

Pour bénéficier de la garantie ASKO,
suivez les instructions suivantes :

Préparez vos
gourmandises maison

ASKO
Inspired by Scandinavia

Étape 1



Inscrivez-vous sur le site
www.asko-electromenager.fr/odr

Remplissez le formulaire de participation en ligne.
N'oubliez pas de vous munir du n° de série de votre
appareil (il figure sur la plaque signalétique et commence
par Sr.No.), d'un scan de votre facture originale
d'achat et d'envoyer un chèque de 1€ libellé au nom
de EBERHARDT FRÈRES et pensez à mentionner la
référence du kit.

Si vous n'avez pas la possibilité de scanner votre facture
originale d'achat, vous pouvez nous la faire parvenir par
courrier postal à l'adresse suivante, accompagnée de
votre numéro de dossier internet :

EBERHARDT FRÈRES
Offre ASKO - Préparez vos gourmandises maison
10 mai au 31 juillet 2019
18, rue des Frères Eberts BP 30083
67024 STRASBOURG Cedex 1

Si vous ne disposez pas d'accès internet, téléphonez du
lundi au vendredi de 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h15 au
09 69 32 69 00.

Une seule participation et un seul produit par personne (même nom, même prénom, même adresse).
Offre valable en France métropolitaine, Monaco et Corse et non cumulable avec toute offre en cours portant sur les
mêmes produits.

Étape 2

Si votre dossier respecte les conditions de l'offre, vous
recevrez votre kit de pâtisserie de Buyer dans un délai de
6 à 8 semaines.

IMPORTANT : L'offre s'effectuera uniquement sur
présentation de la facture originale ainsi que sur
l'indication du n° de série.

Toutes autres pièces justificatives ou photocopies seront
considérées comme nulles et ne pourront
vous faire bénéficier de cette offre ASKO.

En cas d'envoi postal, la facture originale vous sera
restituée. Cette facture devra être accompagnée
d'un chèque de 1€ libellé au nom de EBERHARDT
FRÈRES et pensez à mentionner la référence du kit.

Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978
«informatique et libertés», vous disposez d'un droit
d'accès, de rectification ou de radiation vous
concernant que vous pouvez exercer en écrivant à
EBERHARDT FRÈRES - 18, rue des Frères Eberts
BP 30083 67024 STRASBOURG Cedex 1.
Les frais d'envoi du dossier ne seront pas remboursés.



Suivez-nous sur la chaîne YouTube
ASKO Electroménager France



Avec Ecofolio tous les papiers se recyclent.

ASKO
Inspired by Scandinavia

SHOWROOM ASKO
Atelier des Arts Culinaires
111 avenue Daumesnil - 75012 PARIS
www.atelierartsculinaires.com

ESPACE CONSOMMATEURS
Conseils avant et après-vente :
Tél. : 09 69 32 69 00
Du lundi au vendredi de 9h00 à 12h00
et de 13h30 à 17h15.
Courriel : info.conso@eberhardt.fr

AO 01918 | Réalisation : 17740 • infra.fr

Du 10 mai au 31 juillet 2019
Pour l'achat d'un four ASKO :

Recevez un kit pâtisserie de Buyer pour 1€ de plus

Qualité Suédoise depuis 1950

www.asko-electromenager.fr

DU 10 MAI AU 31 JUILLET 2019

Pour l'achat d'un four ASKO, recevez un kit pâtisserie de Buyer pour 1€ de plus



RÉFÉRENCES DES FOURS ASKO ÉLIGIBLES	VALEUR DU FOUR (1)	KIT PÂTISSERIE DE BUYER POUR 1€ DE PLUS	VALEUR KIT PÂTISSERIE DE BUYER
OP8636S - OP8664S OP8664A - OP8683S OP8687S-1 - OP8687A-1	999 à 1399 €	AO01914 mini kit pâtisserie (4856.01 kit ustensiles macarons 4887.00 mini balance)	110 €
OP8687B - OP8678G - OCS8664S - OCS8664A OCS8683S - OCS8687S-1 - OCS8687A-1 - OCS8687B OCS8678G - OCM8464S - OCM8464A - OCM8483S OCM8487S-1 - OCM8487A-1 - OCM8487B OCM8478G - OP8478G - OCS8464S - OCS8464A OCS8483S - OCS8487S-1 - OCS8487A-1 - OCS8487B OCS8478G	> à 1399 €	AO01915 kit pâtisserie complet (4856.01/4887.00/3358.30/8162.40/3040.01/ 3013.21/4740.24N)	372,80 €

(1) Conformément à la réglementation en vigueur, il appartient à chaque revendeur de fixer librement ses prix de vente. Les prix indiqués ici (Prix TTC maxi, hors Eco-participation) n'ont qu'une valeur informative et indicative à la date de l'impression.

AO01915
Kit pâtisserie complet de Buyer

AO01914
Mini kit pâtisserie de Buyer



4856.01 kit d'ustensiles pour préparation de macarons



4887.00 mini balance précision - de 0 à 500g



3358.30 coffret Le Tube avec recharge & douilles



3013.21 cadre à entremets extensibles en inox 21.5X11.5X7.5



8162.40 plaque micro-perforée anti-adhésive aluminium

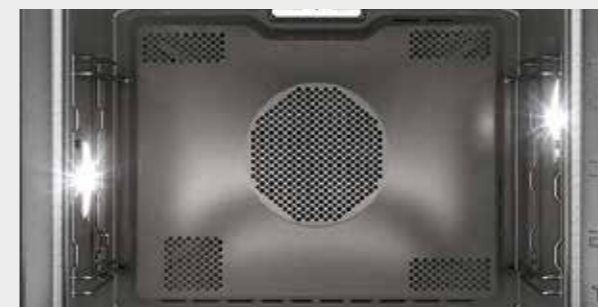


4740.24N spatule haute température +260°C - manche nylon et lame silicone



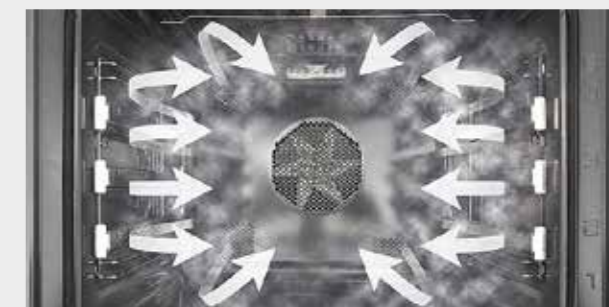
3040.01 cercle à pâtisserie extensible en inox Ø18 A 36 H

Les +



5 arrivées d'Air ThermoCirculaire

Tous les fours ASKO comportent une cavité qui s'inspire des fours à bois traditionnels. La forme de nos fours, avec ses 5 arrivées d'air sur plusieurs niveaux, permet une circulation plus uniforme de l'air chaud, ce qui assure une cuisson parfaitement homogène.



Système cyclonique exclusif

Les fours vapeur ASKO sont équipés d'un générateur externe qui vous permettra d'obtenir une vapeur pure grâce à son système cyclonique exclusif qui recycle l'eau résiduelle à l'extérieur de la cavité du four. Grâce à ce système, seule une vapeur de qualité pénétrera l'aliment pour une cuisson optimale. La saveur de vos plats et les vitamines de vos aliments seront préservées. La vapeur est injectée au travers de 4 flux d'air dans la cavité du four à intervalles réguliers pour une cuisson homogène.



Bleu, Saignant, À point, Bien cuit

Nous avons équipé nos fours d'une sonde culinaire pour parfaire la cuisson de vos viandes, terrines et pâtisseries. Piquez la sonde au cœur de votre préparation et réglez la température voulue qui s'affichera sur l'écran en couleur TFT. Une fois la température atteinte, un signal sonore retentit et le four s'éteint.



Pratiques et sûrs

Pour les plats volumineux et très chauds, nos rails télescopiques trouvent toute leur utilité. Ils sont pratiques et sûrs pour enfourner et sortir en toute sécurité les plats difficiles à manipuler.



Porte et vitres démontables

Le nettoyage de la porte n'a jamais été aussi rapide. La porte et les vitres du four sont démontables. Cette opération se déroule en deux étapes très simples. Même les vitres intérieures peuvent être nettoyées.



Porte ultra froide et fermeture amortie

Les portes de four, construites pour une sécurité maximale, comptent jusqu'à quatre vitres et réflecteurs de chaleur. Associées au ventilateur de refroidissement, elles garantissent une température extérieure de la porte inférieure à 35°C.