

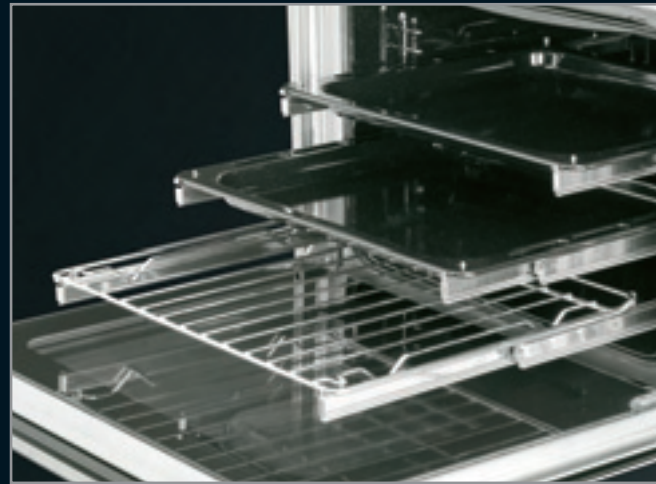
UN ESPACIO  
CREADO PARA  
CUIDARTE.  
**HORNOS  
FOSTER**  
CONCEBIDOS  
EN PERFECTO  
EQUILIBRIO  
ENTRE DISEÑO  
Y TRADICIÓN.

Foster 





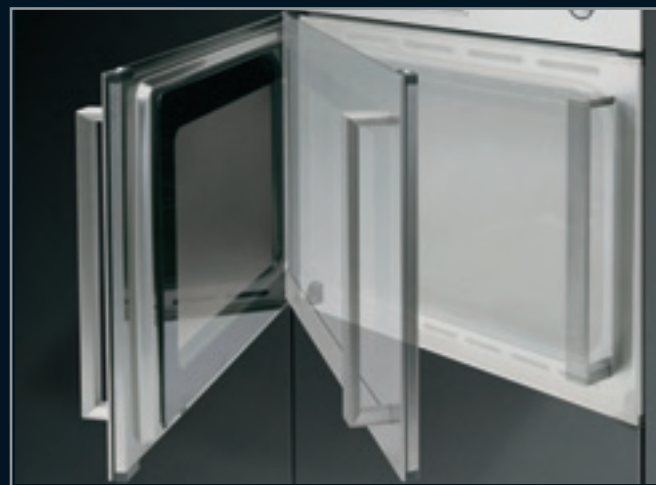
**Pirólisis** **Autolimpieza por Pirólisis**  
**Es el auténtico y único sistema de autolimpieza.**  
 Actúa a 500°C, elimina la suciedad incrustada carbonizando las sustancias orgánicas (transformándolas en CO<sub>2</sub> y vapor de agua), y convirtiendo en cenizas las inorgánicas. Este proceso dura entre 30m. y 2h 15m. dependiendo de la suciedad del horno. Una vez frío el interior del horno tan solo se tienen que recoger las cenizas con un paño húmedo. La puerta del horno queda bloqueada durante el proceso de limpieza, garantizando la seguridad en todo momento y solo se puede abrir una vez la temperatura desciende de los 300°. Los accesorios del horno no necesitan ser extraídos durante el proceso, así se realiza su limpieza.



**Guías Extraíbles 100%**  
 Las nuevas guías de extracción total favorecen mejor la distribución del espacio y le permitirán utilizar 1, 2 ó 3 bandejas indistintamente como si abriera un cajón de su cocina y poder de esta manera acceder a cualquier nivel en todo momento y con total seguridad. Su estabilidad y facilidad de uso lo convierten en el sistema más valorado por los usuarios.



**Speed Clean** **Esmalte Speed Clean**  
 La continua evolución de los materiales ha generado el esmalte Speed Clean, un esmalte de extrema resistencia, gran dureza y sin poro, lo cual ofrece una superficie antiadherente. Una fácil limpieza tanto en el interior del horno como de las bandejas, tan solo usando un paño húmedo y un poco de detergente.



**Apertura Lateral** **Apertura lateral 180°**  
 La nueva apertura lateral de los hornos Kady y Kea puerta lateral, le permite trabajar con comodidad. Pudiendo instalar la puerta en sentido de apertura izquierda o derecha. Así mismo con la apertura push pull del modelo Kady tan solo tendrá que presionar ligeramente para abrir la puerta.

**Termosonda** **Termosonda**  
 La punta en forma de aguja de la termosonda que se incorpora en los hornos Kady de Foster se introduce en la parte central del asado o del pastel. De este modo se mide la temperatura alcanzada en el interior del alimento y se indica en el display digital. Una vez alcanzada la temperatura seleccionada (hasta un máximo de 99°) se activa una señal acústica intermitente y la resistencia del horno se desconecta automáticamente.

**Puerta fría** **Puerta fría**  
 Al excelente aislamiento de la caja de nuestros hornos le sumamos una puerta de muy baja conductividad térmica. Resultado: Hornos calientes por dentro, fríos por fuera, usted no sufrirá por sus muebles de cocina y Foster mantendrá sus manos frías.

**StopSol** **Cristal StopSol**  
 El cristal exterior reflectante StopSol, no deja pasar la luz exterior dando una imagen mas agradable al frontal del horno, mientras que con la luz interior permite ver perfectamente el estado de cocción de sus alimentos.

**Pre calentamiento Rápido PRH**  
 Un conmutador activa el aire caliente y la resistencia de solera, de manera que el horno alcanza una temperatura de 200° en poco tiempo.

**A** **Clasificación energética**  
 La construcción y el estudio termodinámico de los hornos Foster han conseguido los niveles más bajos de consumo eléctrico. La clasificación energética "A" repercute directamente en un menor consumo de electricidad y un mayor cuidado ecológico.



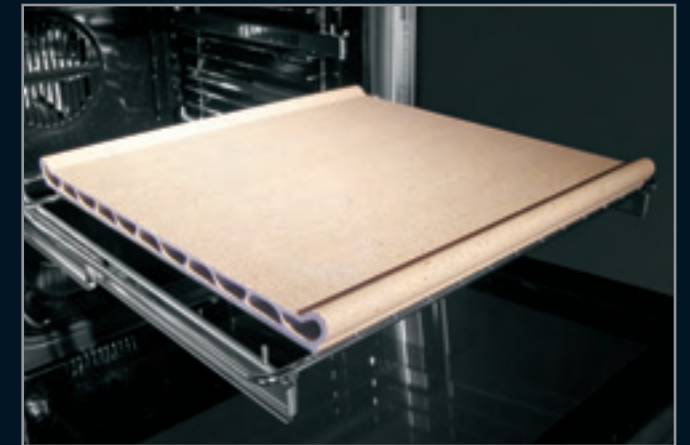
**Calientaplatos**  
 Módulo profesional de calentamiento, con diferentes funciones: precalentar vajillas, fermentar, etc.

**Alto 46**  
 Hornos con altura de 46 cm. Permiten ahorrar espacio en su cocina contando con las mejores prestaciones del mercado. Totalmente combinable con la gama de compactos Foster.

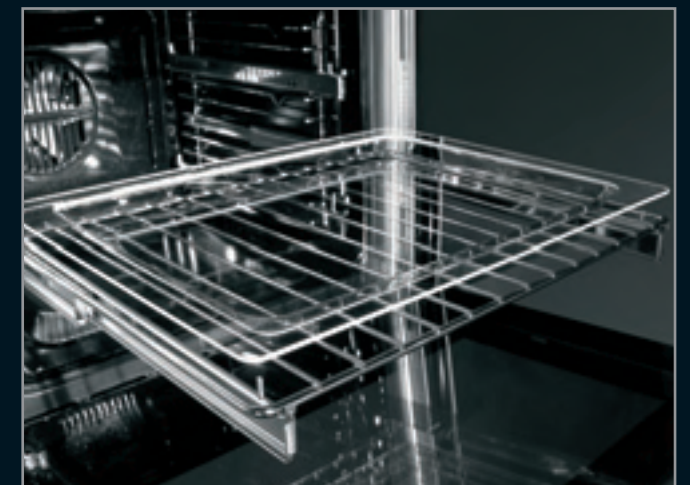
**Ancho 90**  
 Horno con ancho 90 cm. con gran capacidad para elaborar grandes asados o fantásticas reposterías.

## ACCESORIOS OPCIONALES

Para toda la gama de hornos existen dos accesorios para una cocción más profesional.



**Piastra refractaria**  
 La cocción tradicional en su horno Foster. Ideal para pizzas.



**Bandeja de cristal Pyrex**  
 El placer de cocinar con cristal.

## ARGUMENTARIO

## Hornos

## SISTEMAS DE COCCIÓN

## Hornos



### Tirador minimalista

Consigue gracias a su diseño quedar integrado con el frontal de horno.



### Tirador ergonómico

Líneas rectas a la vista y curvas al tacto.



### Mandos Touch Control

La nueva gama Kady, incorpora un panel touch control totalmente integrado con una electrónica inteligente. Contiene unas líneas de símbolos de las diferentes funciones. Un simple contacto con la yema del dedo basta para iniciar y controlar varias funciones.



### Mandos Electrónicos

Están dotados de una electrónica intuitiva de fácil manejo que incorpora un display digital con indicador de funciones, reloj programador e indicador de temperatura.



### Mandos Push Pull

Los mandos Push Pull quedan ocultos en el frontal, facilitando su limpieza exterior, mejorando la estética, y ofreciendo una gran seguridad a los niños.

### HORNOS TRADICIONALES



#### Iluminación interior:

Permite visualizar el interior del horno aún cuando no esté en funcionamiento.



#### Grill central

Esta función permite mediante la acción del calor liberado por el elemento central del grill, asar pequeñas porciones de carne y pescado, preparar pinchitos, tostadas o todo tipo de verduras al grill y en general alimentos de pequeña superficie.



#### Doble grill

El calor liberado por la totalidad del elemento superior, permite obtener resultados óptimos de gratinado.



#### Solera

El calor liberado por la resistencia de la parte inferior (solera) del horno permite el calentado de pre-cocinados o simplemente mantener calientes los platos cocinados para servirlos a la mesa en su justo momento a la temperatura correcta.



#### Bóveda

La acción de la resistencia superior permite una cocción lenta, ideal para alimentos delicados.



#### Cocción tradicional

Con la combinación de la acción simultánea de ambas resistencias (superior e inferior) se consigue una cocción homogénea de todo el alimento. Ideal para asados de cualquier tipo, pan, tortas rellenas... y especialmente para carnes grasas como la oca y el pato.



#### Descongelación

La activación del ventilador favorece la descongelación rápida de alimentos congelados garantizando la distribución uniforme del aire a temperatura ambiente en el horno.



#### Turbo convección

La combinación entre el aire y la resistencia circular permite unificar y distribuir la temperatura de cocción en todas las bandejas del horno. Conseguiremos de esta manera cocinar simultáneamente en tres niveles por ejemplo: pescado, verduras y bizcochos sin que se mezclen los olores y sabores con el consiguiente ahorro de tiempo y consumo de energía.



#### Turbo + Grill

El aire producido por el ventilador, suaviza la onda de calor generado por el grill, realizando un gratinado óptimo. El rendimiento es excepcional (cocción y parrilladas de gran cantidad de carne).



#### Turbo + Solera

Combinando el ventilador y la solera, es ideal para platos delicados y apropiado para cualquier tipo de alimento que necesite una cocción suave y progresiva. Ideal también para mantener calientes los platos cocinados.



#### Turbo + Bóveda + Solera

El funcionamiento del aire con el sistema de cocción tradicional garantiza una cocción homogénea incluso en recetas complicadas. Destacable en asados, bizcochos y tartas.



#### Autolimpieza por Pirólisis

Es el auténtico y único sistema de autolimpieza.

Actúa a 500°C, elimina la suciedad incrustada carbonizando las sustancias orgánicas (transformándolas en CO<sub>2</sub> y vapor de agua), y convirtiendo en cenizas las inorgánicas. Este proceso dura entre 30m. y 2h 15m. dependiendo de la suciedad del horno. Una vez frío el interior del horno tan solo se tienen que recoger las cenizas con un paño húmedo. La puerta del horno queda bloqueada durante el proceso de limpieza, garantizando la seguridad en todo momento y solo se puede abrir una vez la temperatura desciende de los 300°. Los accesorios de los hornos no necesitan ser extraídos durante el proceso, así se realiza su limpieza.



#### Pre calentamiento Rápido PRH

Un conmutador activa el aire caliente y la resistencia de solera, de manera que el horno alcanza una temperatura de 200° en poco tiempo.



#### Función Pizza

La combinación de solera, turbo y grill le permite conseguir unas pizzas crujientes, y perfectamente cocinadas.

### HORNO VAPOR



#### Cocción Vapor

Indicado sobretodo para cocer verduras. Conserva las propiedades de los alimentos (sabor, olor y color), vitaminas y sales minerales. Se puede hacer al vapor más de un alimento al mismo tiempo.



#### Recalentar

Ideal para recalentar alimentos en general, precocinados y asados. Se pueden recalentar hasta 4 platos diferentes.



#### Cocción profesional

Ideal para fermentar y hacer hojaldre. Dos fases de cocción la primera con vapor, la segunda con aire caliente.



#### Aire caliente

Sistema de cocción para tartas, galletas, merengues...



#### Aire caliente + vapor.

Sistema mixto. El calor del aire y el vapor permiten obtener alimentos muy jugosos.



#### Baja temperatura

Ideal para cocer la carne. Esta función utiliza termosonda.



Combinando acero y cristal stopsol, un diseño de tirador integrado y la comodidad de sus mandos Touch Control, **LA GAMA DE HORNOS KADY** confiere a la cocina un aire elegante y vanguardista, Destacando las posibilidades de sus compactos de 46 cm.

# GAMA KADY

# Hornos

## MINI KADY PYRO 46

Cód. 537205



### Características

- HORNO MULTIFUNCIÓN PIROLÍTICO.
- 10 tipos de funcionamiento.
- Autolimpieza por Pirólisis.
- Termosonda.
- Full Glass.
- Cristal StopSol.
- Esmalte interior Speed clean.
- Electrónica inteligente.
- Recetario programado.
- 14 Funciones libres para su programación.
- Touch Control.
- Bloqueo de seguridad.
- Refrigeración con ventilación tangencial.
- Protector gratinador.
- Avisador de temperatura alcanzada.
- Puerta fría con triple cristal.
- Iluminación interior.
- Capacidad: 42 l.
- Medidas totales: 455 x 598 x 570 mm.

### Equipamiento

- 2 Bandejas esmaltadas Speed Clean.
- 1 Parrilla de acero inox.

1050€ + IVA

### Funciones



## MINI KADY MULTIFUNCIÓN

Cód. 537204



### Características

- HORNO MULTIFUNCIÓN.
- 10 tipos de funcionamiento.
- Guía de extracción total.
- Termosonda.
- Full Glass.
- Cristal StopSol.
- Esmalte interior Speed clean.
- Electrónica inteligente.
- Recetario programado.
- 14 Funciones libres para su programación.
- Touch Control.
- Bloqueo de seguridad.
- Refrigeración con ventilación tangencial.
- Protector gratinador extraíble.
- Avisador de temperatura alcanzada.
- Puerta fría con triple cristal.
- Iluminación interior.
- Capacidad: 42 l.
- Medidas totales: 455 x 598 x 570 mm.

### Equipamiento

- 2 Bandejas esmaltadas Speed Clean.
- 1 Parrilla de acero inox.

885€ + IVA

### Funciones



# GAMA KADY

# Hornos

## MINI KADY VAPOR 46

Cód. 537203



### Características

- HORNO VAPOR.
- 6 tipos de funcionamiento.
- Termosonda.
- Full Glass.
- Cristal StopSol.
- Interior Acero inoxidable.
- Electrónica inteligente.
- Recetario programado.
- Touch Control.
- Bloqueo de seguridad.
- Refrigeración con ventilación tangencial.
- Avisador de temperatura alcanzada.
- Indicador de nivel de agua.
- Puerta fría con triple cristal.
- Iluminación interior.
- Capacidad: 26 l.
- Medidas totales: 455 x 598 x 570 mm.

### Equipamiento

- 1 Parrilla filtro.
- 1 Parrilla deslizante.

1350€ + IVA

### Funciones



## MINI KADY MICRO 46

Cód. 537202



### Características

- MICROONDAS
- 6 niveles de potencia: 200 / 400 / 600 / 800 / 1000 y 1500W (grill).
- Full Glass.
- Cristal StopSol.
- Interior Acero inoxidable.
- Electrónica inteligente.
- Touch Control.
- Bloqueo de seguridad.
- Refrigeración con ventilación tangencial.
- Grill abatible de 1500 W.
- Tres menús de acceso directo.
- Temporizador de 0 a 90 minutos.
- Descongelación automática por tiempo y peso.
- Función crunch (molde gratinador)
- Plato giratorio integrado de 32 cm.
- Parada de plato giratorio.
- Iluminación interior.
- Capacidad: 32 l.
- Medidas totales: 454 x 598 x 570 mm.

### Equipamiento

- 2 Parrillas para cocinado.
- 1 Molde gratinador.

1050€ + IVA

# GAMA KADY

# Hornos

## KADY MULTIFUNCIÓN 60

Cód. 537116



### Características

- HORNO MULTIFUNCIÓN.
- 10 tipos de funcionamiento.
- Guías a tres niveles de extracción total.
- Termosonda.
- Full Glass.
- Cristal StopSol.
- Esmalte interior Speed clean.
- Electrónica inteligente.
- Recetario programado.
- 14 Funciones libres para su programación.
- Touch Control.
- Bloqueo de seguridad.
- Refrigeración con ventilación tangencial.
- Protector gratinador extraíble.
- Avisador de temperatura alcanzada.
- Puerta fría con triple cristal.
- Iluminación interior.
- Capacidad: 59 l.
- Medidas totales: 590 x 597 x 570 mm.

### Equipamiento

- 2 Bandejas esmaltadas Speed Clean.
- 1 Parrilla de acero inox.

975€ + IVA

### Funciones



## KADY MULTIFUNCIÓN 60 PUERTA LATERAL

Cód. 537115



### Características

- HORNO MULTIFUNCIÓN.
- 10 tipos de funcionamiento.
- Guías a tres niveles de extracción total.
- Puerta de apertura lateral Push Pull (REVERSIBLE).
- Termosonda.
- Full Glass.
- Cristal StopSol.
- Esmalte interior Speed clean.
- Electrónica inteligente.
- Recetario programado.
- 14 Funciones libres para su programación.
- Touch Control.
- Bloqueo de seguridad.
- Refrigeración con ventilación tangencial.
- Protector gratinador extraíble.
- Avisador de temperatura alcanzada.
- Puerta fría con triple cristal.
- Iluminación interior.
- Capacidad: 59 l.
- Medidas totales: 590 x 597 x 570 mm.

### Equipamiento

- 2 Bandejas esmaltadas Speed Clean,
- 1 Parrilla de acero inox,

1060€ + IVA

### Funciones



# GAMA KADY

# Hornos

## KADY MÓDULO CALIENTAPLATOS

Cód. 537401



### Características

- Carro extraíble.
- Interior en acero inox.
- Capacidad máxima 25 Kg.
- Funciones:
  - Fermenta.
  - Descongela.
  - Mantiene caliente.
  - Precalienta la vajilla.
- Medidas totales: 133 x 598 x 542 mm.

500€ + IVA



### Accesorios opcionales para todos los Hornos



#### Piastra refractaria

La cocción tradicional en su horno Foster ideal para pizzas.

60 - Cód. 557901 - 50€ + IVA



#### Bandeja cristal Pirex

El placer de cocinar con cristal.

60 - Cód. 557960 - 50€ + IVA

90 - Cód. 557990 - 60€ + IVA