



**Scholtès**

Smagen af perfektion



## Anerkendt professionalitet

Scholtès er synonym med „anerkendt professionalitet“, og har i en årrække leveret innovative produkter med et perfekt koncept til madlavning, køling og opvask til vores krævende og passionerede kunder. I Scholtès' produkter forenes højt-udviklet design og professionel ydeevne. Det giver glade og tilfredse brugere. Produkterne giver perfekte resultater, vores kunders talent bringes til udfoldelse, og man nyder at se sin livsstil konkretiseret i hjemmet. De heldige ejere af Scholtès-produkter vil opleve standarden for kompromisløs kvalitet og professionalitet.

# Professionalitet

Lad dig inspirere af de professionelle og tilpas denne inspiration derhjemme. En passion for at skille sig ud, for at nå resultater, der overgår forventningerne, kommer succesfuldt til udtryk i alle produkter.

# Kvalitet

En oplevelse, der begynder med produktets perfektionerede funktionalitet, fortsætter med upåklagelig holdbarhed som medfører kundens fulde tilfredshed

# Tidløst design

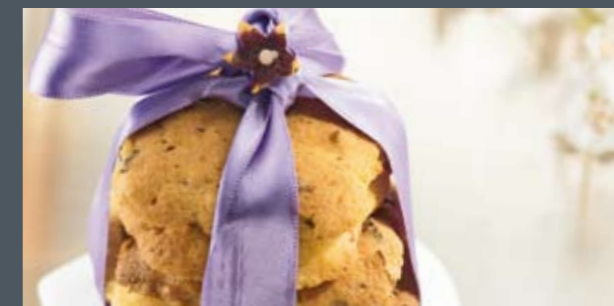
Gennem en perfekt balance mellem kreativitet og funktionalitet giver det tidsløse design et produkt, man bliver ved med at nyde at kigge på. Dette kommer til udtryk i de stærke, men samtidig elegant flydende linjer. Produkter fra Scholtès er skabt med det formål at kombinere den perfekte ydeevne med fornøjelsen ved at eje og bruge dem. Opdag hvilke værdier, der inspirerer os.



# S<sup>3</sup> Kollektion

Professionel kvalitet

S<sup>3</sup> Kollektionen er skabt ved at kombinere kvalitet, funktionalitet og tidløst design. Valget af ydre materialer og kvaliteten af de interne komponenter garanterer en fejlfri funktionalitet og robusthed. Overfladerne af rustfrit stål giver sammen med de ultramoderne funktioner Scholtès-produkter en solid og fejlfri funktionalitet. Takket være et brugerinterface, der er både brugervenligt og avanceret, er betjeningen af produktet altid enkel og behagelig, skabt med henblik på at gøre alle vigtige kontaktpunkter intuitive.



# S<sup>3</sup> Compact Line



CREATION  
Multiniveaux  
Gratin  
Tradition  
Tarte

Med den nye Compact Line **S<sup>3</sup>** tilbyder Scholtès en kollektion af produkter, der enten kan bruges koordineret eller som moduler. Compact Line består af pyrolyseovne, dampovne, kombi-mikrobølgeovne, kaffemaskiner og endda et kompakt vinskab. De passer alle perfekt i stil med de øvrige **S<sup>3</sup>** produkter og er nemme at kombinere i en horisontal linje eller en firkantet blok.



## DAMPOVN

Med denne kompakte **S<sup>3</sup>** dampovn kan der laves sund mad, hvor fødevarernes molekylære struktur ikke brydes, hvilket giver de bedste muligheder for at bevare såvel farve- som smagsstoffer. En dampovn giver også en ideel kombination af fugt og varme til at holde fx kød mørt.



## OVN MED PYROLYSE

Denne kompakte **S<sup>3</sup>** ovnløsning sørger for, at ovnen altid holdes ren. Alle rester eller stænk brændes automatisk. Ovnen har 28 programmer, 11 automatiske Succès-programmer og 17 semi-automatiske Création-programmer.



## KAFFEMASKINE

En teknologisk løsning på kaffebrygning, som stimulerer dine sanser. Med den nye kompakte **S<sup>3</sup>** kaffemaskine fra Scholtès kan du lave den perfekte kop kaffe, helt efter egen smag, om det så skal være espresso eller en almindelig kop kaffe.



## VINKØLESKAB

Nydelsen ved en god vin afhænger først og fremmest af den rette temperatur. Med det kompakte **S<sup>3</sup>** vinkøleskab fra Scholtès kan hele 24 flasker opbevares. Ikke bare temperaturen, men også luftfugtigheden holdes konstant i vinskabet.

# S<sup>3</sup> Kombi-Mikrobølgeovne 45 cm



Den nye serie af **S<sup>3</sup>** kombi-mikrobølgeovne kombinerer fordelene ved en traditionel ovn med bekvemligheden ved en mikrobølgeovn og sørger for en fleksibilitet og alsidighed, som giver alle muligheder for perfekte resultater. Også kombi-mikrobølgeovnene kombinerer et smart ydre med optimal brugervenlighed, og de passer derfor perfekt med de øvrige hvidevare produkter i køkkenet.

## FLEKSIBEL OG ALSIDIG

De nye kombi-mikrobølgeovne fra Scholtès råder over hele 34 programmer, 11 automatiske Succès-programmer, 17 semi-automatiske Création-programmer og 6 mikrobølgeprogrammer.

## KOMPAKT OG DOG RUMMELIG

De nye **S<sup>3</sup>** kombi-mikrobølgeovne rummer hele 40 liter, men måler blot 45 cm på ydersiden. Der kan endda laves mad på flere forskellige niveauer.

## COMPACT LINESIDIG

De kompakte **S<sup>3</sup>** kombi-mikrobølgeovne passer perfekt sammen med de øvrige produkter fra Compact Line, men også med de øvrige **S<sup>3</sup>** produkter i sortimentet, takket være de ensartede greb og beklædningen med rustfrit stål.

## LET BETJENING

Takket være de enkle knapper kan kombi-mikrobølgeovnen indstilles og bruges præcis, som du ønsker det.



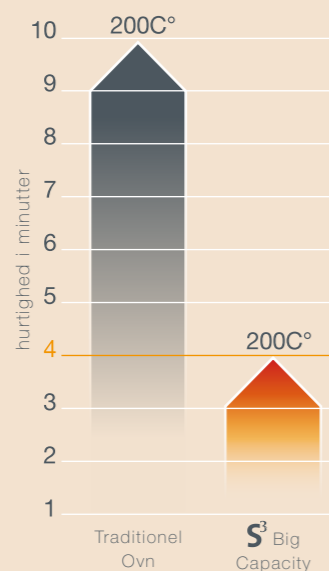
# S<sup>3</sup> Ovnén Big Capacity



Ovnen Big Capacity, der rummer 70 liter, giver samme ydeevne som tre ovne, selv om den blot fylder for en 60 cm ovn – standard for en indbygget ovn. Scholtès' undersøgelseslaboratorier har optimeret disse resultater uden at gå på kompromis med designet. Der findes endda to æstetisk forskellige versioner: En professionel stil i rustfrit sål og en anden, mere raffineret stil af glas. Der er endda ekstra muligheder i forbindelse med programmerne, der tilbydes i de to versioner.

## EN BESPARELSE AF TID OG ENERGI

Eftersom udelukkende den nødvendige plads benyttes, er besparelsen i tid og energi betydelig, d.v.s. kortere opvarmningstid: Den øvre del af ovnen S<sup>3</sup> Big Capacity når på blot 4 minutter en temperatur på 200°C, mens en traditionel ovn bruger 10 minutter. Varmen spredes med det samme ligeligt.

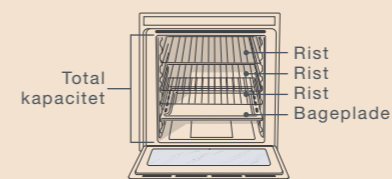


## DE 4 MADLAVNINGSNIVEAUER

Med ovnen Big Capacity er det fremover muligt at lave mad på 4 niveauer. Divideren giver mulighed for at dele ovnen i to adskilte rum. Det er virkelig praktisk, når du vil tilberede flere retter samtidigt. De to dele har forskellig størrelse (hhv. 20 L og 50 L) og giver mulighed for forskellige programmer. Begge dele af ovnen kan bruges samtidig, og i begge dele kan temperaturen indstilles mellem 30° og 300 °C, hvor forskellen mellem de to dele maksimalt kan være 100 °C. På denne måde kan forskellige retter tilberedes samtidig, uden at duften blandes. Derved bevares smagen perfekt.

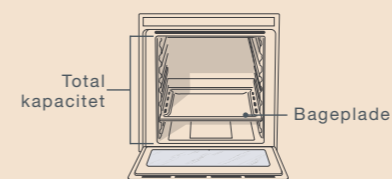
## MADLAVNING UDEN DIVIDER MADLAVNING PÅ 4 NIVEAUER

- 17 Création-funktioner • 11 Succès-funktioner



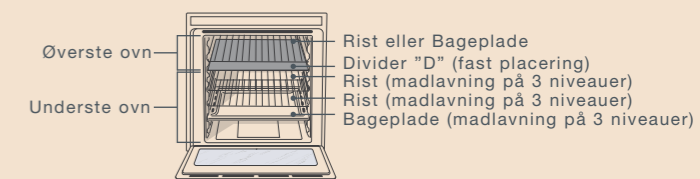
## ENKEL MADLAVNING

- 17 Création-funktioner • 11 Succès-funktioner



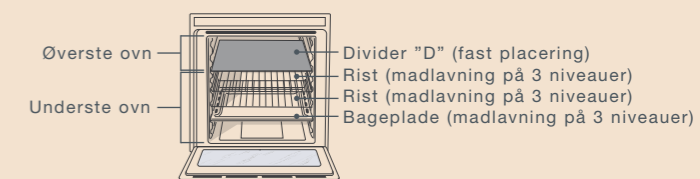
## MADLAVNING MED DIVIDER MADLAVNING PÅ NIVEAU 1 – øverste ovn

- 3 Création-funktioner • 1 Succès-funktioner



## MADLAVNING PÅ NIVEAU 3 – nederste ovn

- 13 Création-funktioner • 10 Succès-funktioner



# S<sup>3</sup> Rustfrit stål og glasovne



De nye S<sup>3</sup> ovne giver ekstraordinære resultater og beviser, at et æstetisk produkt og brugervenlighed fint kan kombineres. Heri udtrykkes Scholtès filosofi perfekt: Anerkendt professionalitet.

## AUTOMATSKE OG SEMI-AUTOMATISKE FUNKTIONER

Scholtès fokuserer først og fremmest på optimale madlavningsresultater og har derfor udviklet 56 automatiske og semi-automatiske madlavningsprogrammer for at matche enhver opskrift. Scholtès' laboratorium benytter sig af chefkok Philippe Rogés erfaring til sammensætningen af programmer, der passer alle produkter. Den ønskede funktion kan ganske enkelt vælges via navnet på retten. Ovnen indstilles så automatisk optimalt for tilberedningen af den ønskede ret.



## CREATION: SEMI-AUTOMATISKE MADLAVNINGSFUNKTIONER, DER HJÆLPER DIG TIL AT FRIGØRE DIN KREATIVITET

Sytten semi-automatiske funktioner er programmeret under Création-funktioner til hver en ret du kan forestille dig. Derved kan du optimere resultatet af alle tilberedninger. Du vælger blot den funktion, der henviser til den ret, du vil tilberede, så indstiller ovnen selv de essentielle parametre: Varmekilde, fugtighedsgrad, udluftning, temperatur – og anviser, hvor bagepladen skal placeres. Via Création-funktionerne kan du til enhver tid manuelt indstille temperaturen baseret på egen erfaring.

## SUCCES: AUTOMATISKE MADLAVNINGSFUNKTIONER

De tolv Succès-funktioner er baseret på den patenterede OPC-teknologi (Optimally Programmed Cooking). Ved hjælp af de præcise elektroniske indstillinger vælger ovnen for hver Succès-funktion selv de nødvendige parametre og tilpasser dem til en bestemt tilberedningstid. Gennem hele tilberedningsprocessen tilpasses sammensætningen af de forskellige parametre for at opretholde det ideale mix og give dig de samme resultater som de bedste chefkokke. De tolv Succès-funktioner giver en stor tilberedningsvariation: 5 til kød, 4 til bagning, 2 til pizza og 1 til brød.

# S<sup>3</sup> Induktionskogeplader



Med opfindelsen af induktionstilberedning i 1979 var Scholtès langt forud for sin tid. Med denne innovative teknik, der er baseret på udnyttelsen af et magnetisk felt, er det yderst vigtigt at udvælge de helt rigtige materialer. Resultaterne bliver bedre, energiforbruget mindre (da ingen varme går tabt), og sikkerheden er i top.

## YDEEVNE OG FLEKSIBILITET

Innovative, særligt følsomme knapper gør det muligt at indstille induktionspladerne fra Scholtès på 16 niveauer. Efter ønske kan tre forudindstillede niveauer vælges:

- **MAKSIMUM EFFEKT:** Ved superhurtig opvarmning går du direkte til niveau 16. Ideelt til fx friture.
- **MEDIUM EFFEKT:** Tilberedningszonen når hurtigt niveau 8; anbefales til tilberedning af fx kød og fisk.
- **MINIMUM EFFEKT:** Pladen varmes op til niveau 2, til fx at varme en sauce ved lav varme.

## SIKKERHED

Sikkerhed har altid haft høj prioritet hos Scholtès, der har udviklet et elektronisk kontrolsystem på alle sikkerhedsniveauer:

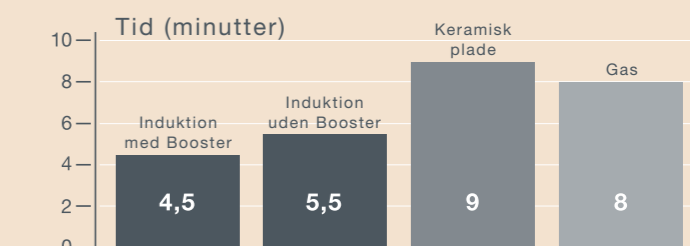
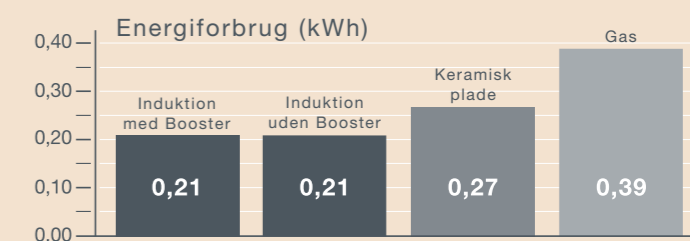
- 1. Pandedetektor.** Induktionspladerne virker kun, hvis de mærker, at der står en gryde eller pande af metal på dem.
- 2. Selektiv detektor.** Hver tilberedningszone aktiveres udelukkende, hvis den gryde eller pande, den er i kontakt med, har den rette størrelse.
- 3. Restvarme-indikatorlamper.** Panelet viser et "H", hvis restvarmen er høj, og et "h", hvis restvarmen er minimal.
- 4. Tilberedningsbegrænsninger.** Hver tilberedningszone kan indstilles til at slukke efter et fastsat interval.

**5. Børnesikring.** Låsen på knapperne sørger for, at pladerne ikke kan tændes ved en fejl.

**6. Advarselstone.** I det tilfælde, at uregelmæssigheder opdages, advares du med en advarselstone.

## HURTIGHED OG ENERGIBESPARELSE

Tests har vist, at induktionsplader langt hurtigere når det ønskede varmeniveau. Tidsbesparelsen kan være helt op til 40 %, hvilket samtidig betyder, at miljøet skånes pga. det minimale forbrug.



Disse tests er blevet udført internt ved at varme 2 liter vand op fra 20°C til 90°C termisk effekt på 2000 W.

# S<sup>3</sup> Multiplo



Multiplo er et innovativt produkt, der giver samme effekt som både en ovn og kogeplade. Multiplo findes udelukkende hos Scholtès, der har skabt et revolutionerende produkt til hjemmekøkkenet: Modulariteten i moderne tilberedningskurve og madlavning ved hjælp af induktion er nu fuldt ud tilgængeligt. Et valg for livsnydere! At vælge Multiplo er at vælge teknologisk innovation fra Scholtès: Garanteret kvalitet og holdbarhed, beskyttet af et internationalt patent.

## HIGH TECH, TEKNOLOGI FOR PERFEKTE RESULTATER

De to induktionszoner fra Multiplo har hver et maksimalt output på 1400W og kan bruges samtidig eller hver for sig. Varmen fordeles ligeligt hvilket giver perfekt temperaturkontrol. Med Multiplo forbedres tilberedningen samtidig med, at du sparer på energien.

## MULTIFUNKTIONEL

Multiplo giver 5 forskellige klassiske og moderne tilberedningsfunktioner:

- Kogning i vand
- Stegning i olie – friture
- Dampning
- Bagning
- Tilberedning ved lave temperaturer.

## ELEKTRONISK TIMER

Du kan bruge enten det ene fad eller begge samtidig. Med en nøjagtig elektronisk timer styres hver tilberedningszone for sig.

## TILBEHØR

De professionelle kurve, der kan bruges både til friture og dræning af vand fra pasta, og de tilhørende holdere er også specielt udarbejdede til brug ved dampning i Multiplo. Dette tilbehør er udført i eksklusivt rustfrit stål AISI 304 Sp 10/10. Alt tilbehør kan gå i opvaskemaskinen og passer i kurvene.

## TASTER

En række følsomme taster i overfladen bruges til at indstille de 9 niveauer og funktioner for hver tilberedningszone, og til at angive tilberedningstid og resterende varme.



Prisbelønnet af Chicago Athenaeum: Museum for Arkitektur og design.



Gasblussene fra Scholtès er udarbejdet gennem vedvarende teknologiske undersøgelser i jagten på at kunne garantere perfektion ned til mindste detalje.

En kombination af de bedste materialer for optimal funktionalitet, holdbarhed, alsidighed og formåen har resulteret i en forbedring af præstation og muligheden for perfekte resultater samtidig med, at en høj sikkerhedsstandard opretholdes.

## MINI DUAL BLUS

Mini Dual er den mindste DCDR brænder (dobbeltringsbrænder med dobbelt flammeregulering) fra Scholtès, med en diameter på blot 10 centimeter. Den giver en effekt på 4 kW, takket være den optimale forbrænding og den perfekte fordeling af varmen under gryde eller pande. Den dobbelte ring forhindrer varmetab via bedre varmfordeling og hurtigere opvarmning. Det betyder, at du kan opnå resultater på niveau med et professionelt køkken.

## CHEF BURNER BLUS

Denne nye brænder giver med sin dobbelte ring en perfekt varmfordeling med en effekt på 2,5 kW. Chef Burneren garanterer en 20 % tidsbesparelse sammenlignet med en normal hurtigbrænder.g ved lave temperaturer.

## DOBBELT RING, DOBBELT FLAMMEREGLERING (DCDR)

Flammen kan indstilles enkeltvis på hver af de to ringe. Afhængigt af den ønskede effekt kan enten den inderste, eller til retter der kræver højere temperaturer, begge ringe antændes. Effekten kan på denne måde reguleres fra 0,5 kW (simren) til hele 5,0 kW.

## TRIPLE RING

Disse tre ringe benytter effekten fra flammen maksimalt og jævnt, hvilket giver en hurtig og jævn tilberedning.



## MULTIFUNKTIONELLE KOGEPLADER

Takket være den nye Scholtès-serie af kogeplader er det muligt at kombinere fleksibiliteten fra et professionelt køkken med alle fordelene ved multifunktionelt apparatur: Fx et gasblus udstyret med 4 brændere og en støbejerns grillplade – ideelt til at grille kød og grøntsager.

## ELEKTRONISK GASKONTROL

Den elektroniske gaskontrol garanterer, at flammen tændes omgående, og at den holdes på det programmerede niveau, hvorved uforudsete forskelle undgås. Det nye blus TV 751 er udstyret med en timer, hvormed tilberedningstiden kan indstilles. Når den indstillede tilberedningstid udløber, høres en signaltone, hvorefter flammen automatisk går ud.

## SIKKERHED

Alle Scholtès-blus er udstyret med sikkerhedsindstillinger, der sikrer, at gastilførslen lukkes, hvis en flamme ved en fejl skulle gå ud.

## STØBEJERNS RISTE

Ristene af støbejern kendetegnes ved et professionelt design, som giver både stabilitet og robusthed.

# S<sup>3</sup> Emhætter



Scholtès-emhætter er reelt udsmykningselementer, der takket være det afdæmpede og raffinerede design falder elegant ind med resten af dit køkken og de andre hvidevare produkter. Kvalitetsmaterialer og en avanceret teknologi står garant for maksimal udsugning og sørger for sundere indeklima, renere luft og brugskomfort.

## RANDUDSUGNING

Den perimetrale udsugning er et resultat af en innovativ teknologi, som flytter udsugningen til randen af emhætten. Derved opfanges samtlige lugte og dampe fra madlavningen, også lugte og dampe, der ved en traditionel emhætte ellers nemt bliver hængende i køkkenet.

## FILTER-INDIKATORLAMPER

Emhætter kan kun fungere optimalt, hvis filterne er i god stand. Hvis filterne er beskidte, kan emhætten ikke nær så godt filtrere uønskede lugte, og støjniveauet stiger. Derfor har Scholtès anbragt særlige indikatorlamper, der viser, hvornår metalfilterne er beskidte og skal vaskes, og hvornår kulstof-filterne skal skiftes. På denne måde opretholdes emhættens effektivitet.

## UDSUGNINGSKRAFT

Scholtès-emhætter er ægte professionelle produkter udstyret med kvalitetsteknologi. Selv ved lavere hastigheder leverer de kraftige motorer (de har en kapacitet på op til 1000 m<sup>3</sup>/t). De fungerer oven i købet yderst stille.



## BOOSTER

Takket være Booster-funktionen i Scholtès-emhætter kan selv den stærkeste mados opfanges. Ved et tryk på en knap kan denne funktion startes, hvorefter emhætten forhøjer sin effekt i fem minutter.



## LONGLIFE' FILTRE

Takket være den innovative struktur som filterne i Scholtès emhætter har, fungerer de optimalt i længere tid. Filterne består nemlig af 8 lag (traditionelle kulstof-filtere består blot af 4 lag). Derudover sørger 3D-formen for en større filteroverflade, hvilket resulterer i et mere effektivt filter. Med 'Longlife' filterne begrænses fedtpartiklernes spredning under madlavningen med 94 %. Placeringen af filterne begrænser ydermere støjniveauet. 'Longlife' filterne kan vaskes, og holder op til 3 år – sammenlignet med traditionelle filteres 3 måneder.



## SENSOR PLUS-SYSTEM

En infrarød varmesensor måler konstant temperaturen under emhætten og tænder og slukker den helt automatisk. En anden sensor måler fugtigheden i den opfangede luft og regulerer i samarbejde med temperatursensoren emhættens niveau. Takket være sensorernes automatiske regulering optimeres emhættens brug, da den kører, når det er nødvendigt – og kun når det er nødvendigt.



## STILLE PLUS-SYSTEM

Implementeringen af en særlig deflektor har muliggjort, at udsugningskraften forbedres, mens støjniveauet begrænses optimalt.

# S<sup>3</sup> Opvaskemaskiner



Scholtès opvaskemaskiner, en unik kombination af innovation og stil: Funktionelle, effektive, stille, nemt installerede apparater med et innovativt design, der passer perfekt i ethvert køkken. Alle tilgængelige modeller – både de fuldt integrerbare og indbygningsmodellerne (betjeningspanelet er fuldt synligt) – falder i Triple A-klassen og giver de bedste vaske- og tørreresultater, samtidig med at forbruget holdes minimalt.



## TRIPLE A

Alle Scholtès-opvaskemaskiner hører under TripleA-klassen: Maksimal energieffektivitet, maksimal vaskeeffektivitet og maksimal tørreeffektivitet.



## STILHED PLUS-SYSTEM

Takket være et komplet nyt Ultra-Silence design med nye hydrauliske kredsløb og en ekstra godt isoleret Ideal Power-motor med særlige materialer, leverer Scholtès-opvaskemaskiner top vaskeresultater med et lydniveau på blot 41 dB(A).



## AUTO DETECT-SYSTEM

Dette særlige sensorsystem analyserer, hvor beskidt vandet er, og tilpasser vaskeparametrene derefter for at opnå de bedste vaskeresultater. Ved at regulere vandmængden, temperaturen, programlængde, antal skylninger og omdrejningshastigheden af vaskearmene garanterer dette system de bedste vaskeresultater og maksimal energibesparelse.

## PROFESSIONELLE FUNKTIONER

- Option Ultra Speed.
- Option Silence Plus.

## IDEAL POWER MOTOR

Ideal Power er en yderst effektiv motor tilhørende den nyeste generation. Den kan tilpasses alle vaskeparametre, ikke alene afhængigt af det indstillede program, men også efter indhold og hvor beskidt det er. Du kan vælge forskellige programmer for maskinens øverste og underste del. Det vil sige, at de kan indstilles separat.

## INDELING AF KURVENE

Scholtès-opvaskemaskiner rummer op til 14 kuverter.

## AUTOMATISKE PROGRAMMER

- **NORMAL.** Til normalt beskidt indhold.
- **DUO WASH.** Trykket og temperaturen af vandet indstilles separat for maskinens to kurve. Afhængigt af indholdet vælges det bedste program.
- **SUPERWASH.** Den optimale cyklus for særligt beskidt indhold.

# Smagen af perfektion



**Scholtès**

Smagen af perfektion



**Scholtès**

**S.A.I. Danmark ApS / Scholtès**

Korskildeeng 6

2670 Greve

Tel.: +45 43 42 00 10

Fax : +45 43 42 11 10

[www.scholtes.dk](http://www.scholtes.dk)