

gorenje

Varenie s vášňou



Classico
collection

Classico
collection

Obsah

2

Rúry

6

Varné platne

10

Digestory

18

Sporáky

22

Informácie
o výrobkoch

24



gorenje



Varenie s vášňou

Kuchyňa, posvätné miesto lásky a vášne k životu, je miesto, kde vytvárame chutné a originálne chute našich životov. Po celú históriu ľudstva je kuchyňa miesto, kde sa dejú všetky dôležité veci. Lahodné vône korenia vás pozývajú prežiť kulinárske príbehy minulosti a vytvoriť vaše vlastné. Dobrá kuchyňa je recept na sladký a vášnivý život. To stelesňujú kuchynské spotrebiče kolekcie Gorenje Classico dostupné vo farbe slonoviny a matnej čiernej.



www.gorenje.sk



CLASSICO COLLECTION

Classico
collection





Sila muškátového orieška

Ak hľadáte čím zvýrazniť mužnú vašu hostinu, ktorú chystáte v rúre, je muškátový oriešok to pravé. Používa sa do hlavných chodov a aj do dezertov.

Cuketa s mletým mäsom

Suroviny pre 4 porcie:

200 g mletého mäsa
50 g Parmezánu
1 vajce
strúhanka
soľ
muškátový oriešok
4 cukety
paradajkový pretlak
slnečnicový olej
olej, korenie

Postup:

V mise zmiešame mleté mäso, parmezán a vajce. Pridáme strúhanku, soľ a muškátový oriešok. Cukety starostlivo umyjeme, osušime a pozdĺžne rozkrojíme. Odstránime z nich semienka a mäkkú dužinu. Cukety naplníme zmesou mletého mäsa. Do nízkej zapiekacej misky nalejeme paradajkový pretlak a na neho položíme naplnené cukety. Pokvapkáme olejom a ochutíme soľou a korením. Prikryjeme alobalom a pečieme v rúre predhriatej na 180° C po dobu 30 minút.



RÚRY



Rúry z kolekcie Gorenje Classico sú zdobené bohatým a dynamickým dizajnom s nádychom klasiky. Jemné línie sa plynulo tiahnu od dvierok do vnútra rúry a tvar dvierok pripomína tradičné oblé rúry. Perfektný vzhľad rúry je umocnený charakteristickými gombíkmi, rukoväťou v staro zlatom prevedení a elektronickým programovateľným časovým spínačom v klasickom dizajne. Rúra sa môže pochváliť pokročilou technológiou pečenia HomeMADE™ a vysokou energetickou účinnosťou. Pridajte štipku vášne a vaše jedlo bude lahodné, šťavnaté a chrumkavé jedlá.



Vždy chladné dvierka rúry

Dvierka rúry sú vybavené zdvojeným reflexným sklom. Preto je vonkajšia strana dvierok vždy chladná. Vďaka bezpečným a energeticky účinným dvierkam bola rúra zaradená do energetickej triedy A-20%. Na vnútornej strane dvierok rúry nie sú žiadne drážky alebo hrany, takže sa ľahko čistí.



Elektronický programovateľný časovač s analógovým displejom

Klasický analógový dizajn elektronického programovateľného časového spínača je jedným z dekoratívnych vrcholov tejto rady. Obsahuje hodiny a časovač a tiež umožňuje naprogramovanie odloženého začiatku a ukončenia varenia. Hodiny upozornia na koniec procesu varenia akustickým signálom. Dizajn klasických hodín s hodinovými ručičkami a lemovaním v staro zlatej farbe dopĺňajú celkový vzhľad rúry.

Technológia HomeMADE™ pre špičkové výsledky pečenia

Inovačný dizajn vnútra rúry so šikovne umiestneným vykurovacím telesom PerfectGrill imituje tradičné pece na drevo. Efektívna cirkulácia horúceho vzduchu vedie k rovnomernému rozvádzaniu tepla a k vynikajúcim výsledkom pečenia. Plne teleskopické vodiace lišty značne uľahčujú vkladanie plechov na pečenie do rúry a zaisťujú výborný prehľad o procese pečenia.



Čokoládové potešenie

Jemná a lahodná chuť čokolády rozdýchava vašeň. Čokoláda obsahuje látky, ktoré navodzujú pocit pohody a šťastia. Právý šéfkuchár vie, čo podávať pre povzbudenie zmyselných pôžitkov a vášnivých očakávaní.

Horúka čokoláda

Suroviny pre 4 porcie:

1l mlieka
 100 g horkej čokolády alebo
 čokolády na varenie
 1 sáčok čokoládového pudingového
 prášku
 2 lyžice tmavého kakaa
 4 lyžice cukru
 štipka škorice
 hustá smotana (nie je nutné)

Postup

Zmiešame pudingový prášok, cukor a kakao a premiešame s trochu studeného mlieka. Zvyšné mlieko uvidieme do varu a vmiešame zmes pudingu, cukru a kakaa. Pridáme čokoládu rozlamanú na kúsky. Znova za stáleho miešania zahrievame 2 až 3 minúty, až sa čokoláda rozpustí a zmes stuhne. Horúcu čokoládu nalejeme do šálok. Asi po minúte pridáme pár kvapiek hustej smotany a poprášime škorice. Na vrchu môžeme vyšľahanou smotanou.



VARNÉ PLATNE

Plynové



Škála veľmi kvalitných a technologicky dokonalých varných dosiek s prepracovaným dizajnom vám celkom iste umožní vybrať si takú, ktorá bude najlepšie vyhovovať vašim kuchárskym zvykom a očakávaniam, vašim názorom na vzhľad interiéru a domácnosti. Táto rada obsahuje plynové varné dosky s originálnymi liatinovými mriežkami a krásne tvarovanými gombíky vo farbe slonoviny alebo matnej čiernej. Varná doska sa vyznačuje diamantovým usporiadaním horákov, čo zlepšuje čistotu a pohodlie pri varení. Varná doska, ktorú si vyberiete, bude perfektne ladiť s ostatnými spotrebičmi radu Gorenje Classico.



Retro gombíky pre pohodlné ovládanie

Za staro zlatým prevedením charakteristických gombíkov pripomínajúcich svojich klasických keramických predchodcov sa ukrýva moderná technológia, ktorá umožňuje maximálne pohodlné ovládanie. Gombíky sú ergonomicky tvarované pre príjemné uchopenie.



Liatinový rošt

Liatinový rošt zvyšuje stabilitu a vylepšuje vzhľad plynovej varnej platne. Vďaka materiálu je rošt obzvlášť trvanlivý a odolný aj voči tým najvyšším teplotám.



Diamantové usporiadanie

Špeciálne rozloženie horákov v tvare diamantu vám prináša lepší prehľad o procese varenia. Dva veľké silnejšie horáky umiestnené na ľavej, resp. pravej strane poskytujú dostatok miesta pre veľké hrnce alebo panvice wok. Tvar liatinového roštu vychádza z funkčného rozloženia a esteticky završuje vzhľad varnej platne.

Zapaľovanie plynového horáku jednou rukou

Zapaľovanie plynového horáku jednou rukou je ďalšou vlastnosťou, ktorá vedie k vyššiemu komfortu a jednoduchému ovládaniu. Plynový horák zapálite stlačením gombíka a jeho pootočením na požadovaný stupeň jednou rukou, zatiaľ čo druhá ruka ostáva voľná. Rýchle a jednoduché!

Plynový horák pre varenie na panvici typu wok

Vďaka profesionálnemu plynovému horáku s plameňom v troch prstencoch, ktorý zahrieva panvicu vyšším výkonom a zaisťuje tak lepšiu energetickú účinnosť, pripravíte svoje jedlo za pár minút. Doplnkový jednoúčelový liatinový držiak panvice wok navyše zvýši bezpečnosť, pohodlie a účinnosť pri varení.



Čokoládové potešenie

Jemná a lahodná chuť čokolády rozdáva vašu chuť. Čokoláda obsahuje látky, ktoré navodzujú pocit pohody a šťastia. Právý šéfkuchár vie, čo podávať pre povzbudenie zmyselných požžitkov a vášnivých očakávaní.

Horica čokoláda s mäťou

Suroviny pre 4 porcie:

20 čerstvých alebo sušených
listkov mäty
300 ml mlieka
2 kávové lyžičky čokoládového
pudingového prášku
200 g horkej čokolády

Postup:

V mise zmiešame 2 lyžice čokoládového pudingového prášku s piatimi lyžicami studeného mlieka. Mätové listky jemne nasekáme a naplníme nimi čajové sitko. Čajové sitko ponoríme do nádoby so zvyšným mliekom a mlieko zvolna privedieme k varu. Odstránime z platne a mätové listky necháme ešte tri minúty lihovat', aby sa uvoľnili éterické oleje. Potom odstránime čajové sitko a mlieko nalejeme do zmesi čokoládového pudingového prášku a mlieka. Miešame, kým nezačne hustnúť. Ako náhle zmes zhutne, je horica čokoláda s mäťou pripravená na podávanie. Nalejeme do šálok a podávame.





Prírodná sila zázvoru

Zázvor je známy už z antických čias ako jedno z najstarších a najsilnejších afrodisiak aj ako najsilnejší rastlinný antioxidant. Spestrí akékoľvek jedlo alebo nápoj. Klasické, a napriek tomu stále moderné myšlienky čínskeho filozofa Konfucia boli tiež okorenené zázvorom, ktorý vyžadoval v každom jedle.

Kalamáre s avokádom

Suroviny na 4 porcie.

25 kalamárov
 polovica cibule
 3 strúčiky cesnaku
 petržlenová vňať
 olivový olej
 3 avokáda
 soľ
 korenie
 2 pálivé papričky
 čerstvá citrónová šťava
 30 g zázvoru

Postup:

Kalamáre umyjeme a osušime. Na panvici rozpálime olivový olej a kalamáre osmažíme. Odstránime ich z panvice a pridáme nasekaný cesnak a cibuľu a na kocky nakrájané avokádo. Smažíme pokiaľ avokádo nezmäkne. Vrátime na panvicu kalamáre, ochutíme ich soľou a korením a posypeme nasekanou petržlenovou vňaťou. V keramickej nádobe vymiešame z nasekaných papričiek, olivového oleja, citrónovej šťavy a strúhaného zázvoru omáčku. Omáčku dochutíme soľou a korením a podávame ku kalamárom.



DIGESTORY



Minimalistický vzhľad digestorov radu Gorenje Classico je dômyselným zavŕšením celkového prostredia kuchyne. Jemné línie a detaily v zlatom prevedení zaistia, že digestor bude harmonicky ladiť s ostatnými spotrebičmi tejto rady. Digestor vyniká účinným a tichým chodom. Moderný trend spájania kuchyne s obývacou izbou tiež vyžaduje nové štandardy súvisiace s prevádzkou digestora. Kapacitou minimálne 750 m³/h poskytuje Gorenje Classico optimálny výkon pri odstraňovaní pachov, vlhkosti a častíc tukov v priestore s plochou až 35 m². Prvotriedne materiály a dizajn vás určite ohromí.





Tukové filtre môžete umývať v umývačke riadu

Kovové tukové filtre v odsávačoch pár Gorenje sa ľahko vyberajú a čistia. Môžete ich umývať ručne alebo v umývačke riadu pri jemnom programe.

Gombíky a rukoväť v zlatom prevedení

Dizajn digestora v decentnej farbe slonoviny alebo v matnej čiernej je doplnený charakteristickou rukoväťou v staro zlatej farbe. Gombíky umožňujú tradičné ovládanie všetkých funkcií digestora. Dekoratívna rukoväť, ktorá ladí s dizajnom celej rady dopĺňa vzhľad digestora a podčiarkuje jej klasický charakter.

Halogénové osvetlenie

Okrem základnej funkcie odsávania vzduchu je digestor vybavený i doplnkovým osvetlením sporáka. Halogénové osvetlenie je silnejšie a energeticky účinnejšie než bežné žiarovky.

Pár užitočných tipov

- Digestor nezabudnite zapnúť ešte pred začiatkom varenia. Zlepší sa tým jeho výkon.
- Po ukončení varenia nechajte digestor ešte asi 10 až 15 minút zapnutý, aby sa odstránili posledné stopy pachov uvoľnených pri varení.
- Pri používaní digestora neotvárajte v kuchyni okno, narušilo by sa tým prúdenie vzduchu.
- Pre dosiahnutie čo najlepších výsledkov zvolte taký digestor, ktorý je aspoň rovnako široký ako váš sporák.





Saturejka záhradná pre šťastie

Táto jednoročná bylinka má tajuplnú moc. Okrem liečivých účinkov obsahujú jej drobné lístky poriadnu dávku látky, ktorá zapáli vašeň aj v tých najtemnejších kútoch. Nie je náhoda, že je tradične nazývaná bylinkou šťastia. Stane sa vítanou prísadou v každej kuchyni.

Hubová polievka so saturejkou

Suroviny na 4 porcie.

3 cl oleja
 40 g cibule
 cesnak
 160 g čerstvých húb (hlíva ušticová,
 lesné hribiky, lišky, -)
 0,5 dl suchého bieleho vína
 120 g mrkvy
 1,25 l hovädzieho vývaru
 120 g zemiakov
 20 g múky
 0,5 dl kyslej smotany
 soľ,
 korenie,
 vetvička saturejky

Postup:

Cibuľu opražíme na oleji. Pridáme nasekaný cesnak a necháme uvoľniť arómu. Potom pridáme čerstvé huby nakrájané na tenké plátky. Za stáleho smaženia pridávame biele víno a mrkvu nakrájanú na kocky. Okoreníme podľa chuti a zalejeme hovädzím vývarom. Varíme, pokým mrkva nezmäkne. Potom vložíme zvlášť uvarené a na kocky nakrájané zemiaky. Polievku zahustíme. Tesne pred podávaním pridáme kyslú smotanu a čerstvú saturejku pre bohatšiu chuť a štruktúru.



SPORÁKY



Vyberte si medzi harmonicky navrhnutými kombinovanými a elektrickými sporákmi v šírke 50 centimetrov. Prevratné technologické riešenia, kombinácia rôznych varných platní a účinná a inováčná technológia rúry HomeMADE™ zaručujú za všetkých okolností skvelé výsledky. Platňa je k dispozícii v elektrickej a plynovej verzii. Zaobchádzanie so spotrebičom a jeho ovládanie sú veľmi jednoduché vďaka šikovne navrhnutým gombíkom, elektronickému časovému spínaču s analógovým displejom a charakteristickou rukoväťou so špeciálnym reliéfom pre správne uchopenie.



Moderné technológie hi-light s nádychom klasiky

Okrem troch varných zón hi-light disponuje sklokeramická varná platňa aj zónou s dvojitým kruhovým povrchom, ktorá sa môže prispôbiť hrncom a panviciam rôznych veľkostí. Kontrolka pre každú varnú zónu zostáva rozsvietená, kým je povrch tejto zóny horúci. Hladký povrch varnej platne sa ľahko čistí a zdvihnuté okraje zabraňujú úniku.



Plynový horák pre varenie na panvici typu wok

Vďaka profesionálnemu plynovému horáku s plameňom v troch prstencoch, ktorý zahrieva panvicu vyšším výkonom a zaisťuje tak lepšiu energetickú účinnosť, pripravíte svoje jedlo za pár minút. Doplnkový jednoúčelový liatinový držiak panvice wok ďalej zvýši bezpečnosť, pohodlie a účinnosť pri varení.

**BO 73 CLI**

Vstavaná Multifunkčná rúra



- Prevedenie (farba): Slonovinová
- Farba rukoväte: Staro-zlatá farba

Účinnosť

- Vnútrotný objem (brutto/netto): 66 / 65l
- Multifunkčná rúra BigSpace - 65l
- Extra veľká pečiacia plocha
- Maximálna veľkosť plechu na pečenie: 1316 cm²
- HomeMade® tvar rúry vychádzajúci z tvaru kamennej pece

Ovládanie

- Mechanické nastavenie teploty
- **Elektronické programovacie hodiny s analógovým displejom**

Spôsoby ohrevu**Vlastnosti**

- Pánt dverí: Classic
- Osvetlenie rúry

Dodatočná výbava

- Extra hlboký XXL smaltovaný plech
- Plytký smaltovaný plech
- Rošt
- Teleskopické lišty - 2 úrovne

Bezpečnostné systémy

- Dynamický chladiaci systém - DC
- CoolDoor - 3 sklá, 1 reflexná vrstva

Jednoduché čistenie

- Čistenie pomocou funkcie Agua Clean
- ECO Email (rúra a plechy)
- Celosklenená vnútorná strana dvierok

Technické informácie

- Spotreba energie:
 - 0,79 kWh** (Nútená konvekcia vzduchu)
 - 0,87 kWh** (Konvenčná tepelná funkcia)
- Rozmery výrobku (vxšxh): **59,5 × 59,7 × 56,5 cm**
- Rozmery pre zabudovanie min-max (vxšxh): **59-60 × 56-56,8 × 55 cm**

- EAN kód: **3838942936708**
- Kód: **423100**

**BO 73 CLB**

Vstavaná Multifunkčná rúra



- Prevedenie (farba): Matná čierna
- Farba rukoväte: Staro-zlatá farba

Účinnosť

- Vnútrotný objem (brutto/netto): **66 / 65l**.
- Multifunkčná rúra BigSpace - **65l**.
- Extra veľká pečiacia plocha
- Maximálna veľkosť plechu na pečenie: 1316 cm²
- HomeMade® tvar rúry vychádzajúci z tvaru kamennej pece

Ovládanie

- Mechanické nastavenie teploty
- **Elektronické programovacie hodiny s analógovým displejom**

Spôsoby ohrevu**Vlastnosti**

- Pánt dverí: Classic
- Osvetlenie rúry

Dodatočná výbava

- Extra hlboký XXL smaltovaný plech
- Plytký smaltovaný plech
- Rošt
- Teleskopické lišty - 2 úrovne

Bezpečnostné systémy

- Dynamický chladiaci systém - DC
- CoolDoor - 3 sklá, 1 reflexná vrstva

Jednoduché čistenie

- Čistenie pomocou funkcie Agua Clean
- ECO Email (rúra a plechy)
- Celosklenená vnútorná strana dvierok

Technické informácie

- Spotreba energie:
 - 0,79 kWh** (Nútená konvekcia vzduchu)
 - 0,87 kWh** (Konvenčná tepelná funkcia)
- Rozmery výrobku (vxšxh): **59,5 × 59,7 × 56,5 cm**
- Rozmery pre zabudovanie min-max (vxšxh): **59-60 × 56-56,8 × 55 cm**

- EAN kód: **3838942936722**
- Kód: **423099**



GW 65 CLI
Plynová varná platňa



- Farba/Materiál: Slonovinová / kov

Vlastnosti

- **Trojité horák WOK**
- **Liatinové nosné mriežky**

Varná platňa

- Elektrické zapáľovanie horákov
- 1 malý horák, 1 veľký horák, 1 štandardný horák, 1 trojitý wok horák
predná uprostred: \varnothing 6,7 cm, 1,75 kW,
zadná prostredná: \varnothing 4,3 cm, 1 kW,
stredná ľavá: \varnothing 9,7 cm, 3 kW,
stredná pravá: \varnothing 13,44 cm, 3,8 kW

Bezpečnosť

- **Poistky plameňa horákov** – automatické uzavretie prívodu plynu pri zhasnutí plameňa

Technické informácie

- Plyn. prípojka: **9,6 kW**
- Rozmery výrobku (vxšxh): **8,7 × 60 × 51 cm**
- Rozmery pro zabudování (vxšxh): **4,5 × 56 × 48 cm**

- EAN kód: **3838942932373**
- Kód: **427990**



GW 65 CLB
Plynová varná platňa



- Farba/Materiál: Matná čierna / kov

Vlastnosti

- **Trojité horák WOK**
- **Liatinové nosné mriežky**

Varná platňa

- Elektrické zapáľovanie horákov
- 1 malý horák, 1 veľký horák, 1 štandardný horák, 1 trojitý wok horák
predná uprostred: \varnothing 6,7 cm, 1,75 kW,
zadná prostredná: \varnothing 4,3 cm, 1 kW,
stredná ľavá: \varnothing 9,7 cm, 3 kW,
stredná pravá: \varnothing 13,44 cm, 3,8 kW

Bezpečnosť

- **Poistky plameňa horákov** – automatické uzavretie prívodu plynu pri zhasnutí plameňa

Technické informácie

- Plyn. prípojka: **9,6 kW**
- Rozmery výrobku (vxšxh): **8,7 × 60 × 51 cm**
- Rozmery pro zabudování (vxšxh): **4,5 × 56 × 48 cm**

- EAN kód: **3838942932380**
- Kód: **427993**



DK 63 CLI
Komínový odsávač pár



DK 63 CLB
Komínový odsávač pár

60

←cm→

- Odtah alebo recirkulácia
- Materiál komína: Lakovaný plech
- Farba komína: Slonovinová

Účinnosť

- Max. výkon pri odtahu: **770 m³/h**
- Priemer odtahu: **15 cm**
- Výkon odsávania
- Maximálny výkon pri odtahu, 1. rýchlosť: **470 m³/h**
- Maximálny výkon pri odtahu, 2. rýchlosť: **640 m³/h**
- Maximálny výkon pri odtahu, 3. rýchlosť: **770 m³/h**

Ovládanie

- Mechanické ovládanie
- Ovládanie gombíkmi
- Počet stupňov výkonu: 3

Vlastnosti

- Typ osvetlenia: Halogénové
- Osvetlenie: 2
- Výkon svetiel: **40 W**

Dodatočná výbava

- Filter proti mastnote: Hliníkový tukový filter
- Spätná klapka: 150 mm

Technické informácie

- Úroveň hluku (max.): **69 dB**
- Rozmery výrobku (šxh): **60 × 50 cm**
- Výška: **280 mm**
- Minimálna výška komína: **530 mm**
- Maximálna výška komína: **860 mm**

- EAN kód: **3838942912511**
- Kód: **415129**

60

←cm→

- Odtah alebo recirkulácia
- Materiál komína: Lakovaný plech
- Farba komína: Černá matná

Účinnosť

- Max. výkon pri odtahu: **770 m³/h**
- Priemer odtahu: **15 cm**
- Výkon odsávania
- Maximálny výkon pri odtahu, 1. rýchlosť: **470 m³/h**
- Maximálny výkon pri odtahu, 2. rýchlosť: **640 m³/h**
- Maximálny výkon pri odtahu, 3. rýchlosť: **770 m³/h**

Ovládanie

- Mechanické ovládanie
- Ovládanie gombíkmi
- Počet stupňov výkonu: 3

Vlastnosti

- Typ osvetlenia: Halogénové
- Osvetlenie: 2
- Výkon svetiel: **40 W**

Dodatočná výbava

- Filter proti mastnote: Hliníkový tukový filter
- Spätná klapka: 150 mm

Technické informácie

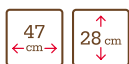
- Úroveň hluku (max.): **69 dB**
- Rozmery výrobku (šxh): **60 × 50 cm**
- Výška: **280 mm**
- Minimálna výška komína: **530 mm**
- Maximálna výška komína: **860 mm**

- EAN kód: **3838942912504**
- Kód: **415127**



MO 4250 CLI

Voľn stojaca mikrovlnná rúra



- Farba: slonovinová
- Materiál rúry: Lakovaný

Účinnosť

- Objem rúry: **20l**
- Počet výkonových stupňov: **5**
- Mikrovlnný ohrev: **800 W**

Ovládanie

- Mechanické ovládanie

Spôsoby ohrevu



- Infra ohrev
- Kombinovaný ohrev: Mikrovlnný ohrev + gril
- Mikrovlnný ohrev
- Funkcia odmrazovania

Vlastnosti

- Väčšia využiteľná vnútorná plocha
- Mechanický časovač
- Odmrazovanie podľa času

Dodatočná výbava

- Otočný sklenený tanier
- Priemer otočného taniera: 24,5cm

Technické informácie

- Rozmery výrobku (vxšxh): **26 × 45 × 33 cm**

- EAN kód: **3838942953835**
- Kód: **434738**



MO 4250 CLB

Voľn stojaca mikrovlnná rúra



- Farba: Matná čierna
- Materiál rúry: Lakovaný

Účinnosť

- Objem rúry: **20l**
- Počet výkonových stupňov: **5**
- Mikrovlnný ohrev: **800 W**

Ovládanie

- Mechanické ovládanie

Spôsoby ohrevu



- Infra ohrev
- Kombinovaný ohrev: Mikrovlnný ohrev + gril
- Mikrovlnný ohrev
- Funkcia odmrazovania

Vlastnosti

- Väčšia využiteľná vnútorná plocha
- Mechanický časovač
- Odmrazovanie podľa času

Dodatočná výbava

- Otočný sklenený tanier
- Priemer otočného taniera: 24,5cm

Technické informácie

- Rozmery výrobku (vxšxh): **26 × 45 × 33 cm**

- EAN kód: **3838942953842**
- Kód: **434739**



EC 55 CLI

Elektrický sporák - sklokeramický



- Prevedenie (farba): Slonovinová

Účinnosť

- Maximální velikost pečícího plechu: 1188 cm²

Ovládanie

- Ergonomický tvar gombíkov
- Elektronické programovacie hodiny s analógovým displejom

Sporák

- Sklokeramická varná platňa

Varná platňa

- 4 Hi-Light zóny
- Lavá predná: Duo zóna Ø 18/12 cm, 1,7 kW,
- Pravá predná: Ø 14,5 cm, 1,2 kW,
- Lavá zadná: Ø 14,5 cm, 1,2 kW,
- Pravá zadná: Ø 18 cm, 1,8 kW

Rúra

- Multifunkčná rúra - 59l

Spôsoby ohrevu



Vlastnosti

- Osvetlenie rúry
- Funkcia WarmPlate - ohrievanie tanierov

Výbava

- Extra hlboký XXL smaltovaný plech
- Plytký smaltovaný plech
- Rošt
- Drôtené vodiace drážky plechu

Bezpečnostné systémy

- 4-dielny indikátor zvyškového tepla
- Dvierka (2 sklá, 1 reflexná vrstva)

Jednoduché čistenie

- Čistenie pomocou funkcie Agua Clean
- ECO Email (rúra a plechy)
- Celosklenená vnútorná strana dverí

Technické parametry

- Spotreba energie:
 - 0,71 kWh (Nútená konvekcia vzduchu),
 - 0,79 kWh (Konvenčná tepelná funkcia)
- Rozmery výrobku (vxšxh): 85 × 50 × 60 cm

- EAN kód: 3838942939723
- Kód: 423104



EC 55 CLB

Elektrický sporák - sklokeramický



- Prevedenie (farba): Matná čierna

Účinnosť

- Maximální velikost pečícího plechu: 1188 cm²

Ovládanie

- Ergonomický tvar gombíkov
- Elektronické programovacie hodiny s analógovým displejom

Sporák

- Sklokeramická varná platňa

Varná platňa

- 4 Hi-Light zóny
- Lavá predná: Duo zóna Ø 18/12 cm, 1,7 kW,
- Pravá predná: Ø 14,5 cm, 1,2 kW,
- Lavá zadná: Ø 14,5 cm, 1,2 kW,
- Pravá zadná: Ø 18 cm, 1,8 kW

Rúra

- Multifunkčná rúra - 59l

Spôsoby ohrevu



Vlastnosti

- Osvetlenie rúry
- Funkcia WarmPlate - ohrievanie tanierov

Výbava

- Extra hlboký XXL smaltovaný plech
- Plytký smaltovaný plech
- Rošt
- Drôtené vodiace drážky plechu

Bezpečnostné systémy

- 4-dielny indikátor zvyškového tepla
- Dvierka (2 sklá, 1 reflexná vrstva)

Jednoduché čistenie

- Čistenie pomocou funkcie Agua Clean
- ECO Email (rúra a plechy)
- Celosklenená vnútorná strana dverí

Technické parametry

- Spotreba energie:
 - 0,71 kWh (Nútená konvekcia vzduchu),
 - 0,79 kWh (Konvenčná tepelná funkcia)
- Rozmery výrobku (vxšxh): 85 × 50 × 60 cm

- EAN kód: 3838942939730
- Kód: 423103



K 57 CLI

Kombinovaný sporák



- Prevedenie (farba): Slonovinová

Účinnosť

- Maximálna veľkosť plechu na pečenie: 1316 cm²

Ovládanie

- Ergonomický tvar gombíkov
- Elektronické programovacie hodiny s analógovým displejom
- Elektrické zapalovanie horákov

Sporák

- Plynová varná platňa

Funkcie varnej platne

- Počet nosných mriežok: 2

Varná platňa

- 4 plynové horáky (1 horák pomocný + 1 horák veľký + 2 štandardné horáky)
- Lavá predná: ø 6,9 cm, 1,9 kW,
- Pravá predná: ø 9,4 cm, 3 kW,
- Lavá zadná: ø 6,9 cm, 1,9 kW,
- Pravá zadná: ø 4,6 cm, 1 kW

Rúra

- Multifunkčná rúra - 59l

Spôsoby ohrevu



Vlastnosti

- Osvetlenie rúry
- Funkcia WarmPlate - ohrievanie tanierov

Výbava

- Extra hlboký XXL smaltovaný plech
- Plytký smaltovaný plech
- Rošt
- Drôtené vodiace drážky plechu

Bezpečnostné systémy

- Poistky plameňa horákov – automatické uzavretie prívodu plynu pri zhasnutí
- Dvierka (2 sklá, 1 reflexná vrstva)

Jednoduché čistenie

- Čistenie pomocou funkcie Agua Clean
- ECO Email (rúra a plechy)
- Celosklenená vnútorná strana dverí

Technické parametry

- Spotreba energie:
- **0,71 kWh** (Nútená konvekcia vzduchu), **0,79 kWh** (Konvenčná tepelná funkcia)
- Rozmery výrobku (vxšxh): **85 × 50 × 60 cm**

- EAN kód: **3838942938900**
- Kód: **423139**



K 57 CLB

Kombinovaný sporák



- Prevedenie (farba): Matná čierna

Účinnosť

- Maximálna veľkosť plechu na pečenie: 1316 cm²

Ovládanie

- Ergonomický tvar gombíkov
- Elektronické programovacie hodiny s analógovým displejom
- Elektrické zapalovanie horákov

Sporák

- Plynová varná platňa

Funkcie varnej platne

- Počet nosných mriežok: 2

Varná platňa

- 4 plynové horáky (1 horák pomocný + 1 horák veľký + 2 štandardné horáky)
- Lavá predná: ø 6,9 cm, 1,9 kW,
- Pravá predná: ø 9,4 cm, 3 kW,
- Lavá zadná: ø 6,9 cm, 1,9 kW,
- Pravá zadná: ø 4,6 cm, 1 kW

Rúra

- Multifunkčná rúra - 59l

Spôsoby ohrevu



Vlastnosti

- Osvetlenie rúry
- Funkcia WarmPlate - ohrievanie tanierov

Výbava

- Extra hlboký XXL smaltovaný plech
- Plytký smaltovaný plech
- Rošt
- Drôtené vodiace drážky plechu

Bezpečnostné systémy

- Poistky plameňa horákov – automatické uzavretie prívodu plynu pri zhasnutí
- Dvierka (2 sklá, 1 reflexná vrstva)

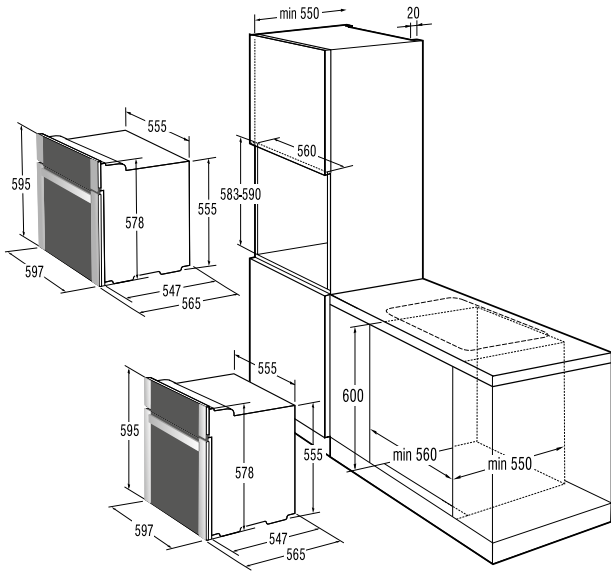
Jednoduché čistenie

- Čistenie pomocou funkcie Agua Clean
- ECO Email (rúra a plechy)
- Celosklenená vnútorná strana dverí

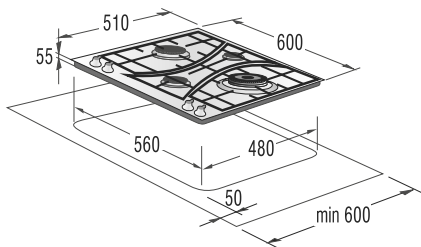
Technické parametry

- Spotreba energie:
- **0,71 kWh** (Nútená konvekcia vzduchu), **0,79 kWh** (Konvenčná tepelná funkcia)
- Rozmery výrobku (vxšxh): **85 × 50 × 60 cm**

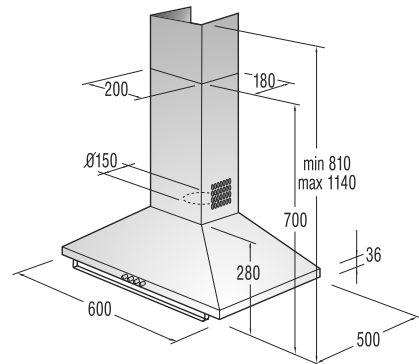
- EAN kód: **3838942939495**
- Kód: **423138**



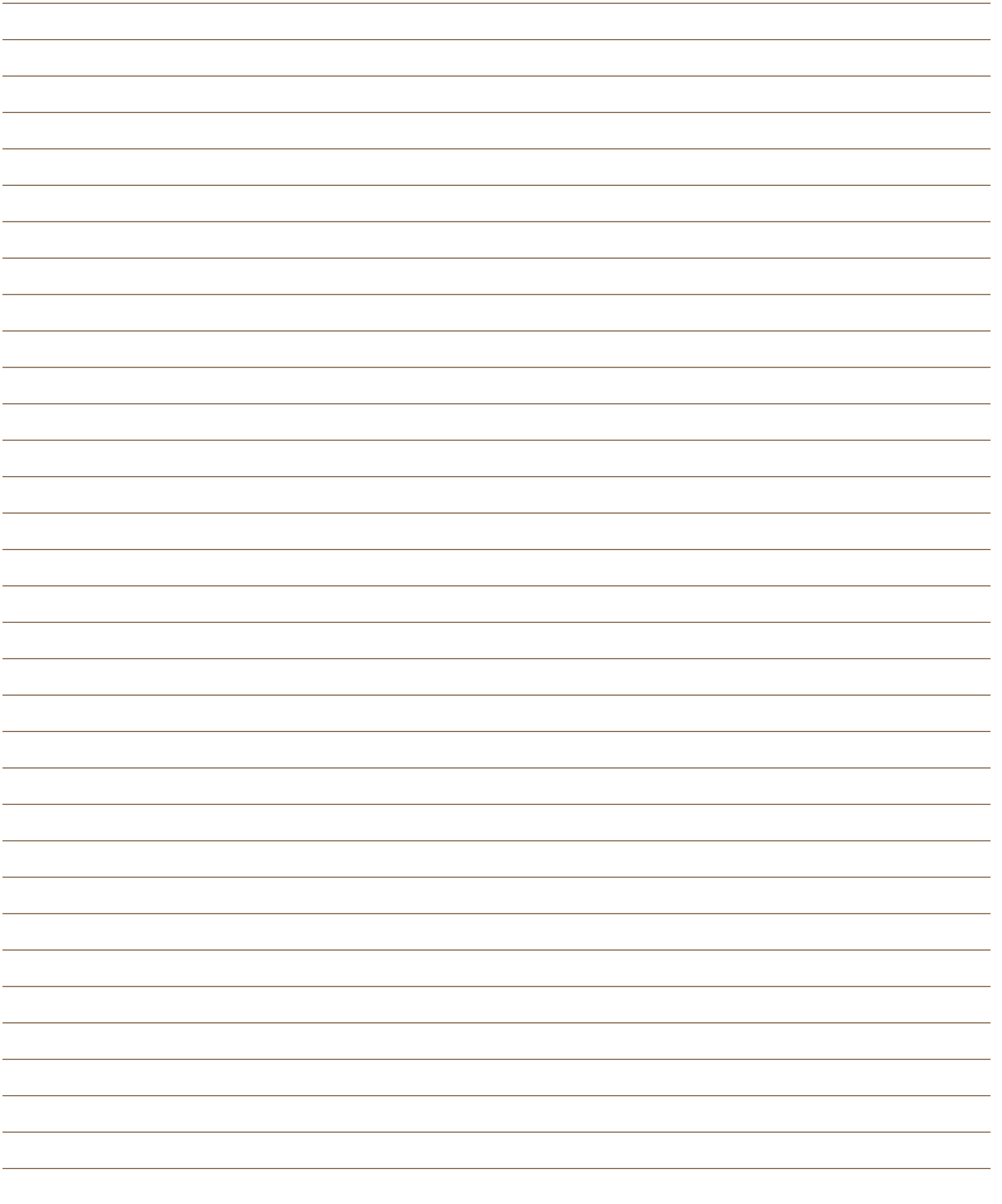
BO 73 CLI/CLB



GW 65 CLI/CLB



DK 63 CLI/CLB





Gorenje Slovakia, s.r.o.
Polianky 5A, 841 01 Bratislava
Slovenská republika

Tel.: +421 2 69 20 39 99
Fax: +421 2 69 20 39 93
Asistenčná linka 0800 105 505
E-mail: gorenje@gorenje.sk
www.gorenje.sk

gorenje

