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



# Kuchnia indukcyjna GEIT5C60WPG

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **2 742,99 zł** |
| Cena netto | **2 230,07 zł** |
| Numer katalogowy | **HWGORKIA5C60WPD** |
| Kod producenta | **GEIT5C60WPD** |
| Kod EAN | **3838782627149** |
| 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** |
| 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** |

## 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 przestrzenne, co umożliwia całkowicie swobodne, a przez to bardziej efektywne krążenie gorącego powietrza. Większa pojemność robocza piekarnika przy niezmienionych zewnętrznych wymiarach urządzenia pozwala też na zastosowanie większych blach do pieczenia i przygotowywanie większych porcji żywność. 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.