

INFOPRODUKT

AGD

S P R Z E T D U Ż Y

Numer 4/2024 kwiecień

ISSN 2956-4036

Cena: 7,99 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**



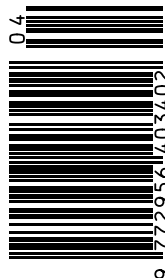
SAMSUNG

Temat numeru!

Sprzęt chłodniczy do zabudowy

Zmywarki wolnostojące o szerokości 60 cm

Kuchenki mikrofalowe wolnostojące i do zabudowy



APPLiA Polska
podsumowuje
2023 rok

ElektroEko
program edukacji
ekologicznej

Grupa Amica
z technologią druku
cyfrowego InkJet

REMONDIS Electrorecycling
o odpowiedniej utylizacji
sprzętów



Fot. Samsung

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

APPLiA Polska

Podsumowanie 2023 r. na rynku AGD.

Grupa Amica

Wprowadza technologię druku cyfrowego InkJet.

ElektrioEko Rozmowa

Anna Podsiadło o programie edukacyjnym „Moje miasto bez elektrośmieci”.

Sprzęt chłodniczy do zabudowy

Różnią się pod względem pojemności, funkcjonalności, a także sposobu montażu.

4

Zmywarki wolnostojące o szerokości 60 cm

Oferują najnowocześniejsze systemy wspomagające energooszczędność i komfort użytkowania tych urządzeń.

16

Kuchenki mikrofalowe wolnostojące i do zabudowy

Ich popularność nie słabnie od czasu pojawienia się pierwszych tego typu sprzętów na rynku.

10

14

Wielkogabarytowe lodówki wolnostojące

Z punktu widzenia użytkownika korzyści z tego posiadania typu lodówki to przede wszystkim ogromna pojemność, która może wynosić nawet 600 l!

Pralki, pralkosuszarki i suszarki slim

Slim, czyli takie, które odznaczają się głębokością poniżej 50 cm. Mniejsza głębokość nie ujmuje tym sprzętom nowoczesnych funkcji.

Szuflady grzewcze i do pakowania próżniowego

Coraz bardziej popularne, nowoczesne sprzęty do zabudowy praktycznie wypełniające niszę pod piekarnikiem kompaktowym czy ekspresem do kawy.

18

30

36

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



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

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

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

Wydawca:

InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Modlińska 199A/31, 03-122 Warszawa

Redaktor naczelny:

Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:

Warszawa, kwiecień 2024

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN 2956-4036

Numer wydania:

Nr 4, kwiecień 2024

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



Moc pojemnej mikrofali

Niezwykle pojemna kuchenka mikrofalowa do zabudowy od Amica to najlepsze rozwiązanie do Twojej kuchni.

- **Pojemność 34 litry** – pomieści duże naczynia
- **Sterowanie sensorowe Slider** – płynna regulacja parametrów
- **Combigrill** – podgrzane i przypieczone dania
- **8 programów gotowych**

To połączenie funkcjonalnych rozwiązań i nowoczesnego designu doskonale pasującego do piekarnika.

amica.pl



Pojemność 34 litry

Karta Różnorodności podpisana!

Marzec był miesiącem różnorodności, równości i włączenia w firmie Samsung. Niezwykle istotnym wydarzeniem w tym miesiącu było podpisanie przez firmę Samsung Electronics Polska Karty Różnorodności, której celem jest promowanie równości i zarządzania różnorodnością w miejscu pracy.

W firmie Samsung po raz pierwszy zorganizowany został Miesiąc DEI (Diversity, Equity and Inclusion). Różnorodność dotyczy wszystkich osób wewnątrz organizacji, a także klientów firmy czy konsumentów. Czyli ludzi w różnym wieku, o różnym stopniu sprawności, różnej tożsamości płciowej, różnej orientacji seksualnej, różnego pochodzenia etnicznego czy przekonań religijnych. Różnorodność w zespole jest źródłem bogactwa inspiracji, a inkluzywność zapewnia, że każdy głos jest słyszany i uwzględniany.

W ramach Miesiąca DEI w firmie Samsung odbyły się webinaria i warsztaty, które pozwoliły zrozumieć, co różnorodność wnosi do codzienności i jak czerpać z tego korzyści. Punktem kulminacyjnym Miesią-



ca DEI było dołączenie przez firmę Samsung Electronics do Karty Różnorodności. Jest to zobowiązanie podpisywane przez pracodawców, którzy decydują się na wprowadzenie zakazu dyskryminacji w miejscu pracy i działania na rzecz tworzenia i promocji różnorodności. Karta świadczy o gotowości firmy do zaangażowania

wszystkich osób zatrudnionych oraz partnerów biznesowych i społecznych w te działania.

– Podpisanie Karty Różnorodności jest wyrazem szacunku dla potrzeb i oczekiwań naszych pracowników. To pierwszy, niezwykle ważny krok, za którym pójść kolejne działania. Przygotowaliśmy własną politykę różnorodności i powołaliśmy DEI Forum, czyli pracowniczą społeczność DEI. Wierzymy, że różnorodność i inkluzywność są nie tylko ważne, ale wręcz niezbędne, aby zapewnić sukces naszej organizacji – powiedział Conor Pierce, Prezes Samsung Electronics Polska.

Co ważne, podpisanie Karty Różnorodności przez firmę Samsung poprzedził szereg przygotowań i działań wokół obszaru DEI. Pod koniec 2023 roku odbyły się sesje spotkań pracowników pod nazwą DEI Forum. To inicjatywa dialogu poświęcona wspieraniu środowiska pracy, które celebryje różnorodność i promuje inkluzywność. Forum było szansą dla wszystkich, bez względu na płeć, pochodzenie, wiek czy staż pracy do aktywnego kształtowania polityki Diversity, Equity & Inclusion, które obejmie wszystkie osoby w organizacji. Podczas spotkań wypracowano wnioski, które stały się punktem wyjścia dla lokalnej polityki DEI, która wkrótce zostanie ogłoszona przez firmę Samsung.

Grupa Amica

Wspiera edukację na Uniwersytecie Ekonomicznym

Grupa Amica, kontynuując swoje zaangażowanie w edukację, ponownie ufundowała bezpłatny dostęp do publikacji „Puls Biznesu” dla studentów oraz wykładowców Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu. Inicjatywa ma wspierać pokolenie przyszłych specjalistów gospodarczych, by lepiej funkcjonowali w środowisku biznesowym.

Uniwersytet Ekonomiczny w Poznaniu (UEP) od lat jest w czołówce najlepszych polskich uczelni ekonomicznych. Uczelnia przygotowuje swoich studentów m.in. do roli menedżerów i dyrektorów firm. W związku z tym, studenci już teraz muszą skoncentrować się na zdobywaniu praktycznej wiedzy, aby lepiej zrozumieć realia swojego przyszłego zawodu.

- Dla Amiki edukacja młodych ludzi jest niezwykle istotna, a dostęp do „Puls Biznesu” zapewni studentom możliwość zdobywania rzetelnych informacji. Artykuły stanowią doskonałe uzupełnienie akademickiej wiedzy zdobywanej podczas wykładów i z podręczników. Bardzo cenne dla studentów mogą być zwłaszcza artykuły opisujące kluczowe trendy na rynku, które na naszych oczach zmieniają funkcjonowanie biznesu - takie jak cyfryzacja czy ESG - mówi Maja Rutkowska, dyrektorka HR w Grupie Amica.



Już teraz wielu absolwentów Uniwersytetu Ekonomicznego w Poznaniu zajmuje kluczowe stanowiska menedżerskie w Grupie Amica. Dlatego też, wsparcie edukacji studentów to strategiczna inwestycja w przyszłych pracowników dla całej polskiej gospodarki.

Na terenie uniwersyteckiego kampusu dostępne są bezpłatne egzemplarze drukowanego wydania. Warto jednak skorzystać z wersji cyfrowej, która jest nie tylko wygodniejsza i bardziej ekologiczna, ale także oferuje bogatszą treść. Obejmuje m.in. rozbudowaną platformę, która oferuje szczegółowe analizy i prognozy kluczowych danych makroekonomicznych i sektorowych. Bezpłatny dostęp do treści premium „Pulsu Biznesu” można uruchomić w kilka chwil na stronie pb.pl/uepognan. Edukacja poprzez lekturę „Pulsu Biznesu” stanowi doskonałe uzupełnienie szeregu działań podejmowanych przez Grupę Amica na Uniwersytecie Ekonomicznym w Poznaniu. Przedsiębiorstwo od lat angażuje się w realizację projektów edukacyjnych, oferując studentom możliwość udziału w stażach i praktykach. Grupa Amica prezentuje swoją ofertę na targach pracy oraz podczas wydarzenia Job Talk. Firma może także uczestniczyć w projekcie „Liderzy dla uczelni”, w którym doświadczeni eksperci dzielą się swoją wiedzą podczas wykładów z studentami. Kolejnym elementem tej współpracy są spotkania online pod nazwą „Zoom na biznes”, gdzie przedstawiciele firm z Klubu Partnera UEP dzielą się wiedzą z obszaru swojej specjalizacji.

Podaruj

1,5% podatku

Mikołajowi



W formularzu PIT wpisz numer:

KRS 0000037904

W rubryce „Informacje uzupełniające
– cel szczegółowy 1,5%” podaj:

43789 Niewiński Mikołaj

Prosimy o zaznaczenie w zeznaniu podatkowym pola „Wyrażam zgodę”.

Szanowni Państwo!

Nasz syn Mikołaj urodził się z zespołem Downa. Zapewnienie mu jak najlepszych warunków do rozwoju wymaga m.in. fizjoterapii, uczestnictwa w turnusach rehabilitacyjnych czy opieki lekarzy specjalistów.

Mikołaj wciąż robi imponujące postępy, dlatego nie ustajemy w wysiłkach, aby dać mu możliwość terapii na jak najwcześniejszym etapie życia.

Możecie Państwo wesprzeć go przekazując 1,5% swojego podatku lub darowiznę na subkonto w Fundacji Dzieciom „Zdążyć z Pomocą”.
Bardzo dziękujemy za okazaną pomoc.

Marta i Gabriel Niewińscy
rodzice Mikołaja



Wpłaty prosimy kierować na konto:
Fundacja Dzieciom „Zdążyć z Pomocą”
Alior Bank S.A.

42 2490 0005 0000 4600 7549 3994

Tytułem:

43789 Niewiński Mikołaj

darowizna na pomoc i ochronę zdrowia

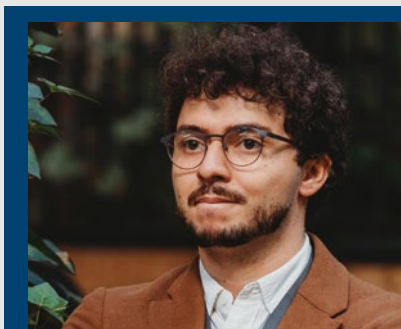


Innowacje Miele

przyjazne

dla planety

Tworzenie rozwiązań przyjaznych dla środowiska jest od lat priorytetem w innowacjach Miele. Urządzenia Miele oszczędzają wodę i energię – ogromna część ma najwyższy wskaźnik efektywności energetycznej.



Jakub Strona
– product trainer Miele.

Przełomową proekologiczną innowacją w zmywarkach Miele stał się system AutoDos, czyli technologia automatycznego dozowania. Ilość detergentu zależy od wybranego programu lub stopnia zabrudzenia naczyń, dlatego finalnie nasze zmywarki nie tylko oszczędzają wodę i energię – bo większość modeli ma najlepszą klasę efektywności energetycznej A – ale też chronią środowisko przed nadmiarem detergentów. Wybierając zmywarkę Miele, dokładnie wiesz, ile wody i energii zużyjesz, ponieważ funkcja EcoFeedback podaje przewidywane zużycie po wybraniu programu zmywania. Aplikacja Miele App dodatkowo porównuje też średnie wartości używanych programów, wyświetla rzeczywiste poziomy zużycia i zapewnia dodatkowe wskazówki ekologiczne. Dla maksymalnej oszczędności energii można też podłączyć urządzenie do źródła ciepłej wody o temperaturze do 60 °C, oszczędzając w ten sposób średnio do 35 proc. energii w programie Mix.

Firma Miele dba także o to, by małe zużycie nie odbywało się kosztem praktycznych korzyści, na przykład w odniesieniu do czasu trwania programu czy efektywności zmywania lub prania.

Przylącze ciepłej wody

Każda zmywarka Miele dysponuje przylączem ciepłej wody o temperaturze do 60 °C, co pozwala zaoszczędzić nawet 35 proc. prądu. Automatic Auto-Sensor kontroluje przejrzystość wody i mierzy sto-

pień zabrudzenia naczyń. Z czystym sumieniem można zmywać również małe ilości naczyń, bo zmywarka prawie we wszystkich popularnych programach mierzy automatycznie ilość naczyń w komorze i dokładnie dostosowuje zużycie wody.

Zużycie wody i energii

Zmywarki Miele myją wyłącznie świeżą wodą, a w programie Automatic zużywają jej zaledwie 6 l. W ciągu ostatnich 30 lat Miele udało się zmniejszyć zużycie wody przez swoje urządzenia o 85 proc.! Również zużycie energii elektrycznej zostało zmniejszone do niewiarygodnego poziomu: w programie Eco zmywarki Miele osiągają zużycie na poziomie tylko 0,67 kWh. Oszczędzanie wody jest możliwe dzięki zaautomatyzowanemu systemowi dopływu oraz nowemu, wydajnemu systemowi filtrowania. Dodatkowa izolacja zmniejsza straty ciepła i tym samym zużycie energii potrzebnej do ogrzania wody.

Monitoring efektywności energetycznej

Wybierając zmywarkę Miele, użytkownik dokładnie wie, ile wody i energii zużyje, bo funkcja EcoFeedback podaje przewidywane zużycie po wybraniu programu zmywania. Pełną przejrzystość zapewnią także dane dostępne w aplikacji Miele. Aplikacja porównuje średnie wartości używanych programów, wyświetla rzeczywiste poziomy zużycia i zapewnia dodatkowe wskazówki ekologiczne. Korzystając z funkcji aplikacji AutoStart, można także zaprogramować zmywarkę tak, żeby uruchamiała się regularnie o tej

Miele



samej porze – na przykład w nocy lub gdy domowa instalacja zgromadziła energię po słonecznym dniu.

Systemy przyjazne dla środowiska

Dzięki systemom automatycznego dozowania pralki i zmywarki na podstawie danych z czujników zużywają tylko niezbędną ilość detergentów. Zastosowany w wielu modelach AutoDos z PowerDiskiem automatycznie dodaje odpowiednią ilość detergentu w zależności od wybranego programu lub stopnia zabrudzenia naczyń. Zawartość PowerDisku wystarcza na ok. 20 cykli prania. Pojemnik PowerDisk został wykonany w 100 proc. z tworzywa pochodzącego z recyklatu. Opakowania innych pojemników na środki do mycia naczyń i prania zostały już w większości zaprojektowane tak, by mogły być wykonane z materiałów pochodzących z recyklingu. 95 lat doświadczenia w produkcji zmywarek pozwoliło Miele stworzyć komplementarny system przyjazny dla środowiska i dający wyjątkowy komfort użytkownikom. Legendarna jakość Miele i dbałość o środowisko przekładają się także na trwałość urządzeń. Wszystkie zmywarki są testowane na 15 000 godzin pracy, co oznacza średnio 20 lat użytkowania.





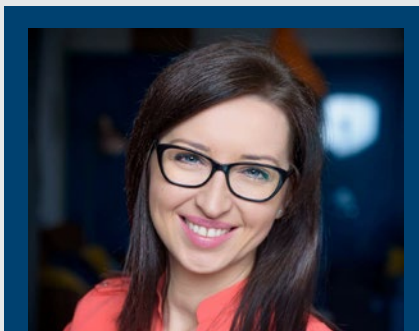
MONOGRAM W nadaje charakteru!

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

 **CIARKO**[®]
DESIGN

Ty DECYDUJESZ czy będzie z tego PROFIT!

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny powinien zostać odpowiednio zutylizowany. Urządzenia te zawierają substancje niebezpieczne dla człowieka i środowiska naturalnego, takie jak rtęć, kadm czy ołów, które są szkodliwe dla zdrowia nawet w ilościach śladowych.



Agata Wiśniewska

– koordynator projektów edukacyjnych w ELECTRO-SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego SA.

Podczas używania lodówki bądź pralki związki chemiczne nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. Gdyby jednak taki sprzęt po czasie użytkowania został rozebrany w przypadkowym miejscu, uwolnione substancje przedostałyby się w niekontrolowany sposób do środowiska.

Co z tymi elektroodpadami?

Uwolnienie tych substancji spowodowałoby z pewnością zanieczyszczenie terenu, a w skrajnych przypadkach byłoby szkodliwe i niebezpieczne dla zdrowia i życia ludzi oraz zwierząt. Z tego powodu zużyte urządzenia powinny trafiać do punktów zbierania, a następnie do zakładów przetwarzania, takich jak REMONDIS Electrorecycling, wyspecjalizowanych w utylizacji sprzętu AGD czy elektronicznego. Obowiązek przekazania zużytego sprzętu nakładają na osoby fizyczne przepisy prawa – kto się do nich nie zastosuje, naraża się na ryzyko kary grzywny w wysokości nawet do 5000 zł.

Zwykły telefon komórkowy mieści w swojej obudowie niemal całą tablicę Mendelejewa, dlatego tak ważne jest, żeby w sposób zorganizowany i skuteczny usuwać substancje niebezpieczne w prawidłowym procesie recyklingu elektroodpadów.

Flagowe programy zbiórkowe

Organizacja odzysku ELECTRO-SYSTEM proponuje kilka ciekawych rozwiązań, umożliwiając w prawidłowy sposób oddawanie elektroodpadów do recyklingu. Szczególnym

zainteresowaniem cieszą się dwa autorskie programy: DECYDUJESZ.pl oraz eko-PROFIT-REcycling to się opłaca! DECYDUJESZ.pl to jedyny taki program realizowany w całej Polsce, skierowany przede wszystkim do osób indywidualnych. Jeśli chcemy bez problemów pozbyć się dużego sprzętu, takiego jak lodówka, pralka lub kuchenka, możemy skorzystać z programu bezpłatnych odbiorów dużego AGD prosto z domu. Wystarczy wejść na stronę www.decydujesz.pl i wypełnić formularz. Usługa jest dostępna za darmo w całej Polsce.

eko-PROFIT – REcycling to się opłaca! to ogólnopolski program, w którym uczestnicy pozyskują dofinansowanie na swoje działania i biorą aktywny udział w zwiększaniu świadomości ekologicznej społeczeństwa w zakresie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Uczestnik w zamian za zebrane i przekazane w ramach programu elektroodpady otrzymuje zgodnie z jego wyborem fundusze wypłacone w formie przelewu na wskazane konto lub punkty do wymiany na atrakcyjne nagrody rzeczowe w programie partnerskim Zbieraj z REMONDIS.

ELECTRO-SYSTEM działa w imieniu blisko 1000 firm

Jako czołowa organizacja odzysku na naszym rynku ELECTRO-SYSTEM prowadzi działania w imieniu blisko 1000 firm wprowadzających na polski rynek nowe urządzenia oraz baterie i akumulatory. Dzięki edukacji ekologicznej prowadzonej przez organizację, użytkownicy sprzętu dowiadują się, że cenne surowce pozyskiwane w procesie recyklingu nie są nieskończone. W zużytym sprzęcie elektrycznym mamy cały szereg surowców, które w ramach grupy REMONDIS jesteśmy w stanie odzyskać i poddać recyklingowi w naszych zakładach.



REMONDIS®

WORKING FOR THE FUTURE

**AKADEMIA
EDUKACJI
EKOLOGICZNEJ**



ELECTRO-SYSTEM
ORGANIZACJA ODZYSKU SEIE S.A.



Dzięki zaawansowanym procesom demontażu około 80 proc. masy odpadów, która trafia do naszych zakładów, wraca do gospodarki w postaci odzyskanych surowców. Trafiają one do hut i innych zakładów produkcyjnych, gdzie służą do produkcji nowych wyrobów.

Organizacja odzysku ELECTRO-SYSTEM

ELECTRO-SYSTEM to organizacja odzysku, która tworzy i finansuje w Polsce system zagospodarowania elektroodpadów, a także zwiększa świadomość Polaków w zakresie prawidłowego postępowania z elektrośmieciami. Jednym z jej głównych celów jest dotarcie do jak największego grona odbiorców z apelem o niewyrzucanie elektroodpadów do zwykłego kosza na śmieci. ELECTRO-SYSTEM edukuje i prowadzi programy, w ramach których można pozbyć się zużytego sprzętu w legalny i zgodny z zasadami ochrony środowiska sposób.

Co roku ELECTRO-SYSTEM przeznacza min. 5 proc. swoich przychodów na działania edukacyjne. Od początku działalności w Polsce wydaliśmy już ponad 8 mln PLN na edukację!

eko PROFIT
REcycling - to się opłaca!

**REcycling
to się
opłaca!**

Program edukacji ekologicznej

Twój partner w recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego



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

Grupa Amica wprowadza technologię druku cyfrowego InkJet

Grupa Amica rozpoczęła ambitny projekt, który miał na celu wprowadzenie nowej technologii znakowania płyt indukcyjnych. Projekt został wsparty przez Narodowe Centrum Badań i Rozwoju i zakończył się sukcesem, który wprowadził na rynek producentów AGD zupełnie nowe rozwiązanie.



Robert Stobiński

– pierwszy wiceprezes zarządu ds. operacyjnych.

W dzisiejszym świecie cyfrowym idee przemysłu 4.0 mają ogromne znaczenie dla zmian w sposobach produkcji. Dzięki nim możemy nie tylko pracować wydajniej, ale także bardziej elastycznie dostosowywać się do indywidualnych potrzeb klientów. Przemysł 4.0 otwiera więc drzwi dla dynamicznego, zrównoważonego i spersonalizowanego rozwoju przemysłu.

Inicjatywa miała rozwiązać problem zarządzania dostawami szyb ceramicznych do produkcji płyt indukcyjnych. Przedsięwzięcie napotykało trudności związane z różnorodnością modeli płyt, długim czasem realizacji zamówień i dużą minimalną wielkością danej partii zamówienia, co ograniczało reakcję na zmieniające się zapotrzebowanie rynku.

Nowa technologia druku

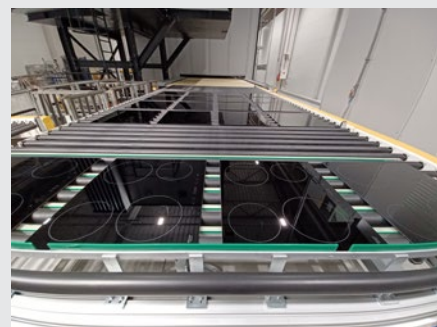
Aby rozwiązać te wyzwania, Amica zdecydowała się zrezygnować ze standardowej technologii znakowania na rzecz innowacyjnego druku cyfrowego (InkJet). Po trzech latach prac linia produkcyjna jest w pełni zautomatyzowana. Dzięki temu Amica może teraz zaopatrywać się jedynie w 30 modeli czystych szyb ceramicznych i wykonać wszystkie nadruki we własnym zakresie.

Nowa technologia umożliwiła skrócenie czasu przygotowania nowego wzoru z 4 tygodni do zaledwie 4 godzin. Dzięki zdolności produkcyj-

nej wynoszącej 165 sztuk na godzinę Amica może obecnie wyprodukować nawet 3600 sztuk dziennie, co daje blisko 800 000 sztuk rocznie.

Duża wydajność druku

Nowa technologia doskonale wpisuje się w koncepcję przemysłu 4.0, który zakłada harmonijną integrację „inteligentnych” maszyn, systemów oraz efektywnych metod modyfikacji procesów produkcyjnych. Celem jest osiągnięcie doskonałej wydajności przez zrównoważone połączenie tych elementów.



Korzyści płynące z zastosowania tej nowoczesnej technologii obejmują redukcję zapasów, zwiększenie elastyczności produkcji, szybką reakcję na potrzeby klientów oraz możliwość wprowadzania nowych trendów wzorniczych i automatyzacji procesów.

Integracja wszystkich urządzeń linii jednym systemem sterowania umożliwia dwustronną komunikację elementów, co zapewnia efektywność i spójność procesu.

Nowoczesne rozwiązania techniczne są kluczowe dla przekształcania branży w cyfrowym świecie i otwierają nowe możliwości zwiększenia wydajności, elastyczności i innowacji.



Profesjonalny grill teppenyaki w Twoim domu.



Teppanyaki M1500

Mobilny grill stołowy z precyzyjną regulacją temperatury do beztłuszczowego i zdrowego smażenia ryb, mięsa, warzyw, ryżu, ziemniaków i wielu innych. Wykonany ze stali nierdzewnej.

W kuchni, w jadalni, na balkonie, czy w ogrodzie. Na co dzień i od święta. M1500 zainspiruje każdego, dla kogo gotowanie jest pasją. Ten grill jest oszałamiający wizualnie i funkcjonalnie. Doceniają go również profesjonalni kucharze.

Dotychczas teppanyaki było zarezerwowane dla profesjonalistów i używane głównie w eleganckich restauracjach. Teraz M1500 zapewnia pełną gamę opcji i wszystkie zalety bardzo gorącej powierzchni grillowej ze stali nierdzewnej w Twoim domu. Przygotuj kulinarne show dla przyjaciół i rodziny.

formitable



E-book „Poproszę dokładkę” by Akademia Kulinarne Amica

Amica, producent urządzeń AGD, regularnie podejmuje ciekawe działania, które zwracają uwagę klientów. Właśnie dlatego pojawiła się oferta Akademii Kulinarnej Amica, która umożliwi nie tylko naukę gotowania, ale także sprawdzenie w praktyce urządzeń oferowanych przez producenta. Opinie tych, którzy wzięli udział w warsztatach są najlepszą rekomendacją dla kolejnych zainteresowanych.

Amica od ponad 3 lat, w nowoczesnym showroomie w Poznaniu, prowadzi warsztaty kulinarne pod nazwą Akademia Kulinarne Amica. Jest to miejsce, w którym można zobaczyć różne produkty znajdujące się w ofercie firmy. Można także sprawdzić, jak działają w praktyce. To także miejsce spotkań z ciekawymi ludźmi, którego tłem jest kuchnia, poszukiwanie nowych rozwiązań i ciekawych smaków..

Warsztaty kulinarne Amica to nie tylko praca z wykorzystaniem sprzętów marki, ale również doskonała okazja do budowania trwałych relacji, które wspiera wspólne gotowanie i jedzenie.



Organizowane przez markę Amica kursy gotowania w Poznaniu skierowane są zarówno do pasjonatów, którzy chcieliby pod okiem profesjonalistów nauczyć się, jak przygotować dania z interesującego ich kręgu kulturowego, jak i do osób początkujących, które dopiero stawiają pierwsze kroki w świecie kulinariów.

W organizowanych w Poznaniu warsztatach kulinarnych Amiki można wziąć udział indywidualnie, w parach czy grupach znajomych. Marka jest także otwarta na szkolenia dla firm. Warto wykorzystać magię tego miejsca!

Jednym z „produktów ubocznych”, który powstał podczas wielu twórczych warsztatów, jest e-book „Poproszę dokładkę”. To 55 wymyślnych

przepisów, które zostały sprawdzone w czasie warsztatów kulinarnych w showroomie Amica. Tytuł nawiązuje do zdania najczęściej używanego przez użytkowników. W ebooku znajdują się przepisy, które zostały starannie przygotowane przez Mistrzów Akademii Kulinarnej Amica. Publikacja jest podzielona na 5 działów. Pierwszy obejmuje potrawy kuchni włoskiej, które opracował i poleca Kacper Sobkiewicz. Drugi to kuchnia azjatycka okiem Patrycji Lan Le Thanh i Bartłomieja Wrzesińskiego, który jest autorem kolejnego rozdziału poświęconego sushi. Nie zabrakło również coraz bardziej popularnej kuchni wegańskiej i przepisów Adrianny Krzeszowskiej. Publikację zamykają przepisy Tomasza Rzeźnika z kuchni amerykańskiej.

E-book to nie tylko doskonała okazja do wprowadzenia do codziennego menu ciekawych potraw, ale również zapewnienie, że nawet Ci, którzy nie czują się w kuchni najpewniej, będą w stanie przygotować wykwintne i smaczne dania. Autorzy każdego działu przekonują, że nawet codzienne gotowanie nie jest skomplikowane. Gdy korzystamy z tych przepisów staje się ono niezwykle przyjemną kulinarną podróżą.

Polska Korporacja Recyklingu

Nowoczesny recykling i nowatorskie polimery

Jedne z najbardziej zaawansowanych w Polsce linii odzysku sprzętu elektrycznego i elektronicznego, jakimi dysponuje Polska Korporacja Recyklingu (PKR), zostały wzbogacone o nowatorską instalację produkującą najwyższej klasy polimery.

Polimery są podstawowym składnikiem do wytwarzania tworzyw sztucznych, a także farb, klejów, smarów i wielu innych produktów, bez których trudno wyobrazić sobie dzisiejszy rynek. Te najnowocześniejsze odzyskiwane są w procesie

recyklingu. I taką właśnie technologię opracowała i wdrożyła, wspólnie z firmą Tomra Sorting AS, Polska Korporacja Recyklingu w ramach Funduszy Norweskich (Norway Grants).

W praktyce do lubelskich zakładów PKR trafiają więc dziś do odzysku w ramach ZSEE urządzenia AGD-RTV, z których wytwarzane są nowoczesne i nowatorskie polimery. Mają one niezwykle szerokie zastosowanie i można z nich wykonać... kolejną obudowę pralki, telewizora, pilota do tych urządzeń czy wnętrza lodówki.

Możliwości zastosowania są ogromne właśnie dzięki temu, że na rynek trafia zaawansowany granulat o niezwykle innowacyjnych parametrach. Oglądając, dotykając czy używając wykonany z niego sprzęt, mamy wrażenie (jak najbardziej słuszne), że ob-



ujemy z najlepszej jakości tworzywem obudowy czy blendy produktu.

Jak podkreśla prezeska zarządu PKR – Grażyna Rokosz: – *Produkty z naszej najnowszej, niezwykle innowacyjnej inwestycji, jaką jest cyrkularna linia produktowa Greenway Polymers, zostały skierowane do szerokiego grona odbiorców. Branże takie jak AGD, RTV, elektronarzędzi, opakowań, producenci chłodnictwa, oświetlenia oraz szereg innych sektorów wykorzystujących tworzywa sztuczne, w szczególności polistyren o wysokiej wytrzymałości, mają teraz dostęp do innowacyjnego produktu.*

Wdrożenie tej innowacyjnej technologii wpływa korzystnie nie tylko na złożone procesy recyklingu, ale również otwiera drzwi do zrównoważonej przyszłości dla wielu branż wytwórczych, zwiększając ich efektywność ekonomiczną, ale także tę związaną z ochroną środowiska naturalnego.



ZBIERAJ ELEKTROŚMIECI I ODBIERAJ NAGRODY

Nie bierzesz udziału w programie?

Przekaż punkty za odbiór elektrośmieci na rzecz wybranego uczestnika

Co wyróżnia nasz program?



Najbardziej
ugruntowany program
na polskim rynku



Projekt o zasięgu
ogólnopolskim dla
instytucji i organizacji



Autorski Fundusz
Oświatowy zasilany
ze zbiórek elektrośmieci



Bezpłatne materiały
edukacyjne oraz
do promocji zbiórek





PROMOCJA

Edukacja

ekologiczna

to nasza przyszłość



ORGANIZATOR I TWÓRCA



Rozmowa z

Anną Podsiadło

koordynatorką programu „Moje miasto bez elektrośmieci” w ElektroEko Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego SA

Redakcja: „Zbieraj elektrośmieci i odbieraj nagrody!” to hasło i jednocześnie zaproszenie do uczestnictwa w programie „Moje miasto bez elektrośmieci”. Co to za projekt i jaki ma on zasięg?

Anna Podsiadło: „Moje miasto bez elektrośmieci” to największy w Polsce i najdłużej działający program łączący zbieranie zużytych sprzętów elektrycznych i elektronicznych (ZSEE) z edukacją ekologiczną. W zasięgu naszych działań edukacyjnych znalazł się co czwarty Polak, a bezpośrednio w naszym programie uczestniczy już ponad 5500 uczestników. W pierw-

szym etapie program realizowany był wyłącznie przez placówki oświatowe, ale obecnie dołączają mogą także instytucje i organizacje różnego typu. Uczestnicy mają zapewniony dostęp do bezpłatnych materiałów edukacyjnych oraz mogą korzystać z naszego autorskiego Funduszu Oświatowego, który zasilany jest całkowicie ze zbiórek elektrośmieci. Pamiętajmy, że edukacja ekologiczna to nasza przyszłość, z jakiegokolwiek perspektywy byśmy na nią nie spojrzeli.

A propos, czym jest ów Fundusz Oświatowy? Obecnie tak wiele się o nim mówi.

Fundusz Oświatowy jest kluczowym elementem programu „Moje miasto bez elektrośmieci”, dającym jego uczestnikom możliwość uzyskania dodatkowego finansowania swoich statutowych celów. Każda zebrana tona zużytego sprzętu to 600 zł w formie kart podarunkowych lub na dowolnie wybrane wyposażenie. Obecnie to najlepsza oferta na rynku!

Na czym polega Fundusz Oświatowy w praktyce?

Najlepiej wyjaśnić to na przykładzie: jeśli jakiegokolwiek placówce oświatowej marzy się nowy laptop lub tablica multimedialna, ale nie może sobie pozwolić na zakup tak drogiego sprzętu ze środków własnych,

Program „Moje miasto bez elektrośmieci” to największa w Polsce inicjatywa edukacyjna związana z problematyką zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE).

może organizować zbiórki elektrośmieci od rodziców i okolicznych mieszkańców. My ten zebrany sprzęt odbierzemy bezpłatnie, zaś placówka otrzyma punkty Funduszu Oświatowego (1 punkt za każdy zebrany kilogram elektrośmieci), które wymieni na wymarzone wyposażenie.

Kim są uczestnicy programu?

Grono naszych uczestników jest bardzo szerokie. Najlicniejszą grupę w dalszym ciągu stanowią placówki oświatowe, bo to z myślą o nich powstał nasz program. Część szkół podstawowych aktywnie realizuje założenia programu już od ponad dekady. Korzystając z naszego Funduszu Oświatowego, wyposażały swoje placówki w tablice multimedialne, projektory i inne niezbędne wyposażenie o znacznej wartości. Obecnie do projektu bardzo chętnie dołączają kluby sportowe, koła gospodyń wiejskich, ochotnicze straże pożarne, sołectwa, domy kultury, biblioteki, DPS-y, fun-





„Moje miasto bez elektrośmieci” to inicjatywa ogólnopolska do której przystąpić mogą zarówno placówki oświatowe, jak i instytucje i organizacje społeczne.

dacie, stowarzyszenia, organizacje różnego typu, ale także spółdzielnie mieszkaniowe, bursy, teatry, mamy nawet zgłoszony zamek. Ta lista jest bardzo długa.

■ Wspomniała Pani, że także firmy mogą być uczestnikami programu. Jak mogą one do niego przystąpić i jakie muszą spełnić kryteria?

Firmy mają dwie możliwości. Mogą dołączyć do projektu jako uczestnik i korzystać z naszego Funduszu Oświatowego, czyli organizować zbiórki, zbierać punkty i wymieniać je na nagrody, lub, jeśli nie mają możliwości organizowania zbiórek, mogą przekazywać swój sprzęt inwentarzowy na rzecz wybranych uczestników programu (np. fundacji czy placówek oświatowych). Firmy częściej korzystają z tej drugiej opcji. Zakres zadań do zrealizowania jest taki sam dla wszystkich uczestników. Szczegółowo omawiamy go na naszej stronie internetowej, w tym także w naszym regulaminie.

■ Jak dołączyć do programu lub jak pomagać razem z „Moim miastem bez elektrośmieci”?

Żeby dołączyć do programu „Moje miasto bez elektrośmieci” wystarczy wypełnić formularz zgłoszeniowy na www.moje-miasto-bez-elektrosmieci.pl i rozpocząć akcję zbierania. Żeby wesprzeć uczestników programu, wystarczy zgłosić odbiór firmowego sprzętu za pośrednictwem strony www.elektroniczne-odpady.pl. W formularzu zgłoszenia odbioru należy wybrać jednego uczestnika, któremu chcemy przekazać punkty za odebrany od firmy sprzęt. A więc 1 kg ZSEE = 1 punkt FO (Funduszu Oświatowego – *przyp. red.*). To wszystko! Pomaganie z programem „Moje miasto bez elektrośmieci” jest proste i daje dużo satysfakcji. Sprzęt trafi do specjalistycznych zakładów przetwarzania, firma w zgodzie z prawem pozbędzie się e-odpadów, a uczestnik programu otrzyma punkty na realizację swoich statutowych celów (np. szkoła otrzyma nowe wyposażenie sal lekcyjnych, klub sportowy wymieni sprzęt sportowy, fundacja kupi nową drukarkę).

■ Jaki jest zasięg programu i czas jego trwania?

W ramach programu „Moje miasto bez elektrośmieci” działamy na terenie całej Polski. Przyjmujemy

uczestników nie tylko z miast (na co wskazywałaby nazwa programu), ale także z małych miejscowości i wsi. Program ma charakter ciągły. Raz zgłoszony uczestnik jest z nami do czasu, aż uzna, że wszystkie elektrośmieci w jego okolicy są już przekazane do recyklingu lub gdy osiągnie wyznaczone cele, korzystając z naszego Funduszu Oświatowego.

■ Co wyróżnia program „Moje miasto bez elektrośmieci”?

Jesteśmy liderem edukacji ekologicznej. Nasz program wciąż jest najchętniej realizowanym programem na temat prawidłowego postępowania z elektrośmieciami. Z przekazem edukacyjnym dotarliśmy do dzieci i młodzieży z ponad 5500 placówek oświatowych z całej Polski. Posiadamy najlepszą ofertę na rynku – aż 600 zł za tonę elektrośmieci na dowolnie wybrane wyposażenie, do tego najniższa minimalna masa zbiórki – 250 kg dla całej Polski i tylko 50 kg dla Warszawy. Nasz autorski Fundusz Oświatowy to realne wsparcie finansowe dla naszych uczestników. Tylko w ubiegłym roku wymienili oni punkty Funduszu Oświatowego na pomoce dydaktyczne o wartości przekraczającej 650 tys. zł. Ale to nie wszystko. Dostarczamy uczestnikom programu bezpłatne materiały do promocji zbiórek (banery na ogrodzenia, plakaty, kartonowe opakowania na drobne elektrośmieci, kartonowe opakowania na zużyte baterie), dzięki czemu wypromowanie zbiórek jest łatwiejsze, a efekty zbierania – większe, co też oznacza większe korzyści dla uczestnika projektu.



■ Dlaczego warto dołączyć do programu „Moje miasto bez elektrośmieci”?

Powody, dla których uczestnicy dołączają do programu „Moje miasto bez elektrośmieci”, są bardzo różne: to troska o środowisko naturalne, szukanie sposobu na zdobycie dodatkowego finansowania, chęć pozyskania nowego wyposażenia z Funduszu Oświatowego, możliwość zapewnienia mieszkańcom bezpłatnego sposobu na pozbywanie się zużytych sprzętów, gdy do gminnego PSZOK-u jest zbyt daleko, to także możliwość pozbycia się bezpłatnie własnych inwentarzowych sprzętów w sposób zgodny z prawem przy jednoczesnej możliwości wsparcia innych uczestników. Każdy z tych powodów jest dobry. Dzięki czemu razem tylko w minionym roku w ramach programu zebraliśmy ponad 1 000 000 kg elektrośmieci, które nie trafiły na wysypiska śmieci czy do spalarni, a zostały prawidłowo przetworzone, surowce odzyskane i mogły posłużyć do produkcji nowych przedmiotów czy urządzeń. Wszystkie te powody sprowadzają się do dbania o środowisko, tworzą dobry klimat. To korzyść dla nas wszystkich!

Rozmawiał Piotr Krakowiak

O inicjatywie „Moje miasto bez elektrośmieci”

„Moje miasto bez elektrośmieci” to największy w Polsce program łączący zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego z edukacją ekologiczną. W zasięgu działań edukacyjnych programu znalazł się już co czwarty Polak, a bezpośrednio w programie uczestniczyło prawie 5,5 tysiąca placówek oświatowych oraz instytucji i organizacji, takich jak np.: domy kultury, biblioteki, świetlice, kluby sportowe, ochotnicze straże pożarne, koła gospodyń wiejskich, sołectwa, fundacje i stowarzyszenia.

Uczestnicy, nie tylko mają zapewniony dostęp do bezpłatnych materiałów edukacyjnych, materiałów do promocji zbiórek, ale przede wszystkim mogą korzystać z autorskiego Funduszu Oświatowego, który zasilany jest całkowicie ze zbiórek elektrośmieci. Dotychczas w ramach programu zebrane zostało ponad 6,5 mln kg elektrośmieci, dzięki czemu Elektro-Eko przekazało uczestnikom projektu pomoce dydaktyczne i wyposażenie o łącznej wartości przekraczającej 2 mln złotych. Więcej o programie na www.moje-miasto-bez-elektrosmieci.pl

APPLiA Polska

podsumowuje rok 2023

na rynku AGD



Pobierz Raport
rynku AGD

Nie da się ukryć, że rok 2023 dla wielu branż był czasem pełnym wyzwań i trudności. Nie inaczej było w przypadku przemysłu AGD. Podczas branżowego otwarcia roku przedstawiciele związku APPLiA Polska omówili kondycję sektora AGD w Polsce oraz podzielili się perspektywami na przyszłość.



Wojciech Konecki

– prezes zarządu Związku Producentów AGD APPLiA Polska.

– Rok 2023 nie obszedł się z branżą AGD łaskawie. Musieliśmy borykać się z inflacją, opóźnionym efektem covidowym, wzmożoną ostrożnością zakupową detalistów, nowymi łańcuchami dostaw i lokalnym skutkiem wojny w Ukrainie. Pozostaje jednak optymizm wynikający z przeświadczenia, że „gorzej być nie może” oraz przewidywanego wzrostu popytu napędzanego KPO.

Jak wynika z przedstawionych przez APPLiA Polska danych, w 2023 r. w Polsce wyprodukowano 26 mln sztuk sprzętu AGD, z czego 23 mln dotyczyły dużego AGD. W przypadku sprzętu wielkogabarytowego wytworzono o 3 mln mniej urządzeń niż w 2022 r. oraz aż o 7,5 mln urządzeń mniej niż w rekordowym pod względem wykorzystania mocy produkcyjnych 2021 r. Dobrą wiadomością jest, że mimo wspomnianych spadków Polska nadal utrzymuje pozycję europejskiego lidera produkcji AGD – dostarcza ok. 40 proc. urządzeń dużego AGD wyprodukowanych w całej Unii Europejskiej. Polska jest także drugim eksporterem AGD na świecie.

Produkcja dużego AGD

Ponad połowę produkcji stanowią pralki, zmywarki oraz suszarki do ubrań. Około 90 proc. polskiej produkcji trafia na eksport – najwięcej na rynek niemiecki, francuski oraz brytyjski. W podziale na produkty dużego AGD Polska



Konrad Pokutycki

– przewodniczący Rady Związku APPLiA Polska, prezes zarządu BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.

– W roku 2023 branża AGD udowodniła, że jest w dużym stopniu odporna na niesprzyjające warunki gospodarcze. Biorąc pod uwagę globalny spadek popytu na dobra trwałe, możemy powiedzieć, że z sukcesem odpowiedzieliśmy na szereg wyzwań i osiągnęliśmy dobre wyniki. Przede wszystkim utrzymaliśmy wysoki poziom inwestycji. Każdego roku przemysł AGD w Polsce przeznaczają na ten cel około 2 mld zł. Inwestujemy nie tylko w rozwój produkcji. Polska jest jednym z wiodących rynków usług biznesowych opartych na wiedzy, a nasza branża współtworzy ten sektor. Rozwijamy obszary usług wspólnych oraz badań i rozwoju. To w Polsce rodzą się innowacje w AGD. Warto również dodać, że w tym wymagającym czasie podnosimy efektywność naszych firm, np. w zakresie zużycia energii. Szybko odpowiadamy też na zmieniające się potrzeby konsumentów. Polska jest atrakcyjnym krajem dla rozwoju branży AGD, a prezentowane w tym raporcie wyniki pozwalają nam z optymizmem patrzeć w przyszłość.

jest największym na świecie eksporterem suszarek do ubrań (31 proc.) oraz zmywarek do naczyń (24 proc.).

Wartość produkcji dużego AGD osiągnęła 24,9 mld zł, co daje roczny spadek o ok. 3 proc. Załamanie to sprawiło, że w 2023 r. wolumen wytworzonego AGD spadł do poziomu z roku 2014. Warto dodać, że moce polskich fabryk były wówczas znacz-



Radosław Maj

– project manager z APPLiA Polska.

– W Polsce nadal wiele gospodarstw posiada starsze urządzenia, których wymiana pozwoliłaby na zaoszczędzenie nawet kilku TWh w skali roku. Jest to wielkość niebagatelna, biorąc pod uwagę fakt, że 14 mln gospodarstw domowych konsumuje w Polsce 30 TWh.

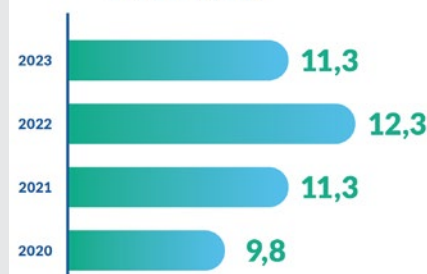
nie niższe niż obecnie. Z uwzględnieniem produkcji części AGD wartość produkcji sprzedanej przemysłu w roku 2023 to około 27,7 mld zł. Ilościowo i wartościowo nadal największą grupę w produkcji stanowią pralki – odpowiednio 26 proc. wolumenu sprzętu wielkogabarytowego oraz 27 proc. wartości całej produkcji AGD w naszym kraju. Dwie kolejne kategorie to zmywarki oraz lodówki.

Zatrudnienie w branży

Branża AGD zatrudnia w Polsce bezpośrednio około 35 tys. osób. Większość zatrudnionych pracuje w fabrykach, gdzie poziom zatrudnienia utrzymał się na poziomie zbliżonym do roku poprzed-

WYDATKI KONSUMENTÓW NA AGD (MLD ZŁ BRUTTO)

DUŻE AGD



2023	Mln szt.	Mld zł
PRALKI	5,8	6,9
KUCHNIE, PIEKARNIKI, PEŁTY	4,0	3,0
ZMYWARKI	4,8	5,3
CHŁODZIARKI	3,4	5,6
SUSZARKI DO UBRZAŃ	2,5	3,1
OKAPY	2,3	0,9
MAŁE AGD	3,1	1,1
CZĘŚCI	---	1,7
TOTAL	25,9	27,7

niego, tj. 30 tys. osób. Około 15 proc. tej liczby to pracownicy tymczasowi, którzy z uwagi na znaczną sezonowość produkcji AGD świadczą pracę w wybranych porach roku.

Dodatkowe 5 tys. osób pracuje w firmach nieposiadających fabryk w Polsce, które importują AGD do naszego kraju z lub spoza UE. To także pracownicy regionalnych działów handlowych oraz globalnych centrali usług wspólnych.

Według szacunków Związku Producentów AGD APPLiA sektor AGD generuje zatrudnienie na poziomie 110 tys. osób. Liczba ta uwzględnia poddostawców materiałów oraz usług skupionych wokół całego łańcucha „życia” produktu, w tym sprzedawców oraz techników napraw AGD.

Najwięksi pracodawcy w przemyśle AGD to BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., Electrolux Poland Sp. z o.o., Whirlpool SA, Samsung Electronics Poland Manufacturing Sp. z o.o. oraz Amica SA. Firmy te zatrudniają 77 proc. osób pracujących w AGD (przemysł i import) oraz odpowiadają za 80 proc. przychodów wszystkich producentów oraz importerów AGD. Łączne przychody największych producentów, dostawców i importerów z produkcji oraz sprzedaży AGD w Polsce i za granicą wyniosły około 44 mld zł w 2023 r.

Ujemna sprzedaż w kraju

Według szacunków APPLiA w roku 2023 konsumenci wydali na duże i małe AGD 17,3 mld zł (wartość brutto), o 4 proc. mniej niż w roku ubiegłym. Dostawy dużego AGD producentów i importerów do dystrybucji wyniosły 9,2 mld zł netto i były niższe o 6 proc. niż w 2022 r. W całym roku sprzedano 6,4 mln szt. urządzeń dużego AGD – to aż o 11 proc. mniej niż w 2022 r. W ujęciu ilościowym rynek skurczył się do poziomu z roku 2019. Porównując te dane z rekordowym rokiem 2021, mamy do czynienia ze zmniejszeniem ilości sprzedaży wielkogabarytowego sprzętu o 1,4 mln szt. Spośród całego asortymentu swój udział umocniła największa kategoria produktowa, czyli urządzenia chłodnicze – 27 proc. (wart.). W całym roku 2023 wzro-

WYDARZENIA

sty odnotowano jedynie w pralkach wąskich oraz kuchenkach gazowych, a także w niszowych kategoriach, jak lodówki jednodrzwiowe czy lodówki z zamrażalnikiem na górze. Udział sprzętu do zabudowy stanowi 39 proc. wolumenu dużego AGD. – *Niektórzy byli zaskoczeni pewnymi trendami rynkowymi, jednak dla większości specjalistów spadek popytu był do przewidzenia. Po okresie covidowej prosperity, kiedy to konsumpcja napędzana była zakupami osób rezygnujących z wyjazdów wakacyjnych lub wyjścia do kina, przyszedł czas korekty – mówi Wojciech Konecki, prezes APPLiA Polska.*

Przyszłość w oszczędzaniu

Branża AGD od blisko 20 lat finansuje recykling zużytego sprzętu w ramach tzw. rozszerzonej odpowiedzialności producenta. Wydano na to już ponad 1,5

mld zł. Cały asortyment AGD od lat jest wytwarzany w oparciu o ekoprojektowanie nakierowane na ograniczanie szkodliwych substancji, redukcję zużycia zasobów oraz zwiększanie dostępności części. Oferowany obecnie sprzęt AGD to nowoczesne urządzenia pozwalające oszczędzać nie tylko czas, ale w znacznym stopniu także prąd i wodę, a co za tym idzie zmniejszać rachunki gospodarstw domowych. Dzisiejsze lodówki w najwyższej klasie energetycznej – A zużywają aż o 25 proc. mniej energii elektrycznej niż lodówki w starej klasie A produkowane kilkanaście lat temu, które nadal wykorzystywane są w naszych domach. Wymiana takiego sprzętu to oszczędność ok. 320 kWh oraz 310 zł na rachunku za prąd rocznie. Postęp technologiczny w innych kategoriach także ma istotny potencjał oszczędzania zasobów.



Branżowe otwarcie roku prowadzili (od lewej) Wojciech Konecki – prezes zarządu Związku Producentów AGD APPLiA Polska oraz Radosław Maj – project manager z APPLiA Polska.



**Chłodziarki, zamrażarki
i chłodziarkozamrażarki
do zabudowy**

Temat numeru!



L O D Ó W K I

P r o m o c j a

SAMSUNG



Fot. Samsung

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

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

Wymiary sprzętu a potrzeby domowników

Wybierając model do zabudowy, należy zwrócić uwagę na odpowiednie wymiary sprzętu, które, niestety, czasem mogą być mniejsze lub większe niż wymiary szafki, w której zaplanowana jest zabudowa lodówki. Przemysłana decyzja i właściwe umiejscowienie lodówki są ważne, ponieważ w wypadku zabudowy nie ma możliwości późniejszych korekt ustawienia, ewentualnie wiąże się one z dużymi kosztami. Niekiedy, żeby dopasować wysokość urządzenia do wysokości szafek, wystarczy umieścić nad lodówką nadstawkę. Należy pamiętać, że aby zapewnić właściwą wentylację (odprowadzanie i dopływ powietrza), szafkę powinno się odsunąć od ściany na odległość co najmniej 5 cm. Dzięki temu powstanie kanał wentylacyjny na całej szerokości szafki.



AMICA BK3045.4 NF(E)

W wypadku urządzeń chłodniczych do zabudowy bardzo istotną kwestią jest zapewnienie właściwego przepływu powietrza (cokół, kratki wentylacyjne). Żle wentylowane urządzenie niewłaściwie pracuje, a przy tym może zużywać znacznie więcej energii elektrycznej. Dobra wentylacja to podstawa prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Nie wolno zakrywać otworów lub krutek wentylacyjnych. Szczeliny wentylacyjne muszą być zawsze odkryte. W tradycyjnych urządzeniach chłodniczych system wentylacyjny umiejscowiony jest najczęściej z tyłu. Dla zapewnienia prawidłowego obiegu powietrza podczas zabudowywania takiego modelu niekiedy konieczna jest instalacja kratki wentylacyjnej pod urządzeniem. W niektórych modelach urządzeń chłodniczych system wentylacji znajduje się w podstawie i jest wówczas ukrywany za listwą dekoracyjną.

W wypadku urządzeń chłodniczych do zabudowy bardzo istotną kwestią jest zapewnienie właściwego przepływu powietrza (cokół, kratki wentylacyjne). Żle wentylowane urządzenie niewłaściwie pracuje, a przy tym może zużywać znacznie więcej energii elektrycznej. Dobra wentylacja to podstawa prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Nie wolno zakrywać otworów lub krutek wentylacyjnych. Szczeliny wentylacyjne muszą być zawsze odkryte. W tradycyjnych urządzeniach chłodniczych system wentylacyjny umiejscowiony jest najczęściej z tyłu. Dla zapewnienia prawidłowego obiegu powietrza podczas zabudowywania takiego modelu niekiedy konieczna jest instalacja kratki wentylacyjnej pod urządzeniem. W niektórych modelach urządzeń chłodniczych system wentylacji znajduje się w podstawie i jest wówczas ukrywany za listwą dekoracyjną.

Praktyczne wzorniczo chłodzenie w zabudowie

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



MIELE KFN 7795 D

Samsung z modułem Wi-Fi

Samsung oferuje klientom sprzęt chłodniczy do zabudowy, który dzięki modułowi wi-fi oraz łączności z aplikacją SmartThings oszczędza do 15 proc. energii. To tak, jakby lodówka przez 7 tygodni w roku nie zużywała prądu.

Oferując te rozwiązania w lodówkach i zamrażarkach, Samsung wychodzi naprzeciw potrzebom konsumentów, którzy dzięki innowacyjnemu rozwiązaniu chcą w prosty sposób oszczędzać swoje zasoby. Kuchnia nieraz nazywana jest sercem domu. To miejsce, w którym spędzamy najwięcej czasu – gotując, sięgając do lodówki po coś do picia czy ulubioną przekąskę. Chłodziarka, aby zachować świeżość produktów, musi pracować cały czas i być podłączona do prądu. Samsung wprowadził na rynek przełomowe rozwiązanie, dzięki któremu lodówka chłodzi i oszczędza energię elektryczną jednocześnie. Wybrane sprzęty chłodnicze Samsunga zostały wyposażone w moduł wi-fi, który umożliwia podłączenie aplikacji SmartThings. Aby oszczędzać do 15 proc. energii, w aplikacji jednym przyciskiem włączamy tryb AI Energy Mode. W tym trybie urządzenie uczy się wzorców użytkownika, tworząc algorytm AI, który optymalizuje prędkość kompresora oraz cykl rozmrażania. Lodówka czy zamrażarka zapamiętują, jak czę-

sto je otwieramy, kiedy wkładamy nowe produkty i dostosowuje pracę tak, aby oszczędzać energię elektryczną. W module AI Energy, poza możliwością włączenia trybu AI Energy Mode, możemy monitorować miesięczne, tygodniowe, dzienne, godzinowe zużycie energii wszystkich podłączonych sprzętów. Ponadto aplikacja SmartThings oblicza przewidywane opłaty i wysyła alerty, jeśli zużycie jest bliskie przekroczenia założonego celu na dany miesiąc. Dzięki temu możemy na bieżąco monitorować, ile energii zużywamy, które urządzenie zużywa jej najwięcej, i zmieniać przyzwyczajenia. Jednym z nich może być zapomnienie o zamykaniu lodówki, co powoduje duże straty energii. Dzięki aplikacji SmartThings powiadomienie o otwartych drzwiach lodówki dostaniemy na smartfon, smartwatch lub telewizor. Prosto, wygodnie i energooszczędnie.



Fot. Samsung



Montaż, zawiasy i wentylacja

Większość modeli do zabudowy umożliwia montaż drzwi tak, aby otwierały się na lewą lub na prawą stronę, zależnie od potrzeb użytkownika. Kierunek otwierania drzwi jest niezwykle istotny z uwagi na miejsce instalacji urządzenia w kuchennej zabudowie i późniejszy komfort korzystania z zamrażarki.

SIEMENS K186NNEO

Chłodziarka i zamrażarka czy chłodziarkozamrażarka?



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

**GAGGENAU
RB289300**

Pojemność komory chłodzenia i mrożenia

Jednym z najważniejszych czynników decydujących o wyborze konkretnego modelu chłodziarki czy chłodziarkozamrażarki do zabudowy jest jej pojemność. Z drugiej strony ta jest różna w zależności od wymagań użytkownika. Wielu twierdzi, że im większa lodówka, tym

lepiej. Taka odpowiedź

ma sens, jeśli z chłodziarki ma korzystać wielu domowników lub po prostu chcemy przechowywać dużą ilość produktów. W przeciwnym razie duża chłodziarka może okazać się bezużyteczna – będzie jedynie zużywać więcej energii elektrycznej. Radzimy więc dobrać pojemność sprzętu przede wszystkim do liczby użytkowników. Im więcej domowników, tym więcej przestrzeni powinniśmy zapewnić chłodzonym produktom.

**KERNAU
KBR 17133.1 S NF**

Amica do każdej przestrzeni kuchennej

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom użytkowników w zakresie oszczędności przestrzeni przy jednoczesnym wykorzystaniu najnowszej techniki do prawidłowego i długotrwałego przechowywania produktów spożywczych, Amica oferuje użytkownikom praktyczne chłodziarki do zabudowy z komorą niskich temperatur.

Te urządzenia wyróżnia przede wszystkim oszczędność przestrzeni dzięki zastosowaniu kompaktowej konstrukcji przy jednoczesnym wyposażeniu sprzętów w najnowocześniejsze systemy i funkcje wspomagające prawidłowe i długotrwałe przechowywanie żywności. Sprzęty marki Amica to BM210.4(E) o pojemności całkowitej 171 l oraz BM132.3(E) o pojemności całkowitej 116 l. Oferują takie same funkcje, a różnią się wyłącznie gabarytami, a co za tym idzie – pojemnością. Wybór modelu powinien zależeć od potrzeb i preferencji użytkownika w zakresie ilości przechowywanych produktów spożywczych. Wewnątrz chłodziarki do dyspozycji użytkownika są 3 i 2, w zależności od pojemności urządzenia, szklane półki z funkcją FlexiShelf. Ta funkcja to możliwość elastycznej konfiguracji wnętrza lodówki. W praktyce, jeśli jakiś produkt nie mieści się, można zaaranżować wnętrze urządzenia chłodniczego według potrzeb. Półki można wyjmować i zmieniać ich położenie tak, jak tego potrzebujemy. Półki FlexiShelf maksymalizują wykorzystanie przestrzeni. Co ważne, mimo częstych zmian aranżacji lodówki bardzo łatwo utrzymać w czystości dzięki specjalnemu wyprofilowaniu przetłoczeń na ściankach. Takie samo rozwiązanie zostało zastosowane na wewnętrznej stronie drzwi. Balkoniki DoorShelf to odpowiedni sposób na bezpieczne przechowywanie mniejszych gabarytowo produktów spożywczych, a także słoiczków czy butelek.



W obu urządzeniach chłodniczych marki Amica zastosowano praktyczną komorę niskich temperatur oznaczoną czterema gwiazdkami. Gwiazdki informują o maksymalnej temperaturze mrożenia, jaką może zagwarantować dany model lodówki. Temperatura mrożenia ma decydujący wpływ na okres przechowywania produktów. W tym wypadku temperatura mrożenia wynosi do -18 °C, a produkty mogą być w niej przechowywane nawet do 1 roku. Montaż zarówno modelu BM210.4(E), jak i BM132.3(E) jest bardzo prosty dzięki zastosowaniu systemu Slide-System. Drzwi lodówek oraz elementy zabudowy mają oddzielne zawiasy, które nie są połączone ze sobą na stałe. Pracują, przemieszczając się względem siebie po specjalnych szynach. Takie rozwiązanie sprawia, że łatwiej jest też zdemonstrować poszczególne elementy, np. podczas przeprowadzki czy remontu.

Fot. Amica

Z drugiej strony, jeśli użytkownik przechowuje dużą ilość jedzenia w małej chłodziarce, wówczas sprzęt nie tylko pracuje nieskutecznie, ale przede wszystkim nieekonomicznie.

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



Fot. Amica



Fot. Siemens



Fot. Miele

Praktyczna funkcja No Frost

W chłodziarkach do zabudowy, choć w kompaktowych rzadziej, dostępny jest najczęściej system No Frost. Rozwiązanie to jest receptą na osadzenie się szronu. Polega na zapewnieniu we wnętrzu lodówki stałego ewakuacyjnego obiegu powietrza. W ten

AMICA
BZ138.4(E)

sposób lodówka pozbawia się wilgotności, która jest odparowywana poza komorę chłodzenia. Ponieważ powietrze jest suche, nie ma możliwości, żeby gromadził się lód. Oprócz tego dzięki mniejszej wilgotności produkty dłużej zachowują świeżość. Produkty takie jak mięso, owoce, warzywa czy ryby warto jednak przechowywać w opakowaniach lub specjalnych strefach (np. w szufladach), ponieważ No Frost może „wyciągać” z nich wilgoć i powodować wysychanie.

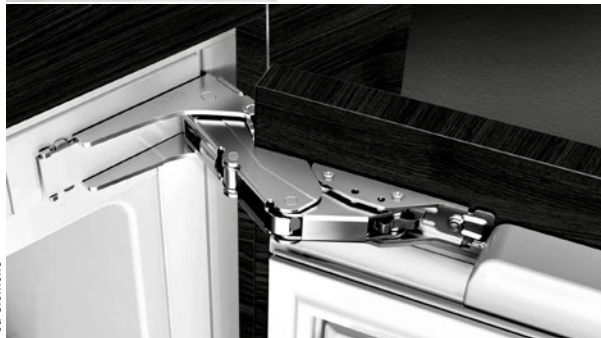
System No Frost również w zamrażarkach

Urządzenia z systemem No Frost uważane są za bardziej zaawansowane technicznie w głównej mierze dlatego, że produkty, zarówno chłodzone, jak i nie, nie

MPM
MPM-259-KBI-16/AA



Fot. Amica



Fot. Siemens

Gaggenau dla praktycznych estetów

Gaggenau, luksusowa marka profesjonalnych urządzeń gospodarstwa domowego, oferuje serię urządzeń do chłodzenia – Vario 200. To doskonale zaprojektowane urządzenia chłodzące, które przemawiają do osób świadomych stylu. Gama produktów chłodzących do zabudowy obejmuje chłodziarki, chłodziarkozamrażarkę i zamrażarkę, które zostały zaprojektowane w celu ulepszenia kuchni dzięki subtelnemu i eleganckiemu wzornictwu. Urządzenia chłodzące po otwarciu ukazują minimalistyczne wnętrza.

Oferują dużą pojemność użytkową, a dodatkowo dzięki niemal niewidocznym szklanym półkom i ciepłemu oświetleniu rozświetlającemu wnętrza wszystkie artykuły spożywcze można z łatwością przechowywać, nie tracąc z oczu tego, co jest w środku. To zmniejsza ryzyko marnowania żywności. Zamrażarka, nowość w urządzeniach Vario z serii Cooling 200, zawiera te same elementy co chłodziarka: odwierciedlenie otwartych półek u góry z głębokimi szufladami poniżej, żeby zapewnić doskonały wygląd, gdy chłodziarka i zamrażarka są ustawione obok siebie.



Elegancka seria chłodząca Vario 200 oferuje niezrównany system świeżości. Lodówka ma zintegrowaną szufladę chłodzącą, zapewniającą temperaturę bliską 0 °C, a zamrażarka zapewnia zaawansowaną technikę NoFrost oraz szybkie zamrażanie.

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

Fot. Gaggenau

pokrywają się szronem ani nie przymarzają do siebie. Spowodowane jest to odprowadzaniem wilgoci z produktów na zewnątrz.

Modele wyposażone w ten system nie wymagają więc odszraniania, co wpływa na komfort ich użytkowania. Każde zaawansowane rozwiązanie ma jednak pewne niedogodności. Otóż długoterminowe przechowywanie produktów powoduje jednak ich wysychanie, dlatego zaleca się wkładać warzywa i owoce, a także mięso i ryby do pojemników.

Komfortowa cicha praca

Chłodziarka, chłodziarkozamrażarka czy zamrażarka zamontowane w zabudowie kuchennej, zwłaszcza otwartej na salon, powinny pracować stosunkowo cicho. Warto pamiętać, że urządzenie, choć jest ciągle włączone, największy hałas emituje pod-



BOSCH
GIV11AFE0

czas wyrównywania temperatury wewnątrz. Producenci są tego świadomi, dlatego też mała emisja hałasu urządzenia jest przez nich coraz częściej eksponowana jako konkretna zaleta. W stabilnej i cichej pracy pomagają takie rozwiązania jak wspomniany już system No Frost czy silnik inwerterowy.

tem No Frost czy silnik inwerterowy.

Nowoczesne komory niskich temperatur

W chłodziarkach do zabudowy wyposażonych w szuflady mogą być dostępne tzw. komory niskich temperatur, nazywane też zerowymi (ze względu na temperaturę w nich panującą). W ich wnętrzu temperaturę i wilgotność utrzymuje się na ściśle określonym poziomie, tak aby warun-

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



SAMSUNG BRZ22700EWW/EF

ki były idealne do przechowywania delikatnych produktów. W temperaturze biskiej 0 °C warzywa i owoce zachowują składniki odżywcze, witaminy, delikatny aromat, idealny wygląd i świeżość nawet do trzech razy dłużej. I chociaż w wielu producentów dostępne są tzw. komory 0 °C, to uzyskanie dokładnie tej wartości temperatury nie jest możliwe. Zwykle waha się ona od -2 do nawet 1 °C. Niemniej jednak w tego typu szufladach i tak mamy gwarancję, że warzywa czy owoce morza mają dobre warunki.

Warto pamiętać, że zmiana temperatury w komorze zerowej lodówek nie powinna przekraczać 0,5 – 1 °C. Większe wahania mogą zaburzyć proces przechowywania żywności, dlatego należy wybierać sprawdzone modele chłodziarkozamrażarek, które są w stanie zagwarantować tę stabilność. W zależności od producenta komory i wykorzystywanych w niej rozwiązań mogą one przybierać różne nazwy, ale spełniają ją podobną funkcję.

Superchłodzenie i supermrożenie

Częste otwieranie chłodziarki, dokładanie nowych produktów (zwłaszcza po zakupach) sprawiają, że poziom temperatury we wnętrzu urządzenia nieustannie się waha. Dobrym rozwiązaniem, które spotkamy już niemal u wszystkich producentów, są opcje szybkiego chłodzenia i mrożenia. Superchłodzenie sprawdza się doskonale w sytuacji, kiedy do komory chłodzącej włożymy dużą ilość produktów. Są one szybko chłodzone, a kiedy temperatura uzyska swój stały poziom, funkcja jest automatycznie wyłączana. Funkcja supermrożenia w bardzo krótkim czasie obniża temperaturę w komorze zamrażarki, dzięki czemu nawet po włożeniu do niej dużej ilości nowych produktów temperatura w zamrażarce nie rośnie. Warto dodać, że wspomniane funkcje występują coraz częściej również w modelach podblatowych. Podyktowane jest to troską producentów o energooszczęd-



GAGGENAU RF410304



Fot. Miele



Fot. Gaggenua

Producenci sprzętu chłodniczego do zabudowy oferują tak skonstruowane modele urządzeń, aby można je było zestawić w praktyczny tandem typu side by side.

ność i zachowanie wysokich standardów sprzętu w zakresie ochrony środowiska.

Zdolność przechowywania w razie awarii

Na wypadek awarii zasilania lub usterki urządzenia znaczenie ma tzw. zdolność przechowywania produktów w zamrażarce, czyli czas utrzymania temperatury. To bardzo istotny parametr. Określa on, przez ile godzin po odłączeniu zasilania urządzenie

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



LG GR-N266LLR

Energooszczędne oświetlenie komory chłodzenia

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



CONCEPT LKV5560

cyjne żarówki nie tylko pobierają więcej energii, ale część z niej oddają w postaci ciepła, które wpływa na temperaturę we wnętrzu lodówki. Dlatego obecnie jako źródło światła stosowane są najczęściej diody lub listwy LED. Mają one dużą sprawność energetyczną i mogą emitować światło o bardziej naturalnej barwie. Dodatkowo niewielkie roz-

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

Nowoczesne oświetlenie w zamrażarce

Producenci również w zamrażarkach stosują różnego rodzaju oświetlenie. Ze względu na mniejsze zużycie energii elektrycznej obecnie sięgają chętnie po panele LED-owe. Ich zastosowanie pozwala ponadto na uzyskanie równomiernego rozłożenia światła we wnętrzu komory zamrażania, bez nieprzyjemnego efektu oślepienia użytkownika. Oświetlenie LED może ponadto pozostać sprawne praktycznie przez cały okres eksploatacji urządzenia. Innowacyjne modele zamra-

zarek szufladowych do zabudowy mogą mieć zainstalowane LED-y także w komorach przeznaczonych do przechowywania warzyw i owoców. Diody, które się tam znajdują, emitują światło o odpowiednio dobrej barwie (najczęściej niebieskiej), co ma przedłużać świeżość produktów umieszczonych w szufladzie.

Właściwa wentylacja sprzętu

W wypadku urządzenia chłodniczego do zabudowy bardzo istotną kwestią jest zapewnienie właściwego przepływu powietrza (cokół, kratki wentylacyjne). Żle wentylowane urządzenie niewłaściwie pracuje, a przy tym może pochłaniać znacznie więcej energii elektrycznej. Dobra wentylacja to podstawa prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Nie wolno zakrywać otworów lub kratki wentylacyjnych. Szczeliny wentylacyjne muszą być zawsze odkryte. Ponadto im większy przekrój odpowietrznika, tym energooszczędnej może pracować urządzenie. Jaką lodówkę do zabudowy wybrać, żeby zapewnić odpowiednią wentylację? W tradycyjnych urządzeniach chłodniczych system wentylacyjny umiejscowiony jest najczęściej z tyłu lodówki. Dla zapewnienia prawidłowe-



FRANKE FCB 320 NE F

go obiegu powietrza podczas zabudowywania takiego modelu należy zamontować kratkę wentylacyjną pod urządzeniem. W niektórych modelach lodówek system wentylacyjny znajduje się w podstawie i jest wówczas ukrywany za listwą dekoracyjną. Takie rozwiązanie eliminuje konieczność montażu mało estetycznie wyglądającej kratki wentylacyjnej pod urządzeniem.

Kompaktowe konstrukcje do zabudowy

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



SIEMENS GI11VADE0



Fot. Gaggenau

Urządzenia chłodnicze do zabudowy, tak samo, jak chłodziarki wolnostojące, mogą być wyposażone w specjalne stojaki do bezpiecznego przechowywania butelek, a także balkoniki na drzwiach do przechowywania wysokich butelek.



Fot. Miele



Fot. Bosch

MPM oferuje model podblatowy



Sprzęt marki MPM jest kompaktowy i można go zbudować w ciągu dolnej zabudowy kuchennej. Mnogość funkcji oraz przestronność wnętrza są cechami szczególnymi tego sprzętu. Lodówka MPM-116-CJI-17/A charakteryzuje się niewielkimi wymiarami, dzięki czemu jest to praktyczne rozwiązanie w mieszkaniach typu studio, małych kuchniach, pensjonatach

Fot. MPM

czy w domkach letniskowych. Część chłodząca ma pojemność aż 104 l. Zamrażalnik znajdujący się komory chłodzenia pomieści 17 l żywności. Temperatura, jaka panuje w komorze zamrażania, to najczęściej spotykana wartość, czyli -18°C . Zdolność zamrażania wynosi natomiast 2,0 kg/24 h. Wnętrze lodówki MPM-116-CJI-17 zostało w pełni wykorzystane i bardzo dokładnie przemyślane. W części chłodzącej do dyspozycji użytkownika znajdują się 2 szklane półki oraz pojemnik do przechowywania warzyw i owoców. Na drzwiach lodówki umieszczono półkę specjalnie przeznaczoną do bezpiecznego przechowywania jajek oraz praktyczny, przesuwany balkonik i dodatkowo wygodną półkę na butelki. W modelu MPM-116-CJI-17 mamy możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi, co oznacza, że z łatwością dopasujemy użytkownika do układu pomieszczenia, a także naszych potrzeb i oczekiwań. Urządzenie wyposażone jest w tak zwane zawiasy nożycowe, które wyróżnia duża odporność na większe obciążenia. Funkcjonalność sprzętu dopełnia praktyczne i energooszczędne oświetlenie LED. Za sprawą nowoczesnego systemu wentylacji urządzenie nie wymaga dodatkowych zabiegów montażowych, obejmujących nawiercanie otworów wentylacyjnych. Co więcej, dół lodówki możemy dowolnie zasłonić zabudową meblową, co dodaje urządzeniu możliwości montażowych, aby jak najlepiej dopasować je do wystroju przestrzeni kuchennej.

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

Prawidłowe przechowywanie w zamrażarce

Produkty tym dłużej zachowają swą świeżość, zapach i smak, im użytkownik bardziej zadba o optymalne warunki ich przechowywania. Ważne są segregowanie produktów, przygotowanie ich do mrożenia oraz układanie na odpowiednich półkach i w szufladach. Zasady te dotyczą wszystkich modeli, nawet jeśli wyposażone są w dynamiczne czy bezszronowe systemy chłodzenia. Niezmiernie ważne jest przy tym sortowanie i przygotowywanie do zamrażania produktów (np. blanszowanie). Przypomina nieco segregowanie ubrań do prania w pral-



BOSCH
KIN86ADD0

ce i w praktyce ma niebagatelne znaczenie. Nie mniej ważne jest stosowanie się do zaleceń producentów urządzeń chłodniczych. Nie lubimy tego, a to błąd. Bardzo często w instrukcji znaleźć możemy znakomite rady. Higieniczność mrożenia oraz zachowanie względów bezpieczeństwa są dziś bardzo ważne. Po pierwsze, nie należy zamrażać ponownie już lekko lub całkowicie rozmrożonych produktów. Można zamrozić je znowu dopiero po przygotowaniu (ugotowaniu lub usmażeniu). Zakupione mrożonki warto wkładać od razu do toreb termozolacyjnych. Przedłużą one niską temperaturę produktów. Świeże produkty takie jak warzywa, owoce, krewetki, potrawy typu ravioli czy pierogi warto mrozić na najwyższej półce (tam panuje zwykle najniższa temperatura). Aby warzywa zachowały pełnię wartości odżywczych, przed zamrożeniem należy je blanszować (nie dotyczy to np. papryki, kukurzy czy szparagów). Po włożeniu produktów do zamrażania warto włączyć funkcję szybkiego mrożenia. Średnio w ciągu 5 godz. produkty zamrożą się bez utraty witamin, smaku, wyglądu czy wartości odżywczych.

Czy wszystko można mrozić?

Zamrażanie wstrzymuje rozwój i działanie drobnoustrojów powodujących psucie żywności i wywołujących zatrucia. Dzięki niskiej temperaturze znacznie zwalnia się przebieg reakcji chemicznych oraz procesów enzymatycznych i biochemicznych, jakie zachodzą w żywności niezamrożonej. Zamiana wody w lód przy jednoczesnym zwiększeniu stężenia substancji rozpuszczalnych stwarza warunki, w których drobnoustroje nie mogą się rozwijać. Zimno zamrażarki, choć w gospodarstwie domowym niezbędne, nie dla wszystkich rodzajów żywności jest wskazane. Dlatego też producenci żywności często informują na opakowaniach, w jakich warunkach powinien być przechowywany produkt.



MIELE
FNS 7770 E

Panele sterowania i zmiana parametrów

Dziś w nowoczesnych sprzętach chłodniczych coraz rzadziej spotkać możemy sterowanie mechaniczne. Zwykle było to pokrętko, które umożliwiało regulację temperatury, z jaką miało pracować urządzenie. Największą zaletą tego rozwiązania była łatwość obsługi, jednak nie dawało ono dużych możliwości w kwestii zarządzania pracą urządzenia. Podobnie jest z przyciskami mechanicznymi. Znacznie większe możliwości daje sterowanie elektroniczne, którego wyróżniamy dwa główne rodzaje. Pierwszy z nich to przełączniki współpracujące ze wskaźnikami diodowymi. Drugi to wykorzystanie wyświetlacza LCD, który może być umieszczony np. na drzwiach urządzenia. Jest to duża zaleta, ponieważ podczas regulacji parametrów nie trzeba otwierać lodówki, tym samym nie wpływamy na temperaturę jej wnętrza, a urządzenie oszczędza energię. W wypadku urządzeń do zabudowy takie rozwiązanie nie jest możliwe, ponieważ uniemożliwiłoby to zabudowanie frontu płytą meblową. W tego rodzaju sprzętach sterowanie jest zwykle ukryte wewnątrz urządzenia w jego górnych partiach. W nowoczesnych modelach znajdziemy też wyświetlacze.



SAMSUNG
BRB30615EWW

BOSCH. Zmywarka SMS4EKC06E

Wybór najlepszych programów z funkcją Home Connect

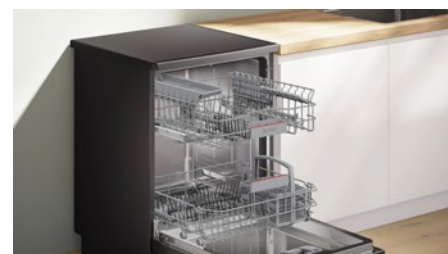
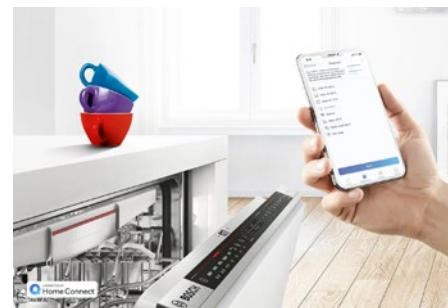
Marka Bosch poszerza ofertę zmywarek wolnostojących i prezentuje nowy model – SMS4EKC06E. Urządzenie zwraca uwagę jakością wykonania i wyposażeniem w praktyczne funkcje. Eleganckie wzornictwo i stalowe wybarwienie frontu będą praktycznym i wzorniczym uzupełnieniem kuchni urządzonej w stylu nowoczesnym.



Nowy model zmywarki wolnostojącej firmy Bosch o szerokości 60 cm to wydajne suszenie naczyń, specjalny system koszy oraz wyjątkowo cicha praca. Wydajne suszenie zapewnia funkcja EfficientDry. Dzięki niej drzwi zmywarki otworzą się automatycznie pod koniec programu. To praktyczne rozwiązanie przyspiesza proces suszenia, zapobiega rekondensacji oraz delikatnie schładza naczynia, aby były gotowe do wyjęcia, bez konieczności ręcznego wycierania. Funkcja ta przyczynia się nie tylko do uzyskania lepszego efektu suszenia, ale również oszczędza energię. Zmywarka Bosch pomieści w jednym cyklu zmywania do 13 kompletów naczyń. Odpowiedni załadunek ułatwiają kosze Vario Flex, które zapewniają jeszcze większą elastyczność dostosowania wnętrza. Dzięki Rackmatic, czyli regulacji położenia górnego kosza oraz składanym elementom, w koszach wygodnie umieścić można różnego rodzaju naczynia wykorzystując całą ich powierzchnię. System regulacji położenia górnego kosza Rackmatic służy dopasowaniu wnętrza do aktualnych potrzeb. Sys-



tem pozwala zmienić ustawienie kosza na różnych wysokościach, a wybraną pozycję można łatwo zmienić, nawet gdy kosz jest pełen. Dzięki temu użytkownik może w łatwy sposób dostosować wnętrze zmywarki do swoich potrzeb, nawet dla bardzo wysokich talerzy w dolnym koszu, czy wysokich kieliszków w górnym koszu. Nowa zmywarka Bosch, oprócz zewnętrznego panelu sterowania, oferuje również zdalne sterowanie urządzeniem. To oraz powiadomienia i wybór najlepszych pro-



gramów oraz 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. Może to być na przykład połączenie funkcji ExtraDry (Suszenie Extra) z programem Eco 50°. Za pomocą aplikacji Home Connect, obsługiwanej za pomocą smartfona lub tabletu, możemy ustawić wiele programów dzięki opcji Ulubione, żeby następnie aktywować je jednym dotknięciem.

Zastosowany w modelu SMS4EKC06E 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 42 dB. Oprócz tego, z uwagi na brak szczotek, które najczęściej ulegają zużyciu w silnikach klasycznych, inwerterowy podzespół jest o wiele bardziej trwały i wydajny.

Mistrzowska precyzja zmywania z Home Connect

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

Dom na miarę potrzeb dzięki urządzeniom marki Siemens.



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

Siemens Home Appliances

SIEMENS

AMICA. Piekarnik ED3751BA V PIZZA STUDIO

Funkcje parowe i sensorowe sterowanie

Amica wprowadza do oferty produktowej funkcjonalny piekarnik parowy ED3751BA V Pizza Studio 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 ED3751BA V Pizza Studio dzięki 11 automatycznym programom pieczenia łatwo i szybko przyrządzimy wysmienite posił-

ki na każdą porę dnia. Wszystkie parametry i funkcje szybko i intuicyjnie zaprogramujemy dzięki wyjątkowo 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 podświetlają 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 użytkownika do celu. 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 ED3751BA V PIZZA STUDIO w prosty i szybki sposób przyrządzimy wysmienite posiłki na każdą porę dnia: śniadanie, obiad, kolację czy deser. Pyszne, chrupiące bułeczki, 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 równomiernie rozprowadza podczas całego procesu pieczenia, a wyświetlacz sensorowy LED z kontrolą czasu pieczenia poprowadzi użytkownika krok po kroku przez cały proces. Tu klasyczne rozwiązania łączą się z funkcjonalnością. Temperaturę i funkcję pieczenia w piekarniku można łatwo ustawić za pomocą ergonomicznych pokręteł, a dzięki sterowaniu sensorowemu możliwe jest precyzyjne ustawienie czasu pieczenia. Wyświetlacz zapamięta za użytkownika, kiedy potrawę trzeba wyjąć z piekarnika – a nawet go wyłączy, kiedy nadejdzie właściwa pora, a także poinformuje o tym dźwiękiem.

KERNAU. Piekarnik KBO 1071 S TC B Smart Cooking

Bardzo duża pojemność 78 l

Marka Kernau poszerza ofertę piekarników elektrycznych i oferuje nowy model KBO 1071 S TC B Smart Cooking. Piekarnik ten przy standardowych wymiarach, wynoszących 60 cm szerokości i wysokości, oferuje bardzo dużą pojemność wynoszącą aż 78 l.

Nowy piekarnik do zabudowy marki Kernau o pojemności 78 l to nie tylko duża powierzchnia pieczenia, ale również nowoczesne funkcje, które ten proces wspomagają. Jedną z nich jest dotykowy panel sterowania, dzięki któremu obsługa urządzenia oraz codzienne użytkowanie są niezwykle proste. Intuicyjne sterowanie zapewnia szybkie dostosowanie parametrów pieczenia do każdej potrawy. Do dyspozycji użytkownika piekarnik oferuje aż 10 funkcji grzania i 10 programów automatycznych, a wśród nich funkcja o nazwie termoobieg 3D. Po jej uruchomieniu ciepło rozprowadzane jest równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Oznacza to również, że można przygotowywać potrawy na wszystkich trzech poziomach jednocześnie i można być pewnym, że ciepło dotrze do nich tak samo skutecznie. Wśród innych ciekawych funkcji warto wymienić możliwość pieczenia wielopoziomowego Heat Wrap, gwarantujący efektywną cyrkulację powietrza bez mieszania zapachów, a dodatkowo niezależne kanały powietrzne na bocznych ściankach za-



pewniają równomierne rozprowadzenie ciepła na każdym poziomie.

Piekarnik KBO 1071 S TC B Smart Cooking marki Kernau wykonany jest z trwałego i eleganckiego szkła barwionego na klasyczną czerń. Takie wzornictwo doskonale wpisuje się zarówno w klasyczne wnętrza, jak i nowoczesne przestrzenie kuchenne.



ne. We wnętrzu komory pieczenia producent zastosował bezpieczne prowadnice teleskopowe, na których łatwo wysunąć nawet duży garnek z potrawą. Obserwację postępów pieczenia zapewnia energooszczędne oświetlenie LED. Wartym zauważeniem udogodnieniem jest ponadto funkcja czyszczenia parowego. Dzięki niej czyszczenie piekarnika może być proste i wygodne. Para podczas uruchomienia tej funkcji skutecznie rozmiękcza trudne do usunięcia zanieczyszczenia. Na koniec wystarczy przetrzeć wnętrze komory piekarnika papierowym ręcznikiem. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 50 do 250 °C. W wyposażeniu standardowym znajdziemy 1 uniwersalną blachę do pieczenia oraz 1 ruszt.



Chłodziarko-zamrażarki do zabudowy - idealne dopasowanie do każdej kuchni

Odkryj różnorodną gamę lodówek do zabudowy MPM, które doskonale komponują się z każdym wnętrzem, bez względu na jego rozmiar czy styl!

Dysponujesz przestronną kuchnią i cenisz wygodę oraz funkcjonalność? Poznaj pojemną lodówkę MPM-310-FFI-21 z funkcją **NO FROST** oraz **bogatym wyposażeniem** zapewniającym doskonałą organizację oraz maksymalne wykorzystanie przestrzeni.

W kuchniach o standardowej powierzchni świetnie odnajdą się modele do zabudowy MPM-240-FFH-01/A z systemem **NO FROST** i **funkcjami Super Mrożenie, Super Chłodzenie** oraz MPM-259-KBI-16/AA z pojemnikiem do przechowywania **FRESH BOX**, który sprawia, że zachowasz idealną świeżość ulubionych wędlin, serów, mięs czy ryb.

Masz niedużą kuchnię lub mieszkanie typu studio? Idealna dla Ciebie będzie lodówka MPM-116-CJI-17/E z **funkcją szybkiego zamrażania**. Kompaktowy model oferuje maksymalną funkcjonalność w niewielkim rozmiarze i idealnie wpasuje się w zabudowę kuchenną, tworząc spójną całość.

ZMYWARKI



Pojemne zmywarki
wolnostojące
o szerokości 60 cm

Zmywarki wolnostojące o szerokości 60 cm to bardzo popularna, a jednocześnie funkcjonalna grupa urządzeń. Tego typu modele pozwalają na umycie kilku kompletów naczyń jednocześnie.

Wolnostojące zmywarki o szerokości 60 cm uznawane są za tak zwane standardowe urządzenia, które z powodzeniem można zainstalować w niemal każdej kuchni bez przeprowadzania generalnego remontu.

Wolnostojące i funkcjonalne

Popularność tych urządzeń wzięta nie bez przyczyny. Z jednej strony dotyczy ona ich montażu, który jest bardzo prosty i nie wymaga remontu kuchni. Z drugiej strony mamy też do czynienia z bardzo dużą wydajnością i zaawansowaniem technologicznym.

W jednym cyklu zmywania mogą wykorzystać rozmaite rozwiązania techniczne, w które zostały wyposażone, żeby zapewnić najwyższy komfort użytkownika i idealnie czyste naczynia. Zmywarki dziś nie tylko ułatwiają pracę w kuchni i zastępują ręczne zmywanie, ale do tego charakteryzują się dużą skutecznością i połączeniem wielu funkcji.

Pojemności zmywarek

o szerokości 60 cm

Zmywarki o szerokości 60 cm, czyli tak zwane pełnogabarytowe, odznaczają się dużą pojemnością zmywania na 1 cykl, niezależnie od tego, czy wybierzemy urządzenie z jednym, dwoma czy trzema koszami. Pojemność zmywarki wyrażana jest w kompletach naczyń. W zależności od producenta i modelu zmywarki 60-centymetrowe pomieszczą od 11 do nawet 16 kompletów naczyń. Warto pamiętać, że jest to wielkość umowna, która będzie się zmieniać w zależności od wielkości naczyń, jakie umieścimy we wnętrzu urządzenia. Duże garnki, brytfanny czy patelnie zajmą większą powierzchnię, co z kolei będzie miało wpływ na liczbę naczyń, które można wraz z nimi umyć. Na ogólną pojemność zmywarki mają również wpływ szuflady i kosze, a także ich regulacja, co wyjaśnimy dalej.

Dostosuj pojemność do swoich potrzeb

Im większa rodzina, tym więcej brudnych naczyń zbiera się każ-

SIEMENS SN23I08TE



AMICA
DFM66C8EOiBH

dego dnia. Zmywanie ręczne jest nie tylko czasochłonne, ale przede wszystkim drogie, ponieważ zużywamy do niego około 4 razy więcej wody niż podczas zmywania automatycznego. Czy zawsze większa zmywarka będzie lepszym wyborem? To zależy od liczby domowników. Na przykład 4-osobowa rodzina z powodzeniem może wstać do kuchni zarówno zmywarkę 60-centymetrową, jak i mniejszą. Od czego to zależy? Od liczby przygotowywanych posiłków oraz wielkości wykorzystywanych do tego naczyń. Jeśli w kuchni spędzamy dużo czasu na przygotowywaniu posiłków, warto, żeby zmywarka była jak najpojemniejsza. Zwróćmy uwagę nie tylko na liczbę kompletów naczyń, które będziemy mogli umyć w jednym cyklu, ale również na to, czy pomieścimy w niej garnki i inne naczynia, z których korzystamy podczas gotowania.



SHARP
QW-NA24F42DI



Ruchome kosze i dodatkowe funkcje

We wnętrzu zmywarki znajdują się specjalne kosze, których liczba i funkcjonalność będą się różniły w zależności od modelu i producenta. Ich konstrukcja, modułowość, a także przeznaczenie decydują o pojemności zmywarki oraz komfortie załadunku i rozładunku. Kosze dostępne w obecnych produkowanych modelach przystosowane są w większości do komfortowej regulacji ich wysokości. Służy to przede wszystkim temu, żeby dostosować wysokość kosza do rozmiaru naczyń, np. do wysokich talerzy, które w normalnym wypadku nie zmieściłyby się na stojąco. Zazwyczaj dzięki jednemu ruchowi ręki, kliknięciu czy podniesieniu elementu kosz przesuwany się doł, zwiększając ogólną przestrzeń. Coraz częściej w zmywarkach, szczególnie tych o szerokości 60 cm, stosuje się specjalną szufladę na

sztuńce. Zwykle jest ona umieszczona na samej górze zmywarki i umożliwia wygodne i przejrzyste rozłożenie widelców, noży czy łyżek. W każdym czasie, jeśli wymaga tego sytuacja, możemy zarządzić wnętrzem zmywarki i taką szufladę wyjąć.

Automatyczne programy i funkcje

Zmywarki, dla komfortu użytkownika i wszechstronności zastosowania, wyposażone są w rozmaite programy automatyczne. Część z nich jest uniwersalna i dostępna w wielu modelach różnych producentów. Niektóre są opatentowane i wykorzystywane tylko przez jednego producenta, a jeszcze inne występują tylko w nielicznych urządzeniach. Przed wyborem sprzętu warto je przeanalizować i zapoznać



MIELE
G 7410 SC

z opisem oraz zaleceniami obsługi i użytkownika, by wybrać produkt, który w pełni odpowie na nasze potrzeby i oczekiwania. Warto zaznaczyć, że nie wszystkie naczynia można myć nie tylko w danych programach, ale też w sposób zautomatyzowany. Przyczyny są różne: zbyt delikatny program nie domyje trudnych zabrudzeń, np. z garnków, a zbyt wysoka temperatura programu długiego może np. zniszczyć szkło lub porcelanę, nawet taką, której producent nie zabrania mycia w zmywarce. Wiele spośród dostępnych programów dostosowanych jest także do mycia szczególnie wyposażenia kuchni, np. srebra, kryształów czy blach.



LG
DF425HSS

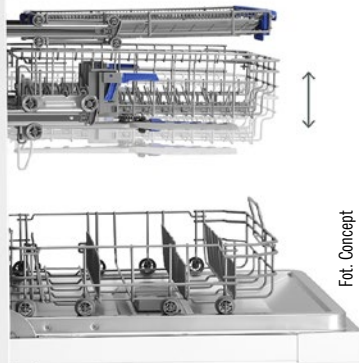
Ważna energooszczędność sprzętów domowych

Zmywarki, tak samo jak inne sprzęty gospodarstwa domowego, mogą być ekonomiczne i oszczędne. Oszczędzać możemy zarówno cenną energię, jak i wodę, a także czas. Wiąże się to z rozmaitymi udogodnieniami, w które producenci wyposażają ten sprzęt. Jednym z takich udogodnień w zmywarkach jest tak zwana połowa załadunku. To analogiczna funkcja do stosowanej w pralkach funkcji połowy wsadu. Duża, pełnogabarytowa zmywarka na kilkanaście kompletów naczyń w przypad-

ZMYWARKI



Fot. Bosch



Fot. Concept



Fot. Miele

Szczególną zaletą wolnostojących zmywarek o szerokości 60 cm jest ich duża pojemność, którą dodatkowo można powiększać za pomocą systemu regulacji koszy i szuflad.

ku, gdy zostaliśmy sami w domu na wakacje, podczas gdy nasze dzieci wyjechały na kolonie, może nie zapełnić się tak szybko, żebyśmy w ciągu nawet kilku dni zapełnili ją naczyniami. Warto wtedy skorzystać z funkcji połowy załadunku, dzięki której możemy myć naczynia oszczędnie bez obawy, że zmywarka zużyje tyle samo wody, jak przy pełnym wsadzie. To rozwiązanie nazywane jest również myciem strefowym.

Higieniczne funkcje parowe

Wśród modeli o szerokości 60 cm na rynku dostępne są również zmywarki,

KERNAU
KFDW 6751.1 W

które w cyklu zmywania wykorzystują parę. Ma ona doskonałe właściwości myjące i dezynfekujące. Wytworzenie pary, która wspomaga roz-



prowadzanie wody przez ramiona spryskujące, gwarantuje najlepszą możliwą jakość zmywania, nawet w wypadku bardzo delikatnych elementów zastawy. Para wodna jest jednym z najlepszych „detergentów”. Skutecznie rozpuszcza tłuszcz i uporczywe zabrudzenia, a dodatkowo dezynfekuje naczynia. Usprawnia więc znacząco proces mycia. Co ważne, wykorzystywana jest także do suszenia naczyń. Na

CONCEPT
MN3360wh

rynku jest coraz więcej dostępnych zmywarek z funkcją pary, która gwarantuje doskonałe rezultaty zmywania i pomaga zadbać o bezpieczeństwo domowników. Zmywarka wykorzystująca parę w większości modeli usuwa do 99,9 proc. niebezpiecznych bakterii i wirusów, a także uciążliwych dla zdrowia alergenów. Para pozwala również na delikatne, ale efektywne usuwanie nawet wyjątkowo uporczywych zabrudzeń bez konieczności wcześniejszego namaczania czy opłukiwania naczyń. Częsteczki pary wodnej wykorzystane podczas suszenia naczyń pomagają zredukować zacieki na szklankach, kieliszkach czy innych elementach zastawy.



Bosch z ekonomią i ergonomią



nect, zmywarki analizują opinie o myciu, suszeniu oraz czasie trwania cyklu i na tej bazie coraz lepiej dopasowują parametry programu do wymagań użytkowników. Dzięki temu zmywanie jest oszczędne i wydajne. Jak to działa? Po zakończeniu pracy zmywarki użytkownik otrzymuje powiadomienie push, które kieruje do sekcji opinii. Tam możliwa jest ocena poziomu zadowolenia z mycia i czasu pracy. Po zakończeniu aplikacja Home Connect poleci nowy program na podstawie pozostawionych opinii.

Marka Bosch od lat oferuje użytkownikom najnowocześniejsze systemy i funkcje ukryte w obudowie zmywarki. Należą do nich zarówno te, które poprawiają komfort obsługi, jak energooszczędne, które dbają o domowy budżet. Jednym z takich sprzętów jest model SMS8TCI01E serie 8. Oferuje on m. in. Program Inteligentny, który powstał z myślą o jak najlepszym, świadomym wykorzystaniu zaawansowanej technologii w zmywarkach marki Bosch. Udostępniając ocenę działania programu przez aplikację Home Con-



Aplikacja Home Connect oraz Program Inteligentny pozwalają wykorzystywać więcej możliwości zmywarki, dodatkowo oszczędzając cenne zasoby wody i energii. Zdalne sterowanie urządzeniem, 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.

Fot. Bosch

Amica z cichym silnikiem inwerterowym



wyposażona jest również w funkcję SteamPower, która generuje gorącą parę. Para uwalnia się na końcu cyklu zmywania i redukuje ilość bakterii na naczyniach oraz w komorze, a także sprawia, że wyjmowane ze zmywarki naczynia są lśniące i idealnie dosuszone. Praktycznym udogodnieniem jest również funkcja OpenDry, dzięki której po umyciu naczyń nie musimy ich wycierać. Automaty-

cznie uchylane drzwi zmywarki w ostatniej fazie suszenia sprawiają, że naczynia szybko i naturalnie doschną. Jest to rozwiązanie energooszczędne i w pełni bezpieczne. W urządzeniu zastosowano 9 programów zmywania oraz nowoczesny inwerterowy silnik Silent Drive 3.0, który dzięki płynnej regulacji obrotów dynamicznie dopasowuje ciśnienie wody do programu i rodzaju naczyń. Rezultatem jest wyjątkowo ciche oraz skuteczne zmywanie, nawet w krótkich programach. Bezsztotkowy silnik to również oszczędność energii oraz znacznie przedłużona trwałość zmywarki. Wśród dostępnych funkcji i rozwiązań technicznych nie zabrakło praktycznej szuflady na sztucce MaxiSpace3. Zmywarka została również wyposażona w blokady bezpieczeństwa, m.in. funkcję ChildLock.

Marka Amica oferuje model DFM68C9EONViID, który pomieści 14 kompletów naczyń i wyposażony jest między innymi w innowacyjną natryszcznicę WaterSpinner 2.0, a także cichy silnik inwerterowy Silent Drive 3.0. Podzespół WaterSpinner 2.0 został umieszczony w górnym koszu, a dzięki specjalnym osłonom umieszczonym na jego śmigłach, woda rozprowadzana jest jeszcze precyzyjniej, gwarantując 15 proc. oszczędności czasu, cichą pracę i skuteczniejsze zmywanie aż o 33 proc.! WaterSpinner to efektywne domywanie nawet mocno zaschniętych zabrudzeń. Co więcej, zmywarka

Fot. Amica

Praktyczne podłączenie do ciepłej wody



Niektóre zmywarki wolnostojące, oprócz standardowej możliwości podłączenia do wody zimnej, mogą być podłączone do wody uprzednio ogrzanej, jednak do temperatury nie wyższej niż do 60 °C. Wtedy oszczędzamy zarówno energię elektryczną do podgrzania wody, jak i przeznaczony na to czas. Czas zmy-

nym wymienione źródła najtaniej ogrzewają wodę. W konsekwencji takiego podłączenia oszczędzamy pieniądze. Jeśli zależy nam na takim rozwiązaniu, zwróćmy uwagę, czy dany model zmywarki możemy w ten sposób podłączyć. Jest to ważna cecha, którą producenci szczególnie chętnie komu-

Wolnostojące zmywarki z powodzeniem i każdym czasie można zainstalować w niemal każdej kuchni bez przeprowadzania generalnego remontu.



Fot. Siemens

BOSCH SMS4EKC06

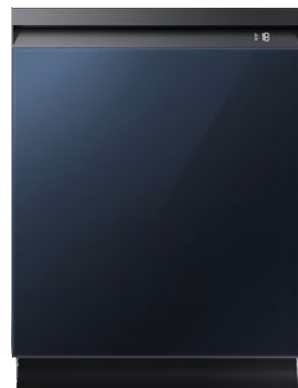
wania skraca się więc o kilkanaście minut, ponieważ zmywarka potrzebuje tyle czasu na aktywowanie grzałek elektrycznych i nagrzanie wody. Warto wiedzieć, że ogrzana woda może pochodzić z instalacji z wodą ciepłą, a także być podgrzana z pomocą instalacji solarnej, pompy ciepła czy chociażby kominka z płaszczem wodnym. I tutaj zaoszczędzamy największą oszczędność, tym bardziej że w porównaniu ze zwykłym bojlerem elektrycz-

SAMSUNG Bespoke DW60CB895UAPET

nikują na opakowaniu, karcie produktu i w opisie sprzętu.

Jak dbać o czystość zmywarki?

Regularne czyszczenie i konserwacja sprzętów gospodarstwa domowego to ważne aspekty poprawnego działania urządzeń. Dotyczy to również zmywarki i ma ogromny wpływ na jej prawidłowe działanie i bezawaryjność. Usprawnia przepływ wody w obiegu zmywarki i wpływa na zachowanie higieny komory zmywania, jak i samych naczyń. Należy więc zadbać o stałe czyszczenie i odtłuszczenie filtrów głównych, przewodów wewnętrznych, uszczelek, a na końcu panelu sterowania i samego frontu urządzenia. Do zakresu konserwacji zaliczyć należy też cykliczne uzupełnianie soli do zmiękczenia wody i nabyłszczacza. Oczywiście, można teoretycznie zmywać bez nich, ale rezultat z pewnością nie będzie zadowalający, a dodatkowo narazimy sprzęt na usterki.



Fot. Bosch



Fot. Miele

CONCEPT. Zamrażarka skrzyniowa MP5015

Zamrażarka i lodówka w jednym

Zamrażarki skrzyniowe są chętnie kupowanymi sprzętami nie tylko do gospodarstw domowych, ale również sklepów, małej gastronomii, a nawet dużych hoteli. Ten trend doskonale rozumie marka Concept oferując nową zamrażarkę skrzyniową o pojemności 142 l.

Nowy model zamrażarki skrzyniowej cechują praktyczna pojemność przy zachowaniu kompaktowych wymiarów. Wewnętrzna przestrzeń o pojemności 142 l wygodnie pomieści dużą ilość mięsa oraz inną żywność. Dzięki wysokiej jakości uszczelce, przechowywane zapasy w stanie zamrożonym aż do 12 godzin, nawet w wypadku awarii zasilania. Zaletą zamrażarki Concept MP5015 jest to, że dopasowuje się do potrzeb użytkownika. Umożliwia nie tylko zamrażanie, ale także schładzanie żywności. Termostat można regulować w zakresie od -32°C do 8°C, dzięki czemu może służyć również jako zwykła lodówka.

Zamrażarka MP5015 wyposażona jest w wysokiej jakości silnik inwerterowy, który niesie ze sobą szereg zalet. Oferuje wysoką wydajność, cichą i ekonomiczną pracę dzięki mniejszemu zużyciu energii. Dodatkowo utrzymuje stabilną temperaturę wewnątrz zamrażarki, dzięki czemu nie dochodzi do niepotrzebnego przechłodzenia. Zamrażarka zalicza się do klasy energetycznej D, co czyni ją jednym z najbardziej ekonomicznych modeli w swojej kategorii. Roczne zużycie energii wynosi zaledwie 145 kWh. Nowy model urządzenia marki Concept wyposażony jest w praktyczną funkcję Fast Freeze, która wzmacnia wydajność zamrażania i znacznie przyspiesza ten proces. Sprawdza się



szczególnie w wypadku umieszczenia w niej znacznej ilości produktów. Temperatura w zamrażarce jest ustawiona na -32°C na 26 godzin, dzięki czemu żywność zamraża znacznie szybciej. Funkcja Fast Freeze eliminuje również nagrzewanie się wnętrza, gdy zamrażarka jest otwarta przez dłuższy czas, chroniąc w ten sposób wcześniej przechowywane zapasy. W wyposażeniu wnętrza znajduje się praktyczny, wyjmowany kosz, który usprawnia uporządkowane przechowywanie zawartości, a także ułatwia odnalezienie się wśród przechowywanych zapasów. Jest szczególnie przydatny do przechowywania drobnych artykułów spożywczych. Ciekawym rozwiązaniem w nowym modelu zamrażarki jest oświetlenie LED umieszczone po wewnętrznej stronie drzwi uchylnych, co jest energooszczędne i zapewnia doskonale doświetlenie przestrzeni wewnętrznej.



MPM. Lodówki MPM-114-CJ-35 i MPM-114-CJ-36

Podblatowe urządzenia chłodnicze

Modele wolnostojących lodówek podblatowych wciąż cieszą się dużym powodzeniem, a na rynku pojawiają się nowe urządzenia. Nowymi propozycjami w tym segmencie urządzeń chłodniczych w ofercie marki MPM są modele MPM-114-CJ-35 i MPM-114-CJ-36

Nowe modele lodówek podblatowych firmy MPM mają takie same parametry techniczne i wyposażenie są w te same funkcje. Różnice wynikają z wybarwienia obudowy – model MPM-114-CJ-35 jest barwiony na klasyczny, biały kolor, z kolei model MPM-114-CJ-36 ma nowoczesny kolor o nazwie night inox. Oba wybarwienia są na tyle popularne, że z powodzeniem urządzenia te będą pasowały zarówno do kuchni utrzymanych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym. Całkowita pojemność lodówki, przy zachowaniu szerokości 55 cm, 85 cm wysokości i 58 cm głębokości, wynosi 114 l. Komora chłodzenia wyposażona jest w 2 szklane półki, 1 duży pojemnik na owoce i warzywa, a także 3

praktyczne balkoniki na drzwiach. Pojemność przechowywania wynosi 95 l. Z kolei komora



zamrażania pomieści 14 l i oferuje przestrzeń do przechowywania produktów w 3-giażdżkowym zamrażalniku.

Oba urządzenia zostały wyposażone w system automatycznego odszraniania. Funkcjonalność urządzeń dopełnia możliwość obustronnego montażu

drzwi, co umożliwi elastyczne dostosowanie otwierania i ustawienia urządzenia do indywidualnych preferencji domowników. Dzięki tej opcji mogą zdecydować, z której strony lodówki drzwi będą się otwierać i dopasować je do układu kuchni lub własnej wygody. To praktyczne rozwiązanie, które sprawia, że korzystanie z lodówki staje się jeszcze bardziej intuicyjne i komfortowe.

Nowe lodówki marki MPM to połączenie wygody, funkcjonalności oraz niezawodnego chłodzenia. Urządzenie doskonale sprawdzi się zarówno w dużej kuchni, jak i przestrzeni kuchennej. Ponadto, elegancki kolor inox i klasyczna biel oraz minimalistyczny, stylowy design idealnie wpiszą się zarówno w klasyczną, jak i nowoczesną aranżację.

concept

innowacje w Twoim życiu



WHITE

BLACK

www.concept.pl

Obserwuj nas na   

MIKROFALÓWKI

Kuchenki mikrofalowe wolnostojące i do zabudowy



Fot. Sharp

Produkowane obecnie kuchenki mikrofalowe cieszą się na rynku dużą popularnością. Jeszcze do niedawna służyły wyłącznie do podgrzewania potraw, aby wraz z postępem technologicznym rozmrażać produkty, gotować, opiekać, a także grillować. Co więcej, najnowocześniejsze modele dostępne są bez tradycyjnego, obrotowego talerza.

Wśród urządzeń wykorzystujących mikrofałę możemy wyróżnić modele wolnostojące i do zabudowy. Te pierwsze są znacznie popularniejsze na rynku. Łatwiej je zainstalować w kuchennym wnętrzu. Właściwie wystarczy ustawić je na kuchennym blacie i podłączyć do zasilania. Z kolei urządzenia do zabudowy nierzadko występują jako jeden z wielu sprzętów z tej samej serii wzorniczej.

Jakie pojemności oferują kuchenki?

Pojemność, obok mocy, jest jednym z podstawowych parametrów, który powinien być brany pod uwagę podczas wyboru modelu kuchen-



SHARP YC-QG254AE-B

ki mikrofalowej. Należy pamiętać, że pojemność użytkowa jest ściśle powiązana z wielkością (oraz średnicą talerza obrotowego, jeśli taki jest). Standardowe modele wolnostojące spotykane na polskim rynku mają pojemność od 15 do ok. 30 l. Jeśli nie mamy dużo miejsca na blacie, a przy tym podgrzewamy zazwyczaj jeden talerz, warto zdecydować się na model mniej pojemny. Jeśli natomiast chcemy wykorzystywać kuchenkę do gotowania, przyrządzania potraw na parze czy pieczenia, lepiej zdecydować się na urządzenie większe lub ewentualnie model do zabudowy, którego komora może mieć pojemność nawet 50 l, a więc niewiele mniejszą niż w niektórych piekarnikach.

Kuchenki mikrofalowe z grillem

Kuchenki mikrofalowe mogą mieć grzałki działające jak grill tradycyjny w piekarniku, mogą także przygotowywać potrawy na parze, rozprzodzać gorące powietrze przy pomocy termobięgu lub grillować czy smażyć na specjalnym talerzu. Kuchenka mikrofalowa podczas grillowania wykorzystuje aż trzy sposoby podgrzewania potrawy: jeden z nich to ciepło z grzałki, drugim jest odbicie ciepła, trzecim natomiast cyrkulacja gorącego powietrza. To połączenie sprawia, że grillowane w kuchenke potrawy są zarówno wypieczone w środku, jak i zarumienione na zewnątrz.



BOSCH FEL023MS2



BOSCH CFA634GS1

Moc kuchenki a sprawność funkcji grilla

Jednym z ważniejszych parametrów kuchenki mikrofalowej jest jej moc. To samo dotyczy mocy grilla. Moc będzie się różniła w zależności od producenta oraz samego produktu. Im większa moc, tym urządzenie sprawniej i szybciej podgrzeje i przyrządzi potrawy. Analogicznie jest z funkcją grilla – im większa moc grzałki, tym szybciej się ona nagrzeje,



MIELE M 7244 TC

a potrawa zostanie przygotowana w krótszym czasie. Większa moc oznacza krótszą pracę sprzętu, co w dłuższej perspektywie oszczędza nie tylko nasz czas, ale również cenną energię.

Moc grzałki niewątpliwie wpływa na czas przygotowania potrawy z wykorzystaniem funkcji grilla. Niemniej można to zrobić jeszcze szybciej, gdy w kuchenke mikrofalowej zastosowano podwójną grzałkę, z których jedna jest na górze, a druga na dole komory. Takie rozwiązanie występuje na przykład



MIELE M 6012 SC

w modelu R-879 marki Sharp. Dolny element grzejny umiejscowiony jest pod talerzem obrotowym. Ta szczególna cecha umożliwia między innymi podpiekanie potraw od spodu.

Funkcja grilla a efektywność energetyczna

Wśród dostępnych na rynku kuchenek mikrofalowych, które ze względu na swoją konstrukcję nie

Concept w stylu skandynawskim

Marka Concept, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów w kwestii najnowszych trendów wzorniczych i funkcjonalnych w zakresie sprzętów gospodarstwa domowego o nowoczesnym wzornictwie, oferuje kuchenkę mikrofalową MT4420wh. Oprócz przydatnych funkcji i intuicyjnej obsługi urządzenie odznacza się eleganckim wyglądem, doskonale pasującym do kuchni utrzymanej w stylu nowoczesnym.

Linia Nordic marki Concept, w której jednym z urządzeń wolnostojących jest nowy model kuchenki mikrofalowej, konstrukcją wizualną nawiązuje do nowoczesnego, skandynawskiego stylu. To połączenie stali nierdzewnej z lustrzaną powierzchnią i dodatkami z imitacji drewna to nie tylko gwarancja estetycznego wzornictwa, ale również trwałość i jakość. Urządzenie będzie idealnym dopełnieniem funkcjonalnym kuchni urządzonej w stylu nowoczesnym, jak również tych, które w przewadze wykończone są naturalnymi materiałami, jak szkło, beton, drewno czy cegła. W tej samej stylistyce marka Concept oferuje również czajnik elektryczny oraz spieniacz do mleka.



Urządzenie marki Concept przede wszystkim zachwyca niekonwencjonalnym designem w postaci lustrzanego szkła na drzwiach i atrakcyjnych elementów z imitacji drewna. Urządzenie jest bardzo łatwe i intuicyjne w obsłudze. Steruje się nim za pomocą jasno oznaczonych przycisków i ergonomicznego pokrętki. Intuicyjnej obsługi i eleganckiego wyglądu dopełnia duży, czytelny wyświetlacz. Co ciekawe, urządzenie, podobnie jak pralki czy zmywarki, wyposażone zostało w funkcję opóźnionego startu.

należą do najbardziej energooszczędnych urządzeń, nie brakuje jednak modeli wyróżniających się stosunkowo małym poborem prądu. Chodzi tu zarówno o zużycie energii elektrycznej podczas pracy, jak i tzw. tryb spoczynkowy. Energooszczędna kuchenka mikrofalowa podłączona do zasilania sieciowego



GAGGENAU BMP224100

zużywa minimum energii, by podtrzymać kluczowe funkcje. Z punktu widzenia użytkownika przynosi to z czasem dodatkowe oszczędności.

Termoobieg, jak w piekarniku

Ważnym aspektem wykorzystania dodatkowej cyrkulacji powietrza jest możliwość pieczenia potraw bez używania dodatkowego tłuszczu. Jak powszechnie wiadomo, dania z grilla uznawane są za zdrowsze ze względu na ich szczególną obróbkę, dlatego kuchenki mikrofalowe z tą funkcją cieszą się dużą popularnością. Termoobieg w mikrofalówce jest rozwiązaniem zaczerpniętym z możliwości piekarnika. Jest to specjalny przepływ powietrza w urządzeniu, który powoduje równomierne opiekanie dania z każdej strony. Funkcja ta jest szczególnie polecana do przygotowywania dań z wykorzystaniem funkcji grilla.



SIEMENS BF634RGW1

Przy korzystaniu z funkcji grilla czy termoobiegu równie ważne są możliwości programów predefiniowanych, które pozwalają na wybór odpowiedniego typu produktu i przygotowanie go z wykorzystaniem ściśle określonych parametrów grzania. Rozbudowany wachlarz rozwiązań zazwyczaj dostępny jest w modelach o większej pojemności, w których możemy przygotować cały obiad od podstaw.

Zdrowe gotowanie na parze

Kuchenka mikrofalowa z funkcją gotowania na parze to nieoceniony pomocnik w kuchni. Na rynku do-



SAMSUNG MC35R8058CC

MIKROFALÓWKI



AMICA AMMF23E1GB

stępane są modele, w których można gotować, używając specjalnie do tego przeznaczonych funkcji parowych. Są one wyposażone w podstawkę oddzielającą potrawę od dna pojemnika, co ułatwia obieg pary. Podstawka jest ruchoma, wystarczy ją wyjąć i pojemnika można użyć do gotowania w wodzie. W takiej kuchence mikrofalowej idealnie ugotujemy na parze warzywa, ryby, mięso drobiowe czy jajka. Powszechne obawy społeczeństwa dotyczące wpływu pola elektromagnetycznego stały się jednym z pro-



FRANKE FMW 250 SM G XS

blemów badawczych Światowej Organizacji Zdrowia. Jednak o negatywnych skutkach działania pola elektromagnetycznego urządzeń takich jak telefon, kuchenka mikrofalowa czy piekarnik teoretycz-

nie mowy nie ma. Oczywiście, mogą one w rzadkich wypadkach powodować bóle głowy, niepokój czy zmęczenie, ale ogólna szkodliwość tych urządzeń jest znikoma. Podgrzewanie w mikrofalówce jest według badań o wiele zdrowsze od standardowego odgrzewania na patelni.

Intuicyjne sterowanie i codzienna obsługa

Ważnym czynnikiem, który różnicuje dostępne na rynku kucharki mikrofalowe, jest sposób ich obsługi, a dokładnie rodzaj sterowania. Ten wpływa



MPM MPM-25-KMI-01

głównie na wygodę użytkownika. Jeśli lubimy mieć nad wszystkim kontrolę, ale nie szukamy skomplikowanych rozwiązań, wówczas dobrym wyborem będzie tradycyjna mikrofalówka ze sterowaniem mechanicznym. Do tej grupy należą modele, w których za pomocą pokrętki użytkownik ustawia moc i czas grzania. Są to urządzenia z reguły najprostsze pod względem konstrukcyjnym i funkcjonalnym.

Innym rozwiązaniem jest sterowanie elektroniczne. W tego typu modelach na panelu umieszczonym na froncie kucharki znajdują się przyciski, zegar, a w niektórych modelach wyświetlacz LCD. Użytkownik zaznacza rodzaj potrawy (np. ryba lub warzywa), wpisuje wagę i wybiera opcję (podgrzanie lub rozmrażanie), a mikrofalówka sama dobiera moc i czas pracy.



CONCEPT MT5523

Jeśli potrzebujemy urządzenia, które ułatwi dobór odpowiedniej temperatury, możemy wybrać kuchenkę ze sterowaniem „inteligentnym”. Są to modele najbardziej zaawansowane. Dzięki specjalnym czujnikom same ustalają masę potrawy i automatycznie dobierają odpowiedni program. System ten ogranicza rolę użytkownika praktycznie do włożenia potrawy do mikrofalówki i wyboru programu (gotowanie, podgrzewanie lub rozmrażanie).

Na co zwrócić uwagę przy wyborze?

Wybierając kuchenkę mikrofalową, niezależnie od jej możliwości technicznych i dodatkowych funkcji, należy zwrócić uwagę na podstawowe parametry. Pierwszym z nich jest moc kucharki oraz grilla, a drugim jej całkowita pojemność.



LG MH6535GIS

Tak samo jak w przypadku innych sprzętów gospodarstwa domowego, tak w przypadku mikrofalówki im większa jest moc grzałki grilla, tym szybciej się ona nagrzeje i w krótszym czasie przygotuje potrawę. Sama moc potrzebna jest w tym segmencie nie tylko do sprawnego działania, ale też dostosowania jej stopnia do potrawy i sposobu obróbki.



SHARP R-642INW

Jeśli chcemy mieć wydajny sprzęt do smażenia, pieczenia czy grillowania, wybierzmy kuchenkę o dużej mocy całkowitej, jeśli jednak używamy jej do tylko podgrzewania czy rozmrażania niewielkich porcji, moc nie musi być duża. Pojemność kucharki powinna być dobrana do liczby użytkowników, wielkości rodziny, a także gabarytów naczyń, w których będziemy przyrządzać potrawy we wnętrzu urządzenia. Z pojemnością kucharki związana jest również średnica talerza obrotowego, na którym umieszczają się potrawy i produkty. W najpopularniejszych mikrofalówkach wolnostojących, których pojemność oscyluje w przedziale od 17 do 20 l i zazwyczaj można w nich użyć jednego pojemnika na cykl przygotowania potrawy, średnica talerza wynosi ok. 25 cm.



Fot. Amica



Fot. Bosch

Kucharki mikrofalowe do zabudowy nierzadko są częścią spójnej linii stylistycznej. Sprzęty nie tylko pasują do siebie wzorniczo, ale również dopełniają się funkcjonalnie. Takie dopasowanie urządzeń pozwala na ich łatwe komponowanie w kuchennej zabudowie meblowej.



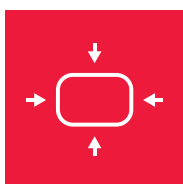
SHARP

Be Original.

Beztalerzowe kuchenki mikrofalowe SHARP, które warto mieć w swojej kuchni

Seria Q

Technologia bez talerza obrotowego to nowoczesne rozwiązanie, dzięki któremu zyskasz ponad 50% większą powierzchnię do gotowania. Do kuchenki zmieszczą się większe talerze i naczynia, a przygotowywane posiłki będą równomiernie upieczone, rozmrożone lub podgrzane.



**Kompaktowy
kształt**



**Łatwa
obsługa**



Konwekcja



Grill



Tryb ECO

Funkcjonalności różnią się w zależności od modelu.



Amica
for living

Przechowuję, nie marnuję!

Lodówki Amica stoją na straży świeżości Twoich produktów dzięki funkcjom:

- **VitControl** – regulowana wilgotność dla owoców i warzyw.
- **FreshZone** – obniżona temperatura dla mięs i ryb.
- **Funkcja Eco** – oszczędne chłodzenie w lodówce 4°C i zamrażarce -18°C.
- **Funkcja Wakacje** – przełączenie chłodziarki w tryb ekonomiczny.

Przekonaj się, jak łatwo ograniczysz marnowanie żywności dzięki odpowiednim warunkom przechowywania.



VitControl