

Foster   
Live the Quality

ognidove



Foster presenta la libertà

ogni

*Foster introduces freedom*

- 11 | piani ad Induzione  
*Induction hobs*
- 15 | Accessori  
*Accessories*
- 16 | Ovens  
*Ovens*
- 22 | macchina Caffè  
*Coffee machine*
- 24 | Abbattitore temperatura  
*blast Chiller*



ve



# Abbiamo un **piano** per ogni occasione

Con ogni**dove** la cottura ad induzione è “libera”.

Nasce una famiglia di piani cottura ad induzione concepiti per essere spostati e utilizzati in qualsiasi luogo della cucina, ma anche della casa o del giardino.

Avrete così un piano dalle prestazioni professionali sempre a portata di mano, pronto per ogni occasione.

## *We have a cooker hob for all occasions*

*With ogni**dove**, induction cooking has been set free.*

*A range of cooker hobs is being born, which is conceived to be moved and used in any point of the kitchen, but also in other rooms or even in the garden.*

*A cooker hob with professional performances, always at hand, ready for any occasion.*





## una cucina... diffusa

Pensate a quante volte un piano cottura potrebbe servire... lì dove non è! A tavola, per poter mantenere in temperatura le pietanze durante una cena; in terrazza, per non avere memoria in casa delle vostre deliziose frittiture; in giardino, per cucinare in piena libertà con i vostri amici; in una location particolare dove volete organizzare una festa... ma purtroppo sprovvista di cucina! Ad ogni**dove** piace viaggiare, e si sposterà volentieri dalla vostra cucina ogni volta ne avrete bisogno, come l'attrezzatura portatile personale di un grande Chef.

### *A diffused way of... cooking*

*Consider how often a cooker hob is needed... where it is not!*

*On the table, to maintain the proper temperature of food during a dinner; on the terrace, not to perfume the whole house with one's delicious frying; in the garden, to cook some dishes at leisure with one's friends; in a special location where one wants to organize a party, but there's no kitchen! ogni**dove** likes to travel, and will move willingly from one's kitchen every time it is needed, exactly as the personal gear of a famous Chef.*

## ... e un prezioso oggetto d'arredo

ognidove è intelligente anche quando non usato e ti aiuta a guadagnare spazio in cucina, una delle maggiori sfide delle nostre case.

Riposto su di uno scaffale, si trasforma in un intrigante oggetto di arredo, grazie al design essenziale e ai preziosi materiali di cui è composto.

In questo modo un piano ognidove diventa anche il modo più semplice per avvicinarsi alla tecnologia ad induzione, abbinabile al vostro piano a gas, senza alcun intervento alla vostra cucina.

## *... and a precious piece of furniture*

*ognidove is intelligent even when not used, and it helps to find more room in the kitchen, one of the most difficult tasks in every home. Put away on a shelf, it becomes an intriguing piece of furniture, thanks to its essential design and the precious materials it is made of. Therefore, a ognidove cooker hob becomes the easiest way to approach induction cooking, by coupling it with an already existing gas hob without any modification to the kitchen cabinets.*





# Caratteristiche | Features



## Powerboost e Double Booster

Funzione che garantisce un aumento di potenza alla piastra selezionata: una o due ulteriori regolazioni per raggiungere i 3700 W, utilizzabili su una singola zona o distribuiti sull'intera zona estesa nel modello con Bridge.

## Powerboost e Double Booster

Functions that guarantee an increase in power to the selected plate: one or two further adjustments to achieve 3700 W, usable on a single zone or distributed over the entire extended area in models with Bridge function.



## Slider

L'impostazione della temperatura pre-scelta è rapidissima con il comando Slider: è sufficiente sfiorare con un dito il display TOUCH sul livello di potenza desiderata.

## Slider

The Slider control allows for extremely quick temperature setting: with a light touch of the finger you may select the desired power level on the TOUCH display.



## Pot Detector

I piani Foster non solo riconoscono la presenza delle pentole, ma ne calcolano la superficie d'appoggio. Questo sistema permette un utilizzo di energia ancora più efficiente. Rimuovendo la pentola, inoltre, le piastre si disattivano automaticamente.

## Pot Detector

All ovoid models detect the pot resting on them, but they also calculate the area they cover. This system allows the energy to be used even more efficiently. Moreover, the plates switch off automatically when the pot is removed.



## Automatismo Go&Stop

Attiva le piastre inizialmente alla massima potenza, fino al raggiungimento del livello impostato.

## Go&Stop device

This device initially turns on the plates at maximum power until the selected temperature has been reached.



## Recall

La funzione permette di richiamare in modo immediato le ultime impostazioni selezionate nella precedente cottura.

## Recall

This feature allows you to call back the last settings selected in the previous cooking.



## Pausa

Utile funzione che permette di distogliere l'attenzione dalle vostre cotture, interrompendo e ripristinando le modalità impostate in modo istantaneo.

## Pause

Useful function that allows you to distract your attention from cooking, interrupting and restoring the settings immediately.



## Contaminuti

Su alcuni modelli è disponibile un ulteriore timer contaminuti svincolato dalla programmazione di fine cottura.

## Timer

On several models a further timer, independent from the end-of-cooking function, is available



### Programmazione fine cottura

Tutte le operazioni vengono impostate tramite comandi touch-control sul cristallo del piano. Ogni piastra è dotata di programmazione indipendente che permette di impostare differenti tempi di cottura.

### End-of-cooking programming

All operations are programmed by means of the touch-control on the glass itself. Each cooking plate is capable of independent programming, and thus the possibility to set different cooking times.



### Smart Fan System

La corretta ventilazione è essenziale per il funzionamento ottimale dei piani ad induzione. Il sistema Foster regola automaticamente il grado di ventilazione in funzione delle temperature raggiunte.

### Smart Fan System

Correct ventilation is essential for the induction hob to function in the best possible way. The Foster system automatically regulates the amount of ventilation to suit the temperatures reached.



### Sicurezza

I piani Ognidove sono dotati delle più sofisticate protezioni di sicurezza: Spegnimento centralizzato; Blocco per la sicurezza; Indicatori di calore residuo, Safety System che spegne il piano in mancanza di pentole; Overflow detector, che spegne la piastra in caso di tracimazione di liquidi; Disattivazione automatica, per scongiurare incidenti causati da dimenticanze.

### Full Safety System

Ognidove feature the most modern and sophisticated safety protections: Centralised power-off function; Child-proof safety lock; Residual heat warning lights. Induction models feature the following functions: Safety System that turn off the hob in the absence of the pot; Overflow detector that automatically turns off the plate in case of liquid overflow; Automatic deactivation.

## Caratteristiche speciali | Special features



### T-chef

Consente di impostare particolari temperature (42 °C, 70 °C, 94 °C) e mantenerle costanti durante la cottura. Si possono così facilmente ottenere preparazioni elaborate con risultati da vero Chef.

### T-chef

Allows to set particular temperatures (42 °C, 70 °C, 94 °C) and keep them constant during cooking. Elaborate preparations can be easily obtained, with chef-like results.



### Mantenimento calore

Permette di mantenere in temperatura (70°) le vostre pietanze in modo delicato, senza raggiungere temperature di ebollizione o capaci di bruciare il fondo di cottura.

### Heat maintenance

Function that allows the food to be kept warm gently (70° C), without reaching boiling temperatures or risking to burn the sauce.



### Bridge

Permette di collegare le due zone formando un'unica estesa area di cottura, per pentole di grandi dimensioni o per più cotture in contemporanea, con massima flessibilità nel posizionamento.

### Bridge function

It allow to associate two zones forming a single extended cooking zone for pots of large size, or for more than one cooking simultaneously, with maximum flexibility in pot positioning.

## Inox o Corian? | *Steel or Corian?*

La gamma dei piani ognidove è proposta in due preziose finiture. Potrete scegliere tra l'impatto professionale evergreen dell'Acciaio Inox spazzolato o la purezza del Corian Glaciar White.

*The range of ognidove hobs is available in two precious materials. One can choose the evergreen professional impact of brushed stainless steel or the purity of Glacier White Corian.*

## Uno, due, tre! | *One, two, three!*

Grande libertà di scelta tra modelli a uno, due o tre campi permettono sempre di trovare la configurazione adatta alle vostre esigenze: come strumento principe della vostra cucina, o piano di supporto per le occasioni speciali.

*Great freedom of choice between models with one, two or three plates, make it easy to always find the best layout for one's needs: both as main cooking tool in the kitchen, or a spare for those special occasions.*

## Caratteri differenti | *Different characters*

Anche sul piano estetico ognidove offre ampia possibilità di scelta tra due differenti linee di prodotto l'eleganza del design S4000 e la più giovane e originale proposta Elettra.

*Also in terms of design, ognidove offers ample possibilities of choice between two different lines of product: the elegance of the S4000 design, or the younger proposal of Elettra.*

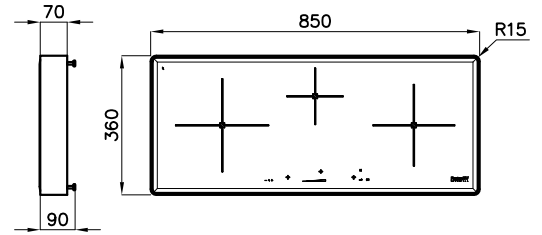
## Teppan | *Teppan*

La gamma è completata dal modello Teppan-induction, su cui cucinare direttamente il cibo. Una modalità di cottura originale e conviviale che si sposa perfettamente con la caratteristica di portabilità dei piani ognidove.

*The range is completed by the model Teppan-induction, with which food can be cooked directly on the steel surface. A way of cooking which is both original and convivial, and perfectly matches the main feature of versatility of the ognidove hobs.*

Su richiesta, disponibili esecuzioni speciali in altre colorazioni Du Pont Corian®.  
*On request, special versions available in other DuPont Corian® colors.*

5030 241



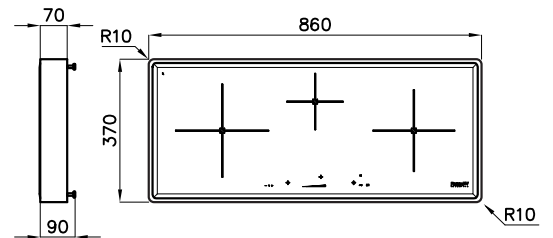
P. max | *max power: 3.500 W*  
 3 zone cottura | *3 cooking zones: Ø 240 - 210 - 145 mm*  
 acciaio inox AISI 304 spazzolato | *AISI 304 brushed stainless steel*  
 vetroceramica nero | *black ceramic hob*  
 programmazione elettronica | *electronic programming*  
 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost  
*9 power settings per zone and Power Boost function*  
 comandi touch control, slider | *touch control, slider*  
 Smart fan system | *Smart fan system*  
 dotazioni di sicurezza | *safety equipment*  
 pausa | *pause*

spigoli arrotondati | *rounded edges*  
 alimentazione | *power supply: 230V - 50÷60 Hz*



Spina elettrica Schuko in dotazione  
*Schuko plug supplied*

5130 241



P. max | *max power: 3.500 W*  
 3 zone cottura | *3 cooking zones: Ø 240 - 210 - 145 mm*  
 DuPont Corian Glacier White | *DuPont Corian Glacier White*  
 vetroceramica nero | *black ceramic hob*  
 programmazione elettronica | *electronic programming*  
 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost  
*9 power settings per zone and Power Boost function*  
 comandi touch control, slider | *touch control, slider*  
 Smart fan system | *Smart fan system*  
 dotazioni di sicurezza | *safety equipment*  
 pausa | *pause*

spigoli arrotondati | *rounded edges*  
 alimentazione | *power supply: 230V - 50÷60 Hz*



Spina elettrica Schuko in dotazione  
*Schuko plug supplied*

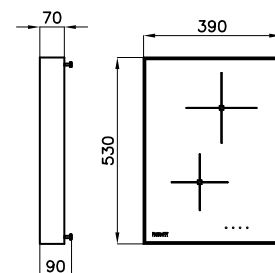
5022 240



P. max | *max power*: 3.520 W  
 2 zone cottura | *2 cooking zones*: Ø 250 - 160 mm  
 acciaio inox AISI 304 spazzolato | *AISI 304 brushed stainless steel*  
 vetroceramica nero | *black ceramic hob*

programmazione elettronica | *electronic programming*  
 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost  
*9 power settings per zone and Power Boost function*

comandi touch control | *touch control*  
 timer indipendente | *independent timer*  
 dotazioni di sicurezza | *safety equipment*



spigoli vivi | *sharp edges*  
 alimentazione | *power supply*: 230V - 50÷60 Hz



Spina elettrica Schuko in dotazione  
*Schuko plug supplied*

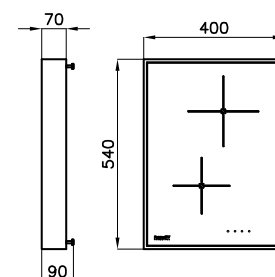
5122 240



P. max | *max power*: 3.520 W  
 2 zone cottura | *2 cooking zones*: Ø 250 - 160 mm  
 DuPont Corian Glacier White | *DuPont Corian Glacier White*  
 vetroceramica nero | *black ceramic hob*

programmazione elettronica | *electronic programming*  
 9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost  
*9 power settings per zone and Power Boost function*

comandi touch control | *touch control*  
 timer indipendente | *independent timer*  
 dotazioni di sicurezza | *safety equipment*



spigoli vivi | *sharp edges*  
 alimentazione | *power supply*: 230V - 50÷60 Hz



Spina elettrica Schuko in dotazione  
*Schuko plug supplied*

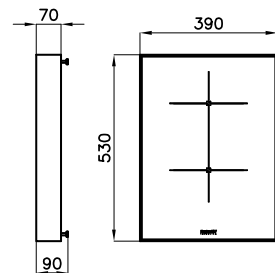
5041 245



P. max | *max power*: 3.520 W - 2 zone cottura Bridge | *2 Bridge cooking zones*: 180 x 220 mm  
 acciaio inox AISI 304 spazzolato | *AISI 304 brushed stainless steel*  
 vetroceramica bianco | *white ceramic hob*

programmazione elettronica | *electronic programming*  
 funzione Bridge | *Bridge function*  
 9 settaggi di potenza per zona più doppio Powerboost  
*9 power settings per zone and double Power Boost function*

comandi touch control | *touch control*  
 2 comandi slider per singole zone | *2 slider per single zone*  
 funzioni T-Chef, pausa, recall | *T-Chef function, pause, recall*  
 timer indipendente | *independent timer*  
 dotazioni di sicurezza | *safety equipment*

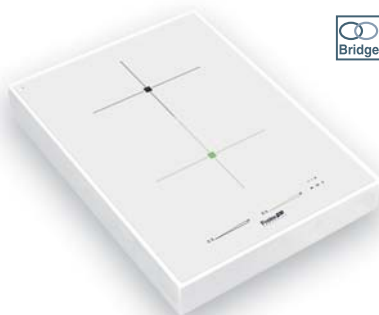


spigoli vivi | *sharp edges*  
 alimentazione | *power supply*: 230V - 50÷60 Hz



Spina elettrica Schuko in dotazione  
*Schuko plug supplied*

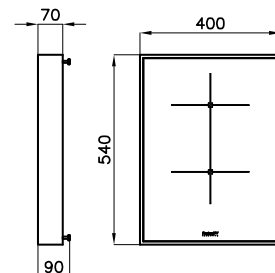
5141 245



P. max | *max power*: 3.520 W - 2 zone cottura Bridge | *2 Bridge cooking zones*: 180 x 220 mm  
 DuPont Corian Glacier White | *DuPont Corian Glacier White*  
 vetroceramica bianco | *white ceramic hob*

programmazione elettronica | *electronic programming*  
 funzione Bridge | *Bridge function*  
 9 settaggi di potenza per zona più doppio Powerboost  
*9 power settings per zone and double Power Boost function*

comandi touch control | *touch control*  
 2 comandi slider per singole zone | *2 slider per single zone*  
 funzioni T-Chef, pausa, recall | *T-Chef function, pause, recall*  
 timer indipendente | *independent timer*  
 dotazioni di sicurezza | *safety equipment*



spigoli vivi | *sharp edges*  
 alimentazione | *power supply*: 230V - 50÷60 Hz



Spina elettrica Schuko in dotazione  
*Schuko plug supplied*

5021 240

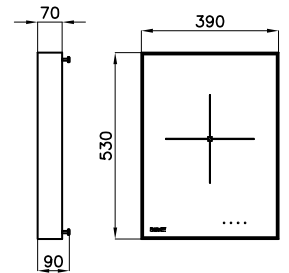


spigoli vivi | *sharp edges*  
alimentazione | *power supply: 230V - 50÷60 Hz*

P. max | *max power: 3.000 W*  
zona cottura | *cooking zone: Ø 250 mm*  
acciaio inox AISI 304 spazzolato | *AISI 304 brushed stainless steel*  
vetroceramica nero | *black ceramic hob*

programmazione elettronica | *electronic programming*  
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost  
*9 power settings per zone and Power Boost function*

comandi touch control | *touch control*  
timer indipendente | *independent timer*  
dotazioni di sicurezza | *safety equipment*



Spina elettrica Schuko in dotazione  
*Schuko plug supplied*

5121 240

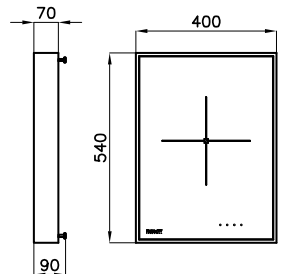


spigoli vivi | *sharp edges*  
alimentazione | *power supply: 230V - 50÷60 Hz*

P. max | *max power: 3.000 W*  
zona cottura | *cooking zone: Ø 250 mm*  
DuPont Corian Glacier White | *DuPont Corian Glacier White*  
vetroceramica nero | *black ceramic hob*

programmazione elettronica | *electronic programming*  
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost  
*9 power settings per zone and Power Boost function*

comandi touch control | *touch control*  
timer indipendente | *independent timer*  
dotazioni di sicurezza | *safety equipment*



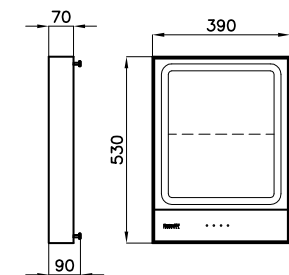
Spina elettrica Schuko in dotazione  
*Schuko plug supplied*

5025 445 Teppanyaki



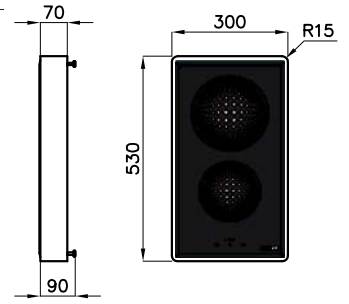
spigoli vivi | *sharp edges*  
alimentazione | *power supply: 230V - 50÷60 Hz*

P. max | *max power: 2.800 W*  
2 zone cottura indipendenti | *2 independent cooking zones*  
acciaio inox AISI 304 spazzolato | *AISI 304 brushed stainless steel*  
superficie di cottura in acciaio | *steel cooking surface*  
programmazione elettronica | *electronic programming*  
9 livelli di potenza per zona | *9 power levels per zone*  
comandi touch control | *touch control*  
2 comandi slider | *2 slider*  
2 timer indipendenti | *2 independent timers*  
dotazioni di sicurezza | *safety equipment*  
controllo elettronico della temperatura da 120° a 220°C  
*electronic temperature control from 120 ° to 220 ° C*



Spina elettrica Schuko in dotazione  
*Schuko plug supplied*

5022 234



P. max | *max power*: 3.520 W  
2 zone cottura | *2 cooking zones*: Ø 215 - 175 mm  
acciaio inox AISI 304 spazzolato | *AISI 304 brushed stainless steel*  
vetroceramica nero | *black ceramic hob*

programmazione elettronica | *electronic programming*  
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost  
*9 power settings per zone and Power Boost function*

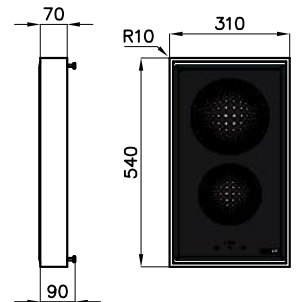
comandi touch control | *touch control*  
timer indipendente | *independent timer*  
dotazioni di sicurezza | *safety equipment*

spigoli arrotondati | *rounded edges*  
alimentazione | *power supply*: 230V - 50÷60 Hz



Spina elettrica Schuko in dotazione  
*Schuko plug supplied*

5122 234



P. max | *max power*: 3.520 W  
2 zone cottura | *2 cooking zones*: Ø 215 - 175 mm  
DuPont Corian Glacier White | *DuPont Corian Glacier White*  
vetroceramica nero | *black ceramic hob*

programmazione elettronica | *electronic programming*  
9 settaggi di potenza per zona più funzione Powerboost  
*9 power settings per zone and Power Boost function*

comandi touch control | *touch control*  
timer indipendente | *independent timer*  
dotazioni di sicurezza | *safety equipment*

spigoli arrotondati | *rounded edges*  
alimentazione | *power supply*: 230V - 50÷60 Hz



Spina elettrica Schuko in dotazione  
*Schuko plug supplied*





accessori per induzione | *induction accessories*

8210 008

Batteria pentole Induction PRO 8pz.  
*Set of Induction PRO pots, 8 pcs.*

- 1 Pentola Ø cm 24
- 1 Casseruola fonda Ø cm 20
- 1 Casseruola fonda Ø cm 24
- 1 Casseruola fonda Ø cm 16
- 1 Tegame 2 maniglie Ø cm 24
- 1 Bollilatte 1 manico Ø cm 12
- 1 Coperchio vetro Ø cm 20
- 1 Coperchio vetro Ø cm 24
  
- 1 Pot Ø cm 24
- 1 Deep casserole Ø cm 20
- 1 Deep casserole Ø cm 24
- 1 Saucepan Ø cm 16
- 1 Pan Ø cm 24
- 1 Milkpot Ø cm 12
- 1 Glass lid Ø cm 20
- 1 Glass lid Ø cm 24



8211 000

Padella wok con fondo piatto Induction PRO  
*Induction PRO Wok pan with flat bottom*



8212 000

Bistecchiera Induction PRO  
*Induction PRO steak-pan*



8213 000

Moka Induction PRO  
*Induction PRO Moka coffee-maker*



## il forno da incasso diventa Free

**...e sovrapponibile.** Sulle ali della libertà, anche il forno trova una sua nuova dimensione. I forni **ognidove** sono assieme oggetti di design ed elettrodomestici con elevate prestazioni: forno a vapore, microonde combinato e macchina per il caffè posizionabili in modo libero nel vostro ambiente cucina, e non solo.

## *the built-in oven become Free*

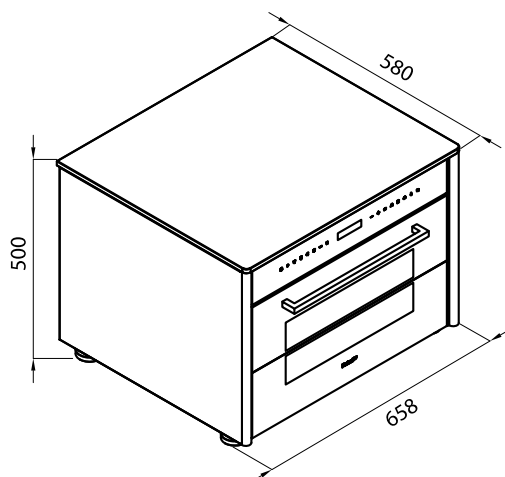
**...and superimposable.** *On the wings of freedom also the oven finds its own new dimension. The **ognidove** ovens are pure design objects and appliances with high performance: steam oven, combi-microwave and coffee maker that can be positioned freely in your kitchen environment, and more.*





I forni **ognidove** sono interamente rivestiti in acciaio inox AISI 304 satinato. Di dimensioni compatte possono anche essere impilati, a formare una colonna forni completa e poco ingombrante.

*The **ognidove** ovens are fully coated in AISI 304 satin finish stainless steel. Compact in size can also be stacked, to form a complete and functional ovens column.*





Grazie alle tre differenti modalità di cottura FL combi-micro è un forno completo: microonde, ventilato e grill vengono combinati in un set sorprendente di programmi cottura.

*Thanks to the three different principles of cooking FL combi-micro is a really complete oven: microwave, convection and grill are combined into an amazing set of programs.*



La camera di cottura è completamente in acciaio inox e dotata di piatto girevole disinseribile, teglia pirex e griglia in acciaio.

*The cooking chamber is fully in stainless steel and equipped with revolving plate, Pyrex casserole and steel grid..*



Le varie funzioni di cottura permettono un grande ventaglio di possibilità, sia per cucinare che per rivitalizzare cibi precotti.

*The various functions allow for a wide range of possibilities, both for cooking and for re-heating pre-cooked food.*



La cottura per convezione rende il Combi FL un forno completo, ottimo anche per preparazioni di pasticceria.

*The FL combi oven, thanks to the presence of the convection cooking, is a really complete oven, wonderful also to prepare pastries.*

## Funzioni | *Functions*



**Cottura con microonde** Ideale per cuocere o riscaldare verdure, riso, pesce, carne e liquidi in modo rapido. Possono essere impostate differenti potenze di funzionamento.

**Microwave oven cooking** *Ideal for cooking or rapidly heating vegetables, rice, fish, meat and liquids. Different power levels are available.*



**Cottura micro+grill** Metodo di cottura combinato perfetto per lasagne, patate, arrosto e sformati.

**Micro+grill cooking** *A combined cooking method that is ideal for lasagne, potatoes, roasts and pies.*



**Microonde ventilato** Il movimento dell'aria generato dalla ventola garantisce una migliore omogeneità delle cotture micro.

**Convection microwave** *The movement of air generated by the fan ensures better homogeneity of micro cooking.*

5104 120 white

Micro-combi 46 | *Micro-combi 46*



- Forno combinato microonde + grill + ventilato 60x46 cm - 32 litri
- Rivestito in acciaio inox Aisi304, Dimensioni 658x580x500 mm
- Microonde 1000 W con 6 livelli di potenza
- Grill abbattibile 1500 Watt
- Temperatura max 220°C
- 6 funzioni di cottura
- 12 programmi cottura automatici + 3 programmi personalizzabili
- Display con comandi touch-control
- Programmazione elettronica intuitiva
- Interno forno in acciaio inox
- Ventilazione tangenziale
- Impostazione timer 0-90 minuti
- Scongelamento automatico per tempo e peso
- Piatto girevole Ø 32 cm disattivabile
- Interno porta Full Glass
- Finitura maniglia cromata (nera sul modello Vintage)
- Blocco di sicurezza
- Alimentazione: 220-240V 50Hz / Spina elettrica Schuko

**Dotazione di serie:**

- 1 piatto girevole integrato Ø 32 cm
- 1 griglia inox
- 1 teglia Pyrex

**Standard equipment:**

- 1 Integrated rotating plate Ø 32 cm
- 1 stainless steel grid glass tray
- 1 Pyrex tray

5104 620 black mirror

Micro-combi 46 | *Micro-combi 46*



- *Combi microwave + grill + convection oven 60x46 cm - 32 litres*
- *Aisi304 stainless steel fully coated. Dimension 658x580x500 mm*
- *1000 W microwave with 6 power settings*
- *Collapsible grill 1500 Watt*
- *Max temperature 220°C*
- *6 cooking functions*
- *12 automatic cooking programs + 3 customizable cooking functions*
- *Touch control display*
- *Intuitive electronic programming*
- *Stainless steel cooking chamber*
- *Tangential ventilation*
- *0-90 minutes timer*
- *Automatic defrosting by time and weight*
- *Disconnectable Ø 32 cm rotating plate*
- *Full-Glass door*
- *Chromed finish handle (black on Vintage model)*
- *Safety shut-off*
- *Power supply: 220-240V 50Hz / Schuko plug*

FANNED COOKING	SMALL GRILL	FAN+GRILL	MICROWAVE COOKING	MICROWAVE + GRILL	MICROWAVE + FANNED



**Cottura ventilata** La combinazione tra ventilazione e resistenza circolare genera un calore uniforme per una cottura efficace e omogenea.

**Convection cooking** *The combination of ventilation and circular heating element generates a uniform heat for an effective and homogeneous cooking.*



**Grill** Per gratinare velocemente la superficie delle vivande.

**Grill** *For rapidly crusting the surface of foodstuffs.*



**Ventola + grill** L'azione della ventola combinata a quella del grill permette una cottura veloce e profonda necessaria per alimenti di grosso volume.

**Fan plus grill** *The combined action of the fan and grill allows a fast and deep cooking, effective for foods of large volume.*

Il forno a vapore permette non solo una cottura sana ma anche gustosa perchè non altera la struttura molecolare dei cibi e ne esalta colori, sapori e fragranza.

*The steam oven is perfect for a cuisine both healthy and tasty, because it does not alter the molecular structure of food and it enhances their colours, tastes and fragrance.*



Il vapore è generato in un boiler esterno alla camera di cottura. Questo consente una grande rapidità all'accensione, e grande autonomia di acqua per le lunghe cotture a bassa temperatura.

*Steam is generated by a boiler outside the cooking chamber. This allows for great rapidity of operation and endurance, for slow cooking at low temperature.*



La programmazione è intuitiva, con programmi specifici per le differenti tipologie di prodotto. Le differenti temperature e saturazione di vapore garantiscono risultati ottimali per ogni cibo.

*Programming is intuitive, with specific programs for different kinds of product. Specific temperatures and degrees of steam saturation mean perfect results for each kind of food.*



La camera di cottura è molto ampia grazie alla disposizione longitudinale del serbatoio d'acqua. La dotazione di teglia fonda, teglia forata e griglia in acciaio permettono grande praticità.

*The cooking chamber is quite large, thanks to the longitudinal layout of the water tank. The presence of one deep steel tray, one flat perforated steel tray and one steel grid make it easy to cook.*

5103 180 white

forno Vapore | **Steam oven**



- Forno a vapore 60x46 - 35 litri
- Rivestito in acciaio inox Aisi304, Dimensioni 658x580x500 mm
- Camera di cottura WIDE dimensione teglia 40 x 36 cm
- Interno forno in acciaio inox
- Cottura a vapore: 40°C - 100°C
- Boiler per la generazione rapida del vapore
- Display con comandi touch-control
- Programmazione elettronica intuitiva
- Programmi specifici per pesce, carne, verdure e scongelati
- Impostazione timer 0-90 min
- Contenitore acqua estraibile a cassetto da 1,2 litri (non necessario l'allacciamento alla rete idrica)
- Indicazione mancanza acqua e ciclo di decalcificazione
- Finitura maniglia cromata
- Porta: 2 vetri
- Interno porta Full Glass
- Alimentazione: 220-240V 50Hz / Spina elettrica Schuko

Dotazione di serie:

- 1 teglia alta inox
- 1 teglia bassa inox forata
- 1 griglia inox

*Standard equipment:*

- 1 stainless steel deep tray*
- 1 flat perforated stainless steel tray*
- 1 stainless steel grid*

5103 680 black mirror

forno Vapore | **Steam oven**



- Steam oven 60x46 - 35 litres
- Aisi304 stainless steel fully coated. Dimension 658x580x500 mm
- WIDE cooking chamber tray dimension 40x36 cm
- Stainless steel cooking chamber
- Steam cooking: 40°C - 100°C
- External boiler for fast steam generation
- Touch control display
- Intuitive electronic programming
- Specific cooking programs for fish, meat, vegetables and forzen
- Timer setting 0-90 min
- Drawer-opening water container of 1,2 litres (no water connection needed)
- Alert light for absence of water and descaling cycle need
- Chromed handle
- Door: 2-glazed
- Full-Glass door
- Power supply: 220-240V 50Hz / Schuko plug

COTTURA VAPORE	SCONGELAMENTO
STEAM COOKING	DEFROST



## Macchina Caffè | Coffee Machine

5998 100 white

macchina Caffè | Coffee machine



5998 600 black mirror

macchina Caffè | Coffee machine



- Rivestito in acciaio inox Aisi304, Dimensioni 658x580x500 mm
- Funzionamento a cialda E.S.E.  
(Easy Serving Espresso: caffè, orzo, tea, ginseng)
- Erogazione vapore (per cappuccino) ed acqua bollente (infusi)
- Display touch-control e programmazione elettronica intuitiva
- Apertura e chiusura automatica del cassetto-cialda e blocco di sicurezza
- Contenitore acqua estraibile da 2,5 litri
- Sensore e spia mancanza acqua
- Vano laterale porta oggetti
- Cassetto raccogli-goccia estraibile e rimovibile
- Illuminazione led: 3 punti luce
- Pressione di esercizio: 20 bar
- Alimentazione: 220-240V 50Hz / Spina elettrica Schuko

- *Aisi304 stainless steel fully coated. Dimension 658x580x500 mm*
- *E.S.E.coffee pod system*  
*(Easy Serving Espresso: coffee, barley, tea, ginseng)*
- *Dispenser for steam (for cappuccino) and boiling water (infusions)*
- *Touch control display and intuitive electronic programming*
- *Automatic opening and closing of the pod-drawer and Safety shut-off*
- *Removable water tank 2.5 liters*
- *Sensor light for lack of water*
- *Side compartment*
- *Removable drip tray*
- *LED Lighting: 3 light points*
- *Working pressure: 20 bar*
- *Power supply: 220-240 V 50Hz / Schuko plug*







#### Sistema a "cialda"

FL utilizza il sistema ESE, con cialde standard facilmente reperibili, non solo per ogni marca di caffè, ma anche per ginseng, orzo, the, infusi vari...

#### "Pod" system

FL uses the ESE (Easy Serving Espresso), with easily available pods, not only for all coffee brands but also for ginseng, barley, tea and infusions...

#### Un bar completo

FL eroga inoltre acqua bollente e vapore per la preparazione tradizionale di the e tisane e per produrre una corposa schiuma per perfetti cappuccini da bar!

#### A genuine bar

FL also dispenses boiling water and steam for the traditional preparation of tea and herbal teas, and to produce a dense foam for a perfect cappuccino!

#### Semplice manutenzione

La macchina da caffè FL non richiede connessione alla rete idrica, il capiente serbatoio di acqua è di facile accesso. Una spia avvisa la necessità di rifornimento.

#### Easy maintenance

The coffee machine does not require connection to the water mains, and the large tank is easily accessible. A warning light indicates the need to refill.

#### Facile pulizia

Il basamento è estraibile su guide per una maggior praticità sia nell'utilizzo e nelle operazioni di pulizia del contenitore raccogliacqua.

#### Easy cleaning

The base is on guides and removable, really practical both in the use and in cleaning of the drip-collector container.

#### Tutto in ordine!

Nella coffee machine FL c'è spazio anche per immagazzinare tutto il necessario, in perfetto ordine e pronto all'uso.

#### All in order!

In the FL coffee machine there is also room to store everything you need in perfect order and ready to use.

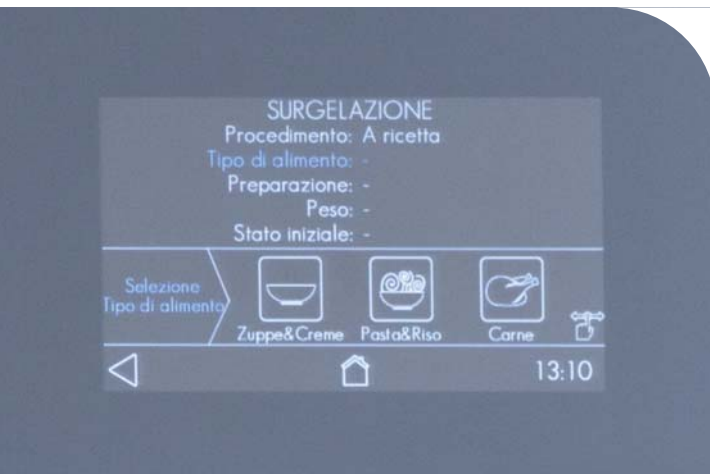


L'Abbattitore di temperatura multifunzione FL abbina le alte prestazioni di una macchina ad uso professionale ad una serie di altre funzioni studiate per l'ambito domestico. Undici funzioni con le quali è possibile l'abbattimento positivo, la surgelazione, la sanificazione, la lievitazione controllata, la cottura lenta a bassa temperatura, la rigenerazione degli alimenti, il raffreddamento veloce delle bevande, a tanto altro ancora.

*The multifunction blast chiller unites the high performance of a professional solution to a number of functions specifically studied for domestic use. Eleven functions with which it is possible to obtain deep-freezing, positive blast-chilling, sanitization, controlled rising, slow and low-temperature cooking, food regeneration, rapid beverage chilling, and much more.*

L'abbattitore FL è semplice ed intuitivo da utilizzare. Semplici domande permettono di impostare tutti i parametri, anche da parte di utilizzatori poco esperti.

*The FL blast chiller is simple and intuitive to use. Simple questions guide to set all parameters, even by a beginner.*



Il freezer conserva, ma non è idoneo alla surgelazione. L'abbattitore raffredda in un tempo contenuto e permette una micro-cristallizzazione che mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche degli alimenti.

*The freezer preserves food but it is not suitable for deep-freezing. The blast chiller chills the product in a limited amount of time, enabling a micro-crystallization which preserves the organoleptic characteristics of food unaltered.*



La termosonda è un'utile dotazione. Permette di raggiungere un risultato preciso al termine del ciclo di raffreddamento o di cottura.

*The temperature probe is a useful accessory. It makes it possible to obtain a precise result at the end of the chilling or cooking process.*

2980 600 black mirror

Abbattitore | *Blast Chiller*



- Abbattitore da incasso multifunzione 60x46 cm, volume 40 lt
- 11 programmi di funzionamento
- Display Touch TFT
- Programmazione intuitiva assistita
- Interni in acciaio inox
- Illuminazione a LED
- Sensori di protezione dai sovraccarichi di temperatura
- Temperature di esercizio: +75°C / -30°C
- Potenza max: 300 W
- Alimentazione: 220-240V 50Hz / Spina elettrica Schuko

- *Built-in multifunction blast chiller 60x46 cm, volume 40 lt*
- *11 programs*
- *TFT touch-control display*
- *Assisted intuitive programming*
- *Stainless steel chamber*
- *LED lighting*
- *Over-temperature protection sensors*
- *Exercise temperature +75°C / -30°C*
- *Maximum power: 300 W*
- *Power supply: 220-240V 50Hz / Schuko plug*

Dotazione di serie:

Sonda al cuore

1 vassoio in vetro ad alta tenuta termica

1 griglia inox

*Standard equipment:*

*Temperature probe*

*1 high-temperature glass tray*

*1 stainless steel grid*



## Funzioni | *Functions*



**Abbattimento temperatura a +3°C** Riduce il tempo di permanenza nel range di temperatura di proliferazione dei batteri e allunga la vita del prodotto. Il rapido raffreddamento blocca inoltre l'evaporazione dell'acqua.

**Temperature dropping to +3°C** It reduces the time of permanence in the bacteria proliferation temperature range, and increases the shelf-life of food. The quick drop in temperature also blocks water evaporation.



**Surgelazione a -18°C** Consente di conservare gli alimenti per mesi. Rimangono intatte le qualità organolettiche, il sapore, l'aroma e l'aspetto degli alimenti grazie alla micro-cristallizzazione dell'acqua, senza lacerazione delle fibre.

**Deep-freezing at -18°C** It makes months long conservation possible. The organoleptic properties, savour, aroma and aspect remain unaltered because of the micro-crystallization which prevents fibres from breaking apart.



**Pre-Raffreddamento rapido per l'ottimizzazione dei tempi di esecuzione programmi** Riduce i tempi di esecuzione dei programmi raffreddando delle parti interne dell'apparecchiatura prima dell'utilizzo.

**Rapid pre-chilling to optimize program-execution time** It reduces the time of execution of programs by chilling the inner parts of the appliance before use.



**Raffreddamento rapido dei cibi a fine cottura** È possibile accelerare il processo di raffreddamento fino alla temperatura desiderata senza attendere la naturale acclimatazione.

**Rapid chilling of food after cooking** It is possible to accelerate the chilling process, down to the required temperature, without waiting for natural acclimatization.



**Raffreddamento rapido delle bevande a temperatura di servizio** Questo programma permette di ridurre velocemente la temperatura delle bevande, fino a sei bottiglie.

**Quick chilling of beverages to service temperature** This program quickly chills up to six bottles of beverage to the required temperature.



**Conservazione a 0°C delle preparazioni** È adatta quando si desidera conservare cibi come per esempio carni, pesci e verdure per qualche ora prima della loro preparazione.

**0°C conservation of prepared food** This program is suitable to preserve food such as meat, fish or vegetables for a few hours before their preparation.



**Sanificazione del crudo con processo di abbattimento a -30°C** La cattiva conservazione dei prodotti ittici può causare rischi per la salute per la contaminazione da Anisakis, un parassita che può essere eliminato con una surgelazione a -30°C.

**Raw food sanitization through temperature drop to -30°C** Bad conservation of seafood can cause health hazards do to contamination with Anisakis, a parasite which can be eliminated with a deep-freezing at -30°C.



**Scongelamento controllato** Porta un alimento dalla temperatura di congelamento a 1÷3°C senza perdere liquidi e senza iniziarne la cottura, evitando la trasformazione delle proteine che si ha con il microonde.

**Controlled defrosting** The program brings food from deep-freeze temperature to 1÷3°C without losing its liquids and without commencing its cooking, and thus avoiding the transformation of proteins which is brought on by the microwave.



**Rigenerazione dei cibi a raggiungimento della temperatura di servizio** Consente di riscaldare un alimento precedentemente cotto e conservato in frigorifero e servirlo in tavola alla temperatura di corretto consumo.

**Food regeneration at serving temperature** This program warms at proper serving temperature food which was pre-cooked and kept in the refrigerator.



**Cottura a bassa temperatura** Cuoce a temperatura costante per un tempo determinato. Grazie alla limitata evaporazione dell'acqua dagli alimenti, permette di mantenere le qualità e la tenerezza dei cibi.

**Low-temperature cooking** This function cooks food at a constant temperature for a given time. Thanks to the limited evaporation of water from the food, it maintains the quality and tenderness of the food.



**Lievitazione con temperatura e umidità controllate** Crea un microclima a temperatura e umidità controllate e la fermentazione può aver luogo in condizioni ottimali. Programmando la durata è possibile ridurre la quantità di lievito, per prodotti più leggeri e digeribili.

**Rising with temperature- and humidity-control** This program creates a micro-climate with controlled temperature and humidity in which fermentation can take place in a perfect environment. By programming the duration, it is possible to reduce the quantity of yeast, and obtain a lighter and easier to digest food.





**ognidove**

*Foster management system is ISO 9001:2008 certified  
Registration number CH-36474*



Tutti i prodotti Foster sono conformi alle direttive CEE e sono coperti da garanzia Foster per 24 mesi.

*All Foster products conform to the EEC directive and are covered by the Foster 24-month warranty.*

Foster declina ogni responsabilità per eventuali inesattezze ed errori e si riserva il diritto di apportare modifiche e migliorie ai prodotti illustrati in qualsiasi momento senza preavviso.

*The features are purely guideline.  
We reserve the right to modify them at any moment without notice.*



# ognidove



**Foster** 

Foster spa - Via M. S. Ottone, 18/20 - 42041 Brescello (Re) Italy  
Tel. +39 0522 687425 - Fax +39 0522 684518 - Fax export +39 0522 687639 - E-mail: [info@fosterspa.com](mailto:info@fosterspa.com)

[www.fosterspa.com](http://www.fosterspa.com)