BOS67372CLB

Gorenje Classico ofn

Verð: 109.950 kr.

Tilboðsverð: 84.950 kr.



Fortíð mætir nútíð í Gorenje Classico ofnunum. Gömul hönnun með nýrri virkni og klassísku viðmóti.

Einfaldari þrif AquaClean gufuhreinsun losar um matarleifar á einfaldan máta. Eina sem þú þarft að gera er að setja hálfa lítra af vatni í bökunarplötu, kveikja á kerfinu og strjúka óhreinindin af.

Innbyggð AirFry stilling Stökkt og brakandi á blæstri? Að sjálfsögðu með AirFry í ofninum. Engin óþarfa fita, bara einfaldur blástur sem umlykur réttinn úr öllum áttum. **Pizzan hefur aldrei verið auðveldari** Forstillt 300°C kerfi, sérhannað til að elda fullkomna pizzu eða jafnvel flatbrauð, focaccia-brauð og meira.

Tvöfalt hitaelement

Stökkt og brakandi er engin spurning með tvöföldum hitara. Snjöll staðsetning býður upp á bestu mögulegu hitadreifingu fyrir stökkt yfirborð með mjúkri fyllingu.

HomeMADE™ tækni

Framsækin ofnarýmishönnun með PerfectGrill staðsetningu tryggir gott loftflæði og jafna hitun um allan ofninn. Útdraganlegar brautir einfalda ferlið með auðveldara aðgengi.

GentleBake

Meir og safarík eldun með mjúkum, jöfnum og hægum bakstri. Þetta kerfi læsir inni raka til að tryggja að maturinn komi út einstaklega mjúkur og safaríkur.

HomeMade - jafn bakstur hverju sinni

Rúnuð hönnun er einkenni Gorenje ofnanna til margra ára. Innblásið af klassískum eldofnum með jöfnu blástursflæði allan hringinn.

Stórt eldunarrými

Stærð skiptir líka máli.

77 lítra eldunarhólf opnar heim XXL uppskrifta með nýstárlegri hönnun og fulla nýtingu á breidd ofnsins. Hver rekki fær sitt rými án þess að fórna jafnri eldun.

?Það helsta:

- AquaClean - einföld þrif með gufuhreinsun.
- Klassískt viðmót
- SoftOpen og **GentleClose** mjúkar hjarir
- AirFry - Blástursviftan tryggir jafna dreifingu á blæstri í ofninum í bæði bakstri og steikingu
- FastPreheat - Er tíminn naumur? FastPreheat styttir forhitunar tíma til muna, engar áhyggjur þó það gleymdist að kveikja á ofninum
- 10 kerfi þ.m.t. GentleBake, pizza-kerfi, afþíðing og meira
- Rúnað eldunarrými - Hannað eftir klassískum viðarbrennsluofnum með jafnri hitadreifingu
- Tímastillir

Og allt hitt:

- 10 eldunarkerfi - AirFry, SlowBaking, pizza-kerfi, undir- og yfirhiti, blástur, undir- og yfirhiti með blæstri, grill, grill með blæstri, frosinn bakstur, afþíðing
- Allt að 300°C
- Barnalæsing á hurð og stjórnborði
- Dynamic oven cooling - niðurkælt ytrabyrði, hitnar mest 60°C
- Fylgihlutir 1 skúffa, 1 grind, 1 bökunarplata og útdraganlegar brautir.

Og það tæknilega:

- 77 lítra ofn (nettó)
- Orkuflokkur A
- Innbyggingarmál 59 x 56 x 55 cm
- Utanmál HxBxD: 59,5 x 59,5 x 56,4

Rafha

Suðurlandsbraut 16 108 Reykjavík
Sími: 588-0500
rafha@rafha.is

www.rafha.is