

The Bluetooth® word mark and logos are registered trademarks owned by Bluetooth SIG, Inc. and any use of such marks by Ilcar di Bugatti s.r.l. is under license. Other trademarks and trade names are those of their respective owners.

Apple, the Apple logo, iPad, iPhone, iPod touch are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. App Store is a service mark of Apple Inc.

AndroidTM is a trademark of Google Inc.

Google PlayTM is a trademark of Google Inc.

BUGATTI®

Ilcar di Bugatti S.r.l.
via Industriale 69
25065 Lumezzane S. S. Brescia - Italy
tel. +39.030.892.82.80
fax +39.030.892.82.50
www.casabugatti.it
info@casabugatti.it



facebook.com/casabugatti

BUGATTI® NOUN

The Experience



www.casabugatti.it



Cooking in glass
transparency:
a revolution
in cooking and flavour.

Cucinare nella
trasparenza
del vetro:
una rivoluzione
in cucina e nel gusto.



BUGATTI
NOUN

BUGATTI®
NOUN

Smart Cooking with Glass.

Noun is a new, unique and exciting way of cooking in glass transparency.

Featuring exclusive GTH Technology and far-infrared rays (FIR), you can achieve a perfect, healthy and full of flavour cooking. Noun cooks each food at the ideal cooking temperature, preserving nutritional properties and bringing out aromas and flavours.

Noun lets you prepare whatever you want: meat, fish, vegetables.

Food, in its pure form, appears suspended in space. A real show that you can directly take to the table to impress your guests.

And thanks to B Chef, a culinary app for Smartphone and Tablet that supports you during the preparations, it will be even easier and Smarter to use; the final product will match that of the great chefs.

Noun is a Bugatti's idea. The first and unique Smart Cooking Appliance, created through patented GTH Technology.

Con Noun nasce un modo nuovo di cucinare, nella trasparenza del vetro, unico ed emozionante.

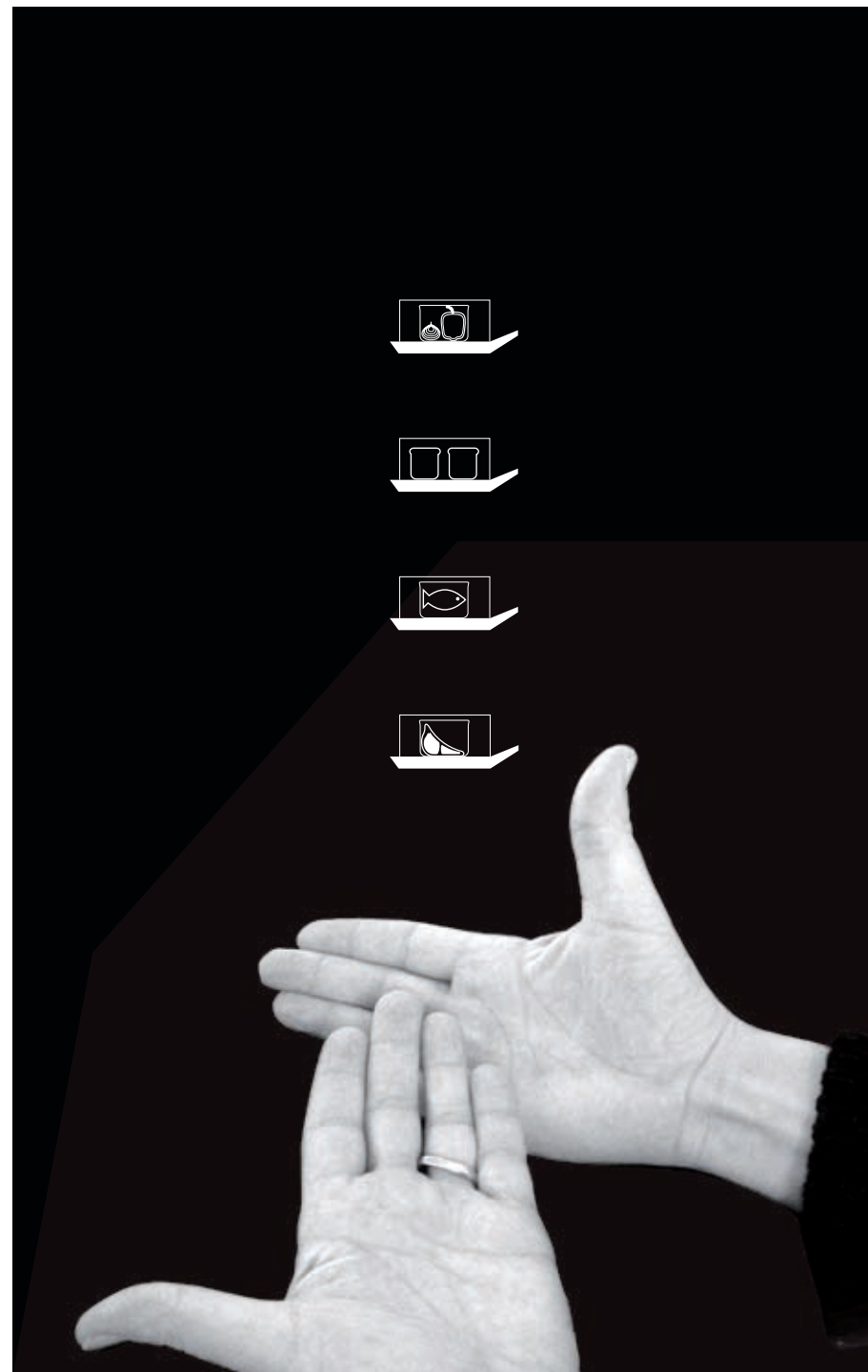
Grazie all'esclusiva GTH Technology e ai raggi infrarossi lontani (FIR), potrai realizzare pietanze perfette e allo stesso tempo sane e piene di gusto, cucinando alla temperatura ideale di cottura dell'alimento, preservando quindi le proprietà nutritive ed esaltando aromi e sapori.

Noun ti permette di preparare ciò che vuoi: carne, pesce, verdura.

Il cibo nella sua purezza appare come sospeso nello spazio. Un vero spettacolo che potrai portare direttamente in tavola per stupire i tuoi ospiti.

E grazie a B Chef, app culinaria per Smartphone e Tablet che ti affianca nelle preparazioni, sarà ancora più facile e Smart da utilizzare, con risultati da grande chef.

Noun è un'idea Bugatti. Il primo e unico Smart Cooking Appliance, realizzato tramite GTH Technology brevettata.





BUGATTI®
NOUN

New GTH Technology.

Noun is pure design and technological innovation. A revolutionary system that grew from a simple and ingenious idea – using two high-strength transparent glass-ceramic heating elements and integrate them with a special semiconductor (GTH Technology - Glass Tech Hot Semiconductor Technology).

The cooking occurs by direct contact via far-infrared rays (FIR) – found in nature, they are known for their beneficial properties, including the elimination of toxins from food.

Noun è puro design e innovazione tecnologica. Un sistema rivoluzionario che nasce da un'intuizione semplice e geniale: utilizzare due elementi riscaldanti in vetroceramica trasparente e ad alta resistenza e integrarli con uno speciale semiconduttore (GTH Technology - Glass Tech Hot Semiconductor Technology).

La cottura avviene, per contatto diretto, tramite raggi infrarossi lontani (FIR): presenti in natura, sono noti per le proprietà benefiche, tra cui l'eliminazione di eventuali tossine dai cibi.

Cottura salutare, precisa, impeccabile. Healthy, precise and flawless cooking.

Noun gives you a flawless result, in fact you can cook any food at the ideal temperature. Cooking in direct contact with GTH Technology is so tasty and healthy. The heat enshroud the dish, penetrating it deeply and evenly, bringing out aromas and flavours and preserving nutritional properties.

Temperature is adjustable from 50° to 300°C (122°F to 572°F).

Con Noun puoi ottenere un risultato impeccabile, puoi infatti cuocere ogni alimento alla temperatura ideale. La cottura a contatto diretto con GTH Technology è così gustosa e salutare: il calore avvolge la pietanza, penetra in profondità e in modo omogeneo, esaltando aromi e sapori e preservando le proprietà nutritive.

La temperatura è regolabile dai 50 a 300 °C (122° F a 572 °F).

Efficiency in the kitchen. Efficienza in cucina.

Cooking by direct contact prevents heat dispersion and excess heat. Fast and efficient, Noun reaches 300°C in just 80 seconds. Control of cooking time and temperature can significantly reduce power consumption and optimise the preparation of dishes.

La cottura a contatto diretto evita dispersioni e calore in eccesso. Veloce e efficiente, Noun raggiunge i 300°C in soli 80 secondi. Il controllo dei tempi e delle temperature di cottura può ridurre in modo significativo i consumi e ottimizzare la preparazione delle pietanze.



www.casabugatti.it/app-b-chef

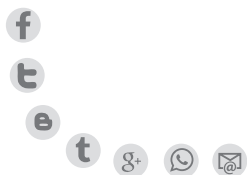
Available for/ Disponibile per: iPhone, iPod touch, iPad & Android™.



Do you want to enjoy amazing creations? There is a professional in the kitchen with you. Bugatti B Chef will guide you step-by-step and preparing even the most complex dishes will be incredibly simple.

Vuoi assaporare grandi soddisfazioni? C'è un maestro in cucina con te. Bugatti B Chef ti segue passo passo e preparare anche i piatti più complessi diventa facilissimo.

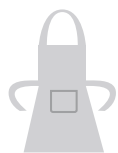
B Social



With B Chef you can share your recipes on the social networks and in the Bugatti community, invite friends to dinner, prepare and share a shopping list and much more besides.

Con B Chef puoi condividere le tue ricette sui social network e nella community Bugatti, invitare a cena gli amici, programmare e condividere la lista della spesa e molto altro.

B Creative



B Chef gives you an inexhaustible cookbook. Tips and recipes of chefs, food topics and trends currently in vogue to inspire you and to constantly provide you with new ideas. You can also send your recipe to the Bugatti Chefs, who, after testing and approving it, will release it on the app with your name.

B Chef ti dà un ricettario inesauribile. Consigli e ricette degli chef, temi e tendenze alimentari del momento, per ispirarti e trovare sempre nuove idee. Puoi anche inviare la tua ricetta agli Chef Bugatti, che, dopo averla testata e approvata, la pubblicheranno sulla app con il tuo nome.

BUGATTI
NOUN



B Chef
in your kitchen!



With the B Chef function, which adjusts the temperature and timing in your place and supports you in the preparation of the recipes, you will revolutionize work in the kitchen, guaranteeing results worthy of a Chef.

Con la funzione B Chef, che regola velocità e temperatura al tuo posto e ti affianca nella preparazione delle ricette, rivoluzionerai il lavoro in cucina, garantendoti risultati da Chef.

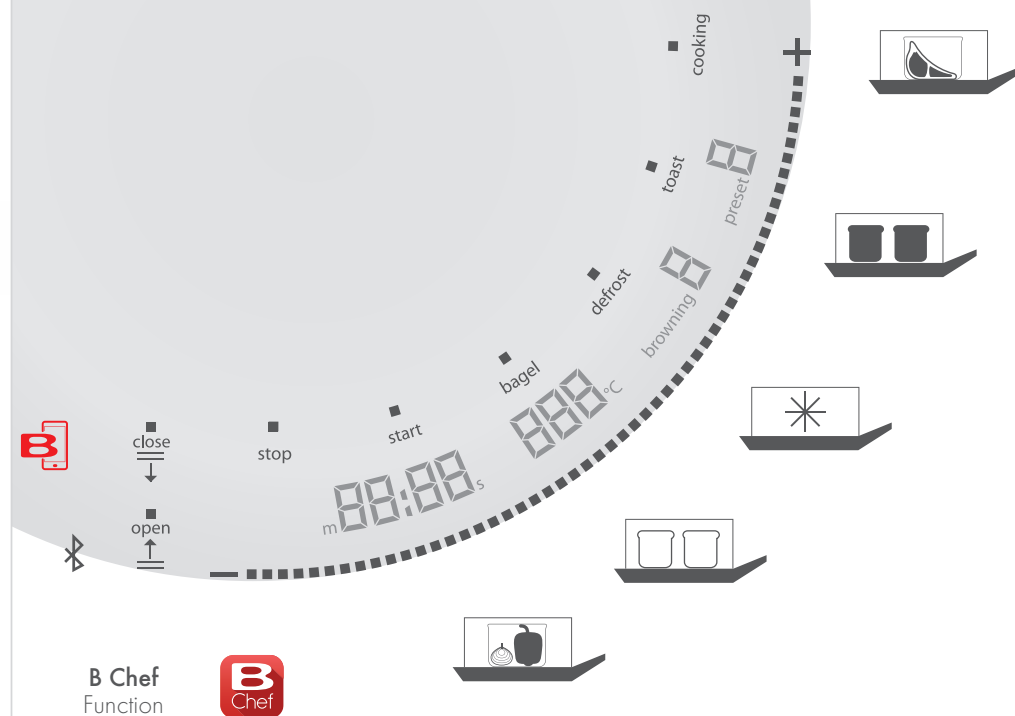


Simple & intuitive,
thanks to the preset functions and the B Chef function.

Semplice & intuitivo,
grazie alle funzioni preimpostate e alla funzione B Chef.

Proximity
Touch Display

BUGATTI
NOUN



B Chef
Function

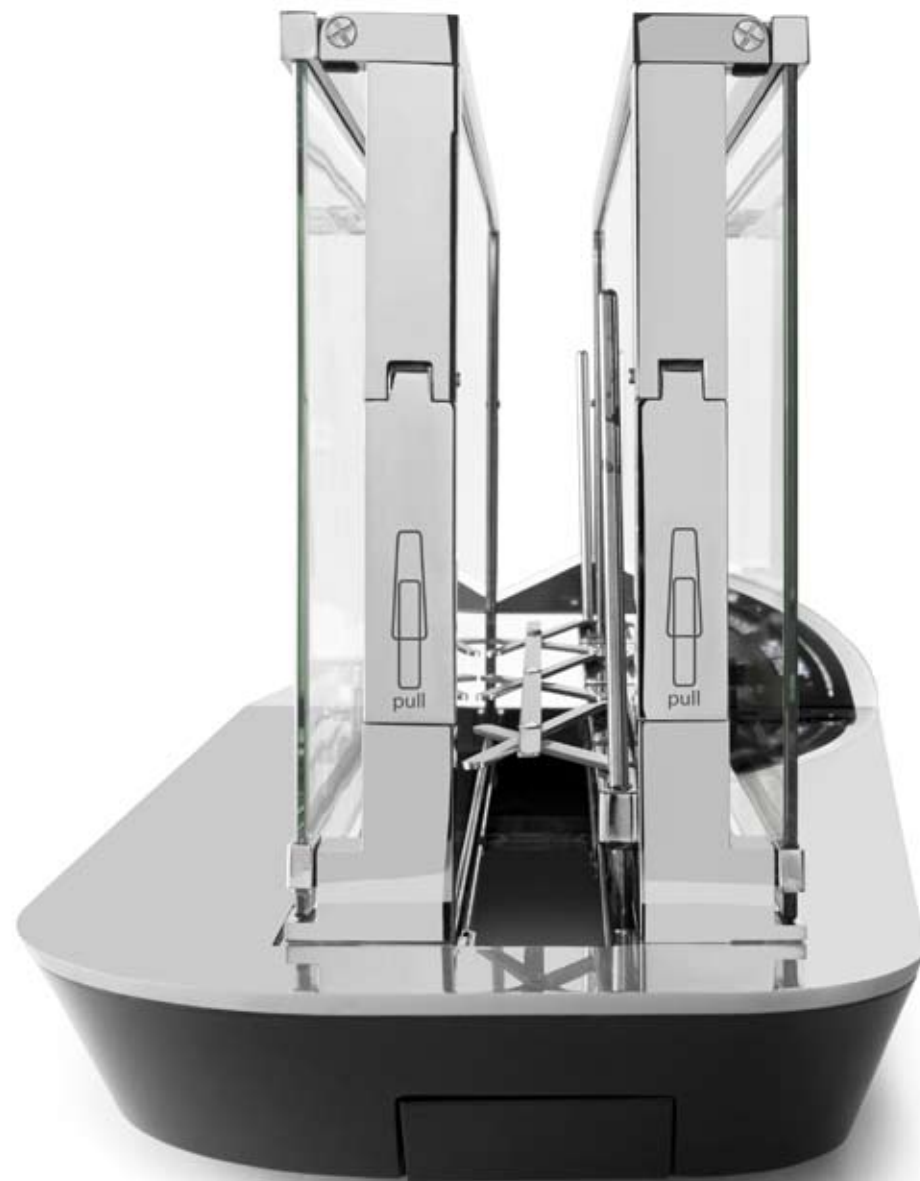


50	60	70	80	90	100	125	150	175	200	225	250	275	300	°C
122	140	158	176	194	212	257	302	347	392	437	482	527	572	°F



The purity
of cooking on sight.

La purezza
della cottura a vista.



It preserves flavours
& nutritional properties.

Preserva sapori e
proprietà nutrizionali.

BUGATTI
NOUN



88:88
m



Precise & flawless cooking.
Cottura precisa ed impeccabile.





Contemporary Design
High-tech heart

Forma Contemporanea
Cuore High-tech

design: starsmilano/ andreas seegatz



8-35 mm
Adjustable opening
Apertura regolabile



Crumb
tray
Cassetto per
le briciole



Removable &
adjustable
heating elements.
Easy to clean.

Elementi riscaldanti
regolabili,
estraibili e
facili da pulire.

Vegetables
Verdure



Meat
Carne



Fish
Pesce



Bread/Pane
Toast & Bagels



Cooking bags
Sacchetti per cottura



To cook easily any type of food and also for more elaborate preparations that need spices and sauces, high-temperature cooking bags can be used, supplied with the unit and available commercially.

Per potere cucinare facilmente qualsiasi tipo di alimento e per preparazioni più elaborate, dove si insaporiscono gli alimenti con spezie e salse, si possono utilizzare i sacchetti per cottura alle alte temperature, in dotazione e disponibili anche in commercio.



Features Caratteristiche

SMART devices Connection with B Chef
Function/Connessione Smart con
la funzione B Chef

Available for/ Disponibile per

Power supply/ Alimentazione

Power/ Potenza nominale

Dimensioni/ Dimensions

Cooking surface size about / Misure
superficie utile per la cottura ca.

Functions / Funzioni

Temperature Range/ Range temperature

Extraction /Estrazione

Patented: OHIM no./ Brevetto

App B CHEF/ B Chef Application



Bluetooth 4.0 Dual Mode Low Energy

iPad, iPhone, iPod touch e Android™

220-240 Volt 50-60 Hz | 120 Volt 60 Hz

2000-2400 Watt | 1500 Watt

~ 54 x 23 x 23 h cm

~ 33, 5 x 14, 5 cm

4 preset programs (Cooking/ Defrost/
Bagel/ Toast) + B Chef Function

4 funzioni predefinite (Cuocere/ Sconge-
lare/ Bagel/ Tostare) + Funzione B Chef

50-60-70-80-90-100-125-150-175-
200-225-250-275-300 °C

122-140-158-176-194-212-257-302-
347-392-437-482-527-572 °F

Automatic Lift /Ascensore Automatico

002406413-0018

patent pending