

INFOPRODUKT

AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 5/2021 maj

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

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

Amica
for living

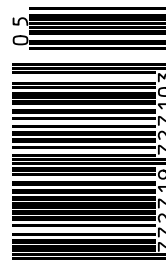


Temat numeru!

Płyty indukcyjne

Zamrażarki do zabudowy

Zlewozmywaki i baterie ceramiczne



9 772719 727103

BSH – rekordowe obroty grupy w 2020 r.

Amica – nowa kampania produktowa „Pora na parę”

IFA 2021 – powrót targów w klasycznej formie

Okap Faber C-Air – designerskie pochłanianie sufitowe

Temat numeru!



Fot. Amica

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

4

Rekordowe obroty grupy BSH w 2020 r.

BSH Home Appliances Group zorganizowała globalną wirtualną konferencję prasową, podczas której zaprezentowała podsumowanie ubiegłego roku.

8

Grupa Amica podsumowała rok 2020

Podczas oficjalnej konferencji prasowej online przedstawiciele firmy Amica podsumowali działania i wyniki finansowe za 2020 r.

10

Płyty indukcyjne – uniwersalne i funkcjonalne

Tego typu urządzenia działają na zasadzie indukcji magnetycznej. Technika ta jest bezpieczna, a do tego zapewnia dużą sprawność energetyczną.

12

Mrożenie w zabudowie

Zamrażarki do zabudowy umożliwią długotrwałe magazynowanie żywności.

22

Ceramiczne zlewy i baterie

Podpowiadamy, czym charakteryzują się tego typu modele i na co zwrócić uwagę przy wyborze ceramicznego zlewozmywaka i baterii?

28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Okapy wyspowe

Konstrukcje instalowane nad kuchenną wyspą to jedne z najdroższych, a jednocześnie najbardziej zaawansowanych technicznie oraz wzorniczo okapów.

Piekarniki z mikrofalą

Piekarniki i kuchenka mikrofalowa w jednym? Czemu nie! Wybór takiego urządzenia to nie tylko oszczędność miejsca.

Selektory odpadów do kuchni

Tego typu rozwiązania pozwalają zaaranżować w kuchni ekologiczną strefę odpadków.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



- Zwizualizowane sieci sklepów AGD, RTV, IT, media
- Zwizualizowane sieci sklepów elektrycznych i oświetleniowych
- Studia kuchenne oraz salony meblowe, projektanci
- Niezależne sklepy AGD, RTV, IT, media
- Hipermarkety, supermarkety, dyskonty
- Kanał internetowy, sklepy i witryny poradnikowe
- Firmy przedstawicielskie i kadra zarządzająca

*Szczegółowy wykaz odbiorców znajduje się na stronie: www.infoprodukt.pl

Magazyn w wersji cyfrowej

- Lokalna strona WWW
- Globalna strona WWW
- Wyślij e-mail
- Ściągnij plik
- Wyświetl film
- Akcja, promocja

Wydawca:
InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, maj 2021

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 5, maj 2021

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

Amica
for living



Nowa płyta indukcyjna. Wielozadaniowa - jak Ty.



Płyty **INDUKCJA** 2.0

Mnóstwo ról, mnóstwo zadań, milion rzeczy na głowie... Czy tak wygląda Twój dzień? Z nową **płytą indukcyjną 2.0** od Amica Twoje codzienne obowiązki staną się łatwiejsze! Nie trać czasu i zagotuj wodę na makaron lub ryż w 60 sekund, dzięki **PowerBooster**. Nie martw się o wielkość naczyń – **AutoBridge** pozwala na gotowanie w dużych naczyniach łącząc automatycznie dwa pola w jedno. Oszczędzaj nie tylko swój czas, ale także energię i pieniądze – nowa płyta indukcyjna **zużywa do 40% mniej energii**.* Gotuj szybko, elastycznie i energooszczędnie!

*w porównaniu z płytą ceramiczną

Amica

Nowa kampania produktowa

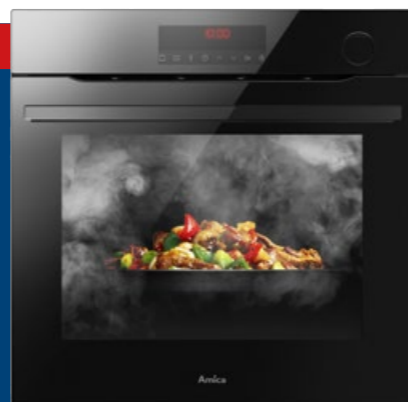
Firma Amica wystartowała z nową kampanią produktową „Pora na parę”. Dotyczy ona wielozadaniowych piekarników parowych tego producenta. Jej celem jest pokazanie, jak szybko i łatwo można przygotować pyszne i zdrowe posiłki niezależnie od pory dnia i roku.

Nowa kampania piekarników parowych marki Amica rozpoczęła się w kwietniu. W ogólnopolskich i lokalnych stacjach radiowych pojawiły się 15-sekundowe spoty. Kampania internetowa wspierana jest m.in. banerami i 6-sekundowymi reklamami wideo na każdą porę dnia (śniadanie, obiad, kolacja). Ponadto na kanale YouTube opublikowano filmy, które w dostępny sposób przedstawiają możliwości piekarników parowych. Odbiorcy mogą skorzystać ze wskazówek proponowanych na stronie internetowej kampanii i tym samym wprowadzić pyszne, a zarazem zdrowe nawyki do swoich kuchni. Materiały obejmują takie zagadnienia jak przygotowanie słodkich wypieków na parze, sous-vide na parze, czyli gotowanie próżniowo zamkniętej żywności, próżniowe oraz równomier-



ne podgrzewanie posiłków. Nie brakuje też innych inspiracji, które można przetestować w domu.

Za koncepcję i realizację kampanii produktowej odpowiada agencja C108. Planowanie mediów w obszarze digital powierzono Value Media, za zakup mediów w radiu odpowiedzialny jest dom mediowy PHD, a za działania PR odpowiada agencja Q&A Communications. — *Mając na uwadze zmieniające się trendy oraz potrzeby klientów, przygotowaliśmy nową kampanię, której celem jest pokazanie, że parę można wykorzystać do wielu różnych dań i na różne sposoby. Korzystanie z piekarnika jest niezwykle proste: wystarczy nalać wodę do pojemnika i wybrać program. Resztą zajmie się piekarnik! Mamy nadzieję, że kampania przekona dotąd niezdecydowanych do wy-*



boru piekarników parowych, dzięki którym każdy będzie mógł przygotować smaczne i aromatyczne potrawy w swojej kuchni, a przy okazji również zdrowe! — mówi Joanna Walczak, menedżer ds. komunikacji kategorii w firmie Amica.

Piekarniki parowe kojarzą się z profesjonalnym sprzętem, a gotowanie na parze to dla wielu z nas czynność wymagająca dużo pracy i wysiłku. Nic bardziej mylnego! Amica udowadnia, że korzystanie z pary podczas codziennego gotowania to recepta na aromatyczne i pełne smaku dania. Dzięki gotowym programom parowym w piekarnikach FullSteam marki Amica przygotowywanie posiłków jest niezwykle proste. a same potrawy — smaczne.

Gotuj zdrowo #LikeABosch

Wybierz płytę **FlexInduction**. Łącz pola grzewcze płyty i korzystaj z naczyń o dowolnym kształcie i rozmiarze*. Ciesz się nieograniczoną wolnością gotowania. www.bosch-home.pl

*W obrębie strefy o długości 40 cm.

Gotuj wygodnie w ulubionych naczyniach.



B/S/H/

100 drzew i 600 metrów ścieżki rowerowej i chodnika w pobliżu fabryk BSH

BSH posadziło około 100 drzew oraz wybudowało 600 metrów ścieżki rowerowej i chodnika w pobliżu swoich fabryk lodówek i piekarników przy ulicy Żmigrodzkiej we Wrocławiu. Inwestycja została formalnie odebrana i służy mieszkańcom stolicy Dolnego Śląska.



Przebudowa przestrzeni dla pieszych i rowerzystów, instalacja oświetlenia i posadzenie drzew

były ważną częścią budowy nowego wjazdu do fabryki. Inwestycja wpływa na poprawę bezpieczeństwa i komfortu użytkowników drogi. Stworzenie w tym miejscu zielonej arterii to ponadto odtworzenie historycznych szpalerów drzew, które były ważnym wyróżnikiem krajobrazu dróg dojazdowych do miasta. W tym miejscu BSH wymieniło również sześć hydrantów. Aby zapewnić posadzonym drzewom dostęp do wody, ścieżka rowerowa została zbudowana ze specjalnej przepuszczalnej nawierzchni.

— *Cieszymy się, że przy okazji przebudowy wjazdu do naszych fabryk mogliśmy zrobić coś dobrego dla wszystkich mieszkańców Wrocławia. Chcemy być dobrym sąsiadem i przyjacielem miasta, w którym produkujemy nasze urządzenia —*



wiedział Andreas Marek, dyrektor lokalizacji BSH we Wrocławiu.

Przedsięwzięcie zostało zainicjowane oraz sfinansowane przez BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego, producenta sprzętu marek Bosch i Siemens. BSH od lat realizuje swoją globalną strategię zrównoważonego rozwoju. W swoich fabrykach w Polsce korzysta z przyjaznych dla środowiska rozwiązań. Celem całej firmy jest utrzymanie całkowitej neutralności pod względem emisji CO₂. Od ubiegłego roku BSH w stu procentach redukuje własną produkcję dwutlenku węgla.

Faber

Nagroda „Red Dot Award: Product Design” 2021

Firma Faber zdobyła nagrodę „Red Dot Award: Product Design” 2021 za sufitowy model Inside Up. Jest ona potwierdzeniem umiejętności tego włoskiego producenta okapów w kreowaniu trendów wzorniczych, które doskonale współgrają z zaawansowanymi rozwiązaniami technicznymi wykorzystywanymi w urządzeniach. Konkurs „Red Dot Design” to jeden z najważniejszych plebiscytów dziedziny światowego wzornictwa.

Rola okapu we współczesnych wnętrzach znacznie się zmieniła. Obecnie urządzenie to jest ważnym elementem kuchennego wyposażenia, nie tylko pod względem funkcjonalnym, ale też estetycznym. Doskonałym tego potwierdzeniem

jest nagrodzony w plebiscycie „Red Dot Award” model Inside Up marki Faber, za design którego odpowiada włoskie studio projektowe Whynot. Geometryczne elementy i charakterystyczna warstwowa konstrukcja sprawiają, że okap nie tylko świetnie się prezentuje, ale także skutecznie pochłania kuchenne opary. Urządzenie doskonale wkomponuje się we wnętrza, w których wykorzystywana jest kuchenna wyspa. Pozwala nie tylko pozbyć się niepożądanych kuchennych zapachów i oparów, ale jest jednocześnie elementem dekoracyjnym i niezwykle źródłem światła. Centralny panel urządzenia skutecznie oświetla strefę roboczą w kuchni. Odpowiedni dobór temperatury barwowej i intensywności podświetlenia pozwala zadbać o dobre samopoczucie do-



mowników i odpowiedni nastrój. W modelu Inside Up użytkownik może regulować temperaturę barwową oświetlenia w 5-stopniowej skali od 2700 do 5000 K, dostosowując ten parametr do pozostałych elementów oświetleniowych wykorzystywanych w domowym wnętrzu. Okap Inside Up oferowany jest w dwóch odmianach różniących się wykończeniem. Wersja ze stali nierdzewnej (model Inside Up IX) nadaje urządzeniu nowoczesny, industrialny wygląd, a biała matowa (Inside Up WH) ułatwia integrację sprzętu z zabudową sufitową.



IFA 2021

Powrót targów w klasycznej formie

Świat jest na dobrej drodze do wyjścia z pandemii koronawirusa. Organizatorzy berlińskich targów IFA planują, że najbliższa edycja odbędzie się nie jak w ubiegłym roku w ograniczonej formie, ale na pełną skalę. Wydarzenie zostało zaplanowane na dni od 3 do 7 września 2021 r.

IFA Berlin, czołowe na świecie wydarzenie branżowe poświęcone elektronice użytkowej i sprzętowi gospodarstwa domowego, przygotowuje się do pełnego powrotu do hal wystawowych i terenów targowych Messe Berlin. W zeszłym roku, ze względu na pandemię, podjęto decyzję o zorganizowaniu znacznie ograniczonej „specjalnej edycji” targów, wzbogaconej o wirtualną przestrzeń wystawienniczą i eventową. Ponieważ świat jest na dobrej drodze do wyjścia z pandemii, organizatorzy widzą obecnie ogromne zainteresowanie ze strony marek, producentów i sprzedawców detalicznych ze wszystkich sektorów przemysłu, którzy chcą przyjechać do Berlina i ponownie zobaczyć innowacyjne produkty „w akcji”. Niektóre segmenty wystawiennicze już teraz cieszą się bezprecedensowym zainteresowaniem i są zarezerwowane w ponad 80 proc.



Podobnie jak podczas ubiegłorocznej „specjalnej edycji” targów IFA zdrowie i bezpieczeństwo publiczne jest dla organizatorów priorytetem. Są oni w stałym kontakcie z organami zdrowia publicznego, opracowując koncepcje, które zapew-

nią bezpieczeństwo zarówno zwiedzającym, jak i wystawcom.

—Jak zawsze zapewnienie bezpieczeństwa naszym gościom i wystawcom jest naszym najwyższym priorytetem. Globalny wysiłek w zakresie szczepień nabiera ogromnego tempa, podczas gdy blokady w końcu zaczynają się opłacać, co daje nam pewność, że możemy zaprosić cały świat do przyjazdu do Berlina we wrześniu na IFA 2021. Oczywiście, biorąc pod uwagę wszystkie środki ostrożności, aby zapewnić wszystkim dobre zdrowie, nie oczekujemy, że IFA Berlin 2021 ustanowi nowe rekordy. Jednak trend jest jasny: targi IFA Berlin powrócą na pełną skalę, aby ponownie stanąć na czele naszej branży—mówi Jens Heitker, dyrektor wykonawczy IFA Berlin.

Podczas IFA 2021 po raz pierwszy odbędą się takie wydarzenia jak Tech Up for Women oraz Berlin Photo Week, rozszerzające portfolio imprez, wystaw i konferencji, jakie mają miejsce w trakcie berlińskich targów.

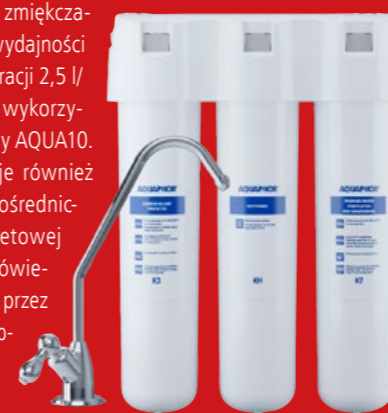
Aquaphor

Kryształ H w promocyjnej cenie

Firma Aquaphor, producent zaawansowanych systemów filtracji, przygotowała dla klientów promocyjną cenę na zakup Kryształ H, czyli uniwersalnego kuchennego filtra podzlewowy do uzdatniania i zmiękczenia wody wodociągowej.

Rabat na zakup filtra zmiękczającego Kryształ H o wydajności 6000 l i szybkości filtracji 2,5 l/min można uzyskać, wykorzystując kod promocyjny AQUA10. Promocja obowiązuje również przy zakupach za pośrednictwem strony internetowej aquaphor.com i zamówieniach dokonywanych przez telefoniczne centrum obsługi klienta, dostępne pod numerem tel. 22 250 23 33.

Kryształ H przeznaczony jest do uzdatniania oraz zmiękczenia wody pitnej o podwyższonym stopniu twardości, dzięki czemu przygotowane na jej bazie napoje i potrawy są zdrowsze, smaczniej-



sze i bardziej aromatyczne. Objęty promocją filtr usuwa z wody chlor, metale ciężkie, pestycydy, produkty ropopochodne oraz pozostałe toksyny i alergeny, zachowując przy tym jej odpowiedni skład mineralny. Zastosowane w modelu Kryształ H sorpcyjne wkłady filtrujące zostały wyprodukowane zgodnie z techniką CFB (od ang. CarbFiber Block) z jonowymiennym włóknem Aqualen, dlatego powierzchnia kontaktu wody z materiałem filtrującym jest 42 razy większa niż w wypadku standardowych wkładów. Filtracja odbywa się czterokrotnie szybciej. Materiał filtrujący zawiera również bezpieczne srebro w aktywnej formie jonowej.



Znajdujący się w zestawie wymienny wkład filtrujący KH, mający w swoim składzie żywicę jonowymienną, odpowiada za zmniejszenie twardości wody. Przeznaczony jest do wody o umiarkowanym składzie mineralnym i może być wielokrotnie regenerowany. Zestaw zawiera również filtry K3 i K7 (węglowe). Wymiana wkładów filtrujących jest łatwa i nie wymaga użycia specjalistycznych narzędzi.

Bosch

Ekonagradzanie za oszczędzanie

Firma BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. zorganizowała konkurs, w którym za zakup zmywarki marki Bosch można wygrać atrakcyjne nagrody. Główną jest samochód elektryczny Nissan Leaf.

Aby wziąć udział w akcji promocyjnej, należy do dnia 15 maja 2021 r. zakupić dowolną nową zmywarkę marki Bosch. Do 15 czerwca 2021 r. zakup należy zarejestrować za pośrednictwem formularza dostępnego na konkursowej stronie internetowej konkursbosch.

pl. W zgłoszeniu wymagane jest podanie danych osobowych oraz symbolu modelu urządzenia. Dołączyć należy również zdjęcie lub skan dowodu zakupu zmywarki (np. faktury lub paragonu), a także odpowiedzieć na pytanie konkursowe: „Jak wyglądają Twoje co-

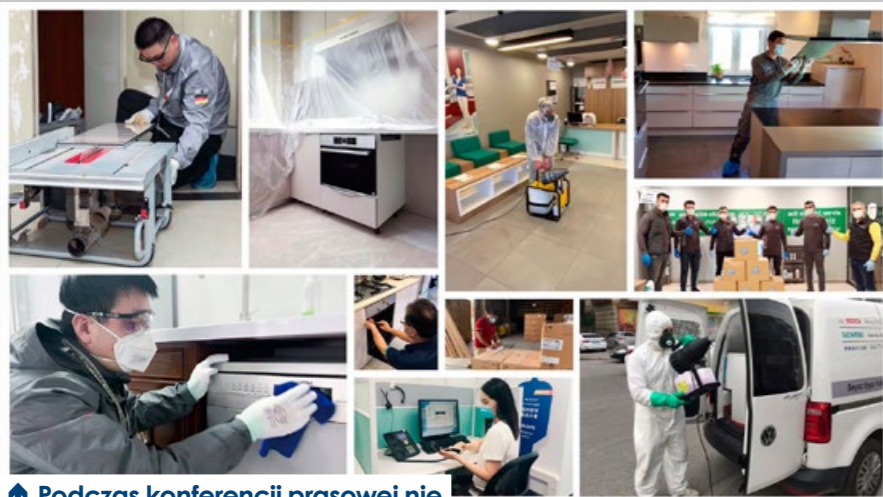


dziennie sposoby na oszczędzanie wody i energii w Twojej kuchni?”. O momencie wpłynięcia zgłoszenia konkursowego decyduje data jego rejestracji przez system informatyczny. Na podany w formularzu adres mailowy zostanie wysłane potwierdzenie udziału w konkursie. Zgłoszenie zostanie przesłane do weryfikacji pod względem zgodności z regulaminem. Oprócz elektrycznego samochodu Nissan Leaf do zdobycia w konkursie jest 50 zwrotów ceny zakupu nowej zmywarki marki Bosch wraz z półrocznym zapasem produktów Finish (przy średnim zużyciu 3 tabletek lub żelu tygodniowo) oraz 100 saturatorów do wody gazowanej.

Wyniki konkursu zostaną ogłoszone do 31 lipca 2021 r. przez opublikowanie w zakładce „Wyniki konkursu”, znajdującej się na stronie internetowej www.bosch-home.pl (w podstronie poświęconej konkursowi), listy nagrodzonych osób (złożonej wyłącznie z ich imienia oraz pierwszej litery nazwiska).

Rekordowe obroty grupy BSH w 2020 r.

BSH Home Appliances Group zorganizowała globalną wirtualną konferencję prasową, podczas której zaprezentowała dziennikarzom z całego świata podsumowanie ubiegłego roku oraz omówiła strategiczne zagadnienia dla BSH i całej branży AGD na obecny rok i kolejne lata.



↑ Podczas konferencji prasowej nie zabrakło odniesień do pandemii koronawirusa i jej wpływu na funkcjonowanie grupy BSH, jak i całej gospodarki światowej.

Oprócz nowej CEO – Carli Kriwet na konferencji obecni byli członkowie zarządu BSH: Gerhard Dambach (CFO), Matthias Ginthum (CMO) i Silke Maurer (COO). Po swoich wystąpieniach prelegenci odpowiadali na pytania dziennikarzy w specjalnie przygotowanej sesji Q&A. Jak się okazuje, w 2020 r. BSH Home Appliances Group osiągnęła największy roczny obrót w swojej ponad pięćdziesięcioletniej historii. Czołowy europejski producent sprzętu gospodarstwa domowego osiągnął przychody ze sprzedaży w wysokości 13,9 mld euro, co stanowi wzrost o 5,3 proc. w stosunku do poprzedniego roku. Nie uwzględniając różnic kursowych, firma BSH odnotowała wzrost o 8,5 proc. BSH odpowiedziała na globalny wzrost popytu na dobrej jakości urządzenia gospodarstwa domowego, który był widoczny w ubiegłym roku. Sukces osiągnęła dzięki silnym markom, cyfrowym innowacjom i zaufaniu do swojego serwisu fabrycznego.



↑ W 2020 r. platforma cyfrowa Home Connect wspierała rozwój BSH jako głównego dostawcy urządzeń AGD zintegrowanych z Internetem.

Wzrosty w regionach i kategoriach

W ubiegłym roku we wszystkich regionach świata grupa BSH zdołała zrekomensować spadek koniunktury, który wystąpił na początku pandemii. Rok zakończyła nawet, zwiększając łączne przychody ze sprzedaży swoich urządzeń w porównaniu do roku 2019.

W Europie grupa BSH odnotowała w ubiegłym roku wzrost o 4,8 proc. (+8,6 proc. bez uwzględnienia różnic kursowych). Obroty wzrosły zwłaszcza w Niem-

B/S/H/

zech, Wielkiej Brytanii i Europie Północnej. Grupa BSH pozostaje liderem w sektorze AGD w Europie, a dzięki aplikacji Home Connect rozwija czołowy w tej branży cyfrowy system.

Grupa BSH wzrosła też na amerykańskim rynku. W regionie Ameryki w ubiegłym roku odnotowało wzrost obrotów o 7,7 proc. (+10,3 proc. bez uwzględnienia różnic kursowych). Szczególnym popytem cieszyły się tam lodówki o dużej pojemności oraz zmywarki do naczyń. Biznesowa działalność grupy BSH w regionie Azji i Pacyfiku oraz Afryki była o 5,3 proc. (+7,7 proc. bez uwzględnienia różnic kursowych) większa w porównaniu do 2019 r. Skutki pandemii były zauważalne w Chinach już w lutym. Jednak w maju rozpoczęło się ożywienie, które przyniosło istotne wzrosty w skali całego roku.



— Rok 2020 był dla BSH rokiem rekordowym. Dzięki zaangażowaniu i wysiłkom naszych pracowników udało nam się sprostać wyzwaniom, jakie postawiła przed nami globalna pandemia. Nasz sektor przeżywa prawdziwy boom ze względu na konieczność częstszego przebywania w domu, a więc i we własnej kuchni, czyli w miejscach, w których nasze samopoczucie powinno być jak najlepsze. Nasze wypełnione silnymi markami portfolio, a także innowacyjne produkty i rozwiązania cyfrowe pozwalają nam spełniać oczekiwania naszych klientów (...). W tym roku, ze względu na trwającą pandemię, cała gospodarka pozostaje w niepewnej sytuacji. Dzięki naszej globalnej obecności i bliskości do klientów nasza pozycja na rynku jest dobra. Z kolei dzięki Home Connect nie tylko w optymalny sposób odpowiadamy na oczekiwania klientów, ale także oszczędnie wykorzystujemy zasoby. Jestem przekonana, że w 2021 r. będziemy kontynuowali pozytywny trend rozwoju z ubiegłego roku — powiedziała dr Carli Kriwet, prezes zarządu BSH Home Appliances Group.



↑ We współpracy ze Światowym Programem Żywnościowym ONZ, BSH podejmuje działania na rzecz walki z problemem głodu na świecie i dzieli się swoim doświadczeniem z zakresu zdrowego gotowania.

Dzięki temu grupa BSH zrekomensowała straty w obrotach, jakie poniosła w pierwszych miesiącach tamtego roku. W Chinach pozytywny trend rozwinął się szczególnie w zakresie sprzedaży zmywarek do naczyń (wzrost obrotów o 34 proc.) i suszarek do ubrań (+59 proc.). BSH jest najsilniejszym niechińskim producentem urządzeń gospodarstwa domowego na terenie Chin. Grupa BSH rozwijała się również w Indiach i w Afryce, a w swoich planach ma znaczącą dalszą ekspansję na wschodzących rynkach. Grupa BSH odnotowała znaczący wzrost obrotów we wszystkich kategoriach produkowanych urządzeń. Obroty dotyczące urządzeń do gotowania, lodówek i zmywarek do naczyń wzrosły o około 6 proc. (od +8 do +10 proc. bez uwzględnienia różnic kursowych). Również obroty w kategorii pralek były większe niż w poprzednim roku. Wyjątkowo pozytywną tendencję wykazały obroty małego AGD, które wzrosły o ponad 9 proc. (+12 proc. bez uwzględnienia różnic kursowych). Ta kategoria to urządzenia takie jak automatyczne ekspresy do kawy, roboty kuchenne i odkurzacze. Oferta serwisu posprzedażowego spotkała się z wyjątkowo pozytywnym przyjęciem i wzrosła o 8 proc. (+11 proc. bez uwzględnienia różnic kursowych). W czasie pandemii koronawirusa około 15 tys. pracowników działów serwisów fabrycznych BSH i serwisów autoryzowanych udzielała wsparcia technicznego konsumentom w około 50 krajach.

Zwiększenie zatrudnienia

Na koniec 2020 r. grupa BSH zatrudniała 60 tys. pracowników na całym świecie, czyli o około 3 proc. więcej niż

w poprzednim roku. Wzrost ten wynika w szczególności z zatrudniania nowych pracowników w obszarze produkcji w związku z rosnącym popytem.

Prace badawczo-rozwojowe

W 2020 r. grupa BSH kontynuowała swoje główne projekty inwestycyjne zgodnie z harmonogramem, np. inwestycje w nowe fabryki pralek i suszarek w Chuzhou w Chinach. W centrum uwagi grupy BSH pozostają wydatki na prace badawczo-rozwojowe we wszystkich w obszarach, innowacje, rozwiązania IoT (Internet rzeczy) oraz digitalizację całego łańcucha wartości dodanej. Poniesione w tym obszarze wydatki o wartości 708 mln euro, jakie zaksięgowano w 2020 r., były na poziomie z poprzedniego roku, czyli 5,1 proc. całkowitych przychodów ze sprzedaży.

BSH umacnia pozycję lidera

W ostatnim roku działalność grupy BSH w zakresie sprzedaży przez Internet wzrosła o 25 proc. Konsumentów coraz częściej korzystają z narzędzi online, np. stron marek BSH, dzięki którym uzyskują fachowe porady i mogą wybrać najlepsze dla nich urządzenia bez konieczności wychodzenia z domu.



↑ Na zakończenie spotkania z dziennikarzami z całego świata odbyła się sesja pytań i odpowiedzi, którą poprowadziła Julia Henry, Head of Global Corporate Press w BSH Home Appliances Group (pierwsza od lewej).

W 2020 r. cyfrowy system Home Connect wspierał rozwój BSH jako czołowego dostawcy urządzeń AGD zintegrowanych z Internetem. Otwiera również perspektywy na zastosowanie w przyszłości sztucznej inteligencji. Dzięki Home Connect klienci mogą na przykład zdalnie przeglądać zawartość lodówki. Zmywarki do naczyń optymalizują czas pracy i zużycie energii w oparciu o indywidualne wymagania użytkowników. Pralki minimalizują zużycie wody i energii dzięki automatyce wagowej. Wreszcie Cookit, czyli innowacyjny robot kuchenny wprowadzony na rynek w 2020 r., wzbudza zaufanie dzięki automatycznie pobieranym z chmury programom gotowania. Jeszcze w tym roku w lecie umożliwi on tworzenie własnych unikatowych przepisów w aplikacji Home Connect. Te rozwiązania IoT można stosować we wszystkich nowych urządzeniach BSH z funkcją Home Connect. Serwis fabryczny BSH również wykorzystuje Home Connect do zdalnego diagnozowania stanu urządzeń. W przyszłości będzie mógł przeprowadzać proaktywną konserwację z wykorzystaniem sztucznej inteligencji. Dla konsumentów oznacza to nowe ułatwienie, które pozwoli uniknąć napraw lub znacznie obniżyć ich koszty.

Ukierunkowanie na zrównoważony rozwój

Pod koniec 2020 r. grupa BSH osiągnęła kolejny cel na drodze do zrównoważonego rozwoju. Od tego czasu wszystkie zakłady produkcyjne, ośrodki badawczo-rozwojowe i biura BSH na całym świecie są neutralne pod względem emisji CO₂. Osiągnięto to głównie przez działania w zakresie poprawy energetycznej efektywności budynków biurowych i fabrycznych, rozbudowę własnej produkcji energii odnawialnej oraz zakupu odnawialnej (zielonej) energii elektrycznej. BSH rekompensuje pozostałe, nieuniknione emisje CO₂ przez wspieranie wybranych projektów ochrony klimatu. Do 2030 r. BSH pięciokrotnie zwiększy ilość samodzielnie generowanej zielonej energii, która obecnie wynosi 10 GWh.

Grupa Amica podsumowała rok 2020

Amica
for living



– Za nami bardzo trudny rok na rynkach międzynarodowych, w którym dynamika i skala pandemii Covid-19 zaskoczyła wszystkich. Grupa Amica wyszła jednak z kryzysu wzmocniona, za co pragnę

podziękować wszystkim, którzy cały czas na ten sukces pracują. Oprócz działań bieżących i gotowości na różne scenariusze rozwoju sytuacji już w kwietniu uruchomiliśmy projekt Day After, aby zidentyfikować i odpowiadać na zmiany w otoczeniu, jakie mają miejsce w nowej rzeczywistości. W czwartym kwartale odmroziliśmy inwestycje i z jeszcze większą energią przystąpiliśmy do realizacji planów rozbudowy mocy produkcyjnych, robotyzacji oraz inwestycji w marki i rynki. Bardzo dobrym przykładem jest w tym kontekście wejście na rynek hiszpański z marką Fagor. Nasze działania marketingowe i siła tej marki sprawiły, iż zrealizowaliśmy całą zakładaną roczną sprzedaż, pomimo tego że wystartowaliśmy przez koronawirusa kilka miesięcy później. Z optymizmem patrzymy na sprzedaż pod marką Fagor, tym bardziej że sfinalizowaliśmy umowę sponsorowania słynnego hiszpańskiego klubu sportowego Atletico Madryt – wskazuje Jacek Rutkowski, prezes zarządu grupy Amica.

→ Podczas spotkania online Michał Rakowski omówił m.in. segmentację geograficzną sprzedaży produktów należących do grupy Amica w 2020 r. w odniesieniu do roku 2019.

Podczas oficjalnej konferencji prasowej online przedstawiciele firmy Amica podsumowali działania i wyniki finansowe za 2020 r. Największy polski producent AGD zanotował w ubiegłym roku ponad 3 mld zł przychodów i zwiększył zyski mimo cały czas niepewnej sytuacji na rynku. To efekt sprzyjających tendencji popytowych w drugim półroczu, restrykcyjnej polityki kosztowej oraz bardzo dobrego spójnościowania strategicznego.

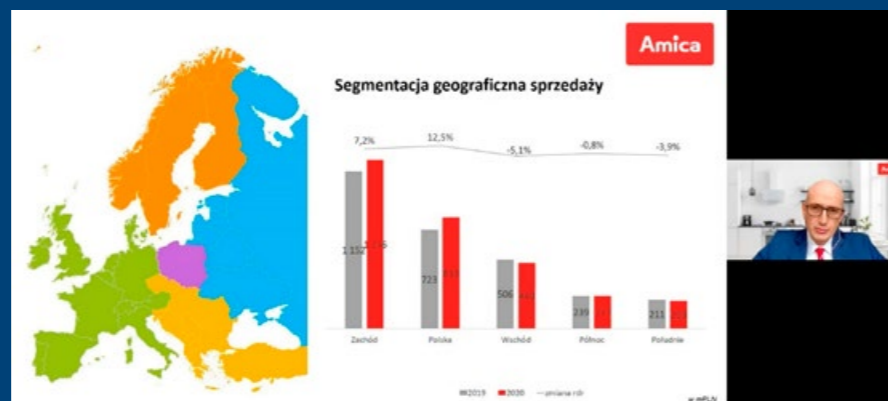
Grupa Amica przekroczyła próg 3 mld zł rocznej sprzedaży, a na poziomie operacyjnym wypracowała ponad 200 mln zł zysku operacyjnego (o jedną piątą więcej niż w roku 2019). W podobnym tempie wzrósł wynik EBITDA, który miał wartość 260 mln zł. Było to nie tylko efektem wzrostu przychodów, ale przede wszystkim zwiększenia rentowności sprzedaży. Widać to również na kolejnych poziomach zyskowności – zysk brutto wzrósł o 34 proc. rdr – do blisko 194 mln zł, a zysk netto przekroczył 150 mln zł (+37,5 proc. rdr). Grupa Amica w minionym roku zanotowała nie tylko solidne zyski, ale wzmocniła również swoją pozycję gotówkową, zapewniającą stabilność działania podczas zawirowań pandemicznych. Ponad 353 mln zł operacyjnego cash flow (+195 proc. rdr) przełożyło się na prawie cztery razy więcej środków pieniężnych niż przed rokiem. Kapitał własny przekroczył próg miliarda złotych.

Wyzwania w działalności operacyjnej nie przeszkodziły w realizacji programu CSR związanego z pandemią. Wartość zrealizowanych działań osiągnęła poziom 2,8 mln zł. Przekazano urządzenia AGD oraz darowizny pieniężne placówkom medycznym, stacjom pogotowia ra-



– Już na początku zeszłego roku mieliśmy wypracowaną jakośćowo wyrażnie lepszą pozycję startową niż podczas wcześniejszych historycznych okresów zawirowań i kryzysów. Wykorzystaliśmy tę bazę do dalszego umocnienia naszych finansów. Oczywiście, odmrożenie m.in. wydatków marketingowych zwiększa naszą bazę kosztową, a ceny surowców czy frachtu morskiego są wyzwaniem widocznymi w roku 2021. Podejmujemy jednak inicjatywy optymalizacyjne także w tych obszarach i kontynuujemy prace nad wzrostem efektywności biznesowej. Naszym celem jest dalsza budowa istotnej wartości dla akcjonariuszy – podkreślił Michał Rakowski, członek zarządu grupy Amica. ds. finansowych i personalnych.

tunkowego, uniwersytem medycznym, laboratorium, domom pomocy społecznej, jednostkom OSP i oddziałom PCK. Amica wsparła potrzebujących również w zakresie aparatów wspomagających oddychanie, maseczek FFP2, strojów ochronnych, gogli i rękawiczek jednorazowych. Z kolei fundacja Amicis przekazała tablety dla uczniów szkół, aby umożliwić im zdalną naukę.



concept

innowacje w Twoim życiu

IDV4460
Płyta indukcyjna

SLIDER

4x POWERBOOSTER

Frezowane
krawędzie

Amica
for living

Płyty indukcyjne
– uniwersalne
i funkcjonalne konstrukcje

Tego typu konstrukcje elektryczne działają na zasadzie indukcji magnetycznej. Technika ta jest bardzo bezpieczna, komfortowa i zapewnia dużą sprawność energetyczną. Dostępne w sprzedaży modele indukcyjne zaskakują nie tylko jakością wykonania, ale przede wszystkim funkcjonalnością i stosowanymi w nich rozwiązaniami technicznymi.

Płyty wykorzystujące indukcję to najbardziej efektywny dziś sposób gotowania. Nic więc dziwnego, że są obecnie tak popularne wśród konsumentów. Rozwiązania w nich stosowane sprawiają, że gotowanie jest nie tylko bezpieczne, ale przede wszystkim wygodne i intuicyjne. Wśród zalet najnowszych modeli należy wymienić krótki czas nagrzewu, aspekty ekonomiczne, błyskawiczne reagowanie na zmianę poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości. Atutem jest też nowoczesne wzornictwo. Odmianą korzyścią spośród wyżej wymienionych jest niewątpliwie czas podgrzania potrawy, który jest zdecydowanie krótszy w porównaniu do modeli gazowych czy ceramicznych. Dzieje się tak z prostej przyczyny: proces gotowania rozpoczyna się w momencie, gdy na włączonym polu stanie naczynie z ferromagnetycznym dnem. Wtedy podgrzewa się jedynie dno naczynia, a nie cała płyta. Po zdjęciu naczynia płyta pozostaje praktycznie chłodna, ponieważ ciepło powstaje w na-

z innymi technikami grzania. Tak dobre wyniki uzyskuje się dzięki dużej, ponad 90-procentowej sprawności tego typu urządzeń. Mówiąc potocznie płyty indukcyjne najsprawniej przemieniają energię elektryczną na ciepłą i robią to najszybciej. W płytach indukcyjnych następuje bowiem natychmiastowy wzrost temperatury i równomierne rozpraszanie ciepła w ca-



SIEMENS EX801LVC1E

łej objętości naczynia. Efekt to osiągnięcie np. stanu wrzenia wody w znacznie krótszym czasie, niż w przypadku tradycyjnych urządzeń służących do gotowania. Oczywiście faktem jest, że niekiedy lepiej smaży się na gazie. Prawdą jest też, że „smaczniej” przypieka na żeliwie. Mimo to, ogólny bilans zysków i strat dla wielu użytkowników stawia indukcję bezapelacyjnie na pierwszym miejscu. A propos mody na gotowanie, to nie jest prawdą, iż na indukcji nie da się usmażyć naleśników czy dobrze ich przewrócić. Wiele zależy tutaj od jakości zastosowanej patelni do płyt indukcyjnych, opcji wyposażenia płyty, umiejętności użytkownika oraz znajomości parametrów technicznych i możliwości pól grzewczych. Ten ostatni aspekt jest szalenie ważny. Wie o tym każdy koneser steka, który uczył się okiełznać indukcję. A wszystko wynika z wyjątkowej stabilności i równomierności nagrzewania na płytach indukcyjnych. Ale ma to także ogromne zalety. Robienie specjalnych sosów czy rozpuszczanie czekolady jest na indukcji bardzo komfortowe.



AMICA PI65004P

czyniu, a nie w płycie (płyta przejmuje jedynie niewielkie ilości ciepła od gorącego garnka). Czas potrzebny do ogrzania 2 litrów wody na strefie indukcyjnej w uśrednionych warunkach jest blisko dwukrotnie krótszy w porównaniu

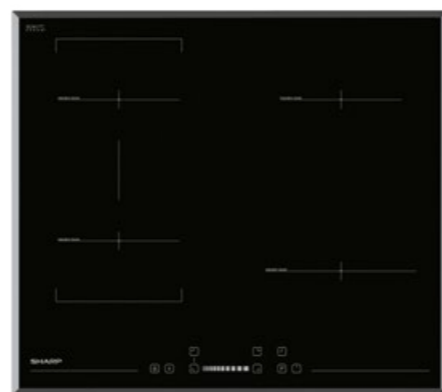
Możliwość łączenia dwóch pól grzewczych w jedno zapewnia elastyczność użytkowania płyty indukcyjnej i umożliwia dostosowanie powierzchni grzejnej do wielkości i kształtów wykorzystywanych naczyń.



BOSCH PVW851FB5E

Zasada działania indukcji

Jak działa płyta indukcyjna? Jej zasada działania opiera się na generowaniu ciepła bezpośrednio w metalowym ferromagnetycznym dnie naczynia, a nie na polu grzewczym. Energię pola wirowego w garnku tworzą zamontowane w płycie induktory. Sama strefa grzewcza płyty indukcyjnej nagrzewa się dzięki temu tylko wtórnie – od dna garnka. Pozostała powierzchnia płyty pozostaje zawsze chłodna. Ciekawostką jest fakt, że częstotliwość pola magnetycznego wykorzystywanego w płycie indukcyjnej (20–50 kHz) należy do tego samego zakresu, co częstotliwość fal ultradźwiękowych wyko-



SHARP KH-6I27CS00-EU

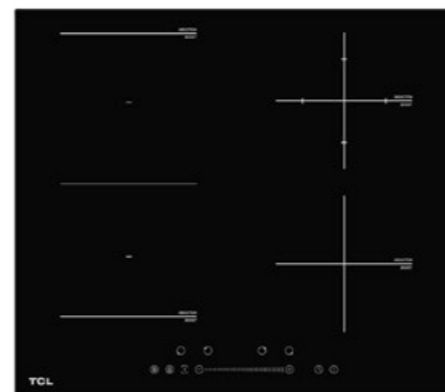
rzystywanych np. przez nietoperze czy delfiny do echolokacji i wzajemnego porozumiewania się. Są one prawie sto tysięcy razy niższe od częstotliwości fal radiowych stosowanych w kuchenkach mikrofalowych, a co za tym idzie, całkowicie bezpieczne. Nie wywierają szkodliwego wpływu na organizm człowieka, poza pewnymi wyjątkowymi zastrzeżeniami.

Obsługa płyt elektrycznych

W indukcyjnych płytach grzewczych wykorzystuje się sterowanie elektroniczne. Taki panel sterowania najczę-

Fot. Concept

ściej przyjmuje formę sensorową, która w szybki i komfortowy sposób pozwala regulować moc pól grzewczych czy wybrać funkcje dodatkowe. Użytkownicy za pomocą opuszków palców wybierają konkretne ustawienia. W wielu wypadkach mogą zmieniać lub wybierać różne opcje w jednej chwili. Sensorowe panele zawierają takie elementy jak włącznik urządzenia, blokada sterowania, a także kilkustopniowa regulacja mocy. Owa regulacja mocy może być dostępna w formie slidera lub opcji „plus/minus”. Obecnie wielu producentów wychodzi poza standardowe ramy, ofe-



TCL TI59B4S1

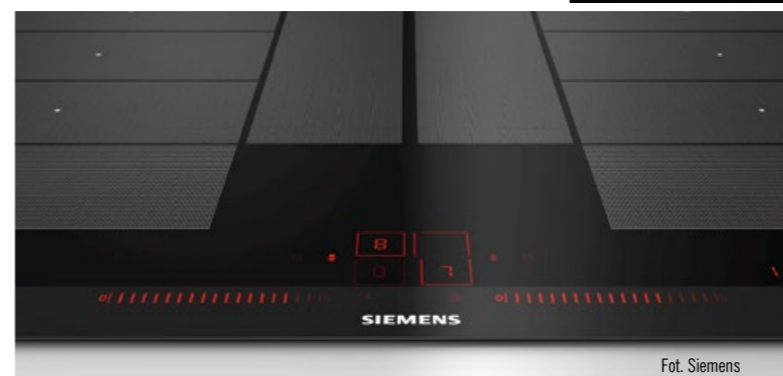
rując pionierskie systemy sterowania za pomocą magnetycznych (stałych lub wyjmowanych) krążków lub łączenie techniki indukcyjnej z wyświetlaczami LED.

Parametry płyt

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

Wymiary płyty grzewczej

Ważnym parametrem przy wyborze indukcyjnej płyty grzewczej jest jej rozmiar. Standardowe pły-



Fot. Siemens



Fot. Concept

Gotuj #LikeABosch



Wiele funkcjonalnych i praktycznych modeli indukcyjnych płyt grzewczych dostępnych jest w ofercie marki Bosch. Reprezentantem tej grupy urządzeń jest płyta PVS651FC5E. Wykorzystuje ona nowy kształt induktorów, który zapewnia optymalną dystrybucję wytwarzanego ciepła. Urządzenie zostało wykończony ozdobnym szlifem z przodu i po bokach. Ma cztery strefy grzewcze, każda z własnym wskaźnikiem zalegania ciepła. Wszystkie strefy zostały wyposażone w funkcję PowerBoost, która pozwala na szybsze gotowanie na wybranym polu grzewczym dzięki znacznie zwiększonej mocy (aż do 50 proc.). Model PVS651FC5E ma też funkcję Combi Zone – możliwość łączenia dwóch pól w jedną, spójną strefę, która umożliwia wyko-

rzystanie dużej brytfanny. Dostępna jest ponadto funkcja MoveMode, która umożliwi automatyczne ustawienie poziomów grzania i pozwala na szybkie gotowanie na przednim polu (na najwyższym, 9. poziomie grzania) i podtrzymywanie potrawy w ciepłym polu grzewczym (po przesunięciu naczynia na pole strefa uruchamia się automatycznie na 1. poziomie grzania). Intuicyjny w obsłudze panel sterowania DirectSelect pozwala w wygodny sposób wybrać strefę gotowania i ustawić dla niej pożądany poziom mocy. Panel ułatwia także dostęp do dodatkowych funkcji urządzenia. Model PVS651FC5E ma również timer, który wyłącza odpowiednie pole grzewcze po upływie nastawionego czasu gotowania.

Fot. Bosch

ty mają ok. 60 cm szerokości i głębokości. Modele szersze, które często wyposażone są w pola typu flexi bridge (łączenie dwóch pól w jedno), mogą osiągnąć szerokość nawet 75 lub 90 cm. Ich głębokość również może się zmieniać. Zazwyczaj płyty szerokie mają mniejszą głębokość, na pozio-

mie 50–60 cm (jednak nie jest to regułą). Modele typu domino mają szerokość ok. 30 lub 40 cm. Ich rozmiar pozwala na zamontowanie ich nawet w najmniejszych kuchniach.

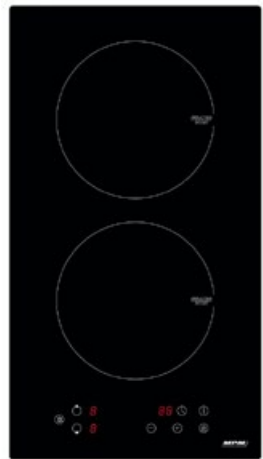
Łączenie stref

Popularnym rozwiązaniem w płytach indukcyjnych jest

Płyty indukcyjne wyposażone są w intuicyjne i podświetlane panele dotykowe, które można wygodnie obsługiwać jednym ruchem palca.



Fot. Sharp



MPM MPM-30-IM-06

łączenie stref grzewczych, np. dwóch z czterech dostępnych, które można „scalić” w jedno większe i przygotowywać potrawy z użyciem brytfanny, którą trudno byłoby zmieścić na okrągłym polu o standardowych wymiarach. Innowacyjne modele płyt pozwalają natomiast na elastyczne łączenie pól grzewczych. Mamy tu na myśli tzw. gotowanie pełnowierzchniowe. Tego typu płyty nie mają



Fot. Amica

wyznaczonych konkretnych pól grzewczych, a jedną dużą powierzchnię grzejną. Dzięki temu użytkownik może położyć naczynie praktycznie na dowolnym miejscu na płycie. Płyta może wykrywać garnek automatycznie lub se-



Fot. Bosch

Płyty indukcyjne mogą być wyposażone w funkcję rozpoznawania naczyń – zarówno jego obecności, jak i wielkości. Zwiększa to komfort użytkownika urządzenia, a dodatkowo pozwala efektywnie wykorzystać energię elektryczną.

lekcja obszaru grzewczego może odbywać się ręcznie – po aktywowaniu w panelu sterowania.

Kontrola temperatury
Płyty grzewcze mogą kontrolować temperaturę grzania, utrzymując ją na stałym poziomie. Rozwiązanie to działa w oparciu o precyzyjne czujniki zainstalowane w urządzeniu, przy powierzchni grzewczej. Stale monitorują one proces gotowania czy gotowania i po-



SHARP KH-3I25NT00-EU



MPM MPM-60-IM-04

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.

dokładnie takie elementy grzewcze, które będą nam najbardziej przydatne w kuchni. Systemy modułowe odgrywają na rynku dwojaką funkcję. Oferowane są do mieszkań bardzo małych, w których liczy się każdy centymetr, a użytkownik dodatkowo nie gotuje zbyt często. Z drugiej strony mają profesjonalne oblicze, ponieważ łącząc kilka różnych elementów (np. płytę domino indukcyjną, teppanyaki, grill czy frytkownicę), można uzyskać w kuchni bardzo profesjonalny efekt, nawiązujący do funkcjonalności rozwiązań w najlepszych restauracjach świata. Trzeba przy tym pamiętać, że

zestawy domino po złączeniu kilku elementów zabierają sporo miejsca.

Wzornictwo i kolorystyka

Producenci płyt grzejnych przykładają dużą wagę do wzornictwa oferowanych modeli. Coraz chętniej producenci do stonowanych urządzeń dodają ekskluzywne dodatki, takie jak listwy dekoracyjne, podświetlenia pól grzewczych i boków płyt czy wielo-
calowe wyświetlacze przed-

stawiające wybór parametrów, a czasami wyrazistą grafikę przypominającą najlepszą rozdzielczości tablet. Pod względem kolorystyki zdecydowanie najpopularniejsze są czar-

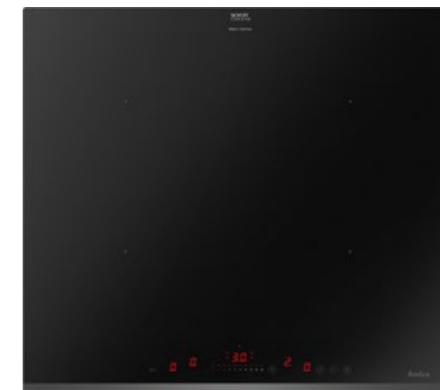


Fot. Miele

magają korygować na bieżąco temperaturę. Dzięki temu nie trzeba samodzielnie modyfikować ustawień mocy grzania. Kontrola temperatury ułatwia wykonywanie kuchennych obowiązków i powoduje, że ryby i mięso zostaną odpowiednio ugotowane, a warzywa wciąż będą chrupiące. Utrzymanie temperatury na stałym poziomie chroni wszelkie substancje odżywcze i witaminy zawarte w przyrządzanych potrawach. Co więcej, znacznie zmniejsza się także ryzyko przypalenia potrawy, a zatem wydłuża się czas eksploatacji wrażliwych powłok stosowanych w naczyniach stosowanych na takiej płycie indukcyjnej.

Elektryczne płyty modułowe

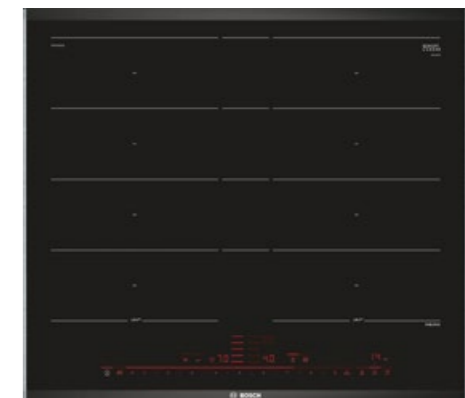
Ciekawym i praktycznym rozwiązaniem może być wykorzystanie płyt grzewczych modułowych, dzięki którym możemy wykorzystać



AMICA PI6544NSTK X-type



Fot. Siemens



BOSCH PXY675DE3E

ne płyty indukcyjne, ale na rynku znajdziemy także modele beżowe lub białe, które idealnie nadają się do kuchni jasnych i nowoczesnych. Nic jednak nie stoi na przeszkodzie, aby białą



FINLUX FI64NTN1B

płytę grzewczą wykorzystać także w bardziej tradycyjnych wnętrzach kuchennych. Wówczas będzie ona świetnie komponować się ze sprzętem AGD utrzymanym również w białej kolorystyce.

Rozpoznawanie kształtu i rozmiaru naczyń

Producenci coraz częściej mają w swoich ofertach takie urządzenia indukcyjne, które automatycznie wykrywają rozmiar i kształt postawionego naczynia. Dzięki temu naczynia nietypowych gabarytów, takie jak podłużne brytfanny czy kwadratowe patelnie, nie są problemem. Może być tutaj wykorzystywany detektor, który zainstalowany jest w polu indukcyjnym. Odpowiada on za rozpo-

Wśród płyt indukcyjnych dostępne są kompaktowe, dwupolowe modele o szerokości ok. 30 cm, które w połączeniu z innymi urządzeniami typu domino mogą dostarczyć kuchennych inspiracji do odkrywania nowych smaków.

Wielozadaniowa płyta grzejna marki Amica

Nowe płyty indukcyjne 2.0 marki Amica są odpowiednią na realne potrzeby konsumentów, którzy doceniają rozwiązania pomocne w radzeniu sobie ze stale

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



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



Fot. Amica (x2)

część lub zatrzymanie pracy pola grzewczego, kiedy użytkownik postawi na płycie garnek lub go zdejmie. Oprócz dużego komfortu użytkownika można również mówić w tym miejscu o oszczędności, nie tracimy bowiem czasu ani energii elektrycznej. Kiedy stawiamy garnek na takiej płycie, detektor wykryje to i samoczynnie dostosowując rozmiar i kształt, włączy określony obszar.

Współpraca z okapem

W wypadku płyty grzewczej istotna jest jej „współpraca”



Fot. Clanko



Fot. Elica



Fot. Faber

z okapem, który musi mieć odpowiednio dostosowaną szerokość i musi być zamontowany na odpowiedniej wysokości. To jednak nie wszystko! Coraz częściej producenci płyt grzewczych i okapów oferują systemy umożliwiające komunikowanie się tych dwóch urządzeń. Okap może włączyć się automatycznie po uruchomieniu zasilania płyty grzewczej. Wraz ze wzrostem mocy grzania okap samoczynnie zwiększa moc pochłaniania, a kiedy zmniejszamy moc, automatycznie zmniejsza się również moc pochłaniania okapu. Dzięki temu możemy poświęcić się w całości sztuce kulinarnej, zapominając o konieczności obsługi okapu. Rozwiązanie to wykorzystuje

łączność bezprzewodową, np. Wi-Fi lub Bluetooth (zależnie od producenta i wykorzystywanych modeli). Ważne przy tym, aby zarówno płyta, jak i okap obsługiwały to rozwiązanie i były ze sobą kompatybilne.

CONCEPT IDV4560bf

Swoboda przygotowywania potraw



Na rynku nie brakuje modeli indukcyjnych o dużych gabarytach. Urządzeniem o szerokości 90 cm i wyposażonym w 5 pól grzewczych (w tym dwie duże strefy Flexi) jest płyta IDV5690 z linii Sinfonia firmy Concept. Z jej wykorzystaniem przygotowanie nawet najbardziej wykwintnych potraw będzie prawdziwą przyjemnością. Nowoczesne wzornictwo oraz wykonanie z czarnego szkła (ceramika szklana EuroKera) nadają urządzeniu wyjątkową elegancję. Fazowane krawędzie zwiększają estetykę, a jednocześnie ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości. Zapobiegają osadzeniu się brudu, dzięki czemu pielęgnacja powierzchni płyty jest znacznie szybsza i łatwiejsza. Aby płyta lśniła czystością, wystar-

czy wytrzeć ją miękką szmatką nasączoną ciepłą wodą. Co ważne, obszar wokół stref grzejnych pozostaje chłodny nawet podczas gotowania, co zapobiega poparzeniu. Zastosowane w modelu IDV5690 rozwiązania sprawiają, że gotowanie z jego wykorzystaniem jest bardzo szybkie, bezpieczne i ekonomiczne. Urządzenie zostało podzielone na 5 stref grzejnych, z których 4 można połączyć w dwie duże powierzchnie przeznaczone do gotowania, np. w brytfannach. Płyta ma również zaawansowane funkcje, które zwiększają komfort pracy. Należą do nich m.in. Powerbooster oraz opóźnione wyłączenie jednej lub więcej stref gotowania. Pierwsza ze wspomnianych funkcji, czyli Poweboost, zapewnia bardzo szybkie nagrzewanie przez zwiększenie mocy najwyższego poziomu gotowania w krótkim czasie. Może być stosowana w dowolnej strefie gotowania. Dzięki tej funkcji gotowanie jest szybsze, a dzięki temu czas spędzony w kuchni może być krótszy. Użytkownik ma też możliwość ustawienia minutnika (w zakresie od 1 do 99 min). Po upły-



Fot. Concept (x2)



Fot. Samsung

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

Integracja płyty i okapu

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



MIELE KM 7414 FX

go typu urządzenie, nie tylko możemy oszczędzić miejsce, ale także skutecznie poradzić sobie z oparami podczas kulinarnych przygód – opary z nadgarzków nie roznoszą się po całej kuchni, a trafiają wprost do wyciągu. Płyta z okapem jest dobrym rozwiązaniem pod względem komfortu obsługi. Zazwyczaj okap automatycznie dostosowuje swoją pracę do wybranej mocy grzania płyty, co skutecznie skraca czas ustawiania parametrów obu urządzeń. Dodatkowo płyta z wyciągiem jest wyjątkowo modnym elementem dzisiejszych wnętrz i klienci coraz chętniej zwracają na nią uwagę z powodu bardzo przemyślanego wzornictwa – płytę można zamontować na równi z blatem, a okapu niemal nie widać w kuchennej przestrzeni. Okapy z płycie grzejnej to doskonała propozycja zwłaszcza w wypadku wysp kuchennych czy niewielkich aneksów. Sprawdzają się również wtedy, gdy kuchnia jest otwarta na sa-

Dzięki funkcji PowerBooster możemy ekspresowo zagotować np. wodę na makaron czy ryż (0,4 l) w zaledwie 60 sekund.

lon, a w kuchennej zabudowie liczy się każdy metr sześcienny, który może zostać wykorzystany na przechowywanie przypraw, rozmaitych naczyń lub akcesoriów kuchennych. Ważnym aspektem pozostają wymiary urządzenia. Standardowe płyty mają ok. 60 cm szerokości. Modele zintegrowane z wyciągiem, choć również są dostępne w wariantach 60 cm, zazwyczaj mają nieco większe gabaryty i szerokość ok. 80 cm. Często wyposażone są w pola pozwalające na

grzewa się w takim stopniu jak w płycie ceramicznej czy w płycie gazowej. Po odstawieniu naczynia pozostaje ono chłodne lub letnie, co w znacznym stopniu zmniejsza ryzyko poparzenia i ułatwia czyszczenie płyty nawet w trakcie pracy (np. w przypadku wykipienia czegoś). Co więcej, pozostała część płyty pozostaje również chłodna, co czyni jej użytkowanie jeszcze bardziej bezpiecznym. Jednak nie tylko konstrukcja płyty wpływa na jej komfortowe użytkowanie. Są to również różnego rodzaju zabezpieczenia i rozwiązania, które w znacznym stopniu podnoszą komfort użytkowania. Wszelkiego rodzaju systemy, czujniki zabezpieczające sprawiają, że możemy cieszyć się dużą funkcjonalnością i wygodą. Jednym z popularniejszych rozwiązań są blokady uru-



FABER FCH 95 BK KL



MIELE KM 7201 FR

łączenie dwóch sąsiednich pól grzewczych w jedno większe. Głębokość montażowa, z uwagi na obecność wyciągu, może być bardzo zróżnicowana. Wszystko zależy tu od producenta i konkretnego modelu urządzenia, np. modele marki Bora mają głębokość montażową ok. 20 cm.

Bezpieczeństwo płyt indukcyjnych

Niekwestionowaną zaletą indukcji jest jej ogólne bezpieczeństwo. Używamy słowa „ogólne”, bowiem osoby z rozrusznikiem serca i innymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe muszą skonsultować się z producentem tychże urządzeń. W pozostałych przypadkach technika indukcyjna wykazuje się samymi superlatywami. W płycie indukcyjnej pole grzewcze nie na-



SAMSUNG NZ64T3707C1

chomienia, wyłącznik bezpieczeństwa czy ochrona przed przegrzaniem, a także chwilowe zatrzymanie pracy płyty. Warto zwracać uwagę na tego typu udogodnienia, ponieważ ułatwiają one późniejszą pracę w kuchni.



Fot. Amica



NOWOŚCI

AMICA. Zmywarka DIM62E7qD

Zmywanie w walce z bakteriami

Oferta zmywarek marki Amica powiększyła się o nowe, funkcjonalne modele. Jednym z nich jest DIM62E7qD, który został wyposażony m.in. w filtr antibakteryjny, rozwiązanie SteamPower czy silnik SilentDrive 2.0. Energooszczędne urządzenie do zabudowy o szerokości 60 cm pomieści do 14 kompletów naczyń.

W modelu DIM62E7qD zastosowano rozwiązanie SteamPower, dzięki któremu pozmywane naczynia będą higienicznie czyste i lśniące. Gorąca para, używana na końcu cyklu mycia, zwalca bakterie na naczyniach, jak i w komorze zmywania. W urządzeniu wykorzystano AntiBacteria Filter, czyli nowoczesny, antibakteryjny filtr z materiału będącego pochodną triazol. Nie tylko eliminuje on osadzające się na nim patogeny, ale przede wszystkim utrudnia ich namnażanie we wnętrzu zmywarki. Rozwiązanie redukuje również powstawanie nieprzyjemnych zapachów. Wśród dostępnych programów jest też m.in. program Pełny 60', który doskonale sprawdzi się w codziennym, a jednocześnie szybkim myciu naczyń. Urządzenie ma ponadto program Higiena+, w którym woda podgrzewana jest do temperatury 70 °C, co ułatwia pozbycie się drobnoustrojów. Natrysniczka WaterSpray zapew-



nia optymalną dystrybucję wody w komorze zmywarki niezależnie od wybranego programu zmywania. Bezszczotkowy silnik SilentDrive 2.0 jest gwarancją cichej pracy zmywarki i mniejszego zużycia energii. Dzięki dwóm wykorzystywanym prędkościom zmywanie będzie idealnie dopasowane do rodzaju naczyń. Dwa poziomy ciśnienia wody pozwalają na delikatne mycie naczyń w górnym koszu, podczas gdy w dolnym odbywa się intensywne zmywanie mocno zabrudzonych garnków czy patelni. Bezszczotkowa konstrukcja silnika zapewni mu również dłuższą, bezawaryjną pracę. Zużycie energii w programie Eco dla 100 cykli zmywania nie powinno przekraczać 95 kWh, a zużycie wody na cykl to 11 l. Maksymalny poziom hałasu wytwarzanego przez urządzenie wynosi 46 dB.

BOSCH. Chłodziarkozamrażarka KIV87NSF0

Przechowywanie żywności z funkcją LowFrost

W chłodziarkozamrażarkach marki Bosch wykorzystywanych jest wiele innowacyjnych funkcji i rozwiązań technicznych, które pozwalają na wygodne przechowywanie żywności i zachowanie jej świeżości na dłużej. Doskonałym tego przykładem jest model KIV87NSF0 z funkcją LowFrost.

Ciągłe rozmrażanie konwencjonalnej zamrażarki nie tylko zabiera dużo czasu, ale także wymaga wiele wysiłku. System LowFrost zmniejsza ilość lodu w zamrażarce, eliminując potrzebę częstego rozmrażania urządzenia. Dzięki rozwiązaniu EcoAirflow wilgotność i temperatura są równomiernie rozłożone w całym obszarze chłodzenia, co pomaga dłużej zachować smak i trwałość przechowywanej żywności. W modelu KIV87NSF0 zamrażarka ma dwie praktyczne szuflady, w tym BigBox na mrożonki, umożliwiające wygodne układanie pojemników lub mrożenie dużych porcji żywności. Komora chłodzenia została wyposażona w szufladę na warzywa i owoce oraz 5 szklanych półek, w tym 4 o regulowanej wysokości. Podświetlana jest energooszczędnymi LED-ami, zapewniającymi równomierne roz-

łożenie światła w jej wnętrzu. Dodatkowo na drzwiach komory chłodzenia znajdują się 4 praktyczne półki. Pojemność chłodziarki i zamrażarki to odpowiednio 199 i 69 l. Zdolność zamrażania wynosi 3 kg/24 godz., a zdolność przechowywania, np. w wypadku awarii zasilania, wynosi 22 godz. Model KIV87NSF0 jest wyjątkowo cichy. Poziom hałasu wytwarzanego przez urządzenie to 39 dB(A). Roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 277 kWh. W komplecie z chłodziarkozamrażarką znajdują się 3 pojemniki na jajka oraz jeden pojemnik na kostki lodu.



Płyta indukcyjna z technologią Flex Zone. Skrojona do Twoich indywidualnych potrzeb.

Model MPM-60-IM-04 powstał z myślą o maksymalnym komforcie użytkowania. Technologia Flex Zone pozwala zwiększyć strefy grzejne, aby bez trudu zmieścić większe naczynia. Booster, czyli tryb szybkiego grzania, pomaga oszczędzić czas.

Dopełnieniem całości jest wysokiej jakości hartowane szkło i szlifowane krawędzie.

zabezpieczenie przed przegrzaniem

2 strefy grzejne „Flex Zone”

funkcja Booster do szybkiego grzania

timer elektroniczny



MPM-60-IM-04



**Komfortowe
mrożenie
w zabudowie**

Zamrażarki do zabudowy umożliwią długotrwałe magazynowanie żywności. Produkty przechowywane są najczęściej w szufladach, które pozwalają na posegregowanie mrozonek wg preferencji i potrzeb użytkownika.

Dzięki zamrażarkom możemy dłużej cieszyć się świeżością potraw, a te do zabudowy dodatkowo mogą być niemal niewidoczne w kuchennej aranżacji. Zamrażanie wstrzymuje rozwój i działanie drobnoustrojów powodujących psucie żywności i wywołujących zatrucia. Dzięki niskiej temperaturze znacznie zwalnia się przebieg reakcji chemicznych oraz procesów enzymatycznych i biochemicznych, jakie zachodzą w żywności niezamrożonej.



GORENJE FNI5182A1

Zamiana wody w lód przy jednoczesnym zwiększeniu stężenia substancji rozpuszczalnych stwarza warunki, w których drobnoustroje nie mogą się rozwijać. Zimno zamrażarki, choć w gospodarstwie domowym niezbędne, nie dla wszystkich rodzajów żywności jest wskazane. Dlatego też producenci żywności często informują na opakowaniach, w jakich warunkach powinien być przechowywany produkt.

Pojemność urządzeń

Tak jak klasyczne lodówki, tak również zamrażarki do zabudowy charakteryzują się różną pojemnością, która związana jest z wymiarami urządzenia.

Zamrażarka do zabudowy może być wyposażona w kostkarkę twistową, która „wyrzuca” kostki do specjalnej szuflady po delikatnym przekręceniu mechanizmu.

Fot. Bosch

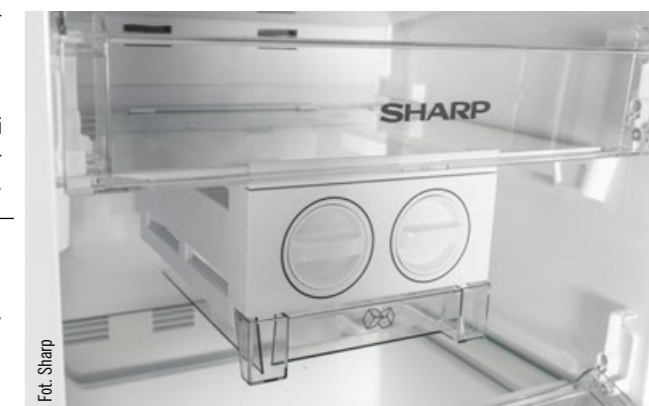


GAGGENAU RF463306

Duże niosą ze sobą wiele korzyści. Przede wszystkim mamy więcej miejsca na produkty i do tego produkty różnego typu i gabarytów (wysokości, szerokości etc.). Jest to argument nieoceniony zwłaszcza dla dużych rodzin. Z kolei mniejsze zamrażarki łatwiej jest zmieścić w kuchennej zabudowie (np. niewielki model szufladowy można ulokować nawet pod kuchennym blatem).

Zdolność przechowywania

W wypadku awarii zasilania lub usterki urządzenia duże znaczenie ma zdolność przechowywania pro-



Fot. Sharp



Fot. Gaggenau

Zamrażarka do zabudowy w połączeniu z odpowiednio dobraną chłodziarką mogą stanowić zestaw, który będzie doskonałym odpowiednikiem lodówki typu side by side.

duktów w zamrażarce. Parametr ten określa, przez ile godzin urządzenie może utrzymać niską temperaturę. Pod tym względem szczególnie wyróżniają zamrażarki skrzyniowe. Niektóre modele mają zdolność przechowywania wynoszącą nawet 76 godzin, a więc ponad 3 dni! Ze względów konstrukcyjnych nie należy oczekiwać takich wyników od modeli do zabudowy, choć na rynku jest jednak spora liczba urządzeń, które bez zasilania są w stanie utrzymać temperaturę nawet ok. 24 godzin. Daje nam to komfort i czas

potrzebny do zapewnienia bezpieczeństwa przechowywanych produktów.

Klasa zamrażania

Jest to kolejny parametr istotny przy wyborze zamrażarki. Pełni dwie główne funkcje – po pierwsze, informuje o tym, jaką minimalną temperaturę może uzyskać zamrażarka, po drugie, czynnik ten mówi o tym, jak długo w zamrażarce możemy w ogóle przechowywać produkty. Klasy są oznaczane gwiazdkami, a ich maksymalna liczba to cztery. Im więcej gwiazdek, tym niższą temperaturę można osiągnąć.

Zdolność zamrażania

Parametr ten mówi o tym, jaka jest maksymalna masa produktów, które zamrażarka jest w stanie zamrozić w ciągu doby. Jednostka miary to kg/24 h (kilogramy na dobę). Przy pomocy tego parametru

tru łatwo możemy porównać wydajność konkretnych modeli zamrażarek. Dla osób przechowujących dużo mrożonych produktów jest to jeden z najważniejszych parametrów. W parze ze zdolnością zamrażania może iść funkcja szybkiego mrożenia, która w bardzo krótkim czasie obniża temperaturę w komorze zamrażarki, dzięki czemu nawet po włożeniu do niej dużej ilości nowych produktów temperatura w zamrażarce nie rośnie.

Głośność pracy

Parametr ten może być marginalizowany, zwłaszcza w modelach do zabudowy. W pewnych warunkach (kuchnia otwarta na salon) ma on jednak



BOSCH GIV11AFE0

ogromne znaczenie. Warto pamiętać, że urządzenie, choć jest ciągle włączone, największy hałas emituje podczas wyrównywania temperatury wewnątrz. Producenci są tego świadomi, dlatego też emisja hałasu urządzenia jest przez nich często eksponowana jako konkretna zaleta. W stabilnej



VESTFROST VR-BF27912H1S

i cichej pracy pomagają nowe rozwiązania, np. No Frost, silnik inwerterowy itp.

Emitowany przez zamrażarki hałas o natężeniu ok. 40 dB(A) jest porównywalny do szumu wentylatora w komputerze, jest więc niemal niesłyszalny. Trzeba pamiętać jednak, że wartość podana przez producenta na karcie produktu, czy też etykiecie efektywności energetycznej to dźwięk badany laboratoryjnie, w ściśle określonych warunkach pomiarowych. Dlatego więc, aby sprzęt nie pracował o kilka decybeli głośniejszy w domu, dużą wagę trzeba przywiązywać do prawidłowego montażu czy wypoziomowania nożek. Urządzenia przeznaczone do zabudowy mają tę zaletę, że dzięki wmontowaniu ich w meble (zamaskowaniu ich) są mniej słyszalne.

Zawiasy i wentylacja

Większość modeli do zabudowy umożliwia montaż drzwi tak, aby otwierały się lewą lub na prawą stronę, zależnie od potrzeb użytkownika. Kierunek otwierania drzwi jest niezwykle istotny z uwagi na miejsce instalacji urządzenia w kuchennej zabudowie i późniejszy komfort korzystania z zamrażarki.

W wypadku zamrażarki do zabudowy bardzo istotną kwestią jest zapewnienie właściwego przepływu powietrza (cokół, kratki wentylacyjne). Złe wentylowane urządzenie niewłaściwie pracuje, a przy tym może zużywać znacznie więcej energii elektrycznej. Dobra wentylacja to podstawa prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Nie wolno zakrywać otworów lub krutek wentylacyjnych. Szczeliny wentylacyjne muszą być zawsze odkryte.

W tradycyjnych urządzeniach chłodniczych system wentylacyjny umiejscowiony jest najczęściej z tyłu. Dla zapewnienia prawidłowego obiegu powietrza podczas zabudowywania takiego modelu niekiedy konieczna jest instalacja kratki wentyla-

cyjnej pod urządzeniem. W niektórych modelach urządzeń chłodniczych system wentylacji znajduje się w podstawie i jest wówczas ukrywany za listwą dekoracyjną.

Przechowywanie w zamrażarce

Produkty tym dłużej zachowują swą świeżość, zapach i smak, im użytkownik bardziej zadba o optymalne warunki ich przechowywania. Ważne są segregowanie produktów, przygotowanie produktów do mrożenia oraz układanie ich na odpowiednich półkach i szufladach zamrażarki. Zasady te dotyczą wszystkich modeli, nawet jeśli wyposażone są w dynamiczne czy bezszronowe systemy chłodzenia. Niezmiernie ważne jest przy tym sortowanie i przygotowywanie do zamrażania produktów (np. blanszowanie). To wszystko przypomina nieco segregowanie ubrań przed włożeniem



SIEMENS GI11VADE0

ich do bębna pralki i w praktyce ma niebagatelne znaczenie. Nie mniej ważne jest stosowanie się do zaleceń producentów urządzeń chłodniczych, które zawarte są często w instrukcji obsługi sprzętu.

Efektywne zamrażanie żywności

O tym, jak bardzo przydatna jest zamrażarka w domu, nikogo nie trzeba przekonywać, chyba że należałoby wytłumaczyć jej użyteczność sceptykom mrożonek i miłośnikom zdrowej żywności. Jednak nawet dla nich kostka lodu dodana do szklanki świeżo wyciśniętego soku w upalny dzień to prawdziwe ukojenie. Jednak zanim wło-



SHARP SJ-S2197E00X

żymy cokolwiek do zamrażarki, warto zapoznać się z kilkoma ważnymi zasadami prawidłowego mrożenia, bowiem nie każdy zdaje sobie z tego sprawę, że nawet mrożonki mają swój okres przydatności do spożycia. Po pewnym czasie mrożone produkty mogą, niestety, się zepsuć, a na pewno stracić walory smakowe. Produkty takie jak ryby, wędliny, gotowe potrawy, ciasto oraz pieczywo nie powinny być zamrożone dłużej niż 6 miesięcy. Ser żółty, drób i mięso mogą być w komorze mrożenia do 8 miesięcy. Z kolei warzywa i owoce można mrozić nawet do 12 miesięcy.

„Towarzysz” chłodziarki do zabudowy



Fot. Vestfrost (2)

W ofercie producentów sprzętu chłodniczego dostępne są nie tylko duże i pojemne, ale również kompaktowe zamrażarki. 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. 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 przechowywanej mrożonej żywności. Temperatura zamrażarki regulowana jest mechanicznie – za pomocą pokrętła 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. Łą-



częć pojemną chłodziarkę z zamrażarką do zabudowy nie tylko powiększymy przestrzeń do przechowywania żywności, ale także zapewnimy większą elastyczność aranżacji kuchennej.



Fot. Sharp

Fot. Gorenje

W zamrażarce do zabudowy panel sterowania dostępny jest po otwarciu drzwi urządzenia. Jest on zwykle intuicyjny i łatwy w obsłudze.



Fot. Bosch

Fot. Siemens

FABER. Okap C-Air

Designerskie pochłanianie sufitowe

Firma Faber, włoski producent okapów, nieustannie rozwija i usprawnia swoje urządzenia, wyposażając je w zaawansowane rozwiązania techniczne. Takim, bez wątpienia, jest K-Link – technika dostępna m.in. w sufitowym modelu C-Air, który należy do innowacyjnej linii okapów Air Treatment.



Rozwiązanie K-Link umożliwia współpracę płyty z okapem. Wystarczy ustawić okap w tryb automatyczny i rozpocząć gotowanie na płycie indukcyjnej. Dzięki odpowiednim algorytmom zaimplementowanym w modelu C-Air urządzenie automatycznie dobiera parametry pracy, co umożliwia wygodne i skuteczne pozbycie się kuchennych oparów z pomieszczenia przy jednoczesnym zminimalizowaniu zużycia energii. Okap C-Air ma czujnik jakości powietrza firmy Airgloss, która wyposaża w swoje urządzenia także Międzynarodową Stację Kosmiczną (ISS). Czujnik pozwala na monitorowanie poziomu zanieczyszczenia powietrza lotnymi związkami organicznymi, tlenkiem węgla, dwutlenkiem azotu, gazem ziemnym. Mierzy również wilgotność oraz temperaturę. Przesyła informacje 24 godziny na dobę za pomocą wbudowanego mo-

dułu i domowej sieci Wi-Fi do chmury Faber Cloud. Użytkownik za pomocą aplikacji mobilnej Faber Air może w dowolnej chwili – na smartfonie lub tablecie – sprawdzić jakość powietrza w kuchni, a także zdalnie sterować okapem. Do obsługi urządzenia można również wykorzystać pilota. Model C-Air wykorzystuje obwodowe zasysanie oparów, które znacznie zmniejsza odczuwalny hałas w porównaniu z konwencjonalnymi rozwiązaniami. Okap wyróżnia się dużą powierzchnią zasysania i dużą wydajnością, która w trybie intensywnym wynosi 700 m³/h. Urządzenie ma 90 cm szerokości. Zostało wykonane ze stali nierdzewnej i szkła. Filtry ukryte są pod panelem wykonanym z bezpiecznego dla użytkowników szkła w kolorze czarnym/jasnobrązowym (RAL 8025). W modelu C-Air nie zabrakło energooszczędnego oświetlenia LED.



SHARP. Piekarnik K-61V28BM1

Funkcjonalny model z pirolizą

Firma Sharp ma w ofercie funkcjonalny piekarnik K-61V28BM1 o szerokości 60 cm, który sprawdzi się praktycznie w każdej zabudowie kuchennej. Został on wyposażony w rozmaite funkcje, zapewniające wygodne przygotowywanie potraw, a także ułatwiające czyszczenie urządzenia.

Model K-61V28BM1 oferuje wiele różnych funkcji pieczenia, w tym funkcję grilla, termoobie-

g oraz rozmrażanie. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 50 do 270 °C. Użytkownik ma do dyspozycji 5 poziomów ułożenia blach. W wyposażeniu znajdują się 2 blachy (1 płytka i 1 głęboka). Czyszczenie wnętrza komory ułatwia proces pirolizy. Samoczyszczenie piekarnika przebiega w temperaturze 480 °C. Dzięki temu zabrudzenia zmieniają się w popiół, który następnie może być łatwo usunięty z piekarnika. Dostępna jest także technika ActiveCool. Pozwala ona utrzymać temperaturę drzwi na bezpiecznym poziomie. Czteroszybowa konstrukcja drzwi piekarnika gwarantuje, że ich zewnętrzna powierzchnia pozostanie chłodna, nawet podczas czyszczenia pirolitycznego. Utrzymanie urządzenia w czystości ułatwia też demontowalna wewnętrzna szyna piekarnika, którą można wygodnie myć, także

w zmywarce. Model K-61V28BM1 wykorzystuje również technikę DoorSwitch. Zapewnia ona lepszą widoczność, ponieważ oświetlenie włącza się automatycznie po otwarciu drzwi piekarnika. Jest to także rozwiązanie energooszczędne, ponieważ oświetlenie jest automatycznie wyłączane, gdy drzwi urządzenia są zamknięte, a piekarnik nie pracuje. Klasa efektywności energetycznej piekarnika to A. Zużycie energii na cykl z wykorzystaniem termoobiegu wynosi 0,87 kWh.



Z miłości do gotowania

Gotowanie to twoja pasja czy stawiasz pierwsze kulinarne kroki? To bez znaczenia, bo w kuchni liczą się dobre intencje, ciekawość i wsparcie. Również to ze strony AGD. Praktyczna, intuicyjna i piękna - taka jest płyta indukcyjna KH-6I27CS00 marki Sharp, która podejmie z tobą każde kulinarne wyzwanie. Opcja łączenia pól gotowania pozwala na używanie naprawdę dużych garnków, a automatyczne programy gotowania same ustawiają odpowiednie parametry. Potrzebujesz przerwy? Jednym ruchem po panelu dotykowym możesz zmniejszyć moc lub błyskawicznie zatrzymać gotowanie. Zadbaj o swoją kuchnię z Sharp.

SHARP

Be Original.

www.sharphome.eu

Ceramiczne zlewy i baterie w kuchennej aranżacji



Fot. Blanco

Przy wyborze zlewozmywaka czy baterii kuchennej zwracamy uwagę na to, z czego są one wykonane. Jednym z materiałów wykorzystywanych do produkcji tych elementów kuchennego wyposażenia jest ceramika. Podpowiadamy, czym charakteryzują się tego typu modele i na co zwrócić uwagę przy wyborze ceramicznego zlewozmywaka i baterii?

Współczesna ceramika, dzięki zastosowaniu nowoczesnych rozwiązań technicznych, w niczym nie przypomina tej

sprzed lat. W wyniku zaawansowanych procesów technologicznych charakteryzuje się dużą twardością, odpornością na zarysowania, łatwością czyszczenia, odpornością chemiczną i odpornością na wysokie temperatury.

Konstrukcja i ważne zalety

Zależnie od producenta, materiał wykorzystywany do produkcji zlewozmywaków może mieć nieco inny skład. Ceramiczne modele marki Blanco produkowane są z glinki wzbogaconej minerałami i wypalane w temperaturze 1200 °C. Proces ten zapewnia dużą twardość i znikomą porowatość, uniemożliwiającą rozwój bakterii, roztoczy i pleśni. Zlewozmywak w końcowej fazie pokrywany jest szkliwem wykonanym z kwarcu, skalenia i innych minerałów. Nie dość, że taki sprzęt wygląda bardzo stylowo w domowej kuchni, to dzięki swoim nad-

BLANCO Panor 60



BLANCO Subline 350/150-U

zwyczajnym właściwościom oferuje jeszcze wiele innych korzyści. Ceramiczny zlew jest antystatyczny, antyalergiczny, neutralny zapachowo i można na nim postawić patelnię rozgrzaną nawet do temperatury 280 °C! Wyślizgnięcie się z rąk garnka lub zsuniecie się noża z deski do krojenia nie spowo-



BLANCO Antas-S

duje uszkodzeń komory, ponieważ ceramika kuchenna jest mechanicznie znacznie odporniejsza od ceramiki łazienkowej. Uważać należy jedynie na pokryte ceramiką ostrza noży. Tego rodzaju zlew nie spłowieje od słońca – dlatego bez problemu można go umieścić nawet przy oknie.

Praktyczny ociekacz

Zlewozmywak może być wyposażony w ociekacz. Nie jest to element konieczny, jednak może okazać się bardzo przydatny, nawet wtedy, gdy w domu jest zmywarka. Ociekacz stanowi rodzaj dodatkowego blatu połączonego ze zlewozmywakiem, zwykle z wyżłobionymi rowkami, które pozwalają na swobodne spływanie resztek wody do komory. Na ociekaczu można stawiać mokre naczynia albo kłaść umyte produkty spożywcze. Niektórzy producenci wyposażają ociekacz w oddzielny odpływ, są też modele z podwyższoną krawędzią, a nawet ociekacze kilkupoziomowe.

Nadaj kuchni charakter

Odpowiednio dobrany zlewozmywak ceramiczny powinien być nie tylko praktyczny i funkcjonalny, ale



DEANTE ZCL 680N

też świetnie komponować się z wystrojem kuchni. Modele tego typu są wyjątkowo eleganckie, a różnorodność dostępnych kształtów i sposobów osadzenia zlewozmywaka w kuchennym blacie sprawia, że można je bez problemu dopasować do kuchennej aranżacji. Choć wymagają one odpowiedniej pielęgnacji, to odwdzięczają się wyjątkowym wyglądem i wieloma użytecznymi rozwiązaniami – począwszy od wspomnianego już ociekacza, przez wygodny kształt i głębokość komory (lub komór), na wygodnych dozownikach detergentów kończąc.



Jak wyczyścić zlewozmywak ceramiczny?



Zlewozmywaki z ceramiki można obecnie zobaczyć w wielu eleganckich i rustykalnych kuchniach. Niech nie zwiedzie nas ich delikatna uroda – taki zlewozmywak jest bardzo twardy i odporny. Nie niszczą go wysokie temperatury ani detergenty, nietrudno go zarysować czy zaplamić. Czym i jak go czyścić, żeby służył nam przez lata?

Powierzchnie ceramiczne mają jedną niepodważalną zaletę. Są idealnie gładkie, dzięki czemu nie przywierają do nich resztki jedzenia i wszelkiego rodzaju zanieczyszczenia. Surowcem wykorzystywanym do ich produkcji przez Blanco, jedną z najbardziej rozpoznawalnych marek produkujących zlewozmy-

waki, jest ogniotrwała glina lub kamionka szlachetna, która dzięki swoim właściwościom potrafi sprostać wymaganiom stosowanym nawet w laboratoriach. Ceramiczne modele do strefy zmywania cechują się zwiększoną odpornością na uderzenia, zarysowania, wysoką temperaturę, kwasy, powstawanie plam i światło słoneczne. Ceramikę bardzo łatwo jest utrzymać w czystości – do codziennej pielęgnacji wystarczy wilgotna ściereczka z odrobiną płynu do mycia naczyń i przetarcie zlewozmywaka suchą ściereczką. Kolejny skuteczny środek, który wyczyści nasz zlew to soda oczyszczona z wodą utlenioną. W tym wypadku moczymy ścianki i dno wodą, rozsypujemy sodę na zlewozmywak

Otwór na baterię

Otwór na baterię, podobnie jak ociekacz, nie jest w zlewozmywakach standardem ani koniecznością. To, czy jest potrzebny czy nie, zależy od rodzaju baterii kuchennej, z którą zlew będzie „współpracował”, istnieje, bowiem możliwość zamontowania jej w blacie kuchennym tuż obok zlewozmywaka, na rancie zlewu albo w ścianie. Jeśli jednak komuś spodoba

FRANKE Ambion ABK 611-100

i myjemy go zmoczoną gąbką. To sprawdzony sposób, a brudne ślady znikają w mgnieniu oka. Modele ceramiczne marki Blanco pokryte specjalną powłoką PuraPlus, środkiem wcieranym maszynowo w powierzchnię zlewozmywaka o właściwościach hydrofobowych, czyli odpychających wodę. Znacznie ułatwia to pielęgnację i utrzymanie czystości. Niestety wraz z biegiem czasu, podczas czyszczenia i wycierania powierzchni zlewozmywaka, stopniowo usuwamy powłokę PuraPlus, a wtedy zlewozmywak traci ochronę i staje się bardziej podatny na osady z wody i zabrudzenia. Do regeneracji takiej powierzchni i przywrócenia jej walorów ochronnych, zalecane jest stosowanie specjalnego preparatu PuraPlus Liquid Set. Środek ten zamyka mikroskopijne pory i wygładza powierzchnię zlewozmywaka, a zregenerowana powierzchnia o hydrofobowych właściwościach redukuje zatrzymywanie zanieczyszczeń, tworzenie się osadu wapiennego oraz powstawanie plam. W przypadku, kiedy powierzchnia zlewozmywaka stanie się szorstka i zaczynają się pojawiać przebarwienia i osad wapienny, pomocny będzie uniwersalny środek rozpuszczający wszelkie osady Blanco Antikalik. Przy większych zabrudzeniach oraz przy powstałych od naczyń (głównie garnków i patelni) czarnych smugowatych rysach na powierzchni, zlewozmywak możemy wyczyścić pastą Blanco CeraCare. Mokną gąbką rozcieramy trochę pasty, a następnie наносimy ją na powierzchnię zlewozmywaka i czyszcimy kolistymi ruchami. Po umyciu zlewozmywaka wycieramy jego powierzchnię miękką i suchą antybakteryjną ściereczką z mikrovlakien.



Fot. Blanco (x2)

model zlewozmywaka, ale będzie on wyposażony w otwór na baterię, którego nie potrzebuje, może zamaskować go specjalnymi zaślepkami.

Design zlewów ceramicznych

Modele ceramiczne dostępne są głównie w bieli i jasnych, kremowych odcieniach, ale bywają też kolorowe, np. bazaltowe czy też czarne. Ich niewątpliwą zaletą jest bardzo duża odporność na uszko-



Fot. Blanco (3)

dzenia mechaniczne, jednak modele te zaliczamy do tych z wyższej półki, wobec czego mogą być nieco droższe od stalowych modeli. Warto jednak mieć na uwadze ich trwałość.

Baterie ceramiczne

W ofercie niektórych producentów znajdziemy nie tylko zlewozmywaki, ale także baterie stylizowane na ceramikę lub wykorzystujące niewielkie, ale istotne z praktycznego punktu widzenia elementy z ceramiki (np. ceramiczną głowicę). Baterie utrzymane w kolorystyce i wykończeniu korespondującym ze



BLANCO Palona 6

zlewozmywakami ceramicznymi doskonale sprawdzą się w kuchennej aranżacji. Baterie mogą być też wyposażone w ceramiczne uszczelki, a także regulatory strumienia (chroniące przed powstawaniem wapiennych osadów) oraz specjalne elementy mocujące (zapewniające stabilność zainstalowanej baterii). W modelach ceramicznych mogą być również dostępne ruchome wylewki,

Modele ceramiczne doskonale wpasowują się w aranżację kuchni utrzymanej w klasycznej stylistyce.



Fot. Deante

które ułatwiają np. napełnianie dużych naczyń.

Ceramiczna głowica

Kto pamięta stare typy baterii, ten wie ile się marnowało wody wypływającej z ciekących kranów,



DEANTE ZCL 611N

a jednym z winowajców były właśnie złej jakości głowice. Dziś żadna szanująca się marka, nie może sobie pozwolić na taki buble. Dlatego też producenci kładą tak duży nacisk na ten, jakże istotny element budowy baterii. Bo to właśnie głowica odpowiada za jej sprawne działanie oraz za długowieczność. Te najnowszej generacji są właśnie ceramiczne, a wiele z nich wyposażonych jest w dyski ceramiczne o dużej odporności na uszkodzenia. Głowice odpowiadają też za niezawodną regulację temperatury. Niektóre firmy wyposażają głowice w specjalne systemy pozwalające na regulację temperatury, za po-



Do zlewozmywaków ceramicznych dostępne są różnorodne akcesoria, które zwiększają funkcjonalność i komfort użytkowania domowej strefy zmywania.

średnictwem których można kontrolować dopływ ciepłej oraz zimnej wody. Są i takie baterie, które właśnie na głowicy mają ogranicznik przepływu, umożliwiając regulację siły strumienia wody i to bez względu na jej temperaturę. Ma to niebagatelny wpływ na

oszczędzanie wody, a co za tym idzie na domowy budżet (niższe rachunki za zużycie wody). Śmiało można powiedzieć, że solidna, ceramiczna głowica, to czysty zysk dla użytkownika.

W trosce o ceramikę

Najpewniejszymi środkami do czyszczenia powierzchni zlewozmywaków i baterii ceramicznych woda, płyn do zmywania oraz delikatna ściereczka. Wprawdzie współczesna ceramika jest zdecydowanie trwalsza niż ta, z którą mieliśmy do czynienia dawniej, jednak lepiej nie stosować do jej czyszczenia zbyt szorstkich czyszczynek ani agresywnych preparatów, które mogą porysować glazurę. Warto unikać również przesuwania twardych lub ostrokanciastych przedmiotów po ceramicznej powierzchni zlewozmywaka i nie używać na niej noży ceramicznych. Pamiętajmy też, aby większe naczynia delikatnie wstawiać do komory.

BLANCO Linus-S



Fot. Blanco

concept
Innowacje w Twoim życiu



Obrót o 360°

DG205C60bc
Granitowy zlewozmywak z ociekaczem CUBIS

PUSH-IN

Kompleksowe rozwiązanie dla kuchni

Z pomocą Concept idealnie dopasujesz zlew oraz baterię kuchenną



BDG6529bc



BDC7547



BDG4527bc



BDG5327bc

Więcej wariantów baterii oraz zlewów na www.my-concept.pl

AQUAPHOR®

water filters



6000 L

Wydajność

2.5 l/min

Szybkość
filtracji

1 x rok

Wymiana
wkładów

Filtr podzlewowy **AQUAPHOR Krysztal H** Zmiękcżający



PYSZNE
NAPOJE



SMACZNE
POTRAWY



CZAJNIK
BEZ KAMIENIA



OCHRONA
ŚRODOWISKA

Wykorzystaj kod "AQUA10"
i uzyskaj rabat na zakup filtra
Krysztal H Zmiękcżający

*Rabat obowiązuje również przy
zamówieniach dokonanych
poprzez call center



www.aquaphor.pl

tel: 22 250 23 33