

INFOPRODUKT

AGD
DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 8/2023 sierpień ISSN 2719-7271 Cena: 4,49 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

ASKO



Temat numeru!

Winiarki do zabudowy

Okapy nablátowe

Baterie kuchenne



REMONDIS Electrorecycling
o wyzwaniach w obszarze
zbierania ZSEE

Gaggenau
uświetnia premierę
Rolls-Royce Spectre

Grupa Amica
ze Srebrnym Listkiem
za działania CSR

SIEMENS.
Piekarnik parowy
HR776G3B1



Fot. ASKO

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

4

Gaggenau partnerem

Premiera elektrycznego modelu Rolls-Royce Spectre.

8

REMONDIS Electrorecycling

Wyzwania w obszarze zbierania ZSEE.

10

Winiarki do zabudowy

Praktyczne i eleganckie, a także nowoczesne urządzenia

chłodnicze dla koneserów win i szlachetnych trunków.

12

Okapy nablátowe

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

22

Baterie kuchenne

Stalowe, kompozytowe, pokryte specjalną farbą lub barwną powłoką, a do filtrujące i podgrzewające wodę.

28

Płyty współpracujące z okapami

Inteligentne rozwiązania, współpraca sprzętów gospodarstwa domowego i rozmaite funkcje, które ułatwiają codzienne gotowanie, stają się nowym standardem.

Urządzenia kompaktowe do zabudowy

Nowoczesne urządzenia gospodarstwa domowego, które dzięki kompaktowym gabarytom zmieszczą się w każdej, nawet niewielkiej przestrzeni.

Zarządzanie odpadami – młynki, selektory

Odpowiednio dopasowane młynki i selektory odpadów pozwalają zaaranżować w domu ekologiczną strefę segregacji odpadków.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



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

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

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

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, sierpień 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 8, sierpień 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.

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

Amica
for living



Pełnia smaku na wyciągnięcie ręki

Doskonałe warunki przechowywania ulubionych win pozwolą zachować wszystkie walory cennych trunków.

Amica VinoOptima System™ – optymalne przechowywanie:

- elektroniczna kontrola temperatury – dopasowanie do rodzaju wina,
- optymalna wilgotność – szczelny korek i estetyka etykiet,
- ochrona UV – przyciemniana szyba oraz delikatne oświetlenie LED.

Amica ComfortUse System™ – komfort i ergonomia:

- redukcja wibracji – drewniane półki niwelujące wstrząsy,
- przestawne drzwi – możliwość ustawienia kierunku otwierania,
- cicha praca – kompresor oraz wentylator zaprojektowane z myślą o cichej pracy.

Chłodziarka do win Amica gwarantuje zachowanie smaku, bukietu i prezencji każdego wina.

amica.pl



Amica
VinoOptima System™

Franke

Nowa kampania reklamowa

„Twój dom jest Twoją sceną” to hasło najnowszej kampanii reklamowej Franke Home Solutions, która prowadzona jest przez cały czerwiec. Kampania koncentruje się na zmianie komunikacji marki po jej niedawnym rebrandingu.



Kampania reklamowa Franke skupia się na prezentowaniu najnowszych i najbardziej zaawansowanych urządzeń kuchennych z linii premium. Wśród nich znajdują się piekarniki, płyta indukcyjna i ekspres do kawy z linii Mythos, a także zlewozmywak Box Center z praktycznym przybornikiem na akcesoria, designerska bateria kuchenna Icon oraz okap

T-Shelf z półką na akcesoria kuchenne i zioła. Urządzenia te razem tworzą funkcjonalnie uzupełniający się i estetycznie harmonizujący system kuchenny. Pozwala on na pełne wykorzystanie kreatywności i umiejętności kulinarnych, by codzienne przygotowywanie posiłków zyskało wyższy poziom. Kampanię przygotowała agencja kreatywna VMLY&R we współpracy

z agencją produkcyjną Section80. Za stronę artystyczną odpowiadają Rafael Genu i Cristian Comand. Zakupem mediów na skalę globalną zajmuje się firma Gamned. Kampania realizowana jest w mediach społecznościowych, na bannerach w systemie retargetingu oraz w wyszukiwarce Google.



Nowa kampania to naturalne następstwo zmian, jakie zaszły w firmie po jej niedawnym rebrandingu. Ich wyrazem jest również wprowadzenie nowego layoutu katalogu produktów, zmiana strony internetowej, a także nowa komunikacja, nastawiona na pozycjonowanie Franke jako firmy oferującej urządzenia tworzące kompletny system kuchenny.

Samsung

Sugar Lady gotuje z pomocą sprzętów Samsunga

Wyrazisty styl oraz fantazja w kuchni to główne cechy Sugar Lady – założycielki popularnego kanału, której autorskie przepisy możemy podziwiać w programie „Słodka jak Sugar” na Canal+ Kuchnia. Teraz będziemy mogli zobaczyć, jak znana influencerka przygotowuje swoje fantazyjne desery z pomocą produktów AGD marki Samsung.



Prowadząca program, Agata Stankiewicz, to blogerka i influencerka, założycielka popularnego kanału Sugarlady na platformie YouTube. Tym, co ją wyróżnia wśród cukierników, są kulinarne fantazje oraz wyrazisty styl. W programie podzieli się przepisami na ciasta i desery, pokaże, jak udekorować tort, by uzyskać oszałamiający efekt.

Designerska kuchnia Sugar Lady została wyposażona w produkty AGD marki Samsung z linii Bespoke, idealnie wpisujące się w jej estetykę. Bespoke to produkty dla każdego, kto ceni wyjątkowy design w kuchni oraz możliwość personalizacji sprzętów domowych do swoich zmieniających się potrzeb. Dlatego też świetnie wpisują się w konwencję programu, którym Sugar Lady zachęca do gotowania w swoim stylu!

W programie zobaczymy m.in. lodówkę Bespoke, piekarnik Samsung oraz płytę indukcyjną Slim Fit. Co więcej, znana cukierniczka przygotowuje swoje desery z wykorzystaniem „inteligentnych” rozwiązań Samsunga, np. zdalnego sterowania piekarnikiem za pomocą aplikacji SmartThings.

Emisja programu jest w każdy poniedziałek o 19.35 na kanale Canal + Kuchnia.

gorenje

Life Simplified



PŁYTA INDUKCYJNA Z OKAPEM HET949BSC

AREAFLEX
WIĘKSZA
POWIERZCHNIA
DO GOTOWANIA

pl.gorenje.com



Poziom hałasu

Więcej mocy przy mniejszym hałasie. Wydajny silnik umieszczony z dala od użytkownika oraz specjalne materiały dźwiękochłonne zapewniają cichą pracę.



Child Lock

Bezpieczeństwo przede wszystkim! Możesz zablokować płytę kuchenną, naciskając po prostu dedykowany symbol.



Easy Clean

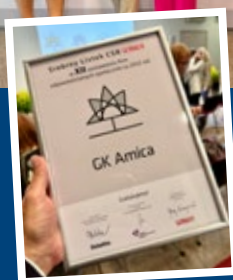
Zawsze czyste i gotowe do użycia. Minimalistyczny design urządzenia pozwala na łatwe i szybkie czyszczenie.

Grupa Amica

Nagrodzona Srebrnym Listkiem za działania CSR

Grupa Amica została wyróżniona Srebrnym Listkiem CSR, przyznawanym przez tygodnik „Polityka”. Nagroda jest wręczana przedsiębiorstwom, które deklarują uwzględnianie i wdrażanie kluczowych rozwiązań z zakresu zrównoważonego rozwoju.

Listki CSR „Polityki” to ranking działających w Polsce firm, które są uznawane za najbardziej zaangażowane społecznie. Zestawienie jest przygotowywane przez tygodnik „Polityka” we współpracy z Forum Odpowiedzialnego Biznesu oraz firmą Deloitte. Konkurs ma na celu wyłonienie firm, które kreują wzorce i postawy liderów zrównoważonego rozwoju wewnątrz przedsiębiorstw, mierzą swój wpływ na otoczenie, a ich działalność opiera się na rzetelnych danych, realnych działaniach i dialogu z interesariuszami. Po raz dwunasty w historii konkursu wybrane firmy uhonorowano Złotymi, Srebrnymi i Białymi Listkami CSR. Ich działalność została oceniona pod względem środowiskowym (E), społecznym (S) i ładu korporacyjnego (G).



Do tegorocznej edycji zestawienia zgłosiło się 127 podmiotów, a nagrodzonych zostało 105 firm. Złoty Listek trafił do 24 organizacji, Srebrny Listek do 35, a Biały do 46. Srebrny Listek – przyznany grupie Amica – oznacza, że firma w swojej codziennej działalności wdraża dobrej jakości rozwiązania i ujawnia informacje związane z działalnością w obszarze ESG.

– Nagroda od tygodnika „Polityka” jest potwierdzeniem naszej konsekwentnej polityki realizowania działań, które są zorientowane na kwestie zrównoważonego rozwoju, a przy tym wywierają pozytywny

wpływ społeczny – komentuje Maciej Krzysztozek, rzecznik prasowy oraz manager komunikacji korporacyjnej i ESG w grupie Amica. – Przykładem naszych działań w tym zakresie są inwestycje w odnawialne źródła energii czy gospodarkę obiegu zamkniętego. O tym wszystkim opowiadamy w naszym raporcie rocznym, którego istotną część stanowi raport zrównoważonego rozwoju. Uwzględniliśmy w nim m.in. drogę ku cyrkularności, którą planujemy osiągnąć do 2030 r., kwestie związane z rozwojem i edukacją pracowników oraz wdrożenie kryteriów ESG w codziennym zarządzaniu łańcuchem dostaw.

Srebrny Listek to jednak nie jedyne wyróżnienie, które w ostatnim czasie zostało przyznane grupie Amica. Niedawno firma otrzymała również tytuł Herosa Rynku Kapitałowego 2023 w kategorii spółka giełdowa, która prowadzi działania związane z ESG na najwyższym poziomie. Tytuł Herosa Rynku Kapitałowego jest przyznawany przez Stowarzyszenie Inwestorów Indywidualnych, a celem wyróżnienia jest docenienie wkładu spółek, dziennikarzy, blogerów i analityków przyczyniających się do rozwoju polskiego rynku kapitałowego i tym samym promujących najwyższe standardy komunikacji.

ASKO

Świętowanie lata po skandynawsku

W społeczeństwach skandynawskich wiele spotkań towarzyskich koncentruje się na jedzeniu i piciu. Podobnie jest z celebrowaniem wakacyjnego okresu, który umożliwia Szwedom cieszenie się letnią aurą, tańcem i magicznymi tradycjami w towarzystwie rodziny i przyjaciół, podczas gdy zmywarki ASKO DW60 w wersji XXL profesjonalnie zajmują się górami naczyń.

Zmywarki marki ASKO zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o dużych spotkaniach. Jedyne takie na rynku zmywarki w rozmiarze XXL (aż 58 cm wysokości) są w stanie pomieścić naczynia, szklanki i sztućce odpowiadające 17 kompletnym nakryciom, zapewniając doskonałe rezultaty zmywania i suszenia przy zachowaniu klasy energetycznej B. Przestronne wnętrze oraz przemyślany system układania i załadunku pozwala pomieścić o około 40 proc. więcej naczyń niż w standardowej zmywarce. Dodatkowe funkcje, takie jak wewnętrzne diody LED, zapewniające dobrą widoczność wewnątrz urządzenia, system regulacji wysokości, łożyska kulkowe w prowadnicach i więcej półek, sprawiają, że załadunek i rozładunek zmywarki jest o wiele bardziej komfortowy.



Zmywarki marki ASKO mają system natryskowy, który zapewnia równomierne rozprowadzenie wody i detergentu do każdej części zmywarki, eliminując martwe punkty. Dodatkowo dolny kosz zmywarki wyposażony jest w strefy Wide Spray i Jet Spray, które umożliwiają skierowanie peł-

nej mocy czyszczącej na każdą część załadunku. System Superczyszczenia ASKO (SCS+) dodatkowo przeprowadza wstępne płukanie naczyń, żeby upewnić się, że komora jest czysta przed rozpoczęciem głównego cyklu zmywania, a następnie używa czystej wody.

20-letnia trwałość produktu w połączeniu z małym zużyciem wody i energii oraz ponadczasowym designem sprawiają, że zmywarki ASKO DW60 są najtrwalsze na rynku i mają minimalny wpływ na środowisko. Urządzenia są wykonane z nierdzewnej stali. Minimalne wykorzystanie plastiku to znak rozpoznawczy marki – po otwarciu drzwi modelu DW60 można zobaczyć więcej stali niż w jakiegokolwiek innej zmywarce dostępnej na rynku. Czysta, błyszcząca stal wygląda spektakularnie, jednak jako materiał wnosi o wiele więcej, dlatego ważne jest, żeby szukać jej nie tylko na zewnątrz, ale również wewnątrz urządzeń. Wybór stali jako materiału do budowy zmywarek niesie ze sobą realne korzyści w zakresie higieny i trwałości, a także elegancką, ponadczasową estetykę.



okap Moondraft

Nowy wymiar minimalizmu.

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

 **CIARKO**[®]
DESIGN

Gdzie spotyka się luksus

GAGGENAU

Luksusowa marka AGD – Gaggenau towarzyszyła premierze elektrycznego modelu Rolls-Royce Spectre. Goście mieli okazję nie tylko podziwiać luksus w postaci samochodu, ale również skosztować go dzięki daniom spod ręki Witka Iwańskiego, szefa kuchni w hub.praga oraz wieloletniego Ambadora marki Gaggenau.



Witek Iwański,
szef kuchni hub.praga.

Niemal każdy centymetr restauracji został zaprojektowany i zrealizowany w sposób niezwykle przemyślany. Naszą indywidualność zaznaczamy zarówno tym, co na talerzu, jak i charakterem wnętrza – eleganckim, nowoczesnym i przytulnym. Docenili to autorzy przewodnika Michelin, wyróżniając nas w tegorocznej publikacji.

Sprzęt Gaggenau ceniony jest przez najwybitniejszych szefów kuchni z całego świata, a jego profesjonalizm i komfortowa funkcjonalność inspirowa domowych kucharzy do poszerzania horyzontów kulinarnych i tworzenia dzieł na miarę mistrzów. Piekarniki parowe z funkcją pieczenia wspomagają domowych szefów kuchni dzięki programom automatycznym i wyjątkowo dokładnej regulacji temperatury. Każdy piekarnik z serii 400 z powodzeniem spełni oczekiwania najbardziej wymagających sze-

fów kuchni, gwarantując profesjonalne rezultaty przy każdym użyciu. Miłośników domowej kuchni na najwyższym poziomie zachwyci także bezstrefowa płyta indukcyjna CX 492. Rozległa powierzchnia płyty o szerokości 90 cm pozwala na dowolne korzystanie z całej jej przestrzeni przy jednoczesnym użyciu aż sześciu naczyń. Na szczególną uwagę zasługuje koncepcja zabudowy chłodniczej, zainspirowana nowoczesną architekturą. Seria modułowych urządzeń chłodniczych Vario 400 została zaprojektowana z myślą o koneserach wzornictwa najwyż-

szych lotów. Wizualna spójność i pełna kompatybilność modułów sprzyjają swobodzie tworzenia dowolnych, dopasowanych do indywidualnych potrzeb kombinacji. Poszczególne urządzenia zachwycają prostą elegancją i znakomitą organizacją doskonale wyposażonych wnętrz, a przezroczyste, szklane półki uwidaczniają cały potencjał dostępnej przestrzeni. Duże, bezuchwytowe drzwi uchylają się pod delikatnym naciskiem dłoni, potęgując wrażenie komfortu klasy premium.

Bez wątplenia – urządzenia marki Gaggenau, nierzadko najlepsze samochody, są klasą samą w sobie. Przeznaczone zarówno dla profesjonalistów, jak i ambitnych, kreatywnych miłośników sztuki gotowania, wnoszą do kuchni nowy poziom estetyki, futurystyczną funkcjonalność oraz naj-

wyższy komfort, znany dotąd wyłącznie szefom kuchni.

Dań przygotowywanych na tych niezwykłych urządzeniach można skosztować w warszawskiej



↔ Autorska kuchnia zachwyca smakiem, kompozycją i pomysłowością, a o doskonale przyrządzone dania dbają luksusowe urządzenia AGD marki Gaggenau.



O marce Gaggenau

Gaggenau jest producentem najlepszej jakości urządzeń gospodarstwa domowego i cieszy się pozycją lidera innowacji w zakresie technologii i wzornictwa „Made in Germany”. Wielokrotnie nagradzane urządzenia tej marki, której historia sięga 1683 r., zawsze rewolucjonizowały wyposażenie domowych kuchni. Jej sukces

oparty jest na postępie technicznym i wyrazistej formie w połączeniu z doskonałą funkcjonalnością. Od roku 1995 Gaggenau jest spółką koncernu BSH Hausgeräte GmbH z Monachium, obecną dzisiaj w ponad 50 krajach i dysponującą 24 flagowymi salonami wystawienniczymi w największych światowych metropoliach.

hub.praga. Restauracja Witka Iwańskiego podaje współczesną wersję polskiej kuchni, nie zamykając się na to, co ciekawe i dobre z reszty stron świata. Łączy klasyczne menu degustacyjne i à la carte.

Łączy również Warszawę w nieprzypadkowym wyborze lokalizacji po praskiej stronie Wisły, przy ul. Jagiellońskiej 22 w odrestaurowanej, ponadstuletniej kamienicy Chaima Herkowicza i Perlii Grinberg.

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 kruche 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 lub bezpośrednio w naszym salonie pokazowym w Warszawie, Al. Jerozolimskie 183.

GAGGENAU

Wyzwania

w obszarze

zbierania ZSEE



Ustawa o użytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (ZSEE) nakłada na tzw. wprowadzających sprzęt, czyli producentów i importerów nowych urządzeń, szereg obowiązków. Jednym z podstawowych jest obowiązek osiągnięcia minimalnych poziomów zbierania, które zostały określone w Rozporządzeniu Ministra Klimatu i Środowiska z dnia 13 grudnia 2022 r. w sprawie metody oraz szczegółowego sposobu obliczania minimalnego rocznego poziomu zbierania użytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.



Kamil Obcarski
zastępca
dyrektora Działu
Handlowego
REMONDIS
Electrorecycling
Sp. z o.o.

Zgodnie z rozporządzeniem dla większości grup produktowych wprowadzający jest zobowiązany do osiągnięcia co najmniej 65 proc. poziomu zbierania użytego sprzętu w odniesieniu do masy średniorocznego wprowadzenia nowych urządzeń na rynek w ostatnich trzech latach. Inaczej mówiąc, jeśli w poprzednich trzech latach wprowadzający wprowadził na rynek średnio 100 ton rocznie, w bieżącym roku musi wykazać się zbiórką na poziomie 65 ton. W przypadku nieosiągnięcia minimalnych poziomów zbierania wprowadzający będzie musiał uiścić tzw. opłatę produktową w wysokości 1800 zł za każdą brakującą tonę ZSEE.

Współpraca z organizacją odzysku

W celu realizacji obowiązków w zakresie ROP wprowadzający najczęściej wybierają formułę współpracy z organizacją odzysku. Jest to wygodna i bezpieczna forma realizacji obowiązku, korzystna także z finansowego punktu widzenia. Grupa REMONDIS oferuje rozwiązanie w tym zakresie i w ramach kompleksowej oferty dla wprowadzających na polski rynek sprzęt elektryczny zapewnia poprzez organizację ELECTRO-SYSTEM i Eko-Punkt wykonanie ustawowych obowiązków, m.in. w zakresie osiągnięcia minimalnych poziomów zbierania. Dzięki największej sieci zbierania w Polsce grupa REMONDIS jest w stanie zapewnić rzetelne i pewne wykonanie obowiązków w zakresie zbierania ZSEE, a tym samym uniknięcie ryzyka zapłaty opłat produktowych. Dodatkowym atutem grupy jest największa w Europie sieć zakładów przetwarzania elektroodpadów, w tym dwa zakłady

zlokalizowane w Polsce o łącznych pozwoleniach na przetwarzanie 70 tys. ton ZSEE rocznie. Dzięki potencjałowi Grupy REMONDIS, wykorzystaniu efektu synergii oraz sprawnej logistyce system zbierania elektroodpadów tworzony przez REMONDIS w Polsce od 2005 r. działa sprawnie i efektywnie na terenie całego kraju. Od początku działalności w zakładach REMONDIS w Polsce przetworzonych zostało blisko 350 tys. ton zużytych urządzeń i baterii. Wdrożone systemy informatyczne zapewniają poufność informacji, szybki obieg dokumentów oraz sprawną współpracę wszystkich działów spółki zaangażowanych w pozyskanie odpadów.

Rozwiązanie na przewagę popytu nad podażą

W ostatnich miesiącach, z uwagi na sytuację gospodarczą i geopolityczną, znaczne spowolnienie gospodarcze oraz niepewność związaną z wojną w Ukrainie, widoczna jest na rynku zbierania odpadów z ZSEE rosnąca przewaga popytu nad podażą. Dostępność odpadów na rynku zmniejsza się. Zbierający ZSEE, z uwagi na podpisane roczne zobowiązania w stosunku do organizacji odzysku i wysokie

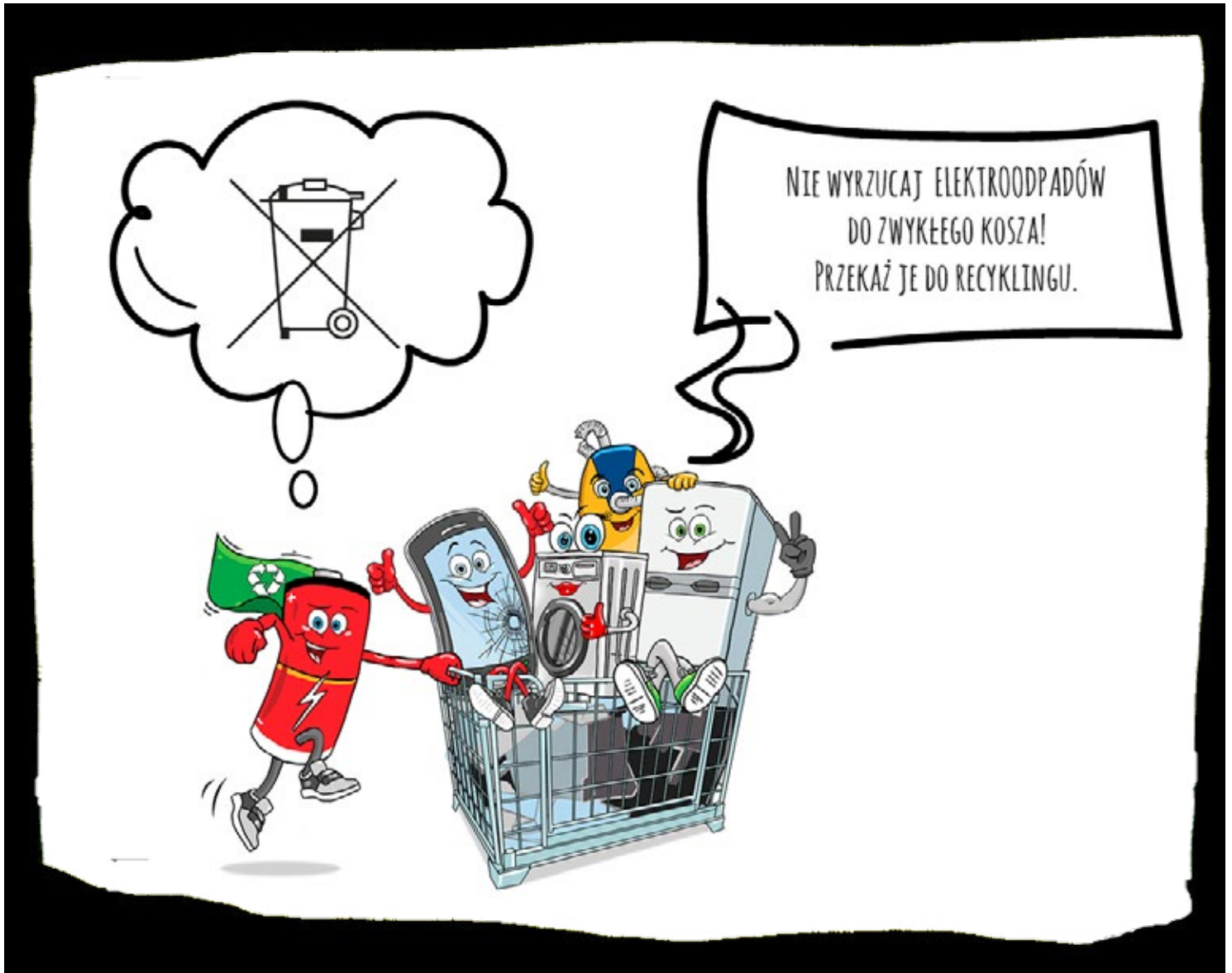
kary za brak realizacji kontraktów, aktywnie poszukują nowych dostawców ZSEE, najczęściej wykorzystując argumenty cenowe. Dzięki zaangażowaniu, doświadczeniu i pracy zespołowej pracowników Działu Handlowego REMONDIS Electrorecycling, a także przyjętej i realizowanej strategii zakupowej, pomimo bardzo trudnych warunków rynkowych i konkurencji, cele spółki w zakresie ilości zbieranych odpadów są realizowane. Kierowanie i motywowanie zespołu do wyjątkowej pracy w tak trudnych warunkach rynkowych wymaga od osób zarządzających zespołem wiedzy nie tylko z zakresu rynku i odpadów, ale także zarządzania zespołem, motywacji i komunikacji. REMONDIS Electrorecycling w bieżącym roku przeprowadził cykl szkoleń dla pracowników wszystkich szczebli w celu podniesienia kompetencji zespołu i wsparcia swoich pracowników w codziennej pracy. W szkoleniach z budowania konkurencyjności przedsiębiorstwa, komunikacji oraz zarządzania projektami brali udział wszyscy pracownicy Działu Handlowego, co przełoży się z pewnością na jeszcze większą efektywność podejmowanych działań.

Znaczenie kosztów zbierania odpadów

Warto podkreślić, że koszty zbierania odpadów są istotną składową ofertą zakładów przetwarzania dla organizacji odzysku. Mają zatem bezpośrednie przełożenie na ofertę ELECTRO-SYSTEM dla producentów i importerów sprzętu AGD w zakresie obowiązków związanych z ZSEE. REMONDIS Electrorecycling nieustannie dąży do zminimalizowania tych kosztów, aby oferta grupy REMONDIS dla wprowadzających była z jednej strony była bezpieczna i pewna, z drugiej konkurencyjna kosztowo. W celu optymalizacji kosztów pozyskania ZSEE rozwijane są autorskie projekty zbiórkowe, skierowane bezpośrednio do posiadaczy odpadów. REMONDIS Electrorecycling realizuje programy zbiórkowe, które są także potrzebne społecznie, niosąc korzyści zarówno dla lokalnych społeczności, jak i dla środowiska. Przykładami takich projektów są jedyny ogólnopolski program bezpłatnych odbiorów wielkogabarytowego AGD prosto z domu DECYDUJESZ.pl lub eko-PROFIT, w którym NGO aktywnie podnoszą świadomość ekologiczną społeczeństwa przez organizację zbiórek ZSEE. Dzięki nieustannej pracy Działu Handlowego nad zwiększaniem masy zbieranych odpadów oraz optymalizacją kosztu ich pozyskania oferta grupy REMONDIS jest atrakcyjna. Co roku grono naszych klientów powiększa się i jak dotąd z oferty ELECTRO-SYSTEM skorzystało już ponad 1000 firm.



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 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

Winiarki

do

zabudowy



ASKO



Fot. ASKO

Optymalne warunki przechowywania wina mają znaczący wpływ na walory smakowe trunku, jego wyrazistość, a nawet kolor. Wśród urządzeń do przechowywania wina producenci prześcigają się w oferowaniu coraz to nowych funkcji i praktycznych systemów. Szczególnie sprzęty do zabudowy cieszą się niemałą popularnością.

Sięgając po kieliszek wina, warto pamiętać, że o jego smaku decyduje nie tylko proces fermentacji, ale również sposób przechowywania. Na rynku pojawia się coraz większa liczba producentów oferujących urządzenia do przechowywania wina.

przedostać się do wnętrza butelki, co z pewnością wpłynie na smak wina. Nie bez powodu w profesjonalnych winnicach olbrzymią wagę przywiązują się także do konstrukcji samego korka, aby wino przechowywane w butelce po zakorkowaniu nie traciło na swoich walorach, a wręcz przeciwnie – z czasem nawet zyskało.



AMICA WCB1K54B24.1

Dlaczego? Dlatego, że rośnie zainteresowanie jego prawidłowym przechowywaniem i podawaniem.

Jak prawidłowo przechowywać wino?

Zależnie od rodzaju trunku może mieć on nieco inne wymagania odnośnie do przechowywania i podawania. Jednak sommelierski kunszt i użytkowanie winiarki nie ograniczają się jedynie do wybrania temperatury, jaka ma panować we wnętrzu urządzenia. Prawidłowe przechowywanie to także takie, w którym zapewniona jest optymalna wilgotność i jakość powietrza. Należy pamiętać o tym, że butelka, leżąc, oddycha. Aby przepływ powietrza przez korek był idealny, korek nie powinien być ani zbyt mokry, ani też zbyt suchy. Korkowane wino jest szczególnie narażone na zewnętrzne zapachy. Przez wilgotny korek niepożądane zapachy mogą z łatwością



GAGGENAU RW404261

Gdzie sprawdzi się chłodziarka do wina?

Winiarki to produkty przeznaczone dla najbardziej wymagających klientów – koneserów wina. Winiarki, jako urządzenia profesjonalne, są w stanie zapewnić idealną wilgotność powietrza i stworzyć najlepsze warunki do dojrzewania trunku. Wino, zależnie od gatunku, powinno się bowiem spożywać w odpowiednim momencie jego „życia” – jedne lepiej smakują, gdy są młode, a inne dopiero z wiekiem nabierają odpowiedniej szlachetności. Producenci postanowili odpowiedzieć na rosnące zainteresowanie przechowywaniem i odpowiednim podawaniem te-



MIELE KWT 6321 UG

go szlachetnego trunku, dzięki czemu klienci mogą przebierać w ofertach różnych marek i wybrać model, który będzie dopasowany do ich potrzeb. Winiarki, czy też chłodziarki do wina, są już standardem w takich krajach jak Francja czy Wielka Brytania. Polacy szybko się uczą, edukują podróżami, podpatrują światowe trendy, a tym samym robią rewolucję wśród sprzętu gospodarstwa domowego na rodzimym rynku.

Miele z systemem DynaCool



Miele w modelu KWT 6321 UG oferuje nowoczesny i komfortowy system DynaCool. System zapewnia równomierne rozprowadzanie temperatury poprzez zastosowanie wentylatora do optymalnej cyrkulacji i dystrybucji zimnego powietrza. Dopelnieniem są filtry węglowe Active AirClean, które chronią wnętrze winiarki przed kurzem i przenoszeniem się zapachów. Model KWT 6321 UG marki Miele sprawia, że butelki wina będą nie tylko bezpiecznie przechowywane, ale i idealnie wyeksponowane. Urządzenie urzeka też jakością, pieczołowitością wykonania i wzornictwem. Aby wino zachowało wszystkie walory smakowe, niezbędne jest utrzymanie odpowiedniej



temperatury, wilgotności oraz zabezpieczenie trunku przed światłem i promieniami UV. Standardy te zapewnia w pełni Miele w modelu KWT 6321 UG, przeznaczonym do podbudowy. Sprzęt pomimo kompaktowych wymiarów oferuje pojemność wynoszącą aż 94 l, co w przeliczeniu na butelki wina o pojemności 0,75 l wynosi 34 sztuki. Produkt wyróżnia nowoczesny wygląd – przyciemniane drzwi ze szkła hartowanego ze zintegrowanym filtrem UV, które zapewnią ochronę przed szkodliwym promieniowaniem, ale też ciekawie wyeksponują kolekcję trunków. Model wyposażony został w dwie strefy z osobnymi temperaturami, dostosowanymi do rodzaju trunków. Obsługę winiarki zapewnia dotykowe sterowanie Touch Control.

Gabaryty do każdego pomieszczenia

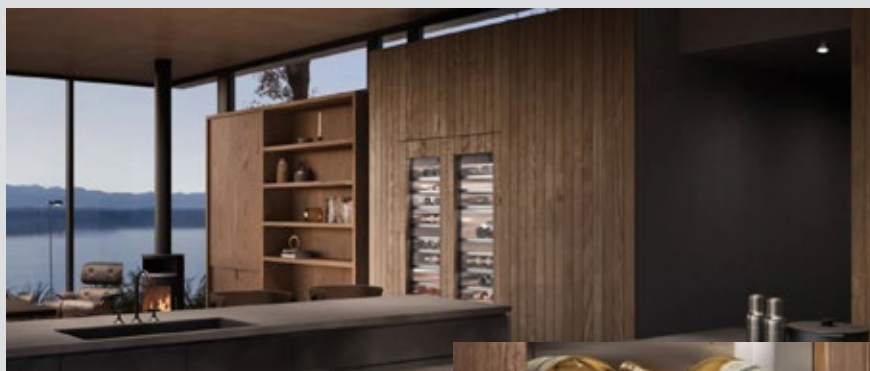
Podstawowym i jednym z najważniejszych parametrów winiarki jest jej pojemność. Najczęstszym oznaczeniem będzie liczba butelek, która zmieści się w środku. Rzadziej pojemność będzie podawana w litrach. Za standardową jednostkę miary chłodziarki do wina przyjmuje się butelkę bordeaux o pojemności 0,75 l. Butelka ta występuje również w dwóch wersjach: lekkiej oraz ciężkiej. Różnica między nimi to, oczywiście, masa i większe zagłębienie na dnie butelki ciężkiej (zwykle przeznaczanej do wina z wyższej półki). Duże winiarki umożliwiają przechowywanie nawet kilkuset standardowych butelek wina, z kolei w mniejszych zmieści się ich od kilku do kilkunastu. Od pojemności chłodziarki będzie zależała jej wielkość. Im większa pojemność, tym bardziej możemy się spodziewać, że urządzenie będzie zajmowało więcej miejsca. W przypadku zabudowy chłodziarki o dużej i bardzo dużej pojemności projektowane są tak samo jak lodówki czy lodówkozamrażarki.

Rodzaje sprzętów do przechowywania wina

Dostępne na rynku modele winiarek możemy klasyfikować głównie pod kątem aranżacji wnętrza. Wybierać można spośród tych wolnostojących, jak i do zabudowy (w tym również konstrukcji podblatowych). Jednak

AMICA WCF1K15B7.2

Gaggenau z efektowną ekspozycją kolekcji



W winiarkach często stosowanym rozwiązaniem są drewniane półki, wykonywane z rozmaitych, niekiedy nawet egzotycznych, gatunków drzew, które nie tylko efektownie wyglądają i eksponują kolekcję, ale absorbują wilgoć i szkodliwe dla wina wibracje. Co ważne, producenci w swoich urządzeniach mogą stosować także uchylnie półki, które pozwalają na regulację i dopasowanie ich do wielkości butelek. Mogą one być skonstruowane również tak, aby możliwe było ustawienie na nich stojących butelek, dzięki czemu można przechowywać już otwarte butelki. Takie modele oferuje marka Gaggenau. Urządzenia do przechowywania wina Gaggenau wśród wielu technicznych udogodnień oferują również możliwość ustawienia do trzech oddzielnych stref temperatury w zakresie od 5 °C do 20 °C, co pozwala na odtworzenie długotrwałego środowiska piwnicznego i uzyskanie idealnej temperatury do picia. Wewnątrz komory chłod-



niczniej utrzymywana jest stała wilgotność, dźwięk jest wygłuszony, wibracje stłumione, zapachy są filtrowane przez węgiel aktywny, a hartowane szkło w drzwiach zatrzymuje promienie UV.

Chłodziarki do wina marki Gaggenau należą do rodziny w pełni zintegrowanych urządzeń chłodniczych do zabudowy Vario z serii 400 i można je z nimi dowolnie łączyć, uzyskując imponujący efekt. Ściana urządzeń chłodzących, obejmujących też chłodziarki do wina, wykonana prawie w całości ze stali nierdzewnej nadaje kuchni wspaniały, wyrazisty styl.

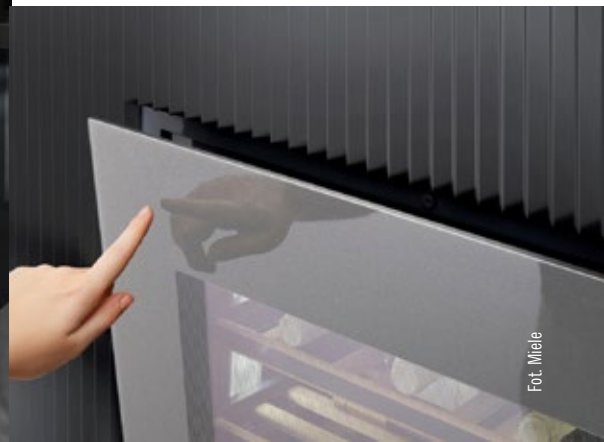
Fot. Gaggenau

obok konstrukcyjnego zaplecza należy przywrzeć się możliwościom technicznym urządzeń. Dostępne na rynku winiarki możemy też dzielić na urządzenia bez wydzielonych stref temperatury oraz te z wydzielonymi strefami. Te drugie mają nie-

zależną regulację temperatury, wilgotności oraz zapewniają winu odpowiednią ilość światła, zależnie od strefy, w której jest przechowywane. Istotnym podziałem dostępnych na rynku winiarek jest ten uwzględniający ich gabaryty. Możemy tutaj wyróżnić modele kompaktowe, standardowe oraz szafy na wino. Te ostatnie wykorzystywane są przez zaawansowanych użytkowników i koneserów wina, a także w hotelach czy restauracjach.



Fot. Amica



Fot. Miele

Prawidłowe przechowywanie trunków to przede wszystkim ochrona przed negatywnym wpływem promieni słonecznych, czemu skutecznie zapobiegają solidne drzwi wyposażone w szyby z filtrem UV.



Fot. Franke



Fot. ASKO

Winiarki do zabudowy oprócz spełnienia swojej podstawowej funkcji, czyli chłodzenia wina, mogą być również doskonałym elementem wystroju domowego wnętrza.

dobnie jak w wypadku modeli standardowych wśród tego typu urządzeń oferowane są urządzenia do zabudowy i wolnostojące.

Kompaktowe urządzenia do niewielkich pomieszczeń

Najmniejsze, kompaktowe winiarki pozwalają przechowywać od kilku do maksymalnie kilkunastu butelek wina. Zaawansowane zaplecze funkcjonalne pozwala na zapewnienie im jak najlepszych warunków. Tego typu winiarki mają regulację temperatury, którą można dostosować do rodzaju schładzanego trunku. Można je swobodnie ustawić na kuchennym blacie. Z kolei winiarki tak zwane standardowe to modele, w których można przechowywać większe ilości wina, często mają kilka stref temperatury, co pozwala np. przechowywać różne gatunki wina. W tej grupie znajdziemy modele z drewnianymi półkami, specjalnymi drzwiami z filtrem UV czy dodatkowymi półkami na akcesoria. Są wśród nich modele zarówno wolnostojące, jak i do zabudowy. Największe urządzenia, zwane szafami na wino lub też witrynami chłodniczymi, to modele o dużych gabarytach, a tym samym jest to propozycja dla właścicieli dużych domów, którzy mogą pozwolić sobie na przeznaczenie osobnego pomieszczenia na składowanie wina. Po-

ASKO WCN11942G



Odpowiednia temperatura to podstawa

Szczególną funkcją winiarek jest utrzymywanie odpowiedniej temperatury. Urządzenia te dzielimy na jednostrefowe i takie, które mają więcej niż jedną strefę chłodzenia. Różne strefy chłodzenia zapewniają optymalną temperaturę przechowywania dla różnych rodzajów wina. Co ciekawe, niektóre modele przeznaczone są specjalnie do długoterminowego przechowywania. Winiarki jednostrefowe działają na zasadzie chłodzenia grawitacyjnego. Chłodne powietrze gromadzi się na dole urządzenia, z kolei ciepłe masy powietrza unoszą się ku górze. Zatem wymagające mniejszej temperatury wino białe powinno być ułożone na dole, a czerwone na wyższych półkach winiarki. W celu zapewnienia optymalnej temperatury dla różnych gatunków wina producenci często wyposażają ten sprzęt w regulację temperatury, aby zapewnić optymalne warunki przechowywania dla różnych gatunków wina.

Niektóre urządzenia wyposażone są w regulację wilgotności. Jej

Fot. ASKO



optymalny poziom sprzyja przechowywaniu trunków. Równie ważnym parametrem, obok temperatury i wilgotności, jest jakość i czystość powietrza we wnętrzu chłodziarki do wina, za które odpowiadają nowoczesne systemy filtracji.

Fot. Amica

W jakiej temperaturze podawać wino?

Co do zasady: temperatura wina nie powinna być wyższa niż 18 °C ani niższa niż 7 °C. Należy również pamiętać, że w momencie nalania do kielisz-



MIELE KWT 7112 iG

ka temperatura wina wzrasta o 1 – 2 °C. Nie zniechęcaj się literaturą podającą bardzo różne zalecenia dotyczące temperatury podawania. Bardzo ważne są temperatura wina i kieliszki, w których je podajemy. Jeśli nie mamy szczególnych preferencji, najlepsze są czyste, białe szklanki w kształ-





**GAGGENAU
RW222260**

cie tulipana o pojemności 250 – 350 cm³. Ci, którzy mają skłonności hedonistyczne i są skłonni wydać trochę pieniędzy, mogą kupić wyrafinowane, ręcznie dmuchane, drogie austriackie szkło Georga Riedla. Ale jeśli stać nas na drogie wino i odpowiednie jego przechowywanie, mamy przynajmniej nietypowe kieliszki do bordeaux o pojemności 946 cm³ i wysokości 27 cm (również do białych: rhone i burgundy) oraz burgundy gendy (1010 cm³, wysokość 24 cm). Oczywiście, szkło musi być czyste i splukane wodą bez chemii.

W przypadku wina białego nie są wymagane suszenie ani dekantacja. Wino czerwone może mieć osad, w takim przypadku należy je wlewać do czystych szklanych butelek. Dotyczy to głównie starego bordeaux i starego porto. Suszenie na powietrzu przez dekantację jest dobre dla młodego wina, wzmacnia jego aromat i smak. W większości przypadków wystarczy nalać wino na kilka minut przed podaniem, niektóre gatunki wina są lepsze po kilku godzinach, ale to rzadkość.

Nowoczesne winiarki wyposażone są w praktyczne teleskopowe półki, których możliwość wygodnego wysunięcia znacznie ułatwia wyjęcie odpowiedniej butelki wina z wnętrza chłodziarki.



Fot. Miele

Franke uzupełnia kolekcję Mythos

Winiarka Mythos marki Franke ma 45 cm szerokości, co umożliwia zamontowanie jej w jednej linii obok piekarnika, mikrofalówki czy ekspresu do kawy. Nowość pomyślana jest jako uzupełnienie linii urządzeń premium szwajcarskiego producenta, obejmującej również okapy i płyty indukcyjne. Pozwala to stworzyć harmonijny pod względem funkcji i designu system kuchenny. Jest to również rozwiązanie opowiadające potrzebom współczesnych użytkowników kuchni i ich stylu życia.

Winiarka Mythos oferuje szereg praktycznych funkcji. Pomieści do 24 butelek, które przechowywane są na trzech wysuwanych, wykonanych z drewna dębowego półkach. Butelki są świetnie wyeksponowane i zawsze widzimy ich etykiety. Szybkie odnalezienie wina ułatwia również najlepsze w swojej klasie oświetlenie LED. Dzięki chłodziarce Mythos w prosty sposób można zaprezentować gościom posiadaną kolekcję wina, z której będą mogli wybrać rocznik idealnie pasujący do okazji. Dodatkowo ergonomiczne otwierane na bok drzwi pomagają w łatwy sposób sięgnąć po każdą butelkę. W czasie długiego przechowywania wina ważne są stabilna temperatura, odpowiednia wilgotność



oraz ochrona przed światłem i promieniowaniem UV. Dzięki zachowaniu optymalnych warunków ten wymagający alkohol nie straci swojej jakości. Dlatego temperaturę w chłodziarce można regulować w zależności od potrzeb – od 4 °C do 18 °C, a w jej wnętrzu utrzymuje się stała temperatura, co zapewnia winu stabilne warunki i pomaga na długo zachować jego właściwości. Temperatura cały czas jest monitorowana i widoczna na wewnętrznym wyświetlaczu. Z kolei szkło z filtrem UV chroni przed światłem, którego nadmiar jest niekorzystny dla długo przechowywanego wina i źle wpływa na jego walory smakowe.

Fot. Franke

Cicha praca dla dobrego leżakowania wina

Winiarka, w której przechowujemy trunki, jest urządzeniem, które stale pozostaje w trybie pracy, dokładnie tak samo jak lodówka czy lodówkozamrażarka. Taka jest ich funkcjonalność. Cicha praca jest

niewątpliwie jedną z ważnych zalet chłodziarek do wina. Głośność – mierzona w decybelach – w wielu modelach nie przekracza 45 dB, a w wypadku niektórych nawet 40 dB.

W codziennym życiu taką głośność można porównać do szmeru lub cichej rozmowy, podczas



Fot. Amica

ASKO z aplikacją Vivino



Chłodziarka na wino do zabudowy Asko jest przeznaczona do przechowywania mniejszych kolekcji czy też podręcznych trunków. Winiarka jednostrefowa o pojemności całkowitej 120 l może pomieścić do 38 butelek o pojemności 0,75 l każda. Szereg zaawansowanych funkcji w modelu WCN25842G marki Asko zapewnia idealne warunki do przechowywania wina. Wśród nich warto wymienić filtrowanie powietrza czystym węglem drzewnym, monitorowanie wilgotności, optymalne warunki oświetleniowe, szklane drzwi chroniące przed promieniowaniem UV,

dobrej jakości kompresor, zapewniający stałą temperaturę w każdej strefie i brak wibracji, dzięki czemu butelki mogą spokojnie leżakować. Zarządzanie kolekcją wina jest łatwe dzięki temu, że urządzenia Asko są zintegrowane z aplikacją Vivino. Zapewnia ona dostęp do obszernej bazy danych, dzięki której można zidentyfikować każde wino. Jak działa aplikacja? Interfejs użytkownika jest wyposażony w kamerę, która skanuje etykiety butelek, korzystając z bazy danych, zawierającej 12 mln pozycji. Po identyfikacji wino można dodać do inwentarza wraz z najważniejszymi informacjami.

Dzięki aplikacji Connect Life wszystkie funkcje chłodziarki są dostępne za pośrednictwem smartfona. Oznacza to, że zmiana ustawień lub przeszukiwanie zapasów może odbywać się w wygodny sposób w dowolnym miejscu. Podłączenie aplikacji do bazy danych Vivino sprawia, że świat informacji na temat degustacji, przechowywania, gotowości do spożycia jest na wyciągnięcie ręki. Aplikacja umożliwia dodawanie również notatek do butelek, żeby łatwo przypomnieć sobie, kto je nam podarował lub podczas jakiej uroczystości powinny zostać otwarte.

GAGGENAU RW414304



lory. Zabudowana w salonie winiarka wyposażona w finezyjne oświetlenie staje się dodatkowym źródłem światła, a także niebanalnym elementem wystroju wnętrza. Co więcej, oświetlane może być wnętrze, ale również dodatkowe elementy, jak drzwi, listwy czy stylizowane detale.

Specjalne systemy półek

Chłodziarki do wina, tak samo jak lodówki, wyposażone są w półki, na których układane są butelki. Półki mogą być wykonane z rozmaitych materiałów, jednakże najbardziej praktyczne i optymalne do leżakowania wina są półki wykonane z drewna. Najbardziej ekskluzywne modele mają półki wykonane z egzotycznych gatunków drewna, które nie tylko efektownie się prezentują i eksponują kolekcję, ale dodatkowo absorbują wilgoć i szkodliwe dla wina wibracje. W wielu modelach winiarek stosuje się półki uchylne, które można regulować, aby dopasować przestrzeń do wielkości butelek. Niektóre konstrukcje pozwalają na przechowywanie butelek w pozycji pionowej, co przydaje się gdy butelka była już wcześniej otwarta.

Udogodnienia w zakresie użytkowania

Standardem w winiarkach są przeszklone drzwi, co nie oznacza, że nie możemy zastosować pełnej zabudowy. Wszystko zależy od naszych potrzeb, oczekiwań, ale też możliwości konstrukcyjnych. Przeszklo-

Fot. ASKO

gdy w pokoju obok śpi małe dziecko. Taka cecha sprzyja instalacji winiarki nie tylko w kuchni, ale również w salonie, gdzie zwykle odpoczywamy, bo dźwięk wytwarzany podczas jej pracy nie będzie dla nas uciążliwy. Głośność urządzenia może zależeć nie tylko od kompresora i wentylatora, ale również samej obudowy. Winiarka zabudowana w ciągu mebli czy też w specjalnie przygotowanym miejscu w innym pomieszczeniu niż kuchnia może zostać dodatkowo wygłuszona. To samo dotyczy drzwiczek. Przeszkłone wyglądają bardzo efektownie, ale w pełni zabudowane będą dodatkową izolacją, zapewniającą cichą pracę.



FRANKE FMY 24 WCR XS

Energooszczędne i efektowe oświetlenie

Oświetlenie stosowane w winiarkach służy nie tylko do rozświetlenia wnętrza komory, przez co ułatwia znalezienie pożądanej butelki, ale również efektownie oświetla przechowywaną kolekcję trunków, gdy przeszklone drzwi winiarki są zamknięte. Co ważne, nadmiar światła i ciepła przyspiesza dojrzewanie wina i może negatywnie wpływać na jego smak i zapach. Dzieje się tak dlatego, że podczas tego procesu wytwarzane są związki siarki. Producenci coraz częściej stosują oświetlenie LED, które nie tylko minimalizuje koszty eksploatacji, ale dodatkowo jest bezpieczne dla samego wina. To dlatego, że świeące diody generują znacznie mniej ciepła niż żarówki czy świetlówki. Dodatkowo oświetlenie LED może przybierać różne kształty i ko-



AMICA WCB2K60B36.1



ASKO WCN25842G

ne drzwi stają się swego rodzaju witryną, przez którą możemy podziwiać leżakującą kolekcję trunków. W takim przypadku ważne jest, aby szyba była wyposażona w specjalny filtr UV, który będzie chronił wino przed szkodliwym wpływem światła dziennego. Dodatkowo urządzenia mogą być wyposażone w zabezpieczenia antywibracyjne, które chronią wino przed wstrząsami.

Praktyczną funkcją jest automatyczne otwieranie i zamykanie drzwi, które je domyka, gdy o tym zapomnimy lub zrobimy to nienależycie. Winiarki mogą mieć też możliwość wygodnego montażu drzwi na lewą lub prawą stronę, zależnie



VESTFROST WFG 45

od miejsca usytuowania urządzenia i preferencji użytkownika. Takie rozwiązanie przydaje się chociażby podczas przemeblowania czy przeprowadzki. Dzięki temu łatwo dostosujemy kierunek otwierania drzwi do nowej aranżacji wnętrza, a nie aranżację wnętrza do tego, z której strony będziemy zmuszeni otwierać winiarkę.

Najnowocześniejsze systemy i funkcje sprzętów

Winiarki, w zależności od producenta, mogą być wyposażone w dodatkowe funkcje. Jedne ułatwiają codzienne użytkowanie, inne sprawiają, że sprzęt staje się elementem wystroju wnętrza.

Do pierwszych zaliczymy elektroniczne sterowanie, dzięki któremu chłodziarka do wina utrzymuje stałą temperaturę, a użytkownik zostanie poinformowany o jej najdrobniejszych zmianach. Elektroniczne sterowanie zazwyczaj połączone jest z intuicyjnym i czytelnym wyświetlaczem LCD. Duży wyświetlacz pokazuje na bieżąco informacje o wszystkich kluczowych parametrach sprzętu. Tak samo jak w przypadku kuchenki czy pralki, również winiarka może być wyposażona w zabezpieczenie przed dzieć-



Fot. Gaggenau

mi. Z jednej strony chodzi o to, żeby urządzenie nie zostało przypadkowo otwarte, a z drugiej – dzieci należy chronić przed szkodliwym wpływem alkoholu. Sekwencja odpowiednich przycisków zabezpieczy drzwi przed otwarciem przez osoby, które nie powinny mieć dostępu do zawartości.

Ciekawostką funkcjonalną są kamienie z lawy wulkanicznej, które doskonale pochłaniają wilgoć i stopniowo uwalniają ją ponownie. Jak wiadomo, wilgotność we wnętrzu winiarki jest bardzo istotna dla jakości wina, a kamienie pomagają ją regulować.

Witryny chłodnicze w wersji premium

Do przechowywania nie tylko wina, ale ogólnie pojętej żywności wykorzystywane są również tzw. witryny chłodnicze. Są to jednak modele, których kluczowym zadaniem jest przede wszystkim odpowiednie wyeksponowanie przechowywanych produktów. Najczęściej drzwi takich urządzeń, podobnie zresztą jak w winiarkach, są przeszklone, a oświetlenie odgrywa tutaj kluczową rolę. Mimo że witryny kojarzone są wyłącznie z urządzeniami profesjonalnymi (stosowanymi w sklepach i restauracjach), dzisiejsze aranżacje pomieszczeń pozwalają na użycie ich również w domowych warunkach. Pojemność witryn chłodniczych jest różnicowana. Dostępne są kompaktowe urządzenia o pojemności powyżej 80 l, jednak witryny uniwersalne osiągają nawet 500 l i więcej. Funkcjonalność tych urządzeń jest porównywalna z najbardziej innowacyjnymi lodówkami. Witryny zatem mogą mieć automatycznie zamykające się drzwi, fachowe systemy chłodzące regulowane elektronicznie, a także antibakteryjne elementy, takie jak uszczelki czy powłoki wnętrza. Co ważne, witryny są bardzo komfortowe w użytkowaniu – mogą mieć nożny pedał otwarcia drzwi, kiedy użytkownik ma zajęte ręce, czy automatyczne wyłączenie chłodzenia, kiedy drzwi zostają otwarte (szczególnie praktyczne w sklepach oraz hiper-

Jednym z ważnych parametrów jest odpowiednia temperatura przechowywania wina, którą w nowoczesnych modelach możemy wygodnie programować i kontrolować z wykorzystaniem wyświetlacza LCD.



MIELE KWT 6422 iG

marketach). Ponadto stylistyka witryn jest dziś bardzo wyszukana i nowoczesna. Oprócz uniwersalnych witryn na uwagę zasługują profesjonalne lody chłodnicze, wykorzystywane w gastronomii i przemyśle, oraz regały chłodnicze, funkcjonalnie zbliżone do witryn.



Fot. Miele

Fot. ASKO

Technologia bliżej nas

Poznaj Mistrzów Oszczędzania #LikeABosch

Dowiedz się więcej na bosch-home.pl

**System
próżniowy**

Przechowuj
dłużej

ActiveWater
Oszczędzaj wodę

**ActiveWater
Plus**
Oszczędzaj wodę



BOSCH

**Klasa
energetyczna**

A+++

Oszczędzaj energię

VitaFresh

Przechowuj
dłużej

ParaPlus

Gotuj zdrowo



O K A P Y



Niewidzialne

i skuteczne

okapy nablátowe

Fot. Ciarko Design

Konstrukcje blatowe to zaawansowane technicznie urządzenia o wyjątkowym, choć charakterystycznym wzornictwie. Ze względu na sposób instalacji mogą pracować stosunkowo cicho, a dzięki odpowiednim silnikom również skutecznie pochłaniać kuchenne opary w absolutnej ciszy. Tego typu urządzenia są nierzadko niewidoczne.

W kuchennej aranżacji okap pełni często ważną funkcję dekoracyjną. Okazały staje się centralnym punktem w przestrzeni kuchennej. Co zrobić, jeśli chcemy tego uniknąć, ale jednocześnie okap jest dla nas bardzo ważnym sprzętem? W takiej sytuacji doskonale sprawdzi się konstrukcja nablutowa, zwana również blatową. Możemy wybierać spośród modeli na stałe zamocowanych w blacie oraz takich, które na czas pracy są z niego wysuwane, a po skończonym gotowaniu wsuwane tak, że są niewidoczne.

Do jakiej przestrzeni okap blatowy?

Okapy zabudowywane w blat są nie tylko mniej widoczne, ale też oferują większą swobodę podczas projektowania i aranżacji kuchennego wnętrza. Z jednej strony są funkcjonalne i praktyczne, a z drugiej doskonale prezentują się w kuchennej zabudowie. Modele nablutowe docenią szczególnie ci, którzy stawiają



CIARKO DESIGN
Moondraft Black Mat

w kuchni na minimalizm i ascetyczność, ale jednocześnie oczekują wyszukanego wzornictwa i nowych, nietuzinkowych rozwiązań – w tym wyjątkowej efektywności. Co więcej, pomimo swej kompaktowości okapy blatowe mogą pracować zarówno w trybie wyciągu, jak i pochłaniacza – zależnie od potrzeb użytkownika.

Popularność modeli nablutowych

Okapy montowane bezpośrednio w blatach kuchennych stały się standardowymi produktami w ofercie niemal wszystkich producentów sprzętu gospodarstwa domowego, a szczególnie tych, którzy specjalizują się w produkcji okapów. Te urządzenia są stylowymi i minimalistycznymi rozwiązaniami zamkniętymi w nowoczesnych formach. Duża wydajność tego typu konstrukcji w połączeniu ze stosunkowo niewielką odległością od oparów sprawiają, że modele te są wyjątkowo skuteczne w działaniu i równie funkcjonalne jak inne, tradycyjne konstrukcje, takie jak okapy przyściennne czy szafkowe. Warto dodać, że niektóre modele nablutowe mogą być obsługiwane przez silniki zewnętrzne, co dodatkowo zmniejsza

FABER Fabula Plus BK 90



hałas wytwarzany podczas ich pracy. Produkcja modeli nablutowych wymaga odpowiedniej wiedzy technicznej i projektowej, a przede wszystkim określonych technologii produkcyjnych.

Tryb pochłaniacza czy wyciągu?

Niezależnie od tego, czy mamy do czynienia z konstrukcją wysuwaną z blatu, czy montowaną „na sztywno” obok płyt grzewczych, ważnym aspektem związanym ze skuteczną wymianą powietrza oraz jego oczyszczaniem są filtry. Wiele osób, w tym specjalistów, przesuwają ten element na dalszy plan, podczas gdy stanowi on bardzo ważną kwestię. Sam filtr, zarówno podczas pracy wywiewowej w trybie wyciągu czy recyrkulacyjnej w trybie pochłaniacza, ma istotny wpływ na eliminację cząstek tłuszczu i różnego typu oparów. Należy w tym miejscu mocno podkreślić, że wpływa to nie tylko na nasze zdrowie, ale też stan całej kuchni, mebli i innych sprzętów znajdujących się w przestrzeni kuchennej – w tym na sam okap. Bagatelizowanie tej sfery to poważny błąd. Tak jak okap, tak również filtry wybierac należy zawsze najlepszej jakości. Okresowo również należy je myć lub wymieniać. Warto przy okazji dodać, że rodzaj i typ filtra, a także jego wykonanie i użyte do produkcji materiały mają znaczący wpływ na skuteczność oczyszczania zanieczyszczonego powietrza. Przez filtr przepływają zasysane masy powietrza. Wraz z jego zabrudzeniem zmniejsza się efektywność pracy okapu. Nie wystarczy przy tym, żeby okap był piękny i miał największą wydajność i najlepszą skuteczność. Istotniejsze są odpowiednie jego dobranie do wielkości pomieszczenia oraz prawidłowy montaż, a także okresowa pielęgnacja i konserwacja, także filtrów.

Mechanizm wsuwania i wysuwania okapu

W modelach wysuwanych z blatu sam stopień wysunięcia urządzenia można swobodnie regulować. Zależnie od modelu zakres regulacji jest nieco inny, zwłaszcza jeśli chodzi o maksymalną wysokość, na jaką można wysunąć okap. Na przykład w modelu Moondraft (Ciarko Design) zakres regulacji wysokości wysuwu elementu pochłaniającego opary wynosi od 10 do 50 cm.

Im większy zakres regulacji, tym lepiej można dostosować wysokość okapu do przygotowywanych dań, wyróżniających się specyficzną intensywnością wydobywania oparów, a także wysokości i wielkości naczyń, w których je przygotowujemy. Możemy ustawić okap niżej, jeśli potrawę smażymy na patelni, i wyżej, jeśli korzystamy z garnków. W ten sposób zapachy i opary powstające podczas smażenia czy gotowania mogą zostać błyskawicznie zneutralizowane.

Gdy okap nie jest już potrzebny, można go wsunąć z powrotem do kasety. Niezwykle ważny jest więc płyn-



MIELE
DAD 4841 Black Levantar

ny i bezawaryjny mechanizm wysuwania i wsuwania urządzenia. Nierzadko producenci tego typu urządzeń wyposażają je w specjalne czujniki, które zapobiegają np. przypadkowemu przycięciu palców. To bezpieczne rozwiązanie stosowane jest również w przemyśle motoryzacyjnym.

Bezszcotkowy, cichy silnik

Producenci starają się, aby wprowadzane przez nich na rynek kolejne modele okapów pracowały coraz wydajniej, ale jednocześnie zużywały coraz mniej energii i odznaczały się cichą pracą. To m.in. właśnie z tych względów w okapach zaczęto stosować nowoczesne silniki bezszczotkowe BLDC (od ang. BrushLess Direct-Current). Silnik BLDC może zużywać nawet do 95 proc. mniej energii w porównaniu z tradycyjnym silnikiem o podobnej wydajności. Dzięki niemu podczas pracy okapu, nawet na wysokich trybach, w kuchni jest bardzo cicho, a powietrze pozostaje czyste nawet po kilkugodzinnym gotowaniu. Silnik BLDC może być zamontowany bezpośrednio do okapu lub w odległości do 8 m od niego.

Co ważne, bezszczotkowe konstrukcje silników nie zmniejszają swojej wydajności wraz z upływem czasu, a ponadto mniejsza jest awaryjność modelu, w którym został on zastosowany. Warto zaznaczyć, że o emisji hałasu decydują również konstrukcja danego modelu okapu, specjalne systemy wyciszenia oraz materiały tłumiące hałas.

Zastosowanie silnika zewnętrznego

Nietypowym, niezwykle praktycznym, choć rzadziej stosowanym, rozwiązaniem jest montaż silnika nie wewnątrz obudowy okapu, ale poza samą kuchnię. Silnik napędzający okap może znajdować się np. w piwnicy, w garażu, a nawet na fasadzie domu. Dzięki temu urządzenie może pracować znacznie ciszej. Przekłada się to na uzyskanie lepszej wydajności i większych możliwości technicznych okapu. Właśnie z uwagi na cichą pracę okapu chętniej będziemy korzystać z wyższych biegów czy nawet trybu intensywnego.



GAGGENAU
VL200120

OKAPY



CIARKO DESIGN Moondraft Inox

Czujniki ułatwiają codzienną obsługę

Okapy blatowe, w zależności od modelu i zaawansowania technicznego, mogą być wyposażone w specjalne czujniki. Jednym z udogodnień wynikających z ich zastosowania jest np. to, że podczas gotowania nie musimy regulować mocy, z którą okap zasysa opary. Okap uruchamia się i dostosowuje prędkość pracy automatycznie dzięki wbudowanym sensorom, których zadaniem jest kontrola ilości oraz intensywności oparów. Następnie samoczynnie dostosowuje moc pochłaniania do ilości zanieczyszczeń znajdujących się w powietrzu.

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

Okapy nabladowe, dzięki swej konstrukcji, będą idealnym sprzętem zarówno do kuchni utrzymanych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym, ponieważ ich szczególna konstrukcja montażu sprawia, że niewykorzystywane, mogą być praktycznie niewidoczne w kuchennej zabudowie.



Fot. Gaggenau

Ciarko Design wysuwany do 50 cm

Modele blatowe są nie tylko praktyczne, ale i stylowe. Potwierzeniem tego jest model Moondraft marki Ciarko Design. Jest on jednym z najwyższych wysuwających się okapów w tej kategorii produktowej na rynku. Wysuwa się z blatu na wysokość od 10 do aż 50 cm. Dzięki zastosowaniu profesjonalnego mechanizmu, wykorzystywanego również w przemyśle motoryzacyjnym, urządzenie niezwykle stabilnie i płynnie wysuwa się i opuszcza. Skutecznie pochłania zapachy oraz cząsteczki pary i tłuszczu.

Do wyboru są dwie wersje kolorystyczne: czarna matowa lub inoksova – obie z charakterystyczną pionową taflą z hartowanego szkła barwionego na czarno. Połączenie obu materiałów sprawia, że okap staje się subtelnym dodatkiem dekoracyjnym każdej kuchennej przestrzeni. Co więcej, ruchoma konstrukcja pozwala na schowanie okapu w blacie i wysunięcie urządzenia dopiero wtedy, kiedy użytkownik zamierza z niego skorzystać.



Fot. Ciarko Design



SIEMENS LD98WMM60

bie wymiany filtra węglowego. W tego typu urządzeniach sygnalizowane jest to specjalną lampką kontrolną, która świeci się na panelu sterowania. To daje najszybszą in-

formację o potrzebie wykonania czynności i dzięki temu umożliwia stałą kontrolę nad systemem filtracji, a tym samym zapewnia sprawną pracę sprzętu.

Utrzymanie okapu w czystości

Każdy sprzęt wymaga czyszczenia i okresowej konserwacji, a także pielęgnacji, niezależnie od tego, czy mówimy tu o płycie grzewczej, kuchence mikrofalowej, pralce czy okapie. Przekonanie, że nie trzeba czyścić okapu, bo to on jest sprzętem, który oczyszcza, jest złudne, ponieważ szczególnie w pomieszczeniu kuchennym cząsteczki tłuszczów i oparów osiadają nie tylko na jego filtrze, ale również na obudowie, panelu sterowania oraz wszystkich innych elementach mających styczność w powietrzu w kuch-

Fot. Siemens



Fot. Ciarko Design



GAGGENAU AL200180

brudzenia. Jeśli zabrudzenia lub plamy są trudne do usunięcia, należy docisnąć ściereczkę lub po prostu zastosować specjalny rozpuszczalnik do plam z tłuszczów lub trudno zmywalnych zabrudzeń rekomendowany przez producenta okapu.

Nierzadko okapy wyposażone są w szklane elementy, które mogą pełnić zarówno funkcję dekoracyjną, jak i praktyczną. Może być z nich wykonana np. część wysuwana z blatu lub też panel sterowania. Szkło hartowane nadaje okapowi elegancki wygląd, a przy tym może być barwione na dowolny kolor. Szklane wykończenia, o ile producent tego nie zabrania z uwagi na zastosowane wybarwienie, możemy myć płynem do szyb i luster, również tym, który zawiera alkohol i jego pochodne. Możemy również zastosować

płyn do mycia naczyń, który, co prawda, skutecznie poradzi sobie z tłuszczem i będzie bezpieczny dla szklanych powierzchni, ale zostawi na szkle nieestetyczne smugi. Płyny do szyb nie zostawiają smug ani zacieków, dlatego je polecamy.

FRANKE FDW 908 IB XS

miedzią. Wszystkie wymienione materiały odznaczają się długą trwałością, ale pod jednym warunkiem – kiedy są odpowiednio pielęgnowane. Konstrukcje wykonane ze stali nierdzewnej oraz aluminium, a także z lakierowanymi elementami z dodatkiem różnego rodzaju tworzyw sztucznych są najmniej wymagające, jeśli chodzi o utrzymanie w czystości. Myje się je dość łatwo, ponieważ wystarczy nanieść cienką warstwę odpowiedniego środka i delikatną ściereczką rozprościć go po całej powierzchni. Kolistymi ruchami należy wmasować specyfik w elementy tak, by domyc wszelkie za-



Fot. Clariko Design



Fot. Franke

ni. Mogłoby się wydawać, że najwięcej pracy włożymy w pielęgnację miejsc, gdzie sterujemy urządzeniem, żeby pozbyć się odcisków palców, które powstały podczas jego użytkowania, jednak to nie do końca prawda. Wiele zabrudzeń schowanych jest głębiej i warto, żeby dla sprawnego działania, a także naszego spokoju podczas użytkowania, czyścić okap w miarę możliwości jak najczęściej.

Bezpieczne detergenty do czyszczenia

Oprócz niebanalnych kształtów okapy blatowe mogą być wykonane z rozmaitych materiałów. Najpopularniejsza niegdyś stal pokryta emalią została dziś zastąpiona różnymi rodzajami stałą szlachetną, aluminium, lakierowanym drewnem, szkłem hartowanym, a nawet



GAGGENAU AL400191

Gaggenau ze spójną powierzchnią Vario 200

Najbardziej charakterystyczną cechą okapu oraz płyt grzewczych z serii Vario 200 marki Gaggenau jest możliwość skalowania, co oznacza, że dostępne są w niej pojedyncze płyty grzewcze o wielkości do jednego metra lub modułowe elementy Vario 200 w rozmiarze od 38 cm, które można rozszerzać wedle uznania, a także praktyczny i niewidzialny wyciąg blatowy dopełniający funkcjonalność całego zestawu do przygotowywania potraw. Jednym z najbardziej charakterystycznych parametrów wyciągu blatowego z serii Vario 200 jest to, że może być połączony z płytami indukcyjnymi z tej samej serii w harmonijną całość. Co więcej, jest to wysoce wydajny system wentylacji zintegrowany przy płycie kuchennej zintegrowanej z blatem. Oferuje funkcję automatycznej regulacji mocy, a także sterowana czujnikiem w zależności od nagromadzenia oparów gotowania. Wyciąg wyposażony jest w sterowanie elektroniczne z 3 poziomami mocy oraz dodatkowym trybem intensywnym. Sterowanie okapem możliwe jest dzięki ergonomicznym pokrętkom, z efektownymi pierścieniami świetlnymi. W zależności od możliwości montażowych, może on pra-



cować w trybie pochłaniacza lub wyciągu, podświetlonym na czerwono. Komfort użytkowania dopełnia łatwe utrzymanie w czystości, bowiem emaliowana kratka maskująca nadaje się do mycia w zmywarce. Wyciąg blatowy Vario z serii 200 skutecznie i dyskretnie zapobiega przedostawaniu się ciepła i oparów poza przestrzeń gotowania. Wbudowany wentylator blatowy w czarnej obudowie harmonijnie współgra wzorniczo się z górną krawędzią płyty indukcyjnej w tym samym kolorze. Urządzenia stanowią spójną całość, której nie zakłóca nawet wysunięty przezroczysty ekran.

Fot. Gaggenau

SIEMENS. Piekarnik parowy HR776G3B1

Automatyczna perfekcja pieczenia

Siemens wprowadza do oferty produktowej funkcjonalny piekarnik HR776G3B1 o szerokości 60 cm, który sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Piekarnik oferuje termoobieg i funkcje z wykorzystaniem pary. Do tego jest wyposażony w rozmaite systemy, zapewniające wygodne przygotowywanie potraw, a także ułatwiające czyszczenie urządzenia.



Model HR776G3B1 oferuje szereg możliwości i funkcji z wykorzystaniem pary. Dzięki nim potrawy są chrupiące i soczyste wewnątrz. Co więcej, para zapobiega wysychaniu żywności, a wypieki pięknie się przyrumieniają, zachowując smakowitą soczystość wnętrza.

Piekarnik z funkcją pary HR776G3B1 firmy Siemens wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobieg 4D, po której uruchomieniu ciepło rozprawdane jest szybko i równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Wystarczy umieścić blachy lub ruszty na dowolnym poziomie, żeby uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia. Co więcej, można również piec ciasteczka na wszystkich czterech poziomach jednocześnie ze świetnymi rezultatami od góry do dołu. Oprócz tego model HR776G3B1 z Home Connect podpowie użytkownikowi wszelkie niezbędne parametry potrzebne do przygotowania danej potrawy. Dzięki pełnemu dostępowi do świata przepisów, Home Connect prześle optymalne ustawienia wybranych przepisów bezpośrednio do piekarnika. Wystarczy na smartfonie wybrać danie spośród wielu kolekcji przepisów w aplikacji Home Connect, a piekarnik automatycznie ustawi optymalny tryb grzania, temperaturę oraz czas pieczenia dla przygotowywanego dania. Daje również możliwość zapisania ulubionych przepi-

sów w aplikacji Home Connect dla łatwego dostępu. Aby skorzystać z tych udogodnień, wystarczy połączyć piekarnik z zarejestrowanym kontem Home Connect. Obsługę modelu HR776G3B1 ułatwia przyjazna dla użytkownika konfiguracja menu. Nawigacja delikatnym muśnięciem i wysokiej rozdzielczości koloro-



wy wyświetlacz TFT touchDisplay Plus stanowią prawdziwe centrum kontroli tego zaawansowanego technologicznie piekarnika. Intuicyjna nawigacja po rozbudowanym menu pomaga w pełni wykorzystać potencjał urządzenia. Urządzenie ma specjalną nieprzywierającą powłokę na tylnej ścianie komory, a wewnętrzna strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Powłoka automatycznie absorbuje tłuszcz na tylnej ścianie, suficie i bocznych ściankach. Dzięki tym rozwiązaniom czyszczenie wnętrza urządzenia przebiega niezwykle łatwo. Piekarnik HR776G3B1 oferuje aż 19 funkcji grzania: delikatne grzanie górne/dolne, dolne grzanie, funkcja coolStart, funkcja Pizza, gorące powietrze delikatne, grill o dużej powierzchni, grill o małej powierzchni, grill z obiegiem powietrza, grzanie góra/dół, pieczenie w niskiej temp., podtrzymywanie ciepła, regeneracja z zastosowaniem pary, termoobieg 4D oraz wstępne nagrzewanie.

Pojemność piekarnika wynosi 71 l przy wymiarach 60 × 60 cm. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 50 do 275 °C. W wyposażeniu standardowym znajdziemy 1 blachę uniwersalną i 1 ruszt kombinowany.

BOSCH. Lodówka do zabudowy KIN86ADD0

No Frost i oświetlenie zamrażalnika

Najnowszy model chłodziarkozamrażarki do zabudowy marki Bosch wyróżniają duża pojemność do przechowywania produktów oraz innowacyjny system, który utrzymuje stałą temperaturę w każdym zakamarku komory chłodzenia. Do tego urządzenie oferuje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi oraz specjalne strefy lokowania produktów spożywczych.



Chłodziarkozamrażarka do zabudowy KIN86ADD0 marki Bosch, z praktycznym dolnym zamrażalnikiem wyposażona jest w nowoczesny system AirFlow, który dba o odpowiednią temperaturę wewnątrz komory chłodzenia. Nierównomierne chłodzenie w lodówce może znacząco wpłynąć na smak i trwałość produktów. Dzięki funkcji Eco AirFlow wilgotność i temperatura są równomiernie rozłożone w całym obszarze chłodzenia, co pomaga dłużej zachować smak i świeżość produktów, które są przechowywane w jego wnętrzu.

Komfortowe przechowywanie produktów zapewniają wewnętrzne półki oraz pojemniki, a także balkoniki na drzwiach. Przechowywanie warzyw i owoców jeszcze nigdy nie było tak proste jak w chłodziarkozamrażarce do zabudowy KIN86ADD0. Podobnie jak w innych modelach tego producenta lodówka wyposażona jest w szufladę VitaFresh z regulacją wilgotności, która nie tylko oferuje mnóstwo przestrzeni do przechowywania świeżej żywności, takiej jak owoce i warzywa, ale dodatkowo zachowa bogactwo witamin i ich świeżość najdłużej. Wnętrze komory chłodzenia jest bardzo dobrze widoczne dzięki



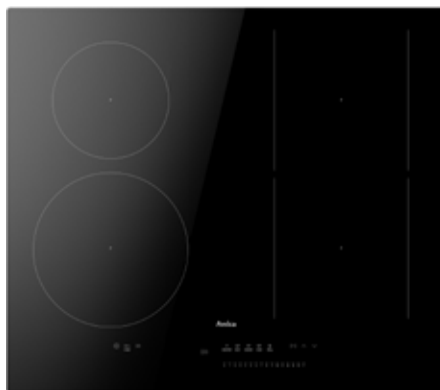
ki zastosowaniu oświetlenia LED. Taka koncepcja oświetlenia zapewnia równomierne rozłożenie światła. Trwałe, energooszczędne diody LED automatycznie oświetlają wnętrze białym światłem oraz zapewniają komfortowe jasne, jednolite i nieoślepiające oświetlenie wnętrza. Model KIN86ADD0 marki Bosch wyposażony jest ponadto w praktyczną funkcję supermrożenia, która, aktywowana np. przed zrobieniem zakupów, obniży temperaturę na krótki czas, żeby świeże produkty mogły być przechowywane w odpowiednich warunkach. Aby zapobiec nadmiernejmu zużyciu energii, funkcja wyłącza się automatycznie po upływie około 6 godzin. Funkcjonalność lodówki dopełnia alarm otwartych drzwi. Wymiary lodówki wynoszą odpowiednio: 177,2 cm (wysokość), 55,8 cm (szerokość), 54,8 cm (głębokość), zatem jest odpowiednia do zabudowy w niszy o wymiarach nie mniejszych niż 178 cm (szerokość), 56,0 cm (szerokość) i 55 cm (głębokość). Pojemność chłodziarkozamrażarki do zabudowy KIN86ADD0 marki Bosch wynosi 260 l.

AMICA. Płyta PIG6541PHTSUN 3.0

4 precyzyjne programy temperaturowe

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. Najnowszą propozycją marki Amica jest model PIG6541PHTSUN 3.0.

Najnowszy model płyty indukcyjnej PIG6541PHTSUN 3.0 z systemem HobControl Pro oferuje gotowanie pod pełną kontrolą, bez konieczności mieszania, bez przypalania oraz kipienia. Umożliwiają to 4 precyzyjne programy temperaturowe: do topienia, duszenia, gotowania „na wolnym ogniu”, a także grillowania. Programy gwarantują utrzymanie stałej temperatury grzania, odpowiedniej 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 algorytm precyzyjnie monitoruje intensywność gotowania na płycie i na podstawie szczytanych 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 przysłonięty pokrywą czy garnkiem.

Nowa płyta indukcyjna marki Amica zużywa o 40 proc. mniej energii od tradycyjnej płyty ceramicznej. Nawet w trybie standby pobór jest o połowę mniejszy od tego wymaganego normami. Płyta została zaprojektowana tak, by można ją było osadzić w blacie bez pozostawiania szczelin czy zagłębień, w których będą gromadzić się zanieczyszczenia.



Nowoczesne i praktyczne baterie kuchenne

Producenci i projektanci nieustannie dbają o to, żeby kuchenne aranżacje były nie tylko praktyczne, ale przede wszystkim funkcjonalne i ergonomiczne. Innowacje nie omijają więc także baterii kuchennych.

Do niedawna najpopularniejszym rozwiązaniem w zakresie baterii kuchennych były konstrukcje stalowe. Obecnie producenci oferują nie tylko ten materiał, ale dodatkowo konglomerat barwiony na rozmaite kolory. Baterie oferowane są także z dodatkowymi funkcjami, jak regulacja temperatury czy praktyczna filtracja wody.

Rozmaite konstrukcje wylewek

Nowoczesne baterie kuchenne, zazwyczaj tzw. stojące (ścienne cieszą się zdecydowanie mniejszym zainteresowaniem kupujących), wyposażane są często w wylewki obrotowe. Jest to dużym udogodnieniem, gdy chcemy umieścić w zlewozmywaku np. wysoki garnek, bo wtedy bateria „nie będzie przeszkadzała”. Niezwykle pomocne w oplukiwaniu owoców oraz warzyw, a także naczyń czy samego zlewozmywaka są baterie z wyciąganą wylewką, bo pozwalają dotrzeć dosłownie w każdy kąt. Na szczególną uwagę

FRANKE Vital Semi-Pro

CONCEPT BDG4327bc

zasługują również baterie uzdatniające wodę, które tą samą wylewką mogą podawać wodę oczyszczoną albo taką prosto z kranu. Nie można też nie wspomnieć o specjalnych konstrukcjach podokiennech, dzięki którym baterię można położyć, żeby otworzyć okno, albo zniżyć do odpowiedniego poziomu.

Nowoczesne funkcje w bateriach

Wśród dostępnych obecnie na rynku baterii kuchennych można znaleźć wiele wyjątkowych pod względem wzornictwa, a jednocześnie funkcjonalnych modeli. Dziś dla wielu z nas samo dostarczanie wody ciepłej i zimnej to zdecydowanie za mało. Od dłuższego już czasu obracane o 360°, wyciągane, a nawet „kładzione” wylewki także należą do standardu. Coraz częściej spotykamy rozwiązaniem w bateriach jest termostat, czyli blokada zapobiegająca przypadkowemu uruchomieniu wody o temperaturze powyżej 38 °C. Ustawienie odpowiedniej temperatury ułatwia też mieszacz. Dzięki



Fot. Franke

Fot. Franke

FRANKE Atlas Clear Water

niemu nie musimy tracić czasu na każdorazowe ustawianie temperatury. Wystarczy zrobić to raz, a potem tylko podnosić dźwignię. Oszczędzaniu wody sprzyja odpowiedni perlator napowietrzający. Przydatnym rozwiązaniem mogą okazać się również głowice z blokadą (hamulcem). Użytkownik może podnieść dźwignię tylko do pewnego momentu – w tym czasie z baterii wypływa ok. 5 – 7 l wody na minutę, dopiero po pokonaniu oporu wypływnie większy strumień. Oszczędzić wodę pomagają również baterie bezdotykowe, które uruchamiają strumień wody wyłącznie wtedy, gdy czujnik wykryje obecność dłoni pod wylewką. Podobną funkcję spełniają baterie, w których można ustawić określony czas wypływu wody, jednak w tym wypadku oszczędność będzie nieco mniejsza, bo zwykle czas wypływu będzie dłuższy niż to konieczne.

Praktyczne przedłużenie

wylewki

Wśród wielu praktycznych rozwiązań występujących w bateriach kuchennych, znajdziemy ich tak zwane przedłużenie. Są to tak zwane baterie z wyciąganą wylewką. Przypominają modele wyposażone w rączkę przysznycową. Wylewka taka połączona jest z baterią za pomocą elastycznego węża o różnej długości (najczęściej od 100 do 150 cm). Na drugim końcu węża umieszczony jest niewielki obciążnik, dzięki któremu można łatwo



Fot. Concept



Czarna stal w bateriach Franke

Modne baterie Franke z czarnej stali szlachetnej robią imponujące wrażenie. Kolor uzyskany przez zastosowanie powłoki PVD nigdy nie blaknie, nawet w wypadku częstego czyszczenia. To stylowe wykończenie dostępne jest w liniach: Mythos, Eos Neo, Atlas Neo i Atlas Neo Sensor. Widoczna na zdjęciu bateria Atlas Neo Sensor to jedna z nowości Franke. Hybrydowy model, w którym wodę odkręcimy bezdotykowo za pomocą czujnika podczerwieni, to prawdziwy pomocnik w dzisiejszej kuchni. Wystarczy zbliżyć dłoni na odległość maks. 7 cm i woda popłynie zwartym, laminarnym strumieniem. Tego typu model ma same zalety. Jest łatwy i szybki w obsłudze, higieniczny i ekologiczny. W wypadku



baterii Atlas Neo Sensor dodatkowym atutem jest subtelny design. Wygodę tego rozwiązania z pewnością doceni wielu użytkowników, ale przede wszystkim mistrzowie domowych wypieków, do dłoni których często przywierają surowe ciasto.

Fot. Franke

wsunąć wąż z powrotem do baterii i schować pod zlewozmywakiem. W większości kranów z wyciąganą wylewką na rączce baterii zainstalowany jest przełącznik, który umożliwia regulację strumienia wody. W zależności od potrzeb użytkownik może przestawić strumień ze zwykłego na przysznycowy, czyli rozproszony – i odwrotnie. Takie przedłużenie może służyć do napełniania garnków stojących na kuchni w bezpośredniej bliskości zlewozmywaka, do opłukania komór, a także nalewania wody do naczyń, które z racji gabarytów nie mieszczą się w zlewie lub pod wylewką baterii.

Ciekawe rozwiązania w bateriach

Popularnym rozwiązaniem w bateriach kuchennych jest ruchoma wylewka. Jest to wylewka, której co prawda nie da się wyciągnąć, ale za to może się obracać w dowolnym kierunku – w pra-



wo lub w lewo. Wylewka ta może mieć możliwość obrotu (najczęściej w szerokim zakresie – od 90° do 360°). Na rynku dostępne są również modele, w których wylewka jest nieruchoma. Przy tego typu baterii trzeba dokładnie dopasować długość wylewki do wielkości zlewozmywaka, ponieważ po zamontowaniu nie można nią manewrować.

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

BLANCO Trima

Wyciągana wylewka w bateriach sztorcowych stanowi ich przedłużenie i sprawia, że można napełniać garnki stojące na kuchence obok czy wiadra i miski niemieszczące się w zlewie kuchennym.



Fot. Blanco

Jedno- czy dwuuchytowe, a może bezdotykowe?

Baterie różnią się również liczbą uchwytów. Istnieje kilka sposobów nie tylko zwyczajnego odkręcania wody, ale też regulowania jej temperatury. Możemy tutaj wyróżnić modele jedno- i dwuuchytowe. Pierwsze pozwalają na szybkie, łatwe i – co ważne – oszczędne uruchomienie wody oraz regulację jej strumienia i temperatury. Wciąż popularne są modele dwuuchytowe, w których za uruchomienie ciepłej i zimnej wody odpowiedzialne są dwa osobne zawory. Rozwiązanie to ma jednak pewną wadę – do ustawienia optymalnej temperatury potrzebujemy czasu, a tym samym niepotrzebnie tracimy wodę.



CONCEPT BDC4327

BATERIE

BLANCO Fontas S II



Pod względem oszczędności sprawdzić się mogą baterie termostaticzne. Są one wyposażone w specjalną blokadę, która uniemożliwia wypływ zbyt ciepłej lub zimnej wody. Optymalną temperaturę ustawia się na termostacie, który kontroluje stopień nagrzania wypływającej wody. Baterie tego typu mają dwa oddzielne pokrętki: jedno służy do regulacji strumienia wody, drugie do regulacji temperatury. Ciekawym rozwiązaniem są tzw. baterie bezdotykowe. Są to modele wyposażone w czujnik, który wyczuwa zbliżone dłonie. Po określonym czasie wypływ wody jest automatycznie zatrzymywany, a ponowne uruchomienie odbywa się po powtórnym zbliżeniu dłoni. Dostępne są również modele z określonym czasem wypływu. Działają one podobnie do modeli bezdotykowych, z tą różnicą, że strumień wody jest uruchamiany przez dotknięcie ręką, a odcinany automatycznie po upływie określonego czasu.

Bateria kuchenna z filtrem

Takie rozwiązanie jest niejako połączeniem filtra montowanego na kran oraz filtra podzlewmywakowego. Ta swego rodzaju hybryda stała się bardzo popularna z uwagi na łatwy montaż, dużą dostępność produktów, a także wszechstronność w zakresie użytkowania. Zwłaszcza ostatni parametr jest bardzo ciekawy, ponieważ bateria z filtrem wody, w zależności od modelu, nie tylko poprawia smak, zapach oraz jakość wody wypływającej z kranu w domu czy mieszkaniu, ale dodatkowo może ją mineralizować lub uzdatniać. To za sprawą dodatkowych filtrów, jakie mogą zostać zastosowane, gdzie w miejsce klasycznego filtra węglowego montowany jest filtr mineralizujący lub magnezowy.



FRANKE Urban

wy. Jakość wody uzyskanej przy tego rodzaju filtracji można porównać do wody mineralnej dostępnej w sklepie, czyli takiej, która dodatkowo dostarcza cennych minerałów i pierwiastków. To najbardziej kosztowne ze wspomnianych rozwiązań domowej filtracji wody, niemniej należy to traktować jako inwestycję, która bardzo szybko się zwróci.

Stylowe baterie granitowe

Określając baterię jako „granitową”, mamy na myśli nie jej zewnętrzną powłokę, która przypomina granit, a w praktyce wykonana jest z kompozytu, podobnie jak ma to miejsce w zlewomywakach. Niektóre modele niemal w całości wyglądają jak granitowe, a niektóre mają w swojej konstrukcji zaledwie granitowe akcenty (np. u podstawy). O tym, że są to modele stylizowane na granitowe, świadczy nazewnictwo stosowane przez niektórych producentów. Na przykład firma Blanco wygląd swoich „granitowych” baterii określa mianem Silgranit-Look (silgranit to kompozyt stosowany przez tego producenta w zlewomywakach). Tego typu baterie mogą być doskonałym uzupełnieniem zlewu nie tylko pod względem funkcjonalnym, ale przede wszystkim wzorniczym.

Ponadczasowa stal w bateriach kuchennych

Jednymi z najpopularniejszych rozwiązań w zakresie baterii kuchennych są modele stalowe, które doskonale prezentują się zarówno w kuchniach tradycyjnych, jak i nowoczesnych. Producenci oferują modele ściennie i sztorcowe, które występują w rozmaitych kształtach, kolorach i wielkościach. Modele ściennie są mniej popularne, choć bardzo chętnie wykorzystywane przez architektów i projektów wnętrz utrzymanych w stylu rustykalnym i loftowym. Modele sztorcowe mogą być montowane zarówno na blacie, jak i na zlewomywaku. Wśród nich nie brakuje specjalnych konstrukcji, które można praktycznie montować przy oknie, wyposażonych w dodatkowe filtry, programatory temperatury, a nawet czujniki wypływu wody.

Baterie stalowe, czyli jakie?

Baterie stalowe to takie, które są wykonane ze stali nierdzewnej. Popularność tego materiału wiąże się nie tylko

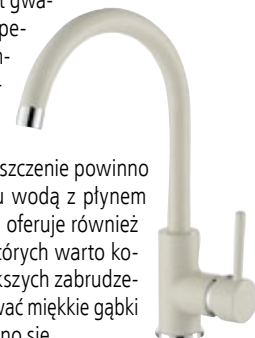
PYRAMIS Calanto



z odpornością na korozję, ale także z dużą podatnością na obróbkę plastyczną oraz spawanie. Takie właściwości pozwalają na uzyskanie różnorodnych form i kształtów, a także ostrych krawędzi. Możliwe jest również tworzenie optycznie niewidocznych połączeń spawanych. Ponadto stal AISI 304 jest chemicznie obojętna w kontakcie z żywnością i różnorodnymi detergentami. Z uwagi na tę cechę jest stosowana do produkcji sprzętów gospodarstwa domowego. Ponieważ w tej grupie jest wiele rozmaitych modeli, charakteryzujących się różnymi wielkościami, fakturami oraz kształtami, można je dobrać zarówno do kuchni tradycyjnych, jak i nowoczesnych, a nawet utrzymanych w stylu rustykalnym.

Czyszczenie baterii stalowych

Właściwości i parametry użytkowe stali szlachetnej sprawiają, że wykonane z niej baterie kuchenne służą przez lata. Mimo to warto wybierać produkty, których jakość potwierdzona jest gwarancją renomowanych, wyspecjalizowanych w tym segmencie producentów. Bardzo ważną jest codzienna pielęgnacja armatury kuchennej. W wypadku modeli stalowych czyszczenie powinno opierać się na przemywaniu wodą z płynem do mycia naczyń. Wiele firm oferuje również własne mleczka i pasty, z których warto korzystać, zwłaszcza przy większych zabrudzeniach. Należy przy tym stosować miękkie gąbki lub szmatki, a baterię powinno się myć po każdym użyciu, po czym należy wytrzeć ją do sucha, by zapobiec powstawaniu plam i osadzeniu się osadu wapiennego na jej powierzchni. Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę na wykończenie stali nierdzewnej. Modele polerowane należy czyścić z większą starannością, aby zapobiec porysowaniu powierzchni. Z kolei baterie wykończone teksturą lub matowe są bardziej odporne na zarysowania. Wybór wykończenia będzie również determinowany ogólną aranżacją przestrzeni kuchennej.



CONCEPT BDG3334be



Fot. Concept



Fot. Pyramis



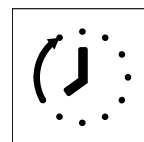
Fot. Franke

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

Ulubiona muzyka w kuchni.



Bluetooth



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.

Miejsce spotkania innowacyjnej technologii z subtelną elegancją.

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

Odkryj świat dynamicznie rozwijających się urządzeń domowych Siemens i podążaj za postępem oferowanych rozwiązań funkcjonalnych. Otwórz swoją kuchnię na innowacyjną technologię i nowe doświadczenia, zarządzając zdalnie jej wyposażeniem z dowolnego miejsca dzięki aplikacji Home Connect.



Siemens Home Appliances

SIEMENS