


**POBIERZ
NUMER!**

Amica
for living

ELEKTRYCZNE, GAZOWE ZINTEGROWANE Z OKAPEM


gorenje


Płyty mogą wykrywać obecność naczynia i uruchomić odpowiednią strefę grzania.



Powierzchnię grzania w niektórych płytach można dopasować do własnych potrzeb.



Płyty zintegrowane z wyciągiem są nie tylko praktyczne, ale i funkcjonalne.

Więcej niż płyta, czyli nowoczesne gotowanie



Dostępne w sprzedaży modele płyt grzewczych zaskakują nie tylko jakością wykonania, ale przede wszystkim funkcjonalnością i stosowanymi w nich rozwiązaniami technicznymi. Przy użyciu odpowiedniego modelu przygotowanie nawet najbardziej skomplikowanej potrawy będzie znacznie łatwiejsze.

Innowacyjne płyty wykorzystują rozmaite sensory, które mają pomóc zapobiegać rozgotowaniu lub przypaleniu potrawy czy wykipieniu wody, a wszystko to dzięki precyzyjnej kontroli temperatury grzania.

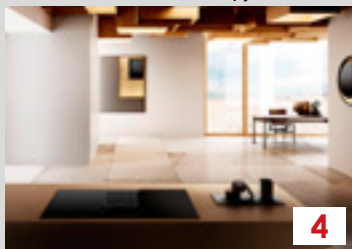
Płyty mogą też same wykrywać obecność naczyń i uruchamiać strefę stosowną do jego położenia. Dostępne są również modele, które nie tylko pozwalają na aktywowanie wybranych pól grzewczych, ale też łączenie kilku pól w jedną, większą strefę, np. na brytfannę. Może się to odbywać manualnie – za pomocą odpowiednich przycisków w panelu sterującym, ale też automatycznie – niektóre płyty same „wiedzą”, kiedy należy połączyć strefy. Wówczas użytkownikowi pozostaje już tylko ustawić odpowiednią moc grzania. Producenci starają się także zapewnić jak najwygodniejszą obsługę dostępnych funkcji i parametrów urządzenia. Panele sterujące są więc coraz nowocześniejsze. Niektóre modele indukcyjne mają zamiast prostych wyświetlaczy 7-segmentowych i wskaźników zaawansowane dotykowe wyświetlacze LCD, a w modelach gazowych stosuje się pokręta z wielostopniową regulacją mocy grzania. Na rynku pojawiają się ponadto coraz więcej modeli zintegrowanych z okapem. Co ciekawe, w tej grupie asortymentowej znajdują nie tylko konstrukcje indukcyjne, ale również gazowe. Tego typu sprzęt jest praktyczny i wygodny w użyciu, a do tego wszystkiego daje większą swobodę w aranżowaniu kuchennego wnętrza. Wszak zyskujemy wówczas dodatkowe miejsce nad płytą, w której zwykle montowany jest właśnie okap.

W nowym wydaniu „InfoProduktu”, chcąc przybliżyć Państwu jak ciekawymi i jednocześnie funkcjonalnymi urządzeniami mogą być płyty grzewcze, omawiamy ich rozmaite konstrukcje oraz stosowane w nich rozwiązania. Prezentujemy także wybrane modele różnego typu – gazowe, indukcyjne, jak i te zintegrowane z okapami. Być może któryś spośród nich spełni Państwa oczekiwania, zarówno pod względem wzorniczym, jak i funkcjonalnym.

Lukasz Sowiński

RÓŻNORODNE KONSTRUKCJE

Tego typu urządzenia mogą być zasilane gazem albo energią elektryczną, albo jednym i drugim po części. Biorąc to pod uwagę, można je podzielić na gazowe, ceramiczne oraz indukcyjne.



4

JAK TO DZIAŁA?

Prezentacja wybranych rozwiązań stosowanych w płytach grzewczych.



6

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY

Wybierając płytę grzewczą warto zwrócić uwagę na jej konstrukcję i wzornictwo, aby było ono spójne ze stylizacją mebli kuchennych i pozostałych sprzętów kuchennych. Nie należy przy tym zapominać o parametrach.



8

ROZWIĄZANIA W PŁYTACH GRZEW CZYCH



12

Różnorodne funkcje i rozwiązania techniczne stosowane w płytach grzewczych poprawiają znacznie komfort obsługi, ułatwiają ustawienie optymalnych parametrów pracy, informują o błędach czy konieczności mycia i konserwacji.

INSTALACJA PŁYTY GRZEW CZEJ



14

Inne wymagania mają modele gazowe, a inne elektryczne. Należy mieć też na uwadze płyty mieszane, a więc gazowo-elektryczne, które wymagają spełnienia kilku dodatkowych warunków.

W TROSCE O BEZPIECZEŃSTWO

Bezpieczne użytkowanie jest jednym z kluczowych aspektów w wypadku płyt grzewczych. Zwłaszcza, że niekiedy bywają mocno eksploatowane.



16

AKCESORIA I DODATKI

Omawiając różnorodne konstrukcje i funkcje płyt grzewczych nie można pominąć naczyń i akcesoriów. Ważnym aspektem jest również dbałość o czystość sprzętu grzewczego.



18

PŁYTY GRZEW CZE W PRAKTYCE

Innowacyjne systemy, wzornictwo, rozwiązania, konstrukcje i trendy wykorzystywane w płytach grzewczych różnych producentów.



20

Amica
for living



Amica SmartHob System™

Odkryj intuicyjny wymiar gotowania

Gotowanie jest znacznie przyjemniejsze, gdy nie musisz się niczym przejmować. Ani rozmiarem garnka, ani nawet uruchamianiem pola grzejnego. Płyta wykryje pole, na którym postawisz naczynie i sama je aktywuje. A w przypadku dużego garnka automatycznie połączy pola. Po prostu postaw i gotuj! Rozwiązania od Amica dają ci intuicyjną i komfortową obsługę płyty oraz pełnię kuchennych możliwości. Z płytą intuicyjną Amica możesz gotować nawet z zamkniętymi oczami.



InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16 lok. 50, 01-982 Warszawa
tel. (22) 835 19 17
e-mail: redakcja@infomarket.edu.pl

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.

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Przekierowanie

Pokaz slajdów

Globalna strona WWW

Wyświetl film

Przypomnienie daty

Wyślij e-mail

Akcja, promocja

Słownik pojęć

Ściągnij plik

Porady prawne

Alfabet marek

Płyty – wydanie V (poprawione i uzupełnione)



Fot. Elica

RÓŻNORODNE KONSTRUKCJE PŁYT GRZEWczyCH

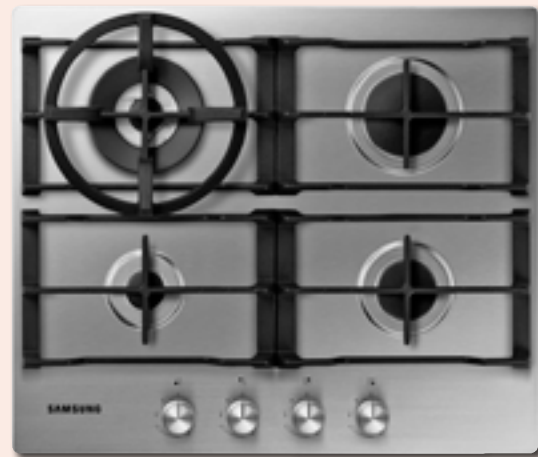
Tego typu urządzenia mogą być zasilane gazem albo energią elektryczną, albo jednym i drugim po części. Biorąc to pod uwagę, można je podzielić na gazowe, ceramiczne oraz indukcyjne.

Z dostępnymi na rynku rodzajami urządzeń należy się bardzo dokładnie zapoznać, ponieważ konstrukcja danej płyty oraz sposób jej zasilania

do elementy kluczowe przy wyborze i montażu. Wśród użytkowników płyt grzewczych najpopularniejsze są modele do zabudowy. Możemy tutaj wyróżnić:

PŁYTY GAZOWE

Zasilane są gazem i zapalają palnik za pomocą kurka i wytworzeniu iskry. Wyróżniamy płyty gazowe emaliowane, stalowe oraz szklane.



Fot. Samsung

PŁYTY GAZOWE BEZPŁOMIENIOWE



Nad płomieniami zastosowano tutaj szklaną powierzchnię, która tworzy ceramiczny obszar roboczy. Płomienie ogrzewają strefy grzewcze i w ten sposób podgrzewają naczynia. Z boku lub z tyłu płyty stosuje się kratkę wentylacyjną do odprowadzenia spalin.

Fot. Solgaz

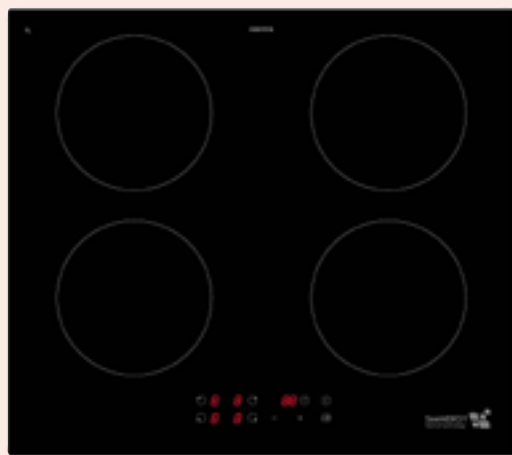
PŁYTY CERAMICZNE

Podgrzewają potrawę dzięki elementom grzejnym umieszczonym pod szklaną powierzchnią. Mogą nimi być spirale lub taśmy nagrzewające. Stosuje się tu często technikę szybkogrzejną (np. hi-light).



Fot. Amica

PŁYTY INDUKCYJNE



Działają na zasadzie indukcji magnetycznej. Ciepło wytworzone zostaje bezpośrednio w garnku. Technika ta jest bardzo bezpieczna, komfortowa i ma największą sprawność energetyczną.

Fot. Seenergy

PŁYTY MODUŁOWE

To płyty pomniejszone, osiągające średnio 30–40 cm szerokości. Nazywane także zestawami domino lub combi set umożliwiają dowolne łączenie różnych modułów i stref grzewczych – także frytownic, płyt teppan yaki, wok, grill itp. Wybierane są także przez konsumentów z powodu małej liczby pól grzewczych.



Fot. Bosch

PŁYTY KOMBINOWANE

Jest to zestawienie dwóch rodzajów płyt grzewczych. Z jednej strony producenci oferują płyty kombinowane wykorzystujące zasilanie gazowo-elektryczne (np. płyta gazowo-ceramiczna lub gazowo-indukcyjna), z drugiej zaś elektryczne (np. ceramiczno-indukcyjna).



Fot. Gorenje

PŁYTY ZINTEGROWANE Z OKAPEM

To zupełnie inna konstrukcja. Okap zamontowany jest ściśle w powierzchni płyty. Wówczas po włączeniu płyty grzewczej, automatycznie włącza się okap zasysając opary. Dostępne konstrukcje wyróżniają wyciągi zamontowane po środku płyty lub z boku czy wysuwane z płyty po aktywacji urządzenia (podobnie jak okap nabołtowy). Zaletą takiego urządzenia jest szybka wentylacja oparów unoszących się nad garnkiem.



Fot. Elica

PŁYTY WOLNOSTOJĄCE ELEKTRYCZNE

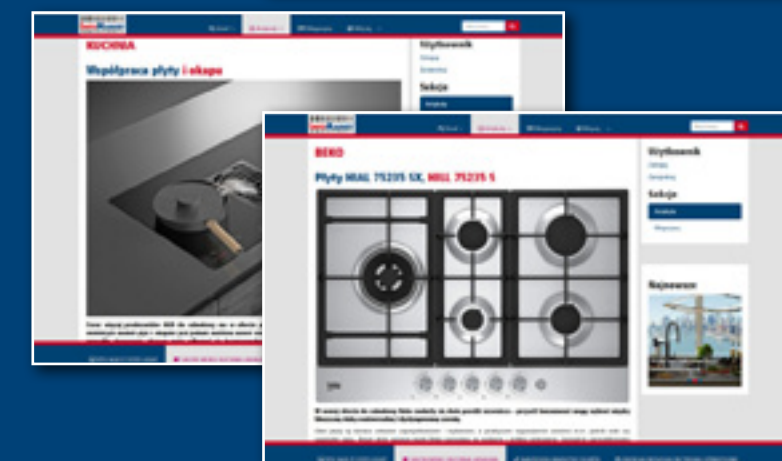
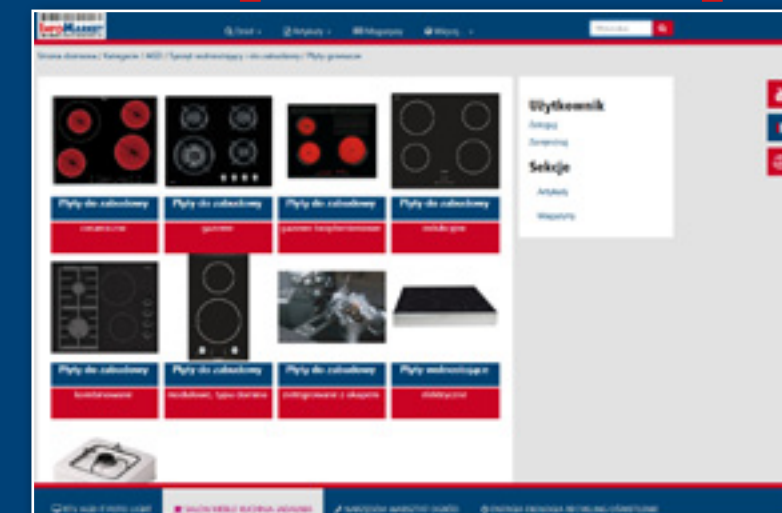
Są one nazywane często kuchenkami przenośnymi. Wyposażone są w jedno, dwa lub cztery pola grzewcze.



Fot. Adler

Występują płyty z żeliwnymi, ceramicznymi lub indukcyjnymi strefami grzejnymi. Modele gazowe mogą być zasilane butlą z propan-butanem albo gazem ze standardowej instalacji.

Więcej na infoprodukt.pl



SZERZEJ O WIELU INNYCH PRODUKTACH

RTV AGD FOTO NARZĘDZIA IT

ARMATURA ŁAZIENKOWA I KUCHENNA



JAK TO DZIAŁA?

Wybrane rozwiązania wykorzystywane przez producentów

1 Zasada działania indukcji

Jak działa płyta indukcyjna? Jej zasada działania opiera się na generowaniu ciepła bezpośrednio w metalowym ferromagnetycznym dnie naczynia, a nie na polu grzewczym. Energię pola wirowego w garnku tworzą zamontowane w płycie induktory. Sama strefa grzewcza płyty indukcyjnej nagrzewa się dzięki temu tylko

ztem lub specjalną cieczą. Po odłączeniu 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 me-

duże napięcie, gwarantujące swobodny przepływ gazu. Podobnie do wyżej wymienionej zasady działania termopara, która zostaje ochłodzona brakiem wysokiej temperatury (zalenie, podmuch powietrza), wraca do pozycji wyjściowej, odcinając tym samym dopływ gazu.

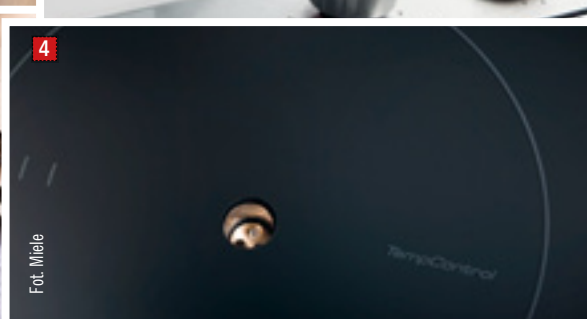
3 Naczynia odpowiednie do konstrukcji płyty

Płyty ceramiczne oraz gazowe są najmniej wymagającymi rodza-

4 Kontrola temperatury grzania

Płyty grzewcze mogą kontrolować temperaturę grzania, utrzymując ją na stałym poziomie. Rozwiązanie to działa w oparciu o precyzyjne czujniki zainstalowane w urządzeniu przy powierzchni grzewczej. Stale monitorują one proces gotowania czy gotowania i pomagają korygować na bieżąco temperaturę. Dzięki temu nie trzeba samodzielnie modyfikować ustawień mocy grzania. Kontrola temperatury ułatwia wykonywanie kuchennych obowiąz-

ków i powoduje, że ryby i mięso zostaną odpowiednio ugotowane, a warzywa wciąż będą chrupiące. Obrazowo rzecz ujmując – pierwszy naleśnik przygotowany z wykorzystaniem funkcji kontroli temperatury będzie tak samo smaczny i doskonale wysmażony jak ten ostatni. Utrzymywanie temperatury na stałym poziomie chroni ponadto wszelkie substancje odżywcze i witaminy zawarte w przyrządzanych potrawach. Co więcej, znacznie zmniejsza się także ryzyko przypalenia potrawy, a zatem wydłuża się czas eksploatacji wrażliwych powłok stosowanych w naczyniach stosowanych na takiej płycie indukcyjnej.



się. Są one prawie sto tysięcy razy niższe od częstotliwości fal radiowych stosowanych w kuchenkach mikrofalowych, a co za tym idzie, całkowicie bezpieczne. Nie wywierają szkodliwego wpływu na organizm człowieka, poza pewnymi wyjątkowymi zastrzeżeniami.

2 Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

W zależności od producenta i modelu urządzenia zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu może działać w różny sposób. Pierwszym sposobem jest wykorzystanie szczelnie zamkniętej rurki wypełnione ga-

chanizmem 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 zapaleniu gazu termopara, czyli tzw. czujnik temperatury umieszczony przy palniku, zaczyna się ogrzewać. Temperatura wywołuje w termoparze

SIEMENS

Uczyn dzień bardziej niezwykłym, dzięki urządzeniom do zabudowy marki Siemens.

Urządzenia do zabudowy marki Siemens fascynują nieograniczonymi możliwościami, łącząc najnowszą technologię z unikatowym stylem i innowacyjnymi rozwiązaniami. www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

The future moving in.

Siemens Home Appliances



Fot. Amica

NAJWAŻNIEJSZE PARAMETRY PŁYT GRZEWCZYCH

Wybierając płytę grzewczą warto zwrócić uwagę na jej konstrukcję i wzornictwo, aby było ono spójne ze stylistyką mebli i pozostałych sprzętów kuchennych. Można także pokusić się o kupno całej linii wzorniczej urządzeń grzewczych. Nie należy przy tym zapominać o parametrach.

Na rynku oprócz nowoczesnie zaprojektowanych płyt oferowane są modele nawiązujące do kuchni prowansalskich, francuskich i angielskich. Styl ten idealnie łączy się z płytami gazowymi, które jako jedno z najpopularniejszych zaliczane są do urządzeń, w których najlepiej widać stylistyczny „boom”. Za to odpowiadają np. ruszty czy elementy sterujące (pokręta, zintegrowana zapalniczka). Dodatkowo takie płyty zazwyczaj zachowane są w nieszablonowym kolorze (np. brzo, brązu, miedzi, grafitu). Ponadto cechą charakterystyczną takich płyt jest ich kształt, a dokładniej zaokrąglenie boków. Miękką linią płyty ciekawie współgra z niemal każdym blatem, i kiedy w przypadku płyt nowoczesnych wiele klientów chce instalować urządzenie na

Płyty indukcyjne wyposażane są w intuicyjne i podświetlane panele dotykowe (tzw. slidery), które można wygodnie obsługiwać jednym ruchem palca.



Fot. Siemens

Obecnie nawet w płytach gazowych mogą być dostępne pokręta z wielostopniową, a zatem bardziej precyzyjną regulacją mocy grzania.

równi z blatem, modele nawiązujące do stylu retro wyglądają tym lepiej, im bardziej je wyeksponujemy. Ponadto na rynku spotyka się modele w kształcie plastra miodu, całkowicie poziome, owalne, półokrągłe, a także narożne. Wyszukanym kształtem jest także „nerka”. Kształt jednak nie staje się wyznacznikiem funkcjonalności, dlatego coraz chętniej kupowane są płyty gazowe, których stylizacja osiąga najlepszy efekt dzięki zastosowaniu nieprzypadkowych rusztów.



Fot. Elica

Konstrukcje indukcyjne

Płyty wykorzystujące indukcję to najbardziej efektywny dziś sposób gotowania. Rozwiązania w nich stosowane sprawiają, że gotowanie jest nie tylko bezpieczne, ale przede wszystkim wygodne i intuicyjne. Wśród zalet najnowszych modeli należy wymienić krótki czas nagrzewu, aspekty ekonomiczne, błyskawiczne reagowanie na zmianę poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości. Atutem jest też nowoczesne wzornictwo. Ogromną korzyścią spośród wyżej wymienionych jest niewątpliwie czas podgrzania potrawy, który jest zdecydowanie krótszy w porównaniu do modeli gazowych czy ceramicznych. Dzieje się tak z prostej przyczyny: proces gotowania rozpoczyna się w momencie, gdy na włączonym polu stanie naczynie z ferromagnetycznym dnem. Wtedy podgrzewa się jedynie dno naczynia, a nie cała płyta. Po zdjęciu naczynia płyta pozostaje praktycznie chłodna, ponieważ ciepło powstaje w naczyniu, a nie w płycie (płyta przejmuje jedynie niewielkie ilości ciepła od gorącego garnka). Czas potrzebny do ogrzania 2 litrów wody na strefie indukcyjnej w uśrednionych warunkach jest blisko dwukrotnie krótszy w porównaniu z innymi technikami grzania. Tak dobre wyniki uzyskuje się dzięki wysokiej, ponad 90 proc. sprawności tego typu urządzeń. Mówiąc potocznie płyty indukcyjne najsprawniej przemieniają energię elektryczną na ciepłą i robią to najszybciej. W płytach indukcyjnych następuje bowiem natychmiastowy wzrost temperatury i równomierne rozprowadzanie ciepła w całej objętości naczynia. Efekt to osiągnięcie np. stanu wrzenia wody w znacznie krótszym czasie, niż w przypadku tradycyjnych urządzeń służących do gotowania. Oczywiście faktem jest, że niekiedy lepiej smażyć się na gazie. Prawdą jest, że „smaczniej” przypieka na żeliwie. Mimo to, ogólny bilans zy-

sków i strat stawia indukcję bezapelacyjnie na pierwszym miejscu. A propos mody na gotowanie, to nie jest prawdą, iż na indukcji nie da się usmażyć naleśników czy dobrze ich przewrócić. Wszystko zależy od jakości patelni do płyt indukcyjnych, opcji wyposażenia płyty, umiejętności użytkownika oraz znajomości parametrów technicznych i możliwości pól grzewczych. Ten ostatni aspekt jest szalenie ważny. Wie o tym każdy koneser steka, który uczył się okiełznać indukcję. A wszystko wynika z wyjątkowej stabilności i równomierności nagrzewania na płytach indukcyjnych. Ale ma to także ogromne zalety. Robienie specjalnych sosów czy rozpuszczanie czekolady jest na indukcji bardzo komfortowe.

Obsługa płyt grzewczych

W płytach grzewczych wykorzystywane są dwa rodzaje panelów sterowania: mechaniczne i elektroniczne (często dotykowe). Pierwszy typ pozwala na obsługę urządzenia za pomocą pokręteł, przycisków czy regulatorów



Fot. Beko

Różnorodne szlify, listwy i obramowania stosowane w płytach indukcyjnych są rodzajem wykończenia, formą dekoracji i ulepszenia modelu. Jednocześnie chronią one urządzenie przed odpryskami oraz ukształtowaniami na krawędziach.

rów mocy. Umieszczone są one często na dole lub z boku płyty tak, aby regulacja nie kolidowała z przesuwaniem naczyń po płycie lub rusztach. Sterowanie mechaniczne jest najmniej zaawansowanym sposobem ustawienia mocy grzania, jednak szczegól-



Fot. Amica



Fot. Bosch

nie w wypadku płyt gazowych i palników regulacja ta jest bardzo ergonomiczna. Sterowanie elektronicznie stosuje się najczęściej w płytach elektrycznych, jednak coraz wię-

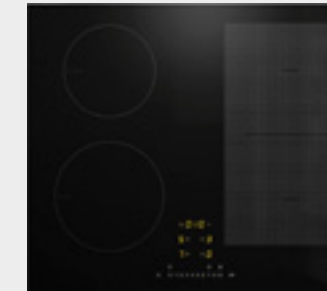
Budowa płyty grzewczej gazowej na przykładzie modelu PG9711SRB z linii Q-type marki Amica



- 1 Duże, ergonomiczne pokręta
- 2 9-stopniowa regulacja mocy grzania
- 3 Elektroniczny zapalacz gazu w pokrętlach
- 4 Palniki o płaskiej konstrukcji

- 5 Gładka powierzchnia ze szkła hartowanego
- 6 Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
- 7 Solidne i stabilne żeliwne ruszty
- 8 Palnik o dużej mocy grzania

Wybrane modele płyt indukcyjnych

Akpo PIA 6082501	Amica PI6544ISU	Beko HII64801F2HT	Bosch PVS651FC5E	Concept IDV5360 Sinfonia	Finlux FI-64NTN1B	Gorenje IT43SC	Miele KM 7464 FR
							
Szerokość: 60 cm Głębokość: 52,5 cm Moc przyłączeniowa: 7200 W	Szerokość: 57,6 cm Głębokość: 51,8 cm Moc przyłączeniowa: 7400 W	Szerokość: 58 cm Głębokość: 51 cm Moc przyłączeniowa: 7200 W	Szerokość: 59,2 cm Głębokość: 52,2 cm Moc przyłączeniowa: 6900 W	Szerokość: 59 cm Głębokość: 52 cm Moc przyłączeniowa: 7000 W	Szerokość: 59 cm Głębokość: 52 cm Moc przyłączeniowa: 7400 W	Szerokość: 60 cm Głębokość: 52,5 cm Moc przyłączeniowa: 7200 W	Szerokość: 62,6 cm Głębokość: 52,6 cm Moc przyłączeniowa: 7300 W



Na rynku dostępne są modele płyt indukcyjnych umożliwiające łączenie stref grzewczych, a nawet konstrukcje wyposażone w jedną dużą strefę, w której powierzchni grzania dopasowuje się do umieszczonego na niej naczynia.

cej płyt gazowych jest wyposażonych w mechaniczno-elektroniczne pokrętki z elektroniczną zapalarką czy sensorowymi opcjami, np. w modelach typu gas on glass. Taki panel sterowania najczęściej przyjmuje formę sensorową, która w szybki i komfortowy sposób pozwala regulować moc pól grzewczych czy wybrać funkcje dodatkowe. Użytkownicy za pomocą opuszków palców wybierają konkretne ustawienia. W wielu wypadkach mogą zmieniać lub wybierać różne opcje w jednej chwili. Sensorowe panele zawierają takie elementy jak włącznik urządzenia, blokada sterowania, a także kilkustopniowa regulacja mocy. Owa regulacja mocy występuje tradycyjnie w formie slidera lub opcji „plus/minus”. Obecnie wielu producentów wychodzi poza standardowe ramy, oferując pionierskie systemy sterowania za pomocą magnetycznych (stałych lub wyjmo-

wanych) krążków lub łączenie techniki indukcyjnej z wyświetlaczami LED.

Parametry płyt

Parametry techniczno-użytkowe określają specyfikę płyt grzewczych i pozwalają na porównanie możliwości urządzeń i wybór najlepszego dla nas modelu. Obejmują przy tym zarówno kluczowe aspekty związane z przyłączeniem gazowym czy elektrycznym, jak i wiele atrybutów funkcjonalnych, jak choćby liczba pól grzewczych na płycie. Z tymi najważniejszymi warto więc szczególnie się zapoznać.



Warto zwrócić uwagę m.in. na rodzaj zasilania, wymiary, moc stref grzejnych czy moc przyłączeniową.

Rodzaj zasilania

Płyty grzewcze mogą być podłączone do trzech rodzajów zasilania: gazowego, elektrycznego bądź gazowo-elektrycznego. Płyty ceramiczne i indukcyjne, a także małe płyty modułowe (np. teppan yaki, frytkownica, waga) przystosowane są do prądu zmiennego 230 lub 400 V.

Płyty gazowe z kolei należy przyłączyć do gotowej instalacji w budynku lub do przenośnej butli z propan-butanem. Płyty kombinowane (gazowo-elektryczne) lub gazowe z elektroniką mają zasilanie gazowo-elektryczne.

Wymiary płyty grzewczej

Równie ważnym parametrem przy wyborze płyty grzewczej jest jej rozmiar. Standardowe płyty osiągają ok. 60 cm szerokości i głębokości. Modele szersze, które często wyposażone są w pola typu flexi

bridge (łączenie dwóch pól w jedno), mogą osiągnąć szerokość nawet 75 lub 90 cm. Ich głębokość również może się zmieniać. Zazwyczaj płyty szerokie mają mniejszą głębokość, na poziomie 50–60 cm (jednak nie jest to regułą). Modele typu domino mają szerokość ok. 30 lub 40 cm. Ich rozmiar pozwala na zamontowanie ich nawet w najmniejszych kuchniach.

Moc stref grzejnych

Moc stref określa, jaką mocą muszą pracować pola grzewcze lub palniki, by przekazać optymalne ciepło garnkom. Pole elektryczne o małej średnicy pracuje średnio z mocą rzędu 1–1,2 kW, nieco większe mogą pobierać jej nawet dwa razy więcej – ok. 2 kW. Palniki gazowe z kolei mają większą moc, jednak nie są efektywniejsze. Małe palniki pobierają od 1 nawet do 1,5–1,75 kW, a większe od 2,5 do 3 kW mocy.

Moc przyłączeniowa

Moc całkowita płyt jest tym większa, im mają one więcej pól grzewczych. Płyty elektryczne indukcyjne są w stanie pracować z mocą całkowitą średnio od 3 kW (płyty te można podłączyć do gniazda z prądem zmiennym 230 V), przez 5–7,5 kW po nawet 10–12 kW (wymagają zasilania z kilku obiegów fazowych). Modele elektryczne ceramiczne pracują przy mniejszym poborze energii, w zależności od producenta od 5 do 7 kW. Płyty elektryczne żeliwne pobierają podobną moc.

W wypadku płyty grzewczej istotna jest jej „współpraca” z okapem, który musi mieć odpowiednio dostosowaną szerokość i musi być zamontowany na odpowiedniej wysokości.

Wybrane modele płyt indukcyjnych

MPM MPM-60-IM-04



Szerokość: 59 cm
Głębokość: 52 cm
Moc przyłączeniowa: 7000 W

Samsung NZ64H57479K



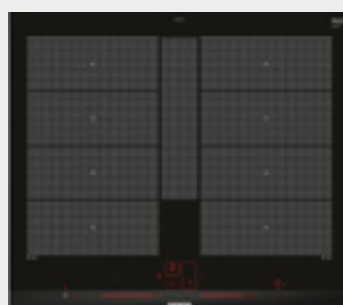
Szerokość: 60 cm
Głębokość: 52 cm
Moc przyłączeniowa: 7200 W

Sharp KH-6I27CS00



Szerokość: 59 cm
Głębokość: 52 cm
Moc przyłączeniowa: 7400 W

Siemens EX675LYC1E iQ700



Szerokość: 60,2 cm
Głębokość: 52 cm
Moc przyłączeniowa: 7400 W



OKAP WIZARD

perfection
without
compromise

CIARKO

www.ciarko.com



Fot. Corenija

ROZWIĄZANIA WYKORZYSTYWANE W PŁYTACH

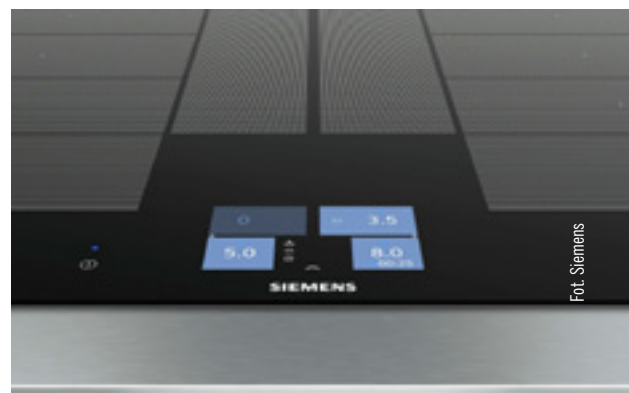
Różnorodne funkcje i rozwiązania techniczne stosowane w płytach grzewczych poprawiają znacznie komfort obsługi, ułatwiają ustawienie optymalnych parametrów pracy, informują o błędach czy konieczności mycia i konserwacji. Dostępne są m.in. również elastyczne pola, które zwiększają powierzchnię roboczą oraz liczne blokady, które dbają o bezpieczeństwo najmłodszych.

Modele gazowe czy elektryczne, wyposażone są w liczne udogodnienia. Warto zapoznać się z nimi przed zakupem. W końcu płyta grzewcza to jedno z najważniejszych urządzeń kuchennych w domu.

Regulacja mocy grzania

Każda płyta wyposażona jest w regulację mocy grzania. Zwiększenie płomienia lub mocy danego obszaru łączy się z szybkością przygotowania potrawy. Modele elektroniczne jednak zazwyczaj mają funkcję zwiększenia mocy, np. booster. Typowy booster w płytach indukcyjnych potrafi podgrzać naczynie nawet o 40–50 proc. szybciej niż standardowe obszary. W płytach gazowych za przyspieszenie przygotowywania potraw i zwiększenie mocy palnika odpowiada trójwieńcowy płomień, nazywany wokiem.

Funkcje czasowe i podtrzymujące ciepło
W płytach grzewczych, zwłaszcza elektrycznych znajdziemy funkcje czasowe, czyli minutnik albo timer. W wielu modelach dostępne są też takie rozwiązania jak Stop & Go, które zatrzymuje grzanie lub zmniejsza moc, kiedy użytkownik odejdzie na chwilę od płyty.



Fot. Siemens

Niektóre modele płyt indukcyjnych mogą być obsługiwane za pomocą innowacyjnych i czytelnych cyfrowych wyświetlaczy.



Fot. Anica

W płytach indukcyjnych możliwe jest zaprogramowanie czasu gotowania, po którym urządzenie automatycznie wyłączy pole grzewcze.

Automatyka gotowania

W modelach bardziej zaawansowanych, tj. indukcyjnych, nie można nie wspomnieć o automatyce, czyli o rozwiązaniach regulujących początkowe, wysokie poziomy mocy i redukujących je, by uniknąć przypalenia. Automatyka to także rozwiązania, które same zadają, o jakości gotowanej potrawy. Chodzi przede wszystkim o tzw. automatyczne programy gotowania, które z wykorzystaniem czujników monitorują i regulują temperaturę grzania, dostosowując do niej moc grzania. Nowoczesne czujniki monitorują także to, czy w naczyniu jest płyn, czy być może doszło do jego wyparowania.



Fot. Elica

Rozpoznawanie kształtu i rozmiaru naczynia

Producenci coraz częściej mają w swoich ofertach takie urządzenia indukcyjne, które automatycznie wykrywają rozmiar i kształt postawionego naczynia. Polega to na zastosowaniu pełnopowierzchniowego pola indukcyjnego lub połączeniu kilku cewek magnetycznych tworzących jeden duży obszar. Dzięki temu naczynia nietypowych rozmiarów, takie jak podłużne brytfanny czy kwadratowe patelnie, nie są problemem. Dotyczy to również nietypowych średnic garnków. Istotnym udogodnieniem jest także to, że w wypadku płyt z pełnopowierzchniowym polem grzejmym można umieścić więcej garnków, małych lub większych. Użytkownik nie jest wówczas zmuszony do korzysta-

Na rynku pojawia się coraz więcej urządzeń łączących funkcjonalność płyty grzewczej i okapu. Tego typu urządzenia są nie tylko funkcjonalne, ale przede wszystkim dają większą swobodę w aranżacji przestrzeni kuchennej.



Fot. Siemens



Fot. Franke

stosowując moc urządzenia do potrzeb użytkownika.

Funkcjonalność płyt przenośnych

W różnorodne funkcje mogą być wyposażone również przenośne płyty grzewcze, nazywane przez wielu producentów kuchenkami przenośnymi. Można je zabrać ze sobą w podróż, a nawet spakować do biwakowego plecaka. Co ważne, można je także położyć na blacie kuchennym, szczególnie w mniejszych kuchniach. Małe wymiary pozwalające na przyrządzenia dań na jednym lub dwóch polach grzewczych z chęcią kupowane są do domów letniskowych gdzie nie gotuje się często, do akademików, a także jako przejściowy sprzęt przed zakupem standardowej płyty. Nie brakuje także płyt z trzema lub czterema palnikami, jednak sprzęt ten jest nieco cięższy, zatem trudniejszy w przestawianiu.

nia bądź sztuce, płyta ich nie wykryje, więc obszar się nie włączy.

Minimalizowanie poboru gazu i prądu

W płycie gazowej (lub w niektórych kuchniach gazowych) palniki mogą być wyposażone np. w systemy redukujące nadmierne spalanie gazu. W płytach elektrycznych czy indukcyjnych dostępne są takie rozwiązania jak wykorzystanie ciepła resztkowego oraz funkcje automatyczne, kontrolujące temperaturę przygotowywanych potraw i do-

Wybrane modele płyt grzewczych zintegrowanych z okapem

Akpo WK-9 Tytan Induction 4

Ciarko Wizard

Elica NikolaTesla Libra

Elica NikolaTesla Switch

Franke Mythos FMY 839

Miele KMDA 7774-1 FL

Novy One

Siemens EX875LX34E



Szerokość: 76 cm
Głębokość: 52 cm



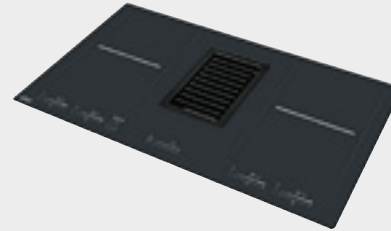
Szerokość: 81,2 cm
Głębokość: 52 cm



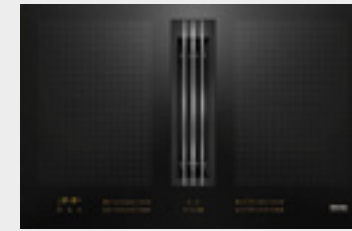
Szerokość: 83 cm
Głębokość: 51,5 cm



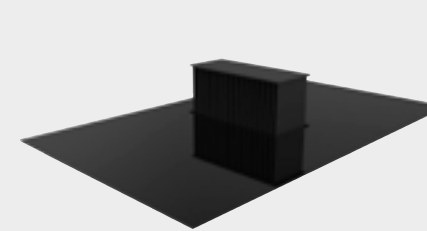
Szerokość: 83 cm
Głębokość: 51,5 cm



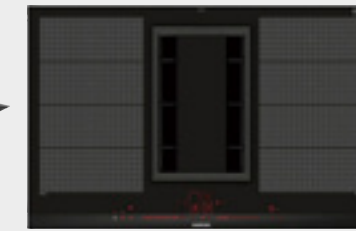
Szerokość: 83 cm
Głębokość: 52 cm



Szerokość: 80 cm
Głębokość: 52 cm



Szerokość: 78 cm
Głębokość: 52 cm

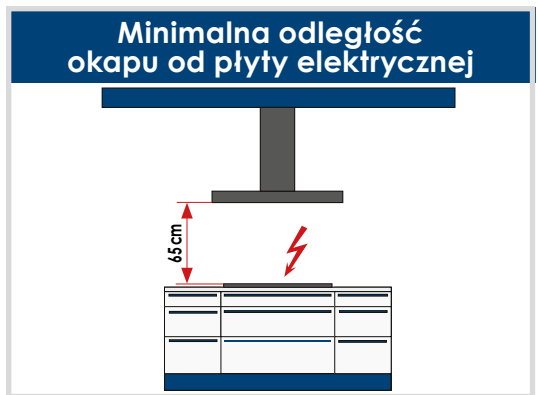


Szerokość: 81,2 cm
Głębokość: 52 cm



INSTALACJA PŁYTY

Inne wymagania mają modele gazowe, a inne elektryczne. Należy mieć też na uwadze płyty mieszane, a więc gazowo-elektryczne, które wymagają spełnienia kilku dodatkowych warunków.



Szczególnie pieczolowitej instalacji wymagają płyty zasilane gazem. To właśnie aspekty bezpieczeństwa względem eksploatacji i pierwszego podłączenia urządzenia są tu najbardziej restrykcyjne z powodu zagrożenia ulatniania się lub nawet wybuchu gazu. Dlatego należy przestrzegać wszystkich zasad bardzo dokładnie, a instalacji musi dokonać specjalista z uprawnieniami (to jeden z wymogów gwarancji). Podobnie ma się rzecz z podłączeniem elektrycznym, jeśli poza zapalarką elektryczną i jej przewodem z wtyczką na 230 V, płyta wymaga podłączenia do 400 V; wielofazowego. Urządzenie na czas transportu zabezpieczone jest przed uszkodzeniem, dlatego wszelkie folie, styropiany, itp. należy delikatnie zdjąć, aby nie zarysować obudowy (zasada ta dotyczy wszystkich urządzeń AGD). Pomieszczenie, w którym będzie zainstalowana płyta, powinno być suche i przewiewne i mieć



zagwarantowaną sprawną wentylację. W modelach gazowych wymagany jest dopływ powietrza, który jest niezbędny do prawidłowego spalania się gazu. Nie powinien być mniejszy niż 2 m³/h na 1 kW mocy palników. Gaz jest cięższy od powietrza, dlatego gromadzi się w dolnych partiach pomieszczenia. Z tego względu tak ważne jest, aby miejsce, gdzie będzie przechowywana butla, także miało dostęp do powietrza (niewentylowane szafki czy piwnice nie są wskazane do przechowywania pełnych butli gazowych). Ponadto butle nie powinny znajdować się zbyt blisko źródeł ciepła, które zwiększyłyby temperaturę (i ciśnienie) w butli powyżej 50 °C, czyli piecyków, kominów czy piekarników.

Ważne informacje
Podłączenia powinien dokonać instalator, który po czynności wydaje właściścielowi świadectwo podłączenia płyty gazowej. Powinien on także sprawdzić skuteczność wentrowania pomieszczenia, szczelność instalacji gazowej oraz skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia. Instalator zazwyczaj ma trzy sposoby przyłączenia urządzenia do gazu w zależności od rodzaju instalacji: do elastycznego przewodu, sztywnej instalacji rurowej albo węzłem elastycznym. W pierwszym wypadku do podłączenia do instalacji gazowej w budynku zaleca się użyć metalowego przewodu elastycznego z gwintem rurowym 1/2 cala o długości maksymalnie 2000 mm. Przyłączenie należy uszczelnić taśmą uszczelniającą. W drugim wypadku do gotowej instalacji gazowej instalator może przyłączyć także rurowy króciec z gwintem 1/2 cala, zwykle dołączony do urządzenia. W wypadku gazu z butli sprawdzi się podłączenie węzłem elastycznym. Do króćca dołączonego do kuchni należy zastosować min. 0,5 m stalowej instalacyjnej rury z końcówką do węża 8 x 1 mm (do przykręcenia końcówki konieczne jest

zazwyczaj odkręcenie sprężyny z zawiasu nakrywy). Do przyłączenia natomiast potrzebny jest wąż gazowy, jeśli to konieczne z regulatorem (reduktorem) ciśnienia. Po poprawnej instalacji należy sprawdzić szczelność, spryskując podłączenie np. wodą z mydłem lub płynem do naczyń (przy nieszczelności pojawiają się bąbelki).

Montaż płyty
Użytkownik lub instalator powinni przestrzegać wytycznych dotyczących zachowania odpowiedniej odległości płyty od okapu – różnej dla różnych źródeł energii (patrz rysunki). Po zmierzeniu wszelkich odległości, czas na montaż. W meblu należy wyciąć otwór (można posłużyć się szkiecem montażowym dołączonym do urządzenia). W wypadku wszystkich płyt należy zostawić min. 15–25 cm wolnej przestrzeni pod blatem dla swobodnego wentylowania i uniknięcia przegrzania się urządzenia. Płyty gazowe zazwyczaj wyposażone są w metalowy króciec (o średnicy 1/2 cala). Do króćca należy dokręcić wąż gazowy o średnicy 8 x 1 mm. Po podłączeniu należy spryskać przyłączenie wodą z mydłem w celu sprawdzenia szczelności.

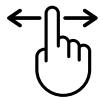
W „towarzystwie” mebli kuchennych
Wybór mebli to także jedna z ważniejszych czynności, która ma wpływ na montaż. Meble powinny być odporne na wysoką temperaturę, a także ciężar. Wybrane drewno lub mebel z okleiną (i klejem) powinny być odporne na temperaturę rzędu min. 100 °C, a fronty mebli graniczące z urządzeniem –70 °C. Jeśli użytkownik nie będzie przestrzegał tej zasady, mebel może się zniekształcić, uszkodzić lub miejscami zwyczajnie rozpuścić. Jeśli chodzi o instalację płyty, blat powinien mieć min. 30-60 cm głębokości (w zależności od wielkości płyty). Użytkownik powinien także taki blat zabezpieczyć i uszczelnić przed wilgocią i zaciekami.

Nowa, innowacyjna płyta indukcyjna Dual Flex Zone Plus

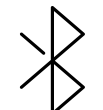
Pełna kontrola nad gotowaniem



Dual Flex Zone
2 strefy łączone zapewniające równomierne podgrzewanie potraw w dużych naczyniach o różnych kształtach.



Regulacja mocy typu slider
Sterowanie dotykowe na czytelnym wyświetlaczu z diodami ukazującymi moc grzania.



Funkcja Bluetooth
Możliwość automatycznego połączenia i uruchomienia okapu kuchennego w momencie włączenia płyty.



Funkcja pauzy
Opcja wstrzymania pracy pola i powrócenia do wcześniejszych ustawień.



15 mocy pola grzewczego
Idealne dopasowanie ustawień do przygotowywanej potrawy.



Łączność Wi-Fi
Zdalne sterowanie płyty za pomocą aplikacji SmartThings.



W TROSCE O BEZPIECZEŃSTWO

Bezpieczne użytkowanie jest jednym z kluczowych aspektów w wypadku płyt grzewczych. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną lub gazową (lub obie) i użytkowane są w naszych domach. Zwłaszcza, że niekiedy bywają mocno eksploatowane.

Solidne, żeliwne ruszty zapewniają stabilność i wygodę użytkowania płyty gazowej. Ich konstrukcja może pozwalać na mycie w zmywarce, co znacznie ułatwia czyszczenie sprzętu po zakończeniu gotowania.



Zagadnienia związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy dodatkowo spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest niwelowanie możliwości porażenia prądem, wybuchu gazu czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty. Sygnalizacje dźwiękowa lub świetlna Kiedy płyta działa, urządzenie sygnalizuje użytkownika świetlnie, np. poprzez włączenie diody kontrolnej. Dzięki temu, użytkownicy płyt ceramicznych oraz indukcyjnych nie oparzą się przez przypadek. Dodatkowo, w modelach elektrycznych takie sygnalizacje alarmują kiedy włączamy lub wyłączamy urządzenie, a nawet wtedy kiedy wykryją błąd – m.in. gdy na powierzchnię wykipi ciecz lub panel sterowania został zakryty jakimś przedmiotem, gorącą blachą lub zakupami.

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
Aby uniknąć ulatniania się gazu, przede wszystkim należy stosować się do za-



jest ono standardem i zrazem wymogiem w urządzeniach gazowych. Wytyczne UE wymagają, by urządzenia do gotowania na gazie miały zabezpieczenia antywypływowe palników.

Blokada rodzicielska

Tego typu rozwiązanie spotykane jest nie tylko w płytach, ale także w kuchniach elektrycznych. Zazwyczaj na panelu sterowania jest dodatkowa opcja, która po przytrzymaniu przycisku przez kilka sekund lub po włączeniu z innym przyciskiem (kombinacja dwóch funkcji) dezaktywuje działanie panelu sterowania. Wtedy niemożliwa będzie zmiana parametrów pracy czy wyłączenie lub włączenie urządzenia.

Wskaźnik ciepła resztkowego

Funkcja ta wykorzystywana jest w płytach elektrycznych. By 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. Przy danym polu grzewczym pojawia się wówczas litera „H”. Niektóre modele płyt wyposażają wskaźnik w rozróżnienie temperatury i jeśli wartość na obszarze grzewczym przekracza około 60 °C, widnieje litera duża, jednak jeśli temperatura nagrzanego obszaru maleje lub jest na poziomie nie większym niż 60 °C, pojawia się mała litera „h”.

Przydatną funkcją płyty grzewczej, znaną również z piekarników, może być podtrzymywanie temperatury dań. W sprzęcie marki Gorenje rozwiązanie to nosi nazwę StayWarm.

Bezpieczeństwo płyt indukcyjnych

Niekwestionowaną zaletą indukcji jest jej ogólne bezpieczeństwo. Używamy słowa „ogólne”, bowiem osoby z rozrusznikiem serca i innymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe muszą skonsultować się z producentem tychże urządzeń. W pozostałych przypadkach technika indukcyjna wykazuje się samymi superlatywami. W płycie indukcyjnej pole grzewcze nie nagrzewa się w takim stopniu jak w płycie ceramicznej czy w płycie gazowej. Jak wspomnieliśmy po-

więcej pozostała część płyty pozostaje również chłodna, co czyni jej użytkowanie jeszcze bardziej bezpiecznym. Jednak nie tylko konstrukcja płyty wpływa na jej bezpieczne użytkowanie. Są to również różnego rodzaju zabezpieczenia i rozwiązania, które w znacznym stopniu podnoszą komfort użytkowania. Wszelkiego rodzaju systemy, czujniki zabezpieczające sprawiają, że możemy cieszyć się dużą funkcjonalnością i wygodą. Jednymi z popularniejszych rozwiązań są blokady uruchomienia, wyłącznik bezpieczeństwa czy ochrona przed prze-



Płyty grzewcze doskonale sprawdzają się nie tylko w klasycznej zabudowie kuchennej, ale również na wyspach kuchennych, które są chętnie wykorzystywane w dużych, przestrzennych wnętrzach, często otwartych na salon.

zostaje ono chłodne lub letnie, co w znacznym stopniu zmniejsza ryzyko poparzenia i ułatwia czyszczenie płyty nawet w trakcie pracy (np. w przypadku wykipienia czegoś). Co

grzaniem, a także chwilowe zatrzymanie pracy płyty. Warto zwracać uwagę na tego typu udogodnienia, ponieważ ułatwiają one późniejszą pracę w kuchni.

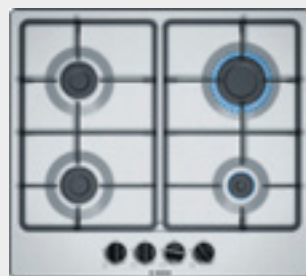
Wybrane modele płyt gazowych

Beko HIAW64225SX



Szerokość: 58 cm
Głębokość: 51 cm

Bosch PGP6B5B60



Szerokość: 58,2 cm
Głębokość: 52 cm

Concept PDV4760



Szerokość: 59 cm
Głębokość: 51 cm

MPM MPM-60-GMI-11



Szerokość: 60 cm
Głębokość: 51 cm

Wybrane modele szklanych płyt gazowych

Amica PG6711SRB Q-Type



Szerokość: 59 cm
Głębokość: 52 cm

Bosch POH6B6B10



Szerokość: 59 cm
Głębokość: 52 cm

Gorenje GTW641SYW



Szerokość: 60 cm
Głębokość: 52 cm

Samsung NA64H3010AK



Szerokość: 60 cm
Głębokość: 52 cm



Fot. Amica

PRZYDATNE AKCESORIA I DODATKI

Omawiając różnorodne konstrukcje i funkcje płyt grzewczych nie można pominąć naczyń i akcesoriów. Pozwalają one w indywidualny sposób przygotować daną potrawę i pomagają w jej komfortowym przechowywaniu. Ważnym aspektem jest również dbałość o czystość sprzętu grzewczego.

Pomocne w codziennym gotowaniu mogą być różnego rodzaju garnki, patelnie czy szklane brytfanny. Nie wszystkie jednak nadają się do tych samych urządzeń.

Garnki odpowiednie do rodzaju płyty

Wspomnieliśmy już, że by móc korzystać z płyty indukcyjnej, potrzebne są garnki z dnem ferromagnetycznym. To specjalny rodzaj naczyń, który po przyłożeniu magnesu, przyciąga go do siebie. Niekoniecznie muszą być to wielkie, ciężkie i drogie garnki. Najistotniejsze, aby były do tego celu przystosowane. Nie nadają się garnki z emaliowanej blachy ferrytowej, porcelanowe, miedziane, aluminiowe, ze stali nierdzewnej lub szklane. Wyjątkiem są naczynia wykonane ze stali nierdzewnej ferromagnetycznej. Z kolei do płyt gazowych oraz ceramicznych nie jest wymagany specjalny rodzaj naczyń, ponieważ obróbka cieplna działa na zasadzie nagrzania naczyń przez gaz i analogicznie przez energię elektryczną. Zalecane są garnki aluminiowe, które świetnie przewodzą temperaturę; garnki żeliwne są również polecane do gotowania na płytach ceramicznych i gazowych, lecz w przypadku płyty elektrycznej, należy uważać aby ciężar naczyń nie porysował powierzchni płyty; miedziane garnki także nadają się do ustawiania na płycie ceramicznej bądź gazowej. Jednak by rozróżnić rodzaje garnków i ich zastosowanie, producenci naczyń umieszczają na swoich produktach odpowiednie oznakowanie o możliwości używania produktu na danym rodzaju płyty.

Przydatne „gadżety”

Najnowszym wyposażeniem, dostępnym od kilku ostatnich lat, są wszelkiego typu nakładki na płyty grzewcze. Mamy tu na myśli m.in. tzw. pierścień pod naczynie wok do płyt zarówno indukcyjnych, jak i ceramicznych, a także specjalną żeliw-



Fot. Elica

Producenci płyt grzewczych wyposażają je w specjalnie zaprojektowany dla woka ruszt lub dołączają do zestawu specjalne nakładki, co umożliwia efektywniejsze i bezpieczniejsze smażenie w tego typu naczyniach.

ną nakładkę teppan yaki lub grill. Na rynku dostępne są także specjalne podkładki pod naczynia, które w normalnych warunkach nie przewodziłyby ciepła na płycie indukcyjnej. Po zastosowaniu takiej nakładki garnek nagrzewa się bez problemu.

W trosce o czystość

Zachowanie czystej powierzchni urządzeń to zaledwie jeden, ale kluczowy obo-



Fot. Samsung

le robić. Wystarczy odpowiedni środek czyszczący czy ściereczka nasączona delikatnym detergentem, a blask szybko zostanie przywrócony. Gorzej jest z modelami gazowymi, które oprócz czyszczenia obudowy wymagają okresowego

umycia wszystkich części palnika. A trzeba pamiętać, że palniki zalane zdecydowanie mniej efektywnie działają, a w najgorszym wypadku mogą przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po zalaniu należy taki palnik rozebrać na części pierwsze i umyć każdy element. Po umyciu dyszy element należy przetrzeć wykałaczką lub drucikiem. Ruszty palnika najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Większość rusztów można myć w zmywarce. Po umyciu wszystkich elementów należy je wysuszyć i zamontować na miejsce. W wypadku płyt domino zasada jest podobna. Czyszczenie frytkownicy należy rozpocząć od opróżnienia misy.



Fot. Samsung

W płytach gazowych mogą być stosowane palniki z tzw. „potrójną koroną”. Wyróżniają się one dużą mocą grzania. W tego typu konstrukcjach gaz wypływa nie z jednego, a z trzech okręgów, co skraca proces gotowania lub smażenia.

Można ją wyciągnąć i umyć w zmywarce. W grillu elektrycznym przede wszystkim skupiamy się na myciu rusztu, obudowy i pojemnika na wypełnienie węglem lub ławą. Płytę teppan yaki czyści się podobnie jak tradycyjne modele



Fot. Beko

Do czyszczenia powierzchni płyty indukcyjnej świetnie sprawdzają się miękkie ściereczki z mikrofibry, które nie porysują jej powierzchni, a jednocześnie doskonale pochłaniają wilgoć. Trudne zabrudzenia należy usuwać specjalnymi skrobakami do płyt indukcyjnych.

ze stali. Płyta typu salamandra nie wymaga częstego mycia. Czyści się najczęściej obudowę. Najlepiej zrobić to środkiem do stali szlachetnej lub delikatnym detergentem z letnią wodą. W zależności od powierzchni płyty możemy korzystać z różnych środków – od mleczek po spraye do szkła. Lekko brudne szklane płyty można odświeżyć nawet płynem do szyb. Niektóre preparaty zawierają specjalne substancje, które po nałożeniu nadają efekt polysku, a niektóre niwelują optycznie wszelkie rysy.

Co zrobić z uciążliwym brudem?

Pod wszystkie urządzenia (najczęściej z ramkami, listwami) nie-

ki wydobyć. Kiedy warstwę tłuszczu i okruszków uda się wysunąć spod powierzchni, czas na czyszczenie środkiem chemicznym. Do tego celu można użyć szczoteczki do naczyń lub specjalnej szczotki do małych powierzchni i szczelin. Po tej czynności powierzchnię płyty należy osuszyć. Gdy na rozgrzaną płytę indukcyjną bądź ceramiczną dostanie się plastik, cukier czy sól spożywcza, należy natychmiast usunąć te produkty z urządzenia. Do czyszczenia najlepiej użyć specjalnego skrobaka do szkła. Pod kątem ostrym należy narzędzie przyłożyć do szklanej płyty i przesuwać delikatnie ostrzem.

Wybrane modele płyt gazowych o szerokości 75 cm i większej

Amica PG9511XPR

Gorenje GCW751ST

Miele KM 2356-1

Samsung NA75J3030AS



Szerokość: 89 cm
Głębokość: 52 cm



Szerokość: 75 cm
Głębokość: 52 cm



Szerokość: 88,8 cm
Głębokość: 50,8 cm



Szerokość: 75 cm
Głębokość: 51 cm

concept
agd z pasją

30 cm 30 cm

Gotowanie małe i duże

SDV 2130
płyta ceramiczna

IDV 2130
płyta indukcyjna

www.my-concept.pl

PŁYTY GRZEWcze W PRAKTYCE

Gaz na szkle

Klasyczne szklane płyty są bardzo gustowne i eleganckie. W większości takie powierzchnie znajdziemy przede wszystkim w modelach elektrycznych. Jednak już od kilku lat bardzo nowatorskim rozwiązaniem jest stosowanie gazowych palników zainstalowanych właśnie na szklanej płycie. Taki projekt dostarcza kuchni z jednej strony nowoczesny blask, z drugiej – komfort przyrządzania potraw tradycyjną metodą za pomocą ognia. To tak-



Fot. Gorenje

że daje klientom wygodę, jeśli chodzi o czystość urządzenia. Modele typu „gas on glass” mają także jeszcze jedną, bardzo ważną zaletę: wyjątkowo zaprojektowane ruszty,



Fot. Amica

Współpraca z okapem



Fot. Amica

Coraz częściej producenci płyt grzewczych i okapów oferują systemy umożliwiające komunikowanie się tych

zwiększa się również moc pochłaniania okapu. Dzięki temu możemy poświęcić się w całości sztuce ku-

dwóch urządzeń. Okap może włączyć się automatycznie po uruchomieniu zasilania płyty grzewczej. Wraz ze wzrostem mocy grzania okap samoczynnie zwiększa moc pochłaniania, a kiedy zmniejszamy moc, automatycznie

linarnej, zapominając o konieczności obsłu-



Fot. Gorenje

giwania okapu. Rozwiązanie to wykorzystuje łączność bezprzewodową Wi-Fi lub Bluetooth (zależnie od producenta i wykorzystywanych modeli). Ważne przy tym, aby zarówno płyta, jak i okap obsługiwały to rozwiązanie.

Płyty modułowe



Fot. Bora

Ciekawym i praktycznym rozwiązaniem może być wykorzystanie płyt grzewczych modułowych, dzięki którym możemy wykorzystać dokładnie takie elementy grzewcze, które będą nam najbardziej przydatne w kuchni.

Systemy modułowe odgrywają na rynku dwojaką rolę. Oferowane są do mieszkań bardzo małych, w których liczy się każdy centymetr, a użytkownik dodatkowo nie gotuje zbyt często. Z drugiej strony mają profesjonalne oblicze, ponieważ łącząc kilka różnych elementów (np. płytę domino gazową, indukcyjną, tepan yaki, grill czy frytkownicę), można uzyskać w kuchni bardzo profesjonalny efekt, nawiązu-



Fot. Siemens

jący do funkcjonalności rozwiązań w najlepszych restauracjach świata. Trzeba przy tym pamiętać, że zestawy domino po złączeniu kilku elementów zabierają sporo miejsca.



Fot. Miele

Integracja płyty i okapu

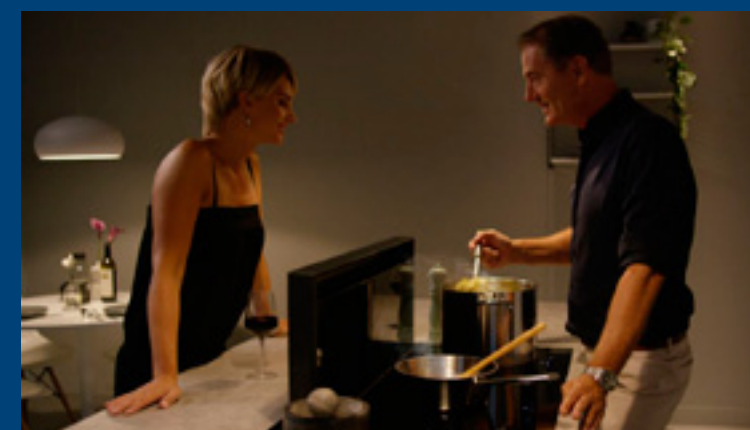
W ofercie niektórych producentów płyt grzewczych dostępne są modele będące połączeniem płyty indukcyjnej i okapu. Montując w kuchni tego typu urządze-

nie, nie tylko oszczędzamy miejsce, ale także skutecznie radzimy sobie z oparami podczas kulinarnych przygód – opary z nad garstków nie roznoszą się po ca-

łej kuchni, a trafiają wprost do wyciągu. Taka płyta z okapem jest też dobrym rozwiązaniem, jeśli chodzi o łatwość obsługi. Modele tego typu doskonale wpisują się również w nowoczesne i modne wnętrza. Nie bez powodu klienci coraz chętniej zwracają na nie

Fot. Carlo

uwagę z powodu bardzo przemyślanej wzornictwa – płytę można zamontować na równi z blatem, a okapu niemal nie widać w kuchennej przestrzeni.



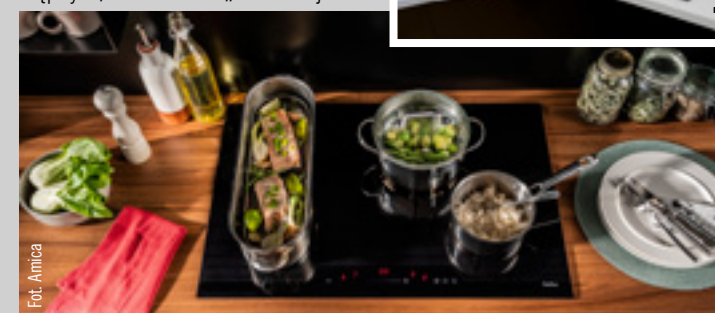
Fot. Nowy

Łączenie stref

Popularnym rozwiązaniem w płytach indukcyjnych jest stosowanie pól łączonych, np. dwóch z czterech dostępnych, które można „scalać” w jed-



Fot. Beko



Fot. Amica

no większe i przygotowywać potrawy z użyciem brytfanny, którą trudno byłoby zmieścić na okrągłym polu o standardowych wymiarach.

Innowacyjne modele płyt pozwalają natomiast na elastyczne łączenie pól grzewczych. Mamy tu na myśli tzw. gotowanie pełnopowierzchniowe. Tego typu płyty nie mają wyznaczonych konkretnych pól grzewczych, a jedną dużą powierzchnię grzejną. Dzięki te-

mu użytkownik może położyć naczynie praktycznie na dowolnym miejscu na płycie. Płyta może wykrywać garnek automatycznie lub selekcyjnie obszar grzewczy może odbywać się ręcznie – po aktywowaniu w panelu sterowania. W najlepiej wyposażonych modelach elementy obsługowe „wędrują” razem z naczyniami, tzn. przesuwając naczynie, przesuwamy niejako również obszar grzania.



Fot. Miele

Palnik wok

W niektórych modelach płyt gazowych dostępny jest palnik typu wok. Oferowane są różne warianty tego rozwiązania, np. z potrójną lub podwójną koroną (podwójnym lub potrójnym płomieniem). W zależności od producenta i modelu płyty gazowej może być dostępna regulacja mocy dla wszystkich kręgów płomienia jednocześnie lub niezależna regulacja mocy grzania dla każdego z kręgów płomienia. Palnik wok ułatwia szybsze ogrzanie nawet dużego naczynia, choć najczęściej używa się specjalnej patelni. Dzięki niemu możemy szybciej przygotować potrawę czy chociażby zagotować wodę, ponieważ charakteryzuje się on dużą mocą grzania.



Fot. Franke



Fot. Gorenje



Fot. Miele

Energooszczędne użytkowanie

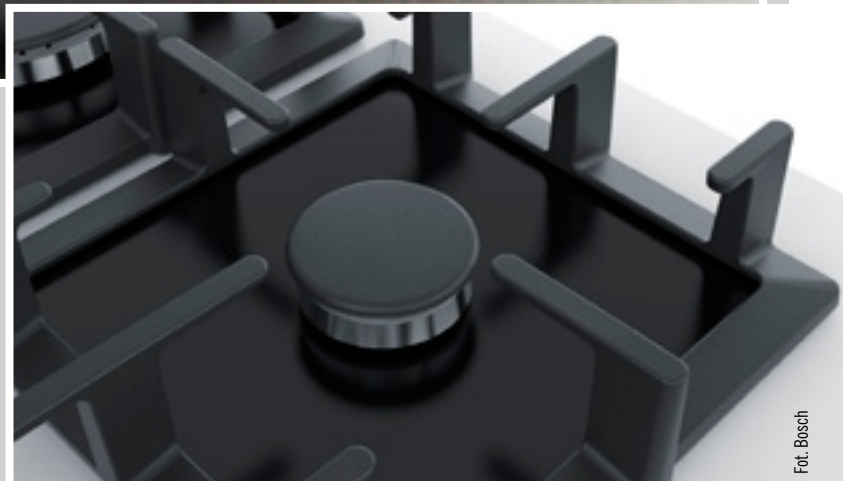


Fot. Fraggia

Fot. Amica

Użytkowanie płyt powinno być jak najbardziej świadome, a eksploatacja przyczyniać się powinna do optymalizowania zużycia energii i gazu. Stosowanie więc pokrywek podczas gotowania pozwoli nie tylko szybciej zagotować wodę, ale także krócej pracować urządzeniu. Podobnie ważną kwestią jest dobranie średni-

cy naczyń do rozmiaru pola grzewczego. Większy obszar nagrzewania wiąże się z większą mocą urządzenia, zwiększona moc z kolei powoduje większe zużycie gazu i energii. Należy więc ustawiać mniejsze naczynia na mniejszych obszarach, a z kolei duże pola, mające większą moc, nadają się do podgrzewania dużych na-



Fot. Bosch

czyń. W wypadku używania płyt gazowych ważna jest dbałość o czystość palników. To one przekazują płomień

i powinny mieć jak najczystsze szczeliny, ponieważ zabrudzenia mogą zakłócać przekazywanie ciepła.

Stylowa i modna kolorystyka



Fot. Gorenje

sprzętem AGD utrzymanym również w białej kolorystyce. Pod względem użytkowym nie ma większej różnicy, czy korzystamy z białej, czy czarnej płyty grzewczej. Białe płyty indukcyjne potrzebują do pielęgnacji tych samych środków, co czarne modele. Różnica może objawiać się jednak w cenie urządzenia. Niekiedy przyjdzie nam zapłacić więcej za inny kolor sprzętu. W niektórych wypadkach

Zdecydowanie najpopularniejsze są czarne płyty indukcyjne, ale na rynku znajdziemy także modele bezowe lub białe, które idealnie nadają się do kuchni jasnych i nowoczesnych. Nic jednak nie stoi na przeszkodzie, aby białą płytę grzewczą wykorzystać także w bardziej tradycyjnych wnętrzach kuchennych. Wówczas będzie ona świetnie komponować się ze



Fot. Elica

białe płyty mogą być droższe nawet o kilkadziesiąt złotych w porównaniu ze swoimi czarnymi odpowiednikami.



Fot. Amica

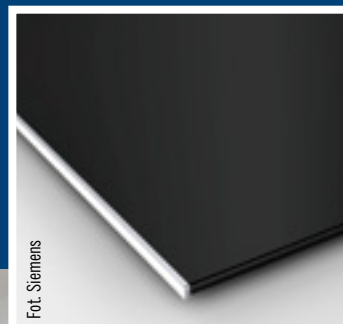
Wzornictwo płyt grzewczych

Coraz chętniej producenci do stonowanych urządzeń dodają ekskluzywne dodatki, takie jak listwy dekoracyjne, podświetlenia pół grzewczych i boków płyt czy wielo-
całowe wyświetlacze przedstawiające wybór parametrów, a czasami wyrazistą grafikę przypominającą najlepszą rozdzielczość tablet. Wiele mówi się także o nieszbłonowych projektach rastrów (obramowań pół grzewczych), a także ciekawych projektach samych paneli sterowania. Dodatkowo, w nowoczesnych płytach indukcyjnych czy ceramicznych oferowane są detale nawiązujące do kuchni prowan-



Fot. Gorenje

salskich, francuskich i angielskich, takie jak obłe kształty czy pokręta.



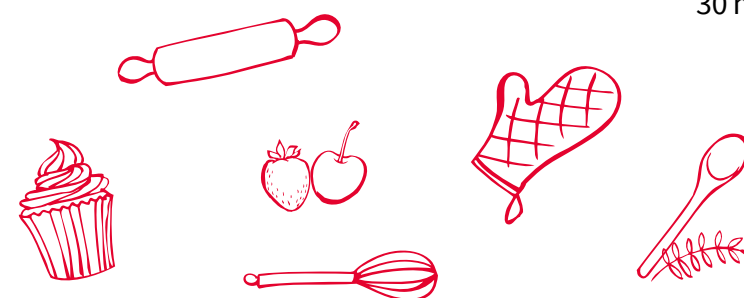
Fot. Siemens



Fot. Elica



Stworzona do gotowania



Gotowanie to Twoja pasja czy stawiasz pierwsze kulinarne kroki? To bez znaczenia, bo w kuchni liczą się dobre intencje i ciekawość. Z płytą indukcyjną Sharp podejmiesz każde kulinarne wyzwanie. Dzięki funkcji **AutoHeatControl** urządzenie automatycznie dobierze odpowiednią temperaturę do topienia czekolady, smażenia czy gotowania. A nawet utrzyma ją na stałym poziomie 50°C. Boisz się, że coś przypalisz? Nie z płytą Sharp! Wystarczy włączenie funkcji inteligentnej pauzy, która odpowiednio obniży pracę do momentu ponownego włączenia lub po 30 minutach sama wyłączy płytę. Zadbaj o swoją kuchnię z Sharp.

SHARP
Be Original.

www.sharphomeappliances.com

ŻEGNAJCIE TRADYCYJNE WAGI POWITAJMY NIKOLATESLA LIBRA



WAŻY



GOTUJE



POCHŁANIA

NIKOLATESLA LIBRA.

PŁYTA ZE ZINTEGROWANYM OKAPEM ORAZ WAGĄ.

NikolaTesla Libra to innowacyjna płyta indukcyjna ze zintegrowanym okapem kuchennym, umożliwiającą ważenie składników bezpośrednio w garnku, przy dowolnym poziomie temperatury. Wizjonerski produkt łączący elegancję, moc, ciszę i precyzję. Wyjątkowe cechy NikolaTesla Libra to po trzykroć rewolucja kulinarna. **NikolaTesla Libra | Design Fabrizio Crisà**

elica.com

 **elica**
aria nuova