


INFOPRODUKT


AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 10/2022 październik ISSN 2719-7271 Cena: 3,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**



Temat numeru!

Pralki, pralkosuszarki i suszarki
Okapy nablátowe

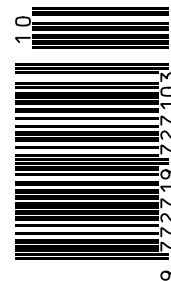
Szuflady grzewcze i do pakowania próżniowego

Duże AGD
na
IFA 2022

Samsung prezentuje
nową strategię
środowiskową

Miele
Less Waste
Challenge

Gorenje. Piekarnik
do zabudowy
BOS6737E13FBG



SPIS TREŚCI

Temat numeru!

Fot. Ciarko Design



Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

LG wspiera

Koncert charytatywny w Rheingau.

Samsung Electronics

Prezentuje nową strategię środowiskową.

Miele zaprasza

do Miele Less Waste Challenge.

Okapy nablätowe

4 Skutecznie oczyszczają powietrze w kuchni nie zajmując przy tym dodatkowego miejsca. 16

Szuflady grzewcze i do pakowania próżniowego

4 Urządzenia do zabudowy oferujące rozmaite zastosowania. 26

Pralki, pralkosuszarki i suszarki

6 Zabudowa sprzętu pralniczego coraz częściej spotykana w polskich gospodarstwach domowych. 32

W NASTĘPNYM NUMERZE

Płyty typu domino

Samodzielnie stworzony zestaw płyt grzejnych, idealnie dopasowany do potrzeb domowników pod względem funkcji i parametrów technicznych.

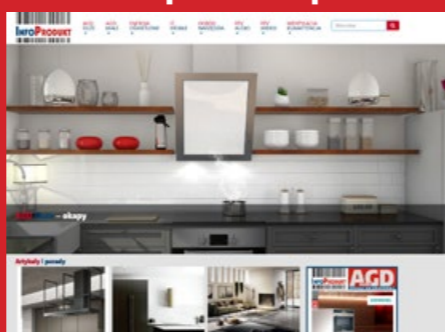
Linie wzornicze retro i vintage

Urządzenia w tej stylistyce, ciesząc się niestąbną popularnością, nierzadko wybierane są jako zestawy, ponieważ są efektowne, prestiżowe i niezwykle wzorniczo.

Młynki kuchenne

Sprzęty te ułatwiają pozbywanie się codziennych resztek jedzenia, a tym samym pomagają zadbać o porządek w kuchni.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



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

Magazyn w wersji cyfrowej

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

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

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, październik 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 10, październik 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.

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

Amica
for living

Wielozadaniowa zmywarka

Ze zmywarką Amica odhaczysz wszystkie zadania:

- ✓ Wymyć dziecięce butelki – funkcja pary SteamPower Pro
- ✓ Oszczędzić na rachunkach - wysoka klasa energetyczna B i zbiornik ReWaterTank
- ✓ Wyszorować blachy – ramię natryskowe WaterSpinner 2.0
- ✓ Umyć miskę psa – antibakteryjne UV Hygiene Technology
- ✓ Dołożyć naczynia w trakcie zmywania - funkcja Add+

SteamPower Pro

Polska marka AGD

amica.pl

Grupa Amica

Podsumowuje pierwsze półrocze 2022 r.

Grupa Amica w pierwszym półroczu 2022 r. zwiększyła przychody o 4,4 proc. rok do roku, do 1,640 mln zł. Jednocześnie jednak, podobnie jak cała branża, największy polski producent AGD istotnie odczuł skokowy wzrost bazy kosztowej, co w naturalny sposób mocno zmniejszyło osiągnięte w minionym kwartale wyniki finansowe.

Największy polski producent AGD odczuwa silną presję kosztową i ograniczenia działalności rynków wschodnich, co wraz z efektem wysokiej bazy porównawczej negatywnie wpływa na dynamikę rezultatów finansowych prezentowanych w ujęciu rocznym.

— *Każdy kolejny kwartał 2022 r. jest dla nas coraz bardziej wymagający. W pierwszym kwartale ceny surowców, komponentów czy frachtu by-*

ły już bardzo wysokie, a na nasze koszty wpływają też wyższe wynagrodzenia pracowników. Dodatkowo od końca lutego potencjał sprzedażowy rynków wschodnich skokowo zmalał, co wynika z agresji rosyjskiej na Ukrainę — powiedział Michał Rakowski, członek zarządu grupy Amica ds. finansowych i zasobów ludzkich.

— *Konsekwentne podwyżki cen sprzętów AGD na całym rynku podążają za wzrostem bazy kosztowej, ale następuje to tradycyjnie z opóźnieniem. To sprawia, że producenci AGD w naturalny sposób osiągają niższe marże. Rok 2022 jest w tym aspekcie trudny, a trwający trzeci kwartał nie napawa optymizmem. Jest również jeszcze za wcześnie, aby oszacować finalne skutki wojny na terytorium Ukrainy dla branży i naszej grupy — dodał CFO Grupy Amica.*

Na koniec czerwca 2022 r. wskaźnik długu netto do EBITDA pozostał na bezpiecznym poziomie (1,2x), a Grupa Amica wykazała blisko 89 mln zł

środków pieniężnych (+48 proc. wobec stanu na koniec roku 2021).

Grupa Amica kontynuuje swoją działalność społeczną, która po wybuchu wojny za wschodnią granicą w dużym stopniu skoncentrowała się na pomocy uchodźcom, w tym rodzinom swoich ukraińskich pracowników. W pierwszych miesiącach wojny firma zorganizowała zakwaterowanie dla ponad 50 osób, a także systemowe wsparcie, które umożliwiło im szybką adaptację do nowego otoczenia. Jednocześnie Grupa zrealizowała na dużą skalę darowizny sprzętu AGD, który trafił m.in. do tymczasowego punktu na Międzynarodowych Targach Poznańskich, Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej we Wronkach i Fundacji Barka. Ponadto we współpracy z Fundacją Polskiego Funduszu Rozwoju producent wyposażył w zestawy AGD 70 mieszkań w Mińsku Mazowieckim, w sumie przekazując 280 sprzętów. Blisko 200 kolejnych sprzętów trafiło do m.st. Warszawy, które zorganizowało miejsca pobytu dla uchodźców. W tym samym czasie, dzięki zaangażowaniu swoich pracowników, Grupa Amica wysłała do magazynu pod Lwowem środki opatrunkowe i produkty pierwszej potrzeby dla kobiet i dzieci.



LG

Koncert charytatywny w Rheingau

Tegoroczny Festiwal Muzyczny w Rheingau, który odbywał się od 25 czerwca do 3 września, obejmował ponad 100 koncertów muzyki jazzowej i klasycznej w różnych lokalizacjach malowniczego regionu Rheingau. Jednym z głównych sponsorów Festiwalu Muzycznego w Rheingau 2022 była marka premium LG Signature.

W ramach współpracy LG Signature zorganizowała trzy koncerty, prezentując publiczności niezwykle talent pianisty Jana Lisieckiego, skrzypaczki Julii Fischer oraz fagocistki Sophie Dervaux. Każdy z trójki uznanych przez krytyków muzyków mistrzowsko opanował grę na swoim

instrumencie, uosabiając tym samym dążenie LG Signature do osiągnięcia perfekcji.

Poza trzema koncertami muzyki klasycznej marka zorganizowała ekskluzywny koncert charytatywny z udziałem Jana Lisieckiego. Cały dochód z tego wydarzenia został

przeznaczony na pomoc artystom — zwłaszcza młodym muzykom klasycznym — w całej Europie.

Jan Lisiecki, któremu towarzyszyła Norweska Orkiestra Kameralna, dał niezapomniany występ w centrum kongresowym Kurhaus Wiesbaden. Wykonał między innymi I Koncert fortepianowy e-moll op. 11 Fryderyka Chopina. Słuchacze mogli doświadczyć wyjątkowych wrażeń muzycznych, a także wziąć udział w loterii, w której nagrodami były produkty LG. Dopelnieniem tego wyjątkowego wieczoru było spotkanie z samym Janem Lisieckim.

— *Jako marka konsekwentnie zaangażowana w łączenie sztuki i technologii będziemy nadal wspierać ważne wydarzenia kulturalne, takie jak Festiwal Muzyczny w Rheingau. Bardzo się cieszymy, że mogliśmy ponownie być sponsorem festiwalu i współpracować z Janem Lisieckim, zapewniając młodym obiecującym artystom tak bardzo potrzebne im wsparcie — powiedział Lee Jeong-seok, dyrektor LG Electronics Global Marketing Center. Podczas Festiwalu Muzycznego w Rheingau 2022 marka LG Signature zaprezentowała publiczności szereg swoich innowacyjnych produktów, w tym chłodziarkę do wina LG Signature. Eleganckie wzornictwo oraz precyzyjne sterowanie temperaturą i wilgotnością czynią z niej idealne miejsce do przechowywania wina, z którego słynie region Rheingau.*



okap Moondraft

Nowy wymiar minimalizmu.

SHOWROOM
Plac Konesera 6, lok. U2B, Warszawa
www.ciarkodesign.com

CIARKO[®]
DESIGN

Nowa strategia środowiskowa

Firma Samsung Electronics Co., Ltd. ogłosiła nową strategię środowiskową, która stanowi kompleksowy wkład w globalne wysiłki na rzecz przeciwdziałania zmianom klimatycznym. Strategia zawiera zobowiązania firmy do osiągnięcia zerowej emisji dwutlenku węgla w całym przedsiębiorstwie, wykorzystywania energii odnawialnej w większym zakresie, badania nowych technologii i inwestowania w nie w celu tworzenia energooszczędnych produktów, a także zwiększenia poziomu ponownego wykorzystania zużytej wody i opracowania technologii wychwytywania związków węgla.

Celem nadrzędnym nowego podejścia jest osiągnięcie zerowej emisji dwutlenku węgla netto we wszystkich działaniach pionu Device eXperience (DX) do 2030 r. oraz we wszystkich działaniach globalnych, w tym pionu Device Solutions (DS), do 2050 r. Pion DX obejmuje wszystkie produkty i rozwiązania w zakresie elektroniki użytkowej, w tym Mobile eXperience (m.in. smartfony), Visu-



al Display (m.in. odbiorniki TV), Digital Appliances (urządzenia AGD), Networks (sprzęt sieciowy i telekomunikacyjny) oraz Health & Medical Equipment (urządzenia medyczne), natomiast pion DS odpowiada za rozwój produktów z grupy Memory, System LSI oraz Foundry (m.in. półprzewodniki). Firma Samsung Electronics dołączyła również do RE100, globalnej inicjatywy największych światowych firm, które podejmują zobowiązanie pozyskiwania 100 proc. energii elektrycznej ze źródeł odnawialnych. W ramach swojej części zobowiązania firma planuje zaspokajać w ten sposób potrzeby energetyczne swoich oddziałów na całym świecie (z wyjątkiem Korei) już za pięć lat. Nowy plan opiera się na dotychczasowych działaniach Samsung Electronics na rzecz klimatu, ale idzie znacznie dalej względem bieżących programów i inwestycji.

Troska firmy Samsung Electronics o środowisko naturalne obejmuje również działania wewnątrz organizacji mające na celu zwiększenie ponownego wykorzystania zasobów w całym cyklu życia produktu, począwszy od pozyskiwania surowców, a skończywszy na recyklingu i utylizacji.

Co więcej, planuje osiągnięcie neutralności emisyjnej, zakładając zmniejszenie swoich emisji o równowartość około 17 mln ton ekwiwalentu dwutlenku węgla (CO₂e) względem danych z 2021 roku. Część zobowiązań firmy Samsung Electronics na rzecz lepszego stanu planety i środowiska naturalnego oraz jego zasobów obejmuje rozwijanie produktów, które są energooszczędne i zużywają

↑ Jednym z założeń nowej strategii środowiskowej firmy Samsung Electronics jest maksymalizacja efektywności wykorzystania zasobów wodnych, co oznacza ponowne wykorzystanie wody, aby utrzymać wartość rzeczywistych poborów na poziomie z 2021 roku.

SAMSUNG



Jong-Hee Han,
wiceprezes i dyrektor generalny Samsung Electronics

Kryzys klimatyczny jest jednym z największych wyzwań naszych czasów. Konsekwencje braku reakcji na tę sytuację są niewyobrażalne. Wszyscy muszą się zaangażować: zarówno każdy z nas, jak i firmy i rządy. Samsung reaguje na zagrożenia związane ze zmianami klimatycznymi za pomocą kompleksowego planu, który obejmuje redukcję emisji, nowe działania w zakresie zrównoważonego rozwoju oraz tworzenie innowacyjnych technologii i produktów, które nie będą zagrażać dobru naszej planety.

mniej energii elektrycznej, a ich cykl życia jest bardziej zrównoważony, począwszy od pozyskiwania surowców aż po utylizację i recykling. Światowy innowator zamierza wykorzystywać tworzone przez siebie wiodące technologie na potrzeby rozwiązywania globalnych wyzwań klimatycznych. Firma opracowała już strategię (mapy drogowe) wdrożeniowe dla każdego celu środowiskowego, w tym celów neutralności emisyjnej i gospodarki cyrkularnej. Poza tym Samsung Electronics zamierza monitorować postępy wdrożeniowe z pomocą Rady Zrównoważonego Rozwoju, której przewodniczy dyrektor generalny firmy, oraz Komitetu Zrównoważonego Rozwoju, w którego skład wchodzi szefowie innych pionów.



Lodówki Samsung. Najczęściej kupowane w Polsce*.



lodowki.samsung.pl

*W segmencie lodówek; na podstawie raportów międzynarodowej firmy badawczej dotyczących sprzedaży detalicznej lodówek w Polsce w okresie 01.2007-01.2022 r. oraz badania Kantar Polska z 27.11.2020 r. przeprowadzonego na zlecenie Samsung.

Miele Less Waste Challenge

Miele

Troskę o środowisko można wyrażać na wiele sposobów. Miele skupia się na tym, by stworzyć trwałe, najwyższej jakości urządzenia, oszczędzające energię i wodę i pozwalające ograniczyć straty żywności. Teraz rusza też z wyzwaniem Less Waste Challenge, w ramach którego pokazuje, jak przygotowywać wyjątkowe dania, w pełni wykorzystując produkty, z których są przygotowywane. Wszystko pod okiem najlepszych szefów kuchni.

Niemarnowanie żywności to dziś obowiązek każdego z nas. Każdy, kto stara się ograniczać wyrzucanie produktów lub ich części nadających się do zjedzenia, tym samym troszczy się o siebie i o przyszłość Planety. Czy jednak wiemy, jak zrobić znakomite danie, wykorzystując wszystkie produkty, nawet te, które przynajmniej częściowo straciły świeżość? Czy umiemy stworzyć znakomitą kulinarną kompozycję, używając wszystkich, nawet nieoczywistych części produktów? Czy odważymy się zaprosić gości na ucztę w duchu less waste?

Miele podejmuje wyzwanie i zaprasza do wspólnego tworzenia mistrzowskich dań bez marnowania. Marka zaprasza na Miele Less Waste Challenge – nową formułę warsztatów kulinarnych w Miele Experience Centers. Szefowie kuchni Miele wprowadzą uczestników w fascynujący świat fine dining, tworzony ze składników na co dzień wyrzucanych do kosza. Pokażą, jak w nie-

marnowaniu jedzenia pomaga technika, dzięki której produkty są nie tylko dłużej świeże, ale mogą zmieniać tradycyjne przeznaczenie, strukturę czy formę, nabierać nowych smaków i cieszyć oko. Edukowanie w stylu less waste to nowa misja wybitnych szefów, którzy pracują z Miele. Miele Less Waste Challenge to także seria przepisów, porad i informacji na temat tego, jak ograniczyć wyrzucanie żywności, które publikowane są na blogu www.mieleexperience.pl. W przepisach, bogato ilustrowanych zdjęciami, pokazany jest krok po kroku sposób przygotowania każdej potrawy. Firma przygotowała także serię warsztatów z udziałem gości specjalnych w formie wideo, które dostępne są na blogu i w kanałach społecznościowych Miele. Wszystkie odcinki dostępne będą na kanale Youtube Miele Polska. Zapraszamy do Miele Less Waste Challenge, aby poznać sposoby szefów na zrównoważoną kuchnię.



↑ **Miele Less Waste Challenge to również seria przepisów, porad i informacji na temat tego, jak ograniczyć wyrzucanie żywności i być bardziej „eko” na co dzień. Instrukcje przygotowywania potraw krok po kroku dopełnione są zdjęciami.**



↑ **Znani szefowie kuchni podpowiadają, jak z resztek jedzenia i odpadków żywności, czyli składników lub ich części wyrzucanych zwykle do kosza, stworzyć znakomite dania w stylu fine dining – o doskonałym smaku i świetnej prezencji.**

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.



Amica

Kolejny sezon Akademii Kulinarnej Amica

Szykuje się gorąca kulinarna jesień w Poznaniu. We wrześniu rozpoczął się kolejny sezon Akademii Kulinarnej Amica. W showroomie Amiki na poznańskim stadionie miejskim można poznać tajemnice gotowania potraw z całego świata.

14 września br. wrócili ciesząc się dużym zainteresowaniem poznaniaków warsztaty kulinarne. Pod okiem szefów kuchni popularnych poznańskich lokali uczestnicy spotkań odbywają kulinarne podróże po Europie, Azji i po Ameryce Północnej!

Tematyka pierwszych warsztatów porusza się wokół kuchni azjatyckiej – jej miłośnicy poznali tajniki przyrządzania sushi maki, date, nigiri, ale także zyskujących popularność azjatyckich street foodów. – *Daleki Wschód cechuje niespotykana nigdzie indziej różnorodność smaków. Zawsze zachęcam uczestników warsztatów do eksperymentowania. Uwielbiam patrzeć, jak odnajdują oni niebanalne kompozycje, np. ze świeżych sezonowych produktów, takich jak letnie owoce, kielki, zioła czy rzadkie przyprawy. Co ważne, na warsztatach odnajdują się świetnie vegeta-*

riane chcący wprowadzić do swojej kuchni nieco nowości, takich jak zupa pho czy pad-thai – mówi Bartłomiej Wrzesiński, sushi master i twórca warsztatów.



W sezonie jesiennym uczestnicy warsztatów poznają również sztukę łączenia wina z jedzeniem, tajniki kuchni włoskiej czy pieczywo z całego świata. Z początkiem października odbędą się także zajęcia dla młodych rodziców, szczególnie przydatne, kiedy w domu mieszka mały niejadek. Natomiast 24 listopada, w Święto Dziękczynienia, w poznańskim showroomie Amiki odbędą się warsztaty kuchni amerykańskiej, na których przygotowywać będziemy indyka dzięki czynnemu z kultowym gravy.

– *Warsztaty kulinarne to nie tylko wiedza i umiejętności, które uczestnicy adaptują do swoich codziennych kulinarnych wędrowek. To również najlepsza opcja na spędzenie czwartkowych wieczorów w typowo włoskiej atmosferze, czyli pełnej śmiechu, dobrej zabawy i fantastycznego smaku – mówi Kacper Sobkiewicz, prowadzący spotkania o tematyce kuchni włoskiej.*

Każde z kulinarnych spotkań to około 3 godzin wyśmienitej zabawy.

BSH

Pracownicy wybiegali 20 000 zł dla fundacji Słonie na Balkonie

Zakończyła się druga edycja Wirtualnej Sztafety BSH, wewnętrznej akcji charytatywnej producenta sprzętu gospodarstwa domowego. Pracownicy firmy przez ostatnie dwa miesiące biegali, spacerowali, jeździli na rowerze, by wesprzeć łódzką fundację Słonie na Balkonie. Każdy pokonany kilometr trafiał do wspólnej puli, którą firma zamieniła na złotówki. W sumie zespół BSH pokonał blisko 60 000 km, dzięki czemu podopieczni fundacji otrzymają aż 20 000 zł.

W charytatywnej rywalizacji wystartowało 300 pracowników BSH ze wszystkich lokalizacji w całej Polsce. – *Cieszymy się, że pracownicy naszej BSH tak chętnie angażują się w aktywność sportową, wspierając przy tym szczytny cel – podkreśla Sebastian Kucharski. Przy okazji tegorocznej edycji Wirtualnej Sztafety firma promowała również temat zdrowia psychicznego. Po pokonaniu określonej liczby kilometrów pracownicy otrzymywali cenne informacje uświadamiające im, jak ważna jest równowaga między życiem zawodowym i prywatnym.*

– *Jako wiodący producent AGD cały czas szukamy nowych rozwiązań i sprawiamy, że produkowane*



wane w naszych fabrykach urządzenia ułatwiają życie naszych klientów. Chcemy być również wiadącą firmą w zakresie odpowiedzialności społecznej, dlatego aktywnie włączamy się w działania promujące pomaganie i zdrowy tryb życia – mówi Sebastian Kucharski, digital PR & employer branding manager w BSH.



Dzięki Wirtualnej Sztafecie firma BSH zachęca do aktywnego trybu życia i zaangażowania społecznego. Przyłączając się do akcji, każdy pracownik pomaga organizacji charytatywnej, którą firma wspiera w ramach swojego programu społecznej odpowiedzialności biznesu. To już drugi raz, kiedy BSH zaprosiło pracowników do wspólnego uprawiania sportu i zbierania kilometrów. W pierwszej edycji akcji BSH, dzięki zaangażowaniu swoich pracowników, przekazało 15 000 zł na wsparcie Towarzystwa Opieki nad Ociemniałymi w Laskach.

SIEMENS

Stwórz świetny klimat w swojej kuchni.

Odkryj **inductionAir Plus**, nowatorską płytę łączącą funkcję grzania indukcyjnego z wydajną wentylacją. Zintegrowany wyciąg zapewni nie tylko świeże powietrze w Twojej otwartej kuchni, ale też maksymalną swobodę – zarówno przy aranżacji przestrzeni, jak i podczas użytkowania urządzenia. siemens-home.bsh-group.com/pl/

The future moving in.

Siemens Home Appliances

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

Inteligentne oszczędzanie

– duże AGD

na IFA 2022



Pierwsza pełnoformatowa edycja targów IFA od czasu wybuchu pandemii swoją skalą, oczywiście, nie dorównywała poprzednim wydarzeniom. Trzeba jednak oddać, że targi zgromadziły ponad 161 tys. odwiedzających, co jest bardzo dużą liczbą. Pokazuje to jednocześnie, że na tego typu wydarzenia jest wciąż duże zapotrzebowanie.

Tak jak poprzednie edycje, tak i ta była znaczącym wydarzeniem dla producentów sprzętu AGD, a na imponujących wystawach mogliśmy podziwiać, jak wyglądają i działają urządzenia, które już wkrótce zagospodzą na sklepowych półkach i w naszych domach. Branża AGD, jako ta, która jest najbliższa klientowi i której urządzenia są przez nas codziennie wykorzystywane, stara się odpowiadać na bieżące trendy i potrzeby użytkowników. Obok więc coraz powszechniejszej adaptacji urządzeń typu smart, wykorzystywania do produkcji materiałów pochodzących z recyklingu w dobie kryzysu energetycznego właśnie oszczędność energii jest czynnikiem, na który w dużym stopniu producenci zwracają uwagę.

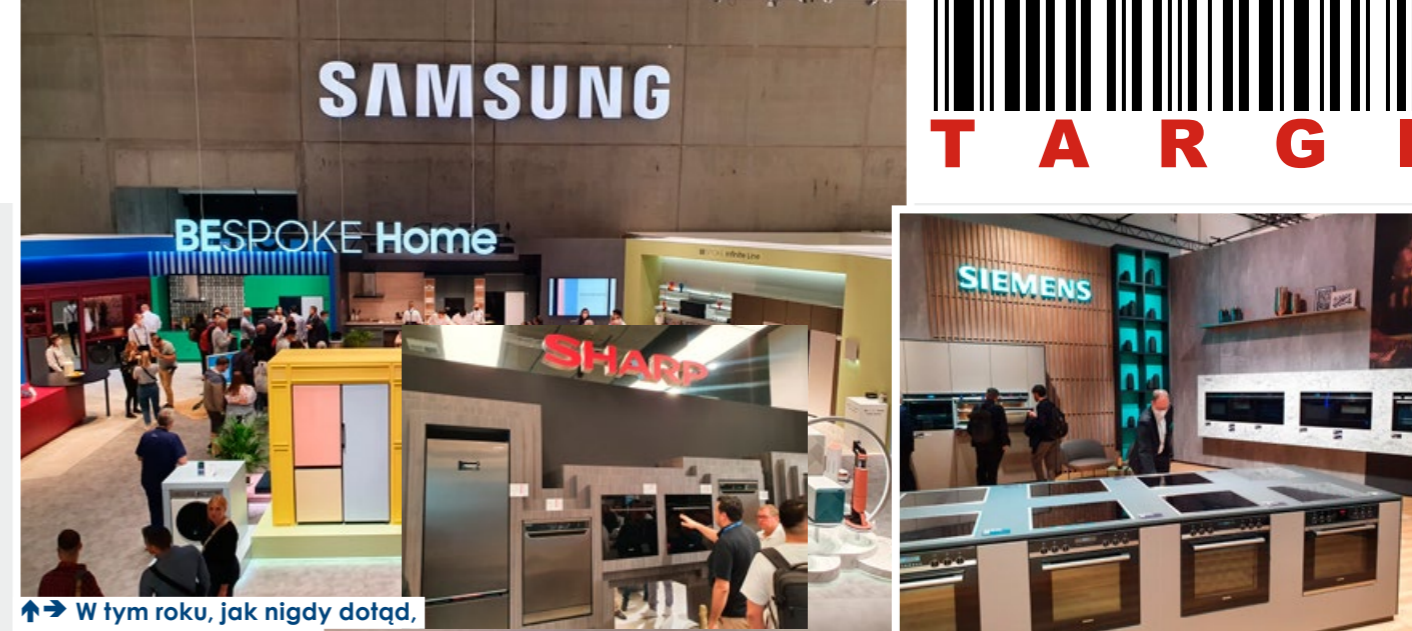
Smart i ekologicznie – BSH

Strefa przygotowana dla marek Bosch oraz Siemens należała do największych na całych targach IFA, a oferta była prezentowana z nie mniejszym rozmachem niż w czasach przed pandemią. Niemiecki producent w dużym stopniu skupił się na rozwiązaniach pozwalających tworzyć „inteligentną” kuchnię, która

będzie miejscem dopasowanym do potrzeb użytkownika dzięki współpracy urządzeń smart. – *Nasze urządzenia i usługi każdego dnia poprawiają jakość życia w domach milionów ludzi. Marki BSH i skoordynowana, inteligentna współpraca sprzętu gospodarstwa domowego oraz cyfrowe rozwiązania mają w tym zakresie kluczowe znaczenie. Piekarniki Bosch i Siemens codziennie to udowadniają dzięki możliwości ich indywidualnego dostosowania do życzeń i potrzeb klientów przy pomocy wielu nowoczesnych i in-*



teligentnych funkcji – powiedział członek zarządu grupy BSH, dyrektor marketingu (CMO) Matthias Ginthum. Obsługa jest, oczywiście, możliwa za pomocą platformy Home Connect, z poziomu np. tabletu, telefonu czy smartwatcha. Innowacją jest wprowadzenie stacji Smart Kitchen Dock. Po umieszczeniu w niej urządzenia, np. tablet, automatycznie uruchamia aplikację Home Connect. Dzięki integracji z asystentem głosowym, jak Amazon Alexa, funkcjami podłączonych urządzeń można sterować przy pomocy mowy. Aplikacje takie jak Foodfittery będą źródłem kuchennych inspiracji. Przepisy możemy też modyfikować pod kątem



↑ W tym roku, jak nigdy dotąd, producenci skupili się na podkreśleniu efektywności energetycznej urządzeń. Wybór nowego, oszczędnego AGD może pomóc znacznie zredukować rachunki.

posiadanych składników. Następnie na podstawie naszych upodobań np. piekarnik samodzielnie dobierze program pracy. Przykładem takich produktów są piekarniki Siemens iQ700. Wbudowana kamera wykryje typ włożonej potrawy i dobierze np. stopień zarumienienia pizzy do naszych preferencji. Oczywiście, dzięki kamerze możemy też na bieżąco kontrolować stan potrawy na ekranie telefonu czy tabletu. Z kolei w chłodziarkach możemy np. głosowo otworzyć drzwi. W piekarniach premium Bosch Series 8 ciekawostką jest wprowadzony tryb AirFry. Dzięki niemu

Strefa przygotowana dla marek Bosch oraz Siemens należała do największych na całych targach IFA, a oferta była prezentowana z nie mniejszym rozmachem niż w czasach przed pandemią.

możliwe jest smażenie przy pomocy obiegu powietrza zamiast tłuszczu. Łatwą i intuicyjną obsługę zapewniają dotykowe wyświetlacze z czytelnym interfejsem. W dobie rosnących kosztów energii również na to BSH zwróciło znaczną uwagę. Informacje o zużywanej energii oraz możliwość indywidualnego dostosowania usta-



← Jak zawsze jedną z atrakcji targów IFA były strefy gotowania, na których pokazywano praktyczne zastosowanie prezentowanych urządzeń.

wień sprawiają, że nowe pralki klasy premium pomagają ograniczyć zużycie energii, wody i środków czyszczących. Wynika to z zastosowania efektywnego systemu zarządzania wodą oraz innowacyjnego dozownika detergentów. Urządzenia te prześcigają AGD najwyższej klasy energetycznej A o 20 proc. Na przykład zmywarka „uczy się” i na podstawie danych o zużyciu wody i energii sugeruje w aplikacji Home Connect, jaki program pracy wybrać.

Ewolucja i efektywność – Miele

W segmencie premium dbałość o oszczędność energii i ekologia są również istotne, co podkreśla firma Miele. Nowe urządzenia podczas IFA 2022 prezentowała pod hasłem „Odkryj jakość, która wyprzedza swój czas. O lepsze jutro”. Sprawdzić, ile oszczędzamy, możemy przy pomocy aplikacji Miele App. Funkcja tablicy zużycia informuje, ile wody czy energii elektrycznej zużyto urządzenie i w jaki sposób możemy z niego korzystać

efektywniej. Posiadacze instalacji fotowoltaicznych mogą jeszcze bardziej zredukować emisję CO₂ dzięki funkcji „inteligentnego” zarządzania energią. Prezentowane podczas IFA chłodziarki generacji K 4000 zostały wyposażone w system PerfectFresh Active. Nawilża on mgiełką wodną szufladę na warzywa i owoce i nawet pięciokrotnie przedłuża ich świeżość. Urządzenia do gotowania na parze połączone z pełnowartościowym piekarnikiem zapewniają szczególnie aromatyczne, pożywne i zdrowe potrawy. Z kolei opcja HydroClean zapewnia możliwość samooczyszczenia. Miele zaprezentowało także nowe płyty indukcyjne z wbudowanym wyciągiem o jeszcze większej wydajności i cichszej pracy. Co ważne, prezentowane urządzenia zostały sprawdzone pod kątem 20 lat użytkowania. Urządzenia z segmentu premium wydają się odporne na nadchodzący kryzys i sprzedaż niemieckiej firmy wciąż rośnie. – *Popyt na wysokowartościowe urządzenia domowe, w szczególności urządzenia do zabudowy, jest nadal duży. Wielu konsumentów kupuje ostrożnie, szukając długowieczności i efektywności energetycznej. Miele, jako czołowa marka premium w branży, czerpie z tego trendu wyjątkowe korzyści – powiedział Reinhard Zinkann, dyrektor wykonawczy i współwłaściciel firmy Miele.*

Integracja w duchu smart – Samsung

Jak zwykle podczas targów IFA koreański producent mógł pochwalić się imponującą ekspozycją,



↑ Kategorią, która cieszy się coraz większą popularnością u klientów, są chłodziarki wielkogabarytowe.

która zajmowała praktycznie cały pawilon CityCube. Elementem łączącym wszelkie urządzenia domowe marki Samsung pozostaje platforma SmartThings. Dzięki niej mamy możliwość łatwej kontroli całego otoczenia.

– Dzięki naszym innowacjom Samsung zapewnią wszystkim użytkownikom bardziej otwarte, bardziej połączone i bardziej inteligentne rozwiązania – stwierdził Benjamin Braun, dyrektor ds. marketingu w Samsung Europe.

Klienci mogą podejmować świadome proekologiczne decyzje za pomocą rozwiązania SmartThings Energy, które monitoruje schematy użytkownika i dostarcza dane w czasie rzeczywistym, ułatwiając zmniejszenie zużycia energii. Do 2023 r. 100 proc. głównych urządzeń gospodarstwa domowego marki Samsung będzie obsługiwać Wi-Fi i domyślnie oferować usługę SmartThings Energy, umożliwiając konsumentom ciągłą redukcję zużycia energii w łatwy sposób. Co więcej, urządzenia marki Samsung przewyższają wymagania obecnie najwyższej klasy energetycznej, zapewniając dodatkowe 10 proc. oszczędności energii. W pralce Bespoke AI znajdziemy rozwiązanie AI Ecobubble, dzięki któremu detergent jest zamie-

niany w bąbelki wnika głęboko w tkaniny. Rozwiązanie to pozwala na utrzymanie czystości, a jednocześnie zredukowanie zużycia energii nawet o 70 proc. Z kolei funkcja AI Wash Cycle ustala optymalne poziomy zużycia wody oraz detergentu, a następnie dostosowuje czas namaczania, płukania i wirowania, a tym samym rów-

Elementem łączącym wszelkie urządzenia domowe marki Samsung pozostaje platforma SmartThings. Dzięki niej mamy możliwość łatwej kontroli całego naszego otoczenia.

niez redukuje straty energii. Ponadto silniki Digital Inverter w pralkach i suszarkach Bespoke AI, podobnie jak kompresor Digital Inverter w lodówkach, objęte są 20-letnią gwarancją.

Styl i innowacje – LG

Wyjątkowa lodówka LG MoodUP z pewnością zwróciła uwagę odwiedzających targi IFA. To również dowód na to, że firma nie tylko reaguje na trendy, ale i samodzielnie je kreuje. MoodUP jest wyposażona w panele drzwiowe LED, które można per-

sonalizować. Za pomocą aplikacji LG ThinQ użytkownicy mają do wyboru 22 barwy górnego panelu drzwi oraz 19 barw dolnego. Mogą dobrać ich wygląd i podkreślić nastrój, stosując różne wyraziste motywy kolorystyczne: Season, Place, Mood i Pop. Na przykład utrzymany w odcieniach natury Season reprezentuje różne pory roku, natomiast Mood wpływa na poprawę samopoczucia domowników swymi stonowanymi, kojącymi odcieniami. Wbudowany głośnik Bluetooth odtwarza muzykę, a panele mogą zmieniać barwy w jej rytm. Dostępne są również opcje powiadomień – np. o niedomkniętych drzwiach. Ponadto w nocy drzwi chłodziarki świecą jaśniej, aby ułatwić dotarcie do niej po ciemku. Kiedy panele drzwiowe LED są wyłączone, lodówka MoodUP w kombinacji kolorów Lux Gray i Lux White ma bardziej tradycyjny wygląd.

– W LG zawsze znajdowaliśmy ciekawe sposoby na zwiększenie komfortu klientów, dlatego jesteśmy dumni, że udało nam się to także w nowej lodówce MoodUP. Nasze wyjątkowe urządzenie wprowadza do kuchni kolor, muzykę i wygodę, wykorzystując najnowocześniejsze technologie LG oraz innowacyjne wzornictwo. Świadczy to o naszym nieustającym zaangażowaniu w podnoszenie jakości życia w domu – powiedział Lyu Jae-cheol, prezes LG Electronics Home Appliance & Air Solution Company.

Przede wszystkim łatwość obsługi – Sharp

Prezentując urządzenia z segmentu AGD, marka Sharp postawiła przede wszystkim na łatwość obsługi i komfort użytkownika. W wybranych modelach lodówek znajdziemy specjalną komorę AdaptMoist, zapewniającą dłuższe przechowywanie świeżych warzyw i owoców. Przy pomocy wygodnego pokrętła z ikonografią z łatwością ustawimy poziom wilgotności odpowiedni dla znajdujących się w niej produktów. W kwestii sterowania producent postawił na komfortowe panele dotykowe. Dają one najłatwiejszy dostęp do programów oraz trybów pracy urządzeń. Jako że klienci obecnie jak nigdy zwracają uwagę na oszczędzanie zasobów, to np. w wybranych modelach pralek i zmywarek znajdziemy czytelne wskaźniki pozwalające łatwo

ocenić, które z programów zużywają najmniej energii oraz wody. W zmywarkach wygodnym rozwiązaniem jest opcja konfigurowalnej półki na sztućce, której rozmiary i położenie możemy dopasować tak, by odpowiadały naszym potrzebom w danej chwili. Podobnym przykładem są pralki z możliwością tradycyjnego dozowania detergentów lub korzystania z dozownika. Sharp w prezentowanych podczas IFA produktach wyraźnie postawił na jak najłatwiejszą obsługę przez klienta i możliwość dynamicznego dopasowania sprzętu do jego potrzeb.

Sam Cook MASTERCHEF LINE EXECUTIVE



Nowy wymiar gotowania z płytą indukcyjną zintegrowaną z pochłaniaczem PSC-10Z-1070. Przyrządzaj jednocześnie wiele potraw, eksperymentuj i ciesz się użytkowaniem na najwyższym poziomie. Szukasz luksusowych rozwiązań w kuchni, wybierz Sam Cook.



Temat numeru!

R e k l a m a

Temat numeru!



**Ekskluzywne wzorniczo
i nowoczesne technicznie
okapy nablátowe**

Fot. Ciarko

W kuchennej aranżacji okap pełni często ważną funkcję dekoracyjną. Okazały staje się centralnym punktem w przestrzeni kuchennej. Co zrobić, jeśli chcemy tego uniknąć, ale jednocześnie okap jest dla nas bardzo ważnym sprzętem? W takiej sytuacji doskonale sprawdzi się konstrukcja nablutowa, zwana również blatową.

Konstrukcje blatowe to zaawansowane technicznie urządzenia o wyjątkowym, choć charakterystycznym wzornictwie. Ze względu na sposób instalacji mogą pracować stosunkowo cicho, a dzięki odpowiednim silnikom również skutecznie pochłaniać kuchenne opary w absolutnej ciszy. Tego typu urządzenia są nierzadko niewidoczne. Możemy wybierać spośród modeli na stałe zamocowanych w blacie oraz takich, które na czas pracy są z niego wysuwane, a po skończonym gotowaniu wsuwane tak, że są nie-

efektywności. Co więcej, pomimo swej kompaktowości okapy blatowe mogą pracować zarówno w trybie wyciągu, jak i pochłaniacza – zależnie od potrzeb użytkownika.

Coraz chętniej wybierany typ okapu

Okapy montowane bezpośrednio w blatach kuchennych stały się standardowymi produktami w ofercie niemal wszystkich producentów sprzętu gospodarstwa domowego, a szczególności tych, którzy specjalizują się w produkcji okapów. Te urządzenia są stylowymi i minimalistycznymi rozwiązaniami zamkniętymi w nowoczesnych formach. Dużą wydajność tego typu konstrukcji w połączeniu ze stosunkowo niewielką odległością od oparów sprawiają, że modele te są wyjątkowo skuteczne w działaniu i równie funkcjonalne jak inne, tradycyjne konstrukcje, takie jak okapy przyściennie czy szafkowe. Warto dodać, że niektóre modele nablutowe mogą być obsługiwane przez silniki zewnętrzne, co dodatkowo zmniejsza hałas wytwarzany podczas ich pracy. Produkcja modeli nablutowych wymaga odpowiedniej wiedzy technicznej i projektowej, a przede wszystkim określonych technologii produkcyjnych.

Konstrukcje okapów nablutowych

Okapy blatowe mogą występować w formie ruchomej, czyli wysuwanej z blatu, lub w formie stałej – płaskiego wyciągu nablutowego zamontowanego obok modułowych płyt grzejnych lub pomiędzy nimi. Niezależnie od typu okapy montowane w blacie w kuchennej zabudowie są bardzo praktyczne, a do tego efektowne i efektywne. Umieszczone są zawsze w bezpośredniej bliskości płyty grzewczej, a ich ostateczna konstruk-

cja ma znaczny wpływ na skuteczność i efektywność filtrowania powietrza w kuchni. To, jak okap został zaprojektowany i wykonany oraz w jakim trybie pracuje, ma dla wentylacji i jej skuteczności fundamentalne znaczenie. Warto pamiętać, że ruch mas powietrza rządzi się określonymi prawami – nie może napotykać przeciwnych



CIARKO DESIGN Moondraft Czarny Mat

Praca w trybie pochłaniacza lub wyciągu



Fot. Ciarko Design



GAGGENAU AL200190

prądów, innych nurtów czy wirów. Niewskazane są także nagłe spadki ciśnienia i inne „przeszkody”. Dlatego tak ważne jest, jak zaprojektowano i wykonano czaszę okapu, wlot silnikowy, sam silnik oraz kanał wentylacyjny. Na jakość wymiany mas powietrza mają więc wpływ cała komora okapu, jej kształty, uwypuklenia, kąty i nachylenia, ale i sam materiał, z jakiego został wykonany. Równie ważną kwestią jest to, czy okap będzie pracował w trybie wyciągu czy pochłaniacza. Zastosowanie pierwszego rozwiązania nie zawsze jest możliwe, niemniej wszędzie tam, gdzie mamy



FALMEC Dawn Draft 90 WH

Praca w trybie pochłaniacza lub wyciągu

Praca w trybie pochłaniacza lub wyciągu

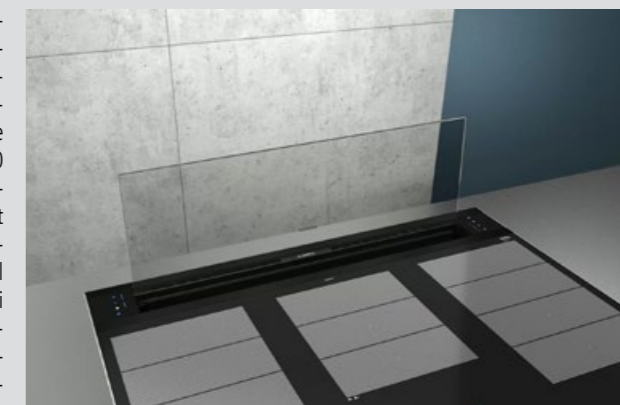
Niezależnie od tego, czy mamy do czynienia z konstrukcją wysuwaną z blatu, czy montowaną „na sztywno” obok płyt grzewczych, ważnym aspektem związanym ze skuteczną wymianą powietrza oraz jego oczyszczaniem są filtry. Wiele osób, w tym specjalistów, przesuwają ten element na dalszy plan, podczas gdy stanowi on bardzo ważną kwestię. Sam filtr, zarówno podczas pracy



Fot. Falmec

Siemens z przezroczystym szkłem hartowanym

Siemens oferuje okap blatowy, którego część wysuwająca się podczas pracy wykonana jest z przezroczystego szkła. To sprawia, że model iQ700 LD98WMM60 jest praktycznie niewidoczny zarówno wtedy, gdy jest schowany w blat, jak i podczas wydajnej pracy. Model o szerokości 90 cm dzięki ciekawej konstrukcji idealnie wkomponuje się w każdą przestrzeń kuchenną. Będzie ciekawym wzorniczo dodatkiem zarówno do kuchni utrzymanych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym. Może pracować w trybie pochłaniacza i wyciągu, w zależności od możliwości montażowych. Do pracy w trybie zamkniętym okap należy doposażyć w zestaw recykulacyjny Clean Air Plus, który jest dostępny jako wyposażenie dodatkowe. Model iQ700 LD98WMM60 jest w pełni automatyczny. Ma intuicyjne sterowanie elektroniczne, a przy zastosowaniu rekomendowanej płyty grzewczej Siemens możemy nim sterować bezpośrednio z panelu płyty. Czyszczenie okapu i jego pielęgnacja są równie proste jak stero-



Fot. Siemens

wanie. Specjalny wskaźnik nasycenia filtra poinformuje o konieczności jego czyszczenia. Metalowy filtr można bezpiecznie myć w zmywarce. Producent rekomenduje taki sposób pielęgnacji.

wywiewowej w trybie wyciągu czy recykulacyjnej w trybie pochłaniacza, ma istotny wpływ na eliminację cząstek tłuszczu i różnego typu oparów. Należy w tym miejscu mocno podkreślić, że wpływa to nie tylko na nasze zdrowie, ale też stan całej kuchni, mebli i innych sprzętów znajdujących się w przestrzeni kuchennej – w tym na sam okap. Bagatelizowanie tej sfery to poważny błąd. Tak

Okap blatowy, kiedy jest niewykorzystywany, może być praktycznie niewidoczny w kuchennej zabudowie.



Fot. Siemens

jak okap, tak również filtry wybierać należy zawsze najlepszej jakości. Okresowo również należy je myć lub wymieniać. Warto przy okazji dodać, że rodzaj i typ filtra, a także jego wykonanie i użycie do produkcji materiały mają znaczący wpływ skuteczność oczyszczania zanieczyszczonego powietrza. Przez filtr przepływają zasysane masy powietrza. Wraz z jego zabrudzeniem zmniejsza się efektywność pracy okapu. Nie wystarczy przy tym, żeby okap był piękny i miał największą wydajność i najlepszą skuteczność. Istotniejsze są odpowiednie jego dobranie do wielkości pomieszczenia oraz prawidłowy montaż, a także okresowa pielęgnacja i konserwacja, także filtrów.

Ważne parametry dotyczące montażu

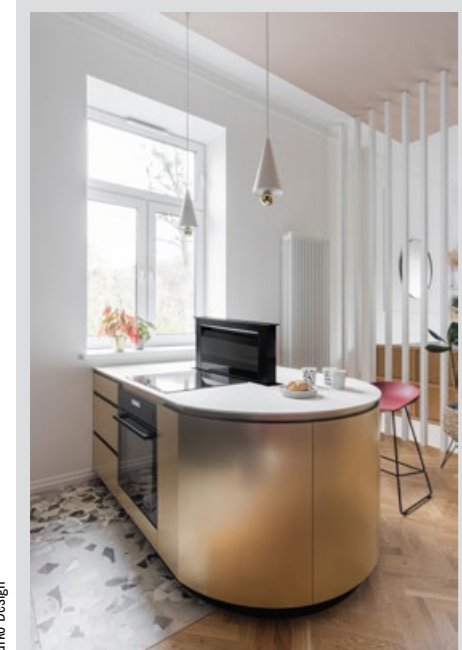
Montaż okapu blatowego jest znacznie bardziej wymagający niż chociażby modelu podszafkowego czy tzw. wkładu. Z tego względu warto wcze-



ELICA GetUp NAKED/A/90

widoczne. Okapy zabudowywane w blat są nie tylko mniej widoczne, ale też oferują większą swobodę podczas projektowania i aranżacji kuchennego wnętrza. Z jednej strony są funkcjonalne i praktyczne, a z drugiej doskonale prezentują się w kuchennej zabudowie. Modele nablutowe docenią szczególnie ci, którzy stawiają w kuchni na minimalizm i ascetyczność, ale jednocześnie oczekują wyszukanego wzornictwa i nowych, nietuzinkowych rozwiązań – w tym wyjątkowej

Ciarko Design z najwyższym wysuwającym się okapem



Fot. Ciarko Design

Modele blatowe są nie tylko praktyczne, ale i stylowe. Potwierdzeniem tego jest model Moondraft marki Ciarko Design. Jest on jednym z najwyższych wysuwających się okapów w tej kategorii produktowej na rynku. Wysuwana się z blatu na wysokość od 10 do aż 50 cm. Dzięki zastosowaniu profesjonalnego mechanizmu, wykorzystywanego również w przemyśle motoryzacyjnym, urządzenie niezwykle stabilnie i płynnie wysuwa się i opuszcza. Skutecznie pochłania zapachy oraz cząsteczki pary i tłuszczu. Do wyboru są dwie wersje kolorystyczne: czarna matowa lub inoksova – obie z charakterystyczną pionową taflą z hartowanego szkła barwionego na czarno. Połączenie obu materiałów sprawia, że okap staje się subtelnym dodatkiem dekoracyjnym każdej kuchennej przestrzeni. Co więcej, ruchoma konstrukcja pozwala na schowanie okapu w blacie i wysunięcie urządzenia dopiero wtedy, kiedy użytkownik zamierza z niego skorzystać.



FABER Fabula Plus WH 90

śniej dobrze zaplanować całą instalację. Pozwoli to dostosować sposób podłączenia sprzętu do kanału wentylacyjnego. Istotne jest również miejsce instalacji okapu. Inaczej będzie wyglądało podłączenie okapu blatowego do wentylacji, jeśli ten będzie montowany na wyspie kuchennej, a inaczej, jeśli będzie znajdował się w ciągu zabudowy meblowej, umiejscowionej zazwyczaj przy ścianie. Montując okap blatowy, warto wspomóc się rysunkiem technicznym urządzenia, który jest dołączany przy zakupie sprzętu, jak również dostępny na stronie

Franke do otwartych przestrzeni kuchennych



i skutecznie usuwa opary unoszące się nad płytą grzewczą podczas gotowania i smażenia. Duża wydajność, wynosząca aż 670 m³/h na biegu intensywnym, skutecznie filtruje powietrze nawet w dużych kuchniach otwartych na inne pomieszczenia. Wydajna praca okapu Franke możliwa jest dzięki zastosowaniu innowacyjnego zasysania krągowego opartego



na działaniu efektu Venturiego. W praktyce powietrze napotykające zwężenie automatycznie zwiększa prędkość i tym samym tworzy się podciśnienie zapewniające efektywniejsze oczyszczanie. Model FDW 908 IB XS sprawdzi się doskonale również do codziennego wentylowania kuchni. Urządzenie zostało wyposażone w 4-stopniową regulację prędkości i dodatkowo tryb intensywny. Tak szeroki zakres sprawia, że w zależności od potrzeb domowników użytkownik bez trudu dopasuje efektywność oczyszczania do częstości, a także sposobu przygotowywania potraw. Producent zadbał również o komfort obsługi sprzętu, wyposażając go w intuicyjne, dotykowe sterowanie. Komfort codziennej obsługi dopełniają praktyczny wyświetlacz, wskaźnik zabrudzenia filtrów oraz energooszczędne oświetlenie LED.

producenta. Znajdziemy tam wszelkie niezbędne wymiary urządzenia, co ułatwi dopasowanie przestrzeni wymaganej do montażu sprzętu. Jeśli podłączenie okapu do wentylacji nie jest możliwe lub jest utrudnione (np. przez zbyt dużą odległość od otworu wentylacyjnego), wówczas modele nablato- we mają zwykle możliwość pracy w trybie pochłaniacza. Należy wtedy zamontować w okapie filtr węglowy, który będzie skutecznie wychwytywał zanieczyszczenia z pochłanianego powietrza.

Montaż okapu nie jest skomplikowaną czynnością. Dysponując prostymi narzędziami oraz instrukcją montażu, będziemy w stanie dokonać tego samodzielnie, ewentualnie z pomocą drugiej osoby. Zawsze możemy też skorzystać z pomocy specjalistów, którzy dokładnie wiedzą, jak to wykonać, żeby okap działał sprawnie i wydajnie.

Widoczny tylko wtedy, gdy pracuje
W modelach wysuwanych z blatu sam stopień wysunięcia urządzenia można swobodnie regulować. Zależnie od modelu zakres regulacji jest nieco inny, zwłaszcza jeśli chodzi o maksymalną wysokość, na jaką można wysunąć okap. Na przy-



Okapy nablato- we mogą być wyposażone w rozmaite panele sterowania, od mechanicznych po sensorowe.



Zastosowane w okapach wysuwanych z blatu oświetlenie skutecznie doświetla przestrzeń roboczą w kuchni.

energii i odznaczały się cichą pracą. To m.in. właśnie z tych względów w okapach zaczęto stosować nowoczesne silniki bezszczotkowe BLDC (od ang. Brush-Less Direct-Current). Silnik BLDC może zużywać nawet

modelu, w którym został on zastosowany. Warto zaznaczyć, że o emisji hałasu decydują również konstrukcja danego modelu okapu, specjalne systemy wyciszenia oraz materiały tłumiące hałas. Nietypowym, niezwykle praktycznym, choć rzadziej stosowanym, rozwiązaniem jest montaż silnika nie wewnątrz obudowy okapu, ale poza samą kuchnię. Sil-

kład w modelu Moondraft (Ciarko Design) zakres regulacji wysokości wysuwu elementu pochłaniającego opary wynosi od 10 do 50 cm. Im większy zakres regulacji, tym lepiej można dostosować wysokość okapu do przygotowywanych dań, różniących się specyficzną intensywnością wydobywania oparów, a także wysokości i wielkości naczyń, w których je przygotowujemy. Możemy ustawić okap niżej, jeśli potrawę smażymy na patelni, i wyżej, jeśli korzystamy z garnków. W ten sposób zapachy i opary powstające podczas smażenia czy gotowania mogą zostać błyskawicznie zneutralizowane. Gdy okap nie jest już potrzebny, można go wsunąć z powrotem do kasety. Niezwykle ważny jest więc płynny i bezawaryjny mechanizm wysuwania i wsuwania urządzenia. Nierzadko producenci tego typu urządzeń wyposażają je w specjalne czujniki, które zapobiegają np. przypadkowemu przecięciu palców. To bezpieczne rozwiązanie stosowane jest również w przemyśle motoryzacyjnym.

do 95 proc. mniej energii w porównaniu z tradycyjnym silnikiem o podobnej wydajności. Dzięki niemu podczas pracy okapu, nawet na wysokich trybach, w kuchni jest bardzo cicho, a powietrze pozostaje czyste nawet po kilkugodzinnym gotowaniu. Silnik BLDC może być zamontowany bezpośrednio do okapu lub w odległości do 8 m od niego. Co ważne, bezszczotkowe konstrukcje silników nie zmniejszają swojej wydajności wraz z upływem czasu, a ponadto mniejsza jest awaryjność



ELICA GetUp IX/A/90

nik napędzający okap może znajdować się np. w piwnicy, w garażu, a nawet na fasadzie domu. Dzięki temu urządzenie zainstalowane w kuchennej zabudowie może pracować znacznie ciszej. Przekłada się to na uzyskanie lepszej wydajności i większych możliwości technicznych okapu. Właśnie z uwagi na cichą pracę okapu chętniej będziemy korzystać z wyższych biegów czy nawet trybu intensywnego.

Nowoczesne silniki w okapach
Producenci starają się, aby wprowadzane przez nich na rynek kolejne modele okapów pracowały coraz wydajniej, ale jednocześnie zużywały coraz mniej



FABER Fabula Plus BK 90

Czujniki ułatwiające codzienną obsługę
Okapy blatowe, w zależności od modelu i zaawansowania technicznego, mogą być wyposażone w specjalne czujniki. Jednym z udogodnień

Faber z zewnętrznym silnikiem

Faber w modelach: nablutowym Fabula EVO+BK A90 oraz Fabula EVO+WH A90 oferuje opcję wyjęcia silnika z konstrukcji urządzenia i zamontowania go w innej części domu, poza przestrzenią kuchenną. Taki montaż znacznie obniża poziom hałasu, co wpływa znacząco na komfort użytkownika sprzętu. Model Fabula, kiedy jest wyłączony, pozostaje ukryty pod powierzchnią blatu. Widoczny jest tylko dotykowy panel sterowania, wykonany z bezpiecznego szkła hartowanego. Eleganckie i cienkie szkło tworzy wraz z blatem i znajdującą się w bezpośredniej bliskości płytą jednolitą powierzchnię. Po włączeniu korpus okapu wysuwa się, by skutecznie usunąć opary. Urządzenie może pracować zarówno w trybie pochłaniacza, jak i wyciągu, po odpowiedniej instalacji. Dotykowy panel sterowania zapewnia szybką i intuicyjną obsługę, sterowanie oraz zmianę trybów pracy. Równie wygodnie możemy obsługiwać urządzenie przy pomocy pilota zdalnego sterowania. Model może pracować z 4 prędkościami oraz dodatkowo w tak zwanym trybie intensywnym, w którym jego wydajność wynosi 700 m³/h.



Fot. Faber

wynikających z ich zastosowania jest np. to, że podczas gotowania nie musimy regulować mocy, z którą okap zasysa opary. Okap uruchamia się i dostosowuje prędkość pracy automatycznie dzięki wbudowanym sensorom, których zadaniem jest kontrola ilości oraz intensywności oparów. Następnie samoczynnie dostosowuje moc pochłaniania do ilości zanieczyszczeń znajdujących się w powietrzu.

W zaawansowanych modelach czujniki same wykrywają dym lub nieprzyjemny zapach, np. papierosów, by samoczynnie oczyścić powietrze. Niektóre modele mogą również automatycznie powiadomić o potrzebie umycia filtra odtłuszczającego. Dzięki takiemu rozwiązaniu nie musimy myśleć o konieczności mycia go co kilka tygodni, ponieważ urządzenie samo nas zaalarmuje, jeśli zajdzie taka potrzeba. Przy częstym gotowaniu to istotne, zwłaszcza wtedy, gdy filtr zapełni się cząstkami tłuszczów. Występują również modele, które poinformu-

ją nas o potrzebie wymiany filtra węglowego. W tego typu urządzeniach sygnalizowane jest to specjalną lampką kontrolną, która świeci się na panelu sterowania. To daje najszybszą informację o potrzebie wykonania czynności i dzięki temu umożliwia stałą kontrolę nad systemem filtracji, a tym samym zapewnia sprawną pracę sprzętu.

Systematyczne czyszczenie to sprawne działanie

Każdy sprzęt wymaga czyszczenia i okresowej konserwacji, a także pielęgnacji, niezależnie od tego, czy mówimy tu o płycie grzewczej, ku-



FALMEC Dawn Draft 90 BK

chence mikrofalowej, pralce czy okapie. Przekonanie, że nie trzeba czyścić okapu, bo to on jest sprzętem, który oczyszcza, jest złudne, ponieważ szczególnie w pomieszczeniu kuchennym cząsteczki tłuszczów i oparów osiadają nie tylko na jego filtrze, ale również na obudowie, panelu sterowania oraz wszystkich innych elementach mających styczność w powietrzu w kuchni. Mogłoby się wydawać, że najwięcej pracy włoży-

FRANKE FDW 908 IB XS

Fot. Elica



Fot. Falmec

my w pielęgnację miejsc, gdzie sterujemy urządzeniem, żeby pozbyć się odcisków palców, które powstały podczas jego użytkowania, jednak to nie do końca prawda. Wiele zabrudzeń schowanych jest głębiej i warto, żeby dla sprawnego działania, a także naszego spokoju podczas

użytkowania, czyścić okap w miarę możliwości jak najczęściej. Idealnie byłoby czyścić okap po każdym gotowaniu. Niemniej jeśli gotujemy raz na jakiś czas, możemy tę czynność wykonywać okresowo. Jeśli gotujemy dużo i często, okap również powinien

Okapy nablutowe, dzięki swej konstrukcji, będą idealnym sprzętem zarówno do kuchni utrzymanych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym.

być częściej pielęgnowany. Dotyczy to zarówno samej obudowy, jak i zastosowanych w urządzeniu filtrów. Czyszczenie wykonywane systematycznie nie będzie zajmowało nam tak wiele czasu jak czyszczenie sporadyczne, ponieważ zanieczyszczenia nie będą długo gromadzone, a tym samym będziemy je mogli łatwiej usunąć.

Proste sposoby na czysty okap

Na rynku dostępnych jest wiele detergentów przeznaczonych do różnego rodzaju powierzchni. Również sami producenci okapów mają je w ofercie i możemy skorzystać z ich rekomendacji w zależności od rodzaju zastosowanego w urządzeniu materiału. Do czyszczenia i pielęgnacji okapów można stosować środki powierzchniowo czynne, również takie, które są przezna-



SIEMENS LD98WMM60

znaczone do czyszczenia stali nierdzewnej i do delikatnego tworzywa sztucznego, oraz preparaty na bazie alkoholu przeznaczone do powierzchni szklanych. Warto pamiętać, że nie powinniśmy korzystać ze środków, które są szczególnie odporne do czyszczenia powierzchni wykonanych z określonych materiałów. Na przykład silnie czyszczący środek do mycia zlewozmywaków, zawierający nierzadko podchloryn sodowy lub inne chlorki, może odbarwić powierzchnię stali. Środki myjące zawierające alkohol, nawet rozcieńczony, mogą uszkodzić lakierowane powierzchnie obudowy urządzenia.

Do mycia obudowy wystarczy miękka ściereczka lub gąbka oraz ciepła woda z dodatkiem delikatnego detergentu. Niezawodny w myciu wszelkich



GAGGENAU AL200180

Fot. Gaggenau

zatluszczonych powierzchni jest tradycyjny i dostępny zapewne w każdej kuchni płyn do mycia naczyń. Silnie zabrudzone powierzchnie możemy wcześniej namoczyć lub zastosować deterenty rekomendowane przez producenta. Unikajmy wszelkiego rodzaju szorstkich gąbek, druciaków czy tak



SIEMENS LD98WMM60

zwanym mleczek, które, co prawda, znakomicie radzą sobie z przypalonym tłuszczem, niemniej rysują delikatne powierzchnie, które potem wyglądają nieestetycznie. Co gorsza, takie zarysowania mogą prowadzić do dalszej korozji, a w konsekwencji uszkodzeniu okapu.

Deterenty do czyszczenia okapu

Oprócz niebanalnych kształtów okapy blatowe mogą być wykonane z rozmaitych materiałów. Najpopularniejsza niegdyś stal pokryta emalią została dziś zastąpiona różnymi rodzajami stałą szlachetną, aluminium, lakierowanym drewnem, szkłem hartowanym, a nawet miedzią. Wszystkie wymienione materiały odznaczają się długą trwałością, ale pod jednym warunkiem – kiedy są odpowiednio pielęgnowane.

Konstrukcje wykonane ze stali nierdzewnej oraz aluminium, a także z lakierowanymi elementami z dodatkiem różnego rodzaju tworzyw sztucznych są najmniej wymagające, jeśli chodzi o utrzymanie w czystości. Myje się je dosyć łatwo, ponieważ wystarczy nanieść cienką warstwę odpowiedniego środka i delikatną ściereczką rozprowadzić go po całej powierzchni. Kolistymi ruchami należy wmasować specyfik w elementy tak, by domyc wszelkie zabrudzenia. Jeśli zabrudzenia lub plamy są trudne do usunięcia, należy docisnąć ściereczkę lub po prostu zastosować specjalny rozpuszczalnik do plam z tłuszczów lub trudno zmywalnych zabrudzeń rekomendowany przez producenta okapu.

Nierzadko okapy wyposażone są w szklane elementy, które mogą pełnić zarówno funkcję dekoracyjną, jak i praktyczną. Może być z nich wykonana np. część wysuwana z blatu lub też panel sterowania. Szkło hartowane nadaje okapowi elegancki wygląd, a przy tym może być barwione na dowolny kolor. Szklane wykończenia, o ile producent tego nie zabrania z uwagi na zastosowane wybarwienie, możemy myć płynem do szyb i luster, również tym, który zawiera alkohol i jego pochodne. Możemy również zastosować płyn do mycia naczyń, który, co prawda, skutecznie poradzi sobie z tłuszczem i będzie bezpieczny dla szklanych powierzchni, ale zostawi na szkłe nieestetyczne smugi. Płyny do szyb nie zostawiają smug ani zacieków, dlatego je polecamy.

FRANKE. Okap AQ Sense FVAS A80 BK

Monitoring jakości powietrza i przeglądarka internetowa

Firma Franke, oferująca rozwiązania i systemy zbudowane w oparciu o precyzyjną inżynierię i tradycję szwajcarskiego rzemiosła, aby jak najlepiej dopasować je do potrzeb użytkowników, oferuje kolejny nowoczesny produkt należący do kolekcji Mythos.

Mythos jest kolekcją dla wymagających użytkowników współczesnych kuchni. Kuchnie z urządzeniami Mythos to prawdziwe pracownie ku-

linarne z profesjonalnymi piekarnikami parowymi, płytami indukcyjnymi i okapami. Do rodziny Mythos dołączył nowy model okapu. Okap AQ-Sense 330.0657.269 z dużym, 21-calowym ekranem dotykowym to więcej niż urządzenie służące do zasysania oparów powstałych podczas gotowania i smażenia. To „inteligentne” i multimedialne urządzenie, które stale monitoruje jakość powietrza i uruchamia się automatycznie po wykryciu zmian. Za pośrednictwem aplikacji Franke Cloud okap informuje o stanie powietrza. Umożliwia ona też sterowanie licznymi funkcjami urządzenia za pomocą telefonu lub tabletu. Nowa seria okapów AQ Sense firmy Franke, w tym model

330.0657.269, to krok naprzód w zapewnianiu jakości powietrza w kuchni i wprowadzaniu „inteligentnej” techniki do domu. Sprzęt monitoruje jakość powietrza, a dodatkowo również temperaturę otoczenia i wilgotność w pomieszczeniu. Okap uruchamia się automatycznie po wykryciu niebezpiecznego poziomu LZO (lotnych związków organicznych), zapewniając, że powietrze w przestrzeni kuchennej pozostaje bezpieczna i zdrowa dla domowników.

Okap ścienny AQ Sense 330.0657.269 w czarnym szkłe to przede wszystkim wyjątkowe rozwiązanie, które uprzyjemni i ułatwi codzienne gotowanie oraz korzystanie z kuchni. Producent wyposażył okap we wbudowany ekran dotykowy, który nie tylko monitoruje jakość powietrza, ale ma też zintegrowaną przeglądarkę internetową z możliwością odtwarzania wideo, zdjęć, muzyki, podłączenia kamery IP lub Wi-Fi oraz sterowanie przez Wi-Fi za pomocą aplikacji Franke@Home na urządzeniach mobilnych. Jest też kompatybilny z asystentem głosowym Amazon Alexa, a jego temperaturę oświetlenia można wybierać w zależności od preferencji między zimną a ciepłą.



CONCEPT. Okap OPI7060bc

Duża wydajność i sterowanie dotykowe

Firma Concept wprowadza nowy okap do zabudowy – OPI7060. Model jest niezwykle praktyczny, a przy tym elegancko wykończony i oferujący wiele nowoczesnych funkcji. Zabudowa sprawia, że jest w zasadzie niewidoczny, dzięki czemu będzie pasował do kuchni utrzymanych w rozmaitych stylach.

Najnowsza propozycja firmy Concept to okap do zabudowy meblowej OPI7060, który jest nie tylko elegancko wykończony, co sprawia, że będzie idealnym sprzętem do kuchni otwartych na inne pomieszczenia, ale dodatkowo elementy, które pozostają widoczne, nie zaburzają wystroju kuchni. Szklany panel barwiony na czarno pozwoli na dopasowanie urządzenia do większości pozostałych urządzeń niezbędnych w każdej nowoczesnej kuchni. Gabaryty sprzętu pozwolą na umieszczenie go w rozmaicie wykończonych przestrzeniach. Jest przeznaczony do wbudowania w górną szafkę kuchenną, dzięki czemu idealnie komponuje się z linią zabudowy meblowej i nie zakłóca jej ogólnego wyglądu. Doskonale sprawdzi się jako cichy pomocnik w kuchni w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym, a nawet retro czy industrialnym. Urządzenie może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza. Okap do zabudowy OPI7060 będzie

idealnym urządzeniem zarówno do mniejszych, jak i dużych kuchni. Oferuje dużą wydajność na poziomie 635 m³/h i 3 poziomy prędkości wentylacji oraz funkcję Boost dla osiągnięcia krótkotrwałej maksymalnej wydajności. Co



więcej, model OPI7060 wyposażony jest w kolorowy wskaźnik, dzięki któremu użytkownik od razu wie, jaka moc jest aktualnie ustawiona: I stopień – zielony, II stopień – niebieski, III stopień – różowy, IV stopień (Boost) – czerwony. Komfort obsługi i użytkownika zapewnia bezdotykowe sterowanie gestami. Odpowiednim ruchem możemy uruchomić, wyłączyć lub ustawić wymaganą moc. Trzymanie ręki pod czujnikiem przez 2 sekundy aktywuje oświetlenie LED, które można również wyłączyć w ten sam sposób. Dzięki nowoczesnemu sterowaniu bezdotykowemu okap jest łatwy do utrzymania w czystości.



GORENJE. Piekarnik do zabudowy BOS6737E13FBG

Specjalna konstrukcja o dużej pojemności

Marka Gorenje oferuje piekarnik do zabudowy, który jest wyposażony nie tylko w standardowe funkcje wyróżniające nowoczesne piekarniki elektryczne, ale przy tym oferuje bardzo dużą pojemność oraz powierzchnię pieczenia. Dodatkowo umożliwia pieczenie pizzy, grillowanie, pieczenie na kilku poziomach jednocześnie, a nawet rozmrażanie produktów i ich odpowiednią obróbkę przed przygotowaniem.

Wielofunkcyjny piekarnik do zabudowy to praktyczne rozwiązanie, które sprawdzi się w każdej kuchni. Mnogość funkcji przy standardowych wymiarach sprawia, że te urządzenia nie tylko pieką potrawy, ale coraz częściej również grillują, pozwalają na poprawne przygotowanie pizzy, a także rozmrażanie. Takie urządzenie oferuje marka Gorenje. Jest nim nowy model BOS6737E13FBG. Urządzenie jest nie tylko prawdziwym pomocnikiem w kuchni podczas codziennego gotowania, ale również oferuje wiele dodatkowych możliwości w tym zakresie. Tym, co je wyróżnia, jest zaawansowany system, który sprawia, że potrawy są równomiernie pieczone dzięki lekko zaokrąglonej komorze piekarnika, która w połączeniu z odpowiednio rozmieszczonymi specjalnymi grzałkami zapewnia doskonale i równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza. Pieczone pro-

dukty są jednocześnie chrupiące na zewnątrz i pozostają soczyste w środku. Możliwość sprawdzenia stopnia przygotowania potrawy



bez konieczności otwierania drzwi i wypuszczenia gorącego powietrza zapewniają również duże, szklane drzwiczki oraz praktyczne oświetlenie wnętrza komory pieczenia. Równie ciekawą funkcją jest program przeznaczony do przygotowywania mrożonek kupionych w sklepie lub innych gotowych i zamrożonych posiłków.

Nowy piekarnik marki Gorenje oferuje rozmaite funkcje grzania, w tym termoobiegi, grzanie dolne i górne, duży grill, grill z wentylatorem, dolna grzałka z termoobiegiem, rozmrażanie. Wśród przydatnych funkcji nie zabrakło również tak zwanego szybkiego podgrzewania, po uruchomieniu którego piekarnik bardzo szybko nagrzewa się do wybranej temperatury. Piekarnik Gorenje BOS6737E13FBG o pojemności 77 l został specjalnie zaprojektowany, żeby zmieścić duże ilości potraw na wielu poziomach.

FINLUX. Okap FE-60VTRAB

Praktyczne funkcje i eleganckie wzornictwo

Do rodziny sprzętów gospodarstwa domowego marki Finlux dołączył nowy model okapu kominowego. Model FE-60VTRAB to duża wydajność pochłaniania, energooszczędne oświetlenie oraz klasyczne wzornictwo, pasujące do przestrzeni kuchennej utrzymanej w każdym stylu.

Marka Finlux, której właścicielem jest turecki koncern Vestel, nieustannie powiększa portfolio swoich produktów. Znajdują się w nim m.in. przystępne cenowo, a jednocześnie wydajne i ciekawe wzorniczo okapy przycienne. Jedną z takich konstrukcji jest model FE-60VTRAB. Przycienny, kominowy okap marki Finlux przyciąga uwagę klasycznym wzornictwem, które doskonale wpisuje się w rozmaite kuchenne trendy aranżacyjne. Dzięki czarnemu wybarwieniu i prostej konstrukcji będzie doskonale komponował się zarówno ze stylem skandynawskim, jak i rustykalnym czy loftowym. Dodatkowo czarny kolor obudowy kontrastuje ze srebrnymi detalami wykończenia mechanicznego panelu sterowania, który stanowią klasyczne przyciski.

Okap FE-60VTRAB, w zależności od potrzeb użytkownika, a także możliwości instalacyjnych, może pracować zarówno w trybie wyciągu, jak i pochłaniacza kuchennych oparów. W zestawie znajdują się 2 filtry aluminiowe, odporne na korozję i przystosowane do wielokrotnego czyszczenia. Średnica otworu wylotu powietrza wynosi 15 cm. Aby korzystać z urządzenia w trybie pochłaniacza, konieczny jest zakup filtra węglowego. Urządzenie oferuje 3 poziomy prędkości. Maksymalna wydajność modelu FE-60VTRAB w trybie standardowym wynosi 280 m³/h. Poziom hałasu na trzecim, najwyższym dostępnym poziomie prędkości wynosi 63 dB. Okap doskonale doświetla przestrzeń nad płytą i stanowi dodatkowe źródło światła w kuchni. W tym modelu zastosowano energooszczędne oświetlenie LED 2 × 3 W. Urządzenie ma 60 cm szerokości, a więc jego montaż będzie możliwy zarówno w dużych, jak i mniejszych kuchniach.





Szuflady grzewcze i do pakowania próżniowego

Fot. Miele

Szuflady do zabudowy to nowe, ale już cieszące się ogromną popularnością sprzęty gospodarstwa domowego. Większość z nich wykorzystywana jest jako urządzenia do podgrzewania, ale na rynku znajdziemy również modele, których jedną z praktycznych funkcji jest pakowanie próżniowe.

Szuflady grzewcze i do pakowania próżniowego mogą stanowić praktyczny zestaw z piekarnikiem, kuchenką mikrofalową lub ekspresem do kawy. Z tego sprzętu kuchennego będą zadowoleni zarówno dorośli, jak i dzieci, które będą mogły w niej z łatwością przygotować słodkie przysmaki, np. gorącą czekoladę. Urządzenie można wykorzystać do podgrzania naczyń, podtrzymania temperatury przygotowanej żywności, a nawet do gotowa-

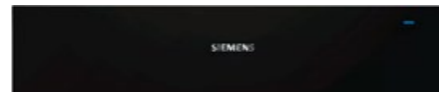


AMICA AWDM6B Q-Type

nia i pieczenia potraw. Wszystko dzięki odpowiedniej cyrkulacji ciepłego powietrza. Z kolei urządzenia do pakowania próżniowego, których na rynku jest już bardzo wiele, różnią się przede wszystkim wielkością i mocą, ale łączy je jedno – są kompaktowe.

Gdzie umiejscowić sprzęt?

O tym, że najlepszym miejscem do zabudowy szuflady grzewczej czy szuflady do próżniowego pakowania będzie przestrzeń kuchenna, chyba nie trzeba nikogo przekonywać. Warto dobrze zaplanować jej położenie w zabudowie meblowej, by w pełni wykorzystać jej możliwości wtedy, gdy będzie potrzebna. Z drugiej strony ważne jest, żeby była zamontowana w takim miejscu, w którym nieużywana nie będzie zabierać cennej przestrzeni. Wielu producentów sprzętów gospodarstwa domowego do zabudowy oprócz standardowych sprzętów, takich jak płyta, okap, piekarnik czy kuchenka mikrofalowa, ma również w ofercie szufladę do próżniowego pakowania. To sprawia, że linie wzornicze są pełne, a klient może od razu wybrać wszystkie niezbędne sprzęty i mieć pewność, że nie tylko będą do siebie pasowały wzorniczo, ale również z łatwością będzie je można zestawić i funkcjonalnie wykorzystywać. W przypadku urządzenia nowej kuchni lub też gruntownego remontu i wyposażania przestrzeni do goto-



SIEMENS iQ700 BI630CNS1

wania w owe urządzenia warto wziąć pod uwagę, że taki praktyczny sprzęt na rynku cieszy się dużą popularnością i wyposażać swoją kuchnię w pełny zestaw.

Praktycznie, bo w zabudowie

Szuflady grzewcze i do pakowania próżniowego są tak skonstruowane, że z powodzeniem można je umieścić w standardowej zabudowie kuchennej. Będą idealnie pasowały, gdy zostaną umiejscowione pod piekarnikiem, np. kompaktowym. W zależności od producenta i modelu możemy wybierać spośród wersji o różnej wysokości, a także pojemności. W ofercie producentów szuflad grzewczych do domowej zabudowy ku-

chennej dostępne są zwykle dwa rodzaje sprzętu, różniące się wysokością. Może to być 14 lub 29 cm. Dodatkowo marka Miele oferuje również szufladę o wysokości 32 cm. Wymiar szerokości jest w tym wypadku raczej standardowy i wynosi ok. 60 cm. Dzięki temu szuflada idealnie współgra w kuchennej aranżacji z innymi zabudowanymi urządzeniami. Mniejszy model pozwala na podgrzanie zastawy stołowej dla ok. 6 osób. Doskonale sprawdzi się w kuchennej zabudowie, zwłaszcza w połączeniu z kompaktowym piekarnikiem lub ekspresem o wysokości 45 cm. Taki duet idealnie wpasuje się w standardową, 60-centymetrową niszę kuchenną. Bardziej pojemne modele o wysokości 29 cm to z kolei świetne uzupełnienie dla standardowych urządzeń do zabudowy o wysokości 60 cm. Pozwalają na podgrzanie zastawy nawet dla 12 osób.



MIELE ESW 7020

Zestaw złożony z piekarnika w połączeniu z taką szufladą grzewczą będzie wówczas idealnym rozwiązaniem do montażu w ok. 90-centymetrowej niszy.

Temperatura w szufladzie

Zakres temperatury, jaki oferują szuflady grzewcze, jest zależny od producenta i modelu urządzenia. Większość modeli standardowo dysponuje zakresem temperatury w przedziale od 40 do ok. 80 °C. Ponadto wartości temperatury są nieco inne dla różnych funkcji podgrzewania, jakie są dostępne w szufladzie. W innej temperaturze będą pod-

grzewane filizanki, a w innej potrawy. W razie potrzeby temperaturę wewnątrz szuflady grzewczej można regulować, dostosowując ten parametr do własnych potrzeb. Regulacja temperatury może być płynna, czyli stopień po stopniu, lub skokowa, a więc np. co 5 °C. Niektóre



GAGGENAU DVP221130

modele wyposażone są w tzw. bezstopniową regulację temperatury, w której zamiast ustalonych wartości mamy określone jedynie przybliżone poziomy grzania, np. niski, średni i wysoki, a sterowanie tym parametrem odbywa się za pomocą ergonomicznego pokrętki.

Rodzaje szuflad grzewczych

Wśród szuflad grzewczych ze względu na ich funkcjonalność możemy wyróżnić przede wszystkim



Fot. Gaggenau



Fot. Miele



Fot. Samsung

Szuflada grzewcza lub do pakowania próżniowego pochodząca z tej samej linii wzorniczej co pozostałe AGD do zabudowy będzie niemal niezauważalna w kuchennej aranżacji.

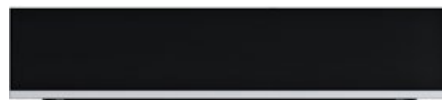
SZUFLADY

dwa rodzaje urządzeń, z których jedno przeznaczone są do podtrzymywania temperatury, a zatem do podgrzewania naczyń lub potraw, a drugie oprócz podgrzewania, mogą też służyć do przygotowywania potraw.



AMICA AWDM6I X-Type

Zastosowania praktycznego szuflad grzewczych do podgrzewania naczyń nie musimy szeroko opisywać. Warto podkreślić, że dotyczy to nie tylko użytkownika, ale przede wszystkim samego montażu. Decydując się na kompaktowy piekarnik, możemy wypełnić lukę pod nim właśnie taką praktyczną szufladą. Pod kątem użytkownika to niewielkie urządzenie ma wiele rozmaitych zastosowań. Służy do podgrzewania na-



FRANKE Mythos FMY 14 DRW XS

czyń, ale przy tym ma zwykle kilka poziomów, na których można umieścić filiżanki oraz talerze, a panująca w niej temperatura osiąga nawet ok. 85 °C. Ostatni parametr oznacza, że możemy w niej np. rozpuścić czekoladę. Czyż to nie praktyczny pomocnik? Szczególnie dzieci ucieszą się z takiej funkcji.

Szuflady grzewcze do podgrzewania naczyń i przygotowywania potraw to z kolei urządzenia, które pod-



Fot. Siemens



Fot. Miele



Fot. Amica

Miele Gourmet – elegancja i funkcjonalność



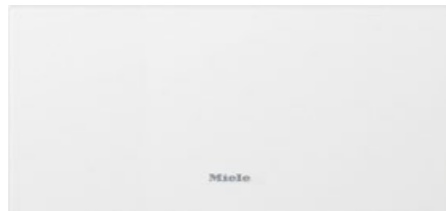
Miele oferuje trzy funkcjonalne modele szuflad grzewczych: ESW 7010 o wysokości 14,1 cm, ESW 7020 o wysokości 28,9 cm oraz największy – ESW 7030 o wysokości aż 32 cm. Różne wysokości oznaczają przede wszystkim różną pojemność. Pierwszy model pomieści zastawę dla 6 osób, drugi dla 12 osób, a trzeci nawet dla 18 osób. Są to eleganckie konstrukcje bezuchwytowe, umożliwiające nie tylko podgrzewanie filiżanek, talerzy i utrzymywanie potraw w ciepłe, ale też pozwalające na uzyskanie perfekcyjnych rezultatów gotowania. Do obsługi



sprzętu wykorzystywane jest sterowanie sensorowe. Urządzenia wyposażone są w mechanizm Push2open, który umożliwia otwieranie drzwi przez delikatne naciśnięcie frontu. Co ważne, szuflady można całkowicie wysunąć, co znacznie ułatwia ich załadunek i rozładunek, a tym samym poprawia komfort użytkownika sprzętu. Wszystkie wymienione modele pasują do wnęki o szerokości 90 cm, a ponadto są kompatybilne z innowacyjnymi rozwiązaniami technicznymi, m.in. z funkcją Miele@home, która umożliwia łączenie w sieć „inteligentnych” urządzeń domowych firmy Miele i sterowanie nimi za pomocą aplikacji mobilnej.

Fot. Miele

grzewają naczynia i dodatkowo poddają obróbce termicznej dania. Upraszczając, podgrzewamy w nich naczynia, a gotowe dania utrzymujemy w wysokiej tem-



MIELE ESW 7020

peraturze. Te szuflady oferują również gotowanie potraw w niskich temperaturach oraz bezpieczne i skuteczne rozmrażanie głęboko mrożonych produktów.

Pakowanie próżniowe w szufladzie

Szuflada do zabudowy do próżniowego pakowania nie jest urządzeniem skomplikowanym. Składa się z kilku podstawowych elementów, z których warto wymienić pokrywę, listwę grzewczą, dyszę do zasysania powietrza, komorę na potrawę oraz poduszkę uszczelniającą. Urządzenia te są bardzo proste w obsłudze dzięki intuicyjnemu panelowi sterowania, który może być wygodnie umiejscowiony na froncie lub na rancie szuflady. Obsługa urządzenia może się różnić w zależności od modelu.

Szuflada grzewcza sprawdzi się również jako podgrzewacz filiżanek, co docenią zwłaszcza miłośnicy „krótkiego” espresso, które jest podawane z małych, szybko studzących napój, porcelanowych filiżanek.



Fot. Amica

Urządzenia wyposażone w teleskopowe prowadnice łatwo się wysuwają na całą ich głębokość i zapewniają komfortowy dostęp do pakowanych produktów.

„sous-vide” z francuskiego oznacza „w próżni”. Taki rodzaj obróbki pozwala zachować pełnię aromatu potrawy, ponieważ soki, minerały i smak mięsa, ryb, a nawet owoców i warzyw zostają w produkcie – dzięki woreczkowi, w którym wolno gotujemy, wszystko zostaje w środku potrawy. Próżniowo zapakowany produkt należy włożyć do garnka z wodą o niskiej temperaturze i gotować nawet 4–6 godzin na wolnym ogniu. Podobnie jest w wypadku piekarników parowych. Do woreczka, oprócz świeżego produktu, można włożyć zioła czy marynatę,

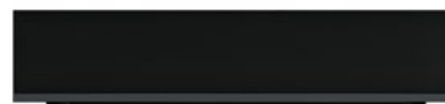


BOSCH BIC630NS1

a miękkość, soczystość i wyjątkowy aromat – gwarantowane. To z myślą o tej metodzie producenci wprowadzili na rynek szufladę do pakowania próżniowego do zabudowy.

Co możemy zapakować próżniowo?

Szuflada do próżniowego pakowania, pomimo prostej konstrukcji, jest wszechstronnym urządzeniem. Możemy w niej pakować niemal wszystkie produkty spożywcze. Z powodzeniem zapakujemy nawet delikatne warzywa i owoce, takie jak sa-



FRANKE Mythos FMY 14 DRW BK

łata, pomidor czy maliny, również gotowany makaron, kaszę czy ryż, które dłużej przechowywane w lodówce zepsułyby się już po kilku dniach. Urządzenie wykorzystamy też do pakowania gotowych potraw, które wcześniej przyrządziliśmy – zarówno pieczeni, kotletów, pierogów czy klupek, jak i płynnych gulaszy, zup czy sosów. Pakować próżniowo możemy również produkty surowe, takie jak mięso i ryby. Nowoczesne modele szuflad dają również możliwość próżniowego pakowania produktów w szklanych słoikach. Zwykle



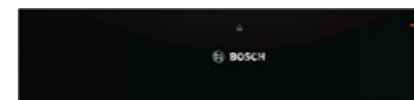
SIEMENS iQ500 BI510CNR0

SZUFLADY



AMICA AWDM6W X-Type

by była tego samego producenta i pochodziła z tej samej linii produktowej co np. piekarnik czy ekspres do zabudowy, z którym często tworzy spójną całość. Jeśli nie markę, to przynajmniej warto zachować jednolitą kolorystykę sprzętu. Producenci oferują fronty szuflad wykonywane z czarnego lub białego szkła, a także ze stali nierdzewnej, podobnie zresztą jak fronty piekarników. Może to być też połączenie dwóch kolorów, jak np. w modelu AWDM6I z linii X-type marki Amica, gdzie górna część frontu wykonana jest ze szkła barwionego na czarno, a dolna jest w kolorze stali szlachetnej. O zachowanie spójne-



BOSCH BIC630NB1

go wzornictwa nie powinno być zatem trudno. Szuflady grzewcze zwykle nie są wyposażone w standardowe, wystające uchwyty, jak piekarnik czy kuchenne szafki. Zamiast tego producenci wbudowują w nie specjalne systemy ułatwiające otwieranie zaledwie przez lekkie naciśnięcie frontu. W zależności od producenta systemy te noszą odmienne nazwy. Komfortowy dostęp do szuflady zapewniają prowadnice teleskopowe, które umożliwiają całkowite jej wysunięcie, a tym samym wygodny załadunek i rozładunek wnętrza.



Fot. Gaggenau



Fot. Miele

są wtedy wyposażone w specjalny program, który działa na najwyższym podciśnieniu.

Spójne wzornictwo sprzętów kuchennych

Nie bez znaczenia jest wzornictwo szuflady grzewczej. Do brze, żeby było ono spójne z pozostałymi sprzętami zabudowy kuchennej, a przynajmniej urządzeniem, przy którym szuflada będzie montowana. Jeśli więc chcemy, żeby w kuchennej zabudowie znalazła się również szuflada, która nie będzie odstawała wzorniczo od reszty, najlepiej,

Stal szlachetna i szkło marki Gaggenau

Gaggenau ma w ofercie elegancką wzorniczo szufladę do pakowania próżniowego, której front wykonany jest ze stali szlachetnej, a pokrywa z bezpiecznego, hartowanego szkła. Model DV461110 z serii 400 idealnie wkomponuje się w niszę zabudowy kuchennej o wysokości 14 cm. Możemy go również wygodnie zamontować bezpośrednio pod blatem roboczym. Urządzenie o pojemności 7 l pomieści załadunek o masie 10 kg. Powierzchnia użytkowa komory wynosi 210 mm szerokości i 275 mm głębokości. Do dyspozycji użytkownika jest wygodna platforma próżniowa, którą można bezpiecznie i wygodnie wyjąć w razie potrzeby. Szuflada wyposażona jest w 3 stopnie pakowania dla 3 różnych rozmiarów woreczków o rozma-



itej mocy materiału. Szerokie zastosowanie szuflady do próżniowego pakowania marki Gaggenau obejmuje pakowanie próżniowe na potrzeby gotowania metodą sous-vide oraz szybkiego marynowania i aromatyzowania. Przy jej pomocy poza komorą również zapakujemy próżniowo produkty płynne w butelkach, a także potrawy w pojemnikach próżniowych. Sterowanie urządzeniem odbywa się za pomocą intuicyjnego panelu dotykowego. Szuflada ma dyskretnie ukryty uchwyt pod frontem, w jego dolnej części. Dla wygody i bezpieczeństwa pokrywa z bezpiecznego szkła otwiera się automatycznie dopiero po zakończeniu procesu próżniowego. Bezpieczeństwa użytkownika dopełniają membrana zapobiegająca przeciekom podczas procesu próżniowego poza komorą, program suszenia dla pompy próżniowej, a także praktyczna funkcja ostrzegawcza.



Fot. Gaggenau



AMICA. Piekarnik do zabudowy ED975396BA+ X-Type Steam

Elegancki panel sterowania, 19 gotowych programów i funkcje parowe

Do urządzeń do zabudowy marki Amica, czołowego producenta sprzętów gospodarstwa domowego, dołącza piekarnik do zabudowy ED975396BA+ X-Type Steam P. Najnowsza propozycja marki Amica oferuje intuicyjne sterowanie sensorowe, elegancki wyświetlacz LED i pieczenie z dodatkiem pary.



W urządzeniu marki Amica ED975396BA+ X-Type Steam P dzięki aż 19 automatycznym programom pieczenia łatwo i szybko przyrządzimy wysmienite posiłki na każdą porę dnia. Wszystkie parametry i funkcje szybko i intuicyjnie zaprogramujemy dzięki wyjątkowo eleganckiemu wyświetlaczowi, bez pokręteł i zbędnych nadruków. Taka konstrukcja idealnie wkomponuje się w najbardziej wymagającą aranżację kuchenną. Intuicyjny i przejrzysty panel jest sterowany za pomocą białych sensorów, które podświetlają się dopiero po jego włączeniu. Wszystkie funkcje piekarnika są dostępne bezpośrednio na panelu, użytkownik zatem nie musi zagłębiać się w menu ani przechodzić między opcjami, żeby znaleźć tę właściwą. Po wyborze danej funkcji wyświetlają się tylko ikony wyboru, a wszystkie pozostałe diody gasną – wyświetlacz krok po kroku prowadzi użytkownika do celu. Wśród gotowych programów opracowanych przez profesjonalnych kucharzy znajduje się m.in. program do szybkiego podgrzania dań czy wolnego gotowania techniką slow cooking. O wygląd, smak i chrupkość pieczonych potraw zadba system SoftSteam. Jest to pieczenie z dodatkiem pary.

Aby z niego skorzystać, wystarczy nalać wody do specjalnej niecki. Dzięki parze pieczywo wyrasta lepiej i równomiernie, jest też bardziej puszyste, nie przesusza się i nie pęka. SoftSteam idealnie nadaje się też do podgrzewania potraw, które zachowują dzięki niemu swoją soczystość. Utrzymanie piekarnika w czystości jest również łatwe jak jego obsługa. To za sprawą tak zwanego czyszczenia pirolitycznego. Pyroliza to automatyczne czyszczenie piekarnika bez chemii – bez konieczności stosowania jakichkolwiek detergentów. Piekarnik rozgrzewa się do temperatury 480 °C, zwęglając wszelkie zabrudzenia, włącznie z uciążliwymi plamami tłuszczu. W zależności od stopnia zabrudzenia komory użytkownik może wybrać jedną z trzech opcji czasowych: 120, 150 lub 180 minut. Dzięki specjalnym zabezpieczeniom drzwi czyszczenie piekarnika jest w pełni bezpieczne. Piroliza to najskuteczniejszy sposób czyszczenia na rynku, wygodny, bezpieczny i bez użycia chemii. Czyszczenie oszczędność i troska o środowisko. Co więcej, model ED975396BA+ X-Type Steam P został wyposażony w katalizator zapachu, w którym podczas smażenia czy pieczenia na bieżąco spalane są cząsteczki tłuszczu



czów i zabrudzeń, co zapobiega ich wydostawaniu się na zewnątrz. Proces usuwania zapachów jest niezwykle efektywny, bo powietrze w kominie rozgrzane jest do temperatury 450 – 480 °C. W rezultacie zamiast nieprzyjemnej woni spalenizny czy tłuszczu w powietrzu unosi się zapach czystości. Tłuszczu nie ma w powietrzu, więc nie osadza się też na meblach czy zasłonach, a to oznacza mniej sprzątania przestrzeni kuchennej. Nowy piekarnik do zabudowy marki Amica wyposażony jest w dobrze znany i doceniany przez użytkowników system BakingPro, opierającą się na nowej konstrukcji komory, która gwarantuje idealną, równomierną dystrybucję ciepła oraz stabilną temperaturę w całym piekarniku. Tego typu rozwiązanie pozwala na przygotowanie dużej porcji wypieków, bez obaw o to, czy będą one równomiernie zarumienione i odpowiednio wypieczone. Oprócz tego komora jest znacznie większa, jak również wszystkie blachy, a nowa osłona wentylatora znacznie przyspiesza nagrzewanie. Komfort obsługi piekarnika ED975396BA+ X-Type Steam P dopełnia system SoftClose, który eliminuje trzaskanie drzwiczkami urządzenia. Zawiasy wyposażone zostały w specjalne tłumiki, sprawiając, że drzwi samoczynnie wyhamowują tuż przed całkowitym zamknięciem. Pojemność piekarnika wynosi 77 l przy wymiarach: 59,5 cm (szerokość), 59,5 cm (wysokość) oraz 57 cm (głębokość). W wyposażeniu standardowym znajdziemy 2 blachy uniwersalne oraz termosondę. Piekarnik marki Amica oferuje aż 11 funkcji grzania. Dla maksymalnej wygody oraz bezpieczeństwa użytkowników zastosowano prowadnice teleskopowe z funkcją stop, które mają specjalne wybrzuszenia wyhamowujące wsuwanie i wysuwanie, co zapewnia stabilność wsuwania i wysuwania blachy, w szczególności gdy jest rozgrzana oraz mocno obciążona.

gorenje
Life Simplified



SZUFLADY DO PODGRZEWANIA GORENJE

IDEALNE DO KAŻDEJ KUCHNI

gorenje.pl



Podgrzewanie talerzy
Twój posiłek nigdy nie będzie zimny.



Podtrzymywanie temperatury
Stała temperatura przez cały czas.



Funkcja jogurt
Domowy jogurt każdego dnia.



Funkcja rozmrażanie
Automatyczne rozmrażanie produktów.

*w zależności od modelu

Pralki, pralkosuszarki i suszarki do zabudowy



Fot. Amica

Zabudowa sprzętów pralniczych sprzyja oszczędności cennej przestrzeni w małej łazience, a w kuchni sprawia, że stają się niewidoczne dla otoczenia. Co równie istotne, montaż w zabudowie sprawia, że praca pralki, pralkosuszarki czy suszarki ulega znacznemu wyciszeniu.

Moda na zamykanie sprzętów gospodarstwa domowego nie jest nowym trendem wnętrzarskim, niemniej coraz częściej nie dotyczy już tylko piekarnika, lodówki czy płyty grzewczej. Taki rodzaj montażu z powodzeniem przenosi się również na sprzęty pralnicze. Dzięki temu pralka, pralkosuszarka czy suszarka automatyczna spełnia swoją funkcję, a przy tym staje się niewidoczna dla otoczenia. Modele pralek, pralkosuszarek i suszarek przeznaczone do zabudowy w ciągu szafek kuchennych, łazienkowych lub w dowolnej wnęce mają średnio 82 – 85 cm wysokości, ok. 52 – 55 cm głębokości i ok. 60 cm szerokości. Ich zabudowa wymaga dokładnego zapoznania się ze schematem montażowym i warto ją dokładnie zaplanować już na etapie projektowym.

Warto wiedzieć przed montażem

W wypadku projektowania nowej łazienki czy suszarni bądź zmiany dotychczasowej aranżacji należy przemyśleć kilka ważnych aspektów. Przykładowym może być to, żeby pralkosuszarka czy suszarka nie kolidowała z innymi elementami pomieszczenia. Zwróćmy uwagę, żeby drzwiczki bębna urządzenia otwierały się na odpowiednią stronę. O ile modele wolnostojące są bardzo elastyczne w montażu, o tyle sprzęt do zabudowy wymaga od-

powiedniej wiedzy projektowej i instalatorskiej. Na etapie projektowym warto również przemyśleć, czy w gospodarstwie domowym będziemy korzystać z pralkosuszarki, czyli tak zwanego urządzenia dwa w jednym, czy bardziej komfortowym rozwiązaniem będą oddzielne

urządzenia: pralka i suszarka bębnowa. Drugie rozwiązanie determinuje również przestrzeń, którą powinniśmy dysponować, żeby oba urządzenia mogły zostać odpowiednio przyłączone do niezbędnych zewnętrznych instalacji, a przy tym zachowały wokół wolną przestrzeń, niezbędną do prawidłowej pracy. Pralkosuszarka sprawdzi się w pomieszczeniach, gdzie nie dysponujemy dużą przestrzenią. To jest główna zaleta tego sprzętu. Z kolei pralkę i pralkosuszarke, przy zachowaniu pewnych aspektów, możemy łączyć w taki sposób, żeby z jednej strony pralniczy tandem spełniał oczekiwania domowników w zakresie prawidłowej pracy, a z drugiej, zajmował tyle przestrzeni, ile stanowi niezbędne minimum do prawidłowego działania.

Funkcjonalna aranżacja przestrzeni

Ogólnie modele do zabudowy wpływają bardzo korzystnie na aspekty wizerunkowe i wykorzystują efektywnie powierzchnię. Należy zabudowywać je wszędzie tam, gdzie jest na to miejsce lub gdzie warunki na to pozwalają. Warto w tym miejscu dodać, że dostępnych jest na rynku kilka modeli urządzeń kompaktowych, które można montować na ścianie. Mają one mniejszą pojemność, ale w ogólnym rozrachunku zwiększają elastyczność aranżacji w mieszkaniach dla singli czy tych



AMICA AWBI6122LCB



GAGGENAU WM 260164

o mniejszej kubaturze. Bardzo efektywne, ale i efektywne jest zestawienie dwóch urządzeń obok siebie lub bezpośrednio na sobie. To szczególnie praktyczne dla osób, które zastanawiają się nad zakupem zarówno pralki, jak i pralkosuszarki czy suszarki. Zestawienie ułatwia przekładanie odzieży, ale i samą organizację prania i suszenia. Przy montażu w słupku stosuje się praktyczny łącznik, który nie tylko maskuje połączenie urządzeń. Po wysunięciu swojej półki można na niej położyć kosz z białą czy detergenty.

Pralkosuszarka czy pralka i suszarka

Urządzenia wielofunkcyjne cieszą się dużym powodzeniem głównie ze względu na oszczędność miejsca. Takie rozwiązania są szczególnie polecane do małych przestrzeni, niewielkich łazienek, niestandardowych umiejscowień. Jednym z takich nowatorskich zastosowań może być np. wykorzystanie przestrzeni pod schodami.

Dysponując odpowiednią przestrzenią, możemy zdecydować się na zakup oddzielnych sprzętów, czyli pralki i suszarki. Wtedy też możemy je dowolnie zestawiać, zarówno obok siebie, jak i jeden sprzęt na drugim. Ustawienie w tak zwanym słupku również oszczędza przestrzeń, a odpowiednia aranżacja daje użytkownikowi dodatkowe możliwości. Z kolei ustawienie obok siebie pozwala na wykorzystanie przestrzeni nad urządzeniami, gdzie możemy zamontować specjalne półki i przechowywać tam deterenty lub odkładać wysuszone ręczniki. Pralkosuszarka sprawdzi się zarówno w gospodarstwie domowym singla, jak i wieloosobowej rodziny, niemniej warto wtedy dobrać parametry sprzętu tak, żeby odpowiadały naszym potrzebom. Chodzi tu głównie o pojemność bębna dla cyklu prania i suszenia oraz dodatkowe



BOSCH WIW28541EU



SHARP ES-NIB8141WD-PL

programy, dzięki którym np. usuniemy z ubrań sierść domowych pupili lub alergeny. W przypadku modeli do zabudowy, jeśli tylko dysponujemy odpowiednią przestrzenią, możemy zdecydować się na dwa oddzielne urządzenia, czyli pralkę i suszarkę. To rozwiązanie z pewnością oszczędzi czas, ponieważ oba urządzenia mogą pracować równocześnie.

Zabudowa frontu – zalety i wady

Sprzęty pralnicze do zabudowy występują wyłącznie w wersji ładowanej od frontu. Oznacza to, że przód pralki, pralkosuszarki czy suszarki bębnowej powinien być zawsze dostępny, a drzwiczki bębna powinny bez przeszkód otwierać się na całą szerokość. W takim wypadku użytkownik ma do dyspozycji dwie możliwości zabudo-

Sharp z myślą o alergikach i rodzicach małych dzieci



Marka Sharp oferuje model pralki do zabudowy z funkcją AllergySmart. Program został zatwierdzony przez Brytyjskie Towarzystwo Alergiczne (Allergy UK) i usuwa z odzieży wybrane alergeny i bakterie, dbając o zdrowie całej rodziny. Model ES-NIB-814BWC-PL pozwala wyprać w jednym cyklu nawet do 8 kg odzieży. Urządzenie wyposażone jest aż w 15 automatycznych programów prania, dopasowanych do potrzeb współczesnych, zabieganych konsumentów. Jednym z nich jest program Allergy Smart, który został stworzony z myślą o eliminacji powszechnie występujących alergenów. Dopełnieniem funkcji dla alergików jest dodatkowy program płukania. Używając obu funkcji w tym samym cyklu prania, możemy mieć pewność, że alergeny i bak-

terie, które są na tkaninach, zostaną usunięte. Ten program jest nie tylko polecany osobom cierpiącym na różnego rodzaju alergię, ale również do prania odzieży niemowlęcej. Dodatkową ochronę tkanin podczas prania zapewnia funkcja BubbleDrum. W trosce o zrównoważony rozwój i środowisko naturalne pralka do zabudowy Sharp ES-NIB814BWC-PL została wyposażona w funkcję Eco-Logic, której zadaniem jest dopasowanie zużycia wody do załadunku bębna. Oznacza to, że nie musimy zbierać ubrań do pełnego wsadu. Urządzenie „inteligentnie” dobierze pozostałe parametry do wsadu, jaki włożymy do środka, a system wykrywania braku równowagi pomoże go równomiernie rozłożyć w bębnie, zapobiegając uszkodzeniom pralki oraz redukując drgania podczas wirowania.

Dzięki silnikowi inwerterowemu oraz falistej konstrukcji ścian bocznych Wave Cabinet urządzenie pracuje cicho, nawet podczas wirowania. Dla osób



cernięcych zdrowie, ekologię i wygodę Sharp wprowadził funkcję Steam, dzięki której tkaniny są odświeżane i sterylizowane z użyciem gorącej pary wodnej, co później ułatwia również ich prasowanie.

Fot. Sharp

PRALKI

wy – z meblowymi drzwiczkami frontowymi lub bez nich. Zarówno pełna zabudowa, jak i rezygnacja z frontu nie ma większego wpływu na prawidłowe działanie sprzętu, pod warunkiem że zabudowa meblowa nie ogranicza otwierania drzwiczek bębna.

Opcja bez frontu meblowego sprawi, że urządzenie będzie widoczne w zabudowie. Z jednej strony to rozwiązanie jest komfortowe, ponieważ domownicy mają nieograniczony dostęp do pralki czy suszarki, ale warto mieć na uwadze, że będzie to miało wpływ na ostateczny efekt wizualny, nie tylko zabudowy w okolicach urządzenia, ale również całego pomieszczenia, w którym usytuowany będzie sprzęt pralniczy.

Rozwiązanie z zastosowaniem frontu meblowego jest częściej stosowane. Szczególnie wtedy, gdy sprzęt pralniczy usytuowany jest w kuchennej zabudowie. Takie same fronty w całej zabudowie dają bardzo ciekawy i spójny stylistyczny efekt wizualny. To samo dotyczy zabudowy łazienkowej, gdzie użytkow-



AMICA AWBI714BLCB

nic coraz częściej decydują się na meble na tak zwany wymiar, w których montowane są armatura łazienkowa, rozmaite szafki i szuflady, a dodatkowo również sprzęt typu pralka czy suszarka bębnowa. W tym wypadku niezwykle ważne jest zachowanie przestrzeni, która pozwoli na nieograniczone otwarcie drzwiczek sprzętu pralniczego na całą ich szerokość. To samo dotyczy pojemnika na detergenty.

Przylączca i ważne odległości

Pierwszą rzeczą, o której należy pamiętać, są stałe podłączenia, do których zarówno pralka, jak i pralkosuszarka czy suszarka bębnowa muszą mieć swobodny dostęp, a odległość od nich nie może przekraczać 1,5 m. Chodzi tutaj o podłączenie do energii elektrycznej, do stałego przyłącza wody oraz jej odprowadzenia. W wypadku sprzętu do zabudowy nie stosuje się jakichkolwiek przedłużaczy. Wynika to z bezpieczeństwa obsługi i użytkowania.

Co równie ważne, sprzęt pralniczy przeznaczony do zabudowy nie powinien bezpośrednio przylegać do elementów zabudowy meblowej ani do innych sprzętów. Podczas pracy, a szczególnie wirowania, urządzenie wibruje i może uszkodzić meble



Liczba dostępnych programów to kluczowy aspekt każdego urządzenia pralniczego – także tego do zabudowy. Ważne będą tu zarówno programy klasyczne, jak pranie codzienne, wstępne, do tkanin delikatnych czy wełny, jak również programy specjalne, na przykład usuwające sierść zwierząt lub pozostałości z makijażu.

lub sprzęty, które stoją obok niego. Dlatego zabudowując urządzenia typu pralka czy suszarka, należy zaplanować wolną przestrzeń po bokach, nie mniejszą niż 2 cm. Warto dodatkowo zaplanować też wolną przestrzeń z tyłu, przynajmniej 10 cm, żeby przyłącza nie były uciskane i swobodnie spełniały swoją funkcję.

Sprzęt do zabudowy – na co zwrócić uwagę

Wybierając jakikolwiek sprzęt gospodarstwa domowego, należy zwracać uwagę na jego specyfikację techniczną. Przede wszystkim warto poznać ważniejsze parametry i opisujące je jednostki. Pozwoli to rzetelnie porównać poszczególne modele.

Zarówno pralki, pralkosuszarki jak i suszarki bębnowe pracują w określonych parametrach, które definiują je jako urządzenia ekonomiczne, praktyczne bądź nieefektywne w swym działaniu. Takimi parametrami w wypadku sprzętu pralniczego są m.in. klasa suszenia, klasa efektywności prania oraz wirowania czy pobór wody i energii elektrycznej. Istotne



SHARP ES-NIB814BWC-PL



Fot. Bosch



Fot. Sharp

mogą się tu okazać także moc przyłączeniowa, ładowność czy roczne zużycie wody i energii. Należy jednak zachować zdrowy rozsądek i racjonalne podejście do wyboru odpowiedniego produktu. W wypadku alergii dodatkowe płukanie jest koniecznością, z drugiej strony nie wszyscy gromadzą na co dzień 10-kilogramowy wsad do prania.

Aby wybrać najlepszą pralkę spośród wielu modeli na rynku, należy rozsądnie przeanalizować wszystkie parametry i dokonać najwłaściwszego względem własnych potrzeb (a nie osiągnięć sprzętu) wyboru. Decyzję może ułatwić poznanie takich parametrów jak ładowność, roczne zużycie wody, szybkość wirowania, poziom emitowanego hałasu, moc przyłączeniowa, zużycie energii w trybie czuwania i wyłączenia, roczne zużycie energii elektrycznej.

Zużycie energii elektrycznej i wody

Ważnymi parametrami określającymi wydajność i energooszczędność sprzętu pralniczego są te oznaczone na etykiecie energetycznej, które wskazują na roczne zużycie wody oraz energii przez dane urządzenie. Roczne zużycie wody wyrażone jest w litrach i pozwala wskazać, ile wody zużyje pralka lub pralkosuszarka w normalnych cyklach prania. Sposób pomiaru rocznego zużycia wody określa Rozporządzenie delegowane Komisji (UE) nr 1061/2010 i jest to wartość uśredniona, która w praktyce może odbiegać od założeń, np. przy pracy urządzenia na innych programach niż ten, który został przyjęty do wyliczeń. Z kolei roczne ważne zużycie energii elektrycznej jest parametrem służącym do obliczania współczynnika efektywności energetycznej. Pozwala użytkownikowi ocenić, jak dużo energii pobiera urządzenie, czyli ile w przybliżeniu wydamy na pracę pralki lub pralkosuszarki czy suszarki. Jednostką zużycia energii są kilowatogodziny na rok [kWh/rok].

W wielu modelach producenci podają również parametr dotyczący użycia energii w trybie wyłączenia i czuwania. Są to dane służące do obliczania rocznego ważonego zużycia energii elektrycznej, a zatem ustalania klasy efektywności energetycznej. Zużycie energii elektrycznej w czasie czuwania wyrażane jest w watach – [W]. Standardowe pralki pobierają ok. 0,15 W w trybie wyłączenia i ok. 0,4 W w trybie czuwania.

SYSTEM FILTRACJI KAPSUŁKOWEJ VITAL

ZUPEŁNIE JAK WODA BUTELKOWANA TYLKO PROSTO Z KRANU



KUP DOWOLNĄ BATERIĘ VITAL
I ODBIERZ 300 ZŁ ZWROTU*



franke.pl

FRANKE

*Oferta ważna od 06.12.2021 do 31.12.2022 lub do wyczerpania puli nagród. Zasady przyznawania nagród oraz regulamin akcji promocyjnej dostępne na www.franke.pl/promocjavitall

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 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