

**gorenje**

## Kuhanje s strastjo



**Classico**  
collection

Classico  
collection

Pečice

6

Kuhališča

10

Nape

18

Štedilniki

22

Informacije  
o izdelkih

26



**gorenje**





## Kuhanje s strastjo

V kuhinji je doma strast do življenja. To je posvečen in z ljubeznijo prežet prostor, v katerem ustvarjamo slastne in pristne okuse življenja. Skozi celotno zgodovino človeštva velja, da se v kuhinji zgodijo vse pomembne stvari. Omamni vonji začimb vabijo k oživljanju kulinaričnih zgodb iz preteklosti in ustvarjanju novih. Dobra kuhinja je recept za sladko in strastno življenje. Vse to poosebljajo kuhinjski aparati iz kolekcije Gorenje Classico, ki so na voljo v slonokoščeni in mat črni barvi.



Classico  
collection







## Noč muškatanega oreščka

Če želite poudariti moško strast v dobrotah iz svoje pečiце, potem nikakor ne morete mimo muškatanega oreščka. Uporablja se tako v glavnih jedeh kot v sladicah.

## Bučke z mletim mesom

### Sestavine za 4 osebe

200 g mletega mesa  
50 g parmezana  
1 kokošje jajce  
drobtine  
sol  
muškati orešek  
4 bučke  
paradižnikova mezga  
sončnično olje  
popper

### Priprava

V posodi zmešamo mleto meso, parmezan in jajce. Dodamo drobtine, sol in muškati orešek. Bučke dobro operemo, osušimo in po dolgem prerežemo. Izdorbemo jim meso. Napolnimo jih z mešanico iz mletega mesa. V pekač zlijemo paradižnikovo mezgo, vanjo pa položimo polnjene bučke. Pokapljamo jih z nekaj olja, solimo in popramo. Pokrijemo jih s folijo in pečemo 30 min v pečici na 180 °C.



# PEČICE



Pečice iz kolekcije Gorenje Classico odlikuje bogat in dinamičen dizajn s pridihom klasike. Mehke linije in oblike prehajajo z vrat v notranjost pečice, oblika reliefa in izreza vrat pa spominja na obliko tradicionalnih obokanih peči. Popoln videz pečice zaokrožajo značilni gumbi in reliefni ročaj v barvi staranega zlata ter klasično analogno oblikovana elektronska programska ura. Pečico odlikujeta napredna tehnologija pečenja HomeMADE™ in visoka energijska učinkovitost. Dodajte še ščepec svoje strasti in rezultat bodo odlične, sočne in hrustljave jedi.







### Vedno hladna vrata pečice

Vrata pečice imajo dvojno zasteklitev in temperaturno odbojna stekla. Zato je zunanja stran vrat vedno hladna. Pečica se z varnimi in energijsko učinkovitimi vrati uvršča v energijski razred A<sup>20%</sup>. Notranja stran vrat pečice je izdelana brez zarez ali robov, kar omogoča popolnoma preprosto čiščenje.



### Elektronska programska ura z analognim prikazom

Poleg prikaza dnevnega časa in minutnega opomnika ponuja še zakasnitev vklopa in nastavitve končnega časa peke. Na konec peke ura opozori z zvočnim signalom. Klasična oblika programske ure s kazalci in obrobo v barvi staranega zlata lepo zaokroža podobo pečice.



### Tehnologija vrhunske peke HomeMADE™

Inovativna oblika notranjosti pečice s premišljeno namestitvijo grel PerfectGrill je narejena po zgledu krušnih peči. Učinkovito kroženje vročega zraka zagotavlja enakomerno zapečenost in vrhunske rezultate peke, popolnoma izvlečna teleskopska vodila pa omogočajo preprosto vlaganje pekačev ter boljše preglednost med pečenjem.







## Čokoladni užitki

Nežen in prijeten okus čokolade je od nekdaj povezan s strastjo. Vsebuje učinkovine, za katere velja, da v nas sprožajo občutek zadovoljstva in veselja. Pravi kuharski mojster ve, kdaj in s čim postreči s svojega kuhališča, da bo prebudil čutne užitke in strastna pričakovanja.

## Vroča čokolada

### Sestavine za 4 osebe

1 l mleka  
 100 g jedilne čokolade  
 1 vrečka čokoladnega pudinga  
 2 veliki žlici temnega kakava  
 4 velike žlice sladkorja  
 malo cimeta  
 tekoča sladka smetana (po želji)

### Priprava

Prašek za puding, sladkor in kakav dobro zmešamo z malo hladnega mleka. Mleko zavremo in odstavimo, potem vmešamo pripravljeno zmes in nalomljeno temno čokolado. Znova pristavimo in mešamo 2 do 3 minute, da se čokolada stopi in zmes zgosti. Vročo čokolado zlijemo v skodelice, počakamo minuto in nato dolijemo nekaj kapljic sladke smetane ter potresemo s cimetom. Vročo čokolado lahko po želji okrasimo s stepeno smetano.





# KUHALIŠČA

plin



Med kakovostnimi, estetsko oblikovanimi in tehnološko dovršenimi kuhališči boste zlahka izbrali tisto, ki se najbolj sklada z vašimi kuharskimi navadami in pričakovanji, a tudi z vašim pogledom na bivanje. Izbirate lahko med plinskim kuhališčem z originalnimi litoželeznimi rešetkami in lepo oblikovanimi gumbi v slonokoščeni ali mat črni izvedbi. Kuhališče odlikuje diamantna postavitvev grelnikov, ki zagotavlja preglednost in udobje pri kuhanju. Izbrano kuhališče lahko imenitno kombinirate z ostalimi aparati iz kolekcije Gorenje Classico.



### Retro gumbi za udobno upravljanje

Značilni klasični gumbi z videzom staranega zlata, ki spominjajo na stare keramične gumbe, pod svojo pozlato skrivajo sodobno tehnologijo, ki omogoča nadvse udobno upravljanje. Ergonomsko oblikovanje omogoča prijeten oprijem.



### Litoželezne rešetke

Litoželezne rešetke poskrbijo za večjo stabilnost in estetski videz plinskega kuhališča. Zaradi materiala, iz katerega so izdelane, veljajo za posebej trajne in odporne tudi proti najvišjim temperaturam.



### Enoročni električni vžig plinskih gorilnikov

Enoročni električni vžig predstavlja dodatno udobje in preprosto upravljanje. Plinski gorilnik aktivirate tako, da pritisnete in obrnete gumb na zeleno stopnjo z eno roko, medtem ko je druga roka popolnoma prosta. Hitro in preprosto.

### Postavitev v obliki diamanta

Posebna postavitev gorilnikov v obliki diamanta omogoča boljše preglednost pri kuhanju. Ponuja več prostora za velike posode in vok na večjih ter zmogljivejših gorilnikih, ki sta postavljena levo in desno. Oblika litoželeznih rešetk sledi funkcionalni postavitvi gorilnikov in estetsko zaokroži videz kuhališča.





THE HISTORY OF THE  
COUNTRY

THE HISTORY OF THE  
COUNTRY

gorenje

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12



## Čokoladni užitki

Nežen in prijeten okus čokolade je od nekdaj povezan s strastjo. Vsebuje učinkovine, za katere velja, da v nas sprožajo občutek zadovoljstva in veselja. Pravi kuharski mojster ve, kdaj in s čim postreči s svojega kuhališča, da bo prebudil čutne užitke in strastna pričakovanja.

## Vroča čokolada z meto

### Sestavine za 4 osebe

20 svežih ali posušenih listov črne mete  
300 ml mleka  
2 žlički praška za čokoladni puding  
200 g temne čokolade

### Priprava

V posodi zmešamo dve žlički praška čokoladnega pudinga s petimi žlicami hladnega mleka. Sveže liste mete na drobno sesekljamo in jih natlačimo v cedilo za čaj. Cedilo potopimo v posodo s preostalim mlekom. Nato vse skupaj počasi segrevamo do vretja. Mleko odstavimo, meto pa pustimo namakati še približno tri minute, da se eterična olja mete razpustijo. Cedilo odstranimo, v vroče mleko pa umešamo prej pripravljeno mešanico. Mešamo, dokler se čokoladna mešanica ne začne gostiti. Ko se zgosti, je vroča čokolada z meto pripravljena. Prelijte jo v posodice in postrezite.



# KUHALIŠČA

steklokeramika



Steklokeramična kuhališča iz kolekcije Gorenje Classico so estetsko oblikovana in tehnološko dovršena. Klasični gumbi za upravljanje in obroba, ki varuje pred prelitjem, so oblikovani s strastjo do brezčasnih umetnostnih slogov preteklih stoletij. Odlikuje jih napredna hi-light tehnologija, ki se prilagaja vašim potrebam in navadam kuhanja. Poleg treh običajnih hi-light grel imajo še grelo z dvojno krožno površino za prilagajanje različno velikim posodam. Navdušujoče gladka površina kuhališča omogoča udobno kuhanje in preprosto vzdrževanje čistoče. To je kuhališče, ob katerem bo vaša domišljija zavrela.



### Sodobna hi-light tehnologija s pridihom klasike

Steklokeramično kuhališče ima poleg treh običajnih hi-light grel še grelo z dvojno krožno površino za prilagajanje različno velikim posodam. Vsako kuhavno polje je opremljeno z lučko, ki ne ugasne, dokler je površina topla. Gladka površina kuhališča je preprosta za čiščenje in obrobljena s klasično obrobo, ki varuje pred prelitjem.



### Retro gumbi za udobno upravljanje

Značilni klasični gumbi z videzom staranega zlata, ki spominjajo na stare keramične gumbe, pod svojo pozlato skrivajo sodobno tehnologijo, ki omogoča nadvse udobno upravljanje. Ergonomsko oblikovanje omogoča prijeten oprijem.





## *Ingverjeva naravna moč*

*Za enega izmed najstarejših in močnejših aprodiziakov vedo že od antike. Ta najmočnejši rastlinski antioksidant je odlična popestritev vseh jedi in pijač. Tudi klasična in vedno moderna misel kitajskega filozofa Konfucija je bila začinjena z ingverjem, saj je želel, da ga vsebuje vsaka njegova jed.*

## *Lignji z avokadom*

### *Sestavine za 4 osebe*

*25 lignjev  
polovica čebule  
3 stroki česna  
peteršilj  
olivno olje  
3 kosi avokada  
sol  
popper  
2 čilija  
svež limonin sok  
30 g ingverja*



### *Priprava*

*Lignje operemo in dobro odcedimo. V ponvi segrejemo olivno olje in na njem popečemo lignje. Vzamemo jih iz ponve, vanjo pa stresemo sesekljan česen, čebulo in na kocke narezan avokado. Pražimo toliko časa, da se avokado zmehča. Lignje damo nazaj v ponv, solimo, popramo in potresemo s sesekljanim peteršiljem.*

*V ločeni posodici zmešamo omako iz sesekljanega čilija, olivnega olja, limoninega soka in nastrganega ingverja. Omako po okusu solimo in ponudimo poleg lignjev.*



# NAPE



Napa iz kolekcije Gorenje Classico s svojim minimalističnim videzom prefinjeno zaokroža celoten kuhinjski ambient, mehke linije in zlati detajli pa napo oblikovno povezujejo z drugimi aparati iz kolekcije. Odlikuje jo učinkovito in tiho delovanje. Sodobni trendi združevanja kuhinjskega prostora z dnevno sobo narekujejo tudi nove standarde glede učinkovitosti nap. Z zmogljivostjo pretoka zraka vsaj  $750 \text{ m}^3/\text{h}$  je optimalno učinkovita pri odstranjevanju vonjav, vlage in maščobnih delcev v prostorih do  $35 \text{ m}^2$ . Njeni pristni materiali in oblika vas bodo očarali.





#### Pralni maščobni filtri za preprosto čiščenje

Kovinski maščobni filtri v Gorenjevih napah so preprosto snemljivi in jih z lahkoto očistite. Operete jih ročno ali v pomivalnem stroju s programom za nežno pomivanje.

#### Gumbi in ročaj v barvi staranega zlata

Videz nape v nežni slonokoščeni ali mat črni barvi dopolnjujejo prepoznaven ročaj in gumbi v barvi staranega zlata. Gumbi omogočajo tradicionalno upravljanje nape in njenih funkcij. Dekorativni ročaj, ki oblikovno sledi dizajnu celotne kolekcije, imenitno zaokroži videz nape in poudari njen klasični značaj.



#### Halogenska osvetlitev

Poleg svoje osnovne funkcije prezračevanja predstavlja napa dodaten vir svetlobe in skrbi za optimalno osvetlitev kuhališča. Halogena osvetlitev je hkrati močnejša in varčnejša kot klasična.

#### Nekaj uporabnih nasvetov

- Ne pozabite vklopiti kuhinjske nape, še preden začnete kuhati. Tako boste povečali njeno zmogljivost.
- Kuhinjsko napo pustite prižgano še 10 do 15 minut po končanem kuhanju, zato da iz zraka odstranite še zanje sledi vonjav, ki so nastale pri kuhi.
- Kadar uporabljate napo, ne odpirajte okna v kuhinji, ker s tem motite pravi pretok zraka.
- Za najboljše rezultate izberite kuhinjsko napo, ki je vsaj tako široka kot vaše kuhališče.







© 2015 GORETTI SISTEMI

## S šetrajem do sreče

Rastlina enoletnica ima skrivnostno moč. Poleg zdravilnih učinkov se v njenih majhnih lističih skriva tudi dobra mera učinkovin, ki lahko vzplamtijo strast v še tako skritih kotičkih. Ljudsko izročilo ji ne pravi zaman začimba sreče, dobrodošla pa je na vsakem štedilniku.

## Gobova juha s šetrajem

### Sestavine za 4 osebe

3 cl olja  
 40 g čebule  
 česen  
 160 g svežih gob (ostrigarji, jurčki, lisičke)  
 0,5 dl belega suhega vina  
 120 g korenja  
 1,25 l goveje juhe  
 120 g krompirja  
 20 g moke  
 0,5 dl kisle smetane  
 sol  
 poper  
 šopek šetraja

### Priprava

Na maščobi prepražimo čebulo in dodamo sesekljano česen, da zadiši. Nato dodamo na lističe narezane sveže gobe. Med praženjem dodamo belo vino in na kocke narezano korenje. Potem začini in zalijemo z govejo juho ter kuhamo. Ko se korenje omehča, dodamo juhi še posebej kuhan in na kocke narezan krompir. Juho zgostimo in pred serviranjem obogatimo s kislom smetano ter svežim šetrajem.





# ŠTEDILNIKI



Inovativne rešitve, visoka energijska učinkovitost in napredna tehnologija pečice HomeMADE™ zagotavljajo vedno odličen kuharski rezultat. Upravljanje in rokovanje z aparatom je izjemno preprosto, kar vam zagotavljajo premišljeno oblikovani gumbi, elektronska ura z analognim prikazom in prepoznavni ročaj s posebno reliefno obliko, ki nudi prijeten prijem.



### Sodobna hi-light tehnologija s pridihom klasike

Steklokeramično kuhališče ima poleg treh običajnih hi-light grel še grelo z dvojno krožno površino za prilagajanje različno velikim posodam. Vsako kuhavno polje je opremljeno z lučko, ki ne ugasne, dokler je površina topla. Gladka površina kuhališča je preprosta za čiščenje in obrobjena s klasično obrobo, ki varuje pred prelitjem.



#### Elektronska programska ura z analognim prikazom

Poleg prikaza dnevnega časa in minutnega opomnika ponuja še zakasnitev vklopa in nastavitev končnega časa peke. Na konec peke ura opozori z zvočnim signalom. Klasična oblika programske ure s kazalci in obrobo v barvi staranega zlata lepo zaokroža podobo pečice.



#### Tehnologija vrhunske peke HomeMADE™

Inovativna oblika notranjosti pečice s premišljeno namestitvijo grel PerfectGrill je narejena po zgledu krušnih peči. Učinkovito kroženje vročega zraka zagotavlja enakomerno zapečenost in vrhunske rezultate peke, popolnoma izvlečna teleskopska vodila pa omogočajo preprosto vlaganje pekačev ter boljšo preglednost med pečenjem.





### BO 53 CLI

Vgradna ventilatorska pečica



- Barva: Slonokoščena
- Barva ročajja: Zlata
- Material čelne plošče: Steklo

#### Učinkovitost

- Volumen pečice (bruto/neto): **66 / 65 l**
- Ventilatorska pečica BigSpace - **65 l**
- SuperSize, največja uporabna površina pečenja
- Površina največjega pekača: **1316 cm<sup>2</sup>**
- HomeMADE® oblika pečice, oblikovana po zgledu krušne peči

#### Upravljanje

- Mehansko upravljanje
- Elektronska programska ura z analognim prikazom

#### Načini ogrevanja



#### Značilnosti

- PerfectGrill
- Pečenje na več nivojih hkrati
- Klasičen tečaj vrat
- Enojna osvetlitev pečice

#### Oprema

- Globok emajliran XXL pekač
- Plitek pekač
- Mrežna rešetka
- Žična vodila pekača

#### Varnost

- Termično varovalo za samodejni izklop
- Dinamično ohlajevanje pečice - DC
- Dvojna steklena pečniška vrata z enojno refleksijo (CompactDoor)

#### Enostavno čiščenje

- Čiščenje z AquaClean funkcijo
- Visoko kvalitetni EcoClean emajl
- Gladka pečniška vrata

#### Tehnični podatki

- Poraba energije: **0,79 kWh** (večsistemska), **0,87 kWh** (konvencionalna)
- Mere aparata (VxŠxG): **59,5 × 59,7 × 56,5 cm**
- Mere vgradne odprtine min-max (VxŠxG): **59-60 × 56-56,8 × 55 cm**
- EAN koda: **3838942936739**



### BO 53 CLB

Vgradna ventilatorska pečica



- Barva: Črna mat
- Barva ročajja: Zlata
- Material čelne plošče: Steklo

#### Učinkovitost

- Volumen pečice (bruto/neto): **66 / 65 l**
- Ventilatorska pečica BigSpace - **65 l**
- SuperSize, največja uporabna površina pečenja
- Površina največjega pekača: **1316 cm<sup>2</sup>**
- HomeMADE® oblika pečice, oblikovana po zgledu krušne peči

#### Upravljanje

- Mehansko upravljanje
- Elektronska programska ura z analognim prikazom

#### Načini ogrevanja



#### Značilnosti

- PerfectGrill
- Pečenje na več nivojih hkrati
- Klasičen tečaj vrat
- Enojna osvetlitev pečice

#### Oprema

- Globok emajliran XXL pekač
- Plitek pekač
- Mrežna rešetka
- Žična vodila pekača

#### Varnost

- Termično varovalo za samodejni izklop
- Dinamično ohlajevanje pečice - DC
- Dvojna steklena pečniška vrata z enojno refleksijo (CompactDoor)

#### Enostavno čiščenje

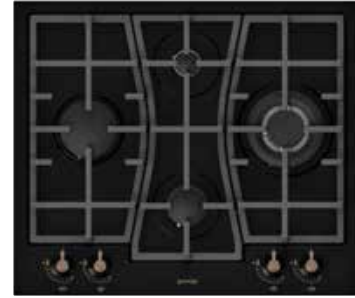
- Čiščenje z AquaClean funkcijo
- Visoko kvalitetni EcoClean emajl
- Gladka pečniška vrata

#### Tehnični podatki

- Poraba energije: **0,79 kWh** (večsistemska), **0,87 kWh** (konvencionalna)
- Mere aparata (VxŠxG): **59,5 × 59,7 × 56,5 cm**
- Mere vgradne odprtine min-max (VxŠxG): **59-60 × 56-56,8 × 55 cm**
- EAN koda: **3838942936753**



**GW 65 CLI**  
Plinsko kuhališče



**GW 65 CLB**  
Plinsko kuhališče



- Barva: Slonokoščena

#### Upravljanje

- Trojni gorilnik

#### Ogrevalne površine

- Enoročni električni vžig plinskih gorilnikov
- 1 pomožni gorilnik + 1 veliki gorilnik + 1 normalni gorilnik + 1 trojni gorilnik
- sredina spredaj: Ø 6,7 cm, 1,75 kW,
- sredina zadaj: Ø 4,3 cm, 1 kW,
- sredina levo: Ø 9,7 cm, 3 kW,
- sredina desno: Ø 13,44 cm, 3,8 kW
- Material nosilnih plinskih rešetk: Litoželezni

#### Varnost in trajnost

- Varnostni izklop kuhališča

#### Tehnični podatki

- Priključna moč (max): **9,6 kW**
- Mere aparata (VxŠxG): **8,7 × 60 × 51 cm**
- Mere vgradne odprtine (VxŠxG): **4,5 × 56 × 48 cm**
- EAN koda: **3838942928505**



- Barva: Črna mat

#### Upravljanje

- Trojni gorilnik

#### Ogrevalne površine

- Enoročni električni vžig plinskih gorilnikov
- 1 pomožni gorilnik + 1 veliki gorilnik + 1 normalni gorilnik + 1 trojni gorilnik
- sredina spredaj: Ø 6,7 cm, 1,75 kW,
- sredina zadaj: Ø 4,3 cm, 1 kW,
- sredina levo: Ø 9,7 cm, 3 kW,
- sredina desno: Ø 13,44 cm, 3,8 kW
- Material nosilnih plinskih rešetk: Litoželezni

#### Varnost in trajnost

- Varnostni izklop kuhališča

#### Tehnični podatki

- Priključna moč (max): **9,6 kW**
- Mere aparata (VxŠxG): **8,7 × 60 × 51 cm**
- Mere vgradne odprtine (VxŠxG): **4,5 × 56 × 48 cm**
- EAN koda: **3838942928529**





**ECK 63 CLI**  
Steklokeramično kuhališče

59,4  
← cm →

- Barva: Slonokoščena
- Okvir iz nerjavnega jekla

#### Upravljanje

- Ergonomski gumbi

#### Ogrevalne površine

- 4 HiLight ogrevalne površine
- levo spredaj: Ø dvokrožna 21/12 cm, 2,2 kW
- desno spredaj: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
- levo zadaj: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
- desno zadaj: Ø 18 cm, 1,8 kW

#### Varnost in trajnost

- Pokazatelj preostale toplote
- Varnostni izklop

#### Tehnični podatki

- Priključna moč (max): **6,4 kW**
- Mere aparata (VxŠxG): **9,2 × 59,4 × 51 cm**
- Mere vgradne odprtine (VxŠxG): **6,2 × 56 × 49 cm**
- EAN koda: **3838942933691**



**ECK 63 CLB**  
Steklokeramično kuhališče

59,4  
← cm →

- Barva: Črna
- Okvir iz nerjavnega jekla

#### Upravljanje

- Ergonomski gumbi

#### Ogrevalne površine

- 4 HiLight ogrevalne površine
- levo spredaj: Ø dvokrožna 21/12 cm, 2,2 kW
- desno spredaj: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
- levo zadaj: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
- desno zadaj: Ø 18 cm, 1,8 kW

#### Varnost in trajnost

- Pokazatelj preostale toplote
- Varnostni izklop

#### Tehnični podatki

- Priključna moč (max): **6,4 kW**
- Mere aparata (VxŠxG): **9,2 × 59,4 × 51 cm**
- Mere vgradne odprtine (VxŠxG): **6,2 × 56 × 49 cm**
- EAN koda: **3838942933707**



**DK 63 CLI**  
Samostojna stenska kuhinjska napa



- Obtočna ali odzračevalna
- Material ohišja/dekorativnega dimnika: Lakirana pločevina / Lakirana pločevina
- Barva ohišja/dekorativnega dimnika: Slonokoščena / Slonokoščena

#### Učinkovitost

- Maximalni pretok zraka pri odzračevalnem načinu delovanja: **770 m<sup>3</sup>/h**
- Maximalni pretok zraka pri obtočnem delovanju: **378 m<sup>3</sup>/h**
- Premer odvodne cevi: **15 cm**

#### Zmogljivost ventilatorja pri odzračevalnem načinu delovanja

- 1. stopnja: **470 m<sup>3</sup>/h**
- 2. stopnja: **640 m<sup>3</sup>/h**
- 3. stopnja: **770 m<sup>3</sup>/h**

#### Upravljanje

- Mehansko upravljanje
- Nastavitev upravljanja: Gumb za upravljanje
- Število stopenj hitrosti delovanja: 3

#### Značilnosti

- Osvetlitev: Halogenska
- Število svetil: 2
- Moč svetil: 40 W

#### Oprema

- Material filtra: Aluminij
- Loputa za nepovratni pretok zraka: 150 mm
- Maščobni filter iz pralnega aluminija: 2
- Dodatna oprema: ogljeni filter 443072

#### Tehnični podatki

- Nivo hrupa (max.): **69 dB(A)**
- Mere aparata (ŠxG): **60 × 50 cm**
- Višina: **280 mm**
- Min. višina dekorativnega dimnika: **530 mm**
- Max. višina dekorativnega dimnika: **860 mm**
- EAN koda: **3838942912511**



**DK 63 CLB**  
Samostojna stenska kuhinjska napa



- Obtočna ali odzračevalna
- Material ohišja/dekorativnega dimnika: Lakirana pločevina / Lakirana pločevina
- Barva ohišja/dekorativnega dimnika: Črna mat / Črna mat

#### Učinkovitost

- Maximalni pretok zraka pri odzračevalnem načinu delovanja: **770 m<sup>3</sup>/h**
- Maximalni pretok zraka pri obtočnem delovanju: **378 m<sup>3</sup>/h**
- Premer odvodne cevi: **15 cm**

#### Zmogljivost ventilatorja pri odzračevalnem načinu delovanja

- 1. stopnja: **470 m<sup>3</sup>/h**
- 2. stopnja: **640 m<sup>3</sup>/h**
- 3. stopnja: **770 m<sup>3</sup>/h**

#### Upravljanje

- Mehansko upravljanje
- Nastavitev upravljanja: Gumb za upravljanje
- Število stopenj hitrosti delovanja: 3

#### Značilnosti

- Osvetlitev: Halogenska
- Število svetil: 2
- Moč svetil: 40 W

#### Oprema

- Material filtra: Aluminij
- Loputa za nepovratni pretok zraka: 150 mm
- Maščobni filter iz pralnega aluminija: 2
- Dodatna oprema: ogljeni filter 443072

#### Tehnični podatki

- Nivo hrupa (max.): **69 dB(A)**
- Mere aparata (ŠxG): **60 × 50 cm**
- Višina: **280 mm**
- Min. višina dekorativnega dimnika: **530 mm**
- Max. višina dekorativnega dimnika: **860 mm**
- EAN koda: **3838942912504**





**EC 67 CLI**  
Električni štedilnik



- Barva: Slonokoščena
- Material čelne plošče: Lakirana pločevina
- Material vrat: Steklo in lakirana pločevina

#### Učinkovitost

- Volumen pečice (bruto/neto): **66 / 65 l**
- SuperSize, največja uporabna površina pečenja
- Površina največjega pekača: **1316 cm<sup>2</sup>**
- HomeMADE® oblika pečice, oblikovana po zgledu krušne peči

#### Upravljanje

- Ergonomsko oblikovani, nepogrezljivi gumbi
- Elektronska programska ura z analognim prikazom

#### Kuhališče

- Steklokeramično kuhališče
- 4 HiLight ogrevalne površine
- levo spredaj: Ø dvokrožna 21/12 cm, 2,2 kW
- desno spredaj: Ø 18 cm, 1,8 kW
- levo zadaj: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
- desno zadaj: Ø dvokrožna 18/12 cm, 1,7 kW

#### Pečica

- Večsistemska pečica BigSpace - **65 l**
- PerfectGrill
- Pečenje na več nivojih hkrati

#### Načini ogrevanja



#### Značilnosti

- Enojna osvetlitev pečice

#### Oprema

- Globok emajliran XXL pekač
- Plitek pekač
- Mrežna rešetka
- Žična vodila pekača

#### Varnost

- Pokazatelj preostale toplote
- Termično varovalo za samodejni izklop
- Dvojna steklena pečniška vrata z enojno refleksijo (CompactDoor)

#### Enostavno čiščenje

- Čiščenje z AquaClean funkcijo
- Visoko kvalitetni EcoClean emajl
- Gladka pečniška vrata

#### Tehnični podatki

- Poraba energije: **0,79 kWh** (večsistemska), **0,87 kWh** (konvencionalna)
- Mere aparata (VxŠxG): **85 × 60 × 60 cm**
- EAN koda: **3838942939761**



**EC 67 CLB**  
Električni štedilnik



- Barva: Črna mat
- Material čelne plošče: Lakirana pločevina
- Material vrat: Steklo in lakirana pločevina

#### Učinkovitost

- Volumen pečice (bruto/neto): **66 / 65 l**
- SuperSize, največja uporabna površina pečenja
- Površina največjega pekača: **1316 cm<sup>2</sup>**
- HomeMADE® oblika pečice, oblikovana po zgledu krušne peči

#### Upravljanje

- Ergonomsko oblikovani, nepogrezljivi gumbi
- Elektronska programska ura z analognim prikazom

#### Kuhališče

- Steklokeramično kuhališče
- 4 HiLight ogrevalne površine
- levo spredaj: Ø dvokrožna 21/12 cm, 2,2 kW
- desno spredaj: Ø 18 cm, 1,8 kW
- levo zadaj: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
- desno zadaj: Ø dvokrožna 18/12 cm, 1,7 kW

#### Pečica

- Večsistemska pečica BigSpace - **65 l**
- PerfectGrill
- Pečenje na več nivojih hkrati

#### Načini ogrevanja



#### Značilnosti

- Enojna osvetlitev pečice

#### Oprema

- Globok emajliran XXL pekač
- Plitek pekač
- Mrežna rešetka
- Žična vodila pekača

#### Varnost

- Pokazatelj preostale toplote
- Termično varovalo za samodejni izklop
- Dvojna steklena pečniška vrata z enojno refleksijo (CompactDoor)

#### Enostavno čiščenje

- Čiščenje z AquaClean funkcijo
- Visoko kvalitetni EcoClean emajl
- Gladka pečniška vrata

#### Tehnični podatki

- Poraba energije: **0,79 kWh** (večsistemska), **0,87 kWh** (konvencionalna)
- Mere aparata (VxŠxG): **85 × 60 × 60 cm**
- EAN koda: **3838942939778**







GORENJE GSI d.o.o.  
Brnčičeva 39, 1231 Ljubljana

T 01 366 85 10  
F 01 366 85 80

[www.gorenje.si](http://www.gorenje.si)

# gorenje



Gorenje že 8 let najbolj zaupanja vredna blagovna znamka!