

gorenje

Gotowanie z pasją



Classico
collection

Classico
collection

Piekarniki

6

Płyty kuchenne

10

Okapy kuchenne

14

Kuchnie

18

informacje
o produktach

22



gorenje



Gotowanie z pasją

Kuchnia to miejsce, które wypełnia pozytywna energia życiowa. Tutaj w atmosferze miłości powstają autentyczne smaki życia. W ciągu całej historii ludzkości kuchnia nieraz była świadkiem ważnych wydarzeń. Zniewalające aromaty przypraw budzą chęć powrotu do kulinarnych historii z przeszłości, ożywiania ich i tworzenia nowych. Dobra kuchnia to recepta na słodkie i pełne pasji życie. Wszystko to umożliwiają urządzenia z kolekcji Gorenje Classico, dostępne w kolorach écru i matowej czerni.



Classico
collection





Moc galkei muszkatołowej

Jeśli w potrawach z twojego piekarnika chcesz zaakcentować siłę męskiego pierwiastka, nie zapomnij o galce muszkatołowej. Ta przyprawa doskonale podkreśli smak, zarówno dań głównych, jak i deserów.

Cukinie faszerowane mielonym mięsem

Składniki (na 4 porcje)

200 g mielonego mięsa
50 g parmezanu
1 jajko kurze
bulka tarta
sól
galke muszkatołowa
4 cukinie
przecier pomidorowy
olej słonecznikowy
pieprz

Przygotowanie

Wymieszaj w misce mięso, parmezan i jajko. Dodaj bułkę tartą, sól i galke muszkatołową. Cukinie oplucz, osusz i przetnij wzdłuż na pół, usuń miąższ, a następnie napełnij farszem przygotowanym z mielonego mięsa i przypraw. Wlej do brytfanny przecier pomidorowy i ułóż w nim cukinie. Skrop cukinie olejem, dopraw solą i pieprzem. Przykryj folią i piecz 30 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C.



PIEKARNIKI



Piekarniki z kolekcji Gorenje Classico charakteryzuje nawiązujący do klasyki bogaty, dynamiczny design. Miękkie linie biegną wzdłuż drzwi do wnętrza piekarnika; kształt reliefu i wycięcia drzwi nawiązuje do tradycyjnych pieców chlebowych. Całości wrażenia dopełniają charakterystyczne pokręta i ozdobny uchwyt w barwie starego złota, a także stylizowany analogowy zegar. Piekarnik wyróżnia zaawansowana technologia pieczenia HomeMADE™ oraz wysoka efektywność energetyczna. Wystarczy jedynie odrobina wyobraźni, by stworzyć doskonale, soczyste potrawy.



Zawsze chłodne drzwi piekarnika

Piekarnik wyposażony jest w podwójnie szklone drzwi z szybami odbijającymi ciepło z powrotem do wnętrza, dlatego zewnętrzna powierzchnia drzwi pozostaje zawsze chłodna. Drzwi piekarnika są bezpieczne w dotyku i charakteryzują się wysoką sprawnością energetyczną, dzięki czemu piekarnik zalicza się do klasy efektywności energetycznej A-20%. Wewnętrzna powierzchnia ścian piekarnika pozbawiona jest rowków i krawędzi, co zapewnia wyjątkowo łatwe czyszczenie.



Analogowy timer i pokręta

Oprócz wyświetlania aktualnego czasu timer oferuje funkcję opóźnionego startu pieczenia oraz programowania czasu zakończenia pieczenia. Koniec pieczenia sygnalizowany jest alarmem akustycznym. Stylizowany timer o klasycznym wyglądzie, z charakterystycznymi tradycyjnymi wskazówkami i piękną ramą, harmonijnie dopełnia całości wizerunku piekarnika.

Technologia doskonałego pieczenia HomeMADE™

Innowacyjny kształt wnętrza piekarnika oraz przemyślana pozycja grzałek PerfectGrill zostały zaprojektowane w oparciu o konstrukcję tradycyjnych pieców chlebowych. Efektywne krążenie gorącego powietrza zapewnia znakomite rezultaty równomiernego pieczenia; teleskopowe prowadnice z pełnym wysuwem umożliwiają łatwe wkładanie blach i lepszy nadzór na procesem pieczenia.



Czekoladowe rozkosze

Delikatny, aksamitny smak czekolady niezmiennie i od dawna kojarzy się z rozkoszą. Nic dziwnego, czekolada zawiera bowiem substancje poprawiające nastrój i wywołujące uczucie zadowolenia. Prawdziwy mistrz kuchni zawsze znajdzie w swym repertuarze specjalny, które potrafią rozbudzić zmysły.

Gorąca czekolada

Składniki na 4 porcje

1 l mleka
100 g czekolady
1 torebka budyniu czekoladowego
2 łyżki ciemnego kakao
4 łyżki cukru
szczypta cynamonu
słodka śmietanka (według uznania)

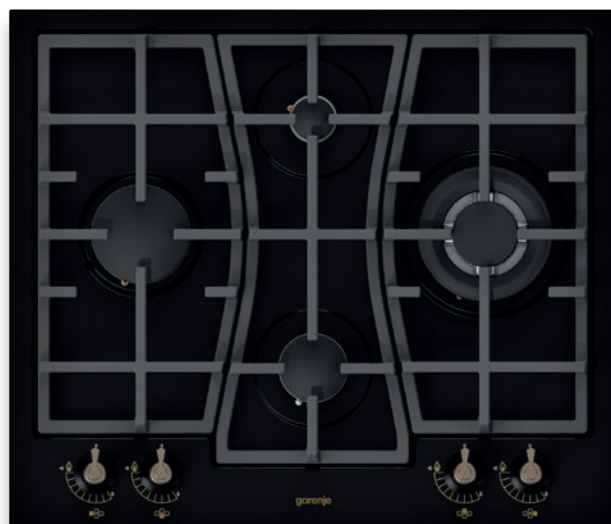
Przygotowanie

Budyń, cukier i kakao dokładnie rozpuść w niewielkiej ilości zimnego mleka. Resztę mleka zagotuj i odstaw. Do gorącego mleka wlej rozpuszczony budyń i wrzucić połamaną na kawałki czekoladę. Ponownie postaw na ogniu i gotuj stale mieszając przez około 2-3 minuty, aż czekolada się rozpuści, a zawartość naczynia zgęstnieje. Gorącą czekoladę przelej do filiżanek, odczekaj minutę, następnie dodaj po parę kropli słodkiej śmietanki i posyp cynamonem. Gorącą czekoladę można udekorować bitą śmietaną.



PŁYTY KUCHENNE

gaz



Z bogatej oferty atrakcyjnych pod względem wizualnym i zaawansowanych technologicznie płyt kuchennych można bez trudu wybrać taką, która najlepiej odpowiada przyzwyczajeniom i oczekiwaniom oraz preferowanemu stylowi życia. W skład kolekcji wchodzi płyt gazowe w barwie écru lub matowej czerni, z oryginalnym żeliwnym rusztem i estetycznie zaprojektowanymi pokrętłami. Płyty wyróżnia oryginalny, romboidalny układ palników, który zapewnia wyjątkowy komfort gotowania. Wybraną płytę można komponować z pozostałymi urządzeniami z kolekcji Gorenje Classico.



Pokręta w stylu retro – wygodne sterowanie

Wykonane w kolorze starego złota pokręta urzekają tradycyjnym kształtem nawiązującym do dawnych pokręteł ceramicznych, w środku natomiast kryją zaawansowaną technologię, która gwarantuje nadzwyczaj wygodne sterowanie. Ergonomiczny kształt pokręteł zapewnia wyjątkowy komfort obsługi.



Żeliwny ruszt

Żeliwny ruszt zapewnia większą stabilność i nadaje kuchni gazowej estetyczny wygląd. Żeliwo, z którego wykonany jest ruszt, gwarantuje jego wyjątkową trwałość i odporność na najwyższe temperatury.



Elektryczna zintegrowana zapalarka

Elektryczna zintegrowana zapalarka pozwala w prosty sposób uruchomić palnik gazowy za pomocą jednej ręki - wystarczy nacisnąć i przekręcić pokrętkę. Takie rozwiązanie zapewnia dodatkowy komfort obsługi i łatwe sterowanie. Szybkie i proste.

Palnik gazowy „Wok”

Profesjonalny palnik gazowy „Wok” z potrójnym płomieniem charakteryzuje się znacznie większą efektywnością energetyczną, dlatego naczynie podgrzewane jest z większą mocą i przygotowanie potrawy zajmuje zaledwie kilka minut. Specjalny żeliwny ruszt zaprojektowany specjalnie dla palnika „Wok” zwiększa bezpieczeństwo oraz efektywność i komfort gotowania.

Romboidalny układ palników

Specjalny, romboidalny układ palników umożliwia lepszą kontrolę nad gotowaniem. Taki układ zapewnia również więcej przestrzeni dla dużych garnków i woka, dla których przeznaczono większe i bardziej wydajne palniki usytuowane po lewej i prawej stronie. Kształt żeliwnych rusztów dopełnia funkcjonalności płyty i jej estetyki.



Naturalna moc imbiru

Imbir to jeden z najsilniejszych i najstarszych znanych afrodyzjaków. Jego właściwości doceniano już w starożytności. Imbir jest również najsilniejszym z roślinnych antyoksydantów. Dodawany do potraw i napojów doskonale podnosi ich smak. Można powiedzieć, że nawet wciąż aktualna myśl Konfucjusza była w pewien sposób przyprawiona imbirem, jako że wielki chiński filozof życzył sobie, by dodawano go do każdej spożywanej przez niego potrawy.

Kalmary z awokado

Składniki (na 4 porcje)

25 kalmarów
1/2 cebuli
3 ząbki czosnku
natka pietruszki
oliwa z oliwek
3 sztuki awokado
sól
pieprz
2 papryczki chili
świeży sok z cytryny
30 g imbiru



Przygotowanie

Kalmary umyj, dokładnie osusz i usmaż na oliwie z oliwek. Usmażone kalmary zdejmij z patelni, a na pozostałej oliwie usmaż czosnek, cebulę i pokrojone w kostkę awokado. Smażyć należy tak długo, aż awokado zmięknie. Następnie dodaj usmażone kalmary, dopraw solą i pieprzem oraz posyp posiekaną natką pietruszki. W oddzielnym naczyniu przygotuj sos z posiekanej papryczki chili, oliwy z oliwek, soku z cytryny i pokrojonego imbiru. Sos posól do smaku i podawaj jako dodatek do kalmarów.

OKAPY KUCHENNE



Dzięki minimalistycznemu designowi okap kuchenny z kolekcji Gorenje Classico harmonijnie dopełnia wnętrze kuchni. Miękkie linie i złożone detale nawiązują stylistyką do pozostałych urządzeń z kolekcji. Okapy kuchenne charakteryzują się efektywną i cichą pracą. Wydajność przepływu powietrza na poziomie przynajmniej 750 m³/h zapewnia optymalną skuteczność eliminacji zapachów, wilgoci i cząsteczek tłuszczu w pomieszczeniach o powierzchni nieprzekraczającej 35 m². Okapy Gorenje Classico oczarowują pięknym designem i naturalnymi materiałami.





Zmywalne filtry przeciw tłuszczowe / łatwe czyszczenie filtrów

Metalowe filtry przeciw tłuszczowe zastosowane w okapach Gorenje są łatwe do utrzymania w czystości. Można je w prosty sposób wyjąć i umyć ręcznie lub w zmywarce z programem delikatnego zmywania.

Złoczone pokręta

Oryginalne detale - uchwyty i pokręta w kolorze starego złota - doskonale harmonizują z szatą kolorystyczną okapu w odcieniu delikatnego écrú lub matowej czerni. Pokręta umożliwiające sterowanie okapem i jego funkcjami w tradycyjny sposób. Dekoracyjny uchwyt utrzymany w konwencji stylistycznej całej kolekcji doskonale dopełnia całości wizerunku i podkreśla klasyczny styl okapu.

Oświetlenie halogenowe

Oprócz podstawowej funkcji jaką jest wietrzenie, okap stanowi także dodatkowe źródło światła, zapewniającego optymalne oświetlenie płyty kuchennej. Żarówki halogenowe są przy tym bardziej energooszczędne od klasycznych żarówek i dają mocniejsze światło.

Kilka użytecznych rad

- Nie zapomnij włączyć okapu zanim zaczniesz gotować. W ten sposób zwiększysz jego wydajność.
- Okap pozostaw włączony jeszcze przez około 10-15 minut po zakończeniu gotowania. W ten sposób wyeliminujesz resztki kuchennych zapachów pozostałych po gotowaniu.
- Kiedy używasz okapu, nie otwieraj w kuchni okna, aby nie zaburzać prawidłowej cyrkulacji powietrza.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty wybierz okap, który ma przynajmniej taką samą szerokość, jak płyta kuchenna.





Z cząbrem do szczęścia

Ta jednoroczna roślina posiada niezwykle moc, w jej małych listkach kryją się bowiem nie tylko substancje o typowo zdrowotnych właściwościach, ale i takie, które potrafią wzniecić prawdziwą namiętność. W ludowych przekazach nie bez powodu określano cząber mianem przyprawy szczęścia, toteż w kuchni warto zawsze mieć go pod ręką.

Zupa grzybowa z cząbrem

Składniki (na 4 porcje)

0,5 dl białego wytrawnego wina
 3 cl oleju
 40 g cebuli
 czosnek
 160 g świeżych grzybów (boczniki, prawdziwki, kurki)
 1/4 szklanki białego wytraw. wina
 120 g marchewki
 1,25 l zupy grzybowej
 120 g ziemniaków
 20 g maki
 0,5 dl kwaśnej śmietany
 sól
 pieprz
 pieczek cząbr

Przygotowanie

Na tłuszczu podsmaż cebulę, dodaj posiekany czosnek i smaż aż czosnek zacznie pachnieć. Następnie dodaj pokrojone w plasterki świeże grzyby. W trakcie smażenia podlej białym winem i dodaj pokrojoną w kostkę marchew. Dodaj przyprawy, zalej zupą grzybową i gotuj. Kiedy marchew ugotuje się do miękkości, do zupy dodaj pokrojone w kostkę i ugotowane oddzielnie ziemniaki. Na koniec zupę zagęść i przed podaniem na stół dodaj kwaśną śmietanę i świeży cząber.



KUCHNIE



Gorenje oferuje kuchnie gazowe o szerokości 50 lub 60 cm. Innowacyjne rozwiązania technologiczne oraz efektywna, nowatorska technologia piekarnika HomeMADE™ zapewniają zawsze doskonałe rezultaty kulinarne. Kuchnie są dostępne w wariantach z piekarnikiem elektrycznym. Przemyślane i starannie zaprojektowane pokręta, elektroniczny minutnik z analogowym wyświetlaczem oraz charakterystyczny uchwyt ze specjalnym reliefem zapewniają wyjątkowo prostą i komfortową obsługę kuchni.



Technologia perfekcyjnego pieczenia HomeMADE™

Innowacyjny kształt wnętrza piekarnika oraz przemyślana pozycja grzałek PerfectGrill zostały zaprojektowane w oparciu o konstrukcję tradycyjnych pieców chlebowych. Efektywne krążenie gorącego powietrza zapewnia perfekcyjne rezultaty pieczenia. W pełni wysuwane prowadnice teleskopowe ułatwiają wkładanie blach i umożliwiają lepszą kontrolę nad pieczonymi potrawami.



Palnik gazowy »Wok«

Profesjonalny palnik gazowy „Wok” z potrójnym płomieniem charakteryzuje się większą efektywnością energetyczną, dlatego naczynie podgrzewane jest z większą mocą i przygotowanie potrawy zajmuje zaledwie kilka minut. Specjalny żeliwny ruszt zaprojektowany specjalnie dla palnika „Wok” zwiększa bezpieczeństwo oraz efektywność i komfort gotowania.



BO 73 CLI

Piekarnik wielofunkcyjny
do zabudowy



- Kolor: Ivory - kremowy
- Kolor uchwytu: Złoty
- Materiał frontu: Stal lakierowana

Efektywność

- Pojemność piekarnika (brutto/netto): 66 / 65 l
- Piekarnik wielofunkcyjny - duża pojemność BigSpace - 65 l
- Super-size duża powierzchnia pieczenia
- Wielkość głębokiej blachy do pieczenia: 1316 cm²
- HomeMADE - unikalny kształt wnętrza na wzór tradycyjnego pieca chlebowego

Sterowanie

- Mechaniczne ustawienie temperatury
- Elektroniczny zegar programujący z analogowym wyświetlaczem

Rodzaje ogrzewania



Cechy

- Klasyczny zawias
- Oświetlenie piekarnika

Wyposażenie dodatkowe

- Głęboka emaliowana brytfanna do pieczenia XXL • Płytką blacha do pieczenia • Ruszt
- Prowadnice teleskopowe - 2 poziomy

Bezpieczeństwo

- Termostat - czujnik temperatury
- Dynamiczne chłodzenie obudowy- DC
- Potrójnie szklone drzwi piekarnika z 1 warstwą refleksyjną (CoolDoor)

EasyClean - łatwe czyszczenie

- Czyszczenie za pomocą funkcji AquaClean • Eco Emalia (piekarnik i blachy)
- Gładka powierzchnia drzwi piekarnika

Informacje techniczne

- Zużycie energii: 0,79 kWh (Wentylatorowe), 0,87 kWh (Konwencjonalne)
- Wymiary produktu (w x sz x g): 59,5 × 59,7 × 56,5 cm
- Wymiary niszy min-max (w x sz x g): 59-60 × 56-56,8 × 55 cm

• Kod EAN: 3838942936708



BO 73 CLB

Piekarnik wielofunkcyjny
do zabudowy



- Kolor: Czarny matowy
- Kolor uchwytu: Złoty
- Materiał frontu: Stal lakierowana

Efektywność

- Pojemność piekarnika (brutto/netto): 66 / 65 l
- Piekarnik wielofunkcyjny - duża pojemność BigSpace - 65 l
- Super-size duża powierzchnia pieczenia
- Wielkość głębokiej blachy do pieczenia: 1316 cm²
- HomeMADE - unikalny kształt wnętrza na wzór tradycyjnego pieca chlebowego

Sterowanie

- Mechaniczne ustawienie temperatury
- Elektroniczny zegar programujący z analogowym wyświetlaczem

Rodzaje ogrzewania



Cechy

- Klasyczny zawias
- Oświetlenie piekarnika

Wyposażenie dodatkowe

- Głęboka emaliowana brytfanna do pieczenia XXL • Płytką blacha do pieczenia • Ruszt
- Prowadnice teleskopowe - 2 poziomy

Bezpieczeństwo

- Termostat - czujnik temperatury
- Dynamiczne chłodzenie obudowy- DC
- Potrójnie szklone drzwi piekarnika z 1 warstwą refleksyjną (CoolDoor)

EasyClean - łatwe czyszczenie

- Czyszczenie za pomocą funkcji AquaClean • Eco Emalia (piekarnik i blachy)
- Gładka powierzchnia drzwi piekarnika

Informacje techniczne

- Zużycie energii: 0,79 kWh (Wentylatorowe), 0,87 kWh (Konwencjonalne)
- Wymiary produktu (w x sz x g): 59,5 × 59,7 × 56,5 cm
- Wymiary niszy min-max (w x sz x g): 59-60 × 56-56,8 × 55 cm

• Kod EAN: 3838942936722



GW 65 CLI
Płyta gazowa

60
←cm→

- Kolor: Iwory - kremowy

Cechy

- Potrójny palnik WOK
- Ergonomiczne pokręćła
- Elektryczna zapalarka gazu w pokrętle
- Palniki gazowe z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- Żeliwny ruszt

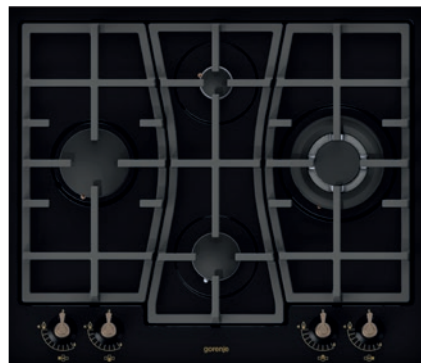
Powierzchnia do gotowania

- Elektryczna zapalarka gazu
- 1 mały palnik + 1 duży palnik + 1 standardowy palnik + 1 potrójny palnik WOK
- Środek z przodu: Ø 6,7 cm, 1,75 kW
- Środek z tyłu: Ø 4,3 cm, 1 kW
- Lewo: Ø 9,7 cm, 3 kW
- Prawo: Ø 13,44 cm, 3,8 kW

Informacje techniczne

- Moc przyłączeniowa: **9,6 kW**
- Wymiary produktu (w x sz x g): **8,7 × 60 × 51 cm**
- Wymiary niszy (w x sz x g): **5,5 × 56 × 48 cm**

- Kod EAN: **3838942928505**



GW 65 CLB
Płyta gazowa

60
←cm→

- Kolor: Czarny

Cechy

- Potrójny palnik WOK
- Ergonomiczne pokręćła
- Elektryczna zapalarka gazu w pokrętle
- Palniki gazowe z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- Żeliwny ruszt

Powierzchnia do gotowania

- Elektryczna zapalarka gazu
- 1 mały palnik + 1 duży palnik + 1 standardowy palnik + 1 potrójny palnik WOK
- Środek z przodu: Ø 6,7 cm, 1,75 kW
- Środek z tyłu: Ø 4,3 cm, 1 kW
- Lewo: Ø 9,7 cm, 3 kW
- Prawo: Ø 13,44 cm, 3,8 kW

Informacje techniczne

- Moc przyłączeniowa: **9,6 kW**
- Wymiary produktu (w x sz x g): **8,7 × 60 × 51 cm**
- Wymiary niszy (w x sz x g): **5,5 × 56 × 48 cm**

- Kod EAN: **3838942928529**



DK 63 CLI
Okap kominowy

60



- Praca w obiegu otwartym lub zamkniętym
- Wykonanie: czarne szkło / stal lakierowana / kolor Ivory - kremowy

Wydajność

- Wydajność obiegu otwartego: **545 m³/h**
- Wydajność obiegu zamkniętego: **378 m³/h**
- Średnica rury odprowadzającej: **15 cm**

Sterowanie

- Sterowanie elektroniczne mechaniczne
- Ilość poziomów mocy: **3**

Właściwości

- Rodzaj oświetlenia: Halogenowe
- Ilość punktów świetlnych: **2**
- Moc oświetlenia **40 W**

Dodatkowe wyposażenie

- Aluminiowy filtr przeciwtłuszczowy
- 1 silnik
- Filtr węglowy (wyposażenie dodatkowe)

Specyfikacja

- Poziom hałasu: **64 dB(A)**
- Moc przyłączeniowa: **320 W**
- Wymiary urządzenia (sz x w x g): **60 x 28 x 50 cm**
- Minimalna wysokość komina: **53 cm**
- Maksymalna wysokość komina: **86 cm**

- Kod EAN: **3838942037955**



DK 63 CLB
Okap kominowy

60



- Praca w obiegu otwartym lub zamkniętym
- Wykonanie: czarne szkło / stal lakierowana / kolor czarny

Wydajność

- Wydajność obiegu otwartego: **545 m³/h**
- Wydajność obiegu zamkniętego: **378 m³/h**
- Średnica rury odprowadzającej: **15 cm**

Sterowanie

- Sterowanie elektroniczne mechaniczne
- Ilość poziomów mocy: **3**

Właściwości

- Rodzaj oświetlenia: Halogenowe
- Ilość punktów świetlnych: **2**
- Moc oświetlenia **40 W**

Dodatkowe wyposażenie

- Aluminiowy filtr przeciwtłuszczowy
- 1 silnik
- Filtr węglowy (wyposażenie dodatkowe)

Specyfikacja

- Poziom hałasu: **64 dB(A)**
- Moc przyłączeniowa: **320 W**
- Wymiary urządzenia (sz x w x g): **60 x 28 x 50 cm**
- Minimalna wysokość komina: **53 cm**
- Maksymalna wysokość komina: **86 cm**

- Kod EAN: **3838942037948**



K 67 CLI

Kuchnia gazowo-elektryczna



• Kolor: Ivory - kremowy

Efektywność

- Super-size duża powierzchnia pieczenia • Wielkość głębokiej blachy do pieczenia: 1316 cm²
- HomeMADE - unikalny kształt wnętrza na wzór tradycyjnego pieca chlebowego

Sterowanie

- Ergonomiczne i wytrzymałe pokręta • Elektroniczny zegar programujący z analogowym wyświetlaczem • Elektryczna zapalarka gazu

Płyta

- Płyta gazowa • Potrójny palnik WOK

Właściwości płyty

- Ilość rusztów nadpalnikowych: 2

Powierzchnia do gotowania

- 2 palniki standardowe, 1 mały palnik, 1 potrójny palnik WOK
- Lewe przednie: Ø 6,9 cm, 1,9 kW; Prawe przednie: Ø 13,2 cm, 3,5 kW
- Lewe tylne: Ø 6,9 cm, 1,9 kW; Prawe tylne: Ø 4,6 cm, 1 kW
- Rodzaj rusztu: Ruszty żeliwne

Piekarnik

- Piekarnik wielofunkcyjny - duża pojemność BigSpace - 65 l

Rodzaje ogrzewania



Właściwości

- Oświetlenie piekarnika

Wyposażenie

- Głęboka emaliowana brytfanna do pieczenia XXL • Płytki blacha do pieczenia • Ruszt
- Prowadnice drabinkowe

Bezpieczeństwo

- Termostat - czujnik temperatury
- Podwójnie szklone drzwi z jedną warstwą refleksyjną (Compact Door)

EasyClean - łatwe czyszczenie

- Czyszczenie za pomocą funkcji AquaClea • Eco Emalia (piekarnik i blachy)

Charakterystyka techniczna/Wymiary

- Zużycie energii: 0,79 kWh (Wentylatorowe), 0,87 kWh (Konwencjonalne)
- Wymiary produktu (w x sz x g): 85 × 60 × 60 cm

• Kod EAN: 3838942939747



K 67 CLB

Kuchnia gazowo-elektryczna



• Kolor: Czarny matowy

Efektywność

- Super-size duża powierzchnia pieczenia • Wielkość głębokiej blachy do pieczenia: 1316 cm²
- HomeMADE - unikalny kształt wnętrza na wzór tradycyjnego pieca chlebowego

Sterowanie

- Ergonomiczne i wytrzymałe pokręta • Elektroniczny zegar programujący z analogowym wyświetlaczem • Elektryczna zapalarka gazu

Płyta

- Płyta gazowa • Potrójny palnik WOK

Właściwości płyty

- Ilość rusztów nadpalnikowych: 2

Powierzchnia do gotowania

- 2 palniki standardowe, 1 mały palnik, 1 potrójny palnik WOK
- Lewe przednie: Ø 6,9 cm, 1,9 kW; Prawe przednie: Ø 13,2 cm, 3,5 kW
- Lewe tylne: Ø 6,9 cm, 1,9 kW; Prawe tylne: Ø 4,6 cm, 1 kW
- Rodzaj rusztu: Ruszty żeliwne

Piekarnik

- Piekarnik wielofunkcyjny - duża pojemność BigSpace - 65 l

Rodzaje ogrzewania



Właściwości

- Oświetlenie piekarnika

Wyposażenie

- Głęboka emaliowana brytfanna do pieczenia XXL • Płytki blacha do pieczenia • Ruszt
- Prowadnice drabinkowe

Bezpieczeństwo

- Termostat - czujnik temperatury
- Podwójnie szklone drzwi z jedną warstwą refleksyjną (Compact Door)

EasyClean - łatwe czyszczenie

- Czyszczenie za pomocą funkcji AquaClea • Eco Emalia (piekarnik i blachy)

Charakterystyka techniczna/Wymiary

- Zużycie energii: 0,79 kWh (Wentylatorowe), 0,87 kWh (Konwencjonalne)
- Wymiary produktu (w x sz x g): 85 × 60 × 60 cm

• Kod EAN: 3838942939754



K 57 CLI1

Kuchnia gazowo-elektryczna



- Kolor: Ivory - kremowy • Materiał frontu: Stal lakierowana, Materiał drzwi: Szkłane drzwi, Materiał pokrywy: Stal lakierowana

Efektywność

- Pojemność piekarnika netto: 48 l
- Wielkość głębokiej blachy do pieczenia: 1230 cm²

Sterowanie

- Elektroniczny zegar programujący z analogowym wyświetlaczem
- Elektryczna zapalarka gazu

Płyta

- Płyta gazowa

Właściwości płyty

- Ilość rusztów nadpalnikowych: 2

Powierzchnia do gotowania

- 1 mały palnik + 1 duży palnik + 2 palniki standardowe, Lewe przednie: Ø 5,5 cm, 1 kW, Prawe przednie: Ø 7,5 cm, 1,75 kW, Lewe tylne: Ø 7,5 cm, 1,75 kW, Prawe tylne: Ø 10 cm, 2,7 kW
- Rodzaj rusztu: Ruszty żeliwne

Piekarnik

- Piekarnik wielofunkcyjny - 48 l

Rodzaje ogrzewania



Właściwości

- Oświetlenie • WarmPlate - podgrzewanie naczyń do profesjonalnego serwowania dań
- Pieczenie na kilku poziomach jednocześnie

Wyposażenie

- Głęboka emaliowana brytfanna do pieczenia XXL • Płytki blacha do pieczenia • Ruszt
- Prowadnice drabinkowe

Bezpieczeństwo

- Podwójnie szklone drzwi z jedną warstwą refleksyjną (Compact Door)

EasyClean - łatwe czyszczenie

- Czyszczenie za pomocą funkcji AquaClea • Eco Emalia (piekarnik i blachy)

Charakterystyka techniczna/Wymiary

- Zużycie energii: 0,78 kWh (Wentylatorowe), 0,79 kWh (Konwencjonalne)
- Wymiary produktu (w x sz x g): 85 × 50 × 60 cm

- Kod EAN: 3838942561825



K 57 CLB1

Kuchnia gazowo-elektryczna



- Kolor: Czarny matowy

Efektywność

- Super-size duża powierzchnia pieczenia • Wielkość głębokiej blachy do pieczenia: 1316 cm²
- HomeMADE - unikalny kształt wnętrza na wzór tradycyjnego pieca chlebowego

Sterowanie

- Ergonomiczne i wytrzymałe pokręta • Elektroniczny zegar programujący z analogowym wyświetlaczem • Elektryczna zapalarka gazu

Płyta

- Płyta gazowa • Potrójny palnik WOK

Właściwości płyty

- Ilość rusztów nadpalnikowych: 2

Powierzchnia do gotowania

- 2 palniki standardowe, 1 mały palnik, 1 potrójny palnik WOK
- Lewe przednie: Ø 6,9 cm, 1,9 kW; Prawe przednie: Ø 9,4 cm, 3 kW
- Lewe tylne: Ø 6,9 cm, 1,9 kW; Prawe tylne: Ø 4,6 cm, 1 kW
- Rodzaj rusztu: Ruszty żeliwne

Piekarnik

- Piekarnik wielofunkcyjny - 59 l (K 57 CLB), 48 l (K 57 CLB1)

Rodzaje ogrzewania



Właściwości

- Oświetlenie piekarnika

Wyposażenie

- Głęboka emaliowana brytfanna do pieczenia XXL • Płytki blacha do pieczenia • Ruszt
- Prowadnice drabinkowe

Bezpieczeństwo

- Termostat - czujnik temperatury
- Podwójnie szklone drzwi z jedną warstwą refleksyjną (Compact Door)

EasyClean - łatwe czyszczenie

- Czyszczenie za pomocą funkcji AquaClea • Eco Emalia (piekarnik i blachy)

Charakterystyka techniczna/Wymiary

- Zużycie energii: 0,71 kWh (Wentylatorowe), 0,79 kWh (Konwencjonalne)
- Wymiary produktu (w x sz x g): 85 × 50 × 60 cm

- Kod EAN: 3838942939495 (K 57 CLB), Kod EAN: 3838942561801 (K 57 CLB1)



MO 4250 CLI

Wolnostojąca kuchenka mikrofalowa

45
←cm→

- Kolor: Kremowy
- Front: Szkło
- Szklane drzwi
- Wnętrze z blachy stalowej lakierowanej
- Otwierane na lewo
- Podwójnie szklone drzwi piekarnika

Efektywność

- Pojemność: 20 l
- Moc mikrofal: 700 W
- Grill: 800 W

Sterowanie

- Sterowanie mechaniczne

Rodzaje ogrzewania



- Możliwość kombinacji: Mikrofałe + grill

Właściwości

- Funkcja rozmrażania według czasu
- Technologia STIRRER (bez tależa obrotowego)

Wyposażenie dodatkowe

- Ruszt do grillowania

Informacje techniczne

- Moc przyłączeniowa: 1080 W
- Wymiary produktu (w x sz x g): 28,5 × 45 × 36,5 cm

- Kod EAN: 3838942953835



MO 4250 CLB

Wolnostojąca kuchenka mikrofalowa

45
←cm→

- Kolor: Czarny
- Front: Szkło
- Szklane drzwi
- Wnętrze z blachy stalowej lakierowanej
- Otwierane na lewo
- Podwójnie szklone drzwi piekarnika

Efektywność

- Pojemność: 20 l
- Moc mikrofal: 700 W
- Grill: 800 W

Sterowanie

- Sterowanie mechaniczne

Rodzaje ogrzewania



- Możliwość kombinacji: Mikrofałe + grill

Właściwości

- Funkcja rozmrażania według czasu
- Technologia STIRRER (bez tależa obrotowego)

Wyposażenie dodatkowe

- Ruszt do grillowania

Informacje techniczne

- Moc przyłączeniowa: 1080 W
- Wymiary produktu (w x sz x g): 28,5 × 45 × 36,5 cm

- Kod EAN: 3838942953842



Gorenje Polska Sp.z o.o.
Biuro Centralne i magazyn
ul. Poznańska 159, 05-850 Ożarów Mazowiecki, Polska
tel. +48 22 738 32 01, fax +48 22 738 32 15
e-mail: gorenje@gorenje.pl
<http://www.gorenje.pl>
INFOLINIA 801 002 350

Salon firmowy
tel. +48 22 738 32 04
tel. kom.: +48 512 701 088, +48 506 948 004

gorenje

