


INFOPRODUKT


AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 11/2022 listopad

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

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**



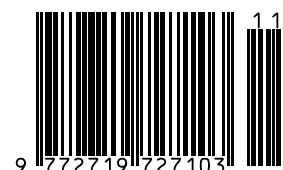
SIEMENS

Temat numeru!

Linie wzornicze retro i vintage

Płyty typu domino

Młynki kuchenne



Franke
prezentuje nową
tożsamość marki

Sharp
Home Appliances
powrócił na IFA

BSH z nowym
członkiem
zarządu w Polsce

Bosch,
piekarnik do zabudowy
HBG2780B0

SPIS TREŚCI

Temat numeru!



Fot. Siemens

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Grupa BSH

z nowym członkiem zarządu w Polsce.

Franke prezentuje

nową tożsamość marki.

Sharp Home Appliances

powrócił na IFA.

Linie wzornicze retro i vintage

4 Ponadczasowe wzornictwo retro wciąż cieszy się niestabnącą popularnością. 14

Płyty typu domino

4 Płyty grzejne oferowane z myślą o możliwości samodzielnego stworzenia odpowiedniego zestawu. 22

Młynki kuchenne

6 Praktyczne sprzęty, które ułatwiają pozbywanie się codziennych resztek jedzenia. 28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Okapy szafkowe

Cichy pomocnik w kuchni, oczyszcza powietrze, rozświetla pomieszczenie, a do tego może być zamontowany tak, że nawet go nie widać.

Nowoczesne linie kolorystyczne

Serie urządzeń o tej samej bądź bardzo podobnej stylistyce elementów wykończeniowych, dekoracji czy całych frontów.

Ekspresy do kawy

Kawa, jak z najlepszej kawiarni, a do tego zaparzana jednym dotknięciem i w stylowej zabudowie.

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, listopad 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 11, listopad 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.

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

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!

amica.pl



**Piekarnik parowy
FullSteam**

Miele

Awans w strukturach Miele

Dyrektor zarządzająca Miele Polska, Zofia Korecka-Rejczak, awansuje w strukturach grupy Miele i od początku 2023 r. będzie kierowała włoską spółką Miele. Od przyszłego roku będzie rozwijała organizację na znacznie większym włoskim rynku. W Polsce do czasu nominacji jej następcy spółką kierować będzie Katarzyna Milanovic – managing director Miele Eastern Europe Cluster.

W ciągu ostatnich trzech lat, odkąd Zofia Korecka-Rejczak objęła stery w polskiej spółce, pozycja Miele na rynku premium AGD

w Polsce znacząco się wzmocniła. Sprzedaż wzrosła trzykrotnie, sieć sklepów własnych rozwinęła się z 2 do 7 (do końca roku działać będzie w Polsce 8 Miele Experience Centers), poszerzona i zdywersyfikowana została dystrybucja, a zespół Miele powiększył się i liczy dziś ponad 120 osób.

W wywiadzie, którego udzieliła dla „InfoProduktu”, zapytana o to, do jakich zmian doszło w Miele i z czego jest najbardziej dumna, Zofia Korecka-Rejczak powiedziała: Chyba łatwiej byłoby mi od-

powiedzieć na pytanie, co się nie zmieniło, a przynajmniej odpowiedź byłaby krótsza [śmiej]. Zmieniliśmy już bardzo dużo, zwłaszcza w obszarze dystrybucji, czy to przez partnerów handlowych, czy kanały sprzedaży własnej. Mamy całkowicie nowe, dynamiczne podejście do marketingu i bliskości do naszych konsumentów. Zmienił się zespół na różnych szczeblach organizacji, a przede wszystkim styl, w jakim działamy. Decyzje podejmujemy szybko, łatwo identyfikujemy i rozwijamy szanse rynkowe. Przykładem są choćby nowe salony, o które Pan pytał. Jeśli znajdujemy świetną lokalizację w jednym z kluczowych miast, jesteśmy w stanie otworzyć nowy sklep w bardzo krótkim czasie. Rozwijamy się, a rynek to widzi i docenia – co stwierdzam z wielką dumą po docierających do mnie zwrotnościach. Duma jest największa, jeśli chodzi o zespół, bo to dzięki jego działaniom w roku pandemicznym „urośliśmy” ponad 3 razy szybciej niż rynek. Ale, oczywiście, nie spoczywamy na laurach. Jesteśmy ambitnym zespołem, który codziennie podnosi sobie poprzeczkę.



BSH

Dr Jochen Heel nowym członkiem zarządu w Polsce

Dr Jochen Heel od początku października jest członkiem zarządu BSH w Polsce. Manager z niemal 25-letnim doświadczeniem w zarządzaniu produkcją przejął odpowiedzialność za działalność wszystkich sześciu fabryk BSH w naszym kraju.

Dr Jochen Heel z grupą BSH jest związany od 1999 r. W ostatnich latach nadzorował rozwój nowych zakładów BSH i wdrożenie do produkcji nowych modeli urządzeń. Wyróżnia się blisko 25-letnim doświadczeniem w zarządzaniu produkcją na arenie międzynarodowej. Z wykształcenia jest inżynierem produkcji i organizacji zakładów. W BSH zajmował dotąd stanowiska kierownicze w zakresie produkcji oraz w obszarze produktowym chłodziarek w BSH. Jako head of production engineering cooling Jochen Heel nadzorował wdrożenie i rozwój nowych oddziałów produkcyjnych i produktów, w tym nowej platformy w fabryce BSH we Wrocławiu. W 1999 r. ukończył studia doktoranckie na Instytucie Technologii w Karlsruhe.



– Sukces BSH to połączenie innowacji i zaawansowanej technologii, które odpowiada na potrzeby konsumentów i wywołuje uśmiech na ich twarzach – powiedział Dr Jochen Heel. BSH, założono w 1967 r. w Niemczech jako spółkę joint venture firm Robert Bosch GmbH (Stuttgart) i Siemens AG (Monachium). Od stycznia 2015 r. jest w 100 proc. własnością grupy Bosch. BSH reprezentuje wiele znanych na całym świecie marek urządzeń AGD*, takich jak Bosch, Siemens, Gaggenau i Neff, oraz siedem marek lokalnych. Dzięki swojej marce Home Connect oraz markom usługowym, takim jak Kitchen Stories czy BlueMovement, oferuje konsumentom usługi cyfrowe i zrównoważone rozwiązania, które poprawiają jakość ich codziennego życia.

*BSH jest licencjodawcą znaku towarowego firmy Robert Bosch GmbH dla marki Bosch oraz firmy Siemens AG dla marki Siemens.

NOWOŚĆ



okap Simple

Forma ma znaczenie!

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

 **CIARKO**[®]
DESIGN

APPLiA Polska

Kongres serwisów AGD w Polsce

Jak co roku „InfoProdukt” objął patronatem medialnym największe wydarzenie w branży AGD w Polsce. Dziewiąta edycja Kongresu AGD, którego głównymi organizatorami są związek producentów AGD APPLiA Polska i Łódzka Specjalna Strefa Ekonomiczna, odbędzie się tradycyjnie w Fabryce Grohmana w Łodzi.

Związek AGD APPLiA już po raz dziewiąty organizuje ogólnopolski Kongres Serwisów AGD. Wydarzenie odbędzie się 18 listopada 2022 r. w Łodzi. Spotkanie jest wspólną inicjatywą partnerów kongresu – dziewięciu firm, członków związku APPLiA oraz producentów AGD: Amica, Beko, BSH, Electrolux, Gorenje, Haier/Candy, Samsung, Smeg, Whirlpool.

Wydarzenie kierowane jest do właścicieli lub osób decyzyjnych w najważniejszych w Polsce firmach zajmujących się posprzedażową obsługą klientów detalicznych oraz do producentów i importerów AGD. Każdego roku uczestniczy w nim ok. 150 osób.

Kongres Serwisów AGD 2022 to coroczna dawka informacji niezbędnych w codziennej pracy serwisów. Przede wszystkim uczestnicy dowiedzą się o szczegółach nowych przepisach konsumenckich, które właśnie zatwierdza Sejm. Kolejnym tematem będzie bezpieczeństwo danych. Stałym elementem spotkań stał się już Program

Technik AGD. W ramach tego tematu zaproszone zostaną szkoły promujące wspólnie z APPLiA zawód technika napraw AGD. Do programu kongresu zaproszono także Polskie Stowarzyszenie Serwisów Urządzeń Domowych oraz Stowarzyszenie Elektryków Polskich.

– Posprzedażowa obsługa klienta to kluczowe działy w zapewnianiu satysfakcji klientów oraz budowaniu lojalności marki. Kongres Serwisów AGD to dla nas miejsce do edukowania firm naprawiających sprzęt w tematach związanych z ich działalnością, czyli prawach konsumenta, środowisku, odpadach czy bezpieczeństwie danych. To w tym miejscu zrodziła się koncepcja programu promocji zawodu technika napraw AGD, którą APPLiA obecnie realizuje we współpracy ze szkołami technicznymi – mówi Radosław Maj, project manager APPLiA Polska.

W imieniu organizatorów zapraszamy na IX Kongres AGD. Relacja z wydarzenia ukaże się w grudniowym wydaniu „InfoProduktu”.

IX KONGRES SERWISÓW AGD | 18.11.2022

ŁÓDŹ

PARTNERZY

Amica beko B/S/H/

Electrolux gorenje Haier

SAMSUNG smeg Whirlpool

PARTNER MERYTORYCZNY | PARTNER MEDIALNY

WKB lawyers INFOPRODUKT

Samsung

Lodówka Bespoke – zlicytowana na aukcji w DESA Unicum

26 września odbył się finał aukcji w DESA Unicum, podczas którego zlicytowane zostały niezwykle przedmioty sztuki użytkowej. Wśród nich znalazła się lodówka Samsung Bespoke z ilustracją francuskiego artysty Thibauda Hérema. Była to pierwsza taka licytacja w Polsce przeprowadzona przez dom aukcyjny.

Na wystawie sztuki użytkowej w DESA Unicum nie zabrakło nietuzinkowych obiektów, w tym mebli, ceramiki, rzeźb i domowych akcesoriów, które 26 września br. nabyć można było w drodze licytacji. Wydarzenie to było doskonałą okazją dla wszystkich miłośników designu do tego, by obcować ze sztuką, spotkać się z artystami i ekspertami, a także zakupić wyjątkowe przedmioty, które podkreślają charakter wnętrza, a zarazem dobry gust domowników.

Jednym z wyjątkowych obiektów na aukcji w DESA była lodówka Samsung Bespoke z ilustracją francuskiego artysty Thibauda Hérema przedstawiającą Chateau de Fontainebleau – miejsce niezwykle istotne dla francuskiej sztuki i kultury. Praca wykonana została charakterystyczną dla artysty techniką odręcznego rysunku za pomocą cienkich piór, dzięki której



udało się uzyskać niezwykle precyzyjną i szczegółową. Lodówka składa się z 3 modułów oraz 3 ekskluzywnych paneli zewnętrznych, na których widnieją wspomniane ilustracje. To jedyne takie panele dostępne w Polsce.

Lodówka Samsung Bespoke cieszyła się dużym zainteresowaniem osób odwiedzających wystawę, a także biorących udział w aukcji. Wydarzenie to stanowiło precedens w świecie AGD, w którym prym wiodą aspekty techniczne. Lodówka Samsung Bespoke, łącząca wyjątkowy design z funkcjonalnością, stanowi prawdziwy przedmiot sztuki użytkowej, który od teraz jest własnością zwycięzcy licytacji. Podczas aukcji wylicytowane zostały aż 104 obiekty. Łączny obrót na aukcji wyniósł 376 440 zł. Dochód z licytacji lodówki przekazany zostanie na rzecz Stowarzyszenia Przyjaciele Muzeum Narodowego w Warszawie i projekt „Autoportrety XXI”, wspierający współczesnych polskich artystów oraz pozwalający zbudować nową kolekcję do zbiorów MNW. DESA Unicum to lider wśród domów aukcyjnych w Polsce i Europie Środkowo-Wschodniej, którego historia sięga lat 50. XX wieku. Na koniec 2021 r. DESA Unicum była 8.

domem aukcyjnym w Europie. W 2021 r. DESA Unicum zorganizowała 202 aukcje (stacjonarne i online, z uwzględnieniem 9 aukcji charytatywnych), podczas których wylicytowano obiekty o łącznej wartości ponad 280 mln zł.

Gotuj zdrowo #LikeABosch

Z piekarnikami i płytami indukcyjnymi marki Bosch.

Kup piekarnik objęty promocją z dowolną płytą indukcyjną
marki Bosch, a otrzymasz do 1000 zł premii!*

Promocja!
premia do
1000 zł*

Promocja trwa od **30.09.2022 r.** do **30.11.2022 r.** lub do wyczerpania puli premii.
Regulamin, szczegóły i modele urządzeń objętych promocją dostępne na www.bosch-home.pl
*Wysokość premii zależy od łącznej ceny kupionych urządzeń.

Technologia bliżej nas



BOSCH

Sharp

Home Appliances

powrócił na IFA

Sharp Home Appliances powrócił na IFA, największe targi elektroniki użytkowej w Europie, z linią udoskonalonych „inteligentnych” urządzeń AGD, które pomagają w codziennych obowiązkach i dają szansę wyróżnienia się kulinarnymi umiejętnościami.

Wśród nowości warto wymienić działającą na zasadach interoperacyjności serię Sharp Smart Home, wyposażoną w rozwiązania, które pozwalają zaoszczędzić czas i usprawniają domowe zajęcia – od prania po przygotowywanie posiłków. Natomiast seria Sharp Stealth Steam, z funkcjami opartymi na wykorzystaniu wody i pary, to urządzenia przyszłości, ułatwiające przygotowywanie różnorodnych, wieloskładnikowych potraw.

System zarządzania praniem

Głównym wyróżnikiem nowej linii Sharp Smart jest Sharp Laundry Management System – system zarządzania praniem dostępny w „inteligentnej”, energooszczędnej pralce ES-WNFL014CIA o pojemności 9 kg oraz suszarce bębnowej z pompą ciepła, również o pojemności 9 kg. Urządzenia zaprojektowano z myślą o współpracy polegającej na transferze danych. W oparciu o ilość tkanin i wybrany program prania automatycznie obliczają, a następnie ustawiają optymalny cykl suszenia. Suszarkę można ustawić pionowo, na pralce. Obydwa urządzenia wyposażono w pasujące do siebie czarne drzwi w dużym rozmiarze.

Pralka i suszarka bębnowa ograniczają do minimum czasochłonne czynności związane z praniem. Na uwagę zasługuje również wiele nowatorskich funkcji. Oprócz szybkiego, dwunastominutowego cyklu, model pralki z funkcją Steam wykorzystuje parę, by zwiększyć intensywność czyszczenia i ułatwić prasowanie dzięki mniejszemu zagnieceniu tkanin.

Suszarka bębnowa oszczędza jeszcze więcej czasu i energii dzięki szybkiemu, 30-minutowemu cyklowi i wyjmowanemu stojakowi 3Drack, który służy do suszenia delikatnych przedmiotów (jak zabawki dziecięce), bez ryzyka ich uszkodzenia. Podobnie jak reszta gamy ES-WNFL Smart, oba produkty zaprojektowano tak, żeby użytkownik mógł dostosowywać ich pracę do swojego stylu życia. Zarówno opcja włączenia/wyłączenia, jak i funkcje anulowania zadanych czynności dostępne są z poziomu aplikacji Sharp Home.

78-litrowy piekarnik do zabudowy

Kolejnym wartym zainteresowania produktem z gamy Sharp Smart jest „inteligentny” piekarnik do zabudowy KS-76S50BNP-EU o pojemności aż 78 l, który jednocześnie inspirował do gotowania, jak i zapewnia pełną automatyzację tej czynności.

Dzięki integracji z platformą przepisów Innit piekarnik jest w stanie obliczyć i ustawić idealne warunki pracy dla wszystkich receptur dostępnych w katalogu. Aby uzyskać dostęp do tej bazy wiedzy, wystarczy tylko zsynchronizować urządzenie z aplikacją Innit za pośrednictwem konta Sharp Home.

Inne „inteligentne” produkty w asortymencie Sharp Smart to 481-litrowa chłodziarkozamrażarka SJ-BA-34IHXID (klasa energetyczna D) ze zdalnie sterowanymi trybami Eco i Holiday oraz regulowanymi

SHARP

Be Original.



Seğkin Gençoğlu,
szef linii produktów MDA

Cieszymy się, że wracamy na IFA z asortymentem, który naszym zdaniem ponownie podnosi poprzeczkę w obszarze urządzeń AGD. Maksymalizując funkcjonalność urządzeń niewielkich rozmiarów, stworzyliśmy produkty nowej generacji, które mogą jeszcze więcej w krótszym czasie, nie będąc przy tym skomplikowane w obsłudze. To właśnie prostota, intuicyjna obsługa i automatyzacja wyróżniają nasze urządzenia, które oszczędzają czas, a jednocześnie optymalizują takie obowiązki domowe jak pranie i gotowanie.

półkami, które można przesuwac i składać, a także zmywarka FS-60 o pojemności aż czternastu kompletów naczyń. Oprócz możliwości ultraszybkiego zmywania w cyklach piętnasto- i trzydziestominutowych model QW-WNA28F39D1f zapewnia precyzyjne czyszczenie m.in. dzięki funkcji AquaGlide. W sytuacji wymagającej intensywnego zmywania strumień wody kierowany jest do wnętrza pojemników lub do dolnego kosza.

Seria piekarników do zabudowy Sharp Stealth

Na targach IFA Sharp zaprezentował również serię piekarników do zabudowy Stealth Steam, które dzięki specjalistycznym funkcjom zapewniają większą wszechstronność gotowania.

Wielofunkcyjny piekarnik do zabudowy KA-74Z68BNH z funkcjami AquaBoost to idealne narzędzie każdego szefa kuchni, niezależnie od tego, czy chodzi o podgrzanie zamrożonego dania, czy o udział w konkursie na najlepsze wypieki.

Zagłębienie w dolnej ścianie piekarnika automatycznie wypełnia się wodą, co zapobiega nadmiernemu wysuszeniu potraw i wypieków. Dodatkowe wsparcie stanowią funkcje wykorzystujące parę wodną (które można ustawiać ręcznie lub automatycznie). Utrzymują one odpowiedni poziom wilgotności, zapobiegając wysuszeniu dań; para wodna służy także do ekologicznego cyklu samooczyszczania piekarnika.



SAMSUNG

Mniej znaczy więcej

Mniejsza grubość płyty indukcyjnej, czyli dodatkowa przestrzeń do przechowywania w kuchni*. Wąska forma płyty grzewczej pasuje do blatów kuchennych o różnych grubościach - nawet 10 mm. Oznacza to również, że można zyskać więcej miejsca np. na większą szufladę do przechowywania pod płytą.



* 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.

Konkurs

o nagrodę

Life's Good Award



Globalna marka zaprosiła innowatorów z całego świata do udziału w konkursie z nagrodami o wartości 1 miliona dolarów, aby zaprezentowali swoje pomysły na rzecz społeczeństwa i planety. To pierwszy w historii konkurs LG „Life's Good Award”, który przyniesie innowacje dla lepszej jakości życia.

Firma LG Electronics wystartowała z konkursem o nagrodę „Life's Good Award”. Zapowiedziany na targach CES 2022 konkurs ma na celu odkrycie innowacyjnych rozwiązań, zgodnych z celem firmy LG, czyli zapewnieniem lepszego życia. Łącznie na rozwój zwyciężskich pomysłów przeznaczony zostanie 1 milion USD.

Dążąc do zrównoważonego świata, dobrego zarówno dla planety, jak i wszystkich jej mieszkańców, firma LG kontynuuje poszukiwania pomysłów sprzyjających ekologii. W tym celu opracowuje ukierunkowane na użytkownika produkty i usługi, które zapewniają wszystkim dostęp do wygodnych, wartościowych i nowatorskich rozwiązań. Konkurs „Life's Good Award” stanowi ważny krok na drodze LG w kierunku zrównoważonego rozwoju, który pomoże jednocześnie rozpowszechnić globalnie przesłanie firmy – „Life's Good”. Oprócz stosowania własnych praktyk firma zaprasza również podobnie do niej myślące osoby i grupy do zgłaszania swoich unikalnych pomysłów, aby wspólnie z nimi budować lepsze życie dla wszystkich.

W konkursie „Life's Good Award” uczestnicy są zachęceni do zgłaszania oryginalnych i atrakcyjnych rynkowo rozwiązań związanych z innowacjami dla planety („Innovation for the Planet”), które dotyczą rozwiązań na rzecz zdrowego środowiska. Drugą kategorią zgłoszeń są innowacje dla ludzi („Innovation for People”), które mają wzbogacić codzienne życie, stawiając na pierwszym miejscu bezpieczeństwo, użyteczność i dostępność. Zgodnie ze swoją filozofią otwartej współpracy firma LG zamierza ściśle współpracować z początkującymi innowatorami. Konkurs i szczegółowe wytyczne zostały umieszczone na stronie www.lifeisgoodaward.com/overview, gdzie znaj-

dują się również szczegółowe informacje i warunki udziału.

Firma LG zaprosiła do współpracy naukowców z różnych dziedzin związanych z ochroną środowiska i sprawami społecznymi. Wejdą oni, obok kierownictwa LG, w skład jury konkursu, nazwanego Komisją Dobrego Życia. Pośród jurorów znajdują się Alex Edmans – profesor London Business School, który zdobył nagrodę „Financial Times Best Business Books of 2020” oraz nagrodę „Financial Times” za „Excellence in Sustainable Finance Education”; Christopher Marquis – profesor Cambridge Judge Business School i złoty medalista „2021 Axiom Business Book Awards” w kategorii etyka



William Cho, dyrektor generalny LG Electronics
Konkurs „Life's Good Award” wyraża naszą filozofię innowacji oraz przekonanie, że jedyną drogą do lepszej przyszłości jest współpraca. Cieszymy się na innowacyjne pomysły uczestników na rzecz lepszego społeczeństwa i zdrowszego środowiska, jednocześnie zapewniamy nasze wsparcie i zachętę w ich realizacji.

Dążąc do zrównoważonego świata, dobrego zarówno dla planety, jak i wszystkich jej mieszkańców, firma LG kontynuuje poszukiwania pomysłów sprzyjających ekologii.

biznesu oraz Hyun S. Shin – profesor Hanyang Business School i dyrektor Collective Impact Center na Hanyang University.

LG połączyło siły z B Lab Korea – organizacją non-profit, mającą doświadczenie w mierzeniu i certyfikowaniu wpływu społecznego przedsiębiorstw. Ma to zapewnić, że wszystkie zgłoszenia do nagrody „Life's Good Award” będą oceniane przy użyciu odpowiednich wskaźników.

W pierwszym etapie zgłoszenia zostaną szczegółowo przeanalizowane. Te z najwyższymi ocenami przejdą do drugiego etapu, w którym oceni je jury złożone z wybranych przedstawicieli kierownictwa LG oraz uznanych naukowców. Trójka finalistów zostanie ogłoszona na targach CES 2023, a w styczniu zaprezentują oni jury swoje finałowe projekty. Zdobycyca pierwszego miejsca (Grand Prix) otrzyma 700 tysięcy USD nagrody pieniężnej, a miejsca drugiego (Silver) i trzeciego (Bronze) odpowiednio 200 tysięcy USD i 100 tysięcy USD.



gorenje

Life Simplified



TWOJA KUCHNIA W STYLU VINTAGE

ODKRYJ KOLEKCJĘ W STYLU CLASSICO

gorenje.pl



AirFry
Pieczenie bez użycia
tłuszcza.



Żeliwne ruszty
Trwałość i odporność
na wysokie temperatury.



Złote wykończenie
Gałki i uchwyty
wykończone w kolorze
starego złota.



**Jednoręczna obsługa
palników gazowych**
Możliwość zapalania palników
jedną ręką.

Funkcje dostępne w zależności od modelu.

Nowa tożsamość marki

„Dla Franke zmiana jest możliwością ukształtowania lepszego życia”. Mając na uwadze motto, które przyświeca globalnemu liderowi rozwiązań w dziedzinie kuchni indywidualnych, profesjonalnej gastronomii i usług dla baristów, Franke prezentuje odświeżony system komunikacji wizualnej. Jesienią 2022 r. firma wprowadza nowy wygląd swojej strony internetowej i metod komunikacji marketingowej we wszystkich punktach styku z marką.



Patrik Wohlhauser,
prezes zarządu grupy Franke

Nowy branding to coś więcej niż zwykła aktualizacja sposobu prezentacji grupy Franke. Cieszymy się na każdą ze zmian, postrzegając je jako okazję do wprowadzania innowacji i udoskonaleń. W tym właśnie celu dopracowaliśmy pozycjonowanie marki, stając się otwarci na zmiany – teraz z pewnością siebie przesuwamy granice własnej działalności, wprowadzając innowacje, aby stale być o krok do przodu przed konkurencją. Dzień po dniu staramy się prezentować najlepsze możliwe pomysły i rozwiązania, by móc odpowiadać na stale zmieniające się potrzeby naszych klientów. Nowy branding w niekwestionowany sposób wyraża ambicje marki w tej materii.

„Zmiana jest jedyną stałą w życiu”. Dla Franke filozofia ta oznacza poszukiwanie nowych inteligentnych sposobów na stawienie czoła ciągłym przełomom – wspólnie z klientami i partnerami. Aby osiągnąć ten cel, producent roz-

FRANKE

The screenshot displays the Franke website's new branding. At the top, the Franke logo is prominent. Below it, the website is divided into two main sections:

- Residential Business:** The headline reads "Home Solutions – urządzenia domowe, które kształtują Twoją przestrzeń życiową" (Home Solutions – household appliances that shape your living space). The background image shows a modern kitchen with a woman and a child. A "Dowiedz się więcej" (Learn more) button is visible.
- Commercial Business:** The headline reads "Coffee Systems do użytku komercyjnego" (Coffee Systems for commercial use). The background image shows a smiling barista behind a counter. A "Dowiedz się więcej" (Learn more) button is also present.

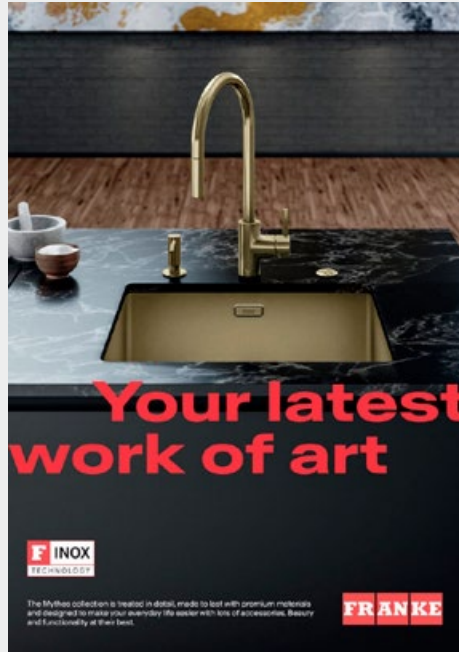
At the bottom of the page, there are four small thumbnail images with corresponding text:

- Residential Business: Home Solutions – urządzenia domowe, które kształtują Twoją przestrzeń życiową
- Commercial Business: Foodservice Systems do zastosowań przemysłowych
- Commercial Business: Coffee Systems do użytku komercyjnego
- Commercial Business: Coffee Systems do użytku komercyjnego

więzań kuchennych łączy swoją rozległą wiedzę ekspercką z najnowocześniejszą technologią i funkcjonalną estetyką, a także zintegrowanymi usługami i innowacyjnymi rozwiązaniami. W skrócie – dla Franke zmiana jest możliwością ukształtowania lepszego życia.

Franke, aby stale realizować cele we wszystkich obszarach działalności, opracowało nowy sposób komunikacji, który od jesieni będzie stopniowo wdrażany we wszystkich platformach, gdzie obecna jest marka – zaczynając od nowej

↔ **Nowy wizerunek Franke zyskuje na dynamice dzięki świeżemu, współczesnemu projektowi wizualizacji marki.**



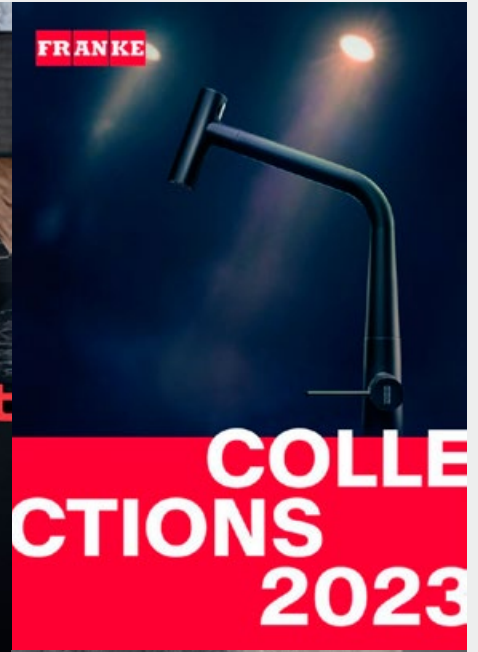
↗ **Strona internetowa Franke wzmacnia pozycjonowanie marki dzięki zastosowaniu zupełnie nowego designu.**

strony internetowej, która została uruchomiona we wrześniu, a także rozsyłanych przez nią do mediów komunikatów marketingowych. Dzięki precyzyjnie opracowanej identyfikacji wizualnej sposób komunikacji obrany przez firmę wyraża nowy model pozycjonowania marki.

Franke – pozostając wierne zasadzie, że klient musi być pewny oferowanych rozwiązań, ale jednocześnie oczekiwać zmian dostosowanych do aktualnych potrzeb i trendów – wprowadza nowy branding, charakteryzujący się dynamiką, elastycznością i współczesnym designem. Wprowadzona komunikacja zachwyca świeżymi kolorami, prostymi liniami i nieskomplikowanym krojem czcionek. Nowe logo marki, które nawiązuje do poprzedniej wersji znaku firmowego Franke, wykorzystuje odważny odcień czerwieni „vibrant red”, wyrażający nie tylko ewolucję producenta, ale także większą precyzję jego działania i duże możliwości adaptacyjne marki.

Na szczególną uwagę zasługuje elastyczny układ z zastosowaniem nowej, dynamicznej czcionki Antarctica. Wykonane nią napisy niekiedy wychodzą poza format nośnika, co sugestywnie wyraża zmianę, z którą identyfikuje się Franke. Pozwala ona również na tworzenie różnorodnych kombinacji elementów projektu, mogących przybierać charakter bardziej subtelny lub śmiały, precyzyjny lub dynamiczny, elegancki lub emocjonalny – wszystko w zależności od danego kanału komunikacji.

Po ponad sześciu miesiącach prac jeden z najważniejszych kanałów komunikacji Franke –



strona www.franke.pl – może poszczycić się zupełnie nowym wyglądem, wspierającym aktualny sposób pozycjonowania się marki. Dzięki responsywnej budowie, przejrzystości i czytelności strona zyskała pod kątem optymalizacji i idealnie prezentuje się na różnego typu urządzeniach. Z kolei klarowna architektura prezentowanych informacji i atrakcyjne treści mają na celu poprawę doświadczenia użytkownika witryny. Na przeprojektowanej stronie internetowej użytkownicy mogą znaleźć choćby obszerną informację na temat grupy Franke i jej trzech oddziałów, a także pełną dokumentację i informacje dotyczące oferowanych produktów i usług.



**Ponadczasowe i stylowe
linie wzornicze
retro i vintage**

Temat numeru!

L I N I E

gorenje



Fot. Gorenje

Kuchnie utrzymane w stylistyce retro, vintage, a nawet loftowej to coraz chętniej urządzone wnętrza. To za sprawą przytulnej kolorystyki i ponadczasowości. Taka kuchnia sprawia, że czujemy się w niej niczym w domku na wsi. Co więcej, kuchnia w stylu retro nie wyklucza dopięcia aranżacji nowoczesnym sprzętem AGD.

Producenti urządzeń AGD, również tych do zabudowy, nie zapominają o użytkownikach, którzy urządzą swoje kuchnie w stylu rustykalnym, vintage czy też retro. Utrzymane w tej stylistyce modele rozmaitych sprzętów, poza pięknym wyglądem i solidnym wykonaniem, są również praktyczne i funkcjonalne, jak te klasyczne bądź łączące różne style i epoki z teraz-

ją naturalne kolory drewna i elementy ceglane. W takim wnętrzu nie tylko przyjemnie się gotuje, ale również zżywnie przebywa. Co więcej, przestrzeń kuchenne utrzymane w stylistyce retro wcale nie wykluczają zamontowania w nich nowoczesnego sprzętu gospodarstwa domowego. Nawet takiego, który wygląda bardzo innowacyjnie. Aby



Fot. Amica



Fot. Gorenje



Fot. Gorenje

stworzyć spójną całość, wystarczy dobrać sprzęty tak, żeby pasowały do siebie wyglądem, a dodatkowo nie zaburzały ogólnej aranżacji wnętrza.

Ponadczasowa linia retro

Wielu producentów oferuje serie utrzymane w stylu retro. Jak pokazuje rynek, retro nie musi jednak oznaczać ograniczonej funkcjonalności. Sprzęt, mimo charakterystycznego „oldskulowego” wyglądu,

Doskonałym dopełnieniem przestrzeni kuchennej utrzymanej w stylistyce retro może być lodówka wolnostojąca. Te sprzęty oferują niemal wszyscy producenci dużego sprzętu AGD w rozmaitych kolorach, kształtach i o różnej pojemności.

Amica oferuje nowoczesność w stylu retro

Marka Amica, oferując urządzenia kuchenne do zabudowy stylizowane na wzornictwo retro, oferuje dodatkowo szereg urządzeń chłodniczych, które dopełniają kuchenną aranżację. Prym w tym aspekcie wiodą kolorowe lodówki wolnostojące. Kolorystyka wolnostojących modeli to wciąż odmiany czerni, bieli lub srebra, ale coraz częściej znajdziemy również niestandardowe i przyciągające wzrok wersje kolorystyczne retro. Wśród wielu modeli marki Amica znajdziemy lodówki zarówno z zamrażalnikiem na górze, jak i na dole. Oprócz wzornictwa urządzenia odznaczają się nowoczesnymi funkcjami. Chłodziarkozamrażarki marki Amica wyposażone są w szereg innowacyjnych udogodnień, z których warto wymienić na przykład szuflady z regulacją wilgotności do przechowywania owoców i warzyw, żeby równocześnie nie nasiąkały zapachami innych produktów. Na uwagę zasługuje też funkcja SuperFreeze, czyli tak zwane szybkie zamrażanie. Dzięki niej lodówka szybko obniża temperaturę w zamrażarce, co sprawia, że produkty spożywcze zachowują witaminy i składniki odżywcze oraz pozostaną dłużej świeże. Lodówki odznaczają się bardzo cichą pracą, co jest szczególnie pożądaną cechą wśród urządzeń, które pracują bez przerw, w dodatku w pomieszczeniach, w których często przebywają domownicy. Wśród

dodatkowych udogodnień, które są już w zasadzie standardem nowoczesnych modeli lodówek, warto wymienić energooszczędne oświetlenie LED, automatycznie odszraniane, oszczędzające cenny czas, półki na butelki, jajka, drobne produkty spożywcze, a także dodatkowe półeczki na drzwiach, powiększające przestrzeń przechowywania. Pomimo stylistyki retro i obłych kształtów kolorowe chłodziarkozamrażarki marki Amica zostały skonstruowane tak, żeby pasowały do niewielkich pomieszczeń. To za sprawą specjalnej konstrukcji Slim-Size, która pozwala na optymalne dopasowanie lodówki do przestrzeni, jaką dysponujemy.



Fot. Amica



AMICA Linia Retro

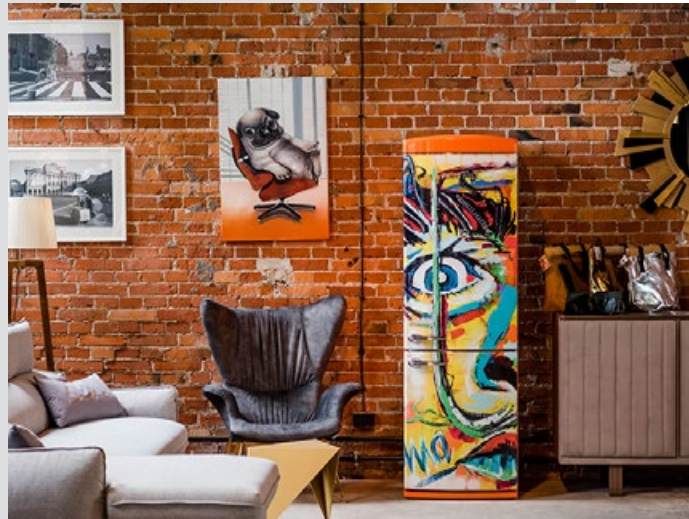
niejszością. Doskonale przy tym pasują do wystylizowanych, stylizowanych wnętrz. Dla przykładu modele nawiązujące do aranżacji rodem z ubiegłego stulecia cechują się przede wszystkim prostotą (zarówno w budowie, jak i w obsłudze) i wykorzystują charakterystyczne, np. beżowe lub bładożółte, odcienie, a niekiedy również elementy drewniane czy mosiężne lub stylizowane na kolor starego złota.

Kuchnia retro, czyli jaka?

Kuchnia urządzona w stylu retro kojarzy się z przytulnym miejscem, w którym unoszą się zapachy pieczonego ciasta, domowego obiadu, dominu-

Vestfrost z galerią sztuki na frontach

Rodzina designerskich chłodziarek zamrażarek z serii Vestfrost Art Collection, które mogą idealnie dopełnić każdą przestrzeń kuchenną, nawet w stylu retro, to pięć kolorowych modeli z wizerunkami znanych osób. Na frontach znajdziemy Fridę Kahlo, Fryderyka Chopina, Davida Bowiego, Salvadora Dali i Anthony'ego Bourdaina. Portrety autorstwa Urszuli Clarise, widniejące na sprzętach, dodają energii całemu wnętrzu, zamieniając je w prywatną galerię sztuki. Artystycznie wykończone modele lodówek pierwszy raz zostały zaprezentowane podczas targów „4 Design Days” w Katowicach w 2020 r., gdzie podbiły serca konsumentów. Oprócz niekonwencjonalnego wyglądu sprzęt wyposażony jest w szereg funkcji i udogodnień, z których wymienić należy specjalną szklaną półkę na teleskopowych szynach, półkę na wino umieszczoną na odpowiedniej wysokości, a także tak zwaną komorę 0 °C, która jest idealnym miejscem do przechowywania owoców i warzyw. Nowatorskie rozwiązanie, na przykład Ion Tech, dbają o czystość powietrza w lodówkach z serii Art Collection. Nie dotyczy to jedynie neutralizacji zapachów, ale również eliminacji z powietrza kurzu oraz drobnoustrojów. Zastosowanie jonizatora przekłada się bezpośrednio na przedłużenie przydatności do spożycia chłodzonych



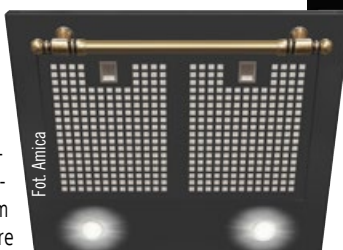
produktów. Warto dodać, że jonizator nie wymaga w tym wypadku dodatkowego czyszczenia ani żadnych innych czynności ze strony użytkownika. Obie komory, zarówno chłodnicza, jak i zamrażalnik, wyposażone są w system No Frost Multi, dzięki któremu chłodziarkozamrażarka, a w szczególności jej ścianki, pozostaje wolna od warstwy lodu. To za sprawą specjalnego obiegu powietrza, w którym ciepłe jest od razu usuwane z wnętrza komory, a w zamian nadmuchiwane jest chłodne, które dodatkowo na bieżąco osusza wnętrze urządzenia.

Fot. Vestfrost

Gdzie szukać takich urządzeń?

Spójnie stylistycznie linie retro oferuje wielu producentów sprzętów gospodarstwa domowego. Urządzenia występują w rozmaitych kolorach i kształtach. Ciekawostką, na którą warto zwrócić uwagę, jest fakt, że sprzęty retro doskonale pasują do siebie wzorniczo nawet wtedy, gdy pochodzą od różnych producentów. Mamy tu na myśli połączenie dużego i drobnego AGD. Wystarczy, że wszystkie urządzenia utrzymamy w jednej tonacji kolorystycznej, i już mamy efekt w pełni wystylizowanej na styl retro przestrzeni kuchennej. Takie wzornictwo pasuje do każdego domu i każdej kuchni, niemniej wykorzystywane jest najczęściej w nowo remontowanych kamienicach, starych dworach i pensjonatach, a także w pomieszczeniach loftowych i tych, które są utrzymane w stylu industrialnym.

Linie w stylu retro oferuje między innymi marka Vestfrost, która słynie przede wszystkim z wyjątkowej klasy chłodziarek do wina. W linii retro, oprócz chłodziarkozamrażarek, można znaleźć także kuchnie wolnostojące i okapy. Produkty marki Vestfrost zaskakują świeżością, świetnym projektem, nowoczesnym wyposażeniem, które



Fot. Amica



Fot. Gorenje

Fot. Vestfrost

Stylizyka retro nie wyklucza wyposażenia urządzeń w nowoczesne i intuicyjne panele sterowania czy energooszczędne oświetlenie.



VESTFROST
Linia Retro

może oferować innowacyjne rozwiązania techniczne i funkcje znane z najnowocześniejszych oferowanych obecnie urządzeń. Linie utrzymane w stylu retro pozwalają stworzyć projekt bazujący na stylizowanych na retro piekarnikach, płytach, okapach i kuchenkach mikrofalowych. Ważną rolę odgrywają tutaj miękkie linie i kształt samego sprzętu, wycięcia drzwi i dekoracje na uchwytach stylizowane na stare złoto, srebro lub miedź. W urządzeniach grzewczych mamy do dyspozycji duże zegary analogowe, ergonomiczne, ale widoczne pokręta oraz żeliwne dodatki. Wszystkie te detale są dodane po to, żeby uzyskać efekt przypominający sprzęty produkowane jeszcze w połowie XX w.



FRANKE linia Country



znacznie przewyższa to, co znaleźliśmy w tym segmencie dotychczas. Cieszą więc oko rozwiązania i funkcje, oryginalna i bogata kolorystyka, ciekawe kształty, a także odważny styl. Szczególnie zwracamy uwagę na przyjrzenie się wielu innowacyjnym rozwiązaniom technicznym, jakie proponuje Vestel – właściciel marki.

Linie wzornicze retro, czyli jakie?

Linia wzornicza retro to nic innego jak seria produktów o tej samej bądź bardzo podobnej stylistyce. Mamy tu na myśli stylistykę elementów wykończeniowych, dodatków, ozdobnych detali, dekoracji, a nawet całych frontów urządzeń. Spójne wzornictwo pozwala stworzyć jednolity efekt. Zwykle spójna linia wzornicza ma swoją nazwę, które jest jednocześnie określeniem handlowym. Nierzadko nazwa nawiązuje bezpośrednio do walorów linii i jej autorów czy projektanta,



MIELE Generacja 7000

dowanie wzrasta. Co ważne, coraz chętniej wybieramy takie zestawy, ponieważ są efektowne, prestiżowe i niezwykle funkcjonalne. Paradoksalnie, kupujemy je także dlatego, że wybór opcji, funkcji czy konkretnych już modeli jest o wiele łatwiejszy niż w tradycyjnym gąszczu rozproszonych produktów AGD, których – jak wszyscy wiemy – jest na rynku masa. W pewnym sensie w spójnej linii wzorniczej producent podaje nam to, co ma najlepszego i najciekawszego, „na tacy”.



tylko kuchennym sprzętem, ale coraz częściej wzorniczym dziełem sztuki użytkowej. Zastosowane listwy, podświetlenie, dekoracyjne detale – to tylko niewielka część tego, co można zobaczyć na takich urządzeniach. Dodatkowo stosuje się ekskluzywne materiały i dodatki, włączając w to również kamienie szlachetne oraz wytłoczone na wartościowych materiałach logotypy. Te ostatnie często opatrzone są podpisem lub samym nazwiskiem projektanta. To wzbudza zainteresowanie, tym bardziej że wielu producentów decyduje się na współpracę m.in. z twórcą wzornictwa „kultowego” samochodu, rzeźby czy innowacyjnego w skali światowej budynku. Wielu z nas, podążając za trendami w wyposażeniu wnętrz czy samych dekoracjach, wie, że dane nazwisko jest naprawdę wiele warte i wnosi nową jakość oraz wymiar produktu.

Gotowa oferta czy personalizacja?

Wielu producentów oferuje gotowe linie wzornicze. To, co wybieramy jako użytkownicy, zawęża się w zasadzie do określenia gabarytów, kolorystyki i funkcjonalności. W praktyce, kompletując sprzęt, możemy korzystać z oferty niemal każdego producenta, na przykład kupując płytę jednej marki, okap drugiej, a piekarnik i lodówkę jeszcze trzeciej i czwartej. Tak wyposażona kuchnia może i będzie stylizowana, chociażby ze względu na sam jej projekt czy zastosowane w sprzęcie materiały czy kolory, jed-

nakże spójną linią już nie będzie. Tylko „gotowe”, szyte na miarę serie dają gwarancję, że nie będzie rozbieżności stylistycznych, technicznych czy funkcjonalnych. Co więcej, zastosowanie linii pozwala bez problemów wymienić w przyszłości sprzęt na inny lub uzupełnić linię o nowe, dodatkowe funkcjonalnie urządzenia. To się nazywa gotowa oferta. Personalizacja to coś odrębnego! Duży wpływ na popularyzację nowych kolorów, faktur i wzo-



Fot. Gorenje



Fot. Amica

Cechą charakterystyczną sprzętów AGD utrzymanych w stylistyce retro są detale dopełniające koncepcję wzorniczą.



Fot. Vestfrost



Fot. Amica

Warto zacząć od projektu

który ją stworzył. Polacy coraz chętniej decydują się na takie zestawienie sprzętów. Z jednej strony jest to wynikiem wciąż rosnącej świadomości w określaniu własnych potrzeb, a z drugiej – dużego wyboru sprzętów na rynku. Chcemy, żeby okap pasował do lodówki, a lodówka do kuchenki mikrofalowej. Wartość estetyczna, ale także użytkowa takiej przestrzeni kuchennej zdecy-

Bardzo ważnym elementem, na który koniecznie trzeba zwracać uwagę wypadku wszystkich linii wzorniczych, jest doświadczenie i prestiż producenta, jego marki, a także specjalizacja. Atutem w tym wypadku jest współpraca producenta ze światowej klasy projektantem, a jeśli nie światowej, to przynajmniej znanym większej liczbie osób. Wiele przykładów pokazuje, że urządzenia gospodarstwa domowego są nie

AMICA Linia Retro



row mają projektanci, styliści, międzynarodowe targi konsumpcyjne, choćby „Ambiente”, oraz konkursy, a wśród nich słynne na świecie „Red Dot” czy „iF”. Dzięki popularyzacji nowości nabieramy ochoty na posiadanie nowych rozwiązań w codziennej przestrzeni kuchennej. Coraz częściej wiąże się to także z generalnym remontem, zmianą stylu wyposażenia wnętrza oraz jego kolorystyki. Urządzeń codziennego użytku, również w segmencie dużego AGD, nie kupuje się już „raz na całe życie”. Zmieniają się moda, upodobania, a style się mieszają. Na rynku znajdziemy zarówno serie nowoczesne, jak i klasyczne, w stylu etno, retro, vintage czy skandynawskim. Co więcej, producenci, wychodząc naprzeciw wciąż rosnącym oczekiwaniom klientów w zakresie personalizacji produktów, oferują również sprzęty do dowolnej aranżacji oraz dekoracji. Mimo to pewne elementy są dla linii zawsze wspólne – najczęściej mają one tę samą stylistykę, bryłę, kolory czy wstawki.



Czy warto postawić na taki zestaw?

Linie wzornicze to element nie tylko AGD dużego czy drobnego, ale również sprzętu elektronicznego audio i wideo. Ich wszechstronne zastosowanie można zaobserwować także w dekoracjach, armaturze ku-



Gorenje z ponadczasową linią Classico



Większość oferowanych sprzętów do zabudowy do kuchni utrzymanych w tzw. stylu nowoczesnym to surowe, proste fronty w stonowanych i ustandaryzowanych kolorach. Jeśli jednak kuchnia urządzone jest w stylu industrialnym, warto zwrócić uwagę na produkty do zabudowy marki Gorenje z kolekcji Classico. Wzornictwo urządzeń nawiązuje do sielskiego stylu, a przy tym wyposażone jest w nowoczesne funkcje i przydatne parametry. Na przykład kuchonka mikrofalowa do zabudowy z linii Classico w subtelnym, kremowym kolorze wyposażona jest w sterowanie mechaniczne, które odbywa się z wykorzystaniem ergonomicznych, stylizowanych pokręteł. Takie same pokrę-

tła znajdziemy na płycie gazowej i przy piekarniku. W środku kuchonki nie znajdziemy obrotowego talerza, bowiem dzięki nowatorskiej dystrybucji mikrofal nie jest tu potrzebny. Specjalna płyta ceramiczna pokrywa całe dno komory, pozostawiając więcej miejsca i umożliwiając jednoczesne gotowanie kilku potraw. Gładka powierzchnia ceramicznej płyty w dnie komory piekarnika sprawia, że czyszczenie jest proste. Wszystko, czego potrzebujemy, to wilgotna ściereczka. Kuchonka występuje też w kolorze klasycznej, matowej czerni. W kolekcji Classico, jako uzupełnienie, znajdziemy również piekarniki, płyty, okapy, a nawet kuchnie wolnostojące.

chennej czy łazienkowej, zastawie stołowej czy nawet ubraniach!

Lubimy tak przygotowane zestawy, ponieważ nie tylko są częścią czegoś, ale przede wszystkim są projektowane w zgodzie z aktualnymi trendami i naszymi oczekiwaniami. W pewnym sensie sprzęt ten jest swego rodzaju wizytówką gospodarza. Wyjątkowo sprawdza się tu powiedzenie „pokaż mi swą kuchnię, a powiem ci, kim jesteś”. Wchodząc do kuchni i oglądając sprzęt AGD, wiele możemy stwierdzić o właścicielu. Dowiemy się nie tylko, jaki ma gust, jaki styl preferuje, ale bez problemu odgadniemy, czy jest osobą ceniącą jakość, czy świat nowych rozwiązań technicznych.

Detale tworzące całość aranżacji

Każdą linię można uzupełnić o ciekawe wzorniczo detale. Produkty z sektora drobnego AGD to sposób na wzbogacenie kuchennego wnętrza, nadanie mu bardziej oryginalnego lub harmonijnego charakteru. Warto dodać, że ciekawe wzornictwo w zestawieniu z bogatą ofertą funkcjonalną produktów wchodzących w skład konkretnej serii daje naprawdę duże kulinarne możliwości. Nawet w najbogatszej linii wzorniczej może zaistnieć sytuacja, że jakiegoś produktu w niej zabraknie. Nic jednak straconego, bowiem we wzornictwie, podobnie jak w innych dziedzinach, występują, oczywiście, podobne czy powtarzalne materiały czy motywy zdobnicze. Dlatego warto przyjrzeć się często ofercie innych marek pod kątem brył, materiałów, linii, kolorów, ich odmian czy odcieni.

Dobrym przykładem doboru dodatkowych urządzeń przez pryzmat stylistyki i wykonania są serie śniadaniowe czy ekspresy do kawy. W serii śniadaniowej zazwyczaj znajdziemy czajnik, toster czy ekspres prze-

Samsung Bespoke - do każdej aranżacji



W dobie silnego trendu personalizacji firma Samsung wychodzi naprzeciw oczekiwaniom użytkowników, tworząc domowe urządzenia, które w coraz większym stopniu można dostosować do indywidualnych potrzeb. Doskonałym dowodem na to są lodówki Bespoke. Linia lodówek Bespoke firmy Samsung stanowi zupełnie nową kategorię wśród dostępnych na rynku rozwiązań i urządzeń. To urządzenia, które można tak zaprojektować, żeby pasowały do każdej przestrzeni kuchennej. Proste kształty i pastelowe kolory będą idealnym dopełnieniem zarówno kuchni utrzymanych w stylu retro, jak i vintage czy loftowym. Lodówki Bespoke oferowane są w 8 różnych wersjach, od jedno- po czterodrzwiowe. Dostępne są m.in. w wykończeniu ze szkła satynowego. Jego faktura – eleganc-

Fot. Samsung

ka, matowa i idealnie komponująca się z każdym wnętrzem – pozwala wydobyć piękno pomieszczenia. W wypadku frontu użytkownicy mogą wybierać również materiały takie jak metal cotta i szkło glam. Producent zapewnia ponadto wiele opcji kolorystycznych (m.in. szarą, granatową, różową, żółtą, białą lub miętową). Co więcej, Samsung, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów, oddał w ich ręce symulator, dzięki któremu w zaciszu własnego domu, wykorzystując rozwiązania online, mogą oni stworzyć własną i niepowtarzalną lodówkę Bespoke. Dzięki swojej wyjątkowej konstrukcji personalizowana lodówka Bespoke jest wyborem na lata. Jeśli po jakimś czasie zechcemy zmienić oblicze swojej kuchni, możemy z łatwością wymienić same panele zewnętrzne.

lewowy. Jeśli cenimy dobre espresso ze świeżo mielonej i świeżo zaparzonej kawy, możemy wziąć pod uwagę ekspres automatyczny.

Dodatki uzupełniającymi stylizację mogą być również drobne elementy dekoracyjne, takie jak stojaki na przyprawy, specjalne kuchenne relingi, słoje z ciekawymi pokrywkami, świeczniki, obrusy, serwety i wiele, wiele innych. Możliwości są naprawdę nieograniczone. Jeszcze większe pole do spójnej aranżacji mamy w kuchniach połączonych z jadalniami, przestrzenią do spędzania czasu w ciągu dnia, a także otwartych na salon. W takich wypadkach możemy łączyć style i dopełniać je również meblami, oświetleniem, sprzętem audio i wideo, a także dodatkami tekstylnymi, takimi jak koce, poduszki, firany czy zasłony.

Jak dbać o rozmaite powierzchnie?

Sprzęt z linii retro i nie tylko wykonane są z rozmaitych materiałów, nierzadko jako jedna bryła, ale również z dodatkowymi elementami, o które należy zadbać w sposób szczególny. Nie tylko po to, żeby urządzenia sprawnie

działy, ale przede wszystkim żeby efektywnie wyglądały. Wszak właśnie to było ich pierwszą cechą, dla których zostały wybrane do danej kuchni. Stal nierdzewna, powierzchnia lakierowana oraz aluminium i tworzywo sztuczne – tego typu powierzchnie spotkamy najczęściej. Elementy te myje się dosyć łatwo, ponieważ wystarczy nanieść cienką warstwę odpowiedniego środka i delikatną ściereczką rozprzecznić go po całej powierzchni. Kolistymi ruchami

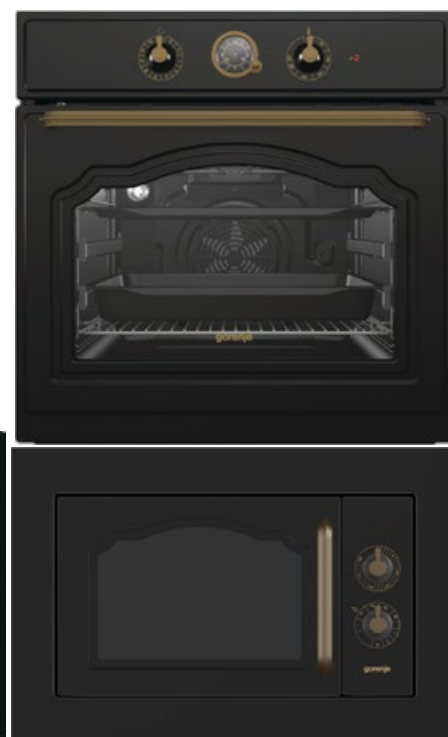
GORENJE Linia Classico



Fot. Amica

Urządzenia utrzymane w stylistyce retro, nawet innych producentów, z powodzeniem mogą tworzyć linię wzorniczą.

należy wmasować specyfik w elementy, tak aby domyc wszelkie zabrudzenia. Jeśli zabrudzenie lub plama są trudne do usunięcia, należy docisnąć ściereczkę lub po prostu zastosować specjalny rozpuszczalnik do plam z tłuszczów lub trudno zmywalnych za-





Fot. Gorenje

ka z odrobiną płynu do mycia naczyń i przetarcie zlewozmywaka suchą ściereczką. Kolejny skuteczny 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.

Czyszczenie piekarników retro

Czystość piekarnika, niezależnie od tego, w jakiej stylistyce został utrzymany, jest jednym z najważniejszych warunków sprawnego działania tego urządzenia. Producenci jednak ułatwiają nam jej zachowanie ciekawymi 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 po-



VESTFROST
Linia Retro

na 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.



Fot. Vestfrost

brudzeń. Nierzadko też w różnego rodzaju urządzeniach występują szklane panele, które nadają urządzeniu elegancki wygląd. Wykończenia te można myć delikatnym detergentem, jednak mogą pojawić się smugi. By je usunąć, warto zastosować płyn do szyb, który doda elementom połysku. Myjąc panele sterowania, należy zachować dużą ostrożność, ponieważ woda, która mogła dostać się pod panel (np. przez szczeliny przy otworach przycisków), mogłaby uszkodzić urządzenie. Dlatego też nie zaleca się mycia paneli gąbką nasączoną wodą.

Ceramika retro – trwała i efektowna

Wiele urządzeń gospodarstwa domowego do zabudowy jest w całości lub w części wykonanych z 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 ścierecz-



Spójna linia urządzeń do zabudowy to co najmniej 2 urządzenia pasujące do siebie wzornictwem, funkcjonalnością lub możliwością połączenia bezprzewodowego.

lega na usunięciu osadu wapiennego z elementów wodnych, w tym generatora pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego sugerowanego przez producentów moż-



Fot. Vestfrost



Fot. Amica



P Ł Y T Y



**Modułowe
płyty grzejne
typu domino**

P Ł Y T Y



Płyty modułowe dają użytkownikowi możliwość stworzenia własnego, personalizowanego zestawu do gotowania. Możemy zestawiać w jednym ciągu funkcjonalnym płyty różnego rodzaju tak, aby skomponować zestaw odpowiadający naszym potrzebom pod względem funkcji i parametrów technicznych.

Płyty typu domino to przede wszystkim swoboda zestawiania ze sobą dowolnych elementów. Ogranicza nas jedynie długość blatu, jaką możemy przeznaczyć na strefę gotowania. Wolność wyboru to również dowolność decyzji dotyczącej liczby płyt grzejnych i pozostałych sprzętów służących do gotowania, które znajdują się w naszym spersonalizowanym zestawie. Trzeba pamiętać, że zestawy domino po złączeniu kil-



AMICA PGCA3100Aob

ku elementów zabierają więcej miejsca.

Fenomen płyt modułowych

Płyty typu domino, zwane również modułowymi, to płyty pomniejszone, osiągające średnio 30 – 40 cm szerokości. Nazywane także zestawami combi set, umożliwiają dowolne łączenie różnych modułów i stref grzewczych – także frytkownicy, płyt typu teppan yaki, wok, grill itp. Wybierane są także przez konsumentów z powodu mniejszej liczby pól grzewczych.

Systemy domino odgrywają na rynku dwojaką rolę. Oferowane są do mieszkań bardzo małych, w których liczy się każdy centymetr, a użytkownik dodatkowo nie gotuje zbyt często. Z drugiej strony mają profesjonalne oblicze, ponieważ łącząc kilka różnych elementów (np. płytę domino gazową, indukcyjną, teppan yaki, grill czy frytkownicę), można uzyskać w kuchni bardzo profesjo-



CONCEPT PDV7230BC



SIEMENS ET475FYB1E

Siemens z zestawem „szytym na miarę” potrzeb

Firma Siemens oferuje innowacyjne płyty grzewcze typu domino, które nie tylko zapewnią swobodę gotowania, ale także mogą dostarczyć kuchennych inspiracji do odkrywania nowych smaków. Zastosowany w modelu Siemens system flexInduction pozwala elastycznie dobrać ustawienia płyty grzewczej. Wystarczy przesunąć naczynie, a strefa, na której zostało postawione, aktywuje się automatycznie. Funkcja powerMove Plus pozwoli gotować jak prawdziwy szef kuchni. Wykorzystuje trzy etapy grzania bez konieczności ręcznego przełączania temperatury. Najwyższą temperaturę uzyskuje się w przedniej części płyty. Kolejne strefy gotowania (pośrodku średnia temperatura, a z tyłu najniższa, odpowiedzialna za podtrzymanie ciepła) są aktywowane automatycznie po przesunięciu na nie naczynia. Dodatkowe funkcje zapewnia nakładka do tradycyjnego grillowania, która pozwala cieszyć się smakiem soczystego mięsa oraz niepowtarzalnym aromatem grillowanych warzyw. Każda z trzech płyt marki Siemens zosta-



ła wyposażona w wygodne sterowanie, które pozwala na szybką regulację temperatury za pomocą jednego dotknięcia lub przesunięcia palcem. Technika touchSlider, pracująca w oparciu o precyzyjny czujnik, umożliwia regulację temperatury co pół stopnia, aż do najwyższego, dziewiątego poziomu.

Mowa tutaj o trzech niezależnych urządzeniach: EX375FXB1E z serii iQ700 (płyta flexInduction o szerokości 30 cm), ET475FYB1E z serii iQ500 (płyta teppan yaki o szerokości 40 cm) oraz EH375FBB1E z serii iQ100 (dwustrefowa płyta indukcyjna o szerokości 30 cm). Dostępne są ponadto specjalna nakładka do grillowania HZ39522 oraz płyta teppan yaki jako pełnopowierzchniowy grill.

Fot. Siemens

P Ł Y T Y



Fot. Miele

W nowoczesnym i otwartych kuchniach z kuchenną wyspą zestawy płyt modułowych nierzadko uzupełniane są okapem nablátowym.

nalny efekt, nawiązujący do funkcjonalności rozwiązań stosowanych w najlepszych restauracjach świata.

Gdzie sprawdzają się płyty modułowe?

Świadomi użytkownicy sprzętów gospodarstwa domowego chcą, żeby ich przestrzeń kuchenna była przede wszystkim funkcjonalnym miejscem do gotowania i przygotowywania posiłków. Dotyczy to wszystkich sprzętów, a przede wszystkim płyt grzewczych. Producenci, wychodzą naprzeciw tym oczekiwaniom, zaskakują coraz to nowszymi urządzeniami tego typu. Jeszcze do niedawna niemałą rewolucją były płyty gazowe, stosunkowo rzadko obecnie wybierane, ale wciąż popularne. Następna rewolucja nastąpiła przy okazji wprowadzenia płyt elektrycznych, a zaraz po nich indukcyjnych. Najnowszą ofertą produktów z tego segmentu są płyty modułowe. Jest

to rozwiązanie, które najpierw znalazło zastosowanie w restauracjach, a następnie bardzo płynnie rozgościło się w domowych kuchniach. Tego typu konstrukcje nie tylko zapewniają swobodę gotowania, ale także mogą dostarczyć kuchennych inspiracji do odkrywania nowych smaków. Wśród konstrukcji typu domino znajdziemy zarówno modele indukcyjne, gazowe, jak i teppan yaki. Odpowiednio dobrany zestaw, pochodzący dodatkowo od tego samego producenta, będzie nie tylko funkcjonalny, ale także spójny wzorniczo.



Fot. Siemens



Fot. Miele

Nowoczesnym i ciekawym dodatkiem do zestawu płyt modułowych jest płyta teppan yaki, na której wygodnie przygotowujemy steki, owoce morza, ryby czy warzywa.

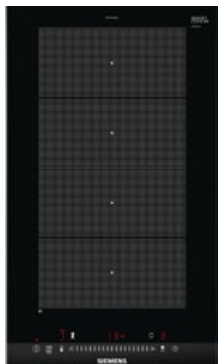
Możliwości w zakresie tworzenia zestawów

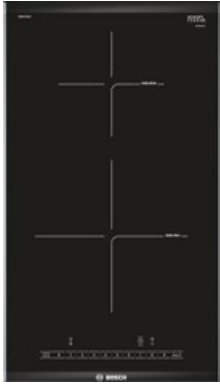
Płyty typu domino są przede wszystkim węższe od standardowych, a zatem takich o szerokości około 60 cm. Zwykle nie przekraczają 30–40 cm. W zamian za to są dłuższe i sięgają około 60 cm. Takie parametry wielkościowe dają użytkownikowi duże pole manewru w kwestii zestawiania poszczególnych elementów. Jest to jedyny determinant połączeń. Nie ma znaczenia, czy płyty są elektryczne, gazowe, indukcyjne, czy nawet ceramiczne. Ważne, żeby pasowały do siebie wielkością. Kolejną ważną kwestią jest dopasowanie wzornicze, które będzie ze sobą współgrało i dopełni stylistykę przestrzeni kuchennej. Idealnym połączeniem będzie zestawienie elementów tego samego producenta, niemniej nie jest to warunek konieczny. Dodatkowo taki zestaw możemy wzbogacić o okap skutecznie usuwający opar-



BOSCH
PRA3A6D70

SIEMENS
EX375FXB1E





BOSCH PIB375FB1E

ry prosto z gotujących się potraw. Okapy montuje się między płytami.

Jakie płyty można łączyć?

Płyty grzejne mogące wchodzić w skład zestawu modułowego nie różnią się

rodzajami od standardowych płyt. Tutaj również mamy do wyboru urządzenia gazowe, elektryczne, indukcyjne oraz ceramiczne. Każde z nich ma określone parametry i funkcjonalność. Płyty gazowe zazwyczaj wyposażone są w 2 niezależne palniki. Ruszt może być pojedynczy dla każdego pola grzejnego lub łączony. Płyty indukcyjne oraz elektryczne podczas montażu wymagają podłączenia jedynie do prądu. Płyty ceramiczne na pierwszy rzut oka przypominają konstrukcje indukcyjne. W praktyce działanie półgrzewczych jest zupełnie inne. Konstrukcje ceramiczne podgrzewają potrawę dzięki elementom grzejnym umieszczonym pod wytrzymałą, odporną na wysokie temperatury szklaną powierzchnią, wykonaną najczęściej z czarnego szkła hartowanego.



AMICA PH3200PG



CONCEPT CMIDV4430

Nowoczesne płyty dodatkowe

Ciekawą propozycją jest płyta indukcyjna z wgłębieniem na wok. Dodatek w postaci tej płyty będzie idealnym rozwiązaniem dla miłośników przygotowywania i smakowania azjatyckich potraw. Kolejną propozycją może być tak zwana płyta grillowa teppan yaki, która – co prawda – nie jest wyposażona w ruszt, ale służy

do beztłuszczowego opiekania, pieczenia i grillowania. Jest to zdrowe grillowanie, bez spalenizny i dymu. Można na niej poddawać obróbce mięso, ryby, owoce morza, a także jaja, warzywa i owoce. Płyty teppan yaki zwane są również grillami japońskimi lub mongolskimi. Ten typ przygotowywania jedzenia zyskuje

Kulinarne centrum SmartLine marki Miele

Linia SmartLine to nowoczesne, eleganckie wzornictwo dla osób poszukujących najwyższej klasy urządzeń, które będą idealnym dopełnieniem stylowego wnętrza. Płyta indukcyjna, płyta gazowa, teppan yaki, wok indukcyjny oraz idealnie pasujący wzornictwem wyciąg nabladowy – wszystkie te urządzenia można indywidualnie zestawiać w zależności od kulinarnych preferencji. Ascetyczne i wyrafinowane wzornictwo linii SmartLine sprawia, że urządzenia doskonale wpisują się w najnowsze trendy we wnętrzarstwie. Linia SmartLine to innowacyjne urządzenia, które dzięki nowoczesnemu i eleganckiemu wzornictwu na bazie czarnego szkła są doskonałą propozycją do zastosowania w kuchniach otwartych na salon w najbardziej stylowych wnętrzach. Wszystkie elementy można ze sobą dowolnie zestawiać zgodnie z własnymi preferencjami. W ofercie linii SmartLine znajdują się płyty indukcyjne wykonane z czarnego szkła cera-



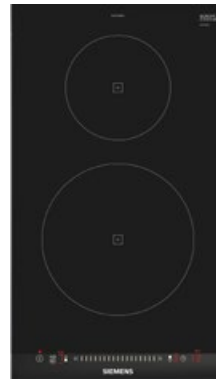
micznego o szerokości 38 lub 62 cm. Z kolei wok indukcyjny SmartLine to zestaw tworzony przez płytę oraz idealnie dopasowaną do niej patelnię, a podgrzewany indukcyjnie teppan yaki Miele jest wyposażony w dwie oddzielne strefy grzejne, co umożliwi przygotowanie kilku potraw jednocześnie. SmartLine to również płyta gazowa z czarnego szkła ceramicznego. Zestaw praktycznie dopełnia wyciąg umieszczony elegancko pomiędzy dwiema płytami.

Fot. Miele

niebywałą popularność ze względu na walory zdrowotne oraz smakowe serwowanych dań.

Okap jako praktyczny dodatek

Nie mniej praktycznym rozwiązaniem jest dodanie do zestawu strefy gotowania okapu nabladowego. Zwykle umieszczany jest między poszczególnymi płytami. Jeśli strefa gotowania ma wiele płyt, możemy zestawiać wśród nich więcej niż jeden okap. Powinno to być zależne od wielkości pomieszczenia, wielkości zesta-



SIEMENS EH375FBB1E

wu płyt, a także od częstości gotowania lub smażenia potraw. W wypadku zestawu zawierającego okap ważną funkcją będzie jego automatyczna współpraca z płytą grzewczą. Chodzi o to, żeby uruchamiał się dokładnie wtedy, kiedy jest potrzebny do oczyszczenia powietrza w kuchni. Stąd sugestia, żeby okap bladowy pochodził z tej samej linii produktowej i od tego samego producenta co przynajmniej jedna płyta grzejna wchodząca w skład zestawu.

Każda płyta wchodząca w skład zestawu modułowego ma własny panel sterowania, który różni się w zależności od rodzaju płyty i jej zasilania.



Fot. Bosch



Fot. Siemens



Fot. Bosch

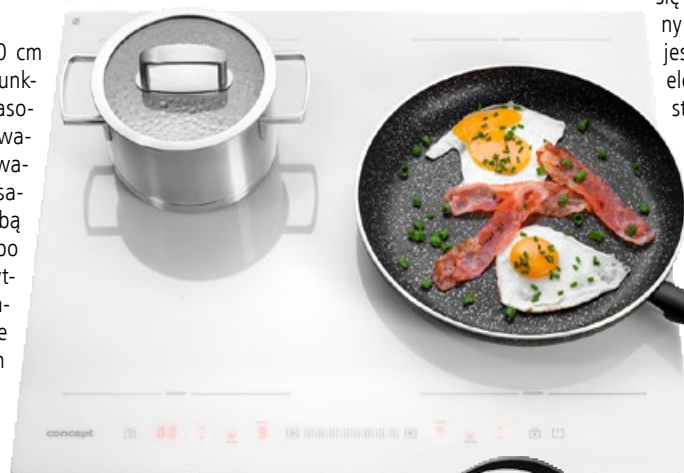
CONCEPT. Płyty indukcyjne IDV5660bc i IDV5660wh

Design do każdej kuchennej aranżacji

Firma Concept poszerza ofertę w zakresie płyt indukcyjnych i prezentuje dwa nowe modele – IDV5660bc oraz IDV5660wh. Oba urządzenia wyposażone są w te same funkcje, udogodnienia oraz systemy bezpieczeństwa, a to, co je wyróżnia, to wybarwienie. Model biały doskonale sprawdzi się w kuchniach w stylu skandynawskim, a model w kolorze klasycznej czerni będzie się idealnie komponował z kuchniami urządzonymi w stylach nowoczesnych.



Nowe płyty Concept o szerokości 60 cm wyposażone są w 4 pola grzewcze z funkcją Powerbooster, która może tymczasowo zwiększyć wydajność strefy gotowania, a tym samym skrócić czas ogrzewania. Wszystkie pola grzejne są wyposażone w tę funkcję. Pola można ze sobą łączyć w praktyczne strefy gotowania po lewej i prawej stronie. Dzięki temu użytkownik ma do dyspozycji 2 przestronne strefy flexi, dzięki czemu wygodnie przygotuje potrawy nawet w dużych garnkach i formach do pieczenia. Kolejną przydatną funkcją jest tzw. Pauza, która wstrzymuje działanie płyty. Po ponownym naciśnięciu przycisku płyta kontynuuje pracę z ustawionymi wartościami gotowania. Dzięki temu użytkownik nie musi wyłączać płyty, a następnie ponownie regulować mocy na poszczególnych strefach grzewczych. Płyty posiadają również funkcję Timer, opóźnionego wyłączenia lub funkcję utrzymania ciepła, aby utrzymać temperaturę przygotowywanego jedzenia. Nowe modele płyt indukcyjnych marki Concept obsługują się w prosty i intuicyjny spo-



sób za pomocą panelu dotykowego, który aktywowany jest poprzez przyłożenie palca do odpowiedniego przycisku. Czujniki dotykowe znajdują się pod szkłem płyty i zapewniają maksymalny komfort dla użytkownika. Panel sterujący jest łatwy i intuicyjny, nie ma wystających elementów, co ułatwia utrzymanie go w czystości. Nowe urządzenia marki Concept wyposażone są w blokadę rodzicielską, która blokuje panel sterowania i uniemożliwia dzieciom sterowanie sprzętem w jakikolwiek sposób. Jeżeli użytkownik zapomni wyłączyć płytę, po kilku godzinach sama się wyłączy w zależności od ustawionego poziomu mocy – im wyższy poziom, tym szybciej płyta się wyłączy.

Minimalistyczna ikonografia na urządzeniach podkreśla ich atrakcyjność, a bezramkowa, szklana powierzchnia jest bardzo praktyczna w czyszczeniu. Nowe płyty indukcyjne marki Concept można z łatwością zamontować równo z blatem. To praktyczny i bardzo elegancki sposób montażu, który jest trendem w każdej nowoczesnej kuchni. Dużą zaletą jest brak wystających elementów oraz krawędzi. Pomaga to w zachowaniu czystości oraz chroni przed ewentualnymi uszkodzeniami.

AMICA. Okap OKP6552SB

Generator ozonu i 4 stopnie pracy

W ofercie firmy Amica dostępny jest nowoczesny model okapu, który będzie idealnym dopełnieniem modernistycznych przestrzeni kuchennych, utrzymanych w stylu klasycznym i oszczędnych w formie. To nowoczesne urządzenie, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji, może pracować w trybie pochłaniacza lub wyciągu.

Okap OKP6552SB marki Amica jest doskonałym przykładem na to, że funkcjonalność i stylowe wzornictwo mogą się doskonale uzupełniać. Zastosowano tu energooszczędne oświetlenie LED w postaci jednej listwy, dzięki której przestrzeń w kuchni będzie dobrze oświetlona, a samo pomieszczenie będzie prezentować się klimatycznie i elegancko. W modelu OKP6552SB marki Amica wystarczą proste gesty dłonią, bez dotykania urządzenia, żeby móc modyfikować jego parametry pracy. Dzięki temu nie ma problemu ze śladami użytkownika okapu, co oznacza mniej sprzątanina, bo nie trzeba czyścić panelu sterowania. Nowy okap marki Amica to nie tylko ste-



rowanie gestami, ale również możliwość sterowania sensorowego oraz wiele innych praktycznych funkcji i rozwiązań technicznych. Jednym z nich jest dodatkowy system pochłaniania obwodowego FrameON. Dzięki niemu opary są odprowadzane także przez szczeliny umieszczone wokół przedniej szyby. Niepożądane zapachy znikają szybko, a jednocześnie okap działa cicho. Urządzenie zostało wyposażone w nowoczesne i wydajne turbiny, które zapewniają skuteczną i efektywną pracę. Okap oferuje 4 stopnie pracy wentylatora, różniące się intensywnością pochłaniania. Nowością w tym modelu jest funkcja o nazwie SmellFree. Każde smażenie czy grillowa-



nie powoduje wydzielanie się zapachów i związków, także takich, które mogą być szkodliwe dla zdrowia. Umieszczony w okapie generator ozonu uzdatnia powietrze, nie maskuje źródła przykrego zapachu, ale trwale je usuwa, a do tego działa również przeciwegrybiczno i antibakteryjnie. Szerokość okapu wynosi 60 cm.

BOSCH. Piekarnik HBG2780B0

AutoPilot 30 i asystent czyszczenia

Bosch, producent sprawdzonych i cenionych sprzętów gospodarstwa domowego, wprowadza do swojej oferty kolejny piekarnik do zabudowy. Model HBG2780B0 to nowoczesne urządzenie do przygotowywania perfekcyjnych dań, a to między innymi za sprawą innowacyjnego programu o nazwie AutoPilot 30.

Dzięki różnym funkcjom dostępnym w zaawansowanych technicznie piekarnikach codzienne przygotowywanie potraw może być prawdziwą przyjemnością. Dobrym tego przykładem jest model HBG2780B0, należący do Serie | 6 marki Bosch i wyposażony w program AutoPilot 30. Pozwala on perfekcyjnie przyrządzić posiłek. Wystarczy wstawić potrawę do piekarnika i wybrać z wyświetlanego menu odpowiedni program automatyczny (jeden z 30), 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. Konfigurację urządzenia ułatwia intuicyjny panel sterowania wyposażony w chowane pokrętki i wyświetlacz LCD. Dzięki niemu użytkownik może łatwo ustawić pożądaną funkcję czy temperaturę pieczenia. Mo-



del HBG2780B0 marki Bosch ma regulację temperatury w zakresie od 30 do 275 °C i aż 10 różnych funkcji grzania. Wśród nich dostępny jest tryb termoobiegu 3D, który 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. Komora ma pojemność 71 l. Jej wnętrze zostało pokryte emalią GranitEmail. Urządzenie ponadto oferuje funkcję czyszczenia pirolitycznego. To bardzo wygodna metoda, która eliminuje czyszczenie ręczne i używanie chemicznych środków czyszczących. Wystarczy nacisnąć przycisk Start, a piekarnik – w zależności od stopnia zabrudzenia – rozgrzeje się do maks. 480 °C i wypali wszelki tłuszcz lub resztki jedzenia. Jedyne, co pozostanie, to trochę popiołu, który można łatwo usunąć. W ten sposób piekarnik nie tylko pomoże w przygotowaniu potrawy, która będzie prawdziwą rozkoszą dla podniebienia, ale także wyręczy użytkownika w czyszczeniu.

Automatyczny młynek na kuchenne odpadki



Fot. Franke

Instalacja młynka to doskonały sposób na pozbycie się domowych odpadów typu bio. Ten sprzęt dopiero wkracza do naszych kuchni, niemniej cieszy się coraz większym powodzeniem. Pierwsze rozdrabniacze zawdzięczamy znanym z zamiłowania do wygodnego życia Amerykanom, którzy w latach 30. minionego wieku mieli je w swoich zlewozmywakach. Sprawdziliśmy, co oferuje w tym zakresie polski rynek.

Młynek na bioodpady, czyli tak zwany rozdrabniacz, po zainstalowaniu podłączany jest do sieci elektrycznej za pomocą uziemionego przewodu. Możemy do niego wrzucać rozmaite miękkie odpadki organiczne, takie jak obierki warzyw oraz owoców, niewielkie kostki i chrząstki, zwłaszcza drobiowe, ości ryb, skorupki jaj, fusy od herbaty i kawy oraz resztki jedzenia pozostające na talerzach czy w garnkach z poprzedniego dnia. Zamiast wrzucać je do worków i zbierać, pozbywamy się ich niemal w momencie powstania.

Skąd „moda” na rozdrabniacze?

Od pewnego czasu wyrzucanie śmieci różni się od tego sprzed lat, kiedy po prostu wynosiliśmy worek do kontenera. Przede wszystkim dlatego, że odpadki zaczęliśmy segregować. Świadomość ekologiczna społeczeństwa stała się obecnie bardzo ważnym aspektem życia. To, w jaki sposób wykonujemy proste czynności, takie jak zakupy, gotowanie, zmywanie naczyń, ma ogromny wpływ na otaczający nas świat. Ważną kwestią jest przy tym segregowanie śmieci w domu i wyrzucanie ich do odpowiednio oznakowanych pojemników.



BLANCO FWD Lite

Zgodnie z obowiązującymi zasadami, które regulują i narzucają obecnie obowiązujące akty prawne, segregacji odpadów podlegają wszystkie „śmieci”, których pozbywamy się z domu czy mieszkania i które umieszczamy w koszu na śmieci. Dotyczy to zarówno domowego miejsca składowania odpadów, czyli zwykle kosza na śmieci umiejscowionego pod zlewem, jak i dużego kontenera na osiedlu, stojącego w wydzielonej strefie. Upraszczając, regulacje prawne w tym zakresie nakazują, żebyśmy wszystkie odpady gromadzili osobno, biorąc pod uwagę np. materiał, z którego zostały wykonane, możliwość recyklingu, a także biodegradowalność. Biorąc pod uwagę ostatnie pojęcie – tutaj z pomocą przychodzą nam właśnie młynki.

Jak działają młynki do odpadów?

Każdy rozdrabniacz składa się z kilku elementów: zespołu montażowego, części rozdrabniającej, zespołu odprowadzającego resztki do kanalizacji (wlot kana-

lizacji w ścianie powinien znajdować się minimum 5 cm poniżej otworu wylotowego młynka) oraz włącznika. Jego konstrukcja opiera się na kilkusetwatomym silniku, który jest zamontowany w obudowie wykonanej z tworzywa lub stali nierdzewnej.

Są również modele wyposażone w system zabezpieczający silnik przed przeciążeniem, który sprawdza się m.in. wtedy, gdy do młynka „wpadnie coś”, co się w nim nie powinno znaleźć, np. łyżeczka. Silnik napędza specjalną tarczę, odpowiedzialną za rozdrabnianie wrzucanych odpadów. Rozdrabniacz montuje się pomiędzy zlewozmywakiem a ujściem kanalizacyjnym. Warto wspomnieć, że w sprzedaży są cztery rodzaje włączników: elektryczny, bezprzewodowy, pneumatyczny oraz korkowy. Młynek z włącznikiem elektrycznym uruchamiany jest zwykle specjalnym włącznikiem umiejscowionym w komfortowym dla użytkownika miejscu. Jeszcze wygodniejsze są młynki bezprzewodowe, które uruchamiane są pilotem zdalne-



FRANKE TE-75S

BLANCO FWD Medium

go sterowania. Młynki pneumatyczne uruchomiane są z pomocą sprężonego powietrza. Ostatni rodzaj to młynki korkowe, zwane również magnetycznymi. Wyróżnia je to, że we wlocie młynka znajduje się magnes. Urządzenie zadziała tylko wtedy, gdy wlot młynka zatkamy korkiem, a przestanie działać, gdy go wyjmujemy. Ma to za zadanie ochronę dzieci przed ewentualnym urazem.

Przed uruchomieniem młynka należy puścić strumień zimnej wody, która nie tylko pomaga wypłukać resztki, ale również chłodzi pracujące urządzenie. Odpady wrzucone do otworu odpływowego są rozdrabniane przez obracającą się tarczę ze stali nierdzewnej, a następnie wypłukiwane strumieniem bieżącej wody. Po zakończonej pracy młynek powinien jeszcze być włączony przez około 10 s



Jak zamontować młynek na odpadki?

Jeszcze przed zamontowaniem urządzenia trzeba sprawdzić wymiary instalacyjne, czyli wysokość rozdrabniacza, odległość od dolnej miski zlewozmywaka do linii środkowej otworu wlotowego, szerokość rozdrabniacza, odległość od linii środkowej otworu wylotowego do końca rury odprowadzającej oraz odległość od pionowej linii środkowej rozdrabniacza do linii środkowej złącza syfonu kanalizacyjnego.

Kolejnym krokiem jest rozłączenie spustu zlewozmywaka i rozebranie na części elementu mocującego rozdrabniacza oraz przyłączenie górnego elementu mocującego do zlewozmywaka. Trzeba pamiętać też o oczyszczeniu rury odpływowej zlewu – w przeciwnym razie może ona ulec zapchaniu.

Rozdrabniacze można montować zarówno w zlewozmywakach ze stali szlachetnej, jak i tych wykonanych z kompozytu. Niektórzy producenci zalecają, by zwrócić uwagę na to, żeby zlewozmywak miał standardową średnicę odpływu 3 1/2 cala. Inni wskazują na grubość zlewu – maksymalna grubość modelu, do którego chcemy młynek zamontować, wynosi 25 mm, przy grubszych przydaje się dodatkowa przedłużka, zwana reduktorem. W niektórych instrukcjach montaż zaleca się do wszystkich

zlewozmywaków ze średnicą otworu wlotowego 90 – 100 mm i grubości dna do 20 mm.

Co można mieć w młynku?

Do młynka możemy wrzucać wszystkie miękkie odpady organiczne, takie jak obierki warzyw oraz owoców, niewielkie kostki i chrząstki, zwłaszcza drobiowe, ości ryb, skorupki jaj, fusy od herbaty i kawy oraz resztki jedzenia pozostające na talerzach czy w garnkach z poprzedniego dnia. Jeśli często gotujemy, a zwłaszcza gdy rodzina jest liczna, takich resztek na pewno nie brakuje.

Nie wszystko jednak można bezpiecznie „przemieścić”, by nie zniszczyć urządzenia. Dlatego producenci przestrzegają przed wrzucaniem wszelkich plastików, w tym także nawet niewielkich torebek, sznurków czy kawałków szkła, a także kamieni (nawet małych), metalu oraz piasku. Nie należy również wlewać gorącego tłuszczu, pozostającego na patelni po smażeniu. Zresztą względy bezpieczeństwa dotyczą nie tylko samego urządzenia, ale także jego użytkowników. Dlatego producenci zalecają, by przed rozpoczęciem eksploatacji urządzenia dokładne zapoznać się z instrukcją, a także by podłączenie do zasilania było uziemione.

INSINKERATOR LC-50

in sink erator LC-50



FRANKE TE-125

często i dla ilu osób gotujemy, bo to w znaczący sposób wpływa na ilość odpadków powstających każdego dnia.

Kluczowych będzie pięć parametrów: pojemność komory, liczba stopni rozdrabniania, moc młynka, głośność pracy oraz rodzaj włącznika. W kwestii pojemności komory znaczenie mieć będzie to, że w większej można rozdrobnić większą ilość odpadków w tym samym czasie, co wpływa na czas pozbycia się ich. W wypadku liczby stopni rozdrabniania producenci oferują urządzenia wyposażone w jeden, dwa i trzy stopnie prędkości. To kolejny ważny parametr, który przekłada się na szybkość rozdrabniania. Moc z kolei będzie świadczyła o wydajności młynka. Tak samo jak w przypadku innych urządzeń mechanicznych, im większa moc, tym młynek szybciej jest gotowy do pracy, a także dużo wydajniej radzi sobie z mielonymi resztkami. Należy pamiętać, że urządzenie to podczas pracy emituje znaczny hałas, co będzie istotnie zwłaszcza w kuchniach otwartych na inne przestrzenie. Co prawda, jego działanie jest krótkotrwałe, ale może sprawiać dyskomfort.

Ważne parametry podczas wyboru

Jak przy wielu innych urządzeniach kuchennych, tak i w wypadku młynka ważne jest to, jak



BLANCO FWD Max

Blanco oferuje 3 praktyczne pojemności

Młynki do odpadów bio FWD czynią sprzątanie po przygotowaniu posiłku jeszcze łatwiejszym, szybszym i wygodniejszym. Te rozdrabniacze do odpadów komunalnych zdecydowanie poprawiają wydajność sprzątanego 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 te potrafią zemić 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 pojemnością. Młynek Blanco FWD Lite to podstawowy model do rozdrabniania niewielkich ilości odpadów bio, przeznaczony dla małych gospodarstw domowych. Pojemność komory rozdrabniania wynosi 900 ml, a odpady 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 komorę rozdrabniania o pojemności 1200 ml, a odpady mogą być mielone na 3 różnych stopniach.



Fot. Blanco

MPM. Piekarnik MPM-63-BO-12T

Czyszczenie parowe i duża pojemność

Model MPM-63-BO-12T to urządzenie, które świetnie sprawdzi się w każdej kuchni. Oferuje użytkownikom 5 kombinacji sposobu pieczenia i skuteczne oraz komfortowe czyszczenie z wykorzystaniem pary.



Urządzenie charakteryzuje się mocą 2,3 kW i ma pojemną, bo 60-litrową, komorę, co umożliwia wygodne przygotowywanie dań w rozmaitych

naczyniach. Do dyspozycji użytkownika jest aż 5 różnych opcji pieczenia, wykorzystujących grzałkę górną i dolną, grzałkę dolną i termoobiegi, grzałkę górną i dolną oraz termoobieg, grzałkę dolną oraz czyszczenie parą. Piekarnik do zabudowy MPM-63-BO-12T jest bardzo łatwy w utrzymaniu czystości – ma łatwą w czyszczeniu wewnętrzną powłokę emaliowaną, funkcję łatwego demontażu drzwi EasyExtrakt oraz funkcję czyszczenia piekarnika przy pomocy pary – SteamClean. Dzięki szklanym drzwiom z warstwą odbijającą, czyli tzw. zimnym drzwiom, jak również zewnętrznyemu wentylatorowi chłodzącemu obudowę zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkownika. Ponadto piekarnik wyposażony został w praktyczne i poprawiające komfort obsługi lampki sygnalizacyjne oraz energooszczędne oświetlenie wewnętrzne, pozwalające na bieżącą kontrolę procesu pieczenia potraw. W stan-

dardowym wyposażeniu znajdują się chromowane prowadnice drabinkowe, siatka chromowana oraz jedna duża blacha. Front piekarnika utrzymany jest w kolorystyce klasycznej czerni, co sprawia, że urządzenie będzie doskonale wpisywało się w przestrzenie kuchenne utrzymane zarówno w trendach klasycznych, jak i nowoczesnych, a nawet loftowych.



dardowym wyposażeniu znajdują się chromowane prowadnice drabinkowe, siatka chromowana oraz jedna duża blacha. Front piekarnika utrzymany jest w kolorystyce klasycznej czerni, co sprawia, że urządzenie będzie doskonale wpisywało się w przestrzenie kuchenne utrzymane zarówno w trendach klasycznych, jak i nowoczesnych, a nawet loftowych.

SIEMENS. Lodówka do zabudowy KI86NVFEO

Duża pojemność w praktycznej zabudowie

Najnowszy model chłodziarkozamrażarki do zabudowy marki Siemens wyróżniają dużą pojemność do przechowywania produktów, innowacyjny system, który utrzymuje stałą temperaturę w każdym zakamarku komory chłodzenia, a także system hyperFresh, który dłużej utrzymuje świeżość żywności. Do tego urządzenie oferuje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi oraz specjalne strefy lokowania produktów spożywczych.

Chłodziarkozamrażarka z dolnym zamrażalnikiem do zabudowy KI86NVFEO marki Siemens wyposażona jest w nowoczesny system autoAirFlow, który dba o odpowiednią temperaturę wewnątrz komory chłodzenia. Nierównomierne chłodzenie w lodówce może znacząco wpłynąć na smak i trwałość produktów. Również wilgotność i temperatura są równomiernie rozłożone w całym obszarze chłodzenia, co pomaga dłużej zachować smak i świeżość produktów, które są przechowywane we wnętrzu urządzenia. Komfortowe przechowywanie produktów zapewniają wewnętrzne półki oraz pojemniki, a także balkoniki na drzwiach. Przechowywanie warzyw i owoców jeszcze nigdy nie było tak proste jak w chłodziarkozamrażarce do zabudowy KI86NVFEO. Podobnie jak w innych modelach tego producenta lodówka wyposażona jest w pojemnik hyperFresh, który oferuje mnóstwo przestrzeni do przechowywania świeżej żywności, takiej

jak owoce i warzywa. Wnętrze komory chłodzenia jest bardzo dobrze widoczne dzięki zastosowaniu diod LED. Taka koncepcja oświetlenia zapewnia równomierne rozłożenie światła. Trwałe, energooszczędne diody LED automatycznie oświetlają wnętrze białym światłem oraz zapewniają komfortowe jasne, jednolite i nieoślepiające oświetlenie wnętrza. Model KI86NVFEO marki Siemens wyposażony jest ponadto w praktyczną funkcję superchłodzenia, która aktywowana, np. przed zrobieniem zakupów, obniży temperaturę na krótki czas, żeby świeże produkty mogły być przechowywane w odpowiednich warunkach. Temperaturę można obniżyć, naciskając odpowiedni przycisk (maksymalnie do 2 °C). Aby zapobiec nadmiernemu zużyciu energii, funkcja wyłącza się automatycznie po upływie około 6 godzin. Funkcjonalność lodówki dopełnia alarm otwartych drzwi. Całkowita pojemność urządzenia wynosi 260 l.



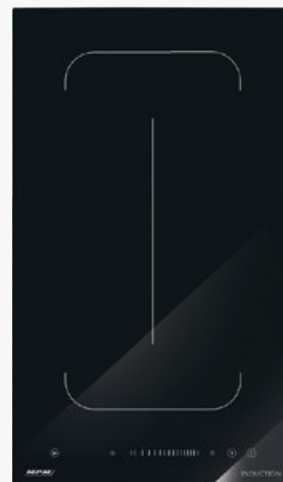
MPM



Szukasz nowoczesnych rozwiązań dla swojej kuchni?

Poznaj funkcjonalną, wydajną i stylową
płytkę indukcyjną MPM-30 IM-09.

**Wyjątkowe wymiary - tylko 30 cm szerokości - sprawdzą się
w małej kuchni, aneksie lub w domku letniskowym.**



MPM-30 IM-09

www.mpm.pl

KOMORA MARIS Z FRAGRANITU+ POJEMNA, TRWAŁA, HIGIENICZNA

SPEKATAKULARNIE DUŻA



franke.pl

Komory Franke Maris wykonane z FrAGRANITU+ 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 FrAGRANITU+ są niezwykle trwałe, a technologia Sanitized® z dodatkiem jonów srebra ogranicza rozwój bakterii i drobnoustrojów. Odkryj pełen asortyment na stronie www.franke.pl

FRANKE