

PLEINS FEUX SUR LA CUISSON



Riche de 60 ans
d'expérience
dans l'univers
de l'électroménager,
GORENJE compte
parmi les spécialistes
incontournables de la
cuisson. Aujourd'hui,
GORENJE fabrique
et commercialise plus
de 1,4 million d'appareils
de cuisson par an.
Chaque produit
est le fruit d'un mariage,
celui d'un savoir-faire
unique et d'un sens aigu
de l'innovation et
du design. Esthétique,
qualité de cuisson,
simplicité d'utilisation
et de nettoyage, respect
de l'environnement...
font des appareils
GORENJE des références
en matière de cuisson.

La cuisson sans compromis

Cuisinières, fours encastrables, tables de cuisson, GORENJE se démarque avec une offre complète et sans compromis. Avec ces appareils haut de gamme, tous les cordons-bleus peuvent opter pour le mode de cuisson qui leur ressemble, au sein d'une cuisine aménagée à leur image. **Induction, vitrocéramique, gaz, mixte, la nouvelle génération d'appareils de cuisson GORENJE est fière de sa technologie innovante, de son excellente ergonomie et de son efficacité énergétique.**



Des fours étudiés pour de meilleurs résultats

Profitant de toute l'expertise de GORENJE, référence sur le marché de la cuisson, les cuisinières et fours encastrables jouent la carte de la performance

Forme exclusive

La nouvelle génération de cuisinières et de fours encastrables GORENJE est équipée de fours dont la voûte innovante, en forme d'ogive, est la garantie de résultats de cuisson exceptionnels.

Grande capacité

Ces fours figurent parmi les plus spacieux du marché et peuvent aisément contenir une dinde de 7 kg.

Programmation tactile et interactive

Les programmeurs électroniques à touches sensibles des fours facilitent le réglage des paramètres de cuisson.

Respect de l'environnement

Classée énergétiquement A, la nouvelle génération de cuisinières et de fours encastrables GORENJE offre des performances optimales pour une consommation d'énergie minimale.



Fours encastrables

Affichage DirecTOUCH et voûte en forme d'ogive

Conçus pour donner fière allure à la cuisine et saveur aux aliments, les fours encastrables GORENJE sont la garantie d'une cuisson facile et parfaitement réussie. Derrière un design raffiné et soigné, ces modèles multifonctions offrent des performances optimales pour une consommation d'énergie minimale (classe A).



Haut de gamme, le modèle BO 8750 AX est équipé d'un module électronique DirecTOUCH qui permet une sélection tactile, interactive et directe sur les icônes. Programmes pré-réglés ou symboles bien visibles et identifiables, laissant l'utilisateur libre de définir tous les paramètres, offrent une cuisson à la carte plus facile et plus conviviale.



Pour une parfaite visibilité et des résultats de cuisson exceptionnels, les fours encastrables GORENJE sont équipés d'une voûte exclusive, en forme d'ogive, inspirée des fours à pain traditionnels. La conception innovante des fours repose sur un positionnement optimal des résistances qui assure une cuisson parfaite. Les côtés arrondis du panneau arrière et la voûte convexe offrent une circulation plus efficace de l'air chaud qui est réparti régulièrement à l'intérieur du four.

Spacieux et astucieux, les fours encastrables GORENJE permettent de faire cuire simultanément plusieurs plats sur 4 niveaux. Une résistance, placée à l'arrière du four, procure une chaleur parfaitement homogène dans toute l'enceinte, tandis qu'un ventilateur assure une circulation efficace de l'air chaud. Résultat : une cuisson parfaite des rôtis comme des pâtisseries, et d'appréciables économies d'énergie.

Tables de cuisson

Une gamme large et complète

Tables à induction, tables vitrocéramique, brûleurs à gaz sur plan en vitrocéramique, en verre ou en inox, complétés par un brûleur wok ou une plaque à griller.. GORENJE propose une large gamme de plans de cuisson qui répondent aux attentes des cuisiniers les plus exigeants. Si chaque table de cuisson offre des avantages spécifiques, tous les modèles affichent un design élégant et des finitions soignées.

La table à induction en forme de croissant IT 9K40 AC assure une parfaite maîtrise des préparations, tout en permettant de réaliser de substantielles économies d'énergie. L'utilisateur passe d'un feu fort à un feu doux très rapidement, ce qui permet de s'adapter parfaitement à l'évolution d'une cuisson. De plus, la fonction booster améliore encore les performances de la table à induction et réduit le temps nécessaire à la montée en température.



La table de cuisson vitrocéramique ECS 680 AX dispose de touches sensibles individuelles et d'une touche à effleurement glissant qui permet de régler la température en déplaçant l'index sur une échelle multipoint. Grâce à la sensibilité très fine et à la réactivité immédiate, l'utilisateur maîtrise totalement la cuisson, du bout des doigts.

Les amateurs de cuisine asiatique seront comblés par la table en verre trempé à gaz G 960 B équipée d'un puissant brûleur pour wok triple couronne. Pour confectionner de délicieuses grillades, cette table de cuisson est également livrée avec une plaque en fonte (dont une partie est lisse et l'autre rainurée) qui se place sur 2 brûleurs à la fois.

Respect de l'environnement et performance



À la pointe du design, de la recherche et de la technologie, les nouvelles cuisinières inox à induction, vitrocéramique ou mixte GORENJE sont la réponse aux exigences actuelles en termes d'écologie - classe A - de performances - fours plus spacieux, voûte en forme d'ogive, programmeurs électroniques - et de sécurité.

Innovation inspirée des fours à pains traditionnels chauffés au bois, la voûte en ogive des fours des cuisinières GORENJE est l'assurance de résultats de cuisson optimaux.

Les fours des cuisinières 60 cm sont spacieux et peuvent aisément contenir une dinde de 7 kg. Cette capacité ne les empêche pas d'arborer un A sur leur étiquette énergétique. Grâce à leur ingénieuse conception, ils se classent parmi les fours les plus économes actuellement sur le marché.



Performantes, les cuisinières nouvelle génération 60 cm GORENJE disposent d'une résistance circulaire implantée autour du ventilateur. Cette résistance a pour but de chauffer l'air avant qu'il soit pulsé dans le four, et permet ainsi de cuire sur 4 niveaux.

Pour des résultats croustillants et dorés, les 2 résistances à infrarouge sont logées dans le renforcement de la voûte du four. Positionnées à des hauteurs différentes, elles garantissent une cuisson parfaitement homogène.

Les glissières télescopiques améliorent la visibilité sur tous les niveaux durant la cuisson, facilitent les manipulations et réduisent de façon significative les risques de brûlures.

Caractéristiques générales des cuisinières

- Classe énergétique A
- Façade inox
- Programmeur électronique à touches sensibles
- Four multifonctions 60 l
- Voûte exclusive en forme d'ogive
- Résistance circulaire
- Glissières télescopiques
- Fonction de nettoyage par hydrolyse (AquaClean)



Cuisinière à induction inox 60 x 60 cm - EIT 67422 AX

- Hauteur 90 cm
- Porte tempérée
- Système de refroidissement dynamique (DCS+)

Table de cuisson

- 4 foyers à induction
- Touches sensibles individuelles
- Puissance totale : **7400 W**

Four multifonctions 4 niveaux

- 8 modes de cuisson
- Dimensions cm : H 90 x L 60 x P 60



Cuisinière vitrocéramique inox 60 x 60 cm - EC 67321 AX

- Porte tempérée

Table de cuisson

- 4 foyers hi-light dont 2 à surfaces extensibles
- Puissance totale : **7000 W**

Four multifonctions 4 niveaux

- 8 modes de cuisson
- Dimensions cm : H 85 x L 60 x P 60



Cuisinière mixte inox 60 x 60 cm - KM 67422 AX1

Table de cuisson

- 3 brûleurs à gaz
- 1 plaque électrique
- Puissance totale :
gaz **7800 W** - électrique **2000 W**

Four multifonctions 4 niveaux

- 8 modes de cuisson
- Dimensions cm : H 85 x L 60 x P 60

Retrouvez toutes les informations presse et les visuels GORENJE sur notre site Internet : www.primavera.fr - Rubrique : Espace Presse - ou, sur simple demande, au Tél. : 01 55 21 63 85 ou E-mail : primavera@primavera.fr

BO 8750 AX - Four multifonction inox



Hydrolyse & Email ÉcoClean

- Classe énergétique : A
- Programmation tactile
- Porte tempérée
- Système de refroidissement
- Glissières télescopiques extractibles

Four multifonctions 4 niveaux

- Volume utile : **60 l**
- 8 modes de cuisson
- Nettoyage par Hydrolyse
- Dimensions (cm) :
H 59,5 x L 59,7 x P 56,5

BOP 8826 AX - Four multifonction inox



Pyrolyse

- Classe énergétique : A
- Programmation tactile
- Porte froide - 4 vitres
- Système de refroidissement
- Glissières télescopiques extractibles

Four multifonctions 4 niveaux

- Volume utile : **61 l**
- 8 modes de cuisson
- Nettoyage par Pyrolyse
- Dimensions (cm) :
H 60 x L 59,8 x P 56,5

BO 7221 AX - Four multifonction inox



Hydrolyse & Email ÉcoClean

- Classe énergétique : A
- Boutons rétractables Push-Pull
- Système de refroidissement

Four multifonctions 4 niveaux

- Volume utile : **60 l**
- 8 modes de cuisson
- Nettoyage par Hydrolyse
- Dimensions (cm) :
H 59,5 x L 59,7 x P 56,5



Table à induction croissant IT 9K40 AC

- Touches sensibles individuelles
- 4 boosters - 4 minuteurs

4 foyers à induction indépendants

- Puissance totale : **7400 W**
- Accès directs aux positions maximums
- Anti-débordement
- Anti-surchauffe
- Touche de verrouillage
- Dimensions en cm : H 5 x L 95 x P 52



Table vitrocéramique ECS 680 AX

- Touches sensibles individuelles
- Touche à effleurement glissant

4 foyers hi-light indépendants

- Puissance totale : **7100 W**
- Accès directs aux positions maximums
- Touche de verrouillage
- Dimensions en cm : H 5,6 x L 59,4 x P 51



Table verre trempé à gaz G 960 B

- Brûleur wok triple couronne
- Plaque en fonte pour grillades

4 brûleurs

- Puissance totale : **10000 W**
- Dimensions en cm : H 8 x L 86 x P 50

PRIMAVERA Communication

Nathalie COÛFFÉ
Rosa-Sara MOKRI
55, rue de Paris - 92110 CLICHY
Tél. : 01 55 21 63 85
Fax : 01 55 21 63 50
E-mail : primavera@primavera.fr
www.primavera.fr

GORENJE FRANCE S.A.S.

85, rue Edouard-Vaillant - BP 228
92306 Levallois-Perret Cedex
Tél. : 01 45 19 30 08
E-mail : gorenje.france@gorenje.fr
www.gorenje.fr

gorenje  ANS