

# Gorenje Classico ofn

## 109.950 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 hálf líttra af vatni í bökunarplötu, kveikja á kerfinu og strjúka óhreinindin af.

**Innbyggð AirFry stilling** Stökkt og brakandi á blæstri? Að sjálfsgöðu 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 ofnarymishönnun 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 eldunarkerfi 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 stytting 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](http://www.rafha.is)