



**POBIERZ
NUMER!**

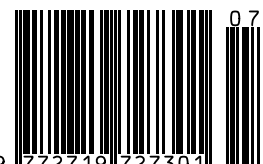
SIEMENS

Temat numeru!

Płyty typu domino

Zamrażarki szufladowe

Zlewozmywaki granitowe



REMONDIS Electrorecycling
o dokumentach finansowych
i kalkulacji opłacalności

Miele otwiera
nowy salon
w Łodzi

Franke z trzema
prestiżowymi
nagrodami

Amica.
Płyta PIT6542PHTSUN HC 3.0
i okap OWC9751TB HC

SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Siemens

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Miele Experience Center

Nowy salon w Łodzi z widokiem na pałac Poznańskiego.

Franke Home Solutions

Lider w obszarze innowacyjnego wzornictwa.

REMONDIS Electrorecycling

Dokumenty finansowe i kalkulacja opłacalności przetwarzania elektroodpadów.

Płyty typu domino

4 Płyty grzejne oferowane z myślą o możliwości samodzielnego stworzenia odpowiedniego zestawu. 14

Zamrażarki szufladowe

6 Praktyczne mrożenie w zabudowie to nie tylko coraz częściej wybierana opcja, ale również przemyślana koncepcja łączenia z oddzielną chłodziarką. 22

Zlewozmywaki granitowe

8 Chętnie wybierane ze względu na ich wysoką odporność na uszkodzenia mechaniczne, środki chemiczne oraz wysoką temperaturę. 28

Okapy nablátowe

Przemyślana konstrukcja sprawia, że nie zajmują dodatkowego miejsca, a przy tym skutecznie oczyszczają powietrze w kuchni.

Winiarki do zabudowy

Coraz częściej wybierane sprzęty dla koneserów win, które są montowane nie tylko w kuchni, ale także w innych pomieszczeniach.

Baterie kuchenne

Producenci oferują modele stalowe, kompozytowe, pokryte specjalną farbą lub barwną powłoką, a do tego filtrujące i podgrzewające wodę.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



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

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

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

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

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, lipiec 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 7, lipiec 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



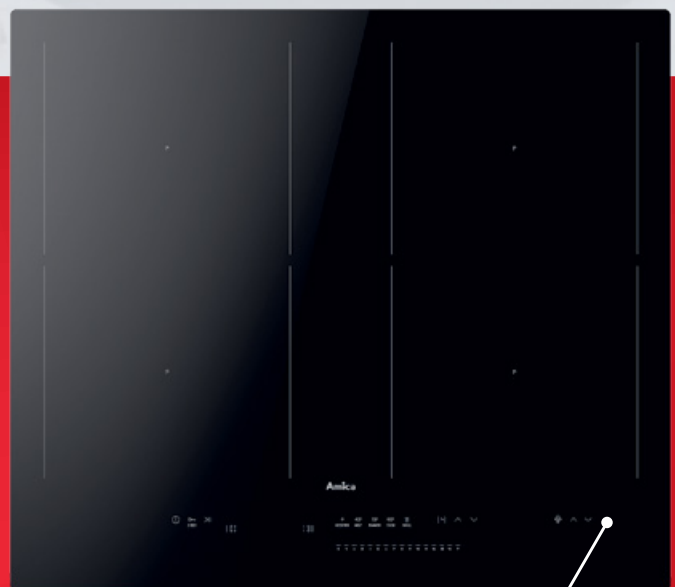
Sztuka precyzji w gotowaniu

Gotowanie pod pełną kontrolą – bez mieszania, bez przypalania oraz kipienia! Inteligentny algorytm dostosowuje moc grzania w ramach precyzyjnych programów temperaturowych:

- do topienia 40°C (czekolada, masło)
- do duszenia 70°C (gęste sosy, gulasz, leczko, powidła)
- do gotowania na „wolnym ogniu” 90°C (rosół, zupy kremy)
- do grillowania 200°C (steaki, smażenie w głębokim tłuszczu, dania stir fry)

Płyty z technologią **HobControl Pro** to gwarancja perfekcyjnych dań.

amica.pl



HobControl Pro

Grupa Amica

Złota Setka Wielkopolski 2023

Grupa Amica otrzymała specjalne wyróżnienie podczas „Złotej Setki Wielkopolski” 2023. Na uroczystej gali w Poznaniu uhonorowano przedsiębiorców z regionu, którzy wyróżniają się zaradnością w prowadzeniu biznesu i osiągnęli najlepsze wyniki finansowe w roku ubiegłym, a także tych, którzy działają w obszarze dobrych praktyk, ekologii i odpowiedzialności społecznej.

Obok Rankingu CSR, będącego częścią niefinansowych wyróżnień w ramach Złotej Setki, specjalne wyróżnienia przyznała również redakcja „Głosu Wielkopolskiego”, organizatora rankingu. Wyróżnienie podczas gali, która odbyła się w auli Uniwersytetu im. Adama Mickiewicza w Poznaniu, odebrał w imieniu grupy Amica Michał Rakowski, członek zarządu ds. finansowych i zasobów ludzkich.

– Od początku istnienia naszej firmy, czyli od ponad 70 lat,

jesteśmy związani z Wielkopolską. Działamy na rzecz lokalnej społeczności, podejmujemy liczne działania oraz inicjatywy pracownicze, dbamy o rozwój talentów w naszych zespołach. Zob-



wiązaliśmy się m.in. do całkowitego wyeliminowania tzw. gender pay gap do 2030 roku, a w obszarach zarządczych stawiamy na odpowiedzialne partnerstwo i wdrożenie kryteriów ESG w co-

dziennym zarządzaniu łańcuchem dostaw. Działamy również na rzecz osiągnięcia neutralności klimatycznej w tych zakresach emisji, na które mamy bezpośredni wpływ – a to tylko niektóre z działań i jednocześnie naszych zobowiązań podjętych w ramach strategii ESG. Za każdym razem, gdy wysiłek i zaangażowanie całego zespołu zostają dostrzeżone, mobilizuje nas to, by robić więcej i działać jeszcze skuteczniej – powiedział Michał Rakowski.

W tegorocznej edycji „Złotej Setki Wielkopolski” w rankingu finansowym, obejmującym wyniki przedsiębiorstw za 2022 r. w czterech kategoriach (uwzględniających obroty firm od 50 mln do ponad 1 mld zł), partnerem merytorycznym był Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu. Podczas gali nagrodzono również przedsiębiorców za działania „łamające schematy i wychodzące poza granice zarządzania w biznesie”, prowadzone na rzecz

pracowników, interesariuszy zewnętrznych, ekologii i dobrych praktyk w Wielkopolsce. Rankingowi CSR patronowała Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości.

BSH

Konkurs „Najlepszy Projekt”

BSH zachęca swoich pracowników do poszukiwania nowych rozwiązań, pracy zespołowej i przedstawiania nowych pomysłów. Połączenie różnych punktów widzenia przynosi najlepsze usprawnienia i innowacyjne rozwiązania dla klientów marki. Dlatego już od 13 lat firma organizuje konkurs „Najlepszy Projekt”.



Podczas XII edycji konkursu „Najlepszy Projekt” emocje sięgały zenitu. Do konkursu można było

zgłosić projekt, który wprowadza nowe rozwiązania, wspomaga optymalizację oraz usprawnia

procesy w firmie. Dzięki temu BSH poprawia jakość prowadzonych projektów, promuje współpracę i unika podwójnej pracy. Z roku na rok inicjatywa cieszy się rosnącym zainteresowaniem, a proponowane przez uczestników rozwiązania nie przestają zaciekać jury.

W tegorocznym wielkim finale zmierzyły się najlepsze zespoły ze wszystkich lokalizacji BSH w Polsce. Konkurowały one ze sobą w kategorii „doskonale nie strumienia wartości oraz metody rozwiązywania problemów”. Pojawiła się także nowa, dodatkowa, kategoria: „sustainability”, która odzwierciedla dbałość BSH o realizację polityki zrównoważonego rozwoju.

– Konkurs „Najlepszy Projekt” na stałe wpisal się do kalendarza wewnętrznych wydarzeń BSH. Z roku na rok cieszy się coraz większym zainteresowaniem, a przedstawiane projekty reprezentują bardzo wysoki poziom. Celem konkursu jest wypracowanie i wprowadzenie rozwiązań, które pomagają zoptymalizować, usprawnić i poprawić procesy, nie tylko fabryczne – powiedział Piotr Świnoga, organizator konkursu „Najlepszy Projekt”.

Laureatom i uczestnikom gratulujemy wygranych, a organizatorom – świętego pomysłu!

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



BOSCH

Technologia bliżej nas



PerfectBake
Dba za Ciebie
o najlepszy
rezultat
pieczenia.



Samsung

„Domowa Piekarnia Kucharskiego” z urządzeniami Samsung

Na Canal+ Kuchnia wystartowała czwarta seria „Domowej Piekarni Kucharskiego”, w której znany kucharz oraz ambasador Samsung – Piotr Kucharski prezentuje przepisy na wypieki z całego świata, które każdy może przygotować w swojej kuchni. W tej edycji, przestrzeń kuchenna w programie została wyposażona w urządzenia marki Samsung.

Piotr Kucharski powraca z kolejną porcją sprawdzonych przepisów na pieczywo z różnych stron świata. Tym razem pokaże m.in., jak upiec prosty chleb bez wyrabiania, bułki pszenne zwane knyplami, bolo de caco, czyli płaski chlebek popularny na Maderze, oraz shokupan – mleczny chleb z Japonii. A to tylko pomysły z pierwszego odcinka nowej serii. Na widzów czeka o wiele więcej! W najnowszej edycji Piotr Kucharski swoje dania będzie przygotowywał z pomocą inteligentnych sprzętów AGD Samsung. M.in. piekarnika z funkcją AI Pro Cooking, który dzięki wbudowanej inteligentnej kamerze nie tylko rozpoznaje danie i rekomenduje program pieczenia, ale także pozwala na bieżąco podglądać proces pieczenia, a nawet kręcić time-lapse, którym



potem możemy się podzielić w social media. Inteligentny piekarnik od Samsung to także możliwość monitorowania postępów pieczenia na swoim smartfonie z dowolnego miejsca – dzięki temu przygotowywanie potraw jest niezwykle proste i przyjemne. Tak jak pomysły na wypieki w „Domowej Piekarni Kucharskiego”. A to nie jedyne urządzenie Samsung, które kucharz będzie miał w swojej kuchni. Podczas programu Kucharski będzie korzystał również z lodówki z modulem wi-fi, do której np. możemy zajrzeć podczas zakupów, mając pewności, że o niczym nie zapomni przed rozpoczęciem pieczenia lub gotowania. Ponadto, podczas programu Piotr Kucharski będzie miał do dyspozycji płytę indukcyjną Samsung ze strefą Flex Zone, na której można gotować różne potrawy jednocześnie. Strefa jest wystarczająco duża, aby pomieścić jednocześnie różne rozmiary i kształty naczyń, w tym te duże czy długie naczynia. Program emitowany jest w każdą niedzielę, o godz. 13:30.

Miele

Salon w Łodzi z widokiem na pałac Poznańskiego

Do sieci Miele Experience Center w Polsce dołączył salon w Łodzi. Powstał w centrum miasta, w budynku Ogrodowa 8 Office, tuż obok najważniejszych w Łodzi miejsc, jak ulica Piotrkowska, Manufaktura czy pałac Poznańskiego – obecna siedziba Muzeum Miasta Łodzi.



Wybór lokalizacji wpisuje się w przyjęte przez Miele założenia strategii zrównoważonego rozwoju. Budynek Ogrodowa 8 Office został zaprojektowany z poszanowaniem spójności architektonicznej miasta, z uwzględnieniem najwyższego standar-

du jakości, przy wykorzystaniu najnowocześniejszych dostępnych technologii przyjaznych dla środowiska i zapewniających komfort pracy. Budynek został sklasyfikowany jako zgodny z taksonomią UE dotyczącą działalności gospodarczej zrównoważonej środowiskowo, ma również certyfikat WELL Health & Safety Rating oraz BREEAM In-Use na poziomie „Excellent”.

Miele Experience Center to największa w Łodzi ekspozycja urządzeń Miele i miejsce, gdzie można przy filiżance kawy przetestować urządzenia ze wszystkich kategorii. Architekci znajdują tu inspiracje i konkretne rozwiązania przy projektowaniu kuchni dla swoich klientów. Część wystawiennicza podzielona jest na strefy pralnictwa, odkurzaczy i ekspresów do kawy oraz urządzeń do zabudowy. Te ostatnie tworzą aktywną kuchnię, przeznaczoną na pokazy i warsztaty kulinarne, prowadzone zawsze w duchu less waste. Gospodynią będzie tu najczęściej szefowa kuchni Magda Klimczak



Łódzki salon działa od połowy maja i jest ósmym Miele Experience Center w Polsce.



Okap przyścienny **Eclipse**

Najwyższa technologia ubrana w ponadczasowy design!

SHOWROOM

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

 **CIARKO**[®]
DESIGN

Trzy prestiżowe nagrody

W najważniejszych branżowych konkursach – „Red Dot Awards” 2023 i „iF Design Awards” 2023 – szwajcarska firma Franke zdobyła aż trzy nagrody. Tym samym udowodniła, że jest niekwestionowanym liderem w obszarze innowacyjnego wzornictwa i przemysłowych rozwiązań w swojej kategorii.



Katarzyna Niezabitowska-Baj,
PR & Event Manager Franke

Zdobyć po raz kolejny nagrody „Red Dot Design Awards” i uznania w konkursie „iF Design Awards” jest wynikiem naszej nieustającej podróży, podczas której w oparciu o własne, wypracowane know-how tworzymy unikalne produkty, wyróżniające się nowoczesnym, eleganckim wzornictwem i kreatywnością. Jesteśmy dumni z tego, że stają się one synonimem elegancji i jakości uszlachetniającej i ułatwiającej codzienne prace w kuchni.

Nagrody są uhonorowaniem konsekwentnego dążenia Franke Home Solutions do projektowania wyjątkowych produktów, przekraczających oczekiwania klientów i wprowadzających innowacje na miarę współczesnych potrzeb. Międzynarodowe jury eksperckie „Red Dot Design Awards” wyróżniło nową baterię Icon Semi-Pro, a w ramach „iF Design Awards” 2023 uhonorowano zestaw akcesoriów All-In, zlewozmywak Kanon i baterię Active Twist w wersji Black Matte.

Icon Semi-Pro

Idealna bateria dla entuzjastów gotowania. To najnowsza odsłona legendarnej już i wielokrotnie nagradzanej serii baterii Icon, która doskonale wpisuje się w estetykę nowoczesnej kuchni. Wyróżnia ją rozpoznawalny, ikoniczny kształt – stylowy i funkcjonalny. Dzięki wyważonym rozmiarom Icon Semi-Pro może być zamontowana na wyspie kuchennej lub pod górnymi szafkami, zapewniając



w obu przypadkach maksymalną wygodę. Małowe czarne wykończenie baterii to modny, elegancki i uniwersalny akcent pasujący do rozmaitych aranżacji kuchni.

Zestaw ALL-IN

Mała rewolucja w przygotowywaniu posiłków. Wielofunkcyjny, modułowy i elegancki: ALL-IN to zestaw akcesoriów do zlewozmywaka, które można ze sobą zestawiać w różny sposób. Akcesoria pasują do szyny teleskopowej, która opierana jest o krawędź zlewu. Dzięki temu ALL-IN można uży-

FRANKE



wać we wszystkich zlewozmywakach o szerokości do 54 cm. Zestaw jest pomocny w przygotowywaniu posiłków, sprzątaniu kuchni i przechowywaniu gotowych dań. Dzięki innowacyjnemu ALL-IN najbardziej potrzebne w strefie zmywania akcesoria są zawsze pod ręką.

Kanon i Active Twist

Idealny towarzysz w kuchni. Wykonany z fragranitu zlewozmywak Kanon ma wyjątkowo dużą komorę, a wewnątrz niej dodatkową krawędź, na której oprzymi akcesoria. W ten sposób zyskujemy dodatkowy poziom pracy i oszczędzamy miejsce na blacie kuchennym. Kanon został nagrodzony wraz z baterią Active Twist Black w wykończeniu Black Matte. Oprócz eleganckiego i minimalistycznego designu bateria ta wyposażona jest w innowacyjne pokrętko służące do otwierania i zamykania odpływu w zlewie. Dzięki temu nie musimy montować przycisku korka automatycznego lub wkładać rąk do brudnej wody, by opróżnić komorę. Active Twist Black jest również zaprojektowana tak, by umożliwić ograniczanie zarówno przepływu wody, jak i jej temperatury.



concept

innowacje w Twoim życiu

Linia Black



STWÓRZ ZESTAW

Urządzenia z linii Black połączone czarnym szkłem sprawiają, że Twoje życie będzie łatwiejsze i przyjemniejsze nie tylko pod względem funkcjonalnym, ale także wizualnym.





Przetwarzanie elektroodpadów: Obieg dokumentów finansowych i kalkulacja opłacalności



Branża AGD, a w zasadzie użytkownicy tych produktów, nieustannie generuje zaskakujące ilości elektroodpadów, które powinny trafić do recyklingu. W dzisiejszych czasach coraz więcej uwagi należy poświęcać właściwemu zarządzaniu elektroodpadami. Wiąże się to zarówno z aspektami środowiskowymi, jak i finansowymi. W tym artykule skupimy się na dokumentach finansowych i kalkulacji opłacalności przetwarzania elektroodpadów.



Tomasz Sołtys
– dyrektor finansowy
REMONDIS
Electrorecycling

Obieg dokumentów finansowych jest kluczowym elementem zarządzania elektroodpadami. Właściwa, kompletna i wiarygodna dokumentacja jest niezbędna do monitorowania procesu przetwarzania elektroodpadów i do ewidencji wszelkich związanych z tym kosztów.

Elektroniczny system zarządzania dokumentacją
Do kluczowych dokumentów należą faktury za usługi utylizacji, dokumenty transportowe, a także sprawozdania finansowe dotyczące kosztów przetwarzania. Elektroniczny system zarządzania dokumentacją (EDMS), który posiada REMONDIS Electrorecycling, umożliwia automatyzację i cyfryzację procesu, co przekłada się na większą kontrolę dokumentacji a także redukcję kosztów. EDMS pozwala na przechowywanie dokumentacji w jednym miejscu, co ułatwia dostęp i przyspiesza podejmowanie decyzji.

Kalkulacja opłacalności przetwarzania elektroodpadów

Jednak samo monitorowanie kosztów to nie wszystko. Należy również przeprowadzać kalkulację opłacalności przetwarzania elektroodpadów. Opłacalność ta jest zależna od wielu czynników, w tym od kosztów utylizacji, wartości surowców odzyskanych z elektroodpadów, ale także od skutków finansowych nieustannie zmieniających regulacji prawnych dotyczących recyklingu elektroodpadów. Kluczowe w tym obszarze jest

określenie tzw. bilansów materiałowych, czyli precyzyjna wiedza o tym, ile pozytywnych (oraz negatywnych) frakcji uda się odzyskać z danej typy odpadu. Ten jednak nie jest jednorodny. Nawet te same lodówki (marka, model) mogą mieć różną opłacalność, zależną także od tego, czy sprzęt jest kompletny, czy też nie. Aby to obliczyć, potrzebne jest wieloletnie doświadczenie i przeprowadzanie regularnych testowych bilansów masowych dla poszczególnych rodzajów elektroodpadów. Kalkulacja opłacalności demontażu elektroodpadów jest złożona, wieloaspektowa i dynamiczna z uwagi chociażby na wahania cen surowców.

Dla prawidłowego procesu recyklingu elektroodpadów konieczne jest prawidłowe określenie opłacalności, żeby mieć pewność, czy inwestycja w daną linię do przetwarzania elektroodpadów ma sens nie tylko ze względów środowiskowych, ale także finansowych. Tylko właściwa i rzetelna kalkulacja pozwala na podjęcie decyzji o realizacji inwestycji, która w długim okresie skutecznie i zgodnie z prawem pozwoli na przetwarzanie elektrośmieci.

Regulacje prawne a substancje niebezpieczne

Bardzo istotnym czynnikiem w kalkulacji opłacalności jest wzięcie pod uwagę regulacji prawnych. Zwłaszcza prawidłowe postępowanie z niebezpiecznymi substancjami odzyskiwanymi z elek-

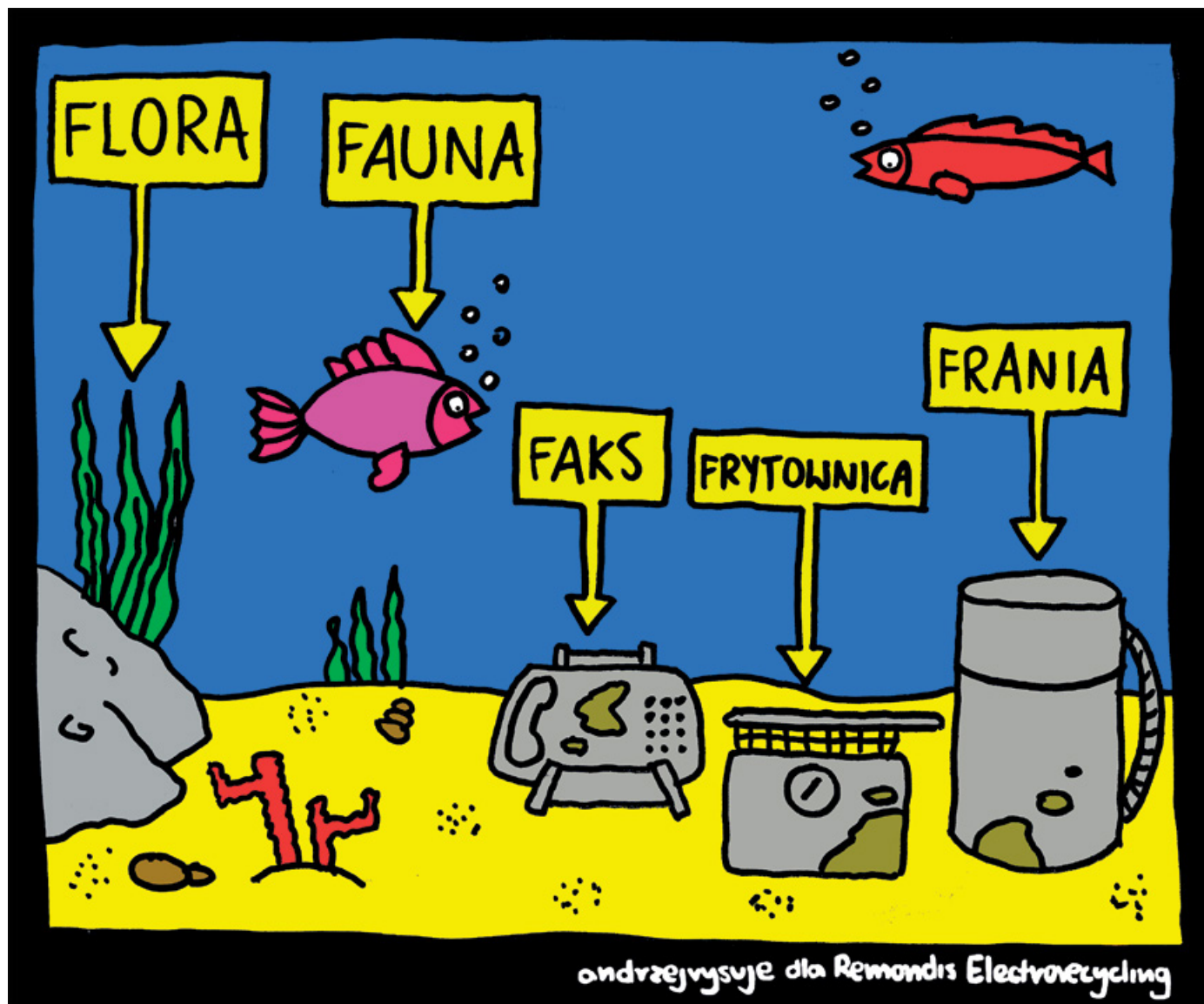
troodpadów jest tu kluczowe. Czynniki chłodnicze ze starych lodówek wpływają na warstwę ozonową, dlatego należy dołożyć wszelkich starań (przez odpowiednie zabezpieczenie odpadów niebezpiecznych oraz odpowiednią technologię), aby odzyskać jak najwięcej tego niebezpiecznego składnika. Biznes AGD kierujący się troską o przyszłość planety już teraz może otrzymywać informacje od firm, którym zleca przetwarzanie elektroodpadów, ile są w stanie odzyskać freonu z tony zebranych lodówek (dokumentując to odpowiednimi fakturami za jego utylizację). Oczywiście, duży odzysk substancji niebezpiecznych powoduje, że zakłady przetwarzania odzyskujące duże ich ilości muszą oferować wyższe ceny, jednak w długim okresie takie prawidłowe przetwarzanie elektroodpadów będzie miało bardzo korzystny wpływ na wszystkich uczestników rynku, a przede wszystkim na środowisko.

Słowem podsumowania

Zarządzanie elektroodpadami to złożony proces, który wymaga dokładnej dokumentacji finansowej i skrupulatnej kalkulacji opłacalności. Ważne jest, żeby branża AGD podejmowała decyzje w oparciu o rzetelne analizy finansowe i świadomie wybierała najbardziej odpowiednie technologie przetwarzania elektroodpadów.



Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



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

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

www.electro-system.pl

REMONDIS Electorecycling

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

www.remondis-electro.pl

5. Kongres

AGD

w Łodzi

Kongres AGD już na stałe wpisał się w kalendarz wydarzeń branżowych. Organizowanie przez APPLiA Polska i Łódzką Specjalną Strefę Ekonomiczną spotkanie cieszy się rosnącym zainteresowaniem i stanowi platformę do wymiany opinii oraz dyskusji nad wyzwaniami stojącymi przed branżą AGD.



Doskonałym potwierdzeniem rangi wydarzenia są stojące za nim liczby. 5. Kongres AGD gościł rekordową liczbę ok. 350 uczestników. Tradycja jest już, że pierwszy dzień poświęcony był panelom i konferencjom na temat wyzwań i trendów w branży AGD, podczas gdy drugiego dnia organizatorzy skupili się na networkingu i nawiązaniu relacji z dostawcami usług, komponentów oraz przedstawicielami działów zakupów ze strony producentów.

Wyzwania w trudnych czasach

Przed wydarzeniem odbyła się konferencja prasowa z udziałem m.in. ministra rozwoju i technologii – Waldemara Budy, prezesa APPLiA – Wojciecha Konckiego, prezesa i wiceprezesa Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej – Marka Michalika i Agnieszki Sygitowicz, przewodniczącego Rady APPLiA i jednocześnie prezesa BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego – Konrada Pokutyckiego. Jak zaznaczył Waldemar Buda, branża AGD jest bardzo ważnym sektorem polskiej gospodarki. Zwrócił uwagę, że w zakładach w kraju produkowanych jest ok. 40 proc. urządzeń dużego AGD wytwarzanych w całej Unii Europejskiej.

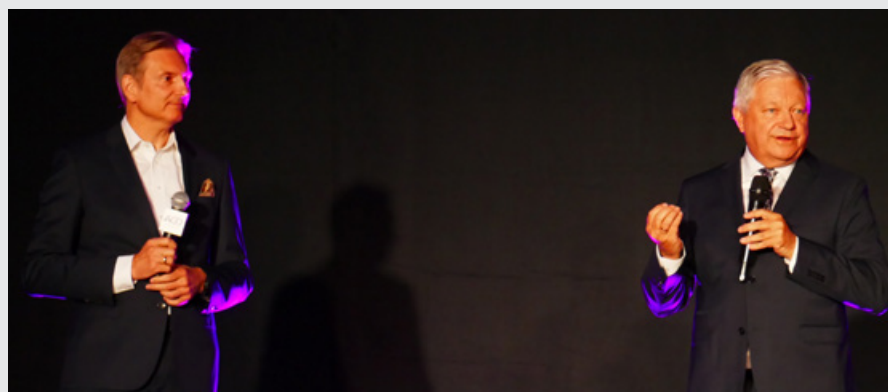
– Cały 2022 r. dla wszystkich branż, w tym również dla AGD, był trudny. Wiązało się to z kosztami energii i niepewnością, a przede wszystkim wpływaniem na ten sektor innych rynków – głównie budowlanego. Powiązanie rynku budowlanego z AGD jest na tyle oczywiste, że jego pobudzenie może przynieść sukces na rynku AGD – powiedział minister Waldemar Buda.

Przewodniczący Rady APPLiA Konrad Pokutycki dodał, że ze względu na spowolnienie trudności i wyzwań stojących przed producentami sprzętu AGD jest wiele.

– Na kongresie będziemy zastanawiać się, co zrobić, żeby rynek mógł szybko odbić. Na pewno program rządowy z kredytem 2 proc. powinien w tym pomóc. Liczymy na odbicie w drugim półroczu tego roku, ale potrzeba do tego też zbiccia inflacji na niższe poziomy – powiedział Konrad Pokutycki. Gospodarz dwudniowego spotkania, prezes ŁSSE Marek Michalik, podkreślił, że najwięcej w Europie dużego sprzętu AGD jest produkowane w Łodzi i regionie, a Polska pod względem eksportu jest na drugim miejscu na świecie, po Chinach. – I na tę właśnie miarę jest uszyty ten kongres – przekonywał Prezes Michalik.

Trendy i innowacje na konferencjach

W tym roku kongres oficjalnie otworzyli Marek Michalik z ŁSSE oraz Konrad Pokutycki z BSH/APPLiA. Panowie przeprowadzili krótką rozmowę na temat przemysłu AGD. Prezes Pokutycki zwrócił uwagę, że branża odczuwa kryzys tak jak inne gałęzie gospodarki, ale stara się umacniać swoją odporność przez ograniczenie kosztów. Jego zdaniem rekordowe inwestycje ma poziomie 2 mld zł w 2022 r. mogą zostać przebite w tym roku. AGD dostarcza najnowszy sprzęt, ale i bardzo oszczędny, dlatego na to stawia dzisiaj branża. Potencjał ograniczenia zużycia prądu czy wody jest duży. Prezes Michalik zaznaczył ogromną rolę przemysłu AGD w inwestycjach w cały region. Pochwalił przemysł za



5. Kongres AGD w Łodzi otworzyli przewodniczący Rady APPLiA i prezes BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego – Konrad Pokutycki i prezes Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej – Marek Michalik.



Liczne i interesujące panele były okazją do zapoznania się z zagadnieniami, którymi branża AGD będzie żyła w najbliższym czasie.



nikami detergentów. Zauważalny jest także trend poszukiwania urządzeń zużywających najmniej energii. Ukrywaną niespodzianką w programie Kongresu AGD była rozmowa wiceprezes ŁSSE, Agnieszki Sygitowicz z z go-

osiągnięcia w zakresie recyklingu zużytego sprzętu, który od lat jest na poziomie ponad 90 proc. Minister Waldemar Buda zauważył postęp AGD także w zakresie nowoczesnych fabryk, które są budowane w Polsce. Podkreślił starania rządu w przygotowywaniu wielkich inwestycji, w tym dozbrojeniu działek inwestycyjnych kwotą 4 mld zł. Jego zdaniem sektor AGD jest perełką w polskim przemyśle, o którą trzeba dbać.

W bloku tematycznym o trendach i wyzwaniach przemysłu AGD Wojciech Konecki, prezes APPLiA, omawiając rozwój tej branży w Polsce, wskazał na trwający już od wielu miesięcy negatywny trend w produkcji i sprzedaży. Polskie fabryki od ponad dwudziestu miesięcy mają ujemną dynamikę. Jedną z przyczyn jest załamanie popytu na dobra trwałe w całej Unii Europejskiej.

– W ciągu ostatnich 4 lat rachunki przeciętnego gospodarstwa domowego za prąd wzrosły aż o 1 tys. zł, do 2,4 tys. zł. AGD zużywa w Polsce ok. 17 TWh rocznie (ponad 60 proc całego zużycia przez gospodarstwa) i branża widzi potencjał redukcji tego zużycia poprzez wymianę najstarszych i najbardziej energochłonnych urządzeń – mówił Konecki. Zaapelował do obecnego na sali ministra o rozważenie stworzenia w Polsce projektu wsparcia wymiany przestarzałego technicznie sprzętu, który przyniósłby oszczędności użytkownikom, ale także wsparł krajowy przemysł w tym trudnym okresie. Dominika Grusznic-Drobińska z GfK Polonia zaprezentowała aktualne trendy konsumenckie. Reprezentująca jedyną firmę badawczą rynku sprzedaży AGD potwierdziła, rynek nadal jest pod kreską. Wskazała jednak na pewne „jaskółki”, czyli wzrost sprzedaży sprzętu „smart” przeznaczonego do platform Google oraz sprzętu z „inteligentnymi” dozow-

ściem specjalnym Francois Jacquetem o sztucznej inteligencji oraz jej realnym wpływie na przemysł. Energia, zasoby surowcowe oraz bezpieczeństwo energetyczne to tematy rozmowy Wojciecha Koneckiego z Pawłem Jarskim, właścicielem holdingu Elemental, lidera elektrorecyklingu w całej Europie, oraz Tomocho Umeda, właścicielem firmy Hynfra, znanej z rozwoju technologii zielonego wodoru w Polsce. Pomiędzy blokami tematycznymi wystąpił ambasador polskiej innowacyjno-

Oprócz konferencji i paneli dyskusyjnych Kongres AGD to zawsze okazja do nie mniej ważnych rozmów przedstawicieli branży w kuluarach.



ści, czyli dr Maciej Kawecki. Jego wystąpienie zrobiło wrażenie na wielu uczestnikach.

ESG, czyli raportowanie działalności niefinansowej przedsiębiorstw w zakresie środowiska i CSR, to ostatni blok tematyczny kongresu. Poprowadziła go Jolanta Okońska-Kubica, przewodnicząca Komitetu ESG w Krajowej Izbie Gospodarczej. Jej rozmówcami byli Maria Andrzejewska z UNEP-Grid Warszawa oraz Krzysztof Ingłot, założyciel Personnel Service SA. Uczestnicy rozmawiali o nowych obowiązkach w raportowaniu śladu środowiskowego firm.

Biznesowe możliwości

Drugiego dnia kongresu odbył się Business Mixer AGD, czyli rozmowy przy stolikach dostawców usług i dziesięciu producentów, członków APPLiA Polska – przedstawicieli działów zakupów zajmujących się komponentami i usługami. Tegoroczny podział na te dwie kategorie był nowością. Organizatorzy liczą, że w kolejnych latach licznie także usługodawcy pojawią się na Business Mixerze AGD w podobnej liczbie jak dostawcy komponentów (ok. 150 osób). Spotkanie otworzyli współorganizatorzy – Wojciech Konecki z APPLiA oraz Marek Michalik i Agnieszka Sygitowicz z ŁSSE.

Źródło: APPLiA Polska



Modułowe płyty grzejne typu domino



Temat numeru!

P Ł Y T Y

SIEMENS



Płyty modułowe, z uwagi na pomniejszoną konstrukcję, dają użytkownikowi możliwość stworzenia własnego, personalizowanego zestawu do gotowania. Wolność wyboru to również dowolność decyzji dotyczącej liczby płyt grzewczych i pozostałych sprzętów służących do gotowania, które znajdują się w naszym spersonalizowanym zestawie.

Płyty modułowe oferowane przez producentów tego sprzętu, to przede wszystkim możliwość zestawienia w jednym ciągu funkcjonalnym różnego rodzaju płyt grzewczych tak, aby skomponować zestaw odpowiadający naszym potrzebom pod względem funkcji i parametrów technicznych.

Szczególne zalety płyt typu domino

Płyty typu domino to przede wszystkim swoboda zestawiania ze sobą dowolnych elementów. Ogranicza nas jedynie długość blatu, jaką możemy przeznaczyć na strefę gotowania. Trzeba pamiętać, że zestawy domino po złączeniu kilku elementów zabierają więcej miejsca. Płyty typu domino, zwane również modułowymi, to płyty pomniejszone, osiągające średnio 30 – 40 cm szerokości. Nazywane także zestawami combi set umożliwiają dowolne łączenie różnych modułów i stref grzewczych – także frytkownic, płyt typu teppan yaki, wok, grill itp. Wybierane są także przez użytkowników z powodu mniejszej liczby pól grzewczych.

Skąd tak duża popularność?

Systemy domino odgrywają na rynku dwojaką funkcję. Oferowane są do mieszkań bardzo małych, w których liczy się każdy centymetr, a użytkownik dodatkowo

nie gotuje zbyt często. Z drugiej strony mają profesjonalne oblicze, ponieważ łącząc kilka różnych elementów (np. płytę domino gazową, indukcyjną, teppan yaki, grill czy frytkownicę), można uzyskać w kuchni bardzo profesjonalny efekt, nawiązujący do funkcjonalności rozwiązań stosowanych w najlepszych restauracjach świata.

Gdzie sprawdzą się płyty modułowe?

Świadomi użytkownicy sprzętów gospodarstwa domowego chcą, żeby ich przestrzeń kuchenna była przede wszystkim funkcjonalnym miejscem do go-



GORENJE IT321SYB



ASKO HG1365GB

towania i przygotowywania posiłków. Dotyczy to wszystkich sprzętów, a przede wszystkim płyt grzewczych. Producenci, wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom, zaskakują coraz to nowszymi urządzeniami tego typu. Jeszcze do niedawna niemalą rewolucją były płyty gazowe, stosunkowo rzadko obecnie wybierane, ale wciąż popularne. Następną rewolucją nastąpiła przy okazji wprowadzenia płyt elektrycznych, a zaraz po nich indukcyjnych. Najnowszą ofertą produktów z tego segmentu są płyty modułowe. Jest to rozwiązanie, które najpierw znalazło zastosowanie w restauracjach, a następnie bardzo płynnie rozgłosiło się w domowych kuchniach. Tego typu konstrukcje nie tylko zapewniają swobodę gotowania, ale także mogą dostarczyć kuchennych inspiracji do odkrywania nowych smaków. Wśród konstrukcji typu domino znajdziemy zarówno modele indukcyjne, gazowe, jak i teppan yaki. Odpowiednio do-

Siemens z zestawem „skrojonym na miarę”

Firma Siemens oferuje innowacyjne płyty grzewcze typu domino, które nie tylko zapewnią swobodę gotowania, ale także mogą dostarczyć kuchennych inspiracji do odkrywania nowych smaków. Zastosowany w modelu Siemens system flexInduction pozwala elastycznie dobrać ustawienia płyty grzewczej. Wystarczy przesunąć naczynie, a strefa, na której zostało postawione, aktywuje się automatycznie. Funkcja powerMove pozwoli gotować jak prawdziwy szef kuchni. Wykorzystuje trzy etapy grzania bez konieczności ręcznego przełączania temperatury. Najwyższą temperaturę uzyskuje się w przedniej części płyty. Kolejne strefy gotowania (pośrodku średnia temperatura, a z tyłu najniższa, odpowiedzialna za podtrzymanie ciepła) są aktywowane automatycznie po przesunięciu na nie naczynia. Dodatkowe funkcje zapewnia nakładka do tradycyjnego grillowania, która pozwala cieszyć się smakiem soczystego mięsa oraz niepowtarzalnym aromatem grillowanych



warzyw. Każda z trzech płyt marki Siemens została wyposażona w wygodne sterowanie, które pozwala na szybką regulację temperatury za pomocą jednego dotknięcia lub przesunięcia palcem. Mowa tutaj o trzech niezależnych urządzeniach: EX375FXB1E z serii iQ700 (płyta flexInduction o szerokości 30 cm), ET475FYB1E z serii iQ500 (płyta teppan yaki o szerokości 40 cm) oraz EH375FBB1E z serii iQ100 (dwustrefowa płyta indukcyjna o szerokości 30 cm). Dostępne są ponadto specjalna nakładka do grillowania HZ39522 oraz płyta teppan yaki jako pełnopowierzchniowy grill.



AMICA PH3200PG

Miele SmartLine jako kulinarne centrum dowodzenia

Linia SmartLine to nowoczesne, eleganckie wzornictwo dla osób poszukujących najwyższej klasy urządzeń, które będą idealnym dopełnieniem stylowego wnętrza. Płyta indukcyjna, płyta gazowa, teppan yaki, wok indukcyjny oraz idealnie pasujący wzornictwem wyciąg nabladowy – wszystkie te urządzenia można indywidualnie zestawiać w zależności od kulinarnych preferencji. Asceetyczne i wyrafinowane wzornictwo linii SmartLine sprawia, że urządzenia doskonale wpisują się w najnowsze trendy we wnętrzarstwie. Linia SmartLine to innowacyjne urządzenia, które dzięki nowoczesnemu i eleganckiemu wzornictwu na bazie czarnego szkła są doskonałą propozycją do zastosowania w kuchniach otwartych



na salon w najbardziej stylowych wnętrzach. Wszystkie elementy można ze sobą dowolnie zestawiać zgodnie z własnymi preferencjami. W ofercie linii SmartLine znajdują się płyty indukcyjne wykonane z czarnego szkła ceramicznego o szerokości 38 lub 62 cm. Z kolei wok indukcyjny SmartLine to zestaw tworzony przez płytę oraz idealnie dopasowaną do niej patelnię, a podgrzewany indukcyjnie teppan yaki Miele jest wyposażony w dwie oddzielne strefy grzejne, co umożliwi przygotowywanie kilku potraw jednocześnie. SmartLine to również płyta gazowa z czarnego szkła ceramicznego. Zestaw praktycznie dopełnia wyciąg umieszczony elegancko pomiędzy dwiema płytami.

Fot. Miele



BOSCH PRA3A6D70

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

Jakie płyty można łączyć?

Płyty grzejne mogące wchodzić w skład zestawu modułowego nie różnią się rodzajami od standardowych płyt. Tutaj również mamy do wyboru urządzenia gazowe, elektryczne, indukcyjne oraz ceramiczne. Każde z nich ma określone parametry i funkcjonalność. Płyty gazowe

zazwyczaj wyposażone są w 2 niezależne palniki. Ruszt może być pojedynczy dla każdego pola grzejnego lub łączony. Zwykle wykonany jest z żeliwa lub innego materiału odpornego na wysokie temperatury. Sterowanie wąską płytą gazową odbywa się przy pomocy ergonomicznych pokręteł, które nierzadko wyposażone są w dodatkowe udogodnienie w postaci elektrycznej zapalarki. Ta płyta podczas montażu musi być podłączona do instalacji gazowej oraz elektrycznej.

Płyty indukcyjne oraz elektryczne podczas montażu wymagają podłączenia jedynie do prądu. To wystarczy do ich sprawnego działania. Sterowanie może odbywać się manualnie lub przy pomocy dotykowego panelu sterowania. Warto pamiętać, że do sprawnego gotowania na kuchniach indukcyjnych będziemy potrzebowali specjalnie skonstruowanych naczyń.

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

Możliwości w zakresie tworzenia zestawów

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

Praktycznym dodatkiem do zestawu płyt typu domino, zwłaszcza w dużych przestrzeniach kuchennych wyposażonych w wyspę, jest okap nabladowy, który dopełnia funkcjonalności zestawu.



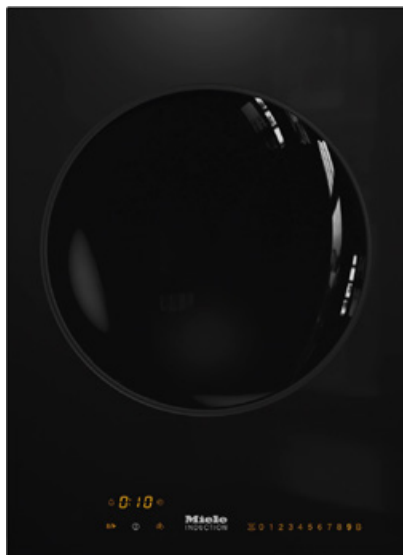
Fot. Miele



Fot. Miele



Fot. Gaggenau



MIELE CS 7641 FL

miczne. Ważne, żeby pasowały do siebie wielkością. Kolejną ważną kwestią jest dopasowanie wzornicze, które będzie ze sobą współgrało i dopełni stylistykę przestrzeni kuchennej. Idealnym połączeniem będzie zestawienie elementów tego samego producenta, niemniej nie jest to warunek konieczny. Dodatkowo taki zestaw możemy wzbogacić o okap nabladowy, który będzie skutecznie usuwał opary prosto z gotujących się potraw. Okapy montuje się między płytami.

Nowoczesne płyty dodatkowe

Ciekawą propozycją jest płyta indukcyjna z wgłębieniem na wok. Dodatek w postaci tej płyty będzie idealnym rozwiązaniem dla miłośników przygotowywania i smakowania azjatyckich potraw. Kolejną propozycją może być tak zwana płyta grillowa teppan yaki, która – co prawda – nie jest wyposażona w ruszt, ale służy do beztłuszczowego opiekania, pieczenia i grillowa-



MIELE CS 7632 FL

Bosch oferuje elegancką, czarną ceramikę



Marka Bosch oferuje użytkownikom eleganckie płyty ceramiczne barwione na czarno. Dwie z nich są płytami gazowymi, a jedna jest płytą ceramiczną. Zestaw można również dopełnić o płytę indukcyjną. Cechą szczególną zestawu jest eleganckie wykończenie, które z powodzeniem znajdzie zastosowanie zarówno w kuchniach utrzymanych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym. Niewielka grubość płyt sprawia, że idealnie ukryją się w blacie kuchennym. Ciekawym elementem zestawu może być płyta gazowa z jednym palnikiem typu wok. Palnik pod wok wraz z pierścieniem został wyposażony w system podwójnego płomienia do gotowania o szczególnie dużej mocy – do 6 kW. Co więcej, dwuobwodowy palnik może pracować w dwóch trybach, tak zwanym szybkim do zagotowania wody oraz drugim – do gotowania na wolnym ogniu. Ruszt zabezpieczający pole grzejne, dla wygody użytkownika, może być bezpiecznie myty w zmywar-

ce. Sterowanie płytą odbywa się przy pomocy ergonomicznego pokrętki, a zaprogramowane parametry odczytamy na czytelnym cyfrowym wyświetlaczu. Wyświetlacz wskaże nie tylko wybrany poziom mocy, ale również zasygnalizuje nagrzane miejsce aż do jego ostygnięcia, co wpływa na bezpieczeństwo użytkowania sprzętu. Do palnika wok możemy dołączyć drugą płytę gazową, model PRB3A6D70. Jeśli chcemy, aby nasza strefa gotowania zawierała również indukcyjną, odpowiednim modelem będzie płyta PIB-375FB1E, która spełni parametr wielkościowy. Wzorniczo i wielkościowo dobrym urządzeniem będzie również model PKF375FP1E. To płyta ceramiczna z funkcją DirectSelect, która sprawia, że sterowanie urządzeniem jest intuicyjne i bezpośrednie. Połączenie wyżej opisanych czterech płyt marki Bosch daje możliwość stworzenia praktycznego, spersonalizowanego zestawu do gotowania o długości aż 120 cm.

Fot. Bosch



GAGGENAU VG415215

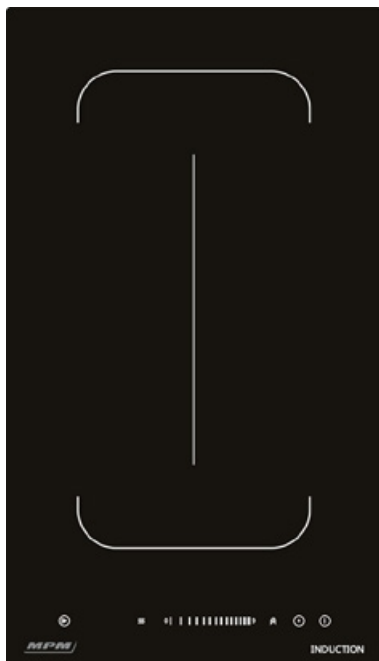
nia. Jest to zdrowe grillowanie, bez spalizny i dymu. Można na niej poddawać obróbce mięso, ryby, owoce morza, a także jaja, warzywa i owoce. Płyty teppan yaki zwane są również grillami japońskimi lub mongolskimi. Ten typ przygotowywania jedzenia zyskuje nie-

bywałą popularność ze względu na walory zdrowotne oraz smakowe serwowanych dań.

Nie mniej praktycznym rozwiązaniem jest dodanie do zestawu strefy gotowania okapu nabladowego. Zwykle umieszczany jest między poszczególnymi płytami. Jeśli nasza strefa gotowania ma wiele płyt, możemy zainstalować wśród nich więcej niż jeden okap. Powinno to być zależne od wielkości pomieszczenia, wielkości zestawu płyt, a także od częstości gotowania lub smażenia potraw. W wypadku zestawu zawierającego okap ważną funkcją będzie jego automatyczna współpraca z płytą grzewczą. Chodzi o to, aby uruchamiać się dokładnie wtedy, kiedy jest potrzebny do oczyszczenia powietrza w kuchni. Stąd sugestia, aby okap bladowy pochodził z tej samej linii produktowej i od tego samego producenta co przynajmniej jedna płyta grzejna wchodząca w skład zestawu.

Okap jako praktyczny dodatek

Nie mniej praktycznym rozwiązaniem jest dodanie do zestawu strefy gotowania okapu nabladowego. Zwykle umieszczany jest między poszczególnymi płytami. Jeśli strefa gotowania ma wiele płyt, możemy zainstalować wśród nich więcej niż jeden okap. Powinno to być zależne od wielkości pomieszczenia, wielko-

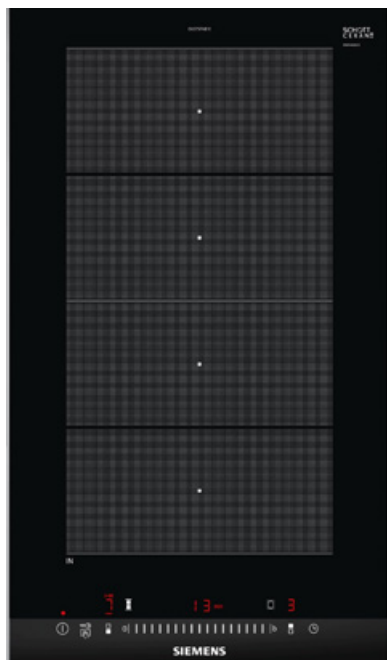


MPM MPM-30-IM-09

ści zestawu płyt, a także od częstotliwości gotowania lub smażenia potraw. W wypadku zestawu zawierającego okap ważną funkcją będzie jego automatyczna współpraca z płytą grzewczą. Chodzi o to, żeby uruchamiać się dokładnie wtedy, kiedy jest potrzebny do oczyszczenia powietrza w kuchni. Stąd sugestia, żeby okap blatowy pochodził z tej samej linii produktowej i od tego samego producenta co przynajmniej jedna płyta grzejna wchodząca w skład zestawu.

Pielęgnacja i utrzymanie w czystości

Zachowanie urządzenia w czystości to zaledwie jeden, ale kluczowy obowiązek każdego użytkownika. Cała reszta, począwszy od sprawnego działania, należy do sprzętu. W zależności od powierzchni płyty możemy korzystać z różnych środków – od mleczek po spraye do szkła. Lekko brudne szklane płyty można odświeżyć nawet płynem do szyb lub po prostu ściereczką nasą-



SIEMENS EX375FXB1E

oną delikatnym detergentem. Niektóre preparaty zawierają specjalne substancje, które po nałożeniu nadają efekt polysku, a niektóre niwelują optycznie wszelkie rysy. Gdy na rozgrzaną szklaną płytę dostanie się cukier czy sól spożywcza, należy natychmiast usunąć te produkty z urządzenia. Do czyszczenia najlepiej użyć specjalnego skrobaka do szkła. Modele gazowe, oprócz czyszczenia powierzchni płyty, wymagają okresowego umycia wszystkich części palnika. Trzeba pamiętać, że palniki zabrudzone czy zalane zdecydowanie

też myć w zmywarce. Po umyciu wszystkich elementów należy je wysuszyć i zamontować ponownie na płycie. Pod urządzenie (najczęściej z ramkami, listwami), niestety, dostają się resztki jedzenia. Brud gromadzi się zresztą także przy czyszczeniu powierzchni płyty, zsuwając się pod krawędzie. Dlatego raz na jakiś czas małym szpikulcem lub nożykiem trzeba te resztki wydobyc. Kiedy warstwę tłuszczu i okruchów uda się wysunąć spod powierzchni, czas na czyszczenie środkiem chemicznym. Do tego celu można użyć np. szczoteczki do naczyń lub specjalnej szczotki do małych powierzchni i szczelin. Po tej czynności powierzchnię płyty należy osuszyć.



SIEMENS ET475FYB1E

mniej efektywnie działają, a w najgorszym wypadku mogą przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po zalaniu należy taki palnik rozebrać na części pierwsze i dokładnie umyć każdy element. Po umyciu dyszy elementy należy przetrącić, np. wykalczką lub drucikiem. Ruszty najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Większość rusztów można



CONCEPT CM IDV4430

Gaggenau ze spójną powierzchnią Vario 400

Najbardziej charakterystyczną cechą urządzeń z serii Vario 400 marki Gaggenau jest możliwość skalowania, co oznacza, że dostępne są w niej pojedyncze płyty grzewcze o wielkości do jednego metra lub modułowe elementy Vario 400 w rozmiarze od 38 cm, które można rozszerzać wedle uznania. Autonomiczna płyta grzewcza z serii 400 jest idealna dla purystów, którzy chcą, aby ich płyty grzewcze były wyraziste i wyjątkowe. Gazowe lub indukcyjne urządzenia mają przede wszystkim zapewnić domowemu szefowi kuchni jak najwięcej twórczej przestrzeni. Modułowe płyty grzewcze serii Vario 400 pozwalają użytkownikowi na dopasowanie strefy gotowania i pieczenia do swojego idealnego scenariusza kulinarnego. Co więcej, Gaggenau oferuje nie tylko opcje modułowe płyt, ale również dopasowane do nich wzorniczo i funkcjonalnie urządzenia wentylacyjne.



Płyty gazowe i indukcyjne można również rozszerzyć o nowoczesną płytę teppan yaki, a także o grill elektryczny. Wszystkie płyty i urządzenia wchodzące w skład spersonalizowanego zestawu wyposażone są w sterowanie za pomocą podświetlanych pokręteł ze stali nierdzewnej, które zamontuje się na pionowej powierzchni mebli kuchennych. To nie tylko funkcjonalne, ale przede wszystkim stylowe i eleganckie rozwiązanie. Co więcej, użytkownik ma tu możliwość personalizacji zarówno wybierając dopasowane pokręta w kolorze stali nierdzewnej lub czerni.

AMICA. Płyta PIT6542PHTSUN HC 3.0 i okap OWC9751TB HC

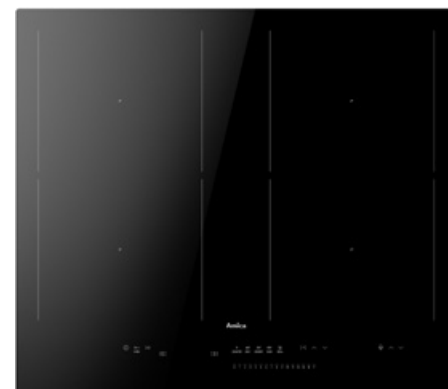
Funkcjonalna współpraca płyty i okapu

HoodConnect to automatyczne połączenie płyty z okapem oferowane przez markę Amica. Funkcja umożliwi swobodne gotowanie bez konieczności kontrolowania jakości powietrza i oczyszczania go z oparów. Okap sam oczyści powietrze, dostosowując swoją moc do intensywności gotowania, jak również sam się wyłączy. Najnowszą propozycją marki Amica w zakresie łączenia płyty z okapem za pośrednictwem Bluetooth jest płyta indukcyjna PIT6542PHTSUN HC 3.0 z najnowszej serii 3.0 z opcją HoodConnect oraz okap wyspowy OWC9751TB HC.

Nowe płyty indukcyjne 3.0 marki Amica są odpowiedzią na realne potrzeby konsumentów, którzy doceniają rozwiązania pomocne w radzeniu sobie ze stale wydłużającą się listą domowych obowiązków. To przede wszystkim sterowane „inteligentnym” algorytmem, precyzyjne programy temperaturowe oraz zaawansowany sposób komunikacji między płytą



a okapem. Warto też dodać, że oszczędzają blisko 40 proc. energii elektrycznej w porównaniu z płytami ceramicznymi. Najnowszy model płyty indukcyjnej PIT6542PHTSUN HC 3.0 z systemem HobControl Pro oferuje gotowanie pod pełną kontrolą, bez konieczności mieszania, bez przypalania oraz kipięcia. Umożliwiają to 4 precyzyjne programy temperaturowe: do topienia, duszenia, gotowania „na wolnym ogniu”, a także grillowania. Programy gwarantują utrzymanie stałej temperatury grzania, od-



powiedniej dla danego procesu gotowania, nawet wtedy, gdy użytkownik w trakcie gotowania doleje wody do garnka. To za sprawą zastosowania algorytmów, które na bieżąco mierzą temperaturę pola i precyzyjnie dobierają właściwą moc grzania w zależności od tego, co aktualnie dzieje się w garnku. Gotowanie z systemem HobControl Pro to również mniejsze zużycie energii, ponieważ płyta zawsze dobiera adekwatną moc grzania i dzięki temu nie mają tu miejsca straty energii. Wystarczy wybrać odpowiedni program temperaturowy, dotykając jeden sensor na panelu sterowania płyty, i gotowe. Najbardziej zaawansowany sposób połączenia płyty z okapem przy pomocy Bluetooth sprawia, że okap nie tylko włączy się automatycznie, ale również dostosuje swoją pracę do parametrów gotowania na płycie indukcyjnej. Zastosowany w urządzeniu inteligentny algorytm precyzyjnie monitoruje intensywność gotowania na płycie i na podstawie sczytanych danych dobiera moc okapu. Dodatkowo wbudowany w płytę intuicyjny panel sterowania pozwala przejść użytkownikowi kontrolę nad pracą okapu i przejść na tryb manualny zawsze wtedy, gdy zajdzie taka potrzeba. To pozwala na sterowanie okapem z poziomu płyty. Bluetooth zapewnia stabilne połączenie, bez obaw, że jakiś czujnik zostanie przysunięty pokrywą czy garnkiem.

Taką funkcjonalność oferuje nowy model okapu wyspowego OWC9751TB HC. Urządzenie, w zależności od potrzeb i możliwości instalacyjnych, może pracować w trybie pochłaniacza lub wyciągu. Wyposażone jest w 4-stopniową regulację prędkości oraz wygodne sterowanie gestami. Do zestawu dołączony jest również pilot zdalnego sterowania.

Nowe urządzenia marki Amica doskonale współpracują ze sobą i polecane są do przestrzeni kuchennych wyposażonych w praktyczną kuchenną wyspę.



MPM. Płyta MPM-45-IM-14 i piekarnik MPM-45-BO-23C

Praktyczny zestaw w kompaktowych wymiarach

MPM, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom użytkowników w zakresie praktycznej aranżacji niewielkiej przestrzeni kuchennej, oferuje zintegrowany, kompaktowy zestaw do zabudowy, w którego skład wchodzi płyta grzewcza i piekarnik.

Obydwa urządzenia marki Concept cechuje szerokość wynosząca zaledwie 45 cm. Co więcej, urządzenia wyposażone zostały w nowoczesne funkcje, które mają podobnej klasy sprzęty w standardowych wymiarach. Piekarnik MPM-BO-23C o pojemności 50 l został wyposażony w oświetlenie i 3 praktyczne kombinacje: grzałka górna i dolna, grzałka górna oraz grzałka dolna. Urządzenie jest bardzo łatwe w utrzymaniu czystości – ma łatwą w czyszczeniu wewnętrzną powłokę emaliowaną, funkcję łatwego demontażu drzwi EasyExtrakt oraz funkcję czyszczenia piekarnika Aqua Clean.



Dzięki szklanym drzwiom z warstwą odbijającą, czyli tzw. zimnym drzwiom, jak również zewnętrznemu wentylatorowi chłodzącemu obudowę zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkowania. Ponadto

piekarnik wyposażony został w praktyczne i poprawiające komfort obsługi lampki sygnalizacyjne oraz energooszczędne oświetlenie wewnętrzne, pozwalające na bieżącą kontrolę procesu pieczenia potraw. W standardowym wyposażeniu znajdują się chromowane prowadnice drabinkowe, siatka chromowana oraz jedna blacha. Front piekarnika utrzymany jest w kolorystyce klasycznej czerni, co sprawia, że urządzenie będzie doskonale wpisywało się w przestrzenie kuchenne utrzymane zarówno w trendach klasycznych, jak i nowoczesnych, a nawet loftowych.

Z kolei indukcyjna płyta grzejna MPM-45-IM-14, która może zostać zabudowana nad piekarnikiem, oferuje aż 3 pola grzejne o średnicy 180 mm z praktyczną funkcją Booster i płynną regulacją mocy w zakresie od 1 do 9.

Oba urządzenia oferowane w tym zestawie pasują do siebie zarówno wizualnie, jak i funkcjonalnie. Klasyczna czerń obudowy sprawia, że doskonale będą pasowały do nowoczesnych, minimalistycznych wnętrz.

CONCEPT. Piekarnik ETV8360bc

Dotykowy panel sterowania i piroliza

Firma Concept poszerza ofertę piekarników elektrycznych do zabudowy i prezentuje nowy model – ETV8360bc. 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 12 funkcji pieczenia, w tym gorące powietrze, grill i funkcję rozmrażania. Zaletą funkcji grill, czyli pieczenia gorącym powietrzem, jest to, że nie trzeba nagrzewać piekarnika i można w nim piec na dwóch blachach jednocześnie. Dzięki doskonale zaprojektowanemu otworowi wentylacyjnemu wewnątrz piekarnika potrawy będą upieczone równomiernie. Dostępne są również grill, program Eco do energooszczędnego pieczenia, program do rozmrażania, do pizzy lub do wyrastania ciasta. Piekarnik wyposażony jest w specjalną sondę do pieczenia, za pomocą której można zmierzyć dokładną temperaturę wewnątrz potrawy. Jest szczególnie doceniana przez użytkowników podczas przygotowywania wypieków lub mięsa, ponieważ dokładnie wiadomo, kiedy danie jest gotowe do podania. Rezultatem będą doskonale wypieczone i soczyste przysmaki.

Piekarnik do zabudowy ETV8360bc jest wyposażony w wygodny system pirolizy. Jest to funkcja

samoczyszczenia, podczas której piekarnik nagrzewa się do temperatury 450 °C i spopiela wszelkie zabrudzenia. Przed rozpoczęciem należy wyjąć z piekarnika wszystkie naczynia i akcesoria, w tym prowadnice teleskopowe i boczne półki, a także usunąć większe resztki jedzenia i rozlane płyny. Podczas programu czyszczenia pirolizy drzwi zostaną zablokowane ze względów bezpieczeństwa i zostaną ponownie odblokowane dopiero, gdy temperatura spad-



nie do bezpiecznej wartości. Po schłodzeniu wystarczy przetrzeć wnętrze wilgotną szmatką.

W podstawowym wyposażeniu piekarnika ETV8360bc znajduje się 1 para wysuwanych, teleskopowych prowadnic, które zapewnią maksymalny komfort i wygodę podczas pieczenia. Ich zaletą jest również to, że są zdejmowane i dzięki temu można je łatwo umieścić na dowolnym poziomie w zależności od potrzeb. Piekarnik ETV8360bc jest wyposażony w przejrzysty dotykowy panel sterowania, który oferuje prostą i intuicyjną obsługę. Urządzenie oferuje dużą pojemność wewnętrzną, wynoszącą 72 l.



ZAMRAŻARKI



**Nowoczesne sprzęty
do głębokiego
mrożenia**

Sprzęty chłodnicze do zabudowy to jedna z szerszych grup asortymentowych tego rodzaju. Obok chłodziarek i chłodziarkozamrażarek producenci oferują również sprzęty do głębokiego mrożenia, których różnorodność gabarytów, pojemności i funkcji sprawia, że znajdują zastosowanie w niemal każdej kuchni.

Dzięki zamrażarkom możemy dłużej cieszyć się świeżością potraw, a te do zabudowy dodatkowo mogą być niemal niewidoczne w kuchennej aranżacji. Produkty w tego rodzaju urządzeniach przechowywane są najczęściej w szufladach, które pozwalają na posegregowanie mrozonek według preferencji i potrzeb użytkownika.

Praktyczna zabudowa sprzętu chłodniczego

Coraz częściej decydujemy się za zabudowę kuchennych sprzętów. Dotyczy to już nie tylko płyty czy piekarnika, ale także sprzętów chłodniczych.

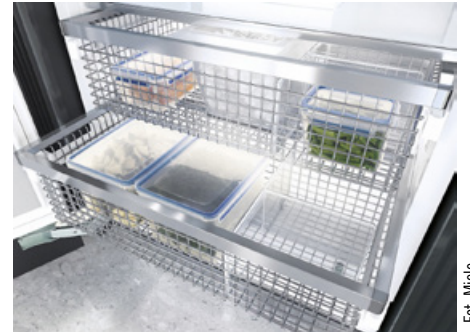


Fot. Gaggenau



GAGGENAU
RF463306

czych. O ile chłodziarkozamrażarka wydaje się naturalnym rozwiązaniem, o tyle warto wiedzieć, że możemy oddzielić chłodziarkę od zamrażarki i zainstalować dwa samodzielne urządzenia. Tym samym zyskamy większą przestrzeń do przechowywania produktów, a do tego ma-



Fot. Miele



Fot. Amica



Fot. Siemens

Zamrażarki szufladowe do zabudowy oferują rozmaite strefy do przechowywania określonych produktów spożywczych. Wśród nich są nie tylko praktyczne szuflady, ale również półki, a także balkoniki na drzwiach.

my większe możliwości w zakresie praktycznego rozlokowania kuchennych sprzętów.

Jak dobrać odpowiednią pojemność?

Tak jak chłodziarki czy chłodziarkozamrażarki, tak również zamrażarki do zabudowy charakteryzują się różną pojemnością, która związana jest z wymiarami urządzenia. Duże niosą ze sobą wiele korzyści. Przede wszystkim mamy więcej miejsca na produkty, i do tego produkty różnego typu i o różnej wielkości (wysokości, szeroko-

ZAMRAŻARKI

Gorenje oferuje mrożenie w rozmiarze XXL



Marka Gorenje ma w swojej ofercie zamrażarkę skrzyniową do zabudowy, którą cechują specjalna szuflada XXL Spacebox i nowoczesny silnik inwerterowy. Producent zapewnia, że szuflada XXL Spacebox idealnie nadaje się do przechowywania dużych pojemników czy porcji żywności, takich jak np. cały indyk. Silnik inwerterowy z kolei zapewnia cichą pracę sprzętu, a dodatkowo jest trwalszy i zużywa mniej energii w porównaniu z kompresorami konwencjonalnymi. Niewątpliwą zaletą silnika inwerterowego jest to, że lepiej i szybciej dostosowuje się do zmian temperatury wewnątrz zamrażarki, na przykład po otwarciu drzwi, co oznacza mniejsze wahania temperatury i lepsze warunki przechowywania żywności. Model FN15182A1 wyposażony jest ponadto w nowoczesne i energooszczędne oświetlenie LED w formie listwy. Statystycznie oświetlenie LED daje bardziej naturalne światło, które zapewnia wyraźniej lepszą widoczność, a tym samym również lepszą kontrolę nad zawartością półek. Zamrażarka do zabudowy Gorenje wyposażona jest w praktyczny system No Frost. Intensywny obieg chłodnego powietrza eliminuje wil-

goć, co zapobiega gromadzeniu się szronu na żywności i lodu na ściankach wewnętrznych, a także utrzymuje zużycie energii na niskim poziomie. Dzięki temu pojemność użytkowa jest optymalnie wykorzystana, a rozmrażanie i czyszczenie wnętrza nie są już konieczne. Opakowania lub kawałki zamrożonej żywności nie przywierają do siebie, dzięki czemu żywność w zamrażarce pozostaje schludna i uporządkowana. Zamrażarka oferuje praktyczną funkcję FastFreeze, dzięki której zamrozimy żywność w temperaturze -24 °C, co zachowa w niej większość składników mineralnych. Po około 2 dniach funkcja jest automatycznie wyłączana, a temperatura w komorze zamrażarki powraca do ustawień początkowych. Nie musimy o tym pamiętać, ponieważ „inteligentne” czujniki sprawią, że funkcja zostanie włączona we właściwym czasie. Komfort użytkowania sprzętu zapewniają również nożycowe zawiasy, które umożliwiają przechowywanie cięższych przedmiotów na balkonikach drzwi, a także otwarcie drzwi pod kątem 115°. Pozwala to na bardziej przejrzysty układ wnętrza i sprawia, że wkładanie i wyjmowanie produktów z zamrażarki jest wygodniejsze, ponieważ drzwi nie będą się zamykały. Jeśli drzwi zostaną niedomknięte, zawias naturalnie domknie je samoczynnie, aby oszczędzić energię.

kości etc.). Jest to argument nieoceniony zwłaszcza dla dużych rodzin. Z kolei mniejsze zamrażarki łatwiej jest zmieścić w kuchennej zabudowie (np. niewielki model szufladowy można ulokować nawet pod kuchennym blatem).

SAMSUNG BRZ22700EWW/EF

się tam znajdują, emitują światło o odpowiednio dobranej barwie (najczęściej niebieskiej), co ma przedłużać świeżość produktów umieszczonych w szufladzie.

Cicha praca sprzętu

Parametr ten może być marginalizowany, zwłaszcza w modelach do zabudowy. W pewnych warunkach (kuchnia otwarta na salon) ma on jednak ogromne znaczenie. Warto pamiętać, że urządzenie, choć jest ciągle włączone, największy hałas emituje podczas wyrównywania temperatury wewnątrz. Producenci są tego świadomi, dlatego też emisja hałasu urządzenia jest przez nich często eksponowana jako konkretna zaleta. W stabilnej i cichej pracy pomagają nowe rozwiązania, np. No Frost, silnik inwerterowy itp.



Ważny parametr zdolności przechowywania

Ważny parametr zdolności przechowywania

W razie awarii zasilania lub usterki urządzenia duże znaczenie ma zdolność przechowywania produktów w zamrażarce. Parametr ten określa, przez ile godzin urządzenie może utrzymać

niską temperaturę. Pod tym względem szczególnie błyszczą zamrażarki skrzyniowe. Niektóre modele mają zdolność przechowywania wynoszącą nawet 76 godzin, a więc ponad 3 dni! Ze względów konstrukcyjnych nie należy oczekiwać takich wyników od modeli do zabudowy, choć na rynku jest jednak spora liczba urządzeń, które bez zasilania są w stanie utrzymać temperaturę nawet ok. 24 godzin. Daje nam to komfort i czas potrzebny do zapewnienia bezpieczeństwa przechowywanych produktów.

Nowoczesne oświetlenie w zamrażarce

Producenci również w zamrażarkach stosują różnego rodzaju oświetlenie. Ze względu na mniejsze zużycie energii elektrycznej obecnie sięgają chętnie po panele LED-owe. Ich zastosowanie pozwala ponadto na uzyskanie równomiernego rozłożenia światła we wnętrzu komory zamrażania, bez nieprzyjemnego efektu oślepienia użytkownika. Oświetlenie LED może ponadto pozostać sprawne praktycznie przez cały okres eksploatacji urządzenia. Innowacyjne modele zamrażarek szufladowych do zabudowy mogą mieć zainstalowane LED-y także w komorach przeznaczonych do przechowywania warzyw i owoców. Diody, które



SIEMENS G11VADEO



FRANKE FPDF 330 NF NE F

Emitowany przez zamrażarki hałas o natężeniu ok. 40 dB(A) jest porównywalny do szumu wentylatora w komputerze, a więc niemal niesłyszalny. Trzeba pamiętać jednak, że wartość podana przez producenta na karcie produktu czy też etykiecie efektywności energetycznej to dźwięk badany laboratoryjnie, w ściśle określonych warunkach pomiarowych. Dlatego więc, aby sprzęt nie pracował o kilka decybeli głośniejszy w domu, dużą wagę trzeba przywiązywać do prawidłowego montażu czy wypoziomowania nóżek. Urządzenia przeznaczone do zabudowy mają tę zaletę, że dzięki wmontowaniu ich w meble (zamaskowaniu ich) są mniej słyszalne.

Montaż, zawiasy i wentylacja

Większość modeli do zabudowy umożliwia montaż drzwi tak, aby otwierały się na lewą lub na prawą stronę, zależnie od potrzeb użytkowni-



GAGGENAU
RF410304



BOSCH GIV11AFE0

ka. Kierunek otwierania drzwi jest niezwykle istotny z uwagi na miejsce instalacji urządzenia w kuchennej zabudowie i późniejszy komfort korzystania z zamrażarki.

W wypadku zamrażarki do zabudowy bardzo istotną kwestią jest zapewnienie właściwego przepływu powietrza (cokół, kratki wentylacyjne). Źle wentylowane urządzenie niewłaściwie pracuje, a przy tym może zużywać znacznie więcej energii elektrycznej. Dobra wentylacja to podstawa prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Nie wolno zakrywać otworów lub krutek wentylacyjnych. Szczeliny wentylacyjne muszą być zawsze odkryte.

W tradycyjnych urządzeniach chłodniczych system wentylacyjny umiejscowiony jest najczęściej z tyłu. Dla zapewnienia prawidłowego obiegu powietrza podczas zabudowywania takiego modelu niekiedy konieczna jest instalacja kratki wentylacyjnej pod urządzeniem. W niektórych

modelach urządzeń chłodniczych system wentylacji znajduje się w podstawie i jest wówczas ukrywany za listwą dekoracyjną.

Prawidłowe przechowywanie w zamrażarce

Produkty tym dłużej zachowują swą świeżość, zapach i smak, im użytkownik bardziej zadba o optymalne warunki ich przechowywania. Ważne są segregowanie produktów, przygotowanie ich do mrożenia oraz układanie na odpowiednich półkach i w szufladach. Zasady te dotyczą wszystkich modeli, nawet jeśli wyposażone są w dynamiczne czy bezszronowe systemy chłodzenia. Niezmiernie ważne jest przy tym sortowanie i przygotowywanie do zamrażania produktów (np. blanszowanie). Przypomina nieco segregowanie ubrań do prania w pralce i w praktyce ma nieba-



MIELE F 31202 Ui

Gaggenau z elegancją wzorniczą

Gaggenau, luksusowa marka profesjonalnych urządzeń gospodarstwa domowego, oferuje serię urządzeń do chłodzenia – Vario 200. To doskonale zaprojektowane urządzenia chłodzące, które przemawiają do osób świadomych stylu. Gama produktów chłodzących do zabudowy obejmuje chłodziarki, chłodziarko-zamrażarkę i zamrażarkę, które zostały zaprojektowane w celu ulepszenia kuchni dzięki subtelnemu i eleganckiemu wzornictwu.

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.

Elegancka seria chłodząca Vario 200 oferuje niezrównany system świeżości. Lodówka ma zintegrowaną



szufladę chłodzącą, zapewniającą temperaturę bliską 0 °C, a 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.

ZAMRAŻARKI



Fot. Gaggenau



Fot. Miele



Fot. Miele

gatelnie znacznie. Nie mniej ważne jest stosowanie się do zaleceń producentów urządzeń chłodniczych. Nie lubimy tego, a to błąd. Bardzo często w instrukcji znaleźć możemy znakomite rady. Higieniczność mrożenia oraz zachowanie względów bezpieczeństwa są dziś bardzo ważne. Po pierwsze, nie należy zamrażać ponownie już lekko lub całkowicie rozmrożonych produktów. Można zamrozić je znowu dopiero po przygotowaniu (ugotowaniu lub usmażeniu). Zakupione mrożonki warto wkładać od razu do toreb termoizolacyjnych. Przedłużają one niską temperaturę produktów. Świeże produkty takie jak warzywa, owoce, krewetki, potrawy typu ravioli czy pierogi warto mrozić na najwyższej półce (tam panuje zwykle najniższa temperatura). Aby warzywa zachowały pełnię wartości odżywczych, przed zamrożeniem

Producenci sprzętu chłodniczego do zabudowy oferują tak skonstruowane modele urządzeń, aby można je było zestawić w praktyczny tandem typu side by side.

należy je blanszować (nie dotyczy to np. papryki, cukinii czy szparagów). Po włożeniu produktów do zamrażania warto włączyć funkcję szybkiego mrożenia. Średnio w ciągu 5 godz. produkty zamrozną się bez utraty witamin, smaku, wyglądu czy wartości odżywczych.

Co to jest zdolność zamrażania?

Parametr ten mówi o tym, jaka jest maksymalna masa produktów, które zamrażarka jest w stanie zamrozić w ciągu doby. Jednostką miary to [kg/24 h] (kilogramy na dobę). Przy pomocy tego parametru łatwo możemy porównać wydajność konkretnych modeli zamrażarek. Dla osób przechowujących dużo mrożonych produktów jest to jeden z najważniejszych parametrów. W parze ze zdolnością zamrażania może iść funkcja szybkiego mrożenia, która w bardzo krótkim czasie obniża temperaturę w komorze zamrażarki, dzięki czemu nawet po włożeniu



AMICA UZ133.4

do niej dużej ilości nowych produktów temperatura w zamrażarce nie rośnie.

Mrożenie a czas przechowywania żywności

O tym, jak bardzo przydatna jest zamrażarka w domu, nikogo nie trzeba przekonywać, chyba że należałoby wytłumaczyć jej użyteczność sceptykom mrożonek i miłośnikom zdrowej żywności. Jednak nawet dla nich kostka lodu dodana do szklanki świeżo wyciśniętego soku w upalny dzień to prawdziwe ukojenie. Jednak zanim włożymy cokolwiek do zamrażarki, warto zapoznać się z kilkoma ważnymi zasadami prawidłowego mrożenia, bowiem nie każdy zdaje sobie z tego sprawę, że nawet mrożonki mają swój okres przydatności do spożycia. Po pewnym czasie mrożone produkty mogą, niestety, się zepsuć, a na pewno stracić walory smakowe. Produkty takie jak ryby, wędliny,



GORENJE FNI5182A1

gotowe potrawy, ciasto oraz pieczywo nie powinny być zamrożone dłużej niż 6 miesięcy. Ser żółty, drób i mięso mogą być w komorze mrożenia do 8 miesięcy. Z kolei warzywa i owoce można mrozić nawet do 12 miesięcy.

Czy wszystko można mrozić?

Zamrażanie wstrzymuje rozwój i działanie drobnoustrojów powodujących psucie żywności i wywołujących zatrucia. Dzięki niskiej temperaturze znacznie zwalnia się przebieg reakcji chemicz-



MIELE F 2812 Vi

nych oraz procesów enzymatycznych i biochemicznych, jakie zachodzą w żywności niezamrożonej. Zamiana wody w lód przy jednoczesnym zwiększeniu stężenia substancji rozpuszczalnych stwarza warunki, w których drobnostrój nie mogą się rozwijać. Zimno zamrażarki, choć w gospodarstwie domowym niezbędne, nie dla wszystkich rodzajów żywności jest wskazane. Dlatego też producenci żywności często informują na opakowaniach, w jakich warunkach powinien być przechowywany produkt.

System No Frost również w zamrażarkach

Urządzenia z systemem No Frost uważane są za bardziej zaawansowane technicznie w głównej mierze dlatego, że produkty, zarówno chłodzone, jak i nie, nie pokrywają się szronem ani nie przymarzają do siebie. Spowodowane jest to odprowadzaniem wilgoci z produktów na zewnątrz.

Modele wyposażone w ten system nie wymagają więc odszraniania, co wpływa na komfort ich użytkowania. Każde zaawansowane rozwiązanie ma jednak pewne niedogodności. Otóż długoterminowe przechowywanie produktów powoduje jednak ich wysychanie, dlatego zaleca się wkładać warzywa i owoce, a także mięso i ryby do pojemników.

Panele sterowania i zmiana parametrów

Dziś w nowoczesnych sprzętach chłodniczych coraz rzadziej spotkać możemy sterowanie mechaniczne. Zwykle było to pokrętko, które umożli-

wiało regulację temperatury, z jaką miało pracować urządzenie. Największą zaletą tego rozwiązania była łatwość obsługi, jednak nie dawało ono dużych możliwości w kwestii zarządzania pracą urządzenia. Podobnie jest z przyciskami mechanicznymi. Znacznie większe możliwości daje sterowanie elektroniczne, którego wyróżniamy dwa główne rodzaje. Pierwszy z nich to przełączniki współpracujące ze wskaźnikami diodowymi. Drugi to wykorzystanie wyświetlacza LCD, który może być umieszczony np. na drzwiach urządzenia. Jest to duża zaleta, ponieważ podczas regulacji parametrów nie trzeba otwierać lodówki, tym samym nie wpływamy na temperaturę jej wnętrza, a urządzenie oszczędza energię. W wypadku urządzeń do zabudowy takie rozwiązanie nie jest możliwe, ponieważ uniemożliwiłoby to zabudowanie frontu płytą meblową. W tego rodzaju sprzętach sterowanie jest zwykle ukryte wewnątrz urządzenia w jego górnych partiach. W nowoczesnych modelach znajdziemy też wyświetlacze.

Czyszczenie zamrażarki i świeżość produktów

Wnętrze zamrażarki to miejsce szczególne. Powinno być wyjątkowo czyste i zadbane, przechowujemy w nim bowiem produkty żywności-



AMICA BZ2385.4DF

we. Im bardziej higieniczne wnętrze urządzenia, tym żywność staje się zdrowsza i bezpieczniejsza, a samo urządzenie efektywniej i sprawniej pracuje. Warto więc zadbać zarówno o nas samych, jak i jakość oraz trwałość komór chłodniczych. Przed czyszczeniem warto zadbać o bezpieczeństwo. Przed myciem czy konserwacją zamrażarki powinna ona zostać odłączona od zasilania elektrycznego. Po opróżnieniu urządzenia schłodzone lub zamrożone produkty należy włożyć do miski lub przechować w zimnym miejscu. Można również położyć na nich wkłady chłodzące, które przez kilka godzin utrzymają temperaturę.

Okresowy przegląd żywności

Gruntowne czyszczenie urządzenia jest okazją do posortowania wszystkich produktów pod kątem daty przydatności do spożycia. Długo przechowywane produkty warto wyrzucić, zwłaszcza kiedy nie wiemy, od jak dawna są mrożone. Produkty włożone do pojemników można przełożyć do woreczków foliowych, tak aby zwiększyć przestrzeń w urządzeniu. Ta prosta wskazówka okazuje się pomocna nie tylko w utrzymaniu, ale także w przedłużeniu czasu przechowywania niektórych produktów i efektywności urządzenia. Na koniec dokładnie myjemy całą komorę zamrażania oraz półki, szuflady i pojemniki. Wystarczy do tego ciepła woda, miękka ściereczka i delikatny detergent. W tym wypadku niezawodny będzie płyn do mycia naczyń, który doskonale radzi sobie z większością zabrudzeń pochodzących od żywności.



MIELE 2672 Vi

Eleganckie i praktyczne

zlewozmywaki

granitowe



Fot. Franke

Zlewozmywaki granitowe uważane są za jedne z najodporniejszych zlewozmywaków dostępnych na rynku, głównie ze względu na materiał, z jakiego zostały wykonane. Jest ich główną zaletą, a dodatkowo różnorodność dostępnych kształtów i kolorystyki tego typu konstrukcji sprawia, że można je dopasować do każdej kuchennej aranżacji.

Główną zaletą granitowych zlewów i baterii jest odporność na uszkodzenia mechaniczne, środki chemiczne oraz wysoką temperaturę. Kompozyty zalicza się do bardzo trwałych materiałów. Co więcej, są lekkie i można je niemal dowolnie kształtować oraz barwić. Sprawdzą się w kuchni utrzymanej w dowolnym stylu i będą jej praktycznym wyposażeniem przez wiele lat użytkowania.



CONCEPT DG00C50BE

ny granit, wodorotlenek glinu, kwarc i krzem, a ich spoiwo stanowi najczęściej żywica akrylowa. W praktyce im większy jest w nim procent kamieni naturalnych (np. 80 proc. cząstek granitowych, kwarcowych czy krzemowych, a 20 proc. to dobrej jakości spoiwo, np. żywice akrylowe), tym materiał jest wytrzymalszy i odporniejszy na wysokie temperatury.

dzaju dodatków. Jeśli jednak zależy nam na elegancji i wygodzie użytkowania, warto zdecydować się właśnie na taki zlewozmywak. Tego rodzaju modele doskonale wkomponują się w każde wnętrze, a dzięki atrakcyjnej kolorystyce nadadzą wyjątkowy charakter kuchni. Mimo że wyglądają masywnie, są stosunkowo lekkie, dlatego wmontowane w blaty nie wymagają wzmocnionej konstrukcji szafek. O ich wyjątkowej trwałości świadczy chociażby fakt, że wielu producentów daje na nie dożywotnią gwarancję.

Granitowe czyli jakie?

Modelami granitowymi, z uwagi na ich charakterystyczny design, przyjęło się określać zlewozmywaki wykonywane z kompozytu, czyli materiału będącego połączeniem różnego typu minerałów. Nie ma jednego rodzaju kompozytu, choć struktura tego materiału jest podobna, gdyż kompozyt jest połączeniem co najmniej dwóch minerałów. Zwykle są to zmieszane

Wytrzymałość i trwałość zlewozmywaków

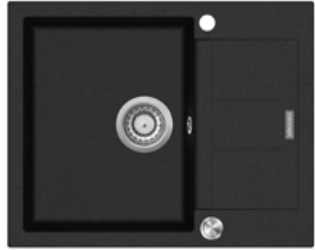
Zlewozmywaki kompozytowe są droższe w zakupie, np. od zlewów stalowych. Ta inwestycja jednak się opłaca, ponieważ cena idzie tu w parze z jakością i trwałością. Jak w każdej grupie produktowej, tak i w tej producenci oferują zarówno droższe, jak i tańsze modele. Rozpiętość cenowa zależy będzie od wielkości i liczby komór oraz ro-



BLANCO Axia III 6 S

Zalety zlewozmywaków granitowych

Zlewozmywaki granitowe uważane są za jedne z najodporniejszych zlewozmywaków dostępnych na rynku, głównie ze względu na materiał, z jakiego zostały wykonane. Kompozyt to materiał odporny na uszkodzenia



CONCEPT DG05C45BC

mechaniczne i lepiej niż inne materiały znoszący używane w gospodarstwie domowym środki chemiczne. Ponadto oferuje on właściwości i zalety minerału bazowego, takie jak

duża wytrzymałość, odporność na uszkodzenia mechaniczne i działanie wysokich temperatur (do 280 °C), a dodatki zwiększają plastyczność materiału.

Najważniejszą zaletą modeli granitowych jest brak porów i bardzo gładka powierzchnia, co jest pełnym przeciwieństwem materiałów naturalnych, które kompozyt przypomina. W związku z tym zlewozmywak nie zmienia kształtu pod wpływem wilgoci i nie chłonie tłuszczów ani innych cieczy, ponadto wykazuje odporność na większość środków chemicznych oraz słabe kwasy organiczne, np. z soków z owoców. Na przykład olej wylany na naturalny kamień wnika w jego pory, co sprawia, że taka plama jest praktycznie niezmywalna. Gdyby tak było w wypadku kompozytów, większość zlewozmywaków wykonanych z tego tworzywa po kilku użyciach nie wyglądałaby estetycznie.

Rodzaje, gabaryty, konstrukcja

Zlewozmywaki, niezależnie od kompozytu, z jakiego są wykonywane, różnią się liczbą wykorzystywanych komór i, dodatkowo, obecnością lub brakiem ociekacza. Możemy tutaj wyróżnić modele jednokomorowe, półtorakomorowe czy dwukomorowe. Ociekacz to w praktyce kawałek lekko pochylonego blatu, wykonany z tego samego materiału co komora (lub komory) zlewozmywaka. Powierzchnia ociekacza może mieć różną formę oraz fakturę, np. mo-

Zlewozmywaki Franke z Fraganitu+

Fragranit+ to materiał wyprodukowany w 80 proc. z naturalnego granitu, którego głównym składnikiem jest kwarc. To jeden z najtwardszych materiałów występujących w przyrodzie, po diamentie, rubinie i topazie. Pozostałe 20 proc. składu stanowi spoiwo akrylowe, charakteryzujące się wyjątkową wytrzymałością i odpornością. Fraganit+ jest odporny na wysoką temperaturę, nawet 280 °C przez 15 sekund, co całkowicie wystarczy, by odstawić bardzo gorące naczynia. Dodatkowo jest odporny na uderzenia pojawiające się w trakcie codziennego użytkowania oraz plamy, np. z czerwonego wina, buraków czy kawy i herbaty. To sprawia, że niezależnie od wybranego koloru zawsze będzie odznaczał się nieskazitelną czystością i pozostanie taki na długie lata. Warto dodać, że zlewozmywaki Franke wykonane z Fraganitu+ zabezpieczone są powłoką Sanitized. Zawarte w niej szkło fosforanowe z dodatkiem srebra ogranicza rozwój bakterii i drobnoustrojów o 99 proc., a to oznacza wysoki poziom higieny.

Przykładem może tu być nowa linia zlewozmywaków Centro. Eleganckie, przyciągające uwagę kształty oraz duża funkcjonalność sprawiają, że produkty z linii Centro świetnie sprawdzą się we wszystkich nowoczesnych kuchniach. Połą-



czenie zlewozmywaka oraz baterii z tej samej linii zapewnia jednolity, ale ponadczasowy wygląd, w którym oba produkty wspaniale współgrają. Na uwagę zasługują również niezwykle smukłe ranty, dzięki którym zlewozmywak znakomicie wkomponuje się w każdą przestrzeń.

FRANKE Kanon KNG 110-52



gą być na niej specjalnie wyrzeźbione rowki, pozwalające wodzie ściekać swobodnie do komory głównej, np. ze świeżo umytych warzyw i owoców lub naczyń odłożonych do wyschnięcia. Kryterium wyboru tego typu zlewozmywaka granitowego jest przestrzeń urządzonej przez użytkownika kuchni – jeśli ten dysponuje większą powierzchnią blatu roboczego, może z powodzeniem zdecydować się na model z większym ociekaczem.

Praktyczne rozwiązania w codziennym użytkowaniu

Zlewozmywak ma być przede wszystkim praktyczny i funkcjonalny. Istotną jest przy tym prosta forma, sprzyjająca utrzymaniu czystości, a jednocześnie atrakcyjności kuchennej zabudowy. Czego zatem możemy

oczekiwać? Projektanci, łącząc te cechy, niejednokrotnie nas zaskakują. Starają się prezentować wciąż nowe pomysły w zakresie komfortu obsługi, utrzymania czystości czy zastosowania nowych materiałów i kolorystyki. Wygoda użytkowania zlewozmywaka to rzecz wyjątkowo ważna. Praktycznym rozwiązaniem są m.in. przyciski ułatwiające zamykanie i otwieranie odpływu. Jest to higieniczne, proste i intuicyjne rozwiązanie, idealnie komponujące się ze zlewozmywakiem. Innym ważnym elementem zlewozmywaka, który wpływa na jego funkcjonalność, jest ukryty przelew, co ułatwia czyszczenie, a także jest elementem ozdobnym.

Kolorystyka i wzornictwo zlewozmywaków granitowych

Kolory odgrywają ważną rolę w naszym życiu. Czy

FRANKE Centro CNG 611-62 TL



Zlewozmywaki i baterie kompozytowe i granitowe dostępne są w wielu kolorach i konstrukcjach co sprawia, że mogą zostać dopasowane nie tylko do potrzeb domowników czy miejsca instalacji, ale także do aranżacji kuchennego wnętrza.



ZLEWY

sobie to uświadamiamy, czy nie, otaczające nas barwy wpływają na nastrój i emocje. Już dawno zrozumieli to projektanci i producenci granitowych zlewozmywaków i baterii kuchennych. Różnorodne kolory pojawiają się więc także w kuchennych wnętrzach. Czasem stają się w nich motywem wiodącym, czasem jedynie niewielkim akcentem. Myśląc o wyposażeniu kuchni, warto zwrócić uwagę m.in. na kolorowe granitowe zlewozmywaki i baterie kuchenne, które mogą skutecznie ożywić wnętrze. Tego typu modele znajdziemy w ofercie wielu producentów.

Popularne zlewozmywaki nakładane

Jest to najprostszy z możliwych sposobów montażu. Wystarczy nałożyć na szafkę przystosowany do tego zlew. Zwykle są to zlewozmywaki prostokątne. Ważne jest przy tym dokładne uszczelnienie przestrzeni między ścianą a zlewem, ponieważ nieuszczelnienie to główna pułapka czyhająca na niedoświadczonego montera i jedna z przyczyn późniejszych usterek. Jednym ze sposobów stosowanych przez producentów w celu wyeliminowania tej niedogodności jest produkowanie zlewozmywaków nakładanych ze specjalnym „kołnierzem”. Tak montowane zlewy mogą współpracować zarówno z baterią ścienną, jak i tzw. sztorcową, czyli stojącą.



PYRAMIS Siros 1 B

Konstrukcje do wbudowania w blat

Ten rodzaj zlewozmywaków jest obecnie jednym z najpopularniejszych i najczęściej wybieranych przez użytkowników. Do jego zamontowania należy wyciąć w blacie kuchennym specjalny otwór (producent dołącza schemat), a następnie umieścić w nim zlewozmywak. Niepodważalną zaletą tego rodzaju montażu jest brak wystających krawędzi i kantów, bowiem wbudowany zlewozmywak stapia się z blatem niemal w jednolitą całość. Istnieją dwa typy krawędzi zlewozmywaków wbudowywanych. Pierwszy rodzaj to krawędzie wypukłe, których wyprofilowanie gwarantuje lepszą stabilność zlewozmywaka. Takie urządzenia mocuje się klamrami w wyciętym blacie, niezależnie od materiału, z którego jest on wykonany. Drugim rodzajem są krawędzie płaskie – wówczas komora przylega do blatu kuchennego, a krawędź wystaje tylko o grubość materiału. Tu również stosuje się do mocowania specjalne klamry, a takie zlewozmywaki można mocować w blatach z różnych materiałów. Takie modele, zależnie od tego, w jakim miejscu blatu są mocowane, mogą współpracować z baterią ścienną albo sztorcową. Przed umieszczeniem zlewozmywaka w otworze na całym obrysie trzeba włożyć uszczelkę, chroniącą przed zaciekaniem wody pod obrzeże komory. Tak przygotowany zlewozmywak wkłada się do otworu i przykręca uchwytnymi montażowymi do blatu.

Zlewozmywaki granitowe podwieszane

Montowanie tego rodzaju zlewozmywaków wygląda bardzo podobnie jak wpuszczanych w blat.



Zlewozmywaki kompozytowe cechują się precyzją wykończenia, mimo że wyglądem przypominają naturalny kamień. Są eleganckie i mogą stanowić ciekawy akcent w kuchni, np. na zasadzie kontrastu: jasny zlewozmywak w ciemnym blacie.



Przy ich montażu również trzeba wyciąć odpowiedni otwór w blacie na podbudowie (szafce kuchennej) według instrukcji producenta. Różnica polega na tym, że urządzenie wbudowuje się od dołu. Ten rodzaj montażu jest nieco bardziej skomplikowany, jednakże daje możliwość dowolnego łączenia ze sobą komór o różnych wielkościach, a także kształtach (np. dwóch niezależnych komór w niewielkim odstępie). Najliczniejszą grupę w tej kategorii stanowią mniejsze zlewy. Najczęściej współpracują one z bateriami sztorcowymi montowanymi w blacie. Warto dodać, że w wypadku blatów powlekanych tworzywem sztucznym taki sposób montażu zlewu jest wykluczony. Co ważne, zlewozmywaki do podbudowy mogą być zrównane z blatem lub wystawać spod niego, tak by możliwe było stosowanie dodatkowego wyposażenia.

Zlewozmywaki tego typu wymagają blatów z fabrycznie wyciętym i zabezpieczonym otworem. To ważne, żeby wyznaczyć z drugiej strony blatu otwory montażowe do uchwytów. W tym celu trzeba blat odwrócić i za pomocą szablonu odrysować krawędź komory zlewozmywakowej, a następnie wyznaczyć i wywiercić otwory pod zaczepy (o średnicy kołka montażowego i głębokości nie większej niż 1/2 grubości blatu). Kolejny krok to posmarowanie brzegu zlewozmywaka bezbarwnym silikonem, przyłożenie go do blatu i przykręcenie.



FRANKE Fresno FSG 611

Cubis – Concept do każdej kuchni

Atrakcyjny wygląd, jakość wykonania, duża trwałość i łatwa konserwacja to główne zalety zlewozmywaków granitowych marki Concept. Idealnie pasują do każdej kuchni i w połączeniu z bateriami tej samej firmy tworzą idealnie zharmonizowaną całość. Model DG205C60bc jest częścią linii designerskiej Cubis, która łączy w sobie nowoczesność i ponadczasowość. Zlewozmywak wykonany jest z granitu, czyli bardzo mocnego materiału, który zawiera 80 proc. mieszanki kruszonego granitu i krzemionki oraz 20 proc. spoiwa żywicznego z barwnikiem. Powierzchnia wykonana z naturalnego materiału jest bardzo nowoczesna i ponadczasowa. Granit ma trwały kolor, wyróżnia się doskonałą odpornością na uszkodzenia mechaniczne i chemiczne,



wysokie temperatury (krótkotrwałe do 280 °C), promieniowanie UV oraz plamy. Powierzchnia jest gładka i łatwa w utrzymaniu w czystości. Nowoczesny odpływ Push-In Button, który jest częścią zestawu, to bardzo wygodny i higieniczny sposób sterowania. Nie trzeba już wkładać rąk do zlewu i manipulować korkiem. Aby zamknąć i otworzyć odpływ, wystarczy nacisnąć przycisk znajdujący się na górze zlewu. Ten niepozorny, ale jednocześnie bardzo praktyczny element doskonale komponuje się ze zlewozmywakiem i nie zaburza jego ogólnego wyglądu. Dzięki mocnym i solidnym ściankom, które nie przenoszą drgań, zlewozmywaki granitowe nie rezonują. W linii Cubis dostępne są aż 4 wersje kolorystyczne: czarna (model DG205C60bc), biała (model DG205C60wh), ciemnoszara (DG205C60dg) i beżowa (DG205C60be).



Płyta indukcyjno-gazowa MPM-60-IMG-21 to niszowe, unikalne rozwiązanie! Urządzenie daje możliwość gotowania na indukcji lub tradycyjnie – na gazie.



Płyta indukcyjna z palnikami gazowymi umożliwia Ci wybór dowolnego źródła energii. To Ty decydujesz, które rozwiązanie odpowiada Ci bardziej. Do dyspozycji masz 2 tradycyjne palniki gazowe oraz 2 nowoczesne pola indukcyjne.

Dzięki 2-częściowym ruszcie żeliwnym oraz 2 polom indukcyjnym błyskawicznie przygotujesz ulubione potrawy. Co ważne, każda ze stref posiada oddzielne sterowanie umieszczone na froncie. Gładka, szklana powierzchnia urządzenia gwarantuje zawsze łatwe czyszczenie i konserwację.

Komfort i bezpieczeństwo użytkowania płyty indukcyjno-gazowej MPM-60-IMG-21 zapewniają Timer, ochrona rodzicielska oraz funkcja Booster, która zwiększa moc wybranego pola grzejnego nawet o kilkadziesiąt procent.

Mistrzowska precyzja zmywania z Home Connect

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

Dom na miarę potrzeb dzięki
urządzeniom marki Siemens.



Zmywarki z programem inteligentnym reagują na potrzeby użytkowników na podstawie ocen przekazywanych przez **Home Connect**. Dzięki temu sposób i czas zmywania zostaje dostosowany do Twoich wymagań z nieznaną dotąd precyzją. www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Siemens Home Appliances

SIEMENS