Dane aktualne na dzień: 02-11-2026 11:13

Link do produktu: https://sklep.ps.com.pl/kuchnia-gazowo-elektryczna-gks6c70xj-p-408600.html



Kuchnia gazowo-elektryczna GKS6C70XJ

Cena brutto	**2 310,99 zł**
Cena netto	**1 878,85 zł**
Numer katalogowy	**HWGORKGBS6C70XJ**
Kod producenta	**740631**
Kod EAN	**3838782622755**
Pozostałe funkcje	**Czyszczenie AquaClean**
Waga	**41.8**
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	**Emaliowane**
Programator elektroniczny	**tak**
Informacje o płycie (agd)	**Średnica palnika lewego przedniego: 54 mm Moc strefy gotowania lewy przód: 1000 W Średnica palnika prawego przedniego: 99 mm Moc strefy gotowania prawy przód: 3000 W Średnica palnika lewego tylnego: 74 mm Moc strefy gotowania tylnej lewej: 1900 W Średnica**
Funkcje piekarnika	**wentylator + ogrzewanie górne + ogrzewanie dolne**
Termoobieg	**tak**
Liczba palników / pól grzejnych	**4**
Budowa (AGD)	**gazowo-elektryczna**
Klasa energetyczna	**A**

Opis produktu

Kuchnia gazowo-elektryczna GKS6C70XJ

Funkcja pizzy
Najlepsza pizza w mieście
Ten program z ustawieniem temperatury pieczenia do 275 został specjalnie zaprojektowany, aby pomóc Ci upiec idealną pizzę, focaccię, flatbread i podobne pieczone przysmaki.

Najszybszy sposób na upieczenie mrożonych smakołyków
Ten wydajny program pieczenia jest doskonałym wyborem dla wszystkich mrożonek i gotowych dań.

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!

Prosty sposób na pieczenie z parą wodną
Ten program tworzy idealnie parowe środowisko, które zapewnia, że Twój chleb pięknie urośnie i będzie miał chrupiącą skórkę. Wszystko, co musisz zrobić, to wlać trochę wody do płytkiej tacy, wybrać program ExtraSteam i pozwolić piekarnikowi wykonać pracę.

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, 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.

BigSpace
Gotowy na przepisy w rozmiarze XXL? Innowacyjne rozwiązanie konstrukcyjne pozwala uzyskać większe wnętrze, a szerokość piekarnika jest w pełni wykorzystana. Na każdej blasze jest więcej miejsca, a doskonała technologia sprawia, że potrawy są równomiernie przyrządzane na wszystkich poziomach.

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.

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!

Dla inspiracji na ostatnią chwilę
Piekarniki OptiBake osiągają temperaturę do 200C w zaledwie 4,50 minuty, co pozwala zaoszczędzić 30% czasu potrzebnego na standardowe podgrzewanie i czyni je jednymi z najszybszych piekarników na rynku.Jest to bardzo wygodne w przypadku przepisów, które wymagają wstępnie rozgrzanego piekarnika. Sygnał świetlny i dźwiękowy informuje, kiedy temperatura jest w sam raz.

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.

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.