

La Cottura[®]

— I T A L I A N D E S I G N —



PASSIE VOOR KOKEN
INNOVATIEF DESIGN



KOKEN MET LA COTTURA

Als kookliefhebber werkt u het liefste met de beste materialen. Of het nu gaat over uw ingrediënten, pannen of kookgerei, kwaliteit zorgt voor extra plezier in het koken. Naast goede materialen wilt u uiteraard ook volledige controle hebben over de temperatuur in uw pannen, dat is precies wat La Cottura biedt.

La Cottura combineert Italiaans design met krachtige en bewezen inductie techniek. U kunt kiezen tussen inductieplaten van verschillende breedtes, aparte zones of multizone techniek en geïntegreerde afzuiging. La Cottura inductieplaten met geïntegreerde afzuiging zijn uitermate geschikt voor kookeilanden.

Kookplezier en kwaliteit zijn onderdeel van het DNA van La Cottura. Net zoals het eten in de Italiaanse keuken neemt La Cottura enkel genoegen met het beste resultaat.

Koken op inductie is erg in opkomst. Dit heeft enerzijds te maken met elektriciteit als brandstof maar niet te vergeten ook met de voordelen van koken op inductie. Koken op inductie is erg snel en precies, veilig en milieubewust.

Innovatie en design

La Cottura combineert de beste techniek met echt Italiaans design. De La Cottura inductieplaten kunnen worden verzonken in uw aanrechtblad waardoor een mooi egaal oppervlakte ontstaat. De geïntegreerde afzuiging bij de Performer en de Pro is ook verzonken waardoor u geen obstakels heeft bij het neerzetten van uw pannen op de inductieplaat.

DE VIJF VOORDELEN VAN INDUCTIE

1 SNEL. Inductie techniek is bijzonder krachtig. Uw pannen zijn dus sneller op temperatuur en een liter water is sneller aan de kook. Steeds meer (sterren)chefs stappen over naar koken op inductie.

2 SCHOONMAAKVRIENDELIJK. De La Cottura inductieplaat is erg onderhoudsvriendelijk. Schoonmaken kan binnen enkele seconden met een microvezeldoek. Het unieke kantelsysteem op de Performer en Pro serie met afzuiging zorgt ervoor dat u eenvoudig alle opgevangen geur- en vetdeeltjes kunt verwijderen.

3 VEILIG. Inductiekoken is erg veilig met name omdat er geen open vuur is. De inductiezones functioneren uitsluitend met een pan. Als u tijdens het koken de pan verwijdert van de zone stopt direct het verhittingsproces. Daarnaast koelt de plaat snel af na gebruik. Uiteraard

zijn alle inductie platen van La Cottura uitgerust met een kinderslot op de bediening, restwarmte indicator en een pan-detectie systeem.

4 MILIEUVRIENDELIJK. Omdat inductie werkt met elektromagnetisme is het bijzonder efficiënt. Alleen de pan wordt verwarmd en hierdoor 'verdwijnt' er weinig energie. Daarnaast kan uw inductieplaat ook worden aangesloten op (zelf opgewekte) groene stroom van bijvoorbeeld zonnecollectoren.

5 ACCURAAT. Inductie kookzones zijn bijzonder accuraat. Verhitting begint gelijk bij het inschakelen van de zone en verdwijnt direct bij het uitschakelen. U kunt dus precies de hoeveelheid warmte bepalen en dat is een genot voor de thuiskok!



► Interne ventilatie (modellen met afzuiging)



► Externe ventilatie (modellen met afzuiging)

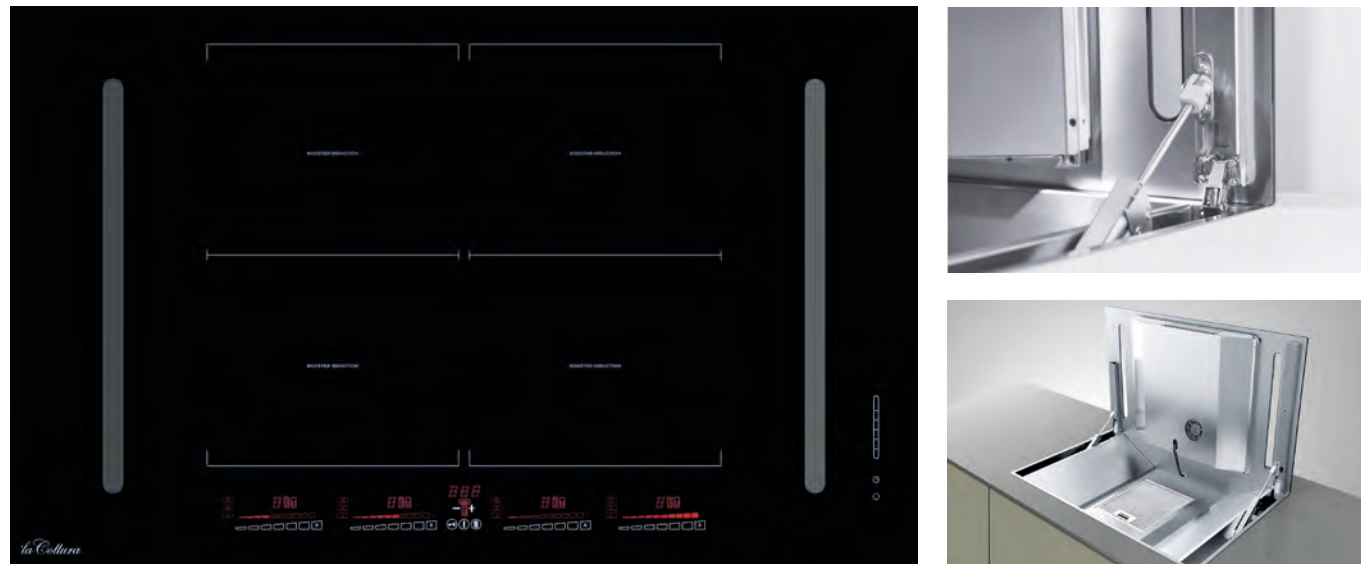
INDUCTIE EN AFZUIGING - 2 IN 1

De La Cottura Performance en Pro serie worden geleverd met geïntegreerde afzuiging. In dat geval heeft u dus geen aparte afzuigkap meer nodig. De afzuiging van La Cottura is gepositioneerd aan de linker en rechter kant van de plaat (83 cm versie). Deze unieke positionering zorgt ervoor dat de kookdampen van 2 kanten worden afgezogen. De combinatie van de uiterst krachtige motor (tot 700m3/uur) en de efficiënte positionering

van de afzuiging zorgen ervoor dat uw kookluchtjes worden afgezogen.

Bij La Cottura kunt u tijdens de installatie kiezen om de opgevangen geur- en vetdeeltjes naar buiten te blazen of te recirculeren. La Cottura wordt standaard geleverd met een koolstoffilter en kan ook worden aangesloten op een plasmafilter.

PERFORMER 83

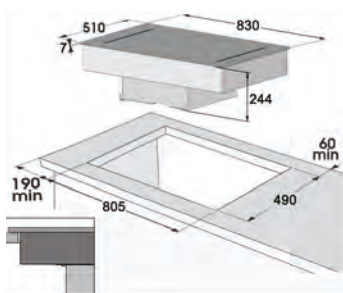


De La Cottura Performer 83 heeft 4 krachtige zones met geïntegreerde afzuiging. Op elke zone kunt u grote en kleine pannen zetten. Zowel links als rechts kunt u de zones koppelen waardoor er een grote multizone ontstaat. De Performer is voorzien van geïntegreerde afzuiging waardoor een afzuigkap niet meer nodig is.

Het unieke kantelsysteem maakt het bovendien eenvoudig om geur- en vetdeeltjes te verwijderen uit het afzuiggedeelte. De Performer kan helemaal vlak met het aanrecht worden geïnstalleerd.

- 4 inductie zones
- 2300 watt per zone
- Powerboost tot 3700 watt
- Touch bediening
- Pan herkenning
- Kinderslot
- Timer functie
- Restwarmte indicator
- Pause functie
- Automatische temperatuur standen (42°, 70° en 94°)
- Geïntegreerde afzuiging
- 700 m3 afzuigcapaciteit
- 61 db op niveau 3
- 9 standen per zone

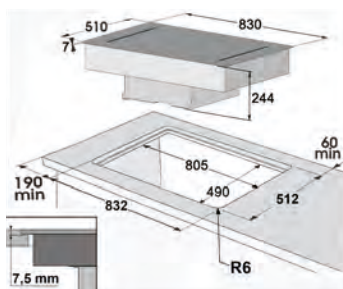
OPBOUW



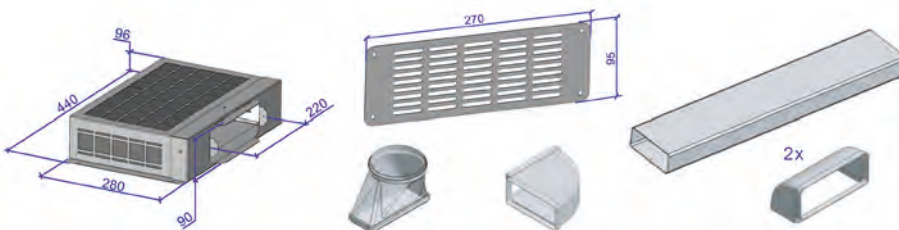
Technische gegevens

- Energieklasse afzuigstelsel A
- Afmetingen bovenkant: 830 x 510 mm
- Inbouw maten 805 x 490 mm
- Gevraagd vermogen: 7,4 kw
- Afmetingen zones: LA – 220 x 180 mm
RA – 220 x 180 mm
LV – 220 x 180 mm
RV – 220 x 180 mm

FLAT



Standaard meegeleverd:



PRO 83

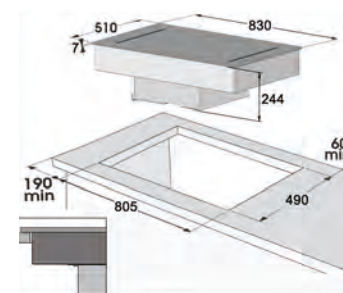


De La Cottura Pro 83 heeft 4 krachtige zones waarvan de 2 zones aan de linkerkant van de plaat aan elkaar gekoppeld kunnen worden. Het voordeel hiervan is dat u 1 grote zone voor bijvoorbeeld een grote ovale pan creëert.

De Pro serie is standaard voorzien van de krachtige geïntegreerde afzuiging van la Cottura. Daarnaast is de Pro serie uitgerust met het unieke kantelsysteem net als de Performer.

- 4 inductie zones
- 3 x 1200 watt per zone, 1 x 1600 watt
- 3 x powerboost tot 1600 watt, 1 x tot 2000 watt
- Touch bediening
- Pan herkenning
- Kinderslot
- Timer functie
- Restwarmte indicator
- Pause functie
- Bridge functie (links)
- Geïntegreerde afzuiging
- 700 m3 afzuigcapaciteit
- 61 db op niveau 3
- 9 standen per zone

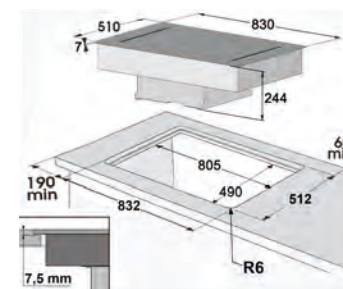
OPBOUW



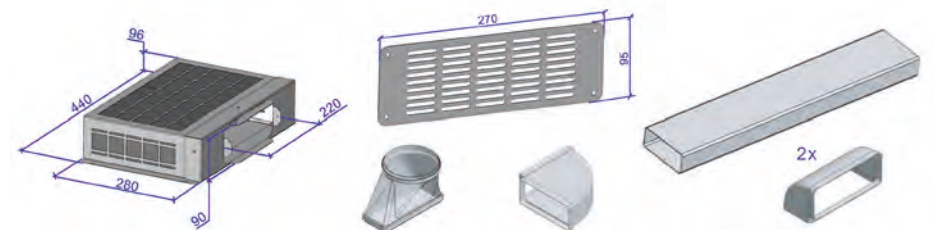
Technische gegevens

- Energieklasse afzuigstelsel A
- Afmetingen bovenkant: 830 x 510 mm
- Inbouw maten 805 x 490 mm
- Gevraagd vermogen: 2,8, 3,5 of 6,8 kw (instelbaar)
- Diameter pitten: LA – 145 mm
RA – 200 mm
LV – 145 mm
RV – 145 mm

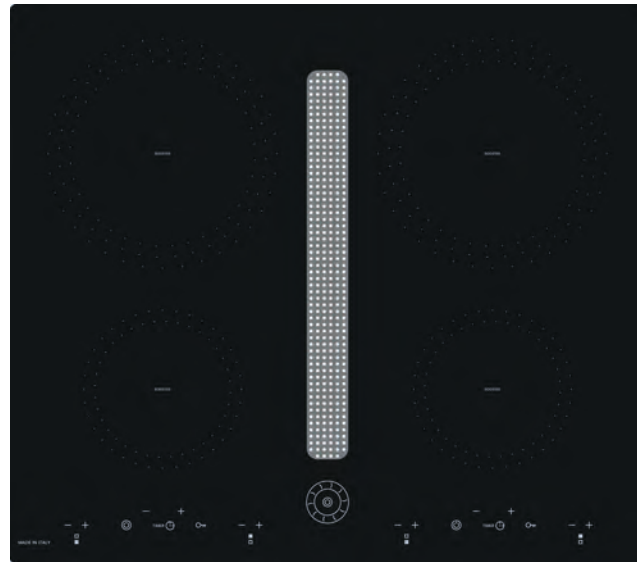
FLAT



Standaard meegeleverd:



PRO 58

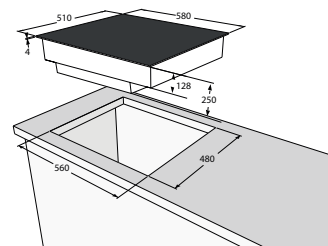


De La Cottura Pro 58 is uniek. Deze compacte 58 cm inductieplaat is voorzien van geïntegreerde afzuiging en 4 inductiezones. La Cottura biedt hiermee een 58 cm inductieplaat met afzuiging zonder concessies te doen aan het aantal zones.

- 4 inductie zones
- 2 x 1200 watt per zone, 2 x 1600 watt
- 2 x powerboost tot 1600 watt, 2 x tot 2000 watt
- Touch bediening
- Pan herkenning
- Kinderslot
- Timer functie
- Restwarmte indicator

- Pause functie
- Geïntegreerde afzuiging
- 700 m3 afzuigcapaciteit
- 61 db op niveau 3
- 9 standen per zone

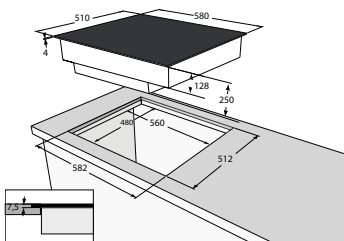
OPBOUW



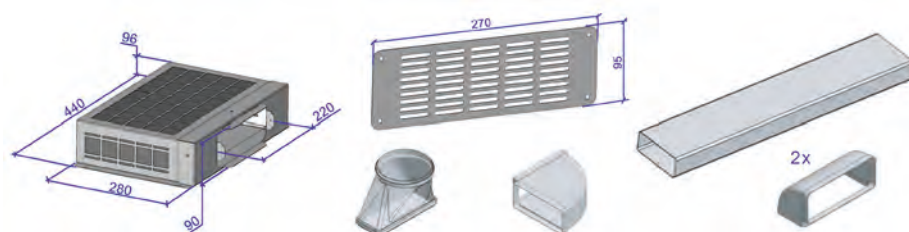
Technische gegevens

- Energieklasse afzuigstelsel A
- Afmetingen bovenkant: 580 x 510 mm
- Inbouw maten 560 x 480 mm
- Gevraagde vermogen: 7,2 kw
- Diameter pitten: LA – 200 mm
RA – 200 mm
LV – 145 mm
RV – 145 mm

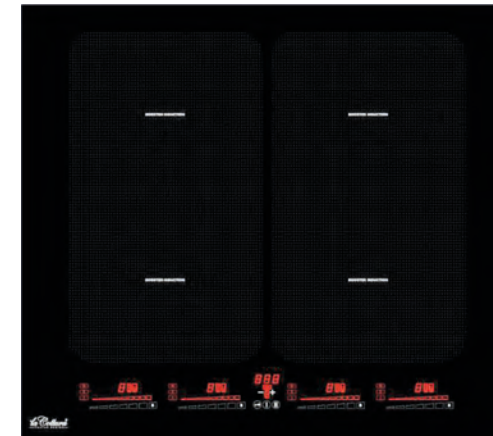
FLAT



Standaard meegeleverd:



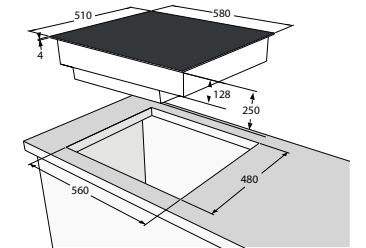
FLEXI 58



De La Cottura Flexi 58 is een krachtige en compacte inductieplaat en biedt alles wat u nodig heeft. Alle zones hebben automatische temperatuur standen (42, 70 en 94 graden) en bovendien kunnen de zones aan beide kanten gekoppeld worden tot een multizone.

De zones zijn allemaal uitgerust met een boost functie tot 3,7 kw en uiteraard met automatische pan detectie, timer en kinderslot.

OPBOUW



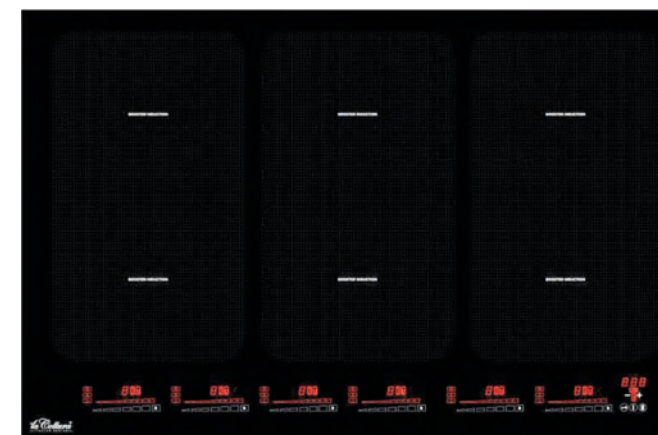
- 4 inductie zones
- 2300 watt per zone
- Powerboost tot 3700 watt
- Touch bediening
- Pan herkenning
- Kinderslot
- Timer functie
- Restwarmte indicator

- Pause functie
- Automatische temperatuur standen (42°, 70° en 94°)
- 9 standen per zone

Technische gegevens

- Afmetingen bovenkant: 580 x 510 mm
- Inbouw maten 560 x 480 mm
- Vermogen: 6,8 kw
- Diameter pitten: LA – 220 x 180 mm
RA – 220 x 180 mm
LV – 220 x 180 mm
RV – 220 x 180 mm

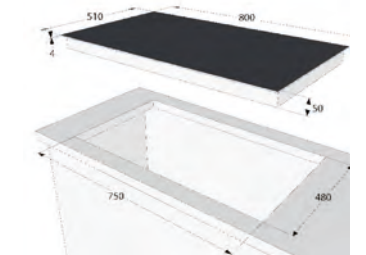
FLEXI 83



De La Cottura Flexi 83 biedt de echte thuishok alle ruimte en mogelijkheden tot het bereiden van een groot diner. De krachtige en accurate zones zorgen ervoor dat u de controle houdt over het garingsproces.

U heeft 6 krachtige zones tot u beschikking met automatische temperatuur standen en boost functionaliteit.

OPBOUW



- 6 inductie zones
- 2300 watt per zone
- Powerboost tot 3700 watt
- Touch bediening
- Pan herkenning
- Kinderslot
- Timer functie
- Restwarmte indicator

- Pause functie
- Automatische temperatuur standen (42°, 70° en 94°)
- 9 standen per zone

Technische gegevens

- Afmetingen bovenkant: 800 x 510 mm
- Inbouw maten 750 x 480 mm
- Vermogen: 11,0 kw
- Diameter pitten 220 x 180 mm (6 x)

la Cottura[®]
— I T A L I A N D E S I G N —

EST. 1997

DENARDI

Ultimate Cooking Luxury

Bijdorp Oost 16
2992 LA, Barendrecht
Nederland

Telefoon 0180 647000
E-mail info@denardi.nl

www.denardi.nl

DeNardi streeft steeds naar verdere verbeteringen op het gebied van specificaties, ontwerp en vervaardiging van producten. Daarom vinden geregeld aanpassingen plaats. Hoewel we ons best doen deze brochure zo actueel mogelijk te houden, kan het zijn dat de huidige specificaties hier van afwijken. Deze brochure geldt evenmin als een aanbod tot verkoop van bepaalde apparatuur.