nel caso la sonda non sia inserita nell'alimento in modo preciso. La sonda termometrica permette di cuocere la carne in modo uniforme e in base al gusto personale (cottura al sangue, media o ben cotta).



Ricette semplici, tradizionali e innovative

I nuovi ricettari offrono idee e fonti d'ispirazione per cucinare in modalità ventilata, a vapore o combinata. Abbiamo elaborato una varietà di ricette concepite appositamente **per mettere alla prova le tecniche di cottura**. Il display consente di accedere automaticamente alle ricette memorizzate e le impostazioni predefinite vengono seguite nell'ordine predisposto, consentendo di risparmiare tempo e fatica in cucina.



Preimpostazioni utili e personalizzabili EasyCook

La funzione EasyCook fornisce utili preimpostazioni per oltre 100 alimenti selezionati, per una cottura rapida e sicura, senza bisogno di consultare alcuna ricetta. Basta selezionare l'alimento desiderato in EasyCook e il forno suggerisce subito uno o più metodi di cottura. È possibile personalizzare la selezione di ingredienti e di ricette. Impostando il filtro «stile alimentare» **si possono eliminare** gli alimenti non desiderati con la sola pressione di un tasto, come ad esempio **la carne e il pesce se l'utente è vegetariano**, anche **le uova se l'utente è vegano**. Con il filtro «cucine nazionali», invece, la scelta di piatti viene ampliata con **ricette tipiche di una determinata nazione** e può essere facilmente adattata alla cultura culinaria dell'utente.

Nel nostro sito web www.frigo2000.it potete trovare video tutorial e video ricette, utilissimi per imparare ad usare in modo sicuro le molteplici funzioni dei nostri prodotti e fornire idee stimolanti per la cucina di tutti i giorni o per le ricorrenze più importanti.

20 anni di forni a vapore e forni a vapore combinato V-ZUG



2001



2010



2015

Esattamente due decenni fa, nel 2001, quando abbiamo iniziato a progettare il CombiSteamer, una cosa era chiara: doveva essere il miglior forno a vapore combinato sotto ogni aspetto. Da allora ci siamo chiesti: come cucinano gli chef professionisti e quali sono le tecniche di cottura importanti per loro, affinché i menu gourmet risultino semplicemente perfetti? Lavorando a stretto contatto con gli chef, abbiamo sviluppato una tecnologia che consente di cucinare utilizzando le tecniche professionali, che permettono di cucinare piatti semplici o raffinati con un click, nella cucina di casa tua.



2021

Storia del vapore

Tecnologia e tecniche di cottura brevettate

I forni V-ZUG producono il vapore al di fuori della camera di cottura, in una caldaia esterna. Questo permette di generare in soli 90 secondi, il clima perfetto ed un'alternanza tra vapore e aria calda estremamente precisa. Per avere cotture delicate dai risultati estremamente soddisfacenti, è fondamentale che le temperature del vapore siano precise al grado. A questo proposito, il CombiSteamer ed il Combair Steamer garantiscono un livello di precisione della temperatura davvero rivoluzionario. La temperatura del vapore può essere impostata con precisione al singolo grado da 30 a 100°C ed i sensori climatici ne garantiscono una distribuzione ottimale, all'interno della camera di cottura. L'aria calda con vapore rende la cottura delle pietanze uniforme e più veloce, mantenendole croccati fuori e morbide dentro. Questa funzione brevettata utilizza i sensori della camera di cottura che percepiscono la quantità di umidità emessa dal cibo: quando questa diventa eccessiva, il sensore fa aprire lo sfiato e delicatamente il vapore in eccesso esce. Il successo unico del CombiSteamer e del Combair Steamer V-ZUG è supportato da una ricetta altrettanto unica: competenze ingegneristiche e produzione svizzere. Minimo sforzo per il massimo divertimento: i nostri ingegneri hanno integrato così abilmente l'esperienza di chef professionisti nel forno e nei suoi programmi, che ora anche i cuochi amatoriali possono creare piatti di sicuro successo senza tanto sforzo.

I Vantaggi del Vapore

Salutare

Il vapore viene distribuito uniformemente nella camera di cottura e si condensa quando incontra il cibo. L'alimento viene cotto delicatamente, conservando così le vitamine, i sali minerali, gli oligoelementi ed il sapore naturale del cibo.

Perfezione

Quando il cibo raggiunge la stessa temperatura del vapore, questo smette di condensarsi, così l'alimento non si brucerà più. Grazie al nostro forno a vapore, senza alta pressione, è praticamente impossibile bruciare il cibo, per cui si possono cuocere a vapore diversi tipi di verdure contemporaneamente, con risultati perfetti per ognuna di esse.

Efficienza

I sensori climatici monitorano costantemente l'umidità nella camera di cottura e controllano l'erogazione del vapore. Dopo la cottura, l'acqua residua nella caldaia viene pompata nuovamente nel serbatoio dell'acqua, assicurando così che il forno a vapore sia immediatamente pronto per il prossimo utilizzo.

Pulizia

La pulizia dei nostri forni a vapore è estremamente semplice. Basta una passata con un panno morbido. Grazie alla caldaia esterna, non si accumula calcare nella camera di cottura e praticamente non rimane acqua residua.



Forni a vapore combinato. Combi Steamer Grand

Il primo forno al mondo a vapore combinato largo 90 cm



Più spazio per l'autentico lusso

Il nuovo Combi Steamer V6000 Grand è un'icona.

È il primo forno al mondo, a vapore combinato, largo 90 cm con una nuova dimensione della cottura a vapore che metterà d'accordo amanti del design e cuochi amatoriali.

Con una larghezza di 90 centimetri e il raffinato design della Linea Excellence, il nuovo Combi Steamer V6000 Grand offre un design attuale e rispetta le nuove tendenze del mondo del cibo.

Sia che stiate cucinando a vapore o che stiate arrostando, questo prodotto combina i benefici della cottura a vapore con i vantaggi della cottura con aria calda offrendo più spazio di un forno tradizionale.

L'estetica del Combi Steamer V6000 Grand si adatta alle cucine più esclusive offrendo allo stesso tempo flessibilità di cottura. La sua tecnologia innovativa apre la strada a risultati culinari sorprendenti garantendo cotture veloci, versatili e salutari grazie all'utilizzo del vapore.

Nuove dimensioni

Dimensioni sorprendenti e design elegante: maniglie discrete, l'artigianato più raffinato e materiali di alta qualità caratterizzano l'eleganza di questo apparecchio esclusivo.

Il Combi Steamer V6000 Grand è disponibile in due finiture, vetro a specchio nero e platino, ed è perfetto per essere il protagonista in cucina. Può essere combinato a tutti i prodotti della Linea Excellence, per esempio può essere installato accanto a un forno, un microonde o a una macchina del caffè.





Questo forno a vapore combinato è regolabile grazie al Circle Slider, una rotella molata nel vetro touchscreen. Nei modelli senza maniglia, la funzione AutoDoor permette di aprire e chiudere la porta automaticamente con un solo tocco del display.

Più spazio: ospiti affascinati

Per cene in famiglia o occasioni speciali con tanti ospiti: il forno è largo abbastanza da contenere due polli, uno accanto all'altro, una treccia di pane per il brunch o alimenti lunghi come baguettes o un pesce intero. È l'ideale per cuocere grandi quantità di prodotti da forno come biscotti o cupcakes, tutti sulla stessa teglia. Per cene con molti ospiti è possibile preparare verdure e carne in grandi quantità contemporaneamente, risparmiando tempo.

TwinHeat technology: distribuzione del calore omogenea

Il Combi Steamer V6000 Grand utilizza due resistenze riscaldanti differenti e due ventole, progettati appositamente per il forno largo 90 cm, rendendo possibile il riscaldamento e la distribuzione omogenea dell'aria, per una cottura più omogenea.

Riscaldamento rapido

Per il Combi Steamer V6000 Grand cuocere grandi quantità di verdure non è un problema. Grazie alle due ventole il vapore è distribuito in tutta il vano di cottura rapidamente e in modo uniforme, rendendo possibile la cottura su più ripiani.

Aria calda con vapore significa ottenere:

- risultati extra croccanti per verdure, pasticcini e prodotti surgelati
- risultati perfetti anche con la rigenerazione, le pietanze tornano come appena preparate
- tempi più rapidi e cotture più precise

tutto questo dentro un forno che permette di avere anche grandi spazi per poter cucinare e rigenerare più alimenti contemporaneamente.





Forni a vapore e forni a vapore
combinato: Steamer, Combi Steamer,
Combair Steamer
e Combi Power Steamer

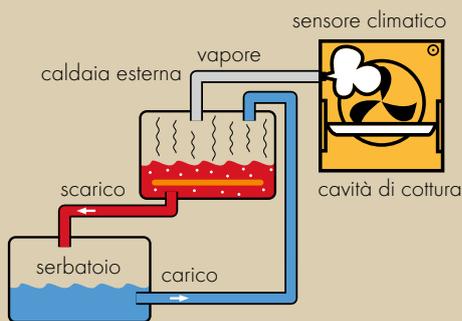
Per chi ama godersi la vita con uno stile di vita sano all'insegna del gusto



Cottura a vapore semplice, veloce e versatile

Il nostro forno a vapore e i nostri forni a vapore combinato controllato Steamer, Combi Steamer e Combair Steamer si distinguono per tre vantaggi essenziali: semplicità, velocità e versatilità.

Esclusivo e brevettato sistema di controllo elettronico del vapore V-ZUG (ESS)



Un forno che ti fa stare bene grazie alla sua cottura a vapore i cui vantaggi sono:

- trasmissione più rapida del calore
- distribuzione più omogenea del calore
- salute e genuinità delle ricette preparate

Grazie alla tecnologia brevettata dei forni a vapore V-ZUG l'acqua viene portata alla caldaia esterna per creare vapore su richiesta ed esattamente al grado di temperatura desiderato. I tempi di cottura si riducono e sono di una precisione estrema, garantendo sempre risultati perfetti.

Nei forni a vapore V-ZUG la produzione del vapore è estremamente rapida (100 gradi in soli 90 secondi) ed è inoltre controllata tramite sofisticati sensori climatici di temperatura ed umidità. Il risultato di cottura è garantito.

Esclusivo e brevettato Climate Control System (CCS)

I programmi automatici **semplificano notevolmente l'uso dei forni** e la preparazione degli alimenti. Con il programma CotturaAutomatica, il forno rileva la quantità di umidità emessa e le dimensioni della pietanza e seleziona automaticamente la migliore sequenza delle varie modalità di funzionamento, **senza impostare la temperatura e la durata necessarie**.

Semplicità

La funzione **cottura combinata** è la **vera innovazione** perché unisce il **vapore alla cottura tradizionale** con aria calda (resistenza e ventola), unisce quindi le 2 diverse cotture, **regolando in automatico la quantità di vapore** necessaria in base **all'umidità emessa dal cibo**. La funzione Aria calda con vapore, che vi farà letteralmente innamorare del forno, permette di cucinare qualsiasi alimento e ottenere pietanze croccanti fuori e morbide dentro. I consigli di EasyCook indicano anche il migliore metodo di preparazione per una grande varietà di alimenti. Il design purista dei nuovi elettrodomestici Excellence Line e i programmi di pulizia automatica riducono al minimo le operazioni di manutenzione.

Velocità

La funzione Aria calda con vapore accelera i tempi di cottura, crea una doratura uniforme e non secca il cibo. Chi invece desidera cucinare ancora più in fretta sceglie il forno microonde a vapore combinato Combi Power Steamer V6000 con i suoi programmi PowerPlus.

Versatilità

Che si tratti di cuocere le verdure al vapore o con un effetto simil frittura, o un pane croccante in maniera tradizionale, riscaldare un piatto precotto o far brasare delicatamente la carne, i forni Combi Steamer e Combair Steamer offrono la tecnica di cottura adatta per ogni esigenza.



Alla scoperta delle tecniche di cottura professionali a vapore e combinate aria calda vapore

Semplifica la cucina di tutti i giorni rispettando i valori nutrizionali degli alimenti e il loro sapore, crea piatti raffinati e unici per stupire e coccolare i tuoi ospiti.



Cottura a vapore: cottura delicata al grado

La modalità Vapore aiuta a cuocere le verdure, le uova, il pesce in modo delicato, senza disperdere vitamine e minerali. La cottura a vapore è semplice e non richiede un monitoraggio costante: niente può più bruciare. La cottura avviene in una camera ermetica e satura con temperature al grado tra 30°C e 100°C.



Cottura a vapore: Vasocottura

La Vasocottura è una cottura in vasetti di vetro che permette di sperimentare diverse ricette. Consente di ridurre al minimo sale e grassi e conserva i principi nutritivi degli alimenti. Veloce, versatile, pratica, salutare, scenografica. Insomma una cottura che sorprende perchè gusto, profumo, aspetto e colore degli alimenti sono diversi rispetto a quando vengono cucinati in maniera tradizionale. La tecnica è semplicissima e per avere ottimi risultati è consigliabile mettere il vasetto sottovuoto.



Vacuisine: il metodo dei cuochi professionisti

Vacuisine, o Cottura sottovuoto, è una modalità di cottura lenta a basse temperature (inferiori a 100°C) in sacchetti sigillati sottovuoto. Con i nostri forni a vapore combinati tradizionali, Combi Steamer e Combair Steamer, abbinati al cassetto sottovuoto, i cuochi dilettanti e i professionisti possono cucinare con facilità ottimizzando i tempi. Per avere più tempo da dedicare agli ospiti, gli alimenti, preparati all'interno dei sacchetti e sigillati, vengono inseriti in forno ore prima e serviti cotti in modo uniforme al momento desiderato. Inoltre il beneficio nutrizionale è garantito dalla scienza. Tutti i nutrienti degli alimenti e i sapori vengono mantenuti nel sacchetto di cottura. E' possibile cucinare anche la carne fino a 72 ore consecutive.



Aria calda vapore

Rende la cottura delle pietanze uniforme e più veloce, mantenendole croccanti fuori e morbide all'interno.

Questa funzione combinata è il vero must da oltre 20 anni, perché unisce il vapore alla cottura tradizionale con aria calda, rendendo i cibi teneri all'interno e croccanti all'esterno. Nella cottura delle verdure, ad esempio, il vapore penetra nel cuore dell'alimento, facendone gonfiare gli amidi che, grazie al calore della ventola, si caramellizzano (reazione di Maillard) regalando una complessità di aromi e gusto unici nel loro genere. Si può realizzare un'infinità di ricette tutte diverse: dal pollo con le patate, ogni tipo di verdura, alla simil frittura (basta eliminare la funzione vapore a 10 minuti dal termine della cottura, per ottenere una crosticina ancora più invitante) evitando così lo spadellamento e di bruciare gli alimenti.

Questa funzione brevettata utilizza i sensori interni alla camera di cottura che percepiscono la quantità di umidità emessa dal cibo: quando questa diventa eccessiva, il sensore fa aprire lo sfianto e il vapore in eccesso esce delicatamente.



Rigenerazione: riscaldare senza perdere la qualità del gusto

Il programma di Rigenerazione riscalda gli alimenti precotti e già pronti. Un piatto può così essere servito rapidamente in qualsiasi momento della giornata, come fosse stato appena cucinato. La combinazione di vapore e aria calda previene la perdita di umidità e qualità. È possibile scegliere tra le funzioni Rigenerazione umida e Rigenerazione croccante. Si possono riscaldare più piatti contemporaneamente su diversi ripiani e senza coperchio. La Rigenerazione Automatica va oltre: riscalda in modo completamente automatico e consegna piatti croccanti come fossero preparati al momento. Il forno imposta automaticamente il tempo giusto e il clima ottimale nella camera di cottura.



Aria calda

La funzione Aria calda distribuisce uniformemente il calore nel forno e garantisce buone dorature e uniformità di cottura, è perfetta, quindi, per gratinare, cucinare pesci interi, per arrosti, verdure e dolci.



Aria calda umida

Cucinare su due diversi livelli due teglie di biscotti, torte salate o dolci: tutto è possibile grazie a questo metodo di cottura che distribuisce uniformemente il calore nel forno e garantisce la corretta ventilazione. La funzione Aria calda umida mantiene l'umidità dell'alimento ed è perfetta per gratin, soufflè e cotture in tajine: il loro tempo di cottura si accorcia e i cibi non si seccano.



PizzaPlus: l'importanza del calore dal basso

Il programma PizzaPlus abbina la modalità ventilata al calore dal basso, conferendo a pizze, focacce, quiche o crostate una superficie dorata e un fondo croccante.



Aria calda Eco e Calore superiore e inferiore Eco: cuocere con un occhio di riguardo verso l'ambiente



Con i programmi Eco si può risparmiare energia senza rinunciare alla qualità. Le funzioni Aria calda Eco e Calore superiore e inferiore Eco sono particolarmente adatte per i brasati e gli stufati che devono cuocere per lungo tempo in forno.



Tecnica brevettata CotturaAutomatica, non si imposta nè temperatura nè tempo

La CotturaAutomatica è ideale per i cuochi meno esperti e per chi non vuole pensare troppo a metodi e tempi di cottura. Con questo programma il forno imposta autonomamente la modalità di funzionamento più adatta, la temperatura all'interno della cavità e la durata necessarie, grazie ai sensori che rilevano automaticamente quantità e dimensioni della pietanza. E voi praticamente non dovete più pensare a nulla.



EasyCook

Diverse funzioni con temperature e tempi di cottura suggeriti per oltre 100 alimenti vi permettono di prendere confidenza con il forno. La personalizzazione per "stili alimentari" permette di eliminare carne, pesce e uova per soddisfare l'utente vegetariano e/o vegano.

Alla scoperta delle tecniche brevettate per la cottura del pane e della sfoglia

Il primo aiuto arriva già dalla lievitazione dell'impasto.

Il forno genera il clima perfetto per rendere l'impasto pronto nel minor tempo possibile. La Funzione Professionale si sviluppa, utilizzando sempre una combinazione di aria calda e vapore, in tre diversi tipi di cotture a seconda del tipo di lievitazione e di impasto.



Classica

La funzione classica è adatta alla cottura delle torte salate, pasta sfoglia e pasta brisèe. Si inserisce il cibo a forno freddo, il forno crea vapore per un certo tempo e poi si inserisce la ventola che scalda in modo uniforme.

Le vostre torte salate saranno croccanti fuori, senza bisogno di spennellare con uovo, e morbide all'interno.



Infarinatura

La funzione infarinatura è adatta alla cottura di pane a lievitazione naturale con farine speciali tipo segale, integrale, ecc.

La funzione prevede i seguenti passaggi:

- il pre riscaldamento a 230°C
- l'utilizzo della sola ventola, per un periodo stabilito dal forno
- l'aggiunta di vapore, sempre per un periodo stabilito dal forno
- l'uscita del vapore nell'ultima fase dove, il forno, torna semplicemente a cucinare con aria calda.



Spennellatura

La funzione spennellatura è adatta alla cottura di pane al latte e brioche con un impasto costituito da farina, burro, latte e uova. La funzione prevede i seguenti passaggi:

- il pre riscaldamento a 210°C
- l'utilizzo della sola ventola, per un periodo stabilito dal forno
- l'aggiunta di vapore, sempre per un periodo stabilito dal forno
- l'uscita del vapore nell'ultima fase dove, il forno, torna semplicemente a cucinare con aria calda.



Alla scoperta delle tecniche brevettate per la cottura delicata

Una rivoluzionaria, intelligente, innovativa cottura delicata che grazie alla regolazione automatica della temperatura interna del forno permette di cuocere carne tenerissima e pronta al momento giusto!



Tecnica brevettata: Cottura delicata, carne cotta a puntino

La carne è pronta per essere servita esattamente all'ora programmata, indipendentemente dal suo peso, dalla forma, dalle caratteristiche e dalla qualità... e sarà una carne la cui vitamina B12 è rimasta integra e inalterata. Grazie ad una speciale termosonda a tre punti di rilevazione, guidata dal sistema "Soft-roasting" brevettata da V-ZUG e capace di regolare a puntino la temperatura interna del forno, la cottura è calibrata e regolata alla perfezione; a questo strumento professionale, ma facile da usare, dobbiamo la tenerezza della carne. E' il dispositivo che è al tempo stesso il trucco e il cuore per la cottura delicata, che consente di servire un roast beef o un arrosto tenero come il burro proprio all'ora desiderata o di sfornare della carne di maialino come se fosse stata cotta su un barbecue.



Wellness: per piccole attenzioni e relax

Con le salviette calde e rinfrescanti - chiamate oshibori in Giappone - i padroni di casa offrono una coccola ai propri ospiti. Con la funzione Wellness è possibile riscaldare oshibori, impacchi, sacchetti di semi o pietre per massaggi. La funzione si attiva in modo molto semplice con la pressione di un tasto.



Il forno a vapore combinato Combi Power Steamer più veloce in assoluto: delicato e impeccabile

Il Combi Power Steamer V6000 riunisce nello stesso apparecchio un forno a vapore combinato completo e un microonde di alto livello. Offre tanti metodi di preparazione diversi che si possono mettere in pratica con un solo apparecchio.

Il nostro nuovo apparecchio combinato è il forno a vapore combinato più veloce presente sul mercato. Offre le stesse funzioni dei nostri modelli collaudati ma, a differenza di questi, è capace di cuocere con o senza vapore a tempo di record, senza alterare la qualità, il colore, la consistenza e il sapore degli alimenti. Il microonde integrato dotato di tecnologia inverter può essere utilizzato da solo o in combinazione con il forno a vapore combinato. I tempi previsti per la cottura a vapore delle patate si riducono del 30% e qualsiasi tipo di pietanza viene rigenerata con una velocità fino al 40% maggiore. Rispetto al processo di cottura e riscaldamento del microonde, in questo forno il vapore impedisce alla pietanza di seccarsi. Questa è la differenza più importante.

Efficiente dal punto di vista energetico e delicato con il cibo

A differenza dei modelli tradizionali che erogano microonde a impulsi, il microonde dotato di tecnologia inverter con funzione PowerSteam fornisce le prestazioni desiderate in maniera continuativa. Questo processo garantisce un riscaldamento preciso e uniforme senza dispersione di vitamine e surriscaldamento locale. Gli alimenti sensibili come il cioccolato o il burro si sciolgono delicatamente. Grazie alla tecnologia inverter e di conseguenza alla migliore distribuzione dell'energia, le tre modalità di funzionamento Aria calda, Vapore e Microonde possono essere utilizzate contemporaneamente senza problemi. La sofisticata struttura dell'apparecchio permette alle microonde di distribuirsi con precisione all'interno della camera di cottura, assicurando così un riscaldamento uniforme degli alimenti.

 <p>Un vero e proprio guadagno di tempo:</p> <p>Tempo di preparazione nel forno a vapore combinato tradizionale:*</p> <p>40 minuti</p> <p>Tempo di preparazione nel nuovo modello con PowerSteam:**</p> <p>24 minuti (-40%)</p>	 <p>Preparate la nostra ricetta con cavolfiore in tempi record.</p>
---	--



Modalità di funzionamento intelligenti con Combi Power Steamer

Le molteplici modalità di funzionamento del nuovo Combi Power Steamer V6000 sfruttano al meglio ogni tecnologia di riscaldamento. A garantire la potenza in più è il microonde che si attiva automaticamente nelle nuove modalità di funzionamento.



Power Vapore

PowerVapore combina vapore e microonde in un'unica modalità di funzionamento, riducendo il tempo di cottura fino al 30%. Grazie alla breve durata del processo di cottura, gli alimenti mantengono la loro consistenza e il loro sapore, preservando al tempo stesso qualità, vitamine e colore.



Power aria calda con vapore

La modalità di funzionamento Power Aria Calda con vapore accelera la preparazione e assicura un riscaldamento uniforme. La combinazione di aria calda, microonde e vapore rende i piatti come il pollo o le lasagne croccanti all'esterno e succosi all'interno..



Power aria calda

Che si tratti di una torta o di verdure al forno, Power Aria Calda riduce i tempi di cottura fino al 30%. La combinazione di aria calda e microonde rende la pietanza bella all'esterno e succosa all'interno.



Power Rigenerazione

Nella modalità di funzionamento PowerRigenerazione, aria calda, microonde e vapore garantiscono un risparmio di tempo fino al 40% rispetto alla rigenerazione tradizionale. Determinate pietanze o piatti interi vengono riscaldati uniformemente in tempi record senza seccarsi.



Scongellamento

Nella modalità di funzionamento Scongellamento sono disponibili opzioni che si adattano perfettamente all'alimento da cuocere. Scongellamento generale, Scongellamento carne e Scongellamento pane possono essere selezionati individualmente per ottenere risultati uniformi senza riscaldare eccessivamente gli alimenti.

Utili e facili da pulire

Grazie alla caldaia esterna, la pulizia del nostro forno a vapore è particolarmente facile.

Già pronto per il prossimo utilizzo

La pulizia del vano di cottura richiede poco tempo. Le griglie di supporto possono essere rimosse per facilitarne la pulizia. Le operazioni di pulizia sono inoltre particolarmente facili anche perché il vapore è prodotto in una caldaia esterna. Nella camera di cottura entra quindi solo vapore puro e non si formano macchie di calcare. Durante la cottura a vapore un sensore climatico controlla l'umidità e gestisce la quantità ottimale di vapore: alla fine non resta acqua residua. Il forno segnala anche il momento ottimale per decalcificare la caldaia, un'operazione che può essere eseguita con un programma automatico.

Excellence Line: elettrodomestici facili da pulire grazie alla tecnologia innovativa e alle linee puriste del loro design

Basta poco per far brillare i nuovi forni Steamer e Combi Steamer della Excellence Line con il vano di cottura in acciaio inox: **gli appositi programmi, semplici da utilizzare, rimuovono automaticamente lo sporco.** Per lo **sporco più ostinato** abbiamo sviluppato uno **speciale detergente chiamato SteamerCleaner.**

L'acqua residua nella camera di cottura evapora in gran parte da sola grazie a una resistenza posizionata sotto il vano. La minima condensa rimasta è raccolta al centro nella nuova sagomatura sul fondo della camera di cottura: è sufficiente una sola passata con un panno e può essere rimossa senza lasciare tracce.



Vano di cottura Combi-Steamer V6000 45





Forni multifunzione

Per chi ama godersi la vita e realizzare cibi semplici e piatti raffinati



Cuocere con semplicità, flessibilità e affidabilità

Dai nostri forni e dalle nostre cucine nascono piatti raffinati, anche quando non si ha molto tempo a disposizione.

Esclusivo e brevettato Climate Control System (CCS)

I programmi automatici semplificano notevolmente l'uso dei forni e la preparazione degli alimenti. Con il programma **Cottura Automatica**, il forno **rileva la quantità di umidità emessa dal cibo** e le dimensioni della pietanza e **seleziona automaticamente la migliore sequenza** delle varie modalità di funzionamento, **senza impostare la temperatura e la durata necessarie**.

Semplicità

I consigli EasyCook indicano anche il metodo di preparazione più adatto per una grande varietà di alimenti. I forni con pirolisi si puliscono quasi da soli e, anche nei modelli con il rivestimento TopClean, è difficile che rimangano residui di cibo sulle pareti interne.

Flessibilità

Potete iniziare subito, ritardare l'avvio impostando un determinato orario di fine cottura o utilizzare la funzione «Impostare per avvio successivo» per scegliere tutte le impostazioni e iniziare in un qualsiasi momento con la sola pressione di un'icona. Il forno semplifica la vita quotidiana e si adatta in modo flessibile agli orari dell'utente.

Affidabilità

Volete preparare una pizza croccante, un tenero stufato o una soffice torta? Il forno prepara piatti raffinati, senza che sia necessario sorvegliare il processo di cottura. Esiste un programma adatto per ogni risultato di cottura desiderato. Nel programma Aria calda umida, per esempio, l'umidità intrinseca che fuoriesce dal cibo viene mantenuta nella camera di cottura, così il cibo non si secca.

Alimentazione sana

Nel forno i cibi vengono preparati rapidamente ma anche in modo sano. In padella, invece, i cibi da cucinare richiedono l'aggiunta di grassi, un'operazione che nel forno può essere completamente omessa o ridotta.



Tecniche di cottura collaudate e innovative

Le varie modalità di funzionamento dei forni coprono le diverse esigenze di chi cucina: dall'impostazione manuale delle modalità di funzionamento convenzionali ai programmi automatici che richiedono la sola pressione di un pulsante.



Aria calda

La funzione Aria calda distribuisce uniformemente il calore nel forno e garantisce buone dorature e uniformità di cottura, è perfetta, quindi, per gratinare, cucinare pesci interi, per arrosti, verdure e dolci.



Aria calda umida: ideale per lo stufato

Con la funzione Aria calda umida, l'umidità di uno spezzatino, di uno stufato o della ratatouille rimane nella camera di cottura, impedendo così che il piatto si secchi.



PizzaPlus: l'importanza del calore dal basso

Il programma PizzaPlus abbina la modalità ventilata al calore dal basso, conferendo a pizze, focacce, quiche o crostate una superficie dorata e un fondo croccante.



Tecnica brevettata: Cottura Automatica, non si imposta nè temperatura nè tempo

La Cottura Automatica è ideale per i cuochi meno esperti e per chi non vuole pensare troppo a metodi e tempi di cottura. Grazie ai sensori che rilevano automaticamente quantità e dimensioni dell'alimento, con questo programma il forno imposta autonomamente la modalità di funzionamento più adatta e il clima all'interno della camera di cottura con la temperatura e la durata necessarie. Voi non dovete pensare quasi più a nulla.



Tecnica brevettata: Cottura delicata, carne tenera cotta a puntino

Ideale per gli amanti della carne: basta premere un pulsante e la funzione Cottura delicata, in combinazione con la nuova sonda termometrica con tre punti di rilevazione, conferisce una straordinaria morbidezza ed il mantenimento della vitamina B12.



EasyCook

Diverse funzioni con temperature e tempi di cottura suggeriti per oltre 100 alimenti vi permettono di prendere confidenza con forno. La personalizzazione per "stili alimentari" permette di eliminare carne, pesce e uova per soddisfare l'utente vegetariano e/o vegano.



Calore inferiore e superiore umido

Cucinare su due diversi livelli due teglie di biscotti o di torte in pasta frolla: tutto è possibile. Grazie a questo metodo di cottura che distribuisce uniformemente il calore del forno e ne garantisce la ventilazione. La modalità calore inferiore e superiore umido è perfetta per gratin e soufflé; il loro tempo di cottura si accorcia e non si seccano.



Grill

La funzione Grill si regola con 4 livelli di calore e permette di dare la doratura finale a qualsiasi tipo di alimento.



Grill ventilato

Il riscaldamento avviene tramite il grill e la cottura rimane uniforme e omogenea grazie alla circolazione dell'aria. Funzione ideale per l'utilizzo del girarrosto per pollo intero.



Aria calda Eco e Calore superiore e inferiore Eco:



cuocere con un occhio di riguardo verso l'ambiente

Con i programmi Eco si può risparmiare energia senza rinunciare alla qualità. Le funzioni Aria calda Eco e Calore superiore e inferiore Eco sono particolarmente adatte per i brasati e gli stufati che devono cuocere per lungo tempo in forno.



Essiccazione

Scegli la tua temperatura tra 45°C e 85°C.

Il forno viene riscaldato dalla resistenza posteriore e grazie all'apertura automatica o manuale della porta, l'umidità viene espulsa e l'alimento si disidrata.



Giorno sabbatico

Per il rispetto della religione ebraica il calore si sviluppa solo dalla resistenza superiore e da quella inferiore.

Facili da pulire: Pirolisi o TopClean

Il funzionamento e la pulizia dei forni risultano particolarmente semplici, grazie alle apposite funzioni, al design e ai materiali utilizzati. Il design purista della nuova Excellence Line è orientato non solo all'estetica e all'ergonomia, ma anche alla pulizia senza fatica.

Utilizzo ergonomico e sicuro

Sul bordo anteriore delle griglie di supporto, piccole sporgenze aiutano a inserire rapidamente e ancorare saldamente teglie e griglie. Per evitare che il cibo scivoli o si rovesci, il forno può essere dotato di guide telescopiche a estrazione totale (accessorio) che consentono di estrarre direttamente dal forno le pietanze sulla griglia con una sola mano. In questo modo diventa più facile rimescolare il cibo o aggiungere salse. Le guide telescopiche a estrazione totale sono facili da montare.

Excellence Line facile pulizia

I nuovi forni della Excellence Line hanno un frontale piatto senza sporgenze, e i modelli della linea V6000 sono disponibili a richiesta nella versione senza maniglia. Il design minimalista rende la pulizia esterna molto più agevole. Per i modelli con maniglia, la maniglia è realizzata in un unico pezzo, questo impedisce allo sporco di accumularsi nei punti di giunzione. I modelli Comhair V4000 e V6000 sono disponibili nella versione con pirolisi (programma autopulizia), mentre la porta può essere smontata per facilitarne la pulizia. In presenza di sporco ostinato è anche possibile rimuovere il vetro della porta. **La rimozione della porta consente di accedere facilmente anche all'interno dei forni.** La resistenza inferiore è nascosta nella base della cavità del forno, in modo tale da lasciare la superficie liscia per essere facilmente pulita con un panno.

Pirolisi o TopClean: autopulizia o facile pulizia

I forni dotati della Funzione Pirolisi si puliscono quasi da soli: con lo speciale programma, grazie all'elevato riscaldamento della cavità, lo sporco si trasforma in cenere che può poi essere rimossa con un panno umido. Anche i forni dotati di rivestimento TopClean sono facili da pulire, perché riducono i residui di cibo che si attaccano alla cavità o alla teglia. La finitura TopClean è di serie su tutti i forni della serie V4000 e V6000.



Illuminazione a led



Funzione Pirolisi





Microonde Combimiwell

Nuove modalità di funzionamento perfette per tanti piatti diversi.



Microonde nuovi e già collaudati per ogni esigenza

Dai forni combinati vapore ai microonde dotati delle classiche funzioni come il riscaldamento di cibi e liquidi, il nostro assortimento soddisfa le esigenze di chiunque.

Nuovo assortimento della Excellence Line

Con i loro frontali in vetro a specchio nei colori nero e platino e i pannelli di comando uniformati, i microonde della Linea Excellence si inseriscono armoniosamente nella cucina e si combinano perfettamente con i forni a vapore, i forni tradizionali, le macchine automatiche per il caffè e i WineCooler. Si prestano a un utilizzo intuitivo grazie al rivoluzionario CircleSlider posizionato nel grande TouchDisplay. La modalità di funzionamento desiderata può essere selezionata in modo rapido e pratico e poi subito avviata: un'esperienza d'uso di alto livello insolita per un microonde.

CombiMiwell V4000 45: il grande microonde combinato con funzioni aggiuntive

L'apparecchio ha nuove funzioni e modalità di funzionamento combinate per il riscaldamento e la cottura. PizzaPlus, Scongelo, Grill e Grill con circolazione d'aria garantiscono risultati eccellenti. EasyCook e il tasto Preferiti rendono il funzionamento particolarmente facile e intuitivo.

Una nuova generazione di microonde

Abbiamo rivisto completamente il nostro assortimento di microonde. I nuovi apparecchi della Linea Excellence presentano un design minimalista che, insieme ai vetri disponibili in una selezione di colori, si integra perfettamente nella cucina. Che si tratti di preparare un gratin o di cuocere una pizza rotonda e particolarmente sottile, i nostri microonde combinati offrono la modalità di funzionamento perfetta per tanti piatti diversi.

Nuova funzione EasyCook: l'assistente in cucina per una facile preparazione

EasyCook propone le preimpostazioni giuste per quasi 100 alimenti: per una cottura rapida e sicura, senza bisogno di consultare alcuna ricetta. Basta selezionare l'alimento desiderato in EasyCook e l'apparecchio suggerisce subito un metodo di cottura ideale. La funzione EasyCook con le sue preimpostazioni è disponibile anche nell'app V-ZUG. Basta selezionare l'alimento desiderato e, su richiesta, il tipo di cottura proposto può essere inviato direttamente al microonde.



Nuova funzione PizzaPlus: la giusta croccantezza in tutta semplicità

Il CombiMiwell V4000 ha un nuovo ed esclusivo piatto girevole smaltato, che aiuta a distribuire uniformemente il calore da sotto sui fondi di pizze e crostate. Posizionando una teglia rotonda sulla griglia bassa, si ottengono risultati particolarmente croccanti.





Cassetti

Cassetti sottovuoto o scaldavivande sono il complemento ideale per il forno tradizionale o a vapore combinato.



Cassetto sottovuoto: esclusiva tecnologia sottovuoto a casa vostra

Il cassetto sottovuoto mette i cibi sottovuoto all'interno di appositi sacchetti. In questo modo sono pronti per essere preparati delicatamente con Vacuisine nel forno a vapore combinato.

Dopo aver chiuso il coperchio del cassetto, la camera sottovuoto diventa uno spazio ermetico e impermeabile. La pompa sottovuoto aspira l'aria presente fino a quando non viene raggiunta la depressione definita. L'atmosfera presente viene quindi eliminata dalla camera sottovuoto, dal sacchetto e dagli spazi intermedi dell'alimento.

Per tutti i giorni o per una cena perfetta

Le possibilità di utilizzo del cassetto sottovuoto sono molteplici: dopo averla sbollentato o utilizzato la verdura dell'orto per preparare una zuppa può ad esempio essere confezionata sottovuoto in pratiche porzioni e conservata a lungo senza perdere le sue qualità. Grandi quantità di carne possono essere invece suddivise in porzioni e conservate sottovuoto. Anche i vasetti di conserva e per confetture possono essere messi sottovuoto nel cassetto.

Con gli accessori per i contenitori esterni si possono conservare anche gli alimenti in bottiglia. Con questa funzione è possibile eliminare l'aria dalle bottiglie di olio e vino per evitare reazioni indesiderate con l'ossigeno e mettere sottovuoto anche gli speciali barattoli presenti in commercio per il sottovuoto. Condizioni per una lunga durata sono alimenti di alta qualità e conservazione nel frigorifero o nel vano congelatore.

La messa sottovuoto in sacchetti sigillati serve anche a preparare gli alimenti per Vacuisine, la cottura sottovuoto a una temperatura precisa nel forno a vapore combinato. Gli alimenti sottovuoto possono anche essere cotti delicatamente a bagnomaria.

I quattro livelli

Contrariamente a quanto avviene con la maggior parte dei normali apparecchi sottovuoto non integrati in una cucina, il cassetto crea il vuoto nell'intera camera consentendo di confezionare anche alimenti liquidi come zuppe o salse e piatti a elevato contenuto liquido.

Si possono scegliere quattro livelli di sottovuoto: livello 0 per sigillare con una leggera depressione nel sacchetto; livello 1 per alimenti sensibili alla pressione come frutti di bosco, zuppe, salse e carni molto marinate; livello 2 per alimenti poco sensibili alla pressione come frutta, pere e peperoni; livello 3 per alimenti resistenti alla pressione come carne, carote e formaggi a pasta dura.





Cassetti per riscaldare e tenere in caldo

I nostri cassetti scaldavivande scaldano piatti e tazze, tengono in caldo le pietanze e sono adatti alla preparazione dello yogurt.

I cassetti scaldavivande si distinguono per il sistema di riscaldamento ottimizzato e per i pratici comandi TouchControl. I cassetti offrono spazio per un coperto per sei persone e possono essere caricati fino a 25 kg. Il vano interno è realizzato in vetroceramica e acciaio inossidabile e quindi facilissimo da pulire. L'illuminazione incorporata garantisce una buona visibilità.

Il cassetto scaldavivande è disponibile in varie misure e in vetro a specchio nei colori nero e platino, a seconda delle esigenze può essere installato insieme a un forno tradizionale, un forno a vapore o con il Coffee-Center e utilizzato in combinazione con questi apparecchi, per ancora più flessibilità e comfort nella vita quotidiana. È anche possibile rivestirlo con un pannello uguale a quelli della cucina. In questa variante, il cassetto si integra completamente nel design della cucina selezionato e non è visibile dall'esterno.



Praticità nella vita di tutti i giorni

Se si scongelano regolarmente cibi surgelati, è possibile impostare tempo e temperatura in base alle proprie esigenze e memorizzare le procedure più utilizzate nei Preferiti. Anche le tortillas si possono scaldare in modo rapido e preciso, mentre gli amanti del caffè possono gustare la propria bevanda preferita, calda al punto giusto, grazie alla funzione Riscaldamento tazze. Delle chips di frutta possono essere preparate ponendo la frutta spezzettata nel cassetto su una griglia in acciaio ed essiccandola; con il programma yogurt si può ottenere lo yogurt fatto in casa. È anche possibile fondere il cioccolato, sciogliere la gelatina o far lievitare l'impasto in modo rapido e sicuro grazie al timer integrato.

Perfetti padroni di casa

I bravi padroni di casa servono le loro creazioni in piatti preriscaldati che possono essere tenuti al caldo nel cassetto fino al momento di servirli a tavola. Nel cassetto scaldavivande si può anche portare a termine la cottura di tagli di carne di piccole e medie dimensioni: è sufficiente rosolare a fuoco vivo, mettere in una pentola, chiudere con il coperchio e terminare la cottura nel cassetto.





Coffee-Center

Che si tratti di ristretto, espresso, cappuccino, caffelatte o latte caldo, con la macchina completamente automatica ce n'è veramente per tutti i gusti



Il piacere del caffè

Il Coffee-Center è una macchina completamente automatica che offre agli amanti del caffè la possibilità di gustare la bevanda a casa come al bar, premendo un solo pulsante.

Il Coffee-Center V6000 45 conquista gli aspiranti baristi grazie al macinino di qualità e alla perfetta pressione in fase di erogazione. È inoltre possibile impostare in modo completamente personalizzato cinque intensità, da extra leggero a molto forte, e cinque diverse dimensioni per le tazze. Anche la temperatura del caffè può essere regolata a piacere. Si possono memorizzare fino a sei profili utente, selezionabili semplicemente premendo un pulsante, in modo che ognuno possa prepararsi il caffè secondo le proprie preferenze.

Nuovo design, funzionamento intuitivo

Il Coffee-Center presenta il nuovo design della Excellence Line e può essere combinato con tutti gli elettrodomestici di questa nuova generazione come forni tradizionali, forni a vapore e cantine vino. Il Coffee-Center è disponibile in vetro a specchio nei colori nero e platino. Il nero è il classico senza tempo, il platino permette un'armoniosa integrazione nelle cucine luminose. L'intuitivo display interamente grafico semplifica le operazioni.

Classico, ristretto, espresso, espresso macchiato, doppio espresso, cappuccino, latte caldo, caffelatte, latte macchiato, fino alle preparazioni alla moda come il long coffee: con il Coffee-Center è possibile soddisfare qualsiasi preferenza. Tutte le impostazioni di intensità e quantità si possono personalizzare per ogni specialità e salvare fra i Preferiti.



Tre varianti di schiuma

Il montalatte integrato prepara automaticamente la schiuma in tre varianti: per cappuccino, latte macchiato o caffelatte. Il contenitore termico del latte del Coffee-Center è dotato di doppia parete e mantiene fresco il latte per un lungo tempo. In alternativa può essere rimosso e conservato in frigorifero.

Programmi automatici di pulizia

Un programma automatico di pulizia e decalcificazione tiene pulito il Coffee-Center senza interventi manuali. Il contenitore interno del recipiente termico del latte può essere lavato in lavastoviglie. Azionando il tasto Pulizia, la macchina esegue automaticamente la pulizia dei tubi del vapore del montalatte.





Piani cottura

Il massimo del gusto e dell'ispirazione
mentre si cucina: tecnologia avanzata
per ogni esigenza



Tecnologia a induzione più avanzata: FullFlex

La nostra ampia gamma è in grado di offrire un piano cottura adatto a ogni esigenza. Tutti possono essere utilizzati in modo intuitivo e soddisfano i massimi requisiti estetici.

I nuovi apparecchi sorprendono visivamente fino all'ultimo dettaglio: i simboli e le linee sulle piastre di vetroceramica sono stati ridisegnati. Il display moderno e preciso è facile da leggere e quindi semplifica le operazioni. I nuovi piani cottura hanno il design della nuova Excellence Line e possono essere combinati con tutti gli elettrodomestici di questa nuova generazione.

FullFlex. Il top di gamma

Chi vuole una flessibilità ancora maggiore sceglie il piano cottura a induzione FullFlex nel quale non vi sono zone di cottura preimpostate. Grazie ai 48 modernissimi induttori riconosce automaticamente la posizione e le dimensioni delle pentole. Sul piano si possono posizionare liberamente fino a cinque/sei pentole. I nuovi piani cottura a induzione FullFlex sono gestiti dai comandi touch del display grafico interamente a colori e sono dotati di alcuni programmi automatici: sciogliere (42°C), scaldavivande (65°C), lessare (94°C) e riscaldare (85°C).



Funzione Professionale

Con l'esclusiva modalità Professionale **si può impostare la potenza di cottura spostando la pentola sul piano** precedentemente impostato con il livello più elevato davanti o dietro. **Si potrà quindi passare da un'alta temperatura ad una più bassa o viceversa** semplicemente facendo scorrere la pentola dalla zona superiore a quella inferiore del piano senza toccare i comandi.



Memory

Tiene in memoria la potenza impostata della pentola in qualsiasi punto del piano cottura.



Teppanyaki

L'esclusiva funzione Teppanyaki identifica in automatico la piastra in acciaio Teppanyaki in dotazione e permette di impostare 2 diverse temperature oppure una sola. La comoda piastra può essere utilizzata anche per servire direttamente a tavola.



Piastra Teppanyaki



Creatività e flessibilità ai fornelli unite a un'estetica minimal: ZoneFlex

Il nuovo CookTop V4000 con tecnologia a induzione ZoneFlex ridefinisce la flessibilità delle zone di cottura. Con il nuovo comando a cursore multiplo, soddisfa i più alti requisiti in fatto di design e assicura un utilizzo intuitivo.

Il nuovo CookTop V4000 è dotato di due zone di cottura flessibili. Grazie all'innovativa tecnologia a induzione ZoneFlex, le zone di cottura si adattano in modo intelligente alle dimensioni e alla posizione delle pentole. La funzione Bridge si attiva in automatico, le pentole possono essere spostate a piacere all'interno delle zone di cottura senza che il livello di potenza preimpostato vada perso. ZoneFlex consente di cuocere in modo più veloce e uniforme mettendo a disposizione una superficie più ampia. Sulle due zone si possono posizionare pentole di qualsiasi dimensione, dai pentolini alle bistecchiere, pescere.

ZoneFlex: alta flessibilità con funzione Bridge intelligente

La nuova tecnologia a induzione ZoneFlex offre un nuovo tipo di flessibilità in cucina. Le zone di cottura sono dotate ciascuna di quattro bobine di induzione ZoneFlex, che rilevano automaticamente le dimensioni e la posizione delle pentole e si collegano formando un ponte senza bisogno di interventi manuali. La zona di cottura può quindi essere utilizzata come un grande piano per una bistecchiera/pescera o, come di consueto, per due pentole. Le pentole possono essere spostate a piacere all'interno della zona di cottura senza che il livello di potenza preimpostato vada perso. La distribuzione ottimizzata del calore accelera il processo di cottura rispetto a un piano cottura a zone fisse e garantisce una doratura ancora più uniforme. La cottura a zone flessibili è possibile con i nostri nuovi apparecchi CookTop V4000 e CombiCookTop V4000.

Potente

Le due zone del piano cottura forniscono fino a 3700 watt di potenza per una cottura rapida. Grazie alla tecnologia a induzione di alta qualità, il CookTop V4000 consuma meno energia di un piano cottura con modalità di riscaldamento tradizionale. La finitura superficiale OptiGlass protegge la vetroceramica del piano cottura limitando la comparsa di graffi. L'apparecchio è dotato della funzione Optilink, grazie alla quale la potenza dell'aspiratore abbinato al piano si adatta automaticamente al processo di cottura. È disponibile in due larghezze: 60 cm e 80 cm.



Riconoscimento fondo pentola

Riconosce i fondi di pentole/padelle con un diametro minimo di 10-22 cm.



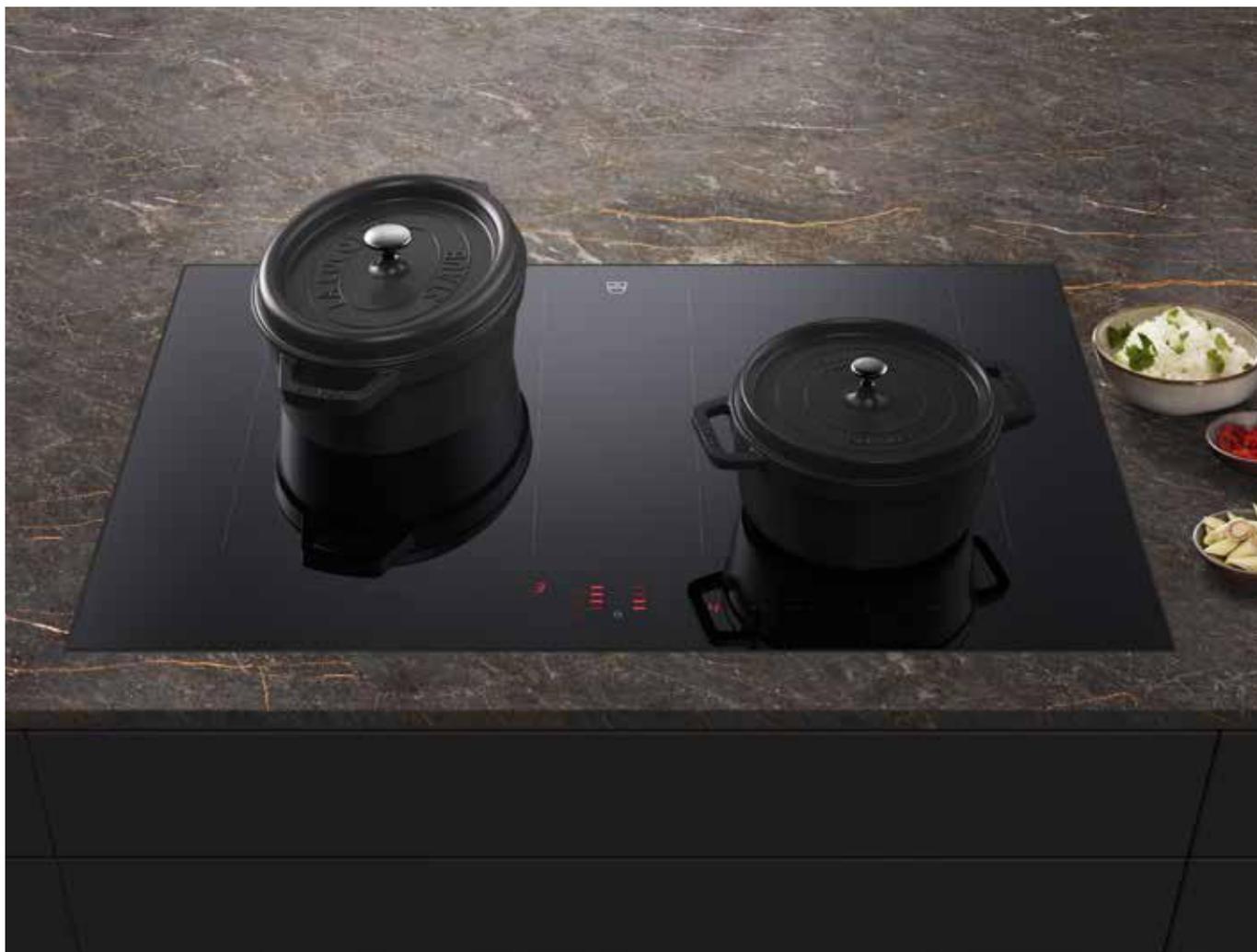
Memory

Tiene in memoria la potenza impostata della pentola in qualsiasi punto del piano cottura.



Optilink

Autoregolazione cappa aspirante in funzione del piano cottura.



Piani cottura a induzione tradizionale: MaxiFlex

I piani cottura DualDesign possono essere installati sia a filo che in battuta. I piani cottura con vetro OptiGlass sono particolarmente resistenti.

Induzione

Grazie alla trasmissione diretta dell'energia al fondo delle pentole, i piani cottura a induzione non solo riscaldano i cibi in tempi record ma consumano anche pochissima energia. Un litro d'acqua bolle in circa due minuti, con un risparmio di energia che può arrivare al 30%. Il calore viene generato solamente sul fondo delle pentole ma non sul vetro. Non c'è quindi il rischio che qualcosa bruci, e il piano cottura si può pulire in qualsiasi momento con un panno umido.

È inoltre minore il rischio che i bambini possano scottarsi.



Sciogliere

Utilizzando un controllo automatico del bruciatore, la funzione Sciogliere mantiene una temperatura compresa tra 40°C e 60°C. Perfetto per sciogliere burro, gelatina, salse e cioccolato.



Scaldavivande - Mantenere in caldo

La funzione Scaldavivande mantiene una temperatura di circa 65°C.



Lessare

La funzione Lessare mantiene una temperatura compresa tra 70°C e 90°C per evitare che i tuoi piatti si cuociano troppo.

Vetro OptiGlass

Design accattivante e grande solidità: sono queste le caratteristiche che contraddistinguono i piani cottura OptiGlass. L'estrema durezza del rivestimento rende il piano cottura più resistente ai graffi rispetto a quelli tradizionali e lo fa apparire nuovo più a lungo. Grazie al design con vetro a specchio, gli apparecchi di questa linea si adattano perfettamente agli altri elementi della cucina.

DualDesign: sottile eleganza o pratica integrazione

Vari piani cottura sono disponibili nella versione DualDesign: l'incasso può infatti essere a filo o in battuta. La versione in battuta ha un robusto spigolo di vetro che crea un'estetica filigranata. La versione a filo può invece essere integrata in qualsiasi piano di lavoro. Con una sola versione sono quindi possibili due tipi di installazione.



DualDesign in battuta



DualDesign a filo



Cucinare con il gas: un metodo collaudato

I moderni piani cottura a gas di V-ZUG sono dotati di una serie di pratiche funzioni che semplificheranno la tua vita quotidiana, cucinare diventerà una gioia.

V-ZUG offre piani cottura a gas con moderni comandi a cursore semplici ed ergonomici per gestire le varie zone di cottura. Come di prassi per i piani cottura a gas, i progettisti di V-ZUG hanno prestato particolare attenzione agli aspetti di sicurezza.

Tutti i nostri piani a gas sono dotati di vari meccanismi di sicurezza per tenerti al sicuro mentre cucini.

I piani cottura a gas includono altre innovative funzioni come:



Sciogliere

Utilizzando un controllo automatico del bruciatore, la funzione Sciogliere mantiene una temperatura compresa tra 42°C e 60°C. Funzione perfetta per sciogliere burro, gelatina, salse e cioccolato.



Scaldavivande - Mantenere in caldo

La funzione Scaldavivande mantiene una temperatura di circa 65°C.



Lessare

La funzione Lessare mantiene una temperatura compresa tra 70°C e 90°C per evitare che i tuoi piatti si cuociano troppo.





Cappe aspiranti

Funzionalità e qualità da sentire, toccare e vedere



Aspirazione integrata nel piano cottura CombiCookTop per soddisfare i massimi requisiti di design e prestazioni

I nuovi CombiCookTop consentono di guadagnare spazio in cucina, sono facili da pulire e, grazie alle loro funzioni automatiche, permettono di concentrarsi completamente sulla cottura.

Il CombiCookTop è disponibile in due modelli. Il CombiCookTop V4000 con tecnologia a induzione ZoneFlex è pensato per i proprietari di case che sono particolarmente esigenti e attribuiscono grande importanza alla flessibilità. Il CombiCookTop V2000 è un pratico apparecchio combinato, ideale per chi si trova ad arredare per la prima volta la propria casa. Ha quattro zone di cottura a induzione fisse ed è anche disponibile in modalità a ricircolo d'aria.

Soluzioni salvaspazio

L'aspiratore è inserito nel piano cottura. Inoltre, il motore posizionato sotto il piano cottura con unità di aspirazione integrata lascia molto spazio sotto il piano cottura permettendo di inserire i cassettoni per riporre padelle e pentole. Persino nelle cucine componibili profonde 60 cm, non è necessario ridurre la lunghezza dei cassette se si opta per la modalità a ricircolo d'aria.

ZoneFlex: funzione Bridge automatica

L'innovativa tecnologia a induzione ZoneFlex offre un nuovo tipo di flessibilità quando in cucina c'è il CombiCookTop V4000. Le due zone di cottura rilevano automaticamente le dimensioni e la posizione delle pentole. I quattro induttori si collegano formando un ponte senza bisogno di interventi manuali. Le pentole possono essere spostate a piacere all'interno delle due zone senza che il livello di potenza pre-impostato vada perso.

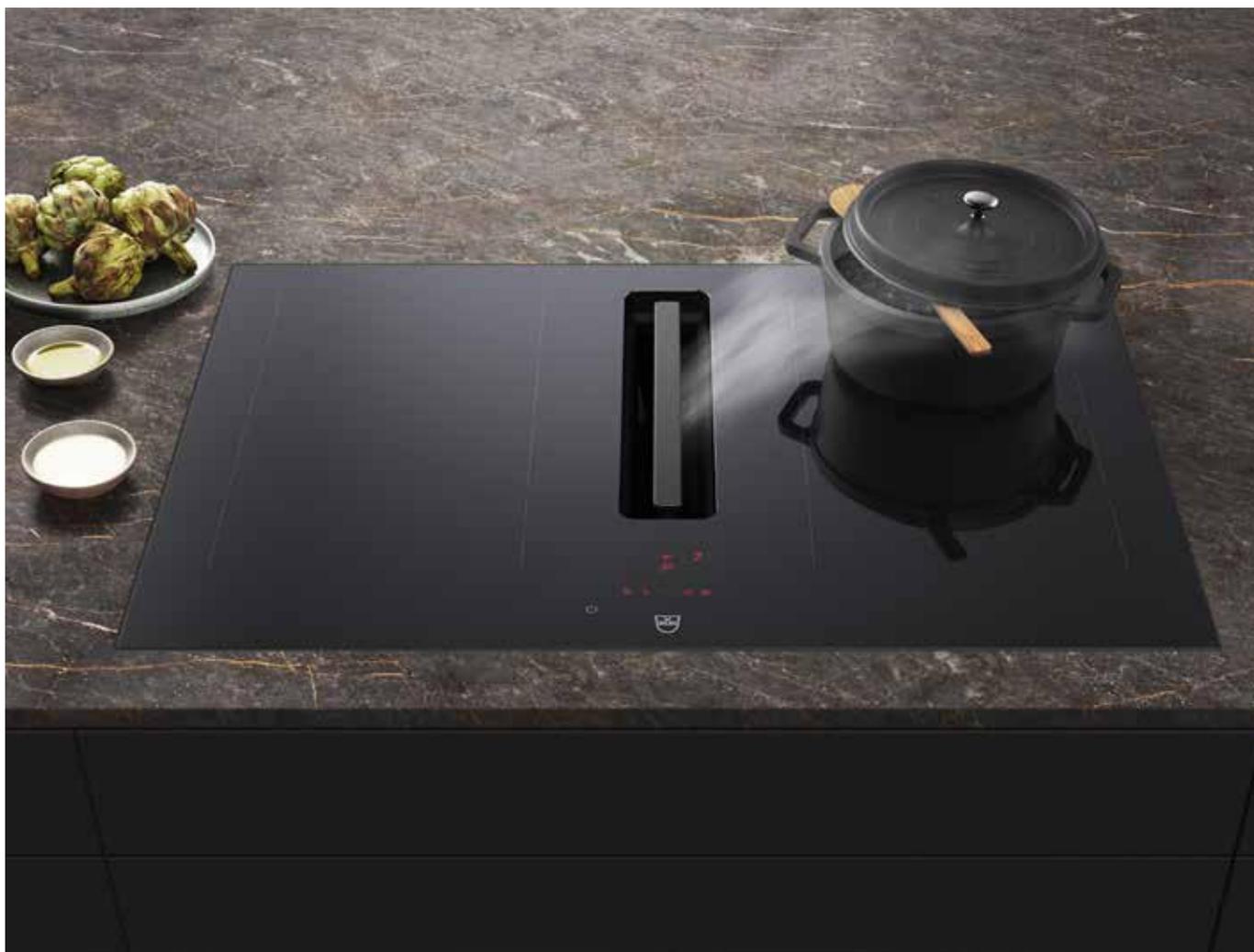
Utilizzo intuitivo, funzioni utili

Il piano cottura si presta a un utilizzo intuitivo con il cursore unico presente sul display grafico touch screen con testi in varie lingue. Il display si spegne automaticamente quando non viene utilizzato. Le diverse funzioni disponibili, per esempio quelle di scioglimento, riscaldamento, cottura lenta e cottura rapida automatica, rendono più semplice la quotidianità in cucina. Con la funzione a ricircolo d'aria, l'aspiratore mantiene l'aria pulita anche quando non c'è nulla che bolle in pentola.

La nostra nuova gamma CombiCookTop comprende piani cottura dotati di aspiratore incorporato nel piano stesso. Il vapore viene aspirato direttamente là dove si forma. Questi elettrodomestici soddisfano i più elevati requisiti tecnologici ed estetici. Il design elegante si distingue per la sua sobrietà e si fonde letteralmente con lo spazio circostante. Minimalista e senza fronzoli, perfettamente in linea con il gusto moderno.

CombiCookTop V4000

Le due zone di cottura del CombiCookTop V4000 (induzione ZoneFlex) rilevano automaticamente le dimensioni e la posizione della pentola. I comandi presenti sul display grafico touch screen si prestano a un utilizzo intuitivo.



Cappe d'aspirazione da piano

Cappe installate sul piano di lavoro DSMS

La gamma delle cappe aspiranti di V-ZUG si è arricchita di un modello straordinario: il nuovo aspiratore per piano cottura completamente integrato nella composizione a isola o nel piano della cucina. La progettazione della propria cucina acquista così la massima flessibilità, offrendo innumerevoli possibilità di combinazione con i piani cottura V-ZUG.

L'aspirazione potente e l'immediata vicinanza al piano cottura consentono di catturare rapidamente gli odori di cottura prima che si diffondano nell'ambiente. La tecnica di ventilazione è nascosta all'interno del modulo della base cucina, dove lascia anche tanto spazio libero. L'aspiratore per piano cottura rappresenta così non solo un'alternativa esteticamente pregevole in cucina, ma svolge anche la sua funzione in modo discreto. La pulizia è molto semplice e l'igiene è garantita dalla vasca di raccolta grassi. Questo accorgimento pratico rende l'aspiratore per piano cottura la soluzione di ventilazione ideale per cucine open space e per cuochi e cuoche con la passione per il design. Un elettrodomestico raffinato che si inserisce perfettamente in un ambiente domestico moderno, vivace e orientato al design, sia sul piano estetico che funzionale.

Possibilità di combinazione

La cappa d'aspirazione da piano si abbina a svariati tipi di piano cottura, offrendo nuove possibilità per la progettazione individuale della cucina. È la soluzione ideale, ad esempio, per l'installazione con piani cottura combinati domino.



Cappa d'aspirazione downdraft a scomparsa

La selezione delle cappe aspiranti di V-ZUG è stata arricchita con una nuova opzione: la nuova cappa a scomparsa assolutamente invisibile se spenta, ribassata nell'isola oppure nel piano di lavoro della cucina. Quando serve, il corpo della cappa giunge delicatamente in posizione, come per magia. Questo rende la cappa a scomparsa la soluzione ideale per le cucine open space e per gli chef dalle esigenze di design più ambiziose. Sia accesa che spenta, la cappa a scomparsa è posizionata ad un'altezza che consente sempre di avere una visuale libera sulla stanza. La soluzione più efficiente è la combinazione tra la nuova cappa aspirante e un piano cottura panoramico, poiché grazie alla distanza ridotta tra zone di cottura e la cappa, i fumi vengono aspirati in modo ottimale. Un elettrodomestico di cucina raffinato, che si inserisce perfettamente, sia dal punto di vista estetico che funzionale, in un'abitazione moderna, vivace e attenta al design.



Cappa d'aspirazione sottopensile, invisibile ma altamente efficiente

La cappa sottopensile AiroClear V4000 abbina l'efficienza di un'ottima cappa al comfort di un aspiratore sottopensile integrato. Grazie a OptiLink, regola autonomamente la propria potenza a seconda del processo di cottura.

La cappa scompare completamente nel pensile della cucina o in una struttura in armonia con il design della cucina al di sopra del piano cottura. Grazie alla grande libertà di configurazione la cappa sottopensile è la soluzione ideale per tutti coloro che non vogliono una cappa a vista. La cappa sottopensile AiroClear V4000 garantisce un'energica purificazione dell'aria, opera silenziosamente e a basso consumo energetico. La sorgente luminosa a led integrata a risparmio energetico garantisce un'illuminazione ottimale durante la cottura.

La soluzione da incasso adattabile a tutti i mobili da cucina è disponibile in modalità aspirante o filtrante. Le cappe sottopensile si installano rapidamente e sono subito operative. Per una maggiore libertà di progettazione, il raccordo per l'aria di scarico può essere rivolto verso l'alto o lateralmente a destra.



Cappa d'aspirazione telescopica a parete e a isola: OptiLink regola automaticamente l'aspirazione dei vapori

Le cappe V6000 sono dotate di serie dell'innovativo sistema OptiLink che comunica con il piano cottura via Bluetooth. L'unica accortezza per una cucina intelligente è scegliere un piano cottura anch'esso dotato di OptiLink. All'inizio del processo di cottura, l'aspiratore si accende automaticamente e adatta costantemente la potenza per garantire una qualità dell'aria ottimale con la massima efficienza possibile. Al termine della cottura lo spegnimento ritardato della cappa rimuove automaticamente gli odori residui e l'umidità in cucina per 5-20 minuti dopo lo spegnimento del piano cottura.

OptiLink imposta automaticamente la velocità di aspirazione migliore per ogni situazione. In questo modo si concentra l'attenzione sulla cottura mentre le mani restano libere per la preparazione dei cibi. È comunque possibile intervenire manualmente in qualsiasi momento.



Potenti, silenziose e facili da pulire

Da SilentPlus a ComfortFix fino a FlexLed: le nostre cappe aspiranti convincono per le innovazioni tecniche di comprovata efficacia.



Silenziosità estrema grazie a SilentPlus

Un sistema di isolamento acustico riduce i rumori del motore e le vibrazioni. Anche alla massima velocità di funzionamento non è un problema conversare in cucina.



Facilità di gestione dei filtri antigrasso grazie a ComfortFix

I filtri antigrasso sono fissati magneticamente, possono essere rimossi e reinstallati per la pulizia con la massima sicurezza. Durante la rimozione un connettore mantiene in posizione il filtro che pertanto non può cadere e danneggiare il piano cottura.



Illuminazione FlexLed

Le luci a led richiedono poca energia e, a seconda del modello, la tonalità da bianco freddo a bianco caldo può essere adattata all'illuminazione circostante della cucina, per creare un ambiente uniforme.

Funzioni ricircolo aria:

- funzione **Clean Air** che attiva regolarmente la cappa dopo il funzionamento per depurare l'aria dai cattivi odori
- funzione **Ventilazione** della stanza che consente di depurare l'aria indipendentemente dall'utilizzo delle zone di cottura, in questo caso la cappa viene accesa e spenta manualmente.



Efficaci filtri a carboni attivi di lunga durata

L'eliminazione degli odori è affidata ai filtri a carboni attivi. La soluzione ideale per le cotture ad alta emissione di odori è il filtro a carboni attivi LonglifePlus, che riduce efficacemente fino al 96% degli odori. È facile da inserire e può essere rigenerato in forno. La vita utile del filtro è di circa tre anni.

Funzionamento semplicissimo con pulizia e manutenzione dall'alto

Grazie alla riprogettazione della vaschetta incassata, il filtro antigrasso e il filtro a carboni attivi possono essere estratti in modo rapido, intuitivo e sicuro dall'alto attraverso la presa di entrata dei fumi. Il tutto senza dover rimuovere i pannelli e i cassettei. I liquidi che fuoriescono e la condensa che si forma durante la cottura vengono assorbiti dalla cassetta del filtro che ha una capacità di 175 ml. Questa è sufficiente per porre rimedio a ogni eventuale imprevisto ai fornelli e all'acqua di condensazione. La vaschetta di raccolta posizionata sotto la cassetta del filtro offre un'ulteriore capacità di 350 ml.

Facilità di manutenzione e d'uso

Le cappe aspiranti solo se pulite regolarmente mantengono intatta la loro efficienza. I componenti dei nostri elettrodomestici sono facili da rimuovere e pulire.

Filtro antigrasso

Il telaio in acciaio inox si distingue per una lavorazione di alta qualità.

La lampada a led incassata a filo e l'eliminazione di bordi o angoli scomodi consentono di pulire facilmente la cappa aspirante. L'interno della cappa non ha bordi o viti e può essere comodamente pulito con un panno umido. I filtri antigrasso di alcuni modelli sono fissati magneticamente (ComfortFix) e possono quindi essere rimossi e reinstallati facilmente per la pulizia. La maggior parte delle nostre cappe vi informa non appena è necessario pulire il filtro antigrasso. Tutti i filtri sono lavabili in lavastoviglie.



Filtro a carboni attivi

I filtri a carboni attivi possono essere facilmente rimossi e, a seconda del modello, rigenerati. Il più efficiente filtro a carboni attivi LonglifePlus, per esempio, può essere rigenerato termicamente ogni tre-sei mesi in forno, si lava in lavastoviglie e poi si asciuga in forno.

Il filtro a carboni attivi standard è invece costituito da una singola miscela di carboni attivi e ha una durata da sei mesi a tre anni.

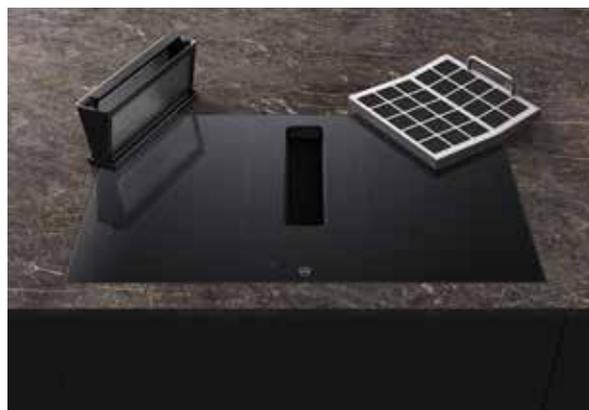
CombiCookTop

Contenitore di raccolta condensa

Se qualcosa trabocca dalla pentola non c'è bisogno di preoccuparsi. La cappa aspirante da piano e l'aspiratore integrato del piano cottura Fusion hanno un contenitore di raccolta condensa della capacità di 0,5 litri che può essere semplicemente rimosso dalla sua sede assieme al filtro antigrasso e lavato in lavastoviglie.

Pulizia del piano cottura con aspiratore integrato

La cassetta del filtro antigrasso presente nel CombiCookTop può essere facilmente rimossa dall'incavo con tutte le sue parti e lavata in lavastoviglie. La vaschetta di raccolta situata sotto la cassetta del filtro è facilmente accessibile dall'alto e può essere pulita con una spugna o un panno da cucina. L'efficace e resistente filtro a carboni attivi Longlife Plus può essere rigenerato in forno. La vita utile del filtro è di circa 3 anni.





Lavastoviglie

Rapide ed ergonomiche per stoviglie dal pulito impeccabile e senza aloni grazie alle funzioni con il vapore



La lavastoviglie, con pompa di calore. La più ecologica che unisce il comfort al rispetto per l'ambiente

Eccezionali: la nostra Adora V6000 con pompa di calore raggiunge l'incredibile nuova **classe di efficienza energetica A**. La tecnologia straordinaria e i programmi pensati per ridurre i consumi la rendono estremamente ecologica.

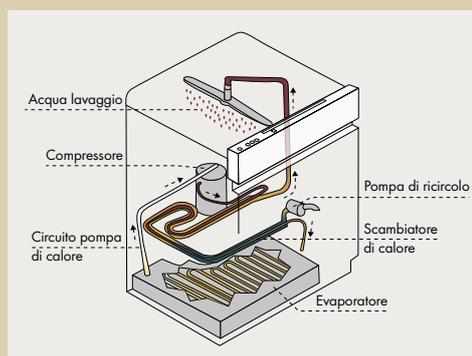
Tecnologia a pompa di calore, tanto semplice quanto efficace

La tecnologia a pompa di calore utilizza un accumulatore di calore con un circuito chiuso dell'acqua. Dall'acqua in esso contenuta viene sottratto calore e, con l'energia così ottenuta, si riscalda l'acqua di lavaggio pulita. In questo modo, selezionando il programma Eco, per una lavastoviglie a pieno carico si consumerà meno di mezzo Kw di energia.

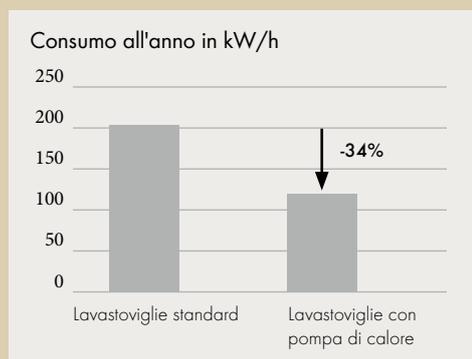
Più di un terzo di energia risparmiato

Utilizzando il programma Eco il risparmio raggiunge addirittura il 34% (calcolo effettuato in condizioni standard con 280 cicli di lavaggio all'anno).

Risparmio energetico ancora più elevato grazie a funzioni innovative



Combiniamo una tecnologia straordinaria con programmi ecologici e una dotazione intelligente per offrirvi la lavastoviglie più ecologica in assoluto. Le opzioni OptiStart, risparmio energetico, mezzo carico o anche il programma automatico riducono ulteriormente il consumo di energia. Con la funzione AutoOpen lo sportello si apre automaticamente a fine programma. La lavastoviglie può anche essere allacciata all'acqua calda, risparmiando ancora più energia.



Meno energia, più efficienza

La nostra linea Adora è caratterizzata da una tecnologia all'avanguardia. Le funzioni e i numerosi programmi da noi sviluppati permettono alla lavastoviglie di garantire i migliori risultati di lavaggio possibili con un consumo di acqua ed energia ridotto al minimo.

Rispetto al lavaggio a mano che consuma circa **40 litri di acqua**, per il programma automatico di una Adora V6000 ne bastano **solo 5**. Se questa lavastoviglie è allacciata all'acqua calda, il consumo energetico si riduce anche del 90%.

OptiStart

La funzione intelligente sfrutta il tempo di attesa fino all'avvio del programma per irrorare le stoviglie con acqua fredda. Quando inizia il processo di lavaggio, lo sporco sulle stoviglie è già ammorbidito e la macchina può funzionare a temperature inferiori, in modo da risparmiare un ulteriore 10% di energia.

AutoOpen

Questa funzione permette l'apertura automatica dello sportello al termine del programma. Diversamente dall'asciugatura con ventola, grazie alla funzione AutoOpen le stoviglie si asciugano più velocemente, risparmiando risorse. Grazie ad un sofisticato sistema di conduzione attiva dell'aria, l'aria umida che fuoriesce dalla lavastoviglie è controllata e rilasciata nell'ambiente in modo delicato, proteggendo così i mobili della cucina.

Mezzo carico

Se la lavastoviglie non è ancora piena, ma non si vuole comunque aspettare per avere le stoviglie pulite, è consigliabile scegliere questa funzione.

Sensori intelligenti

Il sensore di torbidità dell'acqua, ad esempio, fa in modo che non sia utilizzata inutilmente acqua. Il sistema di rilevamento del carico individua quante stoviglie sono presenti nella lavastoviglie e adatta di conseguenza il consumo di acqua. Con il dosaggio del brillantante la quantità viene adeguata automaticamente al carico e alla durezza dell'acqua. La regolazione della durezza dell'acqua consente di ottenere la durezza ottimale, in modo da lavare delicatamente le stoviglie e risparmiare sale di rigenerazione.

EcoManagement, informazioni utili per i consumatori

La funzione EcoManagement fornisce informazioni sul consumo di acqua e di energia della lavastoviglie, favorendo quindi un comportamento più ecologico dell'utente.

Sempre più comode, sempre più veloci e sempre più belle

Le lavastoviglie Adora conquistano su tutta la linea per la modernità delle funzioni e per la comodità dei comandi.

Moderni comandi touch

Il moderno display LCD con comando touch rende l'uso più facile e confortevole che mai. Le istruzioni per l'uso possono tranquillamente venire messe da parte. Il nuovo display dei modelli Adora mostra tutti i dati e i testi rilevanti in modo chiaro e immediato. È possibile ad esempio visualizzare la descrizione di ogni programma.

Tante soluzioni utili

Grazie alla facilità dei sistemi di comando, le varie opzioni, come SteamFinish (finitura a vapore), risparmio energetico o OptiStart, possono essere selezionate insieme e memorizzate in un programma di lavaggio principale. Tenendo il dito sull'icona sul display si apre una finestra. Le possibilità disponibili sono tante. È possibile visualizzare la descrizione del programma o salvare i propri programmi preferiti. Oppure scegliere che sia visualizzato sempre solo un unico programma.

Illuminazione interna

L'illuminazione della lavastoviglie aiuta ad avere sempre perfettamente sotto controllo l'intero vano interno, ottimamente illuminato da quattro luci a led.

FunctionLight

Display luminoso, posizionato lateralmente sullo sportello delle lavastoviglie, che consente di ottenere rapidamente e facilmente informazioni sullo stato del programma. I diversi colori dei led consentono quindi all'utente di capire immediatamente a che punto è il programma e stimare quanto manca ancora al termine.



Lavastoviglie senza compromessi che unisce il comfort al rispetto per l'ambiente

Dovete lavare a tempo di record i piatti da aperitivo o far tornare a brillare i vostri calici di vino? Le lavastoviglie Adora offrono la soluzione perfetta per ogni esigenza.



Il programma Party lava velocemente numerose quantità di piatti

Durante le feste al lavoro pesante ci pensa questo programma. Con il programma Party è infatti possibile fare **cinque cicli di lavaggio** a pieno carico, uno dopo l'altro, in tempi record. Il programma impiega solo **11 minuti per un ciclo di lavaggio**. Perfetto per una serata con molti ospiti e altrettante stoviglie.



Il programma per lo sporco più resistente

Il programma Fonduta/Raclette è un programma intensivo. Questo programma esclusivo e brevettato si distingue per la fase di ammollo a temperatura ridotta, un'innovazione che consente di pulire perfettamente i pentolini della raclette ma anche padelle e pirofile da gratin con sporco resistente.



47 minuti: il programma veloce per tutti i giorni

Grazie al programma Breve Giornaliero piatti e padelle mediamente sporchi tornano puliti in soli 47 minuti.



20 minuti: il programma più veloce

Potete contare sempre sul programma Sprint, che fa risplendere i bicchieri e le stoviglie in soli 20 minuti.



Il programma a vapore ideale per i calici da vino e per igienizzare

Il programma brevettato **SteamFinish** (finitura a vapore), utilizza il vapore sulle stoviglie per rimuovere aloni e opacità senza così lasciare alcun residuo di calcare. Il risultato è particolarmente evidente nei calici da vino che torneranno brillanti come nuovi!



I programmi standard affidabili



Se non avete problemi di tempo, il programma perfetto è il programma Eco per risparmiare energia. L'apprezzato programma Automatico funziona con un sensore di torbidità dell'acqua che rileva lo sporco presente nell'acqua e utilizza acqua pulita solo quando è necessario. In questo modo si mantiene basso il consumo di acqua ed energia. Il programma Intensivo è l'ideale per padelle e stoviglie molto sporche e di conseguenza dura un po' di più. Il programma Vetro lava delicatamente i bicchieri a temperature e con tempi ridotti. Il **programma Silenzioso è praticamente impercettibile e perfetto nelle cucine open space.** Il programma Igiene lava i taglieri o i biberon a temperature più elevate, garantendo così un'igiene impeccabile.



Cestelli delle lavastoviglie premium

Le nostre lavastoviglie offrono la massima ergonomia per l'inserimento e la rimozione delle stoviglie.

OptiLift, il cestello inferiore che si solleva

Grazie al sistema OptiLift, in fase di estrazione il cestello inferiore si porta all'altezza dell'anca con un meccanismo di sollevamento per consentire di riporre e rimuovere le stoviglie senza affaticare la schiena. Grazie al sistema SoftClose il cestello inferiore può essere reinserito con una spinta. Il sistema di ammortizzazione reinserisce il cestello delle stoviglie con un movimento delicato. La parte posteriore del cestello OptiLift è stata progettata in modo da facilitare il rabbocco del sale e la pulizia del filtro.



Facilità di inserimento ed estrazione dei cestelli delle stoviglie grazie ai sistemi SoftSlide e SoftClose

Le guide SoftSlide su cuscinetti a sfera sono costruite con profili robusti e garantiscono un'ottima scorrevolezza. Per non danneggiare il carico, i cestelli delle stoviglie dotati di sistema SoftClose vengono frenati in fase di inserimento.

Cassetto per posate con click-in

Se serve più spazio per riporre le stoviglie più alte nel cestello inferiore, negli apparecchi con OptiLift il cassetto per posate può essere facilmente rimosso e reinserito.

Cestello superiore con tanto spazio per i bicchieri

Il cestello superiore è stato sviluppato in modo da permettere di collocare il maggior numero possibile di bicchieri. Grazie a una fila per bicchieri aggiuntiva e fino a quattro file ribaltabili, c'è spazio anche per tanti calici da vino.

I porta tazze multifunzione non solo offrono spazio in più per le tazze da caffè ma possono essere anche usati come supporti per i calici da vino.



Cestello inferiore con sistema automatico di ribaltamento brevettato

Il cestello inferiore è flessibile quanto quello superiore. Grazie al sistema automatico di ribaltamento brevettato, è possibile ribaltare facilmente quattro file di rastrelliere, creando così un'ampia zona MultiFlex dove collocare ad esempio ciotole, padelle e pentole di grandi dimensioni.



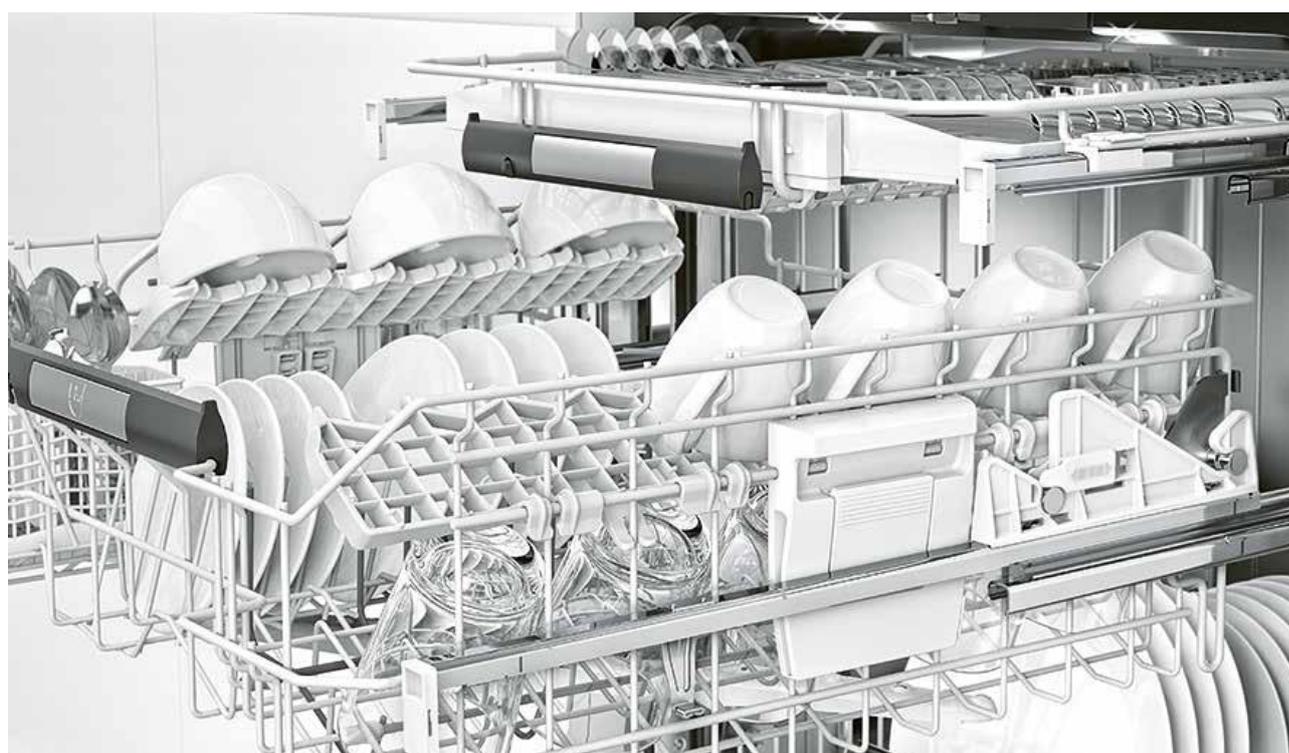
SpineEasy, semplicemente geniali

Grazie alle geniali «SpineEasy» è possibile posizionare in modo stabile caraffe o bicchieri molto alti. È sufficiente agganciare la prolunga di plastica alla spina del cestello e in un attimo la spina standard diventa circa 10 cm più lunga.



Cestello Vario

Aiuta a posizionare gli attrezzi da cucina come mestoli, cucchiaini di legno e fruste. Se ne possono installare anche due affiancati.





Frigoriferi, freezer e frigoriferi combinati

Ampio spazio, materiali di alta qualità e grandi prestazioni:
gli elettrodomestici più intelligenti in cucina



Supreme Line: flessibilità assoluta

Il frigorifero, il freezer ed il frigorifero combinato della Supreme Line uniscono funzionalità ed estetica ai massimi livelli: offrono il lusso di non doversi limitare e si distinguono grazie a materiali di alta qualità e lavorazioni eccezionali.

La nostra Supreme Line offre tanto spazio e flessibilità per conservare gli alimenti.

La Supreme Line non è solo più alta e più ampia, ma offre anche più spazio in profondità, grazie alla tecnologia di raffreddamento installata lateralmente. Avendo più spazio è inoltre più facile vedere cosa c'è all'interno e ogni cosa è sempre a portata di mano, senza bisogno di spostare nulla.

Per i modelli della Supreme Line impieghiamo la minor quantità di plastica possibile. Materiali autentici e di alto livello offrono una qualità che si vede e si sente. Le grandi superfici in acciaio cromato e gli elementi massicci conferiscono stabilità.

La Supreme Line si integra perfettamente nel design della cucina. È tuttavia possibile scegliere come accessori anche i pannelli in acciaio. I modelli monoporta nascono per essere installati affiancati.



Dettagli di conservazione Supreme Line



IceMaker

Il CombiCooler (frigorifero combinato frigo/freezer) della Supreme Line è il primo modello V-ZUG da incasso con un IceMaker integrato. Il recipiente dei cubetti di ghiaccio si riempie automaticamente. Per funzionare la macchina per il ghiaccio deve essere allacciata alla rete idrica.

Semplicità di utilizzo

Il display touch TFT consente un utilizzo semplice e piacevole.



Da combinato a colonna frigorifero

Il CombiCooler (frigorifero combinato frigo/freezer) della Supreme Line offre la massima flessibilità grazie alla funzione MonoFridge: converte lo scomparto congelatore in una normale cella frigorifera nel giro di poche ore.



Cassetti con ampia visibilità e SoftTelescope

I cassetti dotati del sistema SoftTelescope sono completamente estraibili e dispongono di un meccanismo di chiusura Slow-Motion.



Alimenti freschi grazie a ClimateControl

ClimateControl con circolazione attiva dell'aria assicura che gli alimenti rimangano freschi più a lungo riducendo al minimo le differenze di temperatura.



Organizzazione facile con InfinityShelf

Lo straordinario sistema di ripiani InfinityShelf facilita la personalizzazione del Bottom Mount (combinato frigo/freezer) e del frigorifero della Supreme Line. I ripiani sono agganciati alle guide e possono essere regolati in altezza a seconda delle esigenze. Non vi sono né altezze predefinite né limiti.



Dettagli di conservazione Linea Integrata



Zona FreshControl

Con temperature leggermente superiori a 0°C e l'umidità ideale, gli alimenti conservano sostanze nutritive, vitamine, aromi e aspetto fino a tre volte più a lungo rispetto alla classica zona di raffreddamento. I cassetti nella zona FreshControl sono dotati di un sistema di controllo dell'umidità in modo da preservare più a lungo la freschezza di carne e pesce (umidità ridotta) e di verdure, erbe aromatiche e frutta (umidità elevata).



NoFrost

Grazie alla tecnologia NoFrost, non è più necessario sbrinare manualmente gli elettrodomestici. Non vi sono più fastidiosi strati di ghiaccio che ostacolano l'apertura e la chiusura dei cassetti.



Silenzio con SilentPlus

Nelle cucine open space i CombiCooler (frigoriferi combinati frigo/freezer) si distinguono per la funzione SilentPlus. I rumori fastidiosi sono ridotti al minimo a fronte di un leggero aumento del consumo energetico.



Puliti con IgienePlus

Le superfici dei frigoriferi V-ZUG riducono fino al 99,9% la presenza di microrganismi nocivi rispetto ai frigoriferi convenzionali. La plastica, che ne inibisce la crescita e la proliferazione oltre a prevenire gli odori sgradevoli, è realizzata da SANITIZED, azienda svizzera leader del settore.



Chiusura morbida dello sportello con SoftClose o SoftClosePlus

Su tutti i modelli di grandi dimensioni, la chiusura ammortizzata SoftClose frena lo sportello e lo chiude silenziosamente e delicatamente, a prescindere dalla spinta impressa. Con SoftClosePlus si chiudono in modo particolarmente delicato anche quando lo sportello è a pieno carico.



Massimo ordine con FlexBox

Il FlexBox crea ordine all'interno del frigorifero. Può essere posizionato dove si preferisce e può contenere alimenti e confezioni di piccole dimensioni, tubetti e vasetti.



Cassetti con ampia visibilità e SoftTelescope

I cassetti dotati del sistema SoftTelescope sono completamente estraibili e dispongono di un meccanismo di ritrazione automatica ammortizzata.



Organizzazione flessibile con i ripiani ClickShelf

I ripiani ClickShelf possono essere regolati in altezza e agganciati con un solo gesto. L'altezza dei vani si può quindi adattare comodamente e rapidamente al contenuto.

Migliore visibilità con illuminazione moderna

Le luci a led di alta qualità diffondono la luce in modo ottimale in tutto il vano frigorifero, in modo da illuminare perfettamente e senza ostacoli ogni area, anche a pieno carico.

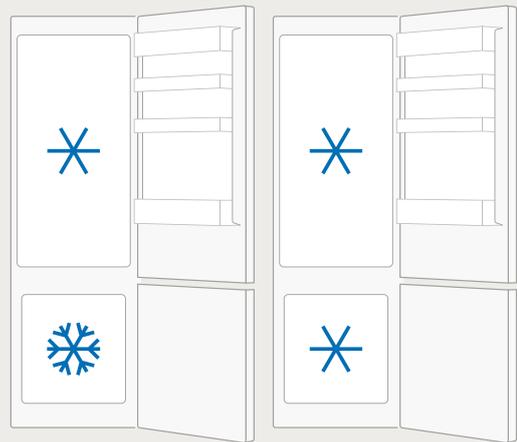




Una nuova generazione di frigoriferi

Prodotti in Svizzera e dotati dell'innovativa tecnologia PureCool, il nuovo CombiCooler (frigorifero combinato frigo/freezer) offre molto spazio e ottima conservazione dei cibi.

Grazie all'eccezionale circuito di raffreddamento, la tecnologia PureCool garantisce una refrigerazione all'avanguardia. Grazie alla tecnologia PureCool, il CombiCooler V4000 raggiunge la classe di efficienza energetica C ed è quindi tra i frigoriferi più efficienti dal punto di vista energetico sul mercato.



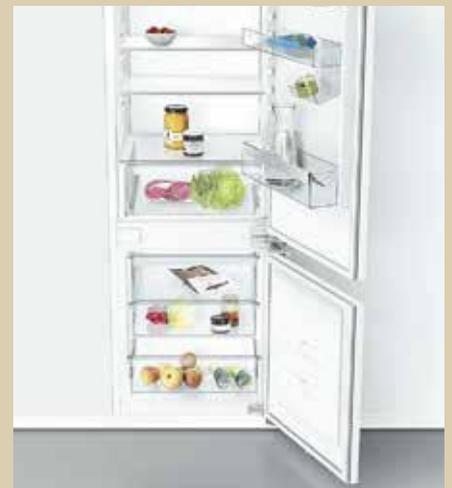
L'innovativo ciclo di refrigerazione Frigo/freezer

Tutto frigorifero



MonoFridge: due compartimenti diventano uno

Il CombiCooler V4000 (frigorifero combinato frigo/freezer) si adatta alle esigenze di chi lo possiede: se necessario, **lo scomparto congelatore separato può essere convertito in scomparto frigorifero** in poche ore per poi, naturalmente, tornare alla funzione iniziale di freezer. La funzione MonoFridge è ideale quando è necessario raffreddare molte bevande per una festa ma il vano frigorifero è già pieno. La conversione può anche essere permanente. Altri hanno bisogno dello scomparto congelatore solo in estate per i gelati e i cubetti di ghiaccio e, a seconda della stagione, lo utilizzano per aumentare lo spazio per frutta e verdura.



ClimateControl: alimenti più freschi e non ghiacciati

La funzione ClimateControl con circolazione attiva dell'aria impedisce la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parete posteriore dell'elettrodomestico. Genera inoltre temperature più uniformi possibile in tutto il vano frigorifero, con un effetto positivo sulla conservazione del cibo. Con la circolazione attiva dell'aria c'è sempre la possibilità di perdere un po' di umidità: ClimateControl contrasta questo fenomeno recuperando l'umidità e restituendola al vano frigorifero, così gli alimenti rimangono ancora più freschi.



Cantine vino

Per chi ama prendersi cura dei propri vini



Il clima ideale per il massimo piacere

La temperatura di conservazione è fondamentale per gustare al meglio un buon vino. A questo provvedono le nostre cantine vino da incasso che grazie all'elegante design creano la scena perfetta per le bottiglie da stappare.

Le due zone climatiche flessibili per vini bianchi e rossi si possono regolare in maniera indipendente con una precisione al singolo grado. L'intervallo di regolazione va dai 5 ai 18°C. Compressori appositamente sviluppati assicurano una conservazione del vino al riparo da vibrazioni.

Perfetta integrazione in cucina

La nostra gamma di cantine vino è caratterizzata dal nuovo design della Excellence Line. Grazie al frontale in vetro a specchio, questi modelli si abbinano perfettamente ai forni tradizionali e a vapore combinato di questa nuova generazione di elettrodomestici e si inseriscono in modo armonioso in qualsiasi cucina. Lo sportello di vetro protegge il vino dai raggi UV. L'interno è illuminato uniformemente con moderne luci a led. Per una presentazione più scenografica delle bottiglie, si può inoltre scegliere di lasciare accesa la luce anche a sportello chiuso. L'illuminazione non influisce in alcun modo sul clima di raffreddamento.

Spazio per oltre 80 bottiglie di vino

La cantina vino V6000 è la pratica integrazione per una soluzione side-by-side a casa propria. Alta 178 cm, non ha maniglia e si apre con un leggero tocco grazie alla funzione TouchOpen: basta una leggera pressione delle dita. Il sistema SoftClose chiude lo sportello in modo silenzioso e frenato. All'interno della cantina vino è possibile tenere a portata di mano in cucina fino a 83 bottiglie, conservate a temperatura ottimale. I ripiani in legno estraibili facilitano la movimentazione e assicurano un'ottima visione.

Il modello è dotato di un filtro sostituibile a carboni attivi che purifica l'aria nel sistema di raffreddamento ed evita la fuoriuscita di odori sgradevoli in cucina. Anche il vino, che assorbe continuamente aria attraverso il tappo, conserva i suoi profumi e i suoi aromi.





Massimo piacere, design di grande effetto

Le nostre cantine WineCooler da incasso permettono di servire i vini alla temperatura ideale e creano la scena perfetta per le bottiglie da stappare.

La temperatura di mescita svolge un ruolo determinante nella degustazione di un buon vino. I nostri WineCooler da incasso dispongono di due zone climatiche per vini rossi e bianchi, entrambe regolabili da 5 a 20 °C. Molti dei nostri WineCooler da incasso sono prodotti in Svizzera e si distinguono per il design esclusivo e armonioso che si integra con discrezione nella cucina.

Novità: raffreddamento professionale e presentazione spettacolare dei vini

Il nostro nuovo WineCooler prodotto nello stabilimento con sede in Turgovia ricrea l'atmosfera della cantina tra le mura domestiche con il suo design di grande effetto e la dotazione orientata al lifestyle moderno. Il WineCooler V4000 90 può contenere fino a 38 bottiglie e garantisce un raffreddamento professionale e una temperatura di mescita sempre perfetta. Grazie al design minimalista con interno scuro e ai ripiani flessibili in legno di faggio svizzero sostenibile, raffreddare i vini in cucina è un'esperienza che raggiunge nuovi livelli. La funzione SilentPlus è particolarmente apprezzata nelle cucine open space. I rumori fastidiosi sono ridotti al minimo a fronte di un leggero aumento del consumo energetico.

A casa come in un ristorante esclusivo

Lo sportello in vetro è privo di maniglia e si apre con un leggero tocco grazie alla funzione TouchOpen. L'interno è ridotto all'essenziale. I ripiani possono essere estratti per prendere una bottiglia di vino, ma possono anche essere inclinati per presentarla.

Il WineCooler V4000 90 si adatta così alle esigenze del padrone o della padrona di casa, che può scegliere di impilare il maggior numero possibile di bottiglie o di mettere in mostra solo alcuni vini e le rispettive etichette. Nella posizione inclinata, anche le bottiglie magnum vengono valorizzate appieno. Grazie ai ripiani flessibili, le bottiglie aperte e i vini decantati possono essere rimessi al fresco per mantenere la temperatura. Il decanter viene mantenuto in una posizione stabile grazie all'apposito piatto disponibile come accessorio.



Il WineCooler V4000 90 riprende il design della Excellence Line. Con il suo elegante frontale in vetro a specchio nero o platino può essere abbinato perfettamente ai forni tradizionali, ai forni a vapore e alle macchine automatiche per il caffè di V-ZUG e integrarsi armoniosamente in qualsiasi cucina.



Linea prodotti

V-ZUG_Forni a vapore combinato Grand L 90cm



COMBI STEAMER V6000 GRAND 45NL
specchio nero con maniglia
454 x 896 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 GRAND 45NIY
specchio nero AutoDoor
454 x 896 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 GRAND 45PL
specchio platino con maniglia
454 x 896 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 GRAND 45PLY
specchio platino AutoDoor
454 x 896 x 569 mm (AxLxP)

V-ZUG_Forni a vapore combinato



COMBAIR STEAMER V6000 60N
specchio nero con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR STEAMER V6000 60NY
specchio nero AutoDoor
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR STEAMER V6000 60P
specchio platino con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR STEAMER V6000 60PY
specchio platino AutoDoor
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR STEAMER V2000 60N
specchio nero con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR STEAMER V2000 60P
specchio platino con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 45N
specchio nero con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 45NY
specchio nero AutoDoor
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 45P
specchio platino con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 45PY
specchio platino AutoDoor
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 45NF
specchio nero con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 45NFY
specchio nero AutoDoor
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 45PF
specchio platino con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 45PFY
specchio platino AutoDoor
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V4000 45N
specchio nero con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V4000 45P
specchio platino con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)

V-ZUG_Forni a vapore



STEAMER V4000 45N
specchio nero con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



STEAMER V4000 45P
specchio platino con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)

V-ZUG_Forni microonde a vapore combinato



COMBI STEAMER V6000 45NM
POWER STEAM
specchio nero con maniglia
454 x 596 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 45NMY
POWER STEAM
specchio nero con maniglia
454 x 596 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 45PM
POWER STEAM
specchio platino con maniglia
454 x 596 x 569 mm (AxLxP)



COMBI STEAMER V6000 45PMY
POWER STEAM
specchio platino outdoor
454 x 596 x 569 mm (AxLxP)

V-ZUG_Forni multifunzione pirolitici



COMBAIR V6000 60NP
specchio nero con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 60NPY
specchio nero AutoDoor
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 60PP
specchio platino con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 60PPY
specchio platino AutoDoor
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V4000 60NP
specchio nero con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V4000 60PP
specchio platino con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 45NP
specchio nero con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 45NPY
specchio nero AutoDoor
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 45PP
specchio platino con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 45PPY
specchio platino AutoDoor
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V4000 45NP
specchio nero con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V4000 45PP
specchio platino con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)

V-ZUG_Forni microonde



COMBI MIWELL 45 N
specchio nero con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBI MIWELL 45 P
specchio platino con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)

V-ZUG_Forni multifunzione Top Clean o con smaltatura brillante



COMBAIR V6000 60N
specchio nero con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 60NY
specchio nero AutoDoor
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 60P
specchio platino con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 60PY
specchio platino AutoDoor
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V4000 60N
specchio nero con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V4000 60P
specchio platino con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V2000 60N
specchio nero con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V2000 60P
specchio platino con maniglia
598 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 45N
specchio nero con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 45NY
specchio nero AutoDoor
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 45P
specchio platino con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V6000 45PY
specchio platino AutoDoor
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V4000 45N
specchio nero con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V4000 45P
specchio platino con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V2000 45N
specchio nero con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)



COMBAIR V2000 45P
specchio platino con maniglia
454 x 597 x 569 mm (AxLxP)

V-ZUG_Coffee-Center



COFFEE-CENTER V6000 45N
specchio nero
454 x 596 x 412 mm (AxLxP)



COFFEE-CENTER V6000 45P
specchio platino
454 x 596 x 412 mm (AxLxP)

V-ZUG_Cassetti sottovuoto a campana



SOTTOVUOTO V6000 14N
specchio nero
142 x 596 x 547 mm (AxLxP)



SOTTOVUOTO V6000 14P
specchio platino
142 x 596 x 547 mm (AxLxP)



SOTTOVUOTO V6000 14PA
da pannellare
142 x 596 x 547 mm (AxLxP)

V-ZUG_Cassetti scaldavivande



SCALDAVIVANDE V4000 14N
specchio nero
142 x 596 x 547 mm (AxLxP)



SCALDAVIVANDE V4000 14P
specchio platino
142 x 596 x 547 mm (AxLxP)



SCALDAVIVANDE V4000 14PA
da pannellare
142 x 596 x 547 mm (AxLxP)



SCALDAVIVANDE V4000 22N
specchio nero
218 x 596 x 547 mm (AxLxP)



SCALDAVIVANDE V4000 22P
specchio platino
218 x 596 x 547 mm (AxLxP)



SCALDAVIVANDE V4000 28N
specchio nero
281 x 596 x 547 mm (AxLxP)



SCALDAVIVANDE V4000 28P
specchio platino
281 x 596 x 547 mm (AxLxP)



SCALDAVIVANDE V4000 31N
specchio nero
310 x 596 x 547 mm (AxLxP)



SCALDAVIVANDE V4000 31P
specchio platino
310 x 596 x 547 mm (AxLxP)

V-ZUG_Piani cottura a induzione FullFlex



PIANO A INDUZIONE V6000 I906
FullFlex 6 zone
76 x 897 x 501 mm (AxLxP)



PIANO A INDUZIONE V6000 I705
FullFlex 5 zone
76 x 691 x 501 mm (AxLxP)

V-ZUG_Piani cottura a induzione ZoneFlex



COOKTOP V4000 I804
ZoneFlex
51,7 x 761 x 501 mm (AxLxP)



COOKTOP V4000 I604
ZoneFlex
48 x 571 x 501 mm (AxLxP)

V-ZUG_Piani cottura a induzione MaxiFlex



PIANO A INDUZIONE V6000 I905
MaxiFlex 5 zone
53,3 x 897 x 501 mm (AxLxP)



PIANO A INDUZIONE V4000 I904
MaxiFlex 4 zone in linea
51 x 880 x 380 mm (AxLxP)

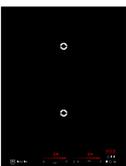


PIANO A INDUZIONE V4000 I604
MaxiFlex 4 zone
51,7 x 571 x 501 mm (AxLxP)



PIANO A INDUZIONE V2000 I804
MaxiFlex 4 zone
51,7 x 761 x 501 mm (AxLxP)

V-ZUG_Piani cottura domino



PIANO A INDUZIONE V4000
I402 - MaxiFlex 2 zone
51,7 x 384 x 501 mm (AxLxP)



PIANO A INDUZIONE V4000
I302 - MaxiFlex 2 zone
51,7 x 281 x 501 mm (AxLxP)



PIANO A INDUZIONE
I40 - Wok
128,5 x 384 x 501 mm (AxLxP)



PIANO A INDUZIONE V4000
I40 - Teppanyaki
64 x 384 x 501 mm (AxLxP)



PIANO A GAS
I40 - Wok
98 x 384 x 501 mm (AxLxP)



PIANO A GAS
I40 - 2 fuochi
98 x 384 x 501 mm (AxLxP)

V-ZUG_Piani cottura a gas



PIANO A GAS
I90 - 5 fuochi
98 x 897 x 501 mm (AxLxP)



PIANO A GAS
I60 - 4 fuochi
98 x 571 x 501 mm (AxLxP)

V-ZUG_Piano induzione con aspirazione integrata CombiCookTop



PIANO A INDUZIONE COMBICOOKTOP V4000 I804
con sistema di aspirazione integrato
206 x 761 x 501 mm (AxLxP)



PIANO A INDUZIONE COMBICOOKTOP V2000 I804
con sistema di aspirazione integrato
206 x 761 x 501 mm (AxLxP)

V-ZUG_Cappe d'aspirazione



CAPPA D'ASPIRAZIONE DA PIANO
DSMS
110 x 900 x 501 mm (AxLxP)



CAPPA D'ASPIRAZIONE DOWNDRAFT
DSTS
650 x 880 x 120 mm (AxLxP)



CAPPA D'ASPIRAZIONE SOTTOPENSILE
V4000 I90
6,5 x 860 x 320 mm (AxLxP)



CAPPA D'ASPIRAZIONE SOTTOPENSILE
V4000 I60
6,5 x 560 x 501 mm (AxLxP)



CAPPA D'ASPIRAZIONE TELESCOPICA A PARETE
V6000 I120
55 x 1198 x 550 mm (AxLxP)



CAPPA D'ASPIRAZIONE TELESCOPICA A PARETE
V6000 I90
55 x 898 x 550 mm (AxLxP)



CAPPA D'ASPIRAZIONE TELESCOPICA A ISOLA
V6000 I120
55 x 1200 x 700 mm (AxLxP)

V-ZUG_Lavastoviglie



LAVASTOVIGLIE ADORA V6000
Extra Height + Optilift
845-961 x 596 x 572 mm (AxLxP)



LAVASTOVIGLIE ADORA V6000
Extra Height
845-961 x 596 x 572 mm (AxLxP)



LAVASTOVIGLIE ADORA V6000
Altezza standard con pompa di calore
867-907 x 596 x 572 mm (AxLxP)



LAVASTOVIGLIE ADORA V6000
Altezza standard
780-896 x 596 x 572 mm (AxLxP)



LAVASTOVIGLIE ADORA V4000
Altezza standard
780-896 x 596 x 572 mm (AxLxP)

V-ZUG_Frigorifero combinato (frigo/freezer), Frigorifero e Freezer integrabili



COMBICOOLER V4000
Frigo combinato con funzione monofridge
1776 x 548 x 545 mm (AxLxP)



JUMBO 60i
Frigorifero integrabile
1770 x 559 x 544 mm (AxLxP)



IGLU 60i
Freezer integrabile
1770 x 559 x 544 mm (AxLxP)

V-ZUG_Frigorifero, Freezer e Bottom Mount Supreme Line integrabili



V6000 SUPREME
Frigorifero integrabile cerniera destra o sinistra
2050 x 887 x 615 mm (AxLxP)



V6000 SUPREME
Freezer integrabile cerniera destra o sinistra
2050 x 587 x 615 mm (AxLxP)



V6000 SUPREME
Bottom Mount integrabile cerniera destra o sinistra
2050 x 887 x 615 mm (AxLxP)

V-ZUG_Cantine vino e Cantine vino Supreme Line integrabili a colonna



CANTINA VINO V6000 | H 180
Specchio nero cerniera reversibile
1770 x 559 x 552 mm (AxLxP)



CANTINA VINO A COLONNA H 90
Specchio nero cerniera destra o sinistra
863 x 547 x 566 mm (AxLxP)



CANTINA VINO A COLONNA H 90
Specchio platino cerniera destra
863 x 547 x 566 mm (AxLxP)



CANTINA VINO A COLONNA V4000 N H 90
Specchio nero cerniera destra o sinistra senza maniglia
903 x 557 x 570 mm (AxLxP)



CANTINA VINO A COLONNA V4000 P H 90
Specchio platino cerniera destra o sinistra senza maniglia
903 x 557 x 570 mm (AxLxP)



CANTINA VINO SOTTOPIANO H 81
Specchio nero cerniera reversibile
816 x 597 x 571 mm (AxLxP)



V6000 SUPREME
Cantina vino integrabile a colonna cerniera destra o sinistra
2050 x 587 x 615 mm (AxLxP)

Frigo2000 è
High Performance Kitchen:
dal 1983, la casa esclusiva dei più
importanti marchi internazionali
nel settore della conservazione,
del lavaggio, della cottura e
dell'aspirazione per la cucina.
Nata guardando al futuro e da
sempre protesa alla ricerca
dell'eccellenza, Frigo2000 unisce
competenza ed esperienza nella
progettazione, consulenza e
assistenza post-vendita,
proponendo soluzioni sostenibili
che adottano le tecnologie più
avanzate per rispondere a ogni
esigenza e garantire una migliore
qualità della vita.
Frigo2000 è il bello della cucina.

vers. 06/2022



erele.it

Ingrosso elettrodomestici normali e da incasso

Uffici e magazzino: Via Indipendenza, 1 - 20835 Muggiò (MB)
Telefono: 039 793424 r.a. Fax: 039 793234 - info@erele.it

Sede legale: Via Fratelli Cairoli, 17 - 20851 Lissone (MB)
c.c.i.a.a. 846317 - c.f. 01539660157 - p.i. IT00716710967



vzug.it



frigo2000.it