



**POBIERZ  
NUMER!**



**Amica**  
*for living*

**Temat numeru!**

## Kuchnie wolnostojące

**Piekarniki parowe**

**Ekonomiczne AGD**



Wywiad z Robertem Stobińskim o programie „Amica 4.0”

Zdrowe gotowanie na parze i z dodatkiem pary

Oszczędne i funkcjonalne urządzenia do każdego domu

Nowości produktowe i innowacje w dużym AGD



## Kuchnia z historią w tle



Kuchnie wolnostojące, którym poświęcamy dużą część niniejszego „InfoProduktu”, mają za sobą bardzo długą historię. Pierwsze modele gazowe powstały już na początku XIX w. Za ich opracowaniem stoi niejaki James Sharp, który

swój gazowy wynalazek opatentował w 1826 r. Koncepcję kuchni Sharpa stopniowo rozwijano, aby jeszcze bardziej usprawnić nie tylko gotowanie, ale również czyszczenie sprzętu. Modele emaliowane pojawiły się jednak dopiero na początku XX w. Pierwsza połowa ubiegłego stulecia to także rozwój modeli elektrycznych, również w Polsce, gdzie jeszcze przed II wojną światową dostępne były m.in. kuchenki elektryczne „Gródek”. To właśnie tego typu urządzenia zrewolucjonizowały rynek. Były łatwiejsze w instalacji, a ponadto uznawano je za bezpieczniejsze w eksploatacji w porównaniu z modelami gazowymi. Znacznie później, bo dopiero w latach 70. XX w., pojawiły się nowoczesne kuchnie wolnostojące z płytą indukcyjną. Pierwsze takie konstrukcje powstawały w centrum badawczo-rozwojowym Westinghouse Electric Corporation w Ameryce. Po raz pierwszy zostały one zaprezentowane publicznie podczas konferencji stowarzyszenia National Association of Home Builders w Houston w Teksasie w 1971 r. Jak się później miało okazać, był to dopiero początek prawdziwej ewolucji kuchennego sprzętu grzewczego. Segment ten nieustannie się rozwija, a kuchnie wolnostojące wciąż mają wielu zwolenników. Nic w tym dziwnego, bo mają oni w czym wybierać, zarówno pod względem źródła zasilania płyty czy piekarnika, parametrów technicznych, a także gabarytów sprzętu i jego kolorystyki.

Lukasz Sowiński

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### Promocje AGD

Akcje promocyjne organizowane przez producentów AGD.

### Amica 4.0

Zapowiedź zmian u polskiego producenta AGD.



14

### Wywiad – Amica

Rozmowa z Robertem Stobińskim, członkiem zarządu ds. transformacji cyfrowej w Grupie Amica.

### APPLiA Polska

APPLiA otwiera dekadę i podsumowuje rok 2019.

16

18

### Moduł HobLink

Producenci okapów opracowują rozmaite rozwiązania, które sprawiają, że parametry pracy okapu można zmieniać bez dotykania tego urządzenia. Jest to możliwe np. dzięki zastosowaniu modułu HobLink, z którym współpracują okapy marki Falmecc.

4

13

20

### Kuchnie wolnostojące

Funkcjonalne, praktyczne i wciąż popularne urządzenia.



22

### Bezpieczne użytkowanie kuchni

Bezpieczeństwo to kluczowe zagadnienie w przypadku sprzętu grzejnego. Kuchnie wolnostojące wykorzystują bowiem energię elektryczną lub gazową (lub jedno i drugie) i użytkowane są w naszych domach. Niekiedy bywają mocno eksploatowane.

16

34

## SPIS TREŚCI:

### Nowości w dużym AGD

40, 50

### Piekarniki parowe

Potrawa pełna smaku i witamin jednocześnie? Z wykorzystaniem piekarników parowych to możliwe. Pieczenie na parze lub z dodatkiem pary pozwala zachować nie tylko witaminy i mikroelementy, ale także sprawia, że potrawy będą doskonale pobudzać nasze kubki smakowe.

44

### Ekonomiczne AGD

Duże AGD może nie tylko pomagać nam w wykonywaniu codziennych obowiązków domowych, ale też zadbać o domowy budżet. Producenci opracowują rozmaite systemy i rozwiązania techniczne, które sprawiają, że AGD jest coraz bardziej ekonomiczne i oszczędne.

56



Amica  
for living



## Odkryj wyższy poziom pieczenia

Nowa kuchnia wolnostojąca z Amica BakingPro System™ to idealny sposób na perfekcyjne wypieki. Dzięki precyzyjnej dystrybucji ciepła oraz stabilnej temperaturze efekty pieczenia zawsze będą doskonałe – równomiernie wypieczone ciasta i soczyste, pełne smaku mięsa. W niezwykle pojemnej 77-litrowej komorze bez problemu upieczesz indyka dla całej rodziny, a nawet zmieścisz ponad 100 muffinek jednocześnie! I nie tracisz czasu na czekanie: piekarnik rozgrzewa się w 3 minuty – to najlepszy wynik na rynku!

Amica BakingPro System®

## Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Ściągnij plik

Akcja, promocja

Przypomnienie daty

Globalna strona WWW

Przekierowanie

Porady prawne

Słownik pojęć

Wyślij e-mail

Wyświetl film

Pokaz slajdów

Alfabet marek



www.infomarket.edu.pl

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

Niniejsza publikacja jest zastrzeżona patentowo i w całości chroniona prawem autorskim. Wszelkie komercyjne przytaczanie całości bądź wybranych fragmentów opracowania wymaga zgody Wydawcy. Materiały InfoMarket Sp. z o.o. zabezpieczone zostały specjalnym kodem. W przypadku naruszenia dóbr intelektualnych bądź materialnych InfoMarket Sp. z o.o., poniesione straty będą egzekwowane prawnie.



**Bosch**

## Ciesz się życiem z suszarkami marki Bosch!

**Trwa kampania wizerunkowa marki Bosch promująca suszarki bębnowe do ubrań. Na potrzeby akcji powstało 6 linii komunikacyjnych, kierowanych do różnych grup odbiorców, m.in. rodzin, osób aktywnych fizycznie, miłośników zwierząt czy alergików.**

Bosch zachęca do cieszenia się życiem i robienia sobie drobnych codziennych przyjemności. Chce, byśmy żyli tak, jak lubimy, a suszarki do ubrań pozwolą nam znieść ograniczenia i ułatwią wykonywanie domowych obowiązków. Jak? Nie lubisz wieszac prania? Nie wieszaj. Susz ubrania w suszarce Boscha z techniką AutoClean i ciesz się wolną chwilą. Nie lubisz prasować? Nie prasuj. Susz w suszarce Boscha z funkcją Iron Assist i ciesz się wolnym czasem. Nie lubisz sierści na ubraniach? Nie musisz jej znosić. Susz w energooszczędnej suszarce Boscha i ciesz się zabawą z psem. Nie lubisz czekać, bo żyjesz w biegu? Nie czekaj. Susz w suszarce Boscha z krótkimi programami suszenia i ćwicz codziennie. Nie lubisz zagracać mieszkania? Nie zagracaj. Znajdź miejsce na energooszczędną suszarkę Boscha (postaw ją w słupku na pralce) i ciesz

się przestrzenią. Nie chcesz używać detergentów zmiękczających? Nie używaj. Susz w suszarce Boscha z programem AntyAlergia oraz funkcją delikatnego suszenia i ciesz się miękkością tkanin. Kampania jest prowadzona online. Obejmuje obecność na portalach horyzontalnych i tematycznych oraz VoD. Skierowana jest do precyzyjnie określonych grup docelowych, którym wyświetlane są starannie opracowane linie komunikacyjne oraz kreacje. Zasada dokładnego dobierania grona odbiorców dotyczy także mediów społecznościowych. Posty zawierają angażujące treści skierowane do konkretnych grup fanów (zgodnie z ich zainteresowaniami). W VoD można obejrzeć 15-sekundowy spot reklamowy prezentujący funkcje energooszczędnych suszarek marki Bosch. Materiały wizerunkowe pojawią się również w sklepach sta-

cjonarnych i internetowych. Ciekawym elementem kampanii jest współpraca z siecią sklepów Aqual ZOO, która ma na celu zainteresowanie miłośników zwierząt suszarką do ubrań, przez pokazanie im nowego sposobu na pozbycie się sierści z ubrań, pościeli i koców.

Za przeprowadzenie kampanii mediowej odpowiada OMD. Kreację stworzyło TStudio, a materiały wideo przygotowało studio Mova Film.



**GfK**

## Nieznaczny wzrost nastrojów konsumentów

**Barometr Nastrojów Konsumentów GfK, czyli syntetyczny wskaźnik ilustrujący aktualne nastroje wśród polskich konsumentów, był w styczniu wyższy o 0,5 p.p. w stosunku do poprzedniego miesiąca i wyniósł 2 p.p.**

Nastroje konsumentów Polaków  
01/2020



Spośród składowych barometru najbardziej poprawiły się skłonność do zakupów (wzrost o 3,2 p.p., z poziomu 1,6 do 4,8) oraz, umiarkowanie, ocena bieżącej sytuacji finansowej gospodarstwa domowego (wzrost o 1,4 p.p., z poziomu 7,5 do 8,9). Natomiast znacząco pogorszyły się oceny przyszłej sytuacji gospodarczej kraju (spa-

dek o 5 p.p., z poziomu 0,1 do -4,9) oraz, nieznacznie, oceny przyszłej sytuacji finansowej gospodarstwa domowego (spadek o 0,5 p.p., z poziomu 4,7 do 4,2). W perspektywie długookresowej nastroje polskich konsumentów nadal znajdują się na wysokim poziomie, znacząco wyższym niż nastroje przeciętnych Europejczyków. Jednocześnie w perspektywie krótkookresowej zauważalny jest spadek optymizmu. Od czerwca, kiedy indeks nastrojów osiągnął swoje historyczne maksimum na poziomie 7,3 punktów, notowany był stały spadek, aż do obecnej nieznacznej zmiany. W dyskursie publicznym i przestrzeni medialnej nadal akcentowane są główne czynniki ryzyka. Czynniki

ogólnoświatowe to przede wszystkim globalne spowolnienie gospodarcze, konflikty polityczne, handlowe, niepewność wokół skutków Brexitu, rozwijająca się epidemia w Chinach, a czynniki lokalne to przede wszystkim wzrost inflacji i silna polaryzacja polityczna społeczeństwa. Kumulacja negatywnych komunikatów może w najbliższej perspektywie dać silny impuls do trwałego spadku ocen i nastrojów wśród Polaków. Pierwszym tego symptomem może być już zauważalny i systematyczny spadek ocen przyszłej sytuacji gospodarczej kraju, które obecnie spadły do najniższego poziomu od stycznia 2017 r.

Badanie zrealizowano w dniach 10–16 stycznia metodą CAPI (wspomaganych komputerowo wywiadów bezpośrednich w domach respondentów) na losowej reprezentatywnej próbie 1000 osób. Barometr może przyjmować wartości od -100 do +100 i jest to saldo między opiniami pozytywnymi a negatywnymi. Dodatnia wartość barometru wskazuje na to, że w danej fali badania liczba konsumentów nastawionych optymistycznie przeważa nad liczbą konsumentów nastawionych pesymistycznie. Wartość ujemna barometru oznacza odwrócenie tej proporcji.

## Elegancja zawsze na czas. Twoje ubrania w najlepszej kondycji.

System **IronAssist** z programami do parowego usuwania zagnieceń w energooszczędnych suszarkach Bosch zadba o fason i miękkość tkanin. A Ty dzięki technologii **ActiveAir** bezpiecznie wysuszysz nawet jedwab i kaszmir!

Zobacz więcej na [www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)



**BOSCH**  
Technologia bliżej nas



## Amica

### Wspiera Szpital Powiatowy w Nowym Tomyślu

**Grupa Amica przekazała kolejną darowiznę dla Szpitala Powiatowego w Nowym Tomyślu. W przeszłości placówka otrzymała wsparcie w postaci urządzenia do wczesnego wykrywania nieprawidłowości w płodzie oraz sprzętu AGD.**

Darowizna przekazana szpitalowi w Nowym Tomyślu na początku lutego br. była odpowiedzią Grupy Amica na prośbę o nieodpłatne wsparcie sprzętowe szpitala skierowaną przez placówkę na początku stycznia do prezesa Jacka Rutkowskiego.

– *W liście poproszono o 3 zmywarki i 8 lodówek, w tym jedną z witrzyną. Sprzęt AGD pomoże w pracy personelowi oddziałów neurologicznego, chirurgicznego, ginekologiczno-polożniczego, trafi też do laboratorium, a nawet na blok operacyjny. Pomagaliśmy już wielu lokalnym szpitalom. Cieszymy się, że są w nich urządzenia naszej marki, bo z Wielkopolską związani jesteśmy szczególnie, tu jest nasza siedziba* – mówi Tomasz Pietrzyk, rzecznik prasowy Grupy Amica.

Tegoroczna darowizna Grupy Amica jest największą z wszystkich, jakie nowotomyski szpital otrzymał w całej swojej historii. Za przekazane sprzęty dziękowali przedstawicielowi Grupy Amica dyrektor szpitala Tomasz Przybylski oraz naczelną pielęgniarkę Krystyna Pronobis. Przy okazji wspierania tej lecznicy prezes Jacek Rutkowski podkreśla zawsze osobisty do niej sentyment – darowane wcześniej urządzenia do wykrywania nieprawidłowości w płodzie, które służy szpitalowi do dzisiaj, prezes sfinansował osobiście.



## Falmec

### Umacnia pozycję na rynku brytyjskim

**Firma Falmec, włoski producent okapów, otworzyła oddział Falmec UK Limited, umacniając tym samym swoją pozycję w Wielkiej Brytanii. Firma wzięła także udział w tamtejszych targach, prezentujących najnowsze trendy oferowane przez czołowych producentów i dostawców wyposażenia kuchni, łazienek oraz sypialni.**

Za brytyjski oddział odpowiedzialny jest Sean Drumm, dotychczasowy dyrektor zarządzający w firmie Showtime w Dublinie, która była oficjalnym dystrybutorem sprzętu marki Falmec w Irlandii. W działaniach ma go wspierać Ron Blount (jako kierownik ds. rozwoju biznesu).

Otwarcie oddziału w Wielkiej Brytanii podyktowane było chęcią umocnienia pozycji włoskiego producenta na tamtejszym rynku, który przez Falmeca uznawany jest za jeden z najbardziej perspektywicznych i satysfakcjonujących pod względem generowanych obrotów.

Firma Falmec – już jako brytyjski oddział Falmec UK Limited – obecna była po raz pierwszy na targach KBB, które odbywały się w Birmingham w dniach od 1 do 4 marca 2020 r. Na stoisku do dyspozycji odwiedzających byli wspomniani Sean Drumm, Ron Blount, a także Gary Butcher i Ashley Porter z nowo powstałej brytyjskiej placówki.



## Midea

### Wkracza do Polski

**Na polski rynek AGD wchodzi kolejny wielki światowy gracz. Polscy konsumenci jako jedni z pierwszych w Europie mogą kupić zamrażarki i chłodziarkozamrażarki, a także winiarki marki Midea.**

Według instytutu badawczego Euromonitor International Limited, Midea była numerem 1 na świecie wśród producentów urządzeń gospodarstwa domowego w 2019 r. Firma zatrudnia ponad 150 tys. pracowników. Zajęła 312. miejsce w rankingu Fortune Global 500, czyli 500 największych na świecie firm pod względem przychodów. W 2018 r. obroty firmy przekroczyły 39,5 mld dolarów.

Oficjalnym wyłącznym dystrybutorem marki Midea w Polsce jest fir-

ma 12BUY Sp. z o.o. Osoby odpowiedzialne za rozwój marki to Bartosz Jeziorański, były dyrektor generalny Haiera na Europę Środkowo-Wschodnią i Jakub Karasek – były marketing manager w Haier Poland. W ostatnim czasie o marce Midea było także głośno m.in. ze względu na ogłoszenie współpracy między Mideą a Manchesterem City. Midea została oficjalnym partnerem angielskiego klubu piłkarskiego na sezon 2019–2020.



## Concept

### Współpraca z Mömaxem

**Concept Polska podpisał umowę o współpracy z GIGA International, właścicielem marki Mömax – sieci sklepów meblowych i wyposażenia wnętrz. Dzięki temu w Mömaxie będzie można kupić zestawy urządzeń marki Concept idealnie dopasowane do wybranych mebli kuchennych oferowanych w tej sieci handlowej.**

Pierwszy dom handlowy pod marką Mömax otwarto w Niemczech, a kolejne powstały w Austrii, na Węgrzech, w Rumunii, Chorwacji, Bułgarii i Słowenii. Teraz sieć sklepów Mömax zawitała również do Polski, a dokładniej na Bielany Wrocławskie. W ośmiu ekspozycjach mebli kuchennych można tam zobaczyć piekarniki do zabudowy, płyty kuchenne, okapy, zmywarki, mikrofalówki oraz chłodziarkozamrażarki marki Concept. Marka Concept ma w ofercie cztery linie produktowe w grupie dużego AGD. Są to Titania, Black, White i Sinfonia. Titania wykorzystuje elementy z ciemnej stali nierdzewnej, dzięki którym w kuchni zapanuje

prawdziwa elegancja. Ostatnia ze wspomnianych – designerska linia Sinfonia – łączy małe i duże urządzenia kuchenne. Elementem cha-



rakterystycznym są tutaj stal nierdzewna i czarne detale, dzięki czemu w kuchennej aranżacji wszystko idealnie do siebie pasuje. Urządzenia z linii Black, w których zastosowano elementy z czarnego szkła sprawiają, że życie użytkowników staje się nie tylko łatwiejsze, ale i przyjemniejsze, zarówno pod względem funkcjonalnym, jak i estetycznym, z kolei linia White pozwala nadać kuchni świeży i nowoczesny wygląd. Białe, „szklane” urządzenia dodają kuchni lekkości i przestrzeni.

## Beko

### Sponsorem mistrzostw „League of Legends”

**Beko, czołowy producent AGD, odnowił współpracę przy mistrzostwach Europy „League of Legends”, pozostając ich oficjalnym partnerem i dostawcą już drugi rok z rzędu. Dzięki tej współpracy Beko planuje jeszcze mocniej rozwijać swoją wielokrotnie nagradzaną inicjatywę „Jedź jak Mistrz”, mającą na celu zachęcenie dzieci i młodzieży do zdrowego odżywiania się na wzór ich sportowych idoli.**

„League of Legends” to jedna z najpopularniejszych gier e-sportowych na świecie. Gra w nią ponad 100 mln osób. Współpraca z Beko oparta jest na wyłączności w kategorii AGD. Obejmuje prawa do współtworzenia treści promujących zdrowe odżywianie oraz do wspólnych aktywacji oraz lokowań produktu. Przy tak dużej globalnej publiczności Beko będzie wykorzystywać partnerstwo jako okazję, by przekonywać do zdrowego odżywiania, docierając bezpośrednio do młodych ludzi i rodzin.

– *Jesteśmy bardzo podekscytowani, mogąc wykorzystać sukces naszej dotychczasowej współpracy z LEC w 2020 r. Jedną z podstawowych przyświecających nam w Beko wartości jest promowanie zdrowych nawyków żywieniowych. Połączenie naszej fla-*



gowej inicjatywy „Jedź jak Mistrz” ze środowiskiem „League of Legends” to sposób na przybliżenie idei zdrowego odżywiania graczom i fanom „League of Legends” z całego świata – mówi Zeynep Yalim Unun, CMO marki Beko.

Komentując współpracę, Alban Dechelotte, dyrektor ds. sponsoringu i rozwoju biznesu Riot Games EU powiedział: – *Cieszymy się, że w 2020 r. Beko powraca jako nasz oficjalny partner. W ubiegłym roku wprowadziliśmy do naszej komunikacji treści zachęcające fanów do zdrowego odżywiania się. Inicjatywa zyskała uznanie naszej społeczności i zebrała wiele pozytywnych opinii. Z niecierpliwością oczekujemy współpracy z Beko w 2020 r., w ramach której zaplanowaliśmy stworzenie serii wywiadów „Live Like A Pro” („Żyj jak Mistrz”) z udziałem zespołów LEC, aby podkreślić wagę dobrych nawyków żywieniowych w przygotowaniach profesjonalnych graczy do mistrzostw. Pierwsze mistrzostwa LEC odbyły się w 2013 r. W szczytowym momencie na platformach streamingowych rozgrywki oglądało 850 tys. osób. Przy oglądalności rosnącej według raportów o 40 proc. rocznie nawiązanie współpracy z LEC daje Beko doskonałą okazję, by dotrzeć do zupełnie nowej grupy demograficznej za pośrednictwem graczy LEC Pro.*



## Comitor

### Wraz z TechniStone szkołą pracowni kamieniarskie

TechniStone, producent udoskonalonego technicznie kamienia, zaprosił wyselekcjonowane studia kamieniarskie do hotelu Aries w Wiśle. Trzydniowe spotkanie w malowniczej okolicy Beskidu Śląskiego pozwoliło uczestnikom zyskać teoretyczną wiedzę na temat materiałów i urządzeń najczęściej stosowanych w nowoczesnych kuchniach.



Coroczny bal TechniStone zgromadził kilkadziesiąt najlepszych pracowni kamieniarskich z całej Polski. Po wystąpieniu gospodarzy swoją prezentację przedstawiła łódzka firma Comitor, dystrybutor zlewozmywaków, baterii i systemów sortowania Blanco, okapów Novy i rozdrabniaczy InSinkErator. Prezentację na temat Blanco wygłosił z ramienia Comitora Włodzimierz Nieradko, doradca techniczno-handlowy, a o marce Novy opowiadała Anna Bedyński-Bielińska, marketing manager Comitor. Dzięki uprzejmości firmy TechniStone poza Comitorem w szkoleniu wzięły udział także firmy Leica, WIM i Natural Stones. Kilkdniowy wypoczynek w Wiśle zapewnił wszystkim uczestnikom spotkania nie tylko możliwość poszerzenia wiedzy o najbardziej zaawansowanych technicznie sprzętach AGD, ale i okazję do nawiązania bezcennych kontaktów. Przed częścią merytoryczną odbyły się tradycyjny kulig z góralskim poczęstunkiem i biesiada w chacie górskiej, a imprezę zakończył stylowy bal z atrakcjami. Więcej na [www.comitor.pl](http://www.comitor.pl).

## Ciarko

### Wzrost sprzedaży na polskim rynku

Pozycja renomowanego polskiego producenta okapów wzrasta nie tylko na rynkach zagranicznych, ale także na rodzimym rynku. Dobitnie świadczy o tym wzrost sprzedaży urządzeń sygnowanych logotypem Ciarko.

Firma Ciarko, z siedzibą w Sanoku, może pochwalić się aż 11-procentowym wzrostem sprzedaży w porównaniu z ubiegłym rokiem, natomiast ogólny wzrost sprzedaży w drugim półroczu 2019 r. – według danych producenta – wyniósł 6 proc.

Firma Ciarko nieustannie rozwija swoje możliwości produkcyjne, technologiczne, a tym samym jest w stanie zaoferować urządzenia doskonale wpisujące się w panujące trendy i potrzeby konsumentów. Nie od dziś wiadomo, że w sanockiej fabryce produkuje się też okapy dla wielu innych marek. Wzrost sprzedaży modeli marki Ciarko zbiegł się również ze wzrostem udziału Ciarko w rynku OEM w Polsce, a sanocka firma poinformowała o rozpoczęciu współpracy z 4 nowymi markami. Producent nie zdradza



jeszcze, jakie są to marki, ale daje do zrozumienia, że wśród nowych klientów są także znaczący gracze na rynku okapów, którzy lokują swe produkty również w średniej i wyższej półce cenowej.

## Gorenje

### Urządzenia retro na wystawie w centrum Paryża

**Boulangier – sprzedawca sprzętu AGD i elektroniki użytkowej, który jest również strategicznym partnerem Gorenje w sprzedaży sprzętu AGD we Francji – zaprezentował popularną linię retro małego i dużego AGD tej marki w swojej sklepowej witrynie w centrum Paryża.**

Sukces wystawy Gorenje Retro przekonał francuskiego detalistę do odtworzenia tej samej ekspozycji w innym prestiżowym miejscu, a mianowicie w pobliżu wieży Eiffla, w luksusowym centrum handlowym Beaugrenelle, jednym z największych centrów handlowych w centrum Paryża.



– Pod koniec ubiegłego roku uruchomiliśmy we Francji sprzedaż małego AGD, dlatego taka ekspozycja w sercu Paryża ma dla nas strategiczne znaczenie – mówi Damien Neymarc, menedżer ds. marketingu w Hisense i Gorenje France.

Podczas mistrzostw Europy w piłce nożnej, które rozpoczną się już 12 czerwca 2020 r., Boulangier będzie również promować markę Hisense w swoich witrynach sklepowych na terenie całego Paryża.

Gorenje to jedna z najpopularniejszych w Europie marek z sektora urządzeń gospodarstwa domowego. Pochodzi ze Słowenii, a swą nazwę wzięła od miejscowości, w której wybudowano jej pierwszą fabrykę.

## Bosch

### Warsztaty Smaku

Bosch poszerza kompetencje swoich Centrów Domowych Inspiracji w Warszawie i we Wrocławiu, przekształcając je w akademie gotowania, gdzie będą odbywać się profesjonalne kursy kulinarne. Poprowadzą je takie autorytety w dziedzinie gastronomii, jak Mateusz Gessler, Agnieszka Mielczarek, Łukasz Dobrowolski, czy Robert Wojnarowski. Liczba miejsc na warsztaty jest limitowana.



Warsztaty są tematyczne, więc każdy ma możliwość znalezienia czegoś dla siebie. W bogatej ofercie znajdziemy kursy wprowadzające nas w tajniki kuchni świata (np. kuchni francuskiej czy tajskiej),

takie, które oferują porady żywieniowe (np. „Płaski brzuch”, „Jak schudnąć po 40?”), oraz okolicznościowe (np. z okazji walentynek). Szkolenia są płatne, a miejsca limitowane. Każdy kurs jest trak-

tionary oddzielnie i jedna osoba może uczestniczyć w kilku spotkaniach. Przy zapisach obowiązuje zasada „kto pierwszy, ten lepszy”.

– Marka Bosch od kilku lat prowadzi portal kulinarny „Akademia Smaku”, w ramach którego współpracuje ze znanymi szefami kuchni i blogerami, by kulinarnie inspirować swoich użytkowników. „Warsztaty Smaku” to kolejny, naturalny krok w rozwoju tych kompetencji. Chcemy spotykać się z naszymi konsumentami i wspólnie z nimi gotować. Kursy są dla każdego – zarówno dla tych, którzy stawiają w kuchni swoje pierwsze kroki, jak i tych, którzy chcą odkryć sekrety gotowania prawdziwych mistrzów – mówi Hanna Stajuda, dyrektor Działu Komunikacji w BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.

Marka Bosch dołącza zatem dwa wyjątkowe miejsca do kulinarnej mapy Warszawy i Wrocławia, które bez wątpienia warto odwiedzić. Zapisy na warsztaty możliwe są za pośrednictwem strony [www.warsztaty-smaku.pl](http://www.warsztaty-smaku.pl).

## GoDan Serwis

### 70 proc. decyzji zakupowych przed półką sklepową

**To niesamowite, jak kluczowy jest ostatni moment, zanim klient włoży produkt do koszyka. Badania firmy Nielsen w Polsce udowodniły, że aż 70 proc. decyzji zakupowych zapada przed półką sklepową – tu i teraz.**

Znaczący wpływ na ostatni etap podróży produktu od producenta do koszyka klienta ma proces, który w uproszczonym ujęciu nazywamy merchandisingiem. Jest on kluczowym momentem zakupowym. Inaczej mówiąc, etap ten jest nie tylko usługą, ale pomocą w wypełnieniu całego procesu od wytworzenia produktu, przez jego komunikowanie, do sięgnięcia po produkt z półki sklepowej. Chodzi nie tylko o to, jak produkt jest eksponowany, ale także o to, czy jest on na półce, a nie przypadkiem chwilę wcześniej zabrał go z półki inny klient.

Merchandising to pomoc w dbałości o obecność produktów i taką ich ekspozycję, aby klient chętnie wyciągnął rękę po produkt, nawet jeżeli nie był na liście zakupów. Merchandising ma zatem wpływ na wzrost sprzeda-



ży produktów. Agencje merchandisingowe są partnerami swoich klientów w osiąganiu ich celów sprzedażowych. Czy zatem nie wszystkie produkty są przez sieci handlowe prawi-

dlowo eksponowane? Oczywiście, że nie. Sieci handlowe dokonują starań, aby zapełnić półki towarami, po które przychodzą klienci. Grupują produkty z jednej kategorii, aby dawać

klientom wybór i poczucie, że w tym sklepie dostaną to, czego szukają i po co przychodzą. Natomiast za to, że produkt „powie” do klienta „Tu jestem, weź mnie do koszyka”, odpowiada merchandiser.

Profesjonalne agencje merchandisingowe mają sieć pracowników w całym kraju, a nawet w innych krajach Europy. Zatem, oni – merchandiserzy już są w sieciach handlowych. Organizacja tej usługi jest w tym momencie

prosta i szybka w realizacji. Nie musimy szukać ludzi, którzy staną przy półkach, dbając o produkty, którymi się zajmują. Oni już tam są i czekają na podjęcie zadania.



## Elica

### Designerskie modele w wyjątkowych stylizacjach

Podczas targów 4 design Days, które odbyły się w lutym w Katowicach na terenie Międzynarodowego Centrum Kongresowego i Spodka, obecna była również włoska marka Elica.



To już kolejna edycja katowickich targów, na której można było podziwiać sprzęt włoskiego producenta. Nie zabrakło designerskich modeli okapów, które zaprojektował Fabrizio Crisà i innowacyjnych płyt grzewczych zintegrowanych z okapami – również projektu Fabrizio. Sprzęt marki Elica eksponowany był na stoisku pracowni Vigo Meble. Można było tutaj zobaczyć m.in. model NikolaTesla Libra. Jest to pierwsza płyta indukcyjna ze zintegrowanym wyciągiem, która ma także wbudowaną wagę. Składniki przygotowywanej potrawy można ważyć bezpośrednio w garnku podczas gotowania. Waga działa idealnie bez względu na temperaturę gotowania, więc można wygodnie dodawać jeden składnik po drugim w dowolnym momencie, dbając o proporcje zgodnie z przepisem. Z wa-



gi można korzystać nawet wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Innym ciekawym i stylowym modelem, jaki prezentowano na stoisku była wyspowa wersja okapu Haiku (model Haiku Island BLA 180), czyli wydajny i wyjątkowy pod względem wzornictwa model, który świetnie wpasowuje się zwłaszcza do kuchni urządzonych w stylu industrialnym.

Fot. Paweł Łada/Elica (x2)

## Vestfrost

### Stylowe chłodziarki w Katowicach

Na targach 4 Design Days marka Vestfrost, należąca do koncernu Vestel, zaprezentowała wyjątkowe AGD. Urządzenia Vestfrost pokazały, że sprzęt nie musi być nudny, może być funkcjonalny, a do tego doskonale prezentować się w kuchennym wnętrzu.



Dla wszystkich pasjonatów architektury i wyjątkowego wzornictwa Vestfrost zaprezentował w Katowicach limitowaną edycję lodówek retro z motywami przeniesionymi wprost z obrazów utalentowanej polskiej artystki – Urszuli Clarise Kamińskiej. To już kolejny wspólny projekt. Wcześniej producent współpracował z malarką przy okazji Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy, podczas której na licytację trafiła niebieska lodówka z linii retro w wyjątkowym wykończeniu – z namalowaną charakterystyczną rakiętą, która świeci w ciemności.



Na katowickich targach nie zabrakło również innych urządzeń retro Vestfrost – okapów i kuchni wolnostojących. Producent zaprezentował zarówno bordową, jak i beżową wersję kolorystyczną urządzeń, które doskonale komponują się z chłodziarko-zamrażarkami z tej linii wzorniczej.

Vestfrost demonstrował także możliwości swoich chłodziarek do wina, z których duńska marka słynie od wielu lat. Wyeksponowano zarówno mniejsze modele, które można zamontować pod kuchennym blatem, jak i pojemne wolnostojące witryny chłodnicze.

Więcej informacji na [vestfrosthomes.eu](http://vestfrosthomes.eu) i [4dd.pl](http://4dd.pl).

Fot. MAGAZIN (x2)



## pełnia piękna i najnowszej technologii

Kuchnia staje się dziś miejscem, w którym przełomowe innowacje łączą się z nowoczesnym designem.

Linia okapów Ciarko Design powstała dzięki współpracy technologów i projektantów światowego formatu, by wewnątrz, w którym gotujesz, było bardziej funkcjonalne i jeszcze piękniejsze.



[www.facebook.com/ciarko](http://www.facebook.com/ciarko)



[www.instagram.com/ciarko.design](http://www.instagram.com/ciarko.design)



## ASEKOL

### W czołówce organizacji odzysku

**ASEKOL PL w roku 2019 dołączył w Polsce do grupy Top 5 w rankingu organizacji odzysku pod względem liczby klientów wprowadzających sprzęt oraz masy wykonywanego dla nich obowiązku zbierania wynikającego z wprowadzonych na rynek produktów.**

Pomimo tego, że jest to najmłodsza tego typu firma w Polsce, która rozpoczęła swoją działalność operacyjną nad Wisłą dość późno, bo dopiero w 2016 r., szybko powiększa ona swój udział w rynku. Za sukcesem spółki stoi przede wszystkim unikalny i bardzo dobrze zorganizowany serwis dla wprowadzających sprzęt, obsługa odbiorów zużytego sprzętu na terenie całej Polski oraz jedyny obecnie tego typu system informatyczny raportowania online i zarządzania procesami.

Do dodatkowych atutów firmy ASEKOL należy zaliczyć również możliwość bezpośredniej obsługi wprowadzających w Czechach i na Słowacji przez siostrzane spółki ASEKOL CZ i ASEKOL SK oraz po-



średniej w całej Unii Europejskiej. Nie bez znaczenia jest także możliwość swobodnego komunikowania się w języku angielskim, co doceniają zagraniczni kontrahenci.



Przy realizacji obowiązków zbiórki i przetwarzania ASEKOL PL korzysta zarówno z działającego w ramach grupy zakładu przetwarzania Enviropol PL, jak również z innych renomowanych zakładów przetwarzania działających na polskim rynku. W 2019 r. do klientów firmy dołączyła m.in. grupa Candy Hoover, znacząco zwiększając wprowadzanie organizacji w grupie 4 (urządzenia wielogabarytowe) oraz w grupie 1 (sprzęt chłodniczy). W ten sposób roczna suma obowiązków spółki sięgnęła 50 tys. ton. Wśród klientów ASEKOL PL można znaleźć również inne znane marki, np. Canon, Dell, Emos, Haier, JYSK, Sharp, Unilever czy Viessmann.

ASEKOL jest organizacją odzysku działającą w formule not-for-profit. Powstała w 2005 r. w Republice Czeskiej. Jej założycielami są producenci na rynku – w tym Samsung, LG, Panasonic i FAST. W 2010 r. spółka weszła na rynek słowacki, a w 2015 na rynek polski.

## Nobonobo

### Minimalistyczny ZEN w Bratysławie

**Salon apartamentu w Bratysławie odwołuje się do stylu zen. Dzięki stonowanej kolorystyce i umiarowi w aranżacji panuje tu spokój i harmonia. To dowód na to, że luksus nie musi oznaczać przepychu.**

Obszerny, bo mierzący aż 200 m<sup>2</sup>, apartament mieści się na ostatnim piętrze nowoczesnego budynku w centrum Bratysławy. Luksusowy penthouse otoczony jest z trzech stron balkonem. Jego właściciele



mają do dyspozycji również taras na dachu, skąd rozpościera się zapierająca dech w piersiach widok na miasto. Salon apartamentu, gdzie znalazły się jedynie meble służące relaksowi, zalany jest światłem dzięki dużym oknom. Zmieniający się w ciągu dnia widok zza nich zastępuje obraz. Zgodnie z zasadą wnętrza w stylu zen w apartamencie znalazło się tylko to,

co niezbędne. Panują tu równowaga między ilością przedmiotów a przestrzenią i dająca ukojenie zmysłom neutralna kolorystyka.

Na pierwszy plan wysuwają się tutaj jednak sofy młodej polskiej marki Nobonobo. Ustawione centralnie dwa białe modele Cushions wprost zapraszają do wypoczynku. Więcej na [www.nobonobo.pl](http://www.nobonobo.pl).

## Property Forum Katowice

### Wyjątkowe spotkanie branżowe

**Jaką rolę w rozwoju miasta odgrywają inwestycje komercyjne – co wyszło, a nad czym trzeba pracować? Jak zmieniła się rola dewelopera w budowaniu nowoczesnego ośrodka? Jak tworzyć miasto szczęśliwych ludzi – nowoczesne, ekologiczne oraz przyjazne dla mieszkańców i biznesu?**

O tym wszystkim dyskutowano podczas tegorocznego Property Forum Katowice, czyli wyjątkowego dla branży spotkania właścicieli i zarządców firm działających na rynku nieruchomości komercyjnych, które odbyło się w ramach targów 4 Design Days.

Property Forum Katowice to także Work & Leisure Talks, czyli seria dyskusji i prezentacji o najnowszych trendach we wzornictwie oraz wyposażaniu przestrzeni do pracy i wypoczynku.



Wśród uczestników Property Forum Katowice po raz kolejny znaleźli się przedstawiciele władz samorządowych, właścicieli oraz zarządcy spółek inwestujących na rynku centrów handlowych, biurowców, magazynów i hoteli, najemcy powierzchni komercyjnych, sieci hotelowe, szefowie największych agencji doradczych, przedstawiciele instytucjonalnego otoczenia branży oraz reprezentanci instytucji finansowych.

## Miele

### Pół roku zmywania w prezencie

**Przypominamy, że jeszcze do końca marca 2020 r. obowiązuje promocja, w której przy zakupie zmywarki z systemem AutoDos można otrzymać voucher na zestaw środków do zmywania PowerDisk. Może on wystarczyć nawet na pół roku zmywania.**

Aby wziąć udział w akcji, należy kupić model zmywarki, do której fabrycznie został dołączony voucher promocyjny. Voucher można zrealizować aż do 31 grudnia 2023 r. wyłącznie za pośrednictwem sklepu internetowego firmy Miele (strona internetowa [shop.miele.pl](http://shop.miele.pl)). Aby skorzystać z promocji, należy wybrać przycisk „Realizacja vouchera” i w odpowiednie pole wpisać kod promocyjny. Do dokończenia zamówienia konieczne jest zalogowanie się do sklepu internetowego i zarejestrowanie zakupionej zmywarki oraz podanie jej numeru fabrycznego. W trakcie jednego zamówienia może zostać zrealizowany jeden kod promocyjny.



Przesyłka zawierająca 6 szt. wkładów PowerDisk zostanie dostarczona na wskazany przez klienta adres w terminie 30 dni od złożenia zamówienia. Szczegółowy regulamin akcji promocyjnej oraz pełną listę objętych nią modeli można znaleźć na stronie internetowej [shop.miele.pl](http://shop.miele.pl) w zakładce „Vouchery”.

## LG

### Zwrot gotówki za zakup lodówki

**Firma LG zorganizowała akcję promocyjną, w której po zakupie chłodziarko zamrażarki side by side z techniką Door-in-Door można otrzymać zwrot części kwoty wydanej na zakup urządzenia.**



Aby skorzystać z oferty, należy kupić urządzenie objęte akcją promocyjną i zarejestrować zakup na stronie promocji. W zależności od zakupionego modelu można otrzymać od 100 (w wypadku

modeli GSJ361DIDV i GSJ470DIDV) do nawet 3000 zł (przy zakupie modelu LSR100). Sprzedaż modeli promocyjnych prowadzona jest do 30 kwietnia 2020 r. Promocja obowiązuje w wybranych sklepach stacjonarnych i internetowych. Pełna lista punktów sprzedaży, modeli objętych akcją, a także szczegółowy regulamin promocji i formularz rejestracyjny dostępne są na stronie internetowej [www.strefalg.pl/DID](http://www.strefalg.pl/DID).

## Bosch

### Loteria MyBosch

**Firma Bosch zorganizowała dla klientów loterię promocyjną, w której co miesiąc do wygrania jest 1500 zł. Wystarczy zarejestrować zakupione urządzenie w serwisie internetowym MyBosch.**

Loteria trwa od 1 lutego 2020 r. do 31 grudnia 2020 r. Mogą wziąć w niej udział wszyscy klienci, którzy posiadają konto w serwisie MyBosch (strona internetowa [www.bosh-home.pl/mybosch](http://www.bosh-home.pl/mybosch)) i zarejestrują na nim zakupione urządzenie gospodarstwa domowego marki Bosch. Przy rejestracji należy podać datę zakupu i następujące dane sprzętu, znajdujące się na tablicie znamionowej, zamieszczonej na każdym urządzeniu marki Bosch: E-numer i numer FD.

Loteria przewiduje 11 losowań. W każdym z nich zostanie wyłoniony jeden laureat, który otrzyma nagrodę pieniężną w wysokości 1500 zł. Każde zarejestrowane urządzenie bierze udział tylko w jednym losowaniu. Zwycięcy w po-



szczególnych losowaniach nagród zostaną poinformowani o wygranej za pomocą wiadomości wysłanej pocztą elektroniczną. Dodatkowo informacja o laureacie w postaci imienia, pierwszej litery nazwiska oraz miasta zamieszkania zostanie opublikowana w tabeli po zakończeniu losowania. Tabela znajduje się na stronie internetowej [bosh-home.pl](http://bosh-home.pl) i zawiera również wykaz terminów comiesięcznych i kwartalnych losowań. Ostatnie zostało zaplanowane na 14 stycznia 2021 r. Na wspomnianej stronie internetowej dostępny jest także szczegółowy regulamin promocji.

## Bosch

### Voucher do Aqualael Zoo

**Dzięki suszarkom marki Bosch możemy cieszyć się zabawą ze swoim czworonożnym przyjacielem i zapomnieć o sierści na ubraniach. Ale to nie wszystko! Producent przygotował również wyjątkową promocję dla klientów.**



Kupując dowolną suszarkę do ubrań marki Bosch i odpowiadając na pytanie

zadane przez producenta w formularzu rejestracyjnym, można wygrać voucher do sklepu zoologicznego sieci Aqualael Zoo. W puli nagród jest aż 100 voucherów o wartości 200 zł! Korzyść jest podwójna, bo energooszczędne modele z techniką ActiveAir usuwają mikrowłókna i sierść z ubrań oraz akcesoriów dla zwierząt. Dzięki temu suszenie staje się przyjemnością. Konkurs trwa od 17 lutego do 17 kwietnia 2020 r. Więcej informacji na [www.bosh-home.pl](http://www.bosh-home.pl).





## Zapowiedź zmian u polskiego producenta

### AGD

Stale zmieniające się trendy, nie tylko wśród konsumentów, ale także w produkcji AGD, skłaniają do przeprowadzania różnego rodzaju transformacji i unowocześniania przedsiębiorstwa. Wprowadzane zmiany są jednak nie tylko pogonią za teraźniejszością, ale przede wszystkim dobrą strategią na przyszłość. Z duchem czasu idzie również Amica. W warszawskim hotelu Sheraton odbyła się konferencja prasowa, podczas której przedstawiciele firmy przybliżyli zaproszonym gościom proces transformacji cyfrowej pod nazwą „Amica 4.0”. W spotkaniu z dziennikarzami uczestniczyli Robert Stobiński – członek zarządu Grupy Amica ds. transformacji cyfrowej oraz Michał Rakowski – członek zarządu Grupy Amica ds. finansowych i kontrolingu. W praktyce transformacja jest częścią strategii HIT 2023, która została przyjęta jeszcze w 2014 r., a pod koniec 2019 r. doprecyzowana i dostosowana do sytuacji panującej obecnie na rynku AGD.

Podczas spotkania Michał Rakowski (w środku) – członek zarządu Grupy Amica ds. finansowych i kontrolingu wspomni o aspekcie wzrostu przychodów i zyskowności, jaką niesie za sobą transformacja cyfrowa.



Prezentując szczegóły programu „Amica 4.0”, Robert Stobiński – członek zarządu Grupy Amica ds. transformacji cyfrowej wspomni, że przez szybki rozwój Amica chce stać się jednym z trzech czołowych producentów sprzętu grzejnego w Europie.

HIT2023 jest pierwszą tak długoterminową strategią naszej spółki. Amica konsekwentnie inwestuje w innowacyjne rozwiązania technologiczne. Planowane inwestycje w obrębie cyfryzacji i automatyzacji w okresie 2020–2023 wyniosą około 250 mln zł, natomiast wszystkie inwestycje w tym okresie zamkną się w kwocie ok. 500 mln zł. Tak duży procent zaplanowanych nakładów na cyfryzację i robotyzację wynika z wyzwań, jakie stawia przed nami rynek, oraz ambicji Grupy, ponieważ nie tylko chcemy utrzymać naszą dotychczasową pozycję, ale rozwijamy się, by osiągnąć zasięg globalny – powiedział Michał Rakowski.

Podczas spotkania przedstawiono wizję rozwoju polskiego producenta AGD, rozmawiano także o planach i inwestycjach Grupy Amica w szeroko pojętą cyfryzację oraz automatyzację i robotyzację na wszystkich poziomach funkcjonowania przedsiębiorstwa. Amica przekształca się tym samym w „inteligentne” przedsiębiorstwo, które stale odkrywa na nowo i poprawia doświadczenia konsumentów, a także swoich pracowników. Po transformacji wzrosnąć mają wydajność produkcyjna i efek-

Amica  
for living

tywność procesów wewnętrznych. Celem przekształceń jest ponadto opracowanie nowych modeli biznesowych, które przyczynią się do zwiększenia sprzedaży innowacyjnych urządzeń wprowadzanych na rynek. – Inteligentne przedsiębiorstwo skupia się na zwiększaniu wydajności operacyjnej i efektywności procesów wewnętrznych oraz opracowywaniu nowych modeli biznesowych przy jednoczesnym czerpaniu z doświadczeń klientów i pracowników. Nasz plan zakłada m.in. wzrost produkcji oraz usprawnienie systemu dystrybucji produktów do klienta, a jednym z efektów podjętych prac jest wybudowany w 2017 r. automatyczny magazyn wysokiego składowania. Nasz projekt i nasze rozumienie cyfryzacji wyróżnia to, że ma ona dotyczyć wszystkich obszarów funkcjonowania Grupy. Skupiamy się jednocześnie na procesach dotyczących marketingu, zarządzania danymi, księgowości, dystrybucji czy obsługi klienta. Drugą częścią naszej transformacji będą



Przedstawiciele firmy Amica byli zasypywani pytaniami od uczestników konferencji zainteresowanych zmianami, jakie mają zajść w Grupie Amica w najbliższych latach.

zmiany w produkcji, takie jak robotyzacja i automatyzacja części procesów w fabryce kuchni we Wronkach – mówił Robert Stobiński, członek zarządu Grupy Amica ds. transformacji cyfrowej. Co warto podkreślić, zapowiadane zmiany obejmą nie tylko polski oddział, ale także pozostałe firmy i marki wchodzące w skład Grupy Amica.



Amica  
for living



FullSteam

## Odkryj piekarnik parowy

Pysznie i zdrowo jednocześnie? To możliwe! Wypróbuj nowy piekarnik parowy z FullSteam. Specjalnie zaprojektowany generator pary sprawia, że para rozchodzi się równomiernie po całej komorze piekarnika. Gotowanie w 100% na parze pozwala zachować witaminy i mikroelementy, a dodatkowo gwarantuje wyjątkową soczystość i głębię smaku wypieczonych dań. Ponadto stworzone przez profesjonalnego kucharza programy gotowe sprawiają, że slow cooking, sous-vide, pieczenie domowego chleba i puszystego sernika nie będzie dla Ciebie żadnym problemem! Piekarnik pełen pary to wymiennie i zdrowe potrawy w twojej domowej kuchni.



# Transformacja cyfrowa

## ważnym krokiem w przyszłość



Rozmowa z

**Robertem Stobińskim,**

członkiem zarządu ds. transformacji cyfrowej w Grupie Amica.

**Redakcja:** Zanim porozmawiamy na temat planowanych transformacji cyfrowych, warto wspomnieć o przedsięwzięciach, które Amice już udało się zrealizować. Mam tu na myśli chociażby automatyczny magazyn wysokiego składowania we Wronkach – połączony i nowoczesny budynek, który dziś jest bardzo ważną częścią całego procesu zmian związanych z cyfryzacją. Proszę opowiedzieć więcej o tej wyjątkowej inwestycji.

**Robert Stobiński:** Inwestycja w automatyczny magazyn wysokiego składowania była i jest elementem budowy sprawnego systemu realizacji zamówień naszych klientów. Niemal 12 miesięcy zespół opracowywał koncepcję, a następnie w oparciu o nią przygotowano projekt. Prace wykonawcze zajęły kolejne 12 miesięcy. Najprawdopodobniej jest to najwyższy magazyn tego rodzaju nie tylko w Polsce, ale i w Europie. Przy wysokości blisko 47 m i możliwości magazynu-

nowania na 26 tys. miejsc paletowych (liczba produktów 230 tys.) powierzchnia zabudowy tego obiektu jest ponad 7-krotnie mniejsza niż tradycyjnego magazynu o podobnej objętości. Wydajność mierzymy liczbą produktów, jaką możemy wprowadzić do magazynu wysokiego składowania na godzinę, i jest to niemal 1600 urządzeń dużego AGD. Równie istotny jak efektywność jest aspekt ochrony środowiska. Magazyn nie wymaga ogrzewania, doświetlenia oraz nie emituje hałasu.

**Przejdźmy zatem do procesu przekształceń, jakie zostały zaplanowane na najbliższe lata. Aby to wszystko usystematyzować, całość działań podzielono na trzy obszary. Pierwszy z nich dotyczy klienta końcowego. Jakich zmian prokonsumenckich możemy się więc wkrótce spodziewać?**

Przede wszystkim zależy nam na tym, aby poznać doświadczenie każdego z naszych klientów podczas całego procesu podejmowania i realizowania przez nich decyzji zakupowych. Następnie w oparciu o nie zdefiniujemy punkty, w których wchodzimy z nimi w interakcję, by wreszcie realizować to, na co nasi klienci zwracają nam uwagę, zarówno w kontynuowaniu tego, co robimy dobrze, jak i usprawnień, które powinniśmy wprowadzić. Naszym celem jest, aby komunikacja między nami a naszymi klientami była spersonalizowana oraz nie obejmowała jedynie momentu zakupu czy serwisu.

**Drugi obszar odnosi się do łańcucha dostaw i jego optymalizacji. Jakie inicjatywy w tym zakresie zostały objęte programem transformacji?**

Z pewnością jednym z najistotniejszych problemów, jakie mamy do rozwiązania, jest pogodzenie pozornie sprzecznych trendów – wzrastającej indywidualizacji produktów z trafnością prognoz sprzedaży. W ostatnich latach bardzo wyraźnie widać skracający się cykl życia produktów i wzrost ich różnorodności, co ma wpływ na zmniejszającą się partię produkcji. Coraz istotniejszy staje się więc proces prognozowania sprzedaży. Dzięki zastosowaniu narzędzi zaawansowanej analityki i sztucznej inteligencji oraz wzrostowi przejrzystości i transparentności w poziomych i pionowym łańcuchu dostaw chcemy uzyskać wymaganą przez klientów biznesowych elastyczność, a jednocześnie wzrost efektywności produkcji i optymalizację kosztów logistycznych.



**Ostatnim, ale wcale nie najmniej ważnym elementem transformacji jest automatyzacja rozmaitych procesów wewnątrz Grupy Amica, a przede wszystkim automatyzacja produkcji. Co kryje się pod tymi pojęciami? Interesującą możliwością poprawy efektywności w ramach procesów wewnętrznych jest wprowadzenie automatyzacji tych czynności, które są powtarzalne i często wykonywane. Potocznie używa się pojęcia „robotyzacja procesów”, jednak odpowiedniejsze i bliższe rzeczywistości to „automatyzacja procesów”. Korzystając z właściwie dobranych narzędzi, zidentyfikujemy te czynności, które mają największy potencjał, a następnie napiszemy algorytmy automatyzujące ich wykonanie. Dzięki temu osoby, które wykonywały dotychczas te czynno-**

### O Grupie Amica

Grupa Amica to największy polski producent sprzętu gospodarstwa domowego. Firma ma w ofercie pełną gamę urządzeń dużego i drobnego AGD, które wyróżniają się wszechstronnością, funkcjonalnością oraz wykorzystaniem najnowszych rozwiązań technicznych i technologicznych. Od wielu lat Amica jest nie tylko najbardziej rozpoznawalną polską marką, ale i najchętniej wybieraną przez konsumentów. Poza marką Amica firma ma w swoim portfolio także brandy: Gram, Hansa, CDA i Fagor, dzięki którym Grupa generuje ponad 70 proc. przychodów na ponad 70 rynkach zagranicznych. W swojej fabryce we Wronkach produkuje piekarniki do zabudowy, kuchnie gazowe i elektryczne oraz płyty grzejne. We Wronkach mieszczą się także nowoczesne centrum logistyczne i w pełni automatyczny magazyn wysokiego składowania. W całej Grupie Amica pracuje ponad 3 tys. osób.

**Amica**  
for living



*Program „Amica 4.0” wpłynie znacząco na wzrost zdolności produkcyjnych fabryki zlokalizowanej we Wronkach. Szacuje się, że wartość produkcji może zwiększyć się nawet o 30 proc.*



ści, będą mogły wykonywać inne, bardziej skomplikowane i przynoszące większą wartość dodaną zadania. Jeżeli chodzi o automatyzację produkcji, to myślimy o dwóch kierunkach. Pierwszy to, oczywiście, zwiększenie liczby maszyn pracujących w trybie automatycznym. Celowo używam określenia „zwiększenie”, ponieważ nasze linie już są w średnim stopniu zautomatyzowane. Jednak ze względu na wzrastającą różnorodność produktów możliwość automatyzacji procesu montażu końcowego jest ograniczona. Tutaj naszym celem będzie wdrożenie rozwiązań wspomagających pracę pracowników. Przykładem może być automatyzacja przepływu komponentów, wizualizacja stanowiska pracy z wykorzystaniem techniki rozszerzonej rzeczywistości. Celem obu tych podejść jest wzrost efektywności, który powinien skompensować rosnące koszty pracy.

**W jaki sposób zmiany, które zostaną wprowadzone w Grupie Amica, wpłyną na zatrudnienie w Państwa firmie? Czy wspomniana przez Pana „automatyzacja procesów” spowoduje, że konieczna będzie redukcja etatów wśród pracowników linii produkcyjnych czy też na innych stanowiskach?**

W naszej koncepcji rozwoju zdolności produkcyjnych zakładamy, że dzienna wartość produkcji wzrośnie o ok. 30 proc. Wprowadzenie automatyzacji

ma nam pomóc zrealizować ten wzrost bez konieczności istotnego wzrostu zatrudnienia. Tego typu rozwiązanie jest o tyle istotne, że w regionie, w którym mamy fabrykę, praktycznie nie ma szans na pozyskanie nowych pracowników. Odpowiadając więc na Pana pytanie – nie, nasz program nie zakłada redukcji etatów. Natomiast wzrost automatyzacji stworzy możliwość tworzenia nowych miejsc pracy o wyższych umiejętnościach technicznych.

**W zaplanowanym do 2023 r. procesie transformacji wydzielono umownie trzy etapy. Dwa pierwsze to planowanie i testowanie, a trzeci – skalowanie. Proszę opowiedzieć coś więcej o tych fazach przemian firmy Amica w „inteligentne” przedsiębiorstwo.**

W przypadku programów realizowanych na przestrzeni kilku lat najtrudniejszym zadaniem jest określenie stanu docelowego, a następnie kroków do niego prowadzących. W czwartym kwartale 2019 r. właśnie taką dyskusję prowadziliśmy w ramach Grupy Amica. W rezultacie zdefiniowaliśmy, jak Grupa ma według naszych oczekiwań wyglądać w 2023 r., jak rozumiemy pojęcie „inteligentne przedsiębiorstwo”. To był pierwszy etap – planowanie. Słusznie Pan zauważył, że wiele z proponowanych rozwiązań jest dla nas innowacyjnych. Powstaje więc pytanie, jak możemy przekonać się, że rzeczywiście po ich wprowadzeniu założone cele i korzyści zostaną zrealizowane. Pomóc nam w tym może etap drugi – testowanie. Dokonamy tego przez uruchomienie tzw. projektów pilotażowych, które wprowadzają już docelowe rozwiązania, ale w mniejszym zakresie. Będziemy więc mogli szybciej i przy zaangażowaniu mniejszych środków potwierdzić przyjęte założenia. Ten etap będzie trwał do końca 2021 r. I wreszcie etap trzeci, czyli skalowanie, obejmujący lata 2022–2023, to wdrożenie przetestowanych rozwiązań w ramach całej Grupy Amica. Zakładam przy tym, że w trakcie prac będziemy na bieżąco obserwowali zmiany zarówno w trendach, jak i dostępnych technologiach i reagowali na nie.

**Transformacja cyfrowa nie ogranicza się jednak wyłącznie do fabryki we Wronkach, ale będzie dotyczyć również pozostałych spółek wchodzących w skład Grupy Amica. To znacznie zwiększa stopień trudności realizacji wspomnianych przez Pana przekształceń. Jak w skali globalnej bę-**

**dzie przebiegała realizacja programu „Amica 4.0”?**

Rzeczywiście, powiedziałbym nawet, że skala zmian w ramach transformacji cyfrowej jest większa w spółkach niż w fabryce we Wronkach. Z drugiej strony to właśnie spółki powinny uzyskać najwięcej korzyści z wdrożenia programu. W fabryce transformacji podlegać będzie zwłaszcza proces produkcji, a w naszych spółkach zagranicznych – procesy sprzedażowe i logistyczne. W każdym z pilotażowanych projektów uczestniczą przedstawiciele naszych spółek. Biorą oni aktywny udział w pracach projektowych i rekomendują najlepsze rozwiązania. Ponieważ od samego początku przyjęliśmy założenie standaryzacji procesów, po zakończeniu projektu pilotażowego będziemy przygotowani do wdrożenia rozwiązania w poszczególnych spółkach. Nie będą to odrębne rozwiązania, a jedno wspólne, podlegające skalowaniu.

**Całość inwestycji związanych z długoterminową strategią przyjętą przez Grupę Amica ma sięgnąć nawet 500 mln zł. Ta kwota robi wrażenie! Na co, w bardziej precyzyjnym ujęciu, zostanie ona przeznaczona? Co będzie najbardziej kosztownym elementem w projekcie „Amica 4.0”?**

Oczywiście, najistotniejszą pozycją będzie wzrost zdolności produkcji i jej automatyzacja. Kolejną ważną pozycją będzie inwestycja w architekturę IT, a więc i infrastrukturę, i oprogramowanie, w tym z wykorzystaniem AI (sztucznej inteligencji – przyp. red.) i ML (samouczenia się maszyn – przyp. red.). Wreszcie część inwestycji przeznaczona będzie również na rozwój produktów w celu zapewnienia spójnego portfolio.

**Dziękuję bardzo za rozmowę i życzę skutecznej realizacji planów.**

Rozmawiał Łukasz Sowiński



*Automatyczny magazyn wysokiego składowania we Wronkach to jeden z najnowocześniejszych i najwyższych tego typu obiektów w Europie.*





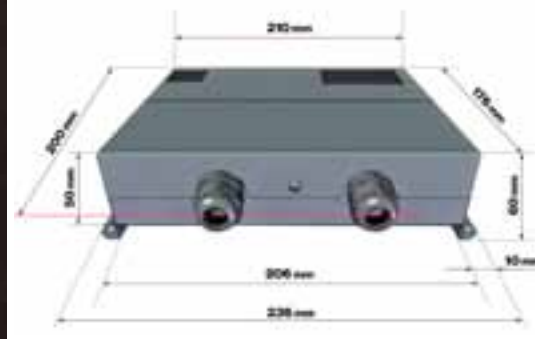
## HobLink

### – współpraca okapu i płyty

Producenci okapów starają się, aby ich urządzenia nie tylko skutecznie pochłaniały opary, ale również były wygodne w obsłudze. Opracowują rozmaite rozwiązania, które sprawiają, że parametry pracy okapu można zmieniać bez dotykania tego urządzenia. Jest to możliwe np. dzięki zastosowaniu modułu HobLink, z którym współpracują okapy marki Falmec.

Fot. Falmec

czonych faz. Szczegóły dotyczące instalacji dostępne są w instrukcji obsługi modułu HobLink. Moduł ten może być zainstalowany np. pod szafką kuchenną i ukryty za cokołem. Można go też zamontować na dole lub na boku szafki. Dzięki temu może doskonale spełniać swoje zadanie, jednocześnie pozostając niewidocznym w kuchennej instalacji elektrycznej. Należy pamiętać, że ze względu na poprawną komunikację bezprzewodową między okapem a HobLinkiem odległość między tymi elementami nie powinna być większa niż 3 m. Szczególne znaczenie ma to w wypadku okapów sufitowych, gdzie ta odległość jest największa i w niektórych aranżacjach kuchennych jej zachowanie nie jest wcale takie oczywiste.



Wymiary modułu HobLink.

#### Tryby pracy

HobLink może działać w trybie manualnym (sterowanie za pomocą pilota) lub automatycznym. Aby uruchomić działanie automatyczne, należy wcisnąć przycisk „minus” aż do pokazania się na wyświetlaczu prędkości zerowej, czyli wyłączonego ekranu. Następnie należy przez co najmniej 2 sekundy wcisnąć wspomniany przycisk. Po naciśnięciu dowolnego przycisku, np. na pilocie zdalnego sterowania, okap powróci do trybu sterowania ręcznego. W trybie automatycznym HobLink dostosowuje prędkość działania silnika w okapie do poziomu mocy pobieranej przez płytę grzewczą i włącza oświetlenie. Zatem im większy poziom grzania ustawimy na płycie, tym okap będzie pracował na wyższych obrotach, a jednocześnie zapewni odpowiednią skuteczność pochłaniania oparów. Na przykład okap uruchomi automatycznie pierwszy poziom prędkości, jeśli aktywna będzie tylko jedna strefa grzania, a drugi poziom, kiedy wykorzystywać będziemy dwie strefy grzewcze jednocześnie. Parametry pracy okapu modyfikowane są na bieżąco zgodnie z tym, w jaki sposób eksploatowana jest płyta grzewcza. Po zakończeniu gotowania i wyłączeniu płyty HobLink aktywuje funkcję timera. Czas, po którym okap wyłączy się automatycznie, jest zaprogramowany na stałe i wynosi 15 min.

#### Na tym nie koniec

Producent przygotował dla klientów wyjątkową akcję informacyjną. Warto podkreślić, że z modulem HobLink współpracuje ponad 30 różnych modeli okapów marki Falmec. Wśród nich są zarówno konstrukcje sufitowe (np. Alba Isola 120), wyspowe (np. Materia Circle.Tech Isola 100), jak i przyściennne (np. Diamante 90). Pełna lista modeli kompatybilnych z modulem HobLink dostępna jest na polskiej stronie producenta [www.falmecpolska.pl](http://www.falmecpolska.pl).

**M**oduł HobLink jest kompatybilny z płytą grzewczą (ceramiczną lub indukcyjną) dowolnej marki i okapem Falmec. Okap musi być jednak wyposażony w odbiornik fal radiowych, a zatem niezbędny jest model, który może być obsługiwany za pomocą pilota. Obecność pilota zdalnego sterowania w zestawie z okapem jest wymagana.

#### Instalacja HobLinka

Moduł HobLink podłączamy bezpośrednio do instalacji elektrycznej, podobnie jak płytę grzewczą. Do połączeń jednofazowych należy stosować kable o przekrojach między 2,5 a 4 mm<sup>2</sup>. Do połączeń wielofazowych należy używać kabli o przekroju nie mniejszym niż 1,5 mm<sup>2</sup>. Obowiązkowo należy podłączyć przewód neutralny (N) i przewód uziemiający (PE), niezależnie od liczby podłą-

Przykładowy schemat instalacyjny HobLinka.

love RECYKLING 



 **asekol**  
ZE STAREGO **NOWE!**  
[www.asekol.pl](http://www.asekol.pl)

- Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego
- Realizacja obowiązków wprowadzających sprzęt i baterie
- Audyty zgodności z Ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym
- Ekspertyzy podlegania pod definicję zużytego sprzętu
- Doradztwo w zakresie przepisów ochrony środowiska





**Kuchnie wolnostojące**  
**– funkcjonalne, praktyczne**  
**i wciąż popularne urządzenia**





Fot. Westfrost

## RÓŻNORODNE KONSTRUKCJE KUCHNI

Z dostępnymi na rynku rodzajami urządzeń warto zapoznać się dokładnie, ponieważ konstrukcja danej kuchni wolnostojącej, a konkretnie jej płyty czy piekarnika oraz sposób ich zasilania to elementy kluczowe podczas montażu i późniejszej eksploatacji sprzętu.

W wyjaśnić w tym miejscu należy pewną nieścisłość w odniesieniu do słowa „kuchnia”. Otóż poza modelami kuchni wolnostojących, czasem producenci oferują piekarnik i płytę grzewczą, które są sprzedawane w komplecie. Zestaw taki nazywają także kuchnią, tyle że do zabudowy. Z drugiej zaś strony pod pojęciem kuchni do zabudowy mogą występować także samodzielne piekarniki i niezależne płyty zestawiane w komplet. Bardzo często w skład szeroko pojętej kuchni do zabu-

dowy wchodzi także inne produkty, np. okap czy kuchenka mikrofalowa. I choć kuchnia ta jest z nazwy „do zabudowy”, to występować w niej mogą także urządzenia wolnostojące. Jak sama nazwa wskazuje, ta grupa to urządzenia, które stoją samodzielnie (także ulokowane pomiędzy szafkami), ale których nie należy w pełni zabudowywać. Klasyfikując kuchnie wolnostojące uwzględniliśmy trzy główne źródła ich zasilania: gazowe, elektryczne i gazowo-elektryczne, a także gabaryty tych urządzeń.

### KUCHENKI BEZ PIEKARNIKA

Jeżeli kuchnia nie ma piekarnika, zwykle przyjmuje nazwę kuchenki (nie kuchni!): gazowej, żeliwnej, indukcyjnej lub elektrycznej ceramicznej. Cechą charakterystyczną tego typu konstrukcji jest mobilność i możliwość usta-

wienia w dowolnym miejscu na blacie. Kuchenki mają najczęściej od 1 do 4 stref grzejnych.



Fot. Ravanson

### KUCHNIE GAZOWE



Fot. Ravanson

W tego typu modelach piekarnik i płyta zasilane są gazem. Kuchnie gazowe mają zwykle cztery palniki, piekarnik oraz szufladę dolną. Ich szerokość to 50 lub 60 cm, głębokość 60 cm, a wysokość 85–87 cm (regulowana). Urządzenie powinno mieć zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu dla płyty i piekarnika. Chroni ono przed ulatnianiem się gazu z urządzenia, na skutek przypadkowego wygaszenia płomienia.

### KUCHNIE ELEKTRYCZNO-GAZOWE

Kuchnie te mają najczęściej od 4 do 6 palników gazowych. Płyta może być emaliowana, szklana lub z wykonana inoksu (stali nierdzewnej). Piekarnik elektryczny gwarantuje lepszą efektywność pieczenia. Najpopularniejsza szerokość to 50 lub 60 cm, głębokość 60 cm, a wysokość 85–87 cm.



Fot. Beko

### KUCHNIE ELEKTRYCZNE ŻELIWNE



Fot. MPM

Zasilane są w pełni elektrycznie. Choć są to konstrukcje nieco mniej popularne i mniej efektywne energetycznie, świetnie sprawdzają się w określonych warunkach (np. lokalach gastronomicznych). W większości mają klasyczne wymiary – szerokość: 50–60 cm, głębokość: 60 cm, wysokość: 85–87 cm.

### KUCHNIE ELEKTRYCZNE CERAMICZNE

Są zasilane w całości elektrycznie. Użytkownik korzysta z tradycyjnych, spiralnych stref grzewczych. Standardowo kuchnie te mają cztery pola, w tym poszerzone lub typu brytfanna. Część z nich ma konstrukcję szybkogrzejną. Wymiary to zwykle 50–60 × 60 × 85–87 cm.



Fot. Gorenje

### KUCHNIE ELEKTRYCZNE INDUKCYJNE



Fot. Amica

To nowoczesne konstrukcje w całości zasilane energią elektryczną. Do dyspozycji użytkownika są zazwyczaj cztery strefy z polami indukcyjnymi (o różnych obszarach i kształtach) lub jedna lub dwie, praktyczne strefy flexi, na których można dowolnie ustawiać naczynia. Wymiary są zwykle takie same jak w wypadku kuchni standardowych.

### KUCHNIE KOMBINOWANE

Jest to połączenie palników gazowych z żeliwnymi, ceramicznymi lub indukcyjnymi na różnego typu rodzajach płyt (np. szklanej, emaliowanej). Piekarnik w tego typu kuchniach zasilany jest elektrycznie. Wysokość kuchni to 85–87 cm, a szerokość 50 lub 60 cm. Jest to idealne rozwiązanie dla osób ceniących możliwość wyboru źródła grzania.



Fot. Amica

### KUCHNIE WIELKOGABARYTOWE



Fot. Ravanson

Niekiedy nazywane są, choć nie do końca poprawnie, profesjonal-

nymi. Są to modele znane i popularne zwłaszcza w Anglii, USA, Hiszpanii czy we Włoszech. Mają wiele stref, różnego typu, a bardzo często dwa lub nawet trzy piekarniki. Mają bardzo zróżnicowane wymiary. Ich cechami są często unikalny styl i bogata funkcjonalność.

# Ravanson

komfort i wygoda...

### Kuchnia gazowo-elektryczna retro KWGE-50R



- 4 palniki gazowe, zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
- zapalarka automatyczna w przycisku
- piekarnik elektryczny z termoobiegiem
- regulacja temperatury, oświetlenie halogenowe
- klasa efektywności energetycznej: A

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

www.ravanson.pl





Fot. Miele

## Ważne parametry techniczne

Porównując kuchnie wolnostojące, zwykle zwracamy uwagę na wygląd. Tymczasem istotne są takie kwestie jak np. rodzaj zasilania czy typ płyty grzewczej. Duża różnorodność modeli pozwala na indywidualny dobór kuchni tak pod względem rodzaju piekarnika, wymiarów sprzętu, jego mocy całkowitej czy liczby pól grzewczych.

# 10 PYTAŃ

## Czym kierować się przy zakupie kuchni wolnostojącej?

### PYTANIE 1 Kuchnia wolnostojąca czy do zabudowy?

Jeśli kuchnia jest duża, to pasuje do niej zarówno sprzęt wolnostojący, jak i do zabudowy. Jeśli zaś nie mamy miejsca (bądź mamy nieprzygotowane do tego szafki kuchenne), powinniśmy skupić się na modelach wolnostojących (o szerokości 50 lub 60 cm). Co więcej, jeśli chcemy, aby sercem kuchni był jej sprzęt, wybierzmy centralnie ustawiony model wolnostojący. Jeśli zaś liczą się dla nas projekt kuchni i wizualne dopasowanie z meblami i ich kolorem – lepiej na tym polu wyglądają modele do zabudowy. Wszystko to jednak kwestia gustu.

### PYTANIE 2 Kuchnia o szerokości 50 czy 60, a może 120 cm?

Gabaryty nie wpływają na funkcjonalność samego sprzętu. Jeżeli w gospodarstwie domowym jest

jednak więcej domowników bądź posiłki przygotowywane są częściej, warto zastanowić się nad modelem poszerzonym – 90-, a nawet 120-centymetrowym. Im szersza kuchnia i bardziej pojemny piekarnik, tym większy komfort pracy. Modele o szerokości powyżej 60 cm, potocznie zwane „profesjonalnymi”, mają zwykle większą liczbę pól grzewczych, co dodatkowo wpływa na szybkość przygotowywanych potraw.

### PYTANIE 3 Czy warto wybrać model ze zmywarką?

Zdecydowanie tak, zwłaszcza, jeśli prowadzimy małe gospodarstwo domowe, jesteśmy singlami czy po prostu mało w domu gotujemy lub zmywamy. W takim wypadku modele łączone są urządzeniami niemal idealnymi. Zajmują mało miejsca, zużywają stosunkowo mało energii, wszystkim także mamy w nich pod ręką. Zaprojektowa-

Parametry techniczne znajdziemy zarówno w specyfikacji technicznej produktu, jak i na etykiecie efektywności energetycznej. Wybierając kuchnię wolnostojącą warto zwrócić uwagę na:

**Zasilanie** – w zależności od płyty grzewczej producenci oferują modele kuchni z zasilaniem gazowym, gazowo-elektrycznym (modele kombinowane) albo elektrycznym. W pierwszym wypadku urządzenie składa się z gazowej płyty i gazowego piekarnika. Urządzenie wówczas musi być podłączone do butli z propan-butanem albo do gazowej instalacji w budynku. To rozwiązanie dosyć tanie, jednak piekarniki gazowe coraz bardziej wypierane są przez modele elektryczne.



MIELE HR 1936-1 G

ne już w latach 80. XX w. rozwiązanie polecamy tym, którzy nie mają dużej kuchni i na kilku metrach kwadratowych muszą zmieścić kilka urządzeń jednocześnie.

### PYTANIE 4 Kuchnia gazowa czy gazowo-elektryczna?

Jeśli mamy problemy z instalacją elektryczną i nie pozwala ona na komfortowe używanie kilku sprzętów, warto zapoznać się z ofertą modeli gazowych. Urządzenia te są stosunkowo tanie w eksploatacji, a także w zakupie. Oprócz kuchni w pełni gazowych na rynku dostępne są także modele gazowo-elektryczne. I tutaj może być gazowo zarówno płyta grzewcza, jak i piekarnik, który dodatkowo jest wsparty elektrycznymi rozwiązaniami, np. grillem. Można też wybrać model gazowo-elektryczny, w którym piekarnik jest całkowicie elektryczny, a płyta ma kilka pól zarówno elektrycznych, jak i gazowych.

### PYTANIE 5 Jak ważna jest pojemność piekarnika w kuchni?

Większa pojemność piekarnika daje użytkownikowi większe pole manewru pod kątem użytkowym. Mówiąc wprost, możemy piec większe ilości produktów lub po prostu piec na kilku poziomach jed-



MPM MPM-51-KGF-21/B

Dlatego bardzo popularne konstrukcje kuchni łączą płytę gazową lub kombinowaną z elektrycznym piekarnikiem. W tym wypadku podłączenie polega z jednej strony na dołączeniu węża gazowego, z drugiej zaś zasilania elektrycznego. W wypadku modeli całkowicie elektrycznych istotnym parametrem jest moc przyłączeniowa.

nocześnie, zważywszy że coraz częściej wewnątrz piekarników mają odseparowane strefy grzejne, które zapobiegają mieszanii się zapachów. Jednak zasada „im więcej, tym lepiej” nie zawsze się sprawdza – zwłaszcza wtedy, kiedy w danej kuchni mamy określone miejsce na sprzęt, a większy (tzn. szerszy) model po prostu nie zmieściłby się.

### PYTANIE 6 Jak idealnie dopasować kolor kuchni do mebli?

Ważną rolę odgrywają tutaj bryła, zdobienia czy kolor urządzenia. Jeśli sami projektujemy pomieszczenie kuchenne, warto przeglądać stylizowane zdjęcia producentów, oferujących np. kuchnie poszerzane nawiązujące do stylu z lat 50. ubiegłego stulecia. Trzeba przy tym pamiętać, że w rzeczywistości kolory zupełnie inaczej wyglądają w katalogu, a inaczej na żywo. Mylące mogą być także wzorniki, które jeśli nie są oparte na danym standardzie kolorystycznym (np. RAL), mogą odbiegać od rzeczywistości.

### PYTANIE 7 Dlaczego ceny dostępnych na rynku kuchni są tak zróżnicowane?

Wszystko zależy od jakości sprzętu, użytych komponentów, a także od samej konstrukcji urządzenia. Najtańsze modele z czterema polami grzew-

## Kuchnia w stylu retro

Na rynku nie brakuje kuchni wolnostojących nawiązujących do stylistyki retro. Urządzenia te nie muszą być jednak pozbawione innowacyjnych rozwiązań technicznych, czego doskonałym dowodem jest model VC-993wnPBG marki Vestfrost.

Producent zadbał o to, by urządzenie odpowiadało na praktyczne potrzeby dzisiejszych użytkowników. Kuchnia została wyposażona w płytę gazową wykonaną z łatwej do czyszczenia stali szlachetnej i 5 palników gazowych. Centralną część płyty grzewczej zajmuje palnik typu Wok z potrójną koroną o średnicy 14 cm i dużą mocą grzania, która wynosi 3600 W. Oprócz niego płyta kuchni wolnostojącej ma jeszcze dwa palniki o średnicy 7,5 cm (moc 1650 W), jeden palnik o średnicy 5,5 cm (o mocy 900 W) i jeden o średnicy 10 cm (moc 2900 W). Taka różnorodność pól grzewczych w połączeniu z solidnymi żeliwnymi rusztami pozwala na dużą swobodę podczas przygotowywania rozmaitych potraw.

Na uwagę zasługuje również pojemny piekarnik elektryczny o objętości aż 105 l. Jego wnętrze pokryte jest łatwą w czyszczeniu emalią. W podświetlanej komorze zainstalowano prowadnice drabinkowe oraz jeden poziom prowadnic teleskopowych. W wyposażeniu kuchni znajdują się m.in. dwie taśmy – głęboka i płytka, które ułatwiają pieczenie, a także ruszt do grillowania. Producent zastosował też potrójne przeszklenie drzwi,

dzięki czemu front urządzenia pozostaje chłodny podczas pieczenia. Dodatkowo poniżej drzwi piekarnika przewidziano miejsce do przechowywania blach oraz innych akcesoriów. W kuchni nie zabrakło m.in. termoobiegu oraz funkcji pozwalających na grillowanie potraw, wypiekanie pizzy, rozmrażanie produktów.

Model VC-993wnPBG ma kolor beżowy. W ofercie dostępna jest również bordowa wersja kolorystyczna tego urządzenia – model VC-993wnPBR.

Fot. Vestfrost



czymi (gazowymi) i średnim piekarnikiem zaczynają się od kilkuset złotych, a jeśli płyta grzewcza jest indukcyjna i dochodzą elementy ze szkła, inoksu czy w pełni elektroniczny programator, cena może wynieść nawet kilka tys. zł. Modele szersze i mające więcej pól grzewczych, również będą droższe. Na końcową cenę wpływa także funkcjonalność, wykończenie oraz tradycja firmy czy prestiż marki.

### PYTANIE 8 Po co stosuje się „zimny front” piekarnika?

„Zimny front” to poniekąd hasło marketingowe, bowiem w praktyce nie jest on tak naprawdę chłodny. Przekłada się zarówno na ekonomię, jak i bezpieczeństwo użytkownika sprzętu. W praktyce to nic innego jak zabezpieczenie drzwi frontowych piekarnika przed wzrostem temperatury i możliwym oparzeniem się przez użytkownika. Producenci stosują kilkukrotne przeszklenie drzwi piekarnika, co zmniejsza temperaturę na zewnątrz urządzenia do bezpiecznych wartości.

### PYTANIE 9 Instalacja elektryczna jedno- czy dwufazowa?

Jeśli kuchnia jest gazowa i potrzebuje tylko zasilania do zapalarki elektrycznej gazu bądź ma

ona piekarnik wymagający stosunkowo niewielkiej mocy, wystarczy zasilanie standardowe, jednofazowe z zabezpieczeniem 16 A. Jeśli potrzebna jest większa moc, a funkcjonuje tylko jeden obieg dla kuchni (jedna faza), należy zwiększyć moc przyłączeniową. Komfortowa sytuacja jest wówczas, kiedy instalacja w kuchni ma więcej niż jeden obieg (dwie lub trzy fazy). Wówczas płytę grzewczą elektryczną kuchni włączamy do obiegu pierwszego, a piekarnik do drugiego.

### PYTANIE 10 Jak ważna jest klasa efektywności przy wyborze kuchni?

Jedne urządzenia (ze względu na rodzaj komponentów, pojemność piekarnika, różnorodność funkcji itd.) mogą pracować oszczędniej, inne – mniej oszczędnie. W kuchniach zarówno wolnostojących, jak i do zabudowy (w obu przypadkach określa się jedynie parametry piekarnika, a nie płyty) ważne jest więc to, jak działanie funkcji grzewczych przekłada się na pobór energii. Klasa efektywności energetycznej ma więc pomóc porównać dany sprzęt, by określić, który z nich jest bardziej ekonomiczny podczas użytkowania.





**AMICA 6226IED3.375TsDpHb(Xx)**

- **Wymiary urządzenia** – obok zasilania ważnym parametrem jest rozmiar kuchni wolnostojącej. Standardowe urządzenia mają szerokość średnio 50 (model węższy) lub 60 cm (szerszy). Obok tradycyjnych modeli spotykamy także modele o szerokości 100, a nawet 120 cm. Wysokość jest zwykle porównywalna z modelami standardowymi, czyli ok. 85–90 cm, choć spotkać można także wyższe kuchnie, osiągające ok. 95–100 cm. Ich powiększone rozmiary łączą się ze zwiększoną liczbą pól grzewczych, a także zastosowaniem kilku piekarników.

- **Rodzaje i liczba pól grzewczych** – to kolejny ważny parametr przy wyborze kuchni wolno-



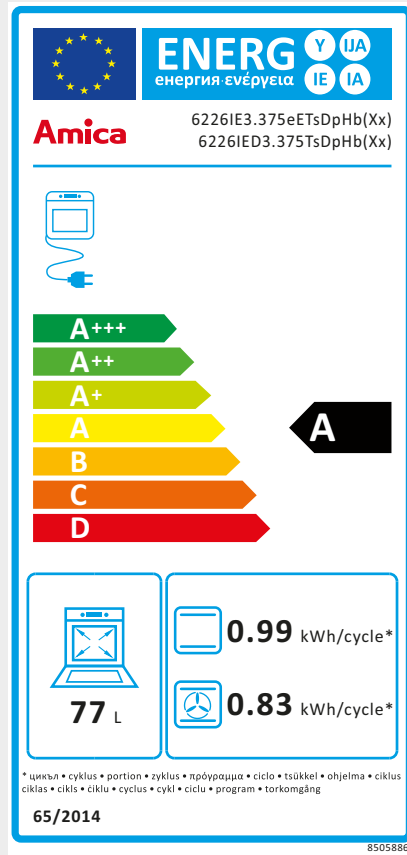
**BOSCH HXN390D50L**

### Etykieta efektywności energetycznej

Etykieta efektywności energetycznej umieszczana na opakowaniu lub dołączana do dokumentacji produktu jest cenną wskazówką związaną z podstawowymi parametrami oraz cechami urządzenia. Szczególny wymiar kładzie się tu na aspekty ekologiczne i ekonomiczne.

Po zapoznaniu się z treścią etykiet możemy porównać ile dane modele zużywają energii, jaką mają pojemność czy też jakie jest źródło ich zasilania. Informacje te prezentowane są z m.in. wykorzystaniem specjalnych symboli, zgodnie z ustalonym szablonem. W wypadku kuchni wolnostojących dane znajdujące się na etykiecie efektywności energetycznej dotyczą piekarnika, jaki został zastosowany w danym modelu.

Oprócz klasy energetycznej, do której zostało przyporządkowane urządzenie (od A+++ do D), podawana jest pojemność komory piekarnika (w litrach, w zaokrągleniu do najbliższej liczby całkowitej). Kolejnym parametrem jest zużycie energii elektrycznej (wyrażone w kWh/cykl w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku). Jest to wartość obliczana na podstawie obowiązujących norm technicznych, przypadająca na jeden cykl pieczenia w trybie tradycyjnym oraz, jeżeli jest dostępny, z użyciem termoobiegu. W wypadku kuchni wolnostojących wyposażonych piekarniki gazowe zużycie energii jest podawane również w megadżulach na cykl (także z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku).



stojącej. Do wyboru mamy kuchnie z płytą gazową, kombinowaną, czyli gazowo-elektryczną, oraz elektryczną. Płyty elektryczne z kolei możemy podzielić na płyty elektryczne z żeliwnymi polami, strefami ceramicznymi i indukcyjnymi. To, jaki rodzaj płyty grzewczej wybierzemy, wpłynie na komfort obsługi, energooszczędność modelu, a także na szybkość przyrządzenia potrawy. Liczba pól grzewczych jest porównywalna w każdej płycie grzewczej. W standardowej kuchni liczba ta nie przekracza 4 pól, jednak są wyjątki, które pozwalają gotować nawet na 5 polach. Wiele modeli ma także funkcje typu flexi (pola elastyczne umożliwiające postawienie garnka w dowolnym miejscu). W modelach poszerzanych liczba pól, co zrozumiemy, zwiększa się do 5–7 stref.

- **Moc cieplna pól grzewczych** – każdy obszar grzewczy pobiera określoną moc do wytworzenia ciepła. I choć palniki gazowe (w przeliczeniu) mają większą moc niż pola elektryczne, nie wiąże się to jednak z szybkością i efektywnością podgrzewania potrawy. Palniki gazowe mają większe straty ciepłe i pobierają średnio od 1 do 1,75 kW, większe z kolei nawet 2,5–3 kW. Z kolei pola elektryczne o najmniejszej średnicy pracują z mocą 1,2 kW, a największe 1,8–2 kW.



**GORENJE EC62CLB**

- **Moc całkowita urządzenia** – tak jak w wypadku piekarników określa sumaryczne zapotrzebowanie na energię dla włączonych wszystkich opcji i funkcji kuchni. Parametr ten jest ważny ze względu na możliwości instalacji elektrycznej, do której będzie podłączana kuchnia wolnostojąca.



# vestfrost

More than Retro

## Wyrazisty design, nowoczesne rozwiązania

Kuchnia to miejsce wyjątkowe. Tu bije serce twojego domu i tętni codzienne życie, dlatego starasz się, by świetnie wyglądała i była praktyczna. Twoim sprzymierzeńcem są urządzenia wolnostojące z linii **Vestfrost Retro**, które nadadzą charakter każdemu wnętrzu. Z kolei rozwiązania techniczne i zastosowane funkcje docenią najbardziej wymagający domownicy.

vestfrosthme.eu

V



# Funkcje i rozwiązania

### Płyty grzewcze w kuchniach

Każda płyta (niezależnie od tego, czy gazowa, czy elektryczna) wyposażona jest w regulację mocy grzania. Zwiększenie płomienia lub mocy danego obszaru przekłada się na szybkość przygotowania potrawy. W płytach grzewczych, zwłaszcza elektrycznych, znajdziemy ponadto funkcje czasowe, czyli minutnik albo timer. W wielu modelach znajdziemy też takie rozwiązania jak Stop & Go, które zatrzymuje grzanie lub zmniejsza moc, kiedy użytkownik odejdzie na chwilę od płyty. Płyty indukcyjne dzięki sensorom pozwalają ponadto na kontro-

lę temperatury płyty (funkcja wyłącza urządzenie w razie przegrzania się płyty), a także na informowanie dźwiękowe lub świetlne o nieprawidłowości, np. zalaniu obszaru grzewczego. Podobnym rozwiązaniem jest zastosowanie różnego rodzaju pól łączonych.



Fot. Amica



Fot. Ravanson



Fot. Gorenje

### Palnik wok

W niektórych modelach kuchni wolnostojących dostępny jest palnik typu wok. Oferowane są różne warianty tego rozwiązania, np. z potrójną lub podwójną koroną (po-

dwojnym lub potrójnym płomieniem). W zależności od producenta i modelu płyty gazowej może być dostępna regulacja mocy dla wszystkich kręgów płomienia jed-

nocześnie lub niezależna regulacja mocy grzania dla każdego z kręgów płomienia. Palnik wok ułatwia szybsze ogrzanie nawet dużego naczynia, choć najczęściej używa się spe-

cialnej patelni. Dzięki niemu możemy szybciej przygotować potrawę czy chociażby zagotować wodę, ponieważ charakteryzuje się on dużą mocą grzania.



Fot. Amica



Fot. Beko



Fot. Ravanson

### Gaz na szkle



Fot. Amica



Fot. Beko



Fot. Amica

Klasykne szklane płyty są bardzo gustowne i eleganckie. W większości takie powierzchnie znajdziemy przede wszystkim w modelach elektrycznych. Jednak już od kilku lat bardzo nowatorskim rozwiązaniem jest stosowanie gazowych palników zainstalowanych właśnie na szklanej płycie. Taki projekt dostar-

cza kuchni z jednej strony nowoczesny blask, z drugiej – komfort przyrządzenia potraw tradycyjną metodą za pomocą ognia. To także daje klientom wygodę jeśli chodzi o czystość urządzenia. Modele typu „gas on glass” mają także jeszcze jedną, bardzo ważną zaletę: wyjątkowo zaprojektowane ruszty.

### Funkcjonalna czystość

Stosowanych jest wiele rozwiązań, które ułatwiają czyszczenie (głównie piekarnika). Można przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. Nie można przy tym zapomnieć także o funkcji czyszczenia katalitycznego czy parowego. Popularnym rozwiązaniem jest ponadto czyszczenie pirolityczne.

Podczas ręcznego czyszczenia urządzenia należy unikać środków zawierających duże ilości alkoholu. Nie powinno się też stosować preparatów do szorowania oraz szorstkich gąbek czy druciaków. Na rynku dostępnych jest wiele preparatów przeznaczonych do czyszczenia płyt i piekarników kuchni wolnostojących. Mogą one przyjmować formę żeli, delikatnych płynów, sprayów lub pianek.



Fot. Amica



Fot. Bosch



Fot. Miele

### Gotowanie ekologiczne i ekonomiczne



Fot. Miele



Fot. Amica



Fot. Gorenje

Funkcje ekologicznego gotowania spotykane są już dziś w niemal wszystkich urządzeniach gospodarstwa domowego. Bez problemu znajdziemy je także w segmencie grzewczym. W płytach gazowej, a także w niektórych kuchniach gazowych palniki mogą być

wyposażone np. w systemy redukujące nadmierne spalanie gazu. W modelach z płytami elektrycznymi dostępne są takie rozwiązania jak wykorzystanie ciepła resztkowego czy funkcje automatyczne, kontrolujące temperaturę i dostosowujące do potrzeb moc urządzenia.

### Zabezpieczenie przeciwywływowe gazu

Aby uniknąć ulatniania się gazu, przede wszystkim należy stosować się do zasad właściwego podłączenia instalacji gazowej (przechowywania butli) oraz wybierać sprawdzone, markowe urządzenia z niezbędnymi zabezpieczeniami. Najpopularniejszym zabezpieczeniem w urządzeniach zasilanych gazowo jest zabezpieczenie przeciwywływowe gazu. Obecnie jest ono standardem i zarazem wymogiem w urządzeniach gazowych (wytyczne UE wymagają, by urzą-

dzenia przystosowane do gotowania na gazie miały zabezpieczenia antywywływowe gazu z palników).



Fot. Amica



Fot. Ravanson



### Stylistyka retro

Na rynku nie brakuje kuchni wolnostojących utrzymanych w stylistyce retro, nawiązującej do urządzeń produkowanych mniej więcej w połowie ubiegłego wieku. Panel sterowania w tego typu sprzęcie najczęściej jest mechaniczny. Wówczas użytkownik może w bardzo prosty sposób regulować dostępne parametry (np. temperaturę we wnętrzu piekarnika) oraz wybierać dodatkowe opcje. Zazwyczaj obok manualnego panelu sterowania znajduje się także stylowy, analogowy zegar. W tego typu modelach ważne są również uchwyty. Mają one często wykończenie mosiężne lub miedziane, co nadaje całości wyjątkowy charakter, ale też sprawia, że nie widać na nich odcisków palców. Co ważne, stylistyka retro wcale nie musi oznaczać ograniczonej funkcjonalności urządzenia.



Fot. Gorenje



Fot. Gorenje



Fot. Ravanson

### Dodatkowe akcesoria



Fot. Gorenje



Fot. Amica



Fot. Bosch

Przyrządzić zdrowe i smaczne dania pomagają rozmaite akcesoria. Mogą to być różnego rodzaju ruszty, blachy (o niskich lub wysokich krańcach) czy naczynia żaroodporne. Umożliwiają one przygotowanie rozmaitych potraw. Kupując tego typu dodatki oddzielnie należy pamiętać, że powinny one być dopasowane pod względem wymiarów do konkretnego modelu. Na wyposażeniu, o ile piekarnik kuchni wol-

nostojącej obsługuje takie rozwiązania, może znajdować się też termosonda. Kiedyś podstawowe modele jedynie mierzyły temperaturę w środku potrawy, dziś po osiągnięciu pożądanej wartości wyłączają grzanie, informując użytkownika o zakończeniu procesu, a najbardziej innowacyjne dokonują pomiaru nie w jednym, a w kilku różnych miejscach przygotowywanej potrawy i dostosowują do niej parametry pieczenia.

### Praktyczna szuflada

W kuchniach wolnostojących pod komorą piekarnika znajduje się najczęściej przestrzeń do przechowywania mniejszych naczyń, patelni i garnków. Taka szuflada jest odporna na wysokie temperatury i może być osadzona np. na prowadnicach rolkowych, które zapewniają jej stabilne, ciche działanie. Z uwagi na to, iż jest także szuflada jest ogrzewana ciepłem

z piekarnika, może również służyć do przechowywania w niej ciepłego jedzenia w celu podtrzymania ciepła przygotowanej potrawy. Szufladę można też wykorzystać do ogrzania naczyń przed podaniem na nich potrawy. W tego typu szufladzie nie należy przechowywać łatwopalnych przedmiotów, np. desek do krojenia, czy drewnianych łyżek.



Fot. Freggia



Fot. Amica



Fot. Beko

### Zdrowe i smaczne gotowanie



Fot. Gorenje

Efektywne, smaczne, a przede wszystkim zdrowe przyrządzanie potraw wymaga spełnienia kilku kluczowych warunków. Przede wszystkim efektywnie nie oznacza szybko – często wyrafinowana obróbka termiczna wymaga czasu. „Szybkie, zdrowe i tanie gotowanie” to slogan, który, mówiąc kolokwialnie, należy włożyć „między bajki”. Takie stwierdzenie jest bowiem sprzeczne samo w sobie. Podczas przygotowywania posiłków warto przede wszystkim zadbać o wybór zdrowych produktów z wyższej półki oraz zdrową, energooszczędną i bezpieczną obróbkę termiczną. Tę zapewnią tylko i wyłącznie renomowani i uznani producenci.

## 1 Odpowiedni rodzaj obróbki

Od dawna trwa spór, który typ obróbki termicznej jest zdrowszy i ma więcej zalet. Ten z wykorzystaniem gazu i ognia czy ten związany z energią elektryczną i zasadą indukcji czy nagrzewu spiralnego. Ma to, oczywiście, wpływ na smak i zapach przyrządzanych potraw, jednak o wiele istotniejsza jest tzw. piramida zdrowego przyrządzania potraw. Bezspornie najzdrowsze, najsmaczniejsze i najbardziej efektowne (także wizualnie) jest gotowanie na parze. Kolejnym zdrowym procesem jest gotowanie klasyczne, następnie duszenie, pieczenie, gotowanie mikrofalowe, a na końcu (niestety, zwykle przez nas najbardziej ulubione) grillowanie i smażenie. Warto zwrócić uwagę na fakt, że już sam typ obróbki termicznej potraw bardzo często determinuje rodzaj urządzenia, jakie wybierzesz. Pamiętajmy, że nasz wybór musi przebiegać między zdrowym rozsądkiem a przyzwyczajeniami. Na szczęście coraz większa liczba urządzeń umo-

liwia stosowanie całego spektrum obróbki termicznej – od gotowania na parze po grillowanie.

## 2 Programy, czas, temperatura

Czas i temperatura grzania oraz stosowane techniki i typy oddziaływania na potrawę za pomocą ciepła, wilgotności oraz strumienia powietrza to kolejne niezbędne elementy. Poza parą, opiekaniem czy wymuszonym obiegiem powietrza (termoobiegiem) producenci stosują wiele opcji i kombinacji grzania. Często mają one postać gotowych programów (tzw. automatycznych). Warto się z nimi wszystkimi zapoznać przy pomocy instrukcji obsługi. Rzecz to o tyle istotna, bowiem w praktyce im szerszy wachlarz możliwości urządzenia, tym bardziej zaspokoi ono nasze kulinarne oczekiwania. Oczywiście, jest to sprawa dość subiektywna, bowiem dla jednych kluczowym programem może okazać się pieczenie z użyciem różni, a dla innych pieczenie chleba. Tak czy inaczej, zakres możliwości kulinarnych, typów grzania (parowe, konwencjonalne) oraz regulacja pary, temperatury, nadmuchu, wilgotności najlepiej ukazują możliwości urządzeń. Warto też pamiętać o tym, że bardzo często wyrafinowana obróbka czerwonego mięsa (np. 100 °C) czy suszenie grzybów wymagają znacznie dłuższego czasu.

## 3 Komfort, ekonomia, bezpieczeństwo

Na dobry wybór kuchni mają wpływ komfort obsługi, aspekty ekonomiczne użytkowania oraz bezpieczeństwo. To ostatnie dotyczy zarówno sprzętu, jak i samego użytkownika. Ma przy tym niezwykle szeroki wymiar – od zabezpieczeń określonych prawnie

po autorskie konstrukcje i innowacje (więcej na ten temat w dalszej części poradnika). Codzienne gotowanie i przygotowywanie potraw wymaga rozwiązań przyjaznych i praktycznych, ale także ekonomicznych. Komfort obsługi i proekologiczne rozwiązania w dużej mierze wynikają z doświadczenia, tradycji i specjalizacji producenta. O zdrowe gotowanie czy pieczenie w pełni zadba wyłącznie markowy sprzęt – dobrze zaprojektowany, wyspecyfikowany i solidnie wykonany. Nie ma tu miejsca na przypadkową ofertę czy przypadkowe urządzenia.

## 4 Tylko zdrowe produkty

Niezależnie od tego, w jaki sposób i z wykorzystaniem jakiego urządzenia przyrządzamy potrawy, przede wszystkim powinny być to świeże, zdrowe produkty. Główne źródło energii w naszym codziennym posiłku stanowią powinny produkty zbożowe, owoce i warzywa oraz mleko i produkty mleczne. Mięso powinniśmy spożywać z umiarem, a jeśli to możliwe, zastępować je rybami i roślinami strączkowymi. Zdrową zasadą jest unikanie tłuszczów, zwłaszcza zwierzęcych. Dlatego podczas gotowania czy smażenia starajmy się unikać go lub przynajmniej minimalizować ich ilość. Na zdrowie negatywnie wpływają także słodycze, które nazywane są (podobnie jak alkohol) źródłem „pustych kalorii”. Produkty te nie wnoszą do ludzkiego organizmu żadnych składników odżywczych. Podczas przyrządzania potraw powinniśmy unikać soli. Należy wiedzieć, że już podczas produkcji produktów (zwłaszcza mięsa, ryb, wędlin, serów) jest ona dodawana do żywności. Smaczniej i zdrowiej jest więc sól zastąpić ziołami. W wypadku gotowania na parze można bez problemu z niej zrezygnować.





# Bezpieczne użytkowanie kuchni

Fot. Vestfrost

Bezpieczeństwo to kluczowe zagadnienie w przypadku sprzętu grzejnego. Kuchnie wolnostojące wykorzystują bowiem energię elektryczną lub gazową (lub jedno i drugie) i użytkowane są w naszych domach. Niekiedy bywają mocno eksploatowane.

**A**spekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy dodatkowo spełniają muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest niwelowanie możliwości porażenia prądem, wybuchu gazu czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty.

### Zabezpieczenia w piekarnikach

Rozwiązania wykorzystywane w piekarnikach kuchni wolnostojących zapewniają, przy odpowiedniej rozładce i przestrzeganiu podstawowych zasad, pełne bezpieczeństwo. Wprowadzono przy tym wiele udogodnień wpływających na komfort obsługi.

- **Przeszkłone drzwi frontowe** – to standardowe już dziś zabezpieczenie stosowane w piekarnikach. Dzięki niemu drzwi nie nagrzewają się powyżej określonej temperatury (np. 65 °C). Producenci stosują przeszklenie podwójne, potrójne, a nawet poczwórne. Oprócz dodatkowych szyb ochronnych stosuje się szyby refleksyjne, odbijające ciepło do środka. Zastosowanie takiego elementu wpływa także na efektywność pieczenia, ponieważ szyba staje się dobrym izolatorem ciepła.
- **Systemy chłodzenia obudowy** – oprócz stosowania dodatkowych szyb ochronnych spotyka się także zaawansowane systemy chłodzenia obudowy. Zazwyczaj wyposaża się je w specjalny kanał odprowadzający i wentylatory chłodzące lub systemy grawitacyjne zasysające zimniejsze powietrze z otoczenia.
- **Blokada drzwi urządzenia** – często mechaniczne, ale bardzo praktyczne rozwiązanie. Specjalną zapadkę stosuje się w górnej części drzwi, tak aby uniemożliwić otwarcenie ich i dostęp do komory grzania. W modelach zaawansowanych elektronicznie stosowane są blokady automatyczne.



**AMICA**  
57GED3.31HZpTaDpA(Xx)



**RAVANSON** KWGE-50R



**FINLUX** FC-550mmFW

- **Blokada panelu sterowania** – obecnie niemal wszystkie urządzenia mają to zabezpieczenie. Pozwala ono blokować panel sterowania, który jest dezaktywowany całkowicie albo wyłączeniu ulegają określone przyciski lub opcje sterowania urządzeniem.
- **Prowadnice z funkcją Stop** – praktycznym rozwiązaniem jest także zastosowanie blokady, która uniemożliwia wysunięcie się blachy z prowadnic.

### Rozwiązania w płytach kuchni wolnostojących

Podobnie jak w piekarnikach stosuje się tu przede wszystkim zabezpieczenia przeciwprzepięciowe oraz ułatnianiu się gazu. Wykosztuje się przy tym często różnego typu wskaźniki. Są to m.in.:

- **Sygnaly świetlne oraz dźwiękowe** – kiedy piekarnik w kuchni wolnostojącej jest włączony, urządzenie informuje użytkownika o tym przez sygnaly dźwiękowe albo informację świetlną pokazującą się na panelu sterowania. Dodatkowo niektóre modele automatycznie podświetlają komorę piekarnika po wybraniu przez użytkownika funkcji pieczenia.
- **Zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu** – stosuje się je w płytach oraz piekarnikach gazowych. Ma chronić użytkownika przed niespodziewanym ułatnianiem się gazu. W razie zalania palnika dopływ gazu zostaje automatycznie odcięty.
- **Blokada rodzicielska** – to funkcja, która spotykana jest w płytach i kuch-

## Płyta gazowa na szkle i innowacyjny piekarnik

Kuchnie wolnostojące wyposażone są w piekarniki, które w niczym nie ustępują modelom przeznaczonym do zabudowy. Doskonałym tego przykładem jest model 6226GcED3.43ZpTsKdPA(Xx) marki Amica, którego piekarnik został wyposażony w innowacyjny system BakingPro, który znacznie zwiększa komfort przygotowywania potraw.

Płyta grzewcza tego urządzenia ma elegancką, szklaną powierzchnię i cztery palniki – duży ma średnicę 9 cm, dwa średnie 6,5 cm, a mały palnik pomocniczy 4 cm. Została wyposażona w stabilne żeliwne ruszty, zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu i elektryczny zapalacz gazu w pokrętło. Drzwi piekarnika mają 3 szyby. Wewnętrzna jest szybą refleksyjną, która odbija ciepło, zapobiegając nadmiernemu nagrzewaniu się szyby zewnętrznej. Na drzwiach (od wewnątrz) znajdują się wskaźniki odnośnie do sposobu pieczenia rozmaitych potraw. BakingPro System to nowa konstrukcja komory o pojemności 77 l i duże, wygodne w użytkowaniu blachy. Rozwiązanie to zapewnia równomierną

dystrybucję ciepła oraz stabilną temperaturę w całym piekarniku. Dzięki temu można przygotować dużą porcję wypieków, mając pewność, że będą one równo zarumienione i wypieczone. Piekarnik ma też



Fot. Amica

funkcje rozmrażania i szybkiego nagrzewania (w 3 min do temperatury 150 °C). W wyposażeniu znajduje się elektryczny obrotowy rożen. Komora została pokryta emalią EasyClean. Jest ona pozbawiona porów i zagłębień, które mogłyby sprzyjać osadzaniu się zabrudzeń. Klasa energetyczna urządzenia to A.

niach elektrycznych. Zazwyczaj na panelu sterowania jest dodatkowa opcja, która po przytrzymaniu przycisku przez kilka sekund lub po włączeniu z innym przyciskiem dezaktywuje działanie panelu sterowania. Wtedy niemożliwa będzie zmiana parametrów pracy, a także wyłączenie lub włączenie urządzenia.

### Zabezpieczenie

#### przeciwwypływowemu gazu

W kuchniach wolnostojących wykorzystujących gaz stosowane są specjalne zabezpieczenia przeciwwypływowemu. W zależności od producenta i modelu urządzenia mogą one działać w różny sposób. Pierwszym sposobem jest wykorzystanie szczelnie zamkniętej rurki wypełnionej gazem lub specjalną cieczą. Po odkręceniu gazu i zapaleniu płomienia jeden z końców rurki nagrzewa się, zwiększając objętość i tym samym ciśnienie cieczy lub gazu w środku. Drugi koniec rurki z kolei połączony jest z mechanizmem zapadkowym i zaworem regulującym przepływ gazu.



Fot. Bosch



Fot. Ravanson

Panele sterujące w kuchniach wolnostojących są czytelne i wygodne w obsłudze. Najczęściej wykorzystują ergonomiczne pokrętła, które pozwalają na odpowiednie ustawienie poziomu grzania płyty i konfigurację parametrów pracy piekarnika.

Fot. Amica





## W trosce

# o czystość kuchni wolnostojącej

Dbłość o czystość wnętrza piekarnika i powierzchni urządzenia to bardzo ważny element związany z eksploatacją sprzętu. Utrzymanie kuchni wolnostojącej w czystości pozwoli zapewnić jej efektywne działanie.

Najbardziej uciążliwym elementem przy czyszczeniu kuchni jest wnętrze piekarnika. Wiele osób nie przestrzega zaleceń producentów, często podawanych w instrukcji obsługi, cze-

go efektem są zarysowania wnętrza komory. Stosowanie nieodpowiednich środków czystości zmniejsza trwałość urządzenia i może być przyczyną utraty gwarancji na kuchnię wolnostojącą.

### Czyszczenie piekarnika

Przed rozpoczęciem czyszczenia warto pozbyć się wszelakich akcesoriów z wnętrza komory piekarnika – wyciągnąć znajdujące się tam blachy i kratki, a także zdemontować prowadnice (o ile piekarnik jest w nie wyposażony). Wyjęte elementy także należy dokładnie umyć. Można je wcześniej namoczyć w celu łatwiejszego usunięcia znajdujących się na nich zanieczyszczeń.

Do mycia komory i boków piekarnika powinno się stosować miękkie ściereczki, nasączone delikatnym detergentem. Można użyć specjalnego specyfiku do czyszczenia piekarników. Przy rozprowadzaniu środka w sprayu należy omijać okolice lampy, wentylatora oraz grzałek.



VESTFROST VC-993wnPBR



RAVANSON KWGE-K50N

Po umyciu wnętrza komory warto zadbać o drzwi urządzenia. Coraz więcej modeli ma wygodne systemy demontażu drzwi, co pozwoli na umycie osobno każdej szyby. Po zakończeniu czyszczenia szyby należy wytrzeć do sucha i ponownie zamontować w drzwiach. Do mycia uszczelki należy zastosować delikatną ściereczkę nasączoną wodą, bez drażniącego środka chemicznego, który mógłby uszkodzić gumę.

Front urządzenia wraz z panelem sterowania i uchwytem myjemy w podobny sposób – miękką ściereczką z dodatkiem gorącej wody lub przy użyciu przeznaczonych do tego celu specyfików. Dla uzyskania połysku można zastosować płyn do szyb.



MPM MPM-54-KGM-04

## Rozwiązania w kuchniach wolnostojących



Elektryczny zapalacz gazu w pokrętle

Łatwa w czyszczeniu powierzchnia

Szklana pokrywa

Prowadnice teleskopowe

Przepisy na drzwiach

Szyba wielowarstwowa

Szybki nagrzew

Żeliwne ruszty



BEKO FSMT61330DXT

### Czyszczenie płyty grzejnej

Do czyszczenia płyt elektrycznych ze szklaną powierzchnią wystarczy odpowiedni środek czyszczący lub ściereczka nasączona delikatnym detergentem. Gorzej z modelami wyposażonymi w płyty gazowe, które wymagają okresowego mycia wszystkich części palnika. Trzeba przy tym pamiętać, że zalane palniki działają mniej efektywnie, a w naj-

gorszym wypadku mogą nawet przestać działać. Po umyciu dyszy mocno zabrudzone elementy palnika należy przetrzeć wykałaczką lub drucikiem. Ruszty kuchenne najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Większość rusztów można myć w zmywarce. Po umyciu wszystkich elementów należy je dobrze wysuszyć i zamontować ponownie na płycie.

### Praktyczna funkcja czyszczenia

Piekarniki kuchni wolnostojących wykorzystują rozmaite systemy ułatwiające czyszczenie komory urządzenia. Do takich możemy zaliczyć AquaClean. Rozwiązanie

karnika ma kształt HomeMade, wzorowany na tradycyjnych piecach chlebowych opalanych drewnem. Wy różnia się stosunkowo dużą pojemnością, która wynosi 65 l. Zastosowana technika MultiAir zapewnia optymalną cyrkulację ciepłego powietrza, co sprawia, że potrawy są opiekane równomiernie z każdej strony. Frontowy panel urządzenia ma w eleganckie chowane pokręta oraz czytelny wyświetlacz Icon-LED, który umożliwia m.in. dotykowe programowanie wybranych parametrów. Producent nie zapomniał również o praktycznej szufladzie do przechowywania akcesoriów.



to dostępne jest m.in. w modelu MEK1610I marki Gorenje. Wystarczy wlać do brytfanny ok. pół litra wody, wstawić do piekarnika i aktywować wspomnianą funkcję AquaClean. Cały proces czyszczenia trwa pół godziny i przebiega w temperaturze 70 °C. Wytworzona podczas niego para zmiękcza zabrudzenia na ściankach piekarnika, które następnie wystarczy usunąć przy pomocy miękkiej ściereczki. Nie trzeba używać żadnych detergentów, a efekt jest doskonały i przyjazny dla środowiska.

Model MEK1610I został wyposażony w płytę indukcyjną z czterema polami grzejnymi. Dwa z nich wyposażone zostały w funkcję BridgeZone, która pozwala na ich połączenie i użycie np. dużej brytfanny. Komora pie-



Fot. Gorenje (x2)

Nawet jeśli urządzenie wykorzystuje systemy pirolizy czy katalizy, ostrożnie i tak musimy sami mechanicznie usunąć z niego pozostałości zabrudzeń, ale dzięki tego typu systemom czyszczenie wnętrza komory piekarnika jest znacznie łatwiejsze.



CONCEPT. Chłodziarkozamrażarka LA7791bc

## Troje drzwi do komfortowego chłodzenia

Firma Concept powiększyła ofertę chłodziarkozamrażarek. Wśród nowości dostępny jest 3-drzwiowy model LA7791bc, należący do linii Black tego producenta. Wykończenie z czarnego szkła hartowanego jest nie tylko trwałe i łatwe w utrzymaniu czystości, ale też nadaje kuchenne-  
mu wnętrzu wyjątkową elegancję.

Model LA7791bc to w praktyce połączenie chłodziarki, zamrażarki i strefy zmiennej. Komora zamrażania ma 167 l, a komora chłodzenia 186 l. Strefa zmienna, która znajduje się w prawej dolnej części

lodówki, ma natomiast pojemność 106 l. Jej wnętrze jest oświetlone i może pełnić funkcję zamrażarki, chłodziarki lub tzw. strefy zerowej. Można w niej ustawić temperaturę w zakresie od -4 do 8 °C lub całkowicie ją wyłączyć.

Dzięki systemowi zapobiegającemu zamarzaniu Total No Frost nie trzeba rozmrażać lodówki. Z uwagi na równomierne rozprowadzanie suchego powietrza w lodówce nie tworzy się nadmierna wilgoć, przez co nie gromadzi się lód. Rozwiązanie Total No Frost przyspiesza ponadto proces zamrażania żywności, pomagając w ten sposób zachować wartości odżywcze. Tylna ściana lodówki wykonana jest ze specjalnego metalicznego materiału, który chłodzi



bardziej niż konwencjonalne tworzywo sztuczne. W urządzeniu zastosowana została sprężarka z falownikiem. Jej główne zalety to niski poziom hałasu, duża wydajność chłodzenia i duża trwałość. Falownik cyfrowy pomaga w utrzymaniu stabilnej temperatury we wnętrzu urządzenia, jednocześnie unikając przechłodzenia. Zużywa ponadto mniej energii elektrycznej niż tradycyjne sprężarki. Maksymalny poziom hałasu generowanego przez urządzenie to zaledwie 42 dB. Chłodziarkozamrażarka należy do klasy efektywności energetycznej A+. Roczne zużycie energii nie powinno przekroczyć 438 kWh. Przydatnym rozwiązaniem zastosowanym w modelu LA7791bc jest kostkarka do lodu, która została umieszczona na wewnętrznej stronie drzwi zamrażarki. Wystarczy wlać wodę do specjalnej tacki, a po zamrożeniu wysypać kostki lodu do zbiornika za pomocą pokrętła.

Model LA7791bc został wyposażony w funkcję Smart. Wykorzystuje ona przycisk, za pomocą którego można ustawić optymalną temperaturę we wszystkich częściach urządzenia. Temperatura w lodówce zostanie automatycznie ustawiona na 5 °C, temperatura w strefie zmiennej będzie wynosić 0 °C, a temperatura w zamrażarce -18 °C. Dostępna jest ponadto funkcja Super Freeze, która przyspiesza zamrażanie nowo włożonej żywności do zamrażarki. W komorze chłodziarki znajduje się również strefa Fresh, która charakteryzuje się niższą temperaturą i optymalną wilgotnością, co sprawia, że czas przechowywania w niej żywności jest nawet dwukrotnie dłuższy.

Wysokość, szerokość i głębokość lodówki to odpowiednio: 1830, 911 i 636 mm. Oprócz czarnej, w ofercie marki Concept dostępne są też trzy inne wersje kolorystyczne wspomnianego tutaj urządzenia: ciemny srebrny (model LA7791ds), srebrny (model LA7791ss) i biały (model LA7791wh).



gorenje  
Life Simplified



## PRALKI Z FUNKCJĄ JONIZACJI

WYKORZYSTAJ MOC NATURALNYCH JONÓW



**IonTech**

Usuwa 30% więcej plam.



**Bęben WaveActive**

Delikatny w traktowaniu każdego rodzaju odzieży.



**SteamTech**

Dokładnie oczyszczone i miękkie ubrania, bez środków zmiękczających.



**Silnik Inverter PowerDrive**

Mocny, ale cichy silnik.



gorenje.pl



**BOSCH. Suszarka WTM8528FPL**

# Automatyczne czyszczenie i nie tylko

**Oferta suszarek bębnowych marki Bosch powiększyła się o innowacyjny model WTM8528FPL należący do serie 4 tego producenta. Urządzenie zostało wyposażone w system SelfCleaning Condenser, dzięki któremu kondensator jest automatycznie czyszczony, co gwarantuje dużą wydajność suszenia przy zachowaniu małego zużycia energii.**



Suszarka marki Bosch ma 8-kilogramowy wsad. Wykorzystuje innowacyjną technikę pompy ciepła, dzięki której tkaniny suszone są w niższej temperaturze w porównaniu z konwencjonalnymi modelami. Została zaprojektowana tak, by pracować wydajnie, a jednocześnie suszyć ubrania perfekcyjnie i delikatnie. System SensitiveDrying umożliwia suszenie prania łagodnymi, podawanymi ze wszystkich stron podmuchami ciepłego powietrza, a także delikatne mie-



szanie ubrań za pomocą zakrzywionych, miękkich zabieraków zamiast pozostawiania ich na dnie specjalnej, delikatnej konstrukcji bębna. Kondensator pary w modelu WTM8528FPL jest czyszczony automatycznie, nawet do czterech razy w trakcie całego cyklu suszenia, co zapewnia stałą wydajność cykl po cyklu.

Suszarka obsługuje funkcję AutoDry, która rozpoznaje, kiedy pranie jest już suche. Wykorzystuje ona czujniki stale mierzące temperaturę i wilgotność, a tym samym chroni tkaniny przed nadmiernie wysokimi temperaturami i przesuszeniem. Urządzenie pracuje wyjątkowo cicho. Poziom hałasu podczas suszenia nie powinien przekraczać 65 dB(A) re 1 pW.

Program Super 40' zapewnia szybkie suszenie ubrań. Jest on przeznaczony dla około 1 kg odzieży z włókien syntetycznych lub cienkich tkanin bawełnianych, które nie wymagają delikatnego suszenia. Razem z praniem szybkim w programie Super 15 (dostępnym w pralce marki Bosch) możemy mieć wypraną i wysuszoną odzież w mniej niż godzinę. Wśród programów dostępne są specjalne konfiguracje przeznaczone m.in. do suszenia wełny, ręczników, odzieży sportowej, pierza/puchu bluzek czy koszul.

Dzięki odpowiednio zaprojektowanemu i wyposażonemu panelowi sterowania z dużym cyfrowym wyświetlaczem LED suszarka może być obsługiwana wygodnie, intuicyjnie i z największą precyzją. Klasa efektywności energetycznej to A+++. Zużycie energii wynosi 236 kWh/rok przy 160 standardowych cyklach suszenia w programie Bawełna 60 °C przy pełnym i częściowym załadunku, z uwzględnieniem funkcji stand-by. Rzeczywiste zużycie zależy jednak od sposobu korzystania z urządzenia.


**MPM. Chłodziarkozamrażarka MPM-260-CZ-42RB**

## Retro w chłodnictwie wciąż w modzie

**Przyciągają wzrok, a do tego są funkcjonalne i energooszczędne. Nic więc dziwnego, że klienci na całym świecie wciąż chętnie wybierają właśnie chłodziarkozamrażarki utrzymane w stylistyce retro. Swoją propozycję w tym segmencie rynku przygotowała również firma MPM.**

Mamy tutaj na myśli sprężarkowy model MPM-260-CZ-42RB z zamrażalnikiem górnym o pojemności 57 l. Część chłodnicza w tym urządzeniu ma 201 l. Opływowe kształty, zaokrąglone nóżniki i charakterystyczne, masywne uchwyty w stylu old mobile sprawiają, że nowy model firmy MPM jest nie tylko praktyczny, ale także ma w sobie mnóstwo uroku. Temperatura, jaka panuje w komorze zamrażania tego urządzenia, to -18 °C (i mniej). Zdolność zamrażania wynosi natomiast 3,5 kg/24 h. Dostępna jest ponadto funkcja szybkiego zamrażania. Wnętrze komory chłodzenia skry-



wa m.in. szklane półki, wysuwany pojemnik na warzywa i owoce, pojemnik na jajka oraz cztery półki na drzwiach (m.in. na napoje). Także komora zamrażania jest podzielona na dwie półki. Urządzenie zostało wyposażone w funkcję automatycznego rozmrażania chłodziarki, a jego klasa efektywności energetycznej to A+++. Roczne zużycie energii nie powinno być większe niż 197 kWh. Model MPM-260-CZ-42RB jest wyjątkowo cichy. Poziom



hałasu wytwarzanego podczas pracy nie powinien przekraczać 39 dB. Model MPM-260-CZ-42RB ma kolor czarny. W ofercie firmy MPM dostępna jest również beżowa wersja kolorystyczna (model MPM-260-CZ-41RC). Wymiary nowych chłodziarkozamrażarek to 172 × 56 × 63 cm (odpowiednio: wysokość, szerokość i głębokość).

**MIELE. Pralka WWR860**

## „Inteligentna” pielęgnacja prania

**Pralka WWR860 wykorzystuje wiele innowacyjnych rozwiązań technicznych i charakteryzuje się wyjątkową jakością wykonania, z której urządzenia Miele są doskonale znane. Wszystko to ma sprawić, że pielęgnując pranie, zaoszczędzimy nie tylko czas, ale również energię elektryczną.**

Pralka WWR860 pracuje w klasie A+++. Maksymalne roczne zużycie energii wynosi 130 kWh. Urządzenie charakteryzuje się 9-kilogramowym załadunkiem. Wykorzystuje bęben SoftCare o strukturze plastra miodu. W trakcie prania pomiędzy tekstyliami a ściankami bębna tworzy się cienka warstwa wody. Dzięki temu pranie traktowane jest szczególnie delikatnie. Dostępny jest ponadto system PowerWash, który zapewnia dużą oszczędność energii, także przy małym załadunku. Pralka WWR860 wykorzystuje system automatycznego dozowania płynu do prania TwinDos. Jest to rozwiązanie nie tylko praktyczne, ale przede wszystkim gwarantujące czyste pranie dzięki dwóm zbiornikom: UltraPhase 1 i UltraPhase 2, z których pobierane są detergenty w ilości optymalnej dla odpowiedniej fazy prania.

Środki piorące można wygodnie dozować przy pomocy kapsulek marki Miele (funkcja CapDosing). Wystarczy je umieścić w komorze na płyn zmiękczający. Urządzenie automatycznie dozuje ich zawartość w momencie optymalnym dla procesu prania. Wygodną obsługę zapewnia panel MTouch, umożliwiający sterowanie dostępnymi funkcjami za pomocą dotyku lub przesuwania. „Inteligentna” pielęgnacja prania możliwa jest dzięki rozwiązaniu WiFiConn@ct, które pozwala na zdalne sterowanie pralką za pośrednictwem urządzenia mobilnego z zainstalowaną odpowiednią aplikacją.





## Elegancka kuchnia i czarne szkło

**Czerń uważana jest za klasyczną, a jednocześnie elegancką barwę. Ostatnio obecna jest coraz częściej w kuchniach – na frontach mebli czy AGD. Podążając za trendami, firma Samsung oferuje efektowne lodówki w wykończeniu z czarnego szkła, które dodadzą szyku każdej kuchni.**

W kuchni gotujemy, spędzamy czas z rodziną, to tutaj kierujemy pierwsze kroki po przebudzeniu lub po wejściu do domu z zakupami. To często miejsce, które lubi każdy z domowników. Warto zadbać więc o to, aby każdy element tego ważnego wnętrza był elegancki, przemyślany i jak najlepiej spełniał swoją funkcję. Lodówka to urządzenie niezbędne, ale wybór tej jedynej często okazuje się niemałym wyzwaniem. Marzymy o tym, by łączyła w sobie funkcjonalność i wzornictwo na najwyższym poziomie, mieściła ulubione przysmaki całej rodziny i dbała o ich świeżość przez długi czas. To wszystko mogą zapewnić lodówki Samsunga side by side z wykończeniem z czarnego szkła. Magazyny wnętrza zgodnie okrzyknęły czerń jednym z najbardziej stylowych ko-

lorów ostatnich sezonów. Nie wszyscy są jednak tak odważni, by w głębokiej czerni urządzić całe pomieszczenie – czasem wystarczy zdecydowany akcent w postaci AGD. Połyskujący materiał, z którego wykonane zostały np. lodówki Samsung RS62R50412C i RS65R54412C, mimo swojego mocnego odcienia nadaje tym urządzeniom lekkość, podkreślając ich klasyczny charakter. Gładkie wykończenie, tworzące czarną taflę odbijającą światło, sprawia, że wnętrza optycznie się po-

większy. Ukryte uchwyty i dyskretnie wkomponowane w drzwiach kostkarki sprawiają, że tego typu lodówki to kwintesencja elegancji. Dzięki połączeniu prostej bryły z czarnym, połyskującym materiałem pasują zarówno do wnętrza minimalistycznych, jak i urządzonych w stylu glamour.

Projektując nowe lodówki, Samsung położył taki sam nacisk zarówno na dobry design, jak i na funkcjonalność. Modele RS62R50412C i RS65R54412C są wyjątkowo pojemne. Wyposażone zostały w półkę na wino, kostkarkę twistową oraz 4 półki z hartowanego szkła, 2 szuflady i 5 pojemników na drzwiach w każdej z części. Dzięki temu nigdy nie zabraknie miejsca na ulubione przysmaki członków rodziny. Wspomniane lodówki Samsunga w wykończeniu z czarnego szkła wykorzystują dobrze znane rozwiązania techniczne firmy Samsung, takie jak Metal Cooling, które zapewnia stabilność temperatury i szybszy jej powrót do poziomu wyjściowego po otwarciu drzwi. Dodatkowo stalowa tylna ściana wygląda niezwykle elegancko. Świeżość produktów pomaga zachować także system All-around Cooling, który sprawia, że chłodne powietrze dociera do każdego zakamarka lodówki. Gwarantuje to stałą temperaturę w jej wnętrzu.



OTWÓRZ  
POŁOWIE  
LUB CAŁY

## I UDZIEC SYTY I BEZA CAŁA

Poznaj Dual Cook Flex™ – innowacyjny piekarnik z dzielonymi drzwiami, które możesz otworzyć do połowy lub w całości. Teraz nie tylko przygotujesz naraz potrawy w dwóch różnych trybach i temperaturach, ale i w optymalny dla nich sposób. Możesz więc doglądać tych, które wymagają uwagi, a pozostałym zapewnić niezakłócony spokój.

Wi-fi dostępne jest w modelach NV75N7677RS i NV75N7647RS







# PIEKARNIKI PAROWE



**Zdrowe i komfortowe  
przygotowywanie  
potraw**



# PIEKARNIKI PAROWE

Potrawa pełna smaku i witamin jednocześnie? Z wykorzystaniem piekarników parowych to możliwe. Pieczenie na parze lub z dodatkiem pary pozwala zachować nie tylko witaminy i mikroelementy, ale także sprawia, że potrawy będą doskonale pobudzać nasze kubki smakowe.

**T**ego typu piekarniki to urządzenia, które poza klasycznymi formami obróbki termicznej wykorzystują przy pieczeniu także parę wodną. Mają one najczęściej wbudowany generator pary i specjalny zbiornik na wodę. Zbiornik ten ma różną pojemność, zależną od marki i modelu urządzenia. Na rynku dostępne są także piekarniki do za-

gim wymuszony. Modele parowe dają wiele ciekawych możliwości kulinarnych.

## Piekarnik parowy a urządzenie do gotowania na parze?

Różnica między tymi sprzętami jest zasadnicza. Piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne piekar-

niki z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobiegiem, grilem, opiekaczem, dodatkowo wyposażone dodatkowo w niewielki w zbiornik na wodę, który wtłacza parę do komory (lub woda paruje na dnie komory – w zależności od modelu). W piekarnikach temperatura może osiągać nawet 250 °C. W wypadku urządzeń do gotowania na parze temperatura waha się w przedziale od 100 do 130 °C, a para wytwarzana jest strefowo przez generator pary. I choć urządzenia do gotowania na parze nie mają tak wielu funkcji grzewczych jak piekarniki, to są uznawane za



**BOSCH CSG656BS2**

najzdrowszy i najbardziej zalecany sposób obróbki cieplnej w ogóle.

**Parametry piekarników parowych**  
Wybierając piekarnik parowy powinniśmy zwrócić uwagę na takie parametry jak np. wymiary zabudowy, pojemność użytkowa komory czy klasa efektywności energetycznej. Wymiary piekarnika to bardzo istotny parametr. Bardzo często dochodzi w tym obszarze do pomyłek. Pamiętajmy, że mamy do czynienia z wymiarami części widocznej oraz otworem do zabu-

## Czy warto kupić piekarnik parowy?

Zdecydowanie tak. Takie rozwiązanie jest od lat wykorzystywane w gastronomii profesjonalnej i coraz częściej pojawia się także w naszych domach. Piekarniki parowe mają kilka zalet. Jedną z najważniejszych jest to, że pieczenie i gotowanie na parze zachowuje większość wartości odżywczych oraz witamin. Plusem tych urządzeń jest też możliwość połączenia tradycyjnego pieczenia z gotowaniem na parze. Warto pamiętać, że wyróżniamy dwie grupy piekarników – z wykorzystaniem parowania statycznego (specjalny pojemnik na wodę lub brytfanna, ew. podgrzewana miska) oraz rzadsze, ale i o wiele efektywniejsze modele z generatorem pary. W obu wypadkach pod wpływem temperatury woda zostaje zmieniona w parę, która rozprzeczana jest po całej komorze. Różnicą jest jedynie w pierwszym wypadku obieg grawitacyjny (naturalny), w dru-

gim wymuszony. Modele parowe dają wiele ciekawych możliwości kulinarnych.

## Parametry piekarników parowych

Wybierając piekarnik parowy powinniśmy zwrócić uwagę na takie parametry jak np. wymiary zabudowy, pojemność użytkowa komory czy klasa efektywności energetycznej.

Wymiary piekarnika to bardzo istotny parametr. Bardzo często dochodzi w tym obszarze do pomyłek. Pamiętajmy, że mamy do czynienia z wymiarami części widocznej oraz otworem do zabu-



**BEKO BIS14300BCS**



# PIEKARNIKI PAROWE

## Różnorodne systemy wykorzystywane w piekarnikach



DualSteam



FullSteam



ParaPlus



Real Steam Cooking



SoftSteam



Steam Assisted

Fot. Miele

Fot. Amica

Fot. Bosch

Fot. Samsung

Fot. Amica

Fot. Beko

dowy. Na rynku mamy trzy podstawowe rozmiary urządzeń: tradycyjne o wysokości i szerokości równej 60 cm, kompaktowe o wysokości zmniejszonej do 45 cm (szerokość pozostaje bez zmian, mimo że na rynku są także modele o mniejszej głębokości), a także poszerzone, których szerokość wynosi nawet 90 cm. Pozostałe wymiary mogą również ulec zmniejszeniu, ponieważ piekar-

niki poszerzone występują w wersji standardowej (wysokość równa 60 cm), a także kompaktowej (szerokość 90 cm, a wysokość średnio 45–50 cm). Nieodłącznym parametrem związanym z wymiarami urządzenia jest jego pojemność użytkowa. Klienci stawiają mimo wszystko na wielkość komory grzania, dlatego warto przyjrzeć się jej bliżej. W modelach standardowych (60 cm) pojem-



SHARP KS-73S56BSS

ność wynosi ok. 70 l. Konstrukcje kompaktowe z kolei (jak sama nazwa wskazuje) mają mniejszą komorę grzania. Jej pojemność oscyluje między 25 a 40 l.

Wbrew pozorom, jednym z ważniejszych parametrów piekarnika jest jego efektywność energetyczna. Jedne modele (ze względu na rodzaj wykorzystywanych komponentów, pojemność komory, różnorodność funkcji itd.) mogą pracować oszczędniej, inne – mniej oszczędnie. W porównaniu sprzętów i określeniu, który z nich jest bar-



Fot. Amica



GORENJE BCS747S34X

dziej ekonomiczny podczas użytkowania, może pomóc etykieta efektywności energetycznej. Jest ona umieszczana na opakowaniu lub dołączana do dokumentacji produktu i stanowi cenną wskazówkę związaną z podstawowymi parametrami oraz cechami urządzeń AGD. Na etykietach efektywności energetycznej piekarników znajdziemy pojemność użytkową komory (w litrach) oraz zużycie energii elektrycznej wyrażone w kWh/cykl (w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku). Jest to wartość obliczana na podstawie obowiązujących norm technicznych przypadająca na jeden cykl pieczenia w trybie tradycyjnym oraz, jeżeli jest dostępny, z użyciem wentylatora (z włączonym termoobiegiem).

### Innowacyjne sterowanie

Nowoczesność wymusza na producentach ciągłe nadążanie za zmieniającymi się trendami i oczekiwaniami konsumentów. Obecnie także piekarniki doskonale wpisują się w trend IoT, a więc tzw. Internet rzeczy. Nowoczesne modele parowe wykorzystują nie tylko klasyczne pa-

*Wnętrze piekarników pokrywane jest emalią, która jest łatwa w czyszczeniu. Niektóre modele wykorzystują ponadto czyszczenie parowe, które zmiękcza zabrudzenia. Dzięki temu znacznie łatwiej je usunąć, np. miękką szmatką.*

nele sterowania, ale mogą też być kontrolowane bezprzewodowo. Dzięki temu nie trzeba już być blisko piekarnika by nim sterować. By cieszyć się możliwością zdalnej obsługi wystarczy na urządzeniu mobilnym zainstalować aplikację przygotowaną przez producenta, kompatybilną z posiadanym piekarnikiem i sparować urządzenie z lokalną siecią Wi-Fi. Piekarnik podłączony do Internetu może też pozwolić producentowi monitorować stan techniczny sprzętu i wykryć niepożądane usterki. Niektóre modele wyposażane są

# PIEKARNIKI PAROWE

## Idealnie dobrana para

Tradycyjny, domowy i powszechnie znany sposób na zachowanie wilgotności pieczonych potraw to albo dolewanie wody do pieczeni, albo wlanie większej ilości wody do żaroodpornego naczynia i postawienie go obok dania lub poziom niżej. Z piekarnikami parowymi nie jest to już konieczne, co udowadnia model HSG636BB1 marki Bosch. Urządzenie wyposażono w 12 różnych funkcji grzania, a dodatkowo 4 metody grzania z użyciem pary, w tym także w prosty w obsłudze program regeneracyjny.

Pieczenie parowe doskonale sprawdzi się np. w wypiekaniu domowego chleba. Po dodaniu we właści-



ją się być znacznie smaczniejsze. Wystarczy włączyć wodę do zintegrowanego zbiornika (w wypadku modelu HSG636BB1 ma on 1 l pojemności i jest ukryty za podnoszonym panelem).

Dostępny jest specjalny system PerfectChef, który automatycznie ustawia optymalną temperaturę, rodzaj i czas grzania do rozmaitych potraw. Obsługę dostępnych funkcji ułatwia kolorowy wyświetlacz LCD (3 x 2,5 cala) i panel sensorowy z charakterystycznym dla marki Bosch pierścieniem sterującym.

Specjalna nieprzrywająca powłoka EcoClean Direct na tylnej ścianie komory piekarnika sprawia, że czyszczenie urządzenia przebiega niezwykle łatwo. Powłoka automatycznie absorbuje tłuszcz gromadzący się na ściankach komory. Komora piekarnika ma pojemność 71 l. Klasa efektywności energetycznej modelu HSG636BB1 to A+. Zużycie prądu nie powinno przekraczać 0,87 kWh/cykl (0,69 kWh/cykl przy zastosowaniu termoobiegu).

Fot. Bosch (x2)

nawet w kamery odporne na wysokie temperatury. Umożliwiają one zdalny podgląd tego, co znajduje się w komorze piekarnika.

### Konfiguracja piekarnika

Czas i temperatura grzania oraz stosowane techniki i typy oddziaływania na potrawę za pomocą ciepła, wilgotności oraz strumienia powie-



MIELE DGC 7840 X

trza to kolejne niezbędne elementy. Poza parą, opiekaniem czy wymuszonym obiegiem powietrza, producenci stosują wiele opcji i kombinacji grzania. Są one często dedykowane danym rodzajom produktów i potrawom. Warto się z ni-

## AMICA ED47639BA+ X-type Steam



## Przygotowywanie potraw na wiele sposobów

Producenci piekarników parowych opracowują rozmaite rozwiązania, które sprawiają, że przygotowywane potrawy są doskonale wypieczone. W modelach marki Miele należących do Generacji 7000 (np. DG 2840) dostępna jest technika DualSteam (z dwoma wylotami pary). W przeciwieństwie do innych systemów, we wszystkich urządzeniach do gotowania na parze marki Miele wytownica pary znajduje się poza komorą gotowania. Zapewnia to szybki nagrzew, równomierne rozprowadzanie pary i możliwość precyzyjnego ustawienia temperatury (w niektórych modelach z dokładnością do 1 °C). Dzięki DualSteam możemy w tym samym czasie przy-

rzędzić kilkudaniowe menu. Wybór odpowiednich ustawień piekarnika ułatwiają programy automatyczne.



Fot. Miele (x2)

Wśród urządzeń Generacji 7000 dostępne są również modele „3 w 1” (np. DGC 7860), zapewniające oszczędność miejsca, a jednocześnie pozwalające na różnorodne przygotowywanie potraw. Mogą służyć jako klasyczny piekarnik, urządzenie do gotowania na parze lub łączyć te dwa sposoby przyrządzania posiłków. Połączenie wilgoci i suchego ciepła zapewni doskonale rezultaty pieczenia. W urządzeniach Miele do gotowania na parze z piekarnikiem (np. w modelu DGC 7845 X) dostępna jest funkcja Mix & Match. Dzięki niej można jednocześnie przygotować nawet 3 składniki tworzące jedno danie. Wnętrza modeli „3 w 1” należących do Generacji 7000 firmy Miele wykonywane są ze stali szlachetnej o strukturze Inia-

nego płótna. Ruchomy panel sterowania z mechanizmem SoftClose zapewnia nie tylko komfortową obsługę, ale też wygodną aplikację wody do pojemnika, który został za nim ukryty.





# PIEKARNIKI PAROWE



Fot. Beko

*Piekarniki parowe wykorzystują różnej pojemności zbiorniki na wodę, która wykorzystywana jest przez generator pary.*



Fot. Siemens

czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałkę do tego celu aktywować.

W tego typu piekarnikach tkwią ogromne możliwości i olbrzymi potencjał. W wypadku najbardziej wysublimowanych rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru precyzyjnego programu z listy nawet 200 pozycji! Co więcej, listę tę możemy powiększyć, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje.

*W zestawie z piekarnikiem mogą znajdować się rozmaite akcesoria ułatwiające przygotowywanie nawet najbardziej wykwinnych potraw, nie tylko na parze.*



Fot. Beko

Ciekawym rozwiązaniem, dostępnym także w piekarnikach parowych, jest przyrządzenie kilku potraw jednocześnie w jednej komorze. Rozwiązanie to jest nie tylko praktyczne, ale można je nazwać również ekonomicznym (z racji minimalizowania poboru prądu na późniejsze przygotowanie następnych dań). Stosowane są tutaj specjalne systemy nadmuchu i przekazywania ciepła, tak, aby w jednej komorze można było piec zarówno słone

i bardzo aromatyczne dania mięsne lub rybne, a z drugiej słodkie przekąski lub ciasta. Niektórzy producenci również proponują specjalne separatory w formie wyjmowanych płytek, które oddzielają poziomy piekarnika, aby zapachy nie wymieszały się.

## Systemy pieczenia

Producenci nie zapominają o opatentowanych i innowacyjnych systemach, które pozwalają na równomier-

ne i efektywne pieczenie. Wiele z nich wyposażono w rozwiązania sprzyjające minimalizowaniu poboru energii elektrycznej. Stosowane są wysokowydajne wentylatory o różnych kształtach, które skutecznie rozprowadzają gorące powietrze po całej komorze. Podobnie rzecz się ma z grzałkami. Niecodziennie spotykane grzałki skonstruowane są z kilku elementów grzejnych, dla lepszego efektu opiekania. Nie można także w tym miejscu zapomnieć o pionierskich kształtach komór, które albo nawiązują do tradycyjnych pieców chlebowych, albo też stworzone są tak, aby odbijać od ścian rozprowadzane powietrze. W piekarnikach może być również dostępny tzw. szybki nagrzew. Jest to bardzo praktyczna funkcja, która pozwala gwałtownie osiągnąć pożądaną temperaturę w zaledwie kilka minut.

## Odpowiednie wyposażenie

Przyrządzić zdrowe i smaczne dania pomagają rozmaite akcesoria. Mogą to być różnego rodzaju ruszty, blachy (o niskich lub wysokich krawędziach) czy naczynia żaroodporne. Umożliwiają one przygotowanie rozmaitych po-



**GORENJE GS879B**

traw – od soczystych pieczeni, przez grillowane lub gotowane na parze warzywa, po zbożowe wypieki. Kupując tego typu dodatki oddzielnie należy pamiętać, że powinny one być dopasowane pod względem wymiarów do konkretnego modelu.

W niektórych urządzeniach wykorzystywane są termosondy. Są one elementami, które zdecydowanie zasługują na miano pomocników kuchni. Kiedyś tra-



**SIEMENS CS636GBS2**

cyjne modele mierzyły temperaturę w środku mięsa, dziś po osiągnięciu pożądanego wartości wyłączają grzanie, informują użytkownika o zakończeniu procesu, a najbardziej innowacyjne dokonują pomiaru nawet w czterech różnych miejscach potrawy i dostosowują do niej parametry pieczenia. Wiele modeli stosuje czujniki, które mierzą ilość oparów w powietrzu. Dzięki temu monitorują poziom wilgoci w komorze, co przekłada się na kontrolę nad przesuszeniem potrawy.

## Bezpieczne i komfortowe użytkowanie

Codziennie gotowanie i przygotowywanie potraw wymaga rozwiązań przyjaznych i praktycznych, ale także ekonomicznych. W dużej mierze wynikają one z doświadczenia, tradycji i specjalizacji producenta. Nie ma tu miej-

# PIEKARNIKI PAROWE

## Przydatne programy parowe

Oprócz klasycznych programów pieczenia, modele parowe wyposażane są dodatkowo w programy wykorzystujące parę podczas przygotowywania potraw. Przykładem takiego piekarnika jest ED57369BA+ X-type Steam marki Amica z funkcją FullSteam. Specjalny generator odpowiednio dozjuje parę, która dzięki niemu rozchodzi się równomiernie w całej komorze piekarnika, a przez to każdy kawałek pieczeni jest tak samo dobrze wypieczony. Model ED57369BA+ X-type Steam ma aż 11 różnych funkcji grzania i 19 gotowych programów automatycznych. Dostępnych jest także 9 uniwersalnych programów parowych, które zostały opracowane przy udziale specjalistów z branży gastronomicznej oraz profesjonalnego szefa kuchni i funkcjonują w oparciu o rozmaite techniki przygotowywania posiłków – od tradycyjnego gotowania na parze przez złożone programy wykorzystujące różne grzałki oraz temperaturę piekarnika. Nowa technika pieczenia gwarantuje wtrysk „suchej” pary – bez kropelek wody oraz pieczenie w niskich temperaturach (poniżej 100 °C, tzw.



tryb „slow cooking”). Wybór pożądanego ustawienia ułatwia czytelny wyświetlacz. Piekarnik został wyposażony w zaawansowany system BakingPro, który zapewnia precyzyjną dystrybucję ciepła, stabilną temperaturę wewnątrz komory, szybki nagrzew

(do 150 °C w czasie poniżej 3 min), dużą pojemność komory (77 l) i pojemne blachy oraz równomierne pieczenie potraw na kilku poziomach. Urządzenie należy do klasy energetycznej A+. Zużycie prądu nie powinno przekraczać 0,99 kWh/cykl (0,71 kWh/cykl przy zastosowaniu termoobiegu).



Fot. Amica (x2)

sca na przypadkowy sprzęt.

Ważnymi determinantami wpływającymi na dobry wybór piekarnika są komfort obsługi, aspekty ekonomiczne użytkowania oraz bezpieczeństwo. To ostatnie dotyczy zarówno sprzętu, jak i samego użytkownika. Ma przy tym niezwykle szeroki wymiar – od zabezpieczeń określonych prawnie po autorskie konstrukcje i rozwiązania techniczne. Może to być np. chłodny front piekarnika, ale również np. rozwiązania ułatwiające otwieranie drzwi urządzenia – czy to za pomocą delikatnego dotknięcia, czy nawet komend głosowych (z pomocą asystentów, takich jak np. Amazon Alexa).

## Czyszczenie piekarnika parowego

Czystość piekarnika, zresztą nie tylko piekarnika parowego, jest jedną z najważniejszych przesłanek do sprawnego działania tego urządzenia. Producenci jednak ułatwiają nam ten obowiązek, ciekawymi rozwiązaniami funkcjonalnymi. Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia.

Czyszczenie modeli parowych przebiega nieco inaczej niż tradycyjnych. Jednym z najważniejszych „zabiegów” wykonywanych w celu przedłużenia trwałości komponentów urządzenia

jest odkamienianie generatora pary. Jest ono niezbędne w większości sprzętów wykorzystujących wodę i polega na usunięciu osadu wapiennego z elementów wodnych, w tym generatora pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego sugerowanego przez producentów można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletki (po uprzednim rozpuszczeniu). Wiele modeli informuje dźwiękowo lub wizualnie (za pomocą informacji tekstowej) o konieczności wykonania odkamieniania.



**AMICA ED87389BA+ Q-type Steam**



## Stylowe i funkcjonalne modele podszafkowe

Falmec, znana i ceniona wśród konsumentów włoska marka okapów, nieustannie rozwija portfolio produktowe, wprowadzając na rynek solidnie wykonane, energooszczędne, a do tego wyjątkowe pod względem wzornictwa modele. Do oferty tego producenta trafiły dwie konstrukcje podszafkowe z grupy silnikowej Touch Vision.



Mowa tutaj o modelach Touch Vision 50 i Touch Vision 70. Wartości liczbowe, jakie znajdują się przy wspomnianych przed chwilą oznaczeniach, odpowiadają przybliżonej wartości szerokości tych urządzeń. Wymiary montażowe w wypadku pierwszego z nich wynoszą 50,5 × 26,2 cm. Drugi, większy model wymaga otworu montażowego o wymiarach 75,1 × 26,2 cm. Minimalna odległość od płyty grzewczej w wypadku obydwu okapów wynosi 52 cm (dla płyty elektrycznej) lub 62 cm (jeśli w kuchennej zabudowie wykorzystywana jest płyta gazowa).

Instalacja okapu może mieć charakter otwarty lub zamknięty. W wersji otwartej okap podłączony jest do kolumny wentylacyjnej (rura 150mm). W wersji filtrującej można zastosować

filtr węglowy typ 6 (3-miesięczny) albo filtr Carbon.Zeo KACL.950 (3-letni). Każdy z filtrów odpowiada za skuteczne oczyszczanie kuchennego powietrza, zapewniając przy tym prawidłową i długotrwałą pracę sprzętu. Urządzenia pracują stosunkowo cicho. Poziomy hałas wytwarzany na pierwszym biegu wynosi zaledwie 40 dB(A) re 1 pW, a w trybie Boost nie przekracza 65 dB(A) re 1 pW. Urządzenia zostały przyporządkowane do klasy efektywności energetycznej B i wykorzystują silnik o maksymalnej wydajności 800 m<sup>3</sup>/h.

Nie zabrakło również oświetlenia Dynamic LED Light o mocy 2 × 1,2 W. Temperaturę barwową można regulować w zakresie od 2700 do 5600 K. Dzięki temu można dopasować kolorystykę LED-ów w okapie do temperatury barwowej oświetlenia kuchennego.

Charakterystycznym elementem nowych modeli marki Falmec jest sterowanie dotykowe Touch Vision, które zapewnia wygodę obsługi dostępnych parametrów i łatwe utrzymanie okapu w czystości. Okapy wykonane są ze stali nierdzewnej inox (AISI 304) o bardzo dobrej odporności na działanie wody, pary wodnej, wilgotnego powietrza, kwasów spożywczych, a także słabych kwasów organicznych i nieorganicznych. Dostępne są w wykończeniu Scotch Brite.



## Większa przestrzeń dla bardziej wymagających

Dzięki przestronnym komorom chłodzenia i mrożenia możesz przechowywać zapasy produktów bez obaw, że zabraknie miejsca.





# NOWOŚCI

## AMICA. Okap OMP9552BG

### Niewidzialne pochłanianie oparów

Do oferty okapów modułowych marki Amica dołączył nowy model – OMP9552BG. Konstrukcję tego urządzenia można tak ukryć w szafce kuchennej, że jest ono niemal niewidoczne. Na uwagę w tym modelu zasługują m.in. możliwość sterowania gestami.

Montaż okapu w dopasowanej szafce sprawia, że widoczny pozostaje jedynie spód urządzenia. Został on wykonany m.in. z czarnego szkła, które nadaje okapowi elegancki wygląd i sprawia, że doskonale wpasuje się on w nowoczesne wnętrza kuchenne. W część roboczą okapu wmontowane zostały energooszczędne listwy LED o mocy 8 W, emitujące jasne, przyjemne dla oka światło. Sterowanie parametrami pracy modelu OMP9552BG może odbywać się za pomocą panelu sensorowego ze



szklana powłoką, która ułatwia szybkie wyczyszczenie powierzchni okapu. W urządzeniu zastosowano również wygodny w obsłudze system sterowania bezdotykowego Touchless. Dzięki temu

zmiana stopnia pracy wentylatora oraz włączenie lub wyłączenie podświetlenia mogą odbywać się za pomocą prostych gestów dłonią wykonywanych pod zamontowanym w zabudowie okapem.

Urządzenie, zgodnie z danymi zawartymi na etykiecie efektywności energetycznej, zużywa rocznie ok. 66 kWh energii elektrycznej. Nowoczesna i efektywna turbina zapewnia skuteczne pochłanianie kuchennych oparów. Model OMP9552BG charakteryzuje się wydajnością 477 m<sup>3</sup>/h i całkowitą mocą 158 W. Poziom hałasu przy maksymalnej wydajności nie powinien przekraczać 63 dB. Szerokość, głębokość i wysokość okapu wynoszą odpowiednio 85, 31 i 25,6 cm.



## AKPO. Okap WK-9 Crystal

### Komfort i styl

Do oferty polskiego producenta okapów i płyt grzejnych – firmy Akpo – dołączył przyścienny okap WK-9 Crystal. Stylowe i nowoczesne wzornictwo tego modelu w połączeniu z komfortem użytkowania sprawiają, że sprawdzi się on praktycznie w każdym kuchennym wnętrzu.

Okap ma szerokość 60 cm i może pracować w trybie wyciągu (podłączony do kanału wentylacyjnego w pomieszczeniu) lub pochłaniacza (wykorzystując znajdujące się w komplecie filtry węglowe). Zastosowano w nim turbinę, która może osiągać wydajność od 450 do 800 m<sup>3</sup>/h. Poziom hałasu wytwarzanego przez urządzenie wynosi 52 dB (zgodnie z danymi zawartymi na etykiecie efektywności energetycznej produktu). Na froncie znajduje się wygodny w obsłudze panel dotykowy, który pozwala ustawić jedną z 5 dostępnych prędkości i sterowanie podświetleniem. W modelu WK-9 Crystal wykorzystano nowe rozwiązanie – Moodlight, czyli taśmę LED o mocy



3 × 2,8 W. Daje ona charakterystyczną poświatę z boków i z tyłu okapu, podkreślając jego kształty, a jednocześnie doświetlając przestrzeń roboczą w kuchni. Urządzenie ma też funkcję wyłącznika czasowego, która umożliwia zaprogramowanie czasu, po którym okap wyłączy się automatycznie (od 10 do 60 minut). W wyposażeniu znajduje się półka o głębokości 70 mm. Została ona wykonana ze stali nierdzewnej. Można na niej umieścić przybory kuchenne, smartfon czy tablet, wyświetlający np. przepisy kuchenne. W zestawie znajduje się również kompaktowy pilot zdalnego sterowania, który umożliwia bezdotykową obsługę okapu. Urządzenie jest dostępne w kolorze czarnym.



## GORENJE. Pralka MAW820

### Pranie z jonizacją

Model MAW820 z linii WaveActive marki Gorenje to urządzenie przyjazne zarówno dla ubrań, jak i dla środowiska. Pralka ma 8-kilogramowy wsad, jest wyjątkowo energooszczędna i wygodna w obsłudze, a do tego wykorzystuje innowacyjną technikę jonizacji IonTech.



IonTech zwiększa skuteczność usuwania zanieczyszczeń bez konieczności stosowania wysokich temperatur i dodatkowych substancji chemicznych. Dzięki niej detergent rozpuszcza się lepiej w wodzie, a tym samym roztwór czyszczący może równomiernie wnikać w pranie. IonTech zapobiega również osadzaniu się kamienia na grzałce. Rozwiązanie WaveActive, czyli unikalna perforacja bębna, jest gwarancją delikatności i minimalnych zagnieceń pranych ubrań. Wśród 14 dostępnych programów jest m.in. program AutoWash, dzięki któremu pralka sama dobiera parametry pracy do tkanin umieszczonych w bębnie. Model MAW820 ma także samoczyszczący program SterilTub, który eliminu-

je bakterie z wnętrza urządzenia i zapewnia, że pranie zawsze będzie pachniało świeżością. Optymalną dawkę detergentu dla każdego cyklu, niezależnie od masy załadunku, zapewnia funkcja DoseAid. Cichą pracę pralki umożliwia silnik Inverter PowerDrive. Rozwiązanie to jest nie tylko gwarancją długiej trwałości urządzenia, ale też oszczędza energię w każdym cyklu prania. Model MAW820 charakteryzuje się klasą energetyczną A+++ (-10 proc.). Średnie roczne zużycie wody dla czteroosobowej rodziny nie powinno przekraczać 10 309 l, a zużycie energii wynosi 170 kWh/rok. Pralka Gorenje jest ponadto stosunkowo cicha. Poziom hałasu podczas prania to 53 dB, a podczas wirowania 72 dB. Urządzenie może pracować z szybkością do 1200 obr./min.



## VESTFROST. Zamrażarka VR-BS14502M0

### Idealny „towarzysz” chłodziarki do zabudowy

Niewielkich gabarytów model VR-BS14502M0 Vestfrost może pozostać praktycznie niewidoczny w kuchennej aranżacji. Możliwości techniczne tej zamrażarki do zabudowy pozwalają na długie i wygodne przechowywanie żywności.

Montaż zamrażarki w kuchennej zabudowie ułatwiają praktyczne zawiasy nożycowe. Użytkownicy docenią z pewnością również energooszczędność urządzenia i jego ciche działanie. Zamrażarka Vestfrost pracuje w klasie efektywności energetycznej A++. Roczne zużycie energii nie powinno przekraczać w tym wypadku 158 kWh. Model VR-BS14502M0 wyróżnia się ponadto cichą pracą. Poziom hałasu wytwarzany przez urządzenie nie powinien przekraczać 40 dB. Wnętrze zamrażarki skrywa łącznie 4 praktyczne szuflady (3 mniejsze i 1 dużą), które ułatwiają posegregowanie żywności. Temperatura zamrażarki regulowana jest mechanicznie – za pomocą po-

krętką umieszczonego tuż nad drzwiami. Ta jednodrzwiowa zamrażarka ma pojemność 99 l. Wysokość, szerokość i głębokość urządzenia wynoszą odpowiednio 875, 540 i 545 mm. Model VR-BS14502M0 może być idealnym „towarzyszem” dowolnej chłodziarki do zabudowy, np. modelu BF-27952H0S marki Vestfrost. Łącząc pojemną chłodziarkę z zamrażarką do zabudowy nie tylko powiększymy przestrzeń do przechowywania żywności, ale także zapewnimy większą elastyczność aranżacji kuchennej.





AMICA. Płyta grzewcza PGCA6101ApFTB

## System FlameControl i gotowanie na szkle

Do oferty płyt grzewczych marki Amica dołączył model wykonany w konwencji gaz na szkle (gass on glass), który jest nie tylko wygodny w obsłudze, funkcjonalny, ale też doskonale się prezentuje w kuchennej zabudowie.



Płyta ma szerokość 59 cm i głębokość 52 cm. Została wyposażona 4 palniki – mały o mocy 1 kW, dwa średniej wielkości o mocy 1,8 kW oraz duży palnik, który wyróżnia się mocą 2,8 kW. Ten ostatni ma potrójny płomień i doskonale nadaje się do przygotowywania dań w dużych garnkach, patelniach lub naczyniach typu wok. Pozwala na szyb-

kie równierne smażenie lub gotowanie bez ryzyka przypalenia, niedosmażenia czy utraty substancji odżywczych. Palniki zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. Dzięki elektrycznemu zapalaczowi gazu w pokrętle odpalenie gazu jest nie tylko proste, ale i wygodne. Wystarczy wcisnąć i przekręcić wybrane pokrętło,



a odpowiadający mu palnik zapłonie. W modelu PGCA6101ApFTB zastosowano system FlameControl. Rozwiązanie tego typu zaliczane jest obecnie do ważniejszych udogodnień w płytach gazowych i znacznie zwiększa kontrolę nad wielkością pło-

mienia. Użytkownik ma do dyspozycji dziewięć poziomów mocy, które kontrolowane są za pomocą intuicyjnych pokręteł. Warto podkreślić, że FlameControl jest jednocześnie komfortowym, bezpiecznym i oszczędnym rozwiązaniem, które optymalizuje zużycie gazu. Użytkownicy płyt gazowych w nie wyposażonych mogą sterować poziomem grzania w sposób zbliżony do tego, jaki mają do dyspozycji użytkownicy płyt indukcyjnych. Dzięki temu łatwiej dostosować wielkość płomienia do rodzaju przygotowywanych dań. Mniejszy płomień, na poziomie 2 lub 3, jest idealny do duszenia potraw, poziomy 6 i 7 są optymalne do gotowania warzyw, a 8 i 9 do smażenia mięsa czy ryb.

Płyta ma też funkcję timera, co umożliwi ustawienie czasu gotowania. Po jego upływie urządzenie automatycznie wyłączy palnik, emitując przy tym charakterystyczny sygnał dźwiękowy. Timer można wykorzystać również jako minutnik, np. podczas gotowania jajek. W modelu PGCA6101ApFTB nie zabrakło również funkcji ChildLock, czyli blokady, która uniemożliwia przypadkowe zapalenie palników, np. przez dzieci.

Na uwagę zasługują ponadto stabilne żeliwne ruszty, które zapewniają komfort gotowania i umożliwiają wygodne przesuwanie nawet dużych naczyń. Gładka szklana powierzchnia płyty została wykonana z hartowanego szkła. Nie tylko świetnie się prezentuje, ale jest też łatwa w czyszczeniu.

# akpo



# daj się wciągnąć

[www.akpo.pl](http://www.akpo.pl)

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe AKPO s.j. 05-080 Izabelin-Laski; ul. Łąkowa 9; tel. (23) 671-34-70, (23) 671-36-52; fax (23) 671-34-72; e-mail: biuro@akpo.pl



# Oszczędność wody, energii i czasu ze sprzętem gospodarstwa domowego



Duże AGD może nie tylko pomagać nam w wykonywaniu codziennych obowiązków domowych, ale też zadbać o domowy budżet. A wszystko to dzięki niewielkiemu zużyciu energii elektrycznej czy wody. Producenci sprzętu zarówno wolnostojącego, jak i do zabudowy opracowują rozmaite systemy i rozwiązania techniczne, które sprawiają, że AGD jest coraz bardziej ekonomiczne i oszczędne.

**W**ybierając AGD warto więc sugerować się nie tylko funkcjami sprzętu, ale też etykietą efektywności energetycznej. Zależnie od tego, z jakim urządzeniem będziemy mieli do czynienia, wspomniana etykieta będzie wyglądać nieco inaczej. Najczęściej podawanym parametrem jest jednak klasa efektywności energetycznej, właściwa dla danej grupy asortymentowej. Obecnie najwyższą klasą, jaką widnieje na wspomnianej etykiecie jest A+++ . Niektóre urządzenia mogą nawet przewyższać tę klasę, jednak takiej informacji nie znajdziemy bezpośrednio na etykiecie produktu. Dlatego też warto zwracać uwagę nie tylko oznaczenia literowe od A+++ do G (gdzie A+++ jest najlepszą możliwą wartością, a G – najgorszą z punktu widzenia energooszczędności), ale też na konkretną wartość liczbową poda-

waną na etykiecie w kWh (kilowatogodzinach) w odniesieniu do roku. Wartość ta jest wyznaczana według określonych norm dostosowanych do danej grupy asortymentowej, np. pralek, lodówek czy zmywarek. Biorąc pod uwagę nie tylko funkcje i rozwiązania techniczne, ale też wybierając urządzenia mniej energożerne, dbamy nie tylko o nasze oszczędności, ale też o środowisko. Ważna jest także oszczędność wody – zwłaszcza w wypadku urządzeń takich jak zmywarki czy pralki. W ciągu całego cyklu życia urządzeń koszty zarówno wody, jak i energii elektrycznej zużywanych do ich działania mogą wielokrotnie przekroczyć cenę zakupu sprzętu. Nie bez powodu zatem warto decydować się na modele energooszczędne.



**SHARP ES-GFD8145I5-PL**

## W trosce o środowisko



**BOSCH WAV28M90PL**

### Oszczędzanie energii z lodówką

Urządzeniem, które praktycznie przez cały czas pracuje podłączone do sieci elektrycznej jest lodówka. Wybór energooszczędnego modelu ma w tym wypadku szczególne znaczenie. Na szczęście chłodziwo to jeden z najbardziej innowacyjnych segmentów rynku AGD – także w obszarze oszczędności.

Wodę pomagają nam oszczędzać nie tylko pralki czy zmywarki, ale nawet baterie kuchenne. Mogą to być np. modele wyposażone w system filtrowania wody, takie jak np. model Vital firmy Franke. Dzięki temu rozwiązaniu będziemy mogli bez obaw pić wodę bezpośrednio z domowego „źródła”. Baterię Vital cechuje klasyczny kształt, a tym samym ponadczasowe wzornictwo wzbogacone o innowacyjne rozwiązanie do filtrowania wody w minimalistycznej wersji na kapsułki. Urządzenie i filtr kapsułkowy można podłączyć bezpośrednio do instalacji wodno-kanalizacyjnej. Dzięki takiemu „tandemu” w kuchni nie ma potrzeby montowania dodatkowych urządzeń i filtrów. Bateria Vital ma możliwość obrotu wylewki w zakresie 360°. Filtr wykorzystywany w tym modelu usuwa z wody 99,9 proc. bakterii i wirusów oraz mikrocząsteczki plastiku. Woda jest pozbawiona osadów i rdzy oraz zyskuje doskonały smak. Vital eliminuje potrzebę kupowania wody butelkowanej, przez co znacząco przyczynia się do ochrony środowiska. Jeden filtr pozwala na przefiltrowanie ok. 500 l wody. Jego zużycie sygnalizowane jest za pomocą odpowiedniej kontrolki diodowej. Wymagane jest



Fot. Franke

zatem zasilanie baterijne. Jedna bateria wykorzystywana przez to urządzenie powinna wystarczyć przynajmniej na 3 miesiące użytkowania. Bateria Vital wraz filtrem dostępna jest w dwóch modernych wykończeniach: klasycznym chromowanym i nowoczesnym kolorze, który producent określa jako „gun metal”. Franke Vital to propozycja dla osób ceniących sobie wygodę i troszczących się o środowisko przez ograniczenie zakupu wody w plastikowych opakowaniach.



Oprócz posiadania energooszczędnego modelu ważne jest jednak odpowiednie korzystanie z niego. Co robić i jak użytkować sam sprzęt, aby eksploatować lodówkę jeszcze bardziej ekologicznie? Już na samym początku należy bezwzględnie stosować się do zaleceń montażowych. Drzwi urządzenia należy otwierać na możliwie jak najkrótszy czas i zawsze domykać je, by nie wystąpiło ryzyko podwyższenia temperatury w jakiegokolwiek z komór. O ten aspekt zadbali zresztą sami producenci, którzy wyposażają urządzenia w alarm otwartych drzwi. Mrożonki, które chcemy rozmrozić, można włożyć do komory chłodzenia. Ten zabieg pozwoli oddać zimno chłodzonym produktom. Z kolei ciepłe produkty przed włożeniem do lodówki należy ochłodzić przynajmniej do temperatury pokojowej.

### Lodówka w trybie Eco?

Co zrobić z lodówką, która niepotrzebnie będzie pracować w czasie, gdy nie będzie nikogo w domu? Bez obaw, producenci wyposażają urządzenia w specjalne funkcje lub tryby, które zdecydowanie zmniejszają koszt pracy urządzenia. Mowa przede wszystkim o funkcji (inaczej trybie) Eco lub funkcji Holiday (wakacje). W obu przypadkach, praca urządzenia oraz koszty energii elektrycznej

*Ekonomiczny „tandem” składający się z energooszczędnej pralki i suszarki do ubrań może zaoszczędzić nie tylko pieniądze, ale też nasz czas.*

Fot. Amica



# EKONOMICZNE AGD



**CONCEPT LK5460ss**



Fot. Miele

zostają zminimalizowane. Trybu „Eco” można używać bez względu na to, czy jesteśmy w domu, czy też wyjechaliśmy na kilka dni lub tygodni. Celem tej funkcji jest zminimalizowanie poboru prądu. Po naciśnięciu odpowiedniego przycisku urządzenie zwiększa wartości temperatury: w komorze chłodniczej z 3–4 °C do 6–7 °C (w zależności od producenta); w komorze mrozącej z -19–18 °C do -16–15 °C. Funkcja Wakacje z kolei pozwala zmniejszyć przede wszystkim temperaturę w części chłodzącej. Oczywiście, znaleźć można modele, które zmniejszają temperaturę w obu komorach. Temperatura chł-

*Automatyczne dozowanie w zmywarkach to nie tylko oszczędność czasu, ale również detergentu, ponieważ zawsze używana jest dokładnie taka jego ilość, jaka wymagana jest dla danego załadunku i wybranego programu zmywania.*

dzenia po włączeniu funkcji Holiday wzrasta z ok. 4 do nawet 15 °C. Użytkownicy jednak powinni wiedzieć, że w czasie wyjazdu lub nieobecności należy wyjąć wszelkie otwarte produkty spożywcze, aby po powrocie nie zastać pleśni w komorze.

## Oszczędzajmy wodę

Woda staje się coraz cenniejsza. Nie każdy zdaje sobie sprawę, że AGD może zaoszczędzić tysiące litrów wody rocznie. Producenci wykorzystują więc rozwiązania energo- i wodooszczędne w urządzeniach gospodarstwa domowego. Starają się optymalizować programy i wdrażać do swoich produktów innowacyjne systemy, tak by zmywarki czy pralki służyły nie tylko człowiekowi, ale były przyjazne dla środowiska. W tym aspekcie wyróżnia się m.in. firma Bosch. Co warto podkreślić, ok. 40 proc. zgłoszeń patentowych tego producenta wiąże się właśnie z zasobami naturalnymi. Producent ten udowadnia, że wodę można oszczędzać wybierając odpowiednie urządzenia AGD, wykorzystujące innowacyjne rozwiązania techniczne, jak np. i-DOS. Rozwiązanie to, dzięki

## Nowe wyzwania dla sektora AGD

Jako producenci od ponad 10 lat realizujemy kolejne cele przepisów o podnoszeniu efektywności urządzeń, czyli tzw. cele ekoprojektu. Dzięki naszym inwestycjom w tym zakresie zużycie energii przez sprzęt AGD spadło nawet o kilkadziesiąt procent. Nowe cele przyjęte przez Komisję Europejską są znacznie bardziej rozbudowane i jest to dla nas kolejne wyzwanie, na które musimy być przygotowani. Z jednej strony likwidujemy plusy na etykietach, a produkty otrzymują zamiast A+++ klasę B lub C. Musimy pamiętać, że od marca 2021 r. produkty te będą tak samo wydajne energetycznie,

tylko przyporządkowane innej, nowej skali A–G oraz że na początku nie będzie sprzętu w najwyższej klasie, czyli A. Z pewnością będzie to pole do innowacyjności i podniesienia o kolejny poziom środowiskowej wydajności nowoczesnego AGD. Z drugiej strony mamy szereg wyzwań, czyli określenie progów wycofania z produkcji sprzętów zużywających za dużo prądu, wody czy zbyt hałaśliwych. Ale to także wymogi utrzymania części kamiennych przez nawet 10 lat od zakończenia produkcji. To zdecydowanie może genero-



Wojciech Konecki

wać koszty oraz dodatkowe obciążenie środowiska, bo musimy wyprodukować i magazynować ogromne ilości komponentów – mówi **Wojciech Konecki**, członek zarządu i dyrektor generalny APPLiA Polska.

# EKONOMICZNE AGD

## Realne zyski środowiskowe

Związek Cyfrowa Polska pozytywnie ocenia fakt, że Komisja Europejska poprzez nowe prawo promuje sprzęt RTV i AGD z najwyższą klasą efektywności energetycznej. W ocenie organizacji, jeśli nowe rozwiązania połączone będą z kampanią społeczną uświadamiającą korzyści wynikające z posiadania energooszczędnego sprzętu, to proces wymiany na tego typu urządzenia przyspieszy. Jednak w działaniach unijnych urzędników widzi też pewną sprzeczność. – Z jednej strony Komisja Europejska mówi o celach, jakimi są redukcja emisji dwutlenku węgla i oszczędność na energii, a z drugiej staje po stronie radykalnych środowisk prokonsumenckich, które chciałyby długoletnich, nawet 10-letnich gwarancji na te urządzenia. A żeby mówić o realnych zyskach środowiskowych konsumenci muszą co jakiś czas dokonywać wymiany urządzeń, aby korzy-

stać z coraz to nowych, lepszych rozwiązań inżynierskich – energooszczędnych i mających mniej szkodliwy wpływ na środowisko. Na szczęście konsumenci są coraz bardziej świadomi oszczędności, jakie wynikają z wymiany sprzętu na taki z większą klasą efektywności. Nie czekają aż sprzęt ulegnie awarii, tylko dokonują świadomej wymiany na lepszy. Dziś przecież żaden producent nie zabrania konsumentom naprawiania urządzeń. Każdy z nas ma do tego prawo. Błędnie zatem sugeruje się mówiąc o nowych przepisach jako „prawo do naprawy”, że podstawowe prawo, jakie ma konsument jest zagrożone – zauważa **Michał Kanownik** prezes Cyfrowej Polski. Nowe przepisy – w ocenie Cyfrowej Polski – stoją również w znacznej sprzeczności z obowiązkiem osiągnięcia przez producentów rocznych limitów poziomów zbiórki zu-



Michał Kanownik

żytego sprzętu elektronicznego. W 2021 r., kiedy wejdą w życie nowe przepisy, zgodnie z innymi unijnymi regulacjami, producenci będą musieli zbierać aż 65 proc. masy sprzętu elektronicznego, który został wprowadzony do obrotu w Polsce. Jak podkreśla Cyfrowa Polska, przy założeniach Komisji Europejskiej, która chciałaby, by urządzenia elektroniczne były rzadziej wymieniane na nowe i dłużej służyły konsumentom, a więc aby rzadziej się ich pozbywano, trudniej będzie producentom osiągnąć takie limity.

nawet do 7062 l wody rocznie. Do ściągów trafia też znacznie mniej środków chemicznych. Innym przydatnym rozwiązaniem proponowanym przez Boscha jest ActiveOxygen Refresh, czyli program, który jest w stanie odświeżyć garderobę bez prania, czyli bez używania proszku i wody.

## Energooszczędne pranie

Producenci pralek pracują nad różnymi systemami, które mają sprawić, by ich modele zużywały nie tylko mniej wody, ale też były energooszczędne. Wyjątkowe rezultaty udało się osiągnąć marce Sharp, która opracowała technikę ThermoJet. W modelu ES-GFD814515-PL, w którym została zastosowana, woda doprowadzana do bębna jest już podgrzana. Trafia ona do jego wnętrza przez dwie specjalnie zaprojektowane dysze. Dzięki temu rozwiązaniu oszczędzamy energię nawet o 70 proc. i wodę nawet do 25 proc. Istotnie skraca także czas prania – poszczególne programy trwają znacznie krócej. Co ciekawe, model ten został wyposażony w jeden z najkrótszych cykli prania na świecie, który upora się z małym wsadem w ciągu zaledwie – uwaga – 12 min w temperaturze 30 °C. Roczne zużycie energii, zgodnie

z danymi zawartymi na etykiecie efektywności energetycznej pralki ES-GFD814515-PL to zaledwie 58 kWh. Wartość ta jest wyznacza-



**BEKO RCNA406E40ZXB**



**SAMSUNG DV80M6210KW**



# EKONOMICZNE AGD



AMICA AWD83LCiBT

na wg norm UE. W praktyce, rzeczywiste zużycie energii będzie zależne od sposobu eksploatacji urządzenia. Nie zmienia to jednak faktu, że wynik, jaki w tych pomiarach osiągnęła pralka Sharpa jest imponujący. Urządzenie zużywa też porównywalnie z innymi pralkami niewiele wody. Rocznie – według danych z etykiety – jest to 7,7 tys. litrów.

## Wydajne suszenie

Do energooszczędnych urządzeń, a jednocześnie oszczędzających czas użytkownika, możemy zaliczyć suszarki bębnowe z pompą ciepła. Technika pompy ciepła w suszarkach to efekt wielowymiarowy – oferuje użytkownikom zarówno oszczędność energii elektrycznej, cichą pracę, a przy tym umożliwia najwyższą jakość pielęgnacji tkanin. To swego rodzaju „ukłon” w stronę ochrony środowiska naturalnego. Dzięki niej, a dokładnie dzięki odzyskiwaniu i ponownemu wykorzystywaniu ciepłego powietrza, uzyskujemy wskaźniki efektywności energetycznej nawet ponad 70 proc. wyższe od najwyższego stopnia klasyfikacji energetycznej, czyli A+++.

Korzystając z suszarek z pompą ciepła oszczędzamy energię, dbamy o ekologię, a zarazem o własny budżet, ponieważ cena zakupu w wielu przypadkach może się zwrócić już po kilku latach. Oszczędność czasu zapewniają szybkie programy, a dzięki specjalnym matom wyciszającym suszarki z pompą ciepła są również bardzo ciche. Pompa ciepła suszy ubrania w średnio 50–60 °C, a ta temperatura jest idealna do zachowania miękkości tkanin. Ubrania nie będą wtedy zbyt suche i sztywne. Pompa może składać się z dwóch komór. W pierwszej komórce zachodzi proces taki, jak w chłodziarkach – odbierane jest ciepło z gorącego powietrza, by skroplić wodę. Następnie system przepompowuje to ciepło do drugiej komory – to samo powietrze, które zostało wcześniej schłodzone, teraz ogrzewa się ciepłem przed chwilą odebrany. Mówimy wtedy o tzw. recyklingu energii.



AMICA DIM637ANBTLKD

## Ekonomiczne zmywanie

W zmywarkach dostępny jest zwykle tryb ekonomiczny, który pozwala oszczędzać energię elektryczną. Choć mogłoby się wydawać, że zmywanie w tym trybie trwa dłużej, to jednak nie przekłada się to na większe zużycie energii, wody czy detergentów. Dłuższe mycie powoduje, że woda nie musi być tak mocno i szybko podgrzewana, jak ma to miejsce w wypadku krótkich programów zmywania. Dłuższy czas zmywania sprawia ponadto, że naczynia są dłużej poddawane działaniu detergentu, a tym samym zmywarka może zużyć mniej energii na skuteczne usunięcie nawet trudniejszych zabrudzeń. Na przykład tryb Eco 50 °C w zmywarkach marki Bosch zużywa ok. 0,73 kWh (zależnie od modelu zmywarki). W porównaniu do trybu automatycznego (program Auto) pozwala to zaoszczędzić nawet ponad 520 kWh rocznie. Zaoszczędzona w ten sposób energia elektryczna to ok. 2 lata i 2 miesiące działania energooszczędnej lampy!

Aby jednak skutecznie pozmywać tryb Eco może niekiedy okazać się niewystarczający. Program zmywania powinien być dobrany także odpowiednio do tego, co umieścimy w zmywarce –



Fot. Sharp



Fot. Siemens



Fot. Miele

Fot. Bosch

*Sprzęt gospodarstwa domowego może być wyposażony w tryb ekonomiczny, który mimo nieco wydłużonego cyklu pracy jest energooszczędny.*



MIELE G 4932 SC Series 120

liczby naczyń i stopnia ich zabrudzenia. Ważne jest przy tym odpowiednie pielęgnowanie podzespołów zmywarki i okresowe stosowanie specjalnych programów czyszczących wnętrza urządzenia.

## Ciche i efektywne okapy

Producenci starają się, aby wprowadzane przez nich na rynek kolejne modele okapów pracowały coraz wydajniej, ale jednocześnie zużywały coraz mniej energii i były coraz cichsze. To m.in. właśnie z tych względów w okapach zaczęto stosować nowoczesne silniki bezszczotkowe BLDC (ang. Brush-Less Direct-Current), w których zamiast mechanicznego komutatora ze szczotkami wy-



SIEMENS SN636X02IE

www.infoprodukt.pl

# EKONOMICZNE AGD

## Zaawansowane systemy filtracji



Fot. Aquaphor

W kuchennej instalacji praktycznym rozwiązaniem są różnego rodzaju systemy do filtrowania wody wodociągowej. Instaluje się je w szafce kuchennej pod zlewozmywakiem, a oddzielna wylewka umożliwia łatwy dostęp do filtrowanej wody. Zaawansowane systemy filtracji ma w ofercie m.in. firma Aquaphor. Są to systemy z tzw. odwróconą osmozą, takie jak np. model RO-1010S Morion. Może on filtrować nawet do 190 litrów wody na dobę. Odwrócona osmoza polega na przepływie pod ciśnieniem wody przez specjalną membranę, której zadaniem jest przepuszczenie cząsteczek wody, a zatrzymanie zanieczyszczeń. Dzięki temu usuwane są: aktywny chlor, zanieczyszczenia mechaniczne, takie jak piasek, szlam czy rdza, a także siarczany, sole, zanieczyszczenia organiczne, metale ciężkie (ołów, rtęć), bakterie i wirusy.

Rozwiązanie to stosowane było do niedawna wyłącznie do celów przemysłowych. Zestaw firmy Aquaphor to w praktyce kilkietapowy system filtracji. Pierwszym etapem jest wstępna filtracja, kolejnym filtracja osmotyczna, a ostatnim mineralizacja wody. Co warto podkreślić, w modelach firmy Aquaphor wykorzystywany jest opatentowany materiał Auqalen. Jego struktura znacznie poprawia efektywność oczyszczania wody. Aquaphor w dzbankach filtrujących stosuje ponadto technikę IAM (Isotropic Adsorption Matrix), która zapewnia równomierny przepływ wody przez całą powierzchnię filtra. Dzięki temu sprzęt tego producenta skutecznie zatrzymuje związki organiczne, metale ciężkie, zapobiega rozmnażaniu się bakterii, a mieszanka sorpcyjna zachowuje swoją strukturę.

korzystuje się elektrycznie sterowany komutator, cewki są nieruchome, natomiast magnesy znajdują się na specjalnym wirniku. Co ważne, bezszczotkowe konstrukcje silników nie zmniejszają swojej wydajności wraz z upływem czasu, a ponadto mniejsza jest awaryjność modelu, w którym został zastosowany tego typu silnik. Oczywiście, o emisji hałasu decydują też konstrukcja danego modelu, specjalne systemy wyciszenia oraz materiały tłumiące hałas. Efektywność po-

chłaniania zależna jest natomiast nie tylko od parametrów technicznych okapu, ale też od jego odpowiedniej eksploatacji. Dlatego tak istotna jest dbałość o czystość urządzenia i wykorzystywanych w jego konstrukcji podzespołów.

## Większa efektywność, nowe etykiety

AGD ciągle ewoluuje, a producenci przywiązują coraz większą wagę do energooszczędności





## EKONOMICZNE AGD

swoich produktów. W październiku ubiegłego roku Komisja Europejska zatwierdziła rozporządzenia wykonawcze dla 10 grup produkcyjnych, w tym dla lodówek, pralek, zmywarek, telewizorów, zasilaczy oraz oświetlenia. Nowe przepisy wprowadzają nowe obowiązki związane z etykietowaniem sprzętu, w tym nową, przeskalowaną skalę klas energetycznych. To także nowe informacje na etykiecie, w tym kody QR z linkiem do strony internetowej modelu w specjalnej unijnej bazie produktów (tzw. EPREL). Z kolei rozporządzenia dotyczące ekoprojektowania to druga już generacja wymogów środowiskowych w urządzeniach AGD wydawanych na podstawie unijnej dyrektywy 2009/125/WE z 2009 r., ustanawiającej ogólne zasady ustalania wymogów dotyczą-



**FRANKE**  
Tale 1205 XS

cych ekoprojektu dla produktów związanych z energią. Z jednej strony są one kontynuacją procesu wycofywania z rynku najmniej wydajnego energetycznie sprzętu przez określenie maksymalnych poziomów zużycia prądu, z drugiej jest to zestaw całkiem nowych ambitnych celów wpisujących się w gospodarkę obiegu zamkniętego, takich jak maksymalne zużycie innych zasobów, np. wody, oraz ułatwienie dostępu do części zamiennych. Unijni urzędnicy oszacowali, że przyniesie to realne oszczędności na energii – nawet 167 terawatogodzin rocznie do 2030 r. oraz przyczyni się do redukcji emisji



**CIARKO** Tubus

CO<sub>2</sub> – o 46 mln ton. Na producentach będzie spoczywał również obowiązek, by wybrane urządzenia wprowadzane na unijny rynek były możliwe do zreperowania, gdy się zepsują. Dla każdego typu sprzętu wyznaczono czas, w jakim producenci muszą zapewniać dla konsumentów bądź serwisów naprawy dostęp do części zamiennych urządzenia oraz do jego oprogramowania. Urządzenia mają być także tak projektowane, żeby było łatwiej jej przetwarzać, odzyskiwać lub poddawać recyklingowi. Pierwsze etapy wymogów wejdą w życie najwcześniej 1 marca 2021 r.



**SAMSUNG** NK36N9804VB

### Precyzyjne dozowanie wody

Woda jest nam niezbędna do życia, dlatego ją szczególnie należy szanować i oszczędzać. Niestety, przy domowej krzątaninie często o tym zapominamy. Są jednak rozwiązania, które pomagają się z tym zmierzyć. Tak jak na przykład „inteligentna” bateria Blanco EVOL-S Volume z wyciąganą wylewką. Zastosowano w niej dozownik z precyzyjną funkcją pomiaru i intuicyjne pokrętko, dzięki któremu można dokładnie odmierzyć potrzebną ilość wody. Dzięki temu bateria jest niezwykle oszczędna, a tym samym przyjazna dla środowiska i portfela użytkownika. Wykorzystano w niej system Dynamic Flow Control, który umożliwia „inteligentne” sterowanie przepływem wody. Im pobierana ilość wody jest większa, tym silniejszy i szybszy jest jej przepływ.



Fot. Blanco



## MASZ WYBÓR! MASZ PAROWNICE KÄRCHER!

Odkryj pełną gamę parownic Kärcher.

Parownice SC skutecznie czyszczą wodoodporne powierzchnie jednocześnie usuwając bakterie. Bez użycia detergentów i szybciej niż tradycyjnymi sposobami. Wybierz dla siebie model, kolor i wyposażenie parownicy!  
[www.karcher.pl](http://www.karcher.pl)



# KÄRCHER

makes a difference





# SIEMENS

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

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

The future moving in.

Siemens Home Appliances