

gorenje

Vaření s vášní



Classico
collection

Classico
collection

Obsah

2

Trouby

6

Varné desky

10

Digestoře

18

Sporáky

22

Informace
o výrobku

24



gorenje



Vaření s vášní

Kuchyně, posvátné místo lásky a vášně k životu, je místem, kde vytváříme delikátní a originální chutě našich životů. V průběhu celé historie lidstva byla kuchyně místem, kde se odehrávaly všechny důležité věci. Rajské vůně koření vás zvou znovu prožít kulinární příběhy minulosti a stvořit své vlastní. Dobrá kuchyně je receptem na sladký a vášnivý život, který ztělesňují kuchyňské spotřebiče řady Gorenje Classico, jež jsou k dispozici v barvě slonové kosti a matně černé.



www.gorenje.cz



CLASSICO COLLECTION

Classico
collection





Síla muškátového oříšku

Jestliže hledáte, čím zvýraznit mužnou vaši hostinu, kterou chystáte v troubě, je muškátový oříšek to pravé. Používá se jak do hlavních chodů, tak do dezertů.

Cukety s mletým masem

Suroviny pro 4 porce

200 g mletého masa
50 g parmazánu
1 vejce
strouhanka
sůl
muškátový oříšek
4 cukety
rajský protlak
slunečnicový olej
pepř

Postup

V míse smícháme mleté maso, parmazán a vejce. Přidáme strouhanku, sůl a muškátový oříšek. Cukety pečlivě omyjeme, osušíme a podélně rozkrojíme. Odstraníme z nich semena a měkkou dužninu. Cukety naplníme směsí mletého masa. Do nízké zapékací misky nalijeme rajský protlak a na něj položíme naplněné cukety. Zakapeme olejem a ochutíme solí a pepřem. Přikryjeme hliníkovou fólií a pečeme v troubě zahřáté na 180 °C po dobu 30 minut.



TROUBY



Trouby řady Gorenje Classico zdobí bohatý a dynamický design s nádechem klasiky. Jemné linie se táhnou od dvířek až do vnitřku trouby a povrch i tvar dvířek připomíná tradiční tvar trouby. Perfektní vzhled je umocněn charakteristickými knoflíky, plastickou rukojetí ve starozlatém provedení a elektronickým programovatelným časovým spínačem v klasickém designu. Trouby se pyšní nejmodernější technologií pečení HomeMADE™ a vysokou energetickou účinností. Přidejte špetku vášně a vaše jídlo bude lahodné, šťavnaté a křupavé.



Vždy chladná dvířka trouby

Dvířka trouby jsou opatřena zdvojeným reflexním sklem. Proto je vnější strana dvířek vždy chladná. Díky bezpečným a energeticky účinným dvířkům byla trouba zařazena do energetické třídy A-20%. Na vnitřní straně dvířek trouby nejsou žádné drážky nebo hrany, takže se snadno čistí.



Elektronický programovatelný časový spínač s analogovým displejem

Klasický analogový design elektronického programovatelného časového spínače je jedním z dekorativních vrcholů této řady. Obsahuje hodiny a minutník a také umožňuje naprogramování odloženého zahájení a ukončení vaření. Hodiny upozorní na konec procesu vaření akustickým signálem. Design klasických hodin s hodinovými ručičkami a lemováním ve starozlaté barvě doplňují celkový vzhled trouby.

Technologie HomeMADE™ pro nejlepší výsledky pečení

Inovační design vnitřku trouby s chytře umístěným topným tělesem PerfectGrill imituje tradiční pece na dřevo. Efektivní cirkulace horkého vzduchu vede k rovnoměrnému rozvádění tepla a k vynikajícím výsledkům pečení. Plně teleskopické vodicí lišty značně usnadňují vkládání pečících plechů do trouby a zajišťují výborný přehled o procesu pečení.



Čokoládové potěšení

Jemná a příjemná chuť čokolády rozdmýchává vašeň. Čokoláda obsahuje látky, které navozují pocit pohody a štěstí. Pravý šéfkuchař ví, co podávat pro povzbuzení smyslných požitků a vášnivých očekávání.

Horká čokoláda

Suroviny pro 4 porce

1l mléka
100 g tmavé čokolády nebo
čokolády na vaření
1 sáček čokoládového
pušinky prášku
2 lžice tmavého kakaa
4 lžice cukru
špetka skořice
hustá smetana (není nutné)

Postup

Smícháme pušinky prášek, cukr a kakao a promícháme s trochou studeného mléka. Zbylé mléko uvedeme do varu a vmícháme směs pušinky, cukru a kakaa. Přidáme čokoládu rozlámanou na kousky. Znovu za stálého míchání zahříváme asi 2 až 3 minuty, až se čokoláda rozpustí a směs zhoustne. Horkou čokoládu nalejeme do šálků. Asi po minutě přidáme pár kapek husté smetany a poprášíme skořicí. Vršek horké čokolády můžeme ozdobit šlehanou smetanou.



VARNÉ DESKY

Plynové



Široká škála vysoce kvalitních a technologicky dokonalých plynových varných desek s propracovaným designem vám zcela jistě umožní vybrat si takovou varnou desku, která bude nejlépe vyhovovat vašim kuchařským zvykům a očekáváním i vzhledu interiéru vaší domácnosti. Tato řada obsahuje plynové varné desky s originálními litinovými mřížkami a krásně tvarovanými knoflíky v barvě slonoviny nebo matné černé. Varná deska se vyznačuje diamantovým uspořádáním hořáků, což zlepšuje čistotu a pohodlí při vaření. Varná deska, kterou si zvolíte, bude perfektně ladit s ostatními spotřebiči řady Gorenje Classico.



Retro knoflíky pro pohodlné ovládání

Za starozlatým provedením charakteristických knoflíků připomínajících své klasické keramické předchůdce se ukrývá moderní technologie, která umožňuje maximálně pohodlné ovládání. Knoflíky jsou ergonomicky tvarovány pro příjemné uchopení.



Litinový rošt

Litinový rošt zvyšuje stabilitu a vylepšuje vzhled plynové varné desky. Díky materiálu je rošt obzvláště trvanlivý a odolný i vůči těm nejvyšším teplotám.



Diamantové uspořádání

Speciální rozložení hořáků ve tvaru diamantu vám přináší lepší přehled o procesu vaření. Dva velké silnější hořáky umístěné na levé, resp. pravé straně poskytují dostatek místa pro velké hrnce nebo pánve wok. Tvar litinového roštu vychází z funkčního rozložení a esteticky završuje vzhled varné desky.

Zapalování plynového hořáku jednou rukou

Zapalování plynového hořáku jednou rukou je další vlastností, která vede k vyššímu komfortu a snadnému ovládání. Plynový hořák zapálíte stisknutím knoflíku a jeho pootočením na požadovaný stupeň jednou rukou, zatímco druhá ruka zůstává volná. Rychlé a jednoduché!

Plynový hořák pro vaření na pánvi typu wok

Díky profesionálnímu plynovému hořáku s plamenem ve třech prstencích, který zahřívá pánev vyšším výkonem, a zajišťuje tak lepší energetickou účinnost, připravíte své jídlo za pár minut. Doplňkový jednoúčelový litinový držák pánve wok dále zvýší bezpečnost, pohodlí a účinnost při vaření.



Čokoládové potěšení

Jemná a příjemná chuť čokolády rozdmýchává vašeň. Čokoláda obsahuje látky, které navozují pocit pohody a štěstí. Pravý šéfkuchař ví, co podávat pro povzbuzení smyslných požitků a vášnivých očekávání.

Horká čokoláda s mátou

Suroviny pro 4 porce

20 čerstvých nebo sušených
listků máty
300 ml mléka
2 lžice čokoládového
pušinkového prášku
200 g tmavé čokolády

Postup

V míse smícháme 2 lžice
čokoládového pušinkového prášku
s pěti lžicemi studeného mléka.
Mátové listky jemně nasekáme
a naplníme jimi čajové sítko. Čajové
sítko ponoříme do nádoby se
zbylým mlékem a mléko zvolna
přivedeme k varu. Odstraníme
z plotny a mátové listky necháme
ještě tři minuty louhovat, aby se
uvolnily éterické oleje. Poté
odstraníme čajové sítko a mléko
nalejeme do směsi čokoládového
pušinkového prášku a mléka.
Mícháme do zhoustnutí. Takmile
směs zhoustne, je horká čokoláda
s mátou připravena k podávání.
Nalejeme do šálků a podáváme.





Přírodní síla zázvoru

Zázvor je znám již z antických dob jako jedno z nejstarších a nejsilnějších afrodisiak i jako nejsilnější rostlinný antioxidant. Zpestří jakékoli jídlo nebo nápoj. Klasické, a přesto stále moderní myšlenky čínského filozofa Konfucia byly také okořeněny zázvorem, který vyžadoval v každém jídle.

Kalamáry s avokádem

Suroviny pro 4 porce

25 kalamárů
 půlka cibule
 3 stroužky česneku
 petrželka
 olivový olej
 3 avokáda
 sůl
 pepř
 2 pálivé papričky
 čerstvá citrónová šťáva
 30 g zázvoru

Postup

Kalamáry omyjeme a osušíme. Na pánvi rozpálíme olivový olej a kalamáry osmažíme. Odstraníme je z pánve a přidáme nasekaný česnek a cibuli a na kostičky nakrájené avokádo. Smažíme, dokud avokádo nezměkne. Vrátime na pánev kalamáry, ochutíme je solí a pepřem a posypeme nasekanou petrželkou.

V keramické nádobě umícháme z nasekaných papriček, olivového oleje, citrónové šťávy a strouhaného zázvoru omáčku. Omáčku dochutíme solí a pepřem a podáváme ke kalamárům.



DIGESTOŘE



Minimalistický vzhled digestoří řady Gorenje Classico je důmyslným završením celkového prostředí kuchyně. Jemné linie a detaily ve zlatém provedení zajistí, že digestoř bude harmonicky ladit s ostatními spotřebiči této řady. Digestoř vyniká účinným a tichým chodem. Moderní trend spojování kuchyně s obývacím pokojem také vyžaduje nové standardy související s provozem digestoře. Kapacitou minimálně 750 m³/h poskytuje Gorenje Classico optimální výkon při odstraňování pachů, vlhkosti a částic tuků v prostoru o rozloze až 35 m². Prvotřídní materiály a design vás zcela jistě ohromí.





Tukové filtry lze snadno mýt v myčce

Kovové tukové filtry v digestořích Gorenje lze snadno vyjmout a vyčistit. Je možné umýt je v ruce nebo v myčce pomocí programu pro jemné mytí.

Knoflíky a rukojeť ve zlatém provedení

Design digestoře v decentní barvě slonové kosti nebo v matné černé je doplněn charakteristickou rukojetí ve starozlaté barvě. Knoflíky umožňují tradiční ovládání všech funkcí digestoře.

Halogenové osvětlení

Kromě základní funkce odsávání vzduchu je digestoř vybavena i doplňkovým osvětlením sporáku. Halogenové osvětlení je silnější a energeticky účinnější než běžné žárovky.

Pár užitečných tipů

- Digestoř nezapomeňte zapnout ještě před začátkem vaření. Zlepší se tím její výkon.
- Po ukončení vaření nechte digestoř ještě asi 10 až 15 minut zapnutou, aby se odstranily poslední stopy pachů uvolněných při vaření.
- Při používání digestoře neotevírejte v kuchyni okno, narušilo by se tím proudění vzduchu.
- Pro dosažení co nejlepších výsledků zvolte takovou digestoř, která je alespoň stejně široká jako váš sporák.





Saturejka zahradní pro štěstí

Tato jednoletá bylinka má tajuplnou moc. Kromě léčivých účinků obsahují její drobné listky pořádnou dávku látky, která zažehne vášně i v těch nejtemnějších koutech. Není náhodou, že je tradičně nazývána bylinou štěstí. Stane se vítanou přísadou v každé kuchyni.

Houbová polévka se saturejkou

Suroviny pro 4 porce

3 cl oleje
 40 g cibule
 česnek
 160 g čerstvých hub (hlíva ústřední,
 hříbky, lišky)
 0,5 dl suchého bílého vína
 120 g mrkve
 1,25 l hovězího vývaru
 120 g brambor
 20 g mouky
 0,5 dl kysané smetany
 sůl
 pepř
 snítka saturejky

Postup

Cibuli osmažíme na oleji. Přidáme nasekaný česnek a necháme uvolnit aroma. Pak přidáme čerstvé houby nakrájené na tenké plátky. Za stálého smažení přidáváme bílé víno a mrkev nakrájenou na kostičky. Okořeníme podle chuti a přilejeme hovězí vývar. Vaříme, dokud mrkev nezměkne. Potom vložíme zvlášť uvařené a na kostky nakrájené brambory. Polévku zahustíme. Těsně před podáváním přidáme kysanou smetanu a čerstvou saturejku pro bohatší chuť a strukturu.



SPORÁKY



Vyberte si mezi harmonicky navrženými plynovými a elektrickými sporáky v šířce 50 centimetrů, které se vyznačují technologií hi-light. Novátorská technologická řešení, kombinace různých varných desek zaručují za všech okolností skvělé výsledky. Trouba je k dispozici v elektrické verzi. Zacházení se spotřebičem a jeho ovládání je velmi jednoduché díky chytře navrženým knoflíkům, elektronickému časovému spínači s analogovým displejem a charakteristické rukojeti se speciálním reliéfem pro správné uchopení.



Moderní technologie hi-light s nádechem klasiky

Kromě tří topných těles hi-light disponuje sklokeramická varná deska i plotýnkou s dvojitým kruhovým povrchem, která se může přizpůsobit hrncům a pánvím různých velikostí. Kontrolka pro každou varnou zónu zůstává rozsvícená, dokud je povrch této zóny horký. Hladký povrch varné desky se snadno čistí a zvednuté okraje zabraňují rozlití.



Plynový hořák pro vaření na pánvi typu wok

Díky profesionálnímu plynovému hořáku s plamenem ve třech prstencích, který zahřívá pánev vyšším výkonem, a zajišťuje tak lepší energetickou účinnost, připravíte své jídlo za pár minut. Doplňkový jednoúčelový litinový držák pánve wok dále zvýší bezpečnost, pohodlí a účinnost při vaření.

**BO 73 CLI**

Vestavná multifunkční trouba



- Provedení (barva): Světle béžová
- Barva rukojeti: Zlatá barva rukojeti
- Materiál/barva čelního panelu: Kov / Světle béžová

Účinnost

- Vnitřní objem (brutto/netto): **66 / 65 l.**
- Multifunkční trouba BigSpace - **65 l.**
- Extra velká využitelná pečicí plocha
- Maximální velikost pečicího plechu: 1316 cm²
- HomeMADE tvar trouby vychází z tvaru kamenné pece

Ovládání

- Mechanické nastavení teploty
- **Elektronické programovací hodiny s analogovým displejem**

Způsoby ohřevu**Vlastnosti**

- Klasické zavírání dvířek
- Osvětlení trouby

Dodatečná výbava

- Extra hluboký XXL smaltovaný plech
- Mělký smaltovaný plech
- Rošt trouby
- Teleskopické výsuvy - 2 úrovně, částečný výsuv

Bezpečnostní systémy

- Dynamický chladicí systém - DC
- Cool Door

Jednoduché čištění

- Čištění pomocí funkce AquaClean
- Eco Email (trouba a plechy)
- Celoskleněná vnitřní strana dveří

Technické údaje

- Spotřeba energie: **0,79 kWh** (nucená konvekce vzduchu)
0,87 kWh (konvenční tepelná funkce)
- Rozměry výrobku (vxšxh): **59,5 × 59,7 × 56,5 cm**
- Rozměry k zabudování min-max (vxšxh): **59-60 × 56-56,8 × 55 cm**

• EAN kód: **3838942936708****BO 73 CLB**

Vestavná multifunkční trouba



- Provedení (barva): Černá matná
- Barva rukojeti: Zlatá barva rukojeti
- Materiál/barva čelního panelu: Kov / Světle béžová

Účinnost

- Vnitřní objem (brutto/netto): **66 / 65 l.**
- Multifunkční trouba BigSpace - **65 l.**
- Extra velká využitelná pečicí plocha
- Maximální velikost pečicího plechu: 1316 cm²
- HomeMADE tvar trouby vychází z tvaru kamenné pece

Ovládání

- Mechanické nastavení teploty
- **Elektronické programovací hodiny s analogovým displejem**

Způsoby ohřevu**Vlastnosti**

- Klasické zavírání dvířek
- Osvětlení trouby

Dodatečná výbava

- Extra hluboký XXL smaltovaný plech
- Mělký smaltovaný plech
- Rošt trouby
- Teleskopické výsuvy - 2 úrovně, částečný výsuv

Bezpečnostní systémy

- Dynamický chladicí systém - DC
- Cool Door

Jednoduché čištění

- Čištění pomocí funkce AquaClean
- Eco Email (trouba a plechy)
- Celoskleněná vnitřní strana dveří

Technické údaje

- Spotřeba energie: **0,79 kWh** (nucená konvekce vzduchu)
0,87 kWh (konvenční tepelná funkce)
- Rozměry výrobku (vxšxh): **59,5 × 59,7 × 56,5 cm**
- Rozměry k zabudování min-max (vxšxh): **59-60 × 56-56,8 × 55 cm**

• EAN kód: **3838942936722**



GW 65 CLI
Plynová varná deska



- Barva/Materiál: Světle béžová / kov

Vlastnosti

- **Trojitý hořák WOK**
- **Litínové nosné mřížky**

Varná deska

- Elektrické zapalování hořáků v knoflíku
- 1 malý hořák, 1 velký hořák, 1 standardní hořák, 1 trojitý wok hořák
V prostředku přední: Standardní hořák ø 6,7 cm, 1,75 kW
V prostředku zadní: Malý hořák ø 4,3 cm, 1 kW
Levá: Velký hořák ø 9,7 cm, 3 kW
Pravá: Wok hořák ø 13,44 cm, 3,8 kW

Bezpečnost

- **Jištěné plynové hořáky** - automatické vypnutí přívodu plynu při zhasnutí plamene

Technické údaje

- Příkon: **9,6 kW**
- Rozměry výrobku (vxšxh): **8,7 × 60 × 51 cm**
- Rozměry pro zabudování (vxšxh): **4,5 × 56 × 48 cm**

- EAN kód: **3838942932373**



GW 65 CLB
Plynová varná deska



- Barva/Materiál: Černá matná / kov

Vlastnosti

- **Trojitý hořák WOK**
- **Litínové nosné mřížky**

Varná deska

- Elektrické zapalování hořáků v knoflíku
- 1 malý hořák, 1 velký hořák, 1 standardní hořák, 1 trojitý wok hořák
V prostředku přední: Standardní hořák ø 6,7 cm, 1,75 kW
V prostředku zadní: Malý hořák ø 4,3 cm, 1 kW
Levá: Velký hořák ø 9,7 cm, 3 kW
Pravá: Wok hořák ø 13,44 cm, 3,8 kW

Bezpečnost

- **Jištěné plynové hořáky** - automatické vypnutí přívodu plynu při zhasnutí plamene

Technické údaje

- Příkon: **9,6 kW**
- Rozměry výrobku (vxšxh): **8,7 × 60 × 51 cm**
- Rozměry pro zabudování (vxšxh): **4,5 × 56 × 48 cm**

- EAN kód: **3838942932380**



DK 63 CLI
Komínový odsavač par



DK 63 CLB
Komínový odsavač par

60

←cm→

- Odtah nebo recirkulace
- Materiál komínu: Lakovaný plech
- Barva: Světle béžová

Účinnost

- Maximální výkon při odtahu: **770 m³/h**
- Průměr odtahu: **15 cm**
- Výkon odsávání pro jednotlivé stupně
- Výkon na 3. stupeň: **770 m³/h**

Ovládání

- Mechanické ovládání
- Ovládání knoflíky
- Počet stupňů výkonu: 3

Vlastnosti

- Druh osvětlení: Halogenové
- Osvětlení: 2
- Výkon osvětlení: **40 W**

Dodatečná výbava

- Tukový filtr: Hliníkový tukový filtr
- Zpětná klapka: 150 mm

Technické údaje

- Úroveň hluku (max.): **69 dB(A)**
- Rozměry výrobku (šxv): **60 × 50 cm**
- Výška: **280 mm**
- Minimální výška komínu: **530 mm**
- Maximální výška komínu: **860 mm**

- EAN kód: **3838942912511**

60

←cm→

- Odtah nebo recirkulace
- Materiál komínu: Lakovaný plech / Lakovaný plech
- Barva: Černá matná

Účinnost

- Maximální výkon při odtahu: **770 m³/h**
- Průměr odtahu: **15 cm**
- Výkon odsávání pro jednotlivé stupně
- Výkon na 3. stupeň: **770 m³/h**

Ovládání

- Mechanické ovládání
- Ovládání knoflíky
- Počet stupňů výkonu: 3

Vlastnosti

- Druh osvětlení: Halogenové
- Osvětlení: 2
- Výkon osvětlení: **40 W**

Dodatečná výbava

- Tukový filtr: Hliníkový tukový filtr
- Zpětná klapka: 150 mm

Technické údaje

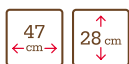
- Úroveň hluku (max.): **69 dB(A)**
- Rozměry výrobku (šxv): **60 × 50 cm**
- Výška: **280 mm**
- Minimální výška komínu: **530 mm**
- Maximální výška komínu: **860 mm**

- EAN kód: **3838942912504**



MO 4250 CLI

Mikrovlnná trouba - volně stojící



- Barva: Světle béžová
- Materiál trouby: Lakovaný

Účinnost

- Objem trouby: **20 l.**
- Počet stupňů výkonu: **5**
- Mikrovlnný ohřev: **800 W**

Ovládání

- Mechanické ovládání

Způsoby ohřevu



- Infra ohřev (gril)
- Kombinovaný ohřev: Mikrovlnný ohřev + gril
- Mikrovlnný ohřev
- Funkce odmrazování

Vlastnosti

- Větší využitelná vnitřní plocha
- Mechanický časovač
- Odmrazování dle času

Dodatečná výbava

- Otočný skleněný talíř
- Průměr otočného talíře: 24,5 cm

Technické údaje

- Rozměry výrobku (vxšxh): **26 × 45 × 33 cm**
- EAN kód: **3838942953835**



MO 4250 CLB

Mikrovlnná trouba - volně stojící



- Barva: Černá matná
- Materiál trouby: Lakovaný

Účinnost

- Objem trouby: **20 l.**
- Počet stupňů výkonu: **5**
- Mikrovlnný ohřev: **800 W**

Ovládání

- Mechanické ovládání

Způsoby ohřevu



- Infra ohřev (gril)
- Kombinovaný ohřev: Mikrovlnný ohřev + gril
- Mikrovlnný ohřev
- Funkce odmrazování

Vlastnosti

- Větší využitelná vnitřní plocha
- Mechanický časovač
- Odmrazování dle času

Dodatečná výbava

- Otočný skleněný talíř
- Průměr otočného talíře: 24,5 cm

Technické údaje

- Rozměry výrobku (vxšxh): **26 × 45 × 33 cm**
- EAN kód: **3838942953842**



EC 55 CLI

Elektrický sporák - sklokeramický



- Provedení (barva): Světle béžová

Účinnost

- Maximální velikost pečícího plechu: 1188 cm²

Ovládání

- Ergonomický tvar knoflíků
- Elektronické programovací hodiny s analogovým displejem

Sporák

- Sklokeramická varná deska

Varná deska

- 4 HiLight varné zóny
- Levá přední: Duo zóna ø 18/12 cm, 1,7 kW
- Pravá přední: Varná zóna ø 14,5 cm, 1,2 kW
- Levá zadní: Varná zóna ø 14,5 cm, 1,2 kW
- Pravá zadní: Varná zóna ø 18 cm, 1,8 kW

Trouba

- Multifunkční trouba - 59 l.

Způsoby ohřevu



Vlastnosti

- Osvětlení trouby
- Ohřev talířů

Výbava

- Extra hluboký XXL smaltovaný plech
- Mělký smaltovaný plech
- Rošt trouby
- Drátěné závěsy

Bezpečnostní systémy

- Ukazatel zbytkového tepla
- Standard Door (2 skla)

Jednoduché čištění

- Čištění pomocí funkce AquaClean
- Eco Email (trouba a plechy)
- Celoskleněná vnitřní strana dveří

Technické parametry

- Spotřeba energie: **0,71 kWh** (nucená konvekce vzduchu), **0,79 kWh** (konvenční tepelná funkce)
- Rozměry výrobku (vxšxh): **85 × 50 × 60 cm**

- EAN kód: **3838942939723**



EC 55 CLB

Elektrický sporák - sklokeramický



- Provedení (barva): Černá matná

Účinnost

- Maximální velikost pečícího plechu: 1188 cm²

Ovládání

- Ergonomický tvar knoflíků
- Elektronické programovací hodiny s analogovým displejem

Sporák

- Sklokeramická varná deska

Varná deska

- 4 HiLight varné zóny
- Levá přední: Duo zóna ø 18/12 cm, 1,7 kW
- Pravá přední: Varná zóna ø 14,5 cm, 1,2 kW
- Levá zadní: Varná zóna ø 14,5 cm, 1,2 kW
- Pravá zadní: Varná zóna ø 18 cm, 1,8 kW

Trouba

- Multifunkční trouba - 59 l.

Způsoby ohřevu



Vlastnosti

- Osvětlení trouby
- Ohřev talířů

Výbava

- Extra hluboký XXL smaltovaný plech
- Mělký smaltovaný plech
- Rošt trouby
- Drátěné závěsy

Bezpečnostní systémy

- Ukazatel zbytkového tepla
- Standard Door (2 skla)

Jednoduché čištění

- Čištění pomocí funkce AquaClean
- Eco Email (trouba a plechy)
- Celoskleněná vnitřní strana dveří

Technické parametry

- Spotřeba energie: **0,71 kWh** (nucená konvekce vzduchu), **0,79 kWh** (konvenční tepelná funkce)
- Rozměry výrobku (vxšxh): **85 × 50 × 60 cm**

- EAN kód: **3838942939730**



K 57 CLI

Kombinovaný sporák



- Provedení (barva): Světle béžová

Účinnost

- Maximální velikost pečícího plechu: 1316 cm²

Ovládání

- Ergonomický tvar knoflíků
- Elektronické programovací hodiny s analogovým displejem
- Elektrické zapalování hořáků

Sporák

- Plynová varná deska

Funkce varné desky

- Počet nosných mřížek: 2

Varná deska

- 4 varné zóny (1 malý hořák + 1 velký hořák + 2 standardní hořáky)
- Levá přední: Standardní hořák ø 6,9 cm, 1,9 kW
- Pravá přední: Velký hořák ø 9,4 cm, 3 kW
- Levá zadní: Standardní hořák ø 6,9 cm, 1,9 kW
- Pravá zadní: Malý hořák ø 4,6 cm, 1 kW
- Provedení nosné mřížky: **Litinové nosné mřížky**

Trouba

- Multifunkční trouba - 59 l.

Způsoby ohřevu



Vlastnosti

- Osvětlení trouby
- Ohřev talířů

Výbava

- Extra hluboký XXL smaltovaný plech
- Mělký smaltovaný plech
- Rošt trouby
- Drátěné závěsy

Bezpečnostní systémy

- Jištěné plynové hořáky
- Standard Door (2 skla)

Jednoduché čištění

- Čištění pomocí funkce AquaClean
- Eco Email (trouba a plechy)
- Celoskleněná vnitřní strana dveří

Technické parametry

- Spotřeba energie: **0,71 kWh** (nucená konvekce vzduchu), **0,79 kWh** (konvenční tepelná funkce)
- Rozměry výrobku (vxšxh): **85 × 50 × 60 cm**

- EAN kód: **3838942938900**



K 57 CLB

Kombinovaný sporák



- Provedení (barva): Černá matná

Účinnost

- Maximální velikost pečícího plechu: 1316 cm²

Ovládání

- Ergonomický tvar knoflíků
- Elektronické programovací hodiny s analogovým displejem
- Elektrické zapalování hořáků

Sporák

- Plynová varná deska

Funkce varné desky

- Počet nosných mřížek: 2

Varná deska

- 4 varné zóny (1 malý hořák + 1 velký hořák + 2 standardní hořáky)
- Levá přední: Standardní hořák ø 6,9 cm, 1,9 kW
- Pravá přední: Velký hořák ø 9,4 cm, 3 kW
- Levá zadní: Standardní hořák ø 6,9 cm, 1,9 kW
- Pravá zadní: Malý hořák ø 4,6 cm, 1 kW
- Provedení nosné mřížky: **Litinové nosné mřížky**

Trouba

- Multifunkční trouba - 59 l.

Způsoby ohřevu



Vlastnosti

- Osvětlení trouby
- Ohřev talířů

Výbava

- Extra hluboký XXL smaltovaný plech
- Mělký smaltovaný plech
- Rošt trouby
- Drátěné závěsy

Bezpečnostní systémy

- Jištěné plynové hořáky
- Standard Door (2 skla)

Jednoduché čištění

- Čištění pomocí funkce AquaClean
- Eco Email (trouba a plechy)
- Celoskleněná vnitřní strana dveří

Technické parametry

- Spotřeba energie: **0,71 kWh** (nucená konvekce vzduchu), **0,79 kWh** (konvenční tepelná funkce)
- Rozměry výrobku (vxšxh): **85 × 50 × 60 cm**

- EAN kód: **3838942939495**



Gorenje spol. s r. o.
Pobočná 1/1395
141 00 Praha 4 - Michle
Česká republika

Tel: +420 244 10 45 11
Fax: +420 261 21 78 87
Asistenční linka 800 105 505
Email: gorenje@gorenje.cz
www.gorenje.cz

gorenje

