Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 10:12

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/kuchnia-ceramiczna-gec5a41wg-p-408588.html



Kuchnia ceramiczna GEC5A41WG

Cena brutto	**1 982,99 zł**
Cena netto	**1 612,19 zł**
Numer katalogowy	**HWGORKCA5A41WG0**
Kod producenta	**740526**
Kod EAN	**3838782619519**
Informacje o płycie (agd)	**Średnica pola lewego przedniego: 180 mm Moc strefy gotowania lewy przód: 1700 W Średnica pola prawego przedniego: 145 mm Moc strefy gotowania prawy przód: 1200 W Średnica pola lewego tylnego: 145 mm Moc strefy gotowania tylnej lewej: 1200 W Średnica pola**
Funkcje piekarnika	**wentylator + ogrzewanie górne + ogrzewanie dolne**
Termoobieg	**tak**
Liczba palników / pól grzejnych	**4**
Budowa (AGD)	**ceramiczna**
Klasa energetyczna	**A**
Pozostałe funkcje	**Czyszczenie AquaClean**
Waga	**35.7**
Szerokość	**50**
Wysokość	**85**
Głębokość	**59.4**
Pojemność (AGD)	**62**
Kolor AGD	**biały**
Data Act	**Gorenje - HWGOR%, HZGOR%**
Uwaga	**CE+WEEE**
Etykieta energetyczna	**Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: 53PLN (Netto) Pobierz**
Gwarancja	**24 mc.**
Ruszty	**Nie dotyczy**
Programator elektroniczny	**nie**

Opis produktu

Kuchnia ceramiczna GEC5A41WG

Funkcja pizzy
Najlepsza pizza w mieście
Ten program z ustawieniem temperatury pieczenia do 275 został specjalnie zaprojektowany, aby pomóc Ci upiec idealną pizzę, focaccię, flatbread i podobne pieczone przysmaki.

Najszybszy sposób na upieczenie mrożonych smakołyków
Ten wydajny program pieczenia jest doskonałym wyborem dla wszystkich mrożonek i gotowych dań.

Za każdym razem równomiernie upieczony
Piekarniki Gorenje są dobrze znane z innowacyjnej, zaokrąglonej wnęki, która od wielu lat jest ich cechą charakterystyczną. Kształt HomeMade był inspirowany tradycyjnymi piecami opalanymi drewnem i zapewnia lepszą cyrkulację powietrza w porównaniu z konkurencją. Teraz kształt HomeMade został całkowicie odświeżony, a przepływ powietrza udoskonalony dzięki nowej konstrukcji grzałki i lepszemu rozmieszczeniu otworów wentylacyjnych. To dlatego temperatura jest stabilna w całym piekarniku. Już nigdy więcej Twoje potrawy nie będą przypalone z jednej strony i niedopieczone z drugiej.

Doskonały z każdej strony
Technologia MultiAir gwarantuje optymalny obieg ciepła wewnątrz piekarnika. Dzięki sprytnie rozmieszczonym otworom wentylacyjnym na tylnej ścianie oraz unikalnemu, zaokrąglonemu kształtowi, powietrze jest równomiernie rozprowadzane w całym piekarniku. Wentylator przepycha gorące powietrze wokół całej objętości piekarnika, dzięki czemu potrawy są idealnie upieczone z każdej strony. Dynamiczny ruch powietrza umożliwia również jednoczesne pieczenie na wielu poziomach bez mieszania się zapachów i smaków.

Proste, swobodne czyszczenie
AquaClean oferuje dużą pomoc w czyszczeniu wnęki piekarnika. Wystarczy wlać pół litra wody do blachy do pieczenia i włączyć AquaClean po każdym pieczeniu. W ciągu zaledwie 30 minut rezultaty są widoczne na całej powierzchni i na blachach do pieczenia. Plamy i tłuszcz są zmiękczone i można je łatwo wytrzeć.

Proste i skuteczne odszranianie
Piekarniki Gorenje wyróżniają się skuteczną funkcją rozmrażania, która równomiernie rozmrozi każdy głęboko zamrożony produkt. Wystarczy ustawić czas, a resztę pozostawić piekarnikowi!

Dla inspiracji na ostatnią chwilę
Piekarniki OptiBake osiągają temperaturę do 200C w zaledwie 4,50 minuty, co pozwala zaoszczędzić 30% czasu potrzebnego na standardowe podgrzewanie i czyni je jednymi z najszybszych piekarników na rynku.Jest to bardzo wygodne w przypadku przepisów, które wymagają wstępnie rozgrzanego piekarnika. Sygnał świetlny i dźwiękowy informuje, kiedy temperatura jest w sam raz.

Ultra odporna, ultra gładka powłoka
Jakość i rodzaj emalii są wyjątkowo ważne dla kuchenki i jej działania. SilverMatte to wysoce odporny i mocny materiał, który wytrzymuje ekstremalne temperatury. Wolny od mikroporów, pokrywa powierzchnie wnęk piekarnika i blachy do pieczenia, czyniąc je odpornymi na najwyższe temperatury. Powłoka wnętrza wspomaga odbijanie ciepła i stanowi dodatkową izolację. Dlatego wnętrze piekarnika zawsze pozostaje sterylne i bezpieczne.

Gotowi na przepisy XXL
Kuchenki Gorenje oferują powiększoną powierzchnię pieczenia i zastosowanie wyjątkowo dużych blach. Innowacyjne rozwiązania umożliwiają optymalne zużycie energii i równomierne przyrządzanie potraw, niezależnie od ich ilości. Pełna szerokość piekarnika jest efektywnie wykorzystywana, a doskonała technologia sprawia, że potrawy są równomiernie przyrządzane na wszystkich poziomach.