ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВАШУ **ВАРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ** НА ВСЕ СТО ПРОЦЕНТОВ

Вы можете одновременно использовать всю вашу варочную поверхность и ставить на неё посуду диаметром до 40 см благодаря её уникальной системе управления.

Две гибкие зоны нагрева Flex позволяют использовать посуду любой формы и размера. Теперь вы можете готовить на сковороде-гриль, тэппанъяки, а также использовать посуду прямоугольной формы.

ФУНКЦИЯ **SLIDE COOKING**

Сдвиньте и готовьте. Занимайтесь только тем, что действительно важно: всё остальное сделает за вас ваша варочная поверхность.

Для того, чтобы изменить степень нагрева, достаточно просто передвинуть посуду. Готовьте на высокой мощности ближе к переднему краю варочной поверхности, на средней мощности посередине, а затем передвиньте посуду назад, чтобы ваше блюдо не остыло.

СЕРИЯ **DIRECTSENSE**

Модель	IZF 99700 MST BK	IZF 88700 MST BK	IZF 68700 MST BK	IZF 68610 MST BK
Тип	Induction	Induction	Induction	Induction
Тип поверхности	Ceramic glass (4mm)	Ceramic glass (4mm)	Ceramic glass (4mm)	Ceramic glass (4mm)
Отделка	Front bevel finish	Front bevel finish	Front bevel finish	Front bevel finish
Габаритные размеры, ширина x глубина x высота (мм)	900 x 510 x 57	800 x 510 x 57	600 x 510 x 57	600 x 510 x 57
Размеры встраивания, ширина x глубина x высота (мм)	860 x 490 x 53	750 x 490 x 53	560 x 490 x 53	560 x 490 x 53
Простая установка	√	√	√	√
Количество колец	6	4	4	4
Максимальная номинальная мощность (Вт):	11100	7400	7400	7400
Панель управления	Touch Control MultiSlider	Touch Control MultiSlider	Touch Control MultiSlider	Touch Control MultiSlider
Уровни мощности	9	9	9	9
Функция Power Plus	√	√	√	√
ДАТЧИКИ ТЕМПЕРАТУРЫ				
Функции быстрого доступа: рис, конфи, пашот, гриль, глубокое прожаривание, быстрое кипячение, томление, жарка на сковороде, растапливание, поддержание блюда тёплым	√	√	√	√
Функция Slide Cooking	√	·	·	·
Функция Flex	√	√	√	√
Приостановка	√	√	√	√
Программа	√	√	√	√
Защита от детей	√	√	√	√
Регулятор мощности	√	√	√	√
Индикатор непрерывного нагрева	√	√	√	√

TEKA

DIRECTSENSE

Интеллектуальная индукция

TEKA

ИДЕАЛЬНЫЕ РЕЦЕПТЫ **С ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ ИНДУКЦИЕЙ**

ТОЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЛЯ **ПРЕВОСХОДНОГО РЕЗУЛЬТАТА**

Как это работает:

Интеллектуальная индукционная варочная поверхность поможет вам достичь идеального результата без лишних хлопот: она может автоматически поддерживать необходимую температуру для 9 запрограммированных рецептов. Ваша посуда не нагреется выше рекомендованной температуры, продукты не подгорят, и в них не образуются вредные для здоровья вещества.

1. Просто нажмите кнопку, соответствующую выбранному рецепту.
2. Варочная поверхность автоматически будет поддерживать температуру, наиболее подходящую для вашего блюда.
3. Наслаждайтесь превосходным результатом без лишних хлопот.

ЕДИНСТВЕННАЯ **ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ,** КОТОРАЯ ГОТОВИТ БЛЮДО **ОТ НАЧАЛА ДО КОНЦА**

НОВАЯ ФУНКЦИЯ

ВАРКА РИСА

Теперь вам больше не потребуется отдельная рисоварка.
Ваш рис всегда будет приготовлен наилучшим образом.

1. Положите рис в кастрюлю и налейте воду.
2. Накройте кастрюлю крышкой и выберите функцию «Рис».
3. Варочная поверхность включится и оповестит вас звуковым сигналом, когда рис будет готов.
4. Наслаждайтесь идеальным рисом, приготовленным «в одно касание» благодаря инновационным датчикам, управляющим временем и температурой приготовления.

100°C

ДРУГИЕ ФУНКЦИИ ПРЯМОГО ДОСТУПА С ДАТЧИКАМИ ТЕМПЕРАТУРЫ

НОВАЯ ФУНКЦИЯ

КОНФИ

Отлично подходит для приготовления джемов, пюре, соусов и для хорошо приготовленного утиного конфи.

80°C

НОВАЯ ФУНКЦИЯ

ПАШОТ

Отлично подходит для варки в кипятке картофеля и лука для идеального омлета.

100°C

ГРИЛЬ

Высокая температура помогает быстро получить плотную корочку на красном мясе и на овощах, чтобы сохранить внутри все соки.

200°C

ЖАРКА НА СКОВОРОДЕ

Для продуктов с нежной текстурой, таких как лосось или куриная грудка, а также для превосходных блинчиков.

190°C

ГЛУБОКОЕ ПРОЖАРИВАНИЕ

Благодаря точному поддержанию температуры в вашем блюде не будут образовываться опасные для здоровья вещества, такие как акриламид.

180°C

БЫСТРОЕ КИПЯЧЕНИЕ

Непрерывное кипение, отлично подходящее для приготовления макаронных изделий.

100°C

ТОМЛЕНИЕ

Идеальная температура для варки супов и приготовления рагу.

98°C

РАСТАПЛИВАНИЕ

Вы можете растопить сливочное масло или шоколад, не опасаясь пригорания.

48°C

STEAK MASTER

СТЕЙК РЕСТОРАННОГО КАЧЕСТВА

Первая и уникальная духовка
для приготовления **идеального стейка**

TEKA

TEKA

Советы шеф-повара по приготовлению идеального стейка

Перед приготовлением доведите мясо **до комнатной температуры**. Стейк будет сочным и нежным. Когда мы оставляем стейк при комнатной температуре, мы также сохраняем все витамины, минералы и белки для получения восхитительного и уникального вкуса.

Правильное сочетание температуры и времени поможет нам добиться своего рода эффекта карамелизации на мясе. Эта реакция происходит при очень высоких температурах, в результате чего мясо приобретает вкусную корочку.

Получить **нужную степень прожарки мяса** сродни искусству. Необходимо принимать во внимание такие изменчивые факторы, как температура, вид мяса и его толщина.
Наиболее популярны следующие степени прожарки стейка: с кровью, средней прожарки и хорошо прожаренный

STEAK MASTER

Модель SteakMaster — это первая и единственная духовка, предназначенная для приготовления стейков в домашних условиях.

Приготовление идеального стейка требует очень высоких температур.

Мощный гриль SteakGrill может нагреваться до температуры 700°C, а **с помощью специальной чугунной решётки** вы приготовите отменный стейк ресторанного качества.

Просто выберите правильный отруб мяса, а духовка сделает всё остальное. При выборе одной из 20 автоматических программ духовка будет выполнять каждый шаг самостоятельно, даже выдержит стейк при комнатной температуре перед приготовлением.

Если же вы хотите придать блюду особую нотку, то воспользуйтесь ручным режимом, чтобы задавать для духовки только те команды, которые нужны именно для вашего рецепта.

А если я не ем мясо?

В духовке SteakMaster имеются эксклюзивные программы для приготовления татаки, лосося и магре.

Она также обладает всеми преимуществами многофункциональной духовки с пиролизом с новейшей технологией и имеет **20 программ для приготовления по рецептам со всего мира,** которые помогут вам выбрать нужную температуру и время для получения вкусных блюд.

Другие преимущества

В духовке SteakMaster предусмотрена система двойной очистки **DualClean: Пиролиз + Гидроочистка**

Система пиролитической очистки превращает жир в пепел, обеспечивая глубокую и идеальную очистку. Система гидроочистки HydroClean облегчит ежедневную очистку, которая займёт всего 20 минут.

СЕРИЯ:
URBAN
COLORS
ЦВЕТА ГОРОДА
TEKA

МОЯ КУХНЯ – НЕ ДЛЯ СКУКИ

Современный образ жизни позволяет нам превратить кухню в пространство не только для приготовления пищи, но и для творчества.

Тенденции в дизайне диктуют нам вневременные детали, простые контуры с чёткими линиями и традиционные формы, которые сочетаются с остальной бытовой техникой.

Поэтому главными чертами наших кухонь должны быть такие, которые поднимают дизайн и изысканность на новый уровень. Таким образом достигается гармония между элементами.

Кухня — это душа вашего дома, так почему она должна быть скучной?

Серия Цвета города была создана под влиянием культовых элементов урбанистики из крупнейших столиц мира.

В этой серии отражены объекты и материалы, которыми отмечены крупные города за последние 100 лет. Мы черпали вдохновение в самых разных деталях городского пейзажа: от городской дымки до легендарных лондонских кирпичей, от булыжных мостовых до самых длинных городских рек.

Впервые цветовые комбинации стали доступны для основных элементов кухни: духовки, вытяжки, индукционные панели, газовые панели, микроволновые печи, кофемашины, малогабаритные приборы.

Выберите свой любимый цвет или комбинируйте разные цвета по своему вкусу.

ВАШ ЦВЕТ. ВАША КУХНЯ. ВЫ САМИ ВСЁ РЕШАЕТЕ.

NIGHT
RIVER BLACK
НОЧНАЯ РЕКА*

Коллекция вдохновлена ночным отражением великих городских рек, таких как Тибр, Сена, Темза, Дунай или Рин. Темные тона с элегантной отделкой, которые имитируют остальную часть вашей кухни, предлагая сдержанный, современный и уникальный результат.

*цвет идентичен чёрному цвету в стекле коллекций Wish / Universo

LONDON
BRICK BROWN
ЛОНДОНСКИЙ КИРПИЧ

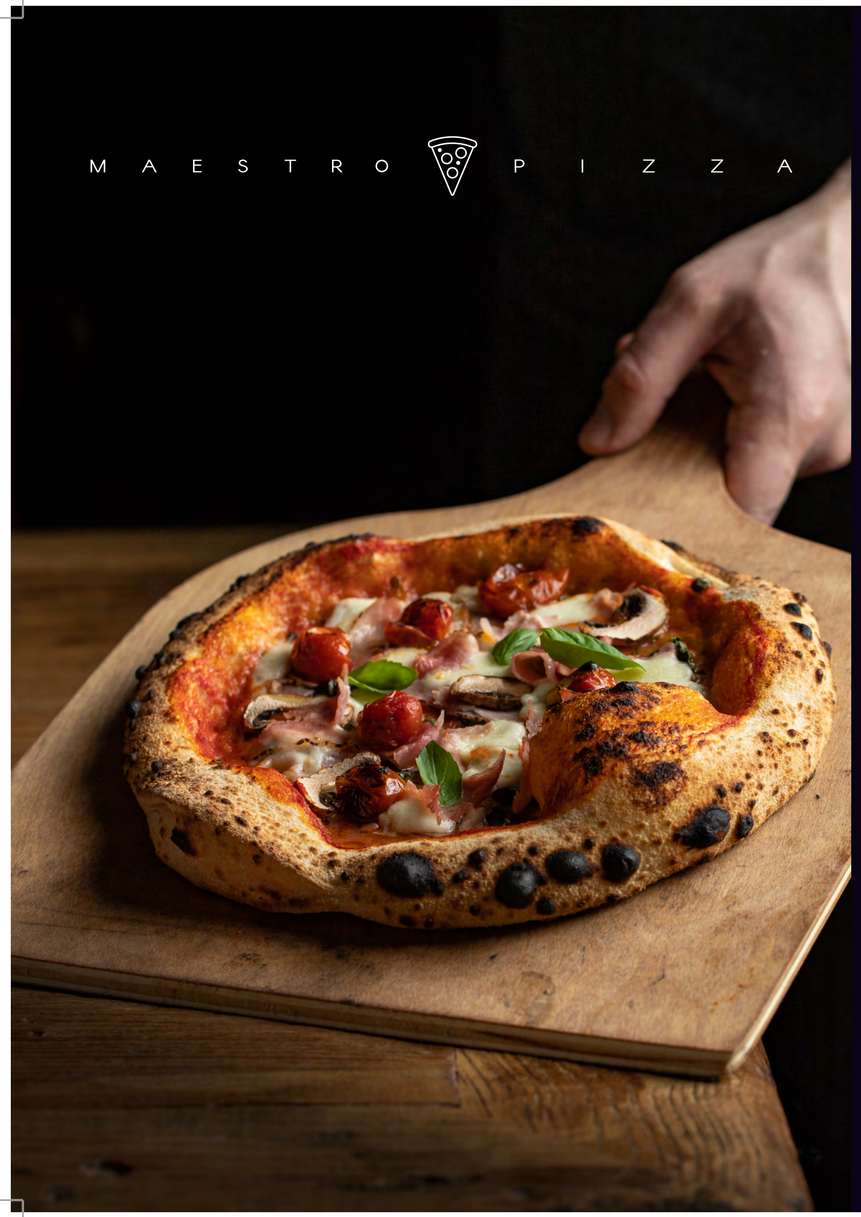
Особый и неповторимый цвет, вдохновлённый кирпичной кладкой лондонских зданий. Коричневые тона для самых рискованных и для тех, кто хочет почувствовать свободу и аутентичность британской столицы на своей кухне.

STONE GREY
СЕРЫЙ КАМЕНЬ

Оттенок серого камня был вдохновлён тротуарами европейских столиц. Мощёные дорожки со столетней историей в сочетании с современными элементами. Эта коллекция является эталоном дизайна и архитектуры — штрих космополитичности и эксклюзивности для вашей кухни.

TEKA

MAESTRO PIZZA



MAESTRO PIZZA

HLB 8510 P

Автоматическая функция приготовления пиццы с нагревом до 340°C

Профессиональные дополнительные принадлежности в комплекте: камень для пиццы и лопатка для пиццы

Многофункциональная система SurroundTemp — 8 функций приготовления

Система плавного открывания/закрывания дверцы SoftClose

Полная/полезная ёмкость: 71/70 л

Класс энергопотребления A+: до 20% экономии

Сенсорная панель управления

Телескопические направляющие с плавным скольжением

Функция быстрого предварительного нагрева

Дверца с четырёхслойным остеклением

Глубокий противень, эмалированный противень и решётка

Защитная блокировка от детей

Отделка из чёрного стекла

TEKA

Станьте легендарным МАЭСТРО ПИЦЦЫ

TEKA

РЕЦЕПТ НАСТОЯЩЕЙ

Неаполитанской ПИЦЦЫ

1 ТЕМПЕРАТУРА

340 °C

Духовой шкаф может разогреться до 340°C — это идеальная температура приготовления пиццы, гарантирующая непревзойдённый результат.

2 КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Входящий в комплект специальный камень для выпечки пиццы поможет вам добиться идеальной хрустящей корочки, как будто в профессиональной дровяной печи.

3 СКОРОСТЬ

Ваша пицца будет готова всего за 3 минуты.

4 ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ

У вас будет всё, чтобы почувствовать себя настоящим шеф-поваром.

ОТКРОЙТЕ ДЛЯ СЕБЯ ДУХОВОЙ ШКАФ MAESTROPIZZA И ГОТОВЬТЕ ПИЦЦУ ДОМА КАК В ЛУЧШИХ ПИЦЦЕРИЯХ.

НЕВЕРОЯТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Сочетание высокой температуры и скорости приготовления, выпечка на специальном камне для пиццы — всё это придаёт хрустящую корочку тесту и неповторимый вкус начинке, как будто ваша пицца прибыла прямиком из Неаполя.

ЛУЧШИЙ РЕСТОРАН — ЭТО ВАША КУХНЯ

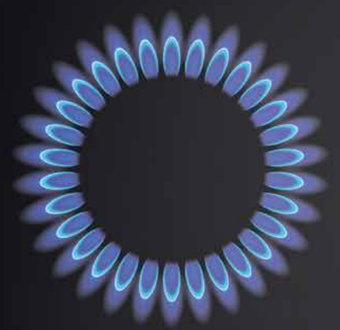
С духовым шкафом MaestroPizza вы можете приготовить 10 всего за 30 минут, постоянно получая один и тот же результат: идеальный. Кроме того, MaestroPizza — это духовой шкаф с пиролитической очисткой, в котором вы можете готовить любые другие блюда.

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ РУКОВОДСТВО ОТ ОДНОЙ ИЗ 10 ЛУЧШИХ ПИЦЦЕРИЙ В ЕВРОПЕ

Вместе с духовым шкафом MaestroPizza вы получите полное руководство о том, как приготовить лучшее тесто и лучшую пиццу, которое лично написали прославленные мастера неаполитанской пиццы из Frattelli Figurato — лучшей пиццерии в Испании и одной из лучших 10 пиццерий в Европе.*

Изучите их советы и станьте истинным маэстро пиццы.

*Согласно Путеводителю по лучшим пиццериям в Европе



GZC 31330

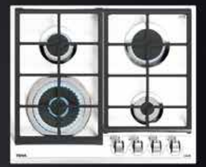
GZC 32300

GZC 63310

	GZC 31330	GZC 32300	GZC 63310
Размер	30 см, 1 зона варки	30 см, 2 зоны варки	60 см, 3 зоны варки
Технология ExactFlame	√	√	√
Автоматический розжиг + Газ-контроль	√	√	√
Стеклокерамика Schott	√	√	√
С фаской спереди	√	√	√
Дополнительный комплект для соединения	√	√	√
Чугунные решётки, покрывающие всю панель	√	√	√
Двойное пламя	√	—	√
Зона варки - левая передняя	—	—	Вспомогательная [1,00 кВт]
Зона варки - левая задняя	—	—	Быстрая [2,80 кВт]
Зона варки - левая центральная	—	—	—
Зона варки - центральная передняя	—	Вспомогательная [1,00 кВт]	—
Зона варки - центральная задняя	—	Быстрая [2,80 кВт]	—
Зона варки - центральная по центру	Двойное кольцо [4,00 кВт]	—	—
Зона варки - правая передняя	—	—	—
Зона варки - правая задняя	—	—	—
Зона варки - правая центральная	—	—	Двойное кольцо [4,00 кВт]

GZC 64300

GZC 64320



GZC 64321

GZC 75330

GZC 75331

	GZC 64300	GZC 64320	GZC 64321	GZC 75330	GZC 75331
Размер	60 см, 4 зоны варки	60 см, 4 зоны варки	60 см, 4 зоны варки	70 см, 5 зон варки	70 см, 5 зон варки
Технология ExactFlame	√	√	√	√	√
Автоматический розжиг + Газ-контроль	√	√	√	√	√
Стеклокерамика Schott	√	√	—	√	—
Закалённое стекло Schott	—	—	√	—	√
С фаской спереди	√	√	√	√	√
Дополнительный комплект для соединения	√	√	—	√	√
Чугунные решётки, покрывающие всю панель	√	√	√	√	√
Двойное пламя	—	√	√	√	√
Зона варки - левая передняя	Ускоренная [1,4 кВт]	Двойное кольцо [4,00 кВт]	Двойное кольцо [4,00 кВт]	Ускоренная [1,4 кВт]	Ускоренная [1,4 кВт]
Зона варки - левая задняя	Ускоренная [1,75 кВт]	Ускоренная [1,75 кВт]	Ускоренная [1,75 кВт]	Ускоренная [1,75 кВт]	Ускоренная [1,75 кВт]
Зона варки - левая центральная	—	—	—	—	—
Зона варки - центральная передняя	—	—	—	—	—
Зона варки - центральная задняя	—	—	—	—	—
Зона варки - центральная по центру	—	—	—	Двойное кольцо [4,00 кВт]	Двойное кольцо [4,00 кВт]
Зона варки - правая передняя	Вспомогательная [1,00 кВт]	Вспомогательная [1,00 кВт]	Вспомогательная [1,00 кВт]	Вспомогательная [1,00 кВт]	Вспомогательная [1,00 кВт]
Зона варки - правая задняя	Быстрая [2,80 кВт]	Быстрая [2,80 кВт]	Быстрая [2,80 кВт]	Быстрая [2,80 кВт]	Быстрая [2,80 кВт]

ПРИРУЧИ **ПЛАМЯ**

Варочные панели типа «газ на стекле»
с технологией ExactFlame

Возьмите под контроль свои рецепты

Технология ExactFlame: Традиционное приготовление пищи с использованием новейших технологий. Теперь всё в одном!

Теперь попытки угадать мощность пламени – в прошлом. С помощью технологии ExactFlame вы можете легко контролировать интенсивность пламени с высочайшей точностью.

Вы можете выбрать один из вариантов от 1 до 9 для каждого вида приготовления пищи в любое время:

Мощность 8–9:
- Глубокое прожаривание
- Быстрое кипячение
- Интенсивное поджаривание с перемешиванием («стир-фай»)

Мощность 4–5:
- Макароны
- Отварной картофель
- Овощи

Мощность 1:
- Поддержание готового блюда тёплым

Мощность 6–7:
- Пассеровка
- Томление

Мощность 2–3:
- Растапливание
- Водяная баня

Полная свобода движений.

Чугунные решётки с криволинейной конструкцией позволяют свободно перемещать любую сковороду/кастрюлю с одной горелки на другую. Больше независимости для работы в любой области кулинарии.

Меньше времени на приготовление пищи, больше экономии.

Высокоэффективные горелки SABAF® снижают расход газа и образование угарного газа до 25%. Готовьте пищу по своим любимым рецептам, экономя деньги и заботясь об окружающей среде.

Долговечность и высокое качество.

Высокая прочность, долговечность и лёгкость очистки теперь также и для газовых варочных панелей со стеклом Schott®.

Разработано для вас с максимальной заботой.

Благодаря эргономичному и интуитивно понятному управлению обеспечивается высокоточный ручной контроль. Ручки расположены непосредственно под каждой горелкой для быстрого и простого управления.

Кроме того, вам больше не нужны ни спички, ни зажигалка; благодаря технологии автоматического розжига искра создается автоматически. Достаточно повернуть ручку, и загорится пламя.

Не только вкусные рецепты, но и полезные для здоровья блюда.

Воспользуйтесь преимуществами приготовления в сковороде-вок при использовании держателя для сковороды-вок. Лучший способ приготовления пищи для сохранения питательных веществ с добавлением очень малого количества масла.

Полная гибкость, бесконечные комбинации.

Благодаря эксклюзивному комплекту для соединения и исполнению с передней фаской вы можете комбинировать различные технологии в одной и той же зоне варки.