


INFOPRODUKT


AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 3/2022 **marzec**

ISSN 2719-7271 Cena: 3,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**



Miele



Temat numeru!

Zlewozmywaki i baterie stalowe

Płyty ceramiczne

Urządzenia do gotowania na parze



ELECTRO-SYSTEM
i REMONDIS Electrorecycling
w kampanii edukacyjnej

Franke z nagrodą
„German Design
Award 2022”

Grupa Amica
na targach KBIS
w Orlando

Nowość od marki Miele!
Piekarniki akcyjne
z kamieniem do pizzy

Temat numeru!



Fot. Franke

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Franke docenione za design

Bateria Atlas Neo Sensor z nagrodą „German Design Award 2022”

ELECTRO-SYSTEM i REMONDIS Electrorecycling

Wspólna kampania edukacyjna #EkoWalentyki

Ponadczasowe zlewozmywaki i baterie stalowe

Stal, pomimo zmieniających się trendów wnętrzarskich, wciąż jest popularna w kuchni. 10

Eleganckie i funkcjonalne płyty ceramiczne

Zasilanie elektryczne i łatwa kontrola nad procesem gotowania. 18

Nowoczesne urządzenia do gotowania na parze

Zdrowe gotowanie z zachowaniem witamin i minerałów. 24

W NASTĘPNYM NUMERZE

Okapy przyścienne

Różnorodność modeli sprawia, że znajdziemy wśród nich urządzenie do każdej przestrzeni kuchennej.

Piekarniki z mikrofalą

Dodatkowa funkcjonalność w tradycyjnym piekarniku zwiększa jego możliwości i oszczędza cenną przestrzeń w zabudowie.

Zlewozmywaki i baterie ceramiczne

Podpowiadamy, czym charakteryzują się tego typu modele i na co zwrócić uwagę przy wyborze ceramicznego zlewozmywaka i baterii.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



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

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

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

Wydawca:

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

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, marzec 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 3, marzec 2022

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



Wielozadaniowa płyta indukcyjna

Z nową płytą indukcyjną 2.0 Twoje codzienne obowiązki staną się łatwiejsze i przyjemniejsze! Wodę na makaron lub ryż zagotujesz w 60 sekund, dzięki PowerBooster. Funkcja AutoBridge umożliwi gotowanie w dużym naczyniu, łącząc automatycznie dwa pola w jedno. Oszczędzisz też energię i pieniądze – płyta indukcyjna zużywa do 40% mniej energii.*

*w porównaniu z płytą ceramiczną



Płyta  2.0

Polska marka AGD

amica.pl

Franke

Bateria marki Franke z nagrodą „German Design Award 2022”

Bateria Atlas Neo Sensor marki Franke otrzymała wyróżnienie specjalne w kategorii „Doskonały projekt produktu” na „German Design Award”. W tym hybrydowym modelu wodę uruchamia się bezdotykowo lub manualnie dźwignią mieszacza.

Nagrodzony model z pewnością zainteresuje osoby, które dużo gotują. Przygotowując posiłki, bezustannie sięgamy do szuflad i szafek, używamy wielu urządzeń jednocześnie. Nasze ręce się brudzą od produktów spożywczych, ale nie chcemy nimi dotykać wszystkiego dookoła. I tu z pomocą przychodzi bateria Atlas Neo Sensor. Wystarczy zbliżyć ręce do czujnika, który uruchomi i odmierzy strumień. Woda płynie 30 sekund z ustaloną wcześniej temperaturą. Czas jest optymalny do umycia rąk, opłukania warzyw, owoców czy naczyń. – Każda nagroda dla naszego produktu cieszy. To zawsze jasny sygnał, że nasza praca ma sens. Że wysiłki, aby tworzyć funkcjonalne rozwiązania zamknięte w pięknej formie, są zauważane. Z nagrody dla Atlas Neo Sensor jesteśmy szczególnie zadowoleni. Model idealnie też wpisuje się w moment, kiedy wszystkim nam zależy na większej hi-



gienie, a równocześnie coraz uważniej przyglądamy się sprawom ekologii – komentuje Katarzyna Niezabitowska-Baj, PR & event manager we Franke. „German Design Award” to nagroda przyznawana od 10 lat, a jej zasięg wykracza daleko poza Niemcy. Rokrocznie międzynarodowe jury honoruje przełomowe osiągnięcia w dziedzinie designu, a otrzymanie prestiżowego tytułu to dowód, że produkt osiągnął wzorniczą doskonałość.



Grupa Amica

Po raz pierwszy na targach KBIS w Orlando

W lutym 2022 r. odbyły się największe targi w Ameryce Północnej – The Kitchen & Bath Industry Show (KBIS), organizowane w Orlando na Florydzie. Grupa Amica wzięła w nich udział po raz pierwszy, prezentując nowoczesne rozwiązania z gamy sprzętu grzejnego: kuchni wolnostojących, piekarników, płyt i okapów. Rynek amerykański jest jednym z najważniejszych kierunków eksportowych największego polskiego producenta AGD.

zanie ciekawych kontaktów biznesowych – mówi Alina Jankowska-Brzóska, wiceprezes zarządu grupy Amica.

Jednym z promowanych przez grupę Amica rozwiązań był system BakingPro, który dzięki zastosowaniu nowej konstrukcji komory gwarantuje

równomierną dystrybucję ciepła w całym piekarniku. Odwiedzający stoisko producenta mogli poznać także płyty grzejne z funkcją AutoBridge oraz z Hob&Go, czyli automatycznym wykrywa-

niem naczyń na powierzchni płyty. Uzupełnieniem portfolio są ciche okapy sterowane gestami. Każdego roku targi KBIS odwiedzają tysiące wykwalifikowanych projektantów kuchni i łazienek, projektantów wnętrz, dilerów, architektów i przedstawicieli showroomów. Wspólnie z NAHB International Builders Show (IBS) współtworzą Design & Construction Week, przyciągający ponad 60 tys. profesjonalistów z branży projektowania i budownictwa.

Bath Association (NKBA), tworzy interaktywną platformę promującą najnowsze produkty branżowe, trendy i technologie setek wystawców. Do ich grona w 2022 r. dołączyła grupa Amica, która zaprezentowała swoje najnowocześniejsze rozwiązania, dobrze znane dotychczas konsumentom na rynku europejskim i azjatyckim.

– Rynek amerykański interesuje nas już od pewnego czasu i jeśli chcemy myśleć o biznesie za oceanem, to obecność na targach w Orlando jest świetną okazją do pokazania naszego portfolio. Liczymy na dobre przyjęcie i nawią-



Targi Kitchen & Bath Industry Show (KBIS) to największa impreza w Ameryce Północnej poświęcona wszystkim obszarom projektowania kuchni i łazienek. KBIS, we współpracy z National Kitchen &

Gotuj zdrowo #LikeABosch



Zostań mistrzem zdrowej kuchni korzystając z wszechstronnego piekarnika z parowarem. Funkcje **PerfectBake** i **PerfectRoast** pomogą Ci upiec znakomite ciasta i mięsa, a na parze przyrządzisz smaczne, lekkie dania pełne witamin. www.bosch-home.pl



PerfectBake
Dba za Ciebie
o najlepszy
rezultat
pieczenia.



#EkoWalentyki z roku na rok coraz popularniejsze

Grupa REMONDIS, to światowy gigant, świadcząca usługi dla ponad 30 milionów mieszkańców w ponad 30 krajach świata. Spółki z tej grupy, dla których dbanie o środowisko jest bardzo ważne, włączają się cyklicznie już od ponad 10 lat w ogólnopolską akcję edukacyjną #EkoWalentyki. Chcą pokazać, że czysta ziemia, woda i powietrze są dla nich priorytetem! „EkoWalentyki” to ogólnopolska akcja edukacyjna realizowana od 2010 r., której celem jest promocja selektywnej zbiórki i recyklingu zużytych baterii oraz zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Podobnie jak w poprzednich edycjach „EkoWalentynek”, w roku 2022 do akcji edukacyjnej włączają się spółki z grupy REMONDIS: REMONDIS Electrorecycling Sp. z o.o. i ELECTRO-SYSTEM Organizacja Odzysku SEIE S.A. To firmy, dzięki którym każdego roku wzrasta w Polsce poziom odzysku i recyklingu zużytych baterii oraz elektroodpadów.

Przebieg akcji i dotarcie do odbiorców

Akcja „EkoWalentyki” rozpoczęła się w Dniu Zakochanych (14 lutego) i potrwa do Dnia Ziemi (22 kwietnia). Celem akcji jest promocja selektywnej zbiórki i recyklingu zużytych baterii oraz zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Przy okazji przedsięwzięcia podnoszona jest świadomość ekologiczna nie tylko podmiotów uczestniczących w akcji, ale też lokalnej społeczności, w tym dzieci i młodzieży, wśród której jest organizowana. Udział w programie rokrocznie deklaruje i z sukcesem przeprowadza wiele podmiotów na terenie Polski, w tym urzędy gmin, powiatów, szkoły podstawowe i ponadpodstawowe, przedszkola, kluby seniora, a także przedsiębiorstwa prywatne. Ogromna popularność akcji to z jednej strony możliwość promocji postaw ekologicznych, a z drugiej podnoszenie świadomości przez współza-

➔ **W Szkole Podstawowej nr 7 w Nowym Dworze Mazowieckim, tylko podczas kilku godzin akcji EkoWalentyki, zapelniono przygotowane pojemniki zużytymi bateriami i elektroodpadami po brzegi. Pomimo zakońzonej walentynkowej akcji pojemniki nadal będą ustawione w szkole i będzie można do nich wrzucać zużyte baterie.**



Dr Robert Wawrzonek,
prezes zarządu ELECTRO-SYSTEM, członek zarządu REMONDIS Electrorecycling

W ramach realizowanych projektów edukacyjnych firma REMONDIS Electrorecycling przekazuje informacje o wpływie prawidłowego recyklingu zużytych baterii i akumulatorów na otoczenie oraz zagrożeniach dla środowiska wynikających z nieprawidłowego zagospodarowania tych odpadów. Z kolei organizacja odzysku Electro-System edukuje w zakresie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Elektroodpady powinny trafić do właściwych punktów zbierania, a potem do zakładów przetwarzania zużytego sprzętu, gdzie zostaną poddane procesom odzysku i recyklingu. Jednym ze wspólnych działań edukacyjnych, w których od lat partnerami są obie nasze firmy, są „EkoWalentyki”. Jest to cykliczna akcja z Dominikiem Dobrowolskim – ekologiem i podróżnikiem, w ramach której dzieci, młodzież i osoby z lokalnych społeczności uczone są, aby nie wyrzucać tych niebezpiecznych odpadów do zwykłego kosza na śmieci. Podczas akcji koordynatorzy zbiórek zachęcają się do właściwego postępowania ze zużytymi bateriami oraz ze zużytym sprzętem. Wciąż wiele osób nie wie, co zrobić z elektroodpadami i dlaczego ich decyzje w tym zakresie są tak istotne dla środowiska. Dlatego edukacja jest tak ważna i wciąż potrzebna.

wodnictwo. Każdy z podmiotów biorących udział w #EkoWalentykach przygotowywał plakaty, organizował zbiórki i edukował w zakresie wspólnej odpowiedzialności za naszą planetę, a jednocześnie promował siebie jako odpowiedzialnego ekologicznie partnera. Promocja akcji, jak również jej przebieg są szeroko rozpowszechnione w mediach społecznościowych czy lokalnej prasie. „EkoWalentyki” prowadzą do podejmowania kolejnych działań, które kształtują wśród uczestników postawy ekologiczne.

Recykling elektroodpadów w Polsce

W roku 2020 w Polsce osiągnięto 45-procentowy poziom zbiórki baterii i akumulatorów. Warto wspo-

nić, że większość wprowadzanych na rynek baterii i akumulatorów to baterie przemysłowe i samochodowe. Osiągnięto także wymagany 60-procentowy poziom zbiórki elektrośmieci. Minimalne poziomy zbierania dla elektroodpadów zgodnie z prawem wzrastają każdego roku. W roku 2021 wymaganie to ponownie wzrosło o 5 p.p. i minimalny po-



⬆️⬆️ **W Przedszkolu Miejskim nr 5 w Ozorkowie, jak i w wielu przedszkolach i szkołach w całej Polsce, akcja została połączona z zajęciami edukacyjnymi i podnoszeniem świadomości ekologicznej wśród dzieci.**

go i elektronicznego łącznie z innymi odpadami. Za wyrzucenie elektroodpadów w miejsca do tego nieprzeznaczone grożą wysokie kary pieniężne – do 5000 zł!

System rozszerzonej odpowiedzialności producenta

Od 2005 r. w Polsce działa system rozszerzonej odpowiedzialności producenta (ROP), oparty o organizację odzysku, które w imieniu podmiotów wprowadzających nowy sprzęt na rynek realizują obowiązki w zakresie organizowania systemu zbierania i re-

ziom zbierania wynosił już 65 proc. średniorocznej masy wprowadzonej na rynek. Poziomy zbierania dla baterii na razie pozostały bez zmian. Ważnym elementem pozwalającym na osiąga-

Akcja #EkoWalentyki przypomina, że każdy z nas dzięki właściwemu postępowaniu ze zużytymi bateriami i ZSEE zapobiega szkodliwym skutkom dla środowiska naturalnego oraz dla zdrowia ludzi i zwierząt.

nie rosnących poziomów zbierania jest właściwe i wystarczające finansowanie.

Elektroodpady do ponownego odzysku

Elektroodpady są źródłem cennych surowców, które można ponownie wykorzystać, oszczędzając jednocześnie naturalne zasoby naszej Ziemi. Zużyty sprzęt może zawierać również substancje, które są niebezpieczne dla zdrowia i życia ludzi oraz dla środowiska! Dlatego nie wolno wyrzucać zużytych baterii oraz zużytego sprzętu elektryczne-

cyklingu elektroodpadów. Organizacje działające na polskim rynku, w tym ELECTRO-SYSTEM Organizacja Odzysku, przeznaczyły na ten cel ponad miliard złotych i z roku na rok ich wydatki są wyższe. ROP w obszarze baterii realizowany jest z kolei przez tzw. podmioty pośredniczące, działające na podobnych zasadach jak organizacje odzysku.

Razem można więcej

REMONDIS Electrorecycling Polska oraz Electro-System Organizacja Odzysku od wielu lat realizują obo-

wiązki w zakresie zbierania, organizowania systemu zbierania i recyklingu elektroodpadów. Zwiększenie zbiórki i recyklingu wymaga ciągłej edukacji ekologicznej społeczeństwa. To także zadanie organizacji odzysku i podmiotów pośredniczących. Ważne jest również, aby obok edukacji konsumenci mieli możliwość łatwego pozbycia się niepotrzebnych urządzeń na różne, dopasowane do ich potrzeb sposoby. Obecnie wielkopowierzchniowe sklepy handlujące sprzętem mają obowiązek nieodpłatnego przyjęcia zużytego sprzętu od klienta w miejscu dostawy. W tego typu placówkach można też zostawić małogabarytowy zużyty sprzęt, niezależnie od tego, czy kupuje się nowy produkt czy nie.

Na „EkoWalentynkach” nie koniec!

Ważną rolę w edukacji ekologicznej spełniają również PSZOK-i, czyli Punkty Selektywnego Zbierania Odpadów Komunalnych, gdzie mieszkańcy mogą bezpłatnie zostawiać swoje m.in. elektroodpady oraz zużyte baterie. Do tego równolegle funkcjonują projekty nieodpłatnych odbiorów bezpośrednio z domu. Przykładem takich działań jest projekt DECYDUJESZ.PL, prowadzony przez REMONDIS Electrorecycling Polska i ELECTRO-SYSTEM Organizację Odzysku, w ramach którego zapewniany jest nieodpłatny odbiór wielkogabarytowych urządzeń, takich jak pralki czy lodówki.

Dominik Dobrowolski,
pomysłodawca i koordynator akcji #EkoWalentyki w Polsce, ekolog i podróżnik



Pragniemy pokazać, że podczas święta zakochanych na to najwspanialsze uczucie zasługuje również Ziemia. Przypominamy, że codzienna troska o otaczający świat jest najlepszym dowodem troski o naszą planetę. Pamiętajmy! Każdy z nas dzięki właściwemu postępowaniu ze zużytymi bateriami i zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym zapobiega szkodliwym skutkom dla środowiska naturalnego oraz dla zdrowia ludzi i zwierząt.



Łódź Design Festival 2022

Tym razem pod hasłem „RE:GENERACJA”

Tegoroczna odsłona Łódź Design Festival 2022 odbędzie się w dniach 12 – 22 maja 2022 r. Hasło „RE:GENERACJA” to zaproszenie do wspólnego poszukiwania odpowiedzi na wyzwania przyszłości. Organizatorzy festiwalu zapowiadają wyjątkowy i atrakcyjny program, w którym nie zabraknie konkursu make me!, plebiscytu must have oraz wielu interesujących wystaw i wernisaży.



Łódź Design Festival to nie tylko wystawy w przestrzeni Art Inkubator oraz przestrzeni miejskiej, wernisaże i wydarzenia dla młodszej widowni. ŁDF to także międzynarodowy konkurs wzorniczy dla młodych projektantów make me! oraz plebiscyt must have, wyróżniający najlepsze wdrożenia pochodzące od polskich projektantów i producentów.

Konkurs make me! wspiera młodych projektantów, którzy w swoich projektach stawiają na odważne idee

i nie boją się wyznaczać trendów w świecie designu. Prace można zgłaszać od 15 grudnia 2021 do 28 marca 2022, a tegoroczna pula nagród to 60 000 zł. Sponsorem nagrody specjalnej w wysokości 10 000 zł jest firma Interprint Polska.

Z kolei must have to plebiscyt wyróżniający najlepsze wdrożenia pochodzące od polskich projektantów i producentów. To unikalna rekomendacja konsumentka oraz najbardziej medialne wydarzenie w polskim designie.

Jest związane z nieodpłatnym nadaniem znaku jakości, którym polskie firmy mogą posługiwać się w kraju i za granicą. O wyborze najlepiej zaprojektowanych produktów zdecydować rada ekspertów, w skład



której wchodzi opiniotwórcze osoby: Anna Grużewska, Agnieszka Gruszczyńska-Hyc, Dominika Olszyna, Magda Świć i Paweł Rafa, Agnieszka Polkowska, Michał Mazur, Diana Nachilo, Iwona Ławicka-Marczewska, Zbigniew Maćków, Hanna Rydlewska, Monika Pągowska i Tomasz Pągowski, Katarzyna Księżopolska, Kamil Białas, Agata Szydłowska, Szymon Hanczar oraz Michał Piernikowski.

Formularz zgłoszeniowy oraz informacje o zasadach naboru, radzie ekspertów i liście wyróżnionych w poprzedniej edycji znajdują się na stronie plebiscytu: musthave.lodzdesign.com. Szczegóły programowe Łódź Design Festival 2022 można śledzić na stronie lodzdesign.com

oraz w mediach społecznościowych: Facebook, Instagram, LinkedIn, Twitter. Organizacja Łódź Design Festival jest możliwa dzięki wsparciu Łódzkiego Centrum Wydarzeń oraz Miasta Łódź. ŁDF dofinansowano ze środków Ministra Kultury, Dziedzictwa Narodowego i Sportu pochodzących z Funduszu Promocji Kultury.



Samsung

Zrównoważone inicjatywy na 2022 r.

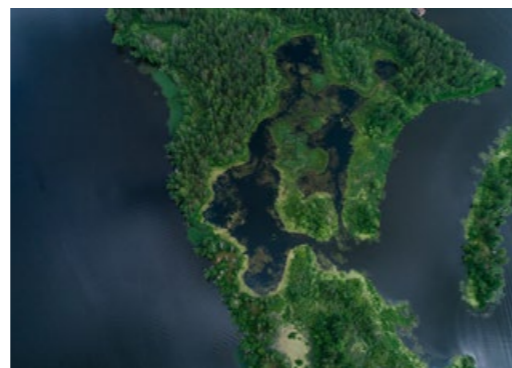
Firma Samsung podczas targów CEE 2022 ogłosiła swoje zrównoważone inicjatywy na rok 2022, których celem jest przyspieszenie rozwoju przyjaznych dla środowiska sprzętów AGD. Opracowując innowacyjne urządzenia i usługi codziennego użytku, Samsung wychodzi naprzeciw ekologicznym wyzwaniom.

Nowe działania obejmują m.in. innowacje w zakresie ekologicznych funkcji w urządzeniach oraz opakowania pozwalające zredukować ilość odpadów. – Współpraca na rzecz walki z mikroplastikiem, umożliwienie ograniczenia zużycia prądu, zmniejszenie ilości odpadów przez wykorzystywanie plastiku z recyklingu, a także stosowanie przyjaznych środowisku opakowań – to tylko niektóre inicjatywy, które podejmujemy, aby rozwiązywać różnorodne rzeczywiste problemy związane ze środowiskiem naturalnym oraz zapewniać zrównoważoną przyszłość – mówi Hyesoon Yang, Executive Vice President and Head of Customer Experience of the Digital Appliances Business w Samsung Electronics. W ramach ogłoszonej współpracy Samsung łączy siły z amerykańską firmą odzieżową Patagonia. Zgodnie z tym, co ogłoszone zostało na CES 2022, partner-

stwo to będzie promowało zrównoważony rozwój w dziedzinie ochrony środowiska, mierząc się z problemem mikroplastiku i jego wpływem na oceany. Aby wspierać użytkowników w ich zrównoważonym życiu, którego elementem jest bardziej świadome zużycie prądu, Samsung nawiązał także współpracę z Q CELLS, dzięki której SmartThings Energy oferuje nową funkcję – Zero Energy Home Integration. W produkcji sprzętów AGD Samsung zwiększy także ilość pochodzącego z odzysku plastiku. Będzie on używany do wytwarzania nie tylko – jak dotychczas – wewnętrznych komponentów urządzeń, ale także ich obudowy. Firma planuje zwiększyć ilość plastiku z odzysku w produkcji sprzętów AGD z 5 proc. w 2021 r. do 30 proc. w 2024 r., co stanowi wzrost odpowiednio z 25 000 ton do 158 000 ton.

Samsung rozszerza też zakres wykorzystania eko-opakowań, które dostępne będą dla większej liczby urządzeń, w tym takich sprzętów AGD, jak odkurzacze, kucharki mikrofalowe czy oczyszczacze powietrza. Pozwoli to użytkownikom wykorzystać ponownie pudła, w których dostarczane są urządzenia.

Więcej informacji o przyjaznych dla środowiska inicjatywach Samsunga znaleźć można na stronie Samsung.com.



Żyj lokalnie, myśl globalnie!



VacPac Pro
chłodziarko-zamrażarka
z funkcją pakowania
próżniowego.

Flagowy model chłodziarko-zamrażarki Sharp VacPac Pro to nowatorskie połączenie sprawdzonych rozwiązań przedłużających świeżość produktów spożywczych oraz technologii pakowania próżniowego, które ułatwia nie tylko planowanie zakupów, ale przede wszystkim może pomóc wyeliminować problem marnowania żywności. Zapakowane próżniowo wędliny, sery i produkty mączne zachowają smak, aromat i wartości odżywcze o wiele dłużej, niż w przypadku tradycyjnego przechowywania. Dzięki pakowaniu próżniowemu oszczędzasz także dużo miejsca zarówno w chłodziarce, jak i zamrażarce. Co więcej, jedną z komór zamrażarki możesz zamienić w dodatkową chłodziarkę lub całkowicie ją wyłączyć. Wszystko po to, by żyć zdrowo, jeść smacznie i... oszczędzać pieniądze.

SHARP
Be Original.

www.sharphome.eu

Z L E W Y

Temat numeru!

R e k l a m a

Temat numeru!

Z L E W Y

FRANKE

**Ponadczasowe
zlewozmywaki i baterie
stalowe**

Producenci i projektanci nieustannie dbają o to, żeby kuchenne aranżacje były nie tylko praktyczne, ale przede wszystkim funkcjonalne i ergonomiczne. Innowacje nie omijają więc także zlewów czy baterii kuchennych. Zlewozmywak i bateria kuchenna to duet nie do zastąpienia w każdym domu. Nawet gdy zmywarka stała się standardem, nie ma mowy o tym, żeby w kuchennej zabudowie zabrakło tych dwóch wspomnianych elementów.

Jednymi z najpopularniejszych rozwiązań w zakresie zlewozmywaków i baterii kuchennych są modele stalowe, które doskonale prezentują się zarówno w kuchniach tradycyjnych, jak i nowoczesnych. W zabudowie możemy wykorzystać stalowe modele zlewozmywaków podblatowych, nakładanych na szafkę lub

ment urządzeń stalowych również odznacza się dużą różnorodnością. Najpopularniejsze są baterie jedno- i dwuuchwytowe, ale dostępne są także modele bezdotykowe. Duży asortyment produktów w tym segmencie rynku sprawia, że wybór odpowiedniego urządzenia staje się nie lada wyzwaniem.

Zlew stalowy, czyli jaki?

Zlewozmywaki stalowe to takie, które są wykonane ze stali nierdzewnej. Popularność tego materiału wiąże się nie tylko z odpornością na korozję, ale także z dużą podatnością na obróbkę plastyczną oraz spawanie. Takie właściwości pozwalają

FRANKE Box Center

wpuszczanych w blat, z jedną komorą lub ich większą liczbą, z ociekaczem lub bez niego. Do stalowego zlewu można też dobrać rozmaite akcesoria, które zwiększą jego funkcjonalność. Seg-

Blanco z systemem filtracji wody



Bateria sztorcowa Blanco Fontas-S II Filter to bardzo funkcjonalne urządzenie, które może być zainstalowane zarówno przy kuchennym zlewie, jak i w łazience przy umywalce. Jego montaż pozwala na instalację w blacie, co znacznie poszerza jego przeznaczenie. Producent oferuje możliwość korzystania ze sprzętu w dwojaki sposób. Pierwszym jest użytkowanie z pobieraniem wody niefiltrowanej prosto z sieci wodociągowej, drugim natomiast pobieranie wody filtrowanej. Co więcej, nie musimy decydować o tym, z której opcji chcemy korzystać, ponieważ obie są łatwo dostępne niemal w tym samym czasie. Bateria wyposażona jest w dwie oddzielne dźwignie. Otwierając dźwignię po prawej stronie, mo-

żemy korzystać z wody niefiltrowanej, a po lewej – z zastosowaniem filtra. Zarówno woda filtrowana, jak i niefiltrowana może być pobierana zimna lub podgrzana. Dlatego bateria Blanco Fontas-S II Filter jest tak zwanym sprzętem 3 w 1. Woda do urządzenia doprowadzana jest z tego samego przyłącza, ale dla zachowania maksymalnej higieny filtrowana woda wypływa z wydzielonego w wylewce miejsca. Dobrej jakości wielostopniowy filtr BWT redukuje osadzanie się kamienia i poprawia smak oraz zapach nie tylko piłej wody, ale również napojów czy potraw, których bazą jest filtrowana woda. Na specjalnym przepływomierzu możemy odczytać wskazanie wydajności filtra.



ją na uzyskanie różnorodnych form i kształtów, a także ostrych krawędzi. Możliwe jest również tworzenie optycznie niewidocznych połączeń spawanych. Ponadto stal AISI 304 jest chemicznie obojętna w kontakcie z żywnością i różnorodnymi detergentami. Z uwagi na tę cechę jest stosowana do produkcji sprzętów gospodarstwa domowego. Ponieważ w tej grupie jest wiele rozmaitych modeli,



PYRAMIS Athena Diamond

charakteryzujących się różnymi wielkościami, fakturami oraz kształtami, można je dobrać zarówno do kuchni tradycyjnych, jak i nowoczesnych, a nawet utrzymanych w stylu rustykalnym.



PYRAMIS Alea 1 1/2B 1D



Do wielu modeli zlewozmywaków stalowych dostępne są specjalne akcesoria, które zwiększają ich funkcjonalność w kuchennej zabudowie.



BLANCO Culina-S

Stal odpowiedniej jakości

Jeszcze do niedawna, wybierając zlewozmywak stalowy, użytkownicy kierowali się grubością materiału, z jakiego został wykonany. To ważna cecha, ale innowacje w tym zakresie, jak i badania nad produktami sprawiły, że producenci zlewów stalowych utrzymują ich dobrą jakość wykonania, stosując już cieńszą stal. Ważniejszym parametrem jest zachowanie higieny, bowiem stal nierdzewna w wypadku np. zlewozmywaka będzie miała kontakt

z żywnością, więc musi być bezpieczna. Na pewno dobra jest stal gatunku X5CrNi18-10, która należy do najczęściej stosowanych i jest odporna na korozję. Jest on potocznie określana także jako stal „18/8”, „18/10” lub „V2A”. Oznaczenie zgodne z polską normą to X5CrNi18-10/1.4301. Swoją popularność materiał ten zawdzięcza chemicznej obojętności w kontakcie z wieloma rodzajami pożywienia, a także z różnego rodzaju detergentami stosowanymi przy czyszczeniu. Zazwyczaj używana jest stal chromowo-niklowa w stosunku 18/10 – ten symbol często się pojawia w wyrobach stalowych, a obrazuje stosunek chromu do niklu. Jeśli zawartość chromu wynosi powyżej 13 proc., wówczas taką stal możemy określać mianem nierdzewnej. Udział niklu zwiększa natomiast odporność stali na korozję, a także sprawia, że nie jest zbyt krucha. Stal tego typu odporna jest na korozję elektrochemiczną w środowiskach kwasów organicznych i nieorganicznych, jak też związków azotu i roztworów soli, a co najważniejsze, na agresywne kwasy pochodzące z produktów spożywczych.

PYRAMIS Cecilia

jego powierzchni. Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę na wykończenie stali nierdzewnej. Zlewozmywaki polerowane należy czyścić z większą starannością, aby zapobiec porysowaniu powierzchni. Z kolei zlewy wykończone teksturą lub matowe są bardziej odporne na zarysowania. Wybór wykończenia będzie również determinowany ogólną aranżacją przestrzeni kuchennej.

Stalowa bateria do pary...

Doskonałym uzupełnieniem stalowego zlewozmywaka jest bateriawykonana z tego samego materiału. Wśród dostępnych obecnie na rynku baterii stalowych można znaleźć wiele wyjątkowych pod względem wzornictwa, a jednocześnie funkcjonalnych modeli. Dziś dla wielu z nas samo dostarczanie wody ciepłej i zimnej to zdecydowanie za mało. Od dłuższego już czasu

Czyszczenie stalowego zlewozmywaka

Właściwości i parametry użytkowe stali szlachetnej sprawiają, że wykonane z niej zlewozmywaki służą przez lata. Mimo to warto wybierać produkty, których jakość potwierdzona jest gwarancją renomowanych, wyspecjalizowanych w tym segmencie producentów. Bardzo ważna jest codzienna pielęgnacja zlewozmywaka. W wypad-

ku modeli stalowych czyszczenie powinno opierać się na przemywaniu wodą z płynem do mycia naczyń. Wiele firm oferuje również własne mleczka i pasty, z których warto korzystać, zwłaszcza przy większych zabrudzeniach. Należy przy tym stosować miękkie gąbki lub szmatki, a zlewozmywak powinno się myć po każdym użyciu, po czym należy wytrzeć go do sucha, by zapobiec powstawaniu plam i osadzeniu się osadu wapiennego na



BLANCO Tipo 45 S Mini

obraccane o 360°, wyciągane, a nawet „kładzione” wylewki także należą do standardu. Coraz częściej spotykanym rozwiązaniem w bateriach stalowych jest termostat, czyli blokada zapobiegająca przypadkowemu uruchomieniu wody o temperaturze powyżej 38 °C. Ustawienie odpowiedniej temperatury ułatwia też mieszacz. Dzięki niemu nie musimy tracić czasu na każdorazowe ustawianie temperatury. Wystarczy zrobić to raz, a potem tylko podnosić dźwignię. Oszczędzaniu wody sprzyja odpowiedni perlator napowietrzający. Przydatnym rozwiązaniem mogą okazać się również głowice z blokadą (hamulcem). Użytkownik może podnieść dźwignię tylko do pewnego momentu – w tym czasie z baterii wypływa ok. 5 – 7 l wody na minutę, dopiero po pokonaniu oporu wypłynie większy strumień. Oszczędzić wodę pomagają również baterie bezdotykowe, które uruchamiają stru-



FERRO DR50/80.H

obraccane o 360°, wyciągane, a nawet „kładzione” wylewki także należą do standardu.

Coraz częściej spotykanym rozwiązaniem w bateriach stalowych jest termostat, czyli blokada zapobiegająca przypadkowemu uruchomieniu wody o temperaturze powyżej 38 °C. Ustawienie odpowiedniej temperatury ułatwia też mieszacz. Dzięki niemu nie musimy tracić czasu na każdorazowe ustawianie temperatury. Wystarczy zrobić to raz, a potem tylko podnosić dźwignię. Oszczędzaniu wody sprzyja odpowiedni perlator napowietrzający. Przydatnym rozwiązaniem mogą okazać się również głowice z blokadą (hamulcem). Użytkownik może podnieść dźwignię tylko do pewnego momentu – w tym czasie z baterii wypływa ok. 5 – 7 l wody na minutę, dopiero po pokonaniu oporu wypłynie większy strumień. Oszczędzić wodę pomagają również baterie bezdotykowe, które uruchamiają stru-

PYRAMIS Calanto





Fot. Grohe

Baterie powinny odpowiadać naszym potrzebom głównie w kwestii parametrów i codziennego użytkowania, ale nie bez znaczenia jest również ich wygląd, zwłaszcza w kuchniach otwartych na inne pomieszczenia.

CONCEPT BDC4327

minąć o stalowych modelach półprofesjonalnych i profesjonalnych. Te określone mianem półprofesjonalnych mają zwykle kształt litery „U”, ale zakończone są ruchomym elementem sprężynowym. Pozwala on na swobodne wyjmowanie i przemieszczanie „kranu” w zależności od potrzeb. Konstrukcje tzw. profesjonalne charakteryzują się natomiast dwoma regulowanymi niezależnie wypływami wody (pierwszy to wypływ standardowy, drugi – sprężynowy). Dużym ułatwieniem w tego typu konstrukcjach jest zainstalowane pokrętko, które umożliwia przełączanie strumienia wody z ciągłego na prysznicowy i odwrotnie.



FRANKE Smart SRX 611-86 XL

mień wody wyłącznie wtedy, gdy czujnik wykryje obecność dłoni pod wylewką. Podobną funkcję spełniają baterie, w których można ustawić określony czas wypływu wody, jednak w tym wypadku oszczędność będzie nieco mniejsza, bo zwykle czas wypływu będzie dłuższy niż to konieczne.

Praktyczne przedłużenie wylewki

FRANKE Kubus

Wśród wielu praktycznych rozwiązań występujących w bateriach stalowych, znajdziemy ich tak zwane przedłużenie. Są to tak zwane baterie stalowe z wyciąganą wylewką. Przypominają modele wyposażone w ręczną prysznicową. Wylewka taka połączona jest z baterią za pomocą elastycznego wężyka o różnej długości (najczęściej od 100 do 150 cm). Na drugim końcu wężyka umieszczony jest niewielki obciążnik, dzięki któremu można łatwo wsunąć wężyk z powrotem do baterii i schować pod zlewozmywakiem. W większości kranów z wyciąganą wylewką na ręczce baterii zainstalowany jest przełącznik, który umożliwia regulację strumienia wody. W zależności od potrzeb użytkownik może przestawić strumień ze zwykłego na prysznicowy, czyli rozproszony – i odwrotnie. Takie przedłużenie może służyć do napełniania garnków stojących na kuchni w bezpośredniej bliskości zlewozmywaka, do oplukania komór, a także nalewania wody do naczyń, które z racji gabarytów nie mieszczą się w zlewie lub pod wylewką baterii.

Przydatne rozwiązania w bateriach

Popularnym rozwiązaniem w bateriach stalowych jest ruchoma wylewka. Jest to wylewka

FRANKE Leda Neo

Czarna stal w bateriach Franke



Modne baterie Franke z czarnej stali szlachetnej robią imponujące wrażenie. Kolor uzyskany przez zastosowanie powłoki PVD nigdy nie blaknie, nawet w wypadku częstego czyszczenia. To stylowe wykończenie dostępne jest w liniach: Mythos, Eos Neo, Atlas Neo i Atlas Neo Sensor. Widoczna na zdjęciu bateria Atlas Neo Sensor to jedna z nowości Franke. Hybrydowy model, w którym wodę odkręcimy bezdotykowo za pomocą czujnika podczerwieni, to prawdziwy po-

mocnik w dzisiejszej kuchni. Wystarczy zbliżyć dłoń na odległość maks. 7 cm i woda popłynie zwartym, laminarnym strumieniem. Tego typu model ma same zalety. Jest łatwy i szybki w obsłudze, higieniczny i ekologiczny. W wypadku baterii Atlas Neo Sensor dodatkowym atutem jest subtelny design. Wygodę tego rozwiązania z pewnością doceni wielu użytkowników, ale przede wszystkim mistrzowie domowych wypieków, do dłoni których często przywiera surowe ciasto.

Fot. Franke



FRANKE

Nowe komory Mythos marki Franke

Design, w którym zatroszczono się o szczegóły, prostota, która jest kwintesencją wyrafinowania, i forma manifestująca równowagę. Tak w skrócie określić można nowe zlewozmywaki Franke Mythos, które odzwierciedlają współczesne potrzeby poszukiwania harmonii i spójności w miejscu, które jest esencją domowej atmosfery – w kuchni.

Harmonijny design

Komory Mythos to suma i zarazem sedno doświadczeń Franke. Szwajcarskie podejście do detalu, wyrafinowana estetyka, trwałość i funkcjonalność. Nowe zlewozmywaki wykonane są ze stali szlachetnej, co decyduje nie tylko o ich trwałości, ale również o uniwersalnym charakterze i ponadczasowości. Dlatego pasują do każdego rodzaju czy koloru blatu. Płynnie integrują się z wystro-

jem kuchni, w której panuje estetyczny balans zdyscyplinowanych form i proporcji, stonowanych kolorów i sensorycznych tekstur materiałów. Ta harmonia daje równowagę w codziennych obowiązkach, by czerpać z nich przyjemność, ale też cieszyć oko i koi zmysły, daje odpocząć i skupić się na tym, co teraz.

Piękno jest sumą detali

W przypadku komór kuchennych Mythos dosłownie każdy najmniejszy element jest przemyślany pod kątem estetyki i funkcjonalności. Krawędź ma zaledwie 6 mm szerokości, co wystarczy do zamontowania zlewozmywaka na równi z blatem, a jednocześnie da również subtelny efekt stalowej ramki. Równie łagodnie swoją obecność zaznacza stalowa osłona odpływu, którego doskonale dobrana wielkość proporcjonal-

nie wpisuje się w kontur komory. Precyzyjnie i estetycznie zaprojektowany jest również przelew, a narożniki zlewozmywaka mają zaokrąglone krawędzie, co również ułatwia czyszczenie.

Docenione wzornictwo

Komory Mythos stworzone zostały z myślą o osobach chcących do kuchni wprowadzić harmonię i którym zależy na wygodzie. W czasach, gdy zmuszeni jesteśmy coraz więcej czasu spędzać w domu, a kuchnia często musi zastąpić nam cały świat, chcemy, aby jej wyposażenie było piękne i funkcjonalne. I takie właśnie są nowe komory Mythos firmy Franke, których wyjątkowe wzornictwo przyniosło im dwie najbardziej prestiżowe nagrody w dziedzinie wzornictwa, czyli „Red Dot” oraz „iF Design Award”.

MIELE. Piekarniki klasy Discovery

Piekarniki akcyjne z kamieniem do pizzy

Miele znów zaskakuje połączeniem doskonałej jakości, najnowszej technologii, funkcjonalności i stylowego wzornictwa. Nowa linia piekarników akcyjnych klasy Discovery to urządzenia, które są nie tylko praktyczne, ale też doskonale sprawdzają się w eleganckich przestrzeniach.



Precyzja, doskonała jakość i trwałość zgodna z ideą zrównoważonego rozwoju – to kwintesencja cech piekarników klasy Discovery. Urządzenia marki Miele są niezawodnymi partnerami w kuchni: piekąc każdy rodzaj potrawy, mamy pewność co do rezultatów. Proste, intuicyjne rozwiązania w bazowych piekarnikach

klasy Discovery wpisują się w minimalistyczne trendy we współczesnych wnętrzach. Uniwersalny, klasyczny wygląd pasuje do różnych rodzajów zabudowy w kuchni, a dostępne programy i funkcje pozwalają osiągnąć kulinarny sukces w przypadku każdego dania. Zrobiona w piekarniku Miele potrawa będzie zawsze przypieczona tak samo ze wszystkich stron, bo powietrze we wnętrzu komory jest idealnie rozprowadzane, a temperatura dokładnie odpowiada ustawieniom. Oprócz podstawowych programów w piekarnikach z linii Discovery znajdziemy funkcję Termowawiew Eco, pozwalającą na wyjątkowo energooszczędne pieczenie nawet przez długi czas, czy funkcję rozmrażania, dzięki której produkty rozmrażają się w idealnych warunkach. Kiedy na przygotowanie dania jest mało czasu, można skorzystać z funkcji Booster, czyli szybkiego nagrzewania. Wysuw FlexiClip pozwalają łatwo i bezpiecznie wyciągać blachy czy ruszki bez ryzyka poparzenia, a niezależnie od temperatury we wnętrzu urządzenie zachowuje zawsze chłodny front. Dzięki opatentowanej przez Miele powłoce PerfectClean łatwo wyczyścimy komorę lub poszczególne elementy urządzenia.

Równie łatwe do czyszczenia jest niezależne akcesorium Miele – kamień do pizzy Gourmet. Wyko-



nany jest z materiału ceramicznego, który doskonale pochłania wilgoć z ciasta. Dzięki szklawionej powierzchni ciasto nie przywiera, więc po pieczeniu wystarczy go lekko przetrzeć. Położona na kamieniu pizza jest zawsze perfekcyjnie wypieczona i chrupka od spodu. Kamień o grubości zaledwie 27 mm nagrzewa się w ciągu 30 minut, a jego wymiary są idealnie dopasowane do komory piekarnika.

W tym roku kamień do pizzy Gourmet, razem z łopatką do przekładania pizzy, jest dostępny w specjalnej ofercie z piekarnikami klasy Discovery: H 2760 i H 2860. Użytkownicy aplikacji Miele@home mogą też skorzystać z opracowanych dla tego akcesorium przepisów kulinarnych.



BLANCO. Selektor odpadów Blanco Flexon Low

Praktyczna konfiguracja do potrzeb domowników!

Marka Blanco proponuje kolejne kompleksowe rozwiązanie do każdej kuchni. Z nowym selektorem odpadów Blanco Flexon Low, który można dowolnie konfigurować, każda strefa zmywania nabierze zupełnie nowej funkcjonalności.



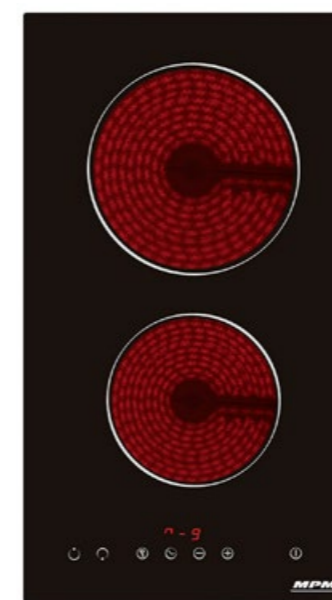
Selektor odpadów Blanco Flexon Low to zestaw pojemników, które w zależności od potrzeb domowników i częstotliwości przygotowywania posiłków oraz różnorodności odpadów można praktycznie konfigurować. W linii selektorów Flexon Low znajdziemy sprzęt dwu-, trzy-, a nawet cztero-komorowy. Co więcej, występują w dwóch praktycznych szerokościach. Mniejsze zamontujemy w szufladzie lub szafce o szerokości 50 cm, a większe – o szerokości 60 cm. Szerokości zostały tak dopasowane, aby selektor można było zamontować w dowolnym czasie i na każdym etapie konfiguracji zabudowy meblowej w kuchni. Jeśli jesteśmy na etapie projektu, możemy to odpowiednio zaaranżować. Jeśli nie remontujemy kuchni, a chcemy dodać to praktyczne urządzenie, zmieści się ono w standardowych szafkach kuchennych. Selektor odpadów Blanco Flexon Low można montować w górnej szufladzie, umiejscowionej bezpośrednio pod blatem. Umożliwia to szybkie i praktyczne pozbywanie się odpadków prosto z powierzchni roboczej. Ten system świetnie się też nadaje do stworzenia kompletnego centrum kuchennego: w jednej szafce montujemy zlewozmywak z akcesoriami i baterię kuchenną, pod nimi młynek do odpadków, a w szafce obok dwie szuflady z selektorami odpadów.

MPM. Płyta MPM-30-VCB-22

Kompaktowa vitroceramiczna elegancja

Najnowsza płyta grzewcza firmy MPM to funkcjonalne urządzenie o szerokości 45 cm, które dzięki swoim rozmiarom stanowi idealne rozwiązanie do niewielkiego aneksu kuchennego. MPM postawiło także na ciekawe, nowoczesne wzornictwo.

Płyta grzejna MPM-30-VCB-22 jest tak zwaną płytą kompaktową, która dzięki szerokości 45 cm może być częścią zestawu płyt, w zależności od potrzeb użytkownika. Gabaryty sprzętu sprawiają, że płyta bez trudu zmieści się nawet w najmniejszej przestrzeni kuchennej. Urządzenie jest tak zwanym sprzętem vitroceramicznym, co oznacza, że do prawidłowego działania wymaga jedynie prawidłowego podłączenia do energii elektrycznej. Płyty vitroceramiczne są odmianą płyt ceramicznych i działają na takiej samej zasadzie, z tą różnicą, że płyty vitroceramiczne charakteryzują się zwiększoną odpornością na uszkodzenia mechaniczne i zaryso-



wania. Płyta MPM-30-VCB-22 wyposażona jest w dwa pola grzejne, z których mniejsze, umiejscowione z przodu, ma średnicę 16,5 cm, a większe, umiejscowione z tyłu –

20 cm. Sterowanie sensorowe jest wygodnie umieszczone z przodu urządzenia. Dodatkowymi udogodnieniami są timer z możliwością ustawienia czasu od 0 do 120 minut, intuicyjne sterowanie mocą w zakresie od 1 do 9, a także blokada rodzicielska i automatyczne ochronne wyłączenie czasowe. Podstawa płyty MPM-30-VCB-22 została w całości wykonana z bezpiecznego hartowanego szkła w kolorze klasycznej czerni. Konstrukcja płyty pozwala na jej zabudowę na równi z blatem.

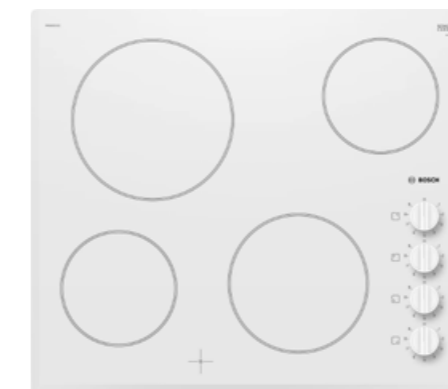


Eleganckie i wszechstronne płyty ceramiczne



Płyty ceramiczne, podobnie jak modele indukcyjne, są urządzeniami elektrycznymi. Alternatywą do nich są płyty gazowe. To trzy podstawowe rodzaje płyt grzewczych do zabudowy dostępne obecnie na rynku jako jednorodne.

Płyty ceramiczne podgrzewają potrawy dzięki elementom grzewczym umieszczonym pod wytrzymałą, odporną na wysokie temperatury szklaną powierzchnią, wykonaną najczęściej z czarnego szkła hartowanego. Cechą charakterystyczną gorących elementów grzewczych jest czerwony obszar. Mogą nimi być spirale lub taśmy nagrzewające, które



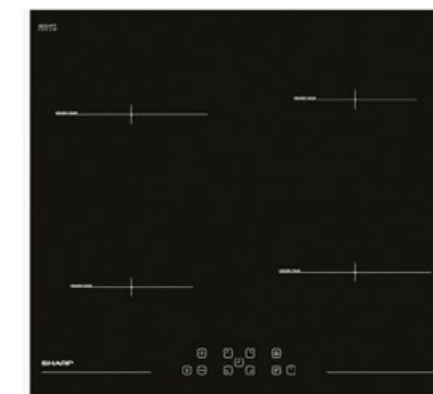
BOSCH PKE652CA1E

przekazują energię cieplną ustawionym na nich naczyniom. Płyta ceramiczna na pierwszy rzut oka, głównie z uwagi na czarną szklaną powierzchnię z delikatnie zarysowanymi polami grzewczymi, przypomina konstrukcję indukcyjną. W praktyce jej działanie jest zupełnie inne.

Wymiary płyt ceramicznych

Dostępne na rynku płyty ceramiczne mają rozmaite gabaryty. Największą różnorodność występującą pod względem wymiaru szerokości. Jest ona jednocześnie powiązana z liczbą pól grzewczych dostępnych w urządzeniu. Modele wyposażone w dwa pola grzewcze mają zwykle ok. 30 cm szerokości. W wypadku modeli 4-polowych szerokość sprzętu nie przekracza najczęściej 60 cm. Największą szerokością charakteryzują się natomiast modele wyposażone w 5 pól

Płyty ceramiczne, ze względu na gładką, szklaną powierzchnię, są łatwe do utrzymania w czystości. Warto pamiętać, że w trosce o szkło należy obchodzić się z nim delikatnie, aby nie zarysować jego powierzchni.

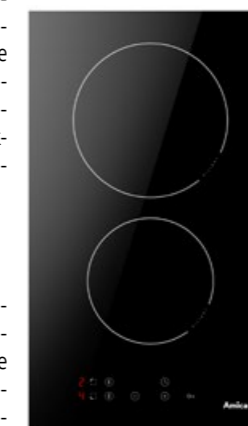


SHARP KH-6119FT00

grzewczych. Mogą one osiągać nawet ponad 80 cm. Takie zróżnicowanie gabarytów pozwala na odpowiednie dopasowanie płyty do wymagań użytkowników i zabudowy wykorzystywanej w kuchennym wnętrzu lub w aneksie. Duża i płaska powierzchnia płyty ceramicznej to jej niewątpliwa zaleta – umożliwia m.in. swobodne przesuwanie naczyń i wygodne gotowanie na wielu polach grzewczych jednocześnie.

Wzornictwo i wykończenie modeli

Modele ceramiczne cieszą się dużą popularnością nie tylko wśród ostatecznych użytkowników, ale również projektantów i architektów. To za sprawą eleganckiego wyglądu, zarówno podczas spożycia, jak i pełnej pracy. Co więcej, płyta ceramiczna często ma na krawędziach specjalne listwy i obramowania. Są one formą wykończenia, ale też dekoracji i upiększenia modelu. Możemy spotkać się z kilkoma moż-



AMICA PC3200ZT



Duża powierzchnia i strefy łączone w płycie Siemens



Intuicyjne sterowanie umożliwia panel Dual light Slider. Aktywacja płyty ujawnia dwie podświetlane skale, usytuowane po bokach wspólnego ideogramu. Ten prosty układ sprzyja intuicyjnej i precyzyjnej kontroli nad wybranymi strefami gotowania. Do dyspozycji użytkownika jest aż 17 poziomów mocy grzania. Po wyłączeniu płyty wskaźniki gasną i panel pozostaje niewidoczny. W urządzeniu nie zabrakło funkcji Booster, wskaźnika zalegania ciepła oraz timera z funkcją wyłączenia, który dezaktywuje płytę, gdy nastawiony czas gotowania dobiegnie końca. Gotowanie z wykorzystaniem modelu ET875LMP1D jest wydajne energetycznie dzięki wskaźnikowi zużycia energii.

Tak zwane normalnogabarytowe, a także najpopularniejsze konstrukcje ceramiczne to modele wyposażone w 4 pola grzejne. Na rynku nie brakuje jednak urządzeń o zwiększonej szerokości i wyposażonych w 5 pól grzejnych, co zwiększa komfort codziennego przygotowywania rozmaitych posiłków. Tego typu urządzeniem jest płyta ET875LMP1D firmy Siemens. Ma szerokość 81,2 cm i została wyposażona w pole combiZone, które zapewni jeszcze większą swobodę gotowania i daje możliwość wykorzystania większych naczyń, np. brytfanny.



Fot. Siemens



SAMSUNG CTR164NC01/XEO

liwościami wykończenia płyty, np. szlifem półokrągłym lub ostrym, ramką stalową czy cienką listwą montowaną tylko z jednej strony lub u góry i dołu urządzenia. Jednak estetyka to nie jedyny aspekt stosowania wykończeń. Chronią one również urządzenia przed odpryskami oraz ukruszeniami płyty na ich krawędziach.

Sterowanie i dostępne funkcje

Sterowanie i dostępne funkcje w płytach ceramicznych będą się różniły w zależności od wielkości danego modelu. Za najbardziej standardową uznaje się płytę ceramiczną z czterema polami grzejnymi. Biorąc pod uwagę tego typu modele, najczęściej stosowanym rodzajem sterowania jest sterowanie elektroniczne. Panel przyjmuje najczęściej formę sensorową, która w szybki i komfortowy sposób pozwala regulować moc pól grzewczych czy wybrać funkcje dodatkowe. Użytkownicy za pomocą opuszków palców wybierają konkretne ustawienia. W wielu wypadkach mogą zmieniać lub wybierać różne opcje w jednej chwili. Sensorowe panele zawierają takie elementy jak włącznik urządzenia, blokada sterowania, a także kil-



regulacja mocy występuje najczęściej w formie slidera lub opcji „plus/minus”. Większość modeli, bez względu na wielkość czy liczbę pól

Ważnym elementem każdego urządzenia kuchennego jest intuicyjny panel sterowania, który bez problemów przeprowadzi użytkownika przez funkcje i programy. W nowoczesnych płytach ceramicznych dostępne jest wygodne sterowanie sensorowe.



AMICA PC6411PT

grzejnych, wyposażona jest w timer. Najnowocześniejsze modele płyt ceramicznych oferują dodatkowo automatykę gotowania i czujniki smażenia. Wszystko po to, aby zapewnić jak największy komfort obsługi i codziennego użytkownika.

Blokady i sygnały bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo to niezwykle ważny aspekt użytkowania płyt ceramicznych. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną i użyt-

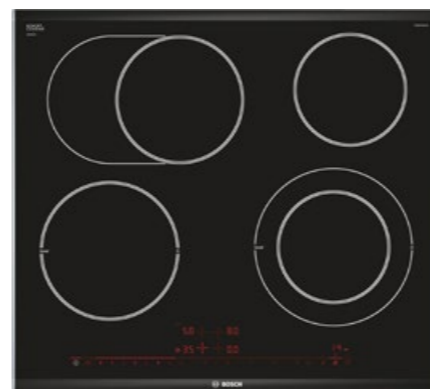


MIELE KM 6520 FR

kowane są w domach. Tam bardzo często bywają „testowane” przez nasze pociechy. Zanim płyty trafią na rynek, są jednak odpowiednio sprawdzane przez producentów i muszą speł-

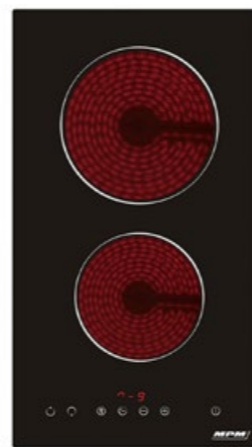


CONCEPT CM SDV3760



BOSCH PKN675DP1D

niać rygorystyczne normy i zalecenia, również te związane z bezpieczeństwem użytkownika. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest niwelowanie możliwości porażenia prądem czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o kulinarne efekty.



MPM MPM-30-VCB-22

sterowania został przypadkowo zakryty jakimś przedmiotem.

Cechy szczególne płyt ceramicznych

Płyty ceramiczne, podobnie jak konstrukcje indukcyjne, kryją w sobie wiele zalet. Tym, co najbardziej zauważalne, jest ich płaska i gładka powierzchnia, która zapewnia łatwe i szybkie czyszczenie, również rozlanych w trakcie gotowania potraw.



SHARP KH-3V19NT00

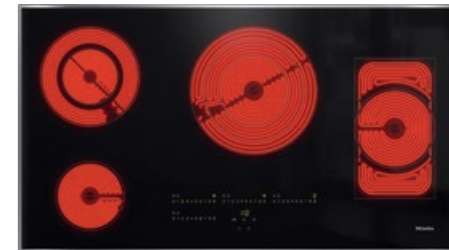
Popularnym rozwiązaniem są rozmaite sygnalizacje świetlne oraz dźwiękowe. Kiedy płyta pracuje, urządzenie sygnalizuje to użytkownikowi np. przez włączenie diody kontrolnej. Dzięki temu użytkownicy płyt ceramicznych nie oparzą się przez przypadek. Dodatkowo w modelach elektrycznych takie sygnalizacje alarmują, kiedy włączamy lub wyłączamy urządzenie, a nawet wtedy, kiedy wykryją błędy – m.in. gdy na powierzchnię wykipi ciecz lub panel

sterowania został przypadkowo zakryty jakimś przedmiotem.

Płyty ceramiczne, podobnie jak konstrukcje indukcyjne, kryją w sobie wiele zalet. Tym, co najbardziej zauważalne, jest ich płaska i gładka powierzchnia, która zapewnia łatwe i szybkie czyszczenie, również rozlanych w trakcie gotowania potraw. Płyty ceramiczne spośród dostępnych na rynku typów płyt elektrycznych są najmniej wymagające pod względem potrzebnych naczyń. W tym wypadku pasuje większość z nich – od aluminiowych po szklane. Nie można jednak stosować naczyń z tworzywa sztucznego czy papieru.

Należy pamiętać, że płyta ceramiczna może potrzebować czasu, aby uzyskać odpowiednią do pod-

grzewania czy gotowania temperaturę, co wydłuża nieco czas przygotowywania potraw. Uruchomiona płyta ceramiczna może być bardzo gorąca, a tym samym istnieje ryzyko poparzenia, co jest szczególnie ważne, jeśli wśród domowników są dzieci, które mogłyby niepostrzeżenie dotknąć powierzchni płyty ceramicznej.



MIELE KM 6565 FR

Plusy i minusy płyt ceramicznych

Wybór urządzenia powinien zostać poprzedzony określeniem naszych potrzeb względem sprzętu, a także określeniem częstotliwości przygotowywania potraw i ich ilości. Płyty ceramiczne, choć nieekonomiczne w po-



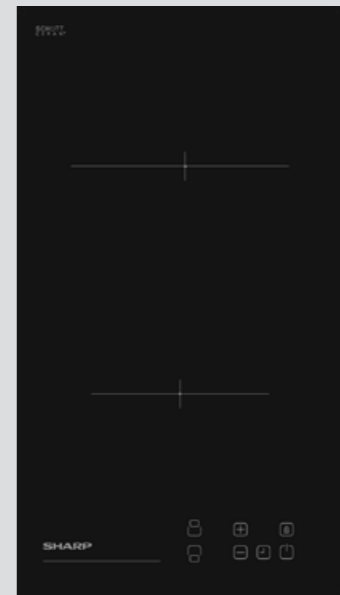
SIEMENS ET675FNP1E

równaniu do indukcyjnych, to konstrukcje cenione za jakość i stabilność grzania, czas utrzymywania ciepła na polu grzewczym czy możliwość używania niemal wszystkich rodzajów naczyń. Atutem jest także przystępna cena. Najbardziej zaawansowane są płyty indukcyjne, które choć wymagają specjalnych naczyń, są niezwykle bezpieczne, szybkie i komfortowe w użytkowaniu. Zarówno w płytach indukcyjnych, jak i ceramicznych znajdziemy szczególnie cenne funkcje, jak również niedogodności. Z jednej strony płyta indukcyjna daje duże możliwości w kwestii przygotowywania potraw w niestandardowych naczyniach, ale musimy pamiętać, że muszą być one przeznaczone do tego rodzaju płyt. Z kolei płyty ceramiczne, które nie wymagają specjalnego dna w garnkach, nagrzewają się dłużej, przez co wykazują większy pobór energii niż płyty indukcyjne. Zarówno jedno, jak i drugie rozwiązanie może okazać się strzałem w dziesiątkę po określeniu naszych potrzeb.

Kompaktowa płyta Sharp do niewielkich przestrzeni

Wśród dostępnych na rynku modeli ceramicznych nie brakuje urządzeń kompaktowych. Przykładem takiego modelu jest płyta KH-3V19NT00 marki Sharp. To doskonałe połączenie zaawansowanej, a przede wszystkim skutecznej vitroceramicznej techniki grzania z elegancką, smukłą konstrukcją o szerokości zaledwie 30 cm. Urządzenie to pomoże efektywnie zagospodarować przestrzeń roboczą nawet w najmniejszej kuchni. Dwustrefowa płyta ceramiczna KH-3V19NT00 marki Sharp wyróżnia się nowoczesnym wzornictwem i eleganckim, jednolitym wykończeniem. Pierwsza strefa ma szerokość 14,5 cm i moc 1200 W, a druga 18 cm i wyróżnia się mocą 1800 W. Intuicyjną i wygodną obsługę zapewnia panel sterujący umieszczony na froncie urządzenia. Szereg nowoczesnych rozwiązań technicznych, w jakie został wyposażony model KH-3V19NT00, ułatwia codzienne zarządzanie posiłkami. Płyta ma m.in. funkcję ti-

mera z opcją zaprogramowania czasu automatycznego wyłączenia. Została też wyposażona w funkcję zapobiegającą przypadkowemu naciśnięciu przycisków, a tym samym niekontrolowanemu uruchomieniu powierzchni grzejnej, np. przez dzieci. Kolejnym udogodnieniem jest funkcja Booster, która zwiększa moc strefy grzejnej, co pozwala zaoszczędzić sporo cennego czasu podczas przygotowywania rozmaitych potraw. Przydatny jest również wskaźnik ciepła resztkowego, który ostrzega użytkownika o wysokiej temperaturze strefy grzejnej. Urządzenie dostępne jest w kolorze czarnym.



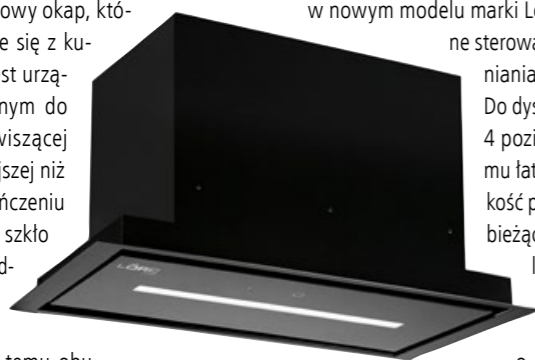
Fot. Sharp

LORD. Okap O18

Szklany panel ozdobny i cicha praca

Firma Lord, niemiecki producent sprzętów gospodarstwa domowego, poszerza swoją ofertę o nowoczesny i stylowy okap. Firma nieustannie rozwija i usprawnia swoje urządzenia, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów i zmieniającym się trendom. Nowy okap Lord O18 cechują cicha praca, sterowanie sensorowe i eleganckie wykończenie.

Okap Lord O18 to stylowy okap, który idealnie komponuje się z kuchenną zabudową. Jest urządzeniem przeznaczonym do montażu w szafce wiszącej o szerokości nie mniejszej niż 60 cm. W jego wykończeniu wykorzystano czarne szkło hartowane, które jest jednocześnie maskownicą filtra przeciw-tłuszczowego. Dzięki temu obudowę łatwo jest utrzymać w czystości. Do czyszczenia, podobnie jak w wypadku szyb okiennych, można wykorzystać np. ściereczkę z mikrofibry i odpowiedni detergent. Dotykowy panel zastosowany



w nowym modelu marki Lord umożliwia wygodne sterowanie poziomem pochłaniania oparów. Do dyspozycji użytkownika są 4 poziomy pracy, dzięki czemu łatwiej dopasować prędkość pochłaniania oparów do bieżących potrzeb. W modelu Lord O18 zastosowano energooszczędne oświetlenie LED o czystej barwie, przydające się dla oczu. W praktyce jest to stylowy panel świetlny, oddający przyjemne, naturalne światło, które dobrze odzwierciedla naturalne kolory i zapewnia doskonałą widoczność. Konstrukcja



oprawy zapewnia długotrwałą pracę i zapobiega zacinaniu się oprawki pod wpływem ciepła. Sprzęt może pracować zarówno w trybie pochłaniacza, jak i wyciągu. W wypadku pracy w trybie pochłaniania konieczne jest nałożenie od góry okapu ramki z filtrem. Zestaw dokupuje się osobno, a w jego skład wchodzi ramka i filtr węglowy oznaczone wspólnym numerem katalogowym L-OM1. Ramka montowana jest tylko jeden raz i nie trzeba jej wymieniać. Filtr wymaga okresowej wymiany, ponieważ nie może być ani czyszczony, ani regenerowany. Oczyszczone dzięki filtrowi węglowemu powietrze oddawane jest z powrotem do kuchni. Sterowanie okapem jest też możliwe przy pomocy pilota.

CONCEPT. Okapy Sinfonia OPI 3360ss i OPI 3360bc

Nowe okapy w linii Sinfonia

Firma Concept, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów w kwestii najnowszych trendów wzorniczych, uzupełnia linię wzorniczą Sinfonia o 2 nowe modele okapów zintegrowanych. Oprócz przydatnych funkcji i praktycznej wydajności modele OPI 3360ss i OPI 3360bc odznaczają się subtelnym wzornictwem.



W ofercie firmy Concept dostępne są dwa nowe modele okapów do zabudowy. To nowoczesne i funkcjonalne urządzenia, które doskonale sprawdzą się w każdej kuchni, zważywszy że mają praktyczną szerokość, wynoszącą 60 cm, oraz występują w dwóch wersjach kolorystycznych: czarnej i sta-

lowej. Mogą pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji sprzętu. Oba modele należą do linii Sinfonia. Okap z wykończeniem stalowym oznaczony jest symbolem OPI 3360ss, a z wykończeniem czarnym OPI 3360bc. Modele zostały wyposażone w 3-stopniową regulację prędkości pochłaniania kuchennych oparów oraz niezależne sterowanie oświetleniem LED. Maksymalna wydajność okapów wynosi 415 m³/h., a poziom hałasu podczas pracy urządzeń na najwyższym poziomie nie powi-

nien przekraczać 66 dB. Oba modele zostały wykonane z bardzo dobrej jakości materiałów, łatwych do utrzymania w czystości.

W zestawach z okapami znajduje się 1 aluminiowy filtr przeciw-tłuszczowy, który jest łatwy do demontażu i wyczyszczenia, a jego funkcjonalność dopełnia możliwość mycia w zmywarce. Filtr węglowy w okapach do konfiguracji w trybie pochłaniacza jest opcjonalny, a do prawidłowego działania wymagane są 2 sztuki. Minimalna wysokość montażu urządzeń nad płytą gazową wynosi 65 cm, a nad płytą elektryczną 55 cm.



LINIA MINIMAL

Tylko osiem okapów! Aż nieskończoność możliwości.

1 2 3 4 5 6 7 8

Urządzenia do gotowania na parze



Gotowanie na parze jest znane już od bardzo dawna. Zasada była prosta – należało podgrzać w naczyniu wodę do temperatury wrzenia i ustawić nad nim np. sito, bambusowy kosz lub perforowaną blachę. Kulinaryny świat zrewolucjonizowało wynalezienie szybkowaru i parowaru, a następnie urządzeń do gotowania na parze.

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

parze, w zależności od modelu i stopnia zaawansowania technicznego, pozwalają na przygotowywanie potraw z wykorzystaniem pary nawet na kilku poziomach sprzętu jednocześnie.

Skąd moda na gotowanie parowe?

Nie bez przyczyny portale lifestyle owe i magazyny o tematyce zdrowotnej i sportowej dają do zrozumienia, że gotowanie za pomocą pary jest nie tylko zdrowe, ale i modne. Para wodna jest obecnie najzdrowszym środkiem obróbki termicznej dla ludzkiego organizmu. Gotowane w ten sposób produkty są lepiej trawione, a składniki odżywcze szybciej i skuteczniej przyswajane (przypomnijmy: są one dostarczane w większych ilościach!). Często można nawet usłyszeć rozmaite rady lekarzy i dietetyków, którzy proponują przejście na tzw. dietę parową, czyli wyeliminowanie potraw smażonych i pieczonych na rzecz dań przygotowywanych z wykorzystaniem pary.



SIEMENS CS656GBS2

Dlaczego gotowanie na parze jest zdrowe?

Stosowane dziś metody gotowania parowego, w odróżnieniu od metod pierwotnych, mimo że bardziej zaawansowane technicznie, mają podobne właściwości. Przede wszystkim para przyczynia się do zachowania wartości od-



MIELE DG 7440



Fot. Amica

Fot. Miele

Modele parowe wyposażone są w specjalne zbiorniki na wodę, która jest wykorzystywana przez generator pary podczas obróbki termicznej żywności umieszczonej w komorze urządzenia.

żywczych w produktach. Podczas tego rodzaju obróbki termicznej produkty nie tracą cennych minerałów, witamin i składników odżywczych. To jedna z głównych zalet pary. Dodatkowo wpływa ona na walory smakowe przygotowywanych potraw. Mięso jest soczyste, nie rozpada się tak, jak w wypadku gotowanego w wodzie. Podobnie rzecz ma się z warzywa-



AMICA ED47638BA+ X-Type OpenUp

mi czy owocami. Gotując np. paprykę czy fasolkę, zachowujemy nawet o ponad 30 proc. więcej witaminy C, niż w gotując te warzywa klasycznie, np. w garnku z wodą. Dodatkową zaletą obróbki termicznej w sposób parowy jest zachowanie koloru produktu. W wypadku gotowania kalafiora w wodzie po wyciągnięciu staje się on bladeżółtawy. Przygotowując to warzywo na parze, mamy pewność, że jego kolor będzie praktycznie taki sam jak przed ugotowaniem. Podobnie ma się sprawa z brokulem. W wodzie warzywo traci kolor, co można zauważyć chociażby po barwie wody. Brokuł ugotowany na parze będzie idealnie zielony, prawie jak świeży, przyniesiony

z ogródka. Dotyczy to zresztą wielu produktów poddawanych obróbce parowej w różnej formie. Gotowanie na parze od lat wykorzystywane jest w gastronomii profesjonalnej i coraz częściej pojawia się także w naszych domach. Gotując na parze, nie trzeba nawet podlewać pieczeni, np. tłuszczem czy wodą, ponieważ para unosi się



MIELE DG 2740

mięsa czy tłuszczem. Gotując na parze, nie trzeba nawet podlewać pieczeni, np. tłuszczem czy wodą, ponieważ para unosi się

Pełną parą #LikeABosch

W ofercie marki Bosch dostępne są piekarniki z funkcją pary, zarówno kompaktowe o wysokości 45 cm, jak i standardowe – 60-centymetrowe. Wiele modeli jest także obsługiwanych przez platformę Home Connect, która między innymi umożliwia ich zdalną kontrolę. W piekarnikach marki Bosch znajdziemy rozwiązania techniczne, które ułatwiają codzienne gotowanie, a przy tym pomagają w utrzymaniu zbilansowanej diety dzięki ochronie witamin oraz zachowaniu wartości odżywczych i składników mineralnych.

Gotowanie na parze jest najzdrowszą formą obróbki termicznej. Dzięki niemu warzywa pozostają chrupiące, a drób oraz ryby stają się soczyste i miękkie. Dodatkowo produkty zachowują naturalny aromat, witaminy i składniki mineralne, które ulegają wypłukiwaniu, np. podczas tradycyjnego gotowania. Dzięki temu możemy użyć znacznie mniej soli oraz oleju czy innego tłuszczu. Para nie dopuszcza do przenikania zapachów, więc potrawy utrzymują swój smak i zapach, a warzywa nie tracą jędrności, koloru oraz wartości odżywczych. Gotowanie na parze sprawdza się doskonale w wypadku wielu produktów, np. ryb, mięsa czy warzyw. Wiemy, że to zdrowe, ale czy praktyczne? Parowar zajmuje zbyt dużo miejsca w kuchni i trudno jest określić, ile czasu powinno gotować się dane danie. Dzięki



Fot. Bosch

ki piekarnikom z funkcją pary marki Bosch ten problem znika. Wszystkie pomysły na obiad zrealizujemy w jednym, innowacyjnym urządzeniu. To doskonale rozwiązanie zarówno do świątecznych wypieków, jak i realizacji postanowień noworocznych. Możemy upiec aromatyczny chleb, miękki w środku, z chrupiącą skórką, lub soczystą pieczeń, ale również zdrowe dania z małą zawartością tłuszczu. Marka potwierdziła to hasłem „Żyj #LikeABosch”, czyli zdrowo i w zgodzie z naturą. W oryginalnych spotach możemy poznać zalety piekarnika z funkcją pary oraz innych innowacyjnych urządzeń Boscha. Przez wyjątkowy humor i zabawnych bohaterów producent zachęca do zdrowego stylu życia oraz udowodnia, że z odpowiednim sprzętem to łatwe.



Fot. Samsung

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

w krążącym w komorze powietrzu. Zaletą tego typu urządzeń jest też możliwość połączenia tradycyjnego pieczenia z gotowaniem na parze. Urządzenia parowe dają wiele ciekawych możliwości kulinarnych, w tym przygotowywania potraw metodą sous-vide.

Jak działają urządzenia parowe?

Piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne modele z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobiegiem, grillem, opiekaczem (grzałki górna



SAMSUNG NV75T9979CD

i dolna), dodatkowo wyposażone jedynie w zbiornik na wodę, który wtlacza parę do komory (lub woda paruje na dnie komory – w zależności od modelu). W piekarnikach temperatura może osiągać nawet 250 °C. W wypadku urządzeń do gotowania na parze maksymalna temperatura waha się w przedziale 100 – 130 °C, a para wytwarzana jest strefowo przez generator pary. Tak delikatne warunki sprawiają, że mamy do czynienia w kuchni z jednym z najlepszych możliwych procesów obróbki termicznej. I choć klasyczne urządzenia do gotowania na parze często nie mają tak wielu funkcji grzewczych jak piekarniki, to są najzdrowszym i najbardziej zalecanym procesem obróbki cieplnej w ogóle. Ciekawostką jest fakt, że wewnątrz urządzeń przeznaczonych przede wszystkim do gotowania na parze jest całkowicie stalowe – ułatwia to zachowanie sterylności i znacznie wpływa na komfort czyszczenia. W tego typu modelach warto szczególnie zwracać uwagę na markę, pojemność komory piekarnika oraz wachlarz możliwości kulinarnych. Nie bez znaczenia są również rozmaite akcesoria, a więc np. tace, brytfanny, misy, które znacznie usprawniają przygotowywanie potraw na parze i nie tylko.

Producenci urządzeń do gotowania parowego

Pierwotnie urządzenia do gotowania na parze na szeroką skalę wykorzystywano w gastro-

nomii – głównie w najlepszych restauracjach. Jednym z pionierów w konstruowaniu urządzeń parowych jest firma Miele, która oddając w ręce klientów różnorodność techniczną, oferuje np. łączenie gotowania na parze z przygotowywaniem potraw w mikrofali. Bogatymi doświadczeniami w najbardziej elitarnym wykonaniu może pochwalić się także marka Gaggenau. Tu technika łączy się z najlepszą jakością wykonania. Pierwszy piekarnik parowy do użytku domowego Gaggenau wprowadziło na rynek w 1999 r. W 2007 r.



BOSCH HSG636XS6

pojawiły się bezpanelowe piekarniki parowe tego producenta z funkcją pieczenia i zamontowanym modułem sterowania oraz piekarniki parowe ze zbiornikiem na wodę. W 2020 r. firma Gaggenau wprowadziła do oferty nowej generacji, ekskluzywne modele konwekcyjno-parowe.

Z roku na rok sukcesywnie do grona umiejętnie wykorzystujących w gotowaniu (i pieczeniu) parę wodną dołączało coraz więcej firm i marek. Obecnie piekarniki z funkcją pary ma w ofercie wielu producentów klasycznych urządzeń do zabudowy, takich jak Amica, Siemens, Bosch, Franke i Samsung.



FRANKE Mythos FMY 99 HS BK

Czysty zysk Wygodne, ekonomiczne i dokładne zmywanie



Wysoka klasa energetyczna B



Zdalna obsługa*



Pełny cykl z suszeniem w 60 minut



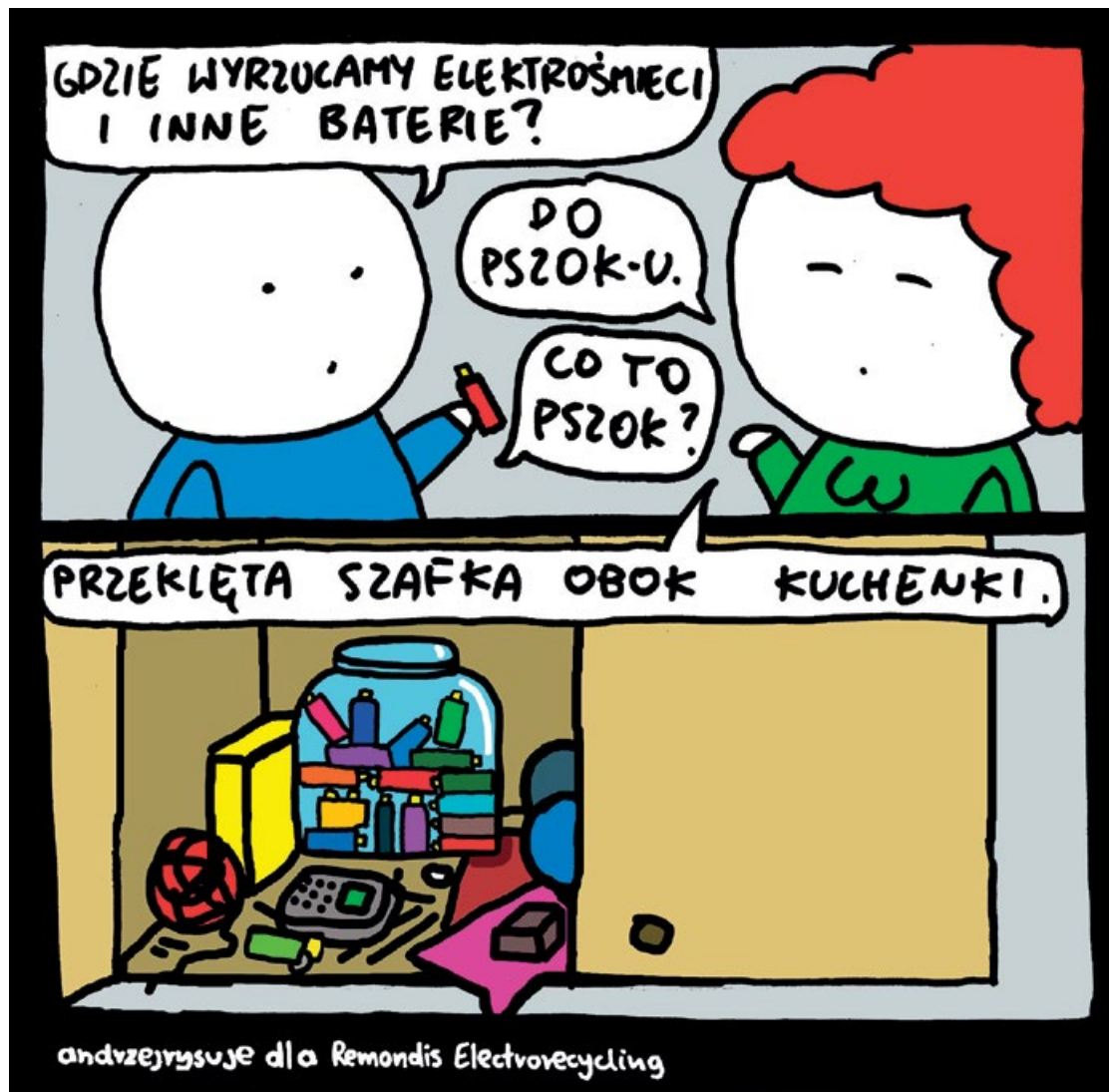
Funkcja dezynfekcji**

Innowacyjne rozwiązania w zmywarkach Samsung pozwolą na szybkie i skuteczne zmywanie przy mniejszym zużyciu wody.

*Aplikacja SmartThings jest dostępna dla urządzeń z systemem Android (wersja systemu operacyjnego 6.0 lub wyższa) oraz iOS (wersja systemu operacyjnego 10.0 lub nowsza). Wymaga podłączenia do sieci Wi-Fi oraz konta Samsung Account.
**Woda podgrzewana jest do 70°C, co pozwala na skuteczną eliminację 99,999% bakterii i wirusów. Potwierdzone certyfikatem Intertek, grudzień 2020 r.

Wymienione funkcje są dostępne w wybranych modelach. Prezentowany model to DW60A8071BB. Szczegóły na: samsung.com

Twój partner w recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego



ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

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

www.electro-system.pl

REMONDIS Electorecycling

- 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