



**POBIERZ
NUMER!**

SIEMENS

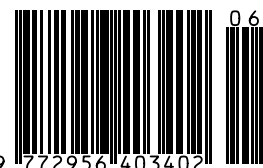


Temat numeru!

Lodówki z dolnym zamrażalnikiem

Zmywarki do zabudowy 45 cm

Płyty gazowe i gazowo-elektryczne



Grupa Amica
podsumowuje 20 lat
rozwoju dzięki UE

Franke prezentuje nowy
kolor zlewozmywaków
zaczepnięty z natury

BSH inwestuje
we wrocławskiej
fabryce

Bosch. Lodówki
multidoor KMC85LEEA
i KMC85LBEA



Fot. Siemens

Serwis informacyjny

Branżowe informację z Polski i ze świata.

BSH inwestuje

Innowacyjny podnośnik we wrocławskiej fabryce.

Grupa Amica

Podsumowanie 20 lat rozwoju dzięki Unii Europejskiej.

FRANKE prezentuje

Nowy kolor zlewozmywaków zaczerpnięty z natury.

Chłodziarkozamrażarki z dolnym zamrażalnikiem

To od lat sprzęty chłodnicze cieszące się największą popularnością wśród użytkowników. **20**

Zmywarki do zabudowy 45 cm

Z powodzeniem zaspokajają tak potrzeby singla, jak i wieloosobowej rodziny, a do tego zajmują niewielką przestrzeń. **32**

Płyty gazowe i gazowo-elektryczne

Gotowanie na gazie uznawane jest obecnie za jedno z najbardziej ekonomicznych. Dwa źródła zasilania to dodatkowe korzyści. **40**

Piekarniki parowe i urządzenia do gotowania na parze

Dzięki parze potrawy zachowują więcej składników odżywczych, witamin i minerałów, zatem tak przygotowane potrawy, są nie tylko smaczne ale i wartościowe.

Lodówki z górnym zamrażalnikiem

Producenci oferują rozmaite konstrukcje tych urządzeń chłodniczych, od podblatowych do pełnogabarytowych, a także w stylu retro.

Suszarki do ubrań i szafy suszące

Dzięki tym sprzętom możemy w zaciszu własnego domu wykonać zabiegi pielęgnacyjne ubrań, które do tej pory dostępne były wyłącznie w profesjonalnych pralniach.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



- 1 Zwizualizowane sieci sklepów AGD, RTV, IT, media
- 2 Zwizualizowane sieci sklepów elektrycznych i oświetleniowych
- 3 Studia kuchenne oraz salony meblowe, projektanci
- 4 Niezależne sklepy AGD, RTV, IT, media
- 5 Hipermarkety, supermarkety, dyskonty
- 6 Kanał internetowy, sklepy i witryny poradnikowe
- 7 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, czerwiec 2024

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN 2956-4036

Numer wydania:
Nr 6, czerwiec 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

**100% SATYSFAKCJI
ALBO ZWROT PIENIĘDZY**

Gotowanie bez kipiienia. Sprawdź!

Wypróbuj płytę Amica, na której nic nie kipi i nic się nie przypala, dzięki 4 programom temperaturowym: do topienia 40°C, do duszenia 70°C, gotowania na wolnym ogniu 90°C i grillowania 200°C. Testuj płytę Amica w programie: **100% satysfakcji albo zwrot pieniędzy.**



KUP PŁYTĘ

do wyboru masz
około 30 modeli
płyt indukcyjnych



TESTUJ

gotuj bez kipiienia,
przypalania
i mieszania



**100%
SATYSFAKCJI**

lub zwrot pieniędzy
- demontaż i odbiór
na nasz koszt

Akcja konsumencka trwa od **06.05.2024** do **31.10.2024** r. i dotyczy wybranych modeli płyt indukcyjnych Amica. Szczegóły i Regulamin akcji dostępne na www.amica.pl/satysfakcja oraz w Punktach Sprzedaży.



Amica

Gotowanie bez кипienia!

Dobry sprzęt w kuchni to podstawa przyjemnego i efektywnego gotowania. Teraz, dzięki najnowszej akcji Amica, można kupić płytę indukcyjną, a jeśli nie spełni ona oczekiwań, będzie można zwrócić sprzęt i odzyskać pieniądze. Bez skomplikowanych formalności.

Przypominamy, że 6 maja rozpoczęła się wyjątkowa promocja, w czasie której Klienci mogą kupić wybraną płytę indukcyjną w czasie promocji pod hasłem „100% satysfakcji albo zwrot pieniędzy”. Nowa akcja zapewnia unikalną możliwość wypróbowania i poznania zalet płyt indukcyjnych Amica. Jeżeli wybrana płyta indukcyjna nie spełni oczekiwań, w ciągu 60 dni od daty zakupu, będzie można bez problemu ją zwrócić. Wystarczy tylko zgłosić taką chęć by otrzymać równowartość ceny brutto urządzenia. Klient nie będzie musiał się niczym przejmować, ponieważ organizator zadba o cały proces zwrotu produktu, łącznie z jego demontażem i transportem. Warto podkreślić, że wszyscy zainteresowani udziałem w promocji powinni zachować oryginalny dowód zakupu wraz ze wszystkimi dokumentami, które zostały wydane przy



Gotowanie bez кипienia. Sprawdź!

Akcja konsumencka trwa od 06.05.2024 do 31.10.2024 r. i dotyczy wybranych modeli płyt indukcyjnych Amica. Szczegóły i Regulamin akcji dostępne na www.amica.pl/satysfakcja oraz w Punktach Sprzedaży.

resowani udziałem w promocji powinni zachować oryginalny dowód zakupu wraz ze wszystkimi dokumentami, które zostały wydane przy

zakupie produktu. Przy tej okazji przypominamy, że by wziąć udział w promocji trzeba zadbać o zgodne z instrukcją obsługi podłączenie płyty. – Amica dostarcza sprzęty najwyższej jakości i jest pewna tego, że ich użytkownicy będą z nich zadowoleni. Ta akcja jest tego najlepszym potwierdzeniem. „100% satysfakcji albo zwrot pieniędzy!” – dobitniej nie można wyrazić przekonania o jakości oferowanych urządzeń. Proces produkcyjny Amica podlega rygorystycznej kontroli na każdym etapie, co sprawia, że gwarantujemy jakość w najdrobniejszych detalach. Płyty indukcyjne zdobywają coraz większą popularność na rynku, dlatego teraz każdy może bez obaw przekonać się, czy ta technologia mu odpowiada – mówi Katarzyna Krzysiak, Sales Support Manager.

Każdy uczestnik może skorzystać z promocji tylko jeden raz, to znaczy zwrócić jeden produkt objęty promocją. Szczegóły akcji wraz z listą produktów objętych promocją oraz warunkami uczestnictwa, znajdują się na stronie: www.amica.pl/satysfakcja. Promocja będzie trwała do 31 października 2024 roku. Jest więc sporo czasu, by wziąć w niej udział.

Miele

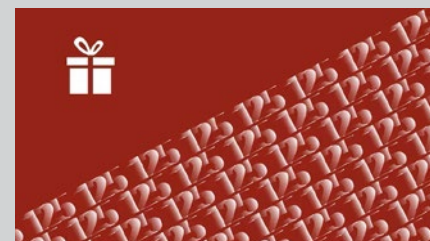
Promocje na 125-lecie marki

Miele zachęca do odkrywania urządzeń z jubileuszowej kolekcji, a do wybranych urządzeń oferuje 125 tygodni przedłużonej gwarancji, dodatkowe akcesoria lub detergenty w prezencie. Jubileuszowe oferty z okazji 125-lecia firmy Miele są dostępne od stycznia 2024 do września 2025. Dostępność oferty może się różnić w zależności od modelu urządzenia.



Firma Miele od 125 lat podąża za swoim motto „Immer Besser”. Robią wszystko, aby byli „Immer Besser” - zawsze lepsi niż inni dostawcy, ale także „Zawsze lepsi” niż już są. Mottem marki jest, aby codzienne życie użytkowników produktów Miele było łatwiejsze i przyjemniejsze dzięki coraz lepszym produktom.

można zrealizować tylko jeden kod promocyjny. Kolejną promocją jest 125 tygodni dodatkowej przedłużonej gwarancji. Dodatkowa 125-tygodniowa gwarancja musi zostać aktywowana w aplikacji Miele w terminie do 30 dni od zakupu urządzenia. 125-tygodniowa przedłużona gwarancja dotyczy urządzeń z jubileuszowej kolekcji 125 Gala Edition.



Dodatkowa gwarancja rozpoczyna się bezpośrednio po 2-letniej gwarancji Miele, przedłużając ją o kolejne 125 tygodni. Trzecią z ofert promocyjnych jest dodatkowa 125-miesięcy przedłużonej gwarancji. Oferta przedłużonej gwarancji na 125 miesięcy to dodatkowa oferta, która obejmuje 10 lat oraz dodatkowe 5 miesięcy, w tym 2 lata gwarancji Miele. Oferta ta obowiązuje przez cały okres trwania kampanii, od początku stycznia 2024 roku do końca września 2025 roku. Oferta na przedłużoną gwarancję na 125 miesięcy obejmuje wyłącznie duże urządzenia domowe. Z oferty wyłączone są następujące kategorie produktów: odkurzacze, ekspresy do kawy (CVA i CM), oraz FashionMaster. Pełne warunki i zasady znajdują się poniżej.

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 18 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 18 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:
9001:2015 i 14001:2015



Not for profit



Transparentność



Rzetelność i efektywność
zbierania



Międzynarodowe partnerstwo
- WEEE Forum i EucoLight



Centrum doradcze



Nagrody i wyróżnienia

ASEKOL PL i ENVIROPOL PL

Asekol EVEREST Expedition

Przedstawiciele firmy ASEKOL PL wraz ze słynnym podróżnikiem Mateuszem Wali-górą wyruszyli na wyjątkową wyprawę pod hasłem „Asekol EVEREST Expedition”. „Himalajski triathlon” będzie składał się z etapu rowerowego, pieszego i wspinaczki wysokogórskiej, a wszystko w bardzo ważnej sprawie.



Wyprawa Asekol Everest Expedition to w sumie 1200 km jazdy rowerem przez Indie, 80 km pieszej wędrowki przez Himalaje i 3484 metrów wspinaczki na Mount Everest. Biorą w niej udział podróżnicy Mateusz Waligóra i Jakub Rybicki, fotograf Marcin Kin, dziennikarz Bartek Dobroch, a także Mirosław Baściuk Dyrektor Zarządzający ASEKOL PL – partnera tytularnego wyprawy wraz z Izabelą Pakułą, kierowniczką zakładu przetwarzania elektroodpa-

dów ENVIROPOL PL, którzy towarzyszyli Mateuszowi w jednej z części wyprawy, w drodze do bazy. 23 kwietnia 2024 roku zdobyli szczyt Lobuche East – 6117 m nad poziomem morza.

Projekt Asekol Everest Expedition łączy miłość do podróżowania i ekologii. Śmieci to temat pod Everestem niezwykle istotny i trudny.



Planując Asekol EVEREST Expedition, podjęto założenie, że projekt jako całość będzie składał się z trzech różnych wymiarów i trzech różnych sposobów myślenia o nim. Pierwszy z nich skoncentrowany jest na edukacji w zakresie postępowania z odpadami zużytego sprzętu i baterii. Przez wiele miesięcy razem z Mateuszem Waligórą, organizatorem wyprawy, w ramach cyklu #PiątkiZasekol, ASEKOL.PL tworzył i przekazywał treści edukacyjne poprzez social media podróżnika. Drugi aspekt projektu to próba zwrócenia uwagi odbiorców przekazu na wpływ turystyki masowej na środowisko i nasze najbliższe otoczenie. Owocem tego sposobu myślenia o projekcie oraz obserwacji i wniosków zebranych podczas wyprawy ma być książka zawierająca zbiór spostrzeżeń i zdjęć ukazujących ten problem. Za zebranie wyjątkowych historii do książki odpowiedzialny będzie autor bestsellerowych książek górskich – Bartek Dobroch. Turyści, himalaiści, a także miejscowi zostawiają w dolinie, u stóp najwyższych gór świata tony śmieci. Większość z nich nie opuszcza doliny. Mimo tego, że temat śmieci w tym miejscu świata obecny jest w mediach od lat, co inspiruje rozmaite akcje sprzątania podnóży Everestu. Wystarczy jednak odejść kawałek od głównego szlaku trekkingowego, aby zobaczyć sterty śmieci, niekiedy niedopalonych, bo miejscowi, zwłaszcza poza sezonem albo poza zasięgiem wzroku turystów (nie zawsze poza zasięgiem ich węchu) mają zwyczaj ich spalania. Niezależnie czy to papier, tektura, czy też plastik a nawet inne tworzywa. Trzecim wymiarem jest wyprawa. Trzymamy kciuki za powodzenie wyprawy i szczęśliwy powrót całej ekipy.

Ptāk Warsaw Expo

Targi Electronics Show

W dniach 21 – 23 czerwca 2024 r. będzie miała miejsce V edycja Electronics Show. Targi elektroniki użytkowej i nowych technologii w Ptāk Warsaw Expo będą niepowtarzalną okazją do poznania oraz przetestowania najnowszych rozwiązań technicznych i konceptów, które czekają na swój debiut na rynku.

Targi Electronics Show od pierwszej edycji były okazją dla przedsiębiorstw z sektora elektroniki użytkowej do intensyfikacji działań sprzedażowych i prezentacji premier rynkowych. Z kolei dla odwiedzających targi profesjonalistów jest to idealna przestrzeń do spotkań biznesowych, wymiany doświadczeń i źródło informacji o zachodzących zmianach w branży. Podczas kolejnej edycji wydarzenia na uczestników czekają nowe strefy oraz niepowtarzalne okazje cenowe i nagrody oferowane w ramach konkursów. Odwiedzający poznają najnowsze rozwiązania w zakresie elektromobilności, smart home, fotografii czy gamingu, a także najciekawsze produkty i gadzety RTV i AGD.

Targi elektroniki użytkowej i nowych technologii w Ptāk Warsaw Expo oferują nie tylko statyczne ekspozycje, ale także efektowne i dynamiczne prezentacje,

wzbogacone o konferencje branżowe i warsztaty. To jedyne w Polsce wydarzenie, które w tak kompleksowy i innowacyjny sposób prezentuje najnowocześniejsze rozwiązania czołowych światowych producentów elektroniki użytkowej oraz związane z nią usługi. Równoległe z Electornics Show odbędzie się również specjalistyczna konferencja. Tematyka spotkania skupiać się będzie na najnowszych trendach, innowacjach i wyzwaniach w branży elektroniki użytkowej. W jej programie znajdują się prelekcje ekspertów, panele



dyskusyjne, warsztaty oraz prezentacje firm powiązanych sektorem.

Forum dyskusyjne będzie integralną częścią targów, co pozwoli uczestnikom na korzystanie z pełnego wachlarza możliwości, jakie niesie za sobą międzynarodowa wystawa. Udział w nim to doskonała okazja, aby podyskutować z liderami rynkowymi, nawiązać cenne kontakty biznesowe i poznać najnowsze trendy z branży. Celem wydarzenia jest stworzenie platformy spotkań i rozmów dla specjalistów, przedsiębiorców i pasjonatów branży, którzy chcą wymieniać się wiedzą, doświadczeniami oraz nawiązywać nowe kontakty biznesowe. Ramowy program Konferencji podczas Electronics Show obejmuje: najnowsze trendy i innowacje w branży elektroniki użytkowej, digitalizację i automatyzację sektora, nowe technologie w produkcji i procesach logistycznych, wyzwania związane z zrównoważonym rozwojem branży elektroniki użytkowej, przykłady dobrych praktyk – prezentacje firm, przyszłość branży elektroniki użytkowej: prognozy i wyzwania, zarządzanie produktem: najlepsze praktyki i trendy oraz inwestycje i finansowanie w sektorze branżowym

Te tematy pomogą uczestnikom poznać aktualne zmiany w branży elektroniki użytkowej, a także nawiązać cenne kontakty biznesowe i wymienić się wiedzą z innymi specjalistami z tej dziedziny.

NOWOŚĆ



okap Simple

Forma ma znaczenie!

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

 **CIARKO**[®]
DESIGN

Specjalny przenośnik do nowego magazynu

Firma BSH we Wrocławiu wybudowała nowy przenośnik, którym połączyła swoje fabryki piekarników i lodówek przy ul. Żmigrodzkiej z niedawno wynajętym magazynem. Dzięki tej inwestycji przedsiębiorstwo przygotowuje się na wzrosty mocy produkcyjnych w nadchodzących latach.



Dawid Łuczak

– kierownik działu operacji logistycznych w BSH we Wrocławiu

– Dzięki temu będziemy mogli zrezygnować z codziennego używania kilku samochodów dostawczych, którymi obecnie przewozimy produkty z fabryk do nowego magazynu. Zwiększymy w ten sposób naszą wydajność, obniżymy koszty i ograniczymy emisję dwutlenku węgla.

Za pomocą przenośnika do magazynu transportowane będą wyprodukowane lodówki i piekarniki. Na terenie BSH działa już jeden przenośnik, który łączy fabryki z centrum logistycznym, wyposażonym we własną bocznicę kolejową. Drugi przenośnik został właśnie uruchomiony.

AGD z Wrocławia

Dwie wrocławskie fabryki BSH zostały uruchomione w 2017 r. na miejscu dawnych zakładów AGD przy ul. Żmigrodzkiej 143. Od tego czasu firma zainwestowała we Wrocławiu ponad 840 mln zł w nowe obiek-

ty i nowoczesne systemy produkcyjne. Docelowo fabryki piekarników i lodówek będą produkowały rocznie po około milion urządzeń marek Bosch i Siemens. W 2020 r. firma otworzyła we Wrocławiu nowe centrum logistyczne o powierzchni 30 tys. m² z własną infrastrukturą kolejową. Aby przygotować się na nadchodzące wzrosty produkcji, firma wynajęła też dodatkowy magazyn o powierzchni ok. 46 tys. m².

Zrównoważony rozwój w BSH

W ostatnich latach tylko we Wrocławiu spółka BSH zmniejszyła roczne zużycie prądu w dwóch fabrykach o wartość równą zużyciu prądu przez około 1600 jednorodzinnych domów. Zakłady zmniejszyły też zużycie gazu i wody. Wszystkie z sześciu fabryk BSH w Polsce są zasilane energią elektryczną z jedyne odnawialnych źródeł, przede wszystkim z farm wiatrowych. Poza tym we wszystkich lokalizacjach w Polsce BSH instaluje panele fotowoltaiczne na dachach fabryk, magazynów, biur oraz na parkingach. Takie instalacje działają już w Warszawie i w Rzeszowie. Powstaną również we Wrocławiu. Dzięki temu firma będzie rocznie zamieniała promienie słońca w około 10 proc. swojego rocznego zapotrzebowania na prąd. Grupa BSH zdecydowała też, że na całym świecie do 2030 r. 95 proc. tworzyw, które wykorzystuje do produkcji, będzie nadawało się do recyklingu, a jej produkty będą w 50 proc. składały się z materiałów z recyklingu.



Technologia bliżej nas



Żyj zdrowo #LikeABosch

W chłodziarko-zamrażarkach **PerfectFit** o szerokości **70 cm** przechowasz w idealnych warunkach naprawdę wielkie zapasy! A warzywa, owoce, mięso i ryby umieszczone w specjalnej strefie **VitaFresh** zachowają świeżość do dwóch razy dłużej!



20 lat rozwoju

Grupy Amica

dzięki Unii Europejskiej

W tym roku Polska świętuje 20-lecie wstąpienia do Unii Europejskiej. 1 maja 2004 roku rozpoczął się nowy rozdział w historii politycznej i gospodarczej naszego kraju. Przynależność do wspólnoty europejskiej pozwoliła wielu przedsiębiorstwom rozwinąć się na niespotykaną wcześniej skalę. Ułatwiła ekspansję na rynki europejskie i umożliwiła rozszerzenie lub unowocześnienie działalności dzięki funduszom unijnym. Z okazji wyjątkowego jubileuszu Amica podsumowuje, jak wsparcie UE wpłynęło na realizację prowadzonych przez markę projektów.



Małgorzata Durska,
prezesa Fundacji Polskiej Rady Biznesu

– Chcemy przypomnieć, że Unia to my. Jesteśmy obywatelkami i obywatelami Unii Europejskiej. Głosując w wyborach do Parlamentu Europejskiego, mamy realny wpływ na jej przyszłość. W wielu sprawach się różnimy, ale jeśli chcemy coś w Unii zmienić, to wspólnie z innymi krajami możemy to zrobić. Zależy nam, by idea akcji niosła się jak najszerzej, również za pośrednictwem organizacji społecznych czy biznesowych, które mają szerokie możliwości dotarcia do swoich partnerów, klientów czy pracowników.

Fundacja Polskiej Rady Biznesu i Fundacja im. Stefana Batorego zaprosiły Amikę do wspólnego świętowania. Celem tej inicjatywy jest promowanie postaw proeuropejskich i zwiększanie świadomości o rozwoju biznesowym, który bezsprzecznie wspiera obecność Polski w Unii Europejskiej. W maju, oprócz kampanii informacyjnej dla pracowników, przy fabryce Amiki we Wronkach są wywieszane flagi UE oraz billboardy promujące akcję. Planowana jest także iluminacja świetlna budynku Zarządu.

Szereg projektów inwestycyjnych

Wszystkie te działania mają na celu symboliczne uczczenie 20 lat rozwoju Grupy Amica w Unii Europejskiej. W tym czasie, dzięki dofinansowaniom, firma zrealizowała szereg projektów inwestycyjnych obejmujących m.in. bu-



Jacek Rutkowski,
prezes zarządu Amica SA

– Udział rynków Unii Europejskiej stale rośnie w sprzedaży naszej firmy. Dzięki wsparciu z Unii mogliśmy także rozpocząć prace nad innowacyjnymi dla branży AGD technologiami, co nie tylko przyczyniło się do rozwoju marki Amica i wzrostu jej znaczenia na rynku europejskim, ale również umożliwiło dostarczanie konsumentom nowoczesnych produktów, spełniających ich faktyczne potrzeby. Dodatkowo fundusze unijne wspierają realizację naszej długoterminowej strategii ESG, mającej na celu redukcję negatywnego wpływu przemysłu na środowisko. Te działania świadczą o naszym zaangażowaniu w budowanie zrównoważonej przyszłości i świadczą o korzyściach płynących z członkostwa Polski w Unii Europejskiej.

dowę elektrociepłowni gazowej, stworzyła nowoczesną technologię wytwarzania komponentów elektronicznych oraz opracowała autorską technologię druku cyfrowego (InkJet).

Członkostwo Polski w Unii Europejskiej otworzyło przed pracownikami firmy Amica liczne możliwości rozwoju zawodowego, umożliwiając udział w szkoleniach i warsztatach oraz realizację zaawansowanych projektów w branży AGD. Integracja z UE umożliwiła firmie ogromną ekspansję na rynkach międzynarodowych. W roku 2003 Grupa Amica sprzedała na rynkach Unii Europejskiej wyroby za 0,5 mld zł, a w roku 2023 przekroczyła kwotę 1,2 mld zł.

Amica
for living



Grupa Amica posiada obecnie spółki handlowe m.in. w Danii (Gram), Francji (Sideme), Niemczech (Amica International), Czechach (Amica Commerce) czy Hiszpanii (Electrodomesticos Iberia).

Większa efektywność energetyczna to lepsza jakość powietrza

W grudniu 2019 roku Amica otrzymała dofinansowanie z Unii Europejskiej na budowę elektrociepłowni gazowej wraz z infrastrukturą towarzyszącą. Projekt realizowany we Wronkach umożliwił zwiększenie efektywności energetycznej firmy. Jest to możliwe dzięki kogeneracji, procesowi polegającemu na jednoczesnym wytwarzaniu energii elektrycznej i użytkowego ciepła.

Jak pokazują szacunki, realizacja projektu znacząco przyczyni się do poprawy jakości powietrza. Instalacja zmniejszy emisję gazów cieplarnianych (o 5 076,59 Mg w skali roku zmniejszy się emisja dwutlenku węgla) oraz ograniczy zużycie energii pierwotnej o 14 424,38 GJ rocznie.

Dofinansowania z UE na rozwój innowacji

Amica wykorzystwała środki z Unii Europejskiej również na realizację projektów polegających na opracowaniu innowacyjnych technologii dla branży AGD.

Pierwszy z nich dotyczył stworzenia nowoczesnej technologii wytwarzania komponentów elektronicznych, ze szczególnym uwzględnieniem płyt grzewczych, piekarników, kuchenek i okapów. Pomysł ten jest odpowiedzią na rosnące zapotrzebowanie konsumentów na sprzęt o niskiej awaryjności i zaawansowanych technologicznie funkcjach.

Drugi projekt związany z rozwojem innowacji polega na opracowaniu autorskiej technologii druku cyfrowego (InkJet) elementów dekoracyjnych na szklanych i ceramicznych szybach, stanowiących komponenty płyt grzewczych. Nowa technologia doskonale wpisuje się w koncepcję Przemysłu 4.0, zakładającą harmonijną integrację inteligentnych maszyn, systemów oraz efektywnych metod modyfikacji procesów produkcyjnych. Celem jest osiągnięcie doskonałej wydajności poprzez zrównoważone połączenie tych elementów.

Dofinansowanie z Unii Europejskiej umożliwiło również pracę nad własnymi rozwiązaniami konstrukcyjnymi oraz systemem kontroli jakości wyrobów.

Dzięki tym projektom nim Grupa Amica nie tylko zwiększa swoją konkurencyjność na rynku europejskim, lecz także zapewnia swoim odbiorcom dostęp do jeszcze bardziej funkcjonalnych, nowoczesnych i zaawansowanych urządzeń.

Twój partner w obszarze recyklingu elektroodpadów, baterii i opakowań.

3 BRANŻE

Wykonujemy kompleksowo obowiązki wprowadzających sprzęt elektryczny i elektroniczny, baterie i akumulatory oraz opakowania.

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ:



DORADZTWO ŚRODOWISKOWE

- Audyt środowiskowy
- Audyt gospodarki odpadami
- Pozwolenia środowiskowe
- Pozwolenia odpadowe
- Prowadzenie ewidencji
- Raportowanie środowiskowe
- Szkolenia

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ:



ODBIORY I SIĘĆ ZBIERANIA

Współpracujemy z nieprofesjonalnymi zbierającymi: sieciami handlowymi, serwisami, sklepami; wytwórcami odpadów; zbierającymi i przetwarzającymi.

Oferujemy:

- Czerwone kontenery
- E-box
- Duże kontenery
- Smart Ecobox

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ:



PUBLICZNE KAMPANIE

Edukacja ekologiczna stanowi dla nas niezmiernie istotny obszar działalności. Realizujemy programy ogólnopolskie oraz konkursy, kładąc szczególny nacisk na promowanie świadomego podejścia do recyklingu.

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ:



Czytaj online
najnowsze wydanie
naszego biuletynu



Nowy kolor zlewozmywaków zaczerpnięty z natury

Łupek, jego kolor i tekstura, inspirują projektantów mody, architektów i artystów. Ten wyrazisty, ciepły odcień koi zmysły, nadaje spokojną elegancję i pasuje dosłownie wszędzie, w tym do kuchni. Poznajmy zlewozmywaki Franke w kolorze łupkowej szarości.



Katarzyna Niezabitowska-Baj,
ekspertka Franke

– Wyrazista, łupkowa szarość jest odpowiedzią na rosnące zapotrzebowanie na wszechstronne rozwiązania, które można łatwo łączyć z innymi elementami kuchni i dopasować do niemal każdego stylu życia. W kuchni szary łupkowy zlewozmywak świetnie współgra z metalicznymi bateriami w połyskującym chromie, szczotkowanym złocie, miedzi, a także z modelami w matowej czerni. Pasuje dosłownie do każdego blatu i koloru frontów kuchennych.

Materiał Fraganite sprawia, że wykonane z niego modele są odporne na uszkodzenia i zanieczyszczenia, łatwe w utrzymaniu czystości i higieniczne, dzięki technologii Sanitized. Natomiast kolor łupkowej szarości wpisuje się w potrzebę prostoty i stosowania we wnętrzach rozwiązań trwałych pod względem użytkowym i estetycznym.



Szarość w modzie królowała w kolekcjach zimowych i nadal będzie trendy wiosną i latem. Ten „nudny” kolor stał się ulubieńcem czołowych projektantów, którzy postawili na total look w jego odcieniu, czego przykładem są propozycje wielu marek high fashion. Nie mogło zabraknąć tu głębokiej łupkowej tonacji. To wyraźny sygnał, że mamy do czynienia z trendem.

Wyrazista szarość jest trendy

Odcień ten znajdziemy również w architekturze, gdzie beton w różnych wariantach trzyma się mocno, a nawet w sztuce czego przejawem są chociażby obrazy-reliefy. Ciemny, głęboki a przez to wyrazisty szary, zainspirowany bezpośrednio łupkiem – pojawił się teraz w gamie odcieni zlewozmywaków granitowych Franke.

„Szary Łupek” dla estety

Z nowoczesnych materiałów wiernie odtwarzających kolor i teksturę łupku chętnie korzysta się dziś w architekturze wnętrz. Jego motywy pojawiają się na posadzkach, okładzinach ścian, a także na blatach kuchennych i łazienkowych. Głęboki odcień łupka należy do palety kolorów ziemi, która opanowała wnętrza domowe, w tym kuchnie. Szarość staje



się estetycznym spoiwem, harmonijnie łączącym jej przestrzeń z salonem lub jadalnią. Jednocześnie jest to kolor, który we wnętrzach nigdy nie wychodzi z mody i świetnie komponuje się z innymi barwami.

Fraganite w odcieniu

„szary łupek”

Łupkowa szarość pojawiła się we wszystkich modelach zlewozmywaków Franke z materiału Fraganite. Są wśród nich nowoczesne modele z dużą i głęboką komorą, w której umyjemy wszystko, co nie zmieści się do zmywarki, jak patelnia, blacha do pieczenia czy brytfanna. Zlewozmywaki w nowym kolorze mają lekką teksturę o naturalnym wyglądzie, która jest przyjemna w dotyku.

Nowy kolor Fraganite poszerza możliwości projektowania harmonijnych estetycznie kuchni, uzyskania efektu total look lub modnych przejść ton w ton. Propozycja od Franke pozostawia pełną swobodę ekspresji w kreowaniu własnej, niepowtarzalnej przestrzeni.





Nowe płyty zintegrowane z okapem
Franke 2gether

Niektóre rzeczy po prostu do siebie pasują

Przenieś doświadczenia kulinarne na wyższy poziom, tworząc stylową kuchenną przestrzeń dzięki nowym urządzeniom Franke typu 2w1, łączącym funkcje okapu i płyty indukcyjnej. Okap i płyta grzewcza połączone razem pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni kuchennej. Kompaktowy rozmiar silnika oraz jego przemyślane umiejscowienie umożliwiają instalację pod płytą szuflady idealnej do przechowywania przypraw czy sztućców.

Urządzenia Franke typu 2gether to wygodne i funkcjonalne rozwiązania, które doskonale sprawdzą się w każdej kuchni.

www.franke.pl

Zeskanuj,
by dowiedzieć
się więcej



FRANKE

Action w akcji!

Druga edycja targów

Home & Living Electronics

Pod hasłem „Przyszłość zaczyna się tu i teraz” odbyły się po raz drugi targi zorganizowane przez spółkę Action i jej dział Home & Living Electronics. Impreza zgromadziła kilkadziesiąt firm, reprezentujących ponad 50 uznanych w naszym kraju marek, oraz liczne grono przedstawicieli sklepów handlowych zrzeszonych wokół dynamicznie rozwijającej się sieci Sferis RTV AGD.



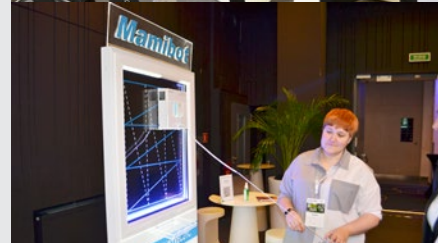
Liczne marki i firmy prezentowały najciekawsze produkty i rozwiązania z aktualnej oferty.

wyjątkowe wydarzenie było okazją do prezentacji najnowszych trendów i rozwiązań, tworzyło przy tym wyjątkową atmosferę, skupiającą się wokół wielu innowacji i nowoczesnego designu. Wśród liczного grona wystawców pojawiły się zarówno kluczowe, czołowe marki i firmy od lat funkcjonujące na polskim rynku, jak i kilka nowych podmiotów, które z wyjątkową dbałością prezentowały swoje najnowsze produkty i wyróżniające je rozwiązania. Targi były przy tym doskonałą okazją do bezpośrednich wzajemnych rozmów, wymiany doświadczeń i umocnienia relacji biznesowych członków ogólnopolskiej sieci Sferis RTV AGD, która z miesiąca na miesiąc powiększa liczbę swoich punktów partnerskich.

Jak podkreśliła Dominika Kopycka, dyrektor działu Home and Living w Action SA: *Celem targów jest nie tylko zapoznanie partnerów z najnowo-*

Organizatorzy za sprawą wystawnej kolacji oraz koncertu zespołu Poparzeni Kawą Trzy zadbali o strawę dla ciała i duszy.

Łódź przez dwa dni stała się nie tylko ekspozycją dawnych rozwiązań industrialnych, ale i centrum nowoczesnych rozwiązań użytkowych. Nowinki techniczne, innowacje i szereg nowości produktowych to tylko wąski wycinek tego, co mogli obejrzeć i zobaczyć goście targów Home & Living Electronics. W tym roku odbyły się one w historycznych halach dawnej Wytwórni Filmów Fabularnych i hotelu Double Tree by Hilton w Łodzi. Impreza zorganizowana przez Action SA zgromadziła duże grono wystawców z branży dużego i małego AGD, elektroniki użytkowej, sprzętu sportowego oraz wyposażenia wnętrz i biura. To



Targi Home & Living Electronics były także okazją do zaprezentowania marek z oferty Action SA.

częściej produktami, ale również podnoszenie kompetencji właścicieli sklepów sieci Sferis RTV AGD w prowadzeniu biznesu. Stąd uczestnicy mogli wziąć udział w branżowych szkoleniach, akcjach informacyjnych czy grach i zabawach o charakterze edukacyjnym.

Druga edycja targów została uświetniona wieczorną kolacją oraz galą wręczenia nagród, którą poprowadziła Sylwia Dekiert. Nagrody przyznano w wielu kategoriach i konkursach, a wieczór zakończył się występem znanej grupy muzycznej Poparzeni Kawą Trzy. Jej muzycy, na co dzień znani dziennikarze i prezenterzy, dodali targom wyjątkowego kolorytu i rozrywkowego charakteru. Tak skutecznie „rozkreśli” goście zeszedli z parkietu późną nocą, a tak naprawdę to... nad ranem.



Miele



Nasza historia: 125 lat jakości

Miele ma 125 lat! Nasza historia zaczęła się od... masła, bo właśnie **wirówka do mleka była pierwszym urządzeniem** wyprodukowanym w firmie Miele, założonej w 1899 r. W ciągu 125 lat byliśmy twórcami przełomowych wydarzeń w historii rozwoju technologii domowych urządzeń. **W 1901 r. stworzyliśmy pierwszą pralkę**. W 1927 r. powstał **pierwszy odkurzacz Miele**, a dwa lata później (1929!) skonstruowaliśmy **pierwszą w Europie elektryczną zmywarkę**. Nasze dzieła to także pierwsza w Europie sterowana elektroniką suszarka do ubrań, opatentowana szuflada na sztućce w zmywarkach, pierwszy na świecie ekspres do zabudowy kuchennej czy wreszcie unikatowy system automatycznego dozowania detergentu. **125 lat jakości Miele to 60 opatentowanych funkcji i pół tysiąca innowacji!**

Zapraszamy naszych klientów do wspólnego świętowania. Stworzyliśmy **jubileuszową kolekcję urządzeń** ze specjalnymi funkcjami. Kupując jeden z około 50 modeli z limitowanej edycji **125 Gala Edition, otrzymasz aż 125 tygodni przedłużonej gwarancji**, którą możesz łatwo aktywować za pomocą **aplikacji Miele**. Wybrane urządzenia z jubileuszowej serii są teraz dostępne z dodatkowymi akcesoriami lub detergentami.

Jubileuszowe modele zmywarek mają ulepszoną funkcję automatycznego dozowania – czyszczenie **AutoDos odbywa się teraz po 120**, a nie – jak dotychczas – po 50 cyklach

zmywania. Specjalnie wyposażone kosze pozwalają skutecznie myć **słomki czy butelki wielorazowego użytku**. System automatycznego dozowania detergentu w pralkach precyzyjnie uwalnia środek w odpowiednim momencie prania, biorąc pod uwagę wielkość załadunku i rodzaj tkanin, a **innowacyjna technologia PowerWash** zapewnia skuteczne, szybkie i energooszczędne pranie nawet przy bardzo niskim poziomie wody. **Funkcja SteamCare – wygładzanie wypranych już tkanin** – pozwoli ci z kolei oszczędzić nawet 50 proc. czasu podczas prasowania.

Z okazji jubileuszu powstała także limitowana edycja detergentów – nowy zapach został zaprojektowany przez **Isabelle Levert z prowansalskiej perfumierii MANE**. Twoje pranie będzie pachniało mieszanką delikatnych kwiatów i cytrusów z nutami bursztynowymi.

Dla klientów, którzy szczególnie cenią sobie bezpieczeństwo, przygotowaliśmy z okazji urodzin jeszcze jedną opcję. **To ekskluzywna gwarancja Miele**, którą możesz zakupić w promocyjnej cenie na **okres do 5 lat**, a także na okres nawet **do 125 miesięcy, czyli na 10 lat i 5 miesięcy**. Opcja ta jest dostępna dla wybranych urządzeń kupowanych w **Miele Experience Center** w Warszawie, Gdańsku, Gdyni, Katowicach, Poznaniu, Krakowie, Łodzi oraz w sklepie internetowym Miele.

www.miele.pl



Nowa odsłona studia

Samsung Cook Story

w wersji smart

Zorganizowane przez firmę Samsung spotkanie prasowe było okazją do odwiedzenia studia kulinarnego Cook Story by Samsung w nowej odsłonie. Wyjątkowo zaaranżowana przestrzeń prezentuje najnowsze produkty oraz możliwości, jakie oferują dostępne w nich funkcje smart.



Eksperti Samsunga wyjaśniali, w jaki sposób domowy sprzęt AGD może oszczędzać energię dzięki funkcjom smart.

W nowym showroomie Cook Story od teraz na żywo można podziwiać unikatowe wzornictwo wybranych urządzeń marki Samsung z wariantami kolorystycznymi Bespoke, łącznie z przeznaczonymi do studiów kuchennych modelami Infinite Line. W części poświęconej „inteligentnym” rozwiązaniom do domu można poznać benefity wynikające z wykorzystywania aplikacji mobilnej SmartThings oraz asystenta gotowania SmartThings Food, jak również funkcje oszczędzania energii i zarządzania nią z zużyciem trybu AI Energy Mode oraz związane z bezpieczeństwem użytkowania, oparte na zdalnym monitoringu pracy i diagnostyce urządzeń.

W showroomie prezentowane są wybrane urządzenia Samsunga, m.in. piekarniki Samsung Dual Cook, które umożliwiają przygotowanie dwóch różnych potraw jednocześnie bez ryzyka przenikania się zapachów, jak też lodówki z systemem Twin Cooling Plus, gwarantującą, że jedzenie zachowuje świeżość przez dłuższy czas dzięki zmianie temperatury i wilgotności w chłodziarce z wykorzystaniem niezależnych parowników i obiegów powietrza. Wystawę uzupełniają płyty indukcyjne Samsunga z otwartą przestrzenią Flex Zone, która może pomieścić jednocześnie kilka naczyń, oraz zmywarki z systemem Water Jet Clean.



Piotr Kucharski nie tylko opowiedział o możliwościach najnowszych produktów Samsunga, ale i na żywo przedstawił działanie wybranych funkcji.

Goście showroomu będą mogli poprosić profesjonalnych doradców o opinię, a ci opowiedzą o rozwiązaniach smart do domu i wyjaśnią benefity wynikające z połączenia urządzeń AGD z aplikacją SmartThings. Konsultanci pomogą także wybrać odpowiednie rozwiązania do danej kuchni. Jest również możliwość kupna urządzeń z dogodnym terminem dostawy. Partnerem showroomu jest marka Paradyż. Prezentowane urządzenia oraz blat w części warsztatowej zostały wyposażone w spieki partnera. Spieki kwarcowe TRI-D to nowa kategoria produktów Ceramiki Paradyż, zachwycających nieszablonowym designem. Jest to produkt niezwykle praktyczny, odporny na różnego rodzaju negatywne czynniki, takie jak zarysowania, przebarwienia, wysoka temperatura czy oddziaływanie chemii. Jest zarazem bezpieczny dla żywności. – Pracując w kuchni, na co dzień widzę, jak nowoczesne technologie rewolucjonizują nasze kuchenne doświadczenia. Dzięki innowacyjnym rozwiązaniom w inteligentnych urządzeniach kuchennych możemy podnieść nasze umiejętności kulinarno-artystyczne na zupełnie nowy poziom – powiedział ceniony kucharz Piotr Kucharski. – Choć tra-



dycja i umiejętność rządzić kuchnią od wieków, nowoczesne technologie dają nam możliwość sięgać po nowe smaki i doznania. To emocjonujący czas dla wszystkich pasjonatów kulinariów, gdyż granice możliwości kuchni stają się coraz bardziej płynne, a eksploracja nowych kulinarnych terytoriów staje się łatwiejsza niż kiedykolwiek wcześniej, a co najważniejsze – jest dostępna dla każdego. W odnowionym studiu Cook Story by Samsung nadal będą odbywać się warsztaty kulinarne. Nad poczynaniami uczestników warsztatów będą czuwać wykwalifikowani, uznani szefowie kuchni, blogerzy i influencerzy kulinarni, gotowi podzielić się wskazówkami i podpowiedziami oraz sztuczkami przydatnymi w przygotowywaniu najróżniejszych potraw. Na chętnych czekają wydarzenia poświęcone określonej kuchni, grupie odbiorców, produktom sezonowym bądź też preferencjom żywieniowym (np. warsztaty wegańskie). Stanowiska do pracy w warsztatowej części Cook Story wyposażone zostały w najnowsze urządzenia kuchenne, umożliwiające wygodne i sprawne przygotowanie nawet najbardziej wyszukanych dań.



Estetyczna przestrzeń showroomu Cook Story to jedno z najlepszych miejsc do poznania wszechstronnych możliwości sprzętów Samsunga.



SAMSUNG

Lodówki Samsung. Najczęściej kupowane w Polsce¹



lodowki.samsung.pl

¹W segmencie lodówek; na podstawie raportów międzynarodowej firmy badawczej dotyczących sprzedaży detalicznej lodówek w Polsce w okresie 01.2007-03.2023 r. oraz badania Kantar Polska z 27.11.2020 r. przeprowadzonego na zlecenie Samsung.



PROMOCJA

Rola organizacji odzysku w systemie zbierania i zagospodarowania ZSEE

Organizacje odzysku odgrywają kluczową rolę w systemie zbierania i zagospodarowania odpadów elektrycznych i elektronicznych w ramach zintegrowanego systemu gospodarki odpadami.



Edyta Ciszewicz

– dyrektor handlowy ELECTRO-SYSTEM
Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego
i Elektronicznego SA

Dyrektywa WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment) oraz polska ustawa o ZSEE (zarządzanie odpadami elektrycznymi i elektronicznymi) wprowadzają zobowiązania dotyczące minimalnego poziomu zbierania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE) od producentów i importerów.

Aspekty wynikające z przepisów prawa

W praktyce producenci i importerzy są zobowiązani do zapewnienia, że określony procent sprzedawanego przez nich sprzętu będzie podlegał procesom odzysku i recyklingu po zakończeniu użytkowania. W uproszczeniu minimal-

ny poziom zbierania w poszczególnych grupach to 65 proc. średniorocznej masy wprowadzanej przez wprowadzającego w ostatnich trzech latach. To podejście ma na celu zmniejszenie ilości odpadów elektrycznych i elektronicznych trafiających na wysypiska oraz promowanie odpowiedzialnego postępowania z elektroniką po jej wycofaniu z użytku.

Zapewnienie skutecznego zbierania i recyklingu

Ważne jest, żeby producenci i importerzy monitorowali swoje wprowadzanie na rynek oraz zbieranie zużytego sprzętu, by spełnić wymogi dotyczące minimalnego poziomu zbierania określone w przepisach. Zapewnienie skutecznego zbierania i recyklingu zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego ma kluczowe

Organizacja odzysku ELECTRO-SYSTEM należy do grupy RETHMANN, jednego z największych podmiotów działających na rynku globalnym w obszarze usług środowiskowych, z obrotem rocznym na poziomie blisko 25 mld euro.

znaczenie dla ochrony środowiska i efektywnego gospodarowania zasobami. Dlatego też trzeba przypomnieć, że sankcje za nieosiągnięcie wymaganego poziomu zbierania są istotnym elementem systemu regulacji mającego na celu skłonienie producentów i importerów do skutecznego zarządzania zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym. Opłata produktowa w wysokości 1800 zł za każdą nieuzbiera-

ną tonę jest istotnym bodźcem finansowym mającym zachęcić do spełnienia wymogów dotyczących zbierania. I może nie brzmi to aż tak złowrogo, ale już przy tysiącu ton sprzętu wynik finansowy będzie na poziomie 1 800 000 zł za brak zbiórki! Nie brakuje tymczasem na polskim rynku wprowadzających, którzy mają obowiązki na po-



REMONDIS®

WORKING FOR THE FUTURE

AKADEMIA
EDUKACJI
EKOLOGICZNEJ



ELECTRO-SYSTEM
ORGANIZACJA ODZYSKU SEIE S.A.



ziomie kilkunastu czy wręcz kilkudziesięciu tysięcy ton. Obowiązki organizacji odzysku to już z kolei poziomy zbierania kilkudziesięciu tysięcy ton. Łatwo zatem oszacować, jak gigantyczne ryzyko finansowe związane jest z niewykonaniem obowiązków w zakresie osiągnięcia mini-



malnych poziomów zbierania. W tym aspekcie warto podkreślić, jak ważny jest wybór oferty organizacji nie tylko najtańszej na rynku, ale także bezpiecznej pod względem ryzyka związanego z opłatą produktową!


Wybór wiarygodnej organizacji

Organizacja odzysku ELECTRO-SYSTEM z pewnością w aspekcie bezpieczeństwa i działalności zgodnie z prawem jest najlepszym wyborem w Polsce. Grupa REMONDIS w Polsce posiada kilkadziesiąt lokalizacji, w któ-

Wieloletnie doświadczenie, profesjonalny zespół, ogólnopolski system zbierania ZSEE i własne zakłady przetwarzania Remondis Electrorecycling gwarantują realizację obowiązków wynikających z ustawy o ZSEE w sposób efektywny, bezpieczny i zgodny z prawem. Zaufało jej już ponad 1000 klientów.

rych prowadzona jest zbiórka ZSEE, a także dwa zakłady przetwarzania elektroodpadów o łącznych pozwoleniach na przetwarzanie 70 000 ton elektroodpadów w roku. W Europie REMONDIS Electrorecycling jest liderem w zakresie przetwarzania ZSEE. Dysponuje największą siecią zakładów przetwarzania elektrośmieci. Obecnie to 10 lokalizacji w Polsce, Niemczech, Austrii, Francji, Holandii oraz Belgii.

Twój partner w recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego



WYRZUCENIE ŚMIECI:
3-4 DNI

ŚCIAgniĘCIE PRANIA:
1-2 TYGODNIE

**ODDANIE BATERII
DO RECYKLINGU:**
7-12 LAT

andziejrysuje dla Remondis Electrorecycling

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



L O D Ó W K I

Temat numeru!

P r o m o c j a

Chłodziarkozamrażarki z dolnym zamrażalnikiem





BOSCH

Technologia bliżej nas



Fot. Bosch

LODÓWKI

Temat numeru!

Chłodnictwo domowe na przestrzeni ostatnich 5 lat przeszło ogromną transformację technologiczną. Najważniejsze jest niemarnowanie żywności, a obok tego energooszczędność i wzornictwo. Najpopularniejszą konstrukcją niezmiennie pozostaje chłodziarko-zamrażarka wolnostojąca z dolnym zamrażalnikiem.

Chłodziarkozamrażarki z dolnym zamrażalnikiem to najbardziej popularna grupa asortymentowa w segmencie chłodniczym. Oferowane przez producentów modele w tej konstrukcji to duża przestrzeń przechowywania najrozmaitszych produktów spożywczych w odpowiednich dla nich warunkach. Sprzęty są ciche, energooszczędne, a do tego mogą być nawet zdalnie sterowane i wyposażone w dodatkowe ekrany czy kamery.

Najpopularniejsze modele chłodnicze

Chłodziarki z dolnym zamrażalnikiem należą do najpopularniejszych modeli, które znajdziemy w polskich gospodarstwach domowych. Mnogość kolorów i kształtów, a także wymiarów i nowoczesnych funkcji sprawia, że wśród modeli tego rodzaju sprzętu chłodniczego znajdziemy urządzenie nawet dla najbardziej wymagających użytkowników.

Produkowane obecnie modele lodówek z dolną zamrażarką wyposażone są w rozmaite funkcje przedłużające świeżość przechowywanej żywności i nowości techniczne poprawiające komfort codziennego użytkowania, co sprawia, że

stają się nieocenionymi pomocnikami w każdej kuchni. Wśród nich znajdziemy zarówno te, które pozwalają oszczędzić energię, jak i te, które dbają o zdrowie użytkowników, stan przechowywanych produktów czy po prostu ułatwiają codzienną obsługę urządzenia.

Niemarnowanie żywności

Jednym z podstawowych celów, jaki postawili przed sobą producenci domowego sprzętu chłodniczego, jest walka z niemarnowaniem żywności. Do tego wykorzystali rozmaite technologie i funkcje, których zadaniem jest dłuższe przechowywanie rozmaitych produktów spożywczych, w odpowiednich dla nich



MPM
MPM-285-KB-31/E

w warunkach, takich jak temperatura, wilgotność, a także światło. Warto też zaznaczyć, że z pozoru proste funkcje i rozwiązania, jak choćby możliwość szybkiego schłodzenia napojów czy jednorazowego skutecznego zamrożenia większej ilości produktów, mogą w praktyce okazać się nie tylko ciekawym dodatkiem, ale i bardzo oczekiwaną funkcją. Wszystko zależy tutaj od potrzeb i wymagań konkretnego użytkownika czy też zwykle raczej grupy użytkowników, domowników.

Wybieramy wolnostojący sprzęt

Pierwszym istotnym parametrem, na który powinniśmy zwrócić uwagę podczas wyboru wolnostojącej chłodziarkozamrażarki, jest pojemność. Proste stwierdzenie, że im większa lodówka tym lepiej, niewiele powie nam o jej faktycznej pojemności, bowiem producenci



Lodówka wolnostojąca z dolnym zamrażalnikiem może być doskonałym dopełnieniem przestrzeni kuchennej zarówno utrzymanej w stylistyce klasycznej, jak i retro.

tego sprzętu starają się, żeby współczesne modele zajmowały jak najmniej miejsca w kuchni, zachowując przy tym przestrzenność wnętrza komory chłodzenia i zamrażalnika. Niemniej warto wziąć pod uwagę liczebność rodziny, a także częstość robienia zakupów. Duża lodówka sprawdzi się w dużym gospodarstwie domowym, gdzie codziennie

Sharp z systemem chłodzenia AdvancedNoFrost



Nowoczesne urządzenia chłodnicze marki Sharp wyposażone są w komfortowy i praktyczny dwuwentylatorowy system obiegu powietrza AdvancedNoFrost. To innowacyjny system chłodzenia, którego zadaniem jest zapobieganie mieszanii się zapachów z komory chłodzenia i komory zamrażania. Obydwie komory, zarówno komora chłodziarki, jak zamra-

żarki mają własne wentylatory. Dzięki temu rozwiązaniu ściany lodówki są suche i czyste. Korzyścią z jego zastosowania jest jednakowa temperatura na każdym poziomie chłodziarki i zamrażarki. Utrzymanie ustawionej temperatury w każdej komorze podczas otwierania drzwi wpływa na mniejszy pobór energii elektrycznej. To sprawia, że sprzęt nie tylko nie wymaga manualnego rozmrażania, ale również znacznie rzadziej trzeba go myć i w dodatku łatwiej utrzymać w czystości. Urządzenia chłodnicze marki Sharp to również systemy i funkcje zapewniające odpowiednią temperaturę we wszystkich zakamarkach obu komór. Jedną z nich jest funkcja GentleAirFlow, będąca wsparciem dla systemu AdvancedNoFrost. Zwiększa ona efektywność cyrkulacji powietrza przez jego łagodną dystrybucję do chłodziarki.



AMICA
FK2995.2FTX(E)





Fot. Amica



Fot. Miele

gotujemy posiłki, a także robimy duże zakupy raz na jakiś czas. W takim wypadku pojemność lodówki oraz wyposażenie w dodatkowe funkcje i strefy przechowywania będą dla nas istotne.

Gdzie postawić lodówkę wolnostojącą?

Posiadając model wolnostojący, możemy wybrać miejsce, gdzie postawimy lodówkę, bez zbędnych wymogów instalacyjnych. Jedynym warunkiem jest odpowiednia odległość od ściany, taka, żeby powietrze swobodnie dostawało się do kratki wentylacyjnych lub tworzyło specjalny kanał powietrzny. Zanim przystąpimy do ostatecznego umiejscowienia lodówki, warto zapoznać się z instrukcją obsługi i użytkowania oraz zaleceniami producenta względem jej ustawienia. Wolnostojące chłodziarkozamrażarki z dolnym zamrażalnikiem to grupa urządzeń,

SIEMENS
KG39NXXDF

Bosch o zwiększonej pojemności XXL

Bosch z myślą o swobodnym przechowywaniu żywności oferuje chłodziarkozamrażarkę o powiększonej pojemności XXL, dzięki której zyskujemy wyjątkowo dużo przestrzeni do przechowywania produktów spożywczych. Takim urządzeniem jest np. model KGN86AIDR Serie 6 o wysokości 186 cm i szerokości 86 cm. Model ten jest niewiele szerszy od standardowych urządzeń, a jednak pozwala zmieścić całe tace wypieków, ogromne arbuzy i inne duże zakupy. Większe wnętrze sprawia, że bez problemu można zobaczyć całą zawartość lodówki oraz zapewnia to większą elastyczność zagospodarowania.

Urządzenie to wyposażone jest ponadto w inteligentną technologię inwerterową, która jest gwarancją niezawodności i oszczędności. To również gwarancja trwałości, niskiego zużycia energii oraz wyjątkowo cichej pracy. Rezultatem jest dokładna interakcja czujników temperatury, elektroniki oraz sprężarki. Czujniki temperatury stale monitorują temperaturę wewnątrz i na zewnątrz chłodziarki. Wykryte zmiany są natychmiast przekazywane do układu elektronicznego, co gwarantuje dopasowanie tempa pracy sprężarki odpowiednio do bieżącej sytuacji.

Co więcej, model KGN86AIDR Serie 6 można łatwo montować przy ścianie lub w ciągu mebli kuchennych bez utraty cennych centymetrów w kuchni. Lodówka wyposażona jest w praktyczną funkcję PerfectFit, która rewolucjonizuje specyfikę montażu lodówek NoFrost. Jej zaletą jest możliwość usytuowania urządzenia bezpośrednio przy bocz-

Jak nie kupić głośnej lodówki?

Oprócz nowoczesnych funkcji i przestronnego wnętrza niemniej ważna jest codzienna praca, czyli głośność urządzenia. Lodówka pozostaje w trybie pracy bez przerwy, wydobywają się z niej rozmaite dźwięki, zarówno regularnie, jak i sporadycznie. Na co zwracać uwagę, by uniknąć zakupu hałaśliwego sprzętu? Przede wszystkim na etykiety energetyczne, na których producent umieszcza taką informację. Przy tym warto



też wziąć pod uwagę, że nawet duża liczba decybeli nie musi oznaczać głośnej pracy. Emitowany przez lodówki hałas o natężeniu od 36 do 40 dB jest porównywalny do szumu wentylatora w komputerze, jest więc niemal niesłyszalny. Na rynku są także modele emitujące dźwięk od 41 do ok. 45 dB i nadal plasują się one jako stosunkowo ciche. Warto wiedzieć, że wartość podana przez producenta na karcie produktu lub etykiecie efektywności energetycznej to dźwięk badany laboratoryjnie. Dlatego w domowych warunkach dużą wagę trzeba przywiązywać do prawidłowego montażu czy wypoziomowania nóg.

Ważne zachowanie odpowiednich przestrzeni Chłodziarkozamrażarki wolnostojące nie różnią się funkcjonalnością od modeli przeznaczonych do zabudowy. Różnice wynikają z możliwości mon-

też wziąć pod uwagę, że nawet duża liczba decybeli nie musi oznaczać głośnej pracy. Emitowany przez lodówki hałas o natężeniu od 36 do 40 dB jest porównywalny do szumu wentylatora w komputerze, jest więc niemal niesłyszalny. Na rynku są także modele emitujące dźwięk od 41 do ok. 45 dB i nadal plasują się one jako stosunkowo ciche. Warto wiedzieć, że wartość podana przez producenta na karcie produktu lub etykiecie efektywności energetycznej to dźwięk badany laboratoryjnie. Dlatego w domowych warunkach dużą wagę trzeba przywiązywać do prawidłowego montażu czy wypoziomowania nóg.

Fot. Bosch



tażowych oraz odpowiedniego umiejscowienia. Wolnostojące modele powinny mieć zachowane odpowiednie odstępy od mebli i innych sprzętów gospodarstwa domowego, na przykład płyty grzejnej czy piekarnika. Poza tym warto wspomnieć, że nawet przy zachowaniu odpowiednich odległości tych urządzeń nie należy zabudowywać. Zabudowanie takiego modelu może skutkować niedostateczną cyrkulacją powietrza, a w konsekwencji sprzęt może ulec uszkodzeniu. Co więcej, modele do zabudowy są inaczej skonstruowane, a ich wentylacja jest specjalnie zaplanowana od frontu. Sprzęt wolnostojący cały aparat pracujący ma estetycznie ukryty z tyłu urządzenia.

W przypadku jego zabudowy możemy znacznie utrudnić jego prawidłowe działanie.

CONCEPT
LK3360SS

System no Frost i Total No Frost

W wypadku pełnogabarytowych chłodziarkozamrażarek użytkownik zazwyczaj nie pyta już po funkcję No Frost, ponieważ powoli staje się ona standardem. I to zarówno w komorze chłodzenia, jak i w komorze zamrażania.

Funkcja No Frost to takie udogodnienie, dzięki któremu tradycyjne rozmrażanie lodówki, zajmujące niekiedy cały dzień, odeszło w niepamięć. To oszczędność czasu, ale także samego urządzenia. No Frost oznacza brak lodu na przechowywanych

Samsung z lodówką uczącą się nawyków



prędkości i pracy sprężarki oraz dostosowanie temperatury zamrażarki). Jednym ze sprzętów marki Samsung oferujących tryb AI Energy Mode jest np. model RB38C776CB1 Grand+. W tym trybie urządzenie uczy się wzorców użytkownika, tworząc algorytm AI, który optymalizuje prędkość kompresora oraz cykl rozmrażania. Lodówka zapamiętuje, jak często ją otwieramy, kiedy wkładamy nowe produkty i optymalizuje zużycie energii tak, aby pobierać jej jak najmniej. W lodówce producent zastosował szereg nowoczesnych technologii mających wpływ na dłuższe przechowywanie żywności. Wśród nich warto wymienić system All-Around Cooling, który delikatnie i równomiernie rozprowadza chłodne po-

wietrze w całym urządzeniu. Zapewnia to skuteczniejsze i łatwiejsze chłodzenie wszędzie tam, gdzie wymaga tego żywność. Precyzyjnie, szybko i w każdym zakątku lodówki. Kolejną innowacją test technologią Metal Cooling. To doskonała izolacja i niepowtarzalna funkcjonalność chłodzenia. Specjalny panel tylnej ścianki urządzenia kumuluje niską temperaturę, przez co doskonale zatrzymuje zimno wewnątrz, nawet przy częstym otwieraniu lodówki. To oszczędność czasu chłodzenia i energii.

Wybierając lodówkę warto zwrócić uwagę na dodatkowe funkcjonalności, które wychodzą poza jej podstawową funkcję przechowywania produktów spożywczych. Bez wątpienia takie właśnie są lodówki Bespoke AI z AI Energy Mode marki Samsung. Za pomocą tego trybu można przełączyć wszystkie kompatybilne inteligentne urządzenia w tryb oszczędzania energii automatycznie lub wtedy, gdy szacowany miesięczny rachunek za energię elektryczną przekroczy ustaloną wartość (na przykładzie lodówki: optymalizacja

Fot. Samsung

produktach i przede wszystkim na ściankach komory lodówki. Ciepłe powietrze jest na bieżąco skraplane i spływa do specjalnego pojemnika, który okresowo czyścimy.

System No Frost to również recepta na osadzenie się szronu i nadmierne skraplanie wody wewnątrz komór chłodziarkozamrażarki. Polega na zapewnieniu we wnętrzu lodówki stałego ewakuacyjnego obiegu powietrza. W ten sposób lodówka pozbawia się wilgoci, która jest odparowywana poza obie komory. Po-

nieważ powietrze jest suche, nie ma możliwości, żeby gromadził się lód. Oprócz tego dzięki mniejszej wilgotności produkty dłużej zachowują świeżość. Produkty takie jak mięso, owoce, warzywa czy ryby warto jednak przechowywać w opakowaniach lub specjalnych strefach (np. w szufladach), ponieważ No Frost może „wyciągać” z nich wilgoć i powodować wysychanie.

Oddzielne strefy przechowywania mięsa i warzyw

Wiele nowoczesnych modeli, zgodnie z oczekiwaniami klientów oraz na podstawie przeprowadzonych badań dotyczących marnowania żywności przez jej nieprawidłowe przechowywanie, wyposażonych zostało w specjalne strefy. Zaliczamy do nich na przykład pojemniki do przechowywania owoców i warzyw. W lodówkach dostępne są zazwyczaj dwa pojemniki, które mają dwójaką funkcję. Po pierwsze, pozwalają za-

Chłodziarkozamrażarki z dolnym zamrażalnikiem mogą być wyposażone w sterowanie elektroniczne przy pomocy czytelnego wyświetlacza, który może umieszczony na froncie sprzętu lub też w jego wnętrzu.



Fot. Bosch



Fot. Miele



Fot. Siemens

concept

innowacje w Twoim życiu



OPV3860ds



OPK4960ds



OPK5460ds



LA8383ds



LA6683ds



LA7791ds

LK6460ds



POZNAJ LINIĘ TITANIA

ETV8260ds



ETV8760ds





Fot. Concept

Producenci sprzętu chłodniczego oferują urządzenia o rozmaitych gabarytach i kolorach obudów. Wszystko po to, aby jak najpełniej sprostać oczekiwaniom użytkowników w kwestii stylu i aranżacji kuchni.



Fot. Miele

chować porządek w komorze (warzywa i owoce mają swoje miejsce), a po drugie – co ważniejsze – zapewniają optymalną wilgoć, która potrzebna jest do przechowywania i dojrzewania takich produktów. W pojemnikach panuje nie tylko odpowiednia dla tego rodzaju produktów temperatura, ale przede wszystkim zachowany jest odpowiedni poziom wilgotności.

Systemy wentylacyjne i cyrkulacja powietrza

Wybierając odpowiednią dla rodziny lodówkę, zwróćmy też uwagę na przepływ powietrza. Może on być

statyczny lub dynamiczny. Chłodziarkozamrażarki z obiegiem statycznym to najprostsze technicznie urządzenia. Wykorzystują prawa fizyki, zgodnie z którymi najwyższa temperatura panuje w górnej części, a najniższa w dolnych partiach lodówki. Dlatego decydując się na takie urządzenie, powinniśmy odpowiednio rozkładać produkty w jego wnętrzu. Zdecydowanie wygodniejszym rozwiązaniem jest zastosowanie dynamicznego obiegu powietrza, który wykorzystuje wentylator rozpraszający zimne powietrze w komorze chłodzenia. W takim wypadku rozłożenie produktów w chłodziarce ma mniej-

szę znaczenie dla ich prawidłowego przechowywania, bo w praktyce zimne powietrze dostaje się wszędzie równomiernie.

Lodówki w stylu retro i vintage

Wiele modeli z dolnych zamrażalnikiem to kolorowe lodówki utrzymane w stylistyce nawiązującej do lat 50. i 60. XX w. Retro nie musi wcale oznaczać ograniczonej funkcjonalności. Sprzęt, mimo charakterystycznego wyglądu, może oferować innowacyjne rozwiązania techniczne i funkcje znane z najnowocześniejszych oferowanych obecnie urządzeń. Sprzęty utrzymane w stylu retro pozwalają stworzyć projekt bazujący na stylizowanych na retro piekarnikach, płytach, okapach i kuchenkach mikrofalowych, a także wolnostojących chłodziarkozamrażarkach. Ważną rolę odgrywają tutaj miękkie linie i kształt samego sprzętu, wycięcia drzwi i dekoracje na uchwytych stylizowane na stare złoto, srebro lub miedź. Nie mniej ważną rolę odgrywa również kolor, który to właśnie w modelach w stylistyce retro jest najczęściej spotykanym wyróżnikiem. Stosowane są często kolory takie jak czerwony, zielony, niebieski, granatowy, złoty, a nawet żółty czy różowy.

Kolorowa lodówka w kuchni

Akcent w kuchni w postaci kolorowej lodówki będzie dobrym zabiegiem, gdy przestrzeń utrzymana jest w stonowanej kolorystyce. Nie chodzi tylko o kolory ścian, ale również frontów zabudowy kuchennej i pozostałych sprzętów, a także dodatków, takich jak firany, zasłony, obrusy i drobne akcesoria. Dotyczy to zarówno kuchni zamkniętych, jak i takich, które są otwarte na inne pomieszczenia lub tworzą z nimi spójną wzorniczo całość. Przestrzenie w stylu skandynawskim cechuje ascetyczna prostota, która jest połączeniem jasnych kolorów – zazwyczaj bieli i szarości oraz rozmaitych odcieni pasteli, ale też z subtelnymi dodatkami w kolorze czerni,

jasnego drewna oraz czerwonej, naturalnej cegły. Ciekawym dodatkiem kolorystycznym będzie kolorowa lodówka z praktycznym, dolnym zamrażalnikiem, wkomponowana również w styl nowoczesny, cechujący się prostymi formami i jednolitością. Warto tu zaznaczyć, że przestrzeń kuchenna ma służyć przede wszystkim domownikom. Zastosowanie zbyt wielu kolorów na niewielkiej, zamkniętej powierzchni może powodować chaos, niemniej jeśli to odpowiada użytkownikom, nie ma żadnego uzasadnionego powodu, aby w ten sposób jej nie wykończyć. Kolorowy akcent w postaci dużej chłodziarkozamrażarki czy też kilka drobnych akcentów, jak ekspres do kawy, czajnik elektryczny lub kuchenne akcesoria, będą wyglądały ciekawie w przestrzeni utrzymanej w stonowanej kolorystyce.

Higieniczna i czysta lodówka

Do mycia komory chłodzenia zaleca się użyć ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu na bazie mydła. Można stosować płyn do mycia naczyń, jednak nie zaleca się stosowania środków czyszczących, które zawierają drobinę piasku ani substancji na bazie rozpuszczalników, chloru czy kwasów. Mleczka w koncentracji nie są również zalecanymi środkami, ponieważ mogą zniszczyć delikatną strukturę wnętrza lodówki. Przede wszystkim warto stosować specjalistyczne środki do mycia lodówek, sprzedawane w autoryzowanych serwisach producentów. W ich składzie oprócz sprawdzonych substancji powierzchniowo czynnych są także takie,



MIELE
KFN 4795 CD

Fot. Siemens



SJ-NFA35IHXB-EU

Lodówka z zaawansowanym systemem chłodzenia AdvancedNoFrost i technologią odświeżania i oczyszczania powietrza AdvancedFresh

System chłodzenia zapewnia stabilną i jednakową temperaturę na każdym poziomie komór, natomiast technologia AdvancedFresh przy wsparciu E-filtra dba o to, aby Twoje produkty były tak świeże jak tuż po zakupach. Przy dłuższym przechowywaniu warzyw i owoców eliminuje powstawanie gazu etylenowego odpowiadającego za psucie się produktów.

95%
mniej

nieprzyjemnych
zapachów

99,99%
mniej

bakterii

sharphome.eu

SHARP
Be Original.

które absorbują nieprzyjemne zapachy lub minimalizują powstawanie odcisków palców. Wszystkie półki oraz balkoniki warto wyciągnąć, ponieważ pomiędzy szynami (przewodnikami) gromadzi się również brud. Pragmatycy mogą wykorzystać wannę lub kabinę prysznicową do mycia wszystkich zdemontowanych systemów półek i balkoników. Wanna może być również praktycznym rozwiązaniem do sterylnej wyparzenia półek, jeśli wcześniej były na niej pleśń czy grzyby. W urządzeniach z automatycznym odszranianiem warto zadbać także o otwór odpływowy, którym skropiona woda spływa ze ścianek urządzenia. Jego regularne czyszczenie zapobiega powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.

Systematyczne czyszczenie zamrażarki

Wnętrze zamrażarki, tak samo jak wnętrze lodówki, powinno być wyjątkowo czyste i zadbane, przechowujemy w nim bowiem produkty żywnościowe. Przed czyszczeniem warto zadbać o bezpieczeństwo. Użytkownik powinien bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej. Po opróżnieniu urządzenia schłodzone lub zamrożone produkty należy włożyć do miski lub przechować w zimnym miejscu. Można również położyć na nich wkłady chłodzące, które przez kilka godzin utrzymają temperaturę.

Mycie zamrażarki rozpoczynamy od ustalenia, jaką lodówkę chcemy czyścić. Jeśli jest to tradycyjne urządzenie statyczne, należy podłożyć miskę i pozbyc się zbędnego lodu na ściankach i szufladach zamrażarki. Nie stosujemy ostrego noża do usuwania resztek lodu, aby nie zniszczyć powierzchni. Nie stosujemy także gorącej wody, która szybko rozmrozi urządzenie. Po usunięciu lodu i szronu należy umyć całą komorę zamrażarki delikatną ściereczką nasączoną ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Urządzenia z systemem No Frost lub automatycznym rozmrażaniem nie wymagają ręcznego rozmrażania. Po umyciu należy również wywietrzyć komorę.

Bakteriobójcze filtry i srebro

Często stosowany jest również antybakteryjny system filtracji. Filtr ze specjalnym środkiem bakteriobójczym filtruje 100 proc. powietrza, eliminując szkodliwe zanieczyszczenia powodujące brzydkie zapachy i psucie się żywności. Tego typu systemy nie wymagają specjalnych zabiegów konserwacyjnych. Niektórzy producenci poszli o krok dalej i wykorzystali srebro nie tylko w powłoce, ale na bazie jego bakteriobójczych właściwości stworzyli system zapewniający higienę we wnętrzu lodówki. Nie od dziś wiadomo, że srebro jest niezwykle cennym metalem ze względu na sterylizujące właściwości. Nanotechnologia wykorzystuje jony sre-

Chłodziarkozamrażarki z dolnym zamrażalnikiem coraz częściej oferują powiększoną przestrzeń do przechowywania owoców i warzyw, w której panuje zarówno odpowiednia temperatura, jak i wilgotność.

bra do eliminacji bakterii, dzięki czemu wewnątrz lodówki jest zawsze czyste i pachnące. Dodatkowo żywność przechowywana w lodówce pozostaje dłużej zdatna do spożycia, a z wnętrza urządzenia nie wydobywa się nieprzyjemny zapach. Dzieje się tak, ponieważ cząstki jonów srebra wchodzą w reakcję z cząstkami zapachów, które w ten sposób są rozkładane, a nieprzyjemny zapach znika. Ponadto cząsteczki srebra hamują proces namnażania się bakterii, a krążąc razem z powietrzem, sprawiają, że żywność może być przechowywana dłużej.

Energooszczędne udogodnienia i funkcje

Lodówka to urządzenie, które pracuje nieustannie. W rezultacie jest jednym ze sprzętów, które w gospodarstwie domowym zużywają najwięcej energii. Szczególnie w wypadku tych sprzętów, warto zwracać uwagę na zużycie energii, podawane na etykiecie efektywności energetycznej. Producenci prześcigają się w oferowaniu modeli w najwyższych klasach efektywności energetycznej oraz rozwiązań, które tę energię oszczędzają. Przykładem może być tryb wakacyjny. Jak wskazuje sama nazwa, rozwiązanie to przydaje się podczas wyjazdów, kiedy przez dłuższy czas nie ma nas w domu, a chłodziarka nie jest używana. Rozwiązanie przydat-

ne jest również wtedy, kiedy w pojemnej lodówce jest bardzo mało produktów, a my nie chcemy urządzenia całkowicie wyłączać. Dzięki niemu możliwe jest zaoszczędzenie energii i przy okazji zredukowanie powstawania brzydkich zapachów. Wynika to z faktu, że utrzymywana temperatura w zamrażarce jest standardowa, w końcu produkty są w niej przechowywane długoterminowo. Zwiększa się za to temperatura we wnętrzu chłodziarki, co pozwala na zmniejszenie zużycia energii. Źródłem strat energii może być, oczywiście, również częste otwieranie drzwi lodówki. Powoduje ono wzrost temperatury w jej wnętrzu. Po zamknięciu drzwi układ chłodzący urządzenia będzie musiał tę temperaturę wyrów-



Fot. Bosch



Fot. Samsung

nać, a przecież im więcej czasu to zajmie, tym pobór energii będzie większy. Dlatego oszczędniejsze są modele lodówek z wymuszonym obiegiem powietrza, które szybciej wyrównują temperaturę do odpowiedniego poziomu. Skoro już wspominamy o otwieraniu drzwi, warto przypomnieć o funkcji alarmu otwartych drzwi czy alarmu wzrostu temperatury. Jeśli drzwi lodówki zostawimy niedomknięte, sygnał dźwiękowy powiadomi nas o tym. Z kolei alarm wzrostu temperatury poinformuje użytkownika o nieprawidłowości, np. o awarii termostatu.

Wydajne sprężarki inwerterowe

Sprężarki inwerterowe, w odróżnieniu od tradycyjnych podzespołów liniowych, nie wyłączają się. Liniowe sprężarki włączają się wyłączając w zależności od temperatury wewnątrz komór. Taki zabieg ma służyć odpowiedniemu zachowaniu temperatury do prawidłowego przechowywania produktów spożywczych, ale przy tym obciąża ten podzespół. Podczas uruchamiania i wyłączania sprężarka inwerterowa zużywa się, a co za tym idzie, działa o wiele krócej niż nowo-



BOSCH
KG492LDF



SHARP
SJ-BA05DTXBF-EU



Fot. Amica

czesne podzespoły inwerterowe. Co więcej, ciągłe uruchamianie generuje rozmaite dźwięki i może mieć wpływ na głośność pracy lodówki, a także zużycie energii elektrycznej. Nowoczesne urządzenia chłodnicze w większości wyposażone są w wydajne sprężarki inwerterowe, na które pro-

ducent oferuje dodatkową gwarancję wynoszącą nawet do 20 lat.

Cicha praca sprzętu chłodniczego

Inwerterowa sprężarka to nie tylko dłuższa wydajność sprzętu, ale przede wszystkim cicha praca. Użytkownicy oprócz nowoczesnych funkcji i przestronnego wnętrza powinni zwracać również uwagę na głośność lodówki. To sprzęt usytuowany w kuchni, która nierzadko jest też otwarta na inne pomieszczenia. Zatem istotną kwestią jest to, aby nie zakłócała spokoju domownikom. Lodówka pozostaje w trybie pracy bez przerwy, wydobywają się z niej rozmaite dźwię-

SAMSUNG Bespoke RB34C7B5CAP

ki, zarówno regularnie, jak i sporadycznie. Na co zwracać uwagę, by uniknąć zakupu hałaśliwego sprzętu? Przede wszystkim na etykiety energetyczne, na których producent umieszcza taką informację. Przy tym warto wziąć pod uwagę, że nawet duża liczba decybeli nie musi oznaczać głośnej pracy. Emitowany przez lodówki hałas o natężeniu od 36 do 40 dB jest porównywalny do szumu wentylatora w komputerze, jest więc niemal niesłyszalny. Na rynku są także modele emitujące dźwięk od 41 do ok. 45 dB i nadal plasują się one jako stosunkowo ciche.



Concept z linią Sinfonia



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 z tej linii dostępne są trzy 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. Urządzenia wyposażone są w system Total NoFrost, który zapewnia lepszą cyrkulację powietrza i utrzymanie stałej temperatury wewnątrz lodówki. Sprzęty dodatkowo 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.

Systemy przepływu powietrza

Wybierając lodówkę, warto też zwrócić uwagę na przepływ powietrza i systemy chłodzenia. Może on być statyczny lub dynamiczny. Chłodziarkozamrażarki z obiegiem statycznym to najprostsze technicznie urządzenia. Wykorzystują prawa fizyki, zgodnie z którymi najwyższa temperatura panuje w górnej części, a najniższa w dolnych partiach lodówki. Dlatego decydując się na takie urządzenie, powinniśmy odpowiednio rozkładać produkty w jego wnętrzu. Zdecydowanie wygodniejszym rozwiązaniem jest zastosowanie dynamicznego obiegu powietrza, który wykorzystuje wentylator rozpraszający zimne powietrze w komorze chłodzenia. W takim wypadku rozłożenie produktów w chłodziarce ma mniejsze znaczenie dla ich prawidłowego przechowywania, bo w praktyce zimne powietrze dostaje się wszędzie równomiernie. W nowoczesnych modelach wielkogabarytowych taki obieg powietrza powoli staje się standardem.

RAVANSON LKK-250RB



Fot. Concept

SHARP. Pralki ES-NFL814AWNA-PL i ES-NFL914AWNA-PL

Higieniczne funkcje parowe

Nowe modele pralek Sharp z funkcją pary, dostępne są w dwóch praktycznych pojemnościach bębna – 8 oraz 9 kg. Różnice w pojemności wynikają z różnych głębokości obu urządzeń. Sprzęty oferują higieniczne funkcje parowe i cichą pracę dzięki nowoczesnemu silnikowi inwerterowemu AdvancedInverterMotor.



Za energooszczędność nowych urządzeń Sharp odpowiada między innymi system EcoLogic, który dzięki specjalnemu czujnikowi automatycznie wykrywa ilość ubrań w bębnie i dostosowuje do niej ilość wody, co przekłada się na czas jej podgrzania, a zatem oszczędność energii elektrycznej. Zaawansowaną technologicznie funkcją, w którą wyposażone są nowe modele pralek Sharp, jest także EcoTrack. Jest to specjalne narzędzie do szacowania ilości energii elektrycznej oraz wody niezbędnej do użycia w wybranym przez nas programie prania. Nowe pralki Sharp pracują niezwykle cicho. Głośność podczas wirowania nie przekracza 77 dB. Producent osiągnął tak dobry parametr stosując w pralkach silniki inwerterowe AdvancedInverterMotor.



Nowe modele pralek Sharp różnią się przede wszystkim pojemnością. Pralka ES-NFL914AWNA-PL o pojemności 9 kg i głębokości 58,2 cm, to urządzenie pełnogabarytowe, które np. można praktycznie zestawić z pełnogabarytową suszarką marki Sharp. Z kolei pralka ES-NFL814AWNA-PL to sprzęt o nieco mniejszej głębokości wynoszącej 52,7 cm, niemniej pojemność wynosząca 8 kg, jest bardzo dobrym rozwiązaniem dla rodziny 2 + 2. Oba nowe modele oferują higieniczne funkcje parowe. Warto zwrócić uwagę na program Allergy Smart z dodatkowym płukaniem Allergy Rinse. Ten inteligentny program skutecznie usuwa z tkanin nie tylko powszechne alergeny, ale również bakterie i drobnoustroje. Dodatkowo płukanie Allergy Rinse, które jest wykonywane na końcu cyklu z użyciem gorącej wody, dokładnie wypłukuje z tkanin detergent, który również może podrażniać wrażliwą skórę domowników. Funkcja Steam to z kolei higieniczne, ale też dbające o odzież pranie. Para dodana na różnych etapach cyklu rozluźnia włókna, dzięki czemu łatwiej uwalniają się z nich zabrudzenia, a dodatkowo z ubrań likwidowane są znaczne zagniecenia i pomarszczenia.

Nowe pralki Sharp oferują specjalne programy do usuwania plam. Dzięki funkcji Stain Master użyt-



kownik może wybrać grupę, z której pochodzą plamy na ubraniach. Do wyboru są plamy olejowe, potowe, kawowe oraz mieszane. U uruchamiając funkcję Stain Master pralka automatycznie dostosuje cykl prania tak, aby jak najskuteczniej usunąć zabrudzenia z ubrań.

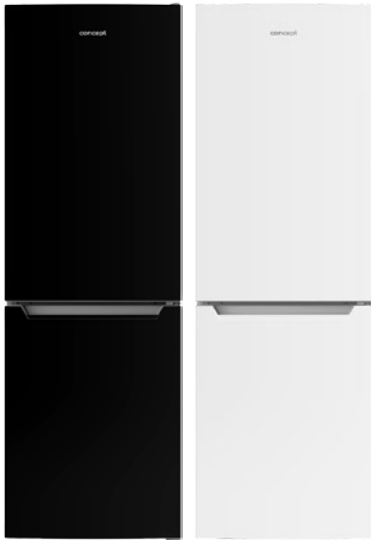


CONCEPT. Lodówki LK2347bc i LK2347wh

Duża pojemność przy szerokości 47 cm

Concept poszerza szeroką ofertę urządzeń chłodniczych o dwa nowe modele chłodziarkozamrażarek z dolnym zamrażalnikiem. Modele wyposażone są w te same funkcjonalności i oferują takie same pojemności. Różnice między nimi wynikają z wybarwienia frontów. Co ciekawe, sprzęty odznaczają się szerokością wynoszącą cm 47 cm.

W ofercie marki Concept pojawiły się dwa 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 LK2347bc oferuje wybarwienie w kolorze lśniącej czerni, a model LK2347wh – klasycznej bieli. Warto zwrócić uwagę na szerokość nowych modeli, które można określić mianem ekonomicznych wymiarów. Dzięki szerokości wynoszącej zaledwie 474 mm i głębokości 495 mm, nowe lodówki Con-



cept można wygodnie zmieścić w większości popularnych mebli kuchennych. Jest to model idealny zwłaszcza do mniejszych kuchni.

Mimo ekonomicznych wymiarów, nowe chłodziarkozamrażarki Concept oferują wystarczająco dużo miejsca do przechowywania żywności. Są to modele dwudrzwiowe o łącznej pojemności 157 l. W dolnej części znajduje się zamrażarka o pojemności 48 l, w której żywność i produkty spożywcze mogą być przechowywane w 3 pojemnych szufladach. Część chłodząca o pojemności 109 l wyposażona jest w 3 półki, pojemną szu-

fladę na owoce i warzywa oraz praktyczne balkoniki w drzwiach do przechowywania drobnych butelek, słoiczek czy produktów spożywczych.

Wśród ważnych systemów warto wspomnieć o funkcji Less frost. To technologia ograniczająca powstawanie szronu wewnątrz lodówki. Zapewnia efektywniejsze chłodzenie, mniejsze zużycie energii, większą elastyczność przestrzeni przechowywania oraz pozwala zachować jakość i świeżość żywności. Dzięki funkcji Less frost użytkownik oszczędza czas i energię, ponieważ nie ma konieczności ręcznego rozmrażania urządzenia.

Ciekawym i praktycznym rozwiązaniem jest także funkcja Fast Cool przedłużająca świeżość żywności. Funkcja ta służy do szybkiego schładzania świeżo włożonej żywności. Nowa żywność szybko się schładza, dzięki czemu dłużej pozostaje świeża i nie traci ważnych składników odżywczych. Jednocześnie zapobiega niepożądanemu nagrzewaniu się zawartości lodówki, gdy lodówka jest otwarta przez dłuższy czas.

Sterowanie nowymi lodówkami marki Concept jest bardzo intuicyjne dzięki zastosowaniu nowoczesnego panelu sterującego, umiejscowionego wygodnie wewnątrz urządzenia chłodniczego.

MPM. Lodówki MPM-230-FF-53, MPM-230-FF-54, MPM-230-FF-55

Wzornictwo i kolorystyka do stylowej kuchni

Najnowsze modele chłodziarkozamrażarek z praktycznym dolnym zamrażalnikiem marki MPM wyróżniają dużą pojemność do przechowywania produktów, automatyczny system odszraniania w chłodziarce oraz energooszczędne oświetlenie LED.

Nowe lodówki marki MPM to najpopularniejsze typy chłodziarkozamrażarek – z oddzielnym zamrażalnikiem umiejscowionym w dolnej partii sprzętu. Urządzenia wyposażone są w takie same funkcjonalności, a różnią się wybarwieniem obudów. Model MPM-230-FF-53 w kolorze klasycznej bieli będzie doskonale pasował do przestrzeni kuchennych urządzonej w stylu nowoczesnym, klasycznym oraz takim, w którym przeważają naturalne materiały, jak drewno, cegła czy beton. Model MPM-230-FF-54 w kolorze lśniącej czerni dopełni funkcjonalnie i wzorniczo kuchnie urządzone w stylu nowoczesnym i loftowym. Model MPM-230-FF-55 w kolorze dark inox będzie pasował zarówno do kuchni urządzonej w stylu klasycznym, jak nowoczesnym.

Nowe modele chłodziarkozamrażarek firmy MPM z zamrażalnikiem dolnym Total No Frost łączą w sobie funkcjonalność, praktyczność i wygodę użytkowania. To niezastąpione urządzenia, które sprawiają, że przechowywana żywność dłużej zachowa świeżość, a utrzymanie porządku będzie łatwe i szybkie. Dzięki zaawansowanej technologii No Frost nie ma konieczności manualnego rozmrażania urządzenia. Dzięki technologii No Frost w nowych lodówkach MPM nie będzie uciążliwego szronu. Chłodzenie

odbywa się poprzez wprowadzanie do urządzenia suchego powietrza, schładzaniu go i wprowadzaniu w obieg, bez wilgoci, która wyprowadzana jest na zewnątrz.

Bogate wyposażenie i przestronne wnętrze sprawia, że bez trudu można odnaleźć odpowiednie i łatwo dostępne miejsce dla każdego produktu. Do dyspozycji użytkownika w komorze chłodzenia znajdują się 3 szklane półki, transparentna szuflada na owoce i warzywa, 3 balkoniki na drzwiach, a także podstawka pod butelki i pojemnik na jajka. W zamrażalniku natomiast dostępne są 3 transparentne i wygodne przedziały wraz z pojemnikiem do lodu kostkowego. To funkcjonalne wyposażenie oraz duża pojemność całkowita urządzenia wynosząca 230 l, umożliwia wygodne przechowywanie większych zapasów, w tym produktów spożywczych i pojemników o niestandardowych rozmiarach, a nawet garnków z potrawami.

Nowe urządzenia chłodnicze marki MPM, poza eleganckim designem, wyposa-

zione są w wiele praktycznych funkcji. Sterowanie sprzętami odbywa się przy pomocy wygodnego panelu umiejscowionego wewnątrz komory chłodzenia. Sterowanie nie tylko zapewnia wygodną kontrolę nad temperaturą panującą w środku, ale także umożliwia dostosowanie jej do indywidualnych potrzeb w danej chwili.





ZMYWARKI

Zmywarki

do zabudowy

o szerokości 45 cm



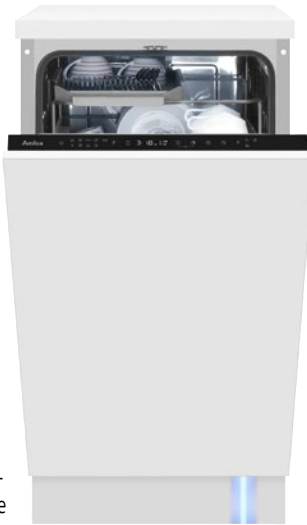
Fot. Miele

Wąska zmywarka do zabudowy, czyli taka o szerokości 45 cm, sprawdzi się idealnie nie tylko w niewielkich pomieszczeniach, ale również większych kuchniach.

Mniejsze gabaryty zmywarki nie oznaczają ograniczonych możliwości technicznych. Modele o szerokości 45 cm dorównują funkcjonalnością zmywarkom o standardowej szerokości, wynoszącej 60 cm.

Pojemności zmywarek 45 cm

Z gabarytami zmywarki wiąże się jej pojemność, która wyrażana jest w kompletach naczyń. Podobnie jak z odczuwaniem hałasu, który jest umowny, tak samo będzie w wypadku pojemności. Wystarczą trzy duże garnki i pojemność liczona kompletami będzie już w praktyce znacznie mniejsza. Choć na rynku dostępne są modele, które mieszczą 11 kompletów naczyń, to zmywarki o szerokości 45 cm pozwalają zwykle na zmywanie 9 lub 10 kompletów w jednym cyklu. Warto dodać, że za 1 komplet naczyń producenci przyjmują zastawę stołową dla jednej osoby, czyli po jednym talerzu płaskim i głębokim, mały talerzyk deserowy, podstawowe sztućce, jak nóż widelec i łyżka, a także szklankę o pojemności około 200 ml, filiżankę do kawy wraz ze spodkiem oraz małą łyżeczkę. Pierwsze produkowane zmywarki o szerokości 45 cm komunikowane były jako urządzenia dla singli i do niewielkich kuchni, niemniej wraz z użytkowaniem i opinią klientów ten trend się zmienił. Mniej ważna jest liczba domowników, a zdecydowanie istotniejsza częstota przygotowywania posiłków i tym samym ilość naczyń do zmywania. To są główne parametry, na jakie należy zwrócić uwagę podczas wyboru odpowiedniego sprzętu.



AMICA
DIM46C9TBONSiH

Ukryty czy zintegrowany panel sterowania?

Zmywarki obsługują rozmaite programy, dostosowane do mycia naczyń o różnym stopniu zabrudzenia. Część z nich jest uniwersalna i dostępna w wielu modelach różnych producentów. Przed zakupem urządzenia warto się im dokładniej przyjrzeć i zapoznać z opisem oraz zaleceniami producentów. Tym, na co warto zwrócić uwagę w pierwszej kolejności, jest umiejscowienie panelu sterowania. W zmywarkach do zabudowy o szerokości 45 cm, tak samo jak w pozostałych tego typu modelach, wyróżniamy dwa sposoby umiejscowienia panelu sterowania. Pierwszy z nich to tak zwane

urządzenia z odkrytym panelem. Możemy spotkać się również z nazwą, że jest to zmywarka o niepełnej integracji panelu. Mimo że sprzęt jest przeznaczony do zabudowy meblowej, nie można go w pełni ukryć za frontem szafki. Widoczny zostaje



Fot. Amica

SIEMENS SR95YX04ME

panel sterowania. Drugi rodzaj to zmywarki z panelem zintegrowanym, czyli takim, który jest umiejscowiony w górnej części drzwi sprzętu, na ich rancie. W tym wypadku front meblowy pokrywa w całości przednią część zmywarki.



Nowoczesne silniki inwerterowe

Głośność zmywarki może zostać znacznie ograniczona poprzez zastosowanie przez producenta silnika inwerterowego. Pierwsze tego typu podzespoły zostały zainstalowane w automatycznych suszarkach, a następnie w pralkach. Ich popularność stała się na tyle znacząca, że zaczęto w nie wyposażać również zmywarki.



Fot. MPM



Fot. Miele



Fot. Siemens

Duże pojemności wąskich zmywarek zostały osiągnięte poprzez bogate wyposażenie w szuflady i kosze z możliwością regulacji wysokości.

ZMYWARKI

Silniki inwerterowe, poprzez zastosowanie w ich wnętrzu specjalnych magnesów, a nie, jak w wypadku silników tradycyjnych – szczotek, podczas wytwarzania energii pracują cicho, co jest bardzo komfortowe dla użytkowników. Mogą pracować zarówno wieczorem, jak i nocą, nie zaburzając snu domowników. Brak szczotek to brak charakterystycznego tarcia, które dodatkowo zużywało szczotki w silniku tradycyjnym. Silniki inwerterowe uznawane są także za znacznie bardziej



FRANKE FDW 4510 E8P E

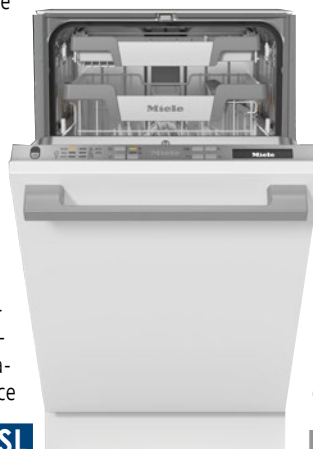
tylko zabrudzenia, ale również drobnoustroje, alergeny, a nawet wirusy.

Zmywarki wyposażone w funkcje parowe oferują użytkownikom dodatkowe programy. Wśród nich warto wymienić np. takie, które dezynfekują naczynia. Mogą być one szczególnie przydatne nie tylko dla alergików, ale również rodziców małych dzieci czy niemowląt. Para podana na zakończenie cyklu

dosusza naczynia w taki sposób, że po zakończeniu programu i wyjęciu także i sztućców, bez konieczności wycierania, możemy je odstawić na półkę.

Kosze, koszyki, szuflada...

Pojemność zmywarki będzie też zależała od jej wyposażenia dodatkowego. Mowa tu o koszach, w których układane są naczynia. Kosze są mało docenianym elementem zmywarki, a tak naprawdę odgrywają bardzo ważną rolę i wykonują nie mniej ważną pracę. To na nich układa się naczynia, żeby ramiona spryskujące



MIELE G 5790 SCVi SL



BOSCH SPV6ZMX17E

wydajnie i dłużej pracujące bez występowania awarii. Świadczy o tym dodatkowa gwarancja producenta na ten podzespół, która może wynosić od 5 do nawet 20 lat.

Higieniczne funkcje parowe

Zmywarki, podobnie, jak suszarki czy pralki automatyczne, mogą być wyposażone w higieniczne funkcje parowe. Góra para usuwa z naczyń nie

gigieniczne funkcje parowe. Góra para usuwa z naczyń nie



CONCEPT MNV4745

mogły swobodnie obracać się i rozprzestrzeniać wodę. Ich konstrukcja, modułowość oraz wyposażenie decydują o pojemności zmywarki oraz komfortie załadunku i rozładunku. Należy pamiętać, że coraz częściej ważnym uzupełnieniem koszy jest szuflada na sztućce. Na rynku istnieją zmywarki z jednym, dwoma lub trzema koszami. Zazwyczaj kosze te wyposaża się w obracane kółka lub specjalne prowadnice, które pozwalają na sprawne wysuwanie i wsuwanie elementu.

Lekkie konstrukcje koszy pozwalają także na wyciąganie ich w całości z naczyniami, żeby postawić je np. na blacie. Jednoelementowe kosze spotyka się dziś głównie w zmywarkach kompaktowych i starszych modelach. Kilkupoziomowe zmywanie z dodatkowym koszem zapewnia umycie większej liczby naczyń. Coraz częściej w zmywarkach o szerokości 45 cm stosuje się specjalną szufladę na sztućce.

Energooszczędność i efektywność

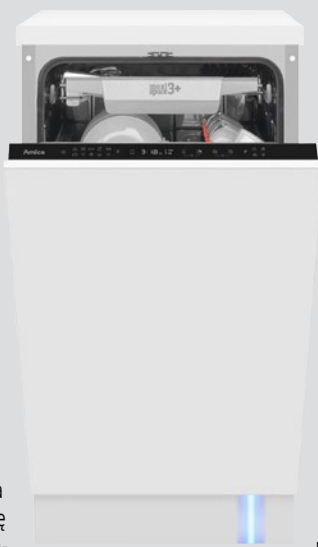
Ustawowo producenci mają obowiązek dołączyć do urządzenia informację, w jakiej klasie pracuje urządzenie (na etykiecie energetycznej). Aktualna skala efektywności przewiduje siedem klas, z których najlepsza jest obecnie klasa A, a najniższa G. Ten parametr powinien być wzięty pod uwagę już przy początkowym wyborze urządzenia. Przyjmuje się, że zmywarki, które pracują w parametrach klasy A, są o blisko 40 proc. bardziej energooszczędne niż zmywarki klasy G. Oszczędności nie są zauważalne po roku czy po dwóch. Na zyski (z uwagi na większy wydatek na samo urządzenie) należy poczekać od kilku do kilkunastu lat. Ale ważny jest fakt, że obujemy z nowoczesnym technicznym urządzeniem. Oprócz wyboru urządzenia



SAMSUNG DW50R4051BB

Amica z technologią UV Hygiene

Zmywarki Amiki zostały zaprojektowane z myślą o klientach, którzy do obowiązków domowych chcą podchodzić oszczędnie i ekologicznie. Przykładem może być model DIM-480C10EBONSViD. Urządzenie ma klasę energetyczną C, co oznacza ograniczenie zużycia energii elektrycznej w porównaniu do sprzętów klasy energetycznej F. Urządzenie ma wbudowany silnik inwerterowy SilentDrive 3.0 z płynną regulacją obrotów, który dynamicznie dopasowuje ciśnienie wody do programu i rodzaju naczyń. Bezszczotkowa konstrukcja silnika przekłada się także na jego dłuższą, bezawaryjną pracę i oszczędność energii elektrycznej. Zmywarka wykorzystuje funkcję OpenDry, która sprawia, że po zakończonym cyklu zmywania jej drzwi otwierają się automatycznie. Dzięki nieznacznie wydłużonemu procesowi suszenia użytkownik uzyskuje perfekcyjnie



suche naczynia. W modelu DIM-480C10EBONSViD zastosowano rozwiązanie UV Hygiene Technology – to aktywacja promieni ultrafioletowych w różnych fazach mycia i suszenia, co pozwala eliminować niebezpieczne drobnoustroje, bakterie i wirusy z całej zmywarki. Po zakończeniu zmywania i otwarciu drzwi światło UV uruchamia się automatycznie, dzięki czemu korzystanie z niego jest w pełni bezpieczne.

Wśród 10 dostępnych programów automatycznych jest też program Pełny 58', który doskonale nadaje się do codziennego, szybkiego, a jednocześnie skutecznego mycia naczyń. Urządzenie ma ponadto program Delikatny, doskonały m.in. do zmywania m.in. kieliszków w niższej temperaturze. Urządzenie wyróżnia się cichą pracą. Poziom hałasu wytwarzanego podczas zmywania nie powinien przekraczać 42 dB, Model marki Amica doskonale sprawdzi się więc również w kuchniach otwartych na salon.

ków w niższej temperaturze. Urządzenie wyróżnia się cichą pracą. Poziom hałasu wytwarzanego podczas zmywania nie powinien przekraczać 42 dB, Model marki Amica doskonale sprawdzi się więc również w kuchniach otwartych na salon.

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

ZMYWARKI

Bosch z doskonałymi efektami suszenia PerfectDry

Zmywarka do zabudowy o szerokości 45 cm i pojemności 10 kompletów naczyń – model SPI6YM-S14E marki Bosch – wykorzystuje rozmaite funkcje, które pozwalają na wygodny załadunek naczyń oraz efektywne i ciche zmywanie, a dodatkowo możemy nią sterować na odległość. W zmywarce zastosowano m.in. rozwiązanie EfficientDry, czyli system efektywniejszego suszenia, który jest możliwy dzięki automatycznemu otwieraniu drzwi po zakończeniu cyklu. Pomimo niewielkich gabarytów urządzenie jest bardzo pojemne dzięki systemowi koszy VarioFlex Pro oraz szufladzie na sztućce i inne drobne akcesoria kuchenne, Vario3 Pro. Wydajność załadunku dodatkowo zwiększa system regulacji położenia górnego kosza Rackmatic. Służy to dopasowaniu wnętrza do aktualnych potrzeb użytkownika. System pozwala zmienić ustawienie kosza na różnych wysokościach, a wybraną pozycję można łatwo zmienić, nawet gdy kosz jest pełny. Dzięki temu mamy możliwość dostosowania wnętrza komory zmywarki do naszych potrzeb, nawet do bar-



Fot. Bosch

dzo wysokich talerzy w dolnym koszu czy wysokich kieliszków bądź kufli w górnym koszu. Zmywarka została wyposażona w bardzo przydatną funkcję o nazwie Strefa Intensywna. Dzięki niej w jednym cyklu możemy myć naczynia o różnym stopniu zabrudzenia i wykonane z różnych materiałów, np. mocno zabrudzone garnki i patelnie w dolnym koszu, a szkło i porcelanę w górnym. Aktywacja funkcji sprawia, że dolna część zmywarki staje się strefą intensywnego mycia (z podwyższonym ciśnieniem i temperaturą wody), a w tym samym czasie zawartość górnego kosza traktowana jest odpowiednio delikatnie. Optymalizację działania tabletek do mycia naczyń zapewnia asystent dozowania. Prawidłowo wymieszany z wodą detergent działa na naczynia z większą siłą, gwarantując perfekcyjny efekt zmywania każdego załadunku. Modelem SPI6YM-S14E można sterować przy pomocy telefonu lub tabletu z wykorzystaniem aplikacji mobilnej HomeConnect.

MPM MPM-45-ZMI-05



ducenta, który zwykle jest stosunkowo mały, są odpowiedni montaż, wypoziomowanie czy podłączenie węża do syfonu. Niepoprawna instalacja może zwiększyć emisję hałasu nawet o 10 dB(A). Od niedawna producenci są zobligowani do komunikowania emitowanego przez urządzenie hałasu na etykiecie energetycznej, a wartość przedstawiana jest za pomocą dużych liter od A do G. Im bliżej litery A, tym sprzęt będzie odznaczał się niższym poziomem hałasu. Przyjmuje się, że akceptowalna wartość emisji hałasu zmywarek zostaje osiągnięta na poziomie litery D.



GAGGENAU DF264101

w najlepszej klasie energetycznej warto oszczędzać już od początku użytkowania zmywarki. Po pierwsze, nie należy aktywować zmywania z pełną ilością naczyń w komorze. Lepiej jest zappełnić komorę stopniowo i włączyć dopiero, gdy zmywarka będzie całkowicie wypełniona naczyniami. Wyjątkiem będą programy umożliwiające mycie połowy załadunku. W takim wypadku możemy zmywać mniejszą ilość naczyń i dodatkowo zużyć tylko tyle wody i energii, aby umyć połowę wsadu.

Decybele a komfort domowników

Ukryta w zabudowie kuchennej zmywarka o szerokości 45 cm może być niewidoczna na pierwszy rzut oka, ale za to słyszalna. Głośność urządzenia

podczas pracy będzie miała szczególne znaczenie, gdy urządzenie jest zainstalowane w kuchni otwartej na salon. Warto pamiętać, że hałas jest wartością logarytmiczną, czyli nierównomierną, bowiem każdy z nas odbiera go inaczej i wyczułony jest na inne jego zakresy. O wiele ważniejsze od poziomu hałasu deklarowanego przez pro-



Fot. Amica



Fot. MPM



Fot. Miele

Fot. Concept

Ukryty w krawędzi drzwiczek panel sterowania harmonijnie komponuje zmywarkę z pozostałą kuchenną zabudową meblową.



Zmywarka, która pasuje do Twojego stylu życia

Zaproś do swojej kuchni zmywarkę do zabudowy **MPM-45-ZMI-05**, która skutecznie usunie nawet najtrudniejsze zabrudzenia i idealnie wpasuje się w Twoje wnętrze. Zmywarka posiada:

- 5 programów zmywania, w tym tryb INTENSYWNY, SZYBKI i ECO.
- przestronne wnętrze o pojemność 10 kpl.,
- funkcję opóźnionego startu 3/6/9 godz.,
- tryb oszczędzania energii,
- ukryty elektroniczny panel sterowania,
- regulację wysokości górnego kosza,
- program połowy załadunku.

Innowacyjny model **MPM-45-ZMI-05** pomoże Ci także **zaoszczędzić czas i energię**, abyś mogła cieszyć się chwilami tylko dla siebie i niższymi rachunkami za prąd.



BOSCH. Lodówki multidoor KMC85LEEA i KMC85LBEA

Duża pojemność 547 litrów

Najnowsze modele chłodziarkozamrażarek multidoor marki Bosch wyróżniają dużą pojemność do przechowywania produktów, innowacyjny system, który utrzymuje stałą temperaturę w każdym zakamarku komory chłodzenia, a także przestronna szuflada VitaFresh. Modele KMC85LEEA i KMC85LBEA różnią się wybarwieniem obudów.



Nowe chłodziarkozamrażarki wolnostojące multidoor marki Bosch oferują taką samą pojemność oraz nowoczesne systemy i funkcje, a różnią się wybarwieniem obudów. Model KMC85LEEA w modnym kolorze Metallic Grey doskonale dopełni kuchnię urządzonej w stylu nowoczesnym, a także przestrzenie, w których dominują naturalne materiały, jak drewno, cegła czy beton. Model KMC85LBEA w kolorze eleganckiej, lśniącej czerni dopełni zarówno kuchnię nowoczesną, jak i klasyczną, a także loftową. Nowe lodówki multidoor marki Bosch wyposażone są w nowoczesny system MultiAirFlow, który dba o odpowiednią temperaturę wewnątrz komory chłodzenia. Nierównomierne chłodzenie w lodówce może znacząco wpłynąć na smak i trwałość produktów. Również wilgotność i temperatura są równomiernie rozłożone w całym obszarze chłodzenia, co pomaga dłużej zachować smak i świeżość produktów, które są przechowywane we wnętrzu urządzenia. Komfortowe przechowywanie produktów zapewniają wewnętrzne półki oraz pojemniki, a także balkoniki na drzwiach. Przechowywanie warzyw i owoców jeszcze nigdy nie było tak proste jak w tych nowoczesnych chłodziarkozamrażarkach. Lodówki wyposażone są w szufladę VitaFresh,

która oferuje mnóstwo przestrzeni do przechowywania świeżej żywności, takiej jak owoce i warzywa. Utrzymuje temperaturę niższą dla mięsa i ryb oraz zapewnia wyjątkową świeżość owocom i warzywom w szufladzie z perfekcyjnie dobranym poziomem wilgotności. Owoce i warzywa dzięki odpowiednim warunkom będą w dobrej kondycji zachowując cenne witaminy



i pozostaną świeże na dłuższy czas. Wnętrze komory chłodzenia jest bardzo dobrze widoczne dzięki zastosowaniu diod LED. Taka koncepcja oświetlenia zapewnia równomierne rozłożenie światła. Trwałe, energooszczędne diody LED automatycznie oświetlają wnętrze białym światłem oraz zapewniają komfortowe, jasne, jednolite i nieoślepiające oświetlenie wnętrza. Modele KMC85LEEA i KMC85LBEA marki Bosch wyposażone są ponadto w praktyczną funkcję superchłodzenia, która aktywowana, np. przed zrobieniem zakupów, obniży temperaturę na krótki czas, żeby świeże produkty mogły być przechowywane w odpowiednich warunkach. Temperaturę można obniżyć, naciskając odpowiedni przycisk (maksymalnie do 2 °C). Aby zapobiec nadmiernemu zużyciu energii, funkcja wyłącza się automatycznie po upływie około 6 godzin. W zamrażarce dostępna jest za to funkcja supermrożenia, działająca na takiej samej zasadzie. Funkcja ta posiada automatyczne wyłączenie. Funkcjonalność lodówek dopełnia alarm otwartych drzwi. Całkowita pojemność urządzeń wynosi 547 l.

AMICA. Piekarnik TED37739ArBA+V STEAM PIZZA

Funkcja czyszczenia parowego

Linia wzornicza X-Type marki Amica jest nieustannie wzbogacana o nowe modele do zabudowy. Urządzenia do niej należące wyróżniają się nowoczesnym wzornictwem oraz mnogością rozwiązań technicznych ułatwiających przygotowywanie potraw, a jednocześnie zachęcają do zakupu intuicyjną obsługą i szeregiem praktycznych i energooszczędnych funkcji.



Piekarnik TED37739ArBA+V STEAM PIZZA nie tylko doskonale prezentuje się wzorniczo, ale oferuje również wiele użytecznych funkcji, dzięki którym przygotowywanie potraw staje się jeszcze prostsze niż dotychczas. Jed-

ną z ważniejszych, o których nie sposób nie wspomnieć są funkcje parowe. Technologia SoftSteam to pieczenie z dodatkiem pary, które sprawia, że wypieki zawsze będą smakować i wyglądać wysmienicie. Dzięki parze pieczywo wyrasta lepiej i równomiernie, jest też bardziej puszyste, nie przesusza się i nie pęka. Dodanie pary do pieczenia to również świetny sposób na podgrzewanie potraw, które dzięki parze zachowują swoją soczystość. Co więcej, piekarnik wykorzystuje parę również do czyszczenia. Z funkcją czyszczenia parowego mycie piekarnika nie jest już tak uciążliwe. Para zmiękcza zabrudzenia, a czyszczenie ogranicza się do wiania 1 szklanki wody na dno piekarnika, ustawieniu piekarnika na 50 °C i pozostawieniu urządzenia na 30 minut. Brud zmiękczony przez parę z łatwością można usunąć z całego piekarnika przy pomocy gąbki z wodą i płynem do mycia naczyń. Tłuste plamy i inne zabrudzenia znikną bez użycia szkodliwej chemii. Nowy piekarnik Amica wyposażony jest w wyświetlacz LED sensorowy z kontrolą czasu pieczenia (Ts). Tu klasyczne rozwiązania łączą się z funkcjonalno-



ścią. Temperaturę i funkcję pieczenia w piekarniku można z łatwością ustawić za pomocą ergonomicznych pokręteł, a precyzyjny czas pieczenia użytkownik ustawi dzięki sterowaniu sensorowemu. Wyświetlacz zapamięta za nas, kiedy potrawę trzeba wyjąć z piekarnika – a nawet go wyłączy, kiedy nadejdzie właściwa pora, a także dodatkowo poinformuje o tym dźwiękiem.

Wśród wielu praktycznych ustawień, użytkownik ma do dyspozycji 11 różnych funkcji grzania. Piekarnik został wyposażony w zaawansowane rozwiązania techniczne, które zapewniają precyzyjną dystrybucję ciepła i stabilną temperaturę w jego wnętrzu. Komora szybko się nagrzewa, do 150 °C w czasie ok. 3 min. Pojemność całkowita piekarnika wynosi 77 l.

SIEMENS. Kuchenka mikrofalowa BF722L1B1

7 programów automatycznych cookControl Plus7

Siemens oferuje klientom nowy, praktyczny sprzęt do zabudowy. Jest nim kuchenka mikrofalowa BF722L1B1 o dużej pojemności, którą dodatkowo powiększa brak tradycyjnego talerza obrotowego. Innowacją w tym modelu jest też zastosowanie technologii inwerterowej.

Nowy model kuchenki mikrofalowej marki Siemens wyposażony jest w technologię inwerterową ze stałą mocą mikrofal. Modele inwerterowe dysponują stałą mocą na odpowiednim poziomie, co zapewnia stopniowe podgrzewanie żywności. Wybierając kuchenkę mikrofalową, niezależnie od jej możliwości technicznych i dodatkowych funkcji, należy zwrócić uwagę na podstawowe parametry. Pierwszym z nich jest moc kuchenki oraz grilla, a drugim jej całkowita pojemność. Nowy model marki Siemens wyróżnia wysoka moc wynosząca aż 900 W oraz 21 litrów pojemności. Moc można dowolnie ustawić na 5 poziomach, odpowiednio: 90,



180, 360, 600, oraz 900 W na poziomie boost. Urządzenie wyposażone jest w funkcję cookControl Plus7. To fabrycznie skonfigurowane ustawienia, które są gwarancją zadowalających wyników podgrzewania, gotowania i rozmrażania. Kuchenka mikrofalowa BF722L1B1 wyposażona jest w 7 programów automatycznych do perfekcyjnego przygotowania dań. Wystarczy wybrać odpowiedni program i wprowadzić wagę, a reszta odbędzie się automatycznie. Wstępnie skonfigurowane, zautomatyzowane programy podgrzewania, gotowania i rozmrażania w kuchenke mikrofalowej marki Siemens gwarantują idealne przygotowanie potraw. Wystarczy wybrać danie i pozwolić czujnikom kuchenki mi-

krofalowej automatycznie kontrolować proces. Urządzenie oferuje również możliwość ustawienia pożądanego rezultatu spośród wielu wstępnie ustawionych sugestii. Kuchenka mikrofalowa BF722L1B1 automatycznie dobiera odpowiednie ustawienia i wyłącza się, gdy potrawa jest gotowa.

Ciekawą funkcjonalnością, w którą wyposażony jest nowy model Siemens jest program humidClean Plus, czyli odparowanie wody z detergentem. Pomaga to miękczyc zabrudzenia. Następnie można je łatwiej usunąć. To idealna funkcja do tak zwanego czyszczenia w międzyczasie. Dzięki humidClean Plus czyszczenie kuchenki mikrofalowej jest łatwiejsze niż kiedykolwiek. Wystarczy dodać kroplę płynu do mycia naczyń i łyżeczkę wody oraz ustawić program czyszczenia humidClean Plus. W dalszych krokach urządzenie zajmuje się resztą. Po zakończeniu programu można łatwo usunąć zmiękczone zabrudzenia za pomocą gąbki do naczyń lub miękkiej szczotki.

Nowy model kuchenki mikrofalowej marki Siemens to również eleganckie wzornictwo i ergonomia u użytkowaniu. Wyjątkowo łatwy dostęp do kuchenki mikrofalowej zapewniają drzwi otwierane na bok. Niezależnie od blokady drzwi po lewej czy prawej stronie, drzwi dostosują się elastycznie do potrzeb użytkowników. Duży kąt otwarcia ułatwia dostęp do wszystkich potraw. Drzwi zamocowane z boku są bardzo dobrym rozwiązaniem do stosowania w wysokiej zabudowie.





Fot. MPM

Płyty gazowe i gazowo-elektryczne

Urządzenia do gotowania i smażenia z wykorzystaniem gazu są uznawane za jedne z najbardziej energooszczędnych. To dlatego popularność płyt gazowych do zabudowy nie słabnie. Dużym zainteresowaniem cieszą się też płyty gazowo-elektryczne, które są zasilane zarówno gazem, jak i energią elektryczną.

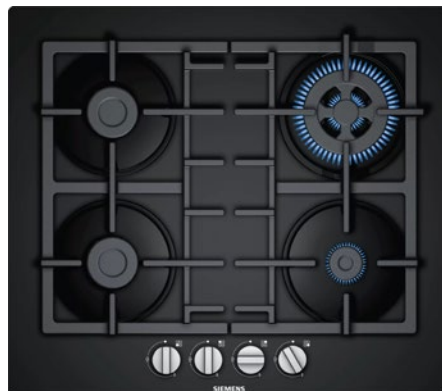
Płyty grzejne gazowo-elektryczne, tak zwane kombinowane, to takie konstrukcje, które zwykle łączą się z różnych rodzajów płyt. W tego typu sprzęcie nierzadko moduł gazowy połączony jest w jedną bryłę z modułem elektrycznym, głównie indukcyjnym. Modele gazowe są łatwe w obsłudze i tanie w eksploatacji. Który z nich wybrać? Podpowiadamy!

Płyta gazowo-elektryczna, czyli jaka?

Płyty gazowo-elektryczne, zwane też kombinowanymi, cechuje przede wszystkim wszechstronność. Do dyspozycji użytkownika w jednej bryle mogą być dostępne zarówno palniki gazowe czy duży palnik wok, jak i strefa indukcyjna. Dzięki temu potrawy możemy przygotowywać zarówno na dużej patelni, jak i w indukcyjnej brytfannie. Posiadanie modelu kombinowanego, mimo standardowych rozmiarów, może więc zapewnić większą swobodę codziennego gotowania.

Płyty grzejne kombinowane to sprzęt do zabudowy, a więc nie tylko funkcje i rozwiązania technicz-

ne będą tu miały znaczenie, ale również wymiary – te rzeczywiste i te montażowe (ważne z punktu widzenia instalatora). Gabaryty urządzenia przekładają się z kolei na liczbę i rozmiary dostępnych pól grzejnych danego typu. Niektórym użytkownikom wystarczają modele z dwoma polami, a dla niektórych i cztery pola grzejne będą niewystar-



SIEMENS EN6B6HB90



AMICA PCG64102

czające (np. dwa gazowe i dwa indukcyjne), ale i na ten problem znajdują się rozwiązania i modele.

Praktyczne modele gazowe

Płyty gazowe, które są jednymi z najchętniej wybieranych tego typu sprzętów kuchennych przez użytkowników, są intuicyjne w obsłudze i montażu, łatwe do

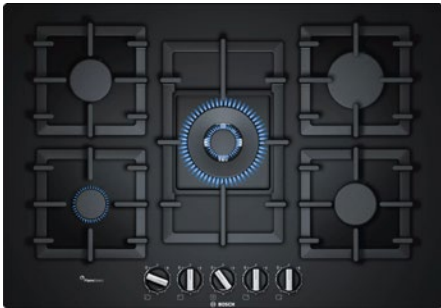


GAGGENAU CG492211

utrzymania w czystości, a także energooszczędne. Warto jednak wiedzieć, że nie wszędzie możliwy jest ich montaż. Dotyczy to zwłaszcza nowego budownictwa wielorodzinnego, gdzie odchodzi się od instalacji gazowych, na rzecz instalacji elektrycznych, gdzie możliwe jest zamontowanie i użytkowni sprzętów kuchennych zasilanych wyłącznie taką energią.

Instalacja płyty gazowej

Podłączenia płyty gazowej powinien dokonać instalator, który po tej czynności wydaje właścicielowi stosowne świadectwo. Powinien on także sprawdzić efektywność wentylacji pomieszczenia, szczelność instalacji



BOSCH PPQ7A6B90

cji gazowej oraz skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia. Instalator zazwyczaj ma do wyboru trzy sposoby przyłączenia urządzenia do gazu w zależności od rodzaju instalacji: do elastycznego przewodu, sztywnej instalacji rurowej albo węzłem elastycznym. Po poprawnej instalacji należy sprawdzić szczelność, spryskując podłączenie np. wodą z mydłem lub płynem do naczyń.

Sterowanie płytą grzejącą

W płytach gazowych i nie tylko, bardzo ważną kwestią jest sterowanie. Z jednej strony musi ono za-



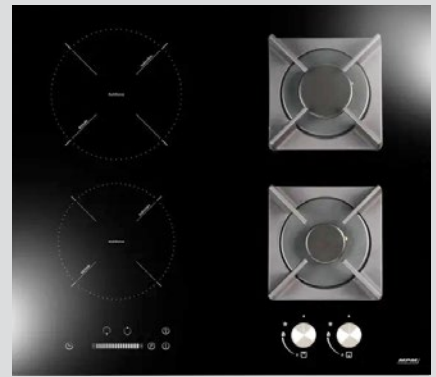
CONCEPT PDV4875SS

MPM z indukcją i gazem w jednej bryle

Płyty grzejne tak zwane kombinowane to takie konstrukcje, które zwykle łączone są z różnych rodzajów płyt. W tego typu sprzęcie nierzadko moduł gazowy połączony jest w jedną bryłę z modulem elektrycznym, głównie indukcyjnym. Pozwala to na dobór obróbki termicznej do przygotowywanej potrawy, co przekłada się również na komfort użytkownika. Najnowsza w ofercie marki MPM płyta indukcyjno-gazowa MPM-60-IMG-21, w części zasilanej gazem, wyposażona została w 2-częściowy żeliwny ruszt, więc użytkownik podczas gotowania może mieć pewność, że przy przesuwaniu czy przestawianiu, nawet dużego garnka czy patelni, pozostanie on stabilny. Co więcej, taka konstrukcja rusztu jest łatwa do utrzymania go w czystości. Część indukcyjna płyty to gładka, szklana powierzchnia. To z kolei nie tylko komfortowe i szybkie czyszczenie w razie jakiegokolwiek zabrudzenia, ale również estetyka wykonania. Sterowanie płytą odbywa się wygodnie, ponieważ wszelkie elementy sterownicze są umieszczone od frontu sprzętu, a każda ze stref posiada oddzielne sterowanie. Część gazowa oferuje sterowanie przy pomocy ergonomicznych pokręteł, a część indukcyjna sterowanie sensorowe, suwakowe, o precyzyjnym ustawieniu mocy w zakresie od 1 do 9, dla każdego pola grzew-

czego oddzielnie. Płyta w części indukcyjnej wyposażona jest w praktyczną strefę Flex Zone, która pozwala na gotowanie i smażenie w niestandardowo dużych naczyniach, jak np. brytfanny. Z połączeniu dwóch pól grzewczych użytkownik ma do dyspozycji przestrzeń o wymiarach 380 x 175 mm. Wśród komfortowych funkcji dodatkowych warto wymienić timer, który działa w zakresie od 0 do 99 min.

Urządzenie dla bezpieczeństwa użytkownika wyposażone jest w specjalne blokady i zabezpieczenia, jak np. blokada panelu sterowania czy zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu.



Fot. MPM

pewni wygodną i bezproblemową obsługę sprzętu, a z drugiej oferować możliwość regulacji wytwarzanego przez dany palnik ciepła. O ile w modelach gazowych do obsługi stosowane są najczęściej pokręta, to w płytach elektrycznych mamy do czynienia zwykle z różnego typu panelami dotyko-

W ofercie niektórych producentów można jednak znaleźć sprzęt wykorzystujący rozwiązania, które sprawiają, że płytę gazową można obsługiwać niemal jak model indukcyjny.

Komfort gotowania w rozmaitych naczyniach

Jednym z istotnych elementów jest w tym wypadku odpowiednio duża odległość między poszczególnymi palnikami. Zapewnia to niezbędną przestrzeń na garnki – nawet te większe postawione na wszystkich palnikach nie będą sobie przeszkadzały. Dzięki temu gotowanie może być wygodne i przyjemne. Ponadto możliwość użycia dużych naczyń powoduje, że potrawy gotują się szybciej z zachowaniem wartości odżywczych produktów. Podstawowym rozwiązaniem zwiększającym bezpieczeństwo korzystania z płyty gazowej jest za-



MPM PSC-VH-1060

wymi, a te stają się coraz bardziej nowoczesne, precyzyjne i funkcjonalne. Konstrukcje kombinowane wykorzystują zwykle dwa różne sposoby sterowania w jednej bryle – osobne np. dla pól indukcyjnych i osobne dla palników gazowych. Nowoczesne płyty gazowe i części gazowe w płytach kombinowanych oferują precyzyjne sterowanie płomieniem nawet na kilku poziomach.

Część gazowa w płycie kombinowanej

Płyty kombinowane najczęściej wyposażone są w palniki gazowe. Do kontroli wielkości płomienia stosowane są zwykle duże, ergonomiczne pokręta. W standardowych modelach nie ma możliwości precyzyjnego sterowania poziomem grzania.



SAMSUNG NA64H3031AK

P Ł Y T Y

bezpieczeństwo przeciw wypływowi gazu. W zależności od producenta i modelu urządzenia może ono działać w różny sposób.

Część indukcyjna płyty kombinowanej

Indukcja to najefektywniejszy dziś sposób gotowania. Rozwiązania stosowane w płytach z polami indukcyjnymi sprawiają, że gotowanie jest nie tylko bezpieczne, ale przede wszystkim wygodne i intuicyjne. Wśród zalet należy wymienić krótki czas nagrzewu, aspekty ekonomiczne, bly-



FRANKE
Mythos FHCRCR 755 4G TC HE C

skawiczne reagowanie na zmianę poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości. Atutem jest też nowoczesne wzornictwo. Ogromną korzyścią spośród wyżej wymienionych jest niewątpliwie



Fot. MPPI



Fot. Amica

czas podgrzania potrawy, który jest zdecydowanie krótszy niż przy wykorzystaniu palników gazowych czy pól 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.

Duży i wydajny planik wok

W wielu modelach płyt kombinowanych 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 dla każdego z nich. Palnik wok ułatwia szybsze ogrzanie nawet dużego naczynia, choć najczęściej używa się na nim specjalnej patelni. Dzięki niemu możemy szybciej przygotować potrawę czy chociażby zagotować wodę, ponieważ charakteryzuje się on dużą mocą grzania.

Szklane wykończenie i elegancki design

Szklana powierzchnia płyt kombinowanych wygląda bardzo gustownie i elegancko. W większości właśnie takie powierzchnie oferują producenci praktycznych, wielofunkcyjnych, a także eleganckich płyt kombinowanych. Tak wykończona powierzchnia i przemyślana konstrukcja zapewnia nie tylko nowoczesny akcent w kuchennej przestrzeni, ale również komfort użytkownika i przyrządzania potraw tradycyjną metodą za pomocą ognia wydobywającego się z palników gazowych. Warto dodać, że szklane powierzchnie płyt grzejnych do niedawna wykorzystywane były wyłącznie w konstrukcjach indukcyjnych. Szklana powierzchnia ma jeszcze jedną ważną cechę szczególną. Dotyczy ona łatwego utrzymania sprzętu w czystości. W kwestii designu modele typu „gas on glass” wyróżniają się dodatkowo wyjątkowo zaprojektowanymi rusztami.

Gazowe płyty do zabudowy to zarówno praktyczne, jak i wyjątkowo stylowe. Podobnie, jak w wypadku płyt indukcyjnych, również w modelach gazowych i kombinowanych typu „gas on glass”, dominuje czerń.



Fot. Bosch



AMICA PGCA6100ApB

Precyzyjna regulacja płomienia

W płytach gazowych do kontroli nad wielkością płomienia stosowane są zwykle duże, ergonomiczne pokręta. W standardowych modelach nie ma możliwości precyzyjnego sterowania poziomem grzania. W ofercie niektórych producentów można jednak znaleźć sprzęt wykorzystujący rozwiązania, które sprawiają, że płytę gazową można obsługiwać niemal jak model indukcyjny. Takim rozwiązaniem jest np. system FlameControl, stosowany przez firmę Amica. Dzięki niemu mamy do dyspozycji dziewięć poziomów



MIELE KM 2356-1

mocy dla każdego z palników na płycie, które kontrolowane są za pomocą intuicyjnych pokręteł. Warto podkreślić, że FlameControl jest jednocześnie komfortowym, bezpiecznym i oszczędnym rozwiązaniem, które optymalizuje zużycie gazu. Użytkownicy płyt gazowych w niego wyposażonych mogą sterować poziomem grzania w sposób zbliżony do tego, jaki mają do dyspozycji użytkownicy płyt indukcyjnych. Podobne rozwiązanie znajdziemy również w płytach gazowych marki Bosch. Nosi ono nazwę FlameSelect. Najnowsze płyty gazowe marki Bosch z unikatową techniką sterowania FlameSelect działają w oparciu o opatentowany system zaworów, który umożliwia dziewięciostopniową regulację wielkości płomienia. Nowe pokręta pozwalają na precyzyjne określenie poziomu mocy przez wybór jego konkretnej wartości. Określony stopień regulacji, poza pokrętelem, widoczny jest po chwili na cyfrowym wyświetlaczu. Co ciekawe, nawet po wyłączeniu płyty wskazuje on, które jej strefy są jeszcze gorące. Mamy więc do czynienia ze swego rodzaju wskaźnikiem ciepła resztkowego, tyle że w płycie gazowej.

Profesjonalny grill teppenyaki w Twoim domu.



Teppanyaki M1500

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

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

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

formitable





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.



VitControl