



DUŻE

SPRZĘT WOLNOSTOJĄCY I DO ZABUDOWY

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

BLANCO



Temat numeru!

Zlewozmywaki i baterie kuchenne

Pompy ciepła w suszarkach

Kuchnie wielkogabarytowe



9 772391 724001

10

Comitor – wywiad:
Design i rozwiązania

Elica w Warszawie
– Roadshow 2020

Bosch, Siemens i Miele
na IFA 2020

Test zmywarki
Amica DIM635ACBG

Niezastąpiony w kuchni



Domową kuchnię czy aneks kuchenny trudno dziś sobie wyobrazić nie tylko bez odpowiedniego sprzętu do gotowania czy przechowywania żywności, ale także bez funkcjonalnego zlewozmywaka. Ten, mimo zmieniających się trendów, wciąż nie zamierza „wyprowadzać się” z kuchni, chociaż często króluje w niej zmywarka. Nawet jeśli ręcznie zmywamy niewiele, to i tak zlewozmywak może okazać się pomocny, np. podczas mycia warzyw czy owoców, a także oczyszczania i przygotowywania żywności do gotowania oraz rozmrażania. W zlewozmywaku możemy wygodnie pozmywać nawet duże naczynia, które zajęłyby zbyt wiele miejsca w komorze zmywarki. Nie brakuje też naczyń, których nie należy myć w zmywarce. Nie zalecają tego chociażby producenci niektórych patelni, ponieważ wysoka temperatura w połączeniu ze środkami chemicznymi stosowanymi w zmywarkach mogłyby osłabić teflonową powłokę. W takim wypadku zlewozmywak będzie wręcz niezastąpiony. Różnorodność dostępnych na rynku zlewozmywaków sprawia, że wybór odpowiedniego modelu nie jest łatwy. Rozmaite są zarówno rozmiary, kształty, jak i materiały, z których są one wykonywane. Niezależnie od tego, czy będzie to model stalowy, ceramiczny czy kompozytowy, jedno-, półtora- czy dwukomorowy, powinien być on dopasowany do stylistyki wnętrza, jego rozmiarów i wymiarów zabudowy kuchennej. Różne są ponadto sposoby montażu zlewozmywaka. Możemy wybierać między modelami nakładanymi na szafkę kuchenną, wpuszczanymi w blat lub podblatowymi, a zatem do wyboru do koloru!

Domową kuchnię czy aneks kuchenny trudno dziś sobie wyobrazić nie tylko bez odpowiedniego sprzętu do gotowania czy przechowywania żywności, ale także bez funkcjonalnego zlewozmywaka. Ten, mimo zmieniających się trendów, wciąż nie zamierza „wyprowadzać się” z kuchni, chociaż często króluje w niej zmywarka. Nawet jeśli ręcznie zmywamy niewiele, to i tak zlewozmywak może okazać się pomocny, np. podczas mycia warzyw czy owoców, a także oczyszczania i przygotowywania żywności do gotowania oraz rozmrażania. W zlewozmywaku możemy wygodnie pozmywać nawet duże naczynia, które zajęłyby zbyt wiele miejsca w komorze zmywarki. Nie brakuje też naczyń, których nie należy myć w zmywarce. Nie zalecają tego chociażby producenci niektórych patelni, ponieważ wysoka temperatura w połączeniu ze środkami chemicznymi stosowanymi w zmywarkach mogłyby osłabić teflonową powłokę. W takim wypadku zlewozmywak będzie wręcz niezastąpiony. Różnorodność dostępnych na rynku zlewozmywaków sprawia, że wybór odpowiedniego modelu nie jest łatwy. Rozmaite są zarówno rozmiary, kształty, jak i materiały, z których są one wykonywane. Niezależnie od tego, czy będzie to model stalowy, ceramiczny czy kompozytowy, jedno-, półtora- czy dwukomorowy, powinien być on dopasowany do stylistyki wnętrza, jego rozmiarów i wymiarów zabudowy kuchennej. Różne są ponadto sposoby montażu zlewozmywaka. Możemy wybierać między modelami nakładanymi na szafkę kuchenną, wpuszczanymi w blat lub podblatowymi, a zatem do wyboru do koloru!

Lukasz Sowiński

Serwis informacyjny

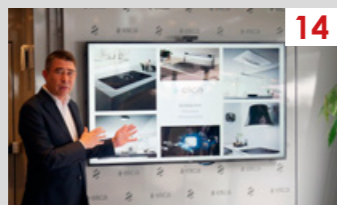
Branżowe informacje z Polski i ze świata. **4**

Wywiad – Comitor

Rozmowa z Robertem Walterem – dyrektorem zarządzającym w Comitor sp. z o.o. **12**

Mobilna ekspozycja przed Domo Strefa

7 września w mobilnym showroomie firmy Elica odbyła się konferencja prasowa poświęcona najnowszej kolekcji okapów i płyt grzewczych tego włoskiego producenta. **14**



Nowa era innowacji i wrażeń wirtualnych

Na początku września 2020 r. firma Samsung zorganizowała wyjątkowe wydarzenie pod hasłem „Life Unstoppable”. **16**



Duże AGD na IFA Special Edition 2020

Z wiadomych względów branża targowa przeżywa w tym roku niezwykle trudny okres. Pandemia nie oszczędziła również berlińskich targów IFA. Jednak ich organizatorzy pokazali, jak w tym czasie atrakcyjnie i, co najważniejsze, bezpiecznie zaprezentować szerokiej publiczności globalne trendy. **18**



Komfortowa i funkcjonalna strefa zmywania

Stosowane w kuchennych wnętrzach zlewozmywaki możemy dzielić według rozmaitych kryteriów. Jednym z najważniejszych jest ten uwzględniający nie ich kształty, nie gabaryty, a materiały, z jakich są produkowane. **26**



SPIS TREŚCI:

Cicho wygodnie i skutecznie

Test zmywarki Amica DIM635ACBG z funkcją OpenDry **40**

Nowości w dużym AGD

42, 52

Suszarki kondensacyjne z pompą ciepła

Bębnowe suszarki kondensacyjne zastępują balkonowe i łazienkowe suszarnie, które nie są estetycznym rozwiązaniem. Jednymi z najbardziej zaawansowanych urządzeń AGD są suszarki z pompą ciepła. Ich podstawowymi zaletami są energooszczędność i funkcjonalność. **46**

Kuchnie nie tylko dla profesjonalistów

Duży sprzęt grzewczy wykorzystywany podczas przygotowywania rozmaitych potraw oznacza przede wszystkim większą swobodę gotowania. **56**



Odkryj jak piekarnik czyści się sam.



Czyszczenie pyrolityczne

Gotowanie to nie tylko przyjemność, ale także obowiązek. Skuteczne domycie brudnego piekarnika zajmuje wiele czasu i wysiłku. Funkcja pyrolizy pozwoli Ci wyczyścić piekarnik bez trudu! Pyroliza to proces samoczyszczenia piekarnika, który jest niezwykle skuteczny, ale też bezpieczny. Piekarnik rozgrzany do 480°C przekształca wszelkie zabrudzenia, nawet zaschnięte plamy tłuszczu, w popiół. Na koniec wystarczy go usunąć, przecierając wnętrze piekarnika ściereczką. Czyszczenie pyrolityczne pozwoli Ci zaoszczędzić czas i pieniądze – na detergenty nie wydasz ani grosza. Od teraz pieczenie stanie się czystą przyjemnością!



www.infomarket.edu.pl

InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa
tel. (22) 835 19 17
e-mail: redakcja@infomarket.edu.pl

Niniejsza publikacja jest zastrzeżona patentowo i w całości chroniona prawem autorskim. Wszelkie komercyjne przytaczanie całości bądź wybranych fragmentów opracowania wymaga zgody Wydawcy. Materiały InfoMarket Sp. z o.o. zabezpieczone zostały specjalnym kodem. W przypadku naruszenia dóbr intelektualnych bądź materialnych InfoMarket Sp. z o.o., poniesione straty będą egzekwowane prawnie.

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Ściągnij plik

Akcja, promocja

Przypomnienie daty

Globalna strona WWW

Przekierowanie

Porady prawne

Słownik pojęć

Wyślij e-mail

Wyświetl film

Pokaz slajdów

Alfabet marek

Amica

Wspiera warsztaty terapii zajęciowej

Fundacja Amicis, wspierana przede wszystkim przez Grupę Amica, po raz kolejny udzieliła pomocy potrzebującym. Tym razem wsparcie w postaci sprzętu AGD trafiło do warsztatów terapii zajęciowej w Zaborowie, organizowanych przez Stowarzyszenie na Rzecz Osób Niepełnosprawnych „Nasz Dom – Nasz Świat” w Lesznie. Tego typu inicjatywa pozwoli podopiecznym organizacji na aktywizację społeczną, naukę samodzielności i rozwój pasji.

Stowarzyszenie na Rzecz Osób Niepełnosprawnych „Nasz Dom – Nasz Świat” w Lesznie powstało z inicjatywy rodziców i opiekunów osób z niepełnosprawnościami. W tym roku założyciele postanowili uruchomić pierwsze w powiecie Miasto Leszno warsztaty terapii zajęciowej, których oferta adresowana jest do 40 osób z niepełnosprawnościami. Budynek, w którym będą odbywały się zajęcia, wymagał wyposażenia w niezbędne sprzęty. W związku z tym Wojciech Otto, prezes zarządu stowarzyszenia zwrócił się do fundacji Amicis z prośbą o przekazanie sprzętu AGD.

– Każdego dnia miałem dookoła siebie mnóstwo ludzi dobrej woli, którzy pomagali w trakcie całej inwestycji. Na szczęście dziś cieszymy się zakończeniem prac. 1 wrześ-



śnia ruszyliśmy z warsztatami terapii zajęciowej w Zaborowie, które są pierwszą tego typu placówką w powiecie

Miasto Leszno. Dzięki zaangażowaniu rodziców, wolontariuszy, pracowników i sponsorów udało się nam stworzyć miejsce, które każdego dnia będzie służyło osobom z niepełnosprawnościami. Dziękujemy Grupie Amica i fundacji Amicis za przekazanie sprzętu AGD: płyt elektrycznych, piekarnika, lodówki, pralki i kuchenki mikrofalowej, dzięki którym nasi podopieczni będą mogli uczyć się samodzielności – mówi Wojciech Otto, prezes zarządu Stowarzyszenia na Rzecz Osób Niepełnosprawnych „Nasz Dom – Nasz Świat”.

Fundacja Amicis na co dzień angażuje się w niesienie pomocy tym, którzy jej najbardziej potrzebują, tj. dzieciom, ludziom starszym, samotnym i schorowanym, osobom z niepełnosprawnościami oraz ludziom bezdomnym lub uzależnionym.

– Zależy nam na tym, by ułatwiać im życie, wspierać ich w trudach codzienności i dawać nadzieję na lepsze jutro – mówi Janina Szablewska z fundacji Amicis. Fundacja Amicis, finansowana przez Grupę Amica, regularnie wspiera stowarzyszenia, instytucje i placówki pomocy społecznej, a także organizacje zajmujące się wolontariatem.

B/S/H/

Nowy kierunek studiów pod patronatem BSH

Firma BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego otwiera nowy kierunek studiów wspólnie z Uniwersytetem Łódzkim oraz pięcioma partnerami biznesowymi z regionu. Już od października studenci Wydziału Zarządzania będą mogli zdobywać kompetencje menedżerskie na nowym kierunku – automatyzacja procesów biznesowych.

Firma BSH już od wielu lat realizuje program wsparcia rozwoju edukacji, począwszy od kształcenia na poziomie zawodowym i technicznym, aż po współpracę z uczelniami wyższymi. Automatyzacja procesów biznesowych to kie-

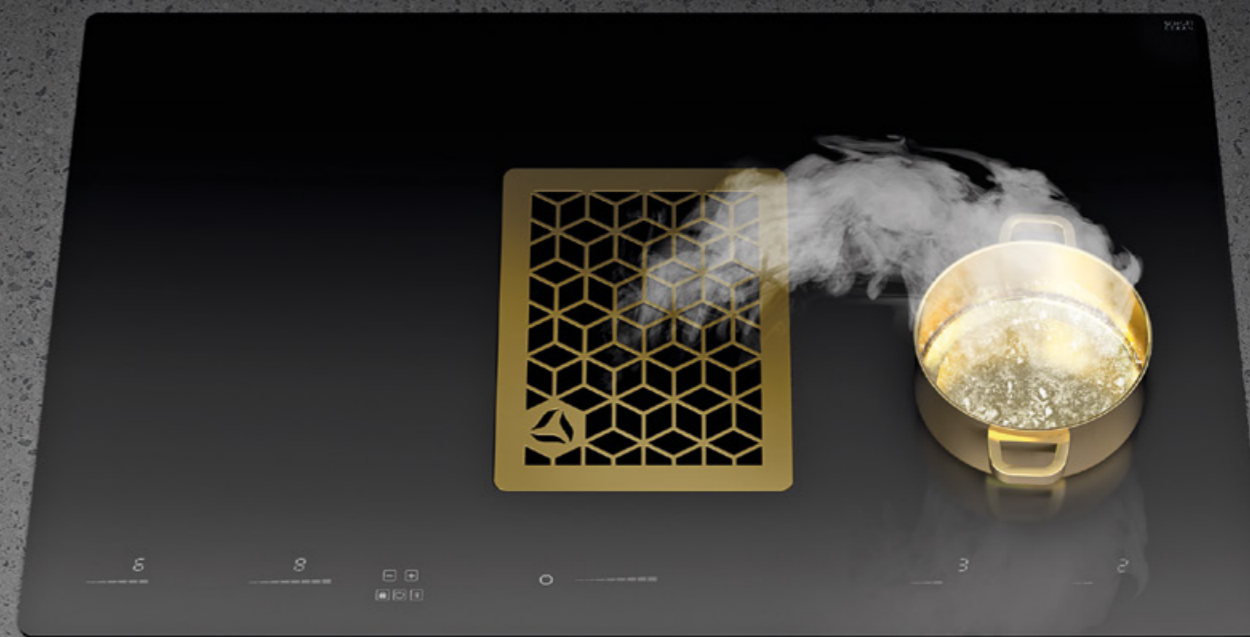
runek, który powstał w odpowiedzi na aktualne potrzeby rynku pracy oraz dynamiczny rozwój narzędzi cyfrowych w niemal każdym obszarze współczesnego biznesu. Kluczowym atutem nowego kierunku jest unikatowy, interdyscyplinarny program kształcenia. Zajęcia będą prowadzone zarówno przez kadre naukowo-dydaktyczną UŁ, jak i praktyków z BSH oraz innych przedstawicieli biznesu. BSH jako globalna firma produkcyjna świadcząca usługi cyfrowe i tworząca najnowsze techniki IoT w branży AGD na bieżąco wdraża rozwiązania w zakresie RPA (Robotic Process Automation). Współpraca nauki z biznesem pozwala na kształcenie na najwyższym poziomie z wykorzystaniem najnowszych rozwiązań technicznych oraz w odpowiedzi na realne oczekiwania rynku pracy. Wymia-

na wiedzy i doświadczenia umożliwia współtworzenie programów dydaktycznych, zajęć i warsztatów, a także organizowanie staży i zgłaszanie problemów badawczych do opracowania.

– Nowy kierunek studiów – automatyzacja procesów biznesowych jest doskonałym przykładem bardzo dobrej współpracy BSH z uczelnią wyższą. Jedną z fundamentalnych wartości firmy jest zorientowanie na przyszłość. Wierzymy, że inwestując właśnie w rozwój nauki, inwestujemy w naszą wspólną przyszłość. Poprzez rozwój nauki ułatwiamy życie społecznościom na całym świecie. Inwestycja w naukę to najlepsza inwestycja w nasze lepsze jutro – mówi Konrad Pokutycki, prezes zarządu BSH. – W dobie dynamicznie zmieniającego się świata, nowoczesnych technologii cyfrowych kluczowe jest nabywanie wiedzy i umiejętności adekwatnych do oczekiwań i potrzeb nowoczesnych pracodawców. Absolwenci nowego kierunku, znając standardy, narzędzia, technologie i najnowsze trendy, będą w stanie nie tylko skutecznie konkurować na rynku pracy, ale przede wszystkim będą świetnymi specjalistami w obszarze robotyzacji procesów biznesowych – dodaje prezes Pokutycki.



Dyskretna elegancja w połączeniu z najnowszą technologią.



OKAP WBUDOWANY W PŁYTĘ INDUKCYJNĄ WIZARD

Duet o niezwykłej mocy i cichej pracy



www.facebook.com/ciarko



www.instagram.com/ciarko.design

Amica

Kampania płyt indukcyjnych 2.0

Amica rozpoczęła ogólnopolską kampanię produktową płyt indukcyjnych 2.0. Wielozadaniowość, szybkość działania, energooszczędność i niezawodność to podstawowe wyróżniki nowych modeli marki Amica. Na tych cechach skoncentruje się także kampania. Spot reklamowy, który jest w niej wykorzystywany, opowiada o codziennych potrzebach użytkowników AGD.

Bohaterką nowej kampanii produktowej marki Amica jest zapracowana mama, która każdego dnia walczy z nadmiarem obowiązków. Pomaga jej w tym nowa płyta indukcyjna 2.0, która jest wielozadaniowym urządzeniem AGD. Przydatne rozwiązania, takie jak PowerBooster i AutoBridge, zastosowane w płytach grzejnych Amiki, gwarantują szybkie, efektywne i energooszczędne gotowanie. Pozwalają także na oszczędność czasu, którego na co dzień brakuje. Główny przekaz kampanii opiera się na hasle: „Nowa płyta indukcyjna 2.0. Wielozadaniowa – jak Ty”.

– Zależy nam na tym, aby wszystkie sprzęty marki Amica wraz z ich funkcjonalnościami odpowiadały potrzebom konsumentów. Zdajemy sobie

sprawę z tego, jak na co dzień jesteśmy zabiegani. Dlatego wdrażamy kolejny produkt, który ma



wesprzeć naszych klientów w domowych obowiązkach. Produkowane w Polsce płyty 2.0 to nowa

generacja urządzeń AGD wyróżniających się wielozadaniowością, szybkim działaniem, elastycznością rozwiązań i energooszczędnością, dlatego mogą stanowić realne wsparcie dla ich użytkowników – mówi Paweł Rydz, dyrektor marketingu w grupie Amica.

Nowa kampania marki Amica rozpoczęła się 18 września 2020 r. Działania obejmują zarówno media tradycyjne, jak i cyfrowe. W ogólnopolskich stacjach telewizyjnych emitowany jest billboard sponsorski, a w Internecie, na platformach VoD, YouTube i kanałach social media – 30-sekundowy spot reklamowy. Kampania wspierana jest 15-sekundowymi spotami radiowymi emitowanymi w stacjach ogólnopolskich i lokalnych.

Za koncepcję i realizację kampanii produktowej odpowiada agencja C108. Planowanie mediów w obszarze digital powierzono Value Media, za zakup mediów w telewizji odpowiedzialny jest dom mediowy PHD, a za działania PR – agencja Q&A Communications.

GfK

Partnerem targów IFA

W świecie nadmiaru danych, zakłóceń i niewłaściwego ich wykorzystywania umiejętność wyciągania praktycznych, rzetelnych i ustrukturyzowanych wniosków jest kluczem do sukcesu każdej firmy. Dlatego IFA, czołowe światowe targi elektroniki konsumenckiej i biurowej, oraz GfK, światowy lider w dziedzinie danych i analiz dla branży produktów konsumenckich, połączyły siły, wzmacniając swoje globalne partnerstwo w celu wsparcia branży.

Począwszy od edycji specjalnej IFA 2020, GfK zapewni partnerom i widzom targów IFA nie tylko swoje wiary-

godne insighty, ale także prognozy i rekomendacje biznesowe, które pomogą im w podejmowaniu trafnych



decyzji. W tym roku po raz pierwszy wykorzystana została nowa platforma oparta na sztucznej inteligencji – gfknewron, współtworzona przez kluczowych klientów GfK.

– GfK współpracuje z IFA od wielu lat i współpraca ta okazała się bardzo owocna. GfK jest także zaufanym partnerem dla branży od ponad 85 lat. Jej wartościowe dane i analizy są prawdziwym atutem dla producentów i dystrybutorów – komentuje Jens Heithecker, dyrektor

wykonawczy IFA Berlin. W konsekwencji to partnerstwo obejmuje teraz globalną rodzinę IFA, w tym CE China i CE Week w USA.

Peter Feld, CEO GfK, dodaje: W 2020 r. na rynkach doszło do bezprecedensowych zakłóceń. Kilka aspektów tego zakłócenia będzie miało wpływ na branżę przez wiele lat i wpłynie na zmianę szybkości podejmowania decyzji. Dlatego kluczowe jest szybkie podejmowanie właściwych decyzji biznesowych i wydobywanie właściwych sygnałów z szumu. Nasze globalne partnerstwo z IFA jeszcze bardziej zbliży społeczność, a nasza nowa platforma oparta na sztucznej inteligencji – gfknewron umożliwi szybkie podejmowanie decyzji, zapewniając stały dostęp do krytycznej wiedzy i rekomendacji. Podczas tegorocznej edycji specjalnej IFA 2020 przedstawiciel instytutu GfK był obecny na scenie podczas IFA Global Press Conference. GfK była również częścią IFA Xtended Space. Interesujące otwierające przemówienia i podsumowujące prezentacje na koniec dnia można znaleźć na specjalnej stronie GfK. Prezentacje były również transmitowane na żywo i bezpłatnie za pośrednictwem IFA Xtended Space.

Kärcher

Oczyścił największy na świecie pomnik Ottona von Bismarcka

W samym środku hamburskiej metropolii wznosi się największy na świecie pomnik Ottona von Bismarcka. Kärcher zajął się kompleksowym oczyszczeniem wysokiego na 34,3 m i liczącego ponad 100 lat monumentu. Prace trwały ponad dwa miesiące.

Granitowa powierzchnia wysokiego na 34,3 m i ponad 100-letniego pomnika była mocno zabrudzona glonami, porostami i mchem, a także „działelnami” artystów ulicznych – nielegalnymi graffiti. Prace trwały w sumie dwa miesią-

ce, podczas których eksperci firmy Kärcher oczyścili ścianę ogrodzenia, cokół i sam pomnik z wszelkich zanieczyszczeń. W celu określenia najlepszej metody czyszczenia eksperci firmy Kärcher przeprowadzili różne testy i próby.

– Wybrana technologia czyszczenia bez użycia środków chemicznych delikatnie usuwa zanieczyszczenia. Jesteśmy dumni, że możemy przyczynić się do ochrony zabytku dzięki naszej technologii czyszczenia – powiedział Nick Heyden, który jako kierownik projektu w Alfred Kärcher SE & Co. KG był odpowiedzialny za realizację projektu na miejscu. Eksperti firmy Kärcher stosowali trzy różne techniki czyszczenia. Po pierwsze, większe rośliny

na powierzchni były usuwane ręcznie. Następnie pył, ptasie odchody i inne biogenne zabrudzenia zostały usunięte za pomocą urządzenia wysokociśnieniowego z podgrzewaniem wody typu HDS. Gorąca woda o temperaturze od 80 do 90 °C uderza w powierzchnię pod ciśnieniem od 1 do 2 bar – jest to szczególnie delikatna metoda w przypadku kamienia granitowego. Następnie pięciu specjalistów, stosując niskociśnieniową obróbkę strumieniowo-ścierną, czyli piaskowanie, przy użyciu śrutu krzemianu glinu (wielkość ziarna 40–180 µm) usuwało szpecące pomnik graffiti. Na koniec cały zabytek został odkurzony sprzętem do mokrych i suchych zabrudzeń.

Czyszczenie pomnika zbudowanego w latach 1901–1906 na cześć pierwszego kandydata Rzeszy Ottona von Bismarcka poprzedzało jego gruntowną renowację, która obecnie jest jeszcze w fazie planowania. Aby wykorzystać 19-metrową podstawę jako schron przeciwvlotniczy, w czasie II wojny światowej fundamenty zostały wypełnione 2200 tonami betonu – było to zbyt wiele, żeby pomnik mógł to wytrzymać. Przechylił się, a na powierzchni pojawiły się pęknięcia.



APPLiA Polska

Partnerem Electronics Show 2021

Związek APPLiA został partnerem merytorycznym nadchodzącej edycji Electronics Show 2021. Wydarzenie jest przestrzenią spotkań biznesowych, wymiany doświadczeń i źródłem informacji o zachodzących zmianach w branży elektroniki konsumenckiej i AGD. Zostało zaplanowane na dni od 7 do 9 maja 2021 r.

To już kolejna edycja targów Electronics Show, której będzie partnerowała APPLiA Polska. Impreza od pierwszej edycji była okazją dla przedsiębiorstw z sektora elektroniki użytkowej do intensyfikacji działań sprzedażowych i prezentacji premier rynkowych. Dla odwiedzających targi profesjonalistów wydarzenie to jest przestrzenią spotkań biznesowych, wymiany doświadczeń i źródłem informacji o zachodzących zmianach w branży.

– W imieniu APPLiA Polska, związku producentów AGD zrzeszającego polskie i międzynarodowe firmy, chciałbym wyrazić zadowolenie z faktu zaproszenia nas do współpracy przy organizacji kolejnej edycji Electronics Show, planowa-



nej na 7–9 maja 2021 r. w Ptak Warsaw Expo. Niniejszym potwierdzam chęć naszego merytorycznego i organizacyjnego zaangażowania w tworzenie imprezy obejmującej wystąpienia i panele dyskusyjne. Deklarujemy propagowanie wśród naszych członków idei targów i konferencji. Dołożymy wszelkich starań, aby zaprezentowane zostały najnowocześniejsze rozwiązania technologiczne z branży AGD. Podczas dyskusji panelowych planujemy poruszyć wiele istotnych tematów, którymi żyje nie tylko nasza branża, jak na przykład zrównoważony rozwój oraz gospodarka obiegu zamkniętego z rozszerzoną odpowiedzialnością producenta, cyberbezpieczeństwo, obciążenia fiskalne i środowiskowe przedsiębiorców, przemysł 4.0, automatyzacja, G5, IoT i globalizacja usług oraz nowe etykiety i efektywność energetyczna gospodarstw domowych. Do współpracy postaramy się także zaangażować organizację parasolową, jak Krajowa Izba Gospodarcza i Forum Rozwoju Przemysłu – powiedział Wojciech Konecki, prezes zarządu APPLiA Polska.

ELECTRO-SYSTEM

Wystartował z projektem #ES2 – Eco Studio Electro-System

ELECTRO-SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego edukuje Polaków w zakresie prawidłowego postępowania z elektroodpadami. Jednym z najnowszych projektów organizacji jest Eco Studio Electro-System (#ES2), czyli jedyne w swoim rodzaju internetowe lekcje przyrody, a jednocześnie doskonała platforma do komunikacji z młodzieżą.

Projekt wystartował na początku września. Wyjątkowe e-lekcje przyrody prowadzi Kinga Sawczuk – jedna z najpopularniejszych Polek w Internecie i dziennikarz młodego pokolenia – Kuba Adamiak. Kinga Sawczuk jest autorką vlogów i krótkich filmów w mediach społecznościowych, w których zachęca do dbania o środowisko w szczególności poprzez prawidłowe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. W każdym odcinku skupia się na innym temacie dotyczącym tej sfery. Ekolekcje z udziałem Kingi i Kuby mają charakter naturalnej, luźnej rozmowy. W duecie

dyskutują oni o problemach elektroodpadów w taki sposób, aby zainteresować tematem młodych internautów. – Coraz częściej działające jeszcze telefony, komputery czy tablety są wymieniane na nowsze i po prostu wyrzucane do śmieci. Wielu moich znajomych chce mieć najnowszy model np. smartfona, który jest obecnie modny. Niestety, często nie zwracamy uwagi na to, co się potem dzieje ze starym sprzętem. Mało kto pamięta, że zużyte urządzenia są cennym materiałem, z którego w prawidłowym procesie recyklingu można odzyskać np. miedź, żelazo, szkło, a nawet złoto i srebro! Z drugiej strony elektrośmieci są źródłem niebezpiecznych dla ludzi i środowiska substancji, takich jak ołów, chrom czy rtęć. Dlatego ważne jest, aby elektroodpady trafiały do odpowiednich miejsc, w których poddane zostaną procesom odzysku i recyklingu, dostając szansę na drugie życie! O tych na pozór trudnych sprawach opowia-

dam moim fanom w ciekawy i, mam nadzieję, przystępny sposób w ramach Eco Studio Electro-System. Wierzę, że razem zwiększymy świadomość młodych ludzi w tym temacie – podkreśla Kinga Sawczuk. Wideo i zdjęcia z #ES2 emitowane są w mediach społecznościowych na profilach Kingi i Kuby (TikTok, Instagram, YouTube) oraz na fanpage'ach projektu Eco Studio na Facebooku, Instagramie i YouTube.



Fot. Eco Studio ELECTRO-SYSTEM

LG

Prezentuje innowacyjną „wieżę” piorąco-suszącą

Podczas targów IFA 2020 firma LG „wirtualnie” zaprezentowała innowacyjne urządzenie do prania i suszenia. WashTower, bo o nim mowa, to pralka i suszarka zintegrowane w jednej obudowie.

Urządzenie zostało wyposażone w najnowsze rozwiązania techniczne i „inteligentne” funkcje opracowane przez LG, dzięki czemu gwarantuje niezrównany komfort podczas pielęgnacji ubrań. LG WashTower zostanie wprowadzony do sprzedaży w Ameryce Północnej już w październiku, a na całym świecie ma być dostępny jeszcze w tym roku. W odróżnieniu od konkurencyjnych pralek i suszarek przystosowanych do ustawiania w pionie, LG Wash-

Tower zostało zaprojektowane jako urządzenie w jednej obudowie. Na początku cyklu prania zintegrowane urządzenie informuje o łącznym czasie, po którym zakończy się pranie oraz suszenie. Pralka komunikuje się też z suszarką, która na podstawie przesłanych danych automatycznie dobiera optymalny program oraz wstępnie nagrzewa bęben, co przekłada się na lepsze rezultaty i skrócenie łącznego czasu prania/suszenia.

łatwe obsługiwanie wszystkich funkcji zintegrowanego urządzenia LG.

Wysokość LG WashTower jest o niemal 9 cm mniejsza od przeciętnego zestawu pralki z ustawioną na niej suszarką, co pozwala na wyraźnie łatwiejsze korzystanie z suszarki znajdującej się w górnej części urządzenia. Użytkownicy LG WashTower nie muszą też obawiać się ograniczonej pojemności, ponieważ maksymalny wsad to aż 17 kg dla pralki oraz 16 kg dla suszarki.

LG WashTower wyróżnia się zarówno wyjątkową efektywnością pracy, jak i wygodą użytkownika. Dzięki technice TurboWash 360° oraz silnikowi AI DD (Artificial Intelligence Direct Drive), pralka waży wsad i ocenia sztywność tkanin, a następnie na tej podstawie dobiera optymalne ustawienia, co pozwala na szybsze pranie przy jednoczesnym zapewnieniu wysokiej skuteczności oraz ochrony tkanin. Zaawansowana sztuczna inteligencja umożliwi skrócenie czasu trwania cyklu i zmniejszenie zużycia energii bez pogarszania skuteczności usuwania zabrudzeń. Ponadto, w suszarce zastosowano technologię parową, która niszczy 99,9 proc. najczęściej występujących bakterii.

Projektując LG WashTower, skupiono się zarówno na opracowaniu unikalnego wzornictwa, jak i zapewnieniu maksymalnej wygody użytkownika. Podczas gdy pralki i suszarki przystosowane do ustawiania w pionie są wyposażone w oddzielne panele sterowania, WashTower ma jeden, wygodny i nieskomplikowany interfejs użytkownika. Znajdujący się między pralką a suszarką panel jest łatwo dostępny i pozwala na



Wiarygodny partner w recyklingu dużego sprzętu AGD



ELECTRO - SYSTEM
Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego S.A.

REMONDIS
Electrorecycling
Sp. z o.o.

- realizuje obowiązki producentów i importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego wynikające z Ustawy z dnia 11 września 2015 r. o ZSEE:
 - rejestracja w BDO,
 - organizacja sieci zbierania,
 - osiągnięcie wymaganych poziomów zbierania i odzysku,
 - sprawozdawczość,
 - prowadzenie publicznych kampanii edukacyjnych,
- pełni rolę autoryzowanego przedstawiciela dla przedsiębiorców zagranicznych;
- świadczy usługi doradcze w zakresie ochrony środowiska;
- wspiera wprowadzających baterie i opakowania;
- koncentruje się na potrzebach i oczekiwaniach klientów;
- zapewnia najlepsze rozwiązania merytoryczne i ekonomiczne.

- jest liderem w branży e-recyklingu w Europie. W Polsce dysponuje dwoma zakładami przetwarzania elektroodpadów i zużytych baterii zlokalizowanymi w Łodzi oraz Błoniu k. Warszawy. Posiada wpis do BDO oraz pozwolenia zintegrowane pozwalające przetworzyć w obu zakładach łącznie ponad 70 tys. ton odpadów rocznie.

Firmom zbierającym ZSEE oraz zużyte baterie i akumulatory oferuje:

- odbiór odpadów na terenie całego kraju,
- atrakcyjne warunki finansowe,
- krótkie terminy płatności i gwarancję finansowania,
- kontenery, pojemniki i pudełka do zbierania ZSEE, baterii oraz świetlówek,
- program lojalnościowy,
- wsparcie wybranych działań edukacyjnych,
- doradztwo w zakresie gospodarki odpadami.

Bosch

Oszczędzaj energię #LikeABosch

Firma BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. zorganizowała dla klientów akcję promocyjną, w której przy zakupie zmywarki marki Bosch można otrzymać 150 zł premii.

Do formularza zgłoszeniowego należy dołączyć zdjęcie lub skan dowodu zakupu nowego urządzenia objętego promocją, a także wyraźne zdjęcie tabliczki znamionowej umieszczonej na zakupionym modelu. Niezbędne jest też wpisanie w komunikacie pojawiającym się po zatwierdzeniu zgłoszenia, w specjalnie wyznaczonym do tego polu, kodu SMS otrzymanego na podany w formularzu zgłoszeniowym numer telefonu komórkowego.

Promocja trwa od 1 września do 31 października 2020 r. lub do wyczerpania puli premii. Zgłoszeń można dokonywać najpóźniej do 30 listopada 2020 r. Więcej informacji, w tym regulamin akcji promocyjnej i pełną listę urządzeń objętych promocją, można znaleźć na stronie internetowej www.bosch-home.pl/ekspersi-od-zmywarek.

Promocja! Kup zmywarkę i odbierz 150 zł premii!



Aby wziąć udział w promocji, należy zakupić urządzenie nią objęte i zarejestrować zakup. Zgłoszenia można dokonać za pośrednictwem konta użytkownika w programie MyBosch na

stronie internetowej www.bosch-home.pl/My-Bosch. Zgłoszenie do akcji promocyjnej wymaga zarejestrowania urządzenia w zakładce „Moje urządzenia”.

By się udać bez lodówki. Wybrane modele do zabudowy Samsunga wykorzystują technikę Space Max, która gwarantuje więcej miejsca do przechowywania, nawet w zabudowie. Uzupełnieniem kompleksowo wyposażonej kuchni jest mikrofalówka, która pozwala nie tylko na rozmrażanie i podgrzewanie potraw, ale też gwarantuje zdrowe opcje gotowania.

Samsung

Urządź i oszczędzaj

Jesień to doskonały moment na zakup nowych urządzeń AGD i RTV. Decyzję zakupową może ułatwić promocja zorganizowana przez firmę Samsung. Dzięki niej możemy wyposażać kuchnię i salon w innowacyjne urządzenia – w tym w piekarnik Dual Cook Flex oraz telewizor QLED – oraz otrzymać nawet do 1500 zł zwrotu.

W dobrze zaprojektowanej kuchni każdy element ma znaczenie, dlatego warto przemyśleć dobór urządzeń do zabudowy. Większość z nas nie wyobraża sobie kuchni bez piekarnika. Dlatego tak ważne jest, aby był on wyposażony w funkcje, które sprawią, że przygotowywanie potraw będzie prostsze i szybsze. Płyta indukcyjna powinna umożliwiać gotowanie nawet w dużych naczyniach i zapewniać intuicyjną obsługę. W zadbanie o świeże powietrze w kuchni w trakcie gotowania pomoże okap, który pracuje cicho i wydajnie, a dzięki funkcji Booster usuwa zapachy błyskawicznie. Z kolei po gotowaniu przychodzi czas na sprzątanie. Tutaj niezawodną będzie zmywarka z funkcją WaterWall, w której zastosowano opatentowaną technikę ściany wodnej. Gotowanie nie mogło-

by się udać bez lodówki. Wybrane modele do zabudowy Samsunga wykorzystują technikę Space Max, która gwarantuje więcej miejsca do przechowywania, nawet w zabudowie. Uzupełnieniem kompleksowo wyposażonej kuchni jest mikrofalówka, która pozwala nie tylko na rozmrażanie i podgrzewanie potraw, ale też gwarantuje zdrowe opcje gotowania.



Piekarnik Dual Cook Flex i wspomniane przed chwilą urządzenia do zabudowy Samsunga mogą zapewnić wyposażenie kuchni na najwyższym poziomie. Wiedząc, że coraz częściej decydujemy się na kompleksowe urządzenie kuchni, Samsung przygotował promocję, w której możemy uzyskać zwrot na konto do 1500 zł. To doskonała okazja, aby wymienić nie tylko urządzenia AGD, ale i RTV – w promocji bierze udział także telewizor QLED.

Aby wziąć udział w promocji i zagwarantować sobie zwrot w wysokości 1500 zł, należy dokonać zakupu piekarnika Dual Cook Flex, trzech urządzeń do zabudowy oraz telewizora QLED (kompletna lista modeli objętych promocją znajduje w regulaminie akcji). Następnie należy zarejestrować zgłoszenie na stronie internetowej www.kuchnia.samsung.pl nie później niż do 21 dni od dokonania transakcji oraz zostawić opinię o produkcie. Akcja trwa od 1 września do 1 listopada 2020 r. lub do wyczerpania puli przeznaczonej na zwroty.

PROMOCJA

SAMSUNG

Poznaj ideał od kuchni

Sprawdź na kuchnia.samsung.pl

ZWROT DO

1500 zł



Odbierz zwrot za zakup piekarnika Dual Cook Flex™ wraz z innymi urządzeniami Samsung.



Czas trwania promocji: 1.09.2020 - 1.11.2020 r. lub do wyczerpania puli zwrotów. Kwota zwrotu zależy od liczby i wartości zakupionych urządzeń. Aby skorzystać z promocji należy obowiązkowo: zakupić piekarnik Dual Cook Flex™, zarejestrować produkt w ciągu 21 dni oraz pozostawić opinię o produkcie. Więcej w regulaminie dostępnym na kuchnia.samsung.pl



Rozmowa z **Robertem Walterem** – dyrektorem zarządzającym w Comitor sp. z o.o.

Redakcja: Firma Comitor działa prężnie na polskim rynku od 1994 r. Jak na przestrzeni lat, Państwa zdaniem, zmienił się rynek AGD w naszym kraju? Czy obecnie konsumenci chętniej niż kiedyś stawiają na designerskie rozwiązania w kuchni?

Robert Walter: Firma Comitor działa na polskim rynku już od 26 lat. W tym czasie zarówno trendy dotyczące designu, jak i rozwiązania techniczne uległy znacznym zmianom. Typowym przykładem z oferty Comitora może być zlewomywak, który kiedyś wykonywany był głównie ze stali nierdzewnej lub jeszcze wcześniej żeliwa, a dziś dominuje granit, a także, w przypadku najbardziej luksusowych rozwiązań, ceramika. Spowodowane jest to w dużej mierze tym, że dzisiaj rządzą kolory. Konsumenci pragną, aby wszystkie elementy ich wymarzonego wnętrza idealnie do siebie pasowały. Zmienił się też rodzaj zlewomywaków i sposób ich montażu. W eleganckich kuchniach dominują komory podwieszane montowane w blatach kamiennych lub zlewomywaki z dużą komorą i małym ociekaczem montowane na równi z blatem. Z tego powodu, aby podążać za trendami i jednocześnie utrzymać najwyższą jakość, jaką dają zlewomywaki wykonane ze stali nierdzewnej, Blanco opracowało i opatentowało specjalny proces produkcji materiału granitowego pod nazwą Silgranit. Jest to produkt najwyższej jakości, o wysokiej odporności na zarysowania i odbarwie-

nia, z którymi nie radzą sobie produkty wykonane z tańszych materiałów. Podobnie jak zlewomywaki, swoją ewolucję przeszły również okapy kuchenne, które kiedyś znane były jako typowy okap w kształcie odwróconej litery T, zawieszony nad kuchnią gazową, który najczęściej niespełniał funkcji, do jakiej został przeznaczony. Dzisiaj uległo to diametralnej zmianie. Mamy okapy, które stanowią perfekcyjne urządzenie do filtrowania zapachów wydzielanych podczas gotowania, a jednocześnie mogą być ozdobą kuchni. Dzisiejsi konsumenci zdecydowanie częściej niż kiedyś stawiają na designerskie i funkcjonalne rozwiązania w kuchni. Kiedyś liczba urządzeń i ich typy były bardzo ograniczone. Dziś wybór jest ogromny i klienci z tego chętnie korzystają. Ma to szczególne znaczenie dzisiaj, kiedy kuchnia i jadalnia bardzo często połączone są z salonem. Dziś kuchnia to coś więcej niż miejsce tylko do gotowania. To także miejsce spotkań dla rodziny czy przyjaciół.

Tych designerskich urządzeń w ofercie Comitora nie brakuje, co potwierdzają liczne nagrody i wyróżnienia przyznane właśnie za wzornictwo. Gdyby jednak mieli Państwo wymienić tych kilka wzorniczych „perełek”, jakie byłyby to modele?

Comitor od zawsze związany jest z czołowymi markami z kategorii AGD. W tej chwili należą do nich marka Blanco, Novy i InSinkErator. Każda z nich ma w swoim portfolio unikalne produkty i jest liderem w swoim segmencie rynku. W przypadku marki Blanco produktem, który uzyskał nagrodę „Red Dot Design” jest na przykład dobrze wszystkim znana bateria kuchenna Culina. Również zlewomywaki Blanco mogą poszczycić się wieloma nagrodami za wzornictwo. Modele Artago, Cronos i Etagon to zdobywcy nagród „Red Dot Design Award”, „German Design Award” i „iF Design Award”. Tą

Marka Blanco, której Comitor jest importerem kontraktowym, oferuje wiele innowacyjnych baterii kuchennych, jak np. Evol-S Volume z regulatorem dozującym.



Fot. Blanco



Fot. Blanco

Blanco Etagon to zlewomywak, który umożliwia pracę na kilku poziomach, dzięki czemu staje się samowystarczającym centrum kuchennym, idealnym nawet do bardzo małej kuchni.

ostatnią zdobyła także bateria Pantera-S. Jeśli chodzi o markę Novy szereg produktów uzyskało wyróżnienia głównie ze względu na innowacyjne rozwiązania techniczne i ciekawy, minimalistyczny design. Novy od strony technologii skupia się przede wszystkim na dwóch najbardziej istotnych aspektach dających największą korzyść dla użytkownika: redukcji hałasu i dużej wydajności przy stosunkowo jak najmniejszym zużyciu energii. Aż 58 produktów tej marki ma odznaczenie „Quiet Mark”, przyznawane urządzeniom wyróżniającym się wyjątkowo cichą pracą. Okapy zintegrowane z płytą grzewczą Novy Panorama i Novy One również otrzymały nagrodę „Red Dot Design”. Za wzornictwo został także doceniony okap sufitowy Novy Cloud.

Urządzenia marki Novy wyróżniają się na rynku nie tylko pod względem designu. Wykorzystują również wiele zaawansowanych, a jednocześnie praktycznych i innowacyjnych rozwiązań technicznych. Na które z nich szczególnie warto zwrócić uwagę?

Novy jako producent ma bardzo rozwinięty dział R&D (Research & Development – przyp. red.), w którym grupa inżynierów nieustannie opracowuje kolejne udoskonalenia oferowanych produktów. Koncentrują się one przede wszystkim na wyciszeniu pracy okapu. Zastosowanie specjalnych jednostek napędowych, a także odpowiednie wytłumienie ich komory powoduje, że okapy Novy są znacznie cichsze niż produkty konkurencyjne. Poza tym słyszalnym dla ucha, ale niewidocznym dla oka aspektem Novy inwestuje również w bardziej namacalne innowacje. W tym roku kilka okapów zostało wyposażonych w moduł Bluetooth, za pomocą którego można sterować ich pracą czy oświetleniem z poziomu aplikacji mobilnej. Aby zagwarantować czyste powietrze w domu, Novy wprowadziło innowację w filtracji opartej na aktywnym węglu. Trwałość filtrów stosowanych w okapach tej marki to teraz już nawet 5 lat lub do 900 godz. pracy. Nie należy zapominać także o skuteczności pochłaniania niepożądanych kuchennych zapachów, wliczając ryby i owoce morza. Zgodnie z danymi producenta kształtuje się ona na poziomie 95 do nawet 100 proc.

Czy w ofercie Novy jest jeden taki produkt, który można nazwać „flagowym” i kojarzy się on od razu z tą belgijską marką?

Tak, zdecydowanie jest to Panorama, czyli okap typu down draft, zintegrowany z płytą. To designerski, a jednocześnie praktyczny model blatowy wyróżniający się bardzo cichą pracą. Podczas użytkowania wysuwamy szklaną konstrukcję na wysokość, jakiej aktualnie potrzebujemy, a po skończonej pracy całość chowa

się w tafle ciemnego szkła płyty indukcyjnej. Technologicznie jest to bardzo zaawansowane urządzenie. Mimo ogromnej wydajności jest niezwykle ciche. Co więcej, nie wymaga ono stosowania dużych jednostek napędowych pod blatem. Dzięki innowacyjnej konstrukcji Panoramy nie musimy tracić przestrzeni w szafce, w której jest zamontowana. Okap wraz z silnikami zamontowany jest pionowo na tylnej ścianie szafki i tym samym umożliwia nam to wykorzystanie przestrzeni i wykorzystanie standardowych szuflad o głębokości 45 cm. To ewenement w okapach blatowych. Panorama jest z tego powodu bardzo lubiana przez projektantów, którzy chętnie rekomendują ją swoim klientom.

Bez wątplenia do wyjątkowych produktów możemy zaliczyć także zlewomywaki marki Blanco. Co wyróżnia modele tego producenta spośród dostępnych na rynku?

Jak już wspominałem wcześniej, wyróżnia je przede wszystkim jakość design i innowacyjne podejście do produktów, z których wiele stało się pionierami na rynku w swojej kategorii. Jednym z ostatnich interesujących modeli jest np. Etagon, czyli zlewomywak lub komora podwieszana, który umożliwia pracę na kilku poziomach, m.in. dzięki specjalnym szynom. Blanco to również wyjątkowa dbałość o detale. Modele tej marki są produkowane z najwyższej jakości stali, opatentowanego przez Blanco Silgranitu lub z ceramiki wypalanej w bardzo wysokiej temperaturze. Dzięki temu jest ona wysoce odporna nawet na kwasy zawarte w produktach spożywczych i na działanie promieni słonecznych. To powoduje, że zlewomywak nie zmienia koloru nawet pod wpływem czynników wymienionych przez mnie przed chwilą. Zlewomywaki Blanco wyróżniają się także modną kolorystyką. Ostatnio do palety kolorystycznej została wprowadzona głęboka czerń. Wielu klientów twierdzi, że mamy najbardziej czarny zlewomywak na rynku. Faktycznie czerń w wydaniu Blanco jest wyjątkowo głęboka, wręcz smolista. Blanco mimo masowej produkcji potrafi również produkować zlewomywaki i blaty stalowe na zamówienie klienta. Do tego celu służy specjalny dział w firmie pod nazwą SteelArt. Produkuje się tam, w dużej części ręcznie, niezwykle produkty. Jest to w zasadzie manufaktura w sercu wielkiej fabryki. Dbalność o każdy detal robi ogromne wrażenie.

Czy to prawda, że z Blanco jesteście związani jako importer kontraktowy już od początku swojej działalności na polskim rynku? Wieloletnia współpraca z tak doświadczonym i uznanym na rynku brandem to dla importera kontraktowego duża nobilitacja.

Tak, to prawda. Byliśmy firmą wprowadzającą ten brand na rynek polski i rozwijamy go stale od 26 lat. Współpraca z tak znakomitym producentem to faktycznie duża nobilitacja, ale również ogromna odpowiedzialność. Odpowiadamy w Polsce za światową markę, która istnieje praktycznie na wszystkich kontynentach, a w Europie zachodniej stanowi trzon oferty zlewomywaków i jest uważana za jedną z najbardziej ekskluzywnych w tej kategorii produktowej.

Blanco to jednak nie tylko zlewomywaki, ale także funkcjonalne i stylowe baterie kuchenne. Co w tym segmencie rynku jest obecnie na tzw. „topie”?

Design baterii przeszedł długą drogę w ciągu ostatnich 20 lat. Od popularnych kiedyś baterii chromowanych, przez baterie stalowe, po baterie w kolorze zlewomywaka. Obecnie coraz bardziej pożądane są modele w kolorze złota i miedzi. Baterie stanowią bardzo ważną część oferty marki Blanco, która stale podąża za zmieniającymi się trendami we wzornictwie, ale przede wszystkim w technologii. Obecnie popularne są baterie funkcjonalne. Oprócz podstawowej funkcji, jaką jest podawanie wody, pozwalają one na filtrowanie, precyzyjne odmierzanie, podgrzewanie, jak i chłodzenie wody, a nawet uzyskiwanie wody gazowanej prosto z baterii kuchennej.

W ofercie Comitora możemy znaleźć m.in. baterie kuchenne przyjazne środowisku. Mam tu na myśli chociażby takie modele jak bezdotykowa Blanco Solenta-S Senso czy „inteligentna” Evol-S Volume. Proszę nieco więcej powiedzieć o tych wyjątkowych produktach.

W ofercie Blanco znajduje się szereg baterii z tzw. serii Smart. Jej przedstawicielem jest m.in. bateria Solenta-S Senso, która umożliwia bezdotykowe uruchomienie baterii przez wbudowany w nią czujnik. Daje nam to możliwość wygodnej pracy w kuchni, bo nie musimy dotykać zabrudzonymi



Marka Novy to przede wszystkim designerskie okapy kuchenne, takie jak np. nablatowa Panorama czy wyspowa Mood.

dłońmi głowicy baterii. Jednocześnie oszczędzamy w ten sposób wodę, ponieważ jednym ruchem odcinamy jej dopływ. Z kolei bateria Evol-S dokładnie odmierza ilość wody, jaką potrzebujemy, np. zgodnie z przepisem. Na uwagę zasługują też baterie z opcją filtrowania wody, np. Fontas-S. Korzyścią płynącą z użytkowania tego modelu jest fakt, że możemy zrezygnować z kupna butelkowanej wody mineralnej, dzięki czemu oszczędzamy miejsce w domu i zmniejszamy zużycie plastiku, a co za tym idzie, nie przyczyniamy się do skażenia środowiska.

Wyjątkowe produkty z oferty Comitora można podziwiać m.in. w firmowym showroomie. Jeden z największych w Europie, a na pewno największy tego typu showroom w Polsce znajduje się w warszawskiej Domotece. Co możemy zobaczyć w tym wyjątkowym miejscu?

Showroom Comitora w Domotece to niewątpliwie miejsce bardzo interesujące i funkcjonalne. Można tam zobaczyć i przetestować wszystkie produkty Blanco, Novy oraz InSinkErator. Potencjalny użytkownik produktów tych marek może zobaczyć je „na żywo” i dobrać do własnych potrzeb. Znajduje się tam też miejsce do pracy dla architektów, gdzie w spokoju mogą usiąść razem z klientem i omówić wybór potrzebnych sprzętów. Zapraszamy wszystkich do tego miejsca, tak jak i do naszego salonu firmowego w Łodzi. Nasze produkty można też zobaczyć w formie cyfrowej, ponieważ systematycznie udostępniamy informacje o produktach na naszych profilach na Facebooku i Instagramie oraz na stronie internetowej comitor.pl. Utworzyliśmy też oddzielną stronę poświęconą wyłącznie okapom marki Novy (okapynovy.pl – przyp. red.).

Firma jest też partnerem różnorodnych wydarzeń, m.in. cyklicznych spotkań szkoleniowych „Design od kuchni”, skierowanych przede wszystkim do architektów i projektantów wnętrz. Jak ważny dla Comitora jest ten sektor rynku?

Środowisko projektantów wnętrz i architektów jest dla nas bardzo ważne. Są to nasi partnerzy w biznesie, którzy pozwalają nam przekazać informacje o jakości i wzornictwie naszych produktów do końcowych klientów. To oni współpracują z nimi przy budowie nowych domów, wnętrz i tworzeniu nowych kuchni i dlatego powinni być świetnie zorientowani w obecnym trendach i możliwościach. Dlatego staramy się dostarczać im informacje poprzez szereg szkoleń, w tym między innymi cykl „Design od kuchni”, który realizujemy wspólnie z naszym partnerem firmą Cosentino i który odbył się już w kilku miastach w Polsce. Niestety, został on przerwany przez panującą

epidemię, ale mamy nadzieję, że niebawem powrócimy z tym eventem, aby móc dotrzeć do wszystkich zainteresowanych. Szkolenia to jednak nie wszystko. Dysponujemy też



Fot. Novy (x2)

pojazdami demonstracyjnymi Novy Bus oraz Blanco Road Show, dzięki którym możemy trafić bezpośrednio do naszych klientów i prezentować im produkty z naszej oferty.

Choć w obliczu pandemii trudno zapewne wyrokować co do sytuacji rynkowej, zapytam jednak, jakie plany ma Comitor na najbliższe miesiące czy lata? Kolejny showroom, a może nowe marki w dystrybucji?

Sytuacja rynkowa jest obecnie niepewna dla wszystkich podmiotów działających na rynku europejskim i światowym. Jednak staramy się myśleć o przyszłości, planować dalszy rozwój. W związku z tym już w zeszłym roku podjęliśmy decyzję o budowie nowej siedziby Comitora w Łodzi, która będzie odpowiednia do wyznaczonych przez nas celów. Nowa centrala firmy będzie miała nowoczesne zaplecze magazynowe i szkoleniowe. Zostanie tam również umieszczony nowy showroom. Jednocześnie jesteśmy w trakcie przygotowań do modernizacji naszego showroomu w Warszawie w CH Domoteka, aby dostosować go do aktualnych trendów i móc pokazać w nim nowości produktowe.

Rozmawiał Łukasz Sowiński

Mobilna ekspozycja przed Domo Strefą



↑ Obecnych na spotkaniu dziennikarzy przywitał Piotr Bagiński, business development manager Poland w firmie Elica. Omówił on również najważniejsze dokonania włoskiego producenta AGD i jego pozycję na światowych rynkach.

7 września w mobilnym showroomie firmy Elica, który zaparkował tuż przed Centrum Wyposażenia Wnętrz Domo Strefa przy ul. Domaniewskiej w Warszawie, odbyła się konferencja prasowa poświęcona najnowszej kolekcji okapów i płyt grzewczych tego włoskiego producenta. Była to prezentacja modeli wyjątkowych, bo mających swoją premierę w roku, w którym Elica świętuje swoje 50-lecie.

Nowe urządzenia zostały zaprojektowane z myślą o ich całkowitej integracji z kuchenną zabudową. O tym „Jaki jest

↑ Paweł Łada z firmy Elica opowiadał o rozwiązaniach zastosowanych w najnowszych okapach i płytach grzewczych zintegrowanych z wyciągiem.

sens designu, którego nie widać?” opowiadała Anna Grużewska, redaktor naczelna „Czasu na Wnętrze”. Jak się okazuje, projektowanie przestrzeni kuchennej w myśl hasła „mniej znaczy więcej” nurtowało designerów już od dawna, a swój niebagatelny wkład w to, jak dziś wyglądają domowe aranżacje kuchni, miała również firma Elica i jej założyciel Ermanno Casoli oraz późniejsi kontynuatorzy jego działalności.

Warto wspomnieć, że to już nie pierwsza wizyta ciężarówka firmy Elica w Polsce. Wcześniej jej wyjątkowe wnętrza można było odwiedzić podczas targów Arena Design, które odbywały się na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich. Tym razem producent postanowił zaprezentować nowości produktowe, które

jeszcze w tym roku mają pojawić się na rynku. Mobilny showroom po raz kolejny pokazał, jak innowacyjne, piękne i skuteczne w swej pracy są urządzenia marki Elica. Doskonałym tego potwierdzeniem były wyekspono-

↓ Podczas spotkania krótki wykład o roli designu i o tym, jak kształtowały się kuchenne wnętrza na przestrzeni lat, poprowadziła Anna Grużewska – redaktor naczelna magazynu „Czas na Wnętrze”.





↑ Projektantem premierowych urządzeń marki Elica jest Fabrizio Crisà, który przy opracowywaniu nowych modeli ogromną wagę przywiązuje nie tylko do tego, jak okapy wyglądają, ale też jak działają.

wane w nim modele pionowe Aplomb oraz Super Plat. Wyjątkowe rozwiązania techniczne i funkcje, jakie w nich zastosowano, mogliśmy bliżej poznać dzięki obecnym na spotkaniu przedstawicielom polskiego oddziału firmy Elica. Wśród nowości produktowych nie zabrakło także wyjątkowo cichego i wydajnego skośnego modelu Bloom, który prezentowany był w wykończeniu z dekonu. W mobilnym showroomie, oprócz najnowszych urządzeń, można było również podziwiać inne designerskie modele marki Elica, w tym iście gwiazdorski okap Interstellar, który nieustannie zachwyca swoim wyglądem. Jeszcze tego samego dnia ciężarówka firmy Elica wyruszyła w dalszą drogę, by przedstawiciele firmy mogli zaprezentować sprzęt tego włoskiego producenta konsumentom w innych częściach Polski i świata. Więcej informacji o poszczególnych nowościach produktowych zaprezentowanych przez firmę Elica w mobilnym showroomie znajdują Państwo w tym i w kolejnych wydaniach magazynu „InfoProdukt”.



↑ Nowością w ofercie firmy Elica jest płyta NikolaTesla Fit, która mimo 60-centymetrowej szerokości jest zintegrowana z wydajnym wyciągiem.

Model: FZ 410W
Chłodziarka do wina

vestfrost



Ciesz się winem, gdy jest najlepsze

Sięgając po kieliszek wina, pamiętaj, że o pełni jego smaku decyduje nie tylko proces fermentacji, ale również sposób przechowywania. Dzięki **strefie Multi** możesz ustawiać różne temperatury dla górnej i dolnej strefy, by zagwarantować dokładnie taką temperaturę, jakiej potrzebuje wino.

Chłodziarka została wyposażona także w kompresor z technologią tłumienia drgań, zapobiegającą powstawaniu osadu oraz system podgrzewania wnętrza – **Heating element**. To rozwiązanie zagwarantuje stabilną temperaturę we wnętrzu winiarki, nawet gdy temperatura otoczenia będzie niższa niż ta potrzebna do odpowiedniego przechowywania wina.

Twoje wino jest pod dobrą opieką.

Klasa energetyczna A	Poziom hałasu 42 dB
Pojemność 197 butelek	Drzwi z zamkiem
Półki z naturalnego dębu	Przyciemniane szkło z filtrem UV

vestfrosthhome.eu

V

Nowa era innowacji i wrażeń wirtualnych

Na początku września 2020 r. firma Samsung zorganizowała wyjątkowe wydarzenie pod hasłem „Life Unstoppable”. Podczas tego wirtualnego spotkania można było bliżej poznać najnowsze urządzenia Samsunga, a także dowiedzieć się więcej o rozwiązaniach technicznych w nich wykorzystywanych. Wszystko to podane było w nietypowy, interaktywny i innowacyjny sposób. Samsung zaprezentował, jak najnowsze, „inteligentne” produkty współpracują ze so-

Samsung przywiązuje ogromną wagę do tego, aby pomagać użytkownikom w lepszym zarządzaniu zasobami i ograniczaniu ilości marnowanego jedzenia. Obecna sytuacja sprawiła, że rzadziej odwiedzamy sklepy, jednak podczas wizyt w supermarketach kupujemy więcej produktów. Mając to na uwadze, producent zaproponował rozwiązanie, które pozwoli wydłużyć przydatność produktów spożywczych oraz zapewni ich świeżość na dłużej. Korzystająca z unikalnej techniki SpaceMax lodówka RB7300T Classic Refrigerator zapewnia niespotykaną dotąd przestrzeń 385 l na trzech różnych poziomach wysokości, co umożliwi wydłużenie listy zakupów o kolejne pozycje. Dzięki dużej energooszczędności model ten wspiera użytkowników również w utrzymaniu zrównoważonego stylu życia. Zoptymalizowany pod kątem oszczędności kompresor Digital Inverter automatycznie dostosowuje swoją prędkość do zawartości lodówki, zużywając do 50 proc. mniej energii. Firma Samsung zaprezentowała także nowe, energooszczędne i „inteligentne” pralki. Model WW9800T, bazujący na sztucznej inteligencji, jest wyposażony w intuicyjny panel sterowania AI, który automatycznie uczy się preferowanych ustawień i cykli. Zastosowana w urządzeniu technika Samsung EcoBubble ogranicza zużycie detergentu, łącząc go z powietrzem i wodą, aby wytworzyć delikatną pianę. Oparta na technice QuickDrive, nowa linia urządzeń skraca czas prania nawet o 50 proc., a zużycie energii ogranicza o 20 proc.

Po sparowaniu pralki z najnowszą suszarką DV8000T możemy zaprogramować cały cykl czyszczenia ubrań zgodnie z naszymi preferencjami. Oba urządzenia komunikują się dzięki rozwiązaniu Auto Cycle Link,



↑ **Wśród premierowych modeli można było zobaczyć lodówkę RB7300T Classic Refrigerator z techniką SpaceMax, umożliwiającą przechowywanie większej ilości żywności.**

ba, aby dopasować się do stylu życia ich użytkowników. Uczestnicy wydarzenia „Life Unstoppable” mogli bliżej poznać m.in. nowe urządzenia mobilne – smartfony, smartwatche, sprzęt audio i telewizory marki Samsung. Nas jednak najbardziej interesowało duże AGD, które tego dnia zaprezentował koreański producent.

→ **Nowościami w ofercie Samsunga są także pralka WW9800T i suszarka do ubrań DV8000T. Obydwa urządzenia wyposażono w rozwiązania „smart”, a także możliwość automatycznego połączenia z innymi sprzętami.**



SAMSUNG



↑ ↓ **Na rynkach europejskich debiutuje gama lodówek Bespoke, które można personalizować i dostosować do potrzeb użytkownika oraz aranżacji kuchennego wnętrza.**



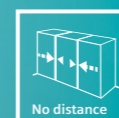
automatycznie dobierając odpowiedni program dla odzieży. Ponadto nowa suszarka została wyposażona w pompę ciepła i pracuje w klasie efektywności energetycznej A++.

Firma Samsung poszerza także ofertę personalizowanych urządzeń, które dostosowują się do potrzeb i stylu użytkowników o nowy model lodówki Bespoke. Modułowa lodówka będzie dostępna na rynkach europejskich od października. Jej atutem jest to, że można ją w prosty sposób dopasować do wystroju wnętrza, korzystając z wielu opcji kolorystycznych i rodzajów wykończenia. Elastyczność w zakresie dostosowania lodówki do indywidualnych potrzeb sprawia, że zmiany możemy wprowadzić w dowolnym momencie, a tym samym wyrazić swoją osobowość przez design.

SIEMENS



No distance – ustawienie bez odstępów w ciągu mebli.



Nowa technologia No distance zmieniła specyfikę instalowania chłodziarko-zamrażarek noFrost, umożliwiając postawienie urządzeń bezpośrednio przy ścianie bocznej lub w ciągu mebli kuchennych bez konieczności zachowywania odstępów. Dodatkowo specjalna konstrukcja chłodziarko-zamrażarek zapewnia pełny dostęp do zawartości komór, umożliwiając wysuwanie szuflad i półek już przy 90° kącie otwarcia drzwi.

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Grupa BSH jest licencjobiorcą w odniesieniu do znaków towarowych, do których uprawniona jest Siemens AG.

Duże AGD na IFA Special Edition 2020



Fot. Messe Berlin GmbH

Z wiadomych względów branża targowa przeżywa w tym roku niezwykle trudny okres. Dotyczy to zarówno imprez lokalnych, jak i globalnych. Pandemia nie oszczędziła również berlińskich targów IFA. Jednak ich organizatorzy pokazali, jak w tym czasie atrakcyjnie i, co najważniejsze, bezpiecznie zaprezentować szerokiej publiczności globalne trendy.

Prasowa część targów skupiła się w tym roku na wydarzeniu, jakim jest IFA Global Press Conference – spotkanie dla mediów, które odbywa się zazwyczaj wczesną wiosną. W tym roku ze względu na sytuację wydarzenie to przeniesiono na 3–5 września. Odbywające się równolegle transmisje w Internecie pozwoliły za to ludziom na całym świecie śledzić wydarzenia na IFA. Na targach nie zabrakło, oczywiście, dużej

go AGD, w tym czołowych producentów, jak BSH i Miele. Prezentowali oni trendy, które w przyszłości będą stanowić codzienność w naszych domach.

Rynek AGD w czasach pandemii

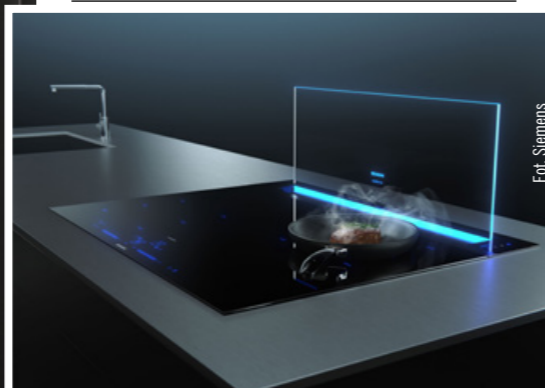
Jak można było przypuszczać, pierwsze miesiące pandemii dla producentów AGD nie były łatwe. Wynikało

to m.in. z zamknięcia sklepów wielkopowierzchniowych. Jednak nietypowa sytuacja, w której znaleźli się konsumenci, znacznie wpłynęła na ich zwyczaje zakupowe. Jak informuje badanie „Consumer Life”, przeprowadzone przez GfK w „fazie paniki”, kiedy rozpoczynano blokady,

Funkcje smart w najnowszym sprzęcie kuchennym znacznie ułatwiają gotowanie. Oprócz tego wyjątkowa stylistyka pozwala tworzyć niepowtarzalne aranżacje.



Fot. Miele



Fot. Siemens

konsumenci gromadzili zapasy zamrożonej żywności, co spowodowało natychmiastowe zapotrzebowanie na zamrażarki, co wyraźnie widać w danych dotyczących sprzedaży. Na przykład w okresie od 2 do 22 marca sprzedaż wolumenowa wzrosła o 317 proc. w Wielkiej Brytanii i o 185 proc. w Niemczech. Po tym czasie pojawił się stały popyt na urządzenia do przygotowywania żywności. Charakteryzuje to „fazę adaptacji”, w której wielkość sprzedaży w czasie od 23 marca do 26 kwietnia wzrosła w Niemczech o 28 proc. Trend spożywania posiłków w domu utrzymywał się także po okresie zamknięcia. Rynek sprzętu do przygotowywania żywności wzrósł o 24,8 proc. pod względem wartości, napędzając wzrost wartości w sektorze drobnego sprzętu AGD o 8,6 proc. Podczas gdy niektóre główne kategorie sprzętu gospodarstwa domowego (MDA) również odnotowały znaczny wzrost, np. kuchenki mikrofalowe (+36,8 proc.), rynek MDA ogólnie odnotował spadek wartości o 8,6 proc.

Integracja i łączność kluczem

Już od jakiegoś czasu integracja domowych urządzeń w jednej aplikacji jest dla większości producentów kluczowa. Przykładem jest Home Connect, współpracujący z urządzeniami marek: Bosch, Siemens, Gaggenau czy NEF. Konsumenci również coraz częściej zwracają uwagę na „inteligentne” urządzenia domowe i są w skłonności wybierać produkty lepszej jakości pomimo wyższej ceny. Wymagają jednak zaawansowanych funkcji, z których korzyści odczuwają w codziennej eksploatacji. Platforma Home Connect obejmuje ponad 3 mln urządzeń, 42 partnerów oraz jest dostępna w 40 krajach w 25 językach. Jak zaprezentowano na IFA 2020, „mózgiem” kompatybilnych z nią urządzeń jest mikroprocesor SystemMaster. Pomaga m.in. w diagnozowaniu i naprawianiu usterek sprzętu przez zdalną konserwację. Ponadto algorytmy samouczące się umożliwiają opracowywanie nowych usług, które są dokładniej dostosowane do potrzeb konsumentów.

Jedną z nowości zaprezentowanych przez BSH w trakcie IFA 2020 Special Edition była nowa seria zmywarek. Wszystkie zmywarki są wyposażone w SystemMaster i mają połączenie z Internetem, dzięki czemu mogą nauczyć się dostosowywać do indywidualnych zwyczajów konsumentów i otrzymywać regularne aktualizacje systemu drogą bezprzewodową. Urządzenia te są wyjątkowo energooszczędne i oferują wiele „inteligentnych” rozwiązań, takich jak zupełnie nowy układ wnętrza z trzecim poziomem ładunkowym na małe przybory kuchenne, który powiększa przestrzeń załadunku nawet o 25 proc., czy innowacyjna „szklana strefa”, dzięki której nawet delikatne szkło można bezpiecznie myć w zmywarce. Siemens koncentruje się na innowacjach związanych z gotowaniem, prezentując nowy wyciąg podblatowy glassdraftAir. Kiedy nie gotujemy, jest on ukry-

Nowoczesne urządzenia pralnicze są coraz bardziej efektywne energetycznie, a pranie i suszenie zajmuje im mniej czasu. Wystarczy kilka godzin aby ubrania były gotowe do noszenia.

ty w szafce kuchennej tuż za płytą grzewczą. Umożliwia to tworzenie wyjątkowych otwartych kuchennych aranżacji. Z kolei podczas pracy wyciąg zapewnia dużą wydajność. Znakomicie współpracuje z płytą grzewczą activeLight z elastycznymi polami grzewczymi, które automatycznie dopasowują się do rozmiaru naczyń. Kolejną nowością to płyta grzewcza inductionAir Plus ze zintegrowanym wyciągiem. Zajmuje niewiele miejsca, dlatego możemy pod nią zmieścić np. szuflady na naczynia. Jest również dostępna w kompaktowej wersji, dopasowanej do standardowej zabudowy kuchennej. Produkty marki Siemens, jak lodówka KF96FPB50C oraz pralkosuszarka XQG100-WN54B2X00W, zostały wyróżnione prestiżową „IFA Product Technology Innovation Award”. Wśród nowości marki Bosch znajdziemy pralkosuszarkę z serii 6. Oferuje ona możliwość prania i suszenia do 6 kg prania bez przerwy – i to przy pomocy pary, dzięki czemu ubrania można nosić praktycznie od razu po wyjęciu. Chłodziarkozamrażarka XXL oferuje coś, czego wiele osób oczekuje od lodówki – więcej miejsca. Innowacyjny system świeżości Vita-Fresh zapewnia utrzymanie temperatury w określonych strefach na stałym poziomie 0 °C, dzięki czemu świeża żywność, taka jak ryba czy sałatka, znacznie dłużej nadaje się do spożycia. Dodatkowo jej klasa efektywności energetycznej to A+++.

„Inteligentny” piekarnik i ziola jak z ogrodu

Już w ubiegłym roku firma Miele wprowadziła do oferty piekarniki wyposażone w kamerę. Mają one możliwość przesyłania obrazu na żywo do smartfonów. Pozwala to na śledzenie postępów pieczenia i dynamiczne dostosowywanie parametrów. Teraz jednak pomysł ten rozwinęto o funkcję Smart Food ID. Dzięki niej kamera jest w stanie nawet wykryć, z jaką potrawą ma do czynienia piekarnik, i zaproponować odpowiedni program. Opierając się na sztucznej inteligencji, jest już w stanie zidentyfikować ponad 20 potraw, od śródziemnomorskich pieczonych warzyw po pieczone wiązki i kruche ciasto. Co ważne, funkcja jest stale rozwijana i w przyszłości pojawią się w niej nowe przepisy. Kolejnym ciekawym sposobem wykorzystania kamery jest Smart Browning Control. Funkcja ta wykrywa poziom zarumienienia pizzy i gdy jest ona gotowa, wyłącza piekarnik. Nie można również zapomnieć o funkcji CookAssist w płytach indukcyjnych, która wraz z aplikacją prowadzi nas przez cały proces smażenia. Z kolei „inteligentny” czujnik TempControl określa idealną temperaturę i utrzymuje ją automatycznie, dzięki czemu użytkownicy nie muszą już dokonywać ciągłych regulacji ani martwić się o spalanie potraw. Jak widać, wprowadzone przez Miele rozwiązania mają sprawić, że minimalnym wysiłkiem uzyskamy najpyszniejsze rezultaty w kuchni.

Kolosalne znaczenie w kuchni ma świeżość składników, dotyczy to także ziół i warzyw. Dlatego gościem specjalnym konferencji prasowej Miele był Max Lössl, założyciel i dyrektor generalny nowej spółki zależnej Miele – Agrilution, która wprowadza pionierską koncepcję rolnictwa wertykalnego do domu. Wykorzystuje ono w pełni zautomatyzowane jednostki szklarniowe (plantcubes), które nie są większe niż standardowa lodówka. Plantcubes stwarzają idealne warunki do uprawy świeżych i aromatycznych sałatek, ziół i zieleń przez cały rok. Warunki, tj. temperatura, oświetlenie czy nawadnianie, są dostosowywane automatycznie i kontrolowane z poziomu aplikacji na smartfon. Nie zabrakło także urządzeń pralniczych, z których przecież słynie Miele. Reinhard Zinkann – executive director and co-proprietor w Miele GmbH – przedstawił nowe modele pralkosuszarek WT1. Urządzenia są w stanie uprać do 9 kg prania i wysuszyć do 6 kg. W sytuacjach, w których jest mało czasu, mogą wyprać i wysuszyć nawet 4 kg ubrań w mniej niż 3 godziny, uzyskując doskonałe rezultaty.

Z telewizorów do sprzętu AGD
Na polskim rynku TCL kojarzy się przede wszystkim z telewizorami i soundbarami. Tymczasem globalnie chińska marka w Europie coraz mocniej zaznacza swoją obecność w sektorze AGD. W Polsce, co prawda, dostępne



Fot. Miele



WYDARZENIA

są jedynie wybrane modele produktów, jednak warto bliżej przyjrzeć się innowacjom zaprezentowanym na targach IFA. TCL wprowadził również szereg „inteligentnych” produktów z zakresu dużego AGD, takich jak klimatyzator Ocarina i przenośny klimatyzator T-Smart, pralki X Series i P Series oraz lodówka C Series. Wspólną oś dla wszystkich urządzeń smart z segmentów AGD, klimatyzacji i elektroniki użytkowej stanowi oczywiście aplikacja mobilna – TCL Home. Przy jej pomocy możemy wygodnie z dowolnego miejsca zmieniać ustawienia czy tryby pracy. Już dziś TCL oferuje bogate portfolio „inteligentnych” urządzeń, a obszerniej konkretne modele omówimy w momencie ich debiutu na polskim rynku.

Wiele marek, jedna aplikacja

Na IFA 2020 Special Edition nie zabrakło również koncernu Haier. Należy on do jednych z rynkowych liderów w dziedzinie smart home. Urządzeniami możemy sterować przy pomocy intuicyjnej aplikacji hOn Smart Home. Oprócz kompatybilności ze sprzętem Haiera współpracuje ona również z urządzeniami marek Candy oraz Hoover.

Dom przyszłości

Prezentację marki LG poprowadził dr I. P. Park – dyrektor ds. technicznych, który na scenie pojawił się w postaci hologramu. Swoją system smart home firma opiera na platformie sztucznej inteligencji LG ThinQ, która jest stale rozbudowywana. W oparciu o nią zapro-

Specjalne strefy świeżości w lodówkach pozwalają dłużej przechowywać produkty. Dodatkowo przy zachowaniu standardowych gabarytów sprzęt oferuje większą pojemność oraz wygląda bardzo stylowo.

jektowano LG ThinQ Home. W mieście Pango, nazywanym koreańską Doliną Krzemową, znajduje się ThinQ Home. To prawdziwy przykład wizji LG Life Good from Home jako idealnego domu przyszłości, stanowiącego bezpiecz-



Fot. Bosch

Funkcje smart pozwalają na kontrolę sprzętu AGD z niemal dowolnego miejsca na świecie. Dzięki nim możemy np. przyspieszyć cykl prania lub zmywania, gdy zajdzie taka potrzeba. Dużą zaletą jest także automatyczna diagnostyka.

ne i wygodne miejsce do życia. Zastosowano w niej najnowsze urządzenia i rozwiązania IT opracowane przez LG.

Wokół IFA 2020

Nie wszystkie firmy zdecydowały się na bezpośredni udział w tegorocznej edycji IFA. Jednak okres okolo targowy mimo wszystko był dla części z nich czasem, gdy mogły zaprezentować swoje innowacyjne produkty na niezależnie zorganizowanych wydarzeniach. Firma Samsung w tym czasie zaprezentowała kompleksowy system „inteligent-



Fot. Miele



Fot. Siemens



Fot. Siemens

nych” rozwiązań podczas konferencji „Life Unstoppable”. Nie zabrakło na niej także sprzętu AGD. Zaprezentowano m.in. lodówkę RB7300T Classic Refrigerator, pralkę WW9800T Washing Machine, bazującą na sztucznej inteligencji, i suszarkę AI DV8000T Tumble Dryer. Samsung został również wyróżniony prestiżową nagrodą „IFA Product Technology Innovation Award” za szafę odświeżającą ubrania AirDresser. Więcej o Samsung Life Unstoppable na stronie 16. bieżącego wydania „InfoProduktu”.

IFA 2021

Obecna sytuacja na świecie nie przeszkadza Targom Berlińskim – organizatorom IFA snuć śmiałych planów co do przyszłości imprezy. Kolejne targi, miejmy nadzieję w jak największym formacie, odbędą się w dniach 3–7 września 2021 r. Organizatorzy na pewno przygotują całą masę atrakcji, a jedną z nich już zapowiedzieli. Współtowarzyszącą imprezą będzie Berlin Photo Week. Z powodzeniem zadebiutowała ona w 2019 r., kiedy przyciągnęła ponad 30 000 entuzjastów fotografii, użytkowników smartfonów i aparatów cyfrowych, a także profesjonalistów.

Ciesz się wolnym czasem. Zapomnij o rozwieszaniu i prasowaniu.

Dzięki energooszczędnym suszarkom **ActiveAir** z systemem **AutoClean**, Twoje ubrania, ręczniki i pościel trafią prosto do szafy. Mięciutkie i bez konieczności prasowania!

Zobacz więcej na www.bosch-home.pl



BOSCH
Technologia bliżej nas



„Inteligentne” urządzenia na IFA 2020



↑ Tegoroczną konferencję prasową poprowadzili dr Reinhard Zinkann – dyrektor wykonawczy i współwłaściciel firmy (na zdj. z prawej) oraz dr Axel Kniehl – dyrektor marketingu i sprzedaży w Miele.

Berlińskie targi IFA miały w tym roku wyjątkową formułę. Na wydarzeniu nie mogło jednak zabraknąć jednego z czołowych niemieckich producentów AGD – firmy Miele.

Doskonałą okazją do przedstawienia tegorocznych nowości była konferencja prasowa, podczas której przedstawiciele Zarządu firmy zaprezentowali najnowsze cyfrowe rozwiązania kulinarne, takie jak Cook Assist, Smart Food ID i Smart Browning Control. Przedstawiciele Miele poinformowali również dziennikarzy o aktualnej sytuacji biznesowej firmy. W 2020 r. firma osiągnęła poziom sprzedaży o 2 proc. wyższy niż w analogicznym okresie poprzedniego roku, mimo znacznych spadków w marcu i kwietniu, które miały związek z pandemią koronawirusa.

Nowością w ofercie Miele, zaprezentowaną podczas targów IFA 2020, są pralki i suszarki należące do linii ModernLife. Dostępne już w Polsce urządzenia mają wbudowany moduł Wi-Fi i potrafią komunikować się ze sobą (więcej o tych urządzeniach piszemy w dziale nowości niniejszego wydania magazynu „InfoProdukt” na str. 52).

„Inteligentny” system CookAssist, wykorzystujący aplikację mobilną, pomaga w przygotowywaniu potraw na płycie indukcyjnej. Sprawia, że smażyć czy gotowanie jest nie tylko łatwiejsze, ale także bezpieczniejsze niż kiedykolwiek wcześniej. Funkcja Smart Food ID dostępna jest natomiast w nowych piekarnikach Miele wyposażonych w kamerę identyfikującą potrawy i ułatwiającą proces pieczenia. Dzięki temu piekarnik może automatycznie dobrać program do produktu lub dania, które w nim umieścimy. Rozwiązanie oparte na sztucznej inteligencji umożliwia identyfikację ponad 20 potraw, a z czasem jest w stanie nauczyć się rozpoznawać jeszcze więcej. Trzecie z wymienionych rozwiązań, czyli Smart Browning Control, również wykorzystuje kamerę zamontowaną w komorze piekarnika. Dzięki niemu możemy np. przyrządzić idealnie wypieczoną pizzę, ponieważ kamera używana jest do kontroli poziomu zarumienienia przygotowywanej potrawy.



→ Aplikacja na smartfon lub tablecie wykorzystywana przez asystenta gotowania CookAssist prowadzi użytkownika przez cały proces smażenia lub gotowania krok po kroku.

Wśród nowości produktowych, jakie zaprezentowano na targach, znalazł się też m.in. „inteligentny” model pralkosuszarki z serii WT1, który przy odpowiednio dobranych programach pozwala na pranie i suszenie w mniej niż godzinę (funkcja SingleWash&Dry). Urządzenie oferuje również rozwiązanie QuickPowerWash&Dry, zapewniające szybkie pranie i suszenie do 4 kg odzieży w niecałe 3 godz. Niemiecki producent zaprezentował

Miele



↑ Jedną z rewolucyjnych nowości zaprezentowanych przez Miele na IFA 2020 był piekarnik z kamerą, dzięki której urządzenie identyfikuje to, co zostało umieszczone w komorze urządzenia i dobiera automatycznie odpowiedni program pieczenia.

także nowe, niezwykle efektywne zmywarki z serii G 5000 SL. Wyróżniają się one wyjątkową elastycznością przy załadunku i umożliwiają skuteczne mycie naczyń w mniej niż godzinę, a do tego zużywają znacznie mniej wody. Na spotkaniu z dziennikarzami Miele zaprezentowało również nowe produkty z sektora małego AGD, w tym m.in. wolnostojące ekspresy do kawy CM6 MilkPerfection.

W konferencji prasowej wziął także udział Maximilian Lössl, CEO Agrilution, spółki zależnej Miele, która reprezentuje sektor rolnictwa wertykalnego i wprowadza tę pionierską koncepcję do domów użytkowników.



↑ Zmywarki Miele z linii G 5000 SL wykorzystują technikę EcoPower, która do pełnego cyklu zmywania wykorzystuje zaledwie 6 l wody.

Żyj i gotuj

#LikeABosch

Podczas targów IFA 2020 Bosch postawił na dewizę „zdrowego i zrównoważonego stylu życia”, nawiązując do międzynarodowej kampanii #LikeABosch. Należąca do grupy BSH marka wychodzi naprzeciw potrzebom wielu klientów i chce, aby świadome odżywianie ponownie było w centrum uwagi. W tych działaniach Bosch wspierany jest przez gwiazdę serwisu YouTube – Sally, która pomaga firmie prezentować nowości produktowe w zrozumiały sposób.

→ Zastosowana w nowej pralkosuszarce funkcja IronAssist sprawia, że prasowanie wypranych i wysuszonych ubrań jest znacznie łatwiejsze.



– IFA jest i pozostanie najważniejszym miejscem do prezentacji trendów i innowacji. Jako lider rynku korzystamy zatem z alternatywnej koncepcji targów IFA 2020 i przedstawiamy nowe odpowiedzi na potrzeby konsumentów dzięki naszemu sprzętowi i usługom cyfrowym podczas IFA Global Press Conference – powiedział Matthias



← Dzięki opracowanej przez Boscha powłoce GlassProtect płyty grzewcze są znacznie mniej narażone na zarysowania.

Ginthum, chief markets officer BSH Hausgeräte GmbH. Na targach zadebiutowała nowa generacja zmywarek PerfectDry. Adekwatnie do swojej nazwy dzięki technice Zeolith rozwiązuje ona jeden z największych problemów, czyli skuteczne suszenie pozmywanych naczyń. Co ważne, każde z urządzeń z linii PerfectDry można podłączyć do Internetu i korzystać z dobrodziejstw platformy Home Connect.

Nowością w ofercie Boscha jest ponadto pralkosuszarka z serii 6. Została ona wyposażona w unikalny program ze wstępnym podgrzaniem ubrań za pomocą gorącego powietrza. Umożliwia to higieniczne pranie, które jest bezpieczne dla tkanin. Bosch przygotował również nowości w segmencie chłodziarkozamrażarek. Nowa seria ekonomicznych modeli XXL zapewnia więcej miejsca na przechowywanie żywności w kuchni i wykorzystuje szufladę VitaFresh, idealną do przechowywania warzyw i owoców.

Innowacyjnym sprzętem zaprezentowanym przez Boscha jest ponadto płyta grzewcza szklano-ceramiczna ze specjalną powłoką GlassProtect, która jest w 95 proc. odporna na zarysowania. Innym z produktów to lauréat nagrody „Red Dot Design Award 2020”.



BOSCH

Technologia bliżej nas



↑ Trzeci kosz w nowych zmywarkach PerfectDry marki Bosch zapewnia o ok. 25 proc. więcej miejsca na mniejsze naczynia. Można w nim wygodnie zmywać nie tylko sztucze, ale również np. filiżanki do espresso.



↑ Pojemność nowej chłodziarkozamrażarki marki Bosch to aż 619 l.

wania ziarnami piasku i w 70 proc. na szorstkie gąbki, które są często używane do czyszczenia w kuchni. Podobnie jak w ofercie Siemens, także pod marką Bosch znajdziemy nową płytę grzewczą zintegrowaną z wyciągiem oraz szklany wyciąg blatowy o wyjątkowo smukłej, szklanej konstrukcji. Ostatni ze wspomnianych produktów to laureat nagrody „Red Dot Design Award 2020”.

Design, który przyciąga wzrok



↑ Z wykorzystaniem modelu inductionAir Plus, dzięki elastycznemu polom grzejnym, możemy równomiernie podgrzewać potrawy w naczyniach o średnicy nawet do 24 cm.

Na tegorocznej edycji specjalnej targów IFA zaprezentowano nowości z oferty należącej do grupy BSH marki Siemens. Wśród innowacyjnych urządzeń z segmentu dużego AGD, jakie wzmocnią jej ofertę, nie brakowało takich, które wyróżnia nie tylko funkcjonalność, ale także wzornictwo.



↑ W nowej generacji zmywarkach Siemens zastosowano funkcję varioSpeed-on-demand, która pozwala przyspieszyć pracę urządzenia nawet 3-krotnie w porównaniu ze standardowymi modelami.

— Mimo, a może właśnie z powodu pojawienia się koronawirusa około jedna trzecia wszystkich mieszkańców miast chciałaby w najbliższej przyszłości zainwestować w swoją kuchnię — powiedział na konferencji prasowej Roland Hagenbucher, dyrektor zarządzający Siemens Home Appliances Germany. Jednym z najbardziej interesujących nowych modeli Siemens, jakie zostały zaprezentowane, była płyta indukcyjna ze zintegrowanym wyciągiem inductionAir Plus. Jest ona dostępna w szerokiej gamie rozmiarów, co sprawia, że możemy ją dopasować do potrzeb różnych użytkowników. O tym, że jej stylistyka jest wyjątkowa, świadczą chociażby przyznane nagrody: „iF Design Award” oraz „Red Dot Design Award”.

Nietuzinkowym wzornictwem wyróżnia się też okap blatowy glassdraftAir, należący do serii studioLine Siemens. Cienki, szklany, a do tego podświetlany panel wyciągu można wysunąć z blatu w razie potrzeby. Jeśli nie korzystamy z płyty grzewczej, okap może pozostać niewidoczny, wsunięty w kuchenny blat.

Doskonałym towarzyszem wspomnianego wyciągu może być zaprezentowana przez Siemens płytę grzewczą activeLight, na której garnki i patelnie możemy wygodnie ustawiać dzięki elastycznej strefie grzejnej. Kompatybilność z funkcją cookConnect sprawia, że płyta może współpracować wyciągiem glassdraftAir. Prędkość pochłaniania oparów przez wyciąg można wówczas regulować bezpośrednio z poziomu płyty grzewczej.

Przedstawiciele Siemens zapowiedzieli także pojawienie się nowej generacji zmywarek. Powstały one w oparciu o badania rynkowe przeprowadzone z udziałem 40 tys. konsumentów. Modele z nowej serii — od podstawowych konstrukcji aż po klasę premium — zapewniają łączność z Internetem, a tym samym możliwość korzystania z platformy Home Connect.

Siemens zaprezentował ponadto innowacyjny, wielkogabarytowy model chłodziarko zamrażarki side by side z serii iQ500. Zapewnia on dużo dodatkowej przestrzeni do przechowywania żywności, która została uzyska-

SIEMENS



↑ Zastosowana w okapie glassdraftAir technika Guided-Air tworzy kurtynę powietrzną za szklanym panelem wyciągu, która bezpośrednio zasysa opary — nawet z oddalonych stref gotowania.

na m.in. dzięki odpowiednim przegrodom. W linii iQ500 zaprezentowano ponadto pojemną pralkosuszarkę, która po uruchomieniu odpowiedniego programu wypierze i wysuszy ubrania w zaledwie godzinę. Nowością jest także piekarnik z serii i700 studioLine, który jest kompatybilny nie tylko z Home Con-



↑ Nowa chłodziarko zamrażarka z linii iQ500 to pojemny model z minibarem i wygodną w użytkowaniu kostką na drzwiach frontowych.

nect, ale także z asystentami głosowymi. Dzięki temu drzwi urządzenia możemy otworzyć za pomocą odpowiedniego komunikatu.

concept

innowacje w Twoim życiu

ZLEWOZMYWAKI GRANITOWE



DG00C50bc/wh/dg/be

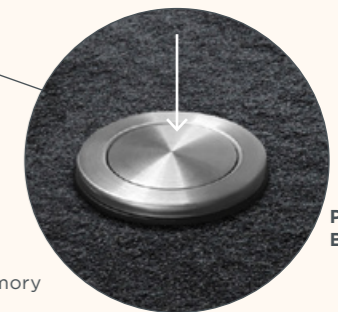
699 zł



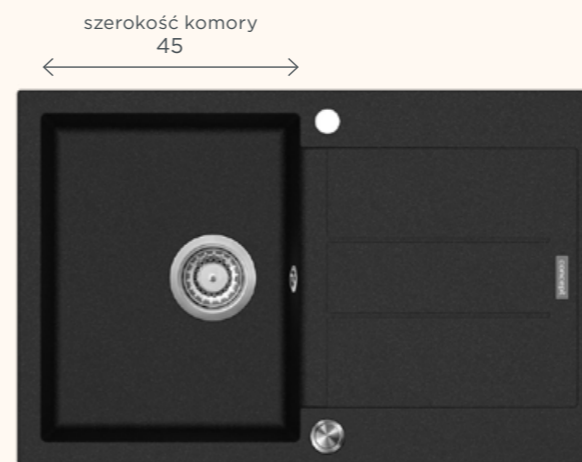
DG05C45bc/wh/dg/be

749 zł

- Materiał: min. 80% kamień
- Przycisk PUSH-IN - przycisk spustowy (w zestawie)
- Syfon z połączeniem do zmywarki (w zestawie)
- Temperatura długoterminowa odporność 180 ° C, krótkotrwała 280 ° C
- Odporność na uderzenia
- Trwałość kolorów
- Nieporowata powierzchnia - łatwe czyszczenie



PUSH-IN Button



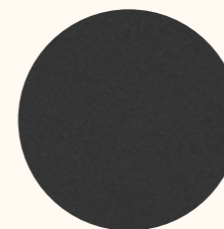
DG10C45bc/wh/dg/be

799 zł



DG10N50bc/wh/dg/be

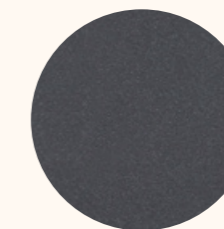
789 zł



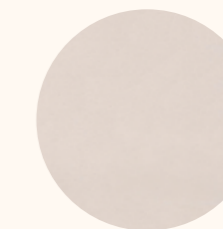
Czarny
bc



Biały
wh



Ciemnoszary
dg



Beżowy
be



ZLEWOZMYWAKI I BATERIE

Temat numeru!



ZLEWOZMYWAKI I BATERIE

R e k l a m a



**Komfortowa
i funkcjonalna
strefa zmywania**



ZLEWOZMYWAKI I BATERIE *Temat numeru!*



Różnorodne rodzaje

zlewozmywaków

Stosowane w kuchennych wnętrzach zlewozmywaki możemy dzielić według rozmaitych kryteriów. Jednym z najistotniejszych jest ten uwzględniający nie ich kształty, nie gabaryty, a materiały, z jakich są produkowane.

To, z czego zlew jest wykonany, ma pewien wpływ na możliwość formowania kształtów oraz na cechy konkretnego modelu. Ze względu na wykorzystywane do produkcji materiały możemy wyróżnić zlewozmywaki stalowe, kompozytowe, ceramiczne i szklane.

Zlewozmywaki, niezależnie od materiału, z jakiego są wykonywane, różnią się liczbą wykorzystywanych komór i, dodatkowo, obecnością lub brakiem ociekacza. Możemy tutaj wyróżnić modele jednokomorowe, półtorakomorowe czy dwukomorowe.

ZLEWOZMYWAKI SZKLANE

Tego typu zlewozmywaki są stosunkowo mało popularne. Na pewno jednak robią wrażenie, choćby ze względu na kolorystykę i kształty. Szkło stosowane w produkcji zlewozmywaków bywa niezwykle kolorowe, a co za tym idzie oryginalne. Zlewozmywaki produkowane z jego udziałem potrafią mieć formę klasyczną bądź na wskroś nowoczesną. Wbrew pozorom są naprawdę trwałe i bezpieczne, gdyż jest to szkło



Fot. Alveus

hartowane, które w najgorszym wypadku tłucze się na małe kawałki, którymi nie da się pokaleczyć. Bardzo często szkło to tylko element wyposażenia zlewozmywaka lub część jego konstrukcji, np. ociekacz.

ZLEWOZMYWAKI STALOWE

Chodzi przede wszystkim o stal nierdzewną, choć nadal też można znaleźć modele ze stali emaliowanej. Zlewozmywaki wykonane ze stali nierdzewnej są wytrzymałe, odporne na szok termiczny, a więc działanie wysokich i niskich temperatur oraz zarysowania. Ponadto niemal pozbawiona porów powierzchnia (pory są widoczne dopiero w bardzo dużym powiększeniu struktury stali) jest łatwa w pielęgnacji i higieniczna, co w kuchni ma niebagatelne znaczenie. Materiał ten nie wcho-



Fot. Blanco

dzi w reakcje z produktami spożywczymi, trudno jest też go zapalić. Na minus niektórym modelom można przypisać to, że zostają na nich widoczne ślady po wodzie, jeśli nie zostaną wytarte do sucha.

ZLEWOZMYWAKI KOMPOZYTOWE

Nie ma jednego rodzaju kompozytu, choć struktura tego materiału jest podobna, gdyż kompozyt jest połączeniem co najmniej dwóch minerałów. Zwykle są to zmielony granit, wodorotlenek glinu,



Fot. Concept

kwarc i krzem, a ich spoiwo stanowi najczęściej żywica akrylowa. Kompozyty zalicza się do bardzo trwałych materiałów. Główną ich zaletą to odporność na uszkodzenia mechaniczne, środki chemiczne oraz wysoką temperaturę. Kompozyty nie są też porowate, w przeciwieństwie do naturalnych surowców, takich jak kamień, a ich nasiąkliwość jest bliska zeru. Warto dodać, że są lekkie, można je niemal dowolnie kształtować oraz barwić. Jedynym minusem jest to, że niewłaściwie konserwowane, zwłaszcza te w jasnych kolorach, mogą się przebarwiać.

ZLEWOZMYWAKI CERAMICZNE

Współczesna ceramika, dzięki nowoczesnym rozwiązaniom technicznym, w niczym nie przypomina tej sprzed lat. W wyniku zaawansowanych procesów technologicznych powstała ceramika, która charakteryzuje się dużą twardością, odpornością na zarysowania, łatwością czyszczenia, odpornością chemiczną i odpornością na wysokie temperatury. Ponadto modele ceramiczne dostępne są głównie w bieli, ale bywają



Fot. Blanco

też kolorowe. Ich niewątpliwą zaletą jest bardzo duża odporność na uszkodzenia mechaniczne, jednak modele te zaliczamy do tych z wyższej półki, wobec czego charakteryzują się dość wysoką ceną. Warto jednak podkreślić, że są bardzo trwałe.

Serce i dusza kuchni. Zlewozmywaki i baterie kuchenne BLANCO



W przypadku baterii kuchennych i zlewozmywaków BLANCO każdy detal ma znaczenie. Po pierwsze – wysoka jakość i trwałość materiałów. Po drugie – inteligentne i praktyczne rozwiązania. Wreszcie, estetyka i przemyślany design. Produkty BLANCO łączą w sobie wszystkie te cechy i dlatego właśnie tak chętnie umieszcza się je w centralnym miejscu w kuchni.

Pełną ofertę produktów BLANCO znajdziecie Państwo na stronie www.comitor.pl



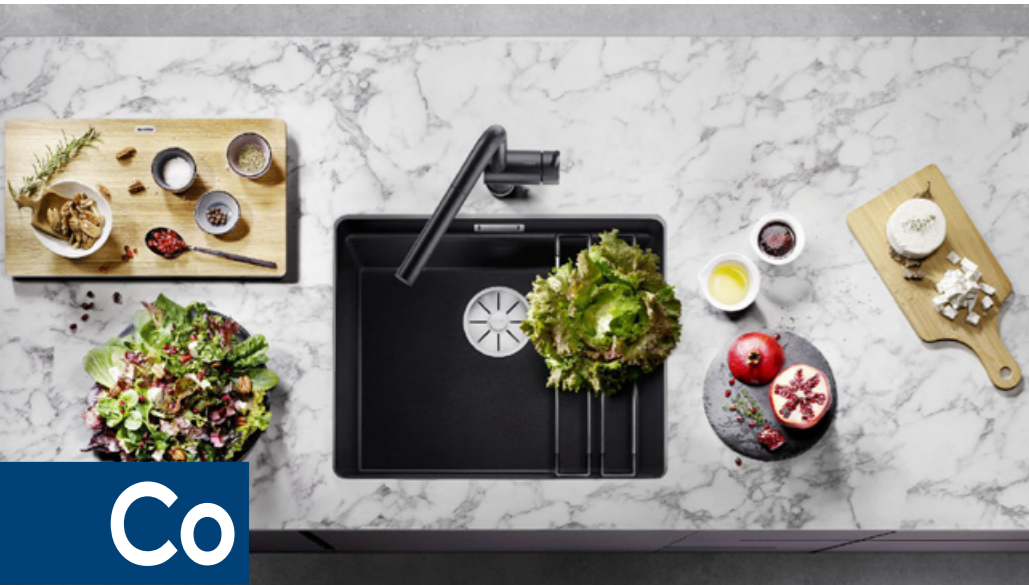
comitor.pl



Comitor

Infolinia: 0-801 BLANCO (252 626)

BLANCO



Co

warto wiedzieć

o zlewozmywakach?

Od konstrukcji i parametrów technicznych zlewozmywaka zależy sposób jego instalacji w kuchennej zabudowie. I nie ma tu znaczenia, z czego jest zrobiony, ani to w ile komór jest wyposażony. Przy wyborze odpowiedniego modelu warto zwrócić uwagę na dodatkowe funkcje i rozwiązania, jakie wykorzystuje.

Zlewozmywaki mogą się różnić kształtem, wielkością liczbą komór czy ociekaczami. Podstawowym elementem zlewu jest tzw. komora główna. Jej głębokość waha się od 15 do nawet 25 cm. Z reguły im jest głębsza, tym jest bardziej funkcjonalna. W tym wypadku istotnym parametrem jest także przekątna komory – odpowiednio

duża sprawi, że zmieszczą się w niej nawet blachy piekarnicze czy np. duży gamek. Jej gabaryty wpływają, oczywiście, na wielkość całego zlewozmywaka. Modele z więcej niż jedną komorą mają obok komory głównej również tę dodatkową. Może ona być znacznie mniejsza i służyć, np. do mycia mniejszych naczyń czy sztućców, jak również do płukania owoców i warzyw. Takie komory można doposażyć w oszczędzarkę (jeśli nie ma jej w komplecie) i odkładać w niej, np. sztućce, by ociekły.

Przelew i odpływ

Ważnym elementem zlewozmywaka jest przelew, czyli otwór umiejscowiony najczęściej w jego tylnej lub bocznej ścianie albo na ociekaczu. Otwór może mieć różne kształty. Przelew, jak sama nazwa wskazuje, zabezpiecza przed przelaniem się wody, gdy dolny odpływ jest zatkany lub zamknięty. Jest on wyposażony w osobny przewód, łączący go bezpośrednio z syfonem. Jednak rozwiązanie to nie jest stosowane we wszystkich typach zlewozmywaków. Drugim elementem jest odpływ. To przez niego odprowadzana jest woda np. po zmywaniu czy płukaniu. Odpływ znajduje się na spodzie komory i spełnia funkcję korka i sitka jednocześnie. Naj-

częściej spotykane średnice odpływu to 40, 60 lub 90 mm. Większa średnica odpływu pozwala na zamontowanie np. młynka do odpadów. Do zamykania odpływu o mniejszej średnicy stosowany jest (wkładany ręcznie) korek gumowy lub stalowy. Odpływy o większej średnicy mogą być przystosowane do korków stalowych – ręcznych albo automatycznych. Co ważne, sitka odpływu są łatwe do demontowania i czyszczenia.

Praktyczny ociekacz

Nie jest to element konieczny w zlewozmywaku, jednak może okazać się bardzo przydatny, nawet wtedy, gdy w domu jest zmywarka. Ociekacz stanowi rodzaj dodatkowego blatu połączony ze zlewozmywakiem, zwykle z wyżłobionymi rowkami, które pozwalają na swobodne spływanie resztek wody do komory. Na ociekaczu można stawiać mokre naczynia albo kłaść umyte produkty spożywcze. Niektórzy producenci wyposażają ociekacz w oddzielny odpływ, są też modele z podwyższoną krawędzią, a nawet dociekacze kilkuizolacyjne.

Otwór na baterię

Otwór na baterię, podobnie jak ociekacz, nie jest w zlewozmywakach standardem ani koniecznością. To, czy jest potrzebny czy nie, zależy od rodzaju baterii kuchennej, z którą zlew będzie „współpracował”, istnieje, bowiem możliwość zamontowania jej w blacie kuchennym tuż obok zlewozmywaka, na rancie zlewu albo w ścianie. Jeśli jednak komuś spodoba model zlewozmywaka, ale będzie on wyposażony w otwór na baterię, którego nie potrzebuje, może zamaskować go specjalnymi zaślepkami.

Parametry techniczne... i nie tylko

Niezależnie od tego, czy jesteśmy innowatorami i lubimy nowości, czy kupujemy sprzęt bardziej tradycyjny i na wiele lat, jedno powinno nas łączyć: wiedza o najważniejszych cechach produktów, na które koniecznie trzeba zwrócić uwagę przy zakupie. Cieszy fakt, że coraz częściej konsumenci wymieniają nawet nowe, dobrej jakości urządzenia czy sprzęty, bo pojawiają się jeszcze lepsze rozwiązania czy zmienia się moda. Od informacji technicznych często staramy się jednak uciekać. Niepotrzebnie. Po pierwsze: są one wyznacznikami, które warto poznać, zanim się wejdzie do sklepu z zamiarem zakupu czegośkolwiek. Po drugie: „nie taki diabeł straszny, jak go malują”. Oczywiście, nie wszystko, co istotne w zlewozmywakach czy bateriach, da się określić za pomocą cyfr



CONCEPT DG00C50be



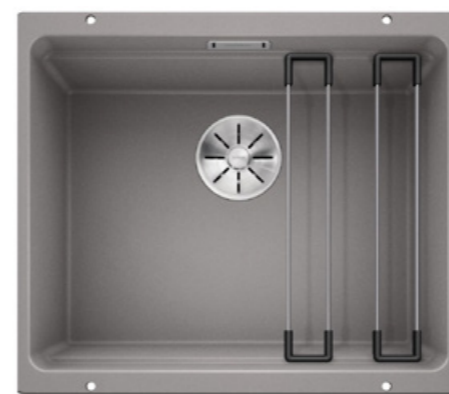
PYRAMIS Mido (100x50) 1B 1D

Niewielkich rozmiarów komorę w modelach 1,5-komorowych można wykorzystać np. do rozmrażania mięsa, a także do mycia owoców i warzyw lub sztućców.

i liczb (bo przecież wzornictwa nie określimy parametrem), tym niemniej zwróćmy uwagę na kilka ważnych wskazówek.

Z czego jest zrobiony?

Przy wyborze zlewozmywaka zwracamy uwagę na to, z jakiego materiału jest on wykonany. Jeśli wybieramy stal, to powinna ona być przede wszystkim jak najgrubsza. Pamiętajmy też, że stal nierdzewna w wypadku np. zlewozmywaka będzie miała kontakt z żywnością, więc musi być bezpieczna. Zazwyczaj używana jest stal chromowo-niklowa w stosunku 18/10 – ten symbol często się pojawia w wyro-



BLANCO Etagon 500-U

bach stalowych, a obrazuje stosunek chromu do niklu. Jeśli mamy zawartość chromu powyżej 13 proc., wówczas taką stal możemy określać mianem nierdzewnej. Udział niklu zwiększa natomiast odporność stali na korozję, a także sprawia, że nie jest zbyt krucha. Stal tego typu odporna jest na korozję elektrochemiczną w środowiskach kwasów organicznych i nieorganicznych, jak też związków azotu i roztworów soli, a co najważniejsze, na agresywne kwasy pochodzące z produktów spożywczych. Jeśli chodzi o kompozyt, to im większy jest w nim procent kamieni naturalnych (np. 80 proc. cząstek granitowych, kwarcowych, czy krzemowych, a 20 proc., to dobrej jakości spoiwo, np. żywice akrylowe), tym jest wytrzymalszy i odporniejszy na wysokie temperatury. Szkło zaś musi być bezpieczne, czyli hartowane. Zarówno nowoczesna ceramika, jak i emalie pokrywające stal mają zastrzeżony skład i technologię produkcji, dlatego nie da się tu podać konkretnych liczb. Warto się z danym rozwiązaniem zapoznać, by wiedzieć czy dany produkt wzbogacony jest, np. o jony srebra czy antybakteryjne związki.

W komplecie z niektórymi modelami zlewozmywaków marki Blanco dostępne są specjalne szyny ze stali szlachetnej. Można na nich wygodnie ustawiać rozmaite akcesoria, nie zajmując w ten sposób cennej przestrzeni roboczej w kuchni.



Wymiary zlewozmywaka

Pozwalają dobrać urządzenie do konkretnego miejsca i sposobu montażu. Te najczęściej spotykane w sprzedaży mają: jednokomorowe – szerokość ok. 40–45 cm, z ociekaczem – 50 cm; dwukomorowe i półtorakomorowe – ok. 60 cm; dwukomorowe i dwukomorowe z ociekaczem – ok. 80 cm szerokości; oczywiście, mogą też być szersze, zwłaszcza te przeznaczone dla gastronomii. Ważnym wyznacznikiem, z którym koniecznie należy się zapoznać, jest wielkość (szerokość) szafki, do jakiej zlew ma zostać zamontowany. Producenci zwykle podają ten parametr. Ważną informacją jest możliwość odwracania zlewozmywaka (nie każdy model ma taką opcję!) i np. mocowania ociekacza z lewej lub prawej strony, zależnie od preferencji użytkownika.

Podejście wodociągowe i kanalizacyjne

Zlewozmywaki do pracy stojącej najczęściej mocuje się na szafkach o wysokości uwarunkowanej wysokością samego mebla. Istotny jest przy tym problem podejścia wodociągowego. Sposób jego rozwiązania, podobnie jak podejścia kanalizacyjnego, zależy od rodzaju baterii zlewozmywakowej oraz syfonu. Pod baterię robi się średnicą 0,5 cala, tak w wypadku wody zimnej, jak i ciepłej. Jeśli w kuchni jest



Zlewozmywak Siros marki Pyramis wykorzystuje system 3ways. Oznacza to możliwość montażu komory na 3 różne sposoby: jako wpuszczonej w blat, podwieszanej pod blatem z odsłoniętą półką na baterię kuchenną lub podwieszanej pod blatem z ukrytą półką na baterię.



Fot. Blanco (x3)



ZLEWOZMYWAKI I BATERIE *Temat numeru!*



Fot. Blanco

Ciekawym rozwiązaniem w kuchennej zabudowie może być wykorzystanie modelu podwieszanego pod kuchenny blat. Tego typu konstrukcje świetnie sprawdzą się w nowoczesnych wnętrzach.

także zmywarka, średnicę podejścia dla wody zimnej należy odpowiednio przeliczyć, gdyż konieczność jej zwiększenia o jeden wymiar może pojawić się np. przy baterii bez perlatora i stosunkowo długim podejściu (zwłaszcza niekorzystnie położonym względem pionu). W pozostałych wy-



CONCEPT DG10N50bc

padkach oba urządzenia można zasilać średnicą 0,5 cala. Podejście kanalizacyjne wykonuje się za pomocą przewodu o średnicy minimum 50 mm. Jeśli przewidujemy instalację zmywarki czy suszarki, ważne, aby odpływ miał syfon dla tych urządzeń (obecnie staje się to już standardem, ale należy się upewnić).

Ujęcie i odprowadzanie wody

Ujęcie wody, zarówno ciepłej, jak i zimnej powinno zostać zlokalizowane na wysokości około 60 cm od podłogi w centralnej części szafki zlewozmywakowej. Instalacja

Nowoczesne modele narażone skutecznie łączą funkcjonalność i aspekty projektowe. Wybierając zlewozmywak narażony w celu optymalnego wykorzystania przestrzeni kuchennej, nie musimy iść na kompromis.



Fot. TeKa

ację odpływową można przeprowadzić w ścianie albo na niej (mniej estetyczne rozwiązanie), nie zaleca się rur mniejszych niż 40 mm średnicy. Niezwykle też istotne jest zachowanie minimum 5° spadku, co pozwoli na sprawne pozbycie się z kuchni resztek trafiających do odpływu zlewozmywakowa. Odpływ nieczystości powinien się znajdować ok. 45 cm od podłoża.

Funkcje i rozwiązania

Zlewozmywak ma być przede wszystkim praktyczny i funkcjonalny. Istotna jest przy tym prosta forma, sprzyjająca utrzymaniu czystości, a jednocześnie atrakcyjności kuchennej zabudowy. Czego zatem możemy oczekiwać? Projektanci łącząc te cechy, niejednokrotnie nas zaskakują. Starają się prezentować wciąż nowe pomysły w zakresie komfortu obsługi, utrzymania czystości, zastosowania nowych materiałów czy choćby kolorystyki zarówno wśród zlewów, jak i baterii, mimo że czasem wydaje się, iż w tej dziedzinie niczego już nie da się zrobić.

Komfort użytkownika

Wygoda użytkownika zlewozmywaka to rzecz wyjątkowo ważna. Praktycznym rozwiązaniem są m.in. przyciski ułatwiające zamykanie i otwieranie odpływu. Jest to higieniczne, proste i intuicyjne rozwiązanie, idealnie komponujące się ze zlewozmywakiem. Innym ważnym elementem zlewozmywaka, który wpływa na jego funkcjonalność jest ukryty przelew, co ułatwia czyszczenie, a także jest elementem ozdobnym.



PYRAMIS Mido ø51 1B

Zdrowie i higiena

Coraz więcej firm produkujących zlewozmywaki dba o antybakteryjność swoich produktów i stosuje specjalne powłoki (zazwyczaj z jonami srebra). Dzięki temu wszystkie osady spływają z wodą po idealnie równej, pozbawionej porów powierzchni, więc nie trzeba czyścić zlewozmywaka mocnymi detergentami. W bateriach to m.in. silikonowe końcówki aeratora ułatwiają usuwanie kamienia. Są także systemy filtrujące, zapewniające w kranie wodę wolną od zanieczyszczeń i zapachu, znakomicie nadającą się też do filtrowania wody do picia lub gotowania. System filtrujący poprawia smak



Fot. Blanco

i zapach wody oraz neutralizuje smak chloru. Trwałość wkładu filtrującego wynosi kilka tysięcy litrów czystej wody lub średnio rok użytkowania. Co istotne, system zajmuje mało miejsca pod zlewozmywakiem, a wkład bardzo łatwo jest wymienić.



BLANCO AXIA III 6S

Dodatkowe funkcje

Producenci w swoich zlewozmywakach i bateriach kuchennych stosują wiele ciekawych rozwiązań, które sprawiają, że te urządzenia kuchenne stają się swoistym „centrum dowodzenia”. Mamy tu na myśli np. systemy szybkiego montażu, dostępne w ofercie niektórych producentów. Ich głównymi zaletami są wyjątkowo prosta instalacja i duża szczelność. Dzięki specjalnemu szablonowi i specjalnym klipsom instalacja takiego zlewozmywaka trwa o wiele krócej. Innym wygodnym w obsłudze rozwiązaniem jest sensorowe sterowanie elektroniczne. Jest ono zwykle umieszczone w szklanej powierzchni zlewozmywaka. Pozwala sterować np. baterią kuchenną – zarówno temperaturą wody (dostępnych jest nawet kilkanaście poziomów – w zależności od modelu), jak i mocą strumienia wody (również kilka poziomów do wyboru).

Przydatnym rozwiązaniem jest podświetlenie panelu sterującego, które odpowiednim kolorem informuje o temperaturze wody. W ofercie niektórych producentów znajdziemy zlewozmywaki, w których zastosowano kolorowe podświetlenie LED. Jest ono zintegrowane z ramą ze szkła akrylowego. Listwę montuje się pomiędzy blatem kuchennym a zlewozmywakiem.



Fot. Blanco

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ W KONKURENCYJNEJ CENIE



Zapoznaj się z naszą najnowszą **Ofertą Specjalną PYRAMIS!** Wyślij zapytanie na **pki@pyramis.pl**



ZLEWOZMYWAKI GRANITOWE



ZLEWOZMYWAKI STALOWE



Wyprodukowany w Europie



Odporny na plamy



Odporny na zarysowania



Odporny na wysoką temperaturę



Łatwy w konserwacji



Odpływ Space Saver



Wyprodukowany w Grecji



Najwyższa jakość stali



Uszczelka poliuretanowa



Mata bitumiczna wyciszająca



Bezpieczny w użytkowaniu



Odpływ w komplecie



Fot. Blanco

Parametry i funkcje

baterii kuchennych

Baterie kuchenne to, wbrew pozorom, dość różnorodna i funkcjonalna grupa produktów. Różnią się one od siebie m.in. materiałem wykonania, kształtem czy sposobem montażu.

Dziś dla wielu z nas samo dostarczenie wody ciepłej i zimnej to zdecydowanie za mało. Od dłuższego już czasu obracane o 360°, wyciągane, a nawet „kładzione” wylewki także należą do standardów, choć oczywiście są nie we wszystkich modelach. Ci, którzy pamiętają stare kranie, nie mogą wyjść z podziwu, do czego jest zdolna nowoczesna ba-

teria kuchenna. A potrafi bardzo dużo. Która funkcja i jakie rozwiązania są najważniejsze? Decydują użytkownicy.

Ważne parametry

Parametry baterii zlewozmywakowych zależą przede wszystkim od rozwiązań, które przekładają się na funkcjonalność i oszczędność. Należą do nich klasa przepływu i grupa akustyczna. Pierwszy parametr służy do określenia wielkości wypływu strumienia wody z baterii i jest wypadkową przepustowości głowicy, aeratora oraz wylewki (jej kształtu). Z kolei grupa akustyczna określa natężenie dźwięku wydobywającego się z działającej baterii. Wielkość natężenia uzależniona jest od elementu tłumiącego, który znajduje się w głowicy, oraz od aeratora. Zarówno klasę przepływu, jak i grupę akustyczną można sprawdzić na opakowaniu baterii.

W przypadku baterii kuchennych można zastosować dwa kryteria, a mianowicie sposób montażu zastosowaną wylewkę. Wyróżniamy zatem modele ściennie o stojące (sztorcowe). Modele

ściennie montuje się – jak sama nazwa wskazuje – w ścianie i podłącza bezpośrednio do instalacji z ciepłą i zimną wodą. Istotne jest, aby woda była doprowadzona dokładnie do miejsca montażu baterii, a końcówki rur były rozmieszczone precyzyjnie, tak aby możliwe było przyłączenie baterii. Oczywiście, tego typu prace trzeba wykonać przed wykończeniem ścian. Modele stojące (tzw. sztorcowe) umieszczone są na obrzeżu zlewozmywaka lub na blacie, zwykle tuż za nim. Instalację wodną wystarczy doprowadzić w pobliże tego miejsca. Baterię i źródło wody łączy się zazwyczaj za pomocą specjalnych wężyków (o różnych długościach).

Konstrukcja wylewki

Kolejnym elementem, który różnicuje baterie, jest wylewka. Wobec tego baterie dzielimy na takie z wylewką wyciąganą, ruchomą, stałą, sprężynową (półprofesjonalną) i profesjonalną.

Baterie z wylewką wyciąganą przypominają kranie wyposażone w rączkę przysznycową. Wylewka taka połączona jest z baterią za pomocą elastycznego wężyka o różnej długości (najczęściej od 100 do 150 cm). Na drugim końcu wężyka umieszczony jest niewielki obciążnik, dzięki któremu można łatwo wsunąć wąż z powrotem do baterii i schować pod zlewozmywakiem. W większości kranów z wyciąganą wylewką na rączce baterii zainstalowany jest przełącznik, który umożliwia regulację strumienia wody. W zależności od potrzeb użytkownik może przestawić strumień wody ze zwykłego na przysznycowy, czyli rozproszony – i odwrotnie; Modele z ruchomą wylewką to klasyczne baterie stojące, które mają ruchomą, ale jednocześnie niewyciąganą wylewkę, a na jej końcu nie ma zainstalowanego przełącznika strumienia wody. Wylewka ta może mieć możliwość obrotu (najczęściej w szerokim zakresie – od 90° do 360°). Na rynku dostępne są również modele, w których wylewka jest nieruchoma. Przy tego typu baterii trzeba dokładnie dopasować długość wylewki do wielkości zlewozmywaka, ponieważ po zamontowaniu nie można jej manewrować. Wspomnieliśmy też o modelach półprofesjonalnych i profesjonalnych. Modele określane mianem półprofesjonalnych mają zwykle kształt litery „U”, ale zakończone są ruchomym elementem sprężynowym. Pozwala on na swobodne wyjmowanie i przemieszczanie „kranu” w zależności od potrzeb. Konstrukcje tzw. profesjonalne charakteryzują natomiast się dwoma regulowanymi niezależnie wypływami wody (pierwszy to wypływ standardowy, drugi – sprężynowy). Dużym ułatwieniem w tego typu konstrukcjach jest zainstalowane pokrętko, które umożliwia przełączanie strumienia wody z ciągłego na przysznycowy i odwrotnie.



Fot. Concept

Perlator znajdujący się u wylotu baterii stwarza pozory zwiększonego ciśnienia i mocniejszego strumienia wody, a jednocześnie pomaga oszczędzać wodę.

Uchwyty baterii

Baterie różnią się również liczbą uchwytów. Istnieje kilka sposobów nie tylko zwyczajnego odkręcania wody, ale też regulowania jej temperatury. Możemy tutaj wyróżnić modele jedno- i dwuuchwytowe. Pierwsze pozwalają na szybkie i łatwe – co ważne – oszczędne uruchomienie wody oraz regulację jej strumienia i temperatury. Wciąż popularne są modele dwuuchwytowe, w których woda za uruchomieniem ciepłej i zimnej wody odpowiedzialne są dwa osobne zawory. Rozwiązanie to ma jednak pewną wadę – do ustawienia optymalnej temperatury potrzebujemy czasu, a tym samym niepotrzebnie tracimy wodę. Pod względem oszczędności sprawdzić się mogą baterie termostatyczne. Są one wyposażone w specjalną blokadę, która uniemożliwia wypływ zbyt ciepłej lub zimnej wody. Optymalną temperaturę ustawia się na termostacie, który kontroluje stopień nagrzania wypływającej wody. Baterie tego typu mają dwa oddzielne pokrętki: jedno służy do regulacji strumienia wody, drugie do regulacji temperatury. Ciekawym rozwiązaniem są baterie tzw. bezdotykowe. Są to modele wyposażone w czujnik, który wyczuwa zbliżone dłonie. Po określonym czasie wypływ wody jest automatycznie zatrzymywany, a ponowne uruchomienie odbywa się po powtórnym zbliżeniu dłoni. Dostępne są również modele z określonym czasem wypływu. Działają one podobnie do modeli bezdotykowych, z tą różnicą, że strumień wody uruchamiany przez dotknięcie ręką, a odcinany jest automatycznie po upływie określonego czasu.

Praktyczne rozwiązania

Baterie kuchenne wyposażane są w różnego rodzaju funkcje i rozwiązania techniczne. Służą one nie tylko komfortowi korzystania z urządzenia, ale również zminimalizowaniu zużycia wody. Dostępny może być m.in. termostat, czyli blokada zapobiegająca przypadkowemu uruchomieniu wody o temperaturze powyżej 38 °C. Ustawienie odpowiedniej temperatury ułatwia mieszacz. Dzięki niemu nie musimy tracić czasu na każdorazowe ustawianie temperatury. Wystarczy zrobić to raz, a potem tylko podnosić dźwignię.

Sterowanie może być również elektroniczne – za pomocą pilota można ustawić żądaną temperaturę. Dostępne są modele ze sterowaniem umieszczonym

Fot. Pyramis



Fot. Pyramis

na wylewce lub ze sterowaniem w zlewozmywaku.

Osobom, które cenią sobie oszczędność, polecamy baterie z przyciskiem „eko”, który odpowiednio dawkuje strumień wody. Oszczędzaniu sprzyja również perlator napowietrzający wodę (zależnie od modelu, może to być oszczędność nawet do 60 proc.). Przydatnym rozwiązaniem mogą okazać się również głowice z blokadą (hamulcem). Użytkownik może podnieść dźwignię tylko do pewnego momentu – w tym czasie z baterii wypływa ok. 5–7 l wody na minutę, dopiero po pokonaniu oporu wypłynie większy strumień.

Oszczędzić wodę pomagają również baterie bezdotykowe, które uruchamiają strumień wody wyłącznie wtedy, gdy czujnik wykryje obecność dłoni pod wylewką. Podobną funkcję spełniają baterie, w których można ustawić określony czas wypływu wody, jednak w tym wypadku oszczędność będzie nieco mniejsza, bo zwykle czas wypływu będzie dłuższy niż to konieczne.



Wykończenie baterii

Po pierwsze powinno być trwałe, a po drugie estetyczne. Od pewnego czasu zaczęto zwracać uwagę na stylizacyjne i kolorystyczne dopasowanie baterii do zlewozmywaka czy kuchennego blatu. Poza klasyczną srebrzystością (matową lub połyskującą) chromu i jemu podobnych powłok, do wykończenia baterii stosowane są także specjalne farby. Pojawiły się również baterie z kompozytów – często w tych samych odcieniach, co zlewozmywaki, a ostatnio bajecznie kolorowe, również z powłokami fotoluminescencyjnymi, które ładują się energią świetlną i sprawiają, że bateria świeci w ciemności. Taka armatura na pewno kuchnię ożywi, a można ją dopasować, np. do kolorystyki drobnego AGD lub kuchennych dodatków. Kwestia czy bateria powinna być w identycznym kolorze, co i zlewozmywak nie została rozstrzygnięta. To sprawa indywidualnego spojrzenia na estetykę.

Bateria kuchenna powinna być dopasowana nie tylko do potrzeb użytkownika, ale również do aranżacji wnętrza i kolorystyki zlewozmywaka.



ZLEWOZMYWAKI I BATERIE *Temat numeru!*

Wybrane rozwiązania i funkcje

Konstrukcja wylewki



kle pomocne są w opłukiwaniu owoców oraz warzyw, a także naczyń czy samego zlewozmywaka, są baterie z wyciąganą wylewką, bo pozwalają dotrzeć dosłownie w każdy kąt. Na szczególną uwagę zasługują również baterie uzdatniające wodę, które tą samą wylewką mogą podawać wodę oczyszczoną albo taką prosto z kranu. Nie można też nie wspomnieć o specjalnych konstrukcjach podokiennych, dzięki którym baterię można położyć, by otworzyć okno albo zniżyć do odpowiedniego poziomu.



Nowoczesne baterie kuchenne, zazwyczaj tzw. stojące (ścienne cieszą się zdecydowanie mniejszym zainteresowaniem kupujących) wyposażone są w wylewki obrotowe. Jest to dużym udogodnieniem, gdy chcemy umieścić w zlewozmywaku, np. wysoki garnek, bo wtedy bateria „nie będzie przeszkadzała”. Niezwy-

Zlewozmywaki z ociekaczem



Ociekacz to dość duży kawałek blatu, wykonany z tego samego materiału co komora (lub komory). Powierzchnia ociekacza może mieć różną formę oraz fakturę, np. mogą być na niej specjalnie wyrzeźbione rowki, pozwalające wodzie ściekać swobodnie do komory głównej, np. ze świeżo umytych warzyw i owoców lub naczyń odłożonych do wyschnięcia. Wśród zlewozmywaków z ocieka-

czem występują zarówno wersje jedno-, jak i dwu-, a nawet trzykomorowe. Wszystkim rodzajom ta dodatkowa przestrzeń dodaje funkcjonalności. Kryterium wyboru tego typu zlewozmywaka jest przestrzeń urządzonej przez użytkownika kuchni – jeśli ten dysponuje większą powierzchnią blatu roboczego, może z powodzeniem zdecydować się na model z większym ociekaczem.

Kolorystyka i wzornictwo

Kolory odgrywają ważną rolę w naszym życiu. Czy sobie to uświadamiamy czy nie, otaczające nas barwy wpływają na nastrój i emocje. Już

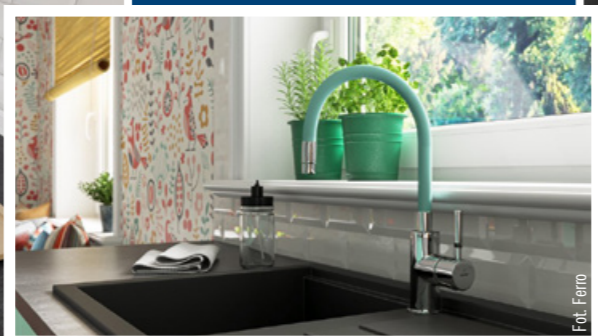
dawno zrozumieli to projektanci i producenci zlewozmywaków i baterii kuchennych. Różnorodne kolory pojawiają się więc także w kuchennych

wnętrzach. Czasem stają się w nich motywem wiodącym, czasem jedynie niewielkim akcentem. Myśląc o wyposażeniu kuchni warto zwrócić uwagę

m.in. na kolorowe baterie kuchenne, które mogą skutecznie ożywić wnętrze. Tego typu modele znajdziemy w ofercie wielu producentów.



Fot. Pyramis



Fot. Ferro



Fot. Concept

concept

innowacje w Twoim życiu

BATERIE KUCHENNE



649 zł

BDG6529bc



BDC6529

- Materiał: stal nierdzewna / chrom
- Obrót o 360°
- Energooszczędny aerator NEOPERL
- Długość węży przyłączeniowych 40 cm
- Wysokiej jakości wkład ceramiczny
- Idealnie pasują do zlewozmywaków granitowych Concept



559 zł

BDC4327



BDG4327bc



BDG4327wh



BDG4327be



509 zł

BDC3334



BDG3334bc



BDG3334wh



BDG3334be



ZLEWOZMYWAKI I BATERIE

Temat numeru!

Praktyczne akcesoria



Fot. Franke

W kuchni niezwykle ważny jest dobór odpowiednich dodatków, z którymi krojenie, mycie, a nawet suszenie będą dziecinnie proste. Wśród wielu dodatków do zlewozmywaków najpopularniejsze są deski do krojenia. Producenci zlewozmywaków oferują modele desek, które można nałożyć na komorę lub ociekacz zlewu. Odpowiednio umocowana deska jest nie tylko wygodna w użyciu, ale przede wszystkim bardzo funkcjonalna – nie przesuwają się w trakcie korzystania z niej. Użytkownik może nią manewrować według potrzeb – w zależności od modelu – w pionie i w poziomie. Na rynku dostępne są deski drewniane, z tworzyw sztucznych, a także ze szkła hartowanego. Te ostatnie są idealne nie tylko do krojenia, ale sprawdzają się również jako podstawki do odstawiania gorących naczyń.



Fot. Pyramis

Innym ciekawym i bardzo pożytecznym dodatkiem są wkładki do komory pomocniczej. Są to dodatkowe elementy, które pozwalają zwiększyć funkcjonalność zlewozmywaka. Można z ich pomocą odseparować poszczególne produkty lub wykorzystywać komorę pomocniczą np. jako dodatkową komorę ociekową do suszenia m.in. sztućców. Różnego rodzaju tacki, tacki, miski i sита są przystosowane do instalowania zarówno w komorze głównej, jak i dodatkowej.



Selektory na odpady



Fot. Franke

wy system gospodarki odpadami. Selektory kuchenne na śmieci pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni kuchennej, wyróżniają się nowoczesnym wzornictwem i możliwością indywidualnej konfiguracji. Wystarczy otworzyć szafkę, czy szufladę i wyrzucić odpadki do jednego z plastikowych koszy, idealnie pasujących do kuchennej zabudowy, by zapanował porządek.

Oprócz odpowiedniej baterii i praktycznego zlewozmywaka w kuchennej strefie

zmywania może znajdować selektor na odpady. Bez względu na to, czy korzystamy ze zmywarki, czy zmywamy ręcznie, zawsze pozostawiamy resztki po posiłkach. Resztki mogą zatkaną zarówno odpływ w zlewie, jak i w zmywarce, powodując z czasem powstawanie nieprzyjemnych zapachów. Ich usuwanie stanie się szczególnie łatwe, jeśli w kuchni pod zlewem zainstalujemy domo-



Fot. Blanco

Młynek w zlewozmywaku



Fot. InSinkErator

ny w swej prostocie sprzęt, który raz na zawsze rozwiązuje odwieczny problem przeciekających worków ze śmieciami i nieprzyjemnych zapachów unoszących się z kosza.

Moda na młynki rozdrabniające odpady przywędrowała do nas z USA. Urządzenie stworzone po to, by utrzymać kuchnię w jak największym porządku i łatwo pozbywać się codziennych resztek jedzenia, doskonale odnalazło się także w polskich kuchniach, mając szansę stać się nieodzownym elementem nowoczesnej strefy zmywania. Instalowane pod zlewozmywakiem urządzenie to genial-



Fot. InSinkErator

Żyj lokalnie, myśl globalnie!



VacPac Pro
chłodziarko-zamrażarka z funkcją pakowania próżniowego.

Flagowy model chłodziarko-zamrażarki Sharp VacPac Pro to nowatorskie połączenie sprawdzonych rozwiązań przedłużających świeżość produktów spożywczych oraz technologii pakowania próżniowego, które ułatwia nie tylko planowanie zakupów, ale przede wszystkim może pomóc wyeliminować problem marnowania żywności. Zapakowane próżniowo wędliny, sery i produkty mączne zachowają smak, aromat i wartości odżywcze o wiele dłużej, niż w przypadku tradycyjnego przechowywania. Dzięki pakowaniu próżniowemu oszczędzasz także dużo miejsca zarówno w chłodziarce, jak i zamrażarce. Co więcej, jedną z komór zamrażarki możesz zamienić w dodatkową chłodziarkę lub całkowicie ją wyłączyć. Wszystko po to, by żyć zdrowo, jeść smacznie i... oszczędzać pieniądze.

SHARP

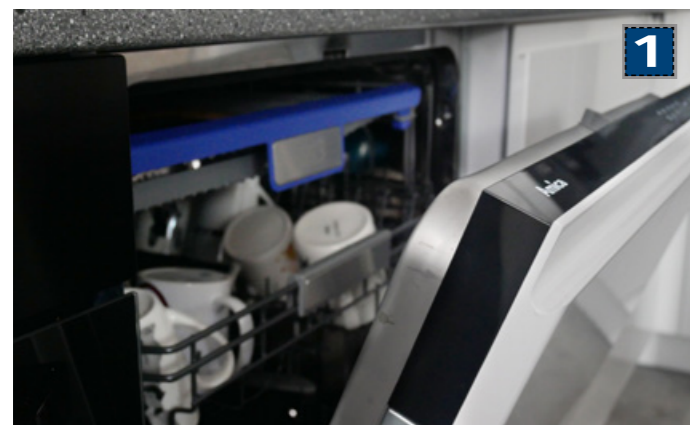
Be Original.

www.sharphome.eu

Cicho, wygodnie i skutecznie

Te trzy określenia doskonale odzwierciedlają działanie testowanej przez nas zmywarki do zabudowy DIM635ACBG marki Amica, która może pomieścić do 14 kompletów naczyń i pracuje w klasie efektywności energetycznej A+++.

Zmywarka wyposażona w nowe rozwiązanie marki Amica, czyli OpenDry¹. Dzięki niemu pod koniec cyklu zmywania drzwi uchylają się same na szerokość ok. 10 cm, po czym jeszcze przez kilka minut zmywarka dosusza naczynia i wyłącza się automatycznie. Nie musimy zatem pamiętać o tym, żeby na koniec cyklu zmywania samodzielnie otworzyć zmywarkę. Możemy uruchomić zmywanie, wyjść z domu, a po powrocie zastaniemy czyste i suche naczynia. W razie potrzeby możemy również ustawić funkcję Opóźnienie startu, która przesunie nam start zmywania nawet o 24 godz.² W procesie suszenia wykorzystywany jest system HotAir Drying, w którym woda z naczyń, rozgrzanych podczas ostatniego płukania, odparowuje jeszcze skuteczniej dzięki wspomnianej wcześniej funkcji OpenDry.



Do dyspozycji użytkownika jest 5 zdefiniowanych programów zmywania, przedstawionych za pomocą ikon na panelu zmywarki³. Pierwszy Program Auto (oznaczony jako P1), choć trwający stosunkowo długo, jest rozwiązaniem uniwersalnym. W tym trybie zmywarka sama dobiera intensywność mycia dostosowując parametry do poziomu zabrudzenia naczyń. Standardowym programem jest Program Eco (P2). Jest on przeznaczony do mycia średnio zabrudzonych garnków, talerzy czy patelni. Nieco szybsze i skuteczne zmywanie umożliwia program 90-minutowy. Zmywarka została również wyposażona w Program Krótki 20' (P5), dzięki któremu szybko umyjemy lekko zabrudzone szklanki, kieliszki czy porcelanę. W modelu DIM635ACBG na uwagę zasługuje bardzo przydatny program Autoczyszczenie (P4), który ułatwia utrzymanie wnętrza urządzenia w czystości i znacznie przedłuża jego żywotność.

Amica
for living



ZMYWARKA AMICA
DIM635ACBG

SPRAWDZILIMY
POLECAMY!

Aby umożliwić skuteczne zmywanie, niezależnie od twardości wody, warto korzystać ze specjalnej soli zmiękczającej oraz nablyszczacza. Do każdego z tych środków przeznaczo-



ny jest osobny pojemnik w zmywarce, a niedobór któregoś z nich sygnalizowany jest za pomocą odpowiedniej kontrolki umieszczonej z prawej strony na panelu sterowania⁴. Dozownik detergentu wyposażony jest w pokrywkę z dźwignią zwalniającą⁵. Dzięki temu nawet ustawione blisko naczynia nie spowodują jego za-



blokowania podczas pracy zmywarki. Zbiornik na sól zmiękczającą umieszczony jest w dolnej części komory. Obok niego znajduje się natomiast 3-częściowy zestaw filtrów – gruboziarnisty, główny i drobny⁶, dzięki któremu zatrzymywane są wszelkie zanieczyszczenia opadające na dno zmywarki podczas cyklu mycia.

Komora urządzenia jest przestronna i wyposażona w dwa pojemne kosze oraz szufladę na sztućce MaxiSpace 3, która doskonale się sprawdza w praktyce⁷. Dzięki niej łyżki, noże czy widelce nie zajmują cennej przestrzeni w koszach, co jednocześnie ułatwia mycie nawet dużych garnków i patelni. Wszystkie trzy kosze mają ruchome elementy, które w razie potrzeby można złożyć lub przesunąć, dzięki czemu możemy wygodnie dopasować przestrzeń w komorze do naczyń, które chcemy pozmywać⁸. Zmywarka podczas pracy wykorzystuje dwa ramiona zraszające. Jedno ułożone jest na dole komory, a drugie przymocowane zostało do górnego kosza, przeznaczonego na mniejsze naczynia⁹.

Testowany przez nas model ma też opcję mycia połowy załadunku². W instrukcji obsługi jest informacja, że wielokrotne naciśnięcie przycisku uruchamiającego tę funkcję spowoduje przełączenie między myciem tylko w dolnym lub tylko w górnym koszu, co miałyby sygnalizować wskaźnik diodowy. Jednak w modelu DIM635ACBG tego typu rozwiązania nie zauważyliśmy i przycisk tylko włącza lub wyłącza opcję zmywania połowy załadunku (dioda odpowiednio zapala się lub gaśnie). Zmywanie odbywa się wówczas tyl-



ko w jednym z koszy. W praktyce przy niewielkim wypełnieniu wnętrza zmywarki i naczyniach rozmieszczonych w dwóch koszach zarówno kubki i szklanki w górnym koszu, jak i talerze ułożone w dol-

nym koszu zostały skutecznie pozmywane mimo włączenia opcji połowy załadunku. Obsługa zmywarki jest bardzo łatwa. Nie ma tutaj skomplikowanego, cyfrowego menu, co dla wielu użytkowników może być niewątpliwą zaletą. Wyboru odpowiedniej funkcji czy programu zmywania dokonujemy z wykorzystaniem intuicyjnych przycisków i dwucyfrowego wyświetlacza LCD, na którym oprócz symbolu programu może wyświetlać się ustawiany czas opóźnienia zmywania oraz kody błędów (ułatwiające identyfikację ewentualnej usterki).

W modelu DIM635ACBG mamy również BlueDot, czyli niebieską diodę świe-



hałasie w domu możemy w ogóle nie słyszeć, że jest uruchomione, zwłaszcza jeśli zmywarka zainstalowana jest w osobnym pomieszczeniu, a nie w aneksie kuchennym. Urządzenie możemy polecić użytkownikom, którzy potrzebują pojemnego modelu, prostego w obsłudze, a jednocześnie cichego i zapewniającego skuteczne zmywanie. Zmywarka DIM635ACBG sprawdzi się zarówno w klasycznych, zamkniętych wnętrzach kuchennych, jak i zabudowach otwartych na salon.

FABER. Okap V-AIR

Pochłanianie oparów z techniką K-Link

Firma Faber, włoski producent okapów, nieustannie rozwija i usprawnia swoje urządzenia, wyposażając je w innowacyjne rozwiązania techniczne. Takim, bez wątpienia, jest K-Link – technika dostępna w modelu przściennym V-AIR, który zachwyca ciekawą kolorystyką i nie tylko.

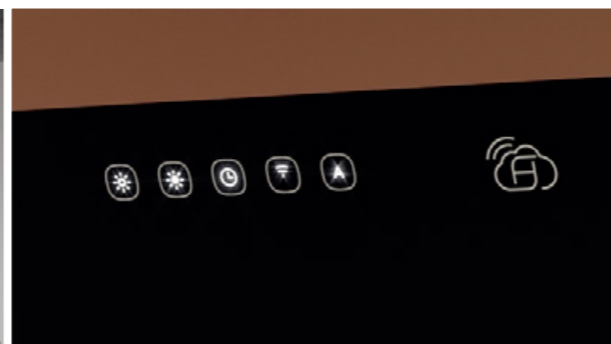


Rozwiązanie K-Link gwarantuje skuteczną komunikację między płytą i okapem. Wystarczy ustawić okap w tryb automatyczny i rozpocząć gotowanie na płycie indukcyjnej. Dzięki odpowiednim algorytmom zaimplementowanym w modelu V-AIR urządzenie automatycznie dobiera parametry pracy, co umożliwia wygodne i skuteczne pozbycie się kuchennych oparów z pomieszczenia przy jednoczesnym zminimalizowaniu zużycia energii. Okap został również wyposażony w Air Quality Sensor – wskaźnik czystości powietrza, stworzo-

ny przez firmę Air-gloss i używany m.in. przez badaczy w kosmosie, gdzie kontrola jakości powietrza jest szczególnie istotna. Dzięki Air Quality Sensor okap stale monitoruje powietrze w kuchni – automatycznie włącza odpowiedni poziom

pochłaniania i dostosowuje ten parametr do aktualnej jakości powietrza. Gdy zostaną osiągnięte odpowiednie wartości, urządzenie wyłącza się automatycznie, pozostając jednocześnie w trybie gotowości. Okap może sam regulować pracę urządzenia w celu utrzymania jakości powietrza na określonym poziomie.

Poza tradycyjnym panelem sterowania, V-AIR może być również obsługiwany w innowacyjny sposób. Mamy tutaj na myśli kompatybilność z Faber Cloud, co daje możliwość zdalnego sterowania okapem: włączenia/wyłączenia, ustawienia wydajności, oświetlenia. Wykorzystywana przy tym aplikacja może informować użytkownika o złej jakości powietrza w kuchni, pozwalając



jednocześnie na zdalną kontrolę. Ponadto funkcje i programy okapu będą automatycznie aktualizowane w wypadku pojawienia się nowej wersji oprogramowania.

Urządzenie wyróżnia także doskonała wydajność 720 m³/h, energooszczędne oświetlenie LED i klasa efektywności energetycznej A+. Dla modelu V-AIR dostępny jest także nowo zaprojektowany pilot zdalnego sterowania, który sprawia, że obsługa poszczególnych funkcji i parametrów pracy okapu jest znacznie wygodniejsza. Premiera modelu V-AIR została zapowiedziana na listopad tego roku.


CIARKO. Okap Tubus W Long

Stworzony do wysokich pomieszczeń

Firma Ciarko, polski producent okapów, wprowadziła do oferty specjalną wersję modelu Tubus W z linii Ciarko Design. Wyspowy okap Tubus W Long, bo o nim mowa, ma regulowaną długość, która może wynosić niemal 1,5 m. Doskonale sprawdzi się zwłaszcza w wysokich przestrzeniach kuchennych.



Dzięki swoim gabarytom okap nadaje się do pomieszczeń o wysokości do 3,10 m. Może zostać zamontowany jako wyciąg lub pochłaniacz, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji. Maksymalna wydajność w trybie wyciągu wynosi 560 m³/h. Tubus W Long jest dostępny w kilku wersjach kolorystycznych, co sprawia, że możemy go lepiej dopasować do aranżacji wnętrza. Producent w wypadku modelu Tubus W Long oferuje klasyczną czerń, stylowy inox lub uniwersalną biel. Urządzenie wykorzystuje prostą geometryczną walcowatą formę, pozbawioną zbędnych przycisków czy wyświetlaczy. Średnica tubowej konstrukcji to ok. 40 cm. Za sprawą kształtu oraz nietypowego oświe-



tlenia LED w formie okręgu Tubus W Long przypomina stylową lampę. Okap został wyposażony w innowacyjny, cichy i energooszczędny silnik bezszczotkowy (BLDC, od ang. BrushLess Direct-Current motor), który oczyszcza powietrze w krótkim czasie, a jednocześnie nie zakłóca spokoju domowników, nawet podczas pracy na najwyższym biegu. Maksymalny poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy urządzenia nie powinien przekraczać 61 dB. Model Tubus W Long świetnie radzi sobie nawet w wypadku dużych, otwartych pomieszczeń. Pracuje w klasie efektywności energetycznej A. Roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 36 kWh.

Urządzenie zostało wyposażone w system sterowania gestami GestureControl. Aby je włączyć, wystarczy w pobliżu okapu przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej. W podobny sposób zwiększymy też szybkość pochłaniania kuchennych oparów. Taki bezdotykowy system sterowania ułatwia nie tylko obsługę sprzętu, ale także utrzymanie go w czystości. Nie musimy nawet dotykać okapu, by zmienić jego parametry pracy. Do obsługi modelu Tubus W Long można wykorzystać również pilot zdalnego sterowania. Co ciekawe, jest on wyposażony w magnes. Dzięki temu może zostać umiejscowiony w dowolnej części okapu, a zatem w razie potrzeby będziemy mieć go zawsze pod ręką.



NOWOŚCI

NORTBERG. Okapy Tubo, Sento Island, Centropolis i Lando Glass Pro w wersji Black Matt

Uniwersalny czarny mat



Firma Nortberg wprowadziła do oferty nowe modele okapów wykończone czarnym matowym lakierem i wyposażone w radiowego pilota zdalnego sterowania. Urządzenia utrzymane w tej stylistyce doskonale komponują się z pozostałym sprzętem kuchennym. Wśród nowości znalazły się konstrukcje wyspowe: Centropolis, Tubo, Sento Island oraz szafkowy Lando Glass Pro.

Udoskonalona wersja okapu Tubo od spodu została pokryta szkłem hartowanym, które jest łatwe w czyszczeniu. Za odprowadzanie oparów w tym urządzeniu odpowiada zasysanie obwodowe, a za oświetlenie 4 oczka LED-owe, które idealnie doświetlają przestrzeń roboczą w kuchni. W modelu Tubo Black Matt zastosowano 4-stopniową turbinę, timer i czytelny wyświetlacz ułatwiający obsługę okapu. Sento Island Black Matt to nowy model wyspowy marki Nortberg,

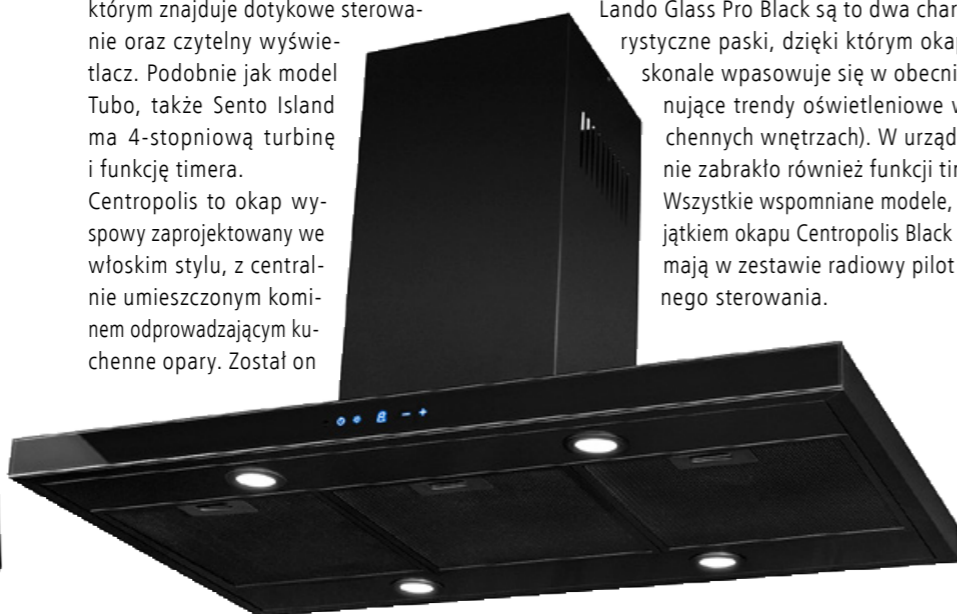


stworzony ze stali malowanej proszkowo. Wy różnia się dużą powierzchnią pochłaniania i wykorzystuje sterowanie elektroniczne, timer oraz czujnik wymiany filtra. Za oświetlenie w tym urządzeniu odpowiada 6 pasków LED-owych, które zostały równomiernie rozłożone na spodzie okapu (po 3 w przedniej i tylnej części urządzenia).

Ostatnia ze wspomnianych nowości to Lando Glass Pro Black. Ten stylowy okap szafkowy idealnie komponuje się z kuchenną zabudową. W jego wykończeniu wykorzystano czarne

szkło hartowane. Dotykowy panel zastosowany w nowym modelu marki Nortberg umożliwia wygodne sterowanie poziomem pochłaniania oparów przez 4-stopniową turbinę oraz energooszczędnym oświetleniem LED (w modelu Lando Glass Pro Black są to dwa charakterystyczne paski, dzięki którym okap doskonale wpasowuje się w obecnie panujące trendy oświetleniowe w kuchennych wnętrzach). W urządzeniu nie zabrakło również funkcji timera. Wszystkie wspomniane modele, z wyjątkiem okapu Centropolis Black Matt, mają w zestawie radiowy pilot zdalnego sterowania.

którego wszystkie detale pokryte są czernią. Specjalnie do tego modelu wykorzystano czarne wykończenia oczek LED oraz filtrów aluminiowych, które doskonale uzupełniają frontowy panel z czarnego szkła hartowanego, na którym znajduje dotykowe sterowanie oraz czytelny wyświetlacz. Podobnie jak model Tubo, także Sento Island ma 4-stopniową turbinę i funkcję timera. Centropolis to okap wyspowy zaprojektowany we włoskim stylu, z centralnie umieszczonym kominem odprowadzającym kuchenne opary. Został on

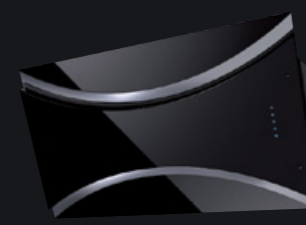


NORTBERG®

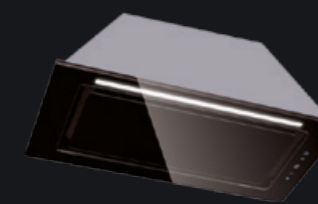
EKSKLUZYWNE OKAPY KUCHENNE



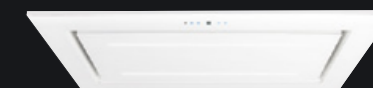
Wyspowe



Kominowe



Podszaflowe



Sufitowe

Suszarki kondensacyjne z pompą ciepła



Fot. Sharp

Fot. Bosch (x3)

Bębnowe suszarki kondensacyjne zastępują balkonowe i łazienkowe suszarnie, które nie są estetycznym rozwiązaniem. Jednymi z najbardziej zaawansowanych urządzeń AGD są suszarki z pompą ciepła. Ich podstawowymi zaletami są energooszczędność i funkcjonalność.

W sklepach dostępnych jest kilka rodzajów suszarek, które gabarytowo i z wyglądu przypominają pralkę. Najlepiej, aby stały obok siebie lub suszarkę stawiamy na pralce, wtedy oba urządzenia zajmują najmniej miejsca. Najpopularniejsze są bębnowe suszarki kondensacyjne. Źródłem ciepła wykorzystywanym do suszenia jest grzałka elektryczna. Ich charakterystyczną cechą jest zbiornik na wodę, która powstaje w wyniku suszenia. Większość modeli ma przyłącze do odprowadzania skroplin do kanalizacji. Oferu-

ją one różne programy suszenia, dostosowane do rodzaju ubrań i tkanin. Najtańsze są suszarki wywiewowe, ale to produkty niższe. Do suszenia jest w nich wykorzystywane ciepłe powietrze, które jest usuwane na zewnątrz przez instalację wentylacyjną, tak jak np. w okapie.

Suszarki kondensacyjne z pompą ciepła

Najoszczędniejsze są suszarki kondensacyjne (z wymiennikiem ciepła), w których grzałkę zastąpiono pompą ciepła. Pompy ciepła są bardziej znane jako urządzenia, które mogą pobierać ciepło z otoczenia do ogrzewania mieszkań.

Pompa ciepła działa na zasadzie odwróconego procesu chłodniczego, wykorzystywanego w lodówkach. Zawiera rotacyjną sprężarkę (kompresor), parownik i skraplacz. W suszarkach kondensacyjnych z pompą ciepła wilgotne powietrze z bębna zostaje silnie schłodzone w parowniku, wskutek czego jego wilgotność względna wzrasta do 100 proc., osiągając punkt rosy, przez co wilgoć w nim zawarta skrapla się i w postaci wody zostaje odprowadzona do zasobnika kondensatu. Następnie powietrze przepływa przez gorący skraplacz układu chłodniczego i podgrzane trafia z powrotem do bębna, susząc pranie. W odróżnieniu od klasycznych suszarek powstające w procesie suszenia ciepło nie jest oddawane do środowiska, lecz zostaje zachowane na potrzeby procesu suszenia. Ilość ciepła, jaką wytwarza pompa ciepła, jest zależna od temperatury w pomieszczeniu. Optymalnym zakresem temperatury pracy jest 18 – 30 °C. Jeżeli urządzenie pracuje w niższej lub wyższej



AMICA AWD82LCB

temperaturze, czas suszenia może ulec wydłużeniu lub urządzenie może nie osiągnąć temperatury docelowej. A więc w pomieszczeniach nieogrzewanych, piwnicach, np. zimą czy jesienią, sprawność pompy będzie mniejsza.

Silnik inwerterowy

– dodatkowa oszczędność

Jednym z najważniejszych elementów suszarki jest silnik. W najlepszych suszarkach kondensacyjnych kom-

Delikatna dla twoich ubrań

Suszarka Bosch WTN86203PL Serie | 4 z pompą ciepła wykorzystuje technikę AutoDry, która zapewnia automatyczną kontrolę rezultatów suszenia. Czujniki, które stale mierzą temperaturę i poziom wilgotności, chronią pranie przed nadmiernie wysokimi temperaturami oraz przesuszeniem. System SensitiveDrying umożliwia suszenie łagodnymi podmuchami ciepłego powietrza, a delikatne mieszanie ubrań za pomocą zakrzywionych zabieraków w bębnie sprawia, że pranie jest miękkie i puszyste, bez zagnieceń.

Przewidziano specjalny program do suszenia wypełnionych pierzem lub puchem tkanin, takich jak kurtki, śpiwory. Doskonały rezultat uzyskano dzięki rozluźnianiu poszczególnych warstw pierza ciepłym powietrzem oraz ruchom wewnątrz bębna. Alergicy mogą skorzystać ze specjalnego programu, który, przez około 20 min suszy paranie w wyższej temperaturze (około 70 °C), w celu zapewnienia oczekiwanych rezultatów – higienicznie suchych ubrań.

Opracowano specjalny program do łagodnego suszenia odzieży sportowej, a w szczególności



tekstyliów wielowarstwowych i ubrań z mikrofibry lub włókien syntetycznych. Tkaniny są delikatnie i precyzyjnie suszone w niższych temperaturach, a na końcu następują interwały suszenia w celu dokładnego wysuszenia warstw wewnętrznych. Model WTN86203PL ma również program do szybkiego, 40-minutowego suszenia (Super 40) ok. 1 kg odzieży z włókien syntetycznych lub cienkich tkanin bawełnianych. Suszarka ma również ciepły

program czasowy dla niewielkiej liczby suszonych ubrań, zwłaszcza tych najdelikatniejszych lub składających się z kilku warstw tkanin o różnych właściwościach. Programu tego należy również używać, jeśli dokupiony został kosz do suszenia welny lub butów. Klasa efektywności energetycznej urządzenia to B, wsad do 7 kg.

Suszarki Sharp z silnikiem inwerterowym

Mowa o popularnej serii suszarek marki Sharp o ładunku 9 kg (KD-HHH9S7GW3) i 8 kg (KD-HHH8S7GW3). Dzięki zastosowaniu pompy ciepła i bezszczotkowego silnika inwerterowego są bardzo oszczędne – klasa energetyczna A+++ oraz ciche – 65 dB(A). Konstrukcja bębna bąbelkowego w suszarce, taka sama jak w pralce, nie niszczy ubrań przy szybkich obrotach. Diode oświetlenie bębna włącza się w momencie otwarcia i wyłącza po zamknięciu. System 8 czujni-



ściach parametrów. W celu ograniczenia konieczności prasowania po suszeniu każdy program ma funkcję zapobiegania zagniecieniom. Przy wyborze opcji „mniej zagniecień”, jeśli drzwi suszarki nie zostaną otwarte po zakończeniu suszenia, to jednogodzinny cykl przeciwwzagnieciowy zostanie wydłużony do dwóch godzin. Ułatwieniem w wyborze trybu suszenia są między innymi programy



ków kontroluje parametry suszenia. Należą do nich czujniki: otwarcia drzwi (pauza), wilgotności, termostat, temperatury: silnika, cyklu pracy (NTC termistor), drzwi (NTC termistor), wody, pompy ciepłej. Z pomocą pokrętła jest dostęp do 15 programów. Panel LED-owy wyświetla informacje o nastawionych warto-

uwzględniające rodzaj odzieży: sportowa, koszule, dziecięce, pościel oraz rodzaj materiałów: syntetyki, bawełna, odświeżanie wełny. Przy wyborze programu „45 minut” wysuszymy w tym czasie 1 kg koszul bawełnianych, natomiast w trybie „30 minut” 2 lub 3 koszule są gotowe do prasowania.

Fot. Sharp (x3)

presor może być wyposażony w silnik inwerterowy (Digital Inverter) ze sterowaniem elektronicznym. Największy pobór mocy występuje w momencie rozruchu silnika sprężarki. Silniki inwerterowe są w stanie zapewnić tzw. miękki start, przy którym jest zmniejszony pobór mocy. Wykorzystując nową generację silniki bezszczotkowe, można zaoszczędzić energię. Dzięki temu urządzenie pracuje wydajnie, odpowiednio do wielkości wsadu, a także zapewnia oszczędność energii. Suszarki mają wtedy najwyższą klasę efektywności energetycznej – A+++.

W silnikach inwerterowych szczotki są zastąpione magnesami. Są one przez to znacznie trwalsze

i niezawodne. Dzięki temu wibracje i hałas wytwarzane przez silnik są znacznie mniejsze niż w tradycyjnych konstrukcjach. Udzielana przez producenta 10-letnia gwarancja stanowi potwierdzenie niezawodności silnika.

Zalety suszarek kondensacyjnych z pompą ciepła

Do najważniejszych należą:

- nieznaczne podgrzewanie pomieszczenia, w którym pracuje urządzenie;

Klasa energetyczna i zużycie energii		
Klasa energetyczna	Roczne zużycie [kWh]	Roczny koszt kW (przy cenie prądu 0,55 zł/kWh)
B	ok. 560	308
A+	ok. 300	165
A++	ok. 250	137
A+++	ok. 180	99



Fot. Amica

W suszarkach marki Amica wysuwana półka ułatwia załadunek prania.

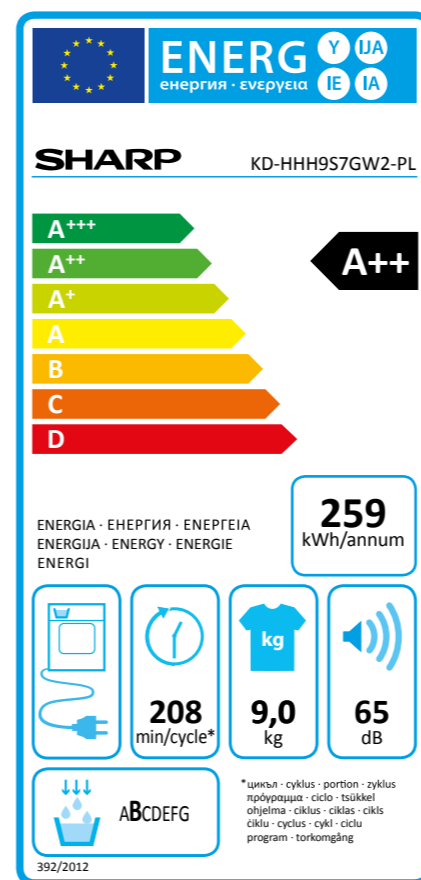
- suszenie prania w stosunkowo niskiej temperaturze, o 45–50 °C niższej niż w zwykłej suszarce kondensacyjnej 75–80 °C, przez co w mniejszym stopniu tworzą się zagniecenia;
- mniej zanieczyszczeń w filtrach;
- znacznie mniejsze zużycie tkanin;
- pobieranie prawie o połowę mniej energii przy takim samym czasie suszenia oraz takiej samej skuteczności suszenia;
- największa efektywność energetyczna – ciepło krąży w układzie zamkniętym.

Suszarka kondensacyjna z pompą ciepła w praktyce

Użytkowanie suszarki z pompą ciepła w praktyce nie różni się wiele od zwykłej suszarki kondensacyjnej. Wystarczy ją dołączyć do prądu i należy pamiętać o opróżnianiu zbiornika z wodą, będącą ubocznym skutkiem działania pompy ciepłej, oraz czyszczeniu filtrów i wymiennika ciepła. W suszarkach marki Samsung jest prosty wskaźnik poziomu wody w pojemniku. Czujnik przypomina sygnałem akustycznym o konieczności jego opróżnienia, a także wyświetla urządzenie. Można, tak jak w zwykłej



BOSCH WTX87EH0PL



Najważniejsze parametry dotyczące suszarki znajdują się na etykiecie energetycznej.

pralce, wąż odprowadzający wodę (w zależności od modelu) doprowadzić do wanny, zlewu czy kanalizacji, co rozwiązuje problem usuwania wody ze zbiornika. W większości suszarek w otworze drzwiowym umieszczone są filtry na kłaczki (włókna tkanin pochodzące z suszących się ubrań). Filtry te trzeba regularnie czyścić (przypomina o tym ikona na wyświetlaczu), najlepiej po każdym suszeniu. Unika się w ten sposób przedłużenia czasu suszenia i zwiększenia zużycia energii. Trzeba czyścić filtr wymiennika ciepła.

Niektóre marki (Electrolux, Samsung) stosują filtr 2 w 1, czyli dwuwarstwowy filtr siatkowy. Nie ma zatem potrzeby stosowania oddzielnego filtra dla wymiennika ciepła, dzięki czemu urządzenie jest łatwiejsze w konserwacji. Dwa czujniki również przypominają o tym, kiedy należy wyczyścić filtry i wymiennik ciepła.

Suszarki premium marki Bosch oferują rozwiązanie samoczyszczenia się wymiennika ciepła (nazywanego kondensatorem) i nie mają filtra na kłaczki w drzwiach suszarki. Co około 20 cykli suszarka informuje jedynie o konieczności opróżnienia specjalnej szuflady, w której zbierają się kłaczki. Podobne rozwiązanie jest w najlepszych suszarkach, np. marki Siemens. Funkcja selfCleaning condenser zwalnia użytkownika z konieczności cyklicznego oczyszczania wymiennika ciepła. Wymiennik ciepła jest oczyszczany automatycznie kilkakrotnie podczas każdego suszenia. Brak zanieczyszczeń sprzyja swobodnej cyrkulacji ciepła, zapewniając utrzymanie zużycia energii na takim samym, niskim poziomie przez cały okres użytkowania suszarki. Proces czyszczenia odbywa się bez doprowadzania wody z zewnątrz. Wykorzystywana jest skroplona para pochodząca z wilgotnych ubrań. Do suszenia należy odwirować pranie w pralce, aby było jak najmniej wilgotne, co skraca czas suszenia, a tym samym zmniejsza zużycie energii.



Fot. Miele

Suszarka MIELE TWV680 WP Passion ma najwyższą klasę skraplania A i jest bardzo cicha tylko 62 dB(A).

Suszarka z „inteligentnym” suszeniem OptimalDry z Wi-Fi

Samsung DV90N62632W/EO QuickDrive to jedna z najlepiej wyposażonych suszarek kondensacyjnych z pompą ciepła tej marki. Jest energooszczędna (klasa A+++), dzięki pompie ciepła i silnikowi inwerterowemu ze sterowaniem elektronicznym. Silnik bez szczotek powodujących tarcie działa znacznie dłużej bez awarii (10 lat gwarancji na silnik). Poziom głośności wynosi 65 dB(A), klasa wydajności skraplania to B. OptimalDry to „inteligentny” system wyposażony w czujniki wilgotności, temperatury oraz czyszczenia wymienników ciepła. Na bieżąco dostosowuje czas suszenia, aby chronić ubrania przed nadmiernym wysuszeniem i zapewnić optymalne zużycie energii. Filtr 2 w 1 skutecznie wytłupuje kurz i włókna dzięki podwójnej warstwie filtrującej. O konieczności czyszczenia przypomni alarm. Do wyboru jest między innymi kilka trybów szybkiego suszenia. Program Super Szybki w 81 minut wy-



suszy nawet 3 kg ubrań. Z kolei cykl Szybkie Suszenie 35, wysuszy pojedyncze sztuki garderoby w jedynie 35 minut. Używając programu Air Wash, suszarka wykorzystuje podgrzane powietrze (bez użycia wody czy detergentów) do usuwania zapachów i eliminowania bakterii. Ubrania będą zatem wyglądały tak, jakby zostały wyczyszczone chemicznie, i zachowają świeżość na dłużej. Wewnętrzne oświetlenie LED ułatwia załadunek i wyjmowanie prania z bębna. Oprócz tradycyjnego programowania za pomocą pokrętła suszarkę obsługuje się przy pomocy aplikacji na smartfonie. A więc po załadowaniu prania możemy dobrać parametry suszenia z dowolnego miejsca w zasięgu sieci Wi-Fi.



Fot. Samsung (x3)

Suszarka z funkcją pary SteamTouch



Suszarkę Amica AWD83LCIBT z pompą ciepła wyróżnia funkcja Steam Touch. Dzięki niej prasowanie jest dużo łatwiejsze, a ubrania i pościel zdezynfekowane. Para użyta podczas suszenia sprawia, że zagniecenia znikają nawet w 70 proc., a ubrania stają się miękkie i sterylne czyste. Program z odświeżaniem parą idealnie odświeża dłużej zalegające w szafie ubrania. Do tego celu wykorzystuje się dozownik na wodę AquaDose. Specjalny kształt szijki pozwala na łatwy dostęp do otworu wlewowego suszarki, a dodatkowy odpowietrznik zapobiega efektowi bąblowania i rozlewania wody. AmiFilter 2.0 to podwójny system filtrów, który zapewnia znacznie lepsze wychwytywanie drobinek i sierści zwierząt z obie-

gu powietrza, co znacznie ułatwia czyszczenie i konserwację urządzenia oraz wydłuża jego trwałość. Wraz z antyalergicznym programem suszenia jest to zaleta dla alergików. Można korzystać ze specjalnego koszyka SafetyDry, umieszczonego centralnie wewnątrz bębna przeznaczonego do suszenia i odświeżania butów, masek czy delikatnej bielizny. Oprócz fabrycznych trybów suszenia można ustalić własny program suszenia i dodać go do ulubionych. Do wyboru są też czasowe programy suszenia: codzienny 58 min. (całkowite wysuszenie) i szybki 45 min. (odzież gotowa do założenia lub włożenia do szafy). Trwały bezszczotkowy silnik LogicDrive 2.0 ogranicza do minimum głośność pracy suszarki. Suszarka ma aż 16 programów suszenia. Podstawowe parametry suszarki są następujące: klasa energetyczna A+++ , klasa skuteczności suszenia B, poziom głośności 66 dB(A), załadunek do 8 kg.

do szafy). Trwały bezszczotkowy silnik LogicDrive 2.0 ogranicza do minimum głośność pracy suszarki. Suszarka ma aż 16 programów suszenia. Podstawowe parametry suszarki są następujące: klasa energetyczna A+++ , klasa skuteczności suszenia B, poziom głośności 66 dB(A), załadunek do 8 kg.

do szafy). Trwały bezszczotkowy silnik LogicDrive 2.0 ogranicza do minimum głośność pracy suszarki. Suszarka ma aż 16 programów suszenia. Podstawowe parametry suszarki są następujące: klasa energetyczna A+++ , klasa skuteczności suszenia B, poziom głośności 66 dB(A), załadunek do 8 kg.

SIEMENS WT7W461BY



Aby efekt suszenia był optymalny, należy pranie posortować według rodzaju tkanin i dobrać odpowiedni program (np. do wełny), który nie wysuszy nadmiernie tkanin, a tym samym nie będą one pogniczone. Należy sprawdzić, jakie rodzaje materiałów mogą być suszone w danym programie. Do typowych należą: jeans, bawełna, wełna, syntetyczne.

Klasa energetyczna a zużycie energii

Klasa energetyczna to parametr określający zużycie prądu przez suszarkę zgodnie z innymi dyrektywami. Określa on efektywność i oszczędność urządzenia. Dzięki tej informacji nie tylko oszczędza się pieniądze, lecz także dba o środowisko naturalne. Roczne zużycie energii jest obliczane na podstawie 160 cykli suszenia w przypadku standardowego programu suszenia tkanin bawełnianych przy pełnym i częściowym załadunku oraz zużycia energii w trybach niskiego zużycia energii, na pod-



W suszarkach marki Sharp pracę nadzoruje 8 czujników.

stawie dyrektywy Unii Europejskiej (2010/30/EC). Rzeczywiste zużycie energii na cykl zależy od sposobu użytkowania urządzenia.

Jak wynika z zestawienia, roczne zużycie i koszty energii są znacznie mniejsze dla klas A+++ i A+++ suszarek, w których zastosowano pompy ciepła. Jednak biorąc pod uwagę ceny suszarek, nakłady zwracają się po kilku latach użytkowania.

Najtańsze suszarki z pompą ciepła dostaniemy za ponad 1800 - 2000 zł w klasie energetycznej A+++. Za wyższą klasę A+++ zapłacimy minimum 2200 zł.

Przy wyborze suszarki z wysoką klasą energetyczną znaczenie ma wielkość załadunku – 7, 8 czy 9 kg co ma wpływ także na cenę urządzenia. Dla tego ostatniego roczne zużycie prądu będzie największe.

Klasa wydajności skraplania

O skuteczności suszenia informuje klasa skraplania (od A do G), widoczna na etykiecie energetycznej. Współczynnik informuje, ile wilgoci zostanie usunięte z prania w postaci skroplin kondensatu. Większość suszarek ma klasę wydajności skraplania B, a jedynie niektóre modele marki Miele, np. TWV680 WP Passion, mają klasę A. Klasa A oznacza, że wydajność skraplania jest większa niż 90 proc., klasa B natomiast obejmuje zakres od 81 do 90 proc.

Średni czas cyklu

w standardowym programie suszenia

To jeden z ważnych parametrów uwzględniany na etykiecie energetycznej urządzeń. Wskazuje, ile minut suszarka suszy ekonomicznie tkaniny w ciągu jednego cyklu. Podana informacja wyrażana jest w minutach na cykl. Odnosi się do standardowego programu suszenia tkanin bawełnianych przy pełnym załadunku. Średnio suszarki suszą tkaniny bawełniane w 180–200 min.

Poziom emitowanego hałasu

Wartość poziomu słyszalnego hałasu wynika z działania pompy ciepła, jej sprężarki i silnika, a także wibracji związanych z obrotami i wyważeniem oraz ułożyskowaniem bębna. Najcichsze suszarki mają głośność 61 dB(A), np. Bosch WTY887W0PL, czy 62 dB(A) – Miele TMV843 WP. Natomiast większość dostępnych na rynku urządzeń ma głośność na poziomie 65–66 dB(A). Niektóre suszarki

oferują dodatkową opcję bardzo cichego suszenia. Odbywa się to kosztem wydłużonego czasu.

Programy do suszenia

Oferta programów w suszarkach z pompą ciepła jest bardzo duża. Fabrycznie, w zależności od producenta, oferowane jest 15 – 16 programów, można je wzbogacić o nastawy użytkownika. Do wyboru mamy programy suszenia ciepłym, zimnym powietrzem oraz odświeżanie. Można dobrać poziom suszenia: bardzo suche, standardowe, do prasowania. Ustala się czas suszenia oraz użycie funkcji „mniej zagnieć”. W ten sposób można dobrać własny tryb suszenia i zapisać w ulubionych. Wysuszone pranie może mieć różny poziom wilgotności. Zazwyczaj do wyboru są trzy stopnie suszenia: „Do szafy”, „Na wieszak”, „Do łatwego prasowania” (odzież będzie wilgotna). Warto zwrócić uwagę na koniec procesu suszenia włączając ten tryb (na godzinę, dwie), aby tkaniny nie były zgniecione, jeżeli nie wyjeśliśmy ich z suszarki zaraz po zakończeniu suszenia. Su-

Suszarka z maksymalnym komfortem użytkowania



Siemens oferuje suszarkę WT47XEH0PL z najwyższej serii – IQ800, która ma szereg nowoczesnych rozwiązań. Należą do nich: suszenie z pompą ciepła, programy parowe smartFinish, obsługa Wi-Fi oraz system HomeConnect. System intelligentCleaning automatycznie czyści wymiennik ciepła – to wygoda oraz oszczędność czasu i energii. W bębnie softDry zapewniono stały przepływ powietrza i stabilną temperaturę. Fa-

szarka co kilkanaście minut obraca bęben, aby nie leżały w tym samym miejscu.

Dla osób, które nie chcą się zastanawiać nad doborem parametrów suszenia, przydatne będą programy do konkretnych rodzajów prania: koszule, ręczniki, pościel, koldry, poduszki, kurtki. Można wybierać także programy w oparciu o rodzaj materiału: bawełna, syntetyki, pierze i puch, syntetyczne, wełna, jedwab, jeans. Jeżeli zależy nam na szybkim wysuszeniu kilku koszul, można skorzystać z programów czasowych 35- lub 45-minutowych dla 1 kg odzieży.

Wi-Fi i Home connect

W aplikację do sterowania funkcjami suszarki ze smartfona są wyposażone suszarki z wyższej półki,



SHARP KD-GHB8S7GW2



GORENJE MAD830

w tym z pompami ciepła. W zasięgu działania sieci Wi-Fi możemy wybierać programy suszenia, a także otrzymywać powiadomienia o zakończeniu suszenia czy konieczności usunięcia skroplin.

Najwyższy stopień komunikacji to bezprzewodowa wymiana danych między pralką a suszarką. Po przeniesieniu prania do suszarki automatycznie dobrane zostaną parametry suszenia w oparciu o wybraną program prania. Takie funkcje Home connect znajdziemy w suszarkach marek Bosch i Siemens.

liste łopatkı wprawiają ciepłe powietrze w ruch, powodując, że ubrania przesuwają się po bębnie, jakby unosiły się na poduszce powietrznej. W systemie AutoDry, aby zapobiec przegrzewaniu prania lub nierównomiernemu suszeniu, temperatura i wilgotność procesu są precyzyjnie mierzone i kontrolowane za pomocą czujników. Do wyboru jest kilkanaście programów specjalnych do suszenia: Koszule/Business, AntyAlergia, Bawełna, intelligentDry, Delikatne, Ręczniki, 1 Koszula smartFinish, 5 Koszul smartFinish, Business smartFinish, Mix, Outdoor, Super 40, Koldry, Syntetyki, Suszenie wełny w koszu, Wełna 6 min, Inne programy, Wietrzenie, Program czasowy ciepły. W trybie intelligentDry pralka komunikuje się dzięki systemowi Home Connect z suszarką, przekazując informacje o ładunku,



rodzajach tkanin i pozostałej wilgotności po zakończeniu prania. Suszarka w oparciu o specjalny algorytm dopasowuje optymalny program suszenia. Urządzenie wyróżniają czytelny wyświetlacz LCD z menu w języku polskim i pokrętko programatora ze zintegrowanym włącznikiem. Podstawowe parametry suszarki: maksymalny załadunek 9 kg, klasa efektywności energetycznej A+++ , poziom głośności 62 dB(A).



MIELE. Pralka WSD 663 WCS i suszarka TSD 363 WCS z linii ModernLife

Urządzenia

dobrze

skomunikowane

Firma Miele zaprezentowała nową linię urządzeń ModernLife. Należą do niej pralka WSD 663 WCS oraz suszarka bębnowa TSD 363 WCS, które dzięki cyfrowym rozwiązaniom komunikują się ze sobą. Są to modele opracowane z myślą o osobach żyjących nowoczesnie, a także chcących poprawić jakość życia i korzystających na co dzień z rozwiązań cyfrowych.



Funkcja Wash2Dry to zupełnie nowe rozwiązanie w urządzeniach pralniczych Miele. Dzięki niej pralka może „poinformować” suszarkę, którego programu używa, a suszarka automatycznie dobierze odpowiedni program suszenia. Po upraniu ubrania wystarczy tylko przenieść z bębna pralki do bębna suszarki, a następnie włączyć na suszarce Wash2Dry. Dzięki temu rozwiązaniu tkaniny są zawsze suszone w odpowiednim programie. Suszarka TSD 363 WCS jest ponadto wyposażona w nowy program Ciepłe Powietrze/Dry-Fresh, z wykorzystaniem którego szybko odświeżymy suche tkaniny.

Praca pralki może być kontrolowana z wykorzystaniem urządzenia mobilnego z zainstalowaną aplikacją Miele@Mobile. Dzięki temu użytkow-



nik ma możliwość zamawiania przez Internet kończącego się detergentu, a także wyboru programu pracy urządzenia. W aplikacji prezentowana jest też informacja o możliwości dokładania prania. Również suszarkę można kontrolować zdalnie dzięki opcji MobileStart.

Opracowując nowe pralki i suszarki, firma Miele konsekwentnie dąży do tworzenia produktów, które mają jak najmniejszy wpływ na środowisko, a jednocześnie są w stanie zapewnić jak największą wydajność i komfort użytkowa-

nia. Pralka WSD 663 WCS z 8-kilogramowym wsadem, pracująca w klasie efektywności energetycznej A+++ jest doskonałym odzwierciedleniem tych założeń. Zastosowano w niej znany już z innych modeli dwufazowy system automatycznego dozowania TwinDos, który pozwala zaoszczędzić nawet do 30 proc. środka piorącego w porównaniu z konwencjonalnymi rozwiązaniami. Na uwagę zasługują także bęben SoftCare oraz silnik ProfiEco, który pracuje cicho, a do tego jest energooszczędny i trwały. W modelu WSD 663 WCS nie zabrakło również intuicyjnego sterowania DirectSensor.

Suszarka z linii ModernLife – to, podobnie jak pralka, urządzenie innowacyjne i energooszczędne. Zastosowano w niej technologię EcoDry, która gwa-

rantuje stale niskie zużycie energii i krótkie czasy suszenia. Z kolei rozwiązanie PerfectDry precyzyjnie dopasowuje parametry suszenia do zawartości wapnia w wodzie. Pozwala to uzyskać pożądany stopień wysuszenia, niezależnie od jakości wody. Dostępna jest również funkcja FragranceDos, która wykorzystuje kapsułki zapachowe. Dzięki temu pranie jest nie tylko suche, ale też wyjątkowo pachnące i miękkie. Suszarka Miele jest wyjątkowo szczelna, a dzięki temu wyróżnia się najwyższą klasą efektywności kondensacji.

AMICA. Płyty indukcyjne 2.0

Nowy wymiar wielozadaniowości

AGD musi nadążać za duchem czasów, a dzisiejsza rzeczywistość to era pędu i związanej z nim konieczności wykonywania kilku zadań jednocześnie. Wielozadaniowości oczekujemy nie tylko od siebie, ale także od sprzętów, których na co dzień używamy.

Nowe płyty indukcyjne 2.0 marki Amica są odpowiedzią na realne potrzeby konsumentów, którzy doceniają rozwiązania pomocne w radzeniu sobie ze stale wydłużającą się listą domowych obowiązków. Mają one praktyczną funkcję PowerBooster, która zwiększa moc grzania. Dzięki niej ekspresowo zagotujemy np. wodę na makaron czy ryż (0,4 l) w zaledwie 60 sekund. Dodatkowo płyty zużywają do 40 proc. mniej energii elektrycznej w porównaniu do płyty ceramicznej. Funkcja AutoBridge zapewnia elastyczność, czyli dostosowanie się powierzchni grzejnej do wielkości i kształtów naczyń, pozwalając na łączenie dwóch pól w jedno. W praktyce oznacza to,



że możemy przygotowywać dania w większych garnkach na obu polach jednocześnie. Płyta wykrywa duże naczynie, automatycznie łączy pola w strefę grzania odpowiadającą wielkości garnka, a tym samym gotowanie staje się dużo szybsze i bardziej efektywne. Dodatkowym atutem płyt indukcyjnych Amica 2.0 jest możliwość dopasowania ich do różnych blatów i typów kuchennej zabudowy. Montaż jest możliwy nawet w bardzo cienkim, 12-milimetrowym blacie z możliwością umieszczenia pod nim szuflady na przydatne do gotowania akcesoria lub w blacie o grubości 28 mm, jeśli pod spodem zamontowany jest piekarnik. Prosty, minimalistyczny design płyt 2.0 marki Amica doda eleganckiego sznytu każdej kuchni, bez względu na to, w jakim stylu została zaaranżowana.

MPM. Zamrażarki MPM-159-ZS-21 i MPM-308-SK-09E

Wygodne mrożenie w szufladzie lub skrzyni

Firma MPM wprowadziła do oferty dwa modele zamrażarek – szufladową MPM-159-ZS-21 i skrzyniową MPM-308-SK-09E. Obydwa umożliwiają przechowywanie dużej ilości żywności na dłużej.



MPM-159-ZS-21 to jednodrzwiowa zamrażarka wolnostojąca o pojemności 144 l. Należy do klasy efektywności energetycznej A+++. Roczne zużycie energii w wypadku tego modelu wynosi 163 kWh, co jest bardzo dobrym wynikiem w tej klasy sprzęcie. Mrożonki można przechowywać w 6 wygodnych segmentach. W razie braku prądu czas ocieplania (od temperatury -18 do -9 °C) wynosi ok. 17 godz. (przy zamkniętych drzwiach). Nowa zamrażarka szufladowa firmy MPM charakteryzuje się stosunkowo cichą pracą – poziom emisji hałasu nie powinien przekraczać 42 dB(A). Urządzenie ma wysokość 142 cm, 55 cm szerokości i 58 cm głębokości. Dostępne jest w kolorze inox. Drzwi zamrażarki można zamontować tak, by otwierały się lewo- lub prawostronnie. Drugi ze wspomnianych modeli – skrzyniowy MPM-308-SK-09E – wyróżnia się



znacznie większą pojemnością. Kosz urządzenia ma aż 308 l, a zdolność zamrażania wynosi 21 kg / 24 godz. Znacznie dłuższy jest ponadto czas ocieplania – 37 godz. Zamrażarka skrzyniowa MPM wyposażona jest w spust wody z odszraniania, oświetlenie LED i zamek na kluczyk. Doskonale sprawdzi się więc także w zastosowaniach profesjonalnych. Model skrzyniowy, podobnie jak szufladowy, charakteryzuje się klasą energetyczną A+++ (roczne zużycie energii wynosi 205 kWh). Głośność pracy urządzenia to 42 dB(A).

SIEMENS. Płyty grzewcze EX375FXB1E, ET475FYB1E, EH375FBB1E

Efekt domina w kuchni

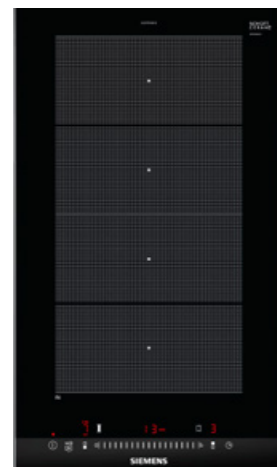
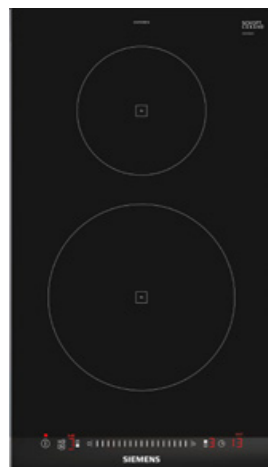
Firma Siemens oferuje innowacyjne płyty grzewcze typu domino, które nie tylko zapewnią swobodę gotowania, ale także mogą dostarczyć kuchennych inspiracji do odkrywania nowych smaków.

W profesjonalnej kuchni nie ma kompromisów. Każde danie przygotowuje się z najlepszej jakości składników z pomocą profesjonalnych urządzeń. Tę doskonałość w domowej kuchni pozwala osiągnąć marka Siemens, oferująca sprzęt do systemu typu domino. Mowa tutaj o trzech niezależnych urządzeniach: EX375FXB1E z serii iQ700 (płyta flexInduction o szerokości 30 cm), ET475FYB1E z serii iQ500 (płyta teppan yaki o szerokości 40 cm) oraz EH375FBB1E z serii iQ100 (dwustrefowa płyta indukcyjna o szerokości 30 cm). Dostępna jest ponadto specjalna nakładka do grillowania HZ39522. Wywodząca się z kraju kwitnącej wiśni technika teppan yaki pozwala na wygodne przygotowanie steków, owoców morza, ryb czy warzyw. Pełnowierzchniowy grill podbił świat wyjątkowo zdrowym, szybkim i widowiskowym sposobem przyrządzania potraw. Stalowy grill marki Siemens składa się z powierzchni grzewczej podzielonej na dwie strefy, które mogą być używane jednocześnie lub oddzielnie. Płyta ma regulację temperatury w zakresie od 160



do 240 °C oraz specjalne nastawienie zapewniające 70 °C, aby podtrzymywać idealną temperaturę dań. Garnki i patelnie są tak zróżnicowane, jak dania w nich przygotowujemy. Zastosowany w modelu Siemens system flexInduction pozwala elastycznie dobrać usta-

wienia płyty grzewczej. Wystarczy przesunąć naczynie, a strefa, na której zostało postawione, aktywuje się automatycznie. Funkcja powerMove Plus pozwoli gotować jak prawdziwy szef kuchni. Wykorzystuje trzy etapy grzania bez konieczności ręcznego przełączania temperatury. Najwyższą temperaturę uzyskuje się w przedniej części płyty. Kolejne strefy gotowania (pośrodku średnia temperatura, a z tyłu najniższa, odpowiedzialna za podtrzymanie ciepła) są aktywowane automatycznie po przesunięciu na nie naczynia. Dodatkowe funkcje zapewnia nakładka do tradycyjnego grillowania, która pozwala cieszyć się smakiem soczystego mięsa oraz niepowtarzalnym aromatem grillowanych warzyw. Każda z trzech płyt marki Siemens została wyposażona w wygodne sterowanie, które pozwala na szybką regulację temperatury za pomocą jednego dotknięcia lub przesunięcia palcem. Technika touchSlider, pracująca w oparciu o precyzyjny czujnik, umożliwia regulację temperatury co pół stopnia, aż do najwyższego, dziewiątego poziomu.


AMICA. Okap OWC4441IO

Tuba w inoksie

Do oferty okapów wyspowych marki Amica dołączył tubowy model wyspowy OWC4441IO (w inoksovej wersji kolorystycznej). Urządzenie może pracować, zależnie od potrzeb i sposobu instalacji, w trybie pochłaniacza lub wyciągu.

Tuba okapu ma regulowaną długość (od 86,5 do 116,5 cm), a jej średnica wynosi 38 cm (średnica wylotu powietrza to 15 cm). Model OWC4441IO obsługuje przeciwłuszczowe filtry aluminiowe i węglowe (model FWK202 – filtr ten nie stanowi standardowego wyposażenia), które oczyszczają powietrze, oddzielając tłuszcz i inne zabrudzenia od pochłanianych oparów. W okapie zastosowano energooszczędne oświetlenie LED o mocy 4 × 2 W. Użytkownik ma ponadto możliwość regulacji natężenia oświetlenia. Dzięki temu przestrzeń robocza, zaaranżowana np. na wyspie kuchennej, może być doskonale doświetlona. Okap OWC4441IO ma ponadto funkcję czasowego wyłączenia. Może wyłączyć się automatycznie, jeśli określimy i usta-



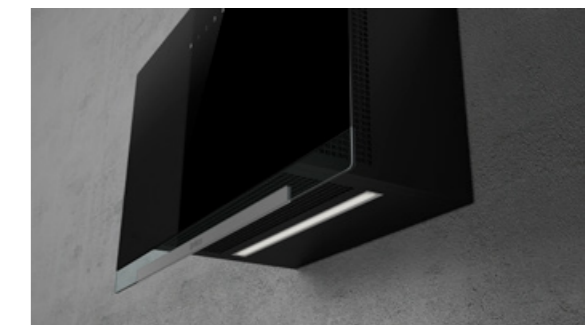
wimy czas, przez jaki urządzenie ma pracować po zakończeniu gotowania. Dostępne są 4 prędkości pochłaniania oparów (w tym tryb intensywny). Maksymalna wydajność w trybie wyciągu wynosi 700 m³/h. Parametrami pracy możemy sterować z wykorzystaniem intuicyjnego elektronicznego panelu dotykowego wyposażonego w 7-segmentowy wyświetlacz. W komplecie jest także pilot zdalnego sterowania, który znacznie ułatwia obsługę urządzenia. Model OWC4441IO należy do klasy B efektywności energetycznej. Zgodnie z danymi na etykiecie efektywności energetycznej roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 60 kWh, a poziom hałasu to 66 dB.


ELICA. Okap Aplomb

Płaski wyciąg z nowej linii

Elica wprowadza do oferty nową kolekcję urządzeń – Real Flat na sezon 2020/2021, potwierdzając tym samym swoją nieustanną dbałość o rozwój i dostarczanie innowacyjnych, a jednocześnie unikalnych produktów. Jej reprezentantem jest model Aplomb, za projekt którego odpowiada Fabrizio Crisà – włoski designer, od lat współpracujący z firmą Elica.

Lekka szklana tafla i solidne stalowe wykończenie zestawione zostały w tym wysokowydajnym modelu z liniową i zwartą konstrukcją. To właśnie od przyjaznej, prostej formy pochodzi nazwa Aplomb. Jest to pochłaniacz lub też pionowy okap filtrujący z zaawansowanymi rozwiązaniami technicznymi, ukrytymi za ciekawą taflą szkła, która nadaje mu prosty, ale charakterystyczny wygląd. Wizuálna lekkość frontu umiejętnie ukrywa solidną konstrukcję okapu. Zastosowano tutaj rozwiązanie Multi-d Capture, które umożliwia wychwytywanie oparów i zapachów z trzech stron, zapewniając jeszcze większą powierzchnię zasysania, istotną szczególnie podczas pracy urządzenia na najwyższym biegu. Model Aplomb został również zaprojektowany tak, aby jego rutynowa konserwacja była jak najłatwiejsza. Duża gładka powierzchnia szyby, którą



można łatwo przesunąć, umożliwia wygodne i szybkie czyszczenie. Aby dostać się do wnętrza okapu, wystarczy podnieść przedni panel, by z łatwością wyjąć filtr przystosowany do mycia w zmywarkach. Linia Real Flat, do której należy model Aplomb, doskonale integruje się z górną strefą kuchennej zabudowy, spójnie i jednocześnie elegancko dostosowując się do różnych stylów aranżacji wnętrza i oczekiwania domowników. Wszystkie okapy z nowej kolekcji doskonale pasują do przestrzeni, gdzie dominuje minimalistyczny styl, a wybór intuicyjnych, wydajnych produktów, które łączą w sobie nowoczesność i innowacje, świetnie sprawdza się zwłaszcza w otwartych przestrzeniach.



Kuchnie nie tylko dla profesjonalistów

Duży sprzęt grzewczy wykorzystywany podczas przygotowywania rozmaitych potraw oznacza przede wszystkim większą swobodę gotowania. Wielkogabarytowe kuchnie wolnostojące to urządzenia przeznaczone jednak nie tylko dla profesjonalistów, którzy gotują i pieką dużo i różnorodnie. Świetnie sprawdzą się także w wypadku dużych rodzin.

Kuchnie wielkogabarytowe niekiedy nazywane są, choć nie do końca poprawnie, profesjonalnymi. Są to modele znane i popularne zwłaszcza w Anglii, USA, Hiszpanii czy we Włoszech.

Mają często więcej niż cztery strefy grzewcze, a do tego są one różnorodne. W niektórych modelach, oprócz standardowych palników gazowych, dostępne są m.in. takie strefy jak grill czy teppan yaki. Tego

typu konstrukcje mogą być też wyposażone w więcej niż jedną komorę piekarnika. Wymiary mogą być tu bardzo zróżnicowane, jednak w wypadku modeli XXL najczęściej spotyka się urządzenia, które ma-

ją od 90 do nawet 125 cm szerokości. Ich cechami są często unikalny styl i bogata funkcjonalność.

Prąd i gaz

Jedną z podstawowych cech kuchni wolnostojącej jest sposób jej zasilania. Powinien być on dopasowany nie tylko do potrzeb użytkownika, ale przede wszystkim do instalacji, jaką mamy w domu czy mieszkaniu. Kuchnie wielkogabarytowe mają najczęściej płytę grzejną zasilaną gazem, a elektryczny piekarnik (lub piekarniki – w modelach o wyjątkowo dużej szerokości). Rzadziej wyposażane są



FINLUX FC-993wgl

w płytę elektryczną czy indukcyjną. Na rynku nie brakuje jednak modeli, które w płycie górnej, oprócz palników gazowych mają np. grill czy płytę teppan yaki, co pozwala na ograniczenie tłuszczu w trakcie opiekania mięsa, ryb czy warzyw.

Nawiązanie do klasyki

Wiele modeli kuchni wielkogabarytowych nawiązuje do stylistyki retro. Przykładem takiego urządzenia jest kuchnia wolnostojąca KWGE-90R firmy Ravanson. Mimo klasycznego wyglądu nie została ona pozbawiona nowoczesnych rozwiązań technicznych, dzięki którym doskonale sprawdzi się w każdej kuchni.

Urządzenie wyposażone jest w płytę gazową i piekarnik elektryczny z termoobiegiem, co pozwala na równomierne i szybkie przyrządzenie wypieków.

Płyta w urządzeniu firmy Ravanson ma praktyczną szklaną pokrywę, trzyczęściowy żeliwny ruszt oraz pięć palników z zabezpieczeniem przeciw wypływowi gazu. Środkowy to palnik wok o dużej mocy (4,8 kW). Automatyka zapalarka ukryta jest w stylowych, żaroodpornych pokrętkach, nadających kuchni wyjątkowy wygląd. Piekarnik elektryczny w modelu KWGE-90R ma 107 l pojemności. W jego wnętrzu zastosowano metalowe prowadnice oraz podświetlenie. Charakterystyczna dla modelu KWGE-90R jest



Fot. Ravanson (x2)

także szyba, której kształt i wykończenie nawiązują do klasycznych modeli rodem z minionego wieku. Dostępne tryby pracy piekarnika (m.in. grzanie dolne, górne) w połączeniu z solidną płytą gazową pozwalają na rozmaite eksperymenty kulinarne. Urządzenie charakteryzuje się klasą efektywności energetycznej B. Zużycie energii bez termoobiegu wynosi 1,4 kWh/cykl, a z włączonym termoobiegiem 1,2 kWh/cykl. Szerokość, głębokość



i wysokość urządzenia wynoszą odpowiednio 90, 64,7 i 89 cm. Model KWGE-90R oferowany jest w kolorze czarnym, który doskonale wkomponuje się w każde wnętrze. Stabilna podstawa kuchni wykorzystuje nóżki z regulacją wysokości, co ułatwia wypoziomowanie urządzenia.



Fot. Miele

Znacznie bardziej popularnym rozwiązaniem w płytach gazowych kuchni wielkogabarytowych jest palnik typu wok. Oferowane są różne warianty tego palnika, np. z potrójną lub podwójną koroną (podwójnym lub po-

Wielkogabarytowe kuchnie wolnostojące jako jeden z modułów na płycie grzewczej mogą mieć teppan yaki, który można wykorzystać do grillowania rozmaitych potraw w bardzo wysokich temperaturach.

trójnym płomieniem). W zależności od producenta i modelu kuchni może być dostępna regulacja mocy dla wszystkich kręgów płomienia jednocześnie lub niezależna regulacja mocy grzania dla każdego z kręgów płomienia. Palnik wok ułatwia szybsze ogrzanie nawet dużego naczynia, choć najczęściej używa się specjalnej patelni. Dzięki niemu możemy szybciej przygotować potrawę czy chociażby zagotować wodę, ponieważ charakteryzuje się on dużą mocą grzania.

Zużycie energii elektrycznej

Jedne modele (ze względu na rodzaj wykorzystywanych komponentów, pojemność piekarnika, różnorodność funkcji itd.) mogą pracować oszczędnie, inne – mniej oszczędnie. W wypadku kuchni wielkogabarytowych zużycie energii elektrycznej, głównie ze względu na rozmiary piekarnika,



RAVANSON KWGE-K90R

jest większe. W porównaniu sprzętów i określe-
niu, który z nich jest bardziej ekonomiczny pod-
czas użytkowania, może pomóc etykieta efek-
tywności energetycznej. Jest ona umieszczana
na opakowaniu lub dołączana do dokumenta-
cji produktu i stanowi cenną wskazówkę zwi-
żaną z podstawowymi parametrami oraz cecha-
mi urządzeń AGD.

Na etykietach efektywności energetycznej kuchni
wolnostojących określa się jednak jedynie paramet-
try piekarnika. Ważne jest więc to, jak działanie
funkcji grzewczych przekłada się na pobór energii.
Obok pojemności komory piekarnika (w litrach)
znajdziemy zużycie energii elektrycznej wyrażone
w kWh/cykl (w zaokrągleniu do dwóch miejsc po

Rozwiązania w kuchniach wielkogabarytowych



Fot. Vestfrost

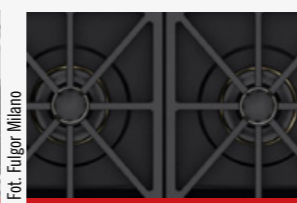
Fot. Vestfrost



Pojemny schowek pod piekarnikiem



Dwie komory pieczenia



Solidne, żeliwne ruszty



Elektryczny zapalacz gazu w pokrętle



Drabinki teleskopowe



Różnorodne tryby pieczenia

przecinku). Jest to wartość obliczana na podsta-
wie obowiązujących norm technicznych przypa-
dająca na jeden cykl pieczenia w trybie tradycyj-
nym oraz, jeżeli jest dostępny, z użyciem wenty-
latora (z włączonym termoobiegiem). W wypad-
ku kuchni wolnostojących wyposażonych piekar-
niki gazowe zużycie energii jest podawane rów-
nież w megadžulach na cykl (także z dokładno-
ścią do dwóch miejsc po przecinku).

Praktyczne funkcje

Kuchnie wielkogabarytowe wyposażone są w wie-
le przydatnych funkcji i rozwiązań technicznych,
które poprawiają komfort obsługi, ułatwiają do-
bór optymalnych ustawień, a nawet informują
o błędach czy konieczności mycia i konserwacji
sprzętu. Funkcjonalność dużych kuchni wolno-
stojących może zaskakiwać. Najwięcej innowa-
cyjnych rozwiązań stosowanych jest w piekarni-

Design, wyjątkowa jakość i funkcjonalność

W ofercie niektórych producentów dostępne są
modele o wyjątkowo dużych gabarytach, a do
tego wyposażone w zaawansowane funkcje
i rozwiązania techniczne. Fir-
ma Miele oferuje kuchnię wol-
nostojącą o szerokości aż 122
cm! Mamy tutaj na myśli mo-
del HR 1956-1 G z płaską po-
wierzchnią do pieczenia oraz
6 palnikami gazowymi (w tym
palnikiem typu wok o mocy
4100 W). Co ważne, a przede
wszystkim bardzo praktyczne,
ruszty palników nadają się do
mycia w zmywarce.

Strefa pieczenia w modelu HR
1956-1 G została podzielona
na dwie części – większa to pie-
karnik elektryczny o pojemno-
ści 84 l, a mniejsza składa się
z piekarnika z mikrofalą o po-
jemności 43 l oraz w pełni wy-
suwanej szuflady grzewczej. Obie strefy mają od-
dzielne wyświetlacze dotykowe LCD TFT M To-
uch zintegrowane z panelem ComfortLift. Gdy tyl-

ko urządzenie zostanie włączone lub naciśnięmy
dowolny przycisk, panel obsługi wysuwa się au-
tomatycznie, co ułatwia jego obsługę. Podświe-



tlane pokręta informują na bieżąco o aktywnych
ustawieniach, ale są też elementem wyjątkowe-
go wzornictwa, charakterystycznego dla sprz-
-

tu firmy Miele. Pokręta spełniają ponadto funk-
cję związaną z bezpieczeństwem – na podsta-
wie pozycji regulatora można stwierdzić, czy pal-
nik został wyłączony po gotowaniu.

Piekarnik w modelu HR
1956-1 G ma ergonomiczny,
obracany uchwyt i funkcję
Pieczenie Plus. Pozwala
ona na zwiększenie wil-
gotności powietrza w ko-
morze urządzenia, co po-
lepsza efekty pieczenia
wielu potraw, takich jak
np. chleb, bułki czy ro-
galiki, a także zapiekanki,
suflety i mięso, które
dzięki temu rozwiązaniu
może zyskać apetyczny
przyrumienioną skór-
kę. Uzyskanie odpowied-
niej temperatury piecz-
-

Fot. Miele

kach tych urządzeń. Zarówno w piekarniku tradycyjnym, jak i piekar-
niku kuchni wolnostojącej jedną z podstawowych funkcji jest możli-
wość regulacji temperatury grzałek oraz rodzajów grzania. Standardo-
wo każdy piekarnik wyposażony jest w kilka nastaw, tj.: grzałka gór-
na, dolna, grzałki górna i dolna, grill czy termoobieg.
Obok podstawowych opcji grzania znaleźć można także funkcje roz-
budowane, takie jak mały lub duży grill, grill podwójny (korzystają-
cy z dwóch grzałek górnych), termoobieg z grzałkami górną i dolną,
a także obieg powietrza z grillem. Modyfikacji jest wiele, a ich zasto-
sowanie zależy wyłącznie od pomysłowości producenta i zaawanso-
wania urządzenia.



FULGOR MILANO FSRC 4807 2P MK 2F MBK

Jedną z podstawowych, często stosowanych funkcji jest rożen. To rozwią-
zanie daje konsumentom możliwość nakłucia np. drobiu na szpikulec i opie-
kania potrawy z różnych stron. Szpikulec umieszczony w obracającym się
napędzie nadaje mięsu równomiernie opieczoną skórę i pozwala osią-
gnąć efekt porównywalny do profesjonalnych rożnów dostępnych w re-
stauracjach. W standardowych modelach nie brakuje także funkcji pod-
świetlenia wnętrza komory, zapamiętywania ustawień (parametrów pra-
cy piekarnika) czy minutnika. Wszystkie przyczyniają się do tego, że przy-
gotowywanie potraw będzie znacznie przyjemniejsze.



MIELE HR 1956-1 G

*Design,
komfort,
wygoda!*

**Wszechstronna i funkcjonalna
kuchnia gazowo-elektryczna KWGE-90R
o szerokości 90 cm**



GAZOWA PŁYTA PALNIKOWA:

- ✓ pięć palników gazowych
- ✓ palnik intensywny – korona, WOK
- ✓ zabezpieczenie przeciwwypływowo gazu
- ✓ żeliwne ruszty oraz szklana pokrywa
- ✓ żaroodporne pokręta z zapalarką

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY Z ROŻNEM:

- ✓ pojemność komory pieczenia: 107 l
- ✓ grzanie górne, grzanie dolne, termoobieg
- ✓ podwójne szkło w drzwiach piekarnika
- ✓ metalowe prowadnice, zegar analogowy
- ✓ klasa efektywności energetycznej: B

**Ravanson LTD Sp. z o.o.,
ul. Mazowiecka 6,
09-100 Płońsk**



VESTFROST VC-993wnPBG

Zaawansowane rozwiązania

Coraz częściej naszą uwagę zwracają modele, które oprócz tradycyjnych funkcji grzania zachwycają interaktywnością, automatyką (w najbardziej zaawansowanych urządzeniach), komfortem pracy, a nierzadko funkcjami minimalizowania czasu i poboru energii elektrycznej. Mówiąc o automatyce, mamy na myśli gotowe, zapisane w pamięci programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych potraw czy dań – tak, by wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danego produktu najlepsze. Użytkownik nie musi więc szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałkę do tego celu aktywować lub też jaką temperaturę należy ustawić. Jak ogromne możliwości i potencjał tkwią w tego typu sprzęcie, niech świadczy krótka lista wybranych tylko możliwości piekarników kuchni wolnostojących.

Możemy dzięki nim piec ryby, mięso, rozmrażać potrawy, utrzymać je w cieple, piec pizzę, chleb, podgrzewać talerze, suszyć, pasteryzować, wspomagać proces wyrastania ciasta czy wreszcie piec ciasto, fondue lub zapiekanki. W wypadku najbardziej wysublimowanych rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru precyzyjnego programu z obszernej listy pozycji. Co więcej, listę tę możemy często

wzbogacić samodzielnie, zapisując w menu urządzenia własne ustawienia i preferencje.

Bezpieczeństwo użytkownika

Aspekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, nie tylko resztą kuchni wolnostojących, które spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Stosowane są rozmaite rozwiązania techniczne, których zadaniem jest minimalizowanie możliwości porażenia prądem, wybuchu gazu czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty.



FULGOR MILANO FSRC 3605 P MG ED 2F X



Fot. Vestfrost



Fot. Ravanson

W centralnym punkcie płyty grzewczej w modelu wielkogabarytowym często znajduje się palnik typu wok o dużej mocy, który doskonale nadaje się do przyrządzania potraw w dużych garnkach i patelniach.



MIELE HR 1936-1 G

W piekarnikach stosowane są specjalnie przeszklone drzwi, których front nie nagrzewa się powyżej określonej temperatury, bezpiecznej dla użytkownika. Producenci stosują przeszklenie potrójne, a najbardziej zaawansowanych modelach nawet poczwórne. Oprócz stosowania dodatkowych szyb ochronnych spotyka się także zaawansowane systemy chłodzenia obudowy. Zazwyczaj wyposaża się je w specjalne kanały odprowadzające i wentylatory chłodzące lub systemy grawitacyjne zasysające zimniejsze powietrze z otoczenia. Popularnymi rozwiązaniami są ponadto blokada drzwi urządzenia oraz blokada panelu sterowania. Zapobiega to dostępowi do rozgrzanej komory piekarnika czy też przypadkowemu uruchomieniu urządzenia, np. przez dzieci.



Fot. Ravanson



Fot. Vestfrost

Styl i funkcjonalność

Wśród dostępnych na rynku modeli wielkogabarytowych nie brakuje modeli wyróżniających się zarówno pod względem stylistyki, jakości wykonania, jak i funkcjonalności. Potwierdzeniem tego jest m.in. model VC-993wnPBR marki Vestfrost, który nawiązuje do stylistyki retro, ale jest przy tym wyposażony w wiele praktycznych rozwiązań technicznych.

Kuchnia wolnostojąca z linii Retro została wyposażona w płytę gazową wykonaną z łatwej do czyszczenia stali szlachetnej i 5 palników gazowych. Centralną część płyty grzewczej zajmuje palnik typu wok z potrójną koroną i dużą mocą grzania, która wynosi 3600 W. Oprócz niego płyta ma jeszcze 4 palniki o zróżnicowanej średnicy i mocy. Odpowiednie rozmieszczenie palników w połączeniu z solidnymi żeliwnymi rusztami pozwala na dużą swobodę podczas przygotowywania rozmaitych potraw. Warto dodać, że nowe modele marki Vestfrost mają także zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu oraz automatyczną zapalarkę w każdym z pokręteł. Na uwagę zasługuje również bardzo pojemny piekarnik elektryczny o objętości aż 105 l. Jego wnętrze



Fot. Vestfrost (x2)

też kuchni wolnostojącej – model VC-993wnPBG. Ich wymiary (szerokość × wysokość × głębokość) to 90 × 85 × 60 cm. Klasa efektywności energetycznej: A.

przed niespodziewanym ulatnianiem się tego paliwa. W razie zalania palnika dopływ gazu zostaje automatycznie odcięty.

Wielkogabarytowe wzornictwo

Przy aranżowaniu wnętrza kuchni lub aneksu kuchennego nie bez znaczenia pozostaje wygląd kuchni wielkogabarytowej, która nawet w dużym pomieszczeniu przyciąga uwagę, a często – ze względu na swoje rozmiary – wychodzi na pierwszy plan. Wzornictwo tych urządzeń jest wyjątkowo atrakcyjne. Ważną rolę odgrywają tutaj bryła, zdobienia czy kolorystyka urządzenia. Producenci nie raz pokazali i pokazują, że potrafią zaskoczyć i w tym elemencie. Oferują nie tylko modele białe, czarne czy inksowe, dopasowane do nowoczesnej kuchni, ale też urządzenia utrzymane w stylistyce retro, które świetnie wpasują się w rustykalne wnętrze. Wielkogabarytowe kuchnie w stylu retro mają zwykle płytę grzewczą gazową, a panel sterowania najczęściej jest mechaniczny. Wówczas użytkownik może w bardzo prosty sposób regulować dostępne parametry (np.



VESTFROST VC-993wnPBR

temperaturę we wnętrzu piekarnika) oraz wybierać dodatkowe opcje. Zazwyczaj obok manualnego panelu sterowania znajduje się także stylowy, analogowy zegar. W tego typu urządzeniach ważne są również uchwyty. Mają one często wykończenie miedziane lub miedziane, co nadaje całości wyjątkowy charakter, ale też sprawia, że nie widać na nich odcisków palców. Stylistyka retro czy vintage nie oznacza ograniczonej funkcjonalności – niezależnie od tego, z jakim sprzętem mamy do czynienia. Wręcz przeciwnie! Producenci oprócz wyjątkowego wzornictwa często właśnie modele retro wyposażają w innowacyjne rozwiązania, dzięki którym klasycznie wyglądające urządzenia w niczym nie ustępują swoim „nowoczesnym braciom”. Mimo klasycznego wyglądu mogą one być równie energooszczędne jak te utrzymane w nowoczesnej stylistyce. Wszystko zależy zatem od naszych preferencji i tego, jaką aranżację kuchennej przestrzeni ostatecznie wybierzesz. Pewne jest to, że decydując się na klasyczne wzornictwo, nie pozbawiamy się możliwości korzystania z wielu innowacyjnych funkcji i rozwiązań, które zostały w takich urządzeniach zaimplementowane.

temperaturę we wnętrzu piekarnika) oraz wybierać dodatkowe opcje. Zazwyczaj obok manualnego panelu sterowania znajduje się także stylowy, analogowy zegar. W tego typu urządzeniach ważne są również uchwyty. Mają one często wykończenie miedziane lub miedziane, co nadaje całości wyjątkowy charakter, ale też sprawia, że nie widać na nich odcisków palców. Stylistyka retro czy vintage nie oznacza ograniczonej funkcjonalności – niezależnie od tego, z jakim sprzętem mamy do czynienia. Wręcz przeciwnie! Producenci oprócz wyjątkowego wzornictwa często właśnie modele retro wyposażają w innowacyjne rozwiązania, dzięki którym klasycznie wyglądające urządzenia w niczym nie ustępują swoim „nowoczesnym braciom”. Mimo klasycznego wyglądu mogą one być równie energooszczędne jak te utrzymane w nowoczesnej stylistyce. Wszystko zależy zatem od naszych preferencji i tego, jaką aranżację kuchennej przestrzeni ostatecznie wybierzesz. Pewne jest to, że decydując się na klasyczne wzornictwo, nie pozbawiamy się możliwości korzystania z wielu innowacyjnych funkcji i rozwiązań, które zostały w takich urządzeniach zaimplementowane.

W trosce o czystość

Troska o czystość w wypadku modeli o powiększonych gabarytach jest szczególnie istotna i wymaga od użytkownika więcej pracy niż przy standardowych modelach. Czystość wnętrza piekarnika i płyty grzewczej urządzenia to bardzo ważny element związany również z eksploatacją sprzętu. Utrzymanie kuchni wolnostojącej w czystości pozwoli zapewnić jej efektywne działanie. Stosowanych jest jednak wiele rozwiązań, które ułatwiają czyszczenie. Mamy tu na myśli chociażby stosowanie powierzchni minimalizujących powstawanie odcisków palców. Wnętrze komory piekarnika pokrywa się natomiast specjalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Nie można przy tym zapomnieć także o funkcji czyszczenia katalizacyjnego czy parowego. Popularnym rozwiązaniem jest ponadto czyszczenie pirolityczne. Jest to samoczynne, efektywne i – dzięki specjalnym zabezpieczeniom drzwi – w pełni bezpieczne czyszczenie.



RAVANSON KWGE-K90 Chef Modern



Fot. Miele

czenie komory piekarnika bez konieczności stosowania detergentów. Piekarnik rozgrzewa się do temperatury np. 480 °C, eliminując zabrudzenia, włącznie z uciążliwymi plamami tłuszczu. Nawet jeśli urządzenie wykorzystuje systemy pirolizy czy katalizy, często i tak musimy sami mechanicznie usunąć pozostałości zabrudzeń. Wiele osób nie

przestrzega zaleceń producentów, często podawanych w instrukcji obsługi, czego rezultatem są zarysowania, zarówno jeśli chodzi o obudowę kuchni wolnostojącej, jak i wewnątrz komory piekarnika. Stosowanie nieodpowiednich środków czystości zmniejsza trwałość urządzenia i może być przyczyną utraty gwarancji na kuchnię wolnostojącą. Na-

Duża liczba palników, a do tego zróżnicowanych pod względem rozmiarów i mocy grzania, dostępna w modelach wielkogabarytowych, ułatwia przygotowywanie kilku potraw jednocześnie.

leży unikać środków zawierających duże ilości alkoholu. Nie powinno się też stosować preparatów do szorowania oraz szorstkich gąbek czy drucików. Na szczęście na rynku dostępnych jest wiele preparatów przeznaczonych do czyszczenia. Mogą one przyjmować formę żeli, delikatnych płynów, sprayów lub pianek.



RAVANSON KWGE-K90 Chef

Pojemny piekarnik mimo standardowych rozmiarów

Nie zawsze potrzebny jest model o dużych gabarytach, żeby móc wypiekać duże porcje. Doskonałym tego potwierdzeniem jest model 6226GcED3.43ZpT-sKDpA(Xx) marki Amica, wyposażony w innowacyjny system BakingPro. Znacznie zwiększa on komfort przygotowywania potraw, mimo że mamy do czynienia z urządzeniem o standardowej szerokości, a nie wielkogabarytowym. System BakingPro to w praktyce nowa konstrukcja komory

równomierną dystrybucję ciepła oraz stabilną temperaturę w całym piekarniku. Dzięki temu można przygotować dużą porcję wypieków, mając pewność, że będą one równo zarumienione i wypieczone. Piekarnik ma też funkcje rozmrażania i szybkiego nagrzewania (w 3 min do temperatury 150 °C). W wyposażeniu znajduje się elektryczny obrotowy rożen. Komora została pokryta emalią EasyClean. Jest ona pozbawiona porów i zagłębień, które mogłyby sprzyjać osadzaniu się zabrudzeń. Płyta grzewcza ma elegancką, szklaną powierzchnię i cztery palniki – duży ma średnicę 9 cm, dwa średnie 6,5 cm, a mały palnik pomocniczy 4 cm. Została wyposażona w stabilne żeliwne ruszty,



zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu i elektryczny zapalacz gazu w pokrętle. Drzwi piekarnika mają 3 szyby. Wewnętrzna jest szybą refleksyjną, która odbija ciepło, zapobiegając nadmiernemu nagrzewaniu się szyby zewnętrznej. Na drzwiach (od wewnątrz) znajdują się wskazówki odnośnie do sposobu pieczenia rozmaitych potraw.

Fot. Amica (x2)



o pojemności 77 l, wykorzystująca duże, wygodne w użytkowaniu blachy. Rozwiązanie to zapewnia



Amica
for living

Doskonałe rezultaty w gotowaniu i pieczeniu



AutoBridge – automatyczne łączenie pól

Obiad dla dużej rodziny, a może kolacja w większym gronie? Kuchnia indukcyjna z funkcją AutoBridge wykrywa duże naczynia i automatycznie łączy dwa pola w jedną strefę grzania – dzięki temu możesz gotować, np. w brytfannie na obu polach jednocześnie. PowerBooster skróci czas gotowania czy smażenia, pozwalając zachować wartości odżywcze potraw. A piekarnik z SoftSteam – funkcją pieczenia z dodatkiem pary – sprawi, że Twoje wypieki będą równomiernie wypieczone, puszyste, soczyste i pełne smaku. Kuchnia indukcyjna Amica to połączenie, które gwarantuje wyśmienite efekty w gotowaniu i pieczeniu.

KÄRCHER



WOW! ZACHWYĆ SIĘ NA NOWO.

Czy mamy dla Ciebie właściwe urządzenie czyszczące?
Pytanie! Mamy je wszystkie!
Parownice co czyszczą bez chemii, wygodne mopy elektryczne, szybkie myjki do okien,
piorące odkurzacze i wiele więcej!
Poznaj pełną gamę urządzeń na [karcher.pl](https://www.karcher.pl)

