

**INFO**PRODUKT

**AGD**

**SPRZĘT DROBNY**

Numer 11/2024 listopad

ISSN 2956-9044 Cena: 7,99 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ  
NUMER!**

**LAURASTAR**

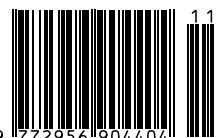


**Temat numeru!**

**Prasowanie**

**Mikrofalówki**

**Filtracja wody**



9 772956 904404 11

5 lat gwarancji  
na oczyszczacze  
powietrza Sharp

Asekol z innowacjami  
na targach  
„Recykling Tech”

Nowe centrum  
logistyczne  
firmy Adler

Amica podsumowuje  
pierwszą połowę  
2024 r



# SPIS TREŚCI

## W NASTĘPNYM NUMERZE

### **Ekspresy i urządzenia do przygotowania napojów**

Metod parzenia kawy jest wiele – przelewowa, ciśnieniowa, cold brew, dripper czy kawiarka to tylko kilka sposobów na uzyskanie ulubionego napoju.

### **Prasowanie w podróży**

Alternatywę dla tradycyjnych żelazek mogą stanowić domowe parownice do odzieży.

### **Alkomaty i alkotesty**

Po intensywnej nocy nie warto ryzykować wsiadania za kółko. Swoją trzeźwość najlepiej sprawdzić za pomocą alkomatu.

### **WIĘCEJ NA infoprodukt.pl**



Fot. Laurastar

### **Serwis informacyjny**

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### **Stacje i żelazka parowe**

Warto zdecydować się na dobry sprzęt do prasowania, ponieważ znacząco skróci on czas wykonywania prac.

### **Nowości produktowe**

Mały sprzęt AGD.

### **Kuchenki mikrofalowe**

4 Gotowanie na parze, rozmrażanie, grillowanie, beztłuszczowe piekanie to tylko niektóre funkcje oferowane przez nowoczesne kuchenki mikrofalowe. 30

### **Filtracja wody**

18 Coraz więcej osób uzdatnia wodę na własny użytek, zwłaszcza że możliwości jest wiele, a urządzenia w tym pomagające stają się coraz tańsze. 38

### Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA\*



- 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](http://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 2956-9044

**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



## Wielozadaniowe mikrofalówki Amica. W sam raz dla Ciebie.

Wolnostojące kuchenki mikrofalowe Amica wyposażone są w wiele użytecznych na co dzień funkcji, m.in.:

- **FullFlat** – możliwość podgrzewania potraw w naczyniach o różnych kształtach, nawet prostokątnych
- **PowerWave System** – równomierne podgrzewanie dań (również płynnych) na zewnątrz i w środku
- **Combigrill** – potrawa chrupiąca na wierzchu i równomiernie podgrzana w środku dzięki połączeniu mikrofal z funkcją grilla
- **Programy gotowe** – idealnie dobrane parametry grzania gwarantujące szybkość i wygodę obsługi

Znajdź mikrofalówkę idealną do Twojej kuchni!

[amica.pl](http://amica.pl)

**FullFlat**



Sharp

## 5 lat gwarancji na oczyszczacze

**Oczyszczacze powietrza to urządzenia szczególnie przydatne w sezonie grzewczym. Korzystając z promocji marki Sharp, możemy zyskać dodatkowe 3 lata gwarancji na zakupione urządzenie.**

Aby wziąć udział w akcji, należy w jednym z partnerskich punktów sprzedaży zakupić wybrany model oczyszczacza. Promocja obejmuje produkty zakupione w okresie od 1 kwietnia 2023 do 31 grudnia 2024 dla modeli serii UA-KIN, UA-KIL oraz UA-KCP. Dla pozostałych modeli objętych promocją, obowiązuje ona na produkty zakupione od 5 grudnia 2023 do 31 grudnia 2024. Produkt należy zarejestrować w ciągu 10 dni od daty nabycia, korzystając z formularza na stronie internetowej [www.sharpconsumer.pl](http://www.sharpconsumer.pl). Zgłoszenie powinno zawierać m.in. informacje o punkcie sprzedaży, zdjęcie tabliczki z numerem seryjnym i numer seryjny oraz zdjęcie dowodu zakupu.

Nagrodą w promocji jest przyznanie uczestnikowi dodatkowej trzyletniej gwarancji na zakupiony produkt promocyjny na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej dołączonej do niego. Łącznie ze standardową dwuletnią gwarancją okres gwarancji wyniesie 5 lat. Dodatkowa gwarancja udzielana jest na okres kolejnych 3 lat od dnia na-

stępującego po upływie terminu obowiązywania standardowej dwuletniej gwarancji na produkt

promocyjny, którego dotyczy certyfikat dodatkowej gwarancji. Uczestnik zobowiązany jest do zachowania certyfikatu dodatkowej gwarancji w celu skorzystania z dodatkowej trzyletniej gwarancji. Regulamin promocji i lista punktów sprzedaży są dostępne na stronie [www.sharpconsumer.pl](http://www.sharpconsumer.pl).



## ASEKOL PL, ENVIROPOL PL

### Prezentują innowacje na targach „Recykling Tech”

**Podczas pierwszej edycji Międzynarodowych Targów Technologii Recyklingu i Odzysku Materiałowego Surowców – „Recykling Tech” firmy Asekol Pl i Enviropol Pl zaprezentowały swoje najnowsze produkty.**



Na stoisku Asekol Pl odwiedzający mieli okazję zobaczyć „inteligentne” urządzenie do selektywnej zbiórki elektroodpadów – Smart Ecobox. System ten przyciągał uwagę zaawansowanymi rozwiązaniami, które ułatwiają proces segregacji elektrośmieci. Smart Ecobox wyposażony jest w pięć praktycznych pojemników przeznaczonych na najpopularniejsze niewielkie elektroodpady, takie jak

baterie, drobna elektronika, lampy LED, telefony czy e-papierozy. Wbudowany czujnik ruchu wykrywa zbliżającego się użytkownika i automatycznie otwiera otwory wrzutowe pojemników. Każde urządzenie wyposażone jest w duży wyświetlacz, któ-

rym można zarządzać za pomocą aplikacji. Służy on do prezentowania filmów czy animacji, np. z treściami edukacyjnymi informującymi, jak postępować z elektroodpadami.

Z kolei Enviropol Pl, należący do grupy Asekol, zaprezentował robotyczną instalację do przetwarzania płaskich telewizorów i monitorów – pierwsze tego typu rozwiązanie w Polsce. Instalacja ta wzbudziła zainteresowanie uczestników targów innowacyjnością i zaawansowaną techniką, która umożliwia efektywne i ekologiczne przetwarzanie tego rodzaju sprzętu.



Targi „Recykling Tech” były również doskonałą platformą do nawiązywania relacji biznesowych. Przedstawiciele obu firm prowadzili liczne rozmowy z partnerami z branży, dzieląc się doświadczeniami oraz wymieniając wiedzę na temat recyklingu i odzysku materiałowego surowców. Spotkania te zaowocowały nowymi kontaktami, które mogą przynieść dalsze korzyści dla rozwoju sektora recyklingowego.



*jura*<sup>®</sup>

„Świeżo  
mielona, nie  
z kapsułki.”

*R.F.*



Delectuj się kawą jak Roger Federer: na przykład dzięki ENA8,  
doskonałemu компактowemu ekspresowi automatycznemu JURA.

Roger Federer, szwajcarska ikona tenisa i ambasador marki JURA od 2006 roku



[jura.com](http://jura.com)

## Samsung

### III edycja „ElektroEkologicznego Hackathonu”

**W Centrum Elektroekologii w Warszawie odbył się w weekend niezwykle hackathon, w ramach którego młodzi ludzie mieli szansę zaprezentować swoje pomysły na zwiększenie liczby oddawanych elektrośmieci wśród swoich rówieśników.**

Do hackathonu mogły zgłaszać się zespoły złożone z uczniów szkół ponadpodstawowych z całej Polski. W pierwszym etapie zadaniem było przygotowanie pomysłu na kampanię społeczną, która pomoże zwiększyć liczbę oddawanych elektrośmieci wśród młodzieży i zwiększy jej świadomość na temat problemu elektroodpadów.

— *Zaangażowanie w tematy proekologiczne stale rośnie. Takimi działaniami jak „ElektroEkologiczny Hackathon” otwieramy ich oczy na tematy związane ze zużyciem sprzętem elektrycznym i elektronicznym — zauważyła Anna Podsiadło, marketing manager w ElektroEko. — Dla nas, jako ElektroEko, każde takie spotkanie otwiera oczy na nowe możliwości, nowe podejście do tematu, którym zajmujemy się od blisko 20 lat.*

Decyzją jurorów główną nagrodę zdobył zespół z Technikum TEB Edukacja za pomysł na kampanię skupioną wokół pobicia rekordu Guinnessa w ułożeniu najdłuższej linii złożonej z elektroodpadów przyniesionych przez mieszkańców Tychów i okolic.

W nagrodę zarówno uczniowie, jak i ich opiekun otrzymali smartwatche Galaxy Watch 7. Ponadto zespół został zaproszony do półfinału IV edycji programu „Solve for Tomorrow”, w ramach którego będzie mógł pracować nad udoskonaleniem swojego projektu i tym samym kontynuować swoją ekologiczną misję. Uczniowie będą mogli wziąć udział także w warsztatach z wystąpień publicznych.

— *Jak zawsze jestem pod ogromnym wrażeniem kreatywnych pomysłów zaprezentowanych przez mło-*

*dych ludzi. Te projekty mogą stać się inspiracją nie tylko dla ich rówieśników, ale też całych społeczności lokalnych, co pozwoli zwiększyć świadomość na temat elektrośmieci. Cieszę się, że już niedługo zwycięski zespół będzie mógł kontynuować swoją ekomisję w ramach programu „Solve for Tomorrow” — powiedziała Magdalena Olborska, ESG manager w Samsung Electronics Polska.*

II miejsce zajęła drużyna z Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Ignacego Jana Paderewskiego w Sulejówku z pomysłem na promocję zbiórki elektrośmieci przez aplikację mobilną Eco-Pets. Aplikacja angażuje użytkowników, oferując im opiekę nad wirtualnym elektro stworzeniem, którego kondycja zależy od ich

postępów działań wokół elektrośmieci. III miejsce przyznano Zespołowi Szkół nr 40 im. Stefana Starzyńskiego w Warszawie za aplikację zachęcającą młodzież do elektro-zbiórki w zamian za przyznawane punkty, które z kolei można wymienić na nagrody w formie biletów do kina czy zniżek na zakupy lub do restauracji.

Partnerami hackathonu byli: ElektroEko, Samsung, Stowarzyszenie Cyfrowy Dialog, UNEP/GRID-Warszawa, CIC Warszawa oraz portal KampaniePoleczne.pl.



## Adler

### Buduje nowe centrum logistyczne

**W 2023 r. firma Adler Europe Group zainicjowała kluczową inwestycję, która ma na celu znaczące usprawnienie jej działalności operacyjnej i logistycznej. W okolicach Błonia rozpoczęła budowę nowoczesnego centrum logistycznego o imponującej powierzchni 22 tys. m<sup>2</sup>.**

To przedsięwzięcie ma strategiczne znaczenie dla przyszłości firmy, gdyż pozwala na dalszy dynamiczny rozwój oraz umocnienie pozycji na rynku międzynarodowym. Nowe centrum logistyczne, którego pierwsza faza została ukończona, obejmuje przestronną halę magazynową wysokiego składowania oraz nowoczesne biura. Już w pierwszym etapie bu-



stracyjnymi. W praktyce oznacza to, że będzie mogła szybciej i efektywniej dostarczać swoje produkty na rynki krajowy oraz zagraniczne.

Jednym z głównych celów tej inwestycji jest zwiększenie wydajności operacyjnej, co bezpośrednio przekłada się na lepszą obsługę klientów i partnerów handlowych. Modernizacja procesów logistycznych umożliwi firmie elastyczne reagowanie na zmieniające się potrzeby rynku oraz sprawniejszą dystrybucję szerokiej gamy produktów AGD, które są dostępne w aż 64 krajach na całym świecie. Nowoczesne rozwiązania zastosowane w centrum logistycznym pozwolą na optymalizację procesów magazynowania i dystrybucji, co z kolei skróci czas realizacji zamówień.

Inwestycja ta wpisuje się w długoterminową strategię rozwoju firmy Adler, której celem jest nie tylko zwiększenie wydajności operacyjnej, ale także wzbogacenie asortymentu produktowego. Dzięki rozbudowanemu centrum logistycznemu firma zyska większą elastyczność w zarządzaniu zasobami oraz lepsze możliwości współpracy z partnerami biznesowymi zarówno w Polsce, jak i na arenie międzynarodowej. Efektywna dystrybucja towarów oraz sprawniejsza obsługa zamówień mają na celu nie tylko zwiększenie konkurencyjności firmy, ale również poprawę jakości obsługi klientów.

dowy powstały hala i biura o łącznej powierzchni 5000 m<sup>2</sup>, co stanowi solidny fundament pod dalszą rozbudowę infrastruktury. Dzięki tej inwestycji firma Adler zyska nowoczesne zaplecze, które umożliwi bardziej efektywne zarządzanie procesami logistycznymi oraz admini-



**THOMAS**

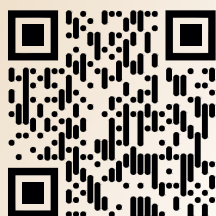
# Najlepsza zabawa to brudna zabawa!

Najbrudniejsza zabawa to żaden  
problem dla odkurzaczy THOMAS.



WYBIERZ ODKURZACZ IDEALNY DLA CIEBIE I TWOJEGO  
CZWORONOŻNEGO PRZYJACIELA NA

[WWW.ROBERT-THOMAS.PL](http://WWW.ROBERT-THOMAS.PL)







# PROMOCJA

## Współpraca ambasadorska z Dariuszem Barygą

**Marka Kohersen nawiązała współpracę z szefem kuchni Dariuszem Barygą, który został ambasadorem marki i poprowadzi jej kanał YouTube. Objęła również patronatem warsztaty w studio kulinarnym kucharza.**



Portfolio produktowe marki Kohersen zostało skomponowane tak, by mógł z niego skorzystać zarówno poszukujący jakościowych rozwiązań kucharz amator, jak i profesjonalista. W ofercie znajdują się urządzenia małego AGD do kuchni, noże ze stali damasceńskiej oraz garnki i patelnie wykonane z wykorzystaniem opatentowanej technologii Black Cube.

– Do pierwszej w historii naszej marki współpracy ambasadorskiej zaprosiliśmy Dariusza Barygę i nie jest to dzieło przypadku. To doświadczony szef kuchni, którego cechuje profesjonalizm i wyczucie smaku, a jednocześnie ogromna pasja i radość z gotowania. Podziela on także naszą pasję do wysokiej jakości i nowoczesnych rozwiązań w kuchni. Jestem przekonana, że wspólnie będziemy inspirować do nowych smaków i technik zarówno pasjonatów, jak i profesjonalistów, a także wspierać tych, którzy stawiają swoje pierwsze kroki w kuchni – mówi Katarzyna Głuszyk, brand manager w firmie Kohersen.

### Jakość i perfekcja w kuchni

Misją marki jest dążenie do perfekcji w każdym detalu, co znajduje odzwierciedlenie w produktach zaprojektowanych z myślą o funkcjonalności i estetyce. Współpraca z Dariuszem Barygą, szefem kuchni z kilkunastoletnim doświadczeniem, ekspertem w telewizji śniadaniowej, a także prowadzącym audycje kulinarne, ma na celu wzmocnienie pozycji na rynku gastronomicznym oraz promocję produk-



# KOHERSEN®

tów z portfolio firmy wśród miłośników gotowania. Współpraca Kohersena z Dariuszem Barygą rozpoczęła się w marcu br. Od tego czasu w roli eksperta medialnego Baryga regularnie dzieli się przepisami oraz poradami, pokazując, jak korzystać z produktów marki Kohersen w codziennym gotowaniu. Jego doświadczenie i zasób wiadomości stanowią cenne źródło wiedzy dla każdego, kto poszukuje inspiracji w kuchni.

### Kulinarne inspiracje marki Kohersen

Marka wyposażyła swoimi produktami studio kulinarne Juszkiewicz & Baryga w Giżycku, w którym odbywają się warsztaty kulinarne prowadzone przez Dariusza Barygę oraz Aleksandrę Juszkiewicz pod patronatem Kohersena. Od początku września Baryga można zobaczyć na stronie internetowej marki, a już niebawem pojawi się na kanale YouTube Kohersena. – W wideo na kanałach społecznościowych Kohersen zabiorę widzów w podróż po staropolskich smakach w nowoczesnej odsłonie. Nie zabraknie klasyków i regionalnych specjalów, a to wszystko ze współczesnym twistem – mówi Dariusz Baryga.

### Szeroki zakres promocyjny

Kampania prowadzona będzie na platformach należących do firmy Meta, takich jak Facebook, Instagram, Messenger oraz TikTok. Kucharz będzie także twarzą marki na kanale YouTube Kohersena oraz będzie brał udział w wybranych działaniach kreatywnych. Pomysłodawcą kampanii jest Good One PR. Agencja koordynuje całość działań we współpracy z Social Lamą, Diea, Seofly i Folks (agencje grupy marketingowej Good One).



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](http://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

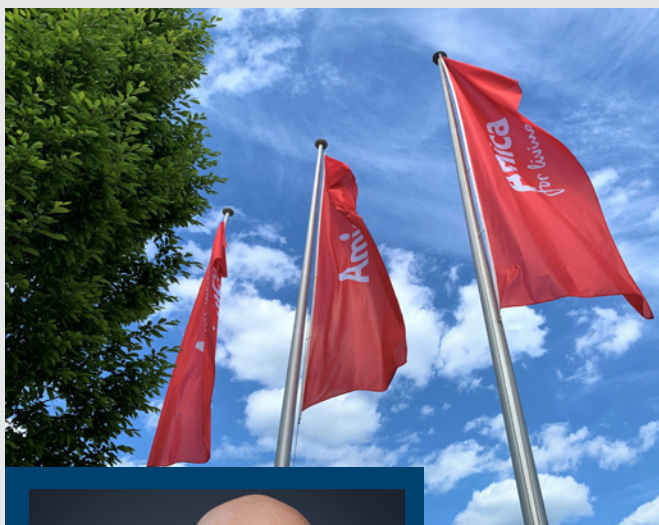
[www.remondis-electro.pl](http://www.remondis-electro.pl)

## Podsumowuje pierwszą połowę 2024 r

**Amica**  
for living



**Największy polski producent AGD, podobnie jak cała branża, odczuwał w pierwszym półroczu 2024 r, słabnący popyt konsumpcyjny na dobra trwałe w Europie. Ograniczyło to możliwe do osiągnięcia wyniki finansowe pomimo realizacji szeregu działań dostosowawczych i optymalizacyjnych.**



– W pierwszym półroczu 2024 stawialiśmy czoła pogłębiającej się dekonjunkturze, z jaką ma do czynienia cała europejska branża AGD. Wyższe niż przed rokiem były wynagrodzenia pracowników, a importerom towarów z Dalekiego Wschodu na pewno nie służy blokada Morza Czerwonego dla żeglugi handlowej. Naszą odpowiedzią na zmiany w otoczeniu jest nowa strategia „Back to Profitability”, którą właśnie ogłaszamy i do zapoznania z którą zachęcamy – mówi Michał Rakowski, wiceprezes grupy Amica ds. finansów.

Grupa Amica w okresie styczeń – czerwiec 2024 r. zanotowała ponad 1,2 mld zł przychodów ze sprzedaży, co oznaczało 13 proc. mniej wobec analogicznego okresu roku 2023. Mniejszy popyt został odnotowany we wszystkich głównych kate-

goriach asortymentowych oraz na wszystkich głównych rynkach geograficznych poza Polską, gdzie sprzedaż produktów i towarów handlowych wzrosła o 2 proc. rdr.

### Finansowa stabilność

W pierwszej połowie 2024 r. Grupa Amica zanotowała spadek wyniku EBITDA (do 43,5 mln zł), zysku operacyjnego (do 14,4 mln zł) i zysku brutto (do 1,1 mln zł). Saldo rozliczeń instrumentów zabezpieczających ryzyko kursów walutowych oraz redukcja

kosztów odsetkowych ze względu na zmniejszenie wartości zadłużenia to główne czynniki, dzięki którym strata netto zmniejszyła się o 3 mln zł rdr, do 1,2 mln zł.

– Wykonaliśmy pracę nad kapitałem obrotowym i strukturą bilansu, dzięki czemu pomimo niższych rezultatów operacyjnych mamy zdrowy bilans i bezpieczne wskaźniki. Przykładowo dług netto do EBITDA spadł na koniec czerwca bieżącego roku do 1,4, a wskaźnik RONA, pokazujący zwrot z aktywów netto, utrzymał się powyżej 9 proc. – wskazuje Michał Rakowski wiceprezes grupy Amica ds. finansów.

Na koniec czerwca br. grupa Amica dysponowała 85,5 mln zł środków pieniężnych, a wartość kredytów i pożyczek została zredukowana o 111 mln zł (38 proc. rdr), do 180,7 mln zł.

### Rozwój produkcji

Wśród wydarzeń półroczu 2024 warto wymienić wprowadzenie w styczniu kogeneracji do procesu wytwórczego, co zmniejsza emisję CO<sub>2</sub> oraz zwiększa efektywność energetyczną zakładu we Wronkach. Dzięki temu Amica obniży koszty zakupu energii elektrycznej i planuje skorzystać z premii za wyprodukowaną energię. Nastąpiła też zmiana modelu biznesowego zależnej spółki Hansa, która podpisała umowę licencyjną i serwisową z lokal-

nym partnerem. Kolejną ważną inicjatywą było uruchomienie procesu znakowania płyt indukcyjnych w technologii druku cyfrowego InkJet, co pozwoliło na bardziej elastyczną i wydajną produkcję, dostosowaną do indywidualnych potrzeb klientów.

### Inwestycje w zieloną energię

Grupa Amica wyróżnia się nie tylko atrakcyjnymi produktami i silną kondycją finansową, ale również dbałością o kwestie ESG. Realizuje zaprezentowaną w grudniu 2022 r. strategię zrównoważonego rozwoju „Action for Climate”, która wyznacza cele społeczne i zarządcze w perspektywie roku 2025 i 2030, a także środowiskowe do 2040 i 2050 r. Powołana spółka celowa Amica Energia ma zadanie realizacji ambitnych celów ekologicznych – w pierwszej kolejności skupi się na rozwijaniu instalacji fotowoltaicznych, w tym w trakcie najbliższych dwóch lat zamierza pozyskać grunty w formie dzierżawy i uzyskać niezbędne decyzje administracyjne na farmę PV o mocy minimum 30 MWp.

### Spółeczna odpowiedzialność doceniona

Grupa Amica od lat angażuje się w życie lokalnych społeczności. W ramach siódmej edycji charytatywnego biegu „Niebieska Fala”, promującego aktywność fizyczną i świadomość autyzmu, Amica zapewniła nagrody dla zwycięzców. W biegu wzięło udział 1200 osób, w tym prawie 80 pracowników firmy. Ponadto w ramach 32. Finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy zwycięzcy licytacji organizowanej przez Amikę mieli okazję zwiedzić nowoczesną fabrykę oraz najwyższy magazyn AGD w Polsce. Dodatkowo w jej showroomie uczestniczyli w warsztatach kulinarnych prowadzonych przez mistrza Kacpra Sobkiewicza. Kontynuując swoje zaangażowanie w edukację, grupa Amica aktywnie współpracuje ze studentami i wykładowcami Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, wspierając ich rozwój i kształcenie. 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.



## Prasowanie ze szwajcarską precyzją i... designem

# LAURASTAR

SZWAJCARSKA TECHNOLOGIA I DESIGN

Na początku października w lokalu Chłodna Kręglicy w Warszawie, zorganizowano spotkanie, na którym zaprezentowano zalety prestiżowej marki Laurastar oraz jej związku z modą, których najnowszym efektem jest współpraca z marką Jemioł. Laurastar to szwajcarska, rodzinna firma z ponad 40-letnią tradycją. Jej dystrybucją w Polsce zajmuje się spółka DLF z Gdyni.



Generatory pary Laurastar są na co dzień niezwykle funkcjonalne i pomocne. Także podczas konferencji okazały się bardzo przydatne.



Okazuje się, że panowie potrafią także znakomicie prasować. Ze stacjami Laurastar zajęcie to staje się wyjątkowo komfortowe.

To wyjątkowe i pod wieloma względami niecodzienne wydarzenie poprowadziła znana i lubiana dziennikarka Anna Dec. Wśród zaproszonych gości znaleźli się m.in. syn założyciela marki – Michael Monney, pełniący obecnie w koncernie funkcję co-CEO (dyrektora generalnego), oraz projektant mody Łukasz Jemioł. Okazało się, że ci dwaj panowie o prasowaniu, czyli

ne Steam). Pozwala ona nie tylko na znakomite prasowanie tkanin, ale i ich dogłębną penetrację i efektywne zwalczanie mikroorganizmów, roztoczy, a nawet wirusów. Urządzenia marki, na przestrzeni lat wciąż ulepszone i aktualizowane, zdobyły szereg międzynarodowych nagród i są dziś uosobieniem szwajcarskiej jakości, precyzji, a także komfortu. No i dodajmy jeszcze jedną rzecz – obcujemy tu także z najwyższych lotów wzornictwem.

No tak, ale co ma do tego moda i Łukasz Jemioł? Otóż ma, i to bardzo wiele, bo chociaż Łukasz nie projektuje (jak dotąd) żadnych artykułów codziennego użytku,

tylko stroje, ubiory dla „niej” i dla „niego”, to jednak zwraca uwagę na tkaniny, z których powstaje kolekcja. Dużo zatem jest u niego jedwabiu, kaszmiru oraz naturalnej wełny, jeansu, a także sztucznych futer typu „fake fur lama”. Materiały te wymagają prasowania i odpowiedniego traktowania. Stąd właśnie wziął się pomysł z współpracą z Laurastar, marką, której urządzenia ułatwiają dbanie o ubrania i pozwalają zachować tkaniny w doskonałym stanie na dłużej.

Jak podkreślił projektant: w jednej kolekcji jest wiele wzorów ubrań, podobnie rzecz się ma w firmowych butikach, a niemal wszystkie w zasadzie można wyprasować, a więc odświeżyć, wyprostować, kiedy wiszą na wieszakach. Można to zrobić szybko i nie trzeba na to tracić ani zbyt dużo czasu, ani energii.

Dodajmy, że odpowiednio uprasowana i wyprasowana tkanina, szczególnie ta z najbardziej wykwintnych gatunków, przetrwa wiele sezonów i wiele lat. Podobnie jak urządzenia Laurastar, które, co ciekawe i w sumie dość istotne, można serwisować i naprawiać nawet 10 lat od daty zakończenia produkcji danej serii.



Anna Dec prowadziła tę imprezę ze znaną sobie energią, zadając wiele dociekliwych i ważnych pytań.



O historii firmy oraz jej strategii w sposób niezwykle barwny i ekspresyjny opowiedział syn właściciela marki, Michael Monney.

zajęciu nad Wisłą typowo kobiecym, wiedzą bardzo dużo, żeby nie powiedzieć: wszystko.

We wszystkich systemach do prasowania oraz generatorach pary Laurastar para podgrzewana jest dwukrotnie – najpierw w samym generatorze, a następnie przez przewód parowy w samym żelazku. W ten sposób powstaje niezwykle skuteczna, prozdrowotna Ultradelikatna Sucha Para (z ang. DMS – Dry Micorfi-



Na zdjęciu od lewej: Łukasz Jemioł, Anna Dec – oczywiście w spółnicy marki Jemioł, Michael Monney oraz niezastąpione podczas pokazów modelki.

## Konferencja i wystawa

# „Wytrop z nami elektrośmieci” w Szkole Głównej Handlowej

**Według najnowszego raportu „Global E-waste Monitor 2024” w roku 2022 wytworzono na całym świecie 62 mld kg elektrośmieci. To tak, jakby ustawić wzdłuż równika Ziemi 1,55 miliona ciężarówek wypełnionych elektroodpadami!**



Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego SA, która wraz z UNEP/GRID-Warszawa oraz partnerami – APPLiA Polska i Związkiem Cyfrowa Polska realizuje program działań edukacyjnych skierowanych do konsumentów, mediów, instytucji oraz przedsiębiorców. Inicjatywa uzyskała honorowy patronat Ministerstwa Klimatu i Środowiska oraz Ministerstwa Rozwoju i Technologii.

### Wytrop z nami elektrośmieci i przekaz je do recyklingu!

Około 1/3 wszystkich elektroodpadów stanowią drobne urządzenia elektroniczne, takie jak telefony, zabawki, ładowarki, piloty czy e-papierosy. Niestety, tylko 12 proc. z nich trafia do recyklingu. Co się dzie-



Niestety, dalsze prognozy przewidują, że do 2030 r. ilość e-odpadów wzrośnie do 82 mld kg, co stanowić będzie wzrost aż o 32 proc. w porównaniu do roku 2022. Na całym świecie podejmowane są wysiłki mające na celu odwrócić ten rosnący trend. Jedną z takich inicjatyw jest Międzynarodowy Dzień bez Elektrośmieci.

### ElektroEko oficjalnym organizatorem Międzynarodowego Dnia bez Elektrośmieci

Wydarzenie to zostało zainicjowane siedem lat temu przez WEEE Forum i realizowane jest przez jego członków na całym świecie. W Polsce oficjalnym organizatorem jest ElektroEko Organizacja Odzysku

je z pozostałymi e-odpadami? Gromadzimy je w naszych domach lub wyrzucamy do śmietnika razem z odpadami zmieszanymi. Tylko w Polsce łączna masa gromadzonego sprzętu to blisko 0,5 mln ton zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. I tylko w roku 2022 na całym świecie wyrzucono 14 mld kg elektrośmieci do śmietnika.

Dlatego hasło tegorocznej edycji Międzynarodowego Dnia bez Elektrośmieci brzmi „Wytrop z nami elektrośmieci i przekaz je do recyklingu” i ma na celu zwrócenie naszej uwagi na problem nieużywanej elektroniki, którą przechowujemy w domach.

– *Warto zdać sobie sprawę, że elektrośmieci zawierają cenne surowce, które mogą zyskać nowe życie, jeśli oddamy je w odpowiednie miejsca, czyli do punktów*



zbierania. W ten sposób każdy może przyczynić się do zmniejszenia zanieczyszczenia środowiska, ochrony zasobów naturalnych oraz oszczędności energii i CO<sub>2</sub> – informuje Anna Podsiadło z ElektroEko.

### ElektroEko i Szkoła Główna Handlowa (SGH) razem dla ekologii

Dotychczasowa wymiana doświadczeń między Szkołą Główną Handlową w Warszawie a ElektroEko zaowocowała organizacją konferencji „Wytrop z nami elektrośmieci”, połączonej z wystawą edukacyjną dla studentów uczelni. Uświetniła ona obchody 7. edycji Międzynarodowego Dnia bez Elektrośmieci i była zorganizowana we współpracy z UNEP/GRID-Warszawa oraz SGH. Uczelnia zaprosiła ElektroEko do wspólnego propagowania idei prawidłowego postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym wśród swoich studentów i pracowników.

### Wystawa dla studentów SGH (i nie tylko)

Konferencji towarzyszyła wystawa edukacyjna prezentująca wyniki najnowszego raportu „Global e-waste Monitor 2024”. Młodzi ludzie mogli zapoznać się z wynikami raportu na temat elektroodpadów, a następnie sprawdzić swoją wiedzę w tym zakresie, rozwiązując quiz. Prawidłowe odpowiedzi nagradzane były zestawem ekologicznych gadżetów.

Wystawa zapoczątkowała wielką zbiórkę elektrośmieci wśród studentów i pracowników uczelni. Kartonowe pojemniki do zbiórki drobnych elektrośmieci oraz zużytych baterii można znaleźć aż w 8 lokalizacjach SGH.





# 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



## Prezentuje kompleksową strategię rebrandingu

Na wydarzeniu zorganizowanym w urokliwej Szklarni Grodzisk władze spółki MPM agd SA zaprezentowały pracownikom firmy i partnerom szczegółowe plany dotyczące rebrandingu najważniejszej z oferowanych marek – MPM.



Gości przywitał i zaprosił na prezentację nowej strategii Piotr Płochocki – właściciel firmy MPM agd SA.

urządzeń MPM. Mogą to być np. filiżanka porannej kawy, od której zaczyna się dzień, czy po prostu wyposażenie pierwszego mieszkania w kompletny sprzęt AGD i stworzenie swojej przestrzeni.

Fundamentem nowej tożsamości marki jest skrót L.I.F.E. (ang. życie), który rozwija się do hasła „We are learned, innovative, and friendly experts”. Tym samym nowa osobowość marki MPM koncentruje się na takich czynnikach jak wielo-

letnie doświadczenie, niezawodność, a także innowacyjność i kreatywność. MPM pozycjonuje się również jako marka otwarta i godna zaufania, za którą stoją eksperci, a jej przedstawiciele zawsze są gotowi do pomocy. Nowa identyfikacja idzie w parze z nową strategią i pozycjonowaniem marki MPM jako innowacyjnej, przystępnej cenowo, ale oferującej jakość charakterystyczną dla produktów premium. Stanowi jej mocny fundament, na którym wszystko się zaczyna i wszystko kończy. Identyfikacja za-



W demonstracyjnej ciężarówce marki MPM goście mieli okazję bliżej przyjrzeć się nowej identyfikacji oraz urządzeniem nią opatrzonym.

pewnia rozpoznawalność i wyróżnia się w gąszczu innych marek zarówno na półce sklepowej, jak i w komunikacji. MPM obiera konsekwentny kierunek i przez nowy design marki wyraźnie przeciwstawia się przeciętności na rynku. Nowe logo łączy w sobie zarówno techniczną, jak i emocjonalną stronę. Jaskrawe kolory wyróżniają się z monotonią konkurencji, a świeże obrazy opowiadają małe, fascynujące historie. Zaskakująca komunikacja ma trafić nie tylko do umysłu, ale przede wszystkim do serca. Dobrej jakości wzornictwo produktów cieszy zarówno funkcją, jak i formą.

– *Wola do zmian jest wpisana w DNA MPM od ponad trzech dekad. Opuszczenie strefy komfortu, odwaga, aby stworzyć coś nowego – to właśnie jest w centrum naszej nowej strategii marki. Naszym celem jest nie tylko sprzedaż świetnie działającego AGD, ale również tworzenie perfekcyjnych momentów w domach naszych klientów* – podsumowuje nową strategię Piotr Płochocki, twórca i założyciel firmy MPM agd SA.



Za przygotowanie nowej strategii odpowiedzialna była agencja D One, a przedstawił ją CEO D Group – Robert Neumann.

Zmiana historycznego logotypu to nie wszystko, a wręcz tylko jeden z elementów kompleksowej zmiany wizerunku marki. Obejmuje ona takie działania jak nowe pozycjonowanie, komunikacja, identyfikacja wizualna oraz opakowania, a także rozszerzenie logotypu o nowe hasło przewodnie. Nowe logo zrywa z tradycyjnym czerwonym kolorem i jest minimalistyczne oraz nowoczesne, a skrót MPM rozwija się do hasła „My Perfect Moment”, czyli codziennych drobnych chwil, które dzięki prostym przyjemnościom mogą stać się perfekcyjnymi momentami, oczywiście przy udziale

W spotkaniu udział wzięli zarząd oraz szerokie grono współpracowników firmy.







## Szybka, funkcjonalna i zawsze gotowa do akcji!

Nie trać czasu na długie gotowanie, odkryj **kuchenkę mikrofalową MPM-20-KMT-04**, która ułatwić Ci życie! Dzięki **6 programom automatycznym** i funkcji **gotowania wieloetapowego** przygotujesz wszystko – od chrupiącego popcornu, przez pyszną pizzę po wykwentne ryby i warzywa!

**5 poziomów mocy** pozwala dostosować intensywność do każdego rodzaju potrawy, a intuicyjne **cyfrowe sterowanie i wyświetlacz LED** sprawiają, że obsługa jest bajecznie prosta. Co więcej, **95-minutowy timer** umożliwia swobodne przyrządzanie potraw wymagających dłuższego gotowania lub podgrzewania.

Z **MPM-20-KMT-04** każda chwila w kuchni staje się przyjemnością. Gotowanie nigdy nie było tak proste i szybkie!





# W Y W I A D

## Innowacje

## i radość klienta

# podstawą rozwoju

# B/S/H/



Rozmowa z

**dr. Matthiasem Metzem**

– CEO BSH Hausgeräte GmbH

**Redakcja: W jaki sposób obecnie wykorzystuje się AI w produktach BSH i jakie są plany na przyszłość w tym zakresie?**

**Matthias Metz:** Obecnie AI jest bardzo często używanym pojęciem. Jest ono dla nas ważne, ale zawsze w odniesieniu do produktów i usług, a także naszych procesów, które naprawdę przynoszą korzyści dla konsumentów lub naszych klientów. W BSH mamy dwa priorytety, pierwszym z nich jest radość konsumentów, a drugim sukces klientów. Nasze produkty i rozwiązania mają zagwarantować, że urządzenia będą łatwiejsze w obsłudze, będą oszczędzały zasoby, a oczekiwane przez konsumentów rezultaty będą łatwiejsze do uzyskania. To jest sedno tego, co chcemy osiągnąć. Dlatego wszystkie zastosowania AI muszą się do tego przyczyniać. Chciałbym podać dwa przykłady wdrożeń AI w naszych produktach, które naprawdę czynią życie łatwiejszym. W czasie targów IFA przedstawiamy piekarniki Bosch i Siemens z funkcją automatycznego rozpoznawania potraw. Urządzenie może wykryć 80 różnych potraw, takich jak kurczak, brokuły czy szparagi. Dziś rano prezentowałem tę funkcję kanclerzowi Niemiec Olafowi Scholzowi, który odwiedził nasze stoisko, na przykładzie tarty flambée czy pizzy. Powiedział: „To stworzy wielu nowych świetnych szefów kuchni”.

I ma rację. Po włożeniu dania piekarnik je rozpoznaje, a następnie zadaje kilka prostych pytań dotyczących Twoich oczekiwań co do końcowego rezultatu. Na przykład w przypadku pizzy zapyta Cię, czy chcesz, żeby była trochę ciemniejsza, bardziej chrupiąca, czy też wolisz, by była jaśniejsza. To wszystko piekarnik zrobi automatycznie i to moim zdaniem naprawdę zmienia sposób interakcji z urządzeniem. Z pewnością każdy spotkał się z sytuacją, że chciał ugotować lub upiec coś nowego. A potem zastanawiał się, jaką wybrać temperaturę pieczenia, ile potrzeba czasu, jaki ustawić tryb pracy i wiele innych szczegółów. Nasz piekar-

nik oszczędzający energię i wodę. Dzięki nim, nawet jeśli rynek w danej kategorii produktów jest nasycony, my dostarczamy innowacje, które mają realne znaczenie dla konsumentów. Przy okazji dostarczając pracownikom handlu detalicznego doskonałe argumenty pozwalające przekonać konsumenta do zakupu naszych urządzeń. Rola naszych partnerów handlowych w tym procesie jest kluczowa. Bezpośredni kontakt z konsumentami może wpłynąć na wybory, których dokonują. Od tego zależy, czy konsument kupi tani produkt, czy taki, który przyniesie mu o wiele większe zadowolenie z zakupu i późniejszego użytkowania, a jednocześnie skutkuje większymi ob-

**Polska jest bardzo ważnym bastionem od 30 lat. W zeszłym roku pojechałem do Warszawy, żeby świętować z zespołem 30. rocznicę naszej działalności w tym kraju.**

nik zrobi wszystko, żeby zapewnić doskonałe rezultaty. A my możemy poczuć się, jak prawdziwi mistrzowie kuchni i osiągnąć wspaniałe efekty dla swojej rodziny lub zaproszonych przyjaciół. Inny przykład, który również zaprezentowałem, dotyczy użycia AI w pralkach. Stosujemy system wykrywania załadunku, który rozpoznaje jego rodzaj oraz masę. Następnie AI pomaga wybrać optymalny program, dzięki czemu otrzymasz zawsze świeże i czyste pranie. Dodatkowym atutem jest zoptymalizowane zużycie wody i energii. Podsumowując, AI jest dla nas bardzo ważne i inwestujemy w nie dużo. Jednak najistotniejsze jest to, by przynosiło realne korzyści użytkownikom naszych produktów i upraszczało obsługę AGD.

rotami dla sprzedawcy detalicznego. To dobry przykład, dlaczego tak bardzo skupiamy się na „radości konsumenta” i „sukcesie klienta”. Myślę, że współpraca ze sprzedawcami detalicznymi, tak by mieli oni zestaw realnych, ważnych dla konsumentów argumentów do przekonania ich do naszych produktów, niesie korzyść zarówno dla sklepu, jak i konsumenta. To jest kluczowy element wzmacniający współpracę z naszymi partnerami detalicznymi i przyczynia się do ich sukcesu.

**Rynek europejski, zwłaszcza państw UE, wydaje się nasycony sprzętem AGD. Jak przekonać konsumentów do wymiany urządzeń na nowsze, mimo że te stare wciąż całkiem dobrze działają?**

W Europie w wielu kategoriach produktowych nasycenie gospodarstw domowych dobrami użytku trwałego jest bardzo wysokie. Innym przykładem są Chiny, gdzie dzisiaj na przykład tylko cztery procent gospodarstw domowych ma zmywarkę. Jednak nie oznacza to dla nas, jako lidera rynku, braku możliwości wzrostu w Europie. Przede wszystkim mamy znakomite marki, które gwarantują konsumentom komfort, jakość i funkcjonalność, to jasna obietnica. Z kolei dzięki innowacjom, dostarczamy konsumentom kolejny dobry powód, żeby wybrali nowe urządzenia. Może to być właśnie AI i piekarnik rozpoznający dania czy

**Na kilku rynkach BSH wraz z dystrybutorami wprowadziło możliwość wynajmu długoterminowego urządzeń AGD. Jak dużą popularnością cieszy się ta oferta wśród klientów i czy są plany jej rozwoju na nowych rynkach?**

To rosnący segment, w który zaczęliśmy inwestować, uruchamiając program BlueMovement w 2017 roku w Niemczech. Oferta trafiła również do Niemiec w 2021 roku i myślę, że to dobry przykład, jak BSH wprowadza innowacje, nie tylko po stronie produktu, ale także w zakresie jego dystrybucji lub powiązanych modeli biznesowych. Dzięki tej ofercie możemy dotrzeć do nowych grup konsumentów. Konsument nie tylko ceni sobie opcję wypożyczenia produktu od producenta, ale również możliwość zakupu odnowionych urządzeń i uzyskania pełnego pakietu usług, w tym również serwisu producenta. Konsument może wybrać, czy chce mieć nowy produkt, czy woli wybrać używany, po odnowieniu. Otrzymujemy nawet informacje zwrotne, że nasze regenerowane produkty są czasami trudne do odróż-



nienia od nowych. Opcja wynajmu pozwala dotrzeć do nowych grup konsumentów, dla których korzystanie z naszych wysokiej klasy produktów mogło być czasami zbyt drogie. Obecnie sprawdzamy, czy ten model dystrybucji może zostać wprowadzony w innych krajach. Warto dodać, że inicjatywa BlueMovement stanowi istotny wkład w zrównoważony rozwój, ponieważ produkt może być używany o 20 proc. dłużej dzięki regeneracji.

**■ Jakie są największe wyzwania rynkowe, przed którymi stoi BSH, szczególnie w kontekście globalnej konkurencji i zmieniających się regulacji?**

Przede wszystkim, wszyscy wiemy, że podczas pandemii Covid nastąpił szczególnie boom zakupowy. Wszyscy spędzaliśmy o wiele więcej czasu w domach i chcieliśmy sprawić, aby były one ładniejsze i wygodniejsze. Ogromna grupa osób mocno inwestowała w swoje kuchnie. Teraz nie dziwi fakt, że po tych wysokich wzrostach rynki są słabsze. Nie zaskakuje również to, że inne czynniki, jak znacznie wyższe stopy procentowe w niektórych krajach, również mogą mieć negatywny wpływ na rynki mieszkaniowe i nastroje konsumentów. Wszystkie te elementy kształtują środowisko rynkowe, które nie jest łatwe. Jednak w BSH mamy solidne fundamenty, bardzo zmotywowany zespół i jasną strategię ze szczegółowym planem na przyszłość, który koncentruje się na zadowoleniu konsumentów i sukcesie naszych partnerów handlowych. Ten plan wspierają nie tylko nasze świetne marki, ale także naprawdę innowacyjne produkty. Myślę, że dzięki temu jesteśmy bardzo dobrze przygotowani na przyszłość. To wymaga od nas, byśmy pracowali nad jeszcze lepszymi procesami w firmie, zmniejszeniem złożoności, większą elastycznością i zapewnieniem solidnego fundamentu konkurencyjności kosztowej. Określiłbym to jako samoświadomość warunków, w których funkcjonujemy.

**■ Na jakich światowych rynkach BSH obecnie upatruje największe szanse na wzrost?**

Widzimy możliwości wzrostu na wszystkich rynkach, na których działamy. Mamy bardzo mocną pozycję w Ameryce Północnej i Europie. Jesteśmy silni w Chinach, ale także rynki wschodzące odgrywają bardzo ważną rolę i widzimy na nich duże możliwości. Ostatecznie konsumenci na całym świecie cieszą się, gdy posiadają w domu wysokiej klasy produkty naszych świetnych marek, jak Bosch, Siemens czy Gaggenau. To, w połączeniu z silną współpracą z naszymi partnerami handlowymi, sprawia, że jesteśmy dobrze przygotowani na przyszłość na wszystkich rynkach, mimo nie zawsze sprzyjających warunków otoczenia biznesowego.

**■ Jakie obecnie inwestycje są w planach na rynku polskim?**

Cieszę się, że w ciągu dwóch lat, w czasie których jestem z BSH, miałem już dwie okazje, aby przyjechać do Polski. Polska jest bardzo ważnym bastionem od 30 lat. W zeszłym roku pojechałem do Warszawy, żeby świętować z zespołem 30. rocznicę naszej działalności w tym kraju. Z kolei w tym roku, pod koniec sierpnia, byłem w Łodzi, żeby odwiedzić nasze fabryki. Produkcujemy w nich suszarki bębnowe, pralki i zmywarki. Niesamowicie było zobaczyć, jak silny jest polski zespół i jak dobrze rozwinęliśmy się przez ostatnie 30 lat. Do tej pory zainwestowaliśmy w Polsce niemal 1,5 mld euro, a w tym roku kwota inwestycji sięgnie 100 mln euro. Przeznaczymy je na rozwój fabryk, w tym automatyzację, a także na zrównoważony rozwój. Przykładem jest fotowoltaika zainstalowana na dachach naszych polskich fabryk. Zrównoważony rozwój jest kierunkiem, w którym będziemy podążać w kolejnych latach. Należy również wspomnieć, że

mamy fabryki nie tylko w Łodzi, ale także w Rzeszowie oraz we Wrocławiu. Co więcej, nie tylko produkujemy i sprzedajemy urządzenia w Polsce – zlokalizowane są tu również dwa centra badań i rozwoju i centra usług wspólnych, mające wpływ na globalne działania całego koncernu i oferowane produkty. To pokazuje, jak ważna na globalnej mapie BSH jest dziś Polska.

**■ Na koniec chciałem zapytać, jaka jest Pańska ulubiona innowacja lub produkt spośród tych, które prezentujecie w tym roku na IFA?**

Odpowiem trochę tak, jak powiedziałem dziś rano kanclerzowi Niemiec, gdy spotkałem się z nim na naszej ekspozycji. Powiedziałem mu, że zrozumiałem, iż protokół pozwala tylko na 10-minutową wizytę na naszych stoiskach, a ja mógłbym opowiadać o naszych najnowszych innowacjach i wspinających produktach przez następne godziny. Oczywiście nasz czas jest również ograniczony. Dlatego ponownie chciałbym wspomnieć o naszych piekarnikach, automatycznie rozpoznających potrawy dzięki AI. Poza tym mamy na przykład lodówki, których efektywność energetyczna znacznie przewyższa wymagania obecnych etykiet dla poziomu A. Te urządzenia „Green Collection” są produkowane z materiałów o obniżonej emisji CO<sub>2</sub> (stali o obniżonej emisji CO<sub>2</sub> i bioplastiku), a zatem generują o 50 proc. mniej emisji podczas produkcji. Jesteśmy wiodącą na rynku firmą i mamy świetne produkty



*BSH Hausgeräte GmbH to jeden z czempionów niemieckiej gospodarki. Podczas setnych targów IFA stoiska marek Siemens i Bosch odwiedził kanclerz Niemiec Olaf Scholz.*

w każdej z kategorii – od wszystkich dużych urządzeń gospodarstwa domowego, takich jak piekarniki, po małe AGD, takie jak odkurzacze i ekspresy do kawy. Na IFA prezentujemy nasze dwie główne marki: Bosch i Siemens. Spotykamy się z licznym gronem partnerów handlowych i dyskutujemy, jak możemy jeszcze lepiej pracować na nasz wspólny sukces i radość konsumenta.

Rozmawiał: Gabriel Niewiński ■



**Stacje pary  
i żelazka  
parowe**



Temat numeru!

**PRASOWANIE**

**LAURASTAR** 



Fot. Laurastar

Obecnie na rynku znajdziemy tradycyjne żelazka parowe oraz modele z generatorem pary, wyróżniające się większą wydajnością, oraz generatory pary i systemy do prasowania, które spełnią oczekiwania najbardziej wymagających użytkowników. Warto zdecydować się na dobry sprzęt do prasowania, ponieważ znacząco skróci on czas wykonywania prac.

Urządzenia takie jak generatory pary czy systemy prasujące dzięki swojej dużej wydajności bez problemu pozwolą uzyskać dobre efekty na różnych tkaninach i w krótszym czasie. Choć zajmują więcej miejsca niż tradycyjne żelazka parowe, to suma ich zalet sprawia, że coraz częściej je zastępują. Należy także pamiętać, że para wodna nie tylko wspomaga prasowanie, ale również sprawdzi

się np. przy odkażaniu odzieży czy przedmiotów codziennego użytku, takich jak pluszowe zabawki. Zaawansowane funkcje automatyczne sprawiają, że obsługa urządzeń jest niezwykle łatwa.

le bezprzewodowe. Wyposażone są w specjalną bazę albo stojak, które służą do ładowania urządzenia i podgrzewania stopy żelazka, choć różni producenci stosują własne rozwiązania. Zaletą modeli bezprzewodowych jest pełna swoboda prasowania, ponieważ nie ogranicza nas kabel elektryczny, wiąże się z tym również wygodą manewrowania urządzeniem. Utrudnieniem jest konieczność odkładania urządzenia na bazę co jakiś czas. Generatory pary pracują pod stałym, wysokim ciśnieniem pary, co ułatwia rozprasowywanie trudnych do usunięcia zagnieceń. Zwykle składają się właśnie ze stacji, w której znajduje się bojler i wytwarzana jest para, połączona przewodem z żelazkiem, do którego jest przekazywana. W tym wypadku pojemnik na wodę i ilość wytwarzanej pary są zdecydowanie większe niż w żelazku parowym. Trzeba pamiętać, że urządzenia te potrzebują nieco więcej miejsca, ale zapewniają niezrównany komfort pracy i znakomite rezultaty prasowania. Systemy do prasowania są to stacje pary zintegrowane z deskami do prasowania. Różnią się budową i zastosowanymi rozwiązaniami. Do grupy tej należą także stanowiska do prasowania, składające się z deski oraz parownicy z żelazkiem. W wypadku systemów możemy mówić o dużych kosztach. Są jednak doskonałą propo-

zycją dla tych osób, które dużo i często prasują i oczekują najlepszych rezultatów. Potrzebują sporo wolnego miejsca, ale można je składać, dzięki czemu łatwiej jest je przechowywać. Mogą mieć nawet kółka, które ułatwiają ich ustawienie w pomieszczeniu. W porówna-

**CAMRY  
CR 5036**



niu z klasycznymi żelazkami mają zdecydowanie bardziej rozbudowaną konstrukcję.

### Zbiornik na wodę

Pojemność zbiornika na wodę ma spory wpływ na sprawne prasowanie, gdyż im więcej miłośnicy wody, tym szybciej można się z prasowaniem uporać, ponieważ nie trzeba za często jej dolewać. Wytwarzana para wydobywa się przez tzw. otwory parowe, umieszczone w stopie żelazka – ich liczba oraz rozmieszczenie zależą już od konkretnego modelu. Do większości urządzeń producenci dołączają pojemniki z miarką i wyprofilowanym dziobkiem, ułatwiającym wlewanie wody do zbiornika. Pojemniki w stacjach pary mają objętość od ok. 0,8 l do nawet 2,5 l. W niektórych modelach zbiornik na wodę jest wyjmowany, dzięki czemu można go łatwiej napełnić. Urządzenie powinno być wyposażone w sygnaliza-



**CONCEPT ZN8012 Start**

zycją dla tych osób, które dużo i często prasują i oczekują najlepszych rezultatów. Potrzebują sporo wolnego miejsca, ale można je składać, dzięki czemu łatwiej jest je przechowywać. Mogą mieć nawet kółka, które ułatwiają ich ustawienie w pomieszczeniu. W porówna-

### Rodzaje urządzeń

Najpopularniejsza obecnie kategoria to żelazka parowe. Urządzenia z tej grupy różnią się mocą, ilością wytwarzanej pary oraz tym, z jakich materiałów wykonana jest stopa. W tej grupie żelazek parowych są takie, które mają wbudowany pojemnik na wodę (wlewa się ją do niego), mogą zatem pracować z parą, a także zraszać tkaniny. Podgrupę żelazek parowych stanowią mode-



**MPM MZE-28**

## Automatyczny dobór temperatury – Gotie GGP-3000 Smart Power



Dla wielu osób prasowanie nie jest najprzyjemniejszym z domowych obowiązków. Aby je ułatwić, warto sięgnąć po wydajny i skuteczny generator pary, np. Gotie GGP-3000. Generator pary umożliwia prasowanie zarówno w pionie, jak i w poziomie. Prasowanie jest niezwykle łatwe i efektywne za

sprawą wygodnego uchwytu żelazka oraz ergonomicznie umieszczonego przycisku wyrzutu pary.

Funkcja Smart Power sprawia, że urządzenie samoczynnie dobiera odpowiednią temperaturę do różnych rodzajów tkanin, co znacznie skraca czas poświęcany na prasowanie. System Quick Start zapewnia błyskawiczną gotowość do pracy. System anti-drip chroni przed kapaniem. Urządzenie wyposażono w zbiornik na wodę o pojemności 1,5 l, dzięki czemu nie trzeba go często uzupełniać. W trakcie pracy urządzenie wytwarza ciśnienie pary wynoszące 6 bar, a ilość emitowanej pary to 130 g/min. Dostępna jest również funkcja



uderzenia pary – 400 g/min. Moc generatora pary to 3000 W, dzięki czemu błyskawicznie się nagrzewa i jest gotowy do pracy już po kilku chwilach. Urządzenie wyposażono w stopę ceramiczną, która gwarantuje gładki poślizg na wszystkich materiałach. Wzorów sprzętu dopełniają wysmakowany, ekskluzywny design oraz czarno-złota kolorystyka.





**LAURASTAR Lift Germanier**

tor, który informuje, że pojemnik jest pusty, a czytelna miara wskazuje aktualny poziom wody. W klasycznych żelazkach parowych zbiornik ma pojemność ok. 120 – 400 ml. Warto dodać, że 160 ml wody wystarcza na ok. 10 min prasowania, a 350 ml – na 20 min. W niektórych modelach bywa wyjmowany, jednak zintegrowany jest częściej spotykany. Wytwarzana w żelazku para wydobywa się przez tzw. otwory parowe, umieszczone w stopie żelazka – ich liczba oraz rozmieszczenie zależą już od konkretnego modelu. Do większości urządzeń producenci dołączają pojemniki z miarką i wyprofilowanym dziobkiem, ułatwiającym wlewanie wody do zbiornika. Żelazka parowe mają funkcję stałej emisji pary oraz tzw. uderzenie parowe.

**Wyrzut pary i ciśnienie**

Wyrzut pary w żelazkach parowych określa liczba do ok. 70 g/min (gramy na minutę), z kolei wartość jednorazowego wyrzutu może wynosić nawet 250 g/min. Funkcja uderzenia pary jest już standardowym rozwiązaniem. Naciśnięcie przycisku powoduje jednorazowy silny wyrzut pary. Ułatwia to rozprostowywanie trwałych zagnieceń, które wymagają zastosowania silniejszego wyrzutu. Oczywiście, im więcej pary, tym prasowanie jest łatwiejsze i skuteczniejsze. Stały wyrzut pary w generatorach sięga nawet 180 g/min. Standardem jest funkcja uderzenia parowego, która pozwala zwiększyć tę wartość np. do 600 g/min. Krótko mówiąc: im większy wyrzut pary, tym łatwiejsze, sprawniejsze, a także krótsze prasowanie, co jest bezpośrednio związane ze zużyciem energii elektrycznej. W wypadku stacji pary istotne jest również ci-



Fot. MPM

*Funkcja prasowania w pionie pozwala szybko odświeżyć odzież.*



**GOTIE GZE-2600**

śnienie, pod którym wytwarzana jest para, a podawane jest ono jako liczba barów i może przyjmować wartości od 3,5 do nawet 7,5 bar. Duża wartość ciśnienia pary sprawia, że efektywniej przenika ona przez grube warstwy materiału. To szczególnie istotne, gdy prasujemy np. złożone ręczniki czy pościel. Pamiętajmy jednak, że to niejedyny czynniki, które wpływają na efektywność pracy. Znaczenie mają również konstrukcja stopy i współpraca z aktywnymi deskami prasującymi w przypadku systemów do prasowania. Przy wyborze nie powinniśmy więc sugerować się jedynie specyfikacją techniczną. Zbyt duże ciśnienie pary może być również szkodliwe dla niektórych delikatnych tkanin.

**Moc urządzeń**

Im większa moc, tym szybciej urządzenie nagrzewa się, a więc i jest gotowe do pracy. Wystarczającą wartością jest już ok. 2200 W. O gotowości stacji pary do pracy informuje lampka kontrolna, która sygnalizuje osiągnięcie właściwej temperatury, zazwyczaj wystarczą ok. 2 min. Duża moc może rodzić obawy związane ze zużyciem energii. Przed wysokimi rachunkami „chronią” użytkownika funkcje „eko”, które wiele potrafią, pozwalają

znieślić ilość generowanej pary, oszczędzając energię i wodę przy jednoczesnym zachowaniu dobrych efektów prasowania.

**Parametry użytkowe**

W stacjach pary ważna jest długość przewodu zasilającego oraz parowego. Ten pierwszy ma, oczywiście, zapewnić dostęp do energii elektrycznej i określa, jak daleko od gniazdka może znajdować się stacja pary, standardem jest ok. 2 m. Przewód parowy odpowiada za dostarczenie gorącej pary do żelazka. Powinien więc zapewniać swobodę pracy oraz być wytrzymały. Zazwyczaj jego długość wynosi przynajmniej ok. 1,5 m. Jeśli żelazko parowe nie jest bezprzewodowe, to długość przewodu ma znaczenie. Dłuższy sznur (średnio ma od 1,8 do 3 m) pozwala na wygodne podłączenie i nie ogranicza osoby prasującej. Równie istotne jest to, by był to przewód kulkowy, który może się swobodnie



**MIELE B 4312 FashionMaster**



**ZELMER ZIR2620 GoldenGlide**

obracać nawet o 360°, dzięki czemu nie zagina się i nie płącze, co przy gorącym żelazku ma duże znaczenie. Ogólna masa generatorów pary czy systemów do prasowania jest znacznie większa niż tradycyjnych żelazek. Składają się na nią wszystkie elementy, jak wytwornica pary, w której przecież znajduje się woda, również mająca swoją masę. W trakcie pracy stoją one na stabilnej powierzchni i używamy jedynie żelazka, do którego para dociera przez przewód. Tym samym taki sprzęt jest znacznie lżejszy niż tradycyjne żelazko parowe, a jego użytkowanie wygodniejsze i mniej męczące. Nowoczesne żelazka parowe, zwłaszcza te, które mają wbudowane (lub wyjmowane) pojemniki na wodę, mogą ważyć od 1,5 do 2 kg i ma na to wpływ także pojemność zbiornika na wodę.

### Stopa prasująca

To ona bezpośrednio dotyka tkaniny, po której powinna się przesuwając lekko i łatwo. Musi też być trwała na tyle, by jej powierzchnia się nie wycierała, nie ulegała zadrapaniom, a tym bardziej nie zahaczała nitki,



**LAURASTAR**  
**S Pure Plus**

niszcząc prasowane rzeczy. Także na stopie, jeśli żelazko pracuje z parą, znajdują się otwory, przez które jest ona „wyrzucana”. Ich odpowiednie rozmieszczenie ma istotne znaczenie dla dobrego nawilżania tkanin, zwłaszcza tak trudnych do prasowania jak czysty len czy gruba bawełna. To, z czego stopy są zrobione lub czym są ewentualnie powlekanie, często podawane jest w instrukcji pod nazwą firmową. Jak nie trudno się domyślić, skład jest tajemnicą. Stałym elementem jest baza, czyli płyta wykonana z aluminium (dobrze przewodzi ciepło), która pokrywana jest różnego rodzaju powłokami, różniącymi się trwałością



**GOTIE** **GZE-3000**

## Szybkie prasowanie z parą – MPM MZE-23



Dzięki żelazku z generatorem pary MPM MZE-23 możemy prasować szybko i wygodnie. Duża moc i silny wyrzut pary sprawiają, że wszystkie zagniecenia znikną w oka mgnieniu. To kompaktowe, lekkie i łatwe w obsłudze urządzenie jest gotowe do pracy już po upływie 30 sekund. Bez trudu przechowujemy je w szafie czy zmieścimy na desce. Jest niezwykle wydajne, pracuje szybko i sprawnie. Co ważne, ma również schowek na przewód sieciowy. Uderzenie pary wynoszące ok. 400 g na minutę i system optymalizacji temperatury sprawiają, że z łatwością wyprasujemy jeansowe spodnie, sztruksową koszulę czy bawełnianą bluzkę. Żelazko z generatorem pary MZE-23 zostało wyposażone w stopę ceramiczną, która płynnie przesuwana się po każdej tkaninie. Jest odporna na zarysowania, łatwa w czyszczeniu i nie przywiera. Przezroczysty zbiornik na wodę o pojemności 1,5 l gwarantuje długą pracę, a poziom napełnienia zawsze jest widoczny. Opcja prasowania w pionie pozwala wygodnie odświeżyć zasłony, firany czy sukienkę na wieszaku. Taka możliwość znacznie skraca czas prasowania. Nie musimy wyciągać deski, aby szyb-

ko przeprasować ulubioną koszulę na wieczorne wyjście. Żelazko z generatorem pary MZE-23 można zablokować w stacji bazowej na czas przenoszenia, co zdecydowanie zmniejsza ryzyko poparzenia. System samooczyszczenia ułatwia konserwację sprzętu. W odpowiednim momencie żelazko przypomni o konieczności odkamieniania, sygnalizując to na panelu sterującym. Funkcja automatycznego wyłączenia samoczynnie wyłączy urządzenie po upływie kilku minut, gdy nie jest ono użytkowane. To gwarancja bezpieczeństwa i oszczędności energii.



Fot. MPM

oraz szybkością nagrzewania. Najczęściej stosuje się ceramikę, stal, materiały przypominające teflon oraz szafir. Do tych najtrwalszych trzeba zaliczyć wykonane ze stopów metali, granitowe, szafirowe jak też ceramiczne utwardzone. Ważną kwestią wpływającą na skuteczność prasowania jest rodzaj oraz liczba otworów parowych, która najczęściej wynosi od kilkudziesięciu do nawet powyżej stu otworów. Zwykle są rozmieszczone wzdłuż krawędzi stopy, na całej jej długości w kilku rzędach. Takie ustawienie zapewnia swobodny dopływ pary do całej powierzchni płyty i gwarantuje optymalne nawilżenie tkaniny. Znaczenie ma również kształt końcówki stopy, który powinien być spiczasty, dzięki czemu bez problemu poradzimy sobie z prasowaniem trudniej dostępnych miejsc, np. okolic guzików koszuli.

### **ZELMER** **ZIS8402 Pro-Compact**

#### Regulacja temperatury i pary

Możliwość ustawienia parametrów pracy urządzeń do prasowania to jedno z ważniejszych rozwiązań. W stacjach pary można regulować temperaturę oraz ilość dystrybuowanej pary tak, aby dostosować ich intensywność do rodzaju prasowanej tkaniny. Innowacją na rynku było wprowadzenie urządzeń pozbawionych regulacji – dotyczy to zarówno żelazek, jak i modeli z generatorem pary (zewnętrznym lub wbudowanym). Wprowadzono je z myślą o tych użytkownikach, którzy m.in. zbyt często zapominają o konieczności zmiany temperatury, a tak-







**LAURASTAR**  
**Smart U Black**

że o prasowanych tkaninach, żeby uchronić je przed przypadkowym uszkodzeniem. W klasycznych modelach z regulacją duże znaczenie mają temperatura stopy żelazka oraz para, która ułatwia przekazywanie ciepła i przyspiesza prasowanie. W modelach bez regulacji temperatura stopy utrzymywana jest na stałym poziomie. W tym wypadku oznacza to, że jest ona niewiele wyższa od temperatury pary – odpowiednio dopasowanie temperatury stopy do intensywności strumienia pary jest kluczem do sukcesu. W przeszłości duża ilość pary w takiej optymalnej temperaturze mogłaby spowodować wyciekanie wody. Stworzenie specjalnej komory parowej wytwarzającej stały strumień bardzo wilgotnej pary, przenikającej w głąb tkaniny, zapewnia szybkie prasowanie bez ryzyka wycieku wody. Dzięki temu nie trzeba regulować temperatury, nie ma ryzyka przypalenia, nie trzeba czekać, aż żelazko się rozgrzeje lub ostygnie.

## Temat numeru!

# PRASOWANIE

Bez względu na to, kto prasuje, prasowanie trwa krócej. Ważną funkcją jest możliwość prasowania w pionie za pomocą pary, bo można jej użyć przy odświeżaniu zasłon, firan czy też ciężkich okryć. Warto w tym miejscu jeszcze wspomnieć o systemie zabezpieczającym przed

**MPM**  
**MZE-27**



kapaniem, które zdarza się podczas prasowania z niższą temperaturą lub gdy żelazko nie osiągnie jeszcze tej zaprogramowanej. Anti Drip lub Anti Drop to najczęściej używane nazwy tej funkcji.

### Bezpieczeństwo i ochrona

To temat ważny dla wszystkich znaczących producentów. Coraz więcej urządzeń wyposażonych jest w funkcje czy systemy typu AutoStop, które wyłączają generator pary, gdy nie jest on używany przez kilka kolejnych minut. Oczywiście, w różnych mo-



Fot. Zelmer

*Stopa żelazka powinna gwarantować łatwy poślizg.*

## Ceramiczna stopa Perfect Glide – Zelmer ZIS5400 Aqua Steam



Wydajny generator pary sprawi, że prasowanie zajmie znacznie mniej czasu. Powinien on jednak mieć kilka przydatnych rozwiązań, jak ceramiczna stopa i system antywapienny czy możliwość prasowania w pionie, które znajdziemy w modelu Zelmer ZIS5400 Aqua Steam. Dzięki mocy 2400 W i ciśnieniu 6 bar generator pary Zelmer ZIS5400 Aqua Steam zapewnia idealne parametry, które gwarantują doskonałe prasowanie. Dzięki szybkiemu nagrzewaniu i głębokiemu przenikaniu pary przez tkaninę urządzenie skutecznie usuwa zagniecenia i zapewni perfekcyjny wygląd ubrań. Łatwa obsługa i wygodna użytkowania sprawiają, że prasowanie stanie się znacznie wygodniejsze. Ceramiczna stopa Perfect Glide w generatorze pary ZIS5400 Aqua Steam zapew-

nia idealny poślizg i precyzyjne prasowanie. Jej zaawansowana powłoka ceramiczna jest odporna na zarysowania, dodatkowo zapewnia doskonałą dystrybucję pary. Prasowanie stanie się łatwe, szybkie i bezproblemowe i jednocześnie zapewni doskonały wygląd odzieży na dłużej. Generator pary Zelmer ZIS5400 Aqua Steam gwarantuje maksymalny wyrzut pary na poziomie 320 g oraz stały w zakresie od 0 do 120 g/min. Dzięki tym parametrom prasowanie staje się niezwykle efektywne i skuteczne. Urządzenie wyposażono w możliwość regulacji ilości pary oraz temperatury. Pojemność zbiornika na wodę wynosi 1,5 l, co sprawia, że nie musimy go często uzupełniać. Duża moc zapewnia również szybkie nagrzewanie. Urządzenie jest gotowe do pracy już po 2 minutach. Urządzenie umożliwia prasowanie w pionie, które jest idealne dla delikatnych materiałów i pozwala szybko odświeżyć ubrania bez konieczności zdejmowania ich z wieszaka. Z kolei prasowanie na sucho pozwala na precyzyjne wygładzenie nawet największych zagnieceń. Niezależnie od wybranej metody generator pary zapewnia doskonałe rezultaty prasowania, jednocześnie dbając o nieskazitelny wygląd garderoby. Na wygodne przenoszenie pozwala przycisk bezpieczeństwa, który blokuje żelazko i chroni je przed upadkiem. Producent nie



zapomniał o bezpieczeństwie, dlatego generator pary Zelmer ZIS5400 Aqua Steam został wyposażony w funkcję automatycznego wyłączenia.



Fot. Zelmer



delach jest to rozwiązane inaczej. Może się to dziać np. za sprawą czujnika zamontowanego w uchwycie. Często takie automatyczne wyłączanie nazywane jest strażakiem i polega na wyłączeniu urządzenia, gdy nie jest ono używane przez określony czas, którego długość zależy od pozycji żelazka. Specjalny czujnik zareaguje np. po ok. 30 sekundach, gdy będzie ono w pozycji poziomej, lub po ok. 6 – 8 minutach przy pozycji pionowej. Aby ponownie uruchomić generator pary, trzeba na nowo rozpocząć prasowanie. Niektóre modele mają dodatkowo diodę i sygnał dźwiękowy, które zanim urządzenie zostanie wyłączone, poinformują o tym. Tak oto nie

### ZELMER ZIR2600 GlidePro



grozi nam już ani „spalenie” prasowanej rzeczy, ani tym bardziej mieszkania. Bezpieczeństwo to również ochrona samego urządzenia, które w wersji nowoczesnej wcale nie jest tanie. Dlatego stosuje się systemy i funkcje niepozwalające osadom wapiennym zadomowić się w kanałkach żelazek. A osad jest ich największym wrogiem.

### Funkcje samoczyszczenia

Teraz wszystkie urządzenia do prasowania wyposażone są w takie funkcje. Niektóre z nich w ogóle same się oczyszczają, innym trzeba od czasu do czasu pomóc, np. przepłukując je, jak też sam zbiornik na wodę oraz regenerując filtry antywapienne. Warto dodać, że funkcja samoczyszczenia polega na udrożnieniu otworów parowych, w których gromadzi się osad z wody. Z opcji tej powinno się korzystać regularnie, przynajmniej raz, dwa razy w miesiącu. Przed uruchomieniem funkcji należy napełnić zbiornik wodą i ustawić maksymalną temperaturę. Pod wpływem wysokiego ciśnienia z otworów w stopie wyrzucana jest para z zanieczyszczeniami. Można także używać odkamieniacza w sztyfcie lub w płynie. Pierwszy czysty stopę z zewnątrz, drugi wlewa się do zbiornika na wodę. Dokładne zalecenia dotyczące czyszczenia generatorów pary różnią się w zależności od modelu i są szczegółowo opisane w instrukcji obsługi urządzenia. Jako że zarówno systemy do prasowania, jak i generatory pary nie są tanimi urządzeniami, warto więc zwrócić uwagę na kwestię ich naprawialności. Przez pewien czas chroni nas, oczywiście, gwarancja producenta, jednak również po tym okresie powinny być dostępne części zamienne do sprzętu. W wypadku produktów renomowanych firm, jak Laurastar, urządzenie projektowane jest tak, żeby jego trwałość nie była mniejsza niż 10 lat. Ponadto firma nie prowadzi działań mających celowo postarzać urządzenia przez wprowadzanie niekompatybilnych rozwiązań, wymuszających zakup nowego sprzętu. Laurastar gwarantuje również wsparcie serwisowe dla wszystkich swoich modeli w okresie 10 lat od daty zakończenia produkcji danego urządzenia. W wypadku



### MPM MZE-26

napraw pogwarancyjnych producent udziela rocznej gwarancji na wymienione podzespoły. W ten sposób nie tylko oszczędzamy pieniądze, ponieważ nie musimy kupować nowego urządzenia, ale również działamy ekologicznie, nie produkując zbędnych elektroodpadów.

### Działanie stacji pary

Nawet najlepsze żelazko nie wyprasuje idealnie materiału bez wsparcia użytkownika i kilku ważnych czynników, takich jak ustawienie odpowiedniej temperatury, zastosowanie określonej stopy czy twardości wody, która wbrew pozorom jest istotnym determinan-

tem skutecznego prasowania odzieży. Bez względu na model zbyt twarda woda potrafi bowiem skutecznie zatkać otwory osadem wapiennym i nawet regularne płukanie może nie być w 100 proc. skuteczne, zwłaszcza że przeważająca większość nowoczesnych żelazek i stacji pary działa w oparciu o wodę z kranu. Wbudowany generator sprawia, że para stale wytwarzana jest na wysokim poziomie. To właśnie dzięki temu rozwiązaniu urządzenia te są bardziej zaawansowane niż żelazka parowe. Ich najważniejszą cechą jest to, że produkcja pary nie zależy od temperatury stopy żelazka. W klasycznych żelazkach parowych poziom wytwarzania pary tak naprawdę zależy od ustawienia temperatury samej stopy. Aby wytworzyć parę, urządzenie musi osiągnąć określoną temperaturę. W przeciwnym razie woda może po prostu kapać.

Wybór urządzenia z przemyślaną konstrukcją stopy zdecydowanie ułatwia pracę ze stacją pary. To od stopy bowiem zależy, czy przesuwamy żelazko łatwo i sprawnie, czy np. ominiemy guziki. To od stopy zależy rów-

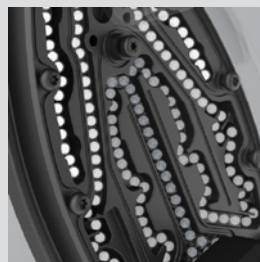
## Ultradelikatna Sucha Para (DMS) w urządzeniach Laurastar



para, która wynosi w tym przypadku 129 km/h. W rezultacie przekształcone w gaz molekuly wody błyskawicznie przenikają przez materiały, jednocześnie przekazując im swoje ciepło i energię. Dzięki temu tkaniny są perfekcyjnie wygładzone i idealnie suche. To ważne, bo jeśli chcemy ułożyć je od razu na półkach, to nie musimy się martwić czy nie pojawi się na nich pleśń, która zazwyczaj rozwija się w mokrym środowisku. Prasowanie z użyciem ciepła to również bardzo dobry sposób na sterylizację tkanin. Do niedawna

uważano, że podczas prania w pralce pozbywamy się bakterii z tekstyliów. To nieprawda, zwłaszcza jeśli w obawie o zniszczenie ubrań pierzemy je w niskich temperaturach. Krótki cykl w temperaturze 30 °C pozwala na pozbycie się tylko

10 proc. drobnoustrojów, a te, które pozostaną, mogą okazać się źródłem różnego rodzaju chorób czy alergii. Tymczasem Ultradelikatna Sucha Para (DMS) eliminuje 99,99 proc. wirusów, bakterii i grzybów z materiałów. Jest to możliwe, ponieważ przenika ona całkowicie przez ubranie, a jej temperatura wynosi nawet 160 °C. Według testów



przeprowadzonych przez niezależne laboratoria naukowe z normą ISO 17025, Ultradelikatna Sucha Para (DMS) jest jedyną parą, która eliminuje 100 proc. roztoczy, pluskiew, wszy, moli i gnid oraz do 99,999 proc. bakterii, wirusów i grzybów (Candida albicans). Jest również skuteczna w zwalczaniu nieprzyjemnych zapachów i alergenów zwierzęcych. To doskonale rozwiązanie nie tylko dla alergików, ale i każdego kto chce zadbać o higieniczną czystość w domu.

Para generowana przez parownice, generatory pary i systemy do prasowania Laurastar jest całkowicie pozbawiona cząsteczek wody w stanie ciekłym. Dzieje się tak dlatego, że woda jest najpierw doprowadzona do przegrzania, czyli do temperatury nawet 160 °C, a następnie przekształca się w Ultradelikatną Suchą Parę (DMS). Dzięki temu zwiększa ona swoją objętość 1600 razy, co sprawia, że jest lepiej rozprowadzana w powietrzu oraz w materiałach niż para mokra. Na jakość prasowania wpływa również prędkość wyrzucania



Fot. Laurastar





**LAURASTAR Lift Plus Blue Sky**

niez, jak rozmieszczone są wylotowe otwory, z których wydobywa się para wodna, skutecznie usprawniająca walkę z zagnieceniami. Zwykle są one rozmieszczone wzdłuż krawędzi stopy, na całej jej długości w kilku rzędach. Takie ustawienie zapewnia swobodny dopływ pary do całej powierzchni płyty i gwarantuje optymalne nawilżenie tkaniny.

**System do prasowania**

Użytkownicy oczekujący najlepszych efektów powinni zdecydować się na system do prasowania. Choć jest nie jest to tani produkt, to zapewnia najlepszy komfort oraz efektywność. System do prasowania tworzy generator pary zintegrowany z aktywną deską do prasowania. To właśnie ten drugi element znacząco wpływa na uzyskiwane rezultaty. Teraz deski nie są już tylko urządzeniami do prasowania. Mają wiele nowoczesnych funkcji zapewniających bezpieczeństwo i wygodę. Oto kilka z nich:

- funkcja podgrzewania – bardzo ważna, gdy trzeba szybko uprasować jeszcze wilgotne rzeczy. Wtedy prasowana odzież w bardzo krótkim czasie się nagrzewa, dzięki czemu szybciej możemy ją wyprasować. Bardzo często ta funkcja jest połączona z funkcją odsysania pary;
- funkcja odsysania pary – przyspiesza wyparowywanie wilgoci oraz stygnięcie prasowanej odzieży. Dzięki tej funkcji para przenika przez włókna o wiele szybciej, co powoduje skrócenie czasu prasowania. Zaletą funkcji odsysania pary jest to, że zapobiega ona kapaniu wody, gdy szybko musimy schować deskę. Wtedy woda nie ma możliwości spłynięcia z deski na podłogę;
- funkcja nadmuchu – jest bardzo ważna przy prasowaniu cienkich i delikatnych tkanin. Dzięki niej prasowane tkaniny są unoszone przez nadmuch, dzięki czemu nie musimy mocno naciskać na odzież podczas prasowania. Dodatkowo zapewnia szybkie i skuteczne schładzanie rzeczy;
- funkcja zasysania – jak sama nazwa wskazuje, deska zasysa prasowaną rzecz i przyciąga ją do blatu. Unieruchamia ją, dzięki czemu odzież się nie rusza i można ją spokojnie i skutecznie wyprasować.

Choć początkowo system do prasowania może nam się wydawać

**ADLER AD 5032**



Fot. Laurastar

*Nowoczesne żelazka i stacje pary automatycznie optymalizują temperaturę, aby bezpiecznie prasować wszystkie tkaniny.*

**MESKO MS 5031**



dużym urządzeniem, to w praktyce po złożeniu zajmuje niewiele więcej miejsca niż tradycyjna deska do prasowania i podobnie jak ona może być przechowywany np. w szafie. Aktywną deskę do prasowania oraz generator pary możemy, oczywiście, zakupić oddzielnie. Jednak to właśnie integracja tych wszystkich rozwiązań stanowi przewagę systemów prasujących.

**Unikatowe rozwiązania marki Laurastar**

W generatorach pary i systemach prasujących marki Laurastar znajdziemy kilka innowacyjnych rozwiązań, które sprawiają, że prasowanie jest łatwiejsze i zajmuje mniej czasu.

- Profesjonalne żelazko – systemy do prasowania i generatory pary marki Laurastar mają unikalną, profesjonalną stopę żelazka. Rozprasza ona suchą i silną parę, która

dostosowuje się do różnych rodzajów tkanin, a ponadto umożliwia efektywne prasowanie w pionie. Jej zaokrąglony kształt zapobiega niechcianym zagnieceniom.

- Automatyczna kontrola pary Sensteam – najbardziej zaawansowane systemy do prasowania Laurastar zostały wyposażone w funkcję Sensteam. Wychwytuje ona ruchy żelazka i automatycznie aktywuje parę bez potrzeby naciskania przycisku. Dzięki Sensteam mamy pewność, że para zostanie użyta w odpowiedniej ilości i tylko wtedy, kiedy powinna.
- Pulsacyjna para – jest generowana w krótkich, przerywanych seriach. Optymalne dawkowanie zapewnia idealne rezultaty bez względu na rodzaj materiału. Ponadto system pary pulsacyjnej gwarantuje doskonale efekty prasowania przy zmniejszonym zużyciu wody i energii elektrycznej.
- Aktywna stopa żelazka (3D) – innowacyjna konstrukcja stopy żelazka (3D) odpowiednio napina tkaninę podczas prasowania, a następnie wpuszcza w nią suchą parę, dzięki czemu błyskawicznie eliminuje wszelkie zagniecenia. Włókna materiału są nie tylko znakomicie wygładzone, ale również gruntownie odświeżone.
- Aktywna deska – systemy do prasowania są wyposażone w aktywną deskę, która ma system nadmuchu oraz zasysania. System nadmuchu automatycznie i optymalnie układa materiał na desce. Pomiędzy nim a deską tworzy się „poduszeczka powietrzna”, która zapobiega powstawaniu zagniecień, natomiast system zasysania pozwala stabilnie przytrzymać ubrania na desce, dzięki czemu łatwiej wyprostować zagniecenia nawet lekkich i zwiniętych tkanin.

## CROCKPOT. Wolnowar CSC112X

### Misa do użytku na indukcji

**Wolne gotowanie pozwala na zachowanie większej ilości substancji odżywczych w potrawie. W modelu Crockpot CSC112X dodatkowym atutem jest możliwość użycia naczynia z zestawu na płycie indukcyjnej.**

Crockpot CSC112X to wszechstronny wolnowar o pojemności 6,5 l, idealny na rodzinne przyjęcia. Obudowa ze stali nierdzewnej zapewnia mu trwałość i elegancki wygląd. Wyposażony jest w wyko-



naną z aluminium wyjmowaną misę, która nadaje się do użytku na kuchenkach gazowych, elektrycznych i indukcyjnych. Możemy więc w niej podsmażyć mięso i warzywa, żeby wzmocnić smak, a następnie gotować je powoli, uzyskując pyszne i delikatne rezultaty. Metalowa miska pokryta jest nieprzylepającą powłoką bez PTFE i PFOA. Dodatkowo naczynie może być myte w zmywarce, co znacznie ułatwia czyszczenie. Cyfrowy wyświetlacz pozwala na wybór spośród 3 ustawień gotowania, w tym



automatycznego utrzymywania ciepła. Z kolei za pomocą wbudowanego timera łatwo zaprogramujemy czas pracy, żeby danie było gotowe na określoną godzinę. Wolnowary marki Crockpot oszczędzają do 75 proc. energii elektrycznej w porównaniu z tradycyjnymi kuchenkami. W zestawie znajdziemy również szklaną pokrywę, nadającą się do mycia w zmywarce. Możemy przez nią na bieżąco kontrolować proces gotowania. Dzięki urządzeniom marki Crockpot zredukujemy ilość tłuszczu w mięsie, czyniąc je smaczniejszym i doskonale przyrządzonym. Ponadto wolne gotowanie wydobywa smak z każdego rodzaju mięsa.

## FOODSAVER. Zgrzewarka próżniowa Elite All-in-One Liquid+ VS5910X

### Pakowanie próżniowe produktów płynnych

**Nowoczesna zgrzewarka pozwala na zachowanie świeżości żywności nawet do 5 razy dłużej w porównaniu z tradycyjnymi metodami przechowywania. Funkcja pakowania próżniowego znacząco redukuje ilość marnowanych produktów, co jest korzystne zarówno dla portfela, jak i dla środowiska.**



Jednym z największych atutów zgrzewarki FoodSaver VS5910X jest możliwość próżniowego pakowania płynnych produktów, takich jak zupy, sosy czy salsa, bez potrzeby wcześniejszego ich zamrażania. To idealne rozwiązanie dla osób, które chcą zachować świeżość zarówno suchych, wilgotnych, jak i płynnych składników. Zgrzewarka FoodSaver Elite VS5910X ma aż 6 trybów pracy, w tym do żywności suchej, wilgotnej, płynnej, a także tryb sous vide, próżniowy i pulsacyjny, co czyni ją niezwykle wszechstronną. Urządzenie charakteryzuje się kompaktowym rozmiarem i estetycznym wyglądem, dzięki czemu doskonale wpasuje się w każdą kuchnię, nawet o ograniczonej

przestrzeni. Obsługa zgrzewarki jest wyjątkowo prosta i intuicyjna. Wystarczy umieścić torebkę w urządzeniu, wybrać odpowiedni tryb i nacisnąć przycisk „Seal”. Zgrzewarka automatycznie wykrywa torebkę, zamyka się i blokuje, by zapewnić idealne uszczelnienie każ-



dej paczki. Zgrzewarka próżniowa FoodSaver VS5910X to idealne narzędzie do przechowywania świeżych składników i resztek posiłków na dłużej. Dzięki niej możemy cieszyć się smakiem i jakością produktów bez obawy o ich szybkie zepsucie. W zestawie znajdziemy nie tylko samą

zgrzewarkę, ale także folię o wymiarach 28 cm × 2,43 m, dwie zapinane torebki próżniowe o pojemności 946 ml oraz dwie torebki o pojemności 3,78 l, co zapewnia gotowość do działania od razu po rozpakowaniu.





# zelmer

## para buchhh!



Moc maksymalna 1500 W



Wyrzut pary 26 g/min.



Wyświetlacz LED



Działanie bakteriobójcze



PAROWNICA  
ZGS1900



CONCEPT. Czajnik RK3315 i toster TE2015 z serii Elwood

## Stylowe drewniane akcenty

Urządzenia z serii śniadaniowej Elwood to doskonały wybór dla osób ceniących sobie stonowany skandynawski design. Odnajdują się zarówno w nowoczesnych wnętrzach, jak i tych bardziej klasycznych.



Czajnik elektryczny Concept RK3315 mieści 1,7 l wody, z której można przygotować aż 7 filiżanek ulubionego napoju. Wyposażony jest w czytelny wskaźnik poziomu wody. Zastosowany konektor brytyjskiej marki Strix stanowi gwarancję najlepszej jakości i zwiększa trwałość urządzenia. Czajnik wyposażony jest w zdejmowaną pokrywę oraz duży otwór do napełniania, umożliwiając wygodne nalewanie wody, a także czyszczenie wnętrza. Gładkie dno z ukrytą grzałką zapobiega gromadzeniu się osadu. Urządzenie ma także w pełni obrotową podstawę z miejscem na przechowywanie nadmiaru kabla, na której można ustawić czajnik pod dowolnym kątem. Czajnik wyposażony jest w potrójny system bezpieczeństwa, który gwarantuje, że wyłączy się automatycznie po osiągnięciu punktu wrzenia, jeśli zdejmujemy go z podstawy lub przypadkowo włączymy na pusto. Główny wyłącznik pełni funkcję lampki sygnalizacyjnej i zapala się przy każdym włączeniu czajnika. Czajnik ma również antypoślizgowe nóżki, które zapewniają doskonałą stabilność. Moc urządzenia wynosząca do 2200 W pozwala na szybkie nagrzewanie wody.

Toster Concept TE2015 Elwood pozwala na szybkie i łatwe przygotowanie chrupiących tostów. Dzięki 7 poziomom opiekania można cieszyć się tostami dokładnie według własnego gustu, niezależnie od tego,



czy lubimy je lekko przypieczone, czy doskonale złociste. Urządzenie ma dwa otwory do opiekania oraz funkcje rozmrażania, podgrzewania i natychmiastowego zakończenia podgrzewania. Po upływie ustawionego czasu opieczony kawałek zostanie automatycznie wysunięty i urządzenie wyłączy się. Toster wyposażony jest w funkcję automatycznego centrowania, która umożliwia

włożoną kromkę dokładnie w środku otworu, dzięki czemu tosty będą zawsze idealnie i równomiernie wypieczone z obu stron. Dzięki tacy na okruszki czyszczenie urządzenia jest bardzo szybkie

i łatwe. Po skończonej pracy wystarczy wysunąć tacę, opróżnić ją i włożyć z powrotem. Toster TE2015 Elwood wyposażony jest w funkcję wysokiego wysuwania, która umożliwia łatwe i bezpieczne wyjmowanie tostów. Są też kontrolka pracy i praktyczne antypoślizgowe nóżki, które zapewniają maksymalną stabilność podczas pracy. Jeśli mamy toster umieszczony blisko gniazdka, z pewnością docenimy miejsce na przechowywanie kabla zasilającego, żeby nie przeszkadzał na blacie kuchennym.





# concept

innowacje w Twoim życiu



WHITE

BLACK

[www.concept.pl](http://www.concept.pl)

Obserwuj nas na   



**Wolnostojące  
kuchenki  
mikrofalowe**



# MIKROFALÓWKI

Największym atutem kuchenek mikrofalowych jest różnorodność. Znajdziemy wśród nich podstawowe, przystępne cenowo urządzenia, idealne do szybkiego odgrzewania czy rozmrażania potraw i produktów, jak i modele bardziej zaawansowane, które np. w kuchni singla z powodzeniem zastąpią większe sprzęty.

**W**spółczesne kuchenki mikrofalowe to praktycznie wielofunkcyjne urządzenia do gotowania i pieczenia. Przy ich pomocy nie tylko podgrzejemy potrawy, ale możemy również piec z termoobiegiem, grillować czy gotować na parze. W połączeniu z programami automatycznymi sprawia to, że przygotowywanie potraw jest proste oraz szybkie.

## Parametry kuchenek

Moc to jeden z ważniejszych parametrów przy wyborze kuchenki mikrofalowej. W zależności od rodzaju produktu i producenta jest ona zróżnicowana. Przyjmuje się, że



**SAMSUNG MS23DG4504GTE2**

im większa moc urządzenia, tym sprawniej i szybciej kuchenka mikrofalowa podgrzeje lub ugotuje potrawę. Precyzja sterowania w dostępnych obecnie na rynku urządzeniach pozwala na dokładny dobór ustawień do pro-



**CONCEPT MT4520bc**

duktu. Dlatego jeśli używamy sprzętu jedynie do podgrzewania czy rozmrażania potraw, wystarczy sprzęt nawet niewielkiej mocy. Jeśli rozmrażamy lub chociażby podgrzewamy produkt, jego krawędzie mogą być po kilkadziesiąt sekund bardzo mocno wysuszone, a środek nadal zimny – wówczas należy zmniejszyć moc grzania i wydłużyć nieco czas działania mikrofal. Mikrofalówki mogą być wyposażone w funkcję grilla. W zależności od tego, czy będzie to grill klasyczny (grzałka tradycyjna) czy bardziej zaawansowany i efektywniejszy grill kwarcowy, średnia wartość wynosi tutaj ok. 900–1100 W. Jeśli mikrofalówka zastępuje urządzenie do przygotowywania potraw lub połączona jest z opcją pary, warto zadbać o większą jej regulację i większą moc.

Równie ważnym parametrem przy wyborze urządzenia jest pojemność. Należy pamiętać, że pojemność użytkowa jest ściśle powiązana z wielkością (oraz średnicą talerza obrotowego, jeśli taki jest). Standardowe mode-



**AMICA AMGF23E1GB**

le wolnostojące spotykane na polskim rynku mają pojemność od 15 do ok. 30 l. Jeśli nie mamy dużo miejsca na blacie, a przy tym podgrzewamy zazwyczaj jeden talerz, warto zdecydować się na model mniej pojemny. Jeśli natomiast chcemy wykorzystywać kuchenkę do gotowania, przyrządzania potraw na parze czy pieczenia, lepiej zdecydować się na urządzenie większe lub ewentualnie model do zabudowy, którego komora może mieć pojemność nawet 50 l, a więc niewiele mniejszą niż w niektórych piekarnikach.

## Funkcje kuchenek

Urządzenia te mogą mieć grzałki działające jak grill w piekarniku, mogą także przygotowywać potrawy na parze, rozprowadzać gorące powietrze przy



**MIELE M 6012 SC**

pomocy termoobiegu lub grillować czy smażyć na specjalnym talerzu typu crisp (co jest wyjątkowo praktyczne i warto zwrócić uwagę na to rozwiązanie przy zakupie). Ważne są także programy predefiniowane, pozwalające na wybór odpowiedniego typu produktu i przygotowanie go według ściśle określonych parametrów grzania, tj. czasu, mocy czy zastosowanej funkcji. Co ważne, taka konstrukcja z wieloma dodatkowymi udogodnieniami może doskonale uzupełnić możliwości tradycyjnej kuchni, a w niektórych gospodarstwach domowych nawet zastąpić piekarnik.

## Rodzaje sterowania

Ważnym czynnikiem, który różnicuje dostępne na rynku kuchenki mikrofalowe, jest sposób ich ob-

## Wygodne programy automatyczne – Sharp YC-QS254AE-B



Technologia inwerterowa w kuchence Sharp YC-QS254AE-B gwarantuje, że jedzenie jest podgrzewane równomiernie, co pozwala uniknąć sytuacji, w których niektóre fragmenty potrawy są gorące, a inne zimne. Ponadto, oszczędza energię oraz umożliwia sprawne rozmrażanie przygotowanych wcześniej dań. Jedną z zalet tej kuchenki jest płaski spód, który zwiększa pojemność

wnętrza, umożliwiając umieszczenie większej ilości żywności. Dzięki pojemności 25 litrów, urządzenie z łatwością pomieści nawet większe porcje potraw, co czyni ją praktycznym rozwiązaniem dla rodzin czy osób, które często gotują większe porcje. Moc mikrofal wynosząca 900 W gwarantuje szybkie podgrzewanie, a dziesięciostopniowa skala regulacji umożliwia dostosowanie intensywności działania do specyfiki każdej potrawy. Sharp YC-QS254AE-B wyposażona jest w zaawansowa-



ne cyfrowe sterowanie, które pozwala precyzyjnie kontrolować tryby pracy. Użytkownicy mogą skorzystać z ręcznego dostosowania ustawień lub wybrać jeden z automatycznych programów, dostosowanych do różnych typów potraw.

Fot. Sharp

# MIKROFALÓWKI



Fot. Samsung

*Funkcje smart umożliwiają monitorowanie pracy kuchenki mikrofalowej i programowanie gotowania.*

sluży, a dokładnie rodzaj sterowania. Ten wpływa głównie na wygodę użytkownika. Jeśli lubimy mieć nad wszystkim kontrolę, ale nie szukamy skomplikowanych rozwiązań, wówczas dobrym wyborem będzie tradycyjna mikrofalówka ze sterowaniem mechanicznym. Do tej grupy należą modele, w których za pomocą pokrętki użytkownik ustawia moc i czas grzania. Są to urządzenia z reguły najprostsze pod względem konstrukcyjnym i funkcjonalnym. Innym rozwiązaniem jest sterowanie elektroniczne. W tego typu modelach na panelu umieszczonym na froncie kuchenki znajdują się przyciski, zegar, a w niektórych modelach wyświetlacz LCD. Użytkownik zaznacza rodzaj potrawy (np. ryba lub warzywa), wpisuje wagę i wybiera opcję (podgrzanie lub rozmrażanie), a mikrofalówka sama dobiera moc i czas pracy. Jeśli potrzebujemy urządzenia, które ułatwi nam dobór odpowiedniej temperatury, możemy wybrać kuchenkę ze sterowaniem „inteligentnym”. Są to modele najbardziej zaawanso-

brać odpowiednią potrawę za pomocą graficznej ikonki lub napisu prezentowanego na wyświetlaczu. Mowa o automatyce urządzenia, która pomaga przede wszystkim w idealnym doborze parametrów i mocy do przygotowanej potrawy. Po wyborze konkretnego rodzaju mięsa czy ryby, mrożonki lub gotowego dania kuchenka często pyta jedynie o masę dania, tak aby dobrać do niej wszelkie opcje



**GOTIE GKM-823**

w optymalny dla produktu sposób. Do automatyki wagowej dołączana jest także regulacja czasu, przez co użytkownik ma pewną kontrolę nad procesem przygotowywania potraw. W kuchenke mikrofalowej nie brakuje także tradycyjnych programów automatycznych i do rozmrażania, które z pewnością trafią w gusta klientów.

## Rodzaje rozpraszania fal

Producenci oferują także wyspecjalizowane funkcje, które m.in. pozwalają na lepsze i bardziej równomierne rozpraszanie mikrofal we wnętrzu urządzenia, czy chociażby funkcje gotowania wieloetapowego. Wtedy urządzenie informuje o wszystkich czynnościach, które użytkownik powinien wykonać (do makaronu dolać wodę i przyprawić, wymieszać produkt czy też dodać sos do ryżu itp.). Gotowanie wieloetapowe pozwala na zaprogramowanie procesu składającego się z kilku cykli pracy kuchenki (mikrofałe, grill, combi i termoobieg). W tym rozwią-

zaniu przygotowywana potrawa może być kolejno (nie w tym samym czasie, jak w wypadku urządzeń typu combi) poddawana działaniu mikrofal, a następnie grillowana.

## Mikrofałe beztalerzowe

Do niedawna większość urządzeń wyposażona była w obrotowy talerz. W środku komory, na jej dnie, znajdował się zazwyczaj otwór z tzw. „ślimakiem”, który za sprawą napędu obracał talerz. Dzięki niemu produkt „kręcił się w kółko”, równomiernie i z odpowiednio dobraną prędkością, podgrzewając jedzenie – bez niego potrawa byłaby lepiej nagrzewana bliżej kanału magnetronu, a tym samym użytkownik doświadczyłby w połowie zimnych produktów lub miejscowo przypalonych. Alternatywą stała się konstrukcja mikrofałli bez talerza, ale ze specjalną płaską powierzchnią dna. Jest to w pewnym sensie rewolucja użyt-



**CONCEPT MT4420wh**

kowa, ponieważ dzięki temu producenci nie tylko ułatwiają nam, konsumentom, wkładanie i wyjmowanie dań, ale też czyszczenie kuchenki mikrofalowej. To także wyjątkowo funkcjonalne rozwiązanie pod względem samej powierzchni roboczej – płaska konstrukcja dna bez talerza obrotowego pozwala oszczędzić blisko 30 proc. miejsca w kuchenke mikrofalowej. Dzięki temu do mikrofalówki możemy włożyć zdecydowanie więcej, przykrywając niemal całą powierzchnię jej dna, a potrawy będą efektywnie podgrzane w kilka minut.

## Grill i termoobieg

Kuchenki mikrofalowe mogą mieć grzałki działające jak grill tradycyjny w piekarniku, mogą także przygotowywać potrawy na parze, rozprowadzać gorące powietrze przy pomocy termoobiegu lub grillować czy smażyć na specjalnym talerzu. W zależności od producenta stosowane są różne nazwy tej funkcji. Kuchenka mikrofalowa



**BOSCH FFL023MS2**

wane. Dzięki specjalnym czujnikom same ustalają masę potrawy i automatycznie dobierają odpowiedni program. System ten ogranicza rolę użytkownika praktycznie do włożenia potrawy do mikrofalówki i wyboru programu (gotowanie, podgrzewanie lub rozmrażanie).

## Programy automatyczne

Kuchenki mikrofalowe, wyposażone nierzadko w zaawansowane wyświetlacze, pozwalają także wy-



**SHARP YC-PC254AE-S**



## Równomierne podgrzewanie – Amica AMGF23E1GFB



Propozycja marki Amica, model AMGF23E1GFB, to kuchenka mikrofalowa typu fullflat. Zastosowano w niej płaskie dno, bez obrotowego elementu, oraz specjalny system rozpraszania fal, który zapewnia równomierne podgrzanie potrawy. Dzięki sterowaniu elektronicznemu wystarczy ustawić dokładną moc i czas grzania, co jest szczególnie przydatne w przypadku gotowych dań wymagających

precyzyjnych ustawień wskazanych przez producenta. Wystarczy włożyć je do mikrofalówki, określić wagę lub pojemność i wybrać jeden z dedykowanych programów gotowych. Urządzenie automatycznie dostosuje warunki i czas grzania, które będą najlepsze dla wybranego rodzaju potrawy. Kuchenka mikrofalowa Amica wyposażona została w funkcję Combigrill, któ-

ra łączy mikrofałę oraz funkcję grilla. Dzięki niej danie będzie idealnie podgrzane, a wierzch pokryje się pyszną, chrupiącą skórką.



Fot. Amica

podczas grillowania wykorzystuje aż trzy sposoby podgrzewania potrawy: jeden z nich to ciepło z grzałki, drugim jest odbicie ciepła, trzecim natomiast cyrkulacja gorącego powietrza. To połączenie sprawia, że grillowane w kuchenke potrawy są zarówno wypieczone w środku, jak i zarumienione na zewnątrz. Ważnym aspektem wykorzystania dodatkowej cyrkulacji powietrza jest możliwość pieczenia potraw bez używania dodatkowego tłuszczu. Jak powszechnie wiadomo, dania z grilla uznawane są za zdrowsze ze względu na ich szczególną obróbkę, dlatego kuchenki mikrofalowe z tą funkcją cieszą się dużą popularnością.



**SAMSUNG MC32DB7746KCE2**

Termoobieg w mikrofalówce jest rozwiązaniem zaczerpniętym z możliwości piekarnika. Jest to specjalny przepływ powietrza w urządzeniu, który powoduje równomierne opiekanie dania z każdej strony. Funkcja ta jest szczególnie polecana do przygotowywania dań z wykorzystaniem funkcji grilla. Przy korzystaniu z funkcji grilla czy termoobiegu równie ważne są możliwości programów predefiniowanych, które pozwalają na wybór odpowiedniego typu produktu i przygotowanie go według ściśle określonych parametrów grzania. Rozbudowany wachlarz rozwiązań zazwyczaj dostępny jest w modelach o większych pojemnościach, w których możemy przygotować cały obiad od podstaw.

*Bardzo przydatną funkcją jest zdrowe gotowanie na parze.*

### Gotowanie na parze

O zaletach kuchenki mikrofalowej nie trzeba mówić. Nawet dziecko wie, że dzięki niej możemy szybko przygotować większość potraw. Pytanie tylko, czy zawsze jest to zdrowy posiłek? Jak każde urządzenie emitujące promieniowanie, kuchenka mikrofalowa ma swoich zwolenników, jak i przeciwników. Naukowcy od dłuższego czasu zadają sobie pytanie, jaki jest wpływ kuchenki mikrofalowej na nasze zdrowie i czy korzystanie z niej jest bezpieczne. Prawda jest taka, że fale elektromagnetyczne otaczają nas z każdej strony. Są emitowane również przez radiodbiorniki, telewizory, telefony komórkowe, systemy nawigacyjne i satelitarne oraz różne inne urządzenia techniczne, bez których dzisiaj już sobie nie wyobrażamy życia. Niekorzystny wpływ tego rodzaju promieniowania nie został naukowo udowodniony, jednak trudno przewidzieć, jaki będzie skutek takiej ilości promieniowania za kilkadziesiąt lat. Jedno jest pewne: jak z każdym tego typu sprzętem, podobnie z mikrofalówką należy obchodzić się zgodnie z zaleceniami producenta. A to, że z kuchenki mikrofalowej mogą wyjść naprawdę zdrowe posiłki, jest

niezaprzeczalne. Idealnym przykładem są kuchenki z funkcją gotowania na parze. Potrawy przygotowane na parze są bardziej delikatne i lekko strawne. Produkty zachowują swój naturalny smak, kolor i aromat oraz prawie wszystkie wartości odżywcze.



**MPM MPM-20-KMT-05**

Gotowanie na parze zachowuje w potrawach wszelkie witaminy i sole mineralne, które podczas gotowania w wodzie są z nich wyplukiwane. Na parze można gotować i odświeżać prawie wszystko: warzywa, ryż, mrożonki, mięso i ryby. Producenci kuchenek mikrofalowych nie pozostają obojętni wobec tego trendu.



Fot. Samsung

**iROBOT. Robot sprzątający Roomba Combo Essential 2**

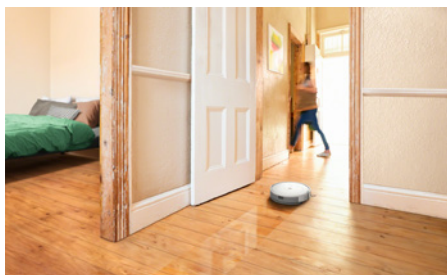
## Łatwa obsługa i automatyczne opróżnianie pojemnika

**Przystępny cenowo iRobot Roomba Combo Essential 2 oferuje dwa razy większą moc sprzątania oraz stację dokującą AutoEmpty, która automatycznie opróżnia pojemnik na brud. To pierwszy tego typu model w ofercie marki iRobot, dostępny na polskim rynku w cenie 1599 zł.**

W kwietniu tego roku iRobot zaprezentował swojego pierwszego robota odkurzająco-mopującego z serii Roomba Essential, który dzięki prostocie obsługi, a także przystępnej cenie szybko przypadł do gustu wielu stałym, jak i nowym użytkownikom. Teraz iRobot wyszedł z nową, ulepszoną wersją produktu, która jeszcze bardziej ułatwia życie klientom – robot nie tylko sam posprząta mieszkanie, ale także opróżni pojemnik na brud do specjalnej stacji.

– Pierwszy robot z serii Roomba Essential cieszył się dużym zainteresowaniem klientów, chwalaących go za połączenie łatwości obsługi i jakości wykonywanych przez niego zadań z doskonałą ceną. Dzięki większej mocy i możliwości zaoszczędzenia klientom jeszcze więcej czasu Roomba Combo Essential 2 ze stacją dokującą AutoEmpty to gwarancja skuteczności sprzątania, niezawodności i prostoty – mówi Małgorzata Radomska z firmy DLF, autoryzowanego dystrybutora marki iRobot w Polsce.

Roomba Combo Essential 2, tak jak jego poprzednik, ma wszystkie niezbędne funkcje, dzięki którym łatwo i skutecznie zadba o porządek w domu. Wyróżnia go jednak zastosowana po raz pierwszy w tej linii robotów stacja dokująca automatycznie opróżniająca pojemnik na brud. Robot wraca do niej zaraz po zakończeniu zadania lub gdy jego bateria jest na wyczerpaniu. Następnie opróżnia zawartość swojego pojemnika do szczelnego worka, mogące-



go pomieścić brud i zanieczyszczenia nawet przez 60 dni. Jest to również pierwsza stacja dokująca marki iRobot dostępna w białym kolorze.

Urządzenie oferuje również znaną i cenioną przez klientów funkcję, jaką jest ładowanie i wznowianie pracy. Robot wróci do stacji dokującej, gdy poziom naładowania akumulatora będzie bliski zera, doładuje go i wznowi pracę w miejscu, w którym ją przerwał. Dzięki temu zyskujemy gwarancję, że robot skutecznie posprząta całą powierzchnię mieszkania.

Robot o dwukrotnie zwiększonej mocy sprząta codzienny bałagan z jeszcze większą dokładnością. Dzięki czterem poziomom mocy ssącej i trzem poziomom dozowania wody Roomba Combo Essential 2 skutecznie czyści wszystkie rodzaje podłóg, odpowiadając na różnorodne potrzeby klientów. Dzięki gumowej szczotce z włosiem w kształcie litery V, szczotce bocznej do zamiatania krawędzi i specjalnej nakładce mopującej z mikrofibry wielokrotnego użytku poradzi sobie z zabrudzeniem na każdej powierzchni. O jego bezproblemowe poruszanie się w domowej przestrzeni dba „inteligentna” nawigacja, umożliwiająca czyszczenie podłóg metodycznie, w równych liniach podczas sprzątania pod meblami i wokół nich. Z kolei specjalne czujniki chronią urządzenie przed upadkiem ze schodów. Obsługa nowego iRobota jest wyjątkowo łatwa. Producent zadbał, by nie tylko osoby, które znają produkt, ale i nowi użytkownicy bez problemu korzystali z jego funkcjonalności. Klienci mogą aktywować robota przez przycisk lub aplikację iRobot Home. Urządzenie można również obsługiwać za pomocą sparowanego asystenta domowego, takiego jak Aleksa, Siri lub Google Assistant. W aplikacji można nie tylko uruchomić iRobota, ale również zarządzać harmonogramem jego sprzątania, zobaczyć pulpit stanu technicznego, a także Clean Map – raport ukazujący obszary, które zostały odkurzone lub wypoowane. Robot wyposażony jest także w system operacyjny iRobot OS, dzięki któremu możliwe jest zaprogramowanie go tak, by cały proces sprzątania odbywał się pod nieobecność klienta w domu.

– *Wszystko to z myślą o wygodzie, swobodzie i czystości. Klienci nie muszą martwić się już o odkurzanie czy mycie podłóg. Mogą ten czas przeznaczyć na rozwijanie swoich zainteresowań lub inne czynności sprawiające im przyjemność. W tym czasie iRobot zadba o porządek w ich domu – dodaje Małgorzata Radomska.*





# FINLUX

Kuchenka mikrofalowa do zabudowy  
**FN-BIA25GBL**



## Grilluj o **każdej** porze roku!

Pogoda już Cię nie ograniczy! Możesz przygotować **zdrowe, zarumienione i chrupiące potrawy** z użyciem kuchenki mikrofalowej **FINLUX FN-BIA25GBL**. Dostępne są aż **trzy tryby pracy**, aby zapewnić możliwie jak najlepsze parametry podczas przygotowywania drobiu, wieprzowiny lub ryb. **Do tego osiem programów automatycznych**, które w łatwy sposób pozwolą Ci gotować wybrane potrawy. Wystarczy wybrać odpowiednią wagę, aby urządzenie mogło **dostosować moc i czas pracy do Twojego dania**. Prawda, że proste?



Pojemność



Moc



Moc grilla



Rozmrażanie  
czasowe/wagowe



Ustawienia  
mocy



Programy  
automatyczne



Dotykowy  
panel

MPM. Robot gotujący iCook 3.0 MRK-48

## 14 programów automatycznych i duży wyświetlacz

W segmencie robotów gotujących urządzenia z gamy MPM iCook to uznana marka. Rodzina tych urządzeń powiększyła się o model MRK-48, który oferuje jeszcze większe możliwości, a przede wszystkim wygodną obsługę za pomocą dużego wyświetlacza.



Wyposażony w imponujący 10-calowy dotykowy wyświetlacz termorobot iCook 3.0 zapewnia nie tylko dużą i przejrzystą powierzchnię do pracy, ale także intuicyjną obsługę, która sprawi, że każde kulinarne zadanie stanie się prostsze. Dzięki temu zaawansowanemu ekranowi można łatwo przeglądać przepisy, dostosowywać ustawienia, a także śledzić postępy gotowania – wszystko to w czytelny i wygodny sposób. Co więcej, duży multimedialny wyświetlacz tworzy nowoczesny i elegancki design urządzenia, dzięki czemu zyskujemy prawdziwą ozdobę w kuchni.

Aplikacja z książką kucharską to dostęp do bogatej bazy przepisów, które pozwolą urozmaicić codzienny jadłospis. Połączenie z domowym Wi-Fi sprawi, że biblioteczka będzie regularnie aktualizowana oraz będziemy

odkrywać coraz to nowsze dania i słodkości. Precyzyjne instrukcje poinformują, co robić krok po kroku, dzięki czemu gotowanie dla całej rodziny będzie nie tylko zróżnicowane, ale i bardzo proste.

Termorobot iCook 3.0 jest synonimem trwałości i wszechstronności. To wielofunkcyjne urządzenie, które zamieni kuchnię w prawdziwe kulinarne centrum. Wyposażony



jest w najlepszej jakości akcesoria ze stali nierdzewnej, takie jak nóż do siekania i wyrabiania, mieszadło do zup i innych potraw, motylek do ubijania masła, majonezu i lekkich kremów, koszyk do gotowania produktów sypkich, dwustronna pełna tarcza do ścierania i cięcia w plastry, silikonowa łopatką oraz moduł do gotowania na parze ze szklaną pokrywką i tacą ze stali nierdzewnej. Urządzenie zostało wyposażone w 14 programów automatycznych: ugniatanie, gotowanie na parze, gotowanie, sous-vide, gotowanie ryżu, szatkowanie, siekanie, turbo, smoothie, mycie wstępne, waga oraz opcjonalnie: krojenie w kostkę, wyciskanie cytrusów, obieranie ziemniaków. Dzięki nim przygotowanie ulubionych dań będzie jeszcze prostsze. Wbudowana waga pozwala na precyzyjne dozowanie składników. Dodatkowo w ofercie dostępny jest model iCook 3.0 Plus, oznaczony symbolem MKE-48P, który w zestawie ma praktyczną przystawkę do krojenia w kostkę. Pozwoli ona w okamgnieniu przygotować owoce i warzywa, np. do sałatek i zup, zamiast tracić czas na krojenie ręczne.





# GOTIE

NEW

5 lat  
GWARANCJI

Easy life by



PAROWNICA DO UBRAŃ  
GPU-1400



ŻELAZKO  
GZE-2600



STACJA PARY  
GGP-3000

**SMART** POWER



Fot. Triwater

## Urządzenia do filtracji wody

Woda w naszych kranach jest już coraz lepsza, ale nadal są regiony, w których jest twarda, więc niszczy, zapychając osadem wapiennym, konstrukcje wielu urządzeń. Dlatego też coraz więcej osób uzdatnia ją na własny użytek, zwłaszcza że możliwości jest wiele, a urządzenia w tym pomagające stają się coraz tańsze.

**W**ielu mieszkańców domów jednorodzinnych montuje uzdatniające filtry bezpośrednio na ujęciu doprowadzającym wodę do domu. Oferta filtrów poprawiających smak oraz stan wody jest naprawdę bogata. Znajdują się w niej urządzenia proste i te nieco bardziej skomplikowane, choć łatwe w montażu. A koszty nawet tych droższych zwracają się w postaci lepszego smaku potraw, jak też przedłużenia życia wielu urządzeniom z nią współpracujących.

### Dzbanki filtrujące

Zalicza się je do najprostszyc rozwiązań, i przy tym najtańszych. Tego typu rozwiązanie nie wymaga skomplikowanego montażu, ponieważ tego typu filtr to tak naprawdę niewielki dzbanek, który można postawić w dowolnym miejscu na blacie kuchennym. Każdy filtr dzbankowy składa

się z dużego dzbanka na wodę już przefiltrowaną oraz wyjmowanego i mniejszego pojemnika na wodę z kranu, który jest wyposażony w specjalny lejek, wkład oraz pokrywkę. Woda wlewana do drugiego z nich powoli przepływa przez wkład, w którym umieszczona jest mieszanka filtrująca i trafia do części na wodę już przefiltrowaną. Cały proces filtracji odbywa się na zasadach grawitacji. Pod jej wpływem woda przechodzi przez mieszankę i trafia do dzbanka.

### Filtry nakranowe i podzlewozmywakowe

Są bardziej zaawansowane, gdy chodzi o sposób pracy. Te filtry gwarantują smaczną wodę prosto z kranu. Pierwsze nakręca się najczęściej na istniejącą wylewkę, drugie zazwyczaj też nie wymagają skomplikowanego montażu. Nieco mniej popularnym obecnie roz-



### TRI WATER Aqua Optima Minerva

wiązaniem są filtry stojące, które montuje się na wylewce baterii za pomocą zaworu lub na przewodzie doprowadzającym zimną wodę. Stawia się je albo na zlewozmywaku, albo w jego okolicach. Tego typu modele nazywane są również filtrami wolnostojącymi. Trzeba dodać, że one także często mają wkłady, które zgodnie z instrukcją, należy wymieniać. Uwaga: we wszystkich filtrach należy wymieniać wkłady.

### Baterie zlewozmywakowe

Bateria może mieć wbudowany filtr. Takie modele, dostępne są w ofertach coraz większej liczby producentów, to idealne rozwiązanie do mieszkań w bloku oraz dla tych, którzy lubią urządzenia typu 2 w 1. W ofercie znajdziemy też baterie, które nie tylko filtrują wodę, ale też dostarczają wrzątek lub wodę gazowaną bezpośrednio z baterii zlewozmywakowej.



### BRITA Flow





**PHILIPS AWP2980WH/58**

### Budowa dzbanka

W dużym dzbanku umieszczony jest mniejszy zbiornik, w którym z kolei umieszcza się wymienny wkład. Dzbanki tego typu działają na zasadzie grawitacji. Woda wlewana przez otwór w pokrywie pod wpływem grawitacji przepływa przez mieszankę filtrującą i już oczyszczona trafia do dolnej części dzbanka. Standardem oferowanym przez producentów (choć nadal



**ELDOM DF100N Flow**

można znaleźć modele bez otworów wlewowych) jest pokrywka, której nie trzeba zdejmować podczas nalewania wody. Klient ma do wyboru dwa rodzaje wlewów: otwarty (z kratką) i zamknięty (z uchyną kłapką). Istnieją modele filtrów dzbankowych, w których aby napełnić dzbanek wystarczy umieścić go pod kranem i skierować strumień wody na kłapkę, która odchyli się pod wpływem ciśnienia. W niektórych modelach kłapka otwiera się po naciśnięciu specjalnego przycisku. Do najczęstszych udogodnień stosowa-

nych w filtrach dzbankowych zaliczamy antypoślizgową podstawę i miękkie uchwyty.

### Wkłady filtrujące

Na samym wstępie warto zaznaczyć, że zaleca się korzystanie z oryginalnych filtrów do wody producenta dzbanka, gdyż tylko one dają gwarancję jakości, skuteczności i bezpieczeństwa użytych materiałów. Do produkcji wykorzystywane jest całkowicie bezpieczne dla zdrowia tworzywo sztuczne, niezawierające bisfenolu A. Na rynku standardowo dostępne są dwa typy wkładów – pierwszy, tzw. klasyczny, jest podłużny, drugi – poziomy. Kształt wkładu wpływa na to, jak wygląda wewnętrzny dzbanek na wodę nieprzefiltrowaną. Część z nich dostosowana jest do dzbanków konkretnego producenta, część można uznać za uniwersalne – przed kupnem dzbanka warto sprawdzić, jaka jest dostępność wkładów i czy z ich zakupieniem nie będzie problemów. W górnej części obudowy umieszczone jest siteczko, które odpowiada za wstępną filtrację mechaniczną. Drobne oczka filtrują zanieczyszczenia takie jak piasek czy drobinki rdzy – gęstość siateczki to np. 190 mikronów. W środkowej części znajduje się to, co najważniejsze, czyli mie-

szanka filtrująca. Jej podstawę stanowią wymiennik jonowy oraz węgiel aktywny – niektórzy producenci stosują dodatkowe produkty, tym samym zwiększając liczbę etapów filtracji. Na dole wkładu znajduje się kolejne siteczko z jeszcze drobniejszymi dziurkami. To właśnie ono wychwytuje pozostałe zanieczyszczenia, zatrzymując je w bardzo gęstej siateczce (np. 220 mikronów). Filtracja wody zaczyna się i kończy filtracją mechaniczną. Rozwiązanie to stosowane jest także np. w czajnikach elektrycznych, które mają specjalne siateczki – to one przechwytyują zanieczyszczenia w momencie nalewania wody. W dzbankach filtrujących jest podobnie, z tym że tutaj mamy dwa etapy i dwa rodzaje siatek. Jak już wspominaliśmy, różnią się one wielkością i gęstością oczek. Pierwsza siateczka zatrzymuje większe zanieczyszczenia i jest filtracją wstępną, druga jest bardziej zagęszczona i ma za zadanie wyłapywać cząsteczki mieszanek. Za właściwe oczyszczanie odpowiada mieszanka filtrująca, a właściwie węgiel aktywowany i żywica jonowymienna.



**BRITA mypure P1**

## Zamiast wody butelkowanej – 4Swiss WFF021

Jeśli obawiamy się o jakość kranówki, warto zaopatrzyć się w odpowiedni system filtracji. Dobrym rozwiązaniem może okazać się instalacja domowego systemu filtrowania wody 4Swiss WFF021. Dzięki niemu otrzymamy zawsze świeżą, krystalicznie czystą wodę, bogatą w cenne minerały i pozbawioną drobinek mikroplastiku. System 4Swiss WFF021 ma kompaktową budowę i nowoczesny design. Dostępny jest w dwóch wersjach kolorystycznych – czarnej i srebrno-białej. Urządzenie pobiera wodę bezpośrednio z instalacji wodociągowej i poddaje ją zaawansowanej 5-stopniowej filtracji, podczas której wykorzystywane są trzy niezależne wymienne wkłady. Filtr Sediment usuwa mikrocząsteczki (do 5 µm), takie jak rdza, ziemia, piasek, pył i utlenione zanieczyszczenia.



Kolejny filtr Natural Plus – ma 3 obszary działania: mikrosiatka usuwa zanieczyszczenia, węgiel aktywny działa antybakteryjnie, a ceramiczne kuleczki wzbogacają wodę w morskie minerały – wapń, magnez, potas, żelazo, mangan, tytan, fosfor i krzem. Z kolei filtr Nano Positive Plus – pozbywa się metali ciężkich, chloru i lotnych związków organicznych, a także 99,99 proc. wirusów i bakterii.



Fot. 4Swiss



**DAFI Flow Comfort D1 + Vito**



Możliwość mycia elementów dzbanka w zmywarce to duży atut.

## Działanie filtrów podzewozmywakowych

Dużą zaletą tych modeli jest to, że zapewniają stały dopływ filtrowanej wody, która jest oczyszczana już w momencie uruchomienia kranu, dzięki czemu nie wymaga już kolejnej filtracji, np. w dzbanku. Filtry tego typu podłącza się do rury doprowadzającej zimną wodę i montuje w szafce pod zlewem. Takie rozwiązanie sprawia, że filtr nie zajmuje dużo miejsca i jest praktycznie niewidoczny. Dostępne na rynku rodzaje filtrów podzewozmywakowych, możemy też znaleźć pod nazwą systemów uzdatniania wody. Do najpopularniejszych należą:

- klasyczne – nie są wyposażone w kran, co sprawia, że cała zimna woda poddawana jest filtracji i wypływa dotychczasowym kranem. W rezultacie wkłady filtrujące muszą oczyszczać większe ilości wody, co jednak wpływa na przyspieszenie ich zużycia;
- z baterią – dodatkową baterię na wodę przefiltrowaną montuje się w blacie, dzięki czemu zyskuje się dostęp do filtrowanej wody zimnej;



**PHILIPS AWP2937WHT/51**

- z baterią trójdrożną – to jedna z ciekawszych propozycji. Bateria tego typu ma dwie różne dźwignie. Pierwsza odpowiada za przepływ zimnej wody filtrowanej, druga ciepłej i zimnej wody niefiltrowanej. Dużą wygodą dla użytkownika jest możliwość montażu filtra zarówno w pionie, jak i w poziomie.

Ważną kwestią jest liczba oraz rodzaj wkładów filtrujących, które umieszczone są w „butlach”. Filtry mogą składać się z jednej lub kilku połączonych szerego-



Fot. TriWater

**TRIWATER Aqua Optima Oria**

wo z wkładami likwidującymi różnego rodzaju zanieczyszczenia. Oprócz standardowych filtrów mechanicznych czy węglowych na życzenie klienta montuje się też lampy sterylizujące lub po prostu wkłady filtracyjne o właściwościach bakteriobójczych. Można też na życzenie zamówić wkład mineralizujący. Mineralizatory przydają się zwłaszcza w urządzeniach działających na zasadzie odwróconej osmozy, która pozbawia wodę również mikroelementów, choć zdaniem fachowców nawet tych z wody mineralnej nie jesteśmy w stanie zbyt wiele ich przyswoić w wystarczającej dla organizmu ilości. Możliwość wyboru konkretnego wkładu umożliwia dostosowanie rodzaju filtra, do jakości wody oraz konkretnych potrzeb użytkownika.



**DAFI Mila**

Połączenie różnych metod filtracji sprawia, że modele podzewozmywakowe usuwają nie tylko zanieczyszczenia mechaniczne, chlor czy metale, ale również poprawiają smak czy zapach wody, zmiękczają ją, jednocześnie zmniejszając ryzyko powstawania kamienia kotłowego. Co więcej, mogą też wzbogacać wodę o niezbędne dla zdrowia minerały i zabezpieczać ją przed rozwojem bakterii. Ciekawą propozycją są modele wyposażone w diodę LED, która umieszczona jest na wbudowanym wskaźniku czasu i ilości przefiltrowanej wody i informuje użytkownika o konieczności wymiany filtra.



**GÖTZE & JENSEN FJ300**

## Natychmiastowa filtracja – Philips AUT7006/10

Dzięki technice filtracji bazującej na odwróconej osmozie, 5-stopniowy system filtracji w Philips AUT7006/10 zapewnia doskonałą filtrację do 0,0001 mikrona. System odfiltruje różne rodzaje zanieczyszczeń, zapewniając wysoką i długotrwałą wydajność. Filtr 4 w 1 redukuje duże cząsteczki oraz pochłania chlor, pestycydy i inne chemikalia. Następnie filtr odwróconej osmozy (RO) usuwa wszystkie ciała stałe rozpuszczone w wodzie. Na koniec woda ponownie przechodzi przez warstwę węglową filtra 4 w 1, dzięki czemu smakuje jeszcze lepiej. System może usunąć do 99,999 proc. bakterii, 99,999 proc. wirusów, 99,99 proc. ołowiu, 99 proc. pestycydów i 99 proc. chemikaliów. Głęboka filtracja metodą odwróconej osmozy skutecznie usuwa zanieczyszczenia aż do poziomu



0,0001 mikrona, gwarantując całkowitą pewność piętej wody. Membrana odwróconej osmozy o wydajności 3028 l na dzień umożliwi bardzo szybki przepływ 2,1 l/min, dzięki czemu można cieszyć się czystą wodą w kilka sekund.

Fot. Philips



# Jak prawidłowo pozbyć się ELEKTROODPADÓW?



[WWW.ELEKTROSEGREGACJA.PL](http://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



## ZELMER. Suszarka spożywcza ZFD2020

### Smak lata na dłużej

**Funkcjonalna i wydajna suszarka Zelmer ZFD2020 idealnie sprawdzi się w każdej kuchni. Dzięki mocy 520 W gwarantuje szybkie i efektywne suszenie różnorodnych produktów, takich jak owoce, warzywa, grzyby czy zioła.**



Urządzenie zostało wyposażone w cztery pojemne tace o łącznym dopuszczalnym obciążeniu do 11,2 kg, co pozwala na jednoczesne suszenie dużych ilości produktów przy zachowaniu kompaktowych

wymiarów i czyni je idealnym wyborem nawet do mniejszych kuchni. Jednym z kluczowych atutów suszarki Zelmer ZFD2020 jest elektroniczne sterowanie, które umożliwia precyzyjne dostosowanie parametrów suszenia do specyficznych potrzeb różnych produktów. Dzięki regulacji temperatury można zapewnić optymalne warunki suszenia różnym rodzajom produktów, co pomaga w zachowaniu wartości odżywczych oraz naturalnego smaku suszonych składników. Timer z możliwością ustawienia do 24 godzin sprawia, że suszenie staje się wygodne i bezproblemowe, a użytkownik może dostosować czas suszenia do swojego harmonogramu. Regulowana wysokość to kolejna zaleta tego modelu, która pozwala na suszenie większych kawałków produktów. Każda z tac ma średnicę 30 cm, co pozwala na jednorazowe przygotowanie dużej ilości zdrowych przekąsek. Konstrukcja urządzenia wykonana jest z dobrej jakości tworzywa sztucznego bez BPA, co zapewnia bezpieczeństwo użytkowania oraz gwarantuje, że suszone produkty nie będą narażone na



kontakt ze szkodliwymi substancjami. Antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilność podczas pracy. Suszarka Zelmer ZFD2020 to także produkt zaprojektowany i wyprodukowany w Polsce, co sprawia, że wspierając rodzimą gospodarkę, otrzymujemy solidne i trwałe urządzenie.

## GOTIE. Parownica do odzieży GPU-1400C

### Szybkie prasowanie w podróży

**Przenośna parownica Gotie GPU-1400C to doskonałe rozwiązanie dla osób ceniących nienaganny wygląd i wygodę użytkowania zarówno w domu, jak i podczas podróży.**



To funkcjonalne urządzenie o mocy 1400 W gwarantuje szybkie i skuteczne prasowanie, idealnie radzi sobie z zagnieceniami na różnych tkaninach. Parownica Gotie GPU-1400C wyróżnia się kompaktową konstrukcją oraz składaną rączką, co ułatwia jej przechowywanie i transport. Dzięki temu bez problemu zmieści się w każdej walizce, co czyni ją idealnym towarzyszem podróży. Wyciągany zbiornik na wodę o pojemno-

ści 110 ml zapewnia wygodę użytkowania i pozwala na długie generowanie pary o intensywności do 20 g/min, co skutecznie usuwa nawet trudne zagniecenia. Bezpieczeństwo użytkowania to kolejna za-



leta tej parownicy. Dzięki funkcji zabezpieczenia przed przegrzaniem urządzenie automatycznie wyłącza się, gdy temperatura zbyt szybko wzrasta, co chroni je przed uszkodzeniami i zapewnia bezpieczeństwo użytkownikowi. Dodatkowo długość przewodu wynosząca 1,9 m umożliwia swobodne manewrowanie urządzeniem nawet w miejscach z ograniczonym dostępem do gniazdka. Parownica wyposażona jest także w elegancką lampkę kontrolną, która informuje o gotowości urządzenia do pracy, co podnosi komfort obsługi. W zestawie znajduje się również stylowy woreczek do przechowywania, chroniący parownicę przed zabrudzeniami i uszkodzeniami, co ułatwia jej bezpieczny transport. To idealne urządzenie dla osób, które szukają wygodnego, funkcjonalnego i łatwego w obsłudze sprzętu.



**Wszystko  
już  
gra.**



49,- \*

## TRAVELRADIO 300

Słuchaj ulubionych stacji radiowych w dowolnym miejscu w domu i poza nim. Ponieważ TRAVELRADIO 300 oprócz zasilania sieciowego, działa na 2 baterie 1.5V AA. Możesz je stroić automatycznie lub ręcznie, a wyszukane programy zapisać na liście 30 ulubionych. Duży, podświetlany wyświetlacz LCD pokazuje aktualną godzinę. Funkcje alarmu i drzemki, sprawiają, że radio doskonale sprawdzi się również jako radiobudzik lub przypomni Ci, że już pora na lunch. Wyjście 3,5 mm służy do podłączenia słuchawek, a funkcja stereo pozwala cieszyć się przestrzennym brzmieniem ulubionej muzyki.

[www.technisat.com](http://www.technisat.com)

\*sugerowana cena detaliczna brutto.

**TechniSat**

# LAURASTAR

SZWAJCARSKA TECHNOLOGIA I DESIGN

HIGIENICZNA  
**PARA**

USUWA DO 99,999%

**WIRUSÓW**

BAKTERII I ROZTOCZY

## Szwajcarska marka Laurastar

zrewolucjonizowała świat prasowania dzięki rozwiązaniom opartym na

### **Ultradelikatnej Suchej Parze (DMS).**

Systemy do prasowania, generatory pary oraz parownice łączą w sobie unikalny design i innowacyjne technologie, gwarantując profesjonalne efekty bez wychodzenia z domu.

