



gorenje

WOLNOSTOJĄCE GAZOWE, ELEKTRYCZNE, POSZERZONE



CANDY

■ Czy wiedzą Państwo, że kuchnia może mieć dodatkowo zmywarkę? **str. 6**



Amica

■ Praktyczne funkcje grzewcze wpływają na przyrządzanie dań. **str. 14**



freggia

■ Obok funkcji niezwykle istotny jest projekt wzorniczy urządzenia. **str. 20**

Technologia i komfort

Amica



freggia.pl

Elegancki styl Primo



Płyta do zabudowy HG640VGTB

Urządzenia Freggia linii Primo odznaczają się zwiększoną funkcjonalnością oraz eleganckim, włoskim designem. Błask detali ze stali nierdzewnej w połączeniu z masywnymi, żeliwnymi rusztami; kolor metaliczny w zestawieniu z głęboką czernią dają w efekcie stylową kombinację.

Do produkcji płyt grzewczych Freggia HG640VGTB używa się specjalnego, wielowarstwowego szkła Triplex o podwyższonej odporności na obciążenia mechaniczne. Turbo-palnik z trzema rzędami płomieni może znacząco wpłynąć na skrócenie czasu gotowania. Włoscy producenci zadbałi o to, aby w naszej kuchni pojawił się piękny i użyteczny pomocnik.

Italia w każdym calu

freggia



Kuchnie wolnostojące marki Amica wyposażone są w inteligentne rozwiązania, dzięki którym gotowanie staje się proste i przyjemne. Jednym z nich jest **szybki nagrzew** – pozwala skrócić czas rozgrzewania piekarnika do niezbędnego minimum. Wytrzymałe i **stabilne prowadnice**

teleskopowe ułatwiają wysuwanie nawet mocno obciążonych blach, dodatkowo ograniczając możliwość poparzeń. Bezpieczeństwo zwiększa również zastosowanie **trzech szyb w drzwiach piekarnika**, które znacznie zmniejszają temperaturę na jego froncie.



Wcale nie taka zapomniana

Jak to jest z tymi kuchniami wolnostojącymi, które z jednej strony wzbudzają podziw swoją uniwersalnością i funkcjonalnością, a z drugiej – wywołują negatywne emocje z racji konstrukcji i jednak dość szablonowego wyglądu? Otóż po rozmowach z potencjalnymi klientami doszłam do wniosku, że te sprzęty albo się kocha, albo się ich nienawidzi. Podział jest tu niemal dwubiegunowy. Przyciągają przede wszystkim te osoby, które nie zwracają aż tak bardzo uwagi na wzornictwo, a skupiają się na funkcjonalności i pragmatyzmie użytkowania. O dziwo, wielu z nas kojarzy modele wolno- stojące jako sprzęty „starodawne”, których już dziś się raczej nie kupuje – takie, które były głównym wyposażeniem kuchni naszych babć czy matek. Coś w tym jest, bo ilekroć je odwiedzam, takie modele widzę szczególnie. Ale kuchnie wolnostojące mają też „drugą twarz”. Znając preferencje zakupowe najlep- szych kucharzy świata, widać, że czasem lepiej

Magda Strzykalska
m.strzykalska@infomarket.edu.pl

Dlaczego my?

Przed wszystkim dlatego, że „InfoProdukt” (Grupa iMEs) zrzesza ponad 50 najlepszych w kraju fachowców i dziennikarzy zajmu- jących się tematyką sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Działamy nieprzerwanie na rynku medialnym, informacyjnym i szkoleniowym od 20 lat i we wszystkich niemal jego kanałach – a na pewno wszystkich najważniejszych – prasie, radio, telewizji i Internecie. Byliśmy nie tylko twórcami pierwszego w Polsce czasopisma dla branży AGD-RTV, ale i e-marketplace (1998 rok, kiedy WWW raczkowało...). Opracowaliśmy i wykonaliśmy też pierwsze w Polsce fachowe testy (dziś testy to parodia). To do nas też należy największy w Polsce magazyn handlowy „InfoMarket”, a przy okazji jesteśmy też czołowym dostawcą treści i informacji dla większości sieci handlowych i sklepów w Polsce (e-kontent). Wiele z nich także szkolimy.

mieć potężną kuchnię jednobryłową, niż dwa osobne urządzenia, których osobne sterowanie i zbyt zaawansowana elektronika doprowadza do zgrzytu (także zębów). Udowadniają oni, że taki sprzęt ma przede wszystkim działać, a nie głównie wyglądać (choć ostatnio udaje się kilku producentom łączyć znakomicie obie sfery). Duża moc całkowita i sprawność tych urządzeń zapewniają idealne rezultaty pieczenia, a dodatkowe elementy płyt grzewczych, np. powierzchnia teppan yaki do dań azjatyckich i owoców morza czy grillowa, mogą zmienić domową kuchnię w prawdziwie restauratorskie oblicze. Pragniemy udowodnić także, że taki sprzęt też może być ciekawy dla przeciętnego Kowalskiego. Zwłaszcza tego, który w najbliższym czasie chce nabyć nowy sprzęt grzewczy. Pośród wielu artykułów na temat różnorodności kuchni, rozwiązań funkcjonalnych i zapewniających bezpieczne użytkowanie znajdują Państwo wiele ciekawych aranżacji, które pokazują, jak idealnie wkomponować sprzęt w pomieszczenie kuchenne. Co ciekawe, mimo funkcjonalnej stałości w tym segmencie (tutaj funkcji smart czy innowacji technicznych raczej nie zoba- czymy w najbliższym czasie) zauważalny jest wzorniczy boom. Wiele producentów oferuje nawet indywidualne projekty na zamówienie, dostosowane zgodnie z paletą kolorystyczną RAL. Na ostatnich stronach przewodnika prezentujemy „modele zalecane”, czyli produkty, które naszym zdaniem zasługują na kupno i z pewnością są warte swojej ceny.

Gwarancja i rękojmia

(a jeszcze do niedawna niezgodność towaru z umową)

W odniesieniu do aspektów prawnych na rynku bardzo często używane są niezrozumiałe określenia, nazwy czy definicje. Warto wiedzieć, że w Polsce funkcjonuje naprawdę dobre, efektywne prawo konsumenckie. To jego nieznajomości i brak wiedzy praktycznej sprawiają, że postrzegamy je na co dzień zgoła odmiennie. Inaczej bowiem odniesie- my się, kiedy ktoś (sprzedawca czy klient) mówi o gwarancji, a inaczej, kiedy użyje zwrotu „gwarancja normatywna”. Oczywiście, wszelkie przedrostki czy dopełnienia, i w ogóle zabawa słowem prawnym, ma na celu zwykle wzrost prestiżu i próbę postawienia się „ponad” innymi czy ponad prawem. Tymczasem pamiętajmy, że litera prawa jest tylko jedna i nakłada określone prawa i obowiązki zarówno na konsumenta, jak i sprzedawcę. Rodzaj i tryb transakcji (na odległość przez Internet, na firmę) jest zagadnieniem drugoplanowym.

Pamiętaj:

– z umową sprzedaży, a więc ze wszelkiego rodzaju reklamacjami, które miały miejsce do 24 grudnia 2014 roku, wiążą się trzy instytucje prawne. Są nimi: obowiązek zgodności towaru z umową, rękojmia oraz gwarancja;

– do transakcji i umów, które miały miejsce po 24 grudnia 2014 roku, stosuje się już tylko dwie instytucje prawne. Są nimi rękojmia oraz gwarancja, przy czym rękojmia dla przedsiębiorców jest inna od rękojmi dla konsumentów;

– na przedsiębiorcę, jako profesjonalistę nałożone są nieco większe obowiązki, jak np. sprawdzenie rzeczy w odpowiednim czasie. Podobieństwem jest natomiast termin do złożenia reklamacji w ramach rękojmi, który wynosi 2 lata zarówno dla przedsiębiorcy, jak i dla konsumenta;

– instytucja rękojmi oraz gwarancja konsu- mencka obowiązują niezależnie od siebie. To klient decyduje, z którego prawa chce skorzystać. Należy jedynie pamiętać, że gwarancja jest dobrowolna, a rękojmia przysługuje z mocy prawa;

– należy wiedzieć, że słynne zapisy „po odejściu od kasy reklamacje nie będą uwzględniane” są w sektorze produktów elektrycznych, elektronicznych oraz po- krewnych niezgodne z prawem. Więcej porad prawnych znajdziesz tutaj:

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny

– jak z nim postępować?

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny okreśłany też jako elektrośmieci lub elektroodpady to zepsute lub nieużywane urządzenia AGD-RTV, sprzęt komputerowy, świetłówki, a także zasilane prądem stałym lub zmiennym zabawki, sprzęt sportowy, czy medyczny. Zgodnie z ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, zarówno na konsumentach, jak i na tzw. wpro- wadzających sprzęt elektryczny i elektroniczny, spoczywają określone obowiązki. Pierwsi są zobowiązani do właściwego postępowania z elektrośmieciami, a drudzy do zorganizowania systemu zbiórki i przetwarzania tego sprzętu. Warto pamiętać, że wyrzucanie elektrośmieci wraz z innymi odpadami jest zakazane i grozi karą grzywny.

Pamiętaj!

☞ klient może oddać w sklepie zużyty sprzęt, jeśli kupuje nowy na zasadzie „jeden za jeden”. Kupuje lodówkę – oddaje starą,

☞ w ilości bez ograniczeń elektrośmieci moż- na oddać bezpłatnie do specjalnych punktów zbierania w każdej gminie,

☞ lista punktów gdzie można oddać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny znajduje się na stronie urzędów gmin,

☞ za transport zużytego sprzętu do sklepu czy punktu zbiórki odpowiada prawnie jego właściciel,

☞ konsument może zostawić zużyty sprzęt w punkcie serwisowym, w sytuacji, gdy jego naprawa jest niemożliwa lub nieopłacalna.

W cenę sprzętu elektrycznego i elektronicznego wliczany jest koszt gospodarowania odpadami (KGO). Opłata jest w całości przeznaczana na proces zbiórki elektroodpadów przez producentów lub organizację odzysku sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W zależności od rodzaju sprzętu i organizacji może być ona różna.

Partnerem ekologicznym przewodnika jest:



Więcej informacji o ZSEiE znajdziesz tutaj:

Szanowny kliencie indywidualny!

Dziękujemy za kupno naszego magazynu i wizytę na naszej stronie. Pozostań z nami dłużej i spokojnie zapoznaj się z przygotowanymi informacjami. Dzięki nim wybierzesz nie tylko sprawdzoną, uznaną w swoim segmencie markę, ale i dobry jakościowo i funkcjonalnie produkt. Pamiętaj, że powinien on służyć przez wiele lat. W dobie permanentnego chaosu informacyjnego i wszechobecnej tandety szczególnie zalecamy starą dewizę:

„lepiej dwa razy sprawdzić, niż raz za błąd zapłacić”.

Dzięki naszemu doświadczeniu oraz infor- macjom przygotowanym przez najlepszych

w kraju specjalistów poznasz zupełnie inny obraz rynku. Do tej pory być może kojarzył Ci się on z wieczną promocją, niską ceną i niezrozumiałymi pojęciami. My to zmienimy. Pamiętaj jedynie, że:

– nie ma niepisujących się produktów – kata- strofie uległ nawet najdoskonalszy technicznie i technologicznie na naszej planecie prom Challenger. Ważne jest jednak to, kto daje maksymalne z możliwych bezpieczeństwo produktu oraz zapewnia jakość, przyjemność i komfort jego użytkowania;

– kupowanie czegokolwiek przez pryzmat ceny to najgorszy z możliwych scenariuszy. Ważniejsze są choćby doświadczenie marki, jej specjalizacja oraz to, czy produkt znajduje się w regularnej, liniowej ofercie danego

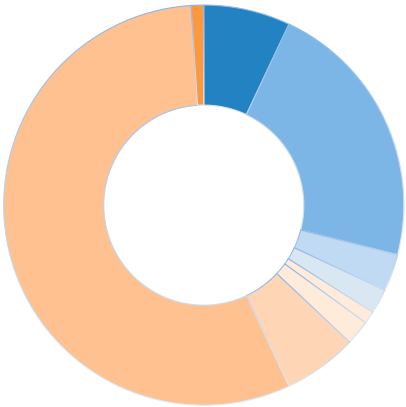
producenta. Podobnych, o wiele ważniejszych od ceny przymiotów, jest wiele.

Jeśli jednak wolisz kupić najtaniej, podstawionego „generała” albo słynny promocyjny „mock up”, a więc ogołocony ze wszystkiego produkt, który ma tylko jedną zaletę – w pełni nadaje się do cenowej, promocyjnej rzezi – nie trać czasu i od razu wybierz porównywarę cenową albo pchli targ opinii i tam szukaj produktu dla siebie.

Jeśli masz jednak inne zdanie, zapoznaj się z naszym dekalogiem zakupowym świadomego konsumenta (patrz obok) i przejdź do innych stron i sekcji naszych magazynów i stron WWW.

Dane i zapytania prosimy kierować na adres: instytucje@elektrospcialisd.pl.

Struktura dystrybucji przewodnika konsumenckiego InfoProdukt – Kuchnie



- Wydanie drukowane – kanał dystrybucyjny (trade)
- Wydanie drukowane – kanał konsumencki (salony prasowe)
- Wydanie drukowane – SMK (studia mebli kuchennych)
- Subskrypcje i pobrania cyfrowe
- Subskrypcje i pobrania kontentowe
- Newsletter własny (trade)
- Newsletter własny (konsument)
- Mailing ogólnopolski (Onet.pl, Wp.pl, Interia.pl, inni)
- Targi, imprezy wystawiennicze

Łączna wysyłka: 494 tys.!

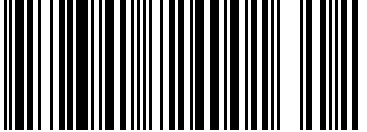
Magazyn w wersji cyfrowej

Przed korzystaniem z wersji cyfrowej zapoznaj się z ważnymi ikonkami z interaktywnego menu sterowania. Aby przenieść magazyn do smartfona lub tabletu, musisz zeskanować kod QR.



Internet – strony, linki, łączenia	Dane – słowniki, alfabety, informacje	Sterowanie – filmy, zdjęcia, programy
Lokalna strona WWW	Przekierowanie	Pokaż prezentację
Globalna strona WWW	Inne informacje	Wyświetl film
Wyślij e-mail	Przypomnienie daty	Pokaz slajdów
Linkowanie do Facebooka	Akcja, promocja	Powiększenie
Linkowanie do Twittera	Porady prawne	Badanie konsumenta*
Ściągnij plik	Alfabet marek	Benchmark*
Dane teled adresowe	Słownik pojęć	Statystyki*
Gdzie kupić	Almanach jednostek	E-learning*

*Aplikacje dostępne na zamówienie



InfoProdukt

InfoMarket Sp. z o.o.

Ul. Trylogii 2/16

01-982 Warszawa

Tel. (22) 835 19 17

Kuchnie – wydanie II

(poprawione i uzupełnione)

W przygotowaniu numeru wykorzystano ma- teriały i opracowania prasowe firm. Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść oraz przekaz reklam. Wydawnictwa InfoMarket mają charakter informacyjny i nie są ofertą handlową w rozumieniu prawa. Redakcja zastrzega sobie prawo do błędów wynikają- cych z opracowania, interpretacji technicznej oraz składu i druku. InfoMarket nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego wykorzystania danych, opracowań oraz materiałów za- mieszczonych w wydawnictwach spółki.



Kupuj głową, nie ceną! (dekalog świadomego konsumenta i sprzedawcy)

- 1 Nigdy nie wyszukuj produktów z najniższą ceną w In- ternecie lub w cenowej promocji. Nigdy i nikomu też ich nie polecaj.
- 2 Wybieraj produkty tylko i wyłącznie z aktual- nej oferty oficjalnego przedstawiciela na dany rok i dany kraj.
- 3 Odróżniaj prawa i obowiązki związane z kupnem/ sprzedażą przysługujące do 24 grudnia 2014 r. i całkiem inne obowiązujące po tej dacie (patrz ramka obok).
- 4 Nie wybieraj produktów na bazie lakonicznych po- rad, krótkich zestawień czy przypadkowych artyku- łów na zasadzie „zapchajdziury”.
- 5 Unikaj speców i guru od wszelkiego typu gwiazdek, rankingów, konkluzji, recenzji i pseudotestów. W pra- sie, radio, Internecie i telewizji też.
- 6 Trzymaj siebie, kupiony sprzęt, a także bliskich z dale- ka od amatorów, niezających się na sprzęcie i prze- znaczonego do niego akcesoriach.
- 7 Uważaj na tzw. wolny rynek oraz zakres i obszar działania eurogwarancji. Produkt kupiony za grani- cą wcale nie musi być zawsze w Polsce naprawiony.
- 8 Pytaj o radę doświadczonych ekspertów i sprawdzo- nych sprzedawców. Kupuj od uznanych specjalistów z tradycją i doświadczeniem w handlu.
- 9 Korzystaj z systemów ratalnych, poszerzaj gwaran- cje i ubezpieczaj siebie i sprzęt od ryzyka. Ale wcze- śniej policz, ile dokładnie to kosztuje.
- 10 Podatek VAT zawsze trzeba płacić, podobnie jak płaci się za niewiedzę. Nie słuchaj więc, nie lansuj i nie powtarzaj handlowych frazesów.



Fot. Freggia

KLASYFIKACJA URZĄDZEŃ GRZEWczyCH

Pod pojęciem kuchni w segmencie urządzeń grzewczych należy rozumieć zarówno urządzenia wolnostojące, jak i do zabudowy. Podział, choć nie jest zbyt skomplikowany, to jednak obejmuje szerokie spektrum modeli.

Z dostępnymi na rynku rodzajami urządzeń należy się bardzo dokładnie zapoznać, bowiem konstrukcja danej kuchni, płyty czy piekarnika oraz sposób ich zasilania to elementy kluczowe przy wyborze i montażu. Wyjaśnić w tym miejscu należy pewną nieścisłość w odniesieniu do słowa „kuchnia”. Otóż poza modelami kuchni wolnostojących, czasem producenci oferują piekarnik i płytę grzewczą, które są sprzedawane w komplecie (jedna cena, jeden symbol). Zestaw taki nazywają także kuchnią, tyle że do zabudowy. Bardzo często wynika to z faktu, że piekarnik ma sterowanie do dołączo-

nej w zestawie płyty. Siłą rzeczy urządzenia te stanowią więc nierozłączny komplet. Z drugiej zaś strony pod pojęciem owej kuchni do zabudowy mogą występować także samo-

dzielne piekarniki i niezależne płyty zestawiane w komplet (oddzielne symbole, odrębna cena). Bardzo często w skład kuchni do zabudowy mogą występować także samo-



Fot. Eldom



Fot. Gorenje



Fot. Bosch



Fot. Amica



Fot. Beko



Fot. Whirlpool



Fot. Amica



Fot. Candy



Fot. Freggia



Fot. Concept

zabudowy wchodzą także inne produkty, np. okap, mikrofalą czy zlew. I choć kuchnia ta jest z nazwy „do zabudowy”, to występować w niej mogą także urządzenia wolnostojące (np. kuchenka mikrofalowa). O wszystkich tych aspektach pamiętajmy. Weźmy także pod uwagę fakt, że zaprezentowane poniżej definicje mogą w praktyce, w zależności od producenta, nieco się różnić (m.in. za sprawą subtelnych różnic konstrukcyjnych).

Kuchnie wolnostojące

Jak sama nazwa wskazuje, obejmuje grupę urządzeń, które stoją samodzielnie (także pomiędzy szafkami), ale których nie należy w pełni zabudowywać. Występują trzy główne źródła zasilania: gazowe, gazowo-elektryczne oraz elektryczne. Podział kuchni i kuchenek wolnostojących wygląda następująco:

1. Kuchenki (bez piekarnika) – jeżeli kuchnia nie ma piekarnika, zwykle przyjmuje nazwę kuchenki (nie kuchni!) gazowej, żeliwnej, indukcyjnej lub elektrycznej ceramicznej. Cechą charakterystyczną jest mobilność i możliwość ustawienia w dowolnym miejscu na blacie. Kuchenki mogą mieć od 1 do 4 stref.

2. Kuchnie gazowe – w tego typu modelach piekarnik i płyta zasilane są gazem. Kuchnie gazowe mają zwykle cztery palniki, piekarnik oraz szufladę dolną. Ich szerokość to 50 lub 60 cm, głębokość 60 cm, a wysokość 85–87 cm (regulowana). Urządzenie powinno mieć zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu dla płyty i piekarnika.

3. Kuchnie elektryczno-gazowe – kuchnie mają od 4 do 6 palników gazowych. Płyta może być emaliowana, szklana lub z inoksu (stali nierdzewnej). Piekarnik elektryczny gwarantuje lepszą efektywność pieczenia. Szerokość to 50 lub 60 cm, głębokość 60 cm, wysokość 85–87 cm.

4. Kuchnie elektryczne żeliwne – zasilane są w pełni elektrycznie. Choć są to konstrukcje nieco mniej popularne i mniej efektywne energetycznie, świetnie sprawdzają się w określonych warunkach (np. gastronomii).

W większości mają klasyczne wymiary – szerokość: 50–60 cm, głębokość: 60 cm, wysokość: 85–87 cm.

5. Kuchnie elektryczne ceramiczne – są zasilane w pełni elektrycznie. Użytkownik korzysta z tradycyjnych, spiralnych stref grzewczych. Standardowo kuchnie te mają cztery pola, w tym poszerzone lub typu brytfanna. Część z nich ma konstrukcję szybkogrzewną (tzw. hi-light). Wymiary to zwykle 50–60 × 60 × 85–87 cm.

6. Kuchnie elektryczne indukcyjne – to nowoczesne konstrukcje w całości zasilane energią elektryczną. Do dyspozycji użytkownika są zazwyczaj cztery strefy z polami indukcyjnymi (różne obszary i kształty) lub jedna lub dwie, praktyczne strefy flexi, gdzie dowolnie ustawiamy garnki. Wymiary są zwykle takie same jak w wypadku kuchni standardowych (wysokość: 85–87 cm, głębokość 60 cm, szerokość 50 lub 60 cm).

7. Kuchnie kombinowane – to połączenie palników gazowych z żeliwnymi, ceramicznymi lub indukcyjnymi na różnego typu rodzajach płyt (np. szklanej, emaliowanej). Piekarnik w tego typu kuchniach zasilany jest elektrycznie. Wysokość kuchni to 85–87 cm, a szerokość 50 lub 60 cm. Idealne rozwiązanie dla ceniących możliwość wyboru źródła grzania.

8. Kuchnie typu combo – tego typu modele przyjmują także inne nazwy, np. Duo czy Trio, jak ma to miejsce w wypadku modeli marki Candy. Firma ta oferuje model kuchni, która składa się aż z dwóch lub trzech urządzeń w jednym: płyty, piekarnika oraz zmywarki. Doskonale sprawdza się w małych mieszkaniach, użytkowana przez singli itd. Ponadto na rynku spotykane są standardowych rozmiarów kuchnie z dwoma piekarnikami **8.1**.

9. Kuchnie wielkogabarytowe – niekiedy nazywane (niepoprawnie) profesjonalnymi. To modele znane i popularne w innych regionach świata (zwłaszcza w Anglii, USA, Hiszpanii, we Włoszech). Mają wiele stref, różnego typu, bardzo często dwa, a nawet trzy piekarniki. Wymiary mogą być tu bardzo

zróżnicowane. Ich cechami są często unikalny styl i bogata funkcjonalność.

Kuchnie do zabudowy

Na rynku możemy spotkać także „kuchnie do zabudowy”. Jednak w ujęciu fachowym to dwa osobne urządzenia: płyta grzewcza, którą montuje się na blacie kuchennym, oraz piekarnik do zabudowy, który montujemy pod tym blatem. Zazwyczaj płyta jest sterowana z piekarnika, ale nie jest to warunek konieczny. Taki zestaw sprzedawany jest razem co przekłada się na niższą cenę zakupu oraz jeden symbol.

10. Piekarnik do zabudowy ze sterowaniem do płyty/samodzielny – ma pokrętła i/lub przyciski, dzięki którym z jego panelu odbywa się sterowanie płytą. Jeśli jest samodzielny obsługa dotyczy tylko piekarnika. W zależności od opcji do piekarnika przyporządkowany jest jeden model płyty bądź wiele do wyboru.

10.1. Płyta do zabudowy ze sterowaniem/samodzielna – może być zasilana elektrycznie (płyta ceramiczna lub indukcyjna) lub gazowo, ale także może być urządzeniem mieszanym łączącym zarówno pola gazowe, jak i elektryczne. Może być sterowana z piekarnika lub samodzielnie (z własnym panelem kontrolnym).

Uwaga! W kolejnych wydaniach InfoMarket omówimy płyty wolnostojące oraz do zabudowy (nr 10/2016), a także piekarniki do zabudowy i opiekacze wolnostojące (nr 11/2016).



Fot. Amica



Fot. Amica

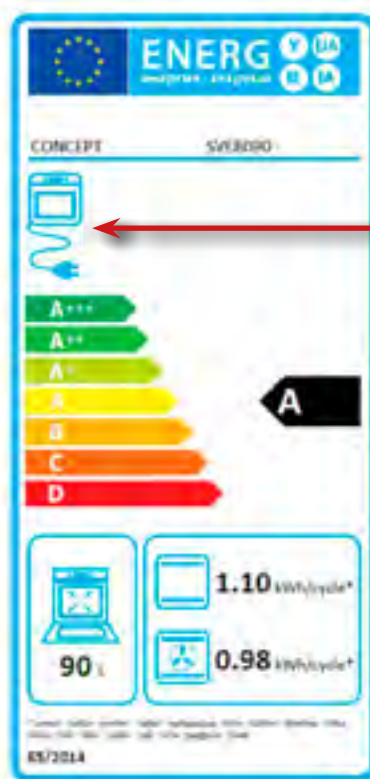
WAŻNE ETYKIETY EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

Etykieta efektywności energetycznej to cenna wskazówka związana z podstawowymi parametrami oraz cechami urządzeń AGD. Szczególny wymiar kładzie się tu na aspekty ekologiczne, ale także ekonomiczne.

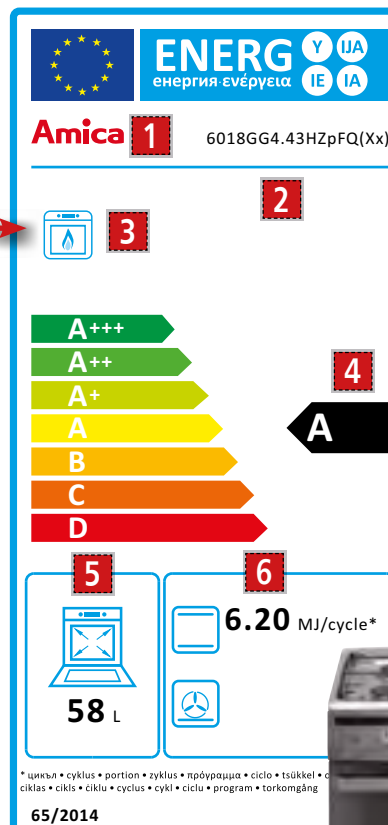
Dla konsumenta są to więc dość istotne kwestie. Trzeba jednak pamiętać, że obecnie klasy efektywności energetycznej znaleźć można tylko w segmencie piekarników do zabudowy (bez parowych) oraz kuchni wolnostojących.

Efektywność piekarników i kuchni wolnostojących

Od 1 stycznia br. zaczęły obowiązywać nowe przepisy, a dokładniej ustawa (nr 65/2014) o etykietowaniu piekarników i kuchni wolnostojących. Ustawodawca przewiduje, że w ciągu kilku następnych lat zauważymy wyraźne zminimalizowanie zużycia energii



elektrycznej, a także zapotrzebowania na zużycie energii w ujęciu globalnym. Dlatego najnowsza etykieta przewiduje zmodyfikowaną skalę klas efektywności energetycznej: od A+++ do D (urządzenia pracujące w klasie A+++ jest najbardziej energooszczędnym modelem, a w klasie D – najmniej).



nr 08, sierpień 2016

Nowe etykiety energetyczne piekarników oraz kuchni elektrycznych zawierają takie informacje jak:

- 1 nazwa dostawcy lub znak towarowy;
- 2 identyfikator modelu dostawcy, czyli alfanumeryczny kod, który odróżnia określony model domowego piekarnika od innych;
- 3 źródło energii domowego piekarnika;
- 4 klasa efektywności energetycznej;
- 5 objętość użytkowa komory w litrach w zaokrągleniu do najbliższej liczby całkowitej;
- 6 zużycie energii elektrycznej dla cyklu, wyrażone w kWh/cykl w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (EC – Electric Cavity).

Uwaga: Po zapoznaniu się z treścią kilku etykiet możemy porównać, ile dane urządzenia zużywa energii, jaką ma pojemność czy jakie jest źródło jego zasilania. Informacje te zawarte są na specjalnych ikonkach umieszczonych na etykietach.

nr 08, sierpień 2016

CANDY

TRIO

JEDYNE URZĄDZENIE 3w1 NA RYNKU

Płytę piekarnik i zmywarkę w 60 cm. To możliwe dzięki TRIO! Zachwyć się włoskim designem i niezwykłym rozwiązaniem, dostępnym w dwóch kolorach i różnych konfiguracjach.

Z NAMI OSZCZĘDZASZ:



miejsce



czas

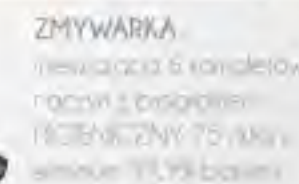


pieniądz

TRIO TO:



Dla wybrania PŁYTA GAZOWA lub ELEKTRYCZNA



Kompaktowe rozwiązania Candy poprawiają komfort życia!

CANDY



JAKĄ KUCHNIĘ WYBRAĆ?

To jedno z najczęstszych pytań, jakie zadajemy sobie przed zakupem urządzenia. Jednak odpowiedź nie zawsze jest łatwa, zwłaszcza wtedy, kiedy nie wiemy, na co zwrócić uwagę podczas wyboru jednego z najważniejszych urządzeń grzewczych w domu.

Wiele osób zasięga opinii „wujka Gie”, który przecież wie wszystko. Niestety, w tej kwestii nie jest najlepszym źródłem wiedzy. Dobrymi doradcami nie będą także serwisy i fora internetowe, na których nadal mamy do czynienia z przekłamaniami i nierzetelnością.

Jak najdalej od opinii, testów, recenzji

Niestety, nie wszystkie opinie na forach są zgodne z prawdą. Nie zawsze również „rzetelny test” jest prawdziwy... Stąd nasza rada – pytajmy o opinię ludzi zajmujących się sprzętem AGD-RTV od lat. Oni doradzą, pomogą, a nawet powiedzą, z jakimi niespodziankami możemy się spotkać, jeżeli wybierzemy dany sprzęt.

Z kolei od testów, recenzji i opinii anonimowych internautów powinniśmy trzymać się jak najdalej. Oczywiście, są fora i są konsumenci, którzy rzeczowo pomogą innym konsumentom i podpowiedzą, co jest nie tak w takim modelu lub co jest jego największą zaletą. Ale to tak naprawdę ma-

ły procent, który w dobie Internetu powinien przecież rosnąć. Większa część, niestety, „pracuje” pod egidą różnych instytucji, pod wpływem własnej fantazji lub na zlecenie firm. Wynikiem jest przedstawianie danego sprzętu w superlatywach, a innego w najgorszym świetle. Na innych stronach i w sklepach WWW jest już całkiem na odwrót – zależy, kto i co poleca lub sprzedaje. Coraz częściej dochodzi także do tzw. czarnego PR, a więc działań konkurencyjnych mających na celu zdyskredytowanie innych produktów i marek. Rzecz często odbywa się na dużą skalę i jest masowo kopiowana. Prawdziwość tych „rad”

konsument sprawdzi jednak dopiero na sobie, w domu. To samo zauważamy w „testach konsumenckich” blogerów i innych frelancerów. Wyrażane tam opinie są całkowicie subiektywne i zabarwione emocjami. W większości cechują je więc brak obiektywizmu i szerszego spojrzenia. W tym miejscu przypominamy, że w Polsce nie funkcjonuje prawnie instytucja testu konsumenckiego. W praktyce testy może więc robić każdy, na własną modłę, bez należytej wiedzy, kompetencji, metodologii, niezależności oraz narzędzi, norm i środowiska badawczego. Pamiętajmy też, że zdarza się, iż produkt się zepsuje. Ma prawo. Nawet najnowsza i naj-

lepsza technika nie uchroniła od awarii kosmicznych promów. Na bazie jednego przypadku nie można przecież negować jakości wszystkich wyrobów danego producenta.

W gąszczu opinii

Nikt nie może wziąć odpowiedzialności za wybór konsumenta. Każdy z nas dokonuje wyboru w oparciu o indywidualne preferencje i przyzwyczajenia. To, co dla jednej osoby będzie wygodne (np. płyta elektryczna aniżeli gazowa), dla innej może być już całkiem bezużyteczne i niefunkcjonalne. Należy zadać sobie pytanie, jakie funkcje czy parametry musi mieć dana kuchnia, jakie są niepotrzebne, a jakie byłoby dodatkową zaletą urządzenia. Warto też przyrzeć się energooszczędności urządzenia i łącznej mocy całkowitej. Po takim zestawieniu warto wyszukać kilka modeli z takimi parametrami i metodą porównania odrzucać najgorsze naszym zdaniem modele.

Zakupowa hierarchia ważności

Zanim przejdziemy do kwestii zasadniczych związanych z wyborem konkretnej grupy

Wybór kuchni – typ, konstrukcja, funkcje

Przechodząc do sedna, wybór urządzenia grzewczego to rzecz prosta. Trzeba jedynie odpowiedzieć sobie na kilka zasadniczych pytań i dokładnie zapoznać się z dostępnymi na rynku konstrukcjami oraz opartymi na nich modelami. Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy 10 kluczowych pytań, na które należy spokojnie i rzetelnie odpowiedzieć. Wraz z wiedzą o markach, modelach, programach, rozwiązaniach i funkcjach, o których mówimy w dalszej części naszego poradnika, sprawi to, że wybór stanie się naprawdę prosty.

PYTANIE 1. Kuchnia wolnostojąca czy do zabudowy?

To, jaki rodzaj sprzętu chcemy wybrać do mieszkania, tak naprawdę zależy od stylistyki i projektu kuchni. Jeśli jest ona duża, to pasuje do niej zarówno sprzęt wolnostojący (zalecamy modele poszerzone), jak i do zabudowy. Jeśli zaś nie mamy miejsca (bądź mamy nieprzygotowane do tego szafki), powinniśmy skupić się na standardowych kuchniach wolnostojących (o szerokości 50 lub 60 cm). Innym pytaniem, na które warto sobie odpowiedzieć, jest to, czy wolimy wydłubić sprzęt czy raczej scalić go z resztą mebli. Jeśli chcemy, aby sercem kuchni był jej sprzęt, wybierzmy centralnie ustawiony model wolnostojący. Jeśli zaś liczą się dla nas projekt kuchni i wizualne dopasowanie z meblami i ich kolorem – lepiej na tym polu wyglądać modele do zabudowy. Jeszcze innym rozwiązaniem jest aranżowanie sprzętu i kuchni w jednym stylu. Projektanci są podzieleni, twierdząc np., że kuchnie wolnostojące powinniśmy aranżować w kuchniach stylizowanych na lata wcześniejsze, m.in. 50., a modele do zabudowy – w kuchniach nowoczesnych. Wszystko to jednak kwestia gustu.

PYTANIE 2. Kuchnia o szerokości 50 czy 60, a może 100 cm?

Wielkość i gabaryty modeli „standardowych” (50/60 cm) nie wpływają w rodzinach liczących 3–5 osób na funkcjonalność samego sprzętu. Jeżeli w gospodarstwie domowym jest jednak więcej domowników bądź posiłki przygotowywane są częściej i jest ich więcej, warto zastanowić się nad modelem poszerzonym – 90 albo 100 cm. Bez wątpienia, im szersza kuchnia i bardziej pojemny piekarnik (lub piekarniki, bo może być ich w kuchni i kilka), tym większy komfort pracy. Warto wiedzieć, że modele o szerokości powyżej 60 cm umożliwiają przygotowywanie wielu nieszablonych potraw, do których potrzebna jest większa liczba palników na płycie, i różne ich rodzaje. Zwykle modele potocznie zwane „profesjonalnymi” mają od 5 do nawet 6 czy 7 pól grzewczych. W tych sprzętach często spotyka się także kilka piekarników, które dodatkowo wpływają na szybkość, niezależność i jakość przygotowywanych potraw. W jednym możemy piec dania obiadowe, a w drugim możemy suszyć zioła czy warzywa lub piec tort.

PYTANIE 3. Czy warto wybrać model combi ze zmywarką?

Zdecydowanie tak, zwłaszcza, jeśli prowadzimy małe gospodarstwo domowe, jesteśmy singlami czy po prostu mało w domu gotujemy lub zmywamy. W takim wypadku modele łączone są urządzeniami niemal idealnymi. Zajmują mało miejsca, zużywają stosunkowo mało energii, wszystko także mamy w nich pod ręką. Co ciekawe, sprzęt ten stale jest modyfikowany i rozwijany, a w najnowszych wersjach możemy korzystać nawet z indukcji. Doskonale przykładem takich modeli są linie Duo lub Trio (Candy), które oprócz standardowej płyty i piekarnika zawierają także mo-

del zmywarki kompaktowej. Zaprojektowane w latach 80. XX w. rozwiązanie polecamy klientom, którzy nie mają dużej kuchni i na kilku metrach kwadratowych muszą zmieścić kilka urządzeń jednocześnie. Taki model oferuje więc funkcjonalność 2 lub 3 w 1, a to wszystko w standardowych rozmiarach kuchni i w cenie jednego urządzenia. Dodajmy, że modele te świetnie sprawdzają się także w domkach letniskowych, dachach czy w domu na wynajem.

PYTANIE 4. Kuchnia gazowa czy gazowo-elektryczna?

Jeśli mamy problemy z instalacją elektryczną i nie pozwala ona na komfortowe używanie kilku sprzętów, warto zapoznać się z ofertą modeli gazowych. Urządzenia są bardzo tanie w eksploatacji, a także w zakupie. Oprócz kuchni gazowych (zasilane

w pełni gazem są już rzadkością) w ofertach producentów znajdują się także modele kuchni mieszanych, czyli np. gazowo-elektrycznych. I tutaj może być gazowa zarówno płyta główna, jak i piekarnik, który dodatkowo został wsparty elektrycznymi rozwiązaniami, np., grillem lub grzałką dolną. Jeśli jednak nie chcemy urządzeń w pełni gazowych, ale nie wyobrażamy sobie rosołu bez opieczonej na gazie cebuli, można wybrać model gazowo-elektryczny, w którym piekarnik jest całkowicie elektryczny, a płyta ma kilka pól zarówno elektrycznych, jak i gazowych. Takie rozwiązania są bardzo praktyczne i funkcjonalne, ponieważ na polach ceramicznych lub indukcyjnych zdecydowanie szybciej zagotujemy wodę lub zupę, ale na „gazie” idealnie przyrządzimy stek czy naleśnik (który potrzebuje stałego i równomiernego ciepła).

Nasze najnowsze wydanie



Kupuj głową nie ceną!

urządzeń, przybliżmy sobie w skrócie hierarchię ważności podczas zakupów w ogóle. Jest to swoista „podstawa podstaw”. Wraz z zamieszczonym przez nas na stronie 3. „Dealogiem świadomego konsumenta i sprzedawcy” stanowić powinna kręgosłup naszych decyzji i mieć zasadniczy wpływ na wszelkiego rodzaju zakupy czy doradztwo. Na pierwszym planie powinny być marka i związana z nią jakość produktów, odpowiedzialność za produkt (w tym serwis posprzedażny), trwałość i skuteczność sprzętu czy jego funkcjonalność. Nie jest na szczęście tak, jak się coraz powszechniej uważa, że wszystkie firmy wykorzystują te same podzespoły, a wszystkie produkty wytwarzane są na góra trzy lata. To nieprawda.

Pamiętaj! Produkty techniczne, takie jak sprzęt AGD-RTV, należy kupować nie przez pryzmat ich jak najniższej ceny, ale ze względu na wachlarz jak największych zalet związanych z jakością, komfortem czy bezpieczeństwem użytkowania.

Tanio, czyli nieopłacalnie

Obecne trendy związane z lansowaniem jak najtańszych produktów i ich stałej wymiany to poważny błąd. Mówiąc dosadnie, to nie tylko handlowa, ale i konsumencka głupota. Tanio to po prostu źle – i dla przedsiębiorcy, i dla rynku, i dla konsumenta. Oznacza obniżenie wszelkich standardów, gor-

szą jakość pracy i życia, gorsze urządzenia, większe zagrożenie dla naszego bezpieczeństwa i ogromne koszty dla środowiska naturalnego. Przewrotnie – tanio się po prostu nie opłaca. Poza tym tanio to także miernie, niekomfortowo i mało funkcjonalnie, a często także bardzo awaryjnie. No bo jeśli jedna kuchnia kosztuje 500 zł, a druga – niemal identyczna – 1500 zł, to niby za co płacimy? Za logotyp, markę? Skądże! Za komponenty, rozwiązania, technologie, droższe Państwo, po prostu za lepszą jakość i funkcjonalność.

Niezmierzalnie ważne jest wybieranie i polecanie produktów firm i marek uznanych na rynku, które mają doświadczenie, tradycję

i za którymi stoją określone rozwiązania czy osiągnięcia. Bardzo ważna jest także specjalizacja. Producent, który skupia się tylko i wyłącznie na projektowaniu i wytwarzaniu danego sprzętu AGD, np. lodówek czy urządzeń grzewczych, ma z racji doświadczenia i dostępnych technologii największe kompetencje. Oczywiście, uznane marki, które nie produkują samodzielnie tych urządzeń, a zamawiają je u wspomnianych wyżej specjalistów, wybierają dla siebie modele najlepsze, najbardziej zaawansowane, skuteczne i ekonomiczne. Gorzej, jeśli dana marka operuje tylko atrybutem ceny lub jej polityka sprowadza się do słynnego „tu i teraz, a po mnie choćby potop”.

Trzeba pamiętać, że w płytach elektrycznych mimo ustawionej mocy grzania z czasem temperatura pola rośnie.

PYTANIE 5.

Jak ważna jest pojemność piekarnika w kuchni?

Większa pojemność piekarnika daje użytkownikowi z pewnością większe pole manewru pod kątem użytkowym. Mówiąc wprost, konsument może piec większe ilości produktów lub po prostu piec na kilku poziomach jednocześnie, zważywszy że coraz częściej wnętrza piekarników mają odseparowane strefy grzejne, które zapobiegają mieszanii się zapachów. Jeśli chodzi o wymiary i pojemność poszczególnych urządzeń, wyglądają one następująco: kuchnie wolnostojące o standardowej szerokości 60 cm mają od 35 do nawet 75 l pojemności, modele węższe z kolei (o szerokości 50 cm) mają ok. 25–40 l pojemności. Największe urządzenia, czyli kuchnie wolnostojące o szerokości od 70 do nawet 120 cm, mają aż 100 l pojemności i więcej. Jednak zasada „im więcej, tym lepiej” nie zawsze się sprawdza – zwłaszcza wtedy, kiedy w danej kuchni mamy określone miejsce na sprzęt, a większy (tzn. szerszy) model po prostu nie zmieściłby się.

PYTANIE 6.

Dlaczego jedne kuchnie kosztują 1000 zł, a inne 10 000 zł?

Wszystko zależy od jakości sprzętu, użytych komponentów, a także od samej konstrukcji urządzenia. Najtańsze, standardowe modele kuchni wolnostojących z czterema polami grzewczymi (gazowymi) i średnim piekarnikiem zaczynają się od ok. 700 zł, a jeśli płyta grzejna jest indukcyjna i dochodzą elementy ze szkła, inoksu czy w pełni elektroniczny programator, cała dochodzi nawet do 3000 zł. Modele szersze, mające więcej pól grzewczych, większe piekarniki są siłą rzeczy droższe. Na końcową cenę wpływ mają także funkcjonalność, zastosowanie odpowiednich emalii, zdobień czy dodatków oraz tradycja firmy, ręcznie robione elementy, uchwyty (z ang. hand made), a także prestiż samej marki. Decydując się na zakup, nie powinniśmy jedynie patrzeć na cenę – skupić się należy na prestiżu marki, jakości wykonania.

nia. Warto zajrzeć do środka, dotknąć panelu sterowania, pokręteł, sprawdzić jakość tworzywa sztucznego czy użytej blachy. Powinniśmy porównać podobne modele ze sobą i dopasować funkcjonalność do naszego gustu. Bez wątpienia warto zastanowić się nad modelem z wyższej półki, który da nam nie tylko najlepszą jakość i komfort użytkowania ale i znacznie większą pewność, że ze sprzętem nic w najbliższym czasie się nie stanie.

PYTANIE 7.

Po co stosuje się „zimny front” piekarnika?

„Zimny front” to po prostu hasło marketingowe, bowiem w praktyce nie jest on tak naprawdę chłodny. Tym niemniej jest to rozwiązanie praktyczne, mające głęboki sens. Przekłada się zarówno na ekonomię, jak i bezpieczeństwo użytkownika kuchni. W praktyce ów „zimny front” to nic innego jak zabezpieczenie drzwi frontowych piekarnika przed wzrostem temperatury i możliwym oparzeniem się przez użytkownika. W praktyce „zimny front” odgrywa rolę chłodzenia gorącej od wnętrza szyby. Producenci stosują kilku-

krotne przeszklenie drzwi piekarnika (podwójne, potrójne, a nawet poczwórne), które ostatecznie zmniejsza temperaturę na zewnątrz urządzenia do bezpiecznych 50–60 °C (lub mniej). Wybierając sprzęt z takim rozwiązaniem, możemy być pewni zwiększonej efektywności piekarnika i znacznie większego bezpieczeństwa naszych pociech, które nie tylko uwielbiają patrzeć, jak działa piekarnik, ale i niejednokrotnie przystulić do niego buzią.

PYTANIE 8.

Instalacja elektryczna jedno- czy dwufazowa?

Od lat na rynku funkcjonuje wiele nieporozumień w obszarze zasilania energią elektryczną sprzętu AGD. Zaczniemy od prostego faktu: sprzęt domowy tego typu nigdy nie jest zasilany tzw. siłą (żadne z urządzeń nie wykorzystuje 3 faz jednocześnie). Jeśli kuchnia jest gazowa i potrzebuje tylko zasilania do palarki elektrycznej gazu bądź ma ona piekarnik o mocy do 3–4 kW, wystarczy zasilanie standardowe, jednofazowe z zabezpieczeniem 16 A. Jeśli potrzebna jest większa moc, a funkcjonuje tylko jeden obieg dla kuchni (jedna faza), należy zwiększyć moc przy-

łączeniową (do 25 A). Komfortowa sytuacja jest, kiedy instalacja w kuchni ma więcej niż jeden obieg (a więc nie jedną, a dwie lub trzy fazy). Wówczas płytę indukcyjną bądź elektryczną kuchni włączamy do obiegu pierwszego (L1), a piekarnik do drugiego (L2). W wypadku liczników trójfazowych trzecia faza (obieg L3) daje pełny komfort, ponieważ możemy do niej podłączyć inne prądożerne urządzenia w domu (czajnik, pralkę, bojler itp.). Choć kuchnie znacznie się różnią od siebie, można przyjąć, że kuchnia gazowo-elektryczna z piekarnikiem elektrycznym

wymaga zasilania ok. 3–4 kW, zaś w pełni elektryczna od 7 do 10 kW (modele profesjonalne nawet do 12–15 kW).

PYTANIE 9.

Jak ważna jest klasa efektywności przy wyborze kuchni?

Każdy sprzęt elektryczny pracuje w danej klasie efektywności energetycznej, czyli pobiera daną ilość energii, by sprawnie działał. Jedne urządzenia (ze względu na rodzaj komponentów, pojemność piekarnika, różnorodność funkcji itd.) mogą pracować oszczędniej (w najlepszej klasie: A+++, A++, A+, A), inne – mniej oszczędnie. W kuchniach zarówno wolnostojących, jak i do zabudowy (w obu przypadkach określa się jedynie parametry piekarnika, a nie płyty) ważne jest więc to, jak działanie funkcji grzewczych przekłada się na pobór energii. Klasa efektywności energetycznej ma więc pomóc porównać dany sprzęt, by określić, który z nich jest bardziej ekonomiczny podczas użytkowania. Przypomnijmy, że w wypadku piekarników za najwyższą uznajemy klasę A, za najniższą zaś D.

PYTANIE 10.

Jak idealnie dopasować kolor kuchni do mebli?

Na kolejnych stronach „InfoProduktu” zobacz Państwo, że stylizacja urządzeń jest dziś niebywale atrakcyjna. Ważną rolę odgrywają w niej bryła, zdobienia czy kolor urządzenia. W stylizacjach kuchni angielskiej czy prowansalskiej stosuje się kolory pastelowe, jasne, które dodatkowo optycznie powiększają kuchnię. Jeśli zaś chcemy, aby klimat kuchni był nieco chłodniejszy, ale zarazem nowocześniejszy i ponadczasowy, powinniśmy wybrać urządzenie w odcieniu srebra czy w kolorze czarnym. Jeśli sami projektujemy pomieszczenie kuchenne, warto przeglądać stylizowane zdjęcia producentów, oferujących np. kuchnie poszerzane nawiązujące do stylu lat 50. XX w. Trzeba przy tym pamiętać, że w rzeczywistości kolory zupełnie inaczej wyglądają w katalogu, inaczej na żywo. Mylące mogą być także wzorniki, które jeśli nie są oparte na danym standardzie kolorystycznym (np. RAL), znacznie mogą odbiegać od rzeczywistości. Więcej o wyjątkowych projektach wzorniczych kuchni piszemy także w rozdziale „Kuchnie o wyjątkowej stylizacji”.

Fot. Gorenje



KUCHNIE WOLNOSTOJĄCE

DOSKONAŁE FUNKCJONALNE



AquaClean

Wyjątkowa funkcja czyszczenia parą. Wystarczy nalać pół litra wody do brytfanny i aktywować program, a plamy i tłuszcz ulegną zmiękczeniu, dzięki czemu można je z łatwością usunąć.



Wytrzymała emalia

Dzięki zastosowaniu na panelu i płycie podpalnikowej bardzo gładkiej i bardzo wytrzymałej emalii, znacznie wzrosła odporność na zarysowania i wpływ wysokiej temperatury. Dzięki czemu nanoszone laserowo symbole są trwałe, a emaliowane powierzchnie nie zmieniają koloru z upływem czasu.



Zimne drzwi piekarnika

CoolDoor (CD). Doskonała izolacja i specjalne, odbijające ciepło warstwy na szkłe znacznie zwiększają moc piekarnika i zmniejszają zużycie energii elektrycznej. Niska temperatura zewnętrzna drzwi chroni przed przypadkowym poparzeniem.



gorenje
Life Simplified

Dlatego bezwzględnie unikać należy marek sezonowych, nieznaną bądź stworzonych z niskich pobudek handlowych, np. tylko „pod promocję”, tylko „do gazetki”, tylko na ograniczoną wyłączność. Reasumując, sprawdzajmy dokładnie doświadczenie marki, jej dokonania, politykę oraz aktualną ofertę i serwis posprzedażowy. Ważne, aby odpowiedzieć sobie przy okazji na kilka kluczowych pytań:

- kto jest faktycznym właścicielem marki (licencji)?
- jak długo marka istnieje na rynku i jakie ma doświadczenie?
- gdzie produkuje kuchnie i jakich technologii używa do ich produkcji?
- czy istnieje w Polsce oficjalne przedstawicielstwo marki?
- czy firma udziela gwarancji w ramach polskiego prawa?
- jeśli sama nie produkuje, od jakiego producenta kupuje?

- jakie rozwiązania i systemy wykorzystuje?
- czy ma własną sieć serwisową?

Tylko regularna oferta

Należy pamiętać o tym, aby zawsze i wyłącznie wybierać i zalecać modele z regularnej, katalogowej oferty producenta na dany rok. Najlepiej sprawdzić je na jego stronie lub w aktualnym cenniku. Na rynku funkcjonuje bowiem ogromna masa modeli nieregularnych. Tych modeli nie polecamy. Dlaczego?



Fot. Gorenje

FUNKCJE INNOWACJE, ROZWIĄZANIA

Zarówno kuchnie wolnostojące, jak i do zabudowy wyposażone są w wiele ciekawych funkcji i rozwiązań. Wszechstronna automatyka poprawia znacznie komfort obsługi, zaleca optymalne ustawienia, informuje o błędach czy konieczności mycia i konserwacji.

Bez wątplenia najbardziej innowacyjnymi urządzeniami w segmencie urządzeń grzewczych są piekarniki. Nie oznacza to jednak, że płyta czy jedynie z pozoru prosta kuchnia FS (wolnostojąca) nie może nas zaskoczyć.

Piekarniki i kuchnie wolnostojące

Zarówno w piekarniku tradycyjnym, jak i piekarniku kuchni wolnostojącej, jedną z pod-

stawowych funkcji jest możliwość regulacji temperatury grzałek oraz rodzajów grzania. Standardowo każdy piekarnik wyposażony jest w kilka nastawów, tj.: grzałka górna, dolna, grzałki górna i dolna, grill czy termoobieg. Obok podstawowych opcji grzania znaleźć można także funkcje rozbudowane, takie jak mały lub duży grill, grill podwójny (korzystający z dwóch grzałek górnych), turbogrill, termoobieg z grzałkami górną i dolną, a także obieg powietrza z grillem. Modyfikacji jest wiele, a ich zastosowa-

nie zależy wyłącznie od kreatywności producenta i zaawansowania urządzenia. Inną podstawową funkcją jest rożen. To rozwiązanie daje możliwość konsumentom nakłucia drobiu na szpikulec i opiekania go z różnych stron. Szpikulec umieszczony w obracającym się napędzie nadaje mięsu równomiernie opieczoną skórkę i pozwala osiągnąć efekt porównywalny do profesjonalnych rożnów dostępnych w restauracjach czy budkach z kurczakiem. W standardowych mo-

delach nie brakuje także funkcji oświetlenia, zapamiętywania ustawień (memory) czy minutnika, zapewniających funkcjonalne przygotowanie potraw. Coraz częściej naszą uwagę zwracają jednak modele bardziej zaawansowane, które oprócz tradycyjnych funkcji grzania zachwycają interaktywnością, automatyką, komfortem pracy, a nierzadko funkcjami minimalizowania czasu i poboru energii elektrycznej. Mówiąc o automatyce mamy na myśli goto-



Fot. Freggia



Fot. Freggia



Fot. Amica

Praktycznymi elementami kuchni wolnostojącej są uchwyty drzwi piekarnika, pokrywa płyty (głównie w modelach gazowych), a także wygodna szuflada na naczynia i akcesoria.

we, zaprogramowane w pamięci programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych potraw czy dań – tak, by wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danego produktu najlepsze. Użytkownik nie musi więc szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałkę do tego celu aktywować.

Jak ogromne możliwości i potencjał tkwi w tego typu piekarnikach niech świadczy krótka lista, do tego wybranych tylko możliwości piekarników z wyższej półki (jakie szczególnie zalecamy). Możemy dzięki nim piec ryby, mięso, rozmrażać, utrzymać potrawy w cieple, piec pizzę, chleb, podgrzewać talerze, suszyć, pasteryzować, wspomagać proces wyrastania ciasta, piec samo ciasto, fondue czy zapiekanki. W przypadku najbardziej wysublimowanych rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru precyzyjnego programu z listy ponad 200 pozycji! Co więcej, listę tę możemy podwoić, a nawet potroić, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje.

Rozwiązania w płytach grzewczych kuchni wolnostojących

Obok tradycyjnych i wyspecjalizowanych piekarników, kuchenek mikrofalowych, kuchni wolnostojących i urządzeń hybrydowych (piekarnik czy parowar z funkcjami mikrofal) bardzo ważne są płyty, a raczej ich zaplecze funkcjonalne.

Regulacja i zwiększenie mocy grzania – każda płyta (niezależnie od tego, czy gazowa czy elektryczna) wyposażona jest w regulację mocy grzania. Zwiększenie płomienia lub mocy danego obszaru łączy się z szybkością przygotowania potrawy. Modele elektroniczne jednak zazwyczaj mają funkcję zwiększenia mocy, np. booster lub hi-light. Dla porównania typowy booster w płytach indukcyjnych potrafi podgrzać naczynie nawet o 40–50 proc. szybciej niż standardowe obszary. W płytach gazowych za przyspieszenie przygotowywania po-

traw i zwiększenie mocy palnika odpowiada trójwierzchowy płomień, nazywany wokiem.

Funkcje czasowe, podtrzymywania ciepła i Stop & Go – w płytach grzewczych, zwłaszcza elektrycznych znajdziemy funkcje czasowe, czyli minutnik albo timer. W wielu modelach znajdziemy też takie rozwiązania jak Stop & Go, które zatrzymuje grzanie lub zmniejsza moc, kiedy użytkownik odejdzie na chwilę od płyty.

Informowanie o błędach, wykipieniu płynu, przegrzaniu – płyty indukcyjne dzięki sensorom pozwalają także na kontrolę temperatury płyty (funkcja wyłącza urządzenie w razie przegrzania się płyty), a także na informowanie dźwiękowe lub świetlne o nieprawidłowości, np. zalaniu obszaru grzewczego.

Elastyczne łączenie pól grzewczych – podobnym rozwiązaniem jest zastosowanie pól typu flexi bridge, czyli wszelkiego typu pól łączonych. Wówczas, kiedy mamy duże naczynie typu brytfanna, które nie zmieściłoby się na standardowym polu, warto połączyć dwa sąsiadujące pola w jedno.

Ekologiczne gotowanie

Funkcje „eko” spotykane są już dziś w niemal wszystkich urządzeniach AGD. Bez problemu znajdziemy je także w segmencie grzewczym. W płycie gazowej (lub w niektórych kuchniach gazowych) palniki mogą być wyposażone np. w systemy redukujące nadmierne spalanie gazu,

a w płytach elektrycznych czy indukcyjnych takie rozwiązania jak wykorzystanie ciepła resztkowego czy funkcje automatyczne, kontrolujące potrawę i dostosowujące do potrzeb moc urządzenia. Ciekawymi rozwiązaniami są OptiGas marki

Funkcjonalna czystość

Jak dowodzimy w rozdziale o konserwacji i czyszczeniu sprzętu, czystość urządzenia jest jedną z najważniejszych przesłanek do sprawnego działania urządzeń.

Rozwiązania sprzyjające czystości w sprzęcie grzewczym – stosuje się więc wiele rozwiązań, które ułatwiają czyszczenie (głównie piekarników, kuchni wolnostojących, urządzeń parowych oraz kuchenek mikrofalowych). Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciśki palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Nie można zapomnieć także o funkcji czyszczenia pirolitycznego, katalitycznego i parowego w wypadku piekarników i kuchni. Po przeanalizowaniu wszelkich rozwiązań producenckich przedstawiamy te najciekawsze: Isofront Plus marki AEG, Perfect Clean czy Pyrofit marki Miele, Crystal Clean marki Tekka, EcoClean marki Bosch, powłoka Nano oraz Steam Shine marki Beko, I-Touch Free oraz Aqualytic z emalią AquaRealEase marki Amica, Silver Ice marki Whirlpool, Pyrolyse Supreme marki Gorenje, Ever Clean marki Smeg, Antifingerprint marki Electrolux, AquaActiva marki Candy, ecoClean marki Siemens.

W najbardziej zaawansowanych modelach można znaleźć do kilkunastu funkcji grzewczych. Powszechnie stosowanymi są m.in. grzanie górne i dolne, funkcja pizza czy grill z termoobiegiem. Dodatkowo stosuje się także m.in. opcję rozmrażania czy grzałki górnej i dolnej z nawiewem gorącego powietrza.

ki Amica, palnik A+ marki Gorenje, Eco-Timer marki Electrolux, OptiHeat Control i Öko Timer marki AEG czy Ecook Function marki Akpo.



Fot. Amica



Fot. Freggia

W najnowszych piekarnikach kuchni wolnostojących znaleźć można wkłady katalityczne. Umożliwiają one łatwiejsze czyszczenie tłuszczów i zabrudzeń.



Fot. Amica

W kuchniach gazowych znaleźć można ciekawe systemy zmniejszające zużycia gazu nawet o kilkanaście procent. Do najbardziej oszczędnych należy system Opti Gas (Amica). Dzięki dopasowaniu wielkości garnków wchodzących w skład typowych zestawów do wielkości płomienia, płomień palnika ogrzewa jedynie dno garnka, a ciepło nie ucieka na boki.



Opti Gas, Amica



Fot. Freggia

WAŻNE BEZPIECZEŃSTWO

Bezpieczeństwo to kluczowy aspekt w przypadku sprzętu grzejnego. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną i gazową i użytkowane są w naszych domach. Tam, bardzo często bywają „testowane” przez nasze pociechy.

Z tych względów aspekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy dodatkowo spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest niwelowanie możliwości porażenia prądem, wybuchu gazu czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty.

Zabezpieczenia w piekarnikach, kuchni wolnostojących

Piekarniki i inne urządzenia grzewcze były niegdyś częstym źródłem poparzeń. Dziś wykorzystywane rozwiązania zapewniają przy odpowiedniej rozwadze i przestrzeganiu podstawowych zasad, pełne bezpieczeń-

stwo. Wprowadzono przy tym wiele udogodnień wpływających na komfort obsługi.

- **Przeszkłone drzwi frontowe** – to standardowe już dziś zabezpieczenie stosowane w piekarnikach. Dzięki niemu drzwi nie nagrzewają się powyżej określonej temperatury (np. 65 °C). Producenci stosują przeszklenie podwójne, potrójne, a nawet poczwórne. Oprócz dodatkowych szyb ochronnych stosuje się szyby refleksyjne, odbijające ciepło do środka. Zastosowanie takiego elementu wpływa także na efektywność pieczenia, ponieważ szyba staje się dobrym izolatorem ciepła.
- **Systemy chłodzenia obudowy** – oprócz stosowania dodatkowych szyb ochronnych spotyka się także zaawansowane systemy chłodzenia obudowy. Zazwyczaj wyposaża się je w specjalny kanał odprowadzający i wentyla-



Fot. Whirlpool

Zabezpieczenia przed wypływem gazu – zasady działania

Wiadomo, że z gazem nie ma żartów. Ma on tendencję do ulatniania się i gromadzenia w pomieszczeniach. W krytycznych sytuacjach wybuchu. Aby tego uniknąć, przede wszystkim należy stosować się do zasad właściwego podłączenia instalacji gazowej (i przechowywania butli) oraz należy wybierać sprawdzone, markowe urządzenia z niezbędnymi zabezpieczeniami. Najpopularniejszym zabezpieczeniem w urządzeniach zasilanych gazowo (piekarniki, kuchnie wolnostojące, płyty grzewcze) jest zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu. Obecnie stało się ono standardem i zarazem wymogiem w urządzeniach gazowych. Wytyczne UE wymagają, by urządzenia do gotowania na gazie miały zabezpieczenia antywypływowe palników. W zależności od producenta i modelu urządzenia zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu może działać w różny sposób. Poniżej przedstawiamy dwa najczęściej spotykane systemy zabezpieczeń.

- **Pierwsze:** wykorzystuje szczerlnie zamkniętą rurkę wypełnioną gazem lub specjalną cieczą. Po odkręceniu gazu i zapaleniu płomienia jeden z końców rurki nagrzewa się, zwiększając objętość i tym samym ciśnienie cieczy lub gazu w środku. Drugi koniec rurki z kolei połączony jest z mechanizmem zapadkowym i zaworem regulującym przepływ gazu. Zwiększenie ciśnienia w środku rurki związane jest z otwartym zaworem i mechanizmem zapadkowym. W razie zgaszenia płomienia, niezależnie od tego, czy przez przeciąg czy zalanie, rurka przestaje być ogrzewana (ciśnienie w niej zostaje nagle zmniejszone), co wiąże się z uwolnieniem zapadki i odcięciem gazu.
- **Drugie:** wykorzystuje się do tego celu elektromagnes oraz termoparę. Po przekręceniu i wciśnięciu kurka w celu zapalenia płomienia użytkownik dociska także zawór z elektromagnesem. Po zapaleniu gazu



Fot. Amica

termopara, czyli tzw. czujnik temperatury umieszczony przy palniku, zaczyna się ogrzewać. Temperatura wywołuje w termoparze duże napięcie, gwarantujące swobodny przepływ gazu. Podobnie do

wyżej wymienionej zasady działania termopara, która zostaje ochłodzona brakiem wysokiej temperatury (zalanie, podmuch powietrza), wraca do pozycji wyjściowej, odcinając tym samym dopływ gazu.



Fot. Amica

lania palnika dopływ gazu zostaje automatycznie odcięty.

- **Blokada rodzicielska** – to funkcja, która spotykana jest w płytach i kuchniach elektrycznych. Zazwyczaj na panelu sterowania jest dodatkowa opcja, która po przy-

trzymaniu przycisku przez kilka sekund lub po włączeniu z innym przyciskiem (kombinacja dwóch funkcji) dezaktywuje działanie panelu sterowania. Wtedy niemożliwa będzie zmiana parametrów pracy czy wyłączenie lub włączenie urządzenia.

Kuchenki nastawne też już są zabezpieczone

Producent włoskich sprzętów AGD – Ardes wprowadził do oferty kuchenki gazowe, które jako jedyne na rynku mają zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu. Co interesującego w nim, model przystosowano do instalacji gazu ziemnego GZ50, a nie jak w tradycyjnych modelach konkurencji – butli z propan-butanem. Główną zaletą tego urządzenia jest to, że ma zabezpieczenie przeciw-



gazu, co w tym segmencie kuchenek nabołatowych (nastawnych) jest parametrem niespotykanym. Modele konkurencji nie miały tego zabezpieczenia, przez co klienci użytkujący je w domach mogli być narażeni na ulatnianie się gazu. Trzeba zaznaczyć, że według obecnych przepisów wszystkie urządzenia gazowe (w tym duże kuchnie i małe kuchenki bez piekarnika) muszą mieć zabezpieczenia przeciw wypływowi gazu.

Fot. Ardes (x2)

Co znajdziemy w płytach kuchni wolnostojących?

Podobnie jak w piekarnikach stosuje się tu przede wszystkim zabezpieczenia przeciw przepięciowe oraz ulatnianiu się gazu. Wykorzystuje się przy tym często różnego typu wskaźniki. I od nich zaczynamy:

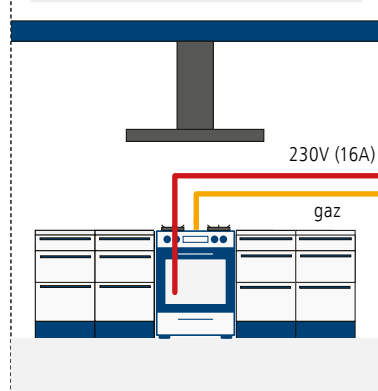
tory chłodzące lub systemy grawitacyjne zasysające zimniejsze powietrze z otoczenia.

- **Blokada panelu sterowania** – obecnie niemal wszystkie urządzenia mają to zabezpieczenie. Pozwala ono blokować panel sterowania, który jest dezaktywowany całkowicie albo wyłączeniu ulegają określone przyciski lub opcje sterowania urządzeniem.
- **Blokada drzwi urządzenia** – zwykle mechaniczne, ale bardzo praktyczne rozwiązanie. Specjalną zapadkę stosuje się w górnej części drzwi, tak aby uniemożliwić otwarcenie ich i dostęp do komory grzewczej. W modelach zaawansowanych elektronicznie stosowane są blokady automatyczne.
- **Prowadnice z funkcją stop** – praktycznym rozwiązaniem jest także zastosowanie blokady, która uniemożliwia wysunięcie się blachy z prowadnic.

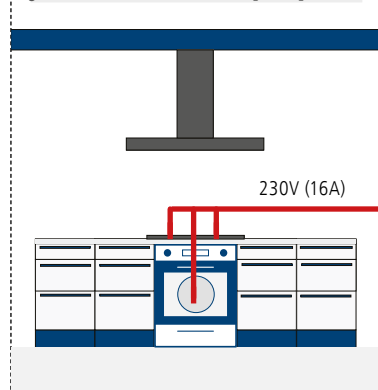
- **Sygnalizacja świetlna oraz dźwiękowa** – kiedy płyta w kuchni wolnostojącej jest włączona, urządzenie informuje użytkownika o tym przez sygnały dźwiękowe albo informacje świetlne pokazujące się na panelu sterowania lub samej płycie.

- **Zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu** – stosuje się je w piekarnikach i płytach gazowych. Ma chronić użytkownika przed niespodziewanym ulatnianiem się gazu. W razie za-

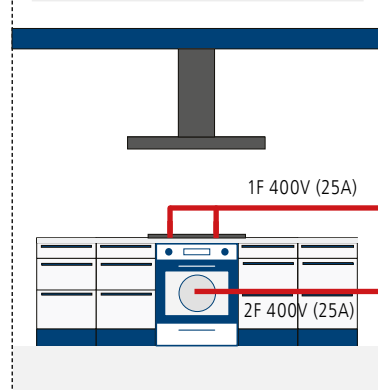
Przyłącze gazowe, z zasilaniem elektr. piekarnika



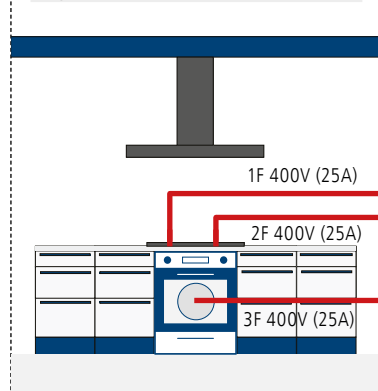
Przyłącze elektryczne, jednofazowe 230V (16A), 1F



Przyłącze elektryczne, dwufazowe 400V (25A), 2F



Przyłącze elektryczne, trójfazowe 400V (25A), 3F



Fot. Beko

PRAWIDŁOWY MONTAŻ I INSTALACJA

■ Prawidłowy montaż i instalacja urządzeń wolnostojących to aspekt niezwykle ważny. Od niego bowiem zależy prawidłowe, ekonomiczne i bezpieczne użytkowanie kuchni.

Inne są przy tym zalecenia związane z instalacją urządzeń wolnostojących, a inne dla modeli przeznaczonych do zabudowy. Podobnie ma się rzecz z zasilaniem. Zgola odmienne wymagania ma sprzęt gazowy, a inne elektryczny. Należy mieć też na uwadze konstrukcje mieszane, a więc gazowo-elektryczne, które wymagają spełnienia kilku dodatkowych warunków.

Montaż kuchni wolnostojących

Szczególnie pieczołowitę instalacji wymagają kuchnie wolnostojące zasilane gazem. To właśnie aspekty bezpieczeństwa względem eksploatacji i pierwszego podłączenia urządzenia są tu najbardziej restrykcyjne z powodu

zagrożenia ulatniania się lub nawet wybuchu gazu. Dlatego należy przestrzegać wszystkich zasad bardzo dokładnie, a instalacji musi dokonać specjalista z uprawnieniami (to jeden z wymogów gwarancji). Podobnie ma się rzecz z podłączeniem elektrycznym, jeśli poza zapalarką elektryczną i jej przewodem z wtyczką na 230 V, kuchnia wymaga podłączenia do 400 V; wielofazowego. Kuchnia na czas transportu zabezpieczona jest przed uszkodzeniem, dlatego wszelkie folie, styropiany, itp. należy delikatnie zdjąć, aby nie zarysować obudowy (zasada ta dotyczy wszystkich urządzeń AGD). Pomieszczenie, w którym będzie stała kuchnia, powinno być suche i przewiewne i mieć zagwarantowaną sprawną wentylację. W kuchniach gazowych wymagany jest dopływ powietrza, który jest

niezbędny do prawidłowego spalania się gazu. Nie powinien być mniejszy niż 2 m³/h na 1 kW mocy palników. Gaz jest cięższy od powietrza, dlatego gromadzi się w dolnych partiach pomieszczenia. Z tego względu tak ważne jest, aby miejsce, gdzie będzie przechowywana butla, także miało dostęp do powietrza (nie wentylowane szafki czy piwnice nie są wskazane do przechowywania pełnych butli gazowych). Ponadto butle nie powinny znajdować się zbyt blisko źródeł ciepła, które zwiększyłyby temperaturę (i ciśnienie) w butli powyżej 50 °C, czyli piecyków, kominków czy piekarników. Jeśli chodzi o sam montaż, wielu producentów pozwala na umieszczenie kuchni wolnostojącej w ciągu meblowym, jednak za-

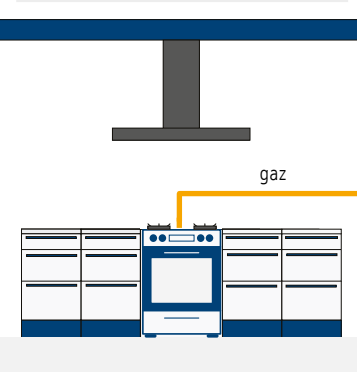
budowa nie powinna przekraczać wysokości płyty grzewczej, czyli ok. 85 cm od podłogi. Urządzenie powinno stać na równej, gładkiej powierzchni, nie zaleca się stosowania podkładek czy podstawki. Bardzo ważne jest także wypoziomowanie urządzenia, czyli dostosowanie wysokości nóżek do wysokości mebli. Zakres regulacji wynosi w większości przypadków ±5 cm. Kolejną ważną kwestią jest zamontowanie blokady zabezpieczającej przed przewróceniem się kuchni. Jeśli dziecko usiadłoby na drzwiach urządzenia lub wspiąłoby się po jego frontowej części, urządzenie mogłoby się przewrócić. Podłączenia powinien dokonać instalator, który po czynności wydaje właścicielowi świadectwo podłączenia kuchni gazowej.

Powinien on także sprawdzić skuteczność wentrowania pomieszczenia, szczelność instalacji gazowej oraz skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia. Instalator zazwyczaj ma trzy sposoby przyłączenia urządzenia do gazu w zależności od rodzaju instalacji: do elastycznego przewodu, sztywnej instalacji rurowej albo węzłem elastycznym. W pierwszym wypadku do podłączenia do instalacji gazowej w budynku zaleca się użyć metalowego przewodu elastycznego z gwintem rurowym ½ cala o długości maksymalnie 2000 mm. Przyłączenie należy uszczelniać taśmą uszczelniającą. W drugim wypadku do gotowej instalacji gazowej instalator może przyłączyć także rurowy króciec z gwintem ½ cala, zwykle dołączony do urządzenia.

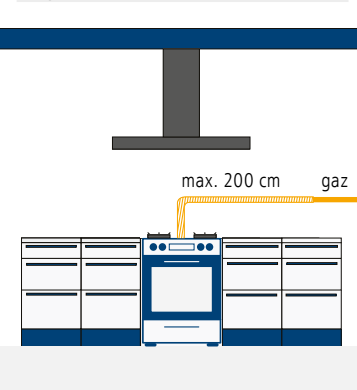
W wypadku gazu z butli sprawdzi się podłączenie węzłem elastycznym. Do króćca dołączonego do kuchni należy zastosować min. 0,5 m stalowej instalacyjnej rury z końcówką do węża 8 × 1 mm (do przykręcenia końcówki konieczne jest zazwyczaj odkręcenie sprężyny z zawiasu nakrywy). Do przyłączenia natomiast potrzebny jest wąż gazowy, jeśli to konieczne z regulatorem (reduktorem) ciśnienia. Po poprawnej instalacji należy sprawdzić szczelność, spryskując podłączenie np. wodą z mydłem lub płynem do naczyń (przy nieszczelności pojawiają się bąbelki).

Uwaga! Kuchnia, piekarnik lub płyta powinny być podłączone do takiego rodzaju gazu, do jakiego przystosował je producent. Informację tę znaleźć można na tabliczce znamionowej urządzenia.

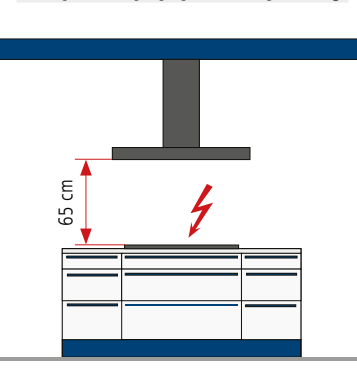
Przyłącze gazowe stałe



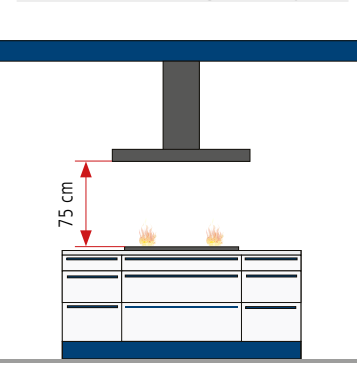
Przyłącze gazowe, wąż elastyczny



Minimalna odległość okapu od płyty elektrycznej



Minimalna odległość okapu od płyty gazowej



KUCHNIE O WYJĄTKOWEJ STYLISTYCE

Kuchnia to wizytówka każdego domu. Aby była modna, spójna i jednocześnie niebanalna, warto wybrać model o nietuzinkowym wyglądzie. Atutem mogą być tu wyjątkowy projekt, kolor czy elementy dekoracyjne. Wbrew pozorom, jest w czym wybierać.

Wzorzystość i kolorystyka urządzeń

Kuchnia to idealnie miejsce, aby zaprezentować nietuzinkowy styl pomieszczenia. Z jednej strony można to zrobić, stosując ciekawy projekt kuchni do zabudowy, a z drugiej – stworzyć pomieszczenie o wielu charakterach, wybierając model wolnostojący dostosowany do dodatków czy kolorystyki mebli. Tutaj producenci mają ogromne pole do popisu.

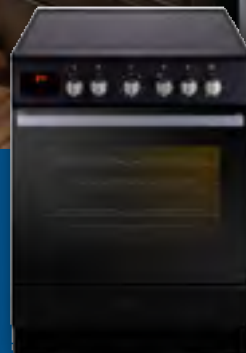
Do koloru, do wyboru

Jeśli chodzi o sprzęt do zabudowy, stonowane, ciemne kolory to najchętniej wybierane barwy przez polskich konsumentów. Nie są wyraziste, ale to ich zaleta. Zamiast nadawania jaskrawej formy scalają wnętrze i sprawiają, że urządzenia są spójne z meblami. Przy tym są bardzo gustowne i eleganckie, na co wskazuje zastosowanie szklanych elementów lub wykończeń ze stali. Zupełnie inaczej jest ze standardowymi kuchniami wolnostojącymi, które mają być raczej praktyczne, niż ładne. Zazwyczaj projektowane są w kolorze białym lub srebrnym (inoks) i tutaj o wyjątkowym wzornictwie raczej nie ma mowy. Skupiamy się na solidności i jakości wykonania. Przeciwnieństwem i kolorystycznym, i wzorniczym są kuchnie wolnostojące projektowane w stylu retro. Tutaj aż mieni się od barw pastelowych po fioletowe, czerwone czy niebieskie, na brązie czy czerni kończąc. Takie sprzęty są bardzo wdzięczne w aranżacji pomieszczenia, stają się ozdobą wielu kuchni. Najczęściej wybierane są przez konsumentów lub projektantów jako dodatek



Classico Collection,

Gorenje



PM66CEE04AN,

Freggia



K67CLB,

Gorenje



515GE2.332pMsDpA(CI),

Amica

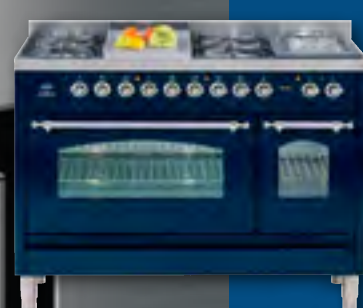


Sofia*,

Fulgor Milano



* kuchnie wolnostojące Fulgor Milano dostępne będą w Polsce pod koniec 2016 r.



PN-120,

Ilve



Classic 90,

Falcon

w kuchni francuskiej, angielskiej, prowansalskiej, zachowanej w stylu lat 50. XX w. Takie urządzenia cechują się lekkim zaokrągleniem brył, wykończeniem rantów urządzenia czy zastosowaniem zdobionych pokręteł oraz guzików funkcji. Bardzo ciekawie wyglądają także kuchnie poszerzane w wydaniu całkowicie inksowym.

daj

się
wciągając

Przedsiębiorstwo
Produkcyjno-Handlowe
AKPO s.j.



05-080 Izabelin-Laski; ul. Łąkowa 9
tel.: +48/ 23 671 34 70, +48/ 23 671 36 52
fax: +48/ 23 671 34 72
e-mail: biuro@akpo.pl
www.akpo.pl

AAA

Segment premium

MARKA	AMICA	AMICA	AMICA	BOSCH	CONCEPT
SYMBOL	614GES3.43ZPTSKDPAQ(XL)	621GE2.33ZPMSPDA(BM)	608GE3.43ZPTSKDNAQ(WL)	HGD745260L	SVKD 6560
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.bosch-home.pl	www.my-concept.pl

AA

Segment wysoki

MARKA	AMICA	AMICA	AMICA	BEKO	BOSCH
SYMBOL	620GE3.43ZPTAKDPNAQ(XX)	514GED3.43ZPTSKDAQ(XXL)	515GE2.33ZPMSPDA(CI)	CSM 62322 DX	HGD745250L
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.beko.pl	www.bosch-home.pl

A

Segment średni

MARKA	AMICA	AMICA	BOSCH	GORENJE	WHIRLPOOL
SYMBOL	618GE3.39HZPTADPNAQ(XX)	510GEH3.43ZPTADNA(XX)	HGD625220L	K57306AS	ACMT 5131/IX
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.bosch-home.pl	www.gorenje.pl	www.whirlpool.pl

A_E

Segment ekonomiczny

MARKA	AMICA	AMICA	GORENJE	GORENJE	WHIRLPOOL
SYMBOL	58GED3.43HZPTADNAQ(W)	57GE3.33HZPTADPAQ(W)	CC700I	CC500W	ACMK 5131/WH
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.whirlpool.pl

AAA

Segment premium

MARKA	CONCEPT	FREGGIA	GORENJE	GORENJE	WHIRLPOOL
SYMBOL	SVKD 6560SS	PM66GEE40W	K67CLI	K57CLI1	AXMT 6333/IX
WWW	www.my-concept.pl	www.freggia.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.whirlpool.pl

AA

Segment wysoki

MARKA	BOSCH	GORENJE	GORENJE	WHIRLPOOL	WHIRLPOOL
SYMBOL	HGD745220L	K67337AX	K57364AWG	ACMT 6332/WH	ACMT 6130/IX/1
WWW	www.bosch-home.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.whirlpool.pl	www.whirlpool.pl

MODELE ZALECANE
Kuchnie wolnostojące
GAZOWE

AAA

Segment premium

MARKA	AMICA	AMICA	AMICA	FREGGIA	GORENJE
SYMBOL	617GGH5.43HZPTABDN(XX)	618GGD4.33HZPFQ(XX)	58GGD4.33HZPTABNQ(XX)	PM66GGG40AN	GI52120AW
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.freggia.pl	www.gorenje.pl

AA

Segment wysoki

MARKA	AMICA	AMICA	AMICA	BEKO	GORENJE
SYMBOL	617GGH4.33HZPF(W)	58GGD4.23ZPFQ(XX)	57GGS1.230FP(W)	CSG 62020 DX	G51100AX
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.beko.pl	www.gorenje.pl

AAA

Segment premium

MARKA	AMICA	AMICA	AMICA	AMICA	GORENJE
SYMBOL	614IES3.374TSDPHBQ(XXL)	618IES3.474HTAKDPQ(XX)	514IES3.319TSDPHBQ(XXL)	58IES3.320HTADQ(W)	EI57337AX
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.gorenje.pl

MODELE ZALECANE
Kuchnie wolnostojące
ELEKTRYCZNE CERAMICZNE
AAA

Segment premium

MARKA	AMICA	AMICA	FREGGIA	GORENJE	WHIRLPOOL
SYMBOL	614CE3.434TSKDPHAQ(XXL)	608CE3.434TSDQ(XL)	PM66CEE04X	EC56320AX	ACMT 6533/WH
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.freggia.pl	www.gorenje.pl	www.whirlpool.pl

AA

Segment wysoki

MARKA	AMICA	AMICA	BEKO	GORENJE	WHIRLPOOL
SYMBOL	58CE3.413HTAKDPQ(XX)	58CE1.30HMQ(W)	CSM 67300 GX	EC51102AW	ACMT 5533/IX
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.beko.pl	www.gorenje.pl	www.whirlpool.pl

MODELE ZALECANE
Kuchnie wolnostojące
WIELKOGABARYTOWE
AAA

Segment premium

MARKA	CONCEPT	CONCEPT	FREGGIA	FREGGIA	FULGOR MILANO
SYMBOL	SVE8090	SVK8090	PP96GGG50AN	PP96GEE50X	FSRC 3606 P MG ED 2F X
WWW	www.my-concept.pl	www.my-concept.pl	www.freggia.pl	www.freggia.pl	www.fulgor-milano.com/pl/

AAA

Segment premium

MARKA	AMICA	AMICA	AMICA	GORENJE	CANDY
SYMBOL	614MCE3.45ZPTSDQ(XL)	58ME2.35HZPMS(W)	58EE1.20(W)	E51102AW	Trio 9501/1 X
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.gorenje.pl	www.candy.pl

MODELE ZALECANE
Kuchniki wolnostojące
BEZ PIEKARNIKA
AA

Segment wysoki

MARKA	CAMRY	THOMSON	THOMSON	THOMSON	UNOLD
SYMBOL	CR 6505	THHP07082	THHP07310	THHP05743	58265
WWW	www.camryhome.eu	pl.horn.eu/pl/PL/	pl.horn.eu/pl/PL/	pl.horn.eu/pl/PL/	www.unoldagd.pl

A

Segment średni

MARKA	ADLER	ARDES	CONCEPT	ELDOM	ARDES
SYMBOL	AD 6504	TK51	VE-3020	PG20	Zeus 903 P
WWW	www.adlereurope.eu	www.eurotrading.pl	www.my-concept.pl	www.eldom.eu	www.eurotrading.pl

A

Segment średni

MARKA	CAMRY	ELDOM	ELDOM	ELDOM	ELDOM
SYMBOL	CR 6506	PH30 Orey	PH21 Doble	PH11 Mono	PH20
WWW	www.camryhome.eu	www.eldom.eu	www.eldom.eu	www.eldom.eu	www.eldom.eu



Fot. Bosch

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZEŃ

Zachowanie czystego wnętrza i powierzchni urządzenia to zaledwie jeden, ale kluczowy obowiązek każdego użytkownika. Cała reszta, począwszy od sprawnego działania i automatyki, należy do sprzętu.

Warto przyjąć zasadę, że czyszczenie urządzenia to nasz obowiązek. Czy nie lepiej byłoby, aby nieprzyjemna konieczność stała się rutyną wykonywaną raz w tygodniu?

Myjemy piekarnik

Nie jest tajemnicą, że dla większości użytkowników najbardziej uciążliwym urządzeniem przy czyszczeniu kuchni jest piekarnik. Przed ogólnym myciem urządzenia warto pozbyć się wszystkim akcesoriów z wnętrza komory grzewczej. Należy zatem wyciągnąć wszelkie blachy i kratki, a także zdemonstrować prowadnice (o ile są). Te elementy także należy dokładnie umyć (można je wcześniej namoczyć w celu łatwiejszego usunięcia wszelkich zanieczyszczeń). Do mycia samej komory i boków piekarnika używamy miękkiej ściereczki nasączonej delikatnym detergentem. Możemy do tego używać specjalnego specyfiku przeznaczonego do mycia piekarników. Przy rozprowadzaniu środka w sprayu należy omijać okolice lampy, wentylatora oraz grzałek. Po umyciu środka warto zadbać o drzwi urządzenia. Coraz więcej modeli wyposażo-

no w wygodne systemy demontażu drzwi, które pozwolą umyć osobno każdą szybę drzwi frontowych. Można to robić delikatnym środkiem z ciepłą wodą. Po zakończeniu czynności szyby należy wytrzeć do sucha i zamontować w ten sam sposób. Czas na uszczelkę. Do mycia tego elementu należy stosować delikatną ściereczkę nasączoną wodą (bez drażniącego środka chemicznego, który mógłby uszkodzić gumę). O front urządzenia wraz z panelem sterowania i uchwytem dbamy w podobny sposób. Używamy delikatnej ściereczki z dodatkiem gorącej wody lub przeznaczanego do

tego celu specyfiku. Dla uzyskania jeszcze lepszego, lśniącego efektu można zastosować płyt do szyb.

Uwaga: Użytkownik powinien pamiętać, że do mycia wszystkich urządzeń należy unikać:

- żrących środków czyszczących;
- preparatów do szorowania;
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu;
- myjek wysokociśnieniowych i parowych;
- szorstkich gąbek;
- druciaków.

Czyścimy płyty grzewcze

W wypadku płyt elektrycznych ze szklaną powierzchnią użytkownicy nie muszą wiele robić. Wystarczy odpowiedni środek czyszczący czy ściereczka nasączona delikatnym detergentem, a blask szybko zostanie przywrócony. Gorzej jest z modelami gazowymi, które wymagają okresowego umycia wszystkich części palnika. A trzeba pamiętać, że palniki zalane zdecydowanie mniej efektywnie działają, a w najgorszym wypadku mogą przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po zalaniu należy taki palnik rozebrać na części pierwsze i umyć każdy element. Po umyciu dyszy element należy przetrzeć wykalczką lub drucikiem. Ruszty palnika najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Większość rusztów można myć w zmywarce. Po umyciu wszystkich elementów należy je wysuszyć i zamontować na miejsce.

Piekarniki zdecydowanie szybciej się czyszczy, kiedy urządzenie wyposażono we wkłady katalityczne, pirolityczne czy supergładką powłokę we wnętrzu komory.

nr 08, sierpień 2016



Poznaj ciche okapy CIARKO DESIGN

odkryj doskonałą jakość zamkniętą w pięknej formie



reddot design award
honourable mention 2013

ciarko design

Kup okap przez internet:
www.sklep.ciarkodesign.pl

ciarko Design
www.ciarko.pl

**BOSCH**

Technologia bliżej nas

Innowacyjna technologia. Perfekcyjny efekt.



PerfectChef

Innowacyjne rozwiązania takie jak automatyczny system pieczenia, sensor PerfectBake i termosonda PerfectRoast gwarantują doskonałe rezultaty.

A intuicyjny pierścień sterujący ułatwia realizację wszelkich kulinarnych wyzwań.

Szczegóły na: **www.bosch-home.pl**

Bosch. Marka nr 1 w Europie wśród dużego sprzętu gospodarstwa domowego. Źródło: Euromonitor, ilościowa sprzedaż, 2015

