

INFOPRODUKT

AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 1/2023 styczeń

ISSN 2719-7271 Cena: 4,49 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

Amica
for living

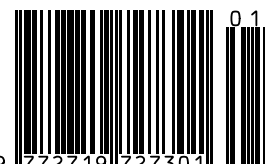


Temat numeru!

Płyty indukcyjne

Piekarniki klasyczne

Filtry kranowe, systemy filtracji



Franke Home Solutions
z nową kampanią
reklamową

Miele Experience
Center w Gdyni
już otwarty

Kongres Serwisów
AGD po raz
dziewiąty

Nowość Amica,
kuchenka mikrofalowa
AMMB34E2GB

SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Amica

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

APPLiA Polska

Dziewiąta edycja Kongresu Serwisów AGD w Polsce.

Franke Home Solutions

Nowa kampania reklamowa pod hasłem „Twój dom jest Twoją sceną”

Miele Experience Center

Do sieci salonów Miele w Polsce dołącza Miele Experience Center w Gdyni.

Płyty indukcyjne

4 Gotowanie na tym sprzęcie jest bezpieczne, intuicyjne, a także energooszczędne. 12

Piekarniki klasyczne

6 Sprzęty do zabudowy meblowej, wyposażone w najnowocześniejsze funkcje wspomagające pieczenie potraw. 22

Filtry kranowe, systemy filtracji

8 Poprawiają smak wody, usuwają z niej niepożądane substancje, a także eliminują osadzanie się „kamienia” na naczyniach. 28

Okapy sufitowe

Oczyszczą powietrze, oświetlą pomieszczenie i idealnie uzupełnią przestrzeń kuchenną, w której usytuowana jest wyspa.

Piekarniki parowe

Gotowanie na parze jest jedną z najstarszych metod przyrządzania potraw. Dziś na parze gotować możemy w nowoczesnych piekarnikach parowych.

Systemy organizacji kuchni

Odpowiednio dobrany sprzęt i akcesoria to gotowy przepis na perfekcyjnie zorganizowaną kuchnię.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



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

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

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

Wydawca:
InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Modlińska 199A/31, 03-122 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, styczeń 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 1, styczeń 2023

Niniejsza publikacja jest zastrzeżona patentowo i w całości chroniona prawem autorskim. Wszelkie komercyjne przytaczanie całości bądź wybranych fragmentów opracowania wymaga zgody Wydawcy. Materiały InfoMarket Sp. z o.o. zabezpieczone zostały specjalnym kodem. W przypadku naruszenia dóbr intelektualnych bądź materialnych InfoMarket Sp. z o.o., poniesione straty będą egzekwowane prawnie.

Amica
for living



Pora na parę

Piekarniki parowe Amica to wyśmienite dania na każdą porę dnia.

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

Dzięki gotowym programom parowym efekt jest zawsze perfekcyjny!



**Piekarnik parowy
FullSteam**

Polska
marka
AGD

amica.pl

Grupa Amica

Wyróżnienie „EkoSymbol” 2022

Grupa Amica otrzymała wyróżnienie „EkoSymbol”, przyznawane przez redakcje „Monitora Rynkowego” oraz „Monitora Biznesu”. Kapituła doceniła inwestycje grupy związane z zaangażowaniem w kwestie zrównoważonego rozwoju, odpowiedzialności społecznej oraz ekologii. W imieniu firmy nagrodę odebrał Robert Stobiński – członek zarządu ds. cyfryzacji, logistyki i zarządzania towarami.

„Nagroda dla tych, którzy zmieniają świat na lepsze” – to myśl, która każdego roku towarzyszy kapitule Programu Symbol podczas przyznawania wyróżnień laureatom. W dobie zmian klimatycznych oraz związanych z nimi wyzwań firmy i organizacje przywiązują coraz większą wagę do kwestii zrównoważonego rozwoju, redukcji emisji dwutlenku węgla oraz minimalizowania wpływu na środowisko naturalne. „EkoSymbol” przyznawany jest w uznaniu działań oraz inwestycji (zrealizowanych, jak i tych w trakcie), uwiarygadnia pracę i wysiłek na rzecz ekologicznej odpowiedzialności biznesu. Laureaci programu stanowią elitarnie grono ekspertów wyznaczających nowe standardy w wielu dziedzinach gospodarki czy nauki.



Podczas tegorocznej edycji jedną z wyróżnionych firm została grupa Amica, która sukcesywnie inwestuje w rozwiązania mające na celu ograniczenie wytwarzanego śladu węglowego. Wśród nich można wymienić m.in. budowę kogeneracji gazowej, która zwiększy efektywność energetyczną przedsiębiorstwa oraz umożliwi odzyskiwanie ok. 30 proc. zużywanego w produkcji energii.

Inne działania, które nie uszły uwadze kapituły, to budowa nowoczesnej oczyszczalni ścieków, wymiana źródeł światła w biurach i fabryce na bardziej energooszczędne, instalację fotowoltaiki czy też inwestycje w zaawansowane technologie produkcyjne.

– To dla nas duży zaszczyt, że możemy znaleźć się w tak znakomitym gronie organizacji, które podejmują działania w zakresie troski o naszą planetę. Jako wiodący producent sprzętu AGD, który jest obecny w 70 krajach na całym świecie, chcemy być przykładem wdrażania najnowszych rozwiązań i inwestycji na rzecz lepszej przyszłości planety. Przed nami jeszcze długa droga i wiele pracy, którą musimy wykonać, ale takie wyróżnienia pokazują, że obraliśmy właściwy kierunek i zachęcają nas do dalszego rozwoju – powiedział Robert Stobiński, członek zarządu Grupy Amica ds. cyfryzacji, logistyki i zarządzania towarami, który odebrał w imieniu firmy nagrodę.

Podczas uroczystej gali w zabytkowych wnętrzach hotelu Monopol w Katowicach kapituła nagrodziła 60 laureatów z różnych branż, z czego większość stanowiły podmioty gospodarcze oraz instytucje ze świata nauki.

Patronat honorowy nad wydarzeniem objęły Narodowe Centrum Badań i Rozwoju, Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości, Urząd Patentowy RP, Polska Izba Ekologii, Narodowy Instytut Samorządu Terytorialnego, Konferencja Rektorów Akademickich Szkół Polskich, Górnośląsko-Zagłębiowska Metropolia, Związek Województw RP, Związek Powiatów Polskich, Związek Gmin Wiejskich Rzeczypospolitej Polskiej.

Samsung

Wspiera młodzież w wyborze ścieżki zawodowej

Z okazji Międzynarodowego Dnia Wolontariusza pracownicy firmy Samsung postanowili wesprzeć CEMS Chance – projekt społeczny skierowany do młodych ludzi w wieku 14 – 16 lat, którzy z różnych przyczyn mają utrudniony start w dorosłe życie. Podczas warsztatów w Szkole Głównej Handlowej w Warszawie wolontariusze Samsunga opowiedzieli uczestnikom programu, czym są kompetencje przyszłości, jak je rozwijać oraz w jaki sposób mogą się im one przydać w ich przyszłych zawodach.

CEMS Chance to projekt społeczny prowadzony przez CEMS Club Warsaw – klub studentów Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie. Program skierowany jest do młodzieży ze szkół średnich i ma na celu wyrównywanie szans wśród młodych ludzi oraz pomoc im w podjęciu decyzji edukacyjnych oraz zaplanowaniu ścieżki zawodowej. Aktualnie trwa XXII edycja programu, której partnerem jest firma Samsung.

Uczestnikami programu są uczniowie mający z różnych przyczyn utrudniony start w dorosłe życie. Często nie są świadomi swoich możliwości, a niekiedy sytuacja zdrowotna, finansowa lub rodzinna dodatkowo blokuje ich wiarę w siebie. Przeszkodą są również nasuwające się



wątpliwości lub brak odpowiedniego ukierunkowania i wiedzy o możliwościach, potencjalnych stanowiskach pracy czy sposobach dotarcia do nich. Aby wesprzeć uczestników tego programu, pracownicy firmy Samsung odpowiedzieli w ankiecie na przygoto-

wane przez uczniów pytania. Dotyczyły one m.in. opisu ich codziennej pracy, największych zalet, wyzwań i możliwości, jakie jej towarzyszą, oraz tego, jak wiedza z poszczególnych przedmiotów w szkole może wiązać się z zadaniami na danym stanowisku. Zebrane w ankiecie informacje stanowią treść folderu z poradami, który każdy z uczestników otrzyma na koniec programu. Następnie podczas warsztatów kompetencji w Szkole Głównej Handlowej w Warszawie kilkoro reprezentantów firmy Samsung opowiedziało, jak kompetencje przyszłości przydadzą im się w codziennej pracy. Wystąpienia skupiały się na czterech obszarach, takich jak komunikacja, kooperacja, kreatywność oraz krytyczne myślenie. Ich celem było pokazanie młodzieży możliwości rozwoju oraz zainspirowanie jej do spełniania marzeń zawodowych.

Misją CSR firmy Samsung zgodnie z hasłem „Together for Tomorrow! Enabling people” („Wspólnie dla przyszłości. Uaktywnij swój potencjał”) jest edukacja wspierająca pozytywne zmiany w społeczeństwie i umożliwiająca rozwój kompetencji przyszłych pokoleń dla wspólnej dobra planety. Skupiając się na maksymalizacji pozytywnego wpływu na otoczenie społeczne i środowiskowe, w którym funkcjonuje, Samsung podąża za wyzwaniem określonymi w celach zrównoważonego rozwoju ONZ.

Gotuj zdrowo #LikeABosch

Zostań mistrzem zdrowej kuchni korzystając z wszechstronnego piekarnika z parowarem. Funkcje **PerfectBake** i **PerfectRoast** pomogą Ci upiec znakomite ciasta i mięsa, a na parze przyrządzisz smaczne, lekkie dania pełne witamin. www.bosch-home.pl



BOSCH

Technologia bliżej nas



PerfectBake
Dba za Ciebie
o najlepszy
rezultat
pieczenia.



APPLiA Polska

9. Kongres Serwisów AGD

Z końcem 2022 r. w Łodzi odbył się 9. Kongres Serwisów AGD. W wydarzeniu wzięło udział ponad 180 osób, w tym ponad 100 największych firm serwisowych, ponad 20 firm producentów i importerów AGD oraz przedstawiciele szkół technicznych.

APPLiA Polska, związek producentów AGD, od lat organizuje te coroczne spotkania jako forum dialogu w sektorze napraw sprzętu AGD. Podczas wydarzenia podejmowane są wyzwania stojące przed firmami.

Kongres otworzył Wojciech Konecki, prezes APPLiA. Przedstawił on najnowsze dane statystyczne na temat rynku oraz przemysłu AGD. Jednym z wyzwań dotyczących sektora napraw są nieustannie zmieniające się przepisy konsumenckie. Dorota Karczewska, partner w kancelarii WKB Wierciński, Kwieciński, Baehr, wspólnie z Izabelą Szewczyk-Krzyżanowską (WKB) zaprezentowały i szczegółowo omówiły najnowszą ustawę o przepisach konsu-



menckich, która weszła w życie 1 stycznia br. Kolejnym tematem poruszonym na kongresie były dane osobowe w serwisie. Praktyczne wnioski w tym zakresie zaprezentowała Agnieszka Wier-

cinska-Kruczewska, partner w kancelarii WKB. Radosław Maj, project manager w APPLiA przedstawił narzędzia promocji zawodu technik napraw AGD, które zostały wypracowane w ramach projektu „Program doskonalenia nowoczesnego zawodu technik napraw AGD”. Poinformował o planach podpisania porozumień o realizacji projektu ćwiczeń praktycznych w trzech szkołach (wybranych spośród pięciu obecnych szkół w projekcie) w roku 2023.

Tradycją kongresów serwisów AGD są już gościnne wystąpienia Polskiego Stowarzyszenia Serwisów Urządzeń Domowych. Wspólne wyzwanie dla serwisów AGD zaprezentowali Janusz Roszczypala i Henryk Baranowski, prezes i wiceprezes PSSUD.

Na koniec spotkania temat obowiązków nieprofesjonalnego zbierającego, jakim są serwisy, podjęli Nina Leszczyńska-Dudek, ekspert w zakresie elektrorecyklingu, oraz Łukasz Chmal, dyrektor handlowy z firmy MB Recykling.

Partnerami wydarzenia byli: Grupa Amica, Beko Global, BSH, Electrolux, Hisense Group, Haier Europe, SMEG Polska oraz Whirlpool Corporation. Tradycyjnie już „InfoMarket” był partnerem medialnym wydarzenia.

BSH

Zmiany w zarządzie BSH Hausgeräte GmbH

Z dniem 1 stycznia 2023 r. dr Alexander Dony i Rudolf Klötscher dołączyli do zarządu BSH Hausgeräte GmbH. Zastąpili CMO Matthiasa Ginthuma, który zdecydował się przejść na emeryturę z dniem 31 marca 2023 r., po dziesięciu bardzo udanych latach w zarządzie.

Alexander Dony zajął stanowisko dyrektora ds. sprzedaży i marketingu odpowiedzialnego za regiony Wielkich Chin i Ameryki Północnej, marketing, w tym portfolio marek BSH, oraz działalność w zakresie produktów konsumenckich. Rudolf Klötscher objął posadę dyrektora ds. sprzedaży i obsługi, odpowiedzialnego za rynki wschodzące i Europę, a także za obsługę klienta.

Po ukończeniu studiów z zarządzania biznesem i uzyskaniu doktoratu na uniwersytecie w St. Gallen Alexander Dony w 1998 r. dołączył do Procter & Gamble (P&G) w Szwajcarii. W 2000 r. wyjechał do Singapuru, gdzie zarządzał różnymi markami z portfolio P&G, ostatecznie jako dyrektor regionu Azji. Następnie w 2010 r. objął szereg stanowisk kierowniczych w zarządzaniu marką i produktem w Chi-



nach i USA, po czym w 2019 r. dołączył do BSH w Nanjing w Chinach, żeby kierować biznesem w regionie Wielkich Chin.

Po ukończeniu studiów z zakresu zarządzania biznesem na Wyższej Szkole Ewangelickiej w Norymberdze Rudolf Klötscher rozpoczął karierę w firmie AGD Whirlpool, a następnie w 1996 r. dołączył do BSH w Traunreut w Niemczech. Zajmował się budową regionu Wschodniego Adriatyku w Ljubljanie w 2008 r. Po udanej restrukturyzacji globalnego działu produktów konsumenckich, na początku 2020 r. Rudolf Klötscher przeniósł się do Stambułu, gdzie był odpowiedzialny za budowanie nowego regionu rynków wschodzących i zarządzanie nim.

– Dr Alexander Dony i Rudolf Klötscher mają dogłębną wiedzę na temat BSH oraz tego, czego chcą zarówno nasi klienci, jak i konsumenci. Cieszymy się, że będziemy z nimi ściśle współpracować w zarządzie, i jesteśmy przekonani, że ta silna struktura doprowadzi do dalszego wzrostu. Informacje dotyczące planowania sukcesji podamy w późniejszym terminie – powiedział dr Matthias Metz, dyrektor generalny i prezes zarządu BSH.



Okap wyspowy **Monogram W**

Doskonale dopasowany do Twojej kuchni!

SHOWROOM

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

 **CIARKO**[®]
DESIGN



PROMOCJA

FRANKE

Franke Home Solutions

z kampanią reklamową pod hasłem

„Twój dom jest Twoją sceną”

Z końcem 2022 r. ruszyła nowa kampania reklamowa Franke Home Solutions – „Twój dom jest Twoją sceną”. Jest ona naturalnym następstwem i wyrazem zmian, jakie zaszły w firmie po jej niedawnym rebrandingu. Kampania realizowana jest również na innych europejskich rynkach.

W postpandemicznych czasach kuchnia stała się centralnym punktem domu, wielofunkcyjnym „centrum dowodzenia”. Kampania Franke śmiało oddaje tego ducha czasów i odpowiada współczesnemu stylowi życia. Realizowana jest w formie spotu emitowanego w kanałach cyfrowych. Ukazuje zalety gotowania w domu, gdzie każde przygotowanie posiłku może być ekscytującym przeżyciem.

Kampania „Twój dom jest Twoją sceną”

Spot „Twój dom jest Twoją sceną” zabiera widzów w codzienność dwojga młodych osób, entuzjastów doskonałej kuchni. Ukazuje ją jako dostępną dla każdego scenę serwowania dań, jako miejsce cieszenia się z kulinarnych efektów. Kampania Franke Home Solutions koncentruje się na najnowszych i najnowocześniejszych

urządzeniach kuchennych z kategorii premium. Należą do nich piekarniki, płyta indukcyjna i ekspres do zabudowy z linii Mythos. Na ekranie widzimy również Box Center, czyli zlewozmywak z przybornikiem na akcesoria, subtelną baterię Icon o wyjątkowym kształcie oraz okap T-Shelf, który pojawił się w ofercie z początkiem tego roku. Zostały one przedstawione jako sprzęty niezbędne do codziennego gotowania. Podkreślony został również ich atrakcyjny, designerski charakter.

Nowe doświadczenie gotowania dzięki systemom kuchennym Franke

Spot w atrakcyjny wizualnie sposób pokazuje, jak zaawansowane technicznie urządzenia marki Franke wspólnie tworzą uzupełniający się system kuchenny. Modele zainteresują wszystkich zwolenników spędzania czasu w domu. Dzięki nim domowa kuchnia staje się sceną kulinarnych popisów. Bo kuchnia Franke przyciąga wzrok i pomaga w wyzwoleniu autentycznego entuzjazmu. Jest miejscem, gdzie gotowanie przebiega sprawnie i przyjemnie. Kampania „Twój dom jest Twoją sceną” odzwierciedla zmiany, jakie w ostatnich latach nastąpiły w naszych domach. Wyraża filozofię marki, dla której każda zmiana jest szansą na wprowadzenie innowacji i uwolnienie kreatywności.

Kampania zgodna jest z założeniami nowej, przyjętej w tym roku, strategii marketingowej Franke Home Solutions. Jej celem jest zaprezentowanie firmy jako lidera w dziedzinie produkcji i dostarczania klientom systemów kuchennych, które w harmonijny sposób łączą



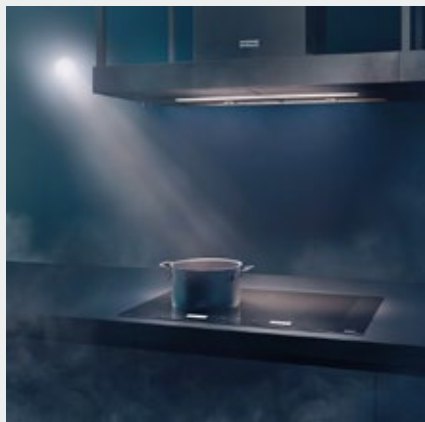
Barbara Borra,
prezes i dyrektor generalna Franke Home Solutions

Powrót do gotowania w domu unaocznili nam znaczenie kuchni. Przyjęła ona rolę prawdziwego centrum dowodzenia, w którym przeżywamy wspólne chwile z najbliższymi. Tutaj też dzielimy się z nimi wszystkimi emocjami i w ten sposób wyrażamy siebie. Kuchnia stała się sceną domowych, fascynujących „pokazów gotowania”, a Franke Home Solutions, jako innowator w branży AGD, wychodzi temu naprzeciw. Chcemy zaoferować naszym klientom rozwiązania pomagające na co dzień cieszyć się prozaicznym z pozoru przygotowywaniem posiłków.

wysokiej klasy design, funkcjonalność, doskonałą szwajcarską jakość i rozwiązania ekologiczne.

○ Franke Home Solutions

Dział Franke Home Solutions powstał w wyniku połączenia działów Franke Kitchen System i Faber Hoods & Cooking Systems. Od 2021 r. wykorzystuje on więc doświadczenie dwóch osobnych dotychczas marek, by tworzyć i proponować klientom szeroką gamę sprzętów służących całociowemu wyposażeniu kuchni. Wśród nich znajdziemy baterie kuchenne, zlewozmywaki, okapy, różnego typu płyty grzewcze, piekarniki, jak również akcesoria dodatkowe oraz systemy do zarządzania odpadami. Świadectwem designu wysokiej próby jest szereg nagród wzorniczych dla produktów marki, w tym tak prestiżowe jak „Red Dot” i „iF Design”.



KOMORA MARIS Z FRAGRANITU+ POJEMNA, TRWAŁA, HIGIENICZNA

SPEKTAKULARNIE DUŻA



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.pl

FRANKE

Miele Experience Center Gdynia

już otwarty

Do sieci salonów Miele w Polsce dołącza Miele Experience Center w Gdyni. Salon został otwarty w samym sercu miasta, w prestiżowym, mieszkalno-handlowym kompleksie Plac Unii, którego architektura nawiązuje do najlepszych tradycji gdyńskiego modernizmu. Witryny widać od strony ulicy Władysława IV – jednej z głównych ulic centrum miasta, biegnącej niedaleko morza.



Wnętrze zostało zaaranżowane zgodnie z międzynarodowym projektem, według którego powstają salony Miele na całym świecie. Dominuje grafitowa zabudowa z akcentami jasnego dębu. Część wystawiennicza płynnie łączy się z aktywną kuchnią przeznaczoną na pokazy i warsztaty kulinarne. Gospodarzami będą tu najczęściej szefowie kuchni: Marek Michalak i Krystian Szidiel. Goście salonu znajdują tu też niewielką strefę pralnictwa i ekspozycję odkurzaczy, gdzie mogą testować wszystkie urządzenia, a także strefę kawy, gdzie każdy częstowany jest filiżanką z ulubioną wersją napoju.

Doświadczanie nowoczesnych urządzeń Miele

Urządzenia Miele to najlepsza jakość i trwałość zgodna z ideą zrównoważonego rozwoju. Jako jedyny na świecie producent w branży AGD Miele testuje swoje produkty na 20 lat użytkowania, a urządzenia wszystkich kategorii zużywają minimalną ilość wody i energii. Jednym z kilku rodzajów warsztatów kulinarnych organizowanych w salonach jest Miele Less Waste Challenge – warsztaty, podczas których można nauczyć się, jak tworzyć wyjątkowe dania wykorzystując produkty w całości.

Odkrywanie smaków i kulinarne doznania

Miele zaprasza nie tylko do testowania produktów, ale również na mistrzowskie kulinaria. Ku-

linarne doświadczenia najwyższej próby nie są domeną jedynie znakomitych restauracji. Warsztaty, pokazy i spotkania w Miele Experience Centers to okazja do degustacji wymięnionych dań wybitnych szefów kuchni, a także szansa, żeby z pomocą urządzeń marki Miele rozwinąć własne talenty kulinarne. Kameralne wydarzenia organizowane w Miele Experience Centers w Warszawie, Gdańsku, Poznaniu i Katowicach mają różną formułę. „Chef’s pop-ups” to inspirujące indywidualne pokazy, podczas których szef kuchni przygotowuje dania z piekarnika, gotowane na parze, czy metodą sous-vide. W czasie wieczornych kiluosobowych warsztatów „Chef’s Kitchen Classes”, w których udział można wykupić na stronie www.miele.pl, zaproszeni goście włączają się do pracy w kuchni oraz sami poznają i testują innowacyjne urządzenia, po czym przy dobrym winie degustują przygotowane dania. Z kolei ekskluzywne spotkania Chef’s Fine Dining przeznaczone są dla klientów, którzy kupili zestawy urządzeń do zabudowy kuchennej. Szef kuchni serwuje przyrządzane na żywo autorskie menu degustacyjne, a sommelier dba o idealne połączenie poszczególnych dań z winem.

Najlepsi kucharze gotujący dla Miele

Szefowie kuchni, których można spotkać w Miele Experience Centers, to Marek Michalak, o którym

Miele



już wspomnieliśmy, gotujący najczęściej w Gdańsku i Warszawie, Przemek Błaszczyk, obecny przede wszystkim w Katowicach, Adriana Marczewski i Adam Michalski, związani z MEC Warszawa, Dawid Grucel gotujący w Krakowie czy Dominik Narloch gospodarz aktywnej kuchni w Poznaniu. Indywidualny, niepowtarzalny styl gotowania każdego z nich i sposób, w jaki wykorzystują innowacyjne rozwiązania w urządzeniach Miele, tworzą kreatywny wachlarz kulinarnych działań w aktywnych kuchniach Miele Experience Center. Miele Experience Center Gdynia jest drugim, po Gdańsku, salonem w Trójmieście i siódmym w Polsce.



Ciesz się gotowaniem
na najwyższym poziomie!

MPM-60-IM-04



Płyta indukcyjna MPM-60-IM-04 wygląda stylowo i jest energooszczędna.

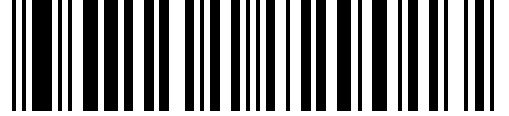
Posiada wiele doskonałych rozwiązań dla wymagających:

- **Funkcja Booster** pozwala zwiększyć moc pola grzejnego nawet o kilkadziesiąt procent, dzięki czemu znacznie skraca czas gotowania i podgrzewania potraw.
- **Strefa grzejna Flex Zone** wyróżnia się dużą otwartą powierzchnią podzieloną na dwie, co sprawia, że pomieści nawet największe naczynia.



**Energooszczędne
i atrakcyjne wzorniczo
płyty indukcyjne**

Temat numeru!



P Ł Y T Y

Amica
for living



Fot. Amica

Urządzenia tego typu działają na zasadzie indukcji magnetycznej. Ta technika jest bardzo bezpieczna, komfortowa i zapewnia dużą sprawność energetyczną. Dostępne w sprzedaży modele indukcyjne zaskakują nie tylko jakością wykonania, ale przede wszystkim funkcjonalnością i stosowanymi w nich rozwiązaniami technicznymi.

Płyty wykorzystujące indukcję to jeden z najefektywniejszych sposobów gotowania. Rozwiązania w nich stosowane sprawiają, że gotowanie jest nie tylko bezpieczne, ale przede wszystkim wygodne i intuicyjne. Ich główne zalety to krótki czas nagrzewu, aspekty ekonomiczne, błyskawiczne reagowanie na zmianę

grzewczym. Energię pola wirowego w garnku tworzą zamontowane w płycie induktory. Sama strefa grzewcza płyty indukcyjnej nagrzewa się dzięki temu tylko wtórnie – od dna garnka. Pozostała powierzchnia płyty pozostaje zawsze chłodna. Co ciekawe, częstotliwość pola magnetycznego wykorzystywanego w płycie indukcyjnej mieści się w przedziale od 20 do 50 kHz, zatem jest ona prawie sto tysięcy razy mniejsza od częstotliwości fal radiowych stosowanych w kuchenkach mikrofalowych, a co za tym idzie – całkowicie bezpieczna.



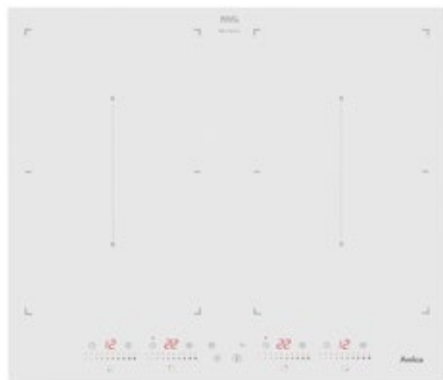
Fot. Amica



Fot. Concept

Specjalne garnki i naczynia

Podczas przygotowywania posiłków na płytach indukcyjnych naczynia odgrywają jedną z ważniejszych ról w procesie przemiany energii elektrycznej w ciepło. Dlatego więc, żeby

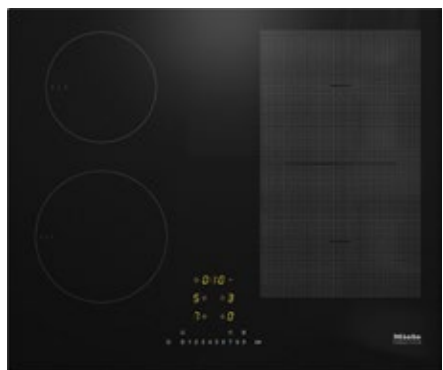


AMICA PI6144S4WSU

poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości. Atutem jest też wzornictwo, które z łatwością wpisze się zarówno w klasyczny, jak i nowoczesny styl kuchni.

Działanie tego rodzaju płyt

Działanie płyt indukcyjnych opiera się na generowaniu ciepła bezpośrednio w metalowym ferromagnetycznym dnie naczynia, a nie na polu



MIELE KM 7464 FL



BOSCH PXY875KW1E

Sharp z 8 polami na 60 cm szerokości

Urządzenie Sharpa charakteryzuje się standardowymi wymiarami, a do tego oferuje aż 8 pól grzewczych i dodatkowo wiele możliwości ich łączenia oraz zapewnia komfort gotowania dzięki zastosowaniu szeregu nowoczesnych i praktycznych funkcji dodatkowych. Producent wyposażył urządzenie w funkcję CookBridge, dzięki której garnki można ustawiać w dowolnej konfiguracji w ramach określonych stref indukcyjnych. Zatem przez proste połączenie stref użytkownik ma możliwość stworzenia bardzo rozległej strefy, odpowiedniej dla dużych garnków i patelni. Oszczędność czasu podczas podgrzewania czy gotowania zapewnia funkcja InductionBoost, która w kilka sekund pozwoli osiągnąć maksymalną temperaturę dla przygotowywanych potraw. Model KH-6I46CS00-EU wyposażony jest dodatkowo w praktyczną funkcję AutoHeat, która oferuje predefiniowane programy gotowania, podczas których automatycznie ustalana jest optymalna tempera-



tura, np. do zagotowania wody, topienia czekolady czy smażenia. Nie trzeba się również martwić, gdy odchodzi się od kuchenki i przerywa na chwilę gotowanie. Rozwiązaniem jest Stop&Go, czyli zapauzowanie wszystkich stref płyty. Funkcja zapamięta wszystkie programy dla poszczególnych stref i po ponownym naciśnięciu przycisku Stop&Go przywróci wcześniejsze ustawienia. Sterowanie płytą odbywa się za pomocą czytelnego panelu dotykowego, na którym dostępne są wszelkie możliwości programowania, w tym regulacja mocy każdego pola grzewczego aż na 9 poziomach.



Fot. Sharp



Fot. Bosch

Możliwość łączenia dwóch pól grzewczych w jedno zapewnia elastyczność użytkowania płyty indukcyjnej i umożliwia dostosowanie powierzchni grzejnej do wielkości i kształtów wykorzystywanych naczyń.

proces przygotowywania potraw przebiegał prawidłowo, należy wyposażyć się w naczynia z ferromagnetycznym dnem. Stal ferromagnetyczna charakteryzuje się grubym i ciężkim spodem, który idealnie przewodzi fale magnetyczne (żeby sprawdzić, czy garnek jest odpowiedni do płyty indukcyjnej, warto przytknąć do niego magnes – jeśli dno jest ferromagnetyczne, magnes przywrze). Co ciekawe, wielu producentów naczyń do smażenia i gotowania oferuje specjalne nakładki pod zwykłe naczynia, które umożliwiają gotowanie na płycie indukcyjnej. Każdy garnek, patelnię czy podkładkę należy sprawdzić, czy nadaje się do stosowania na określonej płycie. Kupując nowy zestaw

Hisense z płytą gotującą „smart”

Niczym w smartfonach, w których aplikacje mogą odmienić każdą codzienną czynność, płyta indukcyjna Hisense I8455C wyposażona jest w proste w konfiguracji programy, które wzbogacą kuchnię każdego miłośnika gotowania – zarówno amatora, jak i profesjonalisty. Funkcje gotowania w dużej ilości wody, duszenia, „inteligentnego” grillowania czy gotowania na wolnym ogniu ułatwiają pracę, szczególnie kiedy trzeba się pospieszyć i przygotować kilka potraw jednocześnie. Domowi cukiernicy z pewnością docenią możliwość powolnego rozpuszczania składników w temperaturze 42 °C, która pozwoli uniknąć ich przypalenia. Natomiast dla osób lubiących gotować z dużym wyprzedzeniem ciekawym rozwiązaniem jest opcja Stay-Warm, która utrzyma temperaturę przygotowanych wcześniej dań. Wszystkie te rozwiązania mogą być używane jednocześnie dzięki możliwościom programu Step Zone, czyli stref różnych temperatur. „Inteligentne” rozwiązania Hisense automatycznie wykrywają pozycję naczyń i aktywują odpowiednią strefę gotowania. Naczynia można też bez problemu przesunąć po pionowych strefach, bez utraty chociażby kilowata energii. Nawet największe brytfanny nie stanowią wyzwania dla płyty I8455C dzięki funkcji Flexible Zone, która umożliwia połączenie dwóch stref indukcyjnych. Dla tych, któ-



rzy nie chcą tracić czasu w kuchni lub potrzebują pomocy, np. przy smażeniu steków, dostępna jest także funkcja szybkiego podgrzewania. Nie trzeba się również martwić, gdy odchodzi się od kuchenki i przerywa na chwilę gotowanie. Rozwiązaniem jest Stop Go – czyli zapauzowanie wszystkich stref płyty. Funkcja zapamięta wszystkie programy dla poszczególnych stref i po ponownym naciśnięciu przycisku Stop Go przywróci wcześniejsze ustawienia.

Fot. Hisense

garnków, warto zwrócić uwagę na oznaczenia znajdujące się na garnkach indukcyjnych, żeby zakupione naczynia poprawnie działały na płycie indukcyjnej. Zwykle oznaczenia znajdują się

na zewnętrznej stronie dna garnka, a fakt, że naczynie przeznaczone jest do płyt indukcyjnych, oznaczony jest piktogramem przypominającym poziomą spiralę.



Fot. Hisense



Fot. Miele



Fot. Samsung

Indukcyjne płyty grzewcze z wbudowanym okapem to doskonałe rozwiązanie na kuchenną wyspę, nad którą mamy wówczas wolną przestrzeń na oświetlenie lub dekoracyjne elementy łączące przestrzeń kuchni z salonem.



HISENSE I6433C7

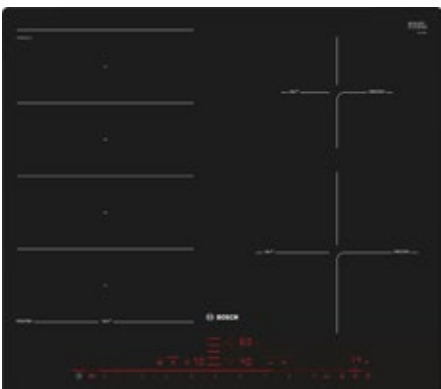
Gabaryty płyt indukcyjnych

Ważnym parametrem przy wyborze indukcyjnej płyty grzewczej są jej wymiary. Standardowe płyty mają ok. 60 cm szerokości i głębokości. Modele szersze, które często wyposażone są w pola typu flexi bridge (łączenie dwóch pól w jedno), mogą osiągnąć szerokość



GORENJE IT646ORAW

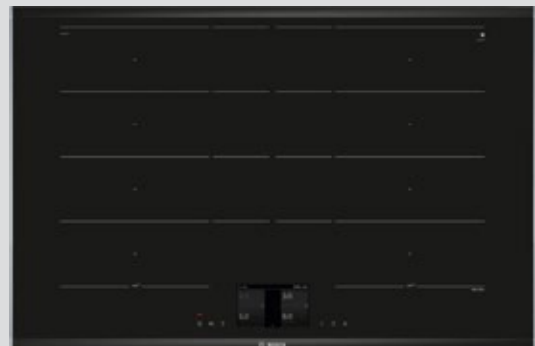
nawet 75 lub 90 cm. Ich głębokość również może się zmieniać. Zazwyczaj płyty szerokie mają mniejszą głębokość, na poziomie 50 – 60 cm (jednak nie jest to regułą). Modele typu domino mają szerokość ok. 30 lub 40 cm. Ich rozmiar pozwala na zamontowanie ich na-



BOSCH PXE601DC1E

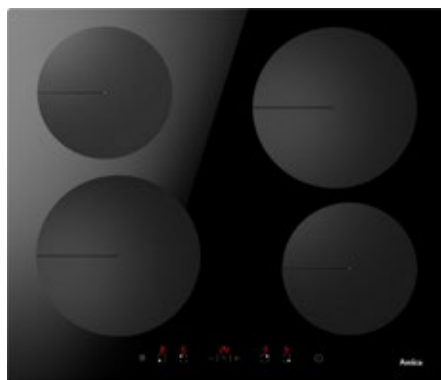
Bosch z funkcjami oszczędzającymi energię

Wiele funkcjonalnych i praktycznych modeli indukcyjnych płyt grzewczych dostępnych jest w ofercie marki Bosch. Reprezentantem tej grupy urządzeń jest płyta PXY875KV1E. Urządzenie wyposażone jest w 4 pola grzewcze oraz 2 strefy FlexInduction Plus, które dają możliwość korzystania z naczyń o dowolnym kształcie lub rozmiarze w obrębie strefy o długości 40 cm, a nawet w poprzek. Wszystkie strefy zostały wyposażone w funkcję PowerBoost, która pozwala na szybsze gotowanie na wybranym polu grzewczym dzięki znacznie zwiększonej mocy (aż do 50 proc.). Dostępna jest ponadto funkcja MoveMode, która umożliwia automatyczne ustawienie poziomów grzania i pozwala na szybkie gotowanie na przednim polu (na najwyższym, 9. poziomie grzania) i podtrzymywanie potrawy w ciepłe na tylnym polu grzewczym (po przesunięciu naczynia na pole strefa uruchamia się automatycznie na 1. poziomie grzania). Intuicyjny w obsłudze dotykowy wyświetlacz TFT pozwala w wygodny



sposób wybrać strefę gotowania i ustawić dla niej pożądaną poziom mocy. Płyta oferuje aż 17 poziomów mocy, w tym 9 poziomów podstawowych oraz 8 pośrednich.

Fot. Bosch



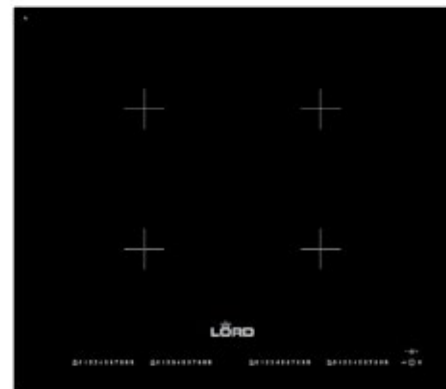
AMICA PI6540UT Studio

wet w najmniejszych kuchniach lub na większych powierzchniach, gdy łączy się ich kilka rodzajów w tak zwane płyty modułowe, tworzące funkcjonalną całość.

Parametry techniczno-użytkowe określają specyfikę płyt grzewczych i pozwalają na porównanie możliwości urządzeń i wybór najlepszego dla nas modelu. Obejmują przy tym zarówno kluczowe aspekty związane z odpowiednim przyłączem, jak i wiele atrybutów funkcjonalnych, jak choćby liczba pól grzewczych na płycie. Z tymi najważniejszymi warto więc szczególnie się zapoznać. Kluczowe będą rodzaj zasilania, wymiary, moc stref grzejnych, a także moc przyłączeniowa.

Pełnopowierzchniowe gotowanie i strefy grzewcze

„Palnikiem” płyty grzewczej jest tak zwane pole. W zależności od modelu płyty i jej gabarytów może być ona wyposażona w od dwóch do czterech, a nawet sześciu lub ośmiu pól grzewczych. Mogą być one okrągłe, kwadratowe lub prostokątne, choć to już bardziej kwestia wzornictwa niż funkcjonalności. Co więcej, dla wygody gotowania w naczyniach o rozmaitej wielkości i o różnych kształtach producenci płyt indukcyjnych wyposażyli je w możliwość elastycznego łączenia pól. W praktyce, kiedy przygotowujemy potrawę w dużym garnku, np.



LORD L-H1

typu brytfanna, który nie mieści się na standardowym polu, mamy możliwość połączyć dwa sąsiadujące pola w jedno. Taką funkcję oferuje płyty indukcyjne większości marek i modeli.



FRANKE Maris FMA 654 I F BK

Odnajdziemy je w specyfikacji pod różnymi nazwami własnymi. Płyty indukcyjne, jako jedyne spośród typów płyt grzewczych, pozwalają na pełnopowierzchniowe gotowanie. Takie płyty wówczas nie mają wyznaczonych pól grzewczych, a użytkownik może ustawić garnek gdziekolwiek na ich powierzchni. Płyta wykryje naczynie samodzielnie lub ręcznie po aktywowaniu panelu sterowania.

Blokady bezpieczeństwa

Jedną z zalet indukcji jest jej ogólne bezpieczeństwo. Warto położyć tu nacisk na słowo „ogól-

ne”, ponieważ osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca i innymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe przed zakupem i użytkowaniem płyty indukcyjnej powinny skonsultować się z jej producentem. W pozostałych przypadkach stosowanie techniki indukcyjnej nie ma żadnych ograniczeń. W płycie indukcyjnej pole grzewcze nie nagrzewa się w takim stopniu jak w płycie ceramicznej czy gazowej. Po odstawieniu naczynia pozostaje ono chłodne lub letnie, co wyklucza ryzyko poparzenia i ułatwia czyszczenie płyty nawet w trakcie pracy, np. gdy niespodziewanie wykipi na nią potrawa. Co więcej, pozostała część płyty pozosta-



ASKO HI1994G

je również chłodna, co czyni jej użytkowanie jeszcze bezpieczniejszym. Jednak nie tylko konstrukcja płyty wpływa na jej komfortowe użytkowanie. Są to również różnego rodzaju zabezpieczenia i rozwiązania, które zwiększają komfort jej codziennej obsługi. Wszelkiego rodzaju systemy i czujniki zabezpieczające sprawiają, że możemy cieszyć się dużą funkcjonalnością i wygodą. Jednymi z popularniejszych rozwiązań są



CONCEPT IDV4260WH

blokady uruchomienia, wyłącznik bezpieczeństwa czy ochrona przed przegrzaniem, a także chwilowe zatrzymanie pracy płyty.



GORENJE IS646BLG



Fot. Miele

Płyty indukcyjne mogą być wyposażone w funkcję rozpoznawania naczynia – zarówno jego obecności, jak i wielkości. Zwiększa to komfort użytkowania urządzenia, a dodatkowo pozwala efektywnie wykorzystać energię elektryczną.



Fot. Gorenje



Fot. Amica



Fot. Miele



Fot. Corenje

Wszeczhronne właściwości płyt indukcyjnych nie ograniczają się do aspektów technicznych. Ważną rolę odgrywają także w procesie projektowania kuchni, zwłaszcza tych nowoczesnych i minimalistycznych.

Nowoczesne płyty z wbudowanym wyciągiem

Od dłuższego czasu na rynku widzimy prawdziwą rewolucję – producenci łączą funkcję gotowania z funkcją wentylowania w jednym urządzeniu, w ładnej oprawie wizualnej, z przystępną dla klientów ceną. Takie modele z powodzeniem zastępować mogą widoczny tradycyjny okap kominowy, a sposób instalacji płyty, którą montuje się w blacie bez wyraźnie zarysowanych krawędzi, stwarza nowe możliwości aranżacji wnętrza. Płyta indukcyjna ze zintegrowanym wyciągiem idealnie sprawdzi się w popularnych obecnie kuchniach otwartych na salon, ale też w małych pomieszczeniach, w których brak miejsca na montaż dodatkowego urządzenia, w tym wypadku okapu. Ponadto dzięki wbudowanej w płytę wentylacji zyskujemy pełną swobodę w planowaniu kuchni. Same płyty są wyposażone w liczne rozwiązania, choćby łączenie pól, opcję booster czy automatyczne rozpoznawanie wielkości naczyń. Okap natomiast, w zależności od wersji, mo-



Fot. Franke

delu, producenta, może być aktywowany ręcznie przez podniesienie wyciągu czy też manualną jego aktywację lub automatycznie – po włączeniu samej płyty.

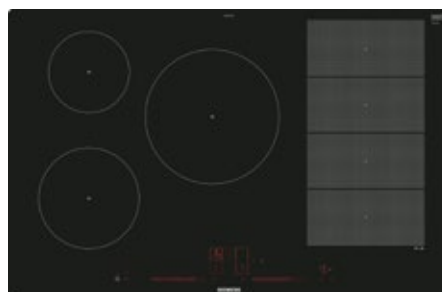


ASKO HI1655MF

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 zmie-



MIELE KM 7575 FL



SIEMENS EX801LVC1E

Sterowanie okapem jako praktyczna innowacja

Zdecydowana większość płyt grzejnych współpracujących z okapem to urządzenia indukcyjne. Taka integracja sprzętów poprawia komfort użytkowania, które nierzadko odbywa się bez naszej ingerencji. Jednym z takich udogod-



SAMSUNG NZ63J9770EK



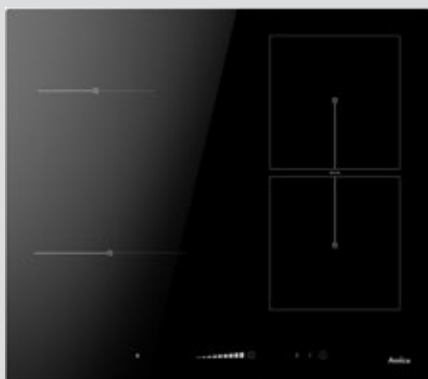
MPM MPM-60-IM-04

nić moc i tryb pracy okapu, wyłączyć oświetlenie czy włączyć inne funkcje, których w tym momencie potrzebujemy. Sterowanie urządzeniami tyl-



SAMSUNG NZ64N977BK

Amica oferuje płyty do zadań specjalnych



Nowe płyty indukcyjne 2.1 marki Amica są odpowiedzią na realne potrzeby konsumentów, którzy doceniają rozwiązania pomocne w radzeniu sobie ze stale wydłużającą się listą domowych obowiązków. Jednym z reprezentantów tej linii produktowej jest model PIE6543TSUN 2.1. Proste, minimalistyczne wzornictwo płyty nada elegancki sznyt każdej kuchni, bez względu na to, w jakim stylu została zaaranżowana. Sprzęt został wyposażony w 4 pola grzejne z funkcją PowerBooster, która zwiększa moc grzania. Dostępna jest też funkcja AutoBridge. Zapewnia ona elastyczność, czyli dostosowanie się powierzchni grzejnej do wielkości i kształtów naczyń, pozwalając na łączenie dwóch pól w jedno. W praktyce oznacza to, że możemy przygotowywać dania w większych garnkach na obu polach jednocześnie. Płyta wykrywa duże naczynie, automatycznie łączy

ko z poziomu 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.



SHARP KH-6I46CS00-EU

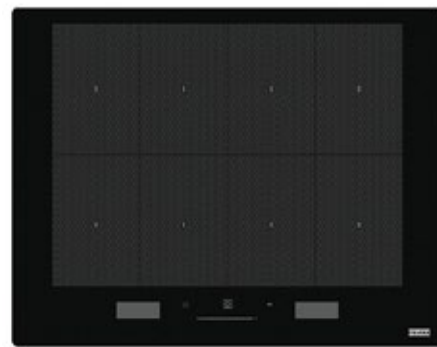
Modułowość płyt indukcyjnych

Płyty typu domino są przede wszystkim węższe od standardowych, a zatem 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 użytkownikom

pola w strefę grzania odpowiadającą wielkości garnka, a tym samym gotowanie staje się dużo szybsze i bardziej efektywne. W przeciwieństwie do większości płyt dostępnych na rynku cewki indukcyjne w urządzeniach marki Amica nie są okrągłe, a kwadratowe, co pozwala na maksymalne wykorzystanie powierzchni płyty. W modelu PIE6543TSUN 2.1. nie zabrakło także funkcji Hob&Go. Dzięki niej nie musimy martwić się o to, w którym miejscu na płycie stawiamy naczynie, ponieważ płyta automatycznie aktywuje odpowiednie pole grzejne, dostosowane do



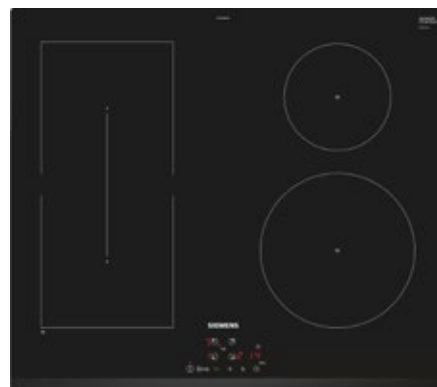
wielkości garnka. Nam pozostaje już tylko ustawić właściwą moc grzania. Urządzenie zostało wyposażone w 3 gotowe programy przydatne na co dzień: 42 °C (temperatura idealna do topienia masła czy czekolady), 70 °C (do podgrzewania zup i sosów) oraz 94 °C (do gotowania makaronu lub ryżu). Dodatkowym atutem płyty jest konstrukcja SlimHob, która daje możliwość dopasowania jej do różnych blatów i typów kuchennej zabudowy.



FRANKE Mythos FMY 658 I FP BK

kowi duże pole manewru w kwestii zestawiania poszczególnych elementów. Jest to jedyny determinant połączeń. Nie ma znaczenia, czy płyty są elektryczne, gazowe, indukcyjne, a 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 nabladowy, który będzie skutecznie usuwał opary prosto z gotujących się potraw.

Płyty modułowe to rozwiązanie, które najpierw znalazło zastosowanie w restauracjach, a następnie bardzo płynnie rozgościło się w domo-



SIEMENS EE631BP1E

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

Rewolucyjne piekarniki parowe z funkcją automatycznego mycia

Zrównoważony sposób prowadzenia domowych gospodarstw to nie tylko dobre nawyki i świadome wybory, ale też urządzenia, które wspierają użytkowników w ich trosce o środowisko. Wielofunkcyjne urządzenia Miele w kuchni oszczędzają czas i miejsce, a zastosowane w nich rozwiązania pomagają w zdrowym odżywianiu i niemarnowaniu jedzenia. Nie zapomnijmy jednak o codziennym komforcie: przełomową na rynku nowością jest funkcja automatycznego mycia.



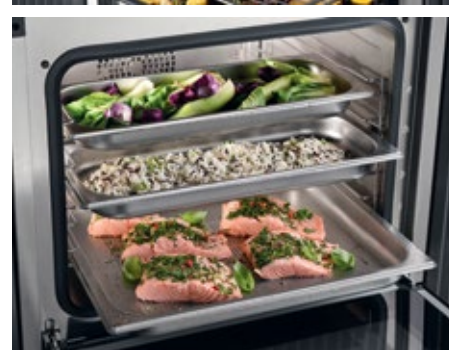
DGC, czyli piekarniki parowe Miele, łączą w sobie funkcje doskonałej jakości piekarnika z wydajnym urządzeniem do gotowania na parze, zapewniając wyjątkowo aromatyczne, pożywne i zdrowe potrawy. Dzięki zastosowaniu obu metod gotowania uzyskasz na przykład chleb chrupiący na zewnątrz, ale miękki i wilgotny w środku albo soczysty, przypieczony rostbef czy rybę.

Na polski rynek wchodzi właśnie cała gama modeli piekarników parowych różniących się wyglądem i funkcjami. W nowej generacji urządzeń znajdziesz najlepsze cechy poprzednich serii, jak szybkie nagrzewanie, krótkie programy w trybie gotowania na parze, równomierne rozprowadzanie pary, w tym system DualSteam z dwiema optymalnie rozmieszczonymi dyszami. Nowe modele DGC entry-line ze sterowaniem DirectSensor zostały wyposażone także m.in. w funkcję TasteControl, w której drzwi uchylają się same, więc potrawa nie będzie przegotowana czy nadmiernie przypieczona. Komfort używania urządzenia zapewnia w pełni automatyczna funkcja suszenia: program włącza się po

każdym gotowaniu na parze, zapobiegając korozji i przedłużając trwałość urządzenia, Nowym, przełomowym rozwiązaniem w najwyższych modelach DGC Pro jest funkcja HydroClean, dzięki której urządzenie samo czyści wewnątrz. Po wyjęciu wszystkich akcesoriów do sitka w podstawie urządzenia wlewa się specjalnie opracowany płynny środek czyszczący, który później automatycznie mieszany jest ze świeżą wodą, pompowany do góry i równomiernie rozpylany w komorze. Po zmiękczeniu i usunięciu zabrudzeń piana jest splukiwana i usuwana, a komora suszona.

CombiCooking pozwala przyrządzić znakomite potrawy, łącząc konwencjonalne tryby grzania z wilgotnością. W zależności od potrzeb można ustawić nie tylko tryb pracy urządzenia, temperaturę czy czas, ale także stopień wilgotności. Alternatywnie można też skorzystać z jednego z programów automatycznych, których liczba w wybranych modelach przekracza 200!

Funkcja Mix & Match wspiera użytkownika w planowaniu menu, proponując kombinację do trzech



różnych składników i zalecając sposób przyrządzenia dania. Dzięki temu można na przykład łączyć produkty świeże z tymi wstępnie ugotowanymi czy wykorzystywać resztki z poprzedniego dnia, unikając marnowania żywności. Potrawy przyrządzane są na blasze lub na talerzu, nie trzeba się zastanawiać nad czasem czy temperaturą gotowania, bo aplikacja Miele App zasugeruje zarówno wybór składników, jak wszystkie ustawienia.

Wszystkie modele – jak w przypadku większości urządzeń Miele – zostały przetestowane pod kątem 20 lat użytkowania.

AMICA. Kuchenka mikrofalowa AMMB34E2GB

Komfortowe otwieranie drzwi na dół

Do urządzeń do zabudowy marki Amica, czołowego producenta sprzętów gospodarstwa domowego, dołącza kuchenka mikrofalowa do zabudowy z innowacyjną obsługą w zakresie użytkowania. Model AMMB34E2GB oferuje intuicyjne i wygodne sterowanie sensorowe, komfortowe otwieranie drzwi na dół oraz aż 34 l pojemności.

Nowa kuchenka mikrofalowa marki Amica urcheka eleganckim wzornictwem i praktyczną obsługą. Jest odpowiedzią dla tych użytkowników, którzy szukają nowoczesnych rozwiązań, a przy tym zależy im na komfortowej przestrzeni kuchennej,



która będzie harmonijnie skomponowana. W tym zakresie doskonale sprawdzi się nowe urządzenie do zabudowy z drzwiami otwieranymi do dołu. Taka kuchenka mikrofalowa będzie doskonałym uzupełnieniem całej kuchennej aranżacji. Wraz z piekarnikiem stworzy idealnie komponujący się zestaw. Wygodnie, elegancko, z optymalnie wykorzystaną przestrzenią. Model AMMB34E2GB oferuje aż 34 l pojemności. Oznacza to, że we wnętrzu zmieszczą się nie tylko talerze czy niewielkie pojemniki, ale również duże i niestandardowe naczynia. Kolejnym udogodnieniem jest sensorowe sterowanie przy użyciu dotykowego slidera. W porównaniu do tradycyjnych przycisków tego rodzaju obsługa zapewnia sprawne i płynne programowanie para-



metrów urządzenia. Płaska powierzchnia panelu, pozbawiona zakamarków i szczelin, to także łatwiejsze utrzymanie urządzenia w czystości. Nowy model kuchenki mikrofalowej Amica wyposażony jest w praktyczną funkcję Combigrill, rozmrażanie czasowe i wagowe, a także 8 programów automatycznych do przygotowywania rozmaitych produktów i potraw oraz 5 poziomów mocy. Wśród dodatkowych udogodnień warto wymienić wyświetlacz LED, blokadę rodzicielską oraz dużą średnicę talerza obrotowego, wynoszącą aż 34,5 cm.

SIEMENS. Zmywarka do zabudowy SR55YS05ME

Kompaktowe wymiary i wygodne sterowanie

Nowy model kompaktowej zmywarki do zabudowy marki Siemens oferuje szereg nowoczesnych funkcji, które z jednej strony zapewniają doskonałe rezultaty zmywania, a z drugiej oszczędzają energię, wodę oraz czas. Zmywarka SR55YS05ME z widocznym panelem to jeszcze bardziej intuicyjne sterowanie i możliwość pełnej kontroli podczas trwającego programu zmywania.

Producenci zmywarek wykorzystują rozmaite rozwiązania techniczne, które mają zapewnić szybkie i skuteczne zmywanie, a do tego bezpieczne nawet dla najdelikatniejszych naczyń. Tego typu systemy stosowane są m.in. w najnowszym modelu SR55YS05ME marki Siemens. Nowa zmywarka do zabudowy marki Siemens z odkrytym panelem to kompaktowe urządzenie o szerokości 45 cm, które pomieści aż 10 kompletów naczyń w jednym cyklu. Zdalne sterowanie, powiadomienia i wybór najlepszych programów i funkcji dostępne są dzięki kompatybilności z Home Connect. Wystarczy połączyć zmywarkę w ramach lokalnej sieci internetowej z bezpłatną aplikacją dostępną na urządzenia mobilne z systemami iOS i Android. Dzięki opcji Favourite możemy zapisać ulubione kombinacje programów i funkcji dodatkowych. Zaprogramowane ustawienie można włączyć bezpośrednio na panelu sterującym zmywarki. Urządzenie wyposażone jest w 6 programów automatycznych: eco 50 °C, auto 45 – 65 °C, gamki 70 °C, przyspieszony 60 °C, brilliant-Shine 40 °C, Favourite oraz 4 funkcje dodatkowe: Home Connect - zdalny start, Połysk Ekstra, Strefa Intensywna,



varioSpeed Plus. Na szczególną uwagę zasługuje funkcja varioSpeed Plus, dzięki której możemy znacznie skrócić czas mycia naczyń. Inną praktyczną funkcją, o której warto wspomnieć, jest system koszy varioFlex Pro z niebieskimi oznaczeniami ruchomych elementów, który zapewnia wygodny załadunek zmywarki, a także zwiększa elastyczność w rozmieszczeniu naczyń. Dla jeszcze większej wygody użytkownika, nowa zmywarka Siemens została wyposażona w trzeci szufladę vario3 Pro, w której można umieścić nie tylko sztućce, ale również inne, drobne elementy zastawy stołowej. Mniejsze zużycie energii z zachowaniem identycznej skuteczności zmywania zapewnia wydajny, trwały i cichy silnik iQdrive. Dzięki niemu nawet krótkie programy mo-



gą zapewnić optymalne rezultaty zmywania. W modelu SR55YS05ME nie zabrakło także systemu aquaStop, który zapobiega wszelkiego rodzaju uszkodzeniom wywołanym przez wodę, czy to w przewodzie dopływowym, czy też z powodu wycieku wewnątrz urządzenia.



PIEKARNIKI



**Tradycyjne
piekarniki
do zabudowy**

Fot. Bosch

Piekarnik tradycyjny to taki, którego szerokość i głębokość nie przekraczają 60 cm, a do tego zwykle jest zasilany elektrycznie i wyposażony w klasyczne opcje grzania. Te urządzenia do zabudowy nie tylko już dawno wyposażane są w standardzie w rozmaite funkcje, które wspomagają procesy pieczenia czy rozmrażania, ale są przy tym energooszczędne i łatwe do utrzymania w czystości.

Modele tradycyjne, w większości zasilane energią elektryczną, do przygotowywania potraw wykorzystują odpowiednie elementy szybogrzejne, które najczęściej montowane są na górze i dole, a także z tyłu komory piekarnika, żeby

optymalnie rozprzodzać ciepło w jego wnętrzu. Urządzenia tego typu wyposażone są w rozmaite funkcje i programy, które są uruchamiane za pomocą panelu sterowania. Aktywacja odpowiedniej funkcji grzewczej sprawia, że grzałki nagrzewają się do odpowiedniej temperatury i przekazują ciepło komorze. W piekarnikach elektrycznych można wybierać spośród wielu programów, które usprawniają proces przyrządzania potraw, np. wpiekanie ciasta, pieczenie ryby czy rozmrażanie.



LORD L-B3

W zależności od modelu piekarniki tradycyjne wyposażone są w praktyczne programy automatyczne. Są to gotowe, zaprogramowane w pamięci programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych potraw czy dań – tak, żeby wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danego produktu najlepsze z możliwych. Użytkownik nie musi więc szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałkę do tego celu aktywować. W ten sam sposób z łatwością przygotowujemy ryby, mięso, a także rozmrozimy produkty spożywcze lub utrzymamy przygotowane potrawy w ciepłe. Z wykorzystaniem automatycznych programów bez trudu upieczemy pizzę, chleb, wysuszy-

Praktyczne programy automatyczne

W zależności od modelu piekarniki tradycyjne wyposażone są w praktyczne programy automatyczne. Są to gotowe, zaprogramowane w pamięci programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych potraw czy dań – tak, żeby wszystkie

parametry i rezultaty grzania były dla danego produktu najlepsze z możliwych. Użytkownik nie musi więc szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałkę do tego celu aktywować. W ten sam sposób z łatwością przygotowujemy ryby, mięso, a także rozmrozimy produkty spożywcze lub utrzymamy przygotowane potrawy w ciepłe. Z wykorzystaniem automatycznych programów bez trudu upieczemy pizzę, chleb, wysuszy-



MPM MPM-63-BOS-10B



HISENSE BSA66334PG

my grzyby, owoce, zioła, a nawet mięso. Do szczególnych możliwości zaliczyć też należy funkcję podgrzewania talerzy, filiżanek czy pasteryzację przetworów. W wypadku najbardziej zaawansowanych technicznie rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru odpowiedniejszego programu z listy nawet ponad 200 pozycji. Co więcej, listę tę możemy powiększyć, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje. Ciekawą funkcją, a raczej grupą funkcji, jest przyrządzanie kilku potraw jednocześnie w jednej komorze. Rozwiązanie to jest nie tylko praktyczne, ale można je nazwać również ekonomicznym z racji minimalizowania poboru prądu na późniejsze przygotowanie kolejnych dań. Podczas tego procesu stosowane są specjalne systemy nadmuchu i przekazywania ciepła tak, by w jednej komorze można było piec zarówno słone i bardzo aromatyczne dania mięsne lub rybne, jak i słodkie przekąski lub ciasta. Wielu producentów proponuje dodatkowo specjalne separatory w formie wymiomych płytek, które oddzielają poziomy piekarnika, żeby zapachy się nie przenikały.

Opatentowane systemy pieczenia

Producenci piekarników standardowych nie zapominają o opatentowanych i innowacyjnych systemach, które pozwalają na równomierne i efektywne pieczenie. Wiele z nich wyposażono w rozwiązania sprzyjające minimalizowaniu poboru energii elektrycznej. Producenci zatem stosują

GORENJE BOS6737E13FBG

Jedną z funkcji w zakresie bezpieczeństwa użytkownika jest tzw. chłodny front. Fronty piekarników wyposażane są nawet w poczwórną szybę, dzięki czemu zewnętrzna strona drzwi zawsze pozostaje chłodna.



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



SIEMENS IQ700 HB634GBW1

Nowoczesny i praktyczny „szybki nagrzew”

W piekarnikach standardowych może być również dostępny tzw. szybki nagrzew. Jest to bardzo praktyczna funkcja, która pozwala osiągnąć pożądaną temperaturę w zaledwie kilka minut. W niektórych piekarnikach wykorzystywane są termosony. Są one elementami, które zdecydowanie zasługują na miano pomocników kuchni. Kiedyś tradycyjne modele mierzyły temperaturę w środku mię-

sa, dziś po osiągnięciu pożądanego wartości wyłączają grzanie, informują użytkownika o zakończeniu procesu, a najbardziej inno-

wacyjne dokonują pomiaru nawet w czterech różnych miejscach potrawy i dostosowują do niej parametry pieczenia. Wiele modeli stosuje czujniki, które mierzą ilość oparów w powietrzu. Dzięki temu monitorują poziom wilgoci w komorze, co przekłada się na zapobieganie przesuszeniu potrawy.



Gorenje z zaokrągloną komorą piekarnika



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 grillują, pozwalają na poprawne przygotowanie pizzy, a także rozmrażanie.

Fot. Gorenje

Takie urządzenie oferuje marka Gorenje. Jest nim model BOS6737E13FBG. Urządzenie jest nie tylko prawdziwym pomocnikiem w kuchni podczas codziennego gotowania, ale również oferuje wiele dodatkowych możliwości w tym zakresie. Tym, co je wyróżnia, jest zaawansowany system, który sprawia, że potrawy są równomiernie pieczone dzięki lekko zaokrąglonej komorze piekarnika, która w połączeniu z odpowiednio rozmieszczonymi specjalnymi grzałkami zapewnia doskonałe i równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza. Pieczone produkty są jednocześnie chrupiące na zewnątrz i pozostają soczyste w środku. Możliwość sprawdzenia stopnia 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 mrożonek kupionych w sklepie lub innych gotowych i zamrożonych posiłków.

GAGGENAU BO420112



sorowymi funkcjami wyboru albo samym wyświetlaczem, na którym można bezpośrednio wybierać wszystkie opcje.

Nowoczesne sterowanie na odległość

Rozwiązania i funkcje stosowane w produkowanych obecnie piekarnikach pozwalają na zdalną obsługę tych urządzeń. Żeby obsłużyć niektóre modele, nie trzeba być już blisko urządzenia. Dziś możemy to robić, siedząc wygodnie przed telewizorem czy w firmowym biurze – wiele kilometrów od domowej kuchni. Podłączenie urządzenia do Internetu może pozwolić producentowi monitorować stan techniczny sprzętu



SHARP K-70V19IM2

i wykrzyć niepożądane usterekki. Nowoczesność wymusza

na producentach ciągle nadążanie za zmieniającymi się trendami i oczekiwaniami konsumentów. Producenci piekarników doskonale wpisali się w trend IoT, a więc tzw. Internet rzeczy. Dziś na rynku mamy nie tylko „smartowe” piekarniki, ale też możliwość bezprzewodowego sterowania całą siecią skomunikowanych ze smartfonem czy tabletem urządzeń RTV i AGD. Dzięki temu możemy zdalnie aktualizować domowe urządzenia oraz monitorować procesy, na których nam aktualnie zależy.

Czyszczenie i pielęgnacja komory piekarnika

Codziennie użytkowanie piekarnika wymaga dbania nie tylko o jego stan techniczny, ale także... czyste wnętrze. Jeśli nie chcemy, żeby pyszny sernik pachniał obiadem zrobionym poprzedniego dnia, musimy pamiętać o systematycznym czyszczeniu urządzenia.

Fot. Sharp

Najlepiej myć je po każdym użyciu – wtedy łatwiej będzie pozbyć się zabrudzeń, a sam sprzęt posłuży zdecydowanie dłużej. Czystość jest jednym z najważniejszych warunków sprawnego działania urządzeń. Producenci jednak ułatwiają nam dbanie o nią ciekawymi rozwiązaniami funkcjonalnymi. Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi emalia-

ASKO OP8687B

Obsługa i sterowanie na miarę XXI wieku

Wśród piekarników o standardowych gabarytach nie brakuje modeli wyposażonych w interaktywny elektroniczny panel sterowania. Poza włączeniem różnych opcji i funkcji coraz częściej odgrywa on także ważną rolę estetyczną. To właśnie dzięki niemu urządzenie zaczyna działać lub kończy swą pracę. Istotną rolę odgrywają dziś wyświetlacze LED i LCD. Jeśli więc charakteryzujemy tradycyjny piekarnik, musimy wiedzieć, że na rynku występują modele ze sterowaniem mechanicznym (manualnym), mechaniczno-elektronicznym lub w pełni elektronicznym. Pierwszy typ panelu sterowania charakteryzuje się brakiem wyświetlacza i zastosowaniem mechanicznych pokręteł, które wypierane są przez mode-

le mechaniczno-elektroniczne. Panele elektroniczne z domieszką elementów mechanicznych są nieco bardziej zaawansowane. Mechaniczne pokręta wspierane są pracą elektroniki, w tym przycisków czy wyświetlacza. Bardziej zaawansowane są modele całkowicie elektroniczne. Piekarniki takie wyposażone są w centralnie usytuowany wyświetlacz, który odgrywa najważniejszą rolę w procesie regulowania ustawień. Z jednej strony więc mamy do czynienia z modelami z wyświetlaczem i w pełni sen-



Komorę piekarnika to element, który nie-rzadko przysparza trudności w zakresie czyszczenia. Wielu producentów piekarników stosuje łatwą w czyszczeniu emalię. Nierzadko piekarniki wyposażone są też w czyszczenie pirolityczne, które przebiega w wysokiej temperaturze i ułatwia usunięcie nawet trudnych zabrudzeń.



Fot. Amica



Fot. Gorenje

PIEKARNIKI

mi lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Nie można zapomnieć także o funkcji czyszczenia pizolitycznego czy katalitycznego.

Systemy bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo użytkowania to kluczowy aspekt w przypadku sprzętu grzejnego. Urządzenia te wykorzystują

bowiem energię elektryczną i użytkowane są w domach. Tam bardzo często bywają „testowane” przez nasze pociechy. Z tych względów aspekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy do-

datkowo spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest eliminowanie możliwości porażenia prądem

czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o kulinarne efekty.

Systemy chłodzenia obudowy

Piekarniki i inne urządzenia grzewcze były niegdyś częstym źródłem poparzeń. Dziś wykorzystywane



Fot. Samsung

Oświetlenie w piekarniku jest już standardem, a nie nowoczesną funkcją dodatkową. Podświetlenie wnętrza komory piekarnika ułatwia dogłębne oglądanie przygotowywanej potrawy, dzięki czemu nie ma konieczności otwierania drzwi urządzenia w trakcie cyklu pieczenia.

rozwiązania zapewniają, przy odpowiedniej rozważce i przestrzeganiu podstawowych zasad, pełne bezpieczeństwo. Wprowadzono przy tym wiele

udogodnień wpływających na komfort obsługi. Jednym z nich są przeszklone drzwi frontowe, które z zewnątrz nie nagrzewają się powyżej określonej temperatury (np. 65 °C). Producenci stosują przeszklenie podwójne, potrójne, a nawet poczwórne. Oprócz do-

SAMSUNG
NV75A6649RS



Bosch z funkcją AutoPilot 30



trawy 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 pokręta i wyświetlacz LCD. Dzięki niemu użytkownik może łatwo ustawić pożądaną funkcję czy temperaturę pieczenia. Model 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 pizolitycznego.

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 po-

Fot. Bosch



Fot. Asko



Fot. Amica

datkowych szyb ochronnych stosuje się szyby refleksyjne, odbijające ciepło do środka. Zastosowanie takiego elementu wpływa także na efektywność pieczenia, ponieważ szyba staje się dobrym izolatorem ciepła. Oprócz stosowania dodatkowych szyb ochronnych spotyka się zaawansowane systemy chłodzenia obudowy. Zazwyczaj wyposaża się je w specjalny kanał odprowadzający ciepło i wentylatory chłodzące lub systemy grawitacyjne zasysające zimniejsze powietrze z otoczenia.



FRANKE
Maris FMA 86 H

Blokada panelu sterowania

Obecnie niemal wszystkie urządzenia wyposażane są w blokadę panelu sterowania. Dzięki temu można całkowicie go dezaktywować lub wyłączyć określone przyciski albo opcje sterowania urządzeniem. Wykorzystywana jest też blokada drzwi urządzenia – zwykle mechaniczne, ale bardzo praktyczne rozwiązanie. Specjalną zapadkę umieszcza się w górnej części drzwi, tak aby uniemożliwić otworzenie ich i dostęp do komory grzania. W modelach zaawansowanych elektronicznie stosowane są blokady automatyczne. Przydatnym rozwiązaniem są też prowadnice z funkcją Stop, która uniemożliwia wysunięcie się z nich blachy.

AMICA
ED87689BA+ X-Type OpenUp



FRANKE. Chłodziarka do wina Franke **Mythos**

Nowy produkt w linii urządzeń do zabudowy premium

Franke przedstawia winiarkę Mythos. Może ona towarzyszyć każdemu w ekscytującej podróży po bogatym świecie smaków i aromatów wina. Nowość jest uzupełnieniem linii urządzeń do zabudowy premium. Pomoże przechowywać kolekcję znakomitych trunków i zagwarantuje, że na długo zachowają swoje walory.



Winiarka Mythos ma 45 cm szerokości, co umożliwia zamontowanie jej w jednej linii obok piekarnika, mikrofalówki czy ekspresu do kawy. Nowość pomyślana jest jako uzupełnienie linii urządzeń premium szwajcarskiego producenta, obejmującej również okapy i płyty indukcyjne. Pozwala to stworzyć harmonijny pod względem funkcji i designu system kuchenny. Jest to również rozwiązanie opowiadające o potrzebach współczesnych użytkowników kuchni i ich stylu życia. Warto podkreślić, że wszystkie modele z linii Mythos cechują się doskonałymi parametrami, wyjątkową jakością i minimalistycznym wzornictwem. Dlatego świetnie wpisują się w najbardziej wyrafinowaną zabudowę kuchenną.

Winiarka Mythos oferuje szereg praktycznych funkcji. Pomieści do 24 butelek, które przechowywane są na trzech wysuwanych, wykonanych z drewna dębowego półkach. Butelki są świetnie wyeksponowane i zawsze widzimy ich etykiety. Szybkie odnalezienie wina ułatwia również najlepsze w swojej klasie oświetlenie LED. Dzięki chłodziarce Mythos w prosty sposób można zaprezentować gościom posiadaną kolekcję wina, z której będą mogli wybrać rocznik idealnie pasujący do okazji. Dodatkowo ergonomiczne otwierane na bok drzwi pomagają w łatwy sposób sięgnąć po każdą butelkę.

W czasie długiego przechowywania wina ważne są stabilna temperatura, odpowiednia wilgotność oraz ochrona przed światłem i promieniowaniem UV. Dzięki zachowaniu optymalnych warunków ten wymagający alkohol nie straci swojej jakości. Dlatego temperaturę w chłodziarce można regulować w zależności od potrzeb – od 4 °C do 18 °C, a w jej wnętrzu utrzymuje się stała temperatura, co zapewnia winu stabilne warunki i pomaga na długo zachować jego właściwości. Temperatura cały czas jest monitorowana i widoczna na wewnętrznym wyświetlaczu. Z kolei szkło z filtrem UV chroni przed światłem, którego nadmiar jest niekorzystny dla długo przechowywanego wina i źle wpływa na jego walory smakowe.



BOSCH. Piekarnik do zabudowy HBA3340B0

Automatyczny system czyszczenia

Do urządzeń do zabudowy marki Bosch, producenta sprawdzonych i cenionych sprzętów gospodarstwa domowego, dołącza piekarnik do zabudowy HBA3340B0. Najnowszą propozycją marki Bosch oferuje intuicyjne sterowanie za pomocą czytelnego wyświetlacza LED, równomierne pieczenie na trzech poziomach jednocześnie oraz automatyczny system czyszczenia.

Nowy piekarnik o szerokości 60 cm sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Urządzenie wyposażone jest w praktyczną funkcję o nazwie Termoobiegi 3D, która pozwala osiągnąć perfekcyjne rezultaty przygotowywania posiłków dzięki optymalnej dystrybucji ciepła na 3 poziomach równocześnie bez przenikania smaków. Model HBA3340B0 wyposażony jest w automatyczny system czyszczenia EcoClean Direct. Specjalna powłoka z ceramicznych mikrocząsteczek na tylnej ściance piekarnika rozbija krople tłuszczu osiadające na niej podczas pieczenia – przez cały okres eksploatacji urządzenia. Przy lekkich zabrudzeniach wystarczy umieścić w komorze około 400 ml wody i kroplę detergentu do mycia naczyń na dnie piekarnika, następnie nastawić odpowiednią funkcję grzania, temperaturę oraz czas. Ta przyjazna dla środowiska metoda czyszczenia zmniejsza resztki powstałe po pieczeniu. Wystarczy je wytrzeć ściereczką, a cały proces czyszczenia jest szybki i nieskomplikowany. Wśród innowacji i udogodnień warto



wspomnieć o systemie drabinek. Klasyczne systemy drabinek oferują tylko do trzech poziomów dla prowadnic teleskopowych. Bosch oferuje prowadnice teleskopowe



do montażu na dowolnym poziomie. Można je zamontować na wszystkich poziomach drabinki, również na poziomie grilla, dzięki czemu pieczenie jest jeszcze wygodniejsze. Prowadnica jest łatwa do wpięcia i wyjęcia. Pojemność piekarnika wynosi 71 l przy wymiarach 60 × 60 cm. Zakres temperatur, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 50 do 275 °C. Piekarnik HBA3340B0 oferuje 7 funkcji grzania: termoobiegi 3D, grzanie góra/dół, grill z obiegiem powietrza, grill o dużej powierzchni, funkcja Pizza, grzanie dolne i termoobieg łagodny.

SAMSUNG. Piekarnik NV7B6795JAK/U2

Bardziej elastyczne gotowanie

Samsung to ekspert w dziedzinie nowoczesnych rozwiązań, które poprawiają komfort życia codziennego konsumentów, a także zachwycają swoją funkcjonalnością oraz wyjątkowym designem. Teraz producent powiększa swoją ofertę o nowy model piekarnika parowego do zabudowy z funkcją Dual Cook Steam.

Tym, co wyróżnia nowy piekarnik parowy Samsung, jest system Dual Cook Steam, który pozwala na jednoczesne przygotowywanie zdrowych dań na parze i potraw w piekarniku przy użyciu różnych ustawień – trybu, czasu i temperatury – bez mieszania się zapachów. Modele z nowego portfolio marki Samsung rewolucjonizują nie tylko codzienne gotowanie, ale także dostosowują się do najbardziej nieszablonowych projektów wnętrza. Model NV7B6795JAK/U2 zapewni wyjątkowe efekty pieczenia. Pozwala na korzystanie z komory pieczenia w 8 różnych konfiguracjach, które umożliwiają przygotowanie smacznych, różnorodnych dań przy pomocy termoobiegu, grilla oraz kilku trybów parowych, w tym funkcji gotowania na parze w specjalnym naczyniu. Co więcej, producent wyposażył go również w nowe funkcje poprawiające smak przyrządzanych potraw. Jedną z nich jest Air Sous Vide, która zapewni jeszcze bardziej precyzyjne pie-



czenie produktów zapakowanych próżniowo w niskiej temperaturze przez długi czas przy zachowaniu większej ilości wartości odżywczych oraz naturalnej struktury dania i poprawę smaku potrawy. Drugą z kolei jest funkcja Air Fry, która zapewnia efekt chrupiących i soczystych dań smażonych w głębokim tłuszczu w wersji light, upieczonych za pomocą gorącego powietrza na specjalnej tacy, z dodatkiem niewielkiej ilości tłuszczu. Piekarnik NV7B6795JAK/U2 wyposażono dodatkowo w komfortowe udogodnienia, takie jak płynnie i cicho zamykające się drzwi, funkcję czyszczenia pirolitycznego, a także nowoczesny i intuicyjny w obsłudze panel z wyświetlaczem LCD. Rozwiązania zaproponowane przez markę Samsung zwiększą komfort gotowania dzięki połączeniu urządzenia z aplikacją SmartThings. Aplikacja wspomaga użytkownika w procesie przyrządzania potraw oraz rekomenduje wyjątkowe przepisy, a także umożliwia zdalne sterowanie piekarnikiem.



Fot. Franke

Filtry kranowe i domowe systemy filtracji wody

Systemy filtracji wody płynącej z kranu coraz częściej spotykane są w domach i mieszkaniach. Nierzadko decydujemy się na filtrację wody już na etapie projektowym. Niemniej nawet w przypadku pełnego wyposażenia producenci oferują szereg sprzętów i systemów, dzięki którym bez konieczności przeprowadzania głębokiego remontu będziemy mogli cieszyć się filtrowaną, a zatem czystą i wolną od zanieczyszczeń wodą.

Systemy do domowej filtracji wody czy też specjalne baterie z wbudowanym filtrem wody znajdują się w ofercie wielu producentów armatury, nie tylko kuchennej, ale również łazienkowej – do użytku domowego i komercyjnego. Woda filtrowana jest z zastosowaniem rozmaitych funkcji i opatentowanych systemów filtracji. W zależności od producenta będą nosiły inne nazwy i różniły się szczegółami konstrukcyjnymi. Co więcej, baterie kuchenne wyposażane są w różnego rodzaju funkcje i rozwiązania techniczne. Służą one nie tylko komfortowi korzystania z urządzenia, ale również zminimalizowaniu zużycia wody.

Same plusy domowej filtracji wody

Picie wody prosto z kranu to przede wszystkim oszczędność, tak pieniędzy, jak i cennych zasobów naturalnych. Stosując domowe systemy filtracji wody, która wypływa z kranu, czy to w postaci dzbanka, czy rozwiązania, do którego wymagany jest montaż dodatkowych urządzeń, przede wszystkim ograniczamy kupowanie wody butelkowanej, niezależnie od tego, czy działamy ekologicznie i kupujemy wodę w szklanych butelkach, czy plastikowych, kiedy jest to po prostu łatwiejsze. Woda mineralna czy też mineralizowana jest gotowa do spo-



BLANCO
Fontas II

życia bez żadnej obróbki, niemniej ta wygoda wymaga od użytkownika poniesienia znacznych kosztów. Koszt zakupu wody w butelce nie kończy się wraz z uiszczeniem opłaty w sklepowej kasie. Plastik wykorzystywany do jej transportowania ma ogromny wpływ na zanieczyszczenie środowiska naturalnego. Jest trudno przetwarzalnym materiałem, a jego produkcja i wykorzystanie do pakowania rozmaitych produktów, nie tylko spożywczych, osiągnęło niewyobrażalną skalę. Poziom zanieczyszczenia środowiska naturalnego plastikiem już dawno przekroczył wskaźnik, którego żadna firma recyklingowa nie jest w stanie zniwelować. Rezygnacja ostatecznego użytkownika z zakupu wody w plastikowej butelce to najlepszy sposób na skuteczną walkę z tym zjawiskiem.

Domowe sposoby filtracji wody

Filtrowanie wody znane jest człowiekowi od zarania dziejów. Pierwotni ludzie, aby pozbyć się widocznych zanieczyszczeń, cedzili wodę przez mech, korę drzew, a także zioła. Do zanieczyszczeń, które nie były wi-

doczne, stosowano filtrację przez gotowanie. Taki zabieg powodował, że większość wirusów, bakterii i drobnoustrojów ginęła w zetknięciu z wysoką temperaturą. Jakie rozwiązania stosowane są obecnie? Sposobów domowej filtracji wody jest przynajmniej kilka – od prostych dzbanków, w których montowany jest wymienny filtr, po rozbudowane systemy, które montujemy tam, gdzie w domach i mieszkaniach wypływa woda do spożycia. Niezależnie od zastosowanej metody główną rolę w każdej z nich odgrywa specjalny filtr, dzięki któremu woda jest czysta, bez widocznych i niewidocznych zanieczyszczeń, a jej smak i zapach nie zmieniają ostatecznego smaku i zapachu przygotowywanych z jej udziałem i na jej bazie potraw. Co więcej, filtrowana woda nie powoduje osadzania się tak zwanego kamienia. Trudny do usunięcia z garnków czy zlewozmywaka osad kamienny staje się odległym wspomnieniem, co dodatkowo zapewnia zdrowie i oszczędza czas, który mielibyśmy przeznaczyć np. na szorowanie zakamienionych powierzchni.



FRANKE
Vital S

Co warto wiedzieć o filtrach wody?

Zanim zdecydujemy się na rozwiązanie w zakresie domowej filtracji wody, warto przeanalizować nasze (a także pozostałych do-

Wyciągana wylewka w bateriach sztorcowych stanowi ich przedłużenie i sprawia, że można napełniać garnki stojące na kuchence obok czy wiadra i miski niemieszczące się w zlewie kuchennym.



Fot. Blanco

mowników) potrzeby w tej materii. Zależnie od przyzwyczajęń i codziennego obchodzenia się z wodą najpierw warto sprawdzić, jakie metody filtrowania wody pitnej oferują producenci, ile takie rozwiązania kosztują, a na koniec wybrać filtr i cieszyć się czystą wodą pitną prosto z kranu każdego dnia bez wychodzenia z domu. Przede wszystkim filtry w „domowych oczyszczalniach wody” różnią się budową, wielkością oraz wydajnością. Różnice odnajdziemy też w skuteczności usuwania różnego rodzaju i pochodzenia zanieczyszczeń. Wybór filtra powinien odzwierciedlać potrzeby gospodarstwa domowego. Dotyczy to przede wszystkim jakości i twardości wody, którą mamy w kranie przed domowym filtrowaniem. Koszt rozwiązania zależy będzie głównie od wydajności systemu filtracji, który należy dobrać do średniego zużycia wody w mieszkaniu czy domu. Równie ważnym parametrem poprzedzającym decyzję o konkretnym rozwiązaniu będzie informacja o tym, czy korzystamy z miejskiej lub gminnej sieci wodociągowej, czy mamy własną studnię.



Fot. Franke



Fot. Franke

System filtracji montowany na kran

To jeden z najprostszych i najmniej wymagających systemów filtracji, który do prawidłowego działania wymaga montażu. Taki filtr montowany jest zwykle na wylewce baterii w miejscu perlatora, czyli elementu, przez który wypływa woda z wylewki. W zasadzie nie ma większych przeszkód, żeby zamontować taki system filtracji na jakiegokolwiek baterii, czy to kuchennej, czy znajdującej się w innym miejscu w domu czy mieszkaniu. Jego zaletą jest to, że umożliwi filtrację bardzo dużej ilości wody, która dostępna jest po wykonaniu jednego ruchu ręki. Użytkownik może również wybrać, czy chce użyć wody filtrowanej, czy niefiltrowanej. Warto mieć na uwadze, że taki filtr wymaga okresowej wymiany zalecanej przez producenta. To bardzo prosta czynność i nie wymaga od użytkownika znajomości systemów hydraulicznych ani specjalistycznej wiedzy z tego zakresu. Wymiana filtra powinna nastąpić po przepłynięciu przez niego określonej ilości wody, mierzonej w litrach lub centymetrach sześciennych. W wielu



FRANKE Vital Semi-Pro

wypadkach wygodną opcją jest instalacja dodatkowego urządzenia, jakim jest przepływomierz, który odlicza ilość przepuszczonej przez filtr wody i informuje użytkownika o osiągnięciu wymaganej liczby do wymiany filtra na kranie.

Filtr do wody montowany pod zlewozmywakiem

Filtry montowane pod zlewozmywakami określane są nazwą „podzlewozmywakowe”. Ich nazwa wzięła się stąd, że zwykle montowane są w szafce kuchennej, w której zamontowany jest zlewozmywak. To dlatego, że tego typu filtr montuje się przez jego bezpośrednie podłączenie do przyłącza zimnej wody wodociągowej. Instalacja takiego systemu filtracji nie jest trudna, niemniej jeśli nie mamy zbyt dużego doświadczenia w tym zakresie, warto tę czyn-

FRANKE Neptune Style Clear Water

ność powierzyć wykwalifikowanym fachowcom. Tego rodzaju filtr jest o wiele wydajniejszy niż wcześniej wspomniany filtr montowany na kran. To również sprawia, że jest od niego bardziej kosztowny. Różne rodzaje filtrów podzlewozmywakowych z powodzeniem eliminują wszelkie zanieczyszczenia znajdujące się w wodzie, a także usuwają z niej nieprzyjemny zapach, który może powstawać przy transportowaniu wody przez rury wodociągowe. Cechą szczególną tego rodza-



Franke oferuje innowacyjne „kapsułki”

Baterię Vital cechuje klasyczny kształt, a tym samym ponadczasowe wzornictwo, wzbogacone o innowacyjne rozwiązanie do filtrowania wody w minimalistycznej wersji na kapsułki. Urządzenie i filtr kapsułkowy można podłączyć bezpośrednio do instalacji wodno-kanalizacyjnej. Dzięki takiemu „tandemowi” w kuchni nie ma potrzeby montowania dodatkowych urządzeń ani filtrów. Bateria Vital ma możliwość obrotu wylewki w zakresie 360°. Filtr wykorzystywany w tym modelu usuwa z wody 99,9 proc. bakterii i wirusów oraz mikrocząsteczki plastiku. Woda jest pozbawiona osadów i rdzy oraz zyskuje doskonały smak. Vital eliminuje potrzebę kupowania wody butelkowanej, przez co znacząco przyczynia się do ochrony środowiska. Jeden filtr pozwala na przefiltrowanie ok. 500 l wody. Jego zużycie sygnalizowane jest za pomocą kontrolki diodowej. Wymagane jest zatem zasilanie baterijne. Jedną baterię wykorzystywaną przez to urządzenie powinna wystarczyć przynajmniej na 3 miesiące użytkowania. Bateria Vital wraz filtrem dostępna jest w dwóch modnych wersjach wykończenia: klasycznym chromowanym i nowoczesnym kolorze, który



producent określa jako „gun metal”. Franke Vital to propozycja dla osób ceniących sobie wygodę i troszczących się o środowisko przez ograniczenie zakupu wody w plastikowych opakowaniach.

Fot. Franke

F I L T R Y

FRANKE Atlas Clear Water

ju filtracji jest to, że do filtrów podzwozmywakowych najczęściej dołączona jest oddzielna wylewka.

Bateria kuchenna z filtrem

Takie rozwiązanie jest niejako połączeniem filtra montowanego na kran oraz filtra podzwozmywakowego. Ta swego rodzaju hybryda stała się bardzo popularna z uwagi na łatwy montaż, dużą dostępność produktów, a także wszechstronność w zakresie użytkowania. Zwłaszcza ostatni parametr jest bardzo ciekawy, ponieważ bateria z filtrem wody, w zależności od modelu, nie tylko poprawia smak, zapach oraz jakość wody wypływającej z kranu w domu czy mieszkaniu, ale dodatkowo może ją mineralizować lub uzdatniać. To za sprawą dodatkowych filtrów, jakie mogą zostać zastosowane, gdy w miejsce klasycznego filtra węglowego montowany jest filtr mineralizujący lub magnezowy. Jakość wody uzyskanej przy tego rodzaju filtracji można porównać do wody mineralnej dostępnej w sklepie, czyli takiej, która dodatkowo dostarcza cennych minerałów i pierwiastków. To najbardziej kosztowne ze wspomnianych rozwiązań domowej filtracji wody, niemniej należy to traktować jako inwestycję, która bardzo szybko się zwróci.

Woda z kranu nie zawsze jest zdatna do picia

Warto mieć na uwadze, że woda, która wypływa z wodociągów, poddawana jest uzdatnianiu. Dzieje się to, zanim trafi do rur instalacji wodnej, a następnie do kranu w domu czy mieszkaniu. Wypływając z wodociągów, jest czysta i nadaje się do picia. To od jakości sieci wodociągowej zależy, co ostatecznie wypłynie z kranu, ponieważ w trakcie „transportu” przez rury woda niejako zbiera i zabiera ze sobą rozmaite zanieczyszczenia, które znajdują się we-



Fot. Blanco



Fot. Blanco

Franke Clear Water System

Kompaktowy system Franke to nie tylko filtrowanie wody, ale również jej odkamienianie. Oznacza to czystą, przefiltrowaną i zdrową wodę prosto z kranu. Franke Clear Water składa się z wymiennego filtra, specjalnej baterii oraz elektronicznego zegara, który przypomina o wymianie filtra na nowy. Rozwiązanie to stworzone zostało z myślą o dużych rodzinach, dlatego jego wydajność obliczona jest na 8000 l. Filtr montowany jest w szafce pod zlewozmywakiem, gdzie nie zajmuje wiele miejsca, zatem nie ogranicza przestrzeni potrzebnej na przykład do umieszczenia sortowników na śmieci. Filtr usuwa chlor, toksyczne metale ciężkie, związki organiczne, jak pestycydy, i redukuje rozwój bakterii. Woda z systemu Clear Water jest smaczna i pozbawiona zapachów, które mogą pochodzić z instalacji wodociągowej. Ważną zaletą systemu jest zmiękczenie wody, za co odpowiada wkład jonowymienny redukujący zawartość związków wapnia i magnezu. Dzięki temu eliminuje problemy z osadzaniem się tzw. kamienia. Umiejscowiony w szafce zlewozmywakowej filtr podłączony jest do specjalnej dwufunkcyjnej baterii. Do wyboru Franke oferuje modele z serii Neptune, Eos



i Atlas, które w nazwie mają oznaczenie Clear Water. Każda z nich obsługuje zimną, gorącą i przefiltrowaną wodę. Ich styl jest prosty i nowoczesny, zatem bez problemu można dopasować je do każdej kuchni, tym bardziej że do wyboru są najpopularniejsze i uniwersalne wykończenia, jak stal, chrom oraz kolory granitu.

Fot. Franke

wnętrz rur. Również metody uzdatniania mogą zmieniać smak wody, a także jej zapach i nawet wygląd. Pod pojęciem „uzdatnianie wody z wodociągu” najczęściej kryje się po prostu jej chlorowanie.

Smak, zapach i kolor wody z kranu

Wiele osób z założenia nie spożywa wody z kranu w postaci nieprzetworzonej. Chodzi przynajmniej o jej gotowanie, nie mówimy jeszcze o jej filtrowaniu czy uzdatnianiu. Używamy wody do przygotowywania posiłków takich jak zupy, sosy, gotowania makaronu, ryżu czy warzyw, mięsa i ryb przygotowywanych na parze. Do tego jest nieodłącznym elementem każdej filiżanki kawy czy kubka herbaty. Pomimo zapewnień służb dostarczających wodę do mieszkań, że jest ona zdatna do spożycia, wahamy się, czy pić ją bez jakiegokolwiek obróbki, czy to termicznej czy innej. W wielu regionach świata, również w Polsce, smak wody po-



BLANCO
Sora

zostawia wiele do życzenia, a wręcz w wielu sytuacjach jest nieakceptowalny. Wtedy z pomocą przychodzi zakup w pobliskim marketcie i kupowanie wody butelkowanej. Taki zabieg, choć wydawałoby się, że zdrowszy dla organizmu, obciąża nie tylko kręgosłup i portfel, ale również ma ogromny wpływ na środowisko naturalne. Nie tylko lekarz czy dietetyk powie, że picie wody jest konieczne dla zdrowia i funkcjonowania organizmu. Im większe ilości wody pijamy, tym dla nas lepiej. Co w takim wypadku zrobić? Jakie zastosować wyjście? Jednym z rozwiązań może być domowa filtracja wody. Sposobów jest przynajmniej kilka, a producenci, tak armatury kuchennej, jak i systemów filtracji wody, z roku na rok wprowadzają nowe, skuteczne rozwiązania, żeby zaspokoić potrzeby użytkowników w tym zakresie.

Jak sprawdzić jakość wody w kranie?

Jakość wody, która wypływa z kranu, jest jednym z ważnych czynników, który należy wziąć pod uwagę, wybierając system filtracji wody do gospodarstwa domowego. Od tego zależeć będzie wybór konkretnego rozwiązania, a potem jego instalacja. Żeby sprawdzić jakość wody, należy wykonać specjalne badanie. Jego koszt uzależniony jest od indywidualnego cennika poszczególnych stacji sanitarno-epidemiologicznych. W większości badanie to nie jest darmowe ani refundowane i należy je wykonać na własną rękę oraz za nie zapłacić. Innym sposobem zbadania wody jest przekierowanie tego działania na firmę czy też jej pracowników, którzy będą zajmowali się instalacją filtra. Wtedy to oferent, w ramach przygotowania rozwiązania spełniającego nasze potrzeby w zakresie filtracji wody, będzie odpowiedzialny za jej badanie i dobranie takiego modelu filtracji, które spełni potrzeby i będzie odpowiadał wymaganiom domowników.

Wiele modeli baterii bez filtra wyposażonych jest w specjalny system, do którego można podłączyć zewnętrzny system filtracji bez konieczności przeprowadzania skomplikowanych czynności montażowych.



Fot. Franke

PARTNER dla wprowadzających

01 ROZSZERZONA ODPOWIEDZIALNOŚĆ PRODUCENTA - 3 BRANŻE

Wykonujemy kompleksowo
obowiązki wprowadzających:

- Sprzęt elektryczny i elektroniczny
- Baterie i akumulatory
- Opakowania

03 ODBIORY I SIĘĆ ZBIERANIA

Współpracujemy z:

- Nieprofesjonalnymi zbierającymi: sieciami handlowymi, serwisami, sklepami
- Wytwórcami odpadów
- Zbierającymi i przetwarzającymi

Oferujemy:

- Czerwone kontenery
- E-box
- Duże kontenery

02 DORADZTWO ŚRODOWISKOWE

- Audyt środowiskowy
- Audyt gospodarki odpadami
- Pozwolenia środowiskowe
- Pozwolenia odpadowe
- Prowadzenie ewidencji
- Raportowanie środowiskowe
- Szkolenia

04 PUBLICZNE KAMPANIE EDUKACYJNE

- Konkurs dla placówek oświatowych „Elektrośmieci oddajesz - nagrody dostajesz”:

<https://konkurs.enviropol.pl>

- Portal edukacyjny Love Recykling:

www.loverecykling.pl

- Portal zbiórkowy Elektrosegregacja:

www.elektrosegregacja.pl

- Biuletyn informacyjny:

www.asekol.pl/biuletyny-informacyjne

Skontaktuj się

 +48 882 067 884  kontakt@asekol.pl



SIEMENS

Stwórz świetny klimat w swojej kuchni.

Odkryj **inductionAir Plus**, nowatorską płytę łączącą funkcję grzania indukcyjnego z wydajną wentylacją. Zintegrowany wyciąg zapewni nie tylko świeże powietrze w Twojej otwartej kuchni, ale też maksymalną swobodę – zarówno przy aranżacji przestrzeni, jak i podczas użytkowania urządzenia. siemens-home.bsh-group.com/pl/

The future moving in.

Siemens Home Appliances

