



SĂ GĂTIM CU PASIUNE





SĂ GĂTIM CU PASIUNE

Bucătăria, un loc sacru al bucuriei și pasiunii pentru viață, este locul în care creăm gusturile delicioase și autentice ale vieților noastre. De-a lungul istoriei omenirii, bucătăria a fost locul în care s-au petrecut toate lucrurile importante. Aromele îmbietoare ale condimentelor vă cheamă să reînviați poveștile culinare ale trecutului și să le creați pe cele proprii. Hrana de calitate reprezintă rețeta pentru o viață dulce și plină de pasiune. Aparatele electrocasnice pentru bucătărie din colecția Gorenje Classico, disponibile în nuanțe de ivoriu și negru mat, întruchipează acest lucru.



Puterea nucșoarei

Dacă doriți să accentuați pasiunea masculină din bunătățile care ies din cuptorul dumneavoastră, atunci nucșoara este obligatorie. Este folosită atât la feluri principale, cât și la deserturi.



Friptură

Ingrediente pentru 4 porții

- 200 g carne tocată
- 50 g parmezan
- 1 ou de găină
- Pesmet
- Sare
- Nucșoară
- 4 dovlecei
- Pastă de tomate
- Ulei de floarea soarelui
- Piper

Procedeu

Amestecați într-un bol carnea tocată, parmezanul și oul. Adăugați pesmetul, sarea și nucșoara. Spălați bine dovleceii, ștergeți-i și tăiați-i pe lungime. Scoateți semințele și miezul moale. Umpleți dovleceii cu amestecul de carne tocată. Turnați pasta de tomate într-o tavă de copt și așezați dovleceii umpluți deasupra. Picurați puțin ulei și asezonați cu sare și piper. Acoperiți cu folie de aluminiu și puneți la cuptor la 180 °C timp de 30 de minute.

Cuptoare

Cuptoarele din colecția Gorenje Classico sunt îmbogățite de un design luxos și dinamic, cu o notă clasică. Liniile fine leagă în mod discret ușa și interiorul cuptorului, iar relieful și forma ușii aduc aminte de cuptoarele tradiționale arcuite. Aspectul perfect al cuptorului este completat de butoanele caracteristice, de

mânerul cu finisaje în nuanțe de auriu și temporizatorul electronic programabil cu design clasic. Cuptorul se mândrește cu tehnologia avansată de coacere HomeMADE™ și nivelul ridicat de eficiență energetică. Adăugați un strop din pasiunea proprie pentru a obține preparate delicioase, suculente și crocante.



Tehnologie HomeMADE™ pentru rezultate optime la copt

Designul inovator al interiorului cuptorului cu așezarea inteligentă a arzătorului PerfectGrill imită cuptoarele tradiționale cu lemne. Circulația eficientă a aerului cald ajută la distribuția uniformă a căldurii și obținerea de rezultate superioare la copt.

Dispozitivele de ghidare telescopice extensibile facilitează așezarea tăvilor de copt în cuptor și permit o supraveghere excelentă a procesului de copt.



Ușa cuptorului este întotdeauna rece

Ușa cuptorului este acoperită de un strat dublu de panouri de sticlă reflectorizantă. Prin urmare, exteriorul ușii este întotdeauna rece. Ușa sigură, care ajută la economisirea energiei, permite încadrarea cuptorului în clasa energetică A — 20%. Interiorul ușii cuptorului este neted și fără margini, permițând astfel o curățare ușoară.



Temporizator electronic programabil cu afișaj analog

Designul clasic analog al temporizatorului electronic programabil este unul dintre elementele decorative principale ale liniei. Este echipat cu ceas și cronometru și permite programarea pomirii întârziate și a sfârșitului duratei de gătit. Ceasul indică sfârșitul procesului de gătit printr-un semnal acustic. Designul clasic al ceasului cu brațe și linii de culoarea aurului vechi completează designul general al cuptorului.



Delicii din ciocolată

Gustul delicat și plăcut al ciocolatei trezește întotdeauna pasiunea. Ciocolata conține substanțe care declanșează o stare de bine și fericire. Un adevărat bucătar știe ce să servească pentru a trezi plăceri senzuale și nerăbdare pasională.



Ciocolată caldă cu mentă

Ingrediente pentru 4 porții

- 20 frunze de mentă proaspătă sau uscată
- 300 ml lapte
- 100 g ciocolată pentru copt
- 2 linguri de praf de budincă de ciocolată
- 200 g ciocolată neagră

Procedeu

Într-un bol amestecați 2 linguri de praf de budincă de ciocolată cu cinci linguri de lapte rece. Tocați mărunț frunzele de mentă și strecurați-le printr-un filtru pentru ceai. Scufundați filtrul pentru ceai în bol cu restul de lapte și puneți la foc până fierbe. Luați de pe foc și lăsați frunzele de mentă încă trei minute, până când se eliberează uleiurile esențiale. Scoateți filtrul și turnați amestecul de praf de budincă de ciocolată și lapte. Amestecați până când începe să se îngroașe. Când amestecul s-a îngroșat, ciocolata caldă cu mentă poate fi servită. Turnați în pahare și serviți.

PLITE DE GĂTIT

Sticlă ceramică

Gătire rapidă și eficientă și curățare simplă

Plitele cu inducție funcționează incredibil de repede și de eficient pentru a găti preparate excelente și hrănitoare. Funcția SuperBoost pentru funcționare rapidă și puternică permite un gătit și mai rapid și eficient ceea ce ajută la economisirea timpului și energiei.



BoilControl

BoilControl este un sistem automat care va ajusta temporar puterea transmisă unei zone de gătit. După ce funcționează la putere maximă, zona de gătit va păstra temperatura la nivelul dorit pentru a preveni revărsarea alimentelor în timpul fierberii sau gătirii mai mult decât este necesar.



Tehnologie modernă hi-light cu o notă clasică

Pe lângă cele trei radiatoare hi-light, plita din sticlă ceramică este dotată și cu un radiator cu suprafață circulară dublă care se poate adapta vaselor și tigăilor de diferite dimensiuni. Un indicator luminos al fiecărei zone de gătit va rămâne aprins cât timp suprafața este fierbinte. Suprafața netedă a plitei este ușor de curățat, iar marginile ridicate împiedică revărsările.

Butoane retro pentru control facil

Butoanele clasice cu aspect plăcut, cu finisaje de culoarea aurului vechi, care amintesc de predecesoarele din ceramică, sunt însoțite de tehnologia modernă care permite un control facil și confortabil. Designul ergonomic al acestora asigură o prindere ușoară.



Delicii din ciocolată

Gustul delicat și plăcut al ciocolatei trezește întotdeauna pasiunea. Ciocolata conține substanțe care declanșează o stare de bine și fericire. Un adevărat bucătar știe ce să servească pentru a trezi plăceri senzuale și nerăbdare pasională.



Ciocolată caldă

Ingrediente pentru 4 porții

- 1 l lapte
- 100 g ciocolată pentru copt
- 1 pachet de praf de budincă de ciocolată
- 2 linguri de cacao
- 4 linguri de zahăr
- Un vârf de scorțișoară
- Smântână lichidă (opțional)

Procedeu

Amestecați praful de budincă, zahărul și cacaoa, apoi completați cu puțin lapte rece. Adăugați restul de lapte în bol și omogenizați amestecul de budincă, zahăr și cacao. Adăugați ciocolata sfărâmată în bucățele. Puneți din nou pe foc și amestecați timp de 2 sau 3 minute până când ciocolata se topește, iar amestecul se îngroașă. Turnați ciocolata caldă în pahare. După aproximativ un minut, adăugați câteva picături de smântână lichidă și presărați scorțișoară. Opțional, acoperiți ciocolata caldă cu frișcă.

PLITE DE GĂTIT

Gaz

Gama de plite de gătit de calitate superioară, desăvârșite din punct de vedere tehnic, cu design sofisticat, cu siguranță vă va permite să o alegeți pe cea care se potrivește cel mai bine obiceiurilor și așteptărilor dumneavoastră culinare, precum și opiniilor dumneavoastră cu privire la designul interior și confortul

casei. Gama include plite cu gaz cu grilaj din fontă și butoane cu design plăcut, în nuanțe de ivoriu sau negru mat. Plita este echipată cu un arzător în formă de diamant care îmbunătățește claritatea și confortul în timpul gătitului. Plita de gătit aleasă se va potrivi perfect cu celelalte aparate din colecția Gorenje Classico.



Formă de diamant

Designul special în formă de diamant al arzătorului permite o mai bună urmărire a procesului de gătit. Oferă mai mult spațiu pentru vasele și tigăile de dimensiuni mari sau pentru un wok pe cele două radiatoare mai mari și mai puternice aflate pe partea

stângă, respectiv cea dreaptă. Forma plăcută a grilajului din fontă urmărește designul funcțional al arzătorului și completează în mod elegant aspectul plitei.



Grilaj din fontă

Grilajul din fontă va îmbunătăți stabilitatea și aspectul plitei cu gaz. Materialul din care este produs grilajul îl face foarte durabil și rezistent chiar și la cele mai ridicate temperaturi.



Aprindere cu o singură mână

Aprinderea cu o singură mână a arzătorului cu gaz este o altă funcție care asigură confort suplimentar și control facil. Pentru a activa arzătorul cu gaz trebuie doar să apăsați butonul și să îl rotiți cu o singură mână până la nivelul dorit, cealaltă mână rămânând liberă. Rapid și simplu!



Arzător cu gaz pentru wok

Arzătorul cu gaz profesional cu o flacără pe trei inele încălzește suplimentar vasul, pentru a îmbunătăți eficiența energetică și permite pregătirea alimentelor în doar câteva minute. Suportul opțional din fontă pentru wok sporește nivelul de siguranță, confort și eficiență în timpul gătitului.



Puterea naturală a ghimbirului

Ghimbirul este cunoscut din antichitate ca fiind unul dintre cele mai vechi și mai puternice afrodisiace, precum și una dintre cele mai puternice plante cu efect anti-oxidant. Va înviora orice preparat sau băutură. Era considerat clasic și totuși modern de către filosoful chinez Confucius, care își condimenta fiecare preparat cu ghimbir.



Calamari cu avocado

Ingrediente pentru 4 porții

- 25 calamari
- O jumătate de ceapă
- 3 căței de usturoi
- Pătrunjel
- Ulei de măsline
- 3 avocado
- Sare
- Piper
- 2 ardei chilli
- Suc proaspăt de lămâie
- 30 g ghimbir

Procedeu

Spălați și scurgeți calamarii. Încingeți uleiul de măsline într-o tigaie și prăjiți calamarii. Scoateți calamarii din tigaie și adăugați usturoiul și ceapa tocate și avocado tăiat cuburi. Prăjiți până când avocado se înmoaie. Puneți calamarii înapoi în tigaie, asezonați cu sare și piper și presărați pătrunjelul tocat.

Într-un vas de lut combinați sosul cu ardeii chilli tocați, uleiul de măsline, sucul de lămâie și ghimbirul ras. Asezonați sosul după gust cu sare și piper și serviți-l împreună cu calamarii.

HOTE DE BUCĂTĂRIE



Aspectul minimalist al hotei de bucătărie din colecția Gorenje Classico completează în mod elegant întregul ambianță al bucătăriei. Liniile fine și detaliile cu finisaje aurii oferă o potrivire armonioasă cu designul celorlalte aparate din colecție. Hota excelează în ceea ce privește eficiența și funcționarea silențioasă. Tendința modernă de a uni bucătăria cu sufrageria

impune și noi standarde legate de performanțele hotei. Cu o capacitate de cel puțin 640 m³/h, hota Gorenje Classico asigură puterea optimă necesară pentru eliminarea mirosurilor neplăcute, a umezelii și a particulelor de grăsime din spații de până la 35 de metri pătrați. Cu siguranță veți fi impresionați de materialele autentice și de design.



Bec cu halogen

Pe lângă funcția de bază de evacuare a aerului, hotele de bucătărie sunt și o sursă suplimentară de lumină deasupra plitei de gătit. Becul cu halogen este mai puternic și mai eficient din punct de vedere energetic decât cel convențional.

Filtre de grăsime care pot fi spălate la mașina de spălat vase

Filtrele de grăsime sunt ușor de scos și curățat. Acestea pot fi spălate manual sau în mașina de spălat vase folosind un program delicat.

Butoane și mânere cu finisaje aurii

Designul hotei în nuanțe de ivory sau negru mat este completat de mânerul deosebit de culoarea aurului vechi. Butoanele permit controlul tradițional al hotei și al funcțiilor acesteia. Mânerul decorativ care se potrivește designului întregii colecții completează perfect aspectul hotei și îi accentuează caracterul clasic.



Cimbru pentru fericire

Această plantă aromatică are puteri misterioase. Pe lângă efectele medicinale, frunzele sale mici conțin o doză sănătoasă dintr-o substanță care va aprinde pasiunea chiar și în cele mai îndepărtate colțuri. Nu este o întâmplare faptul că este denumită planta fericirii. Va fi un ingredient binevenit pentru orice preparat.



Supă de ciuperci cu cimbru

Ingrediente pentru 4 porții

- 3 cl ulei
- 40 g ceapă
- Usturoi
- 160 g ciuperci proaspete (ciuperci pleurotus, porcini, chanterelles)
- 0,5 dl vin alb sec
- 120 g morcovi
- 1,25 l supă de vită
- 120 g cartofi
- 20 g făină
- 0,5 dl smântână
- Sare
- Piper
- Un vârf de cimbru

Procedeu

Prăjiți ceapa în ulei. Adăugați usturoiul tocat pentru a elibera aroma. Apoi, adăugați ciupercile proaspete, tăiate felii subțiri. În timp ce le prăjiți, adăugați vinul alb și morcovii tăiați cuburi. Asezonați după gust și adăugați supa de vită. Gătiți până când morcovii se înmoaie. Adăugați cartofii gătiți separat și tăiați cuburi. Îngroșați supa. Înainte de a servi, adăugați smântâna și cimbrul proaspăt pentru a îmbogăți gustul și textura.

APARATE DE GĂTIT



Alegeți între aparatele de gătit cu gaz și cele electrice, cu design armonios, echipate cu tehnologia hi-light, disponibile în versiuni cu lățimi de 50 sau 60 de centimetri. Soluțiile tehnologice inovatoare garantează rezultate excelente de fiecare dată. Cuptorul este disponibil în versiunea electrică și cu gaz.

Folosirea și controlul aparatului sunt foarte simple grație designului inteligent al butoanelor, temporizatorului electronic dotat cu afișaj analog și mânerului deosebit cu formă specială care permite o prindere bună.



Butoane retro pentru control facil

Butoanele clasice cu aspect plăcut, cu finisaje de culoarea aurului vechi, care amintesc de predecesoarele din ceramică, sunt însoțite de tehnologia modernă care permite un control facil și confortabil. Designul ergonomic al acestora asigură o prindere ușoară.



Grilaj din fontă

Grilajul din fontă va îmbunătăți stabilitatea și aspectul plitei cu gaz. Materialul din care este produs grilajul îl face foarte durabil și rezistent chiar și la cele mai ridicate temperaturi.



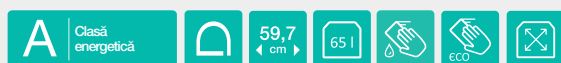
Arzător cu gaz pentru wok

Arzătorul cu gaz profesional cu o flacără pe trei inele încălzește suplimentar vasul, pentru a îmbunătăți eficiența energetică și permite pregătirea alimentelor în doar câteva minute. Suportul opțional din fontă pentru wok sporește nivelul de siguranță, confort și eficiență în timpul gătitului.



BO 53 CLI

Cuptor încorporabil multifuncțional



Design

- Culoare: ivoriu
- Culoare mâner: auriu
- Material panou control: sticlă

Eficiență

- Volum cuptor: 65 l
- Suprafață mare de gătit

Control

- Control mecanic al temperaturii
- Ceas programabil cu afișaj analogic

Moduri de încălzire



Caracteristici

- Ușă clasică
- Cuptor iluminat

Echipament

- Tavă emailată adâncă
- Tavă emailată subțire
- Grătar
- Ghidaje cromate

Sisteme de siguranță

- Siguranțe termoelectrice
- Răcire dinamică cuptor
- Ușă cu geam dublu și un deflector de căldură

Curățare ușoară

- Funcție AquaClean
- Ușă cu geam interior plat
- EcoEmail

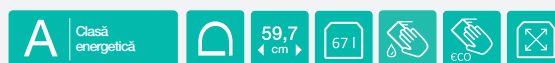
Date tehnice

- Consum energie: 0,79 kWh (ventilare), 0,87 kWh (convențional)
- Dimensiuni produs (Î × L × A): 59,5 × 59,7 × 56,5 cm
- Dimensiuni nișă min-max (Î × L × A): 59-60 × 56-56,8 × 55 cm



BO 73 CLB

Cuptor încorporabil multifuncțional



Design

- Culoare: negru mat
- Culoare mâner: auriu
- Material panou control: sticlă

Eficiență

- Volum cuptor: 67 l
- Suprafață mare de gătit

Control

- Control mecanic al temperaturii
- Ceas programabil cu afișaj analogic

Moduri de încălzire



Caracteristici

- Ușă clasică
- Cuptor iluminat

Echipament

- Tavă emailată adâncă
- Tavă emailată subțire
- Grătar
- 2 ghidaje telescopice 2D

Sisteme de siguranță

- Siguranțe termoelectrice
- Răcire dinamică cuptor
- Ușă cu geam triplu și un deflector de căldură

Curățare ușoară

- Funcție AquaClean
- Ușă cu geam interior plat
- EcoEmail

Date tehnice

- Consum energie: 0,85 kWh (ventilare), 0,85 kWh (convențional)
- Dimensiuni produs (Î × L × A): 59,5 × 59,7 × 54,7 cm
- Dimensiuni nișă min-max (Î × L × A): 59-60 × 56-56,8 × 55 cm



GW 65 CLI
Plită gaz



- Culoare: ivoriu

Caracteristici

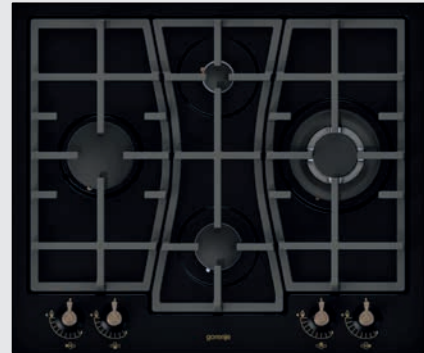
- Arzător triplu

Suprafața de gătit

- Aprindere la o mână
- Suprafață de gătit
 - 1 arzător auxiliar + 1 arzător standard + 1 arzător rapid + 1 arzător wok
 - Față mijloc: Ø 6,7 cm, 1,75 kW
 - Spate mijloc: Ø 4,3 cm, 1 kW
 - Stânga: Ø 9,7 cm, 3 kW
 - Dreapta: Ø 13,4 cm, 3,8 kW

Date tehnice

- Conexiune necesară: 9,6 kW
- Dimensiuni produs (Î × L × A): 8,7 × 60 × 51 cm
- Dimensiuni nișă (Î × L × A): 5,5 × 56 × 48 cm



GW 65 CLB
Plită gaz



- Culoare: negru mat

Caracteristici

- Arzător triplu

Suprafața de gătit

- Aprindere la o mână
- Suprafață de gătit
 - 1 arzător auxiliar + 1 arzător standard + 1 arzător rapid + 1 arzător wok
 - Față mijloc: Ø 6,7 cm, 1,75 kW
 - Spate mijloc: Ø 4,3 cm, 1 kW
 - Stânga: Ø 9,7 cm, 3 kW
 - Dreapta: Ø 13,4 cm, 3,8 kW

Date tehnice

- Conexiune necesară: 9,6 kW
- Dimensiuni produs (Î × L × A): 8,7 × 60 × 51 cm
- Dimensiuni nișă (Î × L × A): 5,5 × 56 × 48 cm



ECK 63 CLI

Plită vitroceramică

59,4
cm

- Ramă din inox
- Culoarea ramei: ivoriu

Suprafața de gătit

- 4 arzătoare HiLight
 - Zonă față stânga: 21/12 cm, 2,2 kW
 - Zonă față dreapta: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
 - Zonă spate stânga: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
 - Zonă spate dreapta: Ø 18 cm, 1,8 kW

Siguranță și durabilitate

- indicator de căldură reziduală

Date tehnice

- Conexiune necesară: 6,4 kW
- Dimensiuni produs (Î × L × A): 9,2 × 59,4 × 51 cm
- Dimensiuni nișă (Î × L × A): 6,2 × 56 × 49 cm



ECK 63 CLB

Plită vitroceramică

59,4
cm

- Ramă din inox
- Culoarea ramei: negru mat

Suprafața de gătit

- 4 arzătoare HiLight
 - Zonă față stânga: 21/12 cm, 2,2 kW
 - Zonă față dreapta: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
 - Zonă spate stânga: Ø 14,5 cm, 1,2 kW
 - Zonă spate dreapta: Ø 18 cm, 1,8 kW

Siguranță și durabilitate

- indicator de căldură reziduală

Date tehnice

- Conexiune necesară: 6,4 kW
- Dimensiuni produs (Î × L × A): 9,2 × 59,4 × 51 cm
- Dimensiuni nișă (Î × L × A): 6,2 × 56 × 49 cm



DK 63 CLI
Hotă decorativă

60
cm

- Materialul carcasei: oțel vopsit
- Culoarea carcasei: ivoriu

Eficiență

- Debit aer extras: 640 m³/h
- Diametru tub evacuare: 15 cm

Control

- Control mecanic
- 3 viteze de ventilare

Caracteristici

- Becuri halogen: 2 × 40 W

Echipament

- Filtru de aluminiu
- Supapă de sens unic

Date tehnice

- Nivel zgomot (max.): 64 dB(A)
- Dimensiuni produs (L × A): 60 × 50 cm
- Înălțime: 280 mm
- Înălțime horn min/max: 530/860 mm



DK 63 CLB
Hotă decorativă

60
cm

- Materialul carcasei: oțel vopsit
- Culoarea carcasei: negru mat

Eficiență

- Debit aer extras: 640 m³/h
- Diametru tub evacuare: 15 cm

Control

- Control mecanic
- 3 viteze de ventilare

Caracteristici

- Becuri halogen: 2 × 40 W

Echipament

- Filtru de aluminiu
- Supapă de sens unic

Date tehnice

- Nivel zgomot (max.): 64 dB(A)
- Dimensiuni produs (L × A): 60 × 50 cm
- Înălțime: 280 mm
- Înălțime horn min/max: 530/860 mm



GI 52 CLI1

Aragaz autonom



- Culoare: ivoriu

Eficiență

- Volum net cuptor: 46 l
- Suprafață tavă: 1230 cm²

Control

- Butoane clasice
- Timer cu afișaj analogic
- Aprindere la o mână

Plită

- gaz

Suprafața de gătit

- 2 arzătoare standard + 1 arzător mare + 1 arzător auxiliar
 - Zonă față stânga: 5,5 cm, 1 kW
 - Zonă față dreapta: Ø 7,5 cm, 1,75 kW
 - Zonă spate stânga: Ø 7,5 cm, 1,75 kW
 - Zonă spate dreapta: Ø 10 cm, 2,7 kW

Cuptor

- Gaz - 46 l

Funcții încălzire



Caracteristici

- Iluminare cuptor

Echipare

- Tavă adâncă emailată
- Tavă subțire emailată
- Ghidaje cromate

Sisteme de siguranță

- Siguranțe termoelectrice
- Ușă cu geam dublu și un deflector metalic de căldură (CompactDoor)

Curățare ușoară

- Eco Email în cuptor și pe tăvi

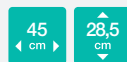
Date tehnice

- Consum de energie: 1,86 kWh (convențional)
- Dimensiuni produs (Î × L × A): 85 × 50 × 60,5 cm



MO 4250 CLI

Cuptor cu microunde autonom



- Culoare: ivoriu

Eficiență

- Volum cuptor: 20 l

Control

- Butoane clasice și temporizator analogic

Caracteristici:

- Cavități cu partea interioară ceramică
- Funcție decongeling
- Putere
 - Microunde: 800 W
 - Grill: 1110 W

Funcții



- Microunde / grill / microunde + grill / decongeling / timer

Siguranță

- Întrerupător de siguranță

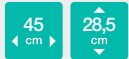
Date tehnice

- Dimensiuni produs (Î × L × A): 26 × 45 × 33 cm



MO 4250 CLB

Cuptor cu microunde autonom



- Culoare: negru mat

Eficiență

- Volum cuptor: 20 l

Control

- Butoane clasice și temporizator analogic

Caracteristici:

- Cavitare cu partea interioară ceramică
- Funcție decongelare
- Putere
 - Microunde: 800 W
 - Grill: 1110 W

Funcții



- Microunde / grill / microunde + grill / decongelare / timer

Siguranță

- Întrerupător de siguranță

Date tehnice

- Dimensiuni produs (Î × L × A): 26 × 45 × 33 cm

Funcții cuptor

Pictograme - descriere

- Iluminare cuptor
- Încălzitor inferior și încălzitor superior
- Încălzitor inferior, încălzitor superior și ventilator
- Grill
- Grill și ventilator
- Termostat gaz
- Încălzitor gaz și infraroșu
- Microunde
- Grill și microunde
- Decongelare
- Încălzitor inferior și ventilator circular
- Ventilator circular
- Încălzitor inferior și ventilator
- Grill mic
- AquaClean

GORENJE ROMANIA S.R.L.
Calea Floreasca nr. 175,
Clădirea Floreasca Tower, 6B,
Sector 1, București

T +40 21 233 33 90
F +40 21 233 32 69
E gorenje@gorenje.ro