

INFOPRODUKT

AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 1/2022 styczeń

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

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

Amica
for living

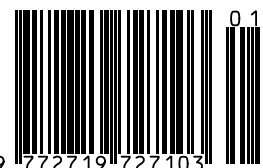


Temat numeru!

Płyty indukcyjne

Piekarniki parowe

Zmywarki o szerokości 45 cm



BSH w akcji
„Kolacja
dla seniora”

Amica wspiera
najmłodszych
z Fundacją Amicis

Siemens publikuje
raport Smart
Industry Polska 2021

Ciarko Design,
okapy z linii
Minimal

Temat numeru!



Fot. Amica

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

przede wszystkim wygodne i intuicyjne. **10**

Grupa Amica

wspiera najmłodszych z Fundacją Amicis.

4 Piekarniki parowe

Gotowanie na parze jest jedną z najstarszych metod przyrządzania potraw. Dziś na parze gotować możemy w nowoczesnych piekarnikach parowych. **22**

Ciarko Design

Wyjątkowy salon w Warszawie.

8 Zmywarki o szerokości 45 cm

Wąska zmywarka do zabudowy sprawdzi się idealnie nie tylko w niewielkich pomieszczeniach, ale również w większych kuchniach. **28**

Płyty indukcyjne

Rozwiązania stosowane w płytach indukcyjnych sprawiają, że gotowanie na nich jest nie tylko bezpieczne, ale

W NASTĘPNYM NUMERZE

Okapy sufitowe

Są idealnym dopełnieniem przestrzeni kuchennej, w której usytuowana jest wyspa. Nie tylko oczyszczają powietrze, ale również pięknie oświetlają pomieszczenie.

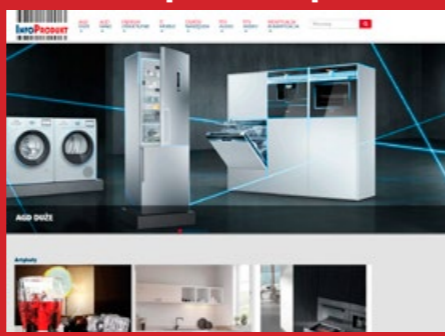
Piekarniki tradycyjne

Urządzenia, które można praktycznie zabudować, a do tego wyposażone są w najnowocześniejsze funkcje wspomagające pieczenie potraw.

Zmywarki o szerokości 60 cm

Standardowa szerokość idealnie wpisuje się w projekt zabudowy meblowej, zarówno niewielkich, jak i dużych przestrzeni kuchennych.

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, styczeń 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 1, styczeń 2022

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

BSH

Kampania CSR „Kolacja dla Seniora”

Siłą napędową działań CSR w BSH są bez wątpienia pracownicy. Co ciekawe, mają oni również setki sojuszników. Mniejszych, większych, smuklejszych, bardziej pękatek, wielozadaniowych albo wyspecjalizowanych tylko w jednej misji. Każdego roku urządzenia produkowane przez BSH poprawiają jakość życia setek potrzebujących osób.



Pomagamy dla Lepszego Jutra

czy dla swoich rodzin. Że dzięki tym właśnie sprzętom zwykła codzienność jest trochę łatwiejsza, wieczory trochę mniej pracowite, a obowiązki domowe odrobinę przyjemniejsze. To właśnie w BSH nazywane jest poprawą jakości życia. Producent urządzeń marki Bosch i Siemens starał się do szczególnie pokazać w najtrudniejszym momencie pandemii koronawirusa.

BSH nie produkuje wyłącznie pralek, zmywarek, suszarek, odkurzaczy czy innych sprzętów gospodarstwa domowego. Producenci patrzą na to szerzej i wiedzą, że dzięki ich urządzeniom użytkownicy mają choćby odrobinę czasu więcej dla siebie

Jedną ze szczególnie dotkniętych grup w ostatnich miesiącach byli seniorzy. Zarażenie wiązało

się dla nich z największym ryzykiem. Dla nich była to pandemia strachu. Ale nie tylko, bo też pandemia samotności. Osamotnienie szczególnie dawało się we znaki w okresie świątecznym i w tym czasie BSH szczególnie starało się pomóc. Pracownicy dołączyli do inicjatywy organizowanej przez fundację „Senior w Koronie” i przygotowali kolację wigilijną dla stu seniorów. Z pomocą przyszedł ambasador marki Bosch – Mateusz Gessler i korzystając z rozmaitych urządzeń tej marki, przygotował posiłki dla potrzebujących seniorów. Następnie, w świąteczny wieczór, pożywne podarki rozdysponowali między nich wolontariusze fundacji „Senior w Koronie”. W ten sposób BSH po raz kolejny wykorzystało funkcjonalność sprzętu, który produkuje, by zrobić coś dobrego.

Amica

Mikołaj z Fundacji Amicis

Do ponad trzystu dzieci z powiatów szamotulskiego i czarnkowsko-trzcianieckiego przyjechał w grudniu 2021 r. z wielkimi paczkami Mikołaj z Fundacji Amicis. Pomimo śnieżnych widoków za oknami pod drzwiami przedszkoli dotarł nie na płozach, lecz na... zimówkach, bo prezenty przywieźli swoim wozem bojowym druhowie z Ochotniczej Straży Pożarnej Amica, którzy co roku włączają się w akcję fundacji.



Świąteczny konwój zawiózł prezenty dla wszystkich dzieci z placówek w Gaju Małym, Miłkowie, Kamionce, a także we Wronkach przy pl. Wolności. W imieniu fundacji podarki wręczały dzieciom wspólnie ze strażakami Krystyna Boracka i Janina Szablewska. Najmłodszy witali gości programem artystycznym i dziękowali za przywiezione prezenty. W Mikołajowym worku było mnóstwo wspaniałych podarków: notesy elektroniczne, przybory szkolne, zabawki i słodycze. Fundacja Amicis rozdała w tym roku 320 takich zestawów.



– Cieszymy się, że możemy w tak wyjątkowym okresie w roku wywołać uśmiech na twarzach najmłodszych. Radość dzieci daje nam siłę i motywację do kolejnych działań – powiedziała Janina Szablewska z Fundacji Amicis. Mikołajkowa akcja odwiedzania przedszkoli organizowana jest przez fundację od lat. Ponadto również co roku przed Bożym Narodzeniem fundacja przygotowuje i dostarcza paczki żywnościowe dla wielu rodzin.

PRZESTRZEŃ NIE WYKREOWANA. WYZWOLONA.

NIKOLATESLA FIT – TWOJA CAŁA KUCHNIA W ZALEDWIE 60 CM.



SMALL SIZE



COMFORT SILENCE



COOK RESPONSIBLY

Odzyskaj swoją przestrzeń z NikolaTesla Fit, płytą grzewczą Elica zintegrowaną z okapem, która zaprojektowana została z myślą o kompaktowych kuchniach. Pracuje cicho i sprawnie, wychwytuje i pochłania kuchenne opary, zanim zdążą się unieść do góry. Płyta grzewcza wyposażona jest w wysoko wydajne ceramiczne filtry, zapewniające 80% skuteczność oczyszczania powietrza. Filtry można regenerować przez 5 lat, gdyż opracowane zostały z myślą o tych, którzy zwracają uwagę na czystość powietrza w swoich domach i świadomie dbają o naszą planetę.

Poznaj wszystkie atuty nowej płyty grzewczej na stronie www.elica.pl

NikolaTesla Fit | Design Fabrizio Crisà

f @ p y elica.pl

 elica
aria nuova

Siemens

Raport „Smart Industry Polska 2021”

24 proc. polskich firm monitoruje obecnie swój ślad węglowy, a mniej niż co dziesiąte przedsiębiorstwo przygotowuje raporty i sprawozdania na ten temat lub zleca je zewnętrznej firmie. Pokazuje to skalę działań w kierunku zrównoważonego rozwoju, które muszą jeszcze zostać podjęte przez większość polskich przedsiębiorstw. Więcej ciekawych informacji o działaniach klimatycznych polskich firm zawiera raport „Smart Industry Polska 2021”.



Według badania „Smart Industry Polska” 88 proc. badanych firm podjęło już działania w zakresie zrównoważonego rozwoju. Niezależnie od skali działalności przedsiębiorstwa najczęściej podejmowane są działania mające na celu ograniczenie zużycia mediów i zwiększenia efektywności produkcji. Już około 40 proc. przedsiębiorstw średniej wielkości podjęło prace modernizacyjne pozwalające im na odzyskiwanie ciepła powstałego w wyniku procesów produkcyjnych, digitalizację tych procesów w celu ich optymalizacji i opracowanie rozwiązań usprawniających transport i logistykę. – *Transformacja energetyczna przedsiębiorstw pozwoli sprostać wyzwaniom, przed którymi stoi Polska oraz inne kraje Unii Europejskiej, wynika-*

jącym z konieczności ograniczenia wpływu przemysłu na klimat Ziemi. Zgodnie z założeniami Zielonego Ładu, Unia Europejska ma docelowo stać się społeczeństwem neutralnym klimatycznie, zasobooszczędnym i przyjaznym środowisku. Raport Siemens pokazuje, że nie wszystkie kwestie dotyczące zrównoważonego rozwoju są jednak powszechnie zrozumiałe. Konieczna jest dalsza edukacja (...), co w konsekwencji ułatwi firmom pozyskiwanie środków na modernizację infrastruktury – komentuje Maciej Kaysiewicz, sustainability officer w Siemens Polska Z badania wynika, że 67 proc. firm planuje realizację prac modernizacyjnych związanych ze zrównoważonym rozwojem w ciągu dwóch nadchodzą-

cych lat. Co najmniej 75 proc. badanych firm ma zamiar realizować działania zmierzające do wykorzystania energii ze źródeł odnawialnych, zastosować urządzenia o zwiększonej efektywności energetycznej, optymalizować zużycie mediów oraz zainwestować w nowe technologie. Swój ślad węglowy monitoruje obecnie 24 proc. firm. Spośród wszystkich zagadnień związanych ze zrównoważonym rozwojem w kontekście zmian klimatycznych najbardziej znane okazały się odnawialne źródła energii (OZE) – aż 81 proc. respondentów ma przynajmniej ogólną wiedzę na ich temat. Wyniki badania można uzyskać po wypełnieniu specjalnego formularza na stronie www.new.siemens.com w zakładce „raporty”.

BIMobject Poland

Warsztaty dla architektów, inwestorów oraz deweloperów

Firma BIMobject Poland, oferująca usługi z zakresu tworzenia cyfrowych replik produktów oraz właściciel jednej z największych platform z obiektami BIM, zaprasza architektów, producentów, inwestorów oraz deweloperów na warsztaty i wykłady BIM, które towarzyszyć będą Targom Światło i Targom Elektrotechnika.

nymi, w jaki sposób tworzyć proste materiały w Revicie i jak za ich pomocą tworzyć przegrody budowlane oraz w jaki sposób postęgiwać się zestawieniami w Revit. Z kolei wy-



W dniach od 26 do 28 stycznia 2022 r. w Expo XXI w Warszawie odbędą się 29. Międzynarodowe Targi Sprzętu Oświetleniowego. Pod wspólnym szyldem odbędą się Targi Automaticon, Targi Elektrotechnika i Targi Światło. Podczas wydarzenia BIMobject Poland poprowadzi warsztaty i szkolenia dla architektów, producentów, inwestorów oraz dewe-

loperów. Warsztaty odbędą się w pierwszym dniu targów, 26 stycznia, i będą prowadzone przez praktyka, który wdrażał oraz rozwijał technologię BIM u jednego z największych deweloperów w Polsce. Będą one dotyczyć praktycznego zastosowania BIM-u z wykorzystaniem oprogramowania Revit. Podczas szkolenia uczestnicy dowiedzą się między in-

klady prowadzone będą 27 stycznia i są przeznaczone specjalnie dla producentów materiałów budowlanych, oświetlenia czy wyposażenia wnętrz. Będą one skondensowaną dawką wiedzy na temat sytuacji BIM w Polsce i na świecie, ale także pokażą, w jaki sposób można wykorzystać BIM w marketingu i sprzedaży we własnej firmie.



vestfrost

More than Retro



Wyrazisty design, nowoczesne rozwiązania

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

vestfrosthomes.eu

V

Wyjątkowy salon w Warszawie



↑ Na spotkaniu zorganizowanym dla mediów gości przywitała Zuzanna Ziarko-Gähler, brand manager marki Ciarko Design.

Rodzima firma Ciarko Design otworzyła swój pierwszy salon wystawowy w Warszawie. Na uroczystość otwarcia showroomu zaproszono wielu znanych i zarazem uznanych projektantów, przedstawicieli kanałów handlowych oraz media. Showroom zlokalizowany został na terenie dawnej Warszawskiej Fabryki Wódek „Koneser”. Obecnie w tym unikatowym, neogotyckim i zrewitalizowanym zespole budynków powstało Centrum Praskie Koneser. Kompleks składa się z wielu obiektów kulturalnych, rozrywkowych, handlowych, a także mieszkalnych i biurowych.

— jest jednym z największych i najważniejszych producentów w Europie, tak od strony wolumenu sprzedaży, jak i nowatorskich rozwiązań, którymi wielokrotnie zaskoczył najbardziej nawet elitarnie i zaawansowane na świecie marki. Główną inspiracją do stworzenia projektu salonu był kosmos oraz zionąca w nim czarna dziura, która tak jak okap pochłania cząsteczki tego, co unosi się dookoła. Stąd właśnie w witrynie showroomu zainstalowana została artystyczna instalacja — eyecatcher — której dynamiczne srebrne oraz różowo-złote elementy mają symbolizować pracę okapu, który wprowadza w ruch oraz filtruje cząsteczki powietrza. Metaliczna kolorystyka nawiązuje przy tym do gwiazd i planet w przestrzeni kosmicznej i na tle zainstalowanych tu okapów prezentuje się okazale i wprowadza nas w świat elitarnych i niepowtarzalnych na rynku rozwiązań i modeli okapów. W wypadku marki Ciarko Design nie są to słowa na wyrost. Najnowsze portfolio okapów to popis i zarazem połączenie wieloletniego doświadczenia polskich inżynierów i polskiej myśli technicznej. To także



↑ Spotkanie z dziennikarzami było okazją do wymiany doświadczeń oraz symbolicznej lampki szampa. Organizatorzy zadbał także o wyśmienitą kuchnię i, jak na miejsce przystało, kosmicznie pyszne smaki.

Wszystko to sprawia, że nikt nie przejdzie obojętnie obok starannie zaprojektowanych i wykonanych modeli — czy to klient indywidualny, czy obeznany z tematem od lat projektant. Modele Ciarko Design są po prostu świetnie zaprojektowane, ultranowoczesne, ciche, wydajne i do tego nad wyraz funkcjonalne.



↑ Plac Konesera 6 to bez wątpienia nowe miejsce dla miłośników nowoczesnego designu i wyposażenia wnętrza na mapie Warszawy.

zasługa znakomitego parku maszynowego, który należy dziś do absolutnie najnowocześniejszych na świecie, oraz zastosowanych w produkcji komponentów, które pochodzą m.in. ze Szwajcarii, Niemiec, Korei Południowej czy Japonii. Okapy Ciarko Design powstają przy tym przy współpracy z wieloma uznanymi polskimi projektantami młodego pokolenia.



→ Świat okapów Ciarko Design, ich charakterystykę oraz bogactwo rozwiązań technicznych i funkcjonalnych zaprezentowała Monika Odoj — senior marketing specialist.



FOT.: KAROLINA ANTROPIK PHOTOGRAPHY



perfection without compromise

OKAP MONOGRAM W



P Ł Y T Y

Temat numeru!

Temat numeru!



P Ł Y T Y



Funkcjonalne
 płyty
 indukcyjne

Płyty wykorzystujące indukcję to jeden z najefektywniejszych sposobów gotowania. Rozwiązania w nich stosowane sprawiają, że gotowanie jest nie tylko bezpieczne, ale przede wszystkim wygodne i intuicyjne. Ich główne zalety to krótki czas nagrzewu, aspekty ekonomiczne, błyskawiczne reagowanie na zmianę poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości.

Urządzenia działają na zasadzie indukcji magnetycznej. Ta technika 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. Atutem jest też wzornictwo, które z łatwością wpisuje się zarówno w klasyczny, jak i nowoczesny styl kuchni.

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.



Fot. Miele



Fot. Samsung



Fot. Faber

Indukcyjne płyty grzewcze z wbudowanym okapem to doskonałe rozwiązanie na kuchenną wyspę, nad którą mamy wówczas wolną przestrzeń na oświetlenie lub dekoracyjne elementy łączące przestrzeń kuchni z salonem.

Płyta indukcyjna Miele ze zintegrowanym wyciągiem



Con@ctivity jest innowacyjną funkcją w urządzeniach Miele. Dzięki niej w modelu KMDA 7476 FL wyciąg automatycznie reaguje na ustawienia płyty indukcyjnej i przy każdym uruchomieniu pracuje na uprzednio używanym biegu. Co istotne, funkcję możemy w każdym czasie dezaktywować. Kombinacja płyty indukcyjnej z wyciągiem to rozwiązanie do otwartych przestrzeni łączących kuchnię i salon. Urządzenie Miele to jeszcze więcej miejsca na naczynia, garnki i patelnie bez zwiększania wymiarów zewnętrznych. W strefie gotowania po jednej stronie wyciągu z powrotem ustawimy dwa naczynia o średnicy od 150 do 230 mm. W strefie o nazwie PowerFlex XL możemy jednocześnie gotować zarówno w dwóch naczyniach, jak i w jednym większym, np. danie jednogarnkowe czy pieczone w standardowej wielkości brytfannie. Płyta wyposażona jest w funkcję rozpoznawania naczyń, dzięki której przy gotowaniu w większych garnkach strefy łączą się automatycznie, tworząc większą przestrzeń grzejną. Marka Miele w każdym urządzeniu wprowadza nowe udogodnienia i rozwiązania wspomagające użytkownika w codziennych czynnościach. W przypadku płyty in-

dukcyjnej KMDA 7476 są nimi wyjątkowe funkcje, takie jak pauza redukująca moc pól grzejnych, pamięć ustawień w razie przypadkowego wyłączenia, utrzymywanie ciepła czy automatyczna reakcja wyciągu na opary powstałe podczas gotowania. Proces gotowania oznaczony żółtymi wskaźnikami przebiega intuicyjnie dzięki sterowaniu ComfortSelect Plus. Szybkie gotowanie, na przykład wody na makaron czy ryż, wspomaga funkcja TwinBooster z mocą sięgającą aż do 7,3 kW. Funkcja Stop&Go to pauza umożliwiająca zredukowanie jednym przyciskiem mocy wszystkich pól grzejnych do poziomu 1 – sprawia, że potrawy będą bezpieczne i nie przypalą się ani nie wykipią, kiedy na chwilę musimy odejść od płyty i tracimy kontrolę nad procesem gotowania. Komfort użytkownika nasączoną ciepłą wodą. Co ważne, obszar wokół stref grzejnych pozostaje chłodny nawet podczas gotowania, co zapobiega poparzeniu. Zastosowane w modelu IDV5360 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

Fot. Miele



Fot. Amica

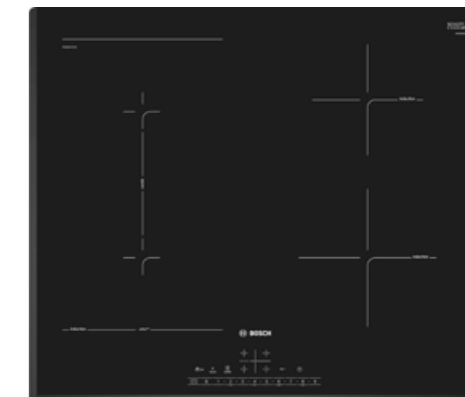
Możliwość łączenia dwóch pól grzewczych w jedno zapewnia elastyczność użytkowania płyty indukcyjnej i umożliwia dostosowanie powierzchni grzejnej do wielkości i kształtów wykorzystywanych naczyń.



Fot. Concept



Fot. Bosch



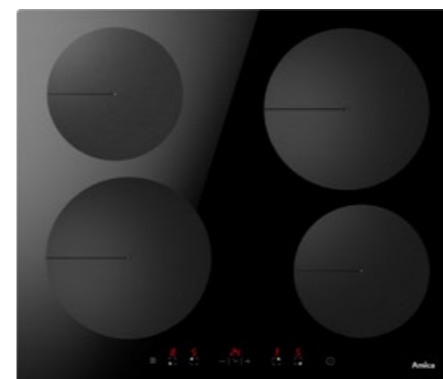
BOSCH PVS651FC5E

niami wspomagającymi funkcje życiowe przed zakupem i użytkowaniem płyty indukcyjnej powinny skonsultować się z jej producentem. W pozostałych przypadkach stosowanie techniki indukcyjnej nie wykazuje żadnych ograniczeń. W płycie indukcyjnej pole grzewcze nie nagrzewa się w takim stopniu jak w płycie ceramicznej czy gazowej. Po odstawieniu naczynia pozostaje ono chłodne lub letnie, co wyklucza ryzyko poparzenia i ułatwia czyszczenie płyty nawet w trakcie pracy, np. gdy niespodziewanie wykipi na nią potrawa. Co więcej, pozostała część płyty pozostaje również chłodna, co czyni jej użytkowanie jeszcze bezpie-

Bezpieczeństwo płyt indukcyjnych

Jedną z zalet indukcji jest jej ogólne bezpieczeństwo. Warto położyć tu nacisk na słowo „ogólne”, ponieważ osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca i innymi urządze-

Co ciekawe, częstotliwość pola magnetycznego wykorzystywanego w płycie indukcyjnej mieści się w przedziale od 20 do 50 kHz, zatem są



AMICA PI6540UT Studio

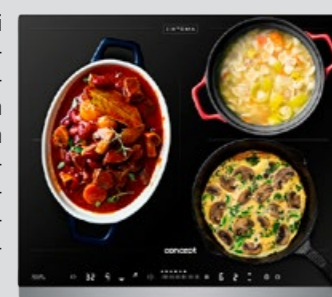
one prawie sto tysięcy razy niższe od częstotliwości fal radiowych stosowanych w kuchenkach mikrofalowych, a co za tym idzie – całkowicie bezpieczne.



CONCEPT IDV5360

Symfonia możliwości marki Concept

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 IDV5360 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. Fazurowane 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, wystarczy wytrzeć ją miękką szmatką nasączoną ciepłą wodą. Co ważne, obszar wokół stref grzejnych pozostaje chłodny nawet podczas gotowania, co zapobiega poparzeniu. Zastosowane w modelu IDV5360 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 Powebooster, zapewnia bar-



dzo 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. Slidery wykorzystywane do obsługi modelu IDV5360 dobrze reagują na dotyk, a do tego są bardzo wygodne i intuicyjne w obsłudze. Urządzenie zostało wyposażone we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej ze stref grzejnych i blokadę zabezpieczającą przed przypadkowym uruchomieniem płyty przez dzieci.

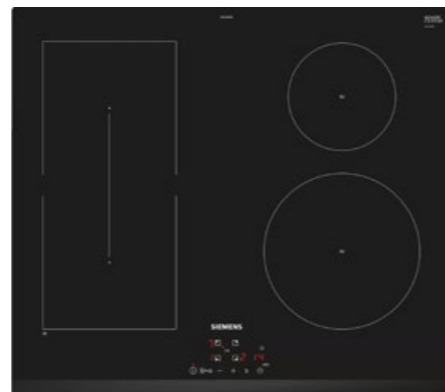
Fot. Concept

Energooszczędnie #LikeABosch



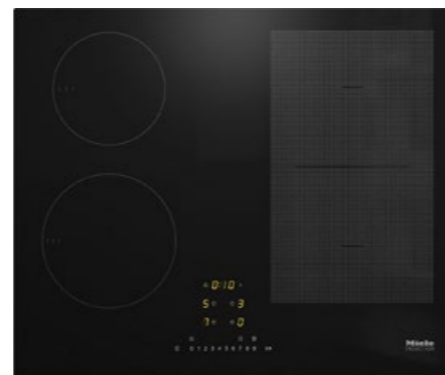
Wiele funkcjonalnych i praktycznych modeli indukcyjnych płyt grzewczych dostępnych jest w ofercie marki Bosch. Reprezentantem tej grupy urządzeń jest płyta PVS651FC5E. Wykorzystuje ona nowy kształt induktorów, który zapewnia optymalną dystrybucję wytwarzanego ciepła. Urządzenie zostało wykończony ozdobnym 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 wykorzystanie dużej brytfanny. Dostępna jest ponadto funkcja MoveMode, która umożliwia automatyczne ustawienie poziomów grzania i pozwala na szybkie gotowanie na przednim polu (na najwyższym, 9. poziomie grzania) i podtrzymywanie potrawy w ciepłe na tylnym 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.



SIEMENS EE631BPB1E

nim przyłączem, jak i wiele atrybutów funkcjonalnych, jak choćby liczba pól grzewczych na płycie. Z tymi najważniejszymi warto więc szczególnie się zapoznać. Kluczowe będą rodzaj zasilania, wymiary, moc stref grzewczych, a także moc przyłączeniowa. Ważnym parametrem przy wyborze indukcyjnej płyty grzewczej są jej wymiary. Standardowe płyty mają ok. 60 cm szerokości i głębokości. Modele szer-



MIELE KM 7464 FL

sze, 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 poziomie 50 – 60 cm (jednak nie jest to reguła). Modele typu domino mają szerokość ok. 30 lub 40 cm. Ich rozmiar pozwala na zamontowanie ich nawet w najmniejszych kuchniach lub na większych powierzchniach, łącząc ich kilka rodzajów w tak zwane płyty modułowe, tworzące funkcjonalną całość.

Pola i strefy grzewcze

Palnikiem płyty grzewczej jest tak zwane pole. W zależności od modelu płyty i jej gabarytów może być ona wyposażona od dwóch do czterech, a nawet sześciu lub ośmiu pól grzewczych. Mogą być one okrągłe, kwadratowe lub prostokątne, choć to już bardziej kwe-

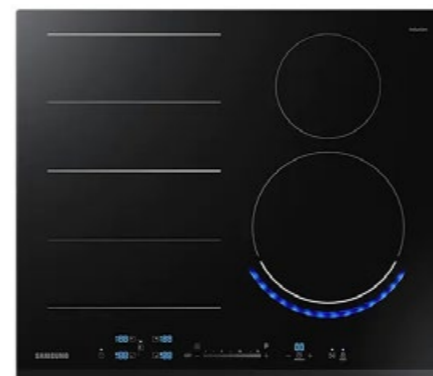


Wiele modeli płyt indukcyjnych wyposażonych jest w zintegrowany okap, nierzadko usytuowany na samym jej środku, który sprawia, że opary z wilgoci i tłuszczu są skutecznie usuwane ze wszystkich włączonych pól grzewczych.

Fot. Bosch



Fot. Elica



SAMSUNG NZ64N9777BK

rek i modeli. Odnajdziemy je w specyfikacji pod rozmaitymi nazwami własnymi. Miele feruje funkcję PowerFlex, Siemens – combiZone, Bosch – FlexInduction, Samsung – AnyDish i Wide Flex Zone, a Amica – Bridge. Płyty indukcyjne, jako jedyne spośród typów płyt grzewczych, pozwalają na pełnowierzchniowe gotowanie. Takie płyty wówczas nie mają wyznaczonych pól grzewczych, a użytkownik może ustawić garnek gdziekolwiek na jej powierzchni. Płyta wykryje naczynie samodzielnie lub ręcznie po aktywowaniu panelu sterowania. Do grupy tej funkcji należy FlexTouch marki Miele, pełnowierzchniowe zastosowanie w płycie marki Gaggenau czy freeInduction marki Siemens.

Fot. Falmecc



Fot. Samsung

Zintegrowany w płycie indukcyjnej okap może pozostawać na równi z płytą grzewczą lub – zależnie od modelu – wysuwać się ponad nią, co jest przydatne zwłaszcza wtedy, gdy gotujemy w wysokich garnkach.

Specjalne garnki i naczynia

Podczas przygotowywania posiłków na płytach indukcyjnych naczynia odgrzewają jedną z ważniejszych ról w procesie przemiany energii elektrycznej w ciepło. Dlatego więc, aby proces przygotowywania potraw przebiegał prawidłowo, należy wyposażać się w naczynia z ferromagne-

tycznym 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). Co ciekawe, wielu producentów na-



MIELE KM 7575 FL

czyń do smażenia i gotowania oferuje specjalne nakładki pod zwykłe naczynia, które umożliwiają gotowanie na płycie indukcyjnej. Każdorazowo dany garnek, patelnię czy podkładkę należy sprawdzić, czy nadaje się do stosowania na określonej płycie. Kupując nowy zestaw garnków, warto zwrócić uwagę na oznaczenia znajdujące się na garnkach indukcyjnych, aby zakupione naczynia poprawnie działały na płycie indukcyjnej. Zwykle oznaczenia znajdują się na zewnętrznej stronie dna garnka, a fakt, że naczynie przeznaczone jest do płyt indukcyjnych, oznaczony jest piktogramem przypominającym poziomą spiralę.



MPM MPM-60-IM-04

Płyta indukcyjna z wyciągiem

Od dłuższego czasu na rynku widzimy prawdziwą rewolucję – producenci łączą funkcję gotowania z funkcją wentylowania w jednym urządzeniu, w ładnej oprawie wizualnej, z przystępną dla klientów ceną. Takie modele z powodzeniem zastępować mogą widoczny tradycyjny okap kominowy, a sposób instalacji płyty, którą montuje się w blacie bez wyraźnie zarysowanych krawędzi, stwarza nowe możliwości aranżacji wnętrza. Płyta indukcyjna ze zintegrowanym wyciągiem idealnie sprawdzi się w popularnych obecnie kuchniach otwartych na salon, ale też w małych pomieszczeniach, w których brak miejsca na montaż dodatkowego urządzenia, w tym wypadku okapu. Ponadto dzięki wbudowanej w płytę wentylacji zy-



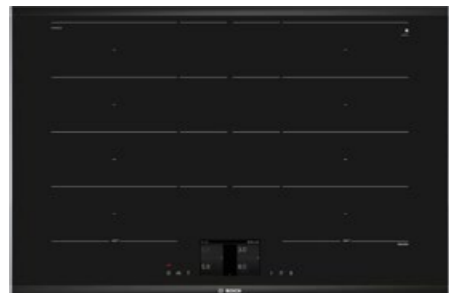
Fot. Elica

SAMSUNG NZ84J9770EK

niejszym. Jednak nie tylko konstrukcja płyty wpływa na jej komfortowe użytkowanie. Są to również różnego rodzaju zabezpieczenia i rozwiązania, które zwiększają komfort jej codziennej obsługi i użytkowania. Wszelkiego rodzaju systemy i czujniki zabezpieczające sprawiają, że możemy cieszyć się dużą funkcjonalnością i wygodą. Jednymi z popularniejszych rozwiązań są blokady uruchomienia, wyłącznik bezpieczeństwa czy ochrona przed przegrzaniem, a także chwilowe zatrzymanie pracy płyty. Warto

Fot. Falmecc





BOSCH PXY875KW1E

skujemy pełną swobodę w planowaniu kuchni. Same płyty są wyposażone w liczne rozwiązania, choćby łączenie pól, opcję booster czy automatyczne rozpoznawanie wielkości naczyń. Okap natomiast, w zależności od wersji, modelu, producenta, może być aktywowany ręcznie przez podniesienie wyciągu czy też manualną jego aktywację lub automatycznie – po włączeniu samej płyty.

Płyta współpracująca z okapem

Zdecydowana większość płyt grzejnych współpracujących z okapem to urządzenia indukcyjne. Taka integracja sprzętów poprawia komfort użytkownika, które niezad-

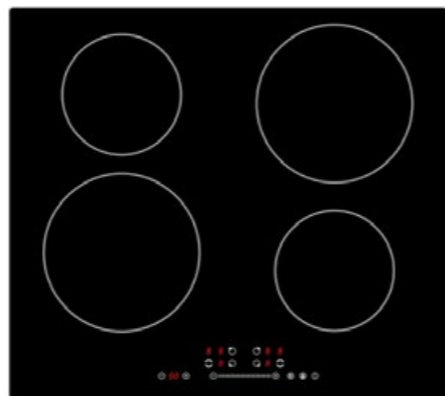


SAMSUNG NZ63J9770EK



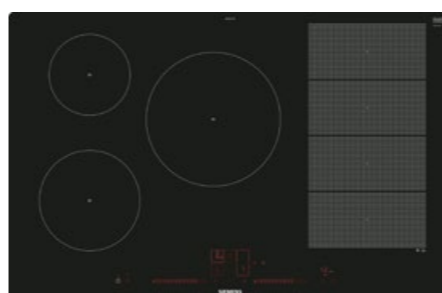
AMICA PIM6543PHTSK 2.0

ko odbywa się bez naszej ingerencji. Jednym z takich udogodnień jest automatyczne włączenie okapu, kiedy rozpoczynamy gotowanie. Okap uruchamia się, włącza oświetlenie i rozpoczyna usuwanie oparów z przygotowywanych potraw. Co więcej, sprzęt zacznie pracować w takim trybie, jaki jest wymagany przy ustawieniach płyty. Kolejnym udogodnieniem jest sama obsługa okapu. Przy integracji obu sprzętów sterujemy nimi z poziomu płyty. Podczas gotowania często mamy brudne ręce, więc takie rozwiązanie wydaje się bardzo praktyczne. Na płycie możemy zmienić moc i tryb pracy okapu, wyłączyć oświetlenie czy włączyć inne funkcje, których w tym momencie



CONCEPT IDV4260WH

żeby pasowały do siebie wielkością. Kolejną ważną kwestią jest dopasowanie wzornicze, które będzie ze sobą współgrało i dopełni stylistykę przestrzeni kuchennej. Idealnym połączeniem będzie zestawienie elementów tego samego producenta, niemniej nie jest to warunek konieczny. Dodatkowo taki zestaw możemy wzbogacić o okap nabladowy, który będzie skutecznie usuwał opary prosto z gotujących się potraw.



SIEMENS EX801LVC1E

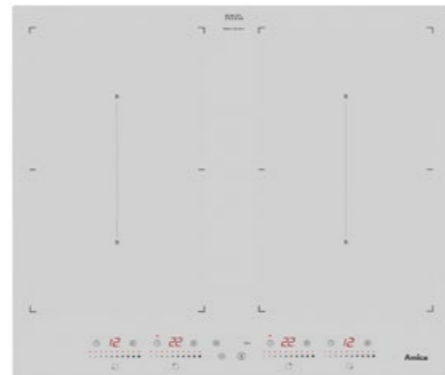
Płyty modułowe to rozwiązanie, które najpierw znalazło zastosowanie w restauracjach, a następnie bardzo płynnie rozgłosiło się w domowych kuchniach. Płyty modułowe dają użytkownikowi możliwość stworzenia własnego, personalizowanego zestawu do gotowania. Można je zestawiać w jednym ciągu funkcjonalnym płyty róż-

MPM MPM-60-IM-05

potrzebujemy. Sterowanie urządzeniami tylko z jednego z nich oszczędza również czas, który musimybyśmy przeznaczyć na czyszczenie. Jeśli nie dotykamy okapu, nie pozostawiamy na nim śladów palców, zatem nie wymaga czyszczenia po każdym gotowaniu.

Zestawy typu domino

Płyty typu domino są przede wszystkim węższe od standardowych, a zatem takich o szerokości około



AMICA PI6144S4WSU



Fot. Elica



Fot. Faber

Wszechstronne właściwości płyt indukcyjnych nie ograniczają się do aspektów technicznych. Ważną rolę odgrywają także w procesie projektowania kuchni, zwłaszcza tych nowoczesnych i minimalistycznych.

nego rodzaju tak, aby skomponować zestaw odpowiadający naszym potrzebom pod względem funkcji i parametrów technicznych. Tego typu konstrukcje nie tylko zapewniają swobodę gotowania, ale także mogą dostar-



MIELE KM 7201 FR

czyć 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.

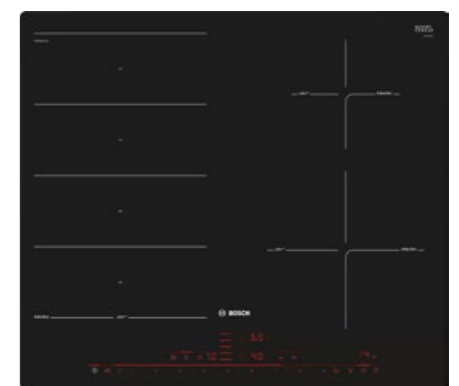
Ciekawe rozwiązania wzornicze

Wydawać by się mogło, że w płytach indukcyjnych zbyt wiele innowacyjnych zmian już nas nie czeka. Tymczasem okazuje się, że jeśli ktoś jest pomysłowy, a do tego znakomicie opanował technologię LED, może stworzyć prawdziwe „cuda”. Do takich niezwykłych i wizualnie imponujących rozwiązań zaliczyć należy płytę z serii Chef Collection, stworzoną z grupą najlepszych sze-



Fot. Miele

fów kuchni, wyróżnionych przez przewodnik „Michelin”. Wspomniane płyty indukcyjne marki Samsung zostały wyposażone w imitację płomieni gazowych. Pod szklaną powierzchnią płyty zastosowano wyświetlacze diodowe LED, które w sposób nowatorski emitują „płomień”. Rozwiązanie nazwane Virtual Flame nie tylko może być ciekawym „gadżetem”. Rozwiązanie to ma również aspekt praktyczny – przede wszystkim umożliwia intuicyjną obsługę i szybką orientację, jak duża moc jest wybrana na danym polu. Konstruując to rozwiązanie, firma Samsung wyszła z jakże trafnej obserwacji, że użytkownicy płyt indukcyjnych nie zawsze zdają sobie sprawę z wybranej mocy, przez co szybko przypalają potrawy. Za pomocą pokrętki wraz ze wzrostem mocy zwiększa się więc wysokość diodowych „płomieni”. Zmienia się także ich barwa.



BOSCH PXE601DC1E

Fot. Amica

MIELE. Płyta indukcyjna KM 7999 FlexControl

Elastyczna i inteligentna płyta indukcyjna

Do urządzeń do zabudowy marki Miele dołącza „inteligentna” płyta indukcyjna KM 7999 FlexControl. Najnowszy model tego urządzenia wyróżniają przede wszystkim wszechstronność, eleganckie wzornictwo, a także duża powierzchnia, która elastycznie dopasowuje się do potrzeb użytkowników.



Nowa płyta Miele KM 7999 FlexControl to kwintesencja wygody w kuchni. Elastyczne, dopasowujące się do bieżących potrzeb urządzenie skutecznie wspiera domowników podczas gotowania. Nowy, dotykowy panel sterowania jest bardzo czytelny i intuicyjny. Poszczególnym funkcjom przypisane są osobne ikonki, komunikaty wyświetlane są w kilku kolorach, a menu przewija się podobnie jak na smartfonie. Na powierzchni płyty o szerokości 90 cm zmieści się do 5 garnków, które można postawić w każdym miejscu i przesunąć w dowolny spo-

sób. Na płycie są aż 3 pola PowerFlex z funkcją wykrywania naczyń. Umieszczone po prawej i lewej stronie oraz na środku płyty pola PowerFlex pozwalają na szybkie gotowanie nawet w pięciu naczyniach o różnej wielkości. Nie musimy obawiać się, że danie przypali się czy wykipi. Funkcja TempControl ustawi właściwą temperaturę w każdym naczyniu umieszczonym na dowolnym polu grzewczym. Jeśli nie czujemy się pewnie w przyrządzaniu nawet prostych dań, możemy skorzystać z programów specjalnych. KM 7999 podsunie użyt-

kownikowi konkretne wskazówki do przygotowania aż 23 dań, choćby jajecznicy, steka, ryby, naleśników czy tostów.

Płyta ma wiele praktycznych rozwiązań, które niezwykle ułatwiają i usprawniają codzienne gotowanie. Funkcja Stop&Go pozwala jednym ruchem zredukować moc wszystkich pól do poziomu 1, na którym może pozostać bez nadzoru i bez ryzyka przypalenia lub rozgotowania, a ponowne naciśnięcie przycisku reaktywuje ustawione wcześniej poziomy mocy. Dzięki funkcji utrzymywania ciepła bezpiecznie zachowamy gotowe potrawy do chwili podania. W razie przypadkowego wyłączenia płyty z łatwością możemy powrócić do wcześniejszych ustawień, korzystając z funkcji Recall. Co więcej, jeśli podczas gotowania płyta zabrudzi się i chcemy ją na bieżąco przetrzeć, pomocna w tym wypadku będzie praktyczna funkcja WipeProtection, która na krótką chwilę zatrzyma wszystkie ustawienia.



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.

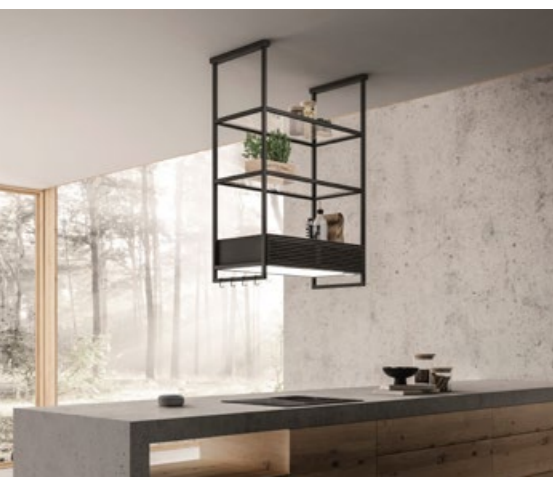
SHARP
Be Original.

www.sharphome.eu

ELICA. Okapy z linii **Open Suite**

Modułowy design w przestrzeni kuchennej

Marka Elica wprowadza nowy model okapu o nazwie **Open Suite**. To eleganckie urządzenie przede wszystkim pozwala na swobodę kreowania kuchennej przestrzeni przy zachowaniu jej maksymalnej funkcjonalności i w pełni elastycznym dopasowaniu do stylistyki zabudowy oraz charakteru wnętrza.



Modna kuchnia to oryginalna kuchnia. W urządzeniu wnętrza dobrze podążać za aktualnymi trendami, nie zatracając własnego stylu. Open Suite to wszechstronny, inteligentny okap, który oczyszcza



i rozświetla przestrzeń kuchenną. Nowoczesny design okapu sprawia, że staje się on funkcjonalnym i jednocześnie dekoracyjnym elementem wyposażenia kuchennych wnętrz.

Innowacyjność to wycucie zmian i umiejętność wyobrażenia sobie jutra, tak aby dziś zaproponować nowe rozwiązania, poprawiające jakość życia. Najnowszy okap Open Suite marki Elica jest wyjątkowym modelem, zdolnym do realizowa-



nia w przestrzeni różnych funkcji jednocześnie. To okap, źródło oświetlenia oraz zestaw półek meblowych, które można ustawić w niemal dowolnej konfiguracji. Montaż okapu przy ścianie lub nad kuchenną wyspą pozwala do bazowych modułów o szerokości 80 cm lub 160 cm dodawać panele świetlne lub zmieniać stylistykę półek, wybierając między szklanymi, drewnianymi czy metalowymi. W wersji wyspowej wysokość konstrukcji jest regulowana, co umożliwi montaż praktycznie w każdym wnętrzu, niezależnie od wysokości pomieszczenia.

Open Suite skutecznie usuwa zapachy i opary kuchenne powstałe podczas gotowania. Gwarantuje maksymalną wydajność dzięki zastosowaniu podwójnego urządzenia pochłaniającego i specjalnego filtra Long Life, który jest regenerowany przez okres do 3 lat z pełnym poszanowaniem środowiska. Urządzeniem można zarządzać zdalnie za pomocą asystenta głosowego lub aplikacji Elica Connect i przy pomocy kilku kliknięć włączyć zasysanie okapu, ustawić odpowiednie oświetlenie, a także monitorować stan filtrów.

Okap Open Suite oferuje funkcjonalne oświetlenie strefy gotowania, tworzące autentyczny klimat wnętrza. Mocny i wydajny panel LED emituje światło, którego intensywnością i barwą można płynnie sterować, w harmonii z porą dnia i nastrojem domowników. Powierzchnia świetlna jest w obu wymiarach modułów podstawowych doskonale zoptymalizowana.

GAGGENAU. Okap blatowy **AL400122**

Subtelny wzorniczo i imponująco wydajny

Gaggenau wprowadza do swojej oferty nowy okap nabladowy. Cechuje go nie tylko subtelne, a przy tym eleganckie wzornictwo, ale przede wszystkim duża wydajność przy zajmowaniu minimalnej przestrzeni. Model AL400122 sprawdzi się zwłaszcza w przestrzeniach kuchennych otwartych na inne pomieszczenia.

Imponujący pod każdym względem nowy okap kuchenny Gaggenau AL400122 to czysta innowacja, która doskonale łączy się z nowoczesnym designem. Jego konstrukcja staje się głównym elementem kuchni, ale tylko wtedy, gdy jest potrzebny. Gdy nie pracuje, mechanizm chowa urządzenie w blacie kuchennym. Sprawdzi się zarówno w kuchni stanowiącej samodzielną przestrzeń, jak takiej, która jest otwarta i połączona np. z częścią dzienną. Idealnie geometryczne linie i płaski korpus to przykład nowoczesnego podejścia do oczyszczania po-



wietrza. Okap wyposażony jest w 3-stopniową regulację poziomów mocy oraz dodatkowo tryb intensywny. W zestawie znajdują się 2 duże metalowe filtry przeciw tłuszczowe, o których wyczyszczeniu przypomni wskaźnik nasycenia filtra. Filtry wyjmują się w bardzo prosty sposób, a do tego, dla wygody użytkownika, można je bezpiecznie myć w zmywarce.

Komfort użytkownika dopełnia stylowe oświetlenie LED oddające neutralne białe światło. Do dyspozycji mamy 4 lampy LED. W zakresie montażu mamy elastyczne możliwości podłączenia do zdalnej jednostki wentylatora: na dole, z przodu lub z tyłu urządzenia. We wszystkich wariantach możliwe jest wygospodarowanie miejsca na praktyczne szuflady. Szerokość okapu wynosi 120 cm.

MPM. Okapy **MPM-51-PX i MPM-61-PX**

Praktyczne funkcje w trzech kolorach

W ofercie firmy MPM dostępne są dwa nowe modele okapów do zabudowy. To nowoczesne i funkcjonalne urządzenia, które doskonale sprawdzą się w każdej kuchni, zwłaszcza, że występują w dwóch praktycznych szerokościach oraz trzech wersjach kolorystycznych: czarnej, białej i inoxowej. Mogą pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji sprzętu.



Urządzenia mają 50 cm i 60 cm szerokości. Pierwsze z nich oznaczone są symbolem MPM-51-PX, a drugie MPM-61-PX. Zostały wyposażone w 3-stopniową regulację prędkości pochłaniania kuchennych oparów oraz

niezależne sterowanie oświetleniem LED o mocy 4 W z neutralną barwą światła 330 lm.

Maksymalna wydajność okapów wynosi 175 m³/h (minimalna to 107 m³/h), a poziom hałasu podczas pracy urządzeń na najwyższym poziomie nie powinien przekraczać 63 dB. Oba modele zostały wykonane z bardzo dobrej jakości materiałów, łatwych do utrzymania w czystości. W zestawach z okapami znajduje się 1 filtr aluminiowy w kolorze okapu oraz filtr węglowy w opcji stałej lub w wersji montowanej na silniku. Filtr węglowy w okapach do konfiguracji w trybie pochłaniacza jest opcjonalny. Minimalna wysokość montażu urządzeń nad płytą gazową wynosi 65 cm, a nad płytą elektryczną 55 cm. Modele o szerokości 50 cm oznaczone są symbolami: MPM-51-PX-68 (biały), MPM-51-PX-69 (inokosowy), MPM-51-PX-72 (czarny), a modele o szerokości 61 cm odpowiednio: MPM-61-

PX-70 (biały), MPM-61-PX-71 (inokosowy), MPM-61-PX-73 (czarny).



Nowoczesne piekarniki parowe

Gotowanie na parze jest jedną z najstarszych metod przyrządzania potraw. Najpierw gotowano w ten sposób w naczyniu umieszczanym we wrzątku, potem w szybkowarze, a następnie w parowarze i specjalnym urządzeniu do gotowania na parze. Dziś na parze gotować możemy w nowoczesnych piekarnikach parowych.

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



BOSCH CSG656BS2

kowe modele, które poza klasycznymi formami obróbki termicznej wykorzystują przy pieczeniu także parę wodną. W zależności od konstrukcji urządzenia pod wpływem nagrzania wody i odpowiedniego ciśnienia wytworzonego przez komorę piekarnika para dokonuje obróbki termicznej lub wspomaga ją.

Gotowanie na parze jest zdrowe

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, po-



MIELE DG 7440

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

Wykorzystywana podczas obróbki potrawy para przyczynia się do zachowania wartości odżywczych w produktach. Zachowane zostają cenne minerały, 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 gotowania w wodzie. Również przygotowywane w ten sposób owoce i warzywa zachowują nawet o ponad 30 proc. więcej witaminy C niż klasycznie gotowane w wodzie.

Dodatkową zaletą obróbki termicznej w sposób parowy jest zachowanie koloru produktu. W wypadku gotowania brokułów czy brukselki w wodzie po wyciągnięciu stają się one blade zielone, a czasem nawet żółte. Przygotowując te warzywa na parze, mamy pewność że ich kolor będzie praktycznie taki sam, jak przed ugotowaniem. Podobnie ma się sprawa z kalafiozem. W wodzie warzywo traci kolor, co można za-



SIEMENS HS658GXS1

uważyć chociażby po barwie wody. W wypadku gotowania tego warzywa na parze będzie on idealnie jasny, bez żółceń i przebarwień, prawie jak świeży, przyniesiony z ogródka.

Typy piekarników parowych

Piekarniki parowe od lat wykorzystywane są w gastronomii profesjonalnej i coraz częściej pojawiają się także w domowych kuchniach. Urządzenia odznaczają się kilka-

ma szczególnymi cechami uchodzącymi za ich zalety. Jedną z najważniejszych jest to, że pieczenie i gotowanie na parze zachowuje większość wartości odżywczych oraz witamin. Plusem tych urządzeń jest też



Urządzenia dostępne są zarówno w wersji o wysokości 60 cm, jak i kompaktowej o wysokości 45 cm, które można z powodzeniem uzupełnić o dodatkowe akcesorium, np. w postaci szuflady grzewczej.



AMICA ED47638BA+ X-Type OpenUp

możliwość połączenia tradycyjnego pieczenia z gotowaniem na parze. Warto pamiętać, że wyróżniamy dwie grupy piekarników – z wykorzystaniem parowania statycznego oraz coraz częściej dostępne i o wiele efektywniejsze modele z generatorem pary. Piekarniki do zabudowy z programem parowym, ale pozbawione generatora pary wykorzystują fizyczne procesy parowania wody w wysokiej temperaturze przy pomocy zbiorników lub ustawionych wewnątrz pojemników. Może być też dostępna specjalna niecka u podstawy komory piekarnika, którą należy wypełnić wodą. Zbiorniki parowe w piekarnikach różnią się pojemnością, zależną od marki i modelu urządzenia. Zarówno w urządzeniach z generatorem pary, jak i bez niego, pod wpływem temperatury woda zostaje zmieniona w parę, która rozprzeczana jest po całej komorze. Różnica jest jedynie w pierwszym wypadku obieg grawitacyjny, w drugim wymuszony.

Wymiary i pojemność urządzenia

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





PIEKARNIKI

Pełną parą #LikeABosch

#LikeABosch

Para nie dopuszcza do przenikania zapachów, więc potrawy utrzymują swój smak i zapach, a warzywa nie tracą jednolitości, koloru oraz wartości odżywczych.

Gotowanie na parze sprawdza się doskonale w wypadku wielu produktów, np. ryba czy warzywa. Wiemy, że to zdrowe, ale czy praktyczne? Parowar zajmuje zbyt dużo miejsca w kuchni i trudno jest określić, ile czasu powinno gotować się dane danie. Dzięki piekarnikom z funkcją pary marki Bosch ten problem znika. Wszystkie pomysły na obiad zrealizujemy w jednym, innowacyjnym urządzeniu. To doskonale rozwiązanie zarówno do świątecznych wypieków, jak i realizacji postanowień noworocznych. Możemy piec aromatyczny chleb, miękki w środku, z chrupiącą skórką, lub soczystą pieczeń, ale również zdrowe dania z małą zawartością tłuszczu.

Marka potwierdza to hasłem „Żyj #LikeABosch”, czyli zdrowo i w zgodzie z naturą. W oryginalnych spotach możemy poznać zalety piekarnika z funkcją pary oraz innych innowacyjnych urządzeń Boscha. Przez wyjątkowy humor i zabawnych bohaterów producent zachęca do zdrowego stylu życia oraz udowadnia, że z odpowiednim sprzętem to łatwe.

W ofercie marki Bosch dostępne są piekarniki z funkcją pary, zarówno kompaktowe o wysokości 45 cm, jak i standardowe – 60-centymetrowe. Wiele modeli jest także obsługiwanych przez platformę Home Connect, która między innymi umożliwia ich zdalną kontrolę.

W piekarnikach marki Bosch znajdziemy rozwiązania techniczne, które ułatwiają codzienne gotowanie, a przy tym pomagają w utrzymaniu zbilansowanej diety dzięki ochronie witamin oraz zachowaniu wartości odżywczych i składników mineralnych. Gotowanie na parze jest najzdrowszą formą obróbki termicznej. Dzięki niemu warzywa pozostają chrupiące, a drób oraz ryby stają się soczyste i miękkie. Dodatkowo produkty zachowują naturalny aromat, witaminy i składniki mineralne, które ulegają wypłukiwaniu, np. podczas tradycyjnego gotowania. Dzięki temu możemy użyć znacznie mniej soli oraz oleju czy innego tłuszczu.

Fot. Bosch

Wymiary piekarnika to bardzo istotny parametr. Często dochodzi w tym obszarze do pomyłek. Pamiętajmy, że mamy do czynienia z wymiarami części widocznej oraz otworem do zabudowy. Na rynku mamy trzy podstawowe rozmiary urządzeń: tradycyjne o wysokości i szerokości równej 60 cm, kompaktowe o wysokości zmniejszonej do 45 cm (szerokość pozostaje bez zmian, mimo że na rynku są także modele o mniejszej głębokości), a także poszerzone, których szerokość wynosi nawet 90 cm. Pozostałe wymiary mogą również ulec



SAMSUNG NV75T9979CD



AMICA ED57475X Studio Steam

zmniejszeniu, ponieważ piekarniki poszerzone występują w wersji standardowej (wysokość równa 60 cm), a także kompaktowej (szerokość 90 cm, a wysokość średnio 45 – 50 cm).

Nieodłącznym parametrem związanym z wymiarem urządzenia jest jego pojemność użytkowa. Klienci stawiają mimo wszystko na wielkość komory grzania, dlatego warto przyjrzeć się jej bliżej. W modelach standardowych (60 cm) pojemność wynosi ok. 70 l. Kon-



MIELE DG 2740

strukcje kompaktowe z kolei (jak sama nazwa wskazuje) mają mniejszą komorę grzania. Jej pojemność oscyluje między 25 a 40 l.

Energooszczędność piekarników parowych

Jednym z ważniejszych parametrów piekarnika jest jego efektywność energetyczna. Jedne modele (ze względu na rodzaj wykorzystywanych komponentów, pojemność komory, różnorodność funkcji itd.) mogą pracować oszczędniej, inne – mniej oszczędnie. W porównaniu sprzętów



SIEMENS CS656GBS2

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



BOSCH HSG636BB1



Fot. Amica

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

cykl pieczenia w trybie tradycyjnym oraz, jeżeli jest dostępny, z użyciem wentylatora (z włączonym termoobiegiem).

Czyszczenie z wykorzystaniem pary

Czyszczenie piekarnika nie należy do łatwych czynności, niemniej wykonywane systematycznie nie tylko sprzyja prawidłowemu działaniu sprzętu, ale także odpowiedniemu smakowi i aromatowi przygotowywanych w nim potraw. Producenci jednak ułatwiają nam ten obowiązek ciekawymi



Fot. Siemens



Fot. Samsung

rozwiązaniami funkcjonalnymi. Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza

specjalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia.

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

Pora na parę w urządzeniach marki Amica

Przygotowywanie smacznych i zdrowych posiłków w piekarniku parowym oraz efektywniejsze pranie i zmywanie dzięki funkcjom parowym to odpowiedź na aktualne potrzeby konsumentów. Amica w swojej kampanii „Mężczyzna idealny szuka pary” promuje nowoczesne sprzęty parowe, które pomagają w zabieganej codzienności każdego z nas. Jednym z produktów głównych kampanii jest właśnie piekarnik parowy, który nie tylko zaskakuje funkcjonalnością, ale też nowoczesnym wzornictwem dopasowanym do kuchni utrzymanych w rozmaitych stylach. Amica proponuje w nim rozwiązania parowe, które pozwolą sprostać codziennym wyzwaniom i zyskać więcej czasu dla siebie. W piekarni-

ku parowym marki Amica ED87389BA+ Q-type Steam dzięki aż dziewięciu gotowym programom parowym w prosty i szybki sposób przyrządzimy wymienione 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, żeby dania wyszły perfekcyjnie. Specjalny generator pary FullSteam dozuje parę i równomiernie rozprowadza ją podczas całego procesu pieczenia, a 4,3-calowy kolorowy wyświetlacz poprowadzi użytkownika krok po kroku przez cały proces.



Fot. Amica



PIEKARNIKI

komponentów urządzenia jest odkamienianie generatora pary. Jest ono niezbędne w większości sprzętów wykorzystujących wodę i polega na usunięciu osadu wapiennego z elementów wodnych, w tym generato-



AMICA ED57369BA+ X-Type Steam

ra pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego, sugerowanego przez producentów, można także użyć środków



SAMSUNG NQ50T9939BD

odkamieniających w płynie lub tabletki (po uprzednim rozpuszczeniu). Wiele modeli informuje dźwiękowo lub wizualnie (za pomocą informacji tekstowej) o konieczności wykonania odkamieniania.



BOSCH HSG636XS6



NOWOŚCI

CIARKO DESIGN. Linia Minimal

Najnowsze rozwiązania w minimalistycznej formie

Firma Ciarko, jeden z największych producentów specjalizujących się w okapach kuchennych w Polsce, kolejny raz zaskakuje klientów połączeniem najnowocześniejszych funkcji i praktycznego minimalizmu. Okapy Ciarko Design z linii Minimal pozostają w zgodzie z najznakomitszymi trendami wzorniczymi, łączą niebanalną estetykę, komfort obsługi oraz bardzo dobre parametry techniczne.



Ciarko to polski producent okapów, który na rynku obecny jest od ponad 30 lat. Swoje produkty dystrybuje nie tylko w naszym kraju, ale także do wielu państw na całym świecie.

Marka jest prekursorem rozwiązań z zakresu filtracji powietrza, wyciszenia pracy silników, oświetlenia LED i sterowania gestem. Wszystkie modele są produkowane w fabryce w Polsce, gdzie we własnym laboratorium Ciarko testuje wszystkie podzespoły, a także gotowe produkty. Dzięki temu utrzymuje bardzo dobrą jakość okapów.

Firma Ciarko projektuje urządzenia wyłącznie w Polsce. Wytwarza aż 3500 okapów dziennie, korzystając z ponad 20 000 m² powierzchni produkcyjnej. Roczna produkcja to prawie 1 000 000 okapów. Wszystkie okapy są w 100 proc. zaprojektowane i wyprodukowane przez ponad 600 pracowników zatrudnionych w Ciarko.

Najnowsza linia okapów o nazwie Minimal to prosta, minimalistyczna forma z zewnątrz, która w środku skrywa innowacyjne rozwiązania technologiczne na światowym poziomie. Każdy okap wykonywany jest z dbałością o najdrobniejszy detal, co jest priorytetem marki Ciarko Design. W linii jest 8 modeli, które dają nieskończone możliwości. Wyszukane wzornictwo połączone z najwyższą technologią. Regulowane oświetlenie ciepło/zimno pozwala do-

pasować światło okapu do pozostałego oświetlenia. Proste bryły o wyjątkowej, głębokiej czerni idealnie wpasują się w nowoczesne, loftowe wnętrza. Cała linia została zaprojektowana przez Łukasza Paszowskiego, wielokrotnego finalistę konkursów z dziedziny designu, m.in. „Red Dot Design Award”, „Dobry Wzór” 2020, „Must Have” 2021. Urządzenia są sterowane gestami. Dzięki funkcji Gesture Control możemy włączać i wyłączać okap czy zmieniać tryb jego pracy bez przerywania gotowania, wycierania rąk i dotykania panelu sterującego. Gesture Control umożliwia włączenie oraz wyłączenie oświetlenia jednym ruchem dłoni. Dla tradycjonalistów do każdego okapu dołączony jest pilot. Powierzchnia okapów jest trzykrotnie malowana, dzięki czemu nie odznaczają się na niej palce, a powierzchnia jest odporna na zarysowania. Wydajny energooszczędny silnik BLDC zużywa do 95 proc. mniej energii w porównaniu z tradycyjnym silnikiem o podobnej wydajności. Dzięki niemu w kuchni jest bardzo cicho, a powietrze pozostaje czyste nawet po kilkugodzinnej gotowaniu. Warto dodać, że wszystkie okapy z linii Minimal wyposażone są w specjalne filtry Baffle z przegrodą ze stali nierdzewnej. Na długo zachowują zdolność odprowadzania powietrza i są trwalsze od tradycyjnych filtrów siatkowych i węglowych. Zaletą filtrów jest hamowanie skraplania się



parą wodną. Szczeliny pomiędzy metalowymi panelami zapewniają lepszy przepływ powietrza i większą wydajność niż w filtrach tradycyjnych. Metalowych filtrów nie trzeba wymieniać, nie zatykają się tłuszczem oraz nie trzeba ich czyścić tak często jak filtrów siatkowych. Można je bezpiecznie myć w zmywarce.

BOSCH. Piekarnik HRA534EBO

Termoobiegi w parze z parą

Bosch wprowadza do oferty produktowej funkcjonalny piekarnik HRA534EBO o szerokości 60 cm, który sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Piekarnik oferuje termoobieg i funkcje z wykorzystaniem pary. Do tego jest wyposażony w rozmaite systemy, zapewniające wygodne przygotowywanie potraw, a także ułatwiające czyszczenie urządzenia.



Model HRA534EBO oferuje szereg możliwości i funkcji z wykorzystaniem pary. Dzięki nim potrawy są chrupiące i soczyste wewnątrz. Co więcej, para zapobiega wysychaniu żywności, a wypieki pięknie się przyrumieniają, zachowując smakowitą soczystość wnętrza. Praktyczna funkcja Termoobieg 3D pozwala osiągnąć perfekcyjne rezultaty przygotowywania posiłków dzięki optymalnej dystrybucji ciepła na 3 poziomach równocześnie, bez przenikania smaku. Piekarnik daje możliwość połączenia funkcji pary z termoobiegiem, dzięki czemu ciepło i wilgotne powietrze rozprowadzane są równomiernie we wnętrzu komory piekarnika, a wypieki są idealnie zarumienione na zewnątrz, zachowując smakowitą soczystość wnętrza. Pojemność

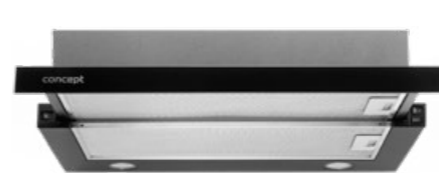


piekarnika wynosi 71 l przy wymiarach 60 × 60 cm. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 50 do 275 °C. W wyposażeniu standardowym znajdziemy 1 blachę uniwersalną i 1 ruszt kombinowany. Piekarnik HRA534EBO oferuje 8 funkcji grzania: termoobieg 3D, grzanie góra/dół, grill z obiegiem powietrza, grill o dużej powierzchni, funkcja Pizza, grzanie dolne, termoobieg łagodny, termoobieg i para.

CONCEPT. Okap OPV3760bc

Praktyczny i niewidoczny pomocnik w kuchni

Firma Concept wprowadza nowy okap do zabudowy – OPV3760bc. Model jest niezwykle praktyczny, a przy tym elegancko wykończony. Zabudowa sprawia, że jest w zasadzie niewidoczny, dzięki czemu będzie pasował do kuchni utrzymanych w rozmaitych stylach. Producentem okapu jest firma Ciarko.



Teleskopowy okap do zabudowy meblowej OPV3760bc marki Concept jest elegancko wykończony, co sprawia, że będzie idealnym sprzętem do kuchni otwartych na inne pomieszczenia. Z kolei jego gabaryty pozwolą na umiejscowienie go w rozmaicie wykończonych przestrzeniach. Jest przeznaczony do wbudowania w górną szafkę kuchenną, dzięki czemu idealnie komponuje się z linią zabudowy meblowej i nie zakłóca jej ogólnego wyglądu. Doskonale sprawdzi się jako cichy pomocnik w kuchni w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym, a nawet retro czy industrialnym. Urządzenie mo-

że pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza, zwanym również trybem recyrkulacji. Uruchamiamy go wtedy, gdy nie mamy możliwości wyprowadzenia pary z kuchni. Praca w tym trybie wymaga zastosowania filtra węglowego za filtrem przeciw-tłuszczowym, którego dodatkowym zadaniem jest pochłanianie zapachów. Powietrze jest oczyszczane i wdmuchiwane z powrotem do pomieszczenia. Filtry węglowe, tak samo jak w przypadku innych tego typu urządzeń, dla ich prawidłowego działania należy okresowo wymieniać. Zależy to przede wszystkim od częstości użytkowania okapu. Czyn-



ność ta jest prosta i szybka do wykonania. Okap do zabudowy OPV3760bc będzie idealnym urządzeniem do małych i średnich kuchni. Oferuje maksymalną wydajność 350 m³/h i 3 poziomy prędkości wentylacji. Skutecznie usuwa nadmiar pary i niepożądane zapachy z gotowania, m.in. tlenek azotu, który powstaje podczas gotowania na gazie. Wyposażony jest w cichy silnik, którego maksymalna emisja dźwięku sięga zaledwie 68 dB. Łatwość obsługi urządzenia uzyskano dzięki zastosowaniu czytelnych ikon oraz intuicyjnych przełączników bezpośredniego wyboru. Wykończenie okapu, dopracowane detale oraz możliwość uruchamiania przez wysunięcie, bez konieczności dotykania przycisków, sprawiają, że urządzenie staje się uniwersalnym i praktycznym dodatkiem do kuchni utrzymanej w każdym stylu.



ZMYWARKI

Zmywarki

do zabudowy

o szerokości 45 cm



Fot. Siemens

Wąska zmywarka do zabudowy, czyli taka o szerokości 45 cm, sprawdzi się idealnie nie tylko w niewielkich pomieszczeniach, ale również większych kuchniach. Wybór konkretnego modelu powinien być uzależniony od potrzeb użytkowników, możliwości przestrzennych i oczekiwań względem funkcji i kluczowych parametrów.

Sprzęty do automatycznego zmywania o szerokości 45 cm cieszą się dużą popularnością. Głównie dlatego, że zajmują niewiele przestrzeni, która – zwłaszcza w mniejszych kuchniach – jest wykorzystywana do funkcjonalnego maksimum. Mniejsze gabaryty nie oznaczają ograniczonych możliwości technicznych. Modele o szerokości 45 cm dorównują funkcjonalnością zmywarkom o standardowej szerokości, wynoszącej 60 cm.

SIEMENS SR55ZS11ME

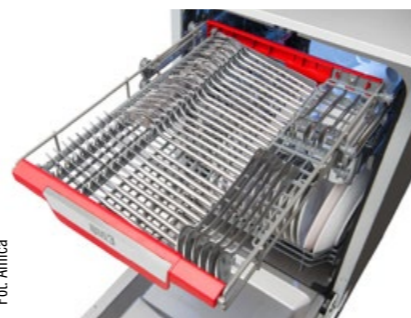
Pomimo niewielkich gabarytów w wielu modelach zmywarek do zabudowy o szerokości 45 cm nie brakuje praktycznej suflady na sztućce, która znajduje się w górnej części urządzenia.

Głośność pracy w zabudowie

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



Fot. Samsung



Fot. Amica



Fot. MPM



Fot. MPM



Fot. Amica

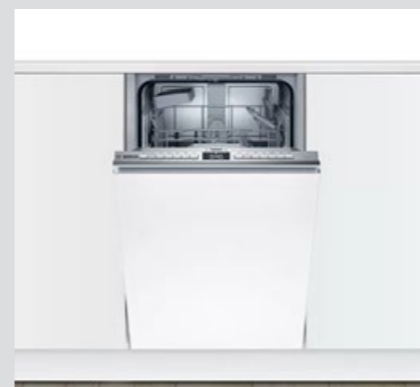


Fot. Concept

Urządzenia mogą być wyposażone w dwa rodzaje panelu sterowania – wewnętrzny, który jest ukryty w górnej części drzwi zmywarki, lub zewnętrzny, umiejscowiony na froncie i dostępny bez uprzedniego otwierania sprzętu.

dzenia podczas pracy będzie miała szczególnie znaczenie wówczas, gdy urządzenie jest zainstalowane w kuchni otwartej

Bosch oferuje sterowanie na odległość



tem pozwala zmienić ustawienie kosza na różnych wysokościach, a wybraną pozycję można łatwo zmienić, nawet gdy kosz jest pełny. Dzięki temu mamy możliwość dostosowania wnętrza komory zmywarki do naszych potrzeb, nawet do bardzo wysokich talerzy w dolnym koszu czy wysokich kieliszków bądź kufli w górnym koszu. Zmywarka została wyposażona w bardzo przydatną funkcję o nazwie Strefa Intensywna. Dzięki niej w jednym cyklu możemy myć naczynia o różnym stopniu zabrudzenia i wykonane z różnych materiałów, np. mocno zabrudzone garnki i patelnie w dolnym koszu, a szkło i porcelanę w górnym.

Zmywarka do zabudowy o szerokości 45 cm i pojemności 10 kompletów naczyń – model SPV4EKX20E marki Bosch – wykorzystuje rozmaite funkcje, które pozwalają na wygodny załadunek naczyń oraz efektywne i ciche zmywanie, a dodatkowo możemy nią sterować na odległość. W zmywarce zastosowano m.in. rozwiązanie EfficientDry, czyli system efektywniejszego suszenia, który jest możliwy dzięki automatycznemu otwieraniu drzwi po zakończeniu cyklu. Pomimo niewielkich gabarytów urządzenie jest bardzo pojemne dzięki systemowi koszy VarioFlex. Wydajność załadunku dodatkowo zwiększa system regulacji położenia górnego kosza Rackmatic. Służy to dopasowaniu wnętrza do aktualnych potrzeb użytkownika. Sys-



Fot. Bosch

nie. Optymalizację działania tabletek do mycia naczyń zapewnia Asystent Dozowania. Prawidłowo wymieszany z wodą detergent działa na naczynia z większą siłą, gwarantując perfekcyjny efekt zmywania każdego załadunku. Modelem SPV4EKX20E Możemy sterować przy pomocy telefonu lub tabletu z wykorzystaniem aplikacji mobilnej HomeConnect.

na salon. Warto pamiętać, że hałas jest wartością logarytmiczną, czyli nierównomierną, bowiem każdy z nas odbiera go inaczej i wyuczony jest na innego zakresy. O wiele ważniejsze od poziomu hałasu deklarowanego przez producenta, który zwykle jest stosunkowo mały, są odpowiednie montaż, wypoziomowanie czy podłączenie węża do syfonu. Niepoprawna instalacja może zwiększyć emisję hałasu nawet o 10 dB(A). Od niedawna producenci są zobligowani do komunikowania emitowanego przez urządzenie hałasu na etykiecie energetycznej, a wartość przedstawiana jest za pomocą dużych liter od A do G. Im bliżej litery A, tym sprzęt będzie odznaczał się niższym poziomem hałasu. Przyjmuje się, że akceptowalna wartość emisji hałasu zmywarek zostaje osiągnięta na poziomie litery D.



SIEMENS SR85EX05ME



MPM MPM-45-ZMI-02

Panel sterowania i jego dostępność

Zmywarki obsługują rozmaite programy dostosowane do mycia naczyń o różnym stopniu zabrudzenia. Część z nich jest uniwersalna i dostępna w wielu modelach różnych producentów. Przed zakupem urządzenia warto się im dokładniej przyjrzeć i zapoznać z opisem oraz zaleceniami producentów. Tym, na co warto zwrócić uwagę w pierwszej kolejności, jest umiejscowienie panelu sterowania. W zmywarkach do zabudowy o szerokości 45 cm, tak samo jak w pozostałych tego typu modelach, wyróżniamy dwa sposoby umiejscowienia panelu sterowania. Pierwszy z nich to tak zwane urządzenie z odkrytym panelem. Możemy spotkać się również z nazwą, że jest to zmywarka o niepełnej integracji panelu. Mimo że sprzęt jest przeznaczony do zabudowy meblowej, nie można go w pełni ukryć za frontem szafki. Widoczny zostaje panel sterowania. Drugi rodzaj to zmywarki z panelem zintegrowanym, czy-

AMICA DIM46C6EBOITH

ZMYWARKI



Fot. Amica

Praktyczne systemy regulacji koszy umożliwiają dostosowanie pojemności zmywarki do wielkości zmywanych naczyń.

li takim, który jest umiejscowiony w górnej części drzwi sprzętu, na ich rancie. W tym wypadku front meblowy pokrywa w całości przednią część zmywarki.



BOSCH
SPV4EKX20E

Choć na rynku dostępne są modele, które mieszczą 11 kompletów naczyń, to zmywarki o szerokości 45 cm pozwalają zwykle na zmywanie 9 lub 10 kompletów w jednym cyklu. Warto dodać, że za 1 komplet naczyń producenci przyjmują zastawę stołową dla jednej osoby, czyli po jednym talerzu płaskim i głębokim, mały talerzyk deserowy, podstawowe sztućce, jak nóż widelec i łyżka, a także szklankę o pojemności około 200 ml, filiżankę do kawy wraz ze spodkiem oraz małą łyżeczkę. Pierwsze produkowane zmywarki o szerokości 45 cm komunikowane były jako



SAMSUNG
DW50R4070BB



Fot. Siemens



Fot. Amica

Praktyczna pojemność a użytkowanie

Z gabarytami zmywarki wiąże się jej pojemność, która wyrażana jest w kompletach naczyń. Podobnie jak z odczuwaniem hałasu, który jest umowny, tak samo będzie w wypadku pojemności. Wystarczą trzy duże garnki i pojemność liczona kompletami będzie już w praktyce znacznie mniejsza.



MIELE
G 5481 SCVi SL Active

modułowość oraz wyposażenie decydują o pojemności zmywarki oraz komforcie załadunku i rozładunku. Należy pamiętać, że coraz częściej ważnym uzupełnieniem koszy jest szuflada na sztućce. Na rynku istnieją zmywarki z jednym, dwoma lub trzema koszami. Zazwyczaj kosze te wyposaża się w obracane kółka lub specjalne prowadnice, które pozwalają na sprawne wy-

urządzenia dla singli i do niewielkich kuchni, niemniej wraz z użytkowaniem i opinią klientów ten trend się zmienił. Mniej ważna jest liczba domowników, a zdecydowanie istotniejsza częstota przygotowywania posiłków i tym samym ilość naczyń do zmywania. To są główne parametry, na jakie należy zwrócić uwagę podczas wyboru odpowiedniego sprzętu.

Dodatkowe wyposażenie a pojemność

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



AMICA
DIM46C9TBONSiH



SHARP QW-GS52I452X

suwanie i wsuwanie elementu. Lekkie konstrukcje koszy pozwalają także na wyciągnięcie ich w całości z naczyńiami, żeby postawić je np. na blacie. Jednoelementowe kosze spotyka



BOSCH
SRI4HKS53E

się dziś głównie w zmywarkach kompaktowych i starszych modelach. Kilkopoziomowe zmywanie z dodatkowym koszem zapewnia umycie większej liczby naczyń. Coraz częściej w zmywarkach o szerokości 45 cm stosuje się specjalną szufladę na sztućce.

Energooszczędność i efektywność

Ustawowo producenci mają obowiązek dołączyć do urządzenia informację, w jakiej klasie pracuje urządzenie (na etykiecie energetycznej). Aktualna skala efektywności przewiduje siedem klas, z których najlepsza jest obecnie klasa A, a najniższa G. Ten parametr powinien być wzięty pod uwagę już przy początkowym wyborze urządzenia. Przyjmuje się, że zmywarki, które pracują w parametrach klasy A, są o blisko 40 proc. bardziej energooszczędne niż zmywarki klasy G. Oszczędności nie są zauważalne po roku czy po dwóch. Na zyski (z uwagi na większy wydatek na samo urządzenie) należy poczekać od kilku do kilkunastu lat. Ale ważny jest fakt, że obcujemy z nowoczesnym technicznie urządzeniem. Oprócz wyboru urządzenia w najlepszej klasie energetycznej warto oszczędzać już od początku użytkowania zmywarki. Po pierwsze, nie należy aktywować zmywania z połową naczyń w komorze. Lepiej jest zapełnić komorę stopniowo i włączyć dopiero, gdy zmywarka będzie całkowicie wypełniona naczyńiami. Wyjątkiem będą programy umożliwiające mycie połowy załadunku. W takim wypadku możemy zmywać mniejszą ilość naczyń i dodatkowo zużyć tylko tyle wody i energii, aby umyć połowę wsadu.



SAMSUNG
DW50R4050BB

concept
innowacje w Twoim życiu

BLACK



LINIE DESIGNOWE CONCEPT

WHITE



Nadaj swojej kuchni świeży wygląd dzięki linii White. Urządzenia z białego szkła nadają kuchni lekkości i delikatności. Uzyskaj idealnie dopasowaną kuchnię.

TITANIA



Linia Titania charakteryzuje się ciemną stalą nierdzewną. Urządzenia są w prostym i minimalistycznym stylu, który wprowadzi odrobinę luksusu do kuchni.

SINFONIA



Linia Sinfonia łączy małe i duże urządzenia kuchenne. Głównym elementem jest stal nierdzewna, uzupełniona czarnymi detalami. W tym ponadczasowym designie możesz wybierać z szerokiej gamy urządzeń.

Amica
for living



Piekarnik parowy
FullSteam

Pora na parę

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!