

2 MAYO
2017

39110 SOTO DE LA MARINA. CANTABRIA TEL. 942 587 000

TENDENCIAS SENCILLAS Y ELEGANTES, SERIE NATURE

Nature es una colección de hogares insertables de leña apta para los más sofisticados ambientes. Cuenta con una cámara estanca revestida de hierro fundido o material refractario, que asegura una combustión más completa, lo que se traduce en una mayor eficiencia energética.

Asimismo, cuenta con una turbina que distribuye el calor, impulsando el aire caliente homogéneamente en una estancia o en varias, de una forma silenciosa, imperceptible. Un mando a distancia controla la función de regulación, que puede ser manual o automática (termostática).

CRISTAL LIMPIO

Una de las innovaciones que incorpora la serie Nature es la característica de un cristal siempre limpio. Un sistema de corrientes de aire lo barren desde el interior, eliminando los residuos y las partículas que se generan en la combustión, proporcionando así una perfecta visión de las llamas.

**ESTOS HOGARES IMPULSAN
EL AIRE CALIENTE
HOMOGÉNEAMENTE A UNA
ESTANCIA O A VARIAS**



EL PLACER DE COCINAR CON LEÑA

MANTENIMIENTO EN PERFECTO ESTADO DURANTE TODO EL AÑO

Regresa el buen tiempo y es el momento de cuidar nuestra Hergóm.

TENDENCIAS SERIE NATURE

Líneas sencillas, elegantes, en un hogar en el que el disfrute de los sentidos es toda una experiencia.



COCINAR CON LEÑA, RECUPERAR EL SABOR DE LO TRADICIONAL



Arce R



Horno asador Arce

Cocinar con leña es uno de esos placeres que te llevan a recordar los aromas y sabores propios de otras épocas. Épocas en las que las abuelas preparaban esos deliciosos platos sin prisa, a fuego lento, que contenían los sabores más auténticos que perduraban durante horas. Aunque se cree que todo eso se ha perdido, no es así. Hergóm siempre ha apostado por este tipo de cocina y por ello parte de sus colecciones están dedicadas al placer de cocinar, o también asar, con leña. En ambos casos, aunque los diseños han avanzado con los años, la esencia no. El Horno Aranda, encastrable, el Arce y el Arce R, de esquina, aptos para colocar en interior o exterior bajo cubierta, son claros ejemplos de ello,

EDITORIAL



Recién llegada la primavera es momento de desprezarse y pensar en hacer nuevos planes. Superado el invierno, ese en el que hemos disfrutado del descanso en el sofá y la manta, al calor de nuestra Hergóm, estamos llenos de energía para disfrutar de las agradables temperaturas. Y una de las formas que más nos gusta disfrutar es en torno a una mesa. Reunir a los amigos y familiares y degustar sabrosos platos hechos en las cocinas y hornos de asar de Hergóm es un plan de lo más apetecible. Ten lista la mesa, el mantel y avisa a los invitados. La comida preparada en nuestra Hergóm, a fuego lento, sin prisa, es éxito seguro.

LEÑA Y VITROCERÁMICA

**AUNQUE LOS DISEÑOS
HAN AVANZADO,
LA ESENCIA NO**

En el caso de las cocinas, Hergóm ha sabido adaptarse y ha previsto también la posibilidad de incorporar vitrocerámica. Se trata de una encimera de cristal vitro, abisagrada sobre la de hierro fundido que ofrece las mismas ventajas que ésta última, pero que no necesita instalación eléctrica y es más fácil de limpiar. La oferta de cocinas es tan amplia que se adecúa a cualquier tipo de necesidad.



MANTENIMIENTO EN PERFECTO ESTADO DURANTE TODO EL AÑO

Los productos de Hergóm soportan temperaturas extremas, así como el efecto corrosivo de los residuos de la combustión, por ello es necesario un buen mantenimiento todo el año para garantizar su perfecto estado. Las recomendaciones son muy sencillas, y se refieren tanto a la temporada de uso como cuando ésta finaliza.



En ambos casos hay que inspeccionar visualmente la chimenea, limpiar el hollín y los alquitranes, si estos han empezado a acumularse en las paredes interiores del aparato. Hergóm dispone de una gama de productos aptos para este mantenimiento como antihollín, limpiacristales, pasta refractaria o pintura anticorrosiva, con los que se consigue un mantenimiento óptimo del aparato y se asegura su durabilidad.