

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

Kuchnia ceramiczna GEC5A41WG

Cena brutto	1 964,99 zł
Cena netto	1 597,55 zł
Numer katalogowy	HWGORKCA5A41WG0
Kod producenta	740526
Kod EAN	3838782619519
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
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

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 tłuszcze 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.