



# DAKE, para cocinas exclusivas

De entre las últimas novedades de las marcas representadas por la firma destacan los hornos de vapor STEEL o el doble horno eléctrico French Door de VIKING. Sin olvidar el sistema de extracción sobre encimera SYNTHESIS de SIRIUS.

Desde su creación en 1990, en DAKE siguen emocionándose cada día por el mundo de las cocinas más exclusivas y de vanguardia. La ilusión los mueve a ofrecer a sus clientes electrodomésticos únicos de la más alta tecnología, calidad y diseño. Y todo ello, desde una sólida experiencia y con una clara vocación de servicio y de cariño por el trabajo bien hecho. Estos son sus últimas novedades:

## Más sano y más rápido

Con los hornos de vapor STEEL podemos cocinar alimentos menos pesados que nos ayudarán a realizar una digestión más ligera. Esto nos permite disfrutar de una alimentación sin exceso de grasas. Además, la función a vapor nos ayuda a mantener todo el sabor de nuestras recetas y conservar mejor los alimentos. Es por este motivo que se trata de un sistema muy saludable a la hora de cocinar y muy valorado por los expertos culinarios.

Otra característica destacable de esta tipología de hornos es que nos permite cocinar varios alimentos a la vez sin que se mezclen sabores o aromas. Estos hornos STEEL incorporan un termoventilador, una resistencia ubicada alrededor del ventilador que expulsa la temperatura generada de forma uniforme en toda la cuba del horno, facilitando así que el calor penetre de manera directa y uniforme sobre los alimentos para una cocción totalmente homogénea.

Aunque a menudo se piense lo contrario, cocinar con vapor es muy rápido debido a que el horno no se tiene que calentar previamente. Podemos introducir los productos directamente al poner el horno en marcha. Además, el consumo energético es mucho menor que el de los hornos tradicionales, por lo que al final se traduce en una inversión económica positiva con el paso del tiempo. Por último, el vapor puede ser un gran ayudante a la hora de limpiar. STEEL incorpora en sus hornos la funcionalidad Combi-vapor que permite una limpieza fácil y rápida, ya que el vapor ayuda a que se desprenda la grasa acumulada en las

paredes del horno. Este aprovechamiento de la temperatura del vapor residual también evita un mayor consumo de energía y una acumulación de calor y de temperatura innecesaria.

## Potencia de cocción profesional

Con una capacidad de 232 litros, el doble horno eléctrico French Door de VIKING es el horno con mayor capacidad del mercado. El EVDOF de 76cm de ancho encastrable es eléctrico y está compuesto por dos hornos. En la parte superior un horno de doble puerta de apertura lateral y en la parte superior, también, un horno de puerta basculante. Este diseño moderno y elegante está dotado de la más novedosa tecnología, ofreciendo 11 modos de cocción polivalentes y de alto rendimiento.

Las tres lámparas halógenas en cada horno ofrecen una excelente visibilidad, los LEDs azules iluminan el panel de control cuando el horno está en funcionamiento y la función Time Bake permite programar el horno para que inicie la cocción hasta 24 horas más tarde y se apague cuando el tiempo de cocción haya terminado. Además, la función de limpieza automática y las resistencias de cocción integradas en las dos cavidades del horno permiten un mantenimiento y limpieza más fácil. ■

Con una capacidad de 232 litros, el doble horno eléctrico French Door de VIKING es el horno con mayor capacidad del mercado

## Extracción sobre encimera

SIRIUS, la marca italiana fundada en 1996 y especializada en la fabricación de campanas extractoras, fue pionera en la previsión de las nuevas aplicaciones dentro del ambiente de la cocina contemporánea, invirtiendo, creando e introduciendo grandes innovaciones en el mercado. Gracias a las habilidades técnicas y de fabricación de su equipo, han transformado las nuevas ideas en productos de gran éxito en el sector de las campanas decorativas.

Es el caso del modelo SYNTHESIS, un sistema de extracción sobre encimera con control táctil de cuatro velocidades y temporizador. Está compuesto por vidrio cerámico negro y una parrilla metálica pintada en negro. La placa de cocción de cuatro zonas incorpora una tecnología de inducción G5 con bloqueo de seguridad y funciones como el calentamiento automático, sobrecalentamiento, mantenimiento del calor, función puente y función de refuerzo en todas las zonas. Está disponible en medida de 780 con motor interno.

