

gorenje

S P O L N O P A R O D O
Z D R A V E P R E H R A N E





t 100°

COOKING IN 16:37

gorenje

gorenje

Za vse, ki prisegate na zdrav način prehranjevanja, smo v Gorenju pripravili novost – vgradno kompaktno kombinirano parno pečico.

Zdrav način prehranjevanja že dolgo ni več modna muha. Kakovostna in uravnotežena prehrana je postala pomemben in nepogrešljiv del našega vsakdana. Dietetiki so si edini: največ za zdravo prehranjevanje lahko storimo sami s kuho doma, saj tako nadzorujemo ves proces priprave hrane, ki jo zaužijemo. Kuhanje v pari postaja vse bolj priljubljeno, saj hrana tako ohrani poln okus, barvo, vitamine in mineralne snovi. Jedi so lahke, sočne in tudi začimb ni treba dodajati. Kuhanje v pari je zato odlična izbira tudi za diabetike.

Okusno ali zdravo zdaj ni več dilema. V Gorenjevi kompaktni kombinirani parni pečici sta okusno in zdravo združena na istem krožniku!

»Parna pečica mi je omogočila brežhibno pripravo jedi. Še posebej sem bil navdušen nad funkcijo pečenja pri nizkih temperaturah, saj je bila riba z uporabo te metode odlično pripravljena. Na podlagi rezultatov pečenja lahko trdim, da se parna pečica Gorenje ne razlikuje od ostalih tovrstnih naprav, tudi za profesionalno rabo.«

Fred Nowack –
Šef kuhinje hotela Hafen v
Hamburgu





KOMBINIRANA PARNA PEČICA •
ENERGIJSKI RAZRED A • ELEKTRON-
SKA PROGRAMSKA URA Z UPRAVLJA-
NJEM NA DOTIK • KUHANJE S PARO
STEAMPOWER • ŠTEVILNI NAČINI KU-
HANJA • KUHANJE NA VEČ NIVOJIH •
TEMPERATURNNA SONDA ZA MESO •
ULTRACOOLDOOR - HLADNA VRATA
PEČICE • OSVETLITEV NIGHTMODE •
AUTOCLEAN • STANDARDNA OPREMA



Kombinirana parna pečica

Novost na trgu: kombinirana parna pečica, ki omogoča pripravo jedi s paro ali pečenjem z vročim zrakom ali celo s kombinacijo obojega! Številni prednastavljeni programi kuhanja ter različne funkcije priprave hrane nadgrajujejo enostavno in udobno upravljanje preko ekrana na dotik. Izpis funkcij na zaslonu si po želji nastavite v enem od petih prednastavljenih jezikov. Tudi vzdrževanje aparata je zaradi naprednih vgrajenih funkcij izjemno enostavno.

Energijski razred A

Gorenjeva kombinirana parna pečica se po energetski učinkovitosti uvršča v razred A, kamor sodijo le aparati, ki v celoti izpolnjujejo stroge evropske smernice na področju varčevanja z energijo in posledično ohranjanja našega okolja.



Elektronska programska ura z upravljanjem na dotik

Elektronske programske ure so inovacija prijaznega upravljanja! S preprostim dotikom določite čas in temperaturo priprave hrane. Izbirate lahko tudi med številnimi prednastavljenimi programi ali pa sami določite vse parametre pečenja (temperaturo kuhanja, temperaturo mesne sonde, trajanje pečenja). Na konec peke vas ura opozori z zvočnim signalom. Ob popolnoma stekleni upravljalni plošči je tudi čiščenje povsem enostavno.



Kuhanje s paro SteamPower

Kuhanje v pari ohranja hranljive snovi, vitamine in beljakovine, zato predstavlja zdrav način priprave živil. Hrana ni nikoli razkuhana, ohranja barvo, sokove in okus. Med parnim kuhanjem se para dovaja v pečico iz posebnega grelnika vode in se, zahvaljujoč inovativni postavitvi dovoda, enakomerno razprši po vsej pečici. Tok pare je kontroliran samodejno glede na izbrani prednastavljeni program priprave hrane, seveda pa lahko po želji količino pare za posamezno jed dovajate tudi sami.



Številni načini kuhanja

S kombinirano parno pečico Gorenje lahko jedi pripravljate na dva različna, a zelo preprosta načina hkrati.

50 prednastavljenih programov

Ob pestrem naboru petdesetih prednastavljenih programov lahko pripravite katerokoli jed po lastni izbiri. Sodobna elektronika vam omogoča še dodatno oblikovanje 10 receptov po vašem okusu, ki jih shranite in pri naslednji uporabi pečice enostavno prikličete.





6 funkcij kuhanja

Na izbiro imate 6 funkcij kuhanja, ki so priročne za odtaljevanje in segrevanje, za kuhanje s paro ali preprosto pečenje z vročim zrakom ter za pripravo jedi, ki potrebujejo kombinacijo pare in pečenja na vročem zraku.



ProCooking - funkcija profesionalnega kuhanja

Omogoča kuhanje v več fazah. Sistem kuhanja je zlasti primeren za narastke in pripravo različnih vrst testa, saj se v začetni fazi hrana kuha v pari, po določenem času pa program preklopi na kuhanje z vročim zrakom.



CombinedCooking - kuhanje z vročim zrakom in paro

Ta metoda kuhanja je enakovredna kuhanju z vročim zrakom, le da omogoča še vključevanje parnega kuhanja. Paro lahko dovajate sami kadarkoli med procesom pečenja. Po 10 min se dotok pare samodejno izklopi, seveda pa ga lahko na upravljanem zaslonu izključite tudi prej.



HotAir - pečenje z vročim zrakom

Parna pečica omogoča tudi konvencionalno pečenje jedi z vročim zrakom. Ventilator s kroženjem vročega zraka poskrbi za enakomerno zapečenost jedi.



Regeneration - funkcija pogrevanja hrane

Para skupaj z vročim zrakom segreva pečico hitreje, hrana pa ostaja sočna in enakomerno pečena. Tovrstna nastavev je zlasti primerna za pogrevanje predhodno pripravljene hrane ter predkuhane in zamrznjene hrane.



SteamCooking - kuhanje s paro

Parno kuhanje omogoča ohranjanje vseh hranljivih snovi in vitaminov.



SlowCooking - kuhanje pri nizkih temperaturah

Metoda kuhanja pri nizkih temperaturah je primerna za živila, ki potrebujejo daljši čas priprave. Z njo boste lahko pripravili okusne in enakomerno zapečene mesne jedi. Pečenje se izvaja z uporabo priložene temperaturne sonde.

Kuhanje na več nivojih

Kombinirana 27-litrska parna pečica vam omogoča sočasno parno kuhanje na dveh nivojih, pri konvencionalni peki drobnega peciva z vročim zrakom pa uporabo kar treh nivojev hkrati! Za enakomerno in hitro razporeditev toplote poskrbi ventilator na zadnji steni pečice. Učinkovitejše kroženje toplega zraka zagotavlja odlične rezultate peke ter prihranke časa in energije.



Temperaturna sonda za meso

Gorenjeva kombinirana parna pečica ima priloženo posebno tipalo za preverjanje stopnje zapečenosti mesa. Sondo potisnete v meso in nastavite želeno temperaturo. Pokazatelj na upravljalniku pečice vas bo opozoril, kdaj je meso ravno prav pečeno. S pomočjo temperaturne sonde bo vaša pečenka tako vselej odlična.





UltraCoolDoor - hladna vrata pečice

Parna pečica se ponaša z varnimi in energetsko učinkovitimi vrati UltraCoolDoor (UCD), ki jih odlikuje trislojna, toplotno-odbojna zasteklitev. Odlična izolacija vrat skupaj s posebnimi odbojnimi sloji na steklu povečuje zmogljivost pečice ob precej manjši porabi energije, nizka temperatura zunanje strani vrat pa preprečuje opekline v primeru dotika. Pečico odlikuje tudi senzor, ki ob odprtju pečniških vrat med procesom kuhanja nemudoma izklopi oba grelnika in hkrati tudi delovanje ventilatorja, s čimer se nevarnost morebitnih opeklin pri uporabniku še zmanjša.



Osvetlitev NightMode

Osvetlitev inox pečice omogoča odlično preglednost, tako da lahko nemoteno nadzorujete dogajanje med peko. Parna pečica vključuje še funkcijo "Night mode", ki med 22. uro zvečer ter 7. uro zjutraj prikazuje številke na zaslonu z zmanjšano svetlobno intenzivnostjo ter na ta način varčuje z energijo in ne osvetljuje prostora po nepotrebem. Podnevi se intenzivnost izpisa poveča in tako zagotavlja ustrezno osvetljenost vsebine na zaslonu.



AutoClean

Parna pečica Gorenje ponuja odlično rešitev za težave z vodnim kamnom, ki se zaradi trde vode nalaga v gospodinjskih aparatih.

Po določenem številu kuhalnih ciklov vas pečica z izpisom na zaslonu sama opozori, da je treba vodni kamen očistiti. S preprostim dotikom na upravljalni plošči izberete funkcijo in aktivirate program za odstranjevanje vodnega kamna. Tudi enostavno snemljiva pečniška vrata prispevajo k čistoči parne pečice, saj so izdelana brez zarez ali robov, kjer se običajno nalagajo nečistoče, zato jih lahko očistite hitro in enostavno.

Standardna oprema

Kombinirana parna pečica je opremljena s številnimi dodatki. S kar dvema priloženima plitkima pekačema, globokim pekačem s perforiranim dnom ter mrežno rešetko boste lahko hkrati pripravljali jedi na več nivojih. Priložena je tudi temperaturna sonda za meso, ob pomoči katere bo vaša pečenka vselej odlično zapečena. V standardni opreми pečice najdete še testni listič, s katerim lahko v hipu preverite trdoto vode v svojem gospodinjstvu, vrednost pa nato vnesete v aparat. Ta vas bo po določenem številu kuhalnih ciklov, odvisnem od trdote vode, samodejno opozoril na vklop programa za odstranjevanje vodnega kamna. S priloženo namensko čistilno tekočino bo vaša parna pečica spet čista.



- 2 plitka pekača
- 1 globok pekač
- 1 mrežna rešetka
- temperaturna sonda za meso
- lakmus papir
- čistilna tekočina za odstranjevanje vodnega kamna



- 1 kuhanje s paro (SteamCooking)
- 2 funkcija pogrevanja hrane (Regeneration)
- 3 funkcija profesionalnega kuhanja (ProCooking)

- 4 kuhanje z vročim zrakom (HotAir cooking)
- 5 kuhanje z vročim zrakom in paro (CombinedCooking)
- 6 kuhanje pri nizkih temperaturah (SlowCooking)



BOC 6322 AX

Kompaktna parna pečica

Premium



Design: steklena upravljalna plošča z nalimki iz nerjavnega jekla
ergonomski ročaj
enostavno snemljiva steklena vrata

- elektronsko upravljanje
- volumen pečice: 27 l

Funkcije kuhanja



- osvetlitev
- kuhanje s paro
- regeneracija
- profesionalno kuhanje
- kuhanje z vročim zrakom
- kombinacija vročega zraka in pare
- kuhanje pri nizkih temperaturah
- odtaljevanje in segrevanje

- elektronska programska ura z upravljanjem na dotik, s prikazom temperature
- trojna steklena pečniška vrata UltraCoolDoor
- DCS – samodejno ohlajevanje pečice
- samodejni program za odstranjevanje vodnega kamna
- volumen posode za vodo: 1,2 l
- otroška zaščita

Standardna oprema:

- 2 plitka pekača
- 1 globok pekač
- 1 mrežna rešetka
- temperaturna sonda za meso
- lakmus papir
- čistilna tekočina za odstranjevanje vodnega kamna
- priključna moč: 2,2 KW
- poraba: 0,74 kWh
- mere (š x v x g): 59,7 x 46 x 56,8 cm
- vgradne mere (š x v x g): 55,8 x 45,5 x 56 cm

EAN koda: 3838942448447



Grelni predal

Možnost nadgradnje uporabnosti parne pečice predstavlja grelni predal, ki ga je možno dokupiti. Vgrajen je tik pod parno pečico in se odlično vklaplja v pohištveni element, sicer namenjen vgradnji klasične pečice. Prednost predala je v funkciji pogrevanja posode, primeren pa je tudi za pogrevanje hrane.



BWD 1102 AX

Grelni predal

Design: steklo z nalimki iz nerjavnega jekla

- kapaciteta: pogrinjek za 6 oseb
- 20 krožnikov premera 28 cm
- 80 kavnih skodelic za espresso
- 40 čajnih skodelic

- vgradna niša: 60 x 60 cm
- vgradnja pod kavni avtomat CFA 9100 E
- vgradnja pod kompaktno ali mikrovalovno pečico

- pogrevanje skodelic in krožnikov
- regulator za nastavitev temperature od 30 do 70 °C

- teleskopski izvlek predala
- hladna prednja stran predala

- priključna moč: 400 W
- priključni kabel z vtikačem

- mere predala (š x v x g): 59,5 x 14 x 54,5 cm
- notranje mere (š x v x g): 44 x 10 x 50 cm
- vgradne mere min (š x v x g): 56-56,8 x 59,3-59,5 x 55 cm

EAN koda: 3838942467493



Gorenje Slovenija
Gorenje GTI d.o.o.
Brnčičeva 39, 1000 Ljubljana
Slovenija
Tel.: 01 366 85 00
Faks: 01 366 85 80
www.gorenje.si
