

ascaso

for coffee lovers



En kærligheds historie

De fleste store historier starter ofte i det små. For den 81-årige Jesús Ascaso var kærligheden til kaffen drivkraften, da han påbegyndte udviklingen af en maskine, der kunne brygge den ultimative kop kaffe. En maskine, der fik det bedste frem i bønnerne - ikke kun én heldig gang, men hver gang.

Det lykkedes, og i 1962 skabte Jesús Ascaso med håndkraft sin første kaffemaskine til professionelt brug. Den blev starten på en kærlighedshistorie, der stadig vokser, og i dag håndbygges alle espressomaskinerne stadigvæk, og gennemtestes ned til mindste detalje, før de forlader fabrikken.

Den ultimative espressomaskine "for coffee lovers" er nu som før udgangspunktet for Ascaso Componentes, der i dag er en af verdens førende producenter af espressomaskiner. I dag drives den spanske familievirksomhed af sønnen, José Luis Ascaso, og selv om faderen har rundet de 80 år, møder han stadig op på fabrikken for at holde et vågent øje med, at udviklingen foregår i den ånd, den var tænkt.

Det var sønnen, der for alvor fik øjnene op for de forretningsmuligheder, den unikke espressomaskine gemte på. Og det var hans idé at koble firmaets store, tekniske og professionelle viden om kaffebrygning sammen med den espressokultur, der i dag er en naturlig del af vores livsstil verden over.

Resultatet blev bl.a. Dream espressomaskinen udtænkt af den industrielle designer Marc Aranyó. Han satte sig for at skabe "drømmen af en espressomaskine - den skal udstråle

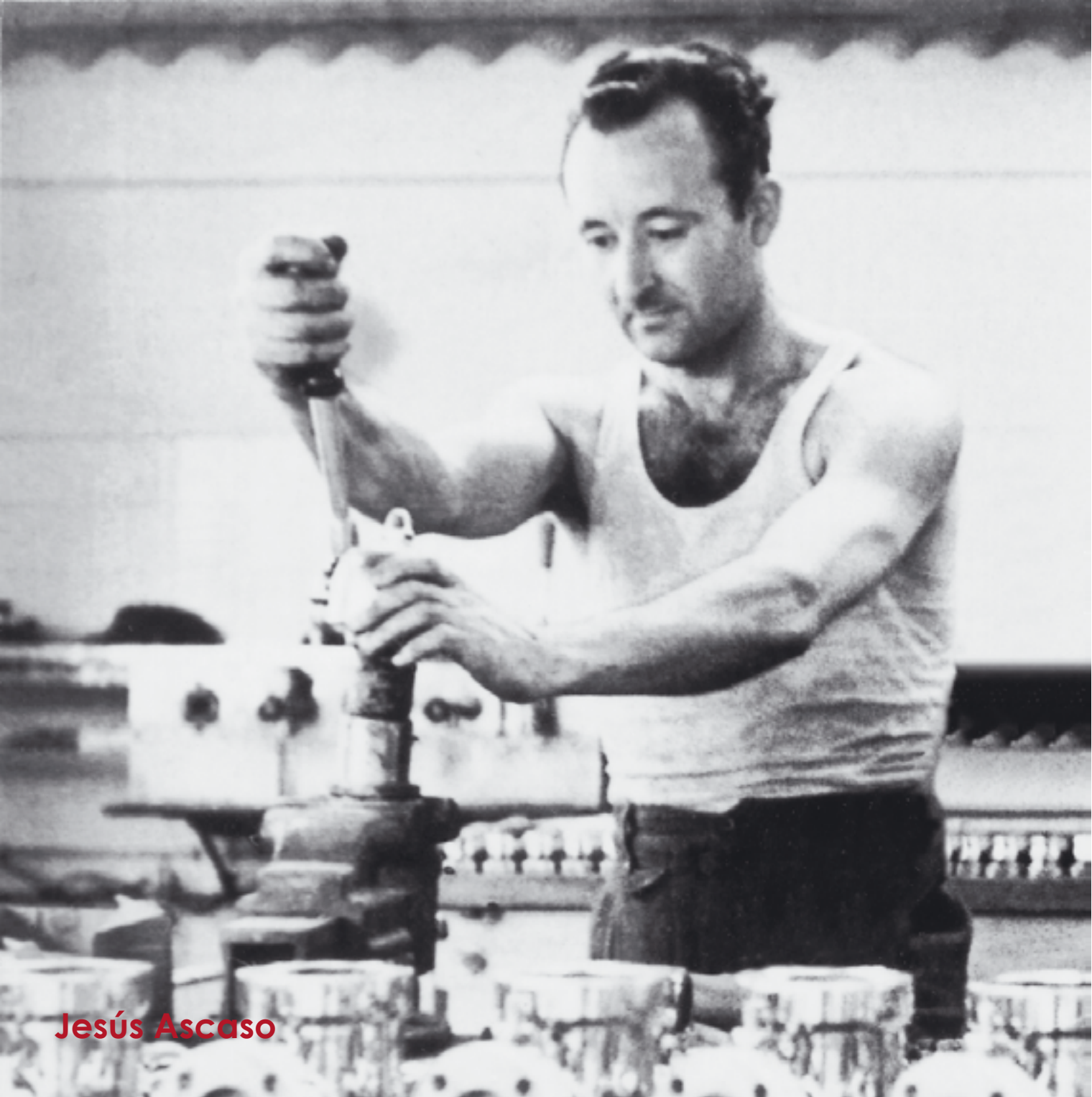
positiv nostalgi fra dengang i 60'erne, hvor ting var uopslidelige, og så skal den have et moderne og elegant look". Dream blev startskuddet, og efterfølgende er flere maskiner kommet til - alle udviklet på baggrund af mere end 40 års passion for kaffe.

Alle Ascaso espressomaskiner er således fremstillet af de bedste materialer samt den nyeste avancerede teknologi, uden dog at gå på kompromis med den enkelte og logiske funktionalitet, der i dagligdagen gør Ascaso espressomaskiner til en fornøjelse at bruge.

På oversiden af maskinen varmes kopperne, mens den perfekte espresso brygges med en vandtemperatur på 90 grader. Manometeret på fronten viser nøje trykket på 9 bar som kaffen brygges ved, og steameren varmer mælk og vand helt op til 140 grader ved et tryk på 16 bar. Ascaso espressomaskiner er hurtige og nemme at rengøre, da riste, bakker og skuffer er lige til at løfte op og tage ud.

En revolutionerende teknik med adskillelse af termoblok og varmelegeme gør, at Ascaso espressomaskiner ikke kalker til som andre maskiner. Brugen af denne teknologi er specielt velegnet i områder, hvor der er meget kalk i vandet.

Verdens bedste espresso, cappuccino eller café latte er hurtigt og nemt at brygge. Med fintmalede bønner, eller "the italian way" med kaffepods, er hver enkelt kop altid doseret 100% rigtigt og en ægte nydelse "for coffee lovers".



Jesús Ascaso



dream



arc fun



i•grinder



steel



To i én. Fintmalede bønner, eller "the italian way" med kaffepods. Den perfekte kombination der giver mulighed for selv at vælge.



"The italian way" med kaffepods, som er hurtigt og nemt. Indsæt blot et lille kaffefilter og hver enkelt kop er altid doseret 100% rigtigt.



Et nyt og genialt filtersystem [tilbehør] gør at espressomaskinen også kan brygge almindelig kaffe ved brug af kaffepuder eller kaffepulver. Filtret sikrer den perfekte kop kaffe, der med sit lækre gyldenbrune skum på overfladen og den perfekte konsistens smager fantastisk.

For både kaffeentusiaster og æstetikere er Dream en drøm, som går i opfyldelse. Professionel kvalitet i et moderne design med et strejf af nostalgi og gode gamle dage. For at fremstille den ultimative kop espresso er det nødvendigt at alle enkeltdele er af bedste kvalitet. Derfor er Dream ikke blot et modéfænomen men også baristaens store kærlighed.

Dream er indbegrebet af den eksotiske kaffekultur, som verden over nydes af tusindvis af mennesker. Den er håndbygget i 100% aluminium og samlet af de allerbedste materialer, hvilket gør Dream til en driftssikker espressomaskine med mange års problemfri brug. Den kan med stor fornøjelse benyttes ved både mindre og større selskaber, og med en vandbeholder på 1,3 liter er Dream ikke kun smuk men også praktisk at bruge. Beholderen er monteret på siden for nem adgang til opfyldning og Dream brygger uden problemer 50 kop om dagen.

Dream er skabt til den kræsne og designbeviste forbruger, der kun forventer det bedste til hjemmet, kontoret, eller hvor der kun er adgang "for coffee lovers".





Mediterranean Blue



Kid Blue



Cloud White



Sweet Cream



Meadow Green



Mandarin Orange



Sun Yellow



Polished Aluminium



Baby Pink



Love Red



Anthracite



Dark Black



The Cow



The Ladybird



The Ladybird

For både kaffeentusiaster og æstetikere er Dream en drøm, som går i opfyldelse.

Professionel kvalitet i et moderne design med et strejf af nostalgi og gode gamle dage.



To i én. Fintmalede bønner, eller "the italian way" med kaffepods. Den perfekte kombination der giver mulighed for selv at vælge.



"The italian way" med kaffepods, som er hurtigt og nemt. Indsæt blot et lille kaffefilter og hver enkelt kop er altid doseret 100% rigtigt.



Et nyt og genialt filtersystem [tilbehør] gør, at espressomaskinen også kan brygge almindelig kaffe ved brug af kaffepuder eller kaffepulver. Filtret sikrer den perfekte kop kaffe, der med sit lækre gyldenbrune skum på overfladen og den perfekte konsistens smager fantastisk.



Arc Fun fylder ikke meget, men den er fræk at se på og får kaffen til at smage som en sommerdag på torvet i Venedig. Arc Fun er en stor nyhed for kaffeentusiaster, som elsker stor kaffe, men hvor pladsen måske er begrænset.

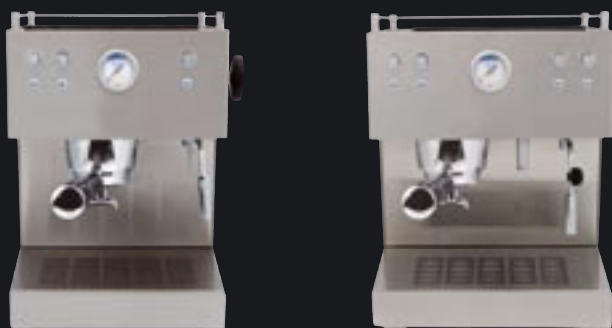
Arc Fun er uden tvivl en af de smukkeste espressomaskiner, der findes. Med sit moderne design er Arc Fun en unik kaffebrygger, der skiller sig ud ved at kombinere høj kvalitet og funktionalitet med evnen til at brygge ægte italiensk espresso.



Arc Fun er håndbygget og konstrueret i en størrelse, så den nemt kan passe ind i selv det mindste køkken. Super enkel og logisk betjening gør det hurtigt og nemt at brygge verdens bedste espresso, cappuccino eller café latte. Vandbeholderen på 2 liter er stor i forhold til maskinens størrelse og brygger uden problemer 25 kopper om dagen.

Arc Fun lægger i det hele taget op til sjove stunder i godt selskab.





To i én. Fintmalede bønner eller "the italian way" med kaffepods. Den perfekte kombination, der giver mulighed for selv at vælge.



"The italian way" med kaffepods, som er hurtigt og nemt. Indsæt blot et lille kaffefilter og hver enkelt kop er altid doseret 100% rigtigt.



Et nyt og genialt filtersystem [tilbehør] gør, at espressomaskinen også kan brygge almindelig kaffe ved brug af kaffepuder eller kaffepulver. Filtret sikrer den perfekte kop kaffe, der med sit lækre gyldenbrune skum på overfladen og den perfekte konsistens smager fantastisk.

Steel er en æstetisk nydelse, som kan servere op til 250 kopper om dagen og brygger verdens bedste kaffe, der smager, som den skal - rund og blød med god, kraftig aroma. Sådan vil de ha' det på cafe'erne, og sådan kan de nu også få det på kontorerne.

Gennemtænkt ned til mindste detalje er Steel rå og raffineret, men samtidig er den, med sit enkle og tidløse design, født til at blive en klassiker. Fremstillet af børstet stål ledes tankerne automatisk hen på hot og trendy caféliv – og rigtig god kaffe.

Steel er ekstremt funktionseffektiv og kan både brygge kaffe og steame mælk på en og samme tid. Det betyder, at flere kopper kan brygges ad gangen, og at kaffen derfor kan serveres hurtigt. Vandbeholderen på op til 6 liter er diskret placeret bagtil med en åbning foroven og udstyret med en sensor giver den besked, når vandet er ved at være brugt. I soklen på Steel er den såkaldte "knock-box" monteret. En skuffe, som bruges til at aflægge den brugte kaffegrums i, og som nemt og hurtigt kan tages ud, når den skal tømmes og vaskes.

Steel findes i tre størrelser og er ideel til kontoret, restauranten eller caféen. Uanset stedet lever Steel serien op til alle krav om ekstrem høj kvalitet og driftsikkerhed.





Frisk kaffe holder sig i virkeligheden ikke frisk særlig længe, når pakken først er åbnet. For at udnytte den fulde aroma, vælger kaffeentusiaster ofte at købe kaffebønner, og er man en ægte barista, der sætter kvalitet, design og funktionalitet i højsæde, skal bønnerne også males i en kaffemølle, der matcher niveauet.

i•2 grinder er den perfekte kaffemølle, der ikke kun behandler kaffebønner nænsomt men også sikrer, at man kan være bekendt at have den stående fremme på køkkenbordet. Med chassis i aluminium, koniske skæreknive, en hastighed på 1200 omdrejninger i minuttet og den trinløse justering, males kaffebønner til den ønskede finhed, der skal til for at få den perfekte kop espresso. Beholderen på toppen af kaffemøllen rummer 600 gr. kaffebønner, som efter ønske, og ved at montere en mængdedispenser, kan doseres til den præcise mængde malet kaffe på f.eks. 7 gr. og helt op til 125 gr.

i•2 grinder er smuk, tidløs og designet med enestående detaljer og en funktionalisme, der sikrer, at processen ikke ødelægger fornøjelsen ved malingen af bønnerne til den bedste kop espresso.





Passion for kaffe og viden om alt fra dyrkning til ristning og brygning er essentielt for en real "coffee lover". Hos Ascaso Componentes fornægter dette sig heller ikke, og der anvendes kun den allerbedste kaffe fra det anerkendte italienske kaffehus, Musetti, når der skal laves en espresso.

Musetti blev grundlagt i 1934 i Piacenza, Italien og har lige siden produceret ægte italiensk kaffe med rødderne solidt plantet i den sydamerikanske muld. Bønnerne er 100% arabica, mørk-ristet og formalet i præcis den finhedsgrad, espresso-metoden kræver. Når kaffen forlader Musetti huset, er den pakket i en særlig "kaffepakke" – Pressurization. Denne emballering holder både længere og mere effektivt på smag og aroma end den traditionelle vakuumpakning.

For at hver enkelt kop espresso er lige så frisk og perfekt som den forrige kop, har Musetti skabt pods - et filter med præcis 7 gr. stampet kaffe klar til brygning. Hver enkelt pod ligger i sin egen forsegling, så alle smagsstoffer er bibeholdt - også når man når til den sidste pod i pakken. Kaffen er friskmalet hver gang, og når pod'en er brugt, smides den blot væk. Dette er hurtigt og enkelt,

og så sviner det ikke, som når man f.eks. bruger malet kaffe, der både skal stemples og renses ud af holderen efter endt brygning.

For den ægte espressoentusiast, som ønsker at mestre baristahåndværket i alle dets faser, tilbyder Musetti naturligvis bønner af 100% arabica kaffe i den allerfineste kvalitet. Derfor er Musetti medlem af organisationen CSC - Caffé Speciali Certificati. En organisation, der stiller særligt høje krav til medlemmerne og deres råvare – kaffebønnerne. Hver høst skal godkendes af CSC, og lever bønnerne ikke op til de krav, der er sat for det enkelte risteri, bliver råvaren ikke godkendt.

Kendskab til serveringen er også et must, da kaffenydelse er en oplevelse for flere sanser. Espresso er en særlig kaffemetode, hvor adskillige faktorer spiller ind for at få den ultimative espresso. Vandet skal f.eks. være 90 grader varmt, før det presses gennem den fint malede kaffe.

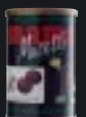
Når alle detaljer er indfriet, serveres espressoen i verdens mindste kaffekop. Koppen varmes først på toppen af espressomaskinen, og efterfølgende nydes den perfekte espresso,



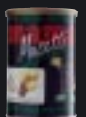
Musetti Macinato.
100% arabica moka
eller filter.
Dåse af 250 gr.



Musetti Macinato
Lattina Rossa
espresso.
Dåse af 250 gr.



Mama Musetti med
amaretto aroma.
Espresso, moka eller
filter.
Dåse af 125 gr.



Mama Musetti
med vanilla aroma.
Espresso, moka eller
filter.
Dåse af 125 gr.



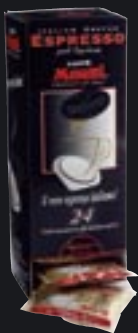
Mama Musetti med
irish coffee aroma.
Espresso, moka eller
filter.
Dåse af 125 gr.



Mama Musetti med
chocolate aroma.
Espresso, moka eller
filter.
Dåse af 125 gr.



Musetti Evolutione. 100% ara-
bica bønner. 1 Kg. pose med
åbning og lukningsventil for
frisk opbevaring.



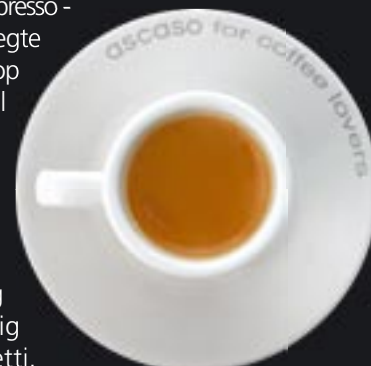
Kaffepods med 7 gr. 100%
arabica eller koffeinfri. Hver pod
er imballeret i egen Pressurization
pose for ikke at miste aromaen.
Fås i æsker med 24 eller 150 stk.

som med et mørkt gyldent og nøddebrunt skum på toppen og en cremet konsistens med en stærk sød aroma lægger sig som silke på tungen. Dette er en rigtig espresso "for coffee lovers".

Hver eneste Ascaso espressomaskine er håndbygget af de bedste materialer og testet ned til mindste detalje. En sådan maskine fortjener kun den bedste kaffe, og det gør alle kaffeelskere også.

Skrab fingeren hen over espresso-
koppen og nyd den ægte
aroma fra en rigtig kop
espresso, som den skal
være.

Hos din nærmeste for-
handler kan du få en
demonstration af Asca-
so espressomaskiner og
smage en vidunderlig
espresso fra caffè Musetti.





Stamper til professionelt brug med halv-automatisk tryk og tilbageslag. Sikrer den rigtige komprimering af kaffen før brygning.
Ø 57 mm.



i•2 Dispenser for brug sammen med grinder. Kan rumme op til 125 gr. malet kaffe og doserer i portioner af 7 gr.



Stamper i klassisk design med træhåndtag og blank pressepudef. Ø 57 mm.



For optimal vedligeholdelse af espressomaskine findes en række forskellige børster og renseservietter.

Æske med 15 renseservietter.
Børste med stålhår for rensning af blade på grinder.
Børste med blødhår for rensning af filter og andre svært tilgængelige steder.



Stamper i poleret aluminium. Ø 55 og 57 mm.



Rustfri stålkande til brug for opvarmning af mælk og vand. Fås i fem forskellige størrelser og tåler opvaskemaskine.

0,15 L. - 0,4 L. - 0,6 L. - 0,9 L. - 1,6 L.

En nødvendighed for at lave den perfekte cappuccino og café latte.



Genialt filtersystem til montering på eksisterende arm, således at espressomaskinen også kan brygge almindelig kaffe ved brug af kaffepuder eller kaffepulver. Filterholder til henholdsvis brygning af én eller to kopper kaffe medfølger.



Cappuccino art - dåse til kakaopulver for dekoration af den perfekte cappuccino. Vælg også mellem 3 forskellige skabeloner med henholdsvis blomst, stjerne og bjørnefod motiv.

	dream	arc fun	steel uno	steel duo	steel trio
bredde/højde/dybde [mm]	245x345x280	220x320x280	248x360x315	270x360x315	480x360x315
vandbeholder [liter]	1,3	2,0	3,0	3,0 + 3,0	3,0 + 3,0
materiale	alu	metal	børstet stål	børstet stål	børstet stål
vægt [kg] fast/aftagelig arm	8,0 / 7,0	7,5 / 6,5	11,0 / 12,0	15,0 / 16,0	21,0 / 22,5
230 volt	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
strømforbrug	900 W	900 W	900 W	900 W x 2	900 W x 3
pumpe tryk 16 bar	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
kaffe termostat	95°	95°	95°	95°	95°
steamer termostat	140°	140°	140°	140°	140°
dampprørsbeskytter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
antal grupper	1	1	1	2	3
uafhænging steam-gruppe				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
indikator for tom vandbeholder			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

i•2 grinder

bredde/højde/dybde [mm]	162x407x266
beholder til bønner [kg]	0,6
materiale	alu
vægt [kg]	3,5
volt 220	<input type="checkbox"/>
strømforbrug	140 W
omdrejningshastighed	1200 rpm
bladtype	konisk
produktion	5 kg/h
i•2 dispenser 125 gr. [tilbehør]	<input type="checkbox"/>

ascaso

for coffee lovers

Hetland Nordic A/S
Vandtårnsvej 85

2860 Søborg
Denmark

T: +45 39 46 46 50
F: +45 39 46 46 51

www.ascaso.dk
info@hetlandnordic.com