



**POBIERZ  
NUMER!**

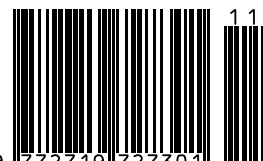
**ASKO**

**Temat numeru!**

**Ekspresy do kawy**

**Płyty z wbudowanymi okapami**

**Szafy suszące**



ElektroEko  
prezentuje raport  
nt. zużytego sprzętu

Grupa Amica  
z nowym  
managerem ds. PR

Asko prezentuje  
najnowsze  
produkty

Hisense.  
Ekspres do kawy  
CM4340DBG



# SPIS TREŚCI

## W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. ASKO

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### Grupa Amica

Eliza Orepiuk-Szymura została nowym menedżerem ds. public relations.

### ASKO prezentuje

Najnowsze propozycje produktów na targach IFA 2023.

### ElektroEko prezentuje

Raport nt. zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

### Ekspresy do kawy

4 Przygotują w domowym zaciszu rozmaite specjały kawowe, których smak i aromat dorównuje tym z najlepszych kawiarni. 12

### Płyty z wbudowanymi okapami

4 Okapy wbudowane w płytę grzewczą nie zajmują dodatkowego miejsca, a przy tym doskonale spełniają swoją funkcję. 22

### Szafy suszące

6 Inteligentne, wyposażone w nowoczesne funkcje, a przy tym innowacyjne sprzęty do suszenia ubrań. 28

### Okapy

#### na zamówienie

Mnogość dostępnych technologii, kolorów i kształtów, a także materiałów coraz częściej szkła użytkownikom do szukania sprzętów skrojonych na miarę ich potrzeb.

### Kompletne

#### linie wzornicze

Linie wzornicze urządzeń kuchennych to praktyczny wybór, który sprawia, że urządzenia nie tylko dopełniają się funkcjonalnie, ale również wzorniczo.

### Pralki

#### i suszarki

Praktyczny sprzęt w zabudowie dotyczy nie tylko kuchni, ale również łazienki oraz pomieszczeń z urządzeniami pralniczymi.

## 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](http://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, listopad 2023

### Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

### Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7271

### Numer wydania:

Nr 11, listopad 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



## Wygodne połączenie

Technologia **HoodConnect Pro** to zaawansowany sposób komunikacji między płytą i okapem.

- Okap włącza się automatycznie.
- Inteligentny algorytm monitoruje intensywność gotowania na płycie i dobiera moc okapu.
- Funkcja „Bluetooth” zapewnia stabilność połączenia.

Wszystko dzieje się automatycznie, by zdjąć Tobie z głowy jak najwięcej!

amica.pl



**HoodConnect Pro**

## APPLiA Polska

### X Kongres Serwisów AGD

**Jak co roku „InfoProdukt” objął patronatem medialnym największe wydarzenie w branży AGD w Polsce. Dziesiąta edycja Kongresu AGD, którego organizatorami są związek producentów AGD APPLiA Polska oraz 11 partnerów wydarzenia, producentów AGD, odbędzie się w tym miesiącu w Uniejowie.**

Związek AGD APPLiA już po raz dziesiąty organizuje ogólnopolski Kongres Serwisów AGD. Wydarzenie odbędzie się w dniach 10 – 11 listopada 2023 r. w Uniejowie. Spotkanie jest wspólną inicjatywą 11 partnerów kongresu, producentów AGD, którymi są Amica, Beko, BSH, Electrolux, Gorenje, Haier, Miele, MPM, Samsung, Smeg, Whirlpool.

Wydarzenie tradycyjnie ma charakter szkoleniowy oraz jest przeznaczone dla zaproszonych przez

współorganizatorów właścicieli firm serwisowych w Polsce oraz przedstawicieli producentów AGD. Wydarzenie kierowane jest do właścicieli lub osób decyzyjnych w najważniejszych w Polsce firmach zajmujących się posprzedażową obsługą klientów detalicznych oraz do producentów i importerów AGD. Każdego roku uczestniczy w nim ok. 150 osób. W programie wydarzenia tradycyjnie nie zabraknie tematów m.in. z zakresu najnowszych zmian w prawie konsumenckim, o których opowie prof. Monika Jagielska. Stałym punktem jest też prezentacja prezesa APPLiA Polska, Wojciecha Koneckiego, o rynku i trendach w AGD. Po części merytorycznej uczestnicy wezmą udział w uroczystej kolacji z okazji 10. rocznicy spotkań na Kongresie Serwisów AGD.

– *Kongres Serwisów AGD od 10 lat jest działaniem wspie-*



*rającym sektor napraw, a autorem tej inicjatywy od początku są producenci AGD zrzeszeni w naszej organizacji. Dostarczamy dużą ilość wiedzy oraz podejmujemy wspólne wyzwania, jak na przykład starzejąca się kadra techników napraw AGD. Cieszę się, że tak wiele firm MŚP korzysta z naszych spotkań – powiedział Wojciech Konecki, prezes APPLiA Polska, o poprzedniej edycji spotkania.*

*W imieniu organizatorów zapraszamy na X Kongres AGD. Relacja z wydarzenia ukaże się w grudniowym wydaniu „InfoProduktu”.*



## Grupa Amica

### Nowy manager ds. PR Grupy Amica

**Eliza Orepiuk-Szymura została nowym menedżerem ds. public relations Grupy Amica, gdzie odpowiada za zapewnienie spójnej komunikacji zewnętrznej, w tym za relacje z mediami i inwestorami oraz działania wizerunkowe.**



Eliza Orepiuk-Szymura do grupy Amica dołączyła w połowie września 2023 r. Wcześniej współpracowała z Grupą Muszkieterów, gdzie przez ostatnie lata była odpowiedzialna za komuni-

kację korporacyjną, wyznaczając kierunki strategiczne dla spółek Grupy oraz sieci supermarketów Intermarché i Bricomarché. Do zakresu jej obowiązków należało wówczas m.in. zarządzanie relacjami z mediami oraz informacją w sytuacjach kryzysowych, koordynowanie komunikacji wewnętrznej, public affairs, a także działania z zakresu społecznej odpowiedzialności biznesu (CSR), employer branding oraz mediów społecznościowych. W swojej karierze miała także okazję pracować dla firm takich jak Imperial Tobacco oraz Jeronimo Martins Polska, właściciela marki Biedronka.

– *Rynek AGD jest jednym z największych i najpręż-*



*niej rozwijających się sektorów nie tylko w Polsce, ale również na świecie. Dlatego też cieszymy się, że Eliza Orepiuk-Szymura dołączyła do naszego zespołu, aby wzmocnić działania z zakresu komunikacji w tej dynamicznie rozwijającej się branży. Jej doświadczenie i zaangażowanie są nieocenione w kontekście naszych planów rozwoju. Wierzymy, że jej wkład w rozwijanie naszej strategii komunikacyjnej oraz utrzymywanie dialogu z mediami, inwestorami i innymi kluczowymi interesariuszami przyczyni się do dalszego wzrostu i sukcesu Grupy Amica – powiedziała Maja Rutkowska, dyrektor HR w Grupie Amica.*

*Eliza Orepiuk-Szymura jest również specjalistką w dziedzinie realizacji strategii biznesowych przez budowanie i wdrażanie spójnych działań z zakresu wizerunku i komunikacji oraz utrzymywanie dialogu z kluczowymi interesariuszami, takimi jak władze lokalne, akademickie, organizacje branżowe i pozarządowe.*



## Okap zintegrowany z płytą **Wizard 2.0**

Niewidoczny ale w pełni pomocny!

### SHOWROOM

Plac Konesera 6, lok. U2B, Warszawa  
[www.ciarkodesign.com](http://www.ciarkodesign.com)

 **CIARKO**<sup>®</sup>  
DESIGN

## Najnowsze propozycje producenta

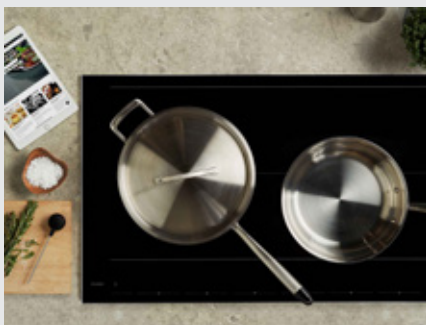
Za nami targi IFA 2023 – jedno z najważniejszych wydarzeń branżowych w ciągu roku. Tegoroczna edycja zgromadziła producentów urządzeń RTV i AGD z całego świata w Berlinie, gdzie mogliśmy poznać nadchodzące nowości znanych i lubianych marek. Wśród wystawców obecny był również skandynawski producent urządzeń premium – Asko. Czym zaskoczy nas marka w nadchodzących miesiącach?



Asko jest czołową skandynawską marką dobrej jakości urządzeń kuchennych i pralniczych zarówno dla konsumentów indywidualnych, jak i profesjonalistów. Od 70 lat z urządzeń Asko korzysta już miliony użytkowników na całym świecie. Produkty marki powstają w wyniku połączenia tradycyjnego skandynawskiego rzemiosła, zaawansowanych technologii oraz pasji do projektowania.

### Asko Celsius Cooking – nowy sposób gotowania z precyzyjną kontrolą temperatury

„Inteligentne” gotowanie nigdy nie było tak łatwe! I nigdy tak łatwe nie było gotowanie – można poczuć się niczym profesjonalny szef kuchni we własnym domu. Dzięki systemowi Celsius Cooking Asko łączy nowoczesną płytę indukcyjną z „inteligentnymi” akcesoriami oraz z przepisami zaprogramowanymi krok po kroku. Efekt? Celsius Cooking przenosi przygotowywanie posiłków na



wyższy poziom, zapewniając precyzyjną kontrolę nad temperaturą i czasem gotowania. System Celsius Cooking to kolejne już innowacyjne urządzenie z kompleksowej oferty Asko. W ofercie linii Asko Celsius Cooking znajdziemy płyty indukcyjne Asko Premium oraz Asko Elevate ze zintegrowanym wentylatorem wyciągowym oraz inteligentne akcesoria do gotowania – płytę, patelnię, garnek oraz sondę.




### Szafy chłodnicze na wino Asko – tam, gdzie technologia łączy się z tradycją

Szafy chłodzące na wino marki Asko to innowacyjny sposób dbania o wino, który dzięki zastosowanym rozwiązaniom stwarza warunki porównywalne do podziemnej piwniczki. Różnica jest taka, że szafę chłodzącą na wino Asko możesz umieścić, gdzie tylko zapragniesz. Jako prawdziwie „inteligentne” urządzenia szafy chłodzące Asko wykorzystują najnowocześniejsze wzornictwo i rozwiązania, aby dbać o trunki z kolekcji użytkownika.

### Asko Elements Pearl Grey – nowy unikalny kolor, który ociepli każde pomieszczenie

W tym roku marka Asko dodała nowy, wyjątkowy kolor do oferty urządzeń z linii Elements. Kolor ten nosi nazwę Pearl Grey i został zaprojektowany tak, by pasował do szerokiej gamy stylów kuchennych. Dzięki ciepłym, ziemistym odcieniom Pearl Grey tworzy ponadczasową, wszechstronną przestrzeń, której każdy może doświadczyć na swój własny, niepowtarzalny sposób.

### Asko DW60 – najtrwalsze na rynku zmywarki do naczyni

Asko DW60 to najbardziej niezawodna i zrównoważona linia zmywarek na świecie. Jest zaprojektowana i testowana tak, by służyć nawet przez 20 lat regularnego użytkownika. DW60 zapewnia doskonałe wyniki czyszczenia i suszenia. Spełnia najwyższe standardy higieny, eliminując aż 99,99999 proc. bakterii, grzybów, wirusów i nie tylko. Zmywarki DW60 zostały zaprojektowane z myślą o wydajności i trwałości.

# 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](http://www.bosch-home.pl)



**BOSCH**

Technologia bliżej nas



**PerfectBake**  
Dba za Ciebie  
o najlepszy  
rezultat  
pieczenia.





# WYWIAD

## Charakter

# nie pozwala nam

# zwołnić



Rozmowa z

### Ewa Tomaszek

- współwłaścicielką spółki GT Group Tomaszek oraz założycielką sieci Max Elektro i Max Kuchnie.

**Redakcja:** GT Group to rodzinna firma, znana nam dawniej jako Galicja Tomaszek. Prowadzi ją już trzecie pokolenie, macie za sobą ponad trzy dekady działalności! Idąc za magią liczb, jesteście też dziś trzecią co do wielkości firmą handlową w naszej branży. To ogromny sukces, ale i nie mniejsza odpowiedzialność.

**Ewa Tomaszek:** Zgadza się. Swoją przygodę w branży AGD zaczynaliśmy ponad 30 lat temu jako mała, rodzinna firma działająca w łańcucie, w samym sercu Podkarpacia. Teraz nasza „galicyjska rodzina” mocno się rozrosła, a GT Group Tomaszek jest największym dostawcą urządzeń AGD w Polsce. Jesteśmy świadomi, że wszystko to nie

*GT Group obsługuje dziś blisko 800 salonów zwiualizowanych w ramach własnej grupy, a także ponad 2600 sklepów niezależnych – w tym studiów kuchennych. Współpracuje także z wieloma renomowanymi sieciami handlowymi.*

byłoby możliwe bez naszych partnerów, pracowników i innych osób, które postanowiły zaangażować się w nasz projekt i wsparły nas w realizacji często nieoczywistych, a wręcz innowacyjnych pomysłów. Nasz sukces bezsprzecznie pociąga za sobą odpowiedzialność i to na różnych poziomach – czy to w kwestii współpracy z kontrahentami, czy w stosunku do naszych klientów, ale i w sprawach społecznych czy środowiskowych. Na wszystkich tych polach działamy bardzo świadomie, pamiętając, że jesteśmy częścią większej społeczności.

**Każdy sukces okupiony jest pracą, szeregiem wyzwań i kompromisów. Które z nich były dla Was ewidentnie najtrudniejsze?**

Branża AGD to branża z tradycjami, dlatego nie rzadko trudnością jest przekonać innych do swoich nowatorskich koncepcji. Nam się to udało i nadal udaje. I choć na początku niektóre nasze pomysły traktowane były z rezerwą, przez lata działalności zyskałyśmy zaufanie naszych partnerów. Udowodniłyśmy, że można na nas polegać, że umiemy szybko reagować na zachodzące zmiany, dostosowywać

się do potrzeb konsumentów i konstruować naszą ofertę tak, by spełniała ich oczekiwania.

**GT Group skupia dziś pięć brandów, nie licząc sieci Max Kuchnie, Max Elektro oraz imponujących corocznych targów Max Expo. Najważniejsza jest marka Kernau, ale zapewne wszystkie „dzieci” kochacie tak samo mocno?**

Do każdej z naszych marek podchodzimy z równie dużą troską. Każda z nich rozwija się pod kierownictwem zaufanych nam osób, które posiadają wszelkie kompetencje i kwalifikacje do realizacji stawianych przed nimi zadań. Świetnie widać to właśnie na przykładzie marki Kernau, czyli naszej własnej marki AGD z asortymentem sięgającym ponad już 650 produktów. Produktów, które wyróżniają się jakością, funkcjonalnością i designem. Ale same urządzenia to nie wszystko. Ogromne wsparcie dla rozwoju marki stanowi chociażby marketing, dzięki któremu stajemy się zauważalni dla polskiego konsumenta. Dział kreatywny jest odpowiedzialny za takie innowacje, jak nasz Wirtualny Showroom, projekt Wirtualne Kuchnie, dzięki któremu nasze AGD można





zobaczyć w gotowych aranżacjach, czy program partnerski Kernau & Architekti. Właśnie poprzez takie holistyczne i nietypowe podejście, bazujące na współpracy wszystkich działów, które realizujemy w każdej z naszych marek, wytyczamy nowe ścieżki w branży.

**■ Max Elektro to obecnie najszybciej rozwijająca się sieć sklepów niezależnych sprzedających urządzenia AGD-RTV. Z jakimi problemami borykacie się na co dzień na – dodajmy – niełatwym dziś rynku?**

Jak wiele polskich, ale i europejskich firm w ostatnich latach mierzyliśmy się z niełatwą sytuacją geopolityczną, pandemią i w dużej mierze wywołanym przez nią kryzysem ekonomicznym. Teraz mogą śmiało powiedzieć, że nawet tak trudne realia nie są nam straszne. Udowodniliśmy nie tylko, że potrafimy przetrwać ciężkie chwile, lecz także że jesteśmy w stanie trudności przekuć w sukcesy. Mamy na to twarde dowody w postaci wyników sprzedażowych. Nasze marki nieustannie rosną w siłę, a nasza oferta ciągle się poszerza. Jest to możliwe dzięki naszej konsekwencji, jak również lojalności naszych partnerów i wszystkich, którzy swoją pracą każdego dnia przyczyniają się do rozwoju GT Group.



**■ Bez wątpienia wydatnie wspiera Was tutaj mocno rozbudowany przez Was w ostatnim okresie dział e-commerce?**

E-commerce to kolejny z naszych działów zasługujący na szczególną uwagę. Jeszcze parę lat temu składał się dosłownie z garstki osób. Dziś tworzy go kilkudziesięciu specjalistów, którzy doskonale znają się na swojej pracy, wiedzą, jak ważna jest sprzedaż online, i umieją zarówno zachęcić konsumentów do zakupów w naszych sklepach internetowych, jak i z pomocą odpowiednich narzędzi ściągnąć ruch do poszczególnych studiów czy sklepów stacjonarnych. Są ogromnym wsparciem dla sprzedaży hurtowej i detalicznej. Dość wspomnieć, że w ubiegłym roku ponad 256 000 użytkowników serwisu maxkuchnie.pl odwiedziło wizytówki należących do sieci studiów, a wizytówki sklepów Max Elektro przejrzało ponad 380 000 internautów.

**■ Pomówmy przez chwilę o sieci Max Kuchnie. Przez szereg lat wiele podmiotów próbowało skonsolidować rodzime studia kuchenne i zbudować sieć handlową pod rozpoznawalnym szyldem. Tak naprawdę w dużej skali udało się to jednak dopiero Wam. To chyba nad wyraz trudna materia do okiełznania...**

Kuchnie na wymiar i zabudowa kuchenna to coś, co mnie zafascynowało jeszcze w latach 90., kiedy urządzenia do zabudowy dopiero wchodziły do sprzedaży. Tak narodził się pomysł na sieć Max

Kuchnie, która w tym roku świętuje swoje 10. urodziny. W tym czasie dołączyło do nas ponad 300 salonów mebli kuchennych. Z oczywistych względów nie znam wszystkich ich właścicieli osobiście, ale oglądając ich realizacje czy odwiedzając niektóre studia i rozmawiając z projektantami, otwarcie mówię o tym, że są to ludzie, dla których praca jest prawdziwą pasją. Wydaje mi się, że to właśnie to stanowi o sile sieci Max Kuchnie. Decyzję o jej powołaniu można uznać za pionierską. Nie wszyscy do końca wierzyli w powodzenie tego projektu, ale, jak widać, konsekwencja w działaniu po raz kolejny nam się opłaciła.

**■ Jakie stawiacie cele przed tą siecią? Co chcecie wspólnie osiągnąć?**

Wyznacznikiem naszych celów są nasi klienci. To na nich się skupiamy i to ich potrzeby w znacznym zakresie kształtują naszą strategię. Żyjemy w bardzo dynamicznych czasach, w których rzeczywistość potrafi zmieniać się z dnia na dzień, więc i planowanie staje się coraz trudniejsze. Jednak wiem na pewno, że niezależnie od tego, co przyniesie jutro, nadal będziemy rozwijać swoje marki i realizować nasze założenia.

**■ Od wielu lat organizują Państwo z ogromnym rozmachem targi Max Expo, na których pojawiają się wasze brandy, ale oczywiście skupiają one także czołowych producentów. Jak podsumujecie tegoroczną odsłonę Max Expo?**

To był wspaniały czas, zarówno dla GT Group Tomaszek, jak i dla wszystkich wystawców i uczestników sieci Max Kuchnie i Max Elektro. Po raz kolejny pokazaliśmy naszą moc. Udowodniliśmy, że potrafimy zorga-



*Firma GT Group znajduje się na 108. miejscu wśród 200 największych polskich firm wg rankingu tygodnika „Wprost”, a marka Max Elektro to obecnie najszybciej rozwijająca się sieć sklepów niezależnych sprzedających urządzenia AGD-RTV.*

nizować wydarzenie, które w jeden weekend zjednoczy całą branżę AGD i RTV w Polsce. Tegoroczna edycja była wyjątkowa z wielu powodów. Mieliśmy okazję podziwiać innowacje, technologie i konkurencyjne rozwiązania na miarę 2023 roku. Prezentowane produkty i dopracowane stoiska zyskały uznanie wśród odwiedzających. Ponad 1300 uczestników, ponad 800 właścicieli studiów i sklepów, ponad 70 wystawców, 2000 m<sup>2</sup> powierzchni wystawienniczej, 3 prelegentów i 2 konferansjerów – to liczby, które zapadną nam w pamięć. Takie chwile pokazują naszą jedność, efektywność i energię.

**■ Na zakończenie naszej rozmowy proszę nam powiedzieć, czego Wam brakuje, poza czasem, z którego deficytem wszyscy mamy dziś problem...**

Nasza strategia opiera się na poszukiwaniu rozwiązań, również wtedy, gdy na pierwszy rzut oka sytuacja wydaje się być bez wyjścia. Dlatego nie chcemy koncentrować się na tym, czego nam brakuje, a na zasobach, jakie posiadamy. Mamy wyznaczone cele, obserwujemy branżę, świadomie podejmujemy decyzje. Pokazaliśmy, że niejedno potrafimy przetrwać, dlatego jestem przekonana, że poradzimy sobie niezależnie od okoliczności.

**■ Bardzo dziękujemy za rozmowę i poświęcony nam czas.**

Dziękuję.

Rozmawiała Agnieszka Poliszewska-Ostrowska ■

## Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny



Międzynarodowy Dzień Bez Elektrośmieci

Z okazji obchodzonego 13 października Międzynarodowego Dnia Bez Elektrośmieci w siedzibie PAP w Warszawie miała miejsce konferencja prasowa zorganizowana przez największą w Polsce organizację odzysku sprzętu elektrycznego i elektronicznego – ElektroEko.



W trakcie spotkania z mediami zaprezentowano wyniki najnowszego badania postaw i opinii konsumentów, przeprowadzonego przez GfK Polonia na zlecenie ElektroEko Organizacji Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego SA. Raport „Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny. Wiedza i postawy w Polsce” to badanie zrealizowane w maju br. metodą wywiadu online na ogólnopolskiej próbie 1000 osób w wieku od 16 do 75 lat. Jego wyniki ukazują aktualny obraz świadomości i postaw Polaków w sferze postępowania m.in. z użytym sprzętem AGD-RTV.

### Problemem „niewidzialne” elektrośmieci

Tegoroczna, szósta już edycja odbyła się pod hasłem „Do recyklingu oddaj wszystko, co na baterie albo z wtyczką”. W spotkaniu z przedstawicielami mediów, które poprowadził Marcin Piasecki z „Rzeczpospolitej”, udział wzięli Maria Andrzejewska – dyrektor generalna UNEP/GRID Warszawa, Grzegorz Skrzypczak – prezes ElektroEko oraz Robert Chciuk – dyrektor Departamentu Gospodarki Odpadami w Ministerstwie Klimatu i Środowiska. Celem obchodzonego cyklicznie święta jest zwrócenie uwagi na kwestię „niewidzialnych” elektrośmieci, a więc przedmiotów elektronicznych, których często nie kojarzymy jako elektroodpady i nie są w związku z tym przekazywane do recyklingu. Do tej grupy zaliczamy urządzenia

do pielęgnacji ciała, zabawki elektroniczne, słuchawki, myszki, e-papierosy, czujniki dymu, rowery i hulajnogi elektryczne, piloty, powerbanki, pendrive y oraz zasilacze i ładowarki. Ogromna ilość tych sprzętów trafia do zwykłych śmietników, co niweczy szanse na odzyskanie zawartych w nich cennych surowców.

Jest to realny problem dla środowiska i gospodarki, zwłaszcza wobec szacunków ONZ, z których wynika, że w 2023 r. każda osoba na świecie wygeneruje średnio 8 kg elektroodpadów. Oznacza to, że na całym globie zostanie wytworzonych około 61 mln ton elektrośmieci. To więcej niż waży Wielki Mur Chiński. Niestety, tylko niespełna 18 proc. tych elektronicznych odpadów zostanie właściwie zebrane, przetworzone i poddane recyklingowi. Pozostałe 50 mln ton trafi na składowiska, gdzie będą spalone lub przetworzone w nieprawidłowy sposób – albo będą przechowywane w gospodarstwach domowych. Powoduje to ogromne straty cennych i niezbędnych surowców, które mogłyby być ponownie wykorzystane.

### Odzysk elektroodpadów wyzwaniem

Produkcja elektroodpadów systematycznie rośnie – z 53,6 mln ton w 2019 r. do około 61 mln ton w 2023 r. Recykling elektroodpadów jest więc niezwykle istotny, tym bardziej że są one prawdziwą „kopalnią” surowców (także metali szlachetnych). Ich odzysk ma znaczenie zwłaszcza w świetle przewidywań ekspertów Światowego Forum Ekonomicznego, którzy ostrzegają przed realnymi problemami w dostępności tych surowców już w ciągu najbliższych 100 lat.

– Kluczowe znaczenie ma podnoszenie świadomości społecznej w tym zakresie. Nie mniej ważne jest sku-

teczniejsze radzenie sobie z wyzwaniem systemowymi, organizacyjnymi i legislacyjnymi związanymi z branżą elektroodpadową. Chodzi o zmianę nawyków, zwążywszy że 80 proc. Polaków nadal przechowuje zepsute i niepotrzebny sprzęt elektryczny i elektroniczny, zamiast oddać go do punktów zbierania – podkreśla Grzegorz Skrzypczak, prezes ElektroEko.

### Wnioski z badania

Jak wynika z raportu, dzięki wielu działaniom edukacyjnym, prowadzonym m.in. także przez ElektroEko, znacząco wzrosła świadomość Polaków w obszarze postępowania z użytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym.

Obecnie aż 75 proc. respondentów deklaruje, że ma podstawową wiedzę na temat elektrośmieci. Prawie 65 proc. pytanym twierdzi, że w ich okolicy jest punkt ich zbierania. To istotna i pozytywna zmiana, bowiem w 2019 r. (wg badania przeprowadzonego również przez GfK Polonia na zlecenie ElektroEko) było to odpowiednio tylko 40 i 47 proc. ankietowanych.

Mimo podniesienia poziomu wiedzy o punktach zbierania elektrośmieci Polacy nadal niechętnie oddają przechowywane w domach nieużywane sprzęty, „chomikując” je w swoich garażach, szufladach i przydomowych składach. Do największej grupy takich elektroodpadów należą telefony komórkowe (45 proc.), zasilacze, ładowarki i przedłużacze (42 proc.) oraz baterie (32 proc.). „Na wszelki wypadek” robi tak 38 proc. pytanym, natomiast 23 proc. ankietowanych czeka, aż uzbiera się większa ilość elektroodpadów, by oddać je razem.

Wśród innych powodów podawane są względy sentymentalne czy chęć odsprzedania niepotrzebnego sprzętu. Jednocześnie rośnie liczba osób, które deklarują, że w ciągu ostatnich 12 miesięcy pozbyły się elektroodpadów (z 23 proc. w 2019 r. do 75 proc. w 2023 r.). Jest to optymistyczny wynik, zwłaszcza że wśród tej grupy aż 86 proc. zrobiło to w sposób prawidłowy (dla porównania w roku 2019 było to 74 proc.).

Pełna wersja raportu dostępna jest w Internecie oraz w interaktywnej wersji naszego wydania.



# PROFESJONALIZM W DZIAŁANIU WIARYGODNOŚĆ WE WSPÓŁPRACY

## ZREALIZUJ Z ELEKTROEKO USTAWOWY OBOWIĄZEK ZBIERANIA ZSEE

ElektroEko Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego działa na rynku już od 17 lat. Od początku funkcjonowania systemu zbierania oraz przetwarzania elektrośmieci w Polsce jesteśmy liderem rynku pod względem masy zebranych elektroodpadów. Wieloletnie doświadczenie i znajomość branży, sprawdzona i profesjonalna kadra oraz sprawnie funkcjonujący ogólnopolski system zbierania ZSEE to najważniejsze czynniki stanowiące o skuteczności i jakości naszych działań.

**W ciągu 17 lat zebraliśmy ponad 1,5 mln ton ZSEE**, co stanowi blisko połowę sprzętu pozyskanego dotychczas na rynku. Współpracujemy z profesjonalnymi zakładami przetwarzania z całego kraju zapewniając naszym klientom optymalizację kosztów logistycznych, bezpieczeństwo biznesowe i najwyższy standard usług.

Jesteśmy jedyną polską organizacją odzysku działającą na zasadach not for profit. Oznacza to, że zgromadzone środki finansowe przeznaczamy na rozbudowę systemu zbierania, prowadzenie kampanii edukacyjnych oraz realizację przyjętych od naszych klientów obowiązków ustawowych.



Kompleksowy system  
zbierania ZSEE



Bezpieczeństwo  
i poufność danych



Ogólnopolskie działania  
edukacyjne



Certyfikaty ISO:  
9001:2009 i 14001:2005



Not for profit



Transparentność



Rzetelność i efektywność  
zbierania



Międzynarodowe partnerstwo  
- WEEE Forum i EucoLight



Centrum doradcze



Nagrody i wyróżnienia



**Ekspresy  
do kawy  
do zabudowy**

 **ASKO**



Fot. ASKO

Decydując się na zakup ekspresu do zabudowy, warto przeanalizować kilka ważnych aspektów, związanych z samą zabudową, stylistyką oraz funkcjonalnością. Atutem tego typu modeli jest jednolita aranżacja z innymi urządzeniami do zabudowy.

### Ekspres do kawy coraz bardziej popularny

Ekspresy do kawy dają możliwość przygotowywania w domowym zaciszu rozmaitych specjalów kawowych, których smak i aromat dorównuje tym z najlepszych kawiarni. Do tego wyposażone są w szereg przydatnych funkcji, dzięki którym można dowolnie spersonalizować ulubioną kawę, a nierzadko również kawę dla pozostałych domowników. Możliwość zabudowy to kolejna przydatna cecha, która na dobre zagościła już w tym segmencie. Sprzęty gospodarstwa domowego do zabudowy cieszą się dużą popularnością. Możemy za-



**GAGGENAU CM450112**

### Gdzie umiejscowić „domową kawiarnię”

Montaż ekspresu do kawy do zabudowy to jedna z trudniejszych, ale też ważniejszych czynności podczas użytkowania. Jeśli chcemy, żeby ekspres był zamontowany razem

z innymi urządzeniami kuchennymi, takimi jak piekarnik, kuchenka mikrofalowa czy szuflada grzewcza, warto zapoznać się z możliwościami zabudowy pod kątem zestawienia kilku urządzeń. Konfiguracja może być pozioma, w słupku, a nawet w kształcie litery „T”. Możemy również zamontować ekspres jako urządzenie samodzielne, bez sąsiadujących z nim sprzętów. Wszystko zależy od ergonomii kuchni, upodobań stylistycznych użytkownika, możliwości przestrzennych i codziennego użytkowania. W mieszkaniu czy domu idealnym miejscem dla ekspresu do kawy jest, oczywiście, przestrzeń kuchenna. W biurach, przychodniach, salonach samochodowych i innych miejscach, gdzie warto częstować klientów kawą, nie ma żadnego powodu, żeby nie zamontować go np. w poczekalni, jeśli tylko dysponujemy odpowiednimi podłączeniami.

### Montaż ekspresu do kawy do zabudowy

Przed rozpoczęciem prac należy przede wszystkim zapoznać się z instrukcją montażu, w której znajdziemy wszel-

**ASKO CM8477B**

budować nie tylko płytę, piekarnik czy okap, ale również ekspres do kawy. Zabudowany ekspres do kawy sprawia, że nie tylko możemy cieszyć się pyszną kawą, ale w dodatku spójnie zaaranżować kuchnię. W większości dostępne na rynku modele ekspresów do kawy do zabudowy są urządzeniami ciśnieniowymi i w pełni automatycznymi. To dlatego, że zabudowany sprzęt powinien być jak najmniej kłopotliwy z punktu widzenia użytkownika, obsługi, ale też ewentualnego serwisu. Wśród urządzeń z tego segmentu znajdziemy również ekspresy półautomatyczne, kolbowe i na kapsułki. Modele automatyczne, najchętniej wybierane przez użytkowników, zaparzają aromatyczną kawę po naciśnięciu zaledwie jednego przycisku już w kilkadziesiąt sekund. To ich główna i jakże komfortowa zaleta.



**SIEMENS CT718L1W0**

### ASKO z generatorem mlecznej pianki



Dzięki unikalnej filozofii interakcji opartej na dotykowym interfejsie TFT obsługa ekspresów marki ASKO jest intuicyjna i komfortowa. Użytkownik ma możliwość dokonania wyboru języka, dostosowania wielkości specjalu, zaprogramowania automatycznego płukania, ustawienia gorącej wody czy szybkiego uruchomienia programu odkamieniania. Wszystkie elementy codziennego użytku są łatwe do odłączenia i bardzo proste w czyszczeniu. Wśród oferowanych modeli ASKO mamy do wyboru takie, które przygotowują wyśmienitą kawę czarną z najróżniejszymi wariacjami, oraz urządzenia przygotowujące dodatkowo kawę z dodatkiem mleka lub mlecznej pianki. Mleczne specjalu kawowe przygoto-

wywane są przy pomocy pojemnika termicznego wyposażonego w zaawansowany generator spienionego mleka, który jest wygodnie umieszczony w pokrywie. Pojemnik ten pozwala utrzymać niską temperaturę mleka przez 60 minut. Gdy nie jest używany, można go przechowywać w lodówce, co jest bardzo komfortowe, ponieważ pojemnik idealnie mieści się na balkonie umieszczonym na jej drzwiach. Dużym udogodnieniem jest system Auto Clean dla pojemnika na mleko. Po ustawieniu pokrętką w pozycji Clean do automatycznego czyszczenia wewnętrznych części zostaną użyte gorąca woda i para, które dodatkowo wyczyszczą również generator pianki mlecznej w pokrywie pojemnika na mleko.

## Gaggenau z wymiennymi pojemnikami na ziarna kawy



Oferta Gaggenau jest skierowana do prawdziwych estetych kuchennych, ceniących przemysłowy produkt z rozwiązaniami na miarę XXI wieku. Ekskluzywne ekspresy marki z wielowieko-

wą tradycją to przykład produktów, w których łączy się doświadczenie, najwyższy kunszt wykonania i najnowsze zdobycze techniki. Ekspres ma wiele wyjątkowych rozwiązań. Jednym z nich

jest stałe przyłącze wody, które eliminuje konieczność uzupełniania zbiornika i sprawia, że kawa za każdym razem jest zaparzana ze świeżej wody. Funkcje takie jak automatyczne płukanie, odkamienianie i czyszczenie parą niezwykle upraszczają użytkowanie. Co więcej, urządzenie poinformuje użytkownika o konieczności uzupełnienia mleka, ziaren kawy czy opróżnienia zbiornika na fusy dzięki zastosowanym automatycznym czujnikom. W ekspresie można spersonalizować zaparzanie specjałów kawowych tak, żeby móc wybrać optymalny smak i aromat, np. regulując moc naparu, temperaturę zaparzania czy ilość mleka. Ekspresy Gaggenau wykonane są ze stali szlachetnej połączonej z chromowanymi detalami i szkłem. Przemysłana i elegancka konstrukcja wpisuje się w nowoczesne, uporządkowane wzornictwo wnętrza.

Fot. Gaggenau



### GAGGENAU CMP250102

kie niezbędne wymiary, które ekspres powinien mieć zagwarantowane do prawidłowej zabudowy, a następnie do sprawnego działania. Wysokość wszystkich standardowych ekspresów do zabudowy wynosi średnio od ok. 45 cm (modele kompaktowe) do 60 cm (modele standardowe). Jeśli podejmiemy decyzję o samodzielnym montażu, warto poprosić o pomoc drugą osobę, z którą wmontujemy ekspres na założonej wysokości. Jego masa zwykle nie przekracza 10 – 15 kg, niemniej jest nieporęczny i nierzadko wyposażony w delikatne, szklane elementy, które mogą utrudniać wygodne umiejscowienie go w niszy przez jedną tylko osobę. Jeśli w tego typu czynnościach nie czujemy się najlepiej, warto zaprosić do montażu wykwalifikowanego fachowca, który ma w tym do-

świadczenie. Ekspres należy odpowiednio umiejscowić w otworze, następnie podłączyć do wody i prądu, wypozymować wszystkie elementy, a na koniec zabudować front na tyle, na ile zaleca to producent. Wtedy będziemy mieli pewność, że urządzenie będzie działało sprawnie i prawidłowo.

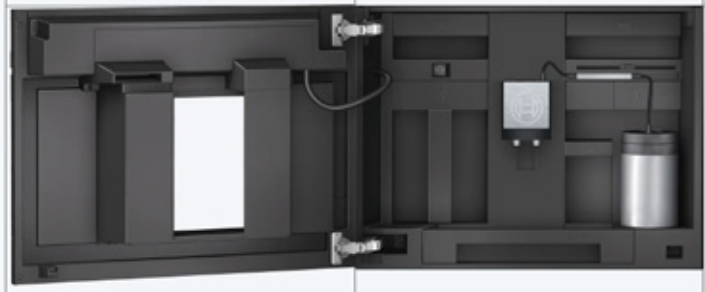
### Pierwsze kroki z nowym urządzeniem

Po prawidłowym montażu, ustawieniu godziny oraz języka obsługi, jeśli to możliwe, należy w pierwszych krokach ustawić twardość wody. Jest to bezwzględny wymóg prowadzący do długotrwałego eksploataowania modelu. Zazwyczaj do urządzenia producenci dołączają pasek kontrolny, który należy zanurzyć na

kilka sekund w wodzie, którą będziemy zwykle nalewać do zbiornika. Po wyjęciu z wody i odczekaniu średnio 30 sekund na pasku zmieni się kolor. Odpowiedni kolor, a zazwyczaj czerwone kwadraciki, wskazuje na określoną twardość wody. Aby wprowadzić ją do pamięci urządzenia, należy wejść w menu ekspresu i postępować zgodnie z instrukcją obsługi. Następnie postępujemy zgodnie z komunikatami pojawiającymi się na wyświetlaczu ekspresu. W większości sprzęt prosi użytkownika o uzupełnienie zbiornika na ziarna kawy oraz wlanie wody do przeznaczonego na nią zbiornika, nierzadko również wskaże na zainstalowanie filtra w zbiorniku. Pojawienie się wszystkich ikon na wy-

*Ważną kwestią w ekspresach do kawy, również tych do zabudowy, jest automatyka w czyszczeniu i pielęgnacji urządzenia.*

Fot. Bosch



Fot. Franke



Fot. ASKO



### HISENSE CM4340DBG

światlaczu zwykle wskazuje pełną gotowość urządzenia do pracy i że już możemy cieszyć się pyszną kawą.

### Komfortowe panele sterowania

Automatyczne ekspresy do kawy do zabudowy obsługiwane są przy pomocy nowoczesnego panelu sterowania. W zależności od producenta i modelu urządzenia panel może być elektroniczny lub dotykowy. Nierzadko jest też uzupełniony czytelnym wyświetlaczem, na którym odczytamy wszystkie niezbędne parametry ekspresu, zostaniemy poinformowani o konieczności dolania wody, uzupełnienia ziaren kawy lub okresowym czyszczeniu sprzętu.



### BOSCH CTL7181W0

Kawę przygotowujemy, dotykając określonego przycisku lub ikony na panelu sterowania. Ekspresy do zabudowy oferują szerokie spektrum specjalistów kawowych – od „krótkiego” espresso, przez czarną kawę „dłuższą”, aż po taką z dodatkiem mleka i pianki mlecznej. Producenci nie zapominają także o funkcjach dodatkowych, np. wyborze gorącej wody, ciepłego mleka, przygotowaniu czekolady.



### SIEMENS CT718L1B0

### Pojemnik na mleko – kupić czy nie kupić?

Automatyczne ciśnieniowe ekspresy do kawy do zabudowy wyposażone są w standardzie w zbiornik na wodę, pojemnik na ziarna kawy oraz zbiornik na fusy. Znaczna większość modeli jest również wyposażona w młynek do kawy. Dzięki niemu możemy używać kawy w ziarnach, która będzie mielona na bieżąco tuż przed właściwym zaparzeniem specjału kawowego. Zbiornik na wodę o pojemności ok. 2 – 3 l jest wygodnie umiejscowiony z boku lub w górnej części urządzenia. W zależności od oferowanego modelu może on być wyjmowany lub mamy możliwość napełnienia go przy ekspresie. Popularnym rozwiązaniem jest także stałe podłączenie wody – ekspres jest podłączony do domowej instalacji wod-

nej. W takim wypadku nie musimy pamiętać o napełnianiu zbiornika, ponieważ podczas jego opróżniania napełnia się on automatycznie.

Oddzielnym urządzeniem, które może, ale wcale nie musi występować w standardowym wyposażeniu ekspresu do kawy, jest specjalny zbiornik lub pojemnik na mleko wraz z dodatkowym oprzyrządowaniem służącym do przygotowywania kawy z dodatkiem mleka i mlecznej pianki.

### Ciśnienie pompy a smak i aromat kawy

Modele automatyczne do zaparzenia kawy wykorzystują pompy o ciśnieniu mieszczącym się w przedziale od 8 do 19 bar. Warto pamiętać, że wskazane ciśnienie jest tylko parametrem mocy pompy,

### Połączenie z siecią w ekspresach marki Miele



Wśród ekspresów do kawy do zabudowy marki Miele nie sposób wybrać jednego modelu, który zachwycałby jakością wykonania i funkcjonalnością, ponieważ każde z urządzeń wyróżnia się na swój sposób. Na uwagę zasługuje w pierwszej kolejności wzornictwo. Z ekspresami do kawy do zabudowy marki Miele możemy zadbać o jednolity wygląd kuchni. W połączeniu z innymi urządzeniami do zabudowy – pionowej i poziomej – dają możliwość aranżacji spójnej koncepcyjnie całości. Pozwala to również na optymalne wykorzystanie przestrzeni w kuchni. Ekspresy do zabudowy opcjonalnie są również dostępne z przyłączem świeżej wody. Jest to niezwykle praktyczne, ponieważ urządzenia Miele są zawsze gotowe do użycia. Dzięki opatentowanej funkcji AutoDescalc ekspresy do kawy Miele w pełni automatycznie usuwają kamień. Wystarczy wybrać odpowiedni program. Osady i kamień są automatycznie i skutecznie usuwane, co oszczędza czas i zapewnia maksymalny komfort. Również przewody do mleka i przewody zaparządzające czyszczą się automatycznie dzięki funkcji AutoClean. Zapewnia to urządzeniu zawsze doskonałą ochronę i higieniczną czystość. Funkcje ComfortClean i EasyClean ułatwiają również pracę: wiele podzespołów z ekspresu do kawy można wyjąć



i bezpiecznie umyć w zmywarce. Niezależnie od tego, czy jesteśmy w domu, czy w podróży, funkcje sieciowe ekspresów do kawy Miele otwierają przed użytkownikami nowe możliwości, które zapewnią większy komfort i bezpieczeństwo w codziennym, dynamicznym życiu. Za pomocą telefonu lub tabletu można zdalnie wprowadzić ustawienia lub wygodnie przygotować ulubioną kawę dzięki funkcji MobileStart. Aplikacja Miele@mobile zabierze nas bezpośrednio do Miele Webshop. Wystarczy kilka kliknięć, aby zamówić ziarna kawy i środki czyszczące. Miele@home można również połączyć ze sterowanymi głosowo asystentami, takimi jak Alexa. W ten sposób możemy również wygodnie sterować swoimi domowymi urządzeniami marki Miele głosem.





Fot. Bosch



Fot. ASKO

*Ekspres do kawy do zabudowy nierzadko jest jednym ze sprzętów linii wzorniczej, co zapewnia spójność aranżacji kuchni, a także możliwość komunikacji bezprzewodowej między urządzeniami.*

a nie ciśnieniem właściwym wykorzystywanym do zaparzenia kawy. Kawa w ekspresie automatycznym, tak samo jak podczas przygotowywania jej przez doświadczonego baristę, jest zaparzana pod ciśnieniem nieprzekraczającym 8 – 9 bar. W przeciwnym wypadku, z uwagi na zachodzące procesy chemiczne, byłaby kwaśna, gorzka i cierpka, a tym samym nie nadawałaby się do picia. Większość produkowanych do automatycznych ekspresów do kawy do zabudowy pomp ma maksymalną wydajność na poziomie 15 bar i jest to jak najbardziej wystarczający parametr do zaparzenia smacznej i aromatycznej kawy, zarówno czarnej, jak i tej z dodatkiem pianki mlecznej.

### Automatyka w zakresie codziennej obsługi

Zaletą urządzeń do zabudowy jest wszechobecna automatyka. W tych modelach często wystarczy jeden przycisk, żeby ekspres przyrządził nasz ulubiony napój, w dodatku według określonych przez nas preferencji. Automatyczne funkcje, dzięki wbudowanym w różnych

punktach w ekspresie czujnikom, poinformują użytkownika o rozmaitych czynnościach, jakie powinien wykonać, żeby urządzenie działało sprawnie i długo. Do takich alertów możemy zaliczyć komunikat o braku ziaren kawy w zbiorniku, zapelnieniu pojemnika na fusy lub braku wody do przygotowania kolejnej porcji kawy. Co również ważne, większość modeli informuje o konieczności przeprowadzenia okresowych czynności



**SIEMENS CT636LES6**

pielęgnacyjnych i konserwacyjnych, takich jak wymiana filtra, czyszczenie jednostki zaparządzającej czy odkamienianie systemu. Systematycznie wykonywana pielęgnacja jest gwarancją sprawnego i prawidłowego działania urządzenia.

### Dostosowanie parametrów ulubionej kawy

Jak zaznaczyliśmy na wstępie, ekspresy do zabudowy wyposażone są w szereg przydatnych funkcji, dzięki którym możemy dowolnie spersonalizować ulubioną kawę, a nierzadko również kawę dla pozostałych domowników. W praktyce możemy tak spersonalizować ustawienia, że-



Fot. Gaggenau

by każdy użytkownik przygotował swoją ulubioną kawę wprost z panelu sterowania. Funkcja ta nazywana jest profilem użytkownika. W zależności od ich liczby będziemy mogli ustawić tyle spersonalizowanych profili, iloma dysponuje dany model ekspresu. Personalizacji podlegają intensywność naparu, czyli tak zwana moc kawy, stopień mielenia ziaren, ilość wody pobranej do zaparzenia, a także ilość mleka lub pianki mlecznej. Manualnie mamy również możliwość dostosowania wysokości wylewki do wielkości filiżanek i szklanek. Nowoczesne modele, używające wbudowanych czujników, same dostosowują tę wysokość do wielkości kubka.

### Zaparzanie dwóch kaw w tym samym cyklu

Większość modeli przygotowuje nam dwie porcje kawy czarnej w tym samym cyklu zaparzenia. Mowa tu o specjalach typu ristretto, espresso, kawa czarna lub np. americano. Niektóre przygotowują również dwie porcje kawy białej, czyli tej z dodatkiem mleka lub pianki mlecznej, ale jest to cecha szczególna i warto o nią zapytać sprzedawcę. Nie jest to w każdym razie standardowa funkcja. Taka możliwość przydaje się szczególnie podczas spotkań rodzinnych czy imprez w większym gronie. Przygotowanie kawy dla kilku czy kilkunastu osób pojedyn-



**MIELE CVA 7845**



### BOSCH CTL636ES6

czy może trwać dłuższy czas. Jeśli ekspres wyposażony jest w funkcję często nazywaną Multi Cup, przygotuje nie tylko 2, ale również 4, 6, a nawet 8 porcji kawy w tym samym czasie.

### Siemens z trzema profilami aromatu

Jednym z ważnych parametrów mających wpływ na wybór ekspresu do kawy jest liczba dostępnych profili użytkownika. Chodzi o to, że w zależności od upodobań każdy z domowników może zaprogramować swoją ulubioną kwę i przygotowywać ją wprost z głównego panelu lub swojego smartfonu. Taką funkcjonalność oferuje model CT718L1B0 linii iQ700 marki Siemens. Model oferuje trzy różne pro-



### Czyszczenie i konserwacja ekspresu

Ważnymi czynnościami podczas użytkowania ekspresu do kawy do zabudowy, tak samo jak w przypadku innych sprzętów gospodarstwa domowego, są okresowe czyszczenie i odkamienianie urządzenia. Poprawia ono wydajność pracy, a także przedłuża trwałość komponentów mających styczność z wodą, kawą i mlekiem. Dzięki odkamienianiu osad wapienny jest usuwany z wszelkich przewodów. Co ważne, w zależności od producenta i modelu ekspresy przystosowane są do informowania o konieczności odkamieniania. To samo dotyczy czyszczenia jednostki zaparzającej oraz przewodów mających styczność z kawą. Wiele modeli wyposażonych jest w automatyczne programy czyszczenia i odkamieniania. Przy wykorzystaniu rekomendowanych przez producentów środków czyszczących i odkamieniających oraz wsparciu komunikatów widocznych na wyświetlaczu bez trudu przepro-

file aromatu, zgodnie z gustem i smakiem użytkownika. To funkcja aromaSelect, która umożliwia dostosowanie smaku kawy do osobistych preferencji. Do wyboru są trzy różne ustawienia aromatu: łagodny, zrównoważony lub wyrazisty. To ważne, bo każdy ma indywidualny smak i aromaSelect daje możliwość wyboru tego, który nam idealnie odpowiada. Ekspres do kawy marki Siemens obsługuje się wygodnie za pomocą dotykowego panelu umieszczonego na froncie urządzenia, ale też przy pomocy smartfonu lub tabletu i dedykowanej aplikacji udostępnionej przez producenta. Aplikacja Home Connect to możliwość przygotowania kawy z najbliższych zakątków świata wg załączonych przepisów. To również bieżący monitoring pracy ekspresu, konieczności jego czyszczenia i odkamieniania, a także możliwość zamówienia odpowiednich detergentów wprost ze sklepu internetowego producenta.



### MIELE CVA 7840

wadzimy te procesy samodzielnie. Ważne jest, żeby postępować zgodnie z instrukcją wykonywania tych czynności i przeprowadzać je systematycznie.

### Systemy ogrzewania wody

Dzięki termoblokom ekspres szybciej się nagrzewa i jest gotowy do pracy, działa na zasadzie przepływowego podgrzewacza wody – trzeba na początku pracy eks-



### FRANKE Mythos FMY 45 CM XS

presu wypuścić trochę wody (aby wewnątrz się rozgrzało), utrzymuje też stałą temperaturę parzenia kawy, a ma to decydujący wpływ na jej właściwości. Oczywiście, duże znaczenie ma w tym woda, która podgrzewana jest bezpośrednio przed przygotowaniem naparu do takiej temperatury, jakiej dany rodzaj kawy wymaga (np. espresso czy gorąca woda do herbaty). W zależności od modelu w ekspresach montuje się pojedynczy lub podwójny termoblok. Układ zaparzania ochładza się, gdy się z niego nie korzysta. Dlatego też po zaparzeniu jednej kawy temperatura wewnątrz ekspresu spada, ciepło ucieka na przestrzeni między grzałką a jednostką zaparzania, z tego powodu podczas przygotowywania kolejnego naparu po dłuższej przerwie woda musi zostać podgrzana do wyższej temperatury. W ten sposób zmniejsza się straty ciepła i zapewnia optymalną temperaturę parzenia. Zaawansowane systemy elektroniczne samodzielnie dobierają jej wysokość do temperatury panującej w układzie. Tymczasem bojler – wolniej się nagrzewa, ale na raz podgrzewa większą ilość wody, dodatkowo dłużej trzyma ciepło.

### Stęrowanie ekspresem do kawy

Uruchomienie ekspresu do kawy oraz sterowanie poszczególnymi procesami – od włączenia, przez wybór napoju kawowego aż po czyszczenie, to sprawa niezwykle prosta. Producenci ekspresów automatycznych skupiają się

Fot. Siemens

na tym, aby ich obsługa była jak najłatwiejsza, a kawa jak najszybciej dostępna. Dlatego dużą popularnością cieszą się modele z funkcją OneTouch. Oznacza ona, że pod wyławkę wystarczy podstawić filiżankę oraz nacisnąć przycisk z wybranym specjałem kawowym, aby otrzymać kawę czarną lub mleczną. Rozwinięciem jej jest OneTouch for Two, umożliwiającą jednoczesne przygotowanie dwóch porcji kawy mlecznej.

Wyświetlacz ekspresu pokazuje najważniejsze ustawienia i parametry (m.in. dotyczą braku wody i ziaren w pojemniku na kawę), przepelnienia zużytymi kapsułkami lub fusami, zużycie filtra i przepelnienia zbiornika



**ASKO CM8478G**

na skropliny, konieczność odkamienienia jak też rodzaju kaw, jakie można wybrać i zaparzyć. Coraz częściej w ekspresach pojawiają się wyświetlacze dotykowe, pozwalające na intuicyjną obsługę urządzenia, które posługują się tekstem i obrazem. Mają dużą rozdzielczość, więc wyświetlają estetyczne grafiki. Interfejs prezentuje możliwe do przygotowania specjały i programy pracy. Warto zwrócić uwagę na to, czy ekran ma możliwość obsługi mokrym palcem. W końcu ekspres stoi zazwyczaj w kuchni i takie sytuacje się zdarzają. Ważna jest także pozycja wyświetlacza i przycisków. Dla osoby niskiej użytkowanie panelu umieszczonego na

*Ciekawym dodatkiem do ekspresu do kawy i uzupełnieniem jego niszy wynoszącej 45 cm wysokości, jest szuflada grzewcza, która w tym wypadku może pełnić funkcję podgrzewacza do filiżanek.*



Fot. Gaggenau

szczytce obudowy może być mało komfortowe. Znacznie lepiej sprawdzi się moduł sterowania na froncie.

## Ważne parametry podczas wyboru sprzętu

Warto pamiętać, że obecnie jeszcze nie funkcjonuje tzw. etykieta efektywności energetycznej dla ekspresów do kawy. Wszystkie, więc ją naśladujące nalepki i metki należy traktować z dozą ostrożności i czujności. Stąd bardzo istotne jest zapoznanie się z ważniejszymi parametrami jak m.in.:

- **pojemność zbiornika wody** – informacja o pojemności pozwala dokonać doboru urządzenia dostosowanego do potrzeb użytkownika i jego rodziny;
- **pojemność zbiornika na ziarna** – dotyczy ekspresów z wbudowanym młynkiem. Im jest większa tym rzadziej będziemy dosypywać kawę. W ekspresach kompaktowych zazwyczaj wynosi do 250 g;
- **liczba produktów** – dotyczy ekspresów automatycznych i określa ile rodzajów napojów może przygotować urządzenie;
- **pojemność zbiornika na fusy** – określa ile kaw przygotujemy w ekspresie automatycznym przed koniecznością opróżnienia zbiornika na fusy;
- **czas uruchomienia ekspresu (od momentu włączenia do finału zaparzenia)** – większa prędkość przyrządzenia kawy jest parametrem bardzo pożądanym, dlatego m.in. zaparzenie przelewowe zastępuje się dziś ciśnieniowym, automatycznym;
- **zawartość kofeiny zależna od sposobu zaparzenia** – mierzona w g/100 ml, miligramach (0,001 grama) na 100 mililitrów (100 cm<sup>3</sup>) naparu. Zależy od rodzaju ekspresu, i co ciekawe, największa jest w ekspresach profesjonalnych oraz... przelewowych;
- **ciśnienie wody zaparzącej w ekspresie niskociśnieniowym, średnociśnieniowym, wysokociśnieniowym** – podawane w barach. Fizycznie 1 bar to 105 N/m<sup>2</sup> (niutonów na metr kwadratowy) równe 105 Pa (paskali) równe 1,02



**MIELE CVA 7440**

atmosfery technicznej, równe 0,99 atmosfery fizycznej i równe 750 mmHg. Zwiększone ciśnienie wpływa na jakość kawy i skraca czas trwania zaparzenia i wzmacnia uzyskany aromat. Za standard w ekspresach wysokociśnieniowych można przyjąć 15 barów, niektóre modele oferują jednak więcej np. 19 barów;

- **czas zaparzenia pod ciśnieniem** – zwiększona szybkość zaparzenia to zmniejszony okres oczekiwania na przygotowanie kawy, ale i napełnienie filiżanki (cecha ważna w przypadku większej liczby użytkowników);



Fot. ASKO



Fot. Miele

HISENSE. Ekspres do kawy CM4340DBG

## Zawsze doskonałe cappuccino

**Marka Hisense prezentuje nowy model ekspresu do kawy do zabudowy, który nie tylko przygotowuje zawsze idealne cappuccino, ale do tego wyposażony jest w specjalny pojemnik na ziarna kawy ułatwiający jej codzienne przygotowanie oraz sterowanie dotykowe dla jeszcze bardziej intuicyjnej obsługi.**



Model CM4340DBG marki Hisense to urządzenie idealne dla każdego miłośnika kawy, który dodatkowo chce zadbać o spójność wzorniczą swojej przestrzeni kuchennej. Wśród ważnych udogodnień należy wymienić przede wszystkim zawsze idealnie przygotowanie cappuccino. Dzięki funkcji Cappuccino Mode urządzenie podczas zaparzania tego specjału uwalnia prawdziwą esencję smaku. Ta unikalna funkcja wydobywa pełny aromat ze zmielonych ziaren kawy, zapewniając autentyczny smak i aromat. Co więcej, każde cappuccino można spersonalizować do swoich upodobań, np. regulując ilość pianki mlecznej w filiżance.

Idealnie kremowa pianka mleczka może być dopełnieniem nie tylko bajkowego cappuccino, ale również innych specjałów kawowych z jej dodatkiem. To za sprawą pojemnego zbiornika na mleko, który umożliwia przygotowanie napojów zarówno z mniejszą, jak i bardzo dużą ilością mleka. Dzięki dużej pojemności można przygotować wiele filiżanek gorącego mleka bez konieczności jego uzupełniania. Pojemnik można łatwo wyjąć, dzięki czemu można go wygodnie przechowywać w lodówce.



Nowością w modelu CM4340DBG marki Hisense jest specjalny pojemnik ułatwiający obsługę ekspresu oraz zapewniający jeszcze lepsze wrażenia z picia kawy. Dzięki teleskopowym prowadnicom użytkownik może cieszyć się elastycznością w korzystaniu z kawy mielonej w dowolnym momencie. Wystarczy wysunąć pojemnik, wyjąć ziarna i zmielić je do perfekcji. Niezależnie od tego, czy preferowany jest w danej chwili bogaty aromat świeżo zmielonej kawy, czy wygoda kawy wstępnie zmielonej, wybór należy do użytkownika.



Dla zapewnienia najlepszych rezultatów w filiżance ekspres CM4340DBG marki Hisense oferuje możliwość regulacji stopnia zmielenia ziaren kawy. Grubość mielenia jest tym, co odróżnia bogatą, aromatyczną filiżankę kawy od gorzkiego, rozwodnionego napoju. Ten ekspres do kawy oferuje różne opcje mielenia ziaren kawy, od drobnego, przez średniodrobne do grubego, dzięki czemu każdy użytkownik może dobrać smak i aromat zaparzonego specjału do swoich preferencji.

Pielęgnacja i konserwacja ekspresu jest również wygodna, co przygotowuje kawę. Nowe urządzenie Hisense oferuje funkcję samooczyszczenia, która systematycznie uruchamiana sprawi, że nasze urządzenie będzie sprawnie działało między cyklami okresowej pielęgnacji, o którą sprzęt sam się upomni. Jednostka zaparzająca, czyli serce ekspresu, należy okresowo wyjmować i czyścić według wskazówek zamieszczonych w instrukcji obsługi i użytkowania. Urządzenie, jak każdy sprzęt, który do prawidłowej pracy wykorzystuje i podgrzewa wodę, wymaga również systematycznego odkamieniania. Tutaj użytkownika wyreczy automatyczny program odkamieniania, który zadba o prawidłową pracę podzespołów.

Komfortu użytkownika dopełnia intuicyjne sterowanie dotykowe i wyświetlacz LCD. Tak skonstruowany panel sterowania pozwala precyzyjnie dostosować smak kawy. Dzięki pięciu opcjom intensywności smaku, od bardzo łagodnego do bardzo mocnego, oraz regulowanym wielkościami porcji: małej, średniej i dużej, użytkownik ma pełną kontrolę nad smakiem, aromatem oraz objętością rezultatu w filiżance. Co więcej, urządzenie umożliwia szybkie dozowanie gorącej wody na herbatę lub inne napoje, zapewniając jeszcze większą wygodę w codziennym użytkowaniu.

Ekspres Hisense jest nie tylko praktyczny, ale również elegancki. Czarne matowe wykończenie wraz z chromowanymi detalami tworzy wzorniczą całość, która będzie odpowiednim wyposażeniem zarówno w kuchniach urządzonych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym.



# Idealne uzupełnienie ..... urządzeń do zabudowy.



## Programy automatyczne

Ulubione mleczne kawy za jednym przyciśnięciem. W tym ulubione AutoCappuccino!



## Spienianie mleka

Ciesz się gęstą i kremową pianką.



## Młynek ceramiczny

Dzięki ceramicznemu młynkowi i możliwości ustawienia grubości mielenia kawy dostosujesz ustawienia do swoich upodobań.



## Sterowanie dotykowe

Elegancki, minimalistyczny design z dotykowym panelem pozwala na łatwe i intuicyjne sterowanie.



P Ł Y T Y



**Płyty**

**z wbudowanymi**

**okapami**

Fot. Witele

Płyta z wbudowanym okapem sprawdzi się zarówno w małej, jak i dużej kuchni. To oszczędność przestrzeni, ale również czasu i energii. Zintegrowane urządzenia włączają się synchronicznie dokładnie wtedy, kiedy jest taka potrzeba.

Urządzenia te są dobrym rozwiązaniem pod względem komfortu obsługi, ponieważ zwykle automatycznie dostosowują swoją pracę do wybranej mocy grzania płyty, a tym samym skutecznie skracają czas ustawiania parametrów obu urządzeń. Co równie ważne, płyta z wyciągiem jest wyjątkowo efektywnym wizualnie elementem wystroju wnętrza kuchni. Przemysłowe wzornictwo tego sprzętu oraz montaż na równi z blatem to jedne z częstszych argumentów przy wyborze takiego zestawu.

### Dla kogo płyta z wbudowanym okapem?

Płyta z wbudowanym okapem sprawdzi się w każdej kuchni. Będzie idealnym rozwiązaniem do małej przestrzeni, ale też kuchni otwartej na salon. To dlatego, że z jednej strony urządzenie zajmuje niewiele miejsca, a z drugiej – doskonale się prezentuje. W przypadku otwartych kuchni, nierzadko z wyspą oddzielającą część kuchenną od dziennej, jest to szczególnie istotne. Aspekt estetyczny obok funkcjonalnego jest bardzo ważny. Płyta z wbudowanym okapem może być zamontowana w blacie roboczym. Wtedy jest częścią ciągu urządzeń codziennego użytku, rozplanowanych w zabudowie projektowo według funkcjonalności.



**FRANKE**  
FMY 839 HI 2.0

### Jak to działa?

Działanie okapu wbudowanego w płytę jest dokładnie takie samo jak okapu, który montujemy na ścianie czy w suficie. W przypadku montażu nie musimy zwracać uwagi na jeden ważny czynnik, który odróżnia go od pozostałych konstrukcji montażowych. Chodzi o odpowiednią, czy inaczej zwaną minimalną, odległość od płyty grzewczej. Płyta zintegrowana z okapem ma wyciąg zainstalowany bezpośrednio na płycie w postaci listwy lub okrągłego elementu. Co więcej, okap uruchamia się automatycznie po uruchomieniu płyty. Dzięki specjalnym sensorom intuicyjnie dostosowuje swoją pracę do wybranej mocy grzania płyty.

### Praktycznie i wielkim skrócie

Upraszczając – dzięki zastosowaniu podstawowej zasady mechaniki gazów wykorzystane zostaje działanie boczego strumienia powietrza, który ma większą



**GORENJE** HET945XSC



**ASKO** HIHM934M

prędkość niż prędkość unoszących się oparów. Pozwala to na efektywne odprowadzenie zanieczyszczonego powietrza z miejsca, w którym powstaje, czyli bezpośrednio na płycie grzewczej – prosto z garnków i patelni. Opary nie unoszą się w górę, dzięki czemu zachowane zostaje przejrzyste pole widzenia, bez wilgotnej pary i bez zapachów. Dzięki temu opary z garnków nie roznoszą się po całej kuchni, a trafiają wprost do wyciągu. Z jednej strony jest to skuteczna eliminacja wilgoci i tłuszczu powstającego podczas gotowania, a z drugiej – skrócenie czasu ustawiania parametrów obu urządzeń.

### Gdzie można zastosować taką płytę?

Płyta z okapem może być zamontowana niemal w każdym miejscu kuchni. Nie musimy mocować go do ściany ani do sufitu. Planujemy zabudowę kuchenną i miejsce, w którym ma być płyta. Nowoczesne modele płyt z wysuwającym okapem mają możliwość regulacji wysokości jego wysuwania, dzięki czemu będziemy mogli ją dostosować do wielkości naczyń, w których będziemy gotować, a nie, jak w przypadku tradycyjnego okapu, do minimalnej odległości, jaka powinna być zachowana między płytą a okapem.

*Urządzenia łączące funkcje płyty i okapu są nie tylko funkcjonalne, ale w większości również niebanalne wzorniczo.*



Fot. ASKO



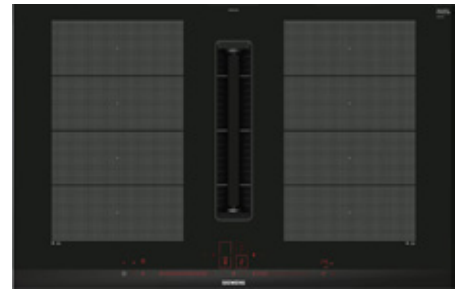
Fot. Siemens

### Idealny model na kuchenną wyspę

Ze względu na możliwości zabudowy oraz wzornictwo płyta nierzadko jest montowana na wyspie. W nowoczesnych kuchniach, gdzie zacierą się granica między strefą gotowania a salonem, jadalnią czy pokojem dziennym, jest to często spotykana praktyka. W przypadku takiego umiejscowienia płyta z wbudowanym okapem będzie lepszym rozwiązaniem niż samodzielny okap wyspowy, szczególnie jeśli konstrukcja wyciągów nie była do tego wcześniej przystosowana i byłibyśmy zmuszeni dokonywać kolejnych prac budowlanych.

### Jeszcze więcej przestrzeni w kuchni

Przeźreń nad płytą jest do naszej dyspozycji i jeśli tak będzie nam wygodnie, możemy nad nią zamontować szaf-



**SIEMENS** iQ700 EX875LX67E

ki, oświetlenie czy ozdobną konstrukcją, na przykład na kwiaty. Regulacja wysokości okapu to również gwarancja, że będzie działał odpowiednio wydajnie i skutecznie podczas wydobycia się pary z gotujących się potraw. Po zakończeniu gotowania okap wsuwa się w płytę i nie zaburza estetyki pomieszczenia. Wzornictwo i możliwości montażowe płyt z wbudowanym okapem sprawdzą się



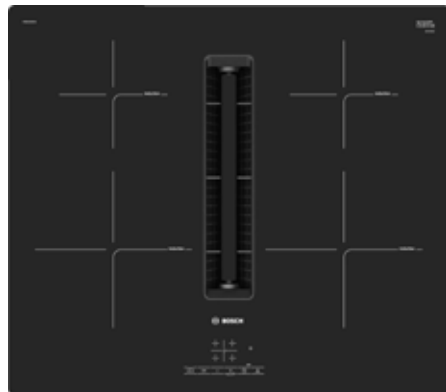
Fot. Ciarko Design

# P Ł Y T Y

zarówno w kuchniach klasycznych, jak i nowoczesnych, a nawet industrialnych.

## Codzienna obsługa i ważne funkcje

Mogłoby się wydawać, że skoro część płyty zajmuje okap, utracimy takie możliwości jak łączenie pól czy redukcja mocy. Nic bardziej mylnego. Taka płyta jest równie funkcjonalna jak płyta bez wbudowanego okapu. Co więcej, jej możliwości są dodatkowo rozszerzone właśnie o pochłaniacz lub wyciąg. Płyty z wbudowanymi okapami oferu-



### BOSCH PIE611B15E

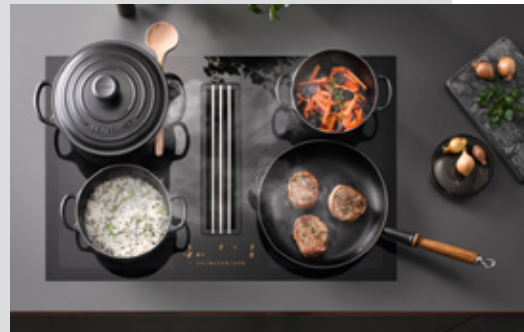
ją możliwość łączenia pól grzewczych w większe strefy gotowania, idealne do dużych garnków lub gotowania dla większej liczby osób w tym samym czasie. Wyposażone są również w opcję umożliwiającą zredukowanie mocy na wszystkich uruchomionych polach za dotknięciem jednego przycisku i przywrócenie poprzednich ustawień po ponownym dotknięciu. Integracja okapu i płyty w jedno urządzenie sprawia, że działają niemal synchronicznie i automatycznie bez ingerencji użytkownika. W praktyce oznacza to uruchomienie się okapu dokładnie wtedy, gdy jest to konieczne, tj. podczas wydobywania się pary z gotowanych potraw czy w razie zanieczyszczenia powietrza w inny wyczuwalny dla sprężu sposób.



Fot. Ciarko Design

## Miele – automatyczne Con@ctivity płyty i okapu

Miele oferuje praktyczną funkcję Con@ctivity, dzięki której np. w modelu KMDA 7476 wyciąg automatycznie reaguje na ustawienia płyty indukcyjnej i przy każdym uruchomieniu pracuje na odpowiednio dobranym biegu. Kombinacja płyty indukcyjnej z wyciągiem to rozwiązanie do otwartych, luksusowych przestrzeni łączących kuchnię i salon. Urządzenie Miele to jeszcze więcej miejsca na naczynia, garnki i patelnie bez zwiększania wymiarów zewnętrznych. W strefie gotowania po jednej stronie wyciągu z powodzeniem ustawimy dwa naczynia o średnicy od 150 do 230 mm. W strefie o nazwie PowerFlex XL możemy jednocześnie gotować zarówno w dwóch naczyniach, jak i w jednym większym, np. danie jednogarnkowe czy pieczeń w standardowej wielkości brytfannie. Płyta wyposażona jest w funkcję rozpoznawania naczyń, dzięki której przy gotowaniu w większych garnkach strefy łączą się automatycznie, tworząc większą przestrzeń grzewczą. Marka Miele w każdym urządzeniu wprowadza nowe ułatwienia i rozwiązania wspomagające użytkowników w codziennych czynnościach.



W przypadku płyty indukcyjnej KMDA 7476 są nimi wyjątkowe funkcje, takie jak pauza redukująca moc płyt grzewczych, pamięć ustawień w razie przypadkowego wyłączenia, utrzymywanie ciepła czy automatyczna reakcja wyciągu na opary powstałe podczas gotowania. Do praktycznych funkcji zaliczyć również należy czasowe blokowanie ustawień, aby można było bezpiecznie przetrzeć płytę podczas gotowania. To szczególnie przydatne, gdy potrawa wykipi lub zabrudzimy płytę, na przykład próbując sosu.

Fot. Miele

## Pochłaniacz czy wyciąg – co lepsze?

Podobnie jak okapy klasyczne, tak i te zintegrowane z płytą mogą pracować zarówno w trybie pochłaniacza, jak i w trybie wyciągu. Wybór trybu zależy od naszych potrzeb, ale również możliwości montażowych. Tryb pochłaniacza jest mniej wymagający montażowo, ponieważ okap zasysa zanieczyszczone powietrze, a następnie przy pomocy zainstalowanych w nim filtrów absorpcyjnych oczyszcza je i oddaje. Działa w tak zwanym obiegu recyrkulacyjnym, czyli zamkniętym. Tryb pochłaniacza jest otwartym trybem pracy, zwanym również wywiewowym. W tym wypadku urządzenie zasysa opary wilgoci i tłuszczu i usuwa je na zewnątrz pomieszczenia. Zanieczyszczone powietrze przenoszone jest do ciągu wentylacyjnego lub bezpośrednio na zewnątrz. Zależy to od indywidualnej instalacji.



### MIELE KMDA 7476 FL

## To zależy od możliwości montażowych

Działanie okapu w trybie pochłaniacza lub wyciągu będzie zależało od tego, gdzie będziemy go montować. Precyzując, będzie istotne, czy będzie to budownictwo wielorodzinne, czyli tak zwane mieszkanie w bloku, czy segment. Ważne będą również rodzaj i liczba zastosowanych kominów wentylacyjnych. Może być jeden, dwa, szyb, mechaniczny, pion grawitacyjny i wiele innych.

## Tryb wyciągu a specjalne podłączenie

Okap w trybie wyciągu powinien mieć odrębny szyb kominowy. W pomieszczeniu, poza nim, znajdować się powinna dodatkowo niezależna kratka wentylacyjna. Wszystkie

*Płyty grzewcze zintegrowane z okapem konstruowane są tak, aby zachować najwyższe standardy higieny w zakresie codziennego użytkowania, stąd powierzchnie płyt najczęściej wykonane są z hartowanego szkła i mogą przybierać różne barwy.*

Fot. ASiO

Fot. Siemens





**SAMSUNG NZ84T9747VK**

nowo budowane bloki wielorodzinne oraz nowoczesne domy są w nie zwykle wyposażone w standardzie. Niemniej przed zakupem płyty z wbudowanym okapem, jeśli chcemy używać go w trybie wyciągu, warto to sprawdzić. Wymiana płyty na nową lub rezygnacja z okapu przy okazji remontu kuchni, a nie jej projektu od podstaw, wymaga jeszcze jednego warunku. Warto mieć na uwadze, że w budownictwie starszej generacji – zarówno wielorodzinnym, jak i domach – podłączanie okapów do kanałów grawitacyjnych jest zabronione. To dlatego, że mieszkanie są wyposażone w tak zwane kanały zbiorcze. Podłączenie okapu do takiego kanału usunie zanieczyszczone powietrze z kuchni użytkownika, ale jednocześnie przemieści je do innego pomieszczenia lub kuchni sąsiada. Dlatego jedynym możliwym rozwiązaniem jest tu okap o obiegu zamkniętym, pracujący w trybie pochłaniacza. Zdarza się również, że sama zabudowa kuchenna nie pozwala na wykorzystanie okapu w trybie wyciągu. Przykładem może być zbyt duża odległość urządzenia od kanału wentylacyjnego.

## Konstrukcje do nowoczesnych przestrzeni

Okapy zintegrowane z płytą charakteryzują się dużą wydajnością i pod tym względem nie ustępują klasycznym konstrukcjom ściennym czy podszafkowym. Ponadto zapewniają stosunkowo cichą i efektywną pracę, a do tego potrafią być wyjątkowo energooszczędne. Mechanizm takiego okapu ukryty jest zwykle pod solidną kratką, wykonaną najczęściej z żeliwa, a dzięki temu odporną na zdrapania i uderzenia. Podzespoły elektroniczne okapu zintegrowanego z płytą są często wodoszczelne – na wypadek, gdyby podczas gotowania doszło do nieoczekiwanego zalania urządzenia, np. po wykipieniu wody. Wyciąg zintegrowany z płytą jest też wyposażony w zbiornik na ciecz, który w razie potrzeby można wygodnie opróżnić. Pojemność takiego zbiornika jest zróżnicowana, zależnie od modelu urządzenia.

Znajdująca się zwykle na środku płyty grzejnej kratka, przez którą zasysane są opary, tworzy jedną płaszczyznę ze szklanym blatem urządzenia. Dzięki temu możemy swobodnie przenosić czy przesuwać gorące garnki i patelnie z jednej części płyty na drugą.

## Filtry i filtracja powietrza

W okapie, niezależnie od tego, czy jest on samodzielnym urządzeniem, czy zintegrowanym w płycie grzejnej, ważnym determinantem związanym ze skuteczną wymianą powietrza oraz jego oczyszczaniem są filtry. Jest to jeden z parametrów, który stanowi ważną kwestię podczas wy-



**SAM COOK PSC-IOZ-1070**

boru urządzenia w odniesieniu do jego wydajności i skuteczności w tym zakresie. Skuteczność ta nie ogranicza się jedynie do liczby umieszczonej przez producenta na okapie, ale przede wszystkim do systemu filtracji, który został zastosowany w urządzeniu. Sam filtr w okapie, zarówno podczas pracy w trybie wyciągu, a więc tak zwanej wywiewowej, jak i w trybie pochłaniacza, czyli recykulacyjnej, ma bardzo istotny wpływ na eliminację cząstek tłuszczu i różnego typu oparów z kuchennego powietrza. Należy w tym miejscu mocno podkreślić, że wpływa to nie tylko zdrowie użytkowników, ale stan całej przestrzeni kuchennej, zabudowy meblowej i innych sprzętów kuchennych znajdujących się w najbliższym otoczeniu – w tym na sam okap.

Warto przy okazji dodać, że rodzaj i typ filtra, a także materiał, z jakiego został wykonany, mają znaczny wpływ na skuteczność pracy okapu. Przez niego bowiem przepływają zasysane masy powietrza.

## Czyszczenie i wymiana filtrów w okapie

Efektywność działania filtrów metalowych stosowanych w wyciągach zintegrowanych z płytami grzejnymi jest tym większa, im czystszy będzie filtr. Wobec tego należy je czyścić w zależności od częstości używania okapu. Wielu producentów filtrów oferuje modele, które z powodzeniem i bez obaw o uszkodzenia można czyścić w zmywarce. Z punktu widzenia użytkownika jest to bardzo komfortowe rozwiązanie. Większość filtrów metalowych nadaje się do zmywania mechanicznego, ale zawsze należy to sprawdzić. Należy pamiętać również, że filtry (np. aluminiowe), wraz z upływem czasu użytkowania mogą ulec przebarwieniom. To częste i normalne zjawisko, które nie wpływa na ostateczną wydajność



**CIARKO DESIGN Wizard**

## Ciarko Wizard do gotowania i pochłaniania oparów

Płyta ze zintegrowanym okapem Wizard marki Ciarko to stylowe połączenie płyty indukcyjnej z czterema polami grzejnymi i wydajnego okapu kuchennego. Ten wyjątkowy duet oferuje nie tylko różnorodną funkcjonalność, ale przede wszystkim zapewnia cichą pracę w kuchennym wnętrzu. Dzięki nowatorskim rozwiązaniom opracowanym przez inżynierów firmy Ciarko i zastosowaniu bezszczotkowego silnika BLDC (od ang. BrushLess Direct-Current motor) Wizard jest jednym z najcichszych modeli w swojej klasie. Poziom hałasu wytwarzanego na trzecim poziomie prędkości pochłaniania wynosi 57 dB(A). Montaż urządzenia w kuchennej zabudowie jest wyjątkowo łatwy. Dzięki wykorzystaniu modelu Wizard użytkownik zyskuje więcej miejsca bezpośrednio pod blatem, np. na dodatkową szufladę na sztućce lub przyprawy. Również czyszczenie okapu nie powinno przysporzyć problemów. Filtr, który został w nim zastosowany, można myć w zmywarce, a do tego jego demontaż jest stosunkowo łat-



**FRANKE FMA 839 HI**

tego rodzaju filtrów. Ma jednak bardzo duży wpływ na estetykę urządzenia i jeśli użytkownik zdecyduje, że zaburza to wizualny odbiór, może je w każdym czasie wymienić. Warto wiedzieć, że producenci oferują grupę filtrów pochłaniających, w tym również węglowych, które mogą być wielokrotnego użytku. Oznacza to, że mogą być czyszczone i myte. Do niedawna filtry węglowe były tylko jednokrotnego użytku, a po czasie eksploatacji i zużycia – wyrzucane. W wypadku filtrów wielokrotnego użytku należy stosować się do zaleceń i rekomendacji producentów tych akcesoriów. Mycie ręczne filtra stalego należy rozpocząć od namoczenia go. Następnie przy pomocy wilgotnej ściereczki nasączonej neutralnym detergentem na bazie mydła należy starannie wyczyścić jego powierzchnię. Warto też zwrócić uwagę na mocowanie

filtra, które również wymaga wyczyszczenia. Filtry należy myć okresowo, zgodnie z zaleceniem producenta i w odniesieniu do eksploatacji okapu.

Zwiększa to znacznie efektywność oczyszczania powietrza.

W przestrzeniach kuchennych, w których gotowanie odbywa się codziennie, filtry powinny być czyszczone przynajmniej raz na 5 do 7 tygodni. Standardowo producenci filtrów rekomendują ich czyszczenie co 8 tygodni.



twym zadaniem. Po wyjęciu filtra użytkownik ma ponadto dostęp do wnętrza urządzenia, co pozwala na jego dokładne umycie. Obsługa parametrów okapu odbywa się za pośrednictwem intuicyjnego panelu dotykowego znajdującego się na froncie płyty indukcyjnej.

## SIEMENS Piekarnik do zabudowy HB734G1W1

### Elegancja połączona z innowacjami

**Wśród innowacyjnych urządzeń z serii iQ700 marki Siemens dostępny jest biały piekarnik do zabudowy HB734G1W1. Nowe urządzenie Siemens urzeka eleganckim wzornictwem i najnowocześniejszymi funkcjami wspierającymi użytkownika w codziennym gotowaniu i pieczeniu.**

Marka Siemens wprowadza do oferty produktowej funkcjonalny piekarnik HB734G1W1 o szerokości 60 cm, który sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Piekarnik oferuje termoobieg 3D i dodatkowo aż 13 różnych funkcji grzania. Do tego jest wyposażony w rozmaite systemy zapewniające wygodne przygotowywanie potraw, a także ułatwiające czyszczenie urządzenia. Model HB734G1W1 wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobieg 3D, po której uruchomieniu ciepło rozprzeczane 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 trzech poziomach jednocześnie ze świetnymi rezultatami od góry do dołu. Oprócz tego model HB734G1W1 z Home Connect podpowie użytkownikowi wszelkie niezbędne parametry potrzebne do przygotowania danej potrawy. Dzięki pełnemu dostępowi do świata przepisów Home Connect prześle optymalne ustawienia wybra-

nych przepisów bezpośrednio do piekarnika. Wystarczy na smartfonie wybrać danie spośród wielu kolekcji przepisów w aplikacji Home Connect, a piekarnik 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 HB734G1W1 ułatwia przyjazna dla użytkownika konfiguracja menu. Nawigacja delikatnym muśnięciem i dużej rozdzielczości kolorowy wyświetlacz TFT touch-Display Plus stanowią prawdziwe centrum kontroli tego zaawansowanego technicznie piekarnika. Intuicyjna nawigacja po rozbudowanym menu pomaga w pełni wykorzystywać potencjał urządzenia. Piekarnik ma specjalną nieprzysiężającą powłokę na tylny ścianie komory, a wewnętrzna strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Piekarnik HB734G1W1 oferuje aż 14 funkcji



grzania: delikatne grzanie górne/dolne, dolne grzanie, funkcja coolStart, funkcja Pizza, gorące powietrze delikatne, grill o dużej powierzchni, grill o małej powierzchni, grill z obiegiem powietrza, grzanie góra/dół, pieczenie w niskiej temperaturze, podtrzymywanie ciepła, termoobieg 4D oraz wstępne nagrzewanie. Pojemność piekarnika wynosi 71 l przy wymiarach 60 x 60 cm. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 30 do 300 °C. W wyposażeniu standardowym znajdziemy 1 blachę uniwersalną, 1 blachę do pieczenia oraz 1 ruszt kombinowany.

## BOSCH. Piekarnik do zabudowy HSG7584B1

### Zdalne zarządzanie gotowaniem

**Nowy model piekarnika – HSG7584B1 marki Bosch to urządzenie, które świetnie sprawdzi się w każdej kuchni, a zwłaszcza w takiej, w której użytkownicy cenią swój czas i zdrowe gotowanie. Piekarnik oferuje użytkownikom zdalne zarządzanie gotowaniem, a także funkcje parowe.**



Nowy piekarnik marki Bosch to przede wszystkim zdalne zarządzanie gotowaniem dzięki funkcji Home Connect. Home Connect z funkcją zdalnego sterowania i monitorowania pozwala odkryć pełny potencjał tego „inteligentnego” piekarnika. Urządzenie wystarczy podłączyć do zarejestrowanego konta Home Connect ([www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)), aby sterować nim z dowolnego miejsca. Aplikacja umożliwia uruchamianie i zatrzy-

mywanie funkcji, zmianę ustawień, możliwość zarządzania ulubionymi ustawieniami, a to wszystko spoza swojej kuchni. Aktualizacja oprogramowania pozwoli na bieżąco unowocześniać działanie piekarnika. Funkcja Home Connect to również pełny dostęp do rozmaitych przepisów kulinarnych. Wystarczy na smartfonie wybrać danie spośród wielu kolekcji przepisów w aplikacji Home Connect, a piekarnik automatycznie ustawi optymalny tryb grzania, temperaturę oraz czas pieczenia. Ulubione przepisy można zapisać w aplikacji. To nie wszystko, ponieważ aplikacja Home Connect to również dostęp do innowacyjnych technik gotowania i przyrządzania żywności. Doskonalenie umiejętności kulinarnych nigdy nie było równie łatwe i wygodne. Model HSG7584B1 oferuje szereg możliwości i funkcji z wykorzystaniem pary. Dzięki nim potrawy są chrupiące i soczyste wewnątrz. Co więcej, para zapobiega wysychaniu żywności, a wypieki pięknie się przyrumieniają, zachowując smakowitą soczystość wnętrza.

Obsługę modelu HSG7584B1 ułatwia intuicyjny pierścień sterujący. Przy użyciu niewielkich obrotów wewnętrznego pierścienia można 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.



**CONCEPT. Piekarnik do zabudowy ETV5960**

## Zdrowe smażenie gorącym powietrzem

**Firma Concept poszerza ofertę piekarników elektrycznych do zabudowy i prezentuje nowy model – ETV5960 z nowoczesną funkcją AirFry. Urządzenie dodatkowo zwraca uwagę jakością wykonania i wyposażeniem w praktyczne funkcje. Eleganckie wzornictwo i stalowe wybarwienie frontu będą praktycznym i wzorniczym uzupełnieniem kuchni urządzonej w stylu nowoczesnym.**

Nowy piekarnik marki Concept to przede wszystkim nowoczesne systemy wspomagające codzienne gotowanie. Urządzenie wyposażone jest w nową funkcję AirFry, która w pełni zastępuje w kuchni frytkownicę na gorące powietrze. Dzięki cyrkulacji gorącego powietrza można przyrządzić smaczne i chrupiące dania bez użycia oleju i nieprzyjemnego zapachu. Dania te dodatkowo będą zawierały mniej kalorii, cholesterolu i tłuszczu. Smażenie z wykorzystaniem funkcji gorącego powietrza idealnie nadaje się do przygotowywania frytek, skrzydełek kurczaka, nuggetsów, warzyw i innych potraw. Co więcej, nowy piekarnik marki Concept wyposażony jest w specjalny kosz do



smażenia. Dzięki niewielkim otworom umożliwia ciągły przepływ gorącego powietrza, dzięki czemu potrawy będą równomiernie upieczone, bez konieczności ich obracania. Piekarnik ETV5960 oferuje 5 funkcji pieczenia. Oprócz gorącego powietrza można skorzystać z funkcji AirFry, grilla, grilla z termobięciem oraz rozmrażania. Sprzęt wyposażony

jest w proste sterowanie za pomocą trzech ergonomicznych pokręteł, które służą do wyboru trybu, temperatury oraz czasu.

Nowe urządzenie marki Concept jest też łatwe do utrzymania w czystości. To za sprawą funkcji Aqu-



aClean. W praktyce wystarczy wylać na blachę do pieczenia 400 ml wody, ustawić program „Grill” na temperaturę 90°C i pozostawić na pół godziny. Gorąca para rozpuści tłuszcz i inne zanieczyszczenia, które wystarczy delikatnie wytrzeć gąbką lub szmatką. Ostatnim etapem jest umycie wnętrza piekarnika ciepłą wodą.

W podstawowym wyposażeniu piekarnika ETV5960 znajduje się 1 ruszt, 1 blacha oraz 1 kosz do smażenia gorącym powietrzem. Urządzenie oferuje praktyczną pojemność wewnętrzną, wynoszącą 56 l.

**MPM. Lodówka do zabudowy MPM-310-FFI-21**

## Duża pojemność i cicha praca

**Firma MPM powiększa asortyment dużego AGD do zabudowy o chłodziarko-zamrażarkę MPM-310-FFI-21. Nowe urządzenie chłodnicze wyposażone jest w No Frost w obu komorach, energooszczędne oświetlenie LED, a także cichy silnik inwerterowy.**

Nowa lodówka do zabudowy marki MPM to to idealne rozwiązanie dla osób, które cenią sobie wygodę, estetykę, funkcjonalność i oszczędność miejsca w swojej kuchni. Jej imponująca wysokość 194 cm sprawia, że jest niezwykle pojemna i pozwala na maksymalne wykorzystanie przestrzeni. Co więcej, możliwość zabudowy i zastosowania dowolnych frontów meblowych sprawiają, że urządzenie harmonijnie wkomponuje się w wystrój wnętrza i stanie się niemal niewidoczne, tworząc spójny i estetyczny wygląd przestrzeni kuchennej.

Model MPM-310-FFI-21 charakteryzuje się bogatym wyposażeniem i bardzo dobrze przemyślanymi rozwiązaniami. Pozwala to na łatwe i wygodne przechowywanie żywności, przy jednoczesnym zachowaniu porządku.

W części chłodniczej do dyspozycji użytkownika znajduje się 5 półek i 3 balko-



niki na drzwiach, a także 2 transparentne szuflady, które są idealnym miejscem do przechowywania warzyw i owoców oraz surowego mięsa czy ryb. Dodatkowo, w wyposażeniu znajduje się praktyczny pojemnik na jajka. Komora zamrażania oferuje 3 wygodne, transparentne przedziały.

Na szczególną uwagę zasługuje system NoFrost, który zapobiega osadzaniu się szronu i lodu nie tylko w części chłodzącej, ale również w zamrażarce. Układ wentylacyjny wymusza obieg zimnego powietrza, wyprowadzając całą wilgoć na zewnątrz. W ten sposób szron i lód nie gromadzą się na żywności, szufladach czy ściankach komór chłodziarkozamrażarki. Szron osadza



się jedynie w specjalnej komorze, gdzie następuje jego rozmrażanie i usuwanie. Automatyczne odszranianie części chłodniczej, odprowadza powstającą wilgoć na zewnątrz lodówki, jednocześnie nie wysuszając żywności.

Nowa lodówka MPM to także urządzenie energooszczędne, która cicho pracuje. To za sprawą nowoczesnego kompresora inwerterowego. Charakteryzuje się on przede wszystkim większą wydajnością, ale również nowoczesną konstrukcją, która pobiera mniej energii elektrycznej. Moc działania uzależniona jest od wewnętrznej temperatury urządzenia, co pozwala na optymalne wykorzystywanie energii.

Komfort użytkowania i montażu zapewnia w tym modelu zawias nożycowy, dzięki któremu użytkownik nie musi skupiać się na domykaniu drzwi lodówki. Systemem automatycznie dociąga drzwi do końca, zapewniając idealne zamknięcie. To oznacza, że produkty spożywcze będą zawsze przechowywane w odpowiedniej temperaturze.

## Nowoczesne

## szafy

## suszące



Fot. ASKO

Sprzęt gospodarstwa domowego powstał po to, aby ułatwić życie codzienne. W zakresie domowego suszenia i odświeżania tkanin producenci również odpowiadają nowoczesnym sprzętem. Urządzenia, które szturmem wkraczają do naszych domów i mieszkań, to automatyczne szafy suszące.

**A**utomatyczna suszarka do ubrań pozwoli, ale skutecznie staje się standardem w naszych gospodarstwach domowych, ale nie tylko ona. Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom użytkowników, producenci oferują nowoczesne urządzenia do suszenia i odświeżania tkanin, a są nimi szafy suszące.

### Długa droga do komfortu suszenia

Pierwszym elektrycznym urządzeniem wspomagającym suszenie ubrań była bez wątpie-

nia wirówka. Do tej pory rozmaite rodzaje wirówek są dostępne na rynku i cieszą się nie małym powodzeniem, ponieważ w dalszym ciągu znajdują się użytkownicy, których potrzeby ten sprzęt w zupełności spełnia. Wraz z pojawieniem się na rynku pralek automatycznych wirówki wolnostojące zostały zastąpione programem wirowania, w której wyposażona była pralka. Kolejnym krokiem technicznym wspomagającym suszenie wypranych ubrań była automatyczna suszarka. Pierwsze sprzęty nazywane były wywiewowymi, ewakuacyjnymi lub wentylacyjnymi, a do ich prawidłowego dzia-



**ASKO**  
**DC7774V.W**

### **SAMSUNG DF10A9500CG**

łania należało je podłączyć do sieci wentylacyjnej. Takie połączenie nie zawsze było możliwe, więc producenci zaczęli poszukiwać nowych rozwiązań. Tak nastąpiła era suszarek kondensacyjnych, które obecnie są głównym rodzajem tych urządzeń.

### Najpierw powstała suszarka automatyczna

Kondensacja to inaczej zmiana stanu skupienia z postaci gazowej w ciekłą. Stąd

nazwa suszarki, ponieważ pranie suszone jest ciepłym powietrzem, które w połączeniu z wilgocią z tkanin skrapla się. Urządzenie w ten sposób pozbywa się pary wodnej, a precy-



**LG**  
**S3WF**



Fot. ASKO

sprawia, że urządzenie może stać w dowolnym miejscu w domu czy mieszkaniu, a do sprawnego działania potrzebuje jedynie bliskości gniazda elektrycznego.

## Dla kogo szafa susząca?

Domowe sprzęty susząco-odświeżające z pewnością docenią rodzice małych dzieci, a tak-

nualny, w którym to użytkownik okresowo opróżnia zbiornik. Taki sposób może wydawać się mniej komfortowy, ale za to brak konieczności stosowania specjalnych podłączeń

## ASKO odpowiada 16 metrom tradycyjnej suszarki



Fot. ASKO

*Szafa susząca może być doskonałym uzupełnieniem tandemu pralniczego składającego się z pralki i suszarki. Taki zestaw można również odpowiednio zabudować.*

zyjnie mówiąc, gorącego powietrza. Nie musimy go podłączać do systemu wentylacji, ponieważ skropliny trafiają do specjalnie do tego przeznaczonego zbiornika. Ich usuwanie następuje w dwojaki sposób i zależy od modelu sprzętu. Pierwszym sposobem jest podłączenie urządzenia do sieci kanalizacyjnej. Opróżnianie zbiornika odbywa się automatycznie, bez jakiegokolwiek ingerencji czy zaangażowania użytkownika. Drugi sposób to ma-

**ASKO DC7784V.W**



Rozwój techniczny oraz rosnąca świadomość konsumentów sprzyjają wprowadzaniu nowych rozwiązań na rynek domowych urządzeń pralniczych. O ile pralka czy suszarka będą brzmiały zupełnie znajomo, tak szafa susząca bądź ukryty pomocnik mogą być nowością dla niektórych konsumentów. Są to dwa urządzenia dopełniające domowy system pralniczy, które oferuje marka ASKO. Celem szaf suszących jest zapewnienie najwyższego komfortu i luksusu. Są one wyposażone w regulowane, wysuwane półki do zawieszenia ubrań na czas suszenia. Ich pojemność odpowiada aż 16 metrom tradycyjnej suszarki sznurkowej. Szafy suszące ASKO sprawdzają się szczególnie do części garderoby, które wymagają delikatnego suszenia, takich jak bielizna, czy wymagających tkanin, takich jak jedwab, kaszmir czy aksamit.

zajmuje mniej niż 1 m<sup>2</sup>!



Fot. ASKO

# SUSZARKI



Fot. LG

*Szafy suszące, pomimo gabarytów sugerujących przeznaczenie komercyjne, są urządzeniami do użytku domowego.*



Fot. Samsung



Fot. ASKO

## Co jeszcze oferuje ten sprzęt?

Szafa susząca może być również nieocenionym pomocnikiem wszędzie tam, gdzie przyjmowani są goście. Do takich miejsc możemy zaliczyć hotele, pensjonaty, gospodarstwa agroturystyczne, ale również restauracje. Z pewnością znajdą swoje zastosowanie również w przedszkolach i żłobkach, całodobowych domach opieki, hospicjach czy szpitalnych oddziałach, niezależnie od rodzaju.

Posiadanie takiego sprzętu eliminuje odświeżanie tkanin w profesjonalnych pralniach, co z kolei oszczędza czas i pieniądze.

## Sprzęt szybko zyskał zwolenników

Duże sprzęty gospodarstwa domowego, zwykle takie, które odznaczają się nowoczesnymi funkcjami i są pionierami w swoim segmencie, na początku są uznawane za fanaberię dla ludzi, którzy mają dużo pieniędzy. Tak było na przykład ze zmywarkami do naczyń. Nie tak dawno jeszcze takim sprzętem była również szuflada grzewcza czy automatyczna suszarka do ubrań. Dokładnie w tym miejscu są teraz urządzenia susząco-odświeżające, potocznie zwane szafami suszącymi. Nie jest ich na

rynku zbyt wiele, ale z każdym rokiem zyskują na popularności z powodu ułatwiania codziennego życia w tym zakresie. To nowoczesne sprzęty, dzięki którym w domowym zaciszu możemy suszyć i odświeżać ubrania, które dotąd mogły być poddane tym zabiegom jedynie w profesjonalnych pralniach.

## Para i promienie UV

Dzięki systemowi parowej pielęgnacji ubrań w szafach suszących możemy cieszyć się higieniczną czystością ubrań każdego dnia, bez konieczności ich codziennego prania. Co więcej, urządzenia dają możliwość prania i odświeżania tkanin, które dotąd mogły być poddawane specjalistycznym zabiegom higienicznym wyłącznie w profesjonalnych pralniach. Wykonywanie tych czynności w domowym zaciszu to kolejna oszczędność, tym razem czasu użytkownika. Skuteczne odświeżanie ubrań umożliwia także silny podmuch powietrza, który usuwa gromadzące się na co dzień zanieczyszczenia. Szafa susząca może wygładzać też zagniecenia za pomocą pary, a także skutecznie usuwać nieprzyjemne zapachy dzięki promieniom UV oraz filtrom dezodoryzującym. Następnie suszy ubrania w niskiej temperaturze, co przywraca włóknom ich naturalną strukturę. Urządzenia wyposażone są również w funkcję dezynfekcji.



**LG S3RFBN**

że duże rodziny. Liczba osób w gospodarstwie domowym, jak również niemowlęta czy dzieci w wieku przedszkolnym i wczesnoszkolnym to zawsze spora ilość codziennego prania., ale również ubrań, które wymagają tylko odświeżenia. Nie dotyczy to wyłącznie ubrań, ale również ręczników i pościeli. Wysoka temperatura pary generowana przez nowoczesne urządzenia susząco-odświeżające to przede wszystkim sposób na eliminację z tkanin bakterii i wirusów. Co więcej, urządzenia te docenią alergicy, ponieważ wysoka temperatura pary usuwa z pościeli, ręczników, firan i zasłon większość uciążliwych alergenów. Warto tu wspomnieć, że firany i zasłony są częściami wystroju domu, które w zasadzie nie poddają się większym zabrudzeniom niż osiadanie na nich kurzu. Oznacza to, że zamiast częstego prania możemy je okresowo odświeżać. Bardzo pomocne są przy tym sprzęty odświeżające.

**ASKO DC7784V.S**



**SAMSUNG DF60R8600CG**



**LG S3MFC**



# Miele



## Zmywarki Miele przyjazne dla Planety

Nowe zmywarki **Generacji 7000** należą do **najbardziej efektywnych i ekologicznych na rynku**. Dzięki nowym programom osiągają zwiększoną wydajność zmywania i krótszy czas pracy **w porównaniu z programem Eco**. Zużywają także dużo mniej energii elektrycznej i wody przy programach klasycznych. Od chwili premiery nowej generacji zmywarek w 2018 roku urządzenia te wyznaczają standardy w branży. **Niemal wszystkie modele mają najlepszą klasę efektywności energetycznej A**.

W programie **ComfortWash z temperaturą 45 °C** umyjesz **lecco zabrudzone sztućce i naczynia**, a jednocześnie będziesz spokojna/y o delikatne szkło. Wybierając mocniejszy program **ComfortWash+ o temperaturze 55 °C** do **trudniejszych do usunięcia zabrudzeń**, masz świadomość, że to bardziej zrównoważona opcja od klasycznego **programu intensywnego z temperaturą 75 °C**. Ten ostatni warto wykorzystywać jedynie przy ekstremalnie zabrudzonych naczyniach. Nowością jest 60-stopniowy program **PowerWash**, który ma zwiększoną wydajność mycia i suszenia, przy **czasie pracy wynoszącym zaledwie 1,5 godziny**. Czas ten możesz też

skrócić do mniej niż jednej godziny za pomocą programu **Extra Quick**.

**Używając przyjaznych dla środowiska butelek czy słomek wielokrotnego użytku** chcesz mieć pewność, że będą dokładnie umyte, co zależy m.in. od tego, czy znajdziesz na nie odpowiednie miejsce w zmywarce. W nowych modelach **G7000 koszt ma rozwiązanie StrawClean** – specjalne miejsce na wielorazowe słomki. Prawda, że innowacyjne!

**Zmywarki Miele generacji G7000** to nie tylko jakość i innowacyjne technologie ale i wiele pragmatycznych rozwiązań, idących z duchem czasów. **Dzięki funkcji EcoFeedback wiesz, ile wody i energii zużywasz**. Pełną przejrzystość zapewnią ci też dane dostępne w aplikacji Miele, która porównuje średnie wartości używanych programów, **wysświetla rzeczywiste poziomy zużycia i zapewnia dodatkowe wskazówki ekologiczne**.

W każdym z modeli możesz też korzystać z **przyjaznych dla środowiska funkcji, takich jak np. system AutoDos**, który automatycznie dodaje odpowiednią ilość detergentu, w zależności od wybranego programu lub stopnia zabrudzenia.



[www.miele.pl](http://www.miele.pl)

Nowa era w domowej sztuce kulinarnej.



### The difference is Gaggenau.

Ekspertsi kulinarni dobrze wiedzą, że gotowanie na parze to najzdrowszy sposób przyrządzania dań. Jest delikatne, pozwala zachować witaminy i wartości odżywcze potraw, a nawet wzmacnia ich naturalny smak. Klasyczne grzanie w połączeniu z parą sprawiają, że warzywa stają się chrupkie, a apetycznie przyrumieniona pieczeń skrywa kruche i soczyste wnętrze. Nasz piekarnik parowy Combi z serii 400 to doskonały dowód na to, że każdy może stać się kulinarnym mistrzem, jeśli sięgnie po właściwe metody.

Więcej informacji oraz adresy naszych dystrybutorów znajdziesz na stronie [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) lub bezpośrednio w naszym salonie pokazowym w Warszawie, Al. Jerozolimskie 183.

**GAGGENAU**