

**ASKO**

# OCS 64 SSH - Logic

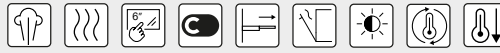
NYACraft / Celsius°Cooking™ / Serie 6  
Forno Full Steam 100% vapore / 45 cm  
Acciaio / Installazione a filo o a sbalzo



reddot winner 2025



**Vapore Geysler:** qualità e quantità di vapore ideale con immissione immediata, **Elementi riscaldanti potenti:** riscaldamento preciso, efficiente e rapido, **Display touch da 6" e manopola multifunzione:** interfaccia facile da usare, **ConnectLife:** controllo e monitoraggio da remoto, **Guide telescopiche:** Sicurezza e praticità **Riduzione vapore:** pieno controllo del flusso di vapore, **Illuminazione Premium:** 2 luci LED regolabili in intensità e colore, **Celsius°Cooking™:** temperature e livelli di vapore esatti per una cucina gustosa e sana, **Raffreddamento veloce:** permette un rapido passaggio da alte a basse temperature



### Alcune funzioni del forno

Aria calda, Aria calda ECO, Aria calda secca, Top + Riscaldamento inferiore, Superiore + inferiore + vapore, Superiore (30%) + inferiore (70%), Superiore + inferiore + ventilatore, Air fry\*, Aria calda + inferiore, Grill grande, Grill grande + ventilatore, Riscaldamento inferiore, Vapore, Aria calda + vapore, Superiore + inferiore + ventilatore + vapore, Vapore Pro, Sous vide, Decalcificazione, Scongellamento ventilato, Sbrinatorio a vapore, Riscaldare con aria calda, Mantenere in caldo, Scaldare piatti, Pietre per massaggio, Oshibori, Sterilizzare, Asciugare, Sigillatura barattoli, Pastorizzazione, Raffreddamento veloce, Riduzione vapore, Deidratare, Rigenerare con vapore, Sottovuoto per marmellate, Sterilizzazione bottiglie, Modalità Sabbath

### Celsius°Cooking™

- Funzione di calibrazione della temperatura: assicura che la temperatura impostata corrisponda alla temperatura effettiva nel forno, con deviazioni di temperatura minime (max +/- 1 °C)
- Vapore preciso: il forno rileva la quantità di alimenti nel forno e regola di conseguenza la quantità di vapore
- Flusso d'aria a 360°: temperatura uniforme in tutto il forno per risultati di cottura perfetti anche su più livelli
- Controllo automatico della velocità della ventola per un riscaldamento uniforme e delicato
- Sonda per alimenti che garantisce temperature interne perfette

### Tecnologia di cottura

- Vapore Geysler: potente generatore di vapore con grande volume di vapore e flusso con controllo automatico
- Riscaldamento uniforme e veloce grazie ai potenti elementi riscaldanti
- Raffreddamento veloce: permette di passare velocemente da un funzione di cottura all'altra
- Cottura a fasi: combinazione di un massimo di tre funzioni del forno in un unico ciclo di cottura
- 5 livelli di vapore: nella modalità di cottura combinata, è possibile selezionare la quantità di vapore (20% - 40% - 60% - 80% - 100%)
- Cottura sous vide resa possibile da temperature e livelli di vapore precisi
- Iniezione di impulsi di vapore: ideale per la cottura di carne, pane, lasagne, budini
- Pre-riscaldamento rapido: riscaldamento rapido del forno alla temperatura impostata
- Vapore preciso: funzione del forno affinché rilasci vapore e umidità a intervalli specifici durante la cottura
- Ricette automatiche

### Comfort e cura

- Guide telescopiche
- Funzione di pulizia a vapore: scioglie lo sporco e facilita la pulizia del forno senza detergenti
- Serbatoio dell'acqua da 1,2 litri: sufficiente per lunghi cicli vapore
- Illuminazione Premium: 2 luci LED (sinistra e superiore), regolabili in intensità e colore
- Display touch TFT a colori da 6" e manopola multifunzione, facile accesso a funzioni e stato di cottura
- App ConnectLife per controllo remoto, monitoraggio e informazioni
- Aggiornamenti del forno (OTA): nuove funzionalità, ricette, programmi e correzioni di bug
- Porta soft-open e soft-close
- Porta fredda per maggiore sicurezza

### Dati tecnici

- Classe di efficienza energetica: A++
- Connessione elettrica: 3,6 kW / 220-240 V / 50-60 Hz / 16 A
- Volume interno utile: 50,5 litri
- Rumorosità massima: 37 dB
- Potenza massima (Grill / Tradizionale / Generatore vapore): 3,4 kW / 1,6kW / 1,5 kW
- Range di temperatura: 30 - 250 °C
- Range di temperatura vapore: 30 - 100 °C
- Precisione temperatura: +/- 1 °C

### Allestimento di serie



- 1 Griglia
- 1 Teglia vapore non forata
- 1 Teglia vapore forata
- 1 Teglia
- 1 Sonda temperatura

### \* Accessorio per cottura Air fry acquistabile separatamente



Art. 907744

€ 39,90

### Installazione

