



«Benvenuti in Bauknecht.»

Catalogo Generale
2015-2016





«Scoprite le soluzioni intelligenti di Bauknecht.
Saremo lieti di consigliarvi rivelandovi i trucchi del
mestiere. Da noi o a casa vostra.
Siamo a vostra disposizione.»



«Non serve che sia grande,
l'importante è che
sia grandiosa.»

Succose, fresche, tenere come il burro, cotte uniformemente e croccanti: idee varie come le diverse funzioni.

Grazie alla tecnologia intelligente in cucina, potete dedicarvi in pochissimo spazio a esperienze culinarie di alto livello, ricche d'ispirazione già in fase di preparazione e che fanno bene alla salute.



Garanzia di arrosti succosi e teneri come il burro.

Grazie alla termosonda per la carne, ora potete cucinare come veri professionisti anche a casa vostra. Basta infilare la termosonda nel punto più spesso della carne e regolare con la manopola la temperatura interna desiderata. L'apparecchio segnala quando la cottura è perfetta e si spegne automaticamente.

Esclusiva: la funzione Crisp™.



Questa funzione di Bauknecht vi consente di trovare l'equilibrio perfetto tra cucinare, lievitare e gratinare.



Riscaldare in modo uniforme, grazie al sistema 3D.

Il sistema 3D Bauknecht è dotato di un riflettore che distribuisce l'energia nel vano di cottura con la maggiore uniformità possibile. In questo modo diventa possibile, ad esempio, scaldare uniformemente due piatti nello stesso momento.



Grigliare in breve tempo.

Con il grill rapido del forno a microonde i vostri piatti preferiti diventano dorati e croccanti – sia che si tratti di cucinare al gratin, gratinare o di cuocere prodotti da forno surgelati. Dato che gli elementi del grill raggiungono temperature molto elevate, si puliscono da soli contemporaneamente.

Innovazioni intelligenti – la bellezza è nei dettagli.

Il nome Bauknecht è sinonimo di innovazioni pratiche. Qui di seguito alcuni esempi: grazie a ProTouch, la superficie in acciaio inossidabile del forno brilla più a lungo ed è ancora più bella. Grazie al rivestimento speciale dei vetri, il frontale del forno rimane freddo e, grazie al comando ProCook o CleverCook, avete a disposizione in ogni momento un assistente intelligente e facile da utilizzare in cucina.

ProTouch – acciaio inossidabile facile da trattare.

La superficie in acciaio inossidabile con trattamento speciale ProTouch è già stata insignita due volte: con il «Premio BMK-Innovationspreis» e il premio per l'innovazione in cucina «KüchenInnovation des Jahres». Questa innovazione di Bauknecht vi permette di pulire meno frequentemente i vostri elettrodomestici da incasso poiché le impronte non si vedono praticamente più.

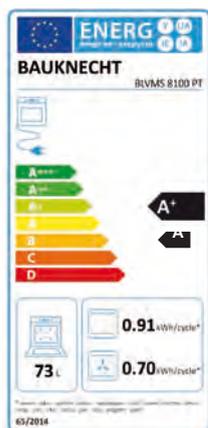


Cucinare tutto contemporaneamente – senza mescolare gli aromi.

Portate in tavola una varietà di sapori: grazie all'innovativa funzione potenziata AriaCaldPower, cucinate piatti diversi su tre livelli contemporaneamente, senza che gli aromi si mescolino. E c'è maggior spazio per il sapore: 30% di volume in più rispetto ai forni convenzionali¹.

Frontale freddo.

Lo speciale rivestimento dei 3 vetri della porta del forno fa in modo che il calore resti all'interno e che la porta rimanga fredda. Per la sicurezza del bambino e a risparmio energetico.



Energy-label.

L'energy-label rivela l'efficienza di un apparecchio dal punto di vista energetico. Nei forni gli apparecchi con una «A+» sono quelli energeticamente più efficienti, mentre la «G» indica l'efficienza minore.



product
design award

2012



L'eccezionale abbinamento di funzionalità e design ha convinto anche le giurie di concorsi internazionali.

La linea KOMFORT ha vinto il «Plus X Award» nelle categorie «Design» e «High Quality» e un «iF product design award».

I professionisti Bauknecht della cottura. Per cucinare ai massimi livelli.

Ottimi risultati anche senza preriscaldamento.

Con il forno BLVMS 8100 PT non avete più bisogno di preriscaldamento. L'intelligente sistema ad aria calda distribuisce il calore uniformemente fin dal primo minuto.

Questo garantisce risultati ineccepibili, fa risparmiare tempo e riduce il consumo di energia.

Cuocere su più livelli.

La nuova concezione del vano interno, che offre fino a 5 livelli di posizionamento, vi permette di utilizzare le teglie in modo flessibile.

Cavità 73 lt.

L'ampia cavità di ben 73 lt, permette una nuova gestione del forno e nuove modalità di cottura.

Porta sempre pulita.

Porta "full glass" dalla superficie completamente piatta e liscia per impedire il ristagno di sporco o grasso.



Ventilazione interna.

Il nuovo sistema di ventilazione interna, consente di cuocere in modo omogeneo e migliore le pietanze. Potete preparare fino a tre ricette simultaneamente senza che vi siano trasferimenti di odori o di aromi. Particolarmente pratico con i menù laboriosi. Per risparmiare tempo ed energia.

Grill reclinabile.

Su tutti i modelli top di gamma, il grill può essere reclinato per accedere più facilmente alla parte superiore della cavità, per favorire la pulizia.

Veramente raffinata la nuova cottura automatica.

Nella memoria dei modelli con la nuova funzione di cottura automatica sono registrati 14 gruppi di alimenti. Quando volete cuocere il vostro piatto preferito, dovete semplicemente scegliere tramite il display la categoria adatta, senza bisogno di regolare o programmare nient'altro. La cottura automatica riconosce la quantità e la forma del cibo e per ogni ricetta adegua la modalità di funzionamento, la temperatura e la durata della cottura. A voi non resta che prendervi cura dei vostri ospiti.

SmartCook, il vostro creativo aiutante in cucina.



SmartCook.

Più possibilità di sperimentare nuove ricette e di sorprendere i vostri ospiti con una cucina creativa. Tramite il display con due righe di testo scegliete le vostre favorite fra le 15 apprezzate ricette già programmate. Grazie alle nuove funzioni come rosolatura extra, mantenimento in caldo, Maxi-Cooking per porzioni voluminose o preriscaldamento rapido con sistema di conto alla rovescia, diventa ancora più semplice cucinare in modo creativo.



Sgrassante forno, piani e cappe inox

Elimina efficacemente incrostazioni di grasso dal forno. Utilizzabile sia a forno caldo che a forno freddo.

Ideale anche per piani, barbecue, cappe, vetri di caminetti...

Codice 484000008431

Microonde



MW 80 SL

- MW-Combi
- Tecnologia microonde 3D system
- Tecnologia Sensor
- Funzione Crisp
- Grill + microonde
- Cottura a vapore
- Cottura ventilata tradizionale
- Scongelamento rapido
- Preriscaldamento rapido
- Modalità di cottura assistita
- Piatto rotante, 36 cm
- Piatto Crisp e maniglia



DISPONIBILITÀ 2016



MW 88 SL

- Mw Combi
- Tecnologia microonde 3D system
- Funzione Crisp
- Grill + microonde
- Cottura ventilata tradizionale
- Scongelamento rapido
- Piatto Crisp e maniglia



DISPONIBILITÀ 2016

Forni



BLVMS 8100 PT

- Forno 15 funzioni
- Acciaio "Easy to Clean"
- Manopole "push-push" a scomparsa
- Porta "Soft close"
- Cavit  73 Lt.
- Cottura automatica: 30 ricette memorizzate
- Display digitale assistito con testo
- Cottura senza preriscaldamento
- Cottura su 3 livelli
- Preriscaldamento rapido
- Memorizzazione ricette preferite
- Display digitale assistito con testo
- Porta sicura raffreddata



BLVS 8200 PT

- Forno 9 funzioni
- Acciaio "Easy to Clean"
- Manopole "push-push" a scomparsa
- Cavit  73 Lt.
- Preriscaldamento rapido
- Display digitale
- Porta sicura raffreddata
- Cottura su tre livelli



BMCK 7253 IN

- Forno 6 funzioni
- Manopole "push-push" a scomparsa
- Cavit  65 Lt.
- Display digitale
- Avvio ritardato



BLCK 8201 IN

- Forno 8 funzioni
- Manopole "push-push" a scomparsa
- Cavit  65 Lt.
- Avvio ritardato



BLC 8201 IN

- Forno 8 funzioni
- Cavit  65 Lt.
- Avvio ritardato





«Il piano di cottura cresce
con le sue funzioni.»

I piani cottura Bauknecht soddisfano qualsiasi desiderio.

I nostri piani di cottura soddisfano tutte le esigenze di dimensioni e prestazioni.

E naturalmente sono anche sinonimo di durata, proprio come tutti i prodotti Bauknecht. I dettagli nelle prossime pagine.



Griglie in ghisa.

La ghisa è un materiale antico noto per la sua solidità, per la capacità di trasmettere calore e per la resistenza alle alte temperature. Tutto questo anche nelle nuove griglie in ghisa, caratterizzate da un design pulito e squadrato che garantisce una stabilità ottimale alle pentole.

Accensione integrata.

Una candolina integrata nel bruciatore permette una facile accensione sempre al primo colpo. La posizione e il fissaggio della candolina sono stati studiati per un'estetica sobria e compatta, e per offrire una facilità di pulizia ancora maggiore.

Valvola di sicurezza.

Tutti i piani cottura sono dotati di valvola di sicurezza ad attivazione rapida che interviene se la fiamma si spegne accidentalmente, interrompendo l'erogazione del gas.



Bruciatore 4 corone.

Il bruciatore ad altissima velocità e potenza (3700W), 13,5 cm di diametro, garantisce un'eccellente e omogenea distribuzione del calore. Grazie ad un particolare adattatore il nuovo bruciatore a 4 corone è ideale per la frittura wok.

Bruciatore ultrarapido.

Innovativo bruciatore con potenza (3500W) che grazie ad un diametro maggiore (11cm) consente elevate prestazioni in termini di cottura e di rapidità.



Tecnologia induzione: risparmi tempo ed energia.

La tecnologia induzione scalda molto più velocemente di qualsiasi altro tipo di cottura. Per questo tipo di piano cottura occorrono pentole adatte, con fondo in materiale ferroso. I piani induzione sono estremamente sicuri e facili da pulire. L'efficienza è altissima, infatti il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore: bastano poco più di tre minuti per scaldare due litri di acqua.



Crema inox 250ml

Crema specifica cura acciaio.

Codice 48400008501

Piani cottura



TGW 6592 IXL

- Piano cottura ixelium
- 5 bruciatori a gas: 1 bruciatore power burner, 2 semirapidi, 1 rapido, 1 ausiliario
- Griglie d'appoggio in ghisa
- Termovalvola di sicurezza
- Accensione elettronica sottomanopola
- Adattatore pentola wok ghisa

iXelium



TGW 6572 IXL

- Piano cottura ixelium
- 5 bruciatori a gas: 1 bruciatore power burner, 2 semirapidi, 1 rapido, 1 ausiliario
- 1 ausiliario
- Griglie d'appoggio in ghisa
- Termovalvola di sicurezza
- Accensione elettronica sottomanopola
- Adattatore pentola wok ghisa

iXelium



TGW 5466/IXL

- Piano cottura ixelium
- 4 bruciatori a gas: 1 bruciatore power burner, 2 semirapidi, 1 ausiliario
- Griglie d'appoggio in Ghisa
- Termovalvola di sicurezza
- Accensione elettronica sottomanopola

iXelium



TGZ 6642 IN

- Piano cottura in acciaio
- 4 bruciatori a gas: 1 ultrarapido, 2 semirapidi, 1 ausiliario
- Griglie d'appoggio in Irontech
- Termovalvola di sicurezza
- Accensione elettronica sottomanopola



ETI 1640/IN

- Piano cottura induzione
- Numero di piastre a induzione 4
- Timer
- Sicurezza bambini
- Touch control
- Gestione Potenza



ETI 1740

- Piano cottura induzione
- Numero di piastre a induzione 4
- Timer
- Sicurezza bambini
- Touch control