

Skandinávská značka ASKO představila na veletrhu IFA inovativní spotřebiče pro udržitelnější chytré bydlení. Nabídla i gastronomické zážitky s hvězdnými šéfkuchaři

26.9.2024 - | PROTEXT

Trouby NYACRAFT: nová éra pečení

Jádrem prezentace značky ASKO byla na veletrhu IFA zcela nová řada trub NYACRAFT, která je svými parametry připravena nově definovat domácí pečení. Všestranné a inovativní trouby, které budou uvedeny na trh v příštím roce, nabízejí pečení s přesností na jeden stupeň s řízenou úrovní páry a teplotní sondou pro ty nejlepší kulinářské výsledky. V nabídce budou jak v klasické 60cm verzi, tak i v kompaktní, nižší 45cm verzi. Kompaktní trouba přitom kombinuje šest inovativních funkcí v jediném spotřebiči: konvekční ohřev, plně parní režim, kombinaci páry a konvekčního ohřevu, mikrovlnný ohřev, kombinaci mikrovlnného a konvekčního ohřevu – a to vše v unikátní kombinaci s nejúčinnějším automatickým pyrolytickým čištěním. Trouby je možné monitorovat a ovládat z mobilního zařízení pomocí aplikace ConnectLife a také hlasem.

DishDesigner: řešení pro chytrou kuchyni

Značka ASKO také představila inteligentní platformu DishDesigner, využívající umělou inteligenci s technologií společnosti Microsoft. Tato chytrá platforma přináší individuální recepty, založené na osobních preferencích, dostupných surovinách a kuchařských dovednostech. Povyšuje domácí vaření z toho, co máte po ruce, na skutečný zážitek a současně pomáhá snižovat plýtvání potravinami.

Profesionální myčka nádobí: nový standard výkonu, hygieny a udržitelnosti

V segmentu profesionálních spotřebičů byla představena nová profesionální myčka nádobí ASKO DW60.C. Splňuje nejpřísnější požadavky na čistotu, hygienu a bezpečnost v náročných prostředích - od zdravotnických zařízení až po bistra a mateřské školy. Tato odolná a účinná myčka je vybavena intuitivním ovládáním, podsvícenými ovládacími prvky a přehlednými stavovými projekcemi pro snadnou obsluhu. Systém SANI zajišťuje správnou dezinfekci, zatímco flexibilní koše a nastavitelné výkonové zóny optimalizují mytí. Integrovaný systém automatického dávkování zabraňuje plýtvání mycími prostředky a aplikace ASKO Connect Pro umožňuje uživatelům sledovat a optimalizovat spotřebu vody a energie. To vše nastavuje nové standardy v udržitelnosti.

Péče o prádlo: zdraví a hygiena na světové úrovni

Značka ASKO je již od samého počátku lídrem v oblasti péče o prádlo díky inovacím, které staví do popředí výkon, spolehlivost a hygienu. Technologie Steel Seal™ bez gumového těsnění dvířek zaručuje naprostou čistotu a díky ní je ASKO jedinou značkou, která získala označení Sensitive Choice. Jedinečná konstrukce s patentovaným řešením Quattro Construction™, kdy prací vana spolu s bubnem stojí na čtyřech tlumičích, zaručuje naprostou stabilitu. Tomuto odkazu zůstává věrná i nová generace praček, která bude uvedena na trh příští rok; nabízí však i řadu inovativních chytrých funkcí. Například možnost spárovat spotřebiče pro péči o prádlo s chytrou platformou ConnectLife,

kteřá umožní nejen ovládat praní na dálku, ale také nabídne přehled o spotřebované energii, vodě a pracím prostředku včetně tipů, jak jimi šetřit.

Indukční technologie Celsius°Cooking™: Nový způsob vaření s přesnou regulací teploty

Svůj prostor měla na veletrhu i unikátní technologie Celsius°Cooking™. Chytrá indukční deska bezdrátově komunikuje s originálním příslušenstvím Celsius°Cooking™ - s hrnci a pánví s teplotní sondou - a sama řídí naprosto precizně dobu vaření i teplotu s přesností na jeden stupeň. Ve verzi s komfortní šířkou 83 cm dokonce skrývá i výsuvný odsavač ASKO Elevate; tato exkluzivní varná deska získala prestižní iF Design Award. Na doprovodných webových stránkách www.celsiuscooking.com pak domácí kuchaři naleznou nepřeberné množství inspirativních receptů.

Chytré vinotéky: váš osobní someliér

Vinotéky ASKO představují inovativní způsob, jak nabídnout cenným vínům tu nejlepší profesionální péči jako v pravých vinných sklepech: optimální a stálou teplotu, vlhkost i prostředí bez pachů, UV záření a otřesů. Pro majitele cenných vín je určená chytrá skříňová vinotéka, která umožňuje skladování, zrání a podávání až 190 lahví vína ve třech oddělených, samostatně ovladatelných teplotních zónách. A také vytváření digitálního archivu vín prostřednictvím aplikace ConnectLife a světové databáze vín Vivino. Skvěle ji doplňuje párová skříňová vinotéka pro dlouhodobé uchovávání a zrání až 261 lahví vína v optimálních podmínkách. K vestavbě do kuchyňské linky je pak určená jednozónová nebo dvouzónová menší vinotéka.

Odolné pokročilé myčky pro udržitelnější život

Vedle nových profesionálních myček nádobí byly k vidění i chytré myčky ASKO z řady DW60 do domácností. Jsou vybavené čtyřmi koši pro 17 sad nádobí a mají největší kapacitu na světě. Využívají systém až 11 vysokotlakých trysek, automatické dávkování mycího gelu a UV technologii, která eliminuje 99,9999 % bakterií a virů. Osm nejdůležitějších komponent je vyrobeno z vysoce kvalitní nerezové oceli, nikoliv z plastu. Jde o nejspolehlivější myčky na světě, pokud jde o hygienu a udržitelnost – jsou testovány na ekvivalent pravidelného používání po dobu 20 let. Ovládají se i na dálku prostřednictvím aplikace ConnectLife a mobilních zařízení.

Uchovávání potravin: optimální skladování a přesná teplota

Nechyběly ani vestavné a volně stojící chladničky a mrazničky ASKO s inovativními technologiemi, které vytvářejí optimální skladovací podmínky s přesnou kontrolou vlhkosti a teploty v celém vnitřním prostoru. Systém Cool Flow+ s inteligentními senzory umožňuje skladování potravin na libovolné polici a zajišťuje rychlé obnovení teploty po otevření a zavření dveří chladničky. Funkce Multi Zone umožňuje nastavit teplotu v každé zásuvce, funkce Convert Zone zvyšuje vítanou flexibilitu tím, že dokáže přeměnit mrazicí oddíl na chladničku.

Exkluzivní gastronomické zážitky s ambasadory značky ASKO

Pro návštěvníky byly připraveny i exkluzivní zážitkové akce s živým vařením a ochutnávkou vín, pečlivě vybraných k podávanému menu. Připravili je čtyři ambasadoři značky ASKO: respektovaný český šéfkuchař Marek Fichtner, prezident Bocuse d'Or Czech a porotce MasterChef Česko, a dále britský michelinský šéfkuchař Tom Aikens a nejlepší someliéři Andreas Larsson a Valentin Bufolin.

<https://www.ceskenoviny.cz/tiskove/zpravy/skandinavska-znacka-asko-predstavila-na-veletrhu-ifa-inovativni-spotrebice-pro-udrzitelnejsi-chytre-bydleni-nabidla-i-gastronomicke-zazitky-s-hvezdnymi-sefkuchari/2574146>