



Последние модели такого рода изделий данной фирмы действительно обладают повышенной вместительностью. Если точно описать её величину, то она составляет семьдесят один литр. Именно такой объём присущ данным устройствам, не считая того, что ему свойственно весьма интересное конфигурационное исполнение, которое, как бы это странно не звучало, выполнено в стилистике старой печи, растапливаемой дровами.

Главная идея моделирования внутреннего пространства новых духовых шкафов Gorenje состоит в создании наилучших условий для свободной циркуляции горячего воздуха, приводящей к тому, что он будет со всех сторон окружать помещённые внутрь, приготовляемые продукты, пропекая их наиболее качественно, а значит, прежде всего, равномерно. Именно поэтому интерьерные стенки данного устройства сделаны заметно утепленными. С учётом того, что процесс перемещения тепла внутри шкафа является принудительным, то в сумме получаются отличные условия для создания шедевров кулинарии.

Готовят лучше, виртуозней и быстрее.

В деле сотворения которых явно будет полезна имеющаяся в описываемых нами кухонных приборах функция «шаги печи» (StepBake), которая даёт возможность задать последовательное включение нескольких различных режимов приготовления, отличающихся один от другого алгоритмов работы механизма духовки. Её практическое применение позволяет любое блюда пропечь разнообразными способами, осмысленно и при этом выверено, точно по времени включая и выключая каждый из них. Все эти перемены нагрева надо просто изначально задать, после чего, шкаф самостоятельно выполнит всю кропотливую работу по их своевременной инициации, в итоге, выключившись, когда будет положено. Не секрет, что не вся пища готовится с применением только лишь одного варианта её термической духовочной обработки. Нередко подобные процессы просто-таки требуют попеременного включения различных тэнов, а заодно и изменения уровня жара. Соответственно, опытные повара, несомненно, будут приятно удивлены данной способности новых духовок компании Gorenje.

Которые, плюс ко всему, готовы порадовать владельцев ещё и своими возможностями,

как никогда быстро нагреваться до заданной температуры. Для этого надо просто взять и активировать быстрый предварительный нагрев (FastPreheat). И тогда достичь параметров внутреннего жара, измеряемого, например, двумястами градусами по шкале Цельсия, духовка сможет всего за каких-то шесть минут. Причём, как только она справится с этой задачей, то издаст сигнализирующий об этом звук, не считая того, что отобразит своё внутреннее состояние на дисплее. Стоит отметить, что задействование данной процедуры позволяет сэкономить приблизительно тридцать процентов времени, по сравнению с ситуацией, когда шкаф будет нагреваться в обычном неускоренном режиме. Кроме того, кулинарам понравится тот факт, что в данных устройствах именитого мирового производителя теперь получится готовить аж на пяти внутренних этажах одновременно.