



Nuestra historia comenzó en 1922, cuando el Dr. Gustaf Dalén, un físico de renombre mundial y ganador del Premio Nobel, perdió la vista durante un experimento. Aunque ciego, estaba decidido a desarrollar una cocina capaz de todas las técnicas culinarias, que también fuera fácil de usar. Hizo exactamente eso y nació la cocina AGA.

A lo largo de los años, el diseño de la cocina AGA ha evolucionado y hace más de 75 años, se creó la Rayburn, que ofrece un sistema de calefacción y cocción altamente eficiente en un solo aparato. La AGA es una cocina llena de herencia y trae consigo un estilo y una calidez únicos que, en conjunto, significan que ocupa un lugar especial en los corazones de los propietarios.



### HORNOS CONTROLABLES DE HIERRO FUNDIDO

Todos los modelos de la serie eR3 tienen dos hornos de hierro fundido, uno que se puede usar para asar u hornear y el otro para hervir a fuego lento. Cocinan utilizando el calor radiante suave emitido por el hierro fundido, asegurando que la comida tenga un sabor increíble y que todo el sabor y la bondad estén encerrados.

Los hornos de hierro fundido están diseñados para dejarse encendidos cuando desee calor suave AGA en la cocina o apagarse cuando no lo desee.

Las cocinas de la serie AGA eR3 también tienen un horno de calentamiento independiente, y los modelos de 90 cm y 150 cm tienen una versión alta completa con un estante para platos



### COCINA POR INDUCCIÓN

Todas las cocinas de la serie eR3 ofrecen una placa de inducción de última generación de dos o tres zonas con función de puente para usar con una plancha o una marmita de pescado.

La adición de una placa de inducción significa que estas son realmente las cocinas AGA más flexibles jamás fabricadas.

La inducción es la forma más segura, rápida, controlable y energéticamente eficiente de cocinar. Una vez que la sartén entra en contacto con la superficie de cocción, la sartén se convierte en la fuente de calor para que los alimentos se calienten directamente. Las placas de inducción también son fáciles de limpiar y mantener, con superficies fáciles de limpiar para eliminar cualquier derrame con el mínimo esfuerzo.



### HORNO VENTILADO GRANDE DE 90 LITROS

Disponible en los modelos de 150 cm, 160 cm y 170 cm, un horno con ventilador convencional de 90 litros es perfecto para los momentos en los que no desea encender los hornos de hierro fundido, necesita una capacidad de cocción adicional o desea preparar una comida rápida entre semana. Para la cocina de eventos, tiene lo mejor de todos los mundos y puede hacer uso de todos los hornos.

Completo con dos bandejas para hornear, cuatro estantes de rejilla y una rejilla para platos, este horno se adaptará a todas sus necesidades de cocción.



### CADA COCINERO Y CADA COCINA

Hay una serie AGA eR3 para cada cocinero y cada cocina (la AGA más pequeña mide solo 60 cm) y no necesita un gran presupuesto de energía porque puede hacer funcionar una cocina AGA por menos del costo de un par de comidas preparadas semanales.

Sin necesidad de mantenimiento, zócalo o chimenea, la gama de la serie AGA eR3 es fácil de instalar y operar.

Perfecto para familias ocupadas, aquellas que están lejos de casa durante el día, para casas rurales y segundas residencias y para aquellos que quieren ahorrar energía. Un AGA eR7 cocina con el mismo calor radiante como los modelos tradicionales. La diferencia es que encuentra debajo del exterior esmaltado, donde la tecnología de punta está trabajando duro. Usando el panel de control de pantalla táctil, las placas de cocción y los hornos se pueden controlar y encender individualmente manualmente cuando sea necesario. Hay 5 configuraciones de calor.



Las cocinas AGA han cambiado enormemente en los últimos años y la colección de la serie eR3 ofrece la cocina AGA más innovadora hasta el momento. Esta es la primera colección de AGA que presenta modelos que combinan la cocción con calor radiante de hierro fundido y la cocción convencional, por lo que llevan la flexibilidad a un nivel completamente nuevo. La combinación de hornos, placas eléctricas y placa de inducción significa que tiene una cocina para todas las estaciones y que hace que sea muy fácil administrar el uso de energía..



# AGA

AGA proporciona una cocción suave con calor radiante que retiene la humedad, la bondad y el sabor de los alimentos para preservar sus nutrientes, textura y sabor.

## Los hornos AGA

La cocina AGA es conocida por sus grandes hornos de hierro fundido con capacidad para un ave de 13 kg (28 lb) o más a siete sartenes: perfecto para el almuerzo del domingo para una multitud y definitivamente alivia la tensión durante la Navidad. Una cocina AGA funciona como ninguna otra y las dos ventajas de los grandes hornos de hierro fundido son que ofrecen calor indirecto y radiante. Estos son los secretos de la excelente reputación culinaria de la cocina AGA.

### HORNO DE COCCIÓN (INFERIOR IZQUIERDA)

El horno de cocción se mantiene a temperatura moderada, haciéndolo perfecto para hornear todo tipo de pasteles y galletas. La mayoría de las cosas que son normalmente cocinadas en el horno de asar más caliente pueden también ser transferidas para terminar de cocinar aquí, pero por más tiempo. El horno de cocción es ideal para asar moderadamente, cocinar pescado y tomates o para hornear platos hondos o en capas como pastel de pastor, lasaña y pastel de pescado.

### HORNO PARA ASAR (SUPERIOR DERECHA)

Este horno de alta temperatura se utiliza para muchos alimentos. La parte superior del horno se usa para asar alimentos, mientras que el centro se usa para asado rápido de carnes y aves, panes y aquí también se hornearon rollos, es lo más cercano al horno de ladrillos de un panadero. El suelo de este horno también se utiliza para cocinar pizzas y es también una 'placa caliente oculta', donde las sartenes pueden ser colocadas para freír en el horno alimentos como bistec, cualquier salpicaduras se limpian solas cuando caen en las paredes de horno de hierro fundido caliente.

### HORNO A FUEGO LENTO (ABAJO A LA DERECHA)

Una vez que la comida ha alcanzado la temperatura en otro lugar de la cocina, es simplemente trasladada a este horno donde terminará cocinando. Es este suave calor radiante que es el secreto de tantas cocinas AGA únicas: elaboración: panceta y pierna de cordero, buey guisado de carrillera y arroz con leche cremoso, merengues, flan sin un solo burbuja, arroz esponjoso y zanahorias al vapor. Estas y muchas otras delicias están reservadas para el nuevo propietario AGA.





Todos los modelos de la serie eR3 tienen dos hornos de hierro fundido, uno que se puede usar para asar u hornear y el otro para hervir a fuego lento. Cocinan utilizando el calor radiante suave emitido por el hierro fundido, asegurando que la comida tenga un sabor increíble y que todo el sabor y la bondad estén encerrados.

Los hornos de hierro fundido están diseñados para dejarse encendidos cuando desee calor suave AGA en la cocina o apagarse cuando no lo desee. Las cocinas de la serie AGA eR3 también tienen un horno de calentamiento independiente, y los modelos de 90 cm y 150 cm tienen una versión alta completa con un estante para platos. .



Extremadamente flexible y espacioso, ideal para familias y para aquellos que aman compartir su pasión con amigos para una buena comida. Cada zona se puede ajustar por separado, para tener una conservación para cada necesidad. Está equipado con dosificadores, agua integrada y cajón central, que se puede cambiar función de acuerdo a la necesidad. Puede instalar el frigorífico a ras o sobresaliendo con un panel personalizado de 19 mm (3/4") o con el kit opcional de paneles de acero inoxidable.



AGA eR7 SERIES  
THE POWER OF CAST IRON AT THE TOUCH OF A BUTTON.

Perfecto para familias ocupadas, aquellas que están lejos de casa durante el día, para casas rurales y segundas residencias y para aquellos que quieren ahorrar energía. Un AGA eR7 cocina con el mismo calor radiante que los modelos tradicionales. La diferencia es encuentra debajo del exterior esmaltado, donde la tecnología de punta está trabajando duro. Usando el panel de control de pantalla táctil, las placas de cocción y los hornos se pueden controlar y encender individualmente manualmente cuando sea necesario. Hay 5 configuraciones de calor.



AGA ER7 160/210



AGA ER7 150



AGA ER7 100



Los modelos de la colección de la serie eR7 de AGA funcionan con electricidad y tienen el aspecto icónico que esperarías de una cocina AGA, pero con un control mejorado diario que brinda la opción de configurar los hornos a diferentes temperaturas. Los hornos de hierro fundido cocinan con calor radiante, lo que significa que la comida sabe mejor y conserva todo el sabor, la humedad y la bondad..



## F CONTROL MEJORADO

La comida AGA sabe mejor porque un AGA cocina mejor, utilizando calor suave para conservar el sabor, la textura y la bondad de la comida. El calor se irradia desde las superficies internas de los hornos, creando zonas de cocción dedicadas. Los hornos están controlados por una pantalla táctil de capacitancia con indicadores LED y una pantalla de caracteres para indicar qué zona está activada y qué configuración está seleccionada.

El AGA e7 100 logra flexibilidad al cocinar una variedad de platos, a través de las cuatro configuraciones en el horno para hornear y las cinco configuraciones en el horno para asar, así como la cocción lenta y prolongada en el horno a fuego lento.



## FLEXIBILIDAD ÓPTIMA DEL HORNO

El horno para asar tiene cinco configuraciones de cocción preestablecidas, R9, R8, R7, R6 y B4, que brindan la flexibilidad de variar la temperatura del horno de muy caliente a moderada. Por lo tanto, el horno puede funcionar como un segundo horno de cocción. El ajuste R9 es ideal para asar a la parrilla rápidamente.

El horno para hornear tiene cuatro configuraciones de cocción preestablecidas, que son B4, B3, B2 y B1. Estos varían la temperatura del horno de moderada a fría. Cocinar dulce y salado a la vez no es un problema en los hornos ya que los sabores no se mezclan. Este horno también se puede utilizar como segundo horno a

## GAMA DE MÉTODOS DE COCCIÓN

El nuevo AGA e7 eléctrico ofrece un horno para hornear de hierro fundido, un horno para asar y un horno para hervir a fuego lento, y el modelo 150 ofrece dos hornos de acero adicionales para cocción lenta y calentamiento.

Dos hornillos AGA, uno para hervir y otro para cocinar a fuego lento, ofrecen mayor versatilidad y pueden acomodar sartenes extragrandes o pueden usarse como superficie para cocinar.

El modelo de cinco hornos proporciona una mayor flexibilidad con sus hornos adicionales y ofrece la opción de una placa de calentamiento o una placa de inducción de última generación.



## DISEÑO DETALLADO

Bellamente diseñada en el Reino Unido, la colección de la serie e7 de AGA ofrece ese aspecto icónico de AGA y el más alto nivel de atención al detalle, con un pasamanos con la marca y puertas de horno con relieve de AGA.

Los hornos de hierro fundido de la gama AGA e7 Series están recubiertos con un revestimiento especial Altrashell™, que sella el hierro fundido y facilita su limpieza.

También hay nuevos revestimientos interiores de acero inoxidable en las puertas de los hornos para asar, hornear y hervir a fuego lento. Este diseño patentado crea un panel exterior de la puerta más fresco y permite quitar los paneles interiores de la puerta para limpiarlos.

## AGA e3 SERIES THE POWER OF CAST IRON AT THE TOUCH OF A BUTTON.

Las cocinas AGA han cambiado enormemente en los últimos años y la colección de la serie e3 ofrece la cocina AGA más innovadora hasta el momento. Esta es la primera colección de AGA que presenta modelos que combinan la cocción con calor radiante de hierro fundido y la cocción convencional, por lo que llevan la flexibilidad a un nivel completamente nuevo. La combinación de hornos, placas eléctricas y placa de inducción significa que tiene una cocina para todas las estaciones y que hace que sea muy fácil administrar el uso de energía.



### AGA ER3 150/160/170



### AGA ER3 100/110



### AGA ER3 60/90





## AGA MasterChef Deluxe 90 cm y 110 cm

Clásicamente simple y discreto, el AGA Masterchef Deluxe ofrece una combinación refinada de funciones de cocción avanzadas. Disponible en dos tamaños, 90 cm y 110 cm, y una opción de placa de inducción de cinco zonas o placa de gas de cinco quemadores. Esta cocina es perfecta para cualquiera que aspire a tener una AGA pero prefiera el control instantáneo de una cocina convencional.

El AGA Masterchef Deluxe muestra una calidad de diseño atemporal que le permite adaptarse a cualquier estilo de cocina. Su atractivo clásico simple y discreto se adaptará a todos los gustos.

Diseñada y construida en el Reino Unido, esta cocina eléctrica ha sido fabricada con la mayor atención al detalle, con controles robustos contemporáneos y tiradores con la marca AGA.



El AGA Masterchef Deluxe muestra una calidad de diseño atemporal que le permite adaptarse a cualquier estilo de cocina. Su atractivo clásico simple y discreto se adaptará a todos los gustos.

Diseñada y construida en el Reino Unido, esta cocina eléctrica ha sido fabricada con la mayor atención al detalle, con controles robustos contemporáneos y tiradores con la marca AGA.

Tarifa vigente a partir del 1/3/2022

Precio (sin IVA)

Ref. <b>MDX90EIPAS</b>	AGA Masterchef Deluxe 90 Induction - Cranberry with Chrome trim	<b>7.025€</b>
Ref. <b>MDX90EICBY</b>	AGA Masterchef Deluxe 90 Induction - Cranberry with Chrome trim	<b>7.025€</b>
Ref. <b>MDX110EICRM</b>	AGA Masterchef Deluxe 110 Induction - Cream with Chrome trim	<b>7.486€</b>



#### FALCON 'GLIDE'

Nuestra parrilla Falcon está fabricada para que asar a la parrilla sea muy fácil. Una parrilla de acción de deslizamiento continuo se despliega para revelar cuatro configuraciones de altura y una bandeja de parrilla sólida y duradera, para permitir terminar una crême brulee o asar a la parrilla una rarebit simple para parecerse a una obra maestra.

\*En todos los modelos excepto Continental y 900S.



#### FLEXIBILIDAD CON FUNCIONES

Reconocemos que varios alimentos favorecen una variedad de condiciones de horno, por lo que empaquetamos varios de ellos en todas nuestras cocinas de rango. Las siete maravillas del horno multifunción Falcon incluyen Descongelar, Horno con ventilador, Asar a la parrilla con ventilador, Horno asistido por ventilador, Horno convencional, Elemento para dorar y Calor base, ¡para que pueda tostar, hornear, dorar o asar al contenido de su corazón!



#### POTENCIA DE COCCIÓN'

Ofreciendo la opción de una placa de gas potente o una encimera de inducción de aspecto elegante, la gama Falcon le proporciona el máximo control y un rendimiento superior. Nuestros modelos Dual Fuel ofrecen cinco quemadores estándar profesionales, incluido un quemador central de 5kW, esencial para las altas temperaturas necesarias en la cocina de los expertos, logrando salteados crujientes sin pérdida de nutrientes y sabor. Nuestras placas de inducción son rápidas, sensibles e increíblemente controlables, utilizando perillas de control giratorias precisas en lugar de pantallas digitales que se encuentran en la mayoría de las placas eléctricas..



#### HECHO EN GRAN BRETAÑA

Después de establecer un producto adecuado para el mercado nacional, las cocinas de la gama Falcon se mudaron del sitio de fabricación comercial en Escocia para comenzar la fabricación en Royal Leamington Spa, Warwickshire. Nuestra destacada selección de cocinas eléctricas está fabricada y desarrollada con los más altos estándares, y todas anuncian la belleza del diseño británico..



#### Calidad y Experiencia

Durante más de 185 años la cocinas Falcon se han fabricado a mano en Leamington Spa (Reino Unido) por generaciones de familias locales que se han esforzado para alcanzar la excelencia. Con el acero del mayor calibre prensado, cortado, lavado, pulido y finalmente esmaltado con acabado "Endurance". El marco está plegado tres veces, creando un revestimiento único para algunos de los componentes de la más alta calidad en el mercado



**FALCON 900S 90 CM**



Cherry Red	China Blue
Slate	Stainless Steel
Black	White
Cream	



Dual Fuel



Inducción

**FALCON DELUXE 900/1000/1092 MM**



Cherry Red	China Blue
Slate	Stainless Steel
Black	White
Cream	Fawn



Dual Fuel



Inducción

**¿Por qué elegir un Falcon?**

Con un Falcon en el corazón de la cocina, la cocinas siempre el corazón del hogar. Es por eso que encontrará una Falcon en más hogares de Europa que cualquier otra cocina compacta tipo "range". Entonces, ¿por qué comprar un Falcon? Si siendo de el fabricante número uno de cocinas compactas de Gran Bretaña no es razón suficiente, siga leyendo para descubrir por qué estamos en más hogares que en cualquier otra marca



**FALCON CONTINENTAL 1092 MM**



Cherry Red	China Blue
Slate	Stainless Steel
Black	White
Cream	



Dual Fuel



Induction



Además de su estética de diseño y amplia selección de colores, el compacto de cocina Continental combina la calidad de fabricación y las características profesionales y el rendimiento que se han convertido en sinónimo del nombre Falcon. Al igual que todos nuestros compactos de cocina semiprofesionales, el modelo Continental está fabricado con acero inoxidable de 1,2 mm de espesor y está diseñado para un uso intensivo.



**HORNOS DE ESTILO INDUSTRIAL**

Este modelo Continental tiene un ancho impresionante de 1.092 mm y tiene dos hornos: un horno multifunción con 7 configuraciones, incluido un modo de parrilla de calor giratorio, dos estantes resistentes y una placa Deluxe, además de un horno de calor rotativo con dos estantes resistentes.

## Un estilo para cada elección

Ofrecemos la mayor variedad de estilos, colores tamaño y tipos, lo que facilita para que encuentres la Falcon perfecta para su cocina.

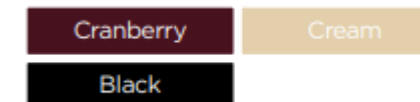


En términos de estilo, el modelo Classic ofrece todo lo que un compacto de cocina tradicional debe ofrecer: puertas recortadas biseladas, ventanas redondeadas, una práctica barra de paño de cocina y una selección de 3 colores vintage: Lingonberry Red, Black o Cream, con acabados cromados.

### CLASSIC 90/100 cm



### CLASSIC 110 cm



El modelo CLASSIC DELUXE ofrece tres opciones de placa de cocción (gas, inducción y vitrocerámica), y está disponible en 12 colores para elegir con acabados cromados o cobre.

Classic Deluxe también ofrece la función Rapid Response en su horno multifunción para un tiempo de calentamiento un 30% más rápido, un cajón de pan único que proporciona el ambiente perfecto para hacer que la masa suba (110 modelos) y, dependiendo del tipo de combustible elegido, un soporte para wok, una plancha y un quemador multicorona.

### CLASSIC DELUXE 90/100 cm



### CLASSIC DELUXE 110 cm



Independientemente de la anchura elegida, los utensilios de cocina Classic Deluxe están equipados con un horno multifunción de 79 litros y un gran horno eléctrico de aire forzado (modelos 90 y 110) o un gran horno eléctrico de aire forzado de 79 litros (modelos 110)

El horno multifunción le permite cocinar un plato a la perfección seleccionando la función adecuada o combinando varias funciones durante el tiempo de cocción. Puede elegir entre 7 funciones: calor giratorio, descongelación, parrilla de aire forzado, calor agitado, convencional, calor del suelo y dorado.



ELISE 90/100 cm



ELISE 110 cm



Cherry Red	China Blue
Slate	Stainless Steel
Black	White
Cream	



**CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES**

- Dos hornos eléctricos:
  - Horno multifunción (7 funciones)
  - Horno con ventilador de convección
- Estante de mano "Handyrack"
- Parrilla deslizable de lujo independiente (circuito doble) con salvamanteles de altura ajustable (4 alturas)
- Opciones de cocina de gas:
  - Modelo 90: 5 quemadores, incluido un quemador multianillo y una cuna para wok
  - Modelo 110: 6 quemadores, incluidos dos quemadores de varios anillos y una cuna para wok
- Opciones de placa de inducción:
  - 5 zonas de cocción, dos de las cuales se pueden unir para crear una gran zona de cocción o una zona para una plancha (incluida) y 3 configuraciones preestablecidas de calor bajo (aprox. L1 40°C, L2 70°C, L3 90°C)
- Placa calefactora de acero inoxidable de primera calidad (modelos de combustible dual)
- Cajón de almacenamiento (modelos 110)



Todos los modelos, independientemente del tipo de combustible elegido, están equipados con una rejilla Handyrack que se adhiere a la puerta principal del horno para que pueda sacar su plato del horno sin temor a quemarse. La parrilla Handyrack puede soportar un trozo de carne que pesa 5,5 kg, aproximadamente lo suficiente para deleitar hasta 12 invitados. Puede quitar fácilmente la rejilla Handyrack de la puerta o cambiar su altura si es necesario. El plato y la parrilla son aptos para lavavajillas para facilitar la limpieza.

Los modelos de 90 cm y 100 cm tienen un gran horno de calor giratorio por convección a la derecha, perfecto para la cocción por lotes o la preparación simultánea de varios platos. Con cuatro rejillas y un calentador de placas, este horno alto ofrece un espacio de cocción flexible



**TODO ESTÁ EN EL DETALLE**

Hemos afinado al detalle las cocinas de la gama Falcon, asegurando el sello de calidad que esperarías de una cocina semiprofesional. Nuestras cocinas están hechas de acero inoxidable de 1,2 mm de espesor, responsable de ese 'golpe' tan satisfactorio de la puerta, nuestros quemadores son de latón macizo y de una sola pieza para facilitar la limpieza y, a diferencia de la mayoría de los paneles de cocina y cocinas, nuestros controles son de tinta moldeada e inyectado en una placa de cromo para un deslumbrante acabado profesional que durará y nunca se borrará, en lugar de pintarlo directamente sobre la fascia, y si esto no lo convence del estándar de calidad que exudan las cocinas Falcon, la declaración de acero inoxidable. placa calefactora sin duda distingue a esta gama.

**INYECCIÓN DE COLOR**

Sabemos que le apasiona la cocina, por lo que también sabemos lo importante que es que su kit de cocina coincida con su estilo personal, es por eso que hemos introducido ocho variantes de colores impresionantes para garantizar que su cocina se adapte a usted. Vuélvase retro con blanco hielo, o rinda homenaje a las raíces comerciales de Falcon con un modelo de acero inoxidable, incluso cree la escena de su cocina de ensueño con una cocina azul porcelana suave, y como nos preocupamos por los detalles más finos, tenemos una gama de campanas de colores para complementar también.



### LA QUINTAESENCIA

Despierte su gourmet interior con el piano de cocina Elise, inspirado en la pasión y el estilo de la gastronomía europea, admirada en todo el mundo. Basta con echar un vistazo a este elegante piano de cocina para reconocer la orientación claramente continental de su diseño. Desde elegantes controles hasta acabados coordinados de níquel cepillado que enfatizan la parte frontal, el espíritu sofisticado del viejo continente preside el diseño de este piano de cocina..



### UNA PALETA DE COLORES VIBRANTES

Ya sea que opte por un modelo de 110 cm, 100 cm o 90 cm, puede elegir entre nueve colores: optar por el tradicional con acero negro, blanco o inoxidable, elegir audacia con rojo rojo, preferir discreción con los colores crema, pizarra y azul china, o colores contemporáneos con Roche Bleue, Mineral Verde o Carbón (satinado mate). Energiza tu cocina con un color brillante u opta por una armonía suave con un tono más discreto. Sea cual sea su estilo y el tipo de diseño de su cocina, encontrará el piano de cocina Elise adaptado a sus necesidades.



### HORNEADO FLEXIBLE

Todos los modelos están equipados con el horno multifunción Falcon: el sueño de un cocinero con 7 funciones para todos los modos de cocción, ya sea crujiente de los fondos de pizza en una perezosa tarde de sábado o dorar la pasta gratinada de los niños después de la escuela. Nada se resiste al piano de cocina Elise.

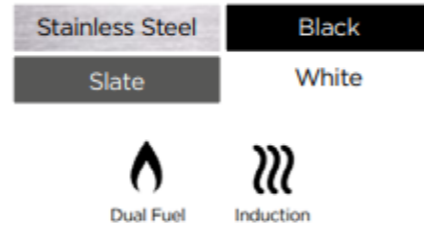


### BENEFICIOS ADICIONALES

Todas las Elise están equipadas con un horno multifunción y un horno de convección, un estante Handyrack – una innovadora bandeja de parrilla que se adhiere al interior de la puerta del horno – un cajón de almacenamiento para placas (110 cm) y una bandeja deslizante Deluxe. Los modelos mixtos también están equipados con soportes de sartén de hierro fundido de estilo profesional, un quemador de corona múltiple, un soporte de wok para platos de inspiración asiática y una opción de encendido con una sola mano para una mayor facilidad de uso. La placa de inducción eléctrica cuenta con la última tecnología Falcon, incluida una zona modular que puede servir como dos zonas de cocción, una gran zona de cocción o acomodar una plancha extraíble para una alternativa saludable. También puede usarlo como una gran zona de 3.2kW para una cocción más potente y, para una cocción verdaderamente flexible, tiene tres configuraciones de baja temperatura.



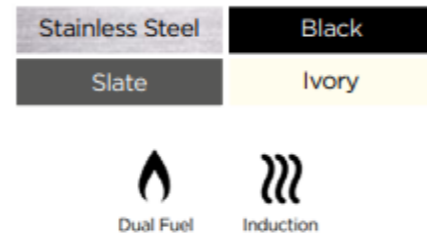
### NEXUS 90/110 cm



### NEXUS SE 110 cm



### NEXUS STEAM 110 cm



#### FLEXIBILIDAD CON FUNCIONES

Versatilidad: El vapor es una excelente manera de cocinar una amplia gama de alimentos, desde huevos y pescado hasta carne, verduras, pudines y pasteles de queso.

El vapor conserva aún más los nutrientes, la textura y el sabor de los alimentos.

Más rápido que cocinar en la estufa o en el horno

Cocinar sin esfuerzo: Deje la comida, ajuste la hora y la temperatura, luego presione "Play" y relájese mientras el horno de vapor hace todo el trabajo.

Cocina segura: no hay necesidad de hacer malabares con ollas llenas de agua hirviendo.

Placas fáciles de limpiar y resistentes al lavavajillas

Sous vide cooking

Esterilización de botellas y frascos para productos enlatados

#### Nexus Steam

Ofreciendo todo lo que un cocinero casero puede esperar de un solo electrodoméstico, el modelo Nexus Steam es una innovación única en el mercado de cocinas de cocina. Junto con el asado al horno, la cocción por lotes y la cocción rápida, los usuarios se benefician de un horno de vapor que retiene las vitaminas, los minerales, los nutrientes, la textura y el sabor de los alimentos. Esta cocina de rango también le permite asar a la parrilla, asar, hervir y cocinar a fuego lento, e incluso viene con un cajón de prueba para masa de pan. El nuevo horno a vapor también incluye función grill con temperatura controlada y tiempo de calentamiento rápido para terminar o dorar tus platos a la perfección.





#### PERILLAS DE CONTROL GIRATORIAS

Las características distintivas incluyen perillas de control giratorias de última generación, fabricadas con aluminio torneado con diamante para una máxima resistencia. Proporcionan una sensación más ergonómica y también aseguran un excelente agarre gracias al diseño de goma en forma de círculo



#### HORNO MULTIFUNCION 11 FUNCIONES

El horno multifunción de gran capacidad ofrece nada menos que 11 funciones de cocción para garantizar una cocción perfecta de cada uno de tus alimentos. Estas 11 funciones incluyen un tiempo de calentamiento rápido para cuando tenga poco tiempo y tres nuevas funciones de cocción: Duo, Delicate y Eco Mode.

**Dúo:** una función de cocción intensa que utiliza el calor inferior, el calor de convección y el elemento de ventilación, perfecto para pasteles de cocción única. No es necesario hornear a ciegas: simplemente agregue su relleno a la masa cruda y coloque el plato en el horno. Este es el escenario ideal para pasteles y tartas tipo quiche.

**Delicado:** una función de cocción muy suave que utiliza el elemento de ventilación para hacer circular el calor desde abajo. Es ideal para platos que requieran una cocción a baja temperatura, como merengues o crême brûlée.



#### PLATO DE COCCIÓN DE LUJO

Nuestra cocina combinada Nexus 110 está equipada con nuestra popular placa Deluxe multi-zona, que cuenta con resistentes soportes para sartenes de hierro fundido con un acabado semibrillante y una placa multizona con dos zonas de vitrocerámica, ideal para diferentes modos de cocción. La parrilla Deluxe completa este aspecto limpio, creando un acabado lujoso para este modelo de referencia.



#### COCINAR CON VAPOR

La cocción al vapor es más saludable: no requiere grasa ni aceite. Una explosión de sabor: la cocción al vapor suave mantiene la comida fresca y natural. Mejor retención de la humedad: los alimentos conservan más frescura cuando se cocinan al vapor. Conservación del color: la cocción al vapor es un proceso de cocción suave que resalta el color natural y fresco de los alimentos. Además, recalentar los platos en el horno a vapor les devuelve la humedad perdida, un aliado ideal en el arte de acomodar las sobras.



#### COCCIÓN EN TRES HORNOS

De hecho, con el Nexus SE, no tienes uno, sino tres hornos: un horno multifunción, un horno de convección y un horno de cocción lenta. Ya no tienes que esperar a que un plato esté cocinado para pasar al siguiente. Disponible en un solo ancho (110 cm), la cocina de la gama Nexus SE está disponible en cuatro colores: acero inoxidable para un aspecto de cocina profesional, marfil para un diseño clásico o negro o pizarra para un toque más moderno.



#### EL HORNO DE COCCIÓN LENTA

Perfecto para cocinar a fuego lento o calentar platos, el horno de cocción lenta de 21 litros controlado térmicamente puede ir de 80 °C a 120 °C, proporcionando un cuarto horno para una cocción verdaderamente flexible.



#### TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN INNOVADORA

El Nexus SE Induction está equipado con la última tecnología de inducción con una zona modular para alojar una plancha extraíble, una gran zona de cocción central de 3,2 kW y tres configuraciones de temperatura baja



#### CAJÓN PARA FERMENTAR MASA DE PAN

La Nexus 110cm también incluye un cajón de fermentación para masa de pan, una característica única en el mercado de las cocinas eléctricas. Este cajón proporciona un ambiente cálido y controlado, controlado por un simple interruptor de encendido y apagado; incluye ranuras en la base que permiten la circulación del aire caliente y hacen que la masa suba perfectamente



**ELAN DELUXE 90/110 cm**



**LECKFORD DELUXE 90/110 cm**



**PROFESSIONAL DELUXE 90/110 cm**



Cranberry	Cream
Slate	White
Black	Stainless Steel



Dual Fuel



Induction

**PROFESSIONAL FX(P) 90 cm**



**PROFESSIONAL FX(P) 100 cm**



Cranberry	Cream
Black	Stainless Steel



Dual Fuel



Induction  
FX Only



**COCINA SALUDABLE**

El modelo Professional Deluxe Mixed 90 está equipado de serie con una robusta plancha de fundición de aluminio, que se puede colocar encima de la placa si es necesario. Es perfecto para cocinar mariscos frescos y salmón, pero también tocino y tostadas francesas. Es el complemento perfecto para un estilo de vida más saludable.



**CAJÓN DE EMPUJE PARA PAN**

La cocina Professional Deluxe de 110 cm también incluye un cajón de fermentación para masa de pan, una característica única en el mercado de cocinas. Controlado por un simple interruptor de encendido/apagado, este cajón proporciona un ambiente cálido y controlado; las ranuras de la base permiten la circulación del aire caliente y hacen que la masa suba perfectamente. Cuando no está en uso, actúa como un práctico cajón de almacenamiento (no coloque objetos de plástico en él).





## PROFESIONAL+ FX 90 / FXP 90



### GRAN CAPACIDAD DE COCCIÓN 114 LITROS

Los modelos Professional+ FX 90 y FXP cuentan con un gran horno de 114 litros de capacidad, perfecto para grandes reuniones familiares y si le gusta recibir invitados.



### ECO-MURO

Totalmente revolucionarias, las cocinas de la gama Professional+ FX 90 y FXP están equipadas con una eco-pared única que permite dividir el horno en dos. Obtienes lo mejor de ambos mundos: un gran horno multifunción de 114 litros (sin pared ecológica), ideal para grandes comidas familiares o reuniones con amigos, o un horno multifunción compacto y económico (con pared ecológica) para comidas pequeñas y uso diario. .



### HORNO MULTIFUNCIÓN EN AMBOS FORMATOS

Independientemente de cómo utilice el horno, en el modo de horno individual grande o en el modo de horno pequeño gracias a la eco-pared, siempre se beneficiará de siete funciones:

- Horno asistido por ventilador
- Grill asistido por ventilador
- Carga de calor del horno
- Horno convencional
- Elemento para dorar
- Calor inferior
- Descongelación



### OPCIONES DE COCINA

El modelo Professional+ FX 90 está disponible con una opción de cocina de gas o de inducción. El FXP está equipado con una cocina de gas. En ambos modelos, la placa de gas ofrece cinco quemadores, incluido un quemador de corona múltiple, un soporte para wok y una plancha estilo Teppan Yaki. La placa de inducción del modelo FX 90 cuenta con cinco potentes zonas de cocción.



#### ESTILO MOD REFINADO

La gama AGA Mercury es conocida por su diseño audaz y su estilo de anclaje como una pieza destacada en la cocina.

Diseñada y construida en el Reino Unido, esta cocina utiliza componentes de la más alta calidad e integra detalles elegantes, como controles de cocina de alta fidelidad y un elegante pasamanos. Una obra maestra técnica, la gama AGA Mercury es la encarnación de una calidad exquisita y un diseño elegante y bien pensado.

El AGA Mercury está disponible en seis sofisticadas opciones de acabado, que incluyen negro brillante o mate, marfil, cielo de medianoche, acero inoxidable y blanco, lo que lo convierte en la combinación perfecta para cualquier cocina

#### MULTIHORNOS PARA MULTITAREA

Con el modelo Mercury de 48", tres hornos separados con un total de seis pies cúbicos pueden cocinar tanto o tan poco como desee, y cada horno de espacio eficiente puede albergar un pavo de 25 libras.

El horno multifunción ofrece siete opciones de cocción, que incluyen descongelación, convección, asado a la parrilla por convección, horneado asistido por ventilador, convencional, dorado y calor base, y viene equipado con un estante telescópico que evita que el estante se incline hacia adelante cuando se retiran los alimentos del horno. Un segundo horno de convección verdaderamente europeo extra grande hace circular el calor de manera uniforme para lograr un excelente rendimiento de cocción



#### MERCURY 1000/1082/1200 MM



#### Colour



#### Trim



#### Fuel Type





COCINA GAS A GAS Ofreciendo un control preciso para una cocción experta, la estufa de gas de cinco quemadores cuenta con quemadores de latón sellados con un quemador central excepcionalmente grande para ollas grandes y wok.

Los soportes para sartenes de hierro fundido son resistentes y duraderos, y ofrecen un rendimiento de servicio pesado y resistencia contra el desgaste.

Los cinco quemadores de gas de la gama AGA Mercury están rematados con un esparcidor de llama de hierro fundido con acabado de porcelana esmaltada para proporcionar distribución y retención del calor para una cocción altamente controlable.



TECNOLOGÍA DE INDUCCIÓN INNOVADORA Mercury de AGA ofrece una encimera de inducción de vitrocerámica extra grande de cinco zonas como alternativa a una estufa de gas. La cocción por inducción es segura y eficiente, aprovechando el 90% del calor disponible, frente al 55% del quemador de gas. Una función de detección de sartenes reconoce cuando se coloca una sartén en una de las zonas de inducción y apaga la zona calentada automáticamente cuando se retira para mayor seguridad.

Con nueve configuraciones de potencia, esta placa de inducción ofrece una mayor flexibilidad para adaptarse a todos los tipos de cocción, incluidas las configuraciones de baja temperatura y fuego lento. Cada zona también tiene una función de refuerzo para alcanzar rápidamente la temperatura máxima.

La exquisita cocina Mercury es famosa por su diseño audaz y elegante, y este aspecto exclusivo es una combinación perfecta para cualquier cocina.

Construida en el Reino Unido íntegramente en nuestra fábrica en Leamington Spa, esta cocina de gama utiliza componentes de la más alta calidad e integra detalles elegantes, como controles de estilo Hi-Fi y un elegante pasamanos cromado.

Se ha prestado la máxima atención a los detalles a esta llamativa cocina y viene con un zócalo de la marca como declaración de calidad y diseño cuidadoso.

Tres hornos separados, incluido un horno con ventilador grande para una cocción uniforme y una parrilla deslizante, que ofrece parrilla completa y media parrilla gracias a un elemento dual, proporciona una gama de funcionalidades para una cocción flexible.

Un gran horno multifunción de 80 litros ofrece siete funciones de cocción que incluyen descongelación, ventilación, parrilla ventilada, asistida por ventilador, convencional, dorado y calor base, y viene equipado con un estante telescópico que evita que se incline hacia adelante al sacar los alimentos del horno.

Además, un práctico cajón de almacenamiento ayuda a optimizar el espacio de su cocina.

