

INFOPRODUKT

AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 2/2022 luty

ISSN 2719-7271 Cena: 3,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**



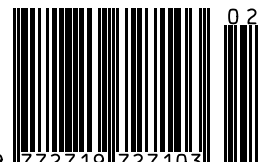
Amica
for living

Temat numeru!

Piekarniki tradycyjne

Okapy sufitowe

Zmywarki o szerokości 60 cm



Elica wprowadza
nowoczesne
rozwiązanie

Falmec unowocześnia
oświetlenie
w okapach

Bosch oferuje zmywanie
w zabudowie
w wersji XXL

Finlux. Zmywarka
do zabudowy
FD-I14B45A10EU

Temat numeru!



Fot. Amica

Elica Bestsellery 2021

Odważne rozwiązania w nowoczesnej kuchni, a do tego z możliwością montażu nawet w małych przestrzeniach, okazały się strzałem w dziesiątkę i zachwyciły użytkowników. **4**

Piekarniki tradycyjne

Urządzenia, które można praktycznie zabudować, a do tego wyposażone są w najnowocześniejsze funkcje wspomagające pieczenie potraw. **6**

Okapy sufitowe

Są idealnym dopełnieniem przestrzeni kuchennej, w której usytuowana jest wyspa. Nie tylko oczyszczają powietrze, ale również pięknie oświetlają pomieszczenie. **18**

Zmywarki o szerokości 60 cm

Standardowa szerokość idealnie wpisuje się w projekt zabudowy meblowej, zarówno niewielkich, jak i dużych przestrzeni kuchennych. Najnowocześniejsze modele możemy obsługiwać bezprzewodowo. **24**

W NASTĘPNYM NUMERZE

Płyty ceramiczne

Są eleganckie, intuicyjne, łatwe w montażu i do utrzymania w czystości, a przede wszystkim dobrze prezentują się w kuchni utrzymanej w każdym stylu.

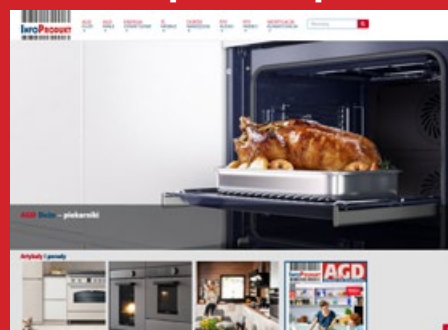
Urządzenia do gotowania na parze

Nowoczesne urządzenia do praktycznej zabudowy często spotykane jako sprzęty wchodzące w skład spójnej linii AGD, a do tego wyposażone w funkcje zdrowego gotowania na parze.

Zlewozmywaki i baterie stalowe

Stal, pomimo zmieniających się trendów wnętrzarskich, wciąż jest popularna w segmencie tych sprzętów.

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

*Szczegółowy wykaz odbiorców znajduje się na stronie: www.infoprodukt.pl

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, luty 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 2, luty 2022

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.



CIARKO®
DESIGN

OKAP SU LIGHT

Odważne rozwiązania

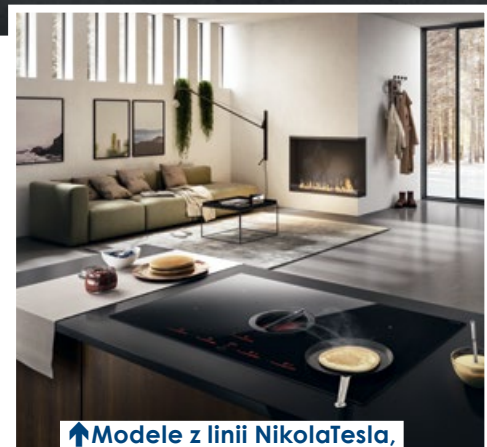
w nowoczesnej kuchni



Niezależnie od tego, czy dom jest urządzonej nowoczesnie, czy w stylistyce vintage, liniowość i harmonia to ponadczasowe trendy niezmiennie obowiązujące w aranżacji wnętrz. Do tego nie mniej ważne są rozwiązania praktyczne, funkcjonalne i intuicyjne. Połączeniem wszystkich wymienionych oczekiwań w jednym produkcie jest nowoczesne i nowatorskie urządzenie kuchenne łączące płytę grzewczą z okapem.

Wyznaczniki trendów w kuchni

Pasja do gotowania wyraża się dziś nie tylko w wyszukanych smakach, ale także w precyzyjnie zaprojektowanym otoczeniu ze starannie dobranymi dodatkami. Architekci i projektanci wnętrz, a także użytkownicy poszukują urządzeń ułatwiających życie, gwarantujących funkcjonalność podczas przygotowywania posiłków i znikających dyskre-



↑ Modele z linii NikolaTesla, pomimo różnic wizualnych, łączą wspólne cechy funkcjonalne. Są nimi np. regenerowalne filtry ceramiczne wymieniane od góry, prędkość zasysania oparów 5,1 m/s, a także możliwość łączenia pól grzewczych – także w wersji zasilanej gazem.

Kuchnia, zarówno jako otwarta przestrzeń, kompaktowa wnęka czy niezależne pomieszczenie, jest w coraz większym stopniu w ciągłej komunikacji i integracji z domową przestrzenią i ogiskuje codzienne rodzinne i towarzyskie życie. Łączy zatem rozmaite funkcje. Producenci sprzętów kuchennych od lat poszukują idealnych rozwiązań. Wyzwaniu sprostała firma Elica, która odważnie zaproponowała użytkownikom nowoczesną linię płyt NikolaTesla.



nie po skończonej pracy. Niezależnie od wielkości kuchni priorytetem stało się optymalne zagospodarowanie przestrzeni. Co więcej, w kuchni poszukiwane są różnorodne smaki, dlatego często użytkownicy przeprowadzają kulinarne eksperymenty. Warto w takich pozycjach mieć sprawdzonego kompana, który automatyzuje działania. Czy istnieje jedno urządzenie, które jest nowoczesne, funkcjonalne, odpowiada na duże potrzeby małych kuchni, a do tego zapewnia precyzyjne ważenie składników, elastyczne gotowanie i wydajne pochłanianie oparów kuchennych? Owszem – to płyta grzewcza zintegrowana z okapem.

Pierwsze rozwiązania kompleksowe

Płyty zintegrowane z okapem cieszą się coraz większym zainteresowaniem wśród projektantów i architektów wnętrz. Z jednej strony są niezwykle funkcjonalne, a z drugiej pozwalają na nieograniczoną aranżację przestrzeni. Pierwsze projekty płyt grzew-

efektywnością zasysania oparów, znacznie większą niż prędkość ich wznoszenia. Linia NikolaTesla została zaprojektowana dla koneserów, preferujących wyszukany design i unikatowe doznania wizualne. Tu minimalizm miesza się z indywidualizmem i szczyptą ekstrawagancji. Zestawienie wzornictwa z innowacyjnością zostało nagrodzone wieloma prestiżowymi nagrodami – od czasu wprowadzenia pierwszej płyty NikolaTesla One aż po ostatnią NikolaTesla Fit. Tak znaczące i prestiżowe nagrody przyznane okapom i płytom grzewczym marki Elica niewątpliwie wyróżniają ją 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 najwyższej jakości naszych produktów. Co więcej, potwierdzają to sami użytkownicy, którzy w roku 2021 spośród wszystkich płyt marki Elica model NikolaTesla Fit wybierali najczęściej.



Piotr Bagiński
– country manager firmy Elica w Polsce

Kolekcja płyt kuchennych z wbudowanym wyciągiem NikolaTesla jest odpowiedzią firmy Elica na potrzeby wydajności, stylu i prostoty obsługi. Jakość powietrza zawsze była najważniejszym celem firmy Elica, dlatego wszystkie modele charakteryzują się dużą



↔ Kolekcja urządzeń NikolaTesla to unikatowe modele, które spełniają niestandardowe potrzeby klientów. Do włoskiej rodziny harmonijnych płyt, obok innowacyjnej Libry, kompaktowej Fit i nagrodzonej „Compasso d'oro” – One, należą także minimalistyczna Switch, gazowa wersja Flame oraz solidna Prime.



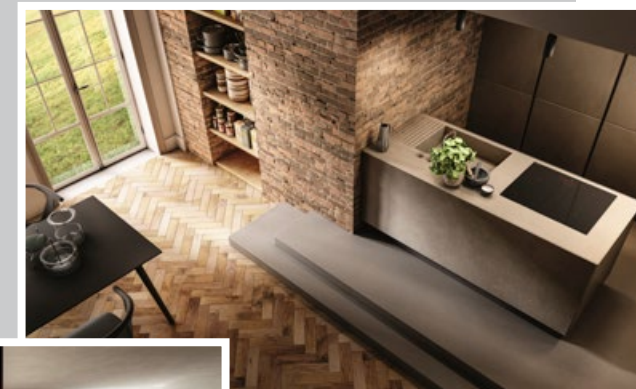
jedną z najważniejszych na świecie instytucji działających w zakresie ekspertyzy designu i architektury. Nagrody i wyróżnienia przyznawane są innowacyjnym produktom, wizjonerskim obiektom architektonicznym, nowatorskim projektom z zakresu architektury, architektury wnętrz, projektowania produktów i komunikacji marki.

Na duże potrzeby małych kuchni

Kompaktowy model NikolaTesla Fit bez wątpienia jest odpowiedzią na duże potrzeby małych kuchni. Sprzęt został zaprojektowany z myślą o osobach, które pomimo ograniczeń przestrzeni nie chcą rezygnować z najlepszej jakości i swobody podczas gotowania. Jest to pierwsza płyta indukcyjna ze zintegrowanym wyciągiem, którą można zainstalować także w szafkach o szerokości jedynie 60 cm. Technologia Autocapture sprawia, że okap samoczynnie dobiera tryb pochłaniania oparów właściwy do ilości i poziomu mocy używanych stref grzewczych. Płytę NikolaTesla Fit wyróżniają kompaktowe rozmiary, bez rezygnacji ze swobody ruchów i wygodnego ustawienia naczyń w trakcie gotowania. Kształt modułu zasysania został zaprojektowany tak, aby pozostawić miejsce dla każdego rodzaju naczyń. Dodatkowo funkcja Bridge pozwala na połączenie dwóch stref, by stworzyć jedną strefę przeznaczoną dla naczyń o większych średnicach, zapewniając stałą temperaturę gotowania.

Wielokrotnie nagradzane wzornictwo i innowacje

Modelem inauguracyjnym nowatorskie rozwiązania marki Elica była płyta NikolaTesla One, która wciąż dostępna jest w sprzedaży. Od czasu wprowadzenia do oferty urządzenie otrzymało aż 11 prestiżowych nagród. Już w pierwszym roku od wprowadzenia model doceniono nagrodami „Red Dot Award” oraz „Iconic Design”. Z kolei model NikolaTesla Switch jest laureatem aż 8 europejskich nagród za wzornictwo i innowacje. Wśród nich nie zabrakło „Iconic Design Award – Innovative Interior Winner” w 2019 r. czy „German Design Award” w roku 2020. Bestseller roku 2021 w firmie Elica, płyta NikolaTesla Fit, pomimo krótkiego stażu w ofercie tej linii urządzeń już doczekała się prestiżowej nagrody. Płyta otrzymała najwyższe wyróżnienie w konkursie „Iconic Awards 2021: Innovative Interior” za najbardziej innowacyjne rozwiązanie: integrację płyty grzewczej z wyciągiem do montażu w szafkach o szerokości 60 cm. Nagroda przyznana przez międzynarodową Radę Wzornictwa podkreśla znaczącą rolę firmy Elica jako pioniera stylu i ikony architektury wnętrz. Inicjatorem międzynarodowego konkursu „Iconic Awards” jest German Design Council. To



czych zintegrowanych z okapem firma Elica zaprezentowała podczas targów EuroCucina w Mediolanie w 2016 r. Projektanci nieprzypadkowo nazwali najnowszą linię urządzeń: NikolaTesla. Trudno o bardziej charakterystyczną nazwę dla modeli tak innowacyjnych w swojej kategorii. Pierwsze na rynku kompaktowe rozwiązanie, łączące funkcjonalność i optymalne zagospodarowanie przestrzeni, firma Elica zaproponowała w modelu NikolaTesla Fit. Urządzenie dostępne jest w sprzedaży od 2020 r., a w chwili swego debiutu było jedyną płytą grzewczą zintegrowaną z okapem przeznaczoną do montażu w szafkach o szerokości 60 cm.

Jedna linia urządzeń – wiele możliwości

Model NikolaTesla Fit jest jedną z kilku propozycji oferowanych w szerokiej gamie tego typu urządzeń pod wspólną nazwą NikolaTesla. Powstały one z synergii włoskiego wzornictwa i nowatorskiej technologii. To funkcjonalne rozwiązania kuchenne, które łączą dwa zwykle montowane oddzielnie urządzenia – płytę grzewczą i okap wyciągowy. Modele te idealnie wpisują się w koncepcję kuchni otwartej na salon, bez górnej zabudowy, lżejszej i bardziej przestronnej. Obecnie płyty zintegrowane z okapami ma w ofercie kilku producentów, ale tylko Elica oferuje tak wiele rozmaitych modeli. Wśród nich jest wspomniany już Fit, który jest bestsellerem roku 2021. To kompaktowe rozwiązanie, które jest idealne do montażu w szafkach o szerokości 60 lub 70 cm. Użytkownikom preferującym zasilanie płyt grzewczych gazem marka Elica oferuje wszechstronny i funkcjonalny model Flame. Wśród propozycji nie zabrakło też urządzeń nowatorskich, takich jak NikolaTesla Libra, które jako jedyne na rynku wyposażone jest w wagę kuchenną. Z kolei model Prime oferuje użytkownikom wygodne i bezpieczne odstawianie naczyń na żeliwną kratę, która jednocześnie spełnia funkcję eleganckiej maskownicy okapu.

→ Płyta NikolaTesla Fit, bestseller roku 2021 w firmie Elica, dostępna jest w sprzedaży od 2020 r. W chwili debiutu była jedyną płytą grzewczą zintegrowaną z okapem przeznaczoną do montażu w szafkach o szerokości 60 cm.



Amica
for living

Tradycyjne
piekarniki
do zabudowy

Piekarnik tradycyjny to taki, który zazwyczaj jest zasilany elektrycznie i wyposażony w klasyczne opcje grzania, a także standardowe wymiary, czyli o szerokości i głębokości około 60 cm. Modele charakteryzujące się wymienionymi parametrami są najczęściej wybierane przez użytkowników.

Modele tradycyjne w większości zasilane są energią elektryczną, choć spotkamy również urządzenia, które do prawidłowego działania potrzebują gazu ziemnego, czyli takiego, który doprowadzony jest do domu lub mieszkania specjalną, zewnętrzną instalacją. Modele zasilane energią elektryczną do przygotowywania potraw wykorzystują od-

powiednie elementy szybko-grzejne, które najczęściej montowane są na górze i dole, a także z tyłu komory piekarnika, aby optymalnie rozprzecznić ciepło w jego wnętrzu. Urządzenia tego typu wyposażone są w rozmaite funkcje i programy, które są uruchamiane za pomocą panelu sterowania. Aktywacja odpowiedniej funkcji grzewczej sprawia, że grzałki nagrzewają się do odpowiedniej temperatury i przekazują ciepło komorze. W piekarnikach elektrycznych można wybierać spośród wielu programów, które usprawniają proces przyrządzania potraw, np. wypiekanie ciasta, pieczenie ryby czy rozmrażanie.

Funkcje i możliwości sprzętu

W piekarniku tradycyjnym jedną z podstawowych funkcji jest możliwość regulacji temperatury grzałek oraz rodzajów grzania. Standardowo każdy piekarnik wyposażony jest w kilka trybów, tj. grzałka górna, grzałki górna i dolna jednocześnie, grill czy termoobieg. Obok podstawowych opcji grzania zna-

mów stworzonych przez jednych z najlepszych kucharzy świata. Nie zabrakło także przewodnic teleskopowych do wygodnego wsuwania i wysuwania blach i kratak. 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.

leż można także funkcje rozbudowane, takie jak mały lub duży grill, grill podwójny (korzystający z dwóch grzałek górnych), termoobieg z grzałkami górną i dolną, a także obieg powietrza z grillem. Modyfikacji jest wiele, a ich zastosowanie zależy od producenta i zaawansowania technicznego urządzenia. Kolejną ciekawą propozycją funkcjonalną, która jest dostępna w zależności od modelu, jest rożen. To rozwiązanie daje konsumentom możliwość nakłucia mięsa na



SHARP K-70V19IM2

obracając się szpikulec i opiekania potrawy z różnych stron równomiernie. W standardowych modelach nie brakuje także oświetlenia, zapamiętywania ustawień czy minutnika, zapewniających funkcjonalne i komfortowe przygotowywanie potraw. Nowoczesne modele oprócz tradycyjnych funkcji grzania zaskakują interak-



Fot. Amica



Fot. Amica

Podświetlenie wnętrza komory piekarnika ułatwia dogłębne oglądanie przygotowywanej potrawy. Dzięki temu nie ma konieczności otwierania drzwi urządzenia w trakcie cyklu pieczenia.

tywnością, automatyką, komfortem pracy, a nieraz także funkcjami minimalizowania czasu i poboru energii elektrycznej.

Programy automatyczne w codziennej obsłudze

W zależności od modelu piekarniki tradycyjne wyposażone są w praktyczne programy automatyczne. Są to gotowe, zaprogramowane w pamięci programy, któ-



AMICA ED37619W X-Type

re zostały dobrane pod kątem konkretnych potraw czy dań – tak, żeby wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danego produktu najlepsze z możliwych. Użytkownik nie musi więc szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałką do tego celu aktywować. W ten sam sposób z łatwością przygotowujemy ryby, mięso, a także rozmrozi-



Fot. Bosch



Fot. Samsung

Fot. Concept

Bosch z funkcją AutoPilot

Piekarniki wyposażone są w różnorodne funkcje i rozwiązania techniczne, które ułatwiają przygotowywanie potraw. Jednym z nich jest funkcja AutoPilot, zastosowana m.in. w modelu HBG539E80, należącym do Serie 6 marki Bosch. Dzięki programowi AutoPilot 40 możemy perfekcyjnie przyrządzić posiłek. Wystarczy wstawić potrawę do piekarnika i wybrać z wyświetlanego menu odpowiedni program automatyczny (jeden z 40), wprowadzić masę potrawy i wcisnąć Start. Resztą zajmie się AutoPilot. Określi tryb, temperaturę i czas gotowania, a nawet wyłączy program w odpowiednim momencie. Ponieważ niektóre



potrawy przygotowywane z pomocą programu AutoPilot wymagają użycia naczyń z pokrywką, wewnątrz piekarnika pozostanie czyste. Urządzenie ma regulację temperatury w zakresie od 30 do 275 °C i aż 13 różnych funkcji grzania. Są to termoobieg 3D, grzanie góra/dół, grill z obiegiem powietrza, grill o dużej powierzchni, grill o małej powierzchni, funkcja Pizza, grzanie dolne, grzanie intensywne, pieczenie w niskiej temperaturze, rozmrażanie, podgrzewanie, pod-



trzymywanie ciepła, łagodny termoobieg. Wspomniany tryb termoobiegu 3D pozwala uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia dzięki optymalnej dystrybucji ciepła na 3 poziomach równocześnie. Słodkie i wytrawne potrawy mogą być przyrządzane jednocześnie, a ich zapachy nie będą się przenikać. Dodatkowo pierwszy poziom pieczenia został wyposażony w teleskopowe prowadnice z funkcją TelescopeStop. Wnętrze komory piekarnika wyposażone jest w halogenowe oświetlenie i zostało pokryte emalią GraniteMail. Urządzenie ma ponadto specjalną nieprzywierającą powłokę EcoClean Direct na tylnej ścianie komory, a wewnętrzna strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Powłoka automatycznie absorbuje tłuszcz na tylnej ścianie, suficie i bocznych ściankach. Rozwiązania te znacznie ułatwiają czyszczenie urządzenia. Drzwi piekarnika otwierają się i zamykają nadzwyczaj delikatnie i cicho dzięki systemom SoftOpen i SoftClose. W komplecie z piekarnikiem znajdują się m.in. blacha do pieczenia, ruszt kombinowany oraz brytfanka (blacha) uniwersalna.

produkty spożywcze lub utrzymamy przygotowane potrawy w ciepłe. Z wykorzystaniem automatycznych programów bez trudu upieczemy pizzę, chleb, wysuszymy grzyby, owoce, zioła, a nawet mięso. Do szczególnych możliwości zaliczyć też należy funkcje podgrzewania talerzy, filiżanek czy pasteryzacji przetworów. W wypadku najbardziej zaawansowanych technicznie rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru najodpowiedniejszego programu z listy nawet ponad 200 pozycji. Co więcej, listę tę możemy powiększyć, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje. Ciekawą funkcją, a raczej grupą funkcji, jest przyrządzanie kilku potraw jednocześnie w jednej komo-

Fronty piekarników wyposażone są nawet w poczwórną szybę, dzięki czemu zewnętrzna strona drzwi zawsze pozostaje chłodna, co chroni przed oparzeniami ciekawskie maluchy i nas.



SAMSUNG NV75A6649RS

Samsung z technologią DualFlex

Technologia 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 progra-



Fot. Samsung

Amica oferuje pieczenie „beprzewodowe”

Wśród dostępnych na rynku piekarników możemy znaleźć modele kompatybilne z modułem Wi-Fi i aplikacją mobilną, a do tego wyposażone w wiele przydatnych funkcji i rozwiązań technicznych ułatwiających przygotowywanie potraw. Przykładem innowacyjnego modelu jest piekarnik ED57638BA+ Q-type WiFi, który spełni wymagania nawet najbardziej wymagających użytkowników. Piekarniki marki Amica od lat należą do najlepiej wyposażonych na rynku. Tak jest i w wypadku innowacyjnych urządzeń z linii Q-type. Wspomniany model ma aż 11 różnych funkcji grzania i 19 gotowych programów pieczenia. Wybór pożądanego programu ułatwia czytelny wyświetlacz LCD. Dzięki specjalnej aplikacji mobilnej, umożliwiającej zdalne sterowanie piekarnikiem, można mieć nad nim pełną kontrolę. Za pomocą aplikacji nie tylko kontrolujemy status pracy piekarnika, ale możemy go także włączyć, nawet nie będąc w domu, żeby zaraz po powrocie błyskawicznie przygotować ulubione danie.



Urządzenie zostało wyposażone w zaawansowany system BakingPro, który zapewnia precyzyjne i równomierne rozprowadzanie ciepła, stabilną temperaturę wewnątrz pojemnej, 77-litrowej komory. Dzięki dużym blachom i ułatwiającym wysuwaniu ich stabilnym prowadnicom

pieczenie potraw nawet na kilku poziomach jest bardzo wygodne. Wnętrze komory nagrzewa się do 150 °C w czasie poniżej 3 min. O stopniu nagrzania informuje elegancki, podświetlany na czerwono uchwyt. Podświetlenie włącza się podczas pieczenia, a wyłącza dopiero po jego zakończeniu, kiedy temperatura w komorze spadnie poniżej 40 °C. Front piekarnika pozostaje chłodny dzięki trzem solidnym szybom. Środkowa jest szybą refleksyjną, która odbija ciepło i zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się szyby zewnętrznej. System SoftClose, wykorzystujący zawiasy ze specjalnymi tłumikami, zapewnia łagodne domykanie drzwi. Piekarnik wyposażony jest w blokadę programatora, która eliminuje możliwość przypadkowego uruchomienia czy zmiany ustawień parametrów piekarnika, np. przez dzieci. Komorę możemy oczyścić katalitycznie. Co więcej, wnętrze urządzenia pokryte zostało emalią EasyClean. Jest ona pozbawiona porów i zagłębień sprzyjających osadzaniu się brudu i tłuszczu.

Fot. Amica

rze. Rozwiązanie to jest nie tylko praktyczne, ale można je nazwać również ekonomicznym z racji minimalizowania poboru prądu na późniejsze przygotowanie kolejnych dań. Podczas tego procesu stosowane są specjalne systemy nadmuchu i przekazywania ciepła tak, aby w jednej komorze można było piec zarówno słone i bardzo aromatyczne dania mięsne lub rybne,



GAGGENAU BO420112

racę powietrze po całej komorze. Podobnie rzecz się ma z grzałkami. Niecodziennie spotykane grzałki skonstruowane są z kilku elementów grzejnych dla lepszego efektu opiekania. Nie można także w tym miejscu zapomnieć o pionierskich kształtach komór, które albo nawiązują do tradycyjnych pieców chlebowych, albo stworzone są tak, aby odbijać od ścian rozprowadzane powietrze.

W piekarnikach standardowych może być również dostępny tzw. szybki nagrzew. Jest to bardzo praktyczna funkcja, która pozwala osiągnąć pożądaną temperaturę w zaledwie kilka minut. W niektórych piekarnikach wykorzystywane są termosondy. Są one elementami, które zdecydowanie zasługują na miano pomocników kuchni. Kiedyś tradycyjne modele mierzyły temperaturę w środku mięsa, dziś po osiągnięciu pożądanego wartości wyłączają grzanie, informując użytkownika o zakończeniu procesu, a najbardziej innowacyjne dokonują pomiaru nawet w czterech różnych miejscach potrawy i dostosowują do niej parametry pieczenia. Wiele modeli stosuje czujniki, które

mierzą ilość oparów w powietrzu. Dzięki temu monitorują poziom wilgoci w komorze, co przekłada się na zapobieganie przesuszeniu potrawy.

Sposoby sterowania

Wśród piekarników o standardowych gabarytach nie brakuje modeli wyposażonych w interaktywny elektroniczny panel sterowania. Poza włączeniem różnych opcji i funkcji coraz częściej odgrywa on także ważną rolę estetyczną. To właśnie dzięki niemu urządzenie zaczyna działać lub kończy swą pracę. Istotną rolę odgrywają dziś wyświetlacze LED i LCD. Jeśli więc charakterystyczny tradycyjny piekarnik, musimy wiedzieć, że



SIEMENS iQ700 HB634GB1

na rynku występują modele ze sterowaniem: mechanicznym (manualnym), mechaniczno-elektronicznym lub w pełni elektronicznym. Pierwszy typ panelu sterowania charakteryzuje się brakiem wyświetlacza i zastosowaniem mechanicznych pokręteł, które wspierane są przez modele mechaniczno-elektroniczne. Panele elektroniczne z domieszką elementów mechanicz-



CONCEPT ETV8560WH

nych są nieco bardziej zaawansowane. Mechaniczne pokręta wspierane są pracą elektroniki, w tym przycisków czy wyświetlacza. Bardziej zaawansowane są modele całkowicie elektroniczne. Piekarniki takie wy-



MIELE H 7464 BP

MPM z termoobiegiem i funkcją 3D

Funkcja pieczenia 3D, w modelu MPM-63-BOS-41 marki MPM pozwala na równomierne opiekanie potraw na 3 dostępnych poziomach jednocześnie. Ponadto do dyspozycji użytkownika jest 8 różnych opcji pieczenia, wykorzystujących grzałkę górną, dolną, grill oraz termoobieg. Inoksowy panel frontowy został wyposażony w dwa ergonomiczne, a do tego chowane pokręta. Lewe służy do ustawiania trybu pracy urządzenia, a prawe do regulacji temperatury pieczenia. Centralne miejsce panelu użytkownika zajmuje czytelny wyświetlacz z zegarem cyfrowym, timerem oraz programatorem. Piekarnik wyposażono w chromowane prowadnice drabinkowe, w tym jeden



Fot. Amica

Wnętrze komory piekarnika pokrywane jest często łatwą w czyszczeniu emalią. Może być również dostępne czyszczenie pirolityczne, które przebiega w wysokiej temperaturze i ułatwia usunięcie nawet trudnych zabrudzeń.

posażone są w centralnie usytuowany wyświetlacz, który odgrywa najważniejszą rolę w procesie regulowania ustawień. Z jednej strony więc mamy do czynienia z modelami z wyświetlaczem i w pełni sensorowymi funkcjami wyboru albo samym wyświetlaczem, na którym można bezpośrednio wybierać wszystkie opcje.



Fot. Amica



Fot. Sharp

Nowoczesna obsługa

Rozwiązania i funkcje stosowane w produkowanych obecnie piekarnikach pozwalają na zdalną obsługę tych urządzeń. Żeby obsłużyć niektóre modele, nie trzeba być już blisko urządzenia. Dziś możemy to robić, siedząc wygodnie przed telewizorem czy w firmowym biurze – wiele kilometrów od domowej kuchni. Podłączenie urządzenia do Internetu może pozwolić producentowi monitorować stan techniczny sprzętu i wykryć niepożądane usterki. Nowoczesność wymusza na producentach ciągłe nadążanie za zmieniającymi się trendami i oczekiwaniami konsumentów. Producenci piekar-



SHARP KS-70S50ISS

lator chłodzący obudowę. Warto dodać, że urządzenie charakteryzuje się mocą 2,65 kW i ma pojemną, bo 72-litrową, komorę, co umożliwia wygodne przygotowywanie rozmaitych dań.

PIEKARNIKI

Temat numeru!



AMICA
ED87689BA+ X-Type OpenUP

ników doskonale wpisali się w trend IoT, a więc tzw. Internet rzeczy. Dziś na rynku mamy nie tylko „smartowe” piekarniki, ale też możliwość bezprzewodowego sterowania całą siecią skomunikowanych ze smartfonem czy tabletem urządzeń RTV i AGD. Dzięki temu możemy zdalnie monitorować, kontrolować i aktualizować domowe urządzenia i procesy, na jakich nam aktualnie zależy.

Klasyka zawsze w modzie

Przez polskich konsumentów najchętniej wybierane są stonowane i ciemne barwy sprzętu AGD. Nie są wyraziste, ale to ich zaleta. Zamiast nadawania jaskrawej formy scalają wnętrze, sprawiają, że urządzenia są spójne z meblami. Przy tym są bardzo gustowne i eleganckie, na co wskazuje zastosowanie szklanych elementów lub wykończeń ze stali.

Piekarniki mogą mieć gotowe, zapisane w pamięci urządzenia programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych dań – tak, żeby wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danej potrawy najlepsze z możliwych.

Coraz chętniej producenci do stonowanych urządzeń dodają ekskluzywne dodatki, takie jak listwy dekoracyjne, podświetlenia uchwytów czy wieloocalowe wyświetlacze przedstawiające wybór parametrów. Bardzo ważnym elementem dzisiejszych piekarników są także panele sterowania okraszone wyrazistą grafiką,



MPM **MPM-63-BOS-21**

Finlux - praktycznie i w przystępnej cenie

stał również wyposażony w elektroniczny zegar z minutnikiem. Dzięki temu możemy zaprogramować czas, po którym uruchomi się sygnał dźwiękowy informujący o konieczności wyjęcia potrawy z piekarnika. Urządzenie oferuje 6 różnych programów pieczenia, które podobnie jak temperatura wybierane są za pomocą pokręteł. Dostępne jest m.in. pieczenie z termoobiegiem czy funkcje grillowania i rozmrażania potraw. Podświetlana, pokryta łatwą w czyszczeniu emalią komora ma pojemność 60 l. W jej wnętrzu znajdują się praktyczne prowadnice drabinkowe, co umożliwia pieczenie na kilku poziomach jednocześnie. Nie zabrakło również prowadnic teleskopowych (na jednym poziomie). Przeszklone, dwuszybowe drzwi sprawiają, że front piekarnika jest chłodny, a tym samym bezpieczny nawet dla najmłodszych domowników. Urządzenie jest dostępne w czarnej wersji kolorystycznej. W wyposażeniu znajdują się dwie pojemne blachy – płytka i głęboka oraz praktyczny ruszt. Model FO-65W6MBK pracuje w klasie efektywności energetycznej A. Moc znamionowa wynosi 3,1 kW. Piekarnik marki Finlux jest nie tylko funkcjonalny, ale również przystępny cenowo.

Dobrej jakości, a jednocześnie funkcjonalny i ciekawy wzorniczo piekarnik o standardowych gabarytach nie musi kosztować wiele, czego dowodem jest model FO-65W6MBK marki Finlux. Temperatura pracy tego urządzenia obejmuje zakres od 50 do 280 °C. Parametr ten regulowany jest z wykorzystaniem wygodnego w obsłudze pokręteł. Model FO-65W6MBK zo-



Fot. Bosch



Fot. Amica

Fot. Sharp

przypominającą najlepszej rozdzielczości tablet. Najnowsze panele sterowania są niebywale bogate pod względem wizualnym, co dziś jest szalenie ważne podczas wyboru piekarnika, a także bardzo funkcjonalne podczas użytkowania modelu. Przy wybieraniu danego programu automatycznego, taki wyświetlacz może zaprezentować zdjęcie dania lub po prostu wyświetlać zdjęcia składników.

W stylistyce retro...

Na rynku nie brakuje piekarników standardowych utrzymanych w stylistyce retro, nawiązującej do



SIEMENS **iQ700 HB634GBW1**

urządzeń produkowanych mniej więcej w połowie ubiegłego wieku. Panel sterowania najczęściej jest mechaniczny. Wówczas użytkownik może w bardzo prosty sposób regulować dostępne parametry (np. temperaturę we wnętrzu piekarnika) oraz wybierać dodatkowe opcje.



SAMSUNG **NV75N7647RS**



Wygoda
i bezpieczeństwo

Piekarnik SHARP AirStream jest idealnym urządzeniem dla osób lubiących kuchenne eksperymenty. Ten 73-litrowy model, to jeden z pierwszych na rynku piekarników, w których można przygotowywać jednocześnie wiele potraw na pięciu półkach oszczędzając nie tylko czas, ale i energię. Dzięki podwójnej konstrukcji wentylatora i dodatkowym bocznym nawiewom, gorące powietrze jest równomiernie rozprowadzane we wnętrzu, dzięki czemu potrawy zawsze są upieczone równomiernie i perfekcyjnie. A każda z nich zachowuje swój własny smak i zapach. Co ważne piekarnik AirStream wyposażono także w technologię AirCurtain zabezpieczającą przed wydostaniem się gorącego powietrza z wnętrza w momencie otwierania drzwiczek.

SHARP
Be Original.

www.sharphome.eu

BOSCH. Zmywarka SHH4HCX48E

Zmywanie w wersji XXL

Najnowszy model zmywarki do zabudowy marki Bosch to przede wszystkim łatwy załadunek naczyń z komfortowymi kosztami i możliwość bardzo dokładnego wysuszenia naczyń za jednym naciśnięciem przycisku, nawet w kuchniach z małą wysokością cokołu i wysoką zabudową.

Nowy model zmywarki do zabudowy firmy Bosch, oznaczony dodatkowo symbolem XXL, jest o 5 cm wyższy od standardowych zmywarek, dzięki czemu zapewnia więcej miejsca do umieszczania większych naczyń. Zmywarka Bosch SHH4HCX48E pomieści w jednym cyklu zmywania do 14 kompletów naczyń. Odpowiedni załadunek ułatwiają kosze Max Flex, m.in. dzięki stabilnemu dolnemu koszowi oraz ruchomym elementom na



duże naczynia. Dodatkowo nowo zaprojektowane półki na szkło, antypoślizgowe wykończenie i półki

na filiżanki zapobiegają przesunięciom. Dla małych akcesoriów kuchennych przewidziano górny, trzeci poziom załadunku ze stosunkowo dużą przestrzenią oraz szufladę na sztućce Vario 3. Mniejsze zużycie wody, a także energii elektrycznej zapewnia technika ActiveWater. Jest to zasługa precyzyjnie zaprojektowanego systemu ukierunkowanego rozprowadzania wody, optymalizacji zastosowanych filtrów, szybszego nagrzewania i większej wydajności pompy. Dostępny w zmywarce asystent dozowania służy optymalizacji działania tabletek do mycia naczyń. Tabletka

ny w zmywarce asystent dozowania służy optymalizacji działania tabletek do mycia naczyń. Tabletka



spada prosto do specjalnego pojemnika w górnym koszu, w którym następuje jej sukcesywne, kontrolowane rozpuszczenie. Prawidłowo wymieszana z wodą detergent działa na naczynia z większą siłą, gwarantując perfekcyjny efekt zmywania każdego załadunku.

Zastosowany w modelu SHH4HCX48E silnik bezszczotkowy EcoSilence Drive z optymalnie wyciszonymi odgłosami tarcia zapewnia odpowiednią jakość zmywania przy zachowaniu małej emisji hałasu. Poziom hałasu podczas pracy urządzenia nie powinien przekroczyć 44 dB.

Ciekawą funkcją jest specjalny wskaźnik o nazwie StatusLight. Jest to podświetlenie szczeliny w lewym górnym boku urządzenia, które pokazuje, czy zmywarka pracuje. Dzięki niemu użytkownik otrzymuje informacje o tym, czy zmywanie zostało już zakończone i czy można opróżnić wnętrze sprzętu. Wymiary urządzenia wynoszą odpowiednio: 86,5 cm × 59,8 cm × 55 cm (wysokość, szerokość, głębokość).

FABER. Okap In-Light BK MATT KL A52

Elegancki mat i subtelne oświetlenie LED

Firma Faber, włoski producent okapów, nieustannie rozwija i usprawnia swoje urządzenia, wyposażając je w zaawansowane rozwiązania techniczne. Takim, bez wątpienia, jest okap In. Model przeznaczony jest do zabudowy w wiszącej szafce kuchennej.

Urządzenie wykończono elegancką matową czernią, którą dopełnia charakterystyczny pierścień oświetlenia LED.

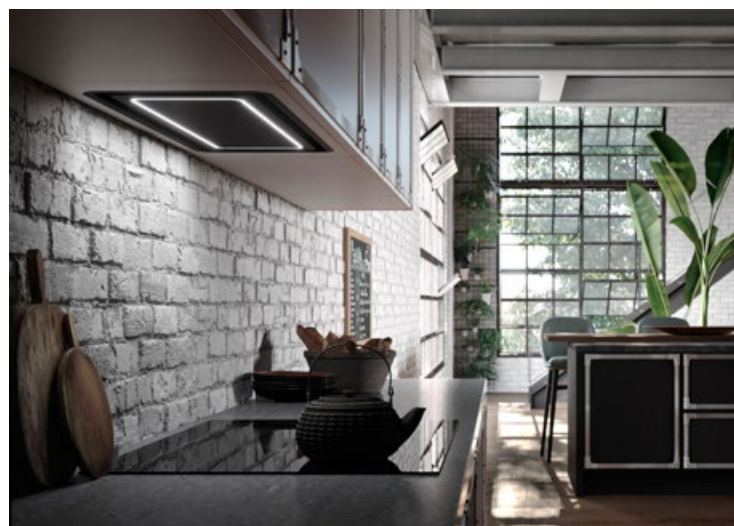
Walory dekoracyjne dopełnione są praktycznymi funkcjami i nowoczesnymi rozwiązaniami. Jednym z nich jest rozwiązanie K-Link, które

umożliwia współpracę płyty z okapem. Wystarczy ustawić okap w tryb automatyczny i rozpocząć gotowanie na płycie indukcyjnej. Dzięki odpowiednim algorytmom zaimplementowanym w modelu In-Light urządzenie automatycznie dobiera parametry pracy, co umożliwi wygodne i skuteczne pozbycie się kuchennych oparów z pomieszcze-



nia przy jednoczesnym zminimalizowaniu zużycia energii. Okap In-Light wyposażony jest w energooszczędny zespół silnika EVO Plus o wydajności maksymalnej 635 m³/h.

Ze względu na dużą wydajność oraz gabaryty silnika warto pamiętać, że zamontowany okap zajmie większą część szafki, w którą zostanie wbudowany. Producent rekomenduje wbudowanie okapu w szafkę o korpusie nie mniejszym niż 30 cm głębokości. Sterować okapem możemy na dwa sposoby. Jednym z nich jest sterowanie elektroniczne przy pomocy panelu znajdującego się na urządzeniu, a drugim za pomocą zdalnego pilota. Warto zwrócić uwagę na specjalne programy, w które wyposażony został okap In-Light. Są nimi: „Program 24” oraz „Opóźnienie włączenia 30 min”.



W CENTRUM TWOICH EMOCJI



BEAT. MŁODY DUCH I WSPANIAŁA OSOBOWOŚĆ.

BEAT to podwieszany okap firmy Faber, który Twojej kuchni nadaje nowego, niepowtarzalnego charakteru. Proste i lekkie linie sprawiają, że jest uniwersalny w każdej przestrzeni, podkreślając zarazem jej niebywały styl. Doskonała estetyka połączona ze świetną wydajnością, minimalnym poziomem hałasu i perfekcyjnym oświetleniem blatu kuchennego. Wszystko po to, by doznać nowych emocji.

Dostępny w czterech wyrefinowanych, matowych kolorach: czarnym, ciemnoszarym, białym i błękitnym.



DOM
BIANCO

FABER
AIR MATTERS

FALMEC. Okap Nuvola

Teraz z nowoczesnym oświetleniem LED

Falmecc, znana i ceniona wśród konsumentów włoska marka okapów, nieustannie rozwija portfolio produktowe, wprowadzając na rynek solidnie wykonane, energooszczędne, a do tego wyjątkowe pod względem wzornictwa modele. W ofercie tego producenta dostępne są okapy sufitowe Nuvola z nowoczesnym oświetleniem LED.

Mowa tutaj o modelach Nuvola 90 i Nuvola 140. Wartości liczbowe, jakie znajdują się przy nazwach modeli, odpowiadają przybliżonej szerokości tych urządzeń. Wymiary montażowe w wypadku pierwszego z nich wynoszą 50,5 × 94 cm. Drugi, większy model wymaga otworu montażowego o wymiarach 59 × 13,25 cm. W obu modelach sufitowych Nuvola znacząco poprawiono zostało oświetlenie, które jest jednym z podstawowych elementów w kuchni, zarówno z funkcjonalnego, jak i estetycznego punktu widzenia. Okap emituje teraz rozproszone światło LED na całej powierzchni centralnego panelu szklanego. Dzięki zastosowaniu techniki Dynamic and Dimmable Led Light oświetlenie okapu można dostosować zarówno pod względem intensywności,

jak i odcieni kolorów, aby jak najlepiej harmonizowało z innymi elementami kuchni.

Okapy Nuvola są idealną propozycją do kuchni otwartych na salon. Urządzenie w takiej wersji nie zabiera cennej przestrzeni w ciągu górnej zabudowy kuchennej, nie zasłania widoku podczas przygotowywania posiłków na płycie grzewczej, a dodatkowo sprawia, że pomieszczenie wydaje się większe i bardziej nowoczesne. Wykonany został ze stali nierdzewnej inox AISI 304, która jest łatwa do utrzymania w czystości. Opcjonalnie model Nuvola dostępny jest również w wersji białej. Stalowa konstrukcja dopełniona jest bezbarwnym, matowym szkłem. Do okapów Nuvola można zamontować silnik poddaszowy o wydajności 850 m³/h lub silnik zewnętrzny o wydajności 1000 m³/h.

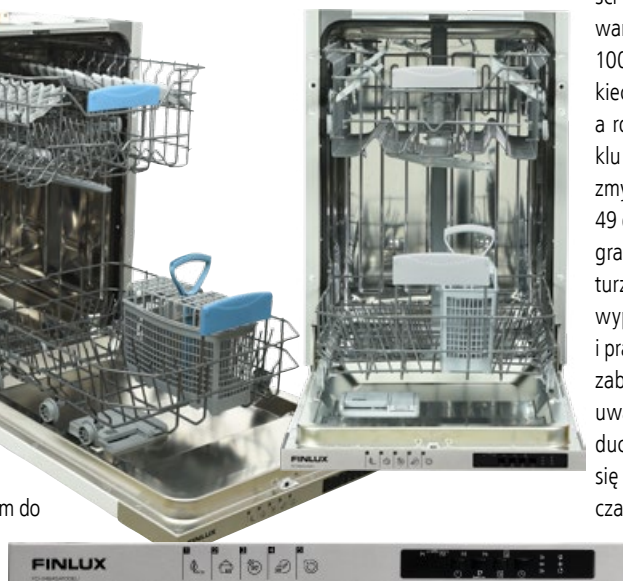


FINLUX. Zmywarka do zabudowy FD-I14B45A10EU

Kompaktowe zmywanie w zabudowie

W bogatym portfolio marki Finlux na polskim rynku poza linią telewizorów znaleźć również możemy funkcjonalny i przystępny cenowo sprzęt AGD, zarówno do zabudowy, jak i wolnostojący. Oferta AGD Finluxa nieustannie się powiększa. Jednym z najnowszych modeli jest zmywarka FD-I14B45A10EU.

Urządzenie ma 45 cm szerokości, zatem będzie idealnym sprzętem do niewielkich przestrzeni lub wszędzie tam, gdzie nie potrzebujemy dużego wsadu. Pomimo kompaktowych gabarytów w jednym cyklu może pozmywać do 10 kompletów naczyń. Jest świetnie wyposażone i wyjątkowo nowoczesnie zaprojektowane. Zmywarka Finluxa jest urządzeniem przeznaczonym do pełnej zabudowy, ponieważ wyposażona została we w pełni zintegrowany panel sterowania.



nia. To taki rodzaj umiejscowienia panelu, w którym pozostaje on niewidoczny, a całą przednią ścianę zmywarki można wygodnie i praktycznie zakryć frontem meblowym. Model FD-I14B45A10EU pracuje w klasie efektywności energetycznej E, z kolei klasa efektywności zmywania i suszenia to A. Zużycie energii elektrycznej na 100 standardowych cykli, zgodnie z danymi na etykiecie produktu, nie powinno przekraczać 76 kWh, a roczne zużycie wody 3080 l (w pojedynczym cyklu jest to 11 l). Poziom hałasu wytwarzanego przez zmywarkę podczas pracy nie powinien przekraczać 49 dB. Do dyspozycji użytkownika jest 5 różnych programów, w których umyjemy naczynia w temperaturze od 40 do 65 °C. Urządzenie zostało również wyposażone w opcję zmywania połowy załadunku i praktyczną funkcję czasowego opóźnienia startu. Nie zabrakło wskaźników braku soli i nabłyszczacza. Na uwagę zasługuje również zastosowanie przez producenta specjalnych filtrów, które same oczyszczają się w trakcie cyklu zmywania, co znacznie wydłuża czas prawidłowej pracy sprzętu.

Wymiary zmywarki wynoszą odpowiednio: 44,8 cm (szerokość), 82 cm (wysokość), 55 cm (głębokość).

OKAP SUFITOWY SKYDOME, OTWÓRZ SIĘ NA NOWE POMYSŁY.



ODZYSKAJ DOMOWĄ PRZESTRZEŃ Z NOWYM OKAPEM ELICA SKYDOME, KTÓRY ROZŚWIETLA SUFIT JAK MAGICZNE OKNO W TWOJEJ KUCHNI.

Panel świetlny dopasowuje się do nastroju w Twojej kuchni i pory dnia: reguluje barwę światła od ciepłej dla towarzyskich spotkań do chłodniejszej, niemal krystalicznej bieli, wygodnie rozświetlającej przestrzeń podczas gotowania i przygotowywania potraw. Wysoka wydajność i prawie bezgłośna praca dzięki technologii Comfort Silence sprawiają, że Skydome jest niekwestionowaną gwiazdą otwartych przestrzeni.

Skydome | Zaprojektowany przez Fabrizio Crisà
Więcej informacji na stronie www.elica.pl



elica
aria nuova



**Stylowe
okapy
sufitowe**

Okapy sufitowe doskonale wpisują się w najnowsze trendy projektowe i wzornicze. Wymagają przy tym pewnych przemysłów i innego spojrzenia na kuchnię, ale za to odwzajemniają się jakością i efektywnością wentylacji, a do tego znakomicie się prezentują.

Okapy sufitowe to jeden z najbardziej elitarnych i zarazem prestiżowych typów okapów. Cechuje je duża efektywność. Płaska i zwykle dość duża powierzchnia w tego typu urządzeniach wygląda bardzo elegancko, zwłaszcza po włączeniu zintegrowanego oświetlenia.

Montaż i codzienna obsługa

Montaż okapu sufitowego polega na zabudowie mechanizmu wentylującego w suficie, nierzadko specjalnie do tego podwieszonym, lub zamontowaniu go na nim w sposób widoczny. Sufitowa konstrukcja, oczywiście odpowiednio ukryta pod zabudową, nie zaburza aranżacji i wystroju kuchennego wnętrza, a do tego nie zajmuje cennej przestrzeni w domowej kuchni. Rozwiązanie to preferują przede wszystkim zwolennicy minimalistycznego wzornictwa i nowoczesnych wnętrz. Ze względu na utrudniony dostęp do urządzenia jego obsługa odbywa się najczęściej za pomocą pilota. Może też być dostępna opcja sterowania z płyty. Na rynku nie brakuje także su-



CIARKO DESIGN Su Frame

fitowych modeli, którymi można sterować z wykorzystaniem aplikacji mobilnej.

Szyk i wzornicza elegancja

Dzisiejsze okapy projektowane są tak, aby jak najtrafniej dobrać je do reszty urządzeń lub do klasycznego stylu i neutralności w kuchni. Urządzenia określane mianem minimalistycznych powinny więc być gładkie oraz jednolite. Jeśli mamy więc bardzo eleganckie mieszkanie lub przestrzenny dom, a przy tym nieco więcej fundu-



ELICA Cloud Seven IX/A/90



FALMEC Vega Circle Tech Isola 115



Fot. Gaggenau



Fot. Elica

Część okapu sufitowego może zostać ukryta w podwieszonym suficie. Dzięki temu urządzenie pozostaje niemal niewidoczne w kuchennej aranżacji.

Fot. Falmecc



Fot. Falmecc

Fot. Falmecc

Fot. Ciarko Design

Fot. Elica

Fot. Falmecc

Fot. Siemens

Konstrukcje sufitowe pokazują, że urządzenia te doskonale sprawdzają się również jako elegancki i praktyczny element wystroju kuchni czy aneksu kuchennego.

waniu. Okap szybko odświeży powietrze w pomieszczeniu, jest także idealny podczas spotkań z rodziną czy znajomymi, gdy w pomieszczeniu przebywa dużo osób. Dostatecznie duże gabarytowo okapy sufitowe dobrze radzą sobie z wymianą powietrza nawet w pomieszczeniach o większej kubaturze. Ich stylistyka nawiązuje zwykle do minimalizmu w każdej kwestii. Tego typu modele świetnie się prezentują po zamontowaniu, choć mocno się nie wyróżniają i nie zajmują przy tym miejsca w kuchni – dobrze zainstalowany okap sufitowy może być niemal niewidoczny.

Niebanalne oświetlenie wnętrza

Dostępne na rynku modele okapów sufitowych w zdecydowanej większości wyposażone są we własne oświetlenie (obecnie najczęściej LED-owe), dzięki czemu stały się niezwykle efektowne. Przemysłowe rozmiesz-

czenie diod daje wyjątkowy nastrój i wpływa na wygląd oraz funkcjonalność całej kuchni. Kiedyś oświetlenie traktowane było jedynie jako praktyczny dodatek, dzięki któremu gotowanie stawało się łatwiejsze. Dzisiaj rola oświetlenia mocno się zmieniła i znacznie wykraczała poza swój pierwotny kształt. Obecnie, poza funkcjonalnością, nowoczesne oświetlenie wnosi powab, swoistą „magię”, staje się elementem dekoracji i ma istotny wpływ na projektowanie kuchni.



MIELE DA 2808

FABER Inside UP IX KL 90



Szczególne cechy w zakresie oświetlenia w rozwiązaniach sufitowych zauważalne są także wieczorem, kiedy chcemy włączyć delikatne oświetlenie. Okap może wówczas pełnić funkcję pięknej, estetycznej lampy. Co więcej, w wielu modelach dostępna jest regulacja temperatury barwowej oświetlenia. Umożliwia ona dostosowanie tego parametru do innych elementów oświetleniowych wykorzystywanych w domowej aranżacji.

Wygodne sterowanie pilotem

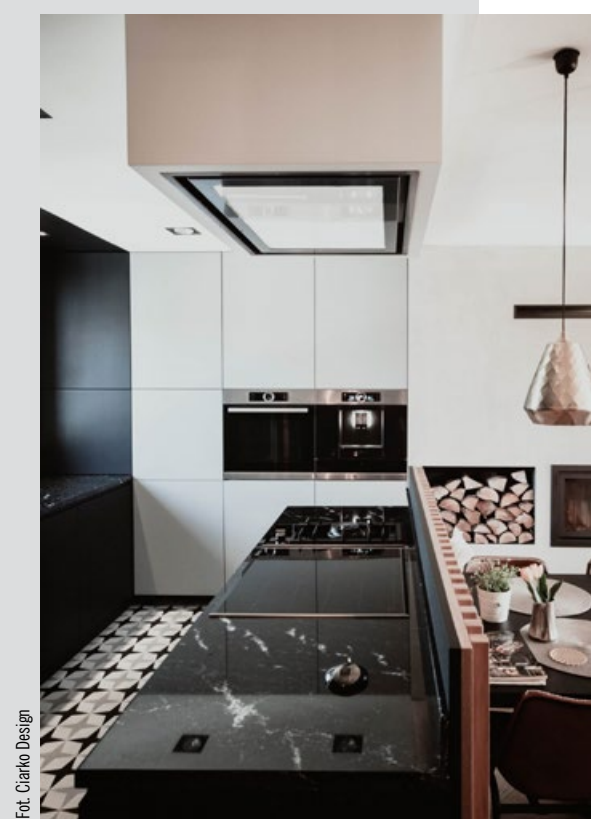
Producenci okapów starają się, żeby wprowadzane przez nich na rynek modele były innowacyjne i dawały większą swobodę obsługi użytkownikowi. Większą niż wciąż popularne sterowanie manualne przy pomocy panelu z przyciskami bezpośredniego wyboru. Na rynku mamy zatem wiele modeli obsługiwanych za pomocą pilota zdalnego sterowania. Niegdyś opcja ta zaliczana była do tych najbardziej prestiżowych i komfortowych. Dziś stała się ona standardem. Pilot działa na zasadzie przekazywania fal podczerwieni i łączy się w ten sposób z okapem. Pozwala sterować urządzeniem w odległości od kilku do kilkunastu metrów. Dodawany jest często jako element wyposażenia, choć w wypadku niektórych modeli sprzedawany jest osobno, jako opcja. Pilot jest bardzo chętnie używany przez wielu konsumentów. War-



www.infoprodukt.pl

Świec(i)ny Su Light marki Ciarko Design

Na rynku dostępnych jest wiele designerskich modeli sufitowych. Firma Ciarko w linii produktowej Ciarko Design oferuje wiele wyjątkowych pod względem wzornictwa, a do tego funkcjonalnych okapów. Jednym z nich jest sufitowy Su Light. Duży, minimalistyczny, jednolity panel świetlny LED zastosowany w modelu Su Light sprawia, że urządzenie na pierwszy rzut oka wygląda jak designerski element oświetlenia. Za jasną taflą emitującą młeczną światło skrywa się jednak potężny silnik, który działa z dużą efektywnością. Dzięki dyskretnej formie okap Su Light idealnie sprawdzi się w kuchniach otwartych na salon, zwłaszcza urządzonych w nowoczesnej lub loftowej stylistyce. Moc oświetlenia wykorzystywanego w okapie wynosi 22 W. Komfortową obsługę okapu zapewnia wygodny, elegancki pilot zdalnego sterowania. Sprawdzi się zwłaszcza, gdy sufit w kuchni jest bardzo wysoki, a tym samym dostęp do urządzenia utrudniony. W kuchni połączonej z salonem bez problemu można uruchomić okap lub włączyć urządzenie, wygodnie siedząc na kanapie przed telewizorem. Okap Su Light dostępny jest w dwóch wariantach kolorystycznych: czarnym i białym z inkrustowanymi elementami.



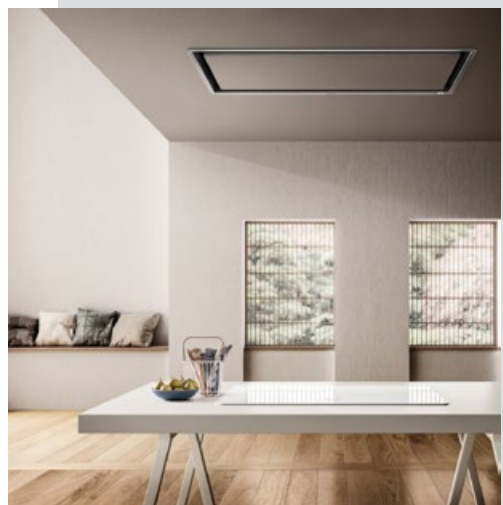
Fot. Ciarko Design

szy na zakup okapu – model sufitowy jest idealnym rozwiązaniem. Sprawdza się nie tylko podczas gotowania, ale tak naprawdę w codziennym funkcyj-



FALMECC Nuvola 90

Niewidzialny Illusion marki Elica



Włoski producent urządzeń kuchennych, firma Elica, ma w ofercie zarówno produkty awangardowe, jak i bardzo klasyczne. Współczesne wzornictwo okapów i wyciągów kuchennych bardzo silnie związane jest z trendami

Fot. Elica

projektowania i urządzania kuchennych przestrzeni. Kuchnie otwarte na jadalnię i salon to bardzo często strefa codziennego życia, której charakter zmienia się wraz z rytmem życia domowników. W takich wnętrzach potrzeba lub pokusa ukrycia typowo kuchennych urządzeń często jest ogromna. Wychodząc naprzeciw takim oczekiwaniom, Elica oferuje niemal całkowicie niewidoczny, gdy nie jest wykorzystywany. Jest to unikalny model, zamknięty stalową cienką ramką do zabudowy w suficie nad kuchennym blatem lub wyspą. Elica oferuje opcjonalnie możliwość opanelowania płytą gipsowo-kartonową o grubości 9 mm, którą można pomalować na kolor dopasowany do sufitu. Elica Illusion charakteryzuje się klasą efektywności energetycznej A, sterowana jest pilotem, oferuje maksymalną wydajność na intensywnym biegu 770 m³/h, przy hałasie na poziomie do 68 dB(A). W zestawie z urządzeniem sprzedawany jest aluminiowy filtr przeciwtłuszczowy.

SIEMENS iQ700 LR99CQS20



to sprawdzać, jakimi funkcjami okapu można z jego pomocą sterować.

Komunikacja bezprzewodowa

Często stosowanym udogodnieniem w codziennej obsłudze okapów jest sterowanie z wykorzystaniem aplikacji mobilnej, nierzadko w ramach całego systemu „inteligentnego” domu. Okapy mogą łączyć się ze smartfonem lub tabletem dzięki modułom komunikacji bezprzewodowej Wi-fi oraz Bluetooth. Pozwala to na zdalną obsługę modelu z poziomu telefonu bez wstawiania z fotela, a nawet gdy nie ma nikogo w domu! W praktyce jest to bardzo funkcjonalna opcja, która wnosi do pomieszczenia kuchennego kolejne nowoczesne rozwiązanie. Wystarczy jeden dotyk palca na ekranie urządzenia mobilnego, aby okap rozpoczął pracę. Działanie jest dosyć proste. Należy pobrać kompatybilną, udostępnioną przez producenta aplikację na urządzenie mobilne. Po spar-

Fot. Elica

Produktowane obecnie okapy sufitowe mogą nie tylko skutecznie pochłaniać opary, ale również pełnić funkcję stylowego oświetlenia domowego wnętrza.



FRANKE Mythos Ceiling Flat FMYCF 906 WH

waniu smartfona lub tabletu z okapem aplikacja wraz z funkcją wydawania poleceń jest gotowa do działania. Modele okapów z modułem komunikacji bezprzewodowej Bluetooth pozwalają z odległości nawet do kilkudziesięciu metrów włączyć urządzenie, oświetlenie i regulować moc turbin. Modele korzystające z Wi-Fi, w zależności od modelu, mogą przekazać informacje o stanie aktywności urządzenia (czy jest włączone czy nie), o statusie poboru energii elektrycznej, pozwalają także na zdalną kontrolę nad oświetleniem, a w niektórych modelach – na włączenie i aktywowanie całego mechanizmu okapu.

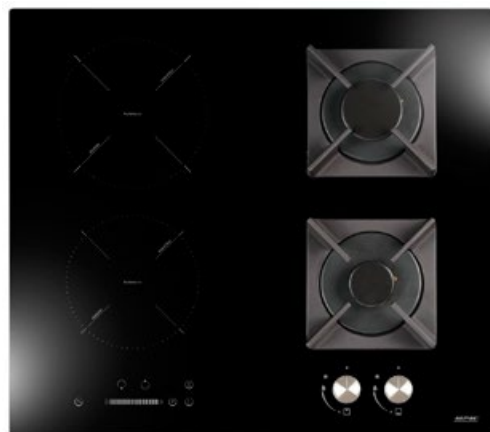


FABER C-Air KL 90

MPM. Płyta MPM-60-IMG-21

Połączenie indukcji i gazu

Najnowsza płyta grzewcza firmy MPM to funkcjonalne urządzenie o szerokości 60 cm, które pozwoli szybko przyrządzić ulubione potrawy, zarówno z użyciem indukcji, jak i gazu. MPM postawiło także na ciekawe, nowoczesne wzornictwo. Podstawa płyty MPM-60-IMG-21 została w całości wykonana z bezpiecznego hartowanego szkła w kolorze klasycznej czerni.



Płyta grzewcza MPM-60-IMG-21 jest tak zwaną płytą kombinowaną, która do prawidłowego działania

wykorzystuje różne rodzaje zasilania. W wypadku tego modelu lewa strona płyty wytwarza indukcję, a druga jest zasilana gazem. Strona z palnikami indukcyjnymi wyposażona jest w sensorowy, suwakowy panel sterowania, na którym ustawimy wszystkie niezbędne parametry gotowania czy pieczenia potraw. Do dyspozycji użytkownika jest 9 poziomów mocy. Dwa pola grzejne o średnicy 16 i 18 cm mają moc odpowiednio 1500 i 2000 W. Na prawej stronie płyty grzewczej znajdują się palniki gazowe. Oba zabezpieczone są pojedynczymi rusztami że-



liwnymi, które są łatwe do utrzymania w czystości. Średnica mniejszego palnika wynosi 5,5 cm, a większego 7,5 cm. Sterowanie wielkością płomieni odbywa się za pomocą ergonomicznych pokręteł, umieszczonych w przedniej części płyty. Wśród zabezpieczeń nie zabrakło blokady panelu sterowania, czyli tzw. blokady rodzicielskiej, zabezpieczenia przed przegrzaniem, a także automatycznego czasowego wyłącznika ochronnego. W urządzeniu firmy MPM nie zabrakło zabezpieczenia przeciw wyciekowi gazu, a także zapalarki elektrycznej w pokrętkach. Konstrukcja płyty pozwala na jej zabudowę na równi z blatem.

SIEMENS. Okap białawy LD98WMM60

Wyjątkowe wzornictwo i praktyczne funkcje

Marka Siemens powiększa ofertę wyciągów nablutowych o nowoczesny model LD98WMM60. Charakteryzuje go nie tylko wyjątkowe wzornictwo, sprawiające, że będzie pasował do każdej kuchni, ale również nowoczesne funkcje wspomagające oczyszczanie powietrza w kuchni podczas codziennego gotowania.

Model LD98WMM60 z serii iQ700 marki Siemens jest nie tylko praktycznym, ale również estetycznym rozwiązaniem, zapewniającym skuteczne oczyszczanie powietrza w przestrzeni kuchennej z oparów unoszących się nad przygotowywanymi na płycie potrawami. Wyciąg białawy Sie-

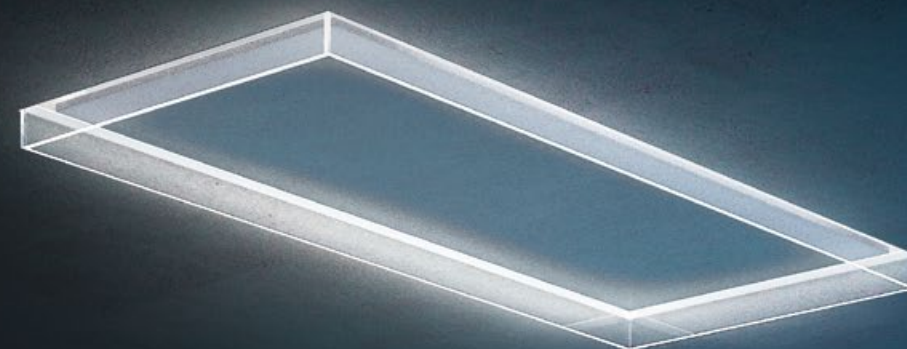


mensa jest tak skonstruowany, aby zaoszczędzić jak największą przestrzeń przy jednoczesnym maksymalnym wykorzystaniu jego funkcji. Szklany wyciąg białawy Siemens LD98WMM60 jest widoczny tylko podczas użytkowania. Ma szerokość 90 cm i idealnie wkomponowuje się w przestrzeń gotowania. Może być zamontowany zarówno w blacie dolnej zabudowy meblowej, jak i na kuchennej wyspie, a dzięki rozwiązaniom elastycznej instalacji silnika pozwala lepiej wykorzystać przestrzeń pod blatem. Pracuje w obiegu otwartym bądź zamkniętym, dzięki dodatkowemu zestawowi recykulacyjnemu Clean Air Plus.



Konstrukcyjnie urządzenie zostało wyposażone w efektowny, wysuwany, szklany panel, którego krawędzie przystosowane są do bezramkowej instalacji przy płycie grzewczej. W ten sposób podczas montażu użytkownik ma możliwość stworzenia efektu jednolitej powierzchni. Technika Guided Air tworzy kurtynę powietrzną przed szybą, która zapewnia efektywne i ciche usuwanie oparów z każdej strefy gotowania – co gwarantuje świeże powietrze. Model LD98WMM60 z serii iQ700 jest w pełni automatyczny, a dzięki rozwiązaniu cookConnect jest połączony z płytą grzewczą. Okap z włączoną funkcją Wi-Fi uruchamia się, gdy tylko rozpoczyna się proces gotowania na płycie kuchennej. Czujnik ClimateControl wykrywa parę i nieprzyjemne zapachy oraz precyzyjnie dostosowuje moc wyciągu do potrzeb, wyłączając się automatycznie po usunięciu oparów. Urządzenie pozwala na elektroniczne sterowanie z poziomu samego okapu lub z poziomu odpowiedniej płyty grzewczej.

FALMEC. OKAPY SUFITOWE.



ALBA

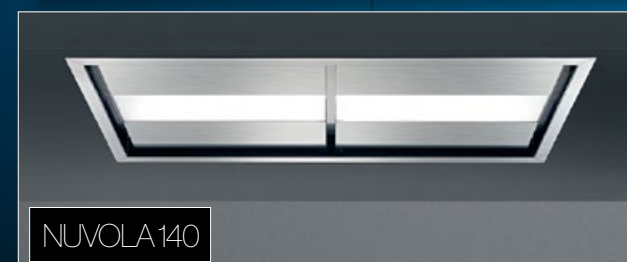
DYSKRETNY DESIGN W KUCHNI

Zaprojektowane, aby idealnie wkomponować się w każdą przestrzeń mieszkalną. Dzięki swoim czystym i minimalistycznym kształtom, ale przede wszystkim dzięki dyskretnemu efektowi wizualnemu, polecane są do otwartych przestrzeni, w których kuchnia połączona jest z salonem. Opary w naturalny sposób unoszą się do góry, gdzie następnie są przechwytywane przez okap.



falmecc Life inspired.

f | i | v | y | www.falmecc.com | www.falmeccpolska.pl





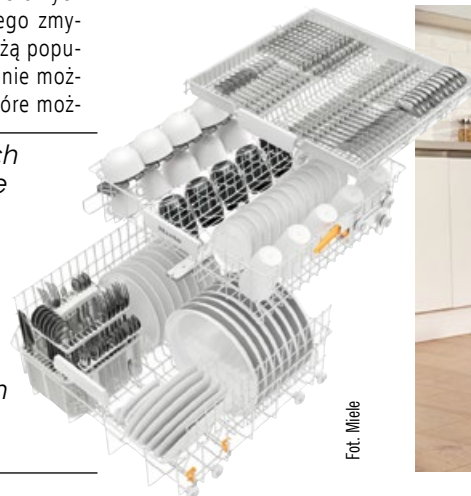
Zmywarki o szerokości 60 cm

Zmywarka do zabudowy o tak zwanej standardowej szerokości, wynoszącej 60 cm, sprawdzi się wszędzie tam, gdzie często przygotowujemy posiłki, a tym samym codziennie mamy wiele naczyń do zmywania. Jej zaletą jest też to, że z powodzeniem będzie pasowała do każdej zabudowy kuchennej.

Wybór konkretnego modelu zmywarki powinien być uzależniony od potrzeb użytkowników, możliwości przestrzennych i oczekiwań względem funkcji i kluczowych parametrów. Sprzęty do automatycznego zmywania o szerokości 60 cm cieszą się dużą popularnością. Głównie dlatego, że swobodnie można je zabudować nawet w meblach, które moż-

na kupić w specjalistycznych sklepach jako gotowe zestawy. Co więcej, umyjemy w nich wiele kompletów naczyń za jednym razem.

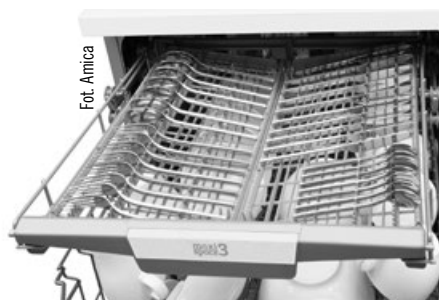
Coraz częściej w zmywarkach stosuje się specjalną szufladę na sztućce. Zwykle jest ona umieszczona na samej górze komory zmywania. Umożliwia wygodne i przejrzyste rozłożenie sztućców, a w niektórych modelach nawet niewielkich filiżanek i akcesoriów kuchennych.



Fot. Miele



Fot. Sharp



Fot. Amica

Fot. Gaggenau



Fot. Miele

Wśród zmywarek do zabudowy o szerokości 60 cm dostępnych jest wiele modeli, które zapewniają ciche i skuteczne zmywanie.

lu modelach różnych producentów. Przed zakupem urządzenia warto się im dokładniej przyjrzeć i zapoznać z opisem oraz zaleceniami producentów. Tym, na co warto zwrócić uwagę w pierwszej kolejności, jest umiejscowienie panelu sterowania. W zmywarkach do zabudowy o szerokości 60 cm, tak samo jak w pozostałych tego typu modelach, wyróżniamy dwa sposoby umiejscowienia panelu sterowania. Pierwszy z nich to tak zwane urządzenia z odkrytym panelem. Możemy spotkać się również z nazwą „zmywarka o niepełnej integracji panelu”. Mimo że sprzęt jest przeznaczony do zabudowy meblowej, nie można go w pełni ukryć za frontem szafki. Widoczny zostaje panel sterowania. Drugi rodzaj to zmywarki z pa-



Fot. Amica

powiedni montaż, wypoziomowanie czy podłączenie węża do syfonu. Niepoprawna instalacja może zwiększyć emisję hałasu nawet o 10 dB(A). Od niedawna producenci są zobligowani do komunikowa-



SHARP QW-GD54R443X

nia emitowanego przez urządzenie hałasu na etykiecie energetycznej, a wartość przedstawiana jest za pomocą dużych liter od A do G. Im bliżej litery A, tym sprzęt będzie odznaczał się niższym poziomem hałasu. Przyjmuje się, że akceptowalna wartość emisji hałasu zmywarek zostaje osiągnięta na poziomie litery D.

Jaki panel sterowania wybrać?

Zmywarki obsługują rozmaite programy dostosowane do mycia naczyń o różnym stopniu zabrudzenia. Część z nich jest uniwersalna i dostępna w wie-

Amica z systemem generowania pary

Zmywarka do zabudowy DIM68C10EBONSWiD to przede wszystkim urządzenie spełniające założenia kampanii promocyjnej marki Amica. Sprzęt gospodarstwa domowego ma być na tyle łatwy i intuicyjny w obsłudze, żeby mógł z niego korzystać i obsługiwać go każdy członek rodziny. Łatwa obsługa to przede wszystkim nowe funkcje, a komfort użytkowania – nowoczesne udogodnienia techniczne. Na szczególną uwagę zasługują bezszotkowy silnik SilentDrive 3.0, który dzięki płynnej regulacji obrotów dynamicznie dopasowuje ciśnienie wody do programu i rodzaju naczyń. Zapewnia to wyjątkowo skuteczne, a zarazem ciche i energooszczędne zmywanie, nawet podczas krótkich programów. Zmywarka DIM68C10EBONSWiD zapewnia higieniczne i sterylne zmywanie dzięki zastosowaniu szeregu dodatkowych funkcji. Wśród nich warto wymienić program Higiena+ oraz funkcję SteamPower Pro, czyli zaawansowany system generowania pary. Podczas zmywania para używana jest dwukrotnie. Najpierw na początku cyklu do rozmiękczenia zaschniętych lub intensywnie zabrudzonych naczyń, co znacznie wspomaga późniejsze mycie. Drugie użycie pary następuje przed zakończeniem cyklu. Wtedy jej zadaniem jest eliminacja bakterii oraz dezynfekcja i dosu-

szczenie naczyń. Warto wspomnieć również o funkcji UV Hygiene Technology, podczas której aktywowane są promienie ultrafioletowe. Ich aktywacja następuje w różnych fazach mycia i suszenia, co skutecznie eliminuje niebezpieczne drobnoustroje, bakterie i wirusy z całej zmywarki. Dopelnieniem funkcji dbających o sterylność mytych naczyń jest filtr AntiBacteria Filter ze specjalną powłoką antybakteryjną, która zapewnia eliminację patogenów oraz redukcję nieprzyjemnych zapachów w zmywarce.



AMICA DIM66C7EBOITH

Zabudowa a decybele

Ukryta w zabudowie kuchennej zmywarka o szerokości 60 cm może być niewidoczna na pierwszy rzut oka, ale może być słyszalna. Głośność urządzenia podczas pracy będzie miała szczególne znaczenie wówczas, gdy urządzenie jest zainstalowa-



SIEMENS SN55ZS67CE

ne w kuchni otwartej na salon. Warto pamiętać, że hałas jest wartością logarytmiczną, czyli nierównomierną, bowiem każdy z nas odbiera go inaczej i wyczułony jest na inne jego zakresy. O wiele ważniejsze od poziomu hałasu deklarowanego przez producenta, który zwykle jest stosunkowo mały, są od-



MPM MPM-60-ZMI-03



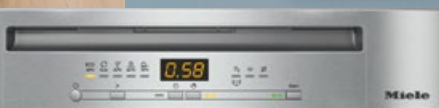
Fot. Bosch



Fot. Siemens



Fot. Miele



Czytelny i wygodny w obsłudze panel sterowania to bardzo ważny element zmywarki. Dzięki intuicyjnemu rozmieszczeniu przycisków i sugestywnej ikonografii łatwo wybierzemy program odpowiedni do załadunku.

nelem zintegrowanym, czyli takim, który jest umiejscowiony w górnej części drzwi sprzętu, na ich rancie. W tym wypadku front meblowy pokrywa w całości przednią część zmywarki.

Sterylność z wykorzystaniem pary

Wśród modeli o szerokości 60 cm na rynku dostępne są również zmywarki, które w cyklu zmywania wykorzystują parę. Zastosowanie pary wodnej w zmywarkach nie powinno nikogo dziwić. Jeśli parę da się efektywnie wykorzystać w pralkach, suszarkach, piekarnikach czy czyszczakach parowych, to czemu nie zrobić tego w zmywarce? Zwłaszcza że ma ona doskonale właściwości myjące i odkażające. Wytworzenie pary, która wspomaga rozprowadzanie 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 brud i zabrudzenia, a dodatkowo odkaża naczynia. Usprawnia więc znacząco proces mycia. Co ciekawe i ważne, wykorzystywana jest także do suszenia naczyń. Dzięki właściwościom pary zmywarka usuwa do 99,9 proc. niebezpiecz-

nych bakterii i wirusów. Para pozwala także na delikatne, ale efektywne usuwanie nawet wyjątkowo uporczywych zabrudzeń bez konieczności wcześniejszego namaczania czy opłukiwania naczyń. Cząsteczki pary wodnej pomagają jedno-



CONCEPT MNV4260

częściej zredukować o 30 proc. zacieki na szklankach, kieliszkach czy innych elementach zastawy. W rezultacie otrzymujemy błyszczące naczynia bez zbędnego wysiłku.

Ważne wyposażenie wnętrza

Głównym wyposażeniem wnętrza komory zmywania są kosze. To na nich układa się naczynia, aby ramiona spryskujące mogły swobodnie obracać się i rozprowadzać wodę. Ich konstrukcja, modułowość oraz wyposażenie dodatkowe decydują o pojemności zmywarki oraz komforcie załadunku i rozładunku. Kosze dostępne we współczesnych modelach przystosowane są w większości do komfortowej regulacji ich wysokości. Służy to przede wszystkim temu, aby dostosować wysokość kosza do rozmiaru naczyń (np. do wysokich talerzy, które w normalnym

wypadku nie zmieściłyby się na stojąco). Zazwyczaj dzięki jednemu ruchowi ręki, kliknięciu czy podniesieniu elementu kosz wysuwa się w dół, zwiększając ogólną przestrzeń. W zmywarkach, szczególnie tych o szerokości 60 cm, stosuje się specjalną szufladę na sztucce. Obecnie stała się ona już standardem. Zwykle jest ona umieszczona na samej górze zmywarki



BOSCH SMV6ZCX00E

i umożliwi wygodne i przejrzyste rozłożenie widelców, noży czy łyżek. Jej kilkucentymetrowa wysokość pozwala także na ustawienie na jej obszarze nawet niskich filiżanek, np. do espresso. Szuflada na sztucce może być w każdym czasie wyjęta z komory zmywania, aby zyskać przestrzeń, np. do mycia wysokich garnków czy innych nieporęcznych elementów zastawy.



SAMSUNG DW60A8070US



WYBIERZ
 SPRZĘT DLA
 SIEBIE

PROFESJONALIŚCI W TWOJEJ KUCHNI

Amica
for living



Pora na parę

Piekarniki parowe Amica to wyśmienite dania na każdą porę dnia.

- Chrupiące bułeczki na śniadanie (wyrastanie ciasta i pieczenie z parą)
- Szybki obiad po pracy (odgrzewanie z parą)
- Puszysty sernik na deser (pieczenie z parą)
- Soczyste i delikatne mięso na kolację (gotowanie sous vide)

Dzięki gotowym programom parowym efekt jest zawsze perfekcyjny!



**Piekarnik parowy
FullSteam**

Polska
marka
AGD

amica.pl