

AGA™ for life



AGA 3 SERIES



La Serie 3 de AGA ofrece la cocina
AGA más innovadora

AGA 3 Series 170-51 in Linen



ATEMPORAL • TÁCTIL • SENCILLA • DISCRETA

¿POR QUÉ **AGA**?

En AGA utilizamos materiales honestos y resistentes y los convertimos en productos relevantes que tienen un aspecto magnífico y un rendimiento brillante. En un mundo construido para la obsolescencia, AGA es una constante. Construida para la vida y para durar.

En pocas palabras, todo lo que hacemos está diseñado para hacer las cosas más fáciles, más eficientes y mejor todo.

Sabemos el tráfico que soporta una cocina, la cantidad de comidas que se preparan en ella y que siempre hay alguien en medio justo cuando llega el momento más complicado. Entendemos que la forma sigue a la función, así que solucionamos

problemas mediante el uso de materiales resistentes para crear productos que funcionan bien y son un placer de usar.

Durante casi un siglo, la cocina AGA ha estado en el corazón del hogar y todas las cocinas AGA de hierro fundido se siguen fabricando en Shropshire.

Los productos AGA se crean con esmero, aprovechando al máximo lo mínimo y sin utilizar nada innecesario. Nuestra intención es garantizar que todo lo que producimos esté fabricado de forma responsable, sea intuitivo de usar y funcione tan bien como usted. Aspiramos a crear y conservar productos bellos y táctiles que deleiten e inspiren.



PARA TODOS LOS COCINEROS Y TODAS LAS COCINAS

Hay una cocina AGA para cada cocinero y cada cocina. No necesita una casa enorme (la cocina AGA más pequeña sólo mide 60 cm de ancho) ni un presupuesto energético enorme, ya que puede hacer funcionar una cocina AGA por menos de lo que cuestan un par de platos preparados a la semana. Si le gusta la cocina de inducción, es estupendo, porque muchas de nuestras cocinas incorporan placas de inducción de última generación.

Si alguna vez ha tenido una AGA, no necesitamos decirle que la comida sabe mejor. No necesitamos explicarle la calidez única de una cocina AGA. No necesitamos decirle lo táctil que es una cocina AGA. Todo esto nos lo dice usted.

Las cocinas AGA han cambiado enormemente en los últimos años y la colección eléctrica AGA Serie 3 ofrece la cocina AGA más innovadora hasta la fecha.



AGA 3 Series 90-3i in White
Kitchen by Neptune



EFICIENTE ENERGÉTICAMENTE • FLEXIBLE • CONTROLABLE

INTRODUCCIÓN A LA SERIE AGA 3

Fabricada a mano en Shropshire, la Serie 3 de AGA presenta dos tipos de modelos: la Serie eR3 de AGA y la Serie R3 de AGA.

Serie AGA eR3

Las cocinas AGA Serie eR3 ofrecen todas las características de cocción que pueda desear. Esta fue la primera colección de AGA en presentar modelos que combinan la cocción por calor radiante de hierro fundido y la cocción convencional, por lo que llevan la flexibilidad a un nivel completamente nuevo. La combinación de hornos, placas de cocción y una placa de inducción, significa que tiene una cocina para todas las estaciones y que hace que sea muy fácil gestionar el consumo de energía. Las placas de cocción se calientan rápidamente, por lo que pueden encenderse y apagarse cuando sea necesario, reduciendo así el consumo de energía.

La eR3 es ideal para hogares modernos bien aislados donde el calor en la cocina no es esencial o donde su familia puede estar fuera todo el día.

Serie R3

La Serie R3 son cocinas de almacenamiento de calor radiante 24/7. Están diseñadas para hacer mucho más que cocinar, ofreciendo un calor suave en la cocina. Si le encanta la AGA original, pero desea una mayor funcionalidad y ahorrar dinero en costes de funcionamiento, entonces la AGA R3 de 13 amperios es la cocina perfecta para usted. Cada horno de almacenamiento de calor y placa de cocción funciona de forma independiente y, con un grill de infrarrojos de alta velocidad y la opción de una placa de inducción, este modelo combina a la perfección la última tecnología con la tradición para ofrecer todo lo que un cocinero necesita.

Si tiene una cocina con corrientes de aire, trabaja desde casa o simplemente disfruta del acogedor calor de AGA en su cocina, esta es la cocina para usted.

¿QUÉ HAY EN LA PARTE SUPERIOR?

Placas de cocción de alta eficiencia

La placa de cocción redonda es una característica icónica que ha estado presente en la cocina AGA desde su invención y su calor constante garantiza unos resultados perfectos en todo momento. Todos los modelos de la serie eR3 de AGA cuentan con una placa de cocción de alta eficiencia, que se calienta en sólo 10-12 minutos. Tiene dos ajustes: modo de cocción a fuego lento o modo de ebullición. La placa de cocción R3 tarda 20 minutos en calentarse a fuego lento y 40 en hervir.

Si prefiere un modelo de doble cúpula, el modelo AGA R3 100-4h ofrece placas de cocción separadas para hervir y cocer a fuego lento.

Los modelos más grandes de 150 cm, 160 cm y 170 cm eR3 y R3 también disponen de una placa de cocción a fuego lento adicional.

En ambas cocinas, también puede disponer de una moderna placa de inducción de dos o tres zonas con función de puente para utilizarla con una plancha o un hervidor de pescado. Esta incorporación significa que estas son realmente las cocinas AGA más flexibles jamás fabricadas.



COCINA DE INDUCCIÓN

Segura, rápida y energéticamente eficiente

La inducción es la forma más segura, rápida, controlable y eficiente de cocinar. Una vez que la sartén entra en contacto con la superficie de la placa, la sartén se convierte en la fuente de calor, por lo que los alimentos se calientan directamente. Las placas de inducción son fáciles de limpiar y mantener gracias a sus superficies fáciles de limpiar.

para eliminar cualquier derrame con el mínimo esfuerzo, se calientan y cocinan rápidamente, tienen una superficie segura al tacto y son modernas y elegantes.



AGA 3 Series 170-5i with three-zone induction hob and two hotplates

Gran placa de inducción de dos zonas* con función de puente, apta para dos sartenes o ideal para usar con una plancha de asar, una marmita de pescado u otros utensilios de cocina grandes *modelos 110 y 170 de tres zonas.



AGA bridging zone feature

La función Power Boost proporciona la máxima potencia al instante, ideal para llevar una olla grande de agua a ebullición rápidamente.

La detección de ollas garantiza que la placa reconocerá cuando se coloque una olla en cualquiera de las zonas de cocción y se apagará automáticamente una vez que se retire la olla. automáticamente una vez retirada la sartén.

La detección de hervido en seco y el bloqueo para niños garantizan la seguridad y la tranquilidad.

El botón de pausa es práctico cuando necesita dejar de cocinar durante un momento, por ejemplo, para abrir la puerta.

Los ajustes de baja temperatura se pueden utilizar para mantener la comida caliente, descongelar o derretir chocolate.

1 (44°C) - Descongelar, derretir mantequilla o chocolate
2 (70°C) - Mantener caliente, una vez que hayas preparado la comida
3 (94°C) - El fuego lento perfecto

Large 90-litre
fan oven



Large 90L fan oven on on the eR3 and R3 150cm, 160cm and 170cm models



HORNOS SERIE ER3 - *Trabajar en función de su estilo de vida*

Control independiente que ofrece flexibilidad y eficiencia energética

Todos los modelos eR3 tienen dos hornos de almacenamiento de calor de hierro fundido

- uno que se puede utilizar para asar u hornear, el otra para cocer a fuego lento. Cocinan utilizando el suave calor radiante que emite el hierro fundido, garantizando que la comida tenga un sabor increíble y que se conserven todo el sabor y la calidad.

El horno ventilado convencional de 90 litros (en los modelos de 150 cm, 160 cm y 170 cm) es perfecto para aquellos momentos en los que necesita una capacidad de cocción adicional o desea cocinar una comida rápida entre semana. Para la cocina de eventos, tiene lo mejor de todos los mundos y puede hacer uso de todos los hornos. todos los hornos.

Las cocinas de la serie eR3 de AGA también disponen de un horno calentaplatos independiente, y los modelos de 90 cm y 150 cm tienen un horno calentaplatos alto con escurrerplatos. Se ha prestado gran atención incluso a los detalles más pequeños, como el elegante pasamanos de la marca, los cierres magnéticos de las puertas del horno de ventilador grande y del horno de calentamiento alto, y los modernos mandos giratorios, lo que garantiza que las cocinas de la colección están fabricadas para durar toda la vida.



AGA R3 100-4h in Blush



HORNOS Y GRILL SERIE R3 - *Siempre una cálida bienvenida*

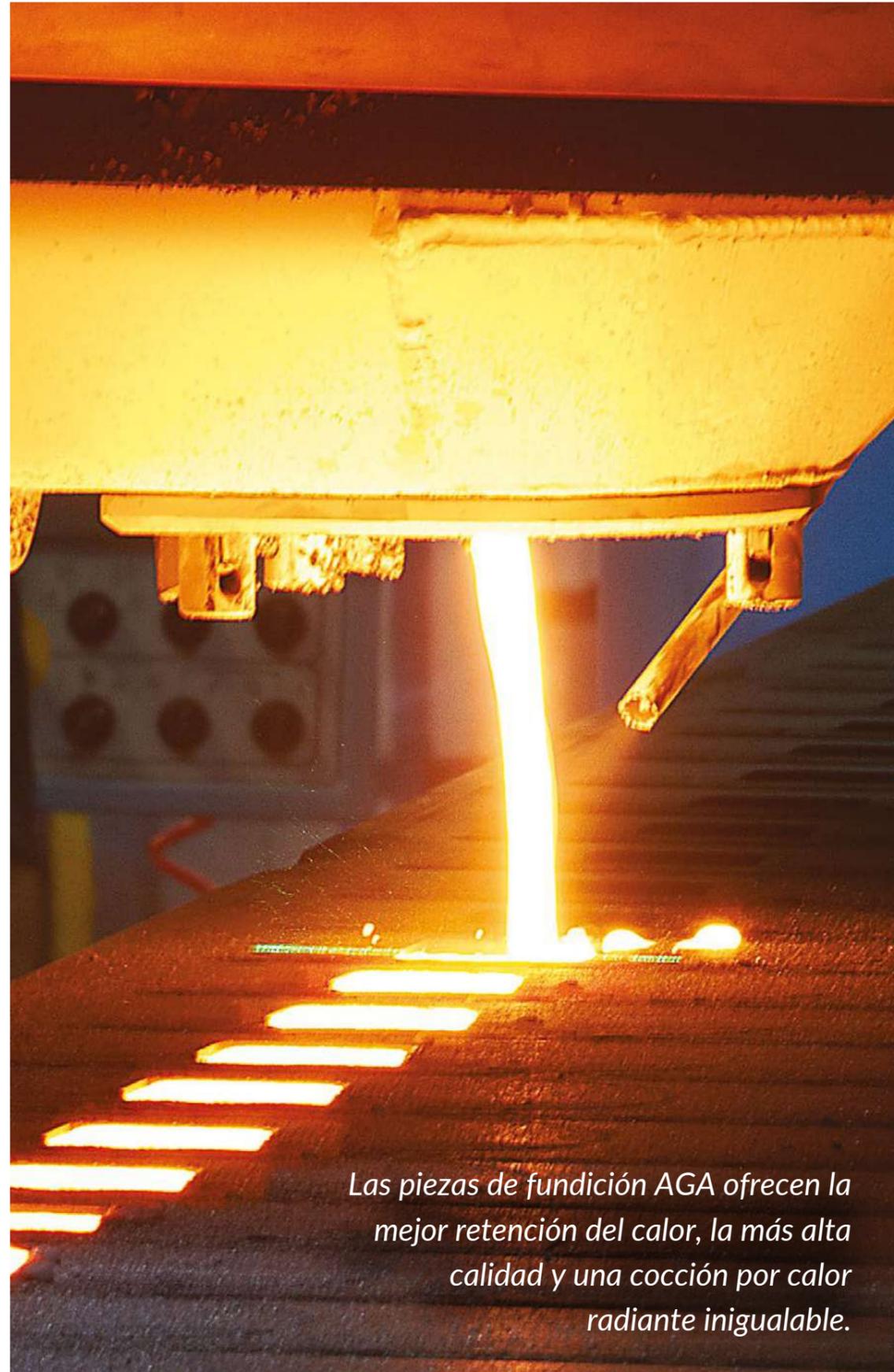
Con un grill de infrarrojos de alta velocidad y un ajuste económico para los hornos

La serie R3 de AGA dispone de hornos con control independiente; un horno de hierro fundido con almacenamiento de calor para asar más un horno radiante de acero esmaltado que puede ajustarse para hornear o hervir a fuego lento, y un horno de calentamiento esmaltado. Los modelos de la serie R3 son las primeras cocinas AGA de hierro fundido que incorporan un innovador grill infrarrojo integrado de alta velocidad.

Cuando se utiliza el ajuste económico o e-setting, el horno de asado está a una temperatura de horno y el horno de cocción se convierte en un horno de cocción a fuego lento.

Instalado en la cavidad derecha, este magnífico grill de infrarrojos se calienta en sólo dos minutos y ofrece tres posiciones de repisa para una gran variedad de opciones de asado. Las posiciones más altas ofrecen un asado rápido, mientras que las posiciones más bajas son ideales para una cocción más lenta. El grill dispone de un ventilador para enfriar la cocina cuando está en uso. El grill está situado en la parte superior del horno alto en los modelos de 90 cm y 150 cm.

Al igual que los modelos AGA eR3, el R3 dispone de un horno ventilado convencional de 90 litros en los modelos de 150cm, 160cm y 170cm, es perfecto para esos momentos o cuando necesite una capacidad de cocción extra. Para cocinar en eventos, tiene lo mejor de todos los mundos y puede hacer uso de todos los hornos.



Las piezas de fundición AGA ofrecen la mejor retención del calor, la más alta calidad y una cocción por calor radiante inigualable.

LAS VENTAJAS DEL HIERRO FUNDIDO

La comida AGA sabe mejor

Los alimentos AGA saben mejor simplemente porque los AGA cocinan mejor, utilizando un suave calor radiante para conservar la humedad, el sabor, la textura y la calidad de los alimentos. El calor se irradia de forma constante y simultánea desde las superficies interiores de los hornos, creando zonas de cocción específicas a temperaturas preestablecidas para un uso fácil, cómodo y sin estrés.

El hierro para las piezas de las cocinas AGA se funde en fundiciones utilizando las técnicas de moldeado más avanzadas. Las últimas tecnologías garantizan que las piezas de fundición de hierro gris de AGA ofrezcan la mejor retención del calor, la más alta calidad y una cocción por calor radiante inigualable.

Para fabricar el hierro fundido de la más alta calidad para AGA, el hierro fundido se sigue fundiendo a cerca de 1500 grados centígrados, el metal líquido se vierte en moldes para producir el distintivo aspecto icónico de AGA.

Es este proceso el que garantiza la longevidad y unos hornos que hacen que cocinar sea intuitivo y que producen los mejores resultados.

Una gran parte de cada AGA de hierro fundido se fabrica a partir de productos de hierro reciclados que se han fundido y, a su vez, cada AGA es casi completamente reciclable.



AGA 3 Series 100-4i in Dove



17 fabulosos colores

AGA 3 Series 160-5i in Blush.
Kitchen by Tegla Furniture Company Ltd - tegla.co.uk

LA BELLEZA DEL ESMALTE VÍTREO

Mientras que la mayoría de las cocinas se pintan con spray en cuestión de minutos, las múltiples capas protectoras de esmalte vítreo de las cocinas AGA tardan tres días y al menos tres cocciones en completarse. Este meticuloso proceso de esmaltado garantiza que la vida útil de una cocina AGA no se mida en años, sino en décadas.



La Serie 3 de AGA está disponible en 17 impresionantes colores.

Tenga en cuenta que, aunque ponemos todo nuestro empeño en garantizar la exactitud de estos colores, sólo se aproximan a lo que permite el proceso de impresión. Los especialistas de AGA pueden facilitarles muestras de color.



Chef Marcus Bean at home with his eR3 100-4i
bromptoncookeryschool.co.uk

MODELOS Y ESPECIFICACIONES DE LA SERIE AGA eR3

Placa para hervir/
 cocción a fuego
 lento



AGA 60 (electric)

4 quemadores
 de gas o



AGA 60 (dual fuel)

Placa para hervir/
 cocción a fuego
 lento



eR3 90-3i

Placa de inducción
 de 2 zonas

Placa para hervir/
 cocción a fuego
 lento



eR3 100-3i

Placa para hervir/
 cocción a fuego
 lento



eR3 100-4i

Placa para hervir/
 cocción a fuego
 lento



eR3 110-4i

Placa para cocción
 a fuego lento

Placa para hervir/
 cocción a fuego
 lento



eR3 150-4i

Placa para cocción
 a fuego lento

Placa para hervir/
 cocción a fuego
 lento

Placa de inducción
 de 2 zonas



eR3 160-5i

Placa para cocción
 a fuego lento

Placa para hervir/
 cocción a fuego
 lento

Placa de inducción
 de 3 zonas



eR3 170-5i

KEY TO OVENS	
	Horno de asar/hornear
	Horno de cocción a fuego lento
	Horno de calentamiento
	Almacenaje de utensilios de cocina
	Horno ventilado convencional

HORNO eR3	ALTO (MM)	ANCHO (MM)	PROFUNDIDAD (MM)	CAPACIDAD UTILIZABLE (LITROS)
Horno de asar/hornear	250	350	474	38.5
Horno de cocción a fuego lento	250	350	474	38.5
Horno de calentamiento alto (90cm and 150cm)	575	287	527	77
Horno de calentamiento	252	350	512	40.4
Almacenaje de utensilios de cocina	250	350	512	40.4
Horno ventilado convencional	575	339	428	75

THE AGA R3 SERIES MODELS & SPECIFICATIONS

Placa para hervir/
cocción a fuego
lento



R3 90-3i

Placa para hervir
Placa para
cocción a fuego
lento



R3 100-4h

Placa para hervir/
cocción a fuego
lento



R3 100-4i

Placa para hervir/
cocción a fuego
lento



R3 110-4i

Placa para hervir/
cocción a fuego
lento



R3 150-4i

Sin zócalo, sin
chimenea y sin
necesidad de
mantenimiento.

Placa para
cocción a fuego
lento



R3 160-5i

Placa para
cocción a fuego
lento



R3 170-5i

R3 OVENS	ALTO (MM)	ANCHO (MM)	PROFUNDIDAD (MM)	CAPACIDAD UTILIZABLE (LITROS)
Horno de asar	250	350	474	38.5
Placa para hervir/ fuego lento	250	350	480	38
Horno de calentamiento alto (90 y 100cm)	575	287	527	77
Horno de calentamiento	252	350	512	40.4
Grill	250	350	512	-
Horno ventilado convencional	575	339	428	75

KEY TO OVENS			
	Horno de asar		Grill
	Placa para hervir/fuego lento		Horno de calentamiento
	Grill/Horno de calentamiento		Horno ventilado convencional

THE AGA 3 SERIES

NÚMERO DE HORNO	NÚMERO DE FUENTES DE ALIMENTACIÓN DE 13 AMP	NÚMERO DE FUENTES DE ALIMENTACIÓN DE 32 AMP	PLACA DE COCCIÓN A FUEGO LENTO/HERVIR	PLACA DE COCCIÓN A FUEGO LENTO	PLACA PARA HERVIR	PARRILLA DE INFRARROJOS*	PLACA DE INDUCCIÓN	ANCHO (MM)	PROFUNDIDAD (MM)**	ALTURA (MM)	PESO APROXIMADO (KG)	PESO APROXIMADO (LITROS)	ALMACENAMIENTO DE UTENSILIOS DE COCINA (LITROS)
-----------------	---	---	---------------------------------------	--------------------------------	-------------------	--------------------------	--------------------	------------	--------------------	-------------	----------------------	--------------------------	---

eR3 SERIES

AGA 60	2	-	-	✓	-	-	-	601	620	910	223	84	-	
AGA 60 DF	2	-	1+Gas	Gas Hob	-	-	-	601	640	910	215	84	-	
eR3 90-3i	3	1	1	✓	-	-	-	2-zone	900	634	913	300	165	-
eR3 100-3i	3	1	1	✓	-	-	-	2-zone	984	634	913	310	128	-
eR3 100-4i	3	1	1	✓	-	-	-	2-zone	984	634	913	310	128	44
eR3 110-4i	3	1	1	✓	-	-	-	3-zone	1100	634	913	340	128	44
eR3 150-4i	4	2	1	✓	✓	-	-	2-zone	1516	634	913	445	255	-
eR3 160-5i	4	2	1	✓	✓	-	-	2-zone	1600	634	913	455	218	44
eR3 170-5i	4	2	1	✓	✓	-	-	3-zone	1716	634	913	485	218	44

R3 SERIES

R3 90-3i	3	2	-	✓	-	-	✓	2-zone	900	634	913	300	-	-
R3 100-4h	3	2	-	-	✓	✓	✓	-	984	634	913	310	-	-
R3 100-4i	3	2	-	✓	-	-	✓	2-zone	984	634	913	310	-	-
R3 110-4i	3	2	-	✓	-	-	✓	3-zone	1100	634	913	340	-	-
R3 150-4i	4	3	-	✓	✓	-	✓	2-zone	1516	634	913	445	-	-
R3 160-5i	4	3	-	✓	✓	-	✓	2-zone	1598	634	913	455	-	-
R3 170-5i	4	3	-	✓	✓	-	✓	3-zone	1716	634	913	485	-	-

AGA for life

DAKE
CULTO A LA COCINA
comercial@dake.es | Teléfono: 935 722 600 | www.dake.es