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

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



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.**
Ruszty	**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: śr**
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 tłuszcz 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 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.

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.