Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 11:53

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/kuchnia-ceramiczna-gecs5c70xa-p-408590.html



Kuchnia ceramiczna GECS5C70XA

Cena brutto	**2 551,99 zł**
Cena netto	**2 074,79 zł**
Numer katalogowy	**HWGORKCAS5C70XA**
Kod producenta	**740509**
Kod EAN	**3838782619762**
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	**tak**
Informacje o płycie (agd)	**Strefa gotowania z przodu po lewej stronie: poszerzane podwójne pole grzejne Pole lewe przednie: 180/120 mm Moc strefy gotowania lewy przód: 700 W Zwiększona moc strefy gotowania lewy przód: 1700 W Strefa gotowania z przodu po prawej stronie: grzałka hi-l**
Funkcje piekarnika	**wentylator + ogrzewanie górne + ogrzewanie dolne**
Termoobieg	**tak**
Liczba palników / pól grzejnych	**4**
Budowa (AGD)	**ceramiczna**
Klasa energetyczna	**A**
Pozostałe funkcje	**Potrójnie szklone drzwi piekarnika Temperatura powierzchniowa drzwi piekarnika CoolDoor Dynamiczne chłodzenie obudowy - DC Wskaźnik ciepła resztkowego**
Waga	**42.1**
Szerokość	**50**
Wysokość	**85**
Głębokość	**59.4**
Pojemność (AGD)	**70**
Kolor AGD	**inox**

Opis produktu

Kuchnia ceramiczna GECS5C70XA

Kształt HomeMade Plus
Idealny piekarnik do profesjonalnych rezultatów
Piekarnik, teraz jeszcze bardziej przestronny, ma owalny kształt, który z powodzeniem naśladuje tradycyjne piece opalane drewnem. Pozwala to na optymalną cyrkulację powietrza, która całkowicie obejmuje potrawę, dzięki czemu jest delikatna i soczysta w środku, a poza tym niesamowicie chrupiąca. Powietrze jest jeszcze lepiej rozprowadzone w 71-litrowym wnętrzu z zagłębionymi bokami, co zmniejsza występowanie zimnych miejsc. Specjalna dynamika cyrkulacji powietrza zapewnia doskonałe warunki do profesjonalnego gotowania na pojedynczym poziomie lub na kilku poziomach jednocześnie.

Bardzo gładka i bardzo odporna powłoka
Jakość i rodzaj emalii są wyjątkowo ważne dla pieca i jego działanie. SilverMatte to odporny i mocny materiał, który można wystawiać na działanie bardzo wysokich temperatur, np. podczas pirolitycznego czyszczenia przy 500 ° C. Powierzchnia płaszcza pieca i blach do pieczenia jest wolna od mikro porów, dzięki czemu są one odporne na najwyższe temperatury, promieniowanie mikrofalowe i działanie pary wodnej. Potrójna powłoka wnętrza zapewnia odbicie ciepła i gwarantuje dodatkową izolację, dlatego wnętrze piekarnika zawsze pozostaje czyste i bezpieczne.

Więcej miejsca dla większej swobody gotowania
Większa swoboda gotowania dzięki większej przestrzeni. Nowa generacja piekarników Gorenje charakteryzuje się specjalnym, zaokrąglonym kształtem ich górnej części. Takie rozwiązanie sprawia, że wnętrze piekarnika jest bardziej przestrzenne, co umożliwia całkowicie swobodne, a przez to bardziej efektywne krążenie gorącego powietrza. Większa pojemność robocza piekarnika przy niezmienionych zewnętrznych wymiarach urządzenia pozwala też na zastosowanie większych blach do pieczenia i przygotowywanie większych porcji żywność. Piekarniki oferują teraz możliwość pieczenia na pięciu, a nie na trzech brytfannach jednocześnie. Gorenje posiada w ofercie standardowe modele piekarników o pojemnościach do 75 l oraz modele kuchenek mikrofalowych o pojemnościach do 53 l. Są to jedne z największych pojemności dostępnych na rynku.

Super łatwe i super ciche
Wystarczy delikatny dotyk, aby drzwi piekarnika zamknęły się płynnie bez żadnego dźwięku.

Owalne pole grzejne, idealne do większych garnków
Kuchnie indukcyjne i HiLight posiadają rozszerzaną strefę zwaną FishZone. Po włączeniu tradycyjne okrągłe pole grzejne zamienia się w większej i owalnej powierzchni, która jest szczególnie przydatna przy gotowaniu w większych garnkach.

Urzekająco szybko, oszczędzając czas i energię
Piekarnik osiąga temperaturę 200C w ciągu zaledwie 6 minut, oszczędzając 30% czasu potrzebnego na standardowe podgrzanie. Jest to przydatne w przypadku przepisów wymagających podgrzania piekarnika. Sygnał świetlny i dźwiękowy informuje, kiedy temperatura jest osiągnięta.

Dla zdrowych przyjemności
Teraz możesz mieć chrupkość i smakowitość smażonego jedzenia bez dodatkowych kalorii. Ta niezwykle intensywna metoda pieczenia gorącym powietrzem nie wymaga użycia tłuszczu, aby zapewnić idealnie pyszną, chrupiącą złocistą skórkę. W połączeniu ze specjalną perforowaną blachą do pieczenia (w zależności od modelu), która idealnie otula naczynie dookoła, osiągniesz jeszcze lepsze rezultaty. Idealnie nadaje się do małych kawałków mięsa, ryb, warzyw i gotowych mrożonek, takich jak frytki i nuggetsy z kurczaka. Będziesz cieszyć się cudownie chrupiącą złotą skórką swoich ulubionych smażonych potraw, ale bez kropli oleju!

Prostszy sposób pieczenia na parze
Ten program tworzy idealnie środowisko parowe, które zapewnia, że Twój chleb idealnie wyrośnie z chrupiącą skórką. Wystarczy wlać trochę wody do płytkiej tacy, wybrać program ExtraSteam i pozwolić piekarnikowi zająć się resztą.