

Indeks Ruch: 403806

# INFOPRODUKT



# AGD

## DUŻE

### SPRZĘT WOLNOSTOJĄCY I DO ZABUDOWY

Numer 11/2020 listopad

ISSN: 2391-7245 Cena: 2,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ  
NUMER!**

# SIEMENS



**Temat numeru!**

## Płyty zintegrowane z okapami

## Zmywarki wolnostojące

## Pakowanie próżniowe i gotowanie sous vide

BSH – wywiad:  
Kampania #LikeABosch

Wydarzenia z branży  
AGD i nie tylko

Premiera zmywarek  
z Home Connect

Nowości i innowacje  
w dużym AGD



## Nowoczesne gotowanie z pasją

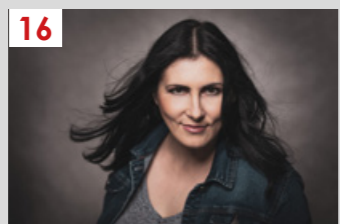


Gotowanie nie musi być nudne! Przyrządzanie rozmaitych potraw z pomocą dostępnych obecnie sprzętów kuchennych może być nie tylko przyjemnością, ale wręcz doskonałą zabawą. Komfort pieczenia i gotowania zapewniają m.in. nowoczesne i stylowe płyty zintegrowane z okapami. Oprócz rozmaitych funkcji i rozwiązań technicznych, jakie stosowane są w tego typu urządzeniach, ważną jest tutaj wygoda instalacji i użytkownika. Okap znajdujący się na płycie grzewczej nie zajmuje dodatkowej przestrzeni nad nią, a bliskość wyciągu pozwala skutecznie pozbywać się kuchennych oparów. Jest to więc jednocześnie kompaktowe, efektowne i efektywne rozwiązanie. Wyjątkowe rezultaty w kuchni pozwala uzyskać przyrządzanie potraw metodą sous vide, w której stosowane jest pakowanie próżniowe. Potrawy możemy tutaj „zamknąć w próżni” z wykorzystaniem kompaktowych pakowarek czy też szuflad montowanych w kuchennej zabudowie. Pakowanie próżniowe żywności umożliwiają nawet niektóre modele chłodziarkozamrażarek. Dłuższe przechowywanie żywności zapewniają ponadto specjalne szuflady próżniowe, stosowane w lodówkach niektórych producentów. Tego typu rozwiązania sprawiają, że możemy znacznie rzadziej robić zakupy, co w obecnej sytuacji, jaka panuje na świecie, jest przez wielu szczególnie pożądane. Z kolei dzięki odpowiednio wyposażonej kuchni zakupioną wcześniej i przechowywaną żywność będziemy mogli należycie przyrządzić i zaskoczyć bliskich wyjątkowo aromatycznymi daniami, pełnymi wartości odżywczych.

Lukasz Sowiński

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

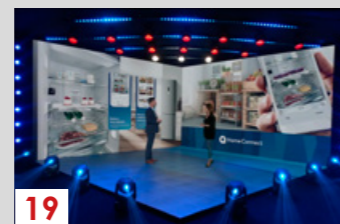
**Wywiad – B/S/H/**  
Rozmowa z Anną Drozdowską, odpowiedzialną za komunikację marek Bosch, Siemens i Gaggenau w kategorii MDA w B/S/H/ Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.



**Podsumowanie wyników pierwszej połowy 2020 r.**  
Grupa Amica podczas oficjalnej wideokonferencji prasowej omówiła wyniki finansowe pierwszej połowy 2020 r. 18

**Premiera nowej linii zmywarek z Home Connect**  
Na początku października odbyła się konferencja prasowa zrealizowana online, na której swoją premierę miała nowa linia zmywarek marki Bosch, 34, 50

kompatybilnych z platformą Home Connect.



**Integracja płyty i okapu**

W ofercie niektórych producentów płyt grzewczych dostępne są modele będące połączeniem płyty indukcyjnej i okapu. Montując w kuchni tego typu urządzenie, nie tylko możemy oszczędzić miejsce, ale także skutecznie poradzić sobie z oparami podczas kulinarnych przygód. 40



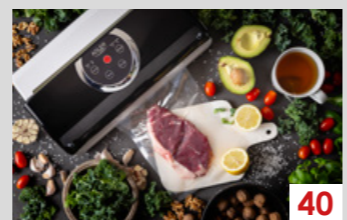
**Nowości w dużym AGD**

**Pakowanie próżniowe i gotowanie sous vide**

W czasach pandemii odpowiednie przechowywanie żywności szczególnie zyskało na znaczeniu. Jednym z najlepszych rozwiązań może okazać się pakowanie próżniowe, które pozwala na nawet pięciokrotne wydłużenie terminu przydatności do spożycia rozmaitych produktów lub całych potraw. 54

## SPIS TREŚCI:

wywanie żywności szczególnie zyskało na znaczeniu. Jednym z najlepszych rozwiązań może okazać się pakowanie próżniowe, które pozwala na nawet pięciokrotne wydłużenie terminu przydatności do spożycia rozmaitych produktów lub całych potraw. 40



**Zmywarki wolnostojące – swoboda instalacji i użytkownika**

Wolnostojące konstrukcje zmywarek są bardzo popularne wśród konsumentów. Ich największą zaletą jest łatwość ustawienia i instalacji. Nie są zabudowywane frontem meblowym, a więc przy wyborze tego typu modelu istotne będą nie tylko parametry techniczne i funkcje, ale również wzornictwo. 54



## Odkryj okap sterowany gestem



Touchless® – Sterowanie gestem

Porusz dłoń, aby uruchomić okap, zmienić jego moc lub regulować oświetlenie. To bardzo przydatne podczas pracy w kuchni, gdzie ręce często są ubrudzone. Nie musisz już dotykać okapu, więc nie zostają na nim brudne ślady – dla Ciebie to mniej sprzątanina.

Jeśli zechcesz, możesz sterować okapem w klasyczny sposób za pomocą sensorów. Steruj tak, jak Ci wygodniej!

## 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



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.



## Amica

### Kampania „Dubla nie będzie”

Grupa Amica po raz kolejny została partnerem szóstej już odsłony ogólnopolskiej kampanii społecznej „Diagnostyka Jajnika” pod hasłem: „Dubla nie będzie”. Jak co roku za jej organizację odpowiada „Kwiat Kobiecości”.

Celem akcji jest zwiększenie świadomości w kwestii profilaktyki, diagnozowania i leczenia raka jajnika, a jej ambasadorką została aktorka Anna Dereszowska. W czasie kampanii każda kobieta mogła skorzystać z wybranego bezpłatnego lub częściowo odpłatnego zestawu badań w wybranych placówkach w Polsce. Prawidłowa i sprawna diagnostyka raka jajnika w tym roku jest jeszcze bardziej utrudniona z uwagi na trwającą od marca pandemię, przez co ograniczony został kontakt z lekarzami, a uwaga opinii publicznej skierowana jest przede wszystkim na walkę z koronawirusem. Panuje mylne wrażenie występowania tylko jednego zagrożenia dla zdrowia i życia. Dlatego w tegorocznej edycji akcji organizatorzy nie tylko przypominali o profilaktyce, ale też koncentrowa-



li działania kampanijne na edukacji i informowaniu o konieczności poprawy jakości diagnostyki.

– Grupa Amica od lat wspiera organizację „Kwiat Kobiecości”. W dobie pandemii koronawirusa działania profilaktyczne i ich nagłośnienie są szczególnie ważne. Na raka jajnika może zachorować kobieta w każdym wieku, statystyki mówią, że najwięcej przypadków notuje się wśród pań w wieku 40–70 lat i, niestety, u około 70 proc. chorych jest on rozpoznawany zbyt późno. Kampania „Dubla nie będzie” w mocny sposób uświadamia kobietom, że podstawą zdrowia jest profilaktyka. Jesteśmy przekonani, że tegoroczna kampania spowoduje kobiety do większej troski o swoje zdrowie. Włączamy się w tę akcję między innymi dlatego, że trudno nie podzielić tej dosadnej opinii, że w życiu dubla nie będzie – mówi Malwina Frydrychowicz z grupy Amica. „Kwiat Kobiecości” powstał z inicjatywy Idy Karpieńskiej, w tym roku mija już 13 lat jej działań na rzecz profilaktyki, zdrowia Polek i przełamywania tabu, jakim jest mówienie o chorobach nowotworowych narządów rodnych kobiet. Grupa Amica brała udział już w kilku akcjach prowadzonych przez tę organizację.

## Samsung

### Zdobywa 48 nagród na targach IDEA 2020

Firma Samsung zdobyła 48 nagród podczas prestiżowych targów International Design Excellence Awards (IDEA) 2020, w tym jedną złotą, cztery srebrne, cztery brązowe i jedną w kategorii „Best in Show”. Wśród nagrodzonych produktów znalazły się również urządzenia z sektora dużego AGD.

Nagrody IDEA 2020 zostały przyznane firmie Samsung nie tylko za stworzenie kreatywnych, nowatorskich rozwiązań, ale także za design, który odzwierciedla jej kunszt w projektowaniu eleganckich urządzeń oraz interaktywne i zrównoważone projekty, które są wyrazem dbałości o wartości społeczne i potwierdzeniem fachowej wiedzy. Targi IDEA, których gospodarzem jest Industrial Designers Society of America (IDSA), odbywają się corocznie od 1980 r. Nagrody IDEA powszechnie postrzegane są jako najbardziej prestiżowe wyróżnienia za wzornictwo w Ameryce Północnej, a kryteria, na podstawie których wyłania się laureatów, obejmują między innymi innowacyjny design, korzyści dla użytkownika i społeczeństwa. Ceremo-

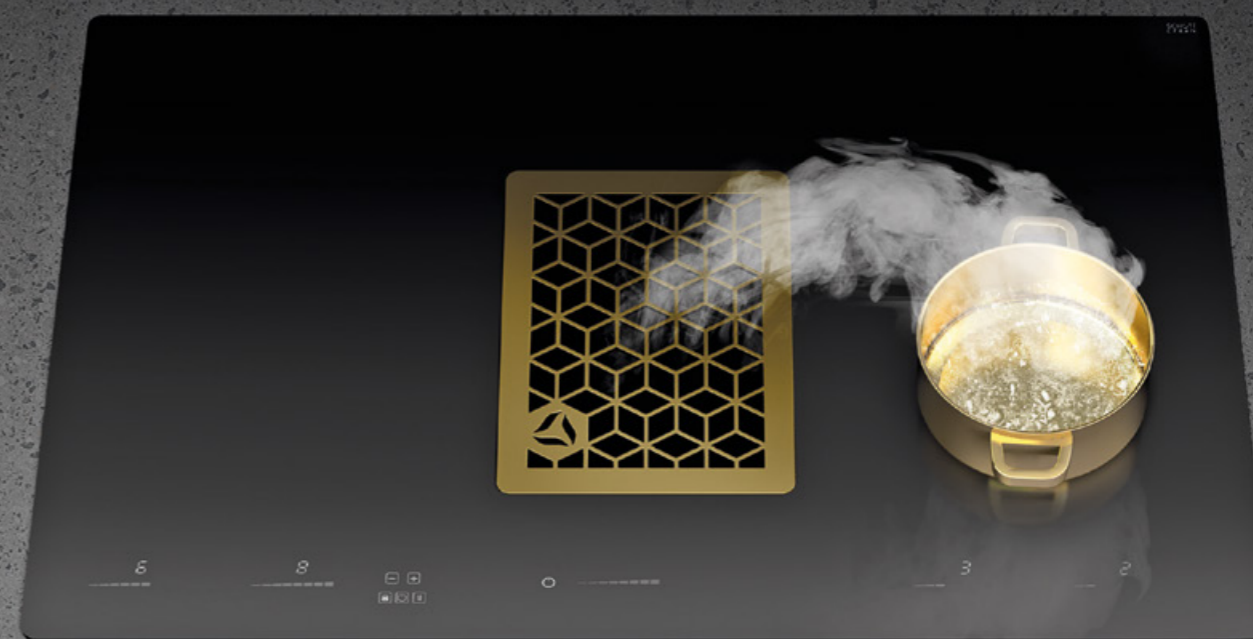
nia wręczenia nagród IDEA 2020 odbyła się wirtualnie podczas targów International Design Conference. Bespoke Family Hub UX zdobył złoto za dostarczanie zorientowanych na użytkownika doświadczeń i inno-



wacji. Stworzony w oparciu o opinie użytkowników UX umożliwia udostępnianie oraz tworzenie zdjęć i przepisów na ekranie lodówki. Dodatkowo łączność z aplikacjami mobilnymi zapewnia użytkownikom zdalny dostęp niezależnie od ich lokalizacji. Lodówka Bespoke zdobyła srebro za modułową konstrukcję, która pozwala na wybór kolorów, materiałów i typu lodówki zgodnie z preferencjami dostosowanymi do indywidualnego stylu życia użytkowników. Wcześniej lodówka Bespoke zdobyła złotą nagrodę „Design Award” 2020 przyznaną przez International Forum (iF). Brązową nagrodę przyznano natomiast piekarnikowi z serii Infinite Line. Jury IDEA 2020 uhonorowało firmę Samsung specjalną nagrodą „Best in Show”, przyznaną Bespoke Family Hub UX i lodówce Bespoke. W ten sposób docenione zostały osiągnięcia Samsunga w dziedzinie projektowania zorientowanego na klienta.



Dyskretna elegancja w połączeniu z najnowszą technologią.



OKAP WBUDOWANY W PŁYTĘ INDUKCYJNĄ WIZARD  
Duet o niezwykłej mocy i cichej pracy



[www.facebook.com/ciarko](https://www.facebook.com/ciarko)



[www.instagram.com/ciarko.design](https://www.instagram.com/ciarko.design)



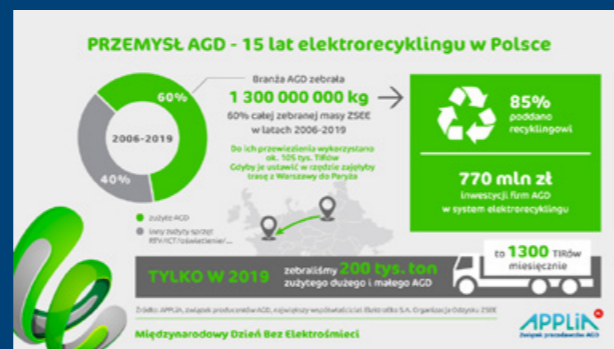
### 15 lat systemu elektrośmieci

Przez ostatnie 15 lat branża AGD zebrała i sfinansowała odzysk i powtórne wykorzystanie z ponad 1 300 000 000 kg zużytego sprzętu. Około 85 proc. tej masy poddano recyklingowi, otrzymując nowe, cenne surowce. Jest to jeden z wielu wkładów przemysłu AGD w gospodarke obiegu zamkniętego.

Polski system elektrorecyklingu powstał w 2005 r. wraz z wejściem w życie Ustawy o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (ZSEE), która wprowadzała po raz pierwszy tzw. rozszerzoną odpowiedzialność producenta (ROP). Recykling ZSEE finansują w Polsce od 2006 r. producenci i importerzy AGD, RTV, ICT, oświetlenia i narzędzi. – To dobra okazja, aby pokazać, jak wiele już osiągnięto. W ciągu 15 lat wybudowano od podstaw całą branżę przetwarzania zużytego sprzętu, która jest jedną z najnowocześniejszych w Europie. Pomogli w tym producenci, którzy od 2006 r. zainwestowali ponad 700 mln zł – mówi Wojciech Konecki, prezes związku producentów AGD APPLiA.

Przez 15 lat funkcjonowania systemu zebrano w Polsce ponad 2 mln ton elektroodpadów. Około 60 proc. udziału w całej masie ma duże i małe AGD. Tylko w roku 2019 do systemu trafiło ok. 350 tys. ton ZSEE. Aż 200 tys. tej masy dostarczyła branża AGD. Do przewiezienia takiej ilości zużytego AGD potrzeba średnio ponad 1300 tirów miesięcznie.

– Sektor elektrorecyklingu nie będzie działał jednak bez samego zużytego sprzętu, a zalegają go nadal jeszcze miliony w naszych domach i na działkach. Dlatego widzimy potrzebę organizacji akcji specjalnych i takich wydarzeń jak Dzień bez Elektrośmieci, kiedy możemy dodatkowo edukować konsumentów o tym, gdzie i jak je oddawać oraz dlaczego jest to tak ważne dla środowiska. Cieszę się, że jesteśmy partnerem tego wydarzenia po raz kolejny – mówi prezes Wojciech Konecki. Branża AGD sprzedaje w Polsce rocznie ok 260 tys. ton nowych urządzeń. 50 proc. z tego to stal i metal, 30 proc. tworzywa sztuczne, a 15 proc. szkło, ce-



ment i ceramika. Polska jako lider produkcji to także ważny rynek wykorzystania tych surowców w przemyśle. Nasz kraj dostarcza ponad 1/3 całego dużego AGD wytworzonego w Unii Europejskiej. To ponad 1,2 mld ton sprzętu rocznie. Przemysł wykorzystuje ponad 550 tys. ton stali, 300 tys. ton tworzyw sztucznych, 30 tys. ton aluminium czy 20 tys. ton miedzi. – Polski przemysł AGD corocznie przetwarza ogromne ilości surowców. Recykling to doskonała kopalnia surowców nadających się do ponownego użycia. Powstaje coraz więcej projektów zamykania ich obiegu w AGD i liczymy, że także na tym polu branża będzie w przyszłości liderem – mówi Radosław Maj, project manager w APPLiA.

## ElektroEko

### Międzynarodowy Dzień bez Elektrośmieci

13 października obchodziliśmy Międzynarodowy Dzień bez Elektrośmieci. Jest to ogólnosiwiatowe wydarzenie, zainicjowane przez stowarzyszenie WEEE Forum. Oficjalnym organizatorem działań w Polsce jest ElektroEko – Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego, działająca przy wsparciu Centrum UNEP GRID-Warszawa.

Partnerami wydarzenia są związki Cyfrowa Polska oraz APPLiA Polska – związek pracodawców AGD. W Polsce patronat honorowy nad wydarzeniem objęły Ministerstwo Klimatu oraz Ministerstwo Rozwoju. Do tej międzynarodowej inicjatywy włączyło się ponad 100 organizacji z blisko 50 krajów rozproszonych po całym świecie. Z okazji Międzynarodowego Dnia bez Elektrośmieci można było wziąć udział w szeregu akcji edukacyjnych, skierowa-

nych zarówno do konsumentów czy przedsiębiorców, jak i mediów czy instytucji kultury. Wszystkie te działania miały jeden cel, którym jest propagowanie idei właściwego postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym (ZSEiE). Podczas różnego rodzaju spotkań, quizów czy promocji promowano prawidłowe nawyki związane z pozbywaniem się elektrośmieci. Organizatorzy przez tę proekologiczną inicjatywę chcą zachęcać Polaków, aby nie wyrzucali elektrośmieci do śmietników czy lasu, a oddawali je do specjalnych punktów. – Trzeba, abyśmy w końcu zdali sobie sprawę, że wyrzucając zużyty sprzęt elektryczny czy elektroniczny „gdzie popadnie”, zanieczyszczamy nasze otoczenie, w którym przecież sami żyjemy – oddychamy tym skażonym powietrzem, jemy owoce i warzywa, które rosną na zanieczyszczonej glebie. Jest to również wspaniała okazja do wymiany doświadczeń oraz zachęcania naszych najbliższych – rodziny, przyjaciół czy sąsiadów do ochrony środowiska naturalnego poprzez właściwe postępowanie z elektrośmieciami – mówi Anna Podsiadło z ElektroEko – Organizacji Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego.



# gorenje

Life Simplified

# Simplicity

COLLECTION



**CZAJNIK GRATIS**

## URZĄDZENIA AGD GORENJE SIMPLICITY

NIE PANIKUJESZ, NAWET GDY ROBI SIĘ DRAMATYCZNIE.



KUP DWA DOWOLNE PRODUKTY Z LINII WZORNICZEJ GORENJE SIMPLICITY, ZAREJESTRUJ PRODUKTY W CIĄGU 14 DNI OD DATY ZAKUPU NA WWW.GORENJE.PROMOCJE.PL I ODBIERZ CZAJNIK GRATIS.





## 4 Design Days

### 6. edycja targów zaplanowana na styczeń 2021

**W dniach od 28 do 31 stycznia 2021 r. w Katowicach odbędzie się 6. edycja targów 4 Design Days. Międzynarodowe Centrum Kongresowe i Spodek po raz kolejny na kilka dni zamienią się w centrum światowego designu. Tym razem jednak formuła wydarzenia będzie nieco inna.**

Rok 2020 wyrwał nasze życie do góry nogami. Lockdown, dystans społeczny i strach przed pandemią zmieniły myślenie o projektowaniu przestrzeni do życia, pracy i spędzania czasu wolnego. Ale każdy kryzys kiedyś się kończy – co wróci do normy, a gdzie przyjdzie nowa normalność? Między innymi o tym będzie okazja porozmawiać podczas kolejnej edycji 4 Design Days. Targi 4 Design Days to największe w tej części Europy święto architektury, designu i nieruchomości. Impreza rozwija się z roku na rok, nie tylko jeżeli chodzi o frekwencję, ale również pod względem potencjału merytorycznego, jaki ze sobą niesie dzięki wymianie poglądów, w której uczestniczy kilkuset prelegentów



z całego świata. Z uwagi na pandemię koronawirusa przy-

szloroczna edycja ma zostać zorganizowana w szczególnych okolicznościach, a do tego w hybrydowej formule: on-line oraz stacjonarnie, oczywiście, z zachowaniem wszelkich obowiązujących wymogów dotyczących zdrowia i bezpieczeństwa. Więcej informacji o nadchodzącej edycji targów można znaleźć na stronie internetowej [www.4dd.pl](http://www.4dd.pl).



## RTV Euro AGD

### Świętuje 30-lecie

**Jedna z czołowych sieci handlowych w Polsce – RTV Euro AGD świętuje jubileusz 30-lecia istnienia. Firma powstała w 1990 r. i konsekwentnie buduje swoją pozycję, wdrażając innowacyjne rozwiązania obsługowe i techniczne.**

W związku z jubileuszem 16 października rozpoczęła się kampania wizerunkowo-produktowa pod hasłem „Okazje na lepsze życie”. To pierwsza taka kampania sieci, koncentrująca się na emocjach i pokazująca, jak elektronika, którą oferuje, zmienia życie klientów na lepsze, ułatwiając im codzienne, rutynowe czynności i tworząc przestrzeń na doświadczanie radosnych chwil

z bliskimi. Z tej okazji firma wprowadza także atrakcyjne promocje z rabatami nawet do 80 proc. i ofertą ratalną 0 proc. z odroczeniem płatności do maja 2021 r. – *Przez 3 dekady naszej działalności wprowadzaliśmy na rynek najnowocześniejsze produkty i największe światowe marki, które często polski debiut miały w naszych sklepach. Ale nowoczesny styl życia i wyzwania codzienności powodują, że klienci oczekują nie tylko dobrego produktu. Potrzebują wsparcia w procesie zakupowym, które pozwoli im zaoszczędzić czas i ograniczyć do minimum wszelkie formalności. Od początku stawialiśmy na innowacyjne rozwiązania oko-*

*łosprzedawowe. Dziś usługi są naszym wyróżnikiem. Jako jedyni na rynku dostarczamy duże AGD do domu klienta, montujemy i odbieramy zużyty sprzęt podczas jednej wizyty, jako pierwsi w naszym segmencie wyposażyliśmy dostawców w terminale płatnicze, dając możliwość płatności przy odbiorze sprzętu w domu. Wprowadziliśmy finansowanie ratalne z zeroratami, które wymaga minimum formalności i minimum czasu (aż 98 proc. decyzji kredytowych zapada w czasie do 2 minut). Od niedawna mamy w swojej ofercie także rozwiązanie pozwalające klientom na elastyczny dobór wysokości rat, zależny od ich preferencji i potrzeb – stwierdza Grzegorz Wachowicz, dyrektor ds. handlu i marketingu RTV Euro AGD.*

Z jubileuszem zbiegnie się uruchomienie trzysetnego salonu RTV Euro AGD, co najlepiej świadczy o dynamicznym rozwoju. Przez 30 lat z małej firmy działającej wyłącznie w Warszawie przekształciła się ona w ogólnopolską sieć, zatrudniającą 7000 pracowników. Od 15 lat firma działa w modelu omnichannel, rozwijając sieć sklepów stacjonarnych, 2 sklepy internetowe oraz sprzedaż telefoniczną przez własne call center.



## B/S/H/

### Nowoczesne centrum logistyczne w sercu Wrocławia

**BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego konsekwentnie inwestuje we Wrocławiu. Budowa nowoczesnego centrum logistycznego wraz z infrastrukturą kolejową to kolejna ważna inwestycja firmy przy ulicy Żmigrodzkiej 143. Obiekt o powierzchni 30 tys. m<sup>2</sup> już teraz obsługuje dwie fabryki lodówek i piekarników.**

Ponad trzy lata temu firma BSH rozpoczęła inwestycję we Wrocławiu, której celem było uruchomienie dwóch nowoczesnych fabryk oraz budowa centrum logistycznego. Już kilka miesięcy po starcie inwestycji, we wrześniu 2017 r., firma otworzyła zakłady produkujące zaawansowane technicznie piekarniki i lodówki marek Bosch i Siemens. W bieżącym roku pracę rozpoczęło nowoczesne centrum logistyczne o powierzchni 30 tys. m<sup>2</sup>. Dzięki temu AGD produkowane we Wrocławiu jest dystrybuowane do konsumentów z niemal całej Europy. Inwestycja została zrealizowana zgodnie z najwyższymi standardami Grupy BSH, zarówno pod względem bezpieczeństwa, ochrony środowiska, jak i stworzenia wysokiego komfortu pracy. Już na poziomie projektowania budynku zwrócono szczególną uwagę na minimalizację strat ener-



gii, redukcję emisji hałasu czy też maksymalne wykorzystanie oświetlenia naturalnego. W centrum zostały także wdrożone nowoczesne narzędzia logistyczne, a procesy są zautomatyzowane.



Do nowo otwartego centrum logistycznego została również doprowadzona linia kolejowa, którą transportowane są piekarniki i lodówki produkowane we Wrocławiu. Zbudowana infrastruktura kolejowa umożliwia przyjmowanie oraz załadunek AGD do 8 wagonów. Dzięki tej inwestycji BSH ma możliwość regularnego przewozu AGD do konsumentów. Wymagała ona wybudowania od podstaw boczny kolejowej oraz systemu rozładunku. Zakończony projekt wpisuje się w strategię BSH, której celem jest dywersyfikacja form przewozów i rozwój ekologicznych form transportu. Kolej, obok transportu śródlądowego i morskiego, jest jednym z najbardziej przyjaznych dla środowiska sposobów przewozu osób i towarów. Budowa nowego centrum logistycznego stanowiła część inwestycji BSH we Wrocławiu, której łączna wartość wynosi 500 mln zł.

## Vestfrost

### W showroomach w Warszawie i Krakowie

**Forum Designu jest miejscem, gdzie wyjątkowe pod względem wzornictwa projekty na co dzień dostępne są dla wszystkich zainteresowanych. To właśnie w tych wyjątkowych showroomach, zlokalizowanych w Warszawie i Krakowie, można obejrzeć designerski sprzęt z oferty marki Vestfrost.**

Klienci mają szansę poznać tam produkty, takie jak lodówki z serii Art Collection, wybrane modele chłodziarek do wina oraz urządzenia AGD w stylu retro. – *Nasze produkty błyskawicznie wpisały się w krajobraz panujący w Forach Designu, co jest dla nas powodem do ogromnej dumy, ponieważ niezwykle cenimy ich pracę. Proste linie projektowe, dopracowane detale i odważna, intensywna kolorystyka urządzeń Vestfrost świetnie zgrały się z pozostałymi meblami czy dodatkami, dając eklektyczny, ale równocześnie niezwykle przyjemny efekt końcowy. Pozostaje nam tylko zaprosić wszystkich do Forum Designu w Warszawie i Krakowie, by przekonać się na własne oczy, jak wiele te miejsca robią dla promocji designu –* podsumowuje Rafał Derecki, key account manager marki Vestfrost.



Forum Designu mieści się w Warszawie i Krakowie. W obu miastach lokalizacja jest nieprzypadkowa. Siedzibą w Krakowie stał się budynek dawnego hotelu Cracovia – miejsce, w którym powstaje Muzeum Designu i Architektury – trudno więc wyobrazić sobie lepszą lokalizację dla tego typu showroomu! Ten w Warszawie znajduje się natomiast w sercu Pragi-Północ, w zabytkowym budynku dawnej stalowni. W każdym w tych miejsc od razu widoczne jest łączenie przeszłości z teraźniejszością, a co z tym idzie, szacunku do klasyki z nowoczesnym designem. Zgodnie z ideą showroomów Forum Designu odwiedzający mogą obejrzeć przedmioty, które widzieli np. w Internecie lub prasie. Twórcy z kolei traktują je jako rodzaj pokazowego salonu, gdzie mogą zaprezentować swoje produkty w sąsiedztwie



innych wyjątkowych przedmiotów. Oprócz funkcji handlowej Fora są także miejscami kreatywnymi oraz eventowymi, w których odbywają się wydarzenia związane lub promujące dobry design.



## Amica

### Wspiera Poznański Ośrodek Specjalistycznych Usług Medycznych

**Grupa Amica po raz kolejny zaangażowała się w pomoc służbom medycznym i przekazała sprzęt AGD do Poznańskiego Ośrodka Specjalistycznych Usług Medycznych. Urządzenia marki Amica trafiły do pokoju socjalnego, w którym pracownicy POSUM mogą odpocząć i zregenerować siły podczas przerwy w pracy.**



Poznański Ośrodek Specjalistycznych Usług Medycznych zapewnia mieszkańcom Poznania wysokospecjalistyczną opiekę ambulatoryjną w za-

kresie uzupełniającym działalność niektórych poradni specjalistycznych działających w zespołach opieki zdrowotnej i szpitalu wojewódzkim. Trwająca pandemia koronawirusa sprawiła, że pracownicy ośrodka mierzą się ze stresem i dużą ilością pracy, dlatego też władze instytucji w ramach akcji „ULEpszamy POSUM” postanowili stworzyć pokój socjalny, w którym pracownicy medyczni będą mogli odpocząć i zrelaksować się podczas przerwy w pracy. W związku z tym Poznański Ośrodek Specjalistycznych Usług Medycznych zwrócił się do firmy Amica z prośbą o przekazanie sprzętu AGD, który ułatwiłby medykom codzienną pracę. – Kolejny raz odpowiadamy pozytywnie na prośbę popieraną przez władze Poznania, dotyczącą jednostki prowadzonej przez miasto i wynikającą także

z jej funkcjonowania w trudnym dla personelu czasie pandemii. W Poznaniu prowadzimy znaczną część naszej działalności, mieszka tam i korzysta z miejskich instytucji wielu naszych pracowników – mówi I wiceprezes zarządu Grupy Amica, Marcin Bilik. Do POSUM trafił sprzęt AGD od marki Amica. Pracownicy służb medycznych mogą korzystać z czajnika elektrycznego, ekspresu przelewowego do kawy, spieniacza do mleka, mikrofalówki i chłodziarko zamrażarki. – Cieszymy się, że Amica przekazała sprzęt, z którego korzystać będą mogli nasi pracownicy. Ostatnie miesiące są dla nich szczególnie wyczerpujące, więc tym cenniejsze jest takie wsparcie – mówi Krzysztof Albiński, dyrektor POSUM. Organizacja pokoju socjalnego jest częścią projektu „ULEpszamy POSUM”, w ramach którego przy pomieszczeniu powstanie też część zewnętrzna, pozwalająca zaczerpnąć medykom świeżego powietrza na miejskiej łące, na której, dzięki czynionym działaniom, pojawiają się dzikie kwiaty, owoce, zapylające oraz ule.

## Hisense

### Hisense Europe Group i związki zawodowe walczą z pandemią

**Zarząd Hisense Europe Group i przedstawiciele związków zawodowych w zakładach w Słowenii (Velenje), Serbii (Valjevo) i Czechach (Mariánské Údolí) zjednoczyli się w celu ochrony zdrowia wszystkich pracowników w całej Europie podczas pandemii koronawirusa.**

Kierownictwo Hisense Europe Group i przedstawiciele związków zawodowych w zakładach w Słowenii, Serbii i Czechach zaapelowali do swoich pracowników o ścisłe przestrzeganie środków zapobiegawczych przeciwko rozprzestrzenianiu się COVID-19, które zostały nałożone w trosce o pracowników, jak również dla dobra całej firmy. Hisense Europe Group nadal ściśle współpracuje z organami opieki zdrowotnej we wszystkich krajach, w których prowadzi działalność, ściśle przestrzegając wszystkich środków nałożonych przez władze lokalne.

– Naszą wspólną odpowiedzią na obecną pandemię jest podejście zerowej tolerancji dla łamania zaleconych środków ostrożności. Odpowiedzialne zachowanie to jedyny sposób, który może pomóc nam zachować zdrowie pod-



czas pandemii, która jest głównym wyzwaniem, przed którym stoi cały świat. Dokładamy wszelkich starań, aby nasi pracownicy byli dobrze poinformowani o znaczeniu rygorystycznego przestrzegania wszelkich zaleceń, zarówno

no w zakładach, jak i poza nimi. Wzywamy wszystkich pracowników do stosowania dyscypliny, dystansowania fizycznego i społecznego nawet poza fabrykami, a tym samym pomagania w powstrzymaniu rozprzestrzeniania się wirusa – czytamy w oświadczeniu podpisanym przez kierownictwo HEG i związki zawodowe we wszystkich trzech wspomnianych wcześniej krajach. Zakłady należące do Hisense Europe Group, a także wszystkie inne jednostki organizacyjne w całej Europie, od pierwszego dnia pandemii stosują rygorystyczne środki zapobiegawcze: zachowanie dystansu społecznego, regularna dezynfekcja rąk i stanowisk pracy, pomiar temperatury ciała przy wejściu oraz noszenie masek ochronnych dostarczonych przez firmę. We wszystkich zakładach zainstalowano bariery ochronne. Wszędzie tam, gdzie to możliwe, zapobiegają one kontaktowi fizycznemu. Pomieszczenia, w których przebywają pracownicy, są regularnie dezynfekowane, a niezbędne spotkania odbywają się online lub z obowiązkowym fizycznym dystansem.

## Nowa lodówka Grand+

Większa pojemność z technologią SpaceMax™



RB36T675CS9EF



#### DŁUŻSZA ŚWIEŻOŚĆ PRODUKTÓW

Komora zero  
Optimal Fresh+

Szuflada z kontrolą wilgotności  
Humidity Fresh+



#### WIĘKSZY KOMFORT UŻYTKOWANIA

Cicha praca, jedynie 35 dB  
Cool Silent



## Miele

### Potrójna przyjemność gotowania

Firma Miele przygotowała dla klientów promocję, w której przy zakupie zestawu urządzeń składającego się z piekarnika, płyty indukcyjnej i zmywarki można otrzymać w prezencie odkurzacz Complete C2 Tango.



wienia kup zestaw 3 urządzeń objętych promocją. Po wejściu na stronę internetową [www.miele.pl/promocja-trio](http://www.miele.pl/promocja-trio) należy kliknąć przycisk „Odbierz odkurzacz” i zarejestrować w terminie 30 dni zakup, podając numery seryjne zakupionych modeli, datę zakupu, oraz załączyć skan dowodu zakupu (w pliku w formacie PDF lub JPG). Następnie konieczne jest zalogowanie (lub wcześniejsza rejestracja)

do sklepu internetowego Miele. Potwierdzenie zgłoszenia zostanie wysłane uczestnikowi promocji drogą mailową. Po poprawnej weryfikacji danych zawartych w formularzu zgłoszeniowym odkurzacz będzie dostarczony przesyłką kurierską na adres pocztowy podany podczas rejestracji. Akcja promocyjna trwa do 31 grudnia 2020 r. Więcej szczegółów, w tym regulamin i listę autoryzowanych punktów handlu detalicznego biorących udział w promocji, można znaleźć na stronie [www.miele.pl/promocja-trio](http://www.miele.pl/promocja-trio). Complete C2 Tango to odkurzacz workowy z serii EcoLine o dużej mocy ssania, a przy tym energooszczędny. Jest wyposażony w rurę teleskopową ze stali szlachetnej, która wykorzystuje praktyczny system blokady. Complete C2 Tango to wszechstronne urządzenie, które dzięki uniwersalnej ssawce podłogowej nadaje się do odkurzania każdego rodzaju powierzchni. Długi kabel zasilający ułatwia odkurzanie nawet dużych wnętrz.

Jeśli chcesz zapewnić sobie potrójną przyjemność gotowania, w ramach jednego zamó-

wienia kup zestaw 3 urządzeń objętych promocją. Po wejściu na stronę internetową [www.miele.pl/promocja-trio](http://www.miele.pl/promocja-trio) należy kliknąć przycisk „Odbierz odkurzacz” i zarejestrować w terminie 30 dni zakup, podając numery seryjne zakupionych modeli, datę zakupu, oraz załączyć skan dowodu zakupu (w pliku w formacie PDF lub JPG). Następnie konieczne jest zalogowanie (lub wcześniejsza rejestracja)

## Gorenje

### Czajnik w prezencie

Gorenje przygotowało dla klientów akcję promocyjną, w której przy zakupie dużego AGD z linii Simplicity tej marki można otrzymać w prezencie czajnik elektryczny.

Aby wziąć udział w akcji promocyjnej, należy kupić dwa objęte nią produkty z linii wzorniczej Simplicity marki Gorenje. Znajdują się w niej kucharki mikrofalowe, piekarniki, płyty grzewcze, okapy oraz chłodziarko zamrażarki (promocja łącznie obejmuje 17 różnych modeli). Simplicity to z założenia linia produktów nieskomplikowanych w obsłudze, których użytkowanie ma być wygodne i intuicyjne. Wykorzystuje czyste linie i ergonomiczne rozwiązania, które pozwalają się wkomponować urządzeniom w dowolnie urządzonej przestrzeń mieszkalną. W wielu modelach z linii Simplicity stosowane jest charakterystyczne pokrętko, które nadaje im spójny wygląd.



Zakup objętego akcją zestawu urządzeń należy zarejestrować w ciągu 14 dni na stronie internetowej [www.gorenjepromocje.pl](http://www.gorenjepromocje.pl). Tam znajdują się również szczegółowe regulaminu promocji i lista modeli nią objętych. W formularzu zgłoszeniowym należy zawrzeć m.in. skan

ny kart gwarancyjnych oraz dowodów zakupu. Klienci, którzy spełnią warunki promocji, otrzymają w prezencie czajnik K17GLBW o pojemności 1,7 l ze szklanym korpusem. Urządzenie wyposażone jest w obrotową podstawę oraz łatwy do wyjęcia i wyczyszczenia filtr zapobiegający zakamienieniu. Dzięki podwójnej konstrukcji ścianek i warstwie powietrza między wewnętrzną a zewnętrzną warstwą dotykaniem czajnika jest całkowicie bezpieczne, a samo urządzenie pracuje ciszej. Czajnik zostanie wysłany przesyłką kurierską na adres klienta wskazany w formularzu rejestracyjnym w terminie do 30 dni od dnia otrzymania prawidłowego zgłoszenia. Promocja trwa do 30 listopada 2020 r. lub do wyczerpania puli nagród. Więcej informacji na stronie internetowej [www.gorenjepromocje.pl/36-simplicity](http://www.gorenjepromocje.pl/36-simplicity).

## Bosch

### Gotuj zdrowo i oszczędzaj energię #LikeABosch

Trwają akcje promocyjne typu cashback dla wybranych urządzeń marki Bosch. W zależności zakupionego sprzętu można otrzymać od 150 do nawet 1000 zł zwrotu wydatków.

Aby wziąć udział w akcji „Perfekcyjna kuchnia z premią”, należy kupić dowolny model piekarnika pełnowymiarowego marki Bosch wraz z minimum dwoma różnymi urządzeniami objętymi promocją do 15

grudnia 2020 r. Może to być dowolny model płyty grzejnej (indukcyjnej, ceramicznej lub gazowej), dowolny model okapu, zmywarka do zabudowy (z listy modeli dostępnych na stronie akcji promocyjnej) oraz model chłodziarko zamrażarki wolnostojącej (również z listy promocyjnej). Zgłoszenia można dokonać za pośrednictwem konta użytkownika w programie MyBosch, dostępnym na stronie internetowej [www.bosch-home.pl/mybosch](http://www.bosch-home.pl/mybosch). Czas na za-



grudnia 2020 r. Może to być dowolny model płyty grzejnej (indukcyjnej, ceramicznej lub gazowej), dowolny model okapu, zmywarka do zabudowy (z listy modeli dostępnych na stronie akcji promocyjnej) oraz model chłodziarko zamrażarki wolnostojącej (również z listy promocyjnej). Zgłoszenia można dokonać za pośrednictwem konta użytkownika w programie MyBosch, dostępnym na stronie internetowej [www.bosch-home.pl/mybosch](http://www.bosch-home.pl/mybosch). Czas na za-



grudnia 2020 r. Może to być dowolny model płyty grzejnej (indukcyjnej, ceramicznej lub gazowej), dowolny model okapu, zmywarka do zabudowy (z listy modeli dostępnych na stronie akcji promocyjnej) oraz model chłodziarko zamrażarki wolnostojącej (również z listy promocyjnej). Zgłoszenia można dokonać za pośrednictwem konta użytkownika w programie MyBosch, dostępnym na stronie internetowej [www.bosch-home.pl/mybosch](http://www.bosch-home.pl/mybosch). Czas na za-

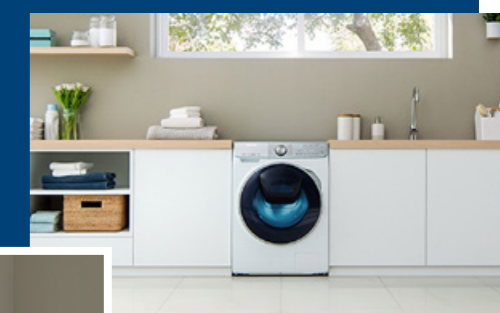
na kwota wydana na zakup sprzętu. Aby otrzymać 300 zł, należy na zakup co najmniej trzech urządzeń objętych promocją (w tym obligatoryjnie piekarnika) wydać przynajmniej 3000 zł. Premia w wysokości 1000 zł przyznawana jest wówczas, gdy łączna wartość zakupu urządzeń przekroczy 7000 zł. Do 15 listopada 2020 r. trwa również promocja, w której przy zakupie objętego nią modelu suszarki bębnowej można otrzymać od 150 do 500 zł zwrotu na konto bankowe podane przy rejestracji zakupu za pośrednictwem programu MyBosch. Listę energooszczędnych modeli suszarek do ubrań z pompą ciepła objętych akcją i przynależne do nich kwoty zwrotu można znaleźć na stronie internetowej [www.bosch-home.pl/promocje/kup-suszarki-i-odbierz-premie](http://www.bosch-home.pl/promocje/kup-suszarki-i-odbierz-premie).

## Samsung

### Korzyść wychodzi w praniu

Jesień to dobry moment, aby zdecydować się na zakup AGD. Trwa promocja firmy Samsung, dzięki której kupując wybraną pralkę lub pralkosuszarkę, nie tylko zyskamy niezastąpioną pomoc w codziennych obowiązkach, ale także możemy otrzymać zwrot na konto od 200 do nawet do 600 zł.

Pralka to jeden z podstawowych sprzętów domowych, z jakich korzystamy na co dzień. Przy wyborze tego typu urządzenia warto zwrócić uwagę, aby było ono wyposażone w nowoczesne rozwiązania techniczne, które sprawiają, że pranie będzie przebiegało szybciej i wygodniej, a ubrania zyskają higieniczną czystość. Wybierając pralkę lub pralkosuszarkę Samsunga, można skorzystać ze wspomnianej promocji. Wystarczy dokonać zakupu objętego nią urządzenia, a następnie wypełnić formularz rejestracyjny dostępny na stronie internetowej [www.pralki.samsung.pl](http://www.pralki.samsung.pl) (nie później niż do 21 dni od dokonania transakcji) oraz napisać opinię o zakupionym produkcie (min. 150 znaków). Do rejestracji



niezbędne są: skan dowodu zakupu, numer seryjny i zdjęcie tabliczki znamionowej rejestrowanego urządzenia. Kwota zwrotu zależna jest od zakupionego modelu i zostanie przekazana po pozytywnej weryfikacji zgłoszenia na konto bankowe podane w formularzu rejestracyjnym. Akcja promocyjna trwa do 15 listopada 2020 r. lub do wyczerpania puli przeznaczonej na zwroty. Szczegółowe warunki promocji, w tym pełna lista urządzeń nią objętych, dostępne są w regulaminie na stronie [www.pralki.samsung.pl](http://www.pralki.samsung.pl).



## Siemens

### Wyjątkowo delikatne zmywanie z prezentem

**Siemens przygotował atrakcyjną akcję promocyjną pod nazwą „Wyjątkowo delikatne zmywanie z prezentem!”, w której przy zakupie wybranego modelu zmywarki można otrzymać zestaw czterech eleganckich kieliszków do wina Vivo Villeroy & Boch o wartości 139 zł.**

Aby wziąć udział w akcji promocyjnej, zakupiony model zmywarki należy zarejestrować najpóźniej do 5 stycznia 2021 r. za pośrednictwem konta użytkownika w programie My Siemens, dostępnym na stronie internetowej [www.siemens-home.bsh-group.com/pl/mysiemens](http://www.siemens-home.bsh-group.com/pl/mysiemens). Jeżeli uczestnik nie posiada konta, powinien dokonać rejestracji na stronie <https://www.siemens-home.bsh-group.com/pl/mysiemens/rejestracja>. Do zgłoszenia należy dołączyć zdjęcie lub skan określonego w regulaminie dowodu zakupu objętej promocją zmywarki marki Siemens, a także zdjęcie tabliczki znamionowej urządzenia. Prezent zostanie przysłany uczestnikowi pocztą kurierską w ciągu

60 dni od daty dokonania zgłoszenia zgodnego z regulaminem promocji (na adres podany w formularzu rejestracyjnym).



Akcja promocyjna trwa do 5 grudnia 2020 r. lub do wyczerpania puli premii, która wynosi 1000 zestawów kieliszków. Obejmuje blisko 30 modeli

zmywarek. Pełną listę urządzeń, których dotyczy promocja, można znaleźć na stronie internetowej [www.siemens-home.bsh-group.com/pl/kampanie](http://www.siemens-home.bsh-group.com/pl/kampanie).

## Kärcher

### Pielęgnacja posadzek w przemyśle i voucher

**Przemysł wymaga rozwiązań, które są przeznaczone dla tej branży, które uwzględniają jej specyfikę i pozwolą poradzić sobie z licznymi wyzwaniami związanymi z pracą w tym sektorze. Kärcher – lider techniki czyszczenia – przedstawia skuteczne sposoby na zachowanie czystości na posadzkach, a przy tym oferuje ciekawą promocję dla klientów.**



Czystość w przemyśle zawsze skorelowana jest ze słowem, które jest nie do przecenienia w warunkach produkcji przemysłowej, jakim jest bezpieczeństwo. Powierzchnie podłóg przeznaczonych do użytku w branży przemysłowej są odporne na bardzo intensywne użytkowanie, gładkie lub delikatnie strukturalne, pokryte powłoką zabezpieczającą lub cementem o dużym stopniu gęstości. Mogą być pomalowane lub z dodatkiem piasku dla zwiększenia własności antypoślizgowych. Zadbac o takie posadzki pomoże szorowarka. Tego typu sprzęt znajdziemy m.in. w ofercie firmy Kärcher. Urządze-

nia tego producenta dzięki swej skuteczności pozwalają na zachowanie wysokiego poziomu higieny, a przez to bezpieczeństwa i ciągłości produkcji. Ich stosowanie przekłada się na wymierne korzyści finansowe i to nie tylko dzięki zmniejszonemu zużyciu środków czyszczących, ale także dzięki ergonomicznej pracy. Na przykład szorowarka Kärcher B 150 R przeznaczona jest do czyszczenia powierzchni o wielkości od 5 tys. do 10 tys. m<sup>2</sup>.

Dodatkowo w trwającej do końca 2020 r. ofercie, przy zakupie wybranych modeli szorowarek Kärchera można otrzymać voucher na kwotę 4000 zł na zakup produktów tej marki z linii Professional. Jak dobrać optymalne rozwiązanie i skorzystać z oferty? Można skontaktować się z doradcą, dzwoniąc na infolinię (12 639 71 05) lub też odwiedzając stronę [www.karcher.pl](http://www.karcher.pl). Na podstawie rozmowy i oceny procesu produkcji doradca przygotowuje rozwiązania, które są następnie prezentowane klientowi na miejscu podczas specjalnego pokazu. Ekspert odpowiada wówczas na wszystkie pytania, przedstawia funkcjonalność urządzenia oraz wyjaśnia różnice wiążące się z każdym wyborem. Bazując na informacjach od doradcy i tym, jak rzeczywiście urządzenia radzą sobie sprawując się w miejscu przyszłej pracy, klient podejmuje w pełni świadomą decyzję zakupową.



**BOSCH**  
Technologia bliżej nas

## Oszczędzaj energię #LikeABosch

Kup objętą promocją energooszczędną suszarkę do ubrań z pompą ciepła i odbierz do **500 zł** premii!

Kup i odbierz do  
**500 zł\***  
premi!



Promocja trwa **od 18.09.2020 r. do 15.11.2020 r.** lub do wyczerpania pulii premii. Regulamin, modele objęte promocją i szczegóły dostępne na [www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)

\*Wysokość premii zależy od modelu urządzenia.





## Kampania

## #LikeABosch

## i nowe urządzenia



Rozmowa z

## Anną Drozdowską,

odpowiedzialną za komunikację marek Bosch, Siemens i Gaggenau w kategorii MDA w BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.

**Redakcja:** W październiku Bosch rozpoczął nową kampanię wizerunkową #LikeABosch. Co zatem oznacza życie „tak jak Bosch”?

**Anna Drozdowska:** Hasło przewodnie naszej kampanii to „Żyj #LikeABosch”, czyli żyj zdrowo i w zgodzie z naturą. Gdy żyjesz jak Bosch, stajesz się bohaterem dnia codziennego i z łatwością radzisz sobie z domowymi obowiązkami. W ten sposób kontynuujemy więc misję, która zawsze nam przyświecała: tworzyć produkty, które ułatwiają życie ich użytkownikom.

**Proszę opowiedzieć nieco więcej o samej kampanii i działaniach reklamowych marki. Gdzie pojawiają się spoty #LikeABosch i co możemy w nich zobaczyć?**

Kampania #LikeABosch to zupełnie nowa odsłona komunikacji marki i pierwsza

prowadzona na tak szeroką skalę. Oparta jest na trzech niepowtarzalnych filmach reklamowych, w których prezentujemy tematy wspólne dla całej marki i ważne dla współczesnych konsumentów: życie w zgodzie z naturą, zdrowe gotowanie, dbanie o czystość. Dzięki tej kampanii, marka Bosch zwraca się do dużej grupy konsumentów, których interesuje jakość i niezawodność. Kampania #LikeABosch obejmuje wszystkie kategorie produktowe i podkreśla benefity urządzeń dużego i małego AGD. Reklamy pojawiają się we wszystkich mediach – na ekranach telewizorów oraz w serwisach VOD, w digitalu, a hasło „Żyj #LikeABosch” możemy usłyszeć w najpopularniejszych stacjach radiowych oraz zobaczyć w prasie oraz mediach społecznościowych.

**Czy w nowej kampanii pojawiają się także urządzenia kompatybilne z platformą Home Connect?**

Kampania #LikeABosch obejmuje między innymi pralki, suszarki do ubrań, zmywarki, piekarniki czy płyty grzewcze. Urządzenia prezentowane w spotach można podłączyć do innowacyjnej platformy

*Kampania #LikeABosch podkreśla najważniejszą misję marki Bosch, czyli ułatwienie codziennych obowiązków z zapewnieniem perfekcyjnych rezultatów.*



## O firmie B/S/H/

## B/S/H/

BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. jest częścią międzynarodowego koncernu BSH Home Appliances Group. Firma oferuje na polskim rynku portfolio AGD marek Bosch, Siemens i Gaggenau. BSH ma w Polsce sześć fabryk. W trzech łódzkich zakładach produkowane są pralki, zmywarki i suszarki do ubrań, w dwóch wrocławskich piekarniki i lodówki, a w podzesszowskiej Rogoźnicy małe AGD. BSH w Polsce oprócz fabryk ma również centra usług wspólnych. Pracują one na potrzeby BSH na całym świecie w takich obszarach jak usługi informatyczne, księgowość, handel zagraniczny czy centralne zakupy. Firma w Polsce rozwija Centrum Badań i Rozwoju w Łodzi oraz Centrum Kompetencyjne Digital & E-Commerce. BSH Home Appliances Group została utworzona w 1967 r. wspólnie przez Robert Bosch GmbH (Stuttgart) oraz Siemens AG (Monachium). Od stycznia 2015 r. w całości należy do Grupy Bosch. W ciągu swojej ponadpółwiekowej historii z niemieckiego, lokalnego eksportera stała się drugim co do wielkości producentem AGD na świecie. Globalnie BSH zatrudnia ponad 61 000 pracowników. Ma 42 fabryki na świecie, w których produkuje pełną gamę nowoczesnych urządzeń gospodarstwa domowego.



my cyfrowej Home Connect, która oferuje dodatkowe funkcje urządzeń i pozwala na zdalne zarządzanie gospodarstwem domowym.

**Platforma Home Connect jest nieustannie rozwijana, z roku na rok wzbogacana o nowe rozwiązania i funkcje. Na co obecnie pozwalają urządzenia marki Bosch, które są z nią kompatybilne?**

Od kilku lat konsekwentnie realizujemy strategię Hardware+, gdzie do wysokiej jakości sprzętu gospodarstwa do-



*Wśród dostępnych na rynku zmywarek marki Bosch znajdziemy również modele kompatybilne z platformą Home Connect, co umożliwi wygodną kontrolę parametrów pracy urządzenia za pomocą smartfona.*

mowego dodawane są usługi cyfrowe w znacznym stopniu rozszerzające możliwości urządzeń. Dzięki Home Connect produkt jest odpowiednio dopasowany do współczesnego stylu życia – coraz bardziej zdigitalizowanego, mobilnego oraz szybkiego. Możliwość zdalnego sterowania to, oczywiście, niejedyna funkcja urządzeń z Home Connect. Nieustanny rozwój platformy pozwala na wprowadzanie rozwiązań coraz lepiej dopasowanych do indywidualnych preferencji konsumenta. Oprócz zdalnego sterowania sprzętami, korzystania z wielu funkcji, użytkownik ma dostęp m.in. do przepisów kulinarnych czy usług partnerskich. Obecnie, istotną funkcją jest możliwość personalizacji, czyli ustawienia swojego ulubionego programu w pralce czy zmywarce lub zapamiętanie przez ekspres ulubionej kawy. Jeszcze do niedawna aplikacja Home Connect oferowała tylko kilka dodatkowych funkcji. Obecnie jest to kilkadziesiąt programów, między innymi Easy Start, podpowiadający, jakiego programu użyć do umycia danego załadunku w zmywarce lub Silence on Demand, redukujący pracę zmywarki, gdy potrzebujemy całkowitej ciszy.

**W ostatnim czasie do oferty dużego AGD dołączyły również zmywarki PerfectDry, które świetnie wpisują się w założenia kampanii #LikeABosch. Jedną z innowacji, jaka została w nich zastosowana, jest kosz Extra Space. Czym charakteryzuje się to rozwiązanie?**

Specjalnie opracowany trzeci kosz Extra Space jest przeznaczony na małe naczynia – zapewnia dodatkową przestrzeń na niewielkie przedmioty, takie jak części do ekspresów, małe filizanki czy nakrętki, dla których nie ma specjalnego miejsca w zmywarce. Unikatowy kształt kosza maksymalnie wykorzystuje jego długość i głębokość, oferując jednocześnie bezpieczne rozmieszczenie naczyń. Konstrukcja w kształcie fali oraz pochyle dno zapobiegają ich przesuwaniu, gromadzeniu się wody, a także przewracaniu lekkich rzeczy z plastiku. Bezpieczne mycie noży zapewnia specjalna, ruchoma część, umożliwiająca załadunek większych kieliszków do górnego kosza. Dzięki trzeciemu koszowi można załadować do zmywarki wszystko co trzeba i cieszyć się świetnymi efektami mycia za każdym razem.

**Co jeszcze wyróżnia nowe zmywarki Boscha spośród modeli tej marki dotychczas dostępnych na rynku?**



Kolejną technologią, którą wykorzystaliśmy przy tworzeniu nowych zmywarek, jest specjalna strefa Extra Clean, umieszczona w zmodernizowanym górnym koszu i obsługiwana przez trzy obrotowe dysze wodne. Dzięki temu, do naczyń dociera trzykrotnie więcej wody, co zapewnia lepszą skuteczność mycia – bez konieczności podwyższania temperatury i dodawania detergentu. Strefa Extra Clean eliminuje potrzebę wstępnego, ręcznego oczyszczenia lub namaczania naczyń. W ten sposób mycie naczyń z zaschniętymi płatkami czy przypalonym crème brûlée nie stanowi żadnego problemu. Dysze można łatwo włączyć i wyłączyć jednym dotknięciem nawet w czasie trwania programu.

**Urządzenia zgodne ze „zdrowym i zrównoważonym stylem życia” #LikeABosch firma zaprezentowała także podczas targów IFA 2020 Special Edition. Jakiego są sprzętu i jakie są najciekawsze rozwiązania, które wykorzystują?**

Chęć zdrowego odżywiania wśród konsumentów, możemy zauważyć w rosnących danych dotyczących sprzedaży lodówek, zamrażarek i drobnego sprzętu AGD. Konsumenti przywiązują również większą wagę do „inteligentnych” urządzeń domowych. Najważniejszą premierą na tegorocznych targach IFA była nowa platforma zmywarek z Home Connect. Te urządzenia nie tylko są zgodne z ideą zdrowego i zrównoważonego stylu życia, ale są również innowacyjne i dopasowane do indywidualnych preferencji konsumenta. Najnowsze zmywarki PerfectDry, w jednym cyklu mycia, oszczędzają nawet do 33,5 litra wody w porównaniu do tradycyjnego zmywania.

**Czy wiadomo już, kiedy nowości z targów IFA pojawią się na rynku polskim?**

Urządzenia zaprezentowane na tegorocznych targach IFA stopniowo wchodzi na polski rynek. Dostępne są już najnowsze zmywarki i będą do nich dołączać kolejne modele. Oferujemy również wachlarz urządzeń pozwalających na przechowywanie próżniowe, co utrzymuje się w duchu zero waste i dbania o środowisko, które marka Bosch nieustannie podkreśla w nowej kampanii #LikeABosch.

Rozmawiał Łukasz Sowiński

*Na tegorocznych targach IFA 2020 Special Edition zadebiutowała m.in. nowa generacja zmywarek PerfectDry marki Bosch. Adekwatnie do swojej nazwy dzięki zastosowaniu zeolitu rozwiązuje ona jeden z największych problemów, czyli skuteczne suszenie pozmywanych naczyń.*



## Podsumowanie wyników pierwszej połowy 2020 r.

**Amica**  
for living



Mimo zawirowań w otoczeniu biznesowym Grupa Amica prowadziła w bieżącym roku liczne działania związane z pandemią w ramach CSR (Corporate Social Responsibility).

Grupa Amica podczas oficjalnej wideokonferencji prasowej omówiła wyniki finansowe pierwszej połowy 2020 r. Największy polski producent AGD wypracował wzrost marż i wzrost wartości nominalnych zysków zarówno na poziomie EBITDA, jak również na poziomie brutto mimo negatywnego wpływu pan-

demii na łańcuchy dostaw oraz rynku zbytu. W odpowiedzi na zmiany rynkowe Amica postanowiła również przyspieszyć transformację cyfrową. Grupa Amica zanotowała w pierwszej połowie 2020 r. 1265,4 mln zł przychodów ze sprzedaży, co przy wzroście marży brutto na sprzedaży pozwoliło na wypracowanie 338,9 mln zł zysku. Ze względu na uwarunkowania wynikające z pandemii koronawirusa zwiększony został odpis na zapasach oraz powstały jednorazowe koszty związane z optymalizacją zatrudnienia (odpowiednio +1,3 mln zł rdr i +3,3 mln zł pozostałych kosztów operacyjnych), a w kosztach finansowych na bazie stosowanego modelu wzrosły ocze-

kiwane straty należności (+3,3 mln zł rdr). Raportowany wynik EBITDA wzrósł o 0,5 proc. rdr, do 87,9 mln zł, a zysk brutto – o 7,2 proc., do 56,5 mln zł. Po uwzględnieniu wskazanych powyżej danych można mówić o wzroście skorygowanego wyniku EBITDA za pierwszą połowę 2020 r. o około 7 proc. rdr, a zysku brutto – o około 25 proc. rdr. Analizując wyniki Grupy Amica za pierwszą połowę 2020 r., warto zauważyć wzrost marży handlowej, który w głównej mierze wynika ze zwiększenia rentowności sprzedaży towarów (zmiana portfolio we Francji i Polsce, niższe ceny zakupu i frachtu). Z kolei niższe koszty sprzedaży dotyczą głów-



– Wróciłem do w miarę normalnego trybu pracy, oczywiście z zachowaniem wszelkich norm sanitarnych. Wróciłem również do pełnych wynagrodzeń i pełnego czasu pracy. Co więcej, doceniliśmy lojalność i zaangażowanie naszych pracowników, którzy stanęli na wysokości zadania w trudnym czasie pandemii, i wypłaciliśmy w formie nagrody różnicę między wynagrodzeniami obniżonymi na mocy kwietniowego porozumienia ze związkami zawodowymi i przedstawicielami pracowników a standardową ich wysokością. (...) W drugim kwartale, w którym społeczeństwa europejskie najmocniej odczuły lockdown i zaburzenia gospodarcze związane z pandemią, a ze względów ostrożnościowych pracę wstrzymała również nasza fabryka we Wronkach, odnotowaliśmy spadek przychodów jedynie o 13,7 proc. rdr. Co jednak najważniejsze, potrafiliśmy nawet w takim okresie zwiększyć rentowność, dzięki czemu zanotowaliśmy wzrost wyniku EBITDA i zysku brutto. Pragniemy również podkreślić bardzo dużą wagę, jaką przywiązaliśmy do płynności finansowej, dzięki czemu na koniec czerwca mieliśmy na rachunkach blisko 100 mln zł więcej gotówki niż rok wcześniej. (...) Mając na względzie relatywnie optymistyczny rozwój sytuacji w otoczeniu biznesowym w tym roku, solidny zysk w roku 2019 i bezpieczne wskaźniki finansowe, zarekomendowaliśmy jako zarząd walnemu zgromadzeniu wypłacenie 22,5 mln zł dywidendy (3 zł na akcję), co nastąpiło 14 września – wyjaśnia Michał Rakowski, członek zarządu Grupy Amica. ds. finansowych i personalnych.

Biorąc pod uwagę charakter trwającej pandemii, z inicjatywy prezesa Jacka Rutkowskiego w Grupie Amica został powołany projekt „Day After”. Jego celem jest zidentyfikowanie kluczowych trendów i zmian zachowań konsumenckich.

nie logistyki oraz serwisu. Spadek kosztów ogólnego zarządu to natomiast w głównej mierze efekt działań oszczędnościowych podjętych w związku z pandemią, w tym niższe koszty działań marketingowych i komunikacyjnych. Grupa Amica otrzymała również w ramach pomocy rządowej w walce ze skutkami pandemii koronawirusa na terenie Unii Europejskiej łącznie ponad 10,7 mln zł subwencji, w większości w ramach tarczy pomocowej w Polsce (ponad 8,5 mln zł).

Fot. Amica (x3)

## Premiera nowej linii zmywarek z Home Connect

**BOSCH**  
Technologia bliżej nas



↑ Uczestników wirtualnej konferencji przywitał Konrad Pokutycki, prezes zarządu BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.

Na początku października odbyła się konferencja prasowa zrealizowana online, na której swoją premierę miała nowa linia zmywarek marki Bosch, kompatybilnych z platformą Home Connect. Była to jednocześnie pierwsza tego typu konferencja w historii marki Bosch. Wirtualne spotkanie z dziennikarzami poprowadził Jan Paweł Tomaszewski. Wzięli w nim udział m.in. członkowie zarządu firmy BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego sp. z o.o., a także eksperci marki Bosch, którzy opowiadali o funkcjach i rozwiązaniach



↑ Gerald Wegner, dyrektor fabryki zmywarek w Łodzi, zaprezentował bliżej uczestnikom konferencji wyjątkowe miejsce, jakim niewątpliwie jest nowoczesna łódzka placówka.

zastosowanych w nowych zmywarkach. Piotr Bucki, psycholog, strateg i projektant komunikacji, opowiadał m.in. o tym, w jaki sposób rozmaite sprzęty gospodarstwa domowego wpływają na nasze życie. Zwrócił uwagę na to, że zmywarki należą do tych urządzeń, dzięki którym ma-



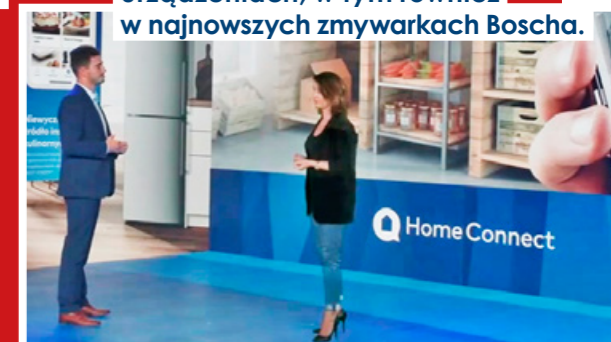
↑ Krzysztof Nagodziński, członek zarządu BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., zwrócił uwagę na ogromny postęp, jaki dokonał się na rynku zmywarek. Obecnie już co trzecia polska rodzina posiada takie urządzenie.

my więcej czasu dla siebie i naszych najbliższych. Zmywarki marki Bosch w Polsce produkowane są już od ok. 18 lat. Nowa linia tych urządzeń jest jednak pierwszą produkowaną w naszym kraju, która jest kompatybilna z platformą Home Connect. Powstała w oparciu o badania przeprowadzone z udziałem 40 tys. użytkowników zmywarek. Produkowana jest w nowoczesnej, otwartej w ubiegłym roku, fabryce w Łodzi. Tamtejsza placówka to jednocześnie jedna z największych fabryk AGD w Europie. Zajmuje powierzchnię ok. 9 boisk piłkarskich. W nowych zmywarkach dostępne są funkcje zdalnej kontroli i zdalnego monitoringu cyklu pracy urządzenia. Rozwiązanie TabCounter pozwala kontrolować zapas

tabletek do zmywania, a funkcja EcoMeter dba o oszczędność wody. Kompatybilność z Home Connect daje ponadto możliwość łatwej aktualizacji oprogramowania urządzenia (funkcja SoftwareUpdate). Możliwa jest również zdalna diagnostyka. Innowacyjnym rozwiązaniem zastosowanym w nowych zmywarkach Boscha jest też Easy Start, który ułatwia dobranie programu zmywania do załadunku. W kompatybilnej aplikacji możemy też zapisać najczęściej używane ustawienia i programy zmywania.

Zmywarki PerfectDry wykorzystują zeolity, który wspomaga proces suszenia naczyń. Mają ponadto trzeci kosz – Extra-Space, w którym oprócz sztućców możemy zmywać nawet niewielkie naczynia. Nowością jest ponadto strefa Extra Clean z dodatkowymi głowicami, umożliwiającymi skuteczne zmywanie najbardziej zabrudzonych naczyń.

↓ Anna Szyszkiewicz, ekspert marki Bosch, opowiedziała o rozwiązaniach technicznych i korzyściach, jakie daje platforma Home Connect, wykorzystywana w rozmaitych urządzeniach, w tym również w najnowszych zmywarkach Boscha.



→ Krzysztof Cywiński (z prawej), ekspert marki Bosch, szczegółowo omówił funkcje wykorzystywane w premierowej linii zmywarek produkowanych w łódzkiej fabryce BSH.



# Płyty grzewcze zintegrowane z okapami – styl, funkcjonalność i wydajność





# Integracja

## płyty

## i okapu



W ofercie niektórych producentów płyt grzewczych dostępne są modele będące połączeniem płyty indukcyjnej i okapu. Montując w kuchni tego typu urządzenie, nie tylko możemy oszczędzić miejsce, ale także skutecznie poradzić sobie z oparami podczas kulinarnych przygód – opary z nadgarstków nie roznoszą się po całej kuchni, a trafiają wprost do wyciągu.

Okap w kuchennej aranżacji często pełni ważną funkcję dekoracyjną. Ale czasami konsumenci nie chcą, żeby to właśnie on był tym urządzeniem, które przyciąga uwagę. W takiej



**BOSCH PVQ811F15E**

sytuacji okapy w płytach grzewczych mogą być idealnym rozwiązaniem, wyróżniającym się przy tym stylowym, minimalistycznym wzornictwem i nowoczesną formą. Duża wydajność tego typu konstrukcji w połączeniu ze stosunkowo niewielką odległością od źródła oparów sprawiają, że modele te są wyjątkowo skuteczne w działaniu i równie funkcjonalne jak inne, bardziej popularne konstrukcje okapów.

### Na wyspę i nie tylko

Płyta z okapem jest dobrym rozwiązaniem pod względem komfortu obsługi. Zazwyczaj okap automatycznie dostosowuje swoją pracę do wybranej mocy grzania płyty, co skutecznie skraca czas ustawiania parametrów obu urządzeń. Dodatkowo płyta z wyciągiem jest wyjątkowo modnym elementem dzisiaj-

szych wewnątrz i klienci coraz chętniej zwracają na nią uwagę z powodu bardzo przemyślanego wzornictwa – płytę można zamontować na równi z blatem, a okapu niemal nie widać w kuchennej przestrzeni.



**ELICA NikolaTesla Switch**



**FABER Galileo Smart BK Glass 83**

Okapy w płycie grzewczej to doskonała propozycja zwłaszcza w wypadku wysp kuchennych czy niewielkich aneksów. Sprawdzają się również wtedy, gdy kuchnia jest otwarta na salon, a w kuchennej zabudowie liczy się każdy metr sześcienny, który może zostać wykorzystany na przechowywanie przypraw, rozmaitych naczyń lub akcesoriów kuchennych.



**SIEMENS EX875LX67E**

### Wydajna konstrukcja

To, jak okap został zaprojektowany i wykonany oraz w jakim trybie pracuje, ma dla skuteczności jego działania duże znaczenie. Trzeba pamiętać, że ruch mas powietrza rządzi się swoimi określonymi prawami – nie może napotykać przeciwnych prądów, innych nurtów czy wirów. Niewskazane są także nagłe spadki ciśnienia i inne „przeszkody”. Dlatego tak ważne jest to, jak zaprojektowane i wykonane są czasza okapu, wlot silnikowy, sam silnik oraz kanał wentylacyjny. Na jakość wymiany mas powietrza mają więc wpływ cała komora okapu, jej kształty, uwypuklenia, kąty i nachylenia, ale i sam materiał, z jakiego wykonany został okap. W wypadku modeli zintegrowanych z płytą wlot okapu znajduje się bardzo blisko „źródła”, a więc tego typu problemy jak chociażby zachowanie odpowiedniej odległości od płyty (przy instalacji), czy też dobór odpowiedniego modelu pod względem parametrów technicznych praktycznie znikają. Rozwiązał je za nas już producent, dobierając właściwości okapu do charakterystyki płyty z nim zintegrowanej.



**FALMEC Sintesi**

## Elastyczne strefy i praktyczne funkcje

Płyty grzewcze zintegrowane z okapami wyposażone są zwykle w elastyczne strefy grzejne, które umożliwiają łączenie dwóch stref gotowania w jedną, dopasowaną do naczyń o dużych, niestandardowych wymiarach. W sprzęcie marki Miele rozwiązanie to nosi nazwę PowerFlex i zostało wykorzystane w modelu KMDA 7633 FL. Zastosowano tu także funkcję TwinBooster, umożliwiającą skumulowanie mocy dwóch stref grzejnych w jednej, co wpływa na znaczne skrócenie czasu gotowania. Ponadto strefy grzejne wyposażone zostały w sprawdzone rozwiązania stosowane w innych płytach marki Miele. Mamy tu na myśli m.in. funkcję Stop&Go, dzięki której wszystkie strefy można zredukować jednocześnie do poziomu 1, chroniąc potrawę przed przypaleniem. Dostępna jest również funkcja utrzymywania ciepła. Reguluje ona temperaturę na dnie naczynia w taki sposób, by podtrzymać potrawę w ciepłe bez ryzyka przypalenia.

Model marki Miele to także innowacyjne podejście do komfortu użytkownika. Zastosowano w nim funkcję Con@ctivity, dzięki której okap

i płyta komunikują się ze sobą. W zależności od warunków panujących podczas gotowania, wyciąg automatycznie dopasuje wydajność wentylatora. Na komfort użytkownika wpływa też sterowanie SmartSelect, dzięki któremu poziom mocy i czasu można ustawiać osobno dla każdej strefy grzejnej (każda ma przyporządkowany pod-



Fot. Miele

świetlony na żółto rząd cyfr). Komfort użytkownika oraz bezpieczeństwo zapewnia również Miele CleanCover – zamknięta, gładka powierzchnia znajdująca się za filtrami tłuszczu. Gwarantuje ona łatwe czyszczenie urządzenia, jednocześnie chroniąc elektronikę oraz wydajny i cichy silnik ECO.

### Wymiary płyty

Ważnym aspektem pozostają wymiary urządzenia. Standardowe płyty mają ok. 60 cm szerokości.

Modele zintegrowane z wyciągiem, choć również są dostępne w wariantach 60 cm, zazwyczaj mają nieco większe gabaryty i szerokość ok. 80 cm.

Często wyposażone są w pola typu flexi bridge (pozwalające na łączenie dwóch sąsiednich pól grzewczych w jedno większe). Ich głębokość montażowa również może być bardzo różnicowana. Wszystko zależy tu od producenta i konkretnego modelu urządzenia, np. modele marki Bora mają głębokość montażową ok. 20 cm.



Fot. Miele

Głębokość montażowa płyty grzewczej zintegrowanej z okapem decyduje o tym, ile przestrzeni będziemy mieli dostępnej do wykorzystania pod zamontowanym urządzeniem, np. na szufladę na sztuczce lub przyprawy.



Fot. Faber





SAMSUNG NZ84T9747VK

### Wyciąg czy pochłaniacz

Użytkownik przy instalacji ma zazwyczaj możliwość wyboru trybu pracy okapu wbudowanego w płytę. Może to być tryb tzw. otwarty (wywiewowy), w którym powietrze odprowadzane jest bezpośrednio do indywidualnego pionu wentylacyjnego lub bezpośrednio na zewnątrz pomieszczenia. Drugim sposobem instalacji okapu jest tryb zamknięty. Jest to tzw. obieg recyrkulacyjny, w którym urządzenie pracuje w trybie pochłaniacza. Okap zasysa zanieczyszczone tłuszciami i oparami powietrze i przepuszcza przez filtr absorpcyjny (zwykle węglowy), po czym oczyszczone powietrze trafia z powrotem do pomieszczenia.

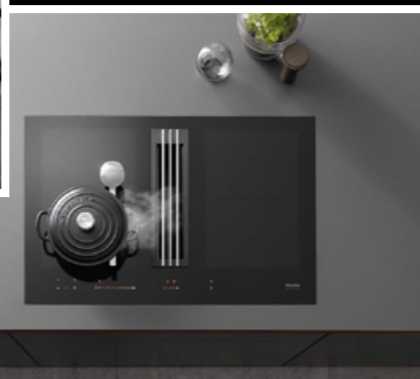
To, z której opcji skorzystamy, zależy często od tego, czy jest to blok, mieszkanie czy segment, oraz od rodzaju jego kominów wentylacyjnych (jeden, dwa, szyb zbiorczy, mechaniczny, pion grawitacyjny itd.). Okap w trybie wyciągu powinien mieć odrębny, własny szyb kominowy. W pomieszczeniu, poza nim, znajdować się powinna dodatkowo niezależna kratka wentylacyjna. Wszystkie nowoczesne domy oraz bloki mieszkalne są w nie już dziś zazwyczaj wyposażone. Trzeba to jednak zawsze bardzo dokładnie sprawdzić. W wielu starej generacji budynkach czy domach mieszkalnych podłączanie okapów do kanałów grawitacyjnych (wywiewnych) jest zabronione, ponieważ mieszkania lub pomieszczenia są wyposażone w tzw. kanały zbiorcze. Gdy do takiego kanału zostanie podłączony okap, wtedy powietrze usuwane z jednego pomieszczenia (mieszkania) będzie włączane do innego. W takim wypadku jedynym dopuszczalnym rozwiązaniem są okapy o obiegu zamkniętym (pochłaniacze). Niekiedy też usytuowanie zabudowy kuchennej nie pozwala na wykorzystanie okapu w trybie wyciągu, np. ze względu na zbyt dużą odległość



Fot. Elita



Fot. Famec



Fot. Miele

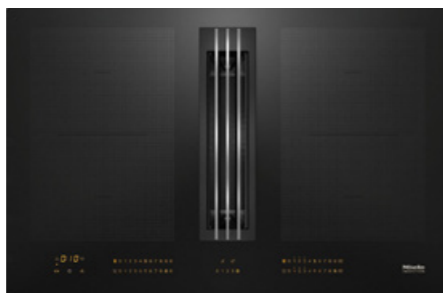


Fot. Bosch

urządzenia od kanału wentylacyjnego. Wówczas również rozwiązaniem jest montaż sprzętu w trybie pochłaniacza.

### Skuteczna filtracja

Ważnym determinantem związanym ze skuteczną wymianą powietrza oraz jego oczyszczaniem są filtry. Wiele osób, w tym specjalistów, przesuwają ten aspekt na dalszy plan, podczas gdy stanowi on bardzo ważną kwestię. Sam filtr, zarówno



MIELE KMDA 7633 FL

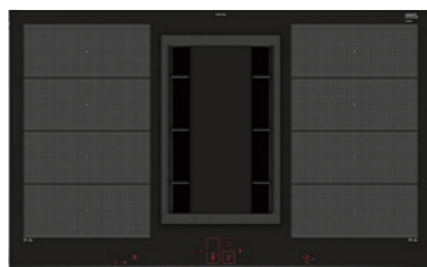
no podczas pracy wywiewowej (wyciąg) czy recyrkulacyjnej (pochłaniacz), ma istotny wpływ na eliminację cząstek tłuszczu i różnego typu oparów. Należy w tym miejscu mocno podkreślić, że wpływa to nie tylko na nasze zdrowie, ale stan całej kuchni, mebli i innych urządzeń AGD – w tym na sam okap. Warto przy okazji dodać, że rodzaj i typ filtra (i jego wykonanie) mają znaczny wpływ na skuteczność. Przez niego bowiem przepływają zasasywane powietrze.



CIARKO Wizard

### Czyszczenie koniecznością

Oczywiście, każdy okap – także ten zintegrowany w płytę – należy regularnie czyścić. Dobrą wiadomością dla potencjalnych posiadaczy tego typu modeli jest jednak fakt, że w wypadku urządzeń zintegrowanych z płytą czyszczenie filtra nie jest szczególnie wymagające. Zazwyczaj należy zdjąć kratkę wentylacyjną i wyjąć specjalny moduł filtrujący – po tej czynności należy umyć filtr, np. w zmywarce (czyszczenie w zależności od producenta może przebiegać nieco inaczej).



SIEMENS EX875LX34E



GALILEO. PO PROSTU GENIUSZ.

Uwolnij swoją kulinarną kreatywność dzięki Galileo, rewolucyjnej płycie indukcyjnej ze zintegrowanym okapem. Najbardziej skuteczny o wysokiej mocy pochłaniania. Najbardziej wydajny, jedyny w klasie energetycznej A+++.





FALMEC Quantum

strukcjom naściennym czy podszafkowym. Ponadto zapewniają stosunkowo cichą i efektywną pracę, a do tego potrafią być wyjątkowo energooszczędne. Mechanizm takiego okapu ukryty jest zwykle pod solidną kratką, wykonaną najczęściej z żeliwa, a dzięki temu odporną na zadrapania i uderzenia. Podzespoły elektroniczne okapu zintegrowanego z płytą są często wodoszczelne – na wypadek, gdyby podczas gotowania doszło do nieoczekiwane-go zalania urządzenia, np. po wykipieniu wody. Wyciąg zintegrowany z płytą jest też wyposażony w zbiornik na ciecz, który w razie potrzeby można wygodnie opróżnić. Pojemność takiego zbiornika jest różna, zależnie od modelu urządzenia.

Znajdująca się zwykle na środku płyty grzewczej kratka, przez którą zasysane są opary, tworzy jedną płaszczyznę ze szklanym blatem urządzenia. Dzięki temu możemy swobodnie przenosić czy przesuwac gorące garnki i patelnie z jednej części płyty na drugą.



ELICA NikolaTesla Flame



Fot. Faber

Zarówno filtry stosowane w okapach zintegrowanych z płytami grzewczymi, jak i samą powierzchnię płyt, stosunkowo łatwo jest utrzymać w czystości dzięki odpowiednim materiałom zastosowanym do ich konstrukcji.



Fot. Bosch



Fot. Elica



FABER Galileo BK Glass NG 83

się do zmywania mechanicznego, ale zawsze należy to sprawdzić. Należy pamiętać również, że filtry (np. aluminiowe) mogą ulec lekkiemu przebarwieniu. Warto wiedzieć, że na rynku istnieje wąska grupa filtrów pochłaniających (w tym węglowych), które mogą być także myte (zwykle się je wyrzuca). Należy jednak stosować się bardzo dokładnie do rad i zaleceń producenta. Mycie ręczne filtra stałego należy rozpocząć od namoczenia go. Następnie przy pomocy wilgotnej ściereczki z neutralnym detergentem na bazie mydła trzeba wyczyścić powierzchnię. Warto również zwrócić uwagę na mocowanie filtra, które również wymaga wyczyszczenia. Filtry należy myć często. Zwiększa to znacznie efektywność oczyszczania powietrza. Osoby, które codziennie gotują wiele godzin, powinny myć go przynajmniej raz na kilka tygodni (5–7). Producenci sugerują czyszczenie filtra co dwa miesiące.

#### Solidna konstrukcja

Okapy zintegrowane z płytą charakteryzują się dużą wydajnością i pod tym względem nie ustępują klasycznym kon-



Fot. Ciarko

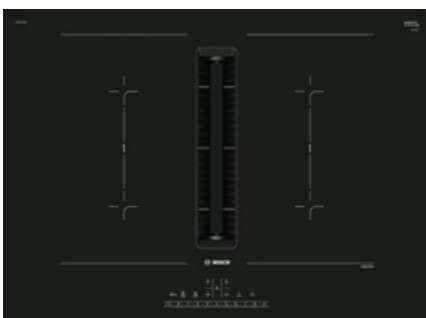


Fot. Siemens

Płyty o szerokości ok. 80 cm, a dodatkowo zintegrowane z wyciągiem, doskonale sprawdzają się zwłaszcza na kuchennych wyspach.

#### W trosce o filtry

Efektywność działania filtrów metalowych stosowanych w wyciągach wbudowanych w płyty grzewcze jest tym większa, im czystszy będzie filtr. Wobec tego należy je czyścić, w zależności od częstości używania okapu. Najlepiej zrobić to przy wykorzystaniu zmywarki, gdyż jest to najbardziej komfortowe rozwiązanie. Większość filtrów metalowych nadaje



BOSCH PVQ711F15E



FIRMA GODNA ZAUFANIA

# OKAPY KUCHENNE



Kielce, ul. Kolberga 2

Godziny otwarcia:  
pon. – pt. 8.00 – 16.00

www.toflesz.com



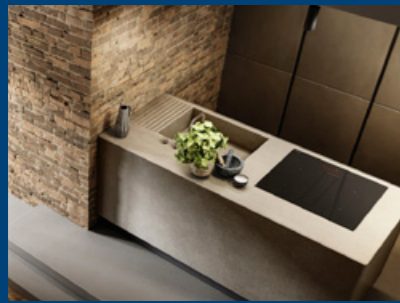
# Przegląd wybranych modeli

## ELICA. NikolaTesla Fit

### Stylowo i kompaktowo

**NikolaTesla Fit to urządzenie wyjątkowe nie tylko pod względem funkcji, ale także wzornictwa. Za jego design odpowiada Fabrizio Crisà, który ogromną wagę przywiązuje nie tylko do tego, jak sprzęt ma wyglądać, ale też jak ma działać.**

Model NikolaTesla Fit, mimo 60-centymetrowej szerokości, zapewnia elastyczność instalacji i skuteczność pochłaniania oparów, zarówno w wersji wyciągowej, jak i filtrującej, rozwiązując w ten sposób problemy związane z dostępną w kuchni przestrzenią. Jeśli wy-



ciąg nie pracuje, tworzy wówczas spójną czarną taflę z płytą grzewczą. Dzięki technice Autocapture urządzenie automatycznie reguluje poziom zasysania oparów, zachowując równowagę między głośnością pracy, wykorzystywaną mocą i efektywnością energetyczną. Konstrukcja modelu NikolaTesla Fit pozwala wygodnie wyjąć z górnej części filtry przeciw tłuszczowe i węglowe, regenerowane, o dużej wydajności, i uzyskać dostęp do wnętrza okapu w celu wyczyszczenia ewentualnego wycieku. Urządzenie zostało wyposażone również w specjalny zawór, który umożliwia odprowadzenie wszelkich rozlanych cieczy, zapewniając tym samym maksymalną higienę w kuchni.

Fot. Elica

## SIEMENS. ED811FQ15E

### Funkcjonalny model 80-centymetrowy

**W ofercie firmy Siemens dostępny jest bezramkowy model ED811FQ15E o szerokości 80 cm. Zastosowano w nim wiele praktycznych rozwiązań technicznych, które ułatwiają codzienne przygotowywanie nawet najbardziej wymyślnych potraw.**



Urządzenie zostało wyposażone w touchSlider, który pozwala szybko i wygodnie zmieniać temperaturę gotowania. Wystarczy wybrać pole grzewcze i przesunąć palcem po odpowiedniej skali. W modelu ED811FQ15E zastosowano również funkcję CombiZone. Zapewnia ona większą swobodę gotowania w dużych brytfannach

dzięki możliwości połączenia dwóch pól grzewczych w jedną strefę. Rozwiązanie to optymalizuje i równomiernie dystrybuuje ciepło. Dostępne pola grzewcze mogą pracować na jednym z 17 poziomów mocy grzania, ponadto urządzenie wyposażono w funkcję powerBoost, która zwiększa moc wybranego pola grzewczego

i skraca czas gotowania z mocą większą aż do 50 proc. Wygodę gotowania zapewnia rozwiązanie powerMove, czyli fabryczne ustawienia mocy pól grzewczych. Model ED811FQ15E ma również timer z funkcją wyłączenia, który dezaktywuje odpowiednią strefę gotowania, gdy nastawiony czas dobiegnie końca.

Fot. Siemens

## FABER. Galileo 60

### Galileo w kompaktowej wersji

**Firma Faber od lat oferuje model Galileo, czyli płytę grzewczą zintegrowaną z wydajnym wyciągiem. Nowością w ofercie włoskiego producenta jest mniejsza, 60-centymetrowa, wersja tego urządzenia, którą można wygodnie zainstalować w kuchennej zabudowie.**

Model Galileo to doskonały przykład na to, że wyciąg zainstalowany w kuchennym blacie nie musi oznaczać braku miejsca na inne elementy zabudowy kuchennej. Zapewnia on dużą wydajność i efektywność, oszczędność miejsca, a do tego jest odporny na zalanie. Wytrzymały i kompaktowy system grzewczy urządzenia został zaprojektowany tak, aby zajmować jak najmniej miejsca w kuchennej zabudowie. Dzięki temu użytkownik ma więcej przestrzeni, np. na praktyczną szufladę na przybory kuchenne lub artykuły spożywcze. Płyta została wyposażona w dwie strefy Bridge, umożliwiające łączenie sąsiadujących pól grzewczych. Oprócz klasycznego systemu ekstrakcyjnego model ten jest dostępny również z zestawem do recykulacji powietrza przystosowanym do zabudowy w cokole o wysokości 100 lub 60–80 mm. Konstrukcja urządzenia umożliwia wygodną wymianę filtrów. Okap może włączać



się automatycznie, dostosowując wydajność ekstrakcji do wykorzystywanego poziomu mocy grzewczej płyty indukcyjnej. Urządzenie wyróżnia się klasą efektywności energetycznej A+++. Może zostać zamontowane w trybie wyciągu lub pochłaniacza. Będzie dostępne w sprzedaży od stycznia 2021 r.

Fot. Faber

## CIARKO. Wizard

### Kuchenny czarodziej

**Ten kuchenny „czarodziej” marki Ciarko może nie tylko odmienić domowe wnętrze, ale również ułatwić przygotowywanie rozmaitych posiłków. Oferuje nie tylko różnorodną funkcjonalność, ale przede wszystkim zapewnia cichą pracę w kuchennym wnętrzu.**

Dzięki nowatorskim rozwiązaniom opracowanym przez inżynierów firmy Ciarko i zastosowaniu bezszczotkowego silnika BLDC (ang. BrushLess Direct-Current motor) Wizard jest jednym z najcichszych modeli w swojej klasie. Poziom hałasu wytwarzanego na trzecim poziomie prędkości pochłaniania wynosi 62 dB(A). Płyta urządzenia wyposażona jest w gotowe programy (np. do rozmrażania czy wolnego gotowania)

oraz funkcję dzielenia i łączenia powierzchni gotowania, co umożliwia korzystanie nawet z dużych i nietypowych garnków. Filtr zastosowany w wyciągu można myć w zmywarce, a jego demontaż jest stosunkowo łatwym zadaniem. Okap Wizard pracuje w klasie efektywności energetycznej A+, a regulacja jego parametrów odbywa się za pośrednictwem wygodnego w obsłudze panelu dotykowego, znajdującego się na



froncie płyty indukcyjnej. Urządzenie oferowane jest w trzech wersjach, różniących się kolorem kratki wyciągu. Może ona być czarna, różowozłota lub złota.

Fot. Ciarko

## NOVY. One

### Innowacyjna technika indukcyjna

**One to urządzenie wyposażone w nowoczesną technikę indukcyjną, już wcześniej stosowaną przez firmę Novy. Wykorzystuje ona cztery ośmioboczne strefy gotowania o mocy do 3700 W, które zapewniają niezwykle elastyczność w trakcie przygotowywania posiłków.**



Fot. Novy

Dzięki centralnie umiejscowionemu kominowi okapu i automatycznej funkcji Bridge, można uzyskać dwie duże i wydajne strefy gotowania, co doskonale sprawdza się na przykład w wypadku grillowania. One to również starannie dobrany silnik i zintegrowany system wyciszający. Urządzenie zapewnia nie tylko dużą wydajność, ale także zaskakuje pomysłową koncepcją i wyglądem. Komin okapu szybko i skutecz-

nie odprowadza opary i zapachy, a kiedy nie jest używany, niemal całkowicie chowa się w płycie grzejnej. Płytę można zamontować na blacie bądź wbudować w blat na równi z powierzchnią roboczą. Niewielka głębokość instalacyjna modelu One – zaledwie 17,9 cm (bez szkła) – zapewnia sporo wolnego miejsca w szafkach pod urządzeniem. Przy opcji wyciągu oparów można wybrać miejsce ich odprowadzenia: bezpośrednio za urządzeniem, na tym samym poziomie, przez podłogę lub pod szafką. W trybie recykulacji nie dochodzi do uwalniania gorącego powietrza na zewnątrz, co pozwala zaoszczędzić energię.

## SAMSUNG. NZ84T9747VK

### Efektywne pochłanianie oparów

**Płyta NZ84T9747VK należy do najnowszej linii wzorniczej marki Samsung, czyli Infinite Line, która sprostaa oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających użytkowników. Urządzenie wyróżnia się nie tylko wzornictwem, ale też zastosowanymi rozwiązaniami technicznymi.**

Konstrukcja modelu NZ84T9747VK pozwala na jego instalację w dowolnym miejscu w kuchni, ponieważ nie ma konieczności podłączania wyciągu do kanałów wentylacyjnych. Ze względu na swoje gabaryty doskonale sprawdzi się na kuchennej wyspie. Płytę można zamontować na równi z blatem. Wykorzystuje one dwie strefy łączone Flex Zone. Płyta wykrywa liczbę, rozmiar i kształt naczyń, dzięki czemu wszyst-

kie potrawy zostaną ugotowane równomiernie. Zintegrowany wyciąg szybko eliminuje zapachy i odświeża powietrze w kuchni dzięki wydajności wynoszącej 575 m³/h. Wygodne sterowanie i płynną regulację mocy grzania i pochłaniania oparów zapewnia slider. Dostępne są również programy automatyczne z zaprogramowaną temperaturą pracy, przydatne np. do podgrzewania, duszenia czy chociażby rozpuszczania ma-



śła lub czekolady. Model NZ84T9747VK pracuje w klasie efektywności energetycznej A+. W trybie automatycznym urządzenie samo dostosowuje moc ssania do tego, co akurat gotujemy.

Fot. Samsung



# Wybrane rozwiązania i funkcje

## Łatwe czyszczenie

Utrzymywanie filtra przeciw tłuszczowego oraz wnętrza okapu w czystości jest niezwykle istotne dla prawidłowej pracy urządzenia. Wyciągi wbudowane w płyty grzewcze wykorzystują zwykle łatwy w czyszczeniu aluminium

może też być wyposażone w wymiowany filtr ceramiczny, który usuwa intensywne zapachy powstające podczas gotowania. Żeby zachować jego optymalne działanie dezodoryzujące, wystarczy go wyjąć i podgrzać w piekarniku. Łatwy w czyszczeniu jest także aluminium



Fot. Norberg



Fot. Samsung

Może być wykonana np. z aluminium. Możemy z łatwością ją zdjąć i umyć w zmywarce.



Fot. Samsung

## Instalacja urządzenia



Fot. Faber



Fot. Novy

Płyta, zależnie od swojej konstrukcji i preferencji użytkownika, może być zainstalowana na blacie lub na równi z nim. Istotne znaczenie ma też sposób wykorzystania oka-

pu zintegrowanego z płytą. W trybie pochłaniacza miejsce instalacji urządzenia ma mniejsze znaczenie, jeżeli jednak okap ma zostać zainstalowany w trybie wyciągu, wówczas istotną rolę odgrywa odpowiednie podłączenie sprzętu do wentylacji z wykorzystaniem specjalnych kanałów, kształtek i przejściówek.

## Różnorodne gabaryty

Płyty zintegrowane z okapami mogą mieć różne gabaryty. Większe konstrukcje, o szerokości ok. 80 cm, doskonale sprawdzą się zwłaszcza na kuchennych wyspach. Wśród dostępnych na rynku urządzeń można jednak znaleźć także mniejsze, które zamontujemy nawet w szafce o standardowej szerokości 60 cm. Ze względu na obecność wyciągu w tego typu modelach ważne są nie tylko szerokość i długość płyty, ale również głębokość

urządzenia. Determinuje ona sposób montażu sprzętu w kuchennej zabudowie, a w szczególności decyduje o tym, ile przestrzeni będziemy mieli dostępnej do wykorzystania pod zamontowaną płytą.

Fot. Bosch



Fot. Norberg

## Waga i programy automatyczne

Płyty grzewcze z okapami mogą być wyposażone w rozmaite rozwiązania techniczne, które usprawniają przygotowywanie potraw, np. model NikolaTesla Libra marki Elica ma wbudowaną wagę, którą dzięki temu mamy zawsze pod

ręką. Produkty można ważyć nawet w trakcie gotowania, niezależnie od temperatury naczynia czy przygotowywanej potrawy, dodając składniki jeden po drugim, zgodnie z przepisem, według którego działamy.



Fot. Elica



Fot. Samsung

Niektóre modele płyt mają dostępne programy automatyczne, które ułatwiają dopasowanie poziomu grzania do różnych zastosowań, np. do rozpuszczania czekolady, podgrzewania jedzenia czy duszenia potraw. Funkcja automatycznego grzania sprawia, że odpowiednie stre-

fy rozgrzewają się na najwyższym ustawieniu do momentu, w którym naczynie uzyska pożądaną temperaturę. Dodatkowym atutem może być funkcja podtrzymywania ciepła, która pozwala zachować temperaturę jednej potrawy podczas przygotowywania kolejnej.

## Strefy łączone

W modelach zintegrowanych z wyciągiem płyty indukcyjne mają zwykle funkcję łączenia pól grzewczych. Dzięki temu możemy przygotowywać potrawy w dużych naczyniach, np. brytfannach, które normalnie nie zmieściłyby się na pojedynczym, nawet dużym polu indukcyjnym. W płytach z wbudowanym okapem są to najczęściej dwie strefy typu Bridge, po jednej z każdej strony znajdującego się na



Fot. Faber

środku wyciągu. W niektórych modelach łączenie pól grzewczych działa w sposób automatyczny, wówczas urządzenie samoczynnie łączy odpowiednie pola po umieszczeniu na nich dużego naczynia.



Fot. Siemens

## Panele sterujące

Płyty indukcyjne wyposażane są w intuicyjne i podświetlane panele dotykowe, które pozwalają jednym ruchem palca regulować moc dostępnych pól grzewczych czy wybrać funkcje dodat-



Fot. Elica



Fot. Siemens

kowe. Sensorowe panele zawierają takie elementy jak włącznik urządzenia, blokada sterowania, a także kilkustopniowa regulacja mocy. Owa regulacja występuje tradycyjnie w formie slidera lub opcji „plus/minus”. W płytach ga-

zowych zintegrowanych z okapem, bo i tego typu modele dostępne są na rynku, do regulacji stosowane są pokrętła funkcjonujące podobnie do tych, które wykorzystywane są w klasycznych płytach czy kuchniach gazowych.



## Design płyty i wyciągu

nym polem do popisu dla projektantów jest tu przede wszystkim wyciąg – i to nie tylko jego kształt, ale również kolorystyka. Okap, najczęściej prostokątny lub owalny, może pozostawać na równi z płytą grzewczą lub – zależnie od modelu – wysuwać się ponad nią, co jest przydatne zwłaszcza wtedy, gdy gotujemy w wysokich garnkach. Niezależnie jednak od kształtu czy rozmiarów wyciąg musi być zaprojektowany tak, aby nie tylko przyciągał wzrok swoim wyglądem, ale przede wszystkim skutecznie pochłaniał kuchenne opary.

To, że płyty zintegrowane z okapem są konstrukcjami wyjątkowymi pod względem wzornictwa, potwierdzają chociażby rozmaite nagrody za design przyznawane tego typu urządzeniom. Głów-



## Systemy modułowe



Na rynku, oprócz modeli, w których płyta i okap tworzą jedną, spójną bryłę, dostępne są także systemy modułowe. Dzięki temu możemy w zabudowie kuchennej wykorzystać dokładnie takie elementy grzewcze, które będą nam najbardziej przydatne. Może to być np. zestaw składający się z dwupalnikowej płyty gazowej, wyciągu i płyty indukcyjnej z dwoma polami grzewczymi lub płyty teppan yaki. Zależnie od producenta tego typu rozwiązań

możliwości i sposobów konfiguracji może być wiele. Systemy modułowe odgrywają na rynku dwojaką rolę. Oferowane są do mieszkań bardzo małych, w których liczy się każdy centymetr, a użytkownik dodatkowo nie gotuje zbyt często. Z drugiej strony mają profesjonalne oblicze, ponieważ łącząc kilka różnych elementów, można uzyskać w kuchni bardzo profesjonalny efekt, nawiązujący do rozwiązań rodem z najlepszych restauracji świata.

## Płyta i downdraft w jednym

Jedynym w swoim rodzaju urządzeniem na rynku jest płyta indukcyjna zintegrowana z wyciągiem typu downdraft, który jest umieszczony za polami grzejnymi, ale w obrębie płyty. Taki układ umożliwia efektywne wylapywanie oparów, a dodatkowo zapewnia osobie gotują-

cej większą swobodę ruchów podczas gotowania. Tego typu sprzęt dostępny jest w ofercie marki Novy. Mamy tu na myśli model Panorama, który ma możliwość regulacji wysokości wysuwanego z płyty okapu (10 cm, 20 cm, 30 cm), co pozwala na jego szybką adaptację



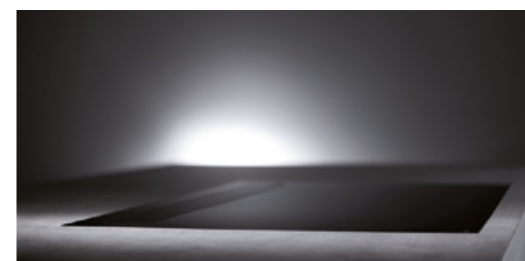
do wysokości naczyń. Po zakończonej pracy urządzenie dyskretnie zamyka się w płycie, idealnie wtapiając się w otoczenie. Unikalna konstrukcja modelu Panorama umożliwia montaż szuflad (do głębokości 40 cm) bezpośrednio pod płytą grzejną.

struktura modelu Panorama umożliwia montaż szuflad (do głębokości 40 cm) bezpośrednio pod płytą grzejną.

Okap kuchenny **NOVY** zintegrowany z płytą indukcyjną  
Twój sekretny składnik w kuchni

**NOVY Panorama.** Smukły, czarny, wysuwany z płyty grzewczej okap w obudowie z przyciemnionego szkła łączy wizualną perfekcję z najwyższą jakością ręcznego wykonania. Panorama imponuje mocą, cichą pracą oraz opcją ustawienia wysokości okapu w zależności od rodzaju naczynia. Po zakończeniu gotowania okap pozostaje ukryty w płycie indukcyjnej, posiadającej wiele przydatnych funkcji (m.in. szefa kuchni, łączenia pól, grill). Panorama daje dużą swobodę projektowania: nie wymaga montażu przy ścianie lub suficie oraz nie zabiera dużo miejsca w szafce. To model idealny do kuchni, gdzie okap powinien być efektywny, ale niewidoczny po skończeniu gotowania.

Pełną ofertę okapów i płyt grzewczych **NOVY** znajdziesz na [www.comitor.pl](http://www.comitor.pl) lub [www.okapynovy.pl](http://www.okapynovy.pl)





# NOWOŚCI

AMICA. Pralki DAW8143DSiBTO i TAW8143DCiBTO

## Sterylnie czyste ubrania bez prasowania

**W ofercie marki Amica znajdziemy funkcjonalne pralki parowe. Zastosowane w nich praktyczne funkcje, na przykład znany już generator pary SteamTouch, zapewniają doskonale zdezynfekowane i niezagniecione ubrania. Pod koniec września rozpoczęła się kampania reklamowa tych urządzeń, która obejmuje emisję bannerów reklamowych w Internecie.**

W kampanii pralek parowych wykorzystano zdjęcie taty z dzieckiem w chuście, które jest ukoronowaniem idei „rodzicielstwa bliskości”, doskonale wpisującej się w wizerunek marki Amica.

Wygoda, sterylność, funkcjonalność, praktyczność, oszczędność czasu – pralki parowe marki Amica wspierają konsumentów w codziennych obowiązkach. Sterylnie upranych ubrań to już przeszłość – pralki parowe Amica dzięki systemowi SteamTouch redukują aż do 70 proc. zagnieceń! Wytwarzana przez specjalny generator para wnika we włókna ubrań i rozluźnia tkaninę, dzięki czemu ubrania są bardzo miękkie, przyjemne w dotyku i... niepogniecione. Oprócz tego gorąca para działa dezynfekująco – niszczy drobnoustroje, dzięki czemu ubrania są higienicznie czyste. Pralki zostały wyposażone w program antyalergiczny (co ważne: idealny dla wszystkich, którzy szczególnie dbają o higienę, w tym dla alergików, rodziców małych dzieci i osób starszych). Dzięki intensywnemu praniu w tempe-



raturze 60 °C oraz dodatkowej fazie płukania w podgrzanej wodzie ubrania zostają zdezynfekowane, a wszelkiego rodzaju alergeny, roztocza, bakterie i wirusy są skutecznie usunięte. Pralki parowe marki Amica idealnie sprawdzą się w trudnych, pandemicznych czasach, kiedy higiena jest kwestią priorytetową.

Podczas porządkowego maratonu łatwo przeoczyć ubrania, które powinny trafić do bębna pralki. Amica ma jednak na to sposób – w pralkach zastosowano praktyczną funkcję Add+, pozwalającą na dodawanie ubrań w trakcie prania – specjalna ikona na wyświetlaczu pralki poinformuje użytkownika, kiedy może to zrobić.

Za dużo, za mało, zalana kolorowym płynem pralka i podłoga. Ręczne dozowanie płynnego detergentu do prania bywa uciążliwe, często wymaga także... dodatkowego sprzątania. Pralki marki Amica są wsparciem także w tej kwestii – dzięki systemowi OptiDose sprzęt automatycznie dobiera ilość płynnego detergentu do rodzaju i ilości pranej odzieży. Wystarczy uzupełnić dozownik raz na 20 cykli.



# SIEMENS

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

## Kup zmywarkę i odbierz komplet czterech eleganckich kieliszków do wina.

Promocja trwa od 5.10.2020 r. do 5.12.2020 r. lub do wyczerpania puli premii.

Regulamin, szczegóły i modele urządzeń objęte promocją dostępne na:  
[www.siemens-home.bsh-group.com/pl/](http://www.siemens-home.bsh-group.com/pl/)

Siemens Home Appliances



## MPM. Winiarka MPM-107-CWH-09

### Wino prawidłowo przechowywane

Jedną z tajemnic głębi smaku i aromatu wina jest jego prawidłowe przechowywanie. Warto więc zainwestować w odpowiedni do tego sprzęt. Dla osób ceniących jakość i styl na lata dobrym rozwiązaniem może okazać się chłodziarka MPM-107-CWH-09 firmy MPM.



Dzięki regulacji temperatury w zakresie od 5 do 20 °C zapewnia ona idealne warunki do składowania różnych rodzajów wina – czerwonego, białego i musującego. Użytkownik ma możliwość wyboru skali stopni Fahrenheita lub Celsjusza. Przy przechowywaniu wina duże znaczenie ma również wilgotność powietrza. Nie powinna być ona zbyt wysoka ani zbyt niska, aby nie skrócić potencjalnej „długości życia” tego szlachetnego trunku. Chłodziarka firmy MPM zachowuje wilgotność komory na poziomie od 50 do 70 proc. Model MPM-107-CWH-09 ma nowoczesne, eleganckie wzornictwo. Czarna obudowa i sterowanie elektroniczne powodują, że urządzenie z łatwością wpasuje się w każde otoczenie. Wnętrze chłodziarki wyposażone jest w 4 drewniane półki, które umożliwiają prawidłowe przechowywanie butelek. Stosunkowo niewielkie gabaryty urządzenia (50 cm szerokości, 85 cm wysokości i 54 cm głębokości) sprawiają, że zmieści się ono niemal w każdej kuchni czy



salonie. Pojemność winiarki to 107 l – wystarczająco dużo, żeby pomieścić jednocześnie 30 standardowych butelek wina. Dodatkowym atutem jest oświetlenie wnętrza. Winiarka marki MPM pracuje w klasie efektywności energetycznej A (roczne zużycie energii elektrycznej wynosi ok. 144 kWh). Jest też wyjątkowo cichym urządzeniem. Poziom hałasu wytwarzanego przez pracującą winiarkę nie powinien przekraczać 39 dB(A).

## NORTBERG. Okap Marino White Glass

### Stylowe białe szkło i radiowy pilot

Firma Nortberg wprowadziła do oferty nowe modele okapów, które wyróżniają się przede wszystkim wyjątkowym wzornictwem, dobrą jakością wykonania i innowacyjnymi rozwiązaniami technicznymi. Potwierdzeniem tego jest szafkowy model Marino White Glass z radiowym pilotem zdalnego sterowania w zestawie.



Marino White Glass to stylowy okap, który idealnie komponuje się z kuchenną zabudową. W jego wykonaniu wykorzystano białe szkło hartowane. Dzięki temu obudowę łatwo jest utrzymać w czystości. Do czyszczenia, podobnie jak w wypadku szyb okiennych, można wykorzystać np. ściereczkę z mikrofibry i odpowiedni detergent. Dotykowy panel zastosowany w nowym modelu marki Nortberg umożliwia wygodne sterowanie poziomem pochłaniania oparów przez 4-stopniową turbinę. Dzięki temu możemy lepiej dopasować prędkość pochłaniania oparów do potrzeb użytkownika. W modelu Marino White Glass zastosowane też energooszczędne oświetlenie LED o czystej barwie, niemęczącej oczu. W praktyce są to 4 oczka LED-owe, które znajdują się po przeciwległych stronach, dzięki czemu efektywnie doświetlają przestrzeń roboczą w kuchni. Za skuteczne odprowadzanie oparów bezpośrednio z płyty kuchennej w modelu Marino White Glass odpowiada zasysanie obwodowe. W wyposażeniu nie zabrakło również funkcji timera, czyli automatycznego wyłącznika. Wystarczy uruchomić urządzenie, ustawić czas, po jakim ma się ono samodzielnie wyłączyć, i rozpocząć gotowanie.



Oto nowoczesna lodówka **MPM-327-FF-34** o szlachetnej linii i bardzo eleganckim wyglądzie.

Stworzona do kuchni, w której smak jest równie ważny jak piękno i funkcjonalność.

Przestronne wnętrza chłodziarki i zamrażarki sprawiają, że bez trudu zmieścisz większe zapasy.



Lodówka MPM-327-FF-34



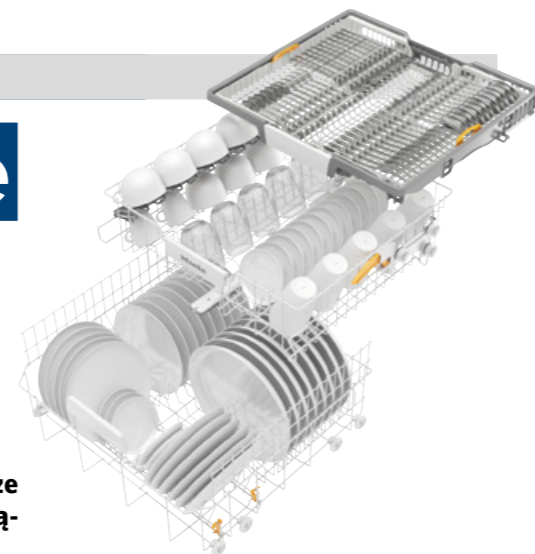
# Efektywne zmywanie przyjazne dla środowiska

Modele zmywarek Gen 5000 firmy Miele łączą w sobie wszystkie najlepsze cechy, których oczekują dziś osoby świadomie dokonujące wyboru urządzeń domowych.



Najważniejsze z nich to efektywność i wydajność przy zachowaniu wyjątkowej oszczędności energii i zużycia wody. Dzięki technice EcoPower w pełnym cyklu mycia zużyjemy znacznie mniej wody (już od 6 l). Eco Power to również nowe ramiona spryskiwaczy, nowa pompa cyrkulacyjna, nowy system filtracji i przewodów doprowadzających wodę. Zastosowane w modelach Gen 5000 przyłącze ciepłej wody pozwala zaoszczędzić nawet 50 proc. energii elektrycznej. Nowe zmywarki Miele mają klasę energetyczną nawet A+++ -10 proc.

Wnętrze urządzenia jest niezwykle elastyczne. Dzięki przesuwalnym elementom można zmieniać wymiary opatentowanej szuflady 3D-MultiFlex i tworzyć przestrzeń na naczynia i akcesoria o niestandardowych kształtach: obok sztućców można tam włożyć również małe naczynia, akcesoria kuchenne czy szklanki do espresso. Przestrzeń elastycznego kosza FlexLine można kształ-



tować tak, by umieszczać w nim różne, także nietypowe, rodzaje naczyń, które zostaną umyte zawsze bezpiecznie i dokładnie. Zależnie od modelu nowe zmywarki Miele pozwalają na pozmywanie do 14 kompletów naczyń. Dostępne są również funkcja zmywania połowy załadunku oraz możliwość zaprogramowania opóźnionego startu.

Mając za sobą 90 lat doświadczenia w produkcji zmywarek oraz ponad 20 milionów wyprodukowanych zmywarek automatycznych, Miele stworzyło urządzenia, które imponują jakością, wydajnością i efektywnością. Innowacyjny program QuickPowerWash pozwala efektywnie umyć naczynia już w ciągu 58 minut. W czasie trwania programu Automatic AutoSensor kontroluje przejrzystość wody i mierzy stopień zabrudzenia naczyń (potrójny pomiar zabrudzeń i zmętnienia wody – podczas mycia wstępnego i dwukrotnie podczas mycia zasadniczego). Z kolei system Waterproof uchroni użytkownika przed zalaniem mieszkania.

Jakość Miele i dbałość tego producenta o środowisko przekłada się także na trwałość urządzeń. Modele należące do Gen 5000 są testowane na 15 tys. godzin pracy, co oznacza średnio 20 lat użytkowania. Ceny zmywarek zaczynają się od 2 799 zł.





## ModernLife Inteligentne pralki i suszarki od Miele



Nowe pralki i suszarki **Miele ModernLife** łączy... dialog. Komunikacja między urządzeniami pozwala pielęgnować Twoje ubrania w optymalnym czasie i z perfekcyjnymi rezultatami. A Ty możesz sterować i kontrolować pracę urządzeń z dowolnego miejsca. Wreszcie masz więcej czasu dla siebie.

**Pralki i suszarki ModernLife** to najnowocześniejsze technologie cyfrowe i opatentowane rozwiązania od Miele. **Miele@Mobile App** pozwala sterować programami, dostarcza **wskaźniki na temat prania i suszenia** różnych rodzajów tkanin, a także umożliwia szybkie zamówienie detergentów. Niezwykle wygodną, a przede wszystkim bezpieczną dla tkanin funkcją jest **Wash2Dry**. Dzięki niej pralka komunikuje suszarce, jaki program został uruchomiony, a suszarka sama wybiera najbardziej **odpowiedni program suszenia**. Wystarczy tylko przełożyć wyprane tkaniny z jednego urządzenia do drugiego. Dzięki temu tkaniny wysuszą w optymalnym dla nich programie.

**Pralki Modern Life** są wyposażone w unikatowy, dostępny tylko w Miele system automatycznego dozowania detergentów **TwinDos**, który zapewnia nie tylko wygodę, ale także **maksymalne wykorzystanie detergentu**, pozwala przy tym zaoszczędzić nawet 30 proc.

płynu w porównaniu z ręcznym dozowaniem. Funkcja **AddLoad** daje z kolei możliwość dokładania nawet dużych tkanin podczas całego cyklu prania. Opatentowany bęben **SoftCare** o strukturze plastra miodu **chroni ubrania**, pozwalając im płynnie przesuwać się po powierzchni bębna. Wyjątkowo mocny, a przy tym energooszczędny i cichy silnik **ProfiEco** zapewnia efektywne i komfortowe pranie przez wiele lat.

Na szczególną uwagę zasługuje **technologia EcoDry** zastosowana w suszarkach, która gwarantuje stałe **niskie zużycie energii i krótki czas suszenia**. System **PerfectDry** precyzyjnie dopasowuje parametry suszenia do aktualnej zawartości wapnia w wodzie – dzięki temu tkaniny zawsze będą **perfekcyjnie wysuszone**. Kapsułki zapachowe stosowane w ramach funkcji **FragranceDos** nadadzą praniu indywidualny, świeży, naturalny zapach i niesamowitą miękkość, które utrzymają się nawet do **4 tygodni**.

Oba urządzenia mają duży, **przejrzysty wyświetlacz LED**, a nowoczesne sterowanie **DirectSensor** umożliwia łatwą, intuicyjną obsługę. Zarówno pralka **WSD 663 WCS ModernLife**, jak i suszarka **TSD 363 WP ModernLife** kosztują **4499 PLN**.





**Pakowanie próżniowe  
i gotowanie  
sous vide**

W czasach pandemii odpowiednie przechowywanie żywności szczególnie zyskało na znaczeniu. Jednym z najlepszych rozwiązań może okazać się pakowanie próżniowe, które pozwala na nawet pięciokrotne wydłużenie terminu przydatności do spożycia rozmaitych produktów lub całych potraw. Żywność zapakowaną próżniowo w specjalnych woreczkach możemy też przyrządzić metodą sous vide.

**W**edług zaleceń powinniśmy znacznie ograniczyć nasze kontakty z innymi ludźmi. Znajduje to również odzwierciedlenie w sposobie robienia zakupów – staramy się ograniczyć ich częstotliwość lub poszukujemy opcji z dostawą do domu. Zakupy staramy się robić rzadziej, a jednocześnie nie chcemy, aby poszczególne produkty ulegały zepsuciu. Zaplanowanie tygodniowego jadłospisu pomaga, ale nie rozwiązuje problemu przechowywania żywności, która po kilku dniach może być już nieświeża. Co zrobić z nadmiarem świeżych owoców lub z zakupioną w poniedziałek rybą, która przygotowana ma być na sobotę? Jak przechowywać żywność, aby oprócz przydatności do spożycia zachować smak, aromat i wartości odżywcze? Rozwiązaniem jest pakowanie próżniowe.

**Łatwo powiedzieć,  
łatwo zrobić**

Odizolowanie produktów od powietrza eliminuje ryzyko rozwoju bakterii i innych patogenów oraz wydłuża przydatność do spożycia produktów. Obsługa zgrzewarki próżniowej jest dziecinnie prosta. Wystarczy dany produkt albo potrawę włożyć do specjalnego worka lub pojemnika, umieścić w urządzeniu, nacisnąć przycisk, a reszta zrobi się sama. Powietrze zostanie odessane, a sam pakunek szczelnie zamknięty. Pojemnik do próżniowego pakowania lub woreczek, z którego zostało usunięte powietrze, można wraz z zawartością przechowywać w lodówce albo zamrażarce.



**GAGGENAU DV461110**



## Lodówka Sharp z pakowarką próżniową



Fot. Sharp

W ofercie producentów sprzętu chłodniczego dostępne są rozwiązania, które ułatwiają próżniowe przechowywanie żywności. Chłodziarkozamrażarkę z wbudowaną pakowarką próżniową ma w swojej ofercie firma Sharp. Mowa tutaj o modelu SJ-F2560EVI-EU. Zastosowane w nim rozwiązania techniczne sprawiają, że żywność dłużej pozostaje świeża, zachowując przy tym niezbędne wartości odżywcze. Dzięki technice pakowania próżniowego, możemy nawet 8-krotnie wydłużyć okres przydatności przechowywanej żywności. Wystarczy umieścić produkt w specjalnej torebce, wsunąć ją do komory i nacisnąć przycisk Start, by rozpocząć proces pakowania próżniowego. Chroniące żywność przed zapachami torebki

do można wygodnie przechowywać w lodówce, oszczędzając miejsce na półkach i w szufladach. Urządzenie pracuje w oparciu o Advanced Cooling System – unikalny system obiegu powietrza, który zwiększa efektywność chłodzenia, ale także utrzymuje optymalne warunki do przechowywania artykułów spożywczych. Dla wygody użytkownika zastosowano oświetlenie LED, które zostało zaprojektowane tak, aby stopniowo osiągało pełną jasność już po kilku sekundach. Wnętrze chłodziarki skrywa trzy przestronne półki, a także trzy szuflady – jedną dużą, przeznaczoną przede wszystkim do przechowywania mięsa, i dwie mniejsze do przechowywania warzyw i owoców, a także serów czy masła. Kompaktowe i praktyczne półki znajdują się również na drzwiach chłodziarki (z pojemnikiem na jajka włącznie). Komora zamrażarki została podzielona na dwa niezależne obszary, które można przelączać między trybem zamrażarki lub lodówki, a jeden z nich całkowicie wyłączyć, jeśli nie jest potrzebny. Model SJ-F2560EVA-EU oferuje kilka przydatnych funkcji i trybów pracy, m.in. funkcję Q.Drink (do chłodzenia napojów), tryb ekonomiczny, wakacyjny, a także szybkie zamrażanie i szybkie chłodzenie. Całkowita pojemność nowego urządzenia marki Sharp wynosi 560 l (chłodziarka ma 390 l, a zamrażarka 170 l). Urządzenie charakteryzuje się zdolnością zamrażania 13 kg/24 h. Jest wyjątkowo energooszczędne, zważywszy na jego gabaryty. Pracuje w klasie efektywności energetycznej A++, a roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 373 kWh. Model SJ-F2560EVA-EU jest też stosunkowo cichy – zgodnie z etykietą efektywności energetycznej wartość generowanego hałasu wynosi zaledwie 44 dB.

## Sprzęt do pakowania próżniowego

Proces pakowania próżniowego opiera się na wypompowaniu powietrza z worków foliowych lub specjalnych pojemników próżniowych, w których znajdują się produkty spożywcze. Na rynku dostępne są małe, poręczne modele, a także większe – blatowe czy do zabudowy, spotykane również w formie specjalnej szuflady. W funkcję pakowania próżniowego wyposażone są nawet niektóre dostępne na rynku chłodziarkozamrażarki oraz szuflady do zabudowy.



CONCEPT VA-0010

Oprócz wspomnianych sprzętów można także spotkać drobne akcesoria, takie jak pompki

*Różnych gabarytów i kształtów pojemniki próżniowe zapewniają wygodne pakowanie i przechowywanie żywności na dłużej. Mogą to być np. naczynia szklane lub wykonane z tworzywa sztucznego.*



FOODSAVER VS1190X

do ręcznego lub elektrycznego zasysania powietrza ze specjalnych woreczków lub pudełek. W wypadku wszystkich tych urządzeń funkcjonować powinna jedna złota zasada – powinniśmy wybierać tylko modele markowe, dobrej jakości. Nie ma sensu udawać, że coś się pakuje próżniowo. Szkoda czasu, folii i... żywności.



SAM COOK PSC-30/B



Fot. FoodSaver

## Zalety pakowarek próżniowych

Dzięki pakowaniu możemy trzy-, cztero-, a nawet pięciokrotnie przedłużyć świeżość i zachować jakość przechowywanych produktów. Na przykład chleb lub bułki w temperaturze pokojowej mają trwałość ok. 3 do 4 dni, po zapakowaniu próżniowym można je przechowywać nawet o tydzień dłużej. Wołowina z kolei przechowywana w lodówce bez pakowania jest świeża przez ok. 4 dni, przy pakowaniu próżniowym przedłużymy jej trwałość o ponad 30 dni! Podobny efekt osiągniemy przy pakowaniu próżniowym drobiu, dziczyzny lub surowych warzyw i serów.



SHARP SJ-F2560EVI-EU



Fot. FoodSaver



Fot. Gorenje

## Szuflady do pakowania próżniowego

Innowacyjnych rozwiązań do pakowania próżniowego nie brakuje także w sprzęcie do zabudowy. Znajdziemy tu m.in. szuflady do pakowania próżniowego, takie jak np. model EVS 7010 firmy Miele. Ma on 14 cm wysokości i doskonale komponuje się w kuchennej zabudowie z nowymi modelami piekarników tego producenta, należących do Generacji 7000. Dzięki temu urządzeniu możemy zapewnić dłuższą trwałość przechowywanym produktom, a przez to robić zapasy lub też porcjaować rozmaite artykuły spożywcze. Szuflada sprawdzi się również do przygotowywania żywności przeznaczonej do gotowania sous vide, ponieważ pakowanie próżniowe pozwala zachować na dłużej zarówno jej smak, jak i składniki odżywcze. Nowa szuflada firmy Miele nie została wyposażona w uchwyt. Zamiast tego zastosowano rozwiązanie Push2Open – żeby ją otworzyć, wystarczy delikatnie nacisnąć jej frontowy panel. Urządzenie obsługujemy z wykorzystaniem eleganckiego i intuicyjnego panelu SensorTouch, który „ujawnia się” po otwarciu szuflady. Użytkownik ma możliwość zastosowania jednego z trzech dostępnych poziomów próżni podczas pakowania, co pozwala dostosować ten parametr do rodzaju pakowanej żywności: owoców, mięsa czy nawet potraw z dużą zawartością cie-



Fot. Miele

czy. Wnętrze szuflady doskonale nadaje się do wykorzystania torebki próżniowej o wymiarach do 250 x 35 mm i wysokości 80 mm. Firma Miele oferuje model EVS 7010 w trzech różnych wersjach kolorystycznych – GraphitGrey, BrillantWhite oraz ObsidianBlack.

Mięso zamrożone można przechowywać średnio przez ok. 6 miesięcy, przy pakowaniu próżniowym możemy mrozić je przez ok. 24 miesięcy! Inną zaletą jest przede wszystkim zredukowanie liczby pojemników czy garnków, w których przechowujemy żywność. Miejsce w zamrażarce lub szafce zwiększy się nawet cztero- lub pięciokrotnie, jeśli zamienimy tradycyjne pojemniki na próżniowo zapakowane woreczki. Pakowanie próżniowe jest także idealnym rozwiązaniem do



MPM MPZ-01

## Trwałość artykułów spożywczych przechowywanych w zamrażarce

Artykuły	Niezapakowane próżniowo	Zapakowane próżniowo
Mięso	6 miesięcy	24-26 miesięcy
Mięso mielone	4 miesiące	12 miesięcy
Drób	6 miesięcy	24-26 miesięcy
Ryby	6 miesięcy	24-26 miesięcy
Warzywa	8-10 miesięcy	24-26 miesięcy
Owoce	6-12 miesięcy	24-26 miesięcy
Pieczycwo	6-9 miesięcy	24-26 miesięcy





Szuflada do pakowania próżniowego może być doskonałym uzupełnieniem zabudowy kuchennej. Montuje się ją najczęściej pod piekarnikiem, zwykle dopasowaną wzorniczo do tego urządzenia.



Fot. Gaggenau (x2)

dzielenia dużych ilości produktów spożywczych na mniejsze porcje i zamrożenie ich. Ponadto zapakowane w zgrzanym woreczku próżniowym mięso lub warzywa można włożyć do piekarnika (w zależności od typu i jakości woreczka foliowego) lub do garnka z wodą i gotować je metodą sous vide, o której za chwilę.

### Dostępne rozwiązania

Tradycyjne urządzenia domowe do pakowania próżniowego wyposażone są w pompę o wydajności średnio 5–7 l/min oraz listwę zgrzewającą-odsysającą (na rynku są także modele gastronomiczne o wiele wydajniejsze), które usprawniają czynność odsysania i szczelnego zamykania. Jedne modele pozwalają na obsługę jed-

nie produktów suchych, inne zaś mogą szczerze nie zamykać także płyny, np. soki, konfitury czy zupy (wtedy warto zwrócić uwagę na zabezpieczenie przed zasysaniem wilgoci).

Zgrzewarki do użytku domowego mają zazwyczaj kilka opcji, które pozwalają na odsysanie powietrza, zgrzewanie lub odsysanie i zgrzewanie jednocześnie listwą o długości średnio 30 cm. Ponadto stosuje się także funkcję Stop, która zatrzymuje proces zgrzewania, jeśli użytkownik uzna to za słuszne. Nowoczesne modele mają także automatyczne zwolnienie blokady zabezpieczającej po zakońc-

Na rynku dostępne są chłodziarki-zamrażarki wyposażone w szufladę próżniową, która zapewnia dłuższe przechowywanie żywności. Tego typu rozwiązanie wykorzystuje np. model R-WB640VRUO marki Hitachi.

Fot. Hitachi (x2)



HITACHI R-WB640VRUO (GMG)



GORENJE VS120E

nym procesie. Niektóre produkty mogą mieć zaawansowane wyświetlacze, pozwalające na indywidualny dobór parametrów. Mniej wymagającymi urządzeniami, choć trzeba przyznać, bardziej praktycznymi, są urządzenia z lampką kontrolną, która komunikuje o gotowości urządzenia lub błędzie związanym np. ze złym włożeniem woreczka lub niedomknięciem pokrywy. Moc takich urządzeń, w zależności od zastosowanej pompy, waha się od 100 do nawet 700 W. To z kolei wiąże się z szybkością zasysania powietrza z woreczka. Co ciekawe, najnowsze urządzenia mają także specjalne przystawki, które pozwa-



Przedłuża przydatność do spożycia nawet 5 razy

**camry**  
Premium

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA  
CR 4470

Moc 110W

Ochrona świeżości

Pakowanie próżniowe

Wężyk do pojemników próżniowych

**ADLER**  
EUROPE

ZGRZEWARKA PRÓŻNIOWA  
AD 4484

Moc 130W

Ochrona świeżości

Pakowanie próżniowe

Wężyk do pojemników próżniowych

AD4484 - WATCH ME



## Pięciokrotnie dłuższa świeżość



Utrzymanie jak najdłuższej świeżości produktów to dla wielu gospodarstw domowych priorytet. Dzięki zgrzewarce próżniowej można cieszyć się ich świeżością nawet 5 razy dłużej. Bez mrożenia czy wekowania. Model FFS006X, proponowany przez markę FoodSaver, ma prostą obsługę i funkcję automatycznego wykrywania cieczy. Ma również wiele trybów uszczelniania. Urządzenie ogranicza przy tym użycie rąk do niezbędnego minimum. W porównaniu do poprzednich systemów etapy wykonywania i zamykania torebek zostają skrócone aż o 50 proc.! A to dzięki mniejszej liczbie czynności, które należy wykonać,



Fot. FoodSaver (x2)

co w sposób znaczący i odczuwalny pozwala zaoszczędzić czas. Urządzenie ma osobne tryby do uszczelnienia żywności suchej i mokrej, a zgrzewarka jest na tyle „inteligentna”, że sama wykrywa, z jaką żywnością ma do czynienia, i przelacza tryby. Do żywności delikatnej, wymagającej specjalnego potraktowania, ma też dostosowane ustawienia pulsacyjne. Można wybrać także tryb uszczelnienia, co oznacza, że zgrzewarka nie usunie powietrza. To dobry sposób, gdy chce się żywność przechować krótkotrwale. Wyróżniającym zgrzewarkę trybem jest też tryb marynowania. Model został wyposażony w kontrolkę LED, informującą o postępie w zgrzewaniu, wyjmowaną tackę nadającą się do mycia w zmywarce oraz zintegrowany schowek na rolki i gilotyne. Dzięki pionowej konstrukcji można zaoszczędzić miejsce na blacie.



CAMRY CR 4470

lają odsysać powietrze nie tylko z dołączonych woreczków, ale także z pojemników.

### Spoiny zgrzewające

Jeśli zastanawiamy się nad zakupem sprzętu do pakowania próżniowego, warto wziąć pod uwagę jakość i liczbę spoin, które po procesie wyciągnięcia powietrza, odpowiadają za szczelne zamknięcie. Mała ich liczba powoduje, że sprzęt zgrzewa woreczek

### Woreczki na żywność

Oczywiście, aby korzystać z pakowarki próżniowej, należy wyposażać się w specjalne worki, odpowiednie do szerokości zgrzewarki (średnio 30 cm). Zazwyczaj producent dołącza do urządzenia zestaw woreczków, ale należy mieć na uwadze fakt, że w późniejszym

niedokładnie, przez co łatwo jest zrobić w zgrzewie dziurę i wpuścić ponownie powietrze. Dlatego jeśli listwa nie spełnia swojej funkcji wystarczająco dobrze, warto czasem wykonać podwójny lub potrójny zgrzew, aby mieć pewność, że opakowanie jest szczelnie zamknięte – to szczególnie ważne, jeśli zgrzewamy produkt płynny.



Fot. Concept



MIELE EVS 7010

czasie je należy dokupić. Nic nie stoi jednak na przeszkodzie, aby zużyte woreczki po oczyszczeniu ponownie wykorzystać. Zazwyczaj są one odporne na wysoką temperaturę i można je gotować w wodzie, a nawet używać w piekarniku parowym.

### Pakowanie próżniowe a sous vide

Pakowanie próżniowe jest dziś „na czasie”. Nie tylko za sprawą dłuższego przechowywania żywności, ale również rozpowszechnienia metody wolnego gotowania sous vide. Taki rodzaj obróbki pozwala zachować pełnię aromatu potrawy, ponieważ soki, minerały i smak mięsa, ryba czy owoców i warzyw zostaje w produkcie – dzięki woreczkowi nic nie wyparuje, a wszystko zostaje w środku potrawy. Próżniowo zapakowany produkt można np. włożyć do garnka z wodą o dość niskiej temperaturze i gotować nawet 4–6 godz. na małym ogniu. Podobnie jest w wypadku piekarników parowych. Do woreczka oprócz

*Kompaktowe pakowarki próżniowe to praktyczne urządzenia, które z łatwością zmieszczą się na kuchennym blacie.*

świeżego produktu można włożyć zioła czy marynatę, a miękkość, soczystość i wyjątkowy aromat – gwarantowane!

### Sous vide – trochę historii

Gotowanie próżniowe od setek lat zajmowało uczonych na całym świecie, szczególnie w USA i Paryżu. W 1799 r. po raz pierwszy napisano o tej metodzie (Benjamin Thompson). Prawdziwą rewolucję kulinarną wywołał jednak Georges Pralus, który w 1974 r. wprowadził dania przyrządzone tą metodą w swojej rodzinnej restauracji w Roannie we Francji. Odkrył on, że przy-



FOODSAVER FFS005X

gotowane zapakowane próżniowo gęsie wątróbki są znacznie smaczniejsze niż te, które zostały przyrządzone w klasyczny sposób. Stąd też wywodzi się metoda przyrządzania potraw – sous vide, która znaczy tyle co „w próżni”. Powolne gotowanie w niskich temperaturach (średnio 60–85 °C) daje niebywałe efekty kulinarne. Przedtem jednak produkt należy włożyć do worka i wysać z niego powietrze. Zapakowaną próżniowo potrawę należy gotować w wodzie albo... w specjalnych piekarnikach parowych, które nawilżają powietrze i zapewniają optymalne warunki, aby woreczek nie przypalił się.



Fot. FoodSaver



Fot. Camry

## Kompaktowa pakowarka próżniowa



Marnowanie żywności to jeden z bolących problemów współczesnego świata. Zgrzewarka próżniowa jest urządzeniem, które pozwala mu zapobiec. Wystarczy kilka chwil, aby znacząco zwiększyć trwałość przechowywanych produktów spożywczych.

Marka Camry zaprezentowała zgrzewarkę próżniową CR 4470. W szybki sposób przy jej pomocy zapakujemy wędliny i sery, pozostałości obiadu, owoce czy warzywa do mrożenia. Dobra jakość wykończenia oraz wielofunkcyjność urządzenia sprawiają, że sprawdzi się ono zarówno w jednoosobowym gospodarstwie, jak i w dużej rodzinie. Zgrzewarka może pełnić dwie funkcje. Pierwsza to pakowanie próżniowe, dzięki usunię-

ciu powietrza z plastikowych worków. Druga pozwala na zgrzanie brzegów worka i jego hermetyczne zamknięcie. Można wybrać, czy korzystamy z obu funkcji jedna po drugiej, czy też np. tylko zamykamy worek szczelnie bez odsysania z niego powietrza. Linia zgrzewania ma długość maksymalnie 30 cm, ale producent zaleca korzystanie z torebek nie szerszych niż 28 cm. Urządzenie może być także wykorzystywane przy przygotowywaniu posiłków metodą sous vide, która pozwala wydobyc pełnię smaku i aromatu z dań. Oferuje dwa tryby pracy – tryb Dry dla produktów suchych oraz Moist dla produktów mokrych, a ponadto dwie prędkości odsysania powietrza Normal oraz Gentle (nieco mniejsza – np. do pakowania produktów miękkich lub kruchych. W komplecie z pakowarką znajdują się: 5 worków o wymiarach 20 × 30 cm, rolka folii 20 × 200 cm oraz wężyk do pojemników próżniowych.

ci powietrza z plastikowych worków. Druga pozwala na zgrzanie brzegów worka i jego hermetyczne zamknięcie. Można wybrać, czy korzystamy z obu funkcji jedna po drugiej, czy też np. tylko zamykamy worek szczelnie bez odsysania z niego powietrza. Linia zgrzewania ma długość maksymalnie 30 cm, ale producent zaleca korzystanie z torebek nie szerszych niż 28 cm. Urządzenie może być także wykorzystywane przy przygotowywaniu posiłków metodą sous vide, która pozwala wydobyc pełnię smaku i aromatu z dań. Oferuje dwa tryby pracy – tryb Dry dla produktów suchych oraz Moist dla produktów mokrych, a ponadto dwie prędkości odsysania powietrza Normal oraz Gentle (nieco mniejsza – np. do pakowania produktów miękkich lub kruchych. W komplecie z pakowarką znajdują się: 5 worków o wymiarach 20 × 30 cm, rolka folii 20 × 200 cm oraz wężyk do pojemników próżniowych.



Fot. Camry (x2)

### Cyrkulator zanurzeniowy

Gotowanie w wodzie to rozwiązanie najprostsze do zaadaptowania w każdej kuchni, jednak wymóg utrzymania konkretnej temperatury sprawia, że użycie do tego płyty grzewczej jest problematyczne. Dlatego też zaleca się wykorzystanie urządzenia, jakim jest cyrkulator zanurzeniowy. Jest to urządzenie kształtem nieco przypominające blender ręczny. Na panelu sterującym mamy możliwość regulacji temperatury oraz czasu pracy. Przy po-

mocy uchwytu urządzenie umieszczamy w czynie z wodą. Wyposażone jest też we wskaźnik poziomu wody. Cyrkulator dba o utrzymanie właściwej temperatury gotowania, jest poręczny

BOSCH MSZV6FS1







Fot. Miele

Szuflada do zabudowy firmy Miele została wyposażona w trzy poziomy do wyboru podczas pakowania próżniowego. Są one dostosowane do różnego typu żywności.

nia są zdrowsze, ponieważ nie wykorzystuje się do ich przygotowania tak dużej ilości przypraw czy tłuszczu. Kolejną zaletą jest mniejsza liczba naczyń do pozmywania i sprzętów do czyszczenia po zakończeniu gotowania, bo wszystko przygotowujemy w szczelnie zamkniętych woreczkach, z których nic się nie wylewa i nie przyska. Sous vide to także coś dla osób wrażliwych na rozmaite zapachy wychodzące z kuchni, które przy tym sposobie gotowania pozostają w środku zamkniętej szczelnie torebki z potrawą. Nawet przyrządzana sous vide ryba nie pachnie tak intensywnie, jak smażona czy gotowana w tradycyjny sposób.

Pakowanie próżniowe to doskonały wstęp do gotowania sous vide, a także porcjowania lub przechowywania żywności, np. w specjalnych woreczkach lub foliach.

i sprawnie odessać powietrze z potrawy. Korzystając ze zgrzewarek, użytkownik może też regulować poziom próżni oraz czas zgrzewania.

### Zalety sous vide

Gotowanie potraw zamkniętych „w próżni” ma wiele zalet. Szefowie kuchni uważają, że jest to idealna metoda do przyrządzania mięsa, ryb, a nawet owoców i warzyw. Produkty dzięki sous vide zachowują soczystość, aromat i wartości odżywcze, a co również ważne, wilgoć, która w normalnych warunkach wyparowałaby. Da-



ADLER AD 4484

ny oraz informuje o zakończeniu pracy sygnałem dźwiękowym. Dzięki niemu łatwo spróbujemy gotowania metodą sous vide. Wyłącznik bezpieczeństwa dba o to, aby po wyjęciu urządzenia z wody lub przy jej zbyt niskim poziomie sprzęt przerwał pracę. Z metodą sous vide nierozdzielnie łączy się więc omawiana przez nas pakowanie próżniowe. Do tego celu stosuje się wspomniane wcześniej pakowarki, które szybko pozbędą się powietrza z woreczka, albo też mniej efektywne pompki do ręcznego odsysania. Inną opcją jest szuflada do pakowania próżniowego, która może być elementem kuchennej zabudowy. Niedługo stosowana tylko przez profesjonalistów, dziś pozwala w domowych warunkach szybko



Fot. Cammy



Fot. Cammy



Fot. FoodSaver



Fot. Miele



## Zgrzewarka próżniowa FFS017X

UTRZYMUJE ŻYWNOSĆ  
**ŚWIEŻĄ**  
do **5x** dłużej







**N O W O Ś C I**

**FABER. Okapy Soft Cube, Soft Edge i Soft Slim**

# Innowacyjna nanotechnologia w okapach

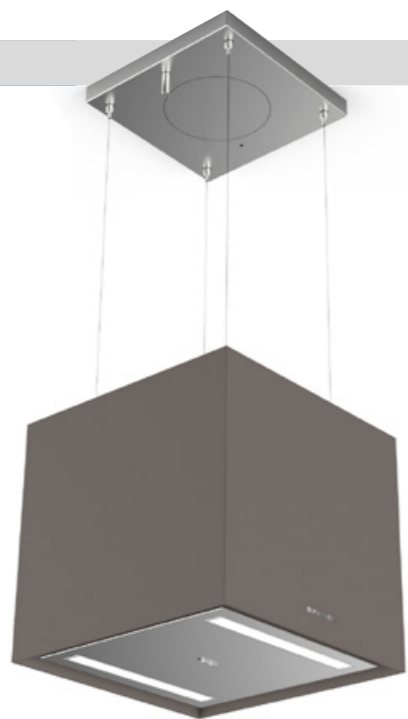
**Faber, włoski producent okapów, zaprezentował nową linię okapów – Soft Line – wykorzystującą innowacyjny materiał o nazwie fenix, stosowany m.in. w branży meblarskiej. Znalazły się w niej wyspowy model Soft Cube oraz przyścienna modele Soft Edge i Soft Slim.**



Fenix to materiał, który nie pochłania kuchennych zabrudzeń, a do tego jest wodoodporny i odporny na odciski, a dzięki temu wyjątkowo łatwy w czyszczeniu. Co warto podkreślić, fenix jest również odporny na zarysowania i przetarcia, a także kwasy i temperaturę. Wyróżnia go również autoregeneracja, czyli zdolność do „naprawy” struktury pod wpływem temperatury. Dzięki zastosowaniu w feniksie żywicy akrylowych oraz innowacyjnych rozwiązań technicznych i wielowarstwowej powłoce uzyskano głęboką, matową strukturę, która jest wyjątkowo miękka w dotyku (porównywalnie z dotykiem jedwabiu).

Pierwszy ze wspomnianych modeli – Soft Cube to okap wyspowy w kształcie sześcienu, mocowany do sufitu z wykorzystaniem cienkich, niemal niewidocznych, a jednocześnie wytrzymałych linek. Pracuje w klasie efektywności energetycznej A. Do pochłaniania ku-

chennych oparów wykorzystuje zasysanie obwodowe. W wyposażeniu modelu Soft Cube znajduje się pilot zdalnego sterowania. W okapie zastosowano funkcję opóźnienia wyłączenia do 30 min, która pozwala na automatyczne wyłączenie urządzenia po upływie określonego czasu i całkowite usunięcie zapachów z kuchni. Model marki Faber został ponadto wypo-



sażony w program 24-godzinny. Pracując w tym trybie, włącza się automatycznie co godzinę na kilka minut z minimalną prędkością, co eliminuje konieczność otwierania okien w pomieszczeniu.

Soft Edge to przyścienna skośna konstrukcja, która może być zainstalowana w trybie wyciągu lub pochłaniacza. Okap pracuje w klasie efektywności energetycznej A+. W trybie intensywnym może osiągać wydajność nawet do 720 m<sup>3</sup>/h. Do modelu Soft Edge dostępny jest opcjonalny pilot zdalnego sterowania.

Ostatni z wymienionych modeli – Soft Slim – to wyjątkowo smukły, płaski model przyścienny, który swoim wyglądem nawiązuje do pozostałych modeli z serii Soft Line. Wyróżnikiem tej konstrukcji jest zastosowany dyfuzor pod wymowną nazwą Nautilus, dzięki któremu okap pracuje wyjątkowo energooszczędnie. Jak informuje sam producent, dzięki temu innowacyjnemu rozwiązaniu zużycie energii zostało zmniejszone z klasy efektywności C w tego typu konstrukcjach do A! W praktyce Nautilus to nowoczesna konstrukcja zespołu wentylatora. Sam komponent został zoptymalizowany także pod kątem geometrii turbiny i jego wysokości. Dzięki temu zmniejszony jest opór przepływu powietrza, które sprawniej porusza się po nowej konstrukcji wentylatora (przypominającego muszlę ślimaka, od której zresztą wzięła się nazwa tego rozwiązania).

Modele z serii Soft Line wykorzystują energooszczędne oświetlenie LED. Dostępne są w trzech wersjach kolorystycznych: białej (Bianco Kos), szarej (Grigio Londra) oraz czarnej (Nero Ingo). Dzięki temu można dostosować je do każdego stylu wykończenia wnętrza.



**N O W O Ś C I**

**SAMSUNG. Piekarnik Dual Cook Flex NV75N5622RT**

## Dwie pieczenie... w jednym urządzeniu

**Samsung nieustannie rozwija linię urządzeń wyposażonych w rozwiązanie Dual Cook Flex. Jednym z najnowszych modeli tego producenta jest NV75N5622RT, wyposażony w dużą komorę o pojemności 75 l i bazę programów automatycznych, która znacznie ułatwia przygotowanie rozmaitych potraw.**



Technika Dual Cook Flex wykorzystuje specjalną dźwignię w drzwiach piekarnika, która w zależności od potrzeb pozwala otworzyć tylko górną część lub całe drzwi. Rozwiązanie to zapewnia dostęp do górnej komory bez ryzyka utraty ciepła w dolnej strefie pieczenia, zapewniając przy tym oszczędność energii (nie trzeba też nagrzewać całej komory piekarnika, można użyć tylko górnej bądź dolnej jego części). Dzięki systemowi Dual Cook możemy piec dwa różne dania jednocześnie bez wymieszania się zapachów, z różnymi temperaturami i funkcjami pieczenia. Jeśli mowa o trybach, nie można nie wspomnieć o Pro-Roasting – programie idealnym do slow-cookingu. Oprócz niego do dyspozycji klientów oddano bazę 40 programów stworzonych przez jednych z naj-

lepszych kucharzy świata. Nie zabrakło także prowadnic teleskopowych do wygodnego wsuwania i wysuwania blach i kratek. Producent wyposażył piekarnik w funkcję czyszczenia katalitycznego i parowego (Steam Clean), dzięki którym z łatwością usuniemy resztki jedzenia lub trudne plamy z tłuszczów. W wypadku czyszczenia katalitycznego zabrudzenia zbierane są w tylnej części komory, a następnie wypalane w wysokiej temperaturze. Z kolei Steam Clean zmiękcza resztki potraw, żeby można było je usunąć wygodnie, jedynie przy pomocy delikatnej ściereczki. Model NV75N5622RT pracuje w klasie efektywności energetycznej A+.



**SIEMENS. Piekarnik HS636GDS2**

## Wygodne i praktyczne pieczenie parowe

**Wśród innowacyjnych urządzeń z serii iQ700 marki Siemens dostępny jest piekarnik parowy HS636GDS2, który umożliwia gotowanie w delikatny i naturalny sposób. Gorąca para chroni aromat, witaminy i minerały zawarte w potrawach, a jednocześnie zachowuje ich naturalny wygląd.**

Model HS636GDS2 charakteryzuje się klasą efektywności energetycznej A+. Komora piekarnika ma pojemność 71 l, a zbiornik na wodę 1 l (urządzenie ma również wskaźnik zapelnienia zbiornika). Model marki Siemens ułatwia nie tylko gotowanie, ale również podgrzewanie przygotowanych już wcześniej potraw. Para doskonale nadaje się m.in. do podgrzewania warzyw, które dzięki temu zachowują odpowiednią kruchość. Rozwiązanie pulseSteam zapewnia natomiast chrupiącą skórkę i soczystą pieczeń. Dzięki systemowi cookControl Plus, wspomagającemu wybór potrawy, sukces kulinarny podczas przyrządzania wielu rozmaitych dań mamy gwarantowany. Wystarczy wprowadzić rodzaj potrawy oraz jej masę, a piekarnik sam zatroszczy się o najlepsze warunki do pieczenia – automatycznie dobierze najlepszy sposób grzania, właściwą temperaturę i czas trwania cyklu. Innym przydatnym rozwiązaniem jest funkcja coolStart, która pozwala na skrócenie



czasu przygotowywania potraw, a tym samym zmniejszenie zużycia energii, co sprawdza się zwłaszcza wtedy, kiedy mamy do czynienia z produktami mrożonymi. Dzięki funkcji coolStart nie musimy już ich wstępnie podgrzewać. Dostępna jest też funkcja softMove, która pozwala na delikatne otwieranie i zamykanie drzwi piekarnika. Dzięki systemowi ecoClean, wykorzystującemu specjalną powłokę, utrzymanie piekarnika w czystości jest znacznie łatwiejsze.



ELICA. Okap Plat

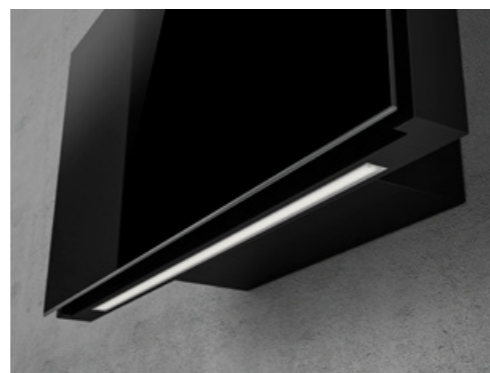
## Płaska, wydajna konstrukcja

Plat to cichy, kompaktowy i ergonomiczny okap wertykalny z nowej kolekcji urządzeń – Real Flat na sezon 2020/2021. Urządzenie jest potwierdzeniem nieustannej dbałości włoskiego producenta o rozwój i dostarczanie klientom innowacyjnych, a jednocześnie unikalnych produktów.



Nowy model marki Elica do doskonały wybór dla osób preferujących minimalistyczną stylizację kuchennej zabudowy. Okap Plat, dostępny w wykończeniu z czarnego lub białego szkła hartowanego, uzupełnionego aluminiowym profilem z efektem tytanowym wzdłuż dolnej krawędzi, stanowi idealne połączenie elegancji i lekkości. Szkło charakteryzuje się bardzo dużą wytrzymałością i małą zawartością żelaza, co zwiększa jego przejrzystość.

Okap Plat wykorzystuje innowacyjne rozwiązania techniczne. Mamy tu na myśli przede wszystkim system Multi-d Capture, który rozprowadza obszar zasysania na całym obwodzie frontowej powierzchni, maksymalizując efektywność pochłaniania oparów i nieprzyjemnych zapachów. Wizualnie równie lekki, co cichy, okap Plat wyposażony jest w technikę Comfort Silence, która gwarantuje wydajne odprowadzanie oparów bez powodowania jakichkolwiek zakłóceń. W urządzeniu



zastosowano specjalne filtry Long-Life, które można regenerować w piekarniku przez pierwsze 3 lata użytkowania, co zapewnia również skuteczność filtrowania na poziomie 60 proc.

Kolejną zaletą nowego modelu marki Elica jest łatwość utrzymania sprzętu w czystości. Płaski panel przedni, który można podnieść dzięki specjalnym zawiasom, ułatwia czyszczenie i kontrolę podczas rutynowej konserwacji, a także dostęp do filtrów i tym samym łatwiejsze czyszczenie wewnętrzne. Nowoczesny, płaski design sprawia, że okap doskonale nadaje się do montażu pomiędzy szafkami, a także jako samodzielne urządzenie, oferujące doskonałą elastyczność zarówno w systemach wyciągowych, jak i filtrujących. Za projekt modelu Plat, podobnie jak pozostałych modeli z serii Real Flat, odpowiada Fabrizio Crisà – włoski designer, od lat współpracujący z firmą Elica. Urządzenie jest dostępne w dwóch wersjach różniących się szerokością: 55 i 80 cm. Pracuje w klasie efektywności energetycznej A. Wykorzystuje oświetlenie Strip LED o mocy 7 W i temperaturze barwowej 3500 K. Wydajność urządzenia osiąga 730 m<sup>3</sup>/h.

# vestfrost

Vestfrost Art Collection  
by URSZULA CLARISE




## Wyraź siebie i **nadaj** charakter swojej kuchni

vestfrosthoe.eu

V





**Zmywarki wolnostojące  
– swoboda instalacji  
i użytkowania**

Wolnostojące konstrukcje zmywarek są bardzo popularne wśród konsumentów. Ich największą zaletą jest łatwość ustawienia i instalacji. Nie są zabudowywane frontem meblowym, a więc przy wyborze tego typu modelu istotne będą nie tylko parametry techniczne i funkcje, ale również wzornictwo.

**W**śród dostępnych na rynku modeli wolnostojących znajdziemy zarówno tańsze urządzenia, wyposażone w podstawowe rozwiązania i programy zmywania, jak i prawdziwie „inteligentne maszyny”, dzięki którym zmywanie może być nie zmartwieniem domowników, a wręcz prawdziwą przyjemnością. Najlepiej wyposażone modele pozwalają nawet na zaprogramowanie czasu automatycznego uruchomienia zmywarki, oczywiście z ustawionym wcześniej odpowiednim programem dostosowanym do załadunku. Dzięki temu urządzenie może uruchomić się automatycznie, również wtedy, kiedy nie ma nas w domu, a po powrocie możemy zastać już pozmywane, a nawet już suche naczynia. Można więc powiedzieć, że zmywanie robi się samo, a w dodatku niemal jak na zawołanie. Niektóre zmywarki

**Różnorodne rozmiary i panele**

Wśród zmywarek wolnostojących dostępne są modele o szerokościach 45 i 60 cm. W obu przypadkach znajdziemy urządzenia zarówno z panelem zakry-



**SIEMENS SN23EI14VE**

tym, jak i odkrytym. Cechą szczególną modeli z panelem odkrytym jest widoczny na froncie zmywarki panel sterowania, umieszczony w jej górnej części. Dzięki temu dostęp do ustawień jest możliwy bez



**MIELE G 7100 SC**

wyposażone są nawet w system automatycznego otwierania drzwi urządzenia po zakończeniu zmywania. Drzwi uchylają się wówczas za ledwie na kilka centymetrów, ale w zupełności wystarczy to by nastąpiła wymiana powietrza, która umożliwi szybkie wyschnięcie pozmywanych naczyń. Na rynku dostępne są nawet modele wolnostojące z systemem automatycznego dozowania detergentu, co sprawia, że chemii niezbędnej do uzyskania czystych i lśniących naczyń też nie musimy uzupełniać za każdym razem kiedy uruchamiamy urządzenie. Nam pozostaje więc już tylko włożyć brudne naczynia do zmywarki czy też wyjąć suche, pozmywane i pachnące. Na te dwie czynności póki co jeszcze automatycznego rozwiązania nie ma.



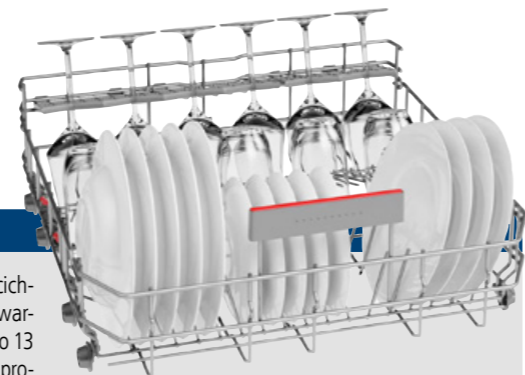
**AMICA DFM 636 ACBS**



## Szybka i cicha praca

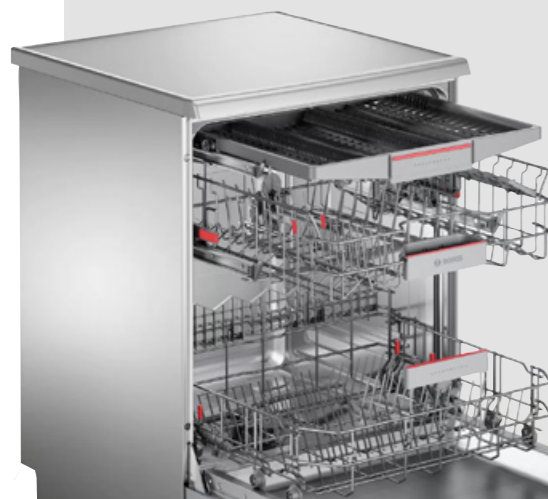
Nie tylko zmywarki zamknięte w zabudowie kuchennej mogą pracować cicho i wydajnie. Potwierdzeniem tego jest m.in. wolnostojący model SMS46NI05E marki Bosch. Zastosowano w nim specjalny pro-

gram cichy, zapewniający urządzeniu o 2 dB cichszą pracę niż w programie referencyjnym. Zmywarka ma szerokość 60 cm i umożliwia zmywanie do 13 kompletów naczyń. Urządzenie oferuje łącznie 6 programów zmywania. Oprócz wspomnianego już programu pozwalającego na ciche zmywanie dostępne są programy: Garnki 70 °C, Auto 45–65 °C, Eco 50 °C, Szkło 40 °C, oraz Godzinny 65 °C. W urządzeniu zastosowano system koszy VarioFlex Pro ze składanymi półkami. W komorze zmywarki znajduje się ponadto trzeci kosz, a właściwie szuflada Vario3 Pro, przeznaczona przede wszystkim na sztućce. Zmywarka ma ponadto funkcję VarioSpeed Plus, dzięki której możemy umyć i wysuszyć pełny załadunek naczyń w najkrótszym możliwym czasie. Czas zmywania ulega skróceniu nawet do 66 proc., oczywiście, z zachowaniem dużej wydajności zmywania.



Tryb ten można uruchomić z każdym długim programem zmywania. Model SMS46NI05E należy do klasy efektywności energetycznej A+++. Roczne zużycie energii wynosi 262 kWh, a zużycie roczne wody 1876 l. Cicho pracujący silnik zapewnia niski poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy zmywarki: 44 dB(A) re 1 pW. Zmywarka jest dostępna w inksowej wersji kolorystycznej. Szerokość i wysokość urządzenia to odpowiednio 60 i 84,5 cm. Sprawdzi się ono również w zabudowie podblatowej.

Fot. Bosch (x3)



konieczności otwierania drzwi urządzenia. Z kolei wolnostojący model z panelem zintegrowanym (ulożonym na rancie drzwi) można umieścić np. w niszy meblowej i uzyskać spójny, jednolity efekt w kuchennej aranżacji. Modele wolnostojących, nie-

na, ponieważ zazwyczaj nie zmywamy w niej pełnych kompletów naczyń, a różnorodne naczynia o rozmaitej, niekiedy niestandardowej wielkości. Niezależnie jednak od szerokości czy pojemności modelu wolnostojącego, tego typu zmywarki wyposażane są w podobne funkcje i rozwiązania techniczne, które mają zapewnić komfortowe i skuteczne zmywanie oraz suszenie naczyń.

## Głośność zmywarek

Cicha praca zmywarki jest bardzo istotna, zwłaszcza jeśli urządzenie jest wykorzystywane w dużych, otwartych przestrzeniach mie-

*Zmywarka wolnostojąca, zależnie od konstrukcji zabudowy kuchennej, może zostać ustawiona obok mebli, na równi z meblami lub wsunięta pod kuchenny blat.*



Fot. Amica

szalnych. Modele wolnostojące, mimo często braku dodatkowego wyciszenia w postaci zabudowy meblowej, nie pracują głośniejszo od modeli do zabudowy. W praktyce przeszkadzające czy irytujące nas dźwięki w zmywarce nie są w znaczącej większości pochodną konstruk-



AMICA DFM604WTM

cji zmywarki czy ich wyciszenia. Zwykle jest to „efekt” złego ich wy poziomowania, niefachowej zabudowy (w tym odpływu i podłączenia do syfonu) oraz nieumiejętnego rozmieszczenia naczyń w komorze zmywania.

## Pobór wody

To, ile pobiera wody dany model wolnostojący, zależy w dużej mierze od jego pojemności, a także od jakości komponentów i parametrów, w jakich pracuje. Nie możemy liczyć na to, że zmywarka zużywająca średnio 9 l na cykl zużyje o połowę mniej. Takie są jej parametry i już. Jedyną możliwością redukcji tych kosztów może być wybór takich systemów, programów

czy rozwiązań (np. połowa załadunku), aby zapewniły łatwą kontrolę nad procesem zmywania i oszczędność wody. Należy zacząć od podstaw. Im mniej wody, tym lepiej – zarówno dla środowiska, jak i naszego portfela. Nie zawsze jednak mała ilość wody potrzebnej do umycia określonej ilości naczyń wpłynie pozytywnie na samą jakość ich umycia. Dlatego, producenci oferują różnorakie systemy, które minimalizują jej pobór. Mowa m.in. o automatycznym dostosowaniu wody do zabrudzenia naczyń. Tego typu modele wykorzystują czujnik, który mierzy przepływ wody i dobiera automatycznie parametry cyklu. Na panelu sterowania dostępne są także funkcje lub programy oznaczone symbolem Eco. Wydłużają one cykl zmywania i redukują ważne współczynniki. Ciekawszym rozwiązaniem są ekonomiczne zbiorniki gromadzące wodę z ostatniego, najczystsze go cyklu płukania. Woda z takiego zbiornika zostaje wykorzystana na początku kolejnego cyklu mycia, najczęściej w fazie mycia wstępnego.



GORENJE GS54110X

## Pojemne i efektywne modele

Na rynku zmywarek wolnostojących nie brakuje pojemnych i innowacyjnych modeli zapewniających efektywne zmywanie. Do takich należy z pewnością zmywarka QW-HT31R452W-EU marki Sharp, która pomieści nawet do 15 kompletów naczyń. Wykorzystuje ona m.in. technikę IntelliWash. Czym charakteryzuje się to

rozwiązanie i co jeszcze potrafi zmywarka? IntelliWash to system automatycznego doboru temperatury zmywania i programu myjącego do liczby i rodzaju naczyń umieszczonych w komorze zmywarki. O skuteczną i efektywną pracę urządzenia dba system AquaGlide, czyli precyzyjne, wielokierunkowe zmywanie z wykorzystaniem strumienia wody, który może być skierowany ku górze lub ku dołowi. Dzięki temu zarówno podłużne naczynia, jak i te najbardziej zabrudzone znajdujące się w dolnej części zmywarki będą czyste po zakończonym cyklu. Urządzenie zmywa na trzech poziomach koszy. Trzeci, najwyższy poziom składa się z dwóch części i jest przeznaczony na sztućce, ale pomieści również drobne naczynia i akcesoria kuchenne, jak np. spodki czy mieszadła miksera. Sztućce można również zmywać z wykorzystaniem specjalnego koszyka, który znajduje się w dolnej szufladzie.

Wygodny w obsłudze panel sterowania oraz wyświetlacz ułatwiają ustawienie wybranego spośród dostępnych programów automatycznych. Dostępny jest

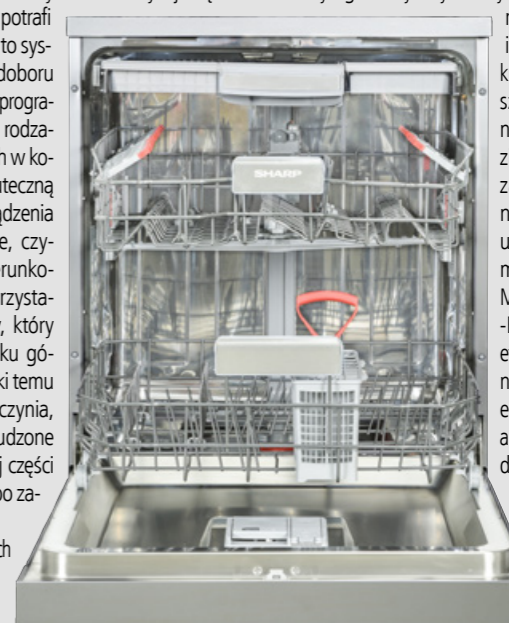
też tryb zmywania połowy załadunku. Funkcjonalnym udogodnieniem, zwłaszcza dla rodziców małych dzieci, jest ponadto opcja Extra Hygiene, która dzięki myciu w wysokiej temperaturze usuwa 99,99 proc. bakterii. O lepsze suszenie naczyń zadba z kolei system Turbo Drying – aktywny wentylator, który zasysa pa-

rową z wnętrza zmywarki i przez zwiększoną cyrkulację powietrza zwiększa efektywność suszenia. Użytkownik, w razie potrzeby, może też zaprogramować opóźnienie uruchomienia ustawionego programu zmywania.

Model QW-HT31R452W-EU wyróżnia się klasą efektywności energetycznej A+++. Roczne zużycie energii wynosi 267 kWh, a wody 2520 l (zużycie wody w pojedynczym cyklu standardowym to 9 l).

Zmywarka pracuje cicho i wydajnie. Poziom hałasu podczas zmywania nie powinien przekroczyć 45 dB. W trosce o bezpieczeństwo mieszkania i domowników zmywarka jest wyposażona w system ochrony przed wypływem wody, filtr antybakteryjny, a także blokadę przed niepożądaną zmianą programu.

Fot. Sharp (x2)



BOSCH SMS4EV114E

zależnie od tego, czy z panelem odkrytym czy zamkniętym, nie zabudowuje się frontem meblowym. W tego typu zmywarkach istotną rolę stają się więc kolory obudowy. Najpopularniejsze z nich to biały, inksowy i czarny.

## Pojemność zmywarki

Z gabarytami zmywarki wiąże się jej pojemność, która często „mierzona” jest w kompletach naczyń. Pamiętajmy jednak, że pojemność to rzecz umow-



Fot. LG



Fot. Bosch



# ZMYWARKI

## Kompakto i skutecznie

Zmywarki wolnostojące wciąż są nadal bardzo popularne i chętnie stosowane w wielu polskich gospodarstwach domowych. Możliwość wyboru nie tylko spośród modeli o szerokości 60 cm, sprawia, że zmieszczą się one praktycznie w każdej kuchni. Taki jest właśnie nowy model DFM438ACTKID marki Amica. Urządzenie ma 45 cm szerokości i oferuje 9 różnych programów zmywania, w tym program automatyczny, w którym zmywarka sama dobiera parametry do poziomu zabrudzenia naczyń. W trakcie cyklu zmywania cały proces jest na bieżąco optymalizowany. Zmywarka ma też program umożliwiający automatyczne czyszczenie wnętrza urządzenia. Odpowiednie parametry, jakie zostały w nim zastosowane, zapew-



niają nie tylko skuteczną pielęgnację komory zmywarki, ale również oszczędzają energię i czas użytkownika. W modelu DFM438ACTKID dostępna jest górna szuflada na sztućce MaxiSpace3, dzięki której nie zajmują one dodatkowego miejsca w komorze zmywarki. Urządzenie wykorzystuje ponadto system TurboDrying, który sprawia, że naczynia wyjęte ze zmywarki są perfekcyjnie wysuszone, a to dzięki dodatkowemu układowi wentylatorów, który wymusza cyrkulację powietrza w komorze, tym samym zwiększając efektywność suszenia. Górny kosz na naczynia można wygodnie przesunąć w górę lub w dół (nawet przy jego pełnym załadunku), co pozwala zmieścić dodatkowe miejsce na duże garnki lub wysokie szklanki albo kieliszki. Zmywarka pracuje w klasie efektywności energetycznej A+++.

Fot. Amica (x2)

## Podłączenie do ciepłej wody

Niektóre modele zmywarek wolnostojących, oprócz standardowej możliwości podłączenia do wody zimnej, mogą być podłączone do wody ogrzanej do maksymalnie 60 °C. Wtedy oszczędzamy zarów-

no energię elektryczną do podgrzania wody, jak i przeznaczony na to czas. Czas zmywania skraca się więc o kilkanaście minut – zmywarka tyle potrzebuje czasu na aktywowanie grzałek elektrycznych i nagrzanie wody. Warto wiedzieć, że ciepła woda może pochodzić już z instalacji z wodą ciepłą, a także być podgrzana z pomocą instalacji so-

*Wygodny w obsłudze panel sterujący to ważny element każdej zmywarki. Ergonomiczne przyciski i odpowiednio zdefiniowane programy zmywania sprawiają, że wybór tego najodpowiedniejszego jest bardzo prosty.*



**AMICA DFM 658 ACNTRKID**

larnej czy pompy ciepła. I tutaj widać największą oszczędność, tym bardziej że w porównaniu ze zwykłym bojlerem elektrycznym wymienione źródła najtaniej ogrzewają wodę.

## Ściana wodna w zmywarce

Producenci zmywarek stosują rozmaite systemy zraszania zmywanych naczyń. Jedną z ciekawszych inno-



**SHARP QW-HS24F472W**

wacji w segmencie zmywarek, w tym również modeli wolnostojących, opracowała firma Samsung. Mamy tutaj na myśli technikę WaterWall (z ang. ściana woda). W odróżnieniu od tradycyjnej konstrukcji wykorzystuje ona specjalną belkę, która pod wpływem ruchu (do przodu i do tyłu) rozprowadza wodę po całej komorze. Producent w niezależnych badaniach wykazał, że zmywarki z systemem WaterWall mogą skutecznie wyeliminować problem niedomytych naczyń, zwłaszcza w tzw.

Fot. Bosch



**Amica**  
for living



OpenDry

## Nowa zmywarka Amica. Zapomnij o wycieraniu naczyń.

Nie dość, że nie musisz już ręcznie zmywać naczyń, to od teraz nie musisz ich również wycierać. Z nowej zmywarki Amica z **OpenDry** wyjmiesz idealnie czyste, suche i lśniąco naczynia, od razu gotowe do użycia. Funkcja **OpenDry** sprawia, że po zakończeniu cyklu zmywania drzwi zmywarki otwierają się same, przez co naczynia doskonale się dosuszają. Naturalny i szybszy proces suszenia to również brak zacieków, a także mniejsze zużycie energii. Perfekcyjne zmywanie i suszenie tylko ze zmywarką Amica!



## Modele z automatycznym dozowaniem



Wśród zmywarek wolnostojących dostępne są również modele, które wykorzystują automatyczne dozowanie detergentów. Przykładem takiego urządzenia jest model G 7310 SC firmy Miele należący do urządzeń Generacji 7000 tego producenta. Jest to zmywarka o szerokości 60 cm z funkcją AutoDos wykorzystującą PowerDisk. Zawiera on 400 g detergentu w formie granulatu, który dozowany automatycznie jest przy każdym z programów mycia. Dysk obraca się o 360°, a granulatu dostaje się do wnętrza zmywarki. System

Fot. Miele

sam dozuje odpowiednią ilość detergentu w zależności od wybranego programu. Zawartość dysku wystarcza przeciętnie na 20 cykli mycia w programie Eco.

W urządzeniu zastosowano także szufladę 3D MultiFlex, w której można umieścić nie tylko sztućce, ale też mniejsze naczynia i przybory kuchenne. Dostępnych jest aż 10 różnych programów zmywania (w tym tryb konserwacji urządzenia) oraz m.in. takie tryby jak Eco, Automatyczny, Intensywny, Delikatny, SolarEnergy oraz QuickPowerWash. Ten ostatni pozwala na pozmywanie naczyń w czasie krótszym niż 1 godz. Model G 7310 SC pomieści do 14 kompletów naczyń. Charakteryzuje się klasą efektywności energetycznej A+++–10 proc. Roczne zużycie energii to 208 kWh (w programie Eco), a zużycie wody na cykl to ok. 8,9 l. Urządzenie jest wyjątkowo ciche. Maksymalny poziom hałasu wytwarzany podczas pracy zmywarki nie powinien przekraczać 43 dB(A) re 1 pW. Model G 7310 SC obsługuje funkcję WiFiConn@ct, co pozwala na połączenie go z lokalną siecią internetową i zdalne sterowanie nim za pomocą urządzeń mobilnych.

martwych strefach, które występują w niemal każdej zmywarce.

### Para w zmywarce

Zastosowanie pary wodnej w zmywarkach nie powinno nikogo dziwić. Jeśli parę da się efektywnie wykorzystać w pralkach, suszarkach, piekarnikach

czy czyszczących parowych, to czemu nie zrobić tego w zmywarce? Zwłaszcza, że ma ona doskonałe właściwości myjące i odkażające. Wytworzenie pary, która wspomaga rozpraszanie wody przez ramiona spryskujące, gwarantuje najlepszą możliwą jakość zmywania, nawet w wypadku bardzo delikatnych elementów zastawy. Para wodna jest jednym z najlepszych „detergentów”. Skutecznie rozpuszcza bród i zabrudzenia, a dodatkowo odkaża naczynia. Para wodna usprawnia

*Coraz częściej w zmywarkach stosuje się specjalną szufladę na sztućce. Jej kilkucentymetrowa wysokość pozwala także na ustawienie na jej obszarze nawet niskich filiżanek, np. do espresso.*



Fot. Amica



**BOSCH SPS6EMI23E**

nia więc znacząco proces mycia. Co ciekawe i ważne, wykorzystywana jest także do suszenia naczyń. Na rynku jest bardzo mało zmywarek z funkcją pary.

### Elementy wyjmowane

Stosowane w zmywarce kosze na naczynia mogą mieć kilka elementów, które w sposób praktycz-



**SIEMENS SN236I00NE**



Fot. Samsung



**SAMSUNG DW60M9550FS**

ny da się regulować czy nawet wyciągnąć. Można przede wszystkim o koszach lub szufladach na sztućce. Wielu producentów stosuje mniejsze przegrrody w takiej szufladzie, aby móc swobodnie wyjąć jeden z jej elementów. Stosowane są także specjalne maty, które można zwinąć i przenieść w wygodne dla użytkownika miejsce, np. na blat. Wyjmowanym elementem jest także praktyczny koszyk na sztućce ulokowany w sposób wolnostojący w koszu głównym (najczęściej jest to dolny kosz). Producenci oferują także dodatkowe akcesoria usprawniające mycie i dbające o bezpieczeństwo samych naczyń. Mowa przede wszystkim o podstawkach na nieporęczne naczynia, takie jak butelki czy wazon, oraz o uchwytach na dodatkowe kieliszki.

### Opóźniony start

Powszechnie, nie wiedząc czemu, przyjęło się twierdzić, że timer, a więc opcja opóźnionego startu, jest



**MIELE G 7310 SC AutoDos**

Kosze zmywarek wyposażone są w wiele udogodnień, które odpowiadają za bezpieczne zmywanie. Są to m.in. różnorodnej konstrukcji wsporniki i uchwyty do kieliszków.

głównie po to, aby zmywać w nocy, korzystając z tańszych taryf energetycznych. Bez wątpliwości można do tego celu użyć timera, ale można wykorzystać go także na wiele innych, praktycznych sposobów. Można na przykład ustawić zmywanie na rano (ciepłe, pachnące naczynia), można dla komfortu i bezpieczeństwa włączyć urządzenie z opóźnieniem, aby koniec zmywania wypadł akurat na nasz powrót z pracy, kiedy boimy się (czy po prostu nie lubimy) zostawić włączonych urządzeń, kiedy wychodzimy do pracy.

### Mycie strefowe i intensywne

Dostępna w niektórych modelach wolnostojących funkcja mycia strefowego to rozwiązanie, które daje



**SHARP QW-GX12F472S-EU**

możliwość mycia naczyń przy niepełnym załadunku (np. tylko w górnym koszu). Dzięki niemu możemy myć naczynia oszczędnie bez obawy, że zmywarka zużyje tyle samo wody jak przy całkowitym wypełnieniu komory. Podobnym rozwiązaniem jest opcja mycia połowy załadunku. Wówczas zmywarka do wielkości załadunku, niezależnie od tego, w którym koszu zostanie on ulokowany, dostosowuje zużycie wody oraz energii elektrycznej.

W zmywarkach może być również dostępna tzw. strefa intensywna. Rozwiązanie to polega na zwiększeniu ciśnienia wody i temperatury zmywania, najczęściej w dolnym koszu. Dzięki tej funkcji czyszczono najniższe naczynia, np. garnki czy patelnie, będą idealnie czyste, a włożone w górnym koszu kieliszki – bezpiecznie myte.



Fot. Amica

### Zmywanie bez wycieku

Wyciek wody z urządzenia to jedna z najpoważniejszych awarii w zmywarce. Może ona przysporzyć nam wiele niemiłych sytuacji, począwszy od sprzątania brudnej i tłustej wody po naczyniach, kończąc na remoncie sufitu sąsiada (o zaufaniu do marki już nie mówimy). Większość nowoczesnych zmywarek wyposażona jest w rozwiązanie eliminujące lub zmniejszające do minimum problem wycieku. Mowa o stosowanym przez wielu producentów systemie Aqua Stop. Działa on na zasadzie odcięcia dopływu wody do zmywarki. Wtedy włączana zostaje pompa, która wypompuje resztę wody znajdującej się w zmywarce do kanalizacji. Istnieje kilka konstrukcji systemu Aqua Stop. Z jednej strony mogą to być węże z elektrozaworami (pojedyncze, podwójne), odpowiadające za kontrolę przepływu wody, bądź zintegrowane czujniki wycieku umieszczone w najniższej części zmywarki.



**BEKO DFN28432X**



# ZMYWARKI

## Wolnostojąca zmywarka parowa



Wyjątkowym na rynku urządzeniem jest zmywarka parowa DF415HSS marki LG z techniką TrueSteam, która poza tym, że gwarantuje doskonałe rezultaty zmywania, pomaga także zadbać o bezpieczny, zdrowy dom. Technika TrueSteam wykorzystuje właściwości pary. Dzięki niej zmywarka usuwa do 99,9 proc. niebezpiecznych bakterii i wirusów. Para pozwala także na delikatne, ale efektywne usuwanie nawet wyjątkowo uporczywych zabrudzeń bez konieczności wcześniejszego namaczania czy opłukiwania naczyń. Częsteczki pary wodnej pomagają jednocześnie zredukować o 30 proc. zacieki na szklankach, kieliszkach czy innych elementach zastawy. W rezultacie otrzymujemy błyszczące naczynia bez zbędnego wysiłku. Dzięki systemowi czterech ramion natryskowych zamiast dwóch techni-

ka QuadWash dokładniej czyści naczynia, niezależnie od tego, na której półce zmywarki się znajdują. Ramiona obracające się w wielu kierunkach „strzelają” strumieniami wody pod różnym kątem, docierając nawet w trudno dostępne miejsca. Zmywarka jest kompatybilna z aplikacją mobilną LG SmartThinQ. Pozwala to pobierać nowe programy, np. mycia garnków, naczyń żaroodpornych, szkła czy tryb nocny, oraz personalizować je w zależności od potrzeb. W aplikacji znajdziemy też m.in. funkcję przypomnienia o konieczności czyszczenia urządzenia czy Smart Diagnosis, która pomaga w szybkim i skutecznym rozwiązywaniu ewentualnych problemów z urządzeniem. Dzięki silnikowi inwerterowemu urządzenie jest nie tylko trwalsze i bardziej energooszczędne, ale również wyjątkowo ciche.

Fot. LG (x2)

## Konserwacja i czyszczenie

Obok funkcjonalności, parametrów technicznych czy prawidłowego montażu jednym z ważniejszych aspektów poprawnego działania urządzenia jest jego regularne czyszczenie i konserwacja. Szczególnie dotyczy to zmywarki. Ma to niebagatelny wpływ na trwałość i bezawaryjność urządzenia. Usprawnia przepływ wody w obiegu zmywarki i wpływa znacznie na zachowanie higieny komory zmywania, jak i samych naczyń. Należy więc zadbać o stałe czyszczenie i odtłuszczenie filtrów głównych, przewodów wewnętrznych, uszczelek, a na końcu panelu sterowania i samego frontu urządzenia. Do zakresu konserwacji zaliczyć należy dosypywanie soli do zmiękczenia wody i nablyszczą. Oczywiście, można teoretycznie zmywać bez nich, ale rezultat będzie mizerny, a dodatkowo narażamy zmywarkę na niepotrzebne usterki. W niektórych modelach zmy-



**SIEMENS SR23HI48KE**

*W zmywarkach stosowane są rozmaite systemy zraszania naczyń. Opatentowany system WaterWall firmy Samsung, w odróżnieniu od tradycyjnych ramion zraszających, wykorzystuje specjalną belkę, która pod wpływem ruchu (do przodu i do tyłu) rozprowadza wodę po całej komorze.*

Fot. Samsung



**MIELE G 5022 SC Selection**

warek dostępne są specjalne programy automatycznego czyszczenia wnętrza urządzenia, które znacznie ułatwiają konserwację sprzętu i zapewniają mu długotrwałe i bezawaryjne działanie.

## Front i panel sterowania

Zwieńczeniem czyszczenia wnętrza zmywarki będzie pielęgnacja frontu urządzenia oraz panelu sterowania. Stalowe obudowy można umyć lekko nawilżoną ściereczką z dodatkiem delikatnego detergentu albo specjalistycznym środkiem do stali nierdzewnej (który dodatkowo optycznie zamaskuje rysy – polecamy!). Panel sterowania, obok uchwytu, używany jest najczęściej, więc i o nim należy pamiętać. Nie można stosować mokrej ściereki, ponieważ w kontakcie z wodą panel może ulec awarii. Do czyszczenia paneli (tych na metalu lub tych na szkle) należy stosować markowe, sprawdzone środki, aby nie zmyć napisów ani nie zmatowić czy porysować wyświetlacza.



**SAMSUNG DW60R7050FS**

# KÄRCHER



## WOW! ZACHWYĆ SIĘ NA NOWO.

Podłogi i okna to powierzchnie, których sprzątanie nie jest lubianym zadaniem... Ale tak nie musi być, bo... mopem FC 7 wyczyścisz podłogę w mig, a myjka WV sprawi, że okna będą lśnić! Bez Twojego wysiłku! Zobacz więcej na [karcher.pl](http://karcher.pl)





# ŻEGNAJCIE TRADYCYJNE WAGI POWITAJMY NIKOLATESLA LIBRA



WĄŻY



GOTUJE



POCHŁANIA

## NIKOLATESLA LIBRA.

PIERWSZA NA ŚWIECIE PŁYTA ZE ZINTEGROWANYM OKAPEM ORAZ WAGĄ.

NikolaTesla Libra to innowacyjna płyta indukcyjna ze zintegrowanym okapem kuchennym, umożliwiającą ważenie składników bezpośrednio w garnku, przy dowolnym poziomie temperatury. Wizjonerski produkt łączący elegancję, moc, ciszę i precyzję. Wyjątkowe cechy NikolaTesla Libra to po trzykroć rewolucja kulinarna. **NikolaTesla Libra | Design Fabrizio Crisà**

[elica.com](http://elica.com)

 **elica**  
aria nuova