

INFOPRODUKT

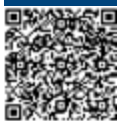
AGD
DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 7/2021 lipiec

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

R e k l a m a

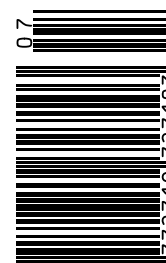


**POBIERZ
NUMER!**

BLANCO



Temat numeru!



Zlewozmywaki i baterie granitowe

Urządzenia do gotowania na parze

Płyty kombinowane

Miele – urządzenia nagrodzone w plebiscycie „IF Design Award”

Amica – w trosce o czyste powietrze we Wronkach

Okap OPO5538 firmy Concept – ponadczasowe wzornictwo

Zmywanie w wersji smart z modelem Bosch SPV4EMX60E

Temat numeru!



Fot. Blanco

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

4

Grupa Amica – podsumowanie I kw. 2021 r.

Największy polski producent AGD podczas oficjalnej konferencji prasowej podsumował działania w pierwszym kwartale 2021 r.

10

Zlewozmywaki i baterie granitowe

Różnorodność dostępnych kształtów i kolorystyki tych konstrukcji sprawia, że można je bez problemu dopasować do kuchennej aranżacji.

12

Nowości – sprzęt do zabudowy

Nowe i innowacyjne modele z sektora AGD do zabudowy.

20

Urządzenia do gotowania na parze

Parowe gotowanie jest znane już od bardzo dawna. Przyrządzanie potraw w ten sposób jest nie tylko zdrowe, ale stało się również modne.

22

Płyty kombinowane

W tego typu sprzęcie zwykle moduł gazowy jest zamknięty w jednej bryle z modułem elektrycznym, najczęściej indukcyjnym.

28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Płyty współpracujące z okapami

Niektóre modele płyt grzejnych mogą bezprzewodowo komunikować się z okapami. Dzięki temu parametry pracy okapu będą automatycznie dopasowywane do intensywności gotowania.

Winiarki do zabudowy

Przechowywanie wina w zabudowie to wyjątkowo skuteczny i estetyczny sposób na zapewnienie temu szlachetnemu trunkowi odpowiednich warunków. Niezbędne jest jednak do tego odpowiednie urządzenie.

Pralki do zabudowy

Dzięki tego typu konstrukcji pralka staje się praktycznie niewidoczna w aranżacji domowego wnętrza. Zabudowa sprzyja także wyciszeniu jej pracy.

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

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, lipiec 2021

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7271

Numer wydania:

Nr 7, lipiec 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

Pora na parę



Piekarnik parowy FullSteam

Wielozadaniowe piekarniki parowe Amica to wyśmienite dania na każdą porę dnia.

- Pyszne i chrupiące bułeczki na śniadanie (wyrastanie ciasta i pieczenie z parą)
- Smaczny i szybki obiad po pracy (odgrzewanie z parą)
- Puszysty i wilgotny sernik na deser (pieczenie z parą)
- Soczyste i delikatne mięso na kolację (gotowanie sous vide)

A dzięki gotowym programom parowym nie musisz być szefem kuchni, żeby dania wyszły perfekcyjnie!

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

Amica

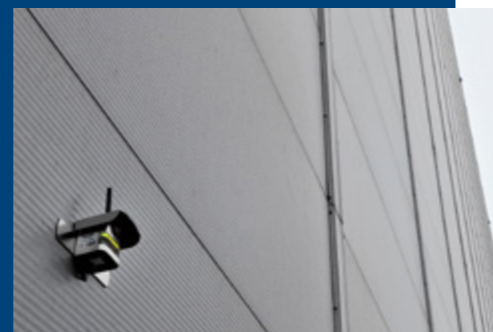
W trosce o czyste powietrze we Wronkach

Grupa Amica zainstalowała dwa czujniki jakości powietrza we Wronkach. Firma wsparła tym samym inicjatywę mieszkańców, którzy zwrócili się z prośbą o zakup takich urządzeń. Nowe sensory pozwalają jeszcze precyzyjniej sprawdzić stan powietrza w najbliższej okolicy. Jeden z nich umieszczono na terenie fabryki.

Dane Światowej Organizacji Zdrowia wskazują, że niemal 91 proc. populacji oddycha zanieczyszczonym powietrzem, a 7 milionów ludzi rocznie przedwcześnie umiera z powodu smogu. Jednym z narzędzi pomagających w walce ze smogiem są specjalne czujniki zanieczyszczeń. Z prośbą o zakup sensorów pyłowych zwrócili się do firmy Amica lokalni działacze skupieni wokół oficjalnej strony na Facebooku „Stop Smog Wronki”.

– Trzy takie czujniki zakupiliśmy dzięki zbiórce publicznej i dwa z nich są już zamontowane. Za dwa kolejne zapłaciła Amica i również już działają – mówi Bartosz Roszak, jeden z inicjatorów akcji. Czujniki Airly, zakupione przez producenta AGD, zostały zamontowane na terenie fabryki we Wronkach – na ścianie najwyższego magazynu w Polsce – oraz po drugiej stronie Warty, na Hotelu Olympic.

– Przywiązujemy dużą wagę do tego, by nasza fabryka nie oddziaływała negatywnie na środowisko. Jednocześnie docieramy do naszych pracowników z informacją, jak każdy z nas może wpływać na czystość powietrza w swoim regionie. W naszym wewnętrznym czasopiśmie piszemy co numer o zaletach czystej energii, a także o tym, jak korzystać ze zwykłych pieców c.o., by znacząco zmniejszać zanieczyszczenia. Zakup czujników jakości powietrza, które zainstalowaliśmy w dwóch miejscach, jest uzupełnieniem tej działalności edukacyjnej. Nic nie obrazuje ludziom negatywnych zjawisk tak dobrze, jak matematycznie wyrażona ich skala oraz zmiany tych wartości w czasie. Mamy nadzieję, że przyczynimy się również w taki sposób do tego, że zanieczyszczenie powietrza we Wronkach i regionie zacznie się w najbliższym



czasie zmniejszać – mówi Tomasz Waszak, kierownik ds. certyfikacji i ekologii w grupie Amica. Airly jest polską firmą zwiększającą świadomość na temat jakości powietrza na całym świecie, przez co ma wkład w rozwiązywanie problemu zanieczyszczeń i tym samym poprawę jakości życia ludzi globalnie. Aktualny stan jakości i poziom zanieczyszczenia powietrza można sprawdzić na oficjalnej stronie internetowej airly.org/map/pl i w mobilnej aplikacji.

Samsung

Co pandemia zmieniła w naszych kuchniach?

Ostatni rok przyniósł wiele zmian w naszym życiu, które nie ominęły także kuchni oraz sposobu, w jaki gotujemy, robimy zakupy i przechowujemy jedzenie. Firma Samsung postanowiła zapytać Polaków o wpływ pandemii na zmiany zachodzące w najważniejszym pomieszczeniu w domu.



Z badań wynika, że aż 31 proc. Polaków postanowiło zrezygnować z częstych wizyt w sklepie w czasie pandemii. Małe zakupy stały się rzadkością – dziś wolimy wybrać się do sklepu raz w tygodniu z przemyślaną listą zakupów i wypełnić lodówkę produktami, z których

będziemy korzystać przez kilka dni. Większa ilość produktów, także warzyw i owoców, wymaga od użytkowników posiadania odpowiednich warunków do przechowywania. – Znaczna część zakupów spożywczych, które przynosimy do domu wymaga przechowywania w niskich temperaturach. Tylko dzięki takim warunkom zachowamy ich wysoką jakość, niezmienną wartość odżywczą, a także zabezpieczymy żywność przed niekorzystnymi zmianami, które zachodzą na skutek podwyższonej temperatury czy aktywności mikroorganizmów. W lodówkach, z tego samego powodu, musimy też umieszczać potrawy przygotowane w domu. Są też produkty, które nie muszą być przechowywane w warunkach chłodniczych, ale dzięki niskiej temperaturze dłużej zachowują

świeżość i atrakcyjny smak i zapach. Dobrym przykładem jest tu szczelnie zapakowana kawa mielona czy orzechy. Tak więc miejsca w lodówce nigdy dosyć i każda dodatkowa przestrzeń powoduje, że dłużej zachowamy wysoką jakość kupionej czy przygotowanej żywności. Warto też wiedzieć, że lodówka nie powinna być ciasno zapakowana. Ogranicza to cyrkulację chłodnego powietrza i utrudnia równomierne schładzanie zawartości lodówki – komentuje dr inż. Monika Hoffmann, adiunkt dydaktyczny w Katedrze Żywności Funkcjonalnej i Ekologicznej na SGGW.

Jak się okazuje, ostatni rok to dla wielu Polaków powrót do domowego gotowania. 45 proc. badanych deklaruje, że gotuje w domu, a 29 proc. chętniej eksperymentuje w kuchni. Również 29 proc. ankietowanych zauważyło, że je zdrowe, dobrze zbilansowane posiłki, w których nie brakuje warzyw i pełnowartościowych składników. Aby cieszyć się doskonałym smakiem przygotowywanych w domowych zacisku posiłków, ważne jest, aby pamiętać o tym, w jakich warunkach przechowujemy żywność.

ZBIERAJ, SEGREGUJ, ZACHOWAJ PORZĄDEK



BLANCO UNIT
drink. prep. clean.

BLANCO SELECT II – nowoczesny i praktyczny system segregacji odpadów

To, co było dobre, teraz stało się jeszcze lepsze. Dzięki BLANCO SELECT II przestrzeń pod zlewozmywakiem staje się idealnie dostosowana do potrzeb użytkowników. BLANCO SELECT II łączy w sobie wszystkie zalety praktycznego i higienicznego systemu segregacji odpadków. Możliwość dopasowania do każdej szafki, opcja dowolnej konfiguracji koszy i umieszczenia wysuwanej szuflady organizacyjnej, a także prosty montaż bez nawiercania zapewniają optymalne wykorzystanie przestrzeni pod zlewozmywakiem i ułatwiają sortowanie.

Infolinia: 801 BLANCO (25 26 26)
Zobacz więcej na www.comitor.pl




GfK

Poprawa nastroju konsumentów

Barometr Nastrojów Konsumentów GfK, czyli syntetyczny wskaźnik ilustrujący aktualne nastroje wśród polskich konsumentów, wyniósł w maju -3,8 i był aż o 7,2 p.p. wyższy w stosunku do poprzedniego miesiąca.

W maju składowe Barometru Nastrojów Konsumentów kształtowały się następująco:

- nastąpiła nieznaczna poprawa ocen bieżącej sytuacji finansowej gospodarstwa domowego – wzrost o 0,4 p.p., z poziomu -9,8 do -9,4;
- nastąpiła znacząca poprawa ocen przyszłej sytuacji finansowej gospodarstwa domowego – wzrost o 6,5 p.p., z poziomu -3,9 do 2,6;
- nastąpiła znacząca poprawa ocen przyszłej sytuacji gospodarczej kraju – wzrost o 20,2 p.p., z poziomu -36,1 do -15,9;
- nastąpił wzrost skłonności do zakupów – wzrost o 1,4 p.p., z poziomu -5,9 do 7,3.

Badanie zrealizowano w maju w ramach wielotematycznego badania omnibusowego e-Bus metodą CAWI (wspomaganych komputerowo wywiadów z respondentami z wykorzystaniem ankiety umieszczonej w internecie) na reprezentatywnej przed-

miotowo ogólnopolskiej próbie liczącej 1000 osób. Struktura respondentów została dobrana z zachowaniem rozkładu wybranych parametrów społeczno-demograficznych odzwierciedlającego rozkład tych cech w populacji generalnej. Barometr może przyjmować wartości od -100 do +100 i jest to saldo pomiędzy opiniami pozytywnymi a negatywnymi. Dodatnia wartość barometru wskazuje na to, że w danej fali badania liczba konsumentów nastawionych optymistycznie

przeważa nad liczbą konsumentów nastawionych pesymistycznie. Wartość ujemna barometru oznacza odwrócenie tej proporcji.

Barometr jest zagregowanym wskaźnikiem sporządzanym na zlecenie Komisji Europejskiej, wyliczonym od 1985 r. Obecnie indeks obejmuje 27 krajów. Dane dla Polski pochodzą z badania GfK współfinansowanego przez Komisję Europejską.



Miele

Produkty nagrodzone w plebiscycie „IF Design Award”

Nowa generacja urządzeń chłodniczych Miele zdobyła „IF Design Award” w kategorii „produkty”. Nowe modele, które właśnie wchodzi na rynki w Europie, zostały docenione przez międzynarodowe jury za design i funkcjonalność. Wśród produktów nagrodzonych w tegorocznej edycji „IF Design Award” znalazł się także Gourmet – Teppan Yaki.



tive aktywnie nawilża szufladę do przechowywania owoców i warzyw. Nad szufladą umieszczony jest zbiornik na wodę, który zamienia kropelki w „mgiełkę wodną” i uwalnia ją do wnętrza szuflady. Otulone mgiełką warzywa i owoce są nawet pięciokrotnie dłużej świeże i jędrne.

Całkowicie nowymi, funkcjonalnymi rozwiązaniami są m.in. szklana półka, którą można obracać o 180° i łatwiej sięgać po produkty, a także półki na butelki w drzwiach z regulowaną wysokością. W chłodziarce można też zmieścić całą blachę upieczonego ciasta.

Jurorzy konkursu zwrócili uwagę na taśmy LED we wnętrzu, delikatnie oświetlające nie tylko produkty w środku, ale otoczenie na zewnątrz po otwarciu drzwi chłodziarki. Dzięki wbudowanemu modułowi Wi-Fi można regulować tempera-

turę wewnątrz, dostać informację o niedomkniętych drzwiach czy przypomnienie o konieczności wymiany filtrów.

Teppan Yaki firmy Miele to płyta ze stali szlachetnej, która błyskawicznie rozgrzewa się do wysokiej temperatury na płycie indukcyjnej, równomiernie rozprowadzając ciepło. Na „tepanie” bardzo szybko przygotowuje się zdrowe posiłki bez tłuszczu. Teppan Yaki można stosować na płytach Miele z polem PowerFlex lub z indukcją na całej powierzchni.



Chłodziarki Miele zostały stworzone w duchu idei zrównoważonego rozwoju. Funkcja PerfectFresh Ac-



perfection
without
compromise

OKAP TUBUS

www.ciarko.com

APPLiA Polska

Apel o zniesienie ograniczeń w imporcie stali

W roku 2018 Komisja Europejska wprowadziła środki ochronne ograniczające import stali do Unii Europejskiej. Zastosowana polityka celna zmniejszyła de facto konkurencyjność przemysłu stalowego w UE, co odbija się bardzo niekorzystnie na innych gałęziach przemysłu, w tym AGD. Przedstawiciele przemysłu AGD apelują o zniesienie ograniczeń w imporcie stali.

Sytuacja ta stawia nasz krajowy przemysł w bardzo niekorzystnej sytuacji, ograniczając konkurencyjność polskich wyrobów wobec produktów importowanych spoza Unii.

APPLiA zaapelowała w swoim stanowisku przekazanym do Ministerstwa Rozwoju, Pracy i Technologii o natychmiastowe i skuteczne wywarcie presji na Komisji Europejskiej w celu wycofania cel ochronnych na stal z końcem czerwca 2021 r. Data ta jest nie przypadkowa, ponieważ do tego czasu Komisja musi zdecydować o zachowaniu takich środków na kolejny okres. – Polska jest liderem produkcji sprzętu AGD w Unii Europejskiej. Dzięki wielomiliardowym inwestycjom w naszym kraju powstało 30 nowoczesnych fabryk, w których wytwarza się blisko 30 mln urządzeń AGD. W roku 2020 co druga pral-



ka, zmywarka lub suszarka do ubrań wyprodukowana w Unii pochodziła z Polski. Nasz przemysł daje pośrednio zatrudnienie ponad 100 tys. osobom w całym łańcuchu życia produktu. Przemysł AGD to także największy sektor działu PKD 27 – Produkcja urządzeń elektrycznych, odpowiadającego za 12 proc. wszystkich inwestycji przemysłu oraz 11 proc. wartości eksportu całego przemysłu przetwórczego Polski. Jako największy producent AGD w Unii Europejskiej nasz przemysł wykorzystuje rocznie ok. 1,3 mln ton surowców. Zdecydowana większość z nich to stal – ok. 45 proc., czyli blisko 600 tys. ton. Od ponad roku obserwujemy niespotykane dotychczas wzrosty cen surowców. Największą dynamikę, wzrost aż o 120 proc. w porównaniu do roku 2020, obserwujemy na rynku stali. Tylko w ostatnich dwóch miesiącach cena tego surowca wzrosła aż o 40 proc.!

Dla przemysłu, który ma za sobą trudny rok walki ze skutkami pandemii, to ogromne wyzwanie – powiedział Wojciech Konecki, prezes APPLiA Związku Producentów AGD.

Meble Polska

Specjalna edycja targów za nami

1000 uczestników z 44 krajów, 54 wystawców z 8 krajów i ponad 2600 spotkań w formie video to bilans targów Meble Polska Edycja Specjalna, które odbywały się online od 24 do 28 maja 2021 r. Wydarzenie zorganizowane przez grupę MTP umożliwiło producentom i kupcom z całego świata spotkanie i prowadzenie negocjacji biznesowych w bezpiecznych warunkach, bez ryzyka związanego z podróżowaniem.

Podczas edycji specjalnej online swoją ofertę zaprezentowały 54 firmy z Polski, Białorusi, Danii, Niemiec, Rumunii, Stanów Zjednoczonych, Turcji i Ukrainy. Oprócz producentów mebli w wydarzeniu w charakterze wystawców uczestniczyły także firmy oferujące artykuły wyposażenia wnętrz, oświetlenie i tkaniny. Wśród uczestników nie zabrakło przedstawicieli tak renomowanych marek branży meblowej, jak Ashley, Wayfair czy XXXLutz. – W kampanii promocyjnej postawiliśmy na całym świecie nowe rynki. Chcieliśmy dotrzeć do kupców meblowych, którzy nie mieli dotąd okazji odwiedzić poznańskich targów meblowych. Wyszliśmy z założenia, że spotkania online to dla naszych wystawców dobra okazja do znalezienia całkiem nowych klientów i poszerzenia dotychczasowych

rynków zbytu. Reprezentacja kupców, którzy wzięli udział w wydarzeniu, jest bardzo międzynarodowa. Udział uczestników z zagranicy wyniósł aż 55 proc. W spotkaniach uczestniczyli przedstawiciele firm z 44 krajów. Cieszy nas szczególnie obecność handlowców z tak odległych i ważnych rynków dla rozwoju eksportu polskich mebli, jak Arabia Saudyjska, Hongkong, Indie, Indonezja, Izrael, Kanada, Katar, Kazachstan, Kenia, Meksyk, Mongolia, Stany Zjednoczone, Tunezja, Turcja czy Zjednoczone Emiraty Arabskie – mówi Józef Szyszka, dyrektor Meble Polska Edycja Specjalna. Biznesowym spotkaniom online przedstawiciele branży meblowej i wyposaże-

nia wewnątrz towarzyszył bogaty program wydarzeń na wirtualnej scenie targowej. W ciągu czterech dni wystąpiło na niej blisko 40 prelegentów i panelistów z Polski i zagranicy. Prelekcje i dyskusje każdego dnia koncentrowały się na odmiennej tematyce. W kalendarzu targowym grupy MTP zarezerwowany jest termin dla kontraktacji meblowych Meble Polska Edycja Jesienna. Wydarzenie to ma się odbyć w klasycznej formule ekspozycji w pawilonach od 31 sierpnia do 3 września 2021 r., oczywiście, w reżimie sanitarnym zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego.



Gotuj zdrowo #LikeABosch



Zostań mistrzem zdrowej kuchni korzystając z wszechstronnego piekarnika z parowarem. Funkcje **PerfectBake** i **PerfectRoast** pomogą Ci upiec znakomite ciasta i mięsa, a na parze przyrządzisz smaczne, lekkie dania pełne witamin. www.bosch-home.pl



PerfectBake
Dba za Ciebie
o najlepszy
rezultat
pieczenia.



Grupa Amica podsumowuje

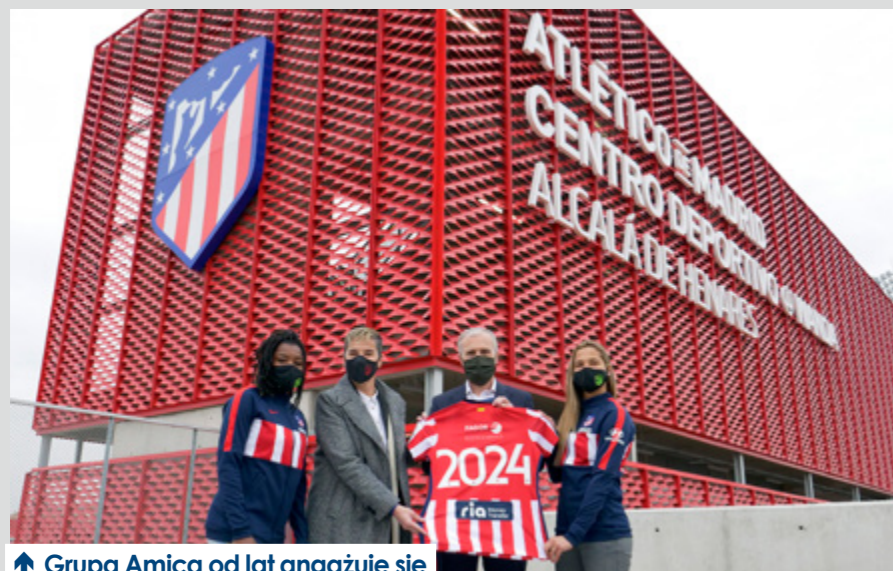
pierwszy kwartał 2021 r.



– W pierwszym kwartale 2021 roku kontynuowaliśmy dynamiczne wzrosty skali działania i generowanych wyników, korzystając z faktu, że wyszliśmy wzmocnieni z trudnego i nieprzewidywalnego roku 2020. Dobrą sytuację z jednej strony zawdzięczamy efektywnym i nowoczesnym procesom, konsekwentnie realizowanej strategii, silnym finansom i atrakcyjnej ofercie produktowej, a z drugiej strony wynika ona ze sprzyjającej sytuacji rynkowej oraz możliwości bazowania na korzystniejszych niż obecne, wynegocjowanych jeszcze w zeszłym roku, cenach komponentów. (...) Podczas okresu zawirowań i niepewności, jakim była duża część roku 2020, zamroziliśmy wiele inicjatyw i akumulowaliśmy gotówkę. Obecnie powróciliśmy do inwestycji rozwojowych, także do tych w obszarze cyfryzacji, automatyzacji czy wzrostu mocy wytwórczych. Na kolejne kwartały wyzwaniem pozostają ceny surowców czy frachtu morskiego i można się spodziewać, że ich wpływ na wyniki będzie wyraźniejszy niż w pierwszym kwartale. Podejmujemy jednak inicjatywy optymalizacyjne w tych obszarach i kontynuujemy prace nad wzrostem efektywności biznesowej – podkreśla Michał Rakowski, członek zarządu grupy Amica. ds. finansowych i zasobów ludzkich.

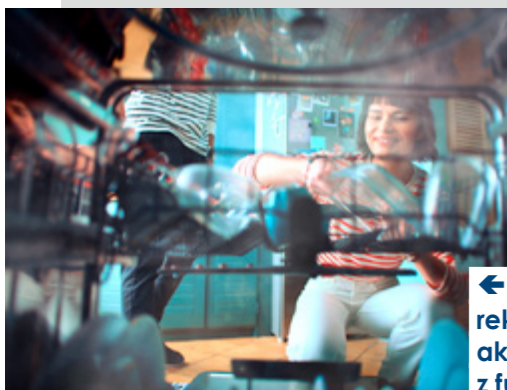
ca coraz mocniej znajdują się pod presją kosztową surowców i transportu. Po przekroczeniu progu 3 mld zł rocznej sprzedaży (+4 proc. rdr) i zanotowaniu wzrostu zysku operacyjnego o jedną piątą grupa Amica mocnym akcentem otworzyła rok 2021. W pierwszym kwartale zwiększyła przychody o 19 proc. rdr, do 797 mln zł, rosnąc we wszystkich obszarach geograficznych. Wypracowała jednocześnie 5,7 proc. marży EBIT (+1,7 p.p. rdr), co przełożyło się na 45,4 mln zł zysku operacyjnego (+71 proc. rdr). Zysk brutto podwoił się do 45,2 mln zł, a zysk netto wzrósł o 111 proc., do 34,2 mln zł. Wraz ze stabilizacją otoczenia biznesowego grupa Amica odbudowała zapasy (+99,7 mln zł), co w naturalny sposób wpłynęło na przepływy pieniężne. Niemniej na koniec marca br. pozycja gotówkowa (232,5 mln zł) była prawie trzy razy większa niż przed rokiem. Wspomniana wcześniej solidna baza finansowa roku 2020 i pomyślny rozwój sytuacji na początku roku 2021 pozwoliły zarządowi na zarekomen-

dowanie 6 zł dywidendy na akcję (dwa razy więcej niż rok wcześniej). Finalną decyzję w tej sprawie podejmie walne zgromadzenie akcjonariuszy. Warto zauważyć, że w pełnym wyzwań roku 2020 grupa Amica realizowała inicjatywy CSR związane z pandemią, a wartość zrealizowanych działań osiągnęła poziom 2,8 mln zł. Przekazano urządzenia AGD oraz darowizny pieniężne placówkom medycznym, stacjom pogotowia ratunkowego, uniwersytetom medycznym, laboratoriom, 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. Projekty CSR są realizowane również w bieżącym roku.



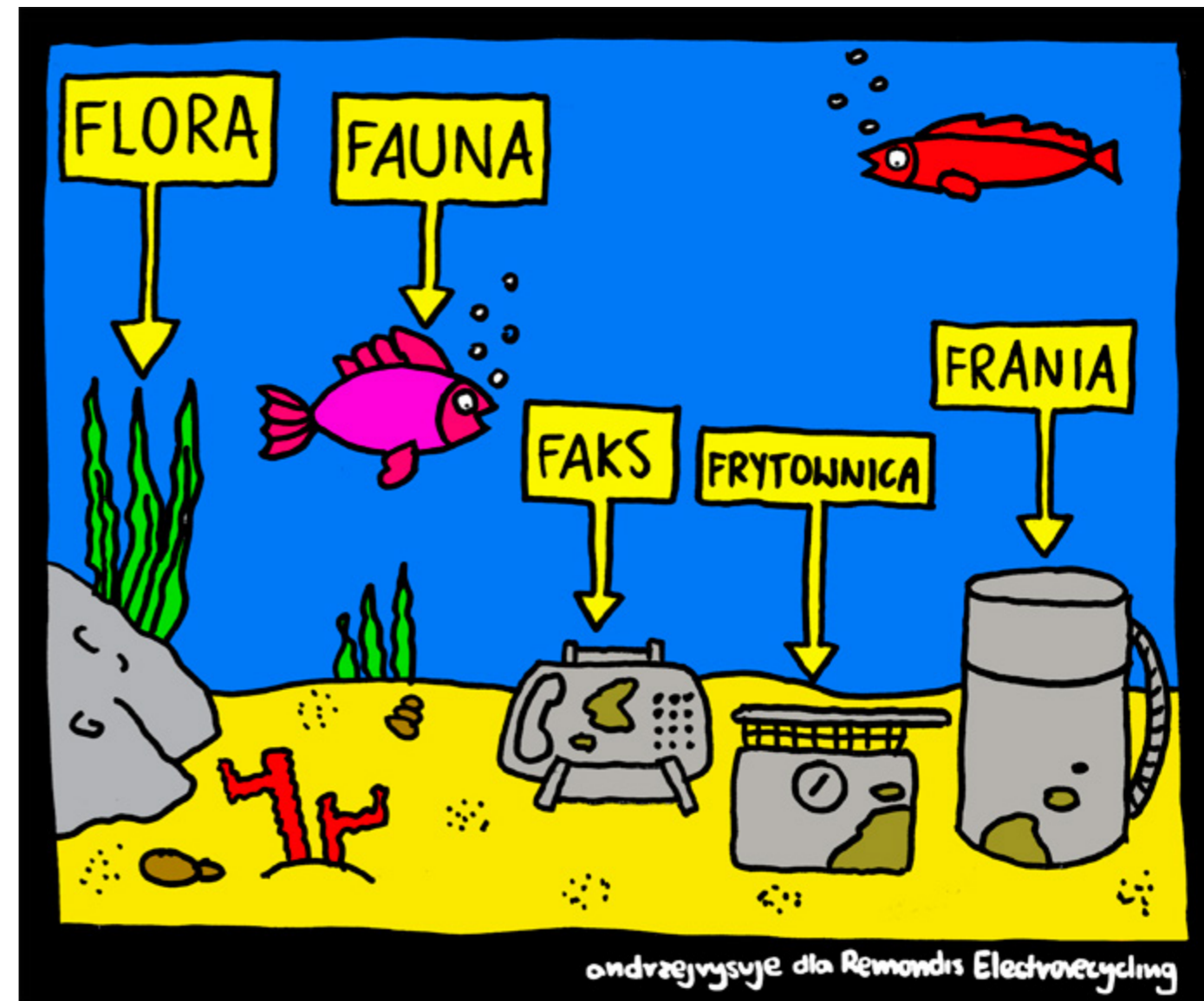
↑ Grupa Amica od lat angażuje się w działania sponsoringowe drużyn sportowych. W ostatnim czasie należąca do niej marka Fagor została partnerem żeńskiej drużyny piłki nożnej Atletico Madryt.

W największy polski producent AGD podczas oficjalnej konferencji prasowej podsumował działania w pierwszym kwartale 2021 r. W tym czasie zanotował prawie 800 mln zł przychodów i zwiększył zyski pomimo uruchomionych już m.in. wydatków marketingowych. Jednak sprzyjające tendencje popytowe, efektywność operacyjna oraz dobre spozycjonowanie strategiczne grupy Ami-



← Amica prowadzi wiele kampanii reklamowych. Jedną z ostatnich jest akcja promująca urządzenia z funkcjami parowymi.

Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

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

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrorecycling

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

www.remondis-electro.pl

**Zlewozmywaki
i baterie
granitowe**

BLANCO



Fot. Blanco

Modelami granitowymi, z uwagi na ich charakterystyczny design, przyjęto się określać zlewozmywaki wykonywane z kompozytu, czyli materiału będącego połączeniem różnego typu minerałów. Różnorodność dostępnych kształtów i kolorystyki tego typu konstrukcji sprawia, że można je bez problemu dopasować do kuchennej aranżacji.

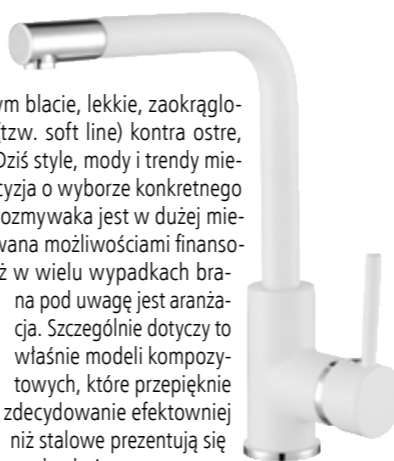
Nie ma jednego rodzaju kompozytu, choć struktura tego materiału jest podobna, gdyż kompozyt jest połączeniem co najmniej dwóch minerałów. Zwykle są to zmieszany granit, wodorotlenek glinu, kwarc i krzem, a ich spoiwo stanowi najczęściej żywica akrylowa. Kompozyty zalicza się do bardzo trwałych materiałów. Główna ich zaleta to odporność na uszkodzenia mechaniczne, środki chemiczne oraz wysoką temperaturę. Warto dodać, że są lekkie, można je niemal dowolnie kształtować oraz barwić. W praktyce, im większy jest w nim procent kamieni naturalnych (np. 80 proc. cząstek granitowych, kwarcowych, czy krzemowych, a 20 proc., to dobrej

jakości spoiwo, np. żywice akrylowe), tym jest wytrzymalszy i odporniejszy na wysokie temperatury.

Zalety modeli kompozytowych

Najważniejszą zaletą modeli kompozytowych jest brak porów i bardzo gładka powierzchnia. Taki zlewozmywak nie zmienia kształtu pod wpływem wilgoci i nie chłonie tłuszczów ani innych cieczy, a ponadto wykazuje odporność na większość środków chemicznych oraz słabe kwasy organiczne, np. z soków z owoców. Przykładowo olej wylany na naturalny kamień wnika w jego pory, co sprawia, że taka plama jest praktycznie niezmywalna. Gdyby tak było w wypadku kompozytów, większość zlewozmywaków wykonanych z tego tworzywa po paru użyciach nie nadawałaby się do niczego. Zlewozmywaki kompozytowe cechują się precyzją wykończenia, mimo iż wyglądem przypominają naturalny kamień. Są eleganckie i mogą stanowić ciekawy akcent w kuchni, np. na zasadzie kontrastu: ciemny zlewozmy-

wak na jasnym blacie, lekkie, zaokrąglone kształty (tzw. soft line) kontra ostre, proste kąty. Dziś style, mody i trendy mieszają się. Decyzja o wyborze konkretnego modelu zlewozmywaka jest w dużej mierze podyktowana możliwościami finansowymi, ale też w wielu wypadkach brana pod uwagę jest aranżacja. Szczególnie dotyczy to właśnie modeli kompozytowych, które przepięknie i zdecydowanie efektywniej niż stalowe prezentują się w kuchni.



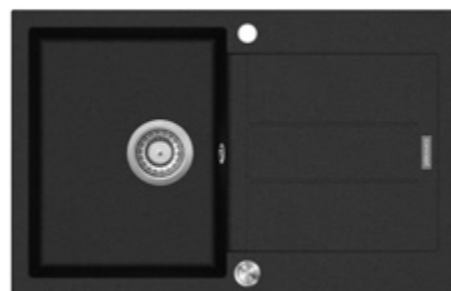
CONCEPT
BDG4327wh

BLANCO
Carena-S Vario



Cena w parze z jakością

Klient, który decyduje się na zlewozmywak kompozytowy, musi z reguły nastawić się na nieco większy wydatek, ale z pewnością doceni jakość produktu w trakcie użytkowania. Oczywiście, w tej grupie znajdują modele tańsze i droższe – wszystko zależy od wielkości i liczby komór oraz rodzaju dodatków.



CONCEPT
DG10C45bc

Jeśli jednak zależy nam na elegancji i wygodzie użytkowania, warto zdecydować się właśnie na taki zlewozmywak. Tego rodzaju modele doskonale wkomponują się w każde wnętrze, a dzięki atrakcyjnej kolorystyce nadadzą wyjątkowy charakter kuchni. Tego typu modele, mimo że wyglądają masywnie, są stosunkowo lekkie, dlatego wmontowane w blaty nie wymagają wzmocnionej konstrukcji szafek. O ich wyjątkowej trwałości świadczy chociażby fakt, że wielu producentów daje na nie dożywotnią gwarancję.

Zlewozmywaki z Silgranitu

Przykładem kompozytu jest Silgranit. Są z niego wykonywane zlewozmywaki marki Blanco. Materiał ten jest niezwykle odporny na zarysowania i pęknięcia podczas wykonywania prac kuchennych. Uderzenie garnka czy patelni nie po-

Ekonomiczna i praktyczna konstrukcja



nuje się ze zlewozmywakami marki Concept wykonanymi z kompozytu w kolorze beżowym. Bateria BDG3334be obraca się o 360°, co sprawia, że możemy łatwo dostosować jej ustawienie do naszych potrzeb. Obrotowy system pozwala umieścić baterię z dowolnej strony zlewozmywaka. Ważnym elementem jest system dźwigniowy. Dzięki niemu nawet jedną ręką szybko możemy ustawić odpowiednią temperaturę i natężenie przepływu strumienia wody – w ten sposób nie będziemy niepotrzebnie jej marnować. Bateria wyposażona jest w bardzo dobrej jakości wkład ceramiczny,

w którym miesza się ciepłą i zimną wodę. Zalecane tego wkładu jest to, że zużywa się minimalnie i ma dłuższą trwałość niż tańsze zamienniki wykonywane z tworzyw sztucznych. Bateria ma również ekonomiczny perlator, ograniczający przepływ i zużycie wody. Miesza wodę z powietrzem, dzięki czemu znacznie mniej cieczy przepływa przez kran, oszczędzając tym samym nasze pieniądze. W zestawie z modelem BDG3334be znajdują się wszystkie akcesoria potrzebne do montażu. W ofercie firmy Concept bateria dostępna jest również w czterech innych wersjach kolorystycznych: czarnej (model BDG3334bc), białej (BDG3334wh), ciemnoszarej (BDG3334dg) i błyszczącej chromowanej (BDG3334).

Wśród baterii kuchennych wykorzystujących elementy z kompozytu nie brakuje ekonomicznych i praktycznych konstrukcji. Do takich możemy z pewnością zaliczyć model BDG3334be firmy Concept, który wyróżnia się eleganckim i prostym wzornictwem. Bateria została wyposażona w bardzo dobrej jakości wkład ceramiczny oraz ekonomiczny perlator. W połączeniu ze zlewozmywakami granitowymi marki Concept możemy stworzyć w kuchennej zabudowie świetnie dopasowany zestaw. Powierzchnia baterii wykonana jest z bardzo dobrej jakości lakieru z granitową powierzchnią połączoną z błyszczącymi, chromowanymi detalami. Dzięki temu model BDG3334be idealnie kompo-

Fot. Concept

duje na nim pęknięć, odprysków i rys. Zlewozmywaki z tego materiału są higieniczne i neutralne w kontakcie z żywnością, co oznacza, że produkty spożywcze można poddać obróbce bezpośrednio na zlewozmywaku. Nawet jeśli składniki zostaną na jego powierzchni przez kilka godzin, nie zmienią swojego smaku. Silgranit jest solidny jak skała – nie odbarwia się ani nie blaknie, nawet przy bezpośrednim nasłonecznieniu. Ten kompozytowy materiał zawiera aż 80 proc. naturalnego granitu. Jest to widoczne nie tylko

dla oka, ale zauważalne także w dotyku. Przypominający kamień materiał niezwykle łatwo się czyści, a do tego jest odporny na temperatury do 280 °C. Te właściwości sprawiają, że zlewozmywak posłuży nam przez wiele lat.

Baterie i zlewozmywaki powinny być dopasowane nie tylko do potrzeb domowników, miejsca instalacji, ale także do aranżacji kuchennego wnętrza.



Fot. Concept



Fot. Concept



CONCEPT
DG00C50be

Silgranitowe zlewozmywaki są dostępne w różnych kolorach i kształtach, dzięki czemu można dopasować je do każdego wystroju kuchni. Spoglądając na współczesne projekty kuchni, wyraźnie jednak widać, że symbolem nowoczesnego stylu stały się ciemne zlewozmywaki. Równie dobrze sprawdzają się one w kuchniach no-



Fot. Ferro



Fot. Blanco



Fot. Blanco

BLANCO
Mevit XL 6 S



Fot. Blanco

Niektóre spośród dostępnych na rynku baterii kuchennych mają możliwość zmiany strumienia wody za pomocą specjalnego przełącznika. Przykładem takiego modelu jest Carena-S Vario marki Blanco.



Fot. Concept

Konstrukcja zlewozmywaka i jego gabaryty determinują miejsce montażu baterii kuchennej, np. w modelu DG10N50be marki Concept baterię instaluje się w narożniku.

woczesnych, jak i tych urządzonych w stylu industrialnym, minimalistycznym, czy loftowym.

Różnorodne kształty i gabaryty

Zlewozmywaki, niezależnie od kompozytu, z jakiego są wykonywane, różnią się liczbą wyko-

rzystywanych komór i, dodatkowo, obecnością lub brakiem ociekacza. Możemy tutaj wyróżnić modele jednokomorowe, półtorakomorowe czy dwukomorowe.

Ociekacz to w praktyce kawałek lekko pochylonego blatu, wykonany z tego samego materiału co komora (lub komory zlewozmywaka). Powierzchnia ociekacza może mieć różną formę oraz fakturę, np. mogą być na niej specjalnie wyrzeźbione rowki, pozwalające wodzie ściekać swobodnie do komory głównej, np. ze świeżo umytych warzyw i owoców lub naczyń odłożonych do wyschnięcia. Kryterium wyboru tego typu zlewozmywaka granitowego jest przestrzeń urządzonej przez użytkownika kuchni – jeśli ten dysponuje większą powierzchnią blatu roboczego, może z powodzeniem zdecydować się na model z większym ociekaczem.

Funkcje i rozwiązania

Zlewozmywak ma być przede wszystkim praktyczny i funkcjonalny. Istotna jest przy tym prosta forma, sprzyjająca utrzymaniu czystości, a jednocześnie atrakcyjności kuchennej zabudowy. Czego zatem możemy oczekiwać? Projektanci łącząc te cechy, niejednokrotnie nas zaskakują. Starają się prezentować wciąż nowe pomysły w zakresie komfortu obsługi, utrzyma-



Fot. Concept



Fot. Blanco

nia czystości czy zastosowania nowych materiałów i kolorystyki.



Fot. Ferro

Różnorodne konstrukcje i kształty baterii pozwalają dobrać ten element do potrzeb użytkowników, zarówno pod względem kształtu, kolorystyki, jak i funkcjonalności.

Wygoda użytkowania zlewozmywaka to rzecz wyjątkowo ważna. Praktycznym rozwiązaniem są m.in. przyciski ułatwiające zamykanie i otwieranie odpływu. Jest to higieniczne, proste i intuicyjne rozwiązanie, idealnie komponujące się ze zlewozmywakiem. Innym ważnym elementem zlewozmywaka, który wpływa na jego funkcjonalność jest ukryty przelew, co ułatwia czyszczenie, a także jest elementem ozdobnym.

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 model zlewozmywaka, ale będzie on wyposażony w otwór na baterię, którego nie potrzebu-



PYRAMIS Sparta (78x48) 1B 1D Plus Lux

Fot. Blanco (x2)



Fot. Blanco

baterię można położyć, by otworzyć okno albo zniżyć do odpowiedniego poziomu.

Różna liczba uchwytów

Baterie różnią się również liczbą uchwytów. Istnieje kilka sposobów nie tylko zwyczajnego odkręcania wody, ale też regulowania jej temperatury. Możemy tutaj wyróżnić modele jedno- i dwuuchwytowe. Pierwsze pozwalają na szybkie i łatwe – co ważne – oszczęd-

ne uruchomienie wody oraz regulację jej strumienia i temperatury. Wciąż popularne są modele dwuuchwytowe, w których woda za uruchomienie ciepłej i zimnej wody odpowiedzialne są

dwa osobne zawory. Rozwiązanie to ma jednak pewną wadę – do ustawienia optymalnej temperatury potrzebujemy czasu, a tym samym niepotrzebnie tracimy wodę. Pod względem oszczędności sprawdzić się mogą baterie termostatyczne. Są one wyposażone w specjalną blokadę, która uniemożliwia wypływ zbyt ciepłej lub zimnej wody. Optymalną temperaturę ustawia się na termostacie, który



BLANCO Linee-S

Baterie granitowe

Określając baterię jako „granitową” mamy na myśli nie jej zewnętrzną powłokę, która przypomina granit, a w praktyce wykonana jest z kompozytu, podobnie jak ma to miejsce w zlewozmywakach. Niektóre modele niemal w całości wyglądają jak granitowe, a niektóre mają w swojej konstrukcji zaledwie granitowe akcenty (np. u podstawy). O tym, że są to modele stylizowane na granitowe świadczy nazewnictwo stosowane przez niektórych producentów. Na przykład firma Blanco wygląd swoich „granitowych” baterii określa mianem Silgranit-Look (Silgranit to kompozyt stosowany przez tego producenta w zlewozmywakach). Tego typu baterie mogą być doskonałym uzupełnieniem zlewu nie tylko pod względem funkcjonalnym, ale przede wszystkim pod względem wzorniczym.

Konstrukcja wylewki

Nowoczesne baterie kuchenne, zazwyczaj tzw. stojące (ścienne cieszą się zdecydowanie mniejszym zainteresowaniem kupujących) wyposażane są często w wylewki obrotowe. Jest to dużym udogodnieniem, gdy chcemy umieścić w zlewozmywaku, np. wysoki garnek, bo wtedy bateria „nie będzie przeszkadzała”. Niezwykle pomocne są w opłukiwaniu owoców oraz warzyw, a także naczyń czy samego zlewozmywaka, są baterie z wyciąganą wylewką, bo pozwalają dotrzeć dosłownie w każdy kąt. Na szczególną uwagę zasługują również baterie uzdatniające wodę, które tą samą wylewką mogą podawać wodę oczyszczoną albo taką prosto z kranu. Nie można też nie wspomnieć o specjalnych konstrukcjach podokiennych, dzięki którym



BLANCO Subline 500-U

kontroluje stopień nagrzania wypływającej wody. Baterie tego typu mają dwa oddzielne pokrętki: jedno służy do regulacji strumienia wody, drugie do regulacji temperatury.

Ciekawym rozwiązaniem są baterie tzw. bezdotykowe. Są to modele wyposażone w czujnik, który wyczuwa zbliżenie dłoni. Po określonym czasie wypływ wody jest automatycznie zatrzymywany, a ponowne uruchomienie odbywa się po powtórnym zbliżeniu dłoni. Dostępne są również modele z określoną czasową wylewką. Działają one podobnie do modeli bezdo-

CONCEPT BDG6529bc

Zlewozmywak do kuchni w stylu „farm house”



Unoszący się w powietrzu zapach świeżo skoszonego siana, zielone łąki i beztrudny relaks. Oto obraz, jaki najczęściej staje nam przed oczami, kiedy myślimy o widoku z okien rustykalnej kuchni. Ten sielski klimat warto przenieść do własnego domu, wykorzystując wszystko, co najlepsze w eleganckim stylu „farm house”. Tak urządzone wnętrza staną się centrum domowego ogniska, rodzinną przestrzenią pełną ciepła i miłych wspomnień.

W centrum aranżacji w stylu rustykalnym znajduje się zazwyczaj duży, masywny stół z drewna. Jeżeli dysponujemy odpowiednią ilością przestrzeni, w rogu pomieszczenia wygospodarujemy trochę miejsca i wstawimy tam np. klimatyczny stary piec. Planując wystrój takiej kuchni zrezygnujemy z części szafek i zastąpimy je zabytkowym kredensem. Elegancki mebel z ażurowymi drzwiczkami będzie idealnym miejscem na prezentację rodzinnych pamiątek, czy kolekcji porcelany. Kuchnie w stylu „modern farm house” nie przypominają już minionych czasów, kiedy kuchnia służyła jako miejsce do przyrządzania posiłków, kąpieli oraz pralni. Teraz stanowią udany mariaż starego z nowym, bo tradycyjne elementy swobodnie można zestawiać z nowoczesnym wyposażeniem. Taki klimat osiągniemy, decydując się np. na zlewozmywak Vintera XL 9 marki Blanco, który z pewnością dopełni nasz wymarzony retro wystrój w kuchni. Jego bardzo pożądanym teraz, modnym prostokątnym kształtem, jest widoczny w wielu projektach nowoczesnych kuchni. Architekci polecają go, jako najwygodniejszy podczas prac kuchennych.

W takim zlewozmywaku bez problemu zmyjemy i umyjemy blachę z piekarnika, tace, czy półki i szuflady naszej lodówki. Znany kształt z efektywnym, wystającym z przestrzeni szafek frontem, firma Blanco dostosowała do współczesnej estetyki kuchni. Zlewozmywak, dostępny w wielu wersjach kolorystycznych, wykonany z wyjątkowo trwałego Silgranitu, można podwiesić lub zamontować na równi z blatem. Po wybraniu odpowiedniego koloru, w ofercie firmy Comitor – importera kontraktowego modeli marki Blanco – bez problemu znajdziemy także pasującą wzorniczo baterię kuchenną.



Fot. Blanco (x2)



że w kuchennych wnętrzach. Czasem stają się w nich motywu wiodącym, czasem jedynie niewielkim akcentem. Myśląc o wyposażeniu kuchni warto zwrócić uwagę m.in. na kolorowe granitowe zlewozmywaki i baterie kuchenne, które mogą skutecznie ożywić wnętrze. Tego typu modele znajdziemy w ofercie wielu producentów.



BLANCO Metra 9 E



CONCEPT BDG3334dg

ne, z tworzywa sztucznego, a także ze szkła hartowanego. Te ostatnie są idealne nie tylko do krojenia, ale sprawdzają się również jako podstawki do odstawiania gorących naczyń. Innym ciekawym i bardzo pożytecznym dodatkiem są wkładki do komory pomocniczej. Są to dodatkowe elementy, które pozwalają zwiększyć funkcjonalność zlewozmywaka. Można z ich pomocą odseparować poszczególne produkty lub wykorzystywać komorę pomocniczą np. jako dodatkową komorę ociekową do suszenia m.in. sztuczków. Różnego rodzaju tacki, tacki, miski i sita są przystosowane do instalowania zarówno w komorze głównej, jak i dodatkowej.



Fot. Blanco



Fot. Blanco

Zlewozmywaki Concept wyposażone są w nowoczesny odpływ Push-In Button. Dzięki niemu nie musimy włożyć ręk do zlewu i manipulować korkiem. Aby zamknąć i otworzyć odpływ, wystarczy nacisnąć przycisk znajdujący się na górze zlewu.

Praktyczne akcesoria

W kuchni niezwykle ważny jest dobór odpowiednich dodatków, z którymi krojenie, mycie, a nawet suszenie będą dziecinnie proste. Wśród wielu dodatków do zlewozmywaków najpopularniejsze są deski do krojenia. Producenci zlewozmywaków oferują modele desek, które można nałożyć na komorę lub ociekacz zlewu. Odpowiednio umocowana deska jest nie tylko wygodna w użyciu, ale przede wszystkim bardzo funkcjonalna – nie przesuwa się w trakcie korzystania z niej. Użytkownik może ją manewrować według potrzeb – w zależności od modelu – w pionie i w poziomie. Na rynku dostępne są deski drewniane,

Niektóre zlewozmywaki mają wewnątrz komory specjalnie wyprofilowaną krawędź, na której można oprzeć np. bardzo stabilne szyny ze stali szlachetnej. Możemy na nich wygodnie postawić np. patelnię lub gorący garnek.

tykowych, z tą różnicą, że strumień wody uruchamiany przez dotknięcie ręką, a odcinany jest automatycznie po upływie określonego czasu.

Kolorystyka i wzornictwo

Kolory odgrywają ważną rolę w naszym życiu. Czy sobie to uświadomiamy czy nie, otaczają-



TEKA Square 2B 560 TG

ce nas barwy wpływają na nastrój i emocje. Już dawno zrozumieli to projektanci i producenci granitowych zlewozmywaków i baterii kuchennych. Różnorodne kolory pojawiają się więc tak-



CONCEPT DG10N50wh

Krystalicznie czysta woda w Twoim domu



Picie wody z kranu ma wiele zalet. Przede wszystkim jest to rozwiązanie ekologiczne, ale także ekonomiczne i wygodne. Jeśli obawiamy się o jakość kranówki, warto zaopatrzyć się w odpowiedni system filtracji.

Do wyboru mamy m.in. poręczne dzbanki filtrujące czy systemy odwróconej osmozy (montowane np. pod kuchennym zlewem). Jednak każde z tych rozwiązań ma swoje wady i zalety. Dobrym rozwiązaniem może okazać się instalacja domowego systemu filtrowania wody 4Swiss WFF021. Dzięki niemu otrzymamy zawsze świeżą, krystalicznie czystą wodę, bogatą w cenne minerały i pozbawioną drobinek mikroplastiku.

Kompaktowe wymiary i wyjątkowe wzornictwo

System 4Swiss WFF021 ma kompaktową budowę i nowoczesny design. Dostępny jest w dwóch wersjach kolorystycznych – czarnej i srebrno-białej. Urządzenie pobiera wodę bezpośrednio z instalacji wodociągowej i poddaje ją zaawansowanej 5-stopniowej filtracji, podczas której wykorzystywane są trzy niezależne wymienne wkłady:

- **filtr Sediment** – usuwa mikrocząsteczki (do 5 µm), takie jak rdza, ziemia, piasek, pył i utlenione zanieczyszczenia;
- **filtr Natural Plus** – ma 3 obszary działania: mikrosiatka usuwa zanieczyszczenia, węgiel aktywny działa antybakteryjnie, a ceramiczne kuleczki wzbogacają wodę w morskie minerały – wapń, magnez, potas, żelazo, mangan, tytan, fosfor i krzem;
- **filtr Nano Positive Plus** – usuwa metale ciężkie, chlor i lotne związki organiczne, a także 99,99 proc. wirusów i bakterii.

W trosce o środowisko i nie tylko

Rezygnując z wody butelkowanej na rzecz filtrowania, ograniczamy produkcję ogromnych ilości śmieci, a przy tym oszczędzamy pieniądze. Filtrując wodę w domu nie zaśmiecamy środowiska plastikowymi butelkami, których rozkład trwa od 400 do nawet 500 lat, a tylko 5 do 10 proc. wyprodukowanego na świecie plastiku podlega recyklingowi. Według zaleceń dietetyków powinniśmy wypijać dziennie około 2 litrów wody. 1 litr wody butelkowanej to koszt około 1,33 zł. Za taką samą ilość wody z sieci wodociągowej zapłacimy 0,37 gr. Przefiltrowanie jej w domowym systemie filtrowania wody 4Swiss WFF021 kosztuje nas zaledwie 7 groszy! Stały dostęp do krystalicznie czystej wody, to także brak nieplanowanych kursów do sklepu, dźwignia ciężkich zgrzewek wody czy konieczności oczekiwania na przefiltrowanie wody w dzbanku.



Najważniejsze cechy systemu filtrowania wody 4Swiss WFF021:

- konstrukcja bezbiornkowa – filtrowanie wody na bieżąco pobieranej z instalacji wodociągowej;
- 5-stopniowy system filtrowania zgrupowany w 3 niezależnych wkładach (poza dokładnym oczyszczeniem woda jest również mineralizowana);
- łatwy montaż (zajmuje ok. 5 min);
- 4 intuicyjne tryby dozowania i duża wydajność;
- rzadka wymiana wkładów filtrujących;
- doskonały smak wody;
- koszt to tylko 7 gr za litr przefiltrowanej wody.



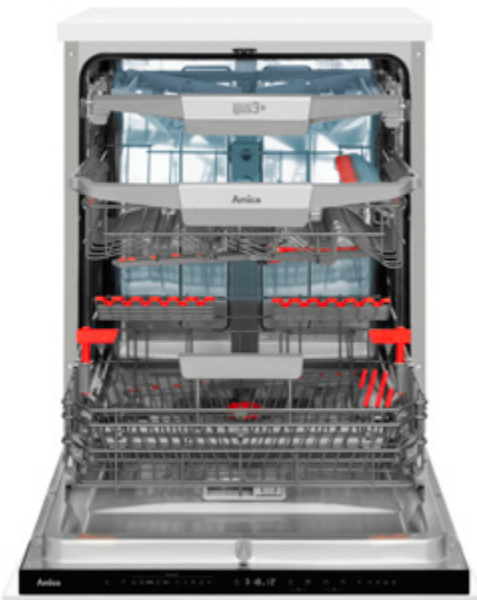


N O W O Ś C I

AMICA. Zmywarka DIM68C10EBONSViD

Innowacyjne zmywanie w kuchennej zabudowie

Oferta zmywarek marki Amica powiększyła się o nowy model zmywarki do zabudowy – DIM68C10EBONSViD. Urządzenie zostało wyposażone w wiele przydatnych funkcji i rozwiązań technicznych, które zapewniają komfortowe użytkowanie i skuteczne zmywanie. Wśród tych najbardziej praktycznych znajdziemy m.in. techniki UV Hygiene Technology, OpenDry oraz podświetlenie BlueDot+.



pracy do poziomu zabrudzenia naczyń. W wyposażeniu nie zabrakło też specjalnego programu do czyszczenia i pielęgnacji urządzenia, który pozwala oszczędzać użytkownikowi czas i energię. Wysoka temperatura i odpowiednia prędkość obrotów zapewniają skuteczne domycie wszystkich zakamarków komory. Dzięki temu nie musimy samodzielnie czyścić wnętrza zmywarki.

Programy zmywania to jednak nie wszystkie przydatne rozwiązania, jakie zastosowano w nowym urządzeniu marki Amica. Zostało ono wyposażone m.in. w technikę BlueDot+, wykorzystującą diodę emitującą światło w kierunku podłogi i informującą o stanie procesu zmywania. Kiedy zmywarka pracuje, dioda świeci światłem ciągłym, kiedy możemy dołożyć zapomniane naczynia – światło miga, a kiedy można je wyjąć, bo zmywanie jest zakończone, wówczas dioda wyłącza się.

Model DIM68C10EBONSViD został wyposażony w silnik SilentDrive 3.0. Dzięki płynnej regulacji obrotów zmywarka dynamicznie dopasowuje ciśnienie wody do programu i rodzaju naczyń. Zapewnia to wyjątkowo ciche i skuteczne zmywanie, nawet z wykorzystaniem krótkich programów.

Zmywarka ma szerokość 59,8 cm i pomieści 14 kompletów naczyń. Wspomniana technika UV Hygiene Technology to w praktyce wykorzystanie promieni ultrafioletowych w różnych fazach mycia i suszenia, co pozwala eliminować niebezpieczne drobnoustroje, bakterie i wirusy. Po zakończeniu zmywania i otwarciu drzwi światło UV samo wyłącza się, a zatem korzystanie z niego jest w pełni bezpieczne. Dzięki rozwiązaniu OpenDry, a więc zapewniającemu automatyczne uchylanie drzwi w ostatniej fazie suszenia, naczynia szybciej i naturalnie dosychają. Wnętrze urządzenia skrywa dwa pojemne kosze oraz szufladę na sztućce MaxiSpace3+, umieszczoną w górnej części komory. Dzięki niej nie tracimy miejsca na pojemnik w dolnym koszu, a więcej naczyń w zmywarce to większe oszczędności z każ-

dym zmywaniem. Ruchoma środkowa część szuflady pozwala jeszcze lepiej dostosować wnętrze zmywarki do potrzeb użytkownika. Dzięki innowacyjnej natrysznicy WaterSpinner w wersji 2.0 umieszczonej w górnym koszu oraz zastosowaniu specjalnych osłon na jej śmigłach woda rozprzestrzeniana jest jeszcze precyzyjniej, co gwarantuje oszczędność czasu, cichą pracę i skuteczniejsze zmywanie nawet mocno zaschniętych zabrudzeń. Zmywarka została wyposażona w 10 programów zmywania, w tym program Eco, który pozwala uzyskać dużą efektywność zużycia wody i energii elektrycznej podczas zmywania średnio zabrudzonych naczyń. Przydatnym i wygodnym programem jest Auto. Z jego wykorzystaniem zmywarka sama doбираje intensywność mycia i dostosuje parametry

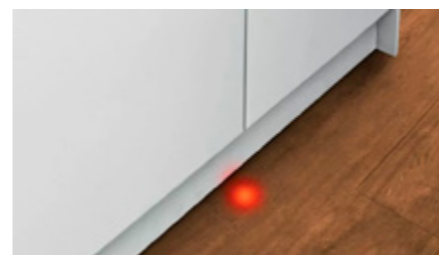


N O W O Ś C I

BOSCH. Zmywarka SPV4EMX60E

Zmywanie w wersji smart

Zmywarka do zabudowy o szerokości 45 cm i pojemności 10 kompletów naczyń – model SPV4EMX60E marki Bosch – wykorzystuje rozmaite funkcje, które pozwalają na wygodny załadunek naczyń oraz efektywne i ciche zmywanie. Urządzenie jest kompatybilne z platformą Home Connect.



W zmywarce zastosowano m.in. rozwiązanie EfficientDry, czyli automatyczne otwieranie drzwi pod koniec cyklu zmywania. Przyspiesza to proces suszenia oraz delikatnie schładza naczynia, aby były gotowe do wyjęcia bez konieczności ręcznego wycierania. Co więcej, SPV4EMX60E to zmywarka z funkcją ActiveWater Eco, a więc charakteryzująca się wyjątkowo małym zużyciem wody w programie referencyjnym.

Zdalne sterowanie, powiadomienia i wybór najlepszych programów i funkcji dostępne są dzięki kompatybilności z Home Connect. Wystarczy połączyć zmywarkę w ramach lokalnej sieci internetowej z bezpłatną aplikacją dostępną na urządzenia mobilne z systemami iOS i Android. Dzięki opcji Favourite możemy zapisać ulubione kombinacje programów i funkcji dodatkowych. Za-programowane ustawienie można włączyć bezpośrednio na panelu sterującym zmywarki. Może to być na przykład połączenie funkcji ExtraDry (Suszenie Extra)

z programem Eco 50°. Za pomocą aplikacji Home Connect, obsługiwanej za pomocą smartfona lub tabletu, możemy ustawić wiele programów dzięki opcji Ulubione, aby następnie aktywować je jednym dotknięciem. Aplikacja Home Connect wykorzystuje ponadto funkcję Easy Start. Dzięki niej nie trzeba już zgadywać, jaki program będzie najlepszy do załadunku zmywarki. Jedynie,



co musimy zrobić, to wpisać stopień zabrudzenia, rodzaj i ilość naczyń, a aplikacja zarekomenduje odpowiednie ustawienia.

Dzięki funkcji Strefa Intensywna w jednym cyklu możemy myć naczynia o różnym stopniu zabrudzenia i wykonane z różnych materiałów, np. mocno zabrudzone garnki i patelnie w dolnym koszu, a szkło i porcelanę w górnym. Aktywacja funkcji sprawia, że dolna część zmywarki staje się strefą intensywnego mycia (z podwyższonym ciśnieniem i temperaturą wody), a w tym samym czasie zawartość górnego kosza traktowana jest odpowiednio delikatnie. Optymalizację działania tabletek do mycia naczyń zapewnia Asystent Dozowania. Prawidłowo wymieszany z wodą detergent działa na naczynia z większą siłą, gwarantując perfekcyjny efekt zmywania każdego załadunku. W modelu SPV4EMX60E dostępny jest też program automatyczny. Z jego wykorzystaniem zużycie i temperatura wody oraz czas płukania są dokładnie dostosowane do poziomu zabrudzenia i załadunku, sprawdzanych za pomocą czujników, co zapewnia skuteczne zmywanie przy jednoczesnym oszczędzaniu wody i energii. To oznacza, że z automatycznym programem zużyjemy tylko tyle wody, ile jest konieczne do uzyskania odpowiednich rezultatów zmywania.



Gotowanie na parze – zdrowo i smacznie

Przyrządzanie potraw na parze jest nie tylko zdrowe, ale stało się również modne. Wśród urządzeń wykorzystujących parę wodną mamy zarówno takie, które zostały stworzone specjalnie z myślą o tym sposobie obróbki termicznej, jak i sprzęty, w których para jest opcjonalnym, dodatkowym rozwiązaniem.

Parowe gotowanie jest znane już od bardzo dawna. Zasada była prosta – należało podgrzać w naczyniu wodę do temperatury wrzenia i ustawić nad nim np. sito, bambusowy kosz lub perforowaną blachę. Kulinaryny świat zrewolucjonizowało jednak wynalezienie szybkowaru. Za jego twórcę uważa się Denisa Papina, który już w 1679 r. odkrył swój „zmiękcacz kości”, a przynajmniej tak zwykł nazywać swój wynalazek. Na cześć twórcy szybkowar nazywano również „kociołkiem Papina”. Później skonstruowano parowary i urządzenia do gotowania na parze, które pozwalały przygotowy-



MIELE DG 7440

wał żywność nawet na kilku poziomach jednocześnie. Pierwotnie ich zastosowanie na szerszą skalę miało miejsce w gastronomii – głównie w najlepszych restauracjach. Jednym z pionierów w konstruowaniu urządzeń parowych jest marka Miele, która oferując klientom różnorodność techniczną, oferuje np. łączenie gotowania na parze z przygotowaniem potraw w mikrofalach.

Z roku na rok sukcesywnie do grona umiejętności wykorzystujących w gotowaniu (i pieczeniu) parę wodną, dołączało coraz więcej firm i marek. Obecnie choć-



AMICA ED57369XA+ X-type Steam

by piekarnik z funkcją pary ma w swojej ofercie wielu producentów klasycznych urządzeń do zabudowy.



BOSCH HSG636BB1



SIEMENS CD634GAS0

Urządzenie do gotowania na parze
Piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne modele z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobiegiem, grillem, opiekaczem (grzałki górna i dolna), dodatkowo wyposażone jedynie w zbiornik na wodę, który wtłacza parę do komory (lub woda paruje na dnie komory – w zależności od modelu). W piekarnikach temperatura może osiągać nawet 250 °C. W wypadku urządzeń do gotowania na parze maksymalna temperatura waha się w przedziale 100–130 °C, a para wytwarzana jest strefowo przez generator pary. Tak wysublimowane warunki sprawiają, że mamy do czynienia w kuchni z jednym z naj-

Fot. Amica

Znajdź parę w nowoczesnych urządzeniach Amica



Fot. Amica

Przygotowywanie smacznych i zdrowych posiłków w piekarniku parowym oraz efektywniejsze pranie i zmywanie dzięki funkcjom parowym to odpowiedź na aktualne potrzeby konsumentów – zwłaszcza osób młodych, które dopiero wkraczają w dorosłość. Amica w swojej nowej kampanii „Mężczyzna idealny szuka pary” promuje nowoczesne sprzęty parowe, które pomagają w zabieganej codzienności każdego z nas.

Piekarnik parowy, a także nowe pralki i zmywarki oraz płyta indukcyjna 2.0 to sprzęty zaskakujące funkcjonalnością i nowoczesnym designem dopasowanym do każdego wnętrza. Amica proponuje rozwiązania parowe, które pozwolą sprostać codziennym wyzwaniom i zyskać więcej czasu dla siebie. W piekarniku parowym marki Amica ED87389BA+ Q-type Steam, dzięki aż dziewięciu gotowym programom parowym w prosty i szybki sposób przyrządzimy wysmienite posiłki na każdą porę dnia: śniadanie, obiad, kolację czy deser. Pyszne, chrupiące bułeczki, puszysty sernik, perfekcyjnie wypieczone i soczyste mięso czy pełne smaku domowe przetwory – to tylko niektóre możliwości tego urządzenia. Co najważniejsze, nie trzeba być szefem kuchni, by dania wyszły perfekcyjnie. Specjalny generator pary FullSteam dozjuje parę i równomiernie rozprowadza ją podczas całego procesu pieczenia. 4,3-calowy kolorowy wyświetlacz poprowadzi krok po kroku przez proces pieczenia, dzięki czemu nie musimy już martwić jakie parametry wybrać.

i znacznie wpływa na komfort czyszczenia. W tego typu modelach warto szczególnie zwracać uwagę na markę, pojemność komory piekarnika oraz wachlarz możliwości kulinarnych. Nie bez znaczenia są również rozmaite akcesoria, a więc np. tace, brytfanny, misy, która znacznie usprawniają przygotowywanie potraw na parze i nie tylko.

Co zawdzięczamy parze?

Stosowane dziś metody gotowania parowego w odróżnieniu od swych protoplastów, mimo, iż bardziej zaawansowane technicznie, mają podobne właściwości. Przede wszystkim para przyczynia się do zachowania wartości odżywczych w produktach. Nie ma mowy, aby podczas obróbki termicznej „uciekły z produktu” cenne mi-



MIELE DG 2740

nerały, witaminy i składniki odżywcze. To jedna z głównych zalet pary. Dodatkowo, wpływa ona na walory smakowe przygotowywanych potraw. Mięso jest soczyste, nie rozpada się tak, jak w wypadku gotowanego w wodzie. Podobnie rzecz ma



BOSCH CSG656BS2

się z warzywami czy owocami. Gotując np. paprykę czy fasolkę zachowujemy nawet o ponad 30 proc. więcej witaminy C, niż w gotując w wodzie klasycznie, np. w garnku z wodą. Dodatkową zaletą obróbki termicznej w sposób parowy jest zachowanie koloru produktu. Gotując kalafiora w wodzie, po wyjęciu staje się on blade żółtawy. Przygotowując to warzywo na parze, mamy pewność że jego kolor będzie praktycznie taki sam, jak przed ugotowaniem. Podobnie ma się sprawa z brokułem. W wodzie warzywo traci kolor, co można zauważyć chociażby po barwie wody. Gotując brokuł na parze, będzie on idealnie zielony, prawie jak świeży, przy-



Fot. Siemens

Modele parowe wyposażane są w specjalne zbiorniki na wodę, która jest wykorzystywana przez generator pary podczas obróbki termicznej żywności umieszczonej w komorze urządzenia.



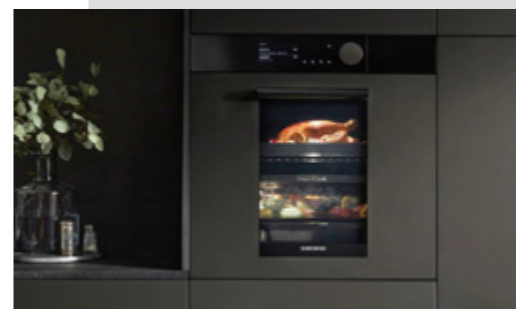
Fot. Miele



Fot. Miele

niesiony z ogródka. Dotyczy to zresztą wielu produktów, poddawanych obróbce parowej w różnej formie. Gotowanie na parze od lat wykorzystywane jest w gastronomii profesjonalnej i coraz częściej pojawia się także w naszych domach. Gotując na parze nie trzeba nawet podlewać pieczeni, np. tłuszczem czy wodą, ponieważ

Model parowy z serii Infinite Line firmy Samsung



Urządzenia wykorzystujące parę wodną można znaleźć w kolekcji Infinite Line firmy Samsung. Jednym z nich jest model NV75T9979CD wykorzystujący rozwiązanie Dual Cook Real Steam, czyli zaawansowaną funkcję gotowania na parze. Model ten ma w wyposażeniu szczelnie zamknięte naczynie ze stali nierdzewnej ze szklaną, żaroodporną pokrywką. Po połączeniu z generatorem pary, znajdującym się wewnątrz piekarnika, umożliwia ono przygotowywanie potraw, które zachowają wszelkie wartości odżywcze, większość witamin i oryginalną strukturę składników. W zestawie znajduje się także termosonda, czyli czujnik temperatury umieszczony wewnątrz pieczonej potrawy. Dzięki niej, bez otwierania drzwi i uwalniania ciepła, możemy sprawdzić, czy np. mięso jest już w pełni przygotowane. Urządzenie pokaże temperaturę dania, a po osiągnięciu docelowej wartości piekarnik automatycznie się wyłączy. Na uwagę zasługuje ponad-

Fot. Samsung (x2)



Fot. Miele

Dzięki urządzeniom pozwalającym na gotowanie na parze możemy przyrządzić wiele smacznych i zdrowych potraw, zarówno mięsnych, jak i wegetariańskich.

para unosi się w krążącym w komorze powietrza. Plusem tego typu urządzeń jest też możliwość połączenia tradycyjnego pieczenia z gotowaniem na parze. Urządzenia parowe dają wiele ciekawych możliwości kulinarnych, w tym m.in. przygotowywania potraw metodą sous-vide.

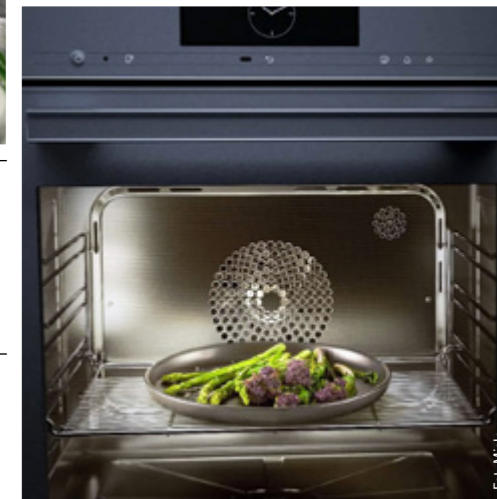
Moda na parę

Nie bez przyczyny portale lifestylowe i magazyny o tematyce zdrowotnej i sportowej dają do zrozumienia, że gotowanie za pomocą pary jest nie

tylko zdrowe, ale i modne. Jednak zamiast śledzić aktualne trendy, warto podejść do tematu racjonalnie. Para wodna jest najzdrowszym źródłem obróbki termicznej dla naszego organizmu. Gotowane w ten sposób produkty są lepiej trawione, a składniki odżywcze szybciej i skuteczniej przyswajane (przypomnijmy: są one dostarczane w większych ilościach!). Często można na-



wia, że piekarnik świetnie wpasowuje się w elegancką, nowoczesną przestrzeń kuchenną, tworząc harmonijną kompozycję z pozostałymi elementami wyposażenia. W kolekcji Samsung Infinite Line oprócz piekarników dostępne są także skośne okapy oraz płyta indukcyjna zintegrowana z wyciągiem.



Fot. Miele

tylko zdrowe, ale i modne. Jednak zamiast śledzić aktualne trendy, warto podejść do tematu racjonalnie. Para wodna jest najzdrowszym źródłem obróbki termicznej dla naszego organizmu. Gotowane w ten sposób produkty są lepiej trawione, a składniki odżywcze szybciej i skuteczniej przyswajane (przypomnijmy: są one dostarczane w większych ilościach!). Często można na-



AMICA ED87389BA+ Q-type Steam

wet usłyszeć rozmaite rady lekarzy i dietetyków, którzy proponują przejście na tzw. dietę parową, czyli wyeliminowanie potraw smażonych i pieczonych, na rzecz dań przygotowywanych z wykorzystaniem pary.



SAMSUNG NQ50T9939BD



CIARKO. Okap Monogram W

Skuteczne pochłanianie kuchennych oparów w minimalistycznym stylu

Firma Ciarko, największy producent okapów w Polsce, ma w ofercie innowacyjną, a jednocześnie wyjątkową pod względem wzornictwa linię Ciarko Design. Jednym z najnowszych modeli, który się w niej pojawił, jest Monogram W – designerski okap utrzymany w minimalistycznym stylu, oferowany w kilku wersjach kolorystycznych.



Okap Monogram W wykorzystuje prostą, geometryczną, walcowatą formę, pozbawioną zbędnych przycisków czy wyświetlaczy. Charakterystyczne równoległe rysy na powierzchni obudowy przyciągną wzrok każdego miłośnika designu i domowego komfortu. Specjalnie zaprojektowana obudowa urządzenia zawiera aż 84 gładkie. Za sprawą kształtu oraz nietypowego oświetlenia LED w formie okręgu, które zapewnia doskonale warunki do gotowania i innych prac w kuchni, sprzęt firmy Ciarko przypomina bardziej stylową lampę niż klasyczny okap. Średnica urządzenia to 38,2 cm.

Model Monogram W obsługuje system sterowania gestem GestureControl. Aby włączyć urządzenie, wystarczy

w pobliżu okapu przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej. W podobny sposób można zwiększyć szybkość pochłaniania. Taki bezdotykowy system sterowania ułatwia nie tylko obsługę sprzętu, ale także utrzymanie go w czystości. Do obsługi można wykorzystać również pilot zdalnego sterowania.

Zastosowany w modelu Monogram W innowacyjny i cichy silnik bezszczotkowy (BLDC, od ang. BrushLess Direct-Current motor) oczyszcza powietrze w krótkim czasie i nie zakłóca spokoju domowników nawet podczas pracy na najwyższym biegu. Maksymalny poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy urządzenia nie powinien przekraczać 62 dB (na pierwszym poziomie prędko-



ści jest to zaledwie 43 dB). Model Monogram W świetnie poradzi sobie nawet w dużych, otwartych pomieszczeniach. Wydajność urządzenia to 630 m³/h. Okap może pracować w trybie wyciągu (średnica wylotu powietrza to 15 cm) lub pochłaniacza. W drugim ze wspomnianych wariantów konieczne jest zastosowanie filtra węglowego FWK228. Powierzchnia modelu Monogram W jest ręcznie malowana. Aż trzykrotna aplikacja farby zwiększa odporność na absorpcję kurzu i tłuste zabrudzenia. Producent oferuje trzy wersje kolorystyczne urządzenia – białą, czarną i złotą. Pozwala to dobrać wariant wykończenia do aranżacji kuchennego wnętrza. Zalecana odległość okapu od płyty elektrycznej to 65 cm, a od płyty gazowej 75 cm.



CONCEPT. Okap OPO5538

Ponadczasowe wzornictwo

Okap wyspowy OPO5538 firmy Concept wyróżnia się ponadczasowym wzornictwem, dużą wydajnością i bardzo cichą pracą. Zastosowano w nim 3 poziomy wentylacji i ma możliwość instalacji w trybie wyciągu i recyrkulacji. Możemy nim sterować wygodnie – za pomocą jednego przycisku.



Model wyspowy OPO5538 wyróżnia się jakością wykonania i wyjątkowym wzornictwem z elementami stylizowanymi na beton, który jest obecnie bardzo popularnym elementem wystroju nowoczesnych wnętrz. Zastosowane w nim energooszczędne diody

LED o mocy 2 x 1,5 W doskonale oświetlają płytę grzejną. Ich ważnymi zaletami są duża oszczędność energii elektrycznej w porównaniu do tradycyjnych żarówek oraz znacznie dłuższa trwałość. Okap firmy Concept zapewnia wydajność 596,6 m³/h. Wyposażony jest w bardzo cichy silnik, którego maksymalna głośność sięga zaledwie 58 dB. Dzięki sterowaniu One-Touch obsługa okapu jest bardzo łatwa. Wielokrotne naciskanie włącznika oświetlenia, reguluje moc silnika oraz wyłącza okap. W zestawie z urzą-



dzeniem znajdują się dwie części „komina”, dzięki którym możemy wyregulować wysokość urządzenia w zależności od potrzeb. Jeśli nie mamy możliwości wyprowadzenia pary z kuchni, możemy zainstalować okap w trybie recyrkulacji. W takim wypadku konieczne jest dodanie filtra węglowego (za filtrem przeciwtluszczowym), który pochłania zapachy. Powietrze jest wówczas oczyszczane i wdmuchiwane z powrotem do pomieszczenia. Filtr węglowy należy regularnie wymieniać, w zależności od tego, jak często używany jest okap. Filtr aluminiowy (znajdujący się w zestawie) wymaga regularnej konserwacji. W razie potrzeby możemy go wyjąć z korpusu okapu i umyć w zmywarce (zalecane są program o niskiej temperaturze i unikanie stosowania agresywnych detergentów). Jeśli nie mamy dostępu do zmywarki, wystarczy namoczyć filtr w ciepłej wodzie, a następnie wyczerścić go szczoteczką.

MPM. Okap MPM-61-OWS-67

Wkład z regulacją temperatury barwowej

W ofercie firmy MPM dostępny jest szafkowy okap MPM-61-OWS-67. Jest to nowoczesne i funkcjonalne urządzenie, które doskonale sprawdzi się w każdej kuchni. Może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji sprzętu.



Urządzenie ma 55 cm szerokości. Zostało wyposażone w 4-stopniową regulację prędkości pochłaniania kuchennych oparów. Ma także timer ułatwiający kontrolowanie czasu pracy oraz nie-

zależne sterowanie oświetleniem LED (o mocy 2 x 2 W) z możliwością płynnej zmiany temperatury barwowej oświetlenia – od ciepłego do zimnego. Dzięki temu to użytkownik może zdecydować, jakie warunki oświetleniowe i parametry pracy okapu będą w danym momencie najlepsze. Aby skonfigurować okap, można skorzystać z wygodnego w obsłudze i intuicyjnego dotykowego panelu sterowania lub użyć dołączonego do zestawu pilota. Dużym atutem modelu firmy MPM jest zastosowanie energooszczędnego silnika bezszczotkowego, który pozwala o 90 proc. zmniejszyć pobór energii na pierwszym i drugim poziomie pochłaniania (w porówna-



niu do konwencjonalnych silników). Maksymalna wydajność okapu wynosi 630 m³/h (minimalna to 165 m³/h), a poziom hałasu podczas pracy urządzenia nie powinien przekraczać 69 dB. Model MPM-61-OWS-67 został wykonany z bardzo dobrej jakości stali i szkła. Czerni obudowy nadaje mu elegancki, szlachetny wygląd. Dzięki temu idealnie wpasuje się zwłaszcza do nowoczesnie urządzonej kuchni. W zestawie znajduje się filtr aluminiowy (w kolorze okapu). Filtr węglowy – model MPM-02-FOWS – do konfiguracji w trybie pochłaniacza jest opcjonalny. Minimalna wysokość montażu nad płytą gazową w wypadku okapu MPM-61-OWS-67 wynosi 65 cm, a nad płytą elektryczną 45 cm.



Płyta kombinowana – wygoda i funkcjonalność w jednym

Konstrukcje kombinowane to w praktyce połączenie najczęściej dwóch rodzajów płyt grzejnych. W tego typu sprzęcie zwykle moduł gazowy jest zamknięty w jednej bryle z modułem elektrycznym, głównie indukcyjnym. Pozwala to na dobór obróbki termicznej do przygotowywanej potrawy, co przekłada się również na komfort użytkowania.

Do dyspozycji użytkownika w płycie kombinowanej może być więc dostępny zarówno gazowy palnik wok, jak i duża, indukcyjna strefa łączona. Dzięki temu potrawy możemy przygotowywać zarówno na dużej patelni, jak i w indukcyjne brytfannie. Posiadanie modelu kombinowanego, mimo standardowych rozmiarów, może więc zapewnić większą swobodę codziennego gotowania.

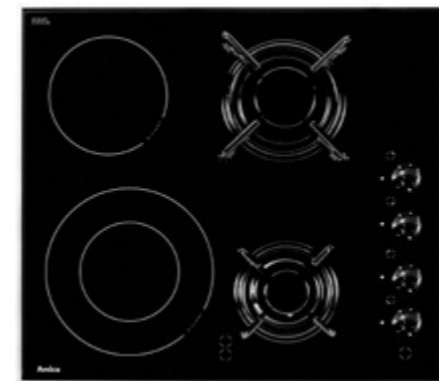
Płyty kombinowane – na co zwrócić uwagę?

Płyty grzejne kombinowane to sprzęt do zabudowy, a więc nie tylko funkcje i rozwiązania techniczne będą tu miały znaczenie, ale również wymiary – te rzeczywiste i te montażowe (ważne z punktu widzenia instalatora). Gabaryty urządzenia przekładają się z kolei na liczbę i rozmiary dostępnych pól grzejnych danego typu. Niektórym użytkownikom wystarczają modele z dwoma polami, a dla niektórych i cztery pola grzejne będą niewystarczające (np. dwa gazowe i dwa indukcyjne), ale i na ten problem znajdują się rozwiązania i modele. Bardzo istotną rolę w płytach odgrywa również sterowanie, które musi zapewnić wygodną i bezproblemową obsługę sprzętu. O ile w modelach gazowych do obsługi stosowane są najczęściej pokrętła, to w płytach elektrycznych mamy do czynienia zwykle z różnego typu panelami dotykowymi, a te stają się coraz bardziej nowoczesne, precyzyjne i funkcjonalne. Konstrukcje kombinowane

wykorzystują zwykle dwa różne sposoby sterowania w jednej bryle – osobne np. dla pól indukcyjnych i osobne dla palników gazowych.

Pola indukcyjne

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



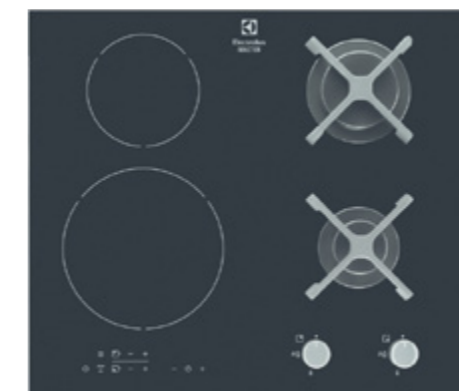
AMICA GC0220 Eco

ne, błyskawiczne reagowanie na zmianę poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości. Atutem jest też nowoczesne wzornictwo. Ogromną korzyścią spośród wyżej wymienionych jest niewątpliwie czas podgrzania potrawy, który jest zdecydowanie krótszy niż przy wykorzystaniu palników gazowych czy pól ceramicznych. Dzieje się tak z prostej przyczyny: proces gotowania rozpoczyna się w momencie, gdy na włączonym polu stanie naczynie z ferromagnetycznym dnem. Wtedy podgrzewa się jedynie dno naczynia, a nie cała płyta. Po zdjęciu naczynia płyta pozostaje praktycznie chłodna, ponieważ ciepło powstaje w naczyniu, a nie w płycie (płyta przejmuje jedynie niewielkie ilości ciepła od gorącego garnka). Czas potrzebny do ogrzania 2 litrów wody na strefie indukcyjnej w uśrednionych warunkach jest blisko dwukrotnie krótszy w porównaniu z innymi technikami grzania. Tak dobre wyniki uzyskuje się dzięki dużej, ponad 90 proc. sprawności tego typu urządzeń. Mówiąc potocznie pola indukcyjne najsprawniej przemieniają energię elektryczną na ciepłą i robią to najszybciej. W płytach z polami indukcyjnymi następuje bowiem natychmiastowy wzrost temperatury i równomierne rozprowadzanie ciepła w całej objętości naczynia. Efekt to osiągnięcie np. stanu wrzenia wody w znacznie krótszym czasie, niż w przypadku tradycyjnych urządzeń służących do gotowania. Oczywiście faktem jest, że niekiedy lepiej smaży się na gazie. Prawdą jest, że „smaczniej” przypieka na żeliwie. Mi-

mo to, ogólny bilans zysków i strat stawia indukcję bezapelacyjnie na pierwszym miejscu.

Pola ceramiczne

W płytach kombinowanych część pól grzejnych może być ceramiczna. Na pierwszy rzut oka – głównie z uwagi na czarną szklaną powierzchnię z delikatnie zarysowanymi polami grzejnymi – przypomina ona konstrukcję indukcyjną. W praktyce działanie tego typu pól jest zupełnie inne. Konstrukcje ceramiczne podgrzewają potrawę dzięki elementom grzejnym umieszczonym pod wytrzymałą, odporną na wysokie temperatury szklaną powierzchnią – wykonaną najczęściej z czarnego szkła hartowanego. Cechą charakterystyczną gorących



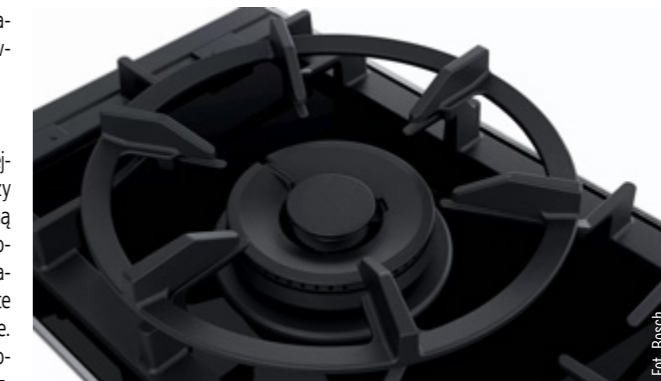
ELECTROLUX EGD6576NOK

elementów grzejnych jest czerwonawy obszar. Mogą nimi być spirale lub taśmy nagrzewające, które przekazują energię ciepłą ustawionym na nich naczyniom. Tego typu rozwiązanie kryje w sobie wiele zalet. Tym, co jest najbardziej zauważalne, jest płaska i gładka powierzchnia pól grzejnych, która zapewnia łatwe i szybkie czyszczenie, również rozlanych w trakcie gotowania potraw.

Należy jednak pamiętać, że ceramiczne pole grzejne może potrzebować czasu, aby uzyskać odpowiednią temperaturę, co wydłuża nieco czas przygotowywania potraw. Uruchomione pole ceramiczne może być bardzo gorące, a tym samym istnieje ryzyko poparzenia, co jest szczególnie ważne, jeśli wśród domowników są dzieci, które mogłyby niepostrzeżenie dotknąć powierzchni płyty.

Palniki gazowe

Płyty kombinowane są bardzo często wyposażane w palniki gazowe. Projektanci tego typu modeli dbają o to, byśmy mogli sprostać kulinarным wyzwaniom. W płytach z palnikami gazowymi do kontroli nad wielkością płomienia stosowa-



Płyty kombinowane, np. gazowo-ceramiczne, mogą być wyposażone w palnik wok, który doskonale nadaje się do przygotowywania dań w dużych naczyniach, np. w specjalnych patelniach.

ne są zwykle duże, ergonomiczne pokrętła. W standardowych modelach nie ma możliwości precyzyjnego sterowania poziomem grzania. W ofercie niektórych producentów można jednak znaleźć sprzęt wykorzystujący rozwiązania, które sprawiają, że płytę gazową można obsługiwać niemal jak model indukcyjny. Jednym z istotnych elementów jest w tym wypadku odpowiednio duża odległość między poszczegól-



GORENJE GCI691BSC

mi palnikami. Zapewnia to niezbędną przestrzeń na garnki – nawet te większe postawione na wszystkich palnikach nie będą sobie przeszkadzały. Dzięki temu gotowanie może być wygodne i przyjemne. Ponadto możliwość użycia dużych naczyń powoduje, że potrawy gotują się szybciej z zachowaniem wartości odżywczych produktów. Podstawowym rozwiązaniem zwiększającym bezpieczeństwo korzystania z płyty gazowej jest zabezpieczenie przeciwwyplywowe gazu. W zależności od producenta i modelu urządzenia może ono działać w różny sposób.

Alternatywnym rozwiązaniem dla płyt kombinowanych są konstrukcje modułowe typu domino. Dzięki nim możemy w kuchennym wnętrzu stworzyć zestaw, który będzie w pełni odpowiadał naszym potrzebom.



TEKA JZC 95314 ABN



Fot. Siemens



Fot. Siemens



Fot. Siemens

Efekt domina w kuchni



Płyty grzejne typu domino, z których możemy skomponować zestaw idealny ma w ofercie m.in. firma Siemens. Mowa tutaj o trzech niezależnych urządzeniach: EX375FXB1E z serii iQ700 (płyta flexInduction o szerokości 30 cm), ET475FYB1E z serii iQ500 (płyta teppan yaki o szerokości 40 cm) oraz EH375FBB1E z serii iQ100 (dwustrefowa płyta indukcyjna o szerokości 30 cm). Dostępna jest ponadto specjalna nakładka do grillowania HZ39522.

Wywodząca się z kraju kwitnącej wiśni technika teppan yaki pozwala na wygodne przygotowanie steków, owoców morza, ryb czy warzyw. Pełnopowierzchniowy grill podbił świat wyjątkowo zdrowym, szybkim i widowiskowym sposobem przyrządzania potraw. Stalowy grill marki Siemens składa się z powierzchni grzejnej podzielonej na dwie strefy, które mogą być używane jednocześnie lub oddzielnie. Płyta ma regulację temperatury w zakresie od 160 do 240 °C oraz

specjalne nastawienie zapewniające 70 °C, aby podtrzymać idealną temperaturę dań. Garnki i patelnie są tak zróżnicowane, jak dania w nich przygotowywane. Zastosowany w modelu Siemens system flexInduction pozwala elastycznie dobrać ustawienia płyty grzejnej. Wystarczy przesunąć naczynie, a strefa, na której zostało postawione, aktywuje się auto-

matycznie. Funkcja powerMove Plus pozwoli gotować jak prawdziwy szef kuchni. Wykorzystuje trzy etapy grzania bez konieczności ręcznego przełączania temperatury. Najwyższą temperaturę uzyskuje się w przedniej części płyty. Kolejne strefy gotowania (pośrodku średnia temperatura, a z tyłu najniższa, odpowiedzialna za podtrzymanie ciepła) są aktywowane automatycznie po przesunięciu na nie naczynia. Dodatkowo funkcje zapewnia nakładka do tradycyjnego grillowania, która pozwala cieszyć się smakiem soczystego mięsa oraz niepowtarzalnym aromatem grillowanych warzyw.

Każda z trzech płyt marki Siemens została wyposażona w wygodne sterowanie, które pozwala na szybką regulację temperatury za pomocą jednego dotknięcia lub przesunięcia palcem. Technika touchSlider, pracująca w oparciu o precyzyjny czujnik, umożliwia regulację temperatury co pół stopnia, aż do najwyższego, dziewiątego poziomu.



FREGGIA HC622VGB

Płyty typu domino

Jeśli nie odpowiada nam model łączony, możemy sami stworzyć zestaw płyt grzejnych, który będzie dopasowany do naszych potrzeb pod względem funkcji i parametrów technicznych. Umożliwiają to płyty modułowe (tzw. płyty typu domino). Tego typu konstrukcje nie tylko zapewnią swobodę gotowania, ale także mogą dostarczyć kuchennych inspiracji do odkrywania nowych smaków. Wśród konstrukcji typu domino znajdziemy zarówno modele indukcyjne, gazowe, jak i teppan yaki. Odpowiednio dobrany zestaw, pochodzący dodatkowo od tego samego producenta, będzie nie tylko funkcjonalny, ale także spójny wzorniczo.

Odpowiednie naczynia

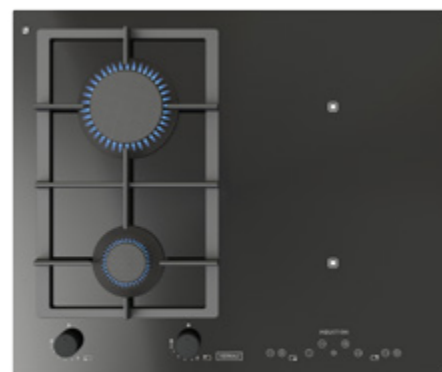
Posiadanie płyty kombinowanej zwiększa swobodę gotowania także pod względem możliwych do wykorzystania naczyń. Konstrukcje ceramiczne, spośród dostępnych na rynku typów pól elektrycznych, są najmniej wymagające. W tym wypadku pasuje większość naczyń – od aluminiowych po szklane. Nie można jednak stosować pojemników z tworzywa sztucznego. W wypadku pól indukcyjnych naczynie odgrywa jedną z ważniejszych ról w procesie przemiany energii elektrycznej w ciepło. Dlatego więc, aby proces przygotowywania potraw przebiegał bez zarzutu, należy wyposażyć się w naczynie z ferromagnetycznym dnem. Stal ferromagnetyczna charakteryzuje się grubym i ciężkim spodem, który idealnie przewodzi fale magnetyczne (aby sprawdzić, czy garnek jest odpowiedni do płyty indukcyjnej, warto przytknąć do niego magnes – jeśli dno jest ferromagnetyczne, magnes przywrze). Ciekawostką są specjalne nakładki pod zwykłe naczynia umożliwiające gotowanie na płycie indukcyjnej. Każdorazowo dany garnek, patelnię czy podkładkę należy sprawdzić, czy nadaje się do stosowania na określonej płycie. Znalezienie odpowiedniej konstrukcji ułatwia specjalna ikonografia stosowana przez producentów na opakowaniach.

zemy szybciej przygotować potrawę czy chociażby zagotować wodę, ponieważ charakteryzuje się on dużą mocą grzania.

Design, czyli gaz na szkle

Szklana powierzchnia płyty wygląda bardzo gustownie i elegancko. W większości takie właśnie powierzchnie znajdziemy w modelach kombinowanych. Taki projekt dostarcza kuchni z jednej strony nowoczesny blask, z drugiej – komfort przyrządzania potraw tradycyjną metodą za pomocą ognia, nie tylko z wykorzystaniem indukcji. 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.

Z wykorzystaniem kombinowanej płyty gazowo-indukcyjnej możemy przygotować wiele nie tylko smacznych, ale i zdrowych potraw na każdą porę dnia.



KERNAU KIGH 6422 CI B

Palnik wok

W niektórych modelach płyt kombinowanych dostępny jest palnik typu wok. Oferowane są różne warianty tego rozwiązania, np. z potrójną lub podwójną koroną (podwójnym lub potrójnym płomieniem). W zależności od producenta i modelu płyty gazowej może być dostępna regulacja mocy dla wszystkich kręgów płomienia jednocześnie lub niezależna regulacja mocy grzania dla każdego z kręgów płomienia. Palnik wok ułatwia szybsze ogrzanie nawet dużego naczynia, choć najczęściej używa się specjalnej patelni. Dzięki niemu mo-



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

SAMSUNG



Naczynie
**Dual
Cook
Steam**
w prezencie

Piecz
i gotuj na
parze

PROMOCJA

Piecz parami i na parze

Piecz dwie różne potrawy jednocześnie, teraz także na parze. Kup piekarnik Samsung Dual Cook lub Dual Cook Flex™, a naczynie do pieczenia i gotowania na parze Dual Cook Steam otrzymasz w prezencie.

Promocja trwa od 15.05 do 31.12.2021 r. lub do wyczerpania puli nagród. Szczegółowe zasady promocji, w tym lista modeli objętych promocją, w regulaminie na stronie pieczparami.pl