

Gorenje BM251SG2WG Ugradna mikrotalasna rerna

Šifra: 30702

Kategorija proizvoda: UGRADNE MIKROTALASNE

RERNE

Proizvođač: GORENJE



Cena: 37.320,00 rsd

Garancija:	2 godine
Dubina:	40,1 cm
Širina:	59,5 cm
Boja:	Bela
Visina:	38,8 cm
Zapremina:	25 l
Karakteristike:	Kuvanje na više nivoa - Da AUTO meni - Da Pametno upravljanje - SmartControl - Da Funkcija odmrzavanja po vremenu ili težini Funkcija Pametni ekran - Da Logičan izbor - Da Zvučni signal - SoftSound zvučni signal
Tehnički podaci:	Buka (max.) 63 dB(A) Širina proizvoda 595 mm Visina proizvoda 388 mm Dubina proizvoda 401 mm Širina unutrašnjosti 328 mm Visina unutrašnjosti 206 mm Dubina unutrašnjosti 368 mm Širina za ugradnju maksimalno 568 mm Širina za ugradnju minimalno 560 mm Visina za ugradnju maksimalno 382 mm Visina za ugradnju minimalno 380 mm Dubina za ugradnju minimalno 500 mm Širina pakovanog proizvoda 684 mm Visina pakovanog proizvoda 566 mm Dubina pakovanog proizvoda 484 mm
Efikasnost:	Broj nivoa podešavanja pare 5 Broj unapred podešenih programa 15 Mikrotalasna snaga 900 W Snaga infra grejača 1000 W Infra grejač 1 Prečnik okretnog tanjira 315 mm

Gorenje BM251SG2WG Ugradna mikrotalasna rerna

Automatska podešavanja omogućavaju jednostavnije pečenje nekih vrsta hrane kao što su kokice, pileći medaljoni, pica, testenina itd. Potrebno je samo da odaberete vrstu hrane i unesete težinu, a rerna će automatski prilagoditi snagu i trajanje kuvanja. Rerna može jednostavno da se zaključa kako biste sprečili

korišćenje bez nadzora. Unutrašnjost mikrotalasne rerne je izrađena od nerđajućeg čelika koji doprinosi sjajnim kulinarским rezultatima. Nerđajući čelik poboljšava cirkulaciju mikrotalasa u otvoru rerne i značajno olakšava čišćenje. Bezbednosni prekidač će se pobrinuto da je mikrotalasna rerna savršeno bezbedna. Automatski zaustavlja program ukoliko se tokom njega otvore vrata rerne. Kombinujte prednosti mikrotalasa i roštilja i doživite potpuno novu dimenziju pečenja. Bićete impresionirani bržim pečenjem manjih komada mesa, pice i drugih jela koja moraju da se ispeku kako bi bila savršeno hrskava.