

**INFO**PRODUKT

**AGD**

**DUŻE**

**SPRZĘT DO ZABUDOWY**

Numer 1/2021 styczeń

ISSN 2719-7271 Cena: 2,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ  
NUMER!**

**Amica**  
*for living*

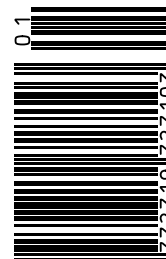


**Temat numeru!**

**Płyty gazowe**

**Zmywarki o szerokości 45 cm**

**Chłodziarkozamrażarki w zabudowie**



9 772719 727 103

Amica – rozmowa  
o płytach grzejnych  
z Joanną Walczak

Miele oficjalnym  
partnerem Bayernu  
Monachium

Blanco Unit  
– kompleksowe  
rozwiązanie do kuchni

Zmywarka Bosch  
SMI6ZDS49E – suszenie  
z zeolitem



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

Amica  
for living



Płyty  2.0

## Nowe płyty gazowe. Technologia z pasją

Płyta gazowa z wbudowanym **Timerem**? Tak! Nowa generacja  **płyt gazowych 2.0** od Amica to odpowiedź na oczekiwania miłośników gotowania na ogniu, którzy nie chcą rezygnować z ułatwień, jakie niesie ze sobą zaawansowana technologia. Timer sprawia, że palnik gazowy wyłączy się sam po wcześniejszym ustawieniu czasu gotowania. A funkcja **FlameControl** zapewnia precyzyjną regulację mocy płomienia w ramach 9-stopniowej skali. Oddaj się pasji gotowania na płycie gazowej wykorzystując jej nowe możliwości!

Polska  
marka  
AGD  amica.pl



## Amica

### Prezes Marcin Bilik uhonorowany

**Marcin Bilik, I wiceprezes Grupy Amica, został uhonorowany odznaczeniem „Zasłużony dla Inteligentnego Rozwoju”. Wyróżnienie miało być wręczone podczas 5. Forum Inteligentnego Rozwoju, uroczyste, w obecności mediów i zaproszonych ludzi biznesu oraz przedstawicieli władz państwowych. Gala została odwołana z powodu pandemii, ale organizatorzy Forum podali do wiadomości publicznej informację o przyznanych nagrodach.**

Prezes Marcin Bilik otrzymał jubileuszowe odznaczenie 5. Forum Inteligentnego Rozwoju „Zasłużony dla Inteligentnego Rozwoju” za – jak napisano w laudacji – umacnianie pozycji spółki jako marki dużego i małego AGD poprzez rozwijanie mocy produkcyjnych fabryki oraz wdrażanie kolejnych rozwiązań wpisujących się w elementy przemysłu 4.0 przy jednoczesnym poszanowaniu kapitału ludzkiego. Grupa Amica wkłada duży wysiłek w to, żeby firma rozwijała się nie tylko w kierunku skutecznej rywalizacji na rynku i wyników ekonomicznych,



ale także w zgodzie z postępowaniem technologicznym i docenieniem roli pracowników. W ostatnim czasie zarząd Grupy doprowadził do rozwinęcia i unowocześnienia produkcji oraz przeprowadził bezpiecznie firmę przez pierwszą falę pandemii bez większych konsekwencji dla pracowników.

– Cieszę się, że doceniono rozwiązania dostawiające naszą produkcję do założeń przemysłu 4.0. Jest to szereg inwestycji i zakupów wpisujących się w ciągłe zadanie rozbudowy fabry-

ki kuchni we Wronkach i podnoszenia jej efektywności oraz konkurencyjności poprzez wdrażane innowacje – takie jak sfinalizowane w latach 2016–2020: nowy budynek tłoczni ze zautomatyzowanymi prasami transferowymi wysokiego nacisku, linie lakierowania proszkowego wykonane w najnowszej szwajcarskiej technologii, postępowe zrobotyzowane urządzenia do klejenia szkła, w pełni automatyczne linie do produkcji podzespołów oraz urządzenia laserowe do nadruków na tworzywach sztucznych i szkło – powiedział Marcin Bilik.

Marcin Bilik, I wiceprezes zarządu Amica SA ds. operacyjnych, jest we władzach Grupy Amica od ponad dziesięciu lat. Pracuje w spółce od 1995 r. Przeszedł w firmie wiele szczebli – pracował między innymi jako specjalista ds. techniki i rozwoju produktów, szef serwisu, dyrektor Biura Technicznego, a także Działu Badań i Rozwoju. Jest absolwentem Akademii Górniczo-Hutniczej w Krakowie na kierunku mechanika i budowa maszyn.

## APPLiA Polska

### Program doskonalenia umiejętności nowoczesnego technika AGD

**Czas pandemii, kolejne fale walki z wirusem coraz dobitniej pokazują trendy nieuniknionych zmian w wielu zawodach. Tzw. zawody przyszłości zastąpią wiele obecnych profesji. A jak będzie z technikami serwisów AGD?**

W Polsce zawód technika napraw AGD jest zagrożony z uwagi na brak osób do zastąpienia starzejącej się kadry. Dużym wyzwaniem jest zachęcanie nowych osób do tej profesji. Według szacunków APPLiA serwisy naprawiające w Polsce to w 90 proc. mikroprzedsiębiorstwa i małe przedsiębiorstwa, które zatrudniają łącznie ok. 2 tys. techników AGD. Dodatkowo ok. 200 techników zatrudniają producenci AGD we własnych serwisach fabrycznych. Jak pokazują badania z ostatnich lat, ponad 80 proc. wła-

ścicieli punktów serwisowych jako największe wyzwanie wskazuje brak odpowiednich specjalistów na rynku pracy oraz starzejącą się kadrę. Ponad 30 proc. zatrudnionych techników ma 50 i więcej lat. Potrzeba pozyskania fachowców do napraw sprzętu jest obecnie większa niż kiedykolwiek. Wspólnie z przedstawicielami producentów zrzeszonych w APPLiA oraz ekspertami z serwisów AGD podjęto się opracowania podręcznika będącego kompleksowym kompendium wiedzy nie-

zbędnej w zawodzie. Od połowy 2020 r. pracują nad nim nauczyciele, inżynierowie oraz praktycy z serwisów. Powstaje unikatowy zbiór opisów urządzeń, zasad działania, konserwacji, napraw oraz równie ważnych umiejętności miękkich. Tak wypracowany zasób wiedzy wsparty będzie zestawem ćwiczeń oraz e-learningiem. Cały pakiet trafi jako narzędzie doskonalenia do uczniów szkół technicznych. Pilotażowo wybrano pięć szkół, których pracownie wyposażone zostaną w sprzęt AGD. Opracowane narzędzia pozwolą na szybsze wdrażanie młodych ludzi w zawód oraz ocenę zakresu zdobytej przez nich wiedzy jako nowo zatrudnianych pracowników w serwisach.

„Program doskonalenia umiejętności nowoczesnego technika AGD” zyskał uznanie, otrzymując najlepsze oceny oraz finansowanie w ramach Mechanizmu Finansowego EOG na lata 2014–2021.



## Samsung

### Andrea Camastra gościem programu „MasterChef”

**Gościem specjalnym jednego z odcinków programu „MasterChef” był Andrea Camastra, wybitny szef kuchni, który zasłynął m.in. zdobyciem drugiej w Polsce gwiazdki Michelin. W programie zaprezentował swoje niezwykłe umiejętności, a z pomocą piekarnika Dual Cook Flex pokazał, jak przygotować dwa dania na miarę tego prestiżowego wyróżnienia w tym samym czasie.**

Andrea Camastra to prawdziwy pasjonat i odkrywca smaków. Jest twórcą metody kulinarnej „note by note”, która polega na chemicznym wyabstrahowaniu smakowej i zapachowej esencji z konkretnych składników. Do tworzenia swoich kulinarnych arcydzieł używa najlepszych produktów. Nie bez powodu prestiżowy magazyn „Le Chef” umieścił go na liście 100 najlepszych szefów kuchni świata. W swojej codziennej pracy wykorzystuje doświadczenie, które zdobył, pracując w jednym z najlepszych restauracji, m.in. w Paryżu, Luksemburgu czy Newcastle. Otrzymał także prestiżowy tytuł „Chef of The Year North England”, „Chef of the Future” 2015 oraz „Szef Jutra Gault&Millau” 2015. W 2016 r. warszawska restauracja, w której szefem kuchni jest Andrea Camastra, zdobyła



gwiazdkę Michelin. To druga restauracja w Polsce, która otrzymała to prestiżowe wyróżnienie. W programie „MasterChef” Andrea Camastra przygotowywał dania w piekarniku Samsung Dual Cook Flex. Zaletą tego urządzenia jest wyjątkowa konstrukcja, która pozwala na pieczenie dwóch potraw jednocześnie. Dzięki specjalnemu separatorowi możemy piec w tym samym czasie tak różne dania jak ryba i sernik w dwóch odmiennych trybach i temperaturach bez ryzyka przenikania się zapachów. Oszczędzamy w ten sposób czas, który możemy poświęcić swoim bliskim. Z kolei innowacyjne dzielone drzwi Flex Door pozwalają na otwarcie tylko górnej części urządzenia, pozostawiając dolną komorę szczelnie zamkniętą. Dzięki temu możemy doglądać dań, które pieką się na pierwszym poziomie, bez ingerencji w drugą, dolną strefę pieczenia. To szczególnie istotne, gdy jednocześnie pieczemy np. pieczeń wymagającą podlewania i ciasto, które jest wrażliwe na zmianę temperatury i potrzebuje dłuższego czasu pieczenia.

## LG

### Ogłasza zmiany organizacyjne

**LG ogłosiło szereg zmian organizacyjnych. Ich celem jest szybsze przekształcenie globalnego producenta elektroniki użytkowej i sprzętu AGD w firmę, która będzie w stanie lepiej sprostać przyszłorocznym wyzwaniom przez przekształcanie ich w szanse rozwoju.**

Inicjatywy zapowiedziane na przyszły rok oraz kolejne lata to m.in. promowanie innowacji cenionych przez klientów poprzez strategię cyfrowej transformacji, stworzenie interdyscyplinarnego Centrum Zarządzania Jakością, utworzenie Północnoamerykańskiego Centrum Innowacji, wspieranie prac badawczo-rozwojowych oraz powołanie działu ds. robotyki w dziale Business Solutions. Ważną zmianą będzie też przejście na emeryturę Dana Songa, prezesa i dyrektora generalnego działu Home Appliance & Air Solution Company, który objął swoje stanowisko pod koniec 2016 r. i pozostawia firmę mocniejszą niż kiedykolwiek wcześniej. Dan Song był związany z LG Electronics od 37 lat. Pod jego kierownictwem dział Home Appliance & Air Solution Company odnotował najwyższe wyniki sprzedaży w historii firmy i jest kluczowym powodem dobrych wyników LG, osiągniętych pomimo pandemii. Stery największego działu firmy LG przejmie Lyu Jae-cheol, pracujący w LG od 32 lat i pełniący od roku 2016

funkcję szefa pionu biznesowego Living Appliance. Oprócz skupienia się na wartościach cenionych przez klientów, kontroli jakości, innowacjach, badaniach i rozwoju oraz robotach firma LG będzie kreować więcej możliwości wzmacniania konkurencyjności, wspierać przełomowe myślenie oraz lepiej przygotowywać się na przyszłe niepewności. W celu przekazania kadry kierowniczej oraz pracowników bezpośredniej odpowiedzialności za rozwijanie poszczególnych kategorii, w pionie biznesowym H&A Living Appliance zostaną utworzone niezależne działy dla lodówek oraz suszarek. W pionie biznesowym Air Solutions powstanie natomiast niezależny dział System Air Conditioner, poświęcony klimatyzatorom systemowym.



Do nowych inicjatyw zaliczają się też laboratorium innowacji w dziedzinie przełomowych technologii (Disruptive Technology Innovation Lab) i laboratorium innowacji w dziedzinie przełomowych produktów (Disruptive Product Innovation Lab), których działalność będzie stanowić połączenie elementów prac badawczo-rozwojowych z planowaniem przyszłych produktów. W centrum badań nad materiałami i urządzeniami (Materials & Devices Advanced Research Center), podlegającym dyrektorowi ds. technologii, powstanie laboratorium nowych wyświetlaczy – New Display Lab. Dyrektor ds. technologii utworzy też laboratorium iLab, odpowiedzialne za rozwijanie kreatywnych technologii z pomocą metod wykorzystywanych przez start-upy, które można stosunkowo szybko skomercjalizować. Utworzone zostanie również nowe centrum Business Incubation Center. Jego celem będzie wdrażanie nowych pomysłów i przekształcanie ich w szanse biznesowe.



## Falmec

### Z nagrodą „Compasso d'Oro” dla okapu Spazio

Okap Spazio firmy Falmec otrzymał nagrodę „Compasso d'Oro”, przyznaną przez włoską organizację ADI – Association for Industrial Design. Ta wyjątkowa nagroda dla modelu Spazio, który zaprojektował Francesco Lucchese, jest odzwierciedleniem troski i zaangażowania włoskiej firmy w tworzenie innowacyjnych rozwiązań technicznych poprawiających jakość życia domowników.

Model Spazio firmy Falmec to prawdziwy „multimedia” w swojej grupie produktowej. Wcześniej odnosił sukcesy również w takich plebiscytach jak „Good Design”, „European Product Design Award” oraz „Archiproducts Design Awards”. Spazio to znacznie więcej niż okap. Jego 180-centymetrowa wyspowa konstrukcja skrywa wygodne półki z matowego szkła do przechowywania naczyń oraz pojemniki na niewielki, ale własny domowy ogród. Urządzenie wyposażone jest w łączące USB i gniazda zasilające, które pozwalają na ładowanie urządzeń elektrycznych. Nie zabrakło również praktycznego uchwytu na tablet, na którym można np. wyświetlać przepisy kulinarne, co znacznie ułatwia przygotowanie perfekcyjnego posiłku. Gotowanie staje się jeszcze prostsze dzięki uchwytom na przyprawy i rozmaite przybory kuchenne. Dużą skuteczność pochłaniania i filtrowania powietrza, bez konieczności stosowania po-

łączeń rurowych do odprowadzenia oparów, zapewnia innowacyjne, certyfikowane i opatentowane rozwiązanie Circle.Tech. W takim okapie ruch filtrowanego powietrza jest poziomy, a nie pionowy, jak w tradycyjnych modelach. Powietrze przepływa przez filtry otaczające silnik i jest rozprowadzane w sposób jednorodny. Równomierny rozkład wychodzących strumieni powietrza redukuje turbulencje, a w konsekwencji zmniejsza hałas wytwarzany przez okap.

Model Spazio wykonywany jest ze stali inox lub ze stali lakierowanej na kolor czarny. Zwarte wymiary i zmniejszona objętość okapów z systemem Circle.Tech pozwoliły wyprodukować modele o ograniczonej wysokości, a więc zgodne z najnowszymi trendami w projektowaniu. Wszystko to pozwala na optymalizację dostępnej przestrzeni w kuchni, by tworzyć piękniejsze i bardziej funkcjonalne otoczenie.



Nagroda „Compasso d'Oro” przyznawana jest na podstawie wstępnej selekcji przez zespół składający się z projektantów, krytyków wzornictwa, historyków czy m.in. dziennikarzy. Najlepsze projekty w danej edycji są publikowane w roczniku „ADI Design Index”.

## Miele

### Partnerem Bayernu Monachium

Firma Miele została oficjalnym partnerem Bayernu Monachium. Umowa o partnerstwie między czołowym światowym producentem urządzeń AGD a odnoszącym obecnie największe sukcesy klubem piłkarskim w Europie została zawarta na trzy lata. W ramach współpracy Miele wyposaży siedzibę Bayernu w urządzenia do zabudowy.

Sport na najwyższym poziomie szedł zawsze w parze ze zdrową, pożywną dietą. Partnerstwo Miele i Bayern Monachium to połączenie inspirującego sportu światowej klasy z innowa-

cyjną technologią w świecie kulinariów. W ramach współpracy Miele wyposaży w urządzenia do zabudowy kuchennej siedzibę FC Bayern Monachium przy Säbener Strasse, nowy flagowy projekt Bayernu w centrum Monachium, a także prestiżowy Miele Lounge na Allianz Arena. Miele Lounge to miejsce, w którym goście i partnerzy Bayernu będą mogli cieszyć się wyjątkowymi smakami dań przyrządzonych z wykorzystaniem urządzeń Miele

le przez wybitnych szefów kuchni. W dni wolne od wydarzeń i spotkań w przestrzeni Miele Lounge działaczką będzie jedna z najbardziej innowacyjnych szkół kulinarnych, na czele której stoi gwiazda niemieckiej kuchni, Kevin von Holt. Firma Miele będzie również obecna w nowym, flagowym projekcie Bayernu powstającym w centrum Monachium. W siedmiopiętrowym budynku powstają dwie restauracje i butikowy hotel, w którym znajdzie się również miejsce na organizację imprez ze spektakularną kuchnią wyposażoną przez Miele.

– Jesteśmy podekscytowani naszą współpracą z jednym z najbardziej imponujących klubów piłkarskich na świecie. Zamiast spoczywać na laurach, ciągle dążymy do doskonałości i skupiamy się na coraz to nowych, inspirujących celach. To cecha charakterystyczna zarówno dla Miele, jak i Bayernu. Poprzez naszą współpracę pragniemy oferować partnerom i fanom Bayernu wyjątkowe kulinarne doznania – powiedział dr Axel Kniehl, członek zarządu Miele, odpowiedzialny za sprzedaż i marketing.



### Serce i dusza kuchni. Zlewozmywaki i baterie kuchenne BLANCO



W przypadku baterii kuchennych i zlewozmywaków BLANCO każdy detal ma znaczenie. Po pierwsze – wysoka jakość i trwałość materiałów. Po drugie – inteligentne i praktyczne rozwiązania. Wreszcie, estetyka i przemyślany design. Produkty BLANCO łączą w sobie wszystkie te cechy i dlatego właśnie tak chętnie umieszcza się je w centralnym miejscu w kuchni.

Pełną ofertę produktów BLANCO znajdziecie Państwo na stronie [www.comitor.pl](http://www.comitor.pl)



comitor.pl



Comitor

Infolinia: 0-801 BLANCO (252 626)

BLANCO



# Wyjątkowe, innovacyjne płyty grzejne

Rozmowa z

**Joanną Walczak,**

menedżerem ds. komunikacji kategorii w firmie Amica Handel i Marketing Sp. z o.o.

Redakcja: Amica nieustannie rozwija asortyment płyt grzejnych. W ostatnim czasie oferta marki wzbogaciła się o nowe urządzenia zarówno indukcyjne, jak i gazowe, sygnowane jako 2.0. Co było główną przyczyną wprowadzenia na rynek nowych modeli? Czym różnią się one od tych dotychczas dostępnych w ofercie marki?

**Joanna Walczak:** Sprzęty marki Amica mają ułatwiać życie w kuchni. Dlatego chcemy być blisko naszych klientów, rozmawiać z nimi i pytać o ich zdanie. Testy naszych produktów, a także badania etnograficzne, które prowadzimy w domach użytkowników AGD, sprawiają, że odkrywamy, co może zwiększyć jakość korzystania z naszych sprzętów, poprawić ergonomię. Słowem – jak jeszcze nasze urządzenia mogą odpowiedzieć na autentyczne potrzeby. Tak powstała koncepcja naszych nowych płyt grzejnych. Płyty 2.0 to szereg użytecznych funkcjonalności, których zadaniem jest wspieranie konsumentów w zabieganej codzienności.

Które z konstrukcji płyt – gazowe czy indukcyjne – są chętniej kupowane przez polskich konsumentów? Co może przemawiać za wyborem jednego czy drugiego typu płyty grzejnej?

W płytach grzejnych 2.0 marki Amica znajdziemy wiele innowacyjnych funkcji i rozwiązań technicznych, które ułatwiają codzienne przygotowywanie potraw.



Fot. Amica (x2)

Obecnie konsumenci częściej wybierają indukcję, ale oba rodzaje płyt mają swoje zalety. Płyty indukcyjne mają zaawansowane funkcje, które sprawiają, że możemy gotować szybciej, efektywniej i oszczędniej. Są też bezpieczne, bo nie nagrzewa się pole grzewcze, lecz sam garnek. Kolejnym argumentem jest łatwość czyszczenia. Z kolei płyty gazowe kupują zwolennicy gotowania na prawdziwym ogniu. Potrawy z ognia smakują im po prostu lepiej. Trudno się mierzyć z takim argumentem. To, na jaką płytę decydują się konsumenci zależy może również od prozaicznej kwestii – od tego czy do mieszkania doprowadzony jest gaz albo tak zwana trzecia faza, czyli siła. Przygotowaliśmy na to odpowiedź w postaci funkcji PowerChoice, dzięki której można dostosować płytę indukcyjną zarówno do instalacji jedno-, jak i trójfazowej. Wybór rodzaju płyty należy do klienta, a nam zależy na tym, by rozwijać tę kategorię produktów o użyteczne rozwiązania – tak, by wspierały użytkowników każdego dnia.

Wśród praktycznych funkcji, jakie oferują płyty indukcyjne marki Amica, znajdziemy wiele takich, które ułatwiają codzienne przygotowywanie potraw. Jedną z nich m.in. AutoBridge. Jak działa to rozwiązanie?

W domu gotujemy różne potrawy i na różne okazje. Mamy więc różne garnki, rondle, brytfanny. Uznaliśmy więc, że warto umożliwić użytkownikom płyt dostosowanie pola do indywidualnych potrzeb i nietypowych garnków. Dzie-



ki funkcji AutoBridge duże podłużne naczynie typu brytfanna wystarczy postawić na dwa pola, a płyta rozpozna je, automatycznie połączy dwa pola w jedną strefę grzania i nam pozostanie tylko ustawić moc grzania. Mamy też odpowiedź na naczynia o różnych kształtach, takich jak kwadratowe patelnie do grillowania. Dzięki FlexiSpace, czyli zastosowaniu w płycie kwadratowych, a nie okrągłych cewek



indukcyjnych, mamy pewność, że warzywa czy mięso będą usmażone równomiernie w każdym miejscu.

Na uwagę zasługuje również uniwersalna konstrukcja SlimHob. Co kryje się pod tym hasłem?

Oprócz komfortu i jakości gotowania przy rozwoju produktu zwracamy także uwagę na swobodę aranżowania kuchni. Konstrukcja SlimHob pozwala na montaż płyty już w 12-milimetrowym blacie, pod którym chcemy zamontować szufladę na akcesoria kuchenne, by mieć je zawsze pod ręką. Jeżeli chcemy pod płytą zamontować piekarnik, blat musi mieć 28 mm.

Zaawansowane rozwiązania techniczne dostępne są również w płytach gazowych. Mam tu na myśli przede wszystkim FlameControl zwiększające precyzję przygotowywania potraw. Na czym ono polega?

Dzięki FlameControl – 9-stopniowej regulacji płomienia – można precyzyjnie dostosować wielkość płomienia do gotowanej potrawy. Poziomy od 1 do 3 są idealne do duszenia potraw, 6 i 7 – do gotowania warzyw, a 8 i 9 – do smażenia mięsa i ryb. To wygodne, bo nie trzeba przy każdym odpaleniu pochylać się i sprawdzać, czy wielkość płomienia jest odpowiednia.

Jakie jeszcze praktyczne rozwiązania znajdziemy w nowych płytach gazowych Amica? Co wyróżnia modele polskiego producenta na tle konkurencji?

Wprowadziliśmy w tym roku płyty gazowe 2.0, które posiadają funkcjonalności wcześniej oferowane w naszych płytach indukcyjnych: Timer odmierzający czas, dzięki czemu bez problemu ugotujemy jajko tak, jak lubimy; Blokadę panelu sterowania – by nasza pociecha nie włączyła palników bez naszej wiedzy; wspomniany wcześniej FlameControl, ale także ExtraSpace – czyli jeszcze więcej miejsca na duże garnki.

Dużą popularnością w ostatnim czasie cieszą się modele gazowe na szkle. Tego typu urządzeń nie brakuje również w ofercie marki Amica. Co sprawia, że klienci chętnie sięgają po sprzęt ze szklaną powierzchnią płyty?

Wygląd sprzętu ma znaczenie. W końcu kuchnia dla wielu z nas to serce domu. To idealne miejsce rodzinnych spotkań i przyjacielskich pogaduszek. Konsumenci zwracają więc uwagę na design sprzętów oraz łatwość utrzymania ich w czystości. Szklana powierzchnia właśnie taka jest.

Rozmawiał Łukasz Sowiński

Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



andzejrysuje dla Remondis Electrovocycling

## ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

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

[www.electro-system.pl](http://www.electro-system.pl)

## REMONDIS Electrovocycling

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

[www.remondis-electro.pl](http://www.remondis-electro.pl)



# Amica podsumowuje

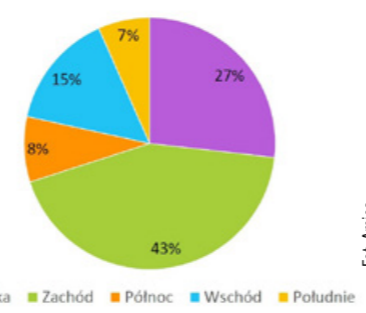
## trzeci kwartał 2020 r.



Największy polski producent AGD wypracował w trzecim kwartale 2020 r. duży wzrost zysków dzięki restrykcyjnej polityce finansowej, atrakcyjnemu portfolio produktowemu oraz ożywieniu rynkowemu po wiosennych zawirowaniach związanych z pandemią. Grupa Amica zanotowała w trzech kwartałach 2020 r. zbliżone w ujęciu rok do roku przychody ze sprzedaży (ponad 2,1 mld zł), co przy wzroście marży EBITDA o 1,5 p.p. oznaczało wypracowanie 181,1 mln wyniku EBITDA (+21,6 proc. rdr). Jeszcze mocniej wzrosła rentowność na poziomie wyniku brutto (+1,7 p.p.), dzięki czemu zysk brutto zwiększył się o 39,3 proc. rdr, do 130,4 mln zł. W samym trzecim kwartale przychody ze sprzedaży wzrosły o 10 proc., zysk operacyjny o 65 proc., a zysk brutto – aż o 80 proc. w ujęciu rok do roku. W Polsce sprzedaż Grupy Amica w okresie trzech kwartałów wzrosła o 6,6 proc. rdr, przy czym dynamika rośnie z kwartału na kwartał przy obserwowanym wzmocnieniu kanałów internetowych. Z kolei w samym trzecim kwartale w Europie Zachodniej



↓ Dywersyfikacja geograficzna przychodów Grupy Amica w trzech pierwszych kwartałach 2020 r.



Fot. Amica

sprzedaż była wyższa o ponad 22 proc., co pozwoliło na odrobienie mniejszej sprzedaży z pierwszego półroczia. W tym regionie spadek sprzedaży wystąpił w Wielkiej Brytanii (głównie kwestia dostępności towarów importowanych z Dalekiego Wschodu), podczas gdy wzrostowym rynkiem były Niemcy, a marże zwiększyły się zarówno w Niemczech, jak i we Francji. W Skandynawii sprzedaż była stabilna, natomiast przesunięty w czasie względem Zachodu lockdown w Rosji spowodował spadki sprzedaży w tym kraju, których nie zrekomensowały wzrosty na innych rynkach wschodnich. Z kolei na rynkach południowych większa sprzedaż w Czechach i nie Słowacji nie skompensowała mniejszej sprzedaży w Rumunii. Patrząc na poprawę marży zysku na sprzedaży w okresie trzech kwartałów br. o 0,7 p.p., należy wskazać na wzrost rentowności sprzedaży towarów w ślad za zmianą ich portfolio we Francji i Polsce oraz dzięki niższym cenom zakupu. Znaczenie miały również niższe ceny zakupu komponentów do produkcji. Z kolei niższe koszty sprzedaży dotyczą głównie kosztów logistyki, a istotny spadek kosztów ogólnego zarządu to w głównej mierze wynik działań oszczędnościowych podjętych w związku z COVID-19. Złożyły się na to niższe koszty działań marketingowych i komunikacyjnych oraz niższe koszty administracyjne. Należy zauważyć, że Grupa Amica zakończyła trzeci kwartał z bardzo dobrą sytuacją płynnościową i silnym bilansem. W ramach działań optymalizacyjnych kapitału obrotowego zmniejszono wielkość zapasów. Zadłużenie z tytułu kredytów, pożyczek i instrumentów dłużnych zostało zredukowane o 35 proc., do 298,6 mln zł, a wskaźnik ogólnego zadłużenia zmniejszył się do 0,53. Solidne przepływy pieniężne z działalności operacyjnej – mimo wypłaty 22,6 mln zł dywidendy i uruchomienia inwestycji rozwojowych – przełożyły się na wysoki stan gotówki (227 mln zł, +191 proc.). Wyraźnie wzrosły wskaźniki płynności, a wskaźnik długu netto do EBITDA spadł poniżej 1,2.

W trzecim kwartale obserwowaliśmy na wielu rynkach ożywienie popytu po okresie lockdownu w marcu i kwietniu. Wraz z dużym reżimem kosztowym pozwoliło nam to wypracować wysokie dynamiki wzrostu wyników, które przekroczyły nasze wcześniejsze oczekiwania. Koniunktura rynkowa wspiera nas również w czwartym kwartale, choć oczywiście, kluczowy będzie grudzień, który historycznie zawsze był okresem wzmożonej sprzedaży AGD. (...) Mamy bardzo bezpieczne wskaźniki, dzięki czemu jesteśmy przygotowani na ewentualne skutki kolejnych fal pandemii. Jednocześnie rozwijamy się, wykorzystujemy rynkowe szanse i budujemy pozycję rynkową. Zawirowania związane z pandemią pokazały też, jak bardzo zaangażowani i odpowiedzialni są nasi pracownicy, z czego jesteśmy dumni i za co każdemu członkowi zespołu dziękuję w imieniu zarządu – wskazuje Michał Rakowski, członek zarządu Grupy Amica. ds. finansowych i personalnych.

Skrócone wyniki finansowe za trzy kwartały 2020 r.

	1–3Q 2019*	1–3Q 2020*	Zmiana rdr (proc.)
Przychody ze sprzedaży	2 141,1 mln zł	2 133,4 mln zł	-0,4
Zysk brutto ze sprzedaży	563,7 mln zł	575,6 mln zł	+2,1
EBITDA	148,9 mln zł	181,1 mln zł	+21,6
Zysk brutto	93,6 mln zł	130,4 mln zł	+39,3
Zysk netto	70,6 mln zł	102,1 mln zł	+44,6

\*dane przekształcone/porównywalne



# Rynek sprzętu do zabudowy

Urządzenia AGD do zabudowy meblowej stanowią już prawie 40 proc. całego rynku dużych urządzeń AGD w Polsce. Pewną ciekawostką jest fakt, że w ujęciu miesięcznym po raz pierwszy tę barierę przekroczone w marcu ubiegłego roku, w czasie zamknięcia sklepów stacjonarnych.

W okresie od stycznia do listopada 2020 r. producenci i importerzy sprzedali do dystrybutorów ponad 2 miliony takich urządzeń, a więc o 13 proc. więcej niż w 2019 r. Wartościowo segment ten przekroczył niebagatelną już kwotę 2,5 mld zł. Nowym liderem w ujęciu wartościowym w segmencie sprzętu do zabudowy są zmywarki z udziałem na poziomie 28 proc. Na pozycji nr 2 są piekarniki, a na trzeciej płyty do zabudowy. Te trzy grupy są trzonem sprzedaży AGD do zabudowy w Polsce i mają łącznie 80 proc. udziału w tego typu sprzęcie. Sprzedaż zmywarek do zabudowy w okresie I–XI 2020 r. zwiększyła się o prawie 20 proc. w porównaniu z tym samym okresem roku 2019. To wzrost o dodatkowe 90 tys. urządzeń, co cieszy i jest dobrym prognostykiem na przyszłość. Urządzenia te w całej kategorii zmywarek to, podobnie jak rok temu, około 70 proc.

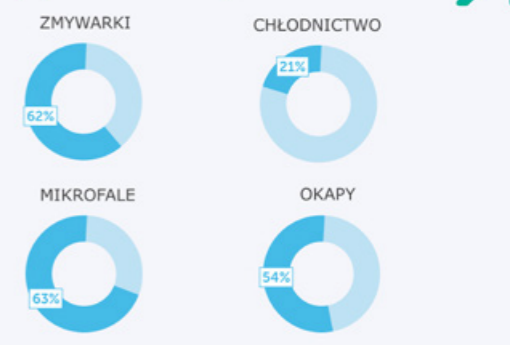
W ujęciu ilościowym w segmencie zabudowy największym udziałem cieszą się płyty grzewcze (32 proc.). Kategorią, która od dłuższego czasu zdominowała zaś segment płyt grzewczych, są ekonomiczne, bezpieczne i komfortowe w użytku płyty indukcyjne. Warto podkreślić, że rynek popularnie zwanej „indukcją” z tzw. „polem Bridge” urosł w tym roku o blisko 30 proc. i jest główną podkategorią płyt indukcyjnych.

Piekarniki do zabudowy to trzecia kategoria sprzętu do zabudowy w ujęciu ilościowym oraz druga w ujęciu wartościowym. Polskie gospodarstwa domowe kupiły w 2020 roku o 50 tys. więcej tych urządzeń niż rok wcześniej – to wzrost o ok. 9 proc. Stopniowo rośnie tutaj podkategoria piekarników kompaktowych, która stanowi już 6 proc. wartości piekarników ogółem.

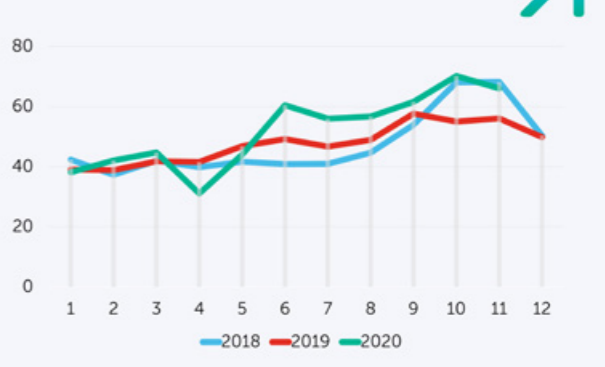
Udział sprzętu do zabudowy w rynku dużego AGD /wartościowo/



Sprzęty do zabudowy I-XI 2020 /BI/



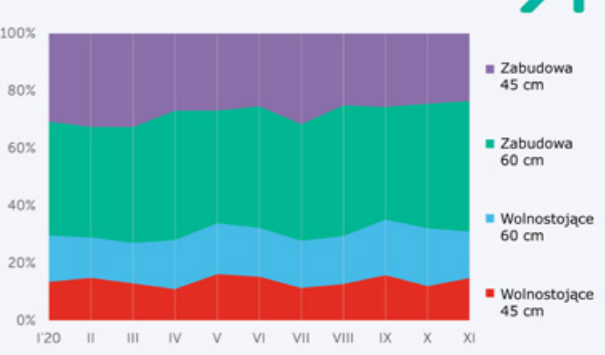
Piekarniki 2018-2020 /tys. szt./



Płyty indukcyjne - udział w płytach /wartościowo/



Zmywarki /tys. szt./







**Wygodne  
i oszczędne  
gotowanie na gazie**



Wydawać by się mogło, że w segmencie gazowych płyt grzejnych przez lata wszystko już wymyślono. Nic bardziej mylnego! Producenci tych urządzeń starają się nieustannie, aby gotowanie na gazie było coraz bardziej komfortowe, a przy tym przyjazne dla naszego portfela. Jaką płytę gazową wybrać, aby jak najlepiej spełniła swoje zadanie?



AMICA PGA9102QpFR Q-type

Za względu na materiał, z którego wykonana jest główna część płyty grzejnej możemy wyróżnić płyty gazowe emaliowane, stalowe oraz szklane. W ostatnim czasie na popularności zyskiwały zwłaszcza te ostatnie. Są one bardzo gustowne i eleganckie. Taki projekt dostarcza kuchni z jednej strony nowoczesny blask, z drugiej – komfort przyrządzania 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. To właśnie szczególnie w tym aspekcie pozostaje ogromne pole do popisu dla projektantów.

### Wygoda użytkowania



W gazowych płytach grzejnych ważnym aspektem jest ich komfort użytkowania. Przyczyniają się do tego m.in. ergonomiczne pokręta oraz solidne i stabilne żeliwne ruszty. Tego typu elementów nie zabrakło w modelu PGH6B5B90 marki Bosch.

Powierzchnia płyty została wykonana ze stali nierdzewnej. Zapewnia to nie tylko elegancki wygląd urządzenia, ale także ułatwia jego czyszczenie. Pełnowierzchniowe żeliwne ruszty z gumowymi stopkami gwarantują maksymalną stabilność umieszczonych na nich garnków czy patelni. Płyta została wyposażona w czte-

### Płyty gazowe typu domino

Płyty gazowe możemy znaleźć również wśród modeli typu domino. Są to kompaktowe, najczęściej dwupalnikowe konstrukcje, które mogą być wykorzystywane samodzielnie lub w zestawieniu z innym typem płytami grzejnymi. Dzięki temu w kuchennej zabudowie możemy stworzyć dokładnie taką konfigurację płyt, jaka będzie nam niezbędna. Wśród płyt typu domino, oprócz modeli gazowych, dostępne m.in. płyty indukcyjne czy teppan yaki. Z drugiej strony taka modułowa



BOSCH PCH6A5B90

ry palniki. Przedni prawy ma moc do 1 kW, tylny lewy i przedni lewy charakteryzują się mocą 1,75 kW, natomiast największy, tzw. palnik wok, wyróżnia się dużą mocą – do 3,3 kW. Moc przyłączeniowa gazu dla tego urządzenia wynosi zatem 7,8 kW. Maksymalna moc uzyskiwana przez poszczególne palniki jest jednak zależna od rodzaju wykorzystywanego gazu. Zapalarka elektryczna jest zintegrowana w pokrętle, co umożliwia wygodne zapalenie wybranego palnika jedną ręką. W wyposażeniu nie zabrakło również termoelektrycznego zabezpieczenia przeciw wypływowi gazu. Ergonomiczną obsługę modelu PGH6B5B90 wspomagają pokręta mechaniczne, ułożone centralnie na froncie płyty grzejnej. Model ten ma 56 cm szerokości, 48 cm głębokości i 4,5 cm wysokości. Urządzenie jest ustawione na gaz ziemny 2E (20 mbar). W celu podłączenia do innych rodzajów gazu należy sprawdzić, czy wymagane dysze są załączone do opakowania (jako akcesoria). W wypadku braku dysz należy skontaktować się z serwisem. W komplecie z płytą PGH6B5B90 powinny znajdować się dodatkowo dysze na gaz płynny 3B/P (37 mbar).

del ten ma 56 cm szerokości, 48 cm głębokości i 4,5 cm wysokości. Urządzenie jest ustawione na gaz ziemny 2E (20 mbar). W celu podłączenia do innych rodzajów gazu należy sprawdzić, czy wymagane dysze są załączone do opakowania (jako akcesoria). W wypadku braku dysz należy skontaktować się z serwisem. W komplecie z płytą PGH6B5B90 powinny znajdować się dodatkowo dysze na gaz płynny 3B/P (37 mbar).



SIEMENS EC6A5HB90

płyta grzejna doskonale sprawdzi się w małych mieszkaniach, w których liczy się każdy centymetr, a użytkownik dodatkowo nie gotuje zbyt często.

### Płyty bezpłomieniowe

Na rynku dostępne są również płyty gazowe tzw. bezpłomieniowe. W tego typu modelach nad pło-



Fot. Samsung



Fot. Amica



Fot. Samsung

Płyty grzejne mogą być wyposażone w solidne, żeliwne ruszty, które zapewniają stabilne ustawienie garnków na powierzchni urządzenia, a tym samym komfortowe gotowanie i przesuwanie naczyń.

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

### Płyta gazowa z wyciągiem

Do wyjątkowych konstrukcji płyt gazowych należą modele zintegrowane z wyciągiem. Okap wbudowany jest ściśle w powierzchnię płyty i ułożony w jej centralnym punkcie. Montując w kuchni tego typu urządzenie, możemy nie tylko oszczędzić miejsce, ale także skutecznie poradzić sobie z opa-



CONCEPT PDV7060wh

(jednak nie jest to regułą). Modele typu domino, bo i takie znajdziemy wśród płyt gazowych, mają szerokość ok. 30 lub 40 cm. Moc poszczególnych stref dostępnych na płycie określa, z jaką mocą muszą pracować palniki, by przekazać optymalne ciepło postawionych na nich garnkom. Małe palniki gazowe pobierają od 1 nawet do 1,5–1,75 kW, a większe od 2,5 do ok. 3 kW mocy. W płycie gazowej palniki mogą być wyposażone np. w systemy redukujące nadmierne spalanie gazu..

### Palniki i ich rozstawienie

Projektanci gazowych płyt grzejnych dbają o to, byśmy mogli sprostać kulinarnym wyzwaniom, gdy trzeba przygotować potrawy dla większej liczby domowników lub gości. Jednym z istotnych elementów jest odpowiednio duża odległość między poszczególnymi palnikami. Zapewnia to niezbędną przestrzeń na garnki – nawet te większe postawione na wszystkich palnikach nie będą sobie przeszkadzały. Dzięki temu gotowanie



SIEMENS EP7A6QB90

może być wygodne i przyjemne. Ponadto możliwość użycia dużych naczyń powoduje, że potrawy gotują się szybciej z zachowaniem wartości odżywczych produktów.

### Palnik wok

Na jakie rozwiązania w płytach gazowych warto zwrócić uwagę? Jednym z nich jest tzw. palnik wok. Oferowane są różne warianty tego rozwiązania, np. z potrójną lub podwójną koroną (odpowiednio: po-

Wiele modeli płyt gazowych wykorzystuje palnik o dużej mocy grzania (tzw. wok), który umożliwiłoby szybkie i wygodne przygotowywanie potraw w dużych naczyniach.

wodu klienci coraz chętniej zwracają na nie uwagę z powodu bardzo przemyślanego wzornictwa. Płytę gazową z wybudowanym wyciągiem



SAMSUNG NA75J3030AS

ma w ofercie firma Elica. Dzięki tej innowacyjnej konstrukcji, osoby, które kochają gotować, mogą spełnić swoje fantazje kulinarne, nie rezygnując z maksymalnej wydajności wyciągowej okapu, a jednocześnie eliminując opary i zapachy.

### Wymiary i moc stref

Ważnym parametrem przy wyborze płyty grzejnej, nie tylko zresztą tej gazowej, jest jej rozmiar. Jaką płytę gazową wybrać i jakie są ich gabaryty? Standardowe płyty mają ok. 60 cm szerokości i głębokości. Modele szersze, które często wyposażone są w palnik wok, mogą osiągnąć szerokość nawet 75 lub 90 cm. Ich głębokość również może się zmieniać. Zazwyczaj płyty szerokie mają mniejszą głębokość, na poziomie 50–60 cm



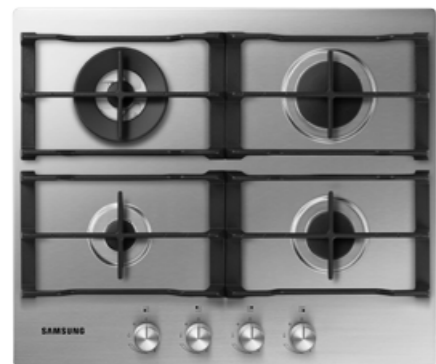
Fot. Miele





Wśród dostępnych na rynku modeli można znaleźć praktyczne konstrukcje będące połączeniem dwóch typów płyt, np. gazowej i indukcyjnej, zamkniętych w jednej bryle.

trójnym lub podwójnym płomieniem). W zależności od producenta i modelu płyty gazowej może być dostępna regulacja mocy dla wszystkich kręgów pło-



SAMSUNG NA64H3040AS

mienia jednocześnie lub niezależna regulacja mocy grzania dla każdego z kręgów płomienia. Palnik wok ułatwia szybsze ogrzanie nawet dużego naczynia, choć najczęściej używa się specjalnej patelni. Dzie-



Płyty typu gaz na szkło to wyjątkowo stylowe i eleganckie urządzenia. Podobnie jak w wypadku płyt indukcyjnych, również w modelach gazowych typu „gas on glass” dominuje czerń.

ki niemu możemy szybciej przygotować potrawę czy chociażby zgotować wodę, ponieważ charakteryzuje się on dużą mocą grzania.

Niezbędne naczynia

Do każdego rodzaju płyty grzejnej niezbędne jest zastosowanie odpowiednich naczyń. By rozróżnić rodzaje garnków i ich zastosowanie, produ-

cenci naczyń umieszczają zwykle na swoich produktach odpowiednie oznakowanie o możliwości używania produktu na danym rodzaju płyty. W wypadku modeli gazowych zalecane są garnki aluminiowe, które świetnie przewodzą temperaturę. Garnki żeliwne oraz miedziane również polecane są do gotowania na płytach gazowych. Użytkownicy tego typu płyt mają więc spore pole do popisu jeśli chodzi o wybór naczyń, w których mogą przyrządzać potrawy na gazie.

Komfort obsługi

W płytach gazowych do kontroli nad wielkością płomienia stosowane są zwykle duże, ergonomiczne pokręta. W standardowych modelach nie ma możliwości precyzyjnego sterowania poziomem grzania. W ofercie niektórych producentów można jednak znaleźć sprzęt wykorzystujący rozwiązania, które sprawiają, że płytę gazową można obsługiwać



Fot. Siemens



AMICA PGD61XR

niemal jak model indukcyjny. Takim rozwiązaniem jest np. system FlameControl stosowany przez firmę Amica. Dzięki niemu mamy do dyspozycji dziewięć poziomów mocy dla każdego z palników na płycie, które kontrolowane są za pomocą intuicyjnych po-



MIELE KM 2034 G

kręteł. Warto podkreślić, że FlameControl jest jednocześnie komfortowym, bezpiecznym i oszczędnym rozwiązaniem, które optymalizuje zużycie gazu. Użytkownicy płyt gazowych w niego wyposażonych mogą sterować poziomem grzania w sposób zbliżony do tego, jaki mają do dyspozycji użytkownicy płyt indukcyjnych.



BOSCH PPP6A6M90

Podobne rozwiązanie znajdziemy również w płytach gazowych marki Bosch. Nosi ono nazwę FlameSelect. Najnowsze płyty gazowe marki Bosch z unikatową techniką sterowania FlameSelect działają w oparciu o opatentowany system zaworów, który wykorzystuje dziewięciostopniową regulację wielkości płomienia. Nowe pokręta pozwalają na precyzyjne określenie poziomu mocy przez wybór jego konkretnej wartości. Określony stopień regulacji, poza pokręteł, widoczny jest po chwili na cyfrowym wyświetlaczu. Co ciekawe, nawet



MPM MPM-60-GM-01

po wyłączeniu płyty wskazuje on, które jej strefy są jeszcze gorące. Mamy więc do czynienia ze swego rodzaju wskaźnikiem ciepła resztkowego, tyle że w płycie gazowej.

Płyty z techniką FlameSelect dostępne są w dwóch wersjach: ze szkła hartowanego oraz ze stali szlachetnej. Wszystkie wyposażone są w ruchome pojedyncze ruszty, które można myć w zmywarce. Oprócz tego same zaokrąglone brzoża powierzchni podpalnikowej uniemożliwiają gromadzenie resztek i zapewniają łatwy dostęp w czasie czyszczenia. Ponadto niektóre z płyt wyposażone są w rozwiązanie piano-a-filo, pozwalający na montaż płyty na równi z blatem.

Bezpieczeństwo instalacji...

Podłączenia płyty gazowej powinien dokonać instalator, który po czynności wydaje właścicielowi świadectwo podłączenia płyty gazowej. Powinien on także sprawdzić

Nowa generacja płyt grzejnych Amica



Producenci AGD nieustannie usprawniają swoje urządzenia i wprowadzają na rynek ich nowe generacje. Płyty gazowe 2.0 firmy Amica to rozwiązanie problemów osób, które cenią sobie udogodnienia techniczne, ale jednocześnie są zwolennikami gotowania na ogniu. Dzięki najnowszym urządzeniom tej marki funkcje, które dotychczas dostępne były w płytach indukcyjnych, mają teraz płyty gazowe. W ten sposób Amica po raz kolejny odpowiada swoją ofertą produktową na realne potrzeby oraz oczekiwania klientów.

Dzięki funkcji timera jajka, ryż czy makaron zawsze ugotujemy „w punkt” – wystarczy, że ustawimy czas, po którym płyta sama wyłączy palnik i sygnałem dźwiękowym poinformuje nas o zakończonym procesie. Użytkownicy nowych płyt będą mogli skorzystać także z ustawienia klasycznego minutnika, który pozwala na precyzyjne odliczanie czasu. O zakończonym procesie zostaniemy poinformowani sygnałem dźwiękowym. Minutnik, w przeciwieństwie do timera, nie wyłącza automatycznie palnika. Projektanci nowych płyt zadbałi również o to, żeby sprostać kulinarnym wyzwaniom, gdy trzeba przygo-

tować potrawy dla większej liczby domowników lub gości. Dlatego zostały zwiększone odległości pomiędzy palnikami przy zachowaniu standardowych rozmiarów płyty. Zmianie uległ również układ palników – duży palnik został wysunięty do przodu. Zapewnia to większą przestrzeń na garnki – nawet te największe postawione na wszystkich palnikach nie będą sobie przeszkadzały. Dzięki temu gotowanie staje się jeszcze wygodniejsze i przyjemniejsze. Ponadto możliwość użycia dużych naczyń powoduje, że potrawy gotują się szybciej z zachowaniem wartości odżywczych produktów.

Kolejne ułatwienie, czyli FlameControl, to większa precyzja gotowania. Aż 9 poziomów mocy pozwoli na idealne dopasowanie wielkości płomienia do potrzeb i zapewni optymalne wykorzystanie energii. Poziomy 2–3 są idealne do duszenia, poziomy 6–7 służą do gotowania warzyw, a najwyższe możliwe wartości 8–9 są najlepszym wyborem do smażenia. Z takimi możliwościami precyzyjnego wyboru mocy palników codzienne kulinarne wyzwania nie będą stanowiły żadnego problemu.

skuteczność wietrzenia pomieszczenia, szczelność instalacji gazowej oraz skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia. Instalator zazwyczaj ma trzy sposoby przyłączenia urządzenia do gazu w zależności od rodzaju instalacji:



RAVANSON K-04SNG



Cztery pola z wokiem



Palnik wok to rozwiązanie dostępne nie tylko w płytach gazowych o dużych gabarytach. Mogą być w niego wyposażone również standardowe modele czteropalowe. Przykładem takiego urządzenia jest płyta PDV7460bc z linii Black marki Concept. Model ten został wykonany ze szkła hartowanego i wyposażony jest w masywne żeliwne ruszta, które gwarantują doskonałą stabilność naczyń. Na pierwszy rzut oka ruszta wyglądają na połączone. W rzeczywistości są to dwa elementy, co m.in. ułatwia ich konserwację. Dzięki szklanej konstrukcji czyszczenie płyty jest bardzo szybkie i łatwe. Wystarczy usunąć wspomniane żeliwne ruszta i przetrzeć powierzchnię miękką gąbką nasączoną ciepłą wodą. W razie potrzeby można również usunąć pokrętła sterowania i wyczyścić obszar pod nimi. W modelu PDV7460bc nie zabrakło również praktycznej, elektronicznej zapalarki. Dzięki uniwersalnej,

60-centymetrowej szerokości i eleganckiemu czarnemu wykończeniu urządzenie doskonale sprawdzi się w każdej kuchni.

Palnik wok wytwarza specyficzny płomień, który kieruje moc do środka patelni. Docenią go szczególnie miłośnicy azjatyckich specjalów, ponieważ świetnie nadaje się do przygotowania potraw chińskich i innych dań, które wymagają szybkiego i mocnego ogrzewania. Palnik wok ma wyjątkowo dużą moc i został umieszczony z przodu urządzenia, aby uniknąć przegrzania tylnej części blatu. Jednocześnie znajduje się w wystarczającej odległości od pokręteł sterujących, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo podczas pracy. Płyta wyposażona jest w bezpiecznik kontrolujący przepływ gazu. Jeśli płomień się nie zapali, bezpiecznik nie rozgrzeje się i automatycznie rozłączy wlot gazu w ciągu 3 sekund, nawet jeśli kurek zostanie odkręcony.

...i użytkownika płyty

Podstawowym rozwiązaniem zwiększającym bezpieczeństwo korzystania z płyty gazowej jest zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu. W zależności od producenta i modelu urządzenia może ono 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



CONCEPT PDV7260bc

regulującym przepływ gazu. Zwiększenie ciśnienia w środku rurki związane jest z otwartym zaworem i mechanizmem zapadkowym. W razie zgaszenia płomienia, niezależnie od tego, czy przez przeciąg czy zalanie, rurka przestaje być ogrzewana (ciśnienie w niej zostaje nagle zmniejszone), co wiąże się z uwolnieniem zapadki i odcięciem gazu. Drugi rodzaj zabezpieczenia wykorzystuje elektromagnes oraz termoparę. Po przekręceniu i wciśnięciu kurka w celu zapalenia płomienia użytkownik dociska także zawór z elektromagnesem. Po za-

do węża 8 × 1 mm (do przykręcenia końcówki konieczne jest zazwyczaj odkręcenie sprężyny z zawiasu nakrywy). Do przyłączenia natomiast potrzebny jest wąż gazowy, jeśli to konieczne z regulatorem (reduktorem) ciśnienia. Po poprawnej instalacji należy sprawdzić szczelność, spryskując podłączenie np. wodą z mydłem lub płynem do naczyń (przy nieszczelności pojawią się bąbelki).



Fot. Bosch



Fot. Amica

Zaawansowane konstrukcje płyt gazowych mogą być wyposażone w precyzyjną, 9-stopniową regulację mocy grzania. Umożliwia to osiągnięcie doskonałych rezultatów podczas przygotowywania rozmaitych potraw. Doskonale sprawdza się zwłaszcza jeśli gotujemy na średnim ogniu.



Fot. Amica



MIELE KM 2010 G

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

Oszczędna jak... płyta gazowa

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

grzewania wiąże się z większą mocą urządzenia, zwiększona moc z kolei powoduje większe zużycie gazu. Należy więc ustawiać mniejsze naczynia na mniejszych obszarach, a z kolei duże palniki, mające większą moc, nadają się do gotowania dużych naczyń. W wypadku używania płyt gazowych ważna jest dbałość o czystość palników. To



MPM MPM-60-GMH-17

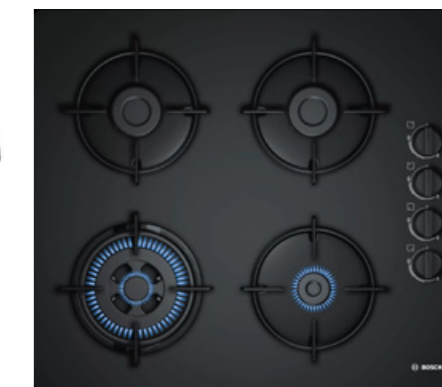
one przekazują płomień i powinny mieć jak najczystsze szczeliny, ponieważ zabrudzenia mogą zakłócać przekazywanie ciepła.

Czysta płyta

Zachowanie urządzenia w czystości to zaledwie jeden, ale kluczowy obowiązek każdego użytkownika. Cała reszta, począwszy od sprawnego działania, należy do sprzętu. W zależności od powierzchni płyty możemy korzystać z różnych środków – od młeczek po spraye do szkła. Lekko brudne szklane płyty można odświeżyć nawet płynem do szyb lub po prostu ściereczką nasączoną delikatnym detergentem. Niektóre preparaty zawierają specjalne substancje, które po nałożeniu nadają efekt polysku, a niektóre niwelują

optycznie wszelkie rysy. Gdy na rozgrzaną szklaną płytę dostanie się cukier czy sól spożywcza, należy natychmiast usunąć te produkty z urządzenia. Do czyszczenia najlepiej użyć specjalnego skrobaka do szkła.

Modele gazowe, oprócz czyszczenia powierzchni płyty, wymagają okresowego umycia wszystkich części palnika. A trzeba pamiętać, że palniki zabrudzone czy zalane zdecydowanie mniej efektywnie działają, a w najgorszym wypadku mogą przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po za-



BOSCH POH6B6B10

lianiu należy taki palnik rozebrać na części pierwsze i dokładnie umyć każdy element. Po umyciu dźwigi elementy należy przetrząć np. wykałaczką lub drucikiem. Ruszty najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Większość rusztów można też myć w zmywarce. Po umyciu



AMICA PGCA6102ApFB

wszystkich elementów należy je wysuszyć i zamontować ponownie na płycie.

Pod urządzenie (najczęściej z ramkami, listwami) niestety, dostają się resztki jedzenia. Brud gromadzi się zresztą także przy czyszczeniu powierzchni płyty, zsuwając się pod krawędzie. Dlatego raz na jakiś czas małym szpikulcem lub nożykiem trzeba te resztki wydobyc. Kiedy warstwę tłuszczu i okruszków uda się wysunąć spod powierzchni, czas na czyszczenie środkiem chemicznym. Do tego celu można użyć np. szczoteczki do naczyń lub specjalnej szczotki do małych powierzchni i szczelin. Po tej czynności powierzchnię płyty należy osuszyć.

Budowa gazowej płyty grzejnej



Budowa gazowej płyty grzejnej na przykładzie modelu PGCA6101ApFTB marki Amica

- 1 Duże, ergonomiczne pokrętła
- 2 9-stopniowa regulacja mocy grzania
- 3 Elektryczny zapalacz gazu w pokrętlach
- 4 Palniki o płaskiej konstrukcji
- 5 Gładka powierzchnia ze szkła hartowanego
- 6 Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu
- 7 Solidne i stabilne żeliwne ruszty
- 8 Palnik o dużej mocy grzania

Fot. Amica (x3)



# NOWOŚCI

AMICA. Płyta indukcyjna PIT6544PHTSU 2.0

## Wielozadaniowa płyta grzejna

Nowe płyty indukcyjne 2.0 marki Amica są odpowiedzią na realne potrzeby konsumentów, którzy doceniają rozwiązania pomocne w radzeniu sobie ze stale wydłużającą się listą domowych obowiązków. Reprezentantem tej linii produktowej jest model PIT6544PHTSU 2.0.



Proste, minimalistyczne wzornictwo płyty doda eleganckiego sznytu każdej kuchni, bez względu na to, w jakim stylu została zaaranżowana. Model PIT6544PHTSU 2.0 ma 59,2 cm szerokości. Został wyposażony w 4 pola grzejne z funkcją PowerBooster, która zwiększa moc grzania. Dzięki niej ekspresowo zagotujemy np. wodę na makaron czy ryż (0,4 l) w zaledwie 60 sekund.



Dostępna jest też funkcja AutoBridge. Zapewnia ona elastyczność, czyli dostosowanie się powierzchni grzejnej do wielkości i kształtów naczyń, pozwalając na łączenie dwóch pól w jedno. W praktyce oznacza to, że możemy przygotowywać dania w większych garnkach na obu polach jednocześnie. Płyta wykrywa duże naczynie, automatycznie łączy pola w strefę grzania odpowiadającą wielkości garnka, a tym samym gotowanie staje się dużo szybsze i bardziej efektywne. W przeciwieństwie do większości płyt dostępnych na rynku cewki indukcyjne w urządzeniach marki Amica nie są okrągłe, a kwadratowe, co pozwala na maksymalne wykorzystanie powierzchni płyty.

W modelu PIT6544PHTSU 2.0 nie zabrakło także funkcji Hob&Go. Dzięki niej nie musimy martwić się o to, w którym miejscu na płycie stawiamy naczynie, ponieważ płyta automatycznie aktywuje odpowiednie pole grzejne, dostosowane do wielkości garnka. Nam pozostaje już tylko ustawić właściwą moc grzania. Urządzenie zostało wyposażone w 3 gotowe programy przydatne na co dzień: 42 °C (temperatura idealna do topienia masła czy czekolady), 70 °C (do podgrzewania zup i sosów) oraz 94 °C (do gotowania makaronu lub ryżu). Dodatkowym atutem płyty jest konstrukcja SlimHob, która daje możliwość dopasowania jej do różnych blatów i typów kuchennej zabudowy. Montaż modelu PIT6544PHTSU 2.0 jest możliwy nawet w bardzo cienkim, 12-milimetrowym blacie z możliwością umieszczenia pod nim szuflady na przydatne do gotowania akcesoria lub w blacie o grubości 28 mm, jeśli pod spodem zamontowany jest piekarnik.

Bezpieczeństwo najmłodszych w kuchni zwiększa zestaw zabezpieczeń, w tym blokada włączenia pól grzania za pomocą panelu sensorycznego.



# vestfrost

More than Retro

Zestawy AGD z serii Retro

Dostępne kolory:



[vestfrosthomes.eu](https://vestfrosthomes.eu)

V





## Chłodzenie i mrożenie w zabudowie

Funkcjonalna i pojemna lodówka zintegrowana z zabudową meblową może być nie tylko wygodnym, ale również stylowym rozwiązaniem w kuchennej aranżacji. Modele tego typu to najczęściej urządzenia z dolnym zamrażalnikiem. Jaka lodówka do zabudowy będzie najlepsza?

**M**odele w zabudowie można ukryć za drzwiami szafki, dzięki czemu powstanie jednolity ciąg mebli kuchennych. Wybór modelu lodówki przeznaczonego do zabudowy powinien być poprzedzony dokładnym wymiarem dostępnej powierzchni i zaplanowaniem miejsca, w którym urządzenie zostanie ustawione. Wybierając model do zabudowy należy zwrócić uwagę na odpowiednie wymiary sprzętu, które niestety, czasem mogą być mniejsze lub większe niż wymiary szafki, w której zaplanowana jest zabudowa lodówki. Przemysłana decyzja i właściwe umiejscowienie lodówki są ważne, ponieważ w wypadku zabudowy nie ma możliwości późniejszych korekt ustawienia, ewentualnie wiąże się one z wysokimi kosztami. Niekiedy, żeby dopasować wysokość urządzenia do wysokości szafek, wystarczy umieścić nad lodówką nadstawkę. Należy pamiętać, że aby zapewnić właściwą wentylację (odprowadzanie i dopływ powietrza), szafkę powinno się odsunąć od ściany na odległość co najmniej 5 cm. Dzięki temu powstanie kanał wentylacyjny na całej szerokości szafki.

### Zawiasy w zabudowie

W zabudowywaniu urządzeń chłodniczych w meblach wykorzystuje się zawiasy ślizgowe i zawiasy płaskie. Te pierwsze to ruchome połączenie stosowane pomiędzy drzwiami mebli a urządzeniem. Przeważa wysokość i głębokość okucia śli-



**BOSCH KIV34X20**



**MIELE KFN 37232 iD**

zowego drzwi pozwalają na precyzyjną regulację. Z kolei zawiasy płaskie to solidne połączenie frontów mebli i urządzenia. Zależnie od modelu, drzwi lodówki mogą być obciążone nawet do 45 kg, a ich kąt otwarcia wynoszący 115° pozwala na swobodne i wygodne zamykanie oraz otwieranie.

Ponadto drzwi można zamontować dowolnie – po prawej lub lewej stronie lodówki, a ich konstrukcja pozwala na pełne wysunięcie, np. szuflady zamrażarki już przy otwarciu ich pod kątem prostym.

### Wentylacja lodówki

W wypadku urządzenia chłodniczego do zabudowy bardzo istotną kwestią jest zapewnienie właściwego przepływu powietrza (cokół, kratki wentylacyjne). Złe wentylowane urządzenie niewłaściwie pracuje, a przy tym może pochłaniać znacznie więcej energii elektrycznej.

Dobra wentylacja to podstawa prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Nie wolno zakrywać otworów lub kratki wentylacyjnych. Szczeliny wentylacyjne muszą być zawsze odkryte. Ponadto im większy przekrój odpowietrznika, tym energooszczędniej może pracować urządzenie.

Jaką lodówkę do zabudowy wybrać, by zapewnić odpowiednią wentylację? W tradycyjnych urządzeniach chłodniczych system wentylacyjny umiejscowiony jest najczęściej z tyłu lodówki. Dla zapewnienia prawidłowego obiegu powietrza podczas zabudowywania takiego modelu należy zamontować kratkę wentylacyjną pod urządzeniem. W niektórych modelach lodówek system wentylacyjny znajduje się w podstawie i jest wówczas ukrywany za listwą dekoracyjną. Takie rozwiązanie eliminuje konieczność montażu mało estetycznie wyglądającej kratki wentylacyjnej pod urządzeniem.



## Czujniki kontrolujące temperaturę

Tego typu rozwiązanie znacznie podnosi komfort użytkownika sprzętu, zwiększa wydajność chłodzenia, a dodatkowo pozwala utrzymać prawidłowe warunki do przechowywania żywności. Czujniki bez przerwy kontrolują nawet najmniejsze wahania temperatury – zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz lodówki. Specjalny układ elektroniczny dostarcza odpowiednie sygnały do sprężarki czy silnika wentylatora, aby jak najszybciej zareagować na zmiany, które mogą nastąpić np. po otwarciu



**AMICA BK3235.4DFOMAA**

drzwi. Układ czujników odpowiada również za automatyczną regulację temperatury, a więc nie ma konieczności manualnego jej ustawiania np. za pomocą dotykowego panelu sterowania.

## Komory niskich temperatur

Część produktów, np. ryby, sałata czy owoce morza, wymaga wyjątkowych warunków przechowywania. To właśnie dla tego typu żywności stworzono specjalne komory niskich temperatur, nazywane też zerowymi. W ich wnętrzu temperaturę i wilgotność utrzymuje się na

poziomym poziomie, tak aby warunki były idealne do przechowywania delikatnych produktów. W temperaturze bliskiej 0 °C warzywa i owoce zachowują składniki odżywcze, witaminy, delikatny aromat, idealny wygląd i świeżość nawet do trzech razy dłużej. I chociaż u wielu producentów dostępne są tzw. komory 0 °C, to uzyskanie dokładnie tej wartości temperatury nie jest możliwe. Zwykle waha się ona od –2 do nawet 1 °C. Niemniej jednak w tego typu szufladach i tak mamy gwarancję, że warzywa czy owoce mają dobre warunki. Warto pamiętać, że zmiana temperatury w komorze zerowej lodówek nie powinna przekraczać 0,5–1 °C. Wyższe wahania mogą zaburzyć proces przechowywania żywności, dlatego należy wybierać sprawdzone modele chłodziarek, które są w stanie zagwarantować tę stabilność. W zależności od producenta komory i wykorzystywanych w niej rozwiązań, mogą one przybierać różne nazwy, ale spełniają podobną funkcję.

## Energooszczędne oświetlenie

Producenci stosują w lodówkach różnego rodzaju oświetlenie. Ze względu na mniejsze zużycie energii elektrycznej, obecnie sięgają chętnie po panele LED-owe. Ich zastosowanie pozwala ponadto na uzyskanie równomiernego rozłożenia światła we wnętrzu komory chłodzenia, bez nieprzyjemnego efektu oślepienia użytkownika. Oświetlenie LED może ponadto pozostać sprawne praktycznie przez cały okres eksploatacji urządzenia. Innowacyjne modele chłodziarek do zabudowy mogą mieć zainstalowane LED-y także



**SHARP SJ-L2300E00X-EU**

W modelach do zabudowy dostępne są rozmaite szuflady i pojemniki, które zapewniają wygodę i dłuższe przechowywanie żywności wewnątrz urządzenia.



Fot. Samsung



Fot. Amica



Fot. Siemens

W modelach do zabudowy dostępne są rozmaite szuflady i pojemniki, które zapewniają wygodę i dłuższe przechowywanie żywności wewnątrz urządzenia.



Fot. Siemens

Panele sterujące w modelach do zabudowy są zwykle dostępne dopiero po otwarciu drzwi lodówki i ułożone są najczęściej w górnej części urządzenia.

w komorach przeznaczonych do przechowywania warzyw i owoców. Diody, które się tam znajdują emitują wówczas światło o odpowiednio dobranej barwie (najczęściej niebieskiej), co ma przedłużać świeżość produktów umieszczonych w szufladzie.

## Tryb wakacyjny

Lodówka jest jednym z tych urządzeń, które nieustannie jest uruchomione, a tym samym jest jedynym z największych „pożeraczy” prądu w całym gospodarstwie domowym. Dlatego też wielu producentów wyposaża swoje modele lodówek w tryb wakacyjny lub funkcję holiday (w zależności od producenta). Gdy komora chłodziarki nie jest używana (np. w czasie urlopu) przełączenie lodówki w ten tryb pozwala na oszczędność energii i zapobiega powstawaniu przykrych zapachów. Chłodziarka i zamrażarka pracują cały czas, ale temperatura jest obniżona tylko do poziomu „stand by”.

## Cicha praca lodówki

Modele w zabudowie, zwłaszcza jeśli wykorzystywane są w aneksach kuchennych, powinny pracować nie tylko wydajnie, ale również cicho. Na szczęście produ-

**MPM MPM-240-FFH-01**



## System CoolManagement w zabudowie

Producenci chłodziarek stosują w swoich urządzeniach rozmaite rozwiązania techniczne i systemy, dzięki którym możemy przechowywać żywność dłużej w optymalnych warunkach. W ofercie firmy Amica dostępny jest funkcjonalny model do zabudowy BK3235.4DFOMAA z systemem CoolManagement. W praktyce jest to trzystrefowe chłodzenie, dzięki któremu możliwa jest niezależna kontrola temperatury dla szuflady AdaptZone, zamrażarki i chłodziarki. Pozwala to na precyzyjne dostosowanie warunków przechowywania żywności do jej rodzaju. Innym rozwiązaniem, które pozwala zadbać o przechowywaną żywność, jest system CoolBalance. W praktyce jest to specjalna metalowa płytka umieszczona na tylnej ścianie chłodziarki, która powoduje, że urządzenie jest mniej podatne na wahania temperatury spowodowane otwieraniem drzwi. Praktycznym elementem znajdującym się w wyposażeniu modelu BK3235.4DFOMAA jest specjalna dwustronna deska. Pozwala ona na wygodne podawanie produktów na stół bez potrzeby przekładania ich na talerz. Deska ma też inną funkcję – dzięki specjalnym wgłębieniom możemy przechowywać na niej wino i inne napoje. Dostępными parametrami pracy urządzenia i jego funkcjami możemy sterować za pośrednictwem umieszczonego wewnątrz lodówki panelu z czytelnym wyświetlaczem LED.

Pojemność chłodziarki w modelu BK3235.4DFOMAA to 177 l, a zamrażarki 64 l. Zdolność zamrażania wynosi 3,5 kg/24 godz. Urządzenie pracuje



Fot. Amica

je w klasie efektywności energetycznej A+++. Roczne zużycie energii wynosi 245 kWh. Poziom hałas wytwarzany podczas pracy chłodziarki nie powinien przekraczać 39 dB.

cenci tego typu konstrukcji stają na wysokości zadania. Jaką lodówkę do zabudowy wybrać, aby była wydajna, a jednocześnie cicha? Emitowany przez lodówki hałas o natężeniu 36–40 dB(A) jest porównywany do szumu wentylatora w komputerze, jest więc niemal niesłyszalny. Na rynku są także modele emitujące dźwięk od 41 do 45 dB(A) i nadal plasują się jako stosunkowo ciche. Gorzej jest już z wartościami większymi. Dźwięk urządzenia plasujący się na poziomie 50 dB(A) i więcej można uznać za dosyć słyszalny,



**VESTFROST VR-BB27612HOS**

a nawet lekko uciążliwy. Trzeba pamiętać jednak, że wartość podana przez producenta na karcie produktu, czy też etykiety efektywności energetycznej to dźwięk badany laboratoryjnie. Dlatego więc, aby lodówka nie pracowała o kilka decybeli głośniejszemu w domu, dużą wagę trzeba przywiązywać do prawidłowego montażu czy wypoziomowania nóg. Urządzenia przeznaczone do zabudowy mają tę zaletę, że dzięki wmontowaniu ich w meble (zamaskowaniu ich) są mniej słyszalne.



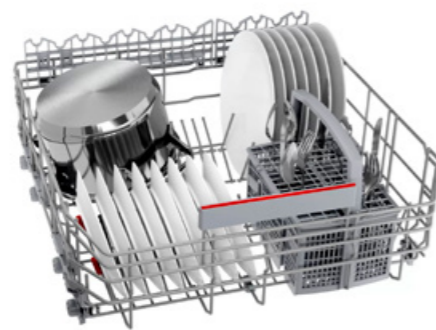
BOSCH. Zmywarka SMI6ZDS49E

## Skuteczne suszenie z zeolitem

Model SMI6ZDS49E marki Bosch wykorzystuje rozmaite funkcje, które zapewniają wygodny załadunek naczyń, efektywne i ciche zmywanie, a dzięki rozwiązaniu PerfectDry z wykorzystaniem zeolitu także skuteczne suszenie.



Zeolit to naturalnie występujący w przyrodzie minerał, który wykorzystuje wilgoć w czasie cyklu mycia i oddaje ciepło oraz suche powietrze w trakcie cyklu suszenia. Pozwala zaoszczędzić do 20 proc. energii elektrycznej w porównaniu do tradycyjnego systemu suszenia w zmywarce. Model SMI6ZDS49E może pomieścić do 13 kompletów naczyń i pracuje w klasie efektywności energetycznej A+++.



Dla małych akcesoriów kuchennych przewidziano górny, trzeci poziom załadunku ze stosunkowo dużą przestrzenią oraz szufladę na sztućce.

Innowacyjnym rozwiązaniem jest Easy Start, wykorzystujące aplikację Home Connect i ułatwiające dobranie programu zmywania do załadunku. We wspomnianej aplikacji możemy też zapisać najczęściej używane ustawienia i programy zmywania.

Mniejsze zużycie wody, a także energii elektrycznej zapewnia technika ActiveWater. Jest to zasługa precyzyj-

nie zaprojektowanego systemu ukierunkowanego przepływu wody, optymalizacji zastosowanych filtrów, szybszego nagrzewania i większej wydajności pompy. Dostępny w zmywarce Bosch asystent dozowania służy optymalizacji działania tabletek do mycia naczyń. Tabletki spadają prosto do specjalnego pojemnika w górnym koszu, w którym następuje jej sukcesywne, kontrolowane rozpuszczenie. Prawidłowo wymieszany z wodą detergent działa na naczynia z większą siłą, gwarantując perfekcyjny efekt zmywania każdego załadunku.

Funkcja Strefa Intensywna pozwala na skuteczne czyszczenie nawet mocno zabrudzonych garnków i patelni w dolnym koszu, a szkła i porcelany w górnym. U uruchomienie tej funkcji sprawia, że dolna

część zmywarki staje się strefą intensywnego mycia (ze zwiększonym ciśnieniem wody), a w tym samym czasie zawartość górnego kosza traktowana jest odpowiednio delikatnie.

Dostępna jest również strefa Extra Clean z trzema rotującymi dyskami wytwarzającymi silny strumień wody. Została ona stworzona z myślą o skutecznym zmywaniu mocno zabrudzonych naczyń, wymagających długiego namoczenia.

Producent udziela 10-letniej gwarancji na wypadek przedzwienia komory zmywarki. Warunkiem jej uzyskania jest rejestracja zakupionej zmywarki online w ciągu 8 tygodni od zakupu na [www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl).



BLANCO. System Unit

## Kompleksowe rozwiązanie do każdej kuchni

Kuchnia wciąż postrzegana jest jako tradycyjne i bardzo lubiane miejsce spotkań przyjaciół i rodziny, ale nie zapominajmy, że przede wszystkim to przestrzeń do prac kuchennych. Jednym z najważniejszych miejsc jest w niej z pewnością strefa zmywania, której funkcjonalność znacznie się rozwinie dzięki zastosowaniu zestawu Blanco Unit.



W jego skład wchodzi odpowiednio dobrane komponenty, takie jak baterie kuchenne, zlewozmywaki wraz z ułatwiającymi pracę akcesoriami oraz selektory odpadów. W asortymencie firmy Comitor znajdziemy modele baterii kuchennych marki Blanco z opcją filtrowania czy też z miarką odmierzającą ilość faktycznie potrzebnej wody. Zlewozmywaki Blanco (wykonane z silgranitu, cera-

miki czy też stali) w wielu wymiarach i kolorach, dopasowane wzorniczo do baterii kuchennej, jak i całej kuchni, ułatwią codzienne zmywanie i pozwolą zaoszczędzić czas przy jednoczesnym zapewnieniu największej higieny. Dodatkowo możemy do każdego zlewozmywaka dobrać poręczne akcesoria, np. odsączarki, dozowniki czy deski do krojenia. Dostępne w ofercie Comitora selektory kuchenne na śmieci Blanco pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni i wyróżniają się możliwością indywidualnej konfiguracji. Ciekawym rozwiązaniem jest praktyczna półeczka z przegródkami montowana nad koszami (Blanco Select Orga), która pozwala na optymalne wykorzystanie miejsca. Selektory odpadów Blanco są nie tylko estetycznie zaprojektowane, ale też pozwalają na rezygnację z wolnostojących koszy. Dopasowane kształtem, rozmiarem i kolorem poszczególne modele nie tylko ułatwią nam pracę, ale stworzą atrakcyjną wizualnie



i higieniczną przestrzeń, w której przyjemniej będzie gotować. Wybierając spośród wielu dostępnych modeli i ich rozmiarów, można stworzyć pasujący do wielkości zabudowy kuchennej zestaw Blanco Unit. Dzięki niemu czyszczenie i utrzymanie porządku w kuchni stanie się łatwe jak nigdy wcześniej.

CONCEPT. Zlewozmywak DG10C45bc

## Praktyczna granitowa konstrukcja

Dostępny w ofercie firmy Concept jednokomorowy nabladowy zlewozmywak granitowy z ociekaczem – model DG10C45bc – wyróżnia się atrakcyjnym wzornictwem i jakością wykonania. Został wyposażony w wygodny odpływ. Konstrukcja zlewozmywaka pozwala na dwustronny montaż, zależnie od potrzeb użytkowników.



Zlewozmywak DG10C45bc jest częścią linii wzorniczej Cubis, która łączy w sobie nowoczesność i ponadczasowość. Został wykonany z kompozytu, czy-

li bardzo mocnego materiału, który zawiera 80 proc. mieszanki kruszonego granitu i krzemionki oraz 20 proc. spoiwa żywicznego z barwnikiem. Zapewnia to trwały kolor i dużą odporność na uszkodzenia mechaniczne i chemiczne, wysokie temperatury (krótkotrwale do 280 °C), promieniowanie UV oraz plamy. Powierzchnia zlewozmywaka jest gładka i łatwa w utrzymaniu, a jego solidne ścianki nie przenoszą drgań. W zestawie znajduje się nowoczesny odpływ Push-In Button. Dzięki temu nie musimy już wkładać rąk do zlewu i manipulować korkiem. Aby zamknąć i otworzyć odpływ, wystarczy nacisnąć przycisk zamocowany na górze zlewu. Ten niepozorny, ale jednocześnie bardzo praktyczny element doskonale komponuje się ze zlewozmywakiem.



Model DG10C45bc nadaje się do montażu na blacie o minimalnej szerokości szafki 45 cm. Wyposażony jest w zawór sitkowy 3/2 cala z przelewem oraz syfon z odgałęzieniem do zmywarki. Zaletą są dwa nawiercone otwory, co ułatwia i przyspiesza montaż. Zależnie od potrzeb zlewozmywak możemy ustawić tak, aby komora znajdowała się z lewej lub prawej strony ociekacza. W zestawie znajdują się również metalowe elementy mocujące zlew do blatu. W ofercie marki Concept, oprócz czarnej wersji kolorystycznej, dostępne są trzy inne – biała (DG10C45wh), beżowa (DG10C45be) i ciemnoszara (DG10C45dg).





## Skuteczne zmywanie naczyń z modelami o szerokości 45 cm

Zmywarki o szerokości 45 cm pod względem zastosowanych w nich funkcji i rozwiązań technicznych w niczym nie ustępują swoim większym, 60-centymetrowym „braciom”. Zatem jaką zmywarkę do zabudowy wybrać? Zasadniczą różnicą pozostają mniejsze gabaryty, a co za tym idzie pojemność na zabrudzone naczynia.



**AMICA DIM437ACBTLKD**

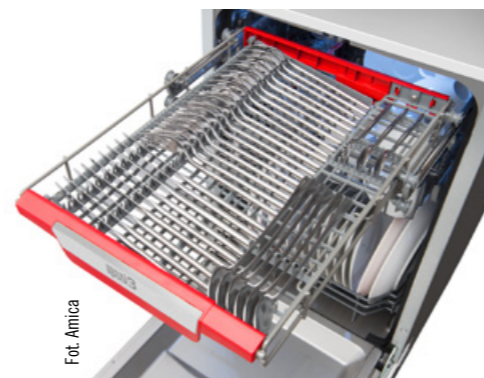
**M**odele przeznaczone do zabudowy mogą mieć panel sterowania odkryty lub zamknięty. Ten pierwszy typ urządzeń cechuje się możliwością zabudowy za pomocą frontu meblowego, ale z wyłączeniem obszaru panelu sterowania. Modele z panelem zamkniętym określane są mianem zmywarek w pełni zintegrowanych, ponieważ mogą one być całkowicie zabudowane. Panel sterowania jest wówczas dostępny dopiero po otwarciu drzwi urządzenia.

### Pojemność 45-centymetrowej zmywarki

Z gabarytami zmywarki wiąże się jej pojemność, która często „mierzona” jest w kompletach naczyń. Pamiętajmy jednak, że pojemność to rzecz umowna. Wystarczy trzy duże garnki i pojemność liczona kompletami będzie już w praktyce znacznie mniejsza. Choć na rynku dostępne są modele, które mieszczą 11 kompletów naczyń, to zmywarki o szerokości 45 cm pozwalają zwykle na pozmywanie 9 lub 10 kompletów. Mniejsze, a jednocześnie mniej pojemne konstrukcje 45-centymetrowe doskonale sprawdzają się w wypadku singli, a także do montażu w mniejszych kuchniach czy aneksach kuchennych. Nie ma jednak na to jednej, żelaznej zasady.



**SAMSUNG DW50R4070BB**



Fot. Amica

*W wielu zmywarkach o szerokości 45 cm nie brakuje praktycznej szuflady na sztućce, która znajduje się w górnej części urządzenia.*

### Praktyczna szuflada

Jaką zmywarkę o szerokości 45 cm wybrać? A może model z szufladą na sztućce? Zwykle jest ona umieszczona na samej górze zmywarki i umożliwia wygodne i przejrzyste rozłożenie widelców, noży czy łyżek. Jej kilkucentymetrowa wysokość w niektórych modelach pozwala także na ustawienie na jej obszarze nawet niskich filiżanek, np. do espresso. Jeśli chcemy indywidualnie zarządzać wnętrzem zmywarki, może taką szufladę wyciągnąć (lub złożyć, jeśli urządzenie to umożliwia) i włożyć np. wysokie garnki czy inne nieporęczne elementy zastawy.

### Systemy regulacji koszy

Kosze są mało docenianym elementem zmywarki. A tak naprawdę odgrywają bardzo ważną rolę i wykonują nie mniej ważną „robotę”, zwłaszcza w kompaktowych, 45-centymetrowych modelach. To na nich układa się naczynia, aby ramiona spryskujące mogły swobodnie obracać się i rozprzodaczać wodę. Ich konstrukcja, modułowość oraz wyposażenie (np. kosz na sztućce) decydują o pojemności zmywarki oraz komforcie załadunku i rozładunku. Kosze dostępne we współczesnych modelach przystosowane są w większości do komfortowej regulacji ich wysokości. Służą to przede wszystkim temu, aby dostosować wysokość kosza do rozmiaru naczyń (np. do wysokich talerzy,



Fot. Samsung



Fot. Samsung



Fot. MPM

które w normalnym wypadku nie zmieściłyby się na stojąco). Zazwyczaj dzięki jednemu ruchowi ręki, kliknięciu czy podniesieniu elementu kosz wysuwa się w dół, zwiększając ogólną przestrzeń.

### Elementy wyjmowane

Kosze dostępne w zmywarce mogą mieć kilka elementów, które w sposób praktyczny da się wyciągnąć. Można przede wszystkim o koszach lub szufladach na sztućce. Wielu producentów stosuje mniejsze przegrody w takiej szufladzie, aby móc swobodnie wyjąć jeden z jej elementów. Stosowane są także specjalne maty, które można zwinąć i przenieść w wygodne dla użytkownika miejsce, np. na blat. Wyjmowanym elementem jest także praktyczny koszyk na sztućce umieszczony w sposób wolnostojący w koszu głównym (najczęściej jest to dolny kosz). Producenci oferują także dodatkowe akcesoria usprawniające mycie i dbające o bezpieczeństwo samych naczyń. Można przede wszystkim o podstawkach na nieporęczne naczynia, takie jak butelki czy wazon, oraz o uchwytych na dodatkowe kieliszki.

### Dostępne programy

Zmywarki obsługują rozmaite programy dostosowane do mycia różnego rodzaju naczyń o różnym stopniu zabrudzenia. Część z nich jest uniwersalna i dostępna w wielu modelach różnych producentów. Przed zakupem urządzenia warto się im dokładniej przyjrzeć i zapoznać z opi-

*W modelach o szerokości 45 cm, podobnie jak w zmywarkach o standardowej 60-centymetrowej szerokości, dostępna może być funkcja automatycznego otwierania drzwi po zakończeniu zmywania.*

sem oraz zaleceniami producentów (zawartymi m.in. w instrukcji obsługi). Nie wszystkie naczynia można bowiem myć w danych programach. Przyczyny są różne: zbyt delikatny program nie domyje trudnych plam, np. z garnków, a zbyt gorąca temperatura programu długiego może np. zniszczyć szkło. Wiele spośród dostępnych programów dostosowanych jest także do mycia wyposażenia kuchni (np. srebra, kryształu, blach itp.).

### Połowa załadunku

W niektórych modelach o szerokości 45 cm dostępne jest zmywanie połowy załadunku (umieszczonego tylko w dolnym lub w górnym koszu). Dzięki temu możemy myć naczynia oszczędnie bez obawy, że zmywarka zużyje tyle samo wody jak przy zmywarce w pełni naładowanej. Po wy-



**MIELE G 4680 SCVI**

braniu opcji połowy załadunku zmywarka dostosowuje do niego zużycie wody oraz energii elektrycznej.

### Zabezpieczenie szkła

Każdy klient i użytkownik zmywarki pewnie choć raz zastanawiał się, czy pęknięty kieliszek wyciągnięty z komory przewrócił się i zbił czy po prostu pękł pod wpływem wysokiej temperatury. Niestety, takie sytuacje niekiedy zdarzają się – może niepowszechnie, ale nadal spędzają sen z powiek



**MPM MPM-45-ZMI-02**



# ZMYWARKI

## Skuteczne suszenie z funkcją OpenDry



wano 5 programów zmywania oraz 2-prędkościowy bezszczotkowy silnik Twin-Speed, który zapewnia różne poziomy ciśnienia wody – delikatne naczynia w górnym koszu są bezpieczne, gdy w dolnym koszu trwa intensywne zmywanie uciążliwych zabrudzeń. Silnik Twin-Speed to także gwarancja małego zużycia energii, cichszej pracy i zwiększonej trwałości w stosunku do silnika szczotkowego. Wśród dostępnych funkcji i rozwiązań technicznych

W zmywarkach, również tych o szerokości 45 cm, może być dostępna funkcja automatycznego otwierania drzwi po zakończeniu cyklu zmywania. W tego typu rozwiązanie został m.in. wyposażony model DIM435ABG marki Amica. W sprężce tej marki nosi ono nazwę OpenDry. Dodatkowo skuteczność suszenia zwiększa system HotAir, który działa na zasadzie kondensacji. Dzięki niemu woda z naczyń, rozgrzanych wysoką temperaturą ostatniego płukania, odparowuje. Wnętrze zmywarki i znajdujące się w niej powietrze jest ciepłe, a naczynia suche. W urządzeniu zastoso-

nie zabrakło szuflady na sztucze MaxiSpace3, możliwości zmywania połowy ładunku czy opóźnienia startu. Zmywarka została również wyposażona we wskaźnik BlueDot, czyli diodę, która za pomocą niebieskiego światła informuje o trwającym procesie mycia lub o jego zakończeniu. Zmywarka Amica pracuje w klasie efektywności energetycznej A+++ . Roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 188 kWh, a zużycie wody 2240 l. Urządzenie wyróżnia się także cichą pracą. Maksymalny poziom hałasu wytwarzany przez model DIM435ABG wynosi 44 dB.

Fot. Amica

wielu użytkowników maszyn myjących. Jednak producenci zapewniają, że takich sytuacji w nowoczesnym sprzęcie można uniknąć, chociażby za sprawą stosowanych systemów ochrony szkła. Z technicznej strony zmywarka myje naczynia w niskiej temperaturze i płucze co jakiś czas letnią wodą (bez szoków temperatury). Drugim zabezpieczeniem szkła jest ochrona przeciwkorozyjna. Producenci stosują także systemy, które analizują na bieżąco twardość wody i utrzymują ją na optymalnym dla naczyń poziomie.

## Opóźniony start

Powszechnie, nie wiedząc czemu, przyjęło się twierdzić, że timer, a więc opcja opóźnionego startu, jest głównie po to, aby zmywać w nocy, korzystając z tańszych taryf energetycznych. Bez wątpliwości można do tego celu użyć timera, ale można wykorzystać go także na wiele innych, praktycznych sposobów. Można na przykład ustawić zmywanie na rano (ciepłe, pachnące naczynia), można dla komfortu i bezpieczeństwa włą-



## SHARP QW-GS521452X-DE

czyć urządzenia z opóźnieniem, aby koniec zmywania wypadł akurat na nasz powrót z pracy, kiedy boimy się (czy po prostu nie lubimy) zostawiać włączonych urządzeń, kiedy wychodzimy do pracy. Jak widać, zastosowań funkcji opóźnienia czasowego może być wiele.

## Głośność pracy

Ukryta w zabudowie kuchennej zmywarka 45-centymetrowa może być niewidoczna na pierwszy rzut oka, ale może być słyszalna. Głośność urządzenia podczas pracy będzie miała szczególne znaczenie wówczas, gdy będzie ono zainstalowane w kuchni otwartej na salon. Należy jednak pamiętać, że hałas jest wartością logarytmiczną (nierównomierną) i każdy z nas odbiera go inaczej i wy-

Fot. Bosch

Zmywarka może być wyposażona w specjalny wskaźnik wyświetlający na podłodze informacje o aktualnej fazie cyklu zmywania, a nawet o czasie pozostałym do jego zakończenia.



## SIEMENS SR61HX08KE

czulony jest na inne jego zakresy. O wiele ważniejsze od poziomu hałasu deklarowanego przez producenta, który zwykle jest stosunkowo niski, są odpowiedni montaż, wypoziomowanie czy podłączenie węża do syfonu. Niepoprawna instalacja może zwiększyć emisję hałasu nawet o 10 dB(A).

## Filtry samoczyszczące

Na rynku dostępne są modele zmywarek o szerokości 45 cm, które wyposażone są w specjalistyczny filtr, zwany filtrem samoczyszczącym. To dobre rozwiązanie zwłaszcza dla zapominalskich, którzy nie pamiętają o ważnym procesie ręcznego czyszczenia tych elementów. Taka zmywarka automatycznie obmywa specjalne sitko i wypompowuje wodę wraz z resztkami jedzenia. Specjalnie wyprofilowane dysze w dolnej części dolnego ramienia natryskowego są odpowiedzialne za stałe czyszczenie powierzchni filtra (pod wpływem strumienia wody zabrudzenia są transportowane przez filtr zgrubny w kierunku pompy wyrzutowej). Właśnie dlatego nawet największe zabrudzenia, nie blokują filtrów i pozwalają na ich efektywną pracę.



## BOSCH SPI6ZMS35E

## Okap kuchenny NOVY zintegrowany z płytą indukcyjną Twój sekretny składnik w kuchni

**NOVY Panorama.** Smukły, czarny, wysuwany z płyty grzewczej okap w obudowie z przyciemnionego szkła łączy wizualną perfekcję z najwyższą jakością ręcznego wykonania. Panorama imponuje mocą, cichą pracą oraz opcją ustawienia wysokości okapu w zależności od rodzaju naczynia. Po zakończeniu gotowania okap pozostaje ukryty w płycie indukcyjnej, posiadającej wiele przydatnych funkcji (m.in. szefa kuchni, łączenia pól, grill). Panorama daje dużą swobodę projektowania: nie wymaga montażu przy ścianie lub suficie oraz nie zabiera dużo miejsca w szafce. To model idealny do kuchni, gdzie okap powinien być efektywny, ale niewidoczny po skończeniu gotowania.

Pełną ofertę okapów i płyt grzewczych **NOVY** znajdziesz na [www.comitor.pl](http://www.comitor.pl) lub [www.okapynovy.pl](http://www.okapynovy.pl)





# concept

innowacje w Twoim życiu

## ZLEWOZMYWAKI GRANITOWE

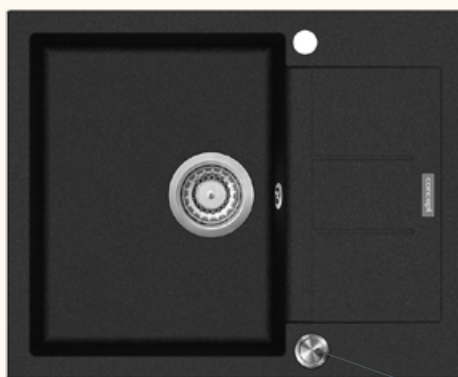
szerokość komory  
50



DG00C50bc/wh/dg/be

699 zł

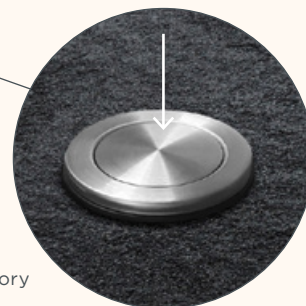
szerokość komory  
45



DG05C45bc/wh/dg/be

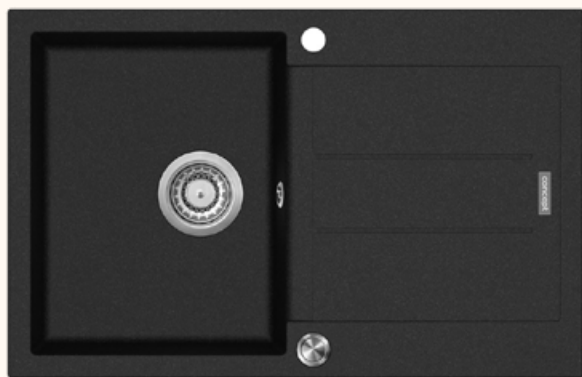
749 zł

- Materiał: min. 80% kamień
- Przycisk PUSH-IN - przycisk spustowy (w zestawie)
- Syfon z podłączeniem do zmywarki (w zestawie)
- Temperatura długoterminowa odporność 180 ° C, krótkotrwała 280 ° C
- Odporność na uderzenia
- Trwałość kolorów
- Nieporowata powierzchnia - łatwe czyszczenie



PUSH-IN  
Button

szerokość komory  
45



DG10C45bc/wh/dg/be

799 zł

szerokość komory  
50



DG10N50bc/wh/dg/be

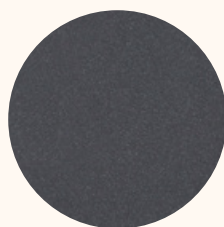
789 zł



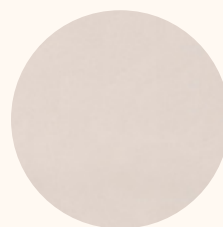
**Czarny**  
bc



**Biały**  
wh



**Ciemnoszary**  
dg



**Beżowy**  
be