

INFOPRODUKT

AGD
DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 6/2023 czerwiec ISSN 2719-7271 Cena: 4,49 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

gorenje
Life Simplified

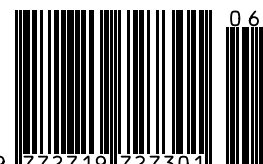


Temat numeru!

Lodówki do zabudowy

Okapy wyspowe

Zlewozmywaki ceramiczne



9 772719 727301 06

ASEKOL PL i ENVIROPOL PL
o cyfrowym paszporcie
baterii

Miele z nową
formułą kulinarnych
wydarzeń

Siemens prezentuje
inteligentną kuchnię
przyszłości

Asko. Nowy kolor
Pearl Grey
w linii Elements

SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Coranije

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Siemens prezentuje

Inteligentna kuchnia przyszłości. 4

Miele Experience Center

Nowa formuła kulinarnych wydarzeń. 6

ASEKOL PL ENVIROPOL PL

Nowe rozporządzenie dotyczące baterii i akumulatorów. 10

Chłodziarki i chłodziarkozamrażarki

Sprzęty do zabudowy, które umożliwią długotrwałe magazynowanie żywności. 12

Okapy wyspowe

To jedno z najbardziej zaawansowanych technicznie oraz ciekawych wzorniczo sprzętów. 22

Zlewozmywaki ceramiczne

Wzornictwo i kolorystyka do kuchni w każdym stylu. 28

Płyty

typu domino

Płyty grzejne oferowane z myślą o możliwości samodzielnego stworzenia odpowiedniego zestawu.

Zamrażarki szufladowe

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

Zlewozmywaki granitowe

Wykazują odporność na uszkodzenia mechaniczne, środki chemiczne oraz wysoką temperaturę.

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. Modlińska 199A/31, 03-122 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, czerwiec 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 6, czerwiec 2023

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



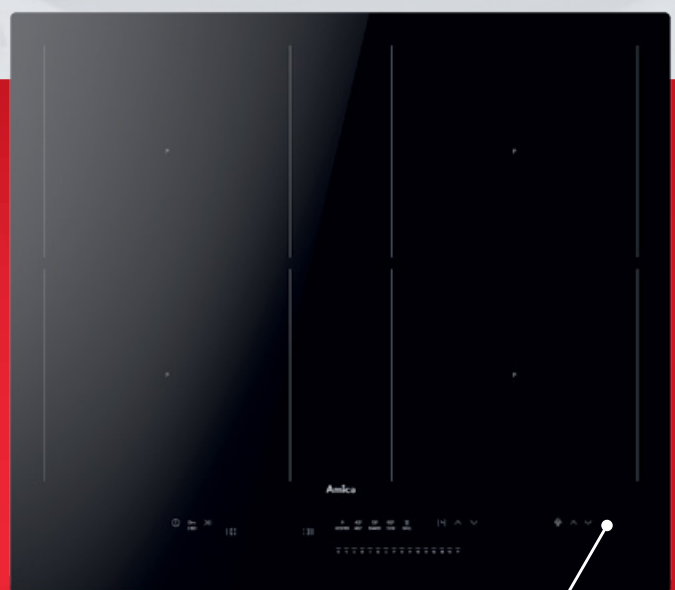
Sztuka precyzji w gotowaniu

Gotowanie pod pełną kontrolą – bez mieszania, bez przypalania oraz kipienia! Inteligentny algorytm dostosowuje moc grzania w ramach precyzyjnych programów temperaturowych:

- do topienia 40°C (czekolada, masło)
- do duszenia 70°C (gęste sosy, gulasz, leczko, powidła)
- do gotowania na „wolnym ogniu” 90°C (rosół, zupy kremy)
- do grillowania 200°C (steaki, smażenie w głębokim tłuszczu, dania stir fry)

Płyty z technologią **HobControl Pro** to gwarancja perfekcyjnych dań.

amica.pl



HobControl Pro

Siemens

Inteligentna kuchnia przyszłości

Siemens Home Appliances przedstawia koncepcję Inteligentnej Kuchni, która została opracowana by zoptymalizować codzienne czynności wykonywane w kuchni i tym samym dać użytkownikom więcej czasu wolnego.



Według marki Siemens, koncepcja Inteligentnej Kuchni przekształca urządzenia kuchenne w zintegrowane, inteligentne narzędzia, które ułatwiają codzienne zadania. Jest to zgodne z wizją marki, która ma na celu umożliwienie konsumentom prowadzenia bardziej zdrowego i świadomego stylu życia oraz posiadania większej ilości wolnego czasu. Aby to osiągnąć, Siemens łączy urządzenia ze

wszystkich kategorii produktów poprzez technologię, projektowanie oraz funkcjonalność aplikacji Alexa i Google Assistant, aby stworzyć w pełni połączony ekosystem w domu.

Celem Inteligentnej Kuchni jest optymalizacja złożonych zadań związanych z codziennym stylem życia, a już niektóre z nowych dostępnych na rynku produktów odpowiadają tej filozofii – na przykład nowy piekarnik iQ700. Oprócz wysokiej jakości technologii i eleganckiego designu, seria piekarników zapewnia wiele funkcji ułatwiających życie. Dzięki Amazon Alexa lub Google Assistant, iQ700 może być obsługiwany za pomocą poleceń głosowych.

Inteligentna Kuchnia umożliwia użytkownikom zdalny dostęp do urządzeń i kontrolowanie ich. Ponieważ urządzenia domowe są połączone z aplika-

cją Home Connect, użytkownicy mogą pozwolić technikom serwisu na zdalny dostęp do informacji i diagnozowania problemów, co eliminuje potrzebę oczekiwania na serwisanta.

Inteligentne dodatki pozwalają urządzeniom Siemens dostarczać najlepsze możliwe wyniki, co przyczynia się do oszczędzania czasu oraz poprawy zadowolenia konsumentów. Na przykład, czujniki do pieczenia i smażenia dostosowują poziom ciepła na inteligentnej płycie grzewczej i w piekarniku, co sprawia, że obiad się nie przypali.

Siemens proponuje również rozwiązanie, w przypadku gdy użytkownik nie chce poświęcać dużo czasu na zastanawianie się, który program w zmywarce wybrać. Można zaoszczędzić czas, pozwalając zmywarce wybrać odpowiednie ustawienia i przyspieszyć cykl, gdy jest to potrzebne. Kolejnym wyróżnikiem jest chłodziarka z optymalną regulacją temperatury, co zapewnia idealne warunki przechowywania, które utrzymują jedzenie świeże przez znacznie dłuższy czas.

Z Inteligentną Kuchnią, Siemens sprawia, że domy stają się bardziej funkcjonalne i inteligentne. Marka dąży do ułatwienia życia w zrównoważony sposób.

Bosch

Mistrzowskie oszczędzanie #LikeABosch

Jak w 2023 r. oszczędzać wodę i energię? To jedno z najczęstszych pytań, jakie zadają konsumenci. Marka Bosch w odpowiedzi przedstawia mistrzów oszczędzania, czyli AGD, które dzięki zaawansowanym rozwiązaniom oszczędzi domowy budżet.

Według danych Głównego Urzędu Statystycznego w 2023 r. zmywarkę posiada co drugi Polak. Zmywarki to kategoria, która bardzo dynamicznie rozwinęła się w Polsce. 20 lat temu to urządzenie było wyposażeniem zaledwie 3 proc. gospodarstw domowych. Obecnie mycie naczyń zmywarce jest jednym z najskuteczniejszych sposobów oszczędzania wody. Myjąc ręcznie, zużywamy średnio aż ponad 80 l wody, podczas gdy zmywarka zużywa niecałe 7 l.

Modele zmywarek Bosch z systemem ActiveWater Eco potrzebują jedynie 6,7 l wody do umycia i wysuszenia całego stosu naczyń. System hydrauliczny zapewniający maksymalną wydajność zmywania przy zmniejszonym zużyciu wody został zaprojektowany tak, by dbając o zasoby naturalne, zachować doskonale rezultaty zmywania naczyń. Przyspieszone grzanie, ukierunkowana dystrybucja wody, zoptymalizowany system filtrowania oraz większa wydajność pompy gwarantują najlepsze efekty zmywania. Asystent dozowania, czyli specjalny pojemnik w górnym koszu, do którego spada tabletką czyszcząca, zapewni optymalne rezulta-

ty przez jej sukcesywne, kontrolowane rozpuszczenie. Funkcja EfficientDry bezpiecznie uchyli drzwi pod koniec programu, przyspieszając proces suszenia i delikatnie chłodząc naczynia, żeby były gotowe do wyjęcia bez konieczności ręcznego wycierania.

– Aby jeszcze bardziej odpowiadać na potrzeby konsumenta, marka Bosch zaprojektowała trzeci kosz, który umożliwia zwiększenie pojemności zmywarki i ułatwia mycie mniejszych przedmiotów, takich jak sztućce, kubki czy filiżanki. Ponadto zmywarki Bosch są bardzo ciche, co jest ważne szczególnie w przypadku kuchni otwartej na salon czy jadalnię – powiedział Zbigniew Danilewski, brand manager w BSH.



Dzięki tym funkcjom marka Bosch w zmywarkach osiąga najwyższe klasy efektywności energetycznej – A oraz B.



Gotuj zdrowo #LikeABosch

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



BOSCH

Technologia bliżej nas



PerfectBake
Dba za Ciebie
o najlepszy
rezultat
pieczenia.



Miele

Nowa formuła kulinarnych wydarzeń

Miele wprowadza nowości na swojej kulinarniej scenie. W Miele Experience Centers w całej Polsce startują kulinarne wydarzenia w nowej formule, będące odpowiedzią na potrzeby gości salonów i tworzone zgodnie z zasadą „less waste”.

Miele Kitchen Experience z udziałem znakomitych szefów kuchni to wyjątkowej jakości doświadczenia pozwalające w pełni poznać potencjał urządzeń Miele, sprawdzić ich unikatowe funkcje i rozwiązania. Rodzaje warsztatów i pokazów różnią się od siebie formą, czasem trwania, charakterem menu czy potrzebami uczestników.

Chef's Pop-up Breakfast i Chef's Pop-up to trwające godzinę lub 90 minut pokazy organizowane dla osób, które rozważają zakup konkretnych urządzeń do zabudowy lub chcą dowiedzieć się więcej w praktyce, mając już swoje urządzenia Miele w domu. Szef kuchni przygotowuje na parze, piecze lub gotuje na płycie proste, sezonowe produkty, tworząc na talerzu wyśmienite, często zaskakujące kompozycje. Master Cooking Classes to trzygodzinne wieczorne warsztaty kulinarne adresowane do wielbicieli gotowania i tych, którzy chcą przetestować urządzenia przed wyborem konkretnych modeli. Na stronie www.miele.pl można kupić vouchery na spotkanie o określonej tematyce, jak wypieki, dania wegetariańskie, steki czy desery.



Specjalnym wydarzeniem dla klientów, którzy zakupili urządzenia do zabudowy, są umawiane późnym popołudniem lub wieczorem spotkania Chef's Fine Dining. To kulinarny koncert – forma ekskluzywnej, półtoragodzinnej kolacji z menu degustacyjnym i dobranym przez sommeliera winem. Kolacja jest finałem procesu wyposażenia kuchni i może być doskonałą inspiracją dla potraw przyrządzanych w domu.



Szefowie kuchni, których można spotkać w Miele Experience Centers, to Marek Michałak, gotujący najczęściej w Gdańsku, Gdyni i Warszawie, Przemek Błaszczak, obecny przede wszystkim w Katowicach, Adriana Marczevska i Adam Michalski, związani z MEC Warszawa, Dawid Gruceł, gospodarz aktywnej kuchni w Krakowie, Dominik Narloch – szef kuchni w MEC Poznań oraz Krystian Szidel, gotujący w dwóch salonach w Trójmieście.

ASKO

Z prestiżową nagrodą „iF Design Award” 2023

Asko, skandynawski producent najlepszej jakości urządzeń AGD, po raz kolejny zdobył prestiżową nagrodę „iF Design Award”. Nagroda została przyznana za innowacyjną dwustrefową podblatową szafę chłodzącą na wino. Tegoroczne wyróżnienie kontynuuje imponującą passę zwycięstw skandynawskiej marki w konkursie uznawanym za jeden z najbardziej prestiżowych w świecie designu.



„iF Design Award” to jedno z najbardziej cenionych wyróżnień w branży wzornictwa i inżynierii, a marce Asko zostało przyznane po raz pierwszy w 2003 r. Od tego czasu skandynawski producent sprzętu AGD jest regularnym laureatem tych prestiżowych nagród. W ostatniej edycji konkursu jury, składające się ze 133 niezależnych ekspertów z całego świata, debatowało nad 11 000 zgłoszeń z 56 różnych krajów. „iF Design Awards” są przyznawane markom, które wyróżniają się wyjątkowym podejściem do projektowania, estetyką, funk-

cjonalnością i innowacyjnością swoich produktów. Dwustrefowa podblatowa szafa chłodząca na wino Asko spełnia wszystkie te kryteria, co przyczyniło się do zasłużonego zwycięstwa. Projekt szafy chłodzącej na wino Asko skoncentrowany jest na zapewnieniu maksymalnego komfortu użytkownika oraz optymalnych warunków przechowywania wina. Tworząc to piękne, kompaktowe urządzenie, inżynierzy i projektanci marki inspirowali się tradycyjnymi piwnicami na wino. Połączenie innowacyjnej technologii i skandynawskiego wzornictwa sprawia, że jest to nie tylko praktyczne urządzenie, ale również piękny element wystroju wnętrza. Dwustrefowa szafa chłodząca na wino Asko została zaprojektowana tak, by zmieścić się pod kuchennym blatem, gdzie doskonale komponuje się z otoczeniem, stanowiąc jednocześnie wyrazisty element designu.

Dzięki połączeniu najnowszej techniki z wieloletnią tradycją dwustrefowa podblatowa szafa chłodząca na wino Asko sprawia, że kolekcjonowanie wina staje się prawdziwą formą sztuki. Jak udowadnia najnowsza nagroda, sama szafa chłodząca Asko jest formą sztuki, którą doceniło również wymagające jury „iF Design Awards” 2023.



Okap wyspowy **Monogram W**

Doda Twojej kuchni wdzięku!

SHOWROOM

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

 **CIARKO**[®]
DESIGN

Efektywna i wydajna kuchnia

W wydajnym i efektywnym wykonywaniu kuchennych czynności istotną rolę odgrywają urządzenia AGD, które dzięki swoim funkcjom mogą znacząco ułatwiać gotowanie i sprzątanie. Eksperti marki Hisense radzą, na co zwrócić uwagę, wybierając wyposażenie kuchni, aby było wsparciem w codziennych obowiązkach.

Dobra organizacja i regularność to klucz do sprawnego zarządzania kuchennymi obowiązkami. Aby nie były „złem koniecznym”, warto odpowiednio zaplanować czynności i wykonywać je systematycznie.

Lodówka – postaw na dobrą cyrkulację powietrza

Lodówka powinna spełniać trzy warunki: utrzymywać stałą temperaturę wewnątrz urządzenia, być wyposażona w system zapobiegający zamrażaniu, a także w system gwarantujący równomierne rozprowadzanie powietrza. Te trzy cechy pozwalają na zachowanie długiej świeżości żywności oraz na utrzymanie porządku i higieny urządzenia. Podstawą sprawnie działającej chłodziarko zamrażarki jest odpowiednia cyrkulacja powie-



trza. Jest to szczególnie istotne w lodówkach o dużej pojemności, dlatego chłodziarko zamrażarka RQ760N4AFF typu Multidoor od Hisense wyposażona jest w inteligentny system Multi Air Flow, gwarantujący optymalną temperaturę na każdej półce oraz we wszystkich szufladach. Dobra cyrkulacja powietrza zapobiega również powstawaniu nieprzyjemnych zapachów, a także gromadzeniu się lodu czy szronu wewnątrz komór. Doskonałym rozwiązaniem tego problemu jest system No Frost. Przykładem jest model RQ760N4AFF Multidoor od Hisense wyposażony w system Total No Frost, który równomiernie rozprowadza zimne powietrze wewnątrz urządzenia, zapobiegając powstawaniu szronu. Dzięki systemowi Total No Frost rozmrażanie lodówki nie jest konieczne do utrzymania czystości.

Zmywarka – oszczędzaj czas na myciu naczyń

Wydajna i efektywna praca zmywarki opiera się przede wszystkim na dużej pakowności oraz szybkiej pracy urządzenia. Dzięki temu w jednym cyklu możemy umyć dużo naczyń, jednocześnie oszczędzając czas. Warto też zwrócić uwagę na automatyczne programy, w które jest wyposażone urządzenie. Podstawą jest program automatyczny o standardowej długości mycia, program krótki i intensywny, a także program ekologiczny. Kupując zmywarkę, warto postawić na urządzenie, które pozwoli na mycie dużej liczby naczyń w jednym cyklu. Tu główną rolę odgrywa pojemność, ale można ją wspomóc dodatkowymi funkcjami, takimi jak elastyczne kosze, w które wyposażona jest zmywarka do zabudowy HV693C60ADz linii Superior od Hisense. Dzięki temu rozwiązaniu użytkownik zyskuje większą swobodę i więcej miejsca do załadunku. Górny kosz urządzenia o regulowanej wysokości pozwala zmieścić dużo wyższe naczynia niż standardowa zmy-



warka, a dodatkowa trzecia szuflada na sztućce gwarantuje jeszcze bardziej ergonomiczny układ. Dzięki temu zmywarki Superior pomieszczą aż 16 kompletów naczyń.

Piekarnik – gotuj łatwo i smacznie

Wybór piekarnika jest niezwykle istotny, a dzięki dobrze podjętej decyzji użytkownik będzie cieszyć się pysznymi potrawami. Nowoczesne piekarniki wyposażone są w szereg automatycznych programów, które ułatwiają codzienne gotowanie i pozwalają wnieść kulinarne umiejętności na wyższy poziom, ponieważ część pracy wykonają automatycznie. Piekarnik BSA65334PG z linii Multi od Hisense oferuje szeroki wybór automatycznych trybów. Wśród nich znajdują się tryby podstawowe, takie jak: termoobiegi, grill czy grzanie góra i dół, a także te zaawansowane – m.in. tryb dedykowany pieczeniu pizzy, tryb AirFry pozwalający na pieczenie beztłuszczowe czy tryb parowy. Dodatkowym atutem jest program pieczenia wielofunkcyjnego, który pozwala na ustawienie z wyprzedzeniem zmian temperatury i sposoby grzania, czy program do pieczenia równoległego na kilku poziomach równocześnie.

Connect Life – łatwo zarządzaj pracą urządzeń.

Coraz częściej producenci AGD decydują się na wyposażenie swoich urządzeń w inteligentne funkcje. Nic dziwnego – urządzenia „smart” ułatwiają codzienne czynności i pozwalają na lepsze monitorowanie swojej pracy. Cechą inteligentnych urządzeń XXI wieku jest zdalny sposób zarządzania nimi. Do projektowania urządzeń kuchennych marka Hisense wykorzystuje Connect Life, czyli system operacyjny, który pozwala na korzystanie z urządzeń za pomocą aplikacji w telefonie. To innowacyjny sposób, który sprawia, że codzienne obowiązki stają się jeszcze łatwiejsze.



Zapewniamy:



ekologiczne, **bezpłatne kartonowe pojemniki** do zbiórki zużytego sprzętu i zużytych baterii



materiały edukacyjne, które będą przydatne do przygotowania np. quizu dla pracowników



bezpłatny odbiór elektroodpadów zebranych przez pracowników firmy – odbiór z biura lub magazynu firmy



raport o masie zebranych i przekazanych do recyklingu elektroodpadów



bezpieczne niszczenie nośników danych - zapewniamy niszczenie nośników danych zapewniając stopień bezpieczeństwa: H-5 zgodnie z normą bezpieczeństwa DIN 66399.



certyfikat akcji

Pokaż swoim pracownikom jak ważna jest segregacja elektrośmieci!

Jeśli w Twojej firmie dzieją się fajne rzeczy, zespół jest zaangażowany społecznie i ekologicznie to zapraszamy do udziału we wspólnym projekcie.

Udział w projekcie wpisuje się w standardy raportowania pozafinansowego, gdzie kwestie środowiskowe w tym wykorzystanie zasobów i gospodarka cyrkularna znajdują się w architekturze raportu.

Celem projektu jest zbiórka elektroodpadów – zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zużytych baterii.

1

Zamów ekologiczne, kartonowe pojemniki na zużyte baterie i sprzęt.

2

Ustal termin zbiórki i ogłoś ją wśród współpracowników.

3

Zgłoś odbiór i podsumuj akcję.

Co zbieramy?

Zbieramy zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne oraz zużyte baterie od osób prywatnych.

WIĘCEJ INFORMACJI:

www.elektrosegregacja.pl/kochamrecykling

Cyfrowy paszport dla akumulatorów i baterii

W najbliższym czasie spodziewane są duże zmiany na terenie krajów Unii Europejskiej w obszarze wprowadzania baterii i akumulatorów oraz ich zbiórki i recyklingu. Trwające od 2020 r. prace przyspieszyły i rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie baterii i zużytych baterii, uchylające dyrektywę 2006/66/WE i zmieniające rozporządzenie (UE) 2019/1020, ma zostać opublikowane jeszcze w tym roku.



Mirosław Baściuk,

dyrektor zarządzający, członek zarządu ASEKOL PL oraz ENVIROPOL PL

Rok 2023 przejdzie na pewno do historii ze względu na nowe rozporządzenie bateryjne, które będzie stosowane wprost we wszystkich krajach UE. Nie będzie wymagało ono implementacji do krajowego prawodawstwa. Na nowo zdefiniuje ono obowiązki wprowadzających baterie, szczególnie w zakresie nowych typów baterii – samochodowych, z lekkich środków transportu czy też rozruchowych.

Nowe rozporządzenie dotyczące kontroli całego cyklu użytkowania baterii, od produkcji do recyklingu, zostanie opracowane w najbliższych miesiącach i będzie obowiązywało we wszystkich krajach europejskich od 2024 r. Co więcej, rozporządzenie będzie obowiązywało nie tylko w produkcji czy recyklingu, ale również podczas sprzedaży samych ogniw lub ich kluczowych komponentów czy surowców.

Nowe kategorie baterii i akumulatorów

Rozporządzenie wprowadza między innymi nowe kategorie baterii i akumulatorów: przenośne, baterie z lekkich środków transportu (LMT), przemysłowe, baterie samochodowe (EV) oraz baterie rozruchowe (SMI). Bateria przenośna to szczelna bateria o masie do 5 kg, która nie jest przeznaczona do zastosowań przemysłowych i nie jest baterią EV lub SMI. Bateria z lekkich środków transportu lub akumulator LMT oznaczają każdy akumulator, który jest szczelny i waży mniej niż 25 kg, przeznaczony do dostarczania energii elektrycznej do napędu pojazdów kołowych, który może być napędzany wyłącznie silnikiem elektrycznym lub przez połączenie siły silnika i siły ludzkiej. Są to na przykład baterie z rowerów elektrycznych, hulajnóg lub skuterów. Kolejny rodzaj to bateria przemysłowa, którą według rozporządzenia jest każda bateria zaprojektowana specjalnie do zastosowań przemysłowych lub każdy inny akumu-





lator o masie większej niż 5 kg i niebędący akumulatorem LMT, EV lub SMI.

Doprecyzowane pojęcia baterii samochodowych i rozruchowych

Rozporządzenie szczegółowo definiuje również nowe kategorie, tj. baterie z samochodów elektrycznych (EV) oraz baterie stosowane do rozruchu lub celów pomocniczych w pojazdach (SMI). W myśl przepisów akumulator pojazdu elektrycznego lub akumulator EV oznacza każdy akumulator specjalnie zaprojektowany do dostarczania energii elektrycznej do napędu pojazdów hybrydowych lub elektrycznych. Z kolei akumulator do celów rozruchowych i pomocniczych lub akumulator SLI oznacza każdy akumulator przeznaczony do dostarczania energii elektrycznej do rozrusznika, oświetlenia lub zapłonu, który może być również używany do celów pomocniczych lub rezerwowych w pojazdach, innych środkach transportu lub maszynach.

Nowe poziomy zbiórki dla wprowadzających

Nowe rozporządzenie wyznacza poziomy zbiórki dla wprowadzających baterie przenośne i ba-



ziomy zbiórki: 51 proc. do 31 grudnia 2028 i 61 proc. do 31 grudnia 2031 r. Dla baterii przemysłowych, EV i SMI nie zostały wyznaczone konkretne poziomy zbiórki, ale określono, że wprowadzający powinni zapewnić zbiórkę 100 proc. wytwarzanych baterii. Rozporządzenie okre-

Cyfrowy paszport baterii

Przepisy zakładają wprowadzenie paszportu baterii, który pozwoli na lepsze planowanie i podejmowanie decyzji biznesowych podmiotom zajmującym się „drugim życiem” baterii i ich recyklingiem. Planowany jest system elektroniczny, który umożliwi wymianę informacji o śladzie węglowym, składzie baterii, w tym o substancjach niebezpiecznych, jej intensywności użycia i zużycia. System ma również umożliwić śledzenie i namerzanie baterii. Od 2024 r. będzie obowiązywać konieczność oznaczania baterii przez widoczny kod QR, zawierający informacje takie jak skład, pojemność, wyniki w kluczowych wskaźnikach, trwałość i wszystko to, co decyduje o urządzeniu. Ta procedura w połączeniu ze śledzeniem pozwoli sprawować kontrolę nad krążącymi w przyszłości po Europie akumulatorami przy jednoczesnym spełnieniu celów Unii dotyczących klimatu i zasad przyszłej gospodarki cyrkularnej.

Przepisy zakładają wprowadzenie paszportu baterii, który pozwoli na lepsze planowanie i podejmowanie decyzji biznesowych podmiotom zajmującym się „drugim życiem” baterii i ich recyklingiem.

terie z lekkich środków transportu. Dla baterii przenośnych poziomy zbiórki będą wynosić: 45 proc. do 31 grudnia 2023, 63 proc. do 31 grudnia 2027 oraz 73 proc. do 31 grudnia 2030 r. Dla baterii LMT wyznaczono następujące po-

śla również obowiązki gospodarcze w zakresie należytej staranności w łańcuchu dostaw oraz wymagania dla zielonych zamówień publicznych przy zakupie baterii lub produktów, w których są baterie.



Chłodziarki

i chłodziarkozamrażarki

do zabudowy

Temat numeru!



CHŁODZIARKI

P r o m o c j a

gorenje
Life Simplified



Fot. Gorenje

Modele urządzeń chłodniczych do zabudowy można ukryć za drzwiami szafki, dzięki czemu powstanie jednolity ciąg mebli kuchennych. Wybór modelu lodówki przeznaczonego do zabudowy powinien być poprzedzony dokładnym wymierzeniem dostępnej powierzchni i zaplanowaniem miejsca, w którym urządzenie zostanie ustawione.

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.

Zalety chłodzenia

w zabudowie

Funkcjonalna i pojemna lodówka zintegrowana z zabudową meblową może być nie tylko wygodnym, ale również stylowym rozwiązaniem w ku-



CONCEPT LV4660

dzeń, zróżnicowanych także pod względem funkcji i parametrów technicznych.

Ważne odpowiednie wymiary sprzętu

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 zabudo-

wy nie ma możliwości późniejszych korekt 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 pojemno-



AMICA BK3055. 6 NFMAA

chennej 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 chłodziarkozamrażarka 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 urzą-



Fot. Amica



Fot. Gaggenau

Chłodziarkozamrażarki i chłodziarki do zabudowy oferują użytkownikowi prawidłowe przechowywanie produktów spożywczych w rozmaitych strefach, szufladach i pojemnikach, a także specjalnych balkonikach zamontowanych na wewnętrznej stronie drzwi.



SAMSUNG BRB30615EWW

ści. W niej przez krótki czas możemy przechowywać zamrożone produkty. Kompaktowe modele lodówek do zabudowy mogą być wyposażone w niewielki, zaledwie kilkunastolitrowy, zamrażalnik. Doskonałą „towarzyszką” 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.



Fot. Bosch

Pojemność chłodziarki i strefy mrożenia

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 lo-



GAGGENAU RY492305



MIELE K 7473 D

dówka, tym lepiej. Taka odpowiedź ma sens, jeśli z chłodziarki ma korzystać wielu domowników lub po prostu chcemy przechowywać dużą ilość produk-

Gorenje oferuje inteligentny system adaptacji

W nowoczesnych modelach sprzętu chłodniczego marki Gorenje zastosowano „inteligentny” system adaptacji o nazwie Adapttech, który dostosowuje funkcje lodówki do potrzeb użytkownika. Jednym z takich urządzeń jest model NRK12181A1. Cechuje go duża wydajność energetyczna, a jego modułowy i elastyczny design gwarantuje, że będzie doskonale pasował do każdego stylu życia. System został zaprojektowany w celu utrzymania stałej temperatury w lodówce niezależnie od częstości otwierania drzwi. Co więcej, stale monitoruje on nawyki korzystania z lodówki przez domowników i zarządza temperaturą, aby zapobiec możliwym wzrostom temperatury i zapewnić długoterminową świeżość żywności. Urządzenie wyposażone jest w zaawansowany system wentylacji, który zachowuje tylko przyjemne zapachy wewnątrz komór. System ten wraz z dynamicznym chłodzeniem równomiernie rozprowadza zjonizowane powietrze i wyrównuje temperaturę w całej lodówce. Powietrze wzbogacone w jony ujemne naśladuje naturalny mikroklimat, który gwarantuje utrzymanie świeżości produktów spożywczych przez dłuższy czas. Oznacza to również, że dowolny rodzaj żywności umieszczony na dowolnej półce w lodówce będzie przechowywany w tej samej temperaturze. 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.

Fot. Gorenje

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 BK34059.6 DFZOL z systemem CoolManagement. W praktyce jest to trzy-strefowe chłodzenie, dzięki któremu możliwa jest niezależna kontrola temperatury dla szuflady AdaptZone, zamrażarki i chłodziarki. Pozwała to na precyzyjne dostosowanie warunków przechowywania żywności do jej rodzaju. Praktycznym systemem znajdującym się w wyposażeniu modelu BK34059.6 DFZOL jest system NoFrost, który eliminuje konieczność manualnego rozmrażania urządzenia, zarówno w komorze chłodzenia, jak i zamrażania. Wewnątrz komory chłodzenia do dyspozycji użytkownika są 3 wysuwane, szklane półki, metalowa półka na butelki oraz 2 duże pojemniki do przechowywania owoców i warzyw. W komorze zamrażania znajdują się 3 przeźroczyste pojemniki. Dodatkowa przestrzeń do przechowywania mniejszych pojemników znajduje się na wewnętrznej stronie drzwi chłodziarki i są nimi 3 balkoniki. Dostępными parametrami pracy urządzenia i jego funkcjami możemy sterować za pośrednictwem umieszczonego wewnątrz lodówki



panelu z czytelnym wyświetlaczem LED. Pojemność chłodziarki w modelu BK34059.6 DFZOL to 200 l, a zamrażarki 67 l.

Fot. Amica

ASKO
RFN31842I



Fot. Siemens

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.

Praktyczna funkcja No Frost

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 pozbawia 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.



Fot. ASKO



Fot. Miele

Zabudowane urządzenia idealnie komponują się z zabudową kuchenną, zatem sterowanie nimi jest możliwe dopiero po otwarciu drzwi chłodziarki czy chłodziarkozamrażarki.

wują świeżość. Produkty takie jak mięso, owoce, warzywa czy 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 pod-

Fot. Amica



Fot. Gorenje



Fot. Siemens

Sprzęty chłodnicze do zabudowy wyposażone są w specjalne zawiasy, które umożliwiają otwieranie zabudowanego sprzętu. Co więcej, większość modeli ma możliwość swobodnej zmiany kierunku otwierania drzwi.

ny, delikatny aromat, idealny wygląd i świeżość nawet do trzech razy dłużej. I chociaż u wielu producentów dostępne są tzw. komory 0 °C, to uzyskanie dokładnie tej wartości temperatury nie jest możliwe. Zwykle waha się ona od -2 do nawet 1 °C. Niemniej jednak w tego typu szufladach i tak mamy gwarancję, że warzywa czy owoce 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 wykorzystywa-



BOSCH
KIS87AFE0

czas 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.

Nowoczesne komory niskich temperatur

W chłodziarkach do zabudowy wyposażonych w szuflady mogą być dostępne tzw. komory niskich temperatur, nazywane też zerowymi (ze względu na temperaturę w nich panującą). W ich wnętrzu temperaturę i wilgotność utrzymuje się na ściśle określonym poziomie, tak aby warunki były idealne do przechowywania delikatnych produktów. W temperaturze bliskiej 0 °C warzywa i owoce zachowują składniki odżywcze, witami-



SIEMENS
KI86SHDD0



GORENJE
RI5182A1

nych 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 u wszystkich producentów, są opcje szybkiego chłodze-

Gaggenau dla wymagających



Gaggenau, luksusowa marka profesjonalnych urządzeń gospodarstwa domowego, oferuje serię urządzeń do chłodzenia – Vario 200. To doskonale zaprojektowane urządzenia chłodzące, które przemawiają do osób świadomych stylu. Linia Vario 200 to chłodziarki, chłodziarkozamrażarka i zamrażarka, które zostały zaprojektowane w celu ulepszenia kuchni dzięki subtelności i eleganckiemu wzornictwu.

Seria urządzeń chłodniczych do zabudowy Vario 200 została zaprojektowana i skonstruowana z myślą o prywatnym szefie kuchni, który wierzy w tworzenie i utrzymywanie w kuchni estetycznej przestrzeni. Detale minimalistycznego wnętrza lodówki w kolorze light bronze w połączeniu z ciepłym oświetleniem LED i uchwyty na butelki z drewna klonowego nadają urządzeniom zachęcający blask. Używając dobrej jakości materiałów, Gaggenau wykorzystuje swój projekt, żeby nadać kuchni wyjątkowy charakter.

Fot. Gaggenau

Satynowe wykończenie jasnobrązowych elementów rozciąga się na głębokie i wytrzymałe półki drzwiowe oraz duże dotykowe pokrętko regulacji wilgotności. To wyrafinowany metaliczny odcień z satynowym wykończeniem, który nadaje urządzeniom elegancki, a jednocześnie dyskretny wygląd. Urządzenia chłodzące po otwarciu ukazują minimalistyczne wnętrza. Oferują dużą pojemność użytkową, a dodatkowo dzięki niemal niewidocznym szklanym półkom i ciepłemu oświetleniu rozświetlającemu wnętrza wszystkie artykuły spożywcze można z łatwością przechowywać, nie tracąc z oczu tego, co jest w środku. To zmniejsza ryzyko marnowania żywności.

Wszystkie urządzenia z serii chłodzącej Vario 200 zostały zaprojektowane tak, żeby można je było w pełni zintegrować ze standardową wnęką 178 cm, i wyposażono w charakterystyczne elementy konstrukcyjne, które podnoszą jakość chłodzenia i idealnie pasują do przestrzeni kuchennej, niezależnie od jej wielkości.

dycyjne żarówki nie tylko pobierają więcej energii, ale część z niej oddają w postaci ciepła, które wpływa na temperaturę we wnętrzu lodówki. Dlatego obecnie jako źródło światła stosowane są najczęściej diody lub listwy LED. Mają one dużą sprawność energetyczną i mogą emitować światło o bardziej naturalnej barwie. Dodatkowo niewielkie rozmiary dają producentom swobodę w aranżacji i umiejscowieniu oświetlenia. Zaletą jest również trwałość LED-ów, szacowana na dziesiątki tysięcy godzin.

Zawiasy w sprzęcie do zabudowy

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 kon-

nia 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 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 tem-

peratury. To bardzo istotny parametr. Określa 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 brylują 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.

Energooszczędne oświetlenie wnętrza

Na zużycie energii przez chłodziarkę wpływa też rodzaj zastosowanego w niej oświetlenia. Tra-



MPM
MPM-259-KBI-16/AA



GORENJE NRKI2181A1

struktura pozwala np. na pełne wysunięcie szuflady chłodziarki już przy otwarciu ich pod kątem prostym.

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.

Fot. Gaggenau

Kompaktowe konstrukcje do zabudowy

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



FRANKE FCB 320 NE F

idealnie komponują się z zabudową kuchenną. Co więcej, w niewielkich przestrzeniach taki sposób montażu okazuje się jedynym możliwym rozwiąza-

Urządzenia chłodnicze do zabudowy, tak samo, jak chłodziarki wolnostojące, mogą być wyposażone w specjalne stojaki do bezpiecznego przechowywania butelek, niezależnie czy są to napoje czy wartościowe trunki.



LG GR-N266LLR

niem, 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.



Fot. ASKO



Fot. Gorenje

ASKO. Linia urządzeń Elements

Unikalny kolor

Pearl Grey

w linii Elements

Asko wprowadza kolor Pearl Grey do linii urządzeń Elements. Zainspirowany wulkanicznymi skałami i majestatycznymi fiordami kolor perłowej szarości wprowadzi do każdego domu naturalną równowagę i poczucie spokoju. Ciepłe, ziemiste odcienie malowanego szkła elegancko komponują się z różnymi stylami i materiałami kuchni, a subtelne metaliczne drobinki ożywiają przestrzeń i nadają jej wyrazistość.



Asko, skandynawska marka urządzeń AGD, czerpie inspirację z korzeni. Wykorzystuje w swoich projektach cechy klasycznego skandynawskiego designu, aby znaleźć równowagę między formą i funkcjonalnością. Czyste, eleganckie linie, doskonałej jakości rzemiosło i ponadczasowy design sprawiają, że urządzenia Asko doskonale wpasowują się w przestrzeń, bez względu na zmieniające się mody czy style. Asko wykorzystuje trwałe i naturalne materiały, żeby urządzenia miały jak najmniejszy wpływ na środowisko i służyły przez wiele lat użytkowania. Inspiracją do stworzenia linii urządzeń Elements były cztery żywioły – ogień, powietrze, woda i ziemia. Elements to seria produktów idealnie nawiązująca do skandynawskiej filozofii hygge, gdzie dom jest oazą spokoju, bezpieczeństwa i przyjazną dla człowieka przestrzenią. Linia Elements jest ponadczasowa, wyrafinowana, intuicyjna w obsłudze i tworzy pełną gamę urządzeń niezbędnych do kulinarnych doświadczeń w domu. Unikalne połączenie koloru Pearl Grey z miękkim szarym szkłem perłowym, które ma subtelną metaliczną poświatę, wnosi niewymuszoną elegancję i oryginalność do każdej kuchni. Szaro-ziemiste tony tworzą miękką, przytulną i wysmakowaną prze-



strzeń, a metaliczne drobinki w szkłe dodają bogaty warstwowy efekt, ponieważ reagują na różne rodzaje światła.

Perłowa szarość jest dostępna we wszystkich urządzeniach z linii Elements, w której skład wchodzi piekarniki, okapy, ekspresy do kawy, szuflady do gotowania próżniowego i do podgrzewania. Pearl Grey znajdziemy również w ekskluzywnych chłodziarkach na wino marki Asko.

Piekarniki z linii Elements to urządzenia, które łączą w sobie najnowocześniejsze rozwiązania z ponadczasowym skandynawskim designem. W ofercie marki znajdują się piekarniki konwekcyjno-parowe, pirolityczne, mikrofalowe kombi, a także tradycyjne piekarniki 5 w 1.



Okapy z linii Elements ze szkła ceramicznego dodają elegancji każdej przestrzeni, szczególnie w przypadku otwartych kuchni. Urządzenia są ciche, trwałe i energooszczędne dzięki silnikom indukcyjnym, które zużywają o 50 proc. mniej energii niż tradycyjne urządzenia.

Dzięki nowej gamie chłodziarek na wino Asko pielęgnacja i przechowywanie każdej kolekcji wina staje się łatwe i przyjemne.

Szereg zaawansowanych funkcji zapewnia idealne warunki do przechowywania wina. Wśród nich są filtrowanie powietrza filtrem węglowym, monitorowanie wilgotności, optymalne warunki oświetleniowe, szklane drzwi chroniące przed promieniowaniem UV, dobrej jakości kompresor zapewniający stałą temperaturę w każdej strefie i brak wibracji, dzięki czemu butelki mogą spokojnie leżakować.

Perłowa szarość zastosowania w urządzeniach z linii Elements doskonale pasuje do drewna, granitu, marmuru lub ceramiki i bez trudu łączy się z nowoczesnymi projektami kuchni. Jest to kolor ponadczasowy, który wnosi harmonię oraz poczucie dopasowania do każdej przestrzeni, w której się znajdzie.

BOSCH. Piekarnik do zabudowy CMG7361B1

Kompaktowa konstrukcja z funkcją mikrofal

Dzięki różnym funkcjom dostępnym w zaawansowanych technicznie piekarnikach codzienne przygotowywanie potraw może być prawdziwą przyjemnością. Dobrym tego przykładem jest model CMG7361B1, należący do Serie | 8 marki Bosch, oferujący między innymi zdalne zarządzanie gotowaniem.

Nowy piekarnik Bosch o szerokości i wysokości 60 cm i wysokości 45 cm sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Piekarnik z funkcją mikrofal CMG7361B1 firmy Bosch wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobieg 4D, po której uruchomieniu ciepło rozprawdane jest szybko i równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Wystarczy umieścić blachy lub ruszty na dowolnym poziomie, żeby uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia. Co więcej, można również piec ciasteczka na wszystkich czterech poziomach jednocześnie ze świetnymi rezultatami od góry do dołu. Oprócz tego model CMG7361B1 z Home Connect podpowie użytkownikowi wszelkie niezbędne parametry potrzebne do przygotowania danej potrawy. Dzięki pełnemu dostępowi do świata przepisów, Home Connect prześle optymalne ustawienia wybranych przepisów bezpośrednio do piekarnika. Wystarczy na smartfonie wybrać danie spośród wielu kolekcji przepisów w aplikacji Home Connect, a piekar-

nik automatycznie ustawi optymalny tryb grzania, temperaturę oraz czas pieczenia dla przygotowywanego dania. Daje również możliwość zapisania ulubionych przepisów w aplikacji Home Connect dla łatwego dostępu. Aby skorzystać z tych udogodnień, wystarczy połączyć piekarnik z zarejestrowanym kontem Home Connect. Obsługę modelu CMG7361B1 ułatwia intuicyjny pierścień sterujący. Przy użyciu niewielkich obrotów wewnętrznego pierścienia możemy uzyskać dowolne ustawienia, kontrolując go jednym palcem. Sterowanie piekarnikiem i jego funkcjami wspomaga pełnopowierzchniowy, dużej rozdzielczości ekran dotykowy TFT z czytelnym tekstem oraz zintegrowanymi przyciskami bezpośredniego wyboru. Realistyczny obraz dań oraz informacje na tarczy cyfrowego pierścienia sterującego prowadzą użytkownika krok po kroku przez opcje programu. Urządzenie ma specjalną nieprzywierającą powłokę EcoClean Direct na tylnej ścianie komory, a we-



wnętrzną stronę drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Powłoka automatycznie absorbuje tłuszcz na tylnej ścianie, suficie i bocznych ściankach. Dzięki tym rozwiązaniom czyszczenie wnętrza urządzenia przebiega niezwykle łatwo. Drzwi piekarnika otwierają się i zamykają delikatnie i cicho dzięki systemom SoftOpen i SoftClose.

Pojemność piekarnika wynosi 45 l. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 30 do 300 °C. Piekarnik HBA372EBO oferuje 20 funkcji grzania.

SIEMENS. Płyta indukcyjna EX975KXV1E

Duża swoboda gotowania i smażenia

Siemens wprowadza nową płytę indukcyjną o szerokości 90 cm, która ma być odpowiedzią na zapotrzebowanie klientów w kwestii większych możliwości w zakresie przygotowywania posiłków. Dzięki 5 polom grzewczym i funkcjom flexMotion oraz flexInduction użyjemy również garnków o niestandardowych kształtach i wymiarach.

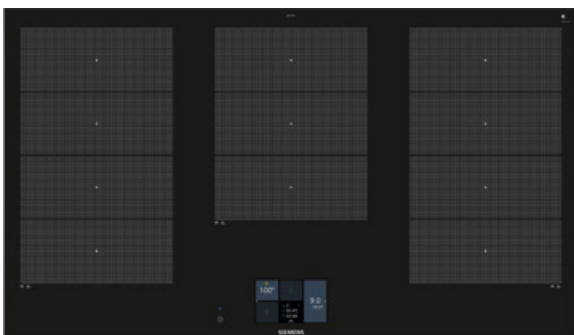
Płyta indukcyjna EX975KXV1E nie tylko zapewni swobodę gotowania, ale może być również inspiracją do odkrywania nowych smaków. W profesjonalnej kuchni nie ma kompromisów. Każde danie przygotowywane jest z najlepszej jakości składników z pomocą profesjonalnych urządzeń. Tę doskonałość w domowej kuchni pozwala osiągnąć marka Siemens, oferująca między innymi nową płytę indukcyjną o szeroko-

kości aż 90 cm. Płyta indukcyjna EX975KXV1E dla jeszcze większej swobody gotowania została wyposażona w funkcję flexInduction. Garnki i patelnie są tak zróżnicowane, jak dania w nich przygotowywane. Zastosowany w modelu EX975KXV1E system flexInduction pozwala elastycznie dobrać ustawienia płyty grzewczej do wielkości naczyń. Wystarczy przesunąć naczynie, a strefa, na której zostało

postawione, aktywuje się automatycznie. Co więcej, nowa płyta marki Siemens wyposażona jest w nowoczesny system flexMotion, który oferuje nowy poziom komfortu i swobody gotowania. System ten pozwala kontynuować gotowanie w innym miejscu płyty bez powtórnego programowania ustawień. W ciągu kilku sekund od przesunięcia naczynia następuje automatyczne wyłączenie poprzedniego obszaru grzania. Równocześnie w nowym położeniu aktywują się identyczne ustawienia – wystarczy wybrać odpowiednią strefę.

Do dyspozycji użytkownika jest 5 pól grzewczych, które mogą być jednocześnie użytkowa-

ne. Płyta marki Siemens została wyposażona w wygodne sterowanie, które pozwala na szybką regulację temperatury za pomocą jednego dotknięcia lub przesunięcia palcem. Urządzenie wyposażone jest w 17 poziomów mocy oraz funkcję PowerBoost.





O K A P Y



Subtelne wzorniczo

i funkcjonalnie wydajne

okapy wyspowe

Fot. Ciarlo

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, doskonałej jakości materiały oraz precyzyjne wykonanie. Co oferują te urządzenia? Sprawdziliśmy.

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 dostosowana odległość, np. nad wyspą kuchenną, na której umieszczone są płyta grzewcza i inne urządzenia.

Gdzie zamontować okap wyspowy?

Jak sama nazwa wskazuje, tego rodzaju okap jest specjalnie opracowany do montażu nad kuchenną wyspą. O ile to jest jasne, o tyle nie musi to być



AMICA
OWC4445BP

ściej tworzą rynkowe trendy, za którymi podążają nie tylko producenci mebli, ale i wytwórcy sprzętu elektronicznego.

Wyrafinowana konstrukcja wzornicza

Wzornictwo okapu zależy w znacznie większym stopniu 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 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.

Wydajność okapu – główny parametr

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



AMICA
OWS4341OZ

FRANKE Mythos T-Shelf FMY BK MATT F180

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 ziemie chłód z wyższych kondygnacji.

Tryby pracy

dostosowane do potrzeb

Okapy wyspowe mogą pracować zarówno w trybie pochłaniacza, jak i wyciągu. To, z której opcji skorzystamy, zależy od konstrukcji domu, a więc tego, czy jest to blok,



CONCEPT
OPO5538

Producenci oferują okapy wyspowe nie tylko do dużych przestrzeni, ale również do mniejszych kuchni. Szerokość

i wysokość tych urządzeń można dowolnie dopasować, biorąc pod uwagę wysokość pomieszczenia i rodzaj płyty grzewczej znajdującej się tuż pod okapem. Taka różnorodność modeli sprawia, że okapy wyspowe są chętnie wybierane i coraz popularniejsze.

Elegancja i dodatkowe źródło światła

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 lampa. 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. Piramidalną blachę bez silnika zastąpiły wyrafinowane konstrukcje ze znakomitymi jednostkami napędowymi i układami elektronicznymi. Najnowsze modele nie tylko wyznaczają styl kuchni, ale coraz czę-



MIELE
DA 4248 V D Puristic Varia

Okapy wyspowe to nie tylko praktyczne oczyszczanie powietrza z kuchennych oparów, ale również dodatkowe źródło światła, idealnie doświetlające przestrzeń roboczą na kuchennej wyspie.



Fot. Gaggenau



CIARKO DESIGN
Mininal 2



Fot. Ciarko Design



Fot. Amica

OKAPY



Fot. Miele



Fot. Siemens

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

GAGGENAU AI442100



ne w nim filtry, a w wypadku wyciągu jakość i poprawność instalacji przewodów kominowych poprowadzonych między okapem a kominem.

Regulacja mocy w okapach wyspowych

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 chcemy, żeby 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 piktoگرامowe 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.



Fot. Amica

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 okapów do kanałów grawitacyjnych (wywiewnych) 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).



MPM MPM-31-OTW-02

Franke stawia na czarny, elegancki mat



Fot. Franke

Czarny mat jest modnym rodzajem wykończenia w kuchni. Może być łączony z wieloma innymi popularnymi materiałami, takimi jak drewno, lakier lub metal. Popularność tego wykończenia potwierdzają produkty Franke, a wśród nich elegancki i funkcjonalny okap wyspowy Tube Plus. Model Tube FTU Plus 3707 I BK jest zaprojektowany i wykonany w minimalistycznym stylu, ale z zachowaniem bogato wyposażonego wnętrza, co wpływa na komfort jego użytkowania. Okap wyspowy Franke ma wbudowany wyjątkowo mocny silnik, który szybko usunie nagromadzone opary. Wydajność pochłaniania na najwyższym biegu wynosi aż 700 m³/h, co sprawia, że doskonale sprawdzi się w dużych kuchniach, które dodatkowo są otwarte na inne pomieszczenia. Wśród wielu praktycznych funkcji warto wymienić zasysanie obwodowe, które sprawia, że żadne opary nie wydostaną się poza urządzenie. Okap wyposażony jest w specjalny wskaźnik zabrudzenia filtrów, który na bieżąco informuje użytkownika o konieczności ich wymiany. Komfort obsługi i użytkowania zapewniają intuicyjny panel sterowania z wygodnymi polami wyboru Soft-Touch oraz wyświetlacz LCD, na którym w trakcie pracy widoczne są wszelkie informacje.

CONCEPT Sinfonia OPO4590SS

Rola filtra w pochłaniaczu

W nowszych mieszkaniach i części domów jedno- lub wielorodzinnych separowano kminy 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 (dwdzielnej). 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 urządzenia są w nim zainstalowane. Istotną kwestią w wypadku pracy okapu jako pochłaniacza są stosowa-

Wbudowane czujniki zanieczyszczeń

Wiele nowoczesnych modeli okapów wyspowych 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.



BOSCH DIB98JQ50

Automatyczna aktywacja okapu

Okapy wyspowe mogą być wyposażone w jeszcze inne czujniki. Jednym z nich może być praktyczny czujnik, dzięki któremu użytkownik nie musi regulować mocy ssania. 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.

SIEMENS LF91BUV50



FABER

Thea Isola EV8 DG MATT X

Modele uchodzące za automatyczne wybierane są szczególnie chętnie ze względu na odczucie w obsłudze użytkownika (ten nie musi długo programować opcji okapu ani wyłączać ich samodzielnie).



Do funkcji automatycznych można zaliczyć redukcję poziomu intensywności. 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. Funkcją 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

oczyszczania 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).

CIARKO DESIGN Miss W

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).

Sterowanie okapem wyspowym

Jedną z ciekawszych i jednocześnie praktycznych opcji związanych z obsługą okapu jest sterowanie gestami. Okap wykorzystuje wtedy czujnik ruchu, który umożliwia bezdotykową kontrolę ustawień parametrów i trybów pracy urządzenia. Rozwiązuje to 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.

Nieco bardziej rozwiniętym technicznie panelem jest układ sensorów, czyli panel dotykowy (z dotykowymi przyciskami lub sliderami). Takie modele wyglądają nowoczesnie i łatwiej się je czyści. Nie mają wystających przycisków, jedynie obszary odpowiadające za aktywację wybranej

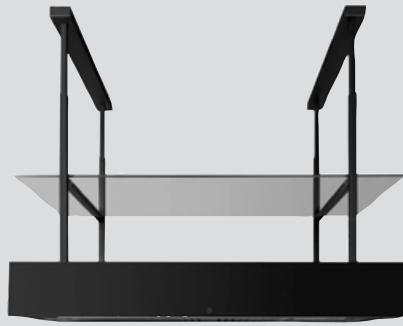
ASKO CI41230G

opcji. Bardzo często zdarza się, że taki panel wyposażony jest w kolorowy wyświetlacz, z poziomu którego można wybrać wiele opcji okapu. Oprócz wymienionych powyżej rozwiązań coraz częściej stosowana jest obsługa za pomocą pilota zdalnego sterowania. Pilot jest bardzo chętnie używany przez wielu konsumentów. Warto sprawdzić, jakimi funkcjami okapu można z jego pomocą sterować.

Dodatkowe źródło światła w kuchni

Dostępne obecnie na rynku modele okapów w zdecydowanej większości wyposażone są we własne oświetlenie, dzięki czemu stały się one niezwykle efektyw-

Ciarko Design z okapami z linii Minimal



Linia okapów o nazwie Minimal to prosta, minimalistyczna forma z zewnątrz, która w środku kryje innowacyjne rozwiązania techniczne 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. Wśród nich znajdują się 2 modele wyspowe: Minimal 1 oraz Minimal 2. To wyszukane wzornictwo połączone z najlepszą techniką. Regulowane oświetlenie (ciepło/zimno) pozwala dopasować 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 włączyć i wyłączyć 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 kilkugodzinym 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.

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.

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.

ne. Przemyślane 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 wykraczała poza swój pierwot-

ny kształt. Obecnie, poza funkcjonalnością, nowoczesne oświetlenie wnosi powab, swoistą „magię”, staje się elementem dekoracji i ma istotny wpływ na projektowanie kuchni.

Jedną z ciekawszych propozycji wzorniczych wśród okapów wyspowych są modele o konstrukcji umocowanej na cienkich, niemal niewidocznych linkach. Taki montaż tworzy niepowtarzalną przestrzeń i sprawia wrażenie, jakby urządzenie unosiło się w powietrzu.



Fot. Franke



Fot. Amica

Fot. Ciarko Design

FRANKE. Linia okapów Mythos Air Hub

Okap i filtr powietrza w jednym

Słowem kluczem w dzisiejszych czasach jest multifunkcyjność. Poszukujemy rozwiązań, które spełniają różne potrzeby, serwując nam wiele w jednym. W tym kierunku projektuje swoje urządzenia kuchenne firma Franke. Jednym z nich jest linia okapów Mythos Air Hub.



Okapy szwajcarskiej firmy cieszą się popularnością nie tylko ze względu na ich ponadczasowe, eleganckie wzornictwo, ale również wydajne działanie i walory użytkowe. Oferują one funkcje wychodzące naprzeciw zmieniającym się potrzebom współczesnych użytkowników. Najnowsza linia okapów Mythos Air Hub zaskakuje tym, że sprytnie łączy podstawową rolę okapu z... filtrowaniem powietrza. Jest to zatem rozwiązanie typu 2 w 1.

Producent oferuje użytkownikom aż 2 nowe modele. Dostępne jako nowość na polskim ryn-

ku okapy Mythos Air Hub (sufitowy FCMY 120 C WHG A AH oraz ścienny FVMY AH BK F90) są wyposażone w filtry powietrza. Sprawiają one, że w domu – dosłownie i w przenośni – poprawia się atmosfera i mikroklimat. Badania pokazują, jak wiele czynników powoduje, że powietrze wewnątrz pomieszczeń jest często bardziej zanieczyszczone niż to za oknami. Rola filtrów powietrza jest więc niebagatelna.

Zintegrowany z okapami Franke moduł filtrujący oczyszcza i usuwa z powietrza do 99,99 proc. wirusów i bakterii. Ma on lampę UV-C o właściwościach bakteriobójczych oraz oddzielny silnik i obieg powietrza, niezależny od standardowej pracy okapu. Dzienny program filtrujący służy szybkiej i intensywnej dezynfekcji. Opcja nocna zapewnia długi cykl przy minimalnym poziomie hałasu. Włącza się automatycznie każdej nocy. Co ważne, skuteczność filtra została przetestowana i potwierdzona przez laboratorium Uniwersytetu w Sienie.

Okapy Mythos Air Hub to inteligentnie zaprojektowane produkty wyposażone w trzy biegi



oraz dwa szczególnie intensywne, pasek LED, zapewniający odpowiednie oświetlenie podczas przygotowywania posiłków, wskaźnik nasycenia filtrów, timer oraz funkcję łączenia się z Wi-Fi i Bluetooth. Charakteryzują się one również dużą praktycznością i wygodą użytkownika. Wszystkie funkcje są łatwo dostępne przez elegancki i intuicyjny ekran dotykowy interfejsu użytkownika. Niebagatelne znaczenie ma również fakt, że mają one najefektywniejszą klasę energetyczną A+.

Nowe okapy firmy Franke doskonale wpisują się w filozofię well-being. Dają podstawę do tworzenia zdrowego domowego środowiska służącego efektywnemu wypoczynkowi, a przy tym sprawiają, że kuchnia staje się przyjaznym miejscem, w którym jeszcze chętniej przebywamy.

AMICA. Zmywarka DIV66B9EBOWDZiD

Specjalny zbiornik oszczędzający wodę

Oferta zmywarek marki Amica powiększyła się o nowy model wyposażony w ReWater Tank 2,5 l, cichy silnik inwerterowy oraz praktyczną funkcję OpenDry. Model DIV66B9EBOWDZiD w jednym cyklu umyje aż 14 kompletów naczyń, używając programów Triple Wash czy Deep Wash, a dla higienicznego efektu końcowego wykorzysta również parę wodną wygenerowaną pod koniec cyklu.

Zmywarka DIV66B9EBOWDZiD marki Amica wyposażona jest w specjalny zbiornik, dzięki któremu zużywa nawet o 2,5 l mniej wody w jednym cyklu. W wybranych programach zbiornik ReWater Tank gromadzi wodę, która zostaje ponownie wykorzystana w kolejnym cyklu. Przemysłane rozwiązanie dba także o higienę. Jeśli nie będziemy używać zmywarki przez cztery dni, zbiornik zostanie automatycznie opróżniony. Kolejnym praktycznym rozwiązaniem w tym modelu jest funkcja OpenDry. Dzięki niej po zakończonym cyklu zmywania drzwi zmywarki otworzą się automatycznie. Nie musimy dodatkowo wycierać niedosuszonych naczyń, bo te doschną bez naszej pomocy, właśnie dzięki lekko uchylonym drzwiom.

Model DIV66B9EBOWDZiD został wyposażony w system Up&Down, który pozwala na łatwe aranżowanie przestrzeni w zmywarce. Funkcja ta umożliwia przesuwanie górnego kosza w górę i w dół, co pozwala

ła uzyskać dodatkowe miejsce na duże garnki lub wysokie szklanki czy kieliszki. Co ważne, koszt można regulować nawet przy pełnym załadunku.

Zwiększona elastyczność załadunku to jednocześnie większa pojemność zmywarki i bezpieczniejsze mycie delikatnych naczyń i dokładniejsze czyszczenie sztućców oraz większych łyżek. Zmywarka została wyposażona w specjalnie dobrany program do czyszczenia i pielęgnacji urządzenia, dzięki któremu zaoszczędzimy nie tylko energię, ale i czas. Wysoka temperatura i odpowiednie obroty zapewniają skuteczne domycie wszystkich zakamarków komory. Zmywarka jest czysta i odświeżona, a właściwie dobrane parametry czyszczenia zwiększają też jej trwałość.



Wśród dostępnych funkcji i rozwiązań technicznych nie zabrakło zmywania strefowego, możliwości zmywania połowy załadunku czy opóźnienia startu. W zmywarce zastosowano nowoczesny bezszczotkowy silnik Silent Drive 3.0. Dzięki płynnej regulacji obrotów dynamicznie dopasowuje on ciśnienie wody do programu i rodzaju naczyń. Rezultatem jest wyjątkowo ciche oraz skuteczne zmywanie nawet w krótkich programach. Technika bezszczotkowa to także oszczędność energii oraz znacznie przedłużona trwałość zmywarki.

HISENSE. Piekarnik BSA66346PBGWIFI

Równomierne pieczenie i funkcje parowe

Marka Hisense oferuje piekarnik do zabudowy, który jest wyposażony nie tylko w standardowe funkcje wyróżniające nowoczesne piekarniki elektryczne, ale przy tym oferuje bardzo dużą pojemność oraz dużą powierzchnię pieczenia. Dodatkowo umożliwia pieczenie pizzy, grillowanie, pieczenie na kilku poziomach jednocześnie, a nawet rozmrażanie produktów i ich odpowiednią obróbkę przed przygotowaniem, a dodatkowo nowoczesne funkcje parowe.

Wielofunkcyjny piekarnik do zabudowy to praktyczne rozwiązanie, które sprawdzi się w każdej kuchni. Mnogość funkcji przy standardowych wymiarach sprawia, że te urządzenia nie tylko pieką potrawę, ale coraz częściej również grillują, pozwalają na poprawne przygotowanie pizzy, a także rozmrażanie. Takie urządzenie oferuje marka Hisense. Jest nim nowy model BSA66346PBGWIFI. Urządzenie jest nie tylko prawdziwym pomocnikiem w kuchni podczas codziennego gotowania, ale również oferuje wiele dodatkowych możliwości w tym zakresie. Tym, co go wyróżnia, jest zaawansowany system Even Bake. Sprawia on, że potrawy są równomiernie pieczone, dzięki lekko zaokrąglonej komorze piekarnika, która w połączeniu z odpowiednio rozmieszczonymi specjalnymi grzałkami za-



pewnia doskonale i równomiernie rozprowadza gorące powietrze. Pieczone produkty są jednocześnie chrupiące na zewnątrz i pozostają soczyste w środku. Stopień przygotowania potrawy bez konieczności otwierania drzwi i wypuszczenia gorącego powietrza zapewniają również duże, szklane drzwiczki oraz praktyczne oświetlenie wnętrza komory pieczenia. Równie ciekawą funkcją jest program przeznaczony do przygotowywania mrożonek kupionych w sklepie lub innych gotowych i zamrożonych posiłków. Nowy piekarnik marki Hisense oferuje 10 funkcji grzania, jak: duży grill, duży grill + wentylator, Eco wolne pieczenie, grill + termoobieg, grzałka dolna + duży grill, grzałka dolna + duży grill + wentylator, grzałka górna i dolna + wentylator, pieczenie delikatne, pieczenie intensywne, pieczenie Turbo. Piekarnik Hisense BSA66346PBGWIFI o pojemności 77 l został specjalnie zaprojektowany, aby zmieścić duże ilości potraw na wielu poziomach.

Zlewozmywaki ceramiczne do nowoczesnej i klasycznej kuchni



Fot. Franke

Przy wyborze zlewozmywaka zwracamy uwagę na to, z czego jest on wykonany. Jednym z materiałów wykorzystywanych do produkcji tego kuchennego akcesorium jest ceramika. Podpowiadamy, czym charakteryzują się tego typu modele i na co zwrócić uwagę przy wyborze efektownego ceramicznego zlewozmywaka.

Odpowiednio dobrane do wystroju kuchni ceramiczne zlewozmywaki mogą nie tylko nadać jej określony charakter, ale przede wszystkim być wyznacznikiem stylu. Wielkość, kolor, usytuowanie w zabudowie i łatwość utrzymania w czystości to zaledwie kilka zalet tych ponadczasowych produktów.

Kuchnia utrzymana w dobrym stylu

Odpowiednio dobrany zlewozmywak ceramiczny powinien być nie tylko praktyczny i funkcjonalny, ale też świetnie komponować się z wystrojem kuchni. Mode-

le tego typu są wyjątkowo eleganckie, a różnorodność dostępnych kształtów i sposobów osadzenia zlewozmywaka w kuchennym blacie sprawia, że można je bez problemu dopasować do kuchennej aranżacji. Choć

wymagają one odpowiedniej pielęgnacji, to odwdzięczają się wyjątkowym wyglądem i wieloma użytecznymi rozwiązaniami – począwszy od wspomnianego już ociekacza, przez wygodny kształt i głębokość ko-



FRANKE Ambion ABK 611-100



Fot. Blanco



FRANKE Mythos MTK 611-78

mory (lub komór), na wygodnych dozownikach detergentów kończąc.

Kolorystyka i wzornictwo zlewów

Zlewozmywaki ceramiczne dostępne są głównie w bieli i jasnych, kremowych odcieniach, ale bywają też kolorowe, np. bazaltowe czy też czarne. Ich niewątpliwą zaletą jest bardzo duża odporność na uszkodzenia mechaniczne, jednak modele te zaliczamy do tych z wyższej półki, wobec czego mogą być nieco droższe od stalowych modeli. Warto jednak mieć na uwadze ich trwałość. Ceramiczny zlewozmywak doskonale będzie się komponował w kuchniach utrzymanych w sielskim klimacie. Odpowiednio dopasowany będzie też świetnym uzupełnieniem przestrzeni w stylu retro i vintage. Projektanci i ar-



DEANTE Lusitano ZCL/680N



FRANKE Maris MRK 611-62



Fot. Franke

Domowa strefa zmywania to przede wszystkim zlewozmywak, ale doskonałym jej uzupełnieniem są rozmaite akcesoria, zwiększające jej funkcjonalność i komfort użytkowania.

chiteki wewnątrz często sięgają po czarne zlewy ceramiczne jako wyposażenie kuchni loftowych.

Trwałość i wytrzymałość ceramiki

Współczesna ceramika, dzięki zastosowaniu nowoczesnych rozwiązań technicznych, w niczym nie przypomina jej sprzed lat. W wyniku zaawansowanych procesów technologicznych charakteryzuje się dużą twardością, odpornością na zarysowania, łatwością czyszczenia, odpornością chemiczną i odpornością na wysokie temperatury.

Zależnie od producenta materiał wykorzystywany do produkcji zlewozmywaków może mieć nieco inny skład. Wiele modeli produkowanych jest z gliny wzbogaconej minerałami. Co więcej, są wypalane w bardzo wysokiej temperaturze, dochodzącej do 1200 °C. Proces ten zapewnia dużą twardość i małą porowatość, uniemożliwiającą rozwój bakterii, roztoczy i pleśni. Zlewozmywaki ceramiczne w końcowej fazie produkcji pokrywane są szkliwem wykonanym z kwarcu, skalenia i innych minerałów. Nie dość, że taki sprzęt wygląda bardzo stylowo w domowej kuchni, to dzięki swoim nadzwyczajnym właściwościom oferuje jeszcze wiele innych korzyści.

Higieniczność i neutralność zapachowa

Zlewozmywaki ceramiczne charakteryzują się tym, że są antystatyczne, antyalergiczne, neutralne zapachowo i można na nich postawić patelnię rozgrzaną nawet do temperatury 280 °C! Wyślizgnięcie się z rąk garnka lub zsuniecie się noża z deski do krojenia nie spowoduje uszkodzeń komory, ponieważ ceramika kuchenna jest mechanicznie



Fot. Blanco



Fot. Franke

Zlewozmywaki ceramiczne są doskonałym elementem zarówno funkcjonalnym, jak i wzorniczym kuchni utrzymanych w klasycznej stylistyce.

znacznie odporniejsza od ceramiki łazienkowej. Uważać należy jedynie na pokryte ceramiką ostrza noży. Tego rodzaju zlew nie spłowieje od słońca – dlatego bez problemu można go umieścić nawet przy oknie.

Ociekacz w zlewie ceramicznym

Podobnie jak w przypadku zlewozmywaków stalowych czy tych wykonanych ze specjalnego konglomeratu, tak i zlewozmywak ceramiczny może być wyposażony w ociekacz. Nie jest to element konieczny, jednak może okazać się bardzo przydatny, nawet wtedy, gdy w domu jest zmywarka. Ociekacz stanowi rodzaj dodatkowego blatu połączzonego ze zlewozmywakiem, zwykle z wyżłobionymi

Franke oferuje elegancką, matową czerń

Czarna mat jest modnym rodzajem wykończenia w kuchni. Może być łączony z wieloma innymi popularnymi materiałami, takimi jak drewno, lakier lub metal. Stworzy z nimi intrygujące kontrasty.

Na matową czerń warto postawić, urządzając strefę zmywania. Co prawda, o baterii i zlewozmywaku mówi się, że są kuchennym duetem, jednak dopiero matowa czerń spaja je w elegancki, harmonijny sposób. By uzyskać w kuchni ten efekt, warto sięgnąć po propozycje Franke. Jedną z nich jest zlewozmywak ceramiczny Mythos MTK 651-100, wyposażony w dużą i mniejszą komorę zmywania oraz dodatkowy ociekacz. Koncept wzorniczy dopełniają subtelnie chromowane detale, takie jak odpływy. Zle-



wozmywak na etapie produkcji wyposażony jest w dwa otwory na baterię. Może zostać uzupełniony kontrastującą lub pasującą wzorniczą armaturą kuchenną. Niezależnie od wyboru modelu baterii czy jej ostatecznej kolorystyki zlewozmywak będzie doskonałym dodatkiem zarówno do kuchni utrzymanych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym.

Fot. Franke

ZLEWY



BLANCO Villae Farmhouse 8

rowkami, które pozwalają na swobodne spływanie resztek wody do komory. Na ociekaczu można stawiać mokre naczynia albo kłaść umyte produkty spożywcze. Niektórzy producenci wyposażają ociekacz w oddzielny odpływ, są też modele z podwyższoną krawędzią, a nawet ociekacze kilkupoziomowe.

Z otworem na baterię czy bez?

Otwór na baterię, podobnie jak ociekacz, nie jest w zlewozmywakach standardem ani koniecznością. To, czy jest potrzebny, czy nie, zależy od rodzaju baterii kuchennej, z którą zlew będzie „współpracował”, istnieje bowiem możliwość zamontowania jej w blacie kuchennym tuż obok zle-



FRANKE Kubus KBK 110-50

wozmywaka, na rancie zlewu albo w ścianie. Jeśli jednak komuś spodoba się model zlewozmywaka, ale będzie on wyposażony w otwór na baterię, którego klient nie potrzebuje, może zamaskować go specjalnymi zaślepkami.

Bateria ceramiczna dopełni wzornictwo

W ofercie wielu producentów zlewozmywaków znajdziemy również baterie stylizowane na ceramikę lub wykorzystujące niewielkie, ale istotne z praktycznego punktu wi-

czenia elementy z ceramiki (np. ceramiczną głowicę). Baterie utrzymane w kolorystyce i wykończeniu korespondującym ze zlewozmywakami ceramicznymi doskonale sprawdzą się w kuchennej aranżacji.

Baterie mogą być też wyposażone w ceramiczne uszczelki, a także regulatory strumienia (chroniące przed powstawaniem wapiennych osadów) oraz specjalne elementy mocujące (zapewniające stabilność zainstalowanej baterii). W modelach ceramicznych mogą być również dostępne ruchome wylewki, które ułatwiają np. napełnianie dużych naczyń.

Ceramika odpowiednio zadbana

Dbając o ceramikę, przede wszystkim należy stosować produkty, które są dla tego materiału bezpieczne. Najpewniejszymi środkami do czyszczenia powierzchni zlewozmywaków i baterii ceramicznych są woda, płyn do zmywania oraz delikatna ściereczka. Wprawdzie współczesna ceramika jest zdecydowanie trwalsza niż ta, z którą mieliśmy do czynienia dawniej, jednak lepiej nie stosować do jej



DEANTE Lusitano ZCL 651N

czyszczenia zbyt szorstkich czyściwków ani agresywnych preparatów, które mogą porysować glazurę. Warto unikać również przesuwania twardych lub ostrokanciastych przedmiotów po ceramicznej powierzchni zlewozmywaka i nie używać na niej noży ceramicznych. Pamiętajmy też, żeby większe naczynia delikatnie wstawiać do komory.

Zalety powierzchni ceramicznych

Zaletą ceramicznych zlewozmywaków jest łatwość utrzymania ich w czystości. Dodatkowo są twarde i odporne. Nie niszczą ich wysokie temperatury ani detergenty, niełatwo też je zarysować czy zapłamić.

Powierzchnie ceramiczne zlewozmywaków są idealnie gładkie, dzięki czemu nie przywierają do nich resztki jedzenia ani wszelkiego rodzaju zanieczyszczenia. Ceramiczne modele do strefy zmywania cechują się zwiększoną odpornością na uderzenia, zarysowania, wysoką temperaturę, kwasy, powstawanie plam i światło słoneczne.

Łatwe utrzymanie w czystości

Ceramikę bardzo łatwo utrzymać w czystości – do codziennej pielęgnacji wystar-



FRANKE Maris MRK 611-78

czy wilgotna ściereczka z odrobiną płynu do mycia naczyń i przetrwanie zlewozmywaka suchą ściereczką. Kolejny skuteczny środek, który wyczyści zlew, to soda oczyszczona z wodą utlenioną. W tym wypadku możemy użyć ściarki i dno wodą, rozsypiemy sodę na zlewozmywak i myjemy go zmoczoną gąbką. To sprawdzony sposób, a brudne ślady znikają w mgnieniu oka. Wiele modeli pokrytych jest specjalną powłoką o właściwościach hydrofobowych, czyli odpychających wodę, wcieraną maszynowo w powierzchnię zlewozmywaka. Znacznie ułatwia to pielęgnację i utrzymanie czystości. Niestety, wraz z biegiem czasu podczas czyszczenia i wycierania powierzchni zlewozmywaka stopniowo usuwamy zabezpieczającą jego powierzchnię powłokę. Wtedy zlewozmywak traci ochronę i staje się bardziej podatny na osady z wody i zabrudzenia. Do regeneracji takiej powierzchni i przywrócenia jej walorów ochronnych zalecane jest stosowanie specjalnych preparatów, które zamykają mikroskopijne pory i wygładzają powierzchnię zlewozmywaka, a zregenerowana powierzchnia o hydrofobowych właściwościach re-



BLANCO Etalon 6

dukuje zatrzymywanie zanieczyszczeń, tworzenie się osadu wapiennego oraz powstawanie plam. Kiedy powierzchnia zlewozmywaka stanie się szorstka i zaczynają pojawiać się przebarwienia i osad wapienny, pomocny będzie uniwersalny środek rozpuszczający wszelkie osady. Wiele producentów zlewozmywaków ceramicznych ma w ofercie środki do czyszczenia, które rekomenduje jako najbardziej odpowiednie do swoich produktów. Warto zaufać tym zaleceniom.

Zlewozmywak ceramiczny jest chętnie wybieranym akcesorium z uwagi na łatwość utrzymania w czystości. To z uwagi na fakt, że jego gładka powierzchnia zapobiega przywieraniu rozmaitych zabrudzeń.



Fot. Blanco



Fot. Franke

concept

innowacje w Twoim życiu

LINIA TITANIA

Charakteryzuje się ciemną stalą nierdzewną. Urządzenia wykonane są w minimalistycznym stylu, który wprowadzi odrobinę luksusu do Twojej kuchni.



LA8383ds
Lodówka Quattro



ETV8760ds
Piekarnik elektryczny



OPK5460ds
Okap



ETV7525ds
Mikrofalówka



TITANIA

MNV8060ds
Zmywarka



Mistrzowska precyzja zmywania z Home Connect

Grupa BSH jest licencjobiorcą w odniesieniu do znaków towarowych,
do których uprawniona jest Siemens AG.

Dom na miarę potrzeb dzięki
urządzeniom marki Siemens.



Zmywarki z programem inteligentnym reagują na potrzeby użytkowników na podstawie ocen przekazywanych przez **Home Connect**. Dzięki temu sposób i czas zmywania zostaje dostosowany do Twoich wymagań z nieznaną dotąd precyzją. www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Siemens Home Appliances

SIEMENS