

SuperOven

UNOX
CASA

Índice

4 SuperOven

6 Creado para alcanzar la excelencia

8 La imaginación está servida

10 Cook Like a Chef

12 Superpoderes

14 Testigos con estrellas Michelin

16 La tradición de la innovación

18 SuperOven Experience

20 Design gallery



SuperOven

Unox Casa presenta SuperOven: una auténtica innovación que revoluciona radicalmente la manera de experimentar la cocina.

Diseñado para satisfacer los paladares más refinados, SuperOven combina la alta tecnología de los hornos profesionales utilizados por los grandes chefs con un diseño italiano icónico ideal para los hogares más exclusivos.

No había nada similar hasta que UNOX decidió aceptar el reto: reunir 30 años de experiencia en la cocina profesional en un producto inteligente y refinado para el mercado residencial de lujo.

Con una interfaz intuitiva y siempre conectada, SuperOven sigue actualizando sus programas de cocina para una experiencia culinaria siempre de vanguardia.

Todas estas funciones están totalmente automatizadas y disponibles con un simple toque de pantalla.

Además de ciencia y tecnología, la cocina es también y sobre todo un arte. Gracias a la plataforma digital Cook Like a Chef, SuperOven permite desarrollar la creatividad encontrando inspiración continua y el apoyo 24/7 de nuestros chefs profesionales.



**Creado
para alcanzar la
excelencia.
Todos los días.**

Dedicado a quienes aspiran a la máxima expresión de la habilidad culinaria, tanto en un restaurante como en casa.

Dedicado a las personas de buen paladar, empresarios visionarios, artistas y atletas en constante búsqueda del máximo rendimiento, enamorados de una vida en la que la socialización, los negocios y el tiempo libre se funden en un placer sin interrupciones.

Dedicado a los apasionados que ven la innovación como una forma de aventura, el diseño como una revelación de la belleza y la cocina como una forma de expresión personal.



La imaginación está servida

Asar, freír, ahumar, deshidratar, cocinar al vapor o al vacío. SuperOven te permite realizar cualquier tipo de cocción, incluso las que nunca han sido posibles en los hornos de casa. No pongas límites a tu imaginación y creatividad en la cocina. SuperOven siempre cocina para ti al máximo nivel y sin esfuerzo. En silencio y al nivel de un restaurante con estrella Michelin: la perfección está asegurada.

Sofisticadamente simple

SuperOven no es sólo un maestro de la tecnología culinaria que ha trabajado junto a los mejores chefs del mundo durante más de 30 años, sino también un maestro de la simplicidad.

Sustituye a la mayoría de los utensilios que llenan la cocina y deja espacio para una emoción sin precedentes.



Cook Like a Chef

Plataforma digital exclusiva

Video On Demand

¿Buscas ideas para cenar, quieres poner a prueba tus habilidades o experimentar con nuevos métodos de cocción? Consigue acceso exclusivo a la plataforma y sigue nuestras videorecetas tantas veces como quieras.

Master Class en directo

Aprende de los mejores y experimenta la emoción de la cocina gourmet. Nuestros chefs transmitirán cada semana recetas nuevas y únicas en un ambiente exclusivo e interactivo. Únete a las master class en directo desde la comodidad de tu casa.

Personal Cooking Trainer

No hay una segunda oportunidad para causar una buena primera impresión. Sorprende a tus invitados con obras maestras culinarias gracias a la ayuda en tiempo real de nuestros Personal Cooking Trainer.



Campana con filtro de carbón activo

SuperOven cuenta con un sistema de ventilación integrado que elimina todos los olores y vapores sin necesidad de limpieza durante años. Los filtros profesionales de carbón activo garantizan un rendimiento impecable y mantienen el aire siempre fresco y limpio en la cocina.

Lavado automático

Con un simple toque en la pantalla, SuperOven se limpia con una solución de agua y detergente suave y ecológico patentado por UNOX. La cámara de cocción de acero estará siempre limpia y brillante, lista para volver a utilizarse.



Interfaz digital intuitivo

Selecciona el tipo de alimento y el resultado de cocción deseado. SuperOven determinará automáticamente el programa ideal, adaptándolo a la cantidad de alimentos que se estén cocinando. Deja que la inteligencia artificial haga el trabajo duro y disfruta de la magia.

Tecnología de restaurantes con estrellas

SuperOven está equipado con la misma tecnología, inteligencia artificial y conocimientos culinarios que se utilizan actualmente en las cocinas de los mejores restaurantes del mundo. Ahora tú también puedes cocinar obras maestras culinarias en casa gracias a la amplia colección de programas automáticos disponibles.

¿Por qué UNOX es la marca más vendida del mundo?

Creemos que el mayor activo de una empresa se define por su capacidad en recibir comentarios e inspiración de sus clientes. Por eso dejamos la palabra a algunos conocidos chefs de restaurantes con estrellas Michelin y orgullosos propietarios de hornos UNOX en todo el mundo. Sólo ellos pueden atestiguar realmente lo que se siente al cocinar cada día contando con una fiabilidad absoluta, y lo fácil que es ampliar los límites de su creatividad gracias a la tecnología UNOX. Día tras día. Año tras año.

Testimonios con estrellas Michelin

“Los grandes chefs, al igual que los grandes artistas, construyeron sus historias de éxito sobre la pasión, la humildad y el trabajo duro. La mayoría de ellos tenían un sueño mayor: convertirse en lo mejor que pudieran ser y dejar su huella en este mundo.”

Massimo Bottura - Osteria Francescana (Modena, Italia)
🌟🌟🌟

“UNOX es atención al detalle. Y en una familia, la atención es la forma de transmitir calidez y amor.”

Iside De Cesare - La Parolina (Trevinano, Italia)
🌟

“Los hornos UNOX son perfectos para las cocinas creativas, ya que ofrecen muchas posibilidades diferentes, exactamente lo que necesitábamos. Nuestro horno UNOX nos conquistó.”

Daniel Gottschlich - Ox&Klee (Colonia, Alemania)
🌟🌟

“Para mí, UNOX siempre ha sido sinónimo de tecnología e innovación en la restauración. Gracias a este valioso aliado en la cocina, puedo concentrarme en personalizar mis platos y tener un resultado final óptimo.”

Daniele Lippi - Acquolina (Roma, Italia)
🌟

“El mundo UNOX es para nosotros sólido y fiable en los productos y en las personas.”

Maurizio y Sandro Serva - La Trota (Rivodutri, Italia)
🌟🌟

“Hemos elegido UNOX porque nos convenció de inmediato; tras probarlo nos dimos cuenta de que podía ser el brazo adecuado para el trabajo que realizamos a diario en la cocina. Encontramos una optimización en el tiempo de cocción y una reducción del peso de la materia prima.”

Stefano Di Gennaro - Quintessenza (Trani, Italia)
🌟

**30 años.
Es el tiempo
que tardamos
para aportar
nuestra experiencia
en la cocina
a su actual nivel de
excelencia.**



Iside De Cesare - La Parolina (Trevinano, Italia) 🌿

Selecciona un plato, el resultado de cocción deseado y pulsa INICIO. SuperOven hace el resto. Parece fácil, ¿verdad? La verdad es que detrás de esta sencillez se esconden años y años de duro trabajo. Nuestro software recopila datos de una red de hornos profesionales conectados y utilizados por chefs con estrellas Michelin de todo el mundo. Y hoy en día, sigue actualizándose constantemente. De esta forma, puedes contar con la mejora progresiva de un ecosistema inteligente que aprende constantemente para ofrecerte siempre las mejores recetas para tus platos favoritos, en casa.



UNOX es la marca de hornos profesionales más vendida en el mundo. Está presente en más de **130 países** y cuenta con **34 sucursales**.



Ofrecemos una **garantía de 7 años** para cada componente del horno y de 2 años para la asistencia técnica.



Asistencia telefónica en todo el mundo con una respuesta inmediata de personal cualificado UNOX.



Una experiencia que cambia todas tus expectativas



La tecnología se puede describir, pero la calidad hay que experimentarla.

Descubre todas las posibilidades que te ofrece SuperOven en una de nuestras salas de exposición o reserva ahora una experiencia digital personalizada con uno de nuestros chefs.

Design gallery









unoxcasa.com

UNOX S.p.A.
Via Majorana 22, Cadoneghe (PD), Italia