

Точный контроль температуры.  
Все в ваших руках.



# celsius° cooking™



# Содержание

ASKO: история любви	4
Астроном Андерс Цельсий	6
Система Celsius°Cooking™. Что это?	10
Аксессуары	14
Пошаговые рецепты	18
Индукция премиум-класса	22
Модельный ряд	32



## ASKO: история любви

У компании ASKO хорошая история. Она началась в 1950 году в небольшом шведском городке Вара благодаря изобретательному молодому человеку, который задумал создать стиральную машину для своей матери. Уникальную машину, экономно расходующую воду и электроэнергию, отражая заботу фермера о природе. Машину с прочным барабаном из нержавеющей стали, которая будет отлично стирать, нагревать воду, отжимать и будет надежной и долговечной.

**Начало истории ASKO — сама любовь, ни больше ни меньше!**

Мы точно знаем, что мы и дальше будем разрабатывать и улучшать нашу технику, которую мы производим с любовью и с гордостью представляем нашим покупателям. Будьте уверены, что ASKO заботится о вашей одежде, еде, посуде, а значит, о вас и ваших близких.



## Совершенство достигается постепенно — градус за градусом

За свой короткий 42 года жизни Андерс Цельсий успел необычайно много. Знаменитый астроном обучался в Уппсальском университете и к 24 годам, как и его отец, стал секретарем Королевского общества наук. Несколько лет спустя он принимал участие в экспедиции, результаты которой подтвердили предположение Ньютона о форме планеты: было доказано, что Земля не является идеальной сферой, а слегка сплюснута у полюсов, что невозможно определить визуально. Цельсий изучал влияние северного сияния на стрелки компаса. Кроме того, он разработал собственную систему одинаковых стеклянных пластин, поглощающих свет, помогающую измерять яркость небесных тел.

Он с большим вниманием относился к деталям. В 1742 году Цельсий представил Шведской академии наук собственное описание термометра. Предложенная им шкала измерений включала от 0 до 100 градусов, что соответствовало температуре кипения

воды и температуре плавления льда. Шкала Цельсия, как ее начали называть, считалась наиболее точным способом измерения температуры по сравнению с другими методами, использовавшимися в то время. С тех пор прошло несколько столетий, однако измененная (перевернутая) версия оригинальной шкалы Цельсия стала стандартом измерения температуры, используемым во всем мире. Скорее всего, вы также используете ее или, по крайней мере, сталкиваетесь с ней каждый день.

Как и многие другие изобретения Цельсия, его температурная шкала была ориентирована на точность получаемых результатов. Она учитывала все мелочи. И она показала нам, насколько важно уделять внимание маленьким, постепенным шагам, лежащим между крайними значениями. Андерс Цельсий подарил нам градусы, очень важные единицы измерения температуры, благодаря которым, пользуясь системой Celsius°Cooking™ от ASKO, вы сможете добиться совершенных результатов в приготовлении блюд.

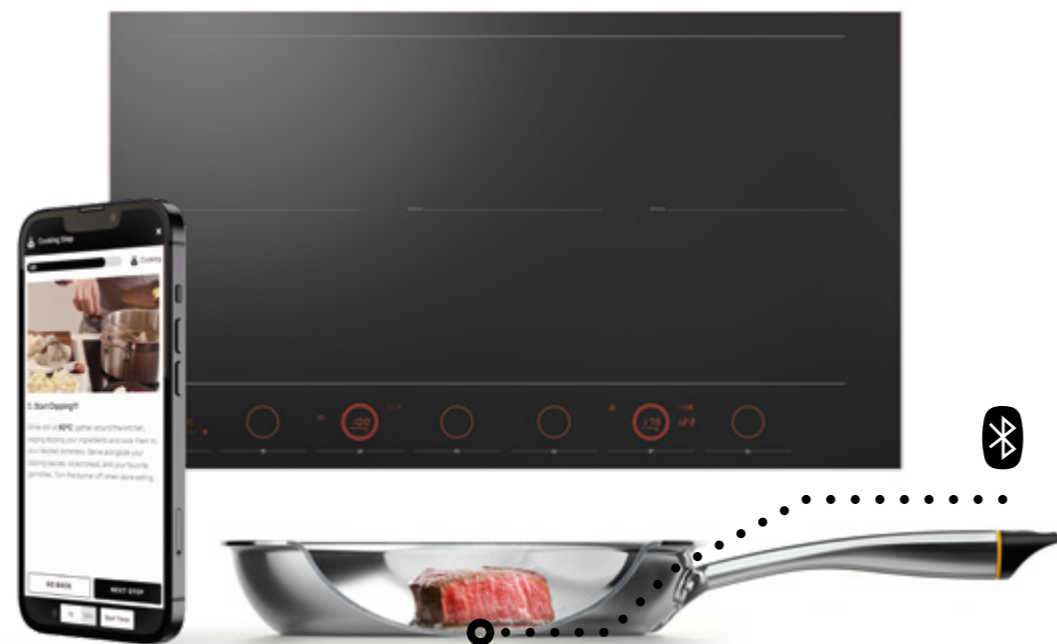


*«Первый опыт  
использования системы  
Celsius°Cooking™  
может показаться  
немного необычным»*

«Однако вам больше не придется все время проверять температуру приготовления блюда, теперь вы можете положиться на систему: она обеспечивает точный контроль. Вы продолжаете готовить самостоятельно, но теперь у вас есть прекрасный помощник — в результате у вас получаются невероятно вкусные блюда».

Руководитель отдела разработки кухонной техники  
**Винсент Хофсте**


Что такое  
**celsius° cooking™**



**Все в ваших руках.**  
Творите смело, уверенно  
и с совершенной точностью

Система Celsius°Cooking™ состоит из аксессуаров, подключаемых по Bluetooth и позволяющих готовить с точным контролем температуры, коллекции пошаговых рецептов и широкого ассортимента индукционных варочных панелей премиум-класса, предоставляющих бесконечные возможности и идеально вписывающихся в ваш интерьер.

Варочная панель, сковорода, сотейник и термозонд связываются друг с другом по Bluetooth, чтобы гарантировать правильную температуру и идеальный нагрев в нужное время. Мы разработали отдельный сайт Celsius°Cooking™, где собрали большую коллекцию вдохновляющих пошаговых рецептов, специально созданных для готовки с точным соблюдением температурного режима. Рецепты представлены в виде коротких роликов, которые будут сопровождать вас на каждом этапе готовки. Занимательные и оригинальные рецепты — это еще и отличный способ испытать все возможности системы Celsius°Cooking™ от ASKO.



Аксессуары Celsius°Cooking™  
подключаются к варочной панели  
по Bluetooth, которая в свою очередь  
отображает на дисплее полученную  
информацию о температуре.

## Подключайтесь к захватывающему миру кулинарных возможностей

Аксессуары Celsius°Cooking™ обеспечивают точное соблюдение температурного режима в процессе готовки и поддерживают беспроводную связь с варочной панелью посредством Bluetooth. К аксессуарам относятся: сотейник Celsius°Cooking™, сковорода Celsius°Cooking™ и термозонд Celsius°Cooking™ — все они предназначены для того, чтобы открыть каждому любителю кулинарии новый увлекательный мир вкусовых возможностей. Сковорода идеально подходит для обжарки белковых продуктов, приготовления соусов, жарки с минимальным количеством масла и многого другого. Сотейник прекрасно подойдет для приготовления больших объемов пищи, готовки на медленном огне, тушения и жарки, а термозонд измеряет температуру во время жарки, кипения, готовки на медленном огне, тушения и т. д.

Датчик в сотейнике, сковороде и термозонде ASKO Celsius°Cooking™ контролирует температуру как внутри продуктов, в случае использования термозонда, так и на поверхности дна сотейника и сковороды, следя за тем, чтобы ничего не перегрелось или недожарилось. Сотейник, сковорода и термозонд передают информацию на варочную панель по Bluetooth, для точного поддержания нужной температуры приготовления.



### Аксессуар в комплекте

#### Термозонд Celsius°Cooking™

Для варки, кипячения, медленного приготовления, тушения и многого другого.

### Рекомендуем к покупке

#### Сковорода Celsius°Cooking™

Для идеальной обжарки белковых продуктов, приготовления соусов, жарки с минимальным количеством масла и многого другого.

### Рекомендуем к покупке

#### Сотейник Celsius°Cooking™

Для приготовления больших объемов пищи, медленного приготовления, тушения, жарки и многого другого.



# Сердце системы Celsius°Cooking™.

## Датчики и возможности подключения

С помощью термозонда Celsius°Cooking™ можно измерить точную температуру внутри готовящегося блюда, а также температуру любых жидкостей. В центре дна сотейника Celsius°Cooking™ и сковороды Celsius°Cooking™ находится датчик температуры. Этот датчик с максимальной точностью определяет текущую температуру дна посуды. Термозонд, сковорода и сотейник функционируют как термометры и передают данные о текущей температуре на варочную панель. Варочная панель отображает эту температуру на дисплее и сама адаптирует мощность, чтобы соответствовать температуре, установленной пользователем.



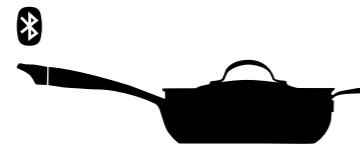
**Модуль Bluetooth**  
для подключения к варочной панели.

Датчик температуры расположен в центре дна сковороды или сотейника.



**Сковорода Celsius°Cooking™**

Для идеальной обжарки белковых продуктов, приготовления соусов, жарки с минимальным количеством масла и многого другого.



**Сотейник Celsius°Cooking™**

Для приготовления больших объемов пищи, медленного приготовления, тушения, жарки и многого другого.



**Термозонд Celsius°Cooking™**

Для варки, кипячения, медленного приготовления, тушения и многого другого.

# Степени совершенства.

## Почему точность имеет значение

Пережаривание может негативно повлиять на вкусовые свойства продуктов, а переваренные овощи теряют содержащиеся в них витамины. Употребление в пищу недожаренного и пережаренного мяса может представлять опасность для здоровья. Кроме того, во время готовки возникает риск попадания в воздух подгоревших потенциально опасных частиц продуктов. Поэтому, даже если вы готовите самостоятельно, не обращаясь к рецептам, аксессуары Celsius°Cooking™ помогут вам избежать нарушения температурного режима во время готовки.

### Рыба

Лосось	51-55°C
Треска (и подобная рыба)	56°C
Камбала	56°C
Морской черт	56°C
Гребешки	51-55°C
Тунец (слабая прожарка)	51-55°C

### Говядина (нежное мясо)

Прогретое	46-52°C
С кровью	52-55°C
Слабая прожарка	55-60°C
Средняя прожарка	60-65°C
Почти полная прожарка	65-69°C
Полная прожарка	70+°C
Томленая говядина	91°C



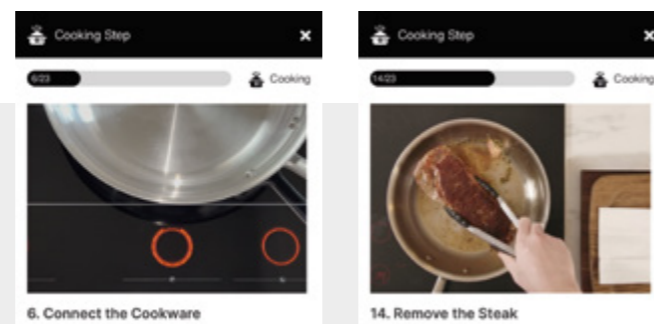
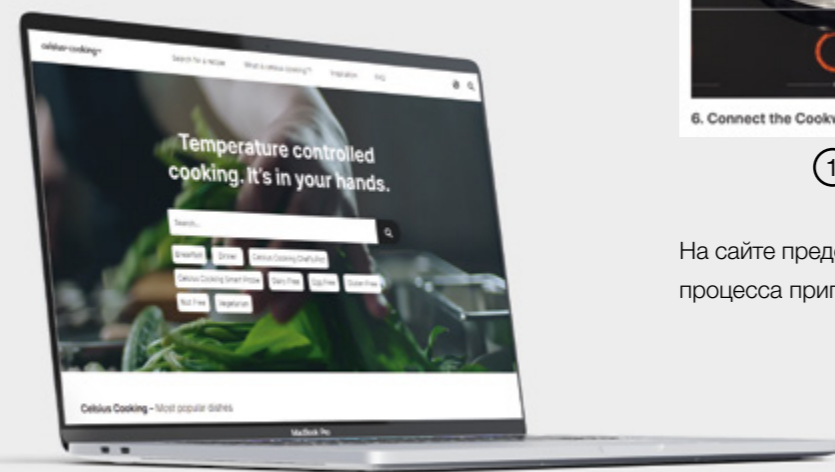
### Пошаговые рецепты

На сайте [Celsiuscooking.com](https://celsiuscooking.com) представлен богатый выбор оригинальных, вдохновляющих и вкусных рецептов, созданных шеф-поварами специально для ASKO.

# Пространство и свобода для творчества.

## Приготовление под чутким руководством

На сайте рецептов даются пошаговые инструкции, как приготовить идеальное блюдо. В каждом рецепте указаны программы Celsius°Cooking™ и точные температуры.



①

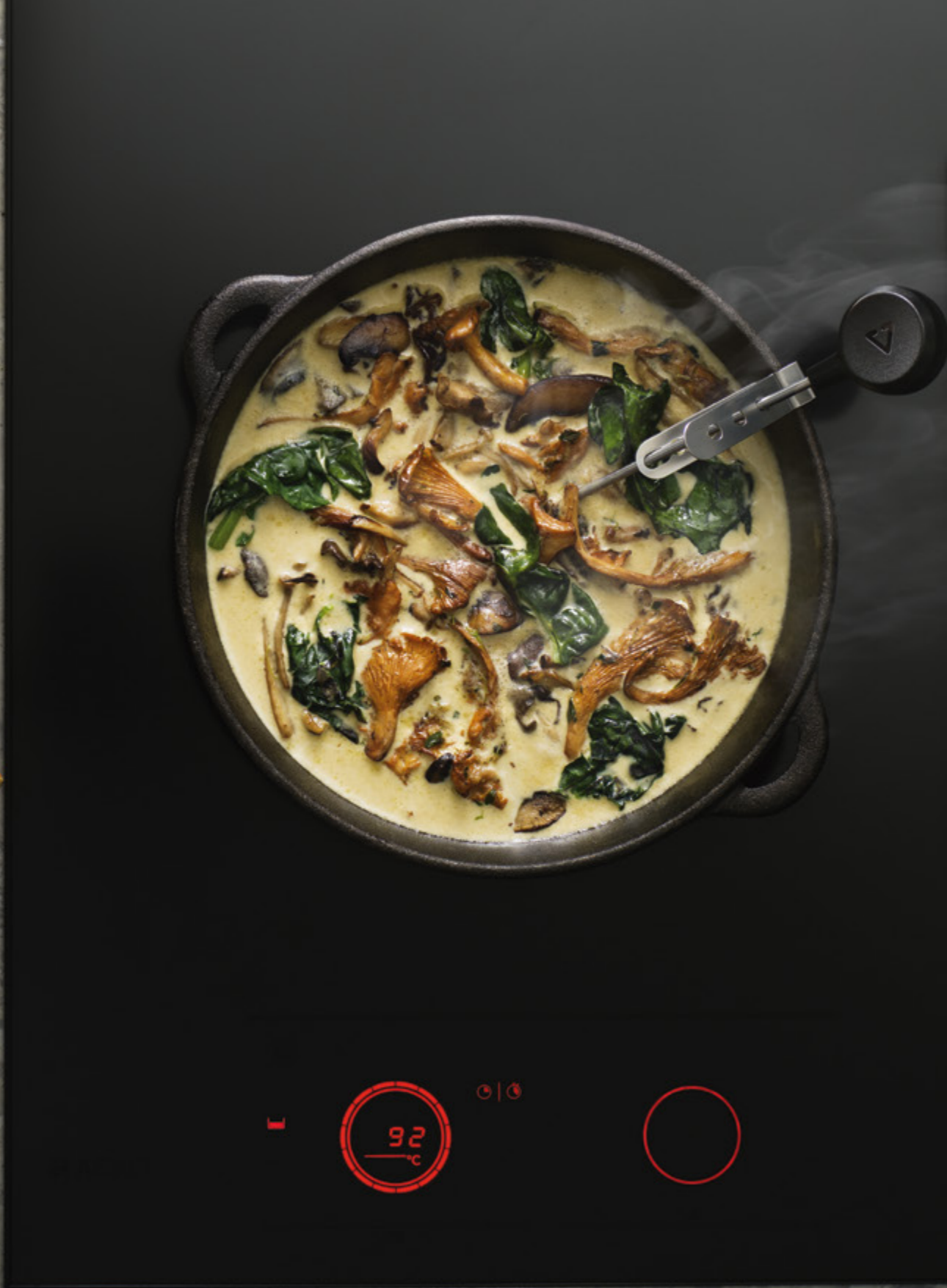
②

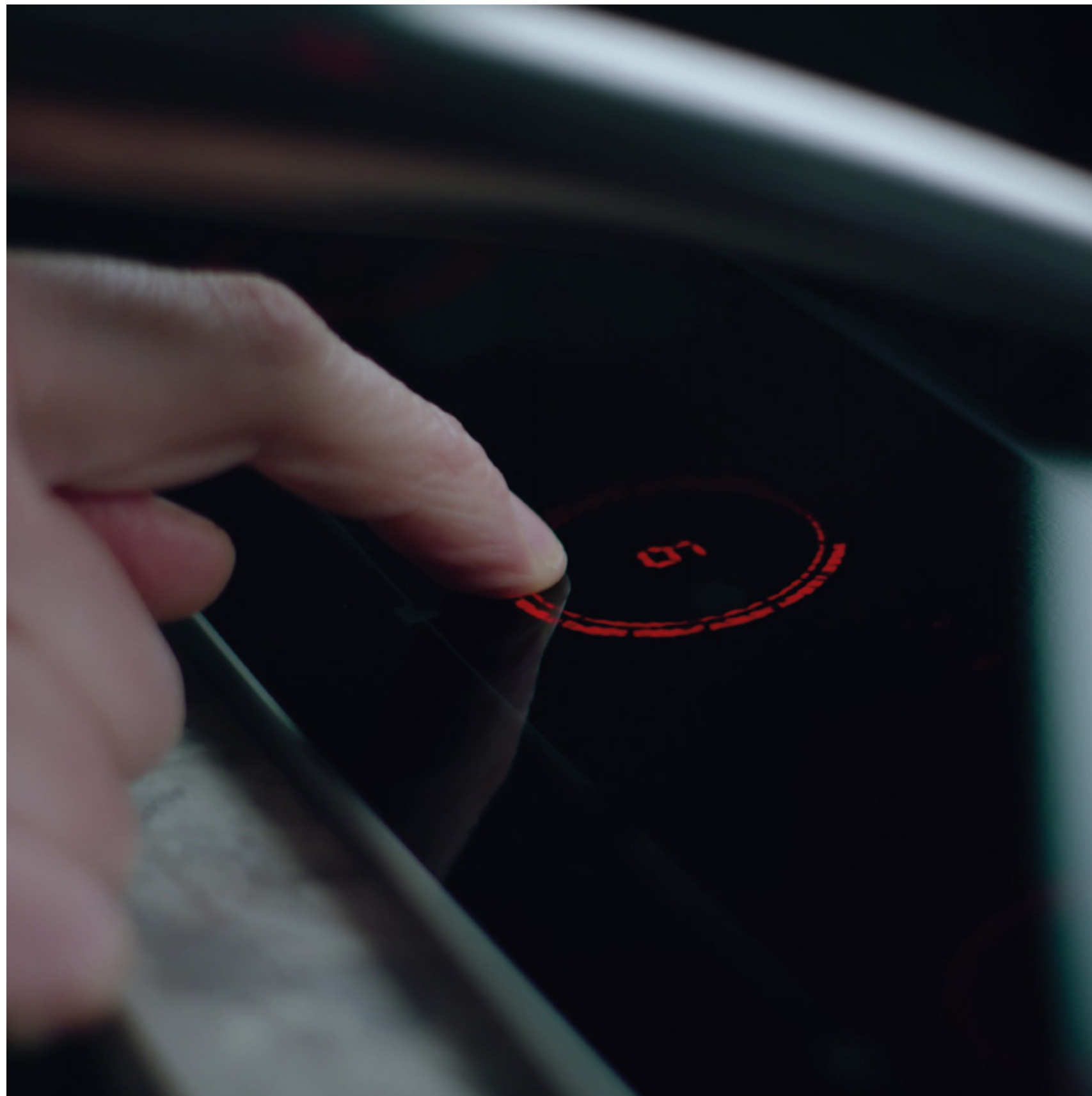
На сайте представлены видеоинструкции по каждому этапу процесса приготовления.



## Индукция премиум-класса

Индукционные варочные панели ASKO даже без дополнительных пошаговых рецептов каждый раз обеспечивают необходимую мощность и точность для создания превосходных блюд.





## Новейшие индукционные технологии

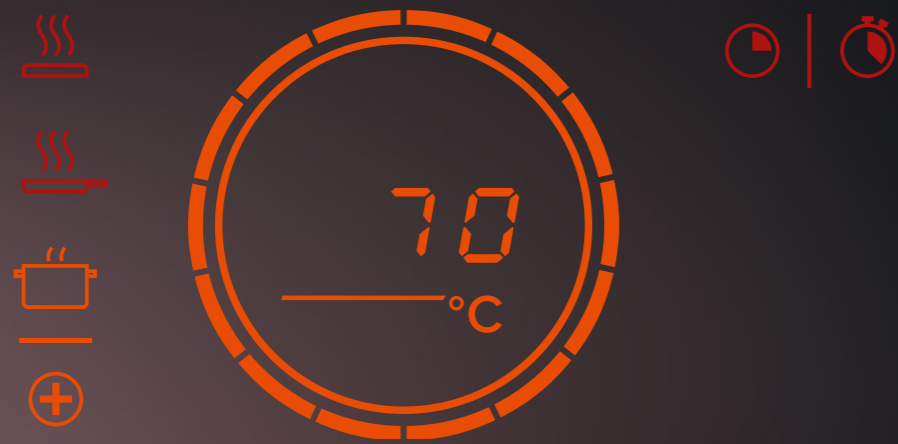
Новейшие индукционные технологии означают, что варочная панель постоянно поддерживает высокую мощность, оснащена эффективной системой охлаждения и имеет надежные электрические компоненты. Наши варочные панели созданы, чтобы служить долго и безупречно.

### Функция **AUTO BRIDGE™**

Функция Auto Bridge™ особенно удобна для использования очень больших кастрюль и сковород. Она позволяет увеличить зону нагрева, чтобы вы могли разместить на ней посуду большого размера, например, гриль или тефан-яки.

### Управление **EASY DIAL 2.0**

Круглые слайдерные сенсоры на варочной панели отображают уровень нагрева, как графически, так и в цифрах. Вы можете видеть, на каком уровне мощности вы готовите, либо температуру приготовления.



## Программы меню PLUS

Функция меню PLUS позволяет использовать автоматические программы для приготовления пищи. Вы можете настроить нужную температуру для нагрева любой посуды, совместимой с индукционными варочными панелями.

### Гриль

Эта программа предназначена только для зон с функцией Auto Bridge™. Программа эффективно работает с аксессуарами ASKO для индукционных варочных панелей — грилем и тепан-яки.

### Жарка

С помощью этой программы вы можете легко поджарить овощи, рыбу, бекон, мясо, картофель или яйца на сливочном или растительном масле.

### Разогрев и поддержание температуры

С помощью этой программы можно растапливать шоколад (45°C), сохранять блюда теплыми (70°C), тушить на медленном огне (94°C) или вскипятить воду (100°C).



## Приготовление на разных уровнях мощности

Вы можете выбрать один из 12 уровней мощности или режим повышенной мощности Boost для быстрого кипячения воды.

Каждая зона приготовления оснащена отдельным модулем управления с таймером.



## Программы Celsius°Cooking™

Варочная панель оснащена встроенными программами Celsius°Cooking™, оптимизированными для приготовления в посуде Celsius°Cooking™. Вы можете выбрать одну из трех программ в зависимости от температурного диапазона приготовления пищи.

### Разогрев и жарка

Данная программа предназначена для быстрого нагрева пищи до высокой температуры. Дно посуды нагревается до высокой температуры.

### Кипячение

Данная программа позволяет быстро вскипятить воду. Дно посуды нагревается до средней температуры.

### Медленное приготовление и су-вид

Данная программа поддерживает температуру от низкой до средней, не давая дну посуды сильно нагреваться.

# Широкий ассортимент моделей

Мы предлагаем варочные панели разного размера, с разным количеством зон нагрева, которые станут идеальным решением для любой кухни. Вы можете не отказываться от привычных способов приготовления — у нас вы найдете по крайней мере одну модель с подходящей конфигурацией и для ниши любого размера.

1.  
НАКЛАДНАЯ

Глянцевая стеклокерамика.  
Рамка из матовой нержавеющей стали.

**38 сантиметров**  
ниша 35 сантиметров

**64 сантиметра**  
ниша 56 сантиметров

**80 сантиметров**  
ниша 75 сантиметров

**90 сантиметров**  
ниша 86 сантиметров

2.  
НАКЛАДНАЯ

Черная матовая стеклокерамика.  
Рамка из черной матовой стали.

**64 сантиметра**  
ниша 56 сантиметров

**90 сантиметров**  
ниша 86 сантиметров

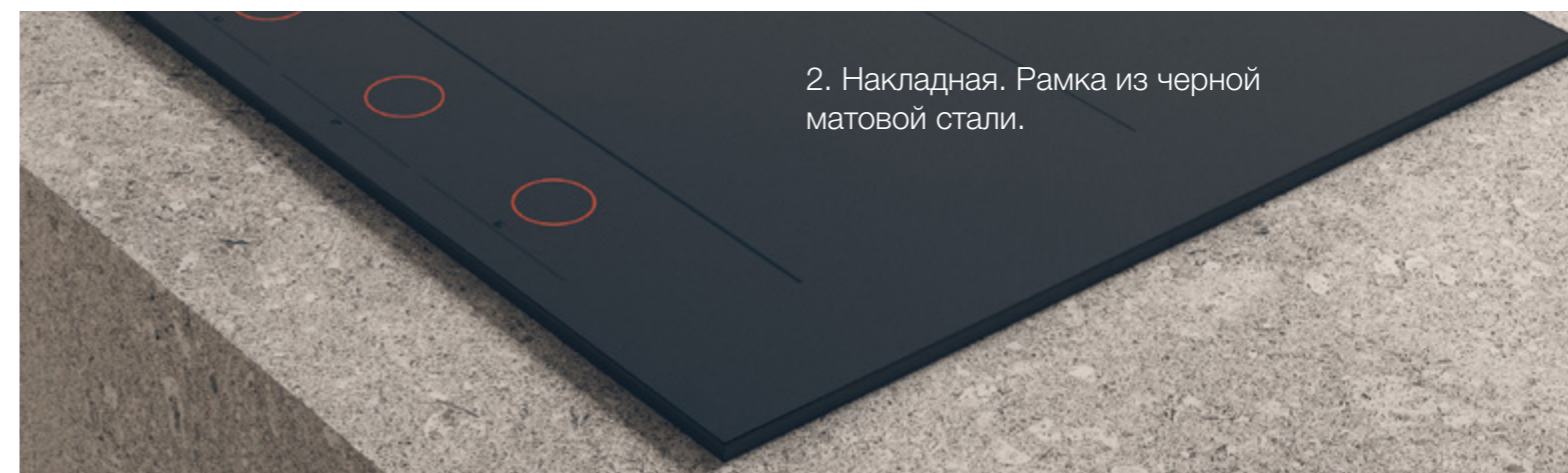
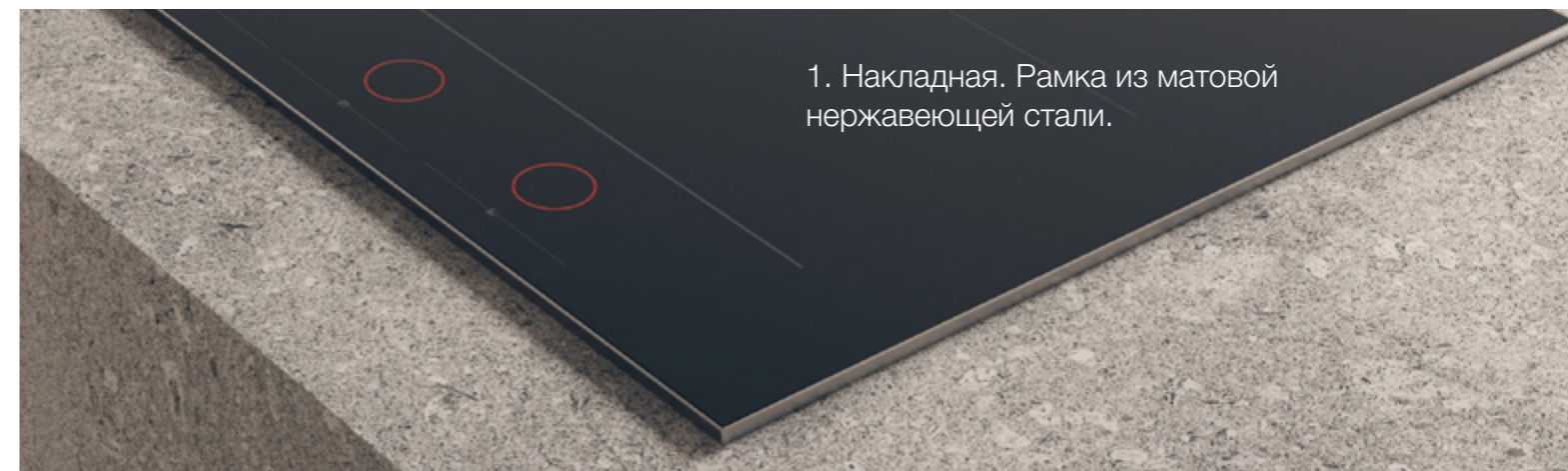
3.  
ВРОВЕНЬ СО СТОЛЕШНИЦЕЙ

Черная матовая стеклокерамика.  
Варочная панель устанавливается вровень со столешницей. Конструкция варочной панели позволяет осуществлять сервисное обслуживание без демонтажа.

**72 сантиметра**  
ниша 56 сантиметров

**90 сантиметров**  
ниша 86 сантиметров

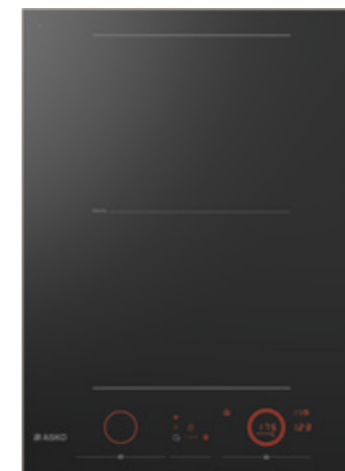
**111 сантиметров**  
ниша 107 сантиметров





# Модельный ряд

На следующих страницах представлены модели и основные характеристики наших варочных панелей.



## HID352GC

38 см

Рамка из матовой нержавеющей стали

2 зоны нагрева

### Система Celsius°Cooking™

Точный контроль температуры нагрева посуды и продуктов

Сайт [Celsiuscooking.com](http://Celsiuscooking.com) с рецептами и рекомендациями по приготовлению

Специальная посуда и термозонд, подключаемые к варочной панели

### Особенности

Управление Easy Dial™ 2.0

Функция объединения зон Auto Bridge™

13 ступеней регулировки мощности

Таймер на каждую зону

Автоматические программы Plus

Автоматические программы Celsius°Cooking™

### Размеры

Габаритные размеры (Ш/Г/В): 384/522/46 мм

Размер ниши (Ш/Г/В): 350/490/43 мм

### Технические данные

Мощность подключения: 3,7 кВт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50 Гц

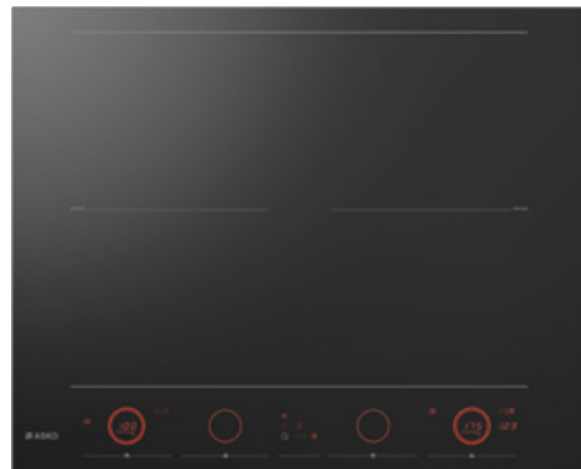
Wi-Fi

### Аксессуары в комплекте

Термозонд для подключения к системе Celsius°Cooking™

### Рекомендуем к покупке

- Ø 28 см Сковорода с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- Ø 29,5 см Сотейник с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- AD82A Форма для выпекания
- AT12A Накладная панель тепан-яки
- AG12A Накладная гриль панель



## HID654GC

64 см

Рамка из матовой нержавеющей стали

4 зоны нагрева

### Система Celsius°Cooking™

Точный контроль температуры нагрева посуды и продуктов

Сайт Celsiuscooking.com с рецептами и рекомендациями по приготовлению

Специальная посуда и термозонд, подключаемые к варочной панели

### Особенности

Управление Easy Dial™ 2.0

Функция объединения зон Auto Bridge™

13 ступеней регулировки мощности

Таймер на каждую зону

Автоматические программы Plus

Автоматические программы Celsius°Cooking™

### Размеры

Габаритные размеры (Ш/Г/В): 644/522/47 мм

Размер ниши (Ш/Г/В): 560/490/49 мм

### Технические данные

Мощность подключения: 7,4 кВт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50 Гц

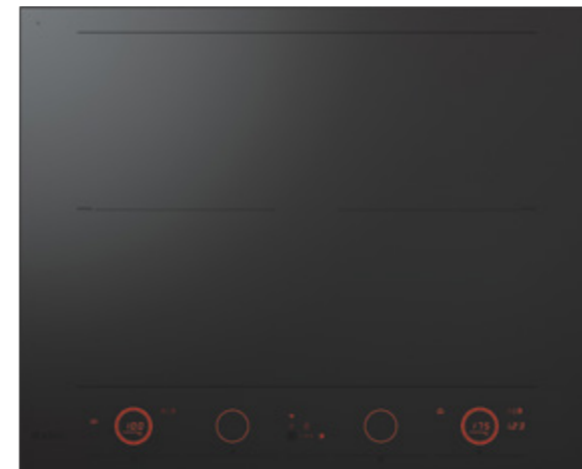
Wi-Fi

### Аксессуары в комплекте

Термозонд для подключения к системе Celsius°Cooking™

### Рекомендуем к покупке

- Ø 28 см Сковорода с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- Ø 29,5 см Сотейник с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- AD82A Форма для выпекания
- AT12A Накладная панель тепан-яки
- AG12A Накладная гриль панель



## HID654MC

64 см

Рамка из черной матовой стали

4 зоны нагрева

### Система Celsius°Cooking™

Точный контроль температуры нагрева посуды и продуктов

Сайт Celsiuscooking.com с рецептами и рекомендациями по приготовлению

Специальная посуда и термозонд, подключаемые к варочной панели

### Особенности

Управление Easy Dial™ 2.0

Функция объединения зон Auto Bridge™

13 ступеней регулировки мощности

Таймер на каждую зону

Автоматические программы Plus

Автоматические программы Celsius°Cooking™

### Размеры

Габаритные размеры (Ш/Г/В): 644/522/50 мм

Размер ниши (Ш/Г/В): 560/490/48 мм

### Технические данные

Мощность подключения: 7,4 кВт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50 Гц

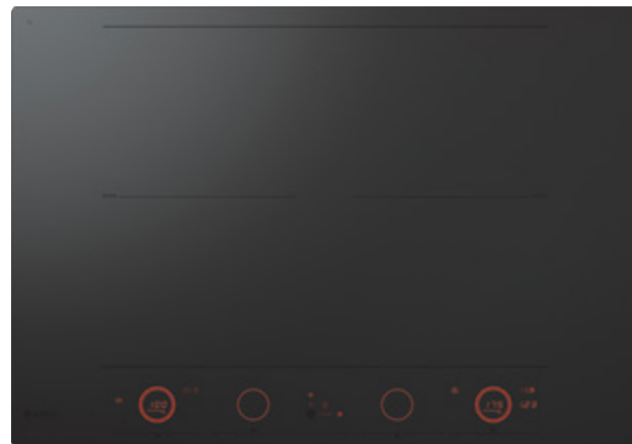
Wi-Fi

### Аксессуары в комплекте

Термозонд для подключения к системе Celsius°Cooking™

### Рекомендуем к покупке

- Ø 28 см Сковорода с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- Ø 29,5 см Сотейник с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- AD82A Форма для выпекания
- AT12A Накладная панель тепан-яки
- AG12A Накладная гриль панель



## HID754MFC

72 см

Установка вровень со столешницей

4 зоны нагрева

### Система Celsius°Cooking™

Точный контроль температуры нагрева посуды и продуктов

Сайт [Celsiuscooking.com](http://Celsiuscooking.com) с рецептами и рекомендациями по приготовлению

Специальная посуда и термозонд, подключаемые к варочной панели

### Особенности

Управление Easy Dial™ 2.0

Функция объединения зон Auto Bridge™

13 ступеней регулировки мощности

Таймер на каждую зону

Автоматические программы Plus

Автоматические программы Celsius°Cooking™

### Размеры

Габаритные размеры (Ш/Г/В): 720/510/47 мм

Размер ниши (Ш/Г/В): 560/490/43 мм

### Технические данные

Мощность подключения: 7,4 кВт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50 Гц

Wi-Fi

### Аксессуары в комплекте

Термозонд для подключения к системе Celsius°Cooking™

### Рекомендуем к покупке

- Ø 28 см Сковорода с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- Ø 29,5 см Сотейник с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- AD82A Форма для выпекания
- AT12A Накладная панель тепан-яки
- AG12A Накладная гриль панель



## HID824GC

80 см

Рамка из матовой нержавеющей стали

4 зоны нагрева

### Система Celsius°Cooking™

Точный контроль температуры нагрева посуды и продуктов

Сайт [Celsiuscooking.com](http://Celsiuscooking.com) с рецептами и рекомендациями по приготовлению

Специальная посуда и термозонд, подключаемые к варочной панели

### Особенности

Управление Easy Dial™ 2.0

Функция объединения зон Auto Bridge™

13 ступеней регулировки мощности

Таймер на каждую зону

Автоматические программы Plus

Автоматические программы Celsius°Cooking™

### Размеры

Габаритные размеры (Ш/Г/В): 804/522/47 мм

Размер ниши (Ш/Г/В): 750/490/43 мм

### Технические данные

Мощность подключения: 7,4 кВт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50 Гц

Wi-Fi

### Аксессуары в комплекте

Термозонд для подключения к системе Celsius°Cooking™

### Рекомендуем к покупке

- Ø 28 см Сковорода с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- Ø 29,5 см Сотейник с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- AD82A Форма для выпекания
- AT12A Накладная панель тепан-яки
- AG12A Накладная гриль панель



## HID925MFC

90 см

Установка вровень со столешницей

5 зон нагрева

### Система Celsius°Cooking™

Точный контроль температуры нагрева посуды и продуктов

Сайт [Celsiuscooking.com](http://Celsiuscooking.com) с рецептами и рекомендациями по приготовлению

Специальная посуда и термозонд, подключаемые к варочной панели

### Особенности

Управление Easy Dial™ 2.0

Функция объединения зон Auto Bridge™

13 ступеней регулировки мощности

Таймер на каждую зону

Автоматические программы Plus

Автоматические программы Celsius°Cooking™

### Размеры

Габаритные размеры (Ш/Г/В): 900/510/47 мм

Размер ниши (Ш/Г/В): 860/490/43 мм

### Технические данные

Мощность подключения: 11 кВт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50 Гц

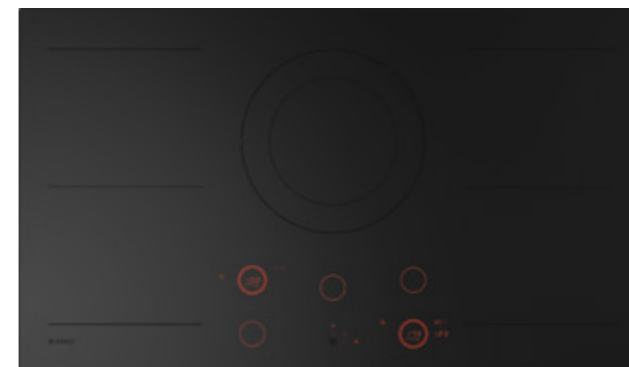
Wi-Fi

### Аксессуары в комплекте

Термозонд для подключения к системе Celsius°Cooking™

### Рекомендуем к покупке

- Ø 28 см Сковорода с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- Ø 29,5 см Сотейник с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- AD82A Форма для выпекания
- AT12A Накладная панель тепан-яки
- AG12A Накладная гриль панель



## HID945MC

90 см

Рамка из черной матовой стали

5 зон нагрева

### Система Celsius°Cooking™

Точный контроль температуры нагрева посуды и продуктов

Сайт [Celsiuscooking.com](http://Celsiuscooking.com) с рецептами и рекомендациями по приготовлению

Специальная посуда и термозонд, подключаемые к варочной панели

### Особенности

Управление Easy Dial™ 2.0

Функция объединения зон Auto Bridge™

13 ступеней регулировки мощности

Таймер на каждую зону

Автоматические программы Plus

Автоматические программы Celsius°Cooking™

### Размеры

Габаритные размеры (Ш/Г/В): 904/522/47 мм

Размер ниши (Ш/Г/В): 860/490/43 мм

### Технические данные

Мощность подключения: 11 кВт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50 Гц

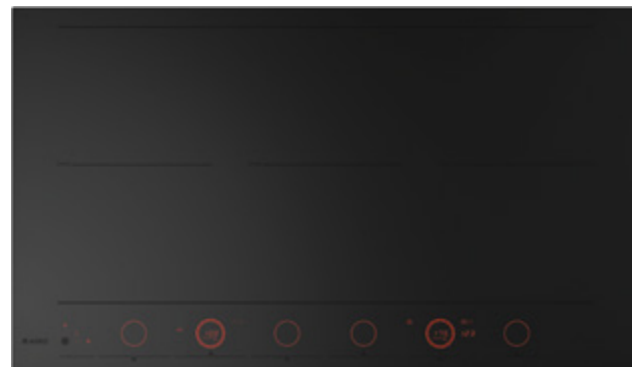
Wi-Fi

### Аксессуары в комплекте

Термозонд для подключения к системе Celsius°Cooking™

### Рекомендуем к покупке

- Ø 28 см Сковорода с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- Ø 29,5 см Сотейник с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- AD82A Форма для выпекания
- AT12A Накладная панель тепан-яки
- AG12A Накладная гриль панель



## HID956GC

90 см

Рамка из матовой нержавеющей стали

6 зон нагрева

### Система Celsius°Cooking™

Точный контроль температуры нагрева посуды и продуктов

Сайт [Celsiuscooking.com](http://Celsiuscooking.com) с рецептами и рекомендациями по приготовлению

Специальная посуда и термозонд, подключаемые к варочной панели

### Особенности

Управление Easy Dial™ 2.0

Функция объединения зон Auto Bridge™

13 ступеней регулировки мощности

Таймер на каждую зону

Автоматические программы Plus

Автоматические программы Celsius°Cooking™

### Размеры

Габаритные размеры (Ш/Г/В): 904/522/47 мм

Размер ниши (Ш/Г/В): 860/490/43 мм

### Технические данные

Мощность подключения: 11 кВт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50 Гц

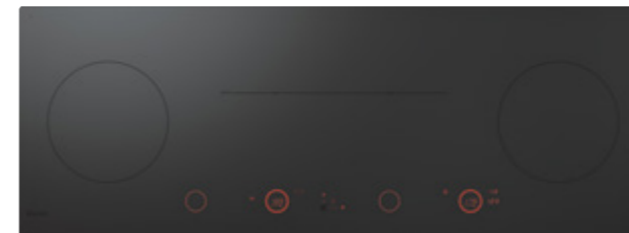
Wi-Fi

### Аксессуары в комплекте

Термозонд для подключения к системе Celsius°Cooking™

### Рекомендуем к покупке

- Ø 28 см Сковорода с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- Ø 29,5 см Сотейник с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- AD82A Форма для выпекания
- AT12A Накладная панель тепан-яки
- AG12A Накладная гриль панель



## HID144MFC

111 см

Установка вровень со столешницей

4 зоны нагрева

### Система Celsius°Cooking™

Точный контроль температуры нагрева посуды и продуктов

Сайт [Celsiuscooking.com](http://Celsiuscooking.com) с рецептами и рекомендациями по приготовлению

Специальная посуда и термозонд, подключаемые к варочной панели

### Особенности

Управление Easy Dial™ 2.0

Функция объединения зон Auto Bridge™

13 ступеней регулировки мощности

Таймер на каждую зону

Автоматические программы Plus

Автоматические программы Celsius°Cooking™

### Размеры

Габаритные размеры (Ш/Г/В): 1110/410/47 мм

Размер ниши (Ш/Г/В): 1070/385/43 мм

### Технические данные

Мощность подключения: 7,4 кВт

Напряжение: 220-240 В

Частота: 50 Гц

Wi-Fi

### Аксессуары в комплекте

Термозонд для подключения к системе Celsius°Cooking™

### Рекомендуем к покупке

- Ø 28 см Сковорода с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- Ø 29,5 см Сотейник с датчиком температуры для подключения к системе Celsius°Cooking™
- AD82A Форма для выпекания
- AT12A Накладная панель тепан-яки
- AG12A Накладная гриль панель

# Аксессуары

Термозонд Celsius°Cooking™



Посуда с технологией Celsius°Cooking™:



Ø 29,5 см  
Сотейник с датчиком температуры  
для использования с панелями  
Celsius°Cooking™



Ø 28 см  
Сковорода с датчиком температуры  
для использования с панелями  
Celsius°Cooking™



AD82A  
Форма для выпекания



AT12A  
Накладная панель тефан-яки



AG12A  
Накладная гриль панель

