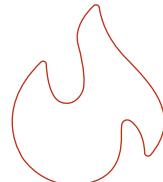


 ASKO
Inspired by Scandinavia



ASKO Pro Series™



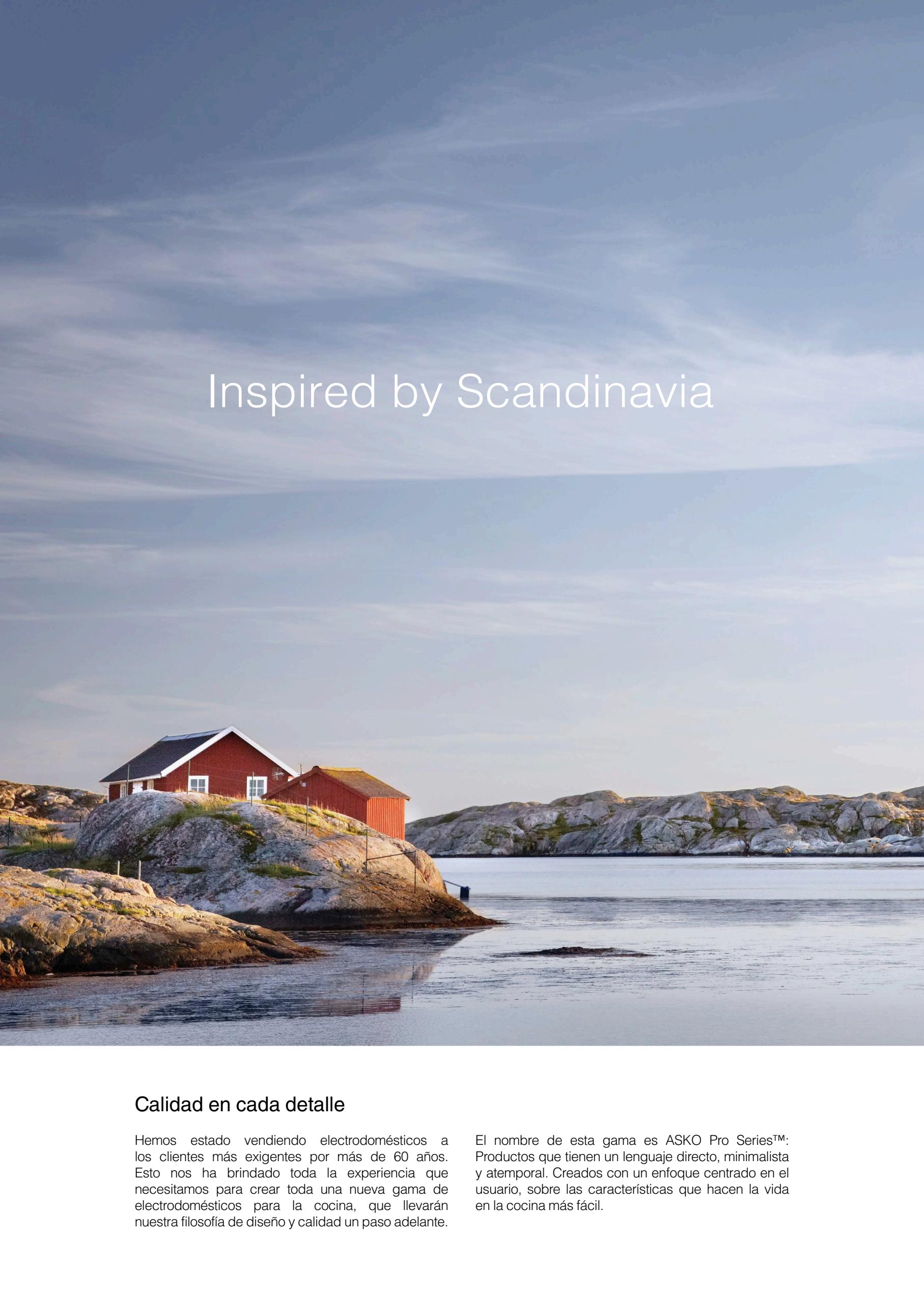
EL ESPECIALISTA EN PRESERVACIÓN DESDE 1945 CREA PRODUCTOS QUE MEDIANTE SU MANUFACTURA SON FIELES AL COMPROMISO DE CONSERVAR LA COMIDA FRESCA MÁS TIEMPO.

EL ESPECIALISTA EN COCCIÓN DESTILA OCHO DÉCADAS COCINANDO PROFESIONALMENTE, PRECISANDO EL CONTROL QUE PRÁCTICAMENTE ASEGURO UN DELICIOSO RESULTADO.



ASKO, Nuestro nuevo Socio Premium de Cocina

Desde 1950, ASKO ha estado manufacturando algunos de los más finos enseres en Suecia. Sus lavavajillas son reconocidas por su robusta fiabilidad y sus características innovadoras de alto rendimiento, incluyendo hasta nueve "spray zones" para llegar a cada rincón del tanque, canastas diseñadas para cada posible tipo de carga, y el sistema de detección de fugas AquaSafe. También son amigables con el medio ambiente - el único lavavajillas en el mundo para ser galardonado con el codiciado reconocimiento de la marca Swan, la más conocida eco-marca sueca. Ahora Sub-Zero Group, Inc. es el importador y distribuidor norteamericano exclusivo de productos para lavavajillas y de lavandería residenciales ASKO. Con la adición de esta marca premium a nuestro grupo, usted puede complementar su cocina en una sola solicitud de electrodomésticos de cocina.



Inspired by Scandinavia

Calidad en cada detalle

Hemos estado vendiendo electrodomésticos a los clientes más exigentes por más de 60 años. Esto nos ha brindado toda la experiencia que necesitamos para crear toda una nueva gama de electrodomésticos para la cocina, que llevarán nuestra filosofía de diseño y calidad un paso adelante.

El nombre de esta gama es ASKO Pro Series™: Productos que tienen un lenguaje directo, minimalista y atemporal. Creados con un enfoque centrado en el usuario, sobre las características que hacen la vida en la cocina más fácil.





Calidad sueca desde 1950

Todo comenzó en 1950 en Vara, Suecia, con el sueño de un joven innovador por construir una lavadora que facilitara la vida de su madre. Una máquina única de uso eficiente de energía y agua que reflejara el amor de un granjero por la naturaleza. Con un rendimiento superior y fiabilidad que podía calentar el agua y girar, e incluso tenía tambores de acero inoxidable que eran duraderos y confiables.

Hoy, 60 años más tarde, ASKO se ha convertido en una marca global que diseña y desarrolla equipos profesionales de cocina y lavandería de calidad. Nuestros productos cumplen las más estrictas exigencias en diseño, función, durabilidad y conciencia ambiental.

Fabricamos nuestros productos con los estándares más altos de calidad; ya sean productos de uso doméstico como profesional. En la práctica, nuestros procesos de calidad significan que probamos TODOS los electrodomésticos antes de que salgan de la fábrica. Ningún aparato que no pase nuestras rigurosas pruebas sale de la fábrica. Hemos sido una empresa certificada ISO-9001 desde 1995.

Nuestra filosofía del diseño

La combinación de la funcionalidad de todos los días, preocupación ambiental, líneas limpias y agradables es el sello principal del diseño escandinavo, y el de ASKO.

La idea fundamental es que productos cuidadosamente diseñados mejoren la calidad de vida de las personas. Para distinguirnos en el mercado de diseños desordenados, complejos y voluptuosos, buscamos un minimalismo suave y humano basado en el principio de que lo sencillo está de moda sobre lo ostentoso.

Los elementos clave del diseño escandinavo (elegancia discreta, manufactura de alta calidad y materiales naturales) se reflejan en el lenguaje del diseño de ASKO.

A su vez ponemos énfasis en la funcionalidad. Nos esforzamos por hacer la vida más fácil ofreciendo interfaces realmente fáciles de usar, integración de funciones prácticas y productos duraderos que no presentan problemas y que a su vez complacen a la gente durante mucho tiempo.









Refrigeración



Funciones para la mejor preservación

Simplemente refrigerar alimentos frescos no es suficiente para conservarlos durante mucho tiempo. Varios alimentos frescos requieren distintas condiciones como temperatura o humedad.

También pensamos que debería ser fácil guardar y encontrar los alimentos para ser consumidos antes de que se descompongan.



Diseño escandinavo moderno

La refrigeración de ASKO Pro Series™ permite una integración perfecta en su cocina, con un gran acabado de acero inoxidable. Estanterías

bien planificadas y cajones grandes: lo que usted ha llegado a esperar de ASKO, junto a un diseño elegante y bien pensado.

RFN2286SL
Refrigerador/
CongeladorRFN2286SR
Refrigerador/
Congelador**REFRIGERACIÓN**

Nada pasa desapercibido. ¿Recuerda cuando se encontró mermelada del año pasado en un rincón de su refrigerador y tuvo que tirarla? No sucederá en su nuevo refrigerador ASKO, donde puede extraer los estantes de vidrio hasta la mitad y siempre saber lo que está ahí.

Entre usted y su estante. Usted determinará que es lo que desea almacenar en la puerta de su refrigerador, ya que con los estantes extraíbles puede establecer fácilmente cada tamaño o forma del envase que deseé almacenar.

Conservación óptima de los alimentos. Una rápida y pareja distribución de aire frío es esencial para conservar los alimentos frescos. La función ActiveAir™ le permite almacenar sus alimentos en cualquier estante, así como garantizar que la temperatura se restablezca rápidamente después de abrir y cerrar la puerta.

Se adapta a sus hábitos. Sensores inteligentes vigilan de cerca la forma en que utiliza el refrigerador y ajustan el efecto de enfriamiento. En la práctica, esto significa que el refrigerador baja la temperatura automáticamente durante períodos de uso frecuente, evitando el calentamiento innecesario de los alimentos.







Fabricados para obtener resultados

Todos los hornos de ASKO Pro Series™ están diseñados de forma inteligente para obtener un resultado perfecto de cocción. La cavidad

del horno está inspirada en los hornos de leña tradicionales, con un techo curvo, lo que proporciona una circulación más eficiente y una

Hornos



distribución uniforme del calor a lo largo de toda la cavidad del horno. Para garantizar aún más que el calor se distribuya de forma óptima, hemos

planeado cuidadosamente la función y ubicación de las resistencias en nuestros hornos de Pro Series™.



OP8636S
Horno PirolíticoOCS8676S
Horno Combi Steam

HORNOS DE 60X60 CM

Hay pocas cosas en la vida que se comparan, como compartir una gran comida con la gente que amamos. Y los hornos de ASKO Pro Series™ lo hacen más sencillo. Con características inteligentes que le permitirán preparar deliciosas comidas desde el primer día. Desde un vasto festín familiar hasta un delicioso tentempié. La gama de cocina de ASKO complementará su pasión por la cocina y ayudará a hacer de cada momento en la cocina una alegría.

Horno Combi Steam

Interfaz amigable. La interfaz inspirada en los teléfonos inteligentes le proporciona a los usuarios experimentados: eficiencia y la posibilidad de una rápida interacción; y a los principiantes: orientación intuitiva a través de un sistema de menús cuidadosamente estructurados con base en una configuración paso a paso.

Vapor por todos lados. El sistema de vapor y ventilador cuidadosamente diseñados de ASKO distribuyen el vapor uniformemente a lo largo de la cavidad del horno. Toda el agua condensada es reutilizada convirtiéndola nuevamente en vapor.

Horno Pirolítico

¿Familia grande? ¡Felicidades! Con volúmenes de hasta 73 litros, nuestros hornos de 60x60 cm son algunos de los más amplios del mercado. El tamaño en combinación con la puerta y cavidad del horno bien aisladas lo hacen uno de los hornos más eficientes del mercado.

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





OCS8456S
Horno de convección y vapor



OM8456S
Horno microondas

HORNOS DE 60X45 CM

Añada una inequívoca característica de diseño a su cocina y sirva platos deliciosos a su mesa. Los hornos de 60x45 cm de ASKO Pro Series™ son algunos de los más grandes en el mercado, con un volumen de hasta 53 litros.

Horno de Convección y Vapor.

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

Puertas de horno extra-aisladas El excelente aislamiento de puerta mejora la capacidad y la eficiencia energética del horno para cumplir con las normas más estrictas de economía y clasificación energética. Y es totalmente seguro: cuando el horno está a 200 °C, el vidrio exterior está a sólo 35 °C.

Microondas

Alimento funcional. Nuestro horno de microondas ofrece la función de cocción por microondas. En el mismo programa de cocción puede descongelar. Estos hornos están diseñados para complementar perfectamente todos nuestros hornos de ASKO Pro Series™.

La ausencia de plato giratorio representa más espacio. En ningún horno de microondas ASKO Pro Series™ hay plato giratorio. En su lugar los hemos equipado con un eficaz sistema giratorio aéreo oculto que distribuye uniformemente las microondas en el horno y la comida.





Cafetera





CM8456S
Cafetera

CAFETERA

El café es placer puro. Se puede reconocer a un buen chef por el café que bebe. La cafetera de ASKO Pro Series™ prepara deliciosos expresos, café negro, capuchino o café latte una y otra vez. La intensidad, cantidad y grado de molienda pueden ajustarse para lograr el resultado perfecto y deseado.

¿Prefiere café en grano o molido? El molino altamente eficaz muele su café en grano al tamaño ideal en tan sólo unos segundos. Es igualmente fácil llenar la cafetera con café molido si así lo prefiere.

Fácil de llenar. El depósito de agua es fácil de quitar y llenar y puede almacenar hasta 1.8 litros de agua, suficiente para 12 tazas de tamaño regular de café. El depósito de leche independiente se mantiene en el refrigerador hasta el momento de su dosis diaria de café latte.

De fácil limpieza. Un equipo limpio es muy importante para el sabor de un buen café. Por lo tanto, todas las piezas que pueda necesitar limpiar son fáciles de quitar, como el grupo de infusión, surtidores y bandeja de goteo.

Estilo e integración. Hemos puesto tanta energía en el diseño de la cafetera de ASKO Pro Series™ como en cualquier otro producto de la serie. También está diseñada para alinearse perfectamente a cualquier configuración de los hornos Pro Series™.



Cajón Calentador





ODW8327S
Cajón Calentador

CAJÓN CALENTADOR

Almacenar y mantener caliente. Se trata de un cajón calentador que puede ser utilizado para mantener la comida caliente, para calentar platos y tazas o simplemente para guardar cosas. El exterior es limpio, moderno y de acero inoxidable y diseñado en conjunto con nuestros otros productos de cocina.





Su manera de cocinar cambiará ... positivamente.

La parrilla es donde sucede la mayor parte de la acción. Desde el desayuno temprano por la mañana hasta los bocadillos de la tarde-noche, la parrilla está en uso constante, por lo que querrá

un diseño que atienda sus necesidades y estilo de vida. La gama de parrillas de gas e inducción ASKO ofrece libertad y flexibilidad en la cocina.

Parrillas



Rápida, eficiente y fácil de limpiar, le brindará el control que necesita para crear excelentes comidas rápidamente. Y todas

nuestras parrillas están diseñadas para integrarse perfectamente con nuestra gama completa de electrodomésticos de cocina.





PRÓXIMAMENTE

HG1986SB
Parrilla de Gas 90"HG1995SB
Parrilla de Gas 90"HII1975G
Parrilla de Inducción
90"

GAS Y/O INDUCCIÓN

¿Gas o inducción?. Una difícil decisión para muchos cocineros entusiastas. No importa cuál sea su elección, con las parrillas ASKO Pro Series™ en su cocina, usted tendrá un control perfecto del calor.

De Gas

Calor dirigido. Los orificios de llama de gran precisión aseguran que la llama tenga la distancia más corta hacia la parte inferior de la olla. Por lo que el calor se distribuye más uniformemente sobre toda la superficie de la olla.

Quemadores seguros. Si la llama se extingue, por ejemplo, por una corriente de aire o se derramó agua hirviendo encima, el suministro de gas de ese quemador se cortará inmediatamente.

Wok Fusión Volcano. Este es diferente a la mayoría de los quemadores tipo wok. Genera una gran cantidad de calor y lo dirige efectivamente a la base de la olla, en lugar de alrededor de esta. También mantiene una alta temperatura incluso cuando se agregan más ingredientes, al igual que la cocina asiática tradicional. Esta transferencia de calor instantánea le ayudará a crear platillos de wok perfectos en su propia casa.

De Inducción

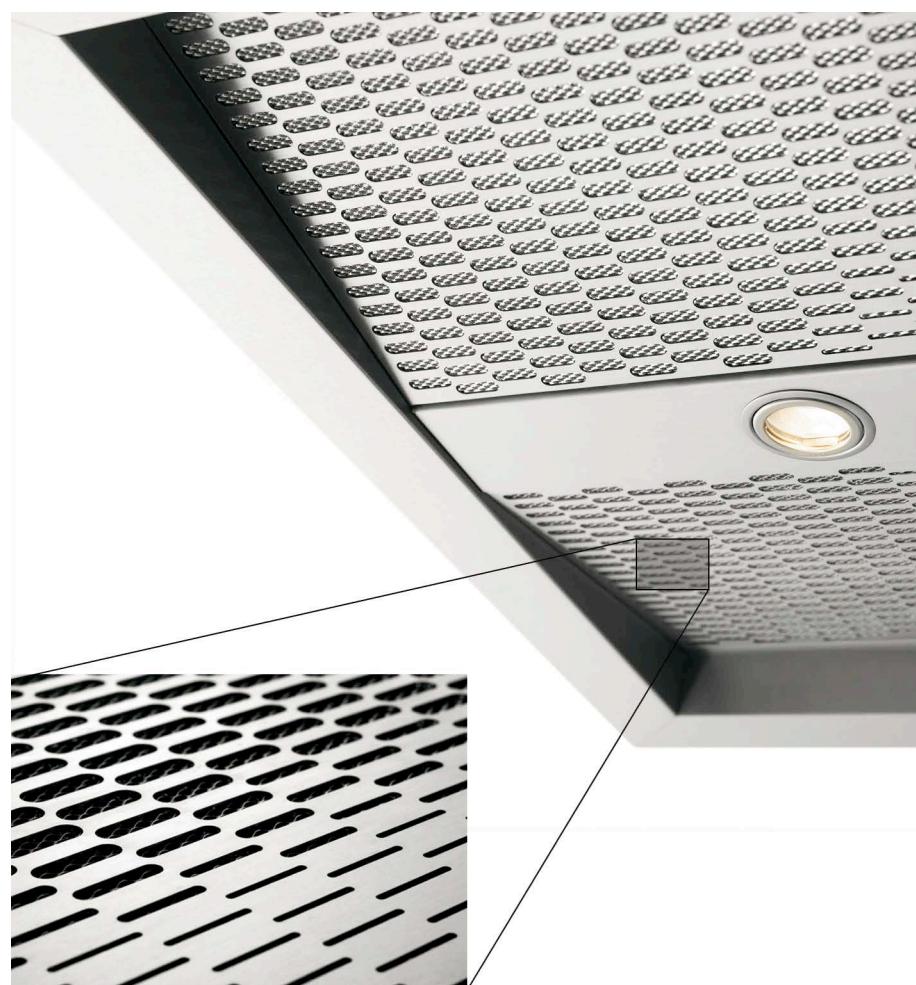
Detección instantánea de ollas y sartenes. Cuando ponga una sartén en alguna zona de cocción, los sensores activarán el control correspondiente de la zona. Cuando lo levante, la zona se pausará y reiniciará de nuevo cuando lo ponga de regreso. Brillante y típicamente ASKO.

Alarms Individuales. ¿Ha intentado alguna vez mantener la cuenta de los tiempos de cocción de varios platos a la vez? Su parrilla de inducción ASKO realiza un seguimiento del tiempo de cocción, le recuerda cuando el alimento está listo y detiene la temporización si retira momentáneamente la olla o sartén.

Fácil de limpiar. Ya que la parrilla sólo calienta la superficie debajo de la olla, no es necesario preocuparse por la limpieza si hierve, porque nada se quema sobre la placa. Si algo se derrama, límpielo fácilmente con un paño húmedo y límpie la superficie simplemente con agua.

Campanas



CW4936S
Campana**CAMPANA**

Nuestras campanas extractoras Pro Series™ están construidas directa y cuidadosamente con un sistema AirLogic™ y materiales sustentables de alta calidad y brillante acabado en cada detalle. El diseño es atemporal y se adapta a cada cocina.

AirLogic™ - sistema único de flujo de aire.

El sistema AirLogic™ asegura que toda la superficie de la campana se utilice para la extracción de humos. Esto es posible por el patrón único con pequeños orificios cerca del motor y orificios más grandes en los bordes exteriores, lo que hace la campana muy eficiente incluso en la potencia más baja.

Cloud Zone™ - todo se extrae. Cuando una gran cantidad de vapores de cocina debe extraerse a la vez, hay un riesgo de que estos se eleven por los lados de la campana. Nuestras campanas cuentan con un espacio adicional entre los filtros y los bordes; por lo tanto captura más vapores antes de ser extraídos. A esto lo llamamos Cloud Zone™.

Filtros de larga duración. La limpieza de los filtros son la clave para campanas efectivas, y con una campana de ASKO Pro Series™ es más fácil que nunca mantenerlos limpios. Los filtros de alta calidad están hechos de acero inoxidable sólido y por lo tanto son aptos para lavavajillas. Un indicador LED muestra cuando los filtros necesitan limpieza.



Refrigeración

**RFN2286SR**

Ancho: 60 cm
Altura: 185 cm
Profundidad: 64 cm
Volumen del refrigerador: 222 L
Volumen del congelador: 85 L

**RFN2286SL**

Ancho: 60 cm
Altura: 185 cm
Profundidad: 64 cm
Volumen del refrigerador: 222 L
Volumen del congelador: 85 L

Hornos

**OCS8676S**

Ancho: 59.5 cm
Altura: 59.5 cm
Profundidad: 54.6 cm
Volumen de la cavidad: 73 L

**OP8636S**

Ancho: 59.5 cm
Altura: 59.5 cm
Profundidad: 54.6 cm
Volumen de la cavidad: 73 L

**OCS8456S**

Ancho: 59.5 cm
Altura: 45.5 cm
Profundidad: 54.6 cm
Volumen de la cavidad: 51 L

**OM8456S**

Ancho: 59.8 cm
Altura: 45.6 cm
Profundidad: 54.7 cm
Volumen de la cavidad: 53 L

Cafetera y Cajón Caliente

**CM8456S**

Ancho: 59.5 cm
Altura: 45.5 cm
Profundidad: 38.5 cm
Capacidad del tanque: 1.8 L

**ODW8327S**

Ancho: 59.5 cm
Altura: 29.5 cm
Profundidad: 54.5 cm
Capacidad: 20 platos de Ø 28 cm y 80 tazas de café o tazas de té.

Parrillas

**HG1986SB**

Ancho: 90.4 cm
Altura: 4.3 cm
Profundidad: 52.6 cm
4 Quemadores
1 Quemador ultra rápido

**HG1995SD**

Ancho: 90.4 cm
Altura: 4.5 cm
Profundidad: 52.2 cm
4 Quemadores
1 Quemador wok

**HI1975G**

Ancho: 90.4 cm
Altura: 4.3 cm
Profundidad: 52.2 cm
Volumen de la cavidad: 73L
5 Zonas de cocción

PRÓXIMAMENTE

Campana

**CW4936S**

Ancho: 89.8 cm
Altura: 8 cm
Profundidad: 53 cm
Extracción: 930m³/h





 **ASKO**
Inspired by Scandinavia

• contacto@asko.com.mx • www.asko.com.mx •