

ASKO Academy

Варочные панели Celsius°Cooking™





1950 Карл-Эрик Андерссон производит первую стиральную машину в городе Вара, Швеция.

1918 - Финский плотник **Aukusti Asko-Avonius** основал мебельную группу ASKO

1950-1960 Начало производства бытовых холодильников, стиральных машин и плит в г. Лахти, Финляндия

1960 -1970 Производство первых посудомоечных и сушильных машин в городе Вара и начало экспортной истории компании.

1980 Создание дистрибуторской сети и выход на рынки Норвегии, Дании, США, Австралии и Новой Зеландии.

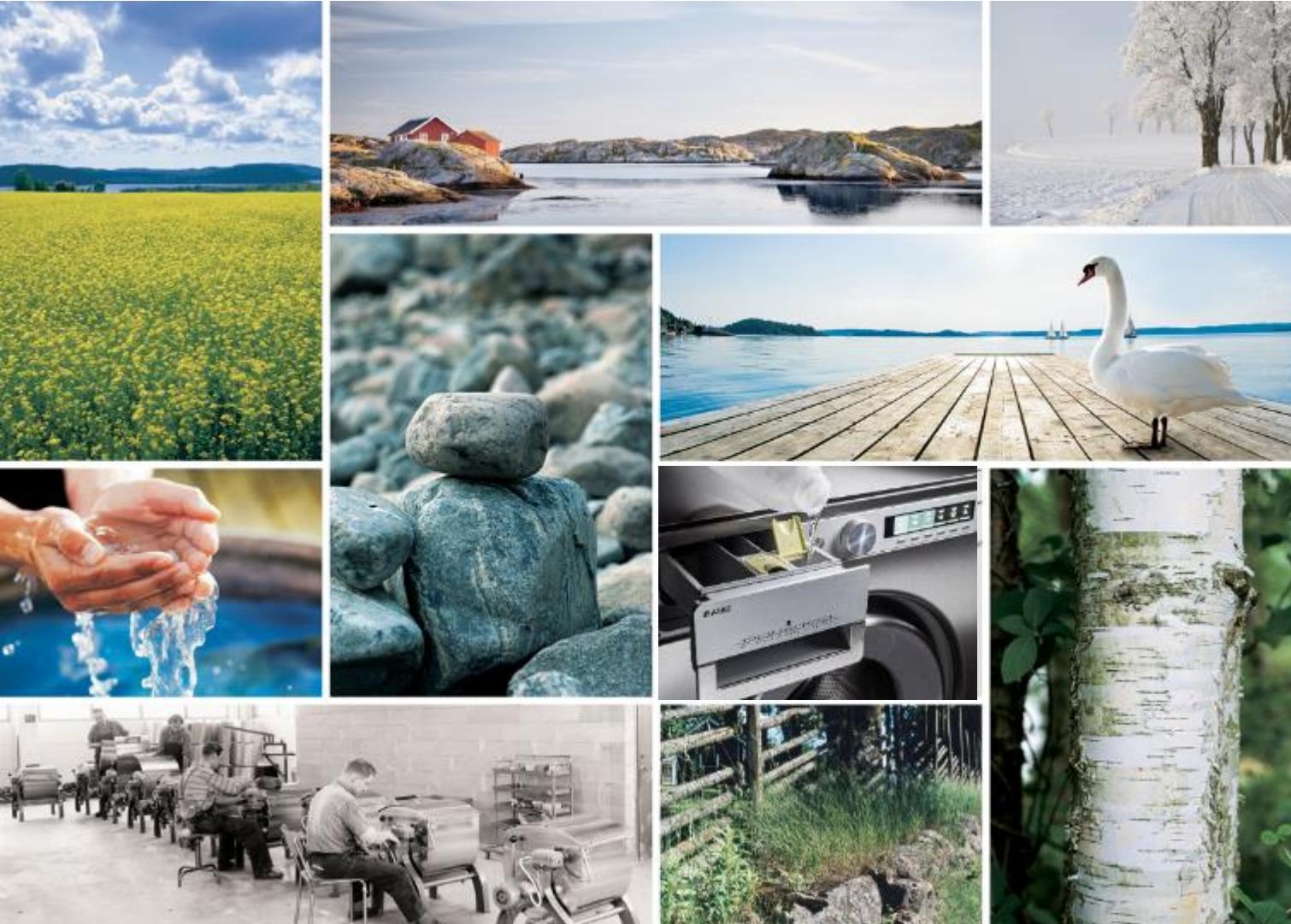
1985 - Разработана конструкция Quattro для стиральных машин.

2000 Antonio Merloni покупает ASKO Group.

2010-2018 Gorenje group новый владелец ASKO.

2018-2024 Hisense новый владелец Gorenje group

Ключевые ценности Asko

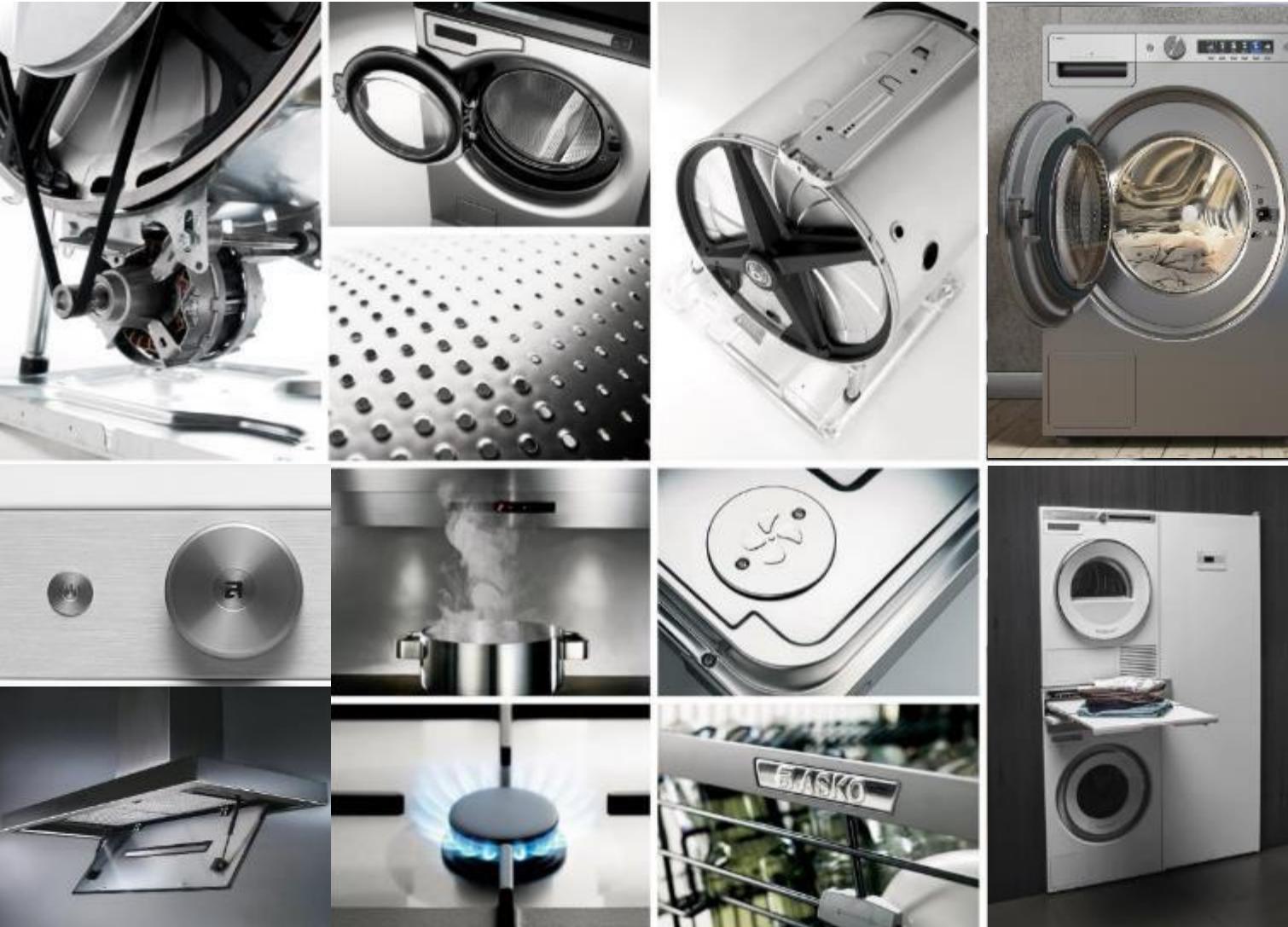


Ключевые ценности ASKO отражают индивидуальность бренда и то, что отличает его от конкурентов. Наши ключевые ценности мы учитываем во всем, что мы говорим и делаем.

- Скандинавский дизайн неподвластный времени
- Функциональность и удобство
- Экологическая ответственность
- Экономичность по всем параметрам

ASKO – Сделано как для профессионалов

 **ASKO**
Inspired by Scandinavia



- Инновационные разработки
- Длительный срок службы
- Высококлассные материалы - больше стали меньше пластика
- Высочайший контроль качества
- Уникальные технические и конструкторские решения
- Приборы, аналогов которым нет у других производителей
- Полный ассортимент техники для кухни и домашней прачечной

ASKO премии



reddot award 2019
winner



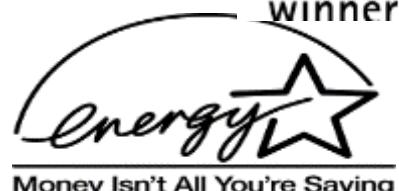
reddot award 2018
winner

reddot award 2017
best of the best

reddot award 2016
winner

reddot design award
winner 2015

reddot award 2014
winner



DESIGN
AWARD
2022



GOLD
AWARD
2021



DESIGN
AWARD
2021



DESIGN
AWARD
2020



THE GRAND AWARD OF DESIGN
BY THE ASSOCIATION OF SWEDISH ENGINEERING INDUSTRIES



TRENDS
TOP 30
AUSTRALIAN
KITCHENS

ASKO
Inspired by Scandinavia

choice
THE PEOPLE'S WATCHDOG



CERTIFIKAT



Härmed intygas att
tvättmaskinerna Cylinda FT46,
FT46 Titanium och FTL46 från

ASKO Cylinda AB

uppfyller nordiska kravter för
miljömarknads av tvättmaskiner,
giltig från 2006-03-18 t.o.m. 2009-06-17.

LICENSNR 321 005

Certifikatet gäller endast tillämmande med
miljömarknadslicensen och kan inte överlämnas.

Stockholm den 20 juni 2006

SIS MILJÖMÄRKNING AB

RAGNAR UNGE, VD



iF design award 2021

Премия iF DESIGN AWARD 2021 была присуждена индукционным панелям ASKO Celsius°Cooking™.

Дополнение к линейке наших инновационных кухонных приборов премиум-класса, выводит интеллектуальное приготовление пищи на новый уровень.

Новый мир возможностей в руках любителей кулинарии, а также помочь опытным домашним поварам в достижении нового уровня точности и качества приготовления.



Индукционные панели Celsius°Cooking™

Совершенство достигается постепенно — градус за градусом



Андерс Цельсий -

шведский астроном, геолог и метеоролог, создатель шкалы для измерения температуры, впоследствии получившей его имя.

- Температурная шкала была ориентирована на точность получаемых результатов.
- Андерс Цельсий подарил нам градусы, очень важные единицы измерения температуры, благодаря которым, пользуясь системой Celsius°Cooking™ от ASKO, вы сможете добиться совершенных результатов в приготовлении блюд.

Индукционные варочные панели: Celsius°Cooking™

ASKO
Inspired by Scandinavia

38 см



HID352GC

64 см



HID654GC



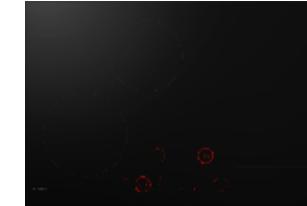
HID654MC

72 см



HID754MFC

80 см



HID824GC

90 см

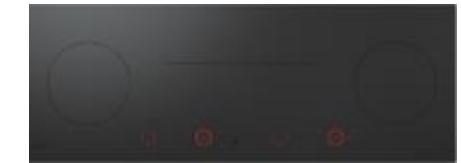


HID925MFC



HID945MC

111 см



HID144MFC



HID956GC

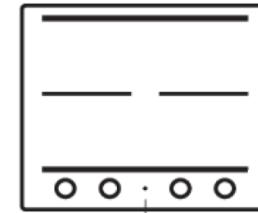
Индукционные варочные панели: Celsius°Cooking™

38 см

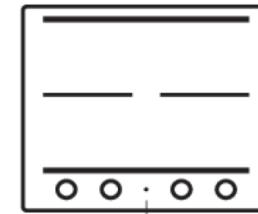


HID352GC

64 см

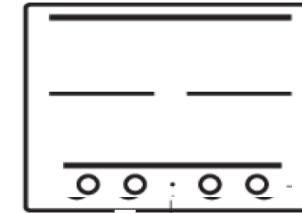


HID654GC



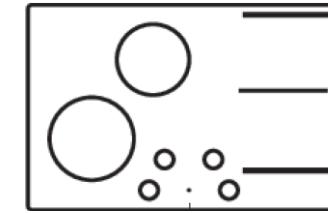
HID654MC

72 см



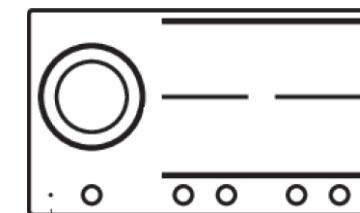
HID754MFC

80 см

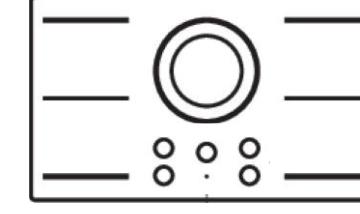


HID824GC

90 см

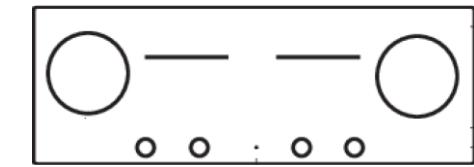


HID925MFC

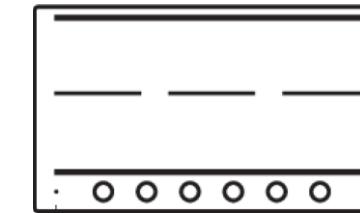


HID945MC

111 см



HID144MFC



HID956GC

Из чего состоит система Celsius°Cooking™

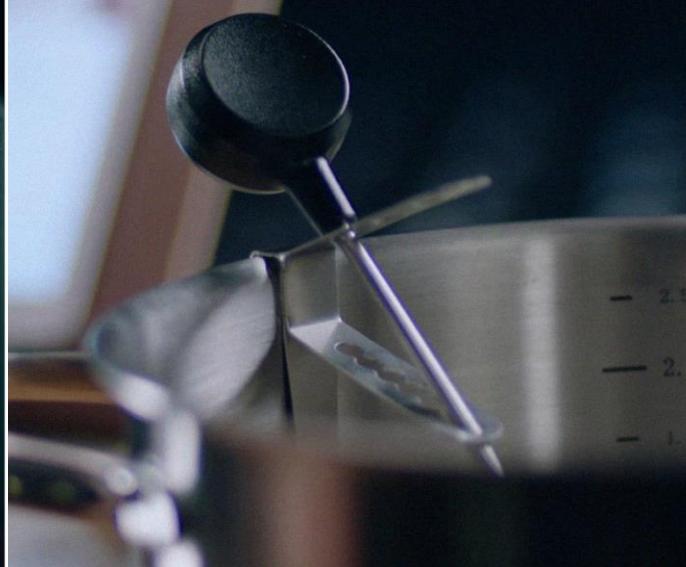
Точная, мощная и премиальная индукция

Интуитивно понятное управление, мощные зоны нагрева и другие функции, которые доставят удовольствие во время приготовления



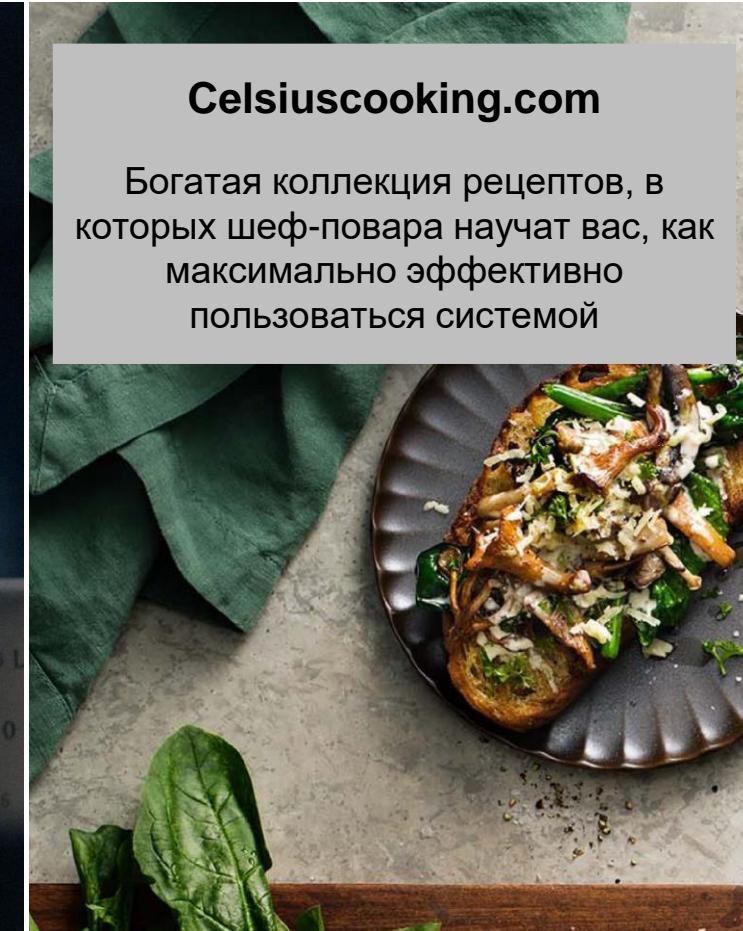
Аксессуары

Дают прямую и точную обратную связь на дисплее варочной поверхности о температуре дна посуды/внутри блюда



Celsiuscooking.com

Богатая коллекция рецептов, в которых шеф-повара научат вас, как максимально эффективно пользоваться системой



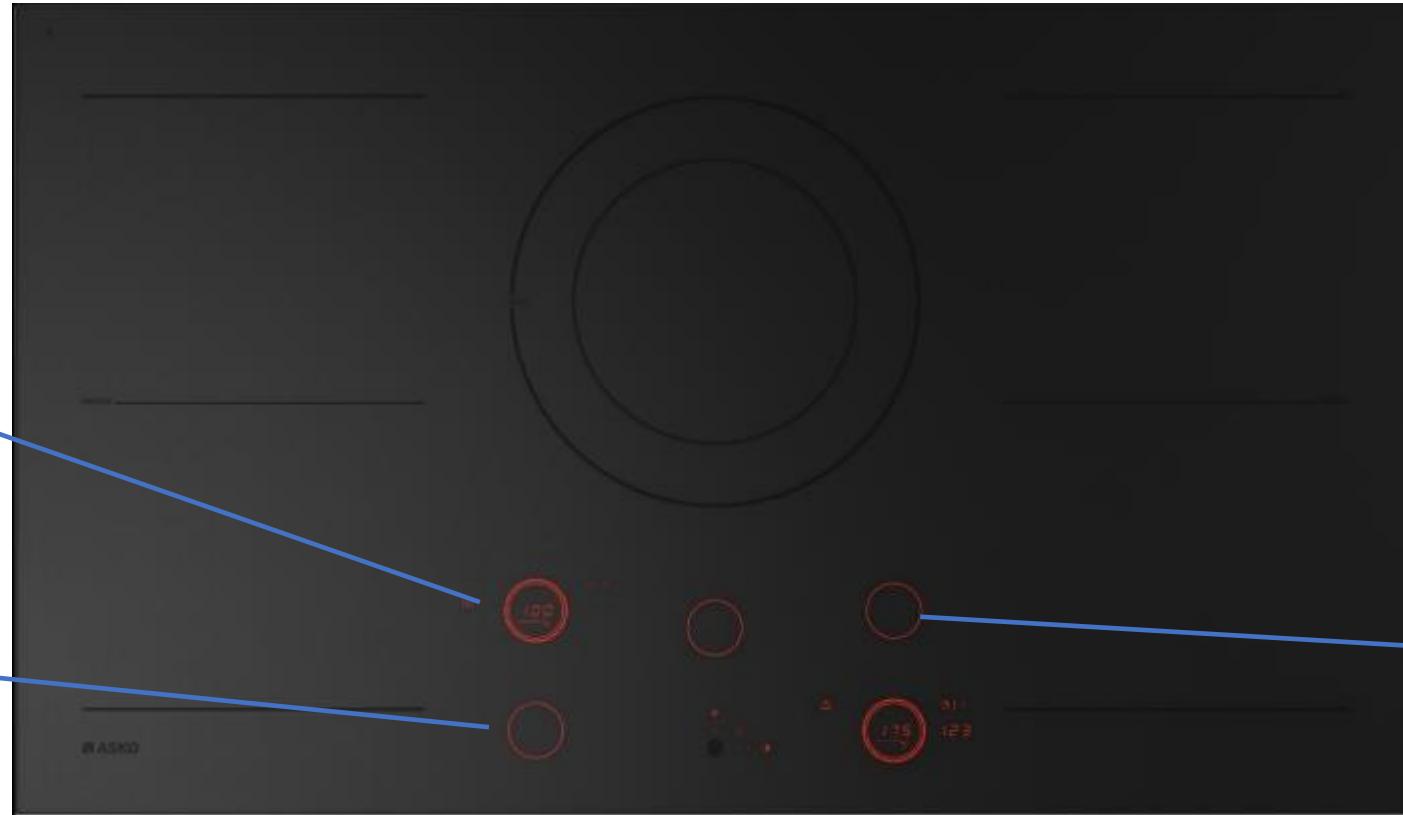
Celsius°Cooking™: полный контроль в ваших руках

ASKO
Inspired by Scandinavia

Варочные панели
38/ 64/ 72/ 80/ 90/ 111 см

Celsius°Cooking™:
Контроль за
температурой до 1 °C

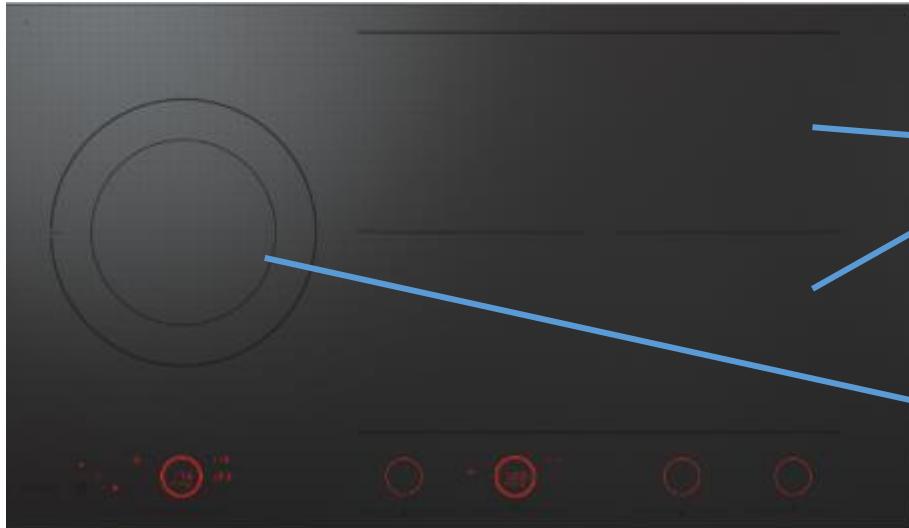
Индивидуальное
управление каждой
зоной: Easy Dial™ 2.0



Мощные индукторы
для всех зон
нагрева

12 степеней
регулировки
мощности + Boost

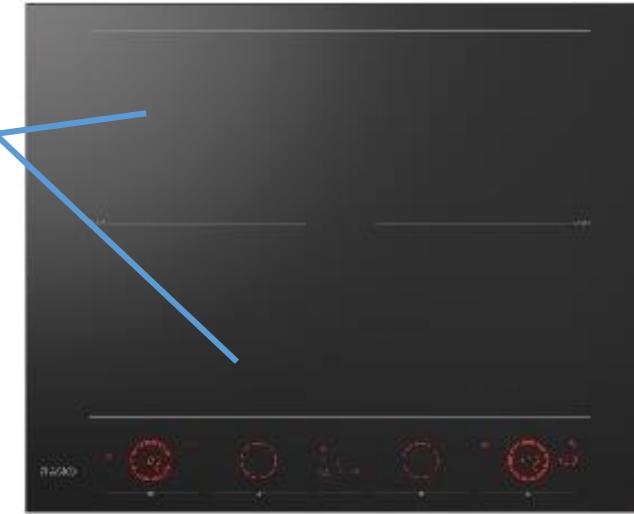
Celsius°Cooking™ - Мощные индукторы



HID925MFC

18 x 22 см
2.3 кВт (Boost 3.7 кВт)

26 см
1,85- 5.5 кВт



HID654GC

Возможные размеры зон нагрева:

Ø 18 см — макс. 1,85 кВт / 3,0 кВт (Boost)

Ø 21 см — макс. 2,3 кВт / 3,7 кВт (Boost)



Рамка из матовой нержавеющей стали
для моделей черного глянцевого цвета
(маркировка GC)



Рамка из черной матовой стали
для моделей черного матового цвета
(маркировка MC)



ASKO
Inspired by Scandinavia

Обработка края панели
с возможностью встраивания в
уровень столешницы -
«заподлицо»
(с маркировкой F)

Сенсорное управление Easy Dial 2.0



Вкл/Выкл
Пауза

Wi-Fi

Программы
Celsius°Cooking

Программы PLUS

Слайдер 12 ступеней регулировки
мощности + Boost / дисплей температур
/ остаточное тепло/ информация

Таймер
1. Приготовления
2. Контрольный

Стандартное приготовление



- Каждая зона приготовления оснащена отдельным модулем управления с таймером.
- Можно установить один из 12 уровней мощности или режим повышенной мощности **Boost** для быстрого кипячения воды или разогрева посуды.
- **Boost** максимально работает 10 минут, переключаясь на мощность 12

Приготовление с помощью программ PLUS



Меню PLUS

- Работает с любой посудой для индукции
- Программы автоматически нагревают и поддерживают заданную температуру, по времени и измеряя температуру стеклокерамической поверхности.
- Заданная температура на дисплее показывает примерный температурный диапазон работы конфорки.

Программы:

растапливание 45°C

поддержание температуры 70°C

медленное кипение 94°C

кипение 100°C

жарка 140°C-220°C

гриль 160°C-220°C (только для объединенных



Программ PLUS Гриль

- Данная программа эффективнее работает с [накладными панелями гриль и тепан-яки ASKO](#).
- Программа также работает с другой посудой, но, возможно, менее точно.
- Начало включает этап нагрева, при этом на дисплее отображается обратный отсчет времени.
- Температуру нагрева можно установить от 160°C-220°C
- При установке гриля и тепана объединение зон включается автоматически

Приготовление с помощью Celsius°Cooking™



Варочная панель оснащена встроенными программами, оптимизированными для приготовления только с аксессуарами Celsius°Cooking™.

Программы Celsius°Cooking:

медленное приготовление и су-вид 35-100°C
кипячение и варка 35-100°C
разогрев и жарка 70-240°C

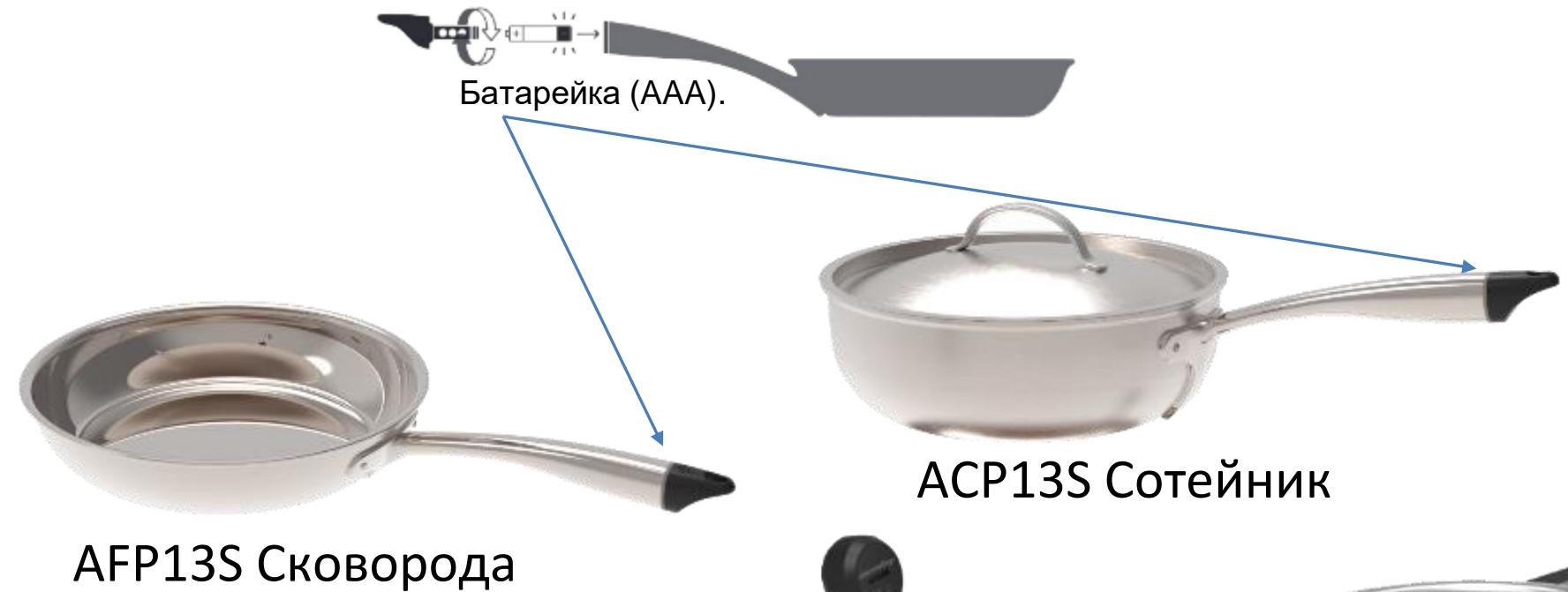
Установка температуры с шагом 1°C

Celsius°Cooking™: аксессуары



Термозонд в комплекте

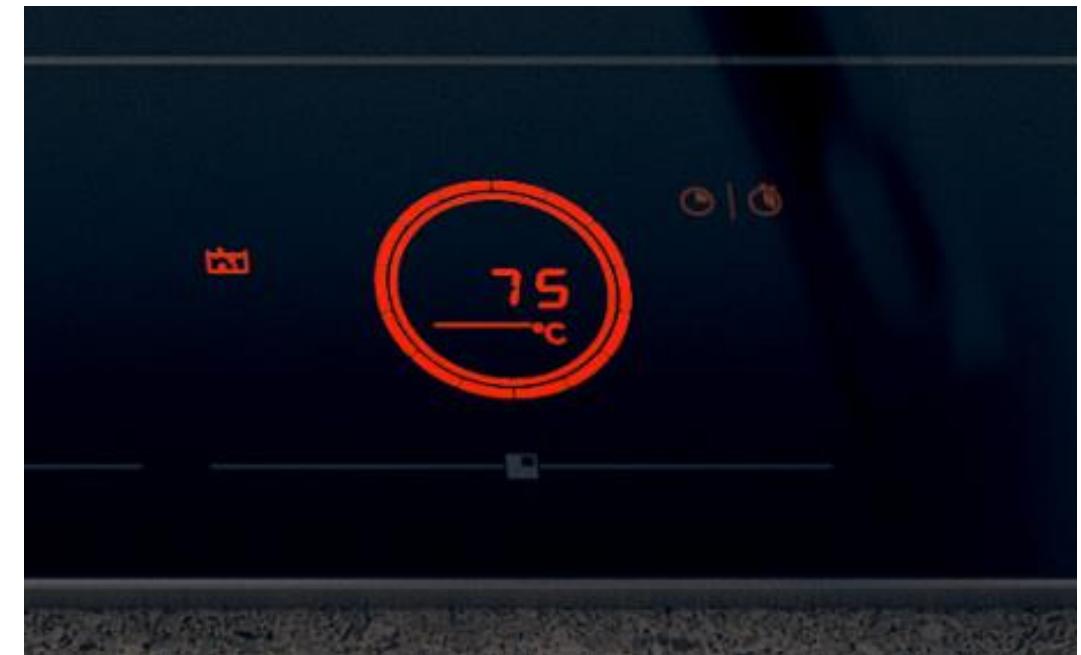
Батарейка CR2450.



Celsius°Cooking™: аксессуары



Термозонд, сковорода и сотейник функционируют как **термометры** и передают данные о текущей температуре на варочную панель



Варочная панель отображает эту температуру на дисплее и сама адаптирует мощность, чтобы соответствовать температуре, установленной пользователем

Celsius°Cooking™: аксессуары

Bluetooth – модуль

для соединения с
варочной панелью



Датчик
температуры в
центре дна
сковороды/сотейника

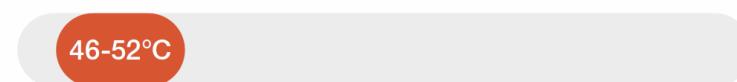


- Датчик температуры расположен точно посередине дна сковороды.
- Температура считывается очень точно
- Для активации работы сотейника/ сковороды/ термозонда необходима дважды прикоснуться к ручке/ верхней части термозонда.
- Для связи с варочной панелью используется сигнал Bluetooth.

Celsius°Cooking™: почему приготовление при точной температуре – это важно

Говядина (нежное мясо)

Прогретое



С кровью



Слабая прожарка



Средняя прожарка



Почти полная прожарка



Полная прожарка



Томленая говядина



- Переваренные овощи теряют содержащиеся в них витамины
- Употребление в пищу недожаренного и пережаренного мяса может быть опасно для здоровья.
- Когда хочется поэкспериментировать со степенью прожарки различных видов мяса и рыбы требуется точная температура
- С системой Celsius°Cooking от ASKO блюда будут приготовлены именно так как необходимо!

Celsius°Cooking™: почему приготовление при точной температуре – это важно

Масла: температура дымления

- Топленое масло/очищенное топленое масло 252°C
- Сливочное масло 177°C
- Рафинированное виноградное масло 249°C
- Рафинированное оливковое масло 242°C
- Нерафинированное оливковое масло первого холодного отжима 166°C
- Подсолнечное масло 232°C
- Кунжутное масло 210°C
- Кокосовое масло 177°C

Не превышаем эти температуры во время приготовления, иначе масло начнет подгорать и придаст блюду неприятный запах!

Celsius°Cooking™: почему приготовление при точной температуре – это важно

Масла: температура дымления

- Топленое масло/очищенное топленое масло 252°C
- Сливочное масло 177°C
- Рафинированное виноградное масло 249°C
- Рафинированное оливковое масло 242°C
- Нерафинированное оливковое масло первого холодного отжима 166°C
- Подсолнечное масло 232°C
- Кунжутное масло 210°C
- Кокосовое масло 177°C

Не превышаем эти
температуры во время
приготовления, иначе масло
начнет подгорать и придаст
блюду неприятный запах!

Температуры для приготовления с Celsius°Cooking™.

Установите соответствующую температуру нагрева посуды

- Обжарить мясо для дальнейшего приготовления методом сувид, подрумянить хрустящую корочку на мясе и рыбе 232°C
- Обжарить овощи 232°C
- Поджарить креветки или кусочки мяса 218°C
- Приготовить куриные и свиные отбивные 204°C
- Подрумянить/пожарить на сковороде спаржу, кабачок 204°C
- Подрумянить/пожарить птицу, рыбу, мясной фарш 190°C
- Подрумянить или пожарить овощи с минимальным количеством масла 190°C
- Пожарить стейк или баранину 177°C
- Поджарить сэндвич или хлеб 177°C
- Приготовить яичницу-болтунью или омлет 163°C



Celsius°Cooking™: аксессуары



Термозонд

- Приготовление су-вид
- Фритюр
- Фондю
- Варенье, мармелад
- Приготовление продуктов в кляре
- Йогурты
- Соусы
- Яйца пашот
- Супы
- Измерение внутренней температуры: мясо, рыба



Термозонд

Использование зонда в качестве кулинарного термометра

- Температурный зонд Celsius°Cooking™ можно использовать в качестве кулинарного термометра для контроля температуры блюда.
-
- Это возможно в стандартном режиме с выбором степени нагрева или в режиме программ PLUS.
- Измеренная температура бледно отображается на дисплее.

Celsius°Cooking™: аксессуары



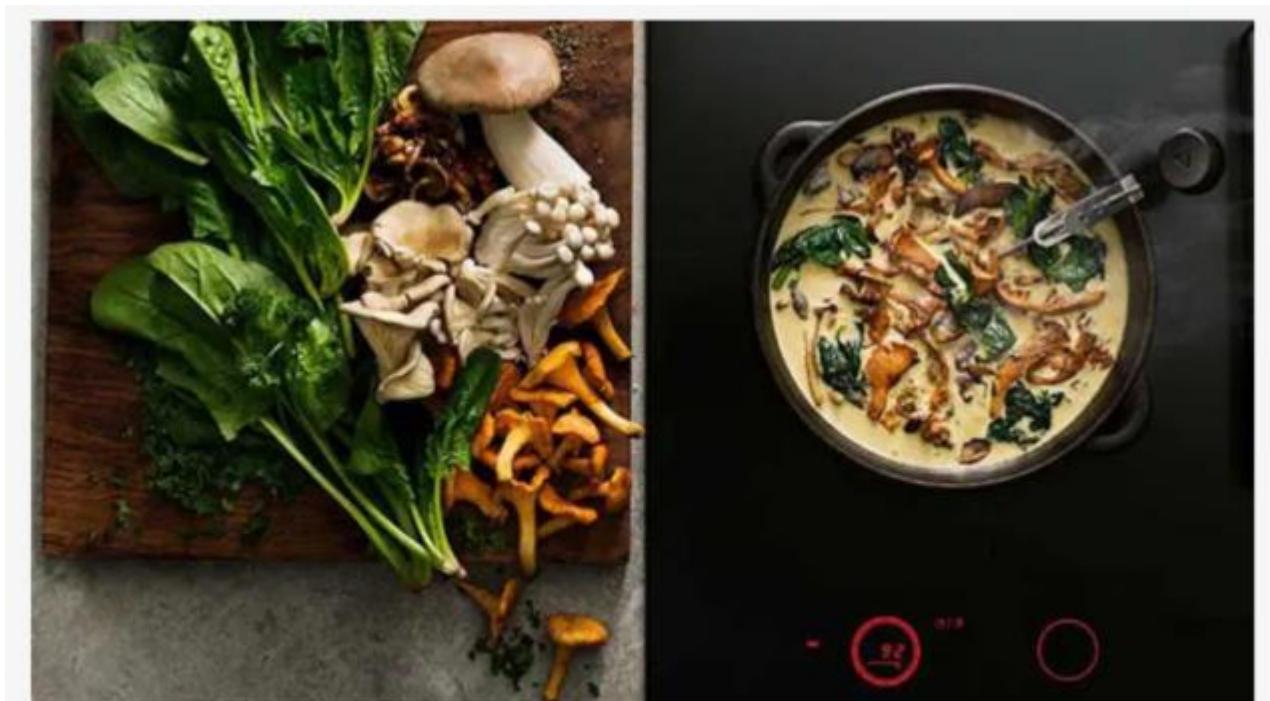
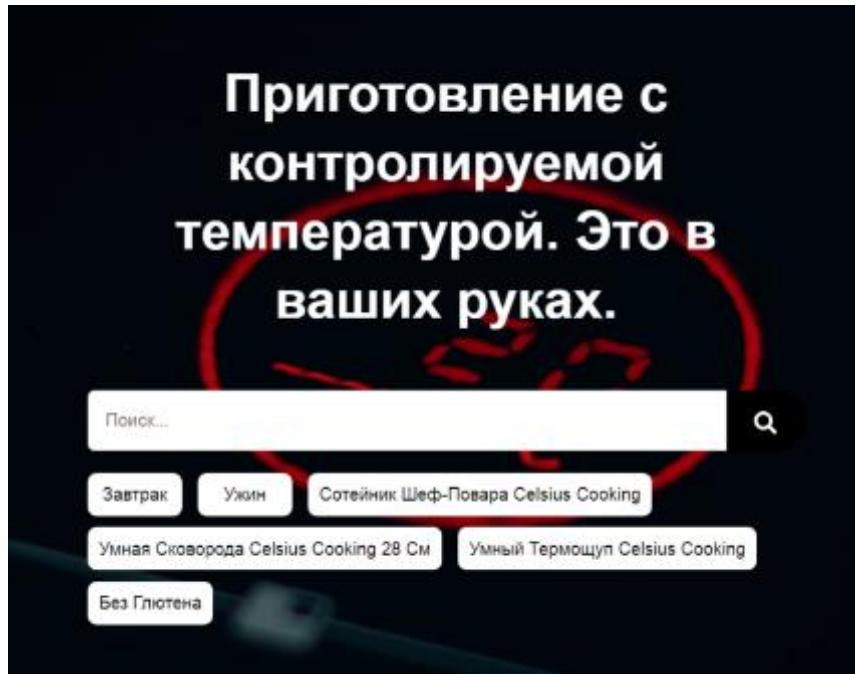
Батарейка (AAA).

Сотейник и сковорода

- Стейк
- Птица
- Ризotto
- Овощи и овощные блюда (рагу, оладьи)
- Рыба
- Обжарка после приготовления супа
- Лепешки
- Блинчики и оладьи
- Жаркое
- Густые супы

Celsius°Cooking™: интернет сайт

<https://www.celsiuscooking.com/ru/>: сайт с богатой коллекцией рецептов с пошаговыми видео инструкциями, в которых шеф-повара научат вас, как максимально эффективно пользоваться



Здоровые блюда

Посмотреть все рецепты



Сайт CelsiusCooking.com

Celsius°Cooking™: интернет сайт

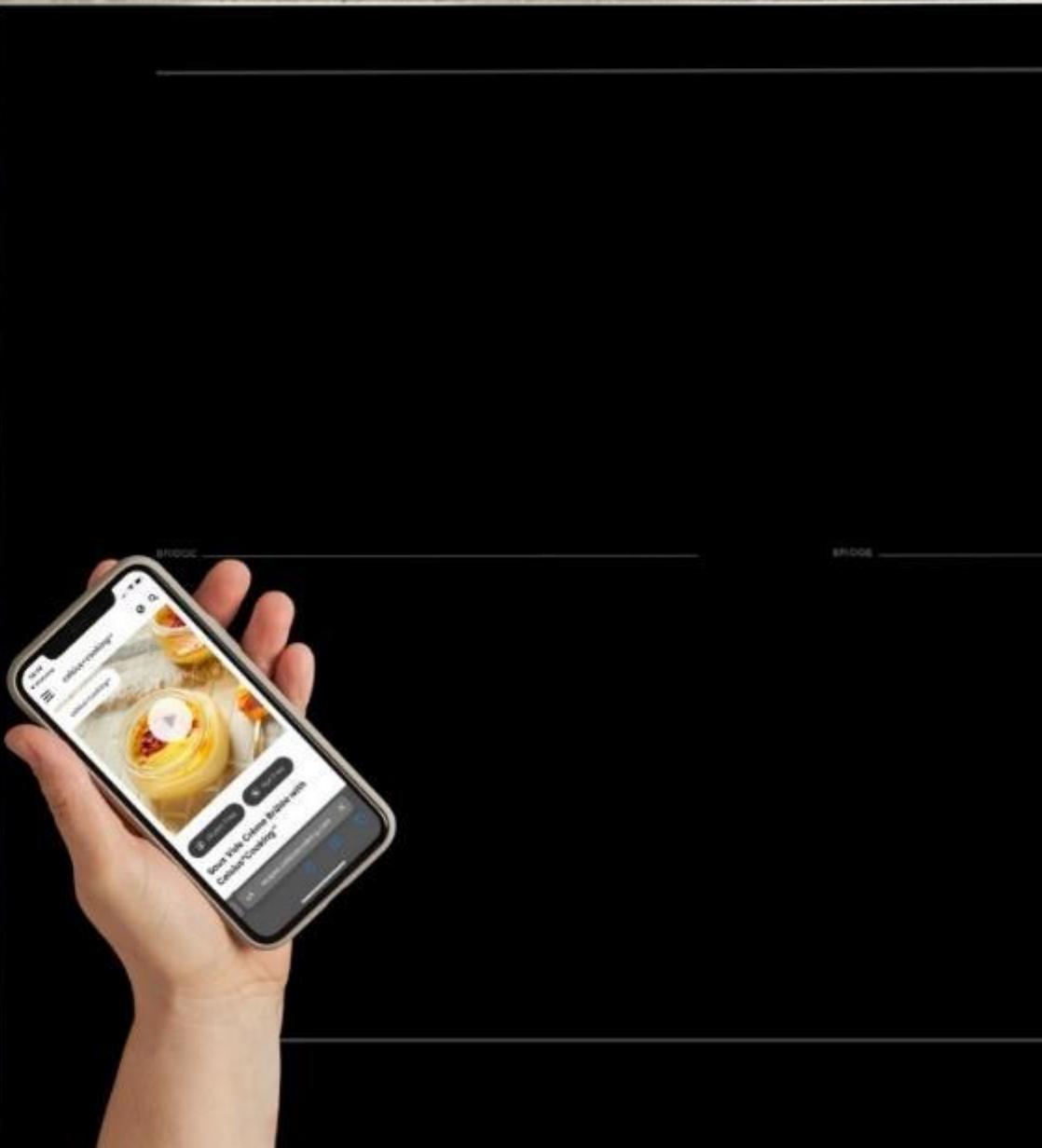
- На сайте CelsiusCooking.com размещены рецепты с пошаговыми инструкциями и проверенными шеф-поварами способами приготовления
- Точно рассчитано время для каждого рецепта, которое гарантирует идеальный результат.
- Просто следуйте инструкциям шаг за шагом. Рекомендованные время и температура обеспечат идеальное приготовление, блюда будут получаться еще вкуснее.



Рецепты на сайте

Рецепты

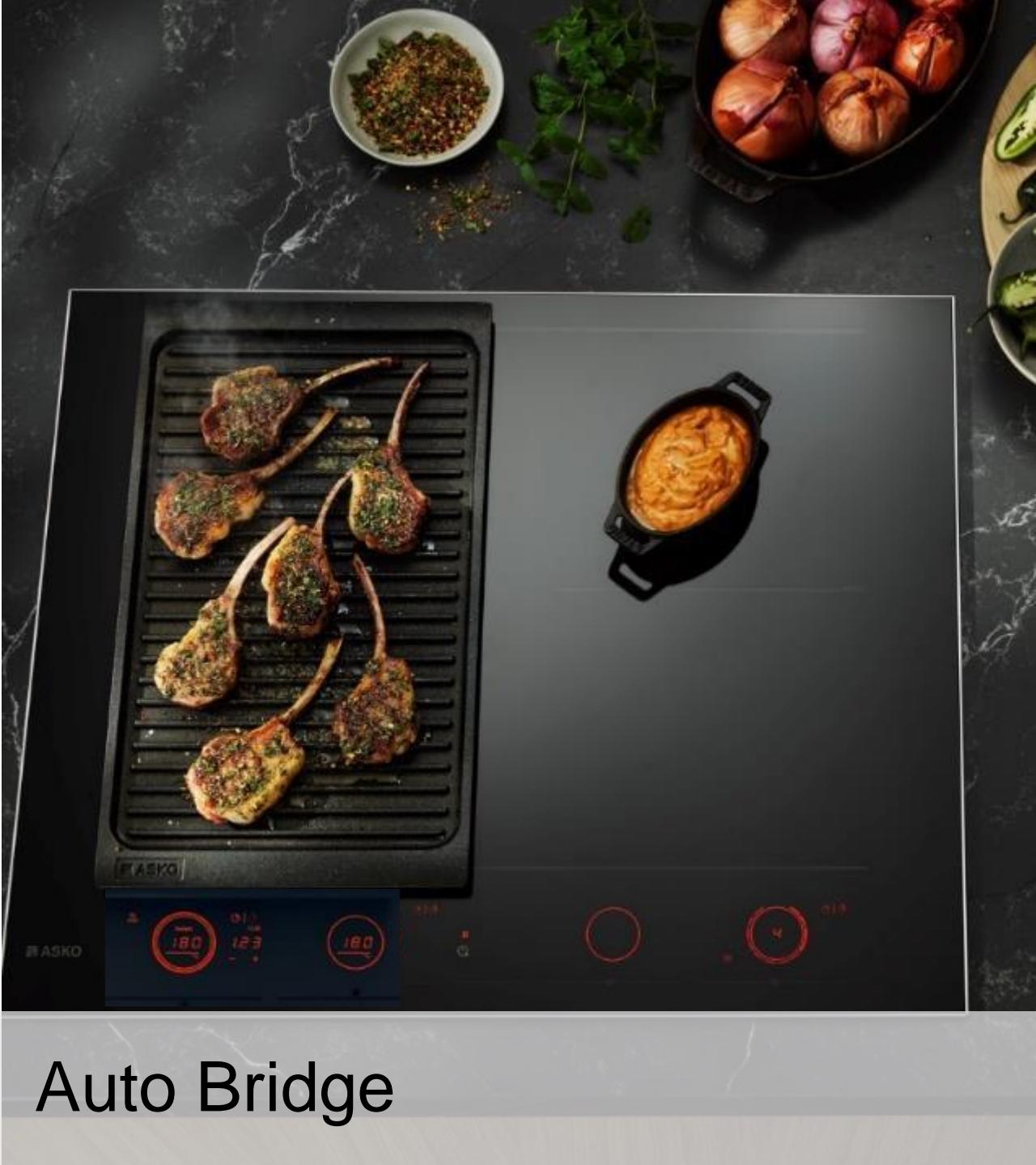
- Приготовление с термощупом
- Для сотейника
- Для сковороды



Приложение ConnectLife

Приложение ConnectLife

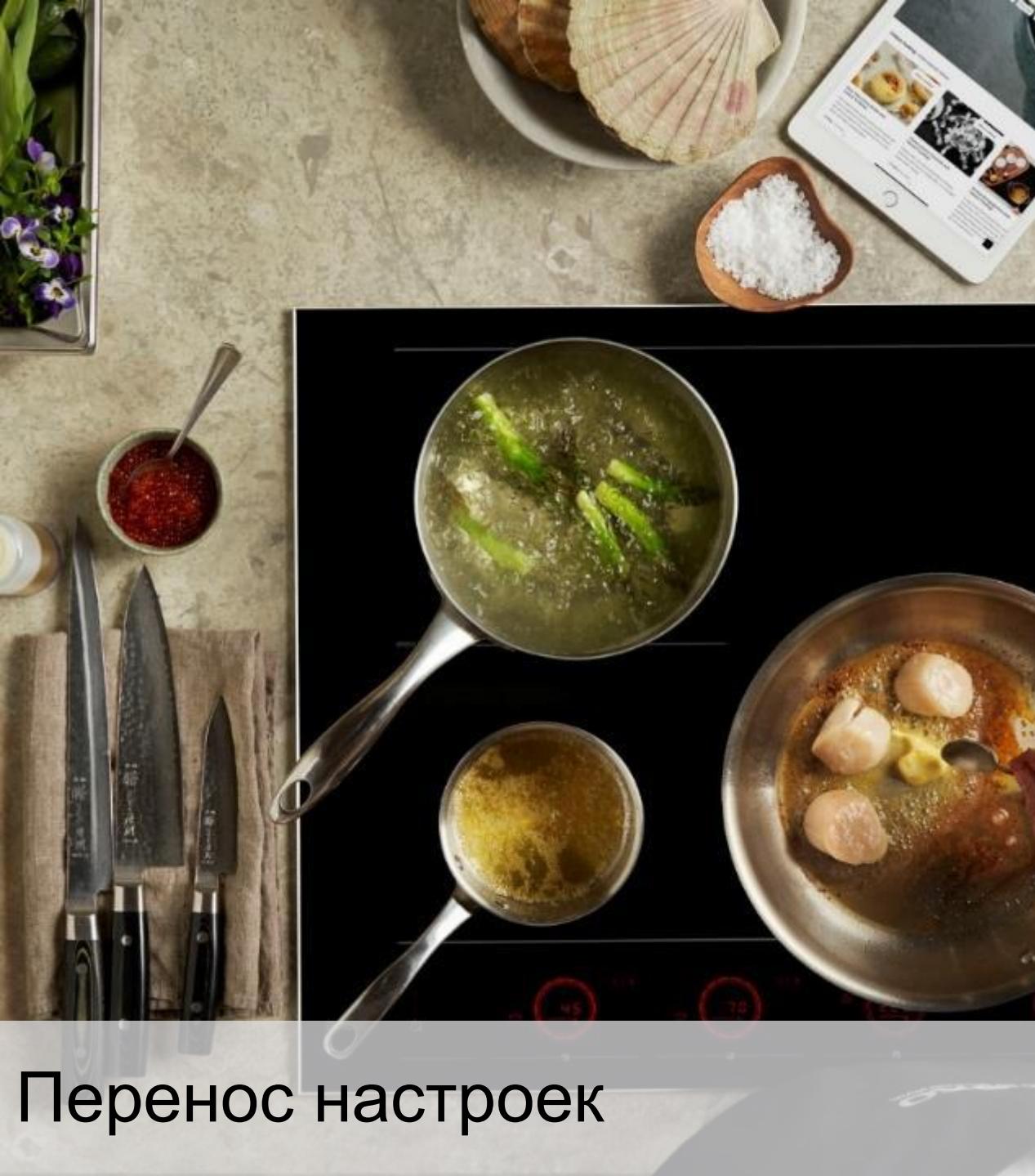
- Советы и подсказки
- Рецепты приготовления блюд
- Инструкции
- Рекомендации по уходу



Auto Bridge

Функция автоматического объединения зон нагрева Auto Bridge

- Две соседние квадратные конфорки можно объединить в одну большую зону нагрева.
- Если на варочную панель поставить посуду (гриль, тепан-яки и т.п.) функция определяет место установки и автоматически объединяет конфорки с учетом размера посуды (если варочная панель включена).
- Степень нагрева или температура отображаются на обеих конфорках, но производить настройки можно только с помощью левого слайдера



Перенос настроек

Функция переноса настроек (Move function)

- Если снять посуду с активной конфорки и в течение 6 секунд поставить на другую конфорку, то можно перенести все настройки таймера и приготовления на новую конфорку, коснувшись ее слайдера.
- Для активации необходимо подтвердить перенос прикосновением к новому слайдеру



Пауза

Пауза

- Функция паузы позволяет приостановить работу всей варочной панели на 10 минут. Это удобно, например, чтобы отлучиться от прибора или протереть варочную поверхность, если пища убежала.
- Настройки всех включенных конфорок уменьшатся до степени нагрева 2.
- Работа всех видов таймера приостановится.
- Программы Celsius°Cooking невозможno поставить на паузу, так как они управляются автоматически



Таймер

Таймер

- **Таймер приготовления:** можно установить продолжительность приготовления. После истечения запрограммированного времени, конфорка автоматически выключается.
(максимальная продолжительность приготовления 9 ч. 59 мин.)
- **Контрольный таймер:** контроль времени приготовления, запускается автоматически в фоновом режиме



Chef функция

Chef функция*

- Одновременно коснитесь двух слайдеров и удерживайте 3 секунды.
- Без аксессуаров Celsius°Cooking™
- В этом режиме варочная панель не предупреждает об отсутствии посуды или неподходящей посуде на зоне нагрева.
- На левых зонах мощность 12 (довести до кипения, жарки)
- В середине мощность 7 (для тушения и поджаривания)
- Справа мощность 1 (для поддержания тепла)
Затем можно установить любую степень нагрева.
- Эта функция позволяет готовить, перемещая посуду в нужную зону не тратя время на изменение мощности конфорок!

(только в модели HID956GC)



Аксессуары для индукционных панелей

Аксессуары для индукционных панелей



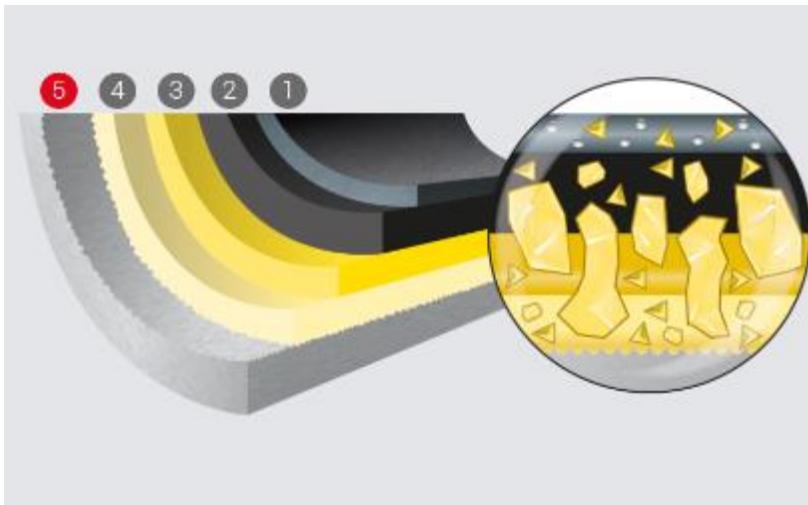
Гриль
AG12A



Тепан-яки
AT12A



Форма для выпекания
AD82A



- Многослойное покрытие премиального класса с усилением в виде керамических частиц в каждом из слоев.
- Долговечный антипригарный эффект, высокая устойчивость к царапинам, истираемости и коррозии.
- Данное покрытие создано для посуды премиального уровня, рассчитано на интенсивное домашнее использование.
- Легко моется и имеет продолжительный срок службы.

Микрокерамическое покрытие

