

**INFO**PRODUKT

**AGD**

**DUŻE**

**SPRZĘT DO ZABUDOWY**

Numer 11/2021 listopad

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

R e k l a m a



**POBIERZ  
NUMER!**

**Amica**  
*for living*



**Temat numeru!**

**Spójne linie wzornicze**

**Płyty typu domino**

**Organizacja kuchni**



Miele zaprasza  
do Miele Experience  
Center

Grupa Amica  
doceniona  
za rozwój

Comitor  
na targach  
Warsaw Home

Elica  
okap z oczyszczaczem  
Ikona Maxxi Pure

## Temat numeru!



Fot. Amica

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

4

### Miele zaprasza

Mistrzowskie kulinaria w Miele Experience Center

6

### Grupa Amica doceniona za rozwój

SAP Innovation Award jako potwierdzenie właściwego kierunku na ścieżce cyfrowej transformacji

6

### Spójne linie wzornicze

Serie urządzeń o tej samej bądź bardzo podobnej stylistyce elementów wykończeniowych,

dekورacji czy całych frontów są chętnie wybierane jako zestawy, ponieważ są efektowne, prestiżowe i niezwykle funkcjonalne

8

### Płyty typu domino

Sami możemy stworzyć zestaw płyt grzejnych, który dopasujemy do naszych potrzeb pod względem funkcji i parametrów technicznych.

20

### Organizacja kuchni

Odpowiednio dobrany sprzęt gospodarstwa domowego, przydatne akcesoria, spójna aranżacja przestrzeni i przemyślane zakupy to tylko nieliczne wskazówki na perfekcyjnie zorganizowaną kuchnię. Co jeszcze? Sprawdzamy!

28

## W NASTĘPNYM NUMERZE

### Okapy szafkowe

Cichy pomocnik w kuchni, oczyszcza powietrze, rozświetla pomieszczenie, a do tego może być zamontowany tak, że nawet go nie widać.

### Szuflady pakowania próżniowego

Próżniowe pakowanie nie tylko przedłuża świeżość żywności, ale także podczas gotowania metodą sous – vide zachowuje pełnię witamin, smaku i koloru.

### Ekspresy do kawy do zabudowy

Kawa, jak z najlepszej kawiarni, a do tego zaparzana jednym dotknięciem i w stylowej zabudowie.

## 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, listopad 2021

### Druk:

Fundacja Źródła Życia

### Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

### Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7271

### Numer wydania:

Nr 11, listopad 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

## Elegancja w każdym detalu.

Z linią sprzętów kuchennych do zabudowy Amica odkryjesz nie tylko elegancję minimalistycznego designu, ale także szereg udogodnień. Linia została zaprojektowana z dbałością o każdy detal i jest wyposażona w użyteczne innowacje, jak:

- OpenUp!®** – automatycznie otwierane drzwi piekarnika, pomocne, gdy masz zajęte obie ręce.
- BakingPro System®** – nową konstrukcją piekarnika, zapewniającą zawsze doskonałe efekty pieczenia.
- FlameControl** – precyzyjną 9-stopniową regulację mocy płomienia.

Odkryj innowacyjne linie sprzętów Amica – zaprojektowane „po ludzku”, dla ludzi takich jak ty.



Linia do zabudowy Q-type

ZAPROJEKTOWANE  
POLUDZKU  
AMBASADOR  
PROJEKTU

\*Szczegółowy wykaz odbiorców znajduje się na stronie: [www.infoprodukt.pl](http://www.infoprodukt.pl)

## Grupa Amica

### Doceniona za innowacyjny rozwój

Podczas najważniejszego wydarzenia społeczności SAP w Polsce – „SAP NOW. New chapter” – Grupa Amica została nagrodzona jako jedna z siedmiu organizacji, które w najbardziej innowacyjny sposób wykorzystują rozwiązania z systemu SAP. Firma postawiła na rozwiązanie SAP S/4HANA, automatyzujące produkcję i zarządzanie zasobami.



Zdobycie nagrody „SAP Innovation Award” to potwierdzenie właściwego kierunku na ścieżce cyfrowej transformacji realizowanej w ramach projektu Amica 4.0.v. Grupa Amica od 25 lat korzysta z rozwiązań SAP – pod koniec lat 90. XX w. stała się pierwszym klientem firmy

w Polsce. Największy polski producent AGD postawił na rozwiązanie SAP S/4HANA, odpowiedzialne za automatyzację produkcji i zarządzanie zasobami. Zgodnie z przyjętym harmonogramem spółka zamierza przejść na ten system do 2027 r.

– Jesteśmy niezwykle dumni z przyznanej nam wyróżnienia „SAP Innovation Award”. Możliwość korzystania z najnowszych funkcjonalności systemu SAP S/4HANA jest dla nas niezwykle ważna. Chcemy, by nasi pracownicy mieli zaufanie do narzędzi informatycznych, z których korzystają w codziennej pracy. Już od ćwierćwiecza współpracujemy z SAP i nie boimy się powiedzieć, że obecnie wspólnymi siłami realnie budujemy inteligentne przedsiębiorstwo – powiedział Jerzy Zieliński, chief information officer w Grupie Amica, który w imieniu firmy odebrał nagrodę podczas uroczystej gali.



Rozwój technologiczny Grupy Amica pozwala zwiększać moce produkcyjne w odpowiedzi na stale rosnące zapotrzebowanie na sprzęt AGD na rynkach międzynarodowych, ale też poprawia jakość procesów wewnętrznych firmy. Nowe wdrożenia, poza zwiększeniem elastyczności produkcji i skróceniem czasu od zamówienia do powstania gotowego wyrobu, mają za zadanie zwiększyć wykorzystanie danych w zarządzaniu firmą i wzmocnić kluczowe obszary dla dalszego jej rozwoju. Transformacja ma także cele proekologiczne, bo dostępna technologia może istotnie wpłynąć na neutralizację zużycia zasobów potrzebnych do wytwarzania materiałów i produktów końcowych.

## Miele

### Zaprasza do Miele Experience Center

Marka Miele zaprasza na mistrzowskie kulinaria. Kulinarne doświadczenia najwyższej próby nie są domeną jedynie znakomitych restauracji. Warsztaty, pokazy i spotkania w Miele Experience Centers to okazja do degustacji wyśmienitych dań wybitnych szefów kuchni, a także szansa, żeby z pomocą urządzeń Miele rozwinąć własne talenty kulinarne.



inspirujące indywidualne pokazy, podczas których szef kuchni przygotowuje dania z piekarnika, gotowane na parze czy metodą sous vide. W czasie wieczornych kilkugodzinnych warsztatów „Miele Kitchen Experience” zaproszeni goście włączają się do pracy w kuchni oraz sami poznają i testują innowacyjne urządzenia Miele, po czym przy dobrym winie degustują przygotowane dania. Z kolei ekskluzywne warsztaty „Future Kitchen” to rodzaj kulinarnego

kameralne wydarzenia organizowane w Miele Experience Centers w Warszawie, Gdańsku, Poznaniu i Katowicach mają różną formułę. „Chef’s pop-ups” to

concierge. Spotkania odbywają się w wąskim gronie zaproszonych przyjaciół. Szef kuchni serwuje przyrządzone na żywo autorskie menu degustacyj-



ne, a sommelier dba o idealne połączenie poszczególnych dań z winem.

Szefowie kuchni, których można spotkać w Miele Experience Centers, to Marek Michalak, gotujący najczęściej w Gdańsku i Warszawie, Przemek Błaszczak, obecny przede wszystkim w Katowicach, Adriana Marczevska i Adam Michalski, związani z MEC Warszawa, czy Patryk Dziamski – gospodarz aktywnej kuchni w Poznaniu. Indywidualny, niepowtarzalny styl gotowania każdego z nich i sposób, w jaki wykorzystują innowacyjne rozwiązania w urządzeniach Miele, tworzą kreatywny wachlarz kulinarnych działań w aktywnych kuchniach Miele Experience Center.

# Gotuj zdrowo #LikeABosch

W naszych piekarnikach o jakość ciast i chlebów dba sensor **PerfectBake**, a z termosondą **PerfectRoast** upieczesz idealnie wszelkie mięsa i ryby. Postaw na zdrową kuchnię i zostań mistrzem domowych wypieków. [www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)

**PerfectBake**  
Dbaj o Ciebie  
o najlepszy  
rezultat  
pieczenia.



## Comitor

### 130 m<sup>2</sup> nowości na targach Warsaw Home

Firma Comitor, wyłączny dystrybutor urządzeń marki Blanco, zaprosił do odwiedzenia swojego stoiska na targach Warsaw Home. Zaprezentował na nim wiele nowości: zlewozmywaki, baterie kuchenne, selektory odpadków oraz akcesoria.



Firma Comitor podczas październikowych targów Warsaw Home w Ptak Warsaw Expo w podwarszawskim Nadarzynie zaprezentowała swoje najnowsze produkty na niebagatelnej powierzchni 130 m<sup>2</sup>. Wśród nich nie zabrakło urządzeń niemieckiej marki Blanco. Spośród nowych modeli firma zaprezentowała urządzenia z segmentu zlewozmywaków, baterii zlewozmywakowych, a także selektorów na odpady i najnowszy produkt, jakim jest system Unit. W jego skład wchodzi odpowiednio dobrane komponenty, takie jak baterie kuchenne, zlewozmywaki wraz z ułatwiającymi pracę akcesoriami oraz selektory odpadków. W asortymencie firmy Comitor znajdziemy modele baterii kuchennych marki Blan-

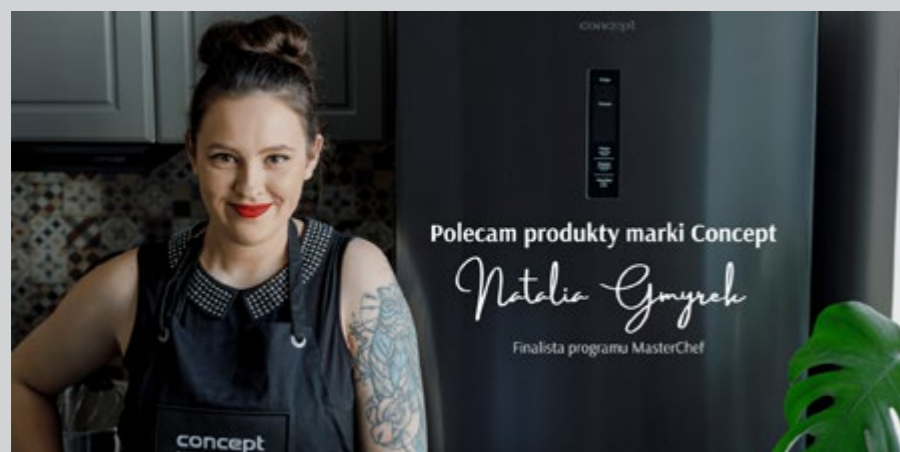
co z opcją filtrowania czy też z miarką odmierzającą ilość faktycznie potrzebnej wody. Zlewozmywaki Blanco w wielu wymiarach i kolorach, dopasowane wzorniczo do baterii kuchennej, jak i całej kuchni, ułatwią codzienne zmywanie i pozwolą zaoszczędzić czas przy jednoczesnym zapewnieniu największej higieny. Dodatkowo możemy do każdego zlewozmywaka dobrać poręczne akcesoria, np. odsączarki, dozowniki czy deski do krojenia. Dostępne w ofercie Comitora selektory kuchenne na odpady Blanco pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni i wyróżniają się możliwością indywidualnej konfiguracji. Wybierając spośród wielu dostępnych modeli i ich rozmiarów, można stworzyć pasujący do wielkości zabudowy kuchennej zestaw Blanco Unit. Szerzej o targach Warsaw Home przeczytacie w kolejnym wydaniu InfoProduktu.

warsaw  
home  
& contract

## Concept

### Współpraca z finalistką „MasterChefa”

Firma Concept w ramach promocji swoich produktów, ale również szybkiego i zdrowego codziennego gotowania, nawiązała współpracę z Natalią Gmyrek – finalistką programu kulinarnego „MasterChef”.



Firma Concept, czeski producent sprzętów gospodarstwa domowego, w swoich działaniach kładzie duży nacisk na realizację potrzeb konsumentów, którzy poszukują dobrej jakości, funkcjonalnych i estetycz-

nie wykonanych sprzętów gospodarstwa domowego, ułatwiających codzienne gotowanie, pranie czy sprzątanie. W ramach współpracy marki Concept z Natalią Gmyrek, finalistką „MasterChefa”, powstał cykl „Moje

smaki”, w którym uczestniczka szóstej edycji kulinarnego programu zabierze użytkowników produktów marki Concept, ale nie tylko, w podróż po swoich ukończonych smakach inspirowanych dzieciństwem, podróżami i „MasterChefem”.

W ramach wspólnych działań pod nazwą „Moje smaki” Natalia Gmyrek dwa razy w miesiącu przygotowuje przepis kulinarny i podzieli się nim z użytkownikami. Pierwszym przepisem, którym finalistka „MasterChefa” podzieliła się z użytkownikami urządzeń marki Concept, jest bardzo prosty przepis na domową chałkę. Wśród składników, oprócz drożdży, nie zabrakło produktów, które z pewnością każdy ma na co dzień w swojej kuchni: masła, mleka, mąki. Opisane kolejne kroki przygotowania domowej chałki z kruszonką są bardzo jasno i klarownie wyjaśnione. Podczas przyrządzania proponowanych potraw i dzielenia się przepisami Natalia Gmyrek wykorzystuje, oczywiście, sprzęty gospodarstwa domowego marki Concept. Zachęcamy do wspólnego śledzenia smaków Natalii na stronie producenta: <https://my-concept.pl/pl/n/21>.



 **CIARKO**

perfection  
without  
compromise

OKAP TUBUS

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

Spójne  
linie  
wzornicze

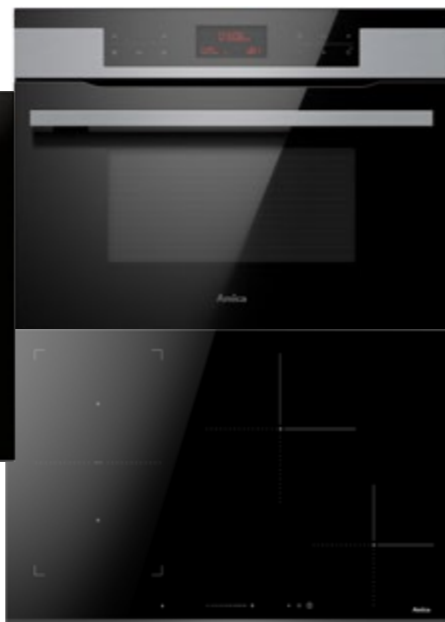
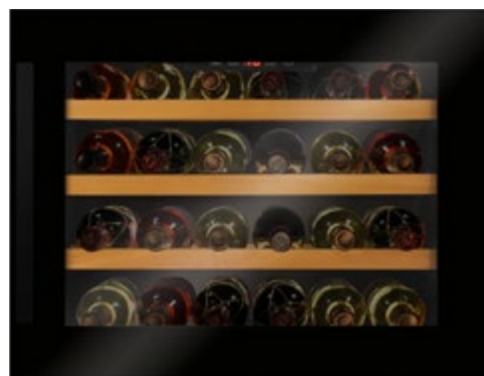


Fot. Amica

Linia wzornicza to nic innego jak seria produktów o tej samej bądź bardzo podobnej stylistyce elementów wykończeniowych, dekoracji czy całych frontów urządzeń. Linie wzornicze w dużym sprzęcie kuchennym AGD to wyjątkowo ciekawa i spójna oferta. Po zamontowaniu w kuchni stanowią integralną i efektowną jej część. Mogą występować zarówno w formie wolnostojącej, jak i do zabudowy.

Linie wzornicze to element nie tylko AGD dużego czy drobnego, ale również sprzętu elektronicznego audio i wideo. Ich wszechstronne zastosowanie można zaobserwować także w dekoracjach, armaturze kuchennej czy łazienkowej, zastawie stołowej czy nawet ubraniach! Lubimy tak przygotowane zestawy, ponieważ nie tylko są czegoś częścią, ale przede wszystkim są projektowane w zgodzie z aktualnymi trendami i naszymi oczekiwaniami. W pewnym sensie sprzęt ten jest swego rodzaju wizytówką gospodarza. Wyjątkowo sprawdza się tu powiedzenie „pokaż mi swą kuchnię, a powiem ci, kim jesteś”. Wchodząc do kuchni i oglądając sprzęt AGD, wiele możemy stwierdzić o właścicielu. Dowiemy się nie tylko, jaki ma gust, jaki styl preferuje, ale bez problemu odgadniemy,

czy jest osobą ceniącą jakość, czy świat nowych rozwiązań technicznych.



AMICA  
Linia X-type

### Definicja linii wzorniczej

Linia wzornicza to nic innego jak seria produktów o tej samej bądź bardzo podobnej stylistyce. Mamy tu na myśli stylistykę elementów wykończeniowych, dodatków, ozdobnych detali, dekoracji, a nawet całych frontów urządzeń. Spójne wzornictwo pozwala stworzyć jednolity efekt. Zwykle spójna linia wzornicza ma swoją nazwę, które jest jednocześnie określeniem handlowym. Nierzadko nazwa nawiązuje bezpośrednio do walorów linii i jej autorów czy projektanta, który ją stworzył. Polacy coraz chętniej decydują się na takie zestawienie sprzętów. Z jednej strony jest to wynikiem wciąż rosnącej świadomości w określaniu własnych potrzeb, a z drugiej –

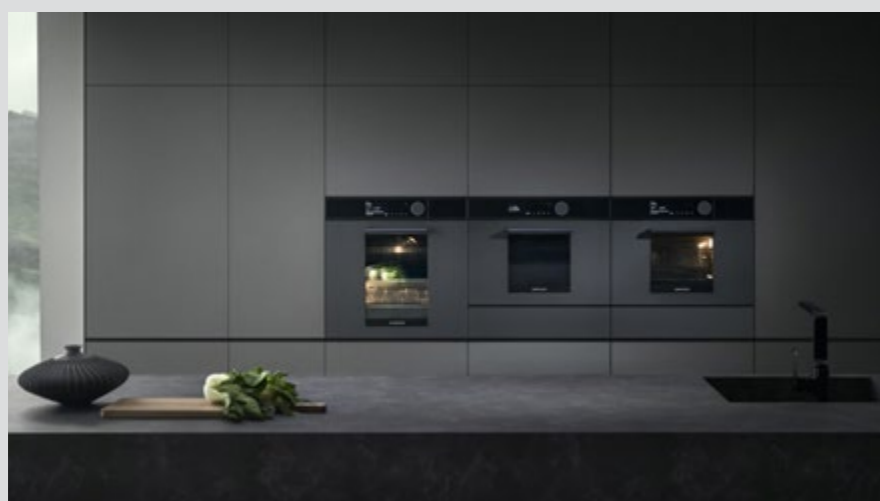


MIELE Generacja 7000

## Samsung – ekskluzywna inteligencja linii Infinite Line

Dobry design ma służyć użytkownikom, a nawet zmieniać ich spojrzenie na otaczający świat. Wraz ze wzrostem znaczenia wzornictwa w codziennym życiu rosną także oczekiwania konsumentów. To właśnie do tych najbardziej wymagających klientów skierowana jest linia urządzeń do zabudowy Infinite Line firmy Samsung. W kolekcji Infinite Line znajdziemy całą gamę sprzętów – począwszy od płyty indukcyjnej z wbudowanym wyciągiem, po piekarniki i skośne okapy.

materiały użyte do stworzenia urządzeń. Przyjemne w dotyku satynowe szkło i matowe elementy podkreślają szyk oraz ekskluzywny charakter pomieszczenia, w którym zainstalowano piekarniki. To wszystko sprawia, że gotowanie w otoczeniu doskonale zaprojektowanych urządzeń staje się prawdziwą przyjemnością. Wszystkie urządzenia z linii Infinite charakteryzują wysmakowane wzornictwo oraz rozwiązania techniczne gwarantujące niezapomniane doświadczenia



Szczególnie piekarniki zachwycają unikalnym wzornictwem i funkcjami, które pozwalają gotować zdrowo, jak i smacznie przy wykorzystaniu pary. W piekarnikach należących do Infinite Line zastosowano nowoczesne rozwiązanie – tradycyjne, horyzontalne linie zastąpiono wertykalnymi. Centralnym punktem piekarników jest pionowa, smukła szyba, która nadaje urządzeniom elegancki charakter. Nie mniej ważne są

czenia w kuchni i pozwalające na przygotowanie zdrowych potraw we własnym domu. Niektórymi urządzeniami można także sterować za pomocą aplikacji Samsung Smart Things. Infinite Line stanowi ważne uzupełnienie portfolio urządzeń marki Samsung. Jest to propozycja dla wszystkich ceniących sobie estetykę, nowoczesne wzornictwo i funkcje, które realnie wpływają na komfort użytkowania sprzętu.

Fot. Samsung

## Jasny przekaz #LikeABosch



#LikeABosch nie jest, co prawda, nazwą linii wzorniczej, a hasłem reklamowym promującym określony styl życia, niemniej wszystkie urządzenia objęte kampanią łączą jeden wspólny mianownik. Jaki? Są to sprzęty, między innymi pralki, suszarki do ubrań, zmywarki, piekarniki czy płyty grzewcze, które można podłączyć do innowacyjnej platformy cyfrowej Home Connect, która z kolei oferuje dodatkowe funkcje urządzeń i pozwala na zdalne zarządzanie gospodarstwem domowym. Platforma Home Connect jest nieustannie rozwijana przez firmę B/S/H/, z roku na rok wzbogacana o nowe rozwiązania

i funkcje. Producent od kilku lat konsekwentnie realizuje strategię Hardware+, w myśl której do dobrej jakości sprzętu gospodarstwa domowego dodawane są usługi cyfrowe w znacznym stopniu rozszerzające możliwości urządzeń. Dzięki Home Connect produkt jest odpowiednio dopasowany do współczesnego stylu życia – coraz bardziej zdigitalizowanego, mobilnego oraz szybkiego. Możliwość zdalnego sterowania to niejedyna funkcja urządzeń z Home Connect. Nieustannie rozwijana platforma pozwala na wprowadzanie rozwiązań coraz lepiej dopasowanych do indywidualnych preferencji konsu-

menta. Oprócz zdalnego sterowania sprzętami, korzystania z wielu funkcji, użytkownik ma dostęp m.in. do przepisów kulinarnych czy usług partnerskich. Obecnie istotną funkcją jest możliwość personalizacji, czyli ustawienia swojego ulubionego programu w pralce czy zmywarce lub zapamiętania przez ekspres ulubionej kawy. Jeszcze do niedawna aplikacja Home Connect oferowała tylko kilka dodatkowych funkcji. Obecnie jest to kilkadziesiąt programów, między innymi Easy Start, podpowiadający, jakiego programu użyć do umycia danej ładunku w zmywarce, lub Silence on Demand, redukujący pracę zmywarki, gdy potrzebujemy całkowitej ciszy. Urządzenia zgodne ze „zdravym i zrównoważonym stylem życia” #LikeABosch firma zaprezentowała także podczas targów IFA 2020 Special Edition. Okazało się, że chęć zdrowego odżywiania wśród konsumentów da się zauważyć w rosnących danych dotyczących sprzedaży lodówek, zamrażarek i drobnego sprzętu AGD. Konsumentom przywiązują również większą wagę do „inteligentnych” urządzeń domowych. Urządzenia zaprezentowane na targach IFA stopniowo wprowadzane są na polski rynek. Dostępne są już najnowsze zmywarki i będą do nich dołączać kolejne modele. Producent oferuje również wachlarz urządzeń pozwalających na przechowywanie próżniowe, co utrzymuje się w duchu zero waste i dbania o środowisko, które marka Bosch nieustannie podkreśla w nowej kampanii #LikeABosch.

Fot. Bosch

dużego wyboru sprzętów na rynku. Chcemy, aby okap pasował do lodówki, a lodówka do kuchenki mikrofalowej. Wartość estetyczna, ale także użytkowa takiej przestrzeni kuchennej zdecydowanie wzrasta. Co ważne, coraz chętniej wybieramy takie zestawy, ponieważ są efektowne, prestiżowe i niezwykle funkcjonalne. Paradoksalnie, kupujemy je także dlatego, że wybór opcji, funkcji czy konkretnych już modeli jest o wiele łatwiejszy niż w tradycyjnym gąszczu rozproszonych produktów AGD, których – jak wszyscy wiemy – jest na rynku masa. W pewnym sensie w spójnej linii wzorniczej producent podaje nam to, co ma najlepsze – i najciekawsze, „na tacy”.

### Od projektu po ofertę marki

Bardzo ważnym elementem, na który koniecznie trzeba zwracać uwagę wypadku linii wzorniczych, jest doświadczenie i prestiż producenta, jego marki, a także specjalizacja. Atutem w tym wypadku jest współpraca producenta ze światowej klasy projektantem, a jeśli nie światowej, to przynajmniej znaną większą liczbą osób. Wiele przykładów pokazuje, że urządzenia gospodarstwa domowego są nie tylko kuchennym sprzętem, ale coraz częściej wzorniczym dziełem sztuki użytkowej. Zastosowane listwy, podświetlenie, dekoracyjne detale – to tylko niewielka część tego, co można zobaczyć na takich urządzeniach. Dodatkowo stosuje się ekskluzywne materiały i dodatki, włączając w to również kamienie szlachetne oraz wytłoczone na wartościowych materiałach logotypy. Te ostatnie często opatrzone są podpisem lub samym nazwiskiem projektanta. To wzbudza zaciekawienie, tym bardziej że wielu producentów decyduje się na współpracę m.in. z twórcą wzornictwa „kul-



Fot. Amica



Fot. Bosch



Fot. Gaggenau

*Spójna linia urządzeń do zabudowy to co najmniej dwa urządzenia pasujące do siebie wzornictwem, funkcjonalnością lub możliwością połączenia bezprzewodowego.*

towego” samochodu, rzeźby czy innowacyjnego w skali światowej budynku. Wielu z nas, podążając za trendami w wyposażeniu wnętrza czy samych dekoracjach, wie, że dane nazwisko jest naprawdę wiele warte i wnosi nową jakość oraz wymiar produktu.

## Wariacje funkcjonalności w X-type marki Amica

Firma Amica wprowadziła do oferty innowacyjną linię urządzeń X-type. Jest ona odpowiedzią człowieka AGD w Polsce na oczekiwania konsumentów szukających kompleksowych rozwiązań do swoich nowoczesnych kuchni, skrojonych na wymiar. Poglębione analizy oraz rozmowy przeprowadzone w ramach badań z użytkownikami AGD zainspirowały ekspertów firmy Amica do stworzenia zupełnie nowej linii wzorniczej urządzeń gospodarstwa domowego, które są praktyczne, niezwykle intuicyjne i dopasowane

do indywidualnych potrzeb konsumentów. Sprzęt z linii X-type został zaprezentowany po raz pierwszy na targach IFA w Berlinie. Wśród nowości znalazły się m.in. automatycznie otwierane piekarniki oraz okapy sterowane gestami. Projekty nowych modeli powstawały na podstawie kompleksowych badań rynkowych, które przez obserwowanie klientów w trakcie praktycznego korzystania z produktów precyzyjnie zdefiniowały ich potrzeby i oczekiwania. W linii X-type znalazło się blisko 150 produktów, a wśród nich piekarniki, kuchenki mikrofalowe, płyty grzewcze, okapy, chłodziarkozamra-



zaturze przechowywać różne rodzaje tego szlachetnego trunku. Winiarki marki Amica wyposażone zostały także w przyciemniane szyby anty-UV oraz oświetlenie LED. Mają one elektroniczną regulację temperatury, która utrzymuje optymalną wilgotność i warunki we wnętrzu urządzenia. Nowe modele wykorzystują również system ComfortUse, który zapewnia im cichą i wydajną pracę. Na system ComfortUse składają się także przestawne drzwi oraz drewniane półki, ograniczające do minimum szkodliwe dla wina wibracje, a także dodające eleganckiej wytworności chłodziarce i pomieszczeniu, w którym się znajduje.

szłości sprzęt na inny lub uzupełnić linię o nowe, dodatkowe funkcjonalnie urządzenia. To się nazywa gotowa oferta. Personalizacja to coś odrębnego!

Fot. Amica

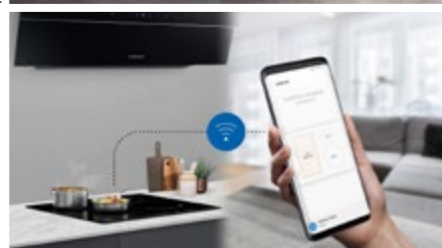
### Gotowa oferta czy personalizacja

Wielu producentów oferuje gotowe linie wzornicze. To, co wybieramy jako użytkownicy, zawęża się w zasadzie do określenia gabarytów, kolorystyki i funkcjonalności. W praktyce, kompletując sprzęt, możemy korzystać z oferty niemal każdego producenta, na przykład kupując płytę jednej marki, okap drugiej, a piekarnik i lodówkę jeszcze trzeciej i czwartej. Tak wyposażona kuchnia może i będzie stylizowana, chociażby ze względu na sam jej projekt czy zastosowane w sprzęcie materiały czy kolory, jednakże spójną linią już nie będzie. Tylko „gotowe”, szyte na miarę serie dają gwarancję, że nie będzie rozbieżności stylistycznych, technicznych czy funkcjonalnych. Co więcej, zastosowanie linii pozwala bez problemów wymienić w przy-



szłości sprzęt na inny lub uzupełnić linię o nowe, dodatkowe funkcjonalnie urządzenia. To się nazywa gotowa oferta. Personalizacja to coś odrębnego!

Fot. Siemens



Fot. Samsung

Duży wpływ na popularyzację nowych kolorów, faktur i wzorów mają projektanci, styliści, międzynarodowe targi konsumpcyjne, choćby Ambiente, oraz konkursy, a wśród nich słynne na świecie „Red Dot” czy „iF”. Dzięki popularyzacji nowości nabieramy ochoty na posiadanie nowych rozwiązań w codziennej przestrzeni kuchennej. Coraz częściej wiąże się to także z generalnym remon-



### SIEMENS Linia Chef Collection

#### Diabeł tkwi w szczegółach

Każdą linię można uzupełnić o ciekawe wzorniczo detale. Produkty z sektora drobnego AGD to sposób na wzbogacenie kuchennego wnętrza, nadanie mu bardziej oryginalnego lub harmonijnego charakteru. Warto dodać, że ciekawe wzornictwo w zestawieniu z bogatą ofertą funkcjonalną produktów wchodzących w skład konkretnej serii daje naprawdę duże kulinarne możliwości. Nawet w najbogatszej linii wzorniczej może zaistnieć sytuacja, że jakiegoś produktu w niej zabraknie. Nic jednak straconego,

AGD, nie kupuje się już „raz na całe życie”. Zmieniają się moda, upodobania, a style się mieszają. Na rynku znajdziemy zarówno serie nowoczesne, jak i klasyczne, w stylu etno, retro, vintage czy skandynawskim. Co więcej, producenci, wychodząc naprzeciw wciąż

### BOSCH Linia PerfectLine

tem, zmianą stylu wyposażenia wnętrza oraz jego kolorystyki. Urządzeń codziennego użytku, również w segmencie dużego



Fot. Bosch

Nie tylko wzornictwo przemawia za tym, żeby urządzenia pochodziły z tej samej linii produktów. Również możliwość komunikacji bezprzewodowej może być takim argumentem.

rosnącym oczekiwaniom klientów w zakresie personalizacji produktów, oferują również sprzęty do dowolnej aranżacji oraz dekoracji. Mimo to pewne elementy są dla linii zawsze wspólne – najczęściej mają one tę samą stylistykę, bryłę, kolory czy wstawki.



bowiem we wzornictwie, podobnie jak w innych dziedzinach, występują, oczywiście, podobne czy powtarzalne materiały czy motywy zdobnicze. Dlatego warto przyjrzeć się często ofercie innych marek pod kątem brył, materiałów, linii, kolorów, ich odmian czy odcieni.

Dobrym przykładem doboru dodatkowych urządzeń przez pryzmat stylistyki i wykonania są serie śniadaniowe czy ekspresy do kawy. W serii śniadaniowej zazwyczaj znajdziemy czajnik, toster czy ekspres przelewowy. Jeśli cenimy dobre espresso ze świeżo mielonej i świeżo zaparzonej kawy, możemy wziąć pod uwagę ekspres automatyczny. Dodatkami uzupełniającymi stylistykę mogą być również



drobne elementy dekoracyjne, takie jak stojaki na przyprawy, specjalne kuchenne relingi, słoje z ciekawymi pokrywkami, świeczniki, obrusy, serwety i wiele, wiele innych. Możliwości są naprawdę nieograniczone. Jeszcze większe pole do spójnej aranżacji mamy w kuchniach połączonych z ja-

Urządzenia utrzymane w stylistyce retro, nawet różnych producentów, z powodzeniem mogą tworzyć linię wzorniczą.

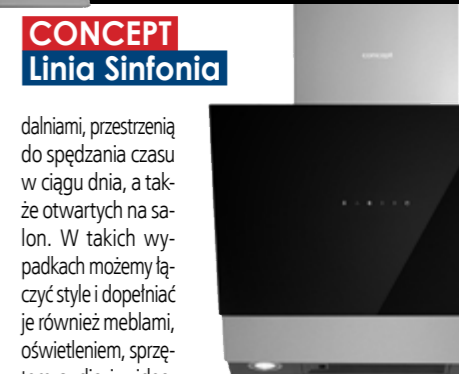


Fot. Vestfrost

Fot. Solgaz

### CONCEPT Linia Sinfonia

dalniami, przestrzenią do spędzania czasu w ciągu dnia, a także otwartych na salon. W takich wypadkach możemy łączyć style i dopełniać je również meblami, oświetleniem, sprzętem audio i wideo,





### VESTFROST Linia Retro

a także dodatkami tekstylnymi, takimi jak koce, poduszki, firany czy zasłony.

### Ponadczasowa linia retro

Jeśli w aranżacji wnętrza preferujemy klasyczne rozwiązania, nic straconego. Wielu producentów oferuje serie



utrzymane w stylu retro. Jak pokazuje rynek, retro nie musi jednak oznaczać ograniczonej funkcjonalności. Sprzęt, mimo charakterystycznego, „oldskulowego” wyglądu, może oferować innowacyjne rozwiązania techniczne i funkcje znane z najnowocześniejszych oferowanych obecnie urządzeń. Linie utrzymane w stylu retro pozwalają stworzyć projekt bazujący na stylizowanych na retro piekarnikach, płytach, okapach i kuchenkach mikrofalowych. Waż-

ną rolę odgrywają tutaj miękkie linie i kształt samego sprzętu, wycięcia drzwi i dekoracje na uchwytach stylizowane na stare złoto, srebro lub miedź. W urządzeniach grzewczych mamy do dyspozycji duże zegary analogowe, ergonomiczne, ale widoczne pokręta oraz



Fot. Bosch

żeliwne dodatki. Wszystkie te detale są dodane po to, aby uzyskać efekt przypominający sprzęty produkowane jeszcze w połowie XX w.

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

Linie w stylu retro oferuje między innymi marka Vestfrost, która słynie przede wszystkim z wyjątkowej klasy chłodziarek do wina. W linii retro, oprócz chłodziarko-zamrażarek, można znaleźć także kuchnie wolnostojące i okapy. Produkty marki Vestfrost zaskakują świeżością, świetnym projektem, nowoczesnym wyposażeniem, które znacznie przewyższa to, co znaliśmy w tym segmencie dotychczas. Cieszyć więc oko rozwiązania i funkcje, oryginalna i bogata kolorystyka, ciekawe kształty, a także odważny styl. Szczególnie zwracamy uwagę na przyjrzenie się wielu innowacyjnym rozwiązaniom technicznym, jakie proponuje Vestel – właściciel marki.

### Linia klasy premium

Ciekawą propozycją dla użytkowników są ostatnie poczynania producentów w zakresie pełnej personalizacji wzorniczej produktów. Jest to odpowiedź na zapotrzebowanie rynku. Klienci mają własne po-



Fot. Faber

*Idealne połączenie urządzeń to takie, które odpowiada zarówno gustom, jak i potrzebom użytkownika.*

mysły na przestrzeń, organizację kuchni, a także wykorzystanie sprzętów w codziennej obsłudze i użytkowaniu. Dlatego też np. firma Samsung wychodzi naprzeciw klientom i oferuje im lodówki z możliwością personalizacji funkcjonalności. Mamy tu na myśli możliwość personalizacji przestrzeni kuchennej przez zaprojektowanie własnej strefy chłodni-



Fot. Vestfrost



Fot. Rainec

### Temat numeru!



czej. Samsung oddaje w ręce klientów linię lodówek BeSpoke. Nowe lodówki z linii BeSpoke są tworzone w personalizowany sposób w zależności od potrzeb i gustu indywidualnych użytkowników. Urządzenie oferowane jest w 8 różnych wersjach, od urządzeń jedno- do czterodrzwiowych. W przypadku frontu lodówki użytkownicy mogą wybierać spośród trzech różnych materiałów – (metal cotta, szkła satynowego i szkła glam) oraz wielu opcji kolorystycznych (m.in. szarej, granatowej, różowej, żółtej, białej lub międźowej). Oprócz koloru oraz rodzaju wykończenia użytkownicy mogą również personalizować wnętrze urządzenia.

### SAMSUNG Linia Infinite Line

Samsung BeSpoke to przełomowa linia produktów AGD szytych na miarę, które pozwalają wyrazić osobowość użytkownika w zakresie designu oraz spełniają jego indywidualne potrzeby. Co więcej, wraz z lodówkami BeSpoke Samsung oferuje nową linię urządzeń do zabudowy klasy premium, która obejmie piekarnik, zintegrowaną z okapem płytę indukcyjną, zmywarkę i lodówkę. Pierwszym urządzeniem z tej linii jest piekarnik parowy Dual Cook Steam, model NV75T9979CD. Urządzenie pokazuje zupełnie nowe wzornictwo wśród piekarników Samsunga. Jest to odpowiedź na potrzeby najbardziej wymagających konsumentów, szukających urządzeń unikatowych i designerskich. Transparentna szyba nie stanowi już dominującej części

*Coraz chętniej wybierane są „odważne” linie wzornicze, zaskakujące kolorem i kształtem.*



w drzwiach piekarnika. Front Dual Cook Steam jest zaprojektowany w innowacyjny sposób – przezroczysta część jest wąska i pionowa. Dzięki temu urządzenie wygląda elegancko i intrygująco. Kolejnym nowym rozwiązaniem w piekarnikach Samsunga jest matowe wykończenie w kolorze satynowego grafitu, które idealnie pasuje do stylowych, nowoczesnych kuchni. Zarówno lodówka BeSpoke, jak i nowa linia urządzeń do zabudowy klasy premium są dostępne w wykończeniu ze szkła satynowego. Jego faktura – elegancka, matowa i idealnie komponująca się z każdym wnętrzem – pozwala wydobyc piękno pomieszczenia. Efekt ten jest jeszcze bardziej zauważalny, gdy BeSpoke w wersji satynowej i nowe urządzenia do zabudowy są umieszczone obok siebie.

### Kuchnia od A do Z marki Concept



Fot. Concept

Swoimi liniami wzorniczymi zaskakuje również producent dużego i małego sprzętu gospodarstwa domowego – firma Concept. Serie wzornicze oparte są tu przede wszystkim na kolorach. Mamy więc urządzenia wykorzystujące stal szlachetną (inox) oraz modele w uniwersalnych kolorach, pasujących do różnego typu wnętrza – czerni i bieli. Klienci mają do wyboru olbrzymią różnorodność urządzeń w każdym z tych kolorów. Oprócz lodówek, które są akurat wolnostojące, Concept oferuje także piekarniki czy kuchenki mikrofalowe oraz płyty grzewcze.

Ciekawym rozwiązaniem firmy Concept jest seria Sinfonia. Łączy ona elegancję stali nierdzewnej, która współgra stylistycznie z czarnym szkłem.

W skład serii wchodzi piekarniki oraz kuchenka mikrofalowa, ale też płyty indukcyjne, okapy i coraz chętniej kupowana przez użytkowników szuflada grzewcza. W linii Sinfonia możemy znaleźć także drobne AGD, takie jak stalowy czajnik elektryczny czy wyciskarka wolnoobrotowa w kolorystyce spójnej z resztą linii. Bogatą i różnorodną ofertę dużego AGD marki Concept w ostatnim czasie powiększyły urządzenia z nowej linii wzorniczej Titania. Wykorzystuje ona elementy z ciemnej stali nierdzewnej, dzięki którym w kuchni może zapanować prawdziwa elegancja. Znajdziemy w niej m.in. piekarniki – modele ETV8760ds i ETV8260ds oraz kuchenkę mikrofalową do zabudowy MTV7525ds.





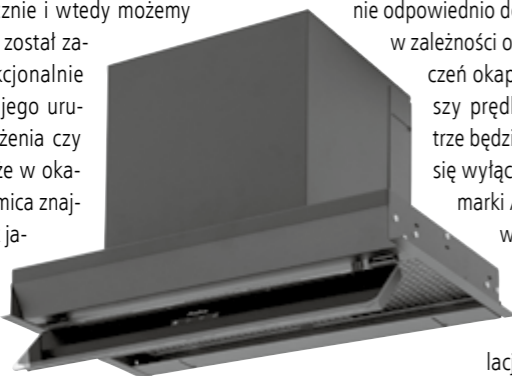
**NOWOŚCI**

## AMICA. Okap OMS6551BG

### Subtelny montaż i duża wydajność

**Oferta podszafrkowych okapów marki Amica powiększyła się o model OMS6551BG. Został on wykonany ze stali nierdzewnej i dostępny jest w czarnej matowej wersji kolorystycznej. Dodatkowym materiałem jest bezpieczne, hartowane szkło. Dzięki niemu kuchnia nabierze eleganckiego wyglądu.**

Okap doskonale sprawdzi się w niemal każdej przestrzeni kuchennej z uwagi na szczególnie rodzaj montażu. Umieszczenie w ciągu górnych szafek kuchennych sprawia, że urządzenie jest niemal niewidoczne, gdy nie pracuje. Podczas pracy szklany panel uchyla się nieznacznie i wtedy możemy zobaczyć, że pod szafką został zamontowany okap. Funkcjonalnie nie musimy pamiętać o jego uruchomieniu podczas smażenia czy gotowania. To dlatego, że w okapie OMS6551BG marki Amica znajduje się specjalny czujnik jakości powietrza i wilgotności, który rozpoznaje obecność intensywnych zapachów, pary wod-



nej oraz cząsteczek tłuszczu powstających w trakcie przygotowywania posiłków. Dzięki specjalnemu czujnikowi okap automatycznie włączy się, gdy powietrze w kuchni będzie wymagało oczyszczenia. Co więcej, intensywność pracy również zostanie odpowiednio dopasowana, ponieważ w zależności od poziomu zanieczyszczeń okap zwiększy lub zmniejszy prędkość, a kiedy powietrze będzie już czyste, po prostu się wyłączy. Okap OMS6551BG marki Amica 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 wyłączenie 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 620 m<sup>3</sup>/h, a poziom hałasu podczas pracy urządzenia nie powinien przekraczać 64 dB. Taka głośność jest porównywalna do spokojnego gwaru w wypełnionej gośćmi restauracji. W zestawie znajdują się 2 filtry aluminiowe oraz 1 filtr węglowy – model FWK\_162.

## FALMEC. Płyta Quantum Easy

### Nowe możliwości zintegrowanego okapu

**Falmec to włoska marka, która od 40 lat udowadnia, że liczy się jakość, a wraz z nią komfortowe użytkowanie. Dzięki temu za sprawą własnych projektów i współpracy z renomowanymi designerami uzyskała międzynarodowy status. W nowym okapie zintegrowanym z płytą Quantum Easy łączy perfekcyjne wykończenie, niebanalne wzornictwo, a także nowoczesne systemy, aby oddać w ręce użytkownika produkt doskonały.**

Quantum to niepodzielny element w całym tego słowa znaczeniu. Odzwierciedlenie elegancji, minimalizmu i praktyczności użytkownika. W urządzeniu centralna strefa zasysania została wykończona delikatną stalową ramką barwioną klasyczną i ponadczasową czernią. Subtelne, ale niezwykle stylowe obramowanie obszaru gotowania sprawia, że płyta doskonale dopasuje się do każdego wnętrza, zarówno takiego, które zostało utrzymane w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym, a nawet loftowym. Urządzenie zostało zaprojektowane tak, aby zagwarantować maksymalną skuteczność i praktyczność. Quantum Easy w trybie automatycznym reguluje szybkość pochłaniania oparów w zależności od rzeczywistych potrzeb. Element zasysający powietrze składa się z dwóch otwierających się automatycznie klap, co optymalizuje aerodynamikę napływającego powietrza i poprawia wydajność pochłaniania, jednocześnie umożliwiając łatwą konserwację

i czyszczenie. Wyciąg urządzenia pracuje w oparciu o cichy i wydajny silnik bezszczotkowy, który zapewnia skuteczność pochłaniania do 600 m<sup>3</sup>/h. Quantum Easy w trybie automatycznym reguluje prędkość pochłaniania oparów w zależności od rzeczywistych potrzeb. Płyta grzejna w modelu Quantum Easy ma powierzchnię wykonaną z czarnej, szklanej ceramiki marki Schott. Została wyposażona w 4 strefy gotowania z systemem



Flex Surface, który umożliwia w razie potrzeby połączenie dwóch stref w jedną dużą przestrzeń do wygodnego przygotowywania potraw w dużych naczyniach, np. w brytfannie. Każda strefa oferuje 9 poziomów gotowania oraz funkcję Booster, która pozwala na zwiększenie mocy grzania, a tym samym na znaczne przyspieszenie procesu podgrzewania potrawy czy np. zagotowania wody. W modelu Quantum Easy nie zabrakło również funkcji Keep Warm, odpowiadającej za podtrzymywanie ciepła. Maksymalna temperatura, jaką możemy ustawić dla tego rozwiązania, to 70 °C. Płyta wyposażona jest również w czujnik do wykrywania naczyń i wskaźnik ciepła resztkowego. Model Quantum Easy ma 84 cm szerokości. Obsługiwany jest za pomocą panelu dotykowego z wyświetlaczem LED. Więcej informacji o tym urządzeniu można znaleźć na stronie internetowej [falmecpolska.pl](http://falmecpolska.pl).



**NOWOŚCI**

## BOSCH. Zmywarka SMD6TCX00E

### Zmywanie i suszenie w klasie A

**Zmywarka do zabudowy o szerokości 60 cm i pojemności 14 kompletów naczyń – model SMD6TCX00E marki Bosch – wykorzystuje rozmaite funkcje, które pozwalają na wygodny załadunek naczyń oraz efektywne i ciche zmywanie. Urządzenie jest kompatybilne z platformą Home Connect.**

Marka Bosch zapewnia, że najnowszy model zmywarki – SMD6TCX00E jest jej najbardziej energooszczędnym sprzętem z tego segmentu w klasie A! Dzięki bardzo wydajnemu systemowi oszczędzania energii, opartemu na systemie suszenia zeolitem, nowoczesnej pianie izolacyjnej oraz „inteligentnej” elektronice zmywarki z serii PerfectDry, do których zalicza się model SMD6TCX00E, osiągają najwyższą klasę energetyczną – A. System EfficientDry, czyli automatyczne otwieranie drzwi pod koniec cyklu zmywania, dodatkowo przyspiesza proces susze-



nia oraz delikatnie schładza naczynia, aby były gotowe do wycierania. Co więcej, SMD6TCX00E to zmywarka z funkcją ActiveWater, a więc charakteryzująca się wyjątkowo małym zużyciem wody w programie referencyjnym. Zdalne sterowanie, powiadomienia i wybór najlepszych programów i funkcji dostępne są dzięki kompatybilności z Home Connect. Wystarczy połączyć zmywarkę w ramach lokalnej sieci internetowej z bezpłatną aplikacją dostępną na urządzenia mobilne z systemami iOS i Android. Za pomocą aplikacji Home Connect, obsługi-

wanej za pomocą smartfona lub tabletu, możemy ustawić wiele programów dzięki opcji Ulubione, aby następnie aktywować je jednym dotknięciem. Aplikacja Home Connect wykorzystuje ponadto funkcję Easy Start. Dzięki niej nie trzeba już zgadywać, jaki program będzie najlepszy do załadunku zmywarki. Jedyne, co musimy zrobić, to wpisać stopień zabrudzenia, rodzaj i ilość naczyń, a aplikacja zarekomenduje odpowiednie ustawienia. Wnętrze zmywarki jest wyjątkowo pojemne. Do dyspozycji użytkownika są szuflada Vario3, kosze Flex, 3-pozycyjny Rackmatic. Co więcej, zmywarka wyposażona jest w 2 składane stojaki na talerze w górnym koszu, 2 składane stojaki w dolnym koszu oraz 2 półki na filiżanki w górnym koszu. Dolny kosz wysuniemy płynnie na rolkach i dodatkowo ma praktyczną blokadę RackStopper, która zapobiega jego przypadkowemu zbyt głębokiemu wysunięciu. Optymalizację działania tabletek do mycia naczyń zapewnia asystent dozowania. Prawidłowo wymieszany z wodą detergent działa na naczynia z większą siłą, co gwarantuje perfekcyjny efekt zmywania każdego załadunku.

## BLANCO. Zlewozmywak Dark Steel

### Linia z ciemnej stali szlachetnej

**Firma Comitor, bezpośredni dystrybutor marki Blanco, wprowadza nową linię zlewozmywaków Blanco Dark Steel. Ciemne wybarwienie jest odpowiedzią na najnowsze trendy wnętrzarskie w zakresie projektowania i urządzania przestrzeni kuchennych.**

Nowa linia zlewozmywaków Blanco Dark Steel w akksamitnie połyskującym ciemnoszarym kolorze obejmuje 4 modele jednokomorowe, różniące się gabarytami oraz sposobem montażu. Do wyboru mamy 2 mniejsze oraz 2 większe modele, z których jeden jest podwieszany, a drugi możemy zamontować w blacie lub na równi z nim. Modele Blanco Zerox 500-U Stal Dark Steel oraz Blanco Zerox 500-IF Stal Dark Steel to zlewozmywaki o wymiarach, które wynoszą odpowiednio: szerokość 54 cm, wysokość 44 cm. Komory mają 50 cm szerokości i 40 cm wysokości. W obu modelach głębokość komory wynosi 17,5 cm. Dwa kolejne, większe gabarytowo, to modele Blanco Zerox 700-U Stal Dark Steel i Blanco Zerox 700-IF Stal Dark Steel. Ich wymiary wynoszą odpowiednio: szerokość 74 cm, wysokość 44 cm. Komory mają 70 cm szerokości i 40 cm wysokości. W obu modelach głębokość komory wynosi 18,5 cm. Wszystkie modele zlewozmywaków z linii Blanco Dark Steel wyposa-

żone są w system odpływowu InFino, który jest nie tylko niezwykle praktyczny, ale również nadaje komorze elegancki wygląd. Dzięki prostemu, modnemu wzornictwu nowy system odpływowu doskonale komponuje się ze zlewozmywakiem. Ten system



odpływowy to przede wszystkim eleganckie i purystyczne wzornictwo, ale również przemyślana koncepcja obsługi manualnej lub automatycznej, w zależności od modelu. Jest idealnie dopasowany do komory w taki sposób, że łączy się z nią bez widocznych szczylin czy wystających krawędzi. Brak szczyliny wokół odpływu pozwala na łatwe utrzymanie tej strefy w czystości i higienie. Dodatkowo tak opracowana konstrukcja zapewnia łatwą obsługę serwisową dzięki szybkiemu montażowi zaworu. Zlewozmywaki z linii Blanco Dark Steel to praktyczne sprzęty utrzymane w nietypowej kolorystyce. Ciemna stal szlachetna harmonijnie wtapia się w nowoczesny świat kuchni utrzymanych w ciemnej kolorystyce, niezależnie od tego, czy jest to styl klasyczny, nowoczesny czy industrialny. Na zdjęciu proponowane połączenie zlewozmywaka Blanco Zerox 500 U Dark Steel z baterią kuchenną Blanco Panera S.

## AMICA. Płyta indukcyjna PID6544PHTSF 2.0

### Wielozadaniowa płyta indukcyjna

Do urządzeń do zabudowy marki Amica, czołowego producenta sprzętów gospodarstwa domowego, dołącza płyta indukcyjna PID6544PHTSF 2.0. Najnowszy model tego urządzenia wyróżnia przede wszystkim maksymalna oszczędność czasu zamknięta w minimalistycznym wzornictwie.



Płyta indukcyjna PID6544PHTSF 2.0 marki Amica to połączenie szybkiego i bezpiecznego przygotowywania potraw przez każdego domownika. To również rozwiązanie dla wszystkich, którzy cenią minimalistyczny

wygląd oraz maksymalną oszczędność czasu. Proste i funkcjonalne wzornictwo wspomaga intuicyjną kontrolę parametrów i komfortowe przygotowywanie posiłków w gronie rodziny, również z małymi dziećmi. Model PID6544PHTSF 2.0 marki Amica to urządzenie, które intuicyjnie odgaduje potrzeby swoich użytkowników. Funkcja PowerBooster zwiększa moc grzania i pozwala na szybsze przygotowanie potraw, dzięki czemu nie tracimy zbędnego czasu przy garnkach, a wykorzystujemy go na przyjemności i wyjątkowe chwile z rodziną i najbliższymi. Krótszy czas gotowania czy smażenia to także mniejsza utrata cennych substancji odżywczych, a także znaczna oszczędność energii. Przygotowywanie większej ilości jedzenia na szczególną okazję czy na rodzinne spotkanie to również nie problem. Funkcja AutoBridge pozwala na gotowanie w większych garnkach na obu polach płyty jednocześnie. Płyta automatycznie



nie wykrywa duże naczynia i automatycznie łączy pola w strefę grzania, która odpowiada kształtowi garnka lub patelni. To kolejne udogodnienie dla osób, którym szczególnie zależy na szybszym i efektywniejszym gotowaniu. Często podczas zakupu płyty indukcyjnej zastanawiamy się, czy jej montaż będzie możliwy w naszej kuchni. Z urządzeniami marki Amica to już żaden problem! Uniwersalna płyta pasuje do różnych blatów i typów kuchennej zabudowy, a jej montaż możliwy jest w praktycznie każdym blacie, na przykład 12-milimetrowym, pod którym znajduje się szuflada, a także 28-milimetrowym nad piekarnikiem. Płyta może być zamontowana na różnego rodzaju materiale, z którego został wykonany blat. Tak duża elastyczność i komfort wyboru sprawiają, że urządzenie wpasuje się dosłownie w każdą przestrzeń, niezależnie od upodobań, trendów czy możliwości przestrzeni kuchennej.

## CONCEPT. Płyta gazowa PDV7460wh

### Biała płyta gazowa

Firma Concept, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów poszukujących białych urządzeń do zabudowy, wprowadza nowy model płyty gazowej – PDV7460wh właśnie w tym kolorze. Wśród rekomendowanych źródeł energii wykorzystywanych w gospodarstwach domowych jest między innymi gaz ziemny. Jego popularność sprawia, że klienci szukają nowych rozwiązań do zabudowy zasilanych właśnie gazem.

Płyta gazowa do zabudowy PDV7460wh wykonana jest z dobrej jakości szkła hartowanego w kolorze mlecznej bieli i podzielona na 4 strefy gotowania. Palniki są standardowo rozmieszczone na powierzchni płyty. Użytkownik ma do dyspozycji 2 palniki średniej wielkości, 1 palnik tak zwany wok i 1 mały. Palnik wok wytwarza specyficzny płomień, który kieruje moc na środek naczynia. Docenią go zwłaszcza miłośnicy azjatyckich specjalów, ponieważ nadaje się do przygotowywania dań kuchni chińskiej, a także innych potraw wymagających smażenia. Palnik wok ma bardzo dużą moc i dlatego znajduje się z przodu urządzenia, aby zapobiec przegrzaniu tylnej części blatu. Jednocześnie znajduje się



w wystarczającej odległości od pokręteł sterujących, aby zapewnić maksymalne bezpieczeństwo podczas pracy. Pola grzejne zabezpieczone są podwójnymi, wysokimi, żeliwnymi rusztami. Materiał wykonania zapewnia ich solidność i wytrzymałość na wysoką temperaturę, wilgoć, a także przypalony tłuszcz. Płyta PDV7460wh wyposażona jest w elektroniczny zapłon palnika, uruchamiany bezpośrednio przez naciśnięcie odpowiedniego pokręta. Również sterowanie jest bardzo wygodne i odbywa się przy pomocy ergonomicznych pokręteł. Pokręta oznaczone są czytelnymi ikonami dla jeszcze łatwiejszej obsługi i użytkownika. Umieszczone są na płycie dla jeszcze większego komfortu codziennego goto-



wania. Płyta jest bardzo łatwa do utrzymania w czystości, ponieważ jej powierzchnia jest idealnie gładka, a żeliwne ruszty przy silnych zabrudzeniach, z uwagi na ich niewielkie gabaryty, można przed właściwym myciem namoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego detergentu. Co więcej, w razie potrzeby można również łatwo zdjąć pokręta sterujące i wyczyścić przestrzeń pod nimi. Dla maksymalnego komfortu w zakresie bezpieczeństwa użytkownika płyta gazowa PDV7460wh jest wyposażona w bezpiecznik termiczny, który kontroluje dopływ gazu. W razie przypadkowego zgaśnięcia płomienia bezpiecznik termiczny automatycznie zamyka dopływ gazu do konkretnego palnika.

# Ulubiona muzyka w kuchni.



UKF

Streaming



### KitchenRadio

Nowoczesne radio FM przeznaczone do zabudowy pod szafkami w kuchni, czy sypialni. Elegancka obudowa doskonale dopasuje się do nowoczesnych wnętrz. Radio to posiada nowoczesny, czytelny wyświetlacz LED, w kolorze białym. Za dźwięk odpowiadają dwa pełnozakresowe 2,5 W głośniki oraz wzmacniacz basów.

Bluetooth pozwala na odtwarzanie muzyki przesyłanej bezpośrednio ze smartphona, czy też tabletu (iPhone, iPad, Android, etc). Dodatkowo model ten wyposażony jest w praktyczne funkcje budzika, automatyczne wyłączanie oraz timer gotowania. Radioodbiornik może działać również jako zestaw głośnomówiący. Zainstalowane diody LED mogą służyć jako nocne podświetlenie podszafkowe.

www.technisat.com

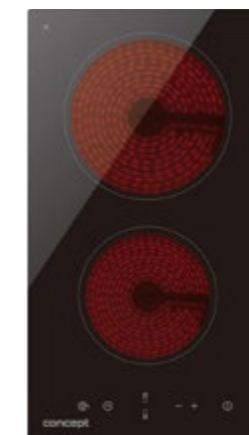
# TechniSat



**Płyty  
typu  
domino**

Płyty typu domino, zwane również modułowymi, to płyty pomniejszone, osiągające średnio 30 – 40 cm szerokości. Nazywane także zestawami combi set umożliwiają dowolne łączenie różnych modułów i stref grzewczych – także frytekownic, płyt typu teppan yaki, wok, grill itp. Wybierane są także przez konsumentów z powodu mniejszej liczby pól grzewczych.

**S**ystemy domino odgrywają na rynku dwójną funkcję. Oferowane są do mieszkań bardzo małych, w których liczy się każdy centymetr, a użytkownik dodatkowo nie gotuje zbyt często. Z drugiej strony mają profesjonalne oblicze, ponieważ łącząc kilka różnych elementów (np. płytę domino gazową, indukcyjną, teppan yaki, grill czy frytkownicę), można uzyskać w kuchni bardzo profesjonalny efekt, nawiązujący do funkcjonalności rozwiązań stosowanych w najlepszych restauracjach świata. Trzeba pamiętać, że zestawy domino po złączeniu kilku elementów zabierają więcej miejsca.



**CONCEPT  
SDV2330**



**AMICA  
PGCA3100AoB**

**Dla kogo zestaw domino?**

Warto zaznaczyć, że świadomi użytkownicy sprzętów gospodarstwa domowego chcą, aby ich przestrzeń kuchenna była nie tylko praktycznym, ale przede wszystkim funkcjonalnym miejscem do gotowania i przygotowywania posiłków. Dotyczy to wszystkich sprzętów, a przede wszystkim płyt grzewczych. Producenci, wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom, zaskakują coraz to nowszymi urządzeniami tego typu. Jeszcze do niedawna nie małą rewolucją były płyty gazowe, stosunkowo rzadko obecnie wybierane, ale wciąż popularne. Następna rewolucja nastąpiła przy



Fot. Siemens

*Wywodząca się z kraju kwitnącej wiśni technika teppan yaki pozwala na wygodne przygotowywanie steków, owoców morza, ryb czy warzyw.*

Fot. Siemens



Fot. Miele

## Efekt domina w kuchni od marki Siemens

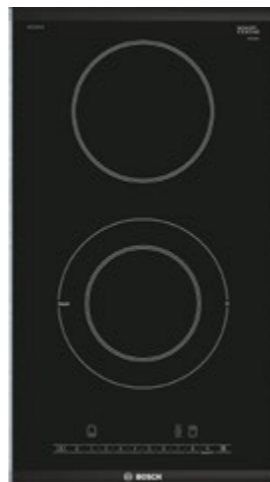


zapewniające 70 °C, aby podtrzymać idealną temperaturę dań. Garnki i patelnie są tak zróżnicowane jak dania w nich przygotowywane. Zastosowany w modelu Siemens system flexInduction pozwala elastycznie dobrać ustawienia płyty grzewczej. Wystarczy przesunąć naczynie, a strefa, na której zostało postawione, aktywuje się automatycznie. Funkcja

powerMove Plus pozwoli gotować jak prawdziwy szef kuchni. Wykorzystuje trzy etapy grzania bez konieczności ręcznego przełączania temperatury. Najwyższą temperaturę uzyskuje się w przedniej części płyty. Kolejne strefy gotowania (pośrodku średnia temperatura, a z tyłu najniższa, odpowiedzialna za podtrzymanie ciepła) są aktywowane automatycznie po przesunięciu na nie naczynia. Dodatkowe funkcje zapewnia nakładka do tradycyjnego grillowania, która pozwala cieszyć się smakiem czystego mięsa oraz niepowtarzalnym aromatem grillowanych warzyw. Każda z trzech płyt marki Siemens została wyposażona w wygodne sterowanie, które pozwala na szybką regulację temperatury za pomocą jednego dotknięcia lub przesunięcia palcem. Technika touchSlider, pracująca w oparciu o precyzyjny czujnik, umożliwia regulację temperatury co pół stopnia, aż do najwyższego, dziewiątego poziomu.

Firma Siemens oferuje innowacyjne płyty grzewcze typu domino, które nie tylko zapewnią swobodę gotowania, ale także mogą dostarczyć kuchennych inspiracji do odkrywania nowych smaków. Mowa tutaj o trzech niezależnych urządzeniach: EX375FXB1E z serii iQ700 (płyta flexInduction o szerokości 30 cm), ET-475FYB1E z serii iQ500 (płyta teppan yaki o szerokości 40 cm) oraz EH375FBB1E z serii iQ100 (dwustrefowa płyta indukcyjna o szerokości 30 cm). Dostępna jest ponadto specjalna nakładka do grillowania HZ39522. Płyta teppan yaki to pełnopowierzchniowy grill, który podbił świat wyjątkowo zdrowym, szybkim i widowiskowym sposobem przyrządzania potraw. Stalowy grill marki Siemens składa się z powierzchni grzewczej podzielonej na dwie strefy, które mogą być używane jednocześnie lub oddzielnie. Płyta ma regulację temperatury w zakresie od 160 do 240 °C oraz specjalne nastawienie

z gotujących się potraw. Okapy montuje się między płytami. Płyty typu domino to przede wszystkim swoboda zestawiania ze sobą dowolnych elementów. Ogranicza nas jedynie długość blatu, jaką możemy przeznaczyć na strefę gotowania. Wolność wyboru to również dowolność decyzji dotyczącej liczby płyt grzejnych i pozostałych sprzętów służących do gotowania, które znajdują się w naszym spersonalizowanym zestawie.



**BOSCH**  
PKF375FP1E

## Rodzaje płyt grzejnych

Płyty grzejne mogące wchodzić w skład zestawu modułowego nie różnią się rodzajami od standardowych płyt. Tutaj również mamy do wyboru urządzenia gazowe, elektryczne, indukcyjne oraz ceramiczne. Każde z nich ma określone parametry i funkcjonalność. Płyty gazowe zazwyczaj wyposażone są w 2 niezależne palniki. Ruszt może być pojedynczy dla każdego pola grzejnego lub łączony. Zwykle wykonany jest z żeliwa lub innego materiału odpornego na wysokie temperatury. Sterowanie wąską płytą gazową odbywa się przy pomocy ergonomicznych pokręteł, które nie-

rzadko wyposażone są w dodatkowe udogodnienie w postaci elektrycznej zapalarki. Ta płyta podczas montażu musi być podłączona do instalacji gazowej oraz elektrycznej. Płyty indukcyjne oraz elektryczne podczas montażu wymagają podłączenia jedynie do prądu. To wystarczy do ich sprawnego działania. Sterowanie może odbywać się manualnie lub przy pomocy dotykowego panelu sterowania. Warto pamiętać, że do sprawnego gotowania na kuchniach indukcyjnych będziemy potrzebowali specjalnie skonstruowanych naczyń.



**AMICA**  
PH3200PG

Płyty ceramiczne na pierwszy rzut oka przypominają konstrukcje indukcyjne. W praktyce działanie pół grzewczych jest zupełnie inne. Konstrukcje ceramiczne podgrzewają potrawę dzięki elementom grzejnym umieszczonym pod wytrzymałą, odporną na wysokie temperatury szklaną powierzchnią, wykonaną najczęściej z czarnego szkła hartowanego. Mogą nimi być spirale lub taśmy nagrzewające, które przekazują energię cieplną ustawionym na nich naczyniom. Cechą charakterystyczną gorących elementów grzejnych jest czerwony obszar.

czynom. Cechą charakterystyczną gorących elementów grzejnych jest czerwony obszar.

## Praktyczne elementy zestawu

Ciekawą propozycją jest płyta indukcyjna z włączeniem wok. Dodatek w postaci tej płyty będzie idealnym rozwiązaniem dla miłośników przygotowywania i smakowania azjatyckich potraw. Kolejną propozycją może być tak zwana płyta grillowa teppan yaki, która – co prawda – nie jest wyposażona w ruszt, ale służy do beztłuszczowego pieczenia, grillowania. Jest to zdrowe grillowanie, bez spalenizny i dymu. Można na niej poddawać obróbce mięso,



**SIEMENS**  
ET475FYB1E

**BOSCH**  
PIB375FB1E

ryby, owoce morza, a także jaja, warzywa i owoce. Płyty teppan yaki zwane są również grillami japońskimi lub mongolskimi. Ten typ przygotowywania jedzenia zyskuje niebывałą popularność ze względu na walory zdrowotne oraz smakowe serwowanych dań.

Nie mniej praktycznym rozwiązaniem jest dodanie do zestawu strefy gotowania okapu nablatoowego. Zwykle umieszczany jest między poszczególnymi płytami. Jeśli nasza strefa gotowania ma wiele płyt, możemy zestawić wśród nich więcej niż jeden okap. Powinno to być zależne od wielkości pomieszczenia, wielkości zestawu płyt, a także od częstości gotowania lub smażenia potraw. W wypadku zestawu zawierającego okap ważną funkcją będzie jego automatyczna współpraca z płytą grzewczą. Chodzi o to, aby uruchamiał się dokładnie wtedy, kiedy jest potrzebny do oczyszczenia powietrza w kuchni. Stąd sugestia, aby okap

## Modułowa elegancja urządzeń Miele SmartLine



Wyszukane, wszechstronne i eleganckie – tak prezentują się urządzenia Miele z linii SmartLine. Płyta indukcyjna, płyta gazowa, teppan yaki, wok indukcyjny oraz idealnie pasujący wzornictwem wyciąg nablatoowy – wszystkie te urządzenia można indywidualnie zestawiać w zależności od kulinarnych preferencji. Asetyczne i wyrafinowane wzornictwo linii SmartLine sprawia, że urządzenia doskonale wpisują się w najnowsze trendy we wnętrzarstwie. Elastyczność z charakterem. Linia SmartLine to innowacyjne urządzenia, które dzięki nowoczesnemu i eleganckiemu wzornictwu na bazie czarnego szkła są doskonałą propozycją do zastosowania w kuchniach otwartych na salon w najbardziej stylowych wnętrzach. Wszystkie elementy można ze sobą dowolnie zestawiać zgodnie z własnymi preferencjami. Płyty grzewcze z linii SmartLine charakteryzuje wygodne i niezwykle intuicyjne sterowanie SmartSelect, funkcja Stop&Go, która chroni potrawę przed przypaleniem, czy funkcja Recall, która zachowuje przez 10 sekund w pamięci urządzenia jego ustawienia, oraz wy-

łącznik bezpieczeństwa. W ofercie linii SmartLine znajdują się płyty indukcyjne wykonane z czarnego szkła ceramicznego o szerokości 38 lub 62 cm, które są nie tylko bezpieczne, ale także oferują wiele funkcji ułatwiających przyrządzanie posiłków. Wok indukcyjny SmartLine to zestaw tworzony przez płytę oraz idealnie dopasowaną do niej patelnię. Podgrzewany indukcyjnie teppan yaki Miele jest wyposażony w dwie oddzielne strefy grzejne, co umożliwia przygotowywanie kilku potraw jednocześnie. SmartLine to również płyta gazowa z czarnego szkła ceramicznego, wyposażona w 2 palniki i sterowana za pomocą pokręteł. Umieszczenie wyciągu pomiędzy dwiema płytami powoduje odsysanie oparów dokładnie tam, gdzie powstają. Wyciąg, podobnie jak pozostałe elementy linii SmartLine, ma głębokość 52 cm i wyposażony został w sterowanie SmartSelect. Linia SmartLine to nowoczesne, eleganckie wzornictwo dla osób poszukujących najwyższej klasy urządzeń, które będą idealnym dopełnieniem stylowego wnętrza.

Odpowiednio dobrany zestaw, pochodzący dodatkowo od tego samego producenta, będzie nie tylko funkcjonalny, ale także spójny i wzorniczo.

we, indukcyjne, a nawet ceramiczne. Ważne, żeby pasowały do siebie wielkością. Kolejną ważną kwestią jest dopasowanie wzornicze, które będzie ze sobą współgrało i dopełni stylistykę przestrzeni kuchennej. Idealnym połączeniem będzie zestawienie elementów od tego samego producenta, niemniej nie jest to warunek konieczny. Dodatkowo taki zestaw możemy wzbogacić o okap nablatoowy, który będzie skutecznie usuwał opary prosto



Fot. Miele



Fot. Miele



Fot. Miele

## Jaki zestaw można stworzyć?

Płyty typu domino są przede wszystkim węższe od standardowych, a zatem takich o szerokości około 60 cm. Zwykle nie przekraczają 30 – 40 cm. W zamian za to są dłuższe i sięgają około 60 cm. Takie parametry wielkościowe dają użytkownikowi duże pole manewru w kwestii zestawiania poszczególnych elementów. Jest to jedyny determinant połączeń. Nie ma znaczenia, czy płyty są elektryczne, gazo-

go samego producenta, niemniej nie jest to warunek konieczny. Dodatkowo taki zestaw możemy wzbogacić o okap nablatoowy, który będzie skutecznie usuwał opary prosto

**SIEMENS**  
EX375FXB1E

Zestawy modułowe warto wzbogacić o okap nablatoowy, który oczyści powietrze w kuchni dokładnie wtedy, gdy zajdzie taka potrzeba.



## Czarna ceramika marki Bosch



pomocy ergonomicznego pokrętki, a zaprogramowane parametry odczytamy na czytelnym cyfrowym wyświetlaczu. Wyświetlacz wskaże nie tylko wybrany poziom mocy, ale również zasygnalizuje nagrzane miejsce aż do jego ostygnięcia, co wpływa na bezpieczeństwo użytkownika sprzętu. Do palnika wok możemy dołączyć drugą płytę gazową, model PRB3A6D70, wyposażoną w dwa oddzielne palniki i jeden wspólny ruszt, który również możemy wygodnie umyć w zmywarce. Jeśli chcemy, aby nasza strefa gotowania zawierała również indukcyjność, odpowiednim modelem będzie płyta PIB375FB1E, która spełni parametr wielkościowy. Wzorniczo i wielkościowo dobrym urządzeniem będzie również model PKF375FP1E. To płyta ceramiczna z funkcją DirectSelect, która sprawia, że sterowanie urządzeniem jest intuicyjne i bezpośrednie. Na panelu dotykowym w prosty sposób wybieramy żądane do pracy pole grzewcze, poziom mocy i dodatkowe funkcje. Połączenie wyżej opisanych czterech płyt marki Bosch daje możliwość stworzenia praktycznego, spersonalizowanego zestawu do gotowania o długości aż 120 cm.

Marka Bosch oferuje użytkownikom eleganckie płyty ceramiczne barwione na czarno. Dwie z nich są płytami gazowymi, a jedna jest płytą ceramiczną. Zestaw można również dopełnić o płytę indukcyjną. Cechą szczególną zestawu jest eleganckie wykończenie, które z powodzeniem znajdzie zastosowanie zarówno w kuchniach utrzymanych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym. Niewielka grubość płyt sprawia, że idealnie ukryją się w blacie kuchennym. Ciekawym elementem zestawu może być płyta gazowa z jednym palnikiem typu wok. Mowa tu o modelu PRA-

3A6D70 z funkcją FlameSelect, odpowiedzialną za precyzyjną regulację płomienia na dziewięciu zdefiniowanych poziomach. Palnik pod wok wraz z pierścieniem został wyposażony w system podwójnego płomienia do gotowania o szczególnie dużej mocy – do 6 kW. Co więcej, dwuobwodowy palnik może pracować w dwóch trybach, tak zwanym szybkim do zagotowania wody oraz drugim – do gotowania na wolnym ogniu. Ruszt zabezpieczający pole grzejne, dla wygody użytkownika, może być bezpiecznie myty w zmywarce. Sterowanie płytą odbywa się przy

le magnetyczne (aby sprawdzić, czy garnek jest odpowiedni do płyty indukcyjnej, warto przytknąć do niego magnes – jeśli dno jest ferromagnetyczne, magnes przywrze). Ciekawostką są specjalne nakładki pod zwykłe naczynia umożliwiające gotowanie na płycie indukcyjnej. Każdorazowo dany garnek, patelnia czy podkładkę należy sprawdzić, czy nadaje się do stosowania na określonej płycie. Znalezienie odpowiedniej konstrukcji ułatwia specjalna ikonografia, stosowana przez producentów na opakowaniach.

*W zależności od rodzaju płyty wchodzące w skład zestawu mogą różnić się sposobem sterowania.*



**CONCEPT PDV7230bc**

blatowy pochodził z tej samej linii produktowej i od tego samego producenta co przynajmniej jedna płyta grzejna wchodząca w skład zestawu.

### Pamiętajmy o naczyniach

Posiadanie płyty typu domino z jednej strony zwiększa swobodę gotowania, ale z drugiej determinuje nas również do posiadania odpowiednich naczyń do użytkowania na poszczególnych jej strefach. Konstrukcje cera-



Fot. Bosch



Fot. Siemens



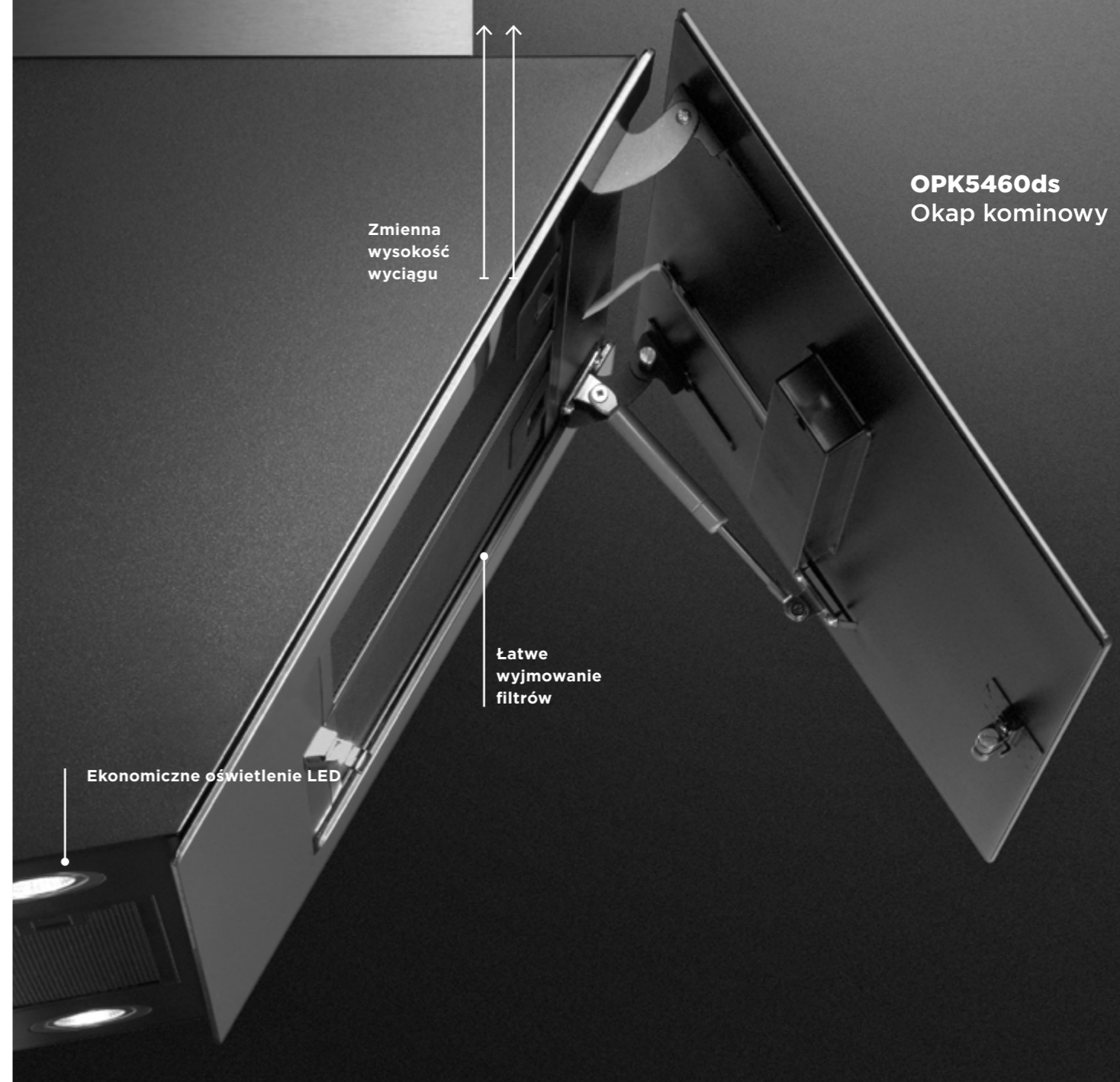
**BOSCH PRB3A6D70**



Fot. Bosch

**concept**  
innowacje w Twoim życiu

**TITANIA**



**OPK5460ds**  
Okap kominowy

Zmienna wysokość wyciągu

Łatwe wyjmowanie filtrów

Ekonomiczne oświetlenie LED

LA7791ds



ETV8760ds



MTV7525ds



OPK5460ds



ELICA. Okap Ikona Maxxi Pure

## Wellness zaczyna się w domu

**Ikona Maxxi Pure to nowy okap marki Elica zintegrowany z oczyszczaczem powietrza. To synergia dwóch niezależnych urządzeń zamkniętych w jednej eleganckiej bryle. Okap usuwa zapachy i opary kuchenne, a oczyszczacz utrzymuje dobrą jakość powietrza, zapewniając odpowiednie samopoczucie domowników.**



Trendy aranżacji współczesnych wnętrz mieszkalnych otworzyły i połączyły poszczególne przestrzenie, które pozbawione zbędnych ścian i barier przenikają się w naturalny sposób, jak kuchnia otwarta na salon. To tu odbywa się nie tylko przygotowywanie i spożywanie posiłków, ale skupia się życie rodzinne i towarzyskie. Dodatkowo zmiana stylu życia spowodowana pandemią Covid-19 sprawiła, że bardziej niż kiedykolwiek wcześniej postrzegamy nasze mieszkania i domy jako oazę dobrego samopoczucia, miejsce dbania o siebie i swoje zdrowie. Transformacja ta ostatecznie zwróciła uwagę na jakość powietrza, którym oddychamy w naszych domach. Ikona Maxxi Pure marki Elica jest idealnym sprzymierzeńcem w dbaniu o jakość powietrza w domu, bez potrzeby stosowania dodatkowych urządzeń. To pierwszy okap kuchenny ze zintegrowanym systemem oczyszczania powietrza, wyposażonym w Combo Pure Filter, specjalną kombinację filtra HEPA i węglowego, który wychwytuje cząsteczki o wielkości do 1 mikrona. Jest to nowoczesna funkcja dodatkowa, która łagodzi ob-



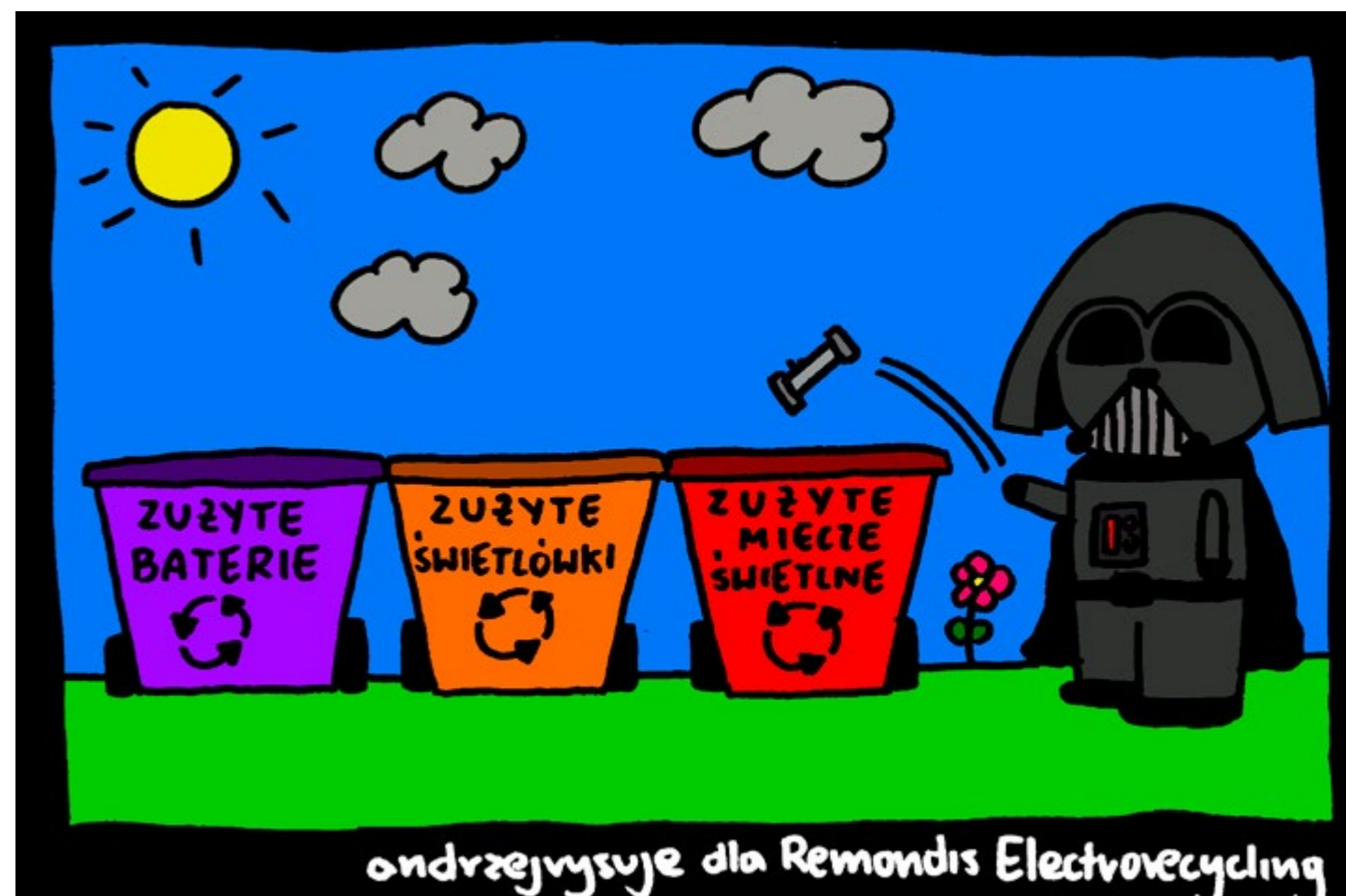
jawy alergii i dyskomfort spowodowany zanieczyszczeniami cywilizacyjnymi. Model Ikona Maxxi Pure jest zaprojektowany tak, aby dwie różne funkcje mogły działać osobno, bez uszczerbku na wydajności, higienie i użyteczności. Oczyszczanie powietrza jest niezwykle dyskretne: w trybie Super Silent urządzenie jest niesłyszalne, idealnie nadaje się do długotrwałego użytkowania i gwarantuje przyjemną i relaksującą atmosferę. W celu uzyskania większej prędkości wystarczy przełączyć urządzenie na tryb Boost, a w ciągu 20 minut Ikona Maxxi Pure całkowicie zregeneruje powietrze w przestrzeni o powierzchni 30 m<sup>2</sup>.



Ikona Maxxi Pure ma charakterystyczny kształt piramidalny i szerokość 120 cm, zatem świetnie wpisuje się w koncepcję otwartej przestrzeni, stając się wyrafinowanym elementem oświetleniowym i dekoracyjnym. Ten nowatorski okap marki Elica dostępny jest w dwóch wykończeniach kolorystycznych: satynowej czerni lub stali nierdzewnej. Uniwersalny charakter zapewnia innowacyjny tryb instalacji: okap może pracować, jako pochłaniacz nad kuchenną wyspą, zawieszony na eleganckich stalowych linkach, lub można dokupić komin, który zamontowany z prawej lub lewej strony i podłączony do wentylacji zmienia tryb pracy na klasyczny wyciąg. W każdej wersji kolorystycznej może być również montowany przy ścianie, także z ustawieniem lewo- lub prawostronnym. Dzięki funkcji Smart Alert konserwacja urządzenia jest szybka i łatwa: urządzenie automatycznie powiadamia o konieczności wymiany filtrów.

Ikona Maxxi Pure to pierwszy produkt z linii Elica Air Pure, którą firma planuje poszerzyć w pierwszej połowie przyszłego roku, oferując nowe sposoby ochrony powietrza przed zapachami, alergenami, wirusami i bakteriami. Nowy produkt firmy Elica to odpowiedź na konieczność „odzyskania swojej przestrzeni” i życia w zdrowym domu, w którym wykonuje się obecnie wiele różnych czynności. Liczne badania potwierdzają, że czyste powietrze w domu jest korzystne dla zdrowia i równowagi psychofizycznej. Zmniejsza objawy alergii i astmy, poprawia wygląd skóry, zapewnia lepsze trawienie, stabilność psychiczną i emocjonalną, a także sprzyja szybszemu zasypianiu. Model Ikona Maxxi Pure marki Elica towarzyszy ludziom w świadomej podróży do uczenia się, jak zachować zdrowie i dobre samopoczucie podczas przebywania w domu.

Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



### ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

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

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

### REMONDIS Electrorecycling

- lider w branży recyklingu ZSEE/WEEE i zużytych baterii
- dwa zakłady przetwarzania ZSEE w Polsce
- 15-letnie doświadczenie na rynku polskim
- odbiór odpadów na terenie całego kraju
- podmiot pośredniczący dla wprowadzających baterie i akumulatory
- wsparcie wybranych działań edukacyjnych oraz doradztwo w zakresie gospodarki odpadami
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001, 14001 i 50001

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



## Organizacja przestrzeni kuchennej

Dobrze zaprojektowana kuchnia łączy się z jej funkcjonalnym i praktycznym wyposażeniem. Odpowiednio dobrany sprzęt gospodarstwa domowego, przydatne akcesoria, spójna aranżacja przestrzeni i przemyślane zakupy to tylko nieliczne warunki stworzenia perfekcyjnie zorganizowanej kuchni. Co jeszcze? Sprawdzamy!

**P**rzemyślaną przestrzeń kuchenną oraz jej funkcjonalną organizację dobrze jest zaplanować już na etapie projektowania. Taki zabieg możliwy jest w wypadku aranżacji kuchni w nowym domu czy mieszkaniu, a także podczas generalnego remontu. Ale to wcale nie wyklucza możliwości urządzenia funkcjonalnego wnętrza już powstałej kuchni. Jak to zrobić? Jakie sprzęty mogą być przydatne? Zobaczmy, co oferują w tym zakresie producenci akcesoriów do organizacji kuchni.

### Dobra organizacja, czyli jaka?

Dobrze zorganizowana kuchnia to taka, w której dysponujemy nie tylko odpowiednimi urządzeniami gospodarstwa domowego, ale również są one rozplanowane w jak najbardziej funkcjonalny sposób. Ustawie-

nie może być w zasadzie dowolne. Ważnym aspektem jest rekomendacja producenta. Na przykład płytę od lodówki powinna dzielić określona przestrzeń. To samo dotyczy również okapu, który do prawidłowego pochłaniania oparów powinien być umiejscowiony w odpowiedniej odległości od płyty grzewczej. Z kolei piekarnik zyskał mowy sposób montażu i teraz najbardziej funkcjonalnie z punktu widzenia pieczenia jest wtedy, gdy zamontujemy go na wysokości ramion. Takie umiejscowie-



**BLANCO**  
Botton II 30/2



Fot. Comitor



Fot. Alveus

nie sprawia, że dużo wygodniej wyjmujemy się z niego gorące potrawy i łatwiej operujemy panelem sterowania.

Co więcej, sprzęty grupuje się w ciągi funkcjonalne, dzieląc je na strefy chłodzenia, gotowania, zmywania i przechowywania. Pomimo tego, że między wymienionymi strefami widać znaczne różnice, w dobrze zaaranżowanej kuchni powinny się one funkcjonalnie przenikać, a co więcej – dopełniać. Przenikanie i dopełnianie stref zapewnią nam drobne akcesoria i dodatki, które z pozoru mogą wyglądać jak kuchenne ozdoby. W dłuższej perspektywie okazuje się, że przydatne słoje na makaron, stojaki na przyprawy, relingi do wieszania rozmaitych akcesoriów czy selektory na odpady stają się cichymi pomocnikami w kuchni, bez których gotowanie i przygotowywanie posiłków byłoby o wiele bardziej uciążliwe.

### Porządek i ergonomia

Funkcjonalna organizacja kuchni to zastosowanie odpowiednich systemów, które zapewnią ład, porządek, ale też ergono-



Fot. Comitor



**BLANCO**  
Botton Pro 60/3



Fot. Comitor

często i w mniejszych ilościach? To bardzo ważne, ponieważ określenie ilości zakupów pozwoli nam ocenić, jakiej lodówki, a może chłodziarkozamrażarki potrzebujemy. Jeśli w naszym koszyku zakupowym jest wiele produktów niewymagających przechowywania w niskich temperaturach, zastanówmy się nad sposobem ich funkcjonalnego składowania w szafkach. Jeśli kuchnia jest niewielka, a rodzina duża – może warto pomyśleć o dodatkowej spiżarni poza kuchnią. Ciekawym rozwiązaniem wychodzącym naprzeciw takim potrzebom są systemy, które pozwalają na przechowywanie produktów tak jak w lodówce, zatem zarówno na półkach, jak i na drzwiach szafki. Możemy również rozważyć rozwiązania wózkowe, które automatycznie wysuwają półkę do przodu wtedy, gdy otwieramy drzwi szafki. Takie udogodnienie jest uzyskiwane przez montaż odpowiednich zawiasów.

*Kompostowniki przeznaczone do użytku domowego mają najczęściej specjalne półki, na których układamy odpady.*

mię podczas prac kuchennych. Na początek przeanalizujemy nasze potrzeby i oczekiwania. Dostosujemy liczbę i sposób rozmieszczenia mebli i sprzętów kuchennych. Oceńmy, jakie są nasze potrzeby w zakresie przechowywania niezbędnych akcesoriów, takich jak talerze, sztućce, garnki i patelnie. Przeanalizujemy też nasze zachowania w kwestiach zakupowych. Czy robimy ich dużo, ale rzadziej, czy raczej

często i w mniejszych ilościach? To bardzo ważne, ponieważ określenie ilości zakupów pozwoli nam ocenić, jakiej lodówki, a może chłodziarkozamrażarki potrzebujemy. Jeśli w naszym koszyku zakupowym jest wiele produktów niewymagających przechowywania w niskich temperaturach, zastanówmy się nad sposobem ich funkcjonalnego składowania w szafkach. Jeśli kuchnia jest niewielka, a rodzina duża – może warto pomyśleć o dodatkowej spiżarni poza kuchnią. Ciekawym rozwiązaniem wychodzącym naprzeciw takim potrzebom są systemy, które pozwalają na przechowywanie produktów tak jak w lodówce, zatem zarówno na półkach, jak i na drzwiach szafki. Możemy również rozważyć rozwiązania wózkowe, które automatycznie wysuwają półkę do przodu wtedy, gdy otwieramy drzwi szafki. Takie udogodnienie jest uzyskiwane przez montaż odpowiednich zawiasów.



**ALVEUS**  
Bio-waste 5l

### Nieszablone rozwiązania

Na uwagę zasługują również rozwiązania, które funkcjonalnie zagospodarują wąskie przestrzenie. Mowa tu na przykład o wąskich szafkach wysuwanych do przodu. Możemy w nich umieścić rozmaite produkty. Wielkość opakowań determinować będą sama powierzchnia szafki, możliwość regulacji półek, a także jej głębokość. Oprócz suchych produktów spożywczych czy przetworów możemy w niej przechowywać również zastawę stołową, butelki z napojami, wysokie wazony, a nawet przyprawy i książki z przepisami.

**INSINKERATOR**  
Model LC-50



Fot. Franke

*Młynek na bioodpady, instalowany zwykle pod zlewozmywakiem, rozwiązuje odwieczny problem przeciekających worków ze śmieciami i nieprzyjemnych zapachów unoszących się z kosza.*



Fot. Comitor



Fot. Alveus



Fot. Comitor

Odpowiednio dobrany selektor odpadów to taki, który jest maksymalnie dopasowany do szerokości szafki kuchennej, w której jest zainstalowany.

## INSINKERATOR Evolution 250

Zaplanowanie rozmieszczenia półek i szafek jest nie mniej ważne. Warto zaprojektować je w taki sposób, aby ich użytkowanie było jak najbardziej funkcjonalne. Systemy do przechowywania żywności powinny być ulokowane w pobliżu lodówki oraz strefy przygotowywania posiłków. Ważne są m.in. wkłady do szuflad organizujące rozmieszczenie sztućców, ale też systemy, w których łatwo przechowywane są garnki, pokrywy, patelnie oraz rondle. Maksymalne wykorzystanie przestrzeni uzyskamy również dzięki systemom narożnym, czyli tak zwanym karuzelom wewnątrz szafek zlokalizowanych w rogach. Przy strefie zmywania, gdzie generowana jest największa ilość odpadów, powinna znaleźć się szafka z koszem na śmieci, a nawet pełnym

systemem do segregacji odpadów. Warto skorzystać też z takich rozwiązań jak zestawy koszy wstawianych bezpośrednio do głębokiej szuflady, którą z łatwością otworzymy podczas na przykład obierania ziemniaków. Niemniej ważne będą specjalnie wydzielone miejsca na detergenty. Coraz częściej stosowanym rozwiązaniem jest również młynek do odpadów.

## Kuchnia 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 nosimy w płóciennych torbach biodegradowalnych, zrezygnujemy z plastikowych słomek i lunchbok-sów. Nie marnujemy 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 odchylanymi drzwiczkami. Sortowniki i szuflady organizacyjne można bez problemów zainstalować w kuchennej zabudowie. Co więcej, są one dostępne w zestawach z kompatybilnym zlewomywakiem, 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.



BLANCO Select 50/2

## Praktyczny zestaw Blanco Unit

Blanco to niemiecka firma z ponad 95-letnim doświadczeniem, specjalizująca się w wytwarzaniu dobrej jakości zlewomywaków, baterii kuchennych, selektorów odpadków i akcesoriów. Zwieńczeniem najnowszych rozwiązań firmy jest rewolucyjny zestaw Blanco Unit, two-

rzący praktyczny pakiet urządzeń niezbędnych w każdej nowoczesnej kuchni. Ponad 90 proc. wszystkich nowych budynków wyposażonych jest w kuchnie otwarte na salon, jadalnię lub inne pomieszczenie. Nierzadko kuchnia jest częścią jednej, spójnej wizualnie powierzchni, w której domownicy spędzają większość czasu. W takim wypadku ważne jest, aby wszystkie elementy, zarówno wystroju, jak i urządzeń niezbędnych w kuchni, pasowały do siebie. Stylistyka i wzornictwo to jedno, ale przede wszystkim w kuchni liczy się funkcjonalność. Odpowiednio dobrany zlewomywak, bateria i system segregacji odpadów świetnie ją uzupełnią. Z zestawem Blanco Unit otwarta kuchnia staje się funkcjonalna i piękna wizualnie. W skład jednego z proponowanych zestawów

wchodzi bateria Blanco Carena-S Vario, zlewomywak Blanco AXIA III XL 6 S oraz system segregacji odpadów Blanco Select II 60/3. Wszystkie sprzęty tworzą dopracowaną w najdrobniejszych szczegółach stylistyczną całość a przy tym pozwalają na codzienne użytkowanie zgodnie z filozofią „zero waste” oraz troską o środowisko naturalne. Zestaw Blanco Unit został zaprojektowany i opracowany tak, aby bez problemu zmieścić się w projekcie zabudowy kuchennej, a przy tym w pełni zagospodarować cenną przestrzeń. Projektując kuchnię, możemy zaplanować kilka samodzielnych rozwiązań. Przy tym należy sprawdzić, czy produkty będą do siebie pasowały, zmieszczą się w zaplanowanej przestrzeni i czy będą spełniały nasze oczekiwania. To dużo wysiłku, który nie zawsze może zakończyć się oczekiwanym rezultatem. Możemy również skorzystać z doświadczenia firmy Blanco i za jednym razem wprowadzić do kuchni wszystkie ułatwienia codziennych czynności. Zestaw Blanco Unit to nie tylko wygodne miejsce przygotowywania produktów do posiłków czy zawsze świeża woda, ale również selekcja odpadów zgodnie z najnowszymi rekomendacjami.



Fot. Blanco

# ODKRYJ BLANCO UNIT



BLANCO UNIT  
drink. prep. clean.

Wyobraź sobie jak wygodnie byłoby móc prowadzić wszystkie prace kuchenne w jednym miejscu: zmywanie, mycie owoców i warzyw, krojenie czy pozbywanie się resztek jedzenia bez chodzenia po kuchni i brudzenia podłogi. Takie możliwości daje zestaw BLANCO UNIT, który dobierasz według swoich potrzeb: Zlewomywak, bateria kuchenna, ociekacz, odsączarka, akcesoria jak dozownik czy deska do krojenia, selektory odpadów. Każdy w idealnym dla Twojej kuchni rozmiarze i kolorze.



BLANCO UNIT – Wszystko staje się prostsze!

Zobacz więcej w salonach COMITOR w Łodzi i Warszawie oraz na [www.comitor.pl](http://www.comitor.pl)  
Infolinia: 801 BLANCO (25 26 26)



**Amica**  
for living



Amica PerfectWash System™

## Wielozadaniowa zmywarka. I wszystko odhaczone.

- ✓ Wyszorować blachy – wszystko domywające ramię natryskowe **WaterSpinner 2.0** i uchwyt na blachy
- ✓ Wymyć dziecięce butelki – higieniczna czystość z funkcją pary **SteamPower Pro**
- ✓ Umyć miskę psa – antybakteryjna **UV Hygiene Technology**
- ✓ W spokoju podliczyć rachunki – cichy i oszczędny silnik **SilentDrive 3.0**
- ✓ Przygotować stół przed przyjściem gości – skrócone mycie dzięki **OptiTime Pro**
- ✓ Posprzątać w pokoju – dokładanie naczyń w trakcie zmywania **Add+**