

INFOPRODUKT

AGD

S P R Z E T D U Ż Y

Numer 7/2024 lipiec

ISSN 2956-4036

Cena: 7,99 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

Amica
for living

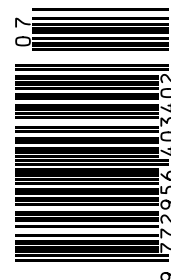


Temat numeru!

Piekarniki parowe

Lodówki z górnym zamrażalnikiem

Suszarki do ubrań i szafy suszące



9 772956 403402

BSH z nowym
laboratorium
InnoLab

Franke prezentuje
sprzęty redukujące
hałas w kuchni

ASEKOL PL i ENVIROPOL PL
o wyprawie Asekol
EVEREST Expedition

Amica. Piekarnik
ED3751BA
V PIZZA STUDIO

SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Amica

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

BSH uruchamia

Laboratorium InnoLab we Wrocławiu.

ASEKOL PL i ENVIROPOL PL

Podsumowanie wyprawy Asekol EVEREST Expedition.

FRANKE prezentuje

Urządzenia domowe, redukujące hałas w otoczeniu.

Piekarniki parowe i urządzenia do gotowania na parze

4 Potrawy przygotowane w ten sposób są nie tylko smaczne ale i wartościowe. 24

Lodówki z górnym zamrażalnikiem

12 Producenci oferują rozmaite konstrukcje, od podblatowych do pełnogabarytowych, a także w stylu retro. 34

Suszarki do ubrań i szafy suszące

20 Umożliwiają zabiegi pielęgnacyjne ubrań, które do tej pory dostępne były wyłącznie w profesjonalnych pralniach. 40

Piekarniki i sprzęty do gotowania na parze

Komunikacją między płytą i okapem to gwarancja doskonale oczyszczonego powietrza w kuchni.

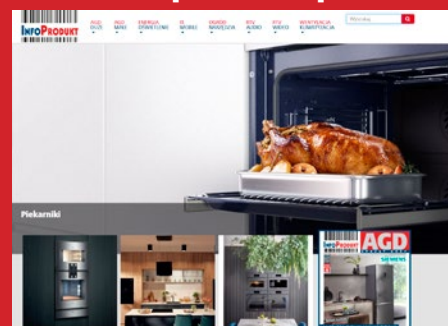
Zmywarki do zabudowy o szerokości 60 cm

Sprzęty oferujące najnowocześniejsze technologie, które wspomagają zmywanie naczyń i ich dezynfekcję oraz oszczędzają energię elektryczną i wodę.

Chłodziarki i zamrażarki zestawiane

Sam stwórz swoją lodówkę, dzięki możliwości zestawienia i personalizacji. Oferta konstrukcji jest bardzo szeroka.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



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

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

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

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, lipiec 2024

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN 2956-4036

Numer wydania:
Nr 7, lipiec 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.

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

Amica
for living

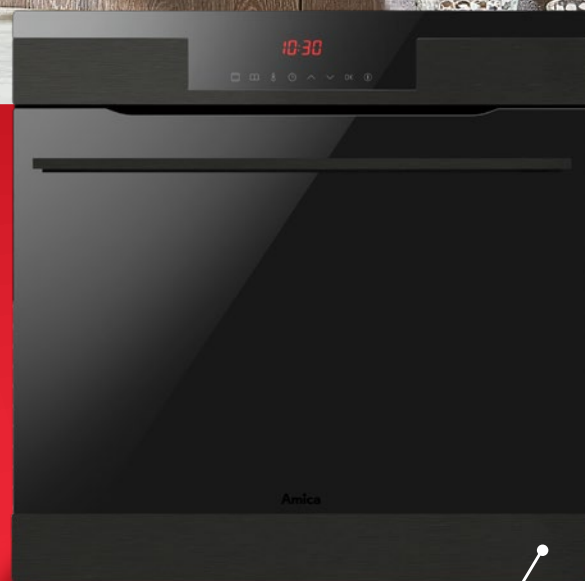


Domowa pizza jak z pizzerii

Funkcja Pizza 300°C jest gwarantem wyśmienitej domowej pizzy – niczym z włoskiej pizzerii, która w kilka minut trafi na Twój stół! Co na to wpływa?

- Wysoka temperatura (aż 300°C)
- Równomierna cyrkulacja gorącego powietrza
- Siła dolnej grzałki

Efekt? Idealnie chrupiące, podpieczone od spodu ciasto oraz nieprzesuszone składniki.



Funkcja Pizza 300°C

Samsung

Nowa kampania promująca pralkosuszarkę Bespoke AI

W czerwcu br. na ekrany kin weszła kolejna odsłona popularnej animacji Disney Pixar „W głowie się nie mieści”. Z tej okazji marka Samsung podjęła współpracę z wytwórnią Disney Pixar, by pokazać w przewrotny sposób, jak najnowsze funkcje pralko-suszarki Bespoke AI redukują niepotrzebny stres związany z robieniem prania.

Okiełznanie prania może być czasem przytłaczające – oddzielanie kolorów, materiałów, czytanie metek czy wybieranie odpowiednich detergentów – każda drobna nieuwaga może prowadzić do zniszczenia ulubionych sukienek czy koszulek. To właśnie dlatego pranie bywa tak częstym źródłem frustracji wielu z nas. Pora to zmienić!

W ramach nowej kampanii Samsung powstał krótki spot, wyprodukowany wraz z wytwórnią Disney Pixar, który pokazuje, jak urządzenie Bespoke AI sprawia, że wszystkie negatywne emocje związane z praniem znikają jak za dotknięciem „magicznej różdżki”. Spot przedstawia produkty Samsung w otoczeniu bohaterów filmu „W głowie się nie mieści 2”, który wszedł na ekrany kin już 14 czerwca br. Fabuła kampanii pokazuje nietypowe spojrzenie na emocjonalny rollercoaster, którego można uniknąć dzięki urządzeniu Bespoke AI marki Samsung, wyposażonemu w funkcje sztucznej inteligencji, takie jak AI Energy Mode czy AI EcoBubble.



- Współpraca podjęta w ramach premiery „W głowie się nie mieści 2” była dla nas czymś absolutnie odświeżającym. Stworzyliśmy nowy sposób opowiadania historii – podkreślił Jinny Jung, Wiceprezes Samsung Electronics. Bezsprzecznie naszym celem, jest dalszy rozwój produktów, takich jak Bespoke AI, które uwalniają od codziennych frustracji związanych z porządkami – dodał. Zestaw Bespoke AI™ to pralkosuszarka, w której zastosowano niezwykle energooszczędną technologię suszenia przy użyciu pompy ciepła, pozwalającą na delikatne oraz skuteczne suszenie ubrań, jednocześnie obniżając rachunki za energię elektryczną. Funkcja AI EcoBubble, dzięki inteligentnemu czujnikowi wykrywa rodzaj tkaniny i na tej podstawie poprawia wydajność prania poprzez dozowanie odpowiedniej ilości wody i detergentu. Ponadto wybierając tryb „Optymalne Pranie i Suszenie AI” lub „Pościel”, urządzenie dostosowuje proces prania i suszenia do rodzaju materiału, poziomu ich zabrudzenia i wagi. Po zakończeniu cyklu użytkownicy mogą sprawdzić ilość zużytej wody oraz energii dzięki raportowi udostępnianemu w aplikacji SmartThings, a także włączyć AI Energy, który zmniejsza zużycie energii aż o 60 proc. podczas prania i 30 proc. podczas suszenia.

Siemens

4 rzeczy, które warto wziąć pod uwagę przed zakupem zmywarki

Raport rynku 2023/2024 opracowany przez Applia wskazuje, że w całej Polsce mamy około 14,5 mln gospodarstw domowych, z czego zaledwie połowa wyposażona jest w zmywarkę. W gąszczu różnorodnych modeli zmywarek czasem trudno zdecydować, która z nich będzie najlepszym wyborem. Siemens przybliżyła to zagadnienie wskazując na 4 najważniejsze kwestie.

Zakup zmywarki to inwestycja, która może znacznie ułatwić codzienne obowiązki domowe. Wybór idealnego modelu wymaga uwzględnienia kilku kluczowych czynników. Jakie cztery najważniejsze kwestie warto wziąć pod uwagę przed podjęciem decyzji? Po pierwsze skuteczność zmywania. To kluczowy aspekt, który powinien decydować o wyborze zmywarki. Zmywarki Siemens charakteryzują się wysoką skutecznością mycia, dzięki zaawansowanym technologiom. Modele wyposażone w intensywną strefę i program intensywny gwarantują, że nawet silnie zabrudzone naczynia będą idealnie czyste. Mocne pompy i silnik iqDrive zapewniają wydajność, a technologia turbo suszenia Zeolit umożliwia szybkie i efektywne suszenie. Dodatkowa strefa glassZone z 6 dyszami chroni delikatne szkło, zapewniając jednocześnie doskonale efekty mycia. Kolejna kwestia to czas mycia naczyń. Ma on ogromne znaczenie w codziennym życiu. Siemens oferuje rozwiązania pozwalające na znaczące skrócenie cza-

su mycia naczyń. Technologia varioSpeed i varioSpeed Plus umożliwia pracę zmywarki nawet do 3 razy szybciej, bez utraty jakości mycia. Program szybki pozwala na umycie naczyń w około 30 minut, co jest idealnym rozwiązaniem w sytuacjach wymagających szybkiego przygotowania czystych naczyń. Ochrona i bezpieczeństwo naczyń są istotnymi aspektami, które należy wziąć pod uwagę przy wyborze zmywarki. Siemens dba o bezpieczeństwo naczyń, zwłaszcza tych najcenniejszych i najbardziej delikatnych. Specjalne systemy ochrony naczyń i szkła zapewniają, że nawet najdelikatniejsze przedmioty są myte z troską. Zmywarki wyposażone są w wymiennik jonowy, który zmniejsza wodę, oraz wymiennik ciepła, który stabilizuje temperaturę mycia. System aquaStop chroni przed zalaniem, a brilliantShine System spr-

wia, że szkło lśni jak nowe. Program szkło zapewni delikatne mycie delikatnych naczyń, minimalizując ryzyko ich uszkodzenia. Nowoczesne funkcje i technologie mogą znacznie ułatwić codzienne korzystanie ze zmywarki. Siemens stawia na nowoczesność i innowacje, aby codzienne obowiązki były prostsze i bardziej komfortowe. Dzięki aplikacji Home Connect, możesz zarządzać zmywarką za pomocą smartfona lub tabletu, niezależnie od tego, gdzie jesteś. Opcja Speed On Demand pozwala na zdalne przyspieszenie zmywania, kiedy tylko zechcesz, nawet gdy jesteś poza domem, a personalizacja ulubionych programów umożliwia stworzenie własnych ustawień. Program auto automatycznie doбира najlepsze parametry mycia, zapewniając optymalne rezultaty. Dzięki programowi inteligentnemu możesz wprowadzać informacje zwrotne na temat czasu trwania, mycia i rezultatów suszenia za pomocą aplikacji Home Connect, a zmywarka dostosuje swoje ustawienia dla następnego cyklu tworząc spersonalizowany program. Dodatkowo, nowoczesny design zmywarek Siemens doskonale komponuje się z każdą kuchnią, dodając jej elegancji.



SAMSUNG

Lodówki Samsung. Najczęściej kupowane w Polsce¹



lodowki.samsung.pl

¹W segmencie lodówek; na podstawie raportów międzynarodowej firmy badawczej dotyczących sprzedaży detalicznej lodówek w Polsce w okresie 01.2007-03.2023 r. oraz badania Kantar Polska z 27.11.2020 r. przeprowadzonego na zlecenie Samsung.

Ciarko Design

Z nagrodami „iF Design Award Gold 2024”

Do nagrody „iF Design Award Gold” napłynęło aż 11 tysięcy zgłoszeń z całego świata. Docenionych zostało tylko 79 produktów ze wszystkich kategorii. Warto dodać, że w tym konkursie wygrywają wyłącznie wybitne projekty. Tym bardziej cieszy, że wśród zwycięzców znalazła się polska marka Ciarko Design, a wśród nagrodzonych produktów rodzina okapów Mono i okap Simple.



Ciarko to polski producent okapów, który na rynku obecny jest od ponad 30 lat. Swoje produkty dystrybuuje nie tylko w naszym kraju, ale także do wielu państw na całym świecie. Ponadto jest prekursorem rozwiązań z zakresu filtracji powietrza, wyciszenia pracy silników, oświetlenia LED i sterowania gestami. Wszystkie modele są produkowane w fabryce w Polsce, gdzie we własnym laboratorium Ciarko testuje wszystkie podzespoły,

a także gotowe produkty. Dzięki temu utrzymuje bardzo dobrą jakość okapów.

„iF Design Award Gold” to jedno z najbardziej cenionych wyróżnień w branży wzornictwa i inżynierii. Nagroda za wybitne osiągnięcia projektowe jest przyznawana od 1953 r. i stanowi tym samym najstarszy niezależny znak designu na świecie. Architekci, producenci, projektanci wnętrz walczą o przyznanie tej prestiżowej nagrody co roku. „iF Design Awards” są przyznawane markom, które wyróżniają się wyjątkowym podejściem do projektowania, estetyką, funkcjonalnością i innowacyjnością swoich produktów

Swoją decyzję o przyznaniu serii Mono złotej nagrody jury „iF Design” uzasadniło słowami: „Seria Mono okapów kuchennych Ciarko Design jest przykładem równowagi między estetyką a uży-



tecznością, która jest bardzo pożądana, ale rzadko osiągnięta w projektowaniu kuchni. Wisienką na torcie jest system obsługi gestami bezdotykowymi, dodający odrobinę magii do już intrygującego projektu. Bravo, Ciarko!”

Spośród tysięcy zgłoszeń z całego świata nagrodę otrzymał także okap Simple.

Zdobył uznanie jury swoim unikatowym designem i innowacyjnymi rozwiązaniami technicznymi. To wielkie osiągnięcie podkreśla zaangażowanie marki w doskonałość i pasję, którą wkłada w projektowanie swoich produktów. To uznanie jest również dowodem talentu całego zespołu Ciarko Design.

UOKiK

UOKiK sprawdził pompy ciepła

Wspólnie z Krajową Administracją Skarbową i Inspekcją Handlową UOKiK sprawdził 36 modeli pomp ciepła. Aż 94 proc. z nich nie spełniło wymagań formalnych. Dzięki wspólnym działaniom instytucji 463 urządzenia nie trafiły na polski rynek.

Pompy ciepła to urządzenia wykorzystujące odnawialne źródła energii – pobierają ciepło z powietrza lub z gruntu i przenoszą je do domowej instalacji grzewczej. Na popularność pomp wśród konsumentów wpływa możliwość zmniejszenia kosztów ogrzewania, a coraz częściej szukają też oni rozwiązań mających mniejszy negatywny wpływ na środowisko. Raport z przeprowadzonej kontroli dostępny jest po zeskanowaniu kodu QR.

Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów (UOKiK), Inspekcja Handlowa (IH) i Krajowa Administracja Skarbową (KAS) w ramach wspólnego projektu sprawdziły 564 pompy ciepła produkowane poza Unią Europejską, tak by można było zapobiec pojawieniu się na rynku urządzeń niespełniających wymagań.

Wraz z KAS i Inspekcją Handlową sprawdzono 36 modeli pomp ciepła. Kontrolą w oddziałach celnych na terenie całego kraju objęto pompy ciepła przywożone do Polski transportem morskim, drogowym i lotniczym. Najwięcej pomp trafiło na granicę drogą morską. Sprawdzono, czy urządzenia mają prawidłowo sporządzone etykiety efektywności energetycznej, karty informacyjne produktu, dokumentację techniczną oraz oznakowanie CE i deklarację



zgodności. Jeśli pojawiały się nieprawidłowości, kontrolerzy KAS zatrzymywali urządzenia na granicy.

– Celem wspólnych działań było niedopuszczenie do obrotu pomp ciepła niespełniających wymagań. Zapewnienie ochrony zdrowia i bezpieczeństwa konsumentów to ważne, pozafiskalne zadanie Krajowej Administracji Skarbowej i obszar stałej współpracy między KAS, UOKiK i In-

spekcją Handlową – podkreśla Małgorzata Krok, zastępca szefa Krajowej Administracji Skarbowej.

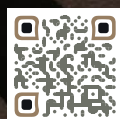
94 proc. przebadanych modeli pomp ciepła miało nieprawidłowości. Najwięcej dotyczyło dokumentacji: braku lub nieprawidłowo sporządzonych deklaracji zgodności UE oraz kart informacyjnych produktów. W rezultacie konsument nie ma wystarczających danych, by podjąć świadomą decyzję o zakupie, nie wie również, czy producent deklaruje spełnianie unijnych wymagań. Szczegóły dostępne w raporcie z kontroli oraz zestawieniu skontrolowanych urządzeń.

Dzięki wspólnemu projektowi UOKiK, IH i KAS zatrzymano na granicy 463 pompy ciepła niespełniające obowiązujących wymagań bezpieczeństwa. Ostatecznie 101 pomp zostało dopuszczonych do obrotu – z czego 62 po działaniach naprawczych, np. uzupełnieniu dokumentacji. Prezes UOKiK prowadzi obecnie 18 postępowań dotyczących pomp ciepła. Są to głównie postępowania wyjaśniające i dotyczą niedozwolonych postanowień wzorców umów, niespektowania prawa do odstąpienia od umowy zawartej poza lokalem przedsiębiorstwa, nieprzekazywania istotnych informacji niezbędnych konsumentom do podjęcia decyzji o zakupie (w tym dotyczących gwarancji, przewidywanych efektów eksploatacji instalacji, wyników audytu), a także wprowadzania w błąd co do charakteru, zakresu i wartości dofinansowań.



7.07.2024

ODKRYJ MAGIĘ W KUCHNI!



www.ciarkodesign.com/premiera

VI Kongres AGD**i 20 lat****APPLiA Polska**

Co roku Kongres AGD jest najważniejszym wydarzeniem dla całej branży. To podczas tego spotkania omawiane są bieżące trendy oraz wyzwania przed nią stojące. Tegoroczna edycja była jednak wyjątkowa nie tylko ze względu na nową formułę, ale również połączenie z obchodami 20 lat działalności związku APPLiA Polska.

Organizacja została założona w 2004 r. jako CECED Polska. Od momentu powstania doradza swoim członkom i konsultuje z nimi branżowe stanowiska w tematach związanych z przemysłem, innowacyjnością, prawami konsumenckimi, efektywnością energetyczną, normalizacją czy gospodarką obiegu zamkniętego. Kongres AGD odbył się na terenach Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej w industrialnych wnętrzach fabryki Grohmana w dn. 23 – 24 maja. Udział w nim wzięli czołowi przedstawiciele branży, członkowie APPLiA Polska, reprezentanci dystrybutorów, zakładów przetwarzania ZSEE czy organizacji odzysku. Zorganizowane przez APPLiA Polska oraz ŁSSE wydarzenie zgromadziło ponad 400 gości.

VI Kongres AGD otworzyli przewodniczący Rady Związku APPLiA Polska Konrad Pokutycki oraz prezes Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej Tomasz Sadzyński.

**Wyzwania stojące przed branżą AGD**

Pierwszy dzień kongresu w całości poświęcony był części panelowej. Wydarzenie poprowadził dziennikarz Igor Sokołowski, a kongres otworzyli przewodniczący Rady Związku APPLiA Polska Konrad Pokutycki oraz prezes Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej Tomasz Sadzyński. Wkrótce po tym swoje spojrzenie na rozwój branży AGD przedstawił wiceminister rozwoju i technologii Ignacy Niemczycki. – *Chciałbym, by mocno wybrzmiał sukces, który osiągnęliście przez ostatnie lata. Sukces polskiej branży AGD nie byłby możliwy bez Waszych pomysłów i ciężkiej pracy* – powiedział Ignacy Niemczycki.

Oczywiście na scenie nie mogło zabraknąć Wojciecha Koneckiego – prezesa APPLiA Polska. W kilku słowach podsumował obecną kondycję branży i zwrócił uwagę na coraz większą konkurencję ze strony innych państw. – *Jesteśmy tu po to, by rozmawiać o tym, by kolejne fabryki AGD otwierały się w Polsce, a nie za granicą* – stwierdził Wojciech Konecki.

Do doskonałym podsumowaniem pierwszej części konferencji były przygotowane panele dyskusyjne. Pierwszy z nich, prowadzony przez Michała Kanownika – prezesa związku Cyfrowa Polska, nosił tytuł „Cyfrowy świat AGD. Dom, fabryka, sklep, konsument”. Przedstawiciele producentów –



O dużym znaczeniu dla polskiej gospodarki branży AGD mówił Ignacy Niemczycki – wiceminister rozwoju i technologii.

Piotr Stelmachów (wiceprezes Samsunga), Krzysztof Nagodziński (wiceprezes BSH), Robert Stobiński (wiceprezes Amica) oraz Michał Grzeliński (country director Poland & Baltics Beko Europe) zaprezentowali swoją wizję rozwoju produktów z gamy smart home. Zwrócili uwagę na takie aspekty jak korzyści wynikające z możliwości samodiaгностиyki urządzeń, ich współpracy i automatyzacji czynności. Producenci muszą jednak przywiązywać dużą wagę do kwestii bezpieczeństwa, ponieważ urządzenia smart home zbierają wiele informacji dotyczących naszych domów. Po zakończeniu debaty fireside chat z Markiem Goleniem, dyrektorem Departamentu Gospodarki Odpadami w Ministerstwie Klimatu i Środowiska, dotyczący zagadnień środowiskowych w branży AGD poprowadził Jakub Pawłowski. Podczas rozmowy wspomniano m.in. o usłudze Product as a Service (PaS), polegającej na najmie produktów w zamian za uiszczanie okresowej opłaty.

Następnie rozmowy przeniosły się do dwóch sal. W sali nr 1 panele otworzyła debata liderów prowadzona przez Wojciecha Koneckiego. Wzięli w niej udział Marek Kłoczek (prezes Krajowej Izby Gospodarczej), Maciej Witucki (prezes Lewiatana) oraz Rafał Dutkiewicz (prezes Pracodawców RP). Podjęte zostały takie tematy jak bariery, wyzwania oraz szanse stojące przed dużymi firmami oraz MŚP. Kolejne panele dyskusyjne w pierwszej sali poświęcone były inwestycjom współczesnych fabrykantów oraz kwestii dostaw i szans, jakie przynosi nearshoring. W tym samym czasie na drugiej sali pod patronatem partnera merytorycznego kongresu – Hutichson Institute odbywały się debaty poświęcone kwestii ESG. W taki sposób organizatorzy mogli zaoferować gościom jeszcze więcej treści z interesujących ich zagadnień. Część panelową pierwszego dnia Kongresu AGD zamknął power speech Jana Meli pod tytułem „Biegamy możliwości”.

Wojciech Konecki podsumował 20 lat działalności związku APPLiA Polska.

Gala 20-lecia APPLiA Polska

Zwienieczeniem pierwszego dnia Kongresu AGD była uroczysta gala 20-lecia APPLiA Polska. Spotkanie prowadziła Magdalena Wiercioch, która po powitaniu gości zaprezentowała film podsumowujący działalność związku. Jest on dostępny po zeskanowaniu kodu QR. Wśród zgromadzonych osób gościem honorowym była pani Anita Sowińska, wiceminister klimatu i środowiska.

Potem na scenie ponownie pojawił się Wojciech Konecki, który zaprosił do rozmowy trzech byłych prezesów APPLiA – Jacka Rutkowskiego, Adama Cicha oraz Konrada Pokutyckiego. Pierwszy z nich wrócił pamięcią do rozmów z Koneckim

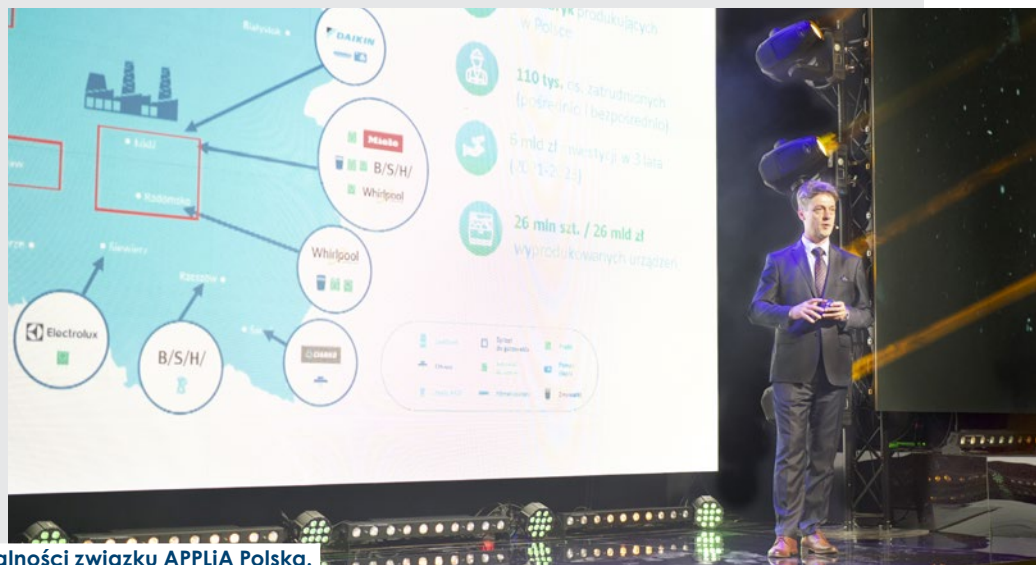


Podczas licznych paneli prelegenci przyjrzyli się trendom w branży AGD oraz trapiącym ją bólowi.

lił się swoimi refleksjami na temat przyszłości branży AGD. Stwierdził, że w obliczu coraz agresywniejszej konkurencji państw azjatyckich Europa musi zwiększyć swoje wysiłki, a nie jedynie dbać o to, co już udało jej się osiągnąć. Konrad Pokutycki zaznaczył natomiast, że powołanie APPLiA jest dla producentów powodem do dumy i że dzięki temu są oni silniejsi. Stwierdził przy tym, że przypadająca na pierwszą połowę 2025 r. polska prezydencja w Parlamencie Europejskim może być ostatnim momentem na wniesienie sprzeciwu wobec szkodliwych dla branży AGD przepisów unijnych. Po przeprowadzonych rozmowach każdy z prezesów uhonorowany został pamiątkową statuetką. Osobne nagro-



na temat tego, jak zwiększyć korzyści dla branży AGD w obliczu akcesji Polski do Unii Europejskiej. Powiedział, że powołanie związku konkurujących ze sobą producentów było dla niego ówczesnie dziwnym pomysłem; tym bardziej zaskoczyły go więc sukcesy najpierw CECED-u, a dalej APPLiA. Następnie Adam Cich podzie-



WYDARZENIA

dy otrzymali również długoletni partnerzy związku – Łódzka Specjalna Strefa Ekonomiczna, ElektroEko, Abrys oraz WKB Lawyers. W gronie wyróżnionych znalazło się również wydawnictwo InfoMarket. Serdecznie dziękujemy za docenienie wieloletniej współpracy.

Część oficjalną gali zamknął koncert Patrycji Piekutowskiej, która pomiędzy grane na skrzypcach utwory wplotła opowieści ze swojego życia zawodowego i prywatnego. Jak sama stwierdziła, kolejka po autografy do napisanej przez nią książki „Przygody niemożliwe”, która ustandała się po jej występie, przerosła jej najsmielsze oczekiwania. Urodziny nie mogły obyć się bez tortu, a ten wyjątkowy z okazji dwudziestolecia związku – bez podzielenia go przez wszystkich prezesów APPLiA. Po oficjalnej części przyszedł czas na rozmowy w kuluarach oraz zabawa do późna.

Bussines Mixer

Stałym elementem Kongresu AGD stała się formuła Business Mixer. To spotkanie dostawców z producentami. W tym roku wzięło w nim udział 8 firm producenckich (Miele, Amica, Solgaz, Samsung, Beko Europe, BSH, LG i Gorenje/Hisense) i ponad 60 firm oferujących zarówno surowce i komponenty, jak i usługi okołobiznesowe oraz doradczce. Po powitaniu zgromadzonych

przez Magdę Wierciuch i przedstawieniu przez nią zespołów zakupowych poszczególnych producentów głos zabrał Wojciech Konecki, prezes APPLiA Polska, który wygłosił wystąpienie dotyczące kondycji branży AGD w Polsce. Po nim przedstawiciel jednego z partnerów Kongresu, firmy Etisoft, przedstawił zebrany zakres działalności swojego przedsiębiorstwa.



Wojciech Konecki (od lewej), poprowadził debatę trzech byłych prezesów APPLiA – Konrada Pokutyckiego, Adama Cicha oraz Jacka Rutkowskiego.



Na zdjęciu zespół APPLiA Polska z byłymi prezesami związku, nagrodzonymi podczas uroczystości pamiątkowymi statuetkami.

W tym roku podczas ponaddwugodzinnych rozmów w formule business speed dating po raz pierwszy wprowadzono podział na usługi direct i indirect. Po zajęciu przez producentów miejsc przy osobnych stolikach firmy zainteresowane współpracą dosiadały się do nich w ramach trzech rund. Jeśli ten czas okazał się niewystarczający, uczestnicy mieli możliwość wykorzystania rundy dodatkowej na rozmowy z wybranym producentem AGD. Dodatkowo

po części formalnej wszyscy uczestnicy spotkali się na wspólnym lunchu, gdzie mieli dodatkowy czas na wspólne rozmowy.

APPLiA Polska po 20 latach

Skala wydarzenia, zainteresowanie nim i szeroka oferta programowa dla gości potwierdziły, że Kongres AGD to najważniejsze coroczne spotkanie sektora AGD. Z kolei przez 20 lat działalności związek APPLiA Polska dał się poznać jako skuteczna reprezentacja branży – od 14 firm założycielskich rozrósł się do 35 firm członkowskich. Łącznie zatrudniają one dziś niemal 40 tys. osób i generują przychód na poziomie 54 mld zł rocznie. To m.in. dzięki pracy związku Polska jest europejskim liderem w produkcji urządzeń AGD, a w naszym kraju funkcjonuje jeden z najefektywniejszych systemów recyklingu elektroodpadów. Ma to szczególne znaczenie w dzisiejszych niepewnych czasach, a także dobie transformacji energetycznej. Obecnie branża AGD, jak nigdy, potrzebuje skutecznego wsparcia w realizacji swoich celów.



Oficjalną część gali uświetnił występ skrzypczaczki dr hab. Patrycji Piekutowskiej.



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



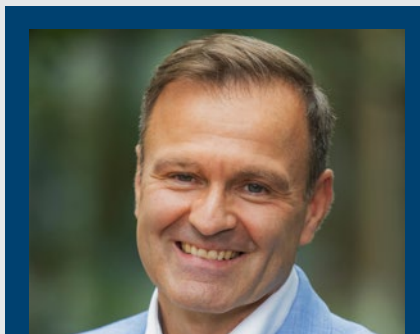
Centrum doradcze



Nagrody i wyróżnienia

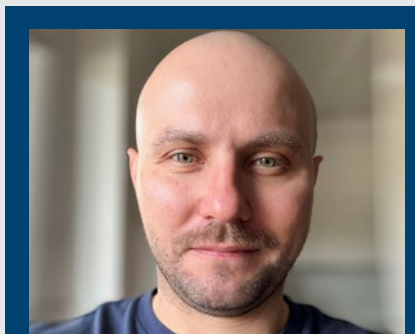
Laboratorium Innowacji we Wrocławiu

Firma BSH uruchomiła we Wrocławiu laboratorium innowacji produkcyjnych – InnoLab. Ta nowa jednostka pracuje nad najnowszymi rozwiązaniami, które będą wdrażane w fabrykach BSH.



Jochen Heel,
członek zarządu BSH w Polsce

– Rozwijamy BSH w Polsce, aby zwiększyć naszą konkurencyjność, co wymaga najnowocześniejszych technologii przemysłu 4.0. Nasz nowy InnoLab to centrum kreatywności i wymiany pomysłów. Innowacje przenikają nie tylko nasze produkty, ale także systemy produkcji i zarządzania.



Wojciech Tobiński,
lider InnoLab

– Na przestrzeni wyposażonej w nowoczesne narzędzia, takie jak technologia rozszerzonej rzeczywistości czy robot produkcyjny, realizujemy projekty z zakresu automatyzacji i robotyzacji, które będą usprawniały pracę w fabrykach BSH.

InnoLab we Wrocławiu jest już drugą taką jednostką BSH w Polsce. Pierwsza z nich została uruchomiona w ubiegłym roku w Łodzi. Pracują w niej inżynierowie, konstruktorzy, eksperci od automatyzacji i programiści. Jak podkreśla Jochen Heel, członek zarządu BSH w Polsce, cyfrowa transformacja to jedno z najważniejszych zagadnień w strategii BSH.

AGD z Wrocławia

BSH produkuje we Wrocławiu lodówki i piekarniki marek Bosch i Siemens. Dwie fabryki BSH przy ul. Żmigrodzkiej 143 zostały uruchomione w 2017 r. na miejscu dawnych zakładów AGD. Od tego czasu firma zainwestowała we Wrocławiu ok. 900 mln



ok. 46 tys. m². W tym roku BSH uruchomiło natomiast specjalny przenośnik, którym do nowego magazynu transportowane są gotowe produkty.

Zrównoważony rozwój w BSH

Wszystkie z sześciu fabryk BSH w Polsce są zasilane energią elektryczną jedynie z odnawialnych źródeł, przede wszystkim z farm wiatrowych. Poza tym we wszystkich lokalizacjach w Polsce BSH instaluje panele fotowoltaiczne na dachach fabryk, magazynów i biur. Takie instalacje działają już w Warszawie i w Rzeszowie. W tym roku zostaną również uruchomione we Wrocławiu. Dzięki temu firma będzie rocznie zamieniała promienie słońca w około 10 proc. swojego rocznego zapotrzebowania na prąd.



PROMOCJA!

Oszczędne pranie i suszenie z Bosch i Ariel

Kup promocyjną pralkę oraz suszarkę marki Bosch
- zyskaj do **1600 zł** premii* i roczny zapas płynu Ariel**.

Kupując jedno promocyjne urządzenie zyskasz do **800 zł***!



Pralki Bosch z programem parowym Iron Assist	Wartość premii
Serie 4	200 zł
Serie 6	300 zł
Serie 6 z i-DOS	450 zł
Serie 8	800 zł

Suszarki Bosch	Wartość premii
Klasa energetyczna A++, załadunek 8 kg	200 zł
Klasa energetyczna A++, załadunek 9 kg	300 zł
Klasa energetyczna A+++, załadunek 8 kg	450 zł
Klasa energetyczna A+++, załadunek 9 kg	800 zł

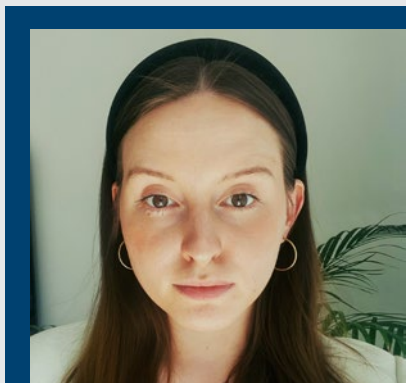
* Organizatorem akcji jest BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. Promocja trwa **od 17.06.2024 r. do 18.08.2024 r.** lub do wyczerpania puli premii. Wysokość premii zależy od modelu zakupionych urządzeń. Termin nadsyłania zgłoszeń: **17.09.2024 r.** Regulamin, szczegóły i modele urządzeń objęte promocją dostępne na www.bosch-home.pl.

** Roczny zapas płynu Ariel obejmuje trzy opakowania płynu do prania Ariel Touch of Lenor Fresh Air o pojemności 3 litrów każde i odpowiada 180 praniom w roku na podstawie Ipsos Habits & Practices Studies Fabric Care – 2019. Roczny zapas ww. płynu Ariel przysługuje w przypadku zakupu zestawu urządzeń objętych promocją tj. pralki i suszarki.

Miele Black Matt

– nowy design urządzeń do zabudowy

Klasyczna czerń i matowe wykończenie to jeden z wiodących trendów we wnętrzach. Matowe urządzenia doskonale wpiszą się w ciemne, matowe fronty zabudowy kuchennej. Premiera linii Black Matt zbiega się z jubileuszem 125-lecia marki, dlatego nowe urządzenia dostępne są w specjalnej ofercie. Modele 125 Gala Edition mają gwarancję przedłużoną o 125 tygodni.



Ida Kędzierska

Merchandising Operations Specialist

- Wraz z wprowadzeniem ArtLine – naszych bezuchwytych urządzeń kuchennych, Miele wpisało się w trend minimalistycznych, a jednocześnie niezwykle eleganckich kuchni ze spójną zabudową. Preferencje kolorystyczne konsumentów rosną w kierunku matowego wykończenia wnętrz. Zarówno fronty zabudowy meblowej, jak i fronty urządzeń coraz częściej mają matowe, w szczególności czarne wykończenie. Miele uzupełnia więc portfolio bezuchwytych urządzeń o nową wersję kolorystyczną Black Matt i aby uczcić jubileusz marki Miele do urządzeń z serii Gala dodajemy dodatkowe 125 tygodnie przedłużonej gwarancji.

Nowa linia serii bezuchwytych urządzeń do zabudowy ArtLine w szlachetnym odcieniu czerni obsydian jest purystyczna i elegancka, a przy tym niezwykle uniwersalna, bo idealnie łączy się wieloma materiałami i kolorami.

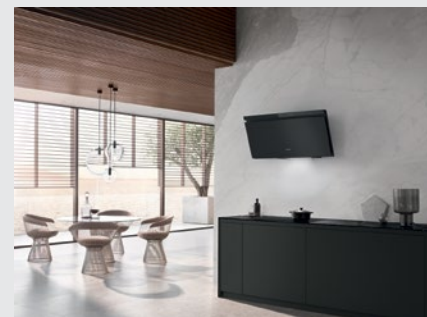
Szeroki wachlarz produktów

Kolekcja Black Matt obejmuje piekarniki, kompaktowe kuchnie mikrofalowe, piekarniki parowe, szuflady do podgrzewania i szuflady do pakowania próżniowego, a także ekspresy do zabudowy i chłodziarki na wino. Nową linię kolorystyczną uzupełniają wyciągi kuchenny i wolno-

stojąca chłodziarko-zamrażarka, w pełni zintegrowane zmywarki z czarnym panelem oraz płyty indukcyjne ze specjalnym wykończeniem z czarnego matowego szkła ceramicznego.

Płyty indukcyjne

Płyty indukcyjne ze szkłem ceramicznym MattFinish są wyjątkowo odporne na zarysowania i odciski palców. Ryzyko zarysowań zostało zmniejszone o 80% w stosunku do tradycyjnych modeli, płyty z matowym wykończeniem zachowują nieskazitelny wygląd przez długi czas. Nowa powierzchnia płyt zapobiega powstawaniu odcisków palców, urządzenia łatwiej więc utrzymać w czystości. Oznaczenia stref gotowania są dyskretne, podkreślają subtelny design urządzeń. Matowe wykończenie jest dostępne w dwóch modelach – z klasyczną płytą grzewczą i ze zintegrowanym wyciągiem.



szone o 80% w stosunku do tradycyjnych modeli, płyty z matowym wykończeniem zachowują nieskazitelny wygląd przez długi czas. Nowa powierzchnia płyt zapobiega powstawaniu odcisków palców, urządzenia łatwiej więc utrzymać w czystości. Oznaczenia stref gotowania są dyskretne, podkreślają subtelny design urządzeń. Matowe wykończenie jest dostępne w dwóch modelach – z klasyczną płytą grzewczą i ze zintegrowanym wyciągiem.

Wyciąg

Wyciąg podszafrkowy z linii Black Matt to kolejna minimalistyczna

odsona nowej linii. Funkcja DynamicWhite pozwala dopasować oświetlenie płyty grzewczej do otoczenia – za pomocą aplikacji możesz regulować diody LED tak, by dawały ciepłe lub zimne światło o różnym natężeniu. Energooszczędny silnik ECO jest niezwykle wydajny, a przy tym wyjątkowo cichy.

Chłodziarka do wina

Bezuchwyty matowoczarne chłodziarka do wina zapewnia miejsce na 18 butelek. Urządzenie do zabudowy jest wyposażone w filtr Active AirClean, elastyczne półki z drewna bukowego FlexiFrame i oświetlenie LED. Otwiera się dzięki funkcji Push2open. Z kolei wolnostojącą chłodziarko-zamrażarkę otworzysz wyjątkowo łatwo dzięki technologii Click2Open. Model posiada klasę efektywności energetycznej A – jest wyjątkowo ekologiczny dzięki systemowi PerfectFresh Pro.

Zamierzasz sprzedawać
sprzęt elektryczny i elektroniczny,
baterie i akumulatory,
produkty w opakowaniach
w krajach Unii Europejskiej?

Jeśli tak, musisz mieć świadomość,
że obowiązują tam **nieco inne przepisy niż w Polsce.**

Sprawdź, czy musisz się rejestrować
w lokalnych rejestrach
oraz czy musisz raportować wprowadzenie.



Zapraszamy do współpracy

Realizuj obowiązki z ASEKOL PL i poszerzaj swoje rynki zbytu.

- Oferujemy naszym Klientom stałą obsługę doradczą i pełen outsourcing środowiskowy.
- Nasz zespół profesjonalistów zapewnia realizację wszystkich zobowiązań na najwyższym poziomie, przy zachowaniu wszystkich obowiązujących norm prawnych, środowiskowych i jakościowych.
- Oferujemy wysoką jakość obsługi i konkurencyjne warunki finansowe.

- Grupa ASEKOL działa na rynku europejskim od 15 lat – dzięki temu jesteśmy **stabilnym i profesjonalnym partnerem**, posiadającym **międzynarodowe doświadczenie.**

Nasza aktywność przejawia się również w uczestnictwie w profesjonalnych organizacjach europejskich:



W zakresie rejestracji i raportowania w krajach UE zapraszamy do kontaktu z naszym działem doradztwa środowiskowego:

szkolenia@asekol.pl

Grupa Amica

podsumowuje pierwszy

kwartał 2024 roku



Największy polski producent AGD, podobnie jak cała branża, odczuwał w pierwszych trzech miesiącach bieżącego roku skutki utrzymującego się słabszego popytu konsumpcyjnego na dobra trwałe w Europie. Przełożyło się to na ograniczone możliwości generowania zysków pomimo realizacji szeregu działań dostosowawczych i optymalizacyjnych.



Michał Rakowski

wiceprezes Grupy Amica ds. Finansów i HR.

- W pierwszych miesiącach 2024 obserwowaliśmy kontynuację negatywnych tendencji popytowych, z jakimi cała europejska branża AGD mierzyła się również w roku 2023. Utrzymywały się także wysokie koszty surowców, komponentów, wyższe niż przed rokiem były również wynagrodzenia pracowników.

Praca nad kapitałem obrotowym i strukturą bilansu sprawiła, iż pomimo niższych rezultatów operacyjnych poprawiliśmy wiele wskaźników finansowych. Dług netto do EBITDA spadł na koniec marca bieżącego roku do 0,51 wobec 2,41 przed rokiem. Z kolei wskaźnik RONA, pokazujący zwrot z aktywów netto, wzrósł z 6,7 proc. do 10,8 proc.. Korzystniejsze wartości odnotowaliśmy również dla klasycznych wskaźników zadłużenia czy płynności finansowej.

Grupa Amica w okresie styczeń-marzec 2024 roku zanotowała 628,4 mln zł przychodów ze sprzedaży, co oznacza spadek o 12proc. w porównaniu do analogicznego okresu roku 2023. Niższy popyt został odnotowany we wszystkich głównych kategoriach asortymentowych oraz na wszystkich głównych rynkach geograficznych poza Polską, gdzie sprzedaż produktów i towarów handlowych wzrosła o blisko 12 proc. rdr.

Wynik lepszy niż rok wcześniej

W pierwszym kwartale 2024 roku widoczny był niższy poziom kosztów transportu w ujęciu rok do roku, w tym cen kontenerów, dzięki czemu możliwe stało się zwiększenie marży na zysku ze sprzedaży towarów. Pozytywne były również niższe koszty sprzedaży, które Grupa zawdzięcza głównie obniżeniu kosztów napraw i magazynowania. Z kolei niższe koszty ogólnego zarządu związane były z optymalizacją kosztów administracyjnych. Nie pozwoliło to jednak na wzrost rezultatów - Grupa Amica zanotowała w okresie styczeń-marzec bieżącego roku spadek wyniku EBITDA (do 22,6 mln zł), zysku operacyjnego (do 8,1 mln zł) i zysku brutto (do 1,8 mln zł). Saldo rozliczeń instrumentów zabezpieczających ryzyko kursów walutowych oraz redukcja kosztów odsetkowych ze względu na zmniejszenie wartości zadłużenia to główne czynniki, dzięki którym w pierwszym kwartale 2024 roku Grupa Amica zanotowała zysk netto (3,1 mln zł) wobec straty przed rokiem (-0,9 mln zł).

Na koniec marca br. Grupa Amica dysponowała 131,5 mln zł gotówki i jej ekwiwalentów, co było poziomem nieco wyższym niż rok wcześniej.

Zwiększenie efektywności energetycznej

Wśród wydarzeń pierwszego kwartału warto wymienić wprowadzenie w styczniu kogeneracji do procesu wytwórczego, co zmniejsza emisję CO2 oraz zwiększa efektywność energetyczną zakładu we Wronkach. Dzięki temu Amica obniżyła koszty zakupu energii elektrycznej i planuje skorzystać z premii za wyprodukowaną energię, co wspiera bardziej ekologiczną produkcję. Nastąpiła też zmiana modelu biznesowego zależnej spółki Hansa, która podpisała umowę licencyjną i serwisową z lokalnym partnerem. Kolejną ważną

inicjatywą było uruchomienie procesu znakowania płyt indukcyjnych w technologii druku cyfrowego InkJet, pozwalając na bardziej elastyczną i wydajną produkcję, dostosowaną do indywidualnych potrzeb klientów.

Silna kondycja finansowa

Grupa Amica wyróżnia się nie tylko atrakcyjnymi produktami i silną kondycją finansową, ale również dbałością o kwestie ESG. Spółka została wyróżniona w maju tego roku przez Stowarzyszenie Inwestorów Indywidualnych poprzez nominowanie do nagrody Herosa Rynku Kapitałowego – obecnie trwa głosowanie. Grupa Amica realizuje zaprezentowaną w grudniu 2022 roku 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 roku.

Na rzecz lokalnej społeczności

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 organizowanej przez Amikę licytacji mieli okazję zwiedzić nowoczesną fabrykę oraz najwyższy magazyn AGD w Polsce. Kontynuując też swoje zaangażowanie w edukację, Grupa Amica aktywnie współpracuje ze studentami i wykładowcami Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu, wspierając ich rozwój i kształcenie.





Superchłodzenie i supermrożenie z lodówką MPM-247-CF-30

Lodówka z zamrażalnikiem górnym MPM-247-CF-30 stoi na straży świeżości zakupów spożywczych każdego dnia.

Poznaj zalety modelu MPM-247-CF-30:

1. **Perfekcyjna organizacja:** pojemność użytkowa 247 litrów pozwala na swobodne przechowywanie różnorodnych produktów, a dzięki zamrażalnikowi umieszczonemu na górze wszystkie mrożonki masz zawsze w zasięgu ręki.
2. **Świeżość na dłużej:** innowacyjna technologia chłodzenia zapewnia idealne warunki przechowywania, a funkcja sezonowej regulacji temperatury pozwala dostosować pracę zamrażarki do indywidualnych potrzeb.
3. **Zapomnij o ręcznym rozmrażaniu lodówki i zamrażalnika:** dzięki systemowi Total No Frost szron i lód nie osadzają się na ściankach, półkach, a przede wszystkim na produktach.
4. **Energooszczędność:** dbamy o Twoje rachunki i planetę: lodówka to mistrz energooszczędności – model pracuje w klasie energetycznej E.
5. **Stylowy wygląd:** nowoczesny design lodówki w kolorze dark inox doskonale wkomponuje się w każdą aranżację kuchenną.



Asekol EVEREST Expedition

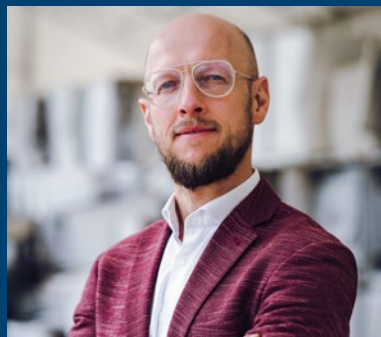
 **asekol**
ZE STAREGO **NOWE!**

 **enviropol**
ZE STAREGO **NOWE!**



Przedstawiciele firmy Asekol PI wraz ze słynnym podróżnikiem Mateuszem Waligórą wyruszyli na wyjątkową wyprawę pod hasłem „Asekol Everest Expedition”. „Himalajski triathlon” składał się z etapu rowerowego, pieszego i wspinaczki wysokogórskiej, a wszystko w bardzo ważnej sprawie.

Wyprawa „Asekol Everest Expedition” to w sumie 1200 km jazdy rowerem przez Indie, 80 km pieszej wędrówki przez Himalaje i 3484 m wspinaczki na Mount Everest. Patronat honorowy nad wyprawą objęły Ministerstwo Sportu i Turystyki oraz polski oddział The Explorers Club.



Mirosław Baściuk

dyrektor zarządzający, członek zarządu Asekol PI oraz Asekol De

– Wyprawa „Asekol Everest Expedition” zakończyła się pełnym sukcesem. To pierwszy taki wyczyn w Polsce i dopiero trzeci na świecie. Najwyższa góra świata została zdobyta przez podróżnika Mateusza Waligórę z poziomu Oceanu Indyjskiego (poziom „0”) wyłącznie przy użyciu własnych mięśni. Oprócz wielu kwestii edukacyjnych wyprawa miała jeszcze jeden ważny aspekt, o którym warto wspomnieć – po raz kolejny udowodniliśmy, że dla zespołu Asekol nie ma rzeczy niemożliwych. I to, że jesteśmy pod wieloma względami inni niż nasza konkurencja. Zawsze staramy się odróżniać jakością usług, podejściem do klienta, ale również sposobem edukacji i pokonywaniem ograniczeń, które naturalnie pojawiają się na każdej ścieżce biznesowej. Mam nadzieję, że będą jeszcze okazje, aby zaprezentować Państwu zdjęcia i opowiedzieć kilka przygód z naszej wyprawy.



Uczestnicy wyprawy

W wyprawie udział wzięli podróżnicy Mateusz Waligóra i Jakub Rybicki, fotograf Marcin Kin, dziennikarz Bartek Dobroch, a także Mirosław Baściuk – dyrektor zarządzający Asekol PI (partnera ty-



Izabela Pakuła

dyrektor zarządzający zakładu przetwarzania ZSEiE Enviropol PI Sp. z o.o.

– Ta podróż była zupełnie inna niż moje dotychczasowe wojaże. Nasza wyprawa, oprócz osobistych celów i wyzwań, miała jeszcze dru-



gularnego wyprawy) wraz z Izabelą Pakułą, kierowniczką zakładu przetwarzania elektroodpadów Enviropol PI, którzy towarzyszyli Mateuszowi w jednej z części wyprawy, w drodze do bazy. 23 kwietnia 2024 r. zdobyli szczyt Lobuche East – 6117 m n.p.m.

gi, równie istotny wymiar: to akcja edukacyjna. Sposób na posłanie w świat informacji na temat prawidłowej zbiórki elektroodpadów i baterii. Co ważne, informacja ta, dzięki wyjątkowej formie „wysyłki”, ma w naszej ocenie spore szanse na dotarcie do zupełnie nowej grupy odbiorców, niezwiązanej z tematyką odpadów na co dzień. To również zwrócenie uwagi na ślad, jaki zostawiają nasze podróże w miejscach, które odwiedzamy. Moje wnioski: góry powinny być wolne od polityki i granic, powinny być dobrem wspólnym, które ludzie dzielą na równych zasadach nie tylko ze sobą nawzajem, ale przede wszystkim z całą przyrodą, tą ożywioną i nieożywioną. Ważną kwestią jest dla mnie szacunek dla otaczającego świata i realizowanie swoich pasji w duchu niekrzywdzenia siebie, innych, naszej planety.



TVP. Uczestnicy wyprawy poznali również problemy dotyczące zagospodarowania odpadów w regionie Khumbu, które będą stopniowo przybliżać czytelnikom. Za zebranie wyjątkowych historii do książki odpowiedzialny był autor bestsellerowych książek górskich – Bartek Dobroch.

Miłość do podróżowania i ekologii

Projekt „Asekol Everest Expedition” połączył miłość do podróżowania i ekologii. Śmieci to temat pod Everestem niezwykle istotny i trudny. Planując „Asekol Everest Expedition”, przyjęto założenie, że projekt jako całość będzie składową trzech różnych wymiarów i trzech różnych sposobów myślenia o nim. Pierwszy z nich skoncentrowany jest na edukacji w zakresie postępowania ze zużytym sprzętem i bateriami. Przez wiele miesięcy razem z Mateuszem Waligórą, organizatorem wyprawy, w ramach cyklu #PiątkiZAsekol, Asekol.pl tworzył i przekazywał treści edukacyjne przez social media podróżnika. Drugi aspekt projektu to próba zwróce-

nia uwagi odbiorców przekazu na wpływ turystyki masowej na środowisko i nasze najbliższe otoczenie. Owoce tego sposobu myślenia o projekcie oraz obserwacji i wniosków zebranych podczas wyprawy ma być książka zawierająca zbiór spostrzeżeń i zdjęć ukazujących ten problem.

Wyprawa w kontekście zanieczyszczeń

Turyści, himalaiści, a także miejscowi zostawiają w dolinie u stóp najwyższych gór świata tony śmieci. Większość z nich nie opuszcza doliny. To, że temat śmieci w tym miejscu świata obecny jest w mediach od lat, inspiruje rozmaite akcje sprzątania podnóży Everestu. Wystarczy jednak odejść kawałek od głównego szlaku trekkingowego, żeby zobaczyć sterty śmieci, niekiedy niedopalonych, bo miejscowi, zwłaszcza poza sezonem albo poza zasięgiem wzroku turystów (nie zawsze poza zasięgiem ich węchu), mają zwyczaj ich spalania. Niezależnie, czy to papier, tektura, czy też plastik, a nawet inne tworzywa.

Trzy etapy wyprawy

Cała wyprawa obejmowała trzy etapy – ponad 1200 km etapu rowerowego przez Indie i Nepal, etap trekkingowy, który obejmował wejście w Lukli z poziomu 2860 m na szczyt aklimatyzacyjny Lobuche East na wysokości 6119 m n.p.m. oraz etap samego zdobywania szczytu z Everest Base Camp na wysokości 5250 m. W sumie 63 dni od startu do zdobycia Mount Everest. Oprócz wymiaru przygodowego wyprawa miała również konkretny wątek ekologiczny. Cała ekipa od początku starała się dotrzeć z przekazem o prawidłowym gospodarowaniu odpadami do nowej grupy odbiorców. Odbywało się to przez media społecznościowe, audycje radiowe oraz materiały telewizyjne publikowane przez





PROMOCJA

FRANKE

Lepsza akustyka kuchni

z urządzeniami

Franke

Hałas w otoczeniu potrafi być męczący, mówi się nawet o smogu akustycznym, który bywa porównywany do zanieczyszczonego powietrza. Dlatego warto postawić na urządzenia o obniżonym poziomie hałasu.



Katarzyna Niezabitowska-Baj
ekspertka Franke

- Franke myśli nie tylko o optymalizacji pracy urządzeń, ale również o komforcie użytkownika. Wszystko po to, by kuchnia – najważniejsze pomieszczenie mieszkania – rzeczywiście gromadziła i łączyła domowników.

Dlatego marka Franke wychodzi naprzeciw potrzebom osób ceniących ciszę, oferując produkty, które skutecznie redukują hałas w otoczeniu. Oto trzy ciche propozycje do kuchni od Franke, które pomogą w stworzeniu bardziej komfortowego wnętrza.

Szkodliwość hałasu jest często bagatelizowana.

Długotrwałe występujące niepożądane dźwięki – nawet o mniejszym natężeniu, ale za wysokie bądź za niskie, jednostajne lub rozpraszające, przenikliwe albo po prostu nieodpowiednie do miejsca i czasu – negatywnie wpływają na psychikę. Skutki mogą być poważne: od niebezpiecznego rozkojarzenia i agresji, przez ciągłe zmęczenie oraz problemy ze snem, aż po depresję czy nawet zaburzenia psychiczne. Szkody powodowane przez hałas są namacalne. Światowa Organizacja Zdrowia (WHO) jasno wskazuje, że hałas jest drugą, po smogu, najważniejszą przyczyną złego stanu zdrowia mieszkańców Unii Europejskiej.



Zlewozmywak bez rezonansu

Źródłem hałasu w mieszkaniu bywa zlewozmywak, w którym wykonywana jest masa prac kuchennych. Niskiej klasy modele niejednokrotnie działają jak bębny. Ale tak nie musi być. Modele z Fraganite, który przypomina kamień, z natury wyróżniają się znakomitymi parametrami akustycznymi. W ogóle nie rezonują. Z kolei zlewozmywaki stalowe z linii Maris mają komorę z nałożoną od spodu podwójną powłoką Quiet Pad, która redukuje hałas o 20 proc. A to dopiero pierwsze z licznych tego typu udogodnień w ofercie Franke.

Szmerzący strumień z baterii

Szczególną uwagę warto zwrócić także na baterię kuchenną, ponieważ niektóre perlatory generują szum, a szybki i trudny do precyzyjnego ustawienia strumień mocno uderza o myte powierzchnie. Na szczęście istnieją jednak nowocześniejsze rozwiązania. Wiele baterii Franke jest wyposażonych w strumień laminarny, który jest dobrze napowietrzony dzięki nowoczesnemu aeratorowi, ale jednocześnie zwarty i cichy. Gładko opływa myte przedmioty, minimalizując rozpryski i hałas, oraz szybko napełnia naczynia. Daje to większy komfort pracy, zwłaszcza jeśli wybierzemy model, który ma opcję przełączania strumienia na delikatny prysznik, doskonały do oplukiwania owoców, warzyw



i grzybów, a także mycia dużych garnków i samej komory zlewozmywaka.

Cichy powiew okapu

Do niedawna okapy kuchenne były uznawane za jedne z najbardziej hałaśliwych urządzeń. Franke zrywa z tym stereotypem. Opracowana przez producenta technologia Sound Pro nie tylko obniża poziom hałasu, ale także redukuje szczególnie nieprzyjemne dla ucha wysokie częstotliwości. Dlatego wyposażone w nią okapy Franke są po prostu ciche. Ich praca nie zakłóca rozmów, słuchania muzyki czy ogólnie domowego spokoju, szczególnie w przypadku kuchni otwartych na salon. Kluczem do cichszej pracy okapów jest również odpowiedni montaż urządzenia. Wszystko to idzie w parze z nowoczesnymi rozwiązaniami ułatwiającymi pracę, takimi jak dotykowy ekran sterujący, regulacja temperatury barwowej światła oraz funkcja 24-godzinnej wentylacji, znakomitą efektywnością energetyczną (nawet A+) oraz dużym wyborem wariantów modeli i kolorów.

concept

innowacje w Twoim życiu



WHITE

BLACK

www.concept.pl

Obserwuj nas na   

Współpraca

zakładu przetwarzania z sieciami handlowymi



REMONDIS Electrorcykling, oferuje usługi w zakresie odbioru, transport oraz przetwarzanie zużytego sprzętu elektrycznego oraz zużytych baterii i akumulatorów. Grupa REMONDIS posiada w Europie 11 zakładów przetwarzania zlokalizowanych w Polsce, Niemczech, Francji, Austrii, Holandii oraz Belgii i jest największym recyklerem ZSEE w Europie.



Anita Sawicka
dyrektor ds. handlowych
REMONDIS Electrorcykling Sp. z o.o.

W Polsce spółka rozpoczęła działalność w 2005 r. i świadczy kompleksowe usługi w zakresie zagospodarowania elektroodpadów. Współpracuje z organizacjami odzysku ZSEE oraz jako podmiot reprezentujący realizuje obowiązki podmiotów wprowadzających na polski rynek baterie i akumulatory, sukcesywnie rozwijając własną sieć zbiórki ZSEE oraz baterii i akumulatorów.

Współpraca z sieciami handlowymi

Współpraca z sieciami handlowymi jest istotnym elementem budowania strategii rynkowej REMONDIS Electrorcykling. Polskie prawo narzuca szereg wymagań prawnych dotyczących ochrony środowiska na sprzedawców detalicznych, którzy są zobowiązani m.in. do nieodpłatnego przyjmowania zużytego sprzętu od konsumentów przy zakupie nowego produktu tego samego rodzaju. Ponadto jednostki handlowe o powierzchni powyżej 400 m² muszą zapewnić punkty zbiórki małogabarytowego zużytego sprzętu. To ważne regulacje, które mają na celu ułatwienie konsumentom pozbycia się starych urządzeń w sposób bezpieczny dla środowiska. Dobra jakość obsługi, a także standardy korporacyjne obowiązujące w Grupie REMONDIS sprawiają, że spółki należące do niej są pewnym partnerem dla sieci sklepów AGD i RTV. Współpraca ta zapewnia szereg korzyści dla obu stron. Zakłady przetwa-

rzania zyskują stały dopływ surowców do recyklingu, co jest kluczowe dla efektywnej działalności oraz aktywnie przyczynia się do tworzenia gospodarki o obiegu zamkniętym. Odpady stają się cennymi surowcami.

Recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego pozwala na odzyskiwanie wielu cennych materiałów, takich jak metale szlachetne, metale nieżelazne czy też tworzywa sztuczne, które mogą być ponownie wykorzystane w procesie produkcyjnym. Z kolei sieci handlowe otrzymują dzięki współpracy z REMONDIS nie tylko wiarygodnego i stabilnego finansowo partnera, ale także dopasowany do potrzeb i wymagań danej organizacji system odbioru zgromadzonych odpadów.

Wiarygodny partner

REMONDIS Electrorcykling jest od wielu lat partnerem w zakresie odbioru zużytego sprzętu dla czołowych sieci handlowych na rynku polskim. Sieci handlowe mają możliwość korzystania w ramach współpracy z REMONDIS z wiedzy praktycznej zarówno w zakresie zagospodarowania odpadów, jak i szeroko rozumianego prawa ochrony środowiska. Warto podkreślić także, że REMONDIS Electrorcykling od wielu lat bez zastrzeżeń przechodzi coroczne kontrole Inspekcji Ochrony Środowiska, co pozwala budować zaufanie oraz poczucie bezpieczeństwa we współpracy zarówno z sieciami handlowymi, jak i innymi klientami. Spółka jest regularnie poddawana kontroli uprawnionych organów, a także przechodzi coroczne audyty zewnętrzne audytorów EMAS. Ma wdrożony zintegrowany system zarządzania, w skład którego wchodzi certyfikacja zgodna ze standardami ISO 14001:2015, ISO 9001, ISO 50001, a także IWAY.

Dyrektywa WEEE

Dyrektywa WEEE oraz ustawa o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym stawiają wysokie wymagania w zakresie technologii przetwarzania urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Dzięki nowoczesnym instalacjom REMONDIS Electrorcykling jest w stanie za-



pewnić odpowiednie poziomy odzysku i recyklingu dla wszystkich grup elektroodpadów. Zapewnia klientom bezpieczeństwo niszczenia danych znajdujących się na nośnikach danych oraz gwarancję zniszczenia znaków firmowych znajdujących się na urządzeniach.

Twój partner w recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego



ELECTRO - SYSTEM

Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

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

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrovocycling

- 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

**Piekarniki parowe
i urządzenia do
gotowania na parze**



Amica
for living



Fot. Amica

Gotowanie na parze od lat wykorzystywane jest w gastronomii profesjonalnej i coraz częściej pojawia się także w naszych domach. Urządzenia do gotowania na parze, w zależności od modelu i stopnia zaawansowania technicznego, pozwalają na przygotowywanie potraw z wykorzystaniem pary nawet na kilku poziomach sprętu jednocześnie.

Urządzenia do gotowania na parze oraz piekarniki parowe, to wyjątkowe modele, które poza klasycznymi formami obróbki termicznej wykorzystują przy pieczeniu parę wodną. W zależności od konstrukcji urządzenia pod wpływem nagrzania wody i odpowiedniego ciśnienia wytworzonego w komorze piekarnika para dokonuje obróbki termicznej lub wspomaga ją.

Gotowanie na parze jest modne!

Przyrządzanie potraw na parze jest nie tylko zdrowe, ale stało się również modne. Wśród urządzeń wykorzystujących parę wodną mamy zarówno takie, które zostały stworzone specjalnie z myślą o tym sposobie obróbki termicznej, jak i sprzęty, w których para jest opcjonalnym, dodatkowym rozwiązaniem.

Nie bez przyczyny portale lifestyle owe i magazyny o tematyce zdrowotnej i sportowej dają do zrozumienia, że gotowanie za pomocą pary jest nie tylko zdrowe, ale i modne. Para wodna jest obecnie najzdrowszym środkiem obróbki termicznej dla ludzkiego organizmu. Gotowane w ten sposób produkty są lepiej trawione, a składniki odżywcze szybciej i skuteczniej przy-



SIEMENS HS658GXS1

połączenia tradycyjnego pieczenia z gotowaniem na parze. Urządzenia parowe dają wiele ciekawych możliwości kulinarnych, w tym przygotowywania potraw metodą sous-vide.

Historia urządzeń do gotowania parowego

Pierwotnie urządzenia do gotowania na parze na szeroką skalę wykorzystywano w gastronomii – głównie w najlepszych restauracjach. Jednym z pionierów w konstruowaniu urządzeń parowych jest firma Miele, która oddając w ręce klientów różnorodność techniczną, oferuje np. łączenie gotowania na parze z przygotowywaniem potraw w mikrofalach.

Bogatymi doświadczeniami w najbardziej elitarnym wykonaniu może pochwalić się także marka Gaggenau. Tu technika łączy się z najlepszą jakością wykonania. Pierwszy piekarnik parowy do użytku domowego Gaggenau wprowadziło na rynek w 1999 r. W 2007 r. pojawiły się bezpanelowe piekarniki parowe tego producenta z funkcją pieczenia i zamontowanym modulem sterowania oraz piekarniki parowe ze zbiornikiem na wodę. W 2020 r. firma Gaggenau wprowadziła do oferty nowej generacji, ekskluzywne modele konwekcyjno-parowe. Z roku na rok sukcesywnie do grona umiejętnie wykorzystujących w gotowaniu (i pieczeniu) parę wodną dołączało coraz więcej firm i marek. Obecnie piekarniki z funkcją pary ma w ofercie wielu producentów klasycznych urządzeń do zabudowy, takich jak Amica, Siemens, Bosch, Franke i Samsung.

Zdrowe potrawy przygotowane na parze

Przede wszystkim para przyczynia się do zachowania wartości odżywczych w produktach. Podczas tego rodzaju obróbki termicznej produkty nie tracą cennych minerałów, witamin i składników odżywczych. To jedna z głównych zalet pary. Dodatkowo wpływa ona na walory smakowe przygotowywanych potraw. Mięso jest soczyste, nie rozpada się tak, jak w wypadku gotowanego w wodzie. Podobnie rzecz ma się z warzywami czy owocami. Gotując np. paprykę czy fasolkę, zachowujemy nawet o ponad 30 proc. więcej witaminy C, niż w gotując te warzywa klasycznie, np. w garnku z wodą. Dodatkową zaletą obróbki termicznej w sposób parowy jest zachowanie koloru produktu. W wypadku



AMICA ED975396BA+ X-Type Steam P

swajane (przypomnijmy: są one dostarczane w większych ilościach!). Często można nawet usłyszeć rozmaite rady lekarzy i dietetyków, którzy proponują przejście na tzw. dietę parową, czyli wyeliminowanie potraw smażonych i pieczonych na rzecz dań przygotowywanych z wykorzystaniem pary.

Stosuje je również gastronomia

Gotowanie na parze od lat wykorzystywane jest w gastronomii profesjonalnej i coraz częściej pojawia się także w naszych domach. Gotując na parze, nie trzeba nawet podlewać pieczeni, np. tłuszczem czy wodą, ponieważ para unosi się w krążącym w komorze powietrzu. Zaletą tego typu urządzeń jest też możliwość

Amica z systemem parowym SoftSteam

Piekarnik TED37739ArBA+V STEAM PIZZA nie tylko doskonale prezentuje się wzorniczo, ale oferuje również wiele użytecznych funkcji, dzięki którym przygotowywanie potraw staje się jeszcze prostsze niż dotychczas. Jedną z ważniejszych, o których nie sposób nie wspomnieć są funkcje parowe. Technologia SoftSteam to pieczenie z dodatkiem pary, które sprawia, że wypieki zawsze będą smakować i wyglądać wyśmienicie. Dzięki parze pieczywo wyrasta lepiej i równomiernie, jest też bardziej puszyste, nie przesusza się i nie pęka. Dodanie pary do pieczenia to również świetny sposób na podgrzewanie potraw, które dzięki parze zachowują swoją soczystość. Co więcej, piekarnik wykorzystuje parę również do czyszczenia. Z funkcją czyszczenia parowego mycie piekarnika nie jest już tak uciążliwe. Para zmiękcza zabrudzenia, a czyszczenie ogranicza się do wlaania 1 szklanki wody na dno piekarnika, ustawieniu piekarnika na 50 °C i pozostawieniu urządzenia na 30 minut. Brud zmiękczonej przez parę z łatwością można usunąć z całego piekarni-



ka przy pomocy gąbki z wodą i płynem do mycia naczyń. Tłuste plamy i inne zabrudzenia znikną bez użycia szkodliwej chemii. Nowy piekarnik Amica wyposażony jest w wyświetlacz LED sensorowy z kontrolą czasu pieczenia (Ts). Tu klasyczne rozwiązania łączą się z funkcjonalnością.



FRANKE Mythos FMY 45 MW BK

gotowania kalafiora w wodzie po wyciągnięciu staje się on bladeżółtawy. Przygotowując to warzywo na parze, mamy pewność, że jego kolor będzie praktycznie taki sam jak przed ugotowaniem. Podobnie ma się sprawa z brokulem. W wodzie warzywo traci kolor, co można zauważyć chociażby po barwie wody. Brokuł ugotowany na parze będzie idealnie zielony, prawie jak świeży, przyniesiony z ogródka. Dotyczy to zresztą wielu produktów poddawanych obróbce parowej w różnej formie.

Zasada działania urządzeń parowych

Stosowane dziś metody gotowania parowego, w odróżnieniu od metod pierwotnych, mimo że bardziej zaawansowane technicznie, mają podobne właściwości, a jak wykorzystać do tego profesjonalny sprzęt? Sprawdźmy!



Fot. Samsung



Fot. Gaggenau



Fot. Miele

Miele z linią Black Matt



Piekarnik może być także częścią szerszej linii produktowej, tak funkcjonalnej, jak i wizualnej. Miele oddaje w ręce klientów kolejną designerską perełkę wzorniczą. Tym razem są to urządzenia do zabudowy z linii Black Matt. Premiera linii Black Matt zbiega się z jubileuszem 125-lecia marki, dlatego nowe urządzenia dostępne są w specjalnej ofercie. Modele 125 Gala Edition mają gwarancję przedłużoną o 125 tygodni.

Klasyczna czerń i matowe wykończenie to jeden z głównych trendów we wnętrzach. Matowe urządzenia doskonale wpiszą się w ciemne, matowe fronty zabudowy kuchennej. Nowa linia bezchwytywych urządzeń do zabu-

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

Fot. Miele

Piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne modele z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobiegiem, grillem, opiekaczem (grzałki górna i dolna), dodatkowo wyposażone jedynie w zbiornik na wodę, który włącza parę do komory (lub woda paruje na dnie komory – w zależności od modelu). W piekarnikach tempe-

ratura może osiągać nawet 250 °C. W wypadku urządzeń do gotowania na parze maksymalna temperatura waha się w przedziale 100 – 130 °C, a para wytwarzana jest strefowo przez generator pary. Tak delikatne warunki sprawiają, że mamy do czynienia w kuchni z jednym z najlepszych możliwych procesów obrób-

Zaawansowane piekarniki parowe nierzadko wyposażone są w specjalne zbiorniki na wodę. Woda jest następnie wykorzystywana przez generator pary podczas obróbki termicznej żywności umieszczonej w komorze urządzenia.

ki termicznej. I choć klasyczne urządzenia do gotowania na parze często nie mają tak wielu funkcji grzewczych jak piekarniki, to są najzdrowszym i najbardziej zalecanym procesem obróbki cieplnej w ogóle. Ciekawostką jest fakt, że wnętrza urządzeń przeznaczonych przede wszystkim do gotowania na parze jest całkowicie stalowe – ułatwia to zachowanie sterylności i znacznie wpływa na komfort czyszczenia. W tego typu modelach warto szczególnie zwracać uwagę na markę, pojemność komory piekarnika oraz wachlarz możliwości kulinarnych. Nie bez znaczenia są również rozmaite akcesoria, a więc np. tace, brytfanny, misy, które znacznie usprawniają przygotowywanie potraw na parze i nie tylko.

Parowanie statyczne a generator pary

Wyróżniamy dwie grupy piekarników – z wykorzystaniem parowania statycznego oraz coraz częściej dostępne i o wiele efektywniejsze modele z generatorem pary. Piekarniki do zabudowy z programem parowym, ale pozbawione generatora pary wykorzystują fizyczne procesy parowania wody w wysokiej temperaturze przy pomocy zbiorników lub ustawionych wewnątrz pojemników. Może być też dostępna specjalna niecka u podstawy komory piekar-

Siemens z termoobiegiem 4D

Piekarnik parowy HR736G1B1 marki Siemens wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobieg 4D, po której uruchomieniu ciepło rozprowadzane jest szybko i równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Wystarczy umieścić blachy lub ruszty na dowolnym z czterech poziomów piekarnika, żeby uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia.



Co więcej, można piec ciasteczka na wszystkich czterech poziomach jednocześnie ze świetnymi rezultatami od góry do dołu. Oprócz tego model

HR736G1B1 z Home Connect podpowie użytkownikowi wszelkie niezbędne parametry potrzebne do przygotowania danej potrawy. Dzięki pełnemu dostępowi do świata przepisów Home Connect prześle optymalne ustawienia wybranych przepisów bezpośrednio do piekarnika. Wystarczy na smartfonie wybrać danie spośród wielu kolekcji przepisów w aplikacji Home Connect, a piekarnik automatycznie ustawi optymalny tryb grzania, temperaturę oraz czas pieczenia dla przygotowanego dania. Daje również możliwość zapisania ulubionych przepisów w aplikacji Home Connect dla łatwego dostępu. Żeby skorzystać z tych udogodnień, wystarczy połączyć piekarnik z zarejestrowanym kontem Home Connect. Sterowanie piekarnikiem i jego funkcjami wspomaga pełnopowierzchniowy, dużej rozdzielczości ekran dotykowy TFT z czytelnym tekstem oraz zintegrowanymi przyciskami bezpośredniego wyboru. Realistyczny obraz dań oraz informacje na panelu sterowania prowadzą użytkownika krok po kroku przez opcje programu. Piekarnik ma specjalną nieprzywierającą powłokę na tylnej ścianie komory, a wewnętrzna strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Piekarnik HR736G1B1 oferuje aż 19 funkcji grzania.



nika, którą należy wypełnić wodą. Zbiorniki parowe w piekarnikach różnią się pojemnością, zależną od marki i modelu urządzenia. Zarówno w urządzeniach z generatorem pary, jak i bez niego, pod wpływem temperatury woda zostaje zmieniona w parę, która rozprowadzana jest po całej komorze. Różnicą jest jedynie w pierwszym wypadku obieg grawitacyjny, w drugim wymuszony.

Fot. Bosch

Pieczenie parowe

a efektywność energetyczna
Jednym z ważniejszych parametrów urządzenia do przygotowywania posiłków z użyciem pary jest jego efektywność energetyczna. Jedne modele (ze względu na rodzaj wykorzystywanych komponentów, pojemność komory, różnorodność funkcji itd.) mogą pracować oszczędniej, inne – mniej oszczędnie. W porównaniu sprzętów i określeniu, który z nich jest bardziej ekonomiczny podczas użytkowania, może pomóc etykieta efektywności energetycznej. Jest ona umieszczana na opakowaniu lub

Piekarniki parowe do zabudowy, podobnie jak inne sprzęty gospodarstwa domowego, w zależności od modelu i producenta różnią się sposobem sterowania, możliwościami w zakresie automatycznych programów, a także dodatkowymi funkcjami.

Fot. Amica



Fot. Siemens

dołączana do dokumentacji produktu i stanowi cenną wskazówkę związaną z podstawowymi parametrami oraz cechami urządzeń AGD. Na etykietach efektywności energetycznej, np. piekarników parowych znajdziemy pojemność użytkową komory (w litrach) oraz zużycie energii elektrycznej wyrażone w kWh/cykl (w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku). Jest to wartość obliczana na podstawie obowiązujących norm technicznych przypadająca na jeden cykl pieczenia w trybie tradycyjnym oraz, jeżeli jest dostępny, z użyciem wentylatora (z włączonym termoobiegiem).

Para wykorzystywana do czyszczenia sprzętu

Czyszczenie urządzeń parowych do gotowania i pieczenia przebiega nieco inaczej niż tradycyjnych. Jednym z najważniejszych „zabiegów” wykonywanych w celu przedłużenia trwałości komponentów urządzenia jest odkamienianie generatora pary. Jest ono niezbędne w większości sprzętów wykorzystujących wodę i polega na usunięciu osadu wapiennego z ele-



GAGGENAU BS484112

mentów wodnych, w tym generatora pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego, sugerowanego przez producentów, można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletki (po uprzednim rozpuszczeniu). Wiele modeli informuje dźwiękowo lub wizualnie (za pomocą informacji tekstowej) o konieczności wykonania odkamieniania.

Piekarniki z funkcją pary

Wymiary piekarnika to bardzo istotny parametr. Często dochodzi w tym obszarze do pomyłek. Pamiętajmy, że mamy do czynienia z wymiarami części widocznej oraz otworem do zabudowy. Na rynku mamy trzy podstawowe rozmiary urządzeń: tradycyjne o wysokości i szerokości równej 60 cm, kompaktowe o wysokości zmniejszonej do 45 cm (szerokość pozostaje bez zmian, mimo że na rynku są także modele o mniejszej głębokości), a także poszerzone, których szerokość wynosi nawet 90 cm. Pozostałe wymiary mogą również ulec zmniejszeniu, ponieważ piekarniki poszerzone występują w wersji standardowej (wysokość równa 60 cm), a także kompaktowej (szerokość 90 cm, a wysokość średnio 45 – 50 cm).



Fot. Samsung

Ważna pojemność urządzenia

Nieodłącznym parametrem związanym z wymiarem urządzenia jest jego pojemność użytkowa. Klienci stawiają mimo wszystko na wielkość komory grzania, dlatego warto przyjrzeć się jej bliżej. W modelach standardowych (60 cm) pojemność wynosi ok. 70 l. Konstrukcje kompaktowe z kolei (jak sama nazwa wskazuje) mają mniejszą komorę grzania. Jej pojemność oscyluje między 25 a 40 l.

Piekarnik parowy w linii wzorniczej

Linie wzornicze to element nie tylko AGD dużego czy drobnego, ale również sprzętu elektronicznego audio i wideo. Ich wszechstronne zastosowanie można zaobserwować także w dekoracjach, armaturze kuchennej czy łazienkowej, zastawie stołowej czy nawet ubraniach!

Lubimy tak przygotowane zestawy, ponieważ nie tylko są czegoś częścią, ale przede wszystkim są projektowane w zgodzie z aktualnymi trendami i oczekiwaniami. W pewnym sensie sprzęt ten jest swego



SAMSUNG NV7B5785KAK/U2

rodzaju wizytówką gospodarza. Wyjątkowo sprawdza się tu powiedzenie „pokaż mi swą kuchnię, a powiem ci, kim jesteś”. Wchodząc do kuchni i oglądając sprzęt AGD, wiele możemy stwierdzić o właścicielu. Dowiemy się nie tylko, jaki ma gust, jaki styl preferuje, ale bez problemu odgadniemy, czy jest osobą ceniącą jakość, czy świat nowych rozwiązań technicznych.



Fot. Amica



Fot. Siemens

Piekarniki i urządzenia do gotowania na parze są zazwyczaj spójne z innymi urządzeniami AGD z danej linii wzorniczej.

Popularny styl retro

Jeśli w aranżacji wnętrza preferujemy klasyczne rozwiązania, nic straconego. Wielu producentów oferuje serie utrzymane w stylu retro. Jak pokazuje rynek, retro nie musi jednak oznaczać ograniczonej funkcjonalności. Sprzęt, mimo charakterystycznego, „oldszkołowego” wyglądu może oferować innowacyjne rozwiązania techniczne i funkcje znane z najnowocześniejszych oferowanych obecnie urządzeń. Linie utrzymane w stylu retro pozwalają stworzyć projekt bazujący na stylizowanych na retro piekarnikach, płytach, okapach i kuchenkach mikrofalowych. Ważną rolę odgrywają tutaj miękkie linie i kształt samego sprzętu, wyjęcia drzwi i dekoracje na uchwytych stylizowane na stare złoto, srebro lub miedź. W urządzeniach grzewczych mamy do dyspozycji duże zegary analogowe, ergonomiczne, ale widoczne pokrętła oraz żeliwne dodatki. Wszystkie te detale są dodane po to, żeby uzyskać efekt przypominający sprzęty produkowane jeszcze w połowie XX w.

Dla kogo styl vintage w kuchni

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

Automatyczne programy pieczenia

W zależności od modelu piekarniki z funkcją pary wyposażone są w praktyczne programy automatyczne. Są to gotowe, zaprogramowane w pamięci programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych potraw czy dań – tak, żeby wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danego produktu najlepsze z możliwych. Użytkownik nie musi więc szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałkę do tego celu aktywować. W ten sam sposób z łatwością przygotowujemy ryby, mięso, a także rozmrozimy produkty spożywcze lub utrzymamy przygotowane potrawy w cieple. Z wykorzystaniem automatycznych programów bez trudu upieczemy pizzę, chleb, wysuszymy grzyby, owoce, zioła, a nawet mięso. Do szczególnych możliwości zaliczyć też należy funkcję podgrzewania talerzy, filizanek czy pasteryzację przetworów. W wypadku naj-



Fot. Siemens



Fot. Amica



Fot. Gaggenau

Urządzenia dostępne są zarówno w wersji o wysokości 60 cm, jak i kompaktowej – o wysokości 45 cm, które można z powodzeniem uzupełnić o dodatkowe akcesorium, np. w postaci szuflady grzewczej.



MIELE DGC 7460 HC Pro

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

Nowatorskie systemy pieczenia

Producenci piekarników standardowych nie zapominają o opatentowanych i innowacyjnych systemach, które pozwalają na równomierne i efektywne pieczenie. Wiele z nich wyposażono w rozwiązania sprzyjające minimalizowaniu poboru energii elektrycznej. Producenci zatem stosują wysokowydajne wentylatory o różnych kształtach, które skutecznie rozpraszają gorące powietrze po całej komorze. Podobnie rzecz się ma z grzałkami. Niecodziennie spotykane grzałki skon-

struowane są z kilku elementów grzejnych dla lepszego efektu opiekania. Nie można także w tym miejscu zapomnieć o pionierskich kształtach komór, które albo nawiązują do tradycyjnych pieców chlebowych, albo stworzone są tak, by odbijać od ścian rozpraszane powietrze.



MPM MPM-63-BO-12T

Codzienna obsługa i sterowanie

Wśród piekarników o standardowych gabarytach nie brakuje modeli wyposażonych w interaktywny elektroniczny panel sterowania. Poza włączeniem różnych opcji i funkcji coraz częściej odgrywa on także ważną rolę estetyczną. To właśnie dzięki niemu urządzenie zaczyna działać lub kończy swą pracę. Istotną rolę odgrywają dziś wyświetlacze LED i LCD. Jeśli więc charakteryzujemy tradycyjny piekarnik, musimy wiedzieć, że na rynku występują modele ze sterowaniem mechanicznym (manualnym), mechaniczno-elektronicznym lub w pełni elektronicznym. Pierwszy typ panelu sterowania charakteryzuje się brakiem wyświetlacza i zastosowaniem mechanicznych pokręteł, które wypierane są przez modele mechaniczno-elektroniczne. Panele elektroniczne z domieszką elementów mechanicznych są nieco bardziej zaawansowane. Mechaniczne pokręta wspierane są pracą elektroniki, w tym przycisków czy wyświetlacza. Bardziej zaawansowane są modele całkowicie elektroniczne. Piekarniki takie wyposażone są w centralnie usytuowany wyświetlacz, który odgrywa najważniejszą rolę w procesie regulowania ustawień. Z jednej strony więc mamy do czynienia z modelami z wyświetlaczem i w pełni sensorowymi funkcjami wyboru albo samym wyświetlaczem, na którym można bezpośrednio wybierać wszystkie opcje.

Nowoczesny i praktyczny szybki nagrzew

W nowoczesnych sprzętach do gotowania na parze, w tym również piekarnikach, może być dostępny tzw. szybki nagrzew. Jest to bardzo praktyczna funkcja, która pozwala osiągnąć pożądaną temperaturę w zaledwie kilka minut. W niektórych piekarnikach wykorzystywa-



SHARP KA-73G68BNH-PL

ne są termosondy. Są one elementami, które zdecydowanie zasługują na miano pomocników kuchni. Kiedyś tradycyjne modele mierzyły temperaturę w środku mięsa, dziś po osiągnięciu pożądanego wartości wyłączają grzanie, informują użytkownika o zakończeniu procesu, a najbardziej innowacyjne dokonują pomiaru nawet w czterech różnych miejscach potrawy i dostosowują do niej parametry pieczenia. Wiele modeli stosuje czujniki, które mierzą ilość oparów w powietrzu. Dzięki temu monitorują poziom wilgoci w komorze, co przekłada się na zapobieganie przesuszeniu potrawy.

Systemy bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo użytkownika to kluczowy aspekt w przypadku sprzętu grzejnego. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną i użytkowane są w domach. Tam bardzo często bywają „testowane” przez nasze pociechy. Z tych względów aspekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie trakto-

wane przez producentów, którzy dodatkowo spełniają muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest eliminowanie możliwości porażenia prądem czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o kulinarne efekty.

Różne innowacje w zakresie czyszczenia

W zależności od modelu piekarnika dostępne mogą być różne opcje czyszczenia. Za bardzo wydajne i przydatne rozwiązanie uważana jest piroliza, która wykorzystuje czyszczenie przy pomocy bardzo wysokiej temperatury „wypalając” zabrudzenia. Po tej czynności należy wymieść suche osady i gotowe. Kataliza z kolei działa na zasadzie wchłaniania tłuszczów w specjalne wkłady katalityczne i wypalaniu ich podczas nagrzewania się piekarnika do równie wysokiej temperatury. Funk-



BOSCH HSG636ES1

cja czyszczenia parowego polega natomiast na wykorzystaniu wody i włączeniu grzania z określonymi parametrami podanymi przez producenta. Pod wpływem temperatury woda paruje i rozpuszcza zaschnięty brud. Po tym należy komorę przetrzeć, a miejsca, które się nie doczyściły, domyć ręcznie.

Dbalność o czystość urządzenia jest konieczna, ponieważ bakterie i rodniki pleśni, które powstały w wyniku nieczyszczenia, mogą przenieść się na potrawy. Nieczyszczone kratki i blachy, na których zostały resztki jedzenia, będą się ponownie przypalać, aż ostatecznie użytkownicy staną przed dużym problemem w kwestii domycia wszelkich akcesoriów. Zabrudzenie krutek i blach może też przełożyć się na jakość przygotowanych potraw. Długotrwałe nieczyszczenie piekarnika powoduje tworzenie się wyjątkowo trudnych do usunięcia plam, które nie znikną w kilkanaście minut.

Różnice między urządzeniami

Piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne piekarniki z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobiegiem, grillem, opiekaczem, dodatkowo wyposażone w zbiornik na wodę, która zamieniana jest w parę wykorzystywaną podczas pieczenia. W piekarnikach temperatura może osiągać nawet 250 °C. W wypadku urządzeń do gotowania na parze temperatura waha się w przedziale 100–130 °C, a para wytwarzana jest strefowo przez generator pary.

Bosch z funkcją Home Connect

Piekarnik HSG7584B1 marki Bosch to przede wszystkim zdalne zarządzanie gotowaniem dzięki funkcji Home Connect. Home Connect z funkcją zdalnego sterowania i monitorowania pozwala odkryć pełny potencjał tego „inteligentnego” piekarnika.

Urządzenie wystarczy podłączyć do zarejestrowanego konta Home Connect (www.home-connect.com), aby sterować nim z dowolnego miejsca. Aplikacja umożliwi uruchamianie i zatrzymywanie funkcji, zmianę ustawień, możliwość zarządzania ulubionymi ustawieniami, a to wszystko spoza swojej kuchni. Aktualizacja oprogramowania pozwoli na bieżąco unowocześniać działanie piekarnika. Funkcja Home Connect to również pełny dostęp do rozmaitych przepisów kulinarnych. Wystarczy na smartfonie wybrać danie spośród wielu kolekcji przepisów w aplikacji Home Connect, a piekarnik automatycznie ustawi optymalny tryb grzania, temperaturę oraz czas pieczenia. Ulubione przepisy można zapisać w aplikacji. To nie wszystko, ponieważ aplikacja Home Connect to również dostęp do innowacyjnych technik gotowania i przyrządzania żywno-

ści. Doskonalenie umiejętności kulinarnych nigdy nie było równie łatwe i wygodne.

Model HSG7584B1 oferuje szereg możliwości i funkcji z wykorzystaniem pary. Dzięki nim potrawy są chrupiące i soczyste wewnątrz. Co więcej, para zapobiega wysychaniu żywności, a wypieki pięknie się przyrumieniają, zachowując smaczną soczystość wnętrza.



SHARP. Piekarnik KA-75L64BNH-EU

AirStream i kurtyna powietrzna AirCurtain

W ofercie marki Sharp pojawił się nowy produkt. To funkcjonalny piekarnik KA-75L64BNH-EU o szerokości i wysokości około 60 cm oraz 73 litrach pojemności, który sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Został on wyposażony w rozmaite funkcje, zapewniające wygodne przygotowywanie posiłków, a także ułatwiające czyszczenie urządzenia.



Model KA-75L64BNH-EU oferuje aż 9 funkcji pieczenia, w tym funkcję podwójnego grilla, termobieg oraz rozmrażanie i dodatkowo 11 wgranych programów automatycznych, dzięki funkcji AutoCooking. Automatyczne programy do gotowania i pieczenia potraw zapewniają nie tylko wyjątkowe wrażenia kulinarne, ale przede wszystkim ułatwiają codzienne przygotowywanie posiłków. Wystarczy nacisnąć odpowiedni przycisk programu a piekarnik automatycznie dobierze czas, temperaturę i dodatkowe funkcje. Komfortowe użytkowanie sprzętu zapewniają także 9 poziomów pieczenia.

Piekarnik z technologią AirStream to ciekawe, nowatorskie rozwiązanie i zarazem komfort i bezpieczeństwo jego użytkowania. Podwójna konstrukcja wentylatora w połączeniu z dodatkowymi bocznymi nawiewami sprawiają, że powietrze jest równomiernie rozprowadzane we wnętrzu komory piekarnika. Dzięki temu potrawy zawsze są perfekcyjnie wypieczone z każdej strony, a każda z nich zachowuje swój własny smak i zapach (niezależnie od tego, na której półce piekarnika zostanie umieszczona). Jak w większości piekarników Sharp i w tym modelu zastosowano specjalną kurtynę powietrzną (AirCurtain), która zapobiega nagłemu wydostawaniu się ciepła na zewnątrz komory, po otwarciu drzwiczek. To nieprzyjemne i często niebezpieczne zjawisko zostało tutaj zneutralizowane, dzięki czemu gorące powietrze nie „uderza” w użytkownika. Warto dodać, że po wyjęciu gotowych wypieków zamknięcie drzwiczek wspomaga Funkcja Soft Closing Door – dzięki niej drzwi piekarnika zamykają się samoczynnie delikatnie i cicho.

Wśród dodatkowych funkcji warto wymienić Power Boost. To funkcja szybkiego nagrzewu, która skraca czas nagrzewania nawet o połowę, pozwalając zaoszczędzić czas i energię.

Model KA-75L64BNH z funkcją AirStream pracuje w klasie A efektywności energetycznej. Został również wyposażony w różnorodne rozwiązania ułatwiające czyszczenie. Komorę piekarnika pomaga



wyczyścić funkcja VapClean, która zmiękcza zabrudzenia przy pomocy pary. Drzwi urządzenia mają też wyjmowaną wewnętrzną szybę, co znacznie ułatwia jej umycie.





KA-74L64BNH-PL

Krótsze nagrzewanie piekarnika nawet o 50%

Dzięki **funkcji przyspieszonego nagrzewania** piekarnik jest gotowy do pracy nawet o 50% szybciej niż w przypadku zwykłego trybu. Dzięki czemu oszczędzasz nie tylko swój cenny czas, ale i energię elektryczną. Dodatkowo model **KA-74L64BNH-PL** jest wyposażony w funkcję pary. Gotowanie z parą ogranicza utratę wilgoci w produktach mięsnych. Wnętrze potraw pozostaje soczyste a skórka chrupiąca.



sharphome.eu

SHARP
Be Original.

Chłodziarkozamrażarki

z zamrażarką górną



Fot. Sharp

Lodówka z zamrażarką to wciąż popularny sprzęt, który ma rzeszę zwolenników. Różne gabaryty, a także wzornictwo i kolorystyka, które oferuje producent tego sprzętu sprawia, że niezależnie od potrzeb domowników czy możliwości przestrzennych, każda rodzina znajdzie model na miarę swoich oczekiwań.

Producenty lodówek z zamrażarką umiejscowioną na górze oferują je w wersjach o różnej wysokości i szerokości, a do tego wyposażonych w nowoczesne systemy i funkcje, które nie tylko pozwalają na prawidłowe i dłuższe przechowywanie żywności, ale przede wszystkim są ciche i energooszczędne.

Różnorodność gabarytowa lodówek

Obecnie klasyczna lodówka to taka, która łączy w sobie funkcje chłodziarki i zamrażarki. Zwykle mrożenie umiejscowione jest na dole, a chłodzenie

w górnych partiach. Obie komory są wyposażone w oddzielne drzwi. W odwrotnej sytuacji, gdy to zamrażalnik zlokalizowany jest wyżej, mamy dwie możliwości funkcjonalne. W pierwszej zamrażalnik jest ukryty wewnątrz lodówki, a całość zamykana jest wspólnymi drzwiami. W drugiej mrożenie zlokalizowane jest w oddzielnej komorze, która zamykana jest osobnymi drzwiami. Początki tego chłodniczego urządzenia wyglądały tak, że zamrażalnik był zlokalizowany na górze. Później konstruktorzy przenieśli go na dół, tłumacząc to większą pojemnością, a co za tym idzie – wysokością. Prawda jest taka, że urządzenie będzie na tyle wygodne, na ile określi to sam użytkownik. Jeśli ma problemy z kręgosłupem albo jest niewielkiego wzrostu, często wybór pada właśnie na taką konstrukcję.

AMICA
FD2485.4(E)



MPM
MPM-206-CZ-25

Jest ona po prostu bardziej praktyczna.

Praktyczne umiejscowienie w kuchni

Chłodziarkozamrażarki z górną z zamrażarką występują zarówno w wersjach wolnostojących, jak i do zabudowy. O ile modele wolnostojące gwarantują większą swobodę ustawienia urządzenia, o tyle zabudowa ma tę zaletę, że urządzenia ukryte są ciągu meblowym, co wpływa na estetykę i aranżację kuchni. Dodatkową zaletą jest wyciszenie ich pracy. Warto zauważyć, że sprzęt do zabudowy będzie wymagał szczególnej oprawy konstrukcyjnej. Wynika to z norm i bezpośredniej bliskości mebli. Takie urządzenie wymaga dodatkowej wentylacji, którą będzie kratka wentylacyjna, umiejscowiona w dolnym cokole. Nierzadko jest to odbie-



SHARP SJ-FTB01TXWE-EU

rane przez użytkowników jako zaburzenie aranżacji, niemniej jest potrzebne do prawidłowego działania lodówki w zabudowie. W wypadku modeli z górną zamrażarką znacznie popularniejsze są konstrukcje wolnostojące, a co za tym idzie, jest ich na rynku zdecydowanie więcej. Wybierając odpowiedni sprzęt, zwróćmy uwagę na gabaryty, jakość wykonania i wzornictwo. To w tej grupie sprzętów kuchennych kolor i kształt będą odgrywały szczególną rolę, ponieważ wolnostojąca lodówka jako pierwsza przyciąga wzrok w kuchni.

Pojemność lodówki a potrzeby domowników

Pojemność lodówki do niedawna była, obok jej wysokości, jednym z najważniejszych parametrów determinujących wybór modelu. Co więcej, istniało przekonanie, że im większa lodówka, tym lepiej. To prawda, jeśli mamy dużą rodzinę lub po prostu przechowujemy zwykle dużą ilość produktów. W przeciwnym razie pojemna, kilkusetlitrowa lodówka jest po prostu bezużyteczna, ponieważ zajmuje sporo miejsca. Radzimy więc dobrać pojemność sprzętu przede wszystkim do liczby użytkowników, tym więcej przestrzeni w lodówce powinniśmy zapewnić chłodzonym lub mrożonym produktom. W wypadku dużej rodziny standardo-



TCL
TCL RT545GM1220

Sharp z generatorem Plasmacluster

Generator Plasmacluster w wybranych modelach lodówek marki Sharp okazał się mieć przełomowe znaczenie. Jego zadaniem tej kategorii produktów jest utrzymanie jak największej sterylności wnętrza chłodziarki i świeżości przez dłuższy czas. Rozwiązanie to eliminuje 99 proc. przenoszonych w powietrzu bakterii i 97 proc. zarodników pleśni w chłodziarce. Co więcej Plasmacluster opóźnia również proces psucia się warzyw i owoców, ponieważ skutecznie usuwa tworzący się gaz etylenowy, który ma na nie negatywny wpływ. W rezultacie kupujemy rzadziej, oszczędzamy i jemy zdrowe, pełnowartościowe produkty. Co szczególnie ważne, Plasmacluster to w pełni bezpieczna technika oparta na prawach natury. Procesy zachodzą wyłącznie na poziomie biologiczno-chemicznym, bez udziału syntetycznych substancji. Przykładem chłodziarkozamrażarki z górnym zamrażalnikiem z generatorem Plasmacluster jest model SJ-XG740G. Warto dodać, że ten model Sharpa wyposażony jest w nowoczesną kostkarkę do lodu umiejscowioną na drzwiach,



a przejrzystość wnętrza lodówki zapewnia dodatkowo wielopunktowe oświetlenie LED, które jest zastosowane również w zamrażarce. Funkcjonalność modelu dopełnia eleganckie wzornictwo.

Fot. Sharp

we gabarytowo chłodziarkozamrażarki z górnym zamrażalnikiem sprawdzą się więc doskonale.

Szerokość, wysokość, głębokość

Warto mieć na uwadze, że duże lodówki wymagają nie tylko więcej miejsca, ale i odpowiedniej aranżacji wnętrza kuchni. W zamian za to dają niezrównany komfort i przyjemność użytkowania. Duże gabaryty urządzenia chłodniczego niosą ze sobą wiele korzyści. Przede wszystkim zyskujemy więcej miejsca na produkty i do tego różnego typu (wysokość, szerokość etc.). Jest to argument nieoceniony zwłaszcza dla dużych rodzin. Oprócz tego coraz częściej są to modele nowoczesne, mimo że obecnie dość długo na rynku, to w nowo oferowanych producenti umieszczają wiele nowatorskich rozwią-

zań, które przedłużają i ułatwiają przechowywanie produktów.

Czynniki chłodnicze w lodówkach

Klasyczny układ chłodzący lodówki składa się ze sprężarki, skraplacza, parownika, czynnika chłodniczego, zwanego fachowo chłodziwem, oraz termostatu. Chłodziwo przechodzi szereg reakcji, a na końcu jest sprężane. Równocześnie ciepłe powietrze oddawane jest do otoczenia. Za pośrednictwem zaworu rozprężone chłodziwo wraca do parownika i cały cykl się powtarza. Ważną częścią układu chłodzącego w chłodziarkozamrażarce jest termostat. Pełni on funkcję strażnika temperatury, aby ta utrzymywała się na właściwym poziomie. W przypadku jej wzrostu zadaniem termostatu jest automatyczne uruchomienie sprężarki,

Szeroka oferta lodówek z górnym zamrażalnikiem sprawia, że użytkownicy znajdują wśród nich modele zarówno dla singli czy do mniejszych kuchni, jak i urządzenia dla kilkusobowej rodziny, które dopełnią funkcjonalnie dużą kuchnię otartą na inne pomieszczenia.



Fot. Sharp



Fot. Amica

LODÓWKI

która ją obniży do odpowiedniego poziomu. Nie-sprawność na którymkolwiek z etapów przecho-dzenia chłodziwa czy też uszkodzony termostat mogą być przyczyną dużych strat energii i uszko-dzenia agregatu.



CONCEPT
LFT2047bc

System No Frost również w takich modelach

W chłodziarkozamrażarkach z górnym zamrażalnikiem, tak samo jak w modelach z dolnym, stosowany jest system No Frost. Do niedawna spotykany był w innowacyjnych lodówkach, teraz staje się standardem. Istotą działania tak zwanej chłodziarki czy chłodziarkozamrażarki bezsronowej jest

kontrola poziomu wilgotności wewnątrz urządzenia. W systemie No Frost powietrze wewnątrz lodów-

ki cyркуluje na bieżąco i odprowadza z niej wilgoć, z której bierze się szron i lód. Wilgoć odprowadzana jest do specjalnego pojemnika, z którego zostaje automatycznie odparowana. Modele wyposażone w ten system nie wymagają tak zwanego odszraniania, co wpływa na komfort użytkowania.

W zależności od producenta rozwiązanie to może przyjmować nieco inne nazwy. Amica w swoich modelach stosuje system o nazwie TotalNoFrost. Z kolei Vestfrost rozszerza wspomniany system i nazywa go NoFrostMulti. Jest to niezależny system obiegu powietrza w komorach chłodziarki i zamrażarki, który usuwa ciepłe powietrze ze środka, a w zamian nadmuchiwa chłodne.



SAMSUNG
RT38K553PS9

Dodatkowe akcesoria w lodówkach

Nowoczesne modele chłodziarkozamrażarek z górnym zamrażalnikiem nierzadko wyposażone są w dodatkowe akcesoria. Do najpopularniejszych należą wbudowany dozownik wody czy kostkarka. Warto dodać, że to rozwiązanie, mimo że bardzo praktyczne, zajmuje sporo przestrzeni i jego kosztem użytkownik traci miejsce, np. na balkoniki na drzwiach. Dystrybutor może wykorzystywać specjalny zbiornik, który jest uzupełniany ręcznie. Innym rozwiązaniem jest podłączenie urządzenia bezpośrednio do instalacji hydraulicznej. Wymaga to jed-

Oddzielny, górny zamrażalnik w urządzeniach chłodniczych, w zależności od modelu i wielkości lodówki, może pomieścić od 20 do nawet 50 litrów produktów spożywczych, utrzymując je w temperaturze do minus 18°C.



Fot. Sharp



Fot. Amica



Fot. Concept

nak od użytkownika odpowiedniego przygotowania instalacji, lecz przy częstym użytkowaniu jest, oczywiście, wygodniejsze. Dozownik jest wyposażony w wymienny filtr do wody. Wbudowana w dystrybutor kostkarka będzie z kolei

przydatnym dodatkiem w upalne dni i podczas przyjęć. Aby z niej skorzystać, wystarczy postawić szklankę i lekko przycisnąć przycisk kostkarki. Do wyboru są kruszony lód, kostki lodu lub schłodzona woda.

Amica z szeroką ofertą modeli retro

Wśród modeli marki Amica nie brakuje rozmaitych chłodziarkozamrażarek z górnym zamrażalnikiem, jednak na uwagę zasługują niestandardowe i przyciągające wzrok wersje kolorystyczne retro. Oprócz wzornictwa urządzenia odznaczają się nowoczesnymi funkcjami. Chłodziarkozamrażarki marki Amica wyposażone są w szereg innowacyjnych udogodnień, z których warto wymienić na przykład szuflady z regulacją wilgotności do przechowywania owoców i warzyw, żeby nie nasiąkały zapachami innych produktów czy funkcję SuperFreeze, czyli tak zwane szybkie zamrażanie. Dzięki niej lodówka szybko obniża temperaturę w zamrażarce, co sprawia, że produkty spożywcze zachowują witaminy i składniki odżywcze oraz pozostaną dłużej świeże. Lodówki odznaczają się bardzo cichą pracą, co jest szczególnie pożądaną cechą wśród urządzeń, które pracują bez przerwy, w dodatku w pomieszczeniach, w których często przebywają domownicy. Wśród dodatkowych udogodnień, które są już w zasadzie standardem

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



Fot. Amica

Innowacyjne systemy jonizacji

Wśród dostępnych na rynku chłodziarkozamrażarek z górnym zamrażalnikiem znajdziemy urządzenia wykorzystujące proces jonizacji. Polega on na odrywaniu elektronów od atomu. Dzięki temu obojętny atom staje się dodatni, co w środowisku naturalnym przyczynia się do utrzymania czystości powietrza na właściwym poziomie. W zamkniętym środowisku, jakim jest lodówka, żywność narażona jest na działanie bakterii i wirusów. Jonizację stosuje się przede wszystkim do uniemożliwienia przeżycia i rozmnażania się drobnoustrojów. W wyniku jonizacji powstaje ozon, który będąc naturalnym pogromcą bakterii, pleśni i nieprzyjemnych zapachów, pomaga zachować na dłużej świeżość produktów żywnościowych. Proces jonizacji niszczy do 95 proc. szkodliwych mikroorganizmów i eliminuje niepożądane zapachy wydzielane przez niektóre produkty, np. cebulę.

Energooszczędne oświetlenie wnętrza

Producenci stosują w lodówkach różnego rodzaju oświetlenie. Ze względu na mniejsze zużycie energii elektrycznej obecnie sięgają chętnie po LED-y. Ich zastosowanie pozwala ponadto na uzyskanie równomiernego rozłożenia światła we wnętrzu komory chłodzenia, bez nieprzyjemnego efektu oślepienia użytkownika. Oświetlenie LED może ponadto pozostać sprawne praktycznie przez cały okres eksploatacji urządzenia. Innowacyjne modele chłodziarek i chłodziarkozamrażarek mogą mieć zainstalowane LED-y także w komorach przeznaczonych do przechowywania warzyw i owoców. Diody, które się tam znajdują, emitują wówczas światło o odpowiednio dobrej barwie (najczęściej niebieskiej), co ma przedłużać świeżość produktów umieszczonych w szufladzie.

Komory zerowe do zadań specjalnych

Część produktów, np. ryby, sałata czy owoce morza, wymaga wyjątkowych warunków przechowywania. To właśnie dla tego typu żywności wykorzystuje się w chłodziarce specjalne komory niskich temperatur, nazywane też zerowymi. W ich wnętrzu temperaturę i wilgotność utrzymuje się na ściśle określonym poziomie, tak aby warunki były idealne do przechowywania delikatnych produktów. W temperaturze biskiej 0 °C warzywa i owoce zachowują składniki odżywcze, witaminy, delikatny aromat, idealny wygląd i świeżość nawet do trzech razy dłużej. I chociaż u wielu producentów dostępne są tzw. komory 0 °C, to uzyskanie dokładnie tej wartości temperatury nie jest możliwe. Zwykle waha się ona od -2 do nawet 1 °C. Niemniej jednak w tego typu szufladach i tak mamy gwarancję, że warzywa czy owoce morza mają dobre warunki. Warto pamiętać, że zmiana



RAVANSON
LKK-210RC

Concept w dwóch wersjach kolorystycznych

Chłodziarkozamrażarki z górnym zamrażalnikiem i do tego podblatowe, oferuje również firma Concept. Producent wprowadził niedawno na rynek dwa nowe modele chłodziarkozamrażarek z zamrażalnikiem umiejscowionym na górze. Do tego oferta składa się z dwóch wersji kolorystycznych: czarnej (model LFT-2047bcN) oraz białej (model LFT-2047whN). Całkowita pojemność sprzętu wynosi 87 l. W dolnej części znajduje się lodówka o pojemności 61 l, w której znajdują się 2 półki oraz pojemna szuflada na owoce i warzywa. Drzwi lodówki wyposażone są w przegródki do przechowywania drobnej żywności. Oddzielna zamrażarka, umieszczona w górnej części lodówki, oferuje pojemność 26 l.

Ogromną zaletą lodówek marki Concept jest możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi. Dzięki temu sprzęty idealnie dopasowuje się



do potrzeb każdego gospodarstwa domowego i zmieści się dosłownie wszędzie. Dzięki ekonomicznym wymiarom lodówka ta nadaje się do małych kuchni, biur, akademików czy domków. Wyróżnia się niskim poziomem hałasu, który nie przekracza 40 dB.

Fot. Concept

temperatury w komorze zerowej lodówek nie powinna przekraczać 0,5 – 1 °C. Większe wahania mogą zaburzyć proces przechowywania żywności, dlatego należy wybierać sprawdzone modele chłodziarkozamrażarek, które są w stanie zagwarantować tę stabilność. W zależności od producenta komory i wykorzystywanych w niej rozwiązań mogą one przybierać różne nazwy, ale spełniają podobną funkcję.

Cicha praca i komfort użytkownika

Lodówka, zwłaszcza jeśli znajduje się w kuchni otwartej na salon, powinna pracować nie tylko wydajnie, ale również cicho. Przez wielu użytkowników parametr głośności pracy lodówki jest często marginalizowany. W niewielkich mieszkaniach głośna lodówka może bardzo dawać się we znaki, podobnie jak w domach, gdzie duża kuchnia często połączona jest z salonem. Warto pamiętać, że urządzenie, choć jest ciągle włączone, największy hałas emituje podczas wyrównywania temperatury wewnątrz. Producenci są tego świadomi, dlatego też emisja hałasu urządzenia jest przez nich coraz częściej eksponowana jako

MPM MPM-125-CZ-11H

konkretna zaleta. W stabilnej i cichej pracy pomagają takie rozwiązania jak No Frost (wykorzystywany zarówno w komorze chłodzenia, jak i zamrażania), a także wykorzystywanie cichych silników inwertorowych. Sam poziom wytwarzanego hałasu podawany jest w decybelach i jest to jeden z podstawowych parametrów, jakie znajdziemy na etykiecie energetycznej lodówki. Jednak należy pamiętać, że decybel jest miarą logarytmiczną, a więc różnica w decybelach nie da się w prosty sposób przełożyć na to, co w praktyce słyszymy. 3 dB więcej liczbowo oznacza, że natężenie dźwięku jest dwukrotnie większe. Wytwarzany przez lodówkę hałas o poziomie 42 dB nie będzie jednak odczuwany jako dwa razy głośniejszy niż ten o wartości 39 dB, który np. generuje inny model. Wynika to z właściwości ludzkiego słuchu. 3-decybelowa różnica oznacza w praktyce zauważalną, wyraźnie słyszalną zmianę poziomu głośności, ale nieznaną (zwłaszcza przy tak niskich poziomach natężenia).

Dla zapewnienia cichej pracy sprzętu ważne są też jego poprawne wypoziomowanie, montaż i zachowanie pewnych reguł akustycznych (wstawienie w szczelną wnękę bez wątpienia zwiększy hałas znacznie).



AMICA. Piekarnik ED3751BA V PIZZA STUDIO

Technologia parowa Soft Steam

Piekarniki do zabudowy marki Amica wyróżniają się nowoczesnym wzornictwem oraz mnogością rozwiązań technicznych ułatwiających przygotowywanie potraw, a jednocześnie zachęcają do zakupu intuicyjną obsługą i szeregiem praktycznych i energooszczędnych funkcji.



Piekarnik ED3751BA V PIZZA STUDIO nie tylko doskonale prezentuje się wzorniczo, ale ofe-

ruje również wiele użytecznych funkcji, dzięki którym przygotowywanie potraw staje się jeszcze prostsze niż dotychczas. Jedną z ważniejszych, o których nie sposób nie wspomnieć są funkcje parowe. Technologia SoftSteam to pieczenie z dodatkiem pary, które sprawia, że wypieki zawsze będą smakować i wyglądać wyśmienicie. Dzięki parze pieczywo wyrasta lepiej i równomiernie, jest też bardziej puszyste, nie przesusza się i nie pęka. Dodanie pary do pieczenia to również świetny sposób na podgrzewanie potraw, które dzięki parze zachowują swoją soczystość. Co więcej, piekarnik wykorzystuje parę również do czyszczenia. Z funkcją czyszczenia parowego mycie piekarnika nie jest już tak uciążliwe. Para zmiękcza zabrudzenia, a czyszczenie ogranicza się do włania 1 szklanki wody na dno piekarnika, ustawieniu piekarnika na 50 °C i pozostawieniu urządzenia na 30

minut. Brud zmiękczony przez parę z łatwością można usunąć z całego piekarnika przy pomocy gąbki z wodą i płynem do mycia naczyń. Tłuste plamy i inne zabrudzenia znikną bez użycia szkodliwej chemii.

Nowy piekarnik Amica wyposażony jest w wyświetlacz LED sensorowy z kontrolą czasu pieczenia (Ts). Tu klasyczne rozwiązania łączą się z funkcjonalnością. Temperaturę i funkcję pieczenia w piekarniku można z łatwością ustawić za pomocą ergonomicznych pokręteł, a precyzyjny czas pieczenia użytkownik ustawi dzięki sterowaniu sensorowemu. Wyświetlacz zapamięta za nas, kiedy potrawę trzeba wyjąć z piekarnika – a nawet go wyłączy, kiedy nadejdzie właściwa pora, a także dodatkowo poinformuje o tym dźwiękiem.

Użytkownik ma do dyspozycji 11 różnych funkcji grzania. Piekarnik został wyposażony w zaawansowane rozwiązania techniczne, które zapewniają precyzyjną dystrybucję ciepła i stabilną temperaturę w jego wnętrzu. Komora szybko się nagrzewa, do 150 °C w czasie ok. 3 min. Pojemność całkowita piekarnika wynosi 77 l.

FRANKE. Baterie Mythos Masterpiece

Armatura klasy premium

O ile o armaturze mówi się, że jest biżuterią kuchni, to bateria z serii Mythos Masterpiece będzie w niej prawdziwym klejnotem. Szeroki, teksturowany korpus i wysoki, wysmukły łuk wylewki oraz modne odcienie złota, miedzi, antracytu albo klasyczna stal szlachetna. O klasie nowych baterii kuchennych Franke świadczy jednak nie tylko szlachetna forma, ale także wysoka funkcjonalność i trwałość.

Bateria kuchenna Mythos Masterpiece od razu zyskała uznanie specjalistów, zdobywając prestiżowe międzynarodowe nagrody: Kitchen Innovation Award 2024 oraz Red Dot Award 2024. Przede wszystkim jednak zachwyca najbardziej wymagających miłośników pięknych i wygodnych domów. Na ich oczekiwania odpowiada designem dopracowanym w każdym detalu, który łączy to, co najlepsze, z przeciwstawnymi stylami – klasyki i minimalizmu. Wysoko uniesiona wylewka baterii kuchennej Mythos Masterpiece gwarantuje wygodę przy myciu dużych garnków czy napełnianiu długich wazonów. To jednak nie



koniec udogodnień. Nowoczesny aerator daje zwarty strumień laminarny, który jest odpowiednio napowietrzony, a jednocześnie krystalicznie zwarty. Sprzyja on oszczędzaniu wody, eliminuje rozpryski i jest cichy. Natomiast wyciągana wylewka z funkcją prysznica jest niezbędna do



mycia zakamarków zlewozmywaka czy oplukiwania delikatnych warzyw, owoców i grzybów. Nowe modele baterii Franke zdobiją kuchnie, pozwalając cieszyć się jednym z najmłodniejszych metalicznych wykończeń – złotym, miedzianym i antracytowym, a także klasyczną stalą szlachetną. Szczotkowanie powierzchni dodaje przyjemną dla oka satynową teksturę i sprawia, że mniej się ona brudzi.

Baterie kuchenne Mythos Masterpiece stanowią uzupełnienie wielokrotnie nagradzanej linii kolorowych zlewozmywaków stalowych Mythos Masterpiece, które niebawem uzupełnią ofertę Franke.

CONCEPT. Chłodziarkozamrażarki LFT4355wh i LFT4355ss

Cicha praca i bogate wyposażenie

Concept poszerza szeroką ofertę urządzeń chłodniczych o dwa nowe modele chłodziarkozamrażarek z górnym zamrażalnikiem. Modele wyposażone są w te same funkcjonalności i oferują takie same pojemności. Różnice między nimi wynikają z wybarwienia frontów.

W ofercie marki Concept pojawiły się dwa nowe chłodziarkozamrażarki z praktycznym dolnym zamrażalnikiem, które cechują te same parametry, a różnią się kolorystyką obudowy. Taki zabieg producent zastosował, aby zadowolić jak największą grupę użytkowników. Lodówka LFT4355wh oferuje wybarwienie w kolorze klasycznej bieli, a model LFT4355ss – imitacji srebra, co sprawia, że urządzenie będzie pasowało do kuchni, w których większość urządzeń jest barwiona na ten kolor. Warto zwrócić uwagę na wymiary nowych modeli, które można określić mianem ekonomicznych. Dzięki szerokości wynoszącej zaledwie 540 mm i głębokości 551 mm oraz wysokości nie przekraczającej 1428 mm, nowe lodówki Concept można wygodnie zmieścić w większości popularnych mebli kuchennych. Jest to model idealny zwłaszcza do mniejszych kuchni. Mimo ekonomicznych wymiarów, nowe chłodziarkozamrażarki Concept oferują wystarczająco dużo miejsca do przechowywania żywności. Są to modele dwudrzwiowe o łącznej pojemności 211 l. W górnej



części znajduje się zamrażarka o pojemności 41 l, w której żywność i produkty spożywcze mogą być przechowywane na 2 poziomach. Część chłodząca o pojemności 170 l wyposażona jest w 3 półki, po-

jemną szufladę na owoce i warzywa oraz praktyczne balkoniki w drzwiach do przechowywania drobnych butelek, słoiczków czy produktów spożywczych. Wśród komfortowych funkcji warto wymienić intuicyjne, manualne sterowanie. Lodówka wyposażona jest w bardzo prostą, mechaniczną regulację temperatury, dzięki czemu każdy może ją kontrolować. Do wyboru jest 7 poziomów temperatury lub całkowite wyłączenie lodówki.

Dużą zaletą nowych modeli marki Concept jest możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi. Dzięki temu lodówki te idealnie dopasowują się do potrzeb każdego gospodarstwa domowego i zmieszczą się dosłownie wszędzie. O energooszczędności nowych sprzętów chłodniczych Concept świadczy między innymi ekonomiczne i delikatne oświetlenie LED. Nowoczesne oświetlenie LED doskonale oświetla wnętrze lodówki. W porównaniu z klasyczną żarówką jest znacznie bardziej ekonomiczna i jednocześnie delikatna dla przechowywanej żywności. Dodatkowo, dzięki zerowej mocy cieplnej, temperatura wewnątrz lodówki nie wzrasta.

Nowe lodówki Concept cechuje bardzo ciche działanie, ponieważ podczas pracy osiągają poziom hałasu zaledwie 39 dB.

MPM. Lodówki MPM-108-KB-43 i MPM-108-KB-44

Klasyczne wzornictwo i praktyczna pojemność

Najnowsze modele chłodziarkozamrażarek marki MPM o wysokości 114 cm z dolnym zamrażalnikiem, wyróżniają praktyczną pojemność do przechowywania produktów, automatyczny system odszraniania w chłodziarce oraz możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.

Nowe lodówki marki MPM to najpopularniejsze typy chłodziarkozamrażarek – z oddzielnym zamrażalnikiem umiejscowionym w dolnej partii sprzętu. Urządzenia wyposażone są w takie same funkcjonalności, a różnią się wybarwieniem obudów. Model MPM-108-KB-53 w kolorze klasycznej bieli będzie doskonale pasował do przestrzeni kuchennych urządzonych w stylu nowoczesnym, klasycznym oraz takim, w którym przeważają naturalne materiały, jak drewno, cegła czy beton. Model MPM-108-KB-44 w kolorze lśniącej czerni dopełni funkcjonalnie i wzorniczo kuchnie urządzone w stylu nowoczesnym i loftowym.

Nowe modele chłodziarkozamrażarek firmy MPM z zamrażalnikiem dolnym łączą w sobie funkcjonalność, praktyczność i wygodę użytkownika. To niezastąpione urządzenia, które sprawiają, że przechowywana żywność dłużej zachowa świeżość,

a utrzymanie porządku będzie łatwe i szybkie. Dzięki zaawansowanej technologii automatycznego odszraniania, nie ma konieczności manualnego rozmrażania urządzenia. Dzięki technologii odszraniania w nowych lodówkach MPM nie będzie uciążliwego szronu w części chłodzącej. Chłodzenie odbywa się poprzez wprowadzanie do urządzenia suchego po-

wietrza, schładzaniu go i wprowadzaniu w obieg, bez wilgoci, która wyprowadzana jest na zewnątrz. Bogate wyposażenie i przestronne wnętrze, pomimo kompaktowych wymiarów sprawia, że bez trudu można odnaleźć odpowiednie i łatwo dostępne miejsce dla każdego produktu. Do dyspozycji użytkownika w komorze chłodzenia znajdują się 2 szklane półki, transparentna szuflada na owoce i warzywa, 2 balkoniki na drzwiach, a także pojemnik na jajka. W zamrażalniku natomiast dostępne są 2 transparentne i wygodne pojemniki, które łatwo się wysuwają, nawet przy całkowitym obłożeniu. To funkcjonalne wyposażenie oraz praktyczna pojemność całkowita urządzenia wynosząca 108 l, umożliwia wy-

godne przechowywanie większych zapasów, w tym produktów spożywczych i pojemników o niestandardowych rozmiarach, a nawet garnków z potrawami.

Nowe urządzenia chłodnicze marki MPM, poza klasycznym designem, wyposażone są w wiele praktycznych funkcji. Sterowanie sprzętami odbywa się przy pomocy wygodnego panelu umiejscowionego wewnątrz komory chłodzenia. Sterowanie nie tylko zapewnia wygodną kontrolę nad temperaturą panującą w środku, ale także umożliwia dostosowanie jej do indywidualnych potrzeb w danej chwili.



SUSZARKI

Energooszczędne i komfortowe suszarki do ubrań i szafy suszące



Fot. Siemens

Automatyczna suszarka do ubrań powoli, ale skutecznie staje się standardem w naszych gospodarstwach domowych, ale nie tylko ona. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom użytkowników, producenci oferują nowoczesne urządzenia do suszenia i odświeżania tkanin, a są nimi szafy suszące.

Najchętniej kupowane tego typu sprzęty to suszarki kondensacyjne z pompą ciepła. Są energooszczędne i wydajne. Szafy z kolei odznaczają się nowoczesnymi funkcjami i są pionierami w swoim segmencie.

Dla kogo suszarka automatyczna?

Suszarka sprawdzi się w każdym gospodarstwie domowym. Jej zalety wynikające z funkcjonalności i skuteczności doceni zarówno singiel, jak i wieloosobowa rodzina, a nawet właściciel niewielkiego pensjonatu. Urządzenie jest tak wszechstronne, że nie



BOSCH
WQB246CPPL

ma ograniczeń, jeśli chodzi o użytkowników. Ważne, żeby wybrać taki sprzęt, który będzie odpowiadał naszym potrzebom. Najnowsze modele tych urządzeń wyposażone są w szereg funkcji nie tylko usprawniających proces suszenia, ale również prasowania, składania i składowania ubrań, firan, zasłon, koców czy ciężkich narzut. Jest to niebywała oszczędność czasu, który musielibyśmy spędzić przy desce do prasowania. Niektóre

rodzaje ubrań czy innych tkanin nie wymagają prasowania, niemniej w przypadku koszul, wizytowych bluzek czy firan oraz zasłon musimy brać tę czynność pod

uwagę. Nie wymyślono jeszcze suszarki, która jednocześnie suszy i prasuje ubrania, niemniej automatyczne suszenie ułatwia i znacznie przyspiesza proces prasowania.

Tradycyjne suszarki kondensacyjne

Kondensacja to inaczej zmiana stanu skupienia z postaci gazowej w ciekłą. Stąd nazwa suszarki, ponieważ pranie suszone jest ciepłym powietrzem, które w połączeniu z wilgocią z tkanin skrapla się. Urządzenie w ten sposób pozbywa się pary wodnej, a precyzyjnie mówiąc, gorącego powietrza. Nie musimy go podłączać do systemu wentylacji, ponieważ

skropliny trafiają do specjalnie do tego przeznaczonego zbiornika. Ich usuwanie następuje w dwojaki sposób i zależy od modelu sprzętu. Pierwszym sposobem jest podłączenie urządzenia do sieci kanalizacyjnej. Opróżnianie zbiornika



AMICA
AD3S72LTG

odbywa się automatycznie, bez jakiegokolwiek ingerencji czy zaangażowania użytkownika. Drugi sposób to manualny, w którym to użytkownik okresowo opróżnia zbiornik. Taki sposób może wydawać się mniej komfortowy, ale za to brak konieczności stosowania specjalnych podłączeń sprawia, że urządzenie może stać w dowolnym miejscu w domu czy mieszkaniu, a do sprawnego działania potrzebuje jedynie bliskości gniazda elektrycznego.

Energooszczędna pompa ciepła

Suszarki z pompą ciepła pracują w tak zwanym zamkniętym obwodzie. W uproszczeniu możemy powiedzieć, że pompa ciepła zapewnia recykling energii. W tym procesie gorące powietrze zostaje schłodzone i ponownie wykorzystane. To wpływa na znaczne zmniejszenie poboru energii. Dodatkowo pompa ciepła pośrednio umożliwia szybkie i skuteczne suszenie ubrań w niższej temperaturze niż

w suszarkach, w których ich nie zastosowano. Suszenie w niskiej temperaturze jest dużo bezpieczniejsze dla zachowania jakości tkanin.

Gdzie postawić suszarkę?

To kolejna zaleta tego sprzętu. Wolnostojąca suszarka bębnowa może być ustawiona

wszędzie tam, gdzie uznamy, że dla naszej wygody jest to odpowiednie miejsce. Jedynym ograniczeniem mogą być sprzęty podłączone do instalacji kanalizacyjnej, w których zbiornik skraplającej się podczas suszenia wody opróżnia się automatycznie. Są również modele opróżniane manualnie i w nich umiejscowienie wymagane do sprawnego działania ogranicza się jedynie do bliskości źródła energii elektrycznej.

Funkcjonalna łazienka z pralką i suszarką

Najpopularniejszym i najpraktyczniejszym sposobem montażu wydaje się umiejscowienie suszarki w bezpośredniej bliskości pralki automatycznej. Wtedy po skończonym cyklu prania wyjęte z pralki ubrania przekładamy bezpośrednio do suszarki. Oszczędza to czas przenoszenia bielizny do innego pomieszczenia, a także plecy użytkownika, ponieważ mokre pranie waży zdecydowanie więcej niż suche. Popularne są sposoby montażu w tak zwanym ciągu, czyli pralka obok suszarki, ale również w słupku, gdzie suszarka montowana jest na pralce automatycznej. Drugi ze sposobów jest

Samsung z innowacyjnym panelem AI Control

Suszarki Samsung AI Control zapamiętują najczęściej wybierane programy, aby później rekomendować je automatycznie – nie musimy więc za każdym razem ustawiać parametrów od nowa. Wygodnej automatyzacji podlega także wybór programu suszenia, ponieważ panel AI Control umożliwia współpracę pralki z suszarką. Dzięki temu suszarka dopasowuje właściwy program suszenia do wybranego programu prania. Aby uczynić pranie jeszcze prostszym, panel AI został połączony z aplikacją SmartThings, za pomocą której możemy zdalnie włączyć

i wyłączyć urządzenie oraz zastosować odpowiednie ustawienia, co pozwala użytkownikowi lepiej zarządzać czasem w ciągu dnia i odpowiednio planować domowe obowiązki.

Model DV90BB9445GH marki Samsung wyposażony jest w specjalne czujniki AI, które automatycznie dostosowują parametry suszenia, między innymi do poziomu wilgotności wsadu. Jeśli ubrania są bardzo wilgotne, urządzenie zwiększa intensywność suszenia, dzięki czemu możemy skrócić cykl suszenia nawet o 15 proc. Natomiast jeśli wsad jest tylko delikatnie wilgotny, urządzenie optymalizuje cykl tak, żeby zaoszczędzić nawet 10 proc. energii.



energii.

Suszarka DV90BB9445GH to nie tylko sprzęt oferujący dobrze już znaną użytkownikom marki Samsung funkcję QuickDry, ale również nowe możliwości personalizacji. Jest energooszczędna dzięki pompie ciepła i silnikowi inwerterowemu ze sterowaniem elektronicznym. Silnik bez szczotek powodujących tarcie działa znacznie dłużej bez awarii, a producent przewiduje na niego aż 10-letnią gwarancję. Wspomniana wcześniej funkcja Optimal-Dry to „inteligentny” system wyposażony w czujniki wilgotności, temperatury oraz czyszczenia wymienników ciepła. Na bieżąco dostosowuje czas suszenia, żeby chronić ubrania przed nadmiernym wysuszeniem i zapewnić optymalne zużycie energii. Wewnętrzne oświetlenie LED ułatwia załadowanie i wyjmowanie prania z bębna. Oprócz tradycyjnego programowania za pomocą pokręteł suszarkę obsługuje się przy pomocy aplikacji na smartfonie, co oznacza, że po załadowaniu prania możemy dobrać parametry suszenia z dowolnego miejsca w zasięgu sieci Wi-Fi.

śniej funkcja Optimal-Dry to „inteligentny” system wyposażony w czujniki wilgotności, temperatury oraz czyszczenia wymienników ciepła. Na bieżąco dostosowuje czas suszenia, żeby chronić ubrania przed nadmiernym wysuszeniem i zapewnić optymalne zużycie energii. Wewnętrzne oświetlenie LED ułatwia załadowanie i wyjmowanie prania z bębna. Oprócz tradycyjnego programowania za pomocą pokręteł suszarkę obsługuje się przy pomocy aplikacji na smartfonie, co oznacza, że po załadowaniu prania możemy dobrać parametry suszenia z dowolnego miejsca w zasięgu sieci Wi-Fi.

Fot. Samsung

MIELE TEL685WP

wszędzie tam, gdzie uznamy, że dla naszej wygody jest to odpowiednie miejsce. Jedynym ograniczeniem mogą być sprzęty podłączone do instalacji kanalizacyjnej, w których zbiornik skraplającej się podczas suszenia wody opróżnia się automatycznie. Są również modele opróżniane manualnie i w nich umiejscowienie wymagane do sprawnego działania ogranicza się jedynie do bliskości źródła energii elektrycznej.

Jedynym ograniczeniem mogą być sprzęty podłączone do instalacji kanalizacyjnej, w których zbiornik skraplającej się podczas suszenia wody opróżnia się automatycznie. Są również modele opróżniane manualnie i w nich umiejscowienie wymagane do sprawnego działania ogranicza się jedynie do bliskości źródła energii elektrycznej.

szczególnie polecany do niewielkich przestrzeni, małych łazienek i mniejszych pomieszczeń pralniczych. Wszystkie elementy sterujące na sprzęcie są wygodnie dostępne od frontu, więc nie ma obaw, że nie osiągniemy do programatora czy będziemy mieli trudność z wyjęciem wysuszonych tkanin.

Montaż z pralką czy oddzielnie?

Z instalacyjnego punktu widzenia nie ma żadnego konkretnego powodu, żeby automatyczna suszarka do ubrań stała w bezpośrednim sąsiedztwie pralki. Zarówno pralka, jak i suszarka są urządzeniami niezależnymi i mogą być umiejscowione w innych częściach domu. Z praktycznego punktu widzenia warto zauważyć, że wyjmowanie mokrych ubrań z pralki, która stoi w łazience, a następnie ich przenoszenie do miejsca, w którym stoi suszarka,

może okazać się niewygodne, a przy tym czasochłonne i uciążliwe. Oba urządzenia pochodzące od tego samego producenta lub podobne gabarytowo będziemy mogli dowolnie zestawić i skonfigurować tak, żeby odpowiadało to naszym potrzebom, oczekiwaniom, a przede wszystkim możliwościom, zarówno personalnym, jak i przestrzennym.

Z praktycznego punktu widzenia najlepszym rozwiązaniem dla pracy i użytkowania tych sprzętów jest postawienie ich w łazience lub specjalnym pomieszczeniu wydzielonym jako pralnio-suszarnia. Jeśli uznamy, że najwygodniejszy dla nas będzie montaż pralki i suszarki w kuchni, przedpokoju czy pod schodami i będziemy dysponowali odpowiednimi podłączeniami, nie ma ku temu technicznych przeciwwskazań.



SIEMENS WQ46B2CXPPL

SAMSUNG DF10A9500CG

SUSZARKI

Sprzęt przyjazny alergikom

Automatyczne suszarki z pewnością docenią alergicy, młodzi rodzice i właściciele domowych pupili. Zadaniem pary wodnej podanej pod koniec cyklu suszenia jest nie tylko usunięcie powstałych podczas suszenia zagniecień, ale również nieprzyjemnych zapachów, co w praktyce oznacza też eliminację drobnoustrojów. Suszarka jest również pogromcą zwierzęcej sierści gromadzącej się na ubraniach, narzutach czy pościeli.

ku domowego ładowność wynosi zwykle od 7 do nawet 10 kg. Pojemność bębna nie powinna jednak być głównym determinantem przy wyborze suszarki. Pamiętajmy, że duża ilość ubrań w bębnie suszarki na jeden cykl suszenia nie jest zbyt dobrym rozwiązaniem. Tkaniny w procesie suszenia nie mają miejsca, aby się swobodnie rozwinąć, przez co stają się zwinionym kłębkim, który później jest trudny do rozprostowania.

Odpowiednia ładowność i pojemność

Ładowność określa maksymalną wielkość suche-

go wsadu do suszenia, jaką deklaruje producent. Często nazywana jest także pojemnością znamionową bębna lub maksymalnym załadunkiem. Podawana jest na etykiecie efektywności energetycznej i wyrażana w kilogramach. W suszarkach do użyt-



GAGGENAU
WT260110

wą bębna lub maksymalnym załadunkiem. Podawana jest na etykiecie efektywności energetycznej i wyrażana w kilogramach. W suszarkach do użyt-

Silnik inwerterowy staje się standardem

Suszarki automatyczne są na tyle nowoczesnym i innowacyjnym sprzętem pralniczym, że trudno nie doszukiwać się w nich najnowocześniejszych rozwiązań. Jednym z nich jest cichy, bezszczotkowy silnik inwerterowy. To w tych urządzeniach gospodarstwa domowego został zastosowany na samym początku. Obecnie wyposażane są w niego również pralki, zmywarki, a nawet lodówki. Oprócz oszczędzania energii jego niebywałą zaletą jest cicha praca. To za sprawą specjalnych magnesów, które zastąpiły szczotki umieszczane w tradycyjnych silnikach urządzeń pralniczych. Brak szczotek oznacza brak tarcia, stąd silnik pracuje o wiele ciszej. Suszenie nocą nie jest już problemem, ponieważ praca su-

Szafa susząca może być doskonałym uzupełnieniem tandemu pralniczego składającego się z pralki i suszarki. Z kolei słupek pralniczy to częste rozwiązanie połączenia pralki i suszarki w niewielkich przestrzeniach.

Fot. Samsung



SAMSUNG
DV90CGC2A0TE

suszarki nie zakłóci snu domowników.

Dla kogo szafa susząca?

Domowe sprzęty susząco-odświeżające z pewnością docenią rodzice małych dzieci, a także duże rodziny. Liczba osób w gospodarstwie domowym, jak również niemowlęta

czy dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym to zawsze spora ilość codziennego prania, ale również ubrań, które wymagają tylko odświeżenia. Nie dotyczy to wyłącznie ubrań, ale również ręczników i pościeli. Wysoka temperatura pary generowana przez nowoczesne urządzenia susząco-odświeżające to przede wszystkim sposób na eliminację z tkanin bakterii i wirusów. Co więcej, urządzenia te docenią alergicy, ponieważ wysoka temperatura pary usuwa z pościeli, ręczników, firan i zasłon większość uciążliwych alergenów. Warto tu wspomnieć, że firany i zasłony są częściami wystroju domu, które w zasadzie nie poddają się większym zabrudzeniom niż osiadanie na nich kurzu. Oznacza to, że zamiast częstego prania możemy je okresowo odświeżać. Bardzo pomocne są przy tym sprzęty odświeżające.



MPM
MPM-90-SH-41

Para i promienie UV

Dzięki systemowi parowej pielęgnacji ubrań w szafach suszących możemy cieszyć się higieniczną czystością ubrań każdego dnia, bez konieczności ich codziennego prania. Co więcej, urządzenia dają możliwość prania i odświeżania

tkanin, które dotąd mogły być poddawane specjalistycznym zabiegom higienicznym wyłącznie w profesjonalnych pralniach. Wykonywanie tych czynności w domowym zaciszu to kolejna oszczędność, tym razem czasu użytkownika.

Skuteczne odświeżanie ubrań umożliwia także silny podmuch powietrza, który usuwa gromadzące się na co dzień zanieczyszczenia. Szafa susząca może wygładzać też zagniecenia za pomocą pary, a także skutecznie usuwać nieprzyjemne zapachy dzięki promieniom UV oraz filtrom dezodoryzującym. Następnie suszy ubrania w niskiej temperaturze, co przywraca włóknom ich naturalną strukturę. Urządzenia wyposażone są również w funkcję dezynfekcji.



SHARP
ES-NFH014CWA-PL



Fot. Amica

Fot. Concept

Chłodziarko-zamrażarka retro z zamrażalnikiem górnym



LKK – 210RC/RB

- ✓ Pojemność chłodziarki/zamrażarki: 160/48 l
- ✓ Zakres temperatur chłodziarki/zamrażarki: 0-10/ do -18 °C
- ✓ Szklane półki, pojemnik na warzywa, półka na butelki
- ✓ Rozmrażanie manualne, wewnętrzne oświetlenie LED
- ✓ Klasa efektywności energetycznej: E, klasy klimatyczne: ST/N
- ✓ Poziom hałasu: 41 dB, klasa emisji hałasu akustycznego: C
- ✓ Bezpieczny czas przechowywania bez zasilania: do 21 godzin
- ✓ Model dostępny w dwóch kolorach: kremowym (RC) i czarnym (RB)



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

www.ravanson.pl



SJ-FTB01ITXWE-EU

Cicha, kompaktowa, w sam raz!

Mimo niewielkich gabarytów, lodówka zaskakuje pojemnością i możliwością adaptacji wnętrza.

Pojemna szuflada przeznaczona do przechowywania warzyw i owoców przedłuży ich świeżość. Natomiast **specjalna półka na drzwiach** z możliwością regulacji wysokości pozwoli wygodnie przechowywać butelki o różnych rozmiarach, oszczędzając miejsce wewnątrz chłodziarki. Poziom głośności? **Zaledwie 41 dB!**



SHARP
Be Original.

sharphome.eu