

INFOPRODUKT

AGD
DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 6/2022 czerwiec

ISSN 2719-7271 Cena: 3,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

FABER
FRANKE'S AIR EXPERT

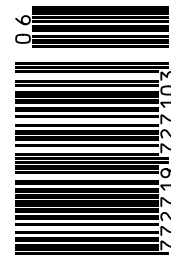


Temat numeru!

Okapy wyspowe

Chłodziarki i chłodziarkozamrażarki

Organizacja kuchni – rozwiązania



9 1772719 727103

Grupa Amica
zaprasza
do Badabusa

LG
partnerem roku
Energy Star 2022

BSH
wspiera rodziny
pracowników

Franke
Organizer
All-In

Temat numeru!



Fot. Faber

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

BSH w obliczu wojny w UA

Wspiera rodziny ukraińskich pracowników.

Grupa Amica

Zaprasza po zdrowie do Badabusa.

LG Electronics

Partnerem roku Energy Star 2022.

Okapy wypowe

4 To jedne z najbardziej zaawansowanych technicznie oraz ciekawych wzorniczo okapów. 10

Chłodziarki i chłodziarkozamrażarki

4 Sprzęty do zabudowy, które umożliwią długotrwałe magazynowanie żywności i nie zaburzają aranżacji kuchennej. 20

Organizacja kuchni, rozwiązania i akcesoria

4 Odpowiednio dobrany sprzęt i akcesoria to gotowy przepis na perfekcyjnie zorganizowaną kuchnię. 28

W NASTĘPNYM NUMERZE

Płyty kombinowane

Połączenie dwóch rodzajów płyt grzewczych, zwykle modułu gazowego i elektrycznego (indukcyjnego), co znacznie zwiększa możliwości gotowania.

Zamrażarki szufladowe

Praktyczne mrożenie w zabudowie to nie tylko coraz częściej wybierana opcja, ale również przemyślana koncepcja łączenia z oddzielną chłodziarką.

Zarządzanie odpadami, selektory odpadów

Odpowiednio dopasowane selektory odpadów pozwalają zaaranżować w domu ekologiczną strefę segregacji odpadków.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



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

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. Modlińska 199A/31, 03-122 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, czerwiec 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 6, czerwiec 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

Różne potrzeby, jedna lodówka

Poznaj optymalne rozwiązania, które ułatwiają przechowywanie produktów w lodówce:

- Amica CoolManagement** – 3 niezależne strefy temperatur: w chłodziarce, specjalnej szufladzie AdaptZone i w zamrażarce
- CoolBalance** – utrzymanie stabilnej temperatury nawet przy częstym otwieraniu drzwi,
- Total NoFrost** – brak konieczności rozmrażania.

Wybierz lodówkę, która spełnia wysokie wymagania.



CoolManagement System

amica.pl

Grupa Amica

Zaprasza po zdrowie do Badabusa

Polski producent AGD wspólnie z organizacją Kwiat Kobiecości apelują: zadbaj o swoje zdrowie i zbadaj się. Jest ku temu okazja, bo w swoją pierwszą trasę po kraju właśnie wyruszył nowy Badabus, czyli mobilny gabinet diagnostyczny, ufundowany przez Grupę Amica i firmę Volvo. Kobiety mogą wykonać w nim badania profilaktyczne pod kątem raka jajnika lub szyjki macicy, a mężczyźni testy służące wykryciu raka prostaty.



Zapobiegać, nie leczyć – ta prosta zasada przypomina, że profilaktyka jest korzystniejsza dla zdrowia, a często również skuteczniejsza niż leczenie. Zapominają jednak o niej tysiące Po-

lek i Polaków. Rocznie z powodu zbyt późnego wykrycia nieprawidłowości ponad 5500 kobiet umiera na raka jajnika lub szyjki macicy, tyle samo mężczyzn na raka prostaty. Tymczasem regularne badania mogą uratować życie. Dlatego Amica wraz z Ogólnopolską Organizacją Kwiat Kobiecości zachęcają Polki i Polaków do badań profilaktycznych w Badabusie – mobilnym gabinecie medycznym. Ufundowany w 2020 r. przez Grupę Amica i producenta samochodów Volvo nowoczesny pojazd po raz kolejny wyruszył w trasę po kraju.

Badabus wyposażony jest w specjalistyczny sprzęt, który może pomóc we wczesnym wykryciu i skutecznym leczeniu choroby, a doświadczona kadra na pokładzie wykonuje bezpłatne badania profilaktyczne kobiet lub mężczyzn:

– cytologia zwykła lub LBC – pozwala na wykrycie raka szyjki macicy,

– test DNA HPV – służy do badań genetycznych oceniających ryzyko zachorowania na raka szyjki macicy,

– test DNA BRCA1 – może wskazać predyspozycje zachorowania na raka piersi i jajnika,

– test PSA z krwi – służy do wykrywania raka prostaty i przerostu gruczołu krokowego.

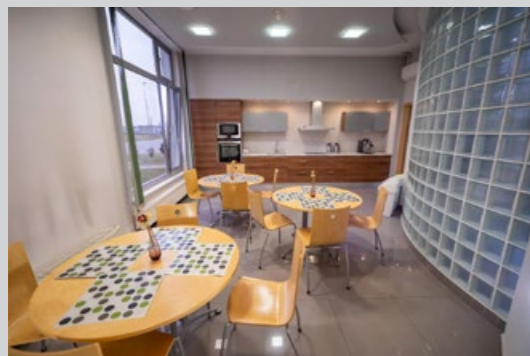
Podobnie jak krwiobusy, Badabus podzielony jest na strefy: najpierw w punkcie recepcyjnym wypełnia się niezbędne dokumenty, a następnie wykonywane jest badanie – w osobnym pomieszczeniu, w bezpiecznych i odpowiadających standardowi gabinetu lekarskiego warunkach. Wizyta przebiega bezpiecznie, szybko i bezboleśnie – to niewiele, by zadbać o własne zdrowie i życie. Informacje o miejscach, które odwiedzi Badabus, i terminach będą systematycznie aktualizowane na stronie internetowej <https://kwiatkobiecości.pl/badabus/>.



BSH

Wsparcie dla rodzin ukraińskich pracowników

BSH rozszerza zakres wsparcia dla uchodźców z Ukrainy. Firma przystosowała część pomieszczeń biurowych tak, aby mogły pełnić funkcję tymczasowego miejsca zakwaterowania. W pomieszczeniach biurowych BSH w Bukowcu powstały trzydzieści dwa miejsca noclegowe.



W Bukowcu (woj. łódzkie) mieści się dział logistyki BSH. Firma zdecydowała się przystosować pomieszczenia biurowe w tej lokalizacji tak, aby mogły pełnić funkcję tymczasowego miejsca pobytu. Lokalizacja jest przeznaczona dla rodzin ukraińskich pracowników BSH w Łodzi. Goście mają do dyspozycji przestronną, wyposażoną w pod-

stawowe sprzęty kuchnię oraz łazienkę. Obecnie w Bukowcu przebywają dwie rodziny. Firma przygotowuje kolejne miejsca noclegowe w swoich biurach w Rzeszowie.

Oprócz działań skierowanych do rodzin pracowników BSH firma angażuje się w pomoc organizowaną przez inne instytucje. Przeznaczyc

ła na ten cel ponad 1500 urządzeń gospodarstwa domowego dla uchodźców przed wojną. Są to przede wszystkim pralki, suszarki do ubrań oraz lodówki. Małe i duże AGD

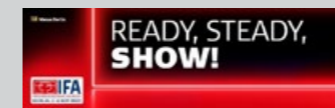
trafiło już do łódzkiej Fundacji Happy Kids, która ewakuowała prawie 1500 dzieci z ukraińskich domów dziecka, pomogła wielu cywilom i planuje wspierać uchodźców z Ukrainy, którzy przebywają w Mołdawii, oraz do Fundacji Uniwersytetu Łódzkiego, która otoczyła opieką rodziny studentów z Ukrainy. Firma przekazała także darowiznę na rzecz Urzędu Miasta w Łodzi oraz Urzędu Marszałka Województwa Łódzkiego. Obie instytucje w sposób ustrukturyzowany przygotowują bazę noclegową dla uchodźców z Ukrainy, którzy trafiają do województwa łódzkiego, dlatego najlepiej znają bieżące potrzeby i będą kierować urzędnika gospodarstwa domowego od BSH tam, gdzie będą potrzebne.



IFA

Bilety IFA 2022 Super Early Bird są już dostępne!

IFA 2022 rusza pełną parą – na dużą skalę i w realnym, a nie wirtualnym świecie. Organizatorzy już obserwują duży popyt na powierzchnie wystawiennicze. Marki i detaliści przygotowują się do wydarzenia na dużą skalę, na którym w realnym świecie zaprezentują pełny zakres oferowanej elektroniki użytkowej i sprzętu AGD.



IFA Berlin – najważniejsze na świecie targi elektroniki użytkowej i sprzętu AGD – powracają w tym roku na dużą skalę,

w dniach 2 – 6 września 2022 r. Marki, producenci i detaliści ustawiają się w kolejce do Berlina po dwuletniej przerwie spowodowanej pandemią Covid-19. Dwie trzecie najlepszych wystawców IFA potwierdziło już swoją obecność, a ogromna liczba planuje powrót na taką samą skalę, jak w 2019 r., czyli ostatnim roku IFA przed pandemią. Organizatorzy już obserwują duży popyt na rezerwacje na wszystkich powierzchniach wystawienniczych. Aby ułatwić odwiedzającym powrót do IFA Berlin, sklep z biletami na IFA 2022 został już uruchomiony. W ofercie znajdziemy specjalny bilet Super Early Bird, który kosztuje tylko 35 euro.

IFA nadal cieszy się dużą popularnością wśród detalistów w całej Europie i poza nią. Wszystkie duże grupy handlowe potwierdziły, że będą w Berlinie gotowe na to wydarzenie. Dla nich IFA jest kluczową platformą i pierwszą na dużą skalę okazją do ponownego nawiązania kontaktu z markami, omówienia innowacji i zapewnienia odpornego łańcucha dostaw przed najważniejszym sezonem zakupowym w roku.

Globalne marki również nie mogą się doczekać ponownego spotkania z gośćmi branżowymi i mediami z całego świata.

– Z wielką niecierpliwością czekamy na zaprezentowanie naszych innowacji na targach IFA 2022, ponowne osobiste spotkanie z klientami i wzmocnienie naszych relacji – mówi Harald Friedrich, dyrektor zarządzający Robert Bosch Hausgeräte GmbH.

– IFA to szczyt dla detalistów, producentów i mediów. Cieszymy się, że możemy ponownie osobiście zaprezentować naszą markę i nasze innowacje – bardziej imponujące niż kiedykolwiek – mówi Michael Mehnert,

dyrektor zarządzający Siemens Home Appliances Niemcy.

IFA, najważniejsze na świecie targi elektroniki użytkowej i domowej, na których zaprezentowano rekordową liczbę nowych produktów, są głównym miejscem targowym dla kluczowych detalistów, kupujących oraz ekspertów z branży i mediów. Przypominamy, IFA 2022 odbędzie się w Berlinie w dniach 2 – 6 września i już można rezerwować bilety!



“IFA is one of the most important events in the industry, and a unique opportunity to broaden horizons for both fans of new technologies and professionals.”

Andrzej Jackiewicz
CEO MediaMarktSaturn
Polska

MediaMarktSaturn

“Especially with a view to this year’s Football World Cup, which will be played at the unusual winter time, the year-end business in the consumer electronics sector promises to be particularly exciting.”

Benedict Kober
Spokesman for the
Management Board

euronics

“IFA is and remains the most important platform for new and innovative electronics products in the industry.”

Dr. Stefan Müller
CEO

expert

READY, STEADY, SHOW!



LG

Partner roku Energy Star 2022

Firma LG Electronics została uhonorowana przez amerykańską Agencję Ochrony Środowiska (EPA) tytułem „Partnera Roku Energy Star” 2022 w uznaniu „konsekwentnej doskonałości” w prowadzonej działalności. To prestiżowe wyróżnienie, które od 2012 r. firma LG otrzymała aż dziewięciokrotnie, jest wyrazem uznania dla zaangażowania LG w ochronę środowiska dzięki roli lidera w dziedzinie produktów z certyfikatem „Energy Star” i ich propagowania.

Oprócz tytułu „Partnera Roku” firma LG została również wyróżniona nagrodą „Energy Star Emerging Technology Award”, przyznaną przez EPA za 43 modele chłodziarkozamrażarek oferowane przez LG – najwięcej spośród wszystkich marek na rynku. Nagrodzone modele są wyposażone w zaawansowane sprężarki adaptacyjne i wykorzystują czynnik chłodniczy R-600a o bardzo małym potencjale tworzenia efektu cieplarnianego (wskaźniku GWP).

Chłodziarkozamrażarki, które otrzymały to ekologiczne wyróżnienie, przewyższają obowiązującą minimalną amerykańską normę federalną o co najmniej 25 proc., gdy sprężarka pracuje w trybie adaptacyjnym w porównaniu z pracą w trybie ze stałą mocą. W nagrodzonych produktach wykorzystywane są czynniki chłodnicze o małym współczynniku GWP (poniżej 15) i specjalna pianka. Inwerterowa sprężarka liniowa w chłodziarkach LG



pomaga zachować świeżość żywności przez dłuższy czas oraz jest cichsza niż konwencjonalne modele marki LG.

Co roku w ramach programu „Energy Star” wyróżniane są przedsiębiorstwa i organizacje, które wnoszą znaczący wkład w ochronę środowiska przez wyróżniające się osiągnięcia w dziedzinie zarządzania energią. Podmioty uhonorowane tytułem „Energy Star” są liderami w swoich branżach w zakresie produkcji, sprzedaży

i użytkowania energooszczędnych produktów, domów, budynków, usług i strategii. Działania te mają kluczowe znaczenie w walce z kryzysem klimatycznym i ochronie zdrowia publicznego. W ramach przyjętej inicjatywy „Zero Negative Environmental Impact” LG planuje otwieranie kolejnych zakładów produkcyjnych, które będą wywierać pozytywny wpływ na środowisko. Aby umożliwić osiągnięcie ambitnych celów w dziedzinie neutralności węglowej i gospodarki o obiegu zamkniętym, w LG przyjęto plan ograniczania ilości tworzyw sztucznych otrzymywanych z surowców petrochemicznych. W ramach inicjatywy planuje się do 2030 r. wprowadzić do procesu produkcyjnego nawet 600 tys. ton tworzyw sztucznych z recyklingu oraz niemal podwojenie ilości odzyskiwanych odpadów elektronicznych (do 8 mln ton).

- Firma po raz kolejny udowadnia, że podejmowanie działań wspierających gospodarkę opartą na czystej energii może być korzystne nie tylko z perspektywy środowiska naturalnego, ale także prowadzonej działalności i klientów. Wiemy, że rozwiązanie kryzysu klimatycznego będzie wymagać od nas wszystkich wspólnego wysiłku - podkreśla administrator EPA Michael S. Regan.

Samsung

Finał programu „Solve for Tomorrow”

„Solve for Tomorrow” to program edukacyjny Samsunga, skierowany do uczniów ze szkół ponadpodstawowych oraz studentów I i II roku studiów pierwszego stopnia. Dzięki SFT młodzi ludzie mogą rozwijać kompetencje przyszłości oraz budować swoje poczucie sprawczości. Uroczysta, oficjalna gala finałowa odbyła się w Centrum Nauki Kopernik w Warszawie.



W finale pilotażowej edycji programu „Solve for Tomorrow” w Polsce znalazło się 9 zespołów: 3 w kategorii zdrowie, 2 w kategorii bezpieczeństwo i 4 projekty realizujące wyzwania związane z klimatem. Na ostatnim etapie zespoły odbyły blisko 40 spotkań z wolontariuszami firmy Samsung, którzy wcie-

lili się w rolę mentorów. Zadaniem wolontariuszy było wspieranie zespołów w ulepszeniu prototypów od strony technicznej, testowanie i przygotowanie do prezentacji podczas gali finałowej. Podczas uroczystej gali finałowej w Centrum Nauki Kopernik jury ogłosiło, że zwycięzcą pierwszej edycji „Solve for Tomorrow” w Polsce został zespół z I Liceum Ogólnokształcącego im. Tadeusza Kościuszki z Bielska Podlaskiego z projektem „Bezpieczny powrót do domu o każdej porze”. Licealiści zaproponowali niezwykle innowacyjną aplikację na telefon, która w czasie późnych powrotów do domu umożliwia wysyłanie



powiadomień o lokalizacji zaufanym osobom, wyznacza najbezpieczniejszą trasę podróży i pozwala sprawnie wezwać policję. Drugie miejsce zajęła Akademia High School z Warszawy za projekt „Wodorosty kontra CO2”, w którym przy wykorzystaniu technologii AI i plantacji wodorostów oczyszcza powietrze oraz tworzy bioplastik. Na trzecim miejscu znalazło się I Liceum Ogólnokształcące im. Aleksandra Omięczyńskiego w Gryfinie i jego projekt „Nawóz potrzebny od zaraz”.

Program „Solve for Tomorrow” został objęty patronatem przez Ministerstwo Klimatu i Środowiska, Centrum GovTech Polska oraz NASK. Partnerami projektu są Centrum Nauki Kopernik, UNEP/GRID-Warszawa, Stowarzyszenie Cyfrowy Dialog, Zwolnieni z Teorii oraz firma Hostersi.



LINIA MINIMAL

Tylko osiem okapów! Aż nieskończoność możliwości.

SHOWROOM
Plac Konesera 6, lok. U2B, Warszawa
www.ciarkodesign.com

CIARKO[®]
DESIGN

FABER
FRANKE'S AIR EXPERT



Okapy wyspowe - nowoczesne i eleganckie konstrukcje

Fot. Faber

Modele wyspowe to jedne z najbardziej stylowych i designerskich, a przy tym najbardziej zaawansowanych technicznie okapów. Cechami charakterystycznymi tych urządzeń są bezpośredni montaż do sufitu i odpowiednio dostosowany zwis, np. nad wyspą kuchenną, na której umieszczone są płyta grzejna i inne urządzenia.

Okapy wyspowe montuje się w różny sposób, np. na linach, na grubym metalowym pręcie czy po prostu zwyczajnie za pomocą komina, a więc z wykorzystaniem obudowy urządzenia. Modele takie polecane są do dużych salonów oraz kuchni i mogą przybierać najbardziej wyrafinowane formy. Odnaczają się też ciekawymi rozwiązaniami w zakresie oczyszczania powietrza, a także bardzo dużą wydajnością.

Wyjątkowy design

Przeglądając ofertę producentów okapów wyspowych, nie sposób pominąć kwestii wzornictwa. Powiedzmy to wprost – wiele oferowanych obecnie modeli to prawdziwe dzieła sztuki użytkowej, najwyższych lotów wzornictwo, materiały i wykonanie. Innowacyjne i stylowe okapy są też coraz częściej dodatkowym i w pewnym sensie wyjątkowym źródłem światła w kuchni. Niektóre modele, zwłaszcza konstrukcje wyspowe, z powodzeniem mogłyby służyć nie tylko jako skuteczny pochłaniacz pary i zapachów, ale jako designerska lam-

pa. Okap może wyglądać jak elegancki, kryształowy żyrandol, kolorowy głośnik emitujący muzykę, a nawet jak rzeźba zawieszona tuż nad płytą grzejną. A takich formatów i im podobnych propozycji jest o wiele, wiele więcej. Bez cienia zawahania można powiedzieć, że w tym segmencie rynku dokonał się niebywały postęp – tak techniczny, jak i stylistyczny. Piramidalna blacha bez silnika zastąpiły wyrafinowane konstrukcje ze znakomitymi jednostkami napędowymi i układami elek-



AMICA OWC4241OI

tronicznymi. Najnowsze modele nie tylko wyznaczają styl kuchni, ale coraz częściej tworzą rynkowe trendy, za którymi podążają nie tylko producenci mebli, ale i wytwórcy sprzętu elektronicznego. Wzornictwo okapu zależy w znacznie mierze od inwencji projektanta. Osoby odpowiedzialne za opracowywanie projektów okapów potrafią niejednokrotnie zaskakiwać, bawiąc się kształtami, bryłami, figurami geometrycznymi czy kolorystyką. W rezultacie powstają okapy przyjmujące rozmaite, nowatorskie formy, często doceniane przez fachowców ze świata

Stylowa koncepcja firmy Concept

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 to przede wszystkim wyjątkowe wzornictwo z elementami stylizowanymi na beton, który jest obecnie bardzo popularnym elementem wystroju nowoczesnych wnętrz. Zastosowane w nim energooszczędne diody LED o mocy $2 \times 1,5$ 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 zapewni wydajność $596,6 \text{ m}^3/\text{h}$. Wyposażony jest w bardzo cichy silnik, którego maksymalna głośność sięga zaledwie 58 dB. Dzięki sterowaniu One-Touch obsługa okapu jest bardzo łatwa. Wielokrotne naciśnięcie włącza oświetlenie,

reguluje moc silnika oraz wyłącza okap. W zestawie z urządzeniem 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 przeciw tłuszczowym), 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 programy o niskiej temperaturze i unikanie stosowania agresywnych detergentów). Jeśli nie mamy dostępu do zmywarki, wystarczy namoczyć filtr w ciepłej wodzie, a następnie wyczyścić go szczoteczką.

Fot. Concept



FABER Thea Isola DG MATT X

designu oraz organizatorów rozmaitych plebiscytów i konkursów związanych z szeroko pojętym wzornictwem. Czasem modele okapów są na tyle charakterystyczne, że od razu kojarzą się z jakąś marką, pod którą są produkowane.

Dobór odpowiedniej wydajności

W okapach, nie tylko zresztą tych wyspowych, bardzo ważny jest odpowiedni dobór urządzenia pod względem wydajności. Jak ją wyznaczyć? Najprostszą metodą jest pomnożenie powierzchni podłogi pomieszczenia (w metrach kwadratowych) przez jego wysokość. Uzyskamy wtedy kubaturę kuchni mierzoną w metrach sześciennych. Następnie wynik trzeba pomnożyć przez 6 (jeśli chcemy dobrać urządzenie pracujące w absolutnym minimum zalecanej skuteczności) lub przez 12 (gdy chcemy uzyskać maksymalną wydajność). Za optymalny, uśredniony stan wymiany powietrza w pomieszczeniu można więc przyjąć zakres od 8 do 10 razy w ciągu godziny. Założenie to odnosi się do kuchni zamkniętych.

Jeśli natomiast kuchnia otwarta jest na salon lub przedpokój, wówczas trzeba uwzględnić jego powierzchnię w obliczeniach, ale tylko z założeniem, że pod uwagę bierzemy pierwszą, najbliższą sąsiadującą z kuchnią kubaturę. Warto pamiętać, że często im większa wydajność okapu, tym głośniejsza praca silnika (wentylatora). W wypadku mieszkań czy domów wielopiętrowych zbyt duża wydajność okapu może nawet powodować zakłócenia w równowadze wentylacji w całym pomieszczeniu, a w krańcowych sytuacjach np. ściągając w zimie chłód z wyższych kondygnacji.

FRANKE Mercury FME 407 BK



FRANKE Tube Plus 3707 I XS

Komfortowa regulacja mocy

Okapy wyspowe, zarówno te nowszej, jak i starszej generacji, wyposażone są w podstawową funkcję, jaką jest regulacja mocy. To dzięki niej użytkownik może dostosować pracę okapu do aktywności płyty grzejnej. Kiedy zechcemy, aby okap pracował cicho oraz delikatnie zasysał powietrze, wybieramy najniższy tryb pracy, z kolei przy zwiększonej liczbie oparów w kuchni – tryb intensywny. Producenci proponują w tym obszarze wiele rozwiązań. Spotkać można standardowe przyciski mechaniczne, ale również elektroniczne piktogramowe przyciski, delikatnie wystające poza powierzchnię panelu sterowania. Podobnie działają panele z mechanicznymi suwakami. W tym wypadku okap ma kilkustopniowy suwak, z wykorzystaniem którego możemy aktywować dany tryb pracy.

Nowoczesne sterowanie sliderem

Nieco bardziej rozwiniętym technicznie panelem jest układ sensorów, czyli panel dotykowy (z do-

W stylu industrialnym, czyli okap wyspowy firmy Faber



Designerskich modeli wyspowych nie brakuje w ofercie firmy Faber. Przykładem urządzenia utrzymanego w eleganckim, industrialnym stylu jest model T-Shelf EV8 BK Matt. Dzięki kratowej konstrukcji, eleganckim półkom z przyciemnianego szkła i dwóm paskom energooszczędnego oświetlenia LED ze ściemniaczem urządzenie to jest doskonałym uzupełnieniem przestrzeni kuchennej. Przyciemniane, szklane półki nadają okapowi lekkość, zapewniając przy tym łatwy dostęp do przyborów kuchennych. Półki można łatwo zdjąć i wyczyścić. Co więcej, można je zainstalować po każdej z czterech stron okapu. Ma-



towe wykończenie urządzenia i konstrukcji półek oraz anodowane filtry przeciw tłuszczowe doskonale wkomponują się w nowoczesny design kuchni. Światło z centralnie umieszczonych pasków LED (o temperaturze barwowej 4000 K) podkreśla proste linie i duże gabaryty okapu. Model T-Shelf EV8 BK Matt wraz półką ma 180 cm szerokości (sam okap ma 90 cm) i 52 cm głębokości. Wysokość całego zestawu można regulować w zakresie od 80 do 110 cm (co 3 cm). Dostępna jest m.in. funkcja przyciemniania światła, która pomaga stworzyć odpowiednią atmosferę w pomieszczeniu. Urządzenie, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji, może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza (z zastosowaniem filtrów węglowych). Prędkość pochłaniania oparów regulowana jest z wykorzystaniem wysuwanego pokrętkła. Maksymalna wydajność to 700 m³/h.

Okapy wyspowe występują w wielu kolorach i rozmiarach. Producenci tych urządzeń zadbali również o to, aby użytkownicy kuchni urządzonej w stylu industrialnym lub retro znaleźli okapy pasujące wzorniczo do tego typu wnętrz.



tykowymi przyciskami lub sliderami). Takie modele wyglądają nowocześnie i łatwiej się je czyści. Nie mają wystających przycisków, jedynie obszary odpowiadające za aktywację wybranej opcji. Bardzo często zdarza się, że taki panel wyposażony jest w kolorowy wyświetlacz, z poziomu którego można wybrać wiele opcji okapu. Slidery są stosunkowo nowym sposobem regulacji mocy, który występuje tylko w dotykowych pa-



W CENTRUM TWOICH EMOCJI



BEAT. MŁODY DUCH I WSPANIAŁA OSOBOWOŚĆ.

BEAT to podwieszany okap firmy Faber, który Twojej kuchni nadaje nowego, niepowtarzalnego charakteru. Proste i lekkie linie sprawiają, że jest uniwersalny w każdej przestrzeni, podkreślając zarazem jej niebywały styl. Doskonała estetyka połączona ze świetną wydajnością, minimalnym poziomem hałasu i perfekcyjnym oświetleniem blatu kuchennego. Wszystko po to, by doznać nowych emocji.

Dostępny w siedmiu kolorach wykończenia: błękitnym, ciemnoszarym, białym matowym, inox, titanium, czarnym matowym i błyszczącym.





Fot. Ciarko Design



BOSCH DIB98JQ50

ca pilot, wówczas jest on zwykle dodawany jako element wyposażenia. Pilot jest bardzo chętnie używany przez wielu konsumentów. Warto sprawdzić, jakimi funkcjami okapu można z jego pomocą sterować.

Nowoczesne sterowanie gestami

Jedną z ciekawszych i jednocześnie praktycznych opcji związanych z obsługą okapu jest sterowanie gestami. Okap wykorzystuje czujnik ruchu, który umożliwia bezdotykową kontrolę ustawień parametrów i trybów pracy urządzenia. Rozwiązuje problemy związane z obsługą okapów, do których dostęp jest często utrudniony. Sterowanie gestami ułatwia utrzymanie tego typu modeli w czystości. Parametry okapu możemy bez trudu zmienić nawet wtedy, kiedy mamy brudne ręce. W wypadku urzą-

Fot. Elica



AMICA OWC4445BP

dzeń marki Ciarko Design wykorzystywany jest system GestureControl, który pozwala na łatwą i wygodną obsługę okapu za pomocą prostych gestów. Nie wymaga od użytkownika bezpośredniego korzystania z przycisków sterujących, jak ma to miejsce w standardowych modelach. Aby włączyć urządzenie z systemem GestureControl w bazowej wersji, wystarczy przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej. W podobny sposób można zwiększyć szybkość pochłaniania. Jeżeli chcemy wyłączyć okap lub zmienić tryb prędkości na niższy, wystarczy poruszyć dłoń w odwrotnym kierunku – od prawej do lewej. Z kolei przytrzymanie dłoni pod okapem przez ok. 2 sekundy pozwala włączyć lub wyłączyć oświetlenie.

Tryby pracy okapu

Ważnym zagadnieniem związanym z wyborem odpowiedniego modelu okapu jest tryb, w jakim on ma pracować. Z pozoru błahy w teorii wybór okapu jako pochłaniacza lub wyciągu w praktyce staje się coraz częściej zmartwieniem nie tylko dla użytkownika, ale także dla wspólnot mieszkaniowych czy... kominiarzy.

Istotne są przy tym zarówno etap projektowania kuchni, jak i wybór odpowiedniego okapu. Podstawowym aspektem, na jaki należy zwrócić uwagę, jest to, czy okap może pracować w obu tych trybach – recyrkulacyjnym (jako pochłaniacz) i wyciągowym (jako wyciąg). Większość okapów jest do tego konstrukcyjnie przygotowana, ale – uważa – nie wszystkie.

W wypadku, kiedy decydujemy się na model wyspowy, wygodnym rozwiązaniem jest wspomniany obieg recyrkulacyjny. Okap zasysa wówczas zanieczyszczone tłuszczami i oparami powietrze i przepuszcza przez filtr absorpcyjny (zwykle węglowy), po czym oczyszczone powietrze trafia z powrotem do pomieszczenia.

Tryb pochłaniacza czy wyciągu?

To, z której opcji skorzystamy, zależy od konstrukcji domu, a więc tego, czy jest to blok, mieszkanie czy segment, oraz od rodzaju jego kominów wentylacyjnych (jeden, dwa, szyb zbiorczy, mechaniczny, pion grawitacyjny itd.). Okap w trybie wyciągu powinien mieć odrębny, własny szyb kominowy. W pomieszczeniu, poza nim, znajdować się powinna dodatkowo niezależna kratka wentylacyjna. Wszystkie nowoczesne domy oraz bloki mieszkalne są w nie już dziś zazwyczaj wyposażone. Trzeba to jednak zawsze bardzo dokładnie sprawdzić. W wielu starszej generacji budynkach czy domach mieszkalnych podłączenie oka-

CONCEPT Sinfonia OPO4590SS



Fot. Siemens



Fot. Falmec



Fot. Amica

Model przeznaczony do instalacji na kuchennej wyspie może być elementem rozbudowanej linii wzorniczej, co pozwala dopasować ten element kuchennego wyposażenia do pozostałych sprzętów kuchennych.

pów do kanałów grawitacyjnych (wyciągowych) jest zabronione, ponieważ mieszkania lub pomieszczenia są wyposażone w tzw. kanały zbiorcze. Gdy do takiego kanału zostanie podłączony okap, wtedy powietrze usuwane z jednego pomieszczenia (mieszkania) będzie wtłaczane do innego. W takim wypadku jedynym dopuszczalnym rozwiązaniem są okapy o obiegu zamkniętym (pochłaniacze).

FALMEC Lumina NRS

Rola filtra w pochłaniaczu

W nowszych mieszkaniach i części domów jedno- lub wielorodzinnych separowano kominę bądź budowano wiele niezależnych szybów. Wówczas niekiedy możliwe jest podłączenie okapu jako wyciągu do kratki w kuchni, ale zastrzegamy, że tylko po uprzedniej konsultacji z kominiarzem. Jeśli w pomieszczeniu będzie funkcjonowała kuchnia lub piecyk gazowy, niezbędne może

okazać się zastosowanie kratki separacyjnej (dwudzielnej). Inaczej powietrze będzie cyrkulowało swobodnie jedynie w czasie, gdy włączony będzie okap. W pomieszczeniu z jednym kanałem wentylacyjnym stosowanie tego typu kratki zalecamy niezależnie od tego, jakiego typu urządzenie są w nim zainstalowane. Istotną kwestią w wypadku pracy okapu jako pochłaniacza są stosowane w nim filtry, a w wypadku wyciągu jakość i poprawność instalacji przewodów kominowych doprowadzonych między okapem a kominem.

Automatyczna aktywacja okapu

Okapy wyspowe mogą być wyposażone w czujniki. Dzięki nim użytkownik nie musi regulować mocy ssania.

MPM MPM-31-OTW-02



ta zdalnego sterowania. Niegdyś opcję tę zaliczano do nad wyraz prestiżowych i komfortowych. Dziś stała się ona standardem. Pilot działa na zasadzie przekazywania fal podczerwieni i łączy się w ten sposób z okapem. Pozwala sterować urządzeniem z odległości od kilku do kilkunastu metrów. Jeśli okap ma możliwość obsługi za pomo-

Designerski okap wyspowy marki Falmec

Ta włoska marka okapów słynie z wyjątkowych, designerskich konstrukcji, które doceniane są nie tylko przez konsumentów, ale także przez fachowców z branży AGD i wzornictwa. Potwierdzeniem tego jest wyspowy model Spazio, który otrzymał wiele nagród i wyróżnień. Jego konstrukcja krywa praktyczne półki z matowego szkła do przechowywania naczyń oraz pojemniki na niewielki, ale własny, domowy ogród. Urządzenie wyposażone jest w złącze USB i gniazda zasilające, które pozwalają na ładowanie urządzeń mobilnych. Nie zabrakło również praktycznego uchwyty na tablet, na którym można np. wyświetlać przepisy kulinarne, co znacznie ułatwia przygotowanie perfekcyjnego posiłku. Gotowanie staje się jeszcze prostsze dzięki uchwyty na przyprawy i rozmaite przybory kuchenne.

Okap dostępny jest wyłącznie w wersji filtrującej pochłanianie powietrze. Dużą skuteczność pochłaniania i filtrowania powietrza bez konieczności stosowania połączeń rurowych do odprowadzenia oparów zapewnia innowacyjne, certyfikowane i opatentowane rozwiązanie Circle.Tech. W takim okapie ruch filtrowanego powietrza jest poziomy, a nie pionowy, jak w tradycyjnych modelach. Powietrze przepływa przez filtry otaczające silnik i jest rozprawdane w sposób jednolity. Równomierny rozkład wychodzących strumieni powietrza redukuje turbulencje, a w konsekwencji zmniejsza

hałas wytwarzany przez okap. Przy najwyższym poziomie skuteczności pochłaniania (600 m³/h) głośność pracującego okapu wynosi 67 dB(A). Maksymalna moc silnika to 130 W. Zastosowane w urządzeniu energooszczędne źródła światła LED charakteryzują się temperaturą barwową 3000 K. Model Spazio wykonywany jest ze stali inox lub ze stali lakierowanej na kolor czarny. Zwarte wymiary i zmniejszona objętość okapów z systemem Circle.Tech pozwoliły wyprodukować modele o ograniczonej wysokości, a więc zgodne z najnowszymi trendami w projektowaniu. Wszystko to pozwala na optymalizację dostępnej przestrzeni w kuchni, tworząc piękniejsze i bardziej funkcjonalne otoczenie.



Fot. Falmec

Funkcją konstrukcji wyspowych jest dodatkowe oświetlenie, które idealnie doświetla przestrzeń roboczą kuchennej wyspy.

CIARKO DESIGN Miss W

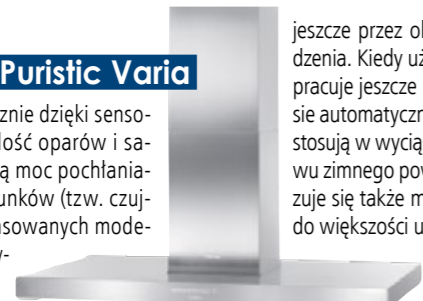
nelach sterowania. Wystarczy przesunąć palcem po skali poziomu mocy, a okap zmieni intensywność pochłaniania. Równie zaawansowaną metodą obsługi urządzenia są wszelkiego typu joysticki. Z ich pomocą można regulować nie tylko intensywność pracy, ale także oświetlenie oraz inne parametry. Ciekawe są także modele z panelem sterowania typu rotary control (pokrętko wyboru). Nie są one popularne, jednak bardzo praktyczne, a często wyjątkowo designerskie. Ich panel sterowania wyposażony jest w zaledwie jedno pokrętko, dzięki któremu regulujemy intensywność pracy, a także włączamy urządzenie czy oświetlenie. Niektóre modele mogą być połączone z płytą grzewczą, z wykorzystaniem której są obsługiwane.

Wygodne sterowanie pilotem

Oprócz wymienionych powyżej rozwiązań coraz częściej stosowana jest obsługa za pomocą pilo-

MIELE DA 4248 V D Puristic Varia

Okap robi to automatycznie dzięki sensorom, które kontrolują ilość oparów i samoczynnie dostosowują moc pochłaniania do panujących warunków (tzw. czujnik oparów). W zaawansowanych modelach czujniki same wykrywają dym lub nieprzyjemny zapach, np. papierosów, by samoczynnie oczyścić powietrze. Modele uchodzące za automatyczne wybierane są szczególnie chętnie ze względu na odciążenie w obsłudze użytkownika (ten nie musi długo programować opcji okapu ani wyłączać ich samodzielnie). Do funkcji automatycznych można zaliczyć redukcję poziomu intensywnego. Dzięki niej okap zmienia tryb pracy samoczynnie z trybu intensywnego na najniższy. Innym przykładem może być funkcja 24 h. Okapy wyposażone w to rozwiązanie stale wentylują pomieszczenie. Funkcja polega na automatycznym włączeniu się okapu co godzinę na 10 min. Ciekawa i bardzo przydatna jest funkcja automatycznej aktywacji okapu. Warto także wspomnieć o funkcji czasu dodatkowego, czyli oczyszczenia pomieszczenia



jeszcze przez określony czas po wyłączeniu urządzenia. Kiedy użytkownik skończy gotować, model pracuje jeszcze przez ok. 10 – 30 min. Po tym czasie automatycznie się wyłącza. Producenci również stosują w wyciągach swego rodzaju blokady napływu zimnego powietrza z zewnątrz. Praktyczny okazuje się także minutnik (zasada działania podobna do większości urządzeń).

Czujnik zanieczyszczeń

Wiele nowoczesnych modeli okapów wyposażonych jest w specjalny czujnik, który wykrywa poziom zanieczyszczenia lub pary, wilgoci i gazów w pomieszczeniu. Okapy te automatycznie dostosowują prędkość wentylatora lub nawet całkowicie go wyłączają, gdy korzystanie z okapu nie jest już konieczne. Dodatkowo w okapach może być dostępna dodatkowa funkcja zapewniająca równomierne odsysanie powietrza na całej powierzchni ssącej, co gwarantuje wydajne usuwanie nieprzyjemnych zapachów bez konieczności częstego czyszczenia filtrów. Rozwiązania te sprawiają, że para, zapachy i zanieczyszczenia nie mieszają się z powietrzem w kuchni. Podobne rozwiązanie w swoich okapach stosuje marka Faber, która w modelach z linii Air Treatment stosuje czujnik jakości powietrza. Wszystkie dane przechowywane są w chmurze i możemy je monitorować z poziomu specjalnej aplikacji mobilnej.

GAGGENAU AI442100

Majestatyczny Monogram W marki Ciarko Design



powego oświetlenia LED w formie okręgu, które zapewnia doskonale warunki do gotowania i innych prac w kuchni, sprzęt marki Ciarko Design przypomina bardziej stylową lampę niż klasyczny okap. Średnica urządzenia to 38,2 cm.

Model Monogram W obsługuje system sterowania gestami GestureControl. Aby włączyć urządzenie, wystarczy w pobliżu okapu przesunąć poziom 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 prędkości jest to zaledwie 43 dB). Model Monogram W świetnie poradzi sobie nawet w dużych, otwartych pomieszczeniach. Wydajność urządzenia to 630 m³/h.

Monogram W to designerski okap wyspowy utrzymany w minimalistycznym stylu, oferowany w kilku wersjach kolorystycznych. Wykorzystuje on prostą, geometryczną, walcową 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 gięcia. Za sprawą kształtu oraz niet-

dajność urządzenia to 630 m³/h.



Design odgrywa bardzo ważną rolę w modelach wyspowych, przede wszystkim z uwagi na to, że są one szczególnie eksponowane w kuchennych wnętrzach. Ich wzornictwo powinno być więc dostosowane do stylistyki i aranżacji przestrzeni, w której będą funkcjonować.

Czujnik jakości powietrza w swoich okapach oferuje również marka Falme. Okapy wyposażone są w specjalny sensor, który na bieżąco monitoruje poziom zanieczyszczeń w pomieszczeniu. Jakość powietrza wyświetlana jest na panelu okapu w postaci zielonego lub żółtego piktogramu w kształcie liścia. Tryb może działać automatycznie, ale w razie potrzeby możemy go również wyłączyć.

Możliwość współpracy z płytą

Płyta i okap to standardowe urządzenia, bez których trudno wyobrazić sobie współczesną przestrzeń kuchenną. „Inteligentne” rozwiązania, współpraca sprzętów i rozmaite funkcje, które ułatwiają codzienne gotowanie, stają się standardem. Coraz częściej producenci sprzętu gospodarstwa domowego widzą potrzebę integracji rozmaitych urządzeń w służbie codziennej pracy. Współpraca płyt kuchennych z okapami staje się standardem i nawet urządzenia, które do tej pory nie miały tej funkcji, na kolejnych etapach produkcji są w nią wyposażane. Czy to odpowiedź na potrzeby klientów? A może nieunikniony postęp techniczny? Bez wątpienia to się dzieje i warto mieć takie rozwiązanie w kuchni, bo jest niebywałym ułatwieniem w codziennym gotowaniu.

Korzyści ze współpracy okapu z płytą grzewczą

Połączenie płyty i okapu ma służyć użytkownikowi. To jego podstawowe zadanie. Integracja poprawia komfort użytkowania, które nierzadko 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 aktualnych ustawieniach płyty. Urządzenie wyłączy się w odpowiednim czasie po tym, gdy przestaniemy gotować. Dzięki opóźnionemu wyłącze-

Fot. Faber



Fot. Falme

niu mamy pewność, że opary i zanieczyszczenia z kuchni zostaną usunięte. 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 potrzebujemy. Sterowanie urządzeniami tylko z jednego z nich oszczędza również czas, który musielibyśmy przeznaczyć na czyszczenie. Jeśli nie dotykamy okapu, nie pozostawiamy na nim śladów palców, zatem nie wymaga czyszczenia po każdym gotowaniu.

Wydajna i cicha praca

Producenci starają się, aby wprowadzane przez nich na rynek kolejne modele okapów pracowały coraz wydajniej, ale jednocześnie zużywały coraz mniej energii i były coraz cichsze. To m.in. właśnie w tych względach w okapach zaczęto stosować nowoczesne silniki bezszczotkowe BLDC (ang. BrushLess Direct-Current), w których zamiast mechanicznego komutatora ze szczotkami wykorzystuje się elektrycznie sterowany komutator, cewki są nieruchome, natomiast magnesy znajdują się na specjalnym wirniku. Co ważne, bezszczotkowe konstrukcje silników nie zmniejszają swojej wydajności wraz z upływem czasu, a ponadto mniejsza jest awaryjność modelu, w którym został zastosowany tego typu silnik.

SIEMENS LF91BUV50



FABER Celine WW/CG MATT

Oczywiście, o emisji hałasu decydują też konstrukcja danego modelu, specjalne systemy wyciszenia oraz materiały tłumiące hałas.

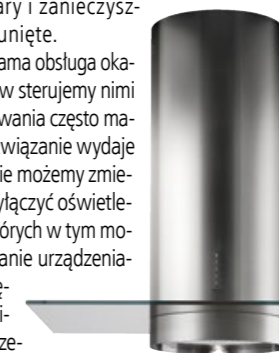
Dodatkowe źródło światła

Dostępne obecnie na rynku modele okapów w zdecydowanej większości wyposażone są we własne oświetlenie, dzięki czemu stały się one niezwykle efektowne. Przemysłowe rozmieszczenie diod tworzy wyjątkowy nastrój i wpływa na wygląd i funkcjonalność całej kuchni. Kiedyś oświetlenie traktowane było jedynie jako praktyczny dodatek, dzięki któremu gotowanie stawało się łatwiejsze. Dzisiaj rola oświetlenia mocno się zmieniła i znacznie wykroczyła poza swój pierwotny kształt. Obecnie, poza funkcjonalnością, nowoczesne oświetlenie wnosi powab, swoistą „magię”, staje się elementem dekoracji i ma istotny wpływ na projektowanie kuchni.

Rodzaje stosowanego oświetlenia

Możemy wyróżnić kilka podstawowych źródeł światła: żarowe, halogenowe, neonowe oraz diodowe (LED). Obecnie, m.in. ze względu na dużą energooszczędność, największą popularnością cieszą się te ostatnie. Cechą charakterystyczną diod jest ponadto stosunkowo długa trwałość. Zastosowanie odpowiedniego oświetlenia, które jest tak istotne w okapach, oprócz dobrego doświetlenia strefy roboczej w kuchni, ma jeszcze jedną ważną zaletę. Może stworzyć wyjątkowy nastrój w pomieszczeniu. Producenci stosują wiele kolorów, dzięki czemu oświetlenie przestaje być rozwiązaniem czysto praktycznym, a staje się również elementem wystroju. Duże możliwości pod względem kolorystyki dają wspomniane diody LED. Warto w tym miejscu pamiętać, że o ile kiedyś najważniejszym parametrem była moc żarówki, o tyle dzisiaj istot-

FALMEC Polar

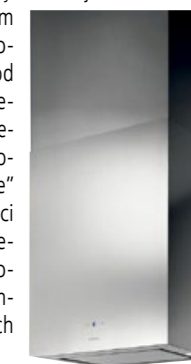


na jest, poza mocą czy rodzajem trzonka, także temperatura barwności LED. W praktyce w zależności od wielkości tego parametru uzyskujemy światło „zimne” lub „cieple”. „Ciepłe” sprzyja wypoczynkowi, relaksowi czy spożywaniu posiłków. „Zimne” z kolei zalecane jest do aktywności i pracy. Barwa światła emitowanego przez okap powinna być też dopasowana do pozostałych elementów oświetleniowych stosowanych w kuchennym wnętrzu.

ELICA Tube Pro Island Blackmat



Fot. Elica



FALMEC. Okap Cover

Modne wzorniczo, naturalne piękno w kuchni

Falmec, włoska marka okapów, słynie z wyjątkowych, designerskich konstrukcji, które doceniane są nie tylko przez konsumentów, ale także przez fachowców z branży AGD i wzornictwa. Potwierdzeniem tego jest nowy model Cover, dostępny aż w 6 wersjach kolorystycznych stylizowanych na szeroko rozumianą „naturę”.



mu. Otworzyliśmy nasze przestrzenie na wszystko, co naturalne. Żywa roślinność, kolory ziemi, drewno i kamień – to wszystko jest modne i mile widziane w aranżacji wnętrz. Idąc o krok dalej, postawiliśmy na jakość i trwałe rozwiązania, pomagające dbać o zdrowie, ale też służące przez lata, dzięki czemu są przyjazne środowisku.

W trendy te doskonale wpisuje się nowy okap przyścienny Cover marki Falmec, której wszystkie produkty wyróżniają unikalny design, włoska jakość oraz innowacyjność. Tak jest i w tym przypadku. Okap Cover o szerokości 85 cm, łączy nowoczesne rozwiązania z dobrą jakością wykonania, a wszystko to ubrane w nowoczesną, atrakcyjną wizualnie formę. Uwagę przyciąga sam front urządzenia, który doskonale wpisuje się w aktualne trendy wzornicze. W wyniku połączenia gliny z żywicą uzyskano panel o strukturze naturalnych materiałów: kamienia, piasku, łupku i terakoty. Różnią się one zarówno fakturą, jak i koloro-



styką. Wszystkie jednak oscylują w paletcie barw ziemi. Minimalistyczny i prosty w formie otwierany front osadzony został na bardzo cienkim korpusie. Dzięki temu prezentuje się elegancko i lekko, stanowiąc oryginalną dekorację kuchennego wnętrza. To jednak niejedyna zaleta tego modelu. Za pięknym, naturalnym wyglądem kryje się wiele praktycznych funkcji, które ułatwiają przygotowywanie posiłków i pomagają zachować pomieszczenie kuchenne świeże i czyste. Okap jest niezwykle cichy. Poziom hałasu przy minimalnej wydajności nie przekracza 45 dB. Oznacza się przy tym dużą wydajnością, dochodzącą nawet do 600 m³/h. W standardzie wyposażony jest w metalowy filtr przeciwtłuszczowy. Opcjonalnie można zakupić także dwuskładnikowy filtr Carbon.Zeo, podlegający regeneracji. Dodatkowo okap wyposażony jest w oświetlenie Dynamic LED Light (2700 K – 5600 K), które doskonale doświetla płytę grzewczą podczas gotowania.



Aktualne trendy wzornicze nie pozostawiają wątpliwości – wszystko, co naturalne, jest modne, a zatem pożądane we wnętrzach. Dotyczy to już nie tylko wykończenia podłóg i ścian czy mebli, ale też sprzętów AGD. Najlepszym tego przykładem jest okap Cover z oferty marki Falmec. Natura na dobre zagościła w naszych wnętrzach. Dziś, ograniczeni przez pandemię i nauczeni żyć w czterech ścianach, by poczuć odrobinę bliskości otaczającej nas fauny i flory, nie wsiadamy w samochód, by udać się za miasto, ale zostajemy w do-

OKAP NAD KUCHENNĄ WYSPĄ

Coraz częściej strefa gotowania staje się częścią życia towarzyskiego i centralnym punktem kuchni. Okap wyspowy stał się funkcjonalnym elementem designu. Jako centralny element w kuchni powinien w najlepszy sposób odpowiadać za pochłanianie oparów i być źródłem światła - zarówno funkcjonalnego, jak i dekoracyjnego. Falmec oferuje szeroki wybór okapów wyspowych z unikalnymi rozwiązaniami w wersji wyciągowej i filtrującej, aby zawsze zagwarantować najlepsze powietrze w domu.



Mare E.ion System



Elle Black



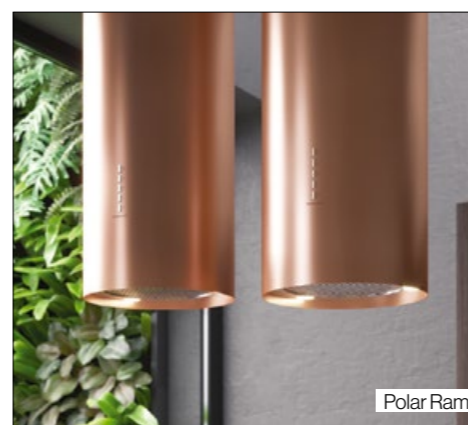
Lumina NRS



Zenith NRS



Loop Circle.Tech



Polar Rame



Spazio Circle.Tech



FABER. Okapy Heaven 2.0 X Flat 90/2 i Heaven Glass 2.0 WH FLAT 90 KL/2

Teraz z nowym, cichym silnikiem Cielo

Firma Faber, włoski producent okapów, nieustannie rozwija i usprawnia swoje urządzenia, wyposażając je w zaawansowane rozwiązania techniczne. Takim bez wątpienia są okapy sufitowe z linii Heaven, które zostały unowocześnione konstrukcyjnie przez zmianę zespołu silnika.

Modele Heaven 2.0 X Flat 90/2 i Heaven Glass 2.0 WH Flat 90 KL/2 marki Faber to niezwykle płaskie okapy sufitowe z nową wersją cichego, energooszczędnego silnika Cielo oraz bezprzewodową komunikacją K-Link.

Koncepcją do stworzenia obu konstrukcji był szeroko rozumiany minimalizm. Wedle zasady, że mniej znaczy więcej, firma Faber, tworząc modele z linii Heaven, położyła bardzo wyraźny nacisk na design przy jednoczesnej całkowitej zabudowie. Taki zabieg konstrukcyjno-projektowy spowodował, że te urządzenia do montażu sufitowego

stały się nie tylko praktycznym, ale również designerskim elementem kuchennej przestrzeni strefy gotowania. Zauważalny minimalizm wzorniczy kryje w sobie nowoczesne funkcje i praktyczne detale, zapewniające komfort codziennej obsługi i użytkowania. Jednym z niebywałych udogodnień jest wspomniana zmiana konstrukcyjna w obrębie zespołu silnika. Energooszczędny silnik Cielo gwarantuje dużą wydajność w połączeniu z niskim poziomem hałasu. Dzięki obwodowemu zasysaniu z wykorzystaniem efektu Venturiego (powietrze przyspiesza, przechodząc przez szczelinę między panelami, i natychmiast zwalnia wewnątrz okapu, po czym jest z łatwością

wyrzucane bez konieczności stosowania wysokiego ciśnienia) zmniejsza się odczuwalny poziom hałasu, nawet o 25 proc.

Model Heaven 2.0 X Flat 90/2 wyposażony jest w panel inox, a model Heaven Glass 2.0 WH Flat 90 KL/2 w szklany panel barwiony na biało. Pod panelami umiejscowione jest energooszczędne oświetlenie LED w formie pasków. Z kolei w szczelinie między ramką a panelem zamkniętym na zamek magnetyczny dyskretnie umiejscowione są przyciski sterowania. Oba modele mogą pracować w trybie pochłaniacza lub wyciągu, a ich wydajność dochodzi do 700 m³/h.



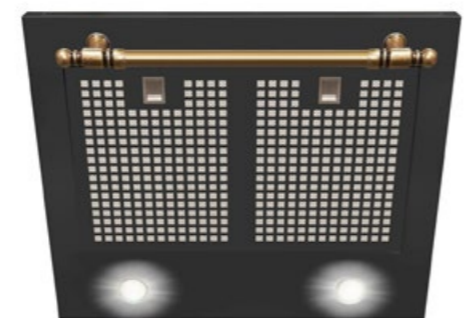
AMICA. Okap OKC6212RA i OKC6212RM

Nowoczesne rozwiązania w rustykalnym stylu

W ofercie firmy Amica dostępne są stylowe modele okapów, które będą idealnym dopełnieniem klimatycznych przestrzeni kuchennych, utrzymanych w stylu retro, rustykalnym, a nawet sielskim. Te nowoczesne urządzenia, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji, mogą pracować w trybie pochłaniacza lub wyciągu.

Okapy OKC6212RA i OKC6212RM marki Amica to przede wszystkim stylowa obudowa, w której ukryte zostały nowoczesne, przydatne funkcje. Modele dostępne są w dwóch kolorach: stylowej czerni (model OKC6212RA) i sielskiego beżu (model OKC6212RM). Taka kolorystyka i wzornictwo są odpowiedzią na szczególne potrzeby użytkowników, którzy preferują i cenią określony styl i wykończenie przestrzeni kuchennej. Okapy będą idealnym dopełnieniem kuchni urządzonych w stylu retro lub rustykalnym. Będą się również doskonale prezentować w przestrzeniach loftowych. Urządzenia zostały zaprojektowane jako sprzęty do zabudowy przyścienny. Będą wyglądały stylowo

zarówno jako samodzielne urządzenia, jak i elementy górnej zabudowy kuchennej. Zostały wyposażone w 3-stopniową regulację prędkości pochłaniania kuchennych oparów oraz niezależne sterowanie oświetleniem LED, w którego skład wchodzi 2 punkty świetlne o mocy 3 W. Maksymalna wy-



le charakteryzują się niezwykle cichą pracą, ponieważ poziom hałasu podczas pracy na najwyższym poziomie nie powinien przekraczać 70 dB.

Urządzenia wyposażone są w sterowanie manualne przy pomocy ergonomicznych, stylowych przycisków. Obudowa okapów, jak również przyciski i dopełniające rustykalne wzornicze detale zostały wykonane z materiałów łatwych do utrzymania w czystości.

W zestawie z każdym z okapów znajdują się 2 filtry tłuszczowe składające się z trzech warstw oraz 2 filtry węglowe. Minimalna wysokość montażu urządzeń nad płytą gazową wynosi 65 cm, a nad płytą elektryczną 45 cm.

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 smakowite, lekkie dania pełne witamin. www.bosch-home.pl



PerfectBake
Dba za Ciebie
o najlepszy
rezultat
pieczenia.





Chłodziarki i chłodziarkozamrażarki do zabudowy

Urządzenia chłodnicze do zabudowy to bardzo szeroka grupa produktowa. W zależności od potrzeb możemy tak skonfigurować strefę przechowywania żywności w kuchni, aby w pełni odpowiadała potrzebom użytkowników. Możemy zastosować jedno, dwa, a nawet więcej odrębnych sprzętów, które będą tworzyły spójną funkcjonalnie całość.

Funkcjonalna i pojemna lodówka zintegrowana z zabudową meblową może być nie tylko wygodnym, ale również stylowym rozwiązaniem w kuchennej aranżacji. Modele tego typu to najczęściej urządzenia z dolnym zamrażalnikiem. Jaka lodówka do zabudowy będzie najlepsza? Czy zdecydować się na chłodziarkę i oddzielną zamrażarkę? A może chłodziarkozamrażarkę wystarczy, żeby spełnić nasze oczekiwania. Na te wszystkie pytania postaramy się poszukać odpowiedzi u producentów tych urządzeń. Chłodziarki do zabudowy to, wbrew pozorom, niezwykle różnorodna grupa sprzętowa. Wśród nich dostępne są zarówno kilkudziesięcio-, jak i kilkusetlitrowe modele, a tym samym różniące się pod względem gabarytów. Kupując chłodziarkę przeznaczoną do zabudowy, możemy wybierać spośród wielu urządzeń, zróżnicowanych także pod względem funkcji i parametrów technicznych.

Kilka ważnych parametrów

Modele w zabudowie można ukryć za drzwiami szafki, dzięki czemu powstanie jednolity ciąg mebli kuchennych. Wybór modelu lodówki przeznaczonego do zabudowy powinien być poprzedzony dokładnym wymiarem dostępnej powierzchni i zaplanowaniem miejsca, w którym urządzenie zostanie ustawione. Wybierając model do zabudowy, należy zwrócić uwagę na odpowiednie wymiary sprzętu, które, niestety, czasem mogą być mniejsze lub większe niż wymiary szafki, w której zaplanowana jest zabudowa lodówki. Przemysłana decyzja i właściwe umiejscowienie lodówki są ważne, ponieważ w wypadku zabudowy nie ma możliwości późniejszych korekt

GORENJE
NRKI2181A1

ustawienia, ewentualnie wiązać się one z dużymi kosztami. Niekiedy, żeby dopasować wysokość urządzenia do wysokości szafek, wystarczy umieścić nad lodówką nadstawkę. Należy pamiętać, że aby zapewnić właściwą wentylację (odprowadzanie i dopływ powietrza), szafkę powinno się odsunąć od ściany na odległość co najmniej 5 cm. Dzięki temu powstanie kanał wentylacyjny na całej szerokości szafki.

Chłodziarka czy chłodziarkozamrażarka?

Chłodziarki do zabudowy, jak sama nazwa wskazuje, jedynie chłodzą żywność i nie mają możliwości jej zamrażania. Niektóre modele mogą być wyposażone w komorę niskich temperatur o niewielkiej pojemności. W niej przez krótki czas możemy przechowywać zamrożone produkty. Kompaktowe modele lodówek do zabudowy mogą być wyposażone w niewielki, zaledwie kilkunastolitrowy, zamrażalnik. Doskonałą „towarzystką” takiej chłodziarki może być np. jednodrzwiowa zamrażarka szufladowa do zabudowy. Dzięki temu możemy stworzyć zestaw przypominający klasyczny model side by side. Decydując się na dwa lub więcej urządzeń do zabudowy i ustawiając je obok siebie w kuchennej aranżacji, możemy zbudować funkcjonalną, niemal niewidoczną z zewnątrz strefę do przechowywania żywności.

Pojemność wnętrza lodówki

Jednym z najważniejszych czynników decydujących o wyborze konkretnego modelu chłodziarki czy chłodziarkozamrażarki do zabudowy jest jej pojemność. Z drugiej strony ta jest różna w zależności od wymagań użytkownika. Wielu twierdzi, że im większa lodówka, tym lepiej. Taka odpowiedź ma sens, jeśli z chłodziarki ma korzystać wielu domowników lub po prostu chcemy przechowywać dużą ilość produk-



Modele do zabudowy wyposażone są w rozmaite strefy, szuflady i pojemniki, które zapewniają nie tylko prawidłowe przechowywanie różnych grup produktów spożywczych, ale przede wszystkim zapewniają ich dłuższą przydatność do spożycia.

VESTFROST
VR-BB27612H1S

tów. W przeciwnym razie duża chłodziarka może okazać się bezużyteczna – będzie jedynie zużywać więcej energii elektrycznej. Radzimy więc dobrać pojemność sprzętu przede wszystkim do liczby użytkowników. Im więcej domowników, tym więcej przestrzeni powinniśmy zapewnić chłodzonym produktom. Z drugiej strony, jeśli użytkownik przechowuje dużą ilość jedzenia w małej chłodziarce, wówczas sprzęt nie tylko pracuje nieskutecznie, ale przede wszystkim nieekonomicznie.

No Frost staje się standardem

W chłodziarkach do zabudowy, choć w kompaktowych rzadziej, dostępny jest najczęściej system No Frost. Rozwiązanie to jest receptą na osadzenie się szronu. Polega na zapewnieniu we wnętrzu lodówki stałego ewakuacyjnego obiegu powietrza. W ten sposób lodówka pozbywa się wilgotności, która jest odparowywana poza komorę chłodzenia. Ponieważ powietrze jest suche, nie ma możliwości, żeby gromadził się lód. Oprócz tego dzięki mniejszej wilgotności produkty dłużej zachowują świeżość. Produkty takie jak mięso, owoce, warzywa czy

AMICA
BK3055. 6 NFMAA



Lodówki NatureFresh marki Gorenje



W nowoczesnych modelach sprzętu chłodniczego marki Gorenje zastosowano system NatureFresh. Producent zapewnia, że naśladuje on naturalne warunki przechowywania produktów. Według zasad natury, która od zawsze „wiedziała” najlepiej, jak wytarzać doskonałą, pełną smaku i najbardziej wartościową żywność. Jest to zasługa połączenia światła słonecznego, powietrza i wilgoci. Te czynniki zapewniają optymalny wzrost i najlepszy smak produktów. Chłodziarkozamrażarki do zabudowy Gorenje NatureFresh utrzymują proces fotosyntezy, kontrolują poziom wilgotności i zapewniają dopływ świeżego powietrza. Jednym z takich urządzeń

jest model RI5182A1. Cechuje go duża wydajność energetyczna, a jego modułowy i elastyczny design gwarantuje, że będzie doskonale pasował do każdego stylu życia.

Lodówka Gorenje wyposażona jest w jedną z największych szuflad na owoce i warzywa na rynku – CrispZone. Produkty w niej przechowywane pozostają dłużej świeże dzięki niskiej temperaturze, automatycznej kontroli wilgotności i specjalnemu oświetleniu. Światło Vitalight zachowuje naturalny proces dojrzewania, a tym samym zachowuje witaminy, a świeżo zebrane lub kupione owoce i warzywa dłużej pozostają smaczne i chrupiące. Specjalny układ diod LED w szufladzie na warzywa, emitujących światło w kolorze niebieskim, białym i zielonym, sprawia, że światło niebieskie – hamuje wzrost bakterii, zachowuje witaminę D, zapobiega brązowieniu; światło zielone – zachowuje witaminę C, wzmacnia efekt zapobiegania brązowieniu, a światło białe – przedłuża fotosyntezę. Dodatkowo funkcja SmartHumidity utrzymuje zawsze idealny poziom wilgotności w szufladzie dzięki specjalnej membranie, która automatycznie odprowadza nadmiar wilgoci.

W nowoczesnych modelach sprzętu chłodniczego marki Gorenje zastosowano system NatureFresh. Producent zapewnia, że naśladuje on naturalne warunki przechowywania produktów. Według zasad natury, która od zawsze „wiedziała” najlepiej, jak wytarzać doskonałą, pełną smaku i najbardziej wartościową żywność. Jest to zasługa połączenia światła słonecznego, powietrza i wilgoci. Te czynniki zapewniają optymalny wzrost i najlepszy smak produktów. Chłodziarkozamrażarki do zabudowy Gorenje NatureFresh utrzymują proces fotosyntezy, kontrolują poziom wilgotności i zapewniają dopływ świeżego powietrza. Jednym z takich urządzeń

Fot. Gorenje

FRANKE FSDR 330 V NE F

ryby warto jednak przechowywać w opakowaniach lub specjalnych strefach (np. w szufladach), ponieważ No Frost może „wyciągać” z nich wilgoć i powodować wysychanie.

Komfortowa cicha praca

Chłodziarka zamontowana w zabudowie kuchennej, zwłaszcza otwartej na salon, powinna pracować stosunkowo cicho. Warto pamiętać, że urządzenie, choć jest ciągle włączone, największy hałas emituje podczas wyrównywania temperatury wewnątrz. Producenci są tego świadomi, dlatego też mała emisja hałasu urządzenia jest przez nich coraz częściej eksponowana jako konkretna zaleta. W stabilnej i cichej pracy pomagają takie rozwiązania jak wspomniany już system No Frost czy silnik inwerterowy.

Zabudowane urządzenia idealnie komponują się z zabudową kuchenną, zatem sterowanie nimi jest możliwe dopiero po otwarciu drzwi. Panele sterowania zwykle umiejscowione są w górnej części sprzętu.

Fot. Siemens



Fot. Sharp

waha się ona od -2 do nawet 1 °C. Niemniej jednak w tego typu szufladach i tak mamy gwarancję, że warzywa czy owoce morza mają dobre warunki. Warto pamiętać, że zmiana temperatury w komorze zerowej lodówek nie powinna przekraczać 0,5 – 1 °C. Większe wahania mogą zaburzyć proces przechowywania żywności, dlatego należy wybierać sprawdzone modele chłodziarkozamrażarek, które są w stanie zagwarantować tę stabilność. W zależności od producenta komory i wykorzystywanych w niej rozwiązań mogą one przybierać różne nazwy, ale spełniają podobną funkcję.

Superchłodzenie i supermrożenie

Częste otwieranie chłodziarki, dokładanie nowych produktów (zwłaszcza po zakupach) sprawiają, że poziom temperatury we wnętrzu urządzenia nieustannie się waha. Dobrym rozwiązaniem, które spotkamy już niemal w wszystkich producentów, są opcje szybkiego chłodzenia i mrożenia. Superchłodzenie sprawdza się doskonale w sytuacji, kiedy do komory chłodzącej włożymy dużą ilość produktów. Są one szybko chłodzone, a kiedy temperatura uzyska swój stały poziom, funkcja jest automatycznie wyłączana. Funkcja supermrożenia w bardzo krótkim czasie obniża



CONCEPT LKV4460

temperaturę w komorze zamrażarki, dzięki czemu nawet po włożeniu do niej dużej ilości nowych produktów temperatura w zamrażarce nie rośnie. Warto dodać, że wspomniane funkcje występują coraz częściej również w modelach podblatowych. Podyktowane jest to troską producentów o energooszczędność i zachowanie wysokich standardów sprzętu w zakresie ochrony środowiska.

Zdolność przechowywania w razie awarii

Na wypadek awarii zasilania lub usterki urządzenia znaczenie ma tzw. zdolność przechowywania produktów w zamrażarce, czyli czas utrzymania temperatury. To bardzo istotny parametr. Okre-



Fot. Miele

śla on, przez ile godzin po odłączeniu zasilania sieciowego urządzenie może utrzymać niską temperaturę. Daje to komfort i czas potrzebny do zapewnienia bezpieczeństwa przechowywanych produktów. Pod tym względem szczególnie błyszczą zamrażarki skrzyniowe. Niektóre modele mają zdolność przechowywania wynoszącą nawet 76 godzin, a więc ponad 3 dni! Ze względów konstrukcyjnych nie należy oczekiwać takich wyników od chłodziarkozamrażarek do zabudowy. W tych modelach czas utrzymania temperatury w wypadku braku zasilania jest bardzo różny, zależnie od producenta i modelu lodówki. Może wynosić od ok. 10 do nawet 24 godz.



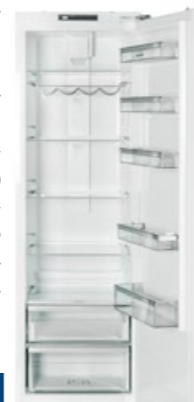
BOSCH KIS87AFE0

kie rozmiary dają producentom swobodę w aranżacji i umiejscowieniu oświetlenia. Zaletą jest również trwałość LED-ów, szacowana na dziesiątki tysięcy godzin.

Zawiasy w zabudowie

W zabudowywaniu chłodziarki w meblach wykorzystuje się zawiasy ślizgowe i zawiasy płaskie. Te pierwsze to ruchome połączenie stosowane pomiędzy drzwiami mebli a urządzeniami. Przystawna wysokość i głębokość okucia ślizgowego drzwi pozwalają na precyzyjną regulację. Z kolei zawiasy płaskie to solidne połączenie frontów mebli i urządzenia. Zależnie od modelu drzwi lodówki mogą być obciążone nawet do 45 kg, a ich kąt otwarcia, wynoszący 115°, pozwala na swobodne i wygodne zamykanie oraz otwieranie. Ponadto drzwi można zamontować dowolnie – po prawej lub lewej stronie lodówki, a ich konstrukcja pozwala np. na pełne wysunięcie szuflady chłodziarki już przy otwarciu ich pod kątem prostym.

SHARP SJ-LE300E00X-EU



SIEMENS K186SHDD0

Właściwa wentylacja sprzętu

W wypadku urządzenia chłodniczego do zabudowy bardzo istotną kwestią jest zapewnienie właściwego przepływu powietrza (cokół, kratki wentylacyjne). Żle wentylowane urządzenie niewłaściwie pracuje, a przy tym może pochłaniać znacznie więcej energii elektrycznej. Dobra wentylacja to podstawa prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Nie wolno zakrywać otworów lub krutek wentylacyjnych. Szczeliny wentylacyjne muszą być zawsze odkryte. Ponadto im większy przekrój odpowietrznika, tym energooszczędnej może pracować urządzenie. Jaką lodówkę do zabudowy wybrać, żeby zapewnić odpowiednią wentylację? W tradycyjnych urządzeniach chłodniczych system wentylacyjny umiejscowiony jest najczęściej z tyłu lodówki. Dla zapewnienia prawidłowego obiegu powietrza podczas zabudowywania takiego modelu należy zamontować kratkę wentylacyjną pod urządzeniem. W niektórych modelach lodówek system wentylacyjny znajduje się w podstawie i jest wówczas ukrywany za listwą dekoracyjną. Takie rozwiązanie eliminuje konieczność montażu mało estetycznie wyglądającej kratki wentylacyjnej pod urządzeniem.

MPM MPM-240-FFH-01/A

Modele podblatowe

Ciekawym rozwiązaniem w segmencie urządzeń chłodniczych do zabudowy są tak zwane modele podblatowe. Mogą występować zarówno jako chłodziarki, jak i chłodziarkozamrażarki z wewnętrznym zamrażalnikiem. To praktyczne urządzenia, wykorzystywane nie tylko w domach czy mieszkaniach, ale przede wszystkim komercyjnie. Pomimo niewielkiej pojemności są idealnymi sprzętami do pokoi hotelowych, pensjonatów, domków letniskowych, a nawet akademików. Możliwość zabudowy sprawia, że idealnie komponują

się z zabudową kuchenną. Co więcej, w niewielkich przestrzeniach taki sposób montażu okazuje się jedynym możliwym rozwiązaniem, aby pomieszczenie było funkcjonalne, nowoczesne i praktyczne. Modele podblatowe mogą być wyposażone w szereg funkcji, do których zaliczyć należy energooszczędne oświetlenie czy komfortowe półki ułatwiające przechowywanie produktów. Dodatkowe wygodne i praktyczne półki i balkoniki mogą znajdować się również na drzwiach. Można na nich przechowywać m.in. napoje, a także jajka. W komorze chłodzenia dostępne są także pojemniki na warzywa.

SAMSUNG BRB30615EWW



Amica z systemem CoolManagement

Producenci chłodziarkozamrażarek stosują w swoich urządzeniach rozmaite rozwiązania techniczne i systemy, dzięki którym możemy przechowywać żywność dłużej w optymalnych warunkach. W ofercie firmy Amica dostępny jest funkcjonalny model do zabudowy BK3235.4DFOMAA z systemem CoolManagement. W praktyce jest to trzystrefowe chłodzenie, dzięki któremu możliwa jest niezależna kontrola temperatury dla szuflady AdaptZone, zamrażarki i chłodziarki. Pozwala to na precyzyjne dostosowanie warunków przechowywania żywności do jej rodzaju. Innym rozwiązaniem, które pozwala zadbać o przechowywaną żywność, jest system CoolBalance. Jest to specjalna metalowa płytka umieszczona na tylnej ścianie chłodziarki, która powoduje, że urządzenie



jest mniej podatne na wahania temperatury spowodowane otwieraniem drzwi. Praktycznym elementem znajdującym się w wyposażeniu modelu BK3235.4DFOMAA jest specjalna dwustronna deska. Pozwala ona na wygodne podawanie produktów na stół bez potrzeby przekładania ich na talerz. Deska ma też inną funkcję – dzięki specjalnym wgłębieniom możemy przechowywać na niej wino i inne napoje. Dostępnymi parametrami pracy urządzenia i jego funkcjami możemy sterować za pośrednictwem umieszczonego wewnątrz lodówki panelu z czytelnym wyświetlaczem LED. Pojemność chłodziarki w modelu BK3235.4DFOMAA to 177 l, a zamrażarki 64 l. Zdolność zamrażania wynosi 3,5 kg / 24 godz. Poziom hałas wytwarzanego podczas pracy chłodziarkozamrażarki nie powinien przekraczać 39 dB.

Fot. Amica



FRANKE. Organizer All-In

Gotowanie bez ograniczeń z praktycznym organizerym

Z organizerym All-in marki Franke użytkownik pokroi i posieka składniki, osuszy warzywa i owoce, łatwiej posprząta kuchnię, a nawet przechowa produkty spożywcze w lodówce. To wszystko jest możliwe dzięki modułowym akcesoriom do zlewozmywaka, z których można korzystać na wiele sposobów. Innowacyjność All-In zapewniła mu prestiżową nagrodę „Red Dot” 2022.



Codzienny rytuał gotowania, a nawet prozaiczne sprzątanie czy przechowywanie jedzenia dzięki sprytnym, prostym, ale przemyślanym rozwiązaniom wchodzi na wyższy poziom. Szwajcarska firma Franke, producent urządzeń i wyposażenia kuchni, proponuje organizery All-In – modułowy system pasujący do każdego zlewozmywaka o szerokości do 54 cm. Zaprojektowany jest on z myślą, by oszczędzać miejsce w kuchni i usprawniać podstawowe czynności. Tym samym daje użytkownikowi większą swobodę działania. Poszerza funkcje zlewozmywaka, ale nie tylko, ułatwia również sprzątanie po gotowaniu i przechowywanie żywności. Organizery All-In firmy Franke dostępny jest w trzech wersjach: Standard, Plus i Premium, które różnią się liczbą akcesoriów.

Wersja All-In Standard zawiera szynę teleskopową, bambusową deskę do krojenia oraz dużą wkładkę ociekową zabezpieczoną powłoką Sanitized, ograniczającą rozwój bakterii i drobnoustrojów. Wykonana ze stali szlachetnej szynę teleskopową łatwo jest dopasować do szerokości zlewozmywaka. Można na niej oprzeć wkładkę ociekową i przepłukać warzywa czy zebrać owocki z owoców oraz za-

gospodarować odpady. Podczas sprzątania można z kolei ustawić we wkładce umyte szklanki czy kieliszki. Umieszczona na szynie bambusowa deska umożliwiła pokrojenie produktów bez brudzenia kuchennego blatu.

Wersja All-In Plus obejmuje szynę teleskopową oraz odporną na wysokie temperatury matę silikonową. Można ustawiać na niej gorące garnki i patelnie. Karbowana powierzchnia maty pozwala również wykorzystywać ją w roli ociekacza.

Z kolei wersja All-In Premium to już 8 akcesoriów, przydatnych nie tylko do przygotowywania posiłków i sprzątania, ale również do przechowywania żywności. Obok wyżej opisanych elementów wchodzących w skład poprzednich wersji pojawiają się dodatkowo mały pojemnik do przechowywania jedzenia z powłoką Sanitized, bambusowa pokrywka do pojemnika, korespondująca estetycznie z deską do krojenia, mała wkładka ociekowa oraz praktyczny pojemnik do łatwego przechowywania wszystkich akcesoriów. Pomieszczają się tam zarówno pudełka, złożona mata silikonowa, jak i bambusowa deska.



Wszystkie akcesoria wchodzące w skład organizery All-in marki Franke utrzymane są w eleganckiej i neutralnej kolorystyce szarości i drewna, dlatego z powodzeniem wpiszą się w rozmaite aranżacje kuchenne, od klasycznych po nowoczesne, a nawet industrialne. Co równie ważne, wykonane są z trwałych materiałów i zabezpieczone specjalną powłoką Sanitized, która eliminuje drobnoustroje.

Firma Franke za innowacyjność organizery All-In zdobyła prestiżową nagrodę „Red Dot” 2022 w jednym z największych międzynarodowych konkursów wzorniczych – „Red Dot Design Awards” 2022 w kategorii „Product Design”. Produkt został już wcześniej doceniony niemiecką nagrodą „Kitchen Innovation Award” 2022 w kategorii wyposażenia kuchni.



ALL IN GOTUJ BEZ OGRANICZEŃ ALL-IN I WSZYSTKO MASZ POD RĘKĄ

All-In to elastyczny system akcesoriów, pomocnych w przygotowywaniu posiłków, zaprojektowany tak aby zaoszczędzić czas i miejsce. Teraz akcesoria, z których najczęściej korzystasz w strefie zmywania są zawsze w zasięgu.

Przemysłany, modułowy zestaw pasuje do większości zlewozmywaków (zasięg teleskopowej szyny to 54 cm).

Wybierz tę konfigurację akcesoriów, która najlepiej pasuje do Twoich potrzeb. All-In zmieni Twój zlewozmywak w wygodne i wyjątkowo stylowe stanowisko pracy.

Odkryj szczegóły na stronie www.franke.pl



FRANKE

HISENSE. Płyta indukcyjna I8455C

„Inteligentna” płyta grzewcza

W ostatnich latach płyty indukcyjnie zyskują coraz bardziej na popularności – nie tylko stają się relatywnie tańsze w użytkowaniu dzięki oszczędności energii, ale również dzięki dynamicznemu rozwojowi techniki mogą wspierać w kulinarnych wyzwaniach nie tylko amatorów, ale i profesjonalistów. Najnowsza płyta indukcyjna I8455C marki Hisense to nie tylko praktyczne funkcje, ale przede wszystkim innowacyjne rozwiązania, które sprawiają, że kuchnia będzie bardziej „smart”.



Niczym w smartfonach, w których aplikacje mogą odmienić każdą codzienną czynność, najnowsza płyta indukcyjna Hisense I8455C wyposażona jest w proste w konfiguracji programy, które wzbogacą kuchnię każdego miłośnika gotowania – zarówno amatora, jak i profesjonalisty. Funkcje gotowania w dużej ilości wody, duszenia, „inte-



ligentnego” grillowania czy gotowania na wolnym ogniu ułatwiają pracę, szczególnie kiedy trzeba się pospieszyć i przygotować kilka potraw jednocześnie. Domowi cukiernicy z pewnością docenią możliwość powolnego rozpuszczania składników w temperaturze 42 °C, która pozwoli uniknąć ich przypalenia. Natomiast dla osób lubiących gotować z dużym wyprzedzeniem ciekawym rozwiązaniem jest opcja StayWarm, która utrzyma temperaturę przygotowanych wcześniej dań. Wszystkie te rozwiązania mogą być używane jednocześnie dzięki możliwościom programu Step Zone, czyli stref różnych temperatur. „Inteligentne” rozwiązania Hisense automatycznie

wykrywają pozycję naczyń i aktywują odpowiednią strefę gotowania. Naczynia można też bez problemu przesunąć po pionowych strefach, bez utraty chociażby kilowata energii. Nawet największe brytfanny nie stanowią wyzwania dla płyty I8455C dzięki funkcji Flexible Zone, która umożliwia połączenie dwóch stref indukcyjnych. Dla tych, którzy nie chcą tracić czasu w kuchni lub potrzebują pomocy, np. przy smażeniu steków, dostępna jest także funkcja szybkiego podgrzewania. Nie trzeba się również martwić, gdy odchodzi się od kuchenki i przerywa na chwilę gotowanie. Rozwiązaniem jest Stop Go – czyli zapauzowanie wszystkich stref płyty. Funkcja zapamięta wszystkie programy dla poszczególnych stref i po ponownym naciśnięciu przycisku Stop Go przywróci wcześniejsze ustawienia.

Nowa płyta indukcyjna Hisense I8455C to aż 4 strefy grzewcze, każda z nich o wymiarach 21×19 cm. Dzięki zastosowaniu funkcji SliderTouch moc płyty można płynnie regulować za pomocą dotyku – dokładnie tak samo jak w smartfonach. Co więcej, ustawienia czułości dotyku można dostosować do preferencji każdego użytkownika. Wszystko to przy zachowaniu pełnego bezpieczeństwa – funkcja childLock Pro stanowi skuteczną blokadę przed najmłodszymi członkami rodziny.

SHARP. Pralka do zabudowy ES-NIB814BWC-PL

Higieniczne pranie w zabudowie

Marka Sharp z myślą o alergikach i rodzicach małych dzieci oferuje model pralki do zabudowy z funkcją AllergySmart. Program został zatwierdzony przez Brytyjskie Towarzystwo Alergiczne (Allergy UK) i usuwa z odzieży wybrane alergeny i bakterie, dbając o zdrowie całej rodziny.

Pralka do zabudowy to praktyczny, a jednocześnie niemal niewidoczny domowy pomocnik. Tego typu sprzęt oferuje marka Sharp. Nowością w ofercie producenta jest model ES-NIB814BWC-PL, który pozwala wyprać w jednym cyklu nawet do 8 kg odzieży. Urządzenie wyposażone jest

aż w 15 automatycznych programów prania, dopasowanych do potrzeb współczesnych, zabieganych konsumentów. Jednym z nich jest program Allergy Smart, zatwierdzony przez Brytyjską Fundację Alergiczną. Jest to program stworzony z myślą o eliminacji powszechnie występujących alergenów. Dopelnieniem funkcji dla alergików jest dodatkowy program płukania. Używając obu funkcji w tym samym cyklu prania, możemy mieć pewność, że alergeny i bakterie, które są na tkaninach, zostaną usunięte. Ten program jest nie tylko polecany osobom cierpiącym na różnego rodzaju alergię, ale również do prania odzieży niemowlęcej. Dodatkową ochronę tkanin podczas prania zapewnia funkcja BubbleDrum. W trosce o zrównoważony rozwój i środowi-



ska naturalne pralka do zabudowy Sharp ES-NIB814BWC-PL została wyposażona w funkcję EcoLogic, której zadaniem jest dopasowanie zużycia wody do załadunku bębna. Oznacza to, że nie musimy zbierać ubrań do pełnego wsadu. Urządzenie „inteligentnie” dobierze pozostałe parametry do wsadu, jaki włożymy do środka, a system wykrywania braku równowagi pomoże go równomiernie rozłożyć w bębnie, zapobiegając uszkodzeniom pralki oraz redukując drgania podczas wirowania. Dzięki silnikowi inwerterowemu oraz falistej konstrukcji ścian bocznych Wave Cabinet urządzenie pracuje cicho, nawet podczas wirowania. Dla osób ceniących zdrowie, ekologię i wygodę Sharp wprowadził funkcję Steam, dzięki której tkaniny są odświeżane i sterylizowane z użyciem gorącej pary wodnej, co później ułatwia również ich prasowanie. Model ES-NIB814BWC-PL pracuje w klasie efektywności energetycznej C. Podczas wirowania poziom hałasu wytwarzanego przez pralkę nie powinien przekraczać 76 dB. Maksymalna prędkość wirowania bębna to 1400 obr./min. Pralka ma 81,7 cm wysokości, 59,6 cm szerokości i 52,7 cm głębokości.



ŁODÓWKI GORENJE

IDEALNE DO KAŻDEGO WNĘTRZA

gorenje.pl



XXL SpaceBox
Szuflada zamrażarki do przechowywania żywności o dużej objętości.



Świeże jak z ogrodu
Połączenie funkcji CrispZone, VitaLight i SmartHumidity dla świeżych warzyw przez długi czas.



SuperCool
Szybkie chłodzenie dużych ilości jedzenia.



NoFrost DualAdvance
Optymalna cyrkulacja powietrza, brak szronu w zamrażarce.



Organizacja kuchni, rozwiązania, akcesoria

Przestrzeń kuchenna jest szczególnym miejscem domu czy mieszkania i łączy zwykle kilka funkcji. Dobrze zaprojektowana kuchnia to taka, która jest funkcjonalnie i praktycznie wyposażona. Odpowiednio dobrany sprzęt gospodarstwa domowego, przydatne akcesoria, spójna aranżacja przestrzeni i przemyślane zakupy to tylko nieliczne warunki stworzenia perfekcyjnie zorganizowanej kuchni. Co jeszcze? Sprawdzamy!

Przymyślaną przestrzeń kuchenną oraz jej funkcjonalną organizację dobrze jest zaplanować już na etapie projektowania. Taki zabieg możliwy jest w wypadku aranżacji kuchni w nowym domu czy mieszkaniu, a także podczas generalnego remontu. Ale to wcale nie wyklucza możliwości urządzenia funkcjonalnego wnętrza już powstałej kuch-

ni. Jak to zrobić? Jakie sprzęty mogą być przydatne? Zobaczmy, co oferują w tym zakresie producenci akcesoriów do organizacji kuchni.



Fot. Insinkerator



Fot. Franke

Jak dobrze zorganizować przestrzeń?

Dobrze zorganizowana kuchnia to taka, w której dysponujemy nie tylko odpowiednimi urządzeniami gospodarstwa domowego, ale również są one rozplanowane w jak najbardziej funkcjonalny sposób. Ustawienie może być w zasadzie dowolne. Ważnym aspektem jest rekomendacja producenta. Na przykład płyta od lodówki powinna dzielić określoną przestrzeń. To samo dotyczy również okapu, który do prawidłowego pochłaniania oparów powinien być umiejscowiony w odpowiedniej odległości od płyty grzewczej. Z kolei piekarnik zyskał nowy sposób montażu i teraz najbardziej funkcjonalnie z punktu widzenia pieczenia jest wtedy, gdy zamontujemy go na wysokości ramion. Takie umiejscowienie sprawia, że dużo wygodniej wyjmujemy z niego gorące potrawy i łatwiej operuje panelem sterowania. Co więcej, sprzęty grupuje się w ciągi funkcjonalne, dzieląc je na strefy chłodzenia, gotowania, zmywania i prze-

Młynek na bioodpady, instalowany zwykle pod zlewozmywakiem, rozwiązuje odwieczny problem przeciekających worków ze śmieciami i nieprzyjemnych zapachów unoszących się z kosza.

Fot. Franke



FRANKE Cube 30

chowywania. Pomimo tego, że między wymienionymi strefami widać znaczne różnice, w dobrze zaaranżowanej kuchni powinny się one funkcjonalnie przenikać, a co więcej – dopełniać. Przenikanie i dopełnianie stref zapewnią nam drobne akcesoria i dodatki, które z pozoru mogą wyglądać jak kuchenne ozdoby. W dłuższej perspektywie okazuje się, że przydatne słoje na makaron, stojaki na przyprawy, relingi do wieszania rozmaitych akcesoriów czy selektory na odpady stają się cichymi pomocnikami w kuchni, bez których gotowanie i przygotowywanie posiłków byłyby o wiele bardziej uciążliwe.

Wszystko na swoim miejscu



FRANKE TE-75 Slim

Funkcjonalna organizacja kuchni to zastosowanie odpowiednich systemów, które zapewnią ład, porządek, ale też ergonomię podczas prac kuchennych. Na początek przeanalizujmy nasze potrzeby i oczekiwania. Dostosujmy liczbę i sposób rozmieszczenia mebli i sprzętów kuchennych. Oceńmy, jakie są nasze potrzeby w zakresie przechowywania niezbędnych akcesoriów, takich jak talerze, sztućce, garnki i patelnie. Przeanalizujmy też nasze zachowania w kwestiach zakupowych. Czy robimy ich dużo, ale rzadziej, czy raczej często i w mniejszych ilościach? To bardzo ważne, ponieważ określenie ilości zakupów pozwoli nam ocenić, jakiej lodówki, a może chłodziarko zamrażarki potrzebujemy. Jeśli w naszym koszyku zakupowym jest wiele produktów niewymagających przechowywania w niskich temperaturach, zastanówmy się nad sposobem ich funkcjonalnego składowania w szafkach. Jeśli kuchnia jest niewielka, a rodzina duża – może warto pomyśleć o dodatkowej spiżarni poza kuchnią. Ciekawym rozwiązaniem wychodzącym naprzeciw takim potrzebom są systemy, które pozwalają na przechowywanie produktów tak jak w lodówce, zatem zarówno na półkach, jak i na drzwiach szafki. Możemy również rozważyć rozwiązania wózkowe, które automatycznie wysuwają półkę do przodu wtedy, gdy otwieramy drzwi szafki. Takie udogodnienie jest uzyskiwane przez montaż odpowiednich zawiasów.

INSINKERATOR Evolution 250



Fot. Blanco

Praktyczny zestaw Blanco Unit

Blanco to niemiecka firma z ponad 95-letnim doświadczeniem, specjalizująca się w wytwarzaniu dobrej jakości zlewozmywaków, baterii kuchennych, selektorów odpadów i akcesoriów. Zwiększeniem najnowszych rozwiązań firmy jest rewolucyjny zestaw Blanco Unit, tworzący praktyczny pakiet urządzeń niezbędnych w każdej nowoczesnej kuchni. Ponad 90 proc. wszystkich nowych budynków wyposażonych jest w kuchnie otwarte na salon, jadalnię lub inne pomieszczenie. Nierzadko kuchnia jest częścią jednej, spójnej wizualnie powierzchni, w której domownicy spędzają większość czasu. W takim wypadku ważne jest, żeby wszystkie elementy, zarówno wystroju, jak i urządzeń niezbędnych w kuchni, pasowały do siebie. Stylistyka i wzornictwo to jedno, ale przede wszystkim w kuchni liczy się funkcjonalność. Odpowiednio dobrane zlewozmywak, bateria i system segregacji odpadów świetnie ją uzupełnią. Z zestawem Blanco Unit otwarta kuchnia staje się funkcjonalna i piękna wizualnie. Zestaw Blanco Unit został zaprojektowany i opracowany tak, aby bez problemu zmieścić się w pro-



jekcie zabudowy kuchennej, a przy tym w pełni zagospodarować cenną przestrzeń. To nie tylko wygodne miejsce przygotowywania produktów do posiłków czy zawsze świeża woda, ale również selekcja odpadów zgodnie z najnowszymi rekomendacjami.

Fot. Blanco

Ergonomiczne rozwiązania

Na uwagę zasługują również rozwiązania, które funkcjonalnie zagospodarują wąskie przestrzenie. Mowa tu na przykład o wąskich szafkach wysuwanych do przodu. Możemy w nich umieścić rozmaite produkty. Wielkość opakowań determinować będą sama powierzchnia szafki, możliwość regulacji półek, a także jej głębokość. Oprócz suchych produktów spożywczych czy przetworów możemy w niej przechowywać również zastawę stołową, butelki z napojami, wysokie wazony, a nawet przyprawy i książki z przepisami. Zaplanowanie rozmieszczenia półek i szafek jest nie mniej ważne. Warto zaprojektować je w taki sposób, żeby ich użytkowanie było jak najbardziej funkcjonalne.

Specjalne systemy do przechowywania

Systemy do przechowywania żywności powinny być ulokowane w pobliżu lodówki oraz strefy przygotowywania posiłków. Ważne są m.in. wkłady do szuflad organizujące rozmieszczenie sztućców, ale też systemy, w których łatwo przechowywane są garnki, pokrywy, patelnie oraz rondle. Maksymalne wykorzystanie przestrzeni uzyskamy również dzięki systemom narożnym, czyli tak zwany karuzelom wewnątrz szafek zlokalizowanych w rogach. Przy strefie zmywania, gdzie generowana jest największa ilość odpadów, powinna znaleźć się szafka z koszem na śmieci, a nawet pełnym systemem do segregacji odpadów. Warto skorzystać też z takich rozwiązań jak zestawy koszy wstawianych bezpośrednio do głębokiej szu-

BLANCO Botton Pro



flady, którą z łatwością otworzymy podczas na przykład obierania ziemniaków. Niemniej ważne będą specjalnie wydzielone miejsca na detergenty. Coraz częściej stosowanym rozwiązaniem jest również młynek do odpadów.

Akcesoria strefy pieczenia i gotowania

Čzęstym rozwiązaniem projektowym jest wyspa kuchenna. Jeśli tylko dysponujemy odpowiednią przestrzenią, warto rozważyć taką możliwość. Wyspa to idealne miejsce nie tylko dla strefy zmywania, ale przede wszystkim przygotowywania posiłków. Tutaj warto zdecydować się na rozwiązania AGD, które będą nie tylko efektowne wizualnie, ale i efektywne w działaniu. Najczęściej wybieranymi sprzętami na kuchenną wyspę są trzy główne urządzenia, takie jak płyta grzewcza, zlewozmywak oraz okap. Urządzenia te, w zależności od kompatybilności i oferty producenta, można dowolnie rozszerzać, m.in. o system urządzeń domino czy też inne sprzęty do zabudowy, takie jak parowar, szuflada grzewcza, a nawet zamrażarka podblatowa czy winiarka. Wszystko warunkuje kwestia wolnej powierzchni. Jeśli nie dysponujemy odpowiednio dużą przestrzenią, możemy zrezygnować na przykład z jednego urządzenia bądź większego zlewozmywaka na rzecz wolnego miejsca dla blatu roboczego, na którym przygotujemy produkty spożywcze do dalszej obróbki termicznej. Jeśli nie mamy miejsca na urządzenia na samej wyspie, warto rozplanować ścianę tylną, na której



ALVEUS Bio Waste

KUCHNIA

Prywatny „chef” od firmy Franke



zmywaków z serii Box, gdzie wystarczy oprzeć go o krawędź komory. Pasują do niej również akcesoria, co daje większą wygodę krojenia i szatkowania, oplukiwania i odcedzania. Po zakończonej pracy akcesoria wysuszymy w samym przyborniku, który jest wykonany ze stali, a przez to higieniczny i łatwy do czyszczenia. Designerski organizer możemy postawić również na blacie. Tam nie tylko spełni swoją funkcję, ale również ożywi aranżację kuchni. Tym bardziej, że jego boki zdobi intrygująca grafika, której przestronnym elementem jest... rękojeść noża. No-

wość to połączenie innowacji z dziedzictwem firmy Franke, dla której stal szlachetna jest obiektem zainteresowania od ponad 100 lat. To także kolejne, po Box Center, kreatywne i ergonomiczne rozwinięcie funkcji tradycyjnego zlewozmywaka.

Firma Franke poszerza możliwości funkcjonalne zlewozmywaka, oferując urządzenie o nazwie Andy Chef. To elegancki, ręcznie wykonany organizer, który mieści stalową wkładkę ociekową oraz deskę do krojenia z drewna orzecha włoskiego. Deska jest równocześnie stojakiem na nóż szefa kuchni. Czyli wszystko, czego potrzebujemy do przygotowania ulubionych posiłków jest zawsze pod ręką. Andy Chef przeznaczony jest do stalowych zlewo-

Fot. Franke

INSINKERATOR LC-50

zainstalujemy całą zabudowę grzejną, tj. piekarnik z kuchenką mikrofalową, winiarką oraz ekspresem do kawy. Przykładów takich aranżacji mamy na rynku naprawdę ogromny wybór.

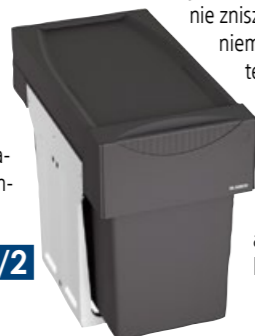
Akcesoria strefy zmywania

Do niedawna strefa zmywania w kuchni ograniczała się do szafki zlewozmywakowej z wbudowanym zlewem

i baterią kuchenną, która mogła być zainstalowana na zlewie lub w ścianie. Teraz ta strefa jest bardziej rozbudowana, a wszystko za sprawą świadomości użytkowników w kwestii nie tylko organizacji samej przestrzeni użytkowej, ale również świadomości ekologicznej. Mowa tu o świadomym gospodarowaniu odpadami i ich segregacji, a także ich natychmiastowej eliminacji. Producenci, wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom, tworzą całe systemy, dzięki którym przestrzeń okolozlewozmywakowa staje się funkcjonalna i praktyczna.

Szafki zlewozmywakowe wyposażone są w specjalne szuflady, do których możemy wstawić kosze do selektywnej zbiórki odpadów. Oferują również całe zestawy koszy do samodzielnej instalacji. Przyjęło się, że najlepszym do tego miejscem jest właśnie przestrzeń pod zlewem, ale nie ma żadnej przeszkody, żeby zostały zainstalowane w innym miejscu kuchni. Wszystko zależy od naszych preferencji i te-

BLANCO Botton II 30/2



go, gdzie najczęściej tego rodzaju odpady powstają. Najwięcej odpadów tak zwanych bio produkujemy właśnie przy zlewozmywaku. Zaliczamy do nich wszelkiego rodzaju obrutki warzyw i owoców, fusy z kawy i herbaty, resztki gotowanych potraw, skorupki po jajkach, skórki chleba. Wszystkie te odpady lądują w selektorze znacznym ikonką „bio”.

Nowoczesne systemy do bioodpadów

Innym doskonałym sposobem na pozbycie się tych resztek jest instalacja młynka. Póki co ten sprzęt dopiero wkracza do naszych kuchni, niemniej cieszy się coraz większym powodzeniem. Młynek na bioodpady, czyli tak zwany rozdrabniacz, po zainstalowaniu podłączany jest do sieci elektrycznej za pomocą uzmięzionego przewodu. Możemy do niego wrzucać rozmaite miękkie odpady organiczne, takie jak obrutki warzyw oraz owoców, niewielkie kostki i chrząstki, zwłaszcza drobiowe, ości ryb, skorupki jaj, fusy od herbaty i kawy oraz resztki jedzenia, pozostające na talerzach czy w garnkach z poprzedniego dnia. Zamiast wrzucać je do worków i zbierać, pozbywamy się ich niemal w momencie powstania. Nie wszystko jednak da się bezpiecznie „przemielić” tak, żeby nie zniszczyć urządzenia. Doskonałym uzupełnieniem młynka pozostaje więc odpowiedni sorter na odpady.

Ekonomia w służbie ekologii

Świadomość ekologiczna społeczeństwa stała się obecnie bardzo ważnym aspektem życia. To, w jaki sposób wykonujemy proste czynności, takie jak za-

FRANKE Sorter Mini



kupy, gotowanie, zmywanie naczyń, ma ogromny wpływ na otaczający nas świat. Zakupy nośmy w płóciennych torbach biodegradowalnych, zrezygnujmy z plastikowych słomek i lunchboksów. Nie marnujmy wody! Jak to zrobić? Wystarczy wcielić w życie kilka prostych nawyków: wybierać prysznic zamiast wanny, myć naczynia w zmy-

warce, a nie ręcznie. Ważną kwestią jest przy tym segregowanie śmieci w domu i wyrzucanie ich do odpowiednio oznakowanych pojemników. Systemy segregacji o różnych rozmiarach i przeznaczeniu oferuje m.in. firma Blanco. Są to selektory do szafek z wysuwanymi lub odchylanymi drzwiczkami. Sortowniki i szuflady organizacyjne można bez problemów zainstalować w kuchennej zabudowie. Co więcej, są one dostępne w zestawach z kompaktowym zlewozmywakiem, np. modelem Blanco Collectis 6 S, który ma centralnie umieszczoną komorę ze specjalnym wkładem na odpady. Dzięki temu obrabiamy i kroimy produkty na desce, następnie jednym ruchem ręki przesuwamy resztki do pojemnika będącego elementem systemu sortującego, np. Blanco Select lub Flexon II.

BLANCO Select 50/2



MPM

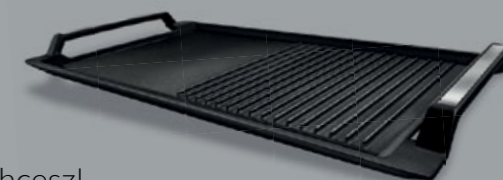
Okap wyspowy MPM-31-OTW-02 nada niepowtarzalnego charakteru Twojej kuchni!

Detale tworzą klimat każdego wnętrza. Postaw na oryginalne i praktyczne elementy wyposażenia.

Wyjątkowy kształt, czarne wykończenie w połączeniu z wydajnością, regulacją prędkości i perfekcyjnym oświetleniem to produkt idealny!

Taca grillowa SGT-2 gwarantuje niezastąpiony smak grillowanych dań przez cały rok!

Przyrządzaj soczyste mięso i aromatyczne warzywa kiedy tylko chcesz!



Amica
for living



Funkcjonalny design

Okap wyspowy wyróżniający się eleganckim wyglądem i wieloma użytecznymi funkcjami. **Steruj pilotem**, aby włączyć okap, regulować jego moc i natężenie światła, które z łatwością dopasujesz do potrzeb. Niezwykle efektywne turbiny o **zwiększonej wydajności** pozwolą na skuteczną eliminację wszystkich kuchennych zapachów.



Sterowanie pilotem

Polska
marka
AGD

amica.pl