

Link do produktu: <https://sklep.ps.com.pl/kuchnia-indukcyjna-geit5c60wpg-p-409713.html>

BRAK
ZDJĘCIA



Kuchnia indukcyjna GEIT5C60WPG

Cena brutto	2 742,99 zł
Cena netto	2 230,07 zł
Numer katalogowy	HWGORKIA5C60WPD
Kod producenta	GEIT5C60WPD
Kod EAN	3838782627149
Etykieta energetyczna	Towar wielkogabarytowy, obarczony dodatkową opłatą transportową w wysokości: 53PLN (Netto) Pobierz
Gwarancja	24 mc.
Programator elektroniczny	tak
Informacje o płycie (agd)	Strefa gotowania z przodu po lewej stronie: indukcja Pole lewe przednie: 180 mm Moc strefy gotowania lewy przód: 1500 W Zwiększona moc strefy gotowania lewy przód: 2000 W Strefa gotowania z przodu po prawej stronie: indukcja Pole prawe przednie: 145 mm Mo
Funkcje piekarnika	zabezpieczenie przed dziećmi
Termoobieg	tak
Liczba palników / pól grzejnych	4
Budowa (AGD)	indukcyjna
Klasa energetyczna	A
Pozostałe funkcje	Podwójnie szklone drzwi piekarnika Temperatura powierzchniowa drzwi piekarnika CompactDoor Dynamiczne chłodzenie obudowy - DC Wskaźnik ciepła resztkowego
Waga	42.3
Szerokość	50
Wysokość	85
Głębokość	59.4
Pojemność (AGD)	70
Kolor AGD	biały

Opis produktu

Kuchnia indukcyjna GEIT5C60WPG

Kształt HomeMade Plus

Idealny piekarnik do profesjonalnych rezultatów

Piekarnik, teraz jeszcze bardziej przestronny, ma owalny kształt, który z powodzeniem naśladuje tradycyjne piece opalane drewnem. Pozwala to na optymalną cyrkulację powietrza, która całkowicie obejmuje potrawę, dzięki czemu jest delikatna i soczysta w środku, a poza tym niesamowicie chrupiąca. Powietrze jest jeszcze lepiej rozprowadzone w 71-litrowym wnętrzu z zagłębionymi bokami, co zmniejsza występowanie zimnych miejsc. Specjalna dynamika cyrkulacji powietrza zapewnia doskonałe warunki do profesjonalnego gotowania na pojedynczym poziomie lub na kilku poziomach jednocześnie.

Gotowanie z dodatkową mocą

Wszystkie płyty indukcyjne Gorenje wyposażone są w wyjątkową funkcję PowerBoost. Zwiększa ona moc grzejną płyty indukcyjnej, co skutkuje znacznym skróceniem czasu gotowania. Podgrzanie 2 litrów wody o temperaturze 15C do temperatury 90C zajmuje zaledwie 5,7 min. Oznacza to, że indukcja jest oprawie 50% szybsza niż klasyczne płyty Hilight.

Bardzo gładka i bardzo odporna powłoka

Jakość i rodzaj emalii są wyjątkowo ważne dla pieca i jego działanie. SilverMatte to odporny i mocny materiał, który można wystawiać na działanie bardzo wysokich temperatur, np. podczas pirolitycznego czyszczenia przy 500 ° C. Powierzchnia płaszcza pieca i blach do pieczenia jest wolna od mikro porów, dzięki czemu są one odporne na najwyższe temperatury, promieniowanie mikrofalowe i działanie pary wodnej. Potrójna powłoka wnętrza zapewnia odbicie ciepła i gwarantuje dodatkową izolację, dlatego wnętrze piekarnika zawsze pozostaje czyste i bezpieczne.

Więcej miejsca dla większej swobody gotowania

Większa swoboda gotowania dzięki większej przestrzeni. Nowa generacja piekarników Gorenje charakteryzuje się specjalnym, zaokrąglonym kształtem ich górnej części. Takie rozwiązanie sprawia, że wnętrze piekarnika jest bardziej przestronne, co umożliwia całkowicie swobodne, a przez to bardziej efektywne krążenie gorącego powietrza. Większa pojemność robocza piekarnika przy niezmiennych zewnętrznych wymiarach urządzenia pozwala też na zastosowanie większych blach do pieczenia i przygotowywanie większych porcji żywności. Piekarniki oferują teraz możliwość pieczenia na pięciu, a nie na trzech brytfannach jednocześnie. Gorenje posiada w ofercie standardowe modele piekarników o pojemnościach do 75 l oraz modele kuchenek mikrofalowych o pojemnościach do 53 l. Są to jedne z największych pojemności dostępnych na rynku.

Super łatwe i super ciche

Wystarczy delikatny dotyk, aby drzwi piekarnika zamknęły się płynnie bez żadnego dźwięku.

Indukcja

Płyty indukcyjne są dwukrotnie szybsze niż płyty gazowe, co czyni je bardziej ekonomicznymi i bezpieczniejszymi. Działanie pola indukcyjnego polega na rozgrzewaniu dna naczynia, podczas gdy pozostała powierzchnia płyty pozostaje chłodna i bezpieczna w dotyku. Temperaturę dostosowuje się błyskawicznie za pomocą prostego dotyku, co ogranicza niebezpieczeństwo wykipienia. Mając taką płytę kuchenną topienie czekolady, przyrządzanie wyszukanych sosów czy inne skomplikowane czynności kucharskie stają się naprawdę błahostką.

Prosty plan dla dużych garnków

Płyta indukcyjna z dwoma połączonymi polami grzewczymi ułatwia gotowanie w bardzo dużych naczyniach. Dwie oddzielne strefy grzejne łączą się, tworząc jedną, za pośrednictwem zaledwie jednego dotknięcia. Idealny do przygotowania większych porcji żywności.

Urzekająco szybko, oszczędzając czas i energię

Piekarnik osiąga temperaturę 200C w ciągu zaledwie 6 minut, oszczędzając 30% czasu potrzebnego na standardowe podgrzanie. Jest to przydatne w przypadku przepisów wymagających podgrzania piekarnika. Sygnał świetlny i dźwiękowy informuje, kiedy temperatura jest osiągnięta.

Kuchnia bezpieczna jak nigdy

Blokada przed dziećmi to znakomite rozwiązanie adresowane do rodzin z małymi dziećmi. Pozostawienie dzieci w kuchni bez nadzoru nigdy nie było bezpieczniejsze, ponieważ funkcja ChildLock zabezpiecza płytę przed zresetowaniem ustawień.