



NOVÁ GENERACE VESTAVNÝCH SPOTŘEBIČŮ

gorenje
Life Simplified



Jednoduchá cesta ke štěstí

Kuchyně je srdcem našeho života. Odehrávají se v ní ty nejdůležitější věci. Naše zdraví, naše štěstí, způsob, jakým vyrůstají naše děti - všechny tyto věci souvisí také s tím, jakým způsobem vaříme v kuchyni.

To je důvod, proč pomáháme lidem lépe jíst a žít zdravěji, prostřednictvím nových domácích spotřebičů Gorenje, vyvinutých podle designu HomeMade.

Představujeme vám jedinečný způsob vývoje nových kuchyňských spotřebičů, které vznikaly na základě vědeckých postupů, ruku v ruce s perfektní technologií a vytříbeným designem. Výsledkem tohoto vývoje je nová generace vestavných trub, varných desek a odsavačů par Gorenje, inspirovaných designem HomeMade, jejichž použití je výjimečně jednoduché a dovolí vám tak vytvořit nezapomenutelné okamžiky a příjemné zážitky z každého vaření.



Perfektní chuť

Inteligentní funkce zjednoduší vaše vaření



Zdravé vaření

Automatické funkce a inovativní prvky podporují zdravý životní styl



Dokonalé zážitky z vaření

Určeno pro snadné použití, čištění a údržbu

Rychlé, ale přitom zdravé vaření je nyní možné. Nová generace vestavných spotřebičů poskytuje širokou škálu osobních asistentů, kteří se starají o všechny detaily. Umožňují vám vařit rychleji, připravovat zdravější jídla a zároveň přeměnit vaše vaření v zábavu.

TROUBY

Více prostoru
a vylepšené pečení

Trouby Gorenje vám dopřejí výjimečné zážitky z vaření. Jsou nenáročné na použití a velmi jednoduše se udržují. Jsou navrženy jako multifunkční spotřebiče, umožňující pečení, vaření v páře, ohřívání a vaření. Představujeme vám širokou škálu standardních trub, kompaktních trub, parních trub, mikrovlnných a kompaktních trub, ve třech liniích - Essential, Advanced a Superior.

Vestavná trouba HomeChef
BOP799S51X





Perfektní chuť

Inteligentní funkce zjednoduší vaše vaření

Osobní továrna dokonalé chuti

Každá trouba Gorenje je malá továrna zázraků. Probíhá v ní tisíc fyzikálních procesů, ovládaných a dokonale řízených ke konečnému výsledku - dokonalé chuti. Roky pečlivého výzkumu v oblasti pečení, smažení a napařování, vedly k vyvinutí široké škály funkcí a vlastností, díky kterým se nyní vaše vaření stává zážitkem. Trouby Gorenje jsou užitečnými asistenty, kteří myslí na všechny detaily.

Jejich inovativní oblý tvar rozděluje rovnoměrně horký vzduch po celém vnitřku trouby. Monitorovací zařízení vám sdělí, kdy je maso perfektně upečené a napařovací systém zajistí dostatek vlhkosti pro připravovaný pokrm. Nabízí zkrátka obrovské množství zajímavých a uživatelsky jednoduchých nastavení.



HomeMade tvar trouby Inspirováno tradičním vařením na dřevě

Charakteristicky zaoblený tvar je jedním z nejužitečnějších znaků trub Gorenje. Inspirovaný tradiční pecí na dřevě umožňuje volnou cirkulaci horkého vzduchu. Jelikož se jídlo ohřeje rovnoměrně ze všech stran,

je vždy dokonale upečené: křupavé zvenku a šfavnaté uvnitř. V kombinaci se systémem MultiFlow 360 ° umožňuje pečení na všech 5 úrovních.



Funkce MultiFlow 360° Všechny strany jsou dobré strany

Funkce MultiFlow 360 ° zaručuje optimální cirkulaci horkého vzduchu v troubě. Díky šikově umístěnému větracímu otvoru na zadní stěně a jedinečně zaoblenému tvaru trouby, se vzduch šíří rovnoměrně po celé troubě. Ventilátor umožňuje horkému vzduchu cirkulovat po celém objemu trouby, čímž se jídlo dokonale upeče ze všech stran. Dynamický pohyb vzduchu umožňuje současně pečení na více úrovních bez míchání vůně a chutí.

Pečení na více úrovních Několik jídel najednou

Současné pečení na více úrovních je nyní možné bez míchání vůně a chutí. Inteligentní rozložení vzduchu a charakteristicky zaoblený tvar trouby, zajišťují rovnoměrné pečení na každé úrovni. Díky velkému objemu trouby je zaručen dokonalý přehled. Superior modely umožňují vložit plechy na pečení až na pět různých úrovních. Toto umožňuje například pečení pizzy a pečiva na několika úrovních současně.



Termosonda Upečené podle vaší chuti

Průběh pečení je řízen na základě měření teploty uvnitř masa. Speciální alarm signalizuje, kdy je pečení dokončeno. Funkce je zvláště vhodná při přípravě větších kusů masa.



Funkce PerfectGrill Dvojitý ohřev pro křupavé jídlo

Ty nejlepší výsledky pečení dosáhnete kombinací většího a menšího topného tělesa, kde menší těleso je umístěno uvnitř většího. Inteligentní umístění topných těles umožňuje optimální rozložení tepla a poskytuje vždy maximální výsledky pečení, takže jídlo je křupavé na vnější straně a měkké uvnitř. Variabilní kombinace topných těles poskytuje možnost použít vnitřní či vnější topné těleso samostatně nebo obě najednou. Pokročilejší modely disponují topným tělesem, které můžete jednoduše sklopit, což usnadňuje údržbu a čištění.

Stirrer technologie Pro plechy všech velikostí

Technologie Stirrer umožňuje umístit plech na pečení standardní velikosti i do mikrovlnné trouby, čímž se využije celá šířka trouby. Rozlučte se s konvenčními otočnými talíři a nerovnoměrným ohřevem. Moderní distribuční systém mikrovln ohřívá jídlo rovnoměrně po celém objemu trouby. Technologie Stirrer je k dispozici v kombinovaných i standardních mikrovlnných troubách.



Rychlý předehřev Kouzelně rychlý, šetří čas i energii

Trouba dosahuje teploty až 200 ° C již za 6 minut, to vám ušetří 30% potřebného času pro standardní předehřev. Ideální pro recepty, které vyžadují předehřátí trouby. Světelné a zvukové znamení vás bude informovat, když trouba dosáhne požadovanou teplotu.



Automatické pečení dokonale upečené

Funkce AutoRoast nejprve nahřeje troubu na 230 ° C. Jídlo se peče 30 minut a pak teplota klesne na nastavenou úroveň. Inteligentní kombinace času vaření a teploty vytváří ideální podmínky na pečení. Výsledkem je křupavé a dobře propečené maso na vnější straně a dokonale měkké a křehké uvnitř.



Krok za krokem Dokonalé jídlo ve 2, 3 nebo více krocích

Vaření po fázích je dosaženo ručním programováním několika kroků v průběhu pečení. Ve všech krocích automatického vaření není třeba ručně měnit nastavení. Funkce je vhodná i pro zkušenější kuchaře a pro jídla, jako chléb či lasagne, které potřebují změny teploty během pečení



Inverter technologie Technologie umožňuje konstantní přísun energie namísto pulzního.

Technologie umožňuje, že přísun energie je konstantní namísto pulzního. Díky tomu si jídlo zachová svou původní strukturu, včetně vitamínů, minerálů a vláknin. Tato technologie je zvláště užitečná pro ohřívání a rozmrazování. Celková doba působení mikrovln je kratší, což také optimalizuje spotřebu energie.



Supersize Připraveno pro XXL recepty

46 cm široké plechy je možné použít s využitím celé šířky trouby a většího objemu. Na každém plechu je tak k dispozici více prostoru. Špičková technologie zajišťuje, že se jídlo upeče rovnoměrně na všech úrovních.



Velký prostor Více prostoru, více volnosti při vaření

Nová generace trub Gorenje je vybavena pokrokovou technologií, která vytváří větší objem trouby. Optimalizované proudění vzduchu cirkuluje uvnitř v ještě větším objemu a zcela svobodně. Zvětšený objem umožňuje současně pečení většího množství jídel na více

pleších, přičemž vnější rozměry zůstávají stejné. Namísto předchozích 3 poskytují nová Superior trouba využití až 5 úrovní současně. Objem do 75 l u standardních trub a do 53l u kompaktních trub, řadí trouby Gorenje mezi největší dostupné na trhu.



Zdravé vaření

Automatické funkce a inovativní prvky podporují zdravý životní styl

Nejpečlivější zpracování vitamínů na světě

Vaření je nesmírně složitý proces. Odehrává se při něm spousta různých věcí a dochází v něm ke střetu různých okolností. Vyžaduje to léta vědeckých poznatků a roky vývoje, díky kterým přicházíme s funkcemi a vlastnostmi, které nabízí jedinečné možnosti při zpracování potravin. Umíme pokrm zachovat nejen jako zdroj energie, vitamínů, minerálů a vláknin, ale také samozřejmě jako zdroj vůně a chuti. Trouby Gorenje tedy umí připravit zdravé jídlo s ohledem na všechny cenné ingredience pro zdraví našeho těla. Parní trouby Gorenje zahrnují standardní a kompaktní modely.



Jogurt Snadná cesta ke zdravému jídlu

Speciální funkce vám umožňuje připravit si zdravý jogurt i u vás doma. Automatické nastavení teploty a času přípravy poskytuje optimální podmínky, které vytvoří domácí jogurt za přibližně 3 hodiny. Tato funkce vyžaduje použití přídatného příslušenství Gorenje.



SlowBake Opravdu pomalá cesta k dokonalosti

Funkce SlowBake zajišťuje delší dobu pečení při nižších teplotách až po dobu 6ti hodin. Maso a ryba jsou dokonale měkké a při tom šťavnaté, voňavé a plné živin.



AUTO programs AutoProgramy Vybrat, stisknout a hotovo

Pečení je zjednodušeno díky více než 80ti programům a receptům, ze kterých můžete vybírat. Všechny parametry jako čas vaření, teplota a ohřev jsou nastaveny automaticky.

Vše, co potřebujete udělat je vybrat druh jídla, hmotnost a zmáčknout start. Trouba se postará o zbytek. Ideální i pro začátečníky.



Zdravé vaření

Automatické funkce a inovativní prvky podporují zdravý životní styl



Funkce MultiSteam 360° Holistický přístup k vaření v páře

Když pára vnikne do trouby přes několik otvorů, speciální ventilátor ji rozdělí rovnoměrně, čímž dá jídlu měkkost a šťavnatost. Jeden zásobník na vodu postačí na celý průběh vaření, takže žádné dodatečné doplňování vody není potřeba, čímž ušetříte čas a energii a zlepšíte celkový výsledek vaření v páře. Dušené jídlo si zachová svou výživovou hodnotu a k přípravě nepotřebuje žádné tuky.



Funkce PureSteam Žádná voda, jen pára

Kombinované trouby Gorenje disponují vynikajícím parním výkonem, který tvoří páru bez obsahu kapek vody. Tím zabraňuje vlhnutí jídla, zachovává živiny a udržuje jídlo šťavnaté a plné chuti. Stejně ideální pro rozmrazování, protože pára rovnoměrně obklopuje jídlo bez vytváření horkých míst.



SousVide Jeden krok ke křehkému a šťavnatému jídlu

Metoda "sous vide" připraví jídlo tak, aby se zachovaly vitamíny, minerály a ostatní živiny. Kombinace páry a nízkých teplot umožňuje připravit jídlo ve vakuových sáčcích, což dělá maso šťavnaté a křehké, a zeleninu hladkou a pevnou.



Sušení Skvělé jídlo vždy po ruce

Sušené maso, ovoce, zelenina či bylinky můžete snadno usušit i doma. Sušení je možné až na 5ti pleších současně, což šetří čas a energii.



Zdravé vaření

Automatické funkce a inovativní prvky podporují zdravý životní styl



Zásobník na vodu Voda po ruce

Velký, praktický a elegantní zásobník na vodu je snadno dostupný, takže jej můžete doplnit i v průběhu vaření, bez jeho přerušení. 1,3 l zásobník je šikově umístěn pro snadnější manipulaci a navržen tak, aby poskytl více prostoru a bránil rozlití vody. Můžete jej snadno demontovat a vyčistit v myčce nádobí. Objem je dostatečný i pro ty nejdéší parní programy.



Odvápnění Vodní kámen není problém

Funkce odstraňování vodního kamene pracuje automaticky. V případě potřeby jednoduše spusťte proces odstraňování vodního kamene, s přidáním speciálního odvápnovacího roztoku to potrvá pouze jednu hodinu, dokud se proces dokončí.



Dokonalé zážitky z vaření

Určeno pro snadné použití, čištění a údržbu



UltraCoolDoor

Vyrobeno k dotýkání – kdykoliv

Speciální trojité nebo dokonce čtverné prosklení dvířek dělá trouby Gorenje bezpečné na dotyk pro děti či domácí zvířata. Teplota se tak udržuje uvnitř trouby, čímž se optimalizuje spotřeba energie.



GentleClose

Super lehké a super tiché

Je nutný pouze jemný dotek na měkké zavření dveří, bez hluku.



SilverMatte

Mimořádně odolný, mimořádně hladký povrch

Povrch SilverMatte je vysoce odolný a pevný povrch, který snese extrémní teplo. Trojitý povlak vnitřku trouby poskytuje reflexnost a zajišťuje extra izolaci. Odrazový povrch poskytuje ještě lepší výsledky pečení, protože díky němu se teplo šíří po celé troubě. Speciální povrch konvenční, parní i mikrovlnné trouby a plechů na pečení je odolný i těm nejvyšším teplotám.



PyroClean

Extrémní teplo se postará o všechno

Pyrolytické čištění je neúčinnější moderní způsob čištění trouby. Vysoká teplota čištění až do 500 ° C zanechá troubu naprosto čistou, bez stop mastnoty. Na konci čištění je nutné jen otřít zbytky, bez potřeby použití čistícího prostředku. Jemné čištění trvá 90 minut, středně silné čištění skončí do 120ti minut, zatímco velmi intenzivní čištění zabere pouhých 150 minut. Trouba je během a těsně po ukončení čištění uzamčena, čímž zabraňuje možnému otevření dětmi.



DC+ Systém

Efektivní management ochlazování

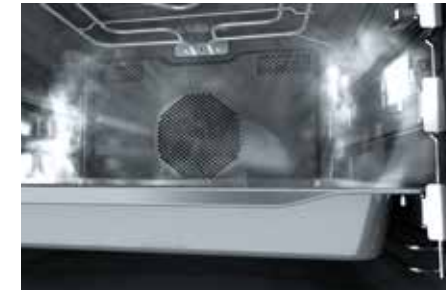
Systém DynamiCooling+ účinně ochlazuje stěny trouby a zabraňuje poškození způsobenému vysokými teplotami. Po ukončení pečení teplotní čidlo ochlazuje vnější povrch trouby, dokud teplota neklesne pod 60 ° C. To je užitečné zejména pro trouby s pyrolytickým čištěním, které pracuje při extrémně vysokých teplotách. Systém DynamiCoolig je aktivní při zapnuté troubě, zatímco systém DynamiCooling+ se aktivuje po vypnutí trouby



CataClean

Povrch, na kterém se neudrží žádný tuk

Katalytické čištění pomáhá při údržbě trouby. Kdykoli trouba dosáhne 200°C, katalytické panely začnou automaticky přitahovat a oxidovat mastnoty a nečistoty. Tuk se spálí a zanechá troubu úplně čistou.



AquaClean

Jednoduché, šetrné čištění

AquaClean skvěle pomáhá při čištění trouby. Nalijte půl litru vody do plechu na pečení, uložte ho na spodek trouby a po 30ti minutách hadříkem setřete napařené zbytky mastnoty z povrchu trouby a plechů.



Teleskopické lišty

Perfektní přehled

Snadno vysouvatelné teleskopické lišty umožňují bezpečnou a snadnou manipulaci s plechy a zlepšují přehled o průběhu pečení. Modely Superior jsou vybaveny teleskopickými lištami na třech úrovních, které se dají zcela vytáhnout. Během pyrolytického čištění je můžete jednoduše z trouby odstranit.

ŘADA ESSENTIAL



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI

- JEDNODUCHÁ VYJÍMATELNÁ DVÍŘKA
- HOMEMADE TVAR TROUBY
- NOVÝ SILVERMAT SMALT / POKROČILEJŠÍ SYSTÉM AQUACLEAN
- GENTLECLOSE ZÁVĚS DVEŘÍ PRO TLUMENÉ ZAVÍRÁNÍ
- NOVÉ UNIKÁTNÍ OVLÁDÁNÍ TROUBY ICON LED, ICON LED+
- NEREZ S ÚPRAVOU PROTI OTISKŮM PRSTŮ

V NABÍDCE
MULTIFUNKČNÍ TROUBA 60 CM
PYROLYTICKÁ TROUBA 60 CM

BO615E01XK



BO637E24X



BO637E20XG



TROUBA A FUNKCE	ESSENTIAL
Konvenční trouba	•
Multifunkční trouba	•
Pyrolytická trouba	•
Parní trouba	
Kombi parní trouba - kompaktní	
Kombi mikrovlnná trouba - kompaktní	
Mikrovlnná trouba - kompaktní	
MULTIFLOW 360 °	
Krok za krokem	
Automatické programy	
AutoRoast	
FastPreheat	•
Funkce paměť	
Termosonda	
ČIŠTĚNÍ	
AquaClean	•
Katalytická zadní stěna	•
Katalytická zadní a boční stěny	
Pyrolýza	•
BEZPEČNOST	
Kompaktní dvířka	•
CD chladná dvířka	
UCD Ultra chladné dvířka	
UCD Supreme Ultra chladná dvířka	•
DynamiCooling DC	•
DynamiCooling DC +	•
SmartDoorSwitch	
DESIGN & ERGONOMIE	
GentleClose	•
GentleClose Supreme	
Drátěné rošty	•
Pyrolytické drátěné rošty	
Teleskopický výsuv	•
Push-Pull podsvícené knoflíky	
Nerez s úpravou proti otiskům prstů	•
SoftLight osvětlení	

ŘADA ADVANCED



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI

- NOVÝ VENTILAČNÍ SYSTÉM
- NIŽŠÍ TEPLOTA DVÍŘEK TROUBY
- VĚTŠÍ ÚČINNOST PEČENÍ
- GENTLECLOSE ZÁVĚS DVEŘÍ PRO TLUMENÉ ZAVÍRÁNÍ
- NOVÉ PATENTOVANÉ ŘEŠENÍ OVLÁDÁNÍ TROUBY
- NOVÉ UNIKÁTNÍ OVLÁDÁNÍ TROUBY ICON LED, ICON LED+
- NEREZ S ÚPRAVOU PROTI OTISKŮM PRSTŮ

V NABÍDCE
MULTIFUNKČNÍ/PYROLYTICKÁ TROUBA 60 CM
KOMBINOVANÁ PARNÍ, MIKROVLNNÍ TRUBA 45 CM

BOP658A13XG



BO647A20XG



TROUBA A FUNKCE	ADVANCED
Konvenční trouba	
Multifunkční trouba	•
Pyrolytická trouba	•
Parní trouba	
Kombi parní trouba - kompaktní	
Kombi mikrovlnná trouba - kompaktní	
Mikrovlnná trouba - kompaktní	
MULTIFLOW 360 °	
Krok za krokem	
Automatické programy	•
AutoRoast	•
FastPreheat	•
Funkce paměť	•
Termosonda	•
ČIŠTĚNÍ	
AquaClean	•
Katalytická zadní stěna	
Katalytická zadní a boční stěny	•
Pyrolýza	•
BEZPEČNOST	
Kompaktní dvířka	
CD chladná dvířka	•
UCD Ultra chladné dvířka	
UCD Supreme Ultra chladná dvířka	•
DynamiCooling DC	
DynamiCooling DC +	•
SmartDoorSwitch	•
DESIGN & ERGONOMIE	
GentleClose	•
GentleClose Supreme	
Drátěné rošty	
Pyrolytické drátěné rošty	•
Teleskopický výsuv	•
Push-Pull podsvícené knoflíky	•
Nerez s úpravou proti otiskům prstů	•
SoftLight osvětlení	•

ŘADA SUPERIOR



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI

- VĚTŠÍ KAPACITA TROUBY AŽ 75 L
- VĚTŠÍ KAPACITA U KOMPAKTNÍCH TRUB AŽ 53 L
- JEDNODUCHÉ OVLÁDÁNÍ A UŽIVATELSKÉ ROZHRANÍ TFT DISPLAY S HOMECHIEF, DOT MATRIX
- UNIKÁTNÍ TECHNOLOGIE STIRRER A INVERTER
- PARNÍ TECHNOLOGIE – CYKLONOVÝ SYSTÉM, ČISTÁ PÁRA
- NOVÝ UNIKÁTNÍ SMALT

V NABÍDCE
MULTIFUNKČNÍ/PYROLYTICKÁ TROUBA 60 CM
KOMBINOVANÁ PARNÍ, MIKROVLNNÍ TRUBA 45 CM

BOP799S51X



BCS789S22X



BCM589S12X



TROUBA A FUNKCE	SUPERIOR
Konvenční trouba	
Multifunkční trouba	•
Pyrolytická trouba	•
Parní trouba	•
Kombi parní trouba - kompaktní	•
Kombi mikrovlnná trouba - kompaktní	•
Mikrovlnná trouba - kompaktní	•
MULTIFLOW 360 °	•
Krok za krokem	•
Automatické programy	•
AutoRoast	•
FastPreheat	•
Funkce paměť	•
Termosonda	•
ČIŠTĚNÍ	
AquaClean	•
Katalytická zadní stěna	
Katalytická zadní a boční stěny	
Pyrolýza	•
BEZPEČNOST	
Kompaktní dvířka	
CD chladná dvířka	
UCD Ultra chladné dvířka	•
UCD Supreme Ultra chladná dvířka	•
DynamiCooling DC	•
DynamiCooling DC +	•
SmartDoorSwitch	•
DESIGN & ERGONOMIE	
GentleClose	
GentleClose Supreme	•
Drátěné rošty	
Pyrolytické drátěné rošty	•
Teleskopický výsuv	•
Push-Pull podsvícené knoflíky	•
Nerez s úpravou proti otiskům prstů	•
SoftLight osvětlení	•



Luxusní vzhled

Kombinace skla a oceli vyvolává pocit skutečnosti hned na první pohled. Inovativní technologie, ergonomické rukojeti a ovladače dokreslují perfektní produkt. Jednotný vzhled spojuje interiér do harmonického celku a zároveň dává volnost různému rozložení a kombinacím.



VARNÉ DESKY

Chytré nápady
pro snadné vaření

Ne každý je profesionální kuchař. Proto Gorenje přijalo tuto výzvu a vytvořilo řadu inovativních spotřebičů, které pomáhají všem uživatelům vyzkoušet při vaření široké možnosti, v kratším čase s vyšší úsporou energie ale hlavně, s mnohem menšími znalostmi.

Vestavná deska
IS677USC





Dokonalé zážitky z vaření

Určeno pro snadné použití, čištění a údržbu



Indukční varné panely

Ohřev na indukčních deskách je dvakrát rychlejší než u plynových desek, což je činí úspornějšími a bezpečnějšími. Indukční deska zahřívá pouze dno nádoby, zatímco ostatní povrch varné desky zůstává chladný a vždy bezpečný na dotyk. Teplota se nastaví okamžitě, pouhým dotykem, což omezuje nebezpečí přetečení. S takovou varnou deskou je rozpouštění čokolády, příprava sofistikované omáčky či jiných mistrovských děl, citlivých na teplotu, zcela jednoduchou záležitostí.



Dětský zámek Kuchyň jako bezpečné místo

Funkce blokuje ovládací panel a zabraňuje přenastavování jakéhokoliv parametru, což je bezpečné, pokud děti necháte bez dozoru v kuchyni.



BoilControl Zapomeňte na problém převaření

V zájmu ještě větší bezpečnosti je doba nepřetržitého provozu omezena. Když je dosažen časový limit, varný panel se automaticky vypne.



Časovač Někdo vždy dohlídí na čas

Odpočítávací časovač lze nastavit na 99 minut. Pokud znáte optimální dobu vaření pro daný pokrm z vlastní zkušenosti, můžete nastavit časovač a varný panel se automaticky vypne po dokončení. Zazní pípnutí, když bude jídlo hotové.



PowerBoost Supreme Spěcháte? Žádné obavy ...

Funkce PowerBoost Supreme odevzdává mimořádnou intenzitu tepla a výrazně zkracuje dobu čekání. Čas převaření 2 l vody trvá jen 4,2 minuty, což je extrémně časově úsporné. Tuto funkci najdete v modelech indukčních varných panelů Gorenje Superior.

Rychlé a úsporné

Čas potřebný na ohřev 2l vody z 15°C na 90°C:

Indukce Gorenje s funkcí PowerBoostSupreme	4,2 min
Indukce Gorenje s funkcí PowerBoost	5,7 min
Indukce	7,1 min
HiLight	10 min

PowerBoost Rychlé vaření

Funkce PowerBoost posiluje ohřev, což má za následek kratší dobu ohřevu. Trvá jen 5,7 minuty ohřát 2 l vody z 15 ° C na 90 ° C, což je polovina doby při běžných HiLight varných panelech.



XpandZone XXL povrch pro velmi velké hrnce a pánve

XpandZone umožňuje vaření téměř po celé ploše indukčního varného panelu. Když je funkce aktivována, můžete využít celý povrch indukční varné desky. Připojení zón poskytuje více prostoru pro vaření a místo pro větší nádoby, případně kombinaci několika menších. Jelikož indukční varný panel má dvě XpandZones, jednu můžete aktivovat a druhý povrch můžete použít jako oddělenou běžnou varnou plochu.



Zdravé vaření

Automatické funkce a inovativní prvky podporují zdravý životní styl

IQcook

80% rychleji

40% úsporněji

100% zdravěji

100% řízení senzory

100% automatické vaření



Senzorová technologie

Technologie inteligentních senzorů umožňuje automatickou regulaci výkonu a teploty indukční varné desky. Výběrem jednoho z pěti přednastavených programů vaření se automaticky aktivují senzory nainstalované ve varné zóně. Pak pouhým dotykem aktivujete senzor nainstalovaný na pokličce hrnce. Senzory přesně monitorují proces vaření v hrnci nebo v pánvi a neustále komunikují s elektronikou varné desky. Okamžitě zaznamenají jakoukoliv změnu podmínek, jako je např. var, a předají informaci do varné desky, která podle potřeby upraví teplotu varné zóny.



IQpro

Maratón vaření je neuvěřitelně lehký

IQpro nabízí jednoduchý způsob, jak připravit jídla, které vyžadují delší dobu přípravy s pomalým ohříváním nebo vaření při nižší, konstantní teplotě. Ideální pro vaření jídel jako guláš.



IQgrill

Dokonale ugrilování steak

Funkce IQcook dělá grilování naprosto jednoduchým, i při velmi malém množství oleje, nebo bez něj. Nabízí tři úrovně grilování a zabraňuje připalování jídla.



IQpoch

Zcela přesná teplota

IQpoch udržuje teplotu mezi 71 a 85 ° C což zabraňuje převaření. Jídlo si zachová svou přirozenou barvu, šťávu i chuť. Specifická a konstantní teplota je ideální pro recepty jako jsou například pošírované vajíčka.



IQboil

Žádná kapka mimo hrnc

Funkce IQboil přivádí velké množství vody do varu velmi rychle. Jakmile začne voda vřít, speciální snímač nastaví teplotu na nižší teplotu. Ovladač snímače tak zabraňuje jakémukoliv přetečení. Ideální při přípravě polévek, omáček či vaření těstovin.



IQsteam

Vitamíny zůstávají uvnitř

Tato funkce umožňuje napařování s velmi malým množstvím vody, jen 0,5 dl vody je potřebné pro přípravu 1 kg zeleniny. To aktivně ochraňuje potraviny před rozvařením. Funkce zachová vitamíny, minerály a přirozenou barvu zeleniny.



Dokonalé zážitky z vaření

Určeno pro snadné použití,
čištění a údržbu



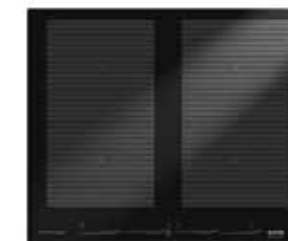
Šikovný asistent, čekající na vaše pokyny



Okamžitá reakce dotykem prstu

Nová generace desek umožňuje ovládání všech
důležitých funkcí pouze konečkem vašeho prstu.
Různé koncepce řízení pro různé styly vaření.

Varné desky Gorenje umožňují skvělé vaření bez
jakéhokoliv stresu. Jsou tu, aby za vás sledovali
čas vaření, požadovanou teplotu a nikdy
nepřijdou pozdě s chytrými nápady.



INDUKČNÍ VARNÉ DESKY	ESSENTIAL	ADVANCED	SUPERIOR
OVLÁDÁNÍ			
TouchControl	•	•	•
CentralSlider		•	
MultiSlider			•
VLASTNOSTI			
XpandZone		•	•
BridgeZone		•	
PowerBoost	•	•	
PowerBoostSupereme			•
IQboil		•	
IQpro		•	
IQsteam		•	
IQpoaching		•	
IQgrill		•	
BoilControl		•	•
SoftMelt		•	•
StayWarm		•	•
Stop & Go		•	•
Funkce časovače	•	•	•
Dětský zámek	•	•	•
Bezpečnostní vypnutí	•	•	•

ODSAVAČE PAR

Pomocná ruka shora

Digestoře Gorenje jsou nejen zosobněním technologie, ale také vysokého designu. Jsou dokonalým společníkem pro váš životní styl, odrážející přístup ke zdravému životnímu prostředí. Pohlcují veškeré škodlivé pachy a při tom pracují velmi tiše a spolehlivě. Digestoře Gorenje jsou vyrobeny z nejkvalitnějších materiálů a nabízejí vám nejen příjemné kulinářské zážitky, ale také bezstarostné čištění nebo jen čistý esteticky pohled na ně.

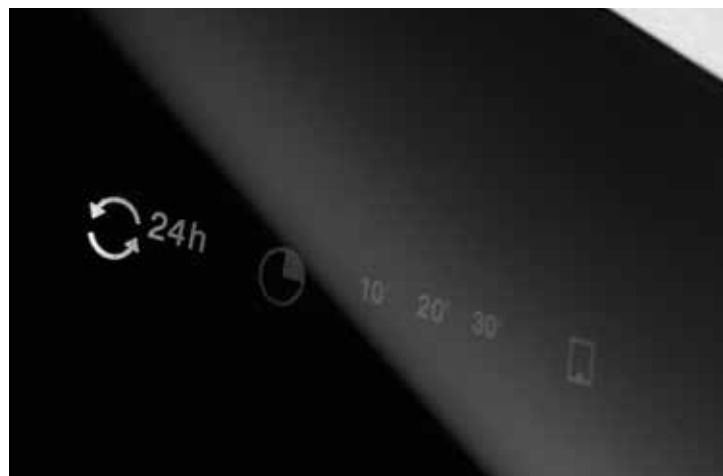
Odsavač par
IHT971S2XBG





Dokonalé zážitky z vaření

Určeno pro snadné použití, čištění a údržbu



Časovač a funkce osvěžení

Vždy čerstvé a včas

Odsavače Gorenje můžete automaticky vypnout za 10, 20 nebo 30 minut. Funkce osvěžení se aktivuje každou hodinu a automaticky spustí obnovu vzduchu na pět minut.



Technologie AdaptAir

Žádný zápach. Jen čistý vzduch.

Patentovaná technologie AdaptAir zajišťuje zcela rovnoměrné nasávání vzduchu po celém povrchu odsavače par. Speciální klapky v odsavači se otvírají a zavírají, aby snížily hluk. Pára, pachy a ostatní nečistoty již déle nezůstanou ve vzduchu kuchyně.



PRŮTOK VZDUCHU	550 m ³ /h AdaptAir	650 m ³ /h AdaptAir	700 m ³ /h AdaptAir	800 m ³ /h AdaptAir
ENERGETICKÁ TŘÍDA	C	C	B	A
HLUČNOST (dB)	70	65	62	60



Filtry

Účinný čistíč vzduchu

Speciální pěna ve filtrech odstraňuje až 98% všech tuků a ostatních nečistot. Tím je vzduch v kuchyni podstatně svěžejší a čistší.



AdaptTech

Automatický provoz ventilátoru

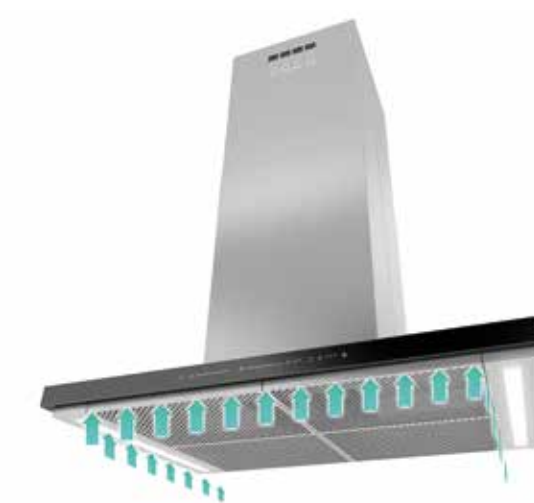
Snímač zjišťuje úroveň nečistot, výparů, vlhkosti či plynů a v závislosti na tom automaticky upravuje rychlost ventilátoru, nebo jej úplně zastaví, když už není dále potřebný.



SliderTouch

Snadné ovládání

Speciální inovativní posuvný ovladač umožňuje snadné a okamžité změny mezi různými úrovněmi výkonu a intenzity osvětlení. Moderní design ovladače SliderTouch umožňuje jednoduché změny nastavení pouze posuvem prstu po stupnici.



P.A.S. systém

Šikvné odsávání vzduchu s menším hlukem

Inovativní parametrický odsávací systém vzduchu přesměruje odsávání vzduchu z centrální části do vnějších rohů odsavače par. Tento přístup tak nepřetěžuje motor. Optimalizuje spotřebu energie, snižuje hlučnost a dělá odsávání vzduchu podstatně účinnějším.



Dokonalé zážitky z vaření

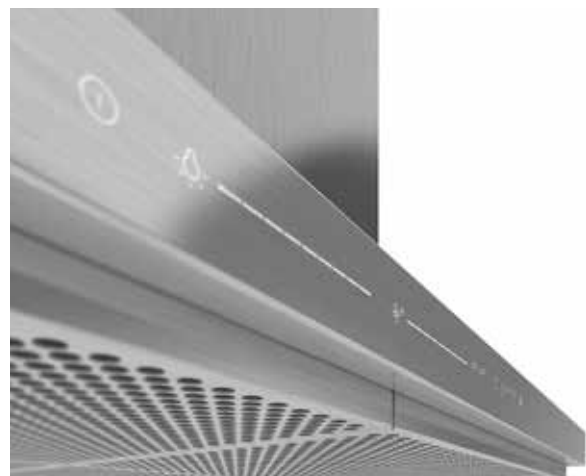
Určeno pro snadné použití,
čištění a údržbu

SUPERIOR

- DOTYKOVÉ SLIDER OVLÁDÁNÍ NA SKLE
- PŘÍMÉ OVLÁDÁNÍ NA NEREZU
- ČASOVAČ
- INDIKACE ČISTOTY FILTRU
- ADAPTTECH FUNKCE
- REFRESH FUNKCE
- 2 BOOST POZICE
- NASTAVENÍ INTENZITY OSVĚTLENÍ

ADVANCED

- DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ NA SKLE NEBO NEREZU
- ČASOVAČ
- INDIKACE ČISTOTY FILTRU
- ADAPTTECH FUNKCE
- REFRESH FUNKCE
- 2 BOOST POZICE
- NASTAVENÍ INTENZITY OSVĚTLENÍ



ESSENTIAL

- DOTYKOVÉ OVLÁDÁNÍ NA SKLE
- OVLÁDÁNÍ TLAČÍTKY NA NEREZU S BÍLÝM PODSVÍCENÍM



ODSAVAČE	ESSENTIAL	ADVANCED	SUPERIOR
OVLÁDÁNÍ			
Tlačítka	•	•	
SoftTouch	•		
Dotykem na sklo	•	•	•
Dotykem na nerez		•	•
VLASTNOSTI			
AdaptAir	•	•	•
AdapTech		•	•
P.A.S. odsávání	•	•	•
Filtry s polyuretanovou pěnou	•	•	•
Nerez s úpravou proti otiskům prstů	•	•	•
Funkce časovače	•	•	•
Refresh funkce		•	•
PowerBoost		•	•
Automatické vypnutí	•	•	•
Indikátor čistoty filtru	•	•	•
Halogenové osvětlení	•		
Intenzita osvětlení		•	•
LED světlo		•	
LED pásek			•

gorenje

www.gorenje.cz