

LOS

# HORNOS

- 20 • Hornos 60 cm
- 24 • Hornos Multifunción Plus - Pirólisis
- 28 • Horno Combinado Vapor
- 30 • Hornos y Microondas 45 cm
- 36 • Microondas 38 cm
- 38 • Máquina de Café 45 cm
- 39 • Cajones calentaplatos



EL PROGRESO  
TECNOLÓGICO  
AL SERVICIO DEL  
VIRTUOSISMO CULINARIO.

# HORNOS 60 CM

La exigencia en la búsqueda de la perfección aportada por De Dietrich en la nueva colección no deja nada al azar. Una sutil combinación de saber hacer y pasión, de rigor y audacia, unión armoniosa de materiales preciosos como el cristal, el platinum y el cobre, eficiencia tecnológica y procedimientos exclusivos... los nuevos hornos "Fascination" De Dietrich diseñados con la mayor elegancia y atención a los detalles se anticipan a la exigencia de una marca deseosa de ofrecer un arte de vivir único.



## *La pertenencia al mundo del diseño.*

Entregando la esencia de la nobleza a la tradición artesanal, De Dietrich reinterpreta materiales atemporales como el hierro o el cobre, símbolos de su patrimonio. El nuevo diseño de los hornos de su colección ha sido llevado hasta el extremo en términos de acabados y calidad, de estética y funcionalidad.

Como signos distintivos, un tirador robusto realizado con un protector de platinum cepillado o hierro fundido, con la firma elegante de la marca, un selector de platinum y cobre para mostrar los mandos intuitivos, y una puerta de elegante cristal negro, IRON grey o pure white sobre la que De Dietrich se siente orgulloso de estampar su emblema.

El Red Dot Award, el prestigioso concurso internacional del diseño y la innovación, ha premiado la nueva colección "Fascination". El premio **Red Dot Design Award 2017** le ha sido otorgado, saludando así el diseño, el concepto y la tecnología innovadora de esta línea de hornos.

## *El progreso tecnológico al servicio del virtuosismo culinario.*

**El modo "Chef": hasta 15 platos. Exclusividad De Dietrich. Una cocción completamente automática y de máxima precisión.**

De Dietrich ha integrado en la programación de sus hornos una funcionalidad excepcional, el modo "Chef".

Producto de las últimas tecnologías, le propone así de 9 a 15 platos cocinados en cocción automática. Seleccione un plato del menú y sitúe la bandeja a la altura adecuada, según la recomendación del horno. Esta tecnología exclusiva patentada por De Dietrich fija de forma automática todos los parámetros, el modo de cocción, la temperatura ideal, así como la duración de la cocción. Un sensor analiza permanentemente el grado de humedad de la preparación para ajustar con precisión el tiempo de cocción al minuto.



LOS HORNOS / 60 CM



*El arte de tener éxito con cualquier plato de acuerdo a las reglas del arte.*

#### **Multifunción Plus:**

#### **Calor Combinado y Calor Giratorio, una exclusividad De Dietrich.**

Entre las funciones propuestas por la Multifunción Plus se distinguen dos modos de cocción: el Calor Combinado y el Calor Giratorio.

Con una distribución perfectamente uniforme del calor producido por una resistencia situada alrededor de la turbina, el **Calor Combinado** está especialmente pensado para las cocciones húmedas tipo tartas, quiches o pizzas. Esta técnica es también sinónimo de ahorro de energía. El aumento de la temperatura es muy rápido, por lo que se elimina la fase de precalentamiento.

El **Calor Giratorio** es el único procedimiento que permite conservar la delicada textura de las carnes blancas, el aroma y el sabor de los papillotes, o cocinar simultáneamente platos diferentes a tres niveles respetando el aroma de cada uno de ellos.

#### **El modo Repostería francesa: 14 recetas propuestas.**

#### **Alcanzar la excelencia en un arte deseado en todo el mundo.**

Macarrons, canelés, fondant de chocolate... si la repostería francesa se impone como la principal disciplina del arte culinario, no se deje impresionar. Para preparar con talento y éxito estos grandes clásicos de la repostería, confíe de aquí en adelante en este menú exclusivo. Seleccione una de las 14 recetas propuestas de cocción automática y llévese todos los honores.



#### **La cocción Baja Temperatura: 10 platos. Con el más puro respeto a la tradición culinaria.**

A la vanguardia de la tecnología, los hornos De Dietrich disponen de todos los recursos requeridos en el universo de la alta cocina. Utilizada por los grandes chefs de cocina, la cocción a fuego lento, regular y homogénea, inferior a 100 °C, está perfectamente controlada para obtener carnes especialmente tiernas y deliciosas. El acceso a este programa es muy sencillo. Solo tiene que elegir el plato que desea: cordero al punto "rosé" o muy hecho, asado de ternera, asado de buey poco hecho o muy hecho, asado de cerdo, pollo, pescado entero grande y pequeño, yogur... para que a continuación el horno inicie automáticamente la cocción deseada.

#### **La Guía Culinaria: hasta 50 recetas propuestas. Calidad de cocción garantizada.**

Después de haber elegido una de las recetas preprogramadas y haber indicado el peso de la preparación, el horno determina automáticamente el modo de cocción más adecuado, la temperatura ideal y el tiempo de cocción necesario, al minuto. Se revela entonces como un auténtico experto para acompañarle en el arte gastronómico.

#### **Función "Grill variable": hasta 4 potencias.**

Ciertas recetas, aparentemente sencillas, como el merengue, requieren en realidad de mucha habilidad para alcanzar la perfección. Ajustando la potencia del grill de 1 a 4, esta función le ayuda a realizar alguna que otra proeza a diario.



#### **Función Secado. Para exaltar el sabor de todos los platos.**

De Dietrich ha dotado sus nuevos hornos de una función de la cual no podrá prescindir de ahora en adelante. El procedimiento de deshidratación permite secar a una temperatura perfectamente controlada, entre 60 y 80 °C, un gran número de alimentos diferentes (hierbas aromáticas, frutas o verduras). Al impedir la proliferación bacteriana se pueden conservar así varios meses, y puede disponer así de ellos según su conveniencia, además de preservar nutrientes esenciales tales como los minerales y las vitaminas.

#### **Función Sabbath. Ingeniosa y funcional.**

De Dietrich innova proponiendo dos nuevos hornos dotados de una función especial Sabbath. Este modo de programación permite que el horno funcione con completa autonomía durante 25 horas y hasta 75 horas si es necesario. El flujo de energía eléctrica mantiene la cavidad a una temperatura constante de 90 °C, para cocinar o mantener en caliente las preparaciones sin tener que recurrir al termostato. La luz interior permanece encendida durante todo este período, incluso con la puerta cerrada.



LOS HORNOS / 60 CM

*Tres nuevas electrónicas para acceder intuitivamente a todas las funciones.*

Desde siempre, De Dietrich imagina sus hornos valiéndose de un valor intangible: la precisión. Aquí, bajo un diseño de absoluta belleza, la electrónica impera a través de tres modos de programación distintos, dirigida por un selector único de una elegancia y funcionalidad sin igual. Se mueve con fluidez para mostrar en la pantalla el conjunto de funciones y modos de cocción propuestos, que habrá que validar después mediante una ligera presión en el centro del mando.



**Programado Pantalla Expert.**

La interfaz muestra una pantalla a color de alta definición, sencilla e intuitiva que le permite navegar por el universo y los submenús: la verdura fresca, las carnes, el servicio de catering... Cada propuesta se ilustra aquí con un realismo sorprendente y único. Cuando se trata de presentar los innumerables platos y recetas predefinidas en el Modo Chef, la Guía Culinaria, la Baja Temperatura, la Repostería francesa o en la función Secado, aparecen en pantalla fotografías incomparables.



**Programador Pantalla Epicure.**

Al igual que el programador Expert, y con una misma lógica de acceso, puede navegar mediante el selector por los submenús y el universo de platos cocinados. Cada función o receta propuesta se muestra en la pantalla a través de dibujos trazados con delicadeza, se ilustra con precisión y con atención a los detalles para hacer más fácil su lectura y comprensión.



**Programador Pantalla Gourmet LED Blanco.**

Después de haber validado una de las funciones o uno de los platos preprogramados, la pantalla recomienda con perfecta legibilidad la altura de la bandeja en el horno, la temperatura adaptada y la guía para que se desarrolle correctamente la cocción programada.



**Programador LED blanco.**

Visualiza con precisión las principales funciones y los parámetros de cocción, como la recomendación de temperatura o el tiempo restante.



LOS HORNOS / 60 CM



*Una nueva y verdadera joya para llevar a cabo, sin posibilidad de error, sus grandes clásicos gastronómicos.*

**Un volumen optimizado de 73 litros, con eficiencias energéticas destacables.**

Los hornos De Dietrich se distinguen por su gran volumen interior de 73 litros. Este espacio optimizado permite preparar, con gran comodidad, platos grandes en seis niveles perfectamente identificadas en los laterales de la cavidad interior del horno para seguir sus recomendaciones y colocar de la mejor forma su plato de cocción.

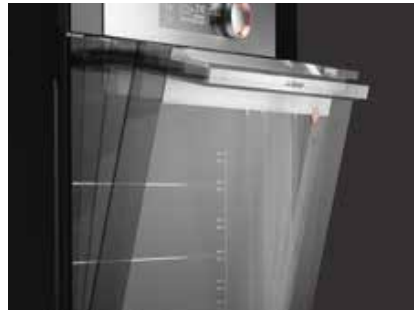
El diseño estudiado con cuidado, en cuanto a la cavidad interior del horno y el aislamiento reforzado de las paredes, dan como resultado una reducción del tiempo de precalentamiento y un control perfecto de la temperatura al mejor coste. Así lo corrobora el etiquetado energético A+.

**Puerta fría 4 cristales.**

Gracias a un sistema de ventilación exclusivo y a la presencia de cuatro cristales, la puerta de los hornos transmite, en cualquier caso, una temperatura inferior al umbral de quemadura.

**Seguridad Bloqueo de los mandos y Auto-Stop.**

La primera permite cerrar el acceso al panel de control para evitar que el horno se ponga en funcionamiento de forma inoportuna; la segunda activa la parada automática del horno al cabo de 23 horas si se olvida de apagarlo.



**Puerta Soft Close: la máxima comodidad del cierre suave.**

Este sistema exclusivo patentado por De Dietrich permite cerrar la puerta del horno con suavidad.

**Iluminación halógena.**

La iluminación halógena confiere una luminosidad ideal, natural, potente y difusa al mismo tiempo. Ofrece una excelente visibilidad a todos los niveles de la cavidad interior del horno, incluso cuando hay varias preparaciones en su interior.

**Tres modos de limpieza con Pirólisis:**

**Pyro Eco, Pyro Express, Pyro Turbo**

Para satisfacer a los usuarios más exigentes, los hornos Multifunción Plus están dotados de tres niveles de Pirólisis para un mantenimiento a la medida.

Gracias al suplemento de la turbina, durante el proceso de pirólisis, el aire perfectamente distribuido en la cavidad garantiza una limpieza óptima en todos los aspectos. Con **Pyro Turbo**, el horno no está disponible durante 2 h respecto a la 1 h 30 min en **Pyro Eco**. El modo **Pyro Express** limpia la cavidad en 59 minutos aprovechando el calor residual de la cocción anterior.

En cuanto al sistema exclusivo **Pyro Control**, este permite gestionar de forma automática la duración necesaria de la pirólisis, según el grado de suciedad detectado, entre 1 h 30 min y 2 h 15 min.

Este procedimiento de limpieza une eficiencia y sentido del ahorro para poder disponer siempre de un horno impecable.



**Bandeja profunda y parrilla Sabor, Parrillas antibasculantes y sistema de guías extraíbles. Un equipamiento completo, de una gran funcionalidad.**

Una bandeja profunda complementa el equipamiento de los hornos. Dispone de un tirador en la parte delantera para facilitar la manipulación. En ciertos modelos, esta bandeja está dotada de dos semiparrillas extraíbles y modulables, especialmente pensadas para que pueda aprovechar el jugo de la cocción. Además, las parrillas sobre las cuales reposan sus platos están diseñadas para poder extraerse fuera del horno con toda seguridad hasta tres cuartas partes de su profundidad. Están equipadas para impedir el balanceo de los platos.

El sistema de guías extraíbles, según los modelos, permite deslizar parrillas y bandejas con una mayor comodidad.

**Paredes interiores en las cuales nada se adhiere.**

La cavidad Énamélite exclusiva, esmalte, lisa y de una alta resistencia, muestra una calidad de brillo y durabilidad excepcionales así como una gran facilidad de limpieza.

***Dos niveles de seguridad excepcionales.***



LOS HORNOS / 60 CM

# HORNOS MULTIFUNCIÓN PLUS – PIRÓLISIS



DOP7785A | ABSOLUTE BLACK | \*1370€



reddot award 2017  
winner



DOP7785X | PLATINUM | \*1370€

## HORNO MULTIFUNCIÓN PLUS - PIRÓLISIS DOP7785A

Disponiendo de todas las funcionalidades de vanguardia y de modos de cocción exclusivos, este horno con un estilo único y elegante permite tomar la medida a los tesoros del arte culinario firmado De Dietrich. Descubra las funciones Secado o Sabbat y ríndase ante las 90 recetas predefinidas en los Modos Chef, Guía Culinaria, Baja Temperatura y Repostería francesa.

- ◇ Pantalla Expert: TFT color 6"
- ◇ Volumen de la cavidad 73 l
- ◇ Clase energética A+
- ◇ Puerta Soft Close
- ◇ 12 posiciones de cocción, con Calor Giratorio, Calor Combinado, Mantenimiento del calor y Pan
- ◇ Modo Chef: 15 platos
- ◇ Baja Temperatura en 10 platos
- ◇ Modo Repostería francesa, Secado, Sabbat
- ◇ Guía culinaria para 50 recetas
- ◇ Sistema de guías extraíbles 100 %

Grill variable 4 potencias  
Puerta fría con contrapuerta de cristal desmontable  
Limpieza automática Pyro Control  
3 niveles de pirólisis, con Pyro Express 59 min  
6 niveles de guías  
Parrillas Sabor, 2 parrillas, 1 bandeja profunda  
Encastre: H 585 mm x L 560 mm x P 550 mm



BVCert. 6011825



LOS HORNOS / MULTIFUNCIÓN PLUS - PIRÓLISIS

## HORNO MULTIFUNCIÓN PLUS - PIRÓLISIS DOP7574W

Sencillo e intuitivo, integra en su menú 6 modos de cocción diferentes y más de 60 recetas predefinidas para un placer infinito.

- ◇ Pantalla Epicure: TFT color 5"
- ◇ Volumen de la cavidad 73 l
- ◇ Clase energética A+
- ◇ Puerta Soft Close
- ◇ 12 posiciones de cocción, con Calor Giratorio, Calor Combinado, Mantenimiento del calor y Pan
- ◇ Modo Chef: 9 platos
- ◇ Baja Temperatura en 10 platos
- ◇ Funciones de Secado, Sabbath
- ◇ Guía culinaria para 35 recetas
- ◇ Sistema de guías extraíbles 100 %

Grill variable 4 potencias  
Puerta fría con contrapuerta de cristal desmontable  
Limpieza automática Pyro Control  
3 niveles de pirólisis, con Pyro Express 59 min  
6 niveles de guías  
Parrillas Sabor, 2 parrillas, 1 bandeja profunda  
Encastre: H 585 mm x L 560 mm x P 550 mm



BVCert. 6011825



DOP7574W | PURE WHITE | \*1140 €



reddot award 2017  
winner



DOP7574X | PLATINUM | \*1140 €



DOP7574G | IRON GREY | \*1140 €



DOP7574A | ABSOLUTE BLACK | \*1140 €



LOS HORNOS / MULTIFUNCIÓN PLUS - PIRÓLISIS



## HORNO MULTIFUNCIÓN PLUS - PIRÓLISIS DOP7350W

Su gran volumen interior con accesorios como las parrillas que se deslizan sobre sus guías favorece las cocciones múltiples e intensifica los sabores gracias a las numerosas recetas programadas.

- ◇ Pantalla Gourmet LED blanco
- ◇ Volumen de la cavidad 73 l
- ◇ Clase energética A+
- ◇ Puerta Soft Close
- ◇ 11 posiciones de cocción con Calor Giratorio, Calor Combinado, Mantenimiento del calor y Pan
- ◇ Baja Temperatura en 10 platos
- ◇ Función Secado
- ◇ Guía culinaria para 15 recetas
- ◇ Sistema de guías extraíbles 60%

Grill variable 4 potencias

Puerta fría con contrapuerta de cristal desmontable

3 niveles de pirólisis, con Pyro Express 59 min

6 niveles de guías

Parrillas Sabor, 2 parrillas, 1 bandeja profunda

Encastre: H 585 mm x L 560 mm x P 550 mm



DOP7350W | PURE WHITE | \*990 €



reddot award 2017  
winner



DOP7350X  
PLATINUM  
\*990 €



DOP7350A  
ABSOLUTE BLACK  
\*990 €



DOP7350G  
IRON GREY  
\*990 €



Parrillas Sabor



Puerta Soft Close



LOS HORNOS / MULTIFUNCIÓN PLUS - PIRÓLISIS

## HORNO MULTIFUNCIÓN PLUS PIRÓLISIS DOP7230X

Este horno Multifunción Plus dispone del modo de cocción a Baja Temperatura con diez platos tradicionales predefinidos.

- ◇ Electrónica LED Blanca
- ◇ Volumen de la cavidad 73 l
- ◇ Clase energética A+
- ◇ Puerta Soft Close
- ◇ 9 posiciones de cocción con Calor giratorio, Calor combinado, y Mantenimiento del calor
- ◇ Baja Temperatura en 10 platos

Grill variable 4 potencias

Puerta fría con 4 paneles de cristal, 3 de ellos desmontables

3 niveles de pirólisis, con Pyro Express 59 min

6 niveles de guías

2 parrillas, 1 bandeja profunda

Encastre: H 585 mm x L 560 mm x P 550 mm



DOP7230X | PLATINUM | \*760 €



BVCert. 6011825



# HORNO COMBINADO VAPOR

Para no dudar más entre cocción tradicional y cocción vapor, el nuevo horno De Dietrich le ofrece a la vez la Multifunción Plus y el Vapor combinado, una tecnología inspirada en la cocción profesional.



## *La cocción en vapor combinado. Sabrosa, sana y dietética.*

Este procedimiento de cocción vapor no requiere ninguna instalación particular gracias a su depósito de agua situado en la parte frontal. La cocción en Combinado Vapor propone dos aplicaciones: un **modo Expert Vapor** presentado en tres funciones y una **Guía Culinaria**.

**En modo Expert Vapor**, es necesario seleccionar una función de entre las tres propuestas, indicar la temperatura, la duración de la cocción y la hora final de la misma, así como el porcentaje de vapor. El vapor del horno es modulable entre el 20 y el 80 %.

**Con la Guía Culinaria "Modo recetas"**, basta con elegir entre las 73 recetas, de las cuales 38 recetas en Combinado Vapor, y después de indicar el peso de la preparación, el horno adaptará automáticamente todos los parámetros (modo, temperatura, porcentaje de vapor y duración). Con su capacidad para la cocción, descongelar, recalentar sin reseca, el horno Combinado Vapor De Dietrich es el compañero imprescindible para las recetas sabrosas y ligeras y la preservación de vitaminas y sales minerales.





DOS7585X | PLATINUM | \*1450 €



reddot award 2017  
winner

## HORNO COMBINADO VAPOR DOS7585X

Con más de 100 recetas predefinidas,  
38 en Combinado Vapor, este horno De Dietrich  
ofrece una nueva forma de cocinar.

---

- ◇ Multifunción Plus, Pirólisis
- ◇ Pantalla Epicure: TFT color 5"
- ◇ Volumen de la cavidad 73 l
- ◇ Clase energética A+
- ◇ Puerta Soft Close
- ◇ 11 posiciones de cocción, con Calor Giratorio, Calor Combinado, Mantenimiento del calor y Pan
- ◇ 3 posiciones Combinado Vapor, con Turbo Grill + vapor/ Calor Giratorio + vapor/ Tradicional ventilado + vapor
- ◇ Baja Temperatura en 10 platos
- ◇ Función Secado
- ◇ Guía Culinaria para 73 recetas, con 38 en Combinado Vapor
- ◇ Sistema de guías extraíbles 100 %

Grill variable 4 potencias

Puerta fría con contrapuerta de cristal desmontable

Limpieza automática Pyro Control

3 niveles de pirólisis, con Pyro Express 59 min

Apertura del cajón de agua automático

Indicador del nivel de agua retroiluminado

Recomendación de descalcificación

6 niveles de guías

Parrillas sabor, 2 parrillas, 1 bandeja profunda

Encastre: H 585 mm x L 560 mm x P 550 mm

---



LOS HORNOS / COMBINADO VAPOR



UNA COLECCIÓN A LA  
MEDIDA DE SUS DESEOS

# HORNOS 45 CM

El diseño de estos hornos ha sido pensado con el máximo cuidado para que puedan convivir en total armonía con otro horno de la colección, presentando un perfil impecable sea cual sea la disposición elegida: ergonomía del frontal y del tirador idénticos, misma altura de encastre de 45 cm y presencia de pies ajustables en la parte delantera para el alineamiento perfecto durante una instalación horizontal, por ejemplo.



## Nuevo horno Combinado 100 % Vapor.

Ofrece la selección entre la Multifunción Plus, el Vapor combinado o el 100 % Vapor, una tecnología inspirada en la cocción profesional. El procedimiento no requiere ninguna instalación particular, gracias a su depósito de agua situado en el frontal. La cocción Combinada Vapor propone dos aplicaciones: un Modo Expert que ofrece tres funciones y una Guía Culinaria. En Modo Expert, el horno gestiona electrónicamente todos los parámetros seleccionados. Con la Guía Culinaria, basta con hacer su selección y después indicar el peso de la preparación. El horno determina y gestiona automáticamente el conjunto de parámetros que condicionan el éxito de una cocción sana y dietética.



## Horno Multifunción Plus, Pirólisis.

Con un volumen de 40 litros, este horno muestra la misma capacidad que los hornos de dimensión tradicional. De entre las diez funciones distintas ofrecidas por la Multifunción Plus, el modo "Pan" permite poner a diario en la mesa un pan mullido, bien dorado y crujiente a su gusto; igualmente también se proponen 15 recetas predefinidas en la Guía Culinaria con la seguridad de tener éxito con todos sus platos.



## Hornos Microondas.

No hay quien les haga sombra a la hora de descongelar en un tiempo récord, recalentar o cocinar simultáneamente dos grandes platos, conservando el gusto y la calidad nutritiva de ambas preparaciones. Combinando un grill abatible con cuatro niveles de potencia y el Calor Giratorio, los microondas De Dietrich proponen diez platos diferentes preprogramados para una cocción completamente automática.



## Horno Vapor.

Al conservar las vitaminas y las sales minerales, el sabor, la consistencia y el color de los alimentos, la cocción vapor inventa una nueva forma de cocinar. El horno Vapor ofrece, con la máxima precisión, una cocción única, dulce, sana y ligera reconocida y apreciada de forma unánime.



# HORNOS 45 CM

## HORNO COMBINADO 100 % VAPOR - PIRÓLISIS DKR7580X

Este horno "3 en 1" esconde, como si de un tesoro se tratara, las múltiples funcionalidades innovadoras de la marca que combina la Multifunción Plus y la cocción Vapor, ofreciendo 93 recetas predefinidas, con 25 de ellas 100 % Vapor.

- ◇ Pantalla Epicure: TFT color 5"
- ◇ Volumen de la cavidad 40 l
- ◇ Clase energética A
- ◇ 11 posiciones de cocción, con Calor Giratorio, Calor Combinado, Mantenimiento del calor y Pan
- ◇ 3 posiciones Combinado Vapor y 1 posición cocción Vapor 100 %
- ◇ Función Secado
- ◇ Guía culinaria de 93 recetas, con 38 de Combinado Vapor y 25 de ellas 100% Vapor

Grill variable 4 potencias

Puerta fría

2 niveles de pirólisis

3 niveles de guías

1 parrilla, 1 bandeja profunda, 1 plato vapor

Encastre: H 450 mm x L 560 mm x P 550 mm



DKR7580X | PLATINUM | \*1660 €



DKR7580A  
ABSOLUTE BLACK  
\*1660 €

## HORNO COMBINADO VAPOR - PIRÓLISIS DKS7580X

Proponiendo la Multifunción Plus, un modo Secado, y hasta 68 platos de cocción automática, con 38 de combinado Vapor, dispone de todos los recursos esenciales para realizar la mejor cocina, sana y dietética.

- ◇ Pantalla Epicure: TFT color 5"
- ◇ Volumen de la cavidad 40 l
- ◇ Clase energética A
- ◇ 11 posiciones de cocción, con Calor Giratorio, Calor Combinado, Mantenimiento del calor y Pan
- ◇ 3 posiciones Combinado Vapor
- ◇ Función Secado
- ◇ Guía culinaria de 68 recetas, con 38 de ellas Combinado Vapor

Grill variable 4 potencias

Puerta fría

2 niveles de pirólisis

3 niveles de guías

1 parrilla, 1 bandeja profunda

Encastre: H 450 mm x L 560 mm x P 550 mm



DKS7580X | PLATINUM | \*1530 €



LOS HORNOS / 45 CM



DKP7320X | PLATINUM | \*1180 €

## HORNO MULTIFUNCIÓN PLUS - PIRÓLISIS DKP7320X

Con su volumen de 40 litros, muestra la misma capacidad que los hornos de dimensión tradicional. Sus 15 recetas predefinidas en la Guía Culinaria serán garantía de éxito para todos sus platos.

- ◇ Pantalla Gourmet LED blanco
- ◇ Volumen de la cavidad 40 l
- ◇ Clase energética A
- ◇ 10 posiciones de cocción, con Calor Giratorio, Calor Combinado, Mantenimiento del calor y Pan
- ◇ Guía Culinaria 15 recetas

Grill variable 4 potencias

Puerta fría

2 niveles de pirólisis

3 niveles de guías

1 parrilla, 1 bandeja profunda

Encastre: H 450 mm x L 560 mm x P 550 mm



BVCert. 6011825



DKV7340X | PLATINUM | \*1090 €

## HORNO VAPOR DKV7340X

Diseñado para convivir en perfecta armonía al lado de los hornos microondas y Multifunción Plus de la colección 45, ofrece con máxima precisión esta cocción única, suave, sana y ligera, reconocida y apreciada de forma unánime.

- ◇ Pantalla Gourmet LED blanco
- ◇ Volumen de la cavidad 29 l
- ◇ 8 funciones Vapor de 55 a 100 °C
- ◇ Guía Culinaria 28 recetas

1 parrilla, 1 juego de bandejas vapor

Encastre: H 450 mm x L 560 mm x P 550 mm



LOS HORNOS / 45 CM



# HORNOS MICROONDAS 45 CM

## HORNO MICROONDAS COMBINADO 45 CM DKC7340W

Para llevar a cabo o improvisar sus recetas en un tiempo récord, no hay nada igual. Descongela y calienta, asa y cuece simultáneamente los platos grandes gracias al Calor Giratorio.

- ◇ Pantalla Gourmet LED blanco
- ◇ Volumen de la cavidad 40 l
- ◇ 4 modos de cocción, 2 de ellos combinados
- ◇ Cocción automática de 14 platos
- ◇ Plato giratorio con bloqueo

Potencia 1000 W  
Calor Giratorio 1700 W  
Grill variable 4 niveles  
Grill abatible  
Cavidad esmaltada  
3 programas memorizables  
Descongelación rápida "Speed defrost": 3 programas  
Temporizador 60 minutos con inicio diferido  
3 niveles de guías  
1 parrilla, 1 plato de cristal  
Encastre: H 450 mm x L 560 mm x P 550 mm



DKC7340W | PURE WHITE | \*1140€



BVCert. 6011825



DKC7340G | IRON GREY | \*1140 €



DKC7340A | ABSOLUTE BLACK | \*1140 €



DKC7340X | PLATINUM | \*1140 €



LOS HORNOS / MICROONDAS 45 CM



DKE7335X | PLATINUM | \*890 €



DKE7335A  
ABSOLUTE BLACK | \*890 €



DKE7335W  
PURE WHITE | \*890 €

## HORNO MICROONDAS SOLO 45 CM DKE7335X

Independiente y complementario al mismo tiempo, combina velocidad y calidad de cocción. ¡Sus cuatro recetas predefinidas totalmente automáticas le convertirán en un verdadero experto de la cocina exprés!

- ◇ Pantalla Gourmet LED blanco
- ◇ Volumen de la cavidad 40 l
- ◇ Cocción automática en 4 platos
- ◇ Plato giratorio con bloqueo

Potencia 1000 W  
Cavidad esmaltada  
3 programas memorizables  
Descongelación rápida "Speed defrost": 3 programas  
Temporizador 60 minutos con inicio diferido  
1 parrilla  
Encastre: H 450 mm x L 560 mm x P 550 mm



BVCert. 6011825



DKE7220X | PLATINUM | \*840 €

## HORNO MICROONDAS SOLO 45 CM DKE7220X

Descongelará o cocinará todos sus platos con rapidez. Gracias a sus tres recetas automáticas, las verduras frescas o congeladas, y el pescado, saldrán todos a la perfección.

- ◇ Visualizador LED blanco
- ◇ Volumen de la cavidad 40 l
- ◇ Cocción automática en 2 platos
- ◇ Plato giratorio con bloqueo

Potencia 1000 W  
Cavidad esmaltada  
3 programas memorizables  
Descongelación rápida "Speed defrost": 2 programas  
Temporizador 60 minutos con inicio diferido  
1 parrilla  
Encastre: H 450 mm x L 560 mm x P 550 mm



BVCert. 6011825



LOS HORNOS / MICROONDAS 45 CM

# MICROONDAS INTEGRABLES 38 CM

La dimensión del confort la firma De Dietrich. El diseño de estas microondas ha sido pensado cuidadosamente para que la instalación no suponga un obstáculo y disponer de ellos a diario con un modo de cocción complementario de forma "acelerada". Estos modelos integrables se presentan con un kit de encastre integrado para ser colocados con elegancia encima del horno en un mueble nicho estándar.



## *Nueva electrónica para acceder a lo mejor de la cocción.*

Este es el privilegio de la electrónica, perfectamente dominado por De Dietrich. La programación, al igual que en los hornos clásicos, se realiza con una facilidad, legibilidad y precisión máximas. Todas las funciones ofrecidas son inmediatamente identificadas en el display electrónico blanco. Además del modo descongelación, se proponen seis velocidades de cocción para variar los platos y los placeres.

## *Sistema anticondensación.*

Gracias a un sistema de flujo de aire interno, se evita la condensación originada de la cocción de los platos, confiriendo una visibilidad perfecta en el interior de la cavidad del horno.

## *Todos los placeres de la cocción al grill.*

**El grill quartz de 1200 watts** permite que el microondas cocine preparaciones reservadas al horno tradicional. El incremento de la temperatura es rápido y las dos potencias de calentamiento (suave o fuerte) se adaptan a los diferentes tipos de cocción con una distribución homogénea del calor.

**La bandeja** suministrada con el Microondas Grill es plegable. Esta funcionalidad permite guardarla en un armario cuando no se necesita.

**El plato para pizza** ha sido pensado especialmente para utilizarlo en la cocción con el microondas, para obtener pizzas como es debido, crujientes y tiernas al mismo tiempo.





DMG7129X | PLATINUM | \*660 €

## HORNO MICROONDAS GRILL 38 CM DMG7129X

Independiente y complementario al mismo tiempo, es capaz de recalentar un plato de verduras salidas justo del congelador, o de servirle en un tiempo récord un pollo asado o una pizza icon todas las de la ley!

- ◇ Microondas Grill integrable 26 l
- ◇ Programador electrónico
- ◇ 3 programas memorizables
- ◇ Recetas automáticas: verduras frescas / pescados
- ◇ Descongelación automática según el peso de los platos preparados, aves, pan, verduras

Potencia 900 W  
Grill quartz 1200 W  
Cavidad de platinum  
6 posiciones de cocción  
Plato giratorio 30 cm con bloqueo  
Temporizador 60 minutos con inicio diferido  
1 plato de pizza y 1 bandeja plegable  
Kit de encastre integrado  
Encastre: H 380 mm x L 560 mm x P 550 mm



BVCert. 6011825



DME7121W | PURE WHITE | \*540 €

## HORNO MICROONDAS SOLO 38 CM DME7121W

Descongela de maravilla, recalienta y cocina a la perfección con precisión: los privilegios de la electrónica y de sus seis velocidades de cocción, para variar los placeres y guardarlos en la memoria.

- ◇ Microondas integrable 26 l
- ◇ Programador electrónico
- ◇ 3 programas memorizables
- ◇ Recetas automáticas: verduras frescas / pescados
- ◇ Descongelación automática según el peso

Potencia 900 W  
Cavidad de platinum  
6 posiciones de cocción  
Plato giratorio 30 cm con bloqueo  
Temporizador 60 minutos con inicio diferido  
Kit de encastre integrado  
Encastre: H 380 mm x L 560 mm x P 550 mm



DME7121X  
PLATINUM  
\*540 €



DME7121A  
ABSOLUTE BLACK  
\*540 €



BVCert. 6011825



LOS HORNOS / MICROONDAS 38 CM

# MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO ENCASTRABLE



DKD7400X | PLATINUM | \*2500 €

DKD7400A | ABSOLUTE BLACK | \*2500 €  
( Disponibilidad a confirmar)

## MÁQUINA DE CAFÉ EXPRESSO ENCASTRABLE DKD7400X

Cómplice de un nuevo arte de vivir, De Dietrich se expresa con multitud de matices en el universo de la cocina. Esta máquina de café Espresso integrable adopta las líneas del conjunto de la Colección Platinum precioso De Dietrich. Añade a su naturaleza funcional una carga emocional particular. Aquella que uno comparte al final de una comida en torno a un excelente café, con un aroma y un sabor deliciosos.

- ◇ Funcionamiento completamente automático
- ◇ Mandos táctiles
- ◇ Regulación del molido del grano, cantidad de agua, cantidad de café, temperatura y alarmas de llenado
- ◇ Selección de 3 tipos de café (expresso, normal, largo)
- ◇ Funciones Capuchino, Macchiato
- ◇ Producción de vapor

Preparación simultánea de 2 tazas  
Depósito de agua, capacidad 1,8 l  
Depósito de 200 g de café en grano  
Bomba 15 bar  
Cajón para el poso del café  
Máquina de café montada en guías telescópicas  
Encastre: H 450 mm x L 560 mm x P 550 mm



# CAJONES CALIENTAPLATOS



DWD7400B | ABSOLUTE BLACK | \*730 €



## CAJÓN CALIENTAPLATOS DWD7400B

De una funcionalidad ingeniosa, está diseñado para colocar platos, bols o tazas de café y así poder calentarlos gracias al termostato regulable entre 30 y 70 °C. El cajón se cerrará suavemente gracias a su sistema de frenado integrado sin que se golpeen los elementos del interior.

- ◇ Altura 14 cm
- ◇ Mantenimiento del calor platos y vajilla
- ◇ Apertura Sistema Push Pull:  
Movimiento fácil y sin esfuerzo
- ◇ Volumen 24 l, con una capacidad aproximada de:  
20 platos grandes, 30 bols u 80 tazas de café

Termostato regulable de 30 a 70 °C  
Indicador de funcionamiento blanco  
Guías "Quadro"  
Capacidad de carga 20 kg  
Revestimiento interior de cristal  
Encastre: H 140 mm x L 560 mm x P 550 mm



DWD7400W | PURE WHITE | \*730 €

