



POBIERZ
NUMER!



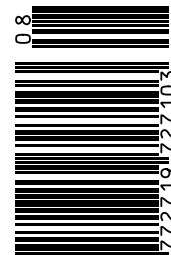
Amica
for living

Temat numeru!

Winiarki i witryny chłodnicze

Płyty współpracujące z okapami

Środki do czyszczenia AGD



9 1772719 727103

Samsung
otwiera nową erę
Connected Living

BSH z ekologicznymi
środkami transportu
dla pracowników

Grupa Amica
i Wroniecka
Dycha po raz 8

Blanco.
Młynek do odpadków
bio FWD Max

Temat numeru!



Fot. Amica

Serwis informacyjny

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

BSH ekologicznie

Wyposaża pracowników w przyjazne środowisku środki transportu. **4**

Amica partnerem wydarzenia

Wroniecka Dycha po raz 8. **4**

Samsung z nowym rozwiązaniem

Światowa premiera rozwiązania SmartThings Home Life. **8**

Winiarki i witryny chłodnicze

Na rynku pojawia się coraz więcej tych sprzętów, ponieważ rośnie zainteresowanie prawidłowym przechowywaniem trunków. **10**

Płyty współpracujące z okapami

Inteligentne rozwiązanie, które staje się nowym standardem w kuchni. **20**

Środki do czyszczenia i konserwacji AGD

Odpowiednia pielęgnacja sprzętów AGD to ważny aspekt prawidłowego użytkownika. **28**

W NASTĘPNYM NUMERZE

Płyty z wbudowanymi okapami

Przemysłane wzornictwo tego sprzętu oraz montaż na równi z blatem to jedne z częstszych argumentów przy wyborze takiego zestawu.

Urządzenia kompaktowe

Nowoczesne urządzenia gospodarstwa domowego, które dzięki kompaktowym gabarytom zmieszczą się w każdej, nawet niewielkiej przestrzeni.

Baterie z filtrem wody

Poprawiają smak wody i usuwają niepożądane substancje, dla poprawy smaku potraw i eliminacji osadzania się „kamienia” na naczyniach.

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. Modlińska 199A/31, 03-122 Warszawa

Redaktor naczelny:

Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:

Warszawa, sierpień 2022

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7271

Numer wydania:

Nr 8, sierpień 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.



Pełnia smaku na wyciągnięcie ręki

Doskonałe warunki przechowywania ulubionych win pozwolą zachować wszystkie walory cennych trunków.

Amica VinoOptima System™ – optymalne przechowywanie:

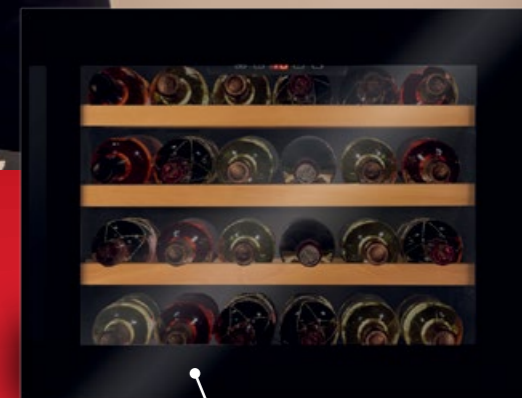
- elektroniczna kontrola temperatury – dopasowanie do rodzaju wina,
- optymalna wilgotność – szczelny korek i estetyka etykiet,
- ochrona UV – przyciemniana szyba oraz delikatne oświetlenie LED.

Amica ComfortUse System™ – komfort i ergonomia:

- redukcja wibracji – drewniane półki niwelujące wstrząsy,
- przestawne drzwi – możliwość ustawienia kierunku otwierania,
- cicha praca – kompresor oraz wentylator zaprojektowane z myślą o cichej pracy.

Chłodziarka do win Amica gwarantuje zachowanie smaku, bukietu i prezencji każdego wina.

amica.pl



Amica VinoOptima System™

Amica

Wroniecka dycha po raz ósmy

Ósma edycja Wronieckiej Dychy za nami. Prawie 300 biegaczy i chodźarzy po raz kolejny miało okazję zmierzyć się w sportowej rywalizacji na dystansie 10 km, w dla maszerujących z kijkami nordic walking 6,5 km. Wśród uczestników nie mogło zabraknąć również reprezentacji pracowników grupy Amica, która od lat jest partnerem wydarzenia oraz fundatorem nagród.



„Od biegaczy dla biegaczy” – pod takim hasłem zorganizowana została kolejna edycja Wronieckiej Dychy, która gromadzi miłośników aktywnego spędzania czasu w regionie. Punktualnie o godz. 9.00 przy bulwarach nad Wartą wystartował marsz na 6,5 km, w którym wzięli udział specjaliści od nordic walking. Najlepszy w tej konkurencji okazał się pan Jacek Wi-

oraz Paweł Tarasiuk z Centralnego Wojskowego Zespołu Sportowego.

– Wydłużona promenada wzdłuż Warty umożliwiła nam zaplanowanie tegorocznej edycji wydarzenia w całości nad rzeką, dzięki czemu trasa była wyjątkowo malownicza. Największym wyzwaniem dla uczestników okazały się wysokie temperatury, dlatego szczególnie wagę przyłożyliśmy do zapewnienia bezpieczeństwa

tucki, który pokonał trasę w 41 minut i 5 sekund.

Godzinę później na starcie głównego biegu zameldowali się biegacze, którzy do pokonania mieli trasę liczącą 10 km. Najszybciej ten dystans udało się pokonać panu Sebastianowi Nowackiemu z Obornickiego Klubu Lekkoatletycznego, który z czasem 31 minut i 43 sekundy pobił rekord trasy. Na podium uplasowali się również Igor Zhelem, obywatel Ukrainy,

wszystkim uczestnikom – powiedział Maciej Spychała, menedżer ds. wsparcia serwisu krajowego w grupie Amica i jeden ze współorganizatorów wydarzenia.

Po dotarciu uczestników na metę rozdane zostały medale i nagrody, ufundowane m.in. przez grupę Amica, partnerującą wydarzeniu. Organizatorzy nie zapomnieli również o najmłodszych uczestnikach, dla których przygotowano specjalny bieg dla dzieci na dystansie 200 m.

– Cieszymy się, że po raz kolejny mamy przyjemność być partnerem Wronieckiej Dychy i wspierać miłośników aktywnego spędzania czasu na świeżym powietrzu. Liczna reprezentacja naszych pracowników pokazuje, jak ważne jest to wydarzenie dla lokalnej społeczności. Każdy uczestnik, który ukończył niedzielą rywalizację, może czuć się zwycięzcą – skomentowała Anna Rakowska, menedżerka ds. projektów pracowniczych i społecznych w grupie Amica.

W biegu na 10 km grupę Amica reprezentowało 29 pracowników.



BSH

Ekologiczne środki transportu dla pracowników

BSH dołącza do firm, w których pracownicy będą mogli korzystać z elektrycznych rowerów wyposażonych w silnik i baterie marki Bosch oraz elektrycznych hulajnóg. Nowoczesne jednoślady są już dostępne w centrali firmy BSH w Warszawie.

Do użytku pracowników BSH udostępniło 10 hulajnóg i 4 rowery wyposażone w silniki i akumulatory firmy Bosch. Ekologiczne jednoślady będą mogły służyć do codziennych dojazdów do pracy i weekendowych wycieczek. Bezpieczeństwo pracowników jest dla firmy jednym z priorytetów, dlatego każdy pojazd wyposażony został również w kask oraz podręczną ładowarkę.

– Elektryczne rowery i hulajnogi nie tylko wpisują się w naszą strategię zrównoważonego rozwoju, ale mają wiele plusów. Zmniejszamy zanieczyszczenie środowiska, obniżamy koszty dojazdów do pracy i oszczędzamy czas. Wierzę, że pojazdy będą cieszyły się popularnością wśród członków naszego zespołu – mówi Łukasz Firaza, zastępca dyrektora Pionu Procesy, Organizacja, Doskonałość Biznesowa.

BSH od lat podkreśla swoje zainteresowanie alternatywnymi źródłami energii oraz nowymi, przyjaznymi środowisku rozwiązaniami. Kierunek ten został uwzględniony jako jeden z priorytetów w re-



alizowanej strategii firmy. Strategia zrównoważonego rozwoju firmy BSH zakłada zakup zielonej energii i jej samodzielną produkcję. Już dziś, dzięki instalacji fotowoltaicznej, w biurze BSH w Warszawie płynie zielony prąd. w pozostałych lokacjach panele będą montowane sukcesywnie do 2023 r. Jednym z dodatkowych i niecodziennych działań podjętych przez kierownictwo i pracowników BSH w zakresie dbałości o zasoby naturalne, a tym samym zrównoważony rozwój firmy, jest przykład łódzkiej fabryki zmywarek. Z inicjatywy pracowników administracji obok zakładu powstała pasieka, która jest domem dla 20 tys. pszczół. Składa się z dwóch uli, a praca w nich wre nieprzerwanie. Pracownicy BSH już mogą delektować się miodem wyprodukowanym przez ich skrzydlate koleżanki. Jest on dostępny w zakładowej stołówce. Troska o pszczoły to kolejny z obszarów środowiskowej odpowiedzialności firmy.

BSH od lat realizuje działania, dzięki którym w 2020 r. osiągnęło neutralność energetyczną. Oznacza to, że cały prąd potrzebny do zasilania 39 fabryk i biur BSH na świecie nie pochodzi ze spalania kopalin, a z zakupu oraz samodzielną produkcji zielonej energii.



Sprytna para? Tak!

Okap sterowany synchronicznie wraz z płytą indukcyjną to idealny zestaw, który ułatwi Ci codzienne gotowanie.

SHOWROOM

Plac Konesera 6, lok. U2B, Warszawa
www.ciarkodesign.com

CIARKO[®]
DESIGN

Ponad 80 proc.

berlińskich terenów targowych

już zarezerwowanych

Zajmując ponad 30 hal targowych i kilka specjalnych ekspozycji, IFA 2022 wypełni historyczne tereny wystawowe w sercu Berlina. We wrześniu tego roku IFA ponownie wyraźnie spełnia swoje oczekiwania jako czołowe na świecie targi elektroniki użytkowej i domowej. Swój udział w wydarzeniu potwierdziły marki z całego świata i wszystkich branż.

Od 2 do 6 września na targach IFA 2022 w halach berlińskich terenów wystawowych swoje innowacje i nowe produkty zaprezentuje wiele znanych światowych marek elektroniki użytkowej, tak producentów, jak i dystrybutorów. Inne sekcje, w tym Shift Mobility i IFA Global Markets, zajmą kolejne hale na terenie.

Sekcja **IFA Home & Entertainment** obejmie asortyment z segmentu „dom i rozrywka”. Tę sekcję IFA definiuje od momentu jej wprowadzenia na rynek w 1924 r. Produkty obejmują najnow-

sze innowacje telewizyjne i rozrywkę domową, a także usługi, które towarzyszą codziennemu życiu konsumentów. Czołowe, znane na całym świecie marki rynku CE zaprezentują swoje innowacje wraz z innymi rynkowymi graczami, takimi jak międzynarodowi dystrybutorzy, firmy specjalistyczne, marki akcesoriów i detaliści.

Sekcja **IFA Audio** to najlepszej jakości dźwięk, zaawansowana technika i ciekawe wzornictwo. Ta sekcja na targach IFA to międzynarodowe miejsce spotkań ekspertów hi-fi, profesjonalistów i fa-

nów audio. Jako wyjątkowa platforma oferująca innowacje i inspiracje, IFA Audio zaprezentuje przyszłościowe koncepcje i rozwiązania, a także najnowsze produkty i najważniejsze elementy, w tym redukcję szumów, prawdziwie bezprzewodowe słuchawki, strumieniowe przesyłanie dźwięku, wciągający i przestrzenny dźwięk, „inteligentne” głośniki oraz systemy dźwiękowe.

Sekcja **IFA Household Appliances** prezentować będzie innowacyjne funkcje urządzeń AGD, które oferują komfort użytkowania oraz wspierają zrównoważony rozwój. Od 2008 r. berlińskie targi IFA są najlepszą platformą dla każdego segmentu branży AGD, zarówno dużego, jak i drobnego sprzętu, a także zabudowy kuchennej. Na wystawach prezentowane będą produkty do pielęgnacji ciała i wellness, a także rozwiązania grzewcze i klimatyzacyjne.



Kai Mangelberger, dyrektor IFA 2022.

Przy takiej różnorodności na targach i odwiedzając cały rynek, torujemy drogę do udanych targów zarówno wystawcom, jak i odwiedzającym. Fakt, że liczba wystawców powróciła do poziomu sprzed pandemii, pokazuje, że oczekiwania wobec targów IFA 2022 są wysokie. Jesteśmy mile zaskoczeni wieloma rejestracjami, które wciąż otrzymujemy w krótkim czasie. Do ostatniej chwili będziemy pracować nad listami wystawców i planami hal, aby zapewnić miejsce dla każdego wystawcy i udoskonalić wnętrze hali dla odwiedzających.

Strefa **IFA Computing and Gaming** to znana z poprzednich lat tak zwana strefa IFA MyMedia. Przemodelowanie nazwy jest ściśle związane z rozwojem urządzeń z tego segmentu, a także najnowszych trendów z tym związanych. Poza komputerami, grami i wciągającą rozrywką poruszane tu tematy obejmą technologię przechowywania danych, rozwiązania w chmurze i cyberbezpieczeństwo.

Strefa **IFA Imaging** to międzynarodowa platforma dla tak zwanej branży utrwalania obrazu. Ta sekcja zaprasza ekspertów fotografii i wideo, wystawców, handlowców i fanów utrwalania obrazu do kreatywnej i interaktywnej prezentacji marek oraz nowych i inspirujących produktów ze świata obrazowania.

Sekcja **IFA Fitness & Digital Health** jest odpowiedzią na ogromny postęp, jaki dokonał się w ostatnich latach w segmencie fitness i szeroko rozumianego zdrowia. Dziś te produkty są popularniejsze niż kiedykolwiek i wciąż ewoluują. Osobiste urządzenia monitorujące do codziennego użytkowania, urządzenia do stymulacji mięśni i masażu, cyfrowe termometry i „inteligentne” wagi to dziś w większości sprzęt, który znaleźć można w wielu gospodarstwach domowych.

Sekcja **IFA Communication** to przede wszystkim szeroko rozumiana łączność. Dziś urządzenia mobilne mogą sterować i komunikować się z takimi produktami jak lodówki, nagłośnienie, telewizory, pralki, zmywarki, a nawet drobne sprzęty AGD. Dzięki tym rozwiązaniom strefa IFA Communication będzie miejscem, które połączy wszystkie inne sekcje IFA, a także wszelkiego rodzaju produkty.

Sekcja **IFA Next** będzie centrum innowacji targów IFA. Skupi głównych światowych innowatorów, instytuty badawcze, obiecujące start-upy i firmy patrzące w przyszłość w celu zbadania i podkreślenia, jak nowe trendy technologiczne i wynikające z nich produkty cyfrowe zmienią codzienne życie konsumentów. Strefa ta skoncentruje się na technice jutra, stylu życia i chęci testowania nowych produktów oraz koncepcji. Wśród wielu interesujących produktów i usług nie zabraknie też wykładów tematycznych i eksperckich paneli dyskusyjnych.

Strefa **IFA Global Markets** to największy w Europie rynek zaopatrzenia B2B. Międzynarodowa platforma zaopatrzenia IFA dla producentów ODM i OEM została uruchomiona w 2016 r. Odwiedzający mogą tu nawiązać nowe kontakty i spotkać się z uznanymi partnerami. Środowisko wyłącznie B2B gwarantuje skoncentrowaną i zorientowaną na wyniki atmosferę.

Dzięki **IFA Virtual Messe Berlin** już w lipcu uruchomiono nową platformę B2B do organizowania wizyt na targach, nawiązywania kontaktów i wyszukiwania informacji. Zawiera ona również obszerną listę wystawców i najważniejszych produktów.

“IFA is one of the most important events in the industry, and a unique opportunity to broaden horizons for both fans of new technologies and professionals.”

Andrzej Jackiewicz
CEO MediaMarktSaturn
Polska

MediaMarktSaturn

“IFA is and remains the most important platform for new and innovative electronics products in the industry.”

Dr. Stefan Müller
CEO

expert

“Especially with a view to this year's Football World Cup, which will be played at the unusual winter time, the year-end business in the consumer electronics sector promises to be particularly exciting.”

Benedict Kober
Spokesman for the
Management Board

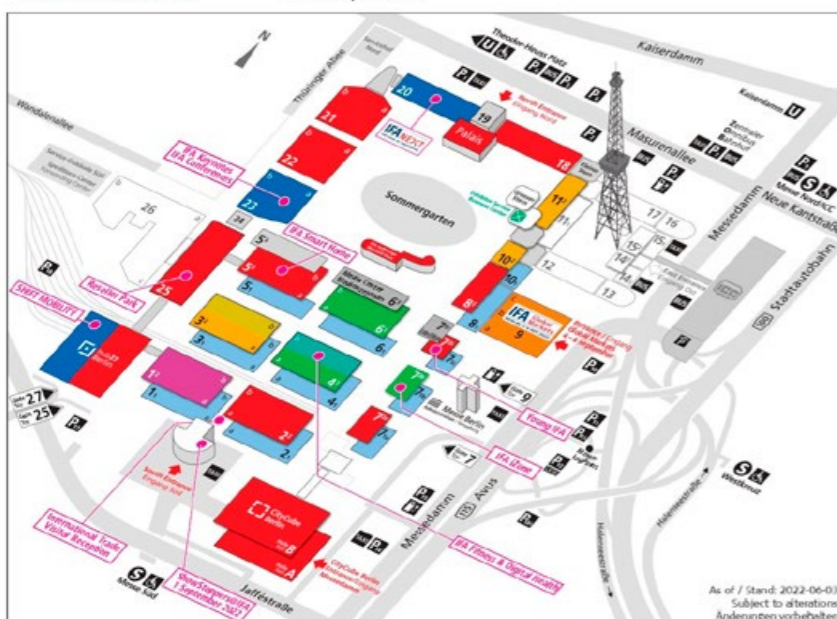
euronics

READY, STEADY, SHOW!

IFA 2022




Berlin ExpoCenter City
2 – 6 September



- IFA Home & Entertainment**
TV - Smart Home - Home Networks - Streaming Services
Public Media (TV & Radio Stations)
- IFA Audio**
HiFi - High Performance Audio - Headphones - Speakers
Audio Streaming
- IFA Household Appliances**
Major and Small Domestic Appliances - Connected Appliances
Built-in Kitchen Units - Care & Beauty - Health & Wellbeing,
Heating & Cooling Systems - Air Solutions
- IFA Computing & Gaming**
Computer - Games - Immersive Entertainment - Data Storage
Technologies and Cloud Solutions - Cyber Security
- IFA Imaging**
Cameras - Lenses - Video Solutions - Equipment - Drones - Printing
- IFA Fitness & Digital Health**
Healthcare Products - Sports Products & Accessories - Wearables
- IFA Communication**
Mobile Devices - Telecommunication - Technology
Internet Technology - Mobile Equipment & Accessories
IFA iZone - Payment Systems
- IFA NEXT**
Global Innovation Leaders - Startups - Research & Development
IFA Keynotes & Conventions
- IFA Global Markets, 4 – 6 September**
OEM - ODM - Components - Suppliers

IFA Retail Partners

gfu Consumer &
Home Electronics

Messe Berlin GmbH · Messedamm 22
14055 Berlin · ifa@messe-berlin.de

Hall 3.1
EN servicegroup

Palais
ElectronicPartner

Marshall-Haus
euronics

Hall 7.2a
expert

Hall 3.2
saturn

Otwiera nową erę Connected Living

W czerwcu 2022 r. w Korei Południowej odbyła się światowa premiera rozwiązania SmartThings Home Life, dzięki któremu użytkownicy sprzętów gospodarstwa domowego z całego świata uzyskali dostęp do kompleksowej gamy unikalnych rozwiązań smart home. Usługa SmartThings Home Life, która zadebiutowała w tegorocznej linii urządzeń Bespoke Home 2022, została uruchomiona w czerwcu br. aż w 97 państwach całego świata.

Usługa SmartThings Home Life stanowi rozszerzenie aplikacji SmartThings i zapewnia dostęp do scentralizowanej i zintegrowanej kontroli nad urządzeniami Samsunga. Dzięki wygodnemu dostępowi do sześciu wchodzących w skład pakietu usług

SmartThings Home Life daje użytkownikowi dostęp do wszystkich urządzeń gospodarstwa domowego marki Samsung i pozwala nimi efektywnie zarządzać, co znacznie poprawia komfort użytkownika.

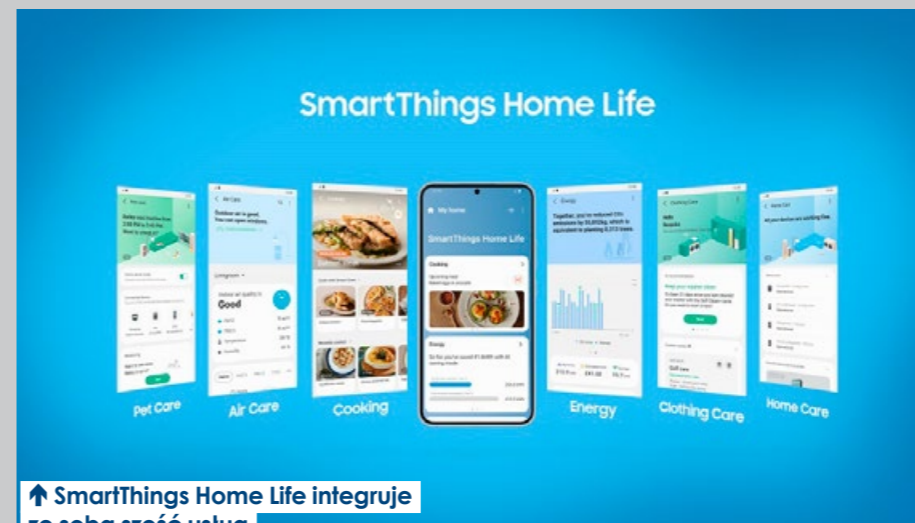
(Cooking, Energy, Clothing Care, Pet Care, Air Care oraz Home Care) rozwiązanie SmartThings Home Life podnosi poziom jakości życia i pozwala użytkownikom sterować pracą poszczególnych urządzeń z poziomu smartfona. Po wybraniu zakładki „Life” w aplikacji SmartThings użytkownik może przejść do funkcji SmartThings Home, by uzyskać dostęp do zupełnie nowych rozwiązań z zakresu „inteligentnego” sterowania funkcjami domowych urządzeń. Dzięki współpracy z 270 globalnymi partnerami i możliwości integracji

SAMSUNG



Chanwoo Park, wiceprezes i dyrektor Grupy Biznesowej IoT w Dziale Cyfrowych Urządzeń Domowych Samsung Electronics

Naszym celem jest pełne wykorzystanie możliwości wynikających z dostępu do „inteligentnych” urządzeń, by ułatwić sobie wykonywanie codziennych domowych czynności. Wprowadzenie rozwiązania SmartThings Home Life na rynku globalnym pozwoli nam rozszerzyć gamę oferowanych usług i sprawi, że użytkownicy z całego świata nie będą musieli już tak mocno koncentrować się na codziennych czynnościach, ciesząc się każdą wolną chwilą.



SmartThings Home Life integruje

z sobą sześć usług: SmartThings: Cooking, Energy, Clothing Care, Pet Care, Air Care oraz Home Care, a ich zakres oraz funkcjonalność mogą różnić się w zależności od kraju.

cji z tysiącami urządzeń usługa SmartThings jest rozwiązaniem, z którego korzysta już niemal 250 milionów zarejestrowanych użytkowników. Warto dodać, że zakres oraz funkcjonalność poszczególnych usług nowoczesnego rozwiązania SmartThings Home Life mogą różnić się w zależności od kraju.

SmartThings Cooking to usługa kompleksowo usprawniająca działanie kuchni. Dzięki niej możliwe jest wyszukanie odpowiedniego przepisu, automatyczne ustawienie parametrów pracy poszczególnych urządzeń, a także zarządzanie listami zakupów i odpowiednie przechowywanie żywności. Usługa SmartThings Cooking komunikuje się bezpośrednio z urządzeniami kuchennymi firmy Samsung, takimi jak lodówka, piekarnik i płyta indukcyjna, usprawniając proces przygotowywania posiłku.

SmartThings Energy to usługa pozwalająca na sterowanie niemal wszystkimi urządzeniami kuchennymi. Umożliwia kontrolowanie zużycia energii w czasie rzeczywistym. Dzięki analizom ilości energii zużywanej przez podłączone do niej urządzenia domowe platforma SmartThings Energy sporządza raporty miesięcznego zużycia energii oraz prognozuje jej wykorzystanie w przyszłości, polegając w tym celu na algorytmach. Ta zakładka nie jest jeszcze dostępna dla polskich użytkowników.

SmartThings Clothing Care umożliwia podłączenie wszystkich urządzeń związanych z utrzymaniem w czystości odzieży, takich jak suszarka Bespoke, Bespoke AirDresser oraz wszystkie pralki AI. Dzięki niej użytkownicy mogą zarządzać swoją garderobą w optymalny, dostosowany do ich stylu życia sposób. Usługa daje dostęp do konfigurowalnych opcji uzależnio-

nych od rodzaju materiału, z którego wykonana jest dana odzież.

Usługa SmartThings Pet Care stworzona jest z myślą o właścicielach zwierząt domowych. Mogą oni teraz z jeszcze większą troską zadbać o swoich pupili, nawet jeśli przebywają akurat poza domem. Kiedy zwierzę zostaje samo w domu, usługa SmartThings Pet Care pozwoli na automatyczne odtwarzanie muzyki lub programów telewizyjnych, oferując mu poczucie bezpieczeń-

stwa i zapewniając towarzystwo. Użytkownicy mogą także zdalnie podglądać swoje zwierzęta za pomocą „inteligentnej” kamery zainstalowanej w urządzeniu Bespoke Jet Bot AI+. Regulując ustawienia oświetlenia, klimatyzacji czy oczyszczacza powietrza, mogą również upewnić się, że zwierzę przebywa podczas ich nieobecności w komfortowych i bezpiecznych warunkach. Usługa SmartThings Air Care daje użytkownikowi dostęp do aktualnych informacji dotyczących jakości powietrza wewnątrz oraz na zewnątrz domu. Można monitorować jakość powietrza i sterować procesem jego oczyszczania z jednego miejsca, w sposób centralny nadzorując pracę klimatyzatora czy oczyszczacza Bespoke oraz wielu innych urządzeń.

Usługa SmartThings Home Care nadzoruje pracę wszystkich urządzeń domowych marki Samsung, w tym także tych z linii Bespoke, sprawdzając ich aktualny status i sposób eksploatacji, udostępniając informacje o akcesoriach oraz umożliwiając dokonywanie wygodnych zakupów online. Na podstawie zgromadzonych danych eksploatacyjnych wysyła także powiadomienia do użytkownika, informując go o konieczności przeprowadzenia czynności serwisowych, takich jak czyszczenie czy wymiana poszczególnych komponentów.

Family Hub jako centrum dowodzenia



Od swojej premiery w roku 2016 sterownik Family Hub był nieustannie aktualizowany, tak by umożliwić wykorzystanie w lodówkach marki Samsung najnowszych rozwiązań sieciowych, które przekształcają je w komunikacyjne i rozrywkowe centrum kuchni. Family Hub pełni także funkcję centrum sterowania aplikacją SmartThings. Dzięki najnowszej aktualizacji, która jest planowana na lipiec, zyska on nowe funkcje, wprowadzające do kuchni jeszcze większą ilość rozrywki, „inteligentnych” programów i sieciowych rozwiązań. Jednym z nich będzie usługa Smart Reorders, pozwa-

lająca użytkownikom w łatwy sposób zamawiać i wymieniać filtry na wodę. Użytkownicy mogą cieszyć się rozrywką podczas gotowania, ponieważ aplikacja Samsung TV Plus zapewni im dostęp do szerokiej gamy transmitowanych na żywo programów telewizyjnych, w tym kanałów informacyjnych, muzycznych, kulinarnych i tych przeznaczonych dla dzieci. Funkcja Atelier umożliwia ożywienie ekranu lodówki i całej kuchni niezwykleymi dziełami sztuki, zaś Dual AI Voice Assistant daje konsumentom dostęp do funkcji asystentów Amazon Alexa oraz Samsung Bixby.

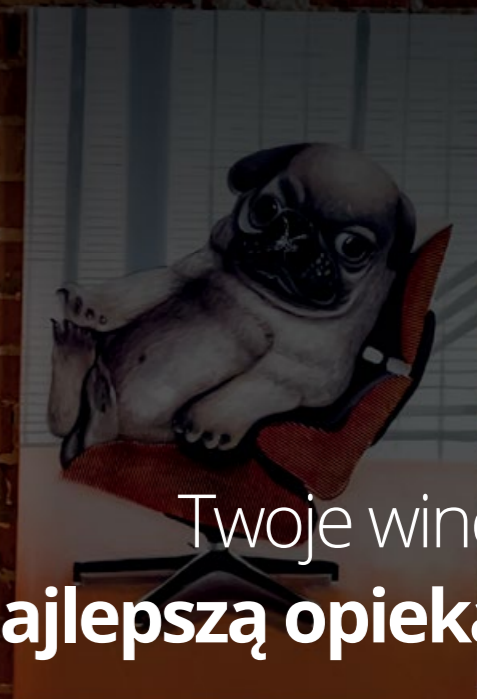


**Winiarki
i witryny
chłodnicze**

Fot. Amica

JEDNOSTREFOWA
Chłodziarka do wina VKG 571

vestfrost



Twoje wino
pod najlepszą opieką

Otoczenie ma niebagatelny wpływ na smak oraz kolor wina. Dlatego chłodziarki Vestfrost wyposażone są w rozwiązania, które tworzą dla niego najlepsze warunki, wydobywają i podkreślają wszystkie walory trunków.

O ponadczasowej elegancji i bogatym wyposażeniu naszych urządzeń możemy mówić godzinami.

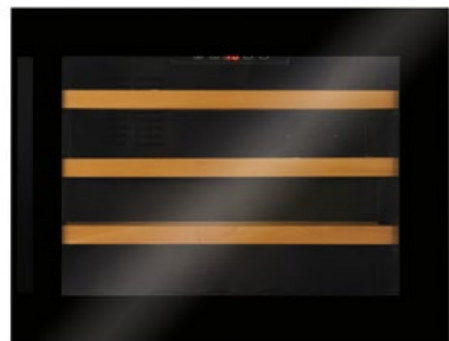
Zresztą, *wystarczy tylko spojrzeć.*

vestfrosthme.eu

V

Sięgając po kieliszek wina, warto pamiętać, że o jego smaku decyduje nie tylko proces fermentacji, ale również sposób przechowywania. Na rynku pojawia się coraz większa liczba producentów oferujących urządzenia do przechowywania wina. Dlaczego? Dlatego, że rośnie zainteresowanie jego prawidłowym przechowywaniem i podawaniem.

Zależnie od rodzaju trunku może mieć on nieco inne wymagania odnośnie do przechowywania i podawania. Optymalne warunki przechowywania mają znaczący wpływ na walory smakowe trunku, jego wyrazistość, a nawet kolor. Jednak sommelierski kunszt i użytkowanie winiarki nie ograniczają się jedynie do wybrania temperatury, jaka ma panować we wnętrzu urządzenia. Wśród tego typu urządzeń producenci prześcigają się w oferowaniu coraz to nowych funkcji i praktycznych sys-



AMICA WCB1K54B24.1

temów. Szczególnie sprzęty do zabudowy cieszą się nieomalą popularnością.

Kilka słów o przechowywaniu wina
Prawidłowe przechowywanie to także takie, w którym zapewniona jest optymalna wilgotność i jakość powietrza. Należy pamiętać o tym, że butelka, leżąc, oddycha. Aby przepływ powietrza przez korek był idealny, korek nie powinien być ani zbyt mokry, ani też zbyt suchy. Korkowane wino jest szczególnie narażone na zewnętrzne zapachy. Przez wilgotny korek niepożądane zapachy mogą z łatwością przedostać się do

Niezwykle ciekawą ofertę winiarek ma rodzima marka Amica. Znajdziemy w niej szereg modeli o różnej pojemności, a co za tym idzie – wysokości. Winiarki sygnowane logo Amica znakomicie odnajdą się przy tym zarówno w klasycznych pomieszczeniach, jak i tych nowoczesnych.

SommelierSet marki Miele



Aby wino zachowało wszystkie walory smakowe, niezbędne jest utrzymanie odpowiedniej temperatury, wilgotności oraz zabezpieczenie trunku przed światłem i promieniami UV. Standardy te zapewnia w pełni Miele w modelu KWT 6722 iGS, przeznaczonym do zabudowy w niszy meblowej 178 cm. Sprzęt oferuje pojemność wynoszącą aż 271 l, co w przeliczeniu na butelki wina wynosi 83 sztuki. Produkt wyróżnia nowoczesny wygląd – przyciemniane drzwi ze szkła hartowanego ze zintegrowanym filtrem UV, które zapewnią ochronę przed szkodliwym promieniowaniem, ale też ciekawie wyeksponują kolekcję trunków. Wśród innych ważnych funkcji znalazły się Push2Open (delikatne otwarcie drzwi) lub SoftClose (łagodne ich domykanie). Model wyposażony został w dwie strefy z osobnymi temperaturami, dostosowanymi do rodzaju trunków. Obsługę winiarki zapewnia dotykowe sterowanie Touch Control, a o równomierną wilgotność oraz temperaturę powietrza zatroszczy się system DynaCool. Filtr węglowy Active AirClean chroni wnętrze winiarki przed kurzem i przenoszeniem się zapachów. Właścicielom domów „inteligentnych” spodoba się z pewnością współpraca z systemem Miele@home, dzięki czemu będą mogli zdalnie kontrolować status urządzenia, zmieniać ustawienia temperatury oraz zarządzać oświetleniem.

Miele w modelu KWT 6722 iGS oferuje nawet najbardziej wymagającym koneserom szlachetnych trunków kompletny zestaw naczyń i narzędzi do degustacji wina – SommelierSet. Umiejscowiony na specjalnej półce, poddany odpowiedniej temperaturze i wilgotności sprawia, że kosztowanie przechowywanych trunków staje się prawdziwą celebracją, w dodatku w domowym zaciszu. Dopełnieniem jest funkcja FlexiFrame, dzięki której na półkach ułożymy butelki o różnych kształtach i pojemności. Model KWT 6722 iGS marki Miele sprawia, że butelki wina będą nie tylko bezpiecznie przechowywane, ale i idealnie wyeksponowane. Urządzenie urzeka też jakością, pieczołowitością wykonania i wzornictwem.

Wnętrze winiarki przed kurzem i przenoszeniem się zapachów. Właścicielom domów „inteligentnych” spodoba się z pewnością współpraca z systemem Miele@home, dzięki czemu będą mogli zdalnie kontrolować status urządzenia, zmieniać ustawienia temperatury oraz zarządzać oświetleniem.

Fot. Concept

wnętrza butelki, co z pewnością wpłynie na smak wina. Nie bez powodu w profesjonalnych winnicach olbrzymią wagę przywiązuje się także do konstrukcji samego korka, aby wino przechowywane w butelce po zakorkowaniu nie traciło na swoich walorach, a wręcz przeciwnie – z czasem nawet zyskało.

Dla kogo chłodziarka do wina?

Winiarki to produkty przeznaczone dla najbardziej wymagających klientów – koneserów wina. Winiarki, jako urządzenia profesjonalne, są w stanie zapewnić idealną wilgotność powietrza i stworzyć najlep-

sze warunki do dojrzewania trunku. Wino, zależnie od gatunku, powinno się bowiem spożywać w odpowiednim momencie jego „życia” – jedne lepiej smakują, gdy są młode, a inne dopiero z wiekiem nabierają odpowiedniej szlachetności. Producenci

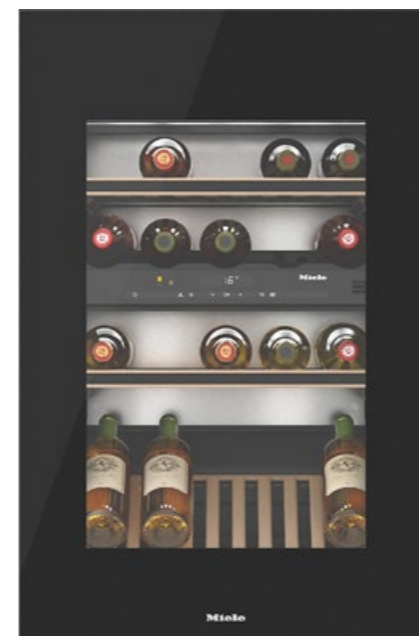


Fot. Amica (x2)



Firma Vestfrost, doświadczony specjalista w segmencie produkcji chłodziarek do wina, ma w ofercie wyjątkowe modele, które oprócz spełnienia swojej podstawowej funkcji, czyli chłodzenia wina, będą doskonałym elementem wystroju domowego wnętrza.

postanowili odpowiedzieć na rosnące zainteresowanie przechowywaniem i odpowiednim podawaniem tego szlachetnego trunku, dzięki czemu klienci mogą przebierać w ofertach różnych marek i wybrać model, który będzie dopasowany do ich potrzeb. Winiarki, czy też chłodziarki do wina, są już



MIELE KWT 6422 iG

standardem w takich krajach jak Francja czy Wielka Brytania. Polacy szybko się uczą, edukują podróżami, podpatrują światowe trendy, a tym samym robią rewolucję wśród sprzętu gospodarstwa domowego na rodzimym rynku.

Wymiary i pojemność chłodziarek do wina

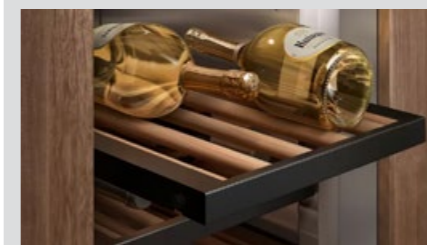
Podstawowym i jednym z najważniejszych parametrów winiarki jest jej pojemność. Najczęstszym oznaczeniem będzie liczba butelek, która zmieści się w środku. Rzadziej pojemność będzie podawana w litrach. Za standardową jednostkę mia-



ry chłodziarki do wina przyjmuje się butelkę Bordeaux o pojemności 0,75 l. Butelka ta występuje również w dwóch wersjach: lekkiej oraz ciężkiej. Różnica między nimi to, oczywiście, masa i większe zagłębienie na dnie butelki ciężkiej (zwykle przeznaczonej do wina z wyższej półki). Duże winiarki umożliwiają przechowywanie na-

Drewniane półki w modelach Gaggenau

W winiarkach często stosowanym rozwiązaniem są drewniane półki, wykonywane z rozmaitych, niekiedy nawet egzotycznych, gatunków drzew, które nie tylko efektownie wyglądają i eksponują kolekcję, ale absorbują wilgoć i szkodliwe dla wina wibracje. Co ważne, producenci w swoich urządzeniach mogą stosować także uchylne półki, które pozwalają na regulację i dopasowanie ich do wielkości butelek. Mogą one być skonstruowane również tak, aby możliwe było ustawienie na nich stojących butelek, dzięki czemu można przechowywać już otwarte butelki. Takie modele oferuje marka Gaggenau. Urządzenia do przechowywania wina Gaggenau wśród wielu technicznych udogodnień oferują również możliwość ustawienia do trzech oddzielnych stref



temperatury w zakresie od 5 °C do 20 °C, co pozwala na odtworzenie długotrwałego środowiska piwniczego i uzyskanie idealnej temperatury do picia. Wewnątrz komory chłodniczej utrzymywana jest stała wilgotność, dźwięk jest wy-



gluszony, wibracje stłumione, zapachy są filtrowane przez węgiel aktywny, a hartowane szkło w drzwiach zatrzymuje promienie UV. Chłodziarki do wina marki Gaggenau należą do rodziny w pełni zintegrowanych urządzeń chłodniczych do zabudowy Vario z serii 400 i można je z nimi dowolnie łączyć, uzyskując imponujący efekt. Ściana urządzeń chłodzących, obejmujących też chłodziarki do wina, wykonana prawnie w całości ze stali nierdzewnej nadaje kuchni wspaniałą, wyrazisty styl.

Fot. Vestfrost (x3)

Fot. Gaggenau



Fot. Amica

Solidne drzwi wyposażone w szyby z filtrem UV pomagają chronić wino przed negatywnym wpływem promieni słonecznych.



Fot. Miele

Najmniejsze, kompaktowe winiarki pozwalają przechowywać od kilku do maksymalnie kilkunastu butelek wina. Zaawansowanie zaplecze funkcjonalne pozwala na zapewnienie im jak najlepszych warunków. Tego typu winiarki mają regulację temperatury, którą można dostosować do rodzaju schłodzonego trunku. Można je swobodnie ustawić na kuchennym blacie. Z kolei winiarki tak zwane standardowe to modele, w których można przechowywać większe ilości wina, często mają kilka stref temperatury, co pozwala np. przechowywać różne gatunki wina. W tej grupie znajdziemy modele z drewnianymi półkami, specjalnymi drzwiami z filtrem UV czy dodatkowymi półkami na akcesoria. Są wśród nich modele zarówno wolnostojące, jak i do zabudowy. Największe urządzenia, zwane szafa-

mi na wino lub też witrynami chłodniczymi, to modele o dużych gabarytach, a tym samym jest to propozycja dla właścicieli dużych domów, którzy mogą pozwolić sobie na przeznaczenie osobnego pomieszczenia na składowanie wina. Podobnie jak w wypadku modeli standardowych wśród tego typu urządzeń oferowane są urządzenia do zabudowy i wolnostojące.

Jaką temperaturę „lubi” wino?

Szczególną funkcją winiarek jest utrzymywanie odpowiedniej temperatury. Urządzenia te dzieli-

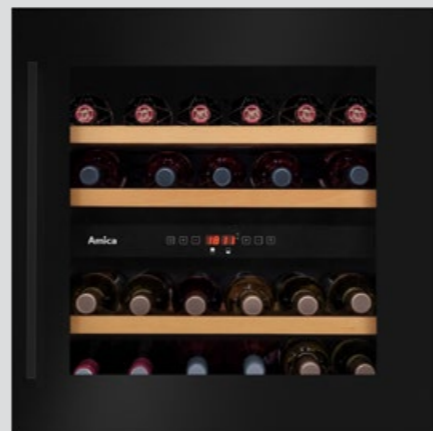


MIELE KWT 7112 iG

Pojemny i funkcjonalny model marki Amica

W winiarkach ważnym aspektem jest nie tylko funkcjonalność, ale również pojemność. Do standardowego użytku wystarczający może okazać się model pozwalający na przechowywanie od kilkunastu do kilkudziesięciu butelek szlachetnego trunku, taki jak np. Amica WCB2K60B36.1. Może on pomieścić 34 standardowe butelki wina i doskonale komponuje się w zabudowę kuchenną. Jest to, jak dotąd, najbardziej pojemna, a do tego dwustrefowa chłodziarka do wina tej polskiej marki AGD. Urządzenie umożliwia długotrwałe przechowywanie ekskluzywnych gatunków wina w optymalnych warunkach, które do tej pory były zarezerwowane dla modeli produkowanych z myślą o profesjonalistach. Winiarka została wyposażona w dwie strefy chłodzenia z niezależną elektroniczną regulacją temperatury. Dzięki temu można w niej przechowywać różne rodzaje wina, wymagające innych ustawień tego parametru. Zakres regulacji tempe-

ratury wynosi od 5 do 20 °C. Wino przechowywane jest na drewnianych półkach, które niwelują niekorzystne dla tego trunku wibracje i zapewniają urządzeniu elegancki wygląd. Użyteczność sprzętu podkreślają drzwi przestawne, które gwarantują wygodę użytkownika i pozwalają dostosować sposób otwierania winiarki do potrzeb użytkownika. Specjalna konstrukcja



Fot. Amica

kompresora i wentylatora zapewnia cichą pracę oraz spokój domowników, szczególnie ważny, gdy winiarka znajduje się w otwartej kuchni, połączonej z salonem. Dzięki przyciemnianej szybie anti-UV i wewnętrznemu oświetleniu LED, które nie emituje niekorzystnego dla wina światła i ciepła, trunek może w pełni zachować smak, a butelki umieszczone w chłodziarce będą świetnie się prezentować.

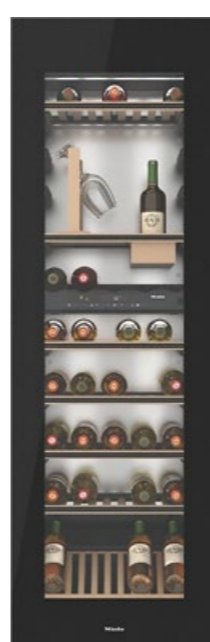


AMICA WCF1K15B7.2

wet kilkuset standardowych butelek wina, z kolei w mniejszych zmieści się ich od kilku do kilkunastu. Od pojemności chłodziarki będzie zależała jej wielkość. Im większa pojemność, tym bardziej możemy się spodziewać, że urządzenie będzie zajmowało więcej miejsca. W przypadku zabudowy chłodziarki o dużej i bardzo dużej pojemności projektowane są tak samo jak lodówki czy lodówkozamrażarki.

Rodzaje sprzętów do przechowywania wina

Dostępne na rynku modele winiarek możemy klasyfikować głównie pod kątem aranżacji wnętrza. Wybierać można spośród tych wolnostojących, jak i do zabudowy (w tym również konstrukcji podblatowych). Jednak obok konstrukcyjnego zaplecza należy przyjrzeć się możliwościom technicznym urządzeń. Dostępne na rynku winiarki możemy też dzielić na urządzenia bez wydzielonych stref temperatury oraz te z wydzielonymi strefami. Te drugie mają niezależną regulację temperatury, wilgotności oraz zapewniają winu odpowiednią ilość światła, zależnie od strefy, w której jest przechowywane. Istotnym podziałem dostępnych na rynku winiarek jest ten uwzględniający ich gabaryty. Możemy tutaj wyróżnić modele kompaktowe, standardowe oraz szafy na wino. Te ostatnie wykorzystywane są przez zaawansowanych użytkowników i koneserów wina, a także w hotelach czy restauracjach.



MIELE KWT 6722 iGS

my na jednostrefowe i takie, które mają więcej niż jedną strefę chłodzenia. Różne strefy chłodzenia zapewniają optymalną temperaturę przechowywania dla różnych rodzajów wina. Co ciekawe, niektóre modele przeznaczone są specjalnie do długoterminowego przechowywania. Winiarki jednostrefowe działają na zasadzie chłodzenia grawitacyjnego. Chłodne powietrze gromadzi się na dole urządzenia, z kolei ciepłe masy powietrza unoszą się ku górze. Zatem wymagającą mniejszej temperatury wino białe powinno być ułożone na dole, a czerwone na wyższych półkach winiarki. W celu zapewnienia optymalnej temperatury dla różnych gatunków wina producenci często wyposażają ten sprzęt w regulację temperatury, aby zapewnić optymalne warunki przechowywania dla różnych gatunków wina. Niektóre urządzenia wyposażone są w regulację wilgotności. Jej optymalny poziom sprzyja przechowywaniu trunków. Równie ważnym parametrem, obok temperatury i wilgotności, jest jakość i czystość powietrza we wnętrzu chłodziarki do wina, za które odpowiadają nowoczesne systemy filtracji.

W jakiej temperaturze podawać wino?

Co do zasady: temperatura wina nie powinna być wyższa niż 18 °C ani niższa niż 7 °C. Należy również pamiętać, że w momencie nalania do kieliszka temperatura wina wzrasta o 1 – 2 °C. Nie zniechęcaj się literaturą podającą bardzo różne zalecenia dotyczące temperatury podawania.

Bardzo ważne są temperatura wina i kieliszki, w których je podajemy. Jeśli nie mamy szczególnych preferencji, najlepsze są czyste, białe szklanki w kształcie tulipana o pojemności 250 – 350 cm³. Ci, którzy mają skłonności hedonistyczne i są skłonni wydać trochę pieniędzy, mogą kupić wyrafinowane, ręcznie dmuchane, drogie austriackie szkło Georga Riedla. Ale jeśli stać nas na drogie wino i odpowiednie jego przechowywanie, miejmy przynajmniej nietypowe kieliszki do bordeaux o pojemności 946 cm³ i wysokości 27 cm (również do białych: rhone i burgundy) oraz burgundy gendy (1010 cm³, wysokość 24 cm). Oczywiście, szkło musi być czyste i splukane wodą bez chemii.

VESTFROST WFG 185



Fot. Amica

Winiarki mogą być wyposażone w praktyczne teleskopowe półki. Możliwość ich wygodnego wysunięcia znacznie ułatwia wyjęcie odpowiedniej butelki wina z wnętrza chłodziarki.

W przypadku wina białego nie są wymagane suszenie ani dekantacja. Wino czerwone może mieć osad, w takim przypadku należy je wlewać do czystych szklanych butelek. Dotyczy to głównie starego bordeaux i starego porto. Suszenie na powietrzu przez dekantację jest dobre dla młodego wina, wzmacnia jego aromat i smak. W większości przypadków wystarczy nalać wino na kilka minut przed podaniem, niektóre gatunki wina są lepsze po kilku godzinach, ale to rzadkość.

Cicha praca dla dobrego leżakowania wina

Winiarka, w której przechowujemy trunki, jest urządzeniem, które stale pozostaje w trybie pracy, dokładnie tak samo jak lodówka czy lodówkozamrażarka. Taka jest ich funkcjonalność. Cicha praca jest niewątpliwie jedną z ważnych zalet chłodziarek do wina. Głośność – mierzona w decybelach – w wielu modelach nie przekracza 45 dB, a w wypadku niektórych nawet 40 dB.

W codziennym życiu taką głośność można porównać do szmeru lub cichej rozmowy, podczas gdy w pokoju obok śpi małe dziecko. Taka cecha sprzyja instalacji winiarki nie tylko w kuchni, ale również w salonie, gdzie zwykle odpoczywamy, bo dźwięk wytwarzany podczas jej pracy nie będzie dla nas uciążliwy. Głośność urządzenia może zależeć nie tylko od kompresora i wentylatora, ale również samej obudowy. Winiarka zabudowana w ciągu mebli czy też w specjalnie przygotowanym miejscu w innym pomieszczeniu niż kuchnia może zo-



Fot. Vestfrost

Fot. Miele

stać dodatkowo wygłuszona. To samo dotyczy drzwiczek. Przeszkłone wyglądają bardzo efektownie, ale w pełni zabudowane będą dodatkowo izolacją, zapewniającą cichą pracę.

Prezentacja trunków w jak najlepszym świetle

Oświetlenie stosowane w winiarkach służy nie tylko do rozświetlenia wnętrza komory, przez co ułatwia znalezienie pożądanej butelki, ale również efektywnie oświetla przechowywaną kolekcję trunków, gdy przeszkłone drzwi winiarki są zamknięte. Co ważne, nadmiar światła i ciepła przyspiesza dojrzewanie wina i może negatywnie wpływać na jego smak i zapach. Dzieje się tak dlatego, że podczas tego procesu wytwarzane są związki siarki. Producenci coraz częściej stosują oświetlenie LED, które nie tylko minimalizuje koszty eksploatacji, ale dodatkowo jest bezpieczne dla samego wina. To dlatego, że świecące diody generują znacznie mniej ciepła niż żarówki czy świetlówki. Dodatkowo oświetlenie LED może przybierać różne kształty i kolory. Zabudowana w salonie winiarka wyposażona w finezyjne oświetlenie staje się dodatkowym źródłem światła, a także niebanalnym elementem wystroju wnętrza. Co wię-



GAGGENAU RW414304



GAGGENAU RW222262

cej, oświetlane może być wnętrze, ale również dodatkowe elementy, jak drzwi, listwy czy stylizowane detale.

Leżakowanie w wersji premium

Chłodziarki do wina, tak samo jak lodówki, wyposażone są w półki, na których układane są butelki. Półki mogą być wykonane z rozmaitych materiałów, jednakże najbardziej praktyczne i optymalne do leżakowania wina są półki wykonane z drewna. Najbardziej ekskluzywnie modele mają półki wykonane z egzotycznych gatunków drewna, które nie tylko

efektownie się prezentują i eksponują kolekcję, ale dodatkowo absorbują wilgoć i szkodliwe dla wina wibracje. W wielu modelach winiarek stosuje się półki uchylne, które można regulować, aby dopasować przestrzeń do wielkości butelek. Niektóre konstrukcje pozwalają na przechowywanie butelek w pozycji pionowej, co przydaje się gdy butelka była już wcześniej otwarta.

Ekspozycja leżakujących win i trunków

Standardem w winiarkach są przeszklone drzwi, co nie oznacza, że nie możemy zastosować pełnej zabudowy. Wszystko zależy od naszych potrzeb, oczekiwań, ale też możliwości konstrukcyjnych. Przeszklone drzwi stają się swego rodzaju witryną, przez którą możemy podziwiać leżącą kolekcję trunków. W takim przypadku waż-



AMICA WCB2K60B36.1



GAGGENAU RW404261

ne jest, aby szyba była wyposażona w specjalny filtr UV, który będzie chronił wino przed szkodliwym wpływem światła dziennego. Dodatkowo urządzenia mogą być wyposażone w zabezpieczenia antywibracyjne, które chronią wino przed wstrząsami.

Praktyczną funkcją jest automatyczne otwieranie i zamykanie drzwi, które je domyka, gdy o tym zapomnimy lub zrobimy to nienależycie. Winiarki mogą mieć też możliwość wygodnego montażu drzwi na lewą lub prawą stronę, zależnie od miejsca usytuowania urządzenia i preferencji użytkownika. Takie rozwiązanie przydaje się chociażby podczas przemeblowania czy przeprowadzki.



VESTFROST WFG 45

Dzięki temu łatwo dostosujemy kierunek otwarcia drzwi do nowej aranżacji wnętrza, a nie aranżację wnętrza do tego, z której strony będziemy zmuszeni otwierać winiarkę.



Fot. Amica

W zależności od rodzaju przechowywanego wina konieczne jest ustalenie odpowiedniej temperatury we wnętrzu winiarki. W nowoczesnych modelach parametr ten możemy wygodnie kontrolować z wykorzystaniem wyświetlacza LCD.

Funkcje w służbie najlepszego smaku i aromatu

Winiarki, w zależności od producenta, mogą być wyposażone w dodatkowe funkcje. Jedne ułatwiają codzienne użytkowanie, inne sprawiają, że sprzęt staje się elementem wystroju wnętrza.

Do pierwszych zaliczymy elektroniczne sterowanie, dzięki któremu chłodziarka do wina utrzymuje stałą temperaturę, a użytkownik zostanie poinformowany o jej najdrobniejszych zmianach. Elektroniczne sterowanie zazwyczaj połączone jest z intuicyjnym i czytelnym wyświetlaczem LCD. Duży wyświetlacz pokazuje na bieżąco informacje o wszystkich kluczowych parametrach sprzętu. Tak samo jak w przypadku kuchenki czy pralki, również winiarka może być wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi. Z jednej strony chodzi o to, żeby urządzenie nie zostało przypadkowo otwarte, a z drugiej – dzieci należy chronić przed szkodliwym wpływem alkoholu. Sekwencja odpowiednich przycisków zabezpieczy drzwi przed otwarciem przez osoby, które nie powinny mieć dostępu do zawartości.

Ciekawostką funkcjonalną są kamienie z lawy wulkanicznej, które doskonale pochłaniają wilgoć i stopniowo uwalniają ją ponownie. Jak wiadomo, wilgotność we wnętrzu winiarki jest bardzo istotna dla jakości wina, a kamienie pomagają ją regulować.

Witryny chłodnicze dla wymagających

Do przechowywania nie tylko wina, ale ogólnie pojętej żywności wykorzystywane są również tzw.



VESTFROST WFG 18



Fot. Gaggenau

Fot. Vestfrost

Fot. Miele

witryny chłodnicze. Są to jednak modele, których kluczowym zadaniem jest przede wszystkim odpowiednie wyeksponowanie przechowywanych produktów. Najczęściej drzwi takich urządzeń, podobnie zresztą jak w winiarkach, są przeszklone, a oświetlenie odgrywa tutaj kluczową rolę. Mimo że witryny kojarzone są wyłącznie z urządzeniami profesjonalnymi (stosowanymi w sklepach i restauracjach), dzisiejsze aranżacje pomieszczeń pozwalają na użycie ich również w domowych warunkach. Pojemność witryn chłodniczych jest zróżnicowana. Dostępne są kompaktowe urządzenia o pojemności powyżej 80 l, jednak witryny uniwersalne osiągają nawet 500 l i więcej. Funkcjonalność tych urządzeń jest porównywalna z najbardziej innowacyjnymi lodówkami. Witryny zatem mogą mieć automatycznie zamykające się drzwi, fachowe systemy chłodzące regulowane elektronicznie, a także antibakteryjne elementy, takie jak uszczelki czy powłoki wnętrza. Co ważne, witryny są bardzo komfortowe w użytkowaniu – mogą mieć nożny pedał otwarcia drzwi, kiedy użytkownik ma zajęte ręce, czy automatyczne wyłączenie chłodzenia, kiedy drzwi zostają otwarte (szczególnie praktyczne w sklepach oraz hipermarketach). Ponadto stylistyka witryn jest dziś bardzo wyszukana i nowoczesna. Oprócz uniwersalnych witryn na uwagę zasługują profesjonalne lody chłodnicze, wykorzystywane w gastronomii i przemyśle, oraz regały chłodnicze, funkcjonalnie zbliżone do witryn.

Wyjątkowa konstrukcja chłodziarki marki Vestfrost

Firma Vestfrost to wyjątkowy specjalista w produkcji chłodziarek do wina. Zajmuje się tym nieprzerwanie od wielu lat, a jego doświadczenia przekładają się na sprzęt, który oferuje. Potwierdzeniem profesjonalizmu jest model WFG 185, który można praktycznie ukryć w niszy meblowej. Urządzenie wyposażone zostało w kompresor z techniką tłumienia drgań, zapobiegającym powstawaniu osadu oraz system podgrzewania wnętrza – Heating element. To rozwiązanie gwarantuje stabilną temperaturę we wnętrzu winiarki, nawet gdy temperatura otoczenia będzie niższa niż ta potrzebna do odpowiedniego przechowywania wina. Praktyczną funkcją jest także Frost Guard, której zadaniem jest utrzymanie prawidłowej temperatury wewnątrz chłodziarki, jeśli wystąpi błąd chłodzenia i temperatura wewnątrz urządzenia spadnie do 2 °C lub przekroczy 6 °C. Winiarka WGF 185 to tak zwana chłodziarka wielostrefowa. Dzięki strefie Multi użytkownik ma możliwość ustawienia różnych temperatur dla górnej i dolnej strefy, aby zagwarantować dokładnie taką temperaturę, jakiej potrzebuje wino.



Fot. Vestfrost

AMICA. Piekarnik do zabudowy ES37519 FINE

Standardowe wymiary i praktyczne funkcje

Do urządzeń do zabudowy marki Amica, czołowego producenta sprzętów gospodarstwa domowego, dołącza piekarnik do zabudowy ES37519 FINE. Najnowszy model tego urządzenia wyróżnia przede wszystkim wszechstronność zamknięta w minimalistycznym wzornictwie.

W urządzeniu marki Amica ES37519 FINE dzięki aż 10 automatycznym programom łatwo i szybko przyrządzimy wymiennie posiłki na każdą porę dnia. Wszystkie parametry i funkcje szybko i intuicyjnie zaprogramujemy dzięki klasycznemu rozwiązaniu które łączy się z funkcjonalnością. Mowa tu o ergonomicznych pokrętkach, którymi programujemy temperaturę i funkcje pieczenia w piekarniku oraz sterowaniu sensorowym, które pomoże precyzyjnie ustawić czas pieczenia. Co więcej, wyświetlacz automatycznie zapamięta, kiedy potrawę należy wyjąć z piekarnika, a nawet go wyłączy, kiedy nadejdzie właściwa pora. Dla komfortu obsługi użytkownik zostanie o tym poinformowany odpowiednim sygnałem dźwiękowym.



Wśród przydatnych funkcji nie zabrakło również tak zwanego szybkiego nagrzewu, którego czas w tym urządzeniu wynosi około 3 minut. Funkcja umożliwia bardzo szybkie nagrzanie piekarnika do wy-

branej temperatury. Włącza grzałki termoobiegu i grzałkę dolną lub wzmocniony grill oraz wentylator, wykorzystując w ten sposób pełną moc piekarnika do szybkiego nagrzania komory. Łatwe i komfortowe utrzymanie w czystości komory pieczenia uzyskano dzięki pokryciu specjalną emalią łatwoczyszczącą EasyClean. Powierzchnia pozbawiona jest porów i zagłębień, które sprzyjałyby osadzeniu się brudu i tłuszczu. Co więcej, wśród automatycznych programów piekarnika ES37519 FINE marki Amica użytkownik ma do dyspozycji system czyszczenia parą, który dodatkowo wspomaga tę czynność. Pojemność piekarnika wynosi 65 dm³ przy wymiarach: 59,5 cm (szerokość), 59,5 cm (wysokość) oraz 57 cm (głębokość). W wyposażeniu standardowym znajdziemy 1 blachę uniwersalną oraz 1 drabinkę suszarniczą. Piekarnik marki Amica oferuje 4 funkcje grzania: termoobieg, grzanie dolne, grzanie górne oraz grill. Dla maksymalnej wygody oraz bezpieczeństwa użytkownikom zastosowano prowadnice teleskopowe z funkcją Stop, które mają specjalne wybrzuszenia wyhamowujące wsuwanie i wysuwanie, co zapewnia stabilność wsuwania i wysuwania blachy, w szczególności gdy jest rozgrzana oraz mocno obciążona.

BLANCO. Młynki do odpadków bio FWD

Łatwa instalacja i silniki indukcyjne AC

Dostępne w asortymencie firmy Comitor nowe młynki do odpadków to dobra jakość wykonania i użytkowania dla najbardziej wymagających użytkowników. Co więcej, każdy z trzech dostępnych modeli młynków Blanco FWD będzie stanowił doskonałe uzupełnienie dostępnych w ofercie dystrybutora zlewozmywaków kuchennych.

Młynki do odpadków bio FWD czynią sprzątanie po przygotowaniu posiłku jeszcze łatwiejszym, szybszym i wygodniejszym. Te rozdrabniacze do odpadków komunalnych zdecydowanie poprawiają wydajność sprzątania w kuchni. Każdy z trzech oferowanych młynków do zlewu Blanco FWD to bardzo wygodne rozwiązanie, ponieważ dzięki niemu możemy rozdrobnić większe kawałki odpadków i uniknąć zatkania kanalizacji. Urządzenia to potrafią zmielić niemalże wszystko, co zwykle wrzucamy do kosza – resztki z obiadu, skórki z owoców, obierki z warzyw, ości i gniazda nasienne. Takie domowe urządzenie to przede wszystkim wygoda i duża funkcjonalność połączona



z oszczędnością przestrzeni potrzebnej do instalacji i prawidłowego działania. W linii nowych modeli młynków producent oferuje trzy rodzaje urządzeń różniące się pojemnościami. Młynek Blanco

co FWD Lite to podstawowy model do rozdrabniania niewielkich ilości odpadków bio, przeznaczony dla małych gospodarstw domowych. Pojemność komory rozdrabniania wynosi 900 ml, a odpadki mogą być mielone na 2 różnych stopniach, w zależności od ich wielkości i potrzeb użytkownika. Z kolei modele Blanco FWD Medium i Blanco FWD Max wyposażone są w 1200 ml komorę rozdrabniania, a odpadki mogą być mielone na 3 różnych stopniach. Wszystkie modele młynków Blanco FWD

wyposażone zostały w mocne i ciche silniki indukcyjne AC, który charakteryzują się też niewielkim zużyciem energii elektrycznej i cichą pracą. Z kolei elementy rozdrabniaczy w młynkach wykonane zostały ze stali szlachetnej. Dla wygody użytkownika oraz eleganckiego wykończenia urządzenia Blanco FWD posiadają wyłączniki pneumatyczne z wymiennymi elementami w wykończeniu chromowym i PVD Steel. Dodatkowo model Blanco FWD Max został również wyposażony w praktyczną funkcję automatycznego cofania. Urządzenia są bardzo łatwe w instalacji, dzięki 3-śrubowemu systemowi montażowemu.



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 siedmiu kolorach wykończenia: błękitnym, ciemnoszarym, białym matowym, inox, titanium, czarnym matowym i błyszczącym.





P Ł Y T Y

Płyty

współpracujące

z okapami



Fot. Faber

Coraz częściej producenci sprzętu gospodarstwa domowego widzą potrzebę integracji rozmaitych urządzeń w służbie codziennej pracy. Współpraca płyt kuchennych z okapami staje się standardem i nawet urządzenia, które do tej pory nie miały tej funkcji, na kolejnych etapach produkcji są w nią wyposażane.

Płyta i okap to urządzenia, bez których trudno wyobrazić sobie współczesną przestrzeń kuchenną. „Inteligentne” rozwiązania, współpraca sprzętów i rozmaite funkcje, które ułatwiają codzienne gotowanie, stają się standardem. Czy to odpowiedź na potrzeby klientów? A może nieunikniony postęp techniczny? Bez wątpienia to się dzieje i warto mieć takie rozwiązanie w kuchni, bo jest niebawym ułatwieniem w codziennym gotowaniu.

Płyta i okap tej samej marki

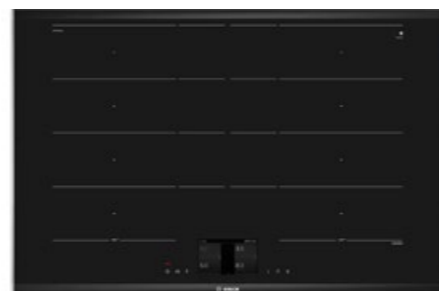
Ważnym czynnikiem wpływającym na możliwość integracji płyty z okapem jest ten sam producent obu sprzętów. Urządzenia są wyposażone w te same rozwiązania, dzięki którym proces parowania przebiega wręcz automatycznie.



FABER
FCH 64 GR KL

nie. Jeśli wyposażymy kuchnię od nowa lub też wykonujemy remont i wymieniamy sprzęt, już na tym etapie próbujemy wybierać urządzenia tego samego producenta. Nie dopytać, że będziemy mogli je zintegrować, to zyskujemy pewność, że będą współpracowały ze sobą stylistycznie. Jeśli jednak wymieniamy lub dokupujemy tylko płytę lub tylko okap, sprawdźmy, które z nowych urządzeń będą pasowały do tego, które mamy w kuchni. Wielu producentów płyt grzejnych widzi potrzebę współpracy tego sprzętu z okapem i wprowadza do oferty kolejne modele, które są ze sobą kompatybilne. To samo dotyczy producentów okapów, którzy działają

analogicznie. Podczas wyboru urządzeń warto zwrócić uwagę na tę szczególną cechę. Odpowiednie oznaczenia znajdziemy na sprzęcie oraz samych opakowaniach zewnętrznych. Producenci dbają o umieszczenie tych oznaczeń, ponieważ klienci szukają urządzeń, które łatwo można ze sobą parować funkcjonalnie.

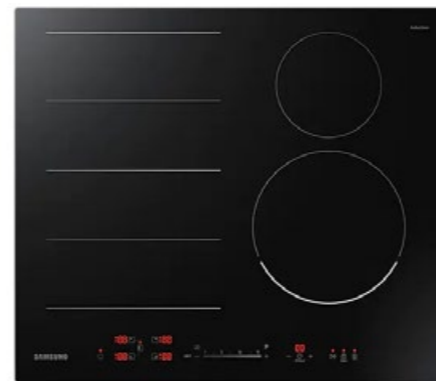


BOSCH
PXY875KW1E

Jak zintegrować płytę z okapem?

Oprócz tej samej marki urządzenia współpracujące będą wyposażone w ten sam moduł łączności. Jego rodzaj będzie zależał od producenta. Moduł integracji okapu z płytą jest specjalnie opracowanym rozwiązaniem twórcy produktu. I tak na przykład w urządzeniach marki AEG moduł ten nosi nazwę Hob2Hood. Marki Bosch i Siemens korzystają z funkcji HomeConnect. Producent okapów marki Faber wykorzystuje do łączności fale radiowe, a sprzęt, który można parować, dla ułatwienia oznaczony jest literami KL, czyli K-Link. Z kolei Falmecc opracował innowacyjny i niezwykle praktyczny moduł HobLink, dzięki któremu można integrować dowolną płytę z okapem tego producenta.

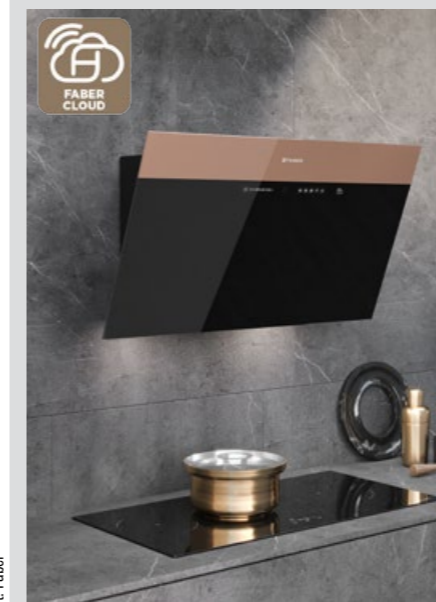
W większości urządzenia te łączy wspólny mianownik – funkcja Bluetooth. To dzięki tej łączności bezprzewodowej będziemy mogli sparować płytę kuchenną z okapem. W zależności od producenta



SAMSUNG
NZ64N7757FK

ta oraz modeli sprzętów dzięki integracji obu urządzeń ustawienia okapu dostosowywane są automatycznie do temperatury i liczby używanych na płycie grzejnej stref.

Faber monitoruje okapem jakość powietrza



Fot. Faber

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. Wszystkie urządzenia z tej serii mają wbudowany czujnik jakości powietrza (ang. Air Quality Sensor). Te innowacyjne okapy monitorują powietrze i aktywują pracę okapu, jeśli zostanie wykryta obecność alergenów, zanieczyszczeń czy nieprzyjemnych zapachów. Dane dotyczące funkcjonowania urządzenia przechowywane są w chmurze (Faber Cloud). Z wykorzystaniem odpowiedniej aplikacji mobilnej możemy kontrolować jakość powietrza w domu zdalnie, za pośrednictwem smartfona lub tabletu. Wręcz monitorowaniem powietrza w okapach linii Air Treatment zastosoowano technikę K-Link, która umożliwia integrację działania okapu z płytą grzejną.

Praktyczna integracja okapu z płytą

Połączenie płyty i okapu ma służyć użytkownikowi. To jego podstawowe zadanie. Integracja poprawia komfort użytkownika, które nierzadko odbywa się bez naszej ingerencji. Jednym z takich udogodnień jest automatyczne włączenie okapu, kiedy rozpoczynamy gotowanie. Okap uruchamia się, włącza oświetlenie i rozpoczyna usuwanie oparów z przygotowywanych potraw. Co więcej, sprzęt zacznie pracować w takim trybie, jaki jest wymagany przy ustawieniach płyty. Urządzenie wyłączy się w odpowiednim czasie po tym, gdy przestaniemy gotować. Dzięki opóźnionemu wyłączeniu mamy pewność, że opary i zanieczyszczenia z kuchni zostaną usunięte.

Kolejnym udogodnieniem jest sama obsługa okapu. Przy integracji obu sprzętów sterujemy nimi z poziomu płyty. Podczas gotowania często mamy brudne ręce, więc takie rozwiązanie wydaje się bardzo praktyczne. Na płycie możemy zmienić moc i tryb pracy okapu, wyłączyć oświetlenie czy włączyć inne funkcje, których w tym momencie potrzebujemy. Sterowanie urządze-



Fot. Falmecc



Fot. Amica



Fot. Elica

Modele okapów uruchamiające się automatycznie, zwane również „inteligentnymi”, wybierane są szczególnie chętnie ze względu na odciążenie użytkownika w obsłudze.

niami z poziomu tylko z jednego z nich oszczędza również czas, który musielibyśmy przeznaczyć na czyszczenie. Jeśli nie dotykamy okapu, nie pozostawiamy na nim śladów palców, zatem nie wymaga on czyszczenia po każdym gotowaniu.

Jeszcze jedno zastosowanie modułu Bluetooth

Okapy, podobnie jak sprzęt audio czy wideo, mogą być wyposażone w moduł Bluetooth. Jest on jednak wykorzystywany nie do strumieniowego odtwarzania plików multimedialnych, a do bezprzewodowej łączności między okapem i płytą grzejną, a zatem płyta również musi być kompatybilna z tym systemem komunikacji bezprzewodowej. Moduł Bluetooth dostępny jest m.in. w niektórych modelach okapów marki Samsung. Aby nawiązać połączenie bezprzewodowe między płytą a okapem, należy wcisnąć i przytrzymać odpowiedni przycisk na obudowie okapu, a także przycisk Bluetooth na płycie kuchennej. Kolejne nawiązanie połącze-



SIEMENS
EX875KYW1E

Samsung łączy płytę z okapem przez moduł Bluetooth



Moduł Bluetooth dostępny jest m.in. w modelach płyt grzejnych i okapów marki Samsung. Aby nawiązać połączenie bezprzewodowe między płytą a okapem, należy wcisnąć i przytrzymać odpowiedni przycisk na obudowie okapu, a także przycisk Bluetooth na płycie kuchennej. Kolejne nawiązanie połączenia między tymi urządzeniami będzie już odbywać się automatycznie. Gdy okap i płyta kuchenna

są już połączone, po uruchomieniu płyty włączane są oświetlenie okapu i najmniejsza dostępna prędkość pracy. Wyłączenie płyty spowoduje również wyłączenie okapu. Okap nie wyłączy się od razu, ale będzie działał jeszcze przez jakiś czas po skończeniu gotowania. Taką funkcję sprawia, że zanieczyszczenia i opary powstałe podczas gotowania zostaną skutecznie usunięte z pomieszczenia.

Fot. Samsung

nia między tymi urządzeniami może już odbywać się automatycznie. Gdy okap i płyta kuchenna są już połączone, po uruchomieniu płyty włączane są oświetlenie okapu i najmniejsza dostępna prędkość pracy. Wyłączenie płyty spowoduje również wyłączenie okapu po odpowiednim czasie. W wypadku firmy Samsung okap można kontrolować również za pomocą aplikacji mobilnej Smart Things.

Nowatorski moduł integracyjny HobLink

Został opracowany i wdrożony przez markę Falmecc. To innowacyjne rozwiązanie, dzięki któremu możliwe staje się połączenie okapu Falmecc z płytą grzewczą dowolnej marki. Jedynym warunkiem i ograniczeniem w tym przypadku jest wyposażenie płyty w technikę łączności radiowej. To samo



SIEMENS EX675JYW1E

FABER FCH SLIM 94 BK KL

dotyczy okapu. Biorąc pod uwagę innych producentów, którzy parują urządzenia tej samej marki, Falmecc, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów, wprowadza dodatkowe urządzenie do swoich okapów, które poszerza możliwości sprzętu w zakresie kompatybilności z płytami innych producentów.

Moduł HobLink podłączamy bezpośrednio do instalacji elektrycznej, podobnie jak płytę grzewczą. Może być zainstalowany w dowolnym miejscu kuchni w bezpośredniej bliskości płyty. Nie ma żadnych przeciwwskazań, aby zamontować go zarówno w szafce kuchennej, jak i pod nią oraz zamaskować dolnym cokołem. Taki montaż nie wpłynie na jego prawidłowe działanie, a jednocześnie urządzenie pozostanie niewidoczne w kuchennej instalacji elektrycznej.

Praktyczne fale radiowe i K-Link

K-link jest rozwinięciem skrótu KL, występującego w oznaczeniach modeli płyt i okapów marki Faber. To oznaczenie ułatwia klientom odnalezienie i takie skompletowanie sprzętów kuchennych, aby można je było ze sobą łączyć. Marka Faber do integracji okapów i płyt wykorzystuje komunikację radiową. To „inteligentne” połączenie między płytą i oka-

pem. Wystarczy prosty gest, aby uruchomić automatyczny tryb pracy okapu. System jest zawsze aktywny, ponieważ sygnał radiowy nie jest zakłócony przez czynności związane z gotowaniem. Wydajność okapu dostosowywana jest automatycznie, co oszczędza cenną energię.

Fale radiowe w tym przypadku pełnią funkcję informacyjną, dotyczącą pomiaru zużycia energii przez płytę kuchenną. Następnie ta informacja przesyłana jest do okapu i na jej podstawie urządzenie uruchamia się w odpowiednim trybie pracy. Moc okapu oraz tryb są dostosowane do intensywności poboru energii, a zatem do rodzaju gotowania. Niezależnie od połączenia radiowego w tym samym czasie możemy na bieżąco zmieniać wszystkie parametry, które mają znaczenie podczas procesu gotowania. W zależności od intensywności oparów możemy sterować mocą okapu, zmieniać tryb pracy, a także włączyć lub wyłączyć oświetlenie. Warto zaznaczyć, że sterowanie to nie jest automatyczne, a manualne, i to my decydujemy o wszelkich parametrach czy dostosowujemy pracę obu sprzętów do naszych potrzeb.

Bezdotykowe sterowanie pracą okapu

Płyta grzejna może służyć nie tylko do przygotowywania smacznych potraw, ale również do kontroli parametrów pracy okapu. Dzięki temu możemy poświęcić się w całości sztuce kulinarnej, zapominając o konieczności obsługiwanego okapu. Ważne przy tym, aby zarówno płyta, jak i okap obsługiwały to rozwiązanie. W praktyce oznacza to, że oba urządzenia

powinny być wyposażone w funkcję Bluetooth, technikę przesyłania i odbierania fal radiowych lub integrować się przy pomocy oddzielnego urządzenia oferowanego przez markę Falmecc. Jest to warunek niezbędny do sterowania okapem z płyty grzejnej.

Innym rodzajem sterowania jest obsługa przy pomocy pilota. Nie jest to rozwiązanie powiązane z płytą grzewczą, niemniej pozwala oszczędzić czas, który musielibyśmy przeznaczyć na czyszczenie okapu po każdym gotowaniu. Co więcej, możemy nim sterować z dowolnego punktu w pomieszczeniu. Takie sterowanie jest przydatne, gdy przygotowujemy danie, które wymaga dłuższej obróbki cieplnej, w trakcie której chcemy zmienić tryb lub moc okapu. Możemy też dojść do wniosku, że skoro nie musimy w tym czasie kontrolować gotującej się potrawy, możemy zrezygnować z oświetlenia. Tym sposobem oszczędzamy energię.

Dodatkowe, nowoczesne funkcje okapu

Nawet okapy, które nie są wyposażone w moduły bezprzewodowe, mogą być „inteligentne” i automatycznie włączać przydatne funkcje. Są to okapy wyposażone w specjalne czujniki, dzięki



SAMSUNG NZ64N9777GK

którym urządzenie uruchamia się dokładnie wtedy, gdy zachodzi taka potrzeba. Użytkownik nie musi o tym pamiętać ani ingerować w dodatkowe ustawienia. Okap robi to automatycznie dzięki sensorom, które kontrolują ilość oparów i samoczynnie dostosowują moc pochłaniania do panujących warunków. Sensory często występują pod nazwą czujników oparów. W zaawansowanych modelach czujniki same wykrywają dym lub nieprzyjemny zapach, np. papierosów, żeby samoczynnie oczyścić powietrze.

Przykładem takiej funkcjonalności jest system AdaptTech, stosowany w urządzeniach marki Gorenje. Pracuje on w oparciu o specjalny czujnik, który wykrywa poziom zanieczyszczenia lub pary, wilgoci i gazów w pomieszczeniu. Okap automatycznie dostosowuje prędkość wentylatora lub nawet całkowicie wyłącza wentylator, gdy korzystanie z okapu nie jest już konieczne. Dzięki temu użytkownik może poświęcić swój czas na przygotowywanie posiłku zamiast na manipulowanie parametrami pracy okapu.

Uruchamianie okapu, gdy jest potrzebny

Modele okapów uruchamiające się automatycznie, zwane również „inteligentnymi”, wybierane są szczególnie chę-

nie ze względu na odciążenie użytkownika w obsłudze. Do funkcji automatycznych można zaliczyć redukcję poziomu intensywnego. Dzięki niej okap zmienia tryb pracy samoczynnie z trybu intensywnego na najniższy. Innym przykładem może być funkcja 24 h. Okapy wyposażone w to rozwiązanie stale wentylują pomieszczenie. Funkcja polega na automatycznym włączeniu się okapu co godzinę na 10 min. Ciekawą i bardzo przydatną jest funkcja automatycznej aktywacji okapu.

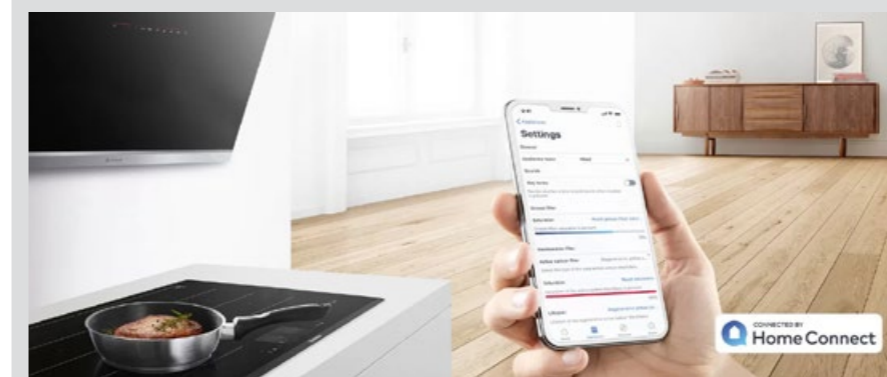
Warto także wspomnieć o funkcji czasu dodatkowego, czyli oczyszczania pomieszczenia jeszcze przez określony czas po „wyłączeniu” urządzenia. Kiedy użytkownik skończy gotować, model pracuje jeszcze przez pewien czas, po którym automatycznie się wyłącza. Mamy wtedy pewność, że opary zostaną skutecznie usunięte z powietrza. Gdyby okap wyłączał się dokładnie w tym samym czasie co płyta grzejna, nie miałyby możliwości eliminacji oparów.

Producenci również stosują w wyciągach swego rodzaju blokady napływu zimnego powietrza z zewnątrz. Praktycznie okazuje się także minutnik, którego zasada działania jest podobna do większości urządzeń.

Nowatorskie czujniki zanieczyszczeń

System AdaptTech, stosowany w urządzeniach marki Gorenje, wykorzystuje specjalny czujnik, który wykrywa poziom zanieczyszczenia lub pary, wilgoci i gazów w pomieszczeniu. Okap au-

Siemens i Bosch z aplikacją Home Connect



Marki Siemens i Bosch, korzystając z bezprzewodowej komunikacji, stworzyły moduł HomeConnect, dzięki któremu możliwe jest połączenie płyty grzejnej z okapem obu marek wymiennie. Oznacza to, że przy zastosowaniu HomeConnect możemy sparować płytę marki Siemens z okapem marki Bosch i odwrotnie. W praktyce włączenie

płyty skutkowało będzie automatycznym włączeniem okapu. To bardzo praktyczny moduł, ułatwiający codzienne gotowanie. Po skończonym gotowaniu okap wyłącza się automatycznie. Nie musimy o niczym pamiętać ani niczego pilnować. Opary z kuchni zostaną usunięte, a cena energia zaoszczędzona.

Fot. Bosch



Fot. Falmecc (x3)

Z modułem HobLink współpracuje ponad 30 różnych modeli okapów marki Falmecc. Wśród nich są zarówno konstrukcje sufitowe (np. Alba Isola 120), wyspowe (np. Materia Circle.Tech Isola 100), jak i przyściennne (np. Diamante 90).

tomatycznie dostosowuje prędkość wentylatora lub nawet całkowicie wyłącza wentylator, gdy korzystanie z okapu nie jest już konieczne. Dodatkowo w okapach Gorenje może być dostępna technika AdaptAir (lub jej ulepszona wersja AdaptAir Pro). Zapewnia ona równomierne odsysanie powietrza na całej powierzchni ssącej, co gwarantuje wydajne usuwanie nieprzyjemnych zapachów bez konieczności częstego czyszczenia filtrów. Rozwiązania te sprawiają, że para, zapachy i zanieczyszczenia nie mieszają się z powietrzem w kuchni.

Podobne rozwiązanie w swoich okapach stosuje marka Faber, która w modelach z linii Air Treatment stosuje czujnik jakości powietrza. Wszystkie dane przechowywane są w chmurze i możemy je monitorować z poziomu specjalnej aplikacji mobilnej.

Czujnik jakości powietrza w swoich okapach oferuje również marka Falmecc w modelach z linii E.ion. Okapy wyposażone są w specjalny sensor, który na bieżąco monitoruje poziom zanieczyszczenia w pomieszczeniu. Jakość powietrza wyświetlana jest na panelu okapu w postaci zielonego lub żółtego piktogramu w kształcie liścia. Tryb może działać automatycznie, ale w razie potrzeby możemy go również wyłączyć.



CONCEPT. Płyta indukcyjna IDV1460

Subtelna elegancja w standardowym wymiarze

Firma Concept poszerza ofertę w zakresie płyt indukcyjnych i prezentuje nowy model – IDV1460. Płyta wyposażona jest w 5 pól grzewczych z funkcją Powerbooster, intuicyjne sterowanie dotykowe i możliwość subtelnego i eleganckiego montażu na równi z blatem.



Płyta indukcyjna IDV1460 ma szerokość 60 cm, co z jednej strony zapewnia swobodę gotowania, a z drugiej pozwala zaaranżować strefę gotowania i pieczenia z okapem i piekarnikiem o tej samej szerokości. W przypadku kuchni o mniejszym metrażu jest to bardzo praktyczne, a do tego stylowe. Nowoczesne wzornictwo oraz wykonanie

z czarnego szkła nadają urządzeniu wyjątkową elegancję. Fazowane krawędzie zwiększają estetykę, a jednocześnie ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości. Zapobiegają osadzaniu się brudu, dzięki czemu pielęgnacja powierzchni płyty jest znacznie szybsza i łatwiejsza. Aby płyta lśniła czystością, wystarczy wytrzeć ją miękką, wilgotną ściereczką. Co ważne, obszar wokół stref grzejnych pozostaje chłodny nawet podczas gotowania, co zapobiega poparzeniu. Zastosowane w modelu IDV1460 rozwiązania sprawiają, że gotowanie z jego wykorzystaniem jest bar-



dzo szybkie, bezpieczne i ekonomiczne. Urządzenie zostało podzielone na 4 strefy grzejne, które można łączyć w większe powierzchnie przeznaczone do gotowania, np. w brytfannach. Płyta ma również zaawansowane funkcje, które zwiększają komfort pracy. Należą do nich m.in. Powerbooster oraz opóźnione wyłączenie jednej lub więcej stref gotowania.

Pierwsza ze wspomnianych funkcji, czyli Powerbooster, zapewnia bardzo szybkie nagrzewanie przez zwiększenie mocy najwyższego poziomu gotowania w krótkim czasie. Może być stosowana w dowolnej strefie gotowania. Dzięki tej funkcji gotowanie jest szybsze, a przez to czas spędzony w kuchni może być krótszy. Użytkownik ma też możliwość ustawienia minutnika (w zakresie od 1 do 99 min). Po upływie ustawionego czasu uruchomi się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć przez naciśnięcie dowolnego przycisku na panelu sterowania płyty grzejnej. Urządzenie zostało wyposażone we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej ze stref grzejnych i blokadę zabezpieczającą przed przypadkowym uruchomieniem płyty przez dzieci.

Slider wykorzystywane do obsługi modelu IDV1460 dobrze reagują na dotyk, a do tego są bardzo wygodne i intuicyjne w obsłudze. Płyta ma 60 cm szerokości, 52 cm głębokości i 6 cm wysokości.

FINLUX. Okap FE-60VGRAB

Stylowa konstrukcja i praktyczna wydajność

Marka Finlux, której właścicielem jest turecki koncern Vestel, nieustannie powiększa portfolio swoich produktów. Znajdują się w nim m.in. wyposażone w wiele praktycznych funkcji, a jednocześnie wydajne i ciekawe wzorniczo okapy przyściennne. Jedną z takich konstrukcji jest model FE-60VGRAB.

Skośny przyścienny okap Finlux FE-60VGRAB dzięki czarnemu wybarwieniu i prostej konstrukcji będzie doskonale komponował się zarówno ze stylem skandynawskim, jak i rustykalnym czy loftowym. Dodatkowo czarny kolor obudowy kontrastuje ze srebrnymi detalami wykończenia mechanicznego panelu sterowania, który stanowią klasyczne przyciski. Zauważalny minimalizm wzorniczy kryje w sobie nowoczesne funkcje i praktyczne detale, zapewniające komfort codziennej obsługi i użytkowania. Okap FE-60VGRAB, w zależności od potrzeb użytkownika, a także możliwości instalacyjnych, może pracować zarówno w trybie wyciągu, jak i pochłaniacza kuchennych oparów. W zestawie znajdują się 2 filtry aluminiowe, odporne na korozję i przystosowane do wielokrotnego czyszczenia. Średnica otworu wylotu powietrza wynosi 15 cm. Aby korzystać z urządzenia w trybie pochłaniacza, konieczny jest zakup filtra węglowego. Urządzenie oferuje 3 poziomy prędkości. Maksymalna wydajność modelu FE-60VGRAB w trybie standardowym wynosi

280 m³/h, zatem sprawdzi się zarówno w mniejszych kuchniach, jak i większych przestrzeniach kuchennych otwartych na inne pomieszczenia. Poziom hałasu na trzecim, najwyższym dostępnym poziomie prędkości wynosi 63 dB. Okap doskonale doświetla przestrzeń nad płytą i stanowi dodatkowe źródło światła w kuchni. W tym modelu zastosowano energooszczędne oświetlenie LED 2 × 3 W. Urządzenie ma 60 cm szerokości, a więc jego montaż będzie możliwy zarówno w dużych, jak i mniejszych kuchniach. Wymiary okapu wynoszą odpowiednio: 59,9 cm (szerokość), 35,5 cm (głębokość). Wyso-

kość okapu możemy regulować w zależności od potrzeb montażowych w zakresie od 99,5 cm do 133 cm. Urządzenie zostało wykonane z dobrej jakości materiałów, łatwych do utrzymania w czystości.



Komora MARIS z Fraganitu+ pojemna, trwała, higieniczna

SPEKATAKULARNIE DUŻA



Komory Franke Maris wykonane z Fraganitu+ zaskoczą Cię pojemną komorą, która pomieści nawet blachę z piekarnika, spore patelnie lub garnki.

Modele z tej linii zapewniają dużą przestrzeń do pracy, a tym samym komfort i porządek w kuchni. Dzięki zastosowaniu materiału Fraganit+ są niezwykle trwałe, a technologia Sanitized® z dodatkiem jonów srebra ogranicza rozwój bakterii i drobnoustrojów.

Odkryj pełen asortyment na stronie www.franke.pl



HISENSE. Piekarnik BSA65334PG

Bardzo duża pojemność i duża powierzchnia pieczenia

Marka Hisense oferuje piekarnik do zabudowy, który jest wyposażony nie tylko w standardowe funkcje wyróżniające nowoczesne piekarniki elektryczne, ale przy tym oferuje bardzo dużą pojemność oraz dużą powierzchnię pieczenia. Dodatkowo umożliwia pieczenie pizzy, grillowanie, pieczenie na kilku poziomach jednocześnie, a nawet rozmrażanie produktów i ich odpowiednią obróbkę przed przygotowaniem.

Wielofunkcyjny piekarnik do zabudowy to praktyczne rozwiązanie, które sprawdzi się w każdej kuchni. Mnogość funkcji przy standardowych wymiarach sprawia, że te urządzenia nie tylko pieką potrawy, ale coraz częściej również grillują, pozwalają na poprawne przygotowanie pizzy, a także rozmrażanie. Takie urządzenie oferuje marka Hisense. Jest nim nowy model BCS798S24BG. Urządzenie jest nie tylko prawdziwym pomocnikiem w kuchni podczas codziennego gotowania, ale również oferuje wiele dodatkowych możliwości w tym zakresie. Tym, co go wyróżnia, jest zaawansowany system Even Bake. Sprawia on, że potrawy są równomiernie pieczone, dzięki lekko zaokrąglonej komorze piekarnika, która w połączeniu z odpowiednio rozmieszczonymi specjalnymi grzałkami zapewnia



doskonale i równomierne prowadzenie gorącego powietrza. Pieczone produkty są jednocześnie chrupiące na zewnątrz i pozostają soczyste w środku. Stopień przygotowania potrawy bez konieczności otwierania

drzwi i wypuszczenia gorącego powietrza zapewniają również duże, szklane drzwiczki oraz praktyczne oświetlenie wnętrza komory pieczenia. Równie ciekawą funkcją jest program przeznaczony do przygotowywania mrozonek kupionych w sklepie lub innych gotowych i zamrożonych posiłków. Nowy piekarnik marki Hisense oferuje rozmaite funkcje grzania, w tym termoobieg, grzanie dolne i górne, duży grill, grill z wentylatorem, dolna grzałka



z termoobiegiem, rozmrażanie. Wśród przydatnych funkcji nie zabrakło również tak zwanego szybkiego nagrzewu. Funkcja FastPreheat umożliwia bardzo szybkie nagrzanie piekarnika do wybranej temperatury. Piekarnik Hisense BCS798S24BG o pojemności 77 l został specjalnie zaprojektowany, aby zmieścić duże ilości potraw na wielu poziomach.

MPM. Okap MPM-61-OW-01

Trzy prędkości i neutralna barwa oświetlenia

W ofercie firmy MPM dostępny jest szafkowy okap MPM-61-OW-01. Jest to nowoczesne i funkcjonalne urządzenie, które doskonale sprawdzi się w każdej kuchni. Może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji sprzętu.



Nowy okap marki MPM to nowoczesne i funkcjonalne urządzenie, które doskonale sprawdzi się w każdej kuchni, zważywszy że ma praktyczną szerokość, wynoszącą 60 cm, oraz występuje w stalowej wersji kolorystycznej. Wybarwienie w kolorze inox sprawia, że okap będzie pasował do kuchni utrzymanych zarówno w stylu nowoczesnym, jak

okapu. Okap MPM-61-OW-01 został wyposażony w 3-stopniową regulację prędkości pochłaniania kuchennych oparów oraz niezależne sterowanie oświetleniem LED (o mocy 2 x 3 W) o neutralnej barwie światła. Maksymalna wydajność okapów wynosi 275 m³/h., a poziom hałasu podczas pracy urządzenia na najwyższym poziomie nie po-

winien przekraczać 62 dB. Z kolei podczas pracy na najniższym poziomie zdolność pochłaniania tego urządzenia wynosi 130 m³/h przy wytwarzanym hałasie wynoszącym około 48 dB. Okap MPM-61-OW-01 zostały wykonane z bardzo dobrej jakości materiałów, łatwych do utrzymania w czystości.



W zestawie z okapem znajduje się 1 aluminiowy filtr przeciw tłuszczowemu, który jest łatwy do demontażu i wyczyszczenia, a jego funkcjonalność dopełnia możliwość mycia w zmywarce. Filtr węglowy w okapie do konfiguracji w trybie pochłaniacza jest opcjonalny, a do prawidłowego działania wymagana jest tylko 1 szt. Minimalna wysokość montażu urządzenia nad płytą gazową wynosi 65 cm, a nad płytą elektryczną 55 cm.

W zestawie z okapem znajduje się 1 aluminiowy filtr przeciw tłuszczowemu, który jest łatwy do demontażu i wyczyszczenia, a jego funkcjonalność dopełnia możliwość mycia w zmywarce. Filtr węglowy w okapie do konfiguracji w trybie pochłaniacza jest opcjonalny, a do prawidłowego działania wymagana jest tylko 1 szt. Minimalna wysokość montażu urządzenia nad płytą gazową wynosi 65 cm, a nad płytą elektryczną 55 cm.



Chłodziarka do wina MPM-107-CWH-10 to elegancki sprzęt, który sprawdzi się w Twoim domu.

Cztery praktyczne, drewniane półki to idealne miejsce do przechowywania win. Pojemność winiarki to 110 l.

Elektroniczny panel zapewnia łatwą intuicyjną obsługę.

Urządzenie wykonane w eleganckim, czarnym kolorze.





CZYSZCZENIE

Środki do czyszczenia i konserwacji AGD oraz zlewozmywaków



Fot. Miele



CZYSZCZENIE

Wykorzystując odpowiednie środki czystości, zwłaszcza takie, które są przeznaczone do określonych typów sprzętów oraz materiałów, z jakich zostały wykonane, możemy znacznie przedłużyć nie tylko ich estetyczny wygląd, ale przede wszystkim prawidłowe działanie.

Niezależnie od tego, czy dotyczy to lodówki, pralki, zmywarki, piekarnika, płyty, okapu, mikrofalówki czy zlewozmywaka – każde z tych urządzeń wymaga okresowej i prawidłowej pielęgnacji. Czyszczenie sprzętów kuchennych jest jednym z ważniejszych punktów dotyczących ich prawidłowego użytkowania. Czysty i higieniczny sprzęt to bezpieczeństwo użytkownika, ale również prawidłowe i sprawne działanie na długie lata.

Czysta lodówka bez zbędnych zapachów

Wnętrze lodówki powinno być wyjątkowo czyste i zadbane, przechowujemy w nim bowiem produkty żywnościowe. Przed czyszczeniem warto zadbać o bezpieczeństwo. Użytkownik powinien bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej. Po opróżnieniu urządzenia schłodzone lub zamrożone produkty należy włożyć do miski lub przechować w zimnym miejscu. Można również położyć na nich wkłady chłodzące, które przez kilka godzin utrzymają temperaturę. Do mycia lodówki najlepiej użyć ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu na bazie mydła. Można stosować płyn do mycia naczyń, jednak nie zaleca się stosowania środków czyszczących, które zawierają drobiny piasku, ani substancji na bazie rozpuszczalników, chloru czy kwasów. Mleczka w koncentracie nie są również zalecanymi środkami, ponieważ mogą zniszczyć delikatną strukturę wnętrza lodówki. Przede wszystkim warto stosować specjalistyczne środki do mycia lodówek, sprzedawane w autoryzowanych serwisach producentów. W ich składzie oprócz sprawdzonych substancji powierzchniowoczących są także takie, które absorbują



Fot. Franke

Profesjonalne środki i akcesoria do czyszczenia marki Franke przeznaczone do wszystkich powierzchni zlewozmywaków i baterii kuchennych.

nieprzyjemne zapachy lub minimalizują powstawanie odcisków palców.

Pachnący bęben pralki a czyste pranie

Producenci środków do czyszczenia proponują środki odświeżające i odkamieniające wnętrze pralki. Zwykle włącza się dla nich krótki program prania, a środek bądź odkamieniacz rozpuszcza się, by oczyścić bęben i wnętrze. Radzimy, żeby po każdorazowym czyszczeniu, a także praniu nie zamykać od razu drzwi wsadowych (to pozwoli lepiej wysuszyć bęben). Okresowo należy także dobrze przepłukać wąż spustowy i obejrzeć sam odpływ. Bardzo często nieprzyjemny zapach pojawia się właśnie w rurze odpływowej pralki lub kanalizacji. Gniją tam resztki nieodprowadzonych z wodą zanieczyszczeń. Dla świeżości wnętrza można kupić także środek, zazwyczaj w formie tabletki, do neutralizowania przykrego zapachu. Innowacją w tej kwestii jest wprowadzenie na rynek saszetek pochłaniających wilgoć i nieprzyjemne zapachy z wnętrza urządzenia.

Zmywarka też wymaga czyszczenia

Regularne czyszczenie i konserwacja zmywarki mają ogromny wpływ na trwałość i bezawaryjność urządzenia. Usprawnia to przepływ wody w obiegu zmywarki i wpływa znacznie na zachowanie higieny komory zmywania, jak i samych naczyń. Należy więc zadbać o stałe czyszczenie i odtłuszczenie filtrów głównych, przewodów wewnętrznych, uszczelek, a na końcu panelu sterowania i samego frontu urządzenia. Do zakresu konserwacji zaliczyć należy dosypywanie soli do miękczania wody i nabylsacza. Oczywiście, można teoretycznie zmywać bez nich, ale rezult



Fot. Bosch

Zestaw akcesoriów do czyszczenia i pielęgnacji ceramicznych płyt grzewczych, rekomendowany dla sprzętów marek Bosch, Siemens, Gaggenau.



tat będzie mizerny, a dodatkowo narażamy zmywarkę na niepotrzebne usterki. W niektórych modelach zmywarek dostępne są specjalne programy automatycznego czyszczenia wnętrza urządzenia, które znacznie ułatwiają konserwację sprzętu i zapewniają mu długotrwałe i bezawaryjne działanie.

Gotowanie na czystej płycie grzewczej

Płyty grzejne są sprzętem, który zawsze jest widoczny w kuchni. Nie przechowujemy ich w kuchennej zabudowie ani nie zakrywamy, gdy nie są użytkowane. To sprawia, że ich utrzymanie w czystości jest ważne, nie tylko z wizerunkowego punktu widzenia. W wypadku płyt ze szklaną lub ceramiczną powierzchnią czyszczenie nie wymaga zbyt dużego wysiłku. Wystarczy odpowiedni środek czyszczący czy ściereczka nasączona delikatnym detergentem, a blask szybko zostanie przywrócony. Inaczej jest w przypadku płyt wykonanych innym materiałem. Dotyczy to głównie płyt gazowych, które dodatkowo wyposażone są w żeliwne lub stalowe ruszty. Do tego również elementy palników wymagają okresowego czyszczenia i konserwacji. Warto pamiętać, że żelazne palniki mniej efektywnie działają, a w skrajnych wypadkach mogą również przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po zalaniu należy taki palnik rozebrać na części pierwsze i umyć każdy element. Po umyciu dyszy element należy przetrzeć wykałaczką lub drucikiem. Ruszty palnika najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Wielu producentów oferuje w płytach gazowych ruszty, które z powodzeniem można myć w zmywarce. To bardzo wygodne rozwiązanie. Po umyciu wszystkich elementów należy je wysuszyć i zamontować na miejsce. W wypadku płyt typu domino zasada jest podobna. Płytę teppan yaki czyści się podobnie jak tradycyjne modele ze stali. Najlepiej zrobić to środkami do stali szlachetnej lub delikatnym detergentem z letnią wodą. W zależności od powierzchni płyty możemy korzystać z różnych środków – od mleczek po spraye do szkła.

Udogodnienia w czyszczeniu piekarników

Czystość piekarnika jest jednym z najważniejszych warunków sprawnego działania tego urządzenia. Producenci jednak ułatwiają nam ten obowiązek, ciekawymi

CZYSZCZENIE



Fot. Miele

Detergenty Miele mają dopasowane specjalnie do urządzeń tej marki

receptury, które odpowiadają za perfekcyjne rezultaty.

rozwiązaniami funkcjonalnymi. Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi 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



Fot. Bosch



Fot. Bosch

octowego sugerowanego przez producentów można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletki (po uprzednim rozpuszczeniu). Wiele modeli informuje dźwiękowo lub wizualnie (za pomocą informacji tekstowej) o konieczności wykonania odkamieniania.

Czyszczenie sprzętów i armatury stalowej

Właściwości i parametry użytkowe stali szlachetnej sprawiają, że wykonane z niej urządzenia, przy odpowiedniej pielęgnacji służą przez lata. Dotyczy to również armatury i zlewozmywaków. Bardzo ważną jest codzienna pielęgnacja. W wypadku modeli stalowych, zwłaszcza zlewów i armatury, czyszczenie powinno opierać się na przemywaniu wodą z płynem do mycia naczyń. Wiele firm oferuje również własne mleczka i pasty, z których warto korzystać, zwłaszcza przy większych zabrudzeniach. Należy przy tym stosować miękkie gąbki lub szmatki, a zlewozmywak powinno się myć po każdym użyciu, po czym należy wytrzeć go do sucha, by zapobiec powstawaniu plam i osadzeniu się osadu wapiennego na jego powierzchni. Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę na wykończenie stali nierdzewnej. Zlewozmywaki polerowane należy czyścić z większą starannością, aby zapobiec porysowaniu powierzchni. Z kolei zlewy wykończone teksturą lub matowe są bardziej odporne na zarysowania.

Czyszczenie trwałej i efektywnej ceramiki

Powierzchnie ceramiczne mają jedną niepodważalną zaletę. Są idealnie gładkie, dzięki czemu nie przywierają do nich resztki jedzenia ani wszelkiego rodzaju zanieczyszczenia. Surowcem wykorzystywanym do ich produkcji jest ogniotrwała glina lub kamionka szlachetna, która dzięki swoim właściwościom potrafi sprostać wymaganiom stawianym nawet w laboratoriach. Ceramiczne modele do strefy zmywania cechują się zwiększoną odpornością na uderzenia, zarysowania, wysoką temperaturę, kwasy, powstawanie plam i światło słoneczne. Ceramiczkę bardzo łatwo jest utrzymać w czystości – do codziennej pielęgnacji wystarczy wilgotna ściereczka z odrobiną płynu do mycia naczyń i przetrarcie zlewozmywaka suchą ściereczką. Kolejny skutecz-



Fot. Blanco



Specjalne detergenty i akcesoria przeznaczone do czyszczenia i pielęgnacji zlewozmywaków Blanco. Na szczególną uwagę zasługuje preparat do czyszczenia zlewu granitowego, specjalnie do tego przeznaczony.

ny środek, który wyczyści zlew, to soda oczyszczona z wodą utlenioną. Niestety, z biegiem czasu, podczas czyszczenia i wycierania powierzchni zlewozmywaka stopniowo usuwamy powłokę zabezpieczającą, a wtedy zlewozmywak traci ochronę i staje się bardziej podatny na osady z wody i zabrudzenia. Do regeneracji takiej powierzchni i przywrócenia jej walorów ochronnych zalecane jest stosowanie specjalnych preparatów, nierzadko oferowanych przez producentów tego rodzaju zlewozmywaków.

Środki pielęgnacyjne rekomendowane przez producentów

Producenci sprzętów gospodarstwa domowego niejednokrotnie mają w ofercie również przeznaczone do nich środki do czyszczenia i konserwacji. Rekomendacja ich stosowania znajduje się w instrukcji obsługi i użytkownika danego urządzenia. Stosowanie oryginalnych środków do konserwacji, takich jak odkamieniacze, filtry, nierzadko są podstawą do uznania gwarancji producenta. Oznacza to, że stosowanie zamienników, które w jakikolwiek sposób mogły przyczynić się do awarii sprzętu, może być równoznaczne z tak zwanym uszkodzeniem mechanicznym wynikającym z nieodpowiedniego użytkowania, a zatem ze stosowania, środków chemicznych nieodpowiednich dla danego typu powierzchni.

Zestaw środków do czyszczenia i pielęgnacji sprzętów powierzchni ze stali szlachetnej, rekomendowany dla sprzętów marek Bosch, Siemens, Gaggenau.

Mniej znaczy więcej

Potrzebujesz więcej miejsca w kuchni?



Wybierz płytę indukcyjną Samsung Slim Fit* i zyskaj dodatkową przestrzeń na szufladę do przechowywania np. sztućców pod płytą!



Slim Fit

* W porównaniu z modelem NZ63N9777GK/E1. Grubość płyty grzewczej została zmniejszona z 52 mm do 44 mm, a minimalna grubość blatu roboczego została zmniejszona z 20 cm do 10 mm.

KÄRCHER

WOW!
CIESZ SIĘ
ŻYCIEM
PEŁNĄ
PARĄ.

Bakterie wyparowują i to dosłownie, gdy korzystasz z funkcjonalnej parownicy Kärcher SC EasyFix. Wyczyścisz nią wszelkie wodoodporne powierzchnie w domu - całą kuchnię i łazienkę a także podłogi. Więcej informacji na karcher.pl

