



TEKA presenta nueva tarifa

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

- 6 Club Gastronómico Teka
- 7 Sistema de conexión placa-encimera
- 8 Convención Nacional de Ventas en Santander

TEKA

La nueva tarifa presenta interesantes novedades

2



Una amplia colección de hornos con estéticas renovadas, encimeras más tecnológicas y lavadoras más eficientes son algunas de las propuestas

Teka ha renovado toda la gama de **hornos pirolíticos** con tres nuevos modelos multifunción, dos de ellos turbo. De esta forma se distinguen dos estéticas: la HA y la nueva gama excellence HE, que presenta una interesante relación calidad-precio.

La nueva pirólisis de Teka carboniza las sustancias orgánicas a elevadas temperaturas cercanas a 500° C, convirtiéndolas en CO₂ y vapor de agua, haciendo que se evaporen. Disponen de tres niveles de programación pirolítica: 60 minu-

tos, aconsejable cuando el horno no se encuentra muy sucio; 90 minutos, para hornos con un grado de suciedad normal; y 120 minutos, recomendable cuando tiene un alto grado de suciedad.

La **excellence HE** está compuesta por una amplia familia de hornos, tanto multifunción como convencionales, y se caracteriza por su ventilación dinámica, un sistema que produce menor acumulación de calor. Resalta en esta gama las nuevas versiones de color, tanto en blanco como en negro,

que dan un aspecto muy creativo al electrodoméstico, ya que además se combinan con mandos y maneta en inox.



HPE 735

Teka aún ha presentado más novedades en hornos. Se trata de la **gama duettos**, que combina el horno y la placa a través de una conexión eléctrica. Hay hornos multifunción y convencionales y, además del acero inoxidable antihuella, también se presentan en negro y blanco.

Dentro de la colección color, Teka propone tres nuevos modelos de **microondas** de encastar de 18 y 20 litros a juego con los hornos HE para formar columna.

Encimeras Teka, la línea a seguir



IR 831

Teka cuenta con un amplio número de encimeras, entre las que destacan los modelos longitudinales, con diseño muy estilizados. El último modelo que se ha incorporado a esta gran familia es la **IR 831**, que está realizada en cristal biseado y dispone de Touch Control con sensores acústicos y bloqueo de seguridad.

Una gran innovación que incorpora es el Sistema de Optimización del Recipiente, que permite calentar el recipiente de forma constante e independientemente de la calidad del

mismo, optimizando de esta forma el proceso de cocinado.

Una de las grandes novedades que presentan distintos modelos de encimeras, en concreto, la **IRS 645**, **IRS 635**, **TRS 645** y **TRS 635**, es el nuevo mando **Touch Control Slider (TCS)**, en el que la selección de la potencia de cocinado nunca había sido tan rápida y fácil. La iluminación, mediante leds de la zona de control, se completa con los displays digitales donde aparece el número exacto de la potencia seleccionada.



Nuevas propuestas en campanas

En cuanto a campanas decorativas, Teka presenta dos nuevas propuestas que se integran en la gama HE. Se trata de la **DHB** y de la **DG2**, ambas en sus versiones de 70 y 90 cm, que incorporan mandos electrónicos y lámparas halógenas.

En la colección de campanas telescópicas se ha introducido un nuevo modelo de 90 cm y en toda la gama tradicional y clásica se ha incorporado el color negro, para obtener una ambientación de este color con el resto de electrodomésticos de la cocina.



DHB 90

Mayor capacidad y ahorro en las lavadoras

4



TKD 1280 T

En la gama de lavadoras, Teka presenta importantes novedades que conjugan sistemas que minimizan el consumo de agua y energía con avanzadas prestaciones de lavado y secado. Tanto la **TKD 1280 T** como la lavasecadora **LSI4 1400** permiten lavar hasta 8 kilos de ropa. Además la **TKD 1280 T** y la **TKD 1270 T** minimizan el consumo de agua y energía logrando una clasificación energética de clase A+.

Estas lavadoras consumen un 30% menos que las lavadoras de clase A. Además incorporan el revolucionario sistema ECO-JET que son dos inyectores de agua que salen desde la parte superior de la puerta y que durante todo el lavado (prelavado, lavado, aclarado) están recogiendo el agua del fondo y lanzándolo a la parte superior.

Frigoríficos, fregaderos y grifos más funcionales



Conjunto congelador TGI 200 y frigorífico TKI 300 de integración

Teka incorpora a su gama de frigoríficos un conjunto de integración vertical formado por frigorífico, **TKI 300** y congelador, **TGI 200 NF**, una interesante propuesta para cocinas amplias. En ambos modelos la puerta es reversible, de forma que se adaptan a cualquier tipo de decoración.

El frigorífico dispone de una gran capacidad e incorpora la descongelación automática, las bandejas de seguridad y estantes regulables en altura. El congelador, por su parte, destaca por la clasificación energética A+ y cuenta con frío no Frost, congelación rápida y un cajón maxi de gran capacidad.

En fregaderos hay interesantes propuestas que vienen a sumarse a la ya disponible amplia gama de Teka. De esta manera se han presentado los **bajo encimera R15**, que están compuestos por dos modelos, el 40.40 y el 34.40, una nueva gama de fregaderos que es alternativa a los R0 y R10.

Otra de las novedades en fregaderos bajo encimera es el **BE 45.40**, que se caracteriza por

por la gran profundidad de su cubeta (200 mm) y sus idóneas medidas de encastrado (446 x 396 mm). Son unas dimensiones que resultan muy atractivas a la hora de instalarlo en cualquier cocina.

También se presenta la nueva **gama Frame**, en dos versiones, de una cubeta y de una cubeta más escurridor. Son modelos de encastrado muy funcionales, que también llevan dispensador de jabón y cesta de serie.

En cuanto a la gama sintética, se presenta el modelo **Compact** de una sola cubeta y con escurridor auxiliar. Además de su color beige, la novedad es que puede adquirirse en antracita. Existen en esta tonalidad cuatro modelos de diferentes características, que pueden ir acompañados del nuevo grifo **MZ black**, en el mismo color, quedando un conjunto muy armonioso y de estética muy atractiva.



MZ Black

El grifo **IN** también es otra de las novedades de Teka, y destaca por su gran funcionalidad y interesante precio.



Cuadro esquina GT

Club gastronómico TEKA

Tanto para los que les gusta innovar en la cocina como para los que prefieren recuperar las recetas más tradicionales, en este espacio encontrarán su respuesta. La primera propuesta

es la realización de un exquisito Stroganoff de solomillo, que se elaborará en la nueva vitrocerámica IR 831 de Teka, ideal para la preparación de este tipo de platos.

La segunda propuesta está dirigida a los paladares más golosos. Se trata de la tarta de manzana, una sencilla receta que nos quedará en su punto a través del horno multifunción HA 870.



6

STROGANOFF DE SOLOMILLO

Elaboración

Cortamos las puntas de solomillo en filetes finos, los salpimentamos y los doramos en una sartén con mantequilla en la nueva vitrocerámica IR 831. Reservamos. Rehogamos en la misma sartén los chalotes cortados finitos, los pepinillos cortados en tiras y el jamón cocido. Sin dejar de mover, añadimos los champiñones cortados en lonchas, rehogamos un poco y añadimos el caldo de carne, la mostaza, una pizca de pimentón y la nata agria. Dejamos reducir y espesar, comprobamos de sal y añadimos las puntas de solomillo. Al emplatar, espolvoreamos perejil por encima.

Truco

Como guarnición, podemos preparar un puré de patata con perejil.

Categoría: Segundo plato

Dificultad: 🍴🍴

Tiempo: 25 minutos

Ingredientes:

- 400 gr. Puntas de solomillo
- 60 gr. Jamón cocido
- 6 Pepinillos en vinagre
- 2 Chalotes
- 250 ml. Caldo de carne
- 200 gr. Champiñones
- 20 gr. Mantequilla
- 15 gr. Mostaza de Dijon
- 100 ml. Nata agria
- Pimienta blanca
- Perejil
- Sal
- Centésimas de pimentón



Categoría: Postre

Dificultad: 🍴

Tiempo aproximado: 20 minutos

TARTA DE MANZANA

Elaboración

Preparamos la masa quebrada (base). Para ello, tamizamos la harina en una mesa, añadimos la mantequilla cortada en daditos pequeños, la sal, un huevo y unas gotas de agua fría. Amasamos muy bien la masa y la dejamos reposar 30 minutos. Estiramos con el rodillo, untamos el molde con mantequilla, colocamos la masa y horneamos con la función Pizza a 180° C durante 10 minutos con el horno multifunción HA 870.

A continuación hacemos la crema pastelera, para lo que calentamos en un recipiente apropiado la leche (canela y limón) en el microondas durante 3 minutos a máxima potencia. Mezclamos los elementos secos (harina, azúcar y maicena) a continuación mezclamos las húmedas, yemas, y batimos con la leche. Finalmente introducimos en el microondas durante 6 minutos a 800 W abriendo y cerrando sucesivamente la puerta cada 2 o 3 minutos para remover hasta que coja espesor y dejamos enfriar.

Echamos la crema encima de la base. Laminamos una manzana y la colocamos encima de la crema pastelera. Se mete la tarta 3-4 minutos en el plato tostador del combi compacto MC 32 BIS pintándose con jarabe o mermelada de melocotón y se termina en modo turbo durante 5 minutos. Se podría gratinar hasta dar el color deseado. Puede acompañarse con crema o helado.

Ingredientes:

- 6-8 manzanas
- Harina
- 100 gr. Mantequilla
- Sal
- 1 Huevo
- 200 gr. de Crema pastelera (1 litro de leche, 8 yemas, 60 gr. de maicena, 60 gr. de harina, 90 gr. de azúcar, canela y cáscara de limón)
- Jarabe (agua, limón y azúcar) o mermelada de melocotón

SABÍAS QUE...

¿TEKA dispone de un nuevo sistema de conexión placa-encimera?



TEKA facilita la conexión entre vitrocerámicas y hornos polivalentes incorporando la conexión eléctrica en los nuevos conjuntos denominados DUETTO. Estos conjuntos están formados por los nuevos hornos HE, en sus versiones 635 ES, 615 ES, 610 ES, 535 ES y 510 ES, más la vitrocerámica VTC B ES. En esta nueva gama de hornos DUETTO, tres modelos son multifunción y otros dos convencio-

nales. La novedad es que se introduce la estética del negro para combinar con el resto de electrodomésticos.

DUETTO es una solución práctica y sencilla a la hora de instalar un horno bajo la encimera. Tan sólo es necesaria una toma de red a la que conectar el horno y unir, a su vez, el conector del horno a la placa para poder empezar a cocinar.

7

Glosario de lavavajillas



Aqua-Logic. Sensor de turbiedad.



Aquastop total. Sistema antidesbordamiento de agua.



Programa de media carga. Este programa reduce el consumo de agua, energía y detergente con lo que ya no es necesario esperar a tener lleno el lavava-

jillas para ponerlo en funcionamiento. Además permite lavar indistintamente en la cesta superior o inferior aprovechando esta opción para lavar utensilios de gran tamaño.

Automatic

En función de la suciedad, elige el programa, temperatura y fases de lavado, así como la cantidad de agua necesaria.

Programas automáticos.



Programación digital diferida. Permite retrasar hasta 24 horas el comienzo de un programa para aprovechar la tarifa Ahorro.



Sistema 3 en 1. Reconoce si se está usando una pastilla de este tipo y, en ese caso, el lavavajillas bloquea la dosis de sal y abrillantador.

TEKA celebró su Convención Nacional de Ventas en Santander

Más de cien personas se dieron cita los pasados días 25, 26 y 27 de febrero en Santander durante la celebración de la Convención Nacional de Ventas de Teka Industrial.

Todos los años la red comercial de la compañía se reúne para tratar distintos temas de interés. En esta ocasión los asistentes realizaron un repaso al ejercicio 2008 y establecieron los objetivos para el

presente año. Además se realizó un debate abierto sobre diferentes áreas de la empresa, no sólo aquellas relacionadas con el ámbito comercial y las novedades de producto para el presente año, sino que se abarcaron temas de logística, asistencia técnica, informática y finanzas.

El momento más emotivo de este encuentro tuvo lugar el día 26 durante la celebración

de una cena en la que se realizó un homenaje al anterior director comercial de Teka, Francisco Muñiz, con motivo de su jubilación, puesto que ahora ocupa Eduardo Escudero. El director general de la compañía, Stephan Lüdtkke tuvo unas palabras de agradecimiento y destacó la excelente labor desarrollada durante sus más de cuarenta años de ejercicio profesional, además de su importante contribución al éxito que tiene hoy en día Teka en España.

El último día de este encuentro, el 27, la red comercial realizó una visita a la fábrica y exposición de Teka en Santander, donde pudieron conocer las principales novedades de producto presentadas, entre las que destaca la nueva gama de hornos HE.



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

8 Presentes en Casa Decor 2009

Un año más, Teka estará presente en Casa Decor que se celebrará en Madrid, del 21 de mayo al 21 de junio en una ubicación excepcional, la calle Luchana 22, entre la Glorieta de Bilbao y la Plaza de Chamberí.

Esta gran muestra del interiorismo, en su 41ª exposición, tendrá lugar en un espectacular edificio de principios del siglo XX, En un total de 3.000 m² distribuidos en seis plantas, dos terrazas y un patio interior se

podrá contemplar los electrodomésticos de Teka, además de lo último en interiorismo y decoración: ideas para vivir, pisos reales, loft, diseños sostenibles, arte, espacios inteligentes, creatividad...

Participación en el programa televisivo "Esta casa era una ruina"

Teka ha estado presente en el programa "Esta casa era una ruina", que ha sido emitido por la cadena de televisión Antena 3 el pasado 21 de abril. El estreno de la nueva temporada de este "reality show" ha contado con

la ayuda de la empresa Teka, que ha cedido un buen número de electrodomésticos.

En concreto se ha beneficiado de esta colaboración de Teka una familia de Barcelona cuya vivienda se había visto

afectada por un temporal y se encontraba en estado ruinoso. El programa ha posibilitado la rehabilitación, diseño y reforma completa de esta vivienda, en la que no han podido faltar los electrodomésticos de Teka.

D.Legal: SA-827-2007

Realiza: IC Comunicación
www.iccomunicacion.com