



TEKA presenta la tarifa n° 35

Nuevos hornos, encimeras, cafeteras, microondas, frigoríficos y fregaderos se incluyen en este catálogo

- 2 Amplia colección de productos
- 5 Campaña publicitaria de la gama Combo
- 7 Nuevos generadores de inducción

TEKA

Teka lanza nueva tarifa de precios



2

Se incluyen interesantes novedades de producto con la incorporación de otro modelo Combo, encimeras de inducción, máquina de café, microondas, frigoríficos y fregaderos

Durante este mes de diciembre Teka está presentando la Tarifa nº 35, un nuevo catálogo que entrará en vigor en enero de 2009 y que incorpora interesantes novedades en hornos, encimeras de inducción, compactos, microondas, frigoríficos y fregaderos.

Concepto Combo

La gama de **hornos Combo** se amplía con el **HA 45.15** que permite, al igual que con el anterior **HX 45.15**, “disfrutar el doble en el mismo espacio”. Teka ha presentado esta variante más económica, dando respuesta a la gran demanda y aceptación

que este concepto de horno está teniendo entre sus clientes. Y no es para menos. El concepto COMBO es muy innovador, ya que permite que en un hueco de encastre estándar de 60 cm de alto, se pueda contar con dos auténticos hornos independientes optimizando así el espacio de la cocina.

Los COMBO HX 45.15 y HA 45.15 están realizados con el mismo concepto, ambos aportan al usuario dos auténticos hornos independientes en un solo electrodoméstico, y lo único que les diferencian son las prestaciones, ligeramente inferiores en el nuevo modelo, con las consiguientes reducciones en el precio.

Los hornos COMBO permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo sin que se mezclen los olores gracias a sus dos cavidades físicamente diferenciadas de 45 y 15 cm. de altura. Son dos hornos en uno, ya que cuenta con dos espacios que permiten cocinar un primer y segundo plato a la vez sin que se mezclen los olores y con el consecuente ahorro de tiempo.



Horno Combo HA 45.15

Los COMBO, los dos hornos en uno, tiene excelentes resultados de cocinado. Las cavidades de estos hornos son más rápidas de calentar por sus dimensiones, lo que permite mejorar el cocinado frente a un horno tradicional. Además incorporan como accesorio opcional una piedra volcánica para realizar auténticas parrillas de carne a la piedra.

En cuanto a hornos se refiere, Teka presenta además la nueva **gama HE**, compuesta desde un inicio por los modelos **HE 635** y **HE 615**. Se trata de hornos multifunción, en acero inoxidable antihuella, 56 litros de capacidad y clasificación energética A. Mientras que el primero dispone de 8 versiones de funcionamiento y grill dos posiciones, el segundo cuenta con 5 versiones. Ambos incorporan bandeja profunda especial asados con esmalte Cristal Clean y parrilla.



Horno HE 635



Vitreocerámica IQ 640

ellas. Incorporan además la función **Stop & Go**, que permite realizar una pausa en el cocinado sin necesidad de reiniciar nuevamente este proceso y así evitar que los alimentos se quemen o queden recocidos.

Los modelos **IR 641** e **IR 631** destacan por sus nuevos generadores de inducción y un **Touch Control** mucho más intuitivo y fácil de manejar, gracias a los sensores independientes dispuestos para cada zona. Además de la programación de placas y la función **Power**, estos modelos incorporan la nueva función **Fondue** que permite calentar alimentos a muy baja potencia con el fin



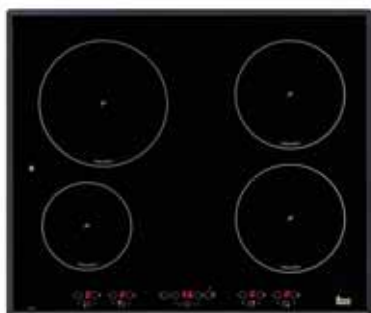
Vitreocerámica IQ 644

de fundir queso o chocolate. La encimera **IRC 631** está destinada al mercado de reposición, ya que presenta las mismas dimensiones exteriores y de encastre que los clásicos modelos Teka de esquinas redondeadas, por lo que es ideal para sustituir la antigua encimera vitrocerámica o de gas por la eficiencia energética y la rapidez de la inducción **IRC 631**.

Nuevos modelos de inducción

Teka ha incorporado a su extensa gama de encimeras cinco nuevos modelos de inducción, que se caracterizan por sus bajos niveles de rumorosidad, inferiores a la gran mayoría de placas del mercado. En definitiva, esta nueva generación de inducción destaca por su rapidez y su baja rumorosidad. Las vitrocerámicas **IQ 644** e **IQ 640** son las dos primeras que lanza Teka con cristal biselado e-inox metalizado acorde con las nuevas tendencias de diseño. Son encimeras en las que se puede programar todas las placas a la vez y seleccionar la función **Power** de máxima potencia en todas





Vitreocerámica IR 641



Vitreocerámica IR 631



Vitreocerámica IRC 631

Otras interesantes propuestas

Este catálogo incluye una nueva **máquina de café**, la **CM 45** de acero inoxidable antihuella. A diferencia de la CM 38, la nueva cafetera automática es de 45 cm de alto, tiene la posibilidad de servir dos tazas a la vez e incorpora 30 programas automáticos. La función auto-limpieza y la descalcificación automática aseguran un perfecto mantenimiento de este electrodoméstico.

4



Cafetera CM 45



Microondas TMW 18 STI blanco

En **microondas** también se presentan novedades. Se amplía la oferta con una nueva gama de microondas de 36 cm de alto que incorpora el marco de integración de serie. También se incluyen nuevos modelos de libre instalación más económicos.

En cuanto a **frigoríficos**, se lanzan dos nuevos modelos **No Frost: NF1 340 D e-Inox** y **NF 340 D Blanco**. Estos frigoríficos con clasificación energética A tienen 1,87 metros de altura y control electrónico de temperatura. El NF1 dispone además de display digital para un mejor control de la temperatura, tanto de la parte frigorífica como del congelador.

Finalmente en **fregaderos**, Teka continúa su apuesta por los bajo encimera, con dos nuevos modelos de grandes dimensiones. El bajo encimera **BE 74.43** es un fregadero de una cubeta de 200 mm. de profundidad para instalación en mueble de noventa.

Por su parte, el **BE 50.40 Plus** se presenta como una alternativa al clásico BE 50.40 gracias a la mayor profundidad de este nuevo bajo encimera, de 200 mm. Además de estas novedades, en esta Tarifa se puede encontrar la nueva gama de fregaderos de encastrar denominada "Básico", con



Frigorífico NF1 340 D

cubetas de profundidad más discretas (170 mm) y precios más reducidos, adaptados a las necesidades de cualquier cliente.



Fregadero Básico 1C 1E fugado

COMBO

Importante campaña de publicidad para presentar la Familia Combo



Teka dará a conocer en distintos medios de comunicación sus modelos Combo HX 45.15 y HA 45.15

Teka va a emprender una amplia campaña de publicidad en distintos medios de comunicación para promocionar los hornos Combo, tanto su modelo tradicional, HX 45.15, como su última incorporación, HA 45.15. Con motivo de la ampliación de esta gama de hornos, Teka quiere dar a conocer a todos sus clientes las nuevas opciones que presenta esta familia.

Los hornos COMBO permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo sin que se mezclen los olores gracias a sus dos cavidades físicamente diferenciadas de 45 y 15 cm. de altura. A pesar de que la cavidad superior tiene 45 cm., cuenta con la misma superficie de cocinado que un horno tradicional. El resultado es un excelente cocinado en menor tiempo. La cavidad inferior posibilita el cocinado homogéneo de los alimentos, gracias a la existencia de grill en la parte superior e inferior. Es ideal para preparar sabrosos

bocadillos, pizzas, lasagnas, tostadas... Esta cavidad inferior se puede utilizar también como calentaplato cuando únicamente se está cocinando en la superior.

El principal lanzamiento se realizará en medios de comunicación impresos, concretamente en revistas especializadas del sector, revistas de decoración y suplementos dominicales, con lo que la presencia de esta publicidad va a ser muy importante y va a llegar a todo tipo de públicos.

Teka utilizará también otros soportes publicitarios. Ha realizado displays y folletos que va a distribuir entre sus clientes, y que contienen información muy detallada de las características de cada uno de los modelos. En todos los casos el mensaje que utiliza Teka en su campaña publicitaria es "disfruta el doble en el mismo espacio", una frase que resume uno de los más destacados valores de estos hornos.

Nuevo Horno Combo de Teka. Por primera vez, puedes disfrutar de dos hornos independientes en el espacio en el que antes sólo había uno. Arriba, para asados o platos de mayor tamaño. Abajo, para pizzas, tartas o sándwiches. Y puedes utilizarlos a la vez o por separado. Con Teka, disfrutando el doble de tu cocina.



Club gastronómico TEKA

Desde nuestro Club Gastronómico Teka queremos seguir sorprendiendo a nuestros lectores con sencillas y apetitosas recetas muy fáciles de hacer, si se siguen paso a paso las indicaciones que

adjuntamos, y si se utilizan los electrodomésticos que señalamos.

La primera de nuestras propuestas es un segundo plato, se trata de un besugo al horno

para realizar en el horno HA 870. La segunda es más dulce, un pudding de café al vapor que cómodamente puede realizarse en el horno de vapor HK 930 S.



BESUGO AL HORNO

Elaboración

Se corta la cebolla en juliana y se rehoga con un poco de aceite. Se hace una base con ésta en una fuente para horno. Se sala el besugo por dentro y por los dos lados, y se le hacen un par de cortes profundos en el lomo que queda hacia arriba. Se coloca el pescado sobre la base de cebolla y se rocía con el agua, el vino blanco y el zumo de limón. Se espolvorea el pan rallado y se echa un poco de aceite encima. Se introduce en el **horno HA 870** a 180°-200° C con la **función**  durante 20 minutos, cuidando de rociar de vez en cuando el pescado con el jugo de la fuente.

Truco

Para que quede más jugoso se puede cubrir con papel de plata.

Categoría: Segundo plato

Dificultad: 

Tiempo: 40 minutos

Función: Convección forzada

Ingredientes:

- 1 Besugo de 1.200 gr.
- 150 gr. Vino blanco
- 100 gr. Agua
- 50 gr. Aceite de oliva virgen extra
- 20 gr. Pan rallado
- 1 Limón (zumo)
- 1 Cebolla
- Sal



PUDDING DE CAFÉ AL VAPOR

Elaboración

Rellenamos el depósito de agua de 1,4 litros con agua fría. Echamos 450 ml de leche y una vaina de vainilla en un bol y lo calentamos en el microondas compacto **MW 32 BIS**. Batimos los huevos, el azúcar y el café soluble con una varilla. Lo vertemos todo en el bol de la leche y lo revolvemos bien. Llenamos unos moldes resistentes al calor con la mezcla, cubrimos con papel film y lo metemos en la bandeja inferior del horno de vapor **HK 930 S** para que no se hagan los clásicos agujeros durante 50 minutos a 80° C. Los dejamos enfriar y desmoldamos. Emplatamos. Se puede espolvorear azúcar fino y caramelizar con soplete de cocina o quemador precalentado.

Categoría: Postre
Ración: 4 personas
Tiempo: 55 minutos

Valor nutritivo:

POR RACIÓN: Proteínas: 7 g; grasas y aceites: 6 g; hidratos de carbono: 11 g; contenido energético (kilojulios): 580; contenido energético (kilocalorías): 139.

Ingredientes:

- 4 huevos medianos
- 450 ml. Leche
- 150 ml. Café (crema de café)
- 1 Vaina de vainilla
- 75 gr. Azúcar moreno caramelizado con el mechero

SABÍAS QUE...

¿Teka ha desarrollado
unos nuevos generadores
de inducción?



El departamento de I+D+i de Teka Industrial ha desarrollado toda una serie de innovadores generadores de inducción que se caracterizan por sus bajos niveles de rumorosidad, su rapidez y facilidad de manejo.

Tecnología silenciosa: la nueva generación de placas de inducción tiene niveles de ruido inferiores a la gran mayoría de placas del mercado.

Potencia estable: gracias a la nueva tecnología, las zonas inductivas calientan los reci-

pientes de forma constante, independientemente de la calidad de los recipientes.

Fácil manejo: el nuevo Touch Control es muy intuitivo y muy fácil de manejar gracias a los sensores independientes dispuestos para cada zona.

Glosario de lavadoras

Aqua+. La función Aquaplus disponible en algunos modelos añade 5 litros de agua durante el ciclo de lavado para una mejor eliminación del detergente. Es especialmente útil para personas alérgicas o con pieles sensibles.

Carga variable electrónica. Es la regulación automática del consumo de agua, capacidad variable automática de carga o carga variable electrónica. Las lavadoras Teka disponen de un sensor especial de peso en la cuba que regula automáticamente los consumos de agua, energía y detergente, en función de la cantidad de ropa introducida y del tipo de tejido,

con lo que se consigue mayor precisión y eficacia en el lavado.

Control de equilibrio. El sistema control de desequilibrios de las lavadoras Teka optimiza la distribución de las prendas evitando apelmazamientos. Además aumenta la estabilidad y disminuye el nivel sonoro provocado por las vibraciones. De esta manera se alarga la vida útil de la lavadora.

Efecto lluvia. El diseño especial de las palas asimétricas del tambor permite un mejor remojo, ya que recogen el agua en el interior de la cuba durante el movimiento giratorio y la proyectan encima de

la ropa, creando un efecto ducha o lluvia que mejora y acelera los procesos de lavado y aclarado.

Fuzzy Logic. Es la gestión electrónica de todos los procesos de lavado (prelavado, lavado, aclarado y centrifugado). Este sistema corrige las irregularidades que pueda encontrar a lo largo del programa, por ejemplo, un nivel de espuma superior al deseado, una mala distribución del peso de la ropa, etc., consiguiendo un lavado más preciso y eficiente porque ajusta los consumos al máximo.

Teka supera el Índice de Satisfacción de Calidad

En Teka la satisfacción de nuestros clientes no es sólo uno de los requisitos

ISO 9001:2000, sino uno de los principales objetivos de nuestra empresa. Todos los

años adjuntamos en nuestros productos un cuestionario de satisfacción que nos permite recabar información entre nuestros clientes directos y usuarios finales. Una vez recibidas las encuestas, los datos son analizados y se adaptan las medidas correctoras oportunas. El resultado no ha podido ser mejor. Mientras que en 2006 el Índice de Satisfacción fue del 78,4% y en 2007, del 79,8%, en 2008 hemos conseguido superarlo al 81,1%. Esperamos mejorar aún más este valor en 2009.



Teka presente en la retransmisión la final de la Copa Davis

Desde hace años Teka viene demostrando un apoyo total al deporte español y está presente en las principales competiciones nacionales e internacionales. La última gran cita deportiva donde Teka ha estado presente es en la final de la Copa Davis, gracias al patrocinio

tecnológico de la retransmisión de Televisión Española.

Los tres días que duró la final disputada en Mar de Plata fue seguida por millones de espectadores. La victoria de Fernando Verdasco tuvo una audiencia media de 3,5 millones y en su minuto de oro,



cuando el español logró el punto de la victoria española, se registró una audiencia de 5,5 millones de televidentes y el 38% de "share".

Teka participa en ferias de alimentación

Teka ha participado en distintas ferias de alimentación que se han celebrado recientemente en Madrid. La primera cita, que ha tenido lugar del 26 al 29 de noviembre, ha sido la Feria Internacional de la Salud, FISALUD 2008, que ha celebrado este año su quinta edición. Seguidamente, del 28 al 30 de ese mismo mes, Teka ha estado también presente en la I Feria del Chocolate.

FISALUD ha congregado a los principales agentes relacionados con el mundo de la salud y la sanidad, así como un

buen número de visitantes. Teka ha colaborado en este encuentro con una amplia selección de electrodomésticos que han sido utilizados en la realización de diferentes menús saludables. De esta manera, profesionales de todos los ámbitos sanitarios, instituciones públicas, asociaciones, organizaciones y empresas de distinta naturaleza se han dado cita en esta feria que ha reunido a miles de visitantes.

Teka también ha estado en la Feria del Chocolate con una buena representación de sus

electrodomésticos. En este encuentro se ha dado a conocer a los profesionales del sector y al público en general, las últimas novedades del sector chocolatero. Para ello se ha destinado en sus más de 8.000 m2 de recinto, un espacio para gozar del placer del chocolate en todos sus aspectos: catas y maridajes, demostraciones de los mejores maestros chocolateros, expositores nacionales e internacionales, chocoterapia, desfiles de moda en chocolate, zona infantil...



TEKA INDUSTRIAL, S.A.
Cajo 17,
39011 Santander
Cantabria-España
Tel.: +34 942 355 050
Fax: +34 942 324 499
mail@teka.com

www.teka.es

D.Legal: SA-827-2007

Realiza: IC Comunicación
www.iccomunicacion.com