

Pour bénéficier de votre offre ASKO,  
suivez les instructions suivantes :

#### Comment s'inscrire ?



Inscrivez-vous sur le site  
[odr.accessoires-menager.fr](http://odr.accessoires-menager.fr)

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 Nr)  
et d'un scan de votre facture originale d'achat.

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**  
**Offre ASKO - Préparez vos gourmandises maison**  
**Du 1<sup>er</sup> avril au 31 juillet 2021**  
**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 postale et même adresse mail).  
Offre valable en France métropolitaine, Monaco et Corse et non cumulable avec toute offre en cours portant sur les mêmes produits.

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 sur présentation de la facture originale  
ainsi que sur l'indication du n° de série de l'appareil.

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.

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978 et  
du RGPD, vos données seront conservées pendant 2 ans. A  
l'issue, elles seront détruites. vous pourrez faire valoir vos droits  
sur vos Données (droits d'opposition, d'accès, de rectification,  
de suppression et droit à la portabilité), en écrivant à la Société  
EBERHARDT, ou en adressant un mail à [rgpd@eberhardt.fr](mailto:rgpd@eberhardt.fr).  
Vous pouvez également adresser une réclamation à la CNIL.  
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

#### 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](mailto:info.conso@eberhardt.fr)

AO 02107

# Préparez vos gourmandises maison

**ASKO**  
Inspired by Scandinavia



**Du 1<sup>er</sup> avril au 31 juillet 2021**  
Pour l'achat d'un four ASKO :

**Recevez un kit pâtisserie de Buyer**

**Eberhardt**  
MARQUE DE CONFIANCE

**PARTENAIRE EXCLUSIF POUR LA FRANCE**  
TÉL : 09 69 32 69 00 - EMAIL : [SAV.CONSO@EBERHARDT.FR](mailto:SAV.CONSO@EBERHARDT.FR)  
18 RUE DES FRÈRES EBERTS - B.P. 30083 - 67024 STRASBOURG CEDEX  
RCS STRASBOURG B 578 503 112 - SAS AU CAPITAL DE 1.050.000 €

[ELECTROMENAGER-PREMIUM.FR](http://ELECTROMENAGER-PREMIUM.FR)

[www.asko-electromenager.fr](http://www.asko-electromenager.fr)

**DU 1<sup>ER</sup> AVRIL AU 31 JUILLET 2021**

Pour l'achat d'un four ASKO, recevez un kit pâtisserie de Buyer



RÉFÉRENCES DES FOURS ASKO ÉLIGIBLES	VALEUR DU FOUR <sup>(1)</sup>	KIT PÂTISSERIE DE BUYER	VALEUR KIT PÂTISSERIE DE BUYER
OP8664S - OP8664A - OM8464S - OM8464A	999 à 1399 €	<b>AO01914</b> mini kit pâtisserie (4856.01/4887.00/3358.01/3358.75/4931.40N)	110 €
OP8678G - OCS8678G - OCM8478G - OCS8478G - OCSM8478G OP8687A-1 - OP8687B-1 - OCS8687A-1 - OCS8687B-1 OCS8487A-1 OCS8487B-1 - OCM8487A-1 - OCM8487B-1 OCSM8487S - OCSM8487A - OCSM8487B OCS8664S - OCS8664A - OCS8464S - OCS8464A - OCM8464S OCM8464A	> à 1399 €	<b>AO01915</b> kit pâtisserie complet (4856.01/4887.00/3358.30/8162.40/3040.01/ 3013.21/4740.24N)	375 €

<sup>(1)</sup> 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.

**AO 01915 Kit pâtisserie complet de Buyer**

**AO 01914 Mini kit pâtisserie**



AO 01911 kit ustensile macaron de Buyer



AO 01912 Mini balance de Buyer



AO 01907 Cadre inox extensible



AO 01908 Cercle inox extensible



AO 01909 Coffret Le Tube 2 douilles & 13 disques biscuits  
AO 02104 Récipient avec 2 bouchons pour Le Tube



AO 1913 Plaque patisserie Choc Alu



AO 01910 Spatule 24cm Nylon 260°



AO 02105 Tapis silicone 40x30 cm



Les +

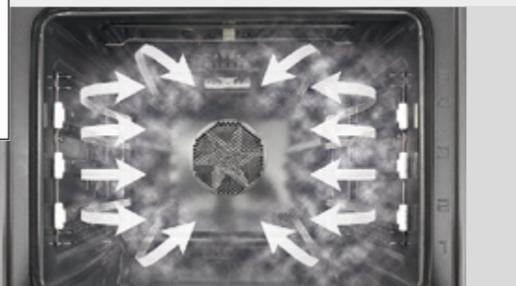


**5 in 1**

**Four 5 en 1 : combiné, vapeur, micro-ondes**

Les fours combinés 5 en 1 ASKO offrent cinq combinaisons de cuisson : vapeur, micro-ondes, traditionnelle, combiné micro-ondes et combiné vapeur.

Ces fours de 45 cm possèdent un grand volume de 50 litres, prennent peu de place et offrent en même temps une multitude de cuissons possibles. De par leur taille, ces fours vous permettront d'économiser de la place dans votre cuisine.



**Système cyclonique exclusif**

Dispositif qui préserve au maximum la saveur et la qualité nutritionnelle de vos aliments. Le système cyclonique ASKO sépare la vapeur et le surplus des gouttelettes d'eau à l'extérieur de la cavité du four et empêche, ainsi, les aliments de cuire dans l'eau durant la cuisson. Seule une vapeur fine est injectée dans la cavité du four et pénètre l'aliment pour une cuisson optimale. La vapeur est injectée au travers de 4 flux d'air dans la cavité du four à intervalles réguliers pour une cuisson homogène.



**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.



**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.