

## OVSENI MIX



### Dynamic Cooling

Sistem učinkovitega hlajenja stranic med samim procesom pečenja (DC) in tudi po zaključenem pečenju (DC+) poskrbi za občutno nižje temperature na zunanjih stenah peči. S pomočjo toplotnega senzorja, po končani peki, samodejno ohlaja zunanost peči dokler se temperatura ne zniža na 60°C (DC+).

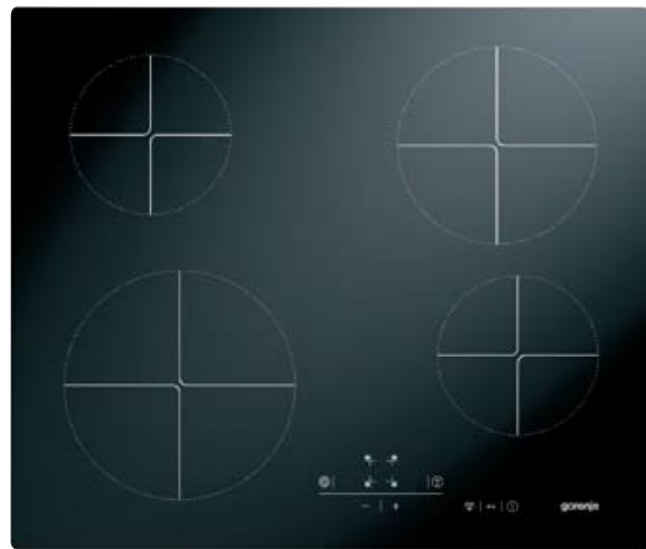
#### Pečica BO 5385 MX

##### GLAVNE ZNAČILNOSTI

BIG SPACE pečica 60 l // SUPER SIZE pekač 46 cm // HOMEMADE - kaminska oblika peči // PROGRAMSKA URA EPT

##### OSTALO

Pogrezljivi gumbi // samodejno ohlajevanje DCS // dvonivojska izvlečna vodila // gril mreža // plitek pekač // globoki pekač // maščobni filter



#### Steklokeramično kuhališče ECT 610 ASC

4 Hi-Light grela // senzorsko upravljanje // Boil control // signalizacija preostale toplote // brušeni robovi

**659,90 €**  
ZAPEČENA CENA

## KORUZNI MIX



### AquaClean

V pekač vlijete 0,5 litra vode in jo 30 minut segrevate na 50 °C. Vlaga zmehča umazanijo na stenah peči, tako da jo lahko po zaključenem postopku enostavno obrišete z mehko krpo.

### Teleskopska vodila

Zagotavljajo enostavno vlaganje pekačev v pečico in izvlek le-teh ter boljšo preglednost med pečenjem.

#### Pečica BO 5385 MX

##### GLAVNE ZNAČILNOSTI

BIG SPACE pečica 60 l // SUPER SIZE pekač 46 cm // HOMEMADE - kaminska oblika peči // PROGRAMSKA URA EPT

##### OSTALO

Pogrezljivi gumbi // samodejno ohlajevanje DCS // dvonivojska izvlečna vodila // gril mreža // plitek pekač // globoki pekač // maščobni filter



#### Kombinirano plinsko kuhališče K 6N3 BX

Enoročni električni vžig gorilnikov // ergonomski gumbi // 1 pomožni gorilnik, 1 velik gorilnik, 1 standardni gorilnik, 1 električna hitrokuhalna plošča

**419,90 €**  
ZAPEČENA CENA

*Sestavine za ovseni kruh:*

- 5 dag kvasa
- 1 žlica sladkorja
- 3 žlice mleka
- 60 dag grobo mlete ovsene moko
- 25 dag pšenične moko
- 3 dl mlačne vode
- sol

*Pospej zbrano in okusen priročnik je kruh iz ovsene moko. Kvas pustimo vzhajati z mlekom in sladkorjem, nato mu dodamo moko, sol in vodo. Testo dobro premešamo, pustimo vzhajati, delno premešamo, pustimo 80 minut dlakujemo v klobec in pečemo. Pečen kruh prelujemo z vodo in pečico zapremo, da se ustvari soprova. Namljivo dišeč klobec naravnost pokrijemo s prtičem.*

*Sestavine za koruzni kruh:*

- 2,5 kg koruzne moko
- 2,5 kg bele gladke moko
- 9 g soli
- 1 žlička sladkorja
- 1 žlička kuhinjske soli
- kvasa
- 3 dl mlačne vode
- 2 žlici olja
- Priporočeni dodatki: čebula, slanina, bučnice

*Kot nalašč za eksperimentiranje z dodatki je koruzni kruh. Vse suhe sestavine, razen dodatkov, dobro premešamo in postopno dodajamo vodo in olje. Testo zgnatemo v gladko maso, pustimo vzhajati in nato po želji dodajamo dodatke. Vroče pečeni kruh je lahko samostojen priročnik ali odlična kulinarčna priloga.*

# MIXI

## NOVE GENERACIJE



Nova generacija Gorenjevih pečic peče na veliko. HomeMADE

# POLNOZRNATI MIX



## HomeMADE

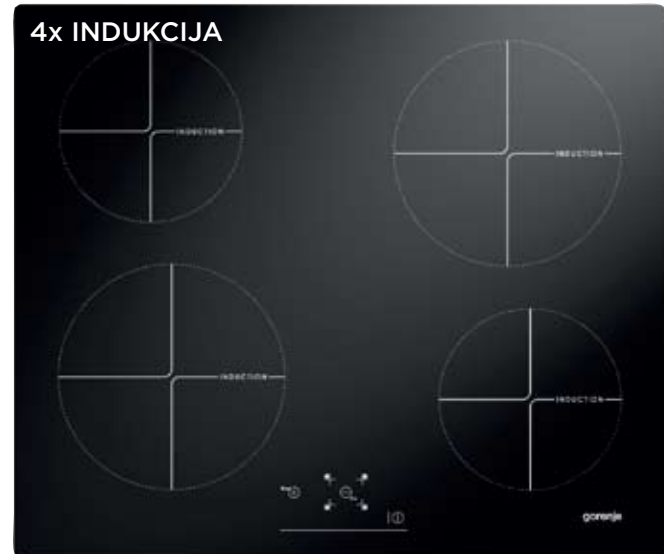
Edinstvena novost po zgledu krušnih peči! Inovativna konstrukcijska rešitev novih vgradnih pečic Gorenje s premišljeno namestitvijo grel, zaobljenimi linijami robov na zadnji steni ter obokanim stropom omogočajo najučinkovitejše usmerjanje vročega zraka po celotni pečici. Nov patentiran pristop je plod večletnih izkušenj ter raziskovanj razvojnih inženirjev Gorenje in sodelovanja z uglednimi inštituti.

### Pečica BO 5322 MX

**GLAVNE ZNAČILNOSTI**  
BIG SPACE pečica 60 l // SUPER SIZE pekač 46 cm //  
HOMEMADE - kaminska oblika pečice // PROGRAMSKA URA EPT

#### OSTALO

Pogreznjivi gumbi // samodejno ohlajevanje DCS // dvonivojska izvlečna vodila // katalitični vložki na zadnji steni // gril mreža // plitek pekač // globoki pekač // maščobni filter



### Indukcijsko kuhališče IT 604 ASC

Indukcijsko kuhališče // senzorsko upravljanje // timer // Boil control // otroška zaščita // signalizacija preostale toplote // brušeni robovi



**999,90 €**  
ZAPEČENA CENA

*Sestavine za polnozrnat kruh:*

- 1,25 kg moke
- 1,25 kg ržene moke
- 6 dag ajdove moke
- 6 dag bušenih kosmičev
- 6 dag grobo mletih lanenih semen
- 6 dag grobo mletega ječmena
- 6 dag sira
- 1 žlica zelene pira v zrnju
- 1 žlička sladkorja
- 2 ravnila suhega kvasa
- 15 razprane žličke soli

Po krušnem receptu zmešamo sestavine in jih zalijemo z 2,5 dl vode. Nekaj semen ohranimo za posip, ko testo lepo vzhaja, ga na hitro pregnemo, dolikujemo v privlačen hlebec, polijemo z malo vode in posipamo s preostankom semen. Pustimo vzhajati 15 minut in položimo v pekač. Po dobri uri, ko iz peči že slatno diši, lahko postrežemo domač polnozrnat hlebec.

# POLBELI MIX



## EcoClean emajl

Gladka prevleka iz EcoCLEAN emajla preprečuje oprijemanje in zapekanje maščobe na stene pečice ali pekača, zato je čiščenje izjemno enostavno.

## PerfectGrill

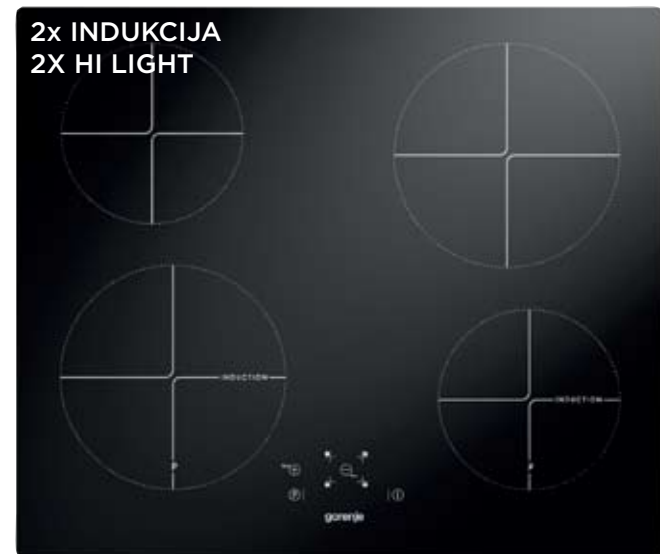
Domiselna namestitev velikega zgornjega in manjšega infra grela v poglobljen strop pečice in njuna različna višinska postavitev poskrbijo za enakomerno zapečenost jedi.

### Pečica BO 5322 MX

**GLAVNE ZNAČILNOSTI**  
BIG SPACE pečica 60 l // SUPER SIZE pekač 46 cm //  
HOMEMADE - kaminska oblika pečice // PROGRAMSKA URA EPT

#### OSTALO

Pogreznjivi gumbi // samodejno ohlajevanje DCS // dvonivojska izvlečna vodila // katalitični vložki na zadnji steni // gril mreža // plitek pekač // globoki pekač // maščobni filter



### Komb. indukcijsko kuhališče ICT 620 ASC

2 indukcijski gredi, 2 Hi-Light gredi // senzorsko upravljanje // timer // Boil control // otroška zaščita // signalizacija preostale toplote // brušeni robovi

**899,90 €**  
ZAPEČENA CENA

*Sestavine za polbeli kruh:*

- 1 kg moke (pol bele in pol ržene)
- 2 vrečki suhega kvasa
- 2 mali žlički soli
- 1 dl dja (divnjega)
- 7,5 dl vode

Polbeli kruhka se posebej tekne, če jo pripravimo sami. Sestavinam počasi dodajamo dje, zalijemo z vodo in zmes dobro premešamo. Vzhajano testo, dolikovano v struco, pustimo še nekoliko stati. Pečemo dobro vro in še lahko uživamo v večjem domačem kruhu.

# RŽENI MIX



## Ultra Cool Door

Boljše modele Gorenjevih pečic odlikuje trislojna, temperaturno odbojna zasteklitev pečniških vrat UltraCoolDoor (UCD). Odlična izolacija vrat skupaj s posebnimi odbojnimi sloji na steklu povečuje zmogljivost pečice ob precej manjši porabi energije.

## 60l BigSpace

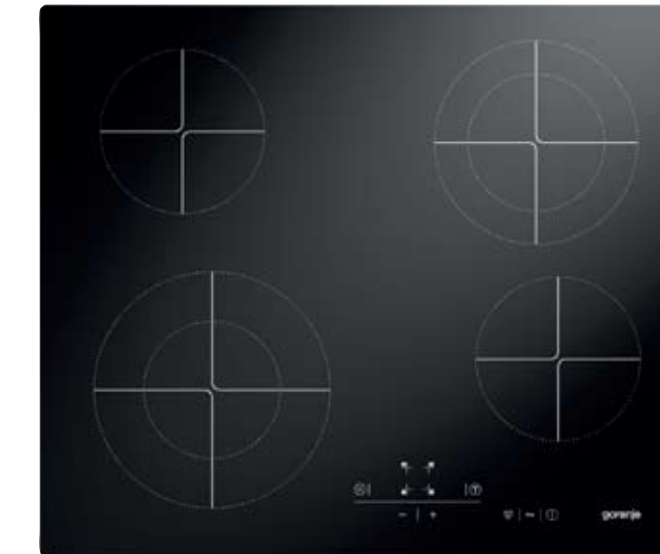
Velika kar 60 litrska uporabna prostornina uvršča pečice Gorenje med največje na trgu!

### Pečica BO 5385 MX

**GLAVNE ZNAČILNOSTI**  
BIG SPACE pečica 60 l // SUPER SIZE pekač 46 cm //  
HOMEMADE - kaminska oblika pečice // PROGRAMSKA URA EPT

#### OSTALO

Pogreznjivi gumbi // samodejno ohlajevanje DCS // dvonivojska izvlečna vodila // gril mreža // plitek pekač // globoki pekač // maščobni filter



### Steklokeramično kuhališče ECT 640 ASC

4 Hi-Light grela // senzorsko upravljanje // timer // Boil control // otroška zaščita // signalizacija preostale toplote // brušeni robovi // Stop and Go // 2x povečljivo gredo

**699,90 €**  
ZAPEČENA CENA

*Sestavine za rženi kruh:*

- 2 skodelici mleka
- 2 žlici sladkorja
- 1 ravnilo kvasa
- 1 skodelica bele moke
- 2 skodelici ržene moke
- 1 skodelica pšenične moke
- 1 žlica stopljenega masla

Predlagamo, da med sestavine uvrstite tudi mleko, ki ga segrejemo, v njem stopimo sol, sladkor in kvas ter v zmes počasi dodajamo moko. Rženo moko dodamo in združimo v koraku. Vzhajano testo dolikujemo in pečemo v pomaščenenem pekaču. Po eni uri je kruh pečen. Premažemo ga z mlekom in hlebec je pripravljen za izvrhne kulinarčne kombinacije.