


INFOPRODUKT


AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 8/2021 sierpień

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

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

falmec
Life inspired.



Temat numeru!

Płyty współpracujące z okapami

Winiarki do zabudowy

Pralki do zabudowy



Samsung – badanie
– Polacy nie chcą
marnować jedzenia

Amica – 25 lat
SAP Story
Grupy Amica

Ciarko – rekordowe
pierwsze dwa
kwartały

Faber – Okap
Glam Fit Zero
Drip Plus

Temat numeru!



Fot. Siemens

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

BSH jako jeden z najatrakcyjniejszych pracodawców w Polsce

Oferuje swoim pracownikom rozwój zawodowy, ciekawe wyzwania oraz opartą na wartościach kulturę organizacyjną.

Polacy nie chcą marnować jedzenia!

Zgodnie z przeprowadzonymi badaniami aż 39 proc. naszych zakupów spożywczych wyrzucamy do kosza. Firma Samsung ma na to radę!

Płyty współpracujące z okapami

4 Współpraca sprzętów gospodarstwa domowego i rozmaite funkcje, które ułatwiają codzienne gotowanie, stają się nowym standardem. 12

Winiarki do zabudowy

4 Na rynku pojawia się coraz więcej tych sprzętów, ponieważ rośnie zainteresowanie prawidłowym przechowywaniem trunków. 22

Pralki do zabudowy

10 Skoro możemy zabudować lodówkę, aby w pełni zagospodarować przestrzeń w kuchni, tak samo możemy zrobić z pralką. 28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Płyty z wbudowanymi okapami

Wbudowane w blat roboczy, skuteczne urządzenia do oczyszczania powietrza w kuchni, które nie zajmują dodatkowego miejsca, a doskonale wywiązują się ze swoich zadań.

Urządzenia kompaktowe

Nowoczesne urządzenia gospodarstwa domowego, które dzięki kompaktowym gabarytom zmieszczą się w każdej, nawet niewielkiej przestrzeni.

Baterie z filtrem do wody

Poprawiają smak wody i usuwają z niej wszelkie niepożądane substancje, aby nie zakłócały smaku potraw oraz nie powodowały osadzania się osadu kamiennego na naczyniach.

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. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, sierpień 2021

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

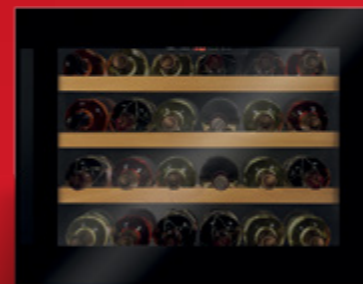
Numer wydania:
Nr 8, sierpień 2021

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



Odkryj idealny sposób na przechowywanie wina.



Amica VinoOptima System™

Jesteś miłośnikiem wina i zależy ci na tym, aby podczas przechowywania nie tracić jego smaku i walorów? Od dziś jest to możliwe w twoim domu – dzięki chłodziarkom do wina Amica. Winiarki wyposażone są w Amica **VinoOptima System™**, co oznacza, że gwarantują zawsze właściwe warunki przechowywania dla różnych typów win. Gdy masz ochotę rozkoszować się lampką wina, liczy się również Twoja wygoda. O to zadba Amica **ComfortUse System™**. Stylowe drewniane półki niwelujące szkodliwe dla wina wibracje, wygodne przestawne drzwi oraz niezwykle cicha praca winiarki sprawiają, że delectowanie się winem jest jeszcze przyjemniejsze. Winiarki Amica to pełnia smaku wina w twoim domu.

Amica

SAP Story Grupy Amica

Grupa Amica, od ćwierć wieku pracująca na narzędziach SAP, planuje dalszą cyfryzację procesów biznesowych. Tym razem stawia na rozwiązanie SAP S/4HANA, automatyzujące produkcję i zarządzanie zasobami. W Polsce spółka zamierza przejść na ten system do 2027 r. Do tego czasu chce zostać także jednym z trzech kluczowych producentów AGD w Europie.

Grupa Amica jest pierwszym polskim klientem SAP. Wraz z ekspansją zagraniczną grupy infrastruktura IT była rozwijana i wdrażana w spółkach zależnych, między innymi w Niemczech, Rosji czy Hiszpanii. Po niemal 25 latach przyszedł czas na kolejny etap i dostosowanie do nowej wersji kluczowego systemu biznesowego: implementację SAP S/4HANA oraz migrację do SAP BW/4HANA na poziomie wszystkich przedsiębiorstw grupy. Inwestycja w technologię jest elementem aktualizowanej obecnie strategii transformacji, wyznaczającej Amice drogę do inteligentnego



przedsiębiorstwa. O cyfrowej transformacji jako ścieżce do zwiększenia przychodów i optymalizacji procesów przedstawiciele firmy mówili także podczas konferencji RISE with SAP, która odbyła się w formie wirtualnej 23 czerwca 2021 r.

Dotychczas barierą rozwoju Amiki były ręczne systemy planowania i raportowania, niepozwalające na analizę danych w czasie rzeczywistym i skuteczne prognozowanie. Konwersja do nowszego środowiska oraz dostęp do aplikacji biznesowych w chmurze umożliwią standaryzację procesów. System SAP S/4HANA, bazujący na inteligentnej automatyzacji, ma zostać wdrożony w Amice SA do 2027 r. Za implementację tego rozwiązania będzie odpowiadać spółka Inteco, należąca do grupy kapitałowej Amica.

Automatyzacja i informatyzacja procesów produkcyjnych są obecnie motorem sektora przemysłowo-produkcyjnego. Według badania „Smart Industry Polska 2020” do najczęściej implementowanych rozwiązań cyfrowych zaliczają się analityka danych i optymalizacja produkcji (59,5 proc.), predictive maintenance (31,4 proc.) oraz robotyzacja linii produkcyjnych (28,8 proc.).

B/S/H/

Jeden z najatrakcyjniejszych pracodawców w Polsce

W styczniu 2021 r. Randstad Employer Brand Research przeprowadziło w Polsce badanie na temat atrakcyjności miejsca pracy. W zestawieniu wyników pojawiło się wiele firm, z których BSH w Polsce znalazło się na dziesiątym miejscu, jako jedyna firma z branży producentów sprzętu gospodarstwa domowego.

employer
brand research
laureat 2021.

BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. jest jednym z 10 najbardziej atrakcyjnych pracodawców w Polsce – wynika z badania Randstad Employer Brand Research 2021. Badanie zostało przeprowadzone na próbie 4931 osób i objęło zdolnych do pracy Polaków w wieku od 18 do 64 lat, zarówno

uczących się, pracujących, jak i poszukujących pracy.

Niemal pięć tysięcy respondentów określiło, czy według nich dana firma jest atrakcyjnym miejscem pracy. Na ich ocenę wpływały czynniki takie jak stabilność zatrudnienia, satysfakcjonujące wynagrodzenie, perspektywy rozwoju zawodowego, równowaga między życiem

zawodowym a prywatnym czy przyjazna atmosfera w miejscu pracy.

BSH w Polsce znalazło się na dziesiątym miejscu tego zestawienia, jako jedyna firma z branży producentów sprzętu gospodarstwa domowego. Spółka została uhonorowana tytułem laureata. Inne firmy, któ-

B/S/H/

re znalazły się w tym w gronie, pochodzą z sektorów nowoczesnych technologii, motoryzacji, surowcowego, lotniczego, farmaceutycznego i spożywczego.

BSH oferuje swoim pracownikom szeroki zakres możliwości rozwoju zawodowego, ciekawe wyzwania na wszystkich etapach pracy oraz opartą na wartościach kulturę organizacyjną, która jest źródłem motywacji dla tysięcy jej pracowników. Wśród innych ważnych dla siebie wartości europejski lider w produkcji AGD wskazuje bezpieczeństwo i higienę pracy, równowagę między życiem zawodowym a prywatnym oraz różnorodność i inkluzywność.

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.

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

IFA

Sara Heil nową odpowiedzialną za PR i komunikację

Historia targów IFA w Berlinie sięga 1924 r. Są to jedne z najstarszych i największych na świecie targów elektroniki, dzięki którym świat zyskuje pełny przegląd sytuacji na rynku AGD-RTV.

Berlińskie targi są od lat ważnym miejscem prezentacji nowości i spotkań osób w branży. Komunikacja i PR samego wydarzenia są nie mniej ważne niż liczba i prestiż wystawców, z czego od wielu dekad także słynie IFA.

Od 1 lipca 2021 r. odpowiedzialną na PR i komunikację IFA Global Communications będzie Sarah Heil, która przejmie obowiązki opuszczającej z końcem czerwca 2021 r. Messe Berlin GmbH – Nicole von der Ropp.



Sarah Heil (z lewej) i Nicole von der Ropp

Sarah Heil pracuje w Dziale Komunikacji Korporacyjnej Messe Berlin od 2019 r. i po pomyślnym ukończeniu stażu była odpowiedzialna za PR i ko-

munikację CMS w Messe Berlin i Belektro. Ponadto w zeszłym roku wraz ze swoim kolegą Timem Benedictem Wegnerem otrzymała nagrodę DPRG Junior Award w kategorii Young Professionals.

Nicole von der Ropp jest odpowiedzialna za IFA jako PR manager od 2008 r. W tym czasie była odpowiedzialna za cały PR i komunikację czołowych światowych targów IFA, a także za wydarzenia IFA w Chinach i USA. Od lipca 2021 von der Ropp będzie poświęcać się nowym zawodowym wyzwaniom. Choć pierwotnie planowano tegoroczną edycję targów, po wielu burzliwych naradach zarząd Messe Berlin podjął decyzję o ich przełożeniu na kolejny rok. W praktyce po przerwie spowodowanej pandemią Covid-19 ruszają właśnie akredytacje na kolejne targi IFA, które odbędą się w dniach 2-6 września 2022 r. w nowej formule.

Więcej szczegółów związanych z przyszłoroczną edycją zaprezentujemy w kolejnych wydaniach „InfoProduktu”.

Fot. Messe Berlin

APPLiA Polska

III Kongres AGD już we wrześniu!

Tegoroczny Kongres AGD odbędzie się w dniach 23 i 24 września. Bez wątpienia będzie to największe spotkanie branży AGD w Europie. Jak co roku „InfoProdukt” objął patronatem medialnym to wydarzenie, które tradycyjnie odbędzie się w Fabryce Grohmana w Łodzi.

Trzecia edycja Kongresu AGD, którego głównymi organizatorami są związki producentów AGD APPLiA Polska i Łódzka Specjalna Strefa Ekonomiczna, zaplanowana jest na 23 i 24 września br. Poprzednie edycje odbywały się w maju, niemniej w tym roku z po-



wodu pandemii przesunięto termin. Na razie wszystko wskazuje na to, że spotkanie dojdzie do skutku. W pierwszym Kongresie wzięło udział blisko 250 gości. Wśród nich byli producenci, poddostawcy, dystrybutorzy, recyklerzy, start-upy i usługodawcy dla branży AGD. Swoją obecnością zaszczytili uczestników również przedstawiciele rządu, na czele z wicepremierem oraz ministrem kultury i dziedzictwa narodowego – prof. Piotrem Gliškim, minister przedsiębiorczości i technologii – Jadwigą Emilewicz oraz wiceministrem Tadeuszem Kościńskim. Podczas drugiej edycji do siedziby Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej przyjechali przedstawiciele niemal wszystkich producentów sprzętu AGD, ich podwykonawcy, dostawcy, usługodawcy, start-upy, firmy zajmujące się recyklingiem elektroodpadów, samorządowcy, politycy i przedstawiciele rządu.



Warto zaznaczyć, że Kongres AGD w Łodzi bez wątpienia jest największym jak dotąd spotkaniem branży AGD w Europie. Podczas ubiegłych edycji w wydarzeniu brało udział kilkuset gości. Kongres cieszy się ogromnym zainteresowaniem z uwagi na szeroką tematykę branżową. Dwa dni wśród licznych przedstawicieli branży to doskonała okazja do dyskusji na tematy dotyczące najważniejszych wyzwań w handlu. Tegoroczną tematykę zapewne zdominuje pandemia i wynikające z niej ograniczenia, ale też możliwości.

W imieniu organizatorów zapraszamy na III Kongres AGD. Relacja z wydarzenia ukaże się w październikowym wydaniu „InfoProduktu”.

Fot. Applia (x2)



Najświeższe rozwiązanie dla kuchni: cookConnect.

Wspólne gotowanie to wspaniała sprawa! Zwłaszcza w kuchni pełnej świeżego powietrza. Teraz to łatwe z funkcją cookConnect, dostępną w aplikacji Home Connect. Dzięki niej płyta grzewcza i okap pozostają w synchronicznym związku, a automatyczne wentylowanie kuchni rozpoczyna się wraz z włączeniem płyty i działa skutecznie aż do zakończenia gotowania i całkowitego odświeżenia powietrza. www.siemens-home.bsh-group.com/pl/siemens-home.pl

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Dom na miarę potrzeb dzięki urządzeniom marki Siemens.

CONNECTED BY
Home Connect

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

Samsung

Podsumowanie programu Samsung Inkubator

W ramach programu Samsung Inkubator w tym roku zostały uruchomione równolegle dwie rekrutacje dla młodych przedsiębiorców. 11 start-upów, tworzących rozwiązania z zakresu odpowiedzialności społecznej i neutralności klimatycznej bazujących na nowych technologiach przedstawiło wyniki swoich działań podczas sesji Demo Day w Centrum Nauki Kopernik.

Do programu Samsung Inkubator #dlaPlanety mogli zgłaszać się innowatorzy, którzy realizują projekty odpowiadające na wyzwania określone w celach zrównoważonego rozwoju ONZ. Z kolei do programu Samsung Inkubator Climate Leadership poszukiwane były start-upy, które mają ciekawy pomysł na projekt związany z ochroną klimatu i zrównoważonym rozwojem. Po kilku miesiącach pracy nad projektami i intensywnych



nych sesji warsztatowych nadszedł czas na podsumowanie obu programów przeprowadzonych w ramach partnerstwa SDGs „Razem dla środowiska” oraz programu Climate Leadership. Do inkubacji Samsung Inkubator #dlaPlanety zakwalifikowało się 6 start-upów powstałych z myślą o lepszej przyszłości. Są to projekty pracujące nad rozwiązaniami związanymi ze zdrowiem i poprawą jakości życia – Epsilon i Gyrache, monitorowaniem hałasu – NOISEless, ochroną bioróżnorodności – Trapper AI i działaniami na rzecz klimatu – Whiff i Eco Hub. Z kolei w ramach II edycji Climate Leadership, Samsung zaprosił do inkubacji 5 start-upów, które podejmują tematykę gospodarki obiegu zamkniętego –Plenti, IREFILL.PL, Swappl, ekologicznych źródeł energii – Sol-HotAir czy zautomatyzowanej detekcji budynków – Sunmetric.

Ciarko

Rekordowe pierwsze dwa kwartały

Firma Ciarko, nasz największy krajowy producent okapów i zarazem jeden z czołowych ich wytwórców w Europie, podsumował pierwsze dwa kwartały bieżącego roku. Wzrosła rok do roku nie tylko liczba produkowanych modeli, ale odnotowano ponad 28-procentowy wzrost obrotów w porównaniu do okresu sprzed pandemii.

Na tak dobre wyniki i kondycję sanockiej firmy bez wątpienia wpływ miały takie czynniki jak ugruntowana od lat pozycja lidera dostawcy okapów na zasadach OEM dla wielu uznanych krajowych i zagranicznych marek, dynamiczny rozwój marki własnej Ciarko Design w segmencie premium, a także liczne inwestycje w park maszynowy i nowatorskie rozwiązania, które już niebawem pojawią się w wielu produktach pochodzących od rodzimego wytwórcy. Jak podkreśla Ireneusz Chmura, dyrektor handlowy Ciarko Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością, Sp. K. – *obecna sytuacja na rynku jest bez wątpienia dla wszystkich mniejszych lub większym, ale jednak zaskoczeniem. Nikt nie spodziewał się, że w tak trudnej sytuacji, jaką była i jest pandemia Covid-19 oraz związane z nią przestoje w produkcji czy zamknięcie wielu sektorów gospodarki, w tym han-*



dlu, uda się realizować tak duże zamówienia czy tak imponującą sprzedaż. Musimy, oczywiście, pamiętać, i to budzi pewien niepokój wśród wielu analityków rynku, że po każ-

dej tak dużej fali wzrostu firmę czekają w przyszłości zapewne nieco trudniejsze momenty i korekta. Oczywiście, nie zmienia to faktu, że obecna sytuacja zarówno dla marki Ciarko Design, jak i odbiorców produktów produkowanych w sanockiej fabryce jest niezmiernie korzystna i stanowi solidne podstawy do dalszego rozwoju. W ostatnim okresie firma Ciarko wprowadziła wiele nowości produktowych, takich jak choćby superplaski okap sufitowy (19 cm wysokości), wyjątkowo stylizowane okapy Monogram i Monogram W czy szeroka seria 10 produktów z silnikami zewnętrznymi. Dużo działa się także na polu technologicznym – tutaj rozwijano prace nad okapem z funkcją sterowania z płyty indukcyjnej czy wprowadzono nową konstrukcję filtrów aluminiowych, redukującą głośność o ok. 2 dB (linia Ciarko Design dla kanału SMK). Wprowadzono także kolejną, trzecią już generację sterowania gestami (Gest Control). Więcej o tych oraz wielu innych rozwiązaniach i nowościach Ciarko oraz Ciarko Design w kolejnych wydaniach „InfoProduktu”.



perfection
without
compromise

OKAP CUBE

www.ciarko.com



BADANIE

Polacy nie chcą marnować jedzenia

SAMSUNG



Dr inż. Monika Hoffmann

– technolog żywności i żywienia, adiunkt dydaktyczny w Katedrze Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej na SGGW.

Marnowanie żywności to ogromny problem dotykający większości państw na świecie, a do którego w znacznym stopniu przyczyniają się gospodarstwa domowe. Zgodnie z przeprowadzonymi badaniami aż 39 proc. naszych zakupów spożywczych wyrzucamy do kosza. Badania przeprowadzone przez firmę Samsung dowodzą, że Polacy nie chcą marnować jedzenia, a od nowoczesnej techniki oczekują wsparcia w tym dążeniu. Dane ujawnione w raporcie* są zatrważające i skłaniają do poważnego zastanowienia się nad sposobami na lepszą organizację przestrzeni i życia domowego, w tym planowania zakupów i przechowywania żywności. Badania dowiodły jednocześnie, że aż 70 proc. Polaków chciałoby ograniczyć marnowanie jedzenia w swoich gospodarstwach, co w perspektywie przyszłości napawa optymizmem. Od czego zacząć?

Jak zminimalizować marnowanie żywności

Badanie komentuje dr Monika Hoffmann – technolog żywności i żywienia, adiunkt dydaktyczny w Katedrze Żywności Funkcj-

nalnej i Ekologicznej na SGGW. Główne obszary jej działalności naukowej to żywność specjalnego przeznaczenia żywieniowego, projektowanie produktu żywnościowego, towaroznawstwo żywności przetworzonej, technologia produktów pochodzenia roślinnego, żywność funkcjonalna, tzw. nowa żywność, oraz znakowanie żywności. W swym badaniu pani Hoffman wskazuje, co możemy zrobić, aby zredukować liczbę odpadów w gospodarstwie domowym, a także gdzie kończy się nasza odpowiedzialność, a wkracza technika.

– Najlepiej zacząć od przejrzystości zapasów i zaplanowania listy zakupów pod kątem przygotowania konkretnych posiłków. (...) Wkładając zakupy do szafek czy chłodziarek, przesuwamy te, których trwałość jest krótsza, tak by były w zasięgu ręki i zostały szybko zużyte. Ważne jest też rozmieszczenie produktów w lodówkach, zgodnie z przeznaczeniem poszczególnych stref, które różnią się temperaturą czy też wilgotnością. Dzięki dopasowaniu warunków przechowywania do rodzaju żywności wydłużymy jej świeżość i chętniej wykorzystamy ją do przygotowania posiłków.

Jak dba o żywność Samsung?

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom oraz danym ujawnionym w badaniu, Samsung w swoich lodówkach oferuje rewolucyjne rozwiązanie SpaceMax, dzięki któremu przestrzeń do przechowywania produktów spożywczych jest większa. Zmniejszono grubość ścianek urządzenia przez zastosowanie specjalnego systemu izolacji. Dodatkowo prze-

Rozwiązania takie jak SpaceMax czy Cool Select Plus w sposób efektywny i komfortowy pomagają użytkownikom lodówek w przechowywaniu i ograniczaniu marnowania żywności.

strzeń w lodówce została idealnie rozplanowana. Zaprojektowano nowe półki, które możemy dowolnie wsuwać i wysuwać. To sprawia, że w lodówce pomieszczą się naczynia o różnych kształtach i wielkości, a sprawdzanie terminów przydatności do spożycia produktów schowanych głębiej nie będzie utrudnione.

Kolejne udogodnienie to system Cool Select Plus, dzięki któremu mamy do wyboru aż 5 „inteligentnych” trybów pracy, w tym tryb umożliwiający zamianę zamrażarki w chłodziarkę. To gwarancja jeszcze bardziej elastycznej przestrzeni, którą możemy dopasować do bieżących potrzeb.

Pomoże nam sprzęt AGD

W badaniu 84 proc. Polaków przyznaje, że nowoczesne lodówki pomogą im ograniczyć marnowanie produktów spożywczych. Za doskonałe efekty przechowywania odpowiadają specjalnie skonstruowane szuflady i komory gwarantujące ustawienie optymalnej temperatury dla danych grup produktów. Co więcej, nowe lodówki Samsunga side by side oferują aż do 652 l pojemności do przechowywania żywności i napojów, dzięki czemu o wiele łatwiej jest zorganizować miejsce na produkty, a następnie je odnaleźć. O ile to od nas zależy, czy produkty spożywcze będziemy wykorzystywać w sposób optymalny, o tyle dzięki wsparciu techniki możemy wyrzucić znacznie mniej jedzenia.

**Ogólnopolskie badanie zostało przeprowadzone dla firmy Samsung przez agencję badawczą Kantar Polska. Badanie zostało zrealizowane na reprezentatywnej grupie Polaków w wieku 18 – 54 lat, N=1000 metodą wywiadów internetowych CAWI.*



Fot. Samsung (x3)

Luksusowe rozwiązania **najwyższej klasy**. Na miarę wszelkich oczekiwań.



The difference is Gaggenau.

Nowy, modułowy system Vario 400, zainspirowany koncepcją ściany chłodniczej, imponuje wyjątkowym wzornictwem, umożliwiającym kreatywną realizację indywidualnych oczekiwań, zarówno funkcjonalnych, jak i architektonicznych. Wszystkie, przystosowane do łączenia w dowolne kombinacje urządzenia serii wyróżniają się profesjonalną technologią i elegancją formy, a w zestawach zachwycają wizualną harmonią. Wśród modeli Vario 400 szczególną uwagę zwracają przeszklone chłodziarki przeznaczone do przechowywania oraz ekspozycji win. Trzy strefy klimatyczne zapewniają winom odpowiednią temperaturę i idealne warunki – zupełnie jak w zamkowej piwnicy.

Więcej informacji na stronie www.gaggenau.com

GAGGENAU

SIEMENS



Płyty

współpracujące

z okapami

Fot. Siemens



W CENTRUM TWOICH EMOCJI



BEAT. MŁODY DUCH I WSPANIAŁA OSOBOWOŚĆ.

BEAT to podwieszany okap firmy Faber, który Twojej kuchni nadaje nowego, niepowtarzalnego charakteru. Proste i lekkie linie sprawiają, że jest uniwersalny w każdej przestrzeni, podkreślając zarazem jej niebywały styl. Doskonała estetyka połączona ze świetną wydajnością, minimalnym poziomem hałasu i perfekcyjnym oświetleniem blatu kuchennego. Wszystko po to, by doznać nowych emocji.

Dostępny w czterech wyrefinowanych, matowych kolorach: czarnym, ciemnoszarym, białym i błękitnym.



DOM
BIANCO

FABER
AIR MATTERS

Płyta i okap to standardowe urządzenia, bez których trudno wyobrazić sobie współczesną przestrzeń kuchenną. „Inteligentne” rozwiązania, współpraca sprzętów i rozmaite funkcje, które ułatwiają codzienne gotowanie, stają się standardem.

Coraz częściej producenci sprzętu gospodarstwa domowego widzą potrzebę integracji rozmaitych urządzeń w służbie codziennej pracy. Współpraca płyt kuchennych z okapami staje się standardem i nawet urządzenia, które do tej pory nie miały tej funkcjonalności, na



BOSCH PXY875KW1E

kolejnych etapach produkcji zostają w nią wyposażane. Czy to odpowiedź na potrzeby klientów? A może nieunikniony postęp techniczny? Bez wątplenia to się dzieje i warto mieć takie rozwiązanie w kuch-

ni, bo jest niebywałym ułatwieniem w codziennym gotowaniu.

Ten sam producent

Ważnym czynnikiem wpływającym na możliwość integracji płyty z okapem jest ten sam producent obu sprzętów. Urządzenia są wyposażone w te same rozwiązania, dzięki którym proces parowania przebiega wręcz automatycznie. Jeśli wyposażamy naszą kuchnię od nowa lub też wykonujemy remont i wymieniamy sprzęt, już na tym etapie próbujemy wybierać urządzenia tego samego producenta. Nie dosyć, że będziemy mogli je zintegrować, to mamy pewność, że będą współgrały ze sobą stylistycznie. Jeśli jednak wymieniamy lub dokupujemy tylko płytę lub tylko okap, sprawdźmy, które z nowych urządzeń będą pasowały do tego, które mamy w kuchni.

Wielu producentów płyt grzewczych widzi potrzebę współpracy tego sprzętu z okapem i wprowadza do oferty kolej-



Fot. Elica



Fot. Amica

Modele okapów uruchamiające się automatycznie, zwane również „inteligentnymi”, wybierane są szczególnie chętnie ze względu na odciążenie użytkownika w obsłudze.

ne modele, które są ze sobą kompatybilne. To samo dotyczy producentów okapów, którzy działają analogicznie. Podczas wyboru urządzeń warto zwrócić uwagę na tę szczególną cechę. Odpowiednie oznaczenia znajdziemy na sprzęcie oraz samych opakowaniach zewnętrznych. Producenci dbają o umieszczenie tych oznaczeń, ponieważ klienci szukają urządzeń, które w łatwy sposób można ze sobą parować funkcjonalnie.



SIEMENS EX875KYW1E



Fot. Falmecc

Prosta integracja urządzeń

Oprócz tej samej marki urządzenia współpracujące będą wyposażone w ten sam moduł łączności. Jego rodzaj będzie zależał od producenta. Moduł integracji okapu z płytą jest specjalnie opracowanym rozwiązaniem twórcy produktu. I tak na przykład w urządzeniach marki AEG moduł ten nosi nazwę Hob2Hood. Marki Bosch i Siemens korzystają z funkcji HomeConnect. Producent okapów marki Faber wykorzystuje do łączności fale radiowe, a sprzęt który można parować, dla ułatwienia oznaczony jest literami KL, czyli K-Link. Z ko-

Praktyczny moduł HobLink marki Falmecc

łać w trybie manualnym (sterowanie za pomocą pilota) lub automatycznym. Aby uruchomić działanie automatyczne, należy wcisnąć przycisk „minus” aż do pokazania się na wyświetlaczu prędkości zerowej, czyli wyłączonego ekranu. Następnie należy przez co najmniej 2 sekundy wcisnąć wspomniany przycisk. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, np. na pilocie zdalnego sterowania, okap powróci do trybu sterowania ręcznego. W trybie automatycznym HobLink dostosowuje prędkość działania silnika w okapie do poziomu mocy pobieranej przez płytę grzewczą i włącza oświetlenie. Zatem im większy poziom grzania ustawimy na płycie, tym okap będzie pracował na wyższych obrotach, a jednocześnie zapewni odpowiednią skuteczność pochłaniania oparów. Na przykład okap uruchomi automatycznie pierwszy poziom prędkości, jeśli aktywna będzie tylko jedna strefa grzania, a drugi poziom, kiedy wykorzystywać będziemy dwie strefy grzewcze jednocześnie. Parametry pracy okapu modyfikowane są na bieżąco zgodnie z tym, w jaki sposób eksploatowana jest płyta grzewcza. Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty HobLink aktywuje funkcję timera. Czas, po którym okap wyłączy się automatycznie, jest zaprogramowany na stałe i wynosi 15 min.

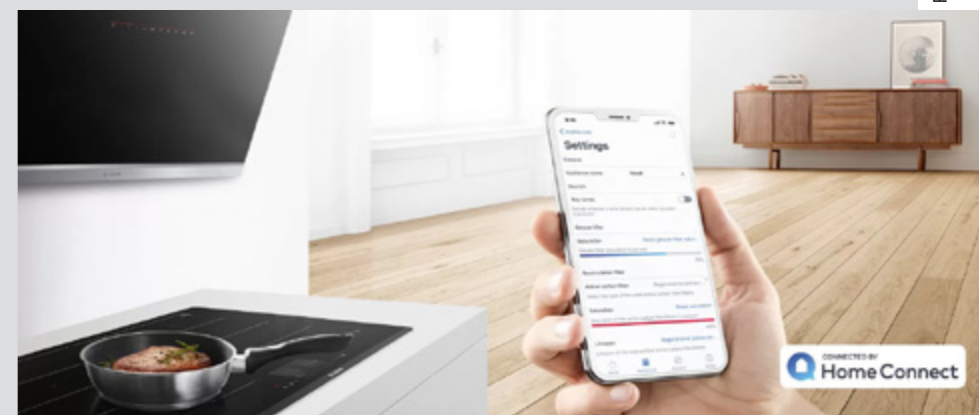
Moduł HobLink jest kompatybilny z płytą grzewczą (ceramiczną lub indukcyjną) dowolnej marki i okapem Falmecc. Okap musi być jednak wyposażony w odbiornik fal radiowych, a zatem niezbędny jest model, który może być obsługiwany za pomocą pilota. HobLink może dzia-

Fot. Falmecc

„Inteligentne” rozwiązanie HomeConnect – BSH

Marki Siemens i Bosch, korzystając z bezprzewodowej komunikacji, stworzyły moduł HomeConnect, dzięki któremu możliwe jest połączenie płyty grzewczej z okapem obu marek wymiennie. Oznacza to, że przy zastosowaniu HomeConnect możemy sparować płytę marki Siemens z okapem marki Bosch i odwrotnie. W praktyce włączenie płyty skutkowa-

ło będzie automatycznym włączeniem okapu. To bardzo praktyczny moduł, dzięki któremu gotowanie stanie się prawdziwą przyjemnością. Po skończonym gotowaniu okap wyłączy się automatycznie. Nie musimy o niczym pamiętać ani niczego pilnować. Opary z kuchni zostaną usunięte, a cena energia zaoszczędzona.



Fot. Bosch

lei Falmecc opracował innowacyjny i niezwykle praktyczny moduł HobLink, dzięki któremu możemy integrować dowolną płytę z okapem tego producenta.

W większości urządzenia te łączy jeden wspólny mianownik – funkcja Bluetooth. To dzięki tej łączności bezprzewodowej będziemy mogli sparować płytę kuchenną z okapem. W zależności od producenta oraz modeli sprzętów dzięki integracji obu urządzeń ustawienia okapu dostosowywane są automatycznie. Tryby i prędkości pracy ustawiane są z uwzględnieniem regulacji temperatury i liczby używanych na płycie grzewczej stref.

Korzyści ze współpracy

Połączenie płyty i okapu ma służyć użytkownikowi. To jego podstawowe zadanie. Integracja poprawia komfort użytkownika, które nierzadko odbywa się bez naszej ingerencji. Jednym z takich udogodnień jest automatyczne włączenie okapu, kiedy rozpoczynamy gotowanie. Okap uruchamia się, włącza oświetlenie i rozpoczyna usuwanie oparów z przygotowywanych potraw. Co więcej, sprzęt zacznie pracować w takim trybie, jaki jest wymagany przy ustawieniach płyty. Urządzenie wyłączy się w odpowiednim czasie po tym, gdy przestaniemy gotować. Dzięki opóźnionemu wyłączeniu mamy pewność, że opary i zanieczyszczenia z kuchni zostaną usunięte.

„Inteligentne” okapy często nie przypominają standardowych sprzętów kuchennych, a stylowe elementy wystroju wnętrza.

Kolejnym udogodnieniem jest sama obsługa okapu. Przy integracji obu sprzętów sterujemy nimi z poziomu płyty. Podczas gotowania często mamy brudne ręce, więc takie rozwiązanie wydaje się bardzo praktyczne. Na płycie możemy zmienić moc i tryb pracy okapu, wyłączyć oświetlenie czy włączyć inne funkcje,



Fot. Falmecc

Samsung – praktyczna funkcja Bluetooth



Moduł Bluetooth dostępny jest m.in. w modelach płyt grzejnych i okapów marki Samsung. Aby nawiązać połączenie bezprzewodowe między płytą a okapem, należy wcisnąć i przytrzymać odpowiedni przycisk na obudowie okapu, a także przycisk Bluetooth na płycie kuchennej. Kolejne nawiązanie połączenia między tymi urządzeniami będzie już odbywać się automatycznie. Gdy okap i płyta kuchenna są już

połączone, po uruchomieniu płyty włączane jest oświetlenie okapu i najmniejsza dostępna prędkość pracy. Wyłączenie płyty spowoduje również wyłączenie okapu. Okap nie wyłączy się razu, ale będzie działał jeszcze przez jakiś czas po skończeniu gotowania. Taka funkcja sprawia, że zanieczyszczenia i opary powstałe podczas gotowania zostaną skutecznie usunięte z pomieszczenia.

Moduł HobLink

Został opracowany i wdrożony przez markę Falmec. To innowacyjne rozwiązanie, dzięki któremu możliwe staje się połączenie okapu Falmec z płytą grzewczą dowolnej marki. Jedynym warunkiem i ograniczeniem w tym przypadku jest wyposażenie płyty w techni-

kę łączności radiowej. To samo dotyczy okapu. Biorąc pod uwagę innych producentów, którzy parują urządzenia tej samej marki, Falmec, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów, wprowadza dodatkowe urządzenie do swoich okapów, które poszerza możliwości sprzętu w zakresie kompatybilności z płytami innych producentów.

Moduł HobLink podłączamy bezpośrednio do instalacji elektrycznej, podobnie jak płytę grzewczą. Może być zainstalowany w dowolnym miejscu kuchni w bezpośredniej bliskości płyty. Nie ma żadnych przeciwwskazań, aby



SIEMENS EX675JYW1E

zamontować go zarówno w szafce kuchennej, jak i pod nią oraz zamaskować dolnym cokółem. Taki montaż nie wpłynie na jego prawidłowe działanie, a jednocześnie urządzenie pozostanie niewidoczne w kuchennej instalacji elektrycznej. Należy pamiętać, że ze względu na poprawną komunikację bezprzewodową między okapem a HobLinkiem odle-



Połączenia różnych materiałów tworzących bryłę okapu dodają urządzeniom stylu i elegancji.

aktywny, ponieważ sygnał radiowy nie jest zakłócony przez czynności związane z gotowaniem. Wydajność okapu dostosowywana jest automatycznie, co oszczędza cenną energię. Fale radiowe w tym przypadku pełnią funkcję informacyjną, dotyczącą pomiaru zużycia energii przez płytę kuchenną. Następnie ta informacja przesyłana jest do okapu. Tryb automatyczny to taki, w którym płyta i okap działają w sposób skoordynowany. Po włączeniu płyty, automatycznie włączy się oświetlenie. Prędkość okapu również zostanie ustawiona automatycznie, za pomocą najwyższego poziomu mocy w strefach płyty kuchennej.

Niezależnie od połączenia radiowego, w tym samym czasie możemy na bieżąco zmieniać wszystkie parametry, które mają znaczenie



SAMSUNG NZ64N7757FK

podczas procesu gotowania. W zależności od intensywności oparów możemy sterować mocą okapu, zmienić tryb pracy, a także włączyć

głośność między tymi elementami nie powinna być większa niż 3 m. Ma to szczególne znaczenie w przypadku okapów sufitowych montowanych na otwartych przestrzeniach.

Fale radiowe i K-Link

K-link jest rozwinięciem skrótu KL, występującego w oznaczeniach modeli płyt i okapów marki Faber. To oznaczenie ułatwia klientom odnalezienie i takie skompletowanie sprzętów kuchennych, aby można je było ze sobą łączyć. Marka Faber do integracji okapów i płyt wykorzystuje komunikację radiową. To „inteligentne” połączenie między płytą i okapem. Wystarczy prosty gest, aby uruchomić automatyczny tryb pracy okapu. System jest zawsze

Moduł HomeConnect, dzięki któremu możemy sparować płytę marki Siemens z okapem marki Bosch i odwrotnie.



Czujnik jakości powietrza w okapach marki Falmec

W okapach marki Falmec z linii E.ion System odnajdziemy podświetlany piktogram w kształcie listka. Jest to specjalny czujnik, który wykrywa obecność lotnych związków organicznych, gazów o nieprzyjemnym zapachu, formaldehydów, dymu papierosowego oraz innych zanieczyszczeń unoszących się w powietrzu. W zależności od jakości powietrza kolor czujnika zmienia się. Barwa żółta oznacza zanieczyszczone powietrze, a wraz z jego filtracją liść staje się zielony. Zastosowanie trybu automatycznego spowoduje samostne włączenie się okapu, jak tylko czujnik wykryje pogorszenie się jakości powietrza, w ten sposób czyszcząc je i dezynfekując. Co również



ważne, okapy E.ion System nie wymagają podłączenia do instalacji odprowadzającej opary i zapachy na zewnątrz. Mogą być instalowane w dowolnym miejscu bez konieczności prowadzenia prac murarskich, osiągając lepszy efekt estetyczny i możliwość umieszczenia strefy gotowania w dowolnym miejscu w kuchni. Ponieważ nie ma rur odprowadzających opary na zewnątrz, nie ma strat, zarówno ciepłego powietrza w zimie, jak i zimnego w lecie, co eliminuje



Monitoring jakości powietrza w okapach firmy Faber

Firma Faber nieustannie rozwija i usprawnia swoje urządzenia, wyposażając je w innowacyjne rozwiązania techniczne. Jedną z najnowszych linii okapów tego włoskiego producenta jest Air Treatment. Wszystkie urządzenia z tej serii mają wbudowany czujnik jakości powietrza (ang. Air Quality Sensor). Te innowacyjne okapy monitorują powietrze i aktywują pracę okapu, jeśli zostanie wykryta obecność alergenów, zanieczyszczeń

czy nieprzyjemnych zapachów. Dane dotyczące funkcjonowania urządzenia przechowywane są w chmurze (Faber Cloud). Z wykorzystaniem odpowiedniej aplikacji mobilnej możemy kontrolować jakość powietrza w domu zdalnie, za pośrednictwem smartfona lub tabletu. Wraz z monitorowaniem powietrza w okapach linii Air Treatment zastosowano technikę K-Link, która umożliwia in-



tegrację działania okapu z płytą grzejącą. Wystarczy ustawić okap w tryb automatyczny i rozpocząć gotowanie na kompatybilnej płycie indukcyjnej. Dzięki zaimplementowanym odpowiednim algorytmom okap automatycznie dobiera parametry pracy, co umożliwia wygodne i skuteczne pozbycie się kuchennych oparów z pomieszczenia przy jednoczesnym zminimalizowaniu zużycia energii.

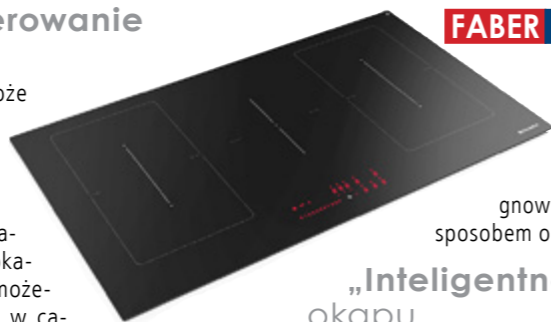
Fot. Faber

Zdalne sterowanie okapem

Płyta grzejąca może służyć nie tylko do przygotowywania smacznych potraw, ale również do kontroli parametrów pracy okapu. Dzięki temu możemy poświęcić się w całości sztuce kulinarnej, za-

pominając o konieczności obsługi okapu. Ważne przy tym, aby zarówno płyta, jak i okap obsługiwały to rozwiązanie. W praktyce oznacza to, że oba urządzenia powinny być wyposażone w funkcję Bluetooth, technikę przesyłania i odbierania fal radiowych lub integrować się przy pomocy oddzielnego urządzenia oferowanego przez markę Falmec. Jest to warunek niezbędny do sterowania okapem z płyty grzejącej. Innym rodzajem sterowania jest obsługa przy pomocy pilota. Nie jest to rozwiązanie powiązane z płytą grzewczą, niemniej pozwala oszczędzić czas, który musielibyśmy przeznaczyć na czyszczenie okapu po każdym gotowaniu. Co więcej, możemy nim sterować z dowolnego punktu w pomieszczeniu. Takie sterowanie jest przydatne, gdy przygotowujemy danie, które wymaga dłuższej obróbki cieplnej, w trakcie której chcemy zmienić tryb lub moc okapu. Możemy też dojść do wniosku, że skoro nie mu-

FABER FCH 95 BK KL



simy w tym czasie kontrolować gotującej się potrawy, możemy zrezygnować z oświetlenia. Tym sposobem oszczędzamy energię.

„Inteligentne” funkcje okapu

Nawet okapy, które nie są wyposażone w moduły bezprzewodowe mogą być „inteligentne” i automatycznie włączać przydatne funkcje. Są to okapy wyposażone w specjalne czujniki, dzięki którym urządzenie uruchamia się dokładnie wtedy, gdy zachodzi taka potrzeba. Użytkownik nie musi o tym pamiętać ani ingerować w dodatkowe ustawienia. Okap robi to automatycznie dzięki sensorom, które kontrolują ilość oparów i samoczynnie dostosowują moc pochłaniania do panujących warunków. Sensory często występują pod nazwą czujników oparów. W zaawansowanych modelach czujniki same wykrywają dym lub nieprzyjemny zapach, np. papierosów, żeby samoczynnie oczyścić powietrze. Przykładem takiej funkcjonalności jest system AdaptTech, stosowany w urządzeniach marki Gorenje. Pracuje on w oparciu o specjalny czujnik, który wykrywa poziom zanieczyszczenia lub pary, wilgoci i gazów w pomieszczeniu. Okap automatycznie dostosowu-

je prędkość wentylatora lub nawet całkowicie wyłącza wentylator, gdy korzystanie z okapu nie jest już konieczne. Dzięki temu użytkownik może poświęcić swój czas na przygotowanie posiłku zamiast na manipulowanie parametrami pracy okapu.

Automatyczne uruchamianie

Modele okapów uruchamiające się automatycznie, zwane również „inteligentnymi”, wybierane są szczególnie chętnie ze względu na odciążenie użytkownika w obsłudze. 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



FABER FCH 64 GR KL

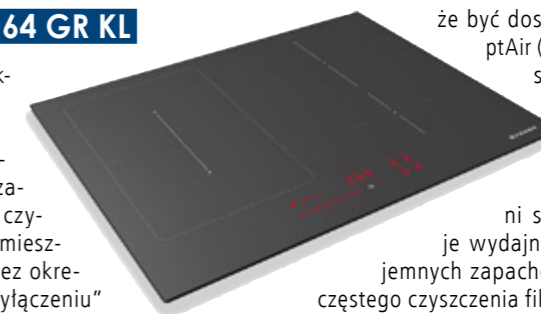
przydatna jest funkcja automatycznej aktywacji okapu. Warto także wspomnieć o funkcji czasu dodatkowego, czyli oczyszczania pomieszczenia jeszcze przez określony czas po „wyłączeniu” urządzenia. Kiedy użytkownik skończy gotować, model pracuje jeszcze przez pewien czas, po którym automatycznie się wyłącza. Mamy wtedy pewność, że opary zostaną skutecznie usunięte z powietrza. Gdyby okap wyłączał się dokładnie w tym samym czasie co płyta grzejąca, nie miałby możliwości eliminacji oparów.

Producenci również stosują w wyciągach tego rodzaju blokady napływu zimnego powietrza z zewnątrz. Praktyczny okazuje się także minutnik, którego zasada działania jest podobna do większości urządzeń.

Czujnik zanieczyszczeń

System AdaptTech, stosowany w urządzeniach marki Gorenje, wykorzystuje specjalny czujnik, który wykrywa poziom zanieczyszczenia lub pary, wilgoci i gazów w pomieszczeniu. Okap automatycznie dostosowuje prędkość wentylatora lub nawet całkowicie wyłącza wentylator, gdy korzystanie z okapu nie jest już konieczne. Dodatkowo w okapach Gorenje mo-

Z modułem HobLink współpracuje ponad 30 różnych modeli okapów marki Falmec. Wśród nich są zarówno konstrukcje sufitowe (np. Alba Isola 120), wyspowe (np. Materia Circle, Tech Isola 100), jak i przyściennne (np. Diamante 90).



że być dostępna technika AdaptAir (lub jej ulepszona wersja AdaptAir Pro). Zapewnia ona równomierne odsysanie powietrza na całej powierzchni ssącej, co gwarantuje wydajne usuwanie nieprzyjemnych zapachów bez konieczności częstego czyszczenia filtrów. Rozwiązania te sprawiają, że para, zapachy i zanieczyszczenia nie mieszają się z powietrzem w kuchni. Podobne rozwiązanie w swoich okapach stosuje marka Faber, która w modelach z linii Air Treatment stosuje czujnik jakości powietrza. Wszystkie dane przechowywane są w chmurze i możemy je monitorować z poziomu specjalnej aplikacji mobilnej.

Czujnik jakości powietrza w swoich okapach oferuje również marka Falmec w modelach linii E.ion. Okapy wyposażone są w specjalny sensor, który na bieżąco monitoruje poziom zanieczyszczenia w pomieszczeniu. Jakość powietrza wyświetlana jest na panelu okapu w postaci zielonego lub żółtego piktogramu w kształcie liścia. Tryb może działać automatycznie, ale w razie potrzeby możemy go również wyłączyć.

Niebanalne wzornictwo, rozmaite funkcje poprawiające komfort użytkownika i solidne materiały to domena nowoczesnych sprzętów kuchennych.

lub wyłączyć oświetlenie. Warto zaznaczyć, że sterowanie to nie jest automatyczne, a manualne, i to my decydujemy o wszelkich parametrach czy dostosowujemy pracę obu sprzętów do naszych potrzeb.



SAMSUNG NZ64N9777GK



Fot. Falmec (x3)

MIELE. Płyta indukcyjna KMDA 7476 FL

Płyta indukcyjna i wyciąg w jednym

Miele znów zaskakuje praktycznym połączeniem techniki, funkcjonalności i stylowego wzornictwa. Nowa płyta indukcyjna KMDA 7476 ze zintegrowanym wyciągiem to rozwiązanie, które doskonale sprawdzi się w eleganckich przestrzeniach.



Kombinacja płyty indukcyjnej z wyciągiem to rozwiązanie do otwartych, luksusowych przestrzeni, łączących kuchnię i salon. Nowa płyta indukcyjna Miele KMDA 7476 ze zintegrowanym wyciągiem to jeszcze więcej miejsca na naczyń, garnki i patelnie bez zwiększania wymiarów zewnętrznych. W strefie gotowania po jednej stronie wyciągu z powodzeniem ustawimy dwa naczynia o średnicy od 150 do 230 mm. W strefie o nazwie PowerFlex XL możemy jednocześnie gotować zarówno w dwóch naczyniach, jak i w jednym większym, np. danie jednogarnkowe czy pieczeń w standardowej wielkości brytfannie. Płyta wyposażona jest w funkcję rozpoznawania naczyń, dzięki której przy gotowaniu w większych garnkach strefy łączą się automatycznie, tworząc większą przestrzeń grzejną.

Marka Miele w każdym urządzeniu wprowadza nowe ułatwienia i rozwiązania wspomagające użytkowników w codziennych czynnościach. W przypadku płyty indukcyjnej KMDA 7476 są nimi wyjątkowe funkcje, takie jak pauza redukująca moc płyt grzejnych, pamięć ustawień w razie przypadkowego wyłączenia, utrzymywanie ciepła czy automatyczna reakcja wyciągu na opary powstałe podczas gotowania.



Proces gotowania oznaczony żółtymi wskaźnikami przebiega intuicyjnie dzięki sterowaniu ComfortSelect Plus. Szybkie gotowanie, na przykład wody na makaron czy ryż, wspomaga technologia TwinBooster z mocą sięgającą aż do 7,3 kW. Funkcja Stop&Go to pauza umożliwiająca zredukowanie jednym przyciskiem mocy wszystkich płyt grzejnych do poziomu 1 – sprawia, że potrawy będą bezpieczne i nie przypalą się ani nie wykipią, kiedy na chwilę musimy odejść od płyty i tracimy kontrolę nad procesem gotowania. Komfort użytkownika niezwykle poprawia funkcja Recall, która w razie przypadkowego wyłączenia płyty zapamiętuje wszystkie ustawienia urządzenia przez kolejne 10 sekund. Do praktycznych funkcji zaliczyć również należy czasowe blokowanie ustawień, tak aby można było bezpiecznie przetrzeć płytę podczas gotowania. To szczególnie przydatne, gdy potrawa wykipi lub zabrudzimy płytę, na przykład próbując sosu. Innowacją w modelu KMDA 7476 jest funkcja Conn@ctivity, dzięki której wyciąg automatycznie reaguje na ustawienia płyty indukcyjnej i przy każdym uruchomieniu będzie pracował na uprzednio używanym biegu. Co istotne, możemy ją w każdym czasie dezaktywować.



vestfrost

Serwuj wina z dobrej półki



Chłodziarka o pojemności aż 44 butelek zachwyca designem – elegancką konstrukcją, dębowymi półkami i przyciemnianym szkłem z filtrem UV.

Urządzenie jest dwustrefowe – możesz przechowywać jednocześnie różne gatunki wina. Wnętrze skrywa dodatkowo kompresor tłumiący drgania, filtr czyszczący powietrze czy element grzewczy.

Wszystko po to, by stworzyć warunki przechowywania jak w piwnicach winiarni.

I dzięki temu zachować **doskonały smak wina.**

vestfrosthome.eu

V



Winiarki

do

zabudowy

Na rynku pojawia się coraz większa liczba producentów oferujących urządzenia do przechowywania wina. Dlaczego? Dlatego, że rośnie zainteresowanie jego prawidłowym przechowywaniem i podawaniem.

Winiarki to produkty przeznaczone dla najbardziej wymagających klientów – koneserów wina. Producenci postanowili odpowiedzieć na rosnące zainteresowanie przechowywaniem i odpowiednim podawaniem tego szlachetnego trunku, dzięki czemu klienci mogą przebieierać w ofertach różnych marek i wybrać model, który będzie dopasowany do jego potrzeb. Winiarki, czy też chłodziarki do wina, są już standardem w takich krajach jak Francja czy Wielka Brytania. Polacy szybko się uczą, edukują podróżami, pod-



AMICA WCB2K60B36.1

patrują światowe trendy, a tym samym robią rewolucję wśród sprzętu gospodarstwa domowego na rodzimym rynku.

Wielkość ma znaczenie

Podstawowym i jednym z najważniejszych parametrów winiarki jest jej pojemność. Najczęstszym oznaczeniem będzie liczba butelek, która zmieści się w środku. Rzadziej pojemność będzie podawana w litrach. Za standardową jednostkę miary chłodziarki do wina przyjmuje się butelkę Bordeaux o pojemności 0,75 l. Butelka ta występuje również w dwóch wersjach: lekkiej oraz ciężkiej. Różnica między nimi to, oczywiście, masa i większe zagłębienie na dnie butelki ciężkiej (zwykle przeznaczo-



CANDY CCVB 60D

nej do wina z wyższej półki). Duże winiarki umożliwiają przechowywanie nawet kilkuset standardowych butelek wina, z kolei w mniejszych zmieści się ich od kilku do kilkunastu. Od pojemności chłodziarki będzie zależać jej wielkość. Im większa pojemność, tym bardziej możemy się spodziewać, że urządzenie będzie zajmowało więcej miejsca. W przypadku zabudowy chłodziarki o dużej

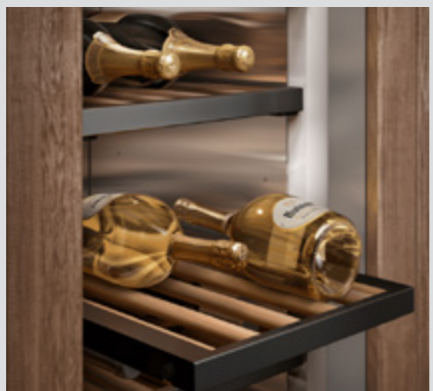
Firma Vestfrost, doświadczony specjalista w segmencie produkcji chłodziarek do wina, ma w ofercie wyjątkowe modele, które oprócz spełnienia swojej podstawowej funkcji, czyli chłodzenia wina, będą doskonałym elementem wystroju domowego wnętrza. W zależności od aranżacji przestrzeni, mogą być zarówno zabudowane, jak i wolnostojące.

Fot. Amica

Fot. Vestfrost (x3)

Drewniane półki w stylowych modelach Gaggenau

W winiarkach często stosowanym rozwiązaniem są drewniane półki, wykonywane z rozmaitych, niekiedy nawet egzotycznych gatunków drzew, które nie tylko efektownie wyglądają i eksponują kolekcję, ale absorbują wilgoć i szkodliwe dla wina wibracje. Co ważne, producenci w swoich urządzeniach mogą stosować także uchylne półki, które pozwalają na regulację i dopasowanie ich do wielkości butelek. Mogą one być skonstruowane również tak, aby możliwe było ustawienie na nich stojących butelek, dzięki czemu można przechowywać już otwarte butelki.



Fot. Gaggenau

VESTFROST WFG 18

i bardzo dużej pojemności projektowane są tak samo jak lodówki czy lodówkozamrażarki.

Temperatura dla wina

Szczególną funkcjonalnością winiarni jest utrzymywanie odpowiedniej temperatury. Urządzenia te dzielimy na jednostrefowe i takie, które mają więcej niż jedną strefę chłodzenia. Różne strefy chłodzenia zapewniają optymalną temperaturę przechowywania dla różnych rodzajów wina. Co ciekawe, niektóre modele przeznaczone są specjalnie do długoterminowego przechowywania. Winiarki jednostrefowe działają na zasadzie chłodzenia grawitacyjnego. Chłodne powietrze gromadzi się na dole urządzenia, z kolei ciepłe masy powietrza unoszą się ku górze. Zatem wymagające mniejszej temperatury wino białe powinno być ułożone na dole, a czerwone na wyższych półkach winiarki. W celu zapewnienia optymalnej temperatury dla różnych gatunków wina producenci często wyposażają ten



Fot. Amica (x2)

sprzęt w regulację temperatury, aby zapewnić optymalne warunki przechowywania dla różnych gatunków wina. Niektóre urządzenia wyposażone są w regulację wilgotności. Jej optymalny poziom sprzyja przechowywaniu trunków. Równie ważnym parametrem, obok temperatury i wilgotności, jest jakość i czystość powietrza we wnętrzu chłodziarki do wina, za który odpowiadają nowoczesne systemy filtracji.

Cicho, ciszej, najciszej

Winiarka, w której przechowujemy trunki, jest urządzeniem, które stale pozostaje w trybie pracy. Dokładnie tak samo, jak lodówka, czy lodówkozamrażarka. Taka jest ich funkcjonal-



GAGGENAU RW404261

ność. Cicha praca jest niewątpliwie jedną z ważnych zalet chłodziarek do wina. Głośność – mierzona w decybelach – w wielu modelach nie przekracza 45 dB, a w wypadku niektórych nawet 40 dB. W codziennym życiu taką głośność można porównać do szmeru lub cichej rozmowy, podczas gdy w pokoju obok śpi małe dziecko. Taka funkcjonalność sprzyja instalacji winiarki nie tylko w kuchni, ale również w salonie, gdzie zwykle odpoczywamy, bo dźwięk wytwarzany podczas jej pracy nie będzie dla nas uciążliwy. Głośność urządzenia mo-



MIELE KWT 6422 iG

że zależeć nie tylko od kompresora i wentylatora, ale również samej obudowy. Winiarka zabudowana w ciągu mebli czy też w specjalnie przygotowanym miejscu w innym pomieszczeniu niż kuchnia może zostać dodatkowo wygłuszona. To samo

Niezwykle ciekawą ofertę winiarni ma rodzima marka Amica. W jej ofercie znajdziemy szereg modeli o różnej pojemności, a co za tym idzie – wysokości. Winiarki sygnowane logo Amica znakomicie odnajdą się przy tym zarówno w klasycznych pomieszczeniach, jak i tych nowoczesnych.

AMICA WCF1K15B7.2

dotyczy drzwiczek. Przeszkłone wyglądają bardzo efektownie, ale w pełni zabudowane będą dodatkową izolacją, zapewniającą cichą pracę.

Światło i oświetlenie

Oświetlenie stosowane w winiarkach służy nie tylko do rozświetlenia wnętrza komory, przez co ułatwia znalezienie pożądanej butelki, ale również efektownie oświetla przechowywaną kolekcję trunków, gdy przeszkłone drzwi winiarki są zamknięte. Co ważne, nadmiar światła i ciepła przyspiesza dojrzewanie wina i może negatywnie wpływać na jego smak i zapach. Dzieje się tak dlatego, że podczas tego procesu wytwarzane są związki siarki. Producenci coraz częściej stosują oświetlenie LED, które nie tylko minimalizuje koszty eksploatacji, ale dodatkowo jest bezpieczne dla samego wina. To dlatego, że świecące diody generują znacznie mniej ciepła niż żarówki czy świetlówki. Dodatkowo oświetlenie LED mo-



GAGGENAU RW222260

że przybierać różne kształty i kolory. Zabudowana w salonie winiarka wyposażona w finezyjne oświetlenie staje się dodatkowym źródłem światła, a także niebanalnym elementem wystroju wnętrza. Co więcej, oświetlane mo-

Fot. Miele



że być wnętrze, ale również dodatkowe elementy, jak drzwi, listwy czy stylizowane detale.

Leżakowanie premium

Chłodziarki do wina, tak samo jak lodówki, wyposażone są w półki, na których układane są butelki. Półki mogą być wykonane z rozmaitych materiałów, jednakże najbardziej praktyczne i optymalne do leżakowania wina są półki wykonane z drewna. Najbardziej ekskluzywne modele mają półki wykonane z egzotycznych gatunków drewna, które nie tylko efektownie się prezentują i eksponują kolekcję, ale dodatkowo absorbują wilgoć i szkodliwe dla wina wibracje. W wielu modelach winiarek stosuje się półki uchylne, które można regulować, aby dopasować przestrzeń do wielkości butelek. Niektóre konstrukcje pozwalają na przechowywanie butelek w pozycji pionowej, gdy butelka była już wcześniej otwarta.

Drzwi eksponujące kolekcję

Standardem w winiarkach są przeszkłone drzwi, co nie oznacza, że nie możemy zastosować pełnej zabudowy. Wszystko zależy od naszych potrzeb, oczekiwań, ale też możliwości konstrukcyjnych. Przeszkłone drzwi stają się swego rodzaju witryną, przez którą możemy podziwiać leżącą kolekcję trunków. W takim przypadku ważne jest, aby szyba była wyposażona w specjalny filtr UV, który będzie chronił wino przed szkodliwym wpływem światła dziennego. Dodatkowo urządzenia mogą być wyposażone w zabezpieczenia antywibracyjne, które chronią wino przed wstrząsami. Praktyczną funkcjonalnością jest automatyczne otwieranie i zamykanie drzwi, które je domyka, gdy o tym zapomniemy lub zrobimy to nienależycie. Winiarki mogą mieć też możliwość wygodnego montażu drzwi na lewą lub prawą stronę, zależnie od miejsca usytuowania urządzenia i preferencji użytkownika. Takie rozwiązanie przydaje się chociażby podczas przemalowania czy przeprowadzki. Dzięki temu łatwo dostosujemy kierunek otwierania drzwi do nowej aranżacji wnętrza, a nie aranżację wnętrza do tego, z której strony będziemy zmuszeni otwierać winiarkę.

Przydatne funkcje

Winiarki, w zależności od producenta, mogą być wyposażone w dodatkowe funkcje. Jedne ułatwiają codzienne użytkowanie, inne sprawiają, że sprzęt staje się elementem wystroju wnętrza. Do pierwszych zaliczymy elektroniczne sterowanie, dzięki któremu chłodziarka do wina utrzymuje stałą



VESTFROST WFG 45

temperaturę, a użytkownik zostanie poinformowany o jej najdrobniejszych zmianach. Elektroniczne sterowanie zazwyczaj połączone jest z intuicyjnym i czytelnym wyświetlaczem LCD. Duży wyświetlacz pokazuje na bieżąco informacje o wszystkich kluczowych parametrach sprzętu. Tak samo jak w przypadku kuchenki czy pralki, również winiarka może być wyposażona w zabezpieczenie przed dziećmi. Z jednej strony chodzi o to, żeby urządzenie nie zostało przypadkowo otwarte, a z drugiej – dzieci na-



MIELE KWT 7112 iG

leży chronić przed szkodliwym wpływem alkoholu. Sekwencja odpowiednich przycisków zabezpieczy drzwi przed otwarciem przez osoby, które nie powinny mieć do niej dostępu. Ciekawostką funkcjonalną są kamienie z lawy wulkanicznej, które doskonale pochłaniają wilgoć i stopniowo uwalniają ją ponownie. Jak wiadomo, wilgotność we wnętrzu winiarki jest bardzo istotna dla jakości wina, a kamienie pomagają ją regulować.

SommelierSet marki Miele – kompletny zestaw miłośników wina

Miele w modelu KWT 6722 iGS oferuje nawet najbardziej wymagającym miłośnikom wina zestaw naczyń i akcesoriów do degustacji – SommelierSet. Zestaw, umiejscowiony na specjalnej półce z drewna bukowego, przechowywa-



ny w odpowiedniej temperaturze zapewnia pełen komfort domowej degustacji. Dopełnieniem jest funkcja FlexiFrame, dzięki której na półkach ułożymy butelki o różnych kształtach i pojemności.

FABER. Okap Glam Fit Zero Drip Plus

Superpłaski silnik i podgrzewana tafla szkła

Glam Fit Zero Drip Plus to najnowsza propozycja linii okapów firmy Faber. Oprócz eleganckiego wzornictwa wyróżniają je dwie przydatne cechy – płaski silnik Nautilus oraz odparowywanie skroplin dzięki specjalnie podgrzewanej tafli szkła.



Glam Fit Zero Drip Plus to najnowsza propozycja włoskiego producenta okapów, firmy Faber. Okapy mogą pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji sprzętu. Klienci mogą wybierać spośród trzech wersji kolorystycznych – czarnej (Black), beżowej (Sand) i błękitnej (Dusty). Wszystkie wersje kolorystyczne wykończone są matową powierzchnią, którą łatwo utrzymać w czystości, nawet podczas gotowania i sterowania w tym samym czasie. Przyszenna i ukośna, elegancko wykończona matowym szkłem tafla okapu została wyposażona w funkcję, która zapobiega wykrapaniu się wilgoci na jego powierzchni. Rozwiązanie to polega na podgrzewaniu powierzchni okapu w celu eliminacji zjawiska skraplania się wilgotnych oparów. Funkcja aktywowana jest przez naciśnięcie specjalnego przycisku „Drip”



na panelu sterowania okapu. Szklany panel czołowy okapu jest podgrzewany dzięki specjalnej matce grzewczej, która zapobiega kondensacji i tworzeniu się kropeł. Dodatkowo w dolnej części urządzenia dodano drugi element grzewczy, aby uniknąć kapania kropli wody z tej części okapu. Uzupełnieniem funkcji jest powierzchnia filtra czołowego, która została przeprojektowana tak, aby zapobiec tworzeniu się skroplin w tym obszarze. Płaska konstrukcja okapów Glam Fit Zero Drip Plus została osiągnięta dzięki wyposażeniu ich w płaski silnik Nautilus. Jednostka wentylatorowa o grubości zaledwie 15 cm pozwala na tworzenie idealnie płaskich i cienkich okapów. Co więcej, zapewnia jeszcze lepszą wydajność (+40 m³/h) i cichsze działanie (-1 dB). Opracowana w celu zwiększenia wydajności energetycznej okapów marki Faber nowa jednostka Nautilus skutecznie zmniejsza zużycie energii i pozwala modelom, które ją wykorzystują, na osiągnięcie klasy efektywności energetycznej A.

CIARKO. Okap SU Light

Połączenie piękna i funkcjonalności

Firma Ciarko po raz kolejny zaskakuje swoimi produktami. W najnowszej linii okapów Ciarko możemy podziwiać model sufitowy SU Light, który jest nie tylko elegancki, ale przy tym funkcjonalny i stworzony z myślą o najbardziej wymagających estetach.

Okap SU Light to połączenie praktycznego okapu kuchennego z niebanalnym wzornictwem, które idealnie pasuje do każdej przestrzeni kuchennej. Gabaryty sprzętu i jego możliwości techniczne sprawiają, że zainstalowany nad kuchenną wyspą podczas gotowania nie tylko doskonale sprawdzi się jako wyciąg, ale również jako dodatkowe źródło światła. Zaletą montażową okapu SU Light jest zastosowanie płaskiego silnika o dużej wydajności, dzięki czemu okap nie przekracza 19 cm wysokości. To z kolei sprawia, że możemy go bez trudu zamontować w suficie. Wystarczy, że wytniemy odpowiedni otwór i przykręcimy urządzenie za pomocą czterech dołączonych do zestawu śrub.

Pomimo niewielkich gabarytów okap SU Light zaskakuje mocą silnika. Urządzenie jest w stanie przefiltrować aż 710 m³ powietrza w ciągu zaledwie jednej godziny. Duża moc nie oznacza głośnej pracy, ponieważ głośność



przy największej wydajności nie przekracza 66 dB, co można porównać do spokojnego gwaru w restauracji. Umieszczenie okapu w suficie i znaczną odległość od kuchni dopełnia wygodne sterowanie pilotem. Dzięki niemu nawet bardzo wysoki montaż nie będzie przeszkodą w wygodnym sterowaniu okapem. Jeśli sprzęt zamontowany jest w przestronnej kuchni połączonej z salonem, bez trudu włączymy lub wyłączymy okap, siedząc na kanapie i nie przerywając rodzinnego spotkania. Zastosowany w urządzeniu duży, płaski panel świetlny LED przypomina raczej eleganckie oświetlenie sufitowe niż wyciąg. Dzięki dyskretnej formie okap SU Light będzie idealnym sprzętem do kuchni otwartej na salon, zwłaszcza urządzeń w stylu nowoczesnym lub loftowym.

MPM. Okap MPM-60-OM-43

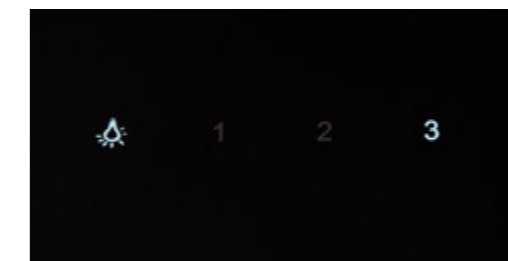
Połączenie praktycznej stali i eleganckiej czerni

Firma MPM wprowadza nowy okap przyścienny MPM-60-OM-43, który jest nie tylko funkcjonalny, ale również bardzo elegancki. Połączenie stali z elementami szkła barwionego na czarno doskonale sprawdzi się w każdej kuchni – zarówno klasycznej, w ciągu zabudowy kuchennej, jak i nowoczesnej, otwartej na salon.



Okap MPM-60-OM-43 może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji sprzętu. Urządzenie ma 60 cm szerokości, a więc będzie idealnym dopełnieniem standardowej zabudowy kuchennej. Zostało wyposażone w 3-stopniową regulację prędkości pochłaniania kuchennych oparów. Ma także niezależne sterowanie oświetleniem LED. Zmiana trybów pracy okapu, a także włączanie i wyłączanie oświetlenia odbywają się za pomocą intuicyjnego, dotykowego panelu sterowania, na którym wyświetlane są na bieżąco wszystkie używane w danym czasie funkcje. Maksymalna wydajność okapu wynosi 595 m³/h (minimalna to 255 m³/h), a poziom hałasu podczas pracy urządzenia nie powinien przekraczać 68 dB. Taka głośność jest porównywalna do spokojnego gwaru w wypełnionej gośćmi restauracji.

Model MPM-60-OM-43 wykonany został z dwóch bardzo dobrej jakości materiałów. Jednym z nich jest praktyczna stal, a drugim bezpieczne, hartowane szkło. Cały okap barwiony jest na czarno, co nadaje mu elegancki wygląd. Dzięki temu będzie idealnym dopełnieniem zarówno kuchni wykończonych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym. W zestawie znajduje się filtr aluminiowy w kolorze okapu. Filtr węglowy – model MPM-01-FW-11 – do konfiguracji w trybie pochłaniacza jest opcjonalny. Minimalna wysokość montażu nad płytą gazową w wypadku okapu MPM-60-OM-43 wynosi 65 cm, a nad płytą elektryczną 45 cm.



Ukryte pranie

– pralki do zabudowy



Pralka do zabudowy? A dlaczego nie! Skoro możemy zbudować lodówkę, aby w pełni zagospodarować przestrzeń w kuchni, to samo możemy zrobić z pralką, tym bardziej że producenci oferują coraz więcej modeli pralek do zabudowy.

Coraz więcej sprzętów kuchennych występuje w opcji do zabudowy. Do tej pory były to klasyczna lodówka, płyta kuchenna, piekarnik czy okap. Coraz częściej klienci poszukują również pralki do zabudowy, aby w pełni wykorzystać cenną przestrzeń w łazience czy kuchni. Pralka do zabudowy może być idealnym rozwiązaniem do niewielkich przestrzeni. Zbudowana w ciągu szafek kuchennych stanie się niewidoczna, a my zyskamy przestrzeń w łazience lub innym pomieszczeniu, w którym planowaliśmy ją postawić. Wybór pralki do zabudowy nie jest wcale łatwiejszy od wyboru pralki wolnostojącej. W obu przypadkach warto zwrócić uwagę na istotne parametry, które będą odpowiedzią na nasze oczekiwania.

Wymiary pralek do zabudowy

W przypadku pralek wolnostojących mamy większą rozpiętość gabarytową niż w przy-



AMICA AWBI6122LCB

padku sprzętu do zabudowy, który niejako musi być standardowy z uwagi na kolejne techniczne parametry. Jeden standardowy wymiar to taki, gdzie pralka ma 55 cm głębokości, 60 cm szerokości oraz od 83 do 85 cm wysokości. Wysokość i głębokość wynikają ze standardów zabudowy meblowej. Zazwyczaj taka pralka montowana jest pod blatem kuchennym, który z kolei jest umiejscawiany również na pewnej standardowej wysokości. Te wymiary mogą się nieznacznie różnić w zależności od producenta, niemniej nie będą większe niż podane wyżej.

Montaż i typowe podłączenia

Pierwszą rzeczą, o której należy pamiętać, są stałe podłączenia, do których pralka musi mieć swobodny dostęp, a odległość od nich nie może przekraczać 1,5 m. Chodzi tutaj o podłączenie do energii elektrycznej, do stałego przyłącza wody oraz jej odprowadzenia. W wypadku sprzętu do zabudowy nie stosuje się



Pralka powinna stać nie dalej niż 1,5 m od stałych przyłączy do wody i energii elektrycznej i nie powinna bezpośrednio stykać się z innymi sprzętami czy meblami.

jakichkolwiek przedłużaczy. Wynika to z bezpieczeństwa obsługi i użytkownika. Co również ważne, pralka nie powinna bezpośrednio przylegać do boków zabudowy ani do innych sprzętów. Podczas pracy, a szczególnie wirowania, urządzenie wibruje i może uszkodzić meble lub sprzęty, które stoją obok niej. Dlatego zabudowując pralkę, należy zaplanować wolną przestrzeń po bokach, nie mniejszą niż 2 cm. Zaplanujmy również wolną przestrzeń z tyłu, przynajmniej 10 cm, aby przyłącza nie były uciskane i swobodnie spełniały swoją funkcję.

W łazience czy w kuchni

Pralkę do zabudowy montujemy tam, gdzie zostaną spełnione dwa najważniejsze warunki. Pierwszym z nich jest bliskość wymaganych podłączeń, a drugim nasz komfort użytkownika. Zazwyczaj pralka montowana jest w zabudowie szafek kuchennych lub w łazience, gdzie



BOSCH WIW24341EU

Zwróć uwagę na liczbę i rodzaje programów

Liczba dostępnych programów to kluczowy aspekt każdej pralki – także tej do zabudowy. Ważne będą tu zarówno programy klasyczne, jak pranie codzienne, wstępne, do tkanin delikatnych czy wełny, jak również programy specjalne, na przykład usuwające sierść zwierząt lub pozostałości z makijażu. Każdy z nich będzie ułatwiał codzienne użytko-



Fot. Amica

wanie. Równie ważne są klasa energetyczna pralki oraz tak zwane programy eko, które oszczędzają wodę, energię i czas, niezależnie od tego, czy pierzemy raz w tygodniu, czy raz dziennie.

dodatkowo możemy zyskać przestrzeń, na przykład na półki czy wieszaki. Niemniej jednak nie ma żadnych przeciwwskazań, aby zamontować taką pralkę w przedpokoju, piwnicy czy pokoju dziennym. Jeśli dysponujemy niewielką przestrzenią i akurat tam mamy miejsce oraz wymagane podłączenia, ten wybór będzie dobry, ponieważ spełni nasze oczekiwania.

Z drzwiczkami czy bez nich?

Pralki do zabudowy występują tylko w wersji ładowanej od frontu. Oznacza to, że przód pralki powinien być każdorazowo dostępny, a drzwiczki bębna powinny otwierać się na całą ich szerokość. W takim wypadku mamy dwie możliwości zabudowy



AMICA AWBI714BLCB

– z drzwiczkami frontowymi lub bez nich. Jeśli zdecydujemy się na opcję bez drzwiczek, wtedy pralka będzie widoczna w zabudowie. Będziemy mieli do niej nieograniczony dostęp, ale może to wpływać na efekt wizualny całego pomieszczenia. Ciekawym rozwiązaniem jest zastosowanie drzwiczek frontowych, takich samych jak w reszcie zabudowy. Musimy pamiętać, aby otwierały się na tyle szeroko, żeby można było otwo-



ELECTROLUX EWG147540W

ryć bęben oraz kieszeń na proszek i płyn do prania. Tak zbudowana pralka nie będzie widoczna w ciągu mebli, a całość zabudowy będzie tworzyła spójną aranżacyjnie całość.

Zabudowa w słupku

Ciekawym połączeniem aranżacyjnym jest zabudowa pralki w tak zwanym słupku. Taki za-

PRALKI



Fot. Amica

Pralka do zabudowy – na co zwrócić uwagę

Najważniejszym parametrem podczas wyboru pralki do zabudowy jest jej szerokość. Zwykle nie przekracza 60 cm, co pozwala na umieszczenie w niej bębna

o pojemności od 6 do 8 kg. Ten parametr określa wagę ubrań na tak zwany jeden wsad. Pojemność bębna jest niezwykle istotna, ponieważ pozwala ustalić, czy pralka będzie odpowiednia do naszych potrzeb. Urządzenie o wspomnianej wyżej pojemności bębna umożliwia wypranie rzeczy czteroosobowej rodziny z jednego dnia. Innym ważnym parametrem jest maksymalna prędkość wirowania. Ten parametr określany jest w obrotach na minutę. Im wyższy, tym pralka z większą prędkością wiruje wyprane ubrania. Po wyjściu z bębna szybciej wyschną.

Pralki do zabudowy są obecnie konstruowane jako modele ładowane i obsługiwane od frontu. W innym przypadkach ich zabudowa byłaby skomplikowana lub niemożliwa.

bieg stosowany jest zwykle, gdy do procesu prania wykorzystujemy nie tylko pralkę, ale również suszarkę automatyczną. Pralkę do zabudowy montujemy niżej, a suszarkę bezpośrednio na pralce.

Rozwiązania zabudowy w słupku stosuje się nie tylko w niewielkich łazienkach, ale również w pralniach czy innych pomieszczeniach gospodarczych. Pozwala to oszczędzić przestrzeń, a tę, która zostaje wolna, wykorzystać na dodatkowe półki, wieszaki czy zamknięte szafki. Organizacja przestrzeni w niewielkich pomieszczeniach staje się wtedy dużo łatwiejsza i bardziej efektywna.



Fot. Amica

Zabudowa pralki powinna być na tyle ergonomiczna, aby drzwiczki bębna otwierały się na całą ich szerokość.

Serwis i konserwacja

Każdy sprzęt powinien być czyszczony i poddawany konserwacji, a okresowo również serwisowany. Dotyczy to także sprzętów do zabudowy. Zabudowana pralka ogranicza nas w czyszczeniu jej na zewnątrz, niemniej ma-



BOSCH WIW28541EU

my dostęp do czyszczenia elementów strategicznych, takich jak kieszeń na płyn i proszek oraz bęben. Ważne, abyśmy te czynności wykonywali systematycznie. Przedłuży to trwałość elementów, które się zużywają, i sprawi, że pralka będzie działała prawidłowo.



AMICA AWB18143LCB

Jeżeli sprzęt będzie wymagał naprawy serwisowej, będziemy musieli wezwać fachowca na miejsce. Wtedy niezwykle istotny jest dostęp do wnętrza urządzenia. Możemy pomyśleć o tym na etapie montażu i wyposażać szafkę w specjalne szyny, na których bez większego wysiłku wysuniemy sprzęt z zabudowy.

concept
innowacje w Twoim życiu

BLACK



LINIE DESIGNOWE CONCEPT

WHITE



Nadaj swojej kuchni świeży wygląd dzięki linii White. Urządzenia z białego szkła nadają kuchni lekkości i delikatności. Uzyskaj idealnie dopasowaną kuchnię.

TITANIA



Linia Titania charakteryzuje się ciemną stalą nierdzewną. Urządzenia są w prostym i minimalistycznym stylu, który wprowadzi odrobinę luksusu do kuchni.

SINFONIA



Linia Sinfonia łączy małe i duże urządzenia kuchenne. Głównym elementem jest stal nierdzewna, uzupełniona czarnymi detalami. W tym ponadczasowym designie możesz wybierać z szerokiej gamy urządzeń.

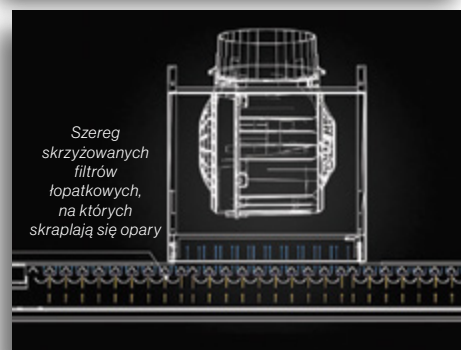
**NO-DROP®
SYSTEM**

**UNIKALNA TECHNOLOGIA
W WIELU MODELACH**

falmec
Life inspired.

Falmec przedstawia nowe rozwiązanie technologiczne. Łączy ono w sobie potrzeby estetyczne - minimalizmu w kuchni z najlepszą technologią Falmec. System No-Drop skutecznie rozwiązuje zjawisko skraplania się oparów kuchennych, zjawiska niepożądanego, ale coraz powszechniejszego, szczególnie w przypadku korzystania z płyt indukcyjnych.

Aby rozwiązać ten problem, Falmec opatentował nową technologię No-Drop System, która składa się z szeregu skrzyżowanych filtrów łopatkowych, na których skraplają się opary pochodzące z gotowania. Skropliny są następnie transportowane i gromadzone w specjalnym zbiorniku.



www.falmec.com
www.falmecpolska.pl

