Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/kuchnia-ceramiczna-gecs6c70xc-p-409710.html



Kuchnia ceramiczna GECS6C70XC

Cena brutto	**2 407,99 zł**
Cena netto	**1 957,72 zł**
Numer katalogowy	**HWGORKCBS6C70XC**
Kod producenta	**GECS6C70XC**
Kod EAN	**3838782635083**
Etykieta energetyczna	**Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: 53PLN (Netto) Pobierz**
Gwarancja	**24 mc.**
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**
Szerokość	**60**
Wysokość	**85**
Głębokość	**60**
Pojemność (AGD)	**71**
Kolor AGD	**inox**

Opis produktu

Najszybsza droga do pieczenia zamrożonych smakołyków

Ten wydajny program pieczenia jest idealnym wyborem dla wszystkich mrożonek 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 skórkę. 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 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 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 zmiękczane 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

Piece kuchenne OptiBake osiągają temperaturę do 200C 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 kuchenki.

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 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.

Wszystko w zasięgu ręki

Większość kuchenek 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.