

THE INSIDE STORY – Die Geschichte aus dem Inneren

Die neue Generation von Einbaugeräten mit eingebauten Kocherlebnissen

Gorenje war mit einer besonderen Herausforderung und Gelegenheit konfrontiert: Geräte zu entwickeln, die nicht nur technologisch fortschrittlich, sondern auch den Anwendern auf den Leib geschneidert sein sollen.

Und die neue Generation der Einbaugeräte von Gorenje erfüllt diese Anforderungen: sie ist dem Lebensstil eines jeden von uns vollkommen angepasst und bietet die Gelegenheit, mit ihr seine eigene Geschichte zu schreiben.

Die neue Kochgeräte-Generation öffnet neue Dimensionen der Zubereitung von Speisen. Mit Fingerspitzengefühl für den heutigen Lebensstil, welcher Zeit- und Energieersparnis fordert, hat Gorenje die Energieeffizienz der Geräte verbessert, die Vorheizzeit optimiert und einen Backofen mit der größten Breite auf dem Kochgeräte-Markt entwickelt. Eine Neuheit ist auch der gewölbte Backofen-Innenraum, der eine bessere Zirkulation der heißen Luft und gleichmäßigere Back- und Bratergebnisse gewährleistet. Das sind jedoch nur einige der Neuheiten.



Die in der neuen Generation der Einbaukochgeräte vorgestellten Innovationen und die neuen Lösungen zur Verwirklichung kulinarischer Genüsse sind Früchte jahrelanger Erfahrungen und Forschungen der Ingenieure von Gorenje und der Zusammenarbeit mit anerkannten Instituten. Die innovative Funktionalität der neuen Einbaugeräte-Generation wird auch durch das ganzheitliche Konzept des Äußeren ergänzt. Wie der Name der Designlinie - PURE - schon sagt, begeistern die Geräte mit reinen Oberflächen und minimalistischen Akzenten aus Metall. Die vertikal-horizontalen Kompositionen sorgen für Harmonie mit anderen Küchenelementen, die ergonomisch geformten Handgriffe und Knebel gewährleisten bequeme, übersichtliche und einfache Bedienung.

*Vorstellung der Innovation **HomeMADE** und der patentgeschützten Lösung **DirectTOUCH***

Ab heute wird es auch bei Ihnen so riechen, wie aus einem traditionellen Brotofen – mit *DirectTouch* ist die Zubereitung von Speisen in nur drei Schritten so einfach wie noch nie.

Gorenje hat die neue Generation der Herde, Einbaubacköfen und Kochfelder vorgestellt, die mit zahlreichen Innovationen auf dem Gebiet technischer, funktioneller, anwender- und umweltfreundlicher Lösungen neue Dimensionen in der Zubereitung von Speisen sowie bisher ungeahnte Genüsse eröffnen.

Das Backen im Brotofen wird keine Seltenheit mehr sein: mit dem innovativ konzipierten Backofen **HomeMADE** von Gorenje können Sie den Zauber des traditionellen Brotofens auch in Ihr Heim bringen. Die außergewöhnliche Form des Backofeninnenraumes mit seiner gewölbten Decke und abgerundeten Seitenwänden liefert ausgezeichnete Backergebnisse. Das Back-/Bratgut ist knusprig und saftig zugleich, das Brot ist weich und hat doch eine gut gebackene Kruste. Viele Ihrer Lieblings Speisen werden Sie in einem Geschmack erleben, von dem Sie bisher nur geträumt haben.



Eine elegante Neuheit, die sicherlich alle begeistern wird, die gerne Speisen zubereiten, ist die innovative und mit einem Patent geschützte Funktion **DirectTOUCH, welche eine einfache Bedienung des Backofens über einen Touchscreen ermöglicht.** Die Zubereitung von Speisen in nur drei Schritten ist so einfach wie noch nie! Diese Kochgeräte sind auch für diejenigen ideal, die im Kochen nicht so geschickt sind, da die zahlreichen voreingestellten Programme für jede Speise automatisch die richtige Beheizungsart, Back-/Brattemperatur und Back-/Bratzeit einstellen. Große und klare Symbole ergänzen die außergewöhnliche Technologie mit einer übersichtlichen und einfachen Bedienung, ermöglichen jedoch auch manuelle Einstellungen aller Back-/Bratparameter (Beheizungsart, Back-/Brattemperatur, Back-/Bratzeit, Gebrauch der Fleischsonde) nach eigener Wahl und eigenen Erfahrungen.



<p>PATENTSCHUTZ HomeMADE. Einzigartige Neuheit, welche traditionellen Brotöfen nachempfunden ist!</p> <p>Der innovativ gestaltete Backofen mit gewölbtem Innenraum wie beim traditionellen Brotofen gewährleistet beste Backergebnisse. Einfache Bedienung, gleichmäßige Bräunung, knusprigere und saftigere Köstlichkeiten!</p>	
<p>PATENTSCHUTZ DirecTOUCH, durch Berührung zu einem vollkommenen Ergebnis!</p> <p>DirecTOUCH ist ein völlig neues, patentiertes elektronisches Programm-Modul zur Bedienung des Backofens über einen Touchscreen. DirecTOUCH ist auf einer innovativen Technologie <i>UseLogic</i>[®] begründet, welche in alle Einbaugeräte der neuen Generation eingebaut ist. Die Zubereitung von Speisen in nur drei Schritten ist so einfach wie noch nie!</p>	
<p>NEUHEIT XXL Backofen-Volumen!</p> <p>Vergrößertes Backofen-Volumen. Für größere Backbleche, für mehr Volumen: 60 Liter in Multisystem- und 65 Liter in konventionellen Backöfen. Zur gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Speisen!</p>	
<p>NEUHEIT Größte Back-/Bratfläche!</p> <p>Der 46 cm breite Backofen bietet eine um 15% vergrößerte Back-/Bratfläche. Zum effizienten gleichzeitigen Backen/Braten größerer Speisemengen. Auch auf mehreren Einschubebenen.</p>	

Noch tieferes XXL Backblech!

Für Feinschmecker, die gerne selbst Brot backen, Lasagne, Moussaka und ähnliche Speisen zubereiten, haben wir ein neues, noch tieferes Backblech konstruiert - 5 cm tief und mit EcoClean Email überzogen.



PATENTSCHUTZ

Flexibler Grill für gleichmäßige Back-/Bratergebnisse!

Der innovative Einbau des Infra-Groß- und Kleingrills in die vertiefte und gewölbte Decke des Backofen-Innenraumes versteckt beide Heizelemente, die Befestigung in verschiedenen Höhen sorgt für gleichmäßige Bräunung der Speisen.

Sie können die Heizelemente getrennt oder zusammen verwenden und dadurch die größte Heizfläche der bisher konstruierten Backöfen nutzen. Das äußere Heizelement liegt ca. 1 cm tiefer als das innere und paßt sich der neuen Form des Backofen-Innenraumes mit gewölbter Decke und abgerundeten Seitenwänden an.



NEUHEIT

Schnelles Vorheizen, in 6 Minuten auf 200° C!

In rekordverdächtigen 6 Minuten auf 200° C. Schnelles Vorheizen des Backofens für Speisen, die einen heißen Backofen voraussetzen. Größere Sicherheit und Zeitersparnis.


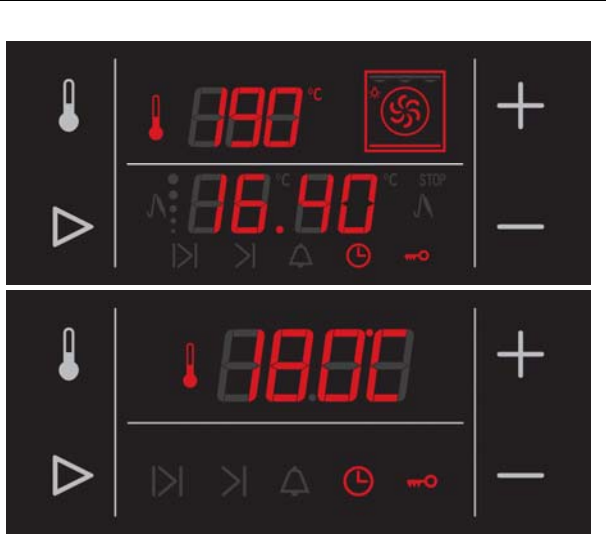
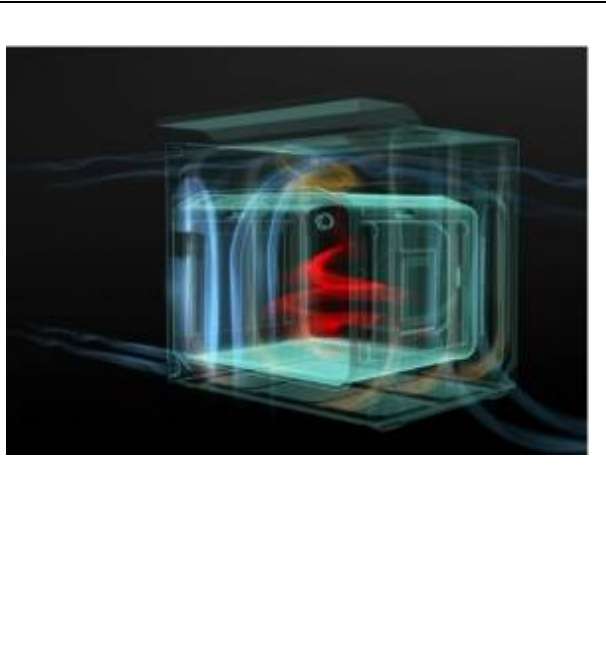






NEUHEIT

Warmhalten von Speisen im Backofen!

Warmhalten von zubereiteten Speisen. Mit entsprechender Temperaturkontrolle zur Aufrechterhaltung der Qualität der Speisen. Genuss mit Aufschub!



<p>NEUHEIT Tellerwärmer, zum professionellen Auftischen! Wärmen von Tellern zum professionellen Servieren der Speisen. Gerade die richtige Temperatur für ausgewählte Speisen.</p>	
<p>PATENTSCHUTZ Innovative elektronische Zeitschaltuhr und neue Bedienungsmodule! Die neue Generation der Herde und Backöfen von Gorenje ist mit einer innovativen elektronischen Zeitschaltuhr ausgestattet, die dank der modernsten Sensortechnologie durch Berührung (Touch Control) gesteuert werden kann. Es stehen vier Display-Ausführungen zur Auswahl.</p>	
<p>PATENTSCHUTZ Kühle Backofen-Seitenwände DynamiCoolingSystem – DCS und DCS+ Dynamische Kühlung des Backofens nicht nur nach Beendigung, sondern auch während des Back-/Bratvorgangs. Das effiziente Kühlsystem der Backofen-Seitenwände während des Back-/Bratvorgangs (DCS) und nach Beendigung des Back-/Bratvorgangs (DCS+) sorgt für niedrigere Temperaturen an den Außenwänden des Backofens. Sichere Benutzung des Backofens, kühlere Gehäuse und Seitenwände des Backofens, kühle und sichere Backofentür.</p>	

<p>Backen/Braten auf mehreren Einschubebenen!</p> <p>Besonders zum Backen von Kleingebäck geeignet, da alle drei Einschubebenen gleichzeitig genutzt werden können. Die optimierte Zirkulation der heißen Luft gewährleistet beste Backergebnisse. Merkbliche Zeit- und Energieersparnis.</p>	
<p>Perfekte Übersichtlichkeit!</p> <p>Neue, doppelte Innenbeleuchtung des geräumigen Backofens mit massiver Glastür. Bessere Einsicht in das Geschehen im Backofen.</p>	
<p>NEUHEIT</p> <p>Einfaches Reinigen des Backofens mit EasyClean Innenauskleidung!</p> <p>Die mit EcoClean Email überzogene Innenauskleidung, die an die Seitenwände montiert wird, können Sie einfach mit warmem Wasser oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Zusätzliche Erleichterung beim Reinigen schafft die austauschbare katalytische Verkleidung an der Rückwand des Backofeninnenraumes. Einfaches und umweltfreundliches Reinigen des Backofens.</p>	
<p>Effizientes EcoClean Email!</p> <p>Der Innenraum des Backofens ist mit hochwertigem EcoClean Email überzogen, das wegen seiner glatten Oberfläche das Anhaften und Festbrennen von Fett an den Innenwänden des Backofens verhindert. Gleichzeitig reflektiert es die Wärme in das Zentrum des Backofeninnenraumes. Größere Effizienz beim Backen und Braten, einfache Reinigung.</p>	

NETWORKPR INGRID BÖCKLE

Biberstraße 9/9, 1010 Wien

Tel: 01/513 91 11

Fax: 01/512 43 33 33

mail: office@networkpr.at, www.networkpr.at