

**INFO**PRODUKT

**AGD**  
**DUŻE**

**SPRZĘT DO ZABUDOWY**

Numer 2/2023 luty

ISSN 2719-7271

Cena: 4,49 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ  
NUMER!**

**FRANKE**



**Temat numeru!**

**Systemy organizacji kuchni**

**Piekarniki parowe**

**Okapy sufitowe**



BSH rozpoczyna stosowanie zielonej stali

ASEKOL PL i ENVIROPOL PL w 9. edycji programu edukacyjnego

Samsung z „inteligentną” kuchnią na CES 2023

Gaggenau prezentuje nową linię urządzeń chłodniczych Vario 200



# SPIS TREŚCI

## W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Franke

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### ASEKOL PL ENVIROPOL PL

9. edycja ogólnopolskiego konkursu „Elektrośmieci oddajesz - nagrody dostajesz”.

### SAMSUNG prezentuje

„Inteligentna” kuchnia na targach CES 2023.

### BSH innowacje

Producent rozpoczyna stosowanie zielonej stali.

### Systemy organizacji kuchni

4 Odpowiednio dobrany sprzęt i akcesoria to gotowy przepis na perfekcyjnie zorganizowaną kuchnię. 10

### Piekarniki parowe

6 Gotowanie na parze jest jedną z najstarszych metod przyrządzania potraw. Dziś na parze gotować możemy w nowoczesnych piekarnikach parowych. 18

### Okapy sufitowe

6 Oczyszczą powietrze, oświetlą pomieszczenie i idealnie uzupełnią przestrzeń kuchenną, w której usytuowana jest wyspa. 24

### Płyty gazowe i z polami mieszanymi

Wybierane przez użytkowników ze względu na energooszczędność, możliwość wyboru rodzaju zasilania, komfort użytkowania i nowoczesne wzornictwo.

### Piekarniki z kuchenką mikrofalową

Praktyczne urządzenia z dodatkową funkcjonalnością to zwiększenie ich możliwości i oszczędność cennej przestrzeni w kuchni.

### Zmywarki o szerokości 45 cm

Wąska zmywarka do zabudowy sprawdzi się idealnie nie tylko w niewielkich pomieszczeniach, ale również większych kuchniach.

## WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



### Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA\*



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

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

### Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

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

**Redaktor naczelny:**  
Piotr Krakowiak

**Miejsce i data wydania:**  
Warszawa, Luty 2023

**Druk:**  
Fundacja Źródła Życia

**Konfekcjonowanie:**  
ADK Dariusz Krakowiak

**Znak informacyjny:**  
ISSN: 2719-7271

**Numer wydania:**  
Nr 2, Luty 2023

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

**Amica**  
for living



# Pora na parę

Piekarniki parowe Amica to wyśmienite dania na każdą porę dnia.

- Chrupiące bułeczki na śniadanie (wyrastanie ciasta i pieczenie z parą)
- Szybki obiad po pracy (odgrzewanie z parą)
- Puszysty sernik na deser (pieczenie z parą)
- Soczyste i delikatne mięso na kolację (gotowanie sous vide)

Dzięki gotowym programom parowym efekt jest zawsze perfekcyjny!



**Piekarnik parowy  
FullSteam**

Polska  
marka  
AGD

[amica.pl](http://amica.pl)

## Ciarko Design

### 15 proc. rabatu na „złoto”

**Firma Ciarko, jeden z największych producentów okapów w Polsce, ma w ofercie innowacyjną, a jednocześnie wyjątkową pod względem wzornictwa linię Ciarko Design. Są w niej dwa wyspowe modele: Tubus i Tubus W, które wyróżniają minimalistyczne wzornictwo, nowoczesne funkcje, a dodatkowo modele w kolorze złota zostały objęte 15-procentowym rabatem.**

Okapy Tubus i Tubus W wykorzystują prostą geometryczną walcową formę, pozbawioną zbędnych przycisków czy wyświetlaczy. Za sprawą kształtu oraz nietypowego oświetlenia LED w formie okręgu przypominają stylowe lampy. Obydwa modele obsługuje system sterowania gestami GestureControl. Aby włączyć urządzenie, wystarczy w pobliżu okapu przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej. W podobny sposób można zwiększyć szybkość pochłaniania. Taki bezdotykowy system sterowania ułatwia nie tylko obsługę sprzętu, ale także utrzymanie go w czystości. Do obsługi można wykorzystać również pilot zdalnego sterowania. Okap może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza. Zastosowany



w nim innowacyjny i cichy silnik bezszczotkowy (BLDC, od ang. BrushLess Direct-Current motor) oczyszcza powietrze w krótkim czasie i nie zakłóca spokoju domowników nawet podczas pracy na najwyższym biegu. Maksymalny poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy urządzenia nie powinien przekraczać 61 dB. Modele Tubus i Tubus W świetnie radzą sobie nawet w wypadku dużych, otwartych pomieszczeń. Urządzenia są dostępne w kilku stylowych kolorach, a wersja „złota” do 15 lutego 2023 r. objęta jest 15-procentowym rabatem. Promocja dotyczy prawa do skorzystania przez uczestnika z możliwości zakupu okapu marki Ciarko Design model Tubus lub Tubus W w kolorze złotym, po obniżonej cenie o 15 proc. w stosunku do ceny obowiązującej przed rozpoczęciem promocji. Wszystkie szczegóły promocji dostępne są na stronie producenta, pod adresem: <https://ciarkodesign.com/promocja-15-na-okapy-tubus-i-tubus-w/>.

## Bosch

### Loteria MyBosch

**Wraz z nowym rokiem wystartowała kolejna edycja loterii MyBosch, w której można wygrać atrakcyjne nagrody. To już szósta edycja tego projektu, w której łatwo wziąć udział rejestrując urządzenia marki Bosch na specjalnej platformie MyBosch. Loteria trwa do końca 2023 r.**

Aby wziąć udział w akcji, wystarczy zarejestrować swoje urządzenie marki Bosch zakupione od 1 stycznia 2023 r. na platformie MyBosch i potwierdzić chęć udziału w loterii. Platforma znajduje się na stronie internetowej [www.bosch-home.pl/mybosch](http://www.bosch-home.pl/mybosch). Każde zarejestrowane urządzenie bierze udział tylko w jednym losowaniu, co oznacza, że można zarejestrować więcej niż jedno urządzenie i każde z nich weźmie udział w losowaniu nagród. Rejestracja urządzenia dokonujemy, podając następujące dane sprzętu: e-numer, numer FD oraz datę zakupu urządzenia. Nu-



mery znajdują się na tabliczce znamionowej umieszczonej na każdym urządzeniu.

Loteria trwa od 1 stycznia do 31 grudnia 2023 r., a losowania odbędą się 20 kwietnia, 20 lipca, 19 października 2023 r. i 18 stycznia 2024 r. Co kwartał losowany jest jeden rower elektrycznego Atala B-Tour A6.1 D18 28 cali, trzy nagrody po 1000 zł oraz 10 nagród w wysokości 500 zł. Im więcej urządzeń zarejestrujemy, tym większe szanse na wygraną. Każde urządzenie to jeden los w loterii. Obowiązujące regulamin, dostępny na stronie [www.bosch-home.pl/promocje/loteria-mybosch](http://www.bosch-home.pl/promocje/loteria-mybosch). Zdobywcy nagród zostaną poinformowani o wygranej za pomocą wiadomości wysłanej pocztą elektroniczną. Dodatkowo informacja o zwycięzcach w postaci imienia, pierwszej litery nazwiska oraz miasta zostanie opublikowana w zakładce promocji na stronie internetowej [www.bosch-home.pl/promocje/loteria-mybosch](http://www.bosch-home.pl/promocje/loteria-mybosch) po zakończeniu losowania.



## Okap sufitowy **Su Light**

Minimalizm z maksymalną funkcjonalnością

**SHOWROOM**  
Plac Konesera 6, lok. U2B, Warszawa  
[www.ciarkodesign.com](http://www.ciarkodesign.com)

 **CIARKO**<sup>®</sup>  
DESIGN

## Samsung

### „Inteligentna” kuchnia na targach CES 2023

Urządzenia AGD już stanowią nieodłączny element naszego codziennego domowego życia. Najlepsze z nich projektowane są jako odpowiedź na zmieniający się styl życia użytkowników. Tak jest w przypadku linii urządzeń kuchennych Samsung Bespoke, dzięki którym marka wyznacza trendy w obszarze „inteligentnego” domu. Urządzenia zostały zaprezentowane podczas CES 2023.

Celem Samsunga jest zapewnienie klientom większej wygody użytkowania i bardziej inteligentnej pomocy niż kiedykolwiek wcześniej – zwłaszcza w takich czynnościach jak przygotowywanie posiłków. Ale nie tylko. Urządzenia kuchenne Bespoke, w tym piekarnik Bespoke AI, współpracujący z usługą SmartThings Cooking, zaprezentowany na targach CES 2023 w Las Vegas, to doskonały przykład na to, jak intuicyjne usługi oparte na AI mogą zapewnić całkowicie nowy poziom personalizacji urządzeń domowych z myślą o zaspokajaniu codziennych potrzeb. Urządzenia kuchenne powinny nie tylko wspierać nas w realizacji zdrowej diety, ale również ułatwiać przygotowywanie codziennych



posiłków. Mając to na uwadze, Samsung wprowadził zaktualizowaną wersję piekarnika Bespoke AI. Dzięki niemu gotowanie może być jeszcze łatwiejsze i przyjemniejsze.

Piekarnik Bespoke AI ma szereg zaktualizowanych rozwiązań. Oprócz funkcji Steam Cook oferuje również opcje Air Fry i Sous Vide. Co więcej, kamera wewnętrzna wykorzystuje „inteligentną” technikę obrazowej identyfikacji składników, która umożliwia optymalizację ustawień

piekarnika i jednoczesną kontrolę czasu i procesu pieczenia, a nawet informowanie o ewentualnym przypaleniu. Niezależnie od tego, czy chcemy przygotować idealny stek, upiec ciasto, czy po prostu podgrzać warzywa za pomocą funkcji Air Fry – Samsung Cooking pomoże wykonać każde zadanie w kuchni. Najnowsze sprzęty kuchenne Samsunga zapewniają jeszcze przyjemniejsze i bardziej spersonalizowane doświadczenie gotowania w kuchni. Urządzenia Samsunga z linii Bespoke zostały zaprojektowane

tak, żeby odpowiadać na potrzeby każdego użytkownika. Piekarnik Bespoke AI Pro Cooking w Polsce jest dostępny tylko w wersji czarnej szkle.

## ASEKOL PL, ENVIROPOL PL

### IX edycja konkursu „Elektrośmieci oddajesz – nagrody dostajesz”

„Elektrośmieci oddajesz – nagrody dostajesz” to ogólnopolski program edukacyjny dla placówek oświatowych, kulturalnych i terapeutycznych, realizowany po raz 9. przez zakład przetwarzania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego Enviropol PL oraz Organizację Odzysku Asekol PL.

Kierowana do placówek oświatowych i wychowawczych na terenie całej Polski akcja ma zaangażować dzieci, młodzież i ich rodziców w aktywną zbiórkę zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (elektrośmieci) oraz zużytych baterii. Konkurs trwa do końca roku szkolnego 2022/2023 i można do niego przystąpić w dowolnym czasie. Placówkę należy zgłosić na stronie internetowej konkurs.enviropol.pl. Zadaniem placówki jest organizacja zbiórki elektrośmieci i zużytych baterii. Następnie zgłasza ona odbiór odpadów. Organizator odbiera je, waży oraz wpisuje ich masę i nalicza punkty na konto placówki. Gdy uczestnik przekazuje jednorazowo mniej niż 1000 kg (minimum logistyczne to 500 kg elektrośmieci) przelicznik to 1 kg = 0,20 zł. Dla ilości od 1000 do 2000 kg przelicznik wynosi 1 kg = 0,30 zł, a powyżej 2000 kg wzrasta on do wartości 1 kg = 0,40 zł. Zebrane punkty uczestnicy mogą wymienić na nagrody zgodnie z katalogiem nagród lub przeka-

zać je na cel charytatywny. Najbardziej aktywne placówki z najlepszymi wynikami w zbiorce mogą zdobyć nagrody specjalne, jak sprzęt elektroniczny lub pomoce szkolne. Ich wartość to 5000, 3000 lub 2000 zł brutto, odpowiednio za pierwsze, drugie i trzecie miejsce na szczeblu ogólnopolskim. Na etapie wojewódzkim wartość nagród to odpowiednio 2000, 1500 oraz 1000 zł brutto. Nagrody z poszczególnych etapów łączą się. Regulamin akcji, materiały edukacyjne oraz formularz zgłoszeniowy dostępne są na stronie konkurs.enviropol.pl.

Zbiórce podlega w szczególności zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny, a także zużyte baterie i akumulatory używane w telefonach, elektronarzędziach (np. wkrętarkach), zabawkach, pilotach, zegarkach, baterie jednoogniowe typu AA, AAA, R20, guzikowe i inne które bez problemu można przenieść ręcznie i które były przeznaczone do użytkowania w gospodarstwach domowych do zwykłych celów, bez akumulatorów samochodowych i przemysłowych.

Celem programu jest upowszechnienie wiedzy z zakresu postępowania ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym (elektrośmieci) oraz zużyłymi bateriami i akumulatorami.

## Hisense Group

### Dr Lan Lin z tytułem „Gospodarczej Osobowości Roku 2022”

„China Newsweek”, jedno z najważniejszych chińskich czasopism, opublikowało listę „Wpływowych Osobowości Roku 2022”. Dr Lan Lin, prezes Hisense Group, został uhonorowany tytułem „Gospodarczej Osobowości Roku 2022” za swój wkład w międzynarodową działalność spółki.

Celem dorocznej listy publikowanej przez „China Newsweek” pod koniec każdego roku jest wyłonienie postaci, które wyróżniły się w swoich zawodach, oraz wyrażenie uznania dla ich wysiłków na rzecz wzrostu społecznego i rozwoju chińskiego społeczeństwa. W „China Newsweek” czytamy: „Będąc przewodnim elementem globalizacji Hisense, dr Lin zdecydowanie prowadzi przedsiębiorstwo do przekraczania granic i zagłębiania się w rynek lokalny, zmieniając globalny krajobraz marek urządzeń gospodarstwa domowego”. Firma Hisense od podstaw rozpoczęła globalizację



chińskiej marki sprzętu gospodarstwa domowego w kierunku niezależnej innowacji z pomocą marketingu sportowego. Uwzględniając trend inteligentnego rozwoju, pod kierownictwem dr. Lina firma zawsze wykazywała zaangażowanie w lo-

kalizację produkcji oraz badania i rozwój, a także unowocześnianie technologii, dzięki czemu zdobyła zaufanie miejscowych rynków i konsumentów. Dr Lin, który dołączył do grupy Hisense w 2006 r., został doceniony za aktywne realizowanie i sku-

teczne wdrażanie międzynarodowej strategii koncernu, a także za znaczący wkład w światową strukturę spółki. Dr Lin został prezesem grupy Hisense w marcu 2022 r. Podkreślił on nigdy, że jego misją jest wyniesienie Hisense na wyższy poziom i doprowadzenie do tego, żeby koncern ten stał się prawdziwie międzynarodowym przedsiębiorstwem, wchodzącym na wyższy poziom i osiągającym status spółki o światowej klasie.

Podczas konferencji dla globalnych partnerów Hisense w 2022 r. dr Lin wygłosił przemówienie zatytułowane „Być liderem”. Przedstawił w nim wizję przyszłości firmy na najbliższe lata. Jednym z najważniejszych celów jest podniesienie wizerunku marki Hisense na znacznie wyższy poziom przez podwyższenie globalnego indeksu marki powyżej 100 w ciągu trzech lat, co pozwoli koncernowi na uzyskanie statusu renomowanej marki o wyższych wartościach. Ponadto Hisense skonsoliduje swój globalny wzrost przez ustanowienie drugiej krzywej wzrostu, co oznacza, że spółka będzie kontynuować zrównoważony i niskoemisyjny rozwój. Dzięki tym wizjom firma opracuje nową strategię rozwoju, przygotowującą na kolejny etap szybkiego wzrostu.

## BoConcept

### Najważniejsze trendy wnętrzarskie 2023

**Trendsetterzy, architekci i projektanci wskazują, że 2023 będzie rokiem zrównoważonego projektowania. Coraz częściej wybieramy opcje przyjazne dla środowiska, ponieważ znaczenie odpowiedzialności za planetę i idące za tym świadome wybory wyposażenia zaczynają zajmować główne miejsce w kierunkach aranżacji wnętrz.**

Korzystanie z produktów codziennego użytku, mebli i materiałów produkowanych z poszanowaniem zasobów natury to ważne i aktualne tematy w każdej dziedzinie, a trendy wystroju wnętrz na rok 2023 naturalnie za nimi podążają. O tym, co będzie inspirujące w nadchodzącym sezonie, mówi m.in. Kamil Maślanka, współwłaściciel polskich salonów BoConcept.

Wraz z rozwojem współczesnego wzornictwa projekty wnętrz odchodzą od elementów, które mogą wydawać się zbyt nienaturalne. Kolory stają się łagodniejsze i przyjemniejsze dla oka, a architekci płynnie łączą wnętrza domów z otoczeniem za oknem. Trendy na najbliższy rok przynoszą o wiele więcej takich połączeń, jednocześnie skupiając się na beżach, delikatnych brązach i kolorach ziemi. Spokojny charakter mebli do salonu, sypialni, jadalni i ogrodu w takich odcieniach przywołuje w naszych głowach uczucie spokoju i wytchnienia. Właścicie-

le większych domów i apartamentów zaczynają poszukiwać dodatkowej przestrzeni na aktywności takie jak joga czy medytacja.

– Dobrze zaplanowana przestrzeń to jeden z wielu trendów wnętrzarskich 2023, na które wpływ mają stale modna stylistyka skandynawska oraz nowe kierunki, takie jak japandi. Stoliki kawowe z serii Madrid, Expose, stoły jadalniane o organicznych kształtach, jak Alicante, Kingston, Ottawa, czy łukowe lampy oferowane przez BoConcept to tylko niektóre z przykładów wyposażenia obecnych na rynku już jakiś czas, ale wciąż wpisujących się w aktualne trendy. Ciekawym pomysłem jest to, żeby wraz z początkiem roku przeprowadzić jedynie delikatny retusz wnętrza, a nie generalną wymianę wyposażenia – mówi Kamil Maślanka z BoConcept.

W tym roku zaczniemy inwestować więcej w wyposażenie wnętrz dobrej jakości, które będzie nas cieszyło przez bardzo długi czas. Zamiast kupować



tańsze meble, „na chwilę”, staniemy się bardziej selektywni w kwestii tego, co umieszczamy w naszych domach. Wszystko po to, by nie uszczuplać domowego budżetu, wymieniając psujące się wyposażenie co kilka lat.

## Ograniczenia emisji

## dwutlenku węgla

## w łańcuchu wartości

**Największy europejski producent sprzętu AGD, BSH Hausgeräte GmbH, kontynuuje proces dekarbonizacji swojego łańcucha wartości przy użyciu materiałów wyprodukowanych w sposób przyjazny dla klimatu. W styczniu br. BSH podpisało porozumienie ze Salzgitter Flachstahl GmbH – spółką zależną Salzgitter AG – w sprawie pozyskiwania surowej stali z nowej linii produkcyjnej od 2025 r.**



**↑ Zielona stal będzie wkrótce stosowana w produkcji rozmaitych dużych sprzętów gospodarstwa domowego BSH.**

BSH już od 2021 r. zaopatruje się w niewielkie ilości zielonej stali od Salzgitter Flachstahl GmbH, co pozwoliło na zmniejszenie śladu węglowego o ponad 66 proc. Stal ta jest już wykorzystywana do produkcji wsporników montażowych do pralek w zakładzie BSH w Łodzi w Polsce.

### 0 95 proc. mniejszy ślad węglowy

Dostarczana do produkcji sprzętów gospodarstwa domowego marek Bosch i Siemens stal będzie produkowana za pomocą nowej linii produkcyjnej opartej na wodorze SALCOS (Salzgitter Low CO2 Steelmaking). Oznacza to, że do 2033 r. emisja dwutlenku węgla w produkcji będzie stopniowo zmniejszana o około 95 proc. Producent sprzętu gospodarstwa domowego wykonuje obecnie kolejny ważny krok w celu znacznego ograniczenia emisji dwutlenku węgla w swoim łańcuchu wartości. BSH i Salzgitter Flachstahl GmbH podpisały porozumienie, które przewiduje dostawę dużej ilości zielonej stali na rynek europejski, poczynając od 2025 r. i zakłada comiesięczny wzrost.

### Strategia dekarbonizacji

obu firm

Cechą szczególną dostarczanej do BSH zielonej stali jest nowy proces produkcyjny stosowany przez Salzgitter AG. Wraz z partnerami biznesowymi i badawczymi firma Salzgitter AG położyła podwaliny pod produkcję stali o niemal zerowej zawartości węgla w ramach programu SALCOS. Kluczowe elementy to energia elektryczna ze źródeł odnawialnych i jej wykorzystanie do produkcji wodoru na drodze elektrolizy. Wytworzony zielony wodór zastąpi węgiel, który jest nadal używany w konwencjonalnym procesie wielopieczym. Jest to możliwe dzięki specjalnym instalacjom (DR), umożliwiającym bezpośrednią redukcję rudy żelaza do żelaza w stanie stałym przy użyciu wodoru jako czynnika redukującego. Dzięki tej technologii zamiast dwutlenku węgla emitowana jest para wodna. SALCOS realizuje zatem strategię bezpośredniego unikania emisji dwutlenku węgla, żeby uniknąć powstawania węgla już na etapie produkcji stali. Dlatego Salzgitter AG zamierza ogólnie zredukować emisję dwutlenku węgla o 95 proc.

stanie do produkcji wodoru na drodze elektrolizy. Wytworzony zielony wodór zastąpi węgiel, który jest nadal używany w konwencjonalnym procesie wielopieczym. Jest to możliwe dzięki specjalnym instalacjom (DR), umożliwiającym bezpośrednią redukcję rudy żelaza do żelaza w stanie stałym przy użyciu wodoru jako czynnika redukującego. Dzięki tej technologii zamiast dwutlenku węgla emitowana jest para wodna. SALCOS realizuje zatem strategię bezpośredniego unikania emisji dwutlenku węgla, żeby uniknąć powstawania węgla już na etapie produkcji stali. Dlatego Salzgitter AG zamierza ogólnie zredukować emisję dwutlenku węgla o 95 proc.



**↑ Od lewej: Lars Schubert (dyrektor operacyjny BSH), Eike Brungen (dyrektor zarządzający ds. sprzedaży i logistyki Salzgitter).**



**Lars Schubert,**  
dyrektor operacyjny BSH

*Rozwój i produkcja BSH we wszystkich jej lokalizacjach na całym świecie są już od 2020 r. neutralne pod względem emisji dwutlenku węgla. Wyznaczyliśmy sobie kolejny cel zrównoważonego rozwoju na 2030 r.: zamierzamy zredukować naszą emisję dwutlenku węgla w zakresie pośrednim, wynikającą z zakupu surowców i części oraz z użytkowania urządzeń gospodarstwa domowego o kolejne 15 proc. w porównaniu z 2018 rokiem. Dlatego z jednej strony zawsze oferujemy naszym konsumentom produkty, które są szczególnie energooszczędne. Z drugiej jednak strony dokładnie przyglądamy się, jak udoskonalić procesy, nad którymi nie mamy bezpośredniej kontroli – na przykład produkcję materiałów, z których korzystamy w naszych urządzeniach. Recykling materiałów i urządzeń to dla BSH ważna kwestia przyszłości, która pozwoli uniknąć marnowania zasobów i generowania odpadów. Naszym celem jest przygotowanie się na gospodarkę o obiegu zamkniętym.*

### Gospodarka w obiegu zamkniętym

Oprócz ograniczenia emisji dwutlenku węgla kolejnym pozytywnym efektem nowego procesu produkcyjnego jest wykorzystanie jeszcze większego procentu złomu stalowego. W związku z tym firma w coraz większym stopniu oferuje modele biznesowe o obiegu zamkniętym, w których sprzęt gospodarstwa domowego jest wynajmowany lub używany wspólnie. Urządzenia są odbierane po użyciu, regenerowane do ponownego użytkowania i pod koniec cyklu „życia” produktu poddawane recyklingowi w sposób przyjazny dla środowiska. Jest to również zgodne ze strategią grupy Salzgitter AG w zakresie skoncentrowania się na gospodarce o obiegu zamkniętym.



# Gotuj zdrowo #LikeABosch



**BOSCH**

Technologia bliżej nas

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](http://www.bosch-home.pl)



**PerfectBake**  
Dba za Ciebie  
o najlepszy  
rezultat  
pieczenia.





# Systemy organizacji kuchni – ciekawe rozwiązania i praktyczne akcesoria

Temat numeru!



**K U C H N I A**



Fot. Franke

Dobrze zaprojektowana kuchnia to taka, która jest funkcjonalnie i praktycznie wyposażona. Odpowiednio dobrany sprzęt gospodarstwa domowego, przydatne akcesoria, spójna aranżacja przestrzeni i przemyślane zakupy to tylko nieliczne warunki stworzenia perfekcyjnie zorganizowanej kuchni. Co jeszcze? Sprawdzamy!

**P**rzejrzeć kuchenną jest szczególnym miejscem domu czy mieszkania i łączy zwykle kilka funkcji. Przemyślaną przestrzeń kuchenną oraz jej funkcjonalną organizację dobrze jest zaplanować już na etapie projektowania kuchni w nowym domu czy mieszkaniu lub podczas generalnego remontu. Warto zaznaczyć, że to wcale nie wyklucza możliwości urządzenia funkcjonalnego

nowane w jak najbardziej funkcjonalny sposób. Ustawienie może być w zasadzie dowolne. Ważnym aspektem jest rekomendacja producenta. Na przykład płytę od lodówki powinna dzielić określona przestrzeń. To samo dotyczy również okapu, który do prawidłowego pochłaniania oparów powinien być umiejscowiony w odpowiedniej odległości od płyty grzewczej. Z kolei piekarnik zyskał nowy sposób montażu i teraz najbardziej funkcjonalnie z punktu widzenia pieczenia jest wtedy, gdy zamontujemy go na wysokości ramion. Takie umiejscowienie sprawia, że dużo wygodniej wyjmujemy z niego gorące potrawy i łatwiej operujemy panelem sterowania.



Fot. Franke

### Funkcjonalne ciężki sprzętów

Sprzęty kuchenne warto pogrupować w funkcjonalne ciągi. Co to oznacza? To nie jest skomplikowany zabieg i polega na podzieleniu kuchni na strefy, np. strefę chłodzenia, gotowania, zmywania i przechowywania. Pomimo tego, że między wymienionymi strefami widać znaczne różnice, w dobrze zaaranżowanej kuchni powinny się one funkcjonalnie przenikać, a co więcej – dopełniać. Przenikanie i dopełnianie stref zapew-



### ALVEUS Bio Waste

wnętrza już powstałej kuchni. Jak to zrobić? Jakiego sprzętu mogą być przydatne? Sprawdziliśmy, co oferują w tym zakresie producenci akcesoriów do organizacji kuchni.

### Kuchnia dobrze zorganizowana!

Dobrze zorganizowana kuchnia to taka, w której dysponujemy nie tylko odpowiednimi urządzeniami gospodarstwa domowego, ale również są one rozpla-



### FRANKE Andy Chef

### Franke z modułowym akcesorium All-in



Szwajcarska firma Franke, producent urządzeń i wyposażenia kuchni, proponuje organizer All-In – modułowy system pasujący do każdego zlewozmywaka o szerokości do 54 cm. Zaprojektowany jest on z myślą, by oszczędzać miejsce w kuchni i usprawniać podstawowe czynności. Tym samym daje większą swobodę działania. Poszerza funkcje zlewozmywaka, ale nie tylko, ułatwia również sprzątanie po gotowaniu i przechowywanie żywności.

Akcesorium dostępne jest w trzech wersjach: Standard, Plus i Premium, które różnią się liczbą akcesoriów. Wersja All-In Standard zawiera szynę teleskopową, bambusową deskę do krojenia oraz dużą wkładkę ociekową. Wersja All-In Plus obejmuje dodatkowo odporną na wysokie temperatury matę silikonową. Można ustawiać na niej gorące garnki i patelnie. Karbowana powierzchnia maty pozwala

również wykorzystać ją w roli ociekacza. Z kolei All-In Premium to już 8 akcesoriów, przydatnych nie tylko do przygotowywania posiłków i sprzątania, ale również do przechowywania żywności. Obok wyżej wymienionych elementów pojawiają się jeszcze mały pojemnik do przechowywania żywności, bambusowa pokrywka do pojemnika korespondująca estetycznie z deską do krojenia, mała wkładka ociekowa oraz pojemnik do przechowywania wszystkich akcesoriów. Pomieszczą się tam zarówno pudełko, złożona mata silikonowa, jak i bambusowa deska. Akcesoria utrzymywane są w eleganckiej i neutralnej kolorystyce: szarości i drewna, dlatego z powodzeniem wpiszą się w rozmaite aranżacje, od klasycznych po nowoczesne. Wykonane są z trwałych materiałów i zabezpieczone specjalną powłoką Sanitized, która ogranicza rozwój bakterii i innych drobnoustrojów.



Fot. Franke



### FRANKE Cube 30

Franke oferuje prywatnego „chefa” w kuchni



Fot. Alveus



Fot. Comitor

*Selektory odpadów, kompostowniki czy inne domowe systemy do zarządzania odpadami powinny być maksymalnie dopasowane do szerokości szafki kuchennej czy też miejsca, w którym zostaną zainstalowane. Do dyspozycji użytkowników są nie tylko specjalne pojemniki, ale również półki lub szuflady, którymi łatwo manewrować.*

nią drobne akcesoria i dodatki, które z pozoru mogą wyglądać jak kuchenne ozdoby. W dłuższej perspektywie okazuje się, że przydatne słoje na makaron, stojaki na przyprawę, relingi do wieszania rozmaitych akcesoriów czy selektory na odpady stają się cichymi pomocnikami w kuchni, bez których gotowanie i przygotowywanie posiłków byłyby o wiele bardziej uciążliwe.

**Specjalne systemy kuchenne**

Funkcjonalna organizacja kuchni to zastosowanie odpowiednich systemów, które zapewnią ład, porządek, ale też ergonomię podczas prac kuchennych. Na początek przeanalizuj-

**FRANKE TE-50**



Firma Franke poszerza możliwości funkcjonalne zlewozmywaka, oferując urządzenie o nazwie Andy Chef. To elegancki, ręcznie wykonany organizator, który mieści stalową wkładkę ociekową oraz deskę do krojenia z drewna orzecha włoskiego. Deska jest równocześnie stojakiem na nóż szefa kuchni. Dzięki temu wszystko, czego potrzebujemy do przygotowania posiłków, jest zawsze pod ręką. Andy Chef przeznaczony jest do stalowych zlewozmywaków z serii Box, gdzie wystarczy oprzeć go o krawędź komory. Pasują do niej również akcesoria, co daje większą wygodę krojenia i szatkowania, oplukiwania i odcędzania. Po zakończonej pracy akcesoria wysuszymy w samym przyborniku, który jest wykonany ze stali, a przez to higieniczny i łatwy do czyszczenia. Designerski organizator możemy postawić również



na blacie. Tam nie tylko spełni swoją funkcję, ale również ożywi aranżację kuchni, tym bardziej że jego boki zdobi intrygująca grafika, której przestrzennym elementem jest... rękojeść noża. Nowość to połączenie innowacji z dziedzictwem firmy Franke, dla której stal szlachetna jest obiektem zainteresowania od ponad 100 lat. To także kolejne, po Box Center, kreatywne i ergonomiczne rozwinięcie funkcji tradycyjnego zlewozmywaka.

Fot. Franke



**FRANKE Sorter FX 60**

my nasze potrzeby i oczekiwania. Dostosujmy liczbę i sposób rozmieszczenia mebli i sprzętów kuchennych. Oceńmy, jakie są nasze potrzeby w zakresie przechowywania niezbędnych akcesoriów, takich jak talerze, sztucce, garnki i patelnie. Przeanalizujmy też nasze zachowania w kwestiach zakupowych. Czy robimy ich dużo, ale rzadziej, czy raczej często i w mniejszych ilościach? To bardzo ważne, ponieważ określenie ilości zakupów pozwoli ocenić, jakiej lodówki, a może chłodziarkozamrażarki potrzebujemy. Jeśli w naszym koszyku zakupowym jest wiele produktów niewymagających przechowywania w niskich temperaturach,

zastanówmy się nad sposobem ich funkcjonalnego składowania w szafkach. Jeśli kuchnia jest niewielka, a rodzina duża, może warto pomyśleć o dodatkowej spiżarni poza kuchnią. Ciekawym rozwiązaniem wychodzącym naprzeciw takim potrzebom są systemy, które pozwalają na przechowywanie produktów tak jak w lodówce, zatem zarówno na półkach, jak i na drzwiach szafki. Możemy również rozważyć rozwiązania wózkowe, które automatycznie wysuwają półkę do przodu, gdy otwieramy drzwi szafki. Takie udogodnienie jest uzyskiwane przez montaż odpowiednich zawiasów.



**REJS Praktiko 60**



Fot. Comitor

*Ustawowa konieczność segregacji domowych odpadów i większa świadomość ekologiczna społeczeństwa sprawiły, że coraz częściej w domach i mieszkaniach pod zlewozmywakiem instalowany jest specjalny młynek na bioodpady.*

### Zagospodarowanie wąskich przestrzeni

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



**BLANCO** Botton Pro



Fot. Franke

Fot. Franke

Zaplanowanie rozmieszczenia półek i szafek jest nie mniej ważne. Warto zaprojektować je w taki sposób, żeby ich użytkowanie było jak najbardziej funkcjonalne.

### Specjalne systemy do przechowywania

Systemy do przechowywania żywności powinny być ulokowane w pobliżu lodówki oraz strefy przygotowywania posiłków. Ważne są m.in. wkłady do szuflad or-



**FRANKE** All-in Premium

ganizujące rozmieszczenie sztućców, ale też systemy, w których łatwo przechowujemy garnki, pokrywki, patelnie oraz rondle. Maksymalne wykorzystanie przestrzeni uzyskamy również dzięki systemom narożnym, czyli tak zwanym karuzelom wewnątrz szafek zlokalizowanych w rogach. Przy strefie zmywania, gdzie generowana jest największa ilość odpadów, powinna znaleźć się szafka z koszem na śmieci, a nawet pełnym systemem



**FRANKE** All-in

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

### Serce kuchni – kuchenna wyspa

Częstym rozwiązaniem projektowym jest wyspa kuchenna. Jeśli tylko dysponujemy odpowiednią przestrzenią, warto rozważyć taką możliwość. Wyspa to idealne miejsce nie tylko dla strefy zmywania, ale przede wszystkim przygotowywania posiłków. Tutaj warto zdecydować się na rozwiązania AGD, które będą nie tylko efektowne wizualnie, ale i efektywne w działaniu. Najczęściej wybieranymi sprzę-



**PEKA** PULLBOY Z600

tami do kuchennej wyspy są trzy główne urządzenia, takie jak płyta grzewcza, zlewozmywak oraz okap. Urządzenia te, w zależności od kompatybilności i oferty producenta, można dowolnie rozszerzać, m.in. o system urządzeń domino czy też inne sprzęty do zabudowy, takie jak parowar, szu-



**FRANKE** Sorter Trolley Vario 60

## BLANCO FWD Max



flada grzewcza, a nawet zamrażarka podblatowa czy winiarka. Wszystko warunkuje kwestia wolnej powierzchni.

### Przestrzeń w zasięgu zlewozmywaka

Do niedawna strefa zmywania w kuchni ograniczała się do szafki zlewozmywakowej z wbudowanym zlewem i baterią kuchenną, która mogła być zainstalowana na zlewie lub w ścianie. Teraz ta strefa jest bardziej rozbudowana, a wszystko za sprawą świadomości użytkow-



Fot. Alveus



Fot. Franke

*W zależności od modelu sorter możemy zintegrować z frontem szafki lub ukryć za odchylanymi na bok drzwiami. Na instalację tego praktycznego sprzętu wykorzystywana jest najczęściej przestrzeń pod zlewozmywakiem kuchennym.*



## ALVEUS Albio 20

ników w kwestii nie tylko organizacji samej przestrzeni użytkowej, ale również świadomości ekologicznej. Mowa tu o świadomym gospodarowaniu odpadami i ich segregacji, a także ich natychmiastowej eliminacji. Producenci, wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom, tworzą całe systemy, dzięki którym przestrzeń okołozlewozmywakowa staje się funkcjonalna i praktyczna.



## FRANKE All-in Plus

### Zarządzanie domowymi odpadami

Szafki zlewozmywakowe wyposażone są w specjalne szuflady, do których możemy wstawić kosze do selektywnej zbiórki odpadów. Oferują również całe zestawy koszy do samodzielnej instalacji. Przyjęło się, że najlepszym do tego miejscem jest właśnie przestrzeń pod zlewem, ale nie ma żadnej przeszkody, żeby zostały zainstalowane w innym miejscu kuchni. Wszystko zależy od naszych preferencji i tego, gdzie najczęściej tego rodzaju odpady powstają. Najwięcej odpadów tak zwanych bio produkujemy właśnie przy zlewozmywaku. Zaliczamy do nich wszel-



## FRANKE TE-75S

kiego rodzaju oberki warzyw i owoców, fusy z kawy i herbaty, resztki gotowanych potraw, skorupki po jajkach, skórki chleba. Wszystkie te odpady lądują w selektorze oznaczonym ikonką „bio”.

### Praktyczne sposoby na usunięcie bioodpadów

Innym doskonałym sposobem na pozbycie się tych resztek jest instalacja młynka. Póki co ten sprzęt dopiero wkracza do naszych kuchni, niemniej cieszy się coraz większym powodzeniem. Młynek na bioodpa-

dy, czyli tak zwany rozdrabniacz, po zainstalowaniu podłączany jest do sieci elektrycznej za pomocą uzziemionego przewodu. Możemy do niego wrzucać rozmaite miękkie odpady organiczne, takie jak oberki warzyw oraz owoców, niewielkie kostki i chrząstki, zwłaszcza drobiowe, ości ryb, skorupki jaj, fusy od herbaty i kawy oraz resztki jedzenia, pozostające na talerzach czy w garnkach z poprzedniego dnia. Zamiast wrzucać je do worków i zbierać, pozbywamy się ich niemal w momencie powstania.

Fot. Blanco

## Blanco oferuje 3 praktyczne pojemności



Młynki do odpadów bio FWD czynią sprzątanie po przygotowaniu posiłku jeszcze łatwiejszym, szybszym i wygodniejszym. Te rozdrabniacze do odpadów komunalnych zdecydowanie poprawiają wydajność sprzątania w kuchni. Każdy z trzech oferowanych młynków do zlewu Blanco FWD to bardzo wygodne rozwiązanie, ponieważ dzięki niemu możemy rozdrobnić większe kawałki odpadków i uniknąć zatkania kanalizacji. Urządzenia te potrafią zemleć niemalże wszystko, co zwykle wrzucamy do kosza – resztki z obiadu, skórki z owoców, oberki z warzyw, ości i gniazda nasienne. Takie domowe urządzenie to przede wszystkim wygodna i duża funkcjonalność połączona z oszczędno-

ścią przestrzeni potrzebnej do instalacji i prawidłowego działania. W linii nowych modeli młynków producent oferuje trzy rodzaje urządzeń, różniące się pojemnością. Młynek Blanco FWD Lite to podstawowy model do rozdrabniania niewielkich ilości odpadów bio, przeznaczony dla małych gospodarstw domowych. Pojemność komory rozdrabniania wynosi 900 ml, a odpadki mogą być mielone na 2 różnych stopniach, w zależności od ich wielkości i potrzeb użytkownika. Z kolei modele Blanco FWD Medium i Blanco FWD Max wyposażone są w komorę rozdrabniania o pojemności 1200 ml, a odpadki mogą być mielone na 3 różnych stopniach.



Fot. Blanco

## CONCEPT. Piekarnik do zabudowy ETV9460bc

### Wyświetlacz LED wewnątrz pokręteł sterujących

Firma Concept poszerza ofertę w zakresie piekarników do zabudowy i prezentuje nowy model – ETV9460bc. Urządzenie zwraca uwagę jakością wykonania i doбором wielu ciekawych i praktycznych funkcji. Klasyczne wzornictwo i czarne wybarwienie frontu będą się idealnie komponowały z kuchniami urządzonymi w stylach nowoczesnych.



Nowy piekarnik marki Concept to przede wszystkim nowoczesne systemy wspomagające codzienne gotowanie. Urządzenie oferuje intuicyjne sterowanie i 11 funkcji pieczenia, w tym gorące powietrze i grill, no-

watorski wyświetlacz LED wewnątrz pokręteł sterujących. Piekarnik ETV9460bc ma dużą pojemność wewnętrzną – 72 l, która zapewni wystarczająco dużo miejsca do przygotowania potraw. Dzięki zaliczeniu do klasy energetycznej C charakteryzuje się również małym zużyciem energii. Rezultatem jest znacznie tańsza eksploatacja i oszczędność pieniędzy. Piekarnikiem steruje się bardzo łatwo za pomocą panelu dotykowego i pokręteł z wyświetlaczami. Urządzenie oferuje 11 funkcji pieczenia, w tym gorące powietrze i szybkie nagrzewanie. Dostępny jest również grill, program Eco do energooszczędnego pieczenia, rozmrażania lub program do pizzy. Nowoczesny design podkreśla eleganckie czarne szkło uzupełnione drobnymi elementami ze stali nierdzewnej. Na pierwszy rzut oka zachwyca atrakcyjnym rozwiązaniem panelu sterowania z wyświetlaczem pokazującym funkcję i temperaturę wewnątrz pokręteł. W kuchni doskonale komponuje się z innymi urządzeniami z linii Black. Wśród dodatkowych udogodnień warto wymienić samoczysz-

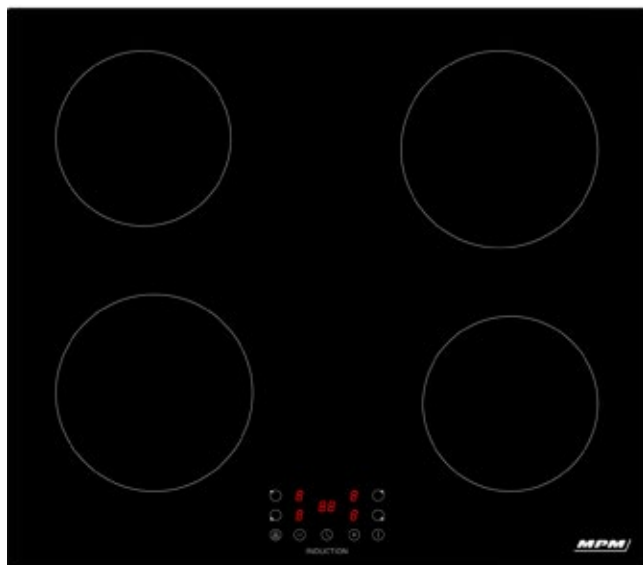


czące wkłady katalityczne, które znacznie ułatwią konserwację wnętrza piekarnika. Wyposażone są w specjalny porowaty materiał, który zapobiega osadzaniu się zanieczyszczeń na bokach komory. Proces samooczyszczania odbywa się już podczas pieczenia, kiedy te specjalne płyty absorbują powstałe zanieczyszczenia i wypalają je podczas pieczenia. Po ostygnięciu piekarnika wystarczy zetrzeć pozostały brud wilgotną ściereczką.

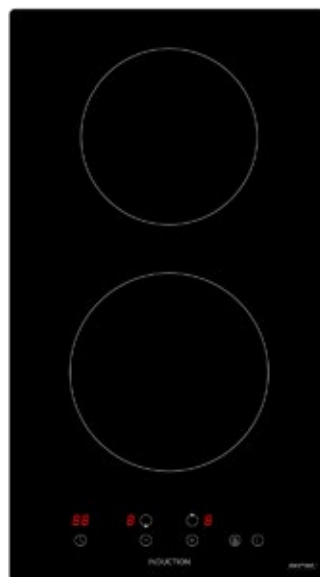
## MPM. Płyty indukcyjne MPM-60-IM-13 i MPM-30-IM-12

### Wymiary do każdej przestrzeni kuchennej

Najnowsze płyty grzewcze marki MPM to funkcjonalne urządzenia indukcyjne o szerokości 30 cm i 60 cm. Takie gabaryty stanowią idealne rozwiązanie zarówno do dużych przestrzeni kuchennych otwartych na inne pomieszczenia, jak i do niewielkiego aneksu kuchennego. MPM postawiło także na ciekawie, nowoczesne wzornictwo.



Nowe modele płyt marki MPM wyposażone są w podobne funkcje, a różnice wynikają z ich szerokości. Płyta grzewcza MPM-30-IM-12 jest tak zwaną płytą kompaktową, która dzięki szerokości wynoszącej niespełna 30 cm może być częścią zestawu płyt, w zależności od potrzeb użytkownika. Gabaryty sprzętu sprawiają, że płyta bez trudu zmieści się nawet w najmniejszej przestrzeni kuchennej. Urządzenie jest sprzętem indukcyjnym, co oznacza, że do prawidłowego działania wymaga jedynie prawidłowego podłączenia do energii elektrycznej. Płyta MPM-30-IM wyposażona jest w dwa pola grzewcze, z których mniejsze, umiejscowione



z przodu, ma średnicę 16 cm, a większe, umiejscowione z tyłu – 18 cm. Z kolei model MPM-60IM-13 to tak zwane urządzenie o standardowej szerokości, wynoszącej 60 cm. Większa powierzchnia sprawia, że płytę docenią użytkownicy, którzy dużo i często gotują. Płyta oferuje aż 4 pola grzewcze o zróżnicowanej wielkości i mocy. Oba modele wyposażone są w intuicyjne sterowanie sensorem, wygodnie umiejscowione z przodu płyty. Dodatkowymi udogodnieniami obu płyt są timer z możliwością ustawienia czasu od 0 do 99 minut, intuicyjne sterowanie mocą w zakresie od 1 do 9, a także blokada rodzicielska i automatyczne ochronne wyłączenie czasowe. Podstawy płyty zostały w całości wykonane z bezpiecznego hartowanego szkła w kolorze klasycznej czerni. Konstrukcje płyt pozwalają ich zabudowę na równi z blatem.



## BOSCH. Piekarnik do zabudowy HBA372EBO

### 10 automatycznych programów

**Do urządzeń do zabudowy marki Bosch, producenta sprawdzonych i cenionych sprzętów gospodarstwa domowego, dołącza piekarnik do zabudowy HBA372EBO. Najnowsza propozycja marki Bosch oferuje 10 automatycznych programów równomiernego pieczenia na trzech poziomach jednocześnie oraz pirolityczny system czyszczenia.**

Nowy piekarnik o szerokości i wysokości 60 cm sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Urządzenie wyposażone jest w praktyczną funkcję o nazwie Termoobieg 3D, która pozwala osiągnąć perfekcyjne rezultaty przygotowywania posiłków dzięki optymalnej dystrybucji ciepła na 3 poziomach równocześnie bez przenikania smaków. Model HBA372EBO wyposażony jest w automatyczny system czyszczenia pirolitycznego oraz asystenta czyszczenia z użyciem pary. Wystarczy nacisnąć przycisk Start, a piekarnik – w zależności od stopnia zabrudzenia – rozgrzeje się do maks. 480 °C i „wypali” wszelki tłuszcz lub resztki jedzenia. Jedynie, co pozostanie, to trochę popiołu, który można łatwo usunąć. Przy lekkich zabrudzeniach wystarczy umieścić



w komorze około 400 ml wody i kroplę detergentu do mycia naczyń na dnie piekarnika, następnie nastawić odpowiednią funkcję grzania, temperaturę oraz czas. Ta przyjazna dla środowiska metoda czyszczenia zmiękcza resztki powstałe po pieczeniu. Wystarczy je wytrzeć ściereczką, a cały proces czyszczenia jest szybki i nieskomplikowany. Wśród innowacji i udogodnień warto wspomnieć o programie AutoPilot 10. W praktyce wystarczy wstawić potrawę do piekarnika i wybrać z wyświetlanego menu odpowiedni – 1 z 10 – automatyczny program, np. pierś indyka, gulasz czy pieczeń rzymska. Następnie użytkownik wprowadza wagę potrawy i wciska przycisk „Start”. Wtedy AutoPilot zajmie się pieczeniem, określi tryb, temperaturę i czas gotowania. Nawet wyłączy program pod koniec czasu gotowania. To bardzo prosty i intuicyjny system przygotowywania potraw. Pojemność piekarnika wynosi 71 l. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 30 do 275 °C. Piekarnik HBA372EBO oferuje 7 funkcji grzania: termoobieg 3D, grzanie góra/dół, grill z obiegiem powietrza, grill o dużej powierzchni, funkcja Pizza, grzanie dolne i termoobieg delikatny.

## AMICA. Płyta gazowa PGCIN622QpFB

### 9 poziomów regulacji płomienia

**W ofercie płyt gazowych marki Amica dostępny jest 4-palnikowy model PGCIN622QpFB. Urządzenie ma 60 cm szerokości i 52 cm głębokości. Gładka powierzchnia wykonana z czarnego hartowanego szkła ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości, a płaskie palniki dodają jej estetyki i elegancji.**



Nowy model szklanej płyty gazowej marki Amica został tak zaprojektowany, żeby utrzymanie go w należytej czystości zajmowało jak najmniej czasu, a użytkownik nie tracił na tę czynność energii. Wszystko za sprawą idealnie gładkiej powierzchni

wykonanej z dobrej jakości hartowanego szkła. Równie wygodne do czyszczenia są nowoczesne, płaskie palniki. Dodatkowo są niskie, efektowne i wydajne. Ponad powierzchnię szklanej tafli wystaje jedynie górna część palnika, co nie tylko zwiększa estetykę, ale także efektywność grzania. Ponadto ułatwia czyszczenie, ponieważ zanieczyszczenia nie wnikają w głąb palnika. Wszystkie zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu.

Model PGCIN622QpFB marki Amica wyposażony jest w 4 palniki gazowe z płynną regulacją płomienia. Dzięki elektrycznemu zapalaczowi gazu, wystarczy delikatnie wcisnąć i przekręcić odpowiadające mu pokrętło. Jest to więc nie tylko proste, ale i wygodne rozwiązanie. Warto też dodać, że dzięki aż 9 poziomom mocy i intuicyjnym pokrętlom użytkownik precyzyjnie dopasuje wielkość



płomienia do rodzaju przygotowywanych dań. Mniejszy płomień, na poziomie 2 – 3, jest idealny do duszenia potraw, poziomy 6 – 7 są optymalne do gotowania warzyw, a 8 – 9 do smażenia mięsa czy ryb. Komfortu użytkownika płyty dopełniają nowoczesne, mocne i w pełni stabilne ruszty żeliwne, które dla wygody można myć w zmywarce.



**PIEKARNIKI**



**Piekarniki**  
**z nowoczesną**  
**funkcją pary**

Piekarniki parowe to wyjątkowe modele, które poza klasycznymi formami obróbki termicznej wykorzystują przy pieczeniu parę wodną. W zależności od konstrukcji urządzenia pod wpływem nagrzania wody i odpowiedniego ciśnienia wytworzonego w komorze piekarnika para dokonuje obróbki termicznej lub wspomaga ją.

**G**otowanie na parze od lat wykorzystywane jest w gastronomii profesjonalnej i coraz częściej pojawia się także w naszych domach. Gotując na parze, nie trzeba nawet podawać pieczenia, np. tłuszczem czy wodą, ponieważ



**SIEMENS HS658GXS1**

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

### Para wspomaga zdrowe gotowanie

Wykorzystywana podczas obróbki potrawy para przyczynia się do zachowania wartości odżywczych w produktach. Zachowane zostają cenne minera-



**HISENSE BSA66334PG**

ty, witaminy i składniki odżywcze. To jedna z głównych zalet pary. Dodatkowo wpływa ona na walory smakowe przygotowywanych potraw. Mięso jest soczyste, nie rozpada się tak, jak w wypadku goto-

wania w wodzie. Również przygotowywane w ten sposób owoce i warzywa zachowują nawet o ponad 30 proc. więcej witaminy C niż klasycznie gotowane w wodzie.

Dodatkową zaletą obróbki termicznej sposobem użyciem pary jest zachowanie koloru produktu. W wypadku gotowania brokułów czy brukselki w wodzie po wyciągnięciu stają się one bladozielone, a czasem nawet żółte. Przygotowując te warzywa na parze, mamy pewność, że ich kolor będzie praktycznie taki sam, jak przed ugotowaniem. Podobnie ma się sprawa z kalafiorem. W wodzie warzywo traci ko-



**MIELE DGC 7445 HC Pro**

lor, co można zauważyć chociażby po barwie wody. W wypadku gotowania tego warzywa na parze będzie ono idealnie jasne, bez zażółceń i przebarwień, prawie jak świeże, przyniesione z ogródka.

### Parowanie statyczne a generator pary

Wyróżniamy dwie grupy piekarników – z wykorzystaniem parowania statycznego oraz coraz częściej dostępne i o wiele efektywniejsze modele z generatorem pary.

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



Fot. Amica



**AMICA ED37616B X-Type Steam**

Piekarniki do zabudowy z programem parowym, ale pozbawione generatora pary wykorzystują fizyczne procesy parowania wody w wysokiej temperaturze przy pomocy zbiorników lub ustawionych wewnątrz pojemników. Może być też dostępna specjalna niecka u podstawy komory piekarnika, którą należy wypełnić wodą. Zbiorniki parowe w piekarnikach różnią się pojemnością, zależną od marki i modelu urządzenia. Zarówno w urządzeniach z generatorem pary, jak i bez niego, pod wpływem temperatury woda zostaje zmieniona w parę, która rozprowadzana jest po całej komorze. Różnicą jest jedynie w pierwszym wypadku obieg grawitacyjny, w drugim wymuszony.



Fot. Astlo



# PIEKARNIKI



Fot. Amica

## Oferowane gabaryty piekarników

Wymiary piekarnika to bardzo istotny parametr. Często dochodzi w tym obszarze do pomyłek. Pamiętajmy, że mamy do czynienia z wymiarami części



**AMICA ED975396BA+ X-Type Steam P**

widocznej oraz otworem do zabudowy. Na rynku mamy trzy podstawowe rozmiary urządzeń: tradycyjne o wysokości i szerokości równej 60 cm, kompaktowe o wysokości zmniejszonej do 45 cm (sze-



**GORENJE BCS747S34X**



Fot. Asko



Fot. Bosch

*Piekarniki parowe do zabudowy, podobnie jak inne sprzęty gospodarstwa domowego, w zależności od modelu i producenta różnią się sposobem sterowania, możliwościami w zakresie automatycznych programów, a także dodatkowymi funkcjami.*

rokość pozostaje bez zmian, mimo że na rynku są także modele o mniejszej głębokości), a także poszerzone, których szerokość wynosi nawet 90 cm. Pozostałe wymiary mogą również ulec zmniejszeniu, ponieważ pie-

karniki poszerzone występują w wersji standardowej (wysokość równa 60 cm), a także kompaktowej (szerokość 90 cm, a wysokość średnio 45 – 50 cm).

## Ważna pojemność urządzenia

Nieodłącznym parametrem związanym z wymiarem urządzenia jest jego pojemność użytkowa. Klienci stawiają mimo wszystko na wielkość komory grzania, dlatego warto przyjrzeć się jej bliżej. W mode-



**GAGGENAU BS484112**

## Asko oferuje piekarnik 5 w 1

Piekarniki ASKO zostały zaprojektowane tak, by tworzyły kompatybilny system, który będzie odpowiednią na indywidualne potrzeby konsumenta. W ofercie marki dostępne są 4 rodzaje piekarników w pojemności od 73 do 50 l. Wszystkie można dowolnie łączyć w jeden system. Wybór więcej niż jednego piekarnika pozwala na dobór rodzaju i funkcjonalności do własnych oczekiwań. Wystarczy wybór odpowiedniego rozmiaru oraz jednej z linii wzorniczych.

Wśród bogatej oferty producenta warto zwrócić uwagę na model OCSM8487B. Jest to tzw. piekarnik wielofunkcyjny, który zapewnia aż 5 różnych sposobów grzania – w pełni parowe, w pełni mikrofalowe, tradycyjne wykorzystanie piekarnika, kombinacja piekarnik + mikrofala i kombinacja piekarnik + para. Dzięki połączeniu kilku funkcji piekarnik konwekcyjno-parowy 5 w 1 marki Asko to idealne rozwiązanie dla tych, których ogranicza miejsce w kuchni – jedno urządzenie,



**MIELE DGC 7445 HC Pro**

lach standardowych (60 cm) pojemność wynosi ok. 70 l. Konstrukcje kompaktowe z kolei (jak sama nazwa wskazuje) mają mniejszą komorę grzania. Jej pojemność oscyluje między 25 a 40 l.

## Pieczenie parowe

a efektywność energetyczna  
Jednym z ważniejszych parametrów piekarnika jest jego efektywność energetyczna. Jedne modele (ze względu na rodzaj wykorzystywanych komponentów, pojemność komory, różnorodność funkcji itd.) mogą pracować oszczędniej, inne – mniej oszczędnie. W porównaniu sprzętów i określeniu, który z nich



wiele rozwiązań. Piekarnik Asko 5 w 1, oprócz wszystkich funkcji piekarnika konwekcyjno-parowego, jest wyposażony w wentylator Microwave Stirrer, który równomiernie rozprowadza fale wykorzystywane w funkcji mikrofalowej. Tym samym nie jest konieczne stosowanie talerza obrotowego, dzięki czemu użytkownik zyskuje dodatkowe miejsce wewnątrz urządzenia.

Fot. Asko



**ASKO OCS8478G**

jest bardziej ekonomiczny podczas użytkowania, może pomóc etykieta efektywności energetycznej. Jest ona umieszczana na opakowaniu lub dołączana do dokumentacji produktu i stanowi cenną wskazówkę



**BOSCH HSG636E1**

związaną z podstawowymi parametrami oraz cechami urządzeń AGD. Na etykietach efektywności energetycznej piekarników znajdziemy pojemność użytkową komory (w litrach) oraz zużycie energii elektrycznej wyrażone w kWh/cykl (w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku). Jest to wartość obliczana na podstawie obowiązujących norm technicznych przypadająca na jeden cykl pieczenia w trybie tradycyjnym oraz, jeżeli jest dostępny, z użyciem wentylatora (z włączonym termoobiegiem).

### Para wykorzystywana do czyszczenia

Czyszczenie modeli parowych przebiega nieco inaczej niż tradycyjnych. Jednym z najważniejszych „zabiegów” wykonywanych w celu przedłużenia trwa-



**FRANKE Mythos FMY 45 MW BK**

## Amica z systemem parowym SoftSteam

Amica w swojej kampanii „Mężczyzna idealny szuka pary” promuje nowoczesne sprzęty parowe, które pomagają w zabieganej codzienności każdego z nas. Jednym z produktów głównych kampanii jest właśnie piekarnik parowy, który nie tylko zaskakuje funkcjonalnością, ale też nowoczesnym wzornictwem, dopasowanym do kuchni utrzymanych w rozmaitych stylach. Amica proponuje w nim rozwiązania parowe, które pozwolą sprostać codziennym wyzwaniom i zyskać więcej czasu dla siebie. W piekarniku parowym marki Amica ED97632BA+ X-Type Steam dzie-



ki aż dwunastu gotowym programom parowym w prosty i szybki sposób przyrządzimy wysmienite posiłki na każdą porę dnia: śniadanie, obiad, kolację czy deser. Pyszne, chrupiące bułeczki, puszysty sernik, perfekcyjnie wypieczone i soczyste mięso czy pełne smaku domowe przetwory – to tylko niektóre możliwości tego urządzenia. Co najważniejsze, nie trzeba być szefem kuchni, żeby dania wyszły perfekcyjnie. Specjalny generator pary SoftSteam dozuje ją równomiernie rozprawa podczas całego procesu pieczenia, a 4,3-calowy kolorowy wyświetlacz poprowadzi użytkownika krok po kroku przez cały proces.

Fot. Amica

kości komponentów urządzenia jest odkamienianie generatora pary. Jest ono niezbędne w większości sprzętów wykorzystujących wodę i polega na usunięciu osadu wapiennego z elementów wodnych, w tym generatora pary. W zależności od producen-



**MPM MPM-63-BO-12T**

ta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego, sugerowanego przez producentów, można także użyć środków odkamieniają-



Fot. Gaggenau



**SAMSUNG NV7B5785KAK/U2**

cych w płynie lub tabletkę (po uprzednim rozpuszczeniu). Wiele modeli informuje dźwiękowo lub wizualnie (za pomocą informacji tekstowej) o konieczności wykonania odkamieniania.



Fot. Samsung



Fot. Amica

Zaawansowane piekarniki parowe nierzadko wyposażone są w specjalne zbiorniki na wodę. Woda jest następnie wykorzystywana przez generator pary podczas obróbki termicznej żywności umieszczonej w komorze urządzenia.

GAGGENAU. Seria urządzeń chłodniczych Vario 200

## Nowa seria urządzeń chłodniczych do zabudowy

**Gaggenau, luksusowa marka profesjonalnych urządzeń gospodarstwa domowego, przedstawia nową serię urządzeń do chłodzenia – Vario 200. To doskonale zaprojektowane urządzenia chłodzące, które przemawiają do osób świadomych stylu. Nowa gama produktów chłodzących do zabudowy obejmuje chłodziarkę, chłodziarkozamrażarkę i zamrażarkę, które zostały zaprojektowane w celu ulepszenia kuchni dzięki subtelnemu i eleganckiemu wzornictwu.**



Marka Gaggenau po udoskonaleniu wydajności swoich urządzeń chłodzących idzie dalej, chcąc polepszyć wrażenia estetyczne wywoływane przez produkty chłodzące, które są sercem kuchni. Producent zaprojektował swoją nowo wprowadzoną na rynek serię chłodzącą Vario 200 z myślą o prywatnym szefie kuchni, który wierzy w tworzenie i utrzymywanie w kuchni estetycznej przestrzeni. Detale minimalistycznego wnętrza lodówki w kolorze light bronze w połączeniu z ciepłym oświetleniem LED i uchwytyami na butelki z drewna klonowego nadają urządzeniom zachęcający blask. Używając dobrej jakości materiałów, Gaggenau wykorzystuje swój projekt, żeby nadać kuchni wyjątkowy charakter.

Satynowe wykończenie jasnobrązowych elementów rozciąga się na głębokie i wytrzymałe półki drzwiowe oraz duże dotykowe pokrętło regulacji wilgotności. We wnętrzu nowo wprowadzonej serii chłodzącej 200 zastosowano jasnobrązowe profile na szklanych, przezroczystych półkach. To wyrafinowany metaliczny odcień z satynowym wykończeniem, który nadaje urządze-



niom elegancki, a jednocześnie dyskretny wygląd. Wewnętrzne szuflady lodówki i zamrażarki są zawsze uporządkowane dzięki stopniowanym matowym frontom i wyposażone we wbudowane wyświetlane prowadnice, które zapewniają ich miękkie i ciche otwieranie i zamykanie. Urządzenia chłodzące po otwarciu ukazują minimalistyczne wnętrza. Oferują dużą pojemność użytkową, a dodatkowo dzięki niemal niewidocznym szklanym półkom i ciepłemu oświetleniu rozświetlającemu wnętrza wszystkie artykuły spożywcze można



z łatwością przechowywać, nie tracąc z oczu tego, co jest w środku. To zmniejsza ryzyko marnowania żywności. Zamrażarka, nowość w urządzeniach Vario z serii Cooling 200, zawiera te same elementy co chłodziarka: odzwierciedlenie otwartych półek u góry z głębokimi szufladami poniżej, żeby zapewnić doskonały wygląd, gdy chłodziarka i zamrażarka są ustawione obok siebie.

Ciepłe, białe oświetlenie LED prześwieca przez półki, żeby podkreślić prawdziwy kolor świeżych produktów. Oświetlenie przechodzi kaskadowo zarówno przez chłodziarkę i zamrażarkę, prezentując wszelkie przechowywane produkty.

Elegancka seria chłodząca Vario 200 oferuje niezrównany system świeżości. Lodówka ma zintegrowaną szufladę chłodzącą, zapewniającą temperaturę bliską 0 °C. Wilgotność w górnej szufladzie lodówki można regulować ręcznie za pomocą intuicyjnego pokrętła w kolorze light bronze. Możliwość ręcznej regulacji wilgotności stwarza idealne warunki do utrzymania świeżości produktów przez dłuższy czas. Zamrażarka zapewnia zaawansowaną technikę NoFrost oraz szybkie zamrażanie.

Wszystkie urządzenia z serii chłodzącej Vario 200 zostały zaprojektowane tak, żeby można je było w pełni zintegrować ze standardową wnęką 178 cm, i wyposażono w charakterystyczne elementy konstrukcyjne, które podnoszą jakość chłodzenia i idealnie pasują do przestrzeni kuchennej, niezależnie od jej wielkości.

Nowa era w domowej sztuce kulinarnej.



### The difference is Gaggenau.

Eksperti kulinarni dobrze wiedzą, że gotowanie na parze to najzdrowszy sposób przyrządzania dań. Jest delikatne, pozwala zachować witaminy i wartości odżywcze potraw, a nawet wzmacnia ich naturalny smak. Klasyczne grzanie w połączeniu z parą sprawiają, że warzywa stają się chrupkie, a apetycznie przyrumieniona pieczeń skrywa krusze i soczyste wnętrze. Nasz piekarnik parowy Combi z serii 400 to doskonały dowód na to, że każdy może stać się kulinarnym mistrzem, jeśli sięgnie po właściwe metody.

Więcej informacji oraz adresy naszych dystrybutorów znajdziesz na stronie [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) lub bezpośrednio w naszym salonie pokazowym w Warszawie, Al. Jerozolimskie 183.

**GAGGENAU**



Fot. Bosch

# Praktyczne, stylowe i funkcjonalne okapy sufitowe

Okapy sufitowe są szczególnym rodzajem tego sprzętu, ponieważ z jednej strony pełnią funkcję pochłaniacza czy wyciągu, a z drugiej dodatkowego, stylowego oświetlenia przestrzeni kuchennej. Co więcej, doskonale wpisują się w najnowsze trendy projektowe i wzornicze. Wymagają przy tym pewnych przemyśleń i innego spojrzenia na kuchnię, ale za to odwzajemniają się jakością i efektywnością wentylacji, a do tego znakomicie się prezentują.

**O**kapy sufitowe, obok sprzętów wyspowych, są jednymi z najbardziej prestiżowych typów okapów. Cechują je duża efektywność, innowacyjność i niebanalne wzornictwo. Płaska i zwykle dość duża powierzchnia w tego typu urządzeniach wygląda bardzo elegancko, zwłaszcza po włączeniu zintegrowanego oświetlenia.

**Elegancki, nowoczesny projekt**  
Obecnie projektowane okapy kuchenne są tak przemyślane konstrukcyjnie i wzorniczo, żeby jak najtrafniej dobrać je do reszty urządzeń lub do klasycznego stylu i neutralności w kuchni. Urządzenia określane mianem minimalistycznych



**CIARKO DESIGN Su Frame 90**

*Cechą konstrukcyjną okapu sufitowego jest to, że jego część może zostać ukryta w podwieszanym suficie. Taki zabieg sprawia, że urządzenie pozostaje niemal niewidoczne w kuchennej aranżacji.*



Fot. Faimec



Fot. Franke

Fot. Gaggenau





## SIEMENS LR99CQS20

powinny być gładkie oraz jednolite. W aranżacji dużej przestrzeni kuchennej, niezależnie od tego, czy jest ona częścią mieszkania, apartamentu czy domu, model sufitowy będzie bardzo dobrym rozwiązaniem. Sprawdzi się nie tylko podczas gotowania, ale tak naprawdę w codziennym funkcjonowaniu. Okap szybko odświeży powietrze w pomieszczeniu, jest także idealny podczas spotkań z rodziną czy znajomymi, gdy w pomieszczeniu przebywa dużo osób. Dużo gąbarytowo okapy sufitowe dobrze radzą sobie z wymianą powietrza nawet w pomieszczeniach o większej kubaturze. Ich stylizacja nawiązuje zwykle do minimalizmu w każdej kwestii. Tego typu modele świetnie się prezentują po zamontowaniu, choć mocno się nie wyróżniają i nie zajmują miejsca w kuchni – dobrze zainstalowany okap sufitowy może być niemal niewidoczny.

### Jak montowany jest okap sufitowy?

Montaż okapu sufitowego polega na zabudowie mechanizmu wentylującego w suficie, nierzadko specjalnie do tego podwieszanym, lub zamontowaniu go na nim w sposób widoczny. Sufitowa konstrukcja, oczywiście odpowiednio ukryta pod zabudową, nie zaburza aranżacji i wystroju kuchenne-

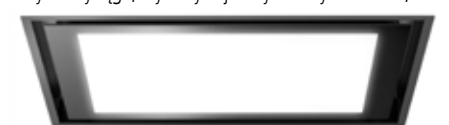


## MIELE DA 2808

go wnętrza, a do tego nie zajmuje cennej przestrzeni w domowej kuchni. Rozwiązanie to preferują przede wszystkim zwolennicy minimalistycznego wzornictwa i nowoczesnych wnętrz. Ze względu na utrudniony dostęp do urządzenia jego obsługa odbywa się najczęściej za pomocą pilota. Może też być dostępna opcja sterowania z płyty. Na rynku nie brakuje także sufitowych modeli, którymi można sterować z wykorzystaniem aplikacji mobilnej.

### Tryby pracy okapu sufitowego

Większość okapów sufitowych (ale nie wszystkie) może pracować w jednym z dwóch trybów: w obiegu zamkniętym jako pochłaniacz oraz w obiegu otwartym jako wyciąg. Obieg zamknięty, zwany też recykulacyjnym, oznacza, że okap pochłania do filtra zanieczyszczone oparami i tłuszczami powietrze, oczyszcza je, a następnie z powrotem wypuszcza do obiegu. Obieg otwarty, zwany wywiewowym, odprowadza zaś powietrze bezpowrotnie na zewnątrz pomieszczenia – zwykle do pionu wentylacyjnego. To, z której opcji skorzystamy, zależy od tego, czy mamy w kuchni specjalny szyb kominiowy, czy też nie (należy to sprawdzić, gdyż okapu nie wolno podłączać do tzw. pionu grawitacyjnego!). Jeśli okap pracuje w trybie wyciągu, wykorzystuje zwykle filtry metalowe, które



## CIARKO DESIGN Su Light 90

## Ciarko Design oferuje minimalistyczny Su Light

Firma Ciarko w linii produktowej Ciarko Design oferuje wiele wyjątkowych pod względem wzornictwa, a do tego funkcjonalnych okapów. Jednym z najbardziej designerskich modeli sufitowych jest Su Light. Duży, minimalistyczny, jednolity panel świetlny LED zastosowany w modelu Su Light sprawia, że urządzenie na pierwszy rzut oka wygląda jak designerski element oświetlenia. Za jasną taflą emitującą młeczne światło skrywa się jednak potężny silnik, który działa z dużą efektywnością. Dzięki dyskretnej formie okap Su Light idealnie sprawdzi się w kuchniach



otwartych na salon, zwłaszcza urządzonych w nowoczesnej lub loftowej stylistyce. Moc oświetlenia wykorzystywanego w okapie wynosi 22 W. Komfortową obsługę okapu zapewnia wygodny, elegancki pilot zdalnego sterowania. Sprawdzi się, zwłaszcza gdy sufit w kuchni jest bardzo wysoki, a tym samym dostęp do urządzenia utrudniony. W kuchni połączonej z salonem bez problemu można uruchomić okap lub wyłączyć urządzenie, wygodnie siedząc na kanapie przed telewizorem. Okap Su Light dostępny jest w dwóch wariantach kolorystycznych: czarnym i białym z inokosowymi elementami.

Fot. Ciarko Design

absorbują tłuszcz wydzielający się wraz z parą wodną i charakteryzują się prostym demontażem oraz możliwością mycia zarówno pod bieżącą wodą, jak i w zmywarce. Jeśli okap pracuje jako pochłaniacz (powietrze krąży stale po kuchni) to wymaga on, oprócz filtra metalowego, także filtra pochłaniającego (tzw. absorbującego). W większości okapów jest to filtr węglowy. Zwykle jeden egzemplarz filtra dołączony jest do podstawowego wyposażenia.

### Wydajność okapu sufitowego

W okapach, nie tylko zresztą tych sufitowych, bardzo ważny jest odpowiedni dobór urządzenia pod względem wydajności. Jak ją wyznaczyć? Najprostsza metoda jest pomnożenie powierzchni podłogi pomieszczenia (w metrach kwadratowych) przez jego wysokość. Uzyskamy wtedy kubaturę kuchni mierzoną w metrach sześciennych. Następnie wynik trzeba pomnożyć przez 6 (jeśli chcemy dobrać urządzenie pracujące w absolutnym minimum zalecanej skuteczności) lub przez 12 (gdy chcemy uzyskać maksymalną wydajność). Za optymalny uśredniony stan wymiany powietrza w pomiesz-

czeniu można więc przyjąć zakres od 8 do 10 razy w ciągu godziny. Założenie to odnosi się do kuchni zamkniętych. Jeśli natomiast kuchnia otwarta jest na salon lub przedpokój,



## FALMEC Falmece Vega Circle Tech Isola 115

wówczas trzeba uwzględnić jego powierzchnię w obliczeniach, ale tylko z założeniem, że pod uwagę bierzemy pierwszą, najbliższą sąsiadującą z kuchnią kubaturę. Warto pamiętać, że często im większa wydajność okapu, tym głośniejsza praca silnika (wentylatora). W wypadku mieszkań czy domów wielopięsniowych zbyt duża wydajność okapu może nawet powodować zakłócenia w równowadze wentylacji w całym pomieszczeniu, a w krańcowych sytuacjach np. ściągać w ziemie chłód z wyższych kondygnacji.

*Okapy sufitowe z jednej strony pełnią funkcję klasycznego pochłaniacza lub wyciągu, a z drugiej sprzętu pełniącego dodatkowo funkcję stylowego oświetlenia przestrzeni kuchennej, zwłaszcza takiej, która jest duża i otwarta na inne pomieszczenia.*



Fot. Ciarko Design

Fot. Falmece



Fot. Raber

# OKAPY



**ASKO CCT1252WC**

## Dodatkowe, stylowe źródło oświetlenia

Dostępne na rynku modele okapów sufitowych w zdecydowanej większości wyposażone są we własne oświetlenie (obecnie najczęściej LED-owe), dzięki czemu stały się niezwykle efektowne. Przemysłane rozmieszczenie diod daje wyjątkowy nastrój i wpływa na wygląd oraz funkcjonalność całej kuchni. Kiedyś oświetlenie traktowane było jedynie jako praktyczny dodatek, dzięki któremu gotowanie stało się łatwiejsze. Dzisiaj rola oświetlenia mocno się zmieniła i znacznie wykroczyła poza swój pierwotny kształt. Obecnie, poza funkcjonalnością, nowoczesne oświetlenie wnosi powab, swoistą „magię”, staje się elementem dekoracji i ma istotny wpływ na projektowanie kuchni.

Szczególne cechy w zakresie oświetlenia w rozwiązaniach sufitowych uważane są także wieczorem, kiedy chcemy włączyć delikatne oświetlenie. Okap może wówczas pełnić funkcję pięknej, estetycznej lampy. Co więcej, w wielu modelach dostępna jest regulacja temperatury barwowej oświetlenia. Umożliwia ona dostosowanie tego parametru do innych elementów oświetleniowych wykorzystywanych w domowej aranżacji.

## Obsługa pilotem zdalnego sterowania

Producenci okapów starają się, żeby wprowadzane przez nich na rynek modele były innowacyjne i dawały większą swobodę obsługi użytkownikowi. Większą niż wciąż popularne ste-



Fot. Siemens

*Zawieszony wysoko model sufitowy można wygodnie obsługiwać z wykorzystaniem pilota zdalnego sterowania, który często znajduje się w zestawie z urządzeniem, a także przy użyciu komunikacji bezprzewodowej typu Bluetooth lub Wi-Fi.*

nem lub tabletem dzięki modułom komunikacji bezprzewodowej Wi-Fi oraz Bluetooth. Pozwala to na zdalną obsługę modelu z poziomu telefonu bez wstawania z fotela, a nawet gdy nie ma nikogo w domu! W praktyce jest to bardzo funkcjonalna opcja, która wnosi do pomieszczenia kuchennego kolejne nowoczesne rozwiązanie. Wystarczy jeden dotyk palca na ekranie urządzenia mobilnego, żeby okap rozpoczął pracę. Działanie jest dosyć proste. Należy pobrać kompatybilną, udostępnioną przez producenta aplikację na urządzenie mobilne. Po sparowaniu smartfo-

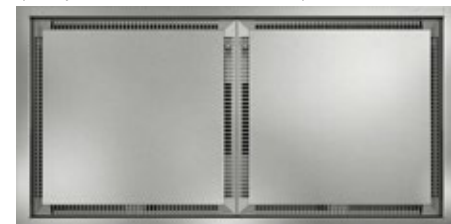


**FRANKE Maris FCBI 926 XS**

rowanie manualne przy pomocy panelu z przyciskami bezpośredniego wyboru. Na rynku mamy zatem wiele modeli obsługiwanych za pomocą pilota zdalnego sterowania. Niedługo opcja ta zaliczana była do tych najbardziej prestiżowych i komfortowych. Dziś stała się standardem. Pilot działa na zasadzie przekazywania fal podczerwieni i łączy się w ten sposób z okapem. Pozwala sterować urządzeniem z odległości od kilku do kilkunastu metrów. Dodawany jest często jako element wyposażenia, choć w wypadku niektórych modeli sprzedawany jest osobno, jako opcja. Pilot jest bardzo chętnie używany przez wielu konsumentów. Warto sprawdzać, jakimi funkcjami okapu można z jego pomocą sterować.

## Bezprzewodowa komunikacja a obsługa

Często stosowanym udogodnieniem w codziennej obsłudze okapów jest sterowanie z wykorzystaniem aplikacji mobilnej, nierzadko w ramach całego systemu „inteligentnego” domu. Okapy mogą łączyć się ze smartfo-



**GAGGENAU AC402181**

na lub tabletu z okapem aplikacja wraz z funkcją wydawania poleceń jest gotowa do działania. Modele okapów z modułem komunikacji bezprzewodowej Bluetooth pozwalają z odległości nawet kilkudziesięciu metrów włączyć urządzenie, oświetlenie i regulować moc turbin. Modele korzystające z Wi-Fi, w zależności od modelu, mogą przekazać informacje o stanie aktywności urządzenia (czy jest włączone, czy nie), o statusie poboru energii elektrycznej, pozwalają także na zdalną kontrolę nad oświetleniem, a w niektórych modelach na włączenie i aktywowanie całego mechanizmu okapu.



**FABER Inside Up WH A90**



Fot. Faber

Firma Faber, włoski producent okapów, nieustannie rozwija i usprawnia swoje urządzenia, wyposażając je w zaawansowane rozwiązania techniczne. Takim bez wątpienia jest sufitowy model z linii Heaven. Model Heaven Glass 2.0 WH Flat 90 KL/2 to niezwykle płaski okap sufitowy z wersją cichego, energooszczędnego silnika Cielo oraz bezprzewodową komunikacją K-Link. Konceptem do stworzenia konstrukcji był szeroko rozumiany minima-

lizm. Wedle zasady, że mniej znaczy więcej, firma Faber, tworząc ten model, położyła bardzo wyraźny nacisk na design przy jednoczesnej całkowitej zabudowie. Taki zabieg konstrukcyjno-projektowy spowodował, że to urządzenie do montażu sufitowego jest nie tylko praktycznym, ale również designerskim elementem kuchennej strefy gotowania. Zauważalny minimalizm wzorniczy kryje w sobie nowoczesne funkcje i praktyczne detale, zapewniające komfort codziennej obsługi i użytkowania. Jednym z niebywałych udogodnień jest specjalny zabieg konstrukcyjny w obrębie zespołu silnika. Energooszczędny silnik Cielo gwarantuje dużą wydajność w połączeniu z niskim poziomem hałasu. Model Heaven Glass 2.0 WH Flat 90 KL/2 wyposażony jest w szklany panel barwiony na biało. Pod nim umiejscowione jest energooszczędne oświetlenie LED w formie pasków. W szczelinie między ramką a panelem zamykanym na zamek magnetyczny dyskretnie umiejscowione są przyciski sterowania.

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

## REMONDIS Electrorecycling

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

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

# Ulubiona muzyka w kuchni.



## KitchenRadio

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

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

