



INFOPRODUKT

Numer 10/2023 październik ISSN 2719-7271 Cena: 4,49 PLN (cena zawiera 8% VAT)



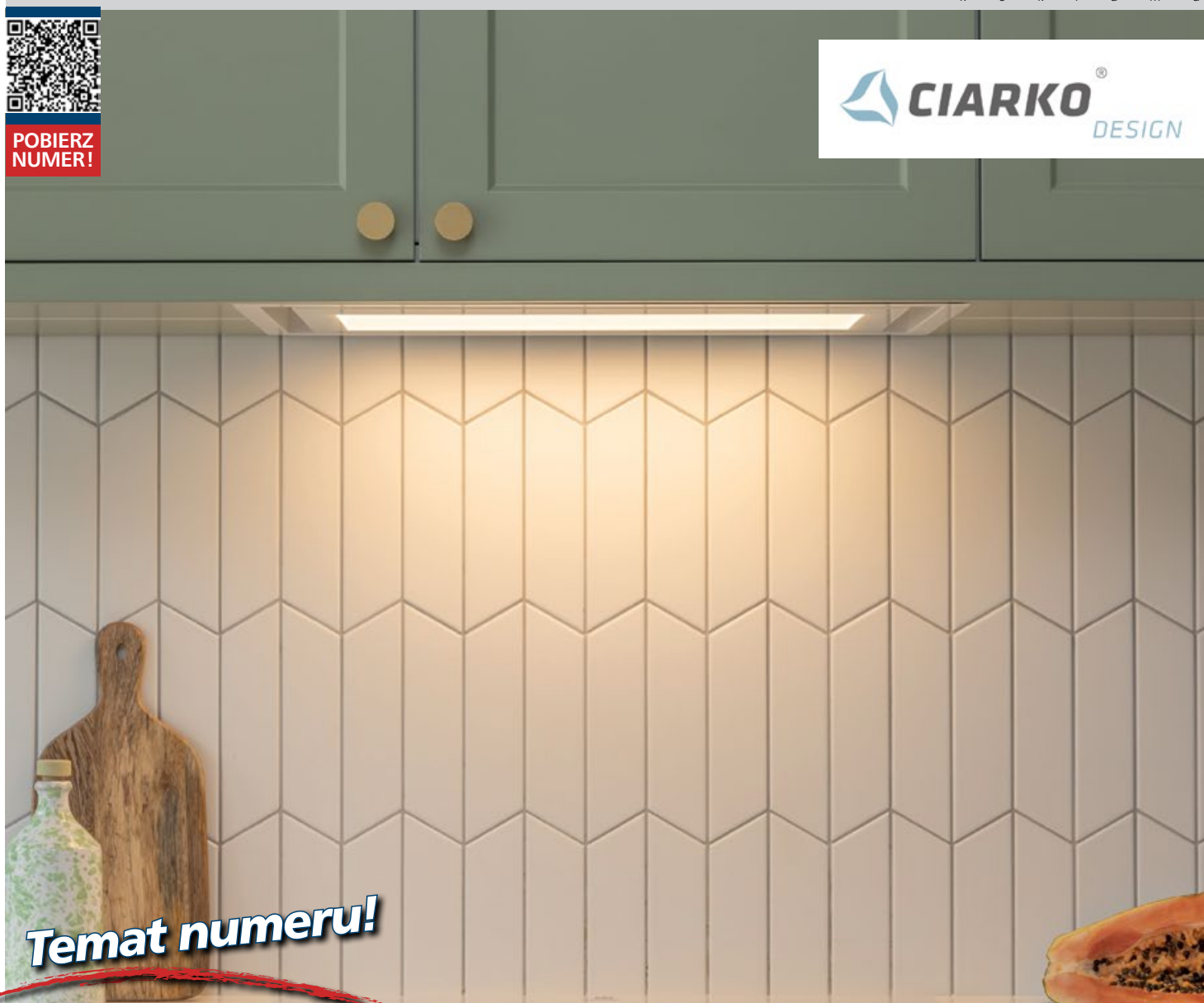
**POBIERZ
NUMER!**

AGD

DUŻE
SPRZĘT DO ZABUDOWY

R e k l a m a

 **CIARKO**[®]
DESIGN

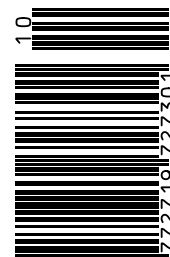


Temat numeru!

Okapy szafkowe

Urządzenia do gotowania na parze

Preparaty do konserwacji



9 772719 727301

Miele z prestiżowymi nagrodami za design

Targi Max Expo 2023

Amica z nową kampanią płyt indukcyjnych 3.0

Bosch. Zmywarka podblatowa SMP6ZCC80S



SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE

Fot. Ciarko Design



Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Amica prezentuje

Nowa kampania płyt indukcyjnych 3.0 „Genialny Karol”.

Targi Max Expo 2023

– z pasją, rozmachem i pomysłem

Płyty indukcyjne Miele

Z prestiżowymi nagrodami „iF Design Award” i „Red Dot Design Award”.

Okapy szafkowe

Praktyczny pomocnik w kuchni, a do tego może być zamontowany tak, że nawet go nie widać.

Urządzenia do gotowania na parze

Nowoczesne urządzenia do praktycznej zabudowy często spotykane jako sprzęty wchodzące w skład spójnej linii AGD.

Preparaty do konserwacji

Czyszczenie sprzętów kuchennych z użyciem odpowiednich detergentów to ich dłuższa żywotność.

Płyty z wbudowanymi okapami

Cisi bohaterowie kuchni – tak często mówi się o okapach. Wbudowane w płytę grzewczą nie zajmują dodatkowego miejsca, a przy tym doskonale spełniają swoją funkcję.

Ekspresy do kawy

Dają możliwość przygotowania w domowym zaciszu rozmaitych specjałów kawowych, których smak i aromat dorównuje tym z najlepszych kawiarni.

Szafy suszące

Inteligentne, wyposażone w nowoczesne funkcje, a przy tym trwałe i zrównoważone dla środowiska.

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, październik 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

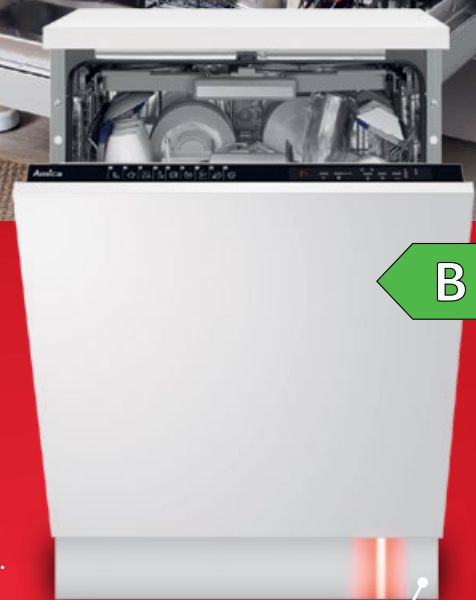
Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 10, październik 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.

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

Amica
for living



B A ↑ G

Oszczędna zmywarka

Zmywarka Amica pozwala na ekologiczne i oszczędne zmywanie naczyń.

- **Klasa energetyczna B** – rocznie zyskujesz nawet do 192 darmowych cykli zmywania.*
- **Zbiornik ReWater Tank** – oszczędza 2,5 litra wody i wykorzystuje ją do kolejnego zmywania.
- **Program SmartWash 5,4 l** – program, który pobiera zaledwie 5,4 litra wody na cykl.

Minimalizuj zużycie wody i energii, maksymalizuj oszczędności.

*Oszczędność zużycia energii zmywarki klasy B w stosunku do F wynosi 69%.

Klasa energetyczna B

Grafen

Współpraca z Przemysławem Klimą

W świecie kulinarnym osiągnięcie prestiżowych dwóch gwiazdek „Michelin” jest marnieniem każdego szefa kuchni. Przemysław Klima, ceniony kucharz i twórca kulinarnej magii, zdobył jedyne takie wyróżnienie w Polsce. Nic więc dziwnego, że Grafen – jedna z najszybciej rozwijających się polskich firm oferujących pełne wsparcie gastronomiczne, uwierzyła w umiejętności szefa kuchni i jeszcze przed rozdaniem nagród postanowiła podjąć współpracę ambasadorską.

Przemysław Klima zawsze wiązał swoją przyszłość z kuchnią. Już od najmłodszych lat fascynowały go smaki, aromaty i możliwość tworzenia kulinarnej sztuki. Początkowo marzył o pracy cukiernika, jednak dziś można śmiało nazwać go jednym z najbardziej innowacyjnych kucharzy w Polsce. Jak sam mówi, przyznanie drugiej gwiazdki to wejście do innej ligi, która wiąże się z olbrzymim nakładem pracy. – *Od wielu lat mój dzień w pracy jest dość schematyczny. Pracujemy od rana, często do północy – i tak od wtorku do soboty. Chcemy, aby nasz serwis był jak najlepszy, dlatego też coraz rzadziej odbieram telefony czy spędzam czas przy laptopie – to rozprasa, a w restauracji chcę być całym sobą. Wiedząc, że nasi goście podróżują, spotykają coraz więcej najlep-*



szej klasy szefów kuchni na całym świecie, chcemy być zawsze o krok dalej, chcemy wyprzedzać ich oczekiwania. Chcemy zaskakiwać i wyznaczać kulinarne trendy, a do tego potrzeba czystej głowy i dużego wysiłku, który w gastronomii jest podstawą – powiedział Przemysław Klima. W momencie, gdy Przemysław Klima zdobył dwie gwiazdki „Michelin”, cała polska scena gastronomiczna była mocno ożywiona. Restauracja pod jego kierownictwem jest miejscem, gdzie nie tylko podawane są posiłki, ale tworzone są prawdziwe dzieła sztuki kulinarnej. Klima doskonale rozumie, że kulinarna podróż jest nie tylko o smakach, ale także o emocjach, które danie potrafi w nas wywołać.



Jak sam przyznaje, nie ma jednoznacznej recepty na sukces. Otrzymanie nagrody „Michelin” to wynik wielu lat ciężkiej pracy. Jurorzy tego prestiżowego wyróżnienia zwracają uwagę na każdy detal – nie tylko smak potraw, ale i obsługę, wygląd restauracji czy sam sposób podania dania.

Partnerstwo Przemysława Klimy z marką Grafen to wizjonerstwo przedstawicieli firmy, a także wiara w najlepszych szefów kuchni. Firma od lat znana jest ze swojego zaangażowania w rozwijanie innowacyjnych rozwiązań w branży gastronomicznej i współpracę z najlepszymi. Klienci Grafenu od niedawna mogą przyglądać się więc m.in. komunikacji marketingowej wykorzystującej wizerunek i wiedzę szefa kuchni – np. w katalogach, broszurach czy social mediach. Ta współpraca to nie tylko wyraz uznania dla talentu Przemysława Klimy, ale także szansa na wspólne budowanie kulinarnej sztuki w przyszłości.

Amica

Nowa kampania płyt indukcyjnych 3.0 „Genialny Karol”

Nowa kampania „Genialny Karol”, promująca płyty indukcyjne 3.0 marki Amica, ma jasny przekaz: gdy gotujesz z nową płytą indukcyjną marki Amica, nic nie jest kwestią przypadku. Zawsze możesz być pewny doskonałych rezultatów.



Amica wprowadziła na rynek przełomową linię płyt indukcyjnych z systemem HobControl Pro. „Inteligentny” algorytm, stanowiący podstawę działania precyzyj-

nych programów temperaturowych, sprawia, że potrawy nie kipią, nie przypalają się i nie trzeba ich mieszać! Kampania odnosi się do znanej nam wszystkim sytuacji, kiedy gotowanie wymyka się spod kontroli – coś wykipi, coś się przypali. Porażka kulinarna boli tym bardziej, jeśli gotowaliśmy dla kogoś. O tym przekonał się bohater kampanii, Karol, chcący usatysfakcjonować swoimi potrawami wymagającą mamę, wiecznie niezadowoloną bratową czy sąsiadkę, która wpadła mu w oko. Karol jednak szybko znalazł sposób, jak wybrnąć z kłopotliwej sytuacji. Sięgnął po programy temperaturowe HobControl Pro, zastosowane w płytach indukcyjnych marki Amica, i to był klucz do jego sukcesu! Potrawy wyszły perfekcyjnie, a goście byli pod ogromnym wrażeniem zarówno dań, jak i samej płyty. System HobControl Pro, który promuje producent, to 4 precyzyjne programy temperaturowe: do topienia w 40 °C, duszenia w 70 °C, gotowania na wolnym ogniu w 90 °C oraz grillowania w 200 °C. Po wybraniu jednego z programów temperaturowych algorytm samodzielnie szczytuje temperaturę pola i precyzyjnie dostosowu-

je moc grzania, mając na uwadze wielkość i zawartość naczynia. Dla konsumentów jest to rozwiązanie idealne – od tej pory przejmują pełną kontrolę nad gotowaniem i mają pewność, że przygotowywane dania nie przywyrą do garnka, nie przypalą się, nie zwarzą się ani nie wykipią. Amica gwarantuje, że podobnie jak bohater spotów, użytkownik płyty już zawsze będzie mógł być dumny z przygotowywanych przez siebie potraw. Na kampanię składa się seria spotów opowiadających o przygodach kulinarnych Karola i jego gości. Bohater mierzy się z przyrządzeniem perfekcyjnego steku, tradycyjnego rosolu babci Heli czy pysznych babeczek oblanych czekoladą. Kampania obejmuje digital oraz emisję billboardu sponsorskiego w telewizji i potrawa aż do końca października.

Za koncepcję strategiczno-kreatywną kampanii i scenariusze spotów odpowiada agencja reklamowa C108. Filmy wyprodukował Woodpecker Motion Pictures we współpracy z reżyserem Karolem Mochem. Kampania medialna została przygotowana przez ValueMedia, natomiast działania w mediach społecznościowych nadzoruje agencja marketingowa Seals.

Więcej informacji o płytach nowej generacji znaleźć można na stronie producenta: <https://www.amica.pl/płyty-indukcyjne-informacje>.



Okap podszafkowy **Su Mini**

Niewidoczny ale w pełni pomocny!

SHOWROOM

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

 **CIARKO**[®]
DESIGN

Max Expo 2023

– z pasją, rozmachem

i pomysłem

Za nami kolejna edycja targów branżowych Max Expo. To już ósma odsłona, na której spotkały się czołowe firmy z sektorów AGD, RTV i multimediów oraz dostawcy i przedstawiciele sieci Max Elektro i Max Kuchnie.

Sam przedrostek „Max” w nazwie targów, jak i obu sieci handlowych będących w portfolio GT Group, jest jak najbardziej na miejscu. Mówiąc językiem potocznym, wszystko było tu zdecydowanie na maksa! Targi organizowane przez GT Group, którą wszyscy znamy od lat pod zakorzenioną w głowach wcześniejszą nazwą Galicja Tomaszek, zaskakują niebywałym rozmachem, wieloma atrakcjami i oszałamiającą wręcz liczbą gości i odwiedzających. Dość powiedzieć, że mająca miejsce w dniach 18 – 19 września br. impreza odbyła się po raz kolejny w Hotelu Gołębiowski w Karpaczu – to w Polsce jedyny hotel, który może sprostać targom branżowym o tej skali.



Skazani na... Karpacz

Parafrazując tytuł znakomitego filmu „Skazani na Shawshank”, mniej obeznanym z tematem trzeba wyjaśnić, że nie ma w Polsce obecnie hotelu, w którym naraz można by zakwaterować ponad 1100 osób i przyjąć zwiedzających i obsługę imprezy w niemal dwukrotnie większej liczbie. Do tego trzeba zorganizować ekspozycje targowe dla kilkudziesięciu czołowych firm w Polsce, zapewnić im pełną obsługę i pomoc w najmniejszych nawet detalach i na koniec spotkać się na uroczystej kolacji, która rozmachem przypomina jedynie słynne, największe na świecie święto piwa – Oktoberfest. Analogie są jak najbardziej na

miejscu, bowiem rzędy stołów nikną tu na horyzoncie wielkich biesiadnych sal i morza głów. Co ciekawe, w trakcie obu targów działa... specjalna infolinia. W praktyce można się tu naprawdę zgubić i nietłwo się odnaleźć.

Organizując targi Max Expo, GT Group bije nie tylko rekordy w naszej branży, ale w ogóle na mapie



Liczenie zgromadzonych gości przywitali właściciele GT Group – Ewa oraz Janusz Tomaszowie. Targom towarzyszyły liczne prelekcje, pokazy kulinarne i prezentacje. Na zdjęciach Wojciech Konecki (APPLiA Polska) oraz Agata Koman (Kaman).



Na targach Max Expo pojawiły się największe i najbardziej prestiżowe polskie i zagraniczne marki z segmentów dużego i drobnego AGD, armatury oraz branż pokrewnych.

impres w całym kraju. Przedsięwzięcie jest ogromne nie tylko od strony organizacyjnej i logistycznej, ale czysto technicznej. Nawiasem mówiąc, mające miejsce nieco wcześniej Forum Ekonomiczne w Karpaczu, na którym dane nam było się pojawić, było imprezą, której w wielu wymiarach trudno byłoby z Max Expo konkurować.

Nie o rekordy chodzi

No, ale oczywiście nie o bicie rekordów czy ściganie się na formaty jest tu tak zwanym clou, ale prosty i całkiem prozaiczny fakt, że właściciele GT Group pragną stworzyć święto, podczas którego nie zabraknie nikogo z jej partnerów handlowych i miejsca, w którym raz do roku wszyscy się spotkają, porozmawiają i wymienią doświadczeniami. I to firmie z łańcucha bez wątplenia od lat się udaje.

Oczywiście, rola targów jako platformy informacyjnej, edukacyjnej czy czysto szkoleniowej także jest realizowana. Co roku pojawia się wiele stoisk i ekspozycji firmowych, paneli



szkoleniowych czy konkursów. Także w tym roku na Max Expo pojawiły się najważniejsze marki i firmy z sektora AGD, RTV, IT i multimediów. Towarzyście im przy tym wiele firm, które na co dzień oferują usprawnienia i pomagają w pracy sklepu AGD-RTV czy studia kuchennego. Mowa tu o bankach, firmach ubezpieczeniowych, informatycznych czy tych związanych z codziennym prowadzeniem handlu. Wzorem poprzednich edycji same targi zorganizowane zostały w części garażowej Hotelu Gołębiewski. Zaaranżowanie tej przestrzeni jest techniczną koniecznością, tym niemniej trzeba podkreślić, że choć to miejsce dość nietypowe, wyjątkowo się broni – jest schludnie, przestronnie i panuje tu bardzo miła atmosfera. Oczywiście, nie udało się tego osiągnąć, gdyby nie zaangażowanie i pomysłowość samych wystawców oraz ekipy technicznej hotelu, którzy wspólnie i do perfekcji opanowali sztukę aranżacji tego miejsca. Wielki podziw i szacunek.

Wyjątkowe prelekcje, wyjątkowa wiedza

Szczególnym punktem w programie tegorocznych targów Max Expo były prelekcje przygotowane przez Wojciecha Koneckiego, prezesa zarządu związku



APLIa Polska, zrzeszającego producentów AGD oraz Agaty Koman z agencji marketingowej Kaman. Z ogromnym poczuciem humoru Wojciech Konecki podkreślił, że jest niezwykle zbudowany tak liczny audytorium, zważywszy, że musi konkurować z wieloma innymi wyśmienitymi atrakcjami hotelu, jak... restauracje, puby czy basen. Znakomicie rozluźniło to atmosferę i zbudowało więź między prowadzącym a słuchającymi, którzy tego dnia mogli także zadawać pytania i wspólnie zastanawiać się nad kondycją i przyszłością polskiego rynku AGD-RTV, także w odniesieniu do sektora studiów kuchennych do zabudowy (SMK).

Warto w tym miejscu podkreślić niezwykle ważny fakt – otóż ogromna liczba słuchających potwierdza rzetelność i odpowiedzialność biznesową osób tworzących sieci Max Kuchnie czy Max Elektro. I nie ma się czemu dziwić. W zdecydowanej większości są to bowiem właściciele rodzinnych firm, dla których wiedza i doświadczenie to aspekty nadrzędne. Przyszłość takich podmiotów jest w ich rękach a ich zaangażowanie oraz wiedza są bezkonkurencyjnymi atutami.

Wojciech Konecki, działający od lat w naszej branży i reprezentujący najważniejszą organizację w sektorze AGD w Europie, podzielił się wieloma niezwykle cennymi informacjami z rynku – w tym przewidywaniami jego dalszego rozwoju, co w obecnej sytuacji spowolnienia ma wyjątkową wartość.



Także prelekcja Agaty Koman spotkała się z uznaniem i zaciekawieniem wielu słuchaczy. Pani Agata, jako niezwykle sympatyczna i dynamiczna osoba, przedstawiła świat nowych mediów i pomysły na radzenie sobie z nowym, cyfrowym otoczeniem. Od lat prowadzona przez nią agencja Kaman chwalona jest za wyjątkową wiedzę i pragmatyzm w tym obszarze.

„Z miłości do AGD”

Mówimy dużo o wystawcach i prelegentach, a grzechem zaniedbania byłoby pominięcie organizato-

GT Group w pigułce

GT Group istnieje od 1990 r., a siedziba firmy mieści się w Łąncucie. Na przestrzeni lat rodzinna spółka zmieniła nazwę, dynamicznie się rozwijała i ewoluowała, stając się czołową firmą na mapie handlowej Polski. Obecnie jest ona jedną z 200 największych polskich firm i działa w sektorach: AGD, RTV, IT, multimediów, a także mebli i akcesoriów kuchennych. GT Group zatrudnia blisko 600 osób, ma cztery oddziały i posiada kilka marek własnych – m.in. Kernau, Verle Küchen czy Velge. Spółka jest także inicjatorem i zarzem prowadzi sieci handlowe pod brandami: Max Kuchnie, Max Elektro oraz Verle Home. Łącznie GT Group obsługuje dziś blisko 800 salonów zwizualizowanych w ramach własnej grupy, a także ponad 2600 sklepów niezależnych – w tym studiów kuchennych. Współpracuje także z wieloma renomowanymi sieciami handlowymi, takimi jak Black Red White, Castorama, Komfort, Leroy Merlin czy Obi.





Dynamiczny rozwój sieci Max Elektro w sektorze sklepów tradycyjnych, a także e-commerce sprawia, że w ofercie coraz silniejszą rolę odgrywają elektronika użytkowa, a także sprzęt IT czy multimedia.



to firmę i jej twórców. Mimo to Galićja Tomaszek znakomicie poradziła sobie ze wszystkim przeciwnościami i rynkowymi uwarunkowaniami. Umówmy się – rodzime przepisy, administracja państwowa (w tym jakże częsta jej arogancja i bezwład), codzienne zmaganie się z obcym, preferowanym wówczas w każdym niemal względzie kapitałem zagranicznym pracy nie ułatwiały.

Często mówi się też o cudzie polskich przedsiębiorców oraz o tym, że w tym wszystkim (chciałoby się rzec: bałaganie) tak znakomicie się odnajdują i odnoszą tak wielkie sukcesy. Powiedzmy sobie wprost – nie ma cudów. Jest tylko ciężka praca i coś o wiele ważniejszego – wspomnianą już wcześniej pasją. To ona przewycięża wszystko. Nawiasem mówiąc, rzadko się zdarza, żeby hasło reklamowe

firmy tak bardzo pasowało do jej właścicieli i samej firmy. „Z miłości do AGD” to w wypadku GT Group nie zwykły, kolejny reklamowy claim, ale życiowa prawda o prowadzonym biznesie.

„Charakter nie pozwala nam zwolnić”

Pasja i zaangażowanie towarzyszyły firmie od zawsze. Ewa i Janusz Tomaszkwowie to dziś trzecie już pokolenie prowadzące firmę z Łańcuta. Sami o sobie mówią tak: *Nasza osobowość i charakter nie pozwalają nam zwolnić, stawiając coraz wyższe cele do osiągnięcia. Realizujemy je ciężką pracą. Rozwijamy się, chcąc być codziennie o jeden krok dalej.*

I tak dzień po dniu sprawili, że dziś GT Group jest trzecią co do wielkości firmą handlową w naszej branży. Firmą przy tym nieobliczalną, w dobrym tego słowa znaczeniu, wulkanem energii i pomysłowości, która bez dwóch zdań nie powiedziała jeszcze ostatniego słowa i zaskoczy nas bez wątpienia niejedną raz.

Gdzie spotkamy się za rok?

Choć zarówno Max Expo, jak i obsługa Hotelu Gołębiowski w Karpaczu do perfekcji opanowały przygotowania i przeprowadzenie tej monstrualnej imprezy, to bez wątpienia format i liczba uczestników sprawiają, że organizatorzy rozważają różne lokalizacje. Kto wie, czy kolejna edycja targów Max Expo nie obędzie się w Hotelu Gołębiowski w Pobierowie. Ta gigantyczna inwestycja jest największym ze wszystkich hoteli w ramach sieci Gołębiowski i zarazem największym tego typu obiektem w Polsce. Wspólna impreza obu „gigantów” bez wątpienia mogłaby być imponująca!

ów tego wydarzenia, a więc firmy GT Group. Galićja Tomaszek – bo dla wszystkich funkcjonujących w branży, w tym dla nas, ta nazwa jest niemal imperatywem – to przykład ogromnego sukcesu, niebywałej pasji, nadludzkiego zaangażowania i tytanicznej pracy. Zwykło się mawiać, że sukces to 1 proc., szczęścia i 99 proc. ciężkiej pracy. W wypadku GT Group i rodziny Tomaszków można by spuentować, że ten 1 proc. szczęścia to tak naprawdę 100 proc. pasji. Wszyscy śledzący rozwój firmy od początku lat 90. XX w. wiedzą, jak wiele zrządeń losu i trudnych dni dotyka-



Po zakończonych targach przyszedł czas na symboliczną lampkę szampana, uroczystą kolację i zabawę do niemal białego rana!



KERNAU

NOWY WYMIAR AGD



Zobacz
w wirtualnej kuchni

PROMOCJA

Płyty indukcyjne Miele z prestiżowymi nagrodami za design

Wzornictwo i funkcjonalność urządzeń Miele zachwycają jurorów międzynarodowych konkursów. Trzy modele płyt indukcyjnych tej marki zdobyły właśnie dwie najważniejsze na świecie nagrody w dziedzinie designu: „iF Design Award” i „Red Dot Design Award”.



Jakub Strona
Product Trainer, Miele Polska

iF Design i RedDot to prestiżowe nagrody w dziedzinie designu, dlatego jesteśmy dumni, że jury doceniły i wyróżniły nasze nowe produkty. W Miele wiemy, jak ważnym miejscem w domu jest kuchnia oraz widzimy, że Polacy coraz częściej lubią w niej spędzać czas, gotując przy wyspie wspólnie ze znajomymi lub rodziną. Płyty Miele ze zintegrowanym wyciągiem, dają ogromne możliwości projektantom, bo doskonale sprawdzają się w kuchni otwartej na salon, a przy tym są niezwykle efektywne i ciche. Dodatkowo nie trzeba przejmować się tym, jaki wyciąg dobrać nad wyspę, ponieważ ten jest już integralną częścią płyty. Z kolei wyjątkowo twarda powłoka DiamondFinish w modelu KM 7897-1 FL sprawia, że płyta prezentuje się niezwykle atrakcyjnie, ale przede wszystkim redukuje zarysowania, więc urządzenie wygląda jak nowe przez maksymalnie długi czas.

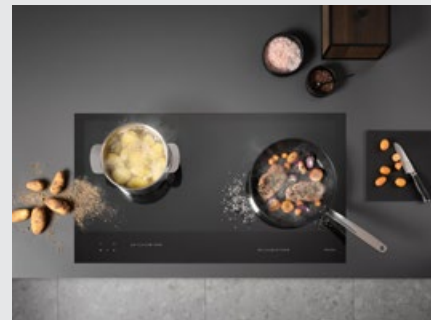
Nagrodzone modele to dwie płyty ze zintegrowanym wyciągiem TwoInOne oraz płyta z indukcją na całej powierzchni, pokryta powłoką DiamondFinish.

Wzornicza harmonia

Płyty TwoInOne to subtelne, eleganckie rozwiązanie do otwartej kuchni połączonej z salonem, zwłaszcza jeśli sercem kuchennej przestrzeni jest wyspa. W płytach ze zintegrowanym wyciągiem



KMDA 7272 Silence i KMDA 7473 Silence centralny wlot powietrza z kratką umieszczony jest w ekranie ze szkła ceramicznego, kratka dyskretnie wtapia się w design płyty, więc garnki i patelnie można swobodnie przesuwac po powierzchni. W zależności od stylu kuchni można wybrać model z kratką wyciągu w czerni lub z listwami ze stali nierdzewnej. Oba urządzenia są niezwykle wydajne i ciche. Jurorzy „iF Design Award” podkreślają w ocenach nie tylko ich wygląd, ale też funkcjonalność, bo płyty TwoInOne dają maksymalną elastyczność w projektowaniu kuchni dzięki nie-



wielkiej głębokości, a także prostej i szybkiej instalacji Plug&Play.

Design i swoboda gotowania

Laureatką obu nagród jest także płyta KM 7897-1 FL Diamond z indukcją na całej powierzchni. Płyta o szerokości 90 cm daje niespotykaną swobodę gotowania. Można na niej umieścić w dowolnej konfiguracji aż 6 garnków, patelni i innych naczyń kuchennych o dowolnych kształtach. Jurorów „Red Dot” zachwyił stonowany wygląd płyty, w której elementy sterujące są niewidoczne, gdy nie jest używana. Eksperti „iF” docenili „powściągliwy blask i elegancję” płyty, która pokryta jest wyjątkowo twardą powłoką DiamondFinish, odporną na zarysowania. Dzięki specjalnej powłoce – dwukrotnie twardszej w porównaniu z konwencjonalną ceramiką – płyta jest nawet o 95 proc. odporniejsza na rysy. W kuchni będzie wyglądała jak nowa przez długi czas.



Miele



Nowe piekarniki Discovery – minimalizm w wielkim stylu

Idealne pieczenie bez potrzeby sprawdzania procesu krok po kroku? **W nowych piekarnikach serii Discovery znajdziesz aż 15 programów automatycznych**, w których potrawy pieką się dokładnie tak, jak tego wymaga przepis. Masz przy tym pewność co do oszczędności energii, więc wybierasz zrównoważony produkt, który będzie służył długie lata.

Dzięki połączeniu z WiFi możesz zdalnie sterować urządzeniem. Aplikacja Miele pozwala znaleźć wszystkie informacje w jednym miejscu, a dodatkowo zapewnia bieżącą aktualizację wszystkich danych. Innowacyjne funkcje, proste i intuicyjne rozwiązania są doskonałą odpowiedzią na potrzeby młodych użytkowników, którzy oczekują zdrowego, zrównoważonego odżywiania przy minimalnym nakładzie czasu i wysiłku. **Design nowych piekarników wpisuje się w minimalistyczne trendy** we współczesnych wnętrzach: fronty mają mniejszą niż dotąd ilość stali, a rodzaje i kolorystyka nawiązują do modeli Generacji 7000, z linii PureLine,

VitroLine (w czerni i szarości) oraz BlackLine. **Sterowanie EasyControl Plus na efektywnym szklanym panelu sterowania to wygodna, intuicyjna obsługa** w wielu językach. Piekarniki dobrze sprawdzają się więc w popularnych dziś kuchniach w stylu skandynawskim, a czarne modele wyglądają doskonale w kuchniach o charakterze industrialnym.

Nowe piekarniki Discovery mają pojemność aż 76 l. Wysuwane uchwyty FlexiClip pozwalają łatwo i bezpiecznie wyciągać blachy czy ruszt bez ryzyka poparzenia, a niezależnie od temperatury we wnętrzu urządzenie zachowuje zawsze chłodny front. **Dzięki opatentowanej przez Miele powłoce PerfectClean łatwo wyczyścisz komorę** lub poszczególne elementy urządzenia. **Precyzja, doskonała jakość i trwałość to kwintesencja cech piekarników klasy Discovery.** Urządzenia Miele są niezawodnym partnerem w kuchni: piekąc każdy rodzaj potrawy masz pewność co do efektów. Ceny piekarników Discovery zaczynają się już od 3 899 PLN.



www.miele.pl

Nowa, trzecia fabryka w Valjevie

Hisense zainwestowało 45 mln euro w nową fabrykę produkującą najnowocześniejsze urządzenia chłodnicze w Valjevie. W nowej fabryce Valjevo 3 będzie produkować lodówki side-by-side pod markami: Hisense, Gorenje i Asko, głównie na eksport na wymagające rynki europejskie.



sięwzięciami biznesowymi wierzymy w odwdzięczenie się społeczności, która nas przyjęła i sprawiła, że poczuliśmy się jak w domu. (...) Dziękuję wszystkim za udział w tej niezwykłej podróży i nie mogę się doczekać przyszłości pełnej wspólnych sukcesów i dobrobytu.

Gorenje z sukcesem działa w Valjevie od 17 lat, zapewniając ponad 1750 miejsc pracy mieszkańcom Valjeva i dystryktu Kolubara. Otwarcie nowej fabryki oznacza zatrudnienie dla 1000 nowych pracowników w ciągu najbliższych trzech lat.



Produkcja urządzeń typu side-by-side

Fabryka położona jest obok istniejącej, na działce o powierzchni 45 000 m², na której znajdują się nowoczesna hala produkcyjna o powierzchni 30 000 m², magazyny oraz nowoczesna stolówka dla pracowników. Planowana produkcja w nowej fabryce wyniesie 750 000 urządzeń typu side-by-side rocznie, co przyczyni się do całkowitej produkcji 1,7 mln urządzeń rocznie we wszystkich trzech zakładach w Gorenje Valjevo do 2025 r. Te najnowocześniejsze urządzenia chłodnicze z Valjeva znajdują swoje miejsce w domach w całej Europie, na wszystkich rynkach europejskich, na których Hisense jest obecnie obecny.

Uroczysta ceremonia otwarcia

Podczas ceremonii otwarcia Hanson Han, dyrektor generalny grupy Hisense Europe, wyraził swoje uznanie: Ta fabryka stanowi znaczącą inwestycję i jest świadectwem naszego niezachwianego zaangażowania na rzecz tej społeczności, tego kraju i rynku europejskiego. Poza naszymi przed-

Udział przedstawicieli rządu Republiki Serbii

– To dla mnie wielka przyjemność być dzisiaj tutaj, w Valjevie, i mieć możliwość uczestniczenia w obchodach kolejnego niezwykle ważnego dnia dla Valjeva, ale także dla Serbii – powiedziała premier Serbii Ana Brnabić. – W nadchodzącym okresie grupa Hisense będzie zatrudniać w Serbii prawie 3 tysiące pracowników, a to naprawdę znaczące. Jestem nieskończenie wdzięczna grupie Hisense za okazanie w ten sposób wielkiego sz-



W ceremonii otwarcia, będącej zakończeniem budowy i oficjalnym otwarciem fabryki, uczestniczyła premier Serbii Ana Brnabić.

Hisense



Podczas otwarcia Hanson Han, dyrektor generalny grupy Hisense Europe, wyraził swoje uznanie dla rządu Republiki Serbii za wsparcie i zrozumienie znaczenia tego projektu.

cunku i zaufania Republice Serbii – dodała premier podczas ceremonii otwarcia.

CSR w DNA grupy Hisense

Grupa Hisense Europe przed otwarciem nowej fabryki Gorenje Valjevo 3 przekazała Centrum Zdrowia Valjevo nowoczesny aparat ultradźwiękowy, system diagnostyczny USG, kolorowy Doppler HD60, mając na celu poprawę opieki zdrowotnej w Valjevie i dystrykcie Kolubara. Plany obejmują także darowizny w postaci tablic interaktywnych Hisense szkołom zawodowym i uniwersytetom w całej Serbii. Troska o społeczność, w których działa, oraz o środowisko to najważniejsze priorytety strategii rozwoju Hisense.

Sukces produkcji w Valjevie

Od otwarcia pierwszej fabryki w Valjevie wyprodukowano ponad 10 mln urządzeń, a liczba sztuk wyprodukowanych w samym 2022 r. przekroczyła 953 000. Imponujące 92 proc. całkowitej produkcji przeznaczone jest na eksport, co umacnia pozycję tej fabryki jako jednego z czołowych eksporterów w Serbii.

Hisense w dalszym ciągu inwestuje we wzmacnianie swoich europejskich możliwości produkcyjnych i rozwojowych. Oprócz inwestycji w nową fabrykę w Valjevie znaczące inwestycje poczyniono w utworzenie fabryki Hisense Europe Electronics w Velenje, która produkuje telewizory marki Hisense na rynki europejskie. W tym roku otwarto także centrum badawczo-rozwojowe Hisense Europe w Słowenii, gdzie opracowywane są urządzenia pod markami Hisense, Gorenje i Asko na rynek globalny.



Gotowanie to czysta przyjemność.

.....



Oświetlenie LED

Oświetl swoją płytę grzewczą wydajnym oświetleniem LED.



Sterowanie dotykowe

Przemysłana konstrukcja panelu, intuicyjne i proste sterowanie okapem.



Konstrukcja teleskopowa

Zwiększ powierzchnię ekstrakcji, dzięki wysuwanej szufladzie.



Wysoka wydajność

Wysoka wydajność oraz cicha praca, to wszystko czego potrzebujesz w swojej kuchni.

O K A P Y

Temat numeru!

P r o m o c j a

Niewidzialne okapy szafkowe



 **CIARKO**[®]
DESIGN



Fot. Ciarko Design

Modele szafkowe to jedna z najpopularniejszych konstrukcji okapów. Niejednokrotnie zupełnie płaska powierzchnia w tych urządzeniach sprawia, że zabudowany w szafce okap staje się niewidzialny, a tym samym nie zaburza odpowiednio wystylizowanej przestrzeni kuchennej.

Okap szafkowy jest nie tylko praktycznym sprzętem w kwestii oczyszczania powietrza, ale również dodatkowego oświetlenia płyty i blatu roboczego. Niezależnie od tego, czy mamy niewielkie mieszkanie, czy duży przestronny dom z kuchnią otwartą na salon – model szafkowy będzie dobrym rozwiązaniem.

Popularność okapów szafkowych

Okapy kuchenne pojawiły się na polskim rynku w latach 90. XX w. Od tego czasu wciąż zyskują na popularności. Są dziś standardowym sprzętem instalowanym w przestrzeni kuchennej



FRANKE AQ Sense FSAS A90 BK/XS

nej i z całą świadomością należy stwierdzić, że kuchnia bez okapu nie będzie ani funkcjonalna, ani bezpieczna. Jedne z najpopularniejszych obecnie okapów to modele szafkowe. Producenci oferują ich rozmaite rodzaje, wielkości,



CIARKO DESIGN Minimal 7

kształty, a nawet kolory. Mogą być wyposażone w dodatkowe oświetlenie, funkcję jonizacji powietrza, wyświetlacz, a także komunikować się bezprzewodowo z płytą grzejną. Ich wszechstronność, a przy tym nie zaburzający przestrzeni kuchennej sposób montażu sprawiają, że są chętnie wybierane do przestrzeni kuchennych.

Amica z technologią HoodConnect

Marka Amica wyposażyła wiele modeli okapów w zaawansowany sposób komunikacji między płytą i okapem z wykorzystaniem funkcji Bluetooth. Połączenie HoodConnect sprawia, że okap włączy się automatycznie i dostosuje swoją pracę do parametrów gotowania na płycie indukcyjnej. Zastosowany między innymi w modelu OMC6754B HC Studio inteligentny algorytm precyzyjnie monitoruje intensywność gotowania na płycie i na podstawie szczytanych danych dobiera moc okapu. Funkcja Bluetooth zapewnia stabilne połączenie, co oznacza, iż użytkownik nie musi obawiać się, że w cza-

sie gotowania czy smażenia zasłoni ważny czujnik pokrywą czy garnkiem. Wszystko dzieje się automatycznie! Okapem można również sterować z indukcyjnej płyty grzejnej Amica z funkcją HoodConnect Pro, z opcją manualnego sterowania.

Okap OMC6754B HC Studio może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji sprzętu. Doskonale sprawdzi się w niemal każdej przestrzeni kuchennej z uwagi na szczególny rodzaj montażu. Umieszczenie w ciągu górnych szafek kuchennych sprawia, że urządzenie jest niemal niewidoczne, gdy nie pracuje. Urządzenie ma 60 cm szerokości, a więc będzie idealnym dopełnieniem standardowej zabudowy kuchennej. Zostało wyposażone w 4-stopniową regulację prędkości pochłaniania kuchennych oparów. Ma także niezależne sterowanie oświetleniem LED. Maksymalna wydajność okapu wynosi 652 m³/h, a poziom hałasu podczas pracy urządzenia nie powinien przekraczać 53 dB. Taką głośność jest porównywalna do spokojnego gwaru w wypełnionej gośćmi restauracji.



MIELE DA 2698

Okap jest standardem w kuchni

Okap przede wszystkim pochłania, ale też neutralizuje zapachy. Tym samym chroni meble kuchenne, jak również, w przypadku kuchni otwartej na salon, meble, które znajdują się w dalszych częściach mieszkania, przed wilgocią i tłustym osadem. Zapobiegają również skraplaniu się pary wodnej na szybach okien. Coraz więcej modeli tych urządzeń neutralizuje wirusy, bakterie, drobnoustroje, a także alergeny. Dzięki okapowi powietrze w domu czy mieszkaniu jest przefiltrowane i zdrowe dla wszystkich domowników. Odpowiadając więc na pytanie, czy okap jest niezbędnym sprzętem kuchennym, odpowiadamy – tak, ponieważ bez niego kuchnia będzie ani funkcjonalna, ani bezpieczna.

Rodzaje okapów szafkowych

Wśród dostępnych na rynku modeli szafkowych, a więc wymagających zabudowy części szafki, obecnie najpopularniejsze są dwa rodzaje okapów: szufladowe i tzw. wkłady. Okapy szuflado-



HISENSE MH6TL2MB

we nazywane są też okapami wysuwanymi, wysepkowymi lub teleskopowymi. Pod kątem konstrukcyjnym są bardzo podobne do modeli podwieszanych (podszaflkowych), ale wyróżnia je ruchoma, wysuwana i widoczna od frontu część pod szafką. Wysunięcie przedniej szuflady (stąd nazwa) powoduje aktywację urządzenia i zasysanie oparów (wsunięcie powoduje samoistne wyłączenie się sprzętu). Drugi ze wspomnianych typów okapów szafkowych, a więc tzw. wkłady, nazywa się także okapami modułowymi. Ich montaż polega na umiejscowieniu ich w dopasowanych szafkach. To także wymaga od użytkownika umiejętności wpasowania i zainstalowania mechanizmu wentylacyjnego w szafce. Cechą charakterystyczną urządzenia jest widoczna część robocza, czy-



SIEMENS LB75565

Fot. Amica

li spód okapu. Po zabudowaniu tego typu urządzenia są bardzo efektywne, choć zajmują znaczną część szafki.

Pochłaniacz a wyciąg – różnice

Każdy okap, również szafkaowy, może pracować w trybie pochłaniacza lub 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. Te mogą być



CIARKO DESIGN Su Mini

pojedyncze, ale również podwójne, może występować tak zwany szyb zbiorczy, mechaniczny, a także pion grawitacyjny i inne. Okap w trybie wyciągu powinien zostać podłączony do własnego, odrębnego szybu kominowego, nawet jeśli jest niewielkim

Większość okapów, również podszafkowych, wyposażonych jest w oświetlenie, które z jednej strony pełni rolę doświetlenia przestrzeni wokół płyty grzejnej, a z drugiej stanowi dodatkowe źródło światła w kuchni.



Fot. Amica

Ciarko Design z systemem GestureControl

Minimalistyczne wzornictwo podszafkowych okapów Ciarko Design idzie w parze z wysoką funkcjonalnością urządzeń. Dzięki temu nadają one nie tylko schludnego wyglądu przestrzeniom, ale sprawiają również, że wnętrza stają się niezwykle wygodne w użytkowaniu. Nowoczesna technologia umożliwiła wykorzystanie innowacyjnych funkcji, które sprawiają, że okapy kuchenne podszafkowe pracują wyjątkowo cicho, nie powodując hałasu w kuchni. Projektanci zdecydowali się również na wprowadzenie dodatkowych urozmaiceń. Wyjątkowo cichy i energooszczędny silnik BLDC, sterowanie za pomocą gestów lub pilota oraz oświetlenie ledowe umilają i ułatwiają codzienne gotowanie. Jednym z takich modeli jest okap Minimal, pochodzący z najnowszej linii okapów o nazwie Minimal. To prosta, minimalistyczna forma z zewnątrz, która w środku skrywa 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. Wyszukane wzornictwo połączone z najwyższą techniką. Regulowane oświetlenie ciepło/zimno pozwala dopasować światło okapu do pozo-



stałego 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. Okap Minimal 7 wyposażony jest w komfortowe sterowanie GestureControl. Zastosowane rozwiązanie jest niezwykle komfortowe przy urządzeniu, w którym nie widać panelu sterującego. Dzięki bezdotykowemu sterowaniu można wygodnie włączyć lub wyłączyć urządzenie, a także sterować oświetleniem przez ruch ręki.

Fot. Ciarko Design



CONCEPT Sinfonia OPV3560

konstrukcyjnie okapem szafkaowym. W pomieszczeniu 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 starej generacji budyn-

kach czy domach mieszkalnych podłączanie okapów do kanałów grawitacyjnych 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 będzie wtłaczane do innego. W takim wypadku jedynym dopuszczalnym rozwiązaniem są okapy o obiegu zamkniętym, czyli tak zwane pochłaniacze.

Filtry wspomagają tryb pracy okapu

Praca w trybie czy to pochłaniacza, czy wyciągu powinna być wspomagana przez filtry, w któ-



Fot. Bosch



Fot. Ciarko Design

re wyposażony jest każdy okap szafkowy. Filtry stanowią bardzo ważny aspekt związany ze skuteczną wymianą powietrza oraz jego oczyszczaniem. Sam filtr, zarówno podczas pracy wywiewowej, jak i recyrkulacyjnej, ma istotny wpływ



FRANKE Box Flush Premium FBFP BK MATT A70/2

na eliminację cząstek tłuszczu i różnego typu oparów. Wpływa to nie tylko na nasze zdrowie, ale też stan całej kuchni, mebli i innych sprzętów znajdujących się w przestrzeni kuchennej. Filtry należy okresowo myć lub wymieniać. Rodzaj i typ filtra, a także jego wykonanie i uży-



Fot. ASKO



Fot. Ciarko Design

te do produkcji materiały będą miały znaczenie dla skuteczności oczyszczania powietrza. Wraz z zabrudzeniem filtra zmniejsza się efektywność pracy okapu. Nie wystarczy przy tym, żeby okap był piękny i miał największą wydajność i najlepszą skuteczność. Istotniejsze są od-

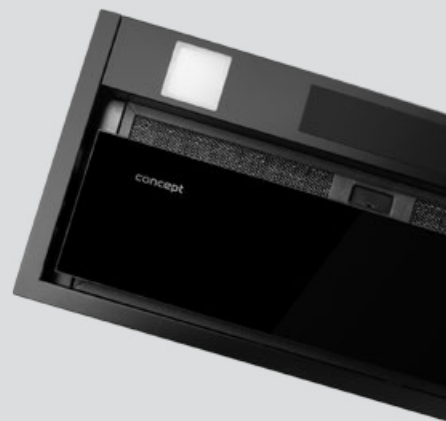
Zależnie od modelu okapy szafkowe mogą być obsługiwane z wykorzystaniem np. panelu dotykowego, pilota, smartfona, a nawet bezdotykowo i jest to jeden z kluczowych parametrów, mających wpływ na obsługę tego sprzętu.



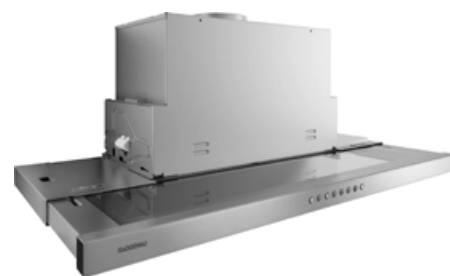
Fot. Miele

Concept stawia na klasykę i funkcjonalność

Okap do zabudowy meblowej OPI7060, jest nie tylko elegancko wykończony, co sprawia, że będzie idealnym sprzętem do kuchni otwartej na inne pomieszczenia, ale dodatkowo elementy, które pozostają widoczne, nie zaburzają wystroju kuchni. Szklany panel barwiony na czarno pozwoli na dopasowanie urządzenia do większości pozostałych urządzeń niezbędnych w każdej nowoczesnej kuchni. Gabaryty sprzętu pozwolą na umiejscowienie go w rozmaicie wykończonych przestrzeniach. Jest przeznaczony do wbudowania w górną szafkę kuchenną, dzięki czemu idealnie komponuje się z linią zabudowy meblowej i nie zakłóca jej ogólnego wyglądu. Doskonale sprawdzi się jako cichy pomocnik w kuchni w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym, a nawet retro czy industrialnym. Urządzenie może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza. Okap do zabudowy OPI7060 będzie idealnym urządzeniem zarówno do mniejszych, jak i dużych kuchni. Oferuje dużą wydajność na poziomie 635 m³/h i 3 poziomy prędkości wentylacji oraz funkcję Boost dla osiągnięcia krótkotrwałej maksymalnej wydajności. Co więcej, model OPI7060 wyposażony jest w kolorowy wskaźnik, dzięki któremu użytkownik od razu wie, jaka moc jest aktualnie ustawiona: I stopień – zielony, II stopień – niebieski, III stopień – różowy, IV stopień (Boost) – czerwony. Komfort obsługi i użytkowania zapewnia bezdotykowe sterowanie gestami. Odpowiednim ruchem może-



my urządzenie uruchomić, wyłączyć lub ustawić wymaganą moc. Trzymanie ręki pod czujnikami przez 2 sekundy aktywuje oświetlenie LED, które można również wyłączyć w ten sam sposób. Dzięki nowoczesnemu sterowaniu bezdotykowe okap jest łatwy do utrzymania w czystości.



GAGGENAU AF210192

powiednie jego dobranie do wielkości pomieszczenia oraz prawidłowy montaż, a także okresowa pielęgnacja i konserwacja, także filtrów.

Ważne czyszczenie i wymiana filtrów

Filtry stosowane w okapach pełnią dwie zasadnicze funkcje: oczyszczają i filtrują powietrze oraz skraplają wodę i tłuszcz, co zabezpiecza okap przed kondensacją pary i nadmiernym zanieczyszczeniem. Poza nielicznymi wyjątkami w dostępnych na rynku modelach okapów wyróżniamy dwa typy filtrów – filtr stały oraz filtr wymienny. Zwykle filtr stały jest filtrem metalowym,



SAMSUNG NK24M1030IB

przystosowanym do pracy okapu w trybie wyciągu. Jeśli okap pracuje w trybie pochłaniacza, poza filtrem metalowym w okapie instaluje się filtr absorbujący (węglowy), który zatrzymuje przepływające wraz z powietrzem zanieczyszczenia. Efektywność działania filtrów metalowych jest tym większa, im czystszy będzie filtr. Wobec tego należy je myć w zależności od częstości używania okapu. Najlepiej zrobić to przy wykorzystaniu zmywarki, gdyż jest to najbardziej komfortowe rozwiązanie. Większość filtrów metalowych nadaje się do zmywania



MIELE DAS 8630

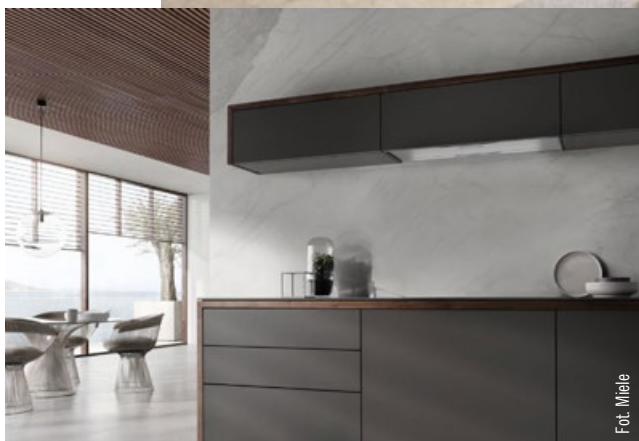
mechanicznego, ale zawsze należy to sprawdzić. Należy pamiętać również, że filtry (np. aluminiowe) mogą ulec lekkiemu przebarwieniu. Warto wiedzieć, że na rynku istnieje wąska grupa filtrów pochłaniających (w tym węglowych), które mogą być także myte (zwykle się je wyrzuca). Należy jednak stosować się bardzo dokładnie do rad i zaleceń producenta. Mycie ręczne filtra stałego należy rozpocząć od namoczenia go. Następnie przy pomocy wilgotnej ściereczki z neutralnym detergentem na bazie mydła trzeba wyczyścić powierzchnię. Warto również zwrócić uwagę na mocowanie filtra, które również wymaga wyczyszczenia. Filtry należy myć często. Zwiększa to znacznie efektywność oczyszczania powietrza. Osoby, które codziennie gotują przez wiele godzin, powinny myć go raz na kilka tygodni (5–7). Producenci sugerują czyszczenie filtra co dwa miesiące.

Jak wybrać odpowiedni okap szafkowy?

W okapach szafkowych, a także innego rodzaju, bardzo ważnym parametrem jest możliwość pochłaniania. To ona powinna determinować dobór urządzenia do pomieszczenia. Wydajność okapu wyznacza się prostą metodą. Mnożymy powierzchnię podłogi pomieszczenia, w którym będzie zainstalowany okap (wartość tę przyjmujemy w metrach kwadratowych) przez jego wysokość. Uzyskamy wtedy kubaturę kuchni mierzoną w metrach sześciennych. Na-



Fot. ASKO



Fot. Miele

Okapy szafkowe, bez względu na pracę w trybie pochłaniacza czy wyciągu, wyposażone są w specjalne aluminiowe filtry, których zadaniem jest pochłanianie oparów tłuszczu.

stępnie wynik mnożymy 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. W przypadku kuchni otwartych na salon czy



Fot. Ciarko Design

większe pomieszczenia należy uwzględnić w obliczeniach powierzchnię całej otwartej przestrzeni.

Oświetlenie jako dodatkowe źródło światła w kuchni

Oświetlenie w okapie pełni rozmaite funkcje. Nierzadko wieczorami staje się jedynym źródłem światła w kuchni, czyniąc ją przytulną



BOSCH DHL585B

i elegancją. W praktyce ma ono służyć oświetleniu płyty grzewczej lub kuchenki. Zwłaszcza okapy szafkowe, które stanowią element zabudowy kuchennej i znajdują się w ciągu górnych szafek kuchennych, spełniają to zadanie idealnie. Górna zabudowa sprawia, że dostęp światła, zarówno dziennego, jak i sufitowego, jest utrudniony. Do tego stoimy do kuchenki przodem, zasłaniając górne oświetlenie. Wyposażenie okapu w lampy LED lub inne staje się wtedy praktycznym walorem, bez którego przygotowywanie potraw byłoby znacznie trudniejsze. Oświetlenie w nowoczesnych okapach jest energooszczędne i zapewnia dobre doświetlenie strefy roboczej w kuchni. O ile do niedawna

najważniejszym parametrem była moc żarówki, o tyle obecnie, w wypadku LED-ów, istotna jest także temperatura barwowa. W praktyce w zależności od wielkości tego parametru uzyskujemy światło „zimne” lub „ciepłe”. To „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.

Różnica między mocą a wydajnością

Moc i wydajność okapu to parametry, które uważa się za nierozłączne. Tymczasem wcale nie są one od siebie wprost zależne. Doskona-



KERNA KBH 0861

le widać to w wypadku wysokiej klasy okapów, gdzie stosunkowo mała moc silnika przekłada się na znaczną wydajność w stosunku do modeli konkurencji. Mamy bowiem wtedy do czynienia ze skutecznością, a więc swego rodzaju „jakością” (sprawnością) okapu. Wpływ na ten stan rzeczy ma wiele elementów, poczynając od klasy silników, konstrukcji wentylatora czy budowy samego okapu. I ten parametr objęła w części m.in. nowa etykieta efektywności energetycznej dla okapów. Niezależnie od rozważań nad sprawnością okapu warto pamiętać, że odpowiedni dobór wydajności okapu (a nie jego mocy!) jest podstawowym warunkiem dobrze zaprojekto-



ASKO CBB761SC

wanej kuchni. Wydajność urządzenia podaje się w metrach sześciennych na godzinę (m³/h). Parametr ten oznacza ilość powietrza, jaką okap może przefiltrować (wymienić) w danym pomieszczeniu w ciągu godziny. W zastosowaniach domowych odpowiednio dobrany okap o największej efektywności powinien w ciągu godziny przefiltrować powietrze w pomieszczeniu od sześciu do dziesięciu razy. Za minimalną granicę skuteczności urządzenia uważa się sześciokrotność, aczkolwiek jest to tylko założenie teoretyczne. W praktyce przesuwanie się poniżej tej granicy nigdy nie powinno mieć miejsca ze względów czysto fizycznych. Uwaga! Wydajność okapu jest wprost proporcjonal-



AMICA OMP6557BG

na do konstrukcji kanału wentylacyjnego, jego długości, średnicy wylotu oraz zastosowanych złączek czy reduktorów. Elementy te wraz z podaną normą pomiaru wydajności okapu muszą każdorazowo być brane pod uwagę i należy ich bezwzględnie przestrzegać. Straty w wydajności okapu przy niewłaściwym projekcie zabudowy kuchennej mogą w pewnych sytuacjach dochodzić nawet do 50 proc.

Różne rodzaje sterowania

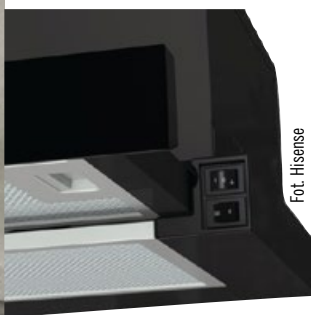
Tak jak w przypadku każdego urządzenia kuchennego, tak również w przypadku okapu ważnym są sposób jego obsługi i możliwości sterowania. Wiele modeli wyposażonych jest w klasyczne sterowanie za pomocą przycisków mechanicznych, a także ergonomicznych pokręteł. Nierzadko występują też panele dotykowe z czytelną ikonografią i podświetlanymi polami wyboru. Wiele modeli obsługiwanych jest również za pomocą pilota zdalnego sterowania. Pilot działa na zasadzie przekazywania fal podczerwieni, rzadziej fal radiowych, i łączy się w ten sposób z okapem. Pozwala sterować urządzeniem w odległości od kilku do kilkunastu metrów. Jeśli okap ma możliwość obsługi za pomocą pilota, wówczas jest on często dodawany jako element wyposażenia. Co-



Fot. Miele



Fot. Gaggenau



Fot. Hisense

Specjalna wysuwana listwa w modelach szafkowych to częste wyposażenie, które w zależności od położenia uruchamia lub wyłącza okap.

raz częściej znajdziemy również modele sterowane gestami. Okap sterowany w ten sposób wykorzystuje 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. Na rynku nie brakuje również modeli obsługiwanych z wykorzystaniem aplikacji mobilnej, a także takich, które komunikują się z płytą grzewczą i włączają dokładnie w tym czasie, kiedy zachodzi taka potrzeba.

Nowoczesna komunikacja płyty i okapu

Wielu producentów płyt grzejnych widzi potrzebę współpracy okapu z płytą i wprowadza do oferty kolejne modele, które są ze sobą kompatybilne. To samo dotyczy producentów płyt, którzy działają analogicznie. Podczas wyboru urządzeń warto zwrócić uwagę na tę szczególną cechę. Odpowiednie oznaczenia znajdziemy na sprzęcie oraz samych opakowaniach zewnętrznych. Producenci dbają o umieszczanie tych oznaczeń, ponieważ klienci szukają urządzeń, które łatwo można ze sobą parować funkcjonalnie.

Ważnym czynnikiem wpływającym na możliwość integracji okapu szafkowego z płytą jest ten sam producent obu sprzętów. Urządzenia są wyposażone w te same rozwiązania, dzięki którym proces parowania przebiega wręcz automatycznie. Jeśli wyposażamy kuchnię od no-



GORENJE BHP643ORAB

wa lub też wykonujemy remont i wymieniamy sprzęt, już na tym etapie próbujemy wybierać urządzenia tego samego producenta. Nie doświadczyć, że będziemy mogli je zintegrować, to mamy pewność, że będą współgrały ze sobą stylistycznie. Jeśli jednak wymieniamy lub dokupujemy tylko płytę lub tylko okap, sprawdźmy, które z nowych urządzeń będą pasowały do tego, które mamy w kuchni.

Komfort użytkownika zintegrowanych sprzętów

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

łączeniu 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 za pomocą 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.

Jak prawidłowo czyścić okap

Efektywną pracę okapu pomagają zapewnić jego systematyczne czyszczenie i konserwacja. Przekonanie, że nie trzeba czyścić okapu, jest złudne, ponieważ szczególnie w pomieszczeniu cząsteczki tłuszczów i oparów osiadają nie tylko na filtrach, ale również na pane-



MPM MPM-61-OW-65

lu sterowania oraz obudowie okapu. Stal nierdzewna, powierzchnia lakierowana oraz aluminium i tworzywo sztuczne – tego typu powierzchnie najczęściej mają obudowa okapu wraz z korpusem. Elementy te myje się dosyć łatwo, ponieważ wystarczy nanieść cienką warstwę odpowiedniego środka i delikatną ściereczką rozprowadzić go po całej powierzchni. Kolistymi ruchami należy wmasować specyfik w elementy, tak by domyć wszelkie zabrudzenia. Jeśli zabrudzenie lub plama są trudne do usunięcia, należy docisnąć ściereczkę lub po prostu zastosować specjalny rozpuszczalnik do plam z tłuszczów lub trudno zmywalnych zabrudzeń. Okapy szafkowe mają często szklane panele, które nadają urządzeniu elegancki wygląd. Wykończenia te można myć delikatnym detergentem, jednak mogą pojawić się smugi. By je usunąć, warto zastosować płyn do szyb, który doda elementom połysku. Myjąc panel sterowania, należy zachować dużą ostrożność, ponieważ woda, która mogła dostać się pod panel (np. przez szczeliny przy otworach przycisków), mogłaby uszkodzić urządzenie. Dlatego też nie zaleca się mycia panelu gąbką nasączoną wodą.

Miele gwarantuje efektywną filtrację



Wyciągi kuchenne Miele są wyposażone w 10-warstwowy stalowy filtr tłuszczu. Wierzchnia warstwa oraz ramka filtra wykonane są z wysokiej jakości stali szlachetnej. Podczas wygodnego czyszczenia filtra tłuszczu w zmywarce nie powstają żadne widoczne przebarwienia. Dzięki temu filtry tłuszczu Miele przez długi czas zachowują swój nienaganny wygląd. W taki filtr wyposażony jest między innymi okap szafkowy DAS 8930. To urządzenie oferujące intuicyjną obsługę SmartControl White. Sprzęt cechuje tzw. filigranowy design charakteryzujący się płaskimi panelami ze stali szlachetnej o szerokości 90

cm. Wyjątkowy komfort obsługi zapewnia nowoczesny system Con@ctivity. To dzięki tej automatycznej funkcji wyciąg DAS 8930 może komunikować się z płytą grzejną: ustawienia mocy na płycie są przekazywane do elektroniki wyciągu. Wyciąg Miele automatycznie wybiera odpowiednią moc dmuchawy i w ten sposób w każdej chwili zapewnia optymalny klimat w pomieszczeniu. Komunikacja między płytą grzejną a wyciągiem opiera się na sieci Wi-Fi.

Obsługa urządzenia to eleganckie sterowanie dotykowe, nie tylko pod względem kolorystyki, ale również sposobu obsługi idealnie pasuje do płyt grzewczych Miele. Po wyłączeniu jest widoczny tylko symbol włączania/wyłączania. Dodatkowo jasno podświetlone są tylko aktywne ustawienia – wszystkie pozostałe są przyciemnione. Podstawowe funkcje, takie jak czas dochodzenia, można wygodnie ustawić za pomocą dotyku. Idealne w połączeniu z Con@ctivity i aplikacją Miele.



Fot. Miele

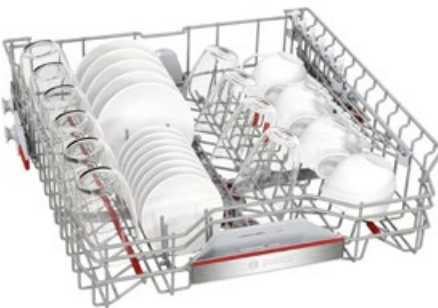
BOSCH. Zmywarka podblatowa SMP6ZCC80S

Ergonomia spotyka się z designem

Bosch wprowadza na rynek nowe modele zmywarek, wyposażone w innowacyjny Program Inteligentny. Jednym z takich urządzeń jest model SMP6ZCC80S. Urządzenie smart wyposażone jest w Home Connect. Nowa, zdalna diagnostyka, asystent programów i wygodna konfiguracja ustawień podstawowych powstały, żeby spełnić potrzeby użytkowników. Spersonalizowany program udostępnia nowe możliwości i dodatkowe funkcje.



Program Inteligentny powstał z myślą o jak najlepszym, świadomym wykorzystaniu zaawansowanej techniki w nowych zmywarkach marki Bosch. Udostępniając ocenę działania programu przez aplikację Home Connect, zmywarki analizują opinie o myciu, suszeniu oraz



czasie trwania cyklu i na tej bazie coraz lepiej dopasują parametry programu do wymagań użytkowników. Dzięki temu zmywanie jest oszczędne i wydajne. Zmywarka Bosch SMP6ZCC80S pomieści w jednym cyklu zmywania do 14 kompletów naczyń. Odpowiedni załadunek ułatwiają kosze Max Flex, m.in. dzięki stabilnemu dolnemu koszowi oraz ruchomym elementom na duże naczynia. Dodatkowo nowo zaprojektowane półki na szkło, antypoślizgowe wykończenie i półki na filiżanki zapobiegają przesunięciom. Dla małych akcesoriów kuchennych przewidziano górny, trzeci poziom załadunku ze stosunkowo dużą przestrzenią oraz szufladę na sztućce Vario 3. Dostępny w zmywar-



ce asystent dozowania służy do optymalizacji działania tabletek do mycia naczyń. Tabletka spada prosto do specjalnego pojemnika w górnym koszu, w którym następuje jej sukcesywne, kontrolowane rozpuszczenie. Prawidłowo wymieszany z wodą detergent działa na naczynia z większą siłą, gwarantując perfekcyjny efekt zmywania każdego załadunku. Zdalne sterowanie, powiadomienia i wybór najlepszych programów i funkcji dostępne są dzięki kompatybilności z Home Connect. Wystarczy połączyć zmywarkę w ramach lokalnej sieci internetowej z bezpłatną aplikacją dostępną na urządzenia mobilne z systemami iOS i Android. Dzięki opcji Favourite możemy zapisać ulubione kombinacje programów i funkcji dodatkowych. Zaprogramowane ustawienie można włączyć bezpośrednio na panelu sterującym zmywarki.

Zastosowany w modelu SMP6ZCC80S silnik bezszczotkowy EcoSilence Drive z optymalnie wyciszonymi odgłosami tarcia zapewnia odpowiednią jakość zmywania przy zachowaniu małej emisji hałasu. Poziom hałasu podczas pracy urządzenia nie powinien przekroczyć 44 dB. Oprócz tego, z uwagi na brak szczotek, które najczęściej ulegają zużyciu w silnikach klasycznych, inwerterowy podzespoł jest o wiele bardziej trwały i wydajny.

Nowe urządzenie marki Bosch zachwyca nie tylko najnowszymi technologiami, ale również designem. Dzięki zintegrowanej, płaskiej konstrukcji, zmywarkę Comfort Control można zainstalować pod blatem kuchennym tak, aby pasowała do sąsiadujących szafek. To dowód na to, że u Boscha forma może być naprawdę funkcjonalna.



PROMOCJA!

W trosce o wodę, z dbałości o czystość

Kup zmywarkę marki Bosch objętą promocją, a otrzymasz do **700 zł*** premii. Powiększ swoją premię o dodatkowe **100 zł** wybierając model objęty promocją z **funkcją ActiveWater Eco** zużywający zaledwie pomiędzy **6,7 a 7,5 litra** wody w cyklu.

Cena zakupu zmywarki	Wysokość premii
od 1 500 zł do 2 500 zł	200 zł
od 2 501 zł do 3 500 zł	320 zł
od 3 501 zł do 5 000 zł	450 zł
od 5 001 zł	700 zł

W przypadku urządzeń z technologią ActiveWater Eco, premia wskazana w tabeli powyżej zostanie powiększona o kwotę 100 zł.



**Premia do
700 zł***

*Odbierz premię za zakup, połączenie z aplikacją Home Connect i pozostawienie opinii na temat zmywarki marki Bosch. Promocja trwa od **05.09.2023 r.** do **31.10.2023 r.** lub do wyczerpania puli premii. Wysokość premii zależy od ceny i modelu zakupionego urządzenia. Termin nadsyłania zgłoszeń: **30.11.2023 r.** Regulamin, szczegóły i modele urządzeń objęte promocją dostępne na www.bosch-home.pl. Premię wypłaci organizator akcji: BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.



Bosch rekomenduje Finish nr 1 w Polsce**

**RB Hygiene Home za NielsenIQ, Retail Audit, Cała Polska z Dyskontami (Drug), sprzedaż wartościowa, wolumenowa i w sztukach, w okresie I 2022 – XII 2022 w kategorii Detergenty do Automatycznego Zmywania Naczyni.

AMICA. Piekarnik parowy ED97619VBA+ X-Type Steam

Funkcje parowe i 19 programów automatycznych

Amica wprowadza do oferty produktowej funkcjonalny piekarnik ED97619VBA+ X-Type Steam o szerokości 60 cm, który sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Piekarnik oferuje termoobieg i funkcje z wykorzystaniem pary. Do tego jest wyposażony w rozmaite systemy, zapewniające wygodne przygotowywanie potraw, a także ułatwiające czyszczenie urządzenia.



W urządzeniu marki Amica ED97619VBA+ X-Type Steam P dzięki aż 19 automatycznym programom pieczenia łatwo i szybko przyrządzimy wysmienite posiłki na każdą porę dnia. Wszystkie parametry i funkcje szybko i intuicyjnie zaprogramujemy dzięki wy-

jątkowo eleganckiemu wyświetlaczowi, bez pokręteł i zbędnych nadruków. Taka konstrukcja idealnie wkomponuje się w najbardziej wymagającą aranżację kuchenną. Intuicyjny i przejrzysty panel jest sterowany za pomocą białych sensorów, które podświe-



tlają się dopiero po jego włączeniu. Wszystkie funkcje piekarnika są dostępne bezpośrednio na panelu, użytkownik zatem nie musi zagłębiać się w menu ani przechodzić między opcjami, żeby znaleźć tę właściwą. Po wyborze danej funkcji wyświetlają się tylko ikony wyboru, a wszystkie pozostałe diody gasną – wyświetlacz krok po kroku prowadzi użytkowników do celu. Wśród gotowych programów opracowanych przez profesjonalnych kucharzy znajduje się m.in. program do szybkiego podgrzania dań czy wolnego gotowania techniką slow cooking. Nowy piekarnik parowy Amica nie tylko zaskakuje funkcjonalnością, ale też nowoczesnym wzornictwem, dopasowanym do kuchni utrzymanych w rozmaitych stylach. Amica proponuje w nim rozwiązania parowe, które pozwolą sprostać codziennym wyzwaniom i zyskać więcej czasu dla siebie. W piekarniku parowym marki Amica ED97619VBA+ X-Type Steam dzięki aż dwunastu gotowym programom parowym w prosty i szybki sposób przyrządzimy wysmienite posiłki na każdą porę dnia: śniadanie, obiad, kolację czy deser. Pyszne, chrupiące bułeczki, puszysty sernik, perfekcyjnie wypieczone i soczyste mięso czy pełne smaku domowe przetwory – to tylko niektóre możliwości tego urządzenia. Co najważniejsze, nie trzeba być szefem kuchni, żeby dania wyszły perfekcyjnie. Specjalny generator pary SoftSteam dozuje ją i równomiernie rozprowadza podczas całego procesu pieczenia, a 4,3-calowy kolorowy wyświetlacz poprowadzi użytkownika krok po kroku przez cały proces.



Amica
for living



Pora na parę

Piekarniki parowe Amica to wyśmienite dania na każdą porę dnia.

- Chrupiące bułeczki na śniadanie (wyrastanie ciasta i pieczenie z parą)
- Szybki obiad po pracy (odgrzewanie z parą)
- Puszysty sernik na deser (pieczenie z parą)
- Soczyste i delikatne mięso na kolację (gotowanie sous vide)

Dzięki gotowym programom parowym efekt jest zawsze perfekcyjny!



**Piekarnik parowy
FullSteam**

Polska
marka
AGD

amica.pl



PIEKARNIKI

Nowoczesne i praktyczne urządzenia do gotowania na parze



Fot. Miele

Urządzenia do gotowania na parze, w zależności od modelu i stopnia zaawansowania technicznego, pozwalają na przygotowywanie potraw z wykorzystaniem pary nawet na kilku poziomach sprzętu jednocześnie.

Gotowanie na parze jest znane już od bardzo dawna. Zasada była prosta – należało podgrzać w naczyniu wodę do temperatury wrzenia i ustawić nad nim np. sito, bambusowy kosz lub perforowaną blachę. Kulinaryny świat zrewolucjonizowało wynalezienie szybkowaru i parowaru, a następnie urządzeń do gotowania na parze.

Gotowanie na parze jest modne!

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

Nie bez przyczyny portale lifestyle owe i magazyny o tematyce zdrowotnej i sportowej dają do zrozumienia,



GAGGENAU BS484112

że gotowanie za pomocą pary jest nie tylko zdrowe, ale i modne. Para wodna jest obecnie najzdrowszym środkiem obróbki termicznej dla ludzkiego organizmu. Gotowane w ten sposób produkty są lepiej trawione, a składniki odżywcze szybciej i skuteczniej przyswajane (przypomnijmy: są one dostarczane w większych ilościach!). Często można nawet usłyszeć rozmaite rady lekarzy i dietetyków, którzy proponują przejście na tzw. dietę parową, czyli wyeliminowanie potraw smażonych i pieczonych na rzecz dań przygotowywanych z wykorzystaniem pary.



FRANKE Mythos FMY 45 MW BK

Stосуje je również gastronomia

Gotowanie na parze od lat wykorzystywane jest w gastronomii profesjonalnej i coraz częściej pojawia się także w naszych domach. Gotując na parze, nie trzeba nawet podlewać pieczeni, np. tłuszczem czy wodą, ponieważ para unosi się w krążącym w komorze powietrzu. Zaletą



AMICA ED975396BA+ X-Type Steam P

tęgo typu urządzeń jest też możliwość połączenia tradycyjnego pieczenia z gotowaniem na parze. Urządzenia parowe dają wiele ciekawych możliwości kulinarnych, w tym przygotowywania potraw metodą sous-vide.

Historia urządzeń do gotowania parowego

Pierwotnie urządzenia do gotowania na parze na szeroką skalę wykorzystywano w gastronomii – głównie



HISENSE BSA66334PG

w najlepszych restauracjach. Jednym z pionierów w konstruowaniu urządzeń parowych jest firma Miele, która oddając w ręce klientów różnorodność techniczną, oferuje np. łączenie gotowania na parze z przygotowywaniem potraw w mikrofali.

Bogatymi doświadczeniami w najbardziej elitarnym wykonaniu może pochwalić się także marka Gaggenau. Ta technika łączy się z najlepszą jakością wykonania. Pierwszy piekarnik parowy do użytku domowego Gaggenau wprowadziło na rynek w 1999 r. W 2007 r. pojawiły się bezpanelowe piekarniki parowe tego producenta



SIEMENS HS658GXS1

z funkcją pieczenia i zamontowanym modulem sterowania oraz piekarniki parowe ze zbiornikiem na wodę. W 2020 r. firma Gaggenau wprowadziła do oferty nowej generacji, ekskluzywne modele konwekcyjno-parowe. Z roku na rok sukcesywnie do grona umiejętnie wykorzystujących w gotowaniu (i pieczeniu) parę wodną dołączało coraz więcej firm i marek. Obecnie piekarniki z funkcją pary ma w ofercie wielu producentów klasycznych urządzeń do zabudowy, takich jak Amica, Siemens, Bosch, Franke i Samsung.

Zdrowe potrawy przygotowane na parze

Przede wszystkim para przyczynia się do zachowania wartości odżywczych w produktach. Podczas tego rodzaju obróbki termicznej produkty nie tracą cennych minerałów, witamin i składników odżywczych. To jedna z głównych zalet pary. Dodatkowo wpływa ona na walory smakowe przygotowywanych potraw. Mięso jest soczyste, nie rozpada się tak, jak w wypadku gotowanego w wodzie. Podobnie rzecz ma się z warzywami czy owocami. Gotując np. paprykę czy fasolkę, zachowujemy nawet o ponad 30 proc. więcej witaminy C, niż w gotując te warzywa klasycznie, np. w garnku z wodą. Dodatkową zaletą obróbki termicznej w sposób parowy jest zachowanie koloru produktu. W wypadku gotowania kalafiora w wodzie po wyciągnięciu staje się on bladeżółtawy. Przygotowując to warzywo na parze, mamy pewność, że jego kolor będzie praktycznie taki sam jak przed ugotowaniem. Podobnie ma się sprawa z broku-



MIELE DGC 7460 HC Pro

Hisense do zadań specjalnych

Mnogość funkcji przy standardowych wymiarach sprzętu marki Hisense sprawia, że to urządzenie nie tylko piecze potrawy, ale również je grilluje i pozwala na poprawne przygotowanie pizzy, a także rozmrażanie. Model BSA66346PBGWIFI 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 zapewnia doskonałe i równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza. Pieczone produkty są jednocześnie chrupiące na zewnątrz i pozostają soczyste w środku. Stopień przygotowania potrawy bez konieczności otwierania drzwi i wypuszczania 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.

Urządzenie 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. Co więcej, sprzęt został tak zaprojektowany, aby zmieścić duże ilości potraw na wielu poziomach.

W wypadku urządzeń do gotowania na parze maksymalna temperatura waha się w przedziale 100 – 130 °C, a para wytwarzana jest strefowo przez generator pary. Tak delikatne warunki sprawiają, że mamy do czynienia w kuchni z jednym z najlepszych możliwych procesów obróbki termicznej. I choć klasyczne urządzenia do gotowania na parze często nie mają tak wielu funkcji grzewczych jak piekarniki, to są najzdrowszym i najbardziej zalecanym procesem obróbki cieplnej w ogóle. Ciekawostką jest fakt, że wewnątrz urządzeń przeznaczonych przede wszystkim do gotowania na parze jest całkowicie stalo-

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



ASKO OCS8478G

łem. W wodzie warzywo traci kolor, co można zauważyć chociażby po barwie wody. Brokuł ugotowany na parze będzie idealnie zielony, prawie jak świeży, przyniesiony z ogródka. Dotyczy to reszty wielu produktów poddawanych obróbce parowej w różnej formie.

Zasada działania urządzeń parowych

Stosowane dziś metody gotowania parowego, w odróżnieniu od metod pierwotnych, mimo że bardziej zaawansowane technicznie, mają podobne właściwości, a jak wykorzystać do tego profesjonalny sprzęt? Sprawdźmy! Piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne modele z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobieg, grillem, opiekaczem (grzałki górna i dolna), dodatkowo wyposażone jedynie w zbiornik na wodę, który wciąga parę do komory (lub woda paruje na dnie komory – w zależności od modelu). W piekarnikach temperatura może osiągać nawet 250 °C.

Fot. Miele



BOSCH HSG636ES1

we – ułatwia to zachowanie sterylności i znacznie wpływa na komfort czyszczenia. W tego typu modelach warto szczególnie zwracać uwagę na markę, pojemność komory piekarnika oraz wachlarz możliwości kulinarnych. Nie bez znaczenia są również



SAMSUNG NV7B5785KAK/U2

rozmaite akcesoria, a więc np. tace, brytfanny, misy, które znacznie usprawniają przygotowywanie potraw na parze i nie tylko.

Parowanie statyczne a generator pary

Wyróżniamy dwie grupy piekarników – z wykorzystaniem parowania statycznego oraz coraz częściej dostępne i o wiele efektywniejsze mo-



Fot. Gaggenau



Fot. Amica



GORENJE BCS747S34X

dele z generatorem pary. Piekarniki do zabudowy z programem parowym, ale pozbawione generatora pary wykorzystują fizyczne procesy parowania wody w wysokiej temperaturze przy pomocy zbiorników lub ustawionych wewnątrz pojemników. Może być też dostępna specjalna niecka u podstawy komory piekarnika, którą należy wypełnić wodą. Zbiorniki parowe w piekarnikach różnią się pojemnością, zależną od marki i mode-



MPM MPM-63-BO-12T

lu urządzenia. Zarówno w urządzeniach z generatorem pary, jak i bez niego, pod wpływem temperatury woda zostaje zmieniona w parę, która rozprzeczana jest po całej komorze. Różnicą jest jedynie w pierwszym wypadku obieg grawitacyjny, w drugim wymuszony.



Fot. Hisense



Fot. Amica

Pieczenie parowe a efektywność energetyczna

Jednym z ważniejszych parametrów urządzenia do przygotowywania posiłków z użyciem pary jest jego efektywność energetyczna. Jedne modele (ze względu na rodzaj wykorzystywanych komponentów, pojemność komory, różnorodność funkcji itd.) mogą pracować oszczędniej, inne – mniej oszczędnie. W porównaniu sprzetów i okresleniu, który z nich jest bardziej ekonomiczny podczas użytkowania, może pomóc etykieta efektywności energetycznej. Jest ona umieszczana na opakowaniu lub dołączana do dokumentacji produktu i stanowi cenną wskazówkę związaną z podstawowymi parametrami oraz cechami urządzeń AGD. Na etykietach efektywności energetycznej, np. piekarników parowych znajdziemy pojemność użytkową komory (w litrach) oraz zużycie energii elektrycznej wyrażone w kWh/cykl (w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku). Jest to wartość obliczana na podstawie obowiązujących norm technicznych przypadająca na jeden cykl pieczenia w trybie tradycyjnym oraz, jeżeli jest dostępny, z użyciem wentylatora (z włączonym termoobiegiem).

Fot. Gaggenau

Para wykorzystywana do czyszczenia sprzętu

Czyszczenie urządzeń parowych do gotowania i pieczenia przebiega nieco inaczej niż tradycyjnych. Jednym z naj-



Fot. ASKO

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



ważniejszych „zabiegów” wykonywanych w celu przedłużenia trwałości komponentów urządzenia jest odkamienianie generatora pary. Jest ono niezbędne w większości sprzetów wykorzystujących wodę i polega na usunięciu osadu wapiennego z elementów wodnych, w tym generatora pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego, sugerowanego przez producentów, można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletki (po uprzednim rozpuszczeniu). Wiele modeli informuje dźwiękowo lub wizualnie (za pomocą informacji tekstowej) o konieczności wykonania odkamieniania.

Asko z urządzeniem 5 w 1

Piekarniki ASKO zostały zaprojektowane tak, by tworzyły kompatybilny system, który będzie odpowiedzią na indywidualne potrzeby konsumenta. W ofercie marki dostępne są 4 rodzaje piekarników w pojemności od 73 do 50 l. Wszystkie można dowolnie łączyć w jeden system. Wybór więcej niż jednego piekarnika pozwala na dobór rodzaju i funkcjonalności do własnych oczekiwań. Wystarczy wybór odpowiedniego rozmiaru oraz jednej z linii wzorniczych. Wśród bogatej oferty producenta warto zwrócić uwagę na model OCSM8487B. Jest to tzw. piekarnik wielofunkcyjny, który zapewnia aż 5 różnych sposobów grzania – w pełni parowe, w pełni mikrofalowe, tradycyjne wykorzystanie piekarnika, kombinacja piekarnik + mikrofała i kombinacja piekarnik + para. Dzięki połączeniu kilku funkcji piekarnik konwekcyjno-parowy 5 w 1 marki Asko to idealne rozwiązanie dla tych, których ogranicza miejsce w kuchni – jedno urządzenie, wiele rozwiązań. Piekarnik Asko 5 w 1, oprócz



wszystkich funkcji piekarnika konwekcyjno-parowego, jest wyposażony w wentylator Microwave Stirrer, który równomiernie rozprzeczana fale wykorzystywane w funkcji mikrofała. Tym samym nie jest konieczne stosowanie talerza obrotowego, dzięki czemu użytkownik zyskuje dodatkowe miejsce wewnątrz urządzenia.

Fot. ASKO

CONCEPT. Zmywarka do zabudowy MNV8060ds

Praktyczne oświetlenie wnętrza

Bogata i różnorodną ofertę dużego AGD marki Concept powiększyła nowa zmywarka z linii wzorniczej Titania. Linia tych produktów wykorzystuje elementy z ciemnej stali nierdzewnej, dzięki którym w kuchni może zapanować prawdziwa elegancja. Znajdziemy w niej m.in. piekarniki i kuchenkę mikrofalową do zabudowy oraz okapy, wielkogabarytową chłodziarkozamrażarkę french door z praktycznymi szufladami zamiast tradycyjnego zamrażalnika, a teraz również zmywarkę.

Marka Concept oferuje użytkownikom nowy model zmywarki do zabudowy o szerokości 60 cm i pojemności wynoszącej aż 14 kompletów naczyń. Wnętrze komory zmywania wyposażone jest nie tylko w dodatkową, trzecią szufladę na sztućce, ale również dzięki możliwości jej składania zapewnia dodatkową przestrzeń na niestandardowej wielkości naczynia. W razie potrzeby szufladę możemy zsunąć jednym ruchem ręki i w ten sposób zyskamy dodatkową przestrzeń, np. na wysokie garnki, brytfanny czy duże talerze. Oprócz tego zmywarka MNV8060DS wyposażona jest w górny i dolny kosz z możliwością regulacji. Do wyboru mamy 8 programów automatycznych, w tym program Eco i specjalny do delikatnego szkła. W trosce o bezpieczeństwo mieszkania i domowników zmywarka jest wyposażona w systemy ochrony przed przepełnieniem i wypływem wody: AquaStop i Double Safety – jest to podwój-



na ochrona przed wyciekami wody. System składa się z węży o podwójnych ściankach i czujnika AquaStop, który sprawdza, czy woda wycieka. W razie zaistnienia takiej sytuacji czujnik zatrzymuje pracę zmywarki i zamyka zawór zasilający. Warto również wspomnieć o tym, że zmywarka MNV8060DS wyposażona jest w nowoczesne ramie natryskowe, które obraca się nie tylko w poziomie, ale także wokół własnej osi. To specjalne ramie zwiększa wydajność zmywania nawet o 27 proc. w trudno dostępnych miejscach. Dzięki temu czas zmywania skraca się, a dodatkowo, dzięki specjalnej osłonie wokół obracającego się poziomo ramienia zmywarki, urządzenie osiąga niższy poziom hałasu. Wśród ważnych funkcji, które mają wpływ na komfort użytkownika, warto wymienić zewnętrzny panel sterowania oraz praktyczne oświetlenie wnętrza komory zmywania. Nie mniej istotny jest program suszenia. Turbosuszenie w nowej zmywarce marki Concept jest możliwe dzięki dwóm wentylatorom, z których jeden nadmuchuje przestrzeń zmywarki, a drugi zasysa wilgotne, ciepłe powietrze. Skroplona woda spływa na dno zmywarki, a następnie odprowadzana jest przez wąż odpływowy. Rezultatem są doskonale wysuszone naczynia.

MPM. Piekarnik do zabudowy MPM-63-BOK-24

Kompaktowa konstrukcja i 8 funkcji grzania

Nowy model piekarnika MPM-63-BOK-24 marki MPM to urządzenie, które świetnie sprawdzi się w każdej kuchni, a zwłaszcza w takiej, w której każdy centymetr przestrzeni jest bardzo cenny. Oferuje użytkownikom 8 kombinacji sposobów pieczenia i skuteczne oraz komfortowe czyszczenie z wykorzystaniem pary.



Kompaktowy piekarnik marki MPM oferuje 45-litrową komorę, co umożliwia wygodne przygotowywanie dań w standardowych naczyniach. Do dyspozycji użytkownika jest aż 8 różnych opcji pieczenia, wykorzystujących grzałkę gór-

nią i dolną, grzałkę dolną i termoobiegiem, grzałkę górną i dolną oraz termoobiegiem, grzałkę dolną oraz czyszczenie parą, a także funkcję grilla, termoobiegu oraz turboobiegu. Piekarnik do zabudowy MPM-63-BOK-24 jest bardzo łatwy w utrzymaniu czystości – ma łatwą w czyszczeniu wewnętrzną powłokę emaliowaną, funkcję łatwego demontażu drzwi EasyExtract oraz funkcję czyszczenia piekarnika przy pomocy pary – SteamClean. Dzięki szklanym drzwiom z warstwą odbijającą, czyli tzw. zimnym drzwiom, jak również zewnętrznemu wentylatorowi chłodzącemu obudowę zapewnia maksymalne bezpieczeństwo użytkownika. Ponadto piekarnik wyposażony został w praktyczne i poprawiające komfort obsługi lampki sygnalizacyjne oraz

energooszczędne oświetlenie wewnętrzne, pozwalające na bieżącą kontrolę procesu pieczenia potraw. Wygodną i intuicyjną obsługę zapewniają 2 ergonomiczne pokrętki, przyciski bezpośredniego wyboru z jasno oznaczoną ikonografią, a także czytelny wyświetlacz, umiejscowiony w centralnej części panelu sterowania. W standardowym wyposażeniu znajdują się chromowane prowadnice drabinkowe, siatka chromowana oraz jedna duża blacha. Front piekarnika utrzymany jest w kolorystyce klasycznej czerni, co sprawia, że urządzenie będzie doskonale wpisywało się w przestrzenie kuchenne utrzymane zarówno w trendach klasycznych, jak i nowoczesnych, a nawet loftowych.



concept

innowacje w Twoim życiu

ETV8560bcN

KTV8050bc



OZ4022bc

Nowa linia BLACK

WWW.MY-CONCEPT.PL



Preparaty do konserwacji domowych sprzętów

Niezależnie od tego, czy dotyczy to lodówki, pralki, zmywarki, piekarnika, płyty, okapu, mikrofalówki czy zlewozmywaka – każde z tych urządzeń wymaga okresowej i prawidłowej pielęgnacji. Ważne, aby wykorzystywać do tego skuteczne i bezpieczne detergenty.

Wykorzystując odpowiednie środki czystości, zwłaszcza takie, które są przeznaczone do określonych typów sprzętów oraz materiałów, z jakich zostały wykonane, możemy znacznie przedłużyć nie tylko ich estetyczny wygląd, ale przede wszystkim prawidłowe działanie.

Detergenty rekomendowane przez producentów

Czyszczenie sprzętów kuchennych jest jednym z ważniejszych punktów dotyczących ich prawidłowego użytkowania. Czysty i higieniczny sprzęt to bezpieczeństwo użytkowania, ale również prawidłowe i sprawne działanie na długie lata. Producenci sprzętów gospodarstwa domowego niejednokrotnie mają w ofercie również przeznaczone do nich środki do czyszczenia i konserwacji. Rekomendacja ich stosowania znajdu-

je się w instrukcji obsługi i użytkowania danego urządzenia. Stosowanie oryginalnych środków do konserwacji, takich jak odkamieniacze, filtry, nierzadko są podstawą do uznania gwarancji producenta. Oznacza to, że stosowanie zamienników, które w jakikolwiek sposób mogły przyczynić się do awarii sprzętu, może być równoznaczne z tak zwanym uszkodzeniem mechanicznym wynikającym z nieodpowiedniego użytkowania, a zatem ze stosowania, środków chemicznych nieodpowiednich dla danego typu powierzchni.

Higiena i dezynfekcja sprzętów chłodniczych

Wnętrze lodówki powinno być wyjątkowo czyste i zadbane, przechowujemy w nim bowiem produkty żywnościowe. Przed czyszczeniem war-

to zadbać o bezpieczeństwo. Użytkownik powinien bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej. Po opróżnieniu urządzenia schłodzone lub zamrożone produkty należy włożyć do miski lub przechować w zimnym miejscu. Można również położyć na nich wkłady chłodzące, które przez kilka godzin utrzymają temperaturę. Do mycia lodówki najlepiej użyć ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu na bazie mydła. Można stosować płyn do mycia naczyń, jednak nie zaleca się stosowania środków czyszczących, które zawierają drobiny piasku, ani substancji na bazie rozpuszczalników, chloru czy kwasów. Mleczka w koncentracji nie są również zalecanymi środkami, ponieważ mogą zniszczyć delikatną strukturę wnętrza lodówki. Przede wszystkim warto stosować specjalistyczne środki do mycia lodówek, sprzedawa-



Fot. Franke

Czyste naczynia z zadbanej zmywarki

Regularne czyszczenie i konserwacja zmywarki mają ogromny wpływ na trwałość i bezawaryjność urządzenia. Usprawnia to przepływ wody w obiegu zmywarki i wpływa znacznie na zachowanie higieny komory zmywania, jak i samych naczyń. Należy więc zadbać o stałe czyszczenie i odłuszczenie filtrów głównych, przewodów wewnętrznych, uszczelek, a na końcu panelu sterowania i samego frontu urządzenia. Do zakresu konserwacji zaliczyć należy dosypywanie soli do zmiękczenia wody i nabłyszcząca. Oczywiście, można teoretycznie zmywać bez nich, ale rezultat będzie mizerny, a dodatkowo narażamy zmywarkę na niepotrzebne usterki. W niektórych modelach zmywarek dostępne są specjalne programy automatycznego czyszczenia wnętrza urządzenia, które znacznie ułatwiają konserwację sprzętu i zapewniają mu długotrwałe i bezawaryjne działanie.



Profesjonalne środki i akcesoria do czyszczenia marki Franke przeznaczone do wszystkich powierzchni zlewozmywaków i baterii kuchennych.

ne w autoryzowanych serwisach producentów. W ich składzie oprócz sprawdzonych substancji powierzchniowoczyszczających są także takie, które absorbują nieprzyjemne zapachy lub minimalizują powstawanie odcisków palców.

Pranie zawsze czyste i pachnące

Producenci środków do czyszczenia proponują środki odświeżające i odkamieniające wnętrza pralki. Zwykle włącza się dla nich krótki program prania, a środek bądź odkamieniacz rozpuszcza się, by oczyścić bęben i wnętrze. Radzimy, żeby po każdorazowym czyszczeniu, a także praniu nie zamykać od razu drzwi wsadowych (to pozwoli lepiej wysuszyć bęben). Okresowo należy także dobrze przepłukać wąż spustowy i obejrzeć sam odpływ. Bardzo często nieprzyjemny zapach pojawia się właśnie w rurze odpływowej pralki lub kanalizacyjnej. Gniją tam resztki nieodprowadzonych z wodą zanieczyszczeń. Dla świeżości wnętrza można kupić także środek, zazwyczaj w formie tabletki, do neutralizowania przykrego zapachu. Innowacją w tej kwestii jest wprowadzenie na rynek szaszetek pochłaniających wilgoć i nieprzyjemne zapachy z wnętrza urządzenia.



Fot. Miele

Detergenty Miele mają dopasowane specjalnie do urządzeń tej marki receptury, które odpowiadają za perfekcyjne rezultaty.



Pielęgnacja i czyszczenie płyt grzewczych

Płyty grzejne są sprzętem, który zawsze jest widoczny w kuchni. Nie przechowujemy ich w kuchennej zabudowie ani nie zakrywamy, gdy nie są użytkowane. To sprawia, że ich utrzymanie w czystości jest ważne, nie tylko z wizerunkowego punktu widzenia. W wypadku płyt ze szklaną lub ceramiczną powierzchnią czyszczenie nie wymaga zbyt dużego wysiłku. Wystarczy odpowiedni środek czyszczący czy ściereczka nasączona delikatnym detergentem, a blask szybko

zostanie przywrócony. Inaczej jest w przypadku płyt wykończonych innym materiałem. Dotyczy to głównie płyt gazowych, które dodatkowo wyposażone są w żeliwne lub stalowe ruszty. Do tego również elementy palników wymagają okresowego czyszczenia i konserwacji. Warto pamiętać, że zalane palniki mniej efektywnie działają, a w skrajnych wypadkach mogą również przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po zalaniu należy taki palnik rozebrać na części pierwsze i umyć każdy element. Po umyciu dyszy element należy przetrzeć wykałaczką lub drucikiem. Ruszty palni-



Fot. Bosch



Zestaw środków do czyszczenia i pielęgnacji sprzętów powierzchni ze stali szlachetnej, rekomendowany dla sprzętów marek Bosch, Siemens, Gaggenau.

ka najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Wielu producentów oferuje w płytach gazowych ruszty, które z powrotem można myć w zmywarce. To bardzo wygodne rozwiązanie. Po umyciu wszystkich elementów należy je wysuszyć i zamontować na miejsce. W wypadku płyt typu domino zasada jest podobna. Płytę teppan yaki czyści się podobnie jak tradycyjne modele ze stali. Najlepiej zrobić to środkiem do stali szlachetnej lub delikatnym detergentem z letnią wodą. W zależności od powierzchni płyty możemy korzystać z różnych środków – od mleczek po spraye do szkła.

Komfortowe czyszczenie piekarników

Czystość piekarnika jest jednym z najważniejszych warunków sprawnego działania tego urządzenia. Producenci jednak ułatwiają nam ten obowiązek, ciekawymi rozwiązaniami funkcjonalnymi. Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Czyszczenie modeli parowych przebiega nieco inaczej niż tradycyjnych. Jednym z najważniejszych „zabiegów” wykonywanych w celu przedłużenia trwałości komponentów urządzenia jest odkamienianie generatora pary. Jest ono niezbędne w większości sprzętów wykorzystujących wodę i polega na usunięciu osadu wapiennego z elementów wodnych, w tym generatora pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego sugerowanego przez producentów można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletki (po uprzednim rozpuszczeniu). Wiele

modeli informuje dźwiękowo lub wizualnie (za pomocą informacji tekstowej) o konieczności wykonania odkamieniania.

Czyszczenie sprzętów i armatury stalowej

Właściwości i parametry użytkowe stali szlachetnej sprawiają, że wykonane z niej urządzenia, przy odpowiedniej pielęgnacji służą przez lata. Dotyczy to również armatury i zlewozmywaków. Bardzo ważna jest codzienna pielęgnacja. W wypadku modeli stalowych, zwłaszcza zlewów i armatury, czyszczenie powinno opierać się na przemywaniu wodą z płynem do mycia naczyń. Wiele firm oferuje również własne mleczka i pasty, z których warto korzystać, zwłaszcza przy większych zabrudzeniach. Należy przy tym stosować miękkie gąbki lub szmatki, a zlewozmywak powinno się myć po każdym użyciu, po czym należy wytrzeć go do sucha, by zapobiec powstawaniu plam i osadzeniu się osadu wapiennego na jego powierzchni. Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę na wykończenie stali nierdzewnej. Zlewozmywaki polerowane należy czyścić z większą starannością, aby zapobiec porysowaniu powierzchni. Z kolei zlewy wykończone teksturą lub matowe są bardziej odporne na zarysowania.

Czyszczenie trwałej i efektownej ceramiki

Powierzchnie ceramiczne mają jedną niepodważalną zaletę. Są idealnie gładkie, dzięki czemu nie



Fot. Blanco



Specjalne detergenty i akcesoria przeznaczone do czyszczenia i pielęgnacji zlewozmywaków Blanco. Na szczególną uwagę zasługuje preparat do czyszczenia zlewu granitowego, specjalnie do tego przeznaczony.

przywierają do nich resztki jedzenia ani wszelkiego rodzaju zanieczyszczenia. Surowcem wykorzystywanym do ich produkcji jest ogniotrwała glina lub kamionka szlachetna, która dzięki swoim właściwościom potrafi sprostać wymaganiom stawianym nawet w laboratoriach. Ceramiczne modele do strefy zmywania cechują się zwiększoną odpornością na uderzenia, zarysowania, wysoką temperaturę, kwasy, powstawanie plam i światło słoneczne.

Ceramikę bardzo łatwo jest utrzymać w czystości – do codziennej pielęgnacji wystarczy wilgotna ściereczka z odrobiną płynu do mycia naczyń i przetarcie zlewozmywaka suchą ściereczką. Kolejny skuteczny środek, który wyczyści zlew, to soda oczyszczona z wodą utlenioną. Niestety, z biegiem czasu, podczas czyszczenia i wycierania powierzchni zlewozmywaka stopniowo usuwamy powłokę zabezpieczającą, a wtedy zlewozmywak traci ochronę i staje się bardziej podatny na osady z wody i zabrudzenia. Do regeneracji takiej powierzchni i przywrócenia jej walorów ochronnych zalecane jest stosowanie specjalnych preparatów, nierzadko oferowanych przez producentów tego rodzaju zlewozmywaków.

Zestaw akcesoriów do czyszczenia i pielęgnacji ceramicznych płyt grzewczych, rekomendowany dla sprzętów marek Bosch, Siemens, Gaggenau.



Fot. Bosch

Twój spektakl kulinarny



Kiedy chcesz zademonstrować swoje kulinarne dzieło, kuchnia musi być równie imponująca jak Twoje umiejętności. Poznaj czarną kolekcję Mythos, która obejmuje pełną gamę urządzeń kuchennych do zabudowy, wszystkie w kolorze głębokiej czerni.

Stwórz swoją scenę i gotuj w blasku reflektorów. Odkryj pełną kolekcję Mythos na stronie franke.pl

TWÓJ DOM JEST TWOJĄ SCENĄ

FRANKE

Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

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

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrorecycling

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

www.remondis-electro.pl