

INFOPRODUKT

AGD

SPRZĘT DUŻY

Numer 2/2024 luty

ISSN 2956-4036

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

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

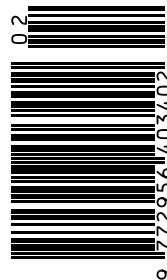
CIARKO[®]
DESIGN

Temat numeru!

Okapy sufitowe

Piekarniki do zabudowy

Zmywarki 45 cm, modele nablátowe



Bosch zbadał,
czy Polacy
oszczędzają

REMONDIS Electrorecycling
o rewolucji w zbiórce baterii
i akumulatorów

Miele Polska
prowadzi kampanię
z wirtuozem w kuchni

Ciarko.
Okapy Uno
i Duo

Fot. Ciarko Design



Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Miele Polska

Kampania z wirtuozem w kuchni.

Bosch z badań

Czy Polacy oszczędzają?

REMONDIS Electorecycling

Baterie i akumulatory – czy czeka nas rewolucja?

Okapy sufitowe

4 Intrygujące technicznie, stylowe i praktyczne urządzenia oczyszczające powietrze w przestrzeni kuchennej. 14

Piekarniki do zabudowy

4 Standardowe i kompaktowe, tradycyjnie opiekające sprząty, oferujące nowoczesne systemy i funkcje wspierające użytkownika. 30

10 Zmywarki o szerokości 45 cm i modele nablatowe

Urządzenia o kompaktowych wymiarach, które zmieszczą się nawet w najmniejszej kuchni, a także na działce, akademiku czy w biurze. 36

Pralki i pralkosuszarki po pojemności powyżej 10 kg

Standardowe urządzenia pralnicze o dużej pojemności wsadu dla jeszcze bardziej ekonomicznego wykorzystania.

Chłodziarkozamrażarki jednodrzwiowe

Urządzenia chłodnicze, które doskonale sprawdzą się zarówno w niewielkiej kuchni, akademiku, jak i na kempingu.

Kuchnie wolnostojące

Popularność kuchni wolnostojących nie słabnie. Producenci oferują różne rodzaje płyt, a do tego wyposażają je w dodatkowe funkcjonalności.

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, Luty 2024

Druk:
Fundacja Źródła Życia

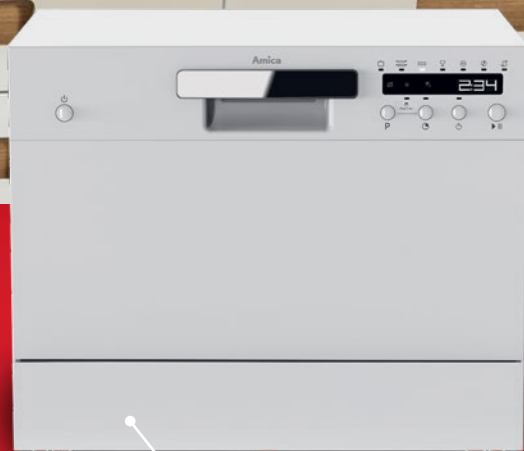
Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN 2956-4036

Numer wydania:
Nr 2, Luty 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



Kompaktowy rozmiar

Funkcjonalność w kompaktowym rozmiarze

Masz mało miejsca w kuchni i rzadko gotujesz? Idealnym rozwiązaniem dla Ciebie będzie zmywarka nablutowa Amica. Co ją wyróżnia?

- **Niewielki rozmiar (55x50x48 cm)** – sprytne wykorzystanie ograniczonej przestrzeni.
- **Dostępność w dwóch kolorach: białym i srebrnym** – dopasowanie do wystroju kuchni.
- **Pojemność do 6 kompletów naczyń** – ułatwienie w utrzymaniu porządku.

Przekonaj się, że nawet w niewielkiej przestrzeni jest miejsce na komfort zmywania.

amica.pl

Grupa Amica

Akcja #MojaOpiniaAmica

Grupa Amica uruchamia akcję promocyjną dla klientów. Wystarczy wystawić ocenę zakupionego produktu i cieszyć się kodem zniżkowym w wysokości 20 proc. na małe AGD. Opinie mogą pokazać potencjalnym klientom, jak w praktyce sprawdzają się sprzęty marki Amica.

Aby wziąć udział w akcji, należy ocenić dowolny posiadany sprzęt marki Amica. Można to zrobić na stronie internetowej sklepu, w którym dokonano się zakupu, lub na Ceneo.pl. Co bardzo ważne, każda opinia musi zawierać hasztag #MojaOpiniaAmica. Akcja trwa od 15 grudnia 2023 r. do 31 stycznia 2024 r., ale sprzęt, przy którym zostanie wystawiona opinia, może być kupiony przed datą obowiązywania akcji. Żeby otrzymać kod zniżkowy, należy wypełnić formularz zgłoszeniowy na stronie www.moja.amica.pl/mojaopiniaamica, dołączając dowód zakupu sprzętu w postaci paragonu lub faktury, zdjęcie karty gwarancyjnej sprzętu i zdjęcie lub zrzut ekranu swojej wystawionej wcześniej opinii. Po pozytywnej weryfikacji każdy otrzymuje kod zniżkowy o wartości 20 proc. na małe AGD do wykorzysta-

nia na <https://www.amica.pl/> aż do 30 czerwca 2024 r. Można go wykorzystać na zakupu z za-



kładki „Małe AGD kuchenne” albo „Małe AGD domowe”, gdzie znajdują się m.in. odkurzacze, czajniki, blendery i wiele innych.

– Chcemy tą akcją zachęcić naszych klientów, by podzielili się wrażeniami na temat naszych produktów z innymi konsumentami, którzy są np. w trakcie wyboru swojego sprzętu AGD. Opinie

naszych klientów są dla nas niezwykle istotne. Dzięki temu możemy się dalej rozwijać i spełniać oczekiwania konsumentów. Upominek w postaci 20 proc. rabatu na pewno też umili kolejne zakupy – mówi Katarzyna Krzysiak, sales support manager.

Każdy uczestnik może zgłosić do promocji dowolną liczbę zakupionych produktów, bo za każdą prawidłowo wystawioną opinię przyznawana jest odrębna nagroda. Nagroda zostanie przyznana przez przesłanie kodu rabatowego na adres e-mail uczestnika wskazany przy rejestracji w portalu Moja Amica.

Miele

Kampania z wirtuozem w kuchni

Miele Polska promuje najlepszej jakości urządzenia kuchenne. Marka Miele rozpoczęła lokalną kampanię poświęconą urządzeniom do gotowania. Twarzą projektu jest kompozytor i dyrygent, Adam Sztaba.



Idea kampanii odwołuje się do połączenia kulinariów ze światem muzyki. Kuchnia to miejsce, w którym – jak w muzyce – liczą się ide-

alna kompozycja i precyzja. Żeby mogła wybrzmieć, potrzeba instrumentów, które perfekcyjnie zagrają każdą nutę. Hasło kampanii:

„Odkryj kuchnię, która brzmi precyzją” komunikuje jedną z kluczowych cech urządzeń Miele: precyzję, która odnosi się do jakości wykonania i działania urządzeń, a także do kulinarnych efektów osiągniętych w kuchni wyposażonej w urządzenia marki Miele.

– Szukaliśmy pomysłu, który kontekstowo wyróżnia i pokazuje klasę marki. Zależało nam na komunikowaniu takich cech, które stanowią rzeczywistą przewagę naszych urządzeń. Świat muzyki i sztuki to także naturalny kontekst dla marki premium, w którym czujemy się doskonale. Cieszymy się też ze współpracy z Adamem Sztabą – jednym z najważniejszych współczesnych kompozytorów, który znakomicie wcielił się w rolę wirtuoza w kuchni Miele, a także skomponował specjalny utwór z motywem dźwięków urządzeń Miele – powiedziała Agata Majerska-Węgier, brand activation manager z Miele Polska.

Kampania realizowana jest online, w prasie, OOH i w kinach. Za strategię, koncepcję kreatywną oraz współpracę z ambasadorem odpowiada agencja GoldenSubmarine. Producentem materiałów wideo jest studio Brown Sugar. Za działania offline odpowiada dom mediowy Star Media.



Okap sufitowy **Su Light**

Minimalizm z maksymalną funkcjonalnością

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

 **CIARKO**[®]
DESIGN

Hisense

„Inteligentne” urządzenia AGD na CES 2024

Hisense, globalny producent elektroniki użytkowej oraz sprzętów gospodarstwa domowego, zaprezentował na targach CES 2024 w Las Vegas, najnowsze urządzenia ze swojego portfolio. Jednocześnie firma przedstawiła swoje autorskie systemy operacyjne – ConnectLife oraz VIDAA TV, które razem z „inteligentnymi” urządzeniami RTV i AGD zmieniają dotychczasowe postrzeganie domu przez konsumentów.



Podczas tegorocznej edycji targów CES Hisense zaprezentował najnowsze modele urządzeń gospodarstwa domowego. „Inteligentna” kuchnia Hisense z nowym ProChef@Home zakłada zmianę spo-

niku monitorowanie zapasów przechowywanych produktów, ale także daje dostęp do bogatej bazy przepisów. Co więcej, nowa lodówka Hisense łączy się z innymi „inteligentnymi” urzą-

deniami korzystającymi z systemu ConnectLife. Jedną z jej wyróżniających funkcji jest szuflada VersaTemp, którą z łatwością można przekształcić z chłodziarki w zamrażarkę. Kolejnym wartym zauważenia urządzeniem jest zmywarka do zabudowy z funkcjami AutoDose i AutoDry. To nowoczesne urządzenie wyposażone w funkcję automatycznego dozowania, dzięki której wyreczy domowników z części codziennych obowiązków. Producent, oferując użytkownikom tę zmywarkę, zapewnia jednocześnie o wygodzie użytkowania i wydajnej pracy, którą zapewnia zastosowanie nowych rozwiązań. Wyjątkowość tego modelu została wyróżniona nagrodą „CES Innovation Award 2024”.



Podczas tegorocznej edycji targów CES Hisense zaprezentował najnowsze modele urządzeń gospodarstwa domowego. „Inteligentna” kuchnia Hisense z nowym ProChef@Home zakłada zmianę spo-

Samsung

AI zmienia nasze doświadczenia w kuchni

Na targach CES 2024 Samsung prezentuje najnowsze produkty i funkcje wspierane sztuczną inteligencją (AI) i łącznością w ramach aplikacji SmartThings, tworząc w ten sposób system, który zapewnia lepsze doznania w obszarze odżywiania, jak i sprzętów kuchennych. Wśród wartych uwagi produktów i funkcji należy wymienić lodówkę 2024 Bespoke Multidoor Flex z ekranem AI Family Hub.

Lodówka 2024 Bespoke Multidoor Flex z ekranem AI Family Hub to pierwsza w branży domowa lodówka działająca w ramach koncepcji Internetu rzeczy (IoT), wprowadzona na rynek w 2016 r., która teraz została wyposażona w zupełnie nową funkcję AI Vision Inside.



– Jesteśmy dumni i podekscytowani możliwością pokazania ulepszonych funkcji AI, które wykorzystują najnowszą technologię, by wnieść doznania kulinarne na kolejny poziom – powiedział Moohyung Lee, EVP and head of the Customer eXperience Team of the Digital Appliances Business w Samsung Electronics.

Funkcja AI Vision Inside wykorzystuje „inteligentną” wewnętrzną kamerę, będącą w stanie rozpoznać artykuły wkładane do lodówki i z niej wyjmowane. Ponadto jest ona wyposażo-

na w system Vision AI, który potrafi zidentyfikować do 33 różnych świeżych artykułów spożywczych na podstawie wcześniej zdefiniowanych danych, które obejmują około miliona zdjęć jedzenia.

Dzięki liście żywności, która jest dostępna i może być edytowana na ekranie Family Hub, użytkownicy mogą także ręcznie dodawać datę ważności dla artykułów, które chcą śledzić, a lodówka wysła powiadomienia za pośrednictwem 32-calowego ekranu LCD, zanim artykuły osiągną tę datę.

Ponadto dzięki wsparciu ze strony funkcji Fridge Manager, która monitoruje status filtra do wody w lodówce i powiadamia o konieczności jego wymiany, ekran Family Hub oferuje możliwość łatwego zakupu nowych filtrów do wody ze sklepu Amazon za pomocą jednego kliknięcia.

Produkt nie jest jeszcze dostępny w Polsce.





Innowacyjne rozwiązania i wyrazisty design

Czy wiesz, że mając w kuchni elektryczny piekarnik do zabudowy MPM-63-BO-26 możesz codziennie tworzyć kulinarne cuda oraz stylowo zaaranżować przestrzeń kuchenną?

Multifunkcyjny piekarnik jest wyposażony w **10 kombinacji sposobu pieczenia**, w tym termoobieg oraz funkcję 3D, dzięki którym z łatwością dobierzesz odpowiednią opcję do przyrządzanego dania.

5 stałych programów, tj.: kurczak, pizza, utrzymanie stałej temperatury pożywienia, tosty/grzanki/zapiekanki oraz ciasto drożdżowe spełni oczekiwania nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Nowoczesny piekarnik elektryczny także pięknie udekoruje Twoje wnętrze. Jego minimalistyczny front wykończony **czarnym szkłem**, z **elektrycznym programatorem dotykowym** nadaje urządzeniu elegancji i świetnie komponuje się z zabudową kuchenną.



Podsumowują rok 2023 i wyznaczają nowe cele

Rok 2023 upłynął spółkom Asekol PL i Enviropol PL pod znakiem dalszego rozwoju. Zrealizowany został szereg projektów inwestycyjnych i zbiorczych, które umocniły spółki i przygotowały je na wyzwania roku 2024.

Asekol kontynuował rozwój systemu zbiórki sprzętu małogabarytowego w czerwonych kontenerach. Do systemu dołączyły kolejne miasta, m.in. Opole. Spółka tym samym osiągnęła liczbę ponad 300 kontenerów na ulicach miast. Do oferty został dołączony nowy produkt: Smart EcoBox – reprezentacyjny pojemnik do zbiórki w galeriach handlowych i instytucjach publicznych. Jako pierwsza organizacja odzysku Asekol wprowadził



pojemnik do zbiórki papierosów elektronicznych i rozpoczął budowanie systemu zbiórki również w tym zakresie. Sumarycznie udało się sfinansować zbiórkę ponad 50 000 ton odpadów zużytego sprzętu, które trafiły do najlepszych zakładów przetwarzania w kraju. Wraz

z rozwojem firmy zwiększył się budżet edukacyjny, który jest wydatkowany na realizację akcji zbiorczych sprzętu wśród mieszkańców oraz szereg akcji ogólnopolskich, np. konkurs dla szkół „Elektrośmieci oddajesz – nagrody dostajesz”, „Książka za worek śmieci” czy projekt „Czyste Sołectwo”, który z roku na rok cieszy się coraz większą skalą i zaangażowaniem sołtysów. Asekol rozpoczął również działania edukacyjne i zbiorcze z Fundacją Legii Warszawa dla kibiców piłki nożnej. Pojemniki do zbiórki sprzętu małogabarytowego stanęły w sąsiedztwie stadionu. W Enviropolu przeprowadzono szereg inwestycji zwiększających możliwości zbiórki i przetworzenia sprzętu, ale również wpływających na standardy ekologiczne

i jakości pracy. Nowa koncepcja odprowadzania wód deszczowych, która uwzględnia osobne zagospodarowanie wód czystych z dachów oraz wody zanieczyszczonej z placu, wpisuje się w najnowsze trendy gospodarowania wodami deszczowymi. Woda czysta jest retencjonowana i wykorzystywana do podlewania zieleni czy utrzymania czystości na placu. Służy ona również jako dodatkowy zbiornik przeciwpożarowy. Wody zanieczyszczone są natomiast podczyszczane, a ich jakość jest monitorowana przed wprowadzeniem do kanalizacji. Z procesów technologicznych przebudowana została linia do segregacji i przetwarzania sprzętu małogabarytowego. Dzięki temu udało się dwukrotnie zwiększyć jej przepustowość przy jednoczesnym zmniejszeniu zaangażowania zasobów ludzkich i środków technicznych. W zakresie zwiększania komfortu pracy wyremontowana i przebudowana została cała część socjalna dla pracowników linii przetwarzania. W zakładzie zebranych i przetworzonych zostało ponad 12 000 ton sprzętu. W 2024 r. Asekol zapowiada kontynuację rozwoju systemów zbiórki, aby stać się najbardziej rozpoznawalną marką w branży elektroodpadów w kraju. W Enviropolu z kolei planowane są inwestycje w nowoczesne technologie przetwarzania, które pozwolą na zwiększenie możliwości przetwarzania i umocnienie pozycji firmy na rynku.

Grupa Amica

Warsztaty ekologiczne dla uczniów szkół podstawowych

Amica, zgodnie z prowadzoną przez firmę strategią ESG, przekazuje wiedzę o ekologii młodemu pokoleniu. Uczniowie szkoły podstawowej nr 3 we Wronkach w przyjemny i ciekawy sposób dowiedzieli się o tym, jak segregować odpady, a tym samym dbać o planetę. Wykazali się także wyjątkową kreatywnością.

Dbalność o ekologię i edukację dla najmłodszych przyświeca Amice od lat. W latach 2016 i 2018 we Wronkach zorganizowany został piknik ekologiczny dla okolicznych mieszkańców, co spotkało się z bardzo pozytywnym odbiorem odwiedzających. Po kilku latach nadszedł czas, by wrócić do szerzenia wiedzy o ochronie środowiska, choć w nieco zmienionej niż dotychczas formie.

— Chcemy w najbliższej przyszłości w naszych działaniach kłaść jeszcze większy nacisk na ekologię i zrównoważony rozwój. To element naszej strategii na najbliższe dziesięciolecie. Od lat prowadzimy działania proekologiczne, regularnie redukując ślad węglowy, by do 2040 roku osiągnąć neutralność klimatyczną w zakresie procesów produkcyjnych. Nie ma jednak ochrony środowiska bez wiedzy, a tę najlepiej przyswajając od najmłod-



szych lat. Nasze warsztaty pozwalają w przyjemny sposób docierać do dzieci, które na co dzień nie zajmują się ekologią – mówi Robert Stobiński, wiceprezes zarządu ds. operacyjnych w Grupie Amica.

W grudniu 2023 roku, w szkole podstawowej nr 3 we Wronkach odbyły się wyjątkowe warsztaty ekologiczne, podczas których dzieci nauczyły się, jak segregować odpady i dbać o środowisko. Najważniejsze było dopasowanie warsztatów do potrzeb i zainteresowań uczniów, by zachęcić ich do segregacji na co dzień. Nie było więc nudnych prezentacji, a zaangażowane rozmowy, konkursy i quizy.

Później, dla utrwalenia wiedzy, przygotowano specjalne stanowiska, w tym plansze magnetyczne ze zdjęciami odpadów, które należało umieścić przy odpowiednim pojemniku. Były też kosze do segregacji, do których można było wrzucać zdjęcia odpadów; stanowisko, przy



którym dzieci, mogły wykaazać się kreatywnością, przygotowując zakładki i zabawki z odpadów. Dla zainteresowanych dostępna była także mata w kolorach pojemników na śmieci. W zabawie trzeba było wykazać się nie tylko wiedzą o segregacji, ale też umiejętnością współpracy z grupą. Było mnóstwo zabawy, a ci, którzy udzielili prawidłowej odpowiedzi, otrzymywali słodką nagrodę od maskotki EKOta, która zachęca do prawidłowej segregacji odpadów.

Nauczyciele i dzieci byli bardzo zadowoleni z przebiegu zajęć. Z tego powodu, Amica zdecydowała, że w kolejnych latach podobne warsztaty zostaną przeprowadzone w pozostałych szkołach podstawowych a terenie gminy Wronki.



Zapewniamy:



ekologiczne, **bezpłatne kartonowe pojemniki** do zbiórki zużytego sprzętu i zużytych baterii



materiały edukacyjne, które będą przydatne do przygotowania np. quizu dla pracowników



bezpłatny odbiór elektroodpadów zebranych przez pracowników firmy – odbiór z biura lub magazynu firmy



raport o masie zebranych i przekazanych do recyklingu elektroodpadów



bezpieczne niszczenie nośników danych - zapewniamy niszczenie nośników danych zapewniając stopień bezpieczeństwa: H-5 zgodnie z normą bezpieczeństwa DIN 66399.



certyfikat akcji

Pokaż swoim pracownikom jak ważna jest segregacja elektrośmieci!

Jeśli w Twojej firmie dzieją się fajne rzeczy, zespół jest zaangażowany społecznie i ekologicznie to zapraszamy do udziału we wspólnym projekcie.

Udział w projekcie wpisuje się w standardy raportowania pozafinansowego, gdzie kwestie środowiskowe w tym wykorzystanie zasobów i gospodarka cyrkularna znajdują się w architekturze raportu.

Celem projektu jest zbiórka elektroodpadów – zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zużytych baterii.

1 Zamów ekologiczne, kartonowe pojemniki na zużyte baterie i sprzęt.

2 Ustal termin zbiórki i ogłosz ją wśród współpracowników.

3 Zgłoś odbiór i podsumuj akcję.

Co zbieramy?

Zbieramy zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne oraz zużyte baterie od osób prywatnych.

WIĘCEJ INFORMACJI:

www.elektrosegregacja.pl/kochamrecykling



Czy Polacy

oszczędzają?

Bosch sprawdził, jak chęć oszczędności wody, energii elektrycznej i jedzenia wpływa na preferencje konsumentów przy zakupie AGD.



Krzysztof Nagodziński
– członek zarządu BSH w Polsce

Dla konsumentów w Polsce coraz większą wartość mają urządzenia, które zapewniają oszczędność zasobów – wody, energii, ale też jedzenia. Rozwiązania marki Bosch, takie jak i-DOS w pralkach, szuflada VitaFresh w chłodziarkach czy dążenie do osiągnięcia najwyższej efektywności energetycznej we wszystkich kategoriach produktowych, to odpowiedź na wymagania rynku. Coraz częściej możemy zauważyć, że nie tylko wygoda, design czy wizja oszczędności czasu są czynnikami wyboru pralek, suszarek do ubrań i zmywarek. Konsumentci są świadomi, jak istotny jest zakup nowoczesnego urządzenia, które dzięki „inteligentnym” systemom i czujnikom będzie oszczędzać zasoby i domowy budżet.

Energoozczędność, oszczędzanie wody, świadomość ekologiczna i dbałość o naturalne zasoby to niewątpliwie najmodniejsze tematy ostatnich lat. Jak Polacy oszczędzają i co jest dla nich pod tym względem najważniejsze? Marka Bosch sprawdziła to na ponad tysiącu respondentach. Głównym celem projektu było zbadanie nastrojów konsumentów w odniesieniu do energoozczędności urządzeń AGD.

Czy Polacy chcą oszczędzać wodę i energię?
Dla zdecydowanej większości Polaków kwestie związane z oszczędzaniem energii i wody są ważne. Respondenci zwrócili uwagę na te aspekty

i uważają je za istotne przy wyborze sprzętu dużego AGD. Aż 86 proc. respondentów chce, żeby pralka była wyposażona w systemy służące minimalnemu zużyciu energii oraz wody, a także oszczędnie dozować detergent. 4 na 5 badanych zgodziło się, że przy zakupie sprzętu domowego najważniejszym kryterium wyboru jest jego klasa energetyczna. W przypadku wyboru pralek i zmywarek równie istotnym czynnikiem jest oszczędność wody.

Niemarnowanie żywności to priorytet

85 proc. badanych zgodziło się, że niemarnowanie jedzenia to jeden ze sposobów na kontrolę domowego budżetu. Dlatego konsumenci coraz częściej wybierają chłodziarkozamrażarki maksymalnie przedłużające świeżość produktów. Bosch oferuje w chłodziarkach specjalne

Czy Polacy oszczędzają?
Marka Bosch sprawdziła, jak chęć oszczędności wody i energii wpływa na preferencje zakupowe poszczególnych grup społecznych.

- Czy Polacy chcą oszczędzać wodę i energię?**
Dla 86% badanych istotne jest, aby pralka posiadała systemy oszczędzające minimalnym zużyciu energii oraz wody, a także oszczędnie dozować detergent.
- Prez., a skłonność do oszczędności**
85% badanych zgadza się, że niemarnowanie jedzenia to jeden ze sposobów na kontrolę domowego budżetu. Dlatego warto wybierać chłodziarkozamrażarki maksymalnie przedłużające świeżość produktów.
- Wiek, a skłonność do oszczędności**
Ponad cztery piąte badanych zgadza się, że przy zakupie sprzętu domowego najważniejszym kryterium wyboru jest jego klasa energetyczna.

Badania przeprowadzono metodą CMM w grupie 1000 respondentów w okresie od 27 do 30 marca 2023 r. na terenie Polski.

szuflady VitaFresh dla mięsa i ryb oraz dla warzyw i owoców. Szuflady utrzymują temperaturę niższą dla mięsa i ryb oraz zapewniają wyjątkową świeżość owocom i warzywom dzięki perfekcyjnie dobranemu poziomowi wilgotności.

Płeć i wiek a skłonność do oszczędności

Wśród badanych kwestie związane z oszczędzaniem wody i energii są szczególnie istotne dla kobiet, które w większości przypadków są odpowiedzialne za prowadzenie gospodarstwa domowego oraz zarządzanie domowym budżetem. Ponadto waga oszczędności energii i wody wzrasta wraz z wiekiem respondentów. Osobom starszym, zaliczanym do tzw. silver generation, bardziej zależy na zmniejszeniu kosztów utrzymania, w tym na oszczędzaniu energii, wody oraz unikaniu marnotrawienia jedzenia.

Trendy i zmiany

Aż 78 proc. badanych deklaruje, że wprowadziło zmiany stylu życia, które oszczędzają energię i wodę oraz zapobiegają marnowaniu jedzenia. Świadczy to nie tylko o rosnącej świadomości ekologicznej społeczeństwa, ale także o gotowości konsumentów do aktywnego uczestnictwa w dbaniu o środowisko naturalne. Takie inicjatywy stanowią ważny krok w kierunku budowania bardziej zrównoważonej i odpowiedzialnej społeczności. Dokonywanie lepszych wyborów nie musi być trudne. Bosch oferuje innowacyjne i wydajne rozwiązania pomagające oszczędzać wodę i energię oraz ograniczać marnowanie żywności. To zrównoważony styl życia #LikeABosch.

Czy Polacy oszczędzają?
Marka Bosch sprawdziła, jak chęć oszczędności wody, energii elektrycznej i jedzenia wpływa na preferencje konsumentów przy zakupie urządzeń AGD.

- 86%**
Dla 86% badanych istotne jest, aby pralka posiadała systemy oszczędzające minimalnym zużyciu energii oraz wody, a także oszczędnie dozować detergent.
- 85%**
85% badanych zgadza się, że niemarnowanie jedzenia to jeden ze sposobów na kontrolę domowego budżetu. Dlatego warto wybierać chłodziarkozamrażarki maksymalnie przedłużające świeżość produktów.
- 81%**
Ponad cztery piąte badanych zgadza się, że przy zakupie sprzętu domowego najważniejszym kryterium wyboru jest jego klasa energetyczna.

„Dla konsumentów w Polsce coraz większą wartość mają urządzenia, które zapewniają oszczędność zasobów – wody, energii, ale też jedzenia. Rozwiązania marki Bosch, takie jak i-DOS w pralkach, szuflada VitaFresh w chłodziarkach czy dążenie do osiągnięcia najwyższej efektywności energetycznej we wszystkich kategoriach produktowych, to odpowiedź na wymagania rynku.”

mówi Krzysztof Nagodziński, Członek Zarządu BSH w Polsce.

Badania przeprowadzono metodą CMM w grupie 1000 respondentów w okresie od 27 do 30 marca 2023 r. na terenie Polski.

Czy Polacy oszczędzają?
Marka Bosch sprawdziła, jak chęć oszczędności wody, energii elektrycznej i jedzenia wpływa na preferencje konsumentów przy zakupie urządzeń AGD.

- 80%**
Cztery piąte badanych zgadza się, że przy zakupie sprzętu domowego najważniejszym kryterium wyboru jest oszczędność wody.
- 79%**
79% badanych, do zakupu suszarki, przekazuje fakt, że korzystają ze sprzętu z klasą efektywności A+++ i pompą ciepła. Zużycie energii spada nawet o 60% w porównaniu do tradycyjnych suszarek kondensacyjnych.
- 76%**
76% badanych do kupna zmywarki zachęca fakt, iż inteligentny system umożliwiający oszczędność znacząco łodzi wody.

„Coraz częściej możemy zauważyć, że nie tylko wygoda, design czy wizja oszczędności czasu są czynnikami wyboru pralek, suszarek do ubrań i zmywarek. Konsumentci są świadomi, jak istotny jest zakup nowoczesnego urządzenia, które dzięki inteligentnym systemom i czujnikom będzie oszczędzać zasoby i domowy budżet.”

mówi Krzysztof Nagodziński, Członek Zarządu BSH w Polsce.

Badania przeprowadzono metodą CMM w grupie 1000 respondentów w okresie od 27 do 30 marca 2023 r. na terenie Polski.

Mistrzowska precyzja zmywania z Home Connect

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

Dom na miarę potrzeb dzięki
urządzeniom marki Siemens.



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

Siemens Home Appliances

SIEMENS



Baterie i akumulatory

– czy czeka nas

rewolucja?

Wprowadzenie nowych obowiązków informacyjnych, dotyczących etykietowania, bardziej restrykcyjne zasady spełniania wymogów bezpieczeństwa i obowiązek zapewnienia wykorzystania surowców z recyklingu na określonym poziomie – to najważniejsze zmiany, które wprowadza nowe unijne rozporządzenie dotyczące baterii i akumulatorów.



Justyna Bej

Starszy specjalista ds. obsługi klienta
w REMONDIS Electrorecycling Sp. z o.o.

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/1542 z 12 lipca 2023 r. w sprawie baterii i zużytych baterii (czyli tzw. rozporządzenie bateryjne) nie będzie wymagało implementacji w przepisach krajowych w postaci ustawy. Zapisy wejdą w życie do polskiego porządku prawnego bezpośrednio i obejmą cały cykl „życia” baterii. Część przepisów zaczyna obowiązywać już od 18 lutego 2024 r.

Unijne rozporządzenie zmieni zasady produkcji i recyklingu baterii

Celem rozporządzenia jest zapewnienie bezpieczeństwa konsumentom, jak również zmniejszenie negatywnego wpływu zużytych baterii na środowisko. Co do zasady nowe przepisy obejmą wszystkie dostępne na rynku baterie, również te wykorzystywane do produkcji samochodów elektrycznych i lekkich środków transportu (np. hulajnog).

Zmiany rozłożone w czasie

Większość zmian wynikających z nowych regulacji zacznie obowiązywać dość szybko – od 18 lutego 2024 r. Zasady dotyczące utylizacji wejdą natomiast w życie 18 sierpnia 2025 r., tak by dać czas producentom na dostosowanie się. Określone zostaną nowe cele w zakresie zbierania zużytych baterii przeniemych (63 proc. do końca 2027 r. i 73 proc. do końca 2030 r.) i wprowadzony zostanie nowy

cel dotyczący zbierania zużytych baterii z lekkich środków transportu (51 proc. do końca 2028 r. i 61 proc. do końca 2031 r.). Przepisy wprowadzą też bardziej restrykcyjne zasady dotyczące bezpieczeństwa i trwałości baterii oraz wymogi informacyjne i dotyczące etykietowania, m.in. w odniesieniu do komponentów baterii i zawartości materiałów pochodzących z recyklingu na wskazanym w dokumencie poziomie (m.in. kobalt, ołów, lit) dla baterii przemysłowych. Nowe rozporządzenie wprowadzi tzw. cyfrowy paszport baterii, w którym określone



zostanie to, w jaki sposób bateria wpływa na środowisko (np. wykazanie śladu węglowego), i stosowanie kodu QR (wymogi dotyczące etykietowania mają zacząć obowiązywać najpóźniej w 2026 r., a stosowanie kodu QR – w 2027 r.).

Współpraca z REMONDIS Electrorecycling

REMONDIS Electrorecycling jako podmiot pośredniczący realizuje obowiązki wprowadzającego wynikające z ustawy o bateriach i akumulatorach oraz zapewnia:

- zorganizowanie zbierania, przetwarzania, recyklingu i unieszkodliwiania zużytych baterii i zużytych akumulatorów oraz właściwego gospodarowania zużyтыми bateriami i zużyтыми akumulatorami,
- zawarcie wymaganych ustawowo umów ze zbierającym oraz zakładem przetwarzania,



- osiągnięcie wymaganych poziomów zbierania zużytych baterii i akumulatorów,
- przygotowanie sprawozdań wymaganych ustawowo od wprowadzających baterie oraz akumulatory,
- organizację publicznych kampanii edukacyjnych,
- pomoc merytoryczną w zakresie rejestracji BDO oraz przepisów dotyczących obowiązków ciążących na wprowadzającym,
- pomoc w zakresie zapewnienia odbioru zużytych baterii oraz akumulatorów,
- atrakcyjne warunki finansowe oraz zakres współpracy dostosowany do działalności klienta,
- dostęp do platformy internetowej w celu sporządzania raportów o wprowadzanych bateriach i akumulatorach,
- wsparcie dla wprowadzających sprzęt i opakowania,
- przekazywanie na bieżąco informacji o zmianach w przepisach związanych z tematyką baterii.

Kalendarium

- 18.02.2024 – wejście w życie rozporządzenia bateryjnego;
- 18.08.2024 – wejście w życie obowiązków podmiotów gospodarczych m.in. w zakresie wytwarzania baterii, w tym procedury zgodności (rozdział VI oraz art. 17 – z wyjątkiem ust. 2), a także nt. stanu i trwałości dla niektórych baterii;
- 18.08.2025 – traci moc Dyrektywa 2006/66/WE ws. BiA; wejście w życie rozdziału VIII (m.in. obowiązek ustanowienia właściwych organów, rejestrów producentów, systemów ROP zgodnych ze standardami UE); wejście w życie symbolu selektywnej zbiórki;
- 18.08.2026 – znakowanie etykietą zawierającą ogólne informacje o danych bateriach, a także inne informacje w zależności od typu baterii (np. pojemność, średni okres użytkowania, art. 13);
- 18.02.2027 – możliwość usuwania i wymiany baterii przeniemych i baterii LMT (art. 11); znakowanie wszystkich baterii kodem QR; wprowadzenie „paszportów baterii”.

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.decdujesz.pl lub zadzwoń pod numer **32 737 85 87**



**Intrygujące technicznie,
stylowe i praktyczne
okapy sufitowe**

 **CIARKO**[®]
DESIGN



Fot. Ciarko Design

Obecnie projektowane okapy kuchenne są tak przemyślane konstrukcyjnie i wzorniczo, żeby jak najtrafniej dobrać je do reszty urządzeń lub do klasycznego stylu i neutralności w kuchni. Przykładem takich konstrukcji są np. okapy sufitowe.

Charakterystyka konstrukcji sufitowych

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

Okapy sufitowe są szczególnym rodzajem tego sprzętu, ponieważ z jednej strony pełnią funkcję pochłaniacza czy wyciągu, a z drugiej dodatkowego, stylowego oświetlenia przestrze-



ASKO CCT1252WC

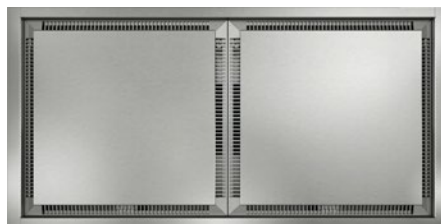
ni kuchennej. Co więcej, doskonale wpisują się w najnowsze trendy projektowe i wzornicze. Wymagają przy tym pewnych przemyśleń i innego spojrzenia na kuchnię, ale za to odwzajemniają się jakością i efektywnością wentylacji, a do tego znakomicie się prezentują.

Stylowa i elegancka konstrukcja

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



MIELE DA 2808



GAGGENAU AC402181

wy może być niemal niewidoczny. Urządzenia określone mianem minimalistycznych powinny być gładkie oraz jednolite.

Przemyślany montaż okapu sufitowego

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

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

Jakie tryby pracy oferuje sprzęt?

Większość okapów sufitowych (ale nie wszystkie) może pracować w jednym z dwóch trybów: w obiegu zamkniętym jako pochłaniacz oraz w obiegu otwartym jako wyciąg. Obieg zamknięty, zwany też recyrkulacyjnym, oznacza, że okap pochłania do filtra zanieczyszczone opary i tłuszczyki powietrze, oczyszcza je, a następnie z powrotem wpuszcza do obiegu. Obieg otwarty, zwany wywiewowym, od-

Ciarko Design oferuje minimalistyczny Su Light



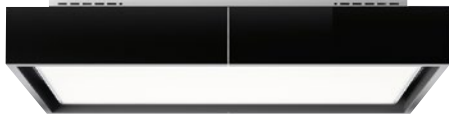
w wypadku, gdy sufit w kuchni jest bardzo wysoki, a tym samym dostęp do urządzenia utrudniony. W kuchni połączonej z salonem bez problemu można uruchomić okap lub wyłączyć urządzenie, wygodnie siedząc na kanapie przed telewizorem. Silnik okapu Su Light w ciągu godziny jest w stanie przefiltrować aż 710 m³ powietrza! Dzięki temu możemy zapomnieć o oparach czy intensywnych zapachach, które roznoszą się po całym domu podczas gotowania. Okap skutecznie się ich pozbędzie, zachowując w trakcie pracy niski poziom hałasu, bo 64 dB przy maksymalnej wydajności w trybie normalnej pracy (70 dB w trybie Boost).

Zastosowanie płaskiego silnika o dużej wydajności pozwoliło zmniejszyć wysokość okapu do zaledwie 19 cm! Dzięki temu można go zamontować bez potrzeby wykonywania kłopotliwych i skomplikowanych prac remontowych. Wystarczy wyciąć w sufitowej zabudowie otwór o odpowiedniej wielkości i przykręcić okap za pomocą 4 śrub. Dużym udogodnieniem w niskich wnętrzach jest również możliwość zamontowania silnika poza okapem (w odległości do 8 m od urządzenia). Pozostałe wymiary, czyli szerokość i głębokość, to odpowiednio 90 i 60 cm. Urządzenie może pracować w oparciu o filtr węglowy (model FWK 300), który należy wymieniać co ok. 4 miesiące.

Okap Su Light dostępny jest w dwóch wariantach kolorystycznych: czarnym i białym z inksowymi elementami.

Dzięki dyskretnej formie okap Su Light idealnie sprawdzi się w kuchniach otwartych na salon, zwłaszcza urządzonych w nowoczesnej lub loftowej stylistyce. Komfortową obsługę okapu zapewnia wygodny, elegancki pilot zdalnego sterowania. Sprawdzi się zwłaszcza

prowadza zaś powietrze bezpowrotnie na zewnątrz pomieszczenia – zwykle do pionu wentylacyjnego. To, z której opcji skorzystamy, zależy od tego, czy mamy w kuchni specjalny szyb kominowy, czy też nie (należy to sprawdzić, gdyż okapu nie wolno podłączać do tzw. pionu gravitacyjnego!). Jeśli okap pracuje w trybie wyciągu, wykorzystuje zwykle filtry metalowe, które absorbują tłuszcz wydzielający się wraz z parą wodną i charakteryzują się prostym demontażem oraz możliwością mycia zarówno pod bie-



FALMEC

Falmec Vega Circle Tech Isola 115

żącą wodą, jak i w zmywarce. Jeśli okap pracuje jako pochłaniacz (powietrze krąży stale po kuchni) to wymaga on, oprócz filtra metalowego, także filtra pochłaniającego (tzw. absorbującego). W większości okapów jest to filtr węglowy. Zwykle jeden egzemplarz filtra dołączony jest do podstawowego wyposażenia.

Wydajność okapu sufitowego

W okapach, nie tylko zresztą tych sufitowych, bardzo ważny jest odpowiedni dobór urządzenia pod względem wydajności. Jak ją wyznaczyć? Najprostszą metodą jest pomnożenie po-



Fot. Faber



Fot. Elica

Franke z filtracją powietrza



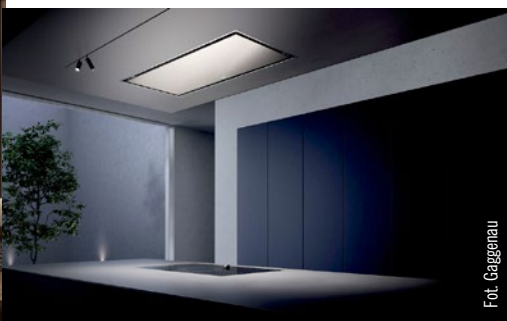
Okapy szwajcarskiej firmy cieszą się popularnością nie tylko ze względu na ich ponadczasowe, eleganckie wzornictwo, ale również wydajne działanie i walory użytkowe. Oferują one funkcje wychodzące naprzeciw zmieniającym się potrzebom współczesnych użytkowników. Linia okapów Mythos Air Hub zaskakuje tym, że sprytnie łączy podstawową rolę okapu z... filtrowaniem powietrza. Jest to zatem rozwiązanie typu 2 w 1. Sufitowy model Mythos Air Hub FCMY 120 C WHG A AH wyposażony jest filtry powietrza. Sprawiają one, że w domu – dosłownie i w przenośni – poprawia się atmosfera i mikroklimat. Badania pokazują, jak wiele czynników powoduje, że powietrze wewnątrz pomieszczeń jest często bardziej zanieczyszczone niż to za oknami. Rola filtrów powietrza jest więc niebagat-

telna. Zintegrowany z okapem Franke moduł filtrujący oczyszcza i usuwa z powietrza do 99,99 proc. wirusów i bakterii. Ma on lampę UV-C o właściwościach bakteriobójczych oraz oddzielny silnik i obieg powietrza, niezależny od standardowej pracy okapu. Dzienny program filtrujący służy szybkiej i intensywnej dezynfekcji. Opcja nocna zapewnia długi cykl przy minimalnym poziomie hałasu. Włącza się automatycznie każdej nocy. Co ważne, skuteczność filtra została przetestowana i potwierdzona przez laboratorium Uniwersytetu w Sienie. Okap firmy Franke doskonale wpisuje się w filozofię well-being. Daje podstawę do stworzenia zdrowego domowego środowiska służącego efektywnemu wypoczynkowi, a przy tym sprawia, że kuchnia staje się przyjaznym miejscem, w którym jeszcze chętniej przebywamy.

Fot. Franke

wierzchni podłogi pomieszczenia (w metrach kwadratowych) przez jego wysokość. Uzyskamy wtedy kubaturę kuchni mierzoną w metrach sześciennych. Następnie wynik trzeba pomnożyć przez 6 (jeśli chcemy dobrać urządzenie pracujące w absolutnym minimum zalecanej skuteczności) lub przez 12 (gdy chcemy uzyskać maksymalną wydajność). Za optymalny uśredniony stan

wymiany powietrza w pomieszczeniu można więc przyjąć zakres od 8 do 10 razy w ciągu godziny. Założenie to odnosi się do kuchni zamkniętych. Jeśli natomiast kuchnia otwarta jest na salon lub przedpokój, wówczas trzeba uwzględnić jego powierzchnię w obliczeniach, ale tylko z założeniem, że pod uwagę bierzemy pierwszą, najbliższą sąsiadującą z kuchnią kubaturę. Warto pamiętać, że często im większa wydajność okapu, tym głośniejsza praca silnika (wentylatora). W wypadku mieszkań czy



Fot. Gaggenau

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

domów wielopoziomowych zbyt duża wydajność okapu może powodować zakłócenia w równowadze wentylacji w całym pomieszczeniu, a w krańcowych sytuacjach np. ściągać w zimie chłód z wyższych kondygnacji.

Stylowe źródło oświetlenia

Dostępne na rynku modele okapów sufitowych w zdecydowanej większości wyposażone są we własne oświetlenie (obecnie najczęściej LED-owe), dzięki czemu stały się niezwykle efektyw-



CIARKO DESIGN Su Light 90

ne. Przemysłane rozmieszczenie diod daje wyjątkowy nastrój i wpływa na wygląd oraz funkcjonalność całej kuchni. Kiedyś oświetlenie traktowane było jedynie jako praktyczny dodatek, dzięki któremu gotowanie stawało się łatwiejsze. Dzisiaj rola oświetlenia mocno się zmieniła i znacznie wykroczyła poza swój pierwotny kształt. Obecnie, poza funkcjonalnością, nowoczesne oświetlenie wnosi powab, swoistą „ma-



Fot. Miele



Fot. Ciarko Design

gię”, staje się elementem dekoracji i ma istotny wpływ na projektowanie kuchni. Szczególne cechy w zakresie oświetlenia w rozwiązaniach sufitowych zauważalne są także wieczorem, kiedy chcemy włączyć delikatne oświetlenie. Okap może wówczas pełnić funkcję pięknej, estetycznej lampy. Co więcej, w wielu modelach dostępna jest regulacja tempera-

Fot. Faber



Elica z funkcją regulacji oświetlenia

Okapy sufitowe Elica łączą w sobie minimalistyczny design z wysoką wydajnością pochłaniania oparów. Zapewniają także przyjemne oświetlenie nie tylko płyty grzewczej, ale całej strefy gotowania. W ofercie Elica znajduje się między innymi minimalistyczny okap sufitowy Illusion, który w naturalny sposób wkomponowuje się w zabudowę sufitową.

ka kliknięciem, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie, zmienić moc pochłaniania oparów, natężenie oświetlenia czy sprawdzić stan filtrów. Okapy sufitowe Elica wyposażone są w funkcje Dim oraz Tune Light, dzięki którym regulacja oświetlenia możliwa jest w szerokim zakresie intensywności od mocnego światła podczas przygotowywania



Natomiast okap Skydome jest rewelacyjnym punktem świetlnym, dzięki zastosowaniu panelu Full Led, przypomina wyglądem okno kuchenne. Okap, który nie pozostanie niezauważony to innowacyjny Lullaby, wykonany z naturalnego dębu lub drewna lakierowanego w kolorze białym. Ten najnowszy model okapu sufitowego Elica nadaje wnętrzu wyjątkowego charakteru, a dzięki połączeniu z siecią Wi-Fi można zdalnie sterować urządzeniem za pomocą asystenta głosowego lub aplikacji Elica Connect. Wystarczy kil-

posiłków do delikatnego, nastrojowego oświetlenia, które wprowadza przyjemną atmosferę w przestrzeni kuchennej. Komfort codziennego gotowania zapewnia technologia Comfort Silence, która odpowiada za cichą pracę urządzenia nawet przy maksymalnej prędkości pochłaniania oparów. Ponadto wyjątkowy system montażowy - Super Easy Installation - opracowany przez firmę Elica sprawia, że instalacja okapu jest szybka i łatwa, a jednocześnie gwarantuje pełną integrację z podwieszanym sufitem.

Fot. Elica

ratury barwowej oświetlenia. Umożliwia ona dostosowanie tego parametru do innych elementów oświetleniowych wykorzystywanych w domowej aranżacji.

Obsługa pilotem zdalnego sterowania

Producenci okapów starają się, żeby wprowadzane przez nich na rynek modele były innowacyjne i dawały większą swobodę obsługi użytkownikowi. Większą niż wciąż popularne sterowanie manualne przy pomocy panelu z przyci-

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

skami bezpośredniego wyboru. Na rynku mamy zatem wiele modeli obsługiwanych za pomocą pilota zdalnego sterowania. Niegdyś opcja ta zaliczana była do tych najbardziej prestiżowych i komfortowych. Dziś stała się standardem. Pilot działa na zasadzie przekazywania fal podczerwieni i łączy się w ten sposób z okapem. Pozwa-



GAGGENAU AC250121

la sterować urządzeniem z odległości od kilku do kilkunastu metrów. Dodawany jest często jako element wyposażenia, choć w wypadku niektórych modeli sprzedawany jest osobno, jako opcja. Pilot jest bardzo chętnie używany przez wielu konsumentów. Warto sprawdzać, jakimi funkcjami okapu można z jego pomocą sterować.

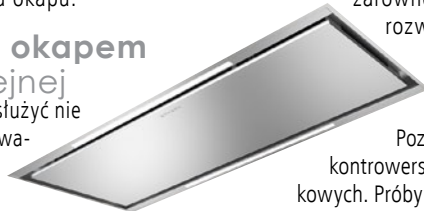
Bezprzewodowa komunikacja Bluetooth

Często stosowanym udogodnieniem w codziennej obsłudze okapów jest sterowanie z wykorzystaniem aplikacji mobilnej, nierzadko w ramach całego systemu „inteligentnego” domu. Okapy mogą łączyć się ze smartfonem lub tabletem dzięki modułom komunikacji bezprzewodowej Wi-Fi oraz Bluetooth. Pozwala to na zdalną obsługę modelu z poziomu telefonu bez wstawiania z fotela, a nawet gdy nie ma nikogo w domu! W praktyce jest to bardzo funkcjonalna opcja, która wnosi do pomieszczenia kuchennego kolejne nowoczesne rozwiązanie. Wystarczy jeden dotyk palca na ekranie urządzenia mobilnego, żeby okap rozpoczął pracę. Działanie jest dość proste. Należy pobrać kompatybilną, udostępnioną przez producenta aplikację na urządzenie mobilne. Po sparowaniu smartfona lub tabletu z okapem aplikacja wraz z funkcją wydawania poleceń jest gotowa do działania. Modele okapów z modułem komunikacji bezprzewodowej Bluetooth pozwalają z odległości nawet kilkudziesięciu metrów włączyć urządzenie, oświetlenie i regulować moc turbin. Modele korzystające z Wi-Fi, w zależności od modelu, mogą przekazać informacje o stanie aktywności urządzenia (czy jest włączone, czy nie), o statusie poboru energii elektrycznej, pozwalają także na zdalną kontrolę nad oświetleniem, a w niektórych modelach na włączenie i aktywowanie całego mechanizmu okapu.

Sterowanie okapem z płyty grzejnej

Płyta grzejna może służyć nie tylko do przygotowywania smacznych po-

FABER Air Hub Heaven Light Pro X 120



Fot. Gaggenau



Fot. Franke



Fot. Faber

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

traw, ale również do obsługi parametrów pracy okapu sufitowego. Okap komunikuje się wówczas bezprzewodowo z płytą elektryczną (np. indukcyjną), która będzie automatycznie włączać urządzenie i regulować siłę wyciągu, dostosowując ją do intensywności gotowania. Dzięki temu możemy poświęcić się w całości sztuce kulinarnej, zapominając o konieczności obsługi okapu. Ważne przy tym, aby zarówno płyta, jak i okap obsługiwały to rozwiązanie.

Ważna cicha praca sprzętu

Poziom hałas urządzeń AGD budzi wiele kontrowersji ze względu na specyfikę fal dźwiękowych. Próby zdefiniowania rzeczywistej głośności urządzeń AGD w warunkach domowych są trudne do określenia, nawet jeśli hałas jaki wytwarza okap zo-

FRANKE Maris FCBI 926 XS



stał dokładnie zbadany w laboratorium. Hałas w laboratoriach jest mierzony w warunkach idealnych (komora bezchłowa), podczas gdy sprzęt AGD pracuje w bardzo różnym otoczeniu – różnej wartości czasu pogłosu. Mało kto zdaje sobie sprawę z faktu, że złe zamontowanie okapu czy dobranie złych podzespołów montażowych może podnieść głośność urządzenia nawet o kilkanaście decybeli! Co gorsza, każdy z ludzi inaczej odbiera określone zakresy częstotliwości. Jeśli dodać do tego fakt, że decybele mają charakterystykę logarytmiczną i nieliniową w funkcji częstotliwości (a więc skrajnie zmienną) to nie dziwi fakt, że dwa dźwięki o tym samym poziomie decybeli, z których jeden jest basem, a drugi piskiem o częstotliwości 2kHz, ucho odbiera zupełnie inaczej. Ten drugi wydaje się głośniejszy, bowiem ucho jest w tym zakresie znacznie „czulsze”. Ale... nie dla

każdego. Są osoby, które w określonym paśmie są wyjątkowo wrażliwe, inne absolutnie nie. Dla jednych okap będzie więc „hałasował”, podczas gdy inni uznają jego pracę za miłą „szelest drzew”. Nawiasem mówiąc najnowocześniejsze okapy nie przekraczają poziomu głośności wynoszącego 60 dB(A) dla pracy w trybie intensywnym (najwyższy poziom) oraz 50 dB(A) w trybie najniższym (tzw. pierwszy



CIARKO DESIGN Su Frame 90

bieg). Jest to wynik zbliżony do szumu wentylatora w komputerze. Warto jednak zwrócić uwagę na fakt, że o głośności okapu decyduje wiele wymienionych wcześniej czynników oraz fakt, w jakim obie-

gu okap pracuje – otwartym (jako wyciąg) czy zamkniętym (jako pochłaniacz).

Dobór wydajności okapu do pomieszczenia

W okapach, nie tylko sufitowych, bardzo ważny jest odpowiedni dobór urządzenia pod względem wydajności. Jak ją wyznaczyć? Najprostszą metodą jest pomnożenie powierzchni podłogi pomieszczenia (w metrach kwadratowych) przez jego wysokość. Uzyskamy wtedy kubaturę kuchni mierzoną w metrach sześciennych. Następnie wynik trzeba pomnożyć przez 6 (jeśli chcemy dobrać urządzenie pracujące w absolutnym minimum zalecanej skuteczności) lub przez 12 (gdy chcemy uzyskać maksymalną wydajność). Za optymalny, uśredniony stan wymiany powietrza w pomieszczeniu można więc przyjąć zakres od 8 do 10 razy w ciągu godziny. Założenie to odnosi się do kuchni zamkniętych. Jeśli natomiast kuchnia otwarta jest na salon lub przedpokój, wówczas trzeba uwzględnić jego powierzchnię w obliczeniach, ale tylko z założeniem, że pod uwagę bierzemy pierwszą, najbliższą sąsiadującą z kuchnią kubaturę. Warto pamiętać, że często im większa wydajność okapu, tym głośniejsza praca silnika (wentylatora). W wypadku mieszkań czy domów wielopięsownych zbyt duża wydajność okapu może nawet powodować zakłócenia w równowadze wentylacji w całym pomieszczeniu, a w krańcowych sytuacjach np. ściągając w ziemie chłód z wyższych kondygnacji.

Konstrukcje sufitowe pokazują, że urządzenia te doskonale sprawdzają się również jako elegancji i praktyczny element wystroju kuchni czy aneksu kuchennego.

Fot. Gaggenau

ELICA Skydome WH H30

Czyszczenie okapów sufitowych

Efektywną pracę okapu pomagają zapewnić jego systematyczne czyszczenie i konserwacja. Przekonanie, że nie trzeba czyścić okapu jest złudne, ponieważ szczególnie w pomieszczeniu cząsteczki tłuszczów i oparów osiadają nie tylko na filtrach, ale również na panelu sterowania oraz obudowie okapu. Okapy sufitowe są niemal niewidoczne, co jest niewątpliwą zaletą dla tych, którzy cenią sobie minimalizm. Jednak ze względu na miejsce instalacji bardzo istotne jest ich komfortowe czyszczenie. Dlatego też producenci zadbali o to, żeby ten aspekt



MIELE DA 2808 Extra

nie stanowił dla użytkownika problemu. Większość paneli dekoracyjnych można łatwo zdejmować i czyścić, a niektóre nawet myć w zmywarce. Do czyszczenia elementów okapów sufitowych ze stali nierdzewnej należy używać wilgotnej szmatki i obojętnych środków myjących lub specjalnych środków przeznaczonych do tego celu, natomiast elementy szklane powinno się czyścić środkami do mycia okien i szkła. Należy zaznaczyć, że środki dezynfekujące, które zawierają wybielacze (podchloryn sodowy), mogą spowodować uszkodzenia powierzchni ze stali nierdzewnej, jeśli ich stężenie jest zbyt duże lub zbyt długo mają z nią kontakt. Również sól i inne środki czyszczące wzb-



gacone chlorkami mogą spowodować uszkodzenia. Aby uniknąć przykrych niespodzianek, przed użyciem soli należy je wcześniej rozpuścić i ograniczyć czas ich oddziaływania do minimum.

Różne powierzchnie wymagają pielęgnacji

Stal nierdzewna, powierzchnia lakierowana oraz aluminium i tworzywo sztuczne – tego typu powierzchnie najczęściej mają obudowa okapu wraz z korpusem. Elementy te myje się dosyć łatwo, ponieważ wystarczą nanieść cienką warstwę odpowiedniego środka i delikatną ściereczką rozprowadzić go po całej powierzchni. Kolistymi ruchami należy wmasować specyfik w elementy, aby domyć wszelkie zabrudzenia. Jeśli zabrudzenie lub plama są trudne do usunięcia, należy docisnąć ściereczkę lub po prostu zastosować specjalny rozpuszczalnik do plam z tłuszczów lub trudno zmywalnych zabrudzeń. Okapy mają często szklane panele, które nadają urządzeniu elegancji wygląd. Wykończenia te można myć delikatnym detergentem, jednak mogą pojawić się smugi. By je usunąć, warto zastosować płyn do szyb, który doda elementom połysku. Myjąc panel sterowania należy zachować dużą ostrożność, ponieważ woda, która

FRANKE AQ Sense FCAS A90 XS

mogła dostać się pod panel (np. przez szczeliny przy otworach przycisków), mogłaby uszkodzić urządzenie. Dlatego też nie zaleca się mycia tego elementu gąbką nasączoną wodą.



z pomieszczenia ponad 90 proc. aktywnych cząstek soli i cukru, a także tłuszczów i alergenów – w tym także pyłów i roztoczy.

W praktyce okap dba nie tylko o nasze zdrowie, ale i stan naszych mebli

i innych sprzętów gospodarstwa domowego. Dlatego tak ważne są jakościowe i techniczne aspekty działania okapu. Skutecznie zadba o to tylko najlepsze modele i marki i tylko najlepsze i najefektywniejsze rozwiązania.

Czym się kierować przy wyborze okapu

Większość z nas, wybierając nowy okap do kuchni, zwykle mierzy na początku przestrzeń przeznaczoną na jego montaż. Potem patrzymy na kształt, bryłę i kolor urządzenia. Oczywiście, wygląd okapu to rzecz ważna, ale pamiętajmy: okap należy wybrać przede wszystkim technicznym rozsądkiem, a nie sercem estetyki.

Różnorodność dzisiejszych konstrukcji i duże możliwości montażu pozwalają na wybór odpowiedniego okapu do każdej, nawet najbardziej wyszukanej kuchni. Trzeba pamiętać, że wentylacja tego właśnie pomieszczeniu to rzecz bardzo istotna, tym bardziej, kiedy przebywa się w nim często i dużo gotuje czy smaży. Warto wiedzieć, że sprawny okap usuwa

Personalizacja czy gotowe rozwiązanie?

W ofercie sklepów czy producentów znajdziemy szereg gotowych nie tylko pojedynczych sprzętów kuchennych, ale również całych linii wzorniczych zawierających od kilku do nawet kilkunastu sprzętów gospodarstwa domowego – tak do zabudowy, jak i wolnostojących czy też drobnego AGD. To, co wybieramy jako użytkownicy, zawęża się w zasadzie do określenia gabarytów, kolorystyki i funkcjonalności. W praktyce, kompletując sprzęt, możemy korzystać z oferty niemal każdego producenta, na przykład kupując płytę jednej marki, okap drugiej, a piekarnik i lodówkę jeszcze trzeciej i czwartej. Tak wyposażona kuchnia może i będzie stylizowana, chociażby ze względu na sam jej projekt czy zastosowane w sprzęcie materiały czy kolory, jednakże spójną linią już nie będzie. Tylko „gotowe”, szyte na miarę serie dają gwarancję, że nie będzie rozbieżności stylistycznych, technicznych czy funkcjonalnych. Co więcej, zastosowanie linii pozwala bez problemów wymienić w przyszłości sprzęt na inny lub uzupełnić linię o nowe, dodatkowe funkcjonalnie urządzenia. To się nazywa gotowa oferta. Jeśli szukamy zestawu na miarę naszych potrzeb, będzie to tak zwana personalizacja, a to już zupełnie coś odrębnego!

Miele do kombinacji z wentylatorem zewnętrznym



za każdym razem ręcznie regulować ustawień i monitorować jakości powietrza. Okap zrobi to automatycznie i uruchomi się dokładnie wtedy i z taką mocą, jaka będzie optymalna dla oczyszczenia powietrza w kuchni. Komunikacja między płytą grzejną a wyciągiem możliwa jest dzięki wykorzystaniu sieci Wi-Fi.

Elegancka konstrukcja została tu uzyskana między innymi dzięki zastosowaniu paneli dekoracyjnych zamiast metalowych filtrów. Jest to możliwe w tego typu urządzeniach, które oferują zaawansowane technologicznie zasysanie szczelinowe. Metalowe filtry przeciw tłuszczowe zostały ukryte za ozdobną maskownicą. Wyciąg kuchenny Miele wyposażony został w 10-warstwowy stalowy filtr przeciw tłuszczowy. Wierzchnia warstwa oraz ramka filtra wykonane są z wysokowartościowej stali szlachetnej. Podczas wygodnego czyszczenia filtra przeciw tłuszczowego w zmywarce nie powstają na nim, ani na ramce nieestetyczne przebarwienia, dzięki czemu na długo zachowuje pierwotny wygląd. Za filtrami przeciw tłuszczowymi umiejscowiony jest Miele CleanCover: Zamiast ostrych metalowych krawędzi i podzespołów elektrycznych jest tu tylko zamknięta, gładka powierzchnia. Jest ona wyjątkowo łatwa do utrzymania w czystości i tak skonstruowana, że podczas czyszczenia użytkownik nie ma dostępu do przewodów czy elementów silnika. Marka Miele zapewnia tym samym najwyższy poziom komfortu i bezpieczeństwa.

Okapy sufitowe Miele są idealnymi urządzeniami do montażu nad kuchennymi wyspami. Stanowią dobre rozwiązanie zwłaszcza do kuchni otwartych na inne pomieszczenia. To dlatego, że z jednej strony nie zaburzają widoku na część dzienną pomieszczenia, a z drugiej, dodają estetyki kuchni, w której nierzadko stanowią element dekoracyjny oraz dodatkowe źródło światła.

Jednym z takich sprzętów jest model DA 2808 Exta. To wyciąg sufitowy do kombinacji z wentylatorem zewnętrznym dla zapewnienia cichej pracy. Model sufitowy Miele to przede wszystkim elegancki design, który zapewnia harmonijną integrację wzorniczą z otoczeniem kuchennym. Wyjątkowy komfort obsługi tego modelu zapewnia system Con@ctivity. Dzięki tej automatycznej funkcji wyciąg kuchenny Miele może komunikować się z płytą grzejną. Oznacza to, że urządzenie automatycznie dostosowuje swoją moc do pracy płyty kuchennej, a zatem użytkownik nie musi

Fot. Miele

Nowości wzornicze wciąż w trendzie

Duży wpływ na popularyzację nowych kolorów, faktur i wzorów mają projektanci, styliści, międzynarodowe targi konsumpcyjne, choćby Ambiente, oraz konkursy, a wśród nich słynne na świecie „Red Dot” czy „iF”. Dzięki popularyzacji nowości nabieramy ochoty na posiadanie nowych rozwiązań w codziennej przestrzeni kuchennej. Coraz częściej wiąże się to z generalnym remontem, zmianą stylu wyposażenia wnętrza oraz jego kolorystyki. Urządzeń codziennego użytku, również w segmencie dużego AGD, nie kupuje się już „raz na całe życie”. Zmieniają się moda, upodobania, a style się mieszają. Na rynku znajdziemy zarówno serie nowoczesne, jak i klasyczne, w stylu etno, retro, vintage czy skandynawskim. Co więcej, producenci, wychodząc naprzeciw wciąż rosnącym oczekiwaniom klientów w zakresie personalizacji produktów, oferują również sprzęty do dowolnej aranżacji oraz dekoracji. Mimo to pewne elementy są dla linii zawsze wspólne – najczęściej mają one tę samą stylistykę, bryłę, kolory czy wystawki.

Technologia bliżej nas

Poznaj Mistrzów Oszczędzania #LikeABosch

Dowiedz się więcej na bosch-home.pl

**System
próżniowy**
Przechowuj
dłużej

ActiveWater
Oszczędzaj wodę

**ActiveWater
Plus**
Oszczędzaj wodę



BOSCH

**Klasa energetyczna
A+++**
Oszczędzaj energię

VitaFresh
Przechowuj
dłużej

ParaPlus
Gotuj zdrowo



Minimalizm z maksymalną funkcjonalnością

Ciarko Design, polski producent okapów, oferuje modele, które wyróżniają się na rynku zarówno pod względem parametrów technicznych, wzornictwa, jak i funkcjonalności. Doskonałym tego dowodem jest nowy model Duo, przeznaczony do zabudowy w szafce kuchennej.



Okap Duo dostępny jest w dwóch szerokościach: 55 cm oraz 74 cm, a także dwóch wariantach kolorystycznych: bieli i czerni. Nowy model marki Ciarko Design to wyjątkowy okap szafkaowy z elegancką listwą świetlną LED. Producent zastosował tu energooszczędne oświetlenie, które nie tylko dba o domowy budżet i odpowiednie doświetlenie przestrzeni nad płytą grzewczą, ale również sprawia, że w kuchni panuje przyjemna atmosfera, ponieważ dodatko-

wo zadbał o praktyczną funkcję, jaką jest możliwość płynnej regulacji barwy oświetlenia, z cieplej na zimną i odwrotnie, w zakresie od 2900 K do 6000 K. Ciepła barwa światła, najbardziej zbliżona do światła słonecznego, nie męczy wzroku, z kolei światło o chłodnej barwie podkreśli piękno i charakter przestrzeni kuchennej. Wśród praktycznych funkcji warto również wspomnieć o bezprzewodowym połączeniu okapu z płytą indukcyjną. To funkcja, która

uwolni użytkownika od wszelkich niepotrzebnych czynności i przeniesie na nowy poziom gotowania. Cechą szczególną tego urządzenia jest kompaktowa konstrukcja. Niewielka szerokość i głębokość sprawiają, że urządzenie z łatwością zmieści się w szafce. Pasuje do szafek o dowolnym rodzaju zawiasów. Okap może być montowany już od 50 cm nad płytą indukcyjną.

Okap Duo może pracować zarówno w trybie pochłaniacza, jak i wyciągu. Wyciąg odprowadzi zassane powietrze oraz parę wodną na zewnątrz pomieszczenia. Może on być zastosowany, gdy kuchnia ma podłączenie do kanału wentylacyjnego. Pochłaniacz natomiast przefiltruje powietrze, które po oczyszczeniu przez okap powróci do pomieszczenia.

Nowy model okapu marki Ciarko Design wyposażony jest w filtr przeciw tłuszczowy, a w wypadku działania w trybie pochłaniacza należy go także wyposażyć w filtr węglowy. Filtr przeciw tłuszczowy to podstawowy element wyposażenia okapu. Jego zadaniem jest oczyszczanie powietrza z tłustych cząsteczek, dzięki czemu nie osiadają one na powierzchni sprzętów kuchennych i mebli. Natomiast filtr węglowy, który nie znajduje się w standardowym wyposażeniu, oczyszcza powietrze z nieprzyjemnych zapachów.

Nowe urządzenie marki Ciarko Design zostało wyposażone w komorę ssącą 360°, dzięki której przepływ powietrza jest do dwóch razy sprawniejszy w porównaniu z tradycyjnymi modelami. Maksymalna wydajność urządzenia o szerokości 74 cm wynosi aż 740 m³/h.

Użytkownicy okapów, zwłaszcza tych szafkaowych i podsafkaowych, często zmagają się z utrudnionym dostępem do panelu sterowania, a także utrzymaniem tego typu modeli w czystości. Problemy te pomaga rozwiązać zastosowany w modelu Duo system GestureControl, który opiera się na kontroli parametrów pracy okapu za pomocą prostych gestów. Dzięki temu obsługa okapu jest wyjątkowo łatwa i wygodna, ponieważ nie wymaga od użytkownika bezpośredniego korzystania z przycisków sterujących, inaczej niż ma to miejsce w standardowych modelach. Aby włączyć urządzenie z systemem GestureControl w bazowej wersji, wystarczy przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej. W podobny sposób można zwiększyć szybkość pochłaniania. Jeżeli chcemy wyłączyć okap lub zmienić tryb prędkości na niższy, wystarczy poruszyć dłoń w odwrotnym kierunku – od prawej do lewej. Z kolei przytrzymanie dłoni pod okapem pozwala włączyć lub wyłączyć oświetlenie. W zestawie znajduje się również pilot zdalnego sterowania.



ELICA. Płyta z okapem NikolaTesla Fit 3Z BL/A/60

Trójstrefowa płyta grzewcza zintegrowana z okapem

Elica, producent innowacyjnych okapów i płyt kuchennych, wprowadza na rynek rozwiązanie do kompaktowych przestrzeni. To NikolaTesla Fit 3Z, pierwsza trójstrefowa płyta grzewcza zintegrowana z asymetrycznie osadzonym okapem.

Nowe urządzenie marki Elica nie tylko wyróżnia się eleganckim, minimalistycznym wzornictwem, ale także zapewnia największą wydajność przy optymalnym wykorzystaniu płyty grzewczej.

Okapy kuchenne wbudowane w płyty grzewcze nie dopuszczają do unoszenia się oparów i zapachów powstających podczas gotowania. Mechanizm pochłaniania i system filtrów ukryty tuż pod powierzchnią płyty zasysa opary bezpośrednio z naczyń stojących na płycie kuchennej. To nie żadna magia, a czysta fizyka, więc działa niezawodnie, gdyż siła pochłaniania oparów jest większa niż prędkość, z jaką unoszą się one do góry.

Dzięki kompaktowym wymiarom (60 × 51,5 lub 72 × 51,5 cm) nowa płyta marki Elica NikolaTesla Fit 3Z nadaje się do instalacji w mniejszych kuchniach i rozwiązuje dylematy związane z wykorzystaniem ograniczonej przestrzeni w strefie gotowania. Płyta Fit 3Z może być instalowana w standardowych szafkach kuchennych, dzięki czemu można ją zintegrować z dowolnym projektem kuchni. W szafce pod

płyta urządzenie zajmuje 26 cm przestrzeni, a zintegrowana dysza odprowadzająca opary poprowadzona jest wzdłuż ściany bocznej, więc przestrzeń do przechowywania garnków czy przypraw jest zapewniona. Cała powierzchnia płyty może być optymalnie wykorzystana dzięki unikalnemu rozlokowaniu trzech stref grzewczych i asymetrycznemu rozmieszczeniu otworu wyciągu.

Gdy okap nie pracuje, dysza wlotu powietrza jest zlicowana z powierzchnią płyty i pozostaje całkowicie niewidoczna. Dzięki nowatorskiemu wzornictwu Fit 3Z doskonale pasuje do każdej kuchni. Funkcje sterowania pracą płyty i okapu dostępne są za pomocą dotykowego panelu sterowania z pionowym suwakiem, a o wygodzie obsługi decydują funkcje automatyczne, np.: Auto-Capture, czyli synchronizacja mocy pochłaniania oparów do mocy grzewczej płyty. Płyta wyposażona jest w rozwiązanie Comfort Silence, które odpowiada za niski poziom hałasu: 42 – 61 db(A), a funkcja Stop & go za jednym dotknięciem



wyłącza wszystkie strefy i przywraca je do pracy naciśnięciem jednego przycisku.

Gdy podczas gotowania jakiegokolwiek płyn wykipi lub rozleje się przypadkowo, zintegrowana taca ociekowa przychodzi z pomocą w utrzymaniu czystości. Intensywne zapachy podczas gotowania są neutralizowane przez wysoce wydajny filtr z węglem aktywnym. Wymiana filtra jest prosta, gdyż można uzyskać do niego dostęp od góry przez otwór wlotu powietrza. Wszystkie części mające kontakt z oparami kuchennymi można łatwo wyjąć, a następnie umyć w zmywarce.

FABER. Okapy z serii Beat

Młodzieżowy charakter i duża wydajność

Faber, włoski producent okapów, zaprezentował nowe modele linii Beat. Dotychczasowa kolekcja oferowała okapy podwieszane występujące w 7 kolorach, a teraz została poszerzona o dwa kompaktowe modele przyściennne Beat Wall w kolorze bieli i czerni.

Nowe modele okapów marki Faber oferują takie same parametry, a różnią się kolorystyką. Model Beat Wall F42 BK Matt dostępny jest w klasycznym kolorze matowej czerni, a model Beat Wall F42 WH Matt w eleganckiej, czystej bieli.

Młodzieżowy charakter konstrukcji nowych modeli marki Faber z linii Beat Wall stanowi doskonałe połączenie świeżości i kompaktowego rozmiaru. Subtelny kontrast między matowym odzieniem czerni i bieli, przeplatany stalowym wykończeniem, nadaje wnętrzu kuchennemu wy-

jątkową elegancję. To doskonała estetyka połączona z dużą wydajnością 740 m³/h, minimalnym poziomem hałasu i perfekcyjnym oświetleniem blatu roboczego.

Aby zachować linię estetyczną, okapy Beat Wall zostały wyposażone w filtry węglowe i występują wyłącznie w wersji pochłaniacza. Aby uprościć obsługę, okapy Beat Wall oferują 4 przyciski sterujące wydajnością oraz dodatkowo oświetleniem. Zastosowane 2 źródła światła LED najnowszej generacji zapewniają doskonałe, energooszczędne oświetlenie. Dwa panele tworzące korpus okapu rozdzielają eleganckie, wąskie paski chromowane. Okap jest prosty w montażu, a jego kompaktowy wymiar pozwala na dopasowanie się do każdego otoczenia.

Nowe modele marki Faber wykorzystują w technice dyfuzora Sound Pro, która zmniejszając turbulencje i zawirowania wewnętrznego przepływu powietrza, jest w stanie zarówno ograniczyć hałas, jak i poprawić jakość generowanego przez okap dźwięku. Przy maksymalnej mocy nowa technika zmniejsza poziom hałasu okapu o nawet 6 dB. Ale to nie koniec. Optymalizuje również wytwarzany dźwięk, zmniejszając zakłócenia spowodowane wysokimi częstotliwościami.



BOSCH. Suszarka WQB246CPPL

Pompa ciepła i zarządzanie poborem energii

Bosch poszerza ofertę suszarek bębnowych. W nowym modelu WQB246CPPL, należącym do Serie 8 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 WQB246CPPL marki Bosch 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 żeby po wyjściu były przygotowane do prasowania, technika autoDry zapewni 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 WQB246CPPL 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. Nowością w modelu WQB246CPPL jest specjalny program do suszenia dużych tkanin, np. pościeli czy zasłon, podczas którego bęben obraca się w obu kierunkach. Taki zabieg zapobiega splątaniu się suszonych tkanin. Dzięki temu duże i małe tkaniny można suszyć razem i uzyskać doskonałe rezultaty. Komfort codziennego użytkowania dodatkowo zapewnia duży wyświetlacz LED z informacjami o szacowanym czasie do końca suszenia, opóźnieniu (do 24 godz.), przebiegu programu oraz specjalnych funkcjach. Komfort użytkowania 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.

KERNAU. Piekarnik KBO 1471 S TC B Pure Steam

Dotykowy panel sterowania i 72 l pojemności

Marka Kernau, wychodząc naprzeciw potrzebom i oczekiwaniom klientów w kwestii dużej pojemności pieczenia, wprowadza do oferty nowy piekarnik do zabudowy. Model KBO 1471 S TC B Pure Steam przy standardowych wymiarach, wynoszących 60 cm szerokości i wysokości, oferuje dużą pojemność 72 l.



Nowy piekarnik do zabudowy marki Kernau o pojemności 72 l to nie tylko duża powierzchnia pieczenia, ale również nowoczesne funkcje, które ten proces wspomagają. Jedną z nich jest dotykowy panel sterowania, dzięki któremu obsługa urządzenia oraz codzienne użytkowanie są niezwykle proste. Intuicyjne sterowanie za-



pewnia szybkie dostosowanie parametrów pieczenia do każdej potrawy. Do dyspozycji użytkownika piekarnik oferuje aż 14 funkcji grzania i 15 programów automatycznych, a wśród nich funkcja o nazwie termoobieg 3D. Po jej uruchomieniu ciepło rozprzodkowane jest równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Oznacza

to również, że można przygotowywać potrawy na wszystkich trzech poziomach jednocześnie i można być pewnym, że ciepło dotrze do nich tak samo skutecznie. Piekarnik KBO 1471 S TC B Pure Steam marki Kernau wykonany jest z trwałego i eleganckiego szkła barwionego na klasyczną czerń. Takie wzornictwo doskonale wpisuje się zarówno w klasyczne wnętrza, jak i nowoczesne przestrzenie kuchenne. We wnętrzu komory pieczenia producent zastosował bezpieczne przewodnice teleskopowe, na których łatwo wysunąć nawet duży garnek z potrawą. Obserwację postępów pieczenia zapewnia energooszczędne oświetlenie LED. Warty uwagi udogodnieniem jest ponadto funkcja czyszczenia parowego. Dzięki niej czyszczenie piekarnika może być proste i wygodne. Para podczas uruchomienia tej funkcji skutecznie rozmiękcza trudne do usunięcia zanieczyszczenia. Na koniec wystarczy przetrzeć wnętrze komory piekarnika papierowym ręcznikiem. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 50 do 250 °C. W wyposażeniu standardowym znajdziemy 1 uniwersalną blachę do pieczenia oraz 1 ruszt.

Kuchnia gazowo-elektryczna KWGE-K90 Cheff Modern Black



Ravanson[®]

Design, komfort, wygoda!

- ✓ szerokość 90 cm, wysokiej jakości czarny lakier matowy
- ✓ 5 palników, zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
- ✓ zapalarka, żeliwne ruszty oraz żaroodporne pokręta
- ✓ sterowanie elektroniczne z timerem, oświetlenie
- ✓ piekarnik elektryczny o pojemności 107 litrów
- ✓ grzanie górne i dolne, termoobieg, opiekacz, rożen
- ✓ metalowe prowadnice, ruszt, głęboka blacha
- ✓ klasa efektywności energetycznej: B

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

www.ravanson.pl

CONCEPT. Kuchenki mikrofalowe MTV8034bc i MTV8034wh

Duża pojemność 34 litry i funkcja grilla

Sprzęty kuchenne do zabudowy cieszą się coraz większym zainteresowaniem, i nie dotyczy to wyłącznie płyt czy piekarników. Nowymi propozycjami w segmencie urządzeń do zabudowy w ofercie marki Concept są kuchenki mikrofalowe. To modele MTV8034bc i MTV8034wh, różniące się wybarwieniem frontu.

Nowe modele kuchenek mikrofalowych do zabudowy firmy Concept mają takie same parametry techniczne i wyposażone są w te same funkcje. Różnice wynikają z wybarwienia obudowy – model MTV8034bc jest barwiony na klasyczny, czarny kolor i jest częścią linii Blach tej marki, z kolei model MTV8034wh ma kolor biały i jest częścią linii White. Oba wybarwienia są na tyle popularne, że z powodzeniem urządzenia te będą pasowały zarówno do kuchni utrzymanych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym.

Pojemność to jedna z głównych zalet nowych kuchenek do zabudowy marki Concept. Dzięki pojemności wynoszącej aż 34 l we wnętrzu urządzenia znajduje się wystarczająco dużo miejsca, by przygotować jedzenie dla całej rodziny. Kuchenki wyposażone są w obrotowy talerz o średnicy 34,5 cm, na którym wygod-

nie zmieści się blacha do ciasta, cały kurczak, a nawet duża pizza.

Nowe modele kuchenek oferują nowoczesne sterowanie dotykowe. Do wyboru jest 5 poziomów ogrzewania mikrofalowego o maksymalnej mocy 900 W. Dla jeszcze łatwiejszej obsługi urządzenia wyposażone są w 8 automatycznych programów (ziemniaki, mięso, ryby, warzywa, napoje, makarony, popcorn, pizza) z zaprogramowanymi czasem oraz mocą potrzebnymi do ich przygotowania. Dodatkową funkcją w nowych kuchenkach marki Concept jest grill. Dzięki tej funkcji łatwo i szybko przygotowujemy chrupiące i odpowiednio zarumienione dania. Rozwiązanie sprawia, że po krótkim czasie przygotowywane danie będzie idealnie podgrzane, a wierzch potrawy pokryje się pyszną, chrupiącą skórką. Moc grilla w tych modelach wynosi 1100 W.



Kuchenki oferują ponadto praktyczną funkcję rozmrażania, która znacznie skraca czas rozmrażania żywności. Panel sterowania wyposażony jest również w bezpieczną blokadę rodzicielską.

MPM. Lodówka MPM-215-KB-39/E

Praktyczny oddzielny dolny zamrażalnik

Najnowszy model chłodziarkozamrażarki marki MPM wyróżniają duża pojemność do przechowywania produktów, automatyczny system odszraniania w chłodziarce oraz energooszczędne oświetlenie LED. Urządzenie jest najpopularniejszym typem chłodziarkozamrażarki – z oddzielnym zamrażalnikiem umiejscowionym w dolnej partii sprzętu.

Nowy model chłodziarkozamrażarki firmy MPM oprócz nowoczesnych i praktycznych funkcji odznacza się ciekawym wzornictwem. Wybarwienie obudowy w kolorze inox z jednej strony jest na tyle eleganckie, a z drugiej klasyczne, że z powodzeniem urządzenie to będzie pasowało zarówno do kuchni utrzymanych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym.

Całkowita pojemność chłodziarkozamrażarki MPM-215-KB-39/E, przy zachowaniu szerokości 55 cm, 150 cm wysokości i 58 cm głębokości, wynosi 207 l. Komora chłodzenia wyposażona jest w 3 szklane półki i 1 duży pojemnik, który może być przeznaczony do przechowywania owoców i warzyw, a także 3 praktyczne balkoniki na drzwiach. Po-



jemność przechowywania wynosi 138 l. Z kolei komora zamrażania pomieści 69 l i oferuje przestrzeń do przechowywania w postaci 3 pojemnych wysuwanych szuflad. Urządzenie chłodnicze wyposażone jest ponadto w pojemnik do bezpiecznego przechowywania jajek oraz pojemnik na lód. Urządzenie, poza eleganckim designem, wyposażone jest w wiele praktycznych funkcji. Sterowanie sprzętem odbywa się przy pomocy wygodnego panelu umiejscowionego wewnątrz komory chłodzenia. Komfortu użytkowania dopełnia zastosowany w chłodziarce automatyczny system odszraniania, który zapobie-



ga odkładaniu się na ściankach szronu czy lodu, a także wilgoci.

Zdolność zamrażania wynosi 3,2 kg / 24 h. Funkcjonalności urządzenia dopełniają możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi oraz energooszczędne oświetlenie LED.

concept

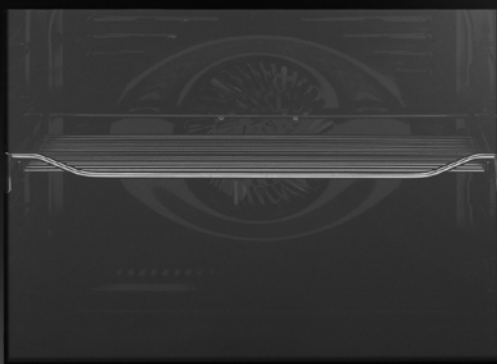
innowacje w Twoim życiu

BLACK

Piekarnik z pyrolizą

ETV8360bc

12:30

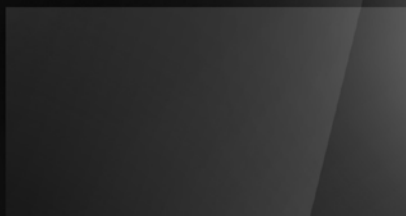


concept

Piekarnik kombinowany

KTV8050bc

12:30: 888: +0:00'



concept

Szuflada grzewcza

OZ4022bc

Inteligentnie zaprojektowane
urządzenia do zabudowy



Piekarniki do zabudowy
tradycyjne
i kompaktowe

Fot. Gaggeneau

Piekarnik do zabudowy jest jednym z najczęściej wybieranych sprzętów tego typu do wyposażenia kuchni. Zwłaszcza, jeśli jest to przestrzeń nowoprojektowana lub generalnie remontowana. Wśród wielu modeli producenci oferują sprzęty tradycyjne oraz kompaktowe.

Piekarnik tradycyjny to taki, którego szerokość i głębokość nie przekraczają 60 cm, a do tego zwykle jest zasilany elektrycznie i wyposażony w klasyczne opcje grzania. Kompaktowe piekarniki z kolei, oprócz podstawowej pracy, mogą też oferować funkcjonalność kuchenki mikrofalowej.

Praktyczny sprzęt do każdej kuchni

Piekarniki do zabudowy, zarówno tradycyjne, jak i kompaktowe, nie tylko już dawno wyposażane są w standardzie w rozmaite funkcje, które wspomagają procesy pieczenia czy rozmrażania, ale są przy tym energooszczędne i łatwe do utrzymania w czystości.



AMICA AMMB44E3GCB Q-Type

Urządzenia te w większości zasilane energią elektryczną, do przygotowywania potraw wykorzystują odpowiednie elementy szybkogrzejne, które najczęściej montowane są na górze i dole, a także z tyłu komory piekarnika, żeby optymalnie rozprowadzać ciepło w jego wnętrzu. Urządzenia tego typu wyposażone są w rozmaite funkcje i pro-



KERNAU KBO 1371 S TC B

gramy, które są uruchamiane za pomocą panelu sterowania. Aktywacja odpowiedniej funkcji grzewczej sprawia, że grzałki nagrzewają się do odpowiedniej temperatury i przekazują ciepło komorze. W piekarnikach elektrycznych można wybierać spośród wielu programów, które usprawniają proces przyrządzania potraw, np. wypiekanie ciasta, pieczenie ryby czy rozmrażanie.



MPM MPM-63-BO-26

Wymiary piekarników i ich przeznaczenie

Kompaktowy sprzęt to taki, który jest ponadstandardowo niższy, wyższy lub węższy. Urządzenia o wymiarach standardowych będą się różniły w zależności od specyfiki danego sprzętu. Warto zaznaczyć, że za standardowy lub te nie uznaje się w tym wypadku wymiar części widocznej oraz otworu do zabudowy. Np. w wypadku piekarników producenci oferują trzy podstawowe rozmiary tych urządzeń: tradycyjne (o wysokości i szerokości równej 60 cm), kompaktowe (o wysokości zmniejszonej do 45 cm, szerokość pozostaje bez zmian, mimo że na rynku są także modele o mniejszej głębokości), a także poszerzone, których szerokość wynosi nawet 90 cm. Pozostałe wymiary mogą również ulec zmniejszeniu, ponieważ piekarniki poszerzone występują w wersji standardowej (wysokość równa 60 cm), a także kompaktowej (szerokość 90 cm, a wysokość średnio 45 – 50 cm).

Dla kogo urządzenia kompaktowe?

Urządzenia kompaktowe są znakomitą propozycją dla singli, mniejszych gospodarstw domowych oraz wszędzie tam, gdzie standardowe rozmiary do zabudowy tradycyjnych sprzętów



SIEMENS HB734G1B1



GAGGENAU BO420112

gospodarstwa domowego byłyby zbyt duże. Nie oznacza to, że nie sprawdzą się jako urządzenia wykorzystywane w domach przy większej liczbie użytkowników. Wszystko zależy od tego, w jakie funkcje wyposażył je producent i czy takich właśnie możliwości od sprzętu oczekujemy.

Producenci sprzętów gospodarstwa domowego nie tylko sami wyznaczają trendy, ale również wsłuchują się w potrzeby i oczekiwania klientów.

Funkcjonalne

zagospodarowanie przestrzeni
Kompaktowe sprzęty są odpowiedzią na potrzebę zagospodarowania niewielkich przestrzeni przy zachowaniu ich funkcjonalności. Nawet duże kuchnie, które są otwarte na



MIELE H 7565 BP

salon lub połączone z innym pomieszczeniem zgodnie z najnowszymi trendami projektowymi, stają się bardziej przestronne, z maksymalnie wykorzystaną powierzchnią zabudowy. Kompaktowe urządzenia dają większe pole manewru, jeśli chodzi o możliwość konfiguracji, zestawień z innymi sprzętami, a wreszcie o jak najbardziej efektywną zabudowę w danym pomieszczeniu.

Rozmaite programy automatyczne

W zależności od modelu piekarniki tradycyjne wyposażone są w praktyczne programy automatyczne. Są to gotowe, zaprogramowane w pamięci programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych potraw czy dań – tak, żeby wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danego produktu najlepsze z możliwych. Użytkownik nie musi więc

PIEKARNIKI

szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałkę do tego celu aktywować. W ten sam sposób z łatwością przygotowujemy ryby, mięso, a także rozmrozić produkty spożywcze lub utrzymamy przygotowane potrawy w ciepłe. Z wykorzystaniem automatycznych programów bez trudu upieczemy pizzę, chleb, wysuszmy grzyby, owoce, zioła, a nawet mięso. Do szczególnych możliwości zaliczyć też należy funkcję podgrzewania talerzy, filiżanek czy pasteryzacji przetworów.

Nawet 200 gotowych przepisów...

W wypadku najbardziej zaawansowanych technicznie rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru najodpowiedniejszego programu z listy nawet ponad 200 pozycji. Co więcej, listę tę możemy powiększyć, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje. Ciekawą funkcją,

Podświetlenie wnętrza komory piekarnika ułatwia dogłębne oglądanie przygotowywanej potrawy, dzięki czemu nie ma konieczności otwierania drzwi urządzenia w trakcie cyklu pieczenia.

Fot. Concept



BOSCH CMG7241B1

a raczej grupą funkcji, jest przyrządzenie kilku potraw jednocześnie w jednej komorze. Rozwiązanie to jest nie tylko praktyczne, ale można je nazwać również ekonomicznym z racji minimalizowania poboru prądu na późniejsze przygotowanie kolejnych dań. Podczas tego procesu stosowane są specjalne systemy nadmuchu i przekazywania ciepła tak, by w jednej komorze można było piec zarówno słone i bardzo aromatyczne dania mięsne lub rybne, jak i słodkie przekąski lub ciasta. Wielu producentów proponuje dodatkowo specjalne separatory w formie wyjmowanych płytek, które oddzielają poziomy piekarnika, żeby zapachy się nie przenikały.

Innowacyjne systemy pieczenia

Producenci piekarników standardowych nie zapominają o opatentowanych i innowacyjnych systemach, które pozwalają na równomierne i efektywne pieczenie. Wiele z nich wyposażono w rozwiązania sprzyjające minimalizowaniu poboru energii elektrycznej. Producenci zatem stosują wysokowydajne wentylatory o różnych kształtach, które skutecznie rozprowadzają gorące powietrze po całej komorze. Podobnie rzecz się

ma z grzałkami. Niecodziennie spotykane grzałki skonstruowane są z kilku elementów grzejnych dla lepszego efektu opiekania. Nie można także w tym miejscu zapomnieć o pionierskich kształtach komór, które albo nawiązują do tradycyjnych pieców chlebowych, albo stworzone są tak, by odbijać od ścian rozprowadzane powietrze.

Do czego przyda się „szybki nagrzew”?

W piekarnikach standardowych może być również dostępny tzw. szybki nagrzew. Jest to bardzo praktyczna funkcja, która pozwala osiągnąć pożądaną temperaturę w zaledwie kilka minut. W niektórych piekarnikach wykorzystywane są termosondy. Są one elementami, które zdecydowanie zasługują na miano pomocników kuchni. Kiedyś tradycyjne modele mierzyły temperaturę w środku mięsa, dziś po osiągnięciu pożądanego wartości wyłą-



CONCEPT ETV5960

czają grzanie, informują użytkownika o zakończeniu procesu, a najbardziej innowacyjne dokonują pomiaru nawet w czterech różnych miejscach potrawy i dostosowują do niej parametry pieczenia. Wiele modeli stosuje czujniki, które mierzą ilość oparów w powietrzu. Dzięki temu monitorują poziom wilgoci w komorze, co przekłada się na zapobieganie przesuszeniu potrawy.

Panele sterowania i wyświetlacze

Wśród piekarników o standardowych gabarytach nie brakuje modeli wyposażonych w interaktywny elek-



FRANKE Mythos FMY 99 HS



Fot. Gaggenau

Fot. Amica

Amica z sensorowym wyświetlaczem LED

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 urządzenie 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 pomocą ergonomicznych pokręteł, a dzięki sterowaniu sensorowemu można precyzyjnie ustawić czas pieczenia. Wyświetlacz zapamięta za użytkownika, kiedy potrawę trzeba wyjąć z pie-

karnika – a nawet go wyłączy, kiedy nadejdzie właściwa pora, i jeszcze poinformuje o tym dźwiękiem. Komfortu użytkownika dopełnia utrzymanie piekarnika w czystości. Wnętrze komory pieczenia zostało pokryte emalią łatwocyszczącą EasyClean. To znacznie ułatwia proces czyszczenia, ponieważ powierzchnia ta jest pozbawiona porów i zagłębień, sprzyjających osadzeniu się brudu i tłuszczu.

Fot. Amica



GORENJE BOS6737E13FBG

troniczny panel sterowania. Poza włączeniem różnych opcji i funkcji coraz częściej odgrywa on także ważną rolę estetyczną. To właśnie dzięki niemu urządzenie zaczyna działać lub kończy swą pracę. Istotną rolę odgrywają dziś wyświetlacze LED i LCD. Jeśli więc charakteryzujemy tradycyjny piekarnik, musimy wiedzieć, że na rynku występują modele ze sterowaniem mechanicznym (manualnym), mechaniczno-elektronicznym lub w pełni elektronicznym. Pierwszy typ panelu sterowania charakteryzuje się brakiem wyświetlacza i zastosowaniem mechanicznych pokręteł, które wypierane są przez modele mechaniczno-elektroniczne. Panele elektroniczne z domieszką elementów mechanicznych są nieco bardziej zaawansowane. Mechaniczne pokręta wspierane są pracą elektroniki, w tym przycisków czy wyświetlacza. Bardziej zaawansowane są modele cał-



SHARP KA-74L64BNH-PL

kowie elektroniczne. Piekarniki takie wyposażone są w centralnie usytuowany wyświetlacz, który odgrywa najważniejszą rolę w procesie regulowania ustawień.

Nowoczesne sterowanie na odległość

Rozwiązania i funkcje stosowane w produkowanych obecnie piekarnikach pozwalają na zdalną obsługę tych urządzeń. Żeby obsłużyć niektóre modele, nie trzeba być już blisko urządzenia. Dziś możemy to robić, siedząc wygodnie przed telewizorem czy w firmowym biurze – wiele kilometrów od domowej kuchni. Podłączenie urządzenia do Internetu może pozwolić producentowi monitorować stan techniczny sprzętu i wykryć niepożądane usterki. Nowoczesność wymusza na producentach ciągłe nadążanie za zmieniającymi się trendami i oczekiwaniami konsumentów. Producenci piekarników doskonale wpisali się w trend IoT, a więc tzw. Internet rzeczy. Dziś na rynku mamy nie tylko „smartowe” piekarniki, ale też możliwość bezprzewodowego sterowania całą siecią skomunikowanych ze

Bosch z systemem Home Connect

Piekarnik HBG7342B1 marki Bosch z Home Connect podpowie użytkownikowi wszelkie niezbędne parametry potrzebne do przygotowania danej potrawy. Dzięki pełnemu dostępowi do świata przepisów Home Connect przesłał 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 rozdzielczości ekran doty-

kowy 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, termoobiegi 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.

Fot. Bosch

smartfonom czy tabletem urządzeń RTV i AGD. Dzięki temu możemy zdalnie aktualizować domowe urządzenia oraz monitorować procesy, na których nam aktualnie zależy.

Utrzymanie komory piekarnika w czystości

Codziennie użytkowanie piekarnika wymaga dbania nie tylko o jego stan techniczny, ale także... czyste wnętrze. Jeśli nie chcemy, żeby pyszny sernik pachniał obiadem zrobionym poprzedniego dnia, musimy pamiętać o systematycznym czyszczeniu urządzenia. Najlepiej myć je po każdym użyciu – wtedy łatwiej będzie pozbyć się zabrudzeń, a sam sprzęt posłuży zdecydowanie dłużej. Producenci jednak ułatwiają nam dbanie o nią ciekawymi rozwiązaniami funkcjonalnymi. Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi emaliami lub powło-

kami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Nie można zapomnieć także o funkcji czyszczenia pizolitycznego czy katalitycznego.

Systemy bezpieczeństwa

Bezpieczeństwo użytkownika to kluczowy aspekt w przypadku sprzętu grzejącego. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną i użytkowane są w domach. Tam bardzo często bywają „testowane” przez nasze pociechy. Z tych względów aspekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy dodatkowo spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest eliminowanie możliwości porażenia prądem czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o kulinarne efekty.

Modele kompaktowe od standardowych różnią się w większości wypadków wyłącznie gabarytami. W kwestii funkcjonalności i nowoczesnych technologii nie ustępują im miejsca.



Fot. Amica



Fot. Franke



Fot. Bosch

FRANKE. Okap Mythos Air Hub FVMY AH BK F90

Okap kuchenny i oczyszczacz powietrza w jednym

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



Mythos jest kolekcją dla wymagających użytkowników współczesnych kuchni. Kuchnie z urządzeniami Mythos to prawdziwe pracownie kulinarne z profesjonalnymi piekarnikami parowymi, płytami indukcyjnymi i okapami. Do rodziny Mythos dołączył nowy model: okap kuchenny i oczyszczacz powietrza w jednym – Mythos Air Hub FVMY AH BK F90.

Okapy szwajcarskiej firmy cieszą się popularnością nie tylko ze względu na ich ponadczasowe, eleganckie wzornictwo, ale również wydajne działanie i walory użytkowe. Oferują one funkcje wychodzące naprzeciw zmieniającym się potrzebom współczesnych użytkowników. Najnowsza linia okapów Mythos Air Hub zaskakuje tym, że sprytnie łączy podstawową rolę okapu z... filtrowaniem powietrza. Jest to zatem rozwiązanie typu 2 w 1.

Producent oferuje użytkownikom nowy model ściennej, który jest wyposażony w filtry powietrza. Sprawiają one, że w domu – dosłownie i w przenośni –



poprawia się atmosfera i mikroklimat. Badania pokazują, jak wiele czynników powoduje, że powietrze wewnątrz pomieszczeń jest często bardziej zanieczyszczone niż to za oknami. Rola filtrów powietrza jest więc niebagatelna.

Zintegrowany z okapami Franke moduł filtrujący usuwa z powietrza do 99,99 proc. wirusów i bakterii. Ma on lampę UV-C o właściwościach bakteriobójczych oraz oddzielny silnik i obieg powietrza niezależny od standardowej pracy okapu. Dzienny program filtrujący służy szybkiej i intensywnej dezynfekcji. Opcja nocna zapewnia długi cykl przy minimalnym poziomie hałasu. Włącza się automatycznie każdej nocy. Co ważne, skuteczność filtra została przetestowana i potwierdzona przez laboratorium Uniwersytetu w Sienie.

Okap Mythos Air Hub FVMY AH BK F90 to inteligentnie zaprojektowany produkt wyposażony w trzy biegi oraz jeden intensywny, dwie lampki LED, zapewniające odpowiednie oświetlenie podczas przygotowywania posiłków, wskaźnik nasycenia filtrów oraz timer. Wszystkie funkcje są łatwo dostępne przez elegancki i panel sterowania. Niebagatelne znaczenie ma również fakt, że mają one najefektywniejszą klasę energetyczną: A+.

Nowy okap firmy Franke doskonale wpisuje się w filozofię well-being. Daje podstawę do tworzenia zdrowego domowego środowiska służącego efektywnemu wypoczynkowi, a przy tym sprawia, że kuchnia staje się przyjaznym miejscem, w którym jeszcze chętniej przebywamy.

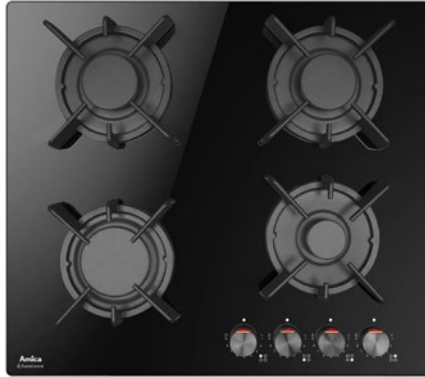


AMICA. Płyta gazowa PGCDT6160AoFB

Swobodne gotowanie na szkle

W ofercie płyt gazowych marki Amica dostępny jest nowy, 4-palnikowy model PGCDT6160AoFB. Urządzenie o szerokości 59 cm charakteryzuje się szklaną powierzchnią i oferuje jeszcze więcej miejsca do gotowania dzięki zastosowaniu konstrukcji ExtraSpace.

Projektanci Amiki zadbali o to, żeby sprostać kulinarnym wyzwaniom, gdy trzeba przygotować potrawy dla większej liczby domowników lub gości. Dlatego w modelu PGCDT6160AoFB odległości między palnikami zostały zwiększone dzięki konstrukcji ExtraSpace. Zapewnia to większą przestrzeń na garnki, nawet te większe postawione na wszystkich palnikach nie będą sobie przeszkadzały. Dzięki temu gotowanie staje się jeszcze wygodniejsze i przyjemniejsze. Ponadto możliwość użycia dużych naczyń powoduje, że potrawy gotują się szybciej z zachowaniem wartości odżywczych produktów. Płyta wyposażona jest w 4 palniki gazowe, w tym jeden o mocy aż 2,8 kW. Z powodzeniem zmieszczą się na nim duże garnki i patelnie, a także patelnia typu wok. Nowa płyta marki Amica wyposażona jest ponadto w funkcję FlameControl. Rozwiązanie tego typu zaliczane jest obecnie do ważniejszych udogodnień w płytach gazowych i znacznie zwiększa kontrolę nad wielkością płomienia. Użytkownik ma do dyspozycji dziewięć poziomów mocy,



które kontrolowane są za pomocą intuicyjnych pokręteł. Warto podkreślić, że FlameControl jest jednocześnie komfortowym, bezpiecznym i oszczędnym rozwiązaniem, które optymalizuje zużycie gazu. Użytkownicy płyt gazowych w niego wyposażonych mogą sterować poziomem grzania w spo-

sób zbliżony do tego, jaki mają do dyspozycji użytkownicy płyt indukcyjnych. Dzięki temu łatwiej dostosować wielkość płomienia do rodzaju przygotowywanych dań. Mniejszy płomień, na poziomie 2 lub 3, jest idealny do duszenia potraw, poziomy 6 i 7 są optymalne do gotowania warzyw, a 8 i 9 do smażenia mięsa czy ryb.

Wszystkie palniki w płycie PGCDT6160AoFB zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. Dzięki elektrycznemu zapalaczowi gazu, aby uruchomić wybrany palnik, wystarczy delikatnie wcisnąć i przekręcić odpowiadające mu pokrętko. Jest to więc nie tylko proste, ale i wygodne rozwiązanie. Stabilne żeliwne ruszty zapewniają komfort gotowania i umożliwiają wygodne przesuwanie nawet dużych naczyń. Można je myć w zmywarce. Płyta ma też funkcję timera, co umożliwia ustawienie czasu gotowania. Po jego upływie urządzenie automatycznie wyłączy palnik, emitując przy tym charakterystyczny sygnał dźwiękowy. Timer można wykorzystać również jako minutnik, np. podczas gotowania jajek. W modelu PGCDT6160AoFB nie zabrakło również funkcji ChildLock, czyli blokady, która uniemożliwia przypadkowe zapalenie palników, np. przez dzieci.

SIEMENS. Piekarnik parowy HR776G3B1

Funkcje parowe i 19 rodzajów grzania

Siemens wprowadza do oferty produktowej funkcjonalny piekarnik parowy HR776G3B1 z serii iQ700 o szerokości 60 cm, który sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Piekarnik oferuje termoobieg 4D i dodatkowo aż 19 różnych funkcji grzania. Do tego jest wyposażony w rozmaite systemy zapewniające wygodne przygotowywanie potraw, a także ułatwiające czyszczenie urządzenia.



Piekarnik parowy HR776G3B1 marki Siemens wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobieg 4D, po której uruchomieniu ciepło rozprowadzane jest szybko i równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Wystarczy umieścić blachy lub ruszty na dowolnym z czterech poziomów piekarnika, żeby uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia. Co więcej, można piec ciasteczka na wszystkich czterech poziomach jednocześnie ze świetnymi rezultatami od góry do dołu. Oprócz tego model HR776G3B1 z Home Connect podpowie użytkownikowi wszelkie niezbędne

parametry potrzebne do przygotowania danej potrawy. Dzięki pełnemu dostępowi do świata przepisów Home Connect prześle optymalne ustawienia wybranych przepisów bezpośrednio do piekarnika. Wystarczy na smartfonie wybrać danie spośród wielu kolekcji przepisów w aplikacji Home Connect, a piekarnik automatycznie ustawi optymalny tryb grzania, temperaturę oraz czas pieczenia dla przygotowywanego dania. Daje również możliwość zapisania ulubionych przepisów w aplikacji Home Connect dla łatwego dostępu. Aby skorzystać z tych udogodnień, wystarczy połączyć piekarnik z zarejestrowanym kontem Home Connect. Sterowanie piekarnikiem i jego funkcjami wspomaga pełnowierzchniowy, dużej rozdzielczości ekran dotykowy TFT z czytelnym tekstem oraz zintegrowanymi przyciskami bezpośredniego wyboru. Realistyczny obraz dań oraz informacje na panelu sterowania prowadzą użytkownika krok po kroku przez opcje programu. Piekarnik ma specjalną nieprzywierającą powłokę na tylnej ścianie komory, a wewnętrzna stro-



na drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Piekarnik HR776G3B1 oferuje aż 19 funkcji grzania, w tym 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 4D, a także praktyczne 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.



Fot. Amica

Zmywarki wolnostojące o szerokości 45 cm i nablatowe

Kompaktowy sprzęt wolnostojący to niezwykle praktyczne rozwiązanie, nie tylko do niewielkiej przestrzeni, ale wszędzie tam, gdzie nie chcemy przeprowadzać generalnego remontu, a unowocześnić naszą kuchnię. Jednymi z takich sprzętów są kompaktowe i nablatowe zmywarki.

Zmywarki wolnostojące, nawet te o szerokości 45 cm czy nablatowe, to bardzo wszechstronne urządzenia, które nie wymagają wielu przyłączy, ani też specjalistycznego sprzętu do montażu. Z gabarytami zmywarek wiąże się ich pojemności. Warto jednak wiedzieć, że kompaktowa zmywarka może być również funkcjonalna, jak normalnogabarytowa.

Gdzie sprawdzą się takie zmywarki?

Zmywarki kompaktowe czy nablatowe mogą zostać wstawione do kuchni z dnia na dzień. Jeśli tylko dysponujemy odpowiednim przyłączem wodo-



AMICA DFM52F7qS

ciągowym i źródłem energii elektrycznej, wystarczy, że z dolnego ciągu szafek wystawimy tę z szufladami i już możemy cieszyć się komfortem automatycznego zmywania w sprzęcie o szerokości 45 cm. Z kolei zmywarka nablatowa wymaga dodatkowo wolnego miejsca na kuchennym blacie.

Powszechne przekonanie, że wymiary zmywarki powinny być dobierane do liczby użytkowników, nie jest do końca prawdziwe. Przykładowo, zmywarka o szerokości 60 cm w firmie, w której nie ma kuchni, a zmywa się jedynie filiżanki, nie ma sensu. Nie ma też sensu zmywarka o szerokości 45 cm dla singla, który lubi gotować i posia-

da niezliczoną liczbę patelni i garnków. Domek na działce czy niewielkich rozmiarów kuchnia to z kolei miejsce idealne dla modelu kompaktowego czy nablatowego.

Co to zmywarka nablatowa?

Nablatowa, czyli jaka? Zmywarka nablatowa to taka, która zgodnie z nazewnictwem z powodzeniem zmieści się na blacie kuchennym i możemy zainstalować ją w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Taka jest właśnie jej rola – zmywanie automatyczne przy jak najmniejszej ingerencji w funkcjonalną przestrzeń kuchni.

Wolnostojące, nablatowe urządzenia gospodarstwa domowego to takie, które są ponadstandardowo niższe, wyższe lub węższe. Będzie to np. lodówka typu kostka, mały piekarnik, a także zmywarka, którą możemy po-

GORENJE GS520E15W



SIEMENS iQ300 SK26E822EU



stawić na blacie. Wszystkie te urządzenia łączą jeden wspólny mianownik – mieszczą się wszędzie tam, gdzie przestrzeń jest towarem deficytowym.

Pojemność zmywarki o szerokości 45 cm

Na rynku dostępne są modele, które mieszczą nawet 15 kompletów naczyń, niemniej zmywarki o szerokości 45 cm pozwalają zwykle na pozmywanie 9 lub 10 kompletów. Mniejsze, a jednocześnie mniej pojemne konstrukcje 45-centymetrowe doskonale sprawdzą się do montażu zarówno w mniejszych kuchniach czy aneksach kuchennych, jak i dużych przestrzeniach łączonych z salonem. Nie ma jednak na to jednej, żelaznej zasady.

Zmywarki o szerokości 45 cm dostępne są zarówno jako modele z panelem odkrytym, jak i ukrytym. W praktyce jest to mniejszy format zmywarki standardowej. Szerokość 45 cm pozwala zaaranżować urządzenie w wąskiej wnęce. Wysokość tradycyjnych „czterdziestepiętka” wynosi zazwyczaj 82 – 87 cm (opcjonalna możliwość regulacji).

Pojemność zmywarki nablatawowej

Zmywarka kompaktowa, w zależności od modelu, z powodzeniem pomieści około 6 – 7 kompletów naczyń. Jej wymiary to ok. 45 cm wysokości, ok. 55



BOSCH SKS51E32EU

cm szerokości oraz ok. 50 cm głębokości. Z gabarytami zmywarki wiąże się jej pojemność, która często mierzona jest w kompletach naczyń. Warto dodać, że pojemność to rzecz umowna. Wystarczą trzy niewielkie garnki i pojemność liczona kompletami będzie już w praktyce znacznie mniejsza.

Kompaktowe zmywanie naczyń

Producenci oferują szerokie spektrum rozwiązań, które odpowiedzialne są za efektywne, skuteczne i komfortowe zmywanie naczyń, również w wersji kompaktowej. Wiele z nich jest standardem, ale istnieją też rozwiązania nowatorskie. Nablatawowe zmywarki wolnostojące są przede wszystkim bardzo mobilne. Niewielkie gabaryty sprawiają, że możemy je właśnie postawić na blacie w kuchni lub na specjalnie wydzielonej szafce. Jeśli np. wybieramy się na dłuższy wypoczynek na działkę, na której dysponujemy przyłączem wodociągowym i elektrycznym, zabranie takiej zmywarki ze sobą będzie bardzo dobrym pomysłem.

Amica z parą i silnikiem inwerterowym



Zmywarka nablatawowa DFM52F7qW marki Amica to przede wszystkim innowacyjne urządzenie, które w każdej chwili można postawić w niemal najmniejszej przestrzeni kuchennej. Jest nie tylko praktyczna, ale również wyposażona w najnowocześniejsze technologie, które mają wpływ na ostateczny rezultat zmywania, energooszczędność sprzętu, a także cichą pracę.

Zmywarka wyposażona jest w bezszcztkowy silnik SilentDrive 2.0, który zapewnia cichą pracę urządzenia i mniejsze zużycie energii, a dzięki dwóm prędkościom zmywanie jest zawsze dopasowane do rodzaju naczyń. Kolejnym udogodnieniem, które do tej pory oferowały wyłącznie urządzenia kompaktowe lub pełnogabarytowe



są funkcje parowe. SteamPower, czyli system generowania pary sprawia, że podczas zmywania para używana jest przed zakończeniem cyklu. Jej zadaniem jest dosuszenie naczyń.

Zmywarka nablatawowa DFM52F7qW marki Amica oferuje aż 7 automatycznych programów zmywania, a do tego wyposażona jest w praktyczny program opóźnienia startu pracy. W tym modelu użytkownik może wybrać opcję opóźnienia uruchomienia cyklu zmywania o 1 do 24 godzin. Jeśli standardem w domu czy biurze jest uruchamianie zmywarki na noc, ta funkcja z pewnością zostanie doceniona przez użytkowników. Opóźniony start automatycznie wyłącza alarm dźwiękowy, co sprawi, że zmywarka uruchomiona nocą nie zakłóci snu domownikom.

Fot. Amica

stem. Jest niewielka i lekka, co sprzyja jej transportowaniu. Gabaryty gwarantują łatwe przewożenie i przechowywanie, a przede wszystkim możliwość użytkowania w nawet niewielkich przestrzeniach.

Wyposażenie komory zmywania

Istotnym elementem każdej zmywarki jest kosz. Często są to całe wymyślne systemy koszy i ich ustawień. I to od nich zależy wygoda użytkownika, a także pojemność zmywarki. Zawsze należy dokładnie je obejrzeć. Kosze są mało docenianym elementem zmywarki, a tak naprawdę odgrywają bardzo ważną rolę i wykonują nie mniej ważną pracę. To na nich układa się naczynia, aby ramiona spryskujące mogły swobodnie obracać się i rozprzaskać wodę. Ich konstrukcja, modułowość oraz wyposażenie (np. kosz na sztućce) decydują o pojemności

SIEMENS SR23EI24ME

zmywarki oraz komforcie załadunku i rozładunku. Należy pamiętać, że coraz częściej ważnym uzupełnieniem koszy jest szuflada na sztućce. Na rynku istnieją zmywarki z jednym, dwoma lub trzema koszami, ale nie dotyczy to urządzeń kompaktowych. W tych modelach standardowym wyposażeniem jest jeden kosz, na którym układamy zarówno talerze, jak i szklanki. Dodatkowym wyposażeniem zmywarki nablatawowej mogą być np. dodatkowa nakładka, na której układa się sztućce, a także specjalne stojaki do wyparzania butelek.



Udogodnienia dotyczące załadunku naczyń

Kosz wewnątrz zmywarki nablatawowej, w którym układamy naczynia, podobnie jak w przypadku zmywarek kompaktowych o szerokości 45 cm, jak i pełnogabarytowych o szerokości 60 cm, wyposażony jest w obracane kółka lub specjalne prowadnice, które pozwalają na sprawne wysuwanie i wsuwanie elementu. Lekka konstrukcja kosza pozwala także na wyciągnięcie go w całości z naczyń, żeby postawić je np. na blacie.



CONCEPT MNV6760

ZMYWARKI



AMICA DFM48C9EONViD

Kosze wyposażone są także w wiele udogodnień, które odpowiadają za bezpieczne zmywanie, za podtrzymywanie naczyń czy też odseparowanie ich od siebie. Mowa przede wszystkim o bocznych skrzydłach, w które zmywarki nablatowe nierzadko są wyposażane. Skrzydła, wykonane zwykle z trwałego tworzywa sztucznego, można swobodnie złożyć, jeśli nie są użytkowane, dzięki czemu zwiększa się przestrzeń w bocznym obszarze kosza. Ponadto producenci oferują systemy oddzielające naczynia od siebie. Przegródki mogą być na stałe zamocowane w koszu, ale mogą także być osobno składane, żeby dostosować szerokość do rozmiaru i głębokości naczyń. Nierzadko też na wystających kolcach zastosowane są gumowe nakładki, które utrzymują stabilnie naczynia, eliminując ryzyko przewrócenia i potłuczenia się szkła w komorze zmywania.

Jeden, dwa, a nawet trzy kosze na naczynia

Jeden, dwa, a nawet trzy kosze na naczynia

Na rynku istnieją zmywarki z jednym, dwoma lub trzema koszami. Zazwyczaj kosze te wyposaża się w obracane kółka lub specjalne prowadnice, które pozwalają na sprawne wysuwanie i wsuwanie elementu. Lekkie konstrukcje koszy pozwalają także na wyciąganie ich w całości z naczyńiami, żeby postawić je np. na blacie. Jednoelementowe kosze spotyka się dziś głównie w zmy-



Fot. Siemens

warkach kompaktowych i starszych modelach. Kilkupięcioletnie zmywanie z dodatkowym koszem zapewni umycie większej liczby naczyń. Coraz częściej w zmywarkach stosuje się specjalną szufladę na sztucce. Zwykle jest ona umieszczona na samej górze zmywarki i umożliwia wygodne i przejrzyste rozłożenie widelców, noży czy łyżek. Jej kilkucentymetrowa wysokość pozwala także na ustawienie na jej obszarze nawet niskich filiżanek, np. do espresso. Jeśli użytkownik chce indywidualnie zarządzić wnętrzem zmywarki, może taką szufladę wyciągnąć i włożyć np. wysokie garnki czy inne nieporęczne elementy zastawy.

Dodatkowe wyposażenie koszy

Kosze wyposażone są także w wiele udogodnień, które odpowiadają za bezpieczne zmywanie, za podtrzymywanie naczyń czy też odseparowanie ich od siebie. Mowa przede wszystkim o bocznych skrzydłach (wspornikach i uchwytach kieliszków), które służą nie tylko do podtrzymywania nóżek kieliszków, ale także są półkami, na których można układać dodatkowe filiżanki, nakrętki od słoików czy inne elementy o niedużych rozmiarach. Skrzydła, wykonane zwykle z trwałego tworzywa sztucznego, można swobodnie złożyć, jeśli nie są użytkowane, dzięki czemu zwiększa się przestrzeń w bocznym obszarze kosza. Ponadto producenci oferują systemy oddzielające naczynia od siebie. Przegródki mogą być na stałe zamocowane w koszu, ale mogą także być indywidualnie składane, żeby dostosować szerokość do rozmiaru i głębokości naczyń. Ponadto na wystających kolcach mogą być zastosowane gumowe nakładki, które utrzymują stabilnie naczynia, bez ryzyka przewrócenia i potłuczenia się szkła w komorze zmywania.

Kompaktowe i energooszczędne

Wybór urządzenia pracującego w dobrych parametrach klasy efektywności energetycznej jest już początkiem oszczędzania. Ustawowo producenci mają obowiązek dołączyć do urządzenia informację, w jakiej klasie pracuje urządzenie (na etykietce energetycznej). Aktualna skala efektywności przewidyuje siedem klas, z których najlepsza jest obecnie klasa A, a najniższa to G. Ten parametr powinien



MIELE G 5110 SC

być wzięty pod uwagę już przy początkowym wyborze urządzenia. Przyjmuje się, że zmywarki, które pracują w parametrach klasy A, są o blisko 40 proc. bardziej energooszczędne niż zmywarki klasy G. Oszczędności nie są zauważalne po roku czy po dwóch. Na zyski (z uwagi na większy wydatek na samo urządzenie) należy poczekać od kilku do kilkunastu lat. Ale ważny jest fakt, że obcujemy z nowoczesnym technicznie urządzeniem.

Jak energooszczędnie zmywać naczynia?

Oprócz wyboru urządzenia w najlepszej klasie efektywności warto oszczędzać już od początku użytkowania zmywarki. Po pierwsze, nie należy aktywować zmywania z połową naczyń w komorze. Lepiej jest zapełniać komorę stopniowo i włączyć dopiero, gdy zmywarka będzie całkowicie wypełniona naczyńiami. Wybór krótkiego czasu zmywania, nazywanego przez producentów programami krótkimi, turbo albo speed, nie przekłada się na oszczędność. To tylko złudne myślenie, że im szybciej i krócej się coś myje, tym mniej prądu urządzenie pobiera. Takie zmywanie jest porównywalne do jazdy samochodem. Im szybciej chcemy dojechać w dane miejsce, tym więcej paliwa spalimy. Lepiej jest więc wybierać długie, ekonomiczne cykle zmywania.



BOSCH SPS6ZMI29E

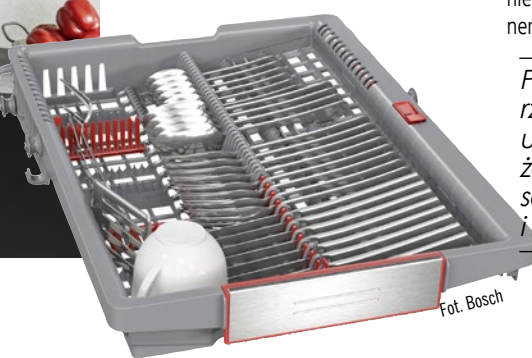
Głośność pracy urządzeń wolnostojących

W praktyce przeszkadzające czy irytujące nas dźwięki w zmywarce nie są w większości pochodną konstrukcji zmywarki czy jej wyciszenia. Zwykle jest to wynik złego jej wypoziomowania, niefachowej zabudowy (w tym odpływu i podłączenia do syfonu) oraz nieumiejętnego rozmieszczenia naczyń. Trzeba przy tym pamiętać, że zmywarka podczas mycia i odpompowywania wody generuje określony hałas (nie ma urządzeń absolutnie cichych). Co więcej, hałas jest wartością logarytmiczną, a więc o ile algebraiczna różnica między 40 a 60 dB wynosi jedynie „dwadzieścia”, w praktyce emitowany hałas jest w tym wypadku, już fizycznie patrząc, 100 razy większy. Ale uspakajamy: nie oznacza to, że my go usłyszymy jako 100 razy głośniejszy. Hałas bowiem, będąc falą, różnie rozkłada się w przestrzeni i pomieszczeniu. W praktyce zmywarka czy w ogóle sprzęt AGD pracuje w zupełnie innych warunkach. Zmiana programu, rodzaj podłoża, nierównomierne ustawienie czy usytuowanie produktu blisko ścian lub przeszkód może wygenerować „dodatkowe” decybele.

Pojemność komory zmywania mierzona w „kompletach” to wartość umowna, ponieważ zależy to w dużej mierze od wewnętrznego wyposażenia, takiego jak kosze, szuflady i miejsca na delikatne naczynia.



Fot. Amica



Fot. Bosch

Profesjonalny grill teppenyaki w Twoim domu.



Teppanyaki M1500

Mobilny grill stołowy z precyzyjną regulacją temperatury do beztłuszczowego i zdrowego smażenia ryb, mięsa, warzyw, ryżu, ziemniaków i wielu innych. Wykonany ze stali nierdzewnej.

W kuchni, w jadalni, na balkonie, czy w ogrodzie. Na co dzień i od święta. M1500 zainspiruje każdego, dla kogo gotowanie jest pasją. Ten grill jest oszałamiający wizualnie i funkcjonalnie. Doceniają go również profesjonalni kucharze.

Dotychczas teppanyaki było zarezerwowane dla profesjonalistów i używane głównie w eleganckich restauracjach. Teraz M1500 zapewnia pełną gamę opcji i wszystkie zalety bardzo gorącej powierzchni grillowej ze stali nierdzewnej w Twoim domu. Przygotuj kulinarne show dla przyjaciół i rodziny.

formitable



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