

INFOPRODUKT

AGD

SPRZĘT DUŻY

Numer 1/2024 styczeń

ISSN 2956-4036

Cena: 7,99 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

Amica
for living

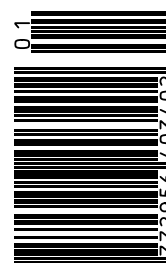


Temat numeru!

Płyty indukcyjne i ceramiczne

Pralki i pralkosuszarki do 9 kg

Chłodziarki i zamrażarki do 85 cm wysokości



9 772956 403402

Bosch z łódzkimi
pralkami z programem
parowym

Franke świętuje
30-lecie obecności
w Polsce

Grupa Amica
podsumowuje
trzy kwartały 2023 r.

Sharp.
Lodówka multidoor
SJ-GP780D-BK

SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Amica

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Bosch rekomenduje

Łódzkie pralki z programem parowym.

Grupa Amica

Podsumowanie trzech kwartałów 2023 r.

Franke Polska

30. rocznica obecności marki Franke na polskim rynku.

Energooszczędne płyty indukcyjne i ceramiczne

4 Sprzęty do zabudowy meblowej, zaskakujące użytkowników funkcjonalnością, estetyką wykonania, a przede wszystkim oszczędzaniem energii elektrycznej. 22

Pralki i pralkosuszarki do 9 kg

10 Urządzenia pralnicze z silnikami inwerterowym są uznawane za nowoczesne, wydajne, a przede wszystkim ciszej pracujące. 34

Chłodziarki i zamrażarki do 85 cm

14 Podblatowe sprzęty chłodnicze do domu, ale też biura, akademika czy pensjonatu. 40

Zmywarki wolnostojące o szerokości 45 cm, modele nabladowe

Urządzenia o kompaktowych wymiarach, które zmieszczą się nawet w najmniejszej kuchni, a także na działkę, w akademiku czy w biurze.

Piekarniki do zabudowy

Standardowe i kompaktowe, tradycyjnie opiekające urządzenia, oferujące najnowocześniejsze systemy i funkcje wspierające użytkownika.

Okapy sufitowe

Intrygujące technicznie, stylowe i praktyczne urządzenia oczyszczające powietrze w przestrzeni kuchennej.

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, styczeń 2024

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN 2956-4036

Numer wydania:

Nr 1, styczeń 2024

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



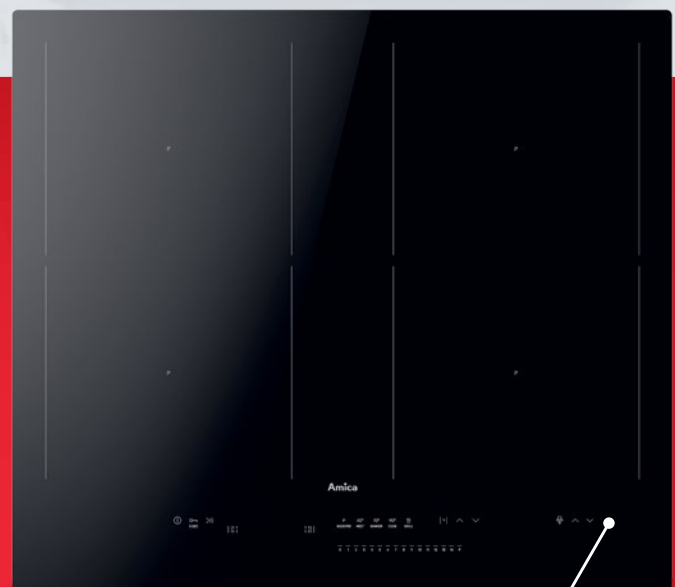
Sztuka precyzji w gotowaniu

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

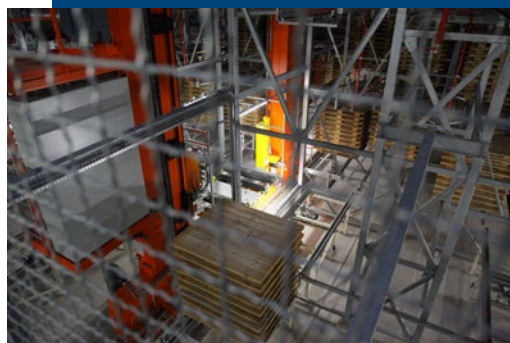


HobControl Pro

Grupa Amica

Magazyn przyszłości zmienia rynek AGD

W 2023 r. minęło 6 lat od powstania najwyższego w Polsce magazynu wysokiego składowania. W porównaniu z tradycyjnymi magazynami inwestycja jest bardziej ekologiczna, bezpieczniejsza i wymaga mniejszego nakładu pracy, a klienci szybciej otrzymują swoje zamówienia. Wszystko to przy wsparciu sztucznej inteligencji, która zapewnia pełną automatyzację.



Magazyn to konstrukcja o wysokości ponad 46 m. Można go przyrównać do budynku mieszkalnego o 15 piętrach. Na 6,5 tys. m² znajduje się 26 tys. miejsc paletowych, które mogą pomieścić jednocześnie nawet 230 tys. sztuk urządzeń dużego AGD. Tego rodzaju magazyny są stosowane w Europie od dawna, ale w polskiej branży AGD nikt wcze-

śniej nie zastosował tak innowacyjnych rozwiązań na tak ogromną skalę. Do tej pory nikomu jeszcze nie udało się powtórzyć tego sukcesu.

Ogromną zmianą jest sposób ułożenia towarów. Producenci AGD składają towar w blokach, a wózki mogą pobierać kilka produktów jednocześnie. Zazwyczaj hale magazyno-

we nie mogą być zbyt wysokie ze względu na wytrzymałość opakowań. Sprzęt ułożony jeden na drugim, bez dodatkowego zabezpieczenia, mógłby ulec zniszczeniu. Amica zdecydowała o wprowadzeniu zupełnie nowego rozwiązania.

– *Magazyn Amica wyróżnia się na rynku, mimo że powstał w 2017 r., nadal jest niezwykle nowoczesny. Przed podjęciem decyzji o jego budowie w branży praktycznie nie było porównywalnych magazynów automatycznych, co sprawiło, że nasze rozwiązanie było innowacyjne i wymagało zdefiniowania niemal wszystkich procesów od początku do końca* –

zaczynając od układnic wyposażonych w kamery zapobiegające uszkodzeniu regałów i towarów, przez system MCC, który zarządza pracą układnic, transporterów, wydawaniem i przyjmowaniem towarów, aż po zarządzanie inwentaryzacją ciągłą – tłumaczy Robert Stobiński – wiceprezes zarządu ds. operacyjnych w Grupie Amica.

Franke Polska

Andrzej Tuleja nowym prezesem

Marek Szymański przestał pełnić funkcję prezesa zarządu Franke Polska sp. z o.o., na stanowisku zastąpił go Andrzej Tuleja.

Zmiana na stanowisku prezesa zarządu Franke Polska sp. z o.o. jest rezultatem ujednolicenia modelu zarządzania oraz dostosowania do globalnych struktur Franke Home Solutions. Jest to



łą w ustanowieniu i dalszym rozwoju polskiej spółki Franke Home Solutions. W 2013 r. objął dodatkową odpowiedzialność jako dyrektor regionu Europy Wschodniej.

Na stanowisko prezesa spółki Franke Polska został mianowany Andrzej Tuleja, dotychczasowy dyrektor ds. rynków Europy Środkowej i Południowej w Grupie Franke. Prezes Andrzej Tuleja dołączył do organizacji na początku 2023 r., wnosząc ze sobą bogate 25-letnie do-

świadczenie z branży AGD i FMCG. Jego przybycie ma na celu wprowadzenie nowego impulsu rozwojowego oraz umocnienie pozycji Franke Polska na krajowym rynku.

– *Cieszę się z objęcia steru polskiej spółki, jednego z największych i najważniejszych rynków w Grupie Franke. Wierzę, że siłą napędową zmian będzie doświadczony i zaangażowany zespół pracowników* – powiedział Andrzej Tuleja, prezes Franke Polska.

kluczowa decyzja, która ma na celu wdrożenie nowej strategii Grupy Franke oraz wzmocnienie pozycji firmy na rynku.

Marek Szymański dołączył do zespołu Franke w 1994 r. jako kontroler finansowy w niemieckim oddziale Grupy Franke, następnie awansował na stanowisko business developera i regionalnego kontrolera dla regionu północnego działu systemów kuchennych. W 2006 r. przeniósł się do Polski, gdzie odegrał kluczową ro-





Okap sufitowy **Su Light**

Minimalizm z maksymalną funkcjonalnością

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

 **CIARKO**[®]
DESIGN

APPLiA Polska

40. walne zgromadzenie członków

W grudniu 2023 r. w Warszawie odbyło się już 40. walne zgromadzenie członków APPLiA Polska. Uczestniczyli w nim prezesi oraz senior managerowie 26 z 35 firm członkowskich tej organizacji.

Biuro APPLiA, reprezentowane przez prezesa W. Koneckiego oraz R. Maja, zdało sprawozdanie z prac związku i przedstawiło główne zagadnienia podejmowane przez APPLiA Europe. Podczas obrad zatwierdzono również sprawozdanie finansowe za rok 2023 oraz sprawozdanie z wykonania budżetu. Przegłoszono także zmiany w statucie APPLiA Polska, dotyczące m.in. zasad nabywania członkostwa w związku.

APPLiA Polska to skuteczna i jedyna reprezentacja branży producentów AGD w Polsce. Związek od lat wyznacza trendy w branży, reprezentuje jej interesy na wielu szczeblach. Odpowiada m.in. za organizację corocznego Kongresu AGD i Kongresu Serwisów AGD, które stanowią forum wymiany myśli oraz platformę dyskusji na istotne tematy w branży dla najważniejszych przedstawicieli i ekspertów sektora, a także reprezentantów rządu i samorządów. Zrzeszone w APPLiA Polska firmy reprezentują 35 znanych w Polsce marek. Warto też dodać, że członkowie APPLiA Polska produkują ok. 97 proc. dużego AGD w Polsce.

APPLiA Polska to organizacją non-profit, której pierwszym statutowym celem jest reprezentowanie interesów

pracodawców – producentów sprzętu AGD, członków APPLiA Polska, wobec organów państwa oraz administracji publicznej. Związek zajmuje się również koordynacją, a w obszarach technicznych, uczestnictwem polskich producentów AGD w międzynarodowych, europejskich i krajowych organach normalizacyjnych. Przeprowadza również studia i innego rodzaju badania, a także gromadzi dane i statystyki w celu informowania członków związku o sytuacji przemysłu AGD.

Członkowie zarządu związku utrzymują kontakty z kręgami opiniotwórczymi, konsumentami, przedstawicielami pracowników, środowiskami naukowymi, organizacjami gospodarczymi, organizacjami społecznymi oraz mediami związanymi z realizacją celów statutowych związku. Nie mniej istotna jest działal-

ność w zakresie szeroko pojętej ochrony środowiska, polegająca m.in. na propagowaniu idei zrównoważonego rozwoju, pomocy swoim członkom w wypełnianiu ciężących na nich obowiązków w zakresie ochrony środowiska oraz na podejmowaniu różnorodnych działań zmierzających do podniesienia świadomości ekologicznej społeczeństwa.

Po zakończeniu walnego zgromadzenia członków W. Konecki przeprowadził wywiad z gościem specjalnym – Rafałem Sonikiem, przedsiębiorcą, sportowcem i filantropem. Wydarzenie zwieńczyła uroczysta kolacja.



Kernau

„Diament Meblarstwa 2024” za wirtualny showroom

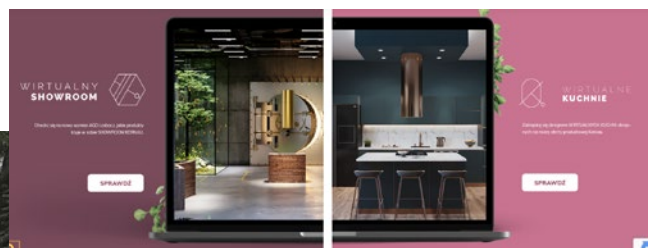
W tegorocznej edycji konkursu „Diament Meblarstwa” jury przyznało nagrody w 18 kategoriach. Jeden z „Diamentów Meblarstwa 2024” trafił do polskiej marki Kernau, której wirtualny showroom zachwyił kapitułą innowacyjnym i nieszablonowym sposobem prezentacji urządzeń AGD.

Wirtualny showroom to nowa jakość w świecie wirtualnych przestrzeni. Powstał w odpowiedzi na oczekiwania użytkowników, którzy coraz częściej robią zakupy w domu, korzystając z Internetu. Wizytę w sklepie stacjonarnym traktują jako ostateczność lub też możliwość zapoznania się z dokładną kolorystyką.

W wirtualnym showroombie marki Kernau możemy zobaczyć każdy produkt tej marki z uwzględnieniem najdrobniejszych detali. Co więcej, przedstawione wizualizacje uzupełnione są klimatycznymi i wyjątkowymi pejzażami, dźwiękami i kolorami nawiązującymi do przyrody i natu-

ry. Każda kategoria produktów Kernau w showroombie ma swoją oddzielną przestrzeń, inspirowaną najpiękniejszymi zakątkami Polski. Urządzenia można obejrzeć w formie modelu 3D, a dodanie ich do koszyka zakupowego załatwi dokładnie jedno kliknięcie.

– *Zaawansowane pod względem technologii sprzętu udało nam się osadzić w okolicznościach naszej rodzimej przyrody. To nieoczywiste zestawienie wpisuje się*



w filozofię naszej marki, mówiącej o poszanowaniu dla środowiska naturalnego, ale też zamienia proces zakupowy w jedyne w swoim rodzaju przeżycie – wyjaśnia Ewelina Twardowska, marketing manager marki Kernau. Projekt marki Kernau śmiało można uznać za prekursorski, a to dlatego, że jako pierwszy wirtualny showroom w branży AGD w całości został stworzony w technologii 3D.

BEZPŁATNY ODBIÓR DUŻEGO AGD NA TERENIE CAŁEJ POLSKI



JAKIE URZĄDZENIA OBIERAMY?

Bezpłatnie odbieramy wielkogabarytowy sprzęt AGD, czyli pralki, lodówki, zamrażarki, zmywarki, kuchenki oraz drobny sprzęt, który zmieści się wewnątrz odbieranego sprzętu wielkogabarytowego. Sprzęt małogabarytowy, komputerowy i RTV odbieramy odpłatnie. Opłata za odbiór wynosi 49,00 zł brutto/szt.

CO OBEJMUJE USŁUGA?

Usługa jest wygodna i kompleksowa, obejmuje:

- Przyjęcie i obsługę zgłoszenia, w tym ustalenie dogodnego terminu odbioru
- Odbiór elektrośmieci bezpośrednio z mieszkania
- Wyniesienie, załadunek na nasz samochód oraz transport do zakładu przetwarzania
- Recykling zużytych urządzeń zgodnie z najwyższymi standardami ochrony środowiska.

JAK TO DZIAŁA?

- Zgłoś odbiór elektrośmieci przez wypełnienie formularza zgłoszenia odbioru
- Poczekaj na kontakt – w ciągu 24 godzin otrzymasz komplet informacji
- Ustal dogodny termin odbioru
- Poczekaj na nasz przyjazd i udostępnij nam elektroodpady do wyniesienia
- Gotowe!



Wypełnij formularz zgłoszeniowy

www.deczydujesz.pl lub zadzwoń pod numer **32 737 85 87**

Finał konkursu „Czyste Sołectwo”

Oficjalny finał pierwszej edycji konkursu „Czyste Sołectwo”, organizowanego przez ASEKOL PL i Krajowe Stowarzyszenie Sołtysów, oraz wręczenie nagród odbyło się na stadionie Legii Warszawa.

Pilotażowy projekt „Czyste Sołectwo” zaangażował sołectwa w całym kraju do zbiórki zużytego sprzętu i baterii, które były wymieniane na punkty, a następnie za zebrane punkty sołectwa mogły otrzymać gratyfikację finansową. Uczestnictwo było całkowicie bezpłatne, a sołectwa nie ponosiły żadnych kosztów związanych z akcją. Co więcej – mogły tylko zyskać!

Tegoroczna edycja konkursu trwała do 31 października 2023 r. I był to ostatni dzień,

kiedy można było zgłosić zlecenie odbioru, żeby zbiórka została zaliczona na poczet konkursu z dodatkowymi nagrodami. Uzyskane za zebrane elektrośmieci środki oraz dodatkowe nagrody za miejsca 1 – 5 stanowią znaczący udział w budżetach sołectw.

Środki są przeznaczane na konkretne inwestycje potrzebne z punktu widzenia mieszkańców.

Sołectwa mogły zbierać wszystkie elektroodpady, a w szczególności duży i drobny sprzęt AGD. Do najpopularniejszych urządzeń zwykle należą lodówki, pralki, zmywarki, kuchenki, piekarniki, suszarki do prania. Drobny sprzęt AGD to m.in. odkurzacze, żelazka, miksery, czajniki elektryczne, kuchenki mikrofalowe, roboty kuchenne, suszarki do włosów, lokówki, golarki czy maszyny do szycia. Zbierać można było również sprzęt RTV, czyli telewizory, radia, odtwarzacze, dekodery, gło-

śniki, oraz sprzęt IT, jak komputery, laptopy, klawiatury, myszki, monitory, drukarki, zasilacze UPS. Dużą grupę asortymentową wśród elektroodpadów stanowiły również zabawki elektryczne, elektryczny sprzęt sportowy, kable, zasilacze, silniki elektryczne czy elektronarzędzia. W sumie w konkursie od momentu jego startu w maju 2023 r. wzięło udział ok. 300 sołectw. Zwycięzcy:

- **I miejsce (8000 zł)** – Sołectwo Bartkowa-Posadowa, gmina Gródek nad Dunajcem (woj. małopolskie). Zbiórka: 19 005 kg elektrośmieci;
- **II miejsce (5000 zł)** – Sołectwo Dalachów, gmina Rudniki (woj. opolskie). Zbiórka: 10 958 kg elektrośmieci;
- **III miejsce (3000 zł)** – Sołectwo Napole, gmina Kowalewo Pomorskie (woj. kujawsko-pomorskie). Zbiórka: 9 908 kg elektrośmieci;
- **IV miejsce (2000 zł)** – Sołectwo Olszowa, gmina Kępno (woj. wielkopolskie). Zbiórka: 9 647 kg elektrośmieci;
- **V miejsce (1000 zł)** – Sołectwo Jastrzębnik, gmina Żabia Wola (woj. mazowieckie). Zbiórka: 7 933 kg elektrośmieci.

Sołectwa w ramach konkursu zebrały ponad 400 ton elektroodpadów.



Samsung

II edycja „Projektuj z Bespoke”

Samsung po raz drugi zaprasza studentów, architektów, projektantów i stylistów wnętrz do udziału w konkursie „Projektuj z Bespoke”. Zadaniem uczestników jest wykonanie projektu koncepcyjnego z uwzględnieniem lodówki Bespoke marki Samsung i stylu danego etapu konkursu. Zgłoszenia do pierwszego etapu konkursu można przesyłać do 30 stycznia 2024 r.

Zadaniem uczestników konkursu jest wykonanie projektu koncepcyjnego z zakresu architektury z uwzględnieniem lodówki Bespoke w określonym dla danego etapu konkursu stylu wnętrzarskim. Kolejnym krokiem jest publikacja pracy w mediach społecznościowych z oznaczeniami: #projektujzbespoke2, #Samsungbespokekonkurs i #zadaniekonkursowe. Prace należy zgłaszać, wgrzywając projekt za pomocą formularza kontaktowego dostępnego na stronie konkursowej projektujzbespoke.pl. Terminy składania prac dla poszczególnych etapów:

- etap I – styl japoński – zgłoszenia do 30 stycznia 2024 r.,
- etap II – styl mid-century – zgłoszenia do 12 marca 2024 r.,
- etap III – styl modern organic – zgłoszenia do 30 kwietnia 2024 r.

Zgłoszone projekty oceni jury w składzie: arch. Jan Sikora (ASP Gdańsk, Sikora Wnętrza), arch. wnętrz Ada Skwira (WZ Studio), arch. wnętrz Małgorzata Liebhart (WZ Studio), arch. Agata Sobkowiak (Sobkowiak Architektura), arch. Agnieszka Balicka (Balicka Design), arch. Aldona Banasiuk, arch. Anna Koszela, arch. Katarzyna Fotek (Decoroom), arch.

Weronika Libiszowska (Boris Kudlička with Partners), arch. Karol Smagacz (Karol Smagacz Interior Designer), Anna Gruszewska (Czas na Wnętrze), Kamil Białas (WhiteMAD) i fotograf Yassen Hristov.

Łączna suma nagród wynosi 30 000 PLN brutto. W każdym etapie konkursu (I – III) zostanie wyłoniony laureat nagrody głównej w wysokości 3 000 PLN brutto. Podczas obrad gremium jurorów wyłoni spośród wszystkich zgłoszonych prac (również nagrodzonych w poszczególnych etapach konkursu) laureatów nagrody Grand Prix i nagrody specjalnej. W skład Grand Prix dla najlepszego projektu wchodzi nagroda pieniężna w wysokości 10 000 PLN brutto oraz promocja projektu w mediach o wartości 6000 PLN brutto. Organizator przewidział nagrodę specjalną w postaci sesji zdjęciowej zrealizowanej koncepcji w wykonaniu fotografa Yassena Hristova.



Potwierdzona
ochrona przed
wirusami**



dzięki
innovacyjnej
technologii
Siemens

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

Promocja!

Kup zmywarkę Siemens objętą promocją,
a otrzymasz premię w wysokości do

750 zł*.

*Odbierz premię za zakup zmywarki marki Siemens. Promocja trwa od 15.11.2023 r. do 15.01.2024 r. lub do wyczerpania puli premii. Wysokość premii zależy od ceny zakupionego urządzenia. Termin nadsyłania zgłoszeń: 14.02.2024 r. Regulamin i szczegóły promocji dostępne na www.siemens-home.bsh-group.com/pl/. Premię wypłaci organizator akcji: BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.

**Etykieta Higieny Poziom 1 – zgodnie z testami usuwania wirusów otoczkowych (np. koronawirus, wirus grypy) w programie Eco 50°C przeprowadzonymi przez Instytut Zintegrowanej Higieny i Wirusologii przy użyciu dostępnych na rynku detergentów do zmywarek domowych.

Etykieta Higieny Poziom 3 – zgodnie z testami usuwania wirusów otoczkowych i bezotoczkowych (np. parwowirus myszy MVM, koronawirus, wirus grypy, norowirus) w programie Intensywny/Garnki 70°C przeprowadzonymi przez Instytut Zintegrowanej Higieny i Wirusologii przy użyciu dostępnych na rynku detergentów do zmywarek do naczyń dla gospodarstw domowych. Program Machine Care został przetestowany przy użyciu produktów Bosch do czyszczenia i pielęgnacji zmywarek.

Więcej informacji można znaleźć na stronie: <https://integrative-hygiene.de/>

Powyższe informacje opracowane zostały przez Instytut Zintegrowanej Higieny i Wirusologii na podstawie przeprowadzonych testów.

Cena zakupu zmywarki	Wysokość premii
od 1 500 zł do 2 500 zł	200 zł
od 2 501 zł do 3 500 zł	350 zł
od 3 501 zł do 5 000 zł	500 zł
od 5 001 zł	750 zł

Siemens Home Appliances

SIEMENS

PROMOCJA

Łódzkie pralki marki Bosch

z programem parowym

Program parowy Iron Assist w najnowszych pralkach Bosch Serie 4 to do 50 proc. mniej zagnieceń w zaledwie 20 minut.



Wojciech Kula

– senior product manager w kategorii pralnicstwa w BSH

Produkty marki Bosch są tak zaprojektowane i zbudowane, by pracowały przez wiele lat. Na przykład nasze pralki piorą 10 000 kg prania w ramach testów, co symuluje prawdziwy czas eksploatacji produktu. Dodatkowo silnik EcoSilence Drive objęty jest 10-letnią gwarancją na części. To dodatkowy spokój dla domowników.

System ActiveWater Plus oszczędza wodę i energię, dostosowując ilość zużywanej wody do konkretnego prania. Dodatkowo pralki Bosch zapewniają trwałość, gdyż przechodzą rygorystyczne testy, a Silnik EcoSilence Drive objęty jest 10-letnią gwarancją. To nie tylko efektywne, ale także ekologiczne podejście do prania.

Polska produkcja

Fabryka pralek była pierwszą inwestycją grupy BSH w Polsce. Między innymi dzięki inwestycji BSH Łódź stała się centrum produkcji AGD w Polsce i jednym z największych ośrodków produkcji tych urządzeń w Europie. To tutaj w 1994 r. rozpoczęto produkcję pierwszych pralek. Stojąc u progu 30-lecia działalności w Łodzi, firma zrealizowała kolejną dużą inwestycję, wartą niemal 400 mln złotych. W jej ramach zmodernizowano infrastrukturę budynku, zakupiono i zainstalowano dwie nowoczesne linie produkcyjne oraz rozbudowano park maszynowy

do produkcji wstępnej pralek marki Bosch. Dzięki temu rozpoczęto produkcję nowych modeli pralek oraz zwiększono liczbę stanowisk pracy. Od teraz w nowej hali fabrycznej przy ulicy Papierniczej, powstają nowoczesne pralki w najlepszych klasach efektywności energetycznej.

Do 50 proc. mniej zagnieceń i łatwiejsze prasowanie

Jak uzyskać ubrania bez zagnieceń przy minimalnym wysiłku? Program parowy Iron Assist w pralkach Bosch Serie 4 delikatnie wygładzi zagniecenia ze świeżo wypranych i wysuszonych tekstyliów w zaledwie 20 minut. Para może również usuwać zagniecenia z np. wcześniej noszonej koszuli lub sukienki. Wystarczy umieścić je w pralce, a Iron Assist zajmie się resztą. Rezultatem jest do 50 proc. mniej zagnieceń, a tym samym mniej prasowania. Program przy-



BOSCH
Technologia bliżej nas



stosowany jest do usuwania zagnieceń z pięciu suchych koszul lub koszulek. Z opcją Speed Perfect można efektywnie usuwać zagniecenia nawet z jednej koszuli.

Oszczędza wodę i energię #LikeABosch

Nieważne, jak duże robimy pranie, system ActiveWater Plus zapewnia doskonale rezultaty, zużywając tylko niezbędną ilość wody. Ilość ubrań w bębnie jest automatycznie rozpoznawana i na

tej podstawie dobierana jest optymalna ilość wody do konkretnego prania, a dzięki innowacyjnym rozwiązaniom, zapewniającym efektywne wykorzystanie energii, pralki Bosch osiągają najlepszą klasę energetyczną – A bez uszczerbku dla skuteczności prania. Dzięki temu oszczędzamy cenne zasoby, zmniejszając zużycie energii elektrycznej.

Pralki produkowane w Łodzi w jednej z największych fabryk AGD w Polsce, są wysyłane na cały świat i odpowiadają oczekiwaniom współczesnych konsumentów.

Technologia bliżej nas



BOSCH

do **50%**
mniej zagnieć
z Iron Assist*



Prasuj mniej #LikeABosch

Do **50% mniej zagnieć** i mniej prasowania,
dzięki programowi parowemu **Iron Assist*** w pralkach Bosch.

Dowiedz się więcej na [bosch-home.pl](https://www.bosch-home.pl)

* Test Nr. E-0323-PT-22 niemieckiego instytutu do badań tekstyliów i włókien w Denkendorf (DITF) z 12.07.22, odnośnie do redukcji zagnieć na ubraniach bawełnianych (koszulki i koszule) w programie IronAssist i bez niego, zgodnie z DIN EN ISO 15487.

Podsumowanie trzech kwartałów

2023 r.

Amica
for living

Grupa Amica pod koniec 2023 r. przedstawiła wyniki finansowe za trzy kwartały ubiegłego roku. Największy polski producent AGD, tak jak cała branża, mierzy się z osłabieniem koniunktury rynkowej w Europie, ale dzięki działaniom dostosowawczym i efektywnej organizacji prezentuje istotnie lepsze wyniki finansowe niż przed rokiem.



Michał Rakowski

– wiceprezes zarządu Grupy Amica ds. finansowych i HR

Cieszy nas wyraźne polepszenie wyniku operacyjnego w segmentach towarów oraz sprzętów grzejnych wolnostojących, co jest rezultatem naszej elastycznej odpowiedzi na słabszą sytuację popytową, która zgodnie z naszymi przewidywaniami pozostaje największym wyzwaniem obecnego roku. Dostosowaliśmy moce produkcyjne i programy inwestycyjne, wdrożyliśmy programy oszczędnościowe. Widzimy pozytywne skutki działań optymalizacyjnych, pracujemy nad nową długoterminową strategią rozwoju.

Grupa Amica w okresie styczeń – wrzesień 2023 r. doświadczyła zmniejszenia przychodów ze sprzedaży o 14,6 proc. rdr, do 2,1 mld zł, do czego w największym stopniu przyczyniły się spadki sprzedaży w Polsce (-19 proc. rdr) i w Europie Zachodniej (-13 proc. rdr) – oba regiony operacyjne odpowiadały za prawie 71 proc. skonsolidowanej sprzedaży produktów i towarów.

Zwiększenie

skonsolidowanej marży Pomimo rynkowej dekonunktury z negatywnymi wskaźnikami nastrojów konsumenckich, utrzymujących się wysokich cen surowców i komponentów oraz rosnących wynagrodzeń pracowników Amica zwiększyła skonsolidowaną marżę EBITDA o 2,8 p.p., dzięki czemu wynik EBITDA wzrósł o 128,3 proc.

rdr, do ponad 96 mln zł. Grupa Amica wypracowała również 56 mln zł zysku operacyjnego, co oznacza wzrost o 66,3 mln zł rdr (wzrost marży o 3,0 p.p.). Skonsolidowany zysk brutto na poziomie 8,8 mln zł był o ponad 10 mln zł wyższy niż przed rokiem, przy czym po skorygowaniu wyniku o saldo różnic kursowych zmiana ta byłaby na poziomie +85 mln zł.

Bilans Grupy Amica na koniec września br. wykażał 138 mln zł środków pieniężnych i ich ekwiwalentów, a wskaźnik długu netto do EBITDA spadł z 1,73 przed rokiem do 1,37. Jednocześnie wskaźnik RONA wzrósł o 2,1 p.p., do 10,6 proc.

W stronę zrównoważonego rozwoju

Pod koniec 2022 r. Grupa Amica zaprezentowała strategię zrównoważonego rozwoju „Action for Climate”, która wyznacza cele społeczne i zarządcze w perspektywie roku 2025 i 2030, a także środowiskowe do 2040 i 2050 r. Jakość i aktywność Grupy Amica w obszarze ESG została doceniona w minionych trzech kwartałach m.in. przez inwestorów, których głosami Amica została uhonorowana tytułem „Herosa Rynku Kapitałowego ESG” Stowarzyszenia Inwestorów Indywidualnych. Grupa Amica zdobyła również prestiżowy „Srebrny Listek CSR” przyznawany przez tygodnik „Polityka” we współpracy z Forum Odpowiedzialnego Biznesu oraz firmą Deloitte. W zestawieniu „Listków CSR Polityki”, obejmującym 105 firm, Grupa Amica uznana została za jednego z polskich liderów CSR. To dowód na jej zobowiązanie do inwestycji w odnawialne źródła energii, gospodarkę obiegu zamkniętego oraz edukację pracowników.



W 2023 r. Grupa Amica została wyróżniona „Srebrnym Listkiem CSR” przyznawanym przez tygodnik „Polityka”, a także otrzymała tytuł „Herosa Rynku Kapitałowego” 2023 za działania związane z ESG, przyznany przez Stowarzyszenie Inwestorów Indywidualnych.

Działania na rzecz lokalnych społeczności

Grupa Amica od lat zaangażowana jest również w życie lokalnych społeczności. Jednym z przykładów tego działania jest bycie fundatorem Akademii Siatkówki Amica, drugiej co do wielkości w Polsce tego typu akademii. Projekt, który zakłada trzyletni cykl szkolenia realizowanego przez uczniów ze szkół podstawowych z regionu Wielkopolski, ma na celu rozwijanie talentów sportowych, promocję sportu i zdrowego trybu życia. Do tej pory ze szkoleń siatkarskich w ramach Akademii Siatkówki Amica skorzystało prawie 500 uczniów z powiatu szamotulskiego, a w 2023 r. w Wielkim Finale Akademii Siatkówki Amica wzięło udział ponad 220 uczniów z Wronek, Szamotuł, Obornik i Rokietnicy.

MPM

Pierz pełną parą!

Odkryj tajemnicę prania, w której para staje się kluczem do doskonałości. Poznaj **pralkę automatyczną MPM-4610-PH-02 z funkcją pary**, która nie tylko odświeża ubrania, sprawiając, że są czyste i miękkie w dotyku, ale także redukuje zagniecenia, oszczędzając Twój czas na prasowanie.

Kompaktowy model MPM-4610-PH-02 ma zaledwie **47 cm głębokości**, dzięki czemu idealnie sprawdzi się na niewielkim metrażu, a także z łatwością wkomponuje się w zabudowę meblową. **Silnik inwerterowy** zadba o cichą pracę urządzenia i pomoże Ci oszczędzać energię elektryczną.

Poczuj moc pary i ciesz się świeżym, delikatnym praniem każdego dnia.



www.mpm.pl

Franke

świątuje jubileusz

30-lecia działalności w Polsce

W świątecznym i pełnym barw klimacie grudnia miał miejsce wyjątkowy jubileusz 30-lecia istnienia marki Franke w Polsce. Wydarzenie zgromadziło liczne grono dziennikarzy i architektów oraz przedstawicieli studiów kuchennych z całego kraju. Impreza odbyła się w zaprojektowanym na nowo salonie pokazowym Franke w centrum handlowym Homepark Janki.



Uroczystość otworzył Andrzej Tuleja, prezes zarządu Franke Polska, który przywitał zgromadzonych gości i przedstawił pokrótce strategię firmy oraz założenia i rolę salonu w Jankach.



Dino Giubibilei, vice president Marketing & Digital Franke Home Solutions, podziękował za współpracę projektantom i studiom kuchennym do zabudowy, bez których nie byłoby sukcesów i tak dynamicznego rozwoju Franke w Polsce.

że klienci indywidualni mogą w komfortowych warunkach zapoznać się z bogatym portfolio produktów Franke oraz uzyskać profesjonalną poradę ekspertów marki.

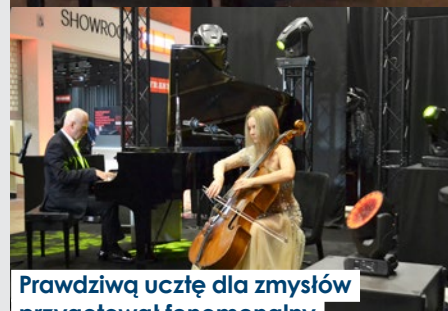
Nowa odsłona showroomu Franke, który jest niezwykle nowoczesny i zarazem bardzo praktyczny, odzwierciedla rolę kuchni we współczesnych domach, która

stała się centralnym punktem rodzinnych spotkań czy rozmów. To właśnie tutaj można eksperymentować, relaksować się, dzielić chwilami z bliskimi i prowadzić życie towarzyskie. Kuchnia jest więc prawdziwym sercem domu i elementy te bardzo mocno akcentuje nowy salon Franke.

– *Naszym celem jest wykorzystanie specjalistycznej wiedzy i zasobów do tworzenia innowacyjnych produktów obecnych w przestrzeniach mieszkalnych. Szczególnie ważne dla nas są kluczowe zagadnienia, jak woda i powietrze. Dlatego koncentrujemy się na rozwiązaniach w zakresie jakości powietrza w pomieszczeniach i wody, które bezpośrednio wpływają na nasze samopoczucie.* – podkreśliła Barbara Borra, CEO Franke.



O zmysły i doznania smakowe zadbał tego wieczora znany i ceniony w naszej branży kucharz Tomasz Jakubiak, który aktualnie jest także jurorem „MasterChefa”.



Prawdziwą ucztę dla zmysłów przygotował fenomenalny i obdarzony niezrównanym poczuciem humoru Waldemar Malicki. Jego koncerty zawsze urzekają formułą oraz znakomitym warszatem artystycznym.

Wspomniane dwa żywioły odzwierciedlają niezwykle szeroką i bogatą ofertę Franke, która precyzyjnie i w sposób niezwykle pomysłowy została uwytkulona i zaprezentowana w nowym showroomie.

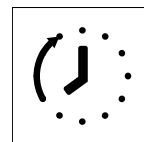


Jak przystało na tak szacowny jubileusz, nie mogło obyć się bez urodzinowego tortu. Jego krojeniem i poczęstunkiem gości zajęli się sami szefowie Franke.

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.

**Swoje
drugie urodziny**

obchodzi Centrum ElektroEkologii



Pod koniec ubiegłego roku swoją drugą rocznicę istnienia świętowało Centrum ElektroEkologii w Warszawie. Powstało ono z inicjatywy ElektroEko Organizacji Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego SA, a jego głównym zadaniem jest edukacja ekologiczna młodzieży.



Grzegorz Skrzypczak, prezes zarządu ElektroEko SA, podkreślił niezwykle istotną rolę Centrum ElektroEkologii w pracy z młodzieżą. Ma ono bowiem bezcenny wpływ na kształtowanie przyszłych postaw ekologicznych.

W zorganizowanej z tej okazji konferencji prasowej udział wzięli poseł na Sejm, minister finansów Andrzej Domański, Grzegorz Skrzypczak, prezes zarządu ElektroEko SA, oraz Jacek Łęgiel, dyrektor ds. korporacyjnych w Samsung Electronics Polska – spółce będącej partnerem strategicznym projektu. Nie zabrakło oczywiście przedstawicieli młodego pokolenia, w tym zwycięzców tegorocznej edycji ElektroEkologicznego Hackathonu, którymi są uczniowie z Liceum Ogólnokształcącego DobraTU im. Tosi Kozłowskiej z Warszawy.

Główna działalność Centrum ElektroEkologii skupia się na prowadzeniu warsztatów na różne tematy z zakresu elektroekologii. Miejsce przeznaczone jest dla młodzieży szkolnej od 13 roku życia i z sukcesem prowadzi stacjonarne biuro w Warszawie od dwóch lat. Od początku powołania go do życia zorganizowanych zostało blisko 400 ekowarsztatów, w których wzięło łącznie udział ponad 10 tys. uczniów z całej Polski. Biorąc pod uwagę

fakt, że młodzież podzieliła się wiedzą ze swoim środowiskiem, dotarcie z informacją można liczyć już nie w dziesiątkach, ale setkach tysięcy zaznajomionych z problemami ekologii młodych osób.

Jak podkreśla Grzegorz Skrzypczak, prezes zarządu ElektroEko SA, inicjator powstania Centrum ElektroEkologii: *Dzisiejsza młodzież jest wymagająca, ale ma też wyrobiony światopogląd, zależy im na dobro planety – i to ma dla nas największe znaczenie. Bo widzimy, że chcą oni się kształcić, dowiadywać nowych rzeczy. Tematy proponowane podczas zajęć w Centrum ElektroEkologii wykraczają też częściowo poza podstawę programową, czyli przekazujemy wiedzę, której nie usłyszą w szkole. Ale nie samymi warsztatami Centrum ElektroEkologii żyje. Każdego roku oferta jest rozszerzana o dodatkowe inicjatywy: webinary dla młodych z ekspertami z różnych dziedzin, jak np. grafika, tworzenie treści na YouTube i TikToka, produkcja podcastów czy różnego rodzaju konkursy aktywizujące młodzież. Przykładem tych ostatnich jest choćby konkurs na stworzenie edukacyjnego TikToka o elektrośmieciach czy tzw. hackathon elektro-ekologiczny (maraton projektowania), skierowany do szkół średnich. W obu wypadkach głównym celem było znalezienie skutecznych rozwiązań mających na celu zwiększenie liczby oddawanych elektroodpadów wśród młodzieży.*

Jedną z najpopularniejszych ofert w Centrum ElektroEkologii jest ElektroEkologiczna Wycieczka do



Goszczący na konferencji jeszcze jako poseł na Sejm, a obecnie minister finansów Andrzej Domański podziękował za zaproszenie i podkreślił rolę, jaką w nowoczesnej gospodarce odgrywa odpowiedzialna troska o środowisko naturalne.

Warszawy. Jej program składa się z kilku modułów: 1,5-godzinnych stacjonarnych ekowarsztatów w Centrum ElektroEkologii, obserwowania panoramy stolicy z tarasu na 21. piętrze Varso Place oraz wizyty w Centrum Nauki Kopernik. Dzięki organizacji całego dnia szkoły z dalszych zakątków Polski chętniej decydują się na przyjazd do Warszawy. Warto dodać, że w 2023 r. ponad 70 proc. wszystkich szkół uczestniczących w ekowarsztatach było spoza stolicy. Jest to satysfakcjonujący wynik, ponieważ organizatorom i partnerom Centrum zależy, żeby zapewnić wszystkim uczniom w Polsce równy dostęp do przekazywanej wiedzy.



Uczniowie z Liceum Ogólnokształcącego DobraTU im. Tosi Kozłowskiej z Warszawy zaprezentowali swój pomysł na profil i kampanie dotyczące edukacji i zbiórki elektroodpadów w mediach społecznościowych i wzięli udział w pamiątkowej sesji zdjęciowej.



PROFESJONALIZM W DZIAŁANIU WIARYGODNOŚĆ WE WSPÓŁPRACY

ZREALIZUJ Z ELEKTROEKO USTAWOWY OBOWIĄZEK ZBIERANIA ZSEE

ElektroEko Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego działa na rynku już od 17 lat. Od początku funkcjonowania systemu zbierania oraz przetwarzania elektrośmieci w Polsce jesteśmy liderem rynku pod względem masy zebranych elektroodpadów. Wieloletnie doświadczenie i znajomość branży, sprawdzona i profesjonalna kadra oraz sprawnie funkcjonujący ogólnopolski system zbierania ZSEE to najważniejsze czynniki stanowiące o skuteczności i jakości naszych działań.

W ciągu 17 lat zebraliśmy ponad 1,5 mln ton ZSEE, co stanowi blisko połowę sprzętu pozyskanego dotychczas na rynku. Współpracujemy z profesjonalnymi zakładami przetwarzania z całego kraju zapewniając naszym klientom optymalizację kosztów logistycznych, bezpieczeństwo biznesowe i najwyższy standard usług.

Jesteśmy jedyną polską organizacją odzysku działającą na zasadach not for profit. Oznacza to, że zgromadzone środki finansowe przeznaczamy na rozbudowę systemu zbierania, prowadzenie kampanii edukacyjnych oraz realizację przyjętych od naszych klientów obowiązków ustawowych.



Kompleksowy system
zbierania ZSEE



Bezpieczeństwo
i poufność danych



Ogólnopolskie działania
edukacyjne



Certyfikaty ISO:
9001:2009 i 14001:2005



Not for profit



Transparentność



Rzetelność i efektywność
zbierania



Międzynarodowe partnerstwo
- WEEE Forum i EucoLight



Centrum doradcze



Nagrody i wyróżnienia



PROMOCJA

Kompleksowa i konkurencyjna oferta to klucz do sukcesu

REMONDIS®

WORKING FOR THE FUTURE

AKADEMIA
EDUKACJI
EKOLOGICZNEJ



ELECTRO-SYSTEM
ORGANIZACJA ODZYSKU SEIE S.A.



dr inż. Robert Wawrzonek

– członek zarządu
REMONDIS Electrorecycling Sp. z o.o.

REMONDIS to rodzinna firma, ale też grupa, która dzisiaj dostarcza usługi w zakresie gospodarki cyrkularnej i odzysku surowców na całym świecie.

REMONDIS to globalna marka w obszarze usług dla środowiska i przemysłu, prowadząca obecnie działalność nie tylko na rynku europejskim, ale także w Azji, Australii i Afryce. Wspólnie z pozostałymi spółkami wchodzącymi w skład przedsiębiorstw Grupy RETHMANN zatrudnia na całym świecie ponad 80 tys. pracowników.

O firmie REMONDIS

Firma świadczy swoje usługi dla ponad 30 milionów mieszkańców w ponad 30 krajach świata. W Polsce REMONDIS znany jest od wielu lat z działalności w obszarze gospodarowania odpadami i usług komunalnych. Oferuje rozwiązania dla samorządów przede wszystkim w zakresie zagospodarowania odpadów, ale także innych usług, takich jak utrzymanie zie-

leni i ulic, gospodarka wodno-ściekowa czy też doradztwo w zakresie środowiskowym dla firm i instytucji. Dla przedsiębiorców oferuje usługi zagospodarowania odpadów przemysłowych, medycznych i niebezpiecznych. REMONDIS Electrorecycling to wyodrębniona spółka świadcząca usługi w zakresie zagospodarowania elektroodpadów oraz zużytych baterii. Ofertę Grupy w Polsce uzupełniają dwie organizacje odzysku: ELECTRO-SYSTEM dla producentów oraz importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz EKO-PUNKT w zakresie usług dla wprowadzających produkty w opakowaniach. Obserwując od kilkunastu lat polski rynek zagospodarowania odpadów, mogę z przekonaniem powiedzieć, że jako grupa posiadamy na polskim rynku najbardziej kompleksową i najszerzą ofertę usług środowiskowych dla samorządów oraz przemysłu. Wykorzystujemy efekt synergii i współpracy w grupie dla uzyskania jak najlepszego efektu środowiskowego i ekonomicznego. Udaje nam się to z korzyścią dla mieszkańców, konsumentów

i środowiska. Odpady z obszaru zarządzanego bezpośrednio przeze mnie, czyli elektroodpady oraz zużyte baterie i akumulatory, trafiają do jednego z naszych dwóch zakładów przetwarzania, zlokalizowanych w Błoniu k. Warszawy oraz w Łodzi. Dzięki potencjałowi Grupy REMONDIS i sprawnej logistyce nasz system zbierania ZSEE w Polsce obejmuje cały kraj. Nasze zakłady przetwarzania posiadają pozwolenia na przetwarzanie 70 tys. ton ZSEE na rok.

Przepisy stawiają wysokie wymagania odnośnie zagospodarowania takich odpadów

Gospodarowanie odpadami jest obszarem ściśle regulowanym licznymi aktami prawnymi. W ostatnim czasie wymagania dla podmiotów działających na tym rynku zostały po raz kolejny zaostrzone. REMONDIS Electrorecycling, a także inne spółki z Grupy dostosowują się do tych zmian i prowadzą swoją działalność z zacho-



Wieloletnie doświadczenie, profesjonalny zespół, ogólnopolski system zbierania ZSEE i własne zakłady przetwarzania REMONDIS Electrorecycling gwarantują realizację obowiązków wynikających z ustawy o ZSEE w sposób efektywny, bezpieczny i zgodny z prawem.



Od lat ELECTRO-SYSTEM i REMONDIS namawiają Polaków do przekazywania zużytych urządzeń do PSZOK-ów lub w ramach ogólnopolskiego projektu bezpłatnych odbiorów dużego AGD www.DECYDUJESZ.pl.

go. Ofertę i zakres świadczonych usług każdorazowo dopasowujemy do potrzeb naszych klientów. Skrojona na miarę oferta, dbałość o klienta i jego potrzeby oraz najwyższa jakość usług to nasze znaki rozpoznawcze. REMONDIS działa na terenie całego kraju. Nasze usługi są dostępne dla każdego, a dzięki doskonałej współpracy w grupie efekt synergii jest niezwykle silny.

Nasi kontrahenci, myśląc o jakimkolwiek wyzwaniu związanym z odpadami, bez wahania kontaktują się z nami, wiedząc, że otrzymają gotowe, sprawdzone i konkurencyjne cenowo rozwiązanie.

Rozwiązania dostępne dla każdego

REMONDIS Electrorecycling w współpracy z organizacją odzysku ELECTRO-SYSTEM realizuje liczne projekty, których celem jest zwiększenie skuteczności systemów zbierania elektroodpadów. Są one niezwykle cenne społecznie, a także odgrywają kluczową rolę w procesie edukacji i propagowania prawidłowego pozbywania się elektroodpadów. Czynnikiem, który warunkuje skuteczność projektów, są proste zasady oraz wygoda.

Przykładem takich działań jest projekt DECYDUJESZ.pl, czyli bezpłatne odbiory wielkogabarytowego sprzętu prosto z domu – jak pokazały nasze badania, nie każdy użytkownik ma możliwość dostarczenia ciężkiego urządzenia do punktu zbierania i taka forma pozbywania się dużych urządzeń jest przez mieszkańców pożądana. Nasze statystyki pokazują coraz większe zainteresowanie tą możliwością. W ciągu ostatnich 5 lat w ramach programu DECYDUJESZ.pl zostało zrealizowane ponad 80 tys. zleceń odbioru. W ostatnim czasie obserwujemy wzmożone zainteresowanie korzystaniem z usługi ze strony samorządów, sieci handlowych, a także dystrybutorów sprzętu AGD.

eko-PROFIT to z kolei program, w którym uczestnicy biorą aktywny udział w podnoszeniu świadomości ekologicznej społeczeństwa przez propagowanie ekologicznych postaw wśród lokalnej społeczności. Kluczowym działaniem jest zbiórka elektroodpadów oraz baterii i akumulatorów, która jest przełożeniem teoretycznych wskazówek i zasad na konkretne działanie dla środowiska. Dodatkowo uczestnicy za zebrane elektroodpady uzyskują środki finansowe, które mogą przeznaczyć na swoją działalność statutową.

Zapraszamy do zapoznania się z ofertą całej Grupy REMONDIS oraz do śledzenia naszych działań w mediach społecznościowych.

eko PROFIT
REcycling - to się opłaca!



waniem najwyższych standardów w zakresie jakości, środowiska oraz efektywnego zarządzania energią. Potwierdzają to okresowe audyty jakości. Regularne kontrole i audyty WIOŚ potwierdzają także zgodność naszego działania z wymogami prawnymi, a inwestycje w rozwój systemów informatycznych i doświadczony oraz zgrany zespół pracowników pozwalają nam na pełną kontrolę procesów w spółce. Dbamy o to, aby nasi klienci byli zadowoleni ze współpracy z naszą spółką i pewni tego, że otrzymają usługi na najwyższym poziomie w konkurencyjnej cenie, współpracując z partnerem stosującym w praktyce zasady corporate compliance.



Kompleksowość usług kluczem do sukcesu

Kompleksowa oferta jest niezwykle ważnym kryterium, które oprócz ceny decyduje o wyborze oferty w obszarze, w którym działamy. Rozbudowane struktury Grupy REMONDIS pozwalają nam na zapewnienie rozwiązań dla samorządów i przemysłu nie tylko w obszarze zagospodarowania wszelkiego rodzaju odpadów, ale także logistyki odpadowej i magazynowej, niszczenia i archiwizacji nośników danych, realizacji obowiązków w obszarze rozszerzonej odpowiedzialności producenta produktów w opakowaniach, sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz baterii, edukacji ekologicznej, a także konsultingu środowiskowe-

W ramach programu eko-Profit zbierane są rozmaite elektroodpady, od dużego sprzętu gospodarstwa domowego, przez drobne urządzenia i sprzęt elektroniczny, aż po urządzenia specjalistyczne zasilane energią elektryczną lub bateriami.



AMICA. Chłodziarki do zabudowy BM210.4(E), BM132.3(E)

Praktyczna zabudowa do niewielkich przestrzeni

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom użytkowników w zakresie oszczędności przestrzeni przy jednoczesnym wykorzystaniu najnowszej techniki do prawidłowego i długotrwałego przechowywania produktów spożywczych, Amica wprowadza do linii urządzeń chłodniczych praktyczne chłodziarki do zabudowy z komorą niskich temperatur.

Nowe urządzenia chłodnicze do zabudowy marki Amica wyróżnia przede wszystkim oszczędność przestrzeni dzięki zastosowaniu kompaktowej konstrukcji przy jednoczesnym wyposażeniu sprzętów w najnowocześniejsze systemy i funkcje wspomagające prawidłowe i długotrwałe przechowywanie żywności. Nowe modele urządzeń marki Amica to BM210.4(E) o pojemności całkowitej 171 l oraz BM132.3(E) o pojemności całkowitej 116 l. Sprzęty oferują takie same funkcje, a różnią się wyłącznie gabarytami, a co za tym idzie – pojemnością. Wybór modelu powinien zależeć od potrzeb i preferencji użytkownika w zakresie ilości przechowywanych produktów spożywczych.

Wewnątrz chłodziarki do dyspozycji użytkownika są 3 i 2, w zależności od pojemności urządzenia, szklane półki z funkcją FlexiShelf. Ta funkcja to możliwość elastycznej konfiguracji wnętrza lodówki. W praktyce, jeśli jakiś produkt nie mieści się, można zaaran-

żować wewnątrz urządzenia chłodniczego według potrzeb. Półki można wyjmować i zmieniać ich położenie tak, jak tego potrzebujemy. Półki FlexiShelf maksymalizują wykorzystanie przestrzeni. Co ważne, mimo częstych zmian aranżacji lodówki bardzo łatwo utrzymać w czystości dzięki specjalnemu wyprofilowaniu przetłoczeń na ściankach. Takie samo rozwiązanie zostało zastosowane na wewnętrznej stronie drzwi. Balkoniki DoorShelf to odpowiedni sposób na bezpieczne przechowywanie mniejszych gabarytowo produktów spożywczych, a także słoiczków czy butelek.

W obu nowych urządzeniach chłodniczych marki Amica zastosowano praktyczną komorę niskich temperatur oznaczoną czterema gwiazdkami. Gwiazdki informują o maksymalnej temperaturze mrożenia, jaką może zagwarantować dany model lodówki. Temperatura mrożenia ma decydujący wpływ na okres przechowywania produktów. W tym wypadku



temperatura mrożenia wynosi do -18°C , a produkty mogą być w niej przechowywane nawet do 1 roku. W obu nowych modelach lodówek marki Amica pojemność komory niskich temperatur wynosi 16 l. Montaż zarówno modelu BM210.4(E), jak i BM132.3(E) jest bardzo prosty dzięki zastosowaniu systemu SlideSystem. Drzwi lodówek oraz elementy zabudowy mają oddzielne zawiasy, które nie są połączone ze sobą na stałe. Pracują, przemieszczając się względem siebie po specjalnych szynach. Takie rozwiązanie sprawia, że łatwiej jest też zdemontować poszczególne elementy, np. podczas przeprowadzki czy remontu.

BOSCH. Piekarnik HBG7342B1

14 funkcji grzania i intuicyjne sterowanie

Bosch wprowadza do oferty produktowej funkcjonalny piekarnik HBG7342B1 Serie 8 o szerokości 60 cm, który sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Piekarnik oferuje termoobieg 3D i dodatkowo aż 14 różnych funkcji grzania. Do tego jest wyposażony w rozmaite systemy zapewniające wygodne przygotowywanie potraw, a także ułatwiające czyszczenie urządzenia.

Piekarnik HBG7342B1 marki Bosch wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobieg 3D, 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 piec ciasteczka na wszystkich trzech poziomach jednocześnie ze świetnymi rezultatami od góry do dołu. Oprócz tego model HBG7342B1 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 przepisów w aplikacji Home Connect dla łatwego dostępu. Aby skorzystać z tych udogodnień, wystarczy połączyć piekarnik z zarejestrowanym kontem Home Connect. Obsługę modelu HBG7342B1 ułatwia intuicyjny pierścień sterujący. Przy użyciu niewielkich obrotów wewnętrznego pierścienia można uzyskać dowolne ustawienia, kontrolując go jednym palcem. Sterowanie piekarnikiem i jego funkcjami wspomaga pełnopowierzchniowy, dużej rozdziel-

czości ekran dotykowy TFT z czytelnym tekstem oraz zintegrowanymi przyciskami bezpośredniego wyboru. Realistyczny obraz dań oraz informacje na tarczy cyfrowego pierścienia sterującego prowadzą użytkownika krok po kroku przez opcje programu. Piekarnik ma specjalną nieprzywierającą powłokę na tylnej ścianie komory, a wewnętrzna strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Piekarnik HBG7342B1 oferuje aż 14 funkcji grzania: delikatne grzanie górne/dolne, dolne grzanie, funkcję coolStart, funkcję Pizza, gorące powietrze delikatne, grill o dużej powierzchni, grill o małej powierzchni, grill z obiegiem powietrza, grzanie góra/dół, pieczenie w niskiej temperaturze, podtrzymywanie ciepła, termoobieg 3D oraz wstępne nagrzewanie. Pojemność piekarnika wynosi 71 l przy wymiarach 60 × 60 cm. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 30 do 300 °C. W wyposażeniu standardowym znajdziemy 1 blachę uniwersalną, 1 blachę do pieczenia oraz 1 ruszt kombinowany.



czego ekran dotykowy TFT z czytelnym tekstem oraz zintegrowanymi przyciskami bezpośredniego wyboru. Realistyczny obraz dań oraz informacje na tarczy cyfrowego pierścienia sterującego prowadzą użytkownika krok po kroku przez opcje programu. Piekarnik ma specjalną nieprzywierającą powłokę na tylnej ścianie komory, a wewnętrzna strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Piekarnik HBG7342B1 oferuje aż 14 funkcji grzania: delikatne grzanie górne/dolne, dolne grzanie, funkcję coolStart, funkcję Pizza, gorące powietrze delikatne, grill o dużej powierzchni, grill o małej powierzchni, grill z obiegiem powietrza, grzanie góra/dół, pieczenie w niskiej temperaturze, podtrzymywanie ciepła, termoobieg 3D oraz wstępne nagrzewanie. Pojemność piekarnika wynosi 71 l przy wymiarach 60 × 60 cm. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 30 do 300 °C. W wyposażeniu standardowym znajdziemy 1 blachę uniwersalną, 1 blachę do pieczenia oraz 1 ruszt kombinowany.

SIEMENS. Suszarka z pompą ciepła WQ46B2CXPL

Energooszczędna pompa ciepła

Siemens poszerza ofertę suszarek bębnowych. W nowym modelu WQ46B2CXPL, należącym do serii iQ700 tego producenta, zastosowano m.in. pompę ciepła, a także praktyczny program połowy załadunku, podczas którego urządzenie optymalizuje ustawienia suszenia, biorąc pod uwagę rekomendowany załadunek i szacowany czas cyklu.

Suszarka WQ46B2CXPL marki Siemens pracuje w oparciu o pompę ciepła i charakteryzuje się aż 9-kilogramowym wsadem. Wyposażona została w nowoczesny system z sensorem autoDry, który wykorzystuje czujniki stale mierzące temperaturę i pozostałą wilgoć, żeby chronić pranie przed nadmiernie wysoką temperaturą i przesuszeniem. Niezależnie od tego, czy chcemy, żeby ubrania były suche na tyle, by włożyć je do szafy lub że-



by po wyjęciu były przygotowane do prasowania, technika autoDry zapewnia optymalny efekt. Suszarka wykorzystuje ponadto tak zwane bezpieczne suszenie, które w połączeniu z odpowiednią konstrukcją bębna i zbieraków pomaga suszyć ubrania wyjątkowo delikatnie (łagodnymi, podawanymi ze wszystkich stron podmuchami powietrza). Urządzenie obsługuje rozmaite programy suszenia, w tym specjalne: Bawełna, Cotton Eco, Koszule/bluzki, Mieszane, Outdoor, Program czasowy ciepły, Refresh (program do usuwania zagnieceń i łatwego prasowania), Ręczniki, Pościel, Super 40, Syntetyki, Wełna w koszu. Model WQ46B2CXPL oferuje również program do szybkiego, 40-minutowego suszenia (Super



40'). Jest on przeznaczony dla ok. 1 kg odzieży z włókien syntetycznych lub cienkich tkanin bawełnianych, które nie wymagają delikatnego suszenia. Wykorzystując program Super 15', który dostępny jest w pralkach firmy Siemens, możemy mieć wypraną i wysuszoną odzież w mniej niż godzinę. Nowością w modelu WQ46B2CXPL jest specjalny program do suszenia dużych tkanin, np. pościeli czy zasłon, podczas którego bęben obraca się w obu kierunkach. Taki zabieg zapobiega spletywaniu się suszonych tkanin. Dzięki temu duże i małe tkaniny można suszyć razem i uzyskać doskonałe rezultaty. Komfort codziennego użytkownika dodatkowo zapewnia duży wyświetlacz LED z informacjami o szacowanym czasie do końca suszenia, opóźnieniu (do 24 godz.), przebiegu programu oraz specjalnych funkcjach. Komfort użytkownika zapewniają dodatkowe innowacje, takie jak energooszczędne oświetlenie bębna diodą LED, automatyczne czyszczenie wymiennika ciepła, a także możliwość zastawienia z pralką przy pomocy specjalnego łącznika. Szczególnie ostatnie z wymienionych rozwiązań może być praktyczne do zastosowania w niewielkich łazienkach.



Energooszczędne i nowoczesne
płyty elektryczne
indukcyjne i ceramiczne



Amica
for living



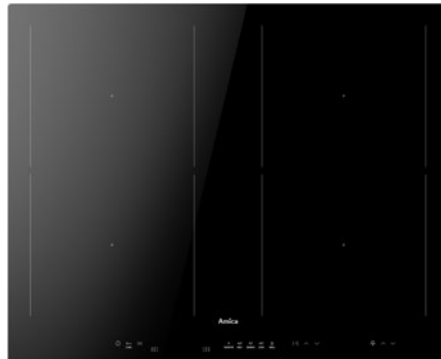
Fot. Amica

Płyty grzewcze zasilane prądem są jednymi z popularniejszych sprzętów kuchenny. Coraz częściej, zwłaszcza w dużym budownictwie mieszkaniowym, deweloperzy rezygnują z instalacji gazowych. Jaką płytę elektryczną wybrać? Indukcyjną czy ceramiczną? Sprawdzamy zalety i zastosowane w tych urządzeniach rozwiązania.

Elektryczne płyty grzewcze są przede wszystkim energooszczędne i eleganckie. Producenci oferują modele ceramiczne oraz indukcyjne. Obydwa rozwiązania mogą spełniać potrzeby użytkowników w zakresie przygotowywania potraw, ale najpierw warto znać różnice i zastosowane w sprzętach technologie.

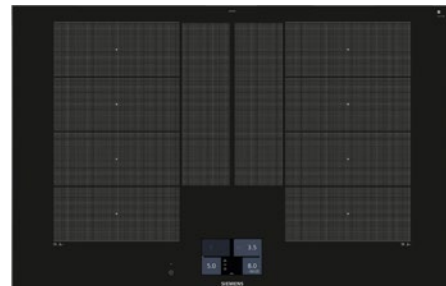
Indukcyjna czy ceramiczna?

Wybór urządzenia powinien zostać poprzedzony określeniem potrzeb domowników czy też użytkowników względem sprzętu, a także częstotliwości przygotowywania potraw i ich ilości. Płyty ceramiczne, choć nieekonomiczne w porównaniu do indukcyjnych, to konstrukcje cenione za jakość i stabilność grzania, czas utrzymywania ciepła na polu grzewczym czy możliwość używania niemal wszystkich rodzajów naczyń. Atutem jest



AMICA PIT6542PHTSUN HC 3.0

także przystępna cena. Najbardziej zaawansowane są płyty indukcyjne, które choć wymagają specjalnych naczyń, są niezwykle bezpieczne, szybkie i komfortowe w użytkowaniu. Zarówno w płytach indukcyjnych, jak i ceramicznych znajdziemy szczególnie cenne funkcje, jak również niedogodności. Z jednej strony płyta indukcyjna



SIEMENS EX875KYW1E

daje duże możliwości w kwestii przygotowywania potraw w niestandardowych naczyniach, ale trzeba pamiętać, że muszą być one przeznaczone do tego rodzaju płyt. Z kolei płyty ceramiczne, które nie wymagają specjalnego dna w garnkach, nagrzewają się dłużej, przez co wykazują większy pobór energii niż płyty indukcyjne. Zarówno jedno, jak i drugie rozwiązanie może okazać się strzałem w dziesiątkę po określeniu naszych potrzeb.

Magia indukcji pod szklaną płytą

Urządzenia tego typu działają na zasadzie indukcji magnetycznej. Ta technika jest bardzo bezpiecz-



MIELE KM 6565 FR

na, komfortowa i zapewnia dużą sprawność energetyczną. Dostępne w sprzedaży modele indukcyjne zaskakują nie tylko jakością wykonania, ale przede wszystkim funkcjonalnością i stosowanymi w nich rozwiązaniami technicznymi. Płyty wykorzystujące indukcję to jeden z najefektywniejszych sposobów gotowania. Rozwiązania w nich stosowane sprawiają, że gotowanie jest nie tylko bezpieczne, ale przede wszystkim wygodne i intuicyjne. Ich główne zalety to krótki czas nagrzewu, aspekty ekonomiczne, błyskawiczne reagowanie na zmianę poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości. Atutem jest też wzornictwo, które z łatwością wpisze się zarówno w klasyczny, jak i nowoczesny styl kuchni.

Możliwość łączenia dwóch pól grzewczych w jedno zapewnia elastyczność użytkowania płyty indukcyjnej i umożliwia dostosowanie powierzchni grzejnej do wielkości i kształtów wykorzystywanych naczyń.



Fot. Bosch



Fot. Concept



Fot. Amica

Miele oferuje gotowanie na całej powierzchni płyty

Płyta Miele KM 7999 FlexControl to kwintesencja wygody w kuchni. Elastyczne, dopasowujące się do bieżących potrzeb urządzenie skutecznie wspiera domowników podczas gotowania. Dotykowy panel sterowania jest bardzo czytelny i intuicyjny. Poszczególnym funkcjom przypisane są osobne ikonki, komunikaty wyświetlane są w kilku kolorach, a menu przewija się podobnie jak na smartfonie.

Na powierzchni płyty o szerokości 90 cm zmieści się do 5 garnków, które można postawić w każdym miejscu i przesunąć w dowolny sposób. Na płycie są aż 3 pola PowerFlex z funkcją wykrywania naczyń. Umieszczone po prawej i lewej stronie oraz na środku płyty pola PowerFlex pozwalają na szybkie gotowanie nawet w pięciu naczyniach o różnej wielkości. Nie musimy obawiać się, że danie przypali się czy wykipi. Funk-



cja TempControl ustawi właściwą temperaturę w każdym naczyniu umieszczonym na dowolnym polu grzewczym. Jeśli nie czujemy się pewnie w przyrządzaniu nawet prostych dań, możemy skorzystać z programów specjalnych. KM 7999 podsunie użytkownikowi konkretne wskazówki do przygotowania aż 23 dań, choćby jajeczniczy, steka, ryby, naleśników czy tostów.

Płyta ma wiele praktycznych rozwiązań, które niezwykle ułatwiają i usprawniają codzienne gotowanie. Funkcja Stop&Go pozwala jednym ruchem zredukować moc wszystkich pól do poziomu 1, na którym może pozostać bez nadzoru i bez ryzyka przypalenia lub rozgotowania, a ponownie naciśnięcie przycisku reaktywuje ustawione wcześniej poziomy mocy. Dzięki funkcji utrzymywania ciepła bezpiecznie zachowamy gotowe potrawy do chwili podania. W razie przypadkowego wyłączenia płyty z łatwością możemy powrócić do wcześniejszych ustawień, korzystając z funkcji Recall. Co więcej, jeśli podczas gotowania płyta zabrudzi się i chcemy ją na bieżąco przetrzeć, pomocna w tym wypadku będzie praktyczna funkcja WipeProtection, która na krótką chwilę zatrzyma wszystkie ustawienia.

Fot. Miele

Jak działa płyta indukcyjna?

Działanie płyt indukcyjnych opiera się na generowaniu ciepła bezpośrednio w metalowym ferromagnetycznym dnie naczynia, a nie na polu grzewczym. Energię pola wirowego w garnku tworzą zamontowane w płycie induktry. Sama strefa grzewcza płyty indukcyjnej nagrzewa się dzięki temu tylko wtórnie – od dna garnka. Pozosta-



BOSCH PXY875KW1E

ła powierzchnia płyty pozostaje zawsze chłodna. Co ciekawe, częstotliwość pola magnetycznego wykorzystywanego w płycie indukcyjnej mieści się w przedziale od 20 do 50 kHz, zatem jest ona prawie sto tysięcy razy mniejsza od częstotliwości fal radiowych stosowanych w kuchenkach mikrofalowych, a co za tym idzie – całkowicie bezpieczna.

Czym zachęcają płyty ceramiczne?

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

Płyty ceramiczne spośród dostępnych na rynku typów płyt elektrycznych są najmniej wymagające pod względem potrzebnych naczyń. W tym wypadku pasuje większość z nich – od aluminiowych po szklane. Nie można jednak stosować naczyń z tworzywa sztucznego czy papieru.

Należy pamiętać, że płyta ceramiczna może potrzebować czasu, żeby uzyskać odpowiednią do podgrzewania czy gotowania temperaturę, co wydłuża nieco czas przygotowywania potraw. Uruchomiona płyta ceramiczna może być bardzo gorąca, a tym samym istnieje ryzyko poparzenia, co jest szczególnie ważne, jeśli wśród domowników są dzieci, które mogłyby niepostrzeżenie dotknąć powierzchni płyty ceramicznej.

Szerokość a możliwości płyt indukcyjnych

Ważnym parametrem przy wyborze indukcyjnej płyty grzewczej są jej wymiary. Standardowe płyty mają



KERNAU KHC 6412

MPM MPM-30-VCB-22/Y

ok. 60 cm szerokości i głębokości. Modele szersze, które często wyposażone są w pola typu flexi bridge (łączenie dwóch pól w jedno), mogą osiągnąć szerokość nawet 75 lub 90 cm. Ich głębokość również może się zmieniać. Zazwyczaj płyty szerokie mają mniejszą głębokość, na poziomie 50–60 cm (jednak nie jest to regułą). Modele typu domino mają szerokość ok. 30 lub 40 cm. Ich rozmiar pozwala na

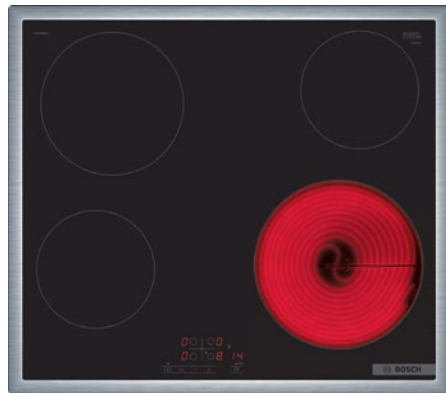


zamontowanie ich nawet w najmniejszych kuchniach lub na większych powierzchniach, gdy łączy się ich kilka rodzajów w tak zwane płyty modułowe, tworzące funkcjonalną całość.

Parametry techniczno-użytkowe określają specyfikę płyt grzewczych i pozwalają na porównanie możliwości urządzeń i wybór najlepszego dla nas modelu. Obejmują przy tym zarówno kluczowe aspekty związane z odpowiednim przyłączeniem, jak i wiele atrybutów funkcjonalnych, jak choćby liczba pól grzewczych na płycie. Z tymi najważniejszymi warto więc szczególnie się zapoznać. Kluczowe będą rodzaj zasilania, wymiary, moc stref grzejnych, a także moc przyłączeniowa.

Pełnowierzchniowe gotowanie i strefy grzewcze

„Palnikiem” płyty grzewczej jest tak zwane pole. W zależności od modelu płyty i jej gabarytów może być ona wyposażona w od dwóch do czterech, a nawet sześciu lub ośmiu pól grzewczych. Mogą być one okrągłe, kwadratowe lub prostokątne, choć to już bar-



BOSCH PKE645BB2E

dziej kwestia wzornictwa niż funkcjonalności. Co więcej, dla wygody gotowania w naczyniach o rozmaitej wielkości i o różnych kształtach producenci płyt indukcyjnych wyposażyli je w możliwość elastycznego łączenia pól. W praktyce, kiedy przygotowujemy potrawę w dużym garnku, np. typu brytfanna, który nie mieści się na standardowym polu, mamy możliwość połączyć dwa sąsiadujące pola w jedno. Ta-



GORENJE IS646BLG

ką funkcję oferują płyty indukcyjne większości marek i modeli. Odnajdziemy je w specyfikacji pod rozmaitymi nazwami własnymi. Płyty indukcyjne, jako jedyne spośród typów płyt grzewczych, pozwalają na pełnowierzchniowe gotowanie. Takie płyty wówczas nie mają wyznaczonych pól grzewczych, a użytkownik może ustawić garnek gdziekolwiek na ich powierzchni. Płyta wykryje naczynie samodzielnie lub ręcznie po aktywowaniu panelu sterowania.

Gabaryty płyt ceramicznych a gotowanie
Dostępne na rynku płyty ceramiczne mają rozmaite gabaryty. Największa różnorodność wy-

Bosch z dotykowym wyświetlaczem TFT

Wiele funkcjonalnych i praktycznych modeli indukcyjnych płyt grzewczych dostępnych jest w ofercie marki Bosch. Reprezentantem tej grupy urządzeń jest płyta PXY875KW1E. Urządzenie wyposażone jest w intuicyjne sterowanie przy pomocy kolorowego wyświetlacza TFT. Panel dotykowy z czytelną i kolorową ikonografią ułatwia nawigację po menu i wybór funkcji. Jest czytelny, prosty i niezwykle łatwy w użyciu. Urządzenie dostosowuje się do potrzeb użytkownika. Rozszerzalna strefa FlexZone pozwala nie tylko łączyć strefy od przodu do tyłu, lecz także powiększać ich szerokość, dzięki elastyczności strefy środkowej. Ta płyta automatycznie wykrywa rozmiar i położenie naczynia i rozgrzewa odpowiednią powierzchnię. Wystarczy umieścić dużą brytfannę poziomo na górze płyty, zachowując jednocześnie miejsce na duże lub małe garnki i patelnie. Wśród ciekawych funkcji warto wspomnieć o Bosch PerfectChef pełniącym rolę przewodnika, który dobrze wie jaki np. poziom grzania jest idealny dla obecnie przyrządzanej potrawy i może służyć praktycznymi poradami. Wystarczy wybrać kategorię dania z menu funkcji Bosch PerfectChef, następnie samo danie za pomocą dotykowego wyświetlacza TFT o wysokiej rozdzielczości. Płyta automatycznie podpowie ustawienia dla przygotowywanego dania wraz z praktycznymi zaleceniami. Do dyspozycji użytkownika na płycie są 4 pola grzewcze oraz 2 strefy FlexInduction Plus, które dają możliwość korzystania z naczyń o dowolnym kształcie lub rozmiarze w obrębie strefy

o długości 40 cm, a nawet w poprzek. Wszystkie strefy zostały wyposażone w funkcję PowerBoost, która pozwala na szybsze gotowanie na wybranym polu grzewczym dzięki znacznie zwiększonej mocy (aż do 50 proc.). Dostępna jest ponadto funkcja MoveMode, która umożliwia automatyczne ustawienie poziomów grza-



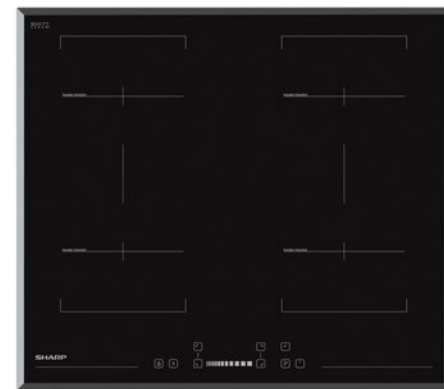
nia i pozwala na szybkie gotowanie na przednim polu (na najwyższym, 9. poziomie grzania) i podtrzymywanie potrawy w ciepłe na tylnym polu grzewczym (po przesunięciu naczynia na pole strefa uruchamia się automatycznie na 1. poziomie grzania). Płyta oferuje aż 17 poziomów mocy, w tym 9 poziomów podstawowych oraz 8 pośrednich.

Fot. Bosch

stępuje pod względem wymiaru szerokości. Jest ona jednocześnie powiązana z liczbą pól grzewczych dostępnych w urządzeniu. Modele wyposażone w dwa pola grzejne mają zwykle ok. 30 cm szerokości. W wypadku modeli 4-półowych sze-



CONCEPT IDV4260wh



SHARP SHARP KH-6I38CS00

rokość sprzętu nie przekracza najczęściej 60 cm. Największą szerokością charakteryzują się modele wyposażone w 5 pól grzejnych. Mogą one osiągać nawet ponad 80 cm. Takie zróżnicowanie gabarytów pozwala na odpowiednie dopasowanie



CONCEPT SDV3360n

wanie płyty do wymagań użytkowników i zabudowy meblowej wykorzystywanej w kuchennym wnętrzu lub w aneksie. Duża i płaska powierzchnia płyty ceramicznej to jej niewątpliwa zaleta – umożliwia m.in. swobodne przesuwanie naczyń i wygodne gotowanie na wielu polach grzejnych jednocześnie.

Kompaktowe modele płyt ceramicznych

Wśród dostępnych na rynku modeli ceramicznych nie brakuje kompaktowych 2-półowych urządzeń. Tego typu konstrukcję znajdziemy w ofercie niemal wszystkich producentów ceramicznych płyt grzewczych do zabudowy. Niewielkie wymiary i nowoczesne funkcje to doskonałe połączenie zaawansowanej, a przede wszystkim skutecznej ceramicznej lub wyceramicznej techniki grzania z elegancją, smukłą konstrukcją o szerokości nieprzekraczającej zwykle 30 cm. Tego typu urządzenie pomoże efektywnie zagospodarować przestrzeń roboczą nawet w najmniejszej kuchni. Dwustrefowa płyta ceramiczna wyróżnia się nie tylko wzornictwem, ale też funkcjonalnością. Z reguły pola grzewcze różnią się wielkością i mocą, co jest bardzo praktyczne podczas gotowania w rozmaitych naczyniach. Płyty te, podobnie jak szersze konstrukcje, obsługują się wygodnie poprzez intuicyjny panel sterujący

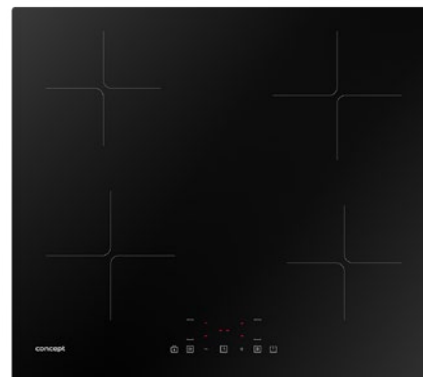
Płyty indukcyjne mogą być wyposażone w funkcję rozpoznawania naczynia – zarówno jego obecności, jak i wielkości. Zwiększa to komfort użytkowania urządzenia, a dodatkowo pozwala efektywnie wykorzystać energię elektryczną.

umieszczony na froncie urządzenia. Płyty kompaktowe mogą być dodatkowo wyposażone m.in. funkcję timera z opcją zaprogramowania czasu automatycznego wyłączenia. Dodatkową funkcją dbającą o bezpieczeństwo użytkownika może być np. funkcja zapobiegająca przypadkowemu naciśnięciu przycisków, a tym samym niekontrolowanemu uruchomieniu powierzchni grzejnej, np. przez dzieci. Kolejnym udogodnie-



FRANKE Mythos FMY 906 I FP BK

niem w wielu modelach jest funkcja Booster, która zwiększa moc strefy grzejnej, co pozwala zaoszczędzić sporo cennego czasu podczas przygotowywania rozmaitych potraw.



CONCEPT IDV1460

Indukcja z wyciągiem

Od dłuższego czasu na rynku widzimy prawdziwą rewolucję – producenci łączą funkcję gotowania z funkcją wentylowania w jednym urządzeniu, w ładnej oprawie wizualnej, z przystępną dla klientów ceną. Takie modele z powodzeniem zastępować mogą widoczny tradycyjny okap kominowy, a sposób instalacji płyty, którą montuje się w blacie bez wyraźnie zaznaczonych krawędzi, stwa-



Fot. Miele

Fot. Kemau

Fot. Amica



Fot. Miele



Fot. Bosch

Ceramiczne płyty grzewcze mogą różnić się wykończeniem rantów. Zarówno szlifowane brzegi, jak i efektowne ramki ze stali nierdzewnej wyglądają elegancko po zamontowaniu na kuchennym blacie.



Fot. Gaggenau

rze nowe możliwości aranżacji wnętrza. Płyta indukcyjna ze zintegrowanym wyciągiem idealnie sprawdzi się w popularnych obecnie kuchniach otwartych na salon, ale też w małych pomieszczeniach, w których brak miejsca na montaż dodatkowego urządzenia, w tym wypadku okapu. Ponadto dzięki wbudowanej w płytę wentylacji zyskujemy pełną swobodę w planowaniu kuchni. Same płyty są wyposażone w liczne rozwiązania, choćby łączenie pól, opcję booster czy automatyczne rozpoznawanie wielkości naczyń. Okap natomiast, w zależności od wersji, modelu, producenta, może być aktywowany ręcznie przez podniesienie wyciągu czy też manualną jego aktywację lub automatycznie – po włączeniu samej płyty.

Specjalne garnki i naczynia

Podczas przygotowywania posiłków na płytach indukcyjnych naczynia odgrywają jedną z ważniejszych ról w procesie przemiany energii elektrycznej w ciepło. Dlatego więc, żeby proces przygotowywania potraw przebiegał prawidłowo, należy wyposażyć się w naczynia z ferromagnetycz-

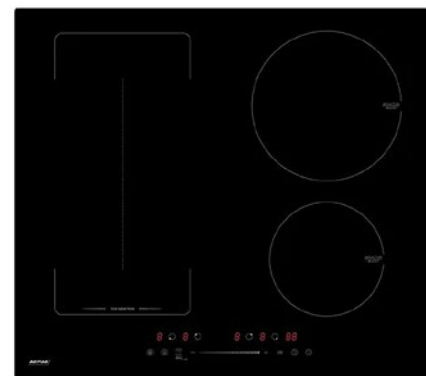
nym dnem. Stal ferromagnetyczna charakteryzuje się grubym i ciężkim spodem, który idealnie przewodzi fale magnetyczne (żeby sprawdzić, czy garnek jest odpowiedni do płyty indukcyjnej, warto przytknąć do niego magnes – jeśli dno jest ferromagnetyczne, magnes przywrze). Co ciekawe, wielu producentów naczyń do smażenia i gotowania oferuje specjalne nakładki pod zwykłe naczynia, które umożliwiają gotowanie na płycie indukcyjnej. Każdy garnek, patelnię czy podkładkę należy sprawdzić, czy nadaje się do stosowania na określo-

nej płycie. Kupując nowy zestaw garnków, warto zwrócić uwagę na oznaczenia znajdujące się na garnkach indukcyjnych, żeby zakupione naczynia poprawnie działały na płycie indukcyjnej. Zwykle oznaczenia znajdują się na zewnętrznej stronie dna garnka, a fakt, że naczynie przeznaczone jest do płyt indukcyjnych, oznaczony jest piktogramem przypominającym poziomą spiralę.

Płyta ceramiczna jako część zestawu

Ciekawym rozwiązaniem oferowanym przez producentów, a także stosowanym przez projektan-

tów wnętrz, jest łączenie płyt grzejnych w praktyczne zestawy. Są to tak zwane zestawy modułowe lub płyty typu domino. Płyty grzejne mogą 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



MPM MPM-60-IM-08

są w 2 niezależne palniki. Ruszt może być pojedynczy dla każdego pola grzejnego lub łączony. Płyty indukcyjne oraz elektryczne podczas montażu wymagają podłączenia jedynie do prądu. Płyty ceramiczne na pierwszy rzut oka przypominają konstrukcje indukcyjne. W praktyce działanie pól grzewczych 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.

Modułowość płyt indukcyjnych

Płyty typu domino są przede wszystkim węższe od standardowych, a zatem o szerokości około 60 cm. Zwykle nie przekraczają 30 – 40 cm. W zamian za to są dłuższe i sięgają około 60 cm. Takie



CIARKO DESIGN Wizard

parametry wielkościowe dają użytkownikowi duże pole manewru w kwestii zestawiania poszczególnych elementów. Jest to jedyny determinant połączeń. Nie ma znaczenia, czy płyty są elektryczne, gazowe, indukcyjne, a nawet ceramiczne. 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.

Płyty modułowe to rozwiązanie, które najpierw znalazło zastosowanie w restauracjach, a następnie bardzo płynnie rozgościło się w domowych kuchniach. Płyty modułowe dają użytkownikowi



SAMSUNG NZ84T9747VK

możliwość stworzenia własnego, personalizowanego zestawu do gotowania. Możemy zestawiać w jednym ciągu funkcjonalnym płyty różnego rodzaju tak, by skomponować zestaw odpowiadają-

cy naszym potrzebom pod względem funkcji i parametrów technicznych. 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 dobrany zestaw, pochodzący dodatkowo od tego samego producenta, będzie nie tylko funkcjonalny, ale także spójny wzorniczo.

Blokady bezpieczeństwa w płytach indukcyjnych

Jedną z zalet indukcji jest jej ogólne bezpieczeństwo. Warto położyć tu nacisk na słowo „ogólne”, ponieważ osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca i innymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe przed zakupem i użytkowaniem płyty indukcyjnej powinny skonsultować się z jej producentem. W pozostałych przypadkach stosowanie techniki indukcyjnej nie ma żadnych ograniczeń. W płycie indukcyjnej pole grzewcze nie nagrzewa się w takim stopniu jak w płycie ceramicznej czy gazowej. Po odstawieniu naczynia pozostaje ono chłodne lub letnie, co wyklucza ryzyko poparzenia i ułatwia czyszczenie płyty nawet w trakcie pracy, np. gdy niespodziewanie wykipi na nią potrawa. Co więcej, pozostała część płyty pozostaje również chłodna, co czyni jej użytkowanie jeszcze bezpieczniejszym. Jednak nie tylko konstrukcja płyty wpływa na jej komfortowe użytkowanie. Są to również różnego rodzaju zabezpieczenia i rozwiązania, które zwiększają komfort jej codziennej obsługi. Wszelkiego rodzaju systemy i czujniki zabezpieczające sprawiają, że możemy cieszyć się dużą funkcjonalnością i wygodą. Jednymi z popularniejszych rozwiązań są blokady uruchomie-

nia, wyłącznik bezpieczeństwa czy ochrona przed przegrzaniem, a także chwilowe zatrzymanie pracy płyty.

Zabezpieczenia w płytach ceramicznych

Bezpieczeństwo to niezwykle ważny aspekt użytkowania płyt ceramicznych. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną i użytkowane są w domach. Tam bardzo często bywają „testowane” przez



GAGGENAU VI492115

nasze pociechy. Zanim płyty trafią na rynek, są jednak odpowiednio sprawdzane przez producentów i muszą spełniać rygorystyczne normy i zalecenia, również te związane z bezpieczeństwem użytkownika. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest zmniejszenie możliwości porażenia prądem czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o kulinarne efekty.

Popularnym rozwiązaniem są rozmaite sygnalizacje świetlne oraz dźwiękowe. Kiedy płyta pracuje, urządzenie sygnalizuje to użytkownikowi, np. przez włączenie diody kontrolnej. Dzięki temu użytkownicy płyt ceramicznych nie oparzą się przez przypadek. Dodatkowo w modelach elektrycznych takie sygnalizacje alarmu-

MPM z elegancką witroceramiką

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



30-VCB-22 wyposażona jest w dwa pola grzejne, z których mniejsze, umiejscowione z przodu, ma średnicę 16,5 cm, a większe, umiejscowione z tyłu – 20 cm. Sterowanie sensorowe jest wygodnie umieszczone z przodu urządzenia. Dodatkowymi udogodnieniami są timer z możliwością ustawienia czasu od 0 do 120 minut, intuicyjne sterowanie mocą w zakresie od 1 do 9, a także blokada rodzicielska i automatyczne ochronne wyłączenie czasowe. Podstawa płyty MPM-30-VCB-22 została w całości wykonana z bezpiecznego hartowanego szkła w kolorze klasycznej czerni. Konstrukcja płyty pozwala na jej zabudowę na równi z blatem.

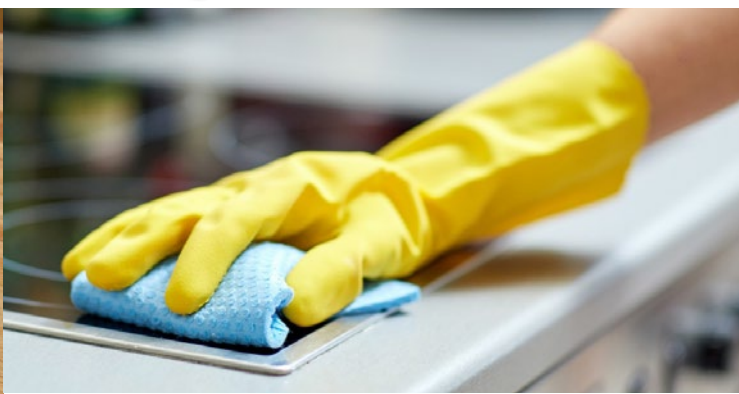


AMICA PIDH6141PHTSUN 3.0

ją, kiedy włączamy lub wyłączamy urządzenie, a nawet wtedy, kiedy wykryją błędy – m.in. gdy na powierzchnię wykipi ciecz lub panel sterowania został przypadkowo zakryty jakimś przedmiotem.

Pielęgnacja trwałej i efektownej ceramiki

Powierzchnie ceramiczne, zarówno płyt grzewczych, jak i innych sprzętów kuchennych, np. zlewozmywaków, mają jedną niepodważalną zaletę. Są idealnie gładkie,



Płyty ceramiczne cieszą się dużą popularnością wśród użytkowników nie tylko za sprawą eleganckiego wyglądu, ale przede wszystkim ze względu na gładką, szklaną powierzchnię, która jest łatwa do utrzymania w czystości.



wia, że ich utrzymanie w czystości jest ważne, nie tylko z wizerunkowego punktu widzenia. W wypadku płyt ze szklaną lub ceramiczną powierzchnią czyszczenie nie wymaga zbyt dużego wysiłku. Wystarczy odpowiedni środek czyszczący czy ściereczka nasączona delikatnym detergentem, a blask szybko zostanie przywrócony. Warto też pamiętać o powierzchni między płytą a blatem kuchennym. W wypadku wykończenia płyty specjalną ramką, może ona być wykonana ze stali nierdzewnej, którą należy czyścić tak samo jak inne powierzchnie innych sprzętów wykonanych z tego materiału. Najlepiej zrobić

to środkiem do stali szlachetnej lub delikatnym detergentem z letnią wodą. Nierzadko też tuż przy ramce zbiera się kurz oraz tłuszcz. Tę niewielką przestrzeń warto czyścić wykalaczką, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką. Wszystkie czyszczone elementy płyty na koniec pielęgnacji należy wytrzeć do sucha. Dopiero wtedy można uruchomić urządzenie i rozpocząć przygotowanie potraw. Do czyszczenia ceramicznej płyty grzewczej możemy korzystać z różnych środków – od mleczek po spraye do szkła. Warto też wziąć pod uwagę rekomendacje producenta w tym zakresie.

Amica oferują gotowanie pod pełną kontrolą

dzięki czemu nie przywierają do nich resztki jedzenia ani wszelkiego rodzaju zanieczyszczenia. Surowcem wykorzystywanym do ich produkcji jest ogniotrwała glina lub kamionka szlachetna, która dzięki swoim właściwościom potrafi sprostać wymaganiom stawianym nawet w laboratoriach. Ceramiczne modele płyt grzewczych oraz urządzeń do strefy zmywania cechują się zwiększoną odpornością na uderzenia, zarysowania, wysoką temperaturę, kwasy, powstawanie plam i światło słoneczne. Ceramiczkę bardzo łatwo jest utrzymać w czystości – do codziennej pielęgnacji wystarczy wilgotna ściereczka z odrobiną płynu do mycia naczyń i przetarcie czyszczonej powierzchni suchą ściereczką.

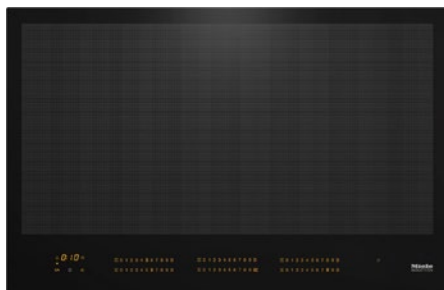
Gotowanie na czystej płycie kuchennej

Płyty grzejne są sprzętem, który zawsze jest widoczny w kuchni. Nie przechowujemy ich w kuchennej zabudowie ani nie zakrywamy, gdy nie są użytkowane. To sprawa

Płyty indukcyjne 3.0 marki Amica są odpowiednią 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. Jedną z propozycji marki Amica jest model PIG6541PHTSUN 3.0. z systemem HobControl Pro, który 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, dotyczący 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 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 przysłonięty pokrywą czy garnkiem.



MIELE KM 7678 FL

Lodówki retro

Lodówka LKK-250RB wykonana w kolorze czarnym oraz LKK-250RC dostępna w kolorze kremowym to nowoczesne urządzenia chłodnicze wykonane w ponadczasowym stylu retro. Mają one szerokość 54,5 cm oraz wysokość 184,3 cm i wyposażone zostały w trzyszufladowy zamrażarnik dolny. Oba modele pracują w nowej klasie efektywności energetycznej E i wykorzystują do chłodzenia nowoczesny czynnik chłodniczy R600a.



Ravanson®

Design, komfort, wygoda!

Część chłodnicza:

- Pojemność: 186 l
- Zakres temperatury: 0-10 °C
- Szklane półki
- Pojemnik na warzywa, półka na butelki
- Wewnętrzne oświetlenie LED

Część mroząca:

- Pojemność: 64 l
- Zakres temperatury: do -18 °C
- Manualne rozmrażanie
- Zdolność zamrażania: 3 kg/24 h
- Czas przechowywania bez zasilania: 14 h

Ravanson LTD Sp. z o.o., ul. Mazowiecka 6, 09-100 Płońsk

www.ravanson.pl

HISENSE. Pralka WF5S1045BW/PL

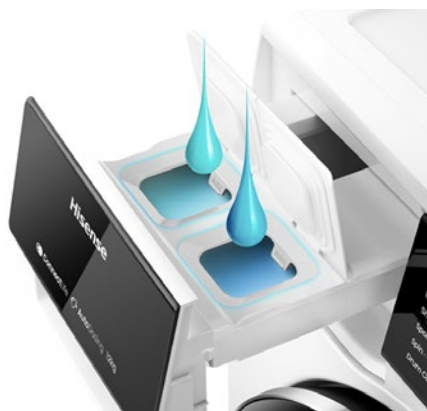
Inteligentna pralka z serii 5S

Inteligentna pralka Hisense z linii 5S to urządzenie pracujące w najwyższej klasie efektywności energetycznej, dzięki czemu jest energooszczędne i efektywne, na czym skorzysta przede wszystkim domowy budżet. Sprzęt wyposażony w innowacyjne funkcje sprawia, że urządzenie działa niemalże bezobsługowo.



dyne jej zastosowanie. Nowa pralka Hisense wyposażona jest w inteligentny kreator programów Smart Wizard, z którego można komfortowo korzystać z poziomu aplikacji. Wybierając rodzaj materiału, kolor ubrań, stopień zabrudzenia oraz rodzaj plam, użytkownik może stworzyć spersonalizowany program piorący, dopasowany do potrzeb domowników. Urządzenie automatycznie dobierze odpowiednią temperaturę, czas prania i ilość wody. Ta unikatowa kombinacja parametrów jest gwarancją skutecznego prania, dzięki czemu domownicy zapomną o niespodziankach w postaci niedopranych ubrań. Maksymalna efektywność pralki WF5S1045BW/PL z linii 5S została uzyskana poprzez program Smart-Dry. Kończąc cykl prania pralka automatycznie wysyła komunikat do suszarki bębnowej, która dobiera program do rodzaju załadunku i wstępnie podgrzewa bęben, pozwalając skrócić łączny czas prania i suszenia.

Marka Hisense doskonale rozumie, że czyste ubrania zaczynają się od czystej pralki, dlatego nowy model WF5S1045BW/PL został wyposażony w zwiększający skuteczność usuwania zabrudzeń natrysk Pure Jet oraz system parowy. Para dociera do trudno dostępnych miejsc, takich jak szuflada na detergenty czy uszczelka i dokładnie je dezynfekuje, ograniczając rozwój bakterii. Systematyczne korzystanie z programu czyszczenia bębna skutecznie eliminuje bakterie i wirusy oraz zapobiega ich powstawaniu, zachowując urządzenie sterylne czyste.



Nowe urządzenie pralnicze marki Hisense z serii 5S to model WF5S1045BW/PL oferujący 10,5 kg wsadu i aż 19 programów automatycznych, które ułatwią pranie, płukanie i wirowanie. Wśród nich warto wymienić szybkie i intensywne programy 15- i 30-minutowe, program parowy oraz program antyalergiczny. Co więcej, pralka ta obsługuje autorski system operacyjny marki Connect Life. Jest on kompatybilny z aplikacją, która pozwala monitorować i zarządzać pracą urządzenia przez smartfon.



Najnowszą pralkę Hisense wyróżniają innowacyjne funkcje, które znacząco ułatwiają codzienne obowiązki. Wśród nich znajduje się funkcja automatycznego dozowania (Auto Dosing), dzięki której urządzenie automatycznie pobiera detergenty, dostosowując ich dawkę do wielkości załadunku, rodzaju tkanin oraz zabrudzenia. Pełne napełnienie zbiornika na płyn do prania i środek zmiękczający wystarcza na 24 cykle prania, czyli około miesiąc bezobsługowej pracy, a kiedy zbiorniki zostaną całkowicie opróżnione, urządzenie samo Cię o tym poinformuje. Model WF5S1045BW/PL jest kompatybilny z aplikacją Connect Life. Pozwala ona monitorować pracę urządzenia, kontrolować koszty energii, a także zdalnie ustawiać i zmieniać programy. Ale to nie je-

AMICA. Piekarnik TES38119B

Sensorowy wyświetlacz LED z kontrolą czasu

Linia wzornicza Fine Design marki Amica jest nieustannie wzbogacana o nowe modele do zabudowy. Urządzenia do niej należące wyróżniają się nowoczesnym wzornictwem oraz mnogością rozwiązań technicznych ułatwiających przygotowywanie potraw.

Piekarnik TES38119B nie tylko świetnie się prezentuje, ale ma także wiele użytecznych funkcji, dzięki którym przygotowywanie potraw staje się jeszcze prostsze niż dotychczas. Piekarnik oferuje 8 różnych funkcji grzania. Sterowanie urządzeniem odbywa się za pomocą intuicyjnego sensorowego wyświetlacza LED z kontrolą czasu pieczenia (Ts). Wśród wielu praktycznych funkcji warto wymienić szybki nagrzew, który sprawia, że urządzenie jest gotowe do pracy w niespełna 4 minuty. Funkcja ta umożliwia bardzo szybkie nagrzanie piekarnika do wybranej temperatury. Włącza grzałki termoobiegu i grzałkę dolną lub wzmocniony grill oraz wentylator, wykorzystując w ten sposób pełną moc piekarnika do szybkiego nagrzania komory. W praktyce oznacza to, że piekarnik można uruchomić chwilę przed przystąpieniem do pieczenia i mieć pewność, że ze wszystkim zdążymy na czas.

Warto też skupić się na sterowaniu. Tu klasyczne rozwiązania łączą się z funkcjonalnością. Temperaturę i funkcję pieczenia w piekarniku ustawia się za po-

mocą ergonomicznych pokręteł, a dzięki sterowaniu sensorowemu można precyzyjnie ustawić czas pieczenia. Wyświetlacz zapamięta za użytkownika, kiedy potrawę trzeba wyjąć z piekarnika – a nawet go

wyłączy, kiedy nadejdzie właściwa pora, i jeszcze poinformuje o tym dźwiękiem.

Komfortu użytkowania dopełnia utrzymanie piekarnika w czystości. Wnętrze komory pieczenia zostało pokryte emalią łatwoczyszczącą EasyClean. To znacznie ułatwia proces czyszczenia, ponieważ powierzchnia ta jest pozbawiona porów i zagłębień, sprzyjających osadzeniu się brudu i tłuszczu.



GAGGENAU. Piekarnik EB333111

Dla praktycznych estetów

Nowy model piekarnika marki Gaggenau to nie tylko wyrafinowany i intrygujący wygląd. To także 17 rodzajów grzania z funkcją pieczenia na kamieniu, różnym obrotem oraz termosondą.

Oferta Gaggenau jest skierowana do prawdziwych estety kuchennych, ceniących przemyślany produkt z rozwiązaniami na miarę XXI wieku. Ekskluzywny piekarnik do zabudowy o niestandardowych wymiarach to przykład produktu, w którym łączą się doświadczenie, najwyższy kunszt wykonania i najnowsze zdobycze techniki. Piekarnik oprócz eleganckiego wzornictwa oferuje wiele wyjątkowych rozwiązań.

Warte odnotowania są choćby wymiary. Wysokość piekarnika nie przekracza 48 cm, a szerokość wynosi aż 90 cm. Oznacza to, że urządzenie będzie doskonale pasowało do płyt modułowych lub jednoczęściowych o szerokości 90 cm. Takie gabaryty piekarników to rzadkość na rynku, co jednak nie wyklucza zapotrzebowania użytkowników na tego typu sprzęty. Wnętrze komory pieczenia jest bogato wyposażone. Piekarnik oferuje termosondę z trójpunktowym rdzeniem oraz automatycznym wyłączeniem i szacowaniem czasu gotowania. Dodatkowo wyposażony jest w ro-

żen obrotowy oraz kamień do pieczenia pizzy lub chleba. Do dyspozycji użytkownika w emaliowanym wnętrzu są również 3 wyznaczone miejsca na blachy przystosowane do pirolizy. Czyszczenie pirolityczne polega na usuwaniu zabrudzeń pod wpływem bardzo wysokiej temperatury po zakończeniu procesu pieczenia. To komfortowe rozwiązanie stosowane jest przede wszystkim w najnowocześniejszych piekarnikach.

Sterowanie modelem Gaggenau odbywa się za pomocą ergonomicznych pokręteł wspomaganych doty-

kowym wyświetlaczem TFT. Możliwe są personalizacja programów automatycznych, a także zapamiętanie własnych ustawień.

Urządzenie oferuje aż 17 rodzajów grzania, w tym gorące powietrze, gorące powietrze eco, grzałka górna + grzałka dolna, grzałka górna + 1/3 grzałka dolna, grzałka górna 1/3, grzałka górna + grzałka dolna, grzałka dolna, gorące powietrze + grzałka dolna, gorące powietrze + 1/3 grzałka dolna, pełnopowierzchniowy grill + cyrkulacja powietrza, pełnopowierzchniowy grill, kompaktowy grill, funkcja pieczenia na kamieniu, funkcja pieczenia w naczyniu, wyrastanie ciasta, rozmrażanie oraz podtrzymywanie w cieple.

W komorze piekarnika zastosowano energooszczędne oświetlenie górne oraz boczne z przekątną ustawienia źródła światła dla idealnego oświetlenia całego wnętrza piekarnika. Komfortu użytkowania dopełniają drzwiczki ze specjalną amortyzacją otwierania i zamykania.

Model marki Gaggenau został wykonany z dbałością o najdrobniejsze detale. Jednoczęściowy front wykonany z 3-milimetrowej stali szlachetnej będzie doskonale komponował się z przestrzeniami kuchennymi urządzeniami zarówno w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym, a także wszędzie tam, gdzie dominują naturalne materiały, takie jak drewno, cegła czy beton.



PRALKI



Pralki
i pralkosuszarki
poniżej 9 kg

Fot. Bosch

Ładowność to jeden z głównych parametrów, branych pod uwagę podczas zakupu sprzętu pralniczego. Ale przecież to nie wszystko. Pralki i pralkosuszarki do 9 kg oferują rozmaite rozwiązania i funkcje, które z jednej strony dbają o dobre rezultaty prania i suszenia, a z drugiej również o energooszczędność sprzętu.

Pralki i pralkosuszarki do 9 kg to bardzo szeroka grupa asortymentowa. Nawet jeśli skupimy się wyłącznie na sprzęcie normalnoga-barytowym, czyli takim, którego szerokość i głębokość wynoszą około 60 cm. Urządzenia te oferują rozmaite systemy i funkcje, a także opatentowane rozwiązania, o których warto wiedzieć i które mogą być przydatne podczas codziennego użytkowania.

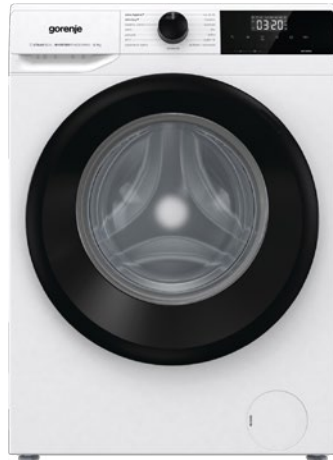
Pojemność pralki

i pralkosuszarki

Temat skupia się wokół pojemności, zatem od tego zaczniemy. Urządzenia pralnicze, których pojemność nie przekracza 9 kg, mogą być oferowane jako 6-, 7-, 8- i 9-kilogramowe. Oznacza to, że w tej grupie asortymentowej znajdziemy urządzenia o czterech różnych parametrach. To, jaki wybierzemy, zależy będzie od potrzeb rodziny. W wypadku pralki ma mniejsze znaczenie niż w wypadku pralkosuszarki, ponieważ pomimo wielofunkcyjności tego urządzenia pojemności będą się od siebie różniły. W praktyce pralkosuszarka o pojemności 9 kg upierze w jednym cyklu 9 kg tkanin, ale wysuszy już tylko 5 lub 6 kg. Wynika to z wydajności urządzenia. Dlatego tak ważne jest, by dobrze przemyśleć zakup pralkosuszarki pod względem pojemności. Ten sprzęt to oszczędność przestrzeni, ale musi odpowiadać również na potrzeby domowników.

Wsad suszenia zawsze mniejszy

Warto wiedzieć, że od pojemności pralkosuszarki będzie zależała jej ostateczna wydajność pod względem użyteczności w danym gospodarstwie domowym. Jeśli mieszkamy sami, w zupełności wystarczy nam sprzęt o pojemności prania do 6 kg oraz suszenia do 3 kg. Czteroosobowa rodzina potrzebuje większego wsadu i powinna zdecydować się na bęben o pojemności prania od 7 do 9 kg oraz suszenia w przedziale od 5 do 7 kg. Ten parametr powinien być



GORENJE
WNHEI74SAS/PL

dopasowany do potrzeb użytkownika, a zatem do częstotliwości prania i ilości pranej i suszonej odzieży. Mniejsza pojemność suszenia w pralkosuszarce oznacza, że tylko część wsadu, który został uprany, zostanie następnie wysuszony. To dobre rozwiązanie np. do suszenia w sprzęcie grubszych ubrań, a cieńszych na suszarce wolnostojącej. Pomimo mniejszej pojemności suszenia, jest to nadal jest urządzenie, które warto rozważyć jako sprzęt pralniczy dla wieloosobowej rodziny.

Pralkosuszarka – czy to dobry pomysł?

To oczywiście zależy od naszych potrzeb. To urządzenie typu dwa w jednym doskonale sprawdzi się wszędzie tam, gdzie mamy ograniczoną przestrzeń, np. w małych łazienkach czy innych pomieszczeniach pralniczych. Jeśli mamy możliwość umiejscowienia w domu pralki i suszarki, warto się nad tym zastanowić. Jeśli nie, zainwestujemy w pralkosuszarkę, która upierze ubrania, a przy okazji część z nich automatycznie wysuszy. Pralkosuszarki, podobnie jak pralki, mogą być wyposażone w najnowocześniejsze systemy i funkcje, które wpływają na komfort użytkowania, a także na oszczędzanie energii elektrycznej i wody. Producenci tego sprzętu prześcigają się w oferowaniu coraz to nowszych udogodnień, a także zaskakują funkcjonalnością i prostotą obsługi.

Automatyczne programy specjalne

Profesjonalnie zaprojektowane urządzenia skonstruowane są tak, by ułatwić codzienną pracę z nimi i wyeliminować zbędną regulację funkcji i składowych programów. Programy automatyczne zrewolucjonizowały rynek pralniczy. Stały się nieo-

SHARP
KD-NHH9S8GW3-PL



nionym udogodnieniem, oszczędnością czasu, a także energii i detergentów. Wnikliwe badania i obserwacje sprawiły, że dzisiejsze algorytmy prania (ustawienia fabryczne) są doskonale dopasowane do rodzaju czy struktury włókna i rozmaitych zabrudzeń. W pralkach reguluje się takie parametry jak prędkość obrotów bębna (tzw. wirowanie), temperatura prania, liczba płukań i czas prania. Programy automatyczne stosowane w pralkach i pralkosuszarkach dobierane są najczęściej do różnego rodzaju tkanin. Dzięki temu nie musimy się zastanawiać nad wyborem np. temperatury prania. Obecnie z panelu sterowania lub na smartfonie, wybieramy program prania, a urządzenie automatycznie dobierze wszystkie parametry. Wiele sprzętów dobierze je również do wielkości załadunku i stopnia zabrudzenia tkanin. To powoli przestaje być nowością, a staje się standardem wymaganym przez użytkowników.



AMICA
AD2C93KiSiVAD

Wielkość załadunku i stopnia zabrudzenia tkanin. To powoli przestaje być nowością, a staje się standardem wymaganym przez użytkowników.

Zdalne sterowanie staje się standardem

Coraz częściej producenci pralek i pralkosuszarek wyposażają te urządzenia w bezprzewodowe sterowanie. To samo dotyczy również innych sprzętów



CONCEPT
PP6508i

w segmencie AGD. Te modele urządzeń wyposażone są w łączność Wi-Fi lub Bluetooth, co pozwala na bezprzewodową, zdalną konfigurację parametrów ich pracy. Dzięki aplikacjom mobilnym wysyłamy polecenia, a sprzęt pralniczy je odbiera. Możemy na odległość wybrać program prania, regulować prędkość wirowania, ustawić opcje dodatkowe, a nawet monitorować zużycie energii. Wystarczy zamontować pralkę w domu i sparować ją z domową siecią Wi-Fi, a aktywowania lub dezaktywowania pracy urządzenia będziemy mogli dokonywać z poziomu smartfonu lub tabletu. Oprócz funkcji zdalnego sterowania pralki i pralkosuszarki mogą być wyposażone w praktyczną możliwość tzw. diagnozy serwisowej, która dzięki aplikacji pozwala kontrolować stan urządzenia i informować o wszelkich błędach i nieprawidłowościach. Takie rozwiązanie oferuje możliwość szybkiego roz-

Miele z detergentami w kapsułkach

Wśród modeli normalnogabarytowych marki Miele o załadunku nieprzekraczającym 9 kg znajdziemy innowacyjną pralkę WCA030 WSC Active, która została opracowana z myślą o osobach żyjących nowocześnie, a także chcących poprawić jakość życia i korzystających na co dzień z rozwiązań cyfrowych. W urządzeniu zastosowano system CapDosing, wykorzystujący specjalne kapsułki piorące. To wyjątkowe rozwiązanie stosowane jest wyłącznie przez niemieckiego producenta. System ten wykorzystuje specjalne kapsułki o różnych zapachach oraz właściwościach. Użytkownik musi jedynie włożyć kapsułkę w odpowiednie miejsce komory i zamknąć klapkę przebijającą detergent. Po wybraniu programu prania urządzenie automatycznie pobierze uwolniony detergent. Podczas cyklu prania tkaniny traktowane są w sposób delikatny, a to za sprawą bębna SoftCare o strukturze plastra miodu.



Dodatki do tej funkcji są sposób programowania, który daje możliwość dostosowania czasu uruchomienia cyklu, oraz funkcja AddLoad, dzięki której nawet po rozpoczęciu programu można jeszcze wygodnie dokładać lub wyjmować pranie. Pralka Miele wyposażona jest w energooszczędny i cichy silnik ProfiEco.



Fot. Miele

ma dodatkowymi technikami. Do takich należą m.in. funkcje parowe, wykorzystujące wtłaczaną do bębna parę wodną. Pranie parowe polega na ogrzaniu zbiornika wodnego lub podgrzaniu rurki transportującej wodę do wytwornicy. Dzięki grzałkom woda osiąga stan pary i w ten sposób przez ujście w bębnie trafia do niego. W zależności od producenta można spotkać modele z pojedynczymi uderzeniami pary albo ciągłym procesem parowania podczas cyklu prania. Pranie parowe pozwala osiągnąć bardzo dobre rezultaty, a dodatkowo tkanina jest mniej pognieciona. Walorami prania, ale też odświeżania parowego są aspekty higieniczne, w tym bakteriobójcze.

Blokady i zabezpieczenia sprzętu

Dzisiejsze zabezpieczenia nie ograniczają się do prawidłowego działania sprzętu. Coraz częściej pralki oraz pralkosuszarki wyposaża się w tzw. zabezpieczenia przed dziećmi, które blokują panele sterowania przed niepożądanymi zmianami parametrów pracy. Na pralkosuszarkach symbolem graficznym takiego zabezpieczenia jest klucz. Panel sterowania wraz z wszelkimi innymi funkcjami zostaje zablokowany bez możliwości ich regulacji. Rozwiązanie to, inaczej nazywane zabezpieczeniem rodzicielskim, może być aktywowane kombinacją

poznania błędu lub awarii, nawet bez konieczności przyjazdu serwisanta.

Funkcje parowe coraz bardziej popularne

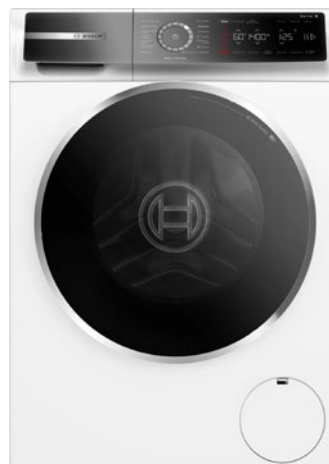
Pralki i pralkosuszarki wykorzystujące programy parowe dostępne są w ofercie niemal wszystkich producentów oferujących sprzęt pralniczy. Para

BOSCH WGB2440EPL

dozana na różnych etapach cyklu prania może dezynfekować tkaniny, usuwać z nich alergeny, a ponadto sprawiać, że prasowanie ich jest o wiele łatwiejsze i krótsze, co przekłada się na oszczędność energii elektrycznej.

Pranie parowe to takie, które wykorzystuje wytwornicę pary do wtłoczenia jej do bębna. W ten sposób można zarówno prać i odświeżać tkaniny, jak i np. czyścić bęben. Właściwości pary wodnej są nieocenione, dlatego producenci oferujący sprzęt pralniczy sukcesywnie rozszerzają ofertę pralek wyposażonych w funkcje parowe.

Różnorodne procesy prania i suszenia stosowane w sprzęcie pralniczym wspierane są wielo-



że być aktywowane kombinacją przycisków albo przytrzymaniem jednego z nich. Inną formą zabezpieczenia jest wpisanie kodu PIN. Na wyświetlaczu urządzenia należy wprowadzić kilkucyfrowy kod, który automatycznie blokuje możliwość zmiany programu oraz innych ustawień. Wpisanie prawidłowego kodu umożliwi zmianę parametrów.

Pralkosuszarki muszą spełniać szczególne normy dotyczące urządzeń pralniczych podłączonych do stałego przyłącza wody. Jedną z nich jest blokada bezpieczeństwa, która chroni mieszkanie przed zalaniem.

Producenci stosują kilka takich systemów ochrony. Jednym z nich jest tzw. waterblock, umiejscowiony na węźle, który w razie awarii odcina dopływ wody do sprzętu.

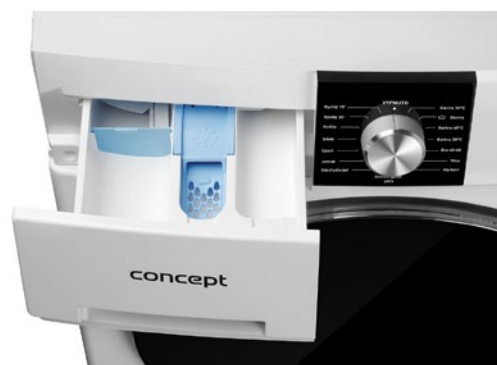
Automatyczne dozowanie detergentu

Nowoczesne modele pralek wyręczają użytkowników w wielu kwestiach, od automatycznego

Urządzenia pralnicze o pojemności do 9 kg mogą być wyposażone w szereg praktycznych funkcji, wśród których warto wymienić oszczędzający czas i pieniądze system automatycznego dozowania.



Fot. Miele



Fot. Concept



Fot. Amica

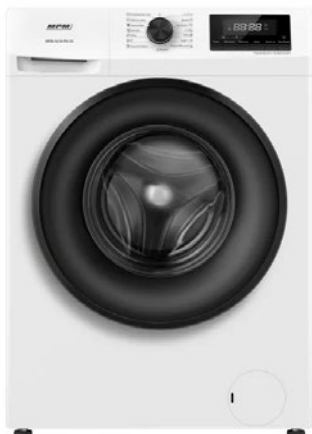


Fot. Samsung

Wymagania użytkowników względem intuicyjnego i jak najbardziej komfortowego programowania sprawiły, że komunikacja bezprzewodowa w urządzeniach pralniczych powoli staje się standardem.

ważenia wsadu po dobór ilości wody i jej temperatury. Wśród praktycznych innowacji znajduje się wygodne i nowoczesne rozwiązanie w postaci dozowania detergentów za pomocą specjalnych rozwiązań automatycznych i aplikatorów. Pralki automatyczne na przestrzeni ostatnich lat, a teraz również pralkosuszarki, stały się nie tylko urządzeniami do prania, ale też wirowania, odkłaczania, suszenia, a nawet odświeżania tkanin. Wszystkie te udogodnienia zostały opracowane i wdrożone do seryjnej produkcji, aby zaspokoić wciąż rosnące potrzeby użytkowników. Jedną z nowszych innowacji jest tak zwany system automatycznego dozowania.

Urządzenia pralnicze wyposażone w tę funkcję z pewnością zachwycą użytkowników ceniących sobie wygodę, precyzję w doborze ilości środka piorącego, dbałość o środowisko naturalne i oszczędność – zarówno energii, wody, a w konsekwencji również pieniędzy. Tradycyjne dozowanie detergentów i dodatkowo eksperymentowanie z doбором najlepszego środka (np. raz używanie kapsułek piorących, raz proszku, a raz żelu piorącego) sugeruje, żeby podczas wyboru sprzętu pralniczego wybrać taki, który nie jest wyposażony w funkcję automatycznego dozowania. Taki sprzęt będzie



MPM
MPM-4610-PH-02



Fot. Bosch



Fot. Miele

wyposażony w tradycyjną szufladę, która pod względem praktycznym ma pewne niedogodności, ale również wiele zalet. Zautomatyzowane dozowanie, połączone z optymalnym odmierzeniem środka piorącego, a nawet z samoczynnym doбором wszystkich parametrów prania, pozwala oszczędzić czas, a co również ważne energię i wodę.

Nowoczesne silniki inwerterowe

Sprzęt pralniczy, aby pracował ciszej, wyposażony jest przez producentów w nowoczesne

silniki inwerterowe. W zależności od producenta silnik ten, czy też zastosowana technologia, może różnić się nazewnictwem. Warto jednak wiedzieć, że pralka czy pralkosuszarka wyposażona w taki silnik nie tylko będzie pracowała ciszej, ale również dłużej. Tego rodzaju silniki wytwarzają energię do pracy przez specjalne magnesy, a nie jak w wypadku silników tradycyjnych – szczotki. Wytworzenie energii w silniku tradycyjnym powstawało przez tarcie szczotek. Brak tarcia w silniku inwerterowym oznacza brak hałasu. To nie wszystko. W silniku tradycyjnym szczotki ulegały zużyciu. Naprawa sprzętu polegała na wymianie szczotek. I znowu – brak szczotek oznacza brak awaryjności w tym zakresie, przez co silniki inwerterowe uznawane są za bardziej żywotne. Wielu producentów oferuje na ten podzespół dodatkową gwarancję, wynoszącą od 5 do nawet 15 lat.



SIEMENS
WG44G2ZSPL

Bosch z programami parowymi

Pralki Bosch Serie 4 dzięki programowi parowemu Iron Assist, obiecują do 50 proc. mniej zagnieceń w zaledwie 20 minut. Technologia ActiveWater Plus oszczędza wodę i energię, dostosowując ilość zużywanej wody do konkretnego prania. Dodatkowo, pralki Bosch zapewniają trwałość, przechodząc rygorystyczne testy, a Silnik EcoSilence Drive objęty jest 10-letnią gwarancją. To nie tylko efektywne, ale także ekologiczne podejście do prania. Jednym z urządzeń Serie 4 jest model WAN2810XPL, który wyposażony jest między innymi w duży i czytelny wyświetlacz umożliwiający 24-godzinne opóźnienie końca pracy, zmianę temperatury, zmianę obrotów wirowania, a także wskazuje czas pozostały do końca cyklu. Na szczególną uwagę zasługuje specjalny program Higiena Plus, który utrzymuje stałą temperaturę podczas fazy prania. Co więcej, podczas tego



cyklu przeprowadzany jest dodatkowy cykl płukania, aby zapewnić higienicznie czyste pranie, szczególnie skutecznie zabijając zarazki i roztozcza kurzu domowego. W sprężce dostępna jest też opcja SpeedPerfect, dzięki której większość programów może działać szybciej. Rozwiązanie to pozwala skrócić czas prania nawet o 65 proc. Pralka marki Bosch pracuje w klasie efektywności energetycznej C (wg nowej skali). Zużycie energii wynosi 62 kWh/100 cykli, a zużycie wody na cykl to 47 l.

Oba parametry wskazane są przy uwzględnieniu programu Eco 40-60. Pralka jest stosunkowo cichym modelem. Poziomy hałas wytwarzanego podczas wirowania wynosi 75 dB. Maksymalny załadunek bębna wynosi 8 kg, a prędkość wirowania podczas programu Eco 40-60 przy znamionowym załadunku 1400 obr./min.

Fot. Bosch

SHARP. Lodówka multidoor SJ-GP780D-BK

Stworzona do lepszego

przechowywania produktów

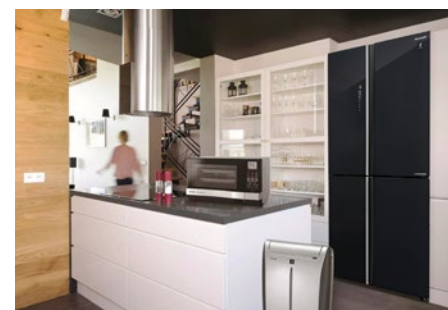
Wielkogabarytowe, a do tego wielodrzwiowe chłodziarkozamrażarki to bardzo pojemne, a do tego praktyczne i funkcjonalne urządzenia. Wykorzystują wiele innowacyjnych rozwiązań technicznych, które zapewniają wygodne przechowywanie żywności na dłużej, jak nowy model sprzętu chłodniczego marki Sharp.



Sharp od wielu lat jest czołową marką w segmencie chłodniczym i jego produkty docierają do wielu gospodarstw domowych. Chcąc nie tylko podnieść standard życia użytkowników, ale również zadbać o ich zdrowie, japońska marka opracowała i opatentowała system Plasmacluster, który montowany jest w urządzeniach. Nowa chłodziarkozamrażarka Sharp SJ-GP780D-BK wyposażona jest w system Plasmacluster Ion, czyli jonizator powietrza. Jego głównym zadaniem jest eliminacja z powietrza

oraz z półek chłodziarki groźnych dla zdrowia wirusów, bakterii, alergenów i zarodników grzybów. Dzięki temu nie tylko chroni zdrowie użytkowników, ale również wydłuża świeżość produktów, chroniąc je przed zarodnikami pleśni. System Plasmacluster Ion to przede wszystkim „inteligentne”, opatentowane przez Sharpa rozwiązanie, które usuwa przykre zapachy, alergeny, bakterie i 99 proc. wirusów unoszących się w powietrzu, gwarantując, że pozostanie ono świeże na dłużej. Co więcej, nowy sprzęt Sharp wyposażony jest w specjalny moduł pochłaniający zapachy. To niewielkie urządzenie czyści przepływające powietrze, usuwając z niego przykre zapachy, które mogą powstać we wnętrzu chłodziarki.

Wśród ważnych funkcji warto też wymienić System Hybrid Cooling, czyli system chłodzenia hybrydowego, który ogranicza wysuszenie przechowywanych produktów dzięki schładzaniu ich wilgotnym i chłodnym powietrzem. Nie uderza ono wprost w pożywienie, a dzięki odpowiedniemu ustawieniu nawiewów i specjalnej płycie zainstalowanej na tylnej ścianie chłodziarki rozchodzi się po komorze równomiernie. To właśnie taki sposób chłodzenia zapewnia ograniczone wysuszenie. Przechowywane produkty nie tylko zachowują świeżość i kolor, ale także wartości smakowe i chrupkość. Model SJ-GP780D-BK



dodatkowo oferuje praktyczne funkcje, jak szybkie chłodzenie, głębokie chłodzenie oraz szybkie zamrażanie. Komfort przechowywania rozmaitych produktów spożywczych zapewnia przestronne i doskonale zorganizowane wnętrze. Górna część urządzenia skonstruowana jest w typie french door, którego cechą charakterystyczną jest niepodzielone wnętrze. Na szerokich, stabilnych, szklanych półkach z łatwością pomieszczą się długie tace i niestandardowe naczynia. Na drzwiach umiejscowione są praktyczne balkoniki, w których bezpiecznie przechowywać można drobne produkty, a także buteleczki i słoiczki. W tej części urządzenia znajdują się również specjalne pojemniki do przechowywania owoców i warzyw. Ich cechą szczególną jest utrzymanie nie tylko odpowiedniej dla tych produktów spożywczych temperatury, ale przede wszystkim wilgotności. W dolnej części do głębokiego mrożenia do dyspozycji użytkownika są praktyczne szuflady oraz półki i dodatkowo automatyczna kostkarka do lodu.



Lodówką SJ-GP780D-BK steruje się bardzo intuicyjnie, ponieważ panel został tak opracowany i skonstruowany, żeby wybór pożądaných funkcji był jak najbardziej przejrzysty. Tryby pracy sprzętu zostały zobrazowane czytelną ikonografią, a przyciski umiejscowione w taki sposób, żeby zapewnić komfortową zmianę temperatury. Ergooszczędność w najnowszym modelu urządzenia chłodniczego marki Sharp zapewnia J-Tech Inverter. To rozwiązanie, które dba o stabilność temperatury i zwiększa wydajność pracy sprzętu, ograniczając jednocześnie zużycie energii elektrycznej. Dodatkową zaletą tego rozwiązania jest bardzo cicha praca.

Wymiary nowego modelu SJ-GP780D-BK marki Sharp wynoszą odpowiednio: 89,2 cm (szerokość), 77,1 cm (głębokość), 183 cm (wysokość). Część chłodząca ma pojemność 605 litrów, a zamrażarka 394.

MPM. Kuchnia wolnostojąca MPM-53-KEC-34

Elegancka płyta vitroceramiczna

Model MPM-53-KEC-34 to sprzęt, który świetnie sprawdzi się w każdej kuchni. Wyposażony jest w płytę vitroceramiczną i piekarnik elektryczny z trzema funkcjami grzania.

Kuchnia elektryczna MPM-53-KEC-34 ma płytę vitroceramiczną, która charakteryzuje się zwiększoną odpornością na uszkodzenia i zarysowania. Przy tym wygląda niezwykle elegancko i jest energooszczędna. Wyróżnikiem płyty vitroceramicznej jest zwiększona odporność mechaniczna na punktowe uderzenia i zatarcia. Jest to wynikiem zastosowania do konstrukcji płyty solidnych materiałów hartowanych. Dodatkowym plusem jest łatwe utrzymanie płyty w czystości – dzięki gładkiej powierzchni wystarczy ją przetrzeć wilgotną ściereczką. Do dyspozycji użytkownika do gotowania i smażenia na płycie są 4 oddzielne pola o mocy 1200 W każde.



Duża pojemność piekarnika – 52 l pozwoli bez trudu przygotować obiad dla całej rodziny. Możliwość wyboru jednej z trzech funkcji pracy (grzanie dolne, górne oraz dolne i górne jednocześnie) pozwala na



kuchenne eksperymenty kulinarne. W wyposażeniu standardowym znajdują się siatka oraz jedna blacha emaliowana. Piekarnik ma oświetlenie wewnętrzne oraz bezpieczną, nienagrzewającą się szybę. Nowa kuchnia marki MPM, pokryta czarną emalią, i vitroceramiczna płyta, która pod wpływem pracy nagrzewa pola emitując czerwony kolor, będą eleganckim dopełnieniem kuchni urządzonej w dowolnym stylu.

KERNAU. Kuchenki mikrofalowe KFMO I 2012 MB i KFMO I 2012 MW

Praktyczna pojemność i intuicyjne sterowanie

Marka Kernau oferuje użytkownikom nowe, praktyczne wolnostojące kuchenki mikrofalowe. Urządzenia o pojemności 20 l z wewnętrznym talerzem obrotowym dostępne są w dwóch klasycznych kolorach obudów: białym oraz czarnym.

Na rynku dostępne są wolnostojące kuchenki mikrofalowe umożliwiające wieloetapowe podgrzewanie potraw, a także rozmrażanie produktów spożywczych. W tego typu funkcje zostały wyposażone najnowsze modele marki Kernau. Urządzenia charakteryzują się takimi samymi parametrami, a różnią wyłącznie kolorem obudowy. Model KFMO I 2012 MB barwiony jest na czarno, a KFMO I 2012 MW na biało. Taka kolorystyka sprawia, że użytkownicy z pewnością dopasują urządzenia nie tylko do potrzeb domowników w zakresie funkcjonalności, ale również do wystroju przestrzeni kuchennej.

Nowe kuchenki mikrofalowe Kernau, wyposażone w moc 700 W, oferują aż 5 różnych jej poziomów, co sprawia, że ten parametr może być z łatwością dobrany do przygotowania danej potrawy. Urządzenia oferują także niezwykle przydatną funkcję rozmrażania według czasu – Time Defrost. Wśród innych możliwości do wyboru są podgrzewanie wieloetapowe oraz rozmrażanie według wagi. Odpowiedni czas podgrzewania czy rozmrażania potrawy zapewni praktyczny timer z możliwością ustawienia czasu do 30 minut.

Komfort użytkowania nowych urządzeń Kernau zapewniają przestronne wnętrza o pojemności 20 l wraz z talerzem obrotowym o średnicy 24,5 cm, a także intuicyjne sterowanie mechaniczne przy pomocy ergonomicznych pokręteł z jasno oznaczoną ikonografią. Nowe modele kuchenek Kernau są łatwe do utrzymania w czystości. Wnętrze jest tak skonstruowane, aby na ściankach osadzało się jak najmniej zanieczyszczeń w trudnodostępnych miejscach, co sprawia, że ich usunięcie nie jest tak uciążliwe. Wystarczy systematycznie przecierać wnętrze kuchenki mikrofalowej wilgotną ściereczką. W wypadku trudniejszych zabrudzeń do środka można wstawić miseczkę z wodą i ustawić program podgrzewania na najwyższej mocy na około minuty. Para wodna zmiękczy zanieczyszczenia, które potem można szybko i łatwo usunąć nawet ręcznikiem papierowym. Obydwie kuchenki mikrofalowe będą funkcjonalnym dopełnieniem zarówno kuchni urządzonej w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym. Kompaktowość sprzętów sprawia, że z powodzeniem zmieszczą się na blacie roboczym tak w małej kuchni, jak i dużej przestrzeni kuchennej otwartej na inne pomieszczenia.





CHŁODZENIE

Chłodziarki i zamrażarki

wolnostojące

poniżej 85 cm



Fot. MPM

Urządzenia chłodnicze, których wysokość nie przekracza 85 cm z jednej strony oszczędzają cenną przestrzeń w kuchni, gdy ta jest na wagę złota, a z drugiej, są doskonałym sprzętem nie tylko do domu, ale również na działkę, czy do biura.

Chłodziarki i zamrażarki, o wysokości do 85 cm to różnorodna i jednocześnie funkcjonalna grupa urządzeń. Tego typu modele mają niewielkie gabaryty, jednak doskonale sprawdzą się zarówno w niewielkiej kuchni, jak i w innych miejscach, typu działka, biuro, a także akademik.

Co jest ważne podczas wyboru?

Jednym z najważniejszych czynników decydujących o wyborze konkretnego modelu chłodziarki, chłodziarkozamrażarki czy zamrażarki, której wysokość nie przekracza 85 cm, a zatem takiej, którą można np. praktycznie zabudować pod kuchennym blatem roboczym, jest jej pojemność. Z drugiej strony ważne są też ogólne wymiary, które pomieści przestrzeń kuchenna użyt-

AMICA VKS15416W



kownika. Oferta producentów w tej grupie asortymentowej jest bardzo szeroka. Do mniejszej kuchni możemy wstawić chłodziarko zamrażarkę, czyli urządzenie chłodnicze typu dwa w jednym. Jeśli dysponujemy większą przestrzenią, ale nie [potrzebujemy wysokiej lodówki, czy dużej, przestrzennej chłodziarkozamrażarki, możemy wstawić dwa sprzęty podblatowe, czyli chłodziarkę i zamrażarkę szufladową. To bardzo praktyczne rozwiązanie, nie tylko w mieszkaniach, ale również w przestrzeniach biurowych.

Gdzie sprawdzi się sprzęt tej wysokości??

Sprzęty chłodnicze o wysokości nie przekraczającej 85 cm, pomimo niewielkich gabarytów, spraw-

dzą się w określonych przestrzeniach, gdzie każdy centymetr jest na wagę złota. Do tego odznaczają się praktyczną pojemnością i bogatym wyposażeniem funkcjonalnym. Oczywiście, wśród czynników decydujących o wyborze lodówki jednym z najważniejszych jest funkcjonalność urządzenia mierzona pojemnością. Z drugiej strony ta jest róż-

na w zależności od wymagań użytkownika. Warto dodać, że producenci coraz śmielej oferują urządzenia tradycyjne, mimo że gabarytowo niewielkie, ze stosunkowo dużą pojemnością użytkową. Dzieje się to za sprawą pomniejszonych ścianek lodówki, które – co oczywiste – zwiększają przestrzeń w komorze chłodzenia i mrożenia.



RAVANSON LKK-90S



MPM MPM-80-ZS-06/N



Szczególne zalety niskiej lodówki

Przechowywanie żywności w urządzeniach chłodniczych sprowadza się nie tylko do zapewnienia jej odpowiedniej temperatury i wilgotności. Współczesne modele są wyposażone w całą masę dodatkowych rozwiązań i funkcji, które nie rzadko stanowią ważną kartę przetargową

przy ich wyborze i w eksploatacji.

Wśród nich znajdziemy zarówno te, które pozwalają oszczędzić energię, jak i dbają o zdrowie użytkowników, stan przechowywanych produktów czy po prostu ułatwiają codzienną obsługę urządzenia. Z pozoru błahe udogodnienia, takie jak choćby opcja szybkiego schłodzenia szampiana czy jednorazowego, skutecznego zamrożenia

większej ilości produktów, mogą w praktyce okazać się nie tylko ciekawym dodatkiem, ale i oczekiwaną stale funkcją.

Panele sterowania i codzienna obsługa

Niewielkich rozmiarów modele, których wysokość nie przekracza 85 cm, bardzo często wykazują sterowanie mechaniczne. Zwykle jest to pokrętko, które umożliwia regulację temperatury, z jaką ma pracować urządzenie. Największą zaletą tego rozwiązania jest łatwość obsługi, jednak nie daje 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

CONCEPT MZ3555bc



wykorzystanie wyświetlacza LCD, który najczęściej jest umieszczony 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. Panele z wyświetlaczami, oczywiście, są wielofunkcyjne, co daje szereg dodatkowych opcji, np. możliwość wygodnej regulacji temperatury w poszczególnych komorach, włączanie i wyłączanie dostępnych funkcji, a także całą masę wskaźników, które informują o aktualnym stanie urządzenia. Takich rozwiązań nie brakuje również w jednodrzwiowych chłodziarkach o wysokości nieprzekraczającej 85 cm.

Oszczędność energii elektrycznej

Specyfiką lodówki jest fakt, że urządzenie działa nieustannie. W rezultacie jest jednym z urządzeń, które zużywa najwięcej energii, elektrycznej w domu. Producenci dostrzegając ten fakt oferują użytkownikom modele w najwyższych kla-

sach efektywności energetycznej oraz z rozwiązaniami, które tą energię oszczędzają. Przykładem może być tryb wakacyjny. Jak wskazuje sama nazwa, rozwiązanie to przydaje się podczas wyjazdów, kiedy przez dłuższy czas nie ma nas w domu, a chłodziarka nie jest używana. Rozwiązanie przydatne jest również wtedy, kiedy w lodówce jest bardzo mało produktów, a my nie chcemy urządzenia całkowicie wyłączać. Dzięki niemu możliwe jest zaoszczędzenie energii i przy okazji zredukowanie powstawania brzydkich zapachów. Wynika to z faktu, że utrzymywana temperatura w zamrażarce jest standardowa, w końcu produkty są w niej przechowywane długoterminowo. Zwiększa się za to temperatura we wnętrzu chłodziarki, co pozwala na zmniejszenie zużycia energii. Źródłem strat energii może być, oczywiście, również częste otwieranie drzwi lodówki. Powoduje ono wzrost temperatury w jej wnętrzu. Po zamknięciu drzwi układ chłodzący urządzenia będzie musiał tę temperaturę wyrównać, a przecież im więcej czasu to zajmie, tym pobór energii będzie większy.



RAVANSON ZM-80

Wymuszony obieg powietrza

W kwestii energooszczędności niekwestionowani zwycięzcami w tej grupie asortymentowej są modele urządzeń chłodniczych z wymuszonym obiegiem

Concept w stylu retro

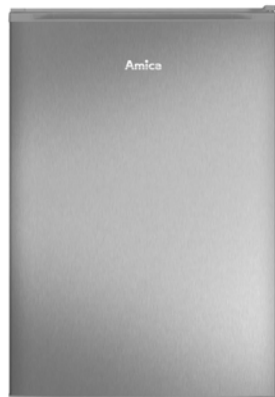
Firma Concept ma w ofercie kilkanaście lodówek utrzymanych w stylu retro. Różnią się pojemnością, funkcjonalnością, a także kolorystyką. Występują one w rozmaitych wersjach kolorystycznych, a także gabarytach i kształtach. Wśród modeli o wysokości nieprzekraczającej 85 cm producent oferuje LTR3047bc w białej obudowie oraz LTR3047wh barwiony na czarno. Obie lodówki to jednodrzwiowe, kompaktowe oraz podbłatowe urządzenia. Te sprzęty są odpowiedzią na wciąż duże zainteresowanie klientów urządzeniem przestrzeni kuchennych w ponadczasowej stylistyce, która mimo wciąż zmieniających się trendów będzie modna nawet po wielu latach. Chłodziarkozamrażarki Concept LTR3047bc i LTR3047wh mają te same parametry, a różnią się

wyłącznie wybarwieniem obudowy. Z uwagi na detale i szczegóły charakterystyczne dla stylistyki retro w urządzeniach chłodniczych tego typu nie jest możliwa zmiana kierunku otwierania drzwi. Pomimo kompaktowych wymiarów, modele marki Concept wyposażone są w wewnętrzną, niewielką przestrzeń, nazywaną strefą niskich temperatur. Strefa niskotemperaturowa osiąga najniższą temperaturę -1 °C i służy do szybkiego schładzania potraw i napojów. Całkowita pojemność chłodziarki wynosi 93 l. We wnętrzu komory chłodzenia zainstalowano między innymi praktyczne półki oraz dodatkowy pojemnik, np. na warzywa i owoce. Obie lodówki są wyjątkowo ciche. Poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy nie powinien przekraczać 41 dB. Wymiary lodówek wynoszą: 83,5 cm (wysokość), 48,8 cm (szerokość) i 44 cm (głębokość). Sprzęty zachwycają szczególnie miłośników ponadczasowego stylu retro. Pasują zarówno do kuchni nowoczesnych, jak i utrzymanych w stylu rustykalnym. Idealnie pasują do domów urządzonych w stylu vintage, ale będą również pasowały do nowoczesnych wnętrz i nadadzą im zupełnie inny i nowy wymiar. Dzięki kompaktowym wymiarom lodówki doskonale sprawdzają się w mniejszych kuchniach, biurach, akademikach, aneksach kuchennych, a także pokojach hotelowych i domkach letniskowych.



Fot. Concept

CHŁODZENIE



AMICA
FM140.4X

powietrza. To dlatego, że zdecydowanie w krótszym czasie wyrównują temperaturę do odpowiedniego poziomu. Jest to związane z zamykaniem i otwieraniem drzwi, o którym pisaliśmy wcześniej. Warto w tym miejscu przypomnieć o praktycznej funkcji alarmu otwartych drzwi czy alarmu wzrostu temperatury. Jeśli

drzwi lodówki zostawimy niedomknięte, sygnał dźwiękowy powiadomi nas o tym. W nowoczesnych urządzeniach chłodniczych, zarówno chłodziarkach, jak i zamrażarkach z funkcjami smart, powiadomienie o niedomkniętych drzwiach może być nawet wysłane na urządzenie mobilne. Z kolei alarm wzrostu temperatury poinformuje użytkownika o nieprawidłowości, np. o awarii termostatu.

Rozmrażanie ręcznie staje się rzadkością

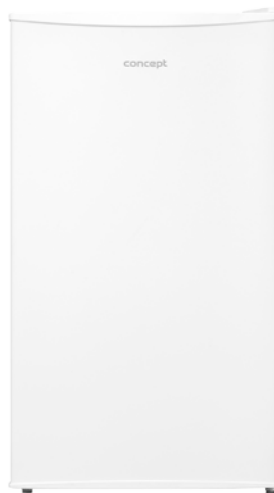
W modelach o wysokości nie przekraczającej 85 cm, choć, jednym z ważnych rozwiązań, które coraz częściej staje się standardem, jest system No Frost. Jest to odpowiedź producentów na uporczywe i trudne do usunięcia, osadzanie się szronu w chłodziarkach czy

zamrażarce. Polega na zapewnieniu we wnętrzu urządzenia chłodniczego stałego ewakuacyjnego obiegu powietrza. W ten sposób lodówka pozbywa się wilgoci, która zostaje odparowana poza komorę chłodzenia lub zamrażania. Ponieważ powietrze jest suche, nie ma możliwości, żeby gromadził się lód. Oprócz tego dzięki mniejszej wilgotności produkty dłużej zachowują świeżość, a te przechowywane w zamrażarce nie przemarzają do siebie ani do półek.

Praca sprzętu a jego głośność

Emitowany przez lodówki hałas o natężeniu ok. 40 dB jest porównywany do szumu wentylatora w komputerze, jest więc niemal niesłyszalny. Na rynku są także modele emitujące dźwięk od 41 do 45 dB, które nadal plasują się jako stosunkowo ciche. Gorzej jest już z wartościami większymi. Dźwięk urządzenia plasujący się na poziomie 50 dB i więcej można uznać za dość słyszalny, a nawet lekko uciążliwy. Trzeba pamiętać jednak, że wartość podana przez producenta na karcie produktu lub etykiecie efektywności energetycznej dotyczy dźwięku badanego laboratoryjnie. Dlatego więc, żeby lodówka nie pracowała o kilka decybeli głośniejszemu w domu, dużą wagę trzeba przywiązywać także do prawidłowego montażu czy wy poziomowania nóżek.

Urządzenia chłodnicze o wysokości nie przekraczającej 85 cm, pomimo niewielkich rozmiarów, wyposażone są w praktyczne półki, szuflady i balkoniki na drzwiach, aby wewnątrz komory, w sposób uporządkowany, można było umieścić jak najwięcej produktów spożywczych.



CONCEPT
LT3047wh

Wyposażenie chłodziarek

W wielu modelach chłodziarek kompaktowych standardem są metalowe półki żeberkowe, które może nie są najwygodniejsze w czyszczeniu, jednak zapewniają naprawdę dobry przepływ powietrza, a przy tym nie zabierają wiele miejsca w komorze chłodzenia. W modelach z chłodzeniem statycznym jest to duża zaleta. Popularnym rozwiązaniem obecnie są szklane półki. Mogą być one wykonane ze szkła hartowanego lub zwykłego.

Przewaga tych pierwszych to, oczywiście, większa wytrzymałość, ale za to wyższa jest także cena urządzenia. Dużymi zaletami półek szklanych są ich łatwiejsze czyszczenie i większa stabilność. Dodatkowo po rozlaniu produktu nie zabrudzi on całej lodówki. Oprócz tego na szklanych półkach mogą być zastosowane specjalne bariery na brzegach, które zabezpieczą przed zalaniem całego wnętrza komory chłodzenia. Najbardziej zaawansowane modele wykorzystują rozmaite systemy łatwego demontażu półek, a także regulacji ich wysokości.

Energooszczędne oświetlenie wnętrza

Modele jednodrzwiowe, mimo niewielkich gabarytów, mogą mieć wbudowane podświetlenie. Ma ono wpływ na zużycie energii przez lodówkę. Jako źródło światła stosowane są obecnie diody lub listwy LED. Mają one dużą sprawność energetyczną i mogą emitować światło o bardziej naturalnej barwie. Dodatkowo niewielkie rozmiary diod dają producentom swobodę w aranżacji i umiejscowieniu oświetlenia. Zaletą jest również trwałość LED-ów, szacowana na dziesiątki tysięcy godzin.



MPM
MPM-87-CZ-14



Fot. Concept



Fot. MPM



Fot. Amica

concept

innowacje w Twoim życiu



Anti
VIBRATION



Allergy
SAFE



Twin
JET



BLDC Digital
INVERTER ENGINE



Dose
IN

Pralka parowa

PP8510I

Inteligentne
dozowanie
żelu do
prania

concept



Asystent
pary

STEAM
WASH

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