

Novità forni e apparecchi compatti

Valido dal agosto 2020



SAMSUNG

Flessibilità da gustare con la squisitezza dei sapori

Oltre ad appagare il senso estetico, i nostri nuovi modelli nell'elegante veste del Vertical Design nelle tonalità grigio grafite opaco e nero onice lucido convincono anche per la modernità della loro tecnologia. Un'attrazione particolare è il nuovo forno con Dual Cook Steam, che ora rende possibile la cottura al forno, al vapore e arrosto di più pietanze contemporaneamente. Per la sua pulizia basta premere un tasto, mentre il Remote Control consente di tenere sempre sott'occhio forno e vaporiera. Cucinare non è mai stato così divertente!



Punti di forza



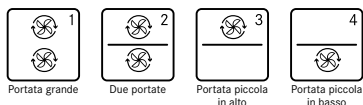
Dual Cook Steam – cottura al forno, al vapore e arrosto in contemporanea

Il forno Dual Cook Steam rende facile ed agevole la preparazione contemporanea di piatti diversi in varie modalità di cottura. Le zone di cottura inferiore e superiore sono utilizzabili sia separatamente che congiuntamente con diverse regolazioni di temperatura, di durata e con un conseguente risparmio di tempo e di energia. La vaschetta per cottura al vapore si presta in modo ottimale alla delicata preparazione di varie pietanze, conservando la fragranza e il sapore delle principali sostanze nutritive. Punto di forza: la facilità di pulizia della vaschetta al vapore dopo il suo utilizzo e il sistema di pulizia pirolitico che al semplice tocco di un tasto restituisce al forno la sua brillantezza originaria.



Dual Cook – preparazione contemporanea di due piatti diversi

Il forno Dual Cook rende possibile la facile preparazione contemporanea di due pietanze in due zone di temperatura diverse e senza alcuna mescolanza di odori. Le zone superiore e inferiore sono utilizzabili sia separatamente che congiuntamente, assicurando in ogni caso la consumazione delle vostre pietanze con un risparmio di tempo e di energia.



Vertical Design – armonia stilistica per la cucina

Il nuovo Vertical Design si presenta in una veste moderna e discreta al tempo stesso che si inserisce armoniosamente nel progetto di cucina e che all'arredamento conferisce una nota di eleganza che si fa notare. Le superfici in vetro lucido o satinato sono dotate di proprietà antimpronta, mentre il sistema di scorrimento delle porte ne assicura la morbida chiusura. Il display TFT-LCD da 4,3" con pratico pomolo girevole e sobria interfaccia utente offre un facile e intuitivo sistema di controllo.



Remote Control – ovunque e in qualsiasi momento

La funzionalità WLAN in unione con l'app SmartThings prevede il costante controllo di forni o Combi-Steamer ovunque ci si trovi. È inoltre possibile attivare da smartphone il preriscaldamento del forno e regolarne temperatura e tempo di cottura, mentre la Cooking Guide vi raccomanda la modalità di cottura ottimale per una determinata pietanza attraverso la proposta di appetitose ricette.

Modelli

Forni



A+



A+



A+



A+

Consegna prevista da settembre 2020

BO110 Dual Cook Steam
NV75T9979CD/SW

Colore:
Pannello: color antracite opaco
Porta: color grigio grafite opaco

Caratteristiche:
-Dual Cook Steam
-Serbatoio dell'acqua da 0,5 l
-Volume di cottura di 75 l
-70 programmi automatici
-LCD Full Touch 4,3" e pomolo girevole
-WiFi Smart Control
-Sistema di scorrimento morbido per la porta dell'apparecchio
-Vano di cottura con rivestimento ceramico
-Autopulente: pirolisi e vapore
-Misurazione della temperatura al cuore

Inclusi nel corredo di fornitura:
-Teglia universale (profondità 30 mm)
-Griglia
-Sensore di temperatura al cuore
-Divisorio per vano cottura
-Contenitore di cottura
-Guscio in vetro (coperchio per contenitore di cottura)
-Contenitore di cottura forato

Prezzo:
PVC incl. / IVA non incl. 6290.- / 5840.-
TRA incl. / IVA non incl. 10.77 / 10.-

N. di articolo Suter Inox AG:
500.000.105

BO120 Dual Cook
NV75T9549CD/SW

Colore:
Pannello: color antracite opaco
Porta: color grigio grafite opaco

Caratteristiche:
-Dual Cook
-Volume di cottura di 75 l
-50 programmi automatici
-LCD Full Touch 4,3" e pomolo girevole
-WiFi Smart Control
-Vano di cottura con rivestimento ceramico
-Autopulente: catalisi e vapore
-Sistema di scorrimento morbido per la porta dell'apparecchio

Inclusi nel corredo di fornitura:
-Teglia universale (profondità 30 mm)
-Teglia extra-profonda (50 mm)
-Griglia
-Divisorio per vano cottura

Prezzo:
PVC incl. / IVA non incl. 4690.- / 4355.-
TRA incl. / IVA non incl. 10.77 / 10.-

N. di articolo Suter Inox AG:
500.000.109

BO210 Dual Cook Steam
NV75T8979RK/EF

Colore:
Pannello e porta:
color nero onice lucido

Caratteristiche:
-Dual Cook Steam
-Serbatoio dell'acqua da 0,5 l
-Volume di cottura di 75 l
-70 programmi automatici
-LCD non tattile 4,3" e pomolo girevole
-WiFi Smart Control
-Sistema di scorrimento morbido per la porta dell'apparecchio
-Vano di cottura con rivestimento ceramico
-Autopulente: pirolisi e vapore
-Misurazione della temperatura al cuore

Inclusi nel corredo di fornitura:
-Teglia universale (profondità 30 mm)
-Griglia
-Sensore di temperatura al cuore
-Divisorio per vano cottura
-Contenitore di cottura
-Guscio in vetro (coperchio per contenitore di cottura)
-Contenitore di cottura forato

Prezzo:
PVC incl. / IVA non incl. 4899.- / 4549.-
TRA incl. / IVA non incl. 10.77 / 10.-

N. di articolo Suter Inox AG:
500.000.104

BO220 Dual Cook
NV75T8549RK/SW

Colore:
Pannello e porta:
color nero onice lucido

Caratteristiche:
-Dual Cook
-Volume di cottura di 75 l
-50 programmi automatici
-LCD non tattile 4,3" e pomolo girevole
-WiFi Smart Control
-Vano di cottura con rivestimento ceramico
-Autopulente: catalisi e vapore
-Sistema di scorrimento morbido per la porta dell'apparecchio

Inclusi nel corredo di fornitura:
-Teglia universale (profondità 30 mm)
-Teglia extra-profonda (50 mm)
-Griglia
-Divisorio per vano cottura

Prezzo:
PVC incl. / IVA non incl. 3890.- / 3612.-
TRA incl. / IVA non incl. 10.77 / 10.-

N. di articolo Suter Inox AG:
500.000.108

Modelli

Apparecchi compatti Combi-Steamer



CS100
NQ50T9939BD/SW

Colore:
Pannello: color antracite opaco
Porta: color grigio grafite opaco

Caratteristiche:

- Combinazione di steamer e forno
- LCD Full Touch 4,3" e pomolo girevole
- WiFi Smart Control
- Sistema ausiliario di pulizia al vapore
- Volume di cottura di 50 l
- Vano di cottura con rivestimento ceramico
- Serbatoio dell'acqua da 1 l per cottura al vapore
- 40 programmi automatici
- Dual Fan

Inclusi nel corredo di fornitura:

- Contenitore di cottura forato
- Griglia da forno
- 2 teglie da forno (profondità 20 mm)

Prezzo:
PVC incl. / IVA non incl. 4690.- / 4355.-
TRA incl. / IVA non incl. 10.77 / 10.-

N. di articolo Suter Inox AG:
500.000.107

CS200
NQ50T8939BK/SW

Colore:
Pannello e porta:
color nero onice lucido

Caratteristiche:

- Combinazione di steamer e forno
- LCD non tattile 4,3" e pomolo girevole
- WiFi Smart Control
- Sistema ausiliario di pulizia al vapore
- Volume di cottura di 50 l
- Vano di cottura con rivestimento ceramico
- Serbatoio dell'acqua da 1 l per cottura al vapore
- 40 programmi automatici
- Dual Fan

Inclusi nel corredo di fornitura:

- Contenitore di cottura forato
- Griglia da forno
- 2 teglie da forno (profondità 20 mm)

Prezzo:
PVC incl. / IVA non incl. 3990.- / 3705.-
TRA incl. / IVA non incl. 10.77 / 10.-

N. di articolo Suter Inox AG:
500.000.106



Modelli

Cassetti scaldavivande



Consegna prevista da settembre 2020

WS100
NL20T9100WD/UR

Colore:
Color grigio grafite opaco

Caratteristiche:
- Mantenimento in caldo di vivande
- Riscaldamento uniforme
- Fondo antiscivolo
- Capacità: servizio di stoviglie per 6 persone oppure 20 piatti Ø 28 cm
- Guida telescopica
- Portata fino a 25 kg
- Indicatore di stato a LED
- Temperatura regolabile in continuo da 30 °C a 80 °C

Adatto per:
- Forni: BO110 e BO120
- Combi-Steamer: CS100

Prezzo:
PVC incl. / IVA non incl. 1499.- / 1392.-
TRA incl. / IVA non incl. 5.99 / 5.56

N. di articolo Suter Inox AG:
500.000.111



WS200
NL20T8100WK/UR

Colore:
Color nero onice lucido

Caratteristiche:
- Mantenimento in caldo di vivande
- Riscaldamento uniforme
- Fondo antiscivolo
- Capacità: servizio di stoviglie per 6 persone oppure 20 piatti Ø 28 cm
- Guida telescopica
- Portata fino a 25 kg
- Indicatore di stato a LED
- Temperatura regolabile in continuo da 30 °C a 80 °C

Adatto per:
- Forni: BO210 e BO220
- Combi-Steamer: CS200

Prezzo:
PVC incl. / IVA non incl. 1499.- / 1392.-
TRA incl. / IVA non incl. 5.99 / 5.56

N. di articolo Suter Inox AG:
500.000.110

Accessori

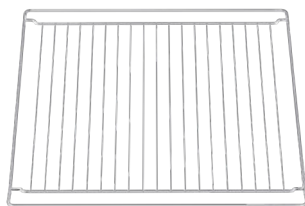


Teglia extra profonda 50 mm
DG63-00201B

Adatto per:
-BO110, BO120, BO210 e BO220

Prezzo:
PVC incl. / IVA non incl. 121.- / 112.-

N. di articolo Suter Inox AG:
500.000.115

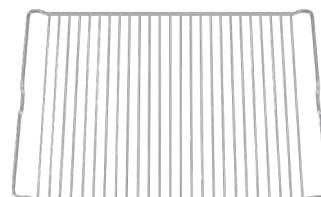


Griglia
DG75-01061C

Adatto per:
-BO110, BO120, BO210 e BO220

Prezzo:
PVC incl. / IVA non incl. 74.- / 69.-

N. di articolo Suter Inox AG:
500.000.113



Inserto teglia
DG59-00004A

Adatto per:
-BO110, BO120, BO210 e BO220

Prezzo:
PVC incl. / IVA non incl. 61.- / 57.-

N. di articolo Suter Inox AG:
500.000.045

Per scoprire più accessori andare su www.suter.ch

Prezzo consigliato non vincolante valido dal 1° agosto 2020. Tutte le indicazioni di prezzo si intendono in CHF.



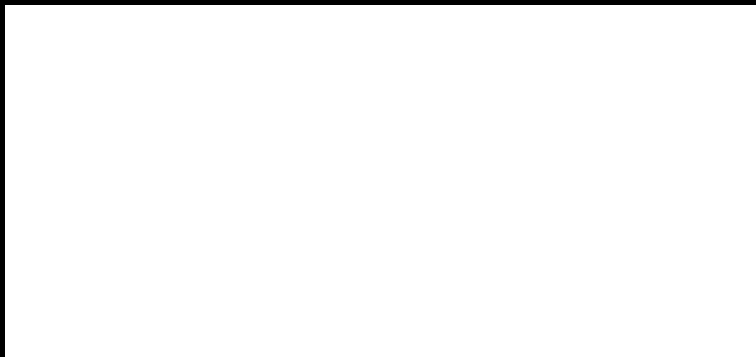
Dettagli prodotto - forni

| | BO110 Dual Cook Steam NV75T9979CD/SW | BO120 Dual Cook NV75T9549CD/SW | BO210 Dual Cook Steam NV75T8979RK/EF | BO220 Dual Cook NV75T8549RK/SW |
|--|--|---|---|--|
| Indicatore e pannello di comando | | | | |
| Colore | Pannello: color antracite opaco / Porta: color grigio grafite opaco | Pannello: color antracite opaco / Porta: color grigio grafite opaco | Pannello e porta: color nero onice lucido | Pannello e porta: color nero onice lucido |
| Indicatore | Indicatore digitale | Indicatore digitale | Indicatore digitale | Indicatore digitale |
| Display e illuminazione | Display a colori | Display a colori | Display a colori | Display a colori |
| Pannello di comando | LCD Full Touch 4,3", pomolo girevole, WiFi | LCD Full Touch 4,3", pomolo girevole, WiFi | LCD non tattile 4,3", pomolo girevole, WiFi | LCD non tattile 4,3", pomolo girevole, WiFi |
| Samsung Smart Home | WiFi Smart Control | WiFi Smart Control | WiFi Smart Control | WiFi Smart Control |
| Funzioni e dotazioni | | | | |
| Lampadina | 2 × 25–40 W, alogena | 2 × 25–40 W, alogena | 2 × 25–40 W, alogena | 2 × 25–40 W, alogena |
| Guide telescopiche estraibili | 2 livelli | 2 livelli | 1 livello | 1 livello |
| Pulizia | Pirolisi, pulizia a vapore | Catalisi, pulizia a vapore | Pirolisi, pulizia a vapore | Catalisi, pulizia a vapore |
| Modi di cottura | | | | |
| Vapore | 40~100 °C (Serbatoio del vapore) | – | 40~100 °C (Serbatoio del vapore) | – |
| Vapore + riscaldamento | 40~100 °C (Mantenimento in caldo) | – | 40~100 °C (Mantenimento in caldo) | – |
| Vapore + aria calda | 120~275 °C | – | 120~275 °C | – |
| Vapore + riscaldamento sup. + aria calda | 120~275 °C | – | 120~275 °C | – |
| Vapore + riscaldamento inf. + aria calda | 120~275 °C | – | 120~275 °C | – |
| Riscaldamento sup./inf. | 30~275 °C | 30~275 °C | 30~275 °C | 30~275 °C |
| Aria calda | 30~275 °C | 30~275 °C | 30~275 °C | 30~275 °C |
| Aria calda ECO | 30~275 °C | 30~275 °C | 30~275 °C | 30~275 °C |
| Grill: grande / Eco / ricircolo | 100~300 °C / 100~300 °C / 100~275 °C | 100~300 °C / 100~300 °C / 100~275 °C | 100~300 °C / 100~300 °C / 100~275 °C | 100~300 °C / 100~300 °C / 100~275 °C |
| Riscaldamento inf. + aria calda | 40~275 °C | 40~275 °C | 40~275 °C | 40~275 °C |
| Riscaldamento sup. + aria calda | 40~275 °C | 40~275 °C | 40~275 °C | 40~275 °C |
| Riscaldamento inferiore | 100~230 °C | 100~230 °C | 100~230 °C | 100~230 °C |
| Cottura intensiva | – | – | – | – |
| Arrostimento automatico (ProRoasting) | 80~200 °C | 80~200 °C | 80~200 °C | 80~200 °C |
| Microonde + grill | – | – | – | – |
| Microonde + aria calda | – | – | – | – |
| Programmi | | | | |
| Funzioni speciali | Scaldavivande, scaldastoviglie, scongelamento, lievitazione, cottura pizza, cottura a bassa temperatura, riscaldamento rapido, essiccazione, 10 programmi preferiti | Scaldavivande, scaldastoviglie, scongelamento, lievitazione, cottura pizza, riscaldamento rapido, essiccazione, 10 programmi preferiti | Scaldavivande, scaldastoviglie, scongelamento, lievitazione, cottura pizza, cottura a bassa temperatura, riscaldamento rapido, essiccazione | Scaldavivande, scaldastoviglie, scongelamento, lievitazione, cottura pizza, riscaldamento rapido, essiccazione |
| Programmi automatici | 70 | 50 | 70 | 50 |
| Dual Cook | Sì | Sì | Sì | Sì |
| Funzioni di controllo | | | | |
| Funzioni di controllo | Orologio, protezione bambini, timer, tempi di cottura, fine cottura, segnale acustico | Orologio, protezione bambini, timer, tempi di cottura, fine cottura, segnale acustico | Orologio, protezione bambini, timer, tempi di cottura, fine cottura, segnale acustico | Orologio, protezione bambini, timer, tempi di cottura, fine cottura, segnale acustico |
| Dimensioni apparecchio | | | | |
| (A × L × P) | 596 × 595 × 570 mm | 596 × 595 × 570 mm | 596 × 595 × 570 mm | 596 × 595 × 570 mm |

Dettagli prodotto - apparecchi compatti

| | Combi-Steamer CS100 NQ50T9939BD/SW | Combi-Steamer CS200 NQ50T8939BK/SW |
|--|---|--|
| Indicatore e pannello di comando | | |
| Colore | Pannello: color antracite opaco / Porta: color grigio grafite opaco | Pannello e porta: color nero onice lucido |
| Indicatore | Indicatore digitale | Indicatore digitale |
| Display e illuminazione | Display a colori | Display a colori |
| Pannello di comando | LCD Full Touch 4,3", pomolo girevole, WiFi | LCD non tattile 4,3", pomolo girevole, WiFi |
| Samsung Smart Home | WiFi Smart Control | WiFi Smart Control |
| Funzioni e dotazioni | | |
| Lampadina | 2 × 25 W, alogena | 2 × 25 W, alogena |
| Guide telescopiche estraibili | – | – |
| Pulizia | Pulizia a vapore | Pulizia a vapore |
| Modi di cottura | | |
| Vapore | 40~100 °C | 40~100 °C |
| Vapore + riscaldamento | 60~100 °C | 60~100 °C |
| Vapore + aria calda | 100~230 °C | 100~230 °C |
| Vapore + riscaldamento sup. + aria calda | 100~230 °C | 100~230 °C |
| Vapore + riscaldamento inf. + aria calda | 100~230 °C | 100~230 °C |
| Riscaldamento sup./inf. | – | – |
| Aria calda | 40~250 °C | 40~250 °C |
| Aria calda ECO | 40~250 °C | 40~250 °C |
| Grill: grande / Eco / ricircolo | 150~250 °C / – / 40~250 °C | 150~250 °C / – / 40~250 °C |
| Riscaldamento inf. + aria calda | 40~250 °C | 40~250 °C |
| Riscaldamento sup. + aria calda | 40~250 °C | 40~250 °C |
| Riscaldamento inferiore | – | – |
| Cottura intensiva | 40~250 °C | 40~250 °C |
| Arrosto automatico (ProRoasting) | 80~200 °C | 80~200 °C |
| Microonde + grill | – | – |
| Microonde + aria calda | – | – |
| Programmi | | |
| Funzioni speciali | Mantenimento in caldo, scongelamento, cottura su più livelli, 10 programmi preferiti | Mantenimento in caldo, scongelamento, cottura su più livelli |
| Programmi automatici | 40 | 40 |
| Dual Cook | – | – |
| Funzioni di controllo | | |
| Funzioni di controllo | Orologio, protezione bambini, timer, fine cottura, temperatura forno, segnale acustico | Orologio, protezione bambini, timer, fine cottura, temperatura forno, segnale acustico |
| Dimensioni apparecchio | | |
| (A × L × P) | 456 × 595 × 570 mm | 456 × 595 × 570 mm |

Il vostro rivenditore specializzato:



Maggiori informazioni sugli elettrodomestici Samsung sono reperibili all'indirizzo www.samsung.ch

Samsung Electronics Switzerland GmbH
Giesshübelstrasse 30
8045 Zürich

Hotline e assistenza: 0800 726 78 64

Le chiamate su rete fissa sono gratuite;
Dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.00

Tutte le denominazioni prodotto e le ragioni sociali elencate in questo documento sono marchi registrati dei rispettivi proprietari.
Situazione aggiornata ad giugno 2020 – con riserva di errori e variazioni.



Partner ufficiale di vendita in Svizzera: Suter Inox AG | Schachenstrasse 20
5116 Schinznach-Bad | +41 56 463 63 33 | suter@suter.ch | www.suter.ch

SAMSUNG