

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/kuchnia-gazowo-elektryczna-gk5a22wh-p-408605.html>BRAK
ZDJĘCIA

Kuchnia gazowo-elektryczna GK5A22WH

Cena brutto	1 672,99 zł
Cena netto	1 360,15 zł
Numer katalogowy	HWGORKMAK5A22WH
Kod producenta	745425
Kod EAN	3838782931840
Data Act	Gorenje - HWGOR%, HZGOR%
Uwaga	CE+WEEE
Gwarancja	24 mc.
Rusztzy	Emaliowane
Programator elektroniczny	nie
Informacje o płycie (agd)	Palnik lewy przedni: średnica 5,4 cm Moc strefy gotowania lewy przód: 1000 W Palnik prawy przedni: średnica 9,9 cm Moc strefy gotowania prawy przód: 3000 W Palnik lewy tylny: średnica 7,4 cm Moc strefy gotowania tylnej lewej: 1900 W Palnik prawy tylny: 5000 W
Funkcje piekarnika	ogrzewanie dolne
Termoobieg	nie
Liczba palników / pól grzejnych	4
Budowa (AGD)	gazowo-elektryczna
Klasa energetyczna	A
Pozostałe funkcje	Elektryczna zapalarka gazu
Waga	37.1
Szerokość	50
Wysokość	85
Głębokość	59.4
Pojemność (AGD)	68
Kolor AGD	biały

Opis produktu

Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: **53PLN (Netto)**

Kuchnia gazowo-elektryczna GK5A22WH

Kształt HomeMade

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.

AquaClean

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.

BigSurface

Dużo miejsca na każdą patelnię lub garnek

Powiększona powierzchnia gotowania i większe odległości między palnikami oferują mnóstwo miejsca dla wszystkich rozmiarów patelni i garnków. Smukła i płaska konstrukcja umożliwia łatwe przesuwanie i używanie bardzo dużych garnków bez zakłóceń, przy zachowaniu doskonałej stabilności podczas wszystkich przygód kulinarnych.

Płyta gazowa

Rozbudzaj swoją kreatywność

Gotowanie jak szef kuchni może być proste. Wystarczy tylko iskra twórcza, a kuchenka Gorenje z płytą gazową zajmie się resztą. BigSurface, potężne palniki ChefBurners i inne zaawansowane funkcje oferują wsparcie dla Twoich najśmielszych przedsięwzięć kulinarnych. Rozpal swoją inspirację i zaskocz swoich bliskich doskonałymi domowymi potrawami.

PerfectGrill

Podwójna grzałka dla otrzymania równomiernie chrupiących potraw

Najlepsze rezultaty pieczenia uzyskuje się dzięki połączeniu większych i mniejszych grzałek, gdzie ta druga jest umieszczona wewnątrz większej. Inteligentne rozmieszczenie grzałek umożliwia optymalną dystrybucję ciepła i zapewnia za każdym razem najlepsze rezultaty pieczenia, dzięki czemu potrawy są chrupiące na zewnątrz i miękkie w środku.

SilverMatte

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 wnęki piekarnika i blachy do pieczenia, czyniąc je odpornymi na najwyższe temperatury. Powłoka wewnątrz wspomaga odbijanie ciepła i stanowi dodatkową izolację. Dlatego wnętrze piekarnika zawsze pozostaje sterylne i bezpieczne.

Szuflada do przechowywania

Wszystko w zasięgu ręki

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

SuperSize

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.