

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/kuchnia-gazowo-elektryczna-gks6c71cli-p-408609.html>BRAK
ZDJĘCIA

Kuchnia gazowo-elektryczna GKS6C71CLI

Cena brutto	3 276,99 zł
Cena netto	2 664,22 zł
Numer katalogowy	HWGORKMB6C71CLI
Kod producenta	745447
Kod EAN	3838782931796
Budowa (AGD)	gazowo-elektryczna
Klasa energetyczna	A
Pozostałe funkcje	MutliAir Oświetlenie piekarnika tylne Podwójnie szklone drzwi
Waga	47.8
Szerokość	60
Wysokość	85
Głębokość	60
Pojemność (AGD)	71
Kolor AGD	kremowy
Data Act	Gorenje - HWGOR%, HZGOR%
Uwaga	CE+WEEE
Etykieta energetyczna	Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: 53PLN (Netto) Pobierz
Gwarancja	24 mc.
Rusztzy	Żeliwne
Programator elektroniczny	tak
Informacje o płycie (agd)	Strefa gotowania z przodu po lewej stronie: palnik Palnik lewy przedni: 5,4 cm Moc strefy gotowania lewy przód: 1000 W Strefa gotowania z przodu po prawej stronie: podwójny palnik Palnik prawy przedni: 123 mm Moc strefy gotowania prawy przód: 3500 W Stref
Funkcje piekarnika	rozmrażanie
Termoobieg	tak
Liczba palników / pól grzejnych	4

Opis produktu

Kuchnia gazowo-elektryczna GKS6C71CLI

WokBurner

Prawdziwy smak Azji, w domu

Palniki wok bardzo szybko osiągnąć wysoką temperaturę, dzięki czemu dania kuchni azjatyckiej oraz wymagające dużych garnków stają się łatwiejsze w przygotowaniu.

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 skórę. 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 skórą swoich ulubionych smażonych potraw, ale bez kropli oleju!

Za każdym razem równomiernie upieczony

Piekarniki Gorenje są dobrze znane z innowacyjnej, zaokrąglonej wnętrza, 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 wnętrza 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.

Mocne, stabilne i trwałe podparcie

Masywne i eleganckie żeliwne ruszty ProGrid są niezwykle stabilne i odporne nawet na najwyższe temperatury. Wnoszą do Twojej kuchni najwyższą stabilność, trwałość i przyjazny dla użytkownika design.

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 wnętrza wspomaga odbijanie ciepła i stanowi dodatkową izolację. Dlatego wnętrze piekarnika zawsze pozostaje sterylne i bezpieczne.

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.

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.

Wydajne gotowanie, wspaniały autentyczny smak

Nowy palnik wok ze specjalnym kształtem korony gazowej kieruje płomień bezpośrednio na wok i umożliwia jeszcze bardziej wydajne gotowanie z mocą do 4,0 kW. Kuchnia azjatycka, warzywa i inne potrawy nigdy nie były tak chrupiące i pyszne, a przy tym tak szybko zrobione.