



**POBIERZ  
NUMER!**

**FABER**  
AIR MATTERS



**Temat numeru!**

**Okapy przyścienne**

**Piekarniki parowe**

**Młynki podzlewozmywakowe**



BSH – rozmowa z Kamilą Kędrzą o płytach grzejnych

Elica – okap Rules z czterema nagrodami za design i innowacje

Falmec Quantum – płyta zintegrowana z wyciągiem

Amica – akcja promocyjna pod hasłem „Zyskaj w duecie”

## Temat numeru!



Fot. Faber

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### Innowacyjne płyty grzewcze z sensorem gotowania i nie tylko

Rozmowa z Kamilą Kędzią, product managerem w BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.

### Czy czekają nas podwyżki cen sprzętu AGD?

Obserwowany wzrost cen AGD osób z branży nie dziwi. Nie wszyscy jednak zdają sobie sprawę z przyczyn i skali tego zjawiska.

### Okapy przyścienne – design, innowacje i wygoda użytkownika

4 Podpowiadamy, na co zwrócić uwagę wybierając model przyścienny. 12

### Przygotowywanie potraw na parze i z dodatkiem pary

8 Piekarniki parowe to wyjątkowe modele, które poza klasycznymi formami obróbki termicznej wykorzystują przy pieczeniu także parę wodną. 22

### Praktyczne i funkcjonalne młynki na odpadki

10 Urządzenia te ułatwiają pozbywanie się codziennych resztek jedzenia, a tym samym pomagają zadbać o porządek w kuchni. 28

## W NASTĘPNYM NUMERZE

### Płyty indukcyjne

Płyty indukcyjne, jak sama nazwa wskazuje, działają na zasadzie indukcji magnetycznej. Technika ta jest bardzo bezpieczna i komfortowa.

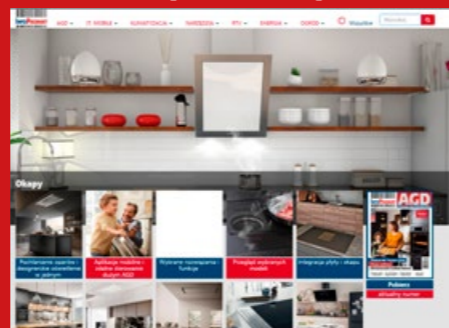
### Zamrażarki do zabudowy

Urządzenia te umożliwią długie magazynowanie żywności. Produkty przechowywane są najczęściej w szufladach.

### Zlewozmywaki i baterie ceramiczne

Współczesna ceramika stosowana w zlewach i bateriach charakteryzuje się dużą twardością, a tym samym odpornością na czynniki zewnętrzne.

## WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



### Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA\*



- Zwizualizowane sieci sklepów AGD, RTV, IT, media
- Zwizualizowane sieci sklepów elektrycznych i oświetleniowych
- Studia kuchenne oraz salony meblowe, projektanci
- Niezależne sklepy AGD, RTV, IT, media
- Hipermarkety, supermarkety, dyskonty
- Kanał internetowy, sklepy i witryny poradnikowe
- Firmy przedstawicielskie i kadra zarządzająca

### Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

**Wydawca:**  
InfoMarket Sp. z o.o.  
ul. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa

**Redaktor naczelny:**  
Piotr Krakowiak

**Miejsce i data wydania:**  
Warszawa, kwiecień 2021

**Druk:**  
Fundacja Źródła Życia

**Konfekcjonowanie:**  
ADK Dariusz Krakowiak

**Znak informacyjny:**  
ISSN: 2719-7271

**Numer wydania:**  
Nr 3, kwiecień 2021

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**  
for living

## Pora na parę



Piekarnik parowy FullSteam

Wielozadaniowe piekarniki parowe Amica to wyśmienite dania na każdą porę dnia.

- Pyszne i chrupiące bułeczki na śniadanie (wyrastanie ciasta i pieczenie z parą)
- Smaczny i szybki obiad po pracy (odgrzewanie z parą)
- Puszysty i wilgotny sernik na deser (pieczenie z parą)
- Soczyste i delikatne mięso na kolację (gotowanie sous vide)

A dzięki gotowym programom parowym nie musisz być szefem kuchni, żeby dania wyszły perfekcyjnie!

## Elica

### Okap Rules z czterema nagrodami

**Naścienny model Rules firmy Elica z najnowszej kolekcji tego producenta, zaprojektowany przez Fabrizio Crisę, zdobył aż cztery prestiżowe nagrody za design i innowacje w międzynarodowych konkursach.**



W konkursie „International Design Awards” okap Rules marki Elica zdobył złotą statuetkę w kategorii artykułów wyposażenia wnętrz i srebrną w kategorii urządzeń kuchennych.

Już na początku 2021 r. okap Rules święcił triumfy, wygrywając kolejne dwa międzynarodowe konkursy. Pierwszą nagrodę zdobył w plebiscycie

Okap Rules zadebiutował w 2020 r. w 13. edycji plebiscytu „International Design Awards” (IDA), gdzie rywalizował z najnowocześniejszymi projektami i innowacyjnymi produktami z całego świata. IDA jest jedną z najważniejszych nagród w zakresie wzornictwa nie tylko w Ameryce, ale i na świecie. Powstała po to, by promować wyjątkowych wizjonerów oraz odkrywać nowe talenty w dziedzinie architektury wnętrz, produktów, grafiki, a także projektowania mody.

„Archiproducts Design Award” 2021 za oryginalność i estetykę. Jury tego międzynarodowego konkursu ocenia przede wszystkim jakość wzornictwa, oryginalność i unikatowość przedmiotów zgłoszonych przez producentów w 14 różnych kategoriach.

Kolejne zwycięstwo okapu Rules firma Elica świętowała w konkursie „Iconic



Design Awards” 2021 za innowacyjny produkt. Inicjatorem tego wydarzenia jest German Design Council, jedna z najważniejszych na świecie instytucji działających w zakresie ekspertyzy designu i architektury. Wyróżnienie jest tym cenniejsze, że równoległe z modelem Rules tegoroczną nagrodę IDA zdobyła także płyta grzewcza zintegrowana z okapem – NikolaTesla Fit.

– Tak znaczące i prestiżowe nagrody przyznane okapom i płytom grzewczym Elica wyróżniają markę na rynku. Pomimo obiektywnych trudności związanych z pandemią Elica nie rezygnuje z jakości i dbałości o design. Dobrze zaprojektowane produkty, szczególnie artykuły wyposażenia wnętrz, doceniane są teraz bardziej niż kiedykolwiek wcześniej, bo spędzamy w ich otoczeniu więcej czasu. Estetyka i funkcjonalność definiują siłę naszej marki, a kolejne międzynarodowe nagrody za wzornictwo i innowacje stanowią potwierdzenie innowacyjności naszych produktów – powiedział Piotr Bagiński, country manager firmy Elica w Polsce.

## Gaggenau

### Szanujmy to, co wyjątkowe

**Gaggenau, luksusowa marka AGD, rozpoczęła nową edycję akcji „Respected by Gaggenau” („Szanujmy to, co wyjątkowe – Gaggenau”). Odzwierciedla ona zaangażowanie marki m.in. na rzecz dziedzictwa rzemieślniczego.**



Gaggenau ogłosił finałową piętnastkę nominowanych w trzech kategoriach: kulinaria, uprawa winorośli i design, spośród których zostaną ostatecznie wyłonieni zdobywcy prestiżowego wyróżnie-

nia „Respected by Gaggenau” 2021. Wśród nominowanych znaleźli się przedstawiciele Anglii, Niemiec, Włoch, Francji, Hiszpanii, Danii i Szwecji. Lista piętnastu nominowanych została wyłoniona

w wyniku rygorystycznego procesu, w ramach którego najlepsi specjaliści z całej Europy wybierali rzemieślników pod kątem kryteriów zgodnych z wartościami marki Gaggenau. Nominacje zostały ocenione przez ogólnoswiatową radę kuratorską, na czele której stał dyrektor zarządzający firmy Gaggenau, dr Peter Goetz.

W ramach podjętych działań Gaggenau chce współpracować m.in. ze światowej klasy szefami kuchni, rolnikami i producentami wina oraz designerami. Z prestiżowej listy nominowanych zostanie wyłoniony jeden zwycięzca w każdej z kategorii. Trzech laureatów otrzyma sygnaturę „Respected by Gaggenau”, co da im możliwość partnerowania globalnym wydarzeniom organizowanym przez tego producenta AGD. Każdy z nagrodzonych otrzyma pakiet, który wesprze jego biznes i pomoże w rozwinięciu dotychczasowej działalności.



# armonia

jak Beat

Armonia po włosku to harmonia. Faber interpretuje ją od 65 lat, dzięki umiejętności dostosowywania się do zmieniających potrzeb i stylu życia. Tak jak lekki, podwieszany okap Beat, który łączy zaawansowane technologie z minimalistycznym designem. Czas na nowe, harmonijne rozwiązania!



## Amica

### Zyskaj w duecie

Amica przygotowała dla klientów promocyjną ofertę na zestawy urządzeń do zabudowy kuchennej, w której można otrzymać zwrot części kwoty wydanej na zakupiony sprzęt.



Kupując zestaw złożony z objętych promocją modeli – piekarnika oraz płyty grzejnej – można otrzymać 450 zł zwrotu. Zakup promocyjnych zestawów należy zarejestrować na stro-

nie internetowej. Można tego dokonać za pośrednictwem konta użytkownika serwisu „Moja Amica”, a także bez konieczności rejestracji w nim. Po spełnieniu warunków za-

wartych w regulaminie promocji klient otrzyma zwrot wspomnianej kwoty w formie karty przedpłaconej Sodexo.

Oferta obowiązuje do wyczerpania puli urządzeń objętych promocją, jednak nie dłużej niż do 15 czerwca 2021 r. Ostateczny termin rejestracji zakupionych zestawów promocyjnych upływa 29 czerwca 2021 r. Wśród piekarników biorących udział w akcji promocyjnej znalazły się modele z linii X-type, Q-type oraz Studio. Są to m.in. urządzenia z wbudowanym modulem Wi-Fi, a także wyposażone w innowacyjną funkcję OpenUp!, ułatwiającą otwieranie drzwi komory piekarnika. Płyty grzejne, które można nabyć w ramach promocji, to modele indukcyjne, z jednym wyjątkiem – czteropalnikową płytą gazową na szkle, modelem PGCA6101ApFTB.

Szczegółowe informacje, w tym pełna lista urządzeń objętych akcją promocyjną, dostępne na stronie internetowej [moja.amica.pl/#/zyskaj-w-duecie](http://moja.amica.pl/#/zyskaj-w-duecie).

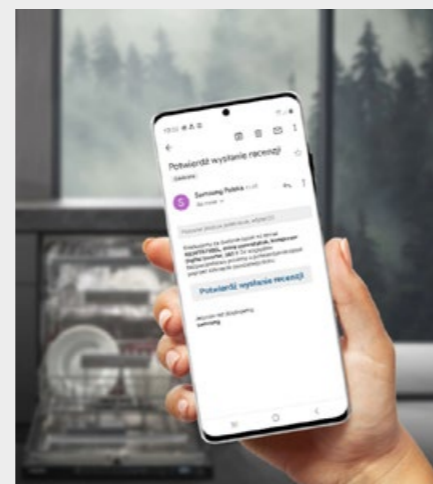
## Samsung

### Dodaj kuchni blasku

Firma Samsung przygotowała dla klientów akcję promocyjną, w której przy zakupie zmywarki można otrzymać w prezencie roczny zapas produktów marki Somat – tabletek do zmywania oraz środków, które pomogą zadbać o czystość naczyń i urządzeń.

Promocja trwa do 30 kwietnia 2021 r. lub do wyczerpania puli nagród. Wymagana jest rejestracja urządzenia objętego akcją promocyjną w terminie 21 dni kalendarzowych od jego zakupu. Są to różnego typu zmywarki – wolnostojące, do zabudowy, z panelem

odkrytym lub zamkniętym, o szerokości 45, a także 60 cm, a zatem dla każdego coś dobrego. Jednym z warunków promocji jest również pozostawienie opinii o nabytym urządzeniu na stronie internetowej [dodajkuchniablasku.pl](http://dodajkuchniablasku.pl), stronie sklepu, w którym urządzenie zostało zakupione, lub na stronie porównywarki cenowej. Opinia musi wyraźnie wskazywać na jej związek z akcją promocyjną – w treści należy dodać hasztag #uzytkownikSamsung. Następnie konieczna jest rejestracja na stronie promocji przy użyciu konta Samsung Account. Do zgłoszenia trzeba dołączyć zdjęcie lub zrzut ekranu opublikowanej opinii, zdjęcie lub skan dowodu zakupu oraz zdjęcie tabliczki znamionowej objętego promocją zakupionego modelu zmywarki. Po pozytywnej weryfikacji zgłoszenia nagroda – zestaw produktów marki Somat – zostanie wysłana na wskazany przez klienta adres (najpóźniej do dnia 28 lipca 2021 r.). W skład



nagrody wchodzi 400 tabletek do zmywarki Somat Gold oraz 12 tabletek czyszczących Somat Duo Machine Cleaner.

Szczegóły promocji, w tym lista urządzeń biorących udział w akcji, dostępne są w regulaminie i na stronie internetowej [dodajkuchniablasku.pl](http://dodajkuchniablasku.pl).



## Kulinarne arcydzieło

Nowa kolekcja urządzeń do zabudowy to prawdziwy przełom w projektowaniu kuchni. Wyróżnia się unikatowym pionowym oknem w piekarniku, eleganckim, satynowym szkłem, matowymi wykończeniami, dotykowym ekranem i dbałością o każdy detal.

W ramach linii dostępne są piekarniki z technologią Dual Cook oraz piekarniki parowe – Dual Cook Real Steam, z którym przygotujesz zdrowe, smaczne dania w specjalnym naczyniu do gotowania na parze i Steam Assist z opcją pieczenia z dodatkiem pary.

Linie uzupełnia płyta indukcyjna zintegrowana z wyciągiem. Rozwiązanie to pozwala na instalację w dowolnym miejscu - na wyspie kuchennej czy na blacie pod oknem. Ograniczeniem jest jedynie wyobraźnia.



# WYWIAD

## Innowacyjne płyty grzewcze

### z sensorem gotowania

### i nie tylko



Rozmowa z

**Kamila Kędzią,**

product manager w BSH Sprzęt  
Gospodarstwa domowego Sp. z o.o.

**Redakcja:** Płyty indukcyjne marki Bosch to jedne z najnowocześniejszych tego typu urządzeń na rynku. Wśród innowacyjnych rozwiązań, dostępnych w wybranych modelach, znajdziemy m.in. obsługę platformy Home Connect. Jak działa to w płytach indukcyjnych?

**Kamila Kędzią:** Projektując nasze płyty grzewcze, myśleliśmy przede wszystkim o komforcie użytkownika i idealnym smaku potraw. Dzięki bezpłatnej aplikacji Home Connect można w prosty sposób kontrolować urządzenia i zarządzać nimi zdalnie w dowolnym momencie i miejscu. Można je włączać i wyłączać, zyskując dodatkowe funkcje i programy, które są dostępne jedynie z poziomu aplikacji, np. z bazy przepisów z sugerowanymi ustawieniami. Ponadto urządzenie wysyła powiadomienia, a w razie pytań, aplikacja oferuje dostęp do zdalnej diagnostyki serwisowej. Posiadając Home Connect, zyskujemy szeroką gamę usług partnerów ekosystemu.

**Ciekawym rozwiązaniem w płytach jest sensor gotowania. Jakie korzyści przynosi przyrządzanie potraw z pomocą tego sensora?**

Płyty grzewcze Bosch zapewniają szereg funkcji, które pomagają gotować i smażyć dokładnie tak,

jak tego oczekujemy. Sensor PerfectCook kontroluje cały proces gotowania potrawy, automatycznie obniżając temperaturę w garnku. W ten sposób nie się nie wygotuje, nie wykipi ani nie przypali. Sensor pomaga szczególnie przy gotowaniu w kąpeli wodnej o stałej, niskiej temperaturze.

**W doborze optymalnych parametrów gotowania pomaga też sensor smażenia. Czy ten dodatek znajduje się również w wyposażeniu modeli marki Bosch? W jaki sposób możemy go wykorzystać?**

Czujnik PerfectFry utrzymuje temperaturę na odpowiednim poziomie za nas, pozostawiając użytkownikowi jedynie wybór odpowiedniej mocy grzania. Do dyspozycji mamy 5 różnych poziomów mocy. Dzięki temu możemy być pewni, że naleśniki czy stek będą zawsze odpowiednio i równomiernie wysmażone.

**Jak działa FlameSelect w płytach gazowych Boscha?**

Bosch nieustannie pracuje nad poprawianiem komfortu i bezpieczeństwa gotowania na gazie. Do tej pory ogień trzeba było regulować na wycucie. Teraz jest to pod pełną kontrolą. W odróżnieniu od płyt z płynną regulacją gazu płyty FlameSelect z opatentowaną technologią zaworów oferują nowatorski system regulacji w dziewięciostopniowej skali. Precyzyjnie określone poziomy mocy, zawarte w pokrętkach, pozwalają na łatwe sterowanie wielkością płomienia przez wybór konkretnej wartości. Wybrany poziom pokazuje się na wyświetlaczu. To najlepsze takie rozwiązanie na rynku. Ponadto po wyłączeniu płyty wyświetlacz nadal sygnalizuje nagrzane miejsca, skutecznie zabezpieczając przed poparzeniem. W ten sposób płyty z FlameSelect łączą w sobie zalety gotowania na gazie z komfortem i precyzją znaną z płyt elektrycznych, dzięki czemu uzyskujemy niezmiennie ten sam efekt wysmażenia potrawy.

*Rozwiązanie FlameSelect dostępne w płytach gazowych marki Bosch zapewnia 9-stopniową regulację wielkości płomienia.*

**Marka oferuje płyty Domino. Dla kogo przeznaczone są tego typu urządzenia?**

Linia Domino oferuje dużą swobodę montażu. Seria składa się z płyt o szerokości 30 cm: indukcyjnej, ceramicznej, gazowej oraz palnika pod wok. Płyty można łączyć ze sobą, a także z wybranymi płytami pełnowymiarowymi. Dzięki temu każdy może stworzyć zestaw idealnie spełniający indywidualne wymagania – zarówno kulinarne, jak i estetyczne.

**Jakie jeszcze innowacyjne rozwiązania stosowane w płytach marki Bosch warto wymienić?**

Warto wspomnieć o płycie zintegrowanej z wyciągiem, która zastępuje tradycyjnie montowany okap kuchenny nad płytą. Zyskujemy dzięki temu więcej miejsca w szafce kuchennej. Ponadto opary kuchenne są usuwane niemal bezpośrednio u ich źródła. Jest ona przystosowana do pracy w obu systemach obiegu powietrza – otwartym oraz zamkniętym. Oznacza to pełną swobodę przy planowaniu i realizacji dowolnej koncepcji zabudowy kuchni – od tradycyjnej po nowatorską, z wolnostojącą, pozbawioną kanałów wentylacyjnych wyspą. Rewolucyjnym rozwiązaniem w kuchni jest płyta o tradycyjnej szerokości 60 cm z wbudowanym wyciągiem. W ofercie dostępne są też płyty o szerokości 70 i 80 cm o bardzo dobrych parametrach pracy wyciągu i głośności.

**Dziękuję za rozmowę.**

Rozmawiał Łukasz Sowiński



Fot. Bosch

# Gotuj zdrowo #LikeABosch

Zostań mistrzem zdrowej kuchni korzystając z wszechstronnego piekarnika z parowarem. Funkcje **PerfectBake** i **PerfectRoast** pomogą Ci upiec znakomite ciasta i mięsa, a na parze przyrządzisz smaczkowite, lekkie dania pełne witamin. [www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)

**ParaPlus  
i pieczesz  
jak mistrz!**



**BOSCH**  
Technologia bliżej nas



# Czy czekają nas

# podwyżki cen sprzętu

## AGD?



**Wojciech Konecki**

– prezes zarządu APPLIA Polska  
Ogólnopolski Związek Producentów AGD

Obserwowany wzrost cen AGD osób z branży nie dziwi. Nie wszyscy jednak zdają sobie sprawę z przyczyn i skali tego zjawiska. W ostatnich miesiącach na rynku wystąpiły wahania niespotykane w ciągu ostatnich dziesięciu lat. Sprawa dotyczy zarówno podstawowych surowców, jak i usług związanych z dostawą energii oraz chociażby dostępnością kontenerów. Ale po kolei...

Polska to unijny lider produkcji AGD, a lider potrzebuje dużo wsadu, który w naszym przypadku wynosi 1,3 mln ton. Największym komponentem naszych wyrobów jest stal (34 proc.), która w połączeniu ze stalą nierdzewną daje prawie połowę ogólnego tonażu. W tym segmencie mamy do czynienia z sytuacją, gdzie cena komponentu wzrosła o 80 proc. (!) – z 453 USD za jedną tonę w IV kwartale 2019 r. do 800 USD/t na koniec ubiegłego roku. Było to skutkiem nieprzewidywanego wzrostu zamówień (zamiast spadku), a co za tym idzie, częściowego wygaszenia pieców hutniczych. **Ceny osiągnęły poziom najwyższy od 2013 r., a mimo to popyt przewyższył podaż.**

Na stan obecny nałożyły się różne przyczyny związane z Covidem, polityką eksportową Chin, obostrzeniami emisyjnymi UE oraz nietrafnym planowaniem branży hutniczej. Tylko trochę lepiej działa się z cenami miedzi i aluminium, które skoczyły w ciągu roku „zaledwie” o 35 proc. i 16 proc. Można powiedzieć, że ceny oszalały, a rynek stali stanął na głowie, ponieważ ceny w Europie były niższe niż te azjatyckie. To spowodowało panikę na giełdach i zwykle typowe zachowania spekulacyjne... czyli do bólu rynkowe. Tworzywa sztuczne są naszym drugim pod względem udziału komponentem (w sumie 24 proc.). Ten najważniejszy jego rodzaj, czyli polipropylen (PP), stanowiący 1/3 surowców sztucznych w produkcji AGD podrożał o 36 proc., co jest i tak dość korzystne wobec podwyżki tworzywa ABS wynoszącej 90 proc. (to na szczęście tylko 2 proc. naszej produkcji) czy 60 proc. pianki poliuretanowej (u nas 3 proc.). Pisząc ten artykuł, sprawdziłem ceny ropy, która determinuje cenę wielu komponentów oraz transportu, i okazało się, że w ciągu roku, tzn. od 13 marca 2020, wzrosła o 100 proc.!

Jako producenci AGD nie jesteśmy zbyt energochłonną branżą, ale podwyżki energii też w nas uderzają. Jej rosnące hurtowe ceny zdeterminowane są przez nasz archaiczny i kosztowny system produkcji, oparty na różnych rodzajach węgla. Zatem gwałtownie skaczące ceny uprawnień do emisji CO<sub>2</sub> (z 23 do 42 euro za tonę w ciągu roku) nie pozostają bez odzwierciedlenia w cenach wyrobów gotowych naszego przemysłu. **Do kuriozalnej wręcz sytuacji doszło w zeszłym roku na rynku frachtu i kontenerów, gdzie wybuchła „wojna międzykontynentalna”.** Nawet gdy sprzęt udało się wyprodukować, a towar czekał na eksport z Chin do Europy, to przysłowiowych czajników nie było czym przesłać, bo nie było kontenerów – a tych nie można było dodatkowo wyprodukować, bo... nie było stali. Do tych anomalii dodałbym jeszcze branżowe „koszty środowiskowe”, które w większości są racjonalne i uzasadnione, jednak bywają zgola odmienne. Musimy bowiem jako branża zbierać i recyklować zużyte pralki, które są „podkradane” przez producentów paneli fotowoltaicznych. Oni bowiem są zobligowani do zebrania w 2021 r. prawie 50 tysięcy ton (!) zużytych paneli... lub pralek. Wybierają oczywiście te drugie, bowiem o wiele łatwiej je zdobyć. I tak „popyt” na nasze elektroodpady winduje

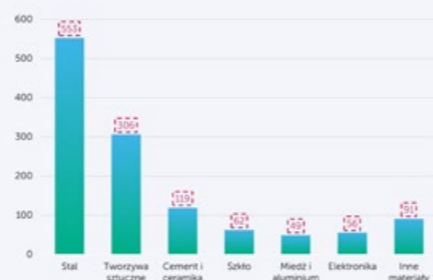
### Surowce w produkcji AGD



### Ceny stali i energii elektrycznej



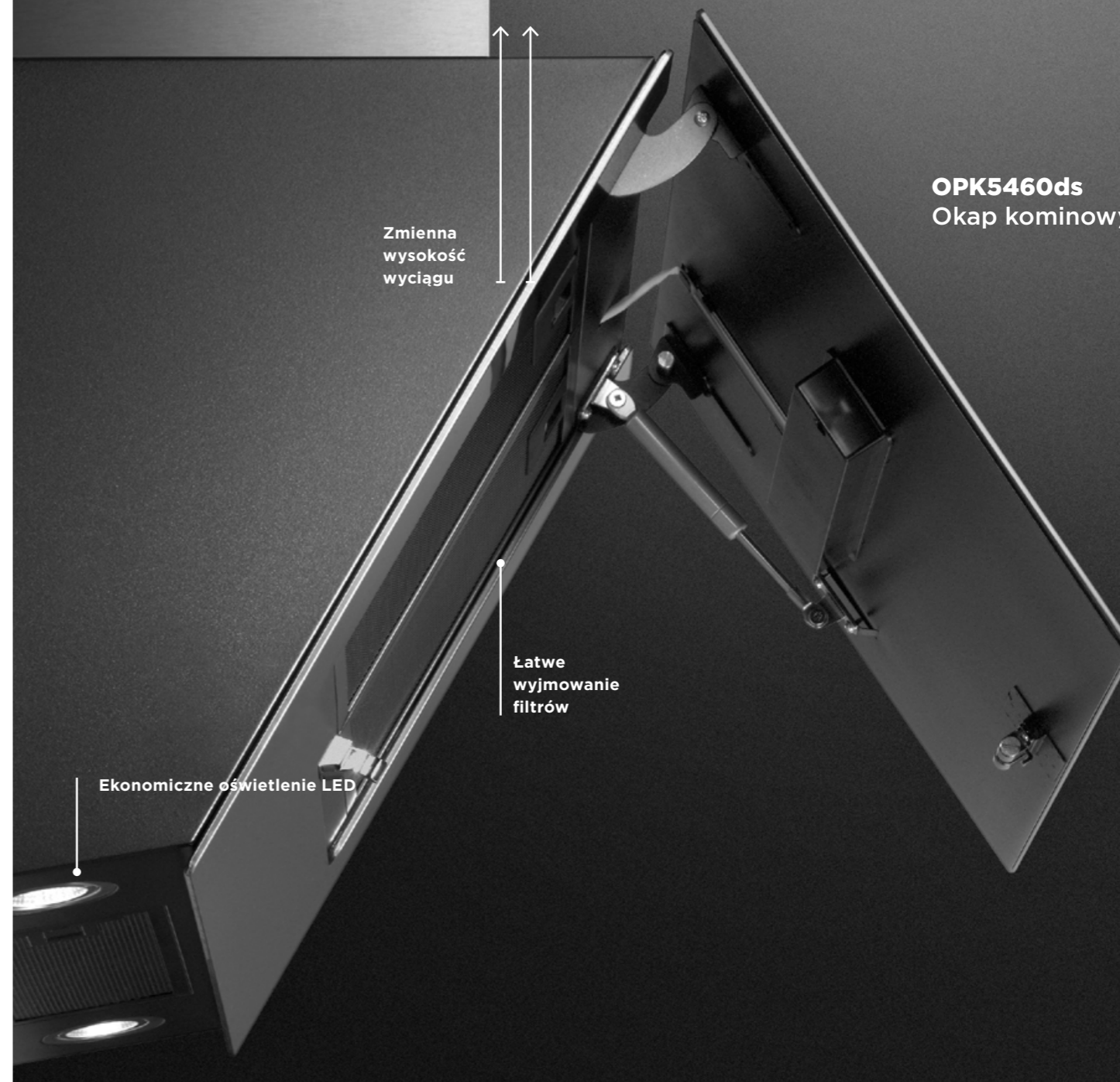
### Surowce w produkcji AGD - zużycie roczne w tys. ton



... ceny tylko dlatego, że jakiś urzędnik nie przewidział dwudziestoletniego cyklu życia paneli. Gospodarka globalna to system naczyń połączonych. Dotyczy to surowców, komponentów, AGD i... urzędników. Jednak w sklepach to my za wszystko zapłacimy. Za ropę, politykę, CO<sub>2</sub> i Chiny. Taki mamy klimat.

**concept**  
innowacje w Twoim życiu

**TITANIA**



**OPK5460ds**  
Okap kominowy

LA7791ds



ETV8760ds



MTV7525ds



OPK5460ds





**Okapy przyścienne**  
**– design, innowacje**  
**i wygoda użytkowania**

Fot. Elica

Cechą charakterystyczną tego typu modeli jest miejsce montażu urządzenia, jak sama nazwa wskazuje – przy ścianie, w odpowiedniej odległości nad płytą grzejną. Producenci modeli przyściennych prześcigają się w wymyślaniu rozmaitych kształtów okapów i wykorzystują różnorodne materiały. Wszystko to sprawia, że okap przyścienny może nie tylko skutecznie pochłaniać opary, ale będzie przy tym wygodny w obsłudze i stanie się ozdobą wnętrza.

Tego typu modele określane są również często mianem kominowych – z uwagi na obecność tzw. kominu, czyli elementu z rurą odprowadzającą pochłaniane opary do wentylacji. Okapy przyściennie kominowe to bardzo popularna grupa okapów, która kształtem przypomina często odwróconą literę „T”.



**ELICA Bloom**

Cechą charakterystyczną modelu jest zamontowanie urządzenia do ściany tuż nad płytą. Modele przyściennie kominowe wyposażone są zwykle w specjalny ko-



**FABER Soft Edge 80 Grigio London**

min maskujący, wewnątrz którego poprowadzona jest rura usuwająca zanieczyszczone powietrze (w trybie wyciągu). Jeśli model pracuje w trybie pochłaniacza, komin można złożyć lub schować.

### Okapy skośne i narożne

Popularną grupą wśród modeli przyściennych są okapy przyściennie skośne, zwana także



Fot. Amica

wertykalnymi. Są one łatwe w instalacji i niezwykle efektowne wizualnie. Płaska, pochylona pod różnymi kątami powierzchnia pozwala na wprowadzanie wielu kształtów, wzorów i struktur, co przekłada się na ciekawy efekt finalny. Charakterystyczny skos po zamontowaniu daje też więcej przestrzeni nad płytą grzej-



Okapy V-AIR i V-AIR Flat to funkcjonalne modele, w których oprócz wbudowanego czujnika jakości powietrza zastosowano również technikę K-Link. Umożliwia ona współpracę okapu z płytą grzejną. Wystarczy ustawić okap w tryb automatyczny i rozpocząć gotowanie na kompatybilnej płycie indukcyjnej. Dzięki odpowiednim algorytmom zaimplementowanym w modelach V-AIR i V-AIR Flat urządzenia te automatycznie dobierają parametry pracy, co umożliwia wygodne i skuteczne pozbycie się kuchennych oparów z pomieszczenia przy jednoczesnym zminimalizowaniu zużycia energii. Dla modeli V-AIR i V-AIR Flat, oprócz aplikacji mobilnej, dostępny jest nowo zaprojektowany pilot zdalnego sterowania, który sprawia, że obsługa poszczególnych funkcji i parametrów pracy okapu jest znacznie wygodniejsza. W linii Air Treatment znajdziesz także okapy do zabudowy szafkowej i sufitowej.



Fot. Amica



Fot. Ciarko

*W okapach stosowane jest różnego typu sterowanie. Zależnie od modelu, mogą one być obsługiwane z wykorzystaniem np. panelu dotykowego, pilota, smartfona, a nawet gestów.*

ną, co ma znaczenie nie tylko od strony projektowej, ale i czysto praktycznej. Rzadziej spotykaną formą okapu zamontowanego przy ścianie jest okap narożny. Główną ideą te-



**MPM MPM-60-OM-41**

go rozwiązania jest wykorzystanie dwóch ścian do montażu sprzętu oraz zwiększenie powierzchni wentylacyjnej. Okapy narożne polecane są do pomieszczeń indywidualnie zaprojektowanych, bardzo dobrze komponują się także z kuchнями wolnostojącymi i płytami narożnymi.

### Designerska, płaska i wydajna konstrukcja



We współczesnych domowych przestrzeniach, kuchnia coraz częściej i śmielej łączy się z salonem. Nic dziwnego, że podczas aranżacji strefy gotowania klienci poszukują kompaktowego, liniowego i eleganckiego wzornictwa, które dobrze wkomponuje się w nowoczesne, otwarte wnętrza z przenikającymi się funkcjami. Urządzeniem, który doskonale wpisuje się w te wymagania jest model Aplomb z kolekcji Real Flat firmy Elica. Za projekt okapu odpowiada Fabrizio Crisà – designer, od lat współpracujący z tym włoskim producentem. Lekka szklana tafla i solidne stalowe wykończenie zestawione zostały w tym wysokowydajnym modelu z liniową i zwartą konstrukcją. Aplomb to pochłaniacz lub też pionowy okap filtrujący z zaawansowanymi rozwiązaniami technicznymi, ukrytymi za cienką taflą szklą, która nadaje mu prosty, ale charakterystyczny wygląd. Wizualna lekkość frontu umiejętnie ukrywa solidną konstrukcję okapu. Zastosowano tutaj technikę Multi-d Capture, która umożliwia wychwytywanie oparów i nieprzyjemnych zapachów z trzech stron (od dołu i po bokach), zapewniając jeszcze większą powierzchnię zasysania, istotną szczególnie podczas pracy urządzenia na najwyższym biegu. Dzięki funkcji opóźnienia wyłączenia – Switch off delay – możliwe jest korzystanie z dużej wydajności pracy pochłaniacza, nawet gdy nie gotujemy, aby zapewnić sprawne oczyszczenie powietrza w domu. Interfejs urządzenia pozwala użytkownikowi na usta-

wienie wyłącznika czasowego, dostosowane do trzech wybranych poziomów mocy wyciągu, który automatycznie wyłącza system po upływie ustawionego czasu. Dzięki temu możemy pozostawić włączone urządzenie, poświęcając się innym zajęciom, podczas gdy model Aplomb zajmie się oczyszczaniem powietrza w kuchni od niepożądanego zapachów. Oświetlenie LED ukryte na spodzie, dzięki temperaturze barwowej 3500K zapewnia doskonałe doświetlenie powierzchni płyty grzewczej. Ergonomiczny panel dotykowy, umieszczony na froncie dla maksymalnej łatwości obsługi, dopełnia minimalistyczny design urządzenia. Model Aplomb został również zaprojektowany tak, aby jego rutynowa konserwacja była jak najłatwiejsza. Duża gładka powierzchnia szyby, którą można łatwo przesunąć, umożliwia wygodne i szybkie czyszczenie. Aby dostać się do wnętrza okapu, wystarczy podnieść przedni panel, by z łatwością wyjąć filtr przystosowany do mycia w zmywarkach. Linia Real Flat, do której należy model Aplomb, doskonale integruje się z górną strefą kuchennej zabudowy, spójnie i jednocześnie elegancko dostosowując się do różnych stylów aranżacji wnętrza i oczekiwań domowników. Wszystkie okapy z nowej kolekcji doskonale pasują do przestrzeni, gdzie dominuje minimalistyczny styl, a wybór intuicyjnych, wydajnych produktów, które łączą w sobie nowoczesność i innowacje, świetnie sprawdza się zwłaszcza w otwartych przestrzeniach.

Fot. Elica

### Zdalne zarządzanie i kontrola jakości powietrza

Firma Faber nieustannie rozwija i usprawnia swoje urządzenia, wyposażając je w innowacyjne rozwiązania techniczne. Jedną z najnowszych linii okapów tego włoskiego producenta jest Air Treatment, w której znalazły się m.in. przyściennie modele K-AIR, V-AIR i V-AIR Flat. Wszystkie urządzenia z serii Air Treatment firmy Faber mają wbudowany czujnik jakości powietrza (ang. Air Quality Sensor). Te innowacyjne okapy monitorują powietrze i aktywują pracę okapu, je-

śli zostanie wykryta obecność alergenów, zanieczyszczeń czy nieprzyjemnych zapachów. Dane dotyczące funkcjonowania urządzenia przechowywane są w chmurze (Faber Cloud). Z wykorzystaniem odpowiedniej aplikacji mobilnej możesz kontrolować jakość powietrza w domu zdalnie, za pośrednictwem smartfona lub tabletu. K-AIR to „inteligentny”, pionowy okap przyścienny z wbudowanym 21-calowym wyświetlaczem. Urządzeniem można sterować za pomocą panelu dotykowego lub aplikacji zainstalowanej na urządzeniu mobilnym. Czujnik jakości powietrza zintegrowany z okapem rejestruje, oprócz temperatury i wilgotności, zawartość w powietrzu 4 substancji: lotnych związków organicznych (LZO), tlenku węgla, dwutlenku azotu i metanu. Urządzenie aktywuje pochłanianie, gdy tylko próg zanieczyszczenia powietrza w kuchni zostanie przekroczony. Po podłączeniu okapu do Internetu na wbudowanym ekranie możesz korzystać z przeglądarki i oglądać np. zdjęcia czy przepisy kulinarne. Po przeprowadzeniu odpowiedniej konfiguracji wyświetlacz okapu można także użyć do podglądu obrazu z kamer IP wykorzystywanych w domowej sieci internetowej. Okap K-AIR można także zintegrować z asystentem głosowym Alexa firmy Amazon i korzystać ze sterowania głosowego, by włączyć/wyłączyć urządzenie, oświetlenie lub ustawić poziom pochłaniania.



Fot. Faber (x2)



**BOSCH DWB66FM50**

**Przyścienny wyciąg czy pochłaniacz?**

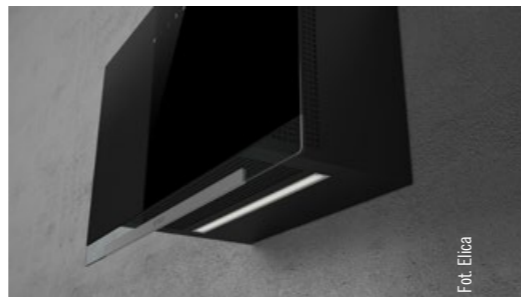
Ważnym zagadnieniem związanym z wyborem odpowiedniego modelu okapu jest tryb, w jakim on ma pra-

cować – wyciągu czy pochłaniacza. Istotny jest przy tym zarówno etap projektowania kuchni, jak i wybór odpowiedniego okapu. Podstawowym aspektem, na jaki należy zwrócić uwagę, jest to, czy okap może pracować w obu tych trybach – recyrkulacyjnym (jako pochłaniacz) i wywiewnym (jako wyciąg). Większość okapów jest do tego konstrukcyjnie przygotowana, ale – uwaga – nie wszystkie.

W wypadku, kiedy decydujemy się na model przyścienny, wygodnym rozwiązaniem jest wspomniany obieg recyrkulacyjny. Okap zasysa wówczas zanieczyszczone tłuszczami i oparami powie-

trze i przepuszcza przez filtr absorpcyjny (zwykle węglowy), po czym oczyszczone powietrze trafia z powrotem do pomieszczenia. To, z której opcji skorzystamy, zależy też od konstrukcji domu czy mieszkania i 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 podłączenie okapów do kanałów grawitacyjnych (wywiewnych)



Fot. Elica



Fot. Concept



Fot. Clarho



Fot. Siemens

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 wtłaczane do innego. W takim wypadku jedynym dopuszczal-

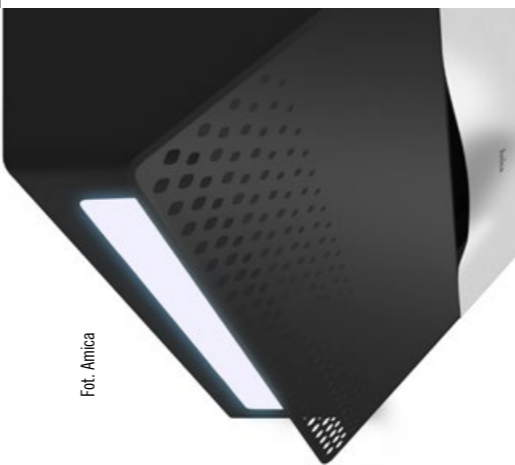


**SIEMENS LC87KHM60 iQ300**

nym rozwiązaniem są okapy o obiegu zamkniętym (pochłaniacze).

**Wymiary i inne parametry**

Jakie parametry techniczne w wypadku okapów przyściennych są najważniejsze? To trudne i zarazem złożone pytanie. Dla osób o nastawieniu proekologicznym najważniejsza jest oszczędność i przyjazność środowisku. Inni mogą opierać swój wybór na podstawie oświetlenia i łącznej mocy źródeł światła, jakie zapewnia okap. Dla jeszcze innych najistotniejsze będą gabaryty i szerokość mierzona w milimetrach. Patrząc na problem kompleksowo, wydaje się, że należy podzielić parametry i jednostki na dwie, choć odrębne, to jednak powiązane ze sobą grupy.



Fot. Amica

*Producenci okapów chętnie stosują w swoich modelach energooszczędne oświetlenie LED. Może ono przyjmować formę źródeł punktowych lub wąskiego paska LED-owego.*



**FALMEC Laguna**

szerokość. Przyjęło się, że nie powinna ona być mniejsza niż szerokość płyty grzewczej. Z reguły dopiera się urządzenie o szerokości podobnej do płyty zainstalowanej w kuchennej zabudowie.

Podstawowym parametrem przy montażu okapu, niezależnie od jego konstrukcji, jest też jego odległość od płyty. W wypadku płyt elektrycznych nie może być ona mniejsza niż 65 cm, zaś dla gazowych (lub mieszanych) 75 cm.



**CONCEPT OPK5460ss**

**Oświetlenie LED**

Nowe modele okapów przyściennych są dziś wyposażane w oświetlenie LED, które jest energooszczędne i zapewnia do-

**Cichy okap przyścienny**



Producenci stosują nowoczesne podzespoły i rozwiązania techniczne, które mają zapewnić okapom jak najcichszą pracę. Firma Falmec wraz z laboratoriami prowadzącymi liczne badania nad dynamiką płynów i materiałów dźwiękochłonnych stworzyła i opatentowała rozwiązanie, które eliminuje wszelkie turbulencje i opór powietrza, które są odpowiedzialne za głośną pracę urządzeń. Mowa tutaj o systemie NRS (Noise Reduction System), który pozwala zmniejszyć natężenie hałasu nawet o połowę w porównaniu z tradycyjnymi rozwiązaniami stosowanymi w okapach. Modelem wykorzystującym wspomniane rozwiązanie jest m.in. przyścienny okap Verso NRS ze sterowaniem sensorowym i czterema poziomami głębokości pochłaniania kuchennych oparów. Okap ten jest nie tylko wydajny, ale jednocześnie – dzięki cichej pracy – zapewnia komfort domownikom. Na najwyższym biegu generuje hałas o poziomie zaledwie 46 dB (55 dB w trybie Boost).

W trybie 24-godzinnym urządzenie pracuje przez 1 godz. na pierwszym biegu, po czym na 3 godz. włączany jest automatycznie tryb czuwania. I tak przez całą dobę. Dostępna jest ponadto funkcja timera, która automatycznie wyłącza urządzenie po 15 min. W okapie zastosowano silnik o wydajności 800 m³/h i podświetlenie LED o mocy 2 x 1,2 W. Użytkownik ma możliwość regulacji temperatury barwowej podświetlenia w zakresie od 2700 do 5600 K. Zestaw zawiera metalowy filtr przeciwtłuszczowy, wymienny i z możliwością mycia. Opcjonalnie do urządzenia można zamontować filtr węglowy i korzystać z niego w trybie pochłaniacza. Na panelu sterującym znajduje się kontrolka sygnalizująca konieczność konserwacji filtra. Okap Verso NRS ma 85 cm szerokości. Dostępny jest w dwóch wersjach kolorystycznych – czarnej lub białej.

Fot. Falmec



**MIELE DA 6096 W Black Wing**

bre doświetlenia strefy roboczej w kuchni. Warto w tym miejscu pamiętać, że o ile kiedyś najważniejszym parametrem była moc żarówki, o tyle dzisiaj, w wypadku LED-ów, istotna jest także temperatura barwowa. W praktyce w zależności od wielkości tego parametru uzyskujemy światło „zimne” lub „cieple”. Te „cieple” sprzyja wypoczynkowi, relaksowi czy spożywaniu posiłków, „zimne” z kolei zalecane jest do aktywności



**MPM MPM-60-OM-36**



że przez szczeliny umieszczone wokół przedniej szyby. Niepożądane zapachy znikają szybciej, a jednocześnie okap działa ciszej. Urządzenie zostało wyposażone w nowoczesne i wydajne turbiny, które zapewniają mu skuteczną i efektywną pracę. Okap oferuje 4 stopnie pracy wentylatora, różniące się intensywnością pochłaniania.

Okap marki Amica jest doskonałym przykładem na to, że funkcjonalność i stylowe wzornictwo mogą się doskonale uzupełniać. Zastosowano tu potrójne oświetlenie LED, dzięki któremu przestrzeń w kuchni będzie dobrze oświetlona, a samo pomieszczenie będzie prezentować się klimatycznie i elegancko. Jedną listwą jest odpowiedzialna przede wszystkim za po-

Kto powiedział, że musimy dotykać okapu, aby nim sterować? W modelu OKP6655S marki Amica wystarczą proste gesty dłonią, bez dotykania urządzenia, aby móc modyfikować jego parametry pracy. Dzięki temu nie ma problemu ze śladami użytkownika okapu, co oznacza mniej sprzątanina, bo nie trzeba czyścić panelu sterowania. Model OKP6655S to jednak nie tylko sterowanie gestami, ale również możliwość sterowania sensorowego oraz wiele innych praktycznych funkcji i rozwiązań technicznych. Jednym z nich jest dodatkowy system pochłaniania obwodowego FrameON. Dzięki niemu opary są odprowadzane tak-

prawę ergonomii pracy i oświetla blat, a dwie pozostałe – na górze i na dole okapu – tworzą w kuchni przyjemny nastrój. Często, mimo że gotowanie czy smażenie zostało już zakończono, powietrze w kuchni wciąż będzie wymagało oczyszczenia. Dzięki funkcji czasowego włączenia można ustawić czas, przez który okap będzie pracował jeszcze po zakończeniu przygotowywania posiłku, aby usunąć wszystkie niepożądane zapachy, a kiedy już oczyści powietrze, samoczynnie się wyłączy. Model OKP6655S ma szerokość 60 cm. Dostępny jest w kolorze czarnym (z elementami z czarnego szkła).

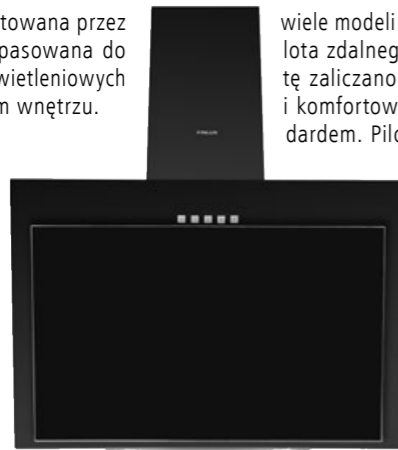
Fot. Amica

i pracy. Barwa światła emitowana przez okap powinna być też dopasowana do pozostałych elementów oświetleniowych stosowanych w kuchennym wnętrzu.

### Obsługa gestami, pilotem czy smartfonem?

Niezwykle istotnym elementem okapu jest sposób jego obsługi. Choć klasyczne sterowanie przyciskami mechanicznymi czy też z wykorzystaniem paneli dotykowych nie odešlo i zapewne jeszcze długo nie odejdzie do lamusa, to producenci okapów starają się, aby wprowadzane przez nich na rynek modele były innowacyjne i dawały większą swobodę obsługi użytkownikowi. Na rynku mamy zatem

*Konstrukcja niektórych modeli okapów sprawia, że mogą one być instalowane, zależnie od potrzeb użytkownika, nie tylko przy ścianie, ale także na wyspie kuchennej.*



**FINLUX FE-60VGAB**



Fot. Falmecc

wiele modeli obsługiwanych za pomocą pilota zdalnego sterowania. Niegdyś opcję tę zaliczano do nad wyraz prestiżowych i komfortowych. Dziś stała się ona standardem. Pilot działa na zasadzie przekazywania fal podczerwieni (rzadziej fal radiowych) i łączy się w ten sposób z okapem. Pozwala sterować urządzeniem w odległości od kilku do kilkunastu metrów. Jeśli okap ma możliwość obsługi za pomocą pilota, wówczas jest on często dodawany jako element wyposażenia. To jednak nie wszystko, bo innowacyjnych rozwiązań w okapach nie brakuje. Do takich możemy z pewnością zaliczyć sterowanie za pomocą... gestów. Okap sterowany gestami wykorzystuje czujnik ruchu, który umożliwia bezdotykową kontrolę ustawień parametrów i trybów pracy urządzenia. Rozwiązuje problemy związane z obsługą okapów, do których dostęp jest często utrudniony. Sterowanie gestami ułatwia utrzymanie tego typu modeli w czystości. Parametry okapu możemy bez trudu zmienić nawet wtedy, kiedy mamy brudne ręce.



**CONCEPT OPK5490wh**

Na rynku nie brakuje również modeli obsługiwanych z wykorzystaniem aplikacji mobilnej (często w ramach całego systemu „inteligentnego domu”). Tego typu urządzenia mogą dodatkowo mierzyć jakość powietrza w kuchni i wysy-



**SAMSUNG NK24M7070VB**

łać dane pomiarowe na skomunikowany z okapem smartfon lub tablet.



Fot. Amica



Fot. Siemens

### Energooszczędnie i z panelem dotykowym

Firma Siemens wprowadza na rynek urządzenia nie tylko innowacyjne, ale też wyjątkowe pod względem wzornictwa i komfortu obsługi. Potwierdzeniem tego jest przyścienny okap LC87KHM60. Zastosowano w nim wiele przydatnych rozwiązań technicznych, które sprawiają, że model ten jest nie tylko wydajny, ale i wygodny w obsłudze.

Funkcyjny okap Siemens z linii iQ300 ma 80 cm szerokości i 50 cm głębokości. Wyposażony jest w cichy i wydajny silnik. Zapewnia skuteczne usuwanie nieprzyjemnych zapachów i pary. Poziom hałasu podczas pracy urządzenia na trzecim biegu to 57 dB. Okap sprawdzi się więc nie tylko w kuchniach zamkniętych, ale też otwartych



na salon. Dzięki wyciszonej konstrukcji możemy rozmawiać z domownikami czy gośćmi podczas gotowania bez głośnego dźwięku silnika w tle.

W normalnym trybie pracy wydajność wynosi 409 m<sup>3</sup>/h, a w trybie intensywnym 615 m<sup>3</sup>/h. Urządzenie obsługuje 3-stopniową regulację pracy wentylatora i tryb intensywny. Ustawienie intensywnej pracy tymczasowo zwiększa wydajność wyciągu, gdy w kuchni gromadzi się szczególnie dużo pary, i obejmuje funkcję automatycznego przywrócenia normalnego trybu po upływie 6 minut. Wygodną obsługę okapu zapewnia panel touchControl. Z jego wykorzystaniem możemy łatwo ustawić intensywność pracy sprzętu oraz włączyć lub wyłączyć oświetlenie LED, które doskonale doświetla przestrzeń roboczą w kuchni. Urządzenie ma wbudowane energooszczędne diody o mocy 2 × 1,5 W, zapewniające światło o temperaturze barwowej 3500 K. Model LC87KHM60 może pracować w obiegu otwartym lub zamkniętym. Średnica rury do pracy w obiegu otwartym to 15 cm. Praca w obiegu zamkniętym możliwa jest po zamontowaniu zestawu startowego (dostępnego jako wyposażenie dodatkowe). Metalowy filtr przeciw tłuszczowy, w jaki zostało wyposażone urządzenie, można wygodnie myć w zmywarce.

Fot. Siemens

### Design okapów przyściennych

Kształt i kolorystyka okapu zależą w znacznej mierze od inwencji twórczej projektanta. Osoby odpowiedzialne za opracowywanie projektów okapów potrafią niejednokrotnie zaskakiwać, bawiąc się kształtami, bryłami, figurami geometrycznymi czy kolorystyką. W rezultacie powstają okapy przyjmujące rozmaite, nowatorskie formy, czego docenianie przez fachowców ze świata designu i organizato-

rów rozmaitych plebiscytów i konkursów związanych z szeroko pojętym wzornictwem. Czasem modele okapów są na tyle charakterystyczne, że od razu kojarzą się z jakąś marką, pod którą są produkowane. Niektóre z nich, zwłaszcza konstrukcje wyspowe, z powodzeniem mogłyby służyć nie tylko jako skuteczny pochłaniacz pary i zapachów, ale jako designerska lampa.

Oprócz nowoczesnego wzornictwa, na rynku można spotkać się także z modelami retro lub rustykalnymi, zachowanymi w stylu lat 50. XX w. Utrzymane w tej stylistyce modele poza pięknym wyglądem i solidnym wykonaniem są równie praktyczne i funkcjonalne, jak te klasyczne bądź łączące różne style i epoki z teraźniejszością. Doskonale przy tym pasują do wysublimowanych, stylizowanych wnętrz. Dla przykładowo modele nawiązujące do aranżacji rodem z ubiegłego stulecia cechują się przede wszystkim prostotą (zarów-

### FABER T-AIR

no w budowie, jak i w obsłudze) i wykorzystują charakterystyczne, np. beżowe lub bladeżółte, odcienie, a niekiedy również elementy drewniane.

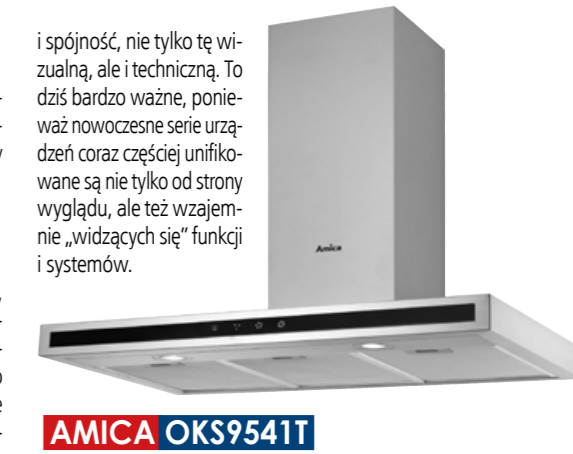
### Modele w liniach wzorniczych

Wyposażając kuchenne wnętrza w AGD, coraz częściej decydujemy się na takie zestawienie sprzętów, żeby pochodziły one nie tylko od jednego producenta, ale i z jednej, spójnej linii wzorni-

cz. W trend ten wpisują się również okapy przyściennne, które kształtem, kolorem czy chociażby drobnymi akcentami stylistycznymi dopasowane są wzorniczo do płyty grzejnej, piekarnika czy chłodziarko zamrażarki. Daje to zarówno projektantom, sprzedawcom, jak i użytkownikom komfort w przygotowaniu aranżacji, sprawnie funkcjonującej zabudowy, ale także funkcjonalność

W modelach przyściennych często stosowanym przez producentów rozwiązaniem jest pochłanianie obwodowe. Opary kuchenne są wówczas odprowadzane z wykorzystaniem specjalnych szczelin. Zapewnia to m.in. skuteczną i cichą pracę urządzenia.

### AMICA OKS9541T



Fot. Amica

## Jakość, funkcjonalność i skuteczność

Falmecc to włoska marka, która od 40 lat udowadnia, że liczy się jakość. Za sprawą własnych projektów i współpracy z renomowanymi designerami uzyskała międzynarodowy status. Prawdziwą wartość „made in Italy” można odnaleźć w każdym produkcie, który charakteryzuje się perfekcyjnym wykończeniem, designem i wykorzystuje innowacyjne rozwiązania techniczne. Do takich należy model Quantum, czyli płyta indukcyjna zintegrowana z wyciągiem.



Quantum to niepodzielny element w całym tego słowa znaczeniu. Jest doskonałym odzwierciedleniem elegancji, minimalizmu i praktyczności użytkowania. Centralna strefa pochłaniania oparów została wykończona delikatną stalową ramką w kolorze czarnym. Eleganckie obramowanie obszaru gotowania sprawia, że model marki Falmecc wpasuje się w każde otoczenie przestrzeni kuchennej. Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby zagwarantować maksymalną skuteczność i praktyczność. Quantum w trybie automatycznym reguluje szybkość pochłaniania oparów w zależności od rzeczywistych potrzeb. Element zasysający powietrze składa się z dwóch otwierających się automatycznie klap, co optymalizuje aerodynamikę napływającego powietrza i poprawia wy-



dajność pochłaniania, jednocześnie umożliwiając łatwą konserwację i czyszczenie. Wyciąg urządzenia pracuje w oparciu o cichy i wydajny silnik bezszczotkowy, który zapewnia skuteczność pochłaniania do 600 m<sup>3</sup>/h.

Płyta grzejna w modelu Quantum ma powierzchnię wykonaną z czarnej, szklanej ceramiki Schott. Została wyposażona w 4 strefy grzejne. Każda strefa oferuje 9 poziomów gotowania oraz funkcję Power (Over Boost), która pozwala na zwiększenie mocy grzania, a tym samym na znaczne przyspieszenie procesu podgrzewania potrawy czy np. zagotowania wody.

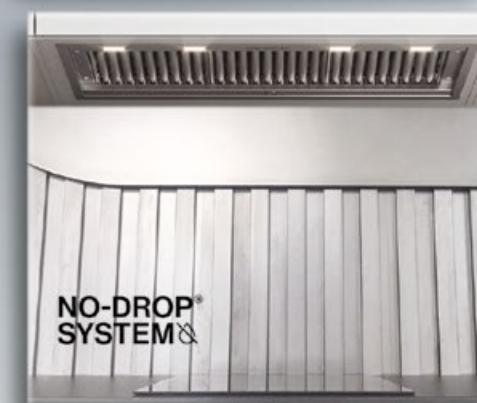
Funkcja Flex Surface umożliwia w razie potrzeby połączenie dwóch stref w jedną dużą przestrzeń do wygodnego przygotowywania potraw w dużych naczyniach, np. w brytfannie. W modelu Quantum nie zabrakło również funkcji podtrzymywania ciepła. Maksymalna temperatura, jaką możemy ustawić dla tego rozwiązania, to 70 °C. Płyta ma również czujnik do wykrywania naczyń i wskaźnik ciepła resztkowego.

Model Quantum ma 84 cm szerokości. Obsługiwany jest za pomocą panelu dotykowego z wyświetlaczem LED. Więcej informacji o tym urządzeniu można znaleźć na stronie internetowej [falmeccpolska.pl](http://falmeccpolska.pl).

## GRUPA SILNIKOWA JEDEN MODEL W WIELU ODSŁONACH

**falmecc**  
Life inspired.

Okapy podszafrkowe do zabudowy, to w ostatnich latach najchętniej wybierane przez klientów modele okapów. Grupa Silnikowa Falmecc to okap o wielu twarzach. Zaczynając od najbardziej klasycznego ze stali inox, poprzez wersje kolorystyczne Murano białą i czarną, model z nowoczesnym sterowaniem Touch Vision oraz wersję Professional z mieszanką funkcji typowych dla okapów instalowanych w najlepszych restauracjach, aż do okapów wyposażonych w innowacyjne technologie: NRS (Noise Reduction System) eliminuje hałas, technologię No-drop System rozwiązującą problem skroplin podczas gotowania i technologię E.ion System uwalniającą w kuchni jony o właściwościach jonów naturalnie obecnych w atmosferze. Zróżnicowane technologie i kolory zaspokoją gust i potrzeby najbardziej wymagających klientów.





# Przygotowywanie potraw na parze i z dodatkiem pary

Piekarniki parowe to wyjątkowe modele, które poza klasycznymi formami obróbki termicznej wykorzystują przy pieczeniu także parę wodną. W zależności od konstrukcji urządzenia, pod wpływem nagrzania wody i odpowiedniego ciśnienia wytworzonego przez komorę piekarnika, para dokonuje obróbki termicznej lub wspomaga ją.

**P**otrawa pełna smaku i witamin jednocześnie? Z wykorzystaniem piekarników parowych to możliwe. Pieczenie na parze lub z dodatkiem pary pozwala zachować nie tylko witaminy i mikroelementy, ale także sprawia, że potrawy będą doskonale pobudzać nasze kubki smakowe. Piekarniki parowe mają najczęściej wbudowany generator pary i specjalny zbiornik na wodę. Zbiornik ten ma różną pojemność, zależną od marki i modelu urządzenia. Na rynku dostępne są także piekarniki do zabudowy z programem parowym, ale pozbawione generatora pary. Wykorzystują one wówczas fizyczne procesy parowania wody w wysokiej temperaturze przy pomocy zbiorników lub ustawionych wewnątrz pojemników. Może być też dostępna specjalna niecka u podstawy komory piekarnika, którą należy wypełnić wodą.

## Czy warto kupić piekarnik parowy?

Zdecydowanie tak. Takie rozwiązanie jest od lat wykorzystywane w gastronomii profesjonalnej i coraz częściej pojawia się także w naszych domach. Pie-



**AMICA ED57369XA+ X-Type Steam**

## Piekarnik parowy a urządzenie do gotowania na parze?

Różnica między tymi sprzętami jest zasadnicza. Piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne piekarniki z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobiegiem, grillem, opiekaczem, dodatkowo wyposażone dodatkowo w niewielki w zbiornik na wodę, który wtłacza parę do komory (lub woda paruje na dnie komory – w zależności od modelu). W piekarnikach temperatura może osiągać nawet 250 °C. W wypadku urządzeń do gotowania na parze temperatura waha się w przedziale od 100 do 130 °C, a para wytwarzana jest strefowo przez generator pary. I choć urządzenia do gotowania na parze nie mają tak wielu funkcji grzewczych jak piekarniki, to są uznawane za zdrowszy i najbardziej zalecany sposób obróbki cieplnej w ogóle.



**MIELE DGC 7865**

karniki parowe mają kilka zalet. Jedną z najważniejszych jest to, że pieczenie i gotowanie na parze zachowuje większość wartości odżywczych oraz witamin. Plusem tych urządzeń jest też możliwość połączenia tradycyjnego pieczenia z gotowaniem na parze. Warto pamiętać, że wyróżniamy dwie grupy piekarników – z wykorzystaniem parowania statycznego (specjalny pojemnik na wodę lub brytfanna, ew. podgrzewana misa) oraz rzadsze, ale i o wiele efektywniejsze modele z generatorem pary. W obu wypadkach pod wpływem temperatury woda zostaje zmieniona w parę, która rozprzeczana jest po całej komorze. Różnicą jest jedynie w pierwszym wypadku obieg grawitacyjny (naturalny), w drugim wymuszony. Modele parowe dają wiele ciekawych możliwości kulinarnych.



**SIEMENS HS658GX1**



Piekarniki parowe mogą być jednym z elementów spójnej linii wzorniczej. Dzięki temu w kuchennej zabudowie będą spójne pod względem designu z innymi urządzeniami np. z ekspresem do zabudowy, piekarnikiem kompaktowym czy szufladą grzejną.

## Parametry piekarników parowych

Wybierając piekarnik parowy powinniśmy zwrócić uwagę na takie parametry jak np. wymiary zabudowy, pojemność użytkowa komory czy klasa efektywności energetycznej. Wymiary piekarnika to bardzo istotny parametr. Bardzo często docho-



Fot. Amica

dzi w tym obszarze do pomylek. Pamiętajmy, że mamy do czynienia z wymiarami części widocznej oraz otworem do zabudowy. Na rynku mamy trzy podstawowe rozmiary urządzeń: tradycyjne o wysokości i szerokości równej 60 cm, kompaktowe o wysokości zmniejszonej do 45 cm (szerokość pozostaje bez zmian, mi-



**GORENJE BPS737E301BG**

mo że na rynku są także modele o mniejszej głębokości), a także poszerzone, których szerokości wynosi nawet 90 cm. Pozostałe wymiary mogą również ulec



W zależności od zastosowanego rozwiązania modele z funkcją pary wykorzystują różnego rodzaju systemy pieczenia i różnej pojemności pojemniki na wodę.



**BOSCH HRA3380S1**

zmniejszeniu, ponieważ piekarniki poszerzone występują w wersji standardowej (wysokość równa 60 cm), a także kompaktowej (szerokość 90 cm, a wysokość średnio 45–50 cm).

Nieodłącznym parametrem związanym z wymiarem urządzenia jest jego pojemność użytkowa. Klienci stawiają mimo wszystko na wielkość komory grzania, dlatego warto przyjrzeć się jej bliżej. W modelach standardowych (60 cm) pojemność wynosi ok. 70 l. Konstrukcje kompaktowe z kolei (jak sama nazwa wskazuje) mają mniejszą komorę grzania. Jej pojemność oscyluje między 25 a 40 l.

Wbrew pozorom, jednym z ważniejszych parametrów piekarnika jest jego efektywność energetyczna. Jedne modele (ze względu na rodzaj wykorzystywanych komponentów, pojemność komory, różnorodność funkcji itd.) mogą pracować oszczędniej, inne – mniej oszczędnie. W porównaniu sprzętów i określeniu, który z nich jest bardziej ekonomiczny podczas użytkowania, może pomóc etykieta efektywności energetycznej. Jest ona umieszczana na opakowaniu lub dołączana do dokumentacji produktu i stanowi cenną wskazówkę związaną z podstawo-



**SAMSUNG NV75T9979CD**

wymi parametrami oraz cechami urządzeń AGD. Na etykietach efektywności energetycznej piekarników znajdziemy pojemność użytkową komory (w litrach) oraz zużycie energii elektrycznej wyrażone w kWh/cykl (w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku). Jest to wartość obliczana na podstawie obowiązujących norm technicznych przypadająca na jeden cykl pieczenia w trybie tradycyjnym oraz, jeżeli jest dostępny, z użyciem wentylatora (z włączonym termoobiegiem).

## Piecz pełną parą #LikeABosch

Niezdrowa dieta, siedzący tryb życia i brak czasu – to znane nam wszystkim pojęcia. Zmiana nawyków nie jest łatwa, jednak możemy podjąć kroki, aby zdrowy tryb życia był naszą codziennością. W piekarnikach marki Bosch znajdziemy rozwiązania techniczne, które ułatwiają codzienne gotowanie, pomagają w utrzymaniu zbilansowanej diety dzięki ochronie witamin oraz zachowaniu wartości odżywczych i składników mineralnych. Gotowanie na parze jest najzdrowszą formą obróbki termicznej. Dzięki niemu warzywa pozostają chrupiące, a drób oraz ryby stają się soczyste i miękkie. Dodatkowo produkty zachowują naturalny aromat, witaminy i składniki mineralne, które ulegają wypłukiwaniu, np. podczas tradycyjnego gotowania. Dzięki temu możemy użyć znacznie mniej soli oraz oleju czy innego tłuszczu. Para nie dopuszcza do przenikania zapachów, więc potrawy utrzymują swój smak i zapach, a warzywa nie tracą jędrności, koloru oraz wartości odżywczych.



Gotowanie na parze sprawdza się doskonale w wypadku wielu produktów, np. ryb, mięsa czy warzyw. Wiemy, że to zdrowe, ale czy praktyczne? Parowar zajmuje zbyt dużo miejsca w kuchni i trudno jest określić, ile czasu powinno gotować się dane danie. Dzięki piekarnikom z funkcją pary marki Bosch ten problem znika. Wszystkie pomysły na obiad zrealizujemy w jednym, innowacyjnym urządzeniu. To doskonałe rozwiązanie zarówno do świątecznych wypieków, jak i realizacji postanowień noworocznych. Możemy upiec aromatyczny chleb, miękki w środku, z chrupiącą skórką lub soczystą pieczeń, ale również zdrowe dania z małą zawartością tłuszczu. Marka potwierdza to hasłem „Żyj #LikeABosch”, czyli zdrowo i w zgodzie z naturą. W oryginalnych spotach możemy poznać zalety piekarnika z funkcją pary oraz innych innowacyjnych urządzeń Boscha. Przez wyjątkowy humor i zabaw-



nych bohaterów producent zachęca do zdrowego stylu życia oraz udowadnia, że z odpowiednim sprzętem to łatwe. W ofercie marki Bosch dostępne są piekarniki z funkcją pary kompaktowe i standardowe, a także obsługujące platformę Home Connect (model HSG636XS6), co umożliwia zdalną kontrolę parametrów pracy urządzenia. Dzięki bezpłatnej aplikacji mobilnej możemy łatwo włączać i wyłączać, zyskać dodatkowe funkcje i programy, które są dostępne jedynie z poziomu urządzenia mobilnego. Aplikacja pozwala na korzystanie z bazy przepisów, wyświetlanie powiadomień, możliwość ustawienia piekarnika w tryb eco, a w razie pytań w większości urządzeń również dostęp do zdalnej diagnostyki serwisowej.

Fot. Bosch (x2)

## Konfiguracja piekarnika

Czas i temperatura grzania oraz stosowane techniki i typy oddziaływania na potrawę za pomocą ciepła, wilgotności oraz strumienia powietrza to kolejne niezbędne elementy. Poza parą, opiekaniem czy wymuszonym obiegiem powietrza, producenci stosują wiele opcji i kombinacji grzania. Są one często dedykowane danym rodzajom produktów i potrawom. Warto się z nimi wszystkimi dokładnie zapoznać. W praktyce im

szerszy wachlarz możliwości urządzenia, tym bardziej zaspokoi ono nasze kulinarne oczekiwania. Oczywiście, jest to sprawa dość subiektywna, ponieważ dla jednych najważniejsze będzie grillowanie, a dla innych właśnie gotowanie na parze.

## Czyszczenie piekarnika parowego

Czystość piekarnika, zresztą nie tylko piekarnika parowego, jest jedną z najważniejszych przesłanek do sprawnego działania tego urządzenia. Producenci jednak ułatwiają nam ten obowiązek, ciekawymi rozwiązaniami funkcjonalnymi. Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi



**AMICA ED87389BA+ Q-type Steam**

emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Czyszczenie modeli parowych przebiega nieco inaczej niż tradycyjnych. Jednym z najważniejszych „zabiegów” wykonywanych w celu przedłużenia trwałości komponentów urządzenia jest odkamienianie generatora pary. Jest ono niezbędne w większości sprzętów wykorzystujących wodę i polega na usunięciu osadu wapiennego z elementów wodnych, w tym generatora pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego sugerowanego przez producentów można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletkach (po uprzednim rozpuszczeniu). Wiele modeli informuje dźwiękowo lub wizualnie (za pomocą informacji tekstowej) o konieczności wykonania odkamieniania.

Fot. Miele

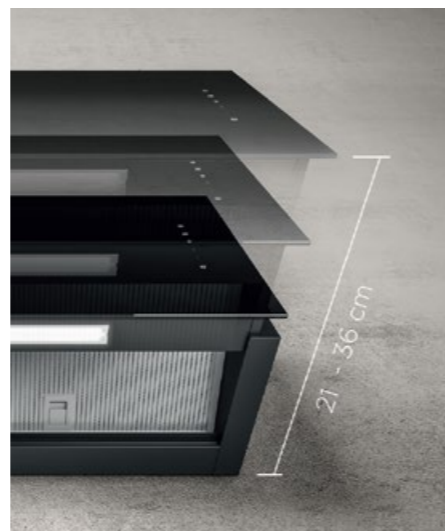
## Pełna integracja z kuchenną zabudową

Dzisiejsze kuchnie, w których często dominują czyste i proste linie, wymagają elastycznych koncepcji projektowych, które maksymalizują przestrzeń użytkową. W tym kontekście powstał Rules – nowy okap firmy Elica.



Urządzenie zostało wyposażone w innowacyjny mechanizm Shift 2136, który pozwala na precyzyjne dostosowanie głębokości okapu w zakresie od 21 do 36 cm. Zapewnia to możliwość całkowicie indywidualnej instalacji w ciągu szafek wiszących nad kuchennym blatem. Model Rules został zaprojektowany z myślą o podwójnym zastosowaniu, dla którego punktem wyjścia było dążenie do absolutnej integracji z zabudową kuchenną. Przy głębokości zredukowanej do minimum okap

niemal znika w ścianie. Mechanizm ułatwia dopasowanie okapu do głębokości szafek kuchennych w celu stworzenia jednolitej gładkiej płaszczyzny. Również w zakresie wysokości możemy liczyć na idealną integrację – wysokość okapu, która wynosi 36 cm, pozwala na montaż drugiej szafki nad okapem, co w wypadku kuchni z szafkami wiszącymi o wysokości 72 cm zapewnia pełną symetrię między wszystkimi elementami kuchennej zabudowy.



Okap Rules dostępny jest w dużym wyborze materiałów wykończeniowych, zaprojektowanych tak, aby jak najlepiej dopasować się do aranżacji pomieszczenia. Czarna wersja z pełnym szkłem, wzbogacona o frontowe elementy sterujące na szybie i pojedynczy liniowy pasek LED jako źródło światła, ma minimalistyczny i elegancki wygląd. Dla tych, którzy chcą w jak największym stopniu zintegrować okap z kuchenną zabudową, Elica zaprojektowała wersję Naked, która pozwala na montaż frontu meblowego i tym samym pełną integrację okapu z sąsiadującymi szafkami. W tej wersji okap pozostaje niewidoczny. Trzecia propozycja to wykorzystanie materiału gres dektion, który dzięki swoim właściwościom – trwałości, odporności i łatwości konserwacji – jest obecnie chętnie stosowany. To propozycja okapu o stylistyce obudowy spójnej z kuchennym blatem. W wersjach Naked i Gres Dekton zamontowana została podwójna listwa LED, która sprawia, że okap Rules jest bardzo wydajnym źródłem oświetlenia strefy gotowania. Konstrukcja modelu Rules sprawia, że jest on niezwykle łatwy w utrzymaniu czystości. Do mycia urządzenia wystarczą woda i neutralne mydło. Okap wyposażony jest również w opatentowane przez firmę Elica uchylne filtry przeciwtłuszczowe, które dzięki odpowiedniej konstrukcji mogą zatrzymywać osady i zatrzymywać skropliny na specjalnej wewnętrznej tacce. Okap Rules dostępny jest w trzech wersjach różniących się szerokością – 60 cm, 90 cm lub 120 cm.

## PRZESTRZEŃ NIE WYKREOWANA. WYZWOLONA.

NIKOLATESLA FIT – TWOJA CAŁA KUCHNIA W ZALEDWIE 60 CM.



Odzyskaj swoją przestrzeń z NikolaTesla Fit, płytą grzewczą Elica zintegrowaną z okapem, która zaprojektowana została z myślą o kompaktowych kuchniach. Pracuje cicho i sprawnie, wychwytuje i pochłania kuchenne opary, zanim zdążą się unieść do góry. Płyta grzewcza wyposażona jest w wysoko wydajne ceramiczne filtry, zapewniające 80% skuteczność oczyszczania powietrza. Filtry można regenerować przez 5 lat, gdyż opracowane zostały z myślą o tych, którzy zwracają uwagę na czystość powietrza w swoich domach i świadomie dbają o naszą planetę.

Poznaj wszystkie atuty nowej płyty grzewczej na stronie [www.elica.pl](http://www.elica.pl)

NikolaTesla Fit | Design Fabrizio Crisà

# Praktyczne i funkcjonalne młynki na odpadki



Fot. InSinkErator

Moda na młynki rozdrabniające odpady przywędrowała do nas ze Stanów Zjednoczonych. Urządzenia te zostały stworzone po to, by pomóc utrzymać kuchnię w jak największym porządku i ułatwić pozbywanie się codziennych resztek jedzenia. Młynki stają się coraz popularniejsze także w polskich kuchniach, mając szansę stać się nieodzownym elementem nowoczesnej strefy zmywania.

**Z**lewozmywak to miejsce, gdzie najczęściej dokonujemy obróbki produktów przed przygotowywaniem posiłków, ale korzystamy z niego także po obiedzie czy śniadaniu. Nieodłącznym skutkiem ubocznym oplukiwania, obierania czy krojenia ziemniaków, jabłek lub innych składników są zanieczyszczenia w postaci wylatujących pestek, zawierających się skórek czy ogryzków. Usuwanie i zbieranie resztek jedzenia i tego, co zostało po obróbce produktów, jest równie męczące jak zmywanie z talerzy resztek. Dlatego też w ofercie niektórych producentów znajdujemy specjalne młynki do odpadów

**INSINKERATOR Model 56**



organicznych. Młynki na odpadki organiczne instalowane pod zlewozmywakiem to urządzenia genialne w swej prostocie, które raz na zawsze rozwiązują odwieczny problem przeciekających worków ze śmieciami i nieprzyjemnych zapachów unoszących się z kosza. To rozwiązanie, które choć w Polsce nadal jest mało popularne, to już dobrych kilka lat temu podbiło kuchnie krajów Europy Zachodniej.

## Jak działa młynek?

Młynek składa się z kilku elementów: zespołu montażowego, młynka rozdrabniającego, zespołu odprowadzającego oraz włącznika. Jego



Fot. InSinkErator

konstrukcja opiera się na kilkusetwattowym silniku, który jest zamontowany w obudowie wykonanej z tworzywa lub stali nierdzewnej. Urządzenie jest napędzane przez specjalną tarczę, odpowiedzialną za rozdrabnianie wrzucanych od-



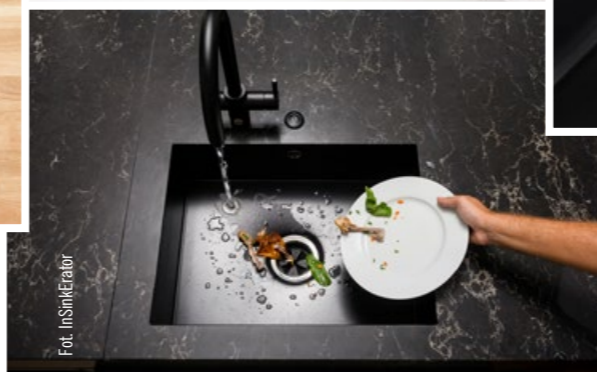
Fot. Teika

*Młynek o odpowiedniej konstrukcji stanowi bezpieczną i ekologiczną alternatywę dla składowania odpadków.*

padów. Montuje się je pomiędzy zlewozmywakiem a ujściem kanalizacyjnym. Dzięki niemu zmielone resztki zamiast do kosza na śmieci trafiają bezpośrednio do kanalizacji. Należy pamiętać, że młynek służy do rozdrabniania tylko odpadów organicznych! Rozdrabniacz to sprawdzony sposób na usuwanie resztek powstałych po obieraniu warzyw czy owoców. Wystarczy puścić strumień zimnej wody, włączyć młynek, wrzucić odpady – i gotowe. Rozdrobnione resztki zostaną wypłukane przez bieżącą wodę.



Fot. InSinkErator



Fot. InSinkErator

*Mając zainstalowany młynek drobne resztki jedzenia możemy przepuszczać bezpośrednio przez odpływ zlewozmywaka wyposażony zwykle w sitko ze stali nierdzewnej.*

## Zastosowanie młynka na odpady

Co można mielić?	Czego nie można mielić?
Owoce	Olej
Warzywa	Tłuszcz
Małe kości	Masło
Fast food	Smalec
Resztki jedzenia	Rzeczy nie będące żywnością (papier, tworzywa sztuczne,
Obierki	drobne elementy metalowe)



## INSINKERATOR Model 46

### Co warto wiedzieć o młynkach

Przede wszystkim, co „mielimy”, a czego nie. Do młynka możemy wrzucać wszystkie miękkie odpady organiczne, takie jak obierki warzyw oraz owoców, niewielkie kostki i chrząstki, zwłaszcza drobiowe, ości ryb, skoprupki jaj, fusy od herbaty i kawy oraz resztki jedzenia, pozostające na talerzach czy w garnkach z poprzedniego dnia. Zamiast wrzucać je do worków i zbierać, pozbywamy się ich w momencie powstania. Nie wszystko jednak da się bezpiecznie „przemieścić”, by nie zniszczyć urządzenia. Produ-

cenci przestrzegają przed wrzucaniem plastików (w tym nawet małych torebek), sznurków, kawałków szkła, a także drobnych kamieni czy piasku. Nie można też wlewać gorącego tłuszczu, który pozostaje na patelni po smażeniu. Dla bezpieczeństwa producenci zalecają, by przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia zapoznać się z instrukcją, a także by podłączyć do zasilania było uziemione. Ostrzegają przed uruchamianiem przez dzieci, wkładaniem palców do otworu rozdrabniacza, wyjmowaniem różnych rzeczy podczas pracy urządzenia, puszczaniem gorącej wody do splukiwania zmieszanych odpadów, wsypywaniem (wlewaniem) do otworu odpływowego toksycznych substancji chemicznych. Co ważne – czas pracy urządzenia nie powinien być dłuższy niż pięć minut.



**TEKA TR 550**

## Czym się kierować przy zakupie?

Jak przy wielu innych urządzeniach kuchennych, tak i w wypadku młynka ważne jest to, jak często i dla ilu osób gotujemy, bo to w znaczący sposób wpływa na ilość odpadków każdego dnia. Niestety, smakosze „produkują” ich zdecydowanie więcej niż inni. Kierując się tym, warto zwrócić uwagę na:

- **pojemność komory** – w większej można rozdrobnić szybciej i więcej odpadów;
- **liczbę stopni rozdrabniania** – na rynku dostępne są modele z jednym, dwoma i trzema stopniami, co przekłada się na szybkość rozdrabniania;
- **moc** – im rozdrabniacz ma większą moc, tym jest mocniejszy, a więc łatwiej i szybciej poradzi sobie z wrzucenymi resztkami;



**INSINKERATOR M100 Evolution**

## Resztki jedzenia – segregacja i utylizacja



indywidualnej konfiguracji. Wystarczy otworzyć szafkę lub szufladę i wyrzucić odpadki do jednego z plastikowych koszy, idealnie pasujących rozmiarem do szafki, by w kuchni zapanował porządek. Przy zabudowie kuchennej z wysuwanymi szufladami szczególnie sprawdzają się selektory Blanco Select i Blanco Flexon, z przydatną szufladą organizacyjną. W wypadku drzwi na zawiasach możemy wybrać system Blanco Bottom Pro i Singolo, które można zamontować na dole szafki i łatwo wysuwać dzięki specjalnym prowadnicom. Wbudowany pojemnik na odpady Blanco Solon będzie szczególnie praktyczny do usuwania kompostu i odpadów organicznych.

W pozbyciu się resztek jedzenia pomagają także rozdrabniacze odpadków. Młynki InSinkErator potrafią zmielić niemalże wszystko, co zwykle wrzucamy do kosza na bioodpady – resztki z obiadu, skórki z owoców, obierki z warzyw, torebki od herbaty, a niektóre modele mogą poradzić sobie nawet z kośćmi i łupinami orzechów!

– Popularny młynek do bioodpadów InSinkErator to urządzenie, bez którego trudno wyobrazić sobie obecnie nowoczesną, inteligentną kuchnię. Instalowany pod zlewozmywakiem, mielił wszystkie odpadki organiczne w kuchni (resztki z jarzyn, owoców, skorupki jaj, ryby a nawet kości). Odpadki po zmieleniu wraz z wodą spływają do kanalizacji i tą drogą dostają się do oczyszczalni. InSinkErator zapobiega przedostawaniu się niechcianych zapachów z kosza, a po jego instalacji nasi klienci chwalać sobie znaczne zmniejszenie ilości domowych śmieci – mówi Anna Wrońska, PR & marketing manager w firmie Comitor.

Bez względu na to, czy korzystamy ze zmywarki, czy zmywamy ręcznie, zawsze pozbywamy się wcześniej pozostałości po posiłkach. Resztki mogą zatkać zarówno odpływ w zlewie, jak i w zmywarce, powodując z czasem powstawanie nieprzyjemnych zapachów. Ich usuwanie stanie się szczególnie łatwe, jeśli w kuchni pod zlewem zainstalujemy domowy system gospodarki odpadami. Dostępne w ofercie firmy Comitor selektory kuchenne na śmieci pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni kuchennej, wyróżniają się nowoczesnym wzornictwem i możliwością

Fot. InSinkErator

### INSINKERATOR Model 66

- **głośność pracy** – ma znaczenie głównie w wypadku kuchni otwartych na salon;
- **rodzaj włącznika** – w sprzedaży są modele elektryczne (np. włącznik ścienny), bezprzewodowe (uruchamiane pilotem), pneumatyczne (uruchamiane sprężonym powietrzem), korkowe/magnetyczne (oferuje go tylko jedna firma, a wyróżnia się tym, że we wlocie młynka znajduje się magnes. Urządzenie zadziała tylko wtedy, gdy wlot młynka zatkaamy korkiem, a przestanie działać, gdy go wyjmujemy. Ma to za zadanie ochronę dzieci przed ewentualnym urazem).



ze zdarzyć. Gwarancje w zależności od producenta są udzielane na okres od 2 do nawet 6 lat;

### Do czego się jeszcze przydaje młynek

Rozdrabniacz może spełniać też dodatkową funkcję. Ścieki ze zmywarki do naczyń mogą być skierowane bezpośrednio do niego przez otwór wlotowy w górnej części rozdrabniacza. Po wewnętrznej stronie rury wlotowej znajduje się wypychacz zasłepka – jeżeli zostanie ona usunięta, nie będzie można jej już ponownie włożyć. Warto pamiętać też, że niektóre zlewozmywaki mają zabezpieczenie przed przelaniem. W takim wypadku młynek powinien być podłączony do wlotu przelewu, który znajduje się na rurze odpływowej. Rozdrabniacz należy podłączyć do sieci elek-

ka – jeżeli zostanie ona usunięta, nie będzie można jej już ponownie włożyć. Warto pamiętać też, że niektóre zlewozmywaki mają zabezpieczenie przed przelaniem. W takim wypadku młynek powinien być podłączony do wlotu przelewu, który znajduje się na rurze odpływowej. Rozdrabniacz należy podłączyć do sieci elek-

### FRANKE Turbo Elite TE-50



trycznej za pomocą uzienionego przewodu, a potem podłączyć rurę odpływową do rury kanalizacyjnej.

### Sortowniki na odpady

Choć sortowniki na odpady nie mają ze zlewozmywakiem tyle wspólnego, co młynki, jednakże to właśnie pod nim są najczęściej lokowane. Mogą one składać się z dwóch, trzech, a nawet czterech pojemników (z pokrywą) mocowanych zwykle na prowadnicach, dzięki czemu łatwo się je wysuwa, co zdecydowanie ułatwia segregację śmieci. Warto dodać, że są one dostosowane gabarytami do różnych wielkości szafek. Jest to więc rozwiązanie wygodne i dosyć higieniczne.

*Odpowiednio zamontowany młynek nie musi zajmować zbyt wiele miejsca pod zlewozmywakiem. Ważnym elementem przy instalacji młynka jest dostęp do zasilania sieciowego w pobliżu strefy zmywania.*



Fot. InSinkErator (x3)



### PYRAMIS Super CPQL-2-55



## Odkryj okap sterowany gestem



Touchless® – Sterowanie gestem

Porusz dłońią, 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!





# vestfrost

*More than Retro*



## Wyrazisty design, nowoczesne rozwiązania

Kuchnia to miejsce wyjątkowe. Tu bije serce twojego domu i tętni codzienne życie, dlatego starasz się, by świetnie wyglądała i była praktyczna. Twoim sprzymierzeńcem są urządzenia wolnostojące z linii **Vestfrost Retro**, które nadadzą charakter każdemu wnętrzu. Z kolei rozwiązania techniczne i zastosowane funkcje docenią najbardziej wymagający domownicy.