

LIFE STYLE

GORENJE MAGAZIN AUGUST - DEZEMBER 2008



INNOVATIVE BACKOFENFORM FÜR IHR ZUHAUSE
GORENJE NUTZT BEWÄHRTES PRINZIP VON STEINBACKÖFEN

SONDERMODELLREIHE BLACKUP
GORENJE SETZT AUF TRENDFARBE SCHWARZ

ALLE NEUHEITEN AUF EINEN BLICK
GORENJE PRÄSENTIERT ZAHLREICHE
NEUHEITEN IM PRODUKTPROGRAMM

VORWORT



Liebe Leserinnen und Leser,

Sie halten die zweite Ausgabe unseres Magazins „Life Style“ in Händen, mit dem wir Sie wieder über die neuesten Entwicklungen und Produkte von Gorenje informieren wollen. Zuvor möchte ich mich aber an dieser Stelle für Ihr überaus positives Feedback nach der ersten Ausgabe bedanken.

In diesem Magazin konzentrieren wir uns auf aktuelle Trends rund um die Themen Kochen und Küche. Gorenje beweist hier einmal mehr, dass es seine Vision, der designorientierteste und innovativste Haushaltsgerätehersteller der Welt zu sein, erfolgreich verwirklicht.

Aus dieser Zielsetzung heraus ist das neue Einbaugeräte-Sortiment entstanden, das eine große Bandbreite von Geräten beinhaltet, die im Design optimal aufeinander abgestimmt sind. Besonders möchten wir unsere neuen Einbauherde und -backöfen hervorheben, deren einzigartige, gerundete Innenform die Vorteile alter Steinbacköfen ausnutzt und perfekte Backergebnisse garantiert.

Wir bieten außerdem neue Küchenmodelle an, von denen eines aufgrund seiner schlichten Gestaltung perfekt mit den Gorenje Ora-Itto Geräten harmoniert. Die Sondermodellreihe BlackUp ist ganz in Schwarz gehalten – der derzeit trendigsten Farbe in der Welt der Haushaltsgeräte.

Viel Freude mit unseren Geräten und Küchen!

A handwritten signature in black ink, which appears to be 'S. Lubej'.

Mag. Sandra Lubej
Geschäftsführerin Gorenje Austria



Trends bei Kochen & Küche4



Neue Generation Einbaugeräte6



Weitere Produktneuheiten 10



Plus X Award für Gorenje Ora-İto... 12



Neue Küchenmodelle 13



BlackUp Excellence 14



Tipps & Tricks 16



Team Austria..... 18

NEUE TRENDS BEIM KOCHEN UND IN DER KÜCHE

Innerhalb der letzten Jahre gab es starke Veränderungen in der Art, wie wir unsere Küche nutzen, wahrnehmen und gestalten.

Linda Parker, Journalistin für Inneneinrichtung gibt einen Einblick...



Dass die Küche sehr häufig als „das Herz unseres Zuhauses“ genannt wird, gilt heute mehr denn je. Der Trend nach offenen Wohnwelten schafft neue Mehrzweckräume, die sowohl Küche, Essbereich, Wohnzimmer und vielleicht sogar einen Homeofficeplatz beinhalten. Dadurch bekommt die Küche innerhalb des Grundrisses eine ganz neue Bedeutung. Denn sie liegt sowohl permanent im Blickfeld und wird auch ständig genutzt. Deshalb müssen die verwendeten Materialien und Oberflächen sehr robust, praktisch und einfach zu pflegen, die Geräte sehr effizient, leise und einfach bedienbar sein. Effizienz und Ökologie stehen im Moment in der Küche im Fokus; Kunden wollen in ihrer Küche Geräte, die sparsam im Energieverbrauch sind und die Umwelt schonen.

DESIGNORIENTIERTE GERÄTE

Küchenplaner achten am Anfang immer mehr darauf, die richtigen Geräte für die Küche zu wählen um ein wirklich außergewöhnliches Design zu realisieren. Sie passen alles andere daran an. Aktuelle Gerätetrends gehen in zwei Richtungen. Der designorientierte Look ist nicht ganz leicht zu definieren, aber es ist ganz wesentlich, wie Eleganz und Style der Geräte dabei zur Geltung kommen. Gorenje präsentiert sich als **Vollsortiment-Anbieter**, da wir nicht nur Einbaubacköfen sondern eine ganze Bandbreite an Küchengeräten und Dekorfronten in **einer Designlinie** anbieten.

SCHONUNG VON RESSOURCEN UND RESPEKT VOR DER UMWELT

Verbraucher gehen heute mit dem Thema Energieverbrauch sehr sensibel um und möchten genau wissen, wie sparsam ihre neuen Hausgeräte sind. Nicht nur explodierende Ölpreise, sondern vor allem ein neues Verantwortungsbewusstsein für unsere Umwelt sind der Grund, warum viele Menschen so wenig wie möglich Energie verbrauchen wollen. Unsere Geräte erfüllen diese Wünsche, da sie mit neuen Technologien **Energieeinsparungen** ermöglichen.

Das Engagement von Gorenje im Bereich Umwelt wurde auch von einer Gruppe unabhängiger Institute bestätigt. So nutzt Gorenje die eingesetzte **Energie im Produktionsprozess deutlich effizienter** als viele namhafte Konzerne und kommt beim Thema **Umwelteffizienz** in Europa auf einen der **ersten Plätze**.

DESIGNTRENDS IN DER KÜCHE

Das **Design neuer Küchen** wird **immer anspruchsvoller** und erfordert deshalb diesen Aspekt auch bei neuen Hausgeräten. Auf der Messe Eurocucina, die im Frühjahr in Mailand stattfand, dominierte edles, anspruchsvolles Küchenambiente mit glatten und puristischen Fronten. Der Trend ging auch zu grifflosen Küchen mit Touch Bedienung der Schubelemente mit Hochglanzfronten. Weiß war die beherrschende Farbe, die für Wohn-Ess- und Küchenbereich passt und selbstverständlich perfekt mit Akzentfarben kombinierbar ist oder als Kontrast zu dunklen

Arbeitsplatten, Spülbecken oder Böden steht.

Die Küche entwickelt sich immer mehr zum Wohnraum für die ganze Familie. Viele neue Küchenmöbel sind so gestaltet, dass sie auch für die Aufbewahrung von Büchern, CDs, oder audiovisueller Geräte usw. geeignet sind.

KOCH- UND EINKAUFSTRENDS

Viele Besitzer einer perfekt ausgestatteten Küche mit allem „drum und dran“ leben während der Woche von Fertiggerichten, die trotzdem qualitativ hochwertig sein sollen und wollen am Wochenende ihre Gäste mit spektakulären Rezepten nach allen Regeln der Kunst verwöhnen. Damit muss unsere Küche so ausgestattet sein, dass sie beiden Extremen gerecht wird.

Konsumenten legen immer mehr Wert auf Frische und Geschmack. Unsere Kühlgeräte mit der **0°C-Zone Zero'n'Fresh** bietet das ideale Klima um Obst, Gemüse und Fleisch bis zu drei Mal länger frisch zu halten.

WIE WIR ESSEN

Unsere Essgewohnheiten haben sich verändert. Wir essen unterwegs, wir frühstücken im Stehcafé, beim Fernsehen oder wenn wir vor dem Computer sitzen. Nur wenige Familien sind so organisiert, dass sie unter der Woche gemeinsam ihre Mahlzeiten einnehmen. Das bisher separat genutzte Esszimmer wird immer häufiger in die **Küche** verlagert. Die Küche wird offener und mehr und mehr zum **multifunktionalen Raum** umgestaltet. Zweifellos geht der Trend hin zu einfacher und trotzdem **gesunder Ernährung**, die wie herzhaftes Hausmannskost schmecken soll. **Kochen als Unterhaltung** wird immer beliebter. Die Gäste stehen um die Kochinsel herum und plaudern mit der Gastgeberin oder dem Gastgeber, während diese das Abendessen vorbereitet.



DIE NEUE GENERATION EINBAUGERÄTE

Die neue Generation der Einbaugeräte von Gorenje erzählt eine ganz neue Geschichte. Eine echte Inside Story. Mit keinen Regeln, die in Stein gemeißelt sind, sondern alles zulassen. Dank perfekter Technik setzen die Geräte exakt die per Touch Screen gewählten Prozesse um. Die patentierten Innovationen sind nicht nur technisch einzigartig; sie öffnen neue Sichtweisen wie wir leben: Jeder auf seine ganz individuelle Art.



WELTWEIT EINZIGARTIGE BACKOFENFORM FÜR EXZELLENTER BACKERGEBNISSE

Beim Backofen kommt es ganz besonders auf sein Innenleben und die Form an. HomeMADE ist eine bogenförmige Backofendecke in Geräten der neuen Generation. Sie ist dem **Prinzip uralter Steinbacköfen** nachempfunden und garantiert exzellente Backergebnisse.



Das innovative Design zeigt die exakte Positionierung der Heizelemente für perfekte Backergebnisse und die gewölbte Backofendecke sorgt für eine **noch bessere Wärmeverteilung** im gesamten Backraum. Fleischgerichte werden **ausen knusprig und bleiben innen trotzdem saftig**, Brot wird innen locker und bekommt eine herrliche Kruste, viele Gerichte gelingen so gut wie wir es uns bisher nicht vorstellen konnten. Die Zusammenarbeit mit renommierten Forschungsinstituten und die Berücksichtigung des Wissens über traditionelle Backverfahren führten zu dieser spektakulären Neuentwicklung, die auf dem Prinzip uralter Steinbacköfen basiert.

ZAHLREICHE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

Der Backofen mit seinem außergewöhnlichen Design verfügt über ein **XXL Volumen von bis zu 65 Litern** und bietet eine der **größten Backflächen**. Die innovative Grilllösung mit **getrennt schaltbarem Singlegrill**, **super schneller Aufheizzeit von nur 6 Minuten** oder kühle Backofenumgebung und Backofentür sind nur einige der vielen Besonderheiten der neuen Generation Backöfen und Herde von Gorenje.



Viel Platz, super große Backflächen



Getrennt schaltbare Grills sparen Energie bei der Zubereitung kleiner Speisen



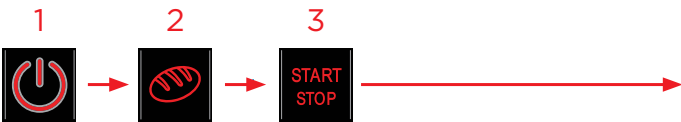
Vollglas-Innentür für einfache Reinigung

DirecTOUCH zum Patent angemeldet

DirecTOUCH ist ein völlig neues und zum Patent angemeldetes Elektronikmodul, um per **Fingertipp** alle Backofenfunktionen abzurufen. DirecTOUCH basiert auf der UseLogic®-Technologie und ist Bestandteil der neuen Generation Backöfen und Herde von Gorenje.



In nur 3 Schritten zum selbst gebackenen Brot



Einfach ein vorprogrammiertes Programm per Fingertipp auswählen, die innovative UseLogic®-Technologie übernimmt den Rest.



Nach dem Einschalten des Backofens einfach nur das gewünschte Gericht, das per Symbol angezeigt wird, antippen und die Starttaste drücken. Einige hinterlegte Programme definieren **automatisch** die dafür erforderlichen Einstellungen der **Backofenfunktion sowie Temperatur und Zeit**. Große und klar erkennbare Symbole machen die Bedienung kinderleicht. Auf Wunsch sind selbstverständlich alle Funktionen auch manuell einstellbar. Bevorzugte Einstellungen sind speicherbar und beim nächsten Mal einfach abrufbar.



Vollausziehbare Teleskopauszüge (Zubehör) und Backen auf mehreren Ebenen gleichzeitig



Funktion Tellerwärmen für professionellen Service



Funktion Warmhalten hält Gerichte auf Wunschtemperatur



DESIGN

Einheitliches Design für die ganze Küche

Bei der neuen Baureihe ist es innovative Funktionalität, die sich ideal mit einem perfekten äußeren Erscheinungsbild verbindet. Weltweit hat Gorenje 2 Designlinien entwickelt: die PURE LINE und die ALLURE LINE. Am österreichischen Markt präsentieren wir die PURE LINE als Gesamtlinie sowie ein kleines Sortiment aus der ALLURE LINE.



PRESTIGE



EXCLUSIVE

Die **PURE LINE** überzeugt mit glatten Oberflächen und minimalistischen Metallelementen. Die Farbvarianten und die vertikal/horizontale Linienführung passt perfekt zum jeweiligen Küchenambiente. Die ergonomisch gestalteten Griffe und Knebel sorgen für hohen Bedienkomfort und für eindeutige und einfache Handhabung.

Die **ALLURE LINE** beeindruckt mit ihrer dreidimensionalen Form. Das Bedienpanel ist leicht geneigt und deshalb noch besser ablesbar.

PURE LINE



PREMIUM



Wand-Dunstabzugshaube



Dekorpanel für Mikrowellen



Dekorpanel für Geschirrspüler



EXCLUSIVE



Glaskeramik-Kochfeld 75 cm



Kompaktbackofen mit Dampfgarer



Wärmeschublade

Genauere Modellbezeichnungen finden Sie auf www.gorenje.at

WEITERE NEUHEITEN

Kompakt-Dampfbacköfen überzeugen nicht nur durch ihre hohe Funktionalität. Trotz kompakter Abmessungen von nur 45 cm Höhe bieten sie ein Garraum-Volumen von 27 Litern. Das Touch Control Display macht die Bedienung komfortabel und einfach. Der Backofen ist dank **vorprogrammierter professioneller Kochvorschläge** auch für alle, die wenig Erfahrung haben prädestiniert und sorgt für perfekte Ergebnisse.



BOC 6322 AX

Kompaktbackofen mit Dampfgarer für gesundes Kochen

Alle die auf gesunde Ernährung Wert legen, werden den neuen Gorenje Einbau-Dampfbackofen zu schätzen wissen. Diese einzigartige Innovation erlaubt das **Kochen mit Dampf, Heißluft oder einer Kombination aus allem**. Jetzt gibt es keinen Tag mehr einen Grund, auf gesunde und trotzdem leckere Mahlzeiten zu verzichten.

Sensorgesteuert und flüsterleise

Die Dunstabzugshaube avanciert in der Designerküche zum Blickfang. Aber nur schön sein genügt nicht, moderne Dunstabzugshauben müssen auch leistungsstark sein. Ein weiteres wichtiges Merkmal ist die Geräusentwicklung. Die **Super Silent** Modelle von Gorenje arbeiten flüsterleise. Besonders attraktiv ausgestattet sind die Topmodelle von Gorenje, die sich **sensorgesteuert aktivieren**, sobald Temperatur oder Luftfeuchtigkeit in der Küche ansteigen. Die Absaugleistung wird dabei den jeweiligen Bedingungen angepasst und die Lüfter **schalten sich automatisch an oder ab**. Dadurch wird die Motorleistung optimal genutzt, um frische und saubere Luft zu erzeugen.



Sensorgesteuert
DKG 9715 E



PURE Line
DVGA 8545 AX



Superleise
DTS 9515 E



Gorenje Design-
linie Ora-İto
DKG 552 ORA-S

Das Design der Gorenje Dunstabzugshauben wird Sie beeindrucken und Ihrer Küche neuen Glanz verleihen.

Anziehendes Äußeres mit praktischem Innenleben

Die neue Generation der Gorenje CLASSIC- und EXCLUSIVE LINE Kühlgeräte sind mit gewölbten Türen ausgestattet, deren zeitloses und elegantes Design sich harmonisch in jedes Küchenambiente einfügt. Die minimalistische Formensprache wird durch horizontale Griffelemente unterstützt, die gleichzeitig ein leichtes Öffnen und Schließen der Türe sowohl für Erwachsene als auch Kinder erlauben. **Die Türgriffe sind gleich gestaltet wie die Griffe der Einbau-Kochgeräte, was einzigartig auf dem Markt ist.** Auch die Innenausstattung mit perfekter Nutzung der Tür als Stauraum wird Sie überzeugen. Hier können sehr häufig benötigte Nahrungsmittel perfekt gelagert werden. Dank eines neuen Türkonzeptes ist die Raumnutzung deutlich verbessert und ein perfekter Überblick geboten. Alle Kühlgeräte sind sehr sparsam und entweder in Energie-Effizienzklasse A oder A+ eingestuft.



Die elektronische Steuerung bietet optimale Temperatureinstellungen und verlängert die Lagerdauer der Lebensmittel. Kühl-Gefrier-Kombinationen bieten je nach Modell bis zu **5 Temperaturzonen** zur optimalen Einlagerung der Lebensmittel. Für frische Lebensmittel, die leicht verderben, gibt es die innovative **Zero'n'Fresh Zone** mit einer Temperatur nahe **0 °C**.



Wie wäre es mit einer Tasse Kaffee?

Erlauben Sie uns, Ihnen unseren neuen Butler vorzustellen: Mit unserem **Einbau-Kaffee-Vollautomaten**, der einfach durch Berühren des **Soft-Touch-Displays** Kaffee zaubert. Neben der einfachen Handhabung überzeugt er durch zeitgemäßes Design und horizontaler Linienführung und Oberflächen in Edelstahl, die dem neuesten Trend in der Küche folgen. Optional können Sie Ihre Einstellungen speichern und Ihren Wunschkaffee ebenso zubereiten wie das Aufschäumen von Milch oder die Selbstreinigungsfunktion mit einem Fingertipp aktivieren. Der Gorenje Kaffeevollautomat wird bald Ihr bester Freund in der Küche sein und belebt auch einen noch so grauen Morgen.

Cappuccino auf Knopfdruck!

Mit der einzigartigen Funktion AutoCappuccino bekommen Sie dieses beliebte italienische Getränk per Knopfdruck!



CFA 9100 E



Die Jury des Plus X Award war beeindruckt von der eleganten Erscheinung und technischen Perfektion der Ausstattung des Einbaubackofen B1-ORA-E.

Gorenje Ora-İto gewinnt wieder Plus X Award

Bereits 2007 lobte das Kultmagazin Wallpaper Gorenje als fünftbestes Unternehmen der Hausgerätehersteller aus. In diesem Jahr hat sich die Jury des **Plus X Award** für den **Gorenje Einbaubackofen B1-ORA-E der Designlinie Gorenje Ora-İto** entschieden und

das überragende Design am 20. Mai in Köln ausgezeichnet. Dabei überzeugte die wertige Anmutung des graphit-schwarzen Glases ebenso wie die Griffelemente aus gebürstetem Aluminium, eloxiert in Edelstahl, die hohe Anfassqualität bieten. Auch die inne-

ren Werte können sich sehen lassen. So ist der B1-ORA-E zum Beispiel in Energie-Effizienzklasse A, verfügt über eine elektronische Programmuhr, Bratenthermometer, Ultra Cool Door und ein innovatives Kühlsystem.

www.gorenje-oraito.com

GORENJE PRÄSENTIERT DIE DESIGNLINIE ORA-İTO JETZT AUCH IN WEİß

Gorenje erweitert die schwarze Designlinie Ora-İto und präsentiert ab Herbst 2008 auch Modelle in weiß (auf Sonderbestellung). Ebenso wie die aktuelle Baureihe in schwarz werden die weißen Geräte die Kunden begeistern. Die neuen Modelle passen perfekt für alle, die weiße Geräte in der Küche bevorzugen. Dabei harmonisieren die glänzenden Oberflächen aus weißem Glas der neuen Baureihe perfekt mit gesofteten Linien und den Griffen aus gebürstetem Aluminium.



DESIGN AWARDS FÜR PRODUKTE VON GORENJE

Köln 2008 - Gorenje Ora-İto Einbaubackofen, PLUS X AWARD™ 2008 **London 2008** - Gorenje Ora-İto Kollektion, WALLPAPER Nomination **Paris 2007** - SmarTable, OBSERVEUR 08 Nomination **Düsseldorf 2007** - Kühl-Gefrier-Kombination made with CRYSTALLIZED™ - Swarovski Elements, PLUS X AWARD™ 2007 **Düsseldorf 2006** - Kühl-Gefrier-Kombination Gorenje Pininfarina, PLUS X AWARD™ 2006 **Ljubljana 2006** - Kühl-Gefrier-Kombination Gorenje Pininfarina, ICSID DESIGN EXCELLENCE AWARD - BIO 20 **Ljubljana 2006** - Küche Delta Multicolor, GOLDEN LINK AWARD **Essen 2005** - Waschmaschine und Wäschetrockner Gorenje Premium Touch, RED DOT DESIGN AWARD **Düsseldorf 2005** - Kühl-Gefrier-Kombination Gorenje Premium Touch, PLUS X AWARD™ 2005 **Düsseldorf 2004** - Waschmaschine und Wäschetrockner Gorenje Premium Touch, PLUS X AWARD™ 2004 **Ljubljana 2002** - Entwicklungsprojekt Touch the future, ICSID EXCELLENCE AWARD - BIO 18 **Ljubljana 1997** - Waschmaschine Simple&Logical, DIDA - Delo Industrial Design Award **Ljubljana 1996** - Waschmaschine Simple&Logical, ICOGRADA EXCELLENCE AWARD - BIO 15 **Beograd 1986** - Integral Küche M-006, GOLDEN KEY **Ljubljana 1979** - Integrierte Sanitärgeräte für das Badezimmer Gorenje TGO, HONORARY PRIZE - BIO 8

Küche Soraya

Möbel und Geräte im Einklang

Das im Herbst 2008 am Markt eingeführte neue Küchenmodell „Soraya“ bietet das perfekte Umfeld für die Platzierung der Ora-İto Küchengeräte. Die schlichte Gestaltung der Geräte spiegelt sich in den Möbeln wider, und durch die **Abstimmung der Möbel- und Gerätegriffe** wird ein **perfekter Einklang** erzielt. Die Fronten der Küche sind in glänzendem Weiß, Vanille und Bordeauxrot erhältlich, die Stollen zusätzlich auch in Schwarz. Zwei weitere neue Modelle im Küchensortiment sind die **grifflose Küche „Iva“** sowie die **mit neuen Aufsatzgriffen versehene „Ornella“** - jeweils in **25 modernen Farben**.



Eine besonders innovative Lösung von Gorenje: Die Küchengeräte des Modells Soraya sind optisch auf die Griffe der Gorenje Ora-İto Geräte abgestimmt.



BlackUp Excellence

Schwarz erobert die Welt der Hausgeräte. Mit der neuen Sondermodellreihe BlackUp folgt Gorenje diesem Trend. Das Sortiment umfasst den Waschvollautomaten WA 72145 BK und den Kondensrockner D 72325 BK. Dazu die Retro Kühl-Gefrierkombination RF 62309 BK und die Kühl-Gefrier-Kombination NRK 67358 SB made with CRYSTALLIZED™-Swarovski Elements. Bei allen 4 Modellen gibt es eine interessante Mischung aus Design, der Trendfarbe schwarz und hervorragenden ökologischen Aspekten, die zusammen auch noch ein interessantes Preis-/Leistungsverhältnis bieten.

EXZELLENTER WASCH- UND TROCKENERGEBNISSE - INNEN WIE AUSSEN

Herausragendste Merkmale des Waschvollautomaten sind seine hohe Beladungsmenge von 7 kg sowie A^{PLUS} A A. Mit 1400 Touren bleibt nach dem Schleudern nur noch eine Restfeuchte von 44 Prozent. Der Energie- und Wasserverbrauch liegen bei nur 1,19 kWh bzw. 49 Liter. Für perfektes Handling in der Trommel sorgen eine 3D-Mitnehmerrippe, die die Wäsche immer in die Mitte fallen lässt und auflockert sowie das SCS Unwucht- und Stabilitäts-Kontrollsystem, das für runden und ruhigen Lauf sorgt.

Für die Optimierung der Waschprozesse gibt es die Elektronik Use-

Logic®, die innerhalb vorgegebener Parameter alle Wasch-, Spül- und Trockenprozesse noch viel genauer steuert. Dank Mengenautomatik wird der Wasserverbrauch an die jeweilige Beladungsmenge optimal angepasst. Insgesamt 19 Programme gehen auf individuelle Waschwünsche der Verbraucher ein. Um Flecken wirksam zu entfernen, verfügen Gorenje Waschmaschinen über eine Enzymphase. Darüber hinaus bieten die BlackUp Modelle Startzeitvorwahl, PAS-Aqua Stop, sowie das Eko- und Jet-System für schnelle Durchfeuchtung der Wäsche.

Auch der BlackUp Wäschetrockner kann 7 kg Wäsche verarbeiten und ist in der Energie-Effizienzklasse B deklariert. Die Elektronik UseLogic®



Kondensationstrockner D 72325 BK

sorgt auch hier für optimale Prozess-Steuerung und -überwachung. Ein Feuchtesensor, der sich im Inneren der Trommel unterhalb des Bullauges befindet, stoppt automatisch den Prozess, sobald einer der gewünschten Trockengrade erreicht ist. Für alle, die nicht gerne bügeln, gibt es die Funktion Knitterschutz.

SYNTHESE AUS RETRO-DESIGN UND BESTWERTEN BEIM ENERGIEVERBRAUCH

NO FROST, Nutzinhalt von 320 Litern und Energie-Effizienzklasse A+ sind charakteristische Merkmale der Kühl-Gefrier-Kombination NRK 67358 SB. Das baugleiche Modell RK 67365 SB gewann 2007 den Plus X Award in der Kategorie Bedienkomfort. Das neue BlackUp Modell ist auf der Frontseite ebenfalls mit CRYSTALLIZED™ - Swarovski Elements verziert und die neue Innenausstattung macht dieses Modell noch attraktiver. Mit dem zentral positionierten interaktivem Touchscreen-Display können per Fingertipp eine Vielzahl von Funktionalitäten, wie beispielsweise der Radio und eine Rezeptliste, abgerufen werden. Weitere Highlights sind das Multiflow Kühlsystem, innovative Türausstattung, herausnehmbare



Waschvollautomat WA 72145 BK

Serviertablets und Bakterien Stop Beschichtung „Argentum“.

Mit Energie-Effizienzklasse A++ zählt die BlackUp Retro Kühl-Gefrier-Kombination zum Besten, was der Markt zu bieten hat. Mit einer Gerätehöhe von 173,7 cm grenzt sich das BlackUp Modell auch in seinen Maßen von anderen Gorenje Retro Geräten ab. Der Nettoinhalt des Kühl-

teils beträgt 229 Liter, im Gefrierteil kommen noch einmal 65 Liter dazu. Noch mehr Authentizität im Stil der 50iger Jahre verleiht den Geräten das bombierte Frontdesign und die dreidimensionalen Logobuchstaben.

Retro Kühl-Gefrier-Kombination
RF 62309 BKKühl-Gefrier-Kombination
NRK 67358 SB

TIPPS & TRICKS

Gute Tipps sind in ihrer Art wie ein guter Witz: Man kann sich nie daran erinnern, wenn man sie braucht. Das ist der Grund, warum wir für Sie einige Küchentipps zusammengestellt haben.

Wie weiß man, wann das Brot fertig ist ...

Klopfen Sie darauf

Hausgemachtes Brot duftet nicht nur am Sonntag Morgen, wenn Zeit für die Familie ist, es schmeckt auch hervorragend. Natürlich nur dann, wenn es durch und durch gebacken ist. Nicht durchgebackenes Brot, das am Gaumen kleben bleibt, begeistert niemand. Es kommt also darauf an, dass das Brot richtig durchgebacken ist. Klopfen Sie kräftig auf die Oberfläche. Wenn Sie einen hohlen Ton hören, können Sie sicher sein, dass es fertig ist.

Kräuter sind empfindlich

Sie halten nur kurze Zeit

Denken Sie daran beim Servieren - sobald sie geschnitten sind, geben sie ihr Aroma an die Luft oder an die damit garnierten Speisen ab. Sobald sie einmal mit Zitrone oder Essig angemacht sind, verlieren sie ihr Aroma mit der Zeit. Servieren Sie deshalb mit Kräutern angemachte Speisen rechtzeitig.

Wie verwöhnen Sie Ihre Gäste mit goldgelben Biskuits?

Rühren Sie Salz unter

Hört sich das bekannt an? Ganz egal, mit wie viel Liebe und Mühe Sie Ihren Biskuit Teig machen, er geht nie richtig auf. So müssen Sie sich jedes Mal damit zufrieden geben, dass die Biskuits Ihrer Schwiegermutter besser als Ihre sind. Damit können Sie sich abfinden, aber wenn Sie etwas für Ihr Selbstbewusstsein tun möchten, mischen Sie einfach etwas Salz bei, wenn Sie die Eier für Ihre Biskuits schlagen. So bekommen Sie goldgelbe Biskuits, wenn Sie einmal unerwartet Gäste bekommen. Es könnte ja auch z. B. Ihre Schwiegermutter sein.

Wie bleiben Bananen bei einem belegten Kuchen gelb...

Einfach beträufeln

Die meisten von uns wissen, dass ein wenig Zitronensaft auf einem grünen Apfel verhindert, dass er nach dem Aufschneiden braun wird (falls Sie das noch nicht wussten, ist das ein Extra-tipp für Sie). Aber was machen Sie mit Bananen, die Sie für einen belegten Kuchen verwenden wollen, die nach dem Aufschneiden auch ganz schnell braun werden? Die Lösung: Beträufeln Sie diese mit Sherry, Ananas- oder Zitronensaft.





Wie können Sie Ihre Soße verfeinern?

Frieren Sie den Rest ein

Wenn Ihnen ein wenig Rotwein übrig bleibt, geben Sie ihn in einen Eiswürfelbehälter und frieren Sie ihn ein. Auch Schlagsahne kann eingefroren werden. So haben Sie immer kleine Portionen für Ihre Soßen.



Wie haben Sie Petersilie immer bei der Hand?

Einfrieren und rollen

Praktischer Rat für kleingeschnittene Petersilie: Geben Sie Petersilie in einen Plastikbeutel und frieren Sie sie für 4-5 Stunden ein. Danach rollen Sie sie mit einem Nudelholz oder einer Flasche. So wird die Petersilie ohne Mühe zerkleinert.



Wie bleibt die Hälfte einer Zwiebel länger frisch?

Nehmen Sie Butter für die Zwiebel

Nächstes Mal, wenn Ihnen eine halbe Zwiebel übrig bleibt, nehmen Sie keine Folie sondern Butter. Zwiebel bleibt länger frisch, wenn man sie mit Butter bestreicht. Und Sie schaden der Umwelt nicht.



Die beste Möglichkeit um Brot zu lagern?

In einem Beutel zusammen mit einem rohen geschälten Erdapfel

Brot wird sehr schnell trocken. Wenn Sie es nicht zum Vögelfüttern und als Croutons verwenden wollen, versuchen Sie es in einem Beutel zusammen mit einem geschälten Erdapfel aufzubewahren.



Geschäftsführung

Mag. Sandra Lubej
Tel: 01 / 601 31 - 0
Fax: 01 / 601 31 - 9401
lubej@gorenje.at



Verkaufsleitung

Norbert Winhofer
Tel: 01 / 601 31 - 207
Fax: 01 / 601 31 - 9210
winhofer@gorenje.at

WEISSE
WARE



Sekretariat

Violeta Kramžar
Tel: 01 / 601 31 - 119
Fax: 01 / 601 31 - 9119
kramzar@gorenje.at



Außendienstmitarbeiter

Srdjan Pavlović
PLZ: 1, 24, 70, 71, 72, 73
Tel: 0676 / 601 31 06
Fax: 01 / 601 31 - 9200
pavlovic@gorenje.at



Außendienstmitarbeiter

Dietmar Spielhofer
PLZ: 74, 75, 8, 9
Tel: 0676 / 601 31 09
Fax: 01 / 601 31 - 9200
spielhofer@gorenje.at



Marketingleitung

Mag. Tanja Pirs-Paluc
Tel: 01 / 601 31 - 145
Fax: 01 / 601 31 - 9145
pirs-paluc@gorenje.at



Außendienstmitarbeiter

Manfred Baar
PLZ: 1, 20, 21, 22, 23, 25, 26,
27, 28, 30, 34, 37
Tel: 0676 / 601 31 07
Fax: 01 / 601 31 - 9200
baar@gorenje.at



Außendienstmitarbeiter

Klaus Wagner
PLZ: 46, 47, 48, 49, 5, 6
Tel: 0676 / 601 31 11
Fax: 01 / 601 31 - 9200
wagner@gorenje.at



Marketingassistentin

Mag. (FH) Sandra Heberger
Tel: 01 / 601 31 - 143
Fax: 01 / 601 31 - 9143
heberger@gorenje.at



Außendienstmitarbeiter

Franz Hauser
PLZ: 31, 32, 33, 35, 36, 38,
39, 41, 42, 43, 44, 45
Tel: 0676 / 601 31 08
Fax: 01 / 601 31 - 9200
hauser@gorenje.at



**Assistentin der
Verkaufsleitung**

Renate Mayerl
Tel: 01 / 601 31 - 207
Fax: 01 / 601 31 - 9207
mayerl@gorenje.at



Innendienstmitarbeiterin

Tamara Dirnberger
Tel: 01 / 601 31 - 203
Fax: 01 / 601 31 - 9203
dirnberger@gorenje.at



Innendienstmitarbeiterin

Yasmin Miglitsch
Tel: 01 / 601 31 - 204
Fax: 01 / 601 31 - 9204
miglitsch@gorenje.at



Innendienstmitarbeiterin

Karmen Tratnik
Tel: 01 / 601 31 - 201
Fax: 01 / 601 31 - 9201
k.tratnik@gorenje.at

TEAM
AUSTRIA



Verkaufsleitung

Igor Pečnik
Tel: 01 / 601 31 - 228
Fax: 01 / 601 31 - 9228
pecnik@gorenje.at

MÖBEL



Finanzleitung

Mag. Günter Hofstötter
Tel: 01 / 601 31 - 120
Fax: 01 / 601 31 - 9120
hofstoetter@gorenje.at



Außendienstmitarbeiter

Key Account Manager
Kurt Wierer
Teil Niederösterreich,
Oberösterreich
Tel: 0676 / 601 33 10
Fax: 01 / 601 31 - 9227
wierer@gorenje.at



Außendienstmitarbeiter

Christian Wiesenegger
Wien, Burgenland
Tel: 0676 / 601 32 18
Fax: 01 / 601 31 - 9227
wiesenegger@gorenje.at



Logistikleitung

Manfred Lang
Tel: 01 / 601 31 - 180
Fax: 01 / 601 31 - 9180
lang@gorenje.at



Außendienstmitarbeiter

Bernd Duregger
Tirol, Salzburg, Vorarlberg
Tel: 0676 / 601 32 16
Fax: 01 / 601 31 - 9227
duregger@gorenje.at



Außendienstmitarbeiter

Simona Vidovič
Kärnten, Steiermark
Tel: 0676 / 601 32 22
Fax: 01 / 601 31 - 9227
vidovic@gorenje.at



Kundendienstleitung

Justo Aparicio Diaz
Tel: 01 / 601 31 - 100
Fax: 01 / 601 31 - 9350
aparicio@gorenje.at



Assistentin der Verkaufsleitung

Anna Fochler
Tel: 01 / 601 31 - 227
Fax: 01 / 601 31 - 9227
fochler@gorenje.at

Kundendienst

Ersatzteilverkauf
Tel.: 01 / 601 31 - 300
Fax: 01 / 601 31 - 9300
kundendienst.ersatzteile@gorenje.at

Technische Info
Tel.: 01 / 601 31 - 500
Fax: 01 / 601 31 - 9303
koneski@gorenje.at

Servicetermine für Wien,
NÖ, Burgenland
Tel.: 01 / 601 31 - 100
Fax: 01 / 601 31 - 9100
kundendienst.wien@gorenje.at

Servicetermine für Stmk,
Kärnten, Osttirol
Tel.: 01 / 601 31 - 105
Fax: 01 / 601 31 - 9105
kundendienst.graz@gorenje.at

Servicetermine für OÖ, Salzburg
Tel.: 01 / 601 31 - 110
Fax: 01 / 601 31 - 9110
kundendienst.linz@gorenje.at

Servicetermine für Tirol, Vorarlberg
Tel.: 01 / 601 31 - 115
Fax: 01 / 601 31 - 9115
kundendienst.innsbruck@gorenje.at

Innendienst Möbel

Tel: 01 / 600 40 80 456
Fax: 01 / 601 31 - 9226
info.kuechen@gorenje.at



gorenje

Gorenje Austria Handelsges.m.b.H.
Südbahnhofgelände
Straße C
A-1101 Wien
Tel.: 01 / 601 31 - 0
Fax: 01 / 601 31 - 9401
E-Mail: info@gorenje.at
www.gorenje.at