



Nostalgie

 **ILVE**

Live, Cook, Love.

Nostalgie

- Blocchi cottura /
Range cookers
- Cappe /
Hoods
- Forni e sistemi di cottura e conservazione /
Ovens and cooking and storage systems
- Piani cottura a induzione e a gas /
Induction and gas hobs

Il sapore della tradizione, interpretato in chiave moderna.

Un sentimento che prende forma nel cuore della casa, valorizzando le proprie radici, ma al tempo stesso ricercando inediti equilibri fra il passato e il presente. Nostalgie è la famiglia di sistemi cottura che abbina spunti estetici raffinatamente retro, con tecnologie di nuova generazione: dai piani a induzione, agli abbattitori a congelamento rapido, alla cottura sous vide.

The taste of tradition, with a modern twist.

The perfect blend of past and present, creating the very heart of your home. Nostalgie is the range of cooking systems that combines elegant retro aesthetic inspiration with cutting edge technologies: from induction hobs to blast chillers to sous vide cooking.

→ PD10SNE3/MGP
100cm range cooker with hood ANB100
Graphite Matt body with Copper Noblesse frames
(optional) and finishes







Tecnologie contemporanee, ispirazioni del passato.

Contemporary technologies, inspirations from the past.



Forno a incasso con vetro stonato: un dettaglio caratterizzante.



Built-in oven with rounded glass:
a distinctive detail.

↑ OV60SNT3/MGB
60 cm built-in oven
Graphite Matt body and Burnished finishes







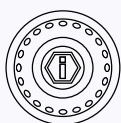


elettro

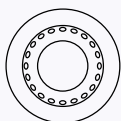


Blocchi cottura

Range cookers



Bruciatori a gas Dual con
potenza fino a 5 kW opzionali
Optional Dual gas burners
with power up to 5 kW



Spartifiamma in ottone
Total Black con trattamento
nanotecnologico antiaderente
Total Black brass flame
spreader with non-stick
nanotechnological treatment



Piani cottura ad alta specializzazione
Highly specialised hobs

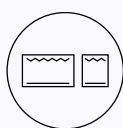
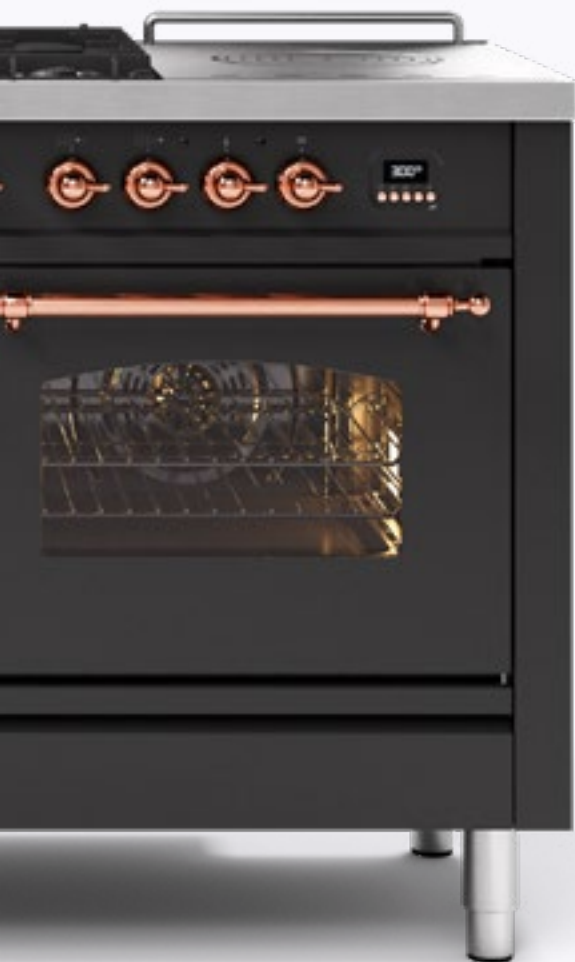


Piano cottura con griglie in ghisa
Hob with cast iron pan supports



Nostalgie: tecnologie altamente professionali e materiali di eccellenza, con uno stile classico che suscita ogni giorno nuove emozioni. Cuore pulsante della cucina, questi blocchi cottura offrono una completa scelta di dimensioni (da 60 cm a 150 cm), possibilità di configurazione del piano, forno singolo o doppio, colori standard o tonalità RAL su richiesta, diverse finiture e accessori. Nostalgie si accompagna alle cornici Noblesse, elegante optional abbinato a maniglie e manopole. Per chi desidera un'estetica ancora più retrò, il forno è disponibile anche con porta cieca.

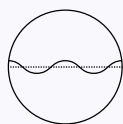
Nostalgie: highly professional technologies and highest quality materials, with a classic style that inspires you every day. The beating heart of the kitchen, these cookers offer a comprehensive range of dimensions (from 60 cm to 150 cm), option to configure the hob, single or double oven, standard colours or RAL colours on request, a variety of finishes and accessories. Nostalgie is complemented by Noblesse frames, an elegant optional feature with matching handles and knobs.



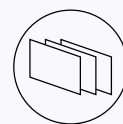
Controllo unico dei due forni
One control for both ovens



Scarico vapore
Steam discharge



Controllo elettronico della temperatura puntuale
Precise electronic temperature control



Porta fredda con triplo vetro estraibile
Cold door with triple removable glass



Porta e cassetto con sistema soft closing
Door and drawer with soft-closing system



Quick start
Quick start

Noblesse e porta cieca: optional con stile.

Noblesse and solid door:
optional features for added style.

Disponibili come optional solo per la collezione Nostalgie, le cornici Noblesse sono più di un dettaglio: un segno grafico prezioso che incornicia i frontali, intonandosi alle finiture metalliche delle maniglie e delle manopole. La porta cieca è un altro optional che arricchisce lo stile esclusivo di Nostalgie, con un'ispirazione al passato che non può passare inosservata.

Available as an optional extra only with the Nostalgie collection, Noblesse frames are more than just a detail: they are a fine design feature that frames the front panels, matching the metallic finishes of the handles and knobs. The solid door is another optional feature that enriches the exclusive style of Nostalgie, with a vintage inspiration that cannot go unnoticed.



↑ P15FQNE3/LGC
150 cm range cooker with solid door
and optional Noblesse frames Light Green
(rif. RAL 6027) body and Chrome finishes



Abaco colori e finiture

Abacus of colours and finishes



Bianco antico
Antique white



Bianco
White



Inox
Stainless steel



Grafite mat
Graphite matt



Cromo
Chrome



Ottone
Brass

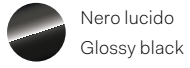


Rame
Copper



Brunito
Bronze

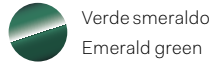




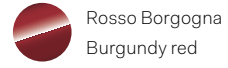
Nero lucido
Glossy black



Blu
Blue



Verde smeraldo
Emerald green



Rosso Borgogna
Burgundy red



Cromo
Chrome



Ottone
Brass



Rame
Copper



Brunito
Bronze

Colonna Stellata

Star chef column

Forno trivalente Ultracombi

Ultracombi triple-purpose oven



Cotture combinate due a due
Two-by-two combined cooking



Microonde
Microwave



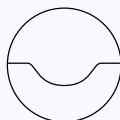
Convezione
Convention



Vapore
Steam

Sottovuoto

Vacuum machine



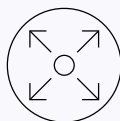
Camera a campana
professionale
Professional bell chamber



4 livelli di sigillatura fino al 99%
4 sealing levels up to 99%



Pompa del vuoto da 4 m³/h
4 m³/h vacuum pump



Capienza ottimale
Optimal capacity



Funzione marinatura
Marinating function

Abbattitore

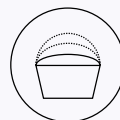
Blast chiller



Abbattimento positivo
Positive blast chill



Scongelamento, pronto
in tavola e lenta cottura
Defrosting, ready-to-eat
foods and slow cooking



Lievitazione perfetta
Perfect proving



Surgelazione: da temperatura
ambiente a -20°C
Freezing: from room
temperature to -20°C.

Forno trivalente Ultracombi, abbattitore, sottovuoto: tre elettrodomestici in un'unica struttura verticale integrata, per lavorare seguendo un ciclo sinergico e ottimizzare la conservazione, combinare le tipologie di cottura, preservare le qualità organolettiche dei cibi e creare capolavori del sapore.

Ultracombi triple-purpose oven, blast chiller, vacuum machine: three appliances in a single integrated vertical structure, works according to a synergistic cycle and optimises preservation, combining cooking methods, preserving the organoleptic qualities of foods and create flavoursome masterpieces.



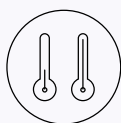
Forni e sistemi combinati di cottura e conservazione

Ovens, cooking
and storage systems



Forni con una capienza ideale per ogni spazio ed esigenza, controllo elettronico della temperatura per una cottura perfettamente omogenea: Nostalgie ti garantisce prestazioni di livello professionale, su misura per la cucina di casa tua. Con l'abbattitore puoi passare in brevissimo tempo dal calore del forno a -3°C (frigo), oppure dalla temperatura ambiente a -20°C (surgelazione) per conservare in sicurezza, velocizzare il lavoro in cucina e ridurre gli sprechi. Il sottovuoto aggiunge un'ulteriore modalità di conservazione e permette la cottura sous vide.

Ovens with ideal capacity for every space and requirement, electronic temperature control for perfectly consistent cooking: Nostalgie guarantees professional performance, tailored to the kitchen in your home. With the blast chiller you can quickly go from the heat of the oven to -3°C (fridge), or from room temperature to -20°C (freezing) to preserve safely, speeding up the work in the kitchen and reduce waste. The vacuum feature adds an additional preservation method and allows for sous vide cooking.



Temperature da 30° a 320°C
Temperature from 30° to 320°C



Cotture combinate due a due
Two-by-two combined cooking



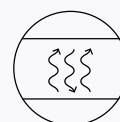
Microonde
Microwave



Porta con sistema soft closing
Door with soft closing system



Vapore
Steam



Cottura uniforme
Even cooking



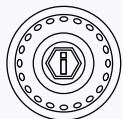
Serpentina grill abbattibile
per pulizia completa
Folding grill coil for complete
cleaning



Forno pizza 400°
 400° pizza oven

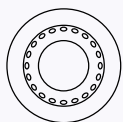
Piani cottura

Hobs



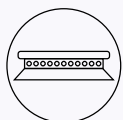
Bruciatori a gas Dual con
potenza fino a 4,5 kW opzionali

Optional Dual gas burners
with power up to 4,5 kW

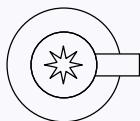


Spartifiamma in ottone
Total Black con trattamento
nanotecnologico antiaderente

Total Black brass flame
spreader with non-stick
nanotechnological treatment



Bruciatori multigas
Multi-gas burners



Accensione integrata
sulle manopole
Integrated switch-on
on the knobs



Piano cottura
con griglie in ghisa
Hob with cast iron
pan supports



Caratterizzati dalle manopole che riprendono le forme delle antiche cucine artigianali, i piani cottura Nostalgie rappresentano lo stato dell'arte più attuale delle tecnologie, con una scelta completa di dimensioni e configurazioni. Gli spartifiamma in ottone, materiale altamente resistente al fuoco e all'usura, sono ulteriormente protetti da uno speciale trattamento nanotecnologico, con una finitura Total Black che gli conferisce un'estetica hi-tech. I piani a induzione permettono un totale controllo della temperatura e garantiscono la massima sicurezza d'uso.

Featuring knobs that echo the design of the old handcrafted range cookers, Nostalgie hobs are the state of the art in technology, with a comprehensive selection of sizes and setups. The flame spreaders, made of brass – a material that is highly resistant to fire and wear – are further protected by a special nanotechnological treatment, with a Total Black finish that gives them a hi-tech look. The induction hobs assure full temperature control and guarantee the utmost safety of use.

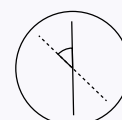


Piastra Fry top full size
con 8mm di spessore

Full size Fry top plate
with 8mm thickness



Valvola di sicurezza
Safety valve



Fiamma inclinata
Tilted flame

Gamma prodotti

Product range

Blocchi cottura

Range cookers

P06N — Elettrica



Forno principale
Main oven OV 60 E3

4 fuochi / burners

Induzione / Induction

P06N — Gas



Forno principale
Main oven OV 60 H3

4 fuochi / burners

P07N — Elettrica



Forno principale
Main oven OV 60 E3

4 fuochi / burners

P07N — Gas



Forno principale
Main oven OV 60 H3

4 fuochi / burners

P09N — Elettrica



Forno principale
Main oven OV 80 H3

6 fuochi / burners

Fry-Top

Pescera / Fish pot burner

2 zone induzione / induction zones

Induzione / Induction

P09N — Gas



Forno principale
Main oven OV 80 E3

6 fuochi / burners

Fry-Top

Pescera / Fish pot burner

PD09N — Elettrica



Forno principale
Main oven OV 60 E3

Forno secondario
Secondary oven OV 30 E3

6 fuochi / burners

Fry-Top

Pescera / Fish pot burner

2 zone induzione / induction zones

Induzione / Induction

PD10N — Elettrica



Forno principale
Main oven OV 60 E3

Forno secondario
Secondary oven OV 40 E3

6 fuochi / burners

Coup de feu

Fry-Top

2 zone induzione / induction zones

Induzione / Induction

P12N — Elettrica



Forno principale
Main oven OV 80 E3

Forno secondario
Secondary oven OV 30 E3

7 fuochi / burners

8 fuochi / burners

Coup de feu

Fry-Top

Fry-Top + 2 zone induzione /
induction zones

P15N — Elettrica



Forno principale
Main oven OV 80 E3

Forno secondario
Secondary oven OV 60 E3

Coup de feu

Fry-Top

Fry-Top + Coup de feu

Cappe

Hoods

ANB90

Cappa aspirante da parete con cornici da 90 cm in acciaio o acciaio verniciato

90 cm wall-mounted extractor hood with trims in steel or painted steel



ANB100

Cappa aspirante da parete con cornici da 100 cm in acciaio o acciaio verniciato

100 cm wall-mounted extractor hood with trims in steel or painted steel



ANB120

Cappa aspirante da parete con cornici da 120 cm in acciaio o acciaio verniciato

120 cm wall-mounted extractor hood with trims in steel or painted steel



ANB150

Cappa aspirante da parete con cornici da 150 cm in acciaio o acciaio verniciato

150 cm wall-mounted extractor hood with trims in steel or painted steel



AG60

Cappa aspirante da parete da 60 cm in acciaio o acciaio verniciato

60 cm wall-mounted extractor hood in steel or painted steel



AG70

Cappa aspirante da parete da 70 cm in acciaio o acciaio verniciato

70 cm wall-mounted extractor hood in steel or painted steel



AG90

Cappa aspirante da parete da 90 cm in acciaio o acciaio verniciato

90 cm wall-mounted extractor hood in steel or painted steel



AG100

Cappa aspirante da parete da 100 cm in acciaio o acciaio verniciato

100 cm wall-mounted extractor hood in steel or painted steel



AG120

Cappa aspirante da parete da 120 cm in acciaio o acciaio verniciato

120 cm wall-mounted extractor hood in steel or painted steel



AG150

Cappa aspirante da parete da 150 cm in acciaio o acciaio verniciato

150 cm wall-mounted extractor hood in steel or painted steel



Forni e sistemi di cottura e conservazione

Ovens and cooking and storage systems

645SNZT4

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 400° C (Pizza Party) da 60 cm in acciaio inox o acciaio verniciato

Multifunction electronic oven with maximum temperature of 400°C (Pizza party) 60 cm in stainless steel or painted steel



645SNHSW

Forno trivalente Ultracombi con funzioni aria calda, vapore e microonde da 60 cm in acciaio inox o acciaio verniciato

Ultracombi compact triple-purpose oven with hot air, steam and microwave function 60 cm in stainless steel or painted steel



BC645SNTC

Abbatitore di temperatura da incasso Built-in blast chiller



OV60SNT3

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 60 cm in acciaio inox o acciaio verniciato

Multifunction electronic oven with maximum temperature of 320° C 60 cm in stainless steel or painted steel



OV91SNT3

Forno elettronico con temperatura massima di 300° C da 90 cm in acciaio inox o acciaio verniciato

Electronic oven with maximum temperature of 300° C 90 cm in stainless steel or painted steel



OV60SNE3

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 300° C da 60 cm in acciaio inox o acciaio verniciato

Multifunction electronic oven with maximum temperature of 300° C 60 cm in stainless steel or painted steel



OV90SNE3

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 300° C da 90 cm in acciaio inox o acciaio verniciato

Multifunction electronic oven with maximum temperature of 300° C 90 cm in stainless steel or painted steel



VM615SC

Confezionatrice sottovuoto da incasso

Built-in vacuum packing machine



6415SCWD

Cassetto riscaldato da incasso

Built-in heated drawer



Colonna stellata

Star chef column

CSTARSN

Colonna free standing in acciaio con forno Ultracombi, abbattitore e cassetto sottovuoto

Free-standing column in steel with Ultracombi oven, blast-chiller and vacuum drawer



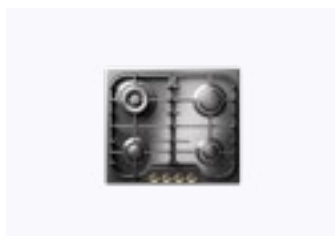
Piani cottura a gas

Gas hobs

HCB60CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato

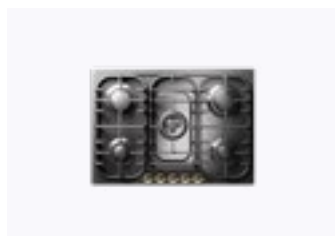
Gas hobs in stainless steel or enamelled steel



HCB70CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato

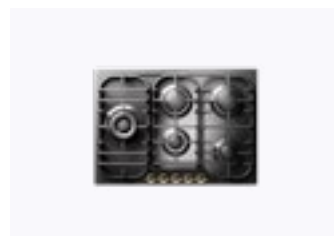
Gas hobs in stainless steel or enamelled steel



HCB70SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato

Gas hobs in stainless steel or enamelled steel



HCB906CN

Piano cottura a gas in acciaio inox
o acciaio smaltato

Gas hobs in stainless steel
or enamelled steel



HCB90FCN

Piano cottura a gas in acciaio inox
o acciaio smaltato

Gas hobs in stainless steel
or enamelled steel



HCB90CCN

Piano cottura a gas in acciaio inox
o acciaio smaltato

Gas hobs in stainless steel
or enamelled steel



HCB90SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox
o acciaio smaltato

Gas hobs in stainless steel
or enamelled steel



Altri prodotti

Other products

ES645C

Macchinetta caffè espresso

Espresso coffee maker



RN9020SBS

Frigorifero side by side

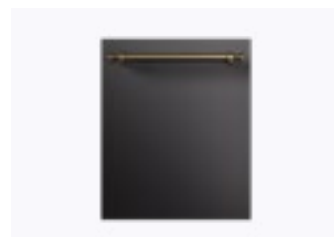
Side by side refrigerator



DN60A08

Lavastoviglie

Dishwasher



Traduzioni

Translations

Nostalgie

→ FR

p. 002

Le goût de la tradition avec un clin d'œil contemporain.

Un sentiment qui prend forme au cœur de la maison, en valorisant ses racines, mais en recherchant en même temps des équilibres inédits entre le passé et le présent. Nostalgie est la famille de systèmes de cuisson qui combine des idées esthétiques, élégamment rétro, avec des technologies de nouvelle génération : des plans de cuisson à induction aux cellules de refroidissement rapide, à la cuisson sous vide.

p. 012

Cuisinières

Nostalgie : technologies hautement professionnelles et matériaux d'excellence, avec un style classique qui suscite chaque jour de nouvelles émotions. Cœur battant de la cuisine, ces cuisinières offrent un choix complet de dimensions (de 60 cm à 150 cm), la possibilité de configurer le plan, le four simple ou double, les couleurs standards ou les teintes RAL sur demande, les différentes finitions et les accessoires. Nostalgie peut être complétée par des encadrements Noblesse, une option élégante assortie aux poignées et aux boutons. Pour ceux qui souhaitent une esthétique encore plus rétro, le four est également disponible avec une porte aveugle.

- Brûleur Dual puissance 5kW optionnel
- Tête en laiton Total Black avec traitement nanotechnologique antiadhésif
- Plans de cuisson hautement spécialisés
- Plan de cuisson avec grilles en fonte
- Contrôle unique des deux fours
- Contrôle électronique de la température ponctuelle
- Porte et tiroir avec système soft closing
- Évacuation de vapeur
- Porte froide avec triple vitrage amovible
- Quick start

p. 014

Noblesse et porte aveugle : option avec style.

Disponibles comme option uniquement pour la collection Nostalgie, les encadrements Noblesse sont plus qu'un détail : une signature graphique précieuse qui encadre les façades, en s'accordant avec les finitions métalliques des poignées et des boutons. La porte aveugle est une autre option qui enrichit le style exclusif de Nostalgie, avec une inspiration du passé qui ne peut pas passer inaperçue.

p. 018

Colonne Étoilé

Four trivalent Ultracombi, cellule de refroidissement, machine sous vide : trois appareils dans une seule structure verticale intégrée, pour travailler en suivant un cycle synergique et optimiser la conservation, combiner les types de cuisson et préserver les qualités organoleptiques des aliments et créer des chefs-d'œuvre culinaires.

- Four trivalent Ultracombi
- Cuissons combinées deux par deux
- Micro-ondes
- Convection
- Vapeur

Sous vide

- Chambre à cloche professionnelle
- 4 niveaux de scellage jusqu'à 99 %
- pompe sous vide puissance 4m³/h
- Capacité optimale
- Fonction marinage

Cellule de refroidissement

- Refroidissement rapide positif
- Décongélation, prêt à manger et cuisson lente
- Levée parfaite
- Surgélation : de température ambiante à -20 °C

p. 20

Fours et systèmes combinés de cuisson et de conservation

Des fours d'une capacité idéale pour chaque espace et chaque besoin, un contrôle électronique de la température pour une cuisson parfaitement homogène : Nostalgie vous garantit des performances de niveau professionnel, adaptées à la cuisine de votre maison. Avec la cellule de refroidissement, vous pouvez passer de la chaleur du four à -3 °C (réfrigérateur) ou de la température ambiante à -20 °C (surgélation) en très peu de temps, pour conserver en toute sécurité, accélérer le travail dans la cuisine et réduire les déchets. Le sous vide ajoute un mode de conservation supplémentaire et permet la cuisson sous vide.

- Températures de 30° à 320 °C
- Cuissons combinées
- Micro-ondes
- Porte avec système soft closing
- Vapeur
- Cuisson uniforme
- Serpentin grill rabattable pour un nettoyage complet
- Four pizza 400°

p. 022

Plans de cuisson

Caractérisé par les boutons qui reprennent les formes des cuisines artisanales anciennes, les plans de cuisson Nostalgie sont à la pointe des technologies les plus récentes, avec un choix complet de tailles et de configurations. Les têtes en laiton, un matériau très résistant à la chaleur et à l'usure, sont en outre protégées par un traitement nanotechnologique spécial, avec une finition Total Black qui leur donne un aspect hi-tech. Les plans à induction permettent un contrôle total de la température et garantissent une sécurité d'utilisation maximale.

- Brûleurs à gaz Dual avec puissance jusqu'à 4,5 kW
- Tête de brûleurs en laiton Total Black avec traitement nanotechnologique antiadhésif
- Brûleurs multi-gaz
- Allumage intégré sur les boutons
- Plan de cuisson avec grilles en fonte
- Plaque Fry Top full size de 8mm d'épaisseur

- Soupape de sécurité
- Flamme inclinée

→ DE

p. 002

Der Sinn für Tradition wird hier modern interpretiert.

Ein Gefühl, das im Herzen des Hauses Gestalt annimmt und dazu einlädt, sich auf die eigenen Wurzeln zu besinnen und gleichzeitig ein beispielloses Gleichgewicht zwischen Vergangenheit und Gegenwart sucht. Nostalgie ist die Familie von Kochsystemen, die feine Retro-Anregungen mit neuartigen Technologien kombiniert: von Induktionskochfeldern über die Schockfroster/ Schnellkühler bis hin zum Sous-Vide-Kochen.

p. 012

Kocheinheiten

Nostalgie: Hochprofessionelle Technologien und hervorragende Materialien mit einem klassischen Stil, der jeden Tag neue Emotionen hervorruft. Diese Kocheinheiten sind das Herzstück der Küche und bieten eine vollständige Auswahl an Größen (von 60 cm bis 150 cm); Möglichkeit, das Kochfeld, den Einzel- oder Doppelofen, Standardfarben oder RAL-Farbtöne auf Anfrage zu konfigurieren, verschiedene Oberflächen und Zubehörteile. Nostalgie wird mir den Noblesse-Rahmen kombiniert, einer eleganten, zu den Griffen und Knäufen passenden Option. Für diejenigen, die sich noch mehr Retro-Ästhetik wünschen, ist der Ofen auch mit einer Blindtür erhältlich.

- Optionale Dual-Gasbrenner mit einer Leistung von bis zu 5 kW
- Flammverteiler aus Messing „Total Black“ mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
- Hochspezialisierte Kochfelder
- Kochfeld mit Gusseisenrosten
- Ein Steuergerät für beide Öfen
- Genaue elektronische Steuerung der Temperatur
- Tür und Schublade mit Soft-Close-System
- Dampfblass
- Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas
- Quick Start

p. 014

Noblesse und Blindtür: eine Option mit Stil.

Noblesse-Rahmen sind nur für die Nostalgie-Kollektion als Extra erhältlich und sind mehr als nur ein Detail: Sie sind ein wertvolles grafisches Element, das die Frontseiten umrahmt und zum Metall-Finish der Griffen und Knäufe passt. Die Blindtür ist eine weitere Option, die den exklusiven Stil von Nostalgie bereichert, mit einer Inspiration aus der Vergangenheit, die nicht unbeachtet bleiben kann.

p. 018

Sternensäule

Ultracombi-Ofen mit dreifacher Funktion, Schnellkühler, Vakuum: Drei Haushaltsgeräte in einer einzigen integrierten vertikalen Struktur, um nach einem Synergiezyklus zu arbeiten und die Konservierung zu optimieren, Garmethoden zu kombinieren, die organolep-

tischen Eigenschaften von Lebensmitteln zu bewahren und Meisterwerke für den Geschmackssinn zu schaffen.

Ofen mit dreifacher Funktion Ultracombi

- Paarweise kombiniertes Garen
- Mikrowelle
- Umluft
- Dampf
- Vakuum
- Professionelle Kammer mit Haube
- 4 Versiegelungsstufen bis zu 99 %
- Vakuumpumpe zu 4 m³/h
- Optimales Fassungsvermögen
- Marinierfunktion
- Schnellkühler
- Positive Schnellkühlung
- Auftauen, Fertigerichte und langsames Garen
- Perfekte Gärung
- Einfrieren: von Raumtemperatur bis -20° C

p. 020

Öfen und kombinierte Kochund Konservierungssysteme

Öfen mit einem idealen Fassungsvermögen für jeden Raum und Bedarf, elektronische Temperaturregelung für ein perfekt homogenes Garen: Nostalgie garantiert professionelle Leistung, zugeschnitten auf die Küche Ihres Hauses. Mit dem Schnellkühler können Sie schnell von Ofenwärme auf -3° C (Kühlschrank) oder von Raumtemperatur auf -20°C (Tiefkühlung) übergehen, für eine sichere Konservierung, eine Beschleunigung der Arbeit in der Küche und zur Abfallreduzierung. Die Vakuum-Funktion fügt einen zusätzlichen Konservierungsmodus hinzu und ermöglicht das Sous Vide-Garen.

- Temperaturen von 30° bis 320° C
- Tür mit Soft-Close-System
- Klappbare Grillschlange für vollständige Reinigung
- Kombiniertes Garen
- Dampf
- Pizzeriaofen 400°
- Mikrowelle
- Gleichmäßiges Garen

p. 022

Kochfelder

Nostalgie-Kochfelder zeichnen sich durch Griffe aus, die die Form der Griffe von handwerklich gefertigten Küchen von früher aufgreifen; dennoch spiegeln sie den aktuellsten Stand der Technik wider - mit einer kompletten Auswahl an Ausmaßen und Konfigurationen. Die Brenner aus Messing, einem Material, das sehr feuer- und verschleißfest ist, werden durch eine spezielle nanotechnologische Behandlung mit einem Total Black-Finish geschützt, das ihnen eine High-Tech-Ästhetik verleiht. Die Induktionskochfelder ermöglichen eine vollständige Temperaturregelung und garantieren maximale Gebrauchssicherheit.

- Dual-Gasbrenner mit einer Leistung von bis zu 4,5 kW
- Brenner aus Messing „Total Black“ mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

- Multigas-Brenner
- Integrierte Zündung an den Knöpfen
- Kochfeld mit Rosten aus Gusseisen
- Platte Größe Fry Top full, 8 mm dick
- Sicherheitsventil
- Schräge Flamme

→ NL

p. 002

De smaak van de traditie, in een modern jasje.

Uw fornuis is het kloppende hart van uw keuken. Het is de juiste balans tussen het verleden en het heden. Nostalgie is de fornuizen stijl, die elegante retro uitstraling combineert met de nieuwste hoogwaardige technologie: van inductiekookplaten tot snelkoelers tot vacuüm bereiding.

p. 012

Fornuizen

Nostalgie: zeer professionele technologieën en hoogwaardige materialen, met een klassieke stijl die elke dag nieuwe emoties opwekt. Deze fornuizen vormen het kloppende hart van de keuken, ze bieden een ruime keuze qua afmetingen (van 60 cm tot 150 cm), configuratiemogelijkheden voor de kookplaat, enkele of dubbele oven, standaardkleuren of RALtinten op aanvraag, diverse afwerkingen en accessoires. Nostalgie sluit aan op de Noblesse lijsten, een elegante optie gecombineerd met handgrepen en draaiknoppen. Voor wie nog meer retro esthetiek wenst, is de oven ook met een dichte ovendeur verkrijgbaar.

- Optionele Dualgasbranders met een vermogen tot 5 kW
- Branderdeksel Total Black van messing met een nanotechnologische antikleefbehandeling
- Zeer gespecialiseerde kookplaten
- Kookplaat met roosters van gietijzer
- Unieke controle van de twee ovens
- Elektronische controle van de precieze temperatuur
- Deur en lade met soft closingsysteem
- Stoomafvoer
- Koude ovendeur met driedubbele ruit, uitneembaar
- Quick Start

p. 014

Noblesse en blinde deur: stijlvolle optie.

Alleen voor de collectie Nostalgie beschikbaar als optie, zijn de Noblesse lijsten veel meer dan een detail: het is een kostbaar grafische markering die de elementen vooraan omlijst, en zo aansluit op de metalen afwerkingen van de handgrepen en de draaiknoppen. De dichte deur is een andere optie die de exclusieve stijl van Nostalgie verrijkt, met een speelse verwijzing naar het verleden die niet onopgemerkt blijft.

p. 018

Star Column

Drie-in-een oven Ultracombi, snelkoeler, vacuümmachine: drie huishoudapparaten in één enkele, geïntegreerde verticale structuur, om volgens een synergetische cyclus te werken en het bewaren te optimaliseren, de bereidingswijzen te combineren, de structuur van de ge-

rechten te behouden en meesterwerkjes te creëren.

Drie-in-een oven Ultracombi

- Twee per twee gecombineerde bereidingen
- Magneton
- Conventionele oven
- Stoom oven

Vacumeren

- Professionele klokvormige kamer
- 4 dichtingsniveaus tot 99%
- Vacuümpomp van 4 m3/u
- Optimale inhoud
- Marineerfunctie

Snelkoeler

- Positief snelkoelen
- Ontdooien, klaar om op te dienen en trage bereiding
- Perfect rijzen
- Invriezen: van kamertemperatuur tot -20°C

p. 020

Ovens en gecombineerde systemen voor bereiding en bewaring

Ovens met een ideale afmeting, elektronische controle van de temperatuur voor een perfect gelijkmatige bereiding: Nostalgie garandeert u prestaties van professioneel niveau, afgestemd op de keuken bij u thuis. Met de snelkoeler kunt u in een oogwenk overgaan van de warmte van de oven naar -3° C (koelkast), of van kamertemperatuur naar -20° C (diepvries) om het werk in de keuken in alle veiligheid te versnellen en verkwisting te beperken. Vacuüm voegt een extra bewaarwijze toe en biedt de mogelijkheid om sous-vide te koken.

- Temperaturen van 30° tot 320° C
- Deur met soft closing systeem
- Neerklapbaar grillrooster voor een volledige reiniging
- Gecombineerde bereidingen
- Stoom
- Pizzaoven 400°
- Magneton
- Gelijkmatig garen

p. 022

Kookplaten

De Nostalgie kookplaten onderscheiden zich door de draaiknoppen die de uitstraling van antieke, ambachtelijke keukens hebben. Ze zijn een weerspiegeling van de allernieuwste technologieën, met een volledige controle van de afmetingen en configuraties. De branderdeksels van messing, een materiaal dat zeer resistent is tegen vuur en slijtage, worden extra beschermd dankzij een speciale, nanotechnologische behandeling, met een Total Black afwerking dat zorgt voor een hi-tech vormgeving. Met de inductiekookplaten is een volledige controle van de temperatuur mogelijk. Deze kookplaten garanderen maximale veiligheid tijdens het gebruik.

- Gasbranders Dual met vermogen tot 5 kW
- Branderdeksel Total Black van messing met een nanotechnologische antikleefbehandeling
- Multigasbranders

- Geïntegreerde ontsteking op de draaiknoppen
- Kookplaat met roosters van gietijzer
- Fry-top kookplaat full size met een dikte van 8 mm
- Veiligheidsklep
- Schuine vlam

→ SE

p. 002

Tradition in modern tapping.

En känsla som tar form i hemmets hjärta, som förstärker dess traditionella ursprung samtidigt som den söker en ny balans mellan det förflutna och nutiden. Nostalgie är en serie högkvalitativa köksprodukter som kombinerar raffinerade retro-estetiska idéer med en ny generation av teknik - från induktionshällar till blast chiller, till vakuumpackade råvaror och sous-vide-tillagning.

p. 012

Spisar

Professionell teknologi och högkvalitativa material i klassisk stil som inspirerar dag efter dag. Spisen, kökets pulserande hjärta kommer i bredd från 60 till 150 cm, och du väljer mellan olika hållkombinationer och ugnar, enkel- eller dubbelugn beroende på storlek. Åtta olika färger eller specialbeställd RAL-färg och de karaktäristiska klassiska vreden i fyra olika utföranden. Komplettera spisen med Nostalgie dekorationsramar och välj mellan öppen eller stängd ugnslucka.

- Gasbrännare Dual med effekt upp till 5 kW
- Flamspridare i mässing Total Black med nanoteknologisk avstötande ytbehandling
- Högspecialiserade spishällar
- Spishäll med gjutjärnsgaller
- Enkel kontroll av båda ugnarna
- Elektronisk exakt temperaturmätare
- Mjukstängande ugnslucka och låda
- Ångavledning
- Sval ugnslucka med tredubbelt isolerglas
- Quick Start

p. 014

Noblesse dekorram och stängd ugnslucka: ett stilrent tillval.

Välj till Noblesse dekorram i samma färg som beslagen på Nostalgie-spisen. Om du föredrar en stängd ugnslucka väljer du detta som tillval.

p. 018

Colonna Stellata

Ultracombi trestegsugn, blast chiller, vakuümtillagning – tre vitvaror i en enda integrerad vertikal struktur, för matlagning som följer en synergetisk cykel och optimerar råvaruförvaring, kombinerar olika matlagingsformer, bevarar matens organoleptiska egenskaper och låter dig skapa kulinariska mästerverk.

Trestegsugn Ultracombi

- Kombinerade funktioner
- Mikrovågsugn
- Konvektion
- Ånga
- Vakuumlåda
- Professionell vakuümkammare

- 4 örsegelnivåer upp till 99 %
- Vakuumpump på 4 m3/h
- Optimal kapacitet
- Marineringsfunktion

Blast chiller

- Positiv snabbkylning
- Upptining, serveringsklar och långsam tillagning
- Perfekt jäsning
- Djupfrysning: från rumstemperatur till -20°C

p. 020

Ugnar och kombinerade inbyggnadsprodukter

Ugnar med en idealisk kapacitet för varje utrymme och behov, elektronisk temperaturreglering för en perfekt och homogen tillagning: Nostalgie garanterar prestanda på professionell nivå, anpassad till hemmaköket. Med blast chiller kan du snabbt växla från ugnsvärme till -3° C (kylskåp) eller från rumstemperatur till -20° C (djupfrysning) för en säker förvaring och som påskyndar matlagningen och minskar avfallet. Vakuumlådan för att kunna bevara och förvara sous-vide-tillaga.

- Temperatur mellan 30° och 320°C
- Mjukstängande ugnslucka
- Fällbart överelement
- Kombinerad tillagning
- Ånga
- Pizzaugn 400°
- Mikrovågsugn
- Enhetlig tillagning

p. 022

Inbyggnadshällar

Nostalgie gashällar med klassiska vred som påminner om gamla hantverkskök men med modern teknologi och ett brett utbud av storlekar och olika hållkonfigurationer. Med högkvalitativa och tåliga flamspridare i mässing, som har fått en resistent nanoteknologisk skyddsbehandling i svart som ger brännarna ett aktuellt utseende. Eller induktionshäll med vred.

- Gasbrännare Dual med effekt upp till 5 kW
- Flamspridare i mässing Total Black med nanoteknologisk avstötande ytbehandling
- Multigasbrännare
- Integrerad tändning på vreden
- Spishäll med gjutjärnsgaller
- Stekbord full size med 8 mm tjocklek
- Säkerhetsventil
- Lutad flamma

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova - Italia

T. +39 049 9200990
F. +39 049 9201010

www.ilve.it

Concept and graphic design:
consilia.it

Photography:
Studio Gianni Sabbadin

3D Render:
Nudesign Studio

Texts:
Daniele Varelli

Printed in Italia
© ILVE SpA 2020

Colours and model shown are used
for reference only and may look
different in reality.

ILVE reserves the right to modify
its products, apply technical improvements
or cancel end-of-series articles when
deemed opportune and at any time,
without prior notice.

I colori e i modelli visualizzati
sono puramente indicativi
e possono variare rispetto alla realtà.

ILVE si riserva, inoltre, la possibilità
di apportare ai propri prodotti
modifiche, migliorie tecniche,
annullamenti di articoli di fine serie
che siano ritenuti opportuni,
in qualsiasi momento e senza preavviso.

Prodotti:

Blocchi cottura

Cappe

Forni e sistemi combinati
di cottura e conservazione

Piani cottura

Products:

Ranges

Hoods

Ovens and cooking
and storage systems

Hobs

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova - Italia

T. +39 049 9200990
F. +39 049 9201010

visit www.ilve.it

