

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

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
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
Pozostałe funkcje	Czyszczenie AquaClean
Waga	41.8
Szerokość	60
Wysokość	85
Głębokość	60
Pojemność (AGD)	71
Kolor AGD	inox

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 wnek piekarnika i blachy do pieczenia, czyniąc je odpornymi na najwyższe temperatury. Powłoka wewnątrz wspomaga odbijanie ciepła i stanowi dodatkową izolację. Dlatego wewnątrz 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.