AGA

For your way of life



Cocción en hierro fundido



AGA 7 Series 150cm en Blanco.



Nos complace darte la bienvenida a nuestro hogar AGA

Hay pocas cosas en la vida tan importantes para nosotros como el hogar. Simplemente, no hay ningún lugar como él.

4 Añadir corazón y alma a tu hogar

6 Historia y artesanía de AGA

12 Rendimiento y versatilidad

23 Una introducción a the AGA collection

Calor radiante diario

24 AGA60

26 AGA eR7 Series

Calor radiante 24/7

28 AGA R7 Series

30 AGA Dual Control

32 R5 Series (Traditional AGA Cookers)

34 Módulos AGA

36 Colores de esmalte AGA

38 Servicio de color AGA Bespoke

40 Demostraciones AGA

42 Comprar tu cocina AGA

44 Yo y mi AGA

46 Datos principales

48 Productos complementarios

60 La colección AGA más amplia

“AGA es más que una cocina
Es una forma de vida.”

Aportando corazón y alma a tu hogar

Para cientos de miles de apasionados, AGA no es simplemente una cocina, sino una forma de vida. Los propietarios de AGA adoran sus cocinas y les resulta difícil imaginar la vida sin ellas.

No existe ningún otro electrodoméstico que genere este nivel de emoción o fidelidad - y ciertamente ninguno que dure tanto. Durante generaciones se ha elogiado el agradable calor que proporciona la cocina AGA y la sensación que crea en un hogar.

La realidad es que AGA es una cocina extraordinaria: fácil de usar, un placer para convivir con ella y una gran incorporación a cualquier hogar. Y, por supuesto, produce una comida deliciosa.

“La historia que comenzó en 1922 continúa hoy con nuevos modelos y tecnología...”



La cocina AGA New Standard



Dr Gustaf Dalén

Historia de AGA

Nuestra historia comenzó en 1922, cuando el Dr. Gustaf Dalén - físico de fama mundial y ganador del Premio Nobel - perdió la vista tras una explosión durante un experimento. Aunque estaba ciego, estaba decidido a desarrollar una cocina capaz de realizar cualquier técnica culinaria y que además fuera fácil de usar. Lo consiguió y nació la cocina AGA.

Con el paso de los años, el diseño de la cocina AGA ha evolucionado con cuidado y consideración hasta alcanzar hoy un estatus icónico. La historia que comenzó en 1922 continúa con nuevos modelos y la tecnología más avanzada, que garantizan que la cocina AGA siga siendo tan relevante e innovadora como cuando fue creada. Es una cocina llena de tradición que aporta un estilo y un calor únicos y que, juntos, ocupan un lugar especial en el corazón y la mente de sus propietarios.

1922
Nace la cocina AGA - inventada por el Dr. Gustaf Dalén

1936
El diseñador Raymond Loewy crea la cocina AGA New Standard

1947
La producción aumenta con la incorporación de una segunda planta en Ketley, Shropshire

1956
Introducción de nuevos colores AGA para acompañar al tradicional Crema

1964
Se lanza la primera AGA de gasóleo

1968
Se lanza la primera AGA de gas

1975
Se lanza la primera AGA eléctrica

2011
Se lanza AGA Total Control - encendida cuando la necesitas, apagada cuando no

2013
Se lanza AGA Dual Control - con placas que se encienden y apagan mediante interruptor

2014
Se lanza AGA 60 - perfecta para espacios pequeños

2018
Se lanza la serie AGA eR3

2019
Se lanza la serie AGA 7



En cada cocina AGA se utilizan materiales reciclados

La cocina AGA no se parece a ningún otro electrodoméstico. Debido a su reconocida longevidad (hay miles de cocinas AGA en todo el Reino Unido que siguen funcionando a la perfección tras 30 años o más de excelente servicio), nunca encontrarás, por ejemplo, una cocina AGA en un vertedero, y las cocinas AGA retiradas casi siempre se reutilizan para crear algo nuevo.

Esto se debe a que todas las AGA son casi totalmente reciclables. Desde que se fabricó el primer modelo hace más de 90 años, una gran parte de cada AGA se ha fabricado con material de segunda mano. Cajas de cambios de coche, canalones, maquinaria vieja, cocinas de hierro fundido, herrajes de puertas, tapas de alcantarillas, farolas y mucho más: todo ello se puede encontrar en la cocina más famosa del mundo.

Artesanía

Cada cocina AGA lleva incorporada una tradición histórica y se fabrica siguiendo los mismos exigentes estándares que han consolidado a la cocina AGA como una de nuestras marcas británicas más fiables y apreciadas.

El hierro fundido se vierte en moldes y cada pieza fundida se repasa a mano, se somete a un tratamiento térmico a 800 grados Celsius y se limpia mediante granallado. Es esta técnica la que confiere a las piezas fundidas su superficie característica: cada una es única.

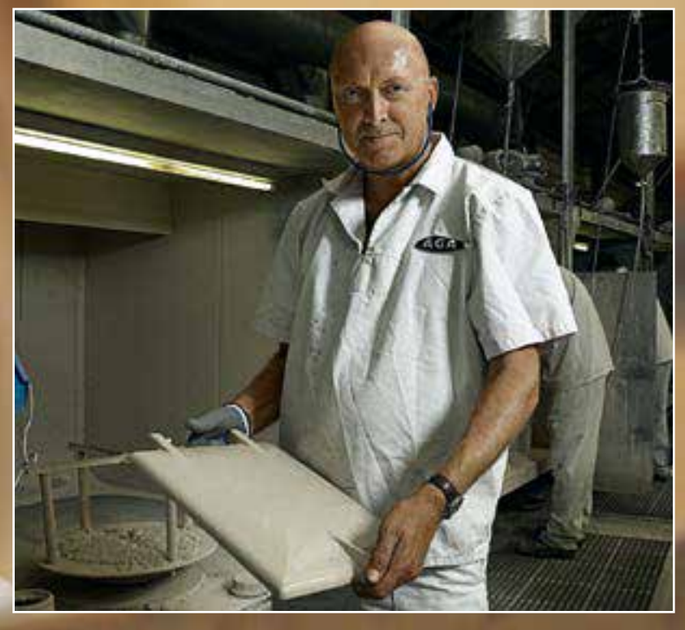
A continuación, cada cocina AGA se recubre con un brillante acabado de esmalte vítreo...

Esmaltado

Mientras que la mayoría de las cocinas se pintan con spray en cuestión de minutos, las múltiples capas protectoras de esmalte vítreo de la cocina AGA requieren tres días y tres cocciones distintas para completarse. Es este minucioso proceso de esmaltado el que contribuye a garantizar que la vida útil de una cocina AGA no se mida en años, sino en décadas.

Las piezas esmaltadas del exterior de las cocinas AGA se fabrican individualmente y se acaban a mano en nuestra fábrica de Telford, lo que hace que cada una sea única. Es también, en parte, el esmalte lo que le confiere un carácter propio. Suele haber ligeras variaciones en el acabado de la superficie y el color puede parecer diferente a lo largo del día, a medida que cambia la luz de la cocina y cuando la cocina se calienta.

Son diferencias como estas las que distinguen a la AGA de la uniformidad de las cocinas fabricadas en serie y la sitúan en una categoría propia.





Rendimiento

La cocción en hierro fundido marca la diferencia de AGA

La comida AGA sabe mejor simplemente porque una AGA cocina mejor, utilizando un calor radiante y suave que conserva las propiedades y el sabor natural de los alimentos. El calor se irradia de forma constante por los hornos y las placas, creando zonas de cocción específicas a temperaturas preestablecidas para ofrecer facilidad, comodidad y un uso sin estrés. El calor se transfiere a los hornos de hierro fundido y se libera de manera constante desde todas las superficies interiores al mismo tiempo. Esta cocción mediante calor radiante es un proceso mucho más suave que el aire caliente intenso de las cocinas convencionales y es la razón por la que la cocina AGA conserva una mayor parte de la humedad, el sabor, la textura y las propiedades de los alimentos.

Por último, el alto nivel de aislamiento de la carcasa exterior y de cada tapa de placa garantiza que el combustible se utilice de forma inteligente y económica. Además, en nuestros modelos eléctricos más recientes puedes elegir que tu AGA esté encendida cuando la necesites y apagada cuando no.

Placa de ebullición

La placa de ebullición AGA proporciona un golpe de calor realmente rápido para hervir agua con rapidez, mantener un hervor continuo y preparar salteados rápidos en un wok. Aquí también se utilizan planchas acanaladas para preparar auténticos filetes, chuletas y costillas a la parrilla. La famosa tostada AGA queda crujiente por fuera y esponjosa por dentro, y se tuesta directamente sobre la placa de ebullición utilizando la tostadora AGA de rejilla.

Ambas placas admiten al mismo tiempo tres cacerolas de buen tamaño; para ajustar la velocidad de cocción, basta con desplazar parcialmente la cacerola hacia el lateral de la placa una vez que haya alcanzado la temperatura.

En los modelos AGA 60, AGA Dual Control, AGA eR3 y AGA 7 Series, esta placa se puede encender y apagar según sea necesario, ahorrando energía, y se calienta en aproximadamente 12 minutos.



Placa de cocción lenta

La placa AGA más fría está diseñada para llevar lentamente los alimentos a un hervor suave. Úsala para calentar leche, preparar huevos revueltos y elaborar salsas; incluso las salsas de emulsión más delicadas, como la holandesa y la bearnesa, resultan fáciles. Utilizada como plancha, también permite hacer crêpes ligerísimos, tortitas y deliciosos sándwiches tostados.

En los modelos AGA 60, AGA Dual Control, AGA eR3 y AGA 7 Series, esta placa se puede encender y apagar según sea necesario, ahorrando energía, y se calienta en aproximadamente 10 minutos.









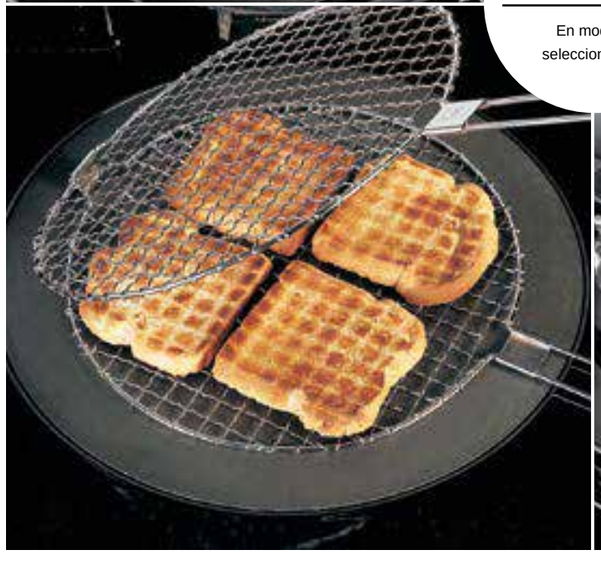


Se calienta en 12 minutos

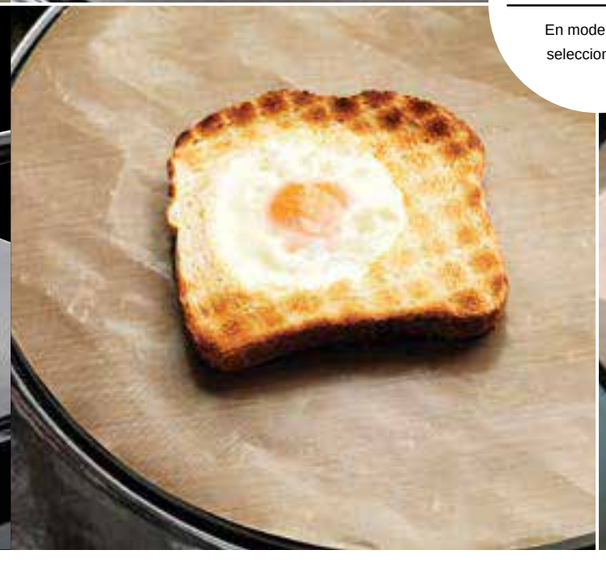
En modelos seleccionados

Se calienta en 10 minutos

En modelos seleccionados









Opciones de la placa de cocción



PLACA DE MANTENIMIENTO DE TEMPERATURA

La placa de calentamiento viene de serie en los modelos AGA de 4 y 5 hornos. Proporciona un calor suave perfecto para fundir chocolate, calentar platos o levar pan.

Personaliza tu AGA de 4 o 5 hornos eligiendo sustituir la placa de calentamiento por una de las opciones siguientes (se aplican cargos adicionales).



PLACA DE GAS DE DOS QUEMADORES

Solo modelos de 4 hornos



PLACA CERÁMICA DE DOS ELEMENTOS

Solo modelos de 4 hornos



PLACA DE INDUCCIÓN

AGA Dual de 5 hornos

Cocción por inducción

La opción de placa de inducción en los modelos AGA de 5 hornos puede ofrecer muchas ventajas:

EFICIENCIA ENERGÉTICA La tecnología de inducción, alimentada por electromagnetismo, calienta únicamente la cazuela y su contenido, con una eficiencia de hasta el 90%.

RÁPIDA Y REACTIVA El agua puede empezar a hervir en tan solo cinco segundos y reducir la cazuela a fuego lento es igual de rápido.

SEGURA Como solo se calientan la cazuela y su contenido, la inducción es una de las opciones de placa más seguras.

COCCIÓN UNIFORME Gracias al material ferroso del menaje, las cacerolas se calientan de manera uniforme al mismo nivel; no se producen puntos calientes, por lo que es menos probable que se queme el contenido.

FÁCIL DE LIMPIAR La superficie lisa y plana de una placa de inducción es fácil de limpiar.



Asar a la parrilla. Hornear. Cocer al vapor. Hervir. Saltear.
Cocinar a fuego lento. Cocinar a la plancha. Tostar.
Una AGA puede hacerlo todo.

Los hornos AGA

La cocina AGA es conocida por sus grandes hornos de hierro fundido y puede albergar un ave de 13 kg (28 lb) o hasta siete recipientes; perfecta para un almuerzo de domingo para muchas personas y, sin duda, ayuda a aliviar el trabajo durante Navidad. Una cocina AGA ofrece un rendimiento único y las dos ventajas de sus grandes hornos de hierro fundido son que proporcionan calor indirecto y radiante. Estos son los secretos de la excelente reputación culinaria de AGA.

HORNO DE ASAR (ARRIBA A LA DERECHA)

Esta cámara de alta temperatura se utiliza para iniciar la cocción de muchos alimentos. La parte superior del horno se usa para gratinar, mientras que el centro sirve para asar rápidamente carne y aves. Aquí también se hornean panes y panecillos, en lo más parecido a un horno de ladrillo de panadería. El suelo del horno también sirve para cocinar pizzas y es una "placa oculta" donde pueden colocarse sartenes para freír alimentos al horno, como un filete; las salpicaduras se limpian por sí solas al caer sobre las paredes calientes de hierro fundido.



HORNO DE HORNEADO (ABAJO A LA IZQUIERDA)

El horno de horneado se mantiene a un calor moderado, por lo que es perfecto para hornear todo tipo de tartas y galletas. La mayoría de las cosas que normalmente se cocinan en el horno de asar, más caliente, también pueden trasladarse aquí para terminar la cocción, aunque durante más tiempo. Es ideal para asar a temperatura moderada, cocinar pescado y tomates o preparar platos hondos o en capas, como pastel de carne y patata, lasaña y pastel de pescado.



HORNO DE COCCIÓN LENTA (ABAJO A LA DERECHA)

Una vez que los alimentos han alcanzado la temperatura en otra zona de la cocina, simplemente se trasladan a este horno para terminar la cocción. Este suave calor radiante es el secreto de muchos métodos de cocción únicos de AGA: panceta de cerdo y jarretes de cordero, guisos de carrillera de buey y arroz con leche cremoso, merengues, cremas caramelizadas sin una sola burbuja, arroz esponjoso y zanahorias al vapor. Estas y muchas otras delicias esperan al nuevo propietario de una AGA.





HORNO DE COCCIÓN LENTA*

El horno de cocción lenta es un segundo horno de baja temperatura (modelos de 5 hornos), que funciona a una temperatura ligeramente superior a la del horno de cocción lenta principal. Se utiliza de la misma manera, pero permite una cocción ultralenta durante muchas horas, aportando más flexibilidad. Disponer de un segundo horno de baja temperatura amplía enormemente la capacidad de cocción de tu AGA: duplica la cantidad de alimentos que se pueden cocinar lentamente al mismo tiempo, lo que hace que este horno sea extremadamente útil al cocinar para grupos grandes.

HORNO CALENTADOR *

El horno calentador se utiliza para calentar platos, fuentes y bandejas de servir sin riesgo de que se agrieten o se rompan (modelos de 4 y 5 hornos). También permite mantener los alimentos cocinados calientes durante un máximo de dos horas hasta que la comida esté lista para servir. Esto facilita enormemente la coordinación de la fase final de una sesión de cocina elaborada, ya que los alimentos cocinados se conservan en buenas condiciones, con poco o ningún deterioro. También puede utilizarse para secar merengues y macarons.

*En los modelos de 5 hornos, estos dos hornos funcionan de forma independiente respecto a la cocina AGA principal. Por lo tanto, pueden utilizarse de forma continua o ponerse en funcionamiento ocasionalmente, según sea necesario y en función de las necesidades de cocción.



Una introducción a la colección AGA

Elegir la cocina AGA adecuada para ti

En AGA entendemos que la vida está cambiando y que ahora necesitas que tu cocina trabaje más que nunca. Por eso puedes elegir entre dos tipos de cocinas AGA de hierro fundido. Ambas cocinan mediante calor radiante, pero un modelo de Calor Radiante 24/7 está diseñado para estar siempre encendido y listo para cocinar, mientras que un modelo de Calor Radiante Diario ofrece mayor flexibilidad y puede encenderse y apagarse según sea necesario.

CALOR RADIANTE 24/7 Las cocinas de esta gama se parecen más a la AGA original. Están encendidas todo el tiempo, mantienen la cocina acogedora y están listas para cocinar en el mismo momento en que tú lo estás. Las AGA 24/7 hacen mucho más que cocinar. Sustituyen a la secadora, tostadora, panificadora y hervidor eléctrico y pueden incluso quitar las arrugas de prendas recién lavadas, como las fundas de almohada; en un hogar con una AGA 24/7, la calefacción suele encenderse más tarde en la temporada y apagarse antes.

Si trabajas desde casa, vives en una casa con corrientes de aire o simplemente quieres la reconfortante seguridad de una AGA encendida todo el tiempo, esta colección ofrece todo lo que necesitas.

CALOR RADIANTE DIARIO

Cada día es diferente: quizá entre semana todo gire en torno a la rapidez y la eficiencia en la cocina, mientras que el fin de semana se dedique al disfrute pausado y consciente de cocinar para amigos y familiares. La vida es ajetreada y la cocina debe ser un espacio multifuncional donde cocinamos, comemos y vivimos.

Las cocinas de esta colección están diseñadas para adaptarse a nuestra forma de vivir actual y ofrecen todo lo que se ama de AGA, pero con funcionalidad añadida. Los hornos y las placas pueden encenderse y apagarse de forma independiente y, en determinados modelos, una placa de inducción de última generación se sitúa junto a la placa AGA tradicional. Con modelos desde solo 60 cm de ancho hasta la AGA más grande de la historia, hay un modelo para cada espacio.

Si sales mucho de casa, pero quieres los resultados que solo produce la cocción mediante calor radiante y te gustaría una cocina AGA de hierro fundido que se adapte sin esfuerzo a tus necesidades diarias, esta es la colección para ti.



Calor radiante diario

AGA 60 IDEAL PARA COCINAS PEQUEÑAS

Al igual que la cocina AGA tradicional, cada zona de la AGA 60 está preajustada a diferentes niveles de calor. En este modelo, esto se consigue mediante resistencias eléctricas integradas en los hornos de hierro fundido y debajo de la placa de cocción. Este calor radiante y uniforme garantiza excelentes resultados independientemente de lo que cocines, lo que significa que todos los platos que sirvas tendrán un sabor delicioso. En pocas palabras, la AGA 60 trata los alimentos como deben tratarse...

Asegurándote que sacas el máximo partido a tu AGA. El horno superior se puede ajustar para asar, hornear o apagarlo. Los ajustes de asado y horneado se alcanzan partiendo de frío en unos 60 minutos. El horno inferior, para cocinar a fuego lento, también puede alcanzar la máxima potencia en el mismo tiempo.



AGA 60 con placa caliente



AGA 60 con placa de gas

COLORES

Blanco, Negro, Pewter, Pearl Ashes, Cream

Duck Egg Blue, Dark Blue, Pistachio, Heather, Aubergine

Dove, Blush, Slate, Linen

Dartmouth Blue, Salcombe Blue

OPCIONES DE COMBUSTIBLE

Hornos eléctricos y placa eléctrica

Hornos eléctricos con placa de gas

CONFIGURACIÓN DEL HORNO

Horno de asado / horneado

Horno de cocción lenta

CONFIGURACIÓN DE LA PLACA DE COCINA

Placa de cocción con funciones de ebullición y cocción a fuego lento

Placa de gas con cuatro quemadores





OPCIONES ADICIONALES

Programador AGA 60 (para programar el horno superior)



Calor radiante diario

SERIE AGA eR7 LA POTENCIA DEL HIERRO FUNDIDO AL ALCANCE DE UN BOTÓN

Perfecto para familias con una vida ajetreada, para quienes pasan el día fuera de casa, para casas de vacaciones y segundas residencias, y para quienes desean ahorrar energía.

Una AGA eR7 cocina con el mismo calor radiante suave que los modelos tradicionales. La diferencia se encuentra bajo el exterior esmaltado, donde la tecnología de vanguardia del panel de control táctil, las placas de cocción y la tecnología de los hornos trabaja a pleno rendimiento. Se pueden controlar individualmente y encenderse manualmente cuando sea necesario. Hay 5 niveles de calor para el horno de asado y 4 para el horno de horneado.

El modelo eR7 150 cuenta además con un armario calentador que incluye un horno de cocción lenta y otro de mantenimiento de temperatura, ambos accionados mediante un interruptor situado en el panel frontal. Como alternativa, mediante el mando a distancia, puedes programar los tres hornos de hierro fundido para que se enciendan automáticamente durante uno o dos ciclos de cocción al día, los siete días de la semana.

Deje pasar una hora antes de empezar a cocinar: esto permitirá que las piezas de fundición del horno se saturen completamente de calor, logrando así los mejores resultados.



eR7 100-3



eR7 150-5/5i



Control mediante pantalla táctil capacitiva

COLORES

Blanco, Negro, Pewter, Pearl Ashes, Cream

Duck Egg Blue, Dark Blue, Pistachio, Heather, Aubergine

Dove, Blush, Slate, Linen

Dartmouth Blue, Salcombe Blue

OPCIONES DE COMBUSTIBLE

Eléctrico

CONFIGURACIÓN DEL HORNO

Horno de asado

Horno de cocción lenta

Horno de horneado

Hornos de cocción lenta y calentamiento (150cm)

CONFIGURACIÓN DE LA PLACA DE COCINA

Placas para hervir y cocer a fuego lento

Placa de calentamiento (150cm)

CARACTERÍSTICAS

Revestimiento Altrashell de los hornos

Revestimientos interiores de puerta extraíbles para facilitar la limpieza

Ventilación a la estancia
(kit de ventilación exterior disponible)

No requiere mantenimiento periódico

OPCIONES ADICIONALES

Módulo integrado

Tapas esmaltadas para placas de cocción

Calor radiante 24/7

SERIE AGA R7 HORNOS TRADICIONALES CON CONTROL MEJORADO

La AGA R7 100 tiene tres hornos que funcionan como uno solo y crean tres zonas de cocción distintas. Las cocinas AGA R7 cuentan con un panel de control claro y fácil de usar y ofrecen cuatro ajustes de temperatura diferentes para lograr flexibilidad, ahorrar energía y reducir el calor emitido a la cocina. Los ajustes incluyen un modo económico de baja temperatura y una opción de alta temperatura para aportar un impulso cuando lo necesites, por ejemplo, para cocinar en época festiva.

La R7 150 incorpora además un armario caliente con horno de cocción lenta y horno de calentamiento accionados conjuntamente mediante un interruptor en el frontal.

Las placas pueden encenderse y apagarse independientemente de los hornos y entre sí, y se calientan en solo 10 a 12 minutos.

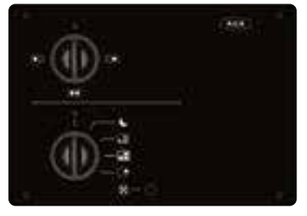
Los hornos de hierro fundido también incorporan un revestimiento especial Altrashell®. Esto facilita su limpieza y, además, los revestimientos interiores de las puertas de los hornos de asado, horneado y cocción lenta pueden retirarse para limpiarlos.



R7 100-3



R7 150-5/5i



Panel de control con 4 ajustes de temperatura

COLORES

Blanco, Negro, Pewter, Pearl Ashes, Cream

Duck Egg Blue, Dark Blue, Pistachio, Heather, Aubergine

Dove, Blush, Slate, Linen

Dartmouth Blue, Salcombe Blue

OPCIONES DE COMBUSTIBLE

Eléctrico

CONFIGURACIÓN DEL HORNO

Horno de asado

Horno de cocción lenta

Horno de horneado

Hornos de cocción lenta y calentamiento (150cm)

CONFIGURACIÓN DE LA PLACA DE COCINA

Placas para hervir y cocer a fuego lento

Placa de calentamiento (150cm)

CARACTERÍSTICAS

Revestimiento Altrashell de los hornos

Revestimientos interiores de puerta extraíbles para facilitar la limpieza

Ventilación a la estancia (kit de ventilación exterior disponible)

No requiere mantenimiento periódico

OPCIONES ADICIONALES

Módulo integrado

Tapas esmaltadas para placas de cocción

AGA 7 Series 150cm en Blanco.

Calor radiante 24/7

AGA DUAL CONTROL HORNOS AGA TRADICIONALES Y PLACAS CON CONTROL INDEPENDIENTE

AGA Dual Control no solo cocina utilizando los mismos principios que un modelo tradicional, sino que también puede costar menos de utilizar que una AGA tradicional*.

La cocina AGA Dual Control es perfecta para quienes quieren dar el salto desde un modelo tradicional y para quienes aman la buena comida y una cocina elegante y acogedora.

Con AGA Dual Control, los hornos están siempre encendidos y listos para usar, pero las placas pueden encenderse y apagarse de forma independiente con un interruptor del panel de control. Esto permite reducir, cuando se desea, la aportación de calor total de la cocina a la estancia. En una AGA Dual Control eléctrica, los hornos también incluyen un ajuste de baja temperatura.



AGA Dual Control de 3 hornos



AGA Dual Control de 5 hornos

COLORES

Blanco, Negro, Pewter, Pearl Ashes, Cream

Duck Egg Blue, Dark Blue, Pistachio, Heather, Aubergine

Dove, Blush, Slate, Linen

Dartmouth Blue, Salcombe Blue

OPCIONES DE COMBUSTIBLE

Hornos de gas y placas eléctricas

CONFIGURACIÓN DEL HORNO

Horno de asado

Horno de cocción lenta

Horno de horneado

Horno de cocción lenta y calentamiento (solo 5 hornos)

CONFIGURACIÓN DE LA PLACA DE COCINA

Placas de ebullición y cocción lenta

Placa de calentamiento (solo 5 hornos)

CARACTERÍSTICAS

Tapas de placa esmaltadas

Elección de insignia

Módulo integrado (véase pág. 35)

Hornos de gas GLP disponibles

Placa de inducción como alternativa a la placa de calentamiento

(solo modelos de 5 hornos)

Servicio de color AGA Bespoke (véase pág. 38)

Calor radiante 24/7

SERIE R5 - COCINA AGA TRADICIONAL SIEMPRE LISTA PARA COCINAR 24/7

Los hornos y las placas de cocción de los modelos tradicionales de AGA están siempre listos para usar, ya que permanecen encendidos en todo momento, lo que aporta a tu cocina esa calidez tan característica de AGA y te permite cocinar en cuanto lo desees.

Todos los modelos tradicionales de AGA cuentan con un horno para asar y cocer a fuego lento; el modelo de tres hornos ofrece además la versatilidad añadida de un horno para hornear, ideal para cocinar a temperatura moderada, como pasteles o lasaña.

El modelo de 4 hornos cuenta con un horno de calentamiento adicional, ideal para calentar platos, dejar reposar los alimentos o secar merengues.

Otra característica útil de la AGA de 4 hornos es la posibilidad de elegir entre una placa calentadora o una placa de cocción. La placa calentadora resulta práctica para servir los platos, mientras que la opción de la placa de cocción —una placa de gas o vitrocerámica de dos fuegos— ofrece aún más flexibilidad a la hora de cocinar.



Cocina AGA de 2 hornos



Cocina AGA de 3 hornos



Cocina AGA de 4 hornos

COLORES



OPCIONES DE COMBUSTIBLE

Gasóleo - queroseno (2 y 4 hornos)

Eléctrica - 13 A (2, 3 y 4 hornos)

CONFIGURACIÓN DEL HORNO

Horno de asado

Horno de cocción lenta

Horno de horneado (3 y 4 hornos)

Horno calentador (solo 4 hornos)

CONFIGURACIÓN DE LA PLACA DE COCINA

Placas de ebullición y cocción lenta

Placa de calentamiento (solo 4 hornos)

OPCIONES ADICIONALES

Tapas de placa esmaltadas

Elección de insignia

Módulo integrado (véase pág. 35)

Posibilidad de elegir entre una placa de gas o una placa vitrocerámica para sustituir la placa calentadora (solo en el modelo de 4 hornos)

Módulos AGA

AMPLÍA LA VERSATILIDAD DE TU COCINA

Los módulos AGA son cocinas convencionales que ofrecen una amplia gama de opciones de cocción. Están disponibles con horno de cocción lenta y parrilla integrada, horno con ventilador, placa AGA o placa vitrocerámica eléctrica, y son el complemento perfecto para la cocina AGA que elijas.

Los módulos se fabrican con el mismo esmero y atención al detalle que tu cocina AGA principal y están disponibles en las mismas opciones de color.

MÓDULO INDEPENDIENTE

El Módulo independiente está diseñado para funcionar de forma independiente o integrarse en muebles de cocina estándar, y puede colocarse en cualquier lugar de la cocina.

MÓDULO INTEGRADO

El Módulo integrado está disponible en modelos AGA de 2, 3, 4 y 5 hornos. Esta cocina independiente se acopla al lado izquierdo de la AGA principal y funciona de forma autónoma.



Módulo AGA con placa cerámica



Módulo AGA con placa de gas

COLORES

Blanco, Negro, Pewter, Pearl Ashes, Cream

Duck Egg Blue, Dark Blue, Pistachio, Heather, Aubergine

Dove, Blush, Slate, Linen

Dartmouth Blue, Salcombe Blue

*Disponible en los módulos integrados si se solicita junto con un modelo AGA Control Series.

OPCIONES DE COMBUSTIBLE

Eléctrico

Combustible dual

CONFIGURACIÓN DEL HORNO

Horno de cocción lenta con grill integrado

Horno con ventilador

CONFIGURACIÓN DE LA PLACA DE COCINA

Placa de vitrocerámica (4 zonas)

Placa de gas (4 quemadores)



CLASIFICACIÓN DE EFICIENCIA ENERGÉTICA

Horno con ventilador: A



HAY HASTA 16 HERMOSOS COLORES ENTRE LOS QUE ELEGIR...


Cream


Linen


Blanco


Negro


Pewter


Slate


Pearl Ashes


Dove


Duck Egg Blue


Dark Blue


Dartmouth Blue


Salcombe Blue


Blush


Aubergine


Heather


Pistachio

OPCIONES DE INSIGNIA

La insignia AGA ha sido un símbolo de excelencia durante más de 90 años. La insignia negra Script es estándar en las cocinas de calor radiante 24/7 y la insignia Contemporary es estándar en las cocinas de calor radiante de uso diario.



Contemporary


Classic Script

Tenga en cuenta que, aunque ponemos todo el cuidado posible para garantizar que estos colores sean fieles a los originales, solo pueden reproducirse con la máxima precisión que permite el proceso de impresión. En determinadas condiciones de iluminación y temperatura, pueden apreciarse ligeras variaciones de color entre el Módulo integrado y la AGA principal. El exclusivo proceso de esmaltado puede hacer que los colores se oscurezcan durante su uso. Los colores pueden verse en nuestros showrooms especializados en AGA. Los detalles de las especificaciones técnicas están disponibles en agaliving.com.

Servicio de color AGA Bespoke

El nuevo servicio de igualación de color AGA Bespoke significa que ahora puedes tener una cocina AGA en prácticamente cualquier color que te guste. Puedes combinarla con accesorios de cocina, colores de pintura, muebles o casi cualquier otra cosa.

Ya hay 16 colores preciosos entre los que elegir, pero AGA Bespoke te ofrece la posibilidad de crear un tono que te encante y que sea único para ti.

Cada cocina AGA se fabrica en el Reino Unido y nunca se pinta mediante pulverización. En su lugar, se recubre con un brillante esmalte vítreo que le da su aspecto característico y garantiza su longevidad.

El proceso significa que cada nuevo color debe probarse, por lo que, lamentablemente, no todos los tonos estarán disponibles. Pero habrá tal variedad de colores que seguro encontrarás uno que haga que tu querida AGA sea aún más especial para ti.



Combina con mi
color favorito



Combina con mis
persianas de cocina



Combina con la gama de
colores de mi cocina



Combina con
mis azulejos



Combina con
mi taza favorita



Combina con
mi ropa favorita

DAKE
CULTO A LA COCINA

DAKE ESPAÑA
+34 935 722 600
comercial@dake.es
www.dake.es

DAKE PORTUGAL
+351 969 924 562
comercial@dake.pt
www.dake.pt





Datos principales

AGA 60



AGA 60
con placa de gas

Modelo	Altura (mm)	Anchura (mm)	Profundidad (mm)	Peso aprox. (kg)
AGA 60	910	601	620	223
AGA 60 con placa de gas	910	601	640	215

MÓDULO INDEPENDIENTE



Módulo AGA
con placa cerámica

Módulo AGA
con placa de gas

CLASIFICACIÓN DE EFICIENCIA ENERGÉTICA
Horno con ventilador (inferior): A AGA 60

Modelo	Altura (mm)	Anchura (mm)	Profundidad (mm)	Peso aprox. (kg)
Módulo AGA con placa de gas	910	595	600	120
Módulo AGA con placa cerámica	910	595	600	112

AGA 7 SERIES (R7 Y eR7)



AGA 7 Series 100



AGA 7 Series 150



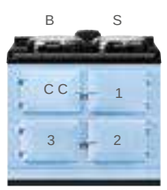
AGA 7 Series 100 con
Módulo integrado



AGA 7 Series 150 con
Módulo integrado

Modelo	Altura (mm)	Anchura (mm)	Profundidad (mm)	Peso aprox. (kg) (eR7/R7)
AGA 7 Series 100	915	987	698	370/444
AGA 7 Series 150	915	1478	698	480/554
AGA 7 Series 100 con Módulo integrado	915	1589	698	482/556
AGA 7 Series 150 con Módulo integrado	915	2084	698	592/666

AGA DUAL CONTROL



3 Hornos AGA Dual Control



5 Hornos AGA Dual Control



3 Hornos AGA Dual Control con Módulo
integrado



5 Hornos AGA Dual Control con
Módulo integrado

Modelo	Altura (mm)	Anchura (mm)	Profundidad* (mm)	Peso aprox. (kg)
3 Hornos AGA Dual Control	913	987	698	444
5 Hornos AGA Dual Control	913	1478	698	554
3 Hornos AGA Dual Control con Módulo integrado	913	1589	698	556
5 Hornos AGA Dual Control con Módulo integrado	913	2084	698	666

AGA R5 Series (Modelos AGA tradicionales)

AGA 2 HORNOS



Cocina AGA de 2 hornos



Cocina AGA de 2 hornos con
Módulo integrado

Modelo	Altura (mm)	Anchura (mm)	Profundidad (mm)	Peso aprox. (kg)
Cocina AGA de 2 hornos	851	987	698	406
Cocina AGA de 2 hornos con Módulo integrado	851	1598	698	518

AGA 3 HORNOS



Cocina AGA de 3 hornos



Cocina AGA de 3 hornos con
Módulo integrado

Modelo	Altura (mm)	Anchura (mm)	Profundidad (mm)	Peso aprox. (kg)
Cocina AGA de 3 hornos	851	987	698	477
Cocina AGA de 3 hornos con Módulo integrado	851	1598	698	606

AGA 4 HORNOS



Cocina AGA de 4 hornos



Cocina AGA de 4 hornos con
Módulo integrado

Modelo	Altura (mm)	Anchura (mm)	Profundidad (mm)	Peso aprox. (kg)
Cocina AGA de 4 hornos	851	1487	698	584
Cocina AGA de 4 hornos con Módulo integrado	851	2098	698	696

CONDUCTOS Y VENTILACIÓN DE HORNOS



Eléctrica de 13 A – AGA
Total Control



Ventilación de la estancia –
AGA Total / Dual Control



Salida de humos
motorizada – AGA Dual
Control Gas



Salida de humos
convencional – Tradicional
de gasóleo



Salida de humos
convencional – Gas
tradicional, AGA Dual
Control Gas



Salida de humos
motorizada – Gas
tradicional

LOS DIFERENTES MODELOS AGA

H. Fuente de calor

C. Panel de control (modelos AGA Serie 7 y Dual Control)

W. Opciones de placa de calentamiento / placa de cocción

B. Placa de ebullición

S. Placa de cocción lenta

GH. Placa de gas (AGA 60 y Módulo)

BP/SP. Placa de ebullición / cocción lenta (AGA 60)

CH. Placa cerámica (Módulo)

1. Horno de asado

2. Horno de cocción lenta

3. Horno de horneado

4. Horno calentador

5. Horno de cocción lenta

C1. Horno de asado / horneado (AGA 60)

C2. Horno de cocción lenta (AGA 60)

M1. Horno de cocción lenta (Módulo)

M2. Horno con ventilador (Módulo)

DIMENSIONES DEL HORNO

	Altura (mm)	Anchura (mm)	Profundidad (mm)	AGA 60 Profundidad (mm)
Horno para asar / hornear y cocinar a fuego lento	254	349	495	455
Horno de cocción lenta (modelos de 4 hornos)	254	349	530	N/A
Horno de cocción lenta (modelos de 5 hornos)	254	349	530	N/A
Horno calentador	254	349	530	N/A
Horno de cocción lenta del módulo (superior)	220	349	480	N/A
Horno con ventilador del módulo (inferior)	250	349	430	N/A

*La profundidad no incluye los tiradores.

Los fabricantes se reservan el derecho de realizar modificaciones en el diseño, los materiales o la construcción por motivos de fabricación o cualquier otra razón con posterioridad a la publicación. Este folleto se ha elaborado como ayuda visual y no pretende sustituir las instrucciones de instalación y uso ni la necesidad de ver un aparato. Los pesos y dimensiones son aproximados y pueden variar según el modelo y el tipo de combustible. Los detalles de todas las clasificaciones de eficiencia energética de los hornos y las especificaciones técnicas están disponibles en agaliving.com.



NUEVA SERIE AGA eR3
Flexibilidad para tu forma de vida



COCCIÓN CONVENCIONAL Cocina de alto rendimiento en la mejor tradición AGA.

La colección AGA más amplia



AGA COOKSHOP Todo lo que necesitas para sacar el máximo partido a tu cocina AGA. agacookshop.co.uk



CALEFACCIÓN DEL HOGAR RAYBURN DE AGA Buena comida. Baños calientes. Hogar cálido. agaliving.com



ESTUFAS AGA Calidez acogedora, diseño excepcional. agaliving.com



Fabricada en Gran Bretaña

DAKE
CULTO A LA COCINA

DAKE ESPAÑA

+34 935 722 600
comercial@dake.es
www.dake.es

DAKE PORTUGAL

+351 969 924 562
comercial@dake.pt
www.dake.pt

Copyright © AGA Rangemaster Limited 2020. AGA es un nombre comercial de AGA Rangemaster Limited. Registrada en Inglaterra y Gales con el número 3872754. Domicilio social: AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham, NG10 2GD. Los nombres de marca, palabras y logotipos son marcas registradas de AGA Rangemaster Ltd. La cocina AGA 7 Series y sus componentes están protegidos por diseños registrados en Europa, Registro de Diseño Comunitario y Solicitud de Patente del Reino Unido n.º 1820811.6 01/20 LPRT510914