

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/kuchnia-ceramiczna-gecs6c70xc-p-408594.html>BRAK
ZDJĘCIA

Kuchnia ceramiczna GECS6C70XC

Cena brutto	2 725,99 zł
Cena netto	2 216,25 zł
Numer katalogowy	HWGORKCBS6C70XC
Kod producenta	740957
Kod EAN	3838782635083
Szerokość	60
Wysokość	85
Głębokość	60
Pojemność (AGD)	71
Kolor AGD	inox
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
Funkcje piekarnika	grill (grill/opiekacz)
Termoobieg	tak
Liczba palników / pól grzejnych	4
Budowa (AGD)	ceramiczna
Klasa energetyczna	A
Pozostałe funkcje	Czyszczenie AquaClean
Waga	43.7

Opis produktu

Najszybsza droga do pieczenia zamrożonych smakołyków

Ten wydajny program pieczenia jest idealnym wyborem dla wszystkich mrozonek i dań gotowych.

Dla zdrowych przyjemności

Teraz możesz mieć chrupkie i smaczne smażone jedzenie bez dodatkowych kalorii. Ta niezwykle intensywna metoda pieczenia gorącym powietrzem nie wymaga użycia tłuszczu, aby zapewnić idealnie pyszną, chrupiącą złocistą skórę. W połączeniu ze specjalną perforowaną blachą do pieczenia (w zależności od modelu), która idealnie otacza naczynie dookoła, osiągniesz jeszcze lepsze rezultaty. Idealnie nadaje się do małych kawałków mięsa, ryb, warzyw i gotowych mrozonek, 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 idealne środowisko gotowania na parze, które gwarantuje, że chleb będzie miał wysoki wzrost i chrupiącą skórkę. Wszystko, co musisz zrobić, to wlać trochę wody do płytkiej blachy, wybrać program ExtraSteam i pozwolić piekarnikowi działać.

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, codzienne sprzątanie

AquaClean oferuje doskonałą pomoc w czyszczeniu komory piekarnika. Wystarczy wlać pół litra wody do blachy do pieczenia i włączyć AquaClean po każdym pieczeniu. Już po 30 minutach rezultaty są widoczne na całej powierzchni i blachach do pieczenia. Plamy i tłuszcz są zmiękczone i można je łatwo zetrzeć.

Duża przestrzeń

Gotowy na przepisy XXL? Innowacyjne rozwiązanie konstrukcyjne pozwala na większe wnętrze, a szerokość piekarnika jest w pełni wykorzystana. Na każdej blasze jest więcej miejsca, a zaawansowana technologia zapewnia równomierne pieczenie na wszystkich poziomach.

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!

Inspiracja na ostatnią chwilę

Piecy kuchenne OptiBake osiągają temperaturę do 200°C w zaledwie 4,50 minuty, oszczędzając 30% czasu potrzebnego na standardowe podgrzewanie i czyniąc je jednymi z najszybszych piekarników na rynku. Jest to bardzo wygodne w przypadku przepisów, które wymagają nagrzanego piekarnika. Sygnał świetlny i dźwiękowy poinformuje Cię, kiedy temperatura będzie odpowiednia.

Wystarczy delikatny dotyk

Wystarczy tylko delikatny dotyk, aby płynnie i bez hałasu zamknąć drzwi kucharki.

Łatwy dostęp, łatwe czyszczenie

Szyby w drzwiach można łatwo zdjąć, co zapewnia łatwiejsze czyszczenie i zawsze doskonały widok do wnętrza piekarnika.

Ultra odporna, ultra gładka powłoka

Jakość i rodzaj emalii są wyjątkowo ważne dla kucharki 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.

Wszystko w zasięgu ręki

Większość kucharek zawiera wygodną szufladę z dużą ilością miejsca do przechowywania blach do pieczenia i innych akcesoriów kuchennych.



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.