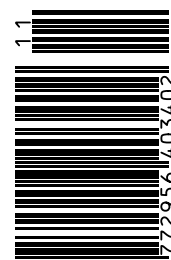


**POBIERZ
NUMER!****SAMSUNG****Temat numeru!****Piekarniki wielostrefowe i z mikrofalą****Zamrażarki wolnostojące i do zabudowy****Pralki ładowane od góry, pralkowirówki i wirówki**

9 1772956 1403402

Grupa Amica
ze strategią 2024 – 2030+
„Back to Profitability”**Miele Brand Days**
– zachwycające
doświadczenie marki**Bosch przedstawia**
„Serwis producenta
#LikeABosch”**Pyramis.**
Piekarnik parowy
PO78104010EBLM



Fot. Samsung

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Bosch przedstawia

„Serwis producenta #LikeABosch”.

Grupa Amica

Długoterminowa strategia 2024 – 2030+ „Back to Profitability”.

Miele Brand Days

Zachwycające doświadczenie marki w strefach gotowania czystości.

Piekarniki wielostrefowe i z mikrofalą

4 Funkcjonalne, wielozadaniowe i praktyczne, a przy tym oszczędzające cenną przestrzeń w kuchni. 30

Zamrażarki wolnostojące i do zabudowy

12 Głębokie mrożenie żywności to coraz częściej wybierany sposób na niemarnowanie żywności. 40

Pralki ładowane od góry, pralkowirówki i wirówki

14 Kompaktowy, wielozadaniowy i prosty w obsłudze sprzęt, który jest wciąż udoskonalany przez producentów. 48

Okapy przyściennego typu i wyspowe

Wyróżnia je niebanalne wzornictwo i najnowocześniejsze systemy i funkcje, a także dodatkowe moduły, których efektem jest doskonale oczyszczone powietrze w kuchni.

Płyty do zabudowy typu domino

Sprzęty intrygujące wzornictwem i niezwykle funkcjonalne, ponieważ to użytkownik decyduje o ich zasilaniu, ostatecznym wyglądzie setu, a także oferowanych funkcjach.

Sprzęt pralniczy do zabudowy

Skuteczne, a zarazem delikatne pranie i suszenie w szafce jest możliwe, dzięki sprzętom takim, jak pralki, pralkosuszarki, suszarki i szafy suszące do zabudowy.

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, listopad 2024

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN 2956-4036

Numer wydania:
Nr 11, listopad 2024

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

Mała pralka, wielki efekt

Pralki ładowane od góry to oszczędność miejsca i efektywne pranie.

- Higienicznie czyste ubrania – funkcja pary **SteamPower Pro**
- Pranie pozbawione bakterii i wirusów – program **Steryliczacja 70°C**
- Niższe rachunki - wskaźnik zużycia prądu i wody **EcoBar**
- Komfort użytkowania - pionowa pozycja bębna **DrumUp**

Polska
marka
AGD

amica.pl

SteamPower Pro



PROMOCJA

Franke

Nowa „Ostra Promocja 2.0” Franke

Jesień to doskonały czas na odświeżenie kuchni i przygotowanie jej na nadchodzące miesiące, pełne rodzinnych spotkań i świątecznych przygotowań. Właśnie teraz rusza nowa „Ostra Promocja 2.0” Franke, która potrwa do końca roku. Jakie korzyści przynosi i jak można z niej skorzystać?



W ramach „Ostrej Promocji 2.0” dostępne są komory Maris MRG do podbudowy oraz zlewozmywaki z linii Box BXX. Kupując objęty promocją zlewozmywak oraz dowolną baterię kuchenną Franke, można nabyć zestaw trzech noży z czarnymi

ostrzami i uchwytami za jedyne 1 zł zamiast 449 zł. Te trzy elementy – funkcjonalny zlewozmywak, nowoczesna bateria i profesjonalne noże – zapewnią szybkie i sprawne przygotowywanie posiłków. Promocją objęte są zlewozmywaki, które łączą funkcjonalność, trwałość i nowoczesny design. Model Maris wyróżnia się wyjątkowo dużą komorą, idealną do mycia naczyń, które nie zmieszczą się w zmywarce. Zlewozmywaki MRG, wykona-



ne z granitu, są trwałe, odporne na zarysowania i dostępne w eleganckich kolorach: czarnym, białym i szarym. Dla miłośników klasycznych rozwiązań doskonałym wyborem będzie zlewozmywak z linii Box BXX, wykonany z najlepszej jakości stali szlachetnej, która zapewnia odporność na korozję, uszkodzenia oraz zmiany temperatury. „Ostra Promocja 2.0” skupia się na funkcjonalnych i estetycznych rozwiązaniach, które sprawiają, że kuchnia staje się miejscem wygodnym, stylowym i w pełni przystosowanym do codziennych potrzeb. Więcej informacji o promocji znajduje się na stronie <https://www.franke.com/pl/pl/home-solutions/produkty/promocje/ostra-promocja.html>.

Amica

Opinia warta BLIKa

Amica, zachęcając klientów do zakupu sprzętu dużego AGD, wystartowała z akcją „Opinia warta BLIKa”. Akcja potrwa do 6 grudnia lub do wyczerpania puli nagród. To doskonała okazja, aby nie tylko wyrazić swoją opinię, ale także zyskać nagrodę za aktywność.

Do 6 grudnia 2024 r., każdy, kto zakupi duży sprzęt AGD marki Amica i opublikuje opinię na stronie sklepu, w którym dokonał zakupu, lub= na stronie amica.pl, dodając hasztag #MojaOpiniaAmica, otrzyma czek BLIK o wartości 100 zł.

Promocja potrwa do 6 grudnia 2024 roku lub do wyczerpania puli nagród, która obejmuje aż 1 500 czeków BLIK – w sumie 150 000 zł do rozdania! Czeki BLIK, które umożliwiają wypłatę gotówki w bankomacie bez konieczności instalacji aplikacji bankowej, to wygodny sposób na odebranie nagrody. Dzięki tej akcji, Amica chce docenić swoich klientów i jednocześnie zbierać wartościowe opinie, które mogą pomóc innym w wyborze najlepszego sprzętu AGD.

– Zależy nam na tym, by opinie naszych klientów odzwierciedlały ich realne doświadczenia użytkowania produktów Amica. Dziękując się swoimi spostrzeżeniami, pomagają innym dokonać świadomego wyboru. To nasz sposób na docenienie ich zaufania – powiedziała Katarzyna Krzysiak, Sales Support Manager Amica.



Promocja obejmuje szeroką gamę produktów dużego AGD, takich jak piekarniki, płyty grzewcze, lodówki, pralki, suszarki i wiele innych. Warunkiem wzięcia udziału w akcji jest zakup urządzenia Amica w czasie jej trwania, tj. od 10 października do 6 grudnia 2024 r. Po zakupie należy zamieścić opinię o nabytym urządzeniu lub w razie zakupu większej liczby urządzeń zamieścić opinię dotyczącą każdego z nich oddzielnie, ponieważ w promocji można zgłaszać wiele urządzeń, ale dla każdego z nich może być dodana nie więcej niż jedna opinia. Opinią na temat zakupionego sprzętu Amica należy się podzielić na stronie internetowej sklepu, w którym został on zakupiony lub na stronie amica.pl. Opinię należy oznaczyć hashtagem #MojaOpiniaAmica.

Następnie należy wypełnić formularz zgłoszeniowy dołączając dowód zakupu sprzętu, zdjęcie karty gwarancyjnej oraz zrzut ekranu/zdjęcie wystawionej opinii.

Formularz zgłoszeniowy należy wypełnić nie później niż do 20 grudnia 2024 r. Po pozytywnej weryfikacji zgłoszenia uczestnik otrzyma na podany podczas rejestracji e-mail 4-cyfrowy kod BLIK o wartości 100 zł.

Liczba nagród jest ograniczona.

Pyramis

Kompletny zestaw strefy zmywania Black Edition

Seria Black Edition to nowość w ofercie marki Pyramis. Producent, chcąc zachęcić klientów do zakupu zestawu stanowiącego kompleksowe wyposażenie kuchennej strefy zmywania, oferuje dodatkowo wagę kuchenną, która stylistyką nawiązuje do urządzeń w zestawie.



W skład tego eleganckiego i niezwykle praktycznego, a także odznaczającego się trwałością i wytrzymałością zestawu, co jest potwierdzone 30-letnią gwarancją, wchodzi: topowy jednokomorowy zlewozmywak granitowy z linii Black Edition z ociekaczem Camea 79 × 50 cm, jedna z trzech baterii stylistycznie dopasowanych do linii Black Edition, np. bateria kuchenna Idea, dozownik do płynu, wkładka ociekowa oraz syfon automatyczny. Do każdego zestawu marka Pyramis oferuje czarną wagę kuchenną z misą.

Zlewozmywak pyragranitowy Camea to trwałość, estetyka konstrukcji oraz łatwość utrzymania w czystości. Boczny ociekacz umożliwia odkładanie mokrych naczyń, nie ogranicza spływającej wody i pomaga utrzymać porządek wokół zlewu. Warto dodać, że ten produkt jest odporny na bardzo wysoką temperaturę, aż do 280 °C. Praktycznym dopełnieniem jest tu syfon automatyczny z systemem antyprzelewowym i możliwością podłączenia do

pralki lub zmywarki oraz szczególną konstrukcją oszczędzającą miejsce pod zlewem, co pozwala na praktyczne zagospodarowanie przestrzeni w tym miejscu.

Czarna bateria kuchenna Idea wyposażona jest w wyciąganą wylewkę, która umożliwia elastyczne korzystanie z wody w kuchni. Taka konstrukcja ułatwia zmywanie naczyń czy płukanie owoców i warzyw. To rozwiązanie sprawia, że użytkownik może dowolnie skierować strumień wody, nawet w trudno dostępne miejsca na powierzchni zlewozmywaka. Dodatkowym udogodnieniem jest dwustrumieniowa słuchawka, która może podawać wodę w trybie standardowym lub trybie prysznica, w zależności od potrzeb. Klasyczna konstrukcja i stylowe wykończenie dopełniają płaszczyznę zlewu i tworzą spójny, elegancki zestaw, a obrotowa wylewka baterii dopełnia komfortu użytkowania. W skład zestawu wchodzi także dozownik do płynu oraz wkładka ociekowa na zlewozmywak. To drobne, ale niezwykle praktyczne podczas codziennego użytkowania strefy zmywania akcesoria. Dozownik płynu do naczyń ułatwia dozowanie detergentu, z kolei wkładka ociekowa zabezpiecza blat kuchenny przed wilgocią. Jest szczególnie przydatnym akcesorium podczas ręcznego zmywania naczyń. Wszystkie elementy wchodzące w skład promocyjnego zestawu są spójne stylistycznie, tak samo jak gratis w postaci wagi kuchennej z misą.

Black Edition to niezwykle elegancka seria zlewozmywaków do każdej kuchni. Czarne wykończenie elementów stylistowo się prezentuje i dodaje nowoczesności przestrzeni kuchennej, w której zostaje umiejscowiona. Do pracowane w najdrobniejszych szczegółach komponenty tworzą ponadczasowy i spójny projekt, który dopełni każdą kuchnię, niezależnie od jej wielkości czy połączenia z innymi pomieszczeniami w domu.



Miele

Kampania brandowa Miele

„Once a Miele, Always a Miele” to hasło nowej kampanii marki – producenta urządzeń AGD klasy premium. Ta największa jak dotąd na polskim rynku kampania wizerunkowa Miele realizowana jest w roku jubileuszowym, w którym Miele świętuje 125-lecie.



W Miele tradycja łączy się z innowacją. Od 125 lat Miele oznacza pierwszorzędną jakość i niezrównaną precyzję. W nieustannie zmieniającym się świecie jedna rzecz pozostaje niezmienna: dążenie firmy do zapewniania zawsze lepszych rozwiązań – „Immer besser”.

Od czasu powstania w 1899 r. firma Miele podąża za swoim motto „Immer besser”, co oznacza, że robi wszystko, żeby być „zawsze lepsza” niż inni dostawcy, ale także „zawsze lepsza” niż już jest. Miele chce, żeby codzienne życie użytkowników sprzętów tej marki było łatwiejsze i przyjemniejsze dzięki coraz lepszym produktom.

Kampania reklamowa bazuje na formatach wideo prezentujących ogólnie markę oraz strategiczne kategorie produktów: piekarniki parowe, płyty indukcyjne ze zintegrowanym wyciągiem oraz zmywarki.

Kampania realizowana jest w telewizji, m.in. w stacjach grupy TVN Warner Bros Discovery, Polsat Media, TVP, a także w Internecie oraz drukowanych magazynach o tematyce wnętrzarskiej i lifestyle'owej. Media strategicznie zaplanowała i kupiła agencja mediowa Spark Foundry.

Innowacyjny recykling to mniejszy ślad węglowy!

Polska Korporacja Recyklingu z Lublina to nie tylko jeden z największych, ale przede wszystkim najnowocześniejszy w Polsce zakład przetwarzania sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W ramach działań związanych z ZSEE firma od lat stawia sobie za główne cele jakość oraz innowacyjność.



nych urządzeń elektrycznych przy zastosowaniu materiałów uzyskanych z recyklingu oraz ekoprojektowanie. Idealnym przykładem jest

prowadzony odzysk tworzyw sztucznych, który stale rozwijany sprawił, że wyprodukowanie jednej pralki z materiałów polimerowych wyseparowanych i przetworzonych w zakładach PKR pozwala zredukować emisję CO₂ – uwaga – aż o 9,62 kg w stosunku do użycia materiałów pierwotnych. W przypadku kserokopiarki będzie to aż 42 kg(!) redukcji emisji CO₂ na 1 urządzenie. Te wyniki stawiają polską firmę w światowej czołówce pod względem osiągnięć badawczych i technologii recyklingu.

Ciekawostką jest fakt, że dzięki zagospodarowaniu frakcji, które do tej pory były składowane lub nieszkodliwiane w procesach energetycznych (po prostu spalane), udało się wyprodukować kilka innowacyj-



nych produktów. Zaliczyć do nich należy między innymi sorbent poliuretanowy (Re-Absorbent Oil) do pochłaniania substancji ropopochodnych czy Re-Kruszywo Drogowe do produkcji którego wykorzystywane są... obciążniki betonowe występujące w pralce oraz frakcja szkła hartowanego o odpowiednim rozdrobieniu. Aktualnie Centrum Badawczo-Rozwojowe PKR pracuje nad wykorzystaniem frakcji poliuretanowej odzyskanej z urządzeń chłodniczych jako izolacji termicznej w nowych budynkach mieszkalnych oraz do termomodernizacji budynków już istniejących. Projektowany produkt będzie stanowił alternatywę dla powszechnie stosowanego styropianu.

Dzięki Centrum Badawczo-Rozwojowemu działającemu w firmie możliwe jest pozyskiwanie niezwykle czystych i wysokojakościowych frakcji metali, takich jak złom stalowy, stal nierdzewna, aluminium czy miedź. Wszystkie te surowce są idealnym materiałem wsadowym do procesów hutniczych i odlewniczych. Celem CBR działającego w Polskiej Korporacji Recyklingu jest zmniejszenie emisji CO₂ dla nowo wytwarza-

Pyramis

25 lat Pyramis w Polsce

Pyramis, jeden ze światowych liderów w branży zlewozmywaków kuchennych, działa w Polsce od 1999 r., zatem w tym roku świętuje 25-lecie polskiego oddziału. Ten rok to nie tylko rocznica, ale również ważny kamień milowy: Pyramis wprowadza na polski rynek sprzęt kuchenny do zabudowy, w tym płyty do zabudowy produkowane w nowej fabryce w Grecji.



Pyramis to międzynarodowe przedsiębiorstwo z siedzibą główną w Grecji i 9 oddziałami w Europie, w tym od 1999 r. również w Polsce. Marka eksportuje swoje wyroby do 65 krajów na całym świecie. Nowoczesne zakłady produkcyjne Pyramis wytwarzające zlewozmywaki stalowe oraz granitowe znajdują się w Grecji, ale firma produkuje zlewozmywaki granitowe również w Polsce.

Pyramis oferuje także armaturę kuchenną, sprzęt AGD do zabudowy, minikuchnie, akcesoria kuchenne i produkty łącznikowe.

W 2024 r. Pyramis Polska z dumą obchodzi 25-lecie swojego istnienia. Wieloletnie doświadczenie i zaangażowanie producenta na polskim rynku zostały docenione, czego dowodem jest ciągłe wsparcie jego klientów. 25-lecie Py-



ramis w Polsce łączy się z poszerzeniem oferty produktowej. Do znanych i cenionych przez użytkowników zlewozmywaków dołącza sprzęt kuchenny do zabudowy. W ofercie marki Pyramis dla polskich klientów dostępne będą piekarniki, kucharki mikrofalowe, a także płyty grzewcze produkowane w rodzimej fabryce producenta w Grecji. Ten rozwój na rynku polskim stanowi istotny filar przyszłego wzrostu marki i podkreśla dalszy potencjał współpracy z polskimi klientami.

Z okazji 25-lecia marki w Polsce Pyramis przygotował wyjątkowe oferty na kilkadziesiąt produktów, które będą dostępne w specjalnych cenach. W ramach obchodów srebrnego jubileuszu marka zaplanowała także kampanię w mediach społecznościowych.



SpaceMax Joker

bezpieczne **odprowadzenie wilgotnego powietrza** również **w trybie pochłaniacza**

wylot powietrza
SpaceMax Joker
- Ciarko Design

SHOWROOM

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

Autorski kanał powietrzny o głębokości **7 cm** przeznaczony do okapów Uno Joker i Duo Joker, zapewnia bezpieczne **odprowadzenie wilgotnego powietrza również w trybie pochłaniacza** (dzięki specjalnemu akcesorium Ciarko Design w systemie **SpaceMAX Joker**). Możliwość **dostosowania do każdej szerokości, wysokości i głębokości szafki**. Ergonomiczny i estetyczny układ szafki (prostokąt) to aż **80% zaoszczędzonego miejsca** w szafce!

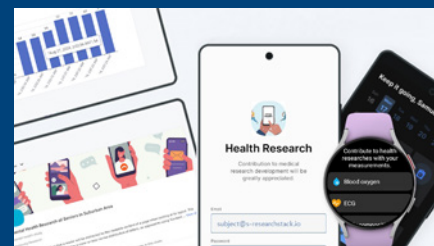
Samsung

Współpraca z Narodowym Instytutem Kardiologii

Samsung współpracuje z Narodowym Instytutem Kardiologii przy tworzeniu rozwiązania Health Stack. To nowatorski projekt typu open source, który wspomaga cyfrowe badania nad zdrowiem, umożliwiając naukowcom łatwe tworzenie aplikacji, serwerów zaplecza i narzędzi analitycznych dla urządzeń opartych na systemach operacyjnych Android i Wear OS.

W kwietniu 2023 r. firma Samsung Electronics Polska nawiązała długofalową współpracę z Narodowym Instytutem Kardiologii przy projekcie badawczym, którego wynikiem jest pilotażowe rozwiązanie Samsung Health Stack. Jego celem jest ułatwienie i zwiększenie bezpieczeństwa pozyskiwania cyfrowych danych medycznych z wykorzystaniem urządzeń Samsunga takich jak zegarek, telefon, a także zmniejszenie ograniczeń między badaczami medycznymi a pacjentami dzięki współpracy z ekspertami w dziedzinie technologii cyfrowych. Rozwiązanie składa się z dwóch części: z serwera przeznaczonego dla personelu medycznego oraz aplikacji mobilnej dla pacjentów. Serwer dla personelu medycznego jest podzielony na dwa podmoduły. Pierwszy z nich, czyli system zaplecza, jest odpowiedzialny za obsługę komunikacji między wszystkimi częściami rozwiązania. Drugi zaś to strona internetowa umożliwiająca przechowywanie i analizę danych zdrowotnych, ustalanie harmonogramu pomiarów, prezentowanie wyników pomiarów w upo-

rządkowany i czytelny sposób (np. za pomocą diagramów) i zarządzanie wszystkimi urządzeniami pacjentów. Stworzone rozwiązanie zapewnia pełną ochronę danych pacjenta dzięki przechowywaniu w oddzielnym kontenerze, odizolowanym od sieci zewnętrznej. Dostęp do danych jest tylko przez aplikację, która z kolei do jakiegokolwiek operacji wymaga tokena autoryzacyjnego. Z kolei pacjenci mogą korzystać z dwóch aplikacji. Pierwsza z nich to aplikacja Watch, przeznaczona na smartwatche, która odpowiada za otrzymywanie harmonogramu pomiarów z portalu internetowego, ustawianie i uruchamianie powiadomień dla pacjenta, wykonywanie pomiarów różnych parametrów, w tym tętna, BIA (analiza impedancji bioelektrycznej – nieinwazyjna metoda pomiaru składu ciała), oraz innych danych szczytywnych z sensorów zegarka przy użyciu pakietu Samsung Privileged Health SDK i wysyłanie wyników do portalu internetowego. Druga aplikacja, przeznaczona na smartfony i tablety, umożliwia pacjentowi po prze-



slaniu powiadomienia wypełnianie ankiet medycznych oraz przekazanie odpowiedzi na pytania z ankiety do portalu internetowego, dzięki któremu pracownik medyczny ma możliwość natychmiastowego odczytania. Podczas prowadzenia za pośrednictwem urządzeń ubieralnych badań dotyczących chorób takich jak cukrzyca i naddciśnienie tętnicze Samsung Health Stack pozwala naukowcom uprościć gromadzenie danych, wprowadzając do portalu internetowego tylko istotne informacje. – Samsung Health Stack jest jednym z pierwszych medycznych rozwiązań realizowanych w Polsce. Rozwiązanie Samsung Health Stack v1.0 zostało zaprezentowane podczas Samsung Developer Conference 2023 – powiedział Tomasz Chomiczy, dyrektor ds. rozwoju biznesu w Samsung Electronics Polska.

APPLiA Polska

XI Kongres Serwisów AGD

Związek producentów AGD APPLiA Polska oraz dziesięciu partnerów wydawnictwa (producentów AGD) po raz 11. organizują wspólnie Kongres Serwisów AGD. Spotkanie odbędzie się 7 listopada (czwartek) 2024 r. w Uniejowie.



7 listopada w Uniejowie odbędzie się XI Kongres Serwisów AGD. Celem wydarzenia jest umacnianie dialogu branżowego między producentami i serwisantami AGD oraz wypracowywanie rozwiązań problemów, z którymi boryka się sektor napraw sprzętu gospodarstwa domowego. Odbywająca się rokrocznie impreza

stawia sobie również za zadanie wsparcie firm, z których duża część ma status małych i średnich przedsiębiorstw, w dostępie do najnowszej wiedzy eksperckiej. W ramach programu prof. Monika Jagielska podsumuje 10-lecie ustawy o prawach konsumenta w Polsce i odpowie na pytania uczestników z za-



kresie praktycznych problemów stosowania tych przepisów. Dyrektor Roku 2023 (zwycięzca plebiscytu na najlepszego dyrektora szkoły w Polsce) – Piotr Tokarz opowie o pierwszej w kraju oficjalnej specjalizacji serwisant AGD nauczanej w jego szkole. Uznani eksperci przybliżą tematy z zakresu zmiany

statusu odpadu podczas naprawy oraz obowiązku raportowania środowiskowego (tzw. ESG) dla małych firm. Jak co roku głos zabierze również organizacja reprezentująca serwisy – Polskie Stowarzyszenie Serwisów Urządzeń Domowych. Wydarzenie tradycyjnie ma charakter szkoleniowy oraz jest przeznaczone dla zaproszonych przez partnerów właścicieli firm serwisowych w Polsce oraz przedstawicieli producentów AGD. Patronami wydarzenia jest 10 producentów AGD: Amica, Beko, BSH, Electrolux, Gorenje, Haier, Miele, Samsung, Smeg, Vorwerk. Patronem honorowym jest Krajowa Izba Gospodarcza. Partnerami medialnymi są „InfoProdukt”, a także miesięczniki „Energia i Recykling” oraz „Chłodnictwo i Klimatyzacja”.

Technologia bliżej nas



Im mniejszy ślad węglowy, tym lepiej dla środowiska

Nasze zmywarki z serii Green Collection nie tylko charakteryzują się niskim zużyciem energii w klasie efektywności energetycznej A, ale także są częściowo wykonane ze stali nierdzewnej*, która ma o 40% mniejszy ślad węglowy niż konwencjonalna stal nierdzewna. Efekt? Lśniąca czystość naczyń bez żadnych kompromisów.



Bosch
Nr 1
NA ŚWIECIE
w zmywarkach*

*Źródło: Euromonitor International Limited, sprzedaż ilościowa, 2023



*W procesie produkcji stal nierdzewna o obniżonym śladzie węglowym jest mieszana z konwencjonalną stalą nierdzewną. Alokacja do zmywarek Bosch Green Collection jest dokonywana w oparciu o metodę bilansu masowego (zgodnie z normą ISO 22095). Zgodność z tą procedurą została zweryfikowana i potwierdzona przez TÜV Rheinland.

Piekarnik, który ułatwia życie w pięknym stylu

Elica wkracza w nowy etap rozwoju. Podczas tegorocznych targów „Eurocucina” marka nie tylko zaprezentowała się światu z ambitną strategią i precyzyjną misją: odgrywać główną rolę na globalnym rynku sztuki kulinarnej, ale również nowymi urządzeniami AGD.



Paweł Łada,
business development area manager
Elica Group Polska

– *Wieloletnie doświadczenie w produkcji okapów kuchennych i pozycja światowego lidera w tym segmencie sprawiła, że zarząd firmy podjął decyzję o rozszerzeniu gamy oferowanych urządzeń. Niemal dekadę temu wprowadziliśmy, jako pierwszy producent na rynku, płytę kuchenną zintegrowaną z okapem – NikolaTesla One. Dziś mamy w ofercie prawie 10 różnych modeli płyt z wbudowanymi okapami z kolekcji NikolaTesla. Naturalny kolejny krok w rozwoju marki to wprowadzenie do oferty piekarników. Elica wzmacnia swoją tożsamość, wkraczając zdecydowanie w świat gotowania, a miłość i talent do domowej kuchni jest w DNA włoskiego rodowodu naszej marki.*

Wraz z różnymi innowacjami Elica zaprezentowała na targach „Eurocucina 2024” wiele nowych urządzeń, takich jak piekarnik Virtus Multi 60 DD, który zdążył już zostać zwycięzcą „Archiproducts Design Awards 2023” w kategorii „Product & Interior Design”.

Precyzja konstrukcji

Virtus Multi 60 DD wizualnie to prostota, precyzja, minimalistyczny design i dbałość o szczegóły. Ten piekarnik charakteryzuje się prostą i nowoczesną estetyką. Wyróżniają go całkowicie czarne powierzchnie, które naturalnie pasują do każdego wnętrza i podkreślają jego charakter.

Piękno tkwi w szczegółach

Kreatywny projekt tego piekarnika opiera się na chęci podkreślenia dwóch szczegółów: uchwyty i pokrętła. Niewielki, ale niezwykle poręczny i ergonomiczny uchwyt umożliwia łatwe otwieranie i zamykanie. Pokrętło z kolei ma duże wymiary i zostało zaprojektowane jako masywny, pływający pierścień. Jego wnętrze jest zagłębione i ma taki sam połysk jak szkło, co nadaje mu zaskakującą, promieniącą lekkość.

Funkcja Perfect Heat

Funkcja Perfect Heat sprawia, że gotowanie jest łatwiejsze i bardziej odpowiednie do codziennego użytku. Tradycyjne metody gotowania, a zatem konwencjonalne, konwencjonalne z wentylacją, grillowanie i intensywne, stają się bardziej wydajne i umożliwiają szybkie uzyskanie odpowiedniej temperatury, nawet do 300 °C, oraz jej precyzyjną kontrolę. System ten gwarantuje równomierne gotowanie i pieczenie oraz zapobiega przypalaniu lub pozostawianiu potraw surowych w środku. Perfect Heat ułatwia nawet pieczenie kilku pizz w tym samym czasie. Dzieje się tak, ponieważ ciepło wewnątrz pozostaje stabilne, a doskonała izolacja zapobie-

elica



ga utracie ciepła nawet po otwarciu drzwiczek. Nawet mniej doświadczeni użytkownicy mogą spróbować swoich sił w przygotowaniu bardziej skomplikowanych potraw.

Hydroliza Eco-Clean

Czyszczenie piekarnika Virtus Multi 60 DD jest wygodne i przyjazne dla środowiska. Dzięki funkcji hydrolizy Eco-Clean do czyszczenia przestrzeni roboczej wystarczy niewielka ilość wody i kilka kropel płynnego detergentu. Środek czyszczący doskonale czyści przestrzeń gotowania i pozwala uniknąć marnowania energii. Zwrócenie uwagi na wpływ na środowisko i zużycie energii podkreśla również klasyfikacja tego urządzenia do kategorii wydajności A+.

Solidność i niezawodność

Specjalne, odporne na zużycie materiały doskonale izolują jednostkę ścienną od otoczenia i przekładają się na wydłużoną, 7-letnią gwarancję. To kolejna zaleta modelu Virtus Multi 60 DD. Ponadto do dyspozycji użytkowników są systemy Cool Door, który izoluje drzwi piekarnika i utrzymuje je w niskiej temperaturze, oraz Soft Closing, który zamyka drzwiczki cicho i niezauważalnie.





All you need is Lhov.

elica
www.elica.pl



Serwis

producenta

#LikeABosch

Serwis producenta to coś więcej niż tylko naprawy urządzeń gospodarstwa domowego. To kompleksowa opieka posprzedażowa, która obejmuje doradztwo produktowe, szybkie diagnozowanie problemów na odległość oraz działania na rzecz zrównoważonego rozwoju. W ramach kampanii Loving Service #LikeABosch, Bosch podkreśla swoje zaangażowanie w budowanie długotrwałych relacji z konsumentami i dostarczanie usług najlepszej jakości.

W ramach inicjatywy na rzecz zrównoważonego rozwoju Bosch promuje gospodarkę obiegu zamkniętego, dając drugie życie urządzeniom i niektórym komponentom. Serwis producenta marki Bosch oferuje również możliwość zakupu outletowych urządzeń w atrakcyjnych cenach, z pełnym wsparciem, obejmującym dowóz zakupionego urządzenia, jego instalację oraz instruktaż użytkownika.



Paweł Trojanowski,
dyrektor serwisu w BSH

– W serwisie producenta doskonale zdajemy sobie sprawę z kluczowej roli, jaką urządzenia domowe odgrywają w życiu konsumentów, i jesteśmy zaangażowani w zapewnienie wsparcia i opieki na każdym etapie użytkowania AGD. Bosch oznacza nie tylko wysoką jakość czy trwałość, ale także obsługę serwisową, której konsumenci mogą doświadczyć po zakupie urządzeń tej marki.

Obsługa serwisowa i pozytywne doświadczenia klientów z nią związane zostały zauważone i docenione przez konsumentów. Serwis producenta marki Bosch zdobył już 15-krotnie wyróżnienie „Gwiazdą Jakości Obsługi” oraz „Gwiazdę Jakości Dekady”. Dzięki kompleksowym usługom, zdalnej diagnostyce i dbałości o środowisko serwis producenta AGD marki Bosch wychodzi naprzeciw potrzebom konsumentów, budując zaufanie i długotrwałe relacje.

Doradztwo na najwyższym poziomie

Serwis producenta to nie tylko naprawy – to również profesjonalne doradztwo. Jeśli planujemy zakup nowego AGD, specjaliści z centrum kontaktu pomogą nam wybrać sprzęt idealnie dopasowany do naszych potrzeb i żeby służył nam jak najdłużej. Dodatkowo, w razie potrzeby naprawy, serwis producenta oferuje duży wybór oryginalnych, dobrej jakości części zamiennych, które zapewniają przede wszystkim bezpie-



Wsparcie w pielęgnacji i codziennym dbaniu o urządzenia

Serwis producenta marki Bosch dostarcza oryginalne produkty do czyszczenia i pielęgnacji urządzeń,

czegoś użytkownikom a także optymalną wydajność i długoletnią eksploatację urządzeń marki Bosch.

Zdalna diagnostyka i działania na rzecz zrównoważonego rozwoju

Zaawansowane rozwiązania w urządzeniach z Home Connect pozwalają na szybką zdalną diagnostykę, dzięki czemu wiele problemów można rozwiązać bez konieczności wizyty technika w domu. To wygodne rozwiązanie, które oszczędza czas i pieniądze. Zdalna diagnostyka pozwala opiekunom technicznym precyzyjnie zidentyfikować usterki i odpowiednio przygotować się do ewentualnej wizyty serwisowej, co zwiększa skuteczność naprawy – w większości przypadków wystarczy tylko jedna wizyta, żeby rozwiązać problem.



które są specjalnie zaprojektowane i przetestowane dla sprzętów tej marki. Produkty te nie tylko pomagają w utrzymaniu optymalnej wydajności urządzeń, ale również wydłużają ich trwałość, co przyczynia się do zmniejszenia ilości odpadów. W ofercie znajdują się produkty spełniające kryteria zrównoważonego rozwoju, np. przez wykorzystanie naturalnych składników i eliminację mikroplastiku. Dla osób ceniących swój czas dostępne są pakiety usług pielęgnacyjnych, w ramach których opiekunowie techniczni nie tylko przejrzą urządzenie, ale także przeprowadzą jego pielęgnację.



Nowa jakość pieczenia

Piekarnik KA-75L64BNH-EU

Technologia AirStream pozwala na pieczenie tych samych lub różnych potraw w tym samym czasie, na kilku poziomach. Dwa wentylatory w połączeniu z dodatkowymi bocznymi nawiewami umożliwiają równomierne rozprowadzanie powietrza w komorze piekarnika bez mieszania się zapachów.

Oszczędzaj czas i ciesz się efektywniejszym pieczeniem każdego dnia.

www.sharphome.eu

SHARP

Długoterminowa

strategia 2024 – 2030+

„Back to Profitability”

Największy polski producent AGD zamierza powrócić na ścieżkę wzrostu skali biznesu i rosnących zysków, chce być również spółką dywidendową. Amica skupi się na rynkach europejskich oraz na asortymencie sprzętu grzejnego, a ważną rolę w efektywnym zrealizowaniu postawionych celów widzi w obszarach ESG. Kluczowe kwestie to szeroko rozumiane pojęcia „jakość” i „efektywność”.



Grupa Amica zamierza dojść do wzrostów sprzedaży powyżej 7 proc. rocznie od roku 2030 przy oczekiwanej rentowności EBITDA na poziomie 5 proc. w roku 2027 oraz 7 proc. w latach 2030+.

Nowa strategia misji i wizji

W nowej strategii Amica zakłada oferowanie trwałych i niezawodnych sprzętów AGD z najlepszej jakości obsługą w celu ułatwienia codziennego życia konsumentom, respektując lokalne tradycje i dziedzictwo silnych lokalnych marek. Wizją Grupy Amica jest stanie się najbardziej rekomendowaną marką sprzętu grzejnego na kluczowych rynkach w Europie.

Strategia produktowa

Amica opracowała strategię produktową i doświadczeń pozakupowych, aby wyraźnie zyskać w oczach europejskich konsumentów, a jednocześnie zidentyfikowała czynniki produktowe, operacyjne i finansowe, dzięki którym zamierza stać się preferowanym partnerem B2B.

Ważna jakość i satysfakcja konsumentów

Spółka kładzie nacisk na szeroko rozumianą jakość, satysfakcję konsumentów i efektywność produk-



Michał Rakowski,
wiceprezes Grupy Amica ds. finansów

– W pierwszej połowie 2024 r. zanotowaliśmy 3,5 proc. marży EBITDA, wskaźnik zwrotu z aktywów netto (RONA) na poziomie 9 proc., spadek przychodów i stratę netto. Nowa strategia jasno pokazuje, że zamierzamy istotnie zwiększyć wartość generowaną dla akcjonariuszy, chociażby poprzez oczekiwane podwojenie marży EBITDA przy wzroście sprzedaży, wzmocnienie pozycji na wszystkich kluczowych rynkach, generowanie zysków i możliwość rocznej wypłaty dywidendy.



Jacek Rutkowski,
prezes zarządu Amica SA

– Minione 10 lat wykorzystaliśmy na ekspansję w Europie Zachodniej, inwestycje w moce produkcyjne i nowe technologie, optymalizację działalności operacyjnej oraz wzmocnienie bazy finansowej. Na drodze do pełnej realizacji celów strategii HIT2023 stanęły czynniki zewnętrzne, jak zawirowania pandemiczne, wojna w Ukrainie i nasze wyjście z rynku rosyjskiego, które oznacza utratę sprzedaży około 300 tys. sztuk sprzętu grzejnego rocznie. Nowa strategia „Back to Profitability”, którą ogłaszamy w okresie cyklicznej dekonjunktury w branży AGD, skupia się na zapewnieniu Grupie Amica trwałej rentowności i wykorzystaniu potencjału centrum produkcyjnego w wielkopolskich Wronkach. Zamierzamy dobrze wykorzystać możliwości, jakie widzimy w kolejnych latach.

cji, zakładając zwiększanie wolumenów produkcyjnych w fabryce sprzętu grzejnego we Wronkach o około 65 proc. wobec obecnego poziomu.

Strategia dla obszaru ESG

„Action for Climate”

Grupa Amica realizuje dodatkowo zaprezentowaną w grudniu 2022 r. strategię dla obszaru ESG „Action for Climate”, która wyznacza cele społeczne i zarządcze w perspektywie roku 2025 i 2030, a także środowiskowe do 2040 i 2050. W styczniu br. Amica zwiększyła efektywność produkcji dzięki uruchomieniu instalacji kogeneracji.

W ostatnich miesiącach Amica została doceniona nagrodami Heros Rynku Kapitałowego ESG (Stowarzyszenie Inwestorów Indywidualnych), Listek ESG „Polityki” oraz ESG Firma Roku „Gazety Finansowej”. Nagrody te stanowią dowód uznania dla ciągłych starań firmy w obszarze zrównoważonego rozwoju, relacji inwestorskich oraz odpowiedzialności społecznej.

Amica
for living

**100% SATYSFAKCI
ALBO ZWROT PIENIĘDZY**

Gotowanie bez кипienia. Sprawdź!

Wypróbuj płytę Amica, na której nic nie kipi i nic się nie przypala, dzięki 4 programom temperaturowym: do topienia 40°C, do duszenia 70°C, gotowania na wolnym ogniu 90°C i grillowania 200°C. Testuj płytę Amica w programie: **100% satysfakcji albo zwrot pieniędzy.**



KUP PŁYTĘ

do wyboru masz około 30 modeli płyt indukcyjnych



TESTUJ

gotuj bez кипienia, przypalania i mieszania



100% SATYSFAKCI

lub zwrot pieniędzy - demontaż i odbiór na nasz koszt

Akcja konsumencka trwa od **06.05.2024** do **30.11.2024** r. (przedłużony czas trwania promocji zgodnie z Aneks do Regulaminu z dnia 30.09.2024 r.) i dotyczy wybranych modeli płyt indukcyjnych Amica. Szczegóły i Regulamin akcji dostępne na www.amica.pl/satysfakcja oraz w Punktach Sprzedaży.



Mythos Water Hub

– woda taka,
jaką lubisz

Lepsza jakość życia to komfort i dobre samopoczucie we własnym domu. Stał się on miejscem dzielenia się chwilami szczęścia z rodziną i przyjaciółmi, przestrzenią twórczej pracy, jak również odpoczynku. Odpowiadając na te potrzeby, Franke wprowadza system Mythos Water Hub.



Katarzyna Niezabitowska-Baj,
PR & event manager Franke Polska

– Oferując konsumentom komfort natychmiastowego dostępu do różnych rodzajów wody, Mythos Water Hub jest także zrównoważonym wyborem, który zmniejsza zużycie plastikowych butelek o 99 proc., redukuje też liczbę kuchennych sprzętów i akcesoriów. Mythos Water Hub pozwala na wykonanie małego kroku w kierunku bardziej ekologicznej przyszłości, tworząc z kuchni własną, przyjazną dla środowiska oazę.

System Mythos Water Hub zapewnia przefiltrowaną wodę: w temperaturze pokojowej, wrzącą, schłodzoną i gazowaną w dwóch opcjach, bezpośrednio z baterii kuchennej. Zgodnie z filozofią

marki, za tym innowacyjnym i wielofunkcyjnym rozwiązaniem stoi nowoczesny design.

Zupełnie nowe i innowacyjne rozwiązanie

Mythos Water Hub w wersjach: All in One oraz Sparkling, to system filtrowania i zarządzania wodą, który na nowo odkrywa i zwiększa funkcjonalność baterii kuchennej, zapewniając natychmiastowy dostęp do preferowanego wyboru wody – standardowej ciepłej i zimnej, a także przefiltrowanej w temperaturze pokojowej, gazowanej, schłodzonej, a w wersji All in One także wrzącej.

Jedno urządzenie, wiele funkcji

Mythos Water Hub All in One to innowacyjne domowe rozwiązanie 6 w 1, które pozwala na łatwy wybór i natychmiastowy dostęp do preferowanego rodzaju wody, zapewniający, że każda wypita szklanka jest czysta, bezpieczna i smaczna. Oprócz standardowych opcji ciepłej i zimnej wody konsumenci mogą wybierać między 4 specjalnymi funkcjami filtrowanej wody: utrzymaną w temperaturze pokojowej stosownie do danej pory dnia, schłodzoną, aby zmniejszyć zapotrzebowanie na lód, gazowaną, aby wspomóc trawienie, oraz natychmiastową wrzącą wodę, by znacznie skrócić czas przygotowania gorących napojów, dań z makaronu i warzyw.



Katarzyna Skonieczko,
architektka z PRW Design

– System Mythos Water Hub to znaczący krok w kierunku podniesienia jakości codziennego życia. Dzięki pełnej gamie opcji, dostępnych dosłownie na wyciągnięcie ręki, niezależnie od tego, czy organizujemy przyjęcie, spotkanie rodzinne, czy po prostu cieszymy się wspólnym posiłkiem w środku tygodnia, zawsze mamy poczucie wyjątkowej okazji. Mythos Water Hub eliminuje potrzebę kupowania butelek z wodą gazowaną i niegazowaną, zastępuje saturatory i czajniki, a także zwalnia miejsce w lodówce i zamrażarce, które wcześniej było potrzebne do chłodzenia butelek z wodą czy na kostki lodu. Pomaga stworzyć uporządkowaną, komfortową i piękną przestrzeń kuchenną.

Z kolei Mythos Water Hub Sparkling oferuje te same możliwości serwowania wody, jednak bez opcji wrzątku. Co więcej, dzięki aplikacji można zdalnie ustawić parametry wody dla różnych funkcji, a także zarządzać nimi w dowolnym miejscu i czasie czy zamówić filtry i pojemniki z CO₂.

Prestiżowe nagrody na wzornictwo

Firma Franke, wprowadzając tak zaawansowane technicznie i funkcjonalne urządzenie, zadbała nie tylko o intuicyjność jego użytkowania, ale i nowoczesny design. Kierując się słowami Charlesa Eamesa, jednego z najbardziej wpływowych i wizjonerskich projektantów XX wieku, który powiedział: „Idea możliwości robienia wielu rzeczy za pomocą jednego przedmiotu jest w samym sercu mojego podejścia do projektowania”, stworzyła produkt, który w pełni oddaje słowa mistrza. Bateria Mythos Water Hub zdobyła prestiżowe nagrody, takie jak „Red Dot 2024” oraz „Kitchen Innovation Awards 2024”, w kategoriach: „produkt”, „Best of the Best” za najlepszy produkt w swojej kategorii oraz „Best Innovation”.



Nowe płyty zintegrowane z okapem
Franke 2gether

Niektóre rzeczy po prostu do siebie pasują

Przenieś doświadczenia kulinarne na wyższy poziom, tworząc stylową kuchenną przestrzeń dzięki nowym urządzeniom Franke typu 2w1, łączącym funkcje okapu i płyty indukcyjnej. Okap i płyta grzewcza połączone razem pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni kuchennej. Kompaktowy rozmiar silnika oraz jego przemyślane umiejscowienie umożliwiają instalację pod płytą szuflady idealnej do przechowywania przypraw czy sztućców.

Urządzenia Franke typu 2gether to wygodne i funkcjonalne rozwiązania, które doskonale sprawdzą się w każdej kuchni.

www.franke.pl

Zeskanuj,
by dowiedzieć
się więcej



FRANKE

Dziesiąta, jubileuszowa edycja targów

Hotel Gołębiowski w Wiśle gościł uczestników dziesiątej, jubileuszowej edycji targów „AB Innovation Days”. Aż trudno uwierzyć, że minęło 10 lat od debiutu tych innowacyjnych targów, organizowanych przez spółkę AB SA. Pierwszą odsłonę pamiętamy, jakby dopiero co miała miejsce! No, może nie wczoraj, może nie przed rokiem, ale trudno pogodzić się z faktem, że było to równo dekadę temu.



Tegoroczne targi „AB Innovation Days” rozpoczęły się w godzinach porannych od szkolenia przedstawicieli sieci Kakto – na zdj. Krzysztof Sumara, business development manager w AB SA.



Niestety, czas mknie nieubłaganie. Na szczęście zostawia nas z miłymi wspomnieniami. A tych w wypadku „AB Innovation Days” nie brakuje i to, co przychodzi w reminiscencjach z „tego, co za nami”, to fakt, że AB wniosło zupełnie nową jakość na naszym rynku w obszarze imprez branżowych. I mimo trudnych i niepewnych czasów AB nie skupia się tylko na tym, co było, ale pewnie i dostojnie organizuje tu i teraz udaną, interesującą i potrzebną imprezę.

Innowacyjnie od samego początku

Twórcy „AB Innovation Days” od początku założyli, że ma to być zupełnie inna formuła targów od tych, które znamy. Pod każdym względem. Nie tylko z nazwy innowacyjna i pokazująca wiele nowości przed

Podczas oficjalnego otwarcia targów, zebranych licznie gości i wystawców przywitał Zbigniew Mądry – COO, wiceprezes Grupy AB.

ich premierą, ale taka, która swą organizacją i porządkiem ma zachwycić i sprawić, że „AB Innovation Days” stanie się marką i wydarzeniem, na które chętnie się wraca, bo nie tylko można tu spotkać swoich dobrych znajomych i zapoznać się z wieloma nowinkami technicznymi, ale także dlatego, że wszystko tu działa i jest dopięte na ostatni, cyfrowy guzik.

Ów „cyfrowy guzik” nie jest jedynie barwną metaforą. W wypadku „AB Innovation Days”, ale także innych imprez, których AB SA jest organizatorem, ów cyfro-



wy świat – przemyślany i świetnie zrealizowany – jest wyróżnikiem wrocławskiej spółki. Wszedł on na stałe do naszych spotkań i rynku AGD-RTV i jest to jedna z wielu synergii, jakie daje spółka AB, jako lider rynku IT, naszej branży. Firma zdigitalizowała otoczenie dużych eventów B2B – od programów wsparcia przez cyfrowe agendy po rozmaite aplikacje targowe, pokazując nowe ścieżki możliwości.

Warto dodać, a pewnie mało kto dziś już o tym pamięta, ale podczas pierwszej edycji „AB Innovation Days” zrealizowano na szeroką skalę (także pierwszą w naszej branży!) telewizję targową na żywo.

Dostojne i komfortowe targi

Tegoroczna, jubileuszowa odsłona targów „AB Innovation Days” ponownie zagościła w Hotelu Gołębiowski w Wiśle, a więc w miejscu dobrze znanym już tak organizatorom, jak i uczestnikom. I mimo że wielu z nas bywało w tym miejscu wielokrotnie, trzeba uczciwie przyznać, że atmosfera i otoczek targów AB są jednak inne. Mimo tych samych sal, wnętrz, korytarzy czy dywanów panuje trudno definiowalny i wyimykający się próbom opisu spokój, ład i porządek. Jest dostojnie, miło i komfortowo.

Stoiska są uporządkowane przestrzennie, scena główna i punkty informacyjne są przytulne i epatują energią i nawet prozaiczne, przygotowane na kawę i słodkości miejsca są schłodzone i panuje w nich bardzo przyjazna atmosfera. Nawet towarzyszące targom identyfikatory czy materiały drukowane, na czele ze sprawdzoną





Wojciech Konecki – prezes zarządu APPLIA Polska, Ogólnopolskiego Związku Producentów AGD i HVAC, zaprezentował wiele wymownych slajdów związanych z kondycją polskiego i europejskiego rynku AGD.



i cieszącą się ogromną popularnością „Grą Targową”, są przygotowane ekskluzywnie i z wykorzystaniem najlepszych materiałów. W tym roku uporządkowany katalog wspomagany „systemem” barwnych naklejek okazał się strzałem w dziesiątkę – nie tylko świetnie się nimi bawiono, ale i realizowano handlowe transakcje.

Sponsorzy, prelekcje, prelegenci

„AB Innovation Days” to dziś jedno z kilku najważniejszych wydarzeń branży RTV i AGD w Polsce. Odbývające się jesienią targi gromadzą czołowych w naszym kraju wystawców oraz kilkuset przedstawicieli współpracujących z AB firm handlowych. W znacznej większości są to firmy rodzinne lub osoby parujące się własnym biznesem, co jest ogromną wartością samą w sobie i solidnym filarem dla rozwijającej się dynamicznie sieci Kakto. Od strony organizacyjnej targi „AB Innovation Days” rozpoczęły się w godzinach porannych od szkolenia zorganizowanego dla sklepów Kakto. Poprowadził je wraz ze swoim zespołem Krzysztof Sumara – odpowiedzialny od lat za kształt i rozwój sieci. Bez wątpienia nie byłoby zarówno sukcesu spółki AB na polu AGD, jak i obecnej pozycji Kakto, gdyby nie jego osoba, wiedza, zaangażowanie i upór – o czym wspominał podczas otwarcia targów Zbigniew Mądry – wiceprezes AB Group. W dalszej części przybliżył on aktualne wyniki spółki oraz omówił sytuację na rynku i przyszłe działania AB SA, mające na celu

jak najlepsze zabezpieczenie biznesu i jego otoczenia dla partnerów spółki. Ma to obecnie ogromne znaczenie, bowiem – jak wszyscy wiemy – na świecie dochodzi do ogromnych napięć polityczno-ekonomicznych. Wyjątkowym gościem tegorocznej, jubileuszowej edycji targów „AB Innovation Days” był Wojciech Konecki – prezes zarządu APPLIA Polska, Ogólnopolskiego Związku Producentów AGD i HVAC. Jak zawsze

w barwny i porywający sposób przybliżył on obecną sytuację na polskim i europejskim rynku AGD, którego nota bene jesteśmy liderem. Mimo dość złożonej obecnie i niekorzystnej na rynku sytuacji, w długiej perspektywie możemy na nasz rynek patrzeć jednak optymistycznie. Oczywiście trzeba stałe podnosić na nim swoje kompetencje, konsolidować się i inwestować w nowe technologie i rozwiązania.

Tradycją targów od lat jest także komercyjny sponsoring imprezy. W tym roku grono partnerów platynowych reprezentowały takie marki i firmy jak Amica, Beko, BSH (Bosch, Siemens), Gorenje, Kakto, Midea, Philips TV & Sound, Samsung i Whirlpool. Partnerzy złoci to Electrolux i TCL, a wśród partnerów srebrnych znalazły się marki i firmy: Adler, Brita, Candy, Camry, Concept, Cudy, Eaton, Fi-



Bez wątpienia wszystkich zaskoczyła niezwykle szeroka i wszechstronna oferta przygotowana przez reprezentantów drobnego AGD.



Targi „AB Innovation Days” to także najnowsze technologie i rozwiązania związane z segmentami audio video czy IT. Prezentowano tu wiele nowości i rozwiązań, które wejdą dopiero na rynek.

też wrażenie, że niektóre z nich zastanawiają się, w którą stronę w ogóle płynąć... Tymczasem AB, co potwierdzają nie tylko wyniki, ale i sam fakt istnienia w dziesiątym roku

ponad 300 punktów handlowych Kakto, ma swój plan na tę „rzekę” i konsekwentnie go realizuje. Skoro posługujemy się metaforami, to zamykając wątek, warto może przytoczyć ostatnią i stwierdzić, że rzeczywiście, może lepiej płynąć spokojnie i powoli, ale dopłynąć.

Solidne fundamenty dla biznesu

Grupa AB to firma polska o rodzimym kapitale, funkcjonująca na rynku od ponad 30 lat. Jest nie tylko największym dystrybutorem IT i elektroniki użytkowej w Polsce, ale także w Europie Środkowo-Wschodniej. Dzięki imponującemu portfolio oferowanych marek spółka giełdowa z Wrocławia rokrocznie osiąga znaczące wyniki, tworząc oraz dostarczając wiele usług chmurowych

Branżę dużego sprzętu gospodarstwa domowego reprezentowały oczywiście największe i kluczowe zarazem na naszym rynku marki.



(cloud), kompleksowych rozwiązań e-commerce oraz tzw. wartość dodaną w dystrybucji (VAD). Dzięki silnej pozycji i potężnemu kapitałowi własnemu jest stabilnym i cenionym pomiętem na rynku.

Mimo obecnych turbulencji na rynku AGD-RTV perspektywy rozwoju grupy AB, jako lidera sektora IT, są optymistyczne. Wynika to z kilku czynników. Przede wszystkim są to przyspieszająca transformacja cyfrowa i dynamiczny rozwój rynku konsumenckiego i biznesowego w Polsce oraz postęp technologiczny w przemyśle, medycynie, z główną rolą automatyzacji i komputeryzacji firm, która jest niezbędna dla zachowania konkurencyjności.



skars, Garrett, Gotie, Haden, Icy Box, Imou, Kärcher, LG, Luxpol, Nivona, Maestro, Megabajt, MPM, Philips, Ravanson, Remington, Russell Hobbs, Tb, Technisat oraz Vestel (Sharp, Finlux, JVC, Toshiba).

Kakto – ważne upór i konsekwencja

Kiedy ponad dziesięć lat temu spółka AB SA oficjalnie zaprezentowała swój pomysł na biznes w sektorze AGD-RTV i założenia dla nowej sieci Kakto, słychać było głosy sceptycyzmu, że przecież dawno wszyscy już albo od brzegu odpłynęli, albo przynajmniej są w połowie przeprawy. To, że trzeba podchodzić z wielką pokorą do rynku, widać z perspektywy czasu. Niestety, część łodzi zatonięła bądź zawróciła, inne zaś straciły impet. Czasem z boku można mieć



concept

innowacje w Twoim życiu



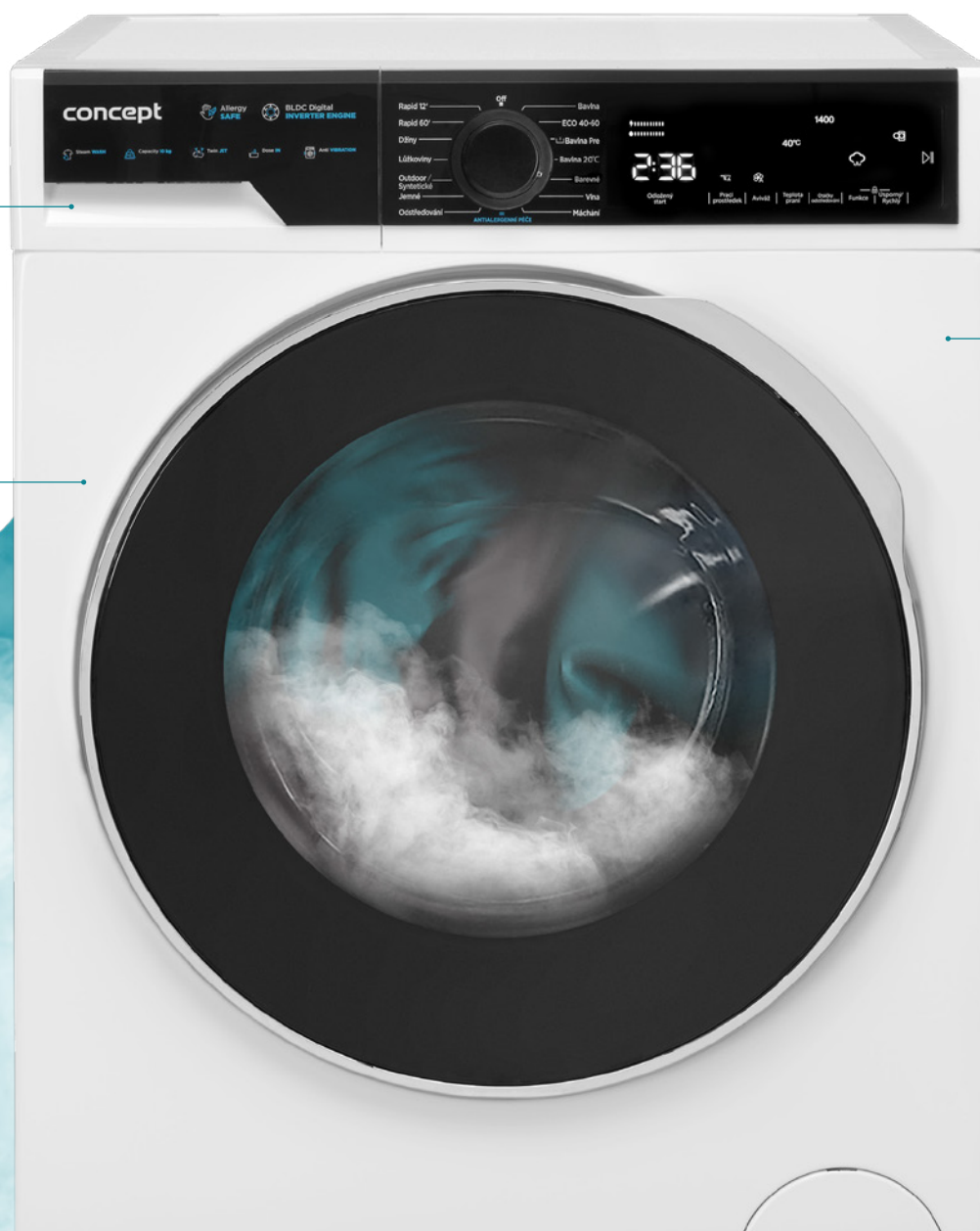
Pralka parowa

PP8510I

Inteligentne dozowanie żelu do prania

STEAM WASH

Asystent pary





PROMOCJA

AKADEMIA
EDUKACJI
EKOLOGICZNEJ



ELECTRO-SYSTEM
ORGANIZACJA ODZYSKU SEIE S.A.

REMONDIS®

WORKING FOR THE FUTURE

Sukcesy i porażki

polskiego systemu

zagospodarowania ZSEE

Wprowadzenie regulacji dotyczących zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE) w Polsce było istotnym krokiem w kierunku bardziej odpowiedzialnego gospodarowania odpadami i ochrony środowiska. To, co wydarzyło się w 2005 roku, stanowiło punkt zwrotny w zarządzaniu odpadami elektronicznymi, gdyż zmieniło zarówno zasady funkcjonowania rynku, jak i obowiązki producentów oraz importerów sprzętu.



Tomasz Sołtys,
członek zarządu, dyrektor finansowy
REMONDIS Electrorecycling Sp. z o.o.

poziomu zbierania ZSEE. Wynoszą one 1800 zł za każdą niezbraną tonę elektroodpadów. Dla wielu firm te kary mogą sięgać milionów złotych, co motywuje do efektywnego zbierania, w zasadzie „za wszelką cenę”. Rodzi to podejrzania o wirtualne zbieranie odpadów w tzw. szarej strefie. Większość Państw w UE osiąga poziom zbierania 40–45 proc., a w Polsce ten poziom sięga 65 proc., co budzi wątpliwości. Komisja Europejska pracuje obecnie nad raportem na ten temat.

nym wyzwaniem, z którym rynek oraz administracja nie potrafi sobie poradzić od lat jest wyeliminowanie zaświadczeń, które nie mają podstaw w rzeczywistej zbiórce. To znaczący problem, który zaburza konkurencję na rynku, utrudniając działalność firm takich jak REMONDIS Electrorecycling, które opierają się na rzeczywistym zbieraniu. Od lat poszukujemy rozwiązania, które wyeliminowałyby wirtualną zbiórkę i jednocześnie wspierało zbieranie zużytego sprzętu. Należy podkreślić, że producenci i importerzy powinni także zaangażować się w te działania. I to bez względu na to, z usług jakiej organizacji korzystają.

Z raportu Instytutu ONZ do spraw Badań i Szkoleń (UNITAR) wynika, że tylko 3 z 27 państw członkowskich UE (Chorwacja, Bułgaria i Polska) osiągnęły cel zbierania określony w dyrektywie WEEE, bazujący na tzw. średniorocznym wprowadzeniu. To do tej wartości odnosi się 65 proc. cel zbiórki. Oznacza to, że 24 państwa członkowskie UE nie osiągnęły obecnie celu, a większość z nich nie przekracza 50 proc. docelowego poziomu zbierania. Co wpływa na to, że jako nieliczni w UE osiągnęliśmy ten poziom?

Główne wyzwania dla branży elektroodpadów

Niestety, system który wykształcił się na przestrzeni lat w Polsce sprzyja powstawaniu szarej strefy. Wysokie wymagania i kary finansowe prowadzą do sytuacji, gdzie pojawiają się fikcyjne potwierdzenia dotyczące zebranych, przetworzonych czy poddanych recyklingowi elektroodpadów. Głów-

Sukces na koncie systemu

Niewątpliwym sukcesem polskiego systemu jest to, że działa nieprzerwanie od 2005 roku a cele środowiskowe, czyli właściwe zagospodarowanie odpadów, są osiągnięte. Elektroodpady w zdecydowanej większości nie trafiają do środowiska tylko do systemu, do recyklingu. Sukcesem jest także znaczące zwiększenie wiedzy na temat prawidłowego postępowania z ZSEE. To efekt milionów złotych wydanych m.in. przez organizację odzysku ELECTRO-SYSTEM, należąca do grupy kapitałowej REMONDIS. Do sukcesów można także zaliczyć powstanie sieci profesjonalnych zakładów przetwarzania, w których odpady poddawane są recyklingowi z zachowaniem najwyższych standardów. Takim zakładem jest REMONDIS Electrorecycling, który świadczy w Polsce kompleksowe usługi w zakresie zbierania, transportu, przetwarzania i recyklingu odpadów ze zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zużytych baterii i akumulatorów. REMONDIS działa na polskim rynku od 2006 roku i aktualnie posiada w Polsce dwa zakłady przetwarzania, z potencjałem do przetwarzania 70 tysięcy ton odpadów rocznie.

Dotkliwe sankcje za brak osiągnięcia wymaganego poziomu zbierania

W Polsce wprowadzający na rynek sprzęt elektryczny i elektroniczny muszą brać pod uwagę ryzyko surowych kary za brak osiągnięcia minimalnego



Twój partner w recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego



ELECTRO - SYSTEM

Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

- realizacja ustawowych obowiązków producentów i importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego
- autoryzowany przedstawiciel w zakresie ZSEE/WEEE
- ponad 10 lat doświadczenia na polskim rynku
- ponad 1000 obsługiwanych podmiotów
- edukacja ekologiczna
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001 i 14001

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrorecycling

- lider w branży recyklingu ZSEE/WEEE i zużytych baterii
- dwa zakłady przetwarzania ZSEE w Polsce
- 15-letnie doświadczenie na rynku polskim
- odbiór odpadów na terenie całego kraju
- podmiot pośredniczący dla wprowadzających baterie i akumulatory
- wsparcie wybranych działań edukacyjnych oraz doradztwo w zakresie gospodarki odpadami
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001, 14001 i 50001

www.remondis-electro.pl

ElektroEko

Międzynarodowy

Dzień bez Elektrośmieci

Kilka dni przed przypadającym w październiku Międzynarodowym Dniem bez Elektrośmieci w salach Szkoły Głównej Handlowej w Warszawie miała miejsce konferencja poświęcona temu ważnemu wydarzeniu. W dobie ocieplania się klimatu warto bowiem szczególnie mediom przybliżyć problem związany z ochroną środowiska oraz mający na nią niebagatelny wpływ elektroodpadami.



W tych kubkach znalazły się działające wyjątkowo dobrze na wyobraźnię frakcje materiałowe odzyskane w wyniku recyklingu elektrośmieci.



Panel nt. cyrkularnego „życia” elektroodpadów poprowadziła prof. Agnieszka Domańska z SGH, a rozmawiali Grzegorz Skrzypczak z ElektroEko, Dawid Sikora ze spółki Terra Recykling oraz Jacek Łęgiewicz z Samsung Electronics Polska.

Po raz siódmy organizatorem była największa w Polsce organizacja odzysku sprzętu elektrycznego i elektronicznego – ElektroEko SA. Warto podkreślić, że od początku przygotowuje ona obchody tego dnia wraz z afiliowanym przy ONZ ośrodkiem ds. środowiska – UNEP/GRID Warszawa. Co roku akcji przyświeca też inne hasło. Tegoroczne brzmiało: „Wytrop z nami elektrośmieci”. Już schody wiodące do sali, w której odbywała się konferencja, „mówiły”, oklejone specjalną taśmą, żebyśmy nie wyrzucali elektroodpadów do pojemników, bo to nie są zwykłe śmieci. Z jednej strony są one bardzo niebezpieczne, gdyż zawierają szkodliwe substancje, z drugiej zaś mogą być źródłem wielu cennych surowców. Warto

„Po pierwsze ElektroEdukacja” – tu panelistami byli: Anna Podsiadło z ElektroEko, Piotr Glen z SGH oraz Magdalena Olborska z Samsung Electronics Polska.



wiedzieć, że niemal w 100 proc. elektroodpady nadają się do recyklingu. Przy okazji spotkania przypomniano, czym są w ogóle elektrośmieci. Potoczna definicja jest dość prosta – jest nimi wszystko to, co ma wtyczkę lub działa na baterie albo jest zasilane z sie-



Wystawa zorganizowana przez ElektroEko w Auli Spadochronowej SGH cieszyła się dużym powodzeniem wśród młodzieży, ale nie tylko.

ci lub energią tę przesyła, a czego chcemy się pozbyć. Obecny na spotkaniu prezes zarządu ElektroEko – Grzegorz Skrzypczak przypomniał przy

tym, że sporo w tych elektroodpadach jest wyjątkowo cennych pierwiastków, takich jak złoto, srebro czy platyna, i zamiast kupować, możemy je odzyskiwać i wykorzystywać ponownie w Polsce. Oficjalną część konferencji otworzył dr Marcin Dąbrowski – kanclerz SGH, a podzielona została ona na kilka paneli, w których wypowiedzieli się zaproszeni goście. I tak na temat Międzynarodowego Dnia bez Elektrośmieci głos zabrały m.in. Anna Podsiadło z ElektroEko i Katarzyna Soszyńska z UNEP/GRID Warszawa. Panel „O cyrkularnym życiu elektrośmieci” poprowadziła zaś ekonomistka z SGH prof. Agnieszka Domańska, a wzięli w nim



Podczas zwiedzania wystawy można było wziąć udział w konkursie z nagrodami i poczytać interesujące dane ze wspomnianego raportu.

udział prezes zarządu ElektroEko Grzegorz Skrzypczak, Dawid Sikora ze Sp. z o.o. Terra Recykling oraz Jacek Łęgiewicz z Samsung Electronics Polska. To, jak ważne są tego typu inicjatywy, niech uzmysłowi nam fakt, że z danych z raportu Global E-waste Monitor24 wynika, że w 2030 r. dojdziemy na świecie do 82 mld kg elektrośmieci. Będzie to stanowić wzrost o ok. 32 proc. w stosunku do roku 2022, gdy było ich 62 mld kg. To działające na wyobraźnię liczby – to tak, jakby 1,55 miliona ciężarówek z elektroodpadami opasało Ziemię wzdłuż równika.

Międzynarodowy Dzień Bez Elektrośmieci

Wytrop z nami elektrośmieci i przekazaj je do recyklingu!



PROFESJONALIZM W DZIAŁANIU WIARYGODNOŚĆ WE WSPÓŁPRACY

ZREALIZUJ Z ELEKTROEKO USTAWOWY OBOWIĄZEK ZBIERANIA ZSEE

ElektroEko Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego działa na rynku już od 18 lat. Od początku funkcjonowania systemu zbierania oraz przetwarzania elektrośmieci w Polsce jesteśmy liderem rynku pod względem masy zebranych elektroodpadów. Wieloletnie doświadczenie i znajomość branży, sprawdzona i profesjonalna kadra oraz sprawnie funkcjonujący ogólnopolski system zbierania ZSEE to najważniejsze czynniki stanowiące o skuteczności i jakości naszych działań.

W ciągu 18 lat zebraliśmy ponad 1,5 mln ton ZSEE, co stanowi blisko połowę sprzętu pozyskanego dotychczas na rynku. Współpracujemy z profesjonalnymi zakładami przetwarzania z całego kraju zapewniając naszym klientom optymalizację kosztów logistycznych, bezpieczeństwo biznesowe i najwyższy standard usług.

Jesteśmy jedyną polską organizacją odzysku działającą na zasadach not for profit. Oznacza to, że zgromadzone środki finansowe przeznaczamy na rozbudowę systemu zbierania, prowadzenie kampanii edukacyjnych oraz realizację przyjętych od naszych klientów obowiązków ustawowych.



Kompleksowy system
zbierania ZSEE



Bezpieczeństwo
i poufność danych



Ogólnopolskie działania
edukacyjne



Certyfikaty ISO:
9001:2015 i 14001:2015



Not for profit



Transparentność



Rzetelność i efektywność
zbierania



Międzynarodowe partnerstwo
- WEEE Forum i EucoLight



Centrum doradcze



Nagrody i wyróżnienia

Miele

Once a Miele,
Always a Miele.

Odwiedź Miele Experience Center

Warszawa | Łódź | Gdańsk | Gdynia
Katowice | Kraków | Poznań





Miele Brand Days

– zachwycające

doświadczenie marki

Miele Brand Days jest corocznym świętem marki i okazją do tego, by doświadczyć jakości i innowacji, które Miele oferuje swoim klientom. To intensywne dni wypełnione angażującymi warsztatami i rozmowami, których przewodnim motywem było hasło nowej brandowej kampanii marki „Once a Miele, Always a Miele”.

Once a Miele, Always a Miele.

Miele Brand Days
1^o - 4^o October 2024, Warsaw



Ważnym elementem wydarzenia był panel dyskusyjny z udziałem ekspertów z obszarów zrównoważonej mody i kulinariów - Dawida Wolińskiego, Eweliny Antonowicz, Katarzyny Wągrowskiej, Przemka Błaszczyka oraz Jakuba Strony, eksperta Miele.

Do tej pory na wydarzeniu byli zapraszani partnerzy firmy, czyli osoby, które na co dzień przekonują innych, że urządzenia Miele to najlepszy wybór dla domu i środowiska. W jubileuszowym roku 125-lecia Miele formuła została rozszerzona o dzień adresowany do mediów i influencerów.

Strefa gotowania Miele

Podczas wydarzenia trenerzy, doradcy klienta, eksperci Miele angażowali uczestników w dziesiątki testów, prezentacji i degustacji. W strefie gotowania szefowie kuchni prowadzili pokazy kulinarne zgodnie z ideą zrównoważonego rozwoju, w duchu less waste. Prezentowali przyjazne dla środowiska i dające perfekcyjne rezultaty techniki przygotowywania posiłków, jak te z wykorzystaniem pary.

Pokazywali, jak innowacyjne rozwiązania w chłodnictwie pozwalają przechowywać żywność, zachowując jej świeżość na długi czas, a szuflady do pakowania próżniowego nie tylko wydłużają świeżość produktów, ale też doskonale przygotowują je do pie-

W strefie gotowania Miele zaprezentowane zostały nowe urządzenia do zabudowy w kolorach Pearl Beige i Black Matt, a w strefie czystości, nowe pralki i suszarki z serii Nova Edition.

czenia czy gotowania na parze. Goście wydarzenia mogli też zobaczyć urządzenia z dwóch nowych linii kolorystycznych urządzeń do zabudowy: Pearl Beige i Black Matt.

Strefa czystości Miele

W strefie czystości Miele zaprezentowała nowości marki. Swoją polską premierę miały pokazane na berlińskich targach IFA pralki i suszarki z serii Nova Edition, o wyjątkowym wzornictwie i wyposażone w rewolucyjny bęben InfinityCare, pozbawiony zabieraków. Zaprezentowano także odkurzacz Guard L1 – pierwsze tego typu urządzenie sterowane za pomocą kolorowego wyświetlacza LCD.

Rozwiązania Miele związane z pielęgnacją tkanin udowadniają, że można prowadzić prawdziwie ekologiczny styl życia, dbając o ubrania, by służyły jak najdłużej, i wybierając przyjazne dla środowiska urządzenia i detergenty. Miele oferuje komplementarny system pielęgnacji nawet najdelikatniejszych tkanin, chroniący je przed zniszczeniem i wykorzystujący najbardziej innowacyjne na rynku, często opatentowane rozwiązania. Specjalistyczne detergenty Miele opracowane dla poszczególnych rodzajów tkanin

nie tylko piorą, ale też pielęgnują, wydłużają ich trwałość, a nawet regenerują.

Równoważony rozwój w Miele

Troska o środowisko i zapobieganie zmianom klimatycznym są od początku obecne we wszystkich aspektach działań Miele. Firma wyznacza w branży AGD niedoścignione standardy i trendy w zrównoważonym rozwoju. Najlepsza jakość urządzeń gwarantuje ich niezawodność i długowieczność: większość z nich jest testowana na 20 lat użytkowania.

Rozwiązania Miele, które tworzą zrównoważony dom, można też poznać na co dzień, odwiedzając jeden z ośmiu salonów Miele Experience Center w całej Polsce. Na miejscu można przetestować każde urządzenie, a podczas warsztatów i pokazów kulinarnych szefowie kuchni wprowadzają gości salonów w fascynującą świat przygotowywania jedzenia, jego podawania i degustacji, tworzonego w duchu niemarowania jedzenia i dbałości o środowisko naturalne.



GOTIE

Easy life by **NEW**

5 lat
GWARANCJI

KOMPAKTOWO , PROFESJONALNIE I ELEGANCKO



KUCHENKA MIKROFALOWA
Z FUNKCJĄ GRILL
GKM-823



ŁODÓWKA PODBLATOWA
Z ZAMRAŻALNIKIEM
GLZ-851 - INOX



bakeandsteam.com

PIEKARNIK ELEKTRYCZNY
Z FUNKCJĄ PARY
GPP-400

**Piekarniki
wielostrefowe
oraz z mikrofalą**



Temat numeru!

PIEKARNIKI

P r o m o c j a

SAMSUNG



Fot. Samsung

Nowoczesne piekarniki do zabudowy to wielofunkcyjne urządzenia, w których upieczemy nie tylko ciasto czy soczyste mięsa, ale również, przy wykorzystaniu mikrofal, szybko podgrzejemy czy rozmrozimy potrawę. Innowacją są także piekarniki z podwójną komorą. Na co warto zwrócić uwagę wybierając piekarnik do zabudowy? Sprawdziliśmy, co w tym segmencie oferują producenci.

Piekarniki do zabudowy już dawno stały się standardem w nowo projektowanych lub remontowanych kuchniach. Planowanie miejsca pod ten sprzęt jest jedną z pierwszych czynności projektowych. Wśród dostępnych na rynku modeli możemy wybrać piekarniki standardowe, kompaktowe, wyposażone w funkcjonalność kuchenki mikrofalowej, a także z dzieloną wewnętrzną komorą.



Fot. Siemens

Bosch z intuicyjnym pierścieniem sterującym

Piekarnik z funkcją mikrofal HMG778NB1 marki Bosch to 67 l pojemności przy wymiarach 60 × 60 cm. Sprzęt wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobieg 4D, po której uruchomieniu ciepło rozprzodkowane jest szybko i równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Wystarczy umieścić blachy lub ruszty na dowolnym z czterech poziomów piekarnika, żeby uzyskać per-



fekcyjne rezultaty pieczenia. Obsługę modelu HMG778NB1 ułatwia intuicyjny pierścień sterujący. Przy użyciu niewielkich obrotów wewnętrznego pierścienia można uzyskać

dowolne ustawienia, kontrolując go jednym palcem. Sterowanie piekarnikiem i jego funkcjami wspomaga pełnopowierzchniowy, dużej rozdzielczości ekran dotykowy TFT z czytelnym tekstem oraz zintegrowanymi przyciskami bezpośredniego wyboru. Realistyczny obraz dań oraz informacje na tarczy cyfrowego pierścienia sterującego prowadzą użytkownika krok po kroku przez opcje programu. Piekarnik HMG778NB1 oferuje aż 22 funkcje grzania, a wśród nich m.in. delikatne grzanie górne/dolne, dolne grzanie, funkcję coolStart, funkcję pizza, gorące powietrze delikatne, grill o dużej powierzchni, grill o małej powierzchni, grill z obiegiem powietrza, grzanie góra/dół, pieczenie w niskiej temperaturze, podtrzymywanie ciepła, termoobieg 4D oraz wstępne nagrzewanie.

Fot. Bosch

Piekarnik z mikrofalą – do jakiej kuchni?

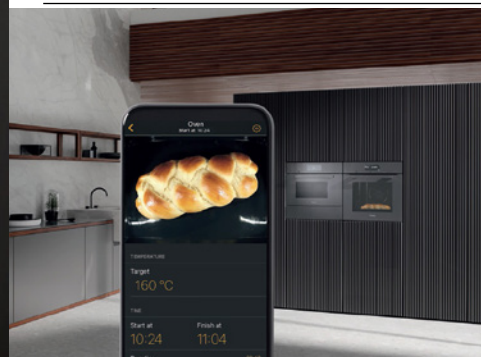
Nierzadko domownicy wykorzystujący wcześniej kuchenkę mikrofalową również w nowej kuchni chcą z niej korzystać. A jeśli nie ma na nią miejsca? Wtedy warto zdecydować się na piekarnik wyposa-

żony w funkcję mikrofal. Trzeba wiedzieć, że tego typu urządzenia wykorzystują przede wszystkim zaawansowaną technikę grzania opartą na grzałkach dolnych, górnych, grillu czy termoobiegu. Ich cena jest więc wyższa niż mikrofalówek. Za to sam sprzęt jest efektywny w działaniu, a wykorzysta-

Piekarniki mogą oferować zdalne programowanie przy wykorzystaniu aplikacji mobilnej instalowanej na smartfonie lub tablecie użytkownika.



Fot. Bosch



Fot. Miele

Fot. Bosch



nie mikrofal w piekarniku potrafi znacznie skrócić czas przygotowywania potraw.

Wielofunkcyjność piekarników z mikrofalą

Wybór piekarnika wyposażonego w funkcję kuchenki mikrofalowej to nie tylko oszczędność przestrzeni w zabudowie kuchennej, ale przede wszystkim zwiększona funkcjonalność codziennego użytkowania. Tego typu sprzęt może doskonale sprawdzić się zwłaszcza w małych kuchniach i aneksach kuchennych.



SAMSUNG NQ5B5763DBB/U2

Choć funkcja mikrofal jest dostępna także w niektórych piekarnikach standardowych (o szerokości, wysokości i głębokości ok. 60 cm), jest to domena przede wszystkim urządzeń kompaktowych. Tego typu konstrukcje, jak łatwo się domyślić, mają mniejsze gabaryty. Wysokość modeli kompaktowych osiąga zazwyczaj ok. 45 cm, szerokość i głębokość są zaś zbliżone do modeli standardowych (60 cm). Piekarnik z mikrofalą to funkcjonalne urządzenie, które sprawdzi się m.in. w małej kuchni, mającej pomieścić w sobie zalety „pełnowartościowego” piekarnika i mikrofalówki.



SIEMENS HM778GMB1



Fot. Amica

Wśród wielu możliwości sterowania, stosowanych w piekarnikach do zabudowy, nie brakuje paneli sensorowych i manualnych.

Te urządzenia są znakomitą propozycją dla singli, mniejszych gospodarstw domowych oraz wszędzie tam, gdzie standardowe rozmiary tradycyjnych sprzętów gospodarstwa domowego do zabudowy byłyby zbyt duże. Nie oznacza to, że nie sprawdzą się jako urządzenia wykorzystywane w domach przy większej liczbie użytkowników. Wszystko zależy od tego, w jakie funkcje wyposażył je producent i czy takich właśnie możliwości od sprzętu oczekujemy.

Kolorystyka, wzornictwo i dopasowanie stylu

Domowa przestrzeń kuchenna to doskonale miejsce, żeby zaprezentować nietuzinkowy styl po-



Fot. Samsung

mieszczenia. Z jednej strony można to zrobić, stosując odrębny od reszty AGD front piekarnika, albo z drugiej strony – wyposażać kuchnię w linię wzorniczą, w której wszystkie modele mają spójny design. Piekarniki z mikrofalą, podobnie jak standardowe konstrukcje, wyróżniają się różnorodnym wzornictwem. Oprócz czarnych wersji kolorystycznych dużą popularnością cieszą się modele

Samsung z systemem Dual Cook Flex

Samsung oferuje nowoczesne piekarniki z systemem Dual Cook. Jest to sprzęt kuchenny wyposażony w dwie, niezależne komory pieczenia. Programy oraz temperatury dobierane są oddzielnie dla każdego poziomu, co sprawia, że w tym samym czasie można piec dwie różne potrawy. Co więcej, taka konstrukcja nie pozwala na przenikanie zapachów między potrawami, zatem można w tym samym czasie z powodzeniem piec tak rybę, jak i słodką bezę.

W modelu producent zastosował jeszcze jedną rewolucyjną technologię. Jest nią system Dual Cook Flex, co oznacza, że piekarnik nie tylko oferuje dwie oddzielne komory, ale także dedykowane do nich drzwiczki, bez rozbudowania konstrukcji standardowych wymiarów 60 x 60 cm. Innowacyjne, dzielone drzwi Flex Door to funkcjonalne rozwiązanie, które pozwala na pieczenie dwóch dań jednocześnie i na otwieranie górnej części piekarnika przy pozostawieniu szczelnie zamkniętej dolnej komory. Jeszcze



bardziej intuicyjną obsługę piekarnika zapewnia wbudowany moduł Wi-Fi, który pozwala na zdalne monitorowanie urządzenia i sterowanie nim za pomocą mobilnej aplikacji SmartThings, która z kolei umożliwia także automatyczny dobór ustawień piekarnika.

Fot. Samsung

w wersji inox. Dostępne są też piekarniki z białymi frontami wykończonymi na wysoki połysk. Tego typu sprzęt doskonale sprawdzi się zwłaszcza w jasnych kuchniach.

Widać tylko front – dostosujemy go do kuchni

Producenci stosują niekiedy dodatki, takie jak listwy dekoracyjne, podświetlenie uchwytów czy wielocalowe wyświetlacze. Bardzo ważnym elementem piekarników są także panele sterowania. W najnowszych modelach są one wyjątkowo bogate pod względem wizualnym, co dziś jest bardzo ważne podczas wyboru piekarnika, a także bardzo funkcjonalne podczas użytkowania. Przy wybieraniu danego programu automatycznego taki wyświetlacz może nawet zaprezentować zdjęcie dania lub składników.



SAMSUNG NQ5B4553FBK

Sprzęty w stylu retro

Producenci piekarników z mikrofalą oferują je zarówno jako pojedyncze sprzęty utrzymane w stylistyce retro, jak również całe serie produktów. Seria nazywana jest wtedy linią. Spotkać możemy zarówno linie produktów wolnostojących, jak i do zabudowy, choć najczęściej produkty te występują obok siebie. Trudno bowiem o zastosowanie lodówki do zabudowy w stylu re-



AMICA AMMB44E2GCB X-Type

tro, skoro z założenia ma ona zostać ukryta za płytą meblową. Spójne 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 jed-



CONCEPT KTV4544

nej tonacji kolorystycznej, i już mamy efekt w pełni stylizowanej na styl retro przestrzeni kuchennej. Takie wzornictwo pasuje do każdego domu i każdej kuchni, niemniej wykorzystywane jest najczęściej w nowo remontowanych kamienicach, starych dworcach i pensjonatach, a także w pomieszczeniach loftowych i tych, które są utrzymane w stylu industrialnym.

Piekarnik z talerzem obrotowym

Większość standardowych, wolnostojących kucharek mikrofalowych wyposażona jest w obrotowy talerz. Na dnie komory takiego urządzenia znajduje się zazwyczaj otwór z tzw. ślimakiem, który za sprawą napędu obraca talerz. Dzięki temu produkt „kręci się w kółko”, równomiernie i z odpowiednio dobraną prędkością, podgrzewając jedzenie – bez niego potrawa byłaby lepiej nagrzewana bliżej kanału magnetronu, a tym sa-



GAGGENAU BM450100

mym użytkownik doświadczyłby w połowie zimnych produktów lub miejscowo przypalonych. Tego typu rozwiązanie znajdziemy również w piekarnikach z funkcją mikrofalii.

...lub konstrukcja z płaską powierzchnią

Alternatywą dla tego rozwiązania stała się konstrukcja bez talerza, ale ze specjalną płaską powierzchnią dna. Jest to w pewnym sensie rewolucja użytkowa, ponieważ dzięki temu producenci nie tylko ułatwiają nam, konsumentom, wkładanie i wyjmowanie dań, ale też czyszczenie wnętrza urządzenia. To także wyjątkowo funkcjonalne rozwiązanie pod względem samej powierzchni roboczej – płaska konstrukcja dna bez talerza obrotowego pozwala oszczędzić blisko 30 proc. miejsca w kuchence mikrofalowej. Jak zatem osiągnięto efekt równomiernego podgrzewania? Z reguły takie urządzenia mają na górze komory wbudowany wentylator, który dystrybuje gorące powietrze po ko-

Amica z systemem MultiWave



Urządzenie wykorzystujące mikrofalę pozwala m.in. na wybranie poziomu mocy grzania, w zależności od tego, jaką potrawę chcemy przygotować oraz ile mamy czasu – jeśli bardzo się spieszymy, przydatna będzie funkcja rozmrażania czasowego, która pozwala zdecydowanie skrócić czas rozmrażania w stosunku do tradycyjnych sposobów. Piekarnik wyposażony jest również w funkcję rozmrażania wagowego – urządzenie samo określa czas potrzebny do rozmrożenia produktu w zależności od tego, ile on waży. Warto wspomnieć, że piekarnik

Kompaktowe piekarniki z mikrofalą mogą być nie tylko funkcjonalne, ale też doskonale prezentować się w kuchennym wnętrzu. Doskonałym tego przykładem jest model AMMB44E3GCW Q-TYPE firmy Amica, w którym możemy nie tylko piec lub grillować, ale także rozmrażać czy podgrzewać potrawy. Urządzenie wykorzystuje system MultiWave, czyli kilka punktów emisji mikrofal, co w połączeniu z obrotowym talerzem pozwala równomiernie podgrzać całą potrawę zarówno na zewnątrz, jak i w środku.

ma 13 programów automatycznych. Wystarczy ustawić masę potrawy i jej rodzaj, a kuchenka mikrofalowa sama dobierze odpowiedni program. Model AMMB44E3GCW Q-TYPE jest niezwykle prosty w obsłudze. Zastosowano w nim sterowanie sensorowe. Ma ono przyspieszyć i ułatwić ustawienie pożądanego programu. Czujniki znajdują się pod płaską powierzchnią panelu sterowania. Dzięki temu łatwiej utrzymać panel frontowy urządzenia w czystości, bo brak dodatkowych zakamarków to brak miejsca na gromadzenie się zabrudzeń.



PYRAMIS **BLACK EDITION**



25
LAT

ODDZIAŁU
W POLSCE

65 LAT
PYRAMIS
NA ŚWIECIE

Czarne oblicze elegancji.
PYRAMIS BLACK EDITION.

Najwyższa jakość
w konkurencyjnej cenie.

morze. Dzięki temu do mikrofalówki możemy włożyć zdecydowanie więcej, przykrywając niemal całą powierzchnię jej dna, a potrawy będą efektywnie podgrzane w kilka minut.

Zdalne sterowanie i aplikacje mobilne

Współpraca AGD oraz pozostałych urządzeń bez wątpienia jest przyszłością gospodarstw domo-



MIELE DGM 7840

wych. Coraz większą popularnością cieszą się systemy i aplikacje, które pozwalają na zdalne sterowanie różnymi urządzeniami. Wykorzystywana do tego specjalna aplikacja sterująca jest do-



Fot. Franke



BOSCH CMG778NB1

stępna najczęściej na smartfony i tablety z systemami Android oraz iOS, niekiedy jest także możliwość sterowania za pomocą komputera (z poziomu przeglądarki internetowej). Do komunikacji między urządzeniami wykorzystywana jest wówczas łączność Wi-Fi. To właśnie dzięki tego typu rozwiązaniom użytkownik może uruchomić pranie, nie wstając z łóżka, napić się kawy niemal tuż po przebudzeniu, a także włączyć ogrzewanie w domu, zanim jeszcze wróci z pracy.

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

Piekarniki do zabudowy mogą być wyposażone w specjalne powłoki zabezpieczające komorę pieczenia przed osadzeniem się zabrudzeń, a w wypadku ich zaschnięcia czy przypalenia, łatwe czyszczenie.



Fot. Siemens

sza na producentach ciągle nadążanie za zmieniającymi się trendami i oczekiwaniami konsumentów. Producenci piekarników doskonale wpisali się w trend IoT, a więc tzw. Internet rzeczy.

Nie wszystkie naczynia do mikrofal!

Zasadą działania mikrofalówki jest przenikanie fal przez produkt. Aby równomiernie rozprowadzały one ciepło, a nie odbijały się od ścianek naczynia, należy przede wszystkim stosować akcesoria dołączone przez producenta. Można jednak używać naczyń żaroodpornych i wykonanych ze szkła oraz naczyń wykonanych z tworzywa – o ile producent opakowania zaznaczył, że można go używać w kuchence mikrofalowej, lub opakowanie jest odporne na wysokie temperatury. Zabrania się jednak korzystania z metalowych naczyń i akcesoriów, ponieważ mogą wywołać nawet pożar. Z tym samym wiąże się także używanie naczyń z po-

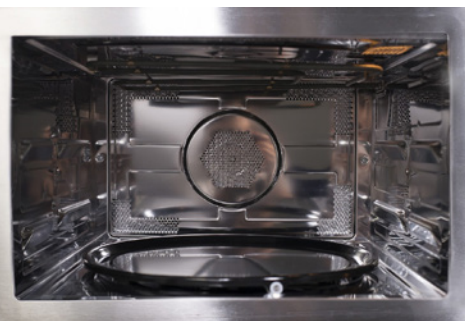


FRANKE Mythos FMY 45 MW BK

złacanymi lub metalowymi elementami. Pozlacana porcelana może stracić swój blask przez to, że złoto może odpryskiwać. Nic nie stoi na przeszkodzie, żeby podgrzewać jedzenie w słoikach (bez wieczka) czy papierowych naczyniach (krótkie podgrzewanie).

Piekarniki z podwójną komorą

Piekarnik z podwójną komorą pieczenia, czyli tak zwany dwustrefowy, działa na tej samej zasadzie, co inne piekarniki elektryczne. Może być wyposażony w rozmaite technologie, funkcje parowe, funkcję kuchenki mikrofalowej i wiele, wiele innych. To, co go wyróżnia, to podzielona przestrzeń komory pieczenia. Dla użytkownika ma to ogromne znaczenie, zwłaszcza wtedy, gdy piecze z dużą częstotliwością lub też dla wieloosobowej rodziny. Takie pieczenie w dwóch komorach jednocześnie to nie tyl-



Fot. Concept



SAMSUNG NQ50T9539BD/EO

ko oszczędność czasu, ale przede wszystkim energii elektrycznej. Co więcej, dwustrefowy piekarnik daje możliwość jednoczesnego pieczenia potraw, które wydzielają zapachy, jak np. ryba i ciasto drożdżowe. Zapachy podczas pieczenia nie mieszają się, co jest ogromnym udogodnieniem.

Funkcje piekarników dwukomorowych

Piekarniki dwustrefowe, z uwagi na ich innowacyjność, wyposażone są w najnowocześniejsze systemy i funkcje wspomagające procesy pieczenia potraw, a także oszczędzające energię elektryczną i czas. Wśród najważniejszych warto wymienić regulację temperatury dla każdej ze stref oddzielnie, a także sposób pieczenia, a zatem termoobieg, grzałkę górną, grill, mikrofalę, funkcje parowe, itp. Wydzielone komory skonstruowane są w taki sposób, że każda z nich dysponuje oddzielnym, zamkniętym obiegiem, co sprawia, że zapachy z po-



SHARP SHARP KA-75L64BNH-EU

traw nie mieszają się. Piekarniki dwukomorowe nierzadko oferują dostęp do wielu programów pieczenia, które zostały opracowane i przygotowane do obróbki cieplnej mięsa, ryb, ciasta, pizzy oraz wielu innych potraw. Co więcej, sterowanie może być również dostępne przy pomocy aplikacji mobilnej zainstalowanej na smartfonie lub tablecie użytkownika.

Automatyczne programy pieczenia

Niezależnie od tego, czy piekarnik wyposażony jest w funkcję mikrofalę, czy też jest wielostrefowy, może oferować 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 przygotujemy ryby, mięso, a także rozmrozymy produkty spożywcze lub utrzymamy przygotowane potrawy w ciepłe.

Z wykorzystaniem automatycznych programów bez trudu upieczemy pizzę, chleb, wysuszymy grzyby, owoce, zioła, a nawet mięso. Do szczególnych możliwości zaliczyć też należy funkcję podgrzewania talerzy, filiżanek czy pasteryzację przetworów. W wypadku najbardziej zaawansowanych technicznie rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru najodpowiedniejszego programu z listy nawet ponad 200 pozycji. Co więcej, listę tę możemy powiększyć, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje.

Ciekawą funkcją, a raczej grupą funkcji, jest przyrządzanie kilku potraw jednocześnie w jednej komorze. Rozwiązanie to jest nie tylko praktyczne, ale można je nazwać również ekonomicznym z racji minimali-



PYRAMIS PO78104010EBLM

zowania 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 wyjmowanych płytek, które oddzielają poziomy piekarnika, żeby zapachy się nie przenikały.

Miele z modelem w kolorze Obsydian BlackMatt

Miele, z okazji 125-lecia marki, Miele oddała w ręce klientów kolejną designerską perłkę wzorniczą. Tym razem są to urządzenia do zabudowy z linii Black Matt. Premiera linii Black Matt zbiega się z jubileuszem 125-lecia marki, dlatego nowe urządzenia dostępne są w specjalnej ofercie. Modele 125 Gala Edition mają gwarancję przedłużoną o 125 tygodni. Wśród jubileuszowych modeli nie brakuje piekarnika z funkcją mikrofalę. Jest nim model H 7440 BMX 125 Gala Edition, w uniwersalnym wzornictwie oraz z programami automatycznymi i trybami Combi. To nie tylko piekarnik, ale urządzenie 3 w 1 wyposażone w tryb mikrofalę, piekarnika lub kombi. Klasyczna czerń i matowe wykończenie to jeden z głównych trendów we wnętrzach. Matowe urządze-

nia doskonale wpiszą się w ciemne, matowe fronty zabudowy kuchennej. Nowa linia bezuchwytych urządzeń do zabudowy ArtLine w szlachetnym odcieniu czerni obsydianu jest purystyczna i elegancka, a przy tym niezwykle uniwersalna, bo idealnie łączy się z wieloma materiałami i kolorami. Kolekcja Black Matt obejmuje piekarniki, kompaktowe kuchnie mikrofalowe, piekarniki parowe, szuflady do podgrzewania i szuflady do pakowania próżniowego, a także ekspresy do zabudowy i chłodziarki na wino. Nową linię kolorystyczną uzupełniają wyciąg kuchenny i wolnostojąca chłodziarkozamrażarka, w pełni zintegrowane zmywarki z czarnym panelem oraz płyty indukcyjne ze specjalnym wykończeniem z czarnego matowego szkła ceramicznego.



Fot. Miele

SAMSUNG. Bespoke AI Laundry Combo

Nowoczesne rozwiązanie do prania

Samsung wprowadza na rynek europejski Bespoke AI Laundry Combo, które jest nowoczesnym rozwiązaniem do prania. To intuicyjna pralkosuszarka, która oszczędza miejsce i energię, wyposażona w zaktualizowanego asystenta Bixby, umożliwiającego bardziej interaktywną współpracę ze sztuczną inteligencją.



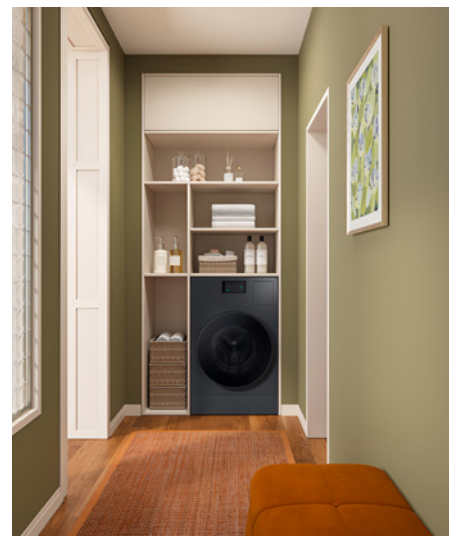
Samsung ogłosił premierę pralkosuszarki Bespoke AI Laundry Combo na rynku europejskim podczas targów IFA 2024 w Berlinie. Urządzenie to, po raz pierwszy zaprezentowane na IFA 2023, łączy w sobie funkcje prania i suszenia w jednym cyklu. Bespoke AI Laundry Combo wykorzystuje także sztuczną inteligencję, technikę pompy ciepła oraz 7-calowy wyświetlacz, żeby zapewnić wygodę korzystania z niego, a jednocześnie umożliwić oszczędzanie energii. Bespoke AI Laundry Combo zostało zaprojektowane z myślą o oszczędności miejsca bez utraty funkcjonalności. Urządzenie działa równie skutecznie jak dwa oddzielne sprzęty i eliminuje konieczność przekładania prania po zakończeniu cyklu. Dzięki temu użytkownicy mogą cieszyć się większą swobodą i nie muszą martwić się o przenikanie zapachów do świeżo upranych rzeczy.

Jedną z kluczowych funkcji Bespoke AI Laundry Combo jest AI Wash & Dry, która wyznacza nowe standardy efektywności prania. System ten automatycznie dostosowuje ustawienia prania i suszenia do każdego wsa-



du. Czujniki wykrywają masę prania, dobierają odpowiednią ilość wody i detergentu, a także analizują rodzaj tkaniny i poziom zabrudzenia, żeby idealnie dopasować czas pracy. Po zakończeniu cyklu prania system dostosowuje proces suszenia, żeby zapewnić doskonałe efekty przy minimalnym zużyciu energii.

Jedną z najważniejszych zalet Bespoke AI Laundry Combo jest wyjątkowa efektywność energetyczna. Pranie jest o 20 proc. wydajniejsze niż zakładają wy-



mogi dla klasy energetycznej A, a cały cykl prania i suszenia spełnia standardy tej klasy. Osiągnięto to dzięki pompie ciepła, która suszy ubrania szybko, delikatnie i efektywnie w niższych temperaturach. W przeciwieństwie do tradycyjnych urządzeń, które korzystają z grzałek, system pompy ciepła Samsunga stale odzyskuje ciepło, co skraca czas suszenia o 60 proc. i zmniejsza zużycie energii nawet o 75 proc. System ten poprawia także cyrkulację powietrza, co zapobiega kurczeniu się tkanin i zmniejsza ich uszkodzenia. Aktywowanie trybu AI Energy Mode w aplikacji SmartThings pozwala na dodatkowe oszczędności – do 60 proc. energii podczas prania i 30 proc. podczas suszenia.

Pralkosuszarką Bespoke AI Laundry Combo można wygodnie sterować dzięki funkcji AI Home i intuicyjnemu 7-calowemu wyświetlaczowi LCD, który pełni funkcję centralnego panelu sterowania. Na ekranie wyświetlane są informacje na temat szczegółów cyklu, ilości detergentu czy zużycia energii. Urządzenie zapamiętuje nawyki użytkownika, by proponować cykle dostosowane do sezonowych i okresowych potrzeb. Po zakończeniu prania użytkownik może otrzymać raport o zużyciu energii i wody, dostępny na wyświetlaczu lub w aplikacji SmartThings. Widok 3D Map View umożliwia monitorowanie wszystkich podłączonych urządzeń w domu, co pozwala na ich zdalne sterowanie, np. możliwe jest uruchomienie robota sprząającego podczas prania.

Urządzenie Bespoke AI Laundry Combo ma certyfikat „Diamond” firmy UL Solutions w zakresie bezpieczeństwa IoT, co potwierdza jego dużą konkurencyjność na rynku.

SHARP. Pralki ES-SFB812YWA-PL i ES-SFB812YAA-PL

Pojemność 8 kg w dwóch stylizacjach

Nowe pralki marki Sharp są nie tylko nowoczesne, ale również niezwykle elegancko wykonane i pasują do różnych aranżacji. Modele wyposażone są w duże, czytelne elektroniczne panele sterowania i ergonomiczne pokrętki, które wraz z białą lub ciemną inokсовą obudową tworzą spójną wzorniczą całość.

Nowe pralki marki Sharp oferują kilkanaście rozmaitych automatycznych programów prania, płukania i wirowania. Dzięki temu możliwe jest dobranie odpowiedniego cyklu do rodzaju tkanin i typu odzieży. Warto tu zwrócić uwagę na program Szybki 12 min, dzięki któremu szybko i ekonomicznie można odświeżyć lekko zabrudzone ubrania w bardzo krótkim czasie. W nowych modelach urządzeń pralniczych marki Sharp producent zastosował zaawansowany silnik inwerterowy. Gwarantuje on dużą wydajność i trwałość, a także niższy poziom hałasu i mniejsze zapotrzebowanie energetyczne. Warto dodać,



że silniki inwerterowe wykorzystywane w pralkach umożliwiają obracanie bębna z różną prędkością. Dzięki temu pralka nie tylko pracuje ciszej, ale i zaczyna pracę na wolnych obrotach, nie nadwyrażając paski poruszającego bębna i wentylatorem. Zwiększa się tym samym trwałość urządzenia. Zastosowany silnik inwerterowy pozwala zmniejszyć konsumpcję energii o od kilkunastu do nawet kilkudziesięciu procent. Bębny obu modeli mieszczą 8 kg odzieży. To duża oszczędność prądu, wody, środka piorącego, a także czasu. Maksymalna prędkość wirowania wynosi 1200 obr./min, dzięki czemu pranie jest o wiele suchsze po zakończonym cyklu. Urządzenia są intuicyjne w obsłudze. Sterowanie odbywa się za pomocą ergonomicznego pokrętki programatora, a wszystkie zaprogramowane funkcje widoczne są na dużym wyświetlaczu.

SIEMENS. Piekarnik HR532GBS3

Model z polskiej fabryki we Wrocławiu

Wśród urządzeń z serii iQ300 marki Siemens dostępny jest nowy piekarnik do zabudowy HR532GBS3 z funkcją pary. Urządzenie parowe Siemens to przede wszystkim najnowocześniejsze funkcje wspierające użytkownika w codziennym gotowaniu i pieczeniu, a także elegancki wygląd.

Piekarnik parowy HR532GBS3 marki Siemens wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobiegi 3D, po której uruchomieniu ciepło rozprzodkowane jest szybko i równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Wystarczy umieścić blachy lub ruszty na dowolnym z czterech poziomów piekarnika, żeby uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia. Co więcej, można piec ciasteczka na wszystkich trzech poziomach jednocześnie ze świetnymi rezultatami od góry do dołu. Sterowanie piekarnikiem i jego funkcjami wspomaga pełnopowierzchniowy, przejrzysty zaaranżowany wyświetlacz LED Touchcontrol. Wszystkie funkcje są na bieżąco widoczne na wyświetlaczu, w tym funkcje grzania, a także temperatura i czas pieczenia oraz inne parametry z możliwością ustawienia za pomocą dotykowych przycisków. Panel sterowania jest łatwy do utrzymania w czystości. Równie proste jak programowanie piekarnika jest czyszczenie wnętrza komory pieczenia. Dzięki specjalnej powłoce ecoClean na tylnej ścianie

czyszczenie odbywa się bez większego wysiłku. Rozdziela ona zanieczyszczenia i znacznie redukuje zapachy. Powłoka ecoClean regeneruje się automatycznie przy każdym nagrzewaniu piekarnika i działa aktywnie przez cały okres eksploatacji urządzenia. Piekarnik HR532GBS3 oferuje wiele możliwości grzania, w tym delikatne grzanie górne/dolne, dolne grzanie, funkcję coolStart, grzanie góra/dół, pieczenie w niskiej temperaturze, podtrzymywanie ciepła, termoobieg 3D, a także praktyczne szybkie nagrzewanie. Warto też dodać, że opcjonalna funkcja szybkiego nagrzewania rozgrzeje piekarnik wyjątkowo szybko bez nadmiernego zużycia energii. Czas nagrzewania został zredukowany do minimum. Co więcej, funkcja Added steam to prywatny asystent w kuchni do uzyskiwania perfekcyjnych dań. Można np. połączyć tryby grzania, jak termoobieg 3D, grzanie górne/dolne oraz termoobieg z grillem i funkcją pary. Wystarczy dodać wodę do wyjmowanego pojemnika, a przygotowywane potrawy będą odznaczały się chrupiącą

skórką na zewnątrz i soczystym wnętrzem. W taki sposób można też z powodzeniem odgrzewać resztki jedzenia za pomocą pary, żeby dodać im wilgoci. Pojemność piekarnika wynosi 71 l przy wymiarach 60 × 60 cm. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 30 do 375 °C. W wyposażeniu standardowym znajdziemy 1 blachę emalowaną, 1 ruszt kombinowany, 1 blachę uniwersalną, a także 1 blachę Air Fry.





Fot. Gaggenau

Zamrażarki wolnostojące i do zabudowy

Dzięki zamrażarkom możemy dłużej cieszyć się świeżością potraw. Sprzęty wolnostojące mogą być zestawione z chłodziarkami, a te do zabudowy, będą niemal niewidoczne dla otoczenia.

W zamrażarkach możemy przede wszystkim mrozić żywność, ale nie tylko. Na rynku oferowane są duże urządzenia skrzyniowe oraz tak zwane zamrażarki szufladowe, a także modele do pełnej zabudowy.

Po co zamrażarka w kuchni?

Sprzęty chłodnicze do głębokiego mrożenia, niezależnie od konstrukcji, to jedna z szerszych grup asortymentowych tego rodzaju. Rozmaitość gabarytów, pojemności i funkcji sprawia, że znajdują zastosowanie w niemal każdej kuchni. Co więcej, zamrażarki są chętnie kupowanymi sprzętami nie tylko do gospodarstw domowych, ale również sklepów, małej gastronomii, a nawet dużych hoteli.

SAMSUNG
BRZ22700EWW/EF



Dzięki zamrażarkom możemy dłużej cieszyć się świeżością potraw, a te do zabudowy dodatkowo mogą być niemal niewidoczne w kuchennej aranżacji. Produkty w tego rodzaju urządzeniach przechowywane są najczęściej w szufladach, które pozwalają na posegregowanie mrozonek według preferencji i potrzeb użytkownika.

Cechy szczególne zamrażarek

Zamrażarki służą do dłuższego przechowywania żywności przez jej głębokie mrożenie. Do niedawna występowały wyłącznie w formie dużych skrzyń. Obecnie zarówno wyglądem, jak i funkcjonalnością nie ustępują najnowocześniejszym urządzeniom chłodniczym. Z kolei zamrażarki skrzyniowe są pojemne, wygodne i praktyczne. Ich atrybutem jest z pewnością duża pojemność użytkowa.



BOSCH GIV11AFE0

Zamrażarki to grupa urządzeń, w których możemy uzyskać najniższą temperaturę spośród rozmaitych urządzeń chłodniczych dostępnych na rynku. Temperatura we wnętrzu zamrażarki sięga nawet -26°C , co pozwala na przechowanie produktów żywnościowych przez okres od kilku do kilkunastu miesięcy, w zależności od asortymentu. Za bezpieczny próg temperatury przy tzw. głębokim mrożeniu uznaje się -16°C . Warto w tym miejscu podkreślić, że wpływ na czas przechowywania żywności mają nie tylko jej rodzaj i temperatura, ale też sposób pierwotnego pakowania, a także

ZAMRAŻARKI

rodzaj mrożonego produktu. W warunkach domowych nie należy nigdy przekraczać 12-miesięcznego okresu mrożenia.

Zdolność zamrażania – ważny parametr

Zdolność zamrażania jest parametrem, który stanowi o tym, jaką maksymalną masę produktów urządzenie jest w stanie zamrozić w ciągu jednej doby. Jednostka miary to kilogramy na dobę [kg/24 h]. Przy pomocy tego parametru łatwo możemy porównać wydajność konkretnych modeli zamrażarek. Tak oto w modelach mniej wydajnych pod

kątem głębokiego mrożenia, np. chłodziarkozamrażarek z zamrażarką górną, może ona wynosić ok. 4–6 kg/24 h. Z kolei w zamrażarkach może to być nawet 15–25 kg/24 h! Podczas zakupu tego sprzętu jest to jeden z najważniejszych parametrów, na które powinniśmy zwrócić uwagę. W parze ze zdolnością zamrażania może iść funkcja szybkiego mrożenia, która na jakiś czas zwiększa



MIELE FNS 4782 D

sza wydajność w celu szybszego zamrożenia włożonej do zamrażarki dużej ilości żywności.

Praktyczna zabudowa sprzętu chłodniczego

Coraz częściej decydujemy się za zabudowę kuchennych sprzętów. Dotyczy to już nie tylko płyty czy piekarnika, ale także sprzętów chłodniczych. O ile chłodziarko-

zamrażarka wydaje się naturalnym rozwiązaniem, o tyle warto wiedzieć, że możemy oddzielić chłodziarkę od zamrażarki i zainstalować dwa samodzielne urządzenia. Tym samym zyskamy większą przestrzeń do przechowywania produktów, a do tego mamy większe możliwości w zakresie praktycznego rozlokowania kuchennych sprzętów.

Jak dobrać odpowiednią pojemność?

Tak jak chłodziarki czy chłodziarkozamrażarki, tak również zamrażarki do zabudowy charakteryzują się różną pojemnością, która związana jest z wymiarami urządzenia. Duże niosą ze sobą wiele korzyści. Przede wszystkim mamy więcej miejsca na produkty, i do tego produkty różnego typu i o różnej wielkości (wysokości, szerokości etc.). Jest to argument nieoceniony zwłaszcza dla dużych rodzin. Z ko-

lei mniejsze zamrażarki łatwiej jest zmieścić w kuchennej zabudowie (np. niewielki model szufladowy można ulokować nawet pod kuchennym blatem).

Jakie zabezpieczenia w wypadku awarii sprzętu?

W wypadku awarii zasilania lub usterki urządzenia duże znaczenie ma zdolność przechowywania produktów w zamrażarce. Parametr ten określa, przez ile godzin urządzenie może utrzymać niską temperaturę. Rozpiętość czasowa jest różna w zależności od tego, na jaki model urządzenia się decydujemy. Zwykle jest to czas od 12 do 45 h. Wszystko zależy, oczywiście, od modelu, jego klasy szczelności, zastosowanej izolacji oraz pojemności. Ze względów konstrukcyjnych nie należy oczekiwać takich wyników od popularnych chłodziarkozamrażarek, choć na rynku jest jednak znaczna liczba modeli, które bez zasilania są w stanie utrzymać temperaturę nawet do 24 godzin. Daje to komfort i czas potrzebny do zapewnienia bezpieczeństwa przechowywanych produktów.



GAGGENAU RF471306



AMICA BZ2385.4DF(E)

Concept z funkcją Fast Freeze

Zamrażarki skrzyniowe są chętnie kupowanymi sprzętami nie tylko do gospodarstw domowych, ale również sklepów, małej gastronomii, a nawet dużych hoteli. Ten trend doskonale rozumie marka Concept oferując zamrażarkę skrzyniową o pojemności aż 299 l. Jest ona odpowiednia do długotrwałego przechowywania dużej ilości żywności. Dzięki wysokiej jakości uszczelce, przechowuje zapasy w stanie zamrożonym aż do 22 godzin, nawet w wypadku awarii zasilania. Co więcej, to wielofunkcyjne urządzenie chłodnicze, dzięki termostatowi z regulacją od -32 °C do 8 °C można łatwo zamienić z zamrażarki w lodówkę. Urządzenie wyposażone jest w praktyczną funkcję Fast Freeze, która wzmacnia wydajność zamraża-



nia i znacznie przyspiesza ten proces. Sprawdza się szczególnie w wypadku umieszczenia w niej znacznej ilości produktów. Temperatura w zamrażarce jest ustawiona na -32 °C na 26 godzin, dzięki czemu żywność zamraża znacznie szybciej. Funkcja Fast Freeze eliminuje również nagrzewanie się wnętrza, gdy zamrażarka jest otwarta przez dłuższy czas, chroniąc w ten sposób wcześniej przechowywane zapasy. Ciekawym rozwiązaniem w tym modelu jest oświetlenie LED umieszczone po wewnętrznej stronie drzwi uchylonych, co jest energooszczędne i zapewnia doskonale doświetlenie przestrzeni wewnętrznej.

Fot. Concept

Ciągła praca generuje ciągłe dźwięki

Emitowany przez zamrażarki dźwięk o natężeniu 36–40 dB(A) jest porównywany do szumu wentylatora w komputerze, jest więc wręcz niesłyszalny. Takie urządzenia uchodzą za najcichsze. Na rynku są także modele emitujące dźwięk od 41 do 45 dB(A) i nadal plasują się jako stosunkowo ciche. Dźwięk urządzenia na poziomie 50 dB(A) i więcej można uznać za lekko uciążliwy, dosyć słyszalny. Trzeba pamiętać jednak, że wartość podana przez producenta na karcie produktu to dźwięk badany laboratoryjnie. Dlatego więc żeby zamrażarka nie pracowała o kilka decybeli głośniejszej w domu, dużą wagę trzeba przywiązywać do prawidłowego montażu czy wypoziomowania nóżek. Wpływ



FRANKE FSDF 330 NF NE E

ZAMRAŻARKI

na emitowany dźwięk mają także tarcie urządzenia o mebel, rezonans czy chociażby wstawienie sprzętu w szczelną wnękę. Urządzenia przeznaczone do zabudowy mają tę zaletę, że dzięki wmontowaniu ich w meble (zakryciu) są cichsze. W wypadku urządzeń wolnostojących wiele zależy od samych użytkowników.

Nowoczesne sprzęty szufladowe side-by-side

Konstrukcja urządzeń łączonych, czyli dopasowanych wzorniczo chłodziarki i zamrażarki zestawionych razem, daje większy komfort przechowywania. Modele side by side w wersji europejskiej wyróżniają się tym, że część chłodząca i część mroząca znajdują się obok siebie, a ich wymiary są zbliżone. Zdecydowanie polecamy taki zestaw rodzinom z dużą kuchnią, choć nie tylko. Funkcjonalność takich urządzeń nie wyróżnia się znacząco na tle standardowych lodówek, jednak zaletami są tutaj zdecydowanie większa pojemność, a także ciekawe wzornictwo. Ich łączna pojemność może wynosić od 450 do nawet 600 l, mieszczą więc średnio o połowę więcej niż w standardowa chłodziarkozamrażarka. Chłodziarki i zamrażarki



Fot. Gaggenau



Producenci sprzętu chłodniczego, zarówno do zabudowy, jak i wolnostojącego, oferują tak skonstruowane modele urządzeń, aby mogły zostać zestawione w praktyczny tandem typu side by side.

w modułowej wersji side by side można postawić w sposób wolnostojący lub zabudować.

Zamrażarki skrzyniowe wciąż popularne

Zamrażarki skrzyniowe występują jako samodzielne, jednobryłowe modele wolnostojące. Z jednej strony możemy dopatrywać się tu niedogodności, ponieważ produkty nie są układane w szufladach, a znajdują się w jednej komorze. Są jednak zwolennicy takiego przechowywania, np. wtedy gdy urzą-



Fot. Amica

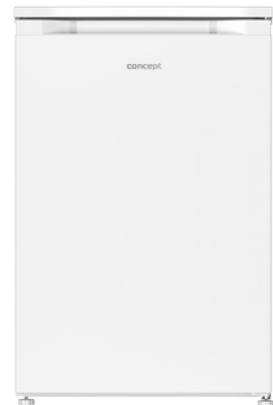


Fot. Miele

dzenie jest przeznaczone do mrożenia tej samej kategorii produktów (owoców, warzyw, ryb, mięsa). Temperatura mrożenia jest bardzo niska i sięga zwykle -26°C , choć są modele, w których można mrozić w znacznie zimniejszych warunkach (np. -32°C). Dzięki temu żywność można przechowywać nawet przez kilkanaście miesięcy, a w skrajnych wypadkach nawet dwa lata. Warto wiedzieć, że choć za granicę bezpiecznej temperatury przy tzw. głębokim mrożeniu uznaje się próg -16°C , to jednak wpływ na czas przechowywania żywności ma nie tylko jej rodzaj, ale i sposób pierwotnego pakowania.

Pojemność zamrażarki skrzyniowej

Zamrażarki skrzyniowe często spotykane są w restauracjach, hotelach, sklepach, gospodarstwach agroturystycznych, ale również coraz częściej w gospodarstwach domowych. Są pojemne, wygodne i praktyczne. Wielu producentów sprzętu chłodniczego ma w swoich ofertach nie tylko duże pojemno-



CONCEPT MZ2355wh

SIEMENS IQ300 GS36NVIEP

MPM z „inteligentnymi” czujnikami temperatury

Wolnostojące zamrażarki szufladowe marki MPM, oprócz wielu nowoczesnych funkcji, korzystają z systemu „inteligentnych” czujników temperatury. Smart Sensors na bieżąco analizują warunki panujące wewnątrz i na zewnątrz urządzenia, aby wybrać i ustawić odpowiednie parametry i temperaturę. Dopełnieniem jego działania jest system Multi Air Flow, odpowiedzialny za optymalne chłodzenie i przepływ powietrza. Dzięki tym rozwiązaniom żywność przechowywana jest w najlepszy możliwy sposób. W zamrażarkach szufladowych, zależnie od wymiarów urządzenia, dostępna jest różna liczba szu-

flad, a do tego są one różnej pojemności. Pozwala to na długie i wygodne przechowywanie rozmaitej żywności. Często dostępny jest tzw. big box, czyli duża szuflada, która pomieści nawet większe porcje mięsa. W tego typu rozwiązanie wyposażone są również urządzenia do głębokiego mrożenia marki MPM. Mrozonki można przechowywać w wygodnych szufladach. Jedną z nich to wspomniany big box na teleskopowych prowadnicach. Wszystkie pojemniki można łatwo wysuwać i wyjmować. Dodatkowym wyposażeniem mogą być szklane półki. Również na drzwiach mamy do dyspozycji przestrzeń do przechowywania drobnych artykułów spożywczych. Są nią tak zwane balkoniki. Jeden z nich jest tak skonstruowany, aby można było w nim bezpiecznie przechowywać zamrożoną pizzę. Do wyposażenia zaliczyć możemy również dodatkowy pojemnik na lód.

Fot. MPM



ściowo urządzenia do głębokiego mrożenia, ale również kompaktowe zamrażarki, które z powodzeniem zmieszczą się w przestrzeni kuchennej. Zamrażarki skrzyniowe mogą być dodatkowo wyposażone w specjalne kosze ułatwiające segregację poszczególnych rodzajów artykułów. W zależności od szerokości mogą pomieścić od kilkudziesięciu do nawet kilkuset litrów. Pojemność najmniejszych nie przekracza 90 l, a największe pomieszczą nawet ponad 400 l. Pojemność przekłada się na szerokość urządzenia, która waha się od 50 do nawet 130 cm. Ten parametr powinien być determinantem doboru sprzętu do potrzeb. Jeśli tylko dysponujemy odpowiednią przestrzenią i preferujemy przechowywanie produktów przez mrożenie, wybierzmy dużą, pojemną zamrażarkę. Jeśli jednak ma ona służyć jako np. dodatek do domowej lodówki, z powodzeniem wystarczy kompaktowy sprzęt o pojemności około 90 l i szerokości nieprzekraczającej 55 cm.



RAVANSON ZM-80

nie pokrywają się szronem ani nie przymarzają do siebie. Spowodowane jest to odprowadzaniem wilgoci z produktów na zewnątrz. Modele wyposażone w ten system nie wymagają więc odszraniania, co wpływa na komfort ich użytkowania. Każde zaawansowane rozwiązanie ma jednak pewne niedogodności. Otóż długoterminowe przechowywanie produktów powoduje jednak ich wysychanie, dlatego zaleca się wkładać warzywa i owoce, a także mięso i ryby do pojemników.

Panele sterowania i zmiana parametrów

Dziś w nowoczesnych sprzętach chłodniczych coraz rzadziej spotkać możemy sterowanie mechaniczne. Zwykle było to pokrętko, które umożliwiało regulację temperatury, z jaką miało pracować urządzenie. Największą zaletą tego rozwiązania była łatwość obsługi, jednak nie dawało ono dużych możliwości w kwestii zarządzania pracą urządzenia. Podobnie jest z przyciskami mechanicznymi. Znacznie większe możliwości daje sterowanie elektroniczne, którego wyróżniamy dwa główne rodzaje. Pierwszy z nich to przełączniki współpracujące ze wskaźnikami diodowymi. Drugi to wykorzystanie wyświetlacza LCD, który może być umieszczony np. na drzwiach urządzenia. Jest to duża zaleta, ponieważ podczas regulacji parametrów nie trzeba otwierać lodówki, tym samym nie wpływamy na temperaturę jej wnętrza, a urządzenie oszczędza energię. W wypadku urządzeń do zabudowy takie rozwiązanie nie jest możliwe, ponieważ uniemożliwiłoby to zabudowanie frontu płytą meblową. W tego rodzaju sprzętach sterowanie jest zwykle ukryte wewnątrz urządzenia w jego górnych partiach. W nowoczesnych modelach znajdziemy też wyświetlacze.

Zamrażarki oferują rozmaite strefy do przechowywania określonych produktów spożywczych. Wśród nich są nie tylko praktyczne szuflady, ale również półki, a także balkoniki na drzwiach.

Nowoczesne oświetlenie w zamrażarce

Producenci również w zamrażarkach stosują różnego rodzaju oświetlenie. Ze względu na mniejsze zużycie energii elektrycznej obecnie sięgają chętnie po panele LED-owe. Ich zastosowanie pozwala ponadto na uzyskanie równomiernego rozłożenia światła we wnętrzu komory zamrażania, bez nieprzyjemnego efektu oślepienia użytkownika. Oświetlenie LED może ponadto pozostać sprawne praktycznie przez



MPM MPM-61-ZSH-26

cały okres eksploatacji urządzenia. Innowacyjne modele zamrażarek szufladowych do zabudowy mogą mieć zainstalowane LED-y także w komorach przeznaczonych do przechowywania warzyw i owoców. Diody, które się tam znajdują, emitują światło o odpowiednio dobranej barwie (najczęściej niebieskiej), co ma przedłużać świeżość produktów umieszczonych w szufladzie.

System No Frost również w zamrażarkach

Urządzenia z systemem No Frost uważane są za bardziej zaawansowane technicznie w głównej mierze dlatego, że produkty, zarówno chłodzone, jak i nie,



Fot. Siemens

Nie wszystko można i należy zamrażać

Chłodzenie żywności to innymi słowy obniżanie temperatury w przestrzeni, w której znajdują się produkty. W chłodziarkach stosuje się temperaturę w granicach od 0 do ok. 10 °C. Mrożenie umożliwia dłuższe przechowywanie żywności niż jej chłodzenie. Polega ono na szybkim schłodzeniu produktu do bardzo niskiej temperatury i utrzymaniu jej poniżej -18 °C w czasie całego okresu przechowywania. Mrożenie produktów spożywczych pozwala na ich przechowywanie w zamrażarce nawet przez kilkanaście miesięcy. Proces ten wstrzymuje rozwój i działanie drobnoustrojów powodujących psucie żywności i wywołujących zatrucia. Warto wiedzieć, że zimno lodówki czy zamrażarki, co prawda, jest niezbędne w gospodarstwach domowych, niemniej nie jest wskazane dla pewnych grup warzyw i owoców. Przykładem warzyw szybciej tracących świeżość pod wpływem niskich temperatur są pomidory, ogórki czy papryka. Producenci żywności coraz częściej umieszczają na opakowaniu informacje dotyczące tego, w jakich warunkach powinniśmy dany produkt przechowywać.



SAMSUNG RZ32M753EB1



Fot. Miele



Fot. Amica

PYRAMIS. Piekarnik parowy PO78104010EBLM

Pieczenie parowe w standardowym wymiarze i aż 78 l pojemności

Pyramis poszerza ofertę dla polskich klientów o urządzenia kuchenne do zabudowy. Do znanych z wytrzymałości i niebanalnej konstrukcji zlewozmywaków oraz armatury kuchennej dołącza elektryczny sprzęt AGD. Jednym z takich urządzeń jest piekarnik parowy PO78104010EBLM, na który producent oferuje aż 5 lat gwarancji.

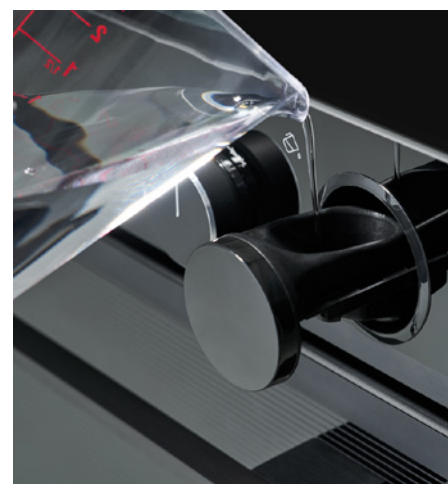


Pieczenie z wykorzystaniem funkcji pary to naturalny, zdrowy sposób na zachowanie witamin i wartościowych składników odżywczych w potrawach. Doskonale rozumie to marka Pyramis, która oferuje użytkownikom nowy piekarnik – PO78104010EBLM. Model z nowoczesnymi funkcjami i rozwiązaniami jest nieocenionym pomocnikiem w kuchni, który wspomocze użytkownika w przygotowaniu doskonałych dań i idealnych wypieków, czego gwarancją są równomierny rozkład ciepła w komorze pieczenia oraz utrzymanie temperatury na stabilnym poziomie. Ponadto piekarnik PO78104010EBLM marki Pyramis oferuje szereg możliwości i funkcji z wykorzystaniem pary dzięki funkcji Steam Base+. Dzięki niej potrawy są chrupiące na zewnątrz i soczyste wewnątrz.

Co więcej, para zapobiega wysychaniu żywności, a wypieki pięknie się przyrumieniają i zachowują smakowitą soczystość wnętrza. Korzystanie z tej funkcji jest niezwykle proste. Wystarczy napełnić umiejscowiony wewnątrz komory pieczenia specjalny pojemnik na wodę, a piekarnik automatycznie uruchomi dystrybucję pary podczas pieczenia. Na tym jednak nie koniec, ponieważ para wykorzystywana jest tu również w procesie czyszczenia, co znacznie ułatwia utrzymanie komory piekarnika w czystości. Dodatkowym udogodnieniem w tym zakresie jest zastosowanie przez producenta wewnątrz komory pieczenia łatwej do czyszczenia emalii.

Piekarnik z funkcją pary PO78104010EBLM marki Pyramis wyposażony jest m.in. w funkcję o nazwie pieczenie 3D, której uruchomienie sprawia, że ciepło rozprowadzane jest szybko i równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Wystarczy umieścić blachy lub ruszty na dowolnym z 5 dostępnych poziomów, żeby uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia. Intuicyjną obsługę i codzienne użytkowanie modelu PO78104010EBLM ułatwiają ergonomiczne pokrętki klasy premium, wspomagane dużym, czytelnym wyświetlaczem sensorowym LED.

We wnętrzu komory pieczenia producent zastosował teleskopowe prowadnice z pełnym wysuwem, ułatwiające wyjmowanie nawet bardzo ciężkich garnków i patelni. Dużym udogodnieniem jest także tak zwane miękkie domykanie drzwiczek piekar-



nika, co sprawia, że obsługa tego urządzenia jest nie tylko wygodna, ale również bezpieczna. Wśród dodatkowych zabezpieczeń warto wymienić blokadę panelu sterowania.

Piekarnik PO78104010EBLM oferuje aż 10 automatycznych programów i funkcji grzania, a wśród nich: rozmrażanie, turbowentylator, dolna grzałka, pieczenie statyczne, górna i dolna grzałka z wentylatorem, dolna grzałka z wentylatorem, podwójny grill, podwójny grill z wentylatorem, pieczenie 3D oraz pieczenie parowe Steam Base+.

Pojemność piekarnika wynosi 78 l przy wymiarach 60 × 60 cm. W wyposażeniu standardowym znajdziemy 1 tacę uniwersalną, 1 głęboką tacę o wysokości 80 mm oraz 1 ruszt drabinkowy.

Ten model piekarnika doskonale dopełni przestrzenie kuchenne urządzone zarówno w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym. Czarny front będzie także doskonałym wzorniczym uzupełnieniem kuchni urządzonych w stylu loftowym.

MPM. Witryna chłodnicza MPM-93-VT-08

Duża pojemność i regulacja temperatury

MPM w segmencie urządzeń chłodniczych oferuje nową witrynę. Może ona służyć zarówno do przechowywania napojów, produktów spożywczych, jak i wina. Nowy model MPM-93-VT-08 wyposażony jest w możliwość regulacji temperatury w zakresie od 4 do 18 °C, a także zmianę kierunku otwierania drzwi.

Witryny chłodnicze przeznaczone są zarówno do użytku domowego, jak i komercyjnego, a ich umiejscowienie w danej przestrzeni jest determinowane przez pojemność sprzętu i jego ogólne gabaryty. Model MPM-93-VT-08 marki MPM o pojemności 88 l i wymiarach odpowiednio: 43 cm szerokości, 88 cm wysokości oraz 48 cm głębokości pozwala na umieszczenie jej w dolnej zabudowie mebli kuchennych. Konstrukcja pozwala także na montaż urządzenia pod blatem. Urządzenie jest tak wykonane, że może także stanowić sprzęt wolnostojący. Model MPM-93-VT-08 marki MPM wyglądem przypomina do złudzenia chłodziarkę do wina, ale jego zastosowanie jest o wiele bardziej wszechstronne, może bowiem służyć nawet do przechowywania drobnej pakowanej żywności, jak wędliny, masło, nabiał, słodczyce, a także

surowej, jak warzywa czy owoce. Kluczowym zadaniem tej witryny chłodniczej jest odpowiednie wy-



eksponowanie przechowywanych produktów, najczęściej napojów lub trunków. Dlatego też drzwi modelu MPM-93-VT-08 marki MPM, podobnie jak w winiarkach, są przeszklone, a oświetlenie odgrywa tutaj bardzo ważną rolę.

Jednostrefowa witryna chłodnicza MPM-93-VT-08 marki MPM wewnątrz komory chłodzenia wyposażona jest w 3 oddzielne, regulowane półki o nośności wynoszącej aż 8 kg. Półki są metalowe, przez co łatwo są łatwe do utrzymania w czystości i odznaczają się dużą wytrzymałością. Wśród ciekawych funkcji oferowanych przez to urządzenie warto wymienić energooszczędne oświetlenie wnętrza diodami LED oraz możliwość regulacji temperatury w zakresie od 4 do 18 °C.

Mimo że witryny kojarzone są z urządzeniami do użytku komercyjnego, stosowanymi w sklepach i restauracjach, dzisiejsze aranżacje pomieszczeń, jak i różnorodność sprzętu często pozwalają na użycie ich również w domowych warunkach.

GOTIE. Lodówka GLZ -85I

Podblatowa konstrukcja z oddzielnym zamrażalnikiem

Nowa podblatowa lodówka marki Gotie to połączenie funkcjonalności, wydajności, a także niebanalnego wzornictwa. Model z oddzielnym górnym zamrażalnikiem z pewnością dopełni mniejszą kuchnię, aneks kuchenny, a także przestrzeń kuchenną otwartą na inne pomieszczenia.

Lodówka podblatowa Gotie GLZ-85I w kolorze inoksu z oddzielnym górnym zamrażalnikiem o pojemności aż 26 l, zapewnia wystarczająco dużo miejsca do przechowywania mrozonek, a także dzięki klasie 4 gwiazdek mrożenia, użytkownik może być pewny, że produkty tam przechowywane będą dłużej utrzymane w dobrym stanie. Wydajność zamrażalnika wynosi 2 kg / 24 h, co pozwala na szybkie mrożenie świeżych produktów spożywczych. Komora zamrażalnika stanowi otwartą przestrzeń, niemniej dużym udogodnieniem, które spotykane jest niezwykle rzadko nawet w nowoczesnych chłodziarkozamrażarkach, jest dodatkowa półka na wewnętrznej stronie



drzwi zamrażalnika, na której można bezpiecznie mrozić drobne produkty spożywcze. Chłodziarka o pojemności 60 l pozwala na przechowywanie produktów spożywczych w uporządkowany sposób. Służą do tego 2 szklane półki, duży pojemnik na owoce i warzywa, a także balkoniki na drzwiach ze specjalnymi zabezpieczeniami pozwalającymi na przechowywanie na nich nawet szklanych, wysokich butelek.

Nowa lodówka marki Gotie została zaprojektowana w taki sposób, by jej użytkowanie było maksymalnie wygodne i komfortowe. Łączy w sobie nowoczesny design, trwałość i wygodę użytkowania. Ważnym udogodnieniem w tym modelu jest możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi. Całkowita pojemność urządzenia chłodniczego wynosi 86 l.



MIELE. Sprzęt do zabudowy w kolorystyce Pearlbeige

Pearlbeige

– nowa linia kolorystyczna

urządzeń do zabudowy Miele

Pearlbeige to nowa odsłona bezuchwytnych urządzeń do zabudowy z linii ArtLine. Jest trendowa, elegancka i emanująca dyskretnym ciepłem. Spokojny i nieoczywisty beż dominuje dziś w projektach wielu wysokiej jakości wnętrz na całym świecie.

Miele nie od dziś jest prekursorem trendów kolorystycznych w urządzeniach do zabudowy kuchennej. Najnowszą propozycją marki jest linia kolorystyczna Pearlbeige. Gładkie powierzchnie urządzeń takich, jak piekarniki czy w pełni



automatyczne ekspresy do kawy doskonale integrują się z frontami meblowymi o różnych odcieniach i fakturach. Neutralny, ciepły kolor łączy odcienie szarości i beżu. Dzięki subtelnie wyczuwalnym szarym elementom i szklanej powierzchni o wysokim połysku modele te równie dobrze komponują się z jasnymi, jak i ciemniejszymi kolorami i materiałami. W połączeniu z bielą lub pastelami Pearlbeige tworzy we wnętrzu delikatny klimat i wrażenie przestrzeni. Zestawienie z drewnem daje efekt ciepłej naturalności.



Modele ArtLine bazują na urządzeniach do zabudowy Miele Generacji 7000. Szklane fronty i zintegrowane wyświetlacze pozwalają stworzyć spójną, konsekwentnie bezuchwytną kuchnię. Urządzenia ArtLine można otworzyć jednym dotknięciem: przycisk sensoryczny na panelu sterowania (Touch2Open) odblokowuje drzwi za pomocą silnika, który następnie przesuwają się w dół z miękkim zamknięciem. To rozwiązania typowe dla Miele, które w każdym detalu dba o wyjątkowe doświadczenia swoich użytkowników.

W ofercie urządzeń w odcieniu Pearlbeige znajdują się piekarniki i piekarniki parowe (każdy dla wnęk 45 i 60 cm) oraz piekarniki z kuchnią mikrofalową. Uzupełnieniem tych urządzeń są automatyczne ekspresy do kawy oraz szuflady grzewcze i próżniowe, a także chłodziarki na wino do zabudowy o wysokości 45 i 88 centymetrów.





Mrożenie na miarę przyszłości!

Odkryj nowy wymiar mrożenia żywności! Poznaj **zamrażarkę szufladową MPM-304-ZF-12** – idealne rozwiązanie dla tych, którzy cenią świeżość i innowację.

Dzięki cichemu **kompresorowi inwerterowemu** i inteligentnym **czujnikom Smart Sensors**, które na bieżąco monitorują temperaturę, Twoje produkty zawsze będą przechowywane w idealnych warunkach. Technologia **Multi Air Flow** dba o równomierne chłodzenie, a system **Full No Frost** sprawia, że zapomnisz o uciążliwym osadzie i szronie. Wygodę użytkowania dopełnia innowacyjny uchwyt **Easy Handle**, który umożliwia łatwe otwieranie drzwi. **Przestronne wnętrze** zamrażarki pozwala na przechowywanie produktów o zróżnicowanych kształtach i rozmiarach. Model w połączeniu z chłodziarką **MPM-387-CJF-22** tworzy funkcjonalny **zestaw Side by Side**.



Pralki otwierane od góry, pralkowirówki i wirówki



Fot. Amica

Pralki otwierane od góry, pralkowirówki i wirówki, to nie tylko praktyczne wykorzystanie przestrzeni w łazience czy możliwość korzystania w rozmaitych warunkach, ale również łatwa obsługa i użytkowanie, nowoczesne funkcje parowe, a także duża pojemność. Sprawdziliśmy, co w tym segmencie oferują producenci.

Pralki ładowane od góry są węższe od modeli z frontowym załadunkiem, co w małych łazienkach lub wnękach, gdzie ma stać urządzenie, jest sporym atutem. Z kolei pralkowirówki i wirówki to jedno z najstarszych, ale w wielu wypadkach

niezastąpionych, urządzeń pralniczych, które są wykorzystywane głównie tam, gdzie nie ma dostępu do kanalizacji i stałego podłączenia wody, ale nie tylko.

Kompaktowe i praktyczne sprzęty pralnicze

Do mniejszych łazienek i wszędzie tam, gdzie każdy centymetr przestrzeni jest na wagę złota, producenci polecają kompaktowy sprzęt pralniczy otwierany od góry. Ta szczególna konstrukcja typu top loader, o nie-wielkiej szerokości, może oferować nawet 7 kilogramowy wsad do bębna na 1 cykl prania. To tyle samo, co pralki ładowane od góry. Zatem, jeśli ogranicza nas łazienkowa przestrzeń, taka pralka będzie zarówno funkcjonalna w kwestii zadowalających rezultatów prania, jak i możliwości montażowych.

ADLER AD 8051



Z kolei innymi urządzeniami pralniczymi, ale równie praktycznymi i oszczędzającymi przestrzeń w łazience, są pralkowirówki i wirówki wolnostojące. To wciąż popularne sprzęty pralnicze, które z powodzeniem mogą być wykorzystywane tam, gdzie nie ma dostępu do sieci wodociągowej, zajmują niewiele miejsca, są praktyczne i oszczędne, a do sprawnego działania wystarczy im jedynie podłączenie do energii elektrycznej. Zostały wyparte przez automatyczne pralki do prania, niemniej są miejsca i sytuacje, w których urządzenia te są niezastąpione.

Gdzie sprawdzi się konstrukcja top loader?

Pralki ładowane od góry do niedawna były jednym możliwym do ustawienia sprzętem pralniczym w łazience budynku wielorodzinnego. Tego



RAVANSON XPB-700

AMICA DWA1T712DLS

typu mieszkania, szczególnie w pierwszych latach ich budowania, wyposażone były zwykle w duży pokój, jeden lub dwa pokoje dodatkowe i oddzielną, nierzadko ciemną, kuchnię oraz łazienkę, w której znajdował się również sedes. W takim pomieszczeniu, gdzie były wanna, umywalka i toaleta, a do tego na niewielkiej powierzchni trudno było znaleźć jeszcze miejsce dla

pralki. Tutaj najbardziej odpowiednim sprzętem stały się pralki automatyczne z tak zwanym górnym załadunkiem.

Pralki ładowane od góry, choć mniej popularne od tych ładowanych od frontu, w wielu gospodarstwach domowych są jedynym możliwym do ustawienia i użytkowania sprzętem pralniczym. Są węższe od modeli standardowych, co w małych łazienkach jest dużym udogodnieniem. Niewielka konstrukcja nie ujmuje im nowoczesnych funkcji.

Szerokość i wysokość pralki typu top loader

W konstrukcji typu top loader, w porównaniu do tej ładowanej od frontu, zmienia się nie tylko sposób załadunku, ale i szerokość. Wynosi ona zwykle 40 cm (głębokość to ok. 60 cm, a wysokość 80 – 90 cm), co pozwala lepiej wpasować urządzenie w aranżację nawet niewielkiego wnętrza. Należy pamiętać, że otwieranie pralki do góry sprawia, że jej pokrywa przy otwarciu potrzebuje dodatkowo ok. 30 – 40 cm wysokości. To bez wątpienia determinuje usytuowanie pralki. Nie może ona zostać ustawiona np. w zabudowie meblowej czy też podblatowej. Niemniej niewielkie gabaryty w naprawdę małej łazience mogą rekompensować tę niedogodność.

Pojemność pralki ładowanej od góry

Modele ładowane od góry charakteryzują się zwykle mniejszą pojemnością bębna niż standardowe konstrukcje, jednak na rynku nie brakuje

LUSIA B-652

kuje pralek o dużym załadunku. Najmniej pojemne urządzenia pozwalają w jednym cyklu uprać ok. 5-kilogramowy załadunek. Wśród pralek typu top loader największy wybór jest wśród modeli o 6-kilogramowym załadunku, choć nie brakuje urządzeń, które zmieszczą nawet 8 kg ubrań. Pojemność bębna nie powinna być jednak głównym determinantem przy wyborze sprzętu. Wszystko powinno zależeć od aktualnych potrzeb użytkowników, a także liczby domowników korzystających z urządzenia.

Dla kogo pralkowirówka?

Pralkowirówki są połączeniem dwóch oddzielnych urządzeń – pralki i wirówki.

Konstrukcyjnie dwie oddzielne komory zamknięte są w jednej bryle, która ma wspólny panel sterowania oraz odprowadzenie wody. Innym rodzajem pralkowirówek są sprzęty wyposażone tylko w jedną komorę, która służy zarówno do prania, jak i do wirowania. Sprzęty dwukomorowe mają tę zaletę, że obie komory mogą być wyko-

MESKO MS 8053



RAVANSON XPB-2800B

rzystywane jednocześnie. W pojedynczej komorze najpierw pierzemy, a dopiero po skończeniu prania i opróżnieniu pralkowirówki z wody możemy rozpocząć proces odwirowywania wody z upranych tkanin. Pralkowirówki do prawidłowego działania potrzebują jedynie połączenia do energii elektrycznej i ustawienia na równym podłożu. Idealnie sprawdzą się jako turystyczny sprzęt pralniczy, np. na biwaku czy kempingu, a także na działce podczas dłuższego urlopu.

Nowoczesne wirówki z praktycznymi funkcjami

Pralkowirówki wyróżnia parametr pojemności, który jest oddzielnie podawany dla prania i dla wirowania. Zwykle pojemność prania jest większa od pojemności wirowania. Stosunek ten, w zależności od modelu i producenta, wynosi od 4 – 7 kg do 3 – 5 kg. Dopelnieniem tak pralki wirnikowej, jak i pralkowirówki, a nawet pralki automatycznej jest tak zwana wolnostojąca wirówka. Te urządzenia świetnie sprawdzają się podczas prania ręcznego, ale również gdy po praniu automatycznej chcemy dodatkowo odwirować np. koc lub ręczniki. Wirówki, mimo że nie są zbyt skomplikowanymi konstrukcyjnie urządzeniami, mogą osiągać bardzo duże prędkości wirowania, spotykane w najnowocześniejszych sprzętach automatycznych. Maksymalna prędkość

Amica z funkcjami parowymi SteamPower Pro

Amica oferuje model otwierany od góry, który wyposażony jest w nowoczesne funkcje parowe. Para generowana na początku cyklu prania gwarantuje perfekcyjnie czyste, w pełni zdezynfekowane ubrania. Z kolei para dodana do programu „łatwe prasowanie” jest generowana również przed ostatnim wirowaniem i wnikać we włókna tkaniny, rozluźnia je. Tym samym redukuje zagniecenia, a prasowanie staje się łatwiejsze. To wszystko za sprawą systemu SteamPower Pro. Na tym jednak nie koniec. W kompaktowym, ale niezwykle nowoczesnym i funkcjonalnym modelu Amica, zastosowano także szereg udogodnień w zakresie otwierania i zamykania bębna. Wśród nich warto wymienić system EasyOpen. To specjalne sprężyny w drzwiach pralki, które pozwalają na powolne, bezpieczne i wygodne otwieranie bębna. Z kolei system DrumUp to zestaw czujników magnetycznych, który zapewnia zatrzymanie bębna w pozycji pionowej. Dzięki temu użytkownik może wygodnie wyjąć pranie bez konieczności ręcznego ustawiania pozycji bębna. Pralka DWA1T712DLS marki Amica to przede wszystkim oszczędność przestrzeni, a także praktyczna pojemność i nowoczesne funkcje, spotykane dotąd w większości w pralkach normalnogabarytowych ładowanych od frontu.



cji pionowej. Dzięki temu użytkownik może wygodnie wyjąć pranie bez konieczności ręcznego ustawiania pozycji bębna. Pralka DWA1T712DLS marki Amica to przede wszystkim oszczędność przestrzeni, a także praktyczna pojemność i nowoczesne funkcje, spotykane dotąd w większości w pralkach normalnogabarytowych ładowanych od frontu.

P R A L K I



CAMRY
CR 8054

wirowania, w zależności od modelu, wynosi od 1000 do 14000 obr./min.

Parametr wirowania ma znaczenie

W kwestii wirowania wolnostojące wirówki i pralkowirówki wyróżniają dwa parametry. Jednym jest pojemność wyrażana w kilogramach mokrych tkanin, które można odwirować w jednym cyklu, a drugim prędkość wirowania wyrażana w obrotach na minutę. Te urządzenia, pomimo prostej konstrukcji i nieskomplikowanej obsługi, dorównują prędkością wirowania najnowocześniejszym pralkom automatycznym dostępnym na rynku. Prędkość wirowania może się różnić w zależności od modelu urządzenia i producenta. W pralkowirówkach może ona wynosić np. 1400 obr./min. Należy jednak pamiętać, że podobnie jak pralka wirnikowa, również pralkowirówka działa w inny sposób niż znane dziś pralki automatyczne. Ubrania w komorze są obracane za pomocą działania wirników, a nie ruchów bębna, który w tym wypadku pozostaje nieruchomy.

W wirówkach maksymalna liczba obrotów może wynosić nawet 2800 obr./min. Warto

dość, że w wypadku niezwykle popularnych obecnie pralek ładowanych od frontu parametr ten osiąga zwykle ok. 1000 do 1400 obr./min.

Pralkowirówka w praktyce

Przed rozpoczęciem prania należy upewnić się, czy wąż spustowy jest umieszczony w pozycji, która uniemożliwia wypływ wody z urządzenia. Następnie należy umieścić tkaniny w bębnie, włączyć do niego ciepłą wodę o temperaturze nieprzekraczającej 50 °C, wsypać lub wlać odpowiednią porcję detergentu do prania i zatrzasknąć pokrywę pralkowirówki. Zużyta do prania woda odprowadzamy z urządzenia dopiero po zakończeniu prania. Zrzut wody następuje grawitacyjnie, po opuszczeniu węża spustowego. Aby odwirować pranie, należy przeliżyć je z komory wirowania, a w modelach z pojedynczą komorą zamontować specjalny kosz na wirowane pranie, który znajduje się w zestawie z urządzeniem. Po zamknięciu pokrywy zabezpieczającej wystarczy ustawić czas wirowania za pomocą pokrętki. Podobnie jak w wypadku prania, również wirowanie może być zakończone przed cza-



RAVANSON
XPB-2800X

dość, że w wypadku niezwykle popularnych obecnie pralek ładowanych od frontu parametr ten osiąga zwykle ok. 1000 do 1400 obr./min.



LUSCIA
LXPB-75

sem. Wystarczy przekręcić stosowne pokrętło do pozycji minimalnej.

Ciekawe rozwiązania w wirówkach i pralkowirówkach

W pralkowirówkach i wirówkach, pomimo że konstrukcji i niewymagającego studowania instrukcji obsługi sterowania, nie brakuje praktycznych funkcji i rozwiązań technicznych, które ułatwiają użytkowanie. Popularnym rozwiązaniem w tego typu sprzęcie, podobnie jak w zaawansowanych technicznie pralkach czy pralkosuszarkach automatycznych, jest blokada bezpieczeństwa. Jest to tak zwana blokada zamkniętych drzwi. Dzięki niej po rozpoczęciu cyklu prania czy wirowania drzwi nie otworzą się samoczynnie czy też przypadkowo. To również funkcjonalne udogodnienie, gdy domownikami są małe dzieci. Urządzenia te dodatkowo mogą mieć opcję szybkiego zatrzymania pracy. Wówczas za użytkownik może zdecydować o tym, kiedy zakończy się np. cykl wirowania, nie czekając do momentu, w którym urządzenie automatycznie skończy pracę. W wirówkach z tym rozwiązaniem wystarczające może okazać się otwarcie pokrywy, a po kilku sekundach urządzenie zakończy cykl wirowania. W samodzielnych wirówkach bardzo często dostępna jest funkcja automatycznego wyważenia załadunku, która zwiększa stabilność pracy sprzętu i bezpieczeństwo codziennego użytkowania.



Fot. Camry



Fot. Luscia

Pralkowirówki wolnostojące, w zależności od konstrukcji, dostępne są jako urządzenia jedno- lub dwukomorowe.



Fot. Ravanson



Fot. Adler

Poznaj naszą ofertę pralkowirówek i wirówek



Pralkowirówka XPB-700

- ✓ Moc pralki: 280 W
- ✓ Moc wirówki: 160 W
- ✓ Czas prania: 15 minut
- ✓ Pojemność pralki: 4 kg
- ✓ Pojemność wirówki: 3 kg
- ✓ Czas wirowania: od 1 do 5 minut
- ✓ Prędkość wirowania: 1400 obr./min
- ✓ Dwa wlewy wody, korpus odporny na rdzę
- ✓ Grawitacyjny system odprowadzenia wody
- ✓ Aluminiowy silnik z bezpiecznikiem termicznym
- ✓ Obudowa i pokrywa – tworzywo sztuczne, kolor biały

Pralkowirówka XPB-800

- ✓ Moc pralki: 360 W
- ✓ Moc wirówki: 190 W
- ✓ Czas prania: 15 minut
- ✓ Pojemność pralki: 7,5 kg
- ✓ Pojemność wirówki: 5 kg
- ✓ Czas wirowania: od 1 do 5 minut
- ✓ Prędkość wirowania: 1400 obr./min
- ✓ Dwa wlewy wody, korpus odporny na rdzę
- ✓ Grawitacyjny system odprowadzenia wody
- ✓ Aluminiowy silnik z bezpiecznikiem termicznym
- ✓ Obudowa i pokrywa – tworzywo sztuczne, kolor biały



Wirówka XPB2800-B/XPB2800-X

- ✓ Moc: 300 W
- ✓ Pojemność: 6 kg
- ✓ Średnica otworu: 17,5 cm
- ✓ Automatyczne wyważanie wsadu
- ✓ Prędkość wirowania: 2800 obr./min
- ✓ Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- ✓ Obudowa i bęben ze stali nierdzewnej
- ✓ System szybkiego zatrzymania – 5 sek.
- ✓ Stabilna podstawa, antypoślizgowe nóżki
- ✓ Blokada otwarcia pokrywy w trakcie wirowania
- ✓ Dostępna w kolorach: białym (B) oraz stalowym (X)

Ravanson®

Design, komfort, wygoda!

Ravanson LTD Sp. z o.o., ul. Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk

www.ravanson.pl

Jak prawidłowo pozbyć się ELEKTROODPADÓW?



WWW.ELEKTROSEGREGACJA.PL

Wybierz jedno z wielu dostępnych rozwiązań:

- Czerwone Kontenery
- Bezpłatny odbiór dużych urządzeń bezpośrednio z domu
- Odbiory z firm
- Konkurs dla szkół
- Posprzątaj ROD
- E-boxy
- Kocham Recykling z ASEKOL PL

