Indeks Ruch: 403806

InfoProdukt.pl

AGD RTV IT FOTO LIGHT

Numer 11/2016 listopad ISSN: 2391-7245 Cena: 2,99 (cena zawiera 8% VAT)

PIEKARNIKI

POBIERZ NUMER!

KONTAKT

ELEKTRYCZNE, GAZOWE

STANDARDOWE, KOMPAKTOWE, POSZERZANE

ISSN 2391-7245

Coraz bardziej zwracamy uwagę na formę sterowania w piekarnikach. Str. 18

Efektywne systemy grzewcze stają się dziś priorytetem w kuchni. Str. 22

Popularnością cieszą się nadal stylizowane piekarniki retro. Str. 32

od redakcji...

Moc kulinarnych możliwości

Canneloni, tarta śmietanowo-ziemniaczana, łosoś w papilotach, pieczona cukinia w sosie pomidorowym, babeczki na słono, śródziemnomorskie szaszłyki z pieczonymi ziemniakami…

Wyjątkowych potraw, które można wykonać szybko w piekarniku, są tysiące. Co ważne, w nowoczesnych piekarnikach możemy dziś nie tylko piec, ale także grillować, zapiekać, pasteryzować, odgrzewać (w części modeli także z użyciem mikrofal) czy gotować za pomocą pary. Spektrum kulinarnych możliwości jest niebywałe! Pozwalają na to wysublimowana technika i stosowanie różnych opcji i technik grzania. Użytkownik nie musi dziś być kucharzem. Mało tego – nie musi nawet lubić gotowania. To żaden problem – dzięki nowoczesnym piekarnikom da się stworzyć kulinarne majstersztyki znakomicie i na czas! Między innymi dzięki automatycznym programom do gotowania i pieczenia.

Kilkadziesiąt programów, często okraszonych kolorowym zdjęciem na wyświetlaczu LCD, daje ogromne pole do popisu nawet całkowitym laikom kulinarnym, ba – nawet dzieciom. Producenci wykonali kiedyś eksperyment, w którym to dzieci programowały piekarnik, aby sprawdzić, czy rzeczywiście jest to wyjątkowo łatwe i szybkie. Wystarczy kilka „tapnięć" na dużym kolorowym wyświetlaczu – i gotowe. Ponadto programy kulinarne formatu „MasterChef Junior" również wskazują na to. I mimo że w tym drugim nie chodzi o łatwy wybór programu automatycznego, ale nieco bardziej wymagających funkcji grzewczych – takie reality show udowadnia, że z piekarników może korzystać każdy, nawet kilkulatek.

W naszym magazynie pragniemy przedstawić najnowsze i najlepsze piekarniki dostępne na sklepowych półkach. Pomagamy w wyborze, wskazujemy funkcje i rozwiązania, na które warto zwrócić uwagę.

Magda Strzykalska
m.strzykalska@infomarket.edu.pl

Dlaczego my?

Przede wszystkim dlatego, że „InfoProdukt" (Grupa iMEs) zrzesza ponad 50 najlepszych w kraju fachowców i dziennikarzy zajmujących się tematyką sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Działamy nieprzerwanie na rynku medialnym, informacyjnym i szkoleniowym od 20 lat i we wszystkich niemal jego kanałach – a na pewno wszystkich najważniejszych – prasie, radio, telewizji i Internecie.

Byliśmy nie tylko twórcami pierwszego w Polsce czasopisma dla branży AGD-RTV, ale i e-marketplace (1998 rok, kiedy WWW raczkowało…). Opracowaliśmy i wykonaliśmy też pierwsze w Polsce fachowe testy (dziś testy to parodia).

To do nas też należy największy w Polsce magazyn handlowy „InfoMarket", a przy okazji jesteśmy też czołowym dostawcą treści i informacji dla większości sieci handlowych i sklepów w Polsce (e-kontent). Wiele z nich także szkolimy.

Oczywiście, nie jesteśmy najlepsi i najmądrzejsi, ale na pewno jedyni, którzy mogą prosto, szybko (a na pewno wprost) powiedzieć Ci, w którą markę warto inwestować i który jej produkt najlepiej wybrać – tak do domu, jak i do handlu.

Nasze dane o produktach dotyczą tylko i wyłącznie aktualnych (liniowych) produktów z bieżącej oferty producentów na polski rynek. Jeśli szukasz najlepszej ceny, okazji i taniochy, nasze produkty medialne nie są dla Ciebie. Warto też dodać, ze nie zajmujemy się pisaniem i tworzeniem (pseudo) opinii, recenzji, konkluzji, reminiscencji czy testów (zwykle pod reklamkę). Nie stawiamy też gwiazdek z nieba i nie jesteśmy uwiązani na jakimkolwiek sznurku.

Oczywiście, żyjemy też z reklam, ale mamy ten komfort, że w ciągu 20 lat wystąpiły u nas wszystkie najważniejsze firmy nad Wisłą. To jest nasza gwarancja i zarazem rękojmia (o tej prawnej przeczytaj obok).

Gwarancja i rękojmia

(a jeszcze do niedawna niezgodność towaru z umową)

W odniesieniu do aspektów prawnych na rynku bardzo często używane są niezrozumiałe określenia, nazwy czy definicje. Warto wiedzieć, że w Polsce funkcjonuje naprawdę dobre, efektywne prawo konsumenckie. To jego nieznajomość i brak wiedzy praktycznej sprawiają, że postrzegamy je na co dzień zgoła odmiennie. Inaczej bowiem odniesiemy się, kiedy ktoś (sprzedawca czy klient) mówi o gwarancji, a inaczej, kiedy użyje zwrotu „gwarancja normatywna". Oczywiście, wszelkie przedrostki czy dopełnienia, i w ogóle zabawa słowem prawnym, ma na celu zwykle wzrost prestiżu i próbę postawienia się „ponad" innymi czy ponad prawem. Tymczasem pamiętajmy, że litera prawa jest tylko jedna i nakłada określone prawa i obowiązki zarówno na konsumenta, jak i sprzedawcę. Rodzaj i tryb transakcji (na odległość przez Internet, na firmę) jest zagadnieniem drugoplanowym.

Pamiętaj:

– z umową sprzedaży, a więc ze wszelkiego rodzaju reklamacjami, które miały miejsce do 24 grudnia 2014 roku, wiążą się trzy instytucje prawne. Są nimi: obowiązek zgodności towaru z umową, rękojmia oraz gwarancja;

– do transakcji i umów, które miały miejsce po 24 grudnia 2014 roku, stosuje się już tylko dwie instytucje prawne. Są nimi rękojmia oraz gwarancja, przy czym rękojmia dla przedsiębiorców jest inna od rękojmi dla konsumentów;

– na przedsiębiorcę, jako profesjonalistę nałożone są nieco większe obowiązki, jak np. sprawdzenie rzeczy w odpowiednim czasie. Podobieństwem jest natomiast termin do złożenia reklamacji w ramach rękojmi, który wynosi 2 lata zarówno dla przedsiębiorcy, jak i dla konsumenta;

– instytucja rękojmi oraz gwarancja konsumencka obowiązują niezależnie od siebie. To klient decyduje, z którego prawa chce skorzystać. Należy jedynie pamiętać, że gwarancja jest dobrowolna, a rękojmia przysługuje z mocy prawa;

– należy wiedzieć, że słynne zapisy „po odejściu od kasy reklamacje nie będą uwzględniane" są w sektorze produktów elektrycznych, elektronicznych oraz pokrewnych niezgodne z prawem.

Więcej porad prawnych znajdziesz tutaj:

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny

– jak z nim postępować?

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny określany też jako elektrośmieci lub elektroodpady to zepsute lub nieużywane urządzenia AGD-RTV, sprzęt komputerowy, świetlówki, a także zasilane prądem stałym lub zmiennym zabawki, sprzęt sportowy, czy medyczny. Zgodnie z ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, zarówno na konsumentach, jak i na tzw. wprowadzających sprzęt elektryczny i elektroniczny, spoczywają określone obowiązki. Pierwsi są zobowiązani do właściwego postępowania z elektrośmieciami, a drudzy do zorganizowania systemu zbiórki i przetwarzania tego sprzętu. Warto pamiętać, że wyrzucanie elektrośmieci wraz z innymi odpadami jest zakazane i grozi karą grzywny.

Pamiętaj!

- klient może oddać w sklepie zużyty sprzęt, jeśli kupuje nowy na zasadzie „jeden za jeden". Kupuje lodówkę – oddaje starą,
- w ilości bez ograniczeń elektrośmieci można oddać bezpłatnie do specjalnych punktów zbierania w każdej gminie,
- lista punktów gdzie można oddać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny znajduje się na stronie urzędów gmin,
- za transport zużytego sprzętu do sklepu czy punktu zbiórki odpowiada prawnie jego właściciel,
- konsument może zostawić zużyty sprzęt w punkcie serwisowym, w sytuacji, gdy jego naprawa jest niemożliwa lub nieopłacalna.

W cenę sprzętu elektrycznego i elektronicznego wliczany jest koszt gospodarowania odpadami (KGO). Opłata jest w całości przeznaczana na proces zbiórki elektroodpadów przez producentów lub organizacje odzysku sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W zależności od rodzaju sprzętu i organizacji może być ona różna.

Partnerem ekologicznym przewodnika jest:

REMONDIS® ELECTRORECYCLING

Więcej informacji o ZSEiE znajdziesz tutaj:

Szanowny kliencie indywidualny!

Dziękujemy za kupno naszego magazynu i wizytę na naszej stronie. Pozostań z nami dłużej i spokojne zapoznaj się z przygotowanymi informacjami. Dzięki nim wybierzesz nie tylko sprawdzoną, uznaną w swoim segmencie markę, ale i dobry jakościowo i funkcjonalnie produkt. Pamiętaj, że powinien on służyć przez wiele lat. W dobie permanentnego chaosu informacyjnego i wszechobecnej tandety szczególnie zalecamy starą dewizę:

„lepiej dwa razy sprawdzić, niż raz za błąd zapłacić".

Dzięki naszemu doświadczeniu oraz informacjom przygotowanym przez najlepszych w kraju specjalistów poznasz zupełnie inny obraz rynku. Do tej pory być może kojarzył Ci się on z wieczną promocją, niską ceną i niezrozumiałymi pojęciami. My to zmienimy. Pamiętaj jedynie, że:

– nie ma niepsujących się produktów – katastrofie uległ nawet najdoskonalszy technicznie i technologicznie na naszej planecie prom Challenger. Ważne jest jednak to, kto daje maksymalne z możliwych bezpieczeństwo produktu oraz zapewnia jakość, przyjemność i komfort jego użytkowania;

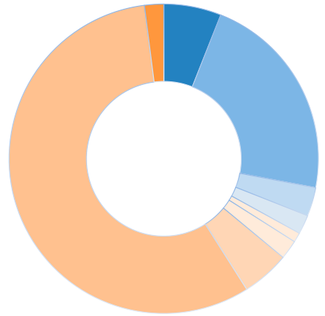
– kupowanie czegokolwiek przez pryzmat ceny to najgorszy z możliwych scenariuszy. Ważniejsze są choćby doświadczenie marki, jej specjalizacja oraz to, czy produkt znajduje się w regularnej, liniowej ofercie danego producenta. Podobnych, o wiele ważniejszych od ceny przymiotów, jest wiele.

Jeśli jednak wolisz kupić najtaniej, podstawionego „generała" albo słynny promocyjny „mock up", a więc ogołocony ze wszystkiego produkt, który ma tylko jedną zaletę – w pełni nadaje się do cenowej, promocyjnej rzezi – nie trać czasu i od razu wybierz porównywarkę cenową albo pchli targ opinii i tam szukaj produktu dla siebie.

Jeśli masz jednak inne zdanie, zapoznaj się z naszym dekalogiem zakupowym świadomego konsumenta (patrz obok) i przejdź do innych stron i sekcji naszych magazynów i stron WWW.

Dane i zapytania prosimy kierować na adres: instytucje@elektrospecjalisci.pl.

Struktura dystrybucji przewodnika konsumenckiego **InfoProdukt – Piekarniki**



- Wydanie drukowane – kanał dystrybucyjny (trade)
- Wydanie drukowane – kanał konsumencki (salony prasowe)
- Wydanie drukowane – studia mebli kuchennych
- Subskrypcje i pobrania cyfrowe
- Subskrypcje i pobrania kontentowe
- Newsletter własny (trade)
- Newsletter własny (konsument)
- Mailing ogólnopolski (Wp.pl, Interia.pl, inni)
- Targi, imprezy wystawiennicze

Łączna wysyłka: 486 tys.!

Magazyn w wersji cyfrowej

Przed korzystaniem z wersji cyfrowej zapoznaj się z ważnymi ikonkami z interaktywnego menu sterowania. Aby przenieść magazyn do smartfona lub tabletu, musisz zeskanować kod QR.

Internet – strony, linki, łączenia	**Dane** – słowniki, alfabety, informacje	**Sterowanie** – filmy, zdjęcia, programy
Lokalna strona WWW	Przekierowanie	Pokaż prezentację
Globalna strona WWW	Inne informacje	Wyświetl film
Wyślij e-mail	Przypomnienie daty	Pokaz slajdów
Linkowanie do Facebooka	Akcja, promocja	Powiększenie
Linkowanie do Twittera	Porady prawne	Badanie konsumenta*
Ściągnij plik	Alfabet marek	Benchmark*
Dane teleadresowe	Słownik pojęć	Statystyki*
Gdzie kupić	Almanach jednostek	E-learning*

*Aplikacje dostępne na zamówienie

InfoProdukt

InfoMarket Sp. z o.o.
Ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa
Tel. (22) 835 19 17

Piekarniki – wydanie II
(poprawione i uzupełnione)

W przygotowaniu numeru wykorzystano materiały i opracowania prasowe firm. Redakcja nie ponosi odpowiedzialności za treść oraz przekaz reklam. Wydawnictwa InfoMarket mają charakter informacyjny i nie są ofertą handlową w rozumieniu prawa. Redakcja zastrzega sobie prawo do błędów wynikających z opracowania, interpretacji technicznej oraz składu i druku. InfoMarket nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego wykorzystania danych, opracowań oraz materiałów zamieszczonych w wydawnictwach spółki.

Kupuj głową, nie ceną!

(dekalog świadomego konsumenta i sprzedawcy)

1. Nigdy nie wyszukuj produktów z najniższą ceną w Internecie lub w cenowej promocji. Nigdy i nikomu też ich nie polecaj.
2. Wybieraj produkty tylko i wyłącznie z aktualnej oferty oficjalnego przedstawiciela na dany rok i dany kraj.
3. Odróżniaj prawa i obowiązki związane z kupnem/sprzedażą przysługujące do 24 grudnia 2014 r. i całkiem inne obowiązujące po tej dacie (patrz ramka obok).
4. Nie wybieraj produktów na bazie lakonicznych porad, krótkich zestawień czy przypadkowych artykułów na zasadzie „zapchajdziury".
5. Unikaj speców i guru od wszelkiego typu gwiazdek, rankingów, konkluzji, recenzji i pseudotestów. W prasie, radio, Internecie i telewizji też.
6. Trzymaj siebie, kupiony sprzęt, a także bliskich z daleka od amatorów, nieznających się na sprzęcie i przeznaczonych do niego akcesoriach.
7. Uważaj na tzw. wolny rynek oraz zakres i obszar działania eurogwarancji. Produkt kupiony za granicą wcale nie musi być zawsze w Polsce naprawiony.
8. Pytaj o radę doświadczonych ekspertów i sprawdzonych sprzedawców. Kupuj od uznanych specjalistów z tradycją i doświadczeniem w handlu.
9. Korzystaj z systemów ratalnych, poszerzaj gwarancje i ubezpieczaj siebie i sprzęt od ryzyka. Ale wcześniej policz, ile dokładnie to kosztuje.
10. Podatek VAT zawsze trzeba płacić, podobnie jak płaci się za niewiedzę. Nie słuchaj więc, nie lansuj i nie powtarzaj handlowych frazesów.

DETERMINANTY
ZDROWEGO GOTOWANIA

Zdrowe, smaczne i efektywne przyrządzanie potraw wymaga spełnienia kilku kluczowych warunków. Przede wszystkim efektywnie nie oznacza tanio czy szybko – często wyrafinowana obróbka termiczna wymaga czasu. Dotyczy to przede wszystkim piekarników.

Fot. Amica (x5)

Slogan „szybkie, zdrowe i tanie gotowanie" należy więc odłożyć do lamusa. Takie postawienie sprawy jest bowiem sprzeczne samo w sobie. Podczas przygotowywania posiłków warto przede wszystkim zadbać o wybór zdrowych produktów z wyższej półki oraz zdrową, energooszczędną i bezpieczną obróbkę termiczną. Tę zapewnią tylko i wyłącznie renomowani i uznani producenci.

Po pierwsze: zdrowe produkty

Zdrowie mamy jedno. Powinniśmy dbać więc o nie szczególnie i przestrzegać podstawowych reguł żywieniowych z tzw. piramidy zdrowego żywienia. Przede wszystkim należy spożywać świeże, zdrowe produkty – zwłaszcza w świecie chemii i konserwantów. Główne źródło energii w naszym codziennym posiłku stanowić powinny produkty zbożowe, owoce i warzywa oraz mleko i produkty mleczne. Mięso powinniśmy spożywać z umiarem, a jeśli to możliwe, zastępować je rybami i roślinami strączkowymi. Zdrową zasadą jest unikanie tłuszczów, zwłaszcza zwierzęcych. Dlatego podczas gotowania czy smażenia starajmy się unikać go lub przynajmniej minimalizować ich ilość. Na zdrowie negatywnie wpływają także słodycze, które nazywane są (podobnie jak alkohol) źródłem „pustych kalorii". Produkty te nie wnoszą do ludzkiego organizmu żadnych składników odżywczych. Podczas przyrządzania potraw powinniśmy unikać soli. Należy wiedzieć, że już podczas produkcji produktów (zwłaszcza mięsa, ryb, wędlin, serów) jest ona dodawana do żywności. Smaczniej i zdrowiej jest więc sól zastąpić ziołami. W wypadku gotowania na parze można bez problemu z niej zrezygnować.

Po drugie: odpowiedni rodzaj obróbki

Od dawna trwa spór, który typ obróbki termicznej jest zdrowszy i ma więcej zalet. Ten z wykorzystaniem gazu i ognia czy ten związany z energią elektryczną. Ma to, oczywiście, wpływ na smak i zapach przyrządzanych potraw, jednak o wiele istotniejsza jest tzw. piramida zdrowego gotowania. Bezsprzecznie najzdrowsze, najsmaczniejsze i najbardziej efektowne (także wizualnie) jest gotowanie na parze. Kolejnym zdrowym procesem jest gotowanie klasyczne, następnie duszenie, pieczenie, gotowanie mikrofalowe, a na końcu (niestety, zwykle przez nas najbardziej ulubione) grillowanie i smażenie. Warto zwrócić uwagę na fakt, że już sam typ obróbki termicznej potraw bardzo często determinuje rodzaj urządzenia, jakie wybierzemy. Pamiętajmy, że nasz wybór musi przebiegać między zdrowym rozsądkiem a przyzwyczajeniami. Na szczęście coraz większa liczba urządzeń AGD umożliwia stosowanie całego spektrum obróbki termicznej – od gotowania na parze po grillowanie.

Po trzecie: programy, czas, temperatura

Czas i temperatura grzania oraz stosowane techniki i typy oddziaływania na potrawę za pomocą ciepła, wilgotności oraz strumienia powietrza to kolejne niezbędne elementy. Poza parą, opiekaniem czy wymuszonym obiegiem powietrza (z jakim mamy do czynienia zwykle w piekarnikach), producenci stosują wiele opcji i kombinacji grzania. Są one często dedykowane danym rodzajom produktów i potrawom. Warto się z nimi wszystkimi dokładnie zapoznać. Rzecz to istotna, bowiem w praktyce im szerszy wachlarz możliwości urządzenia, tym bardziej zaspokoi ono nasze kulinarne oczekiwania. Oczywiście, jest to sprawa dość subiektywna, bowiem dla jednych najważniejsze będzie grillowanie, a dla innych wolne gotowanie – dodajmy w tym miejscu, że wolnowary to przykład jednej z najzdrowszych form gotowania! Pamiętajmy, że zakres możliwości kulinarnych, a więc typów grzania (parowe, konwencjonalne, szybkie, wolne) oraz stosowanie pary, płynna regulacja temperatury, nadmuchu czy wilgotności najlepiej ukazują możliwości urządzeń do gotowania w ogóle. Warto też pamiętać o tym, że bardzo często wyrafinowana obróbka czerwonego mięsa (np. 100 °C) czy suszenie grzybów wymagają znacznie dłuższego czasu i najlepiej robić to w piekarniku.

Po czwarte: komfort, ekonomia, bezpieczeństwo

Ostatnimi determinantami wpływającymi na dobry wybór kuchni czy zestawu do gotowania są komfort obsługi, aspekty ekonomiczne użytkowania oraz bezpieczeństwo. To ostatnie dotyczy zarówno sprzętu, jak i samego użytkownika. Ma przy tym niezwykle szeroki wymiar – od zabezpieczeń określonych prawnie po autorskie konstrukcje i innowacje (więcej na ten temat w dalszej części poradnika). Codzienne gotowanie i przygotowywanie potraw wymaga rozwiązań przyjaznych i praktycznych, ale także ekonomicznych. Komfort obsługi i proekologiczne rozwiązania w dużej mierze wynikają z doświadczenia, tradycji i specjalizacji producenta. O zdrowe gotowanie czy pieczenie zadba tylko i wyłącznie markowy sprzęt – dobrze zaprojektowany, wyspecyfikowany i solidnie wykonany. Nie ma tu miejsca na przypadkową ofertę i przypadkowy sprzęt. Nie miejmy złudzeń, kulinarnych majsterszyków na kuchni za 500 czy 1000 zł raczej dokonać się nie da. Tym bardziej więc zalecamy zapoznanie się z naszymi modelami i preferowanie produktów z wyższej półki.

Dopracowany design
Użyteczna technologia

Amica

AMICA INTEGRA imponuje dopracowanym designem i użyteczną technologią

Linia Amica INTERGA powstała z pragnienia stworzenia sprzętów kuchennych, dzięki którym przygotowanie potraw stanie się komfortowe i przyjemne. Właśnie dlatego sprzęty z linii Amica INTEGRA mają szereg praktycznych technologii, które gwarantują doskonałe efekty pieczenia. Precyzyjnie zaprojektowany system dystrybucji ciepła oraz stabilna temperatura wewnątrz urządzenia zapewniają **równomierne pieczenie**, a co za tym idzie – **zawsze udane wypieki**. **Zimny front 35°C** sprawia, że korzystanie z piekarnika jest bezpieczne i komfortowe. Dodatkowym ułatwieniem okażą się funkcje **Pyroliza** i **Aqualytic System**. Dzięki nim czyszczenie urządzenia staje się proste i skuteczne.

www.amica.pl

Alfabet **marek**

ADLER EUROPE

W aktualnej ofercie Adlera znajdują się przede wszystkim drobne sprzęty AGD – wśród nich m.in. kuchenki mikrofalowe oraz przenośne minipiekarniki.

AEG Patrz: WWW

Amica

Amica to najbardziej znana i ceniona w Polsce marka sprzętu AGD. Jest także czołowym w Polsce i Europie dostawcą sprzętu grzejnego, wprowadzając do tego segmentu rynku wiele innowacji oraz pragmatycznych funkcji i rozwiązań. Warto podkreślić, że spółka jest przy tym znanym i szanowanym mecenatem sportu i kultury. Urządzenia marki Amica „gotują, pieką, chłodzą, zmywają i piorą" w milionach domów w Polsce i ponad 40 krajach świata. Najważniejszą z inwestycji rozwijających eksport firmy (niemal 60 proc. produkcji) był zakup duńskiej marki Gram. Jej przejęcie oznaczało nabycie praw do silnej i popularnej na rynkach skandynawskich marki i stworzyło możliwość wykorzystania istniejących kanałów dystrybucji. Co ważne, Amica jako pierwsza polska marka wprowadziła Wi-Fi do całego segmentu AGD – w linii Amica.IN. Oferta piekarników Amiki należy do najszerszych i najbardziej pragmatycznych.

APELSON Patrz: WWW
ARDO Patrz: WWW
BAUKNECHT Patrz: WWW
BAUMATIC Patrz: WWW

beko

Turecka marka Beko wchodzi w skład koncernu Koç Holding A.S. Grupa ma wiele spółek i działa w wielu sektorach rynku. Sprzęt AGD i RTV reprezentuje wschodząca spółka Arçelik A.S. Oferta jest niezmiernie bogata i ciekawa pod względem rozwiązań funkcjonalnych.

BOMANN Patrz: WWW

BOSCH
Technologia bliżej nas

Niemiecka marka od lat jest nie tylko w Polsce, ale i na świecie synonimem dobrej jakości, niezawodności i solidności. Bosch może poszczycić się jedną z najszerszych i najbardziej nowoczesnych ofert sprzętu grzejnego – w tym piekarników. Właścicielem marki jest niemiecki koncern BSH Bosch Und Siemens Hausgeräte GmbH z siedzibą w Monachium. Produkty marki Bosch cechują się dobrą jakością, bogatą funkcjonalnością i niezawodnością. Polecana szerokiej grupie odbiorców marka obejmuje produkty zarówno w segmencie ekonomicznym, średnim, jak i wysokim. Bogata, ciekawa i godna polecenia oferta powiększyła się ostatnio o elegancką linię urządzeń Serie | 8.

botti ELECTRONIC

Młoda polska marka dynamicznie rozwijająca się w sektorze drobnego AGD, zmechanizowanego i niezmechanizowanego. Jej formalnym właścicielem jest spółka Florentyna.

camry Premium

Camry to marka znana przede wszystkim ze sprzedaży drobnych urządzeń gospodarstwa domowego. W ofercie znajdziemy m.in. przenośne kuchenki oraz minipiekarniki.

CANDY

Historia włoskiej marki Candy sięga 1945 r. Dynamiczny rozkwit firmy sprawił, że w krótkim czasie spółka rozwinęła swą działalność na światową skalę. Obecnie grupa Candy reprezentowana jest na rynku przez marki: Candy, Hoover, Rosieres oraz Iberna (w Polsce funkcjonują tylko dwie pierwsze). Urządzenia włoskiej marki oferowane są klientom zarówno mniej jak i bardziej zamożnym. Warto zaznaczyć, że Candy jako pierwsza marka AGD na rynku wprowadziła na rynek całkowicie spójną linię urządzeń AGD sterowanych za pomocą smartfona – Simply|Fi.

CASO Patrz: WWW

cata

Cata to pierwszy w Hiszpanii i jeden z najstarszych producentów sprzętu AGD oraz wentylacyjnego. Produkty tej marki dostępne są także w Polsce.

CLATRONIC Patrz: WWW

concept

Concept jest uznanym dostawcą urządzeń gospodarstwa domowego nie tylko w Republice Czeskiej (skąd pochodzi), ale także na Słowacji i w Polsce. Głównym elementem polityki firmy Concept, jest jakość. W ofercie marki znajduje się zarówno sprzęt drobny jak i do zabudowy (piekarniki i kuchenki mikrofalowe, chłodziarki, zmywarki, płyty grzejne i okapy).

DAEWOO ELECTRONICS Patrz: WWW
DE DIETRICH Patrz: WWW
ELECTROLUX Patrz: WWW
FAGOR MASTERCOOK Patrz: WWW
FALCON Patrz: WWW
FIRST Patrz: WWW

FRANKE

Jakości precyzja to dwa słowa opisujące szwajcarską markę. Koncern składa się z 85 przedsiębiorstw, znajdujących się w 39 krajach na całym świecie. Zakłady produkcyjne znajdują się w Niemczech, Szwajcarii, Wielkiej Brytanii, USA, Szwecji, Włoszech, a także w Polsce. Franke Polska sp. z o.o. istnieje od 1993 r. Spójna i wszechstronna oferta z armaturą i zlewozmywakami.

freggia NA DŁUGIE LATA

W ofercie młodej i dynamicznie rozwijającej się na polskim rynku marki znaleźć możemy sprzęt AGD, głównie włoskiej produkcji. Jego cechą jest udany i trafiający w gusta design oraz bardzo pieczołowicie dobrana specyfikacja i wyposażenie. Oferta godna polecenia, wśród wielu ciekawych produktów warto zwrócić uwagę choćby na linię Classico.

FULGOR MILANO

Włoska, rodzinna marka o bogatych tradycjach. Rodzina Meneghettich od pokoleń inwestuje w produkty i rozwiązania funkcjonalno-techniczne najlepszej jakości. Cechami charakterystycznymi produktów marki Fulgor jest wyjątkowe wzornictwo, znakomite projekty i ergonomia oraz ponadstandardowe wyposażenie i wykończenie urządzeń AGD. W ofercie wiele ciekawych innowacji i nietypowych, nietuzinkowych produktów (dystrybucja w Polsce: Dom Bianco).

GAGGENAU

Synonim jakości. Klasa premium – najwyższa jakość z możliwych. Produkty marki wykonywane są w znacznej mierze ręcznie, a historia samej marki sięga… 1683 roku! Nazwa pochodzi od miejscowości, w której firma została założona. W parze z najlepszą możliwą jakością idą funkcjonalność i elegancki wygląd produktów. Obecnie wśród projektantów Gaggenau znajduje się wielu znanych w świecie wzornictwa projektantów, takich jak Timothy Jacob Jensen. Marka Gaggenau należy do koncernu BSH.

GENERAL ELECTRIC Patrz: WWW
GODDESS Patrz: WWW

gorenje

Sprzęt do zabudowy słoweńskiego producenta to połączenie znakomitego designu oraz jakości i funkcjonalności. Firma współpracuje z najlepszymi i najbardziej utytułowanymi projektantami na świecie. Owocem tych działań jest wiele inspirujących i niepowtarzalnych linii wzorniczych jak choćby ceniona linia Superior, Gorenje by Starck czy Ora-ito. Gorenje jest właścicielem tak znanych marek jak Gorenje, Gorenje+, Atag, Pelgrim, Sidex, Körting czy Mora. W ofercie firmy znajdziemy zarówno urządzenia do zabudowy, wolnostojące jak i sprzęt drobny.

GRUNDIG Patrz: WWW
HAIER Patrz: WWW

HOOVER GENERATION FUTURE

Hoover rozpoczął działalność w Polsce w 1996 roku. Marka należy do włoskiej grupy Candy. Firma ma aktualnie w ofercie jedynie sprzęt drobny AGD. Warto jednak pamiętać, że w portfolio znajduje się szeroka gama sprzętu dużego, który być może niebawem trafi do Polski.

Hotpoint

Korzenie marki sięgają lat 60. ubiegłego stulecia. Na polskim rynku początkowo urządzenia były sygnowane marką Ariston. Dystrybucją marki Hotpoint, a także brandów Whirlpool, Indesit i Polar zajmuje się w Polsce spółka Whirlpool Polska.

HYUNDAI Patrz: WWW
ILVE Patrz: WWW
INDESIT Patrz: WWW
KALORIK Patrz: WWW

KERNAU Witaj w domu

Polska, dynamicznie rozwijająca się w wielu segmentach rynku marka. W jej ofercie znaleźć można zarówno sprzęt AGD wolnostojący, jak i do zabudowy, urządzenia drobne, zlewozmywaki i baterie czy telewizory. Wszechstronna oferta plasowana jest głównie w segmencie średnim. Atutem Kernau jest dobrze dobrana i wyspecyfikowana oferta i ciekawy, udany własny design.

Küppersbusch FÜR KÜCHEN MIT STIL

Niemiecka marka wchodząca w skład grupy Teka. Charakteryzuje się zaawansowanymi i niezwykle doprecyzowanymi produktami. Urządzenia Küppersbusch z aktualnej oferty są pozycjonowane w segmencie wyższym oraz premium. Dystrybucją produktów zajmuje się w Polsce spółka Comitor, znana m.in. ze sprzedaży elitarnych produktów Blanco.

LUXPOL Patrz: WWW
MANTA Patrz: WWW
MASTERCOOK Patrz: WWW

Miele

Firma słynąca z najtrwalszego i najlepszego jakościowo sprzętu AGD na świecie. Urządzenia Miele wyznaczają standardy techniczne i funkcjonalne. Warto wiedzieć, że Miele jako jedyna nieliczna wytwarza wszystkie swoje produkty w Niemczech we własnych zakładach. Są one stale poddawane złożonym, rygorystycznym testom (m.in. trwającej dziesięć tysięcy godzin próbie wytrzymałości, która odpowiada dwudziestu latom użytkowania). W ofercie producenta znajdują się wyjątkowe jakościowo piekarniki i urządzenia parowe, a także płyty grzewcze.

MORA Patrz: WWW

MPM

MPM Product to początkowa nazwa firmy. Powstała ona w 1989 roku i na początku skupiała się na produkcji drobnego AGD. Dynamiczny rozwój umożliwił poszerzenie asortymentu o sprzęt duży, w tym do zabudowy. Obecnie MPM ma blisko 500 produktów dystrybuowanych zarówno w kraju, jak i za granicą.

NARDI Patrz: WWW

NODOR

Hiszpańska marka o wyjątkowym, wzornictwie i pomysłowości. W bogatej ofercie znajdują się m.in. zaawansowane technicznie okapy, piekarniki, płyty, kuchenki mikrofalowe, winiarki do zabudowy oraz zlewozmywaki i akcesoria kuchenne. Ich cechą jest wysoka jakość i energooszczędność.

OPTIMUM Patrz: WWW
ORAVA Patrz: WWW
PANASONIC Patrz: WWW
POLAR Patrz: WWW
RAVANSON Patrz: WWW

SAMSUNG

Jedna z najdynamiczniej rozwijających się obecnie na świecie marek AGD-RTV. Marka pochodzi z Korei Południowej, a jej nazwa w wolnym tłumaczeniu (od słowa „samseong") oznacza „trzy gwiazdy". Producent w segmencie AGD oferuje pralki, odkurzacze, kuchenki mikrofalowe, piekarniki elektryczne, a także okapy, zmywarki, płyty, lodówki i systemy klimatyzacji. Marka lokuje swe produkty zarówno w segmencie średnim, średnio-wyższym, jak i wysokim. Ostatnią innowacją było zastosowanie technologii Wi-Fi w piekarnikach.

SENCOR Patrz: WWW
SEVERIN Patrz: WWW

SHARP

Obecnie prawa do marki AGD Sharp zostały nabyte przez turecką firmę Vestel. W praktyce połączenie bogatych doświadczeń japońskiej marki z niezwykle wszechstronnym doświadczeniem czołowego w Europie producenta AGD z Turcji sprawia, że oferta staje się jedną z najszerszych i najbardziej wszechstronnych.

SIEMENS

Siemens to marka z segmentu premium oraz wyższego. Od lat słynie z wysokiej jakości produktów, które są przy tym świetnie zaprojektowane i wykonane. Cechą wyjątkową Siemensa jest bogata funkcjonalność i komfort obsługi. W ofercie producenta znaleźć można wszystkie niemal grupy produktów AGD. Oficjalnym dystrybutorem produktów marki Siemens w Polsce jest BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego.

SIMFER Patrz: WWW
SMEG Patrz: WWW
SUB-ZERO Patrz: WWW

Teka

Oferta marki Teka łączy w sobie pragmatyzm, wszechstronność oraz jakość. Jako jedna z nielicznych na naszym rynku posiada kompleksową ofertę od przysłowiowego, wysokiej klasy zlewozmywaka po piekarnik czy okap. Wszystkie produkty Teki charakteryzuje solidność, precyzja wykonania i własne, rozpoznawalne wzornictwo. W Polsce Teka swoją działalność rozpoczęła w 1994 r., a jej siedziba znajduje się w podwarszawskim Pruszkowie.

TRISTAR Patrz: WWW
UNOLD Patrz: WWW

Whirlpool SENSING THE DIFFERENCE

Amerykańska marka Whirlpool jest w Polsce obecna od 1993 roku i była jednym z prekursorów rynku – szczególnie w obszarze sprzęty do zabudowy. W portfolio marki znajdziemy sprzęt wolnostojący i do zabudowy – w tym niezwykle funkcjonalne piekarniki, płyty grzewcze i kuchenki mikrofalowe. Warto dodać, że Whirlpool jest właścicielem znanej polskiej marki Polar.

VIKING Patrz: WWW
ZANUSSI Patrz: WWW

BOSCH
Technologia bliżej nas

Innowacyjna technologia. Perfekcyjny efekt.

Nowa linia urządzeń do zabudowy Serie | **8** marki Bosch łączy precyzję wykonania z wyrafinowanym wzornictwem. Innowacyjne rozwiązania takie jak automatyczny system pieczenia **PerfectChef**, sensor **PerfectBake** i termosonda **PerfectRoast** gwarantują doskonałe rezultaty. A intuicyjny pierścień sterujący ułatwi realizację wszelkich kulinarnych wyzwań. Serie | **8** to idealny wybór do Twojej wymarzonej kuchni.
Dowiedz się więcej na: **www.bosch-home.pl/serie8**

Bosch. Marka nr 1 w Europie wśród dużego sprzętu gospodarstwa domowego.
Źródło: Euromonitor, ilościowa sprzedaż, 2015

Akademia Smaku Szukaj kulinarnych inspiracji na **www.akademiasmaku.pl**

Fot. Fulgor Milano

JAKI PIEKARNIK WYBRAĆ?

To jedno z najczęstszych pytań, jakie zadajemy sobie przed zakupem tego urządzenia. Jednak odpowiedź nie zawsze jest łatwa, zwłaszcza wtedy, kiedy nie wiemy, na co zwrócić uwagę podczas wyboru jednego z najważniejszych urządzeń grzewczych w domu.

Przechodząc do sedna, wybór urządzenia grzewczego to rzecz prosta. Trzeba jedynie odpowiedzieć sobie na kilka zasadniczych pytań i dokładnie zapoznać się z dostępnymi na rynku konstrukcjami oraz opartymi na nich modelami. Specjalnie dla Państwa przygotowaliśmy 10 kluczowych pytań, na które należy spokojnie i rzetelnie odpowiedzieć. Wraz z wiedzą o markach, modelach, rozwiązaniach i funkcjach, o których piszemy w dalszej części naszego poradnika, sprawi to, że wybór stanie się naprawdę prosty.

PYTANIE 1.

Który z piekarników jest lepszy – gazowy czy elektryczny?

W dużej mierze zależy to od upodobań oraz dostępnych w kuchni źródeł energii. Zaletami modeli elektrycznych są bez wątpienia łatwość obsługi, stosunkowo prosta instalacja, stabilność pieczenia oraz bezpieczeństwo. Modele elektryczne dają także większe pole manewru dzięki elektronicznym programatorom i wielu opcjom opiekania (od statycznego, przez wymuszony obieg powietrza, po parowe). To także w tej grupie pojawiają się wszelkiego typu programy automatyczne, cyfrowe wyświetlacze i media oraz szereg funkcji dodatkowych, takich jak choćby termosonda, grill, zegar, minutnik, funkcje czyszczenia czy sterowanie oświetleniem. W modelach gazowych możliwości są nieco ograniczone, a wybór funkcji jest dokonywany przez manualne pokrętła. Tym niemniej zwolennicy prawdziwego ognia z pewnością wybiorą takie modele z powodu dynamiki termicznej i grzania „żywym" płomieniem. Taka forma eksploatacji wymaga od użytkownika podłączenia sprzętu do instalacji gazowej, która w dłuższej perspektywie jest bardziej opłacalna; tańszy jest także sam piekarnik. Warto podkreślić, że w piekarnikach gazowych stosowane jest obecnie obligatoryjnie zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu, co znacznie zwiększa bezpieczeństwo ich użytkowania.

PYTANIE 2.

Czy wybrać piekarnik standardowy, kompaktowy a może poszerzony?

Z praktyki wiemy, że wybór wymarzonego piekarnika powinien być dostosowany do naszych potrzeb i możliwości adaptacyjnych kuchni. Nie zainstalujemy poszerzonego piekarnika (np. 90 cm szerokości), jeśli nie mamy na to miejsca. Podobnie nie warto kupować modelu kompaktowego, jeśli mamy przestronną kuchnię, pieczemy dużo, a nawet kilka potraw jednocześnie. Modele standardowe to urządzenia o typowych rozmiarach, w których zarówno wysokość, jak i szerokość nie przekraczają 60 cm. Na sklepowych półkach jest więc ich najwięcej, mają pojemność od 35 do 70, a nawet 90 l netto, pozwalają więc na pieczenie kilku potraw jednocześnie nawet na 5 poziomach prowadnic. Modele kompaktowe przeznaczone są jednak dla mniej wymagających użytkowników, którzy z piekarnika korzystają rzadziej. Ich pojemność jest siłą rzeczy mniejsza, podobnie jak liczba poziomów. Piekarniki kompaktowe są jednak bardzo wdzięczne w aranżacji, ponieważ ich wysokość to 45 cm, co w praktyce sprawia, że można je zainstalować niemal wszędzie. Dla chcących połączyć komfort pieczenia dużych produktów lub znacznej ich ilości z niską zabudową można wybrać model poszerzony który występuje w wersji 90 cm szerokości i wysokości bliskiej 50 cm (są także modele poszerzone o standardowej wysokości 60 cm – mają one największą pojemność).

Fot. Fregia

PYTANIE 3.

Piekarnik z termoobiegiem, grillem czy termosondą?

Wybierając piekarnik elektryczny, warto zwrócić uwagę, jakie zastosowano w nim rozwiązania poza klasycznymi grzałkami górnego i dolnego opiekacza. Najlepiej, jeśli urządzenie ma zarówno grill do opiekania z wierzchu potrawy (dodatkowa grzałka górna), termoobieg, który skraca czas pieczenia (wymuszony ruch powietrza), jak i termosondę (pieczeniomierz), która świetnie sprawdzi się szczególnie przy pieczeniu dużych porcji mięsa i będzie kontrolować temperaturę wewnątrz potrawy. Takie rozwiązania będą szczególnie praktyczne, jeśli użytkownik piecze różnorodne dania

SIEMENS

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

iSensoric. Technologia, która wyzwala kreatywność. Piękno, które inspiruje.

www.siemens-home.pl

Ekskluzywna linia sprzętu do zabudowy marki Siemens łączy elegancję oszczędnej formy z futurystyczną funkcjonalnością. Nowatorskie rozwiązania widoczne są zarówno w pięknym i konsekwentnym wzornictwie, jak i w zaawansowanej technologii, przekładającej się na maksymalną samodzielność i efektywność wszystkich urządzeń. Kontrolowane przez elektroniczne systemy sensorowe, pracują oszczędnie i cicho, z gwarancją doskonałych efektów. Zarówno piekarniki, płyty grzewcze, okapy, jak i zmywarki oraz chłodziarki to prawdziwi eksperci, stworzeni do perfekcyjnego spełniania oczekiwań użytkownika. Technologia iSensoric otwiera przed nami nowe horyzonty, nadając obowiązkom kuchennym rangę kreatywnej twórczości. Marka Siemens wkracza w nową erę, inspirując swoich Klientów do odkrywania nieznanych dotąd możliwości dla domowej kuchni.

Siemens. The future moving in.

przy różnych kombinacjach ustawionych parametrów. Pamiętajmy, że dzisiejsze przepisy kulinarne nie ograniczają się tylko do podania składników, ale także precyzyjnych parametrów pieczenia (np. pieczemy w 200 °C z grzaniem dolnym, a po godzinie włączamy termoobieg). Ciekawym rozwiązaniem jest także obrotowy rożen, który w trakcie pracy obraca metalowy pręt, na który nabiliśmy drób. Wspomniane funkcje wydatnie wpłyną na komfort obróbki termicznej.

PYTANIE 4.

Czy warto kupić piekarnik parowy?

Zdecydowanie tak. Takie rozwiązanie jest od lat wykorzystywane w gastronomii profesjonalnej i coraz częściej pojawia się także w naszych domach. Piekarniki parowe mają kilka zalet. Jedną z najważniejszych jest to, że pieczenie i gotowanie na parze zachowuje większość wartości odżywczych oraz witamin. Mięso i ryby są bardzo soczyste, z kolei owoce i warzywa nie bledną i zachowują aromat. Nie trzeba podlewać pieczeni, np. tłuszczem czy wodą, ponieważ para unosi się w krążącym w komorze powietrzu. Plusem tych urządzeń jest też możliwość połączenia tradycyjnego pieczenia z gotowaniem na parze. Warto pamiętać, że wyróżniamy dwie grupy piekarników – z wykorzystaniem parowania statycznego (specjalny pojemnik na wodę lub brytfanna, ew. podgrzewana misa) oraz rzadsze, ale i o wiele efektywniejsze modele z generatorem pary „produkującym" ją pod ciśnieniem. W obu wypadkach pod wpływem temperatury woda zostaje zmieniona w parę, która rozprowadzana jest po całej komorze. Różnicą jest jedynie w pierwszym wypadku obieg grawitacyjny (naturalny), w drugim wymuszony. Warto wiedzieć, że piekarniki parowe dają wiele ciekawych możliwości kulinarnych – od gotowania metodą sous-vide, przez pieczenie soczystych mięs, na pieczywie kończąc. Piekarników parowych nie należy mylić z urządzeniami do gotowania na parze.

PYTANIE 5.

Czym różni się piekarnik parowy od urządzenia do gotowania na parze?

Różnica jest zasadnicza. Wspomniane wyżej piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne piekarniki z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobiegiem, grillem, opiekaczem (grzałki górna i dolna), dodatkowo wyposażone jedynie w zbiornik na wodę, który wtłacza parę do komory (lub woda paruje na dnie komory – w zależności od modelu). W piekarnikach temperatura może osiągać nawet 250 °C. W wypadku urządzeń do gotowania na parze temperatura waha się w przedziale 100–130 °C, a para wytwarzana jest strefowo przez generator pary. W rezultacie tak wysublimowane warunki sprawiają, że mamy do czynienia z najlepszym z możliwych procesem obróbki termicznej. I choć urządzenia do gotowania na parze nie mają tak wielu funkcji grzewczych jak piekarniki, to są najzdrowszym i najbardziej zalecanym procesem obróbki cieplnej w ogóle. Ciekawostką jest fakt, że wnętrze urządzeń do gotowania na parze jest całkowicie stalowe – ułatwia to zachowanie sterylności i znacznie wpływa na komfort czyszczenia. W tego typu urządzeniach warto szczególnie zwracać uwagę na markę, pojemność oraz wachlarz możliwości kulinarnych oraz dostępnych akcesoriów (tac, brytfann, mis itp.).

PYTANIE 6.

Czy piekarnik z mikrofalą ma sens?

Ma, o ile chcemy korzystać z techniki mikrofalowej na co dzień. Taki piekarnik łączy tradycyjne grzanie z funkcjami kuchenki, przy czym należy pamiętać, że nie zawsze jest wskazana aktywacja mikrofal przy danej potrawie (czasem lepiej jest ją upiec w sposób tradycyjny). Mikrofale mogą być używane samodzielne, np. do podgrzewania lub rozmrażania potraw, lub ze standardową funkcją pieczenia. Wtedy pieczenie jest zdecydowanie szybsze za sprawą dodatkowej obróbki termicznej. Producenci oferujący takie piekarniki twierdzą, że proces pieczenia może być skrócony o nawet 50 proc. w porównaniu z tradycyjnymi modelami. Ma to również wpływ na efektywność energetyczną piekarnika, ponieważ krótsze użytkowanie sprzętu wiąże się z redukowaniem poboru energii. Należy wiedzieć, że ceny piekarników z funkcjami mikrofal są wyższe niż standardowych urządzeń, ale w zamian oferują większe spektrum możliwości.

PYTANIE 7.

Co oznacza, że piekarnik jest podwójny?

Znaczy to tyle, że podążając za potrzebami coraz bardziej wymagających konsumentów producenci wprowadzają konstrukcje piekarników, które mają dwie komory pieczenia w jednej bryle. Dotyczy to zwykle kuchni tzw. profesjonalnych (poszerzonych gabarytowo) lub piekarników poszerzonych (90, 100 i więcej cm). Takie modele przeznaczone są dla klientów, którzy pieką dużo i często, a dodatkowo przyrządzają całe i do tego różne posiłki jednocześnie, np. dwa dania obiadowe i słodki deser. Oprócz podwójnych komór na uwagę zasługują rozwiązania (np. dzięki specjalnym separatorom), które w jednej komorze pozwalają na pieczenie kilku potraw jednocześnie, bez wymieszania się smaków i zapachów. Separator dzieli komorę np. na dwie części i daje możliwość pieczenia różnych potraw w rożnych trybach i temperaturach.

Fot. Kernau

PYTANIE 8.

Co to są urządzenia duo lub trio?

Urządzenia nazywane potocznie duo lub trio (nazwa wzięła się od symboli produktów marki Candy, protoplastów tych konstrukcji) łączą w sobie oprócz piekarnika i płyty także zmywarkę. Połączenie takie staje się coraz popularniejsze w wielu kuchniach, zwłaszcza tych małych, w których liczy się każdy centymetr, lub kiedy gospodarstwo domowe jest małe (np. singla). Piekarnik w takich modelach ma standardową szerokość 60 cm i zmywarkę w tym samym rozmiarze. Urządzenia tego typu są przystępne cenowo i praktyczne w użyciu.

PYTANIE 9.

Po co stosuje się podwójne lub potrójne drzwi piekarnika?

Bezpieczeństwo użytkowania jest dla producentów bardzo ważnym aspektem. W grę bowiem wchodzi zdrowie kupujących oraz ich dzieci. Kiedyś poparzenia przez dotknięcie obudowy urządzenia lub jego niewłaściwe otwarcie podczas pracy były dosyć częstym wypadkiem. Dziś, dzięki wielu zabezpieczeniom, zostały ograniczone niemal do zera. W piekarnikach występują więc podwójne, potrójne, a nawet poczwórne przeszklenia w drzwiach, które powodują, że temperatura na froncie nie przekracza 30–50 °C. Ponadto stosuje się blokadę drzwi piekarnika, która podczas pracy urządzenia nie pozwala go otworzyć. Dodatkowo producenci stosują zewnętrzne chłodzenie obudowy i drzwi, czyli specjalne systemy obwodowe, które po aktywowaniu danej opcji lub programu automatycznie włączają wentylator, chłodzący front lub zasysający powietrze. W modelach gazowych stosuje się standardowe, wymagane przepisami unijnymi zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu.

PYTANIE 10.

Co jest lepsze – czyszczenie pirolityczne, katalityczne czy może parowe?

Konserwacja i czyszczenie piekarnika powinny być obowiązkowymi czynnościami, tak jak ma to miejsce w wypadku płyty grzewczej czy lodówki. Oczywiście, większość z nas tego nie lubi, dlatego producenci wychodzą nam naprzeciw i proponują szereg rozwiązań ułatwiających tę czynność. Na rynku dostępne są piekarniki z powłokami zapobiegającymi przywieraniu tłuszczów w komorze z możliwością czyszczenia parowego czy wspomniane wyżej funkcje czyszczenia pirolitycznego i katalitycznego. Funkcje aqua-clean z użyciem wody i płynów czyszczących polega na wlaniu wody i włączeniu grzania z określonymi parametrami podanymi przez producenta (w piekarnikach parowych funkcjonują zwykle specjalne programy i nie należy stosować roztworów czyszczących poza wodą). Pod wpływem temperatury woda paruje i rozpuszcza zaschnięty brud. Po tym należy komorę przetrzeć, a miejsca, które się nie doczyściły, domyć ręcznie. Piroliza z kolei czyści przy pomocy wysokiej temperatury. Po ustawieniu tej funkcji piekarnik nagrzewa się do wysokich temperatur (powyżej 500 °C) i „wypala" zabrudzenia. Po tej czynności należy wymieść suchy osad i gotowe. Kataliza z kolei działa na zasadzie wchłaniania tłuszczów w specjalne wkłady katalityczne i wypalaniu ich podczas nagrzewania się piekarnika do równie wysokiej temperatury. Dwa ostatnie rozwiązania są nieco mniej wymagające niż czyszczenie parowe. W niektórych piekarnikach należy wymieniać wkłady katalityczne.

TOP MODELE

www

Najlepsze na rynku piekarniki prezentujemy na stronach 38–44

www.gorenje.pl

PIEKARNIKI NA MIARĘ TWOICH OCZEKIWAŃ

PRYWATNA FABRYKA DOSKONAŁEGO SMAKU

Każdy piekarnik Gorenje to fabryka cudów. Przebiegają w niej tysiące procesów fizycznych - wszystkie w pełni kontrolowane i doskonale skoordynowane, by na końcu zapewnić jeden cel - pyszne jedzenie. Lata ambitnych badań nad fizyką pieczenia, smażenia i gotowania na parze doprowadziły w rezultacie do stworzenia szeregu funkcji i właściwości urządzeń, dzięki którym gotowanie staje się wyjątkowym doświadczeniem. Te piekarniki to w istocie osobiści asystenci gotowania: innowacyjny kształt - który zapewnia równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza, możliwość monitorowania gotowania mięs - by rezultat był zawsze perfekcyjny oraz wiele innych interesujących i niezwykle przyjaznych dla użytkownika konfiguracji.

gorenje
Life Simplified

Fot. Amica

KLASYFIKACJA PIEKARNIKÓW

Pod pojęciem kuchni w segmencie urządzeń grzewczych należy rozumieć zarówno urządzenia wolnostojące, jak i do zabudowy. Podział, choć nie jest zbyt skomplikowany, to jednak obejmuje szerokie spektrum modeli.

Z dostępnymi na rynku rodzajami urządzeń należy się bardzo dokładnie zapoznać, bowiem konstrukcja danej kuchni, płyty czy piekarnika oraz sposób ich zasilania to elementy kluczowe przy wyborze i montażu. Wyjaśnić w tym miejscu należy pewną nieścisłość w odniesieniu do słowa „kuchnia". Otóż poza modelami kuchni wolnostojących, czasem producenci oferują piekarnik i płytę grzewczą, które są sprzedawane w komplecie (jedna cena, jeden symbol). Zestaw taki nazywają także kuchnią, tyle że do zabudowy. Bardzo często wynika to z faktu, że piekarnik ma sterowanie do dołączonej w zestawie płyty. Siłą rzeczy urządzenia te stanowią więc nierozłączny komplet. Z drugiej zaś strony pod pojęciem owej kuchni do zabudowy mogą występować także samodzielne piekarniki i niezależne płyty zestawiane w komplet (oddzielne symbole, odrębna cena). Bardzo często w skład kuchni do zabudowy wchodzą także inne produkty, np. okap, mikrofala czy zlew. I choć kuchnia ta jest z nazwy „do zabudowy", to występować w niej mogą także urządzenia wolnostojące (np. kuchenka mikrofalowa). O wszystkich tych aspektach pamiętajmy. Weźmy także pod uwagę fakt, że zaprezentowane poniżej definicje mogą w praktyce, w zależności od producenta, nieco się różnić (m.in. za sprawą subtelnych różnic konstrukcyjnych).

1
Fot. Candy

2
Fot. Amica

3
Fot. Bosch

4
Fot. Miele

Piekarniki wolnostojące i do zabudowy

Choć może to zaskakiwać, na rynku występują nie tylko modele do zabudowy. Funkcjonuje także całkiem pokaźna i ciekawa grupa modeli wolnostojących. Piekarniki, podobnie jak kuchnie tradycyjne zasilane mogą być gazem, za pomocą energii elektrycznej lub w sposób mieszany. Podział piekarników wygląda następująco:

1 **Piekarnik tradycyjny do zabudowy z własnym sterowaniem** – to największa grupa produktów z klasycznymi opcjami grzania o szerokości, wysokości i głębokości ok. 60 cm. Należy pamiętać o tym, że na rynku funkcjonują modele szersze i niższe, a także z opcją mikrofal, pary itd.

2 **Piekarnik do zabudowy ze sterowaniem do płyty** – ma pokrętła i/lub przyciski, dzięki którym z jego panelu odbywa się sterowanie płytą. W zależności od opcji do piekarnika przyporządkowany jest jeden model płyty bądź wiele do wyboru.

3 **Piekarnik kompaktowy do zabudowy** – tego typu konstrukcja jest pomniejszona względem standardowej, 60–centymetrowej wersji. Wysokość modeli kompaktowych osiąga zazwyczaj ok. 45 cm, szerokość i głębokość są zaś zbliżone do modeli standardowych (60 cm).

4 **Piekarnik poszerzony do zabudowy** – model ten ma zazwyczaj wysokość 60 cm, a więc tyle samo co standardowe piekarniki. Różni się jednak szerokością, która osiąga 90 i więcej cm. Modele poszerzone mogą być także w wersji kompaktowej i wówczas ich wysokość wynosi ok. 45–50 cm.

5 **Piekarnik opuszczany i wysuwany z blatu do zabudowy** – poza konstrukcjami klasycznymi, w których możliwe jest (w zależności od modelu) otwieranie drzwi np. na bok, na rynku spotkać się możemy z zaawansowanymi konstrukcjami, takimi jak piekarniki-windy, czy piekarniki wysuwane z blatu. Otwarcie komory odbywa się (w przypadku piekarnika-windy) przez wysunięcie dołu piekarnika, lub (w przypadku zabudowanego w blacie) poprzez wysunięcie się mechanizmu ponad powierzchnię blatu.

6 **Piekarnik wysuwany** – inną, równie ciekawą konstrukcją jest piekarnik typu wózek. W odróżnieniu od standardowej konstrukcji, jego komora jest wysuwana jak szuflada. Ma to wpłynąć na komfort pieczenia np. dużych tortów.

7 **Piekarnik indukcyjny do zabudowy** – urządzenie wykorzystuje zjawisko indukcji, która pozwala redukować czas gotowania i pieczenia, a także pobór energii nawet do 50 proc. W komorze znajduje się specjalna taca indukcyjna, która jak w wypadku płyt, wymaga odpowiednich naczyń. Konstrukcyjnie model przystosowany jest także do pieczenia standardowego po wyciągnięciu tacy. Rozwiązanie takie proponuje obecnie Whirlpool.

7
Fot. Whirlpool

8 **Piekarnik parowy do zabudowy** – to urządzenie, które poza klasycznymi formami obróbki termicznej wykorzystuje przy pieczeniu także parę wodną. Piekarniki tego typu mają wbudowany generator pary i specjalny wlew wody (zbiornik). Występują także piekarniki do zabudowy z programem parowym. Są to modele tego typu nie mają generatora pary. Wykorzystują fizyczne procesy odparowania pary w wysokiej temperaturze przy pomocy zbiorników lub ustawionych wewnątrz pojemników.

6
Fot. Bosch

5
Fot. Siemens

Fot. Fulgor Milano

9 **Piekarnik do zabudowy z mikrofalą** – tego typu piekarniki wykorzystują standardowe opcje obróbki termicznej, znane z klasycznych piekarników, ale ich funkcjonalność wzbogacona jest o opcje mikrofal. Dostępne są w standardowych i niestandardowych (kompaktowych) wymiarach.

10 **Piekarnik gazowy do zabudowy** – w klasyfikacji warto zaznaczyć, że na rynku są jeszcze dostępne pojedyncze modele z zasilaniem gazowym. Jest to jednak dziś produkt bardzo niszowy. Należy zwrócić uwagę, aby miał on zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu.

10
Fot. Freggia

11
Fot. Camry

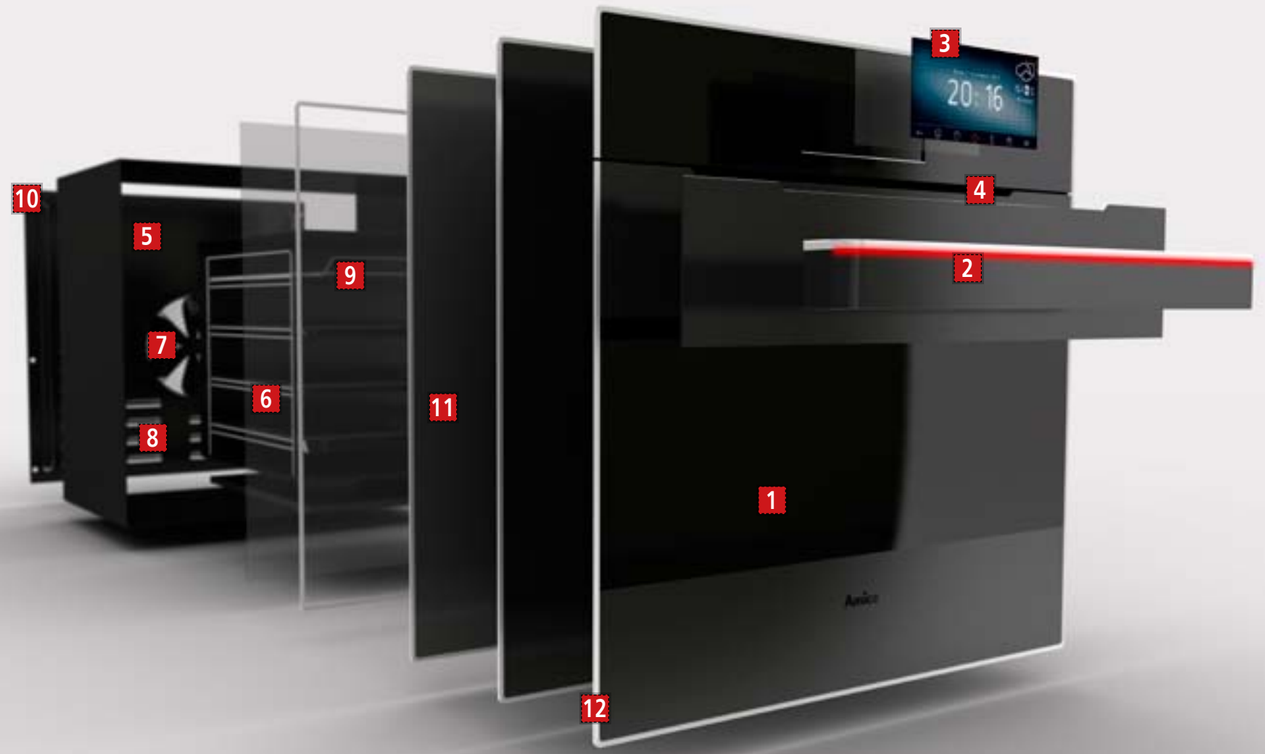
11 **Piekarnik wolnostojący** – modele tego typu bardzo często nazywane są minipiekarnikami bądź piekarnikami przenośnymi, głównie z racji małych, wręcz kompaktowych gabarytów. Ich pojemność waha się od kilkunastu do kilkudziesięciu litrów.

9
Fot. Samsung

8
Fot. Siemens

BUDOWA PIEKARNIKA
NA PRZYKŁADZIE MODELU **EB944BA+ IN** MARKI **AMICA**

Produkty z linii AMICA IN. to najnowsza propozycja polskiego producenta. Prezentowany piekarnik wyróżnia się imponującym designem i bogatą funkcjonalnością. Warto przyjrzeć się także, jak jest skonstruowany.



Najważniejsze elementy budowy piekarnika:

1. Drzwi frontowe (chłodny front 35 °C)
2. Podświetlany uchwyt
3. W pełni interaktywny programator z cyfrowym wyświetlaczem
4. Port USB
5. Komora grzania
6. Prowadnice boczne
7. Wentylator kołowy
8. Kratka wentylacyjna
9. Grill
10. Obudowa tylna
11. Potrójne przeszklenie drzwi piekarnika
12. Ramka aluminiowa

WSPANIAŁA CODZIENNOŚĆ

Z nową linią Crystal, kuchnia może stać się prawdziwym klejnotem w Twoim domu. Elegancki czarny lub nieskazitelny biały. Ergonomiczne rozwiązania, uniwersalne wzornictwo i precyzja wykonania. Dzięki systemowi kuchennemu Crystal możesz wyposażyć kuchnię w urządzenia do zabudowy takie jak: piekarnik, kuchenka mikrofalowa, okap, płyta indukcyjna i zlewozmywak.

Odkryj linię Crystal z franke.pl

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

Fot. Amica

WAŻNE LICZBY I DANE

Parametry techniczno-użytkowe określają specyfikę urządzeń i to dzięki nim w szczegółowy sposób porównujemy możliwości urządzeń i wybieramy najlepszy dla nas wariant.

Obejmują przy tym zarówno kluczowe aspekty związane z przyłączem gazowym czy elektrycznym, jak i wiele atrybutów funkcjonalnych, jak choćby pojemność urządzenia czy liczba komór w piekarniku. Z tymi najważniejszymi warto więc szczególnie się zapoznać.

Piekarniki klasyczne i z funkcją pary

Wybierając piekarnik tradycyjny, z opcją pary (nie mylić z urządzeniami do gotowania na parze) czy ten kompaktowy, powinniśmy zwrócić uwagę na takie parametry jak rodzaj zasilania, wymiary zabudowy, pojemność użytkowa, moc całkowita czy klasa efektywności energetycznej.

- **Rodzaj zasilania** – dzisiaj większość piekarników jest zasilana energią elektryczną, choć należy zaznaczyć, że na rynku funkcjonują także modele gazowe (i nie mówimy tutaj o archaicznych piekarnikach z lat 80. XX w.). Pierwszy typ zasilania charakteryzuje się przede wszystkim prostotą w instalacji i podłączenia do źródła zasilania. Modele elektryczne są bardziej zaawansowane techniczne, stabilne termicznie, komfortowe i mają więcej funkcji. Modele zasilane gazem są ekonomiczne, ale charakteryzują się mniejszą sprawnością, a co za tym idzie, nierównomiernym opiekaniem. Piekarniki gazowe bezwzględnie powinny mieć zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu oraz automatyczną zapalarkę.
- **Wymiary** – to niezmiernie istotny parametr. Bardzo często bowiem dochodzi w tym obszarze do pomyłek związanych z określeniem wymiarów urządzeń. Pamiętajmy, że mamy do czynienia z wymiarami części widocznej oraz otworem do zabudowy. Na rynku mamy trzy podstawowe rozmiary urządzeń: tradycyjne o wysokości i szerokości równej 60 cm, kompaktowe o wysokości zmniejszonej do 45 cm (szerokość pozostaje bez zmian, mimo że na rynku są także modele o mniejszej głębokości), a także poszerzone, których szerokości wynosi nawet 90 cm. Pozostałe wymiary mogą również ulec zmniejszeniu, ponieważ piekarniki poszerzone występują w wersji standardowej (wysokość równa 60 cm), a także kompaktowej (szerokość 90 cm, a wysokość średnio 45–50 cm).
- **Pojemność użytkowa** – nieodłącznym parametrem związanym z wymiarem urządzenia jest pojemność użytkowa. Dzisiejsi klienci stawiają mimo wszystko na wielkość komory grzania, dlatego warto przyjrzeć się jej bliżej. W modelach standardowych (60 cm) pojemność waha się od 35 do 75 l, choć bez problemu znajdziemy także modele o pojemności nawet 90 l! Takie urządzenia, mimo że mają standardowe wymiary wysokości, szerokości i głębokości, nazywane są modelami XXL. Konstrukcje kompaktowe z kolei (jak sama nazwa wskazuje) mają mniejszą komorę grzania. Jej pojemność oscyluje między 25 a 40 l. Modele poszerzone osiągają zaś od 70 do nawet 100 l pojemności.
- **Moc całkowita** – parametr ten określa maksymalną moc przyłączeniową, jaką urządzenie może pobrać przy aktywowaniu wszystkich funkcji i opcji. Jest niezmiernie ważny, bowiem od niego zależy, czy musimy wykorzystywać więcej niż jedną fazę lub zwiększać moc przyłączeniową. Modele o małej mocy przyłączeniowej mają moc od 1,5 do 2 kW, o średniej mocy – od 2 do 3,5 kW, zaś dużej – powyżej 3,5 kW. Jeśli piekarnik i płyta pracują na jednym obiegu elektrycznym z zabezpieczeniem np. 16 A i mocą przyłączeniową licznika 7 kW, niemożliwe będzie podłączenie na jednym obiegu (1 fazie) urządzeń mających łącznie np. 12 kW.
- **Klasa efektywności energetycznej** – to jeden z ważniejszych parametrów piekarnika. Warto dodać, że poza tym parametrem etykieta efektywności energetycznej zawiera także inne ważne dane.

PAMIĘTAJ!

Przy wyborze piekarnika ważne są:

– rodzaj zasilania,
– wymiary,
– pojemność,
– moc całkowita,
– klasa efektywności energetycznej.

Fot. Amica

Fot. Samsung

Fot. Sharp

PODWÓJNA RADOŚĆ Z PIECZENIA

Dwie komory, dotykowy programator, innowacyjna technologia oświetlenia, aż 78 litrów pojemności – wszystko w jednym urządzeniu.

PODWÓJNA KOMORA PIEKARNIKA

Każda komora może być programowana niezależnie, dzięki czemu masz możliwość pieczenia dwóch różnych potraw w tym samym czasie.

INTELIGENTNY PROGRAMATOR DOTYKOWY

Intuicyjny programator dotykowy pozwala Ci w prosty sposób ustawić żądaną funkcję, temperaturę i czas pieczenia.

OŚWIETLENIE W TECHNOLOGII U-SEE

Dzięki ledowemu oświetleniu umieszczonemu wewnątrz szyby piekarnika sprawdzisz stan potrawy w świetle naturalnej barwy, bez konieczności otwierania drzwi.

U·SEE

SZCZEGÓŁY NA **WWW.CANDY.PL**

CANDY

Fot. Miele

STEROWANIE I INTERAKTYWNOŚĆ

Interaktywny, elektroniczny panel sterowania to główny element każdego nowoczesnego urządzenia AGD. Poza włączeniem różnych opcji i funkcji, coraz częściej pełni on także ważną rolę estetyczną.

To właśnie dzięki niemu urządzenie zaczyna działać lub kończy swą pracę. Istotną rolę odgrywają dziś wyświetlacze LED i LCD, a od niedawna – wszechobecna interaktywność i sterowanie na odległość – mówimy wtedy o tzw. „Internecie rzeczy".

Sterowanie w piekarnikach

Piekarniki jako urządzenia zaawansowane technicznie powinny mieć panel sterowania. Oczywiście, tylko powinny, bo wielu użytkowników korzysta z prodiży bez jakiegokolwiek panelu sterowania. No, ale my skupmy się na rozwiązaniach najnowocześniejszych. Jeśli więc charakteryzujemy tradycyjny piekarnik, musimy wiedzieć, że na rynku występują modele ze sterowaniem:

- mechanicznym (manualnym),
- mechaniczno-elektronicznym,
- w pełni elektronicznym.

Pierwszy typ panelu sterowania charakteryzuje się brakiem wyświetlacza i zastosowaniem mechanicznych pokręteł, które wypierane są przez modele mechaniczno-elektroniczne. Panele elektroniczne z domieszką elementów mechanicznych są nieco bardziej zaawansowane. Mechaniczne pokrętła wspierane są pracą elektroniki, w tym przycisków czy wyświetlacza. Bardziej zaawansowane są modele całkowicie elektroniczne. Piekarniki wówczas wyposażone są w centralnie usytuowany wyświetlacz, który odgrywa najważniejsza rolę w procesie regulowania ustawień. Z jednej strony więc mamy do czynienia z modelami z wyświetlaczem i w pełni sensorowymi funkcjami wyboru, albo samym wyświetlaczem, na którym można bezpośrednio wybierać wszystkie opcje (lekkodotykowo).

Fot. Amica

Fot. Samsung

Fot. Candy

Internet Rzeczy pozwala nie tylko aktywować komorę grzania z niemal każdego zakątku Ziemi, ale także sprawdzać pogodę lub aktualizować książkę kucharską z automatycznymi programami pieczenia.

Interakcja konsumenta ze sprzętem

Bezprzewodowa kontrola nad procesem pieczenia w piekarniku to tylko jedna z możliwości zdalnej komunikacji urządzeń podłączonych do „Internetu rzeczy". Trend na stałe wpisał się w możliwości urządzeń, które co chwilę znajdują nowych konsumentów. Jednak co jest tego fenomenem? Zdalne programowanie urządzeń zrobiło furorę kilka lat temu, kiedy na rynek zaczęto wprowadzać urządzenia z modułami Wi-Fi i Bluetooth. Wtedy był to krok do innowacyjności, dziś ta innowacyjność staje się coraz popularniejsza. Konsumenci chętnie wybierają urządzenia, które dadzą im komfort – pozwolą im na przykład leżąc na kanapie, przyglądać się procesowi pieczenia czy regulować wcześniej wybrane parametry z poziomu tabletu czy smartfona. Tendencja nie zmienia się, a dziś użytkownik może wybierać zdalnie sterowane piekarnika (które po raz pierwszy wprowadziła w Polsce marka Franke, tuż za nią w ofercie taki piekarnik miały marki Candy, Amica oraz Samsung). Wystarczy zainstalować aplikację mobilną przygotowaną przez producenta, sparować urządzenie z lokalną siecią Wi-Fi oraz cieszyć się możliwością obsługi zdalnej.

Fot. Gorenje

HomeChef to w pełni dotykowy, kolorowy wyświetlacz słoweńskiej marki. Pozwala on w sposób intuicyjny obsługiwać sprzęt, ale także przeglądać kolorową grafikę. Trzeba dodać, że piekarnik z ekranem HomeChef był jednym z pierwszych tak zaawansowanych, multimedialnych modeli na rynku.

Panel... na drzwiach piekarnika

Już niebawem w sprzedaży pojawi się pierwszy piekarnik, który na szybie frontowej ma… 19-calowy wyświetlacz. Oprócz bogatej funkcjonalności, można na nim oglądać krótkie filmy, np. jak przygotować daną potrawę. Pierwszy taki model pokazała na targach EuroCucina włoska firma Candy, w tym roku także zobaczyliśmy ten model na IFA 2016. Oprócz wyświetlacza LCD model ma także m.in. zamontowaną we wnętrzu kamerę monitorującą stan pieczonej potrawy.

Fot. Candy

Przykłady najnowszych form sterowania

Fot. Whirlpool

Dotykowy panel z dwukierunkowym pokrętłem

Fot. Beko

W pełni dotykowy, piktogramowy panel z wyświetlaczem

Fot. Teka

Wyświetlacz LED z chowanymi pokrętłami

Fot. Freggia

Praktyczny zegar z pokrętłami wyboru

Fot. Bosch

Dotykowy panel sterowania z kółkiem magnetycznym

Fot. Franke

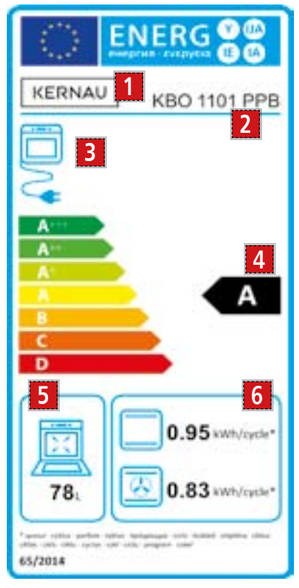
WAŻNE ETYKIETY EFEKTYWNOŚCI ENERGETYCZNEJ

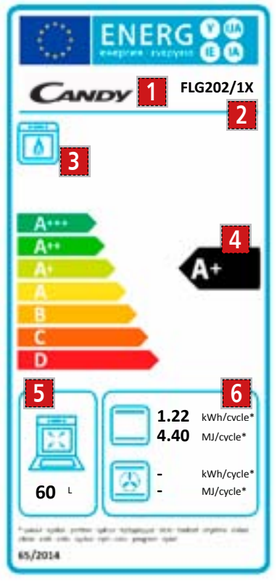
Etykieta efektywności energetycznej to cenna wskazówka związana z podstawowymi parametrami oraz cechami urządzeń AGD. Szczególny wymiar kładzie się tu na aspekty ekologiczne, ale także ekonomiczne.

Dla konsumenta są to więc dość istotne kwestie. Trzeba jednak pamiętać, że obecnie klasy efektywności energetyczne znaleźć można tylko w segmencie piekarników do zabudowy (bez parowych) oraz kuchni wolnostojących. Urządzenia takie jak płyty czy kuchenki mikrofalowe nie są jeszcze etykietowane.

Efektywność piekarników i kuchni wolnostojących

Od 1 stycznia 2015 r. zaczęły obowiązywać nowe przepisy, a dokładniej ustawa (nr 65/2014) o etykietowaniu piekarników i kuchni wolnostojących. Ustawodawca przewiduje, że w ciągu kilku następnych lat zauważymy wyraźne zminimalizowanie zużycia energii elektrycznej, a także zapotrzebowania na zużycie energii w ujęciu globalnym. Dlatego najnowsza etykieta przewiduje zmodyfikowaną skalę klas efektywności energetycznej: od A+++ do D (urządzenie pracujące w klasie A+++ jest najbardziej energooszczędnym modelem, a w klasie D – najmniej). Nowe





etykiety energetyczne piekarników oraz kuchni elektrycznych zawierają takie informacje jak:

1. nazwa dostawcy lub znak towarowy;
2. identyfikator modelu dostawcy, czyli alfanumeryczny kod, który odróżnia określony model domowego piekarnika od innych;
3. źródło energii domowego piekarnika;
4. klasa efektywności energetycznej;
5. objętość użytkowa komory w litrach w zaokrągleniu do najbliższej liczby całkowitej;
6. zużycie energii elektrycznej dla cyklu, wyrażone w kWh/cykl w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (EC – Electric Cavity).

Po zapoznaniu się z treścią kilku etykiet możemy porównać, ile dane urządzenia zużywa energii, jaką ma pojemność czy jakie jest źródło jego zasilania. Informacje te zawarte są na specjalnych ikonkach umieszczonych na etykiecie.

Uwaga: obligatoryjnym etykietowaniem nie są objęte urządzenia parowe (parowary) oraz małe, przenośne piekarniki (opiekacze).

CREACTIVE

< MAGICZNY DOTYK W KUCHNI >

INTUICYJNY

Wystarczy jedna chwila, aby znaleźć odpowiednią funkcję w prosty i szybki sposób

SPERSONALIZOWANE PRZEPISY

Zaprogramowane przepisy dla każdego, dające możliwość modyfikowania, spersonalizowane wg własnych potrzeb

STEROWANIE SENSOROWE

Wszystko pod kontrolą za pomocą dotykowego wyświetlacza Creactive

WIELOFUNKCYJNY

Wszystkie potrzebne funkcje, aby mieć każdego dnia konkretne wsparcie w przygotowaniu potraw

FULGOR MILANO

www.fulgor-milano.com

Fot. Candy

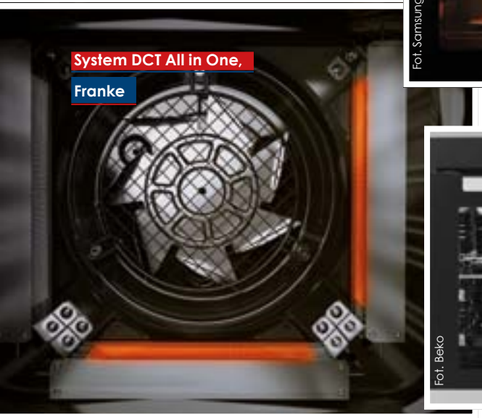
FUNKCJE I INNOWACJE DOSTĘPNE W PIEKARNIKACH

Zarówno kuchnie, płyty jak i piekarniki wyposażone są w wiele ciekawych funkcji i rozwiązań. Wszechstronna automatyka poprawia znacznie komfort obsługi, zaleca optymalne ustawienia, informuje o błędach czy konieczności mycia i konserwacji.

Bez wątpienia najbardziej innowacyjnymi urządzeniami w segmencie urządzeń grzewczych są piekarniki. To do nich trafiły najnowocześniejsze technologie i rozwiązania, w tym moduły cyfrowe, dzięki którym możemy sterować piekarnikami na odległość.

Fot. Samsung

Ważnym elementem każdego piekarnika jest skuteczny system pieczenia, który opiera się m.in. na zastosowaniu grzatki, równomiernego obiegu powietrza bądź rozwiązań pozwalających na pieczenie kilku potraw jednocześnie, np. jak Dual Cook (Samsung) czy Split&Cook (Beko).



System DCT All in One,
Franke

Fot. Beko

PerfectGrill,
Gorenje

Innowacyjne piekarniki

W piekarniku tradycyjnym, jedną z podstawowych funkcji jest możliwość regulacji temperatury grzałek oraz rodzajów grzania. Standardowo każdy piekarnik wyposażony jest w kilka nastawów, tj.: grzałka górna, dolna, grzałki górna i dolna, grill czy termoobieg. Obok podstawowych opcji grzania znaleźć można także funkcje rozbudowane, takie jak mały lub duży grill, grill podwójny (korzystający z dwóch grzałek górnych), turbogrill, termoobieg z grzałkami górną i dolną, a także obieg powietrza z grillem. Modyfikacji jest wiele, a ich zastosowanie zależy wyłącznie od kreatywności producenta i zaawansowania urządzenia. Inną podstawową funkcją jest rożen. To rozwiązanie daje możliwość konsumentom nakłucia drobiu na szpikulec i opiekania go z różnych stron. Szpikulec umieszczony w obracającym się napędzie nadaje mięsu równomiernie opieczoną skórkę i pozwala osiągnąć efekt porównywalny do profesjonalnych rożnów dostępnych w restauracjach czy budkach z kurczakiem. W standardowych modelach nie brakuje także funkcji oświetlenia, zapamiętywania ustawień (memory) czy minutnika, zapewniających funkcjonalne przygotowanie potraw.

Coraz częściej naszą uwagę zwracają jednak modele bardziej zaawansowane, które oprócz tradycyjnych funkcji grzania zachwycają interaktywnością, automatyką, komfortem pracy, a nierzadko funkcjami minimalizowania czasu i poboru energii elektrycznej. Mówiąc o automatyce mamy na myśli gotowe, zaprogramowane w pamięci programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych potraw czy dań – tak, by wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danego produktu najlepsze. Użytkownik nie musi więc szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałkę do tego celu aktywować.

Jak ogromne możliwości i potencjał tkwi w tego typu piekarnikach niech świadczy krótka lista, do tego wybranych tylko możliwości piekarników z wyższej półki (jakie szczególnie zalecamy). Możemy dzięki nim piec ryby, mięso, rozmrażać, utrzymać potrawy w cieple, piec pizzę, chleb, podgrzewać talerze, suszyć, pasteryzować, wspomagać proces wyrastania ciasta, piec samo ciasto czy zapiekanki. W przypadku najbardziej wysublimowanych rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru prcecyzyjnego programu z listy ponad 200 pozycji! Co więcej, listę te możemy podwoić, a nawet potroić, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje.

Wśród wielu grup funkcjonalnych warto przyjrzeć się w piekarnikach na takie rozwiązania i funkcje, jak:

- **Kompletne menu** – ciekawą funkcją, a raczej grupą funkcji, jest przyrządzenie kilku potraw jednocześnie w jednej komorze. Rozwiązanie to jest nie tylko praktyczne, ale można je nazwać również ekonomicznym z racji minimalizowania poboru prądu na późniejsze przygotowanie następnych dań. Dzisiaj na takie rozwiązania pozwala sobie niewielu producentów. Z jednej strony stosowane są specjalne systemy nadmuchu i przekazywania ciepła, tak, aby w jednej komorze można było piec zarówno słone i bardzo aromatyczne dania mięsne lub rybne, a z drugiej słodkie przekąski lub ciasta. Niektórzy produ-

Perfect Roast,
Bosch

Termosonda to element monitorujący temperaturę wewnątrz mięsa. Idealnie sprawdza się jeśli jest zintegrowana z piekarnikiem – kiedy mięso osiągnie już odpowiednią temperaturę, termosonda wymusza wyłączenie sprzętu.

Fot. Amica

Fot. Hotpoint

Zastosowanie miękkich zawiasów znacząco usprawnia obsługę piekarnika. Użytkownik nie musi zważać na lekkie domykanie drzwi, ponieważ piekarnik komfortowo domyka je samoczynnie.

Fot. Samsung

Fot. Whirlpool

Soft Close,
Amica

Fot. Amica

cenci również proponują specjalne separatory w formie wyjmowanych płytek, które oddzielają poziomy piekarnika, tak aby zapachy nie wymieszały się. Przykładami są Kompletne Menu czy Wellness marki Franke, Dual Cook marki Samsung, Split & Cook marki Beko.

- **Systemy pieczenia** – producenci nie zapominają o opatentowanych i innowacyjnych systemach, które pozwalają na równomierne i efektywne pieczenie. Wiele z nich wyposażono w rozwiązania sprzyjające minimalizowaniu poboru energii elektrycznej. Producenci zatem stosują wysokowydajne wentylatory o różnych kształtach, które jeszcze lepiej rozprowadzają gorące powietrze. Podobnie rzecz się ma z grzałkami. Niecodziennie spotykane grzałki skonstruowane są z kilku elementów grzejnych, dla lepszego efektu opiekania. Nie można także w tym miejscu zapomnieć o pionierskich kształtach komór, które albo nawiązują do tradycyjnych pieców chlebowych, albo też stworzone są tak, aby odbijać od ścian rozprowadzane powietrze. Warto przyjrzeć się takim rozwiązaniom jak: Termoobieg 3D Plus marki Bosch oraz Termoobieg 4D marek Bosch i Siemens, ThermiC°Air marki AEG, Pieczenie 3D marki Beko, Variofan marki Candy, UltraFanPlus marki Electrolux, DCT All In One marki Franke, MultiFlow 360° marki Gorenje, Termonawiew Plus marki Miele, Gourmet Vapour marki Samsung, Szósty Zmysł czy Cook3 marki Whirlpool, HomeMade marki Gorenje.
- **Termosondy** – są elementami, które zdecydowanie zasługują na miano pomocników kuchni. Kiedyś tradycyjne modele mierzyły temperaturę w środku mięsa, dziś po osiągnięciu pożądanej wartości wyłączają grzanie, informują użytkownika o zakończeniu procesu, a najbardziej innowacyjne dokonują pomiaru w trzech różnych miejscach mięsa i dostosowują do niej parametry pieczenia. Zaawansowanymi przykładami czujników są PerfectRoast marki Bosch, Termosonda Plus marki Siemens, bezprzewodowy pieczeni omierz FoodProbe marki Miele, Temperature Probe marki Gorenje. Dodatkowo termosondy można znaleźć w modelach marek np. AEG, Amica, Electrolux, Gaggenau, Franke, Fulgor Milano, Freggia czy Samsung.
- **Szybkie nagrzewanie** – to z kolei jedna z bardziej praktycznych funkcji w zaawansowanych technicznie modelach. Funkcja pozwala gwałtownie osiągnąć pożądaną temperaturę (od 150–200 °C) w zaledwie kilka minut. Najszybsze robią to w 4–6 min. Przykładami szybkości są zastosowania nagrzewu w piekarniku marki Amica (150 °C w zaledwie 4 min), Sprinter w modelach marki Candy (200 °C w 8 min), DCT Booster marki Franke (170 °C w 5 min), FastProheat marki Gorenje (200 °C w 6 min).
- **Kontrola wilgoci** – wiele modeli stosuje czujniki, które mierzą ilość oparów w powietrzu. Dzięki temu monitorują poziom wilgoci w komorze, co przekłada się na kontrolę nad przesuszeniem potrawy.

Wśród piekarników występują także modele parowe. Są one wszechstronne i pozwalają upiec wyjątkowo soczyste potrawy. W konstrukcji piekarnika dodaje się w nich zbiornik na wodę, którą trzeba regularnie uzupełniać.

W dostępnych modelach występują wyłłoczenia boczne, drabinki, a także prowadnice teleskopowe. Te ostatnie z racji ich funkcjonalności są najbardziej pragmatyczne.

Fot. Bosch

- **Soft Door** – funkcja „miękkich drzwi", czyli zastosowanie zawiasów minimalizujących trzaskanie ich przy zamykaniu, dostępna jest w większości prestiżowych modeli, np. SoftClose w produktach marki Bosch, SoftMotion marki AEG, Soft Close marek Amica i Candy, Solft-closing marki Fulgor Milano, VelvetClosing marki Electrolux, GentleClose marki Gorenje, Soft Closing marki Samsung, softMove marki Siemens.

Parą w potrawę, czyli funkcje parowe

Funkcje parowe to kolejne udogodnienie w piekarnikach, a także główny „czynnik grzewczy" w urządzeniach parowych. Zastosowanie pary jest o tyle dobre, że w każdej wersji jest ona zdrowa. Niezależnie od tego, czy mówimy o parowym wspomaganiu, czy o funkcji czystej pary – rozwiązanie idealnie sprawdza się w przygotowaniu potraw. Danie jest wówczas soczyste, aromatyczne i przede wszystkich zdrowsze aniżeli te pieczone w tłuszczach. Co ważne, gotowane warzywa i owoce zachowują swój kolor i smak, który zanika po wyciągnięciu z wody. Ciekawostką jest fakt, że np. papryka ma więcej witaminy C właśnie wtedy, kiedy jest przygotowana na parze. Gotowana w wodzie traci 25 proc. witaminy. Para wodna ma także właściwości czyszczące i bakteriobójcze. Nie bez kozery producenci wykorzystują systemy parowe do czyszczenia komory tuż po zakończeniu pieczenia. W piekarnikach tradycyjnych spotkać się można przede wszystkim z funkcjami wspomaganymi, wtedy mowa o piekarniku z funkcją pary lub o piekarniku parowym. Z drugiej zaś strony mamy całkowicie parowe urządzenia, bez żadnych funkcji grzewczych (tj. bez grzałek, grilla czy turbobiegu), tzw. parowary. Wymienione wyżej modele konstrukcyjnie przystosowane są do podgrzewania wody i wtłaczania jej do komory urządzenia, np. przez generator pary

Para + pieczenie, Miele

Fot. Siemens

Dual Cook

BAKE OFF -ALE CIACHO!

Piekarnik Samsung Dual Cook gwiazdą programu Bake Off – Ale Ciacho!

Oglądaj w poniedziałki o 21:45 w TVP 2

NV70H5787CB klasa energetyczna A

Specjalny separator dzieli piekarnik **Samsung Dual Cook** na dwie niezależne komory, w których możesz ustawić różne tryby, czasy i temperatury pieczenia.

www.kuchnia.samsung.pl

SAMSUNG

czy przez zbiornik lub systemem kanalików. Zamieniona w parę wodną woda trafia do komory i rozprowadzana jest przez wentylator. W taki właśnie sposób traktuje potrawę, nadając jej lepsze właściwości smakowe. Nasuwa się jednak pytanie, jak owa woda trafia do komory. Urządzenia parowe zaprojektowane są tak, że w zależności od modelu w przedniej lub bocznej części urządzenia zainstalowany jest zbiornik, do którego należy wlać, a potem dolewać systematycznie wodę. W modelach, w których zastosowano tradycyjny generator pary, zbiornik na wodę zostaje podgrzany a woda paruje wtłaczając parę przez ujścia w ściankach piekarnika. Wybierając takie modele warto przeanalizować ofertę modeli z systemami parowymi: CombiSteam SousVide czy CombiSteam DeLuxe 3w1 marki Electrolux, ProCombi marki AEG, Steam marki Amica z kolekcji Amica.IN, MutliSteam 360° i Dry Steam marki Gorenje, fullSteam lub pulseSteam marki Siemens, pieczenie wspomagane parą marki Beko, MultiSteam lub MonoSteam marki Miele czy 6-ty Zmysł marki Whirlpool.

Funkcje, które się łączą

Nie może zabraknąć dziś popularnego tematu łączenia funkcji piekarnika z mikrofalami czy funkcji mikrofali z parowarem. To trend, który coraz chętniej wpisuje się w preferencje zakupowe. Jest to praktyczne wyjście z sytuacji, kiedy w kuchni nie ma miejsca na dwa urządzenia, a konsument chce dysponować podwójną funkcjonalnością. To także dobre rozwiązanie, kiedy koszt dwóch urządzeń jest zbyt duży. W obu wypadkach urządzenia wielofunkcyjne, czyli piekarnik z funkcją mikrofali, piekarnik z funkcją pary czy parowar z mikrofalą, sprawdzą się znakomicie. I to nie tylko prestiż wyboru, ale także komfort obsługi typu „wczoraj piekliśmy kurczaka w piekarniku, dziś go odgrzewamy w mikrofali". Możliwości takich urządzeń są podobne, a niekiedy wręcz takie same jak w danym urządzeniu tradycyjnym.

- **Modele piekarników z mikrofalą** – takie kontrukcje z pewnością będą miały większość funkcji grzania (grzałki dolna i górna, termoobieg itp.), programy automatyczne, systemy grzania, regulację mirkofalal, a także funkcje dodatkowe, takie jak minutnik, blokadę rodzicielską czy obrotowy rożen. Warto, zatem zapoznać się z takimi modelami jak np.: Serie | 8 marki Bosch, H 6800, H 6200, H 6100 marki Miele, iQ700 marki Siemens czy modele z funkcją Pro-Roasting marki Samsung.
- **Urządzenie do gotowania na parze z kuchenką mikrofalową** – inną konstrukcją jest wykorzystanie zarówno pary wodnej i funkcji mikrofal w jednym modelu. Wówczas model wyposażony jest zarówno w element magnetronu oraz zbiornika na wodę. Rozwiązania w takich urządzeniach są podobne do każdego modelu z osobna. Do dyspozycji użytkownika oddana jest więc regulacja mocy mikrofal, technika parowa i wszelkie funkcje obróbki parowej, funkcja rozmrażania, a nawet utrzymania dania w cieple. Przykładami takich urządzeń jest seria DGM marki Miele oraz wersja wolnostojąca – Steamwave z funkcją Pure Steam marki Sharp.

Ekologiczne gotowanie

Funkcje „eko" spotykane są już dziś w niemal wszystkich urządzeniach AGD. Bez problemu znajdziemy je także w segmencie grzewczym.

- **Minimalizowanie poboru energii elektrycznej w piekarnikach i urządzeniach parowych** – piekarniki z kolei, jak przystało na jedne z najbardziej innowacyjnych i zaawansowanych sprzętów gospodarstwa domowego, wyposażone są w bogate spektrum „ekofunkcji", począwszy od wykorzystania ciepła skumulowanego w komorze, po wydłużenie się czasu pieczenia kosztem zmniejszenia ilości wykorzystanego prądu. Mowa m.in. o Pro-Baby System z m.in. I-Cool Front marki Amica, Isofront Plus marki AEG, DynamiCooling marki Gorenje, wentylator chłodzący marek AEG i Electrolux, potrójne przeszklenie marki Concept i Franke, dmuchawa chłodząca i chłodny front 40 ° marki Bosch i Siemens. Dodatkowo, w większości modeli znaleźć można praktyczną funkcję Child Lock.

Funkcjonalna czystość

Jak dowodzimy w rozdziale o konserwacji i czyszczeniu sprzętu, czystość urządzenia jest jedną z najważniejszych przesłanek do sprawnego działania urządzeń.

- **Rozwiązania sprzyjające czystości w sprzęcie grzewczym** – stosuje się więc wiele rozwiązań, które ułatwiają czyszczenie (głównie piekarników, kuchni wolnostojących, urządzeń parowych oraz kuchenek mikrofalowych). Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Nie można zapomnieć także o funkcji czyszczenia pirolitycznego, katalitycznego i parowego w wypadku piekarników i kuchni. Po przeanalizowaniu wszelkich rozwiązań producenckich przedstawiamy te najciekawsze: Isofront Plus marki AEG, Perfect Clean czy Pyrofit marki Miele, Pyro-Grey czy program Clean marki Fulgor Milano, Catalytic Care marki Freggia, Crystal Clean marki Teka, EcoClean marki Bosch, powłoka Nano oraz Steam Shine marki Beko, I-Touch Free oraz Aqualytic z emalią AquaRealEase marki Amica, Silver Ice marki Whirlpool, Pyrolyse Supreme marki Gorenje, Ever Clean marki Smeg, Antifingerprint marki Electrolux, AquaActiva marki Candy, ecoClean marki Siemens.

Fot. Teka

Fot. Miele

Mozolne, ręczne szorowanie wnętrza urządzenia to już przeszłość. Wspomaganie zachowania czystości zapewniają funkcje parowe, pirolityczne, wkłady katalityczne, a także specjalne powłoki zastosowane na blachach lub ściankach piekarnika.

Piekarniki w wersji XS

W mini piekarniku możemy śmiało piec ciasta, pizze, a nawet kurczaka w całości. Jednak niewątpliwie największą zaletą urządzeń jest ich cena. Już za 100 zł możemy zakupić całkiem sprawy piekarnik z kilkoma funkcjami wyboru czy regulacją temperatury.

- **Regulacja temperatury i funkcje grzewcze** – modele podstawowe mają zazwyczaj wybór temperatury (nawet do 250 °C) oraz kilka funkcji grzewczych (np. grzałka górna i dolna). W bardziej zaawansowanych modelach spotkać się można z funkcją termoobiegu i grilla kwarcowego.
- **Oświetlenie** – innym rozwiązaniem jest zastosowanie oświetlenia, które podświetla wnętrze minipiekarnika podczas aktywacji grzania lub otworzenia drzwiczek.
- **Elektroniczny programator** – elektroniczne programatory zastosowane są głównie w bardziej zaawansowanych modelach.
- **Ruszt** – wiele modeli wyposażonych jest także w bardzo funkcjonalne ruszty do pieczenia, które podczas pieczenia obracają się. Mniej zaawansowane nie mają mechanizmu obracającego.
- **Automatyczne wyłączenie się po upieczeniu zintegrowane z timerem** – rozwiązanie jest praktyczne z jednego powodu: użytkownik nie musi co chwilę kontrolować potrawy, by wyłączyć grzanie tuż po osiągnięciu pożądanego efektu. Z tą funkcją urządzenie samo wyłączy się po upływie wybranego czasu pieczenia.
- **Szuflada na okruszki** – jako element dołączony do urządzenia pomaga w zachowaniu czystości w komorze grzania.

Wyrafinowany styl **Classico**

Made in Italy

Czerń kojarzona jest przede wszystkim z elegancją. Nic więc dziwnego, że coraz więcej osób decyduje się na wykorzystanie tego koloru w swoim domu, również w kuchni. Warto pamiętać, że jego wybór musimy dobrze przemyśleć.

Jeżeli dysponujemy przestronnym, doświetlonym wnętrzem możemy pozwolić sobie na zabudowę kuchenną, podłogę czy nawet tapetę w tym kolorze.

Czarny sprzęt AGD idealnie wkomponuje się w nowoczesne meble, doda kuchni prawdziwej elegancji, a jednocześnie nie przytłoczy całego pomieszczenia.

Urządzenia **Freggia** z linii Classico – to połączenie klasycznego włoskiego designu i nowoczesnej funkcjonalności. Miłośnikom stylu retro oferujemy cały przekrój produktów: piekarniki, płyty, okapy, kuchnie oraz lodówki.

Oferujemy je w trzech kolorach: szlachetnym odcieniu szampana, kruczoczarnym odcieniu antracytu oraz przyjaźnie ciepłym odcieniu miedzi.

Szeroki asortyment linii Classico pomoże wyposażyć Twoją kuchnię w niezbędne urządzenia, a korzystanie z nich dostarczy wiele satysfakcji.

freggia.pl

Italia w każdym calu

freggia

Fot. Kernau

WAŻNE BEZPIECZEŃSTWO

Bezpieczeństwo to kluczowy aspekt w przypadku sprzętu grzejnego. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną i gazową i użytkowane są w naszych domach. Tam, bardzo często bywają „testowane" przez nasze pociechy.

Z tych względów aspekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy dodatkowo spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest niwelowanie możliwości porażenia prądem, wybuchu gazu czy chociażby ryzyka oparzeń. Popra-

Dzięki prowadnicom z funkcją stop, użytkownik ma pewność, że po ich wysunięciu blacha nie wypadnie z mocowań.

Fot. Amica

wiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty.

Zabezpieczenia w piekarnikach, urządzeniach parowych oraz kuchniach wolnostojących

Piekarniki i inne urządzenia grzewcze były niegdyś częstym źródłem poparzeń. Dziś wykorzystywane rozwiązania zapewniają przy odpowiedniej rozwadze i przestrzeganiu podstawowych zasad, pełne bezpieczeństwo. Wprowadzono przy tym wiele udogodnień wpływających na komfort obsługi.

Fot. Gorenje (x2)

Innowacyjnym systemem zabezpieczającym przed nadmierną temperaturą sprzętu jest system chłodzenia obudowy.

- **Przeszklone drzwi frontowe** – to standardowe już dziś zabezpieczenie stosowane w piekarnikach oraz urządzeniach parowych. Dzięki niemu drzwi nie nagrzewają się powyżej określonej temperatury (np. 65 °C). Producenci stosują przeszklenie podwójne, potrójne, a nawet poczwórne. Oprócz dodatkowych szyb ochronnych stosuje się szyby refleksyjne, odbijające ciepło do środka. Zastosowanie takiego elementu wpływa także na efektywność pieczenia, ponieważ szyba staje się dobrym izolatorem ciepła.
- **Systemy chłodzenia obudowy** – oprócz stosowania dodatkowych szyb ochronnych spotyka się także zaawansowane systemy chłodzenia obudowy. Zazwyczaj wyposaża się je w specjalny kanał odprowadzający i wentylatory chłodzące lub systemy grawitacyjne zasysające zimniejsze powietrza z otoczenia.
- **Blokada panelu sterowania** – obecnie niemal wszystkie urządzenia mają to zabezpieczenie. Pozwala ono blokować panel sterowania, który jest dezaktywowany całkowicie albo wyłączeniu ulegają określone przyciski lub opcje sterowania urządzeniem.
- **Blokada drzwi urządzenia** – zwykle mechaniczne, ale bardzo praktyczne rozwiązanie. Specjalną zapadkę stosuje się w górnej części drzwi, tak aby uniemożliwić otworzenie ich i dostęp do komory grzania. W modelach zaawansowanych elektronicznie stosowane są blokady automatyczne.
- **Prowadnice z funkcją stop** – praktycznym rozwiązaniem jest także zastosowanie blokady, która uniemożliwia wysunięcie się blachy z prowadnic.
- **Zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu** – stosuje się je w piekarnikach i płytach gazowych. Ma chronić użytkownika przed niespodziewanym ulatnianiem się gazu. W razie zalania palnika dopływ gazu zostaje automatycznie odcięty.

KERNAU

Witaj w domu

POLSKA MARKA

www.kernau.com

KERNAU

Pieczenie doskonałe

Dbałość o ekologię, niezawodność oraz wygoda użytkowania to najważniejsze cechy piekarników marki Kernau. Nowoczesne wzornictwo oraz przydatne i funkcjonalne programy to obietnica pieczenia doskonałego, będąca odpowiedzią na potrzeby naszych klientów.

www.kernau.com

WYRAZISTY, NOWOCZESNY PIEKARNIK

Kuchnia to idealnie miejsce, aby zaprezentować nietuzinkowy styl pomieszczenia. Z jednej strony można to zrobić stosując, odrębny od reszty AGD, front piekarnika, albo z drugiej strony – wyposażyć kuchnię w spójną linię wzorniczą.

Kolory i wzory w najnowszych piekarnikach

Stonowane, ciemne kolory to najchętniej wybierane barwy przez polskich konsumentów. Nie są wyraziste, ale to ich zaleta. Zamiast nadawania jaskrawej formy scalają wnętrze, sprawiają, że urządzenia są spójne z meblami. Przy tym są bardzo gustowne i eleganckie, na co wskazuje zastosowanie szklanych elementów lub wykończeń ze stali. Popularne i bardzo modne są urządzenia białe, które idealnie nadają się do kuchni całkowicie jasnych, białych. Z drugiej strony mamy także urządzenia kontrastowe, których kolory mienią się od jasnej zieleni po fiolet, czerwień czy grafit. Te ostatnie oferowane są w przeważającej części w modelach nawiązujących do stylu retro, gdzie dominuje zaokrąglenie brył, wykończenie rantów czy zastosowanie zdobionych pokręteł czy guzików funkcji.

EB622MA+ IN
Amica

BIM 24400 GCS
Beko

HR 650 Graphite
Teka

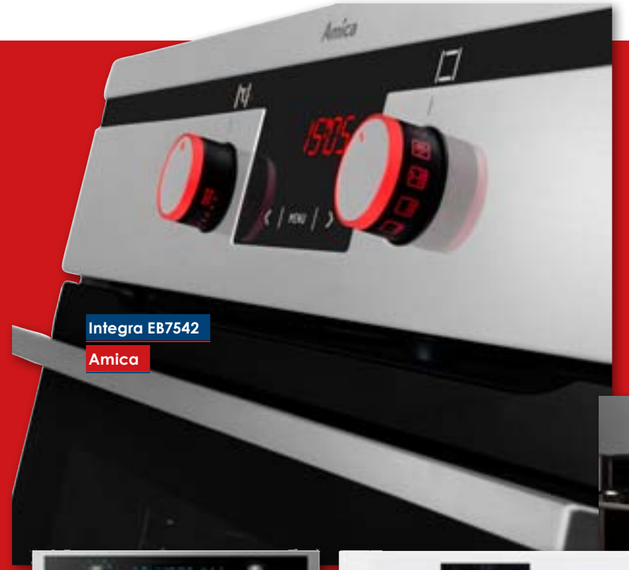
KBO 0831 AT CO
Kernau

EBR7331WAA
Amica

BO627INB
Gorenje

OERD65CO
Freggia

OMRB66AN
Freggia



Integra EB7542
Amica

Tech-design w piekarnikach

Coraz chętniej producenci do stonowanych urządzeń dodają ekskluzywne dodatki, takie jak listwy dekoracyjne, podświetlenia uchwytów czy wielocalowe wyświetlacze przedstawiające wybór parametrów. Bardzo ważnym elementem dzisiejszych piekarników są także panele sterowania okraszone wyrazistą grafiką przypominającą najlepszej rozdzielczości tablet. Najnowsze panele sterowania są niebywale bogate pod względem wizualnym, co dziś jest szalenie ważne podczas wyboru piekarnika, a także bardzo funkcjonalne podczas użytkowania modelu. Wybierając dany program automatyczny, taki wyświetlacz może zaprezentować zdjęcie dania lub po prostu wyświetlać zdjęcia składników.

NV75J5540RS
Samsung

Decor 900 TCS Arctic White
Nodor

CreActive
Fulgor Milano

K70V19IM2
Sharp

Simply-Fi FCXE 818 X WIFI
Candy

Ora ïto White
Gorenje

BO87 ORA X
Gorenje

HRG656XS2
Bosch

Rozkwit linii wzorniczych

Kuchnia jest uważana za serce kuchni. To tam bowiem tętni życie i to w niej najczęściej przebywają domownicy. Nawet jeśli jest ona połączona z salonem to w symbiozie tej pełni ona rolę wiodącą. Podkreśla styl życia, przyciąga szykiem i uporządkowaniem, jest też poniekąd lustrem, w którym odbijają się gusta jej użytkowników. Musi był ładna, funkcjonalna i spójna stylistycznie. Nie lada wyzwaniem jest więc wybór tej najbardziej pasującej do naszych oczekiwań. Z pomocą przychodzą różnorodne linie wzornicze, które są w pewnym sensie gotowym szablonem, wzorem różnych osobowości i stylów kuchni. Producenci proponują ekstrawaganckie i bardzo indywidualne linie wzornicze. Dobrane do reszty urządzeń i mebli w domu tworzą wyjątkowe miejsce i zarazem pragmatyczną, pomocną w codziennych pracach przestrzeń.

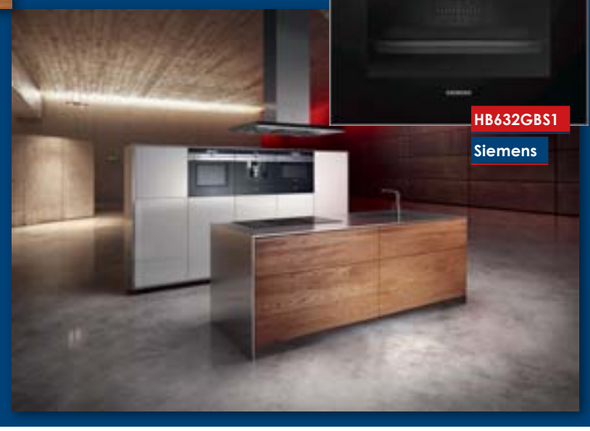
H 6800 BPX
Miele

EB954BA+ IN Pyroliza
Amica

KBO 0962 PP B
Kernau

Crystal Black CR 982 M BM DCT TFT
Franke

HB632GBS1
Siemens



FI9 891 SC IX HA
Hotpoint

Hotpoint

reddot design award
winner 2016

WYSOKA JAKOŚĆ
I NOWOCZESNE WZORNICTWO

Marka Hotpoint prezentuje nowy piekarnik do zabudowy FI9 891 SC IX HA, wyróżniony prestiżową nagrodą Red Dot Design

www.hotpoint.pl

Fot. Fraggia

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZEŃ

Zachowanie czystego wnętrza i powierzchni urządzenia to zaledwie jeden, ale kluczowy obowiązek każdego użytkownika. Cała reszta, począwszy od sprawnego działania i automatyki, należy do sprzętu.

Fakt, dzisiejsze urządzenia (jak przedstawiliśmy nieco wcześniej) są bardzo „samodzielne". Potrafią przypominać o konieczności mycia komory w piekarniku, czy włączają pirolizę i katalizę w celu minimalizowania brudu na ściankach urządzenia. Niestety, fizycznie same się nie wyczyszczą… Warto przyjąć zasadę, że czyszczenie piekarnika to nasz obowiązek. Czy nie lepiej byłoby, aby nieprzyjemna konieczność stała się rutyną wykonywaną raz w tygodniu?

Myjemy piekarnik

Nie jest tajemnicą, że dla większości użytkowników najbardziej uciążliwym urządzeniem przy czyszczeniu jest piekarnik. Trzeba go czyścić regularnie, ponieważ:

- bakterie i rodniki pleśni, które powstały w wyniku nieczyszczenia, mogą przenieść się na pokarm,
- nieprzyjemny zapach może zostać usunięty, co wpłynie później na jakość przygotowywanych potraw,
- nieczyszczone kratki i blachy, na których zostały resztki jedzenia, będą się ponownie przypalać, aż ostatecznie konsument będzie miał wielki problem z domyciem wszelkich akcesoriów,
- zabrudzenie kratek i blach może przełożyć się na jakość przygotowanych produktów, jeśli potrawę będziemy układali prosto na blasze,
- palące i często dymiące resztki jedzenia wpływają na zapach wydawany przez urządzenie, a później na jakość powietrza w kuchni,
- długotrwałe nieczyszczenie piekarnika powoduje tworzenie się wyjątkowo trudnych od usunięcia plam, które nie znikną w kilkanaście minut. Jeśli tradycyjne metody i środki nie wystarczą, konsument powinien wyposażyć się w silny i bardzo skoncentrowany środek, który prawdopodobnie pozbędzie się brudu, jednak może zniszczyć powłokę komory. Po użyciu tak silnych koncentratów (stosowanych często przez profesjonalne firmy czyszczące piekarniki gastronomiczne) konsument powinien odczekać minimum jeden dzień przed ponownym użyciem piekarnika, aż chemiczne opary się ulotnią.

Rada: Rozprawiając o czyszczeniu, warto także wspomnieć, co wspomaga tę czynność. Piekarniki zdecydowanie szybciej się czyści, kiedy urządzenie wyposażono we wkłady katalityczne, pirolityczne, supergładką powłokę we wnętrzu komory czy powłokę zapobiegającą powstawaniu odcisków palców (patrz: Funkcjonalność modeli ⏭).

Przed ogólnym myciem urządzenia warto pozbyć się wszystkim akcesoriów z wnętrza komory grzewczej. Należy zatem wyciągnąć wszelkie blachy i kratki, a także zdemontować prowadnice. Te elementy także należy dokładnie umyć (można je wcześniej namoczyć w celu łatwiejszego usunięcia wszelkich zanieczyszczeń). Do mycia samej komory i boków piekarnika używamy miękkiej ściereczki nasączonej delikatnym detergentem. Możemy do tego używać specjalnego specyfiku przeznaczonego do mycia piekarników. Przy rozprowadzaniu środka w sprayu należy omijać okolice lampy, wentylatora oraz grzałek. Po umyciu środka warto zadbać o drzwi urządzenia. Coraz więcej modeli wyposażono w wygodne systemy demontażu drzwi, które pozwolą umyć osobno każdą szybę drzwi frontowych. Można to robić delikatnym środkiem z ciepłą wodą. Po zakończeniu czynności szyby należy wytrzeć do sucha i zamontować w ten sam sposób. Czas na uszczelkę. Do mycia tego elementu należy stosować delikatną ściereczkę nasączoną wodą (bez drażniącego środka chemicznego, który mógłby uszkodzić gumę). O front urządzenia wraz z panelem stertowania i uchwytem dbamy w podobny sposób. Używamy delikatnej ściereczki z dodatkiem gorącej wody lub przeznaczonego do tego celu specyfiku. Dla uzyskania jeszcze lepszego, lśniącego efektu można zastosować płyt do szyb.

Z parą za pan brat

Jednym ze „wspomagaczy" czystości jest para. O ile w tradycyjnych modelach stosuje się ją jako element dodatkowy, wspomagający rozpuszczanie resztek jedzenia (na blachę wlewa się wodę i aktywuje program grzania; woda, parując, rozpuszcza brud i tłuszcz), w modelach piekarników parowych to już standard. Najczęściej urządzenia parowe z systemami zintegrowanych zbiorników na wodę wyposażone są w programy do czyszczenia parowego. Po aktywacji odpowiedniej funkcji urządzenie nagrzewa wodę, wtłacza parę wodną i rozpuszcza wszelki brud, czyszcząc tym samym wnętrze komory. Po cyklu czyszczenia użytkownik powinien jedynie zebrać nadmiar rozpuszczonego brudu delikatną ściereczką (po wystygnięciu komory i wody). Należy pamiętać także o odkamienianiu generatora pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego sugerowanego przez producentów można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletce (po uprzednim rozpuszczeniu).

Środki czystości

Na rynku jest wiele preparatów przeznaczonych specjalnie zarówno do płyt, piekarników, parowarów czy kuchenek mikrofalowych. Skład takich specyfików to kilkunastoprocentowe anionowe i kationowe środki powierzchniowo czynne. Ich zadaniem jest usuwanie trudnych osadów z tłuszczów i innych zanieczyszczeń. Szybko i skutecznie usuwają przypalenizny, odymienia i tłuszcze w piekarnikach, nieprzyjemny zapach i resztki jedzenia w kuchenkach mikrofalowych, a także zapewniają czystość stali nierdzewnej w urządzeniach do pary. Preparaty mogą przyjąć formę żeli, delikatnych płynów i sprayów, a także pianek. Polecamy wybierać profesjonalne środki rekomendowanych producentów.

Fot. Metrex, Electrolux

COUNTRY-STYLE

LINIA URZĄDZEŃ DO ZABUDOWY TEKA

Nieprzemijający urok klasyki

Neutralne kolory i stylowe wykończenia urządzeń z linii Country Style idealnie komponują się z rustykalnymi meblami, naturalnymi materiałami oraz rodzinnymi pamiątkami. Doskonale wpasowują się także w ruralistyczny charakter wielu kultur, nie tylko europejskich, w których to kuchnia stanowi serce domu. Razem z linią urządzeń Country Style stworzysz ciepłą, pogodną i przyjazną atmosferę miejsca, w którym będzie chciała spotykać się cała rodzina i przyjaciele, a różnorodność asortymentu oraz kolorystyki sprawi, że urządzenia wpasują się w klimat każdego wnętrza.

Teka

Main Sponsor

Realmadrid Baloncesto

www.teka.com

AAA

Segment premium

MARKA	BOSCH	BOSCH	FRANKE	FRANKE	FRANKE
SYMBOL	HBG6764S1	HMG636RS1	CR 913 M XS DCT TFT	CR 982 M BM M DCT TFT	CR 913 M WH DCT TFT
WWW	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.franke.pl	www.franke.pl	www.franke.pl

AA

Segment wysoki

MARKA	AMICA	AMICA	AMICA	AMICA	BEKO
SYMBOL	EB954BA+ IN Pyroliza	EB944BA+ IN	EBI 712 104 AA Pyro	EB853BA+ IN Pyroliza	OIM 58900 P
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.beko.pl

A

Segment średni

MARKA	AMICA	AMICA	BEKO	BOSCH	BOSCH
SYMBOL	EB621MA+ IN	EB521BA+ IN	BVR35500XMS	HBG635BS1	HBA23R160R
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.beko.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl

AE

Segment ekonomiczny

MARKA	AMICA	AMICA	AMICA	CANDY	CANDY
SYMBOL	EB8551V Classic Soft	EBR 7331 AA	EB422BX IN	FVET929X	FPE829/6XL
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.candy.pl	www.candy.pl

AAA

Segment premium

MARKA	FULGOR MILANO	FULGOR MILANO	FULGOR MILANO	GAGGENAU	GORENJE+
SYMBOL	CPLO 6013 TC X	FCPO 6213 P TM WH	FCO 6213 TM X	BX 480 111	GP779B
WWW	www.fulgor-milano.com/pl	www.fulgor-milano.com/pl	www.fulgor-milano.com/pl	www.gaggenau.com/pl/	www.gorenjeplus.com/pl

AA

Segment wysoki

MARKA	BOSCH	CANDY	CANDY	CATA CAN ROCA	FRANKE
SYMBOL	HBG636NS1	Duo 609 X	SimplyFi FCXE 818 X WIFI	HGR 110 AS BK	CM 65 M GF
WWW	www.bosch-home.pl	www.candy.pl	www.candy.pl	www.catacanroca.pl	www.franke.pl

A

Segment średni

MARKA	BOSCH	CANDY	CANDY	CONCEPT	FREGGIA
SYMBOL	HBA23BN61	Elite Dual Clean FCEK 826 XL	Elite FCD8 818 VX	ETV-7760	OEME45X
WWW	www.bosch-home.pl	www.candy.pl	www.candy.pl	www.my-concept.pl	www.freggia.pl

AE

Segment ekonomiczny

MARKA	CANDY	CANDY	CANDY	CANDY	CONCEPT
SYMBOL	FPE629A/6WXL	FCL614/6AV	FPE649A/6N	FPE609A/6XL	ETV-7560BC
WWW	www.candy.pl	www.candy.pl	www.candy.pl	www.candy.pl	www.my-concept.pl

AAA

Segment premium

MARKA	MIELE	MIELE	MIELE	MIELE	MIELE
SYMBOL	H 6860 BPX	H 6360 BP	H 6461 B	H 6160 B	H 2661-1 BP
WWW	www.miele.pl	www.miele.pl	www.miele.pl	www.miele.pl	www.miele.pl

AA

Segment wysoki

MARKA	FREGGIA	GORENJE	GORENJE	KERNAU	SAMSUNG
SYMBOL	OEHH611X	BOP747ST	BO799S50X1	KBO 0832 AT OW	NV75K5541RB
WWW	www.freggia.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.kernau.com	www.samsung.com/pl

A

Segment średni

MARKA	FREGGIA	HOTPOINT	KERNAU	KERNAU	SAMSUNG
SYMBOL	OERD65CH	FI7 861 SH CF HA	KBO 0941 PP X	KBO 0961 PP B	NV70H5787CB
WWW	www.freggia.pl	www.hotpoint.pl	www.kernau.com	www.kernau.com	www.samsung.com/pl

AE

Segment ekonomiczny

MARKA	CONCEPT	CONCEPT	FREGGIA	FREGGIA	GORENJE
SYMBOL	ETV-7460	ETV-5060N	OEME69B	OEMF65X	BO647A30XG
WWW	www.my-concept.pl	www.my-concept.pl	www.freggia.pl	www.freggia.pl	www.gorenje.pl

AAA

Segment premium

MARKA	SAMSUNG	SIEMENS	SIEMENS	SIEMENS	WHIRLPOOL
SYMBOL	NV75J7570RS	HM678G4S1	HM636GNW1	HB675GBS1	AKZM 8910/IXL
WWW	www.samsung.com/pl	www.siemens-home.pl	www.siemens-home.pl	www.siemens-home.pl	www.whirlpool.pl

AA

Segment wysoki

MARKA	SAMSUNG	SHARP	TEKA	TEKA	WHIRLPOOL
SYMBOL	NV6786BNESR	KS-70S50ISS	HL 890	HL 870	AKZM 6560/IXL
WWW	www.samsung.com/pl	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.teka.com.pl	www.teka.com.pl	www.whirlpool.pl

A

Segment średni

MARKA	SAMSUNG	SHARP	TEKA	TEKA	WHIRLPOOL
SYMBOL	BQ1S4T133	K-71V28DM2	HL 850	HR 750 Bright Cream	AKZM 7540/S
WWW	www.samsung.com/pl	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.teka.com.pl	www.teka.com.pl	www.whirlpool.pl

AE

Segment ekonomiczny

MARKA	GORENJE	KERNAU	MPM	SHARP	TEKA
SYMBOL	BO637E24X	KBO 0772 SK X	MPM-63-BO-14	K-60D22BM1	HS 735 Ebon
WWW	www.gorenje.pl	www.kernau.com	www.mpm.pl	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.teka.com.pl

AAA

Segment premium

MARKA	BOSCH	FRANKE	FULGOR MILANO	GAGGENAU	GORENJE
SYMBOL	CMG6764B1	FMW 46 CS C XS	LO 4814/2 TC	BM 450 110	BCM547ST
WWW	www.bosch-home.pl	www.franke.pl	www.fulgor-milano.com/pl	www.gaggenau.com/pl/	www.gorenje.pl

AAA

Segment premium

MARKA	MIELE	MIELE	SAMSUNG	SIEMENS	SIEMENS
SYMBOL	H 6800 BMX	H 6800 BM	NQ50J9530BS	CM678G4S1	CB635GBS1
WWW	www.miele.pl	www.miele.pl	www.samsung.com/pl	www.siemens-home.pl	www.siemens-home.pl

AA

Segment wysoki

MARKA	BOSCH	BOSCH	FRANKE	TEKA	SAMSUNG
SYMBOL	CMG636BS1	CMG633BW1	FMO 46 CS 9T1 XS	HKL 870	NQ50C7535DS
WWW	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.franke.pl	www.teka.com.pl	www.samsung.com/pl

A

Segment średni

MARKA	AMICA	AMICA	BEKO	NODOR	SAMSUNG
SYMBOL	IN AMMB44E1GCB	AMMB44E1GCI	BCM15400XG	Decor 745	NQ50J5530BS
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.beko.pl	www.nodor.com.pl	www.samsung.com/pl

AAA

Segment premium

MARKA	BOSCH	FRANKE	FULGOR MILANO	FULGOR MILANO	GAGGENAU
SYMBOL	CSG656RS1	FSO 46 CS TC XS	CCSO 4511 TC X	LCSO 4511 TC BK	BS 470 101
WWW	www.bosch-home.pl	www.franke.pl	www.fulgor-milano.com/pl	www.fulgor-milano.com/pl	www.gaggenau.com/pl/

AAA

Segment premium

MARKA	GORENJE+	MIELE	MIELE	MIELE	SIEMENS
SYMBOL	GCS773B	DGC 6800X	DGC 6805	DGC 6800	CS658GRW1
WWW	www.gorenjeplus.com/pl	www.miele.pl	www.miele.pl	www.miele.pl	www.siemens-home.pl

AA

Segment wysoki

MARKA	BOSCH	SAMSUNG	SIEMENS	TEKA	WHIRLPOOL
SYMBOL	CSG656BS1	NQ50C7935ES	CS636GBS1	HKL 970 SC	AMW 599 IXL
WWW	www.bosch-home.pl	www.samsung.com/pl	www.siemens-home.pl	www.teka.com.pl	www.whirlpool.pl

A

Segment średni

MARKA	BOSCH	BOSCH	SAMSUNG	SAMSUNG	WHIRLPOOL
SYMBOL	CDG634BB1	CDG634BS1	NQ50H5537KB	NQ50H5533KS	AMW 583 IX
WWW	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.samsung.com/pl	www.samsung.com/pl	www.whirlpool.pl

MODELE ZALECANE

Piekarniki do zabudowy
PAROWE

AAA

Segment premium

MARKA	AMICA	BOSCH	GORENJE+	SAMSUNG	SIEMENS
SYMBOL	EB944BA+ IN Steam	HRG656XS2	GS778X	NV73J9770RS	HS658GXS1
WWW	www.amica.pl	www.bosch-home.pl	www.gorenjeplus.com/pl	www.samsung.com/pl	www.siemens-home.pl

AA

Segment wysoki

MARKA	AMICA	AMICA	BEKO	BOSCH	SAMSUNG
SYMBOL	EB71123A+ Integra Steam	EB533BA+ IN Steam	BIS35500XMS	HSG656XS1	BQ1VD6T131
WWW	www.amica.pl	www.amica.pl	www.beko.pl	www.bosch-home.pl	www.samsung.com/pl

MODELE ZALECANE

Piekarniki do zabudowy
POSZERZONE

AAA

Segment premium

MARKA	FULGOR MILANO	FULGOR MILANO	GAGGENAU	MIELE	SMEG
SYMBOL	FCO 9613 TM 2F X	FSO 300 P TC 2F X	BS 484 111	H 6890 BP	SF9800PRO
WWW	www.fulgor-milano.com/pl	www.fulgor-milano.com/pl	www.gaggenau.com/pl/	www.miele.pl	www.smeg.pl

MODELE ZALECANE

Piekarniki do zabudowy
GAZOWE

AAA

Segment premium

MARKA	CANDY	CANDY	FREGGIA	FREGGIA	FREGGIA
SYMBOL	FLG203/1X	FLG202/1X	OGRB65AN	OMHE66X	OMMB66B
WWW	www.candy.pl	www.candy.pl	www.freggia.pl	www.freggia.pl	www.freggia.pl

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe AKPO s.j. 05-080 Izabelin-Laski; ul. Łąkowa 9; tel. (23) 671-34-70, (23) 671-36-52; fax (23) 671-34-72; e-mail: biuro@akpo.pl

Leksykon **pojęć**

A

A Class Clean System
innowacyjna emalia, stosowana do wykończenia wnętrza piekarników. Dzięki jej gładkiej powierzchni, nie przywierają do niej żadne zabrudzenia (CANDY).

activeClean
automatyczny system czyszczenia wnętrza piekarnika za pomocą pirolizy (SIEMENS).

Antyfingerprint
zabezpieczenie przed śladami palców na froncie urządzenia.

Aqua Clean
funkcja czyszczenia komory piekarnika za pomocą pary wodnej.

Aqualytic
komfortowy system czyszczenia komory piekarnika, dzięki supergładkiej strukturze emalii AquaRealEase. Wystarczy wlać na dno piekarnika 0,5 l wody, ustawić temperaturę na 90 °C i 30 min lub nalać wodę i włączyć funkcję Clean na wyświetlaczu (AMICA).

Automax
funkcja, która umożliwia szybkie uzyskanie żądanej mocy grzania dzięki automatycznemu włączeniu maksymalnej mocy, a następnie przełączeniu się do ustawienia wybranego przez użytkownika (AEG).

B

Beko Chef
to książka kucharska oferująca do 82 automatycznych programów pieczenia (BEKO).

BigSpace
duża pojemność użytkowa piekarnika (GORENJE).

C

Catalytic Clean
czyszczenie katalityczne, podczas którego piekarnik samodzielnie czyści się po każdej pracy (SAMSUNG).

Child Look
zabezpieczenie przed niepożądanym uruchomieniem piekarnika i przez dziecko.

Combigrill
grill o dużej mocy (AMICA).

Cook3
możliwość pieczenia trzech różnych potraw jednocześnie (WHIRLPOOL).

cookControl
książka kucharska z programami automatycznymi, idealnie sprawdza się do każdego rodzaju potrawy (SIEMENS).

Crisp
funkcja, która pozwala na tzw. pieczenie w suchym, gorącym powietrzu. Idealna np. do pizzy czy frytek (MIELE).

D

DTC
Dynamic Cooling Technology – zastosowanie specjalnie zaprojektowanych grzałek usprawniających proces wymiany ciepła w komorze piekarnika (FRANKE).

Dual Cook
System pozwalający na pieczenie dwóch różnych potraw w dwóch różnych trybach i temperaturach. Pozwala na to specjalny separator umieszczony w komorze (SAMSUNG).

DynamiCooling
system chłodzenia ścianek i obudowy piekarnika. Jego działanie opiera się na pracy zamontowanego w obudowie wentylatora, który miesza gorące powietrze piekarnika z powietrzem zewnętrznym, dzięki czemu jego temperatura się obniża (GORENJE).

E

Easy Clean
funkcja łatwego czyszczenia piekarnika (NODOR).

EasyControl
panel sterowania za pomocą pokrętel (MIELE).

EcoClean
specjalna warstwa, którą pokryte są ścianki piekarnika. Dzięki niej powstające w procesie pieczenia zabrudzenia rozkładają się, a zapachy redukują (BOSCH, SIEMENS, GORENJE).

EcoClean Direct
to funkcja czyszczenia redukująca zabrudzenia już w trakcie pracy urządzenia (BOSCH).

Eco-Logic
funkcja minimalizująca pobór mocy (SMEG).

EPR/EPS
rozwiązanie gwarantujące w pełni automatyczne pieczenie, wymagające od użytkownika jedynie określenia rodzaju i wagi potrawy (BOSCH, SIEMENS).

Ever Clean
emalia, którą łatwo utrzymać w czystości (SMEG).

Express Cook
funkcja szybkiego gotowania (SHARP).

F

Fast Preheat
funkcja szybkiego nagrzewu (GORENJE).

FlexiClip
łatwe do zamontowania prowadnice teleskopowe (MIELE).

Funkcja niskich temperatur
program idealny do rozmrożenia produktów i szybszego wyrastania ciasta (WHIRLPOOL).

G

GentleClose
system delikatnego zamykania piekarnika (GORENJE).

Golden Crust
funkcja, która zapewnia idealnie chrupkie i złociste zapieczone potrawy (GORENJE).

Gourmet Vapour
system, w którym sucha para (para podgrzana do temp. ok 105 °C, zwana również parą suchą) jest wdmuchiwana wraz z termoobiegiem i dokładnie rozprowadzana we wnętrzu piekarnika, co zapewnia równomierne pieczenie, nawet na różnych poziomach (SAMSUNG)

H

HomeChef
piekarnik z innowacyjnym wyświetlaczem i książką kucharską (GORENJE).

HomeMade
kształt piekarnika nawiązujący do tradycyjnych pieców naszych babć, równomiernie rozprowadza gorące powietrze wewnątrz urządzenia (GORENJE).

HydroBaking
funkcja zapewniająca optymalny sposób grzania dla potraw, które powinny zachować odpowiednią wilgotność wewnątrz, a z wierzchu pokryć się chrupiącą skórką (SIEMENS).

HydroClean
emalia łatwa do utrzymania w czystości (TEKA).

I

I-Cook Timer
intuicyjny panel sterowania (AMICA).

I-Light Space
oświetlanie wnętrza piekarnika (AMICA)

IsoFront
powłoka, dzięki której drzwi piekarnika pozostają zimne (AEG).

IsoFront Plus
powłoka zastosowana na zewnętrznej stronie drzwi piekarnika pozwala na ochłodzenie ich osiągając zaledwie 50 °C (AEG).

I-Touch free
stal nierdzewna, na której nie zostają ślady palców (AMICA).

iQcook
pionierski system kontroli potraw na płycie indukcyjnej, dzięki specjalnemu czujnikowi magnetycznemu. Czujnik umieszczony na garnku komunikuje się z płytą i reguluje parametry gotowania (GORENJE).

J

Jet Stream
system wymuszonego obiegu powietrza gwarantujący równomiernie opieczone potrawy. Dodatkowy strumień powietrza krąży wokół produktów, łagodząc i skracając proces pieczenia (WHIRLPOOL).

K

Katalizator AirClean
specjalny katalizator wbudowany za tylną ścianę piekarnika, przez który przepuszczane jest całe powietrze z wnętrza urządzenia, zanim zostanie wypompowane na zewnątrz (MIELE).

Keep Warm
funkcja utrzymująca ciepło nawet przez cztery godziny, tak by w chwili podania, potrawa była idealnie ciepła, a przy tym nadal soczysta (WHIRLPOOl).

Keep Warm
funkcja, która polega na podgrzewaniu potrawy i utrzymywaniu temperatury na poziomie ok. 60 °C (SAMSUNG).

L

LiftMatic
piekarnik ścienny, w którym zamiast drzwi zamontowano specjalną windę (SIEMENS).

lightControl
to panel sterujący z wyświetlaczem TFT (SIEMENS).

M

Magic Clean
specjalna powłoka odporna na przywieranie wszelkich zanieczyszczeń (WHIRLPOOL).

Maxi Cooking
specjalna funkcja, kontrolująca górne i dolne elementy grzejne piekarnika, tak by cykl nagrzewania przebiegał stopniowo i płynnie (WHIRLPOOL).

Maxi grill
umożliwia opiekanie większych powierzchni niż przy użyciu standardowego grilla oraz szybsze przygotowanie potrawy dzięki większej mocy opiekania rzędu 2600 W (TEKA).

MaxiKlasse
powiększona komora piekarnika (AEG).

MaxiSense
płyta, na której nie trzeba dopasowywać naczyń do okręgów pól grzejnych na płycie, wystarczy postawić garnek na zaznaczonym krzyżyku (AEG).

MaxiSight
kolorowy wyświetlacz (AEG).

Meat Probe
nazwa własna termosondy, mierząca temperaturę we wnętrzu mięsa (FRANKE).

Mega Heater System
system czterech grzałek stosowanych w kuchenkach (LG).

Memory
zapamiętywanie ulubionych programów i ustawień.

Menu Pizza Plus
funkcja zawierająca ustawione parametry pieczenia pizzy (FRANKE).

Multi Power
tryb pieczenia, w którym piekarnik szybciej osiąga zadaną temperaturę (FRANKE).

Multi Rack
funkcja zwiększająca liczbę dostępnych opcji pieczenia (SAMSUNG).

N

Nano
specjalna powłoka ułatwiająca utrzymanie piekarnika w czystości (BEKO).

New Hot Air
równomierny obieg gorącego powietrza (AEG).

O

Openview
podwójne oświetlenie, które w połączeniu z całkowicie przeszklonymi drzwiami zdecydowanie poprawia możliwości nadzoru nad pieczoną potrawą (GORENJE).

OptiFlex
prowadnice teleskopowe, zwiększające komfort użytkowania (AEG).

Optisight
nazwa własna wyświetlacza (AEG).

P

PerfectBake
funkcja, w której piekarnik mierzy poziom wilgotności we wnętrzu piekarnika, a następnie automatycznie dostosowuje idealny rodzaj grzania oraz temperaturę i czas przygotowania potraw (BOSCH).

PerfectChef
innowacyjna książka kucharska określająca sposób grzania, temperaturę i czas wybranej potrawy (BOSCH).

PerfectClean
to supergładka powłoka, którą pokryto zarówno wnętrze piekarników, a także blachy, ruszty, prowadnice boczne oraz FlexiClip, co zapewnia łatwe czyszczenie (MIELE).

PerfectRoast
rozmieszczone w trzech punktach termosondy czujniki mierzą temperaturę w kilku miejscach i regulują czas oraz intensywność grzania (BOSCH).

Pieczenie 3D
pozwala równocześnie piec kilka potraw bez mieszania się smaków i zapachów (BEKO).

Pieczenie Plus
piekarnik z tą funkcją wyposażony został w specjalny system wspomagający pieczenie odpowiednią ilością wilgotności (MIELE).

Piekarnik z wózkiem
piekarnik, w którym zamiast tradycyjnego otwierania drzwi, zastosowano szufladowe otwierane drzwi.

Piroliza ECO
system czyszczenia pirolitycznego (SMEG).

PlusSteam
funkcja i przycisk szybkiego wytworzenia pary w komorze (ELECTROLUX).

Płyta separacyjna
pozwala przygotować dwie różne potrawy w piekarniku, w tym samym czasie, programując osobno komorę górną i osobno dolną.

Procombi
nazwa piekarników z funkcjami i programami parowymi (AEG).

Prosight
dotykowy ekran, wyświetlacz (AEG).

Pro-steamer
wielofunkcyjne naczynie do gotowania na parze, w którym woda zgromadzona w dolnym talerzu wrze i wytwarza parę, w której gotuje się jedzenie (SAMSUNG).

Push-Push
nazwa sterowania za pomocą chowanych pokrętel w piekarniku (KERNAU).

Pyroluxe Plus
poprzez nagrzewanie piekarnika do temperatury 500 °C system ten powoduje, że resztki żywności zamieniają się w drobny popiół, który można łatwo usunąć za pomocą wilgotnej szmatki (AEG).

Pyrolytic Clean
czyszczenie pirolityczne, podczas którego piekarnik nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury (500 °C), wypalając przy tym wszystkie pozostałości po wcześniejszym gotowaniu czy pieczeniu (SAMSUNG).

Q

Quick Cooking
funkcja szybkiego pieczenia (FRANKE).

R

Ready2Cook
jest to funkcja, która dzięki technologii 6-ty Zmysł oraz systemowi konwekcji, całkowicie eliminuje potrzebę wstępnego rozgrzewania piekarnika (WHIRLPOOL).

S

Sensor Cook
system inteligentnych czujników określa optymalną temperaturę i czas gotowania na podstawie poziomu wilgotności przygotowywanej potrawy (SAMSUNG).

Silver Ice
specjalna powłoka, chroniąca wykonane ze stali nierdzewnej urządzenia przed zarysowaniami (WHIRLPOOL).

Simply – Fi
To seria produktów, a także jej funkcjonalność, pozwalająca na zdalną obsługę urządzeń, włącznie z monitoringiem zużycia energii (CANDY).

Slider Twin
forma sterowania za pomocą suwaka dotykowego (DE DIETRICH).

Slow Cooking
funkcja, spowalniająca tempo pieczenia (BEKO).

Smart Boiling
system gotowania, który w momencie wykrycia, że woda prawie się zagotowała, uruchamia pierwszy sygnał dźwiękowy (TEKA).

SmartCooking
programy automatyczne (SMEG).

Soft Door
drzwi skonstruowane są z lekkiego tworzywa, wyposażone w system, delikatnego i płynnego otwierania i zamykania (SAMSUNG).

SoftClose
drzwi zamykają się automatycznie, a przy tym cicho, delikatnie i szczelnie (BOSCH, SIEMENS).

SoftLight
funkcja podwójnego oświetlenia we wnętrzu piekarnika (BOSCH).

SoftMotion
system delikatnego zamykania drzwi (AEG).

SousVide
funkcja dostępna w piekarnikach parowych, pozwala na powolne przyrządzanie potrawy (AEG, ELECTROLUX).

Speed Cooking
funkcja szybkiego pieczenia (SAMSUNG).

Split&Cook
funkcja oferuje możliwość podzielenia komory piekarnika przy użyciu specjalnego separatora na dwie oddzielne części. Dzięki temu możliwe jest jednoczesne pieczenie dwóch całkowicie różnych potraw, wybierając dla nich dwie różne temperatury i czas (BEKO).

Sprinter/Booster
włączenie tej funkcji pozwala na błyskawiczne nagrzanie piekarnika: 200 °C osiąga w 8 minut (np. CANDY).

StayWarm
funkcja pozwala podtrzymać temperaturę ugotowanych potraw na optymalnym poziomie 70 °C (GORENJE).

Steam Add
pieczenie z wykorzystaniem pary (SAMSUNG).

Steam Clean
funkcja czyszczenia parowego, która umożliwia łatwe i szybkie usunięcie tłuszczu i brudu z komory piekarnika (AMICA).

Steam Cleaning
czyszczenie za pomocą pary (SAMSUNG).

Steam Plus
funkcja w piekarniku parowym podnosi walory smakowe chleba i ciast (ELECTROLUX).

Super-Quick
funkcja, która umożliwia szybkie uzyskanie pożądanej temperatury i szybkie jej obniżenie (GAGGENAU).

Surf
Oprócz nawiewu z wentylatora, gorące powietrze jest nawiewane dodatkowo do środka komory przez specjalne otwory wentylacyjne, umieszczone w bocznych ściankach (BEKO).

Szósty Zmysł Crisp
funkcja gwarantująca idealnie przygotowane i równomiernie przypieczone ciasta, pizze czy tarty (WHIRLPOOL).

Szyba refleksyjna
pozwala zmniejszyć temperaturę na froncie piekarnika, a także odbijać ciepło do środka komory gwarantując bezpieczeństwo użytkowania i energooszczędność pracy.

T

Termoobieg 3D Plus
to system, który dzięki wykorzystaniu termoobiegu równomiernie rozprowadza gorące powietrze we wnętrzu komory (BOSCH).

Termosonda Plus
termosonda mierząca temperaturę potrawy w trzech miejscach (SIEMENS).

Time Control
funkcja timera, którą można zaprogramować tak, aby samodzielnie włączył i wyłączył piekarnik w określonym momencie (ELECTROLUX).

Touch Control
dotykowy panel sterowania.

TouchLight
rozwiązanie polegające na automatycznym zapaleniu się oświetlenia piekarnika po dotknięciu przez użytkownika uchwytu (SIEMENS).

U

Ultra Cool Door
funkcja bezpiecznych „zimnych drzwi" (AMICA).

UltraFanPlus
system równomiernego obiegu powietrza w komorze piekarnika, dzięki wykorzystaniu innowacyjnego wentylatora (ELECTROLUX).

UniSigh
wyświetlacz zegara (AEG).

U-see
oświetlenie ledowe składające się z 14 punktów świetlnych zamontowanych pomiędzy szybami w drzwiach piekarnika (CANDY).

V

varioSpeed
funkcja skracania czasu pieczenia nawet o połowę (SIEMENS).

Vetro Clean
system czyszczenia piekarnika (NODOR, CATA).

W

Wellness
zbiór gotowych przepisów na zdrowe potrawy (FRANKE).

Wskaźnik zapełnienia zbiornika na wodę
informacja o konieczności uzupełnienia wody w piekarnikach parowych.

Z

Zimne drzwi piekarnika
dzięki podwójnemu, potrójnemu lub poczwórnemu przeszkleniu drzwi, konstrukcja gwarantuje optymalną izolację termiczną i niższą temperaturę na froncie obudowy.

NODOR

INNOWACJE DLA LEPSZEGO ŻYCIA

Piekarniki do zabudowy Nodor to styl, który idealnie pasuje do każdej kuchni. W gamie naszych produktów powstały doskonałe modele, dzięki którym przygotowywanie potraw to unikalne doświadczenie oraz bezgraniczna przyjemność. Zalety naszych produktów:

– Funkcja aQuaClean, dzięki której w ciągu 15 minut piekarnik zostaje dokładnie wyczyszczony. Wszystkie piekarniki z najnowszym systemem aQuaClean posiadają wewnątrz dodatkową powłokę emalii katalitycznej, która chroni przed osadzaniem się tłuszczu oraz resztek żywności na ściankach piekarnika podczas pieczenia;

– Oszczędność czasu, energii i pieniędzy;

– Dwie w 100% wysuwane prowadnice teleskopowe.

Nasze piekarniki to doskonały wybór dla Twojej kuchni, a dla Ciebie łatwość użytkowania oraz możliwość korzystania nawet z 10 funkcji piekarnika. Oprócz funkcjonalności nasze produkty zapewniają walory estetyczne dzięki wysublimowanemu wzornictwu.

Wybierz model idealny dla Ciebie!

www.nodor.com.pl

CNA group

www.catacanroca.pl

Od listopada 2015 serdecznie zapraszamy do naszej nowej siedziby przy ulicy Odlewniczej 7 w Warszawie.

ciarko®

KRP Inox

KRP Black

KRP White

Ciarko

www.ciarko.pl