

gorenje

Kuhanje sa strašću



Classico
collection



Classico
collection

Pećnice

6

Ploče za kuhanje

10

Kuhinjske nape

18

Štednjaci

22

Informacije o
proizvodima

26

Mikrovalne pećnice

31



gorenje



Kuhanje sa strašću

Kuhinja je srce svakog doma i mjesto ispunjeno životnom strasti. Ona je mjesto gdje stvaramo slasne i izvorne okuse naših života. Kroz povijest ljudskog roda kuhinja je bila mjesto na kojem su se odvijale sve važne stvari. Mirisne arome začina pozivaju vas da iznova oživite kulinarske priče iz prošlosti i stvorite nove. Dobra kuhinja recept je za sladak i strastven život. To je ono što je utjelovljeno u kuhinjskim aparatima kolekcije Gorenje Classico koja se nudi u boji slonovače i mat crnoj.



Classico
collection





Snaga muškatnog oraščića

Želite li naglasiti snagu muževnosti u poslasticama koje izlaze iz vaše pećnice, muškatni oraščić je ono što vam je potrebno. Koristi se kako u glavnim jelima tako i u desertima.

Tikvice s mljevenim mesom

Sastojci za 4 osobe

200 g mljevenog mesa
50 g parmezan
1 jaje
krušne mrvice
sol
muškatni oraščić
4 tikvice
pasirana rajčica
suncokretovo ulje
papar



Pomiješajte u zdjeli mljeveno meso, parmezan i jaje. Dodajte krušne mrvice, sol i muškatni oraščić. Tikvice dobro operite, osušite i prerežite po duljini. Izvadite iz tikvica sjemenke i mekano meso. Napunite tikvice mješavinom mljevenog mesa. Istresite pasiranu rajčicu u posudu za pečenje i položite na nju napunjene tikvice. Poprskađite uljem i začinite solju i paprom. Pokrijte tankom folijom i pecite u pećnici na 180 °C 30 minuta.

PEĆNICE



Pećnice kolekcije Gorenje Classico krasi bogat i dinamičan dizajn s dodirom klasike. Mekane linije neprimjetno se nastavljaju od vrata do unutrašnjosti pećnice, a reljefni dizajn vrata podsjeća na tradicionalne pećnice s lukom. Savršen izgled pećnice upotpunjena je karakterističnim gumbima i reljefnom ručkom finaliziranom u boji staroga zlata, te klasičnim analognim dizajnom elektronskog programskega sata. Pećnicu odlikuje i napredna tehnologija pečenja HomeMADE™ i visoka energetska učinkovitost. Dodajte tome prstohvat svoje strasti i rezultat će biti ukusna, sočna i hrskava jela.





Uvijek hladna vrata pećnice

Vrata pećnice odlikuju dvoslojno temperaturno reflektirajuće ostakljenje. Stoga je vanjska strana vrata uvijek hladna. Sigurna i energetski učinkovita vrata omogućavaju pećnicu postizanje energetskog razreda A^{-20%}. Unutrašnja strana vrata pećnice nema ureza ili bridova, vrata su u potpunosti glatka, što omogućava jednostavno čišćenje.



Elektronski programske sat s analognim pokazivačem

Klasični analogni dizajn elektronskog programskega sata jedan je od dekorativnih vrhunaca linije. Pored prikaza dnevnog stvarnog vremena, te minutnog iskllopног sata, moguće je i programiranje odgode početka pečenja, te namještanje završetka pripreme. Sat će upozoriti na kraj postupka pečenja zvučnim signalom. Klasični dizajn sata, s kazaljkama i brojčanicom u boji staroga zlata, doprinosi ukupnom dojmu pećnice.



Tehnologija HomeMADE™ za prvorazredne rezultate pečenja

Inovativno oblikovana unutrašnjost pećnice s promišljeno smještenim grijačem PerfectGrill izrađena je po uzoru na tradicionalne krušne peći. Učinkovito strujanje vrućega zraka dovodi do ravnomjerne raspodjele topline, osigurava ravnomjernu zapečenost i izvanredne rezultate pečenja.





Čokoladni užitci

Nježan i profinjen okus čokolade uvijek uzburka strasti. Sastojci čokolade potiču osjećaje zadovoljstva i sreće. Pravi kuhački majstor zna što poslužiti kako bi probudio senzualna zadovoljstva i strastveno iščekivanje.

Topla čokolada

- 1 l mlijeka
- 100 g čokolade za kuhanje
- 1 vrećica pudinga od čokolade
- 2 jušne žlice tamnog kakaoa
- 4 jušne žlice šećera
- prstohvat cimeta
- slatko vrhnje po želji

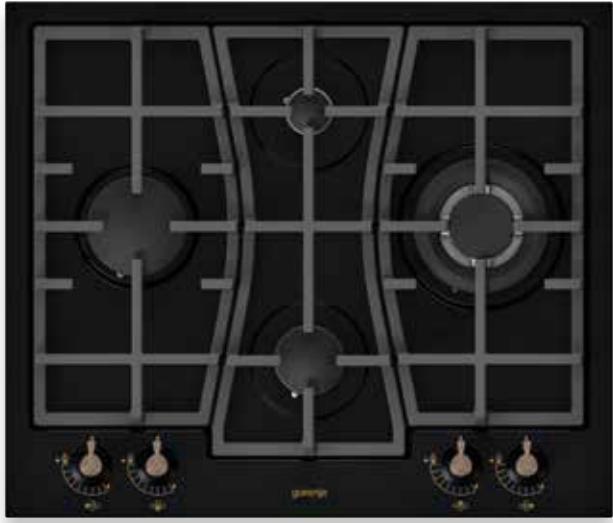


Nacin pripremanja

Puding od čokolade, šećer i kakao izmiješajte sa malo hladnog mlijeka. Ostatak mlijeka zaklipse i izlijte u mješavinu pudinga, šećera i kakada. Dodajte čokoladu za kuhanje izlomljenu na komade. Vratite na vatru i miješajte 2 do 3 minute dok se čokolada ne otopi a mješavina ne zgasne. Ulije toplu čokoladu u šalice. Nakon približno jedne minute dodajte malo slatkog vrhnja i pospite cimetom. Po želji ukrasite tučenim slatkim vrhnjem.

PLOČE ZA KUHANJE

plin



Visokokvalitetne i tehnološki usavršene plinske ploče za kuhanje profinjenoga dizajna odgovarati će vašim navikama kuhanja i očekivanjima kao i vašim pogledima na unutrašnji dizajn i stanovanje. Linija uključuje plinske ploče za kuhanje s masivnim rešetkama od lijevanog željeza i prelijepo oblikovanim gumbima u boji slonovače ili mat crnoj. Ploča za kuhanje ima dijamantni razmještaj plinskih plamenika koji doprinosi jednostavnijem i ugodnijem kuhanju. Ploča za kuhanje koju odaberete biti će u savršenom suglasju s drugim aparatima iz kolekcije Gorenje Classico.



Retro gumbi za ugodno upravljanje

Suvremena tehnologija omogućava krajnje ugodno upravljanje pločom, ali ostaje vjerna završnoj obradi u boji staroga zlata, karakterističnoj za klasične gumbe koji podsjećaju na njihove stare keramičke prethodnike. Gumbi su ergonomski oblikovani i ugodni za rukovanje.



Rešetka od lijevanog željeza

Rešetka od lijevanog željeza povećat će stabilnost i poboljšati izgled plinske ploče za kuhanje. Materijal rešetke čini ju posebno izdržljivom i otpornom čak i na najviše temperature.



Dijamantni raspored

Posebna dijamantna izvedba rasporeda plinskih plamenika omogućava bolji pregled nad postupkom kuhanja. Takav raspored nudi više mjesta za velike lonce i tave ili wok na dva veća i snažnija plamenika smještena lijevo i desno. Oblik rešetke od lijevanog željeza slijedi funkcionalni raspored plamenika i estetski zaokružuje izgled ploče za kuhanje.



Wok plinski plamenik

Profesionalni 3-kružni plinski plamenik zagrijava tavu dodatnom snagom kako bi poboljšao energetsku učinkovitost i omogućio pripremu hrane za samo par minuta.

Paljenje plinskog plamenika jednom rukom

Paljenje plinskog plamenika jednom rukom još je jedno svojstvo koje dovodi do dodatnog komfora i lakog upravljanja. Za aktiviranje plinskog plamenika, pritisnite jednom rukom gumb i okrenite ga do željene razine dok vam je druga ruka slobodna. Brzo i jednostavno!

COLLEZIONA GORENJE CLASSICO



Čokoladni užitci

Profinjen i ugodan okus čokolade uvijek uzburka strast. Čokolada sadrži tvari koje potiču osjećaj zadovoljstva i sreće. Istinski kuhar zna što poslužiti kako bi probudio senzualna zadovoljstva i strastveno iščekivanje.

Topla čokolada s metvicom

Sastojci za 4 osobe

20 svježih listova metvice
300 ml mlijeka
2 čajne žličice pudinga od čokolade
200 g tamne čokolade



Način pripremanja

Pomiješajte u zdjeli 2 čajne žličice pudinga od čokolade s pet jušnih žlica hladnog mlijeka. Sitno nasjeckajte listove svježe metvice i napunite ih u cijediljku za čaj. Potopite cijediljku za čaj u zdjelu s preostalim mlijekom i polako zakljebite. Skinite s vatre i pustite da se listovi metvice natapaju daljnje tri minute kako bi se oslobođila metvičina esencijalna ulja. Uklonite cijediljku za čaj i ulijte tekućinu iz zdjele u mješavinu pudinga za čokoladu i mlijeka. Miješajte dok se sadržaj ne počne zgušnjavati. Kada je mješavina zgusnuta, topla čokolada s čutom metvicom spremna je za posluživanje. Uljite ju u šalice i poslužite.



PLOČE ZA KUHANJE

staklokeramika



Staklokeramičke ploče za kuhanje kolekcije Gorenje Classico stilski su dizajnirane i tehnološki usavršene. Klasični upravljački gumbi i posebno oblikovani rub ploče koji štiti od izlijevanja dizajnirani su sa strašću prema bezvremenim umjetničkim stilovima proteklih stoljeća. Aparati se ističu naprednom HiLight tehnologijom koja je usklađena s vašim potrebama i navikama kuhanja. Uz tri HiLight grijaca tu je i grijac s dvostrukom kružnom površinom koji se može prilagoditi loncima i tavama raznih veličina. Inspirativna glatka površina ploče za kuhanje omogućava ugodno kuhanje i lako održavanje. Ovo je ploča za kuhanje koja će uzburkati vašu maštu.



Suvremena HiLight tehnologija s blagim dodirom klasike

Uz tri HiLight zone za kuhanje, staklokeramička ploča za kuhanje ima i zonu s dvostrukom kružnom površinom koji se može prilagoditi loncima i tavama različitih veličina. Svjetlosni pokazivač svake zone kuhanja ostati će upaljen tako dugo dok se površina zone ne ohladi. Glatka površina ploče za kuhanje lako se čisti a rubovi su izdignuti kako bi spriječili izlijevanje.



Retro gumbi za ugodno upravljanje

Uz karakteristične klasične gumbe završne obrade u boji starog zlata, koji podsjećaju na njihove keramičke prethodnike, tu je i suvremena tehnologija koja omogućava krajnje ugodno upravljanje aparatom. Gumbi su ergonomski oblikovani i ugodni za rukovanje.



Prirodna snaga đumbira

Đumbir je još od antičkih vremena bio poznat kao jedan od najstarijih i najsnaznijih afrodisijsaka kao i najsnazniji među biljnim antioksidansima. On će ozivjeti svako jelo ili piće. Klasična, ali uvijek suvremena misao kineskog filozofa Konfuciju bila je također začinjena đumbirom koji je on uvijek želio imati u svakom jelu.

Lignje s avokadom

Sastojci za 4 osobe

- 25 lignji
- pola luka
- 3 rezњa češnjaka
- persin
- maslinovo ulje
- 3 avokada
- sol
- papar
- 2 peperona
- svježi limunov sol
- 30 g đumbira



Način pripremanja

Lignje operite i osušite. Zagrijte maslinovo ulje u tavi i ispecite lignje. Izvadite lignje iz tave i u tavi dodajte nasjeckani češnjak, luk i na kockice izrezani avokado. Miješajte i pržite dok avokado ne omekša. Vratite lignje u tavu, začinite ih solju i paprom i pospite nasjeckanim persinom.

U keramičkoj posudi napravite umak od nasjeckanih peperona, maslinovog ulja, limunovog soka i naribandog đumbira. Začinite umak solju i paprom prema ukusu i poslužite s lignjama.

KUHINJSKE NAPE



Minimalistički izgled kuhinjskih napa kolekcije Gorenje Classico zaokružuje dotjeran izgled cijelog ambijenta kuhinje. Meke linije i pojedinosti sa završnom obradom u boji starog zlata doprinose harmoničnom stapanju nape s dizajnom drugih aparata iz iste kolekcije. Suvremeni trend stapanja kuhinjskog prostora s dnevnim boravkom traži i nove standarde u vezi s radnom sposobnošću nape. Sa svojim kapacitetom od barem $750 \text{ m}^3/\text{h}$, napa Gorenje Classico osigurava optimalnu snagu za uklanjanje mirisa, vlage i čestica masnoće iz prostora do 35 četvornih metara. Napa se ističe učinkovitim i tihim djelovanjem, a izvorni materijali i dizajn sigurno će vas oduševiti.





Halogeno osvjetljenje

Uz osnovnu funkciju odsisavanja zraka, kuhinjske nape predstavljaju i dodatni izvor svjetla iznad ploče za kuhanje. Halogeno osvjetljenje snažnije je i energetski učinkovitije od standardnog osvjetljenja.

Nekoliko korisnih savjeta

- Ne zaboravite uključiti kuhinjsku napu prije početka kuhanja. To će poboljšati učinak nape.
- Ostavite napu da radi 10 do 15 minuta po završetku kuhanja kako bi se uklonili i posljednji tragovi mirisa stvoreni za vrijeme kuhanja.
- Kada koristite napu, ne otvarajte kuhinjski prozor jer će to omesti strujanje zraka.
- Za najbolje rezultate, izaberite kuhinjsku napu koja je široka barem koliko i vaša ploča za kuhanje.

Jednostavno čišćenje perivih filtera za masnoću

Metalni filteri za masnoću u napama Gorenje lako se skidaju i čiste. Mogu se oprati ručno ili u perilici posuđa s programom za pranje osjetljivog posuđa.

Gumbi i ručka u boji starog zlata

Dizajn nape u nježnoj boji slonovače ili mat crnoj upotpunjena je prepoznatljivom rukom i gumbima u boji staroga zlata. Gumbi omogućavaju tradicionalno upravljanje napom i njezinim funkcijama. Ukrasna ručka koja slijedi dizajn cijele kolekcije savršeno upotpunjava izgled nape i naglašava njen klasični karakter.







Ljetni čubar za sreću

Ova sezonska biljka krije tajanstvenu snagu. Uz medicinske učinke, njeni sitni listovi sadrže zdravu dozu tvari koja će potaknuti strast i u najudaljenijim kutevima. Nije slučajnost da ju se tradicionalno naziva trava sreće. Biti će dobrodošao sastojak svakom vrhunskom kuhanju.

Juha od gljiva s ljetnim čubrom

Sastojci za 4 osobe

- 3 cl ulja
- 40 g luka
- češnjak
- 160 g svježih gljiva (bukovače, lisice)
- 0,5 dl suhog bijelog vina
- 120 g mrkve
- 125 g goveđeg temeljca
- 120 g krumpira
- 20 g brašna
- 0,5 dl kiselog vrhnja
- sol
- papar
- grančica ljetnog čubra

Način pripreme

Pržite luk na ulju. Dodajte usitnjeni češnjak kako bi oslobođio svoj miris. Dodajte zatim sitno narezane svježe gljive. Za vrijeme pečenja dodajte bijelo vino i mrkvu ijeckanu na kockice. Začinite prema ukusu i dodajte govedati temeljac. Kuhati dok mrkva ne omekša. Dodatjte zatim odvojeno kuhanji krumpir izrezan na kockice. Zgusnite juhu. Neposredno prije posluživanja, za bogatiji okus i strukturu dodajte kiselo vrhnje i svježi ljetni čubar.



ŠTEDNJACI



Inovativna tehnološka rješenja, visoka energetska učinkovitost i napredna tehnologija pećnice HomeMADE™ jamče izuzetne rezultate svaki puta. Rukovanje i upravljanje aparatom je vrlo jednostavno zahvaljujući promišljeno oblikovanim gumbima, elektronskim programskim satom s analognim prikazom i prepoznatljivoj ručki s posebnim reljefnim oblikom za lako primanje.



Suvremena HiLight tehnologija s blagim dodirom klasike

Od 4 HiLight zone za kuhanje, staklokeramička ploča štednjaka iz kolekcije Classico ima čak dvije zone s dvostrukom kružnom površinom, što omogućava maksimalnu prilagodbu loncima i tavama različitih veličina. Svjetlosni pokazivač svake zone kuhanja ostat će upaljen tako dugo dok se površina zone ne ohladi. Glatka površina ploče za kuhanje lako se čisti a rubovi su izdignuti kako bi spriječili izlijevanje.



Elektronski programski sat s analognim pokazivačem

Klasični analogni dizajn elektronskog programskega sata jedan je od dekorativnih vrhunaca linije. Pored prikaza dnevnog stvarnog vremena, te minutnog isklopног sata, moguće je i programiranje odgode početka pečenja, te namještanje završetka pripreme. Sat će upozoriti na kraj postupka pečenja zvučnim signalom. Klasični dizajn sata, s kazaljkama i broјčanicom u boji staroga zlata, doprinosi ukupnom dojmu pećnice.



Tehnologija HomeMADE™ za prvorazredne rezultate pečenja

Inovativno oblikovana unutrašnjost pećnice s promišljenim smještajem grijачa PerfectGrill izrađena je po uzoru na tradicionalne krušne peći. Učinkovito strujanje vrućega zraka dovodi do ravnomjerne raspodjele topline, osigurava ravnomjernu zapečenost i izvanredne rezultate pečenja.



BO 53 CLI
Ugradbena ventilatorska pećnica



- Dizajn: Boja slonove kosti
- Boja ručke: Zlatna
- Materijal upravljačke ploče: Staklo

Učinkovitost

- Volumen pećnice (bruto/neto): **66 / 65 l**
- Ventilatorska pećnica BigSpace - **65 l**
- SuperSize, najveća upotrebljiva površina pečenja
- Površina najveće posude za pečenje: **1316 cm²**
- HomeMade® oblik pećnice, oblikovan po uzoru na krušne peći

Upravljanje

- Mehaničko upravljanje temperature
- Ergonomski oblikovani retro gumbi
- Elektronski programski sat s analognim prikazom

Načini zagrijavanja



Karakteristike

- Klasični pant vrata
- PerfectGrill
- Osvjetljenje pećnice

Oprema

- Duboka emajlirana posuda za pečenje
- Plitka posuda za pečenje
- Rešetka
- Žičane vodilice posude za pečenje

Sigurnosni sustavi

- Termoelektrični osigurač za automatsko isključivanje
- Dinamičko hlađenje pećnice - DC
- Compact Door – 2-struka staklena vrata pećnice s 1-strukom temperaturnom refleksijom

EasyClean - jednostavno čišćenje

- Čišćenje pećnice funkcijom AquaClean
- Visokokvalitetni EcoClean emajl (pećnica i posude za pečenje)
- Glatka vrata pećnice

Tehnički podaci

- Potrošnja ovisno o načinu zagrijavanja: **0,79 kWh** (ventilatorsko), **0,87 kWh** (konvencionalno)
- Dimenzije aparata (VxŠxD): **59,5 × 59,7 × 56,5 cm**
- Dimenzije ugradbenog prostora min-max (vxšxd): **59-60 × 56-56,8 × 55 cm**
- EAN kod: **3838942936739**



BO 53 CLB
Ugradbena ventilatorska pećnica



- Dizajn: Crna mat
- Boja ručke: Zlatna
- Materijal upravljačke ploče: Staklo

Učinkovitost

- Volumen pećnice (bruto/neto): **66 / 65 l**
- Ventilatorska pećnica BigSpace - **65 l**
- SuperSize, najveća upotrebljiva površina pečenja
- Površina najveće posude za pečenje: **1316 cm²**
- HomeMade® oblik pećnice, oblikovan po uzoru na krušne peći

Upravljanje

- Mehaničko upravljanje temperature
- Ergonomski oblikovani retro gumbi
- Elektronski programski sat s analognim prikazom

Načini zagrijavanja



Karakteristike

- Klasični pant vrata
- PerfectGrill
- Osvjetljenje pećnice

Oprema

- Duboka emajlirana posuda za pečenje
- Plitka posuda za pečenje
- Rešetka
- Žičane vodilice posude za pečenje

Sigurnosni sustavi

- Termoelektrični osigurač za automatsko isključivanje
- Dinamičko hlađenje pećnice - DC
- Compact Door – 2-struka staklena vrata pećnice s 1-strukom temperaturnom refleksijom

EasyClean - jednostavno čišćenje

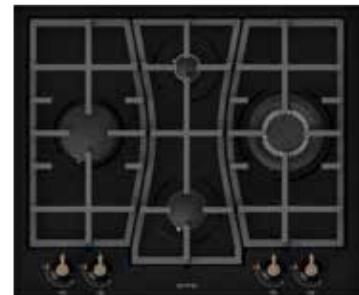
- Čišćenje pećnice funkcijom AquaClean
- Visokokvalitetni EcoClean emajl (pećnica i posude za pečenje)
- Glatka vrata pećnice

Tehnički podaci

- Potrošnja ovisno o načinu zagrijavanja: **0,79 kWh** (ventilatorsko), **0,87 kWh** (konvencionalno)
- Dimenzije aparata (VxŠxD): **59,5 × 59,7 × 56,5 cm**
- Dimenzije ugradbenog prostora min-max (vxšxd): **59-60 × 56-56,8 × 55 cm**
- EAN kod: **3838942936753**

**GW 65 CLI**

Plinska ploča za kuhanje

**GW 65 CLB**

Plinska ploča za kuhanje



- Dizajn: Boja slonove kosti

Karakteristike

- Wok 3-struki plinski plamenik
- Električno jednoručno paljenje plinskih plamenika
- Ergonomski oblikovani retro gumbi

Zone za kuhanje

- 1 mali plamenik + 1 veliki plamenik + 1 normalni plamenik + 1 wok plamenik
- Sredina sprijeda: Ø 6,7 cm, 1,75 kW
- Sredina straga: Ø 4,3 cm, 1 kW
- Lijelo: Ø 9,7 cm, 3 kW
- Desno: Ø 13,44 cm, 3,8 kW

Sigurnost i trajnost

- Sigurnosni plinski plamenici
- Izvedba nosivih rešetki: Od lijevanog željeza

Tehnički podaci

- Priključna snaga (max): **9,6 kW**
- Dimenzije aparata (VxŠxD): **8,7 x 60 x 51 cm**
- Dimenzije ugradbenog prostora (VxŠxD): **4,5 x 56 x 48 cm**
- EAN kod: **3838942928505**



- Dizajn: Crna mat

Karakteristike

- Wok 3-struki plinski plamenik
- Električno jednoručno paljenje plinskih plamenika
- Ergonomski oblikovani retro gumbi

Zone za kuhanje

- 1 mali plamenik + 1 veliki plamenik + 1 normalni plamenik + 1 wok plamenik
- Sredina sprijeda: Ø 6,7 cm, 1,75 kW
- Sredina straga: Ø 4,3 cm, 1 kW
- Lijelo: Ø 9,7 cm, 3 kW
- Desno: Ø 13,44 cm, 3,8 kW

Sigurnost i trajnost

- Sigurnosni plinski plamenici
- Izvedba nosivih rešetki: Od lijevanog željeza

Tehnički podaci

- Priključna snaga (max): **9,6 kW**
- Dimenzije aparata (VxŠxD): **8,7 x 60 x 51 cm**
- Dimenzije ugradbenog prostora (VxŠxD): **4,5 x 56 x 48 cm**
- EAN kod: **3838942928529**

**ECK 63 CLI**

Staklokeramička ploča za kuhanje

**ECK 63 CLB**

Staklokeramička ploča za kuhanje

59,4
← cm →

- Dizajn: Boja slonove kosti
- Rub iz nehrđajućeg čelika u boji slonove kosti

Upravljanje

- Ergonomski oblikovani retro gumbi

Zone za kuhanje

- 4 HiLight zone za kuhanje
- Lijevo sprjeda: Ø dvokružni grijач 21/12 cm, 2,2 kW
- Desno sprjeda: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
- Lijevo straga: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
- Desno straga: Ø 18 cm, 1,8 kW

Sigurnost i trajnost

- Signalizacija preostale topline
- Sigurnosno isključivanje ploče za kuhanje

Tehnički podaci

- Prikazućna snaga (max): **6,4 kW**
- Dimenzije aparata (VxŠxD): **9,2 × 59,4 × 51 cm**
- Dimenzije ugradbenog prostora (VxŠxD): **6,2 × 56 × 49 cm**
- EAN kod: **3838942933691**

59,4
← cm →

- Dizajn: Crna
- Rub iz nehrđajućeg čelika u crnoj mat boji

Upravljanje

- Ergonomski oblikovani retro gumbi

Zone za kuhanje

- 4 HiLight zone za kuhanje
- Lijevo sprjeda: Ø dvokružni grijач 21/12 cm, 2,2 kW
- Desno sprjeda: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
- Lijevo straga: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
- Desno straga: Ø 18 cm, 1,8 kW

Sigurnost i trajnost

- Signalizacija preostale topline
- Sigurnosno isključivanje ploče za kuhanje

Tehnički podaci

- Prikazućna snaga (max): **6,4 kW**
- Dimenzije aparata (VxŠxD): **9,2 × 59,4 × 51 cm**
- Dimenzije ugradbenog prostora (VxŠxD): **6,2 × 56 × 49 cm**
- EAN kod: **3838942933707**

**DK 63 CLI**

Zidna kuhinjska napa



- Odvodnja ili recirkulacija zraka
- Materijal kućišta/dekorativnog dimnjaka: Lakirani metal
- Boja kućišta/dekorativnog dimnjaka: Slonova kost

Učinkovitost

- Maksimalni protok zraka kod odvodnje zraka: **770 m³/h**
- Maksimalni protok zraka kod recirkulacije: **378 m³/h**
- Promjer odvodne cijevi: **15 cm**

Kapacitet kuhinjske nape kod odvodnje

- Protok zraka kod odvodnje zraka, razina 1: **470 m³/h**
- Protok zraka kod odvodnje zraka, razina 2: **640 m³/h**
- Protok zraka kod odvodnje zraka, razina 3: **770 m³/h**

Upavljanje

- Mehaničko upavljanje
- Upavljanje tipkama
- 3 stupnja brzine rada

Karakteristike

- Vrsta osvjetljenja: Halogeno
- Broj rasvjetnih tijela: 2
- Snaga osvjetljenja: 40 W

Oprema

- Filter za masnoću: Aluminijski filter za masnoću
- Broj filtera: 2
- Dodatna oprema: Ugijeni filter 443072
- Poklopac za jednosmjerni protok zraka: 150 mm

Tehnički podaci

- Razina buke: **69 dB(A)**
- Dimenzije proizvoda (Š x D): **60 x 50 cm**
- Visina: **280 mm**
- Min. visina dekorativnog dimnjaka: **530 mm**
- Maks. visina dekorativnog dimnjaka: **860 mm**
- EAN kod: **3838942912501**

**DK 63 CLB**

Zidna kuhinjska napa



- Odvodnja ili recirkulacija zraka
- Materijal kućišta/dekorativnog dimnjaka: Lakirani metal
- Boja kućišta/dekorativnog dimnjaka: Crna mat

Učinkovitost

- Maksimalni protok zraka kod odvodnje zraka: **770 m³/h**
- Maksimalni protok zraka kod recirkulacije: **378 m³/h**
- Promjer odvodne cijevi: **15 cm**

Kapacitet kuhinjske nape kod odvodnje

- Protok zraka kod odvodnje zraka, razina 1: **470 m³/h**
- Protok zraka kod odvodnje zraka, razina 2: **640 m³/h**
- Protok zraka kod odvodnje zraka, razina 3: **770 m³/h**

Upavljanje

- Mehaničko upavljanje
- Upavljanje tipkama
- 3 stupnja brzine rada

Karakteristike

- Vrsta osvjetljenja: Halogeno
- Broj rasvjetnih tijela: 2
- Snaga osvjetljenja: 40 W

Oprema

- Filter za masnoću: Aluminijski filter za masnoću
- Broj filtera: 2
- Dodatna oprema: Ugijeni filter 443072
- Poklopac za jednosmjerni protok zraka: 150 mm

Tehnički podaci

- Razina buke: **69 dB(A)**
- Dimenzije proizvoda (Š x D): **60 x 50 cm**
- Visina: **280 mm**
- Min. visina dekorativnog dimnjaka: **530 mm**
- Maks. visina dekorativnog dimnjaka: **860 mm**
- EAN kod: **3838942912504**



EC 67 CLI
Električni štednjak



- Dizajn: Boja slonove kosti
- Materijal upravljačke ploče: Lakirani metal
- Materijal vrata: Staklo i lakirani metal

Učinkovitost

- Volumen pećnice (bruto/neto): **66 / 65 l**
- SuperSize, najveća upotrebljiva površina pečenja
- Površina najveće posude za pečenje: **1316 cm²**
- HomeMade® oblik pećnice, oblikovan po uzoru na krušne peći

Upravljanje

- Ergonomski oblikovani retro gumbi
- Elektronski programski sat s analognim prikazom

Ploča za kuhanje

- Staklokeramička ploča za kuhanje
- 4 HiLight zone za kuhanje
- levo sprjeda: Ø dvokružni grijач 21/12 cm, 2,2 kW
- desno sprjeda: Ø 18 cm, 1,8 kW
- levo straga: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
- desno straga: Ø dvokružni grijач 18/12 cm, 1,7 kW

Pećnica

- Multifunkcionalna pećnica BigSpace - **65 l**

Načini zagrijavanja



Karakteristike

- PerfectGrill
- Osvjetljenje pećnice
- Istovremeno pečenje na više razina

Oprema

- Duboka emajlirana posuda za pečenje
- Plitka posuda za pečenje
- Rešetka
- Žičane vodilice posude za pečenje

Sigurnosni sustavi

- Signalizacija preostale topline
- Termoelektrični osigurač za automatsko isključivanje
- Compact Door – 2-struka staklena vrata pećnice s 1-strukom temperaturnom refleksijom

EasyClean - jednostavno čišćenje

- Čišćenje pećnice funkcijom AquaClean
- Visokokvalitetni EcoCleanemajl (pećnica i posude za pečenje)
- Glatka vrata pećnice

Tehnički podaci

- Potrošnja ovisno o načinu zagrijavanja: **0,79 kWh** (ventilatorsko), **0,87 kWh** (konvencionalno)
- Dimenzije aparata (VxŠxD): **85 x 60 x 60 cm**
- EAN kod: **3838942939761**



EC 67 CLB
Električni štednjak



- Dizajn: Crna mat
- Materijal upravljačke ploče: Lakirani metal
- Materijal vrata: Staklo i lakirani metal

Učinkovitost

- Volumen pećnice (bruto/neto): **66 / 65 l**
- SuperSize, najveća upotrebljiva površina pečenja
- Površina najveće posude za pečenje: **1316 cm²**
- HomeMade® oblik pećnice, oblikovan po uzoru na krušne peći

Upravljanje

- Ergonomski oblikovani retro gumbi
- Elektronski programski sat s analognim prikazom

Ploča za kuhanje

- Staklokeramička ploča za kuhanje
- 4 HiLight zone za kuhanje
- levo sprjeda: Ø dvokružni grijач 21/12 cm, 2,2 kW
- desno sprjeda: Ø 18 cm, 1,8 kW
- levo straga: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
- desno straga: Ø dvokružni grijач 18/12 cm, 1,7 kW

Pećnica

- Multifunkcionalna pećnica BigSpace - **65 l**

Načini zagrijavanja



Karakteristike

- PerfectGrill
- Osvjetljenje pećnice
- Istovremeno pečenje na više razina

Oprema

- Duboka emajlirana posuda za pečenje
- Plitka posuda za pečenje
- Rešetka
- Žičane vodilice posude za pečenje

Sigurnosni sustavi

- Signalizacija preostale topline
- Termoelektrični osigurač za automatsko isključivanje
- Compact Door – 2-struka staklena vrata pećnice s 1-strukom temperaturnom refleksijom

EasyClean - jednostavno čišćenje

- Čišćenje pećnice funkcijom AquaClean
- Visokokvalitetni EcoCleanemajl (pećnica i posude za pečenje)
- Glatka vrata pećnice

Tehnički podaci

- Potrošnja ovisno o načinu zagrijavanja: **0,79 kWh** (ventilatorsko), **0,87 kWh** (konvencionalno)
- Dimenzije aparata (VxŠxD): **85 x 60 x 60 cm**
- EAN kod: **383894293978**



MO 4250 CLI
Samostojeća mikrovalna pećnica



MO 4250 CLB
Samostojeća mikrovalna pećnica



- Dizajn: Boja slonove kosti
- Materijal prednje ploče: Staklena prednja ploča
- Materijal vrata: Staklena vrata
- Lakirana unutrašnjost
- Otvaranje vrata: Lijevo

Učinkovitost

- Volumen pećnice: **20 l**
- SuperSize, najveća površina za pečenje
- Snaga mikrovalova: **700 W**
- Snaga grila: **800 W**
- Broj infra grijaća: **1**
- Tehnologija proizvodnje mikrovalova: Standardna tehnologija (HVT)
- Način emitiranja mikrovalova: Stirrer tehnologija distribucije mikrovalova

Upravljanje

- Mehaničko upravljanje
- Način upravljanja: Gumb

Načini zagrijavanja



- Kombinirano grijanje: Mikrovalovi + gril

Karakteristike

- Vremensko odmrzavanje

Sigurnosni sustavi

- Sigurnosni prekidač

Oprema

- Rešetka za gril

Jednostavno čišćenje

- EasyClean keramičko dno, bez okretnog pladnja

Tehnički podaci

- Priklučna snaga: **1080 W**
- Dimenzije aparata (VxŠxD): **28,5 x 45 x 36,5 cm**
- EAN kod: **3838942953835**

Gorenje Classico mikrovalne pećnice

Mikrovalne pećnice konstruirane su u skladu s drugim aparatima kolekcije Classico, ističu se svojim klasičnim izgledom u crnoj ili boji slonove kosti i prostranom unutrašnjosti s keramičkim dnrom. Inovativna Stirrer tehnologija integrirana u aparat omogućava širenje mikrovalova i učinkovitije grijanje bez okretnog pladnja što značajno povećava koristan obujam pećnice i ne ograničava vas u izboru oblika.



- Dizajn: Crna mat
- Materijal prednje ploče: Staklena prednja ploča
- Materijal vrata: Staklena vrata
- Lakirana unutrašnjost
- Otvaranje vrata: Lijevo

Učinkovitost

- Volumen pećnice: **20 l**
- SuperSize, najveća površina za pečenje
- Snaga mikrovalova: **700 W**
- Snaga grila: **800 W**
- Broj infra grijaća: **1**
- Tehnologija proizvodnje mikrovalova: Standardna tehnologija (HVT)
- Način emitiranja mikrovalova: Stirrer tehnologija distribucije mikrovalova

Upravljanje

- Mehaničko upravljanje
- Način upravljanja: Gumb

Načini zagrijavanja



- Kombinirano grijanje: Mikrovalovi + gril

Karakteristike

- Vremensko odmrzavanje

Sigurnosni sustavi

- Sigurnosni prekidač

Oprema

- Rešetka za gril

Jednostavno čišćenje

- EasyClean keramičko dno, bez okretnog pladnja

Tehnički podaci

- Priklučna snaga: **1080 W**
- Dimenzije aparata (VxŠxD): **28,5 x 45 x 36,5 cm**
- EAN kod: **3838942953842**

i veličine posude koju koristite u mikrovalnoj pećnici. Uz zagrijavanje i odmrzavanje, mikrovalne pećnice Classico, uz uporabu grilla, omogućavaju pripremanje istinskih gurmanskih specijaliteta. S pet stupnjeva snage i sa grillom od 800 W za postiranje zlatnosmeđe korice, sigurno ćete savladati i najveće kuharske izazove dok će keramičko dno omogućiti da i čišćenje bude vrlo lako.



Gorenje Zagreb d.o.o.
Slavonska avenija 26/4, 10000 Zagreb

T 01 2415 000
F 01 2415 029

www.gorenje.hr

gorenje

