


INFOPRODUKT


AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 6/2021 **czerwiec**

ISSN 2719-7271 Cena: 2,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

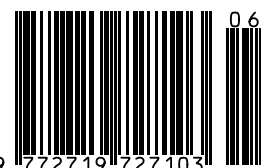


Temat numeru!

Okapy wyspowe

Piekarniki z mikrofalą

Selektory odpadów



Amica – rozmowa
o płytach grzejnych
z Joanną Walczak

AB – siódma
edycja targów
Innovation Days

APPLiA Polska
– produkcja AGD
bije rekordy

Miele – innowacyjne
chłodziarki do zabudowy
Generacji 7000

Temat numeru!



Fot. Elica

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Pora na parę i funkcjonalne piekarniki

Rozmowa z Joanną Walczak, menedżerem ds. komunikacji kategorii w firmie Amica Handel i Marketing Sp. z o.o.

Nowy showroom marki Falmec

W Warszawie otwarto nowy showroom marki Falmec. Na powierzchni 150 m² zostały zaprezentowane okapy do każdej kuchni.

Okapy wyspowe – design i funkcjonalność

4 Modele wyspowe to jedne z najbardziej zaawansowanych technicznie okapów. 13

Piekarnik i mikrofalówka

8 Piekarniki i mikrofalówka w jednym? Czemu nie! Tego typu sprzęt jest wyjątkowo funkcjonalny. 22

Selektory odpadów do kuchni

10 Odpowiednio dopasowane selektory odpadów pozwalają zaaranżować w domu ekologiczną strefę odpadków. 28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Płyty kombinowane

Jest to w praktyce połączenie dwóch rodzajów płyt grzewczych. Moduł gazowy jest zamknięty w jednej bryle z modułem elektrycznym, najczęściej indukcyjnym.

Urządzenia do gotowania na parze

Urządzenia wykorzystujące parę wodną stają się coraz popularniejsze. Nic dziwnego! Pozwalają na przygotowanie zdrowych i smacznych posiłków.

Zlewozmywaki i baterie granitowe

Różnorodność dostępnych kształtów i kolorystyki tego typu konstrukcji sprawia, że można je bez problemu dopasować do kuchennej aranżacji.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



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

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

Magazyn w wersji cyfrowej

- Lokalna strona WWW
- Globalna strona WWW
- Wyślij e-mail
- Ściągnij plik
- Wyświetl film
- Akcja, promocja

Wydawca:
InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, czerwiec 2021

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 6, czerwiec 2021

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

Amica
for living



Ułatwienia w zasięgu ręki



Okap wyspowy sterowany pilotem

Okap wyspowy Amica to maksymalny komfort i skuteczność pracy urządzenia. Nowoczesne i efektywne turbiny o wysokiej wydajności ponad 700m³/h całkowicie usuwają kuchenne zapachy. Ubrania, zasłony czy inne tekstylia nie będą już nimi przesiąknięte. Okapem możesz wygodnie sterować za pomocą pilota, dzięki któremu włączysz i wyłączysz okap, ustawisz moc wentylatora czy natężenie światła. Po skończonym gotowaniu Funkcja czasowego wyłączenia pozwoli Ci ustawić czas, po którym okap wyłączy się automatycznie.

Amica

„Mężczyzna idealny szuka pary”

Pod takim hasłem Amica rozpoczęła kampanię, w której dynamiczny, muzyczny spot promuje najnowsze urządzenia z funkcją pary, pozwalające sprostać codziennym wyzwaniom. Kampania obejmuje media tradycyjne i cyfrowe: telewizję, radio, media społecznościowe i kanały YouTube.

Celem kampanii jest promowanie parowych sprzętów marki Amica oraz zachęcenie do niej nowej grupy odbiorców: młodych ludzi. W swoich materiałach Amica komunikuje o produktach doskonale wpisujących się w ich oczekiwania.

– Funkcje parowe w urządzeniach AGD cieszą się coraz większym zainteresowaniem na rynku. Amica stale wychodzi naprzeciw potrzebom swoich klientów i odpowiada na aktualne trendy. Nasze sprzęty zaskakują funkcjonalnością i świetnym designem, dlatego pasują do każdego wnętrza. Nowoczesne piekarniki parowe, pralki i zmywarki z intuicyjnymi programami to proste w obsłudze urządzenia, które są niezastąpionymi pomocnikami i dzięki którym użytkownicy mogą mieć więcej czasu na przyjemności. Słowem: można się w nich zakochać! – mówi

Paweł Rydz, dyrektor ds. marketingu marki Amica.

Akcja zwraca uwagę na motyw partnerstwa w wykonywaniu domowych obowiązków. W spotach widzimy, jak mężczyzna bez problemów robi pranie, sprawnie obsługuje zmywarkę oraz zaskakuje gości wypiekami z nowoczesnego piekarnika parowego. Dzięki tym sprzętom świetnie radzi sobie z domowymi obowiązkami, co jak dotychczas jest rzadkością. Według badań „Kobiety kontra koronawirus” oraz raportu CBOS „Kobiety i mężczyźni w domu” panowie rzadziej włączają się do pomocy w pracach domowych.

Założeniem kampanii było stworzenie wyróżniającego się, atrakcyjnego dla młodszej grupy formatu reklamowego. Spot został zrealizowany przez Piotra Ma-



tejkowskiego, niezwykle zdolnego reżysera nowoczesnych i wyróżniających się wizualnie reklam, a także teledysków. Tym razem zaangażowano go do stworzenia dynamicznych kadrów do kampanii marki Amica. Jako podkład muzyczny wykorzystano popularny hit Baranovskiego „Lubię być z nią”, który pojawia się we wszystkich formatach materiałów kampanijnych. Promocja obejmuje główny 30-sekundowy materiał reklamowy prezentowany w telewizji oraz w Internecie oraz dwa 15-sekundowe spoty radiowe, krótkie reklamy na kanale YouTube oraz komunikację w mediach społecznościowych marki Amica.

AB

Siódma edycja targów Innovation Days

W dniach od 21 czerwca do 4 lipca bieżącego roku odbędzie się już siódma edycja jednych z największych branżowych targów AGD i RTV w Polsce – AB Innovation Days.

Impreza ta ma już stałą pozycję w kalendarzu najważniejszych wydarzeń branżowych. Zarówno gości, jak i wystawców, przyciąga ciekawym programem i stanowi doskonałą platformę do wymiany opinii oraz prezentacji premier produktowych.

Na miejsce poprzedniej, szóstej edycji wydarzenia wybrano malowniczo położony hotel Gołębiowski w Wiśle. W targach wzięło wówczas udział kilkuset gości. W tym roku organizatorzy zapraszają do cyfrowego świata. Po raz pierwszy AB Innovation Days zostanie przeprowadzone w formule online. Specjalnie dla uczestników wydarzenia utworzono przyjazną w obsłudze platformę targową, która umożliwi nie tylko prowa-

dzenie transakcji handlowych, ale również zaprezentowanie nowości, ofert specjalnych oraz atrakcji – quizów z cennymi nagrodami i prelekcji pod postacią interesujących webinarów.

Jak co roku w trakcie targów, nie zabraknie bogatej oprawy multimedialnej. Uroczono zostaną godziny spotkań z przedstawicielami towarzyszących marek, które będą stanowić platformę wymiany opinii pomiędzy ekspertami i specjalistami.

Targi Innovation Days 2021 stworzono z myślą o promowaniu proekologicznych postaw, produktów oraz rozwiązań. „InfoMarket” jest patronem medialnym wydarzenia. Więcej informacji na: abinnovationdays.webexpo.pl.



SIEMENS

Uczyń dzień bardziej niezwykłym, dzięki urządzeniom do zabudowy marki Siemens.

Urządzenia do zabudowy marki Siemens fascynują nieograniczonymi możliwościami, łącząc najnowszą technologię z unikatowym stylem i innowacyjnymi rozwiązaniami. www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Grupa BSH jest licencjobiorcą w odniesieniu do znaków towarowych, do których uprawniona jest Siemens AG.

APPLIA Polska

Produkcja AGD bije kolejne rekordy

Przemysł AGD odnotował rekordowe wyniki w pierwszym kwartale tego roku. Polskie fabryki wyprodukowały w tym czasie łącznie 7,5 mln urządzeń dużego AGD. To o 1 proc. więcej niż w rekordowym poprzednim kwartale (4 kwartale 2020 r.) i aż o 30 proc. więcej niż 1 kwartale 2020 r. W sztukach to ponad o 1,7 mln urządzeń więcej niż w tym samym okresie ubiegłego roku. Wolumen produkcji w w marcu był większy o 52 proc. w porównaniu do marca 2020 r.

Do wyprodukowania takiej liczby sprzętu zużyto prawie 400 tys. ton surowców, w tym 170 tys. ton stali i 100 tys. ton tworzyw sztucznych. Statystycznie każdego dnia do 30 fabryk trafiło ponad 4 tys. ton surowców i komponentów, a z linii produkcyjnych zjeżdżało ok. 83 tys. sztuk AGD – pralek, zmywarek, lodówek, suszarek do ubrań lub piekarników i kuchenek.

– Po pierwszym kwartale tego roku widzimy, że produkcja AGD zaczęła w pełni realizować swoje moce po dużych inwestycjach w poprzednich dwóch latach. Nasz przemysł był podporą polskiej gospodarki w trudnym czasie pandemii, dając zatrudnienie pośrednio ponad 100 tys. osobom, co pokazuje, że warto na niego stawiać. Poza fabry-



kami, które umocniły w tym czasie swoją pozycję w koncernach, w Polsce rozwijają się ośrodki badawcze i centra wielu kluczowych części światowych koncernów, np. działy zakupów, IT, logisty-

ki czy księgowości – mówi Radosław Maj, project manager APPLIA Polska.

Patrząc na grupy produktowe, najwięcej, bo aż 2 mln sztuk, stanowiła produkcja pralek i pralkosuszarek. To aż o 20 proc. więcej niż przed rokiem i o 0,5 proc. więcej niż w ostatnim kwartale 2020 r. Drugą co do wielkości grupą są zmywarki, których wytworzono ponad 1,6 mln szt (+36 proc. rdr). Zmywarki w marcu odnotowały także największą historycznie miesięczną produkcję – 580 tys. szt. (+65 proc. rdr). Pierwszą trójkę zamykają suszarki do ubrań z dynamiką produkcji większą o 73 proc. niż w 1 kwartale 2020 r. (1,2 mln szt.). W ujęciu miesięcznym produkcja w marcu była większa o 150 proc. niż przed rokiem. Kolejne grupy produktowe, chłodziarki oraz piekarniki, z produkcją po 1 mln szt. odnotowały wzrost dynamiki w 1 kwartale 2021 r. o ponad 20 proc. w porównaniu do ubiegłego roku. Więcej informacji, w tym szczegółowy raport dotyczący produkcji AGD w Polsce w pierwszym kwartale 2021 r., dostępnych jest na stronie internetowej applia.pl.

ASEKOL PL

Wiosenne e-porządki

Czy wiecie, że statystyczny Polak chowa w swojej szafie co najmniej dwa nieużywane telefony komórkowe? Zgodnie z badaniem firmy Digital Care „Smart Barometr, czyli Polacy i ich smartfony” 62 proc. respondentów posiadało łącznie trzy smartfony – jeden do użytku, a dwa w szufladzie „na zapas”.

Należy podkreślić, że zużyte urządzenia to źródło cennych surowców. W jednej tonie telefonów komórkowych może znajdować się nawet 100 kg miedzi, 2,5 kg srebra i 0,3 kg złota. Odzyskanie tych surowców jest znacznie bardziej ekologiczne niż wydobycie surowców pierwotnych. Odzysk wymaga zaledwie 10 do 15 proc. energii w porównaniu do pozyskiwania metali z rudy, nie mówiąc już o przekształceniu i niszczeniu terenów związanych z wydobyciem surowców.

Mając na względzie ochronę środowiska i odzysk cennych surowców, a z drugiej strony bezpieczeństwo danych, ASEKOL PL postanowił uruchomić kampanię edukacyjno-zbiórkową pod hasłem „Wiosenne e-porządki”. Celem akcji jest zwiększenie świadomości na temat prawidłowego przetwarzania i recyklingu telefonów i innych nośników da-

nych. Zebrane urządzenia przetwarzane są w sposób bezpieczny dla środowiska w zakładzie przetwarzania Enviropol PL. Zastosowane tam rozwiązania techniczne zapewniają również zniszczenie urządzeń w sposób uniemożliwiający odzyskanie danych. Oprócz zbiórki i edukacji, w ramach akcji można wziąć udział w konkursie, w którym do wygrania są cenne urządzenia elektroniczne.

Ambasadorem akcji został znany aktor Mateusz Damięcki, który w mediach społecznościowych, edukuje i przekonuje do prawidłowego postępowania ze użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Po szczegóły akcji zapraszamy na stronę internetową www.loverecykling.pl.



Samsung

Piecz parami i na parze

Firma Samsung przygotowała dla klientów akcję promocyjną, w której przy zakupie piekarnika Dual Cook lub Dual Cook Flex można otrzymać w prezencie naczynie do gotowania i pieczenia na parze Dual Cook Steam.



Promocja trwa do 31 grudnia 2021 r. lub do wyczerpania puli nagród. Wymagana jest rejestracja urządzenia objętego akcją promocyjną w terminie 21 dni kalendarzowych od jego zakupu. Jednym z warunków promocji jest również pozostawienie opinii (150 – 400 znaków) o nabytym urządzeniu na stronie internetowej pieczpami.pl.

na pami.pl, stronie sklepu, w którym urządzenie zostało zakupione, lub na stronie porównywarki cenowej. Opinia musi wyraźnie wskazywać na jej związek z akcją promocyjną – w treści należy dodać hasztag #uzytkownik-Samsung. Następnie konieczna jest rejestracja na stronie promocji przy użyciu konta Samsung Account. Do zgłoszenia trzeba dołączyć zdjęcie lub zrzut ekranu opublikowanej opinii, zdjęcie lub skan dowodu zakupu oraz zdjęcie tabliczki znamionowej objętego promocją zakupionego modelu piekarnika. Po pozytywnej weryfikacji zgłoszenia nagroda – naczynie do gotowania i pieczenia na parze Dual Cook Steam – zostanie wysłana kurierem na wskazany przez klienta adres.

Naczynie Dual Cook Steam znacząco zwiększa możliwości piekarnika. Dzięki niemu przyrządzimy m.in. chrupiące pieczywo, bajgle lub brioszki, a także soczystego łososia i kurczaka ze złotą skórką. Naczynie składa się z brytfanny na wodę, wkładki perforowanej i pokrywki. Brytfannę wy-



starczy napełnić wrzącą wodą, nałożyć wkładkę, a na niej umieścić danie. Pokrywkę należy użyć, gdy chcemy ugotować je na parze, lub pominąć ją, jeśli zamierzamy piec na parze. Całość wkładamy do dolnej komory piekarnika, wybieramy tryb termoobiegu z dolną grzałką, ustawiamy odpowiednią temperaturę i gotowe! Gdy chcemy upiec wysokie brioszki lub dużą porcję chleba, powinniśmy wcześniej usunąć separator, żeby skorzystać z całej objętości komory piekarnika, a naczynie Dual Cook Steam umieścić na spodzie piekarnika.

Szczegóły promocji, w tym lista urządzeń biorących udział w akcji, dostępne są w regulaminie i na stronie internetowej pieczpami.pl.

Amica

Zyskaj w duecie

Przypominamy, że jeszcze do 15 czerwca 2021 r. trwa promocja firmy Amica na zestawy urządzeń do zabudowy kuchennej, w której można otrzymać zwrot części kwoty wydanej na zakupiony sprzęt.

Kupując zestaw złożony z objętych promocją modeli – piekarnika oraz płyty grzejnej – można otrzymać

450 zł zwrotu. Zakup promocyjnych zestawów należy zarejestrować na stronie internetowej. Można



tego dokonać za pośrednictwem konta użytkownika serwisu „Moja Amica”, a także bez konieczności rejestrowania się w nim. Po spełnieniu warunków zawartych w regulaminie promocji klient otrzyma zwrot wspomnianej kwoty w formie karty przedpłaconej Sodexo.

Oferta obowiązuje do wyczerpania puli urządzeń objętych promocją, jednak nie dłużej niż do 15 czerwca 2021 r. Ostateczny termin rejestracji zakupionych zestawów promocyjnych upływa 29 czerwca 2021 r. Wśród piekarników biorących udział w akcji promocyjnej znalazły się modele z linii X-type, Q-type oraz Studio. Są to m.in. urządzenia z wbudowanym modulem Wi-Fi, a także wyposażone w innowacyjną funkcję OpenUp!, ułatwiającą otwieranie drzwi komory piekarnika. Płyty grzejne, które można nabyć w ramach promocji, to modele indukcyjne, z jednym wyjątkiem – czteropalmową płytą gazową na szkło, modelem PGCA6101ApFTB.

Szczegółowe informacje, w tym pełna lista urządzeń objętych akcją promocyjną, dostępne na stronie internetowej moja.amica.pl/#/zyskaj-w-duecie.



W Y W I A D

Pora na parę i funkcjonalne

piekarniki

Rozmowa z

Joanną Walczak,

menedżerem ds. komunikacji kategorii w firmie Amica Handel i Marketing Sp. z o.o.

Redakcja: Amica rozpoczęła niedawno kampanię produktową „Pora na parę”, w której promowane są piekarniki parowe. Dlaczego postawili Państwo akurat na tę grupę produktową?

Joanna Walczak: Testy naszych produktów, a także badania etnograficzne, które prowadzimy w domach użytkowników, pozwalają nam dowiedzieć się, z czym zmagają się nasi konsumenci oraz czego potrzebują. Obserwujemy trendy i widzimy, w jakim kierunku idzie rynek. Piekarniki parowe Amica to właśnie odpowiedź na potrzeby naszych konsumentów.

Jakie korzyści przynosi używanie piekarnika parowego w porównaniu do konwencjonalnego urządzenia?

Kilka lat temu, kiedy gotowanie na parze pojawiło się w Polsce jako dobry sposób przygotowywania jedzenia, sprawiło, że wiele osób kojarzy dania na parze z mdłym i dietetycznym jedzeniem. Nic bardziej mylnego. Para to wyjątkowy składnik, który odpowiednio dozowany podczas procesu pieczenia daje wyśmienite efekty. Dania są wyjątkowo aromatyczne i pełne smaku, soczyste i nieprzesuszone – nawet te odgrzewane. Co ważne, są również zdrowe, bo lekkostrawne i beztłuszczowe. Niewiele osób wie, że w piekarniku parowym można wekować domowe przetwory.

W krótkich spotach reklamowych kampanii „Pora na parę” Amica pokazuje, że piekarniki parowe tak naprawdę mogą być przydatne przez cały dzień w różnych zastosowaniach.

Celem kampanii jest pokazanie, że piekarnik parowy Amica to sposób na pyszne i aromatyczne dania na

każdą porę dnia – od śniadania do kolacji. To urządzenie wielofunkcyjne, które ma wszechstronne wykorzystanie – od chrupiącego pieczywa na śniadanie, soczystej ryby z warzywami na obiad po wykwintne mięso pieczone metodą sous vide na kolację. To wszystko można przygotować w łatwy i szybki sposób za pomocą gotowych programów parowych. I nie trzeba być szefem kuchni, bo dania za każdym razem wyjdą wyśmienicie.

Amica w segmencie piekarników oferuje dwa rozwiązania parowe – FullSteam i SoftSteam. Czym się one różnią?

Piekarnik parowy FullSteam ma specjalny generator, który dozuje parę podczas całego procesu piecze-



Piekarnik parowy FullSteam ma specjalny pojemnik na wodę i generator, a piekarniki z opcją SoftSteam wykorzystują specjalną nieckę na dnie komory.

nia i sprawia, że rozchodzi się ona równomiernie w całej komorze. Efektem są pyszne i aromatyczne potrawy, idealnie wypieczone, ugotowane lub odpowiednio podgrzane. Piekarniki parowe SoftSteam są idealne do pieczenia na parze. Wystarczy wlać 150 ml wody do specjalnej niecki znajdującej się na dnie piekarnika, wybrać odpowiedni program i temperaturę, po czym włożyć danie do urządzenia.

Przejdźmy zatem do konkretnych funkcji i rozwiązań technicznych. Jakie opcje pa-

rowe wykorzystuje w swoim sprzęcie firma Amica i na czym one polegają?

Na uwagę zasługują tutaj gotowe programy parowe, czyli opracowane przez profesjonalnych kucharzy, idealnie dobrane parametry pieczenia i dozowania pary do danej potrawy. Dostępnych jest dziewięć programów gotowych – do pieczenia domowego chleba, wyrastania ciasta, gotowania warzyw na parze, pieczenia i grillowania z parą, podgrzewania dań, gotowania metodą sous vide, slow-cookingu czy pasteryzacji. Wystarczy napełnić pojemnik na wodę, wybrać jeden z gotowych programów parowych i gotowe.

Jakie jeszcze innowacyjne funkcje ułatwiający pieczenie i użytkowanie sprzętu dostępne są w modelach parowych marki Amica?

W zależności od modelu w piekarnikach parowych dostępne są również takie funkcje jak BakingPro System®. Jest to specjalna konstrukcja komory piekarnika, zaprojektowana tak, by podnieść jakość wypieków i zagwarantować idealną, równomierną dystrybucję ciepła w całym piekarniku. Dla kom-



Fot. Amica (x2)

fortu pracy duże znaczenie ma również funkcja szybkiego nagrzewu. Piekarnik osiąga temperaturę 150 °C w zaledwie 3 minuty. Spokojnie można go włączyć chwilę przed przystąpieniem do pieczenia i mieć pewność, że ze wszystkim zdąży się na czas. Kolejne udogodnienie to OpenUp!® – jest to szczególnie przydatne rozwiązanie, kiedy mamy zajęte obie ręce. Wystarczy delikatnie dotknąć uchwytu – łokciem, nadgarstkiem, barkiem – a drzwi piekarnika otworzą się automatycznie.

Amica
for living

PRZESTRZEŃ NIE WYKREOWANA. WYZWOLONA.

NIKOLATESLA FIT – TWOJA CAŁA KUCHNIA W ZALEDWIE 60 CM.



SMALL SIZE



COMFORT SILENCE



COOK RESPONSIBLY

Odzyskaj swoją przestrzeń z NikolaTesla Fit, płytą grzewczą Elica zintegrowaną z okapem, która zaprojektowana została z myślą o kompaktowych kuchniach. Pracuje cicho i sprawnie, wychwytuje i pochłania kuchenne opary, zanim zdążą się unieść do góry. Płyta grzewcza wyposażona jest w wysoko wydajne ceramiczne filtry, zapewniające 80% skuteczność oczyszczania powietrza. Filtry można regenerować przez 5 lat, gdyż opracowane zostały z myślą o tych, którzy zwracają uwagę na czystość powietrza w swoich domach i świadomie dbają o naszą planetę.

Poznaj wszystkie atuty nowej płyty grzewczej na stronie www.elica.pl

NikolaTesla Fit | Design Fabrizio Crisà

f @ p y elica.pl

elica
aria nuova

**Nowy
showroom
marki**



↑ Showroom marki Falmec jest miejscem, w którym można umówić się na spotkanie i przy filiżance aromatycznej kawy porozmawiać o nowych trendach i technicznych rozwiązaniach zastosowanych w okapach.

W Warszawie otwarto nowy showroom marki Falmec. Na powierzchni 150 m² zostały zaprezentowane okapy do każdej kuchni – sufitowe, wyspowe, przyściennie, nabladowe i innowacyjne systemy zintegrowane. Klienci salonu mają możliwość przetestowania wszystkich dostępnych produktów. W centralnym miejscu ustawiono aktywną kuchnię przeznaczoną na pokazy i warsztaty kulinarne.

W części wystawienniczej liczy się każdy detal. Warto zwrócić uwagę na wyspę kuchenną. W blacie zostały umieszczone trzy sekcje systemów zintegrowanych – Sintesi, Quantum i Modula z płytą teppan-yaki. W drugiej strefie odnajdziemy przepiękny model okapu – Ma-



↑ Showroom został podzielony na dwie strefy. W jednej z nich stworzono kompaktowe wyspy kuchenne, nad którymi znajdują się m.in. stylowy model Marilyn E.ion oraz wielokrotnie nagradzany za wzornictwo okap Spazio.

rilyn E.ion z charakterystycznymi ceramicznymi „plisami”, który idealnie wkomponował się w pasteloworóżową kuchnię. Wielokrotnie nagradzany okap Spazio harmonijnie łączy się z wyspą kuchenną z drewnianymi panelami, a model Sintesi doskonale integruje się z eleganckim marmurowym blatem.

Część wystawiennicza została połączona z częścią biurową dużą klatką schodową ze szklaną attyką prowadzącą na piętro, gdzie znajdują się biuro i sala konferencyjna zaaranżowana w stylu nowoczesnym z elementami art déco.



↑ Nad dużą kuchenną wyspą zainstalowaną w showroomie nierzmiem gwiazda lśni podwójny okap Lumen o szerokości 175 cm.

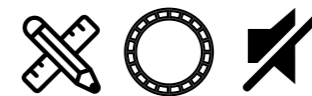
falmec
Life inspired.



– Po 10 latach adres naszego biura i showroomu uległ zmianie. Zależało nam, aby nowe miejsce kojarzyło się ze światowym designem i nowatorskim podejściem do gotowania i oczyszczania powietrza. Nowa przestrzeń została starannie zaaranżowana, a szeroka ekspozycja okapów i systemów zintegrowanych pozwala na dopasowanie urządzenia do naszego stylu życia i preferencji kulinarnych. Ważnym elementem showroomu jest aktywna strefa kuchenna, gdzie planujemy organizować spotkania dla architektów, projektantów i miłośników dobrej kuchni. Pragniemy, aby nasi goście docenili produkty i „poculi” czyste powietrze nawet podczas intensywnego gotowania – mówi Piotr Osowski, dyrektor zarządzający Falmec Polska.

Showroom zaprojektowała renomowana warszawska pracownia architektoniczno-aranżacyjna JMW Architektki. Bryła obiektu przyciąga uwagę dzięki zastosowaniu na elewacji szkła i paneli perforowanych, które znamy z metalowych filtrów okapów. Atrakcyjna lokalizacja gwarantuje szybki i komfortowy dojazd z każdej części Warszawy, a bliskie sąsiedztwo trasy S8 doskonałą komunikację z resztą kraju.

DESIGN W KUCHNI
OKAPY WYSPOWE FALMEC



Zaprojektowane, aby idealnie wkomponować się w każdą przestrzeń mieszkalną. Dzięki swoim czystym, ponadczasowym kształtom, ale przede wszystkim dzięki wyjątkowemu efektowi wizualnemu, polecane są do otwartych przestrzeni, w których kuchnia połączona jest z salonem. Opary w naturalny sposób unoszą się do góry, gdzie następnie są przechwytywane przez okap.



Elle Black



Zenith NRS



Spazio 180 Circle.Tech



Europa Isola



AMICA. Piekarnik ED37619X F-type

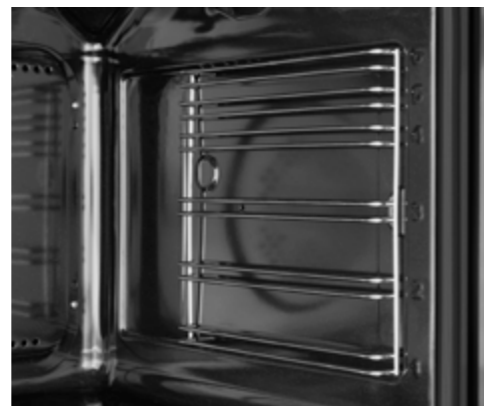
Równomierne pieczenie w dobrym stylu

Linia F-Type marki Amica wzbogaciła się o nowy model piekarnika. Polski producent AGD oferuje stylowy i funkcjonalny model ED37619X F-type, wykorzystujący najnowsze rozwiązania techniczne, które zostały opracowane na podstawie kompleksowych badań rynkowych.



Model ED37619X F-type ma aż 11 różnych funkcji grzania. Wybór pożądaných ustawień ułatwia czytelny wyświetlacz LED z kontrolą czasu

pieczenia oraz chowane pokrętki. Piekarnik został wyposażony w zaawansowany system BakingPro, który zapewnia precyzyjną dystrybucję ciepła, stabilną temperaturę wewnątrz komory, szybki nagrzew (do 150 °C w czasie poniżej 3 min), dużą pojemność (77 l) i równomierne pieczenie potraw na kilku poziomach. Zużycie prądu nie powinno przekraczać 0,99 kWh/cykl (0,83 kWh/cykl przy zastosowaniu termobiegu). Drzwi piekarnika mają 3 szyby, dzięki czemu front urządzenia jest zawsze chłodny. Jest to niezwykle istotne zwłaszcza ze względu na najmłodszych domowników. Na wewnętrznej stronie drzwi znajdują się sugestywne symbole podpowiadające sposób wypiekania rozmaitych potraw, co znacznie ułatwia dobór właściwej temperatury i czasu pieczenia do tego,



co zamierzamy umieścić w komorze. Czyszczenie wnętrza piekarnika ułatwia emalia EasyClean. W piekarnikach zastosowane zostały ponadto specjalne prostokątne panele, które dzięki porowatej powłoce przyciągają cząsteczki zanieczyszczeń. Żeby oczyścić panele, wystarczy ustawić piekarnik na 250 °C na jedną godzinę. Całkowita moc urządzenia wynosi 3,6 kW.

CONCEPT. Zlewozmywak DG10N50be

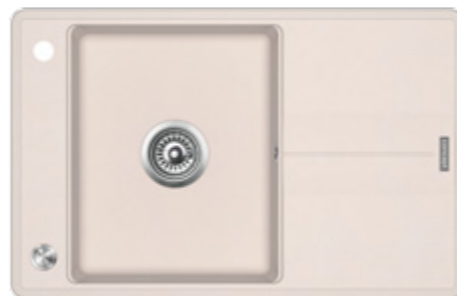
Beżowy model granitowy

Dostępny w ofercie firmy Concept jednokomorowy nablutowy zlewozmywak granitowy z ociekaczem – model DG10N50be – wyróżnia się atrakcyjnym wzornictwem i jakością wykonania. Został wyposażony w wygodny odpływ. Konstrukcja zlewozmywaka pozwala na dwustronny montaż, zależnie od potrzeb użytkowników.

Zlewozmywak DG10N50be jest częścią designerskiej linii Cubis, która łączy w sobie nowoczesność i ponadczasowość. Został wykonany



z kompozytu, czyli bardzo mocnego materiału, który zawiera 80 proc. mieszanki kruszonego granitu i krzemionki oraz 20 proc. spoiwa żywicznego z barwnikiem. Zapewnia to trwały kolor i dużą odporność na uszkodzenia mechaniczne i chemiczne, wysokie temperatury (krótkotrwale do 280 °C), promieniowanie UV oraz plamy. Powierzchnia zlewozmywaka jest gładka i łatwa w utrzymaniu, a jego solidne ścianki nie przenoszą drgań. Model DG10N50be nadaje się do montażu na blacie o minimalnej szerokości szafki 50 cm. Wyposażony jest w zawór sitkowy 3,5 cala z przelewem oraz syfon z odgałęzieniem do zmywarki. Zaletą są dwa nawiercone otwory, co ułatwia i przy-



spiesza montaż. Zależnie od potrzeb zlewozmywak możemy ustawić tak, aby komora znajdowała się z lewej lub prawej strony ociekacza. W zestawie znajduje się nowoczesny odpływ Push-In Button. Dzięki temu nie musimy już wkładać rąk do zlewu i manipulować korkiem. Aby zamknąć i otworzyć odpływ, wystarczy nacisnąć przycisk zamocowany na górze zlewu. Ten niepozorny, ale jednocześnie bardzo praktyczny element doskonale komponuje się ze zlewozmywakiem. W komplecie znajdują się również metalowe elementy mocujące zlew do blatu.



**Funkcjonalne
i designerskie
okapy wyspowe**

Fot. Ciarko

Modele wyspowe to jedne z najdroższych, ale też najbardziej zaawansowanych technicznie oraz wzorniczo okapów. Cechą charakterystyczną tych urządzeń jest bezpośredni montaż do sufitu i odpowiednio dostosowany zwis, np. nad wyspą kuchenną, na której umieszczona jest płyta grzejna i inne urządzenia.

Okapy wyspowe montuje się w różnej formie, np. na linach, na grubym metalowym pręcie czy po prostu zwyczajnie za pomocą komina, a więc z wykorzystaniem obudowy urządzenia. Modele polecane do dużych salonów i kuchni i mogą przybierać najbardziej wyrafinowane formy (np. kryształowej lampy).

Obsługa modelu wyspowego

Okapy wyspowe, zarówno te nowszej, jak i starszej generacji, wyposażone są w podstawową



ELICA Juno Urban

funkcję, jaką jest regulacja mocy. To dzięki niej użytkownik może dostosować pracę okapu do aktywności płyty grzejnej. Kiedy zechcemy, aby okap pracował cicho oraz delikatnie zasysał po-



FABER Chloe XL Isola CI

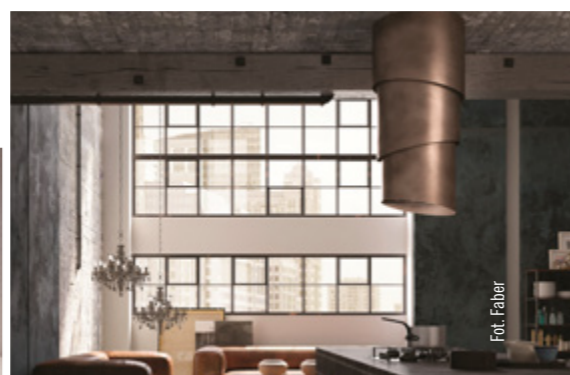
wietrze, wybieramy najniższy tryb pracy, z kolei przy zwiększonej liczbie oparów w kuchni – tryb intensywny. Producenci proponują w tym obszarze wiele rozwiązań. Spotkać można standardowe przyciski mechaniczne, ale również elektroniczne piktogramowe przyciski, delikatnie wystające poza powierzchnię panelu sterowania. Podobnie działają panele z mechanicznymi suwakami. W tym wypadku okap ma kilkustopniowy suwak, z wykorzystaniem którego możemy aktywować dany tryb pracy. Nieco bardziej rozwiniętym technicznie panelem jest układ sensorów, czyli panel dotykowy (z do-



ELICA Haiku Island

po skali poziomu mocy, a okap zmienia intensywność pochłaniania. Równie zaawansowaną metodą obsługi urządzenia są wszelkiego typu joysticki. Z ich pomocą można regulować nie tylko

tykowymi przyciskami lub sliderami). Takie modele wyglądają nowocześnie i łatwiej się je czyści. Nie mają wystających guzików, jedynie obszary odpowiadające aktywacji wybranej opcji. Bardzo często zdarza się, że taki panel wyposażony jest w kolorowy wyświetlacz, z poziomu którego można wybrać wiele opcji okapu. Slidery są stosunkowo nowym sposobem regulacji mocy, który występuje tylko w dotykowych panelach sterowania. Wystarczy przesunąć palcem



Fot. Faber

Design odgrywa bardzo ważną rolę w modelach wyspowych, przede wszystkim z uwagi na to, że są one szczególnie eksponowane w kuchennych wnętrzach. Ich wzornictwo powinno być więc dostosowane do stylistyki i aranżacji wnętrza.



Fot. Elica



Fot. Palmec



Fot. Amica

intensywność pracy, ale także oświetlenie oraz inne parametry. Ciekawe są także modele z panelem sterowania typu rotary control (pokrętko wyboru). Nie są one popularne, jednak bardzo praktyczne, a często wyjątkowo designerskie. Ich panel sterowania wyposażony jest w zaledwie jedno pokrętko, dzięki któremu regulujemy intensywność pracy, a także włączamy urządzenie czy oświetlenie. Niektóre modele mogą być połączone z płytą grzewczą, z wykorzystaniem której są obsługiwane.



AMICA OWC4241BO

Sterowanie pilotem

Oprócz wymienionych powyżej rozwiązań coraz częściej stosowana jest obsługa za pomocą pilota zdalnego sterowania. Niegdyś opcję tę zaliczano do nad wyraz prestiżowych i komfortowych. Dziś stała się ona standardem. Pilot działa na zasadzie przekazywania fal podczerwieni i łączy się w ten sposób z okapem. Pozwala sterować urządzeniem w odległości od kilku do kilkunastu metrów. Jeśli okap

ma możliwość obsługi za pomocą pilota, wówczas jest on zwykle dodawany jako element wyposażenia. Pilot jest bardzo chętnie używany przez wielu konsumentów. Warto sprawdzić, jakimi funkcjami okapu można z jego pomocą sterować.

Kontrola gestami

Jedną z ciekawszych i jednocześnie praktycznych opcji związanych z obsługą okapu jest sterowanie gestami. Okap wykorzystuje czujnik ruchu, który umożliwia bezdotykową kontrolę ustawień parametrów i trybów pracy urządzenia. Rozwiązanie problemy związane z obsługą okapów, do których dostęp jest często utrudniony. Sterowanie gestami ułatwia utrzymanie tego typu modeli w czystości. Parametry okapu możemy bez trudu zmienić

Model przeznaczony do instalacji nad kuchenną wyspą może być elementem rozbudowanej linii wzorniczej, co pozwala dopasować ten element kuchennego wyposażenia do pozostałych sprzętów kuchennych.

scie w standardowych modelach. Aby włączyć urządzenie z systemem GestureControl w bazowej wersji, wystarczy przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej. W podobny sposób można zwiększyć szybkość pochłaniania. Jeżeli chcemy wyłączyć okap lub zmienić tryb prędkości na niższy, wystarczy poruszyć dłonią w odwrotnym kierunku – od prawej do lewej. Z kolei przytrzymanie dłoni pod okapem przez ok. 2 sekundy pozwala włączyć lub wyłączyć oświetlenie. Obecnie system GestureControl stosowany jest w modelach wyspowych takich jak np. Ciarko Miss W, Tubus W czy Hydria.

Tryby pracy okapu

Ważnym zagadnieniem związanym z wyborem odpowiedniego modelu okapu jest tryb, w jakim

W stylu industrialnym, czyli okap wyspowy firmy Faber

Designerskich modeli wyspowych nie brakuje w ofercie firmy Faber. Przykładem urządzenia utrzymanego w eleganckim, industrialnym stylu jest model T-Shelf EV8 BK Matt. Dzięki kratowej konstrukcji, eleganckim półkom z przyciemnianego szkła i dwóm paskom energooszczędnego oświetlenia LED urządzenie to jest doskonałym uzupełnieniem przestrzeni kuchennej. Przyciemniane, szklane półki nadają okapowi lekkość, zapewniając przy tym łatwy dostęp do przyborów kuchennych. Półki można łatwo zdjąć i wyczyścić. Co więcej, można je zainstalować z dwóch stron okapu. Matowe wykończenie urządzenia i konstrukcji półek oraz anodowane filtry przeciwtłuszczowe doskonale wkomponowują się w nowoczesny design kuchni. Światło z centralnie umieszczonych pasków LED (o temperaturze barwowej 4000 K) podkreśla proste linie i duże gabaryty okapu. Model T-Shelf EV8 BK Matt wraz półką ma 180 cm szerokości (sam okap ma 90 cm) i 52 cm głębokości. Wysokość całego zestawu można regulować w zakresie od 80 do 110 cm (co 3 cm).

Dostępna jest m.in. funkcja przyciemniania światła, która pomaga stworzyć odpowiednią atmosferę w pomieszczeniu. Urządzenie, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji, może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza (z zastosowaniem filtrów węglowych). Prędkość pochłaniania oparów regulowana jest z wykorzystaniem wysuwanego pokrętkła. Maksymalna wydajność to 700 m³/h.

Okap T-Shelf EV8 BK Matt ma kolor czarny matowy, dostępna jest również tytanowa matowa wersja kolorystyczna tego urządzenia – model T-Shelf EV8 Titanium Matt.



Fot. Faber (x2)

Designerski okap wyspowy marki Falmec



Ta włoska marka okapów słynie z wyjątkowych, designerskich konstrukcji, które doceniane są nie tylko przez konsumentów, ale także przez fachowców z branży AGD i wzornictwa. Potwierdzeniem tego jest wyspowy model Spazio, który otrzymał wiele nagród i wyróżnień. Jego konstrukcja skrywa praktyczne półki z matowego szkła do przechowywania naczyń oraz pojemniki na niewielki, ale własny, domowy ogród. Urządzenie wyposażone jest w złącze USB i gniazda zasilające, które pozwalają na ładowanie urządzeń mobilnych. Nie zabrakło również praktycznego uchwyty na tablet, na którym można np. wyświetlać przepisy kulinarne, co znacznie ułatwia przygotowanie perfekcyjnego posiłku. Gotowanie staje się jeszcze prostsze dzięki uchwytem na przysprawy i rozmaite przybory kuchenne. Okap dostępny jest wyłącznie w wersji filtrującej pochłanianie powietrze. Dużą skuteczność po-

chłaniania i filtrowania powietrza, bez konieczności stosowania połączeń rurowych do odprowadzenia oparów, zapewnia innowacyjne, certyfikowane i opatentowane rozwiązanie Circle.Tech. W takim okapie ruch filtrowanego powietrza jest poziomy, a nie pionowy, jak w tradycyjnych modelach. Powietrze przepływa przez filtry otaczające silnik i jest rozprowadzane w sposób jednorodny. Równomierny rozkład wychodzących strumieni powietrza redukuje turbulencje, a w konsekwencji zmniejsza hałas wytwarzany przez okap. Przy najwyższym poziomie skuteczności pochłaniania (600 m³/h) głośność pracującego okapu wynosi 67 dB(A). Maksymalna moc silnika wynosi 130 W. Zastosowane w urządzeniu energooszczędne źródła światła LED charakteryzują się temperaturą barwową o wartości 3000 K. Zastosowany w modelu Spazio filtr dwuskładnikowy Carbon.Zeo ma bardzo długą trwałość – około 3 lat przy normalnym użytkowaniu okapu. Zaleca się jego regenerowanie co 18 miesięcy przez umieszczenie go w piecu w temperaturze 200 °C na dwie godziny.

W komplecie znajduje się wymienny metalowy filtr przeciwtłuszczowy, który można myć. Zestaw zawiera również pilot zdalnego sterowania, który zapewnia wygodną obsługę urządzenia, nawet jeśli będzie ono zawieszane wysoko nad płytą grzejną. Model Spazio wykonywany jest ze stali inox lub ze stali lakierowanej na kolor czarny. Zwarte wymiary i zmniejszona objętość okapów z systemem Circle.Tech pozwoliły wyprodukować modele o ograniczonej wysokości, a więc zgodne z najnowszymi trendami w projektowaniu. Wszystko to pozwala na optymalizację dostępnej przestrzeni w kuchni, tworząc piękniejsze i bardziej funkcjonalne otoczenie.

i wywiewowym (jako wyciąg). Większość okapów jest do tego konstrukcyjnie przygotowana, ale – uwaga – nie wszystkie. W wypadku, kiedy decydujemy się na model wyspowy, wygodnym rozwiązaniem jest wspomniany obieg recykulacyjny. Okap zasysa wówczas zanieczyszczone tłuszczami i oparami powietrze i przepuszcza przez filtr absorpcyjny (zwykle węglowy), po czym oczyszczone powietrze trafia z powrotem do pomieszczenia.

O czym warto pamiętać?

To, z której opcji skorzystamy, zależy od konstrukcji domu, a więc tego, czy jest to blok, mieszkanie czy segment, oraz od rodzaju jego kominów wentylacyjnych (jeden, dwa, szyb zbiorczy, mechaniczny, pion grawitacyjny itd.). Okap w trybie wyciągu powinien mieć

SIEMENS LF98BIP50



Fot. Chiaro

odrębny, własny szyb kominowy. W pomieszczeniu, poza nim, znajdować się powinna dodatkowo niezależna kratka wentylacyjna. Wszystkie nowoczesne domy oraz bloki mieszkalne są w nie już dziś zazwyczaj wyposażone. Trzeba to jednak zawsze bardzo dokładnie sprawdzić. W wielu starych generacji budynkach czy domach mieszkalnych podłączenie okapów do kanałów grawitacyjnych (wywiewnych) jest zabronione, ponieważ mieszkania lub pomieszczenia są wyposażone w tzw. kanały zbiorcze. Gdy do takiego kanału zostanie podłączony okap, wtedy powietrze usuwane z jednego pomieszczenia (mieszkania) będzie wtłaczane do innego. W takim wypadku jedynym dopuszczalnym rozwiązaniem są okapy o obiegu zamkniętym (pochłaniacze).

Ważne nie tylko filtry

W nowszych mieszkaniach i części domów jedno lub wielorodzinnych separowano kominę bądź budowano wiele niezależnych szybów. Wówczas niekiedy możliwe jest podłączenie okapu jako wyciągu do kratki w kuchni, ale zastrzegamy, że tylko po uprzedniej konsultacji z kominiarzem. Jeśli w pomieszczeniu będzie funkcjonowała kuch-



AMICA OWC4441IO

Okap wyspowy zwisający z sufitu na cienkich, niemal niewidocznych linkach to designerska, a jednocześnie praktyczna konstrukcja, która sprawia wrażenie jakby unosiła się w powietrzu.

nia lub piecyk gazowy, niezbędne może okazać się zastosowanie kratki separacyjnej (dwudzielnej). Inaczej powietrze będzie cyrkulowało swobodnie jedynie w czasie, gdy włączony będzie okap. W pomieszczeniu z jednym kanałem wentylacyjnym stosowanie tego typu kratki zalecamy niezależnie od tego, jakiego typu urządzenia są w nim zainstalowane. Istotną kwestią w wypadku pracy okapu jako pochłaniacza są stosowane w nim filtry, a w wypadku wyciągu jakość i poprawność instalacji przewodów kominowych poprowadzonych między okapem a kominem.

Sensory i automatyka

Okapy wyspowe mogą być wyposażone w czujniki. Dzięki nim użytkownik nie musi regulować mocy ssania. Okap robi to automatycznie dzięki sensorom, które kontrolują ilość oparów i samoczynnie dostosowują moc pochłaniania do panujących warunków (tzw. czujnik oparów). W zaawanso-

W klasycznej aranżacji kuchennej wykorzystującej wyspę mogą sprawdzić się modele z drewnianymi akcentami.



Fot. Elica

wanych modelach czujniki same wykrywają dym lub nieprzyjemny zapach, np. papierosów by samoczynnie oczyścić powietrze.

Modele uchodzące za automatyczne wybierane są szczególnie chętnie ze względu na odciążenie w obsłudze użytkownika (ten nie musi długo programować opcji okapu, oraz wyłączać ich samodzielnie). Do funkcji automatycznych można zaliczyć redukcję poziomu intensywnego. Dzięki niej okap zmienia tryb pracy samoczynnie z trybu intensywnego na najniższy. Innym przykładem może być funkcja 24 h. Okapy wyposażone w to rozwiązanie stale wentylują pomieszczenie. Funkcja polega na automatycznym włączeniu się okapu co godzinę na 10 min.

Ciekawa i bardzo przydatna jest funkcja automatycznej aktywacji okapu. Warto także wspomnieć o funkcji czasu dodatkowego, czyli oczyszczania pomieszczenia jeszcze przez określony czas po wyłączeniu urządzenia. Kiedy użytkownik skończy gotować, model pracuje jeszcze przez ok. 10–30 min. Po tym czasie automatycznie się wyłącza. Producenci również stosują w wyciągach swego rodzaju blokady napływu zimnego powietrza z zewnątrz. Praktyczny okazuje się także minutnik (zasada działania podobna do większości urządzeń).

Wydajna i cicha praca

Producenci starają się, aby wprowadzane przez nich na rynek kolejne modele okapów pracowały coraz wydajniej, ale jednocześnie zużywały coraz



CIARKO Tubus W Long



AMICA OWC4445BP



Fot. Faber



Okap wyspowy ma za zadanie nie tylko skutecznie pochłaniać opary, ale także odpowiednio doświetlić przestrzeń roboczą w kuchni.

mniej energii i były coraz cichsze. To m.in. właśnie z tych względów w okapach zaczęto stosować nowoczesne silniki bezszczotkowe BLDC (ang. BrushLess Direct-Current), w których zamiast mechanicznego komutatora ze szczotkami wykorzystuje się elektrycznie sterowany komutator, cewki są nieruchome, natomiast magnesy znajdują się na specjalnym wirniku. Co ważne, bezszczotkowe konstrukcje silników nie zmniejszają swojej wydajności wraz z upływem czasu, a ponadto mniejsza jest awaryjność modelu, w którym został zastosowany tego typu silnik. Oczywiście, o emisji hałasu decydują też konstrukcja danego modelu, specjalne systemy wyciszenia oraz materiały tłumiące hałas.

Wyjątkowy design

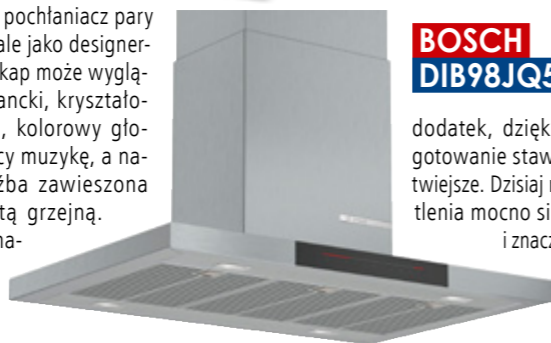
Przełóżając ofertę producentów okapów wyspowych, nie sposób pominąć kwestii wzornictwa. Powiedzmy to wprost – wiele oferowanych obecnie modeli to prawdziwe dzieła sztuki użytkowej, najwyższych lotów wzornictwo, materiały i wykonanie. Innowacyjne i stylowe okapy są też coraz częściej dodatkowym i w pewnym sensie wyjątkowym źródłem światła w kuchni. Niektóre modele, zwłaszcza konstrukcje wyspowe, z powodzeniem mogłyby służyć nie tylko ja-

FABER Beat DB



Temat numeru!

ko skuteczny pochłaniacz pary i zapachów, ale jako designerska lampa. Okap może wyglądać jak elegancki, kryształowy żyrandol, kolorowy głośnik emitujący muzykę, a nawet jak rzeźba zawieszona tuż nad płytą grzejną. A takich formo-



BOSCH DIB98JQ50

Wzornictwo okapu zależy w znacznie mierze od inwencji twórczej projektanta. Osoby odpowiedzialne za opracowywanie projektów okapów potrafią niejednokrotnie zaskakiwać, bawiąc się kształtami, bryłami, figurami geometrycznymi czy kolorystyką. W rezultacie powstają okapy przyjmujące rozmaite, nowatorskie formy, często doceniane przez fachowców ze świata designu i organizatorów rozmaitych plebiscytów i konkursów związanych z szeroko pojętym wzornictwem. Czasem modele okapów są na tyle charakterystyczne, że od razu kojarzą się z jakąś marką, pod którą są produkowane.

Wzornictwo okapu zależy w znacznie mierze od inwencji twórczej projektanta. Osoby odpowiedzialne za opracowywanie projektów okapów potrafią niejednokrotnie zaskakiwać, bawiąc się kształtami, bryłami, figurami geometrycznymi czy kolorystyką. W rezultacie powstają okapy przyjmujące rozmaite, nowatorskie formy, często doceniane przez fachowców ze świata designu i organizatorów rozmaitych plebiscytów i konkursów związanych z szeroko pojętym wzornictwem. Czasem modele okapów są na tyle charakterystyczne, że od razu kojarzą się z jakąś marką, pod którą są produkowane.

Oświetlenie i jego rodzaje

Możemy wyróżnić kilka podstawowych źródeł światła: żarowe, halogenowe, neonowe oraz diodowe (LED). Obecnie, m.in. ze względu na dużą energooszczędność, największą popularnością cieszą się te ostatnie. Cechą charakterystyczną diod jest ponadto stosunkowo długa trwałość.

Zastosowanie odpowiedniego oświetlenia, które jest tak istotne w okapach, oprócz dobrego doświetlenia strefy roboczej w kuchni, ma jeszcze jedną ważną zaletę. Może stworzyć wyjątkowy nastrój w pomieszczeniu. Producenci stosują wiele kolorów, dzięki czemu oświetlenie przestaje być rozwiązaniem czysto praktycznym, a staje się również elementem wystroju. Duże możliwości pod względem kolorystyki dają wspomniane diody LED. Warto w tym miejscu pamiętać, że o ile kiedyś najważniejszym parametrem była moc żarówki, o tyle dzisiaj istotna jest poza mocą czy rodzajem trzonka także temperatura barwowa LED. W praktyce w zależności od wielkości tego parametru uzyskujemy światło „zimne” lub „ciepłe”. Te „ciepłe” sprzyja wypoczynkowi, relaksowi czy spożywaniu posiłków, „zimne” z kolei zalecane jest do aktywności i pracy. Barwa światła emitowana przez okap powinna być też dopasowana do pozostałych elementów oświetleniowych stosowanych w kuchennym wnętrzu.



CIARKO Cube W

Dobór okapu do pomieszczenia

W okapach, nie tylko zresztą tych wyspowych, bardzo waż-



Fot. Elica



Fot. Faber

ny jest odpowiedni dobór urządzenia pod względem wydajności. Jak ją wyznaczyć? Najprostszą metodą jest pomnożenie powierzchni podłogi pomieszczenia (w metrach kwadratowych) przez jego wysokość. Uzyskamy wtedy kubaturę kuchni mierzoną w metrach sześciennych. Następnie wynik trzeba pomnożyć przez 6 (jeśli chcemy dobrać urządzenie pracujące w absolutnym minimum zalecanej skuteczności) lub przez 12 (gdy chcemy uzyskać maksymalną wydajność). Za optymalny, uśredniony stan wymiany powietrza w pomieszczeniu można więc przyjąć zakres od 8 do 10 razy w ciągu godziny. Założenie to odnosi się do kuchni zamkniętych.

Okap Elica jak designerska lampa LED

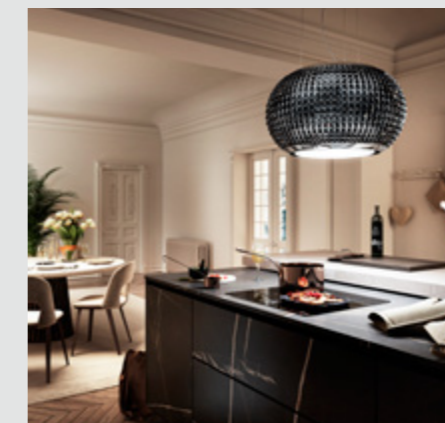
W wypadku modeli wyspowych, oprócz skuteczności pochłaniania ważne jest również ich wzornictwo, a więc kształty, zastosowane materiały i rozwiązania. Kryteria te, bez wątpienia, spełnia model Interstellar firmy Elica, za projekt którego odpowiada Fabrizio Crisà – włoski designer, od lat współpracujący z tym producentem okapów. Urządzenie doskonale dopasowuje się do nowoczesnego wystroju wnętrza pomieszczenia kuchennego, a ponadto perfekcyjnie komponuje się z pozostałymi meblami oraz akcesoriami kuchennymi. Produkt przeznaczony jest do pracy w trybie pochłaniacza – filtruje powietrze, co docenią wszyscy użytkownicy pomieszczeń z rekuperatorem. Urządzenie ma wbudowane poliuretanowe filtry przeciwtłuszczowe (gromadzą cząsteczki tłuszczu, zapobiegając osadzeniu na urządzeniach kuchennych). Okap wyposażony jest w system umożliwiający synchronizację z płytami grzejnymi firmy Elica. Po włączeniu pola grzewczego płyta wysyła informację do okapu, ten bada po-

Fot. Elica



FALMEC Lumina NRS

Jeśli natomiast kuchnia otwarta jest na salon lub przedpokój, wówczas trzeba uwzględnić jego powierzchnię w obliczeniach, ale tylko z założeniem, że pod uwagę bierzemy pierwszą, najbliższą sąsiadującą z kuchnią ku-



wietrze i dostosowuje szybkość pochłaniania do ilości i jakości oparów. W zestawie znajduje się również pilot, który pozwala na zdalne sterowanie sprzętem oraz filtr przeciwapachowy o dużym poziomie skuteczności (ponad 82 proc.), zdolności do regeneracji, jak i trwałości do 3 lat.



Temat numeru!



Fot. Falmecc

Niektóre modele wyspowe to wyjątkowo funkcjonalne urządzenia, które mogą posłużyć także za praktyczną półkę np. na przybory kuchenne, a nawet pozwolą naładować baterię urządzenia mobilnego (dzięki wbudowanym złączom USB).

baturę. Warto pamiętać, że często im większa wydajność okapu, tym głośniejsza praca silnika (wentylatora). W wypadku mieszkań czy domów wielopięsownych zbyt duża wydajność okapu może nawet powodować zakłócenia w równowadze wentylacji w całym pomieszczeniu, a w krańcowych sytuacjach np. ściągając w ziemie chłód z wyższych kondygnacji.

Interstellar to podwieszany okap o średnicy 65 cm. Charakterystyczny design tego urządzenia sprawia, że staje się ono centralnym punktem przestrzeni kuchennej połączonej z jadalnią lub salonem. Model Interstellar powstał na bazie linii koncepcyjnej modelu Star. Łączy lustrzaną, polerowaną stal i 1150 kawałków szkła, tworząc w efekcie przedmiot pozwalający na stworzenie wyjątkowej atmosfery w pomieszczeniu. W ciągu dnia okap odbija naturalne światło, natomiast w godzinach wieczornych oświetla otoczenie, tworząc ciekawe efekty optyczne.

Komfortowe oświetlenie zapewniają energooszczędne paski LED z możliwością regulacji intensywności oraz tarcza LED, która kieruje światło idealnie na płytę kuchenną. Trzy estetyczne elementy okapu można łatwo zdemontować i umyć w zmywarce, a wyjmowanie filtrów ułatwiają magnesy. Model Interstellar, z możliwością zdalnego sterowania, dostępny jest w dwóch wersjach: szkło przezroczyste lub szkło czarne.

FABER. Okap Glam Light Zero Drip Plus DB 80

Połączenie stylu z nowoczesnością

Włoski producent okapów, firma Faber, oferuje przyścienny ukośny model Glam Light Zero Drip Plus DB 80. W tym designerskim modelu zastosowano wiele innowacyjnych rozwiązań technicznych, m.in. technikę zapobiegającą skraplaniu się wilgotnego powietrza na powierzchni urządzenia.



Okap z linii Glam Light to urządzenie, które doskonale wpasuje się w aranżację każdej kuchni. Może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza. Specjalna matowa powierzchnia i błyszczące detale nadają mu wyjątkowy styl. Urządzenie zostało wyposażone w zespół silnikowy Evo Plus, który pozwala na osiągnięcie dużej wydajności – do 690 m³/h. Zastosowane w okapie rozwiązanie Zero Drip Plus było dokładnie testowane przez producenta z uwzględnieniem najtrudniejszych warunków panujących w kuchni. Testy jego skuteczności zostały przeprowadzone z wykorzystaniem czterech dużych garnków pełnych gotującej się wody stojących na płycie indukcyjnej pracującej z pełną mocą przez 40 minut. Okap w trakcie testów pracował w trybie recyrkulacji (powrotu oczyszczonego, wilgotnego powietrza do kuchni). W trybie pracy Zero Drip Plus szklany



panel czołowy okapu jest podgrzewany dzięki specjalnej matce grzewczej, która zapobiega tworzeniu się kropli. W dolnej części okapu zastosowany jest drugi element grzewczy, aby uniknąć kapania kropli wody z tej części urządzenia. Powierzchnia filtra czołowego została przeprojektowana, aby zapobiec powstawaniu skroplin również w tym obszarze. Technika Zero Drip Plus skutecznie likwiduje problem kondensacji pary na szafkach kuchennych podczas gotowania. Aktywowana jest przez naciśnięcie odpowiedniego przycisku na dotykowym panelu sterowania okapu. W urządzeniu firmy Faber zastosowano ponadto pochłanianie obwodowe, które zapewni mu efektywną i cichą pracę. Na uwagę zasługuje również energooszczędne oświetlenie LED, emitujące światło o naturalnej barwie. Model Glam Light Zero Drip Plus DB 80 ma szerokość 80 cm. Dostępny jest w trzech matowych wersjach kolorystycznych: beżowej (Sand), błękitnej (Dusty) i czarnej (Black).

SAM COOK. Okap PSC-OT-1050

Stalowa i funkcjonalna tuba

Do oferty urządzeń kuchennych marki Sam Cook dołączył tubowy model przyścienny PSC-OT-1050 (w czarnej wersji kolorystycznej). Urządzenie może pracować, zależnie od potrzeb i sposobu instalacji, w trybie pochłaniacza lub wyciągu.

Urządzenie zostało wykonane z dobrej jakości materiałów, z dbałością o detale. Skutecznie eliminuje niechciane zapachy i wilgoć w kuchni. Pozwala przy tym zadbać o jakość powietrza nie tylko w kuchni, ale też w całym domu. Model PSC-OT-1050 wyróżnia się cichą pracą. Może więc być z powodzeniem stosowany w kuchniach otwartych na salon. Minimalny poziom hałasu wytwarzanego przez urządzenie wynosi 51 dB, a maksymalny 60 dB. Roczne zużycie energii wynosi natomiast 62,8 kWh. W okapie zastoso-



wano 4-stopniowy zakres regulacji prędkości pochłaniania oraz funkcję czasowego wyłączenia. Może wyłączyć się automatycznie, jeśli określimy i ustawimy czas, przez jaki urządzenie ma pracować po zakończeniu gotowania. Minimalna wydajność okapu wynosi 240 m³/h, a maksymalna 670 m³/h. Model PSC-OT-1050 został wyposażony w dotykowy panel sterujący i przyjazne dla wzroku użytkownika, energooszczędne oświetlenie LED o mocy 2 x 3 W, które doskonale doświetla przestrzeń robo-



czą w kuchni. Okapem można sterować również za pomocą kompaktowego pilota zdalnego sterowania, znajdującego się w zestawie. W wyposażeniu znajduje się filtr aluminiowy (w kolorze okapu). Opcjonalnie można wykorzystać również filtr węglowy PSC-FOT-01 (do pracy w trybie recyrkulacji). Tuba okapu ma średnicę 38 cm, a jego masa to 13 kg.



armonia

jak Beat

Armonia po włosku to harmonia. Faber interpretuje ją od 65 lat, dzięki umiejętności dostosowywania się do zmieniających potrzeb i stylu życia. Tak jak lekki, podwieszany okap Beat, który łączy zaawansowane technologie z minimalistycznym designem. Czas na nowe, harmonijne rozwiązania!

DOM
BIANCO

FABER
AIR MATTERS



Piekarniki

Z

mikrofala

Piekarnik i mikrofalówka w jednym? Czemu nie! Wybór takiego urządzenia to nie tylko oszczędność miejsca. Tego typu sprzęt jest też wyjątkowo funkcjonalny. Może doskonale sprawdzić się zwłaszcza w małych kuchniach i aneksach kuchennych.

Zamiast na klasyczną kuchenkę mikrofalową możemy zdecydować się na piekarnik wyposażony w funkcję mikrofal. Wszystko zależy jednak od naszych możliwości finansowych oraz instalacyjnych. Trzeba wiedzieć, że piekar-



MIELE H 7140 BM

karniku potrafi znacznie skrócić czas przygotowywania potraw.

Konstrukcje kompaktowe

Choć funkcja mikrofal dostępna jest także w niektórych piekarnikach standardowych (o szerokości, wysokości i głębokości ok. 60 cm), to jednak jest to domena przede wszystkim urządzeń kompaktowych. Tego typu konstrukcje, jak łatwo się domyślić, mają mniejsze gabaryty. Wysokość modeli kompakt-



AMICA AMMB44E3GCW Q-type

niki z funkcją mikrofal to głównie urządzenia do zabudowy i wykorzystują przede wszystkim zaawansowaną technikę grzania opartą na grzałkach dolnych, górnych, grillu czy termoobiegu. Ich cena jest więc wyższa niż mikrofalówek. Trzeba jednak przyznać, że sam sprzęt jest efektywny w działaniu, a wykorzystanie mikrofal w pie-



SAMSUNG NQ50T9539BD



Fot. Amica

Podobnie jak klasyczne, wolnostojące kuchenki mikrofalowe, także piekarniki z funkcją mikrofal mogą być wyposażone w obrotowy talerz.

PIEKARNIKI



SAMSUNG NQ50J3530BB

wych osiąga zazwyczaj ok. 45 cm, szerokość i głębokość są zaś zbliżone do modeli standardowych (60 cm). Piekarnik z mikrofalą to funkcjonalne urządzenie, które sprawdzi się m.in. w małej kuchni, mającej pomieścić w sobie zalety „pełnowartościowego” piekarnika i mikrofalówki.

Z talerzem i bez talerza

Większość standardowych, wolnostojących kucharek mikrofalowych wyposażona jest w obrotowy talerz. Na dnie komory takiego urządzenia, znajduje się zazwyczaj otwór z tzw. „ślizgiem”, który za sprawą napędu

obraca talerz. Dzięki temu produkt „kręci się w kółko”, równomiernie i z odpowiednio dobraną prędkością, podgrzewając jedzenie – bez niego potrawa byłaby lepiej nagrzewana bliżej kanału magnetronu, a tym samym użytkownik doświadczyłby w połowie zimnych produktów lub miejscowo przypalonych. Tego typu rozwiązanie znajdziemy również w piekarnikach z funkcją mikrofal. Alternatywą dla tego rozwiązania stała się konstrukcja bez talerza, ale ze specjalną płaską powierzchnią dna. Jest to w pewnym sensie rewolucja użytkowa, ponieważ dzięki temu producenci nie tyl-



Kompaktowy piekarnik z funkcją mikrofal może być jednym elementem rozbudowanej linii wzorniczej. Dzięki temu w kuchennej zabudowie możemy stworzyć spójną stylistycznie i kolorystycznie aranżację.

ko ułatwiają nam, konsumentom, wkładanie i wyjmowanie dań, ale też czyszczenie wnętrza urządzenia. To także wyjątkowo funkcjonalne rozwiązanie pod względem samej powierzchni roboczej – płaska konstrukcja dna bez talerza obrotowego pozwala oszczędzić blisko 30 proc. miejsca w kuchence mikrofalowej. Jak zatem osiągnięto efekt równomiernego podgrzewania? Z reguły takie urządzenia mają na górze komory wbudowany wentylator, który dystrybuuje gorące powietrze po komorze. Dzięki temu do mikrofalówki możemy wło-



BOSCH CSG656BS2

żyć zdecydowanie więcej, przykrywając niemal całą powierzchnię jej dna, a potrawy będą efektywnie podgrzane w kilka minut.

Naczynia do mikrofal

Głównym zadaniem mikrofal jest przenikanie fal przez produkt. Aby równomiernie rozprzaskaczały one ciepło, a nie odbijały się od



BOSCH CMG633BB1

ścianek naczyń, należy przede wszystkim stosować akcesoria dołączone przez producenta. Można jednak używać naczyń żaroodpornych i wykonanych ze szkła oraz naczyń wykonanych z tworzywa – o ile producent opakowania zaznaczył, że można go używać w kuchence mikrofalowej lub opakowanie jest odporne na wysokie temperatury. Zabrania się jednak korzystania z metalowych naczyń i akcesoriów, ponieważ mogą wywołać nawet pożar. Z tym samym wiąże się także używanie naczyń z porcelanowymi lub metalowymi elementami. Pozła-



GORENJE GCM812B

cana porcelana może stracić swój blask przez to, że złoto może odpryskiwać. Nic nie stoi na przeszkodzie, aby podgrzewać jedzenie w słikach (bez wieczka) czy papierowych naczyniach (krótkie podgrzewanie).

Różnorodna kolorystyka

Domowa przestrzeń kuchenna to doskonałe miejsce, aby zaprezentować nietuzinkowy styl pomiesz-



SIEMENS CM633GBS1

Designerski i funkcjonalny piekarnik marki Amica

Kompaktowe piekarniki z mikrofalą mogą być nie tylko funkcjonalne, ale też doskonale prezentować się w kuchennym wnętrzu. Doskonałym tego przykładem jest model AMMB44E3GCB Q-type firmy Amica. Jest on dowodem na to, że sprzęt o mniejszych gabarytach (wysokość piekarnika to 45,5 cm) może być ciekawą alternatywą dla modeli standardowych – o wysokości 60 cm. Z wykorzystaniem sprzętu fir-

my Amica możemy nie tylko piec lub grillować, ale także rozmrażać czy podgrzewać potrawy. Urządzenie wykorzystujące mikrofalę pozwala, m.in. na wybranie jednego z pięciu poziomów mocy grzania, w zależności od tego, jaką potrawę chcemy przygotować oraz ile mamy czasu – jeśli bardzo się spieszymy, przydatna będzie funkcja rozmrażania czasowego, która pozwala zdecydowanie skrócić czas rozmrażania w stosunku do tradycyjnych sposobów. Piekarnik wyposażony jest również w funkcję rozmrażania wagowego – urządzenie samo określa czas potrzebny do rozmrożenia produktu w zależności od tego, ile ono wa-



ny Amica możemy nie tylko piec lub grillować, ale także rozmrażać czy podgrzewać potrawy. Urządzenie wykorzystujące mikrofalę pozwala, m.in. na wybranie jednego z pięciu poziomów mocy grzania, w zależności od tego, jaką potrawę chcemy przygotować oraz ile mamy czasu – jeśli bardzo się spieszymy, przydatna będzie funkcja rozmrażania czasowego, która pozwala zdecydowanie skrócić czas rozmrażania w stosunku do tradycyjnych sposobów. Piekarnik wyposażony jest również w funkcję rozmrażania wagowego – urządzenie samo określa czas potrzebny do rozmrożenia produktu w zależności od tego, ile ono wa-

ny Amica możemy nie tylko piec lub grillować, ale także rozmrażać czy podgrzewać potrawy. Urządzenie wykorzystujące mikrofalę pozwala, m.in. na wybranie jednego z pięciu poziomów mocy grzania, w zależności od tego, jaką potrawę chcemy przygotować oraz ile mamy czasu – jeśli bardzo się spieszymy, przydatna będzie funkcja rozmrażania czasowego, która pozwala zdecydowanie skrócić czas rozmrażania w stosunku do tradycyjnych sposobów. Piekarnik wyposażony jest również w funkcję rozmrażania wagowego – urządzenie samo określa czas potrzebny do rozmrożenia produktu w zależności od tego, ile ono wa-

czenia. Z jednej strony można to zrobić stosując, odrębny od reszty AGD, front piekarnika, albo z drugiej strony – wyposażać kuchnię w spójną linię wzorniczą, w której wszystkie modele mają spójny design. Piekarniki z mikrofalą, podobnie jak standardowe konstrukcje, wyróżniają się różnym wzornictwem. Oprócz czarnych wersji kolorystycznych, dużą popularnością cieszą także modele w wersji inox. Dostępne są też piekarniki z białymi frontami, wykończonymi na wysoki połysk. Tego typu sprzęt doskonale sprawdzi się zwłaszcza do jasnych kuchni. Producenci stosują niekiedy dodatki, takie jak listwy dekoracyjne, podświetlenia uchwyty czy wielokolorowe wyświetlacze. Bardzo ważnym elementem piekarników są także panele sterowania. W najnowszych modelach są one wyjątkowo bogate pod względem wizualnym, co dziś jest bardzo ważne podczas wy-



AMICA AMMB44E2GCB X-type

boru piekarnika, a także bardzo funkcjonalne podczas użytkowania. Wybierając dany program automatyczny, taki wyświetlacz może nawet zaprezentować zdjęcie dania lub składników.

Fot. Bosch

Fot. Amica

Fot. Miele

Fot. Samsung

Fot. Amica

Perfekcyjni menedżerowie żywności

Co zrobić, żeby nie marnować żywności? Podstawa to przemyślane zakupy i odpowiednie „zarządzanie żywnością”. Nieocenioną pomocą mogą być przy tym chłodziarki do zabudowy Generacji 7000 firmy Miele, które zostały stworzone w duchu idei zrównoważonego rozwoju.



Rozwiązania techniczne stosowane w urządzeniach chłodniczych służą m.in. temu, by przechowywana żywność była jak najdłużej świeża. Nowością w modelach premium i prestige chłodziarek Miele Generacji 7000 jest funkcja PerfectFresh Active, która aktywnie nawilża szufladę chłodziarki. Nad szufladą umieszczony jest zbiornik na wodę, który zamienia kropelki w „mgiełkę wodną” i uwalnia ją do wnętrza szuflady. Otułone mgiełką warzywa i owoce są nawet pięciokrotnie dłużej świeże i jędrne. Do przechowywania mięsa i serów przeznaczona jest szuflada PerfectFresh. Z kolei szuflada DailyFresh (w podstawowych modelach K 7000) ma zamykaną pokrywę, która lepiej zatrzymuje wilgoć wewnątrz.

W najbardziej zaawansowanych modelach Generacji 7000 znajduje się szklana półka, którą można obracać o 180°. Dzięki temu znacznie łatwiej sięgnąć po produkty, nawet te umieszczone w głębi. Nie musimy kroić i przekładać na talerze świeżo upieczonego ciasta, które wymaga schłodzenia. Blacha spokojnie zmieści się na szklanej półce, ulokowanej bezpośrednio nad szufladą PerfectFresh. Półki na butelki w drzwiach mają regulowaną wysokość, więc bez problemu włożymy tam nawet wysokie naczynia. Poziomą regulację półek można zmieniać małymi krokami, bez konieczności ich opróżniania. Nowym rozwiązaniem zastosowanym w chłodziarkach Miele są taśmy LED, które doskonale oświetlają



wnętrze urządzenia niezależnie od ułożenia produktów. Listwy LED umieszczone są dodatkowo w taki sposób, żeby delikatnie oświetlić otoczenie po otwarciu drzwi chłodziarki. W szufladzie IceMaker oświetlenie ma lekko niebieski odcień, który sprawia, że kostki lodu wyglądają wyjątkowo apetycznie. W chłodziarkach klasy premium i prestige tylny panel jest wykonany ze stali szlachetnej, co przyczynia się do lepszego rozkładu temperatury i zapobiega powstawaniu tam wilgoci. Produkty ułożone w głębi nie mają szansy przylgnąć do tylnej ściany chłodziarki.

Sterowanie zastosowane w chłodziarkach różni się w zależności od modelu, choć wszystkie łączą nowoczesny, ciemny wyświetlacz z logo producenta. W urządzeniach klasy premium i prestige dotykowy wyświetlacz FreshTouch z kolorową czcionką jest spójny z interfejsem innych urządzeń do zabudowy Generacji 7000. W modelach Reference zastosowano SensorTouch, a w serii Discovery – panel TouchControl.

Standardem w wyższych modelach chłodziarek do zabudowy jest wbudowany moduł Wi-Fi, dzięki któremu możemy regulować temperaturę wewnątrz, dostać informację o niedomkniętych drzwiach, czy przypomnienie o konieczności wymiany filtrów.



Cenisz komfort i wysoką jakość?

Okap wyspowy MPM-31-OTW-02 to urządzenie dla Ciebie.

Nowoczesna konstrukcja, elegancki wygląd, duża wydajność i bardzo cicha praca.

Nie musisz już wybierać między intensywnymi zapachami, a hałasem. Gotowanie staje się jeszcze przyjemniejsze!

regulacja wysokości

3 zakresy prędkości

oświetlenie LED



MPM-31-OTW-02



Selektory odpadów do kuchni

Odpowiednio dopasowane do kuchennej zabudowy selektory odpadów pozwalają zaaranżować w domu ekologiczną strefę odpadków. Segregując śmieci, nie tylko zachowujemy porządek, ale przede wszystkim dbamy o środowisko.

Selektory ułatwiają segregację śmieci zgodnie z przyjętym od 1 lipca 2017 r. Jednolitym Systemem Segregacji Odpadów (JSSO), który obowiązuje w całej Polsce. Tego typu rozwiązanie w Unii Europejskiej zaczęto wprowadzać już w 2013 r. Doskonale sprawdza się ono m.in. w Niemczech czy w Szwecji.



BLANCO Select Compact Econ



FRANKE Easysort 600-1-4

Zgodnie z obowiązującymi obecnie zasadami segregacji osobno powinniśmy gromadzić odpady szklane, metaliczne i tworzywa sztuczne, papier oraz tzw. bioodpady. Wiąże się to z wdrożeniem innowacyjnego systemu gospodarowania odpadami, który powstał z myślą o środowisku, a w konsekwencji także o nas samych. Segregacja odpadów ułatwia późniejszy proces ich recyklingu. Dzięki temu łatwiej jest odzyskać niezbędne surowce i wykorzystać je ponownie do produkcji, np. nowych urządzeń codziennego użytku. Zmniejszamy w ten sposób również ilość śmieci, które mogą zanieczyszczać okolice rzeki, jeziora czy lasy. Odpowiednio segregując odpady, przyczyniamy się

też do ograniczania wydobycia nowych surowców, a więc minimalizujemy negatywny wpływ tego typu działań na środowisko naturalne.

Technika przyjazna środowisku

Świadomość ekologiczna społeczeństwa stała się obecnie bardzo ważnym aspektem życia. To, w jaki sposób wykonujemy proste czynności, takie jak zakupy, gotowanie, zmywanie naczyń, ma ogromny wpływ na otaczający nas świat. Zakupy nośmy w płóciennych torbach biodegradowalnych,



Fot. Blanco



Fot. Blanco

Do systemów segregacji dostępne są dodatkowe akcesoria, które zwiększają komfort użytkownika sortera i pozwalają na osobne segregowanie np. zużytych baterii i akumulatorów.

odchylanymi drzwiczkami. Sortowniki i szuflady organizacyjne można bez problemów zainstalować w kuchennej zabudowie. Co więcej, są one dostępne w zestawach z kompaktowym zlewozmywakiem, np. modelem Blanco Collectis 6 S, który ma centralnie umieszczoną komorę ze specjalnym wkładem na odpadki. Dzięki temu obieramy i kroimy produkty na desce, następnie jednym ruchem ręki przesuwamy resztki do pojemnika będącego elementem systemu sortującego, np. Blanco Select lub Flexon II.

Jak wybrać odpowiedni sorter? Odpowiednio dobrany selektor odpadów może skutecznie ułatwić prace kuchenne. Przede wszystkim powinien być on



ALVEUS Albio 20

zrezygnujmy z plastikowych słomek i lunchboksów. Nie marnujmy wody! Jak to zrobić? Wystarczy wcielić w życie kilka prostych nawyków: wybierać prysznic zamiast wanny, myć naczynia w zmywarce, a nie ręcznie. Ważną kwestią jest przy tym segregowanie śmieci w domu i wyrzucanie ich do odpowiednio oznakowanych pojemników. Systemy segregacji o różnych rozmiarach i przeznaczeniu oferuje m.in. firma Blanco. Są to selektory do szafek z wysuwanymi lub



BLANCO Botton Pro 60/3

dopasowany do szerokości szafki, w której ma zostać zainstalowany. Najczęściej jest to szafka kuchenna, nad którą w blacie zamontowany jest zlewozmywak. Klasyczne wieloelementowe selektory mają najczęściej szerokość od 30 do 60 cm, choć pojedyncze kosze mają znacznie mniejsze gabaryty. Dobierając selektor pod względem wymiarów, pamiętajmy też o innych urządzeniach czy instalacji hydraulicznej, która może ograniczać jego gabaryty. Pod kuchennym zlewem często instalujemy np. podgrzewacz czy filtry do wody. Trzeba wówczas iść na kompromis i wykorzystać np. selektory o nieco mniejszej głębokości. Kolejnym aspektem jest sposób korzystania z selektora. Możemy wybrać konstrukcję zintegrowaną z frontem, którą wystarczy wysunąć, podobnie jak dużą szufladę, lub zdecydować się na klasycznie odchylane na bok drzwi, po otwarciu których uzyskujemy dostęp do komór systemu selekcji odpadów kuchennych.

Na instalację sortera odpadów wykorzystywana jest najczęściej przestrzeń pod zlewozmywakiem kuchennym.



BLANCO Select II 60/4 Orga

Przy wyborze selektora niezwykle ważnym parametrem jest liczba dostępnych koszy na odpady. Różnorodność dostępnych na rynku modeli w tym zakresie jest bardzo duża. Dostępne są konstrukcje z jednym, dwoma, trzema, a nawet czterema koszami. Różne są też ich pojemności. Powinniśmy dobrać taki system, który będzie najlepiej odpowiadał temu, w jaki sposób w gospodarstwie domowym sortujemy odpady i ile miejsca potrzebujemy na poszczególne ich rodzaje – szkło, tworzywa sztuczne, papier i bioodpady. Niektóre modele mają nawet specjalnie wyprofilowane, skierowane do wnętrza pojemników obramowania, które sprawiają, że odpady na pewno znajdują się w środku pojemnika. Pojemniki mogą być też wyposażone w specjalne elementy mocujące worki na śmieci i praktyczne uchwyty. Warto zwrócić uwagę także na dodatkowe akcesoria i rozwiązania, które zwiększają komfort korzystania z selektora.



FRANKE Garbo 60-4

Pozwalają one np. na przechowywanie przyborów do mycia naczyń. Mogą to być różnego typu pojemniki, szuflady organizacyjne czy specjalne systemy montażowe ułatwiające wysuwanie zestawu do segregacji.

Domowy kompostownik

Elementem domowego systemu segregacji odpadów może być specjalny kompostownik. Możemy odkładać w nim np. obierki, a przygotowany dzięki temu



ALVEUS Albio 30

nawóz możemy wykorzystać w ogrodzie, w naturalny sposób wspomagając wzrost pielęgnowanych tam roślin. Należy jednak pamiętać, że nie wszystkie odpady nadają się do kompostowania. Nie należy kompostować np. gotowanych resztek, a także kości czy resztek mięsa.

Kompostowniki przeznaczone do użytku domowego mają najczęściej specjalne półki, na których układamy odpadki. Do przygotowania kompostu powinniśmy wykorzystać dodatkowo np. specjalny prepa-



Fot. Alveus (v2)



W zależności od modelu sorter możemy zintegrować z frontem szafki lub ukryć za odchylanymi na bok drzwiami.

Kompleksowe rozwiązanie do każdej kuchni

Kuchnia wciąż postrzegana jest jako tradycyjne i bardzo lubiane miejsce spotkań przyjaciół i rodziny, ale nie zapominajmy, że przede wszystkim to przestrzeń do prac kuchennych. Jednym z najważniejszych miejsc jest w niej z pewnością strefa zmywania, której funkcjonalność znacznie się rozwinęła dzięki zastosowaniu zestawu Blanco Unit. W jego skład wchodzi odpowiednio dobrane komponenty, takie jak baterie ku-



chenne, zlewozmywaki wraz z ułatwiającymi pracę akcesoriami oraz selektory odpadów. W asortymencie firmy Comitor znajdziemy modele baterii kuchennych marki Blanco z opcją filtrowania czy też z miarką odmierzającą ilość faktycznie potrzebnej wody. Zlewozmywaki Blanco (wykonane z silgranitu, ceramiki czy też stali) w wielu wymiarach i kolorach, dopasowane wzorniczo do baterii kuchennej, jak i całej kuchni, ułatwią codzienne zmywanie i pozwolą zaoszczędzić czas przy jednoczesnym zapewnieniu największej higieny. Dodatkowo możemy do każdego zlewozmywaka dobrać poręczne akcesoria, np. odsączarki, dozowniki czy deski do krojenia. Dostępne w ofercie Comitora selektory kuchenne na śmieci Blanco pozwa-



lają na optymalne wykorzystanie przestrzeni i wyróżniają się możliwością indywidualnej konfiguracji. Ciekawym rozwiązaniem jest praktyczna półeczka z przegródkami montowana nad koszami (Blanco Select Orga), która pozwala na optymalne wykorzystanie miejsca. Selektory odpadów Blanco są nie tylko estetycznie zaprojektowane, ale też pozwalają na rezygnację z wolnostojących koszy. Dopasowane kształtem, rozmiarem i kolorem poszczególne modele nie tylko ułatwią nam pracę, ale stworzą atrakcyjną wizualnie i higieniczną przestrzeń, w której przyjemniej będzie gotować. Wybierając spośród wielu dostępnych modeli i ich rozmiarów, można stworzyć pasujący do wielkości zabudowy kuchennej zestaw Blanco Unit. Dzięki niemu czyszczenie i utrzymanie porządku w kuchni stanie się łatwe jak nigdy wcześniej.

Fot. Blanco (v2)

rat probiotyczny. Taki kompostownik możemy trzymać np. na balkonie.

Młynki na bioodpady

Bioodpadów możemy pozbywać się również z wykorzystaniem specjalnych młynków, instalowanych często pod zlewozmywakiem. Rozwiązują one odwieczny problem przeciekających worków ze śmieciami i nieprzyjemnych zapachów unoszących się z kosza.

Rozdrabniacz po zainstalowaniu podłączany jest do sieci elektrycznej za pomocą uziemionego przewodu. Możemy do niego wrzucać rozmaite miękkie odpadki organiczne, takie jak obierki warzyw oraz owoców, niewielkie kostki i chrząstki, zwłaszcza drobiowe, ości ryb, skorupki jaj, fusy od herbaty i kawy oraz resztki jedzenia, pozostające na talerzach czy w garnkach z poprzedniego dnia. Zamiast wrzucać je do worków i zbierać, pozbywamy się ich niemal w momencie powstania. Nie wszystko jednak da się bezpiecznie „przemieścić”, by nie zniszczyć urządzenia. Doskonałym uzupełnieniem młynka pozostaje więc odpowiedni sorter na odpadki.

Systemy segregacji mają różną pojemność i różną liczbę komór na odpady (najczęściej od jednej do czterech), co pozwala dobrać odpowiedni model do potrzeb użytkownika.



Fot. Blanco

ZBIERAJ, SEGREGUJ, ZACHOWAJ PORZĄDEK



BLANCO UNIT
drink. prep. clean.

BLANCO SELECT II – nowoczesny i praktyczny system segregacji odpadów

To, co było dobre, teraz stało się jeszcze lepsze. Dzięki BLANCO SELECT II przestrzeń pod zlewozmywakiem staje się idealnie dostosowana do potrzeb użytkowników. BLANCO SELECT II łączy w sobie wszystkie zalety praktycznego i higienicznego systemu segregacji odpadków. Możliwość dopasowania do każdej szafki, opcja dowolnej konfiguracji koszy i umieszczenia wysuwanej szuflady organizacyjnej, a także prosty montaż bez nawiercania zapewniają optymalne wykorzystanie przestrzeni pod zlewozmywakiem i ułatwiają sortowanie.

SAMSUNG



Naczynie
Dual
Cook
Steam
w prezencie

Piecz
i gotuj na
parze

PROMOCJA

Piecz parami i na parze

Piecz dwie różne potrawy jednocześnie, teraz także na parze. Kup piekarnik Samsung Dual Cook lub Dual Cook Flex™, a naczynie do pieczenia i gotowania na parze Dual Cook Steam otrzymasz w prezencie. Naczynie Dual Cook Steam wzbogaci Twoją kuchnię o pyszne i zdrowe potrawy, a soczysty kurczak z chrupiącą skórką czy idealnie wypieczone bułeczki na stałe zagospodrują na Twoim stole.

Promocja trwa od 15.05 do 31.12.2021 r. lub do wyczerpania puli nagród. Szczegółowe zasady promocji, w tym lista modeli objętych promocją, w regulaminie na stronie pieczparami.pl