



**POBIERZ
NUMER!**



BOSCH

Technologia bliżej nas

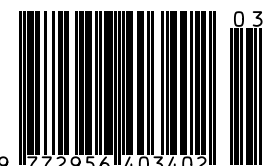


Temat numeru!

Pralki i pralkosuszarki powyżej 10 kg

Kuchnie wolnostojące

Chłodziarkozamrażarki jednodrzwiowe



Spółka Action
konsekwentnie
realizuje strategię

REMONDIS Electrorecycling
o odpadach „szczególnej
troski”

Amica stawia
krok w stronę
zeroemisyjności

Concept. Linia Sinfonia
w trzech odstonach
chłodniczych

Fot. Bosch



Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Spółka Action

Konsekwentnie realizuje swoją strategię.

Grupa Amica

Zielony krok w stronę ograniczenia emisji CO₂.

REMONDIS Electrocycling

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny – odpady szczególnej troski.

Pralki i pralkosuszarki po pojemności powyżej 10 kg

Urządzenia o dużej pojemności wsadu dla jeszcze bardziej ekonomicznego wykorzystania.

16

Kuchnie wolnostojące

Sprzęty oferują różne rodzaje płyt, a piekarniki nowoczesne systemy i funkcje.

30

Chłodziarkozamrażarki jednodrzwiowe

Sprawdzą się zarówno w niewielkiej kuchni, akademiku, jak i na kempingu.

36

Zmywarki wolnostojące o szerokości 60 cm

Program połowy załadunku, silnik inwerterowy, podłączenie do ciepłej wody i automatyczne dozowanie detergentu to najnowocześniejsze systemy wspomagające energooszczędność tych urządzeń.

Kuchenki mikrofalowe wolnostojące i do zabudowy

Kompaktowe sprzęty do podgrzewania, gotowania, a także grillowania potraw. Ich popularność nie słabnie od czasu pojawienia się pierwszych tego typu sprzętów na rynku.

Sprzęty chłodnicze do zabudowy

Różnorodność sprzętów jest wyścieniem naprzeciw oczekiwaniom użytkowników i ich potrzebom względem pojemności, funkcjonalności, a także sposobu montażu.

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, marzec 2024

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN 2956-4036

Numer wydania:

Nr 3, marzec 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

Przechowuję, nie marnuję!

Lodówki Amica stoją na straży świeżości Twoich produktów dzięki funkcjom:

- **VitControl** – regulowana wilgotność dla owoców i warzyw.
- **FreshZone** – obniżona temperatura dla mięs i ryb.
- **Funkcja Eco** – oszczędne chłodzenie w lodówce 4°C i zamrażarce -18°C.
- **Funkcja Wakacje** – przełączenie chłodziarki w tryb ekonomiczny.

Przekonaj się, jak łatwo ograniczysz marnowanie żywności dzięki odpowiednim warunkom przechowywania.

amica.pl



VitControl

Amica

Do 250 zł w akcji „Płyta zwraca się w BLIK”

Nowa kuchnia, generalny remont czy wymiana sprzętu to zawsze emocjonujące wydarzenie. Wychodząc naprzeciw potrzebom tych użytkowników, którzy dodatkowo planują wymianę płyty indukcyjnej, grupa Amica przygotowała atrakcyjną ofertę.



Najnowsza akcja „Płyta zwraca się w BLIK”, to doskonała okazja, by zdobyć nawet 250 zł. Aby wziąć udział w akcji, wystarczy kupić płytę indukcyjną marki Amica. Po zakupie na-

leży podzielić się swoją opinią na temat nowego sprzętu na stronie internetowej sklepu, w którym dokonano zakupu, stronie Ceneo bądź amica.pl. Ważne, żeby każda opinia

zawierała specjalny hasztag: #OpiniaoPlycie-Amica. Kolejnym krokiem jest wypełnienie formularza zgłoszeniowego dostępnego na stronie producenta.

Po wykonaniu tych kroków biorący udział w akcji otrzyma czek BLIK o wartości 250 zł, gotowy do natychmiastowego wykorzystania. Aby zrealizować czek BLIK, należy udać się do najbliższego bankomatu (lista banków obsługujących znajduje się w regulaminie promocji), wybrać opcję „Wypłata bez Karty/BLIK”, wpisać otrzymany na adres e-mail podany w zgłoszeniu 9-cyfrowy kod, wybrać kwotę do wypłaty, tj. 250 zł, a następnie potwierdzić przez wpisanie 4-cyfrowego kodu PIN otrzymanego sms-em.

– Akcja „Płyta zwraca się w BLIK” to kolejny ułkon w stronę naszych klientów w trakcie procesu zakupowego. Ważne jest dla nas, by klienci dzieliли się swoimi opiniami na temat wybranych produktów. Jesteśmy przekonani, że wymiana informacji między konsumentami to najlepszy sposób na ocenę naszych produktów – mówi Katarzyna Krzysiak, sales support manager.

Akcja trwa od 1 lutego do 30 kwietnia 2024 r. lub do wyczerpania puli nagród.

Bosch

Gotuj zdrowo #LikeABosch

Bosch zaskakuje klientów nową akcją promocyjną. Za zakup piekarnika i płyty objętych promocją oferuje aż 1800 zł premii. Promocja trwa od 15 lutego do 15 maja 2024 r. lub do wyczerpania puli premii.

Bosch przez najnowszą promocję urządzeń do gotowania i pieczenia zachęca kupujących do zdrowego gotowania #LikeABosch. Głównymi bohaterami akcji są piekarniki i płyty. Piekarniki marki Bosch cechują niezawodność i doskonałe rezultaty pieczenia przepis po przepisie. Pieczenie, prażenie, pieczenie na parze, a nawet mikrofalę – te urządzenia odpowiadają na zróżnicowane potrzeby domowników. Sprzęty wyposażone są w zaawansowaną konwekcję, automatyczne czyszczenie i inne praktyczne, komfortowe, a do tego energooszczędne systemy i funkcje. Z kolei płyty grzewcze, zwłaszcza indukcyjne i elektryczne, umożliwiają intuicyjne gotowanie i są wykonane z niezwykłą precyzją i dbałością o najdrobniejsze detale. Co więcej, indukcja zapewnia

natychmiastowe podgrzewanie. Płyty z wyciągiem 2 w 1 wyposażone są dodatkowo w zintegrowany wyciąg, który wychwytuje opary u źródła.

Aby zachęcić klientów do zakupu tych nowoczesnych urządzeń, Bosch zaprasza do udziału w promocji. Warunkami udziału są zakup urządzenia lub urządzeń, które są objęte promocją, oraz pozostawienie opinii na temat urządzeń marki Bosch, z których ko-

rzystamy. Podzielić opinią możemy się na stronach sklepów, w których nabyliśmy urządzenia, lub na stronie porównywarki cenowej. W kolejnym kroku należy zarejestrować promocyjne urządzenie na specjalnej stronie www.bosch-home.pl. Ostatnim krokiem jest prawidłowe wypełnienie formularza rejestracyjnego i przesłanie go do weryfikacji. Co istotne, w celu dokonania zgłoszenia należy dołączyć do formularza wyraźne zdjęcie lub skan dowodu zakupu nowej suszarki, wyraźne zdjęcie tabliczki znamionowej urządzenia oraz zdjęcie lub zrzut z ekranu potwierdzające pozostawienie opinii.

Na zrzucie ekranu lub zdjęciu musi być widoczna treść opinii. Akcja obejmuje sprzedaż premią wybranych modeli piekarników i płyt grzewczych marki Bosch, tj. urządzeń wymienionych w załączniku do regulaminu. Wysokość premii zależy od modelu zakupionych urządzeń. Każde z urządzeń należy zarejestrować osobno. Termin nadsyłania zgłoszeń do 15 czerwca 2024 r.



Technologia bliżej nas



BOSCH

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



Prasuj mniej #LikeABosch

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

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

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

Miele

Specjalna oferta na zestawy UltraPhase

Miele zachęca użytkowników pralek z automatycznym dozowaniem środków piorących TwinDose do uzupełnienia zapasów płynów do prania UltraPhase wraz z prezentem w postaci vouchera o wartości 80 zł na kolejne zakupy w sklepie internetowym producenta.



Automatyczne dozowanie za pomocą systemu TwinDose, w który wyposażone są modele pralek Miele, jest nie tylko praktyczne, ale także gwarantuje perfekcyjną czystość. To dzięki detergentom UltraPhase pralki Miele wyposażone w ten system dozują detergenty UltraPhase zawsze w optymalnym momencie, dzięki czemu urządzenia osiągają największą skuteczność prania. Co więcej, system TwinDose dozuje środki piorące tak precyzyjnie, że pozwala zaoszczędzić,

w porównaniu z ręcznym dozowaniem, nawet do 30 proc. detergentu.

Dwukomponentowe zestawy piorący Miele UltraPhase 1 UltraPhase 2 to nowoczesne rozwiązanie, które pozwala na maksymalną oszczędność czasu podczas wykonywania codziennych obowiązków. Produkty nie wymagają specjalnego przygotowania prania przed przeprowadzeniem procesu. Płyny umieszczone w wyznaczonym miejscu w pralce dozowane są automatycznie. Wystarczy wybrać dowolny program i kolor prania.

Płyny do prania UltraPhase 1 i 2 marki Miele to nowoczesna formuła, która oprócz właściwości wspomagających pranie tkanin wyróżnia się świeżym, specjalnie opracowanym przez producenta zapachem Miele Aqua. Taki zestaw płynów stanowi 2 komponenty niezbędne do przeprowadzenia cyklu prania z funkcją TwinDos.

Płyny do prania Miele UltraPhase 1 i 2 są przeznaczone zarówno do kolorów, jak i do bieli. Zatem są to środki uniwersalne i użytkownik nie musi do-



datkowo sięgać po produkty przeznaczone do poszczególnych ubrań, pościeli, ręczników czy firan. Co więcej, detergenty Miele wykorzystują działanie specjalnych enzymów, które umożliwiają dokładne usuwanie zabrudzeń nie tylko w wysokich, ale również w niskich temperaturach. Promocyjny zestaw Set 6 UltraPhase VC zawiera 3 szt. płynu UltraPhase 1 oraz 3 szt. UltraPhase 2. Oferta promocyjna obowiązuje do 31 marca 2024 r.

Samsung

Zmywarka z zapasem produktów do zmywania na pół roku

Samsung zachęca klientów do zakupu zmywarki, oferując dodatkowo zestaw tabletek do zmywania, nablyszczacza i tabletek czyszczących Somat aż na sześć miesięcy.

Firma zapewnia, że kompleksowe połączenie produktów marki Somat ze zmywarkami Samsunga pozwala uzyskać maksymalne efekty mycia. Zmywarki wyposażone są w podwójny system rotujących dysz WaterJet Clean, dzięki czemu woda i środki czyszczące docierają do każdego zakamarka, a tym samym mają szansę dokładnie doczyścić wszystkie naczynia. Dwa ramiona spryskujące z oddzielnym strumieniem wody obracające się w różnych kierunkach zapewniają perfekcyjne mycie nawet bardzo brudnych naczyń o nietypowych kształtach. Odpowiednie środki zmywające i czyszczące, takie jak te z oferty marki Somat, to jedna z podstaw idealnie czystych i błyszczących naczyń. Jak wziąć udział w promocji? To bardzo proste. Należy kupić zmywarkę Samsunga objętą promocją

SAMSUNG

PROMOCJA

Zapewnij naczyńom idealną czystość

Kup wybraną zmywarkę Samsung, podziel się opinią i otrzymaj półroczny zapas produktów Somat.*

i wymienioną w regulaminie. Zakupu należy dokonać najpóźniej do 31 marca 2024 r. Następnie należy podzielić się opinią o zmywarce na stronie Samsung.pl, stronie sprzedawcy lub porównywarce cenowej i dodatkowo oznaczyć opinię odpowiednimi hashtagami: #PromocjaSamsungSomatOpinia oraz #OpiniaZPromocjiZPrezentem. Podczas rejestracji należy mieć przygotowane dokumenty, takie jak skan dowodu zakupu, numer seryjny, zdjęcie tabliczki znamionowej, zdjęcie lub zrzut ekranu opublikowanej opinii o urządzeniu. Rejestracji na stronie promocji zmywarki.samsung.pl można dokonać, korzystając ze swojego konta Samsung Account i należy to zrobić w ciągu 21 dni od daty zakupu widocznej na jego dowodzie. Po pozytywnej weryfikacji zgłoszenia biorący udział w promocji otrzyma kurierem na wskazany w zgłoszeniu adres półroczny zapas produktów marki Somat. Do rozdysponowania jest aż 369 zestawów.

Podaruj

1,5% podatku
Mikołajowi



W formularzu PIT wpisz numer:

KRS 0000037904

W rubryce „Informacje uzupełniające
– cel szczegółowy 1,5%” podaj:

43789 Niewiński Mikołaj

Prosimy o zaznaczenie w zeznaniu podatkowym pola „Wyrażam zgodę”.

Szanowni Państwo!

Nasz syn Mikołaj urodził się z zespołem Downa. Zapewnienie mu jak najlepszych warunków do rozwoju wymaga m.in. fizjoterapii, uczestnictwa w turnusach rehabilitacyjnych czy opieki lekarzy specjalistów.

Mikołaj wciąż robi imponujące postępy, dlatego nie ustajemy w wysiłkach, aby dać mu możliwość terapii na jak najwcześniejszym etapie życia.

Możecie Państwo wesprzeć go przekazując 1,5% swojego podatku lub darowiznę na subkonto w Fundacji Dzieciom „Zdążyć z Pomocą”.

Bardzo dziękujemy za okazaną pomoc.

Marta i Gabriel Niewińscy
rodzice Mikołaja



Wpłaty prosimy kierować na konto:
Fundacja Dzieciom „Zdążyć z Pomocą”
Alior Bank S.A.

42 2490 0005 0000 4600 7549 3994

Tytułem:

43789 Niewiński Mikołaj

darowizna na pomoc i ochronę zdrowia



ASEKOL PL

Intensywny początek roku

Początek roku mógłby się wydawać okresem delikatnego zwolnienia tempa, ale nie w Asekolu. Firma rozpoczęła rok 2024 wyjątkowo intensywnymi działaniami.

Firma Asekol PL Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego i Organizacja Odzysku Opakowań już z początkiem roku wzięła udział w Targach Solar Energy Expo w Nadarzynie. Wydarzenie, zorganizowane dla branży przemysłu odnawialnych źródeł energii (OZE), obfitowało w panele dyskusyjne dotyczące stojących przed nią wyzwań i możliwości.

– Zawsze bardzo cenimy sobie spotkania i inspirowane rozmowy w przyjemnej, targowej atmosferze. Na nasze stoisko zaprosiliśmy dotychczasowych klientów Asekola z branży OZE – powiedział Mirosław Baściuk, dyrektor zarządzający Asekolu. Wydarzenie w Nadarzynie okazało się również platformą do nawiązania nowych, obiecujących relacji biznesowych z uczestnikami targów.

Z kolei konferencja firmy Abrys pt. „Selektywna zbiórka, segregacja i recykling odpadów”, odbywająca się w tym roku w Łochowie, zgromadziła specjalistów z branży gospodarki odpadami z całego kraju. Firmę Asekol podczas tego wydarzenia reprezentowały Marta Kwiat-



kowska, główny specjalista Działu Recyklingu Odpadów Opakowaniowych oraz Joanna Janczewska, dyrektor ds. recyklingu.

Mirosław Baściuk, dyrektor zarządzający Asekolu, wygłosił prezentację pt. „Nowe wyzwania dla zbiórki i recyklingu baterii w świetle Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie baterii i zużytych baterii”, a także uczestniczył w panelu dotyczącym praktycznych zagadnień selektywnej zbiórki i recyklingu wybranych frakcji i grup odpadów.

Action

Sieć Sferis RTV AGD na przystawki 110 procent!

Grupa Kapitałowa ACTION SA konsekwentnie realizuje swoją strategię opartą na dywersyfikacji oferty dostawców i odbiorców i z powodzeniem rozwija swoje projekty zarówno w kanale hurtowym, jak i detalicznym.



Dzięki budowie silnej, nowoczesnej struktury biznesowej, tzw. e-commerce hub, oraz wykorzystywaniu synergii płynącej ze wzrostu biznesów B2B i B2C, spółka odnotowuje dynamiczne wzro-

sty obrotów i szybko rozwija swoją sieć detaliczną Sferis RTV AGD.

Choć wspomniana sieć sklepów detalicznych Sferis RTV AGD funkcjonuje niespełna dwa lata, osiągnęła już liczbę 110 punktów handlowych. Wypracowana trzycyfrowa dynamika wzrostu przychodów oraz przekroczenie liczby 100 punktów skle-

pów stacjonarnych w tak krótkim czasie daje mocną podstawę do dalszego rozwoju sieci. Jest to o tyle imponujący wynik, bowiem zarówno plany firmy jak i sytuacja na obecnym rynku AGD-RTV, nie prognozowały tak udanego ekonomicznie zakończenia roku 2023 oraz początku obecnego.

– Wszystko to sprawia, że patrzymy z ogromnym optymizmem w kolejne kwartały. Oczywiście jesteście świadomi obecnej, złożonej i niestabilnej sytuacji na rynku. Mimo to w naszych planach są już następne akwizycje i nowe sklepy oraz pojawienie się

w portfolio, kolejnych znanych i cenionych marek – podkreśla Bogusław Wojtas, zastępca dyrektora ds. rozwoju sieci w Action SA.

Warto dodać, że już wkrótce pod hasłem „Przyszłość zaczyna się tu i teraz!”, odbędą się drugie targi sieci Sferis RTV AGD, zorganizowane przez Action SA. Planowanym miejscem wiosennych targów jest Łódź, a swój udział w imprezie zapowiedziały wszystkie niemal czołowe marki i firmy współpracujące ze Sferis RTV AGD. Już dziś w imieniu organizatorów serdecznie na nie zapraszamy!





Mono Light

FUNKCJONALNOŚĆ Rozmiar, który sprawdzi się idealnie przy szerszych płytach grzewczych.

WYGODA Duży panel świetlny z możliwością zmiany barwy światła, doskonale oświetli cały obszar roboczy.

PIĘKNO Najmodniejsza, ryflowana powierzchnia podkreśli charakter Twojej kuchni!

SHOWROOM

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

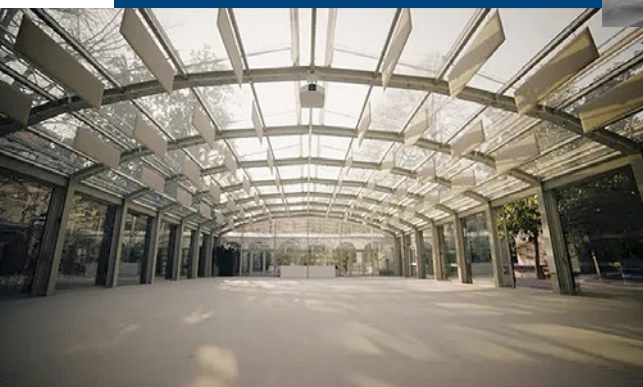
 **CIARKO**[®]
DESIGN

Gaggenau

Instalacja „The Elevation of Gravity” na Milan Design Week 2024

Gaggenau po raz kolejny powraca do rezydencji Villa Necchi Campiglio w ramach widowiska na wydarzeniu Milan Design Week, odbywającym się między 16 a 21 kwietnia. Instalacja „The Elevation of Gravity” pozwala spojrzeć w przyszłość i stanowi kult wrodzonego umiłowania sztuki marki, magnetycznej siły, która odrzuca konwencje i odmienia życie na lepsze.

Zespół Gaggenau po raz kolejny wybrał tereny rezydencji Villa Necchi Campiglio jako swoją bazę podczas wydarzenia Milan Design Week. To wyszukane schronienie przed zgiełkiem otaczającego je miasta stanowi cel wtajemni-



czonych od czasu jego stworzenia przez Piero Portaluppiego w 1935 r. Rezydencja pierwotnie reprezentowała nowoczesny styl art déco, który z biegiem lat wzbogacono o ozdobne elementy wystroju w stylu klasycznym, co czyni z niej połączenie awangardy i tradycji, dzielące swoją ponadczasowość z marką Gaggenau.

Monumentalna instalacja architektoniczna czyni niewidzialną siłę grawitacji bardziej namacalną, pozwalając ob-

serwującym dojrzeć ją w nowym sposobie życia i nadchodzących projektach zespołu Gaggenau. Dzięki dostępnym przez cały tydzień wyjątkowym atrakcjom nieustanne dążenie marki do poprawiania jakości życia przez warsztat twórczy na najwyższym poziomie będzie nie tylko widoczne, ale także odczuwalne. Początkowa instalacja „A Statement of Form” zespołu Gaggenau podczas wydarzenia Milan Design Week wywarła ogromne wrażenie na społeczności architektów i projektantów. Właśnie to wydarzenie kulturalne stoi za dużymi oczekiwaniami publiczności w tym roku.

Siemens

Potwierdzone higieniczne efekty zmywania

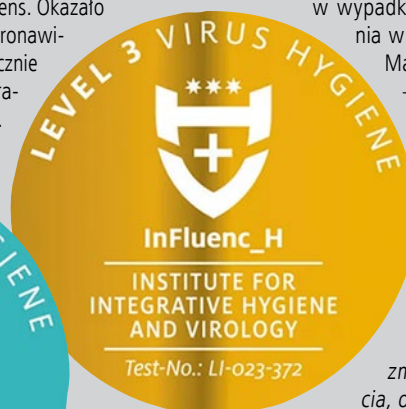
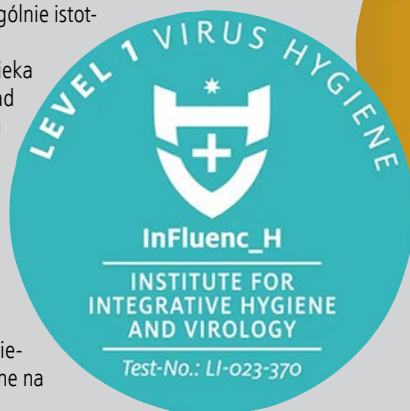
Niemiecki Instytut Zintegrowanej Higieny i Wirusologii przyznał zmywarkom marki Siemens certyfikaty higieny na poziomach 1 oraz 3. Oznacza to, że w domowych warunkach można usunąć koronawirusy, wirusy grypy, parwowirusy mysie MVM czy norowirusy.

W dzisiejszym dynamicznym świecie, gdzie czas jest cennym zasobem, zmywarki do naczyń stały się nie tylko udogodnieniem, ale także kluczowym elementem utrzymania wysokiej higieny w kuchni. To nie tylko sprzęt ułatwiający codzienne zadania domowe, ale również skuteczne narzędzie wspierające higienę, co staje się szczególnie istotne w obliczu sezonu chorobowego.

Higiena jest ważną potrzebą człowieka i staje się coraz ważniejsza, na przykład jako środek zapobiegawczy przeciwko infekcjom. Instytut Zintegrowanej Higieny i Wirusologii testuje higieniczne działanie produktów i usług zgodnie z niezależnymi kryteriami naukowymi i w zależności od wyniku testu przyznaje etykiety higieniczne o różnych statusach – od 1 do 3.

Badania Instytutu Zintegrowanej Higieny i Wirusologii zostały przeprowadzone na

urządzeniach marki Siemens. Okazało się, że wirusy takie jak koronawirus i wirus grypy są skutecznie eliminowane już w programie Siemens Eco 50 °C.



Dodatkowo podwyższony poziom higieny można osiągnąć dzięki programom o wyższej temperaturze, które są skuteczne również przeciwko bardziej opornym wirusom, w tym wirusom otoczkowym i bezotoczkowym. Zostało to potwierdzone w wypadku intensywnego cyklu zmywania w temperaturze 70°C i programu Machine Care.

– Zmywarki Siemens otrzymały certyfikaty higieny na poziomach 1 oraz 3. Oznacza to, że dzięki zmywarkom możemy w warunkach domowych usunąć wirusy takie jak koronawirus, wirus grypy, parwowirus mysie MVM czy norowirus. Umożliwiają to temperatura, jaką osiągają zmywarki w trakcie procesu mycia, oraz wysokiej jakości detergenty dedykowane do urządzeń marki Siemens. To daje nam gwarancję najwyższej dbałości o zdrowie i bezpieczeństwo domowników – mówi Karolina Machowska, senior category manager zmywarek.

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

Zielony krok w stronę ograniczenia emisji CO₂

Amica
for living

Amica wprowadza kogenerację do swojego procesu produkcyjnego i kładzie nacisk na redukcję wpływu na środowisko oraz zwiększenie efektywności energetycznej. Inwestycja przyczyni się do zmniejszenia emisji CO₂ o imponującą wartość 5076,59 ton rocznie, co stanowi znaczący krok w kierunku ograniczania śladu węglowego.



się realizacji projektu instalacji fotowoltaicznej o łącznej mocy prawie 2 MW.

Amica od lat realizuje szereg inwestycji mających na celu poprawę efektywności energetycznej przedsiębiorstwa. Budowa nowej kotłowni gazowej, odzyskiwanie ciepła ze sprężarek, wymiana oświetlenia na LED, a także rozwój systemów monitorowania to tylko niektóre z działań podejmowanych corocznie.

Wprowadzenie kogeneracji to kolejny krok w strategicznym planie Amiki, ukierunkowanym na rozwój przyjazny dla środowiska i zwiększenie konkurencyjności na rynku.

Dofinansowanie z Unii Europejskiej

Zadanie zostało zrealizowane przy wsparciu dofinansowania z Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Infrastruktura i Środowisko 2014-2020, Oś Priorytetowa I – Zmniejszenie emisyjności gospodarki na realizację projektu „Budowa kogeneracji gazowej o mocy 0,999 MWe w zakładzie AMICA S.A.” – konkurs nr PO-IS.01.06.01-IW.03-00-004/18 w ramach Działania 1.6. Promowanie wykorzystywania wysokosprawnej kogeneracji ciepła i energii elektrycznej w oparciu o zapotrzebowanie na ciepło użytkowe, Poddziałania 1.6.1. Źródła wysokosprawnej kogeneracji.



Robert Stobiński,
wiceprezes zarządu ds. operacyjnych.

Dążymy do osiągnięcia wzrostu produkcji bez wzrostu zapotrzebowania na energię. Kogeneracja to dla nas kluczowy element strategii zwiększenia efektywności energetycznej i konkurencyjności na rynku. Budowa układu wysokosprawnej kogeneracji ma przyczynić się do oszczędności związanych z zakupem energii elektrycznej, a jednocześnie zapewnić bezpieczeństwo energetyczne obszaru logistyki. Dzięki tej innowacji Amica może również zrezygnować z usługi utrzymania zimnej rezerwy.

Wprowadzenie kogeneracji ma bezpośredni wpływ na obniżenie kosztów zakupu energii elektrycznej. Przekłada się to na oszczędności dla przedsiębiorstwa, a także w przyszłości na ceny dla konsumentów. Amica planuje także skorzystać z premii gwarantowanych za wyprodukowaną energię elektryczną z kogeneracji, co jest kolejnym krokiem w dążeniu do bardziej ekologicznej produkcji.

Kogeneracja to kolejny krok

Kogeneracja, czyli jednoczesne wytwarzanie energii elektrycznej i użytkowego ciepła w elektrociepłowni, stanowi pierwszy krok Amiki w kierunku fizycznego ograniczenia emisji CO₂. Po zdobyciu doświadczenia w tej dziedzinie firma planuje teraz rozszerzyć swoje działania, podejmując





FABER BEAT XL WYOBRAŹNIA BEZ OGRANICZEŃ

Czy pragniesz większej fantazji w swojej kuchni? Nowy okap Beat XL to idealna odpowiedź na Twoje potrzeby wtedy, gdy gotujesz na płytach indukcyjnych albo gazowych o większych wymiarach. Minimalistyczne linie, matowe, czarne wykończenie i zwiększona wydajność, pozwoli Ci eksplorować smaki i spełniać kulinarne marzenia bardziej niż kiedykolwiek wcześniej. Wyzwól swoją wyobraźnię i pozwól się ponieść kulinarnej fantazji.





Zużyty sprzęt

elektryczny i elektroniczny

– odpady szczególnej troski

W ostatnich latach coraz większą wagę przywiązuje się do problemu elektroodpadów, czyli zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W miarę postępu technicznego i wzrostu konsumpcji ilość tego rodzaju odpadów stale się zwiększa.



Agata Ciećwier

Specjalista ds. handlowych
REMONDIS Electrorecycling Sp. z o.o.

Rosnąca ilość zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego stawia przed nami nowe wyzwania w zakresie ich odpowiedniego zagospodarowania i przetwarzania. W Polsce, jak w większości krajów Unii Europejskiej, stworzono systemy i regulacje mające na celu skuteczne pozyskiwanie oraz przetwarzanie elektroodpadów w zakładach specjalizujących się w gospodarowaniu tym rodzajem odpadów.

Rodzaje i grupy elektroodpadów

Elektroodpady to bardzo zróżnicowana grupa niepotrzebnych urządzeń: od tych dużych, najczęściej używanych w domu, takich jak pralki, lodówki, suszarki bębnowe lub telewizory; przez wiele małych urządzeń zasila-

nych prądem lub bateriami, jak radia, magnetofony, magnetowidy, DVD, konsole do gier, komputery, laptopy, telefony, żelazka, wiertarki, roboty kuchenne, sprzęt oświetleniowy w postaci świetlówek i LED-ów; po urządzenia specjalistyczne, np. analizatory medyczne, sprzęt laboratoryjny, transformatory, serwery, sterowniki, automaty do wydawania różnego rodzaju produktów, bankomaty, narzędzia przemysłowe, generatory prądu.

Sposób postępowania z elektroodpadami

Zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne zawierają wiele substancji szkodliwych dla środowiska i zdrowia ludzkiego. Oto kilka przykładów takich substancji. Pierwszym z nich jest ołów, stosowany głównie w bateriach i lutownicach. Ołów może powodować uszkodzenia układu nerwowego, nerek i innych narządów. Kolejny to kadm, który jest najczęściej spotykany w bateriach niklowo-kadmowych. Jest to substancja rakotwórcza i może prowadzić do poważnych problemów zdrowotnych, w tym chorób płuc. Z kolei bromowane związki ogniotrwałe, znajdujące się w niektórych plastikach i izolatorach elektrycznych, mogą wydzielają toksyczne gazy podczas spalania lub rozkładu.

Warto zaznaczyć, że substancje te nie są niebezpieczne w czasie prawidłowego

Dzięki nowoczesnym instalacjom REMONDIS Electrorecycling zapewnia odpowiedni poziom odzysku i recyklingu wszystkich grup odpadów.



wego używania urządzeń, ale stanowią zagrożenie w przypadku nieprawidłowego zagospodarowania zużytego sprzętu.

Odzyskiwanie surowców z elektroodpadów

Przyjrzenie się bliżej elektroodpadom odkrywa imponującą gamę surowców, które można odzyskać. Na przykład z dysków twardych komputerów można odzyskać cenne metale, takie jak miedź, srebro i złoto. Z kolei z baterii i akumulatorów można odzyskać materiały takie jak ołów, cynk, nikiel czy lit, które mogą być ponownie wykorzystane do produkcji nowych baterii.

W wypadku telewizorów i monitorów istnieje możliwość odzyskania szkła, tworzyw sztucznych i metali, takich jak aluminium czy stal. Nawet z pozornie nieatrakcyjnych elektroodpadów, takich jak zużyte lodówki, można odzyskać cenne materiały, w tym miedź, aluminium i tworzywa sztuczne.

Surowce te mają ograniczone zasoby, a ich pierwotne wydobycie jest trudne i kosztowne. Dlatego ze względu na szerokie zastosowanie i właściwości tych materiałów ich odzysk jest korzystny pod kątem ekonomicznym, ale przede wszystkim ekologicznym. Recykling elektrośmieci wpisuje się tym samym w globalny trend o nazwie „urban mining”, czyli „górnictwo miejskie”, którego celem jest pozyskiwanie surowców ze zużytych sprzętów oraz infrastruktury miejskiej stworzonej przez człowieka.

Kanały pozyskiwania elektroodpadów

W REMONDIS Electrorecycling Polska wykorzystujemy szereg różnorodnych kanałów pozyskiwania

elektroodpadów, które obejmują systemy zbierania zarówno od mieszkańców, jak i od firm i instytucji. W tym procesie ważną rolę odgrywają także sieci handlowe, które oferują możliwość wymiany starego sprzętu na nowy. Dzięki temu konsumenci mają motywację do pozbycia się zużytego sprzętu i jednocześnie mogą skorzystać z atrakcyjnych ofert na rynku. Ta forma pozyskiwania elektroodpadów zapewnia wygodę i łatwość dla konsumentów, a jednocześnie zwiększa dostępność zużytego sprzętu do procesów przetwarzania.

Twój partner w recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego



ELECTRO - SYSTEM

Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

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

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrorecycling

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

www.remondis-electro.pl



**Pralki i pralkosuszarki
normalnogabarytowe
o pojemności powyżej 10 kg**



BOSCH

Technologia bliżej nas



Fot. Bosch

P R A L K I

Temat numeru!

Duża pojemność bębna pralki czy pralkosuszarki pozwala pracować rzadziej. Dzięki temu oszczędzamy wodę i energię elektryczną, a tym samym pieniądze i czas. Na tym jednak nie koniec, ponieważ zwiększona pojemność oznacza większe możliwości w zakresie prania i suszenia różnego rodzaju materiałów, tkanin i ubrań.

Coraz częściej producenci pralek i coraz popularniejszych pralkosuszarek, oferują modele o pojemności powyżej 10 kg. Wynika to z potrzeb klientów i jest odpowiedzią na zapotrzebowanie rynku na ten konkretny parametr. Pojemność sprzętów pralniczych od samego początku ich trafiaenia do gospodarstw domowych jest jednym z determinantów wyboru modelu.

Jakie pojemności oferują producenci?

Wolnostojące pralki normalnogabarytowe to najpopularniejsze sprzęty pralnicze wybierane do gospodarstw domowych. Coraz częściej do domów trafiają też pralkosuszarki, które stanowią praktyczne rozwiązanie między oszczędnością przestrzeni, a potrzebami rodziny. Standardowe pralki i pralkosuszarki normalnogabarytowe oferują załadunek na poziomie od 7 do 8 kg. Nieco większe, ale uznawane już za bardzo pojemne, są te, których ład-



SIEMENS WG56B2AXPL

downość sięga 9 kg. Do niedawna były to najmniejsze na rynku urządzenia pralnicze, a teraz coraz częściej producenci oferują urządzenia o ładowności powyżej 10 kg. Największe dostępne na rynku urządzenia pralnicze, które są również przeznaczone do użytku domowego, oferują pojemność wynoszącą aż 18 kg.

Korzyści z dużej pojemności bębna

Podczas wyboru modelu o dużej pojemności, przekraczającej 10 kg, warto przygotować się na więk-

szy wydatek, bowiem zwiększona pojemność będzie też oznaczała wyższą cenę za sprzęt. Cenę należy rozpatrywać raczej jako inwestycję niż koszt. Inwestycja polega na możliwości prania rozmaitych rodzajów tkanin i ubrań, które w przeciwnym razie musielibyśmy zanieść do profesjonalnej pralni. Pralki o dużej ładowności nie tylko upiorą ubrania z całego dnia wieloosobowej rodziny, ale również z powodzeniem pomieszczą koce, kołdry, puchowe kurtki czy duże pluszowe zabawki. Obok tego, że dana rzecz zmieści się w bębnie, warto też zwrócić uwagę, czy dany model dysponuje odpowiednim programem wspomagającym czyszczenie tego typu materiałów.

Praktyczne rozwiązanie

oszczędzające przestrzeń

Pralkosuszarki to bardzo praktyczne urządzenia, które oszczędzają ceną przestrzeń. Możemy je umieścić w zabudowie kuchennej, w łazience, pralni, a nawet w przedpokoju, krótko mówiąc: wszędzie tam, gdzie uznamy, że będzie nam wygodnie, a do tego będziemy w tym miejscu dysponować odpowiednimi przyłączami.

Pralkosuszarki występują w wersji wolnostojącej i do zabudowy. Decydując się na sposób montażu,



AMICA WA3C1114ALiSEB

w każdym przypadku należy zadbać o zachowanie dodatkowych przestrzeni. Co więcej, jeśli planujemy sprzęt w zabudowie, zwróćmy uwagę na sposób otwierania bębna. Powinien bez żadnego oporu otwierać się na całą jego szerokość. To szczególnie ważne, gdy dodatkowo zabudujemy sprzęt drzwiczkami w stylu pozostałej zabudowy meblowej. Równie ważne będzie swobodne otwieranie szuflady na płyn i proszek oraz specjalnej klapki, za którą kryje się filtr.

Cechy szczególne pralkosuszarek

Pralkosuszarka oszczędza przestrzeń, czas i energię. Modele normalnogabarytowe, a więc o standardowej głębokości, są urządzeniami, które łączą w sobie funkcje prania i suszenia w jednej bryle, za-

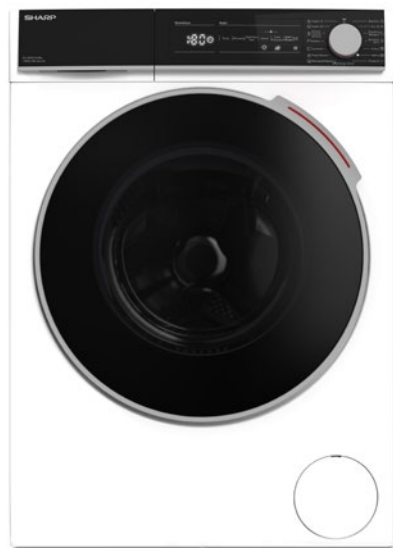
Bosch z oszczędnym systemem ActiveWater Plus

W ofercie firmy Bosch dostępna jest zaawansowana technicznie pralka o ładunku 10 kg, wyposażona w innowacyjny system Active Water Plus. Ta technologia zapewnia doskonałe rezultaty, używając tylko potrzebnej ilości wody. Ilość ubrań w bębnie jest automatycznie rozpoznawana, i na tej podstawie dobierana jest optymalna ilość wody do konkretnego prania. Dzięki temu, pralka może oszczędzić nawet do 50 proc. wody podczas prania. ActiveWater Plus automatycznie dostosowuje zużycie wody do wielkości załadun-

ku. Urządzenie jest też kompatybilne z platformą Home Connect. Umożliwia to wygodne sterowanie urządzeniem i kontrolowanie parametrów pracy pralki za pomocą smartfona lub tabletu. Kompatybilność z aplikacją mobilną Home Connect zapewnia m.in. dostęp do funkcji Easy Start, która ułatwia dobranie odpowiedniego programu prania. Model WGB254AXPL wykorzystuje unikalny, opatentowany system VarioDrum, dzięki któremu delikatnie i skutecznie pierze tkaniny każdego rodzaju, równomiernie rozprowadzając wodę bez rozciągania, marszczenia lub niszczenia ubrań. W zależności od wybranego programu struktura w kształcie kropli i asymetryczne zabieraki delikatnie obracają pranie do środka, niezależnie od kierunku obrotów. Zapewnia to nie tylko intensywne czyszczenie silniej zabrudzonej odzieży, ale także szybsze i dokładniejsze pranie całego wsadu. Dostępna jest też opcja SpeedPerfect, dzięki której większość programów może działać szybciej.



Fot. Bosch



SHARP ES-NFH014CWA-PL

pewniając przy tym dużą pojemność prania i suszenia. Producenci oferują również urządzenia w wersji slim, do jeszcze lepszej aranżacji przestrzeni, która w małych mieszkaniach może być na wagę złota. Rzadkością wśród pralkosuszarek są modele do zabudowy, choć występują, oczywiście, na polskim rynku. Znacznie więcej jest w ofercie producentów modeli wolnostojących. Wybierając model odpowiedni do naszych potrzeb, warto zwrócić uwagę na szczególne parametry, którymi się charakteryzują i które mogą okazać się niezbędne w naszym gospodarstwie domowym.

Kto wybierze pralkosuszarkę?

Pralkosuszarki cieszą się coraz większą popularnością, ponieważ z powodzeniem sprawdzają się w miejscach, gdzie nie mamy możliwości montażu dwóch oddzielnych urządzeń – pralki i suszarki automatycznej.

Niezależnie od parametrów i funkcji, w które wyposażone będzie wybrane przez nas urządzenie, zaczniemy od określenia przestrzeni, jaką dysponujemy. Dokonajmy pomiarów i sprawdźmy, czy po



SAMSUNG WW10T654DLH

Temat numeru!

P R A L K I

Amica oferuje sterylność i styl

Wygoda, sterylność, funkcjonalność, praktyczność i oszczędność czasu – pralka z funkcją pary Amica WA3C1014ALiSTG wesprze użytkownika w codziennych obowiązkach. Zastosowane w pralce praktyczne funkcje pozwalają uzyskać doskonale zdezynfekowane i niezagniecione ubrania. Dzięki zastosowanemu rozwiązaniu SteamPower Pro zagniecenia są redukowane, a prasowanie staje się łatwiejsze. Wytwarzana przez specjalny generator para wnika we włókna ubrań i rozluźnia tkaninę, dzięki czemu ubrania są bardzo miękkie i przyjemne w dotyku. Oprócz tego gorąca para działa dezynfekująco – niszczy drobnoustroje, co sprawia, że ubrania są higienicznie czyste.

Wskaźnik EcoBar – poboru energii elektrycznej oraz wody – umożliwi wygodny odczyt zużycia dla wybranego przez nas programu, co pozwoli dobrać parametry prania zgodnie z preferencjami użytkownika. Pralka oferuje m.in. program antyalergiczny (co ważne: idealny dla wszystkich, którzy szczególnie dbają o higienę,



w tym dla alergików, rodziców małych dzieci i osób starszych).

Urządzenie pracuje w oparciu o innowacyjny bezszczotkowy silnik LogicDrive 3.0, który pozwala na osiągnięcie bardzo dobrej efektywności prania, nawet przy korzystaniu z krótkich programów. Dodatkowo silnik gwarantuje osiągnięcie najwyższej klasy energetycznej, przyczyniając się tym samym do znacznego zmniejszenia zużycia energii, zapewnia dłuższą trwałość sprzętu i cichą pracę.

Fot. Amica



GAGGENAU WM260164

montażu sprzętu zachowamy wygodne ciągi komunikacyjne. Nie tylko należy uwzględnić dodatkowe centymetry z tyłu na przyłącza, ale również po bokach urządzenia.

Wsad prania i suszenia na 1 cykl

Podczas wyboru sprzętu jednym z kluczowych parametrów, oprócz tego, czy ma to być model wolnostojący, czy do zabudowy, powinna być jego pojemność. To od niej będzie zależała wydajność pralkosuszarki

pod względem użyteczności w danym gospodarstwie domowym. Jeśli mieszkamy sami, w zupełności wystarczy nam sprzęt o pojemności prania do 5 kg oraz suszenia do 3 kg. Czteroosobowa rodzinna potrzebuje większego wsadu i powinna zdecydować się na bęben o pojemności prania od 7 do 10 kg oraz suszenia w przedziale od 5 do 7 kg. Ten parametr powinien być dopasowany do potrzeb użytkownika, a zatem do częstości prania i ilości pranej i suszonej odzieży.



LG F6WV910PS2E

Panele sterowania w pojemnych sprzętach

Jednym z kluczowych parametrów wpływających na codzienną obsługę i użytkowanie pralki jest jej uruchamianie, a zatem sterowanie urządzeniem. Obecnie w urządzeniach pralniczych ładowanych od frontu mamy przede wszystkim do czynienia ze sterowaniem elektronicznym. Mogą to być panele sterujące wyposażone w pokrętkę, za pomocą której odbywa się wy-



BOSCH WGB254AXPL

bór niemal wszystkich opcji i programów oferowanych przez urządzenie. Kolejnym popularnym rozwiązaniem jest panel elektroniczny z wyświetlaczem (LCD lub LED), na którym prezentowane są wszelkie skonfigurowane przez użytkownika ustawienia sprzętu. Trzecią, zaawansowaną technicznie opcją są panele z wyświetlaczem dotykowym. Wybór funkcji, opcji czy programu prania odbywa się w tym wypadku za pomocą dotknięcia odpowiednich ikon, ukazujących się bezpośrednio na ekranie wyświetlacza. Zwykle na panelu sterowania liczba przycisków (oprócz przycisku włączenia pralki) zostaje zredukowana do minimum, ale za to centralnie umiejscowiony jest wyświetlacz, dzięki któremu regulowane są wszelkie parametry pracy urządzenia. Można więc ustawić w sposób dotykowy temperaturę prania, optymalny program, a także regulację wirowania i inne opcje. Wiele modeli pralek i pralkosuszarek wyposażonych jest w sterowanie mieszane, w którym występują zarówno dotykowy wyświetlacz, jak i pokrętkę do sterowania oraz diodowe wskaźniki.

Innowacyjne sterowanie bezprzewodowe

Najnowocześniejsze modele pralek i pralkosuszarek normalnogabarytowych wyposażone są w tak zwane sterowanie bezprzewodowe. Tego rodzaju sterowanie dotyczy również innych sprzętów z segmentu AGD. Te modele urządzeń wyposażone są w łączność Wi-Fi, co pozwala na bezprzewodową, zdalną konfigurację parametrów



CONCEPT PP8510i

ich pracy. Dzięki aplikacjom mobilnym użytkownik wysyła polecenia, a pralka je odbiera. Można na odległość wybrać program prania czy suszenia, regulować prędkość wirowania, ustawiać opcje dodatkowe, a nawet monitorować zużycie energii. Wystarczy zainstalować pralkę i sparować ją z lokalną siecią Wi-Fi, a uruchomienia lub zatrzymania pracy urządzenia będzie można dokonywać z poziomu urządzenia mobilnego. Oprócz funkcji zdalnego sterowania pralki i pralkosuszarki mają możliwość tzw. diagnozy serwisowej, która dzięki aplikacji pozwala kontrolować stan urządzenia i informować o wszelkich błędach i nieprawidłowościach. Takie rozwiązanie daje użytkow-

Samsung z 18-kilogramowym wsadem

W linii urządzeń firmy Samsung wykorzystujących technologię EcoBubble dostępna jest pralka WF18T8000GV o pojemności wynoszącej aż 18 kg. Sprzęt jest niezwykle efektywnie wykonany, dzięki czemu doskonale wpasuje się w aranżację każdego wnętrza. Innowacyjny generator EcoBubble łączy detergent, wodę i powietrze w aktywną pianę, która rozpuszcza zabrudzenia już na początku prania. Aktywna piana skutecznie usuwa plamy i zabrudzenia w niskiej temperaturze, nie niszcząc delikatnych ubrań. Pranie przeprowadzone w niższej temperaturze zu-

żywa mniej energii, co przekłada się na niższe rachunki za prąd. Co więcej, pralka Samsung nie tylko skutecznie pierze w niskich temperaturach, ale również w krótkim czasie. To dzięki funkcji Speed Shot w połączeniu z Bubble Shot i Speed Spray generowane są potężne strumienie z detergentem, które szybko wnikają w materiał na dużej powierzchni. Następnie w tkaninę kierowany jest strumień czystej wody, by skuteczniej ją wypłukać.

Pralka wyposażona jest w technologię Smart Things. To innowacyjna technologia marki Samsung, która gwarantuje zdalną kontrolę sprzętów RTV i AGD z poziomu telefonu. Wśród wielu różnych funkcji SmartThings wymienić warto możliwość zdalnej kontroli pracy pralki, tworzenie automatycznych spersonalizowanych programów, zdalną konfigurację ustawień podłączonych sprzętów, a także funkcję alertów, informujących o prawidłowej lub nieprawidłowej pracy danego sprzętu.



Fot. Samsung



nikom możliwość szybkiego rozpoznania błędu lub awarii, nawet bez konieczności przyjazdu serwisanta.

Automatyczne programy prania

Profesjonalnie zaprojektowane urządzenia skonstruowane są tak, by ułatwić codzienną pracę z nimi i wyeliminować zbędną regulację funkcji i składowych programu. Programy automatyczne zrewolucjonizowały rynek pralniczy. Stały się nieocenionym udogodnieniem, oszczędnością czasu, a także energii i detergentów. Wnikliwe badania i obserwacje sprawiły, że dzisiejsze algorytmy prania (ustawienia fabryczne) są doskonale dopasowane do rodzaju czy struktury włókna i rozmaitych zabrudzeń. W pralkach reguluje się takie parametry jak prędkość obrotów bębna (tzw. wirowanie), temperatura prania, liczba płukań i czas prania. Programy automatyczne stosowane w pralkach dobierane są najczęściej do różnego rodzaju tkanin. Dzięki temu użytkownik nie musi sprawdzać rekomendowanych temperatur.



Fot. Amica



Fot. Gaggenau

Urządzenia pralnicze można ze sobą zestawiać. W wypadku większej przestrzeni sprawdzi się zestawienie pralki i suszarki. Pralkosuszarki będą idealnym dopełnieniem mniejszej łazienki.

Wystarczy z panelu sterowania wybrać odpowiednio zdefiniowany program, a urządzenie automatycznie dobierze wszelkie parametry. W zależności od producenta czy modelu nazwy programów i ich parametry mogą się różnić. Niektóre modele pozwalają również na zapisanie w pamięci urządzenia własnych programów prania.

Automatyczne programy suszenia

Programy automatyczne stosowane w pralkosuszarkach dostosowywane są najczęściej do różnego rodzaju tkanin. Dzięki temu użytkownik nie musi sprawdzać rekomendowanej temperatury. Wystarczy z panelu sterowania wybrać odpowiedni program, a urządzenie automatycznie dobierze wszelkie parametry. W zależności od producenta czy modelu nazwy programów i ich parametry mogą się różnić. Niektóre

Pralkosuszarki, z uwagi na podwójne zastosowanie znajdują miejsce nawet w małych łazienkach, co sprawia, że są doskonałym kompromisem między funkcjonalnością i oszczędnością cennej przestrzeni.



Fot. Concept

modele pozwalają również na zapisanie w pamięci urządzenia własnego programu prania.

Profesjonalnie zaprojektowane urządzenia skonstruowane są tak, żeby ułatwić codzienną pracę z nimi i wyeliminować zbędną regulację funkcji i składowych programu. Programy automatyczne zrewolucjonizowały rynek pralniczy. Stały się nieocenionym udogodnieniem, oszczędnością czasu, a także energii i detergentów. Wnikliwe badania i obserwacje sprawiły, że dzisiejsze algorytmy prania (ustawienia fabryczne) są doskonale dopasowane do rodzaju czy struktury włókien i ich zabrudzenia.

W pralkach reguluje się takie parametry jak prędkość obrotów bębna (tzw. wirowanie), temperatura prania, liczba płukań i czas prania. Z kolei w pralkosuszarkach ważne są temperatura i czas suszenia, liczba obrotów i kierunek ruchu bębna.

Ile i jakie programy oferuje pralkosuszarka?

Większość standardowych modeli pralkosuszarek wyposażona jest w automatyczne programy piorące, które znacznie poprawiają komfort użytkownika. Wybierając spośród wielu modeli, możemy mieć pewność, że większość z nich będzie w te programy wyposażona, ponieważ już dawno stały się one standardem w urządzeniach pralniczych.

Do programów, w które wyposażona jest większość pralkosuszarek, zaliczamy na przykład pranie codzienne lub typu mix. W zależności od pojemności bębna standardowo upierzemy za jednym razem ubrania czteroosobowej rodziny. Programów można też używać do szybkie-



Fot. Bosch



Fot. Concept



Fot. Samsung

go wyprania średnio zabrudzonej odzieży codziennej, a dodatkowo tkaniny mogą się różnić rodzajem. W praktyce oznacza to, że w tym samym cyklu możemy wyprać bawełniane koszulki, jak i syntetyczne spodnie, pod warunkiem że producent odzieży nie wskazał szczególnych parametrów ich prania.

Funkcje parowe stają się standardem

Pralki wykorzystujące programy parowe dostępne są w ofercie niemal wszystkich producentów oferujących sprzęt pralniczy. Te urządzenia są wyjątkowo funkcjonalne. Po pierwsze, minimalizują zagniecenia, niektóre egzemplarze pralek nawet do 70 proc., a tym samym oszczędzają czas, który poświęcilibyśmy na prasowanie. Zastosowanie pary poprawia również efekty prania. We wstępnym cyklu para wnika pomiędzy włókna i rozluźnia je, dzięki czemu



Fot. Bosch



Fot. Samsung

mu detergent może wnikać głębiej. Pozwala to usunąć nawet największe zabrudzenia. Pranie parowe zdecydowanie ułatwia codzienną pielęgnację tkanin – co ważne, para neutralizuje przykre zapachy, a w niektórych wypadkach pomaga niemal dezynfekować odzież, zabijając do 99,99 proc. bakterii i grzybów. Dzięki temu pralki parowe są idealną propozycją m.in. dla alergików, a także rodzin z małymi dziećmi.

Praktyczne i oszczędne autodozowanie

Jednym z najważniejszych elementów skutecznego prania, również z wykorzystaniem systemów automatycznego dozowania, jest odpowiedni detergent, usuwający plamy z ubrań. W jego składzie, oprócz wielu związków chemicznych, najważniejszym elementem jest substancja powierzchniowo czynna,



Fot. LG

Innowacyjne pralki i pralkosuszarki o pojemności powyżej 10 kg wyposażone są w specjalną aplikację mobilną, umożliwiającą nie tylko personalizację ustawień, ale też zdalne diagnozowanie usterek urządzenia.

kóra usuwa wszelkie cząstki brudu. Na rynku dostępne są różne formy środków chemicznych z aktywnymi enzymami – od proszków po detergenty w płynie czy kapsułkach. Są one również podzielone ze względu na kolorystykę odzieży, w tym do pra-



BOSCH WAXH8G91PL

Concept z funkcjami parowymi i autodozowaniem detergentu

Pralka Concept tp 10-kilogramowy wsad, funkcje parowe, cichy silnik inwerterowy, a także elektroniczny wyświetlacz i obrotowy selektor programów. Funkcje parowe zastosowane w tym modelu usuwają nieprzyjemne zapachy, plamy, alergeny i ułatwiają prasowanie. Funkcja asystenta pary STEAM WASH zapewnia szereg korzyści podczas prania. Gorąca para wnika głęboko w tkaninę, dzięki czemu usuwa nawet uporczywe plamy. Jednocześnie rozluźnia włókna, dlatego pranie jest mniej pogniecone i łatwiejsze do prasowania. Dodatkowo para działa antibakteryjnie, co docenią nie tylko alergicy, ale także rodzice małych dzieci. Kolejną praktyczną funkcją jest automatyczne dozowanie detergentów Dose In. Ten

system zapewnia prawidłowe dozowanie detergentu i płynu zmiękczającego. Wystarczy na-

pełnić odpowiednie pojemniki, a pralka sama ustali optymalną dawkę w zależności od ilości włożonego prania i wybranego programu.

Pralka wyposażona jest bęben ze stali nierdzewnej, którego główną zaletą jest wysoka wytrzymałość i długa żywotność. Pomieści do 10 kg prania, więc w zupełności zaspokoi potrzeby większych rodzin. Warto również wspomnieć o programie połowy załadunku. Funkcja ta włącza się automatycznie, gdy bęben jest zapełniony mniej niż w połowie. Podczas tego programu pralka zmniejszy zużycie energii nawet o 50 proc., a jednocześnie znacznie zmniejszy zużycie wody, detergentów oraz automatycznie skróci czas trwania programu.



Fot. Concept

nia tkanin białych i kolorowych. Jeśli plama jest trudna do usunięcia, zaleca się nanieść na tkaninę środek odplamiający albo wybielacz (do odzieży białej). Oprócz środków chemicznych należy stosować także płyny do zmiękczenia, które używane są w ostatniej fazie płukania. Przyjmuje się, że kiedy użytkownik użył mniej detergentu do prania, temperatura,



LG LSWD100E

czas oraz oddziaływanie mechaniczne powinny zostać zwiększone. Na szczęście systemy automatycznego dozowania detergentu zapewniają odpowiednie zużycie detergentu, dostosowane do wybranego programu prania. Zwalnia to użytkownika z konieczności odmierzania odpowiedniej ilości płynu do prania czy płukania przed rozpoczęciem cyklu prania.

Blokady i zabezpieczenia

Dzisiejsze zabezpieczenia nie ograniczają się tylko do prawidłowego działania sprzętu. Coraz częściej pralki oraz pralkosuszarki wyposaża się w tzw. za-



AMICA WA3C1014ALiStG



Fot. Gaggenau



Fot. Bosch

W pralkach o pojemności powyżej 10 kg marek Bosch, Siemens i Gaggenau dostępna jest funkcja automatycznego dozowania – i-DOS. Rozwiązanie to automatycznie mierzy dokładnie ilość detergentu i wody potrzebnych do każdego prania. Raz napełniony zbiornik wystarczy nawet na 20 cykli prania.

Fot. Siemens

bezpieczenia przed dziećmi, które blokują panele sterowania przed niepożądanymi zmianami parametrów pracy. Na większości urządzeń pralniczych symbolem graficznym takiego zabezpieczenia jest klucz. Panel sterowania wraz z wszelkimi innymi funkcjami zostaje zablokowany, bez możliwości ich regulacji. Rozwiązanie to, inaczej nazywane zabezpieczeniem rodzicielskim, może być aktywowane kombinacją przycisków albo przytrzymaniem jednego z nich.

Inną formą zabezpieczenia jest wpisanie kodu PIN. Na wyświetlaczu urządzenia należy wprowadzić kilkucyfrowy kod, który automatycznie blokuje możliwość zmiany programu oraz innych ustawień. Wpisanie prawidłowego kodu umożliwi zmianę parametrów.

Sprzęty pralnicze, niezależnie od przeznaczenia, muszą spełniać szczególne normy dotyczące urządzeń podłączonych do stałego przyłącza wody. Jedną z nich jest blokada bezpieczeństwa, która chroni mieszkanie przed zalaniem. Producenci stosują kilka takich systemów ochrony. Jednym z nich jest tzw. waterblock, umiejscowiony na węży, który w razie awarii odcina dopływ wody do sprzętu.

Jak zadbać o czystość sprzętu?

Pralki i pralkosuszarki, tak samo jak inne sprzęty gospodarstwa domowego, należy okresowo czyścić i konserwować, aby zapewnić ich prawidłowe działanie. W pierwszej kolejności należy zacząć od czyszczenia filtra. Niestety, ta czynność jest często pomijana, a niezwykle ważna dla całego procesu. W filtrze długotrwale zalega masa przeróżnych rzeczy, od włosów, przez nitki, a na resztkach zawartości kieszeni pranych ubrań kończąc. Jeśli wyczyścimy sprzęt pralniczy, a pominiemy filtr, to tak, jakbyśmy jej w ogóle nie czyścili. Warto o tym pamiętać. Kolejnym strategicznym punktem do wyczyszczenia jest szuflada na detergenty. Znajdziemy ją w modelach wyposażonych w standardowy dozownik do proszku, płynu do prania oraz do płukania tkanin. Wyjmujemy szufladę i bardzo dokładnie usuwamy resztki detergentów. Jeśli zabrudzenia są znaczne, możemy ją również namoczyć, a następnie dokładnie umyć i osuszyć. W systemie dozowania innym niż szuflada warto zapoznać się z instrukcją obsługi, w której krok po kroku producent opisał cały proces.

MPM. Kuchnia MPM-93-KGM-33

Na duże potrzeby kulinarne

Marka MPM oferuje nową wolnostojącą kuchnię wielkogabarytową. Model MPM-93-KGM-33 wyposażony jest w płytę gazową i piekarnik elektryczny.



Kuchnia gazowo-elektryczna MPM-93-KGM-33 to praktyczny sprzęt dla dużych rodzin lub też użytkowników, którzy często gotują. Duże kuchnie wolnostojące zapewniają przede wszystkim większą swobodę gotowania. Pozwalają nie tylko na przygotowanie większej liczby posiłków w tym samym czasie, ale również w naczyniach o różnicowanej wielkości. Tego typu konstrukcje dostępne na rynku udowadniają, że duży sprzęt do gotowania i pieczenia został stworzony nie tylko z myślą o profesjonalistach.

Kuchnia gazowo-elektryczna MPM-93-KGM-32 to doskonały wybór dla miłośników wzorniczej klasyki w obszarze sprzętów kuchennych. Fortepianowa czerń z elementami chromu w połączeniu ze szklaną pokrywą tworzą kwintesencję uznanego włoskiego designu. Rzadko spotykana w naszych wnętrzach szerokość 90 cm i 3-częściowy ruszt żeliwny to oryginalna propozycja dla osób ceniących wyjątkowy wygląd i funkcjonalność kuchennych sprzętów. Piekarnik jest odpowiednio doświetlony dzięki zastosowaniu energooszczędnego oświetlenia LED. Płyta w nowym modelu marki MPM oferuje użytkownikowi aż 5 palników gazowych ze stabilizacją płomienia. Każdy z nich wyposażony jest w zabezpieczenie przeciwwyplywowe, które zapobiega ulatnianiu się gazu wskutek przypadkowego zgaszenia lub zalania płomienia. Jeden z nich to palnik wok o dużej mocy, szczególnie ważny przy przygotowywaniu potraw kuchni azjatyckiej. Dla wygody



użytkowników ergonomiczna zapalarka znajduje się w każdym z pokręteł.

Piekarnik elektryczny z funkcją termoobiegu w modelu MPM-93-KGM-32 oferuje dużą pojemność, wynoszącą 90 l. Wśród opcji grzania dostępne są grill, grill z wentylatorem, grill z grzałką górną i dolną, wentylator, ogrzewanie dolne, ogrzewanie górne, ogrzewanie dolne i górne, termoobieg. Korzystając z wentylatora, można w łatwo i szybko rozmrozić potrawy i produkty spożywcze. Termoobieg gwarantuje równomierną cyrkulację powietrza w za-



danej temperaturze. Doskonale sprawdza się w wypadku potraw takich jak pieczone mięso, ryby oraz zapiekanki, np. makaronowe.

Piekarnik w kuchni gazowo-elektrycznej MPM-93-KGM-32 gwarantuje doskonałe opieczenie potrawy zarówno na wierzchu, jak i w środku. Jego drzwiczki mają bezpieczną i łatwą do utrzymania czystości konstrukcję. System wentylacji pomiędzy dwiema szybami gwarantuje, że szyba zewnętrzna nie nagrzewa się podczas pieczenia. Jednym przyciskiem możemy uwolnić powierzchnie szklane drzwiczek i dokładnie je umyć. Znacznie większa niż standardowa pojemność piekarnika to idealne rozwiązanie dla miłośników gotowania. Szeroki ruszt czy blacha pomieści zdecydowanie większe porcje ciasta, pizzy czy pieczonego mięsa. W wyposażeniu piekarnika znajdują się głęboka blacha do pieczenia ciast, ciasteczek, pieczeni, zapiekanek, warzyw itp., okrągła blacha do pieczenia ciast lub przygotowania paelli, półka siatkowa (ruszt) do grillowania, prowadnice drabinkowe, prowadnice teleskopowe (na 1 poziomie), bezpieczne i wygodne podczas sprawdzania stanu gotowości potraw.

Fabrycznie kuchnia gazowo-elektryczna MPM-93-KGM-32 przystosowana jest do gazu ziemnego G20. W wyposażeniu urządzenia znajdują się dodatkowe dysze na gaz G30. Istnieje więc możliwość przystosowania urządzenia do gazu butlowego LPG. Cyfrowy timer ułatwi precyzyjne określenie czasu pracy piekarnika, a sygnał dźwiękowy poinformuje o zakończeniu pracy. Programator temperatury i funkcji umożliwi zaplanowanie parametrów niezbędnych do przyrządzenia pieczonych potraw.



Spotkanie klasyki z nowoczesnością

Czy kiedykolwiek marzyłeś o kuchni, która połączy w sobie siłę tradycyjnego płomienia z nowoczesną technologią? Poznaj MPM-93-KGM-33 model gazowo-elektryczny, który dzięki różnym technikom gotowania i pieczenia pomoże Ci wykazać się kreatywnością kulinarną, jak nigdy dotąd!

Kuchnia gazowo-elektryczna MPM-93-KGM-33 wyróżnia się:

- niestandardową szerokością 90 cm,
- 3-częściowym rusztem żeliwnym,
- 5 palnikami gazowymi ze stabilizacją płomienia – w tym palnik WOK,
- multifunkcyjnym piekarnikiem elektrycznym z funkcją termoobiegu,
- bogatym wyposażeniem dodatkowym,
- elegancką obudową w kolorze inox.

Przygotuj się na niezapomniane doświadczenia wizualne i kulinarne.



CONCEPT. Chłodziarkozamrażarki Sinfonia

Linia Sinfonia w trzech odsłonach chłodniczych

Concept, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom użytkowników, wprowadza nowe urządzenia chłodnicze do linii Sinfonia. Linia Sinfonia łączy małe i duże urządzenia kuchenne, a jej głównym elementem jest stal nierdzewna, uzupełniona czarnymi detalami.

Linia Sinfonia marki Concept łączy elegancję stali nierdzewnej, która współgra stylistycznie z czarnym szkłem. W skład serii wchodzi piekarniki oraz kuchenka mikrofalowa, ale też płyty indukcyjne, okapy i coraz chętniej kupowana przez użytkowników szuflada grzewcza, a także urządzenia chłodnicze. W ofercie marki Concept pojawiły się trzy nowe chłodziarkozamrażarki z praktycznym dolnym zamrażalnikiem, które cechują te same parametry, a różnią się kolorystyką obudowy. Taki zabieg producent zastosował, aby zadowolić jak największą grupę użytkowników. Lodówka LK6560DS oferuje wybarwienie w kolorze ciemnej stali nierdzewnej, model LK6560wh – bieli, a model LK6560ss – stali nierdzewnej.

Wśród ważnych systemów warto wspomnieć o z funkcji Smart Eco, dzięki której jednym naciśnięciem przycisku użytkownik ustawi optymalną temperaturę w poszczególnych strefach lodówki. To sprawi, że

produkty spożywcze będą miały najlepsze warunki przechowywania, ponieważ lodówka będzie pracować wydajniej.

Kolejnymi ważnymi funkcjami są superchłodzenie i superzamrażanie. Ich podstawowym zadaniem jest utrzymywanie temperatury na stałym poziomie. Funkcje te obniżą ustawioną temperaturę w strefach chłodzenia i zamrażania. Dzięki temu żywność świeżo umiejscowiona w komorze chłodzenia czy zamrażania dłużej zachowuje świeżość i nie traci ważnych składników odżywczych. Obie funkcje zapobiegają jednocześnie niepożądanemu nagrzewaniu się zawartości lodówki, gdy urządzenie pozostaje otwarte przez dłuższy czas.

Nowe chłodziarkozamrażarki z linii Sinfonia wyposażone są w system Total NoFrost, który zapewni lepszą cyrkulację powietrza i utrzymanie stałej temperatury wewnątrz lodówki. Dzięki temu zapobiega tworzeniu się szronu wewnątrz całego urządzenia,



co z kolei sprawia, że nie ma konieczności manualnego rozmrażania zamrażarki czy lodówki.

Sterowanie nowymi lodówkami marki Concept jest bardzo intuicyjne dzięki zastosowaniu nowoczesnego panelu sterującego, umiejscowionego wygodnie na drzwiach urządzenia chłodniczego. Na panelu znajduje się również wyświetlacz prezentujący aktualnie ustawione wartości. Za pomocą panelu dotykowego można w bardzo prosty sposób aktywować dostępne funkcje oraz regulować temperaturę w poszczególnych strefach lodówki.

Komora chłodzenia oferuje dużo miejsca do przechowywania produktów spożywczych. Do dyspozycji użytkownika są 4 szklane półki oraz balkoniki na wewnętrznej stronie drzwi. Oprócz tego w dolnej części chłodziarki znajduje się pojemna szuflada z regulacją temperatury i wilgotności. Przeznaczona jest do przechowywania owoców i warzyw, żeby dłużej zachowały świeżość.

Nowe urządzenia chłodnicze marki Concept wyróżniają się bardzo cichą pracą. Zostało to osiągnięte przez zastosowanie nowoczesnej i wydajnej oraz trwałej sprężarki inwerterowej. Głównymi zaletami sprężarki inwerterowej są niski poziom hałasu, większa wydajność chłodzenia i dłuższa trwałość. Sprężarka inwerterowa dostosowuje się do aktualnego zapotrzebowania na chłodzenie i efektywnie zarządza energią. Pomaga także utrzymać stabilniejszą temperaturę w lodówce, zapobiegając przechłodzeniu. Sprężarka z przetwornikiem cyfrowym zużywa mniej energii elektrycznej niż konwencjonalne sprężarki, dzięki czemu zmniejsza rachunki za prąd. Dużą zaletą nowych modeli marki Concept są ich wymiary. Dzięki głębokości wynoszącej zaledwie 635 mm można je wygodnie zmieścić w większości szafek kuchennych.



concept

innowacje w Twoim życiu



Anti
VIBRATION



Allergy
SAFE



Twin
JET



BLDC Digital
INVERTER ENGINE



Dose
IN

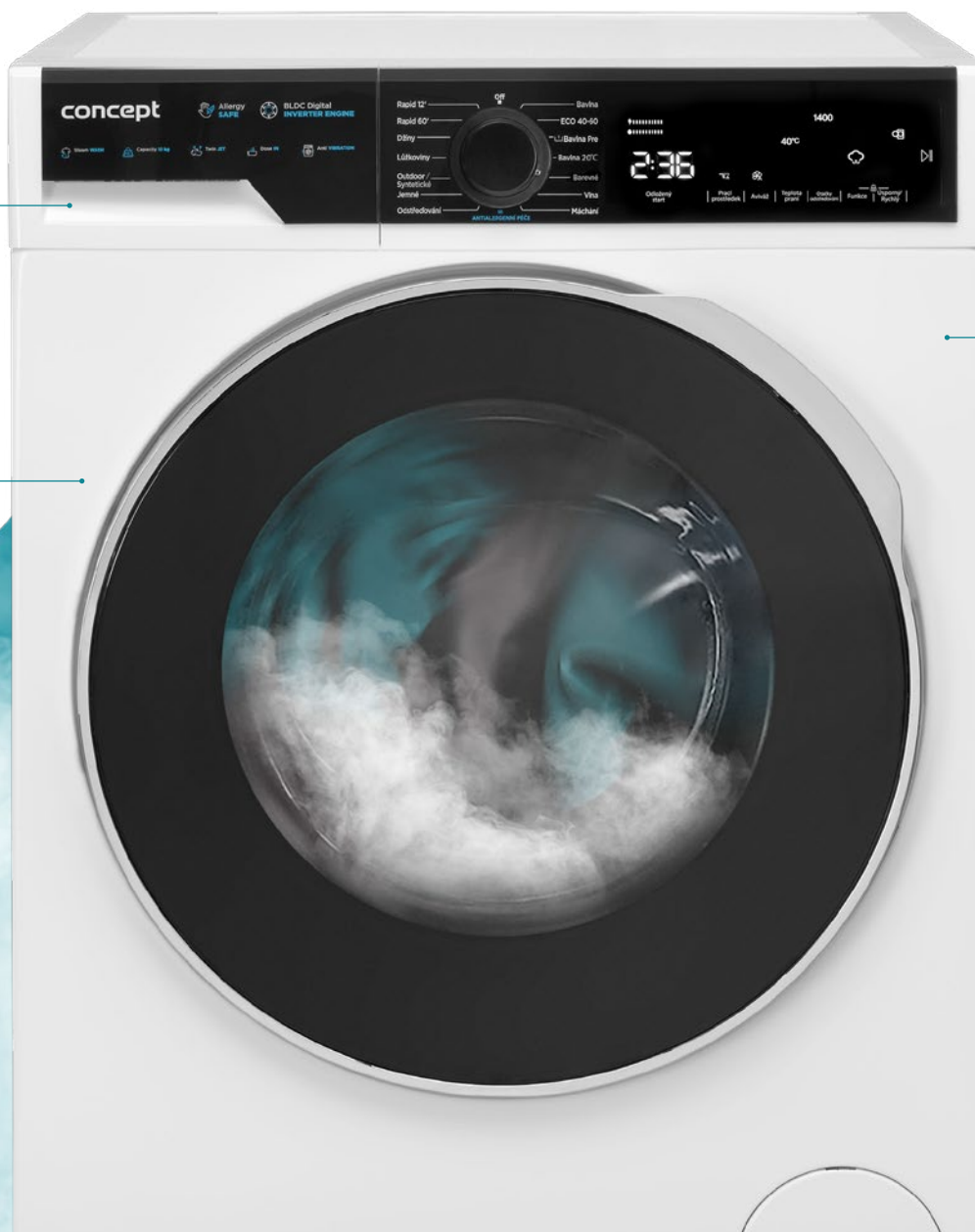
Pralka parowa

PP8510I

Inteligentne
dozowanie
żelu do
prania

STEAM
WASH

Asystem
pary



AMICA. Kuchnia 6226IED3.381TsDpHb(Xx)

Płyta indukcyjna z funkcją AutoBridge

Amica oferuje nowy produkt w segmencie kuchni wolnostojących. To kuchnia z elektryczną płytą indukcyjną i elektrycznym piekarnikiem. Model 6226IED3.381TsDpHb(Xx) to urządzenie, które oferuje wiele nowoczesnych, innowacyjnych i praktycznych rozwiązań technicznych.

Amica oferuje kuchnię wolnostojącą 6226IED3.381TsDpHb(Xx) z płytą indukcyjną z systemem AutoBridge oraz pojemnym piekarnikiem wykorzystującym innowacyjny system BakingPro. Płyta urządzenia wyposażona jest 4 pola grzejne z praktyczną funkcją AutoBridge, która pozwala na gotowanie w większych garnkach na obu polach jednocześnie. Płyta wykrywa duże naczynie i automatycznie łączy pola w strefę grzania odpowiadającą kształtowi garnka. To intuicyjne rozwiązanie sprawia, że można gotować szybciej i efektywniej, a co za tym idzie, również bardziej energooszczędnie. W płycie zastosowano również rozwiązanie PowerBooster, które umożliwia szybsze gotowanie i smażenie.

Przygotowując dania w tym modelu, użytkownik ma do dyspozycji aż 11 funkcji piekarnika, między innymi termoobiegi, rozmrażanie i grillowanie. Dla maksymalnej wygody oraz bezpieczeństwa użytkownika zastosowano prowadnice teleskopowe, które ułatwiają wsuwanie i wysuwanie blachy, w szczególności



gólności gdy jest rozgrzana oraz mocno obciążona. Wyświetlacz LED z kontrolą czasu pieczenia jeszcze bardziej ułatwi ustawianie potrzebnych parametrów, dzięki czemu korzystanie z kuchni wolnostojącej jest niezwykle proste i wygodne dla całej rodziny. W drzwiach piekarnika znajdują się 3 szyby. Na drzwiach (od wewnątrz) użytkownik znajdzie praktyczne wskazówki odnośnie do sposobu pieczenia rozmaitych potraw. Dodatkowo piekarnik wyposażony jest w dobrze znany i doceniany przez użytkowników system BakingPro, opierający się na nowej konstrukcji komory, która gwarantuje idealną, równomierną dystrybucję ciepła oraz stabilną tem-



peraturę w całym piekarniku. Tego typu rozwiązanie pozwala na przygotowanie dużej porcji wypieków bez obaw o to, czy będą one równomiernie zarumienione i odpowiednio wypieczone.

SAMSUNG. Suszarka Bespoke DV90BB9445GH

Panel AI Control i cicha praca

Skraca czas suszenia, dba o tkaniny oraz optymalizuje zużycie energii elektrycznej – taka jest suszarka DV90BB9445GH z nowej linii Samsunga z innowacyjnym panelem AI Control. Dzięki intuicyjnej obsłudze, możliwości współpracy, a także wykorzystaniu sztucznej inteligencji urządzenie to zapewnia nowy wymiar suszenia.

Najnowsze urządzenie pralnicze Samsunga to sprzęt odpowiadający na potrzeby użytkowników, którzy szukają rozwiązań pozwalających suszyć dokładniej oraz szybciej. Suszarki Samsung AI Control zapamiętują najczęściej wybierane programy, aby później rekomendować je automatycznie – nie musimy więc za każdym razem ustawiać parametrów od nowa. Wygodnej automatyzacji podlega także wybór programu suszenia, ponieważ panel AI Control umożliwia współpracę pralki z suszarką. Dzięki temu suszarka dopasowuje właściwy program suszenia do wybranego programu prania. Aby uczynić pranie jeszcze prostszym, panel AI został połączony z aplikacją SmartThings, za pomocą której możemy zdalnie włączyć i wyłączyć urządzenie oraz zastosować odpowiednie ustawienia, co pozwala użytkownikowi lepiej zarządzać



czasem w ciągu dnia i odpowiednio planować domowe obowiązki.

Nowy model DV90BB9445GH marki Samsung wyposażony jest w specjalne czujniki AI, które automatycznie dostosują parametry suszenia, między innymi do poziomu wilgotności wsadu. Jeśli ubrania są bardzo wilgotne, urządzenie zwiększa intensywność suszenia, dzięki czemu możemy skrócić cykl suszenia nawet o 15 proc. Natomiast jeśli wsad jest tylko delikatnie wilgotny, urządzenie optymalizuje cykl tak, że-

by zaoszczędzić nawet 10 proc. energii. Suszarka DV90BB9445GH to nie tylko sprzęt oferujący dobrze już znaną użytkownikom marki Samsung funkcję QuickDry, ale również nowe możliwości personalizacji.

Jest energooszczędna dzięki pompie ciepła i silnikowi inwerterowemu ze sterowaniem elektronicznym. Silnik bez szczotek powodujących tarcie działa znacznie dłużej bez awarii, a producent przewiduje na niego aż 10-letnią gwarancję. Wspomniana wcześniej funkcja OptimalDry to „inteligentny” system wyposażony w czujniki wilgotności, temperatury oraz czyszczenia wymienników ciepła. Na bieżąco dostosowuje czas suszenia, żeby chronić ubrania przed nadmiernym wysuszeniem i zapewnić optymalne zużycie energii. Filtr 2 w 1 skutecznie wylapuje kurz i włókna dzięki podwójnej warstwie filtrującej. Konieczność czyszczenia zasygnalizuje alarm. Wśród wielu automatycznych programów suszenia warto wymienić m.in. kilka trybów szybkiego suszenia, w tym najkrótszy, nieprzekraczający 35 minut dla wsadu do 1 kg ubrań. W programie Air Wash, suszarka wykorzystuje podgrzane powietrze do usuwania zapachów i eliminowania bakterii. Warto dodać, że odbywa się to bez użycia jakichkolwiek detergentów czy chociażby wody. Ubrania będą zatem wyglądały tak, jakby zostały wyczyszczone chemicznie, i zachowają świeżość na dłużej. Wewnętrzne oświetlenie LED ułatwia załadowanie i wyjmowanie prania z bębna. Oprócz tradycyjnego programowania za pomocą pokręteł suszarkę obsługuje się przy pomocy aplikacji na smartfonie, co oznacza, że po załadowaniu prania możemy dobrać parametry suszenia z dowolnego miejsca w zasięgu sieci Wi-Fi.

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



**Wąskie i szerokie kuchnie
elektryczne, indukcyjne, ceramiczne
gazowe oraz z polami mieszanymi**

Mimo zmieniających się trendów klasyczne rozwiązania zawsze będą miały swoich zwolenników. Doskonale potwierdza to funkcjonujący od lat segment rynku związany z kuchniami wolnostojącymi. Urządzenia różnią się zasilaniem płyty, która może być ceramiczna, indukcyjna, gazowa, a także z polami mieszanymi.

Obecnie oferowane przez producentów kuchnie wolnostojące to nowoczesne konstrukcje, które mogą być zasilane zarówno gazem, jak i energią elektryczną. Do dyspozycji użytkownika są, zamknięte w jednej obudowie, funkcjonalny piekarnik i płyta – elektryczna, indukcyjna, ceramiczna, gazowa, a także z polami mieszanymi.

Kuchnie z płytą ceramiczną

Kuchnie wolnostojące wyposażone w płyty ceramiczne zasilane są wyłącznie elektrycznie, co znacznie ułatwia kontrolę nad procesem gotowania i pieczenia. Płyty grzejne w tych modelach podgrzewają potrawę dzięki elementom grzejnym umieszczonym pod wytrzymałą, odporną na wysokie temperatury szklaną powierzchnią, wykonaną najczęściej z czarnego szkła hartowanego.

Ogromną zaletą jest brak konieczności stosowania specjalnych naczyń. W tym wypadku pasuje większość z nich – od aluminiowych po szklane. Nie można jednak stosować naczyń z tworzywa sztucznego czy papieru.

Cechą charakterystyczną gorących elementów grzejnych jest czerwony obszar. Mogą nimi być spirale lub taśmy nagrzewające, które przekazują energię ciepłą ustawionym na nich naczyń.

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

Nie omijają ich też innowacje, jak indukcyjna płyta grzejna. Wolnostojące kuchnie z płytą indukcyjną charakteryzują się bardzo dobrą regulacją ciepła, chronią przed poparzeniami oraz przypalaniem się potraw, a przy tym oszczędzają energię elektryczną. Pomagają tym samym zadbać nie tylko o odpowiednio przyrządzone potrawy, ale także o nasze portfele.

Indukcja w domowym sprzęcie kuchennym

Indukcja pozostaje najefektywniejszym sposobem gotowania, co jest istotne w dobie wciąż rosnących cen prądu. Płyty indukcyjne do zabudowy już dawno zyskały rzeszę zwolenników, dlatego producenci, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom użytkowników, wprowadzają coraz to nowsze rozwiązania w sprzęcie wolnostojącym do gotowania i smażenia. Takim urządzeniem jest np. wolnostojąca kuchnia z płytą indukcyjną. Rozwiązania wykorzystywane w płytach indukcyjnych sprawiają, że gotowanie jest nie tylko bezpieczne, ale przede wszystkim

wygodne i intuicyjne. Wśród zalet takich modeli należy wymienić krótki czas nagrzewu, względy ekonomiczne, błyskawiczne reagowanie na zmianę poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości. Atutem jest też nowoczesne wzornictwo. Ogromną korzyścią jest niewątpliwie czas podgrzania potrawy, zdecydowanie krótszy w porównaniu do modeli gazowych czy ceramicznych.

W praktyce proces gotowania rozpoczyna się z chwilą, gdy na włączonym polu ustawimy naczynie z ferromagnetycznym dnem. Wtedy podgrzewa się jedynie dno naczynia, a nie cała płyta. Po zdjęciu naczynia płyta pozostaje bezpiecznie chłodna, ponieważ ciepło powstaje w naczyniu, a nie w płycie. Oznacza to, że płyta przejmuje jedynie niewielkie ilości ciepła od gorącego garnka. Czas potrzebny do zagotowania 2 l wody na tego rodzaju płycie, w uśrednionych warunkach, jest blisko dwukrotnie krótszy w porównaniu z innymi technikami gotowania, czyli na kuchni gazowej lub elektrycznej.

Pola grzewcze i łączenie stref

Ważnym parametrem płyty indukcyjnej stosowanej w kuchni wolnostojącej jest jej szerokość, wynosząca tyle, ile wynosi szerokość kuchni. Zwykle jest to ok. 60 cm szerokości i głębokości. Parametry te określają również

liczbę pól grzejnych. W konstrukcjach do zabudowy, gdzie płyta może być szersza, możemy mieć do dyspozycji większą liczbę pól. W kuchniach wolnostojących płyta indukcyjna standardowo wyposażona jest w cztery pola. Niemniej nie oznacza to, że nie możemy przygotowywać potraw w większych garnkach, brytfannach czy patelniach. Płyty indukcyjne w kuchniach wolnostojących mogą być wyposażone, podobnie jak standardowe płyty do zabudowy, w pola łączone. Mogą to być np. dwa pola z czterech dostępnych, które można „scalic” w jedno większe i przygotowywać potrawy z użyciem wspomnianej już brytfanny, którą trudno byłoby zmieścić na okrągłym polu o standardowych wymiarach.

AMICA 618GGD4.33HzpFQ(Xx)

Zabezpieczenia w płytach indukcyjnych



Płyty indukcyjne wyposażone są w rozmaite rozwiązania zapewniające komfort obsługi i bezpieczeństwo użytkownika. Do najpopularniejszych należy tzw. blokada rodzicielska. Jest ona dostępna na panelu sterowania, zazwyczaj w postaci specjalnego przycisku, który po przytrzymaniu przez kilka sekund lub

po włączeniu jednocześnie z innym przyciskiem (kombinacja dwóch funkcji) dezaktywuje działanie panelu sterowania. Wtedy niemożliwa będzie zmiana parametrów pracy czy wyłączenie lub włączenie urządzenia. Kolejną praktyczną funkcją w płytach indukcyjnych kuchni wolnostojących jest wskaźnik ciepła resztkowego. Żeby zmniejszyć ryzyko poparzenia i zabezpieczyć przed tym użytkownika, producenci wyposażają płyty w sygnalizację świetlną na panelu sterowania, która informuje o tym, że pole jest jeszcze gorące.

Modele gazowe i z polami mieszanymi

Kuchnie gazowe i z polami mieszanymi cieszą się coraz większą popularnością. To z uwagi na energooszczędność oraz możliwość korzystania z dwóch różnych źródeł zasilania. Te konstrukcje są odpowiedzią na zmieniające się potrzeby użytkowników i wciąż rosnące ceny energii elektrycznej.

W wypadku modeli gazowych wyposażonych dodatkowo w żeliwne pola zasilane energią elektryczną istotnym elementem jest bezpieczne użytkowanie. Aspekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów modeli gazowych, które spełniać muszą rozmaite rygorystyczne normy i zalecenia. Stosowane są rozwiązania techniczne, których zadaniem jest minimalizowanie możliwości porażenia prądem, wybuchu gazu czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o efekty kulinarne poczynają. Taki sprzęt może być nie tylko wygodny w instalacji i obsłudze, ale również świetnie wpasować się w wystrój domowego wnętrza, także tego urządzonego w stylu retro.

Systemy bezpieczeństwa w kuchniach gazowych

W płytach gazowych kuchni wolnostojących, nawet tych z polami mieszanymi, standardem, ale zarazem wymo-

RAVANSON KWGE-90R



KERNAU KFC 6008 GE X



Amica z systemem AutoBridge

Amica oferuje kuchnię wolnostojącą 6226IED3.381TsDpHb(Xx) z płytą indukcyjną z systemem AutoBridge oraz pojemnym piekarnikiem wykorzystującym innowacyjny system BakingPro. Płyta urządzenia wyposażona jest 4 pola grzejne z praktyczną funkcją AutoBridge, która pozwala na gotowanie w większych garnkach na obu polach jednocześnie. Płyta wykrywa duże naczynie i automatycznie łączy pola w strefę grzania odpowiadającą kształtowi garnka. To intuicyjne rozwiązanie sprawia, że można gotować szybciej i efektywniej, a co za tym idzie, również bardziej energooszczędnie. W płycie zastosowano również technologię PowerBooster, która umożliwia szybsze gotowanie i smażenie. W drzwiach



piekarnika znajdują się 3 szyby. Na drzwiach (od wewnątrz) użytkownik znajdzie praktyczne wskazówki odnośnie do sposobu pieczenia rozmaitych potraw. Dodatkowo piekarnik wyposażony jest w innowacyjny system BakingPro. Konstrukcja komory pieczenia zapewnia większą przestrzeń, równomierną dystrybucję ciepła oraz stabilną temperaturę w całej komorze piekarnika. Piekarnik oferuje aż 11 rozmaitych funkcji, w tym termoobiegi i praktyczną funkcję czyszczenia parowego. Brud zmiękczony przez parę z łatwością można usunąć przy pomocy gąbki z wodą i płynem do mycia naczyń, ponieważ całe wnętrze komory zostało pokryte łatwą w czyszczeniu emalią EasyClean.

Fot. Amica

giem jest zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. Chroni ono użytkownika przed niespodziewanym ulatnianiem się tego paliwa. W razie zalania palnika dopływ gazu zostaje automatycznie odcięty. W zależności od producenta i modelu urządzenia zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu może działać w różny sposób. Pierwszym sposobem jest wykorzystanie szczelnie zamkniętej rurki wypełnionej gazem lub specjalną cieczą. Po odkręceniu gazu i zapaleniu płomienia jeden z końców rurki nagrzewa się, zwiększając objętość i tym samym ciśnienie cieczy lub gazu w środku. Drugi koniec rurki z kolei połączony jest z mechanizmem zapadkowym i zaworem regulującym przepływ gazu. Zwiększenie ciśnienia w środku rurki związane jest z otwartym zaworem i mechanizmem zapadkowym. W razie zgaszenia płomienia, niezależnie od tego, czy przez przeciąg, czy zalanie, rurka przestaje być ogrzewana (ciśnienie w niej zostaje nagle zmniejszone), co wiąże się z uwolnieniem zapadki i odcięciem gazu. Drugi rodzaj zabezpieczenia wykorzystuje elektromagnes oraz termoparę. Po przekręceniu i wciśnięciu kurka w celu zapalenia płomienia użytkownik dociska także zawór z elektromagnesem. Po

MPM MPM-53-KEC-34

zapaleniu gazu termopara, czyli tzw. czujnik temperatury umieszczony przy palniku, zaczyna się ogrzewać. Temperatura wywołuje w termoparze duże napięcie, gwarantujące swobodny przepływ gazu. Podobnie do wyżej wymienionej zasady działania termopara, która zostaje ochłodzona brakiem wysokiej temperatury (zalanie, podmuch powietrza), wraca do pozycji wyjściowej, odcinając tym samym dopływ gazu.



Duża kuchnia na duże potrzeby

Wybór kuchni wielkogabarytowej jako podstawowego sprzętu do pieczenia i gotowania uzależniony będzie od trzech podstawowych aspek-

Fot. Bosch

tów. Pierwszym będzie liczba domowników, dla których przygotowujemy posiłki. Drugi aspekt to częstość przygotowywania dań i ich różnorodność. Trzeci, nie mniej ważny, to możliwości przestrzenne, bowiem o ile głębokość i wysokość urządzenia będzie wynosiła standardowo tyle, żeby pasować do kuchennej zabudowy meblowej, o tyle będzie ono o wiele szersze. Modele wielkogabarytowe nierzadko wyposażone są w więcej niż cztery strefy grzewcze, które dodatkowo cechuje duża różnorodność. W niektórych modelach, oprócz standardowych palników gazowych, dostępne są nawet takie rozwiązania jak grill czy teppan yaki. Tego typu konstrukcje mogą być również wyposażone w więcej niż jedną komorę piekarnika. Wymiary mogą być tu bardzo zróżnicowane, jednak w wypadku modeli XXL najczęściej spotyka się urządzenia o szerokości od 90 do nawet ponad 120 cm. Ich cechami są często unikalny styl i bogata funkcjonalność.



BOSCH HXN390D50L

Ważny rodzaj zasilania

Sposób zasilania wolnostojącej kuchni wielkogabarytowej jest jedną z jej podstawowych cech. Warto pamiętać, że sposób zasilania powinien być dopasowany nie tylko do potrzeb użytkowników, ale przede wszystkim do instalacji, jaką mamy w domu czy mieszkaniu. Kuchnie wielkogabarytowe najczęściej wyposażone są w płytę grzejną zasilaną gazem, a piekarnik lub piekarniki – w modelach o wyjątkowo

dużej szerokości – zasilamy energią elektryczną. Rzadziej wyposażane są w płytę elektryczną czy indukcyjną, choć takie rozwiązania również są dostępne. Na rynku nie brakuje modeli, które w płycie górnej, oprócz palników gazowych, oferują do dyspozycji np. grill czy płytę teppan yaki.

Praktyczny palnik wok

Popularnym rozwiązaniem w płytach gazowych kuchni wielkogabarytowych jest duży palnik typu wok. Oferowane są rozmaite warianty tego palnika, np. z potrójnym

W kuchniach wolnostojących rodzaj sterowania uzależniony jest od rodzaju płyty, jednakże zarówno płyta, jak i piekarnik wyposażone są w oddzielne sterowanie. Frontowy panel sterowania przeznaczony jest do obsługi piekarnika i palników gazowych, a sterowanie płytą indukcyjną odbywa się wygodnie od góry, przez panel zintegrowany z jej szklaną powierzchnią.



Fot. Ravanson

Fot. Amica

MPM MPM-54-KRM-13

lub podwójnym płomieniem, oznaczonym w specyfikacji nazwą „korona”. Palnik wok ułatwia szybkie ogrzanie nawet dużego naczynia, choć najczęściej używa się specjalnej patelni. Dzięki niemu możemy szybciej przygotować potrawę czy chociażby zagotować wodę, ponieważ charakteryzuje się dużą mocą grzania. Niektóre modele wyposażone są w regulację mocy grzania na tym palniku i może być ona dostępna zarówno dla wszystkich kregów płomienia jednocześnie lub niezależnie dla każdego z nich.



możemy regulować dostępne parametry, np. temperaturę we wnętrzu piekarnika, oraz wybierać dodatkowe opcje. Nierzadko oprócz manualnego panelu sterowania kuchnia wyposażona jest w stylowy zegar analogowy. Dodatki i zdobienia często wykończone są w kolorze mosiądzu lub miedzi, co nadaje urządzeniu wyjątkowy charakter. Stylistyka retro czy vintage nie oznacza ograniczonej funkcjonalności. Producenci wyposażają sprzęt w innowacyjne rozwiązania. Mimo klasycznego wyglądu mogą być również energooszczędne jak te utrzymane w nowoczesnej stylistyce.

Nowoczesne, klasyczne i w stylu retro

Wzornictwo kuchni wielkogabarytowych jest wyjątkowo atrakcyjne. Ważną rolę odgrywają tutaj bryła, zdobienia i kolorystyka urządzenia. Producenci oferują nie tylko modele białe, czarne czy inoksowe, dopasowane do nowoczesnej kuchni, ale również urządzenia utrzymane w stylistyce retro, której popularność nie słabnie.

Wielkogabarytowe kuchnie w stylu retro mają zwykle płytę grzejną gazową, a panel sterowania najczęściej jest mechaniczny. Wówczas w prosty sposób

RAVANSON KWGE-K50N



Elektryczny piekarnik dopełnieniem funkcjonalności

Piekarniki kuchni wolnostojących, niezależnie od rodzaju i sposobu zasilania płyty, wyposażane są w wiele przydatnych funkcji i rozwiązań technicznych, które poprawiają komfort obsługi i ułatwiają dobór optymalnych ustawień do przyrządzanej potrawy. Jedną z podstawowych funkcji jest możliwość regulacji temperatury grzałek oraz rodzajów grzania. Standardowo każdy piekarnik wyposażony jest w kilka nastaw, tj. grzałka górna, dolna, grzałki górna i dolna czy termoobieg. Obok podstawowych opcji grzania znaleźć można funkcje dodatkowe, np. grill. Jedną z podstawowych, często stosowanych funkcji jest rożen. To rozwiązanie daje konsumentom możliwość nakłucia np. drobiu na szpikulek i opiekania potrawy z różnych stron. Szpikulec umieszczony w obracającym się napędzie nadaje mięsu równomiernie opieczoną skórkę i pozwala osiągnąć efekt porównywalny do profesjonalnych rożnów dostępnych w restauracjach.

Fot. Amica



Fot. Ravanson

Fot. MPM

Płyty kuchni wolnostojących wymagają systematycznego czyszczenia i pielęgnacji, niezależnie od zastosowanego źródła zasilania. Producenci płyt prześcigają się w stosowaniu coraz nowocześniejszych udogodnień wspierających użytkownika w tych czynnościach.

W standardowych modelach nie brakuje także funkcji podświetlenia wnętrza komory czy minutnika.

Systemy bezpieczeństwa w piekarnikach

W piekarnikach kuchni wolnostojących stosowane są specjalnie przeszkłone drzwi, których front nie nagrzewa się powyżej określonej temperatury, bezpiecznej dla użytkownika. Producenci stosują przeszklenie potrójne, a w najbardziej zaawansowanych modelach nawet poczwórne. Oprócz stosowania dodatkowych szyb ochronnych spotyka się zaawansowane systemy chłodzenia obudowy. Zazwyczaj wyposaża się je w specjalne kanały odprowadzające i wentylatory chłodzące lub systemy grawitacyjne, zasysające zimniejsze powietrze z otoczenia. Popularnymi rozwiązaniami są ponadto blokada drzwi urządzenia oraz blokada panelu sterowania. Zapobiega to dostępowi do rozgrzanej komory piekarnika czy też przypadkowemu uruchomieniu urządzenia, np. przez dzieci.

AMICA 6226IED3.381TsDpHb(Xx)



MPM oferuje rustykalne wzornictwo

Model MPM-54-KRM-13 marki MPM wyposażony jest w płytę gazową i piekarnik elektryczny z termoobiegiem, co umożliwia równomierne i szybkie przyrządzenie wypieków, a ponadto wyróżnia się ciekawym wzornictwem. Płyta w modelu firmy MPM ma metalową pokrywę, dwuczęściowy żeliwny ruszt oraz cztery palniki ze stabilizacją płomienia i zabezpieczeniem przeciwwypływowym gazu. W tej wolnostojącej kuchni zastosowano czarną obudowę i miedziane dodatki. Dobrze z nimi komponują reling na szerokości drzwi piekarnika oraz stylizowane, spójnie komponujące się pokrętki. Obsługa przy pomocy ergonomicznych pokręteł jest bardzo intuicyjna. Przy ich pomocy ustawimy zarówno płomienie na płycie, jak i włączymy odpowiedni tryb piekarnika oraz ustawimy jego



temperaturę grzania. Producent zastosował w modelu automatyczny zapalacz gazu w pokrętło, a także zabezpieczenie przeciw jego wypływowi. Płyta gazowa wyposażona jest w 4 palniki o trzech wielkościach. Piekarnik elektryczny z funkcją termoobiegu i termoregulatorem umożliwiającym programowanie temperatury pieczenia danej potrawy wyposażony jest dodatkowo w praktyczne oświetlenie wnętrza, które ułatwia kontrolę procesu pieczenia. Do dyspozycji użytkownika jest 6 kombinacji grzania przy użyciu grzałek górnej, dolnej oraz termoobiegu. Wolnostojąca kuchnia MPM-54-KRM-13 to idealne rozwiązanie dla osób ceniących klasyczne rozwiązania techniczne oraz interesujący wygląd.

Fot. MPM

BOSCH. Piekarnik z mikrofalą HMG778NB1

Cyfrowy pierścień sterujący i termoobieg 4D

Bosch wprowadza do oferty produktowej nowy piekarnik z funkcją mikrofal. Model HMG778NB1 o szerokości i wysokości 60 cm sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Piekarnik oferuje termoobieg 4D i dodatkowo aż 22 różne funkcje grzania.



Piekarnik z funkcją mikrofal HMG778NB1 marki Bosch wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobieg 4D, po której uruchomieniu ciepło rozprzeczane jest szybko i równomiernie po całym

wnętrzu piekarnika. Wystarczy umieścić blachy lub ruszty na dowolnym z czterech poziomów piekarnika, żeby uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia. Oprócz tego model HMG778NB1 z Home Connect podpowie użytkownikowi wszelkie niezbędne parametry potrzebne do przygotowania danej potrawy. Dzięki pełnemu dostępowi do świata przepisów Home Connect prześle optymalne ustawienia dla 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 HMG778NB1 ułatwia intuicyjny pierścień sterujący. Przy użyciu niewielkich obrotów wewnętrznego pierścienia można uzyskać do-

wolne ustawienia, kontrolując go jednym palcem. 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 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 HMG778NB1 oferuje aż 22 funkcje grzania, a wśród nich m.in. 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 oraz wstępne nagrzewanie. Pojemność piekarnika wynosi 67 l przy wymiarach 60 × 60 cm. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 30 do 300 °C. W wyposażeniu standardowym znajdziemy 1 blachę uniwersalną, 1 blachę do pieczenia oraz 1 ruszt kombinowany.

SIEMENS. Piekarnik z funkcją pary HR736G1B1

19 funkcji grzania i programy parowe

Wśród innowacyjnych urządzeń z serii iQ700 marki Siemens dostępny jest nowy piekarnik do zabudowy HR736G1B1. Urządzenie parowe Siemens to przede wszystkim najnowocześniejsze funkcje wspierające użytkownika w codziennym gotowaniu i pieczeniu, a także elegancki wygląd.



Piekarnik parowy HR736G1B1 marki Siemens wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobieg 4D, po której uruchomieniu ciepło rozprzeczane 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 HR736G1B1 z Home Connect podpowie użytkownikowi wszelkie niezbędne parametry potrzebne do przygotowania danej potrawy. Dzięki pełnemu do-

stępowi 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. Żeby 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 strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Piekarnik HR736G1B1 oferuje aż 19 funkcji grzania, w tym delikatne grzanie górne/dolne, dolne grzanie, funkcję coolStart, funkcję pizza, gorące po-

wietrze 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.



Kuchnia gazowo-elektryczna KWGE-K90 Cheff Modern Black



Ravanson[®]

Design, komfort, wygoda!

- ✓ szerokość 90 cm, wysokiej jakości czarny lakier matowy
- ✓ 5 palników, zabezpieczenie przeciwwyływowe 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



Fot. Bosch

Chłodziarkozamrażarki jedno drzwiowe wolnostojące

Do niedawna chłodziarkozamrażarki jedno drzwiowe uznawane były za modele przede wszystkim do małych kuchni. Obecnie oferowane sprzęty wyposażone są nie tylko w najnowocześniejsze systemy i funkcje, które wspomagają prawidłowe przechowywanie żywności, ale również charakteryzują się ciekawym wzornictwem.

Chłodziarkozamrażarki jedno drzwiowe to duży segment rynku chłodniczego, cieszący się niemałą popularnością. Tego typu modele mają często niewielkie gabaryty, jednak doskonale sprawdzają się zarówno w niewielkiej kuchni, jak i dużym domu. Największą grupę stanowią tutaj modele w stylu retro i vintage.

Pojemność jedno drzwiowego sprzętu

Jednym z najważniejszych parametrów, który należy wziąć pod uwagę podczas wyboru



chłodziarkozamrażarki jest jej pojemność. Niemniej ważne jest jej praktyczne wykorzystanie w zależności od wymagań użytkownika. Dla singla mieszkającego w niewielkim mieszkaniu duża lodówka może okazać się niefunkcyjna, z kolei duża rodzina w dużym domu, robiąca duże zakupy – bez wątpienia będzie też potrzebowała do ich przechowywania większej przestrzeni chłodniczej. Warto dodać, że pomimo pojawienia się na rynku lodówek o dużych i bardzo dużych pojemno-

AMICA
FM126.4

SHARP
SJ-UF088M4B-EU

ściach producenci coraz śmielej oferują również urządzenia tradycyjne, które chociaż gabarytowo niewielkie, odznaczają się stosunkowo dużą pojemnością użytkową. Dzieje się to za sprawą pomniejszych ścianek lodówki, które zwiększają przestrzeń w komorze chłodzenia i mrożenia.

Regulacja temperatury chłodzenia i mrożenia

Modele jedno drzwiowe bardzo często wykorzystują sterowanie mechaniczne. Zwykle jest to pokrętko, które umożliwia regulację temperatury, z jaką ma pracować urządzenie. Największą za-



RAVANSON
LKK-90

letą tego rozwiązania jest łatwość obsługi, jednak nie daje ono dużych możliwości w kwestii zarządzania pracą urządzenia. Podobnie jest z przyciskami mechanicznymi. Znacznie większe możliwości daje sterowanie elektroniczne, którego wyróżniamy dwa główne rodzaje. Pierwszy z nich to przełączniki współpracujące ze wskaźnikami diodowymi. Drugi to wykorzystanie wyświetlacza LCD, który

najczęściej jest umieszczony w drzwiach urządzenia. Jest to duża zaleta, ponieważ podczas regulacji parametrów nie trzeba otwierać lodówki, tym samym nie wpływamy na temperaturę jej wnętrza, a urządzenie oszczędza energię. Panele z wyświetlaczami, oczywiście, są wielofunkcyjne, co daje szereg dodatkowych opcji, np. możliwość wygodnej regulacji temperatury w poszczególnych komorach, włączanie i wyłączanie dostępnych funkcji, a także cała masa wskaźników, które informują o aktualnym stanie urządzenia.

Specjalne komory do przechowywania żywności

W modelach jednodrzwiowych wyposażonych w szuflady mogą być dostępne tzw. komory niskich temperatur, nazywane też zerowymi (ze względu na temperaturę w nich panującą). Temperaturę i wilgotność utrzymuje się na ściśle określonym poziomie, tak aby warunki były idealne do przechowywania delikatnych produktów. W temperaturze bliskiej 0 °C warzywa i owoce zachowują składniki odżywcze, witaminy, delikatny aromat, idealny wygląd i świeżość nawet do trzech razy dłużej. I chociaż u wielu producentów dostępne są tzw. komory 0 °C, to uzyskanie dokładnie tej wartości temperatury nie jest możliwe. Zwykle waha się ona od -2 do nawet 1 °C. Niemniej jednak w tego typu szufladach i tak mamy gwarancję, że warzywa czy owoce morza mają dobre warunki. Warto pamiętać, że zmiana temperatury



MPM MPM-200-CJ-19/E



Nowoczesne modele jednodrzwiowe mogą być wyposażone w oddzielną komorę do przechowywania owoców i warzyw, a także specjalne komory zero i komory świeżości, w których można zaprogramować zarówno temperaturę, jak i wilgotność.

w komorze zerowej lodówek nie powinna przekraczać 0,5 – 1 °C. Większe wahania mogą zaburzyć proces przechowywania żywności, dlatego należy wybierać sprawdzone modele chłodziarkozamrażarek, które są w stanie zagwarantować tę stabilność. W zależności od producen-



Concept w stylu retro

Firma Concept ma w ofercie kilkanaście lodówek utrzymanych w stylu retro. Różnią się pojemnością, funkcjonalnością, a także kolorystyką. Występują one w rozmaitych wersjach kolorystycznych, a także gabarytach i kształtach. Wśród urządzeń marki Concept w stylu retro wyróżniają się dwa modele chłodziarkozamrażarek jednodrzwiowych: LTR3047bc i LTR3047wh. Są to lodówki kompaktowe oraz podbłatowe. Dostępne są zarówno w wersji klasycznej bieli, jak i nowoczesnej czerni. Chłodziarkozamrażarki Concept LTR3047bc i LTR3047wh mają te same parametry, a różnią się wyłącznie wybarwieniem obudowy. Z uwagi na detale i szczegóły charakterystyczne dla stylistyki retro w urządzeniach chłodniczych tego typu nie jest możliwa zmiana kierunku otwierania drzwi. Lodówki marki Concept to tak zwane sprzęty chłodnicze z wewnętrzną niewielką przestrzenią nazywaną strefą niskich temperatur. Strefa niskotemperaturowa osiąga najniższą temperaturę -1 °C i służy do szybkiego schładzania potraw i napojów. Urządzenia są wyjątkowo ciche. Poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy nie powinien przekraczać 41 dB. Sprzęty marki Concept to chłodziarki w sty-

lu retro z charakterystycznymi zaokrąglonymi bokami. Idealnie pasują do domów urządzonych w stylu vintage, ale będą również pasowały do nowoczesnych wnętrz i nadadzą im zupełnie inny i nowy wymiar. Dzięki kompaktowym wymiarom lodówki doskonale sprawdzą się w mniejszych kuchniach, biurach, akademikach, aneksach kuchennych, a także w pokojach hotelowych i domkach letniskowych.



LODÓWKI

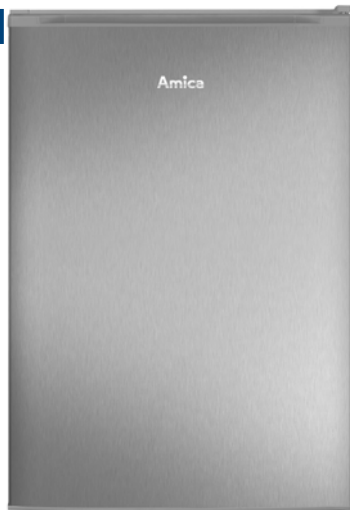
AMICA FM140.4X

ta komory i wykorzystywanych w niej rozwiązań, mogą one przybierać różne nazwy, ale spełniają podobną funkcję.

Wyposażenie komór i ich pojemność

W wielu modelach standardem są metalowe półki żeberkowe, które może nie są najwygodniejsze w czyszczeniu, jednak zapewniają naprawdę dobry przepływ powietrza, a przy tym nie zabierają wiele miejsca w komorze chłodzenia. W modelach z chłodzeniem statycznym jest to duża zaleta.

Popularnym rozwiązaniem obecnie są szklane półki. Mogą być one wykonane ze szkła hartowanego lub zwykłego. Przewaga tych pierwszych to, oczywiście, większa wytrzymałość, ale za to wyższa jest także cena urządzenia. Dużymi zaletami półek szklanych są ich łatwiejsze czyszczenie i więk-



sza stabilność. Dodatkowo po rozłaniu produktu nie zabrudzi on całej lodówki. Oprócz tego na szklanych półkach mogą być zastosowane specjalne bariery na brzegach, które zabezpieczą przed zalaniem całego wnętrza komory chłodzenia. Najbardziej zaawansowane modele wykorzystują rozmaite systemy łatwego demontażu półek, a także regulacji ich wysokości.

Systemy

wspomagające odszranianie

W modelach jednodrzwiowych, choć w kompaktowych rzadziej, jednym z podstawowych rozwiązań jest system No Frost. Jest to recepta na osadzenie się szronu w chłodziarce czy zamrażarce. Polega na zapewnieniu we wnętrzu lodówki stałego ewakuacyjnego obiegu powietrza. W ten sposób lodówka pozbywa się wilgoci, która jest odparowywana poza komorę chłodzenia lub zamrażania. Ponieważ powietrze jest suche, nie ma możliwości, aby gromadził się lód. Oprócz tego dzięki mniejszej wilgotności produkty dłużej zachowują świeżość, a te przechowywane w zamrażarce nie przymarzają do siebie ani do półek. Produkty takie jak



CONCEPT LT3047bc

mięso, owoce, warzywa czy ryby należy jednak przechowywać w opakowaniach lub specjalnych strefach (np. w szufladach), ponieważ No Frost może „wyciągać” z nich wilgoć i powodować wysychanie.

Energooszczędność urządzeń chłodniczych

Specyfiką lodówki jest fakt, że urządzenie działa nieustannie. W rezultacie jest jednym z urządzeń w domowym budżecie, które zużywają najwięcej energii. Producenci prześcigają się więc w oferowaniu modeli w najwyższych klasach efektywności energetycznej oraz rozwiązań, które energię tę oszczędzają.

Przykładem może być tryb wakacyjny. Jak wskazuje sama nazwa, rozwiązanie to przydaje się podczas wyjazdów, kiedy przez dłuższy czas nie ma nas w domu, a chłodziarka nie jest używana. Rozwiązanie przydatne jest również wtedy, kiedy w lodówce jest bardzo mało produktów, a my nie chcemy urządzenia całkowicie wyłączać. Dzięki niemu, możliwe jest zaoszczędzenie energii i przy okazji zredukowanie powstawania brzydkich zapachów. Wynika to z faktu, że utrzymywana temperatura w zamrażarce jest standardowa, w końcu produkty są w niej przechowywane długoterminowo. Zwiększa się za to temperatura we wnętrzu chłodziarki, co pozwala na zmniejszenie zużycia energii. Źródłem strat energii może być, oczywiście, również częste otwieranie drzwi lodówki.



KERNAU KFR 08253.1 W



W chłodziarkozamrażarkach jednodrzwiowych zamrażalniki nie są tak pojemne, jak w modelach z oddzielną komorą zamrażania, jednak w wielu zastosowaniach mogą okazać się wystarczające.

**Wszystko
już
gra.**



49,- *

TRAVELRADIO 300

Słuchaj ulubionych stacji radiowych w dowolnym miejscu w domu i poza nim. Ponieważ TRAVELRADIO 300 oprócz zasilania sieciowego, działa na 2 baterie 1.5V AA, możesz je stroić automatycznie lub ręcznie, a wyszukane programy zapisać na liście 30 ulubionych. Duży, podświetlany wyświetlacz LCD pokazuje aktualną godzinę. Funkcje alarmu i drzemki, sprawiają, że radio doskonale sprawdzi się również jako radiobudzik lub przypomni Ci, że już pora na lunch. Wyjście 3,5 mm służy do podłączenia słuchawek, a funkcja stereo pozwala cieszyć się przestrzennym brzmieniem ulubionej muzyki.

www.technisat.com

*sugerowana cena detaliczna brutto.

TechniSat

Jak prawidłowo pozbyć się ELEKTROODPADÓW?



WWW.ELEKTROSEGREGACJA.PL

Wybierz jedno z wielu dostępnych rozwiązań:

- Czerwone Kontenery
- Bezpłatny odbiór dużych urządzeń bezpośrednio z domu
- Odbiory z firm
- Konkurs dla szkół
- Posprzątaj ROD
- E-boxy
- Kocham Recykling z ASEKOL PL

