

LEADERSHIP BY DESIGN

Grand Chef

GB

Specialised for 40 years in the production of electrical cooking appliances, always succeeding in being innovative in functional proposals and design.

In this catalogue you will find an infinity of solutions for equipping your kitchen with appliances at the top of world production. Our mission is to offer the widest possible choice in the specific field of cooking, trying to satisfy the greatest number of user requirements from the point of view of both design and functionality.

To achieve this you will find a vast range of products offering:

dimensions from 30 to 150 cm;
12 colours with 3 types of finish;
5 sizes and 4 types of oven.

On the hobs: 4 types of hotplates, electric barbecue, fry top, "coup de feu", fryers and electric plates, induction type and ceramic hobs. Numerous accessories for the most refined cooking activities.

E

Desde hace 40 años especializada en la fabricación de electrodomésticos para cocinar, siendo cada vez más innovadores en las propuestas funcionales y de diseño.

En este catálogo encontrará un gran número de soluciones para equipar su cocina con aparatos en la cima de la producción mundial.

Nuestro objetivos es: ofrecer la elección más amplia posible en el campo específico de la cocción, intentando satisfacer el mayor número de exigencias del cliente tanto desde el punto de vista del diseño como de la funcionalidad.

Para conseguir todo esto, encontrará una gama muy amplia de los productos que se presentan ofreciendo:

dimensiones de 30 a 150 cm;
12 colores con 3 tipos de acabado;
5 medidas y 4 tipos de hornos.

En las encimeras: 4 tipos de fuegos, barbacoas eléctricas, fry top, coup de feu, freidoras y placas eléctricas, de inducción y en vitrocerámica. Numerosos accesorios para las cocciones más refinadas.

F

Nous sommes spécialisés depuis 40 ans dans la production d'électroménager pour la cuisine et proposons toujours des appareils innovateurs en ce qui concerne les fonctions et le design. Vous trouverez de nombreuses solutions dans ce catalogue pour aménager votre cuisine avec des appareils en tête de la production mondiale. Notre but est celui d'offrir le plus de choix possible dans le domaine spécifique de la cuisson, en essayant de satisfaire au maximum les exigences de l'utilisateur, aussi bien au niveau du design que de la fonctionnalité. Vous y trouverez par conséquent une vaste gamme de produits qui s'articule en offrant:

dimensions de 30 à 150 cm;
12 coloris avec 3 types de finitions;
5 mesures et 4 types de fours.

Pour les tables: 4 types de brûleurs, barbecue électrique, fry top, coupure automatique du foyer, gril et plaques électriques à induction et en vitroceramique.

De nombreux accessoires pour les cuisinières plus raffinées.

D

Seit 40 Jahren auf die Herstellung von Herden und Öfen mit immer neuen, funktionellen Lösungen und innovativem Design.

In diesem Katalog finden Sie unendlich viele Möglichkeiten zur Ausstattung ihrer Küche mit den unter der weltweiten Produktion fortschrittlichsten Geräten.

Unser Ziel ist es, auf dem Gebiet Herde und Öfen die größtmögliche Auswahl anzubieten, indem wir die Bedürfnisse unserer Kunden sowohl hinsichtlich des Designs als auch hinsichtlich der Funktionalität befriedigen unsere umfassende Auswahl an Produkten bietet folgende Lösungen an:

Abmessungen zwischen 30 und 150 cm;
12 Farben mit 3 unterschiedlichen Oberflächenbearbeitungen;
5 Arten von Öfen in 4 Abmessungen.

Auf den Kochfeldern: 4 Arten von Gasbrennern, elektrischer Grill, Fry top, Coup de feu, Friteusen und Elektroplatten, Induktionsplatten, Glaskeramikkochfelder. Zahlreiche Zubehörteile für besondere Rezepte.

INDEX

General characteristics.....	page 2
Optionals.....	" 8
Built-in.....	" 12
Built-in 600 ovens.....	" 14
Built-in 700/800 ovens.....	" 30
Built-in 900 ovens.....	" 32
Coffee machine.....	" 43
Built-in cooktops.....	" 43
Sinks.....	" 56
Hoods for building in.....	" 57
Cooking top.....	" 58

Trendline cookers.....	" 64
Professional cookers.....	" 70
Professional Plus cookers.....	" 100
Classic cookers.....	" 150
AG wall hoods.....	" 157
Majestic cookers.....	" 158
Majestic Country cookers.....	" 184
Majestic AM wall hoods.....	" 197
Quadra Modular blocks.....	" 198
AGQ wall hoods.....	" 207
Refrigerators.....	" 208

GB OVENS

Wide choice of ovens. The range comprises 7 ovens with different volumes:

- **maxi oven 90** available in both the electric multifunction and ventilated gas versions;
- **maxi oven 70** available in both the electric multifunction and ventilated gas versions;
- **standard oven 60** available in both the electric multifunction and the ventilated gas version;
- **mid oven 40** available in the static electric versions;
- **mini oven 30** available in the static electric version;
- **compact oven 60** available in the electric multifunction version;
- **grill oven** with the electric grill.

All ovens have a removable triple-glass for easy internal cleaning. It allows better heat insulation and energy saving.

E HORNOS

Gran elección entre los hornos. La gama está compuesta de 7 hornos con volúmenes diferentes:

- **maxi horno 90** disponible tanto eléctrico multifunción como de gas ventilado;
- **maxi horno 70** disponible tanto eléctrico multifunción como de gas ventilado;
- **horno estándar 60** disponible tanto eléctrico multifunción como de gas ventilado;
- **horno midi 40** disponible eléctrico estático;
- **horno mini 30** disponible eléctrico estático;
- **horno compact 60** eléctrico multifunción;
- **horno grill** con grill eléctrico.

Todos los hornos están dotados de puerta fría con triple cristal extraíble, permitiendo una fácil limpieza. De este modo se consigue un mejor aislamiento térmico y una reducción del consumo.

F FOURS

Grand choix de fours. La gamme comprend 7 fours avec des volumes différents:

- **four maxi 90** électrique multifonction ou à gaz avec ventilation;
- **four maxi 70** électrique multifonction ou à gaz avec ventilation;
- **four standard 60** électrique multifonction ou à gaz avec ventilation;
- **four midi 40** électrique statique;
- **four mini 30** électrique statique;
- **four compact 60** électrique statique;
- **four grill** avec gril électrique.

Tous les fours sont munis de triple vitre amovible pour le nettoyage entre les deux épaisseurs: la triple vitre assure une meilleure isolation thermique et une réduction des consommations.

D BACKÖFEN

Große Auswahl bei den Backöfen. Die Palette umfasst 7 Backöfen mit unterschiedlichem Volumen.

- **Maxi-Ofen 90** sowohl elektrisch und multifunktional als auch mit gas und Belüftung lieferbar;
- **Maxi-Ofen 70** sowohl elektrisch und multifunktional als auch mit gas und Belüftung lieferbar;
- **Standard-Ofen 60** sowohl elektrisch und multifunktional als auch mit gas und Belüftung lieferbar;
- **Midi-Ofen 40**, elektrisch-statisch Backöfen;
- **Mini-Ofen 30**, elektrisch-statisch Backöfen;
- **Compact-Ofen 60** multifunktional Backöfen;
- **Grill-Ofen** elektrisch-Grill.

Alle Backöfen haben ein zur Reinigung herausnehmbares Doppelfenster, das für eine bessere Wärmeisolierung und Energieersparnis sorgt.



MINI OVEN 30

rotisserie;
resistance absorption:
electric grill (1500 W)
upper (800 W)
lower (800 W)
internal dimensions of the oven:
26x35x45 - 30,8 liters;
ratings 1700 W.



MIDI OVEN 40

rotisserie;
resistance absorption:
electric grill (1600 W)
upper (850 W)
lower (900 W)
internal dimensions of the oven:
36x35x45 - 43,7 liters;
ratings 1900 W.



COMPACT OVEN 60

internal dimensions of the oven:
44x23x45 - 35,1 liters;
resistance absorption:
electric grill (1600 W)
upper (900W)
lower (1300 W)
circular (2000 W)
ratings 2500 W.



STANDARD OVEN 60

electric grill (1600 W);
internal dimensions of the oven:
44x35x45 - 53,4 liters.
Multifunction oven:
resistance absorption
upper (900W)
lower (1300 W)
circular (2400W)
ratings 2650 W
ratings with Quick Start: 3400 W.
Fan gas oven:
fan gas oven burner 2500 W
ratings fan gas oven 1700 W.



MAXI-OVEN 70

internal dimensions of the oven:
54x35x45 - 67,3 liters;
Multifunction oven:
resistance absorption:
upper (900W)
lower (1300 W)
circular (2400 W)
ratings 2900 W.
Fan gas oven:
fan gas oven burner 3000 W
ratings fan gas oven 2300 W.



GRILL OVEN

internal dimensions of the oven:
44 x 15 x 45 - 20,2 liters;
resistance absorption:
electric grill (2400 W)
ratings 2500 W.

MAXI-OVEN 90

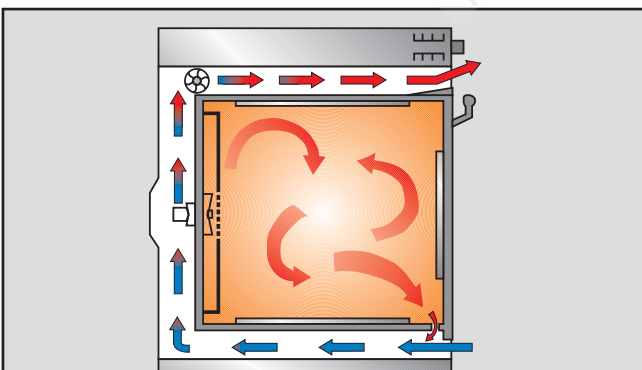
rotisserie;
electric grill (2200 W);
internal dimensions of the oven:
64x35x45 - 78,6 liters.

Multifunction oven:

resistance absorption
upper (900 W)
lower (1500 W)
circular (2400 W)
ratings 2900 W
ratings with Quick Start 3400 W.

Fan gas oven:

fan gas oven burner 3500 W
ratings fan gas oven 2300 W.



GB Cooling fan and the discharging of waste heat: the heat is discharged back into the kitchen, keeping the door and the control board cool.

GB Ventilador de refrigeración y eliminación del calor residual: el calor es enviado nuevamente hacia el interior de la cocina dejando la puerta y el cuadro de mando completamente fríos.

F Ventilation périphérique de refroidissement et évacuation vapeurs: la chaleur est poussée à l'extérieur, en refroidissant la porte et la façade.

D Umlufventilation zur Kühlung und zum Ablassen der Dämpfe: die Wärme wird durch den unteren Teil des Herdes nach außen.



GB **ELECTRONIC PROGRAMMER WITH PROBE** (available only on certain models). Perfect results thanks to the special probe which monitors the cooking.

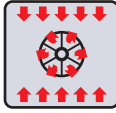
E **PROGRAMADOR ELECTRÓNICO CON SONDA** (disponible sólo en algunos modelos). Resultado perfecto gracias a la sonda especial que controla la cocción de los alimentos.

F **PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE AVEC SONDE** (disponible uniquement sur certains modèles). Résultats parfaits grâce à la sonde spéciale de contrôle de la cuisson du plat.

D **ELEKTRONISCHER PROGRAMMIERER MIT SONDE** (nur an einigen Modellen erhältlich). Perfekte Ergebnisse mit dem elektronischen Programmierer mit Sonde.

MULTIFUNCTION ELECTRIC OVEN HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN

FOUR ELECTRIQUE MULTIFONCTION MULTIFUNKTION BACKOFEN

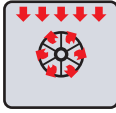


GB Pizza cooking

Pizza function suitable when cooking pizza, bread and scones. Lower heating element works with the other heating elements of the oven.

E Cocción de Pizza

Esta función está especialmente indicada para cocer pizzas, hogazas y pan. La principal fuente de calor es producida por la resistencia inferior que trabaja en combinación con las demás resistencias del horno.



GB Defrost function and Quick start

Defrosting of frozen food is accelerated by means of fan driven air circulation. The advantage of defrosting at room temperature is that it does not alter the taste and appearance of the food. **Quick Start**, available only on certain models, is a fast pre-heating oven function.

E Descongelación y Quick Start

Permite la descongelación rápida de todos los alimentos congelados que se quieren tener a temperatura ambiente. La descongelación a temperatura ambiente tiene la ventaja de no modificar ni el gusto ni el aspecto de los alimentos. **Quick Start** (disponible sólo en algunos modelos). Esta función sirve para acelerar el precalentamiento de su horno.

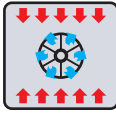


GB Fan oven

This provides a more even heat than a conventional oven and food is «sealed» very quickly. Pre-heating is generally unnecessary. As there is no top or bottom heat the whole area of the oven can be utilized. This setting is ideal for batch baking or cooking a complete meal.

E Cocción ventilada múltiple

Función que permite cocinar varios alimentos al mismo tiempo sin que se mezclen los olores; se pueden cocinar lasañas al horno, pizzas, cruasán, bollos, etc.

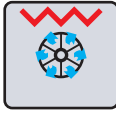


GB Intensive cooking

A fast intensive form of cooking, suitable for a variety of dishes. It replaces the spit and can be used for baked fish, braised vegetables, kebabs, roast chicken, duck etc.

E Cocción intensiva

Función para cocinar alimentos de un modo rápido e intenso; indicada para pescado a la papillote, verduras guisadas, pinchos, pato, pollo, etc.



GB Grill & fan

An energy-saving method for deep cooking. Suitable for chops, sausages, kebabs etc.

E Cocción grill ventilado

Función rápida e intensa con notable ahorro de energía. Está indicada para muchos alimentos como: chuletas de cerdo, salchichas, pinchos de cerdo o mixtos, caza, gnocchi a la romana, etc.

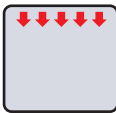


GB Grill-baking

Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese.

E Cocción grill con puerta cerrada

Función indicada para cocinar a la parrilla de un modo rápido e intenso, para gratinar y asar la carne en general: filete, chuleton, pescado y verduras a la plancha.



GB Upper element

Especially suitable for browning and to add the finishing touches of colour to different dishes. We suggest this setting when browning lasagne, melting cheese toppings etc.

E Cocción por arriba

Particularmente indicada para dorar y dar el toque de color final a muchos alimentos; se aconseja para cocinar hamburguesas, chuletas de cerdo, filetes de ternera, lenguados, sepia, etc.

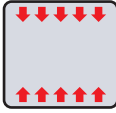


GB Lower element

As the heat comes from the lower element, this setting is particularly suitable for pastry and cakes e.g. flans, pizzas, biscuits, fruit cakes etc.

E Cocción por debajo

Función para finalizar la cocción de los alimentos, en especial la pastelería (galletas, merengues, bizcochos, tartas de fruta, etc) y otros.



GB Upper & lower elements

This operates like a conventional electric oven and can be used accordingly. Suitable for pork, chops, sausage, game, roast veal, meringues and biscuits, baked fruit, etc.

E Cocción normal estática

Función clásica del horno eléctrico particularmente indicada para cocinar los siguientes alimentos: chuletas de cerdo, salchichas, bacalao, estofados, caza, asado de ternera, merengues y bizcochos, fruta al horno, etc.

F Cuisson de Pizzas

Cette fonction est particulièrement destinée à la cuisson des pizzas, fougasses et pains. La source principale de chaleur provient de la résistance inférieure qui fonctionne en duo avec les autres résistances du four.

D Pizzabacken

Diese Einstellung eignet sich besonders gut zum Backen von Pizza, Hefesalzgebäck und Brot. Die wichtigste Wärmequelle ist die untere Heizschlange, die in Kombination mit den anderen Heizschlangen des Ofens arbeitet.

F Décongélation et Quick Start

Cette fonction permet la décongélation rapide des mets surgelés, qui seront portés à la température ambiante. La décongélation à température ambiante a l'avantage de ne pas modifier le goût et l'aspect des aliments. **Quick Start** (disponible uniquement sur certains modèles). Cette fonction sert à accélérer le chauffage du four.

D Auftauen und Quick Start

Ermöglicht ein schnelles Auftauen von tiefgekühlter Kost, diese wird in kurzer Zeit auf Raumtemperatur gebracht. Das Auftauen bei Raumtemperatur hat den Vorteil, dass sich der Geschmack und das Aussehen der Speisen nicht verändert. **Quick Start** (nur an einigen Modellen erhältlich). Diese Funktion dient für ein schnelleres Vorheizen.

F Cuisson ventilée multiple

Cette fonction permet la cuisson simultanée des divers mets sans que les odeurs puissent se mélanger. On peut cuisiner: lasagnes au four, pizza, croissants et brioches, gâteaux.

D Heißluftgaren

Bei dieser Einstellung ist das gleichzeitige Garen von unterschiedlichen Speisen, ohne Geschmacksübertragung, möglich; z.B. man kann gleichzeitig Lasagne und Pizza oder Kuchen und Gebäck backen.

F Cuisson intensive

Il s'agit de la fonction pour la cuisson rapide et intensive des divers mets. Elle est très bonne pour poisson en papillote, légumes, brochettes, canards et poulet.

D Intensivbraten

Bei dieser Einstellung ist ein schnelles und intensives Braten von unterschiedlichen Speisen möglich; empfehlenswert für: Fisch in Alufolie, Gemüse, Langzeitbraten, Spießchen, Ente, Hähnchen u.s.w.

F Cuisson grill ventilée

La cuisson par cette fonction est particulièrement rapide et profonde et en même temps permet une économie d'énergie. Particulièrement indiquée pour: entrecôte de porc, saucisses, brochettes, gibier, gnocchi et poulet.

D Infratherm Grillen

Schnelles und tiefes Grillen mit großer Energieersparnis, diese Einstellung eignet sich besonders für Speisen wie: Schweinerippen, Wurst, Spießchen, Wild u.s.w.

F Cuisson grill

Il s'agit de la fonction indiquée pour la cuisson au grill, rapide et profonde pour gratiner et griller la viande en général, filet, entrecôte grillé, poisson grillé et légumes grillés.

D Grillen

Diese Einstellung eignet sich besonders zum Gratineren und Grillen von Fleisch und Fisch; man kann Filet, Steaks, Fisch und sogar auch Gemüse grillen.

F «Sus» cuisson

Particulièrement indiquée pour dorer les mets. Il s'agit de la fonction pour hamburgers, entrecôte de porc, bifteck de veau, sole et seiches.

D Garen mit Oberhitze

Empfehlenswert zum Anbraten und am Ende des Garvorganges wenn das Bratgut noch ein bißchen Farbe braucht. Diese Einstellung eignet sich für Hamburger, Schweinsteaks, Kalbsschnitzel, Seeszunge, Tintenfisch u.s.w.

F «Sous» cuisson

Sert à terminer la cuisson des mets et, en particulier pour la pâtisserie (biscuits, meringues, gâteaux) et d'autres mets.

D Garen mit Unterhitze

Empfehlenswert zum Beenden von Backvorgängen, besonders für Patisserie (Kleingebäck, Baiser, Hefeteig, Kuchenboden) und noch vieles mehr.

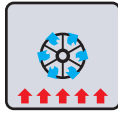
F Cuisson normale

Fonction classique du four électrique particulièrement indiquée pour cuisiner: entrecôte de porc, saucisses, morue sèche, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits au four etc.

D Normales Garen

Diese Einstellung ist die herkömmliche Backofenfunktion, eignet sich für folgende Speisen: Schweinerippen, Wurst, Langzeitbraten, Wild, Kalbsbraten, Baiser, Kleingebäck, Obst u.s.w.

FAN GAS OVEN HORNO A GAS VENTILADO

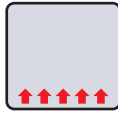


GB Fan oven

This provides a more even heat than a conventional oven and food is «sealed» very quickly. This setting is ideal for batch baking or cooking a complete meal. Several different dishes can be cooked using various shelf positions.

E Cocción ventilada múltiple

Es la función que permite cocinar varios alimentos al mismo tiempo sin que se mezclen los olores; se pueden cocinar lasañas al horno, pizzas, cruasán, bollos, etc.

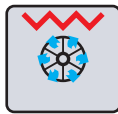


GB Lower element

A fast intensive form of cooking, suitable for a variety of dishes. It replaces the spit and can be used for baked fish, braised vegetables, kebabs, roast chicken, duck etc.

E Cocción por debajo

Función para cocinar alimentos de un modo rápido e intenso; indicada para pescado a la papillote, verduras guisadas, pinchos, pato, pollo, etc.



GB Grill & fan

An energy-saving method for deep cooking. Suitable for chops, sausages, kebabs etc.

E Cocción grill ventilado

Función rápida e intensa con notable ahorro de energía. Está indicada para muchos alimentos como: chuletas de cerdo, salchichas, pinchos de cerdo o mixtos, caza, gnocchi a la romana, etc.



GB Grill-baking

Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese.

E Cocción grill con puerta cerrada

Función indicada para cocinar a la parrilla de un modo rápido e intenso, para gratinar y asar la carne en general: filete, chuletón, pescado y verduras a la plancha.

FOUR A GAZ VENTILE GASUMLUFTOFEN

F Cuisson ventilée multiple

C'est la fonction qui permet de cuisiner simultanément différents mets sans que les saveurs se mélangent entre eux. On peut cuire de cette façon les lasagnes, la pizza, les croissants, les brioches, les tartes, les gâteaux etc.

D Multiple Heißluft-Funktion

Diese Funktion lässt das gleichzeitige Backen von verschiedenen Speisen zu, wobei sich jedoch die Gerüche nicht vermischen; man kann damit Lasagne, Pizza, Croissants und Kipferl, Torten, Kuchen etc. backen.

F Cuisson par-dessous

Cette fonction permet une cuisson rapide et intensive de plusieurs mets. Elle est indiquée pour le poisson en papillote, pour les légumes braisés, pour les brochettes, pour le canard, pour le poulet etc.

D Unterhitze-Funktion

Ist die Funktion des schnellen und intensiven Bratens von unterschiedlichen Gerichten; geeignet für Fisch, Gemüse, Spieße, Ente, Hendl etc..

F Cuisson au grill ventilée

Ce type de cuisson est particulièrement rapide et permet de cuisiner avec une considérable économie d'énergie. Cette fonction est indiquée pour beaucoup de mets comme : les côtelettes de porc, les saucisses, les brochettes, le gibier, les gnocchi etc.

D Ventilator-Grill-Funktion

Besonders schnell und gründlich bei beachtlicher Ersparnis an Energie, ist dies die passende Funktion für viele Gerichte wie: Schweinskotelett, Würstel, Fleischspieße, Wild, etc.

F Cuisson grill à porte fermée

Cette fonction est indiquée pour une cuisson rapide et intensive sur le grill, pour gratiner et pour rôtir toutes les viandes : le filet, la côte de bœuf grillée, le poisson et les légumes cuits sur le grill.

D Grill-Funktion im geschlossenen Ofen

Diese schnelle und gründliche Grillfunktion eignet sich besonders zum Überbacken und Braten von Fleisch, Filets, gegrillten Fisch und gegrilltes Gemüse.

CONVENTIONAL ELECTRIC OVEN HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO

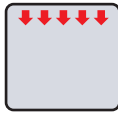


GB Grill-baking

Suitable for roast meats in general e.g. fillet steak, grilled fish and vegetables. And also for cooking «au gratin» e.g. cauliflower cheese.

E Cocción grill con puerta cerrada

Función indicada para cocinar a la parrilla de un modo rápido e intenso, para gratinar y asar la carne en general: filete, chuletón, pescado y verduras a la plancha.



GB Upper element

Especially suitable for browning and to add the finishing touches of colour to different dishes. We suggest this setting when browning lasagne, melting cheese toppings etc.

E Cocción por arriba

Particularmente indicada para dorar y dar el toque de color final a muchos alimentos; se aconseja para cocinar hamburguesas, chuletas de cerdo, filetes de ternera, lenguados, sepia, etc.

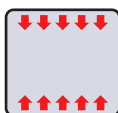


GB Lower element

As the heat comes from the lower element, this setting is particularly suitable for pastry and cakes e.g. flans, pizzas, biscuits, fruit cakes etc.

E Cocción por debajo

Función para finalizar la cocción de los alimentos, en especial la pastelería (galletas, merengues, bizcochos, tartas de fruta, etc) y otros.



GB Upper & lower elements

This operates like a conventional electric oven and can be used accordingly. Suitable for pork, chops, sausage, game, roast veal, meringues and biscuits, baked fruit, etc.

E Cocción normal estática

Función clásica del horno eléctrico particularmente indicada para cocinar los siguientes alimentos: chuletas de cerdo, salchichas, bacalao, estofados, caza, asado de ternera, merengues y bizcochos, fruta al horno, etc.

FOUR ELECTRIQUE CONVENTIONEL KONVENTIONELLER BACKOFEN

F Cuisson grill

Il s'agit de la fonction indiquée pour la cuisson au grill, rapide et profonde pour gratiner et griller la viande en général, filet, entrecôte grillé, poisson grillé et légumes grillés.

D Grillen

Diese Einstellung eignet sich besonders zum Gratiniere und Grillen von Fleisch und Fisch; man kann Filet, Steaks, Fisch und sogar auch Gemüse grillen.

F «Sus» cuisson

Particulièrement indiquée pour dorer les mets. Il s'agit de la fonction pour hamburgers, entrecôte de porc, bifteck de veau, sole et seiches.

D Garen mit Oberhitze

Empfehlenswert zum Anbraten und am Ende des Garvorganges wenn das Bratgut noch ein bißchen Farbe braucht. Diese Einstellung eignet sich für Hamburger, Schweinsteaks, Kalbsschnitzel, Seezunge, Tintenfisch u.s.w.

F «Sous» cuisson

Sert à terminer la cuisson des mets et, en particulier pour la pâtisserie (biscuits, meringues, gâteaux) et d'autres mets.

D Garen mit Unterhitze

Empfehlenswert zum Beenden von Backvorgängen, besonders für Patisserie (Kleingebäck, Baiser, Hefeteig, Kuchenboden) und noch vieles mehr.

F Cuisson normale

Fonction classique du four électrique particulièrement indiquée pour cuisiner: entrecôte de porc, saucisses, morue sèche, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits au four etc.

D Normales Garen

Diese Einstellung ist die herkömmliche Backofenfunktion, eignet sich für folgende Speisen: Schweinerippen, Wurst, Langzeitbraten, Wild, Kalbsbraten, Baiser, Kleingebäck, Obst u.s.w.

NEW OVEN **A** ENERGY CLASS



GB **Class A for performance and consumption.**
The design solutions that characterise the ovens are now extended to the whole range. This is demonstrated by the Energy Label, the European standard introduced in January 2003, which classifies ovens according to their energy consumption.

E **Clase A, en las prestaciones y en los consumos.**
Las soluciones de diseño que caracterizan a estos hornos, hoy están en toda la gama. La prueba de ello está en Energy Label, normativa europea introducida en enero de 2003, que clasifica los hornos en base al consumo energético.

F **Clase A pour les performances et la consommation d'énergie**
Les solutions adoptées pour les fours s'étendent désormais à l'ensemble de la gamme, comme le prouve l'Energy Label, la réglementation européenne introduite en janvier 2003 qui classe les fours en fonction de la consommation d'énergie.

D **Klasse A, was Leistung und Verbrauch angeht.**
Die planerischen Lösungen der Backöfen werden heute auf die gesamte Produktpalette ausgedehnt. Davon zeugt das sogenannte Energy Label, die im Januar 2003 eingeführte europäische Vorschrift, laut der alle Backöfen nach ihrem Energieverbrauch eingestuft werden.

GB **COLD DOOR (EN 60335)**
With three Termovit glass, one fixed and two removable easily for clean it's. Hinges with intermediate standstill. The door can be easily removed from the oven itself. The inside glass may be removed to facilitate cleaning.

E **PUERTA FRÍA (EN 60335)**
Con tres cristales en Termovit. Uno fijo y dos fácilmente removibles para poder limpiar. Las bisagras son de tope intermedio y también permiten sacar fácilmente la puerta del horno. Los cristales interiores pueden quitarse para hacer más fácil la limpieza.

F **PORTE FROIDE (EN 60335)**
Avec trois verres en Termovit, dont seulement un est fixe, tandis que les autres sont facilement mobiles pour faciliter le nettoyage. Enlever les plaques internes pour faciliter le nettoyage.

D **KALTETÜR (EN 60335)**
Mit drei Glasschichten in Termovit, eine davon fixiert und die anderen zwei leicht abnehmbar zum Putzen. Die inneren Kristallscheiben können für eine einfachere Reinigung entfernt werden.

GB **INSULATION** - It is obtained through the use of high-density glass-wool panels and reflecting aluminium sheets. All this has been studied to guarantee uniformity of temperature and energy saving.

E **AISLAMIENTO** - Se obtiene mediante paneles de lana de vidrio de alta densidad y con hojas de aluminio reflectantes, para garantizar una temperatura uniforme y un reducido consumo de energía.

F **ISOLATION** - Elle est obtenue au moyen de panneaux en laine de verre haute densité avec feuilles d'aluminium réfléchissantes, de manière à garantir l'uniformité de température et une consommation d'énergie réduite.

D **ISOLIERUNG** - Isolierung durch dichte Glaswolleplatten und reflektierende Aluminiumblätter, die für gleichmassige Wärmeverteilung im ganzen Ofen sorgen und den Energieverbrauch senken.

GB **ROHS STANDARDS FOR SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT**

E **NORMATIVA ROHS PARA SALVAGUARDAR EL MEDIO AMBIENTE**

F **RÈGLEMENTATION ROHS POUR LA SAUVEGARDE DE L'ENVIRONNEMENT**

D **ROHS UMWELTSCHUTZ-RICHTLINIEN**



Electronic programmer
Programador electrónico
Programmateur électronique
Elektronischer Programmierer



Electronic clock and minute minder
Reloj y cuentaminutos electrónico
Horloge et minuterie électronique
Digitaluhr mit Wecker



Analog programmer
Programador analógico
Programmateur analogique
Analogprogrammierer

GB WORKING TOP

TECHNICAL CHARACTERISTICS
ELECTRIC IGNITION INCLUDED IN THE KNOBS
... just press a knob and the burner will light up.

MULTI-GAS BURNERS

With stabilized flame, they eliminate eventual flame extinctions due to draught or liquid overflow. Enamelled grilles.
Triple ring burner ø 120 - 4,3 kW
Big burner ø 70 - 2,6 kW
Small burner ø 55 - 1,8 kW
Fish burner / Fry-Top burner 3,1 kW
Enamelled removable burner cup for easy cleaning.
Sturdy cast iron gratings.

E LAS ENCIMERAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
ENCENDIDO ELÉCTRICO INTEGRADO EN LOS MANDOS
...se pulsa y la llama se enciende.

QUEMADOR MULTIGAS

Con llama estabilizada, se eliminan posibles apagamientos accidentales de los fuegos, debidos a corrientes de aire o a rebosamientos de líquidos. Rejillas esmaltadas.
Quemador de triple corona ø 120 - 4,3 kW
Quemador grande ø 70 - 2,6 kW
Quemador pequeño ø 55 - 1,8 kW
Quemador Pecera / Quemador Fry-Top 3,1 kW
Tapas quemadores esmaltados. Se quitan y se limpian.
Rejillas robustas de hierro vitrificadas.

F TABLE DE CUISSON

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE INCORPORE AUX BOUTONS
Il suffit d'appuyer et la flamme s'allume.

BRULEURS MULTIGAZ

A flamme stabilisée, ils élimine le risque d'extinction accidentelle des feux dues aux courants d'air ou au débordement des liquides. Grilles émaillées.
Brûleur à couronne ø 120 - 4,3 kW
Grand brûleur ø 70 - 2,6 kW
Petit brûleur ø 55 - 1,8 kW
Brûleur poissonnière / Brûleur Fry-Top 3,1 kW
Diffuseurs de flamme émaillés. Amovibles pour le nettoyage.
Robustes grilles en fonte.

D ARBEITSPLATTE

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN
ELEKTRISCHE ZÜNDUNG IM DREHSCHALTER
... die Flamme wird durch einfaches Drücken angezündet.

MULTIGASBRENNER

Nachdem sich die Flamme stabilisiert hat, wird verhindert, daß sie durch Luftzug oder Überlaufen von Flüssigkeiten gelöscht wird. Das Gitter, auf das die Töpfe gestellt werden, ist emailliert.
Kronenbrenner ø 120 - 4,3 kW
Großer Brenner ø 70 - 2,6 kW
Kleiner Brenner ø 55 - 1,8 kW
Pescera-Brenner / Fry-Top-Brenner 3,1 kW
Die auf dem Brenner liegenden Abdeckungen sind emailliert und können abgenommen und gereinigt werden. Robuste Gußeisengitter.



Triple ring burner

GB TRIPLE RING BURNER

Designed with Chinese cuisine and other exotic food in mind. The triple ring burner's special safety shape is ideal for the WOK. It also heats large saucepans and frying pans in double quick time.

E QUEMADORES DE TRIPLE CORONA

Es un quemador de elevada potencia. Estudiado para los amantes de la cocina exótica. Ideal para recipientes con la forma del Wok, olla con el fondo redondo que se usa en la cocina china. Sirve también para ollas y sartenes de grandes dimensiones.

F BRULEUR A TRIPLE COURONNE

Etudié pour les amateurs de cuisine exotique, ce brûleur est spécialement conçu pour le WOK. Le WOK est une large casserole sphérique à fond bombé. C'est l'indispensable ustensile au type de cuisson qu'exige la cuisine chinoise. Le brûleur triple couronne est également indiqué pour les marmittes, casseroles et poeles de grand diamètre.

D DREIFLAMMIGER BRENNER

Dieser Brenner wurde eigens für die Liebhaber der exotischen Küche entwickelt und eignet sich besonders für die in der feinen chinesischen Küche verwendeten Woks, Kochtöpfe mit rundem Boden, sowie für große Kochtöpfe und Pfannen mit flachem Boden.

GB BARBECUE - Professional, Majestic, Quadra, Classic

Electric barbecue (2650 W) with energy regulator and lava stone for grilling.

E BARBACOA - Professional, Majestic, Quadra, Classic

Barbacoa eléctrica (2650 W) con regulador de energía de piedra lávica para cocción a la plancha.

F BARBECUE - Professional, Majestic, Quadra, Classic

Barbecue électrique (2650 W) avec régulateur d'énergie et pierre de lave pour la cuisson au grill.

D BARBECUE - Professional, Majestic, Quadra, Classic

Elektrisches Barbecuegerät (2650 W) mit Lavasteinen zum Grillen, Stufenlos regelbar.

GB BARBECUE - Built-in

Electric barbecue (1910 W) with energy regulator and lava stone for grilling.

E BARBACOA - Built-in

Barbacoa eléctrica (1910 W) con regulador de energía de piedra lávica para cocción a la plancha.

F BARBECUE - Built-in

Barbecue électrique (1910 W) avec régulateur d'énergie et pierre de lave pour la cuisson au grill.

D BARBECUE - Built-in

Elektrisches Barbecuegerät (1910 W) mit Lavasteinen zum Grillen, Stufenlos regelbar.

GB GAS FRY-TOP

Thick plate of stainless steel (8 mm) to obtain uniform temperature all over the surface for natural cooking of meat, fish, vegetables, etc.

E FRY-TOP A GAS

Plancha maciza de acero inoxidable (8 mm) para obtener una temperatura uniforme en toda la superficie y cocinar sin grasas carne, pescado, verduras, etc.

F FRY-TOP À GAZ

La plaque épaisse en acier inox (8 mm) garantit l'uniformité de la température sur toute la surface pour cuisiner sans matières grasses la viande, le poisson, les légumes, etc.

D GASFRY-TOP

Eine dicke Platte aus rostfreiem Stahl (8 mm), um auf der ganzen Oberfläche eine gleichmäßige Temperatur zu erreichen. Zum natürlichen Braten von Fleisch, Fisch, Gemüse usw.

GB COUP DE FEU

The large cast iron "Coup de Feu" is fed by a gas burner (2,6 kW). Designed to have an indirect heating, thus enabling genuine cooking. Perfect for any sauces, for grilling and browning. It can be used as dish-warmer.

E COUP DE FEU

La gran plancha "Coup de Feu" en hierro se alimenta de un quemador a gas (2,6 kW). Diseñada para obtener un calor indirecto, permite obtener platos más naturales. Es ideal para jugos y salsas, para asar y dorar y al mismo tiempo para calentar alimentos.

F COUP DE FEU

La grande plaque "Coup de Feu" en fonte est alimentée par un brûleur à gaz (2,6 kW). Conçue pour obtenir une chaleur indirecte, elle permet des cuissons naturelles. Idéale pour les sauces, les grillades et les rôtis, elle offre aussi la possibilité d'être utilisée comme chauffe-plats.

D COUP DE FEU

Die große Platte "Coup de Feu" aus Gußeisen wird durch einen Gasbrenner gespeist (2,6 kW). Geplant, um indirekte Wärme aufzunehmen, kann mit dieser Platte auf natürlicher Weise gekocht werden. Sie ist ideal für Saucen, zum Grillen und Schmoren und dient gleichzeitig auch als sehr nützlicher Tellerwärmer.



Fry-Top - Built-in



Fry-Top - Professional, Majestic, Quadra, Classic



Coup de Feu



Electric fryer

GB ELECTRIC FRYER:

- 2300 W;
- thermostat;
- ability oil: 2-2,5 litri;
- ability basket: 1 Kg;
- removable oil basin.

F FRITEUSE ÉLECTRIQUE:

- 2300 W;
- thermostat;
- huile de capacités: 2-2,5 litres;
- panier de capacités: 1 Kg;
- bassin d'huile démontable.

E FREIDORA ELÉCTRICA

- 2300 W;
- termostato;
- capacidad aceite 2-2,5 litros;
- capacidad cesta: 1 kg;
- recipiente aceite extraíble.

D ELEKTRISCHE BRATPFANNE:

- 2300 W;
- Thermostat;
- Fähigkeit Öl: 2-2,5 Liter;
- Fähigkeit Korb: 1 Kg;
- Ölbassin entfernbar.



Ceramic hob

GB CERAMIC HOB

E ENCIMERA EN VITROCERÁMICA

F VITROCÉRAMIQUE

D GLASSKERAMIK-KOCHFELD



Ceramic hob zone

GB CERAMIC HOB

E ENCIMERA EN VITROCERÁMICA

F VITROCÉRAMIQUE

D GLASSKERAMIK-KOCHFELD

GB THERMOCOUPLE

All cookers are fitted with thermocouple as standard supply. Upon request some appliances will be supplied without thermocouple.

E TERMOPAR

Todos los fuegos de los planos son equipados con una válvula de seguridad. Por requerimiento algunos modelos pueden ser equipados sin el termopar.

F THERMOCOUPLE

Toutes les cuisinières sont équipées avec thermocouple comme fourniture standard. Sur demande des appareils seront fournis sans thermocouple.

D THERMOELEMENT

Alle Gasgeraete sind standardmaessig mit einem Thermoelement-Sicherheitsventil. Augestattet. Auf Anfrage ohne Thermoelement-Sicherheitsventil.

STOP GAS

OPTIONALS



G/040/01 LARGE

G/040/03 SMALL
(for H30PFV, H90FCV, HP95FC
and HP125FC models only)

GB COVER FOR FRY-TOP (cod. G/040/03, G/040/01). The cooking steam remains inside the cover so that the food is more tender. An indispensable accessory for those who are fond of Japanese cooking "Tepanyaki".

E TAPADERA PARA EL FRY-TOP (cod. G/040/03, G/040/01)

Al quedarse el vapor dentro de la tapadera, la comida es más blanda. Accesorio indispensable para amantes de la cocina japonesa "Tepanyaki".

F COUVERCLE POUR FRY-TOP (cod. G/040/03, G/040/01). La vapeur de cuisson reste sous le couvercle et les aliments sont donc plus tendres. Accessoire indispensable pour ceux qui aiment la cuisine japonaise "Tepanyaki".

D DECKEL FÜR FRY-TOP (cod. G/040/03, G/040/01). Der Kochdampf bleibt im Deckel und die Speisen werden dadurch weicher. Ein unbedingt notwendiges Zubehör für die Liebhaber der japanischen "Tepanyaki"-Küche.

OPTIONALS



GB OVEN SLIDING TRAYS (cod. KGS30C - mini oven 30, KGS40C - midi oven 40, KGS60C - standard oven 60, KGS70C - maxi oven 70, KGS90C - maxi oven 90)
To ensure safety when moving the baking-pans and tray inside the oven. Also for more usefulness and improved ergonomic properties. The kit is composed of three pairs of sliding trays running on ball bearings to easily remove and position the baking pans. These sliding trays are self setting for added safety. The kit is equipped also with two pairs of fixed trays with 5 positions in total.

E GUÍAS HORNO TELESCÓPICAS (cod. KGS30C - horno 30, KGS40C - horno 40, KGS60C - horno estándar 60, KGS70C - horno maxi 70, KGS90C - horno maxi 90)
Esta solución se ha estudiado para aumentar la ergonomía, la funcionalidad y la seguridad al mover fuentes y bandejas en el horno. El kit está compuesto de tres pares de guías que se extraen totalmente y se desplazan con cojinetes de bolas para facilitar el introducir o sacar las bandejas. Las guías son antivuelco, proporcionando así una mayor seguridad. El kit también dispone de dos pares de guías fijas para un total de 5 posiciones útiles para la cocción.

F RAILS TELESCOPIQUES POUR FOUR (cod. KGS30C - four 30, KGS40C - four 40, KGS60C - four standard 60, KGS70C - four 70, KGS90C - four 90)
Cette solution a été conçue pour augmenter le caractère ergonomique, les avantages et la sécurité pour le déplacement des plats et les plateaux dans le four. L'ensemble est composé de trois paires de rails à extraction totale qui glissent sur des roulements à billes pour faciliter le positionnement et l'enlèvement des plats. Les rails sont anti basculant pour une sécurité totale. L'ensemble est livré aussi avec deux paires de guides fixes pour un total de 5 positions utiles pour la cuisson.

D LEICHT LAUFENDE TELESKOP-AUSZÜGE (cod. KGS30C - Ofen 30, KGS40C - Ofen 40, KGS60C - standard Ofen 60, KGS70C - Ofen 70, KGS90C - Ofen 90)
Mehr Komfort beim Backen durch leicht laufende Teleskop-Auszüge. Hierbei befinden sich im Backofen drei kugelgelagerte Teleskop-Auszüge. Diese dienen dazu, dass die Backbleche und Fettpfannen mühelos hineingeschoben und herausgezogen werden können. Die Teleskopführung ermöglicht außerdem einen besonders weiten und sicheren Auszug der Bleche und Pfannen bis zum Anschlag. Zusätzlich gibt es 2 festinstallierte, zusätzliche Auszugschienen, so dass insgesamt fünf Einschubhöhen vorhanden sind.

PIZZA PLATE 90 CM



GB PLATE FOR PIZZA 30-60-90 cm
(cod. A/418/04 oven 30/40 - A/418/00 oven 60/70 - A/418/02 oven 90)

E PLACA PARA PIZZA Y PAN 30-60-90 cm
(cod. A/418/04 horno 30/40 - A/418/00 horno 60/70 - A/418/02 horno 90)

F PIERRE À PIZZA 30-60-90 cm
(cod. A/418/04 four 30/40 - A/418/00 four 60/70 - A/418/02 four 90)

D PLATTE FÜR PIZZA 30-60-90 cm
(cod. A/418/04 Ofen 30/40 - A/418/00 Ofen 60/70 - A/418/02 Ofen 90)

GB BAKING PLATE 60-90 cm
(cod. S/146/18 oven 60 - S/146/08 oven 90)

E BANDEJA PARA DULCES 60-90 cm
(cod. S/146/18 horno 60 - S/146/08 horno 90)

F PLAT À GATEAUX 60-90 cm
(cod. S/146/18 four 60 - S/146/08 four 90)

D BACKBLECH 60-90 cm
(cod. S/146/18 Ofen 60 - S/146/08 Ofen 90)



GB MESH INSERT - For grilling meat and fish, vegetables, toast, bruschetta, etc.
(cod. A/092/59, mini oven 30 - A/092/49, midi oven 40 - A/092/60, standard oven 60 - A/095/11, maxi oven 70 - A/092/61, maxi oven 90)

E PARRILLA - Para cocinar a la plancha carne y pescado, verduras, pan tostado, etc.
(cod. A/092/59, horno 30 - A/092/49, horno 40 - A/092/60, horno estándar 60 - A/095/11, horno maxi 70 - A/092/61, horno maxi 90)

F GRILLE - Pour les grillades de viande et de poisson, légumes, toasts, etc.
(cod. A/092/59, four 30 - A/092/49, four 40 - A/092/60, four standard 60 - A/095/11, four 70 - A/092/61, four 90)

D GRILLROST - Für Fleisch- und Fischgerichte, Gemüse, zum Rösten von Brotscheiben, usw.
(cod. A/092/59, Ofen 30 - A/092/49, Ofen 40 - A/092/60, standard Ofen 60 - A/095/11, Ofen 70 - A/092/61, Ofen 90)

GB SELF-CLEANING PANELS
A special coating with the property to burn all greases deposited on the panels, so that the oven is always clean.

E PAREDES CON AUTO-LIMPIADO CATALÍTICAS
Un revestimiento especial que tiene la propiedad de quemar todas las grasas que se depositan en las paredes, permite tener siempre el horno limpio.

F PAROIS AUTO-NETTOYANTES CATALYTIQUES
Un revêtement spécial, ayant la propriété de brûler toutes les graisses qui se déposent sur les parois permet d'avoir un four toujours propre.

D KATALYTISCHE, SELBSTREINIGENDE INNENWÄNDE
Eine spezielle Verkleidung, durch die alle Fettrückstände auf den Innenwänden verbrannt werden, hält den Backofen immer sauber.

OVEN TYPE	CODE
Mini oven 30	G/170/18
Midi oven 40	G/170/24
Standard Multifunction oven 60	G/170/22
Standard Fan Gas oven 60	G/170/25
Maxi Multifunction oven 70	G/170/27
Maxi Multifunction oven 90	G/170/23
Maxi Fan Gas oven 90	G/170/26



Removable burner cup cover

Small burner

Large burner

Triple ring burner

Fish burner

BURNER CUP COVERS	CODE	Burners number	Fish burner included
	KCT 45	4/5	No
	KCT 5PC	5	Yes
	KCT 6	6	No
	KCT 7	7	Yes
KCT 8	8	Yes	

OPTIONALS - MAJESTIC, PROFESSIONAL, CLASSIC, QUADRA



GB GAS BARBECUE (cod. G/419/03) (for models with Fry-top only).

The gas barbecue pan support is interchangeable with the Fry-top plate when grilling. The small reservoir tray collects the grease thus ensuring a genuine cooking.

E BARBACOA A GAS (cod. G/419/03) (sólo para los modelos con Fry-top).

La rejilla barbacoa se puede sustituir por la placa Fry-top. El gusto de los alimentos cocinados con la barbacoa nos recuerda al de las parrilladas al aire libre. Se obtienen alimentos cocinados sin grasas ya que éstas van a parar a los correspondientes recipientes.

F BARBECUE A GAZ (cod. G/419/03) (seulement pour modèles avec fry-top).

La grille barbecue à gaz est interchangeable avec la plaque FRY-TOP pour faire griller. Le gras tombe dans la petite cuvette en obtenant une cuisson naturelle.

D GRILLPLATTE (cod. G/419/03) (nur für Modelle mit Fry-top).

Diese Grillplatte eignet sich sehr gut als alternativer Austausch für den Fry-Top, wenn gegrillt werden soll. Eine Abtropfvertiefung für ablaufendes Fett ist wie bei allen anderen Iive-Grillplatten vorhanden.

GB COVER FOR FRY-TOP (cod. G/040/01).

The cooking steam remains inside the cover so that the food is more tender. An indispensable accessory for those who are fond of Japanese cooking "Tepanyaki".

E COVER FOR FRY-TOP (cod. G/040/01).

The cooking steam remains inside the cover so that the food is more tender. An indispensable accessory for those who are fond of Japanese cooking "Tepanyaki".

F COUVERCLE POUR FRY-TOP (cod. G/040/01).

La vapeur de cuisson reste sous le couvercle et les aliments sont donc plus tendres. Accessoire indispensable pour ceux qui aiment la cuisine japonaise "Tepanyaki".

D TAPADERA PARA EL FRY-TOP (cod. G/040/01)

Al quedarse el vapor dentro de la tapadera, la comida es más blanda. Accesorio indispensable para amantes de la cocina japonesa "Tepanyaki".



GB CHOPPING BOARD (cod. A/484/01)

Solid, 24 mm thickness. It fits perfectly into fry-top plate when cool.

E TABLA DE CORTAR DE MADERA MACIZA PARA FRY-TOP (cod. A/484/01)

Realizada en madera maciza con un espesor de 24 mm, tratada con aceite. Se puede colocar perfectamente en la plancha FRY-TOP cuando este fría.

F PLANCHE A DECOUPER EN BOIS (cod. A/484/01)

Realisé en bois massif avec une épaisseur de 24 mm, sec et huilé. Elle est placée sur la plaque "FRY-TOP" dès qu'elle est froide.

D SCHNEIDEBRETT (cod. A/484/01)

Dieses Schneebrett ist aus solidem und 24 mm dick. Es passt perfekt auf die Fry-Top-Platte, so dass man bei Fry-Top, natürlich in kaltem Zustand, als zusätzliche Arbeitsfläche nutzen kann.



GB BASINS FOR VAPOUR COOKING (cod. G/002/02).

It's composed from two containers with two lids. The vapour cookings is a healthy method. Ideal for vegetables, potatoes, rice, flesh and fish.

E RECIPIENTES PARA COCINAR AL VAPOR (cod. G/002/02)

Dos recipientes con dos tapaderas. Cocinar al vapor es uno de los métodos más saludables. El aire húmedo transmite calor, manteniendo blando y tierno cualquier alimento, de este modo no se deshidrata y se obtiene una alimentación sana. Se aconseja para verduras, patatas, arroz, carne y pescada.

F BASSINE POUR LA CUISSON À LA VAPEUR (cod. G/002/02).

Il est composé par deux bassines et par deux couvercles. La cuisson à la vapeur est la méthode la plus salubre pour préparer les plats. La caractéristique de l'air humide est celle de transmettre la chaleur, en laissant n'importe quel mets tendre et en empêchant sa déshydratation. Cette façon de cuire est conseillée pour les légumes, les pommes de terre, le riz, la viande et le poisson.

D TÖPFE ZUM DAMPFGAREN (cod. G/002/02).

Diese Kombination besteht aus zwei Dampfgareinsätzen und zwei Deckeln. Das Dampfgaren stellt eine der gesündesten Methoden zur Zubereitung von Speisen dar. Die feuchte Luft hat die Eigenschaft Hitze zu übertragen und dabei jegliches Nahrungsmittel weich und saftig zu belassen; da dabei keine Dehydrierung stattfindet, trägt diese Methode zu einer gesunden Ernährung bei. Das gilt für sowohl für Gemüse, Kartoffel, Reis, als auch für Fleisch und Fisch.



GB STAINLESS STEEL BASINS WITH LIDS FOR HEATING FOOD IN BAIN-MARIE (cod. G/002/01).

For models with Fry-top only. The kit requires the fish grill for the Fry-top (G/092/81). This consists of three baskets with covers and one container.

E RECIPIENTES EN ACERO INOXIDABLE PARA CALENTAR ALIMENTOS AL BAÑO MARÍA (cod. G/002/01)

Sólo para modelos con Fry-top. El kit necesita la plancha pecera para el Fry-top (G/092/81) Está formado por tres recipientes con tapadera y un contenedor.

F BASSINES EN ACIER INOX AVEC COUVERCLE POUR RÉCHAUFFER LES PLATS AU BAIN-MARIE (cod. G/002/01).

Seulement pour modèles avec Fry-top. Le kit a besoin de la grille à poisson pour Fry-top (G/092/81). Il est composé de 3 bacs avec couvercle et d'un récipient.

D SCHALEN AUS ROSTFREIEM STAHL MIT DECKEL, UM SPEISEN IM WASSERBAD ZU ERHITZEN (cod. G/002/01).

Nur für Modelle mit Fry-top. Der Satz bedarf des Fischkochtöpfgritters für Fry-top (G/092/81) und besteht aus 3 Schüsseln mit Deckel und einem Behälter.



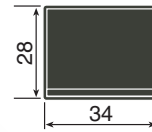
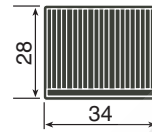


- GB** FISH COOKING GRILLS INTERCHANGEABLE WITH THE FRY-TOP (cod. G/092/81).
- E** PLANCHA PECERA INTERCAMBIABLE CON EL FRY-TOP (cod. G/092/81).
- F** GRILLES À POISSON INTERCHANGEABLES AVEC LE FRY-TOP (cod. G/092/81).
- D** AUSTAUSCHBARE FISCHKOCHTOPFGITTER MIT FRY-TOP (cod. G/092/81).



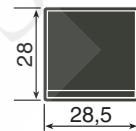
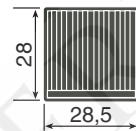
- GB** CAST IRON STEAK PAN - For low-fat cooking of hamburgers, steaks, etc. over a gas flame.
- E** PLANCA DE HIERRO - Para cocinar con poca grasa hamburguesas, bistec, etc. sobre un fuego de gas.
- F** GRIL À VIANDE EN FONTE - Pour cuisiner en réduisant l'emploi de matières grasses les steaks hachés, biftecks etc. sur les feux à gaz.
- D** GRILLPLATTE AUS GUBEISEN - Mit dieser Platte kann man mit wenig Fett Frikadellen, Schnitzel usw. auf dem Gasherd grillen.

CAST IRON STEAK PAN
RIBBED LARGE: CODE A/006/02



CAST IRON STEAK PAN
FLAT LARGE: CODE A/006/08

CAST IRON STEAK PAN
RIBBED SMALL: CODE A/006/04



CAST IRON STEAK PAN
FLAT SMALL: CODE A/006/06



- GB** CAST IRON WOK SUPPORT (cod. A/092/34)
- E** REDUCTOR EN HIERRO PARA WOK (cod. A/092/34)
- F** REDUCTEUR EN FONTE POUR WOK (cod. A/092/34)
- D** WOKAUFSATZ AUS GUBEISEN (cod. A/092/34)

OPTIONALS - TREND LINE, PROFESSIONAL, CLASSIC, QUADRA



- GB** STAINLESS STEEL PLINTH KIT
h=120mm - h=140 mm
- E** ZÓCALOS CUBREPATAS DE ACERO INOXIDABLE
h=120mm - h=140 mm
- F** SOCLE EN ACIER INOX
h=120mm - h=140 mm
- D** EDELSTAHL SOCKEL
h=120mm - h=140 mm



DEALERS

- GB** DISPLAY UNIT WITH ALL THE POSSIBLE ACCESSORIES IN UNITS WITH FRY-TOP (cod. E/OPT0001)
- E** EXPOSITOR CON TODAS LAS VERSIONES POSIBLES EN LAS COCINAS CON FRY-TOP (cod. E/OPT0001)
- F** PRÉSENTOIR MONTRANT TOUTES LES VERSIONS POSSIBLES DE CUISINIÈRES AVEC FRY-TOP (cod. E/OPT0001)
- D** AUSSTELLER MIT ALLEN MÖGLICHEN VERSIONEN IN DEN HERDEN MIT FRITIERAUFSATZ (cod. E/OPT0001)