



**POBIERZ
NUMER!**

SHARP



KUCHENKI MIKROFALOWE WOLNOSTOJĄCE, DO ZABUDOWY



SAMSUNG

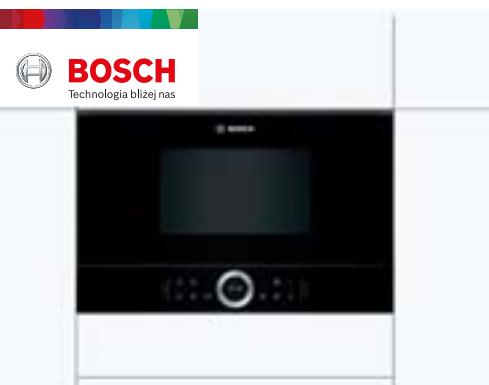


Urządzenia mogą mieć funkcje dodatkowe, np. gotowanie z użyciem pary lub grilla.

Amica



Wybierając kuchenkę warto zwrócić uwagę na komfort obsługi.



Dzięki nowoczesnemu wzornictwu, chętniej eksponujemy sprzęt w zabudowie.



Fot. Gorenje

W numerze:

Historia mikrofalówek	4	Funkcjonalność urządzeń	10
Czym kierować się przy zakupie?	6	Przykładowa budowa urządzeń	12
Klasyfikacja urządzeń	8	Niezbędne naczynia i konserwacja	14

Mikrofała wszędzie się odnajdzie



Mimo różnych stylów życia, które coraz częściej opierają się na zasadach zdrowej kuchni, bez pośpiechu (slow food), z celebrowaniem każdej chwili w pomieszczeniu kuchennym, świat kuchenek mikrofalowych ma się nadal dobrze. Wynika to przede wszystkim z ich niebywalej wszechstronności – nie mówimy już tylko o odgrzewaniu czy podgrzewaniu, ale o całym spektrum przygotowywania różnych posiłków, nierzadko przy użyciu pary czy standardowych funkcji piekarnika, z którym mikrofała coraz chętniej i coraz częściej się łączy. Segment ten wyjątkowo szybko rozwija się i nie ma się czemu dziwić, są to urządzenia, które po ciężkim dniu ułatwiają nam codzienne życie – w zaledwie kilka minut mamy cały posiłek gotowy. – Pani Magdo, przecież te slow foody i inne zdrowe potrawy, których nie zdołaliśmy zjeść, trzeba w czymś podgrzać, zimne je Pani będzie jadła? – usłyszałam niedawno od jedne-

go ze sprzedawców, z którym weszłam w polemikę na temat wyższości zdrowia nad szybkim jedzeniem, kiedy sama stałam przed wyborem kuchenki mikrofalowej. – No cóż, ma Pan rację – odpowiadałam...

Dużo mówiło się kiedyś o tym, że to urządzenie niezbyt zdrowe, niefunkcjonalne, energochłonne. Nic bardziej mylnego. Nie dziś, nie te urządzenia i nie w tym wykonaniu. Dziś to znakomite, bezpieczne, świetnie się prezentujące i sprawdzające na co dzień sprzęty. Zachęcam do przeanalizowania naszego poradnika, który prezentuje tę grupę produktów, naświetla ważne aspekty ich pracy oraz przybliża parametry, którymi powinniśmy kierować się podczas ich wyboru. Zwróćmy także uwagę na marki i ich produkty. To ważne, kogo polecamy i kogo wybieramy.

Na sam koniec przygotowaliśmy dla Państwa praktyczne dodatki multimedialne. Zapytaj Państwa, jak z nich korzystać? Wystarczy, że zeskanują Państwo kod QR umieszczony na okładce pisma i tę samą wersję zobaczą Państwo na ekranie telefonu, smartfona, tabletu a nawet komputera. Po kliknięciu w konkretną ikonkę zostaną Państwo przekierowani np. do filmu przedstawiającego działanie magnetronu czy do instruktażu, jak szybko i skutecznie pozbyć się nieprzyjemnego zapachu z komory.

Magda Strzyalska ■

Kuchenki mikrofalowe wolnostojące



Charakterystyka segmentu

CENA	MODELE	MARKI
170,- 2350,- najn./najw.	 dostępne: 432	 dostępne: 48
OTWIERANIE	TALERZ	FUNKCJA
 przyciskiem	 obrotowy	 piekarnika

Ważne trendy

BRAK	PANEL	FUNKCJA
 talerza obrotowego	 wyświetlacz LCD	 pary

Kuchenki mikrofalowe do zabudowy



Charakterystyka segmentu

CENA	MODELE	MARKI
450,- 17375,- najn./najw.	 dostępne: 314	 dostępne: 29
OTWIERANIE	PROGRAMY	FUNKCJA
 przyciskiem	 auto	 piekarnika

Ważne trendy

BRAK	PANEL	FUNKCJA
 talerza obrotowego	 wyświetlacz LCD	 pary

To forma urządzenia stanowi przeważającą część rynku. Dzięki różnym konstrukcjom i gabarytom kuchenkę mikrofalową można postawić w każdym niemal zakątku pomieszczenia czy kuchni. Wolnostojąca bryła nie wymaga od użytkownika specjalnych warunków instalacyjnych. Dodatkowo spotkać się można z modelami, które po zakryciu ramką lub specjalną maskownicą wyglądają niemal jak do zabudowy.

Występują w dwóch formach. Pierwsza z nich zakłada zabudowę za pomocą ramki, a taki sprzęt sytuuje się na pograniczu bryły wolnostojącej i do zabudowy. Mikrofalówka z ramką tworzy funkcjonalną zabudowę, bez niej – mobilny sprzęt wolnostojący. Dodatkowo są także modele całkowicie do zabudowy – cechą charakterystyczną są całkowicie inne wymiary frontu urządzenia względem otworu do zabudowy.

Marki rekomendowane

Amica

beko

ADLER

SAMSUNG

BOSCH

SHARP

CANDY

teka

gorenje

zelmer

Marki rekomendowane

Amica

Miele

BOSCH

SAMSUNG

concept

FRANKE

SHARP

FULGOR

SIEMENS

gorenje

teka

Pełna funkcjonalność na mniejszej przestrzeni

Amica



Mniej miejsca w kuchni wcale nie oznacza mniejszych potrzeb. Dlatego stworzyliśmy piekarnik kompaktowy Amica IN AMMB44E1GCB, łączący najlepsze cechy piekarnika i mikrofalówki.

Zajmuje wyjątkowo mało miejsca i jest bardzo prosty w obsłudze. **Sterowanie elektroniczne** pozwala precyzyjnie ustawić moc i czas pracy urządzenia. A to szczególnie przydatne przy podgrzewaniu gotowych dań. To też możliwość wykorzystania **13 programów gotowych** – wystarczy włożyć potrawę i ustawić jej wagę oraz rodzaj. I już! Piekarnik sam dobiera odpowiednie ustawienia, by było jak najpyszniej!

A będzie pysznie i... równomiernie, bo **Termoobiegi** pozwala tak upiec lub ugotować potrawę, by była idealnie podgrzana lub dopieczona tak na zewnątrz, jak i w środku.

Piekarnik kompaktowy IN AMMB44E1GCB to oszczędność przestrzeni przy pełnej funkcjonalności. Ma elegancki wygląd. I oprócz czarnego, dostępny jest też w dwóch innych kolorach: białym (IN AMMB44E1GCW) i beżowym (IN AMMB44E1GCM).

www.amica.pl



Fot. Sharp (x2)

HISTORIA MIKROFAL I ICH BUDOWA

Pierwsze kuchenki mikrofalowe wizualnie nie przypominały tych, które konsumenci oglądają dziś na półkach sklepowych. Początkowo używane były wyłącznie w restauracjach, głównie ze względu na swoje gabaryty. Dziś są standardowym wyposażeniem niejednej kuchni.

Dziś obróbka pokarmów jest o wiele łatwiejsza, a proponowane przez producentów sprzęty AGD o wiele bardziej zaawansowane. Jednym z wielu urządzeń, bez którego wiele rodzin nie wyobraża sobie funkcjonowania gospodarstwa domowego, jest kuchenka mikrofalowa. Dzięki niej możemy podgrzewać, rozmrażać, grillować, a nawet gotować na parze. To niewielkich rozmiarów urządzenie zrewolucjonizowało niejedną kuchnię. I chociaż mikrofalówka nie zawsze cieszyła się dobrą opinią, to dziś niewątpliwie przeżywa swoją drugą młodość. Przekonanie, że ma negatywny wpływ na zdrowie, a przygotowywane w niej posiłki są mało wartościowe, dawno odeszło do lamusa. Dziś producenci proponują kuchenki z wieloma innowacyjnymi rozwiązaniami, które

nie tylko ułatwią szybkie, ale przede wszystkim zdrowe przygotowywanie potraw.

Pierwsze kuchenki mikrofalowe

W Wielkiej Brytanii w latach 30. i 40. XX w. pracowano nad małymi, ale bardzo silnymi falami radiowymi. Miało to związek z koncepcją radaru, która w owych czasach dopiero się krystalizowała, a urządzenia mogące wykrywać i lokalizować metalowe obiekty z dużej odległości interesowało zwłaszcza brytyjskie wojsko. Pierwsze radary charakteryzowały się dużymi rozmiarami i były bardzo niepraktyczne. Rozwiązaniem tego problemu był magnetron – urządzenie, które zmienia prąd elektryczny w fale radiowe

o częstotliwości mikrofalowej – wynaleziony w 1940 r. przez Sir Johna Randalla i dr. H. A. Boota. To właśnie magnetron, a dokładniej eksperymenty na nim sprawiły, że w 1946 r. amerykański inżynier Percy Spencer odkrył, że fale radiowe, te same, które stosowano w radarach, można wykorzystać do „gotowania” żywności. Podczas jednej z prób z magnetronem badacz zauważył, że batonik, który miał w kieszeni, rozpuścił się. Zaintrygowany tym zjawiskiem, zaczął próbować z innymi produktami. Okazało się, że ziarna kukurydzy pod wpływem tych fal zaczęły „strzelać”, a jajko wybuchło. Nie ulegało wątpliwości, że ma to związek z falami radiowymi, dlatego też Spencer zgłosił swoje odkrycie do urzędu patentowego. „Radarange”, czyli radarowa kuchenka, stał się prototypem znanych nam dobrze mikrofalówek.

A dziś?

Oczywiście, dzisiejsze modele znacznie różnią się od tych z I połowy XX w. Mowa nie

tylko rozmiarach, ale również o funkcjach i rozwiązaniach technicznych. Dzisiejsze kuchenki wykorzystywane są nie tylko do podgrzewania żywności, ich możliwości znacznie się powiększyły. Dlatego też klasyfikacja tych sprzętów przysparza niemałych trudności. Z jednej strony mamy kuchenki tradycyjne, za pomocą których możemy podgrzewać, rozmrażać czy grillować, a z drugiej urządzenia, które umożliwiają gotowanie na parze czy pieczenie. Również sami producenci wprowadzają własne nazwy i oznaczenia, które sugerują, że np. bardziej jest to urządzenie do gotowania na parze z funkcją mikrofal niż tradycyjna mikrofalówka. W bogatej ofercie produktowej możemy znaleźć również piekarniki z funkcją mikrofal, ale też mikrofalówki, za pomocą których możemy np. piec chleb. Warto zatem przyjąć, że podstawą do zakwalifikowania danego sprzętu do konkretnej grupy jest jego pierwotna funkcja. Kuchenka mikrofalowa przede wszystkim ma podgrzewać, a piekarnik piec.

Mikrofalówka bez talerza? Możliwe!

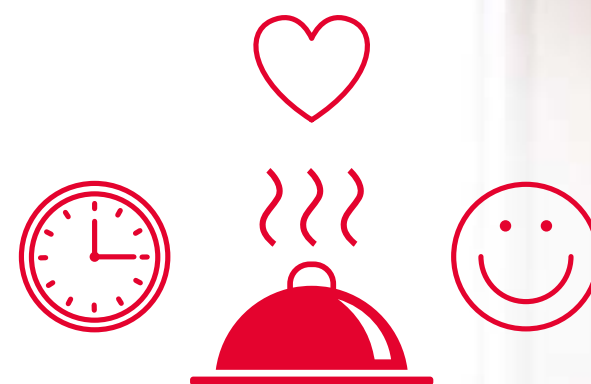
Do niedawna większość urządzeń wyposażona była w obrotowy talerz. W środku komory, na jej dnie znajdował się zazwyczaj otwór z tzw. „ślimakiem”, który za sprawą napędu obracał talerz. Dzięki niemu produkt „kręcił się w kółko”, wolno i równomiernie podgrzewając jedzenie – bez niego produkt byłby podgrzany tylko bliżej kanału magnetronu, a tym samym użytkownik doświadczyłby w połowie zimnych produktów lub miejscowo przypalonych.

Alternatywą stała się konstrukcja mikrofalówki bez talerza, ze specjalną płaską powierzchnią dna. Jest to w pewnym sensie rewolucja użytkowa, ponieważ dzięki temu producenci nie tylko ułatwiają nam, konsumentom, wkładanie i wyjmowanie dań, ale też czyszczenie kuchenki mikrofalowej. To także wyjątkowo funkcjonalne rozwiązanie pod względem samej powierzchni roboczej – płaska konstrukcja dna bez talerza obrotowego pozwala oszczędzić blisko 30 proc. miejsca w kuchenke mikrofalowej. Jak zatem osiągnięto efekt równomiernego podgrzewania? Z reguły takie urządzenia mają na górze komory wbudowany wentylator, który dystrybuuje gorące powietrze po komorze. Dzięki temu możemy wkładać zdecydowanie więcej pojemników, niemal na całą powierzchnię dna, a potrawy będą efektywnie podgrzane w kilka minut.



SHARP

Home Appliances



Nowy wymiar gotowania - bez ograniczeń

/This is Why/ z myślą o osobach ceniących czas i wygodę zaprojektowaliśmy kuchenki mikrofalowe bez talerza obrotowego. Innowacyjne rozwiązanie Flat Tray nie tylko ułatwia wkładanie i wyjmowanie potraw, czy czyszczenie kuchenki, ale przede wszystkim zwiększa jej powierzchnię użytkową aż o 30%. Dzięki temu już w kilka minut przygotujesz posiłek dla siebie i całej rodziny.

sharpphone.eu

For Life

Pytanie 1

Wolnostojąca czy do zabudowy?

Przed odpowiedzią na to pytanie należy zastanowić się, jakie urządzenia w kuchni preferujemy oraz ile miejsca przeznaczymy na ten sprzęt. Jeśli mamy warunki na zabudowę AGD, do dyspozycji są dwie konstrukcje sprzętu, o czym za chwilę. Jeśli zaś kuchnia lub pomieszczenie, w którym znajdzie się kuchenka mikrofalowa, nie jest największych rozmiarów lub nie ma w nim miejsca na zabudowę – idealnym rozwiązaniem okaże się mikrofalówka wolnostojąca, którą można postawić swobodnie na blacie. W tym miejscu warto rozpatrzyć wymiary urządzenia i jego pojemność, a także bliskość gniazda sieciowego. Wspomniane modele do zabudowy stanowią mniejszą grupę i są zazwyczaj droższe. Istnieje kilka sposobów ich zabudowywania. Najprostszy to zabudowa za pomocą ramki. Warto jednak zaznaczyć, że ten sposób możemy wykorzystać do niektórych modeli kuchenek wolnostojących, do których jest ona dołączona albo można ją dokupić. Umożliwia to wstawienie kuchenki do szafki i jej zabudowanie. Kuchenkę można również zabudować za pomocą maskownicy – wówczas urządzenie jest całkowicie zasłonięte przez panel maskujący. Ostatnia grupa to modele przystosowane w pełni do zabudowania w meble kuchenne.

Pytanie 2

Jak ważna jest pojemność urządzenia?

Podczas wyboru tego typu urządzeń parametr pojemności jest wyjątkowo istotny, zwłaszcza w rodzinach kilkusobowych, w których gotuje się bądź odgrzewa większe ilości pożywienia. Warto wiedzieć, że pojemność determinuje liczbę oraz wielkość naczyń, których używamy. Z pojemnością kuchenki związana jest też średnica talerza obrotowego, na którym umieszcza się potrawy i produkty. W mikrofalówkach, w których pojemność to maksymalnie 17–20 l i zazwyczaj można w nich użyć zaledwie jednego pojemnika, średnica talerza wynosi ok. 25 cm. Są też modele większe, powyżej 20 l, mieszczące w wypadku największych egzemplarzy nawet 40–45 l. To z kolei pozwala podgrzewać nawet kilka pojemników z różnymi potrawami. Pojemność ok. 25–30 l daje dość spory komfort przygotowywania potraw i dla wielu klientów jest wystarczająca.

Pytanie 3

Z talerzem obrotowym czy bez niego?

Jeszcze niedawno niemal wszystkie modele miały obrotowy talerz. Wymuszała to dość prosta konstrukcja wnętrza, która wykorzystywała otwór z tzw. ślimakiem. Siłą napędu talerz obracał się, dzięki czemu potrawy były równomiernie podgrzane – bez niego produkt byłby cieplejszy tylko bliżej kanału magnetronu, a tym samym użytkownik doświadczyłby w połowie zimnych produktów lub miejscowo przypalonych. Mikrofalówki z talerzem nadal są większością tego rynku. Droższą, ale za to nieco bardziej funkcjonal-

10 PYTAŃ

czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu?



Fot. Samsung

ną konstrukcją jest mikrofała bez talerza. Płaska konstrukcja dna w pewnym sensie rewolucjonizuje użytkowanie takich sprzętów, po pierwsze: zwiększając powierzchnię użytkową (nawet o 30 proc.), po drugie: oferując większy komfort wkładania i wyjmowania potraw z komory, a po trzecie: ułatwiając czyszczenie.

Pytanie 4

Co „potrafi” mikrofała, czyli na jakie funkcje dodatkowe się zdecydować?

Funkcjonalność kuchenek mikrofalowych nie ogranicza się dziś jedynie do odgrzewania potraw. Urządzenia te mogą mieć grzałki działające jak grill tradycyjny w piekarniku, mogą także przygotowywać potrawy na parze, rozprowadzać gorące powietrze przy pomocy termoobiegu lub grillować czy smażyć na specjalnym talerzu typu crisp (co jest wyjątkowo praktyczne i warto zwrócić uwagę na te funkcje przy zakupie). Ważne są także programy predefiniowane, pozwalające na wybór odpowiedniego typu produktu i przygotowanie go według ściśle określonych parametrów grzania, tj. czasu, mocy czy zastosowanej funkcji. Co ważne, taka konstrukcja z wieloma udogodnieniami dodatkowymi w niektórych gospodarstwach domowych zastępuje piekarnik oraz uzupełnia możliwości tradycyjnej kuchni.

Pytanie 5

Jaki wpływ ma rodzaj sterowania na szybkość obsługi i programowanie?

Jeśli jesteśmy techniami, lubimy nowoczesną technikę, wyświetlacze i bogate programatory – wybierzmy najwyższy model kuchenki mikrofalowej z wyświetlaczem LCD. Taki regulator pozwoli dobrać odpowiednie parametry samoczynnie lub „przeprowadzi” przez cały proces ustawień. Nieco innymi kryteriami wyboru kierują się osoby chcące szybko wybrać odpowiednią funkcję i tyle. Wtedy programator z całym zapleczem dodatkowych trybów i opcji nie będzie dobrą propozycją dla osoby, która z pewnością z nich nie skorzysta – podgrzewa jedynie potrawy w opcji regulowanej czasem. Osoby szukające nieskomplikowanych rozwiązań lub modeli niskobudżetowych powinny zwrócić uwagę na mikrofalówkę ze sterowaniem mechanicznym.

Pytanie 6

Jak ważna jest moc?

Przyjmuje się, że im większa moc urządzenia, tym sprawniej i szybciej kuchenka mikrofalowa podgrzeje lub ugotuje potrawę. Na rynku dostępne są dziś modele z mocą od 700 W do ok. 1500 W. W modelach z grillem podaje się też moc grilla, a ta może wynosić znacznie więcej – nawet 2000 W. Zasada działania jest jednak podobna – im większa jest moc grzałki grilla (najlepiej kwarcowego), tym szybciej się ona nagrzeje i krótszy będzie czas przygotowania potrawy. Sama moc potrzebna jest w tym segmencie nie tylko do sprawnego działania, ale też dostosowania jej stopnia do potrawy i charakteru obróbki. Dla przykładu, jeśli rozmarzamy lub chociażby podgrzewamy produkt, jego krawędzie mogą być po kilkunastu sekundach bardzo mocno wysuszone, a środek nadal zimny – wówczas należy zmniejszyć moc grzania i wydłużyć nieco czas działania mikrofa. Wybór samego urządzenia pod kątem mocy powinniśmy przeanalizować podobnie jak pod kątem pojemności – jeśli chcemy mieć wymagający sprzęt do smażenia, pieczenia czy grillowania, wybierzmy kuchenkę o dużej mocy całkowitej, jeśli jednak używamy jej do tylko podgrzewania czy rozmrażania niewielkich porcji, moc nie musi być duża.

Pytanie 7

Czy używanie kuchenki mikrofalowej jest zdrowe?

Światowa Organizacja Zdrowia donosi, że człowiek każdego dnia jest narażony na różnego typu zjawiska elektromagnetyczne. Co więcej, ekspozycja na to pole nadal rośnie w dobie rosnącego popytu na energię elektryczną, zmian społecznych czy postępu technicznego. Powszechne obawy społeczeństwa dotyczące pola elektromagnetycznego stały się jednym z problemów badawczych WHO od 1996 r. (powstał wówczas międzynarodowy projekt EMF). Pod lupę wzięto skutki zdrowotne i środowiskowe oddziaływania pola elektromagnetycznego. Jednak o negatywnych skutkach działania pola elektromagnetycznego urządzeń takich jak telefon, kuchenka mikrofalowa czy piekarnik

teoretyczne mowy nie ma. Oczywiście, mogą one w rzadkich wypadkach powodować bóle głowy, niepokój czy zmęczenie, ale ogólna szkodliwość tych urządzeń jest znikoma. Są one bardzo dobrze zabezpieczone i włączamy je na krótką chwilę. Warto w tym miejscu także podkreślić, że podgrzewanie w mikrofalówce jest wg badań o wiele zdrowsze od standardowego odgrzewania na patelni. Tradycyjna metoda wymusza dodatkowo dodanie tłuszczu, dzięki któremu potrawa nie przypali się podczas podgrzewania.

Pytanie 8

Piekarnik z funkcją mikrofa czy mikrofalówkę z funkcjami piekarnika?

Wszystko to zależy od naszych możliwości finansowych oraz montażowych. Trzeba wiedzieć, że piekarniki z funkcją mikrofa to głównie urządzenia do zabudowy i wykorzystują przede wszystkim zaawansowaną technikę grzania opartą na grzałkach dolnych, górnych, grilla czy termoobiegu. Ich cena jest zdecydowanie wyższa niż mikrofalówek, choć trzeba przyznać, że sam sprzęt jest wysoce efektywny i skuteczny w działaniu – wykorzystanie mikrofa potrafi skrócić czas pieczenia nawet o połowę. Jeśli zaś chodzi o kuchenki mikrofalowe, mogą występować w formie zabudowanej, ale bez problemu znajdziemy także modele wolnostojące – można położyć sprzęt nawet na blacie. Ich cena jest zdecydowanie niższa niż piekarników z funkcją mikrofa, choć w praktyce mogą zarówno podgrzewać, jak i piec czy grillować produkty.

Pytanie 9

Jak działa funkcja rozmrażania?

Z fizyki wiadomo, że molekuly wody znajdujące się sieci krystalicznej lodu nie mają takiej swobody jak w wodzie ciekłej. Dlatego też nagrzewają się dużo wolniej, a po rozmrożeniu ciecz absorbuje mikrofałe dużo efektywniej. Magnetron pracuje pulsacyjnie – włącza i wyłącza się cyklicznie, ale zawsze z taką samą mocą. Zmieniając częstotliwość impulsów, można uzyskiwać zmianę efektywnej mocy mikrofalówki. Przy rozmrażaniu częstotliwość impulsów (również efektywna moc) jest niewielka. Dzięki temu rozmrażane są stopniowo różne obszary produktu, a w przerwach między kolejnymi impulsami zachodzi wymiana ciepła między fragmentami już rozmrożonymi a tymi zimnymi.

Pytanie 10

Na czym polega automatyka wagowa?

Jej działanie polega na tym, że urządzenie automatycznie ustawiania optymalny poziom mocy do podanych przez nas parametrów: wagi czy programu lub typu produktu. My nie musimy martwić się, czy rozmrażany schab będzie wysuszony na krawędziach, a pierogi zimne w środku. Pomoże nam w tym wydatnie właśnie automatyka wagowa. Należy jednak pamiętać o dokładności w ustawieniu danych, aby osiągnąć pożądany cel.

...a którą kuchenkę mikrofalową wybierze Twój klient?



Grill Heat Wave

System, który umożliwia przygotowanie idealnie upieczonych dań dzięki wykorzystaniu trzech źródeł ciepła: grzałki grilla, wentylatora rozprowadzającego ciepło oraz ekranu, który je odbija.



Browning Plus

Funkcja wydłużająca czas pracy kuchenki mikrofalowej o 30 sekund i wykorzystująca grzałkę grilla, aby danie było nie tylko perfekcyjne w środku, ale również doskonale zarumienione z zewnątrz.



Healthy Cooking

17 specjalnych programów, dzięki którym w krótkim czasie można przygotować zdrowe posiłki z warzyw, ryb lub drobiu.



Quick Defrost

Programy automatycznego, szybkiego rozmrażania, z pomocą których dokładnie i równomiernie rozmroziśz jedzenie, zachowując wyjątkowy smak składników oraz skracając czas przygotowania potrawy.



MG23K3575AS



KTÓRA WYBRAĆ – WOLNOSTOJĄCĄ CZY DO ZABUDOWY?

Klasyczny podział biegnie między modelami do zabudowy a wolnostojącymi, choć warto wiedzieć, że część modeli wolnostojących możemy zabudować za pomocą ramki do zabudowy.

Coraz częściej kuchenka mikrofalowa stanowi moduł piekarnika i znakomicie znacznie zwiększa jego możliwości. Oczywiście, z perspektywy sprzedawcy najistotniejsze jest, aby dowiedzieć się, czego tak naprawdę szuka konsument.

Kuchenki wolnostojące czy do zabudowy?

Wybór modelu wolnostojącego lub do zabudowy zależy od preferencji klienta. Zarówno jedna, jak i druga grupa charakteryzuje się podobnymi rozwiązaniami

funkcjonalno-technicznymi, chociaż różnicę zauważymy w cenie. Modele do zabudowy będą droższe niż te wolnostojące. Zdecydowana większość modeli dostępnych na rynku to właśnie modele wolnostojące, choć ta tendencja powoli się wyrównuje. Ich cechą charakterystyczną jest budowa – jedna bryła w kształcie prostopadłościanu. Taki model można swobodnie ustawić na blacie w kuchni – warunkiem jest proste podłoże i bliskość gniazdka, gdyż kuchenka do pracy potrzebuje podłączenia do sieci elektrycznej. W zależności od pojemności kuchenki wolnostojące różnią się wielkością. Im większa pojemność, tym większe będą jej gabaryty. Nieco mniejszą grupę stanowią kuchenki mikrofalowe, które możemy zabudować.

Rodzaj zabudowy

Istnieje kilka sposobów ich zabudowywania. Najprostszym to zabudowa za pomocą ramki. Warto jednak zaznaczyć, że ten sposób możemy wykorzystać do niektórych modeli kuchenek wolnostojących, do których jest ona dołączona albo można ją dokupić. Umożliwia to wstawienie kuchenki do szafki i jej zabudowanie. Kuchenkę można również zabudować za pomocą maskownicy – wówczas urządzenie jest całkowicie zasłonięte przez panel maskujący. Ostatnia grupa to modele przystosowane w pełni do zabudowania w meble kuchenne. Ich cechą charakterystyczną jest to, że wyglądem przypominają małe piekarniki. Podział ze względu na możliwość zabudowy bądź jej braku jest oczywiście tym najprostszym. Jednak patrząc na poszczególne parametry kuchenek mikrofalowych, swobodnie możemy podzielić je na wiele innych

grup. Warto jednak przytoczyć jeszcze jeden podział, który obok sposobu instalacji jest również ważny z punktu widzenia konsumenta, czyli ze względu na sposób sterowania.

Sterowanie – mechanicznie czy „inteligentnie”?

Ważnym czynnikiem, który różnicuje dostępne na rynku kuchenki mikrofalowe, jest sposób ich obsługi, a dokładnie sposób sterowania. Ten wpływa głównie na wygodę użytkowania. Jeśli konsument szuka urządzenia, które pomoże mu w doborze odpowiedniej temperatury, mocy warto polecić mu kuchenkę ze sterowaniem „inteligentnym”. Tym, którzy lubią mieć nad wszystkim kontrolę i nie szukają skomplikowanych rozwiązań, z pewnością warto polecić tradycyjną mikrofalówkę ze sterowaniem mecha-



Fot. Ziemer



Fot. Candy



Fot. Franke

Mikrofales dzielą się na modele do zabudowy oraz wolnostojące. Te ostatnie można w wielu wypadkach umiejętnie wkomponować w meble za pomocą specjalnej ramki.

Dobrana para – kuchenka parowa z funkcją mikrofal

Gotowanie na parze gwarantuje nie tylko zdrowsze potrawy, ale bardziej wyrazisty kolor, smak i aromat przygotowywanych posiłków. Na rynku można znaleźć zaledwie kilka egzemplarzy o innowacyjnej konstrukcji łączącej cechy urządzenia do gotowania na parze, grilla i kuchenki mikrofalowej. Jednym z nich jest wolnostojący model AX-1100 marki Sharp. Jest to innowacyjne rozwiązanie, będące doskonałą alternatywą dla tradycyjnego parowara, zwłaszcza jeśli cenimy urządzenia wielofunkcyjne. Wyposażono go w automatyczne ustawienia, które ułatwiają zaprogramowanie pracy urządzenia i dzięki czemu oszczędzają nasz czas.

Fot. Sharp (x2)



Urządzenie ma wbudowany pojemnik na wodę (jego pojemność to 430 ml), który należy często uzupełniać. Wszelkie opcje dodatkowe

Wszechstronne urządzenie łączy funkcje parowe, mikrofalowe, a także grilla. Kuchenka pozwala więc m.in. na całkowite przyrządzenie dania dzięki czystej parze (w trybie Pure Steam 100 proc.). Oprócz 15 programów gotowania na parze i 3 ustawień rozmrażania parą model Steamwave marki Sharp ma dodatkowo programy automatyczne do rozmrażania i grillowania rozmaitych produktów.

należy wybrać z dotykowego panelu sterowania z wyświetlaczem LCD. Ponadto model wyposażono w generator pary o mocy 910 W, regulację mikrofal do 900 W, a także grilla (oczywiście kwarcowego) o mocy 1100 W. Pojemność urządzenia 27 l pozwala na przygotowanie potraw na dwóch poziomach kuchenki. Urządzenie dostępne jest w dwóch wersjach kolorystycznych: srebrnej ze srebrnymi uchwytami drzwiczek i czerwonej z czerwonymi uchwytami. Innym przykładem, tym razem do zabudowy, jest model DGM marki Miele. Wielofunkcyjność urządzenia pozwala na swobodę i komfort w gotowaniu, podob-



Fot. Miele

nie do poprzednika wykorzystując zarówno funkcję gotowania na parze, jak i z mikrofalami. Jedną z unikatowych funkcji urządzenia jest zastosowanie opcji MultiSteam, czyli systemu wytwarzania pary z 8 wlotami do komory gotowania. Para wytwarza się niezwykle szybko i jest równomiernie rozprowadzana, co gwarantuje ideal-

ne kulinarne rezultaty. Oprócz rozwiązań parowych urządzenie pozwala wykorzystać od 800 do 1000 W mocy mikrofal. Inteligentne połączenie dwóch urządzeń w jedno zdecydowanie czyni gotowanie łatwiejszym. Z jednej strony klient może gotować zdrowe potrawy, z drugiej zaś podgrzewać czy rozmrażać je.

nicznym. Wyróżniamy trzy rodzaje kuchenek ze względu na sposób sterowania.

- Kuchenki ze sterowaniem mechanicznym** – do tej grupy należą modele, w których za pomocą pokrętki użytkownik ustawia moc i czas grzania. Są to z reguły bardzo proste urządzenia, w których użytkownik ma mniej możliwości.
- Kuchenki ze sterowaniem elektronicznym** – modele ze sterowaniem elektronicznym są bardziej zaawansowane i dają użytkownikowi więcej możliwości. Na panelu umieszczonym na froncie kuchenki znajdują się przyciski, zegar, a w niektórych modelach wyświetlacz LCD. Użytkownik zaznacza rodzaj potrawy (np. ryba lub warzywa), wpisuje wagę i wybiera opcję (podgrzanie lub rozmrażanie), a mikrofalówka sama dobiera moc i czas pracy.
- Kuchenki ze sterowaniem „inteligentnym” (z automatyką wagową)** – są to modele najbardziej zaawansowane. Dzięki specjalnym czujnikom urządzenie samo ustala wagę

potrawy i automatycznie dobiera odpowiedni program. System ten ogranicza rolę użytkownika jedynie do włożenia potrawy do mikrofalówki i wyboru programu (gotowanie, podgrzewanie lub rozmrażanie).

Inne wyróżniki

Ostatnim z trzech podstawowych podziałów jest sposób otwierania kuchenki. Tu producenci proponują dwa rozwiązania: kuchenka otwierana tradycyjnie, czyli drzwiczki otwierające się do boku, lub kuchenka otwierana do dołu (przypominająca piekarnik).

Modele piekarników z mikrofalą mają większość funkcji grzania (grzałki dolna i górna, grill itp.), programy automatyczne, a także termoobieg. Co ważne, wyposażone są także w magnetron, dzięki czemu proces pieczenia może zostać skrócony nawet do 50 proc.



Fot. Siemens (x2)

Podświetlenie komory



W kuchenkach mikrofalowych praktycznym rozwiązaniem jest podświetlenie wnętrza urządzenia podczas pracy. W funkcjonalne oświetlenie wyposażone są modele większości producentów.

Ustawienie poziomu mocy



W zależności od producenta użytkownik ma do wyboru kilka poziomów mocy mikrofal. Modele ze sterowaniem elektronicznym mają ich zwykle więcej niż te ze sterowaniem mechanicznym.

Łatwe czyszczenie wnętrza



Wnętrze kucharki mikrofalowej może być pokryte emalią ceramiczną, co dla użytkownika oznacza przede wszystkim łatwość czyszczenia. Emalia ta nie wchłania także nieprzyjemnych zapachów.



MOŻLIWOŚCI MIKROFAL

Kucharki mikrofalowe są urządzeniami, które przede wszystkim zostały stworzone, by podgrzewać potrawy. Jednak wielofunkcyjność modeli sprawia, że podgrzewanie to tylko jedna z wielu ich funkcji.

Użytkownik może w kuchence mikrofalowej gotować, podgotowywać, rozmrażać, grillować, a nawet piec potrawę czy gotować na parze przy użyciu mikrofal. To przybliżone zastosowania kuchenek mikrofalowych, które, co trzeba przyznać, z każdym rokiem są coraz bardziej zaawansowane technicznie i funkcjonalnie. Przybliżmy jednak najczęściej spotykane możliwości mikrofalówek.

Regulacja mocy mikrofal i czasu grzania

Każde urządzenie wyposażone jest w regulację mocy mikrofal, która jest jednym z najważniejszych parametrów kucharki mikrofalowej. Nieodłączną opcją jest także ustawienie czasu grzania. Z tym rozwiązaniem łączy się także opcja minutnika lub timera. Wszystko jednak zależy od oprogramowania i interfejsu urządzenia. Modele ze sterowaniem mechanicznym są często mniej zaawansowane, a wybór funkcji nie jest tak różnorodny. Modele z większym zapleczem technicznym i bardziej rozbudowanym panelem sterowania pozwalają regulować te parametry często w różnoraki sposób. Moc mikrofal można wybrać wielorako: przez wprowadzenie wartości czy chociażby przez wybór stopnia natężenia fal (słabo, mocno, bardzo mocno).

Automatyka wagowa i programy automatyczne

Kucharki mikrofalowe, wyposażone nierzadko w zaawansowane wyświetlacze, pozwalają także wybrać odpowiednią potrawę za pomocą graficznej ikony lub emitowanego napisu na wyświetlaczu. Mowa o automatycznych urządzeniach, która pomaga przede wszystkim w idealnym doborze parametrów i mocy do przygotowanej potrawy. Po wyborze konkretnego rodzaju mięsa czy ryby, mrożonki czy gotowego dania kucharka często pyta o wagę dania, tak aby dobrać wszelkie opcje w optymalny dla produktu sposób. Do automatyki wagowej dołączana jest także regulacja czasu, przez co użytkownik ma pewną kontrolę nad procesem przygotowywania potraw. W kuchence mikrofalowej nie brakuje także tradycyjnych programów automatycznych i do rozmrażania, które z pewnością trafią w gusta klientów, którzy nie lubią określać parametrów dania. O wszystkich ustawieniach z pewnością będzie pamiętała funkcja memory. Przykładami rozwiązania mogą być: cookControl marki Siemens, AutoPilot marki Bosch, Smart Oven i Auto Menu marki Samsung. Programy automatyczne z pewnością znajdziemy także w mode-

lach np. marek Electrolux, Gaggenau, Miele, AEG, Amica, Teka, Candy, Franke, Gorenje, Beko, Zelmer, Sencor.

Aktywacja urządzenia i funkcja szybkiego startu

Oprócz wyboru parametrów urządzenie musi być wyposażone w opcję stop/start, które pozwolą rozpocząć i zakończyć proces podgrzewania. W modelach bardziej zaawansowanych, urządzenie wyposażone jest także w przycisk zerowania ustawień i funkcję typu Quick Start.

Systemy rozpraszania fal

Producenci oferują także wyspecjalizowane funkcje, które m.in. pozwalają na lepsze i bardziej równomierne rozpraszanie mikrofal we wnętrzu urządzenia, czy chociażby funkcję gotowania wieloetapowego. Wtedy urządzenie informuje o wszystkich czynnościach, które użytkownik powinien wykonać (do makaronu dolać wodę i przyparzyć, wymieszać produkt, dodać sos do ryżu, ryż zalać 0,5 l wody itp.). Gotowanie wieloetapowe pozwala na zaprogramowanie procesu składającego się z co najmniej czterech etapów pracy kucharki (mi-

krofałe, grill, combi i termoobieg). W tym rozwiązaniu przygotowywana potrawa może być kolejno (nie w tym samym czasie, jak w wypadku combi) poddawana mikrofalom, następnie grillowana, a potem jednocześnie grillowana. Na uwagę zasługują więc takie modele jak: TopControl marki Miele, Multi Wave System marki Amica, Stirrer marki Gorenje czy TDS marki Samsung.

Funkcje, które się łączą

Nie może zabraknąć dziś popularnego tematu łączenia funkcji piekarnika z mikrofalami czy funkcji mikrofal 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 mikrofal, 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 mikrofalach”. Możliwości takich urządzeń są podobne, a niekiedy wręcz takie same jak w danym urządzeniu tradycyjnym.

Funkcja combi/dual



W kuchenkach z grillem czy termoobiegami bardzo ważną funkcją jest możliwość wyboru opcji pracy kucharki, np. grill + mikrofałe, mikrofałe + termoobieg i grill + termoobieg. Takie możliwości przede wszystkim skracają czas gotowania.

Gotowanie od podstaw



Praktycznym rozwiązaniem jest przygotowanie potrawy od podstaw przez ustawienie następujących po sobie sekwencji. Wystarczy włożyć surowe produkty do mikrofal i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

Timer i wyświetlacz



Niemal w każdym modelu ze sterowaniem elektronicznym spotkamy się z opcją timera. Może on służyć do kontroli czasu, ale również pokazuje, ile zostało czasu do końca pracy mikrofalówki.

BUDOWA KUCHENKI MIKROFALOWEJ

na przykładzie modelu **Microwave R360SLM** marki Sharp



- | | | | |
|---|--|---|---------------------------------------|
| 1 Wyświetlacz cyfrowy z ikonami (wskaźnikiem mikrofal, opóźnieniem startu, timerem, funkcją rozmrażania według wagi i funkcją blokady rodzicielskiej) | 3 Przyciski programów automatycznych | 8 Przycisk timera z opóźnieniem | 13 Zatrzaski bezpieczeństwa drzwi |
| 2 Przyciski numeryczne wyboru czasu gotowania | 4 Przyciski wyboru i regulacji masy produktu | 9 Funkcja timera i ustawienia zegara | 14 Szklana płaska tacka (nieobrotowa) |
| | 5 Funkcja rozmrażania według czasu | 10 Przycisk „stop”, kasowanie ustawień | 15 Siatka zabezpieczająca |
| | 6 Funkcja rozmrażania według masy | 11 Przycisk „start”, funkcja szybkiego startu | 16 Uchwyt do otwierania drzwi |
| | 7 Przycisk ustawienia mocy mikrofal | 12 Lampka oświetlająca wnętrze | 17 Uszczelki drzwi |

WSPANIAŁA CODZIENNOŚĆ

Frames by Franke to koncepcja kompletnej kuchni dopasowanej do oczekiwań użytkownika. Okap ukryty w blacie, idealnie dopasowana płyta grzewcza, piekarnik konwekcyjno-parowy oraz niezwykle wygodny zlewozmywak z baterią.

Cała linia Frames by Franke składa się 44 spójnych wzorniczo elementów, które można ze sobą dowolnie zestawiać.

Wypełnij swoją kuchnię przyjazną technologią i uwolnij kulinarną kreatywność. Ciesz się wspaniałą codziennością.

Odkryj kompletny system Frames by Franke.

franke.pl/ks



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



Fot. Miele

NIEZBĘDNE NACZYNIA, WAŻNE CZYSZCZENIE

ADLER EUROPE GROUP

Podgrzewany pojemnik na żywność

ADLER AD 4474

Wymowany wewnętrzny pojemnik. Podgrzewa jedzenie do 50°C. Uszczelka bezpieczeństwa. Zasilany sieciowo. Składana rączka. Dwukomorowy.

www.adlergroup.eu

Rozmawiając o urządzeniach gospodarstwa domowego, nie można pominąć akcesoriów i naczyń, które pozwalają w indywidualny sposób przygotować daną potrawę. Ważne jest także zachowanie czystego wnętrza i samej powierzchni kuchenki mikrofalowej.

Niezależnie od tego, czy mówimy o garnku, patelni czy szklanej brytfannie, należy przyznać, że zdecydowanie są one pomocnikami w codziennych zmaganiach z gotowaniem. Jednak jedno jest pewne. Nie wszystkie naczynia nadają się do tych samych urządzeń.

Naczynia w kuchence mikrofalowej

Trzeba wiedzieć, że głównym zadaniem mikrofal jest przenikanie fal przez produkt. Aby fale równomiernie rozprowadzały ciepło, a nie odbijały się od ścianek naczyń, należy przede wszystkim stosować akcesoria dołączone przez producenta. Najczęściej jest nim teflonowy talerz, jednak nie jest idealnym elementem do długiego grzania. Można jednak używać naczyń żaroodpornych i wykonanych ze szkła, naczyń wykonanych z tworzywa – o ile producent plastikowego opakowania zaznaczył, że można go używać w kuchence mikrofalowej lub opakowanie jest odporne na wysokie temperatury. Zabrania się jednak używania metalowych naczyń i akcesoriów, ponieważ mogą wywołać nawet pożar. Z tym samym wiąże się także używanie naczyń z połączonymi lub lekko metalowymi elementami. Połączona porcelana może stracić swój blask przez to, że złoto może odpryskiwać. Nic nie stoi na przeszkodzie, aby podgrzewać jedzenie w słoikach (bez wieczka) czy papierowych naczyniach (krótkie podgrzewanie).

Jakie naczynia do mikrofalówki?

W każdej instrukcji obsługi kuchenki mikrofalowej, niezależnie od modelu czy producenta, spotkamy się z uwagą, że do mikrofalówki nie należy wkładać przedmiotów metalowych i ostro zakończonych. Jest to ważne, dlatego że przyspieszane przez mikrofałę ładunki elektryczne, docierając do ostro zakończonych krawędzi i stykając się z nimi, mogą wywołać iskrę, która z kolei może wywołać pożar.

Szkło, ceramika szklana, porcelana – bardzo dobrymi naczyniami, których z powodzeniem możemy używać do podgrzewania w kuchence mikrofalowej, są żaroodporne naczynia wykonane ze szkła. Nie mogą one jednak zawierać metalu (tak jak np. kryształowe szkło ołowiowe) lub stopu metalu (np. złotego brązu, wykończeń z błękitu kobaltowego).

Ceramika – w większości naczynia ceramiczne nadają się do używania w kuchence mikrofalowej, ale muszą być pokryte szkłem. W przeciwnym razie do naczyń może przenikać wilgoć, która nagrzewając się, może powodować zniszczenie naczyń.

Porcelana – nadaje się bez zastrzeżeń, pod warunkiem że nie ma złotych zdobień.

Tworzywa sztuczne/papier – żaroodpornych, nadających się do mikrofal naczyń z tworzywa sztucznego, a także naczyń papierowych można używać do rozmrażania, podgrzewania i gotowania, chyba, że producent wskazuje inaczej.

Papier kuchenny – używany (w krótkich procesach) zwłaszcza w celu „pochłonięcia” zbędnej wilgoci, np. z chleba, może być z powodzeniem wykorzystywany w kuchence mikrofalowej. Przykrycie papierem kuchennym tłustych potraw pozwala uniknąć przyskania tłuszczu.

Folia do kuchenek mikrofalowych – jest to folia przeznaczona specjalnie do kuchenek mikrofalowych, dlatego też można używać jej w mikrofalówkach zgodnie z zaleceniami producenta.

Woreczki do pieczenia – można ich używać, ale należy pamiętać, aby nie stosować metalowych zapiek do ich zamykania. Lepiej zastąpić je sznurkiem, a folię nakłuć kilkakrotnie widelcem.

Metal – metalowe naczynia nie powinny być wykorzystywane w kuchence mikrofalowej. Po pierwsze ze względów bezpieczeństwa, a po drugie dlatego, że metal odbija fale elektromagnetyczne – produkt nie zostanie podgrzany. Istnieją wyjątki: wąskie paski z folii aluminiowej mogą być stosowane do przykrywania części potraw, aby nie rozmoziły lub ugotowały się zbyt szybko (np. skrzydełka kurczaka). Małe metalowe szpikulce do grilla lub miseczki aluminiowe (np. przy daniach gotowych) mogą być używane, muszą być jednak nie-



Fot. Sharp

Rada: myjąc front, obudowę i panel urządzenia, warto otworzyć drzwi kuchenki, aby podczas czyszczenia nie włączyć przez przypadek grzania.

Wykorzystanie pary wodnej w specjalnym naczyniu

Z kuchenki mikrofalowej mogą wyjść naprawdę zdrowe posiłki. Idealnym przykładem są kuchenki z funkcją gotowania na parze. Potrawy przygotowane na parze są bardziej delikatne i lekko strawne. Produkty zachowują swój naturalny smak, kolor i aromat oraz prawie wszystkie wartości odżywcze. Gotowanie na parze zachowuje w potrawach wszelkie witaminy i sole mineralne, które podczas gotowania w wodzie są z nich wypłukiwane. Na parze można gotować i odświeżać prawie wszystko: warzywa, ryż, mrożonki, mięso i ryby. Producenci kuchenek mikrofalowych nie pozostają obojętni wobec tego trendu. Kuchenka mikrofalowa z funkcją gotowania na parze to nieoceniony pomocnik w kuchni. Na rynku dostępne są modele, w których użytkownik

może gotować za pomocą specjalnych naczyń parowych, dostępnych razem z kuchenką. Są one wyposażone w podstawkę oddzielającą potrawę od dna pojemnika, co ułatwia obieg pary (podstawka jest ruchoma, wystarczy ją wyjąć i pojemnika można użyć do gotowania w wodzie). W takiej kuchence mikrofalowej idealnie ugotujemy na parze warzywa, ryby, mięso z drobiu czy jajka. Są też modele z funkcją gotowania na parze – w kuchence zamontowany



Fot. Zanussi

jest pojemnik na wodę, wystarczy tylko wybrać opcję „gotowanie na parze” z menu. To jednak nie koniec możliwości. Warto również zwrócić uwagę na kuchenki parowe z funkcją mikrofal.

katnie nasączoną detergentem ściereczkę przykładamy do ścianek i myjemy wnętrze kolistymi ruchami. Należy pamiętać, aby woda lub roztwór detergentu nie dostały się do otworów wentylacyjnych lub grzałek. Rada producenta: jeśli zabrudzenia są trudne do usunięcia, do komory można włożyć szklaną wodę i ustawić grzanie na maksymalną moc przez średnio 2–3 minuty. Po tym czasie zabrudzenia rozpuszczą się – wystarczy delikatna sucha ściereczka i gotowe.

Jeśli zaś w komorze brzydko pachnie, do szklanki z wodą dodajmy soku z cytryny i grzejmy przez ok. 5 min.

A na koniec: uszczelka i talerz obrotowy

W przypadku wszystkich urządzeń grzewczych, w tym kuchenek mikrofalowych, ważna jest uszczelka. Tam gromadzą się resztki jedzenia, które jeśli będą zalegać, zaczęły nieprzyjemnie pachnieć. Obligatoryjnie trzeba je czyścić, i to najlepiej jak najczęściej. Na koniec – czyszczenie talerza obrotowego. Ten etap jest chyba najprzyjemniejszy, ponieważ talerz możemy włożyć do zmywarki lub umyć jak tradycyjne naczynie w zlewozmywaku.

duże w stosunku do potraw, np. miseczki aluminiowe muszą być wypełnione potrawą co najmniej w 2/3 do 3/4.

Dostępne akcesoria

Niektóre modele mają w zestawie dodatkowe akcesoria, takie jak ruszt (czasem są dwa – niski i wysoki), szklana brytfanna, specjalna paletka do podgrzewania płynów, forma do gotowa-

nia, naczynia do gotowania na parze, talerz crisp do czy rożen. Ciekawym dodatkiem do niektórych modeli są książki kucharskie z propozycjami dań, które można przygotować w mikrofalówce.

Czysta i pachnąca kuchnia mikrofalowa

Do czyszczenia urządzenia należy używać delikatnych, miękkich ściereczek i ł-

godnych środków czyszczących. Podobnie jak w wypadku piekarników nie zaleca się stosować środków żrących lub ściągających, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnię urządzenia. Na rynku dostępne są także specjalistyczne środki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych. Komorę należy opróżnić z wszystkich akcesoriów, w tym talerza obrotowego. Deli-

webber®

fachowcy od brudnej roboty

Środki czystości dla Twojego domu!

- płyn nabłyszczający do zmywarek • tabletki do zmywarki • sól do zmywarki • płyn do ceramiki
- antybakteryjny płyn do lodówek • płyn do kuchenek mikrofalowych • płyn do piekarników



Kuchenki mikrofalowe wolnostojące

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 400 zł



Marka	AMICA	BOSCH	BOSCH	CANDY	CANDY
Symbol	AMGF23E1GFB	HMT84G451	HMT84M451	CMXC 30DCS	CMXG 25DCB
www	www.amica.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.candy.pl	www.candy.pl

Kuchenki mikrofalowe wolnostojące

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 400 zł



Marka	KERNAU	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Symbol	KFMO 231 EG S	MC28H5015AK	MG28J5255UW	MG23K3515AS	GE89MST-1
www	www.kernau.com	www.samsung.com/pl/	www.samsung.com/pl/	www.samsung.com/pl/	www.samsung.com/pl/

Kuchenki mikrofalowe wolnostojące

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 400 zł



Marka	SHARP	SHARP	ZELMER	ZELMER	ZELMER
Symbol	R870S	R861BK	ZMW2131B	ZMW3105B	ZMW2134B
www	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.zelmer.pl	www.zelmer.pl	www.zelmer.pl

Kuchenki mikrofalowe wolnostojące

Segment cenowy wysoki

AA

od 300 do 400 zł



Marka	CANDY	CANDY	GORENJE	SHARP	TEKA
Symbol	CMXG 22DW	CMXW 22DS	MO25INI	R642INW	MWE 230 G
www	www.candy.pl	www.candy.pl	www.gorenje.pl	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.teka.com.pl

Segmenty cenowe ustalane są na podstawie średnich cen detalicznych.

Kuchenki mikrofalowe wolnostojące

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 400 zł



Marka	CANDY	GORENJE	GORENJE	GORENJE	GORENJE
Symbol	Ego-G25DCG	MO23ST	GMO23ORAITO	MO4250CLB	MO21DGB
www	www.candy.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl

Kuchenki mikrofalowe wolnostojące

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 400 zł



Marka	SAMSUNG	SHARP	SHARP	SHARP	SHARP
Symbol	MS23H3115FK	AX1110INW	R360SLM	R-922STWE	R843INW
www	www.samsung.com/pl/	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.sharphomeappliances.com/pl/

Kuchenki mikrofalowe wolnostojące

Segment cenowy wysoki

AA

od 300 do 400 zł



Marka	AMICA	AMICA	AMICA	AMICA	BOSCH
Symbol	AMGF23E1B	AMGF20E1GI	AMGF23E1GB	AMGF20E1I	HMT75M451
www	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.bosch-home.pl

Kuchenki mikrofalowe wolnostojące

Segment wysoki Segment średni

AA A

od 300 do 400 zł od 200 do 300 zł



Marka	TEKA	ZELMER	ZELMER	ADLER	TEKA
Symbol	MWE 225 G	ZMW3104W	ZMW3133B	AD 6203	MW 225 G
www	www.teka.com.pl	www.zelmer.pl	www.zelmer.pl	www.adlereurope.eu	www.teka.com.pl

Kuchenki mikrofalowe do zabudowy z ramką

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 1000 zł



Marka	AMICA	CONCEPT	FRANKE	FRANKE	FRANKE
Symbol	AMMB25E1GI	MTV-6925BC	FMW 250 CS2 G XS	FMW 250 CR2 G BK	FMW 250 SM G XS
www	www.amica.pl	www.my-concept.pl	www.franke.pl	www.franke.pl	www.franke.pl

Kuchenki mikrofalowe do zabudowy z ramką

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 1000 zł



Marka	GORENJE	GORENJE	MIELE	MIELE	SAMSUNG
Symbol	BM251ST	BM251S7XG	M 6032 SC	M 6030 SC	MG22M8074AT
www	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.miele.pl	www.miele.pl	www.samsung.com/pl/

Kuchenki mikrofalowe do zabudowy z ramką

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 1000 zł od 500 do 1000 zł



Marka	TEKA	TEKA	AMICA	AMICA	CANDY
Symbol	Wish Maestro ML 820 Bis	Wish Maestro ML 825 TFL BI	AMM25BI	AMGB20E2GB	MICG25GDFN
www	www.teka.com.pl	www.teka.com.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.candy.pl

Kuchenki mikrofalowe do zabudowy z ramką

Segment cenowy wysoki

AA

od 500 do 1000 zł



Marka	CANDY	CANDY	CONCEPT	SAMSUNG	ZELMER
Symbol	MIC20GDFB	MIC25GDFX	MTV-3225	FG87SUST	ZKM201EB
www	www.candy.pl	www.candy.pl	www.my-concept.pl	www.samsung.com/pl/	www.zelmer.pl

Kuchenki mikrofalowe do zabudowy zintegrowane

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 3000 zł



Marka	FRANKE	FULGOR MILANO	FULGOR MILANO	FULGOR MILANO	GAGGENAU
Symbol	FMW 380 CL G PW	FCMO 4507 TM BK	FCMO 4511 TM WH	FQMO 4505 MT X	BMP 224 100
www	www.franke.pl	www.fulgor-milano.com/pl/	www.fulgor-milano.com/pl/	www.fulgor-milano.com/pl/	www.gaggenau.com/pl/

Kuchenki mikrofalowe do zabudowy zintegrowane

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 3000 zł od 2000 do 3000 zł



Marka	GORENJE+	GORENJE+	MIELE	MIELE	BOSCH
Symbol	GCM712X	GOM711B	M 6262 TC	M 6160 TC	BER634GS1
www	www.gorenjeplus.com/pl/	www.gorenjeplus.com/pl/	www.miele.pl	www.miele.pl	www.bosch-home.pl

Kuchenki mikrofalowe do zabudowy zintegrowane

Segment cenowy wysoki

AA

od 2000 do 3000 zł



Marka	BOSCH	BOSCH	CANDY	SIEMENS	SIEMENS
Symbol	BFR634GB1	BFL634GW1	MEC44TX	BF634LGV1	BE634RGS1
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.candy.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Kuchenki mikrofalowe do zabudowy zintegrowane

Segment wysoki Segment średni

AA A

od 2000 do 3000 zł od 1000 do 2000 zł



Marka	SIEMENS	TEKA	TEKA	CANDY	TEKA
Symbol	BF634RGS1	MCL 32 BIS	Wish Maestro ML 822 BIS L	MIC440VTX	MWR 32 BI
www	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.teka.com.pl	www.teka.com.pl	www.candy.pl	www.teka.com.pl

NOWA LINIA PIEKARNIKÓW

WISH



PIEKARNIKI, KTÓRE URZECZYWISTNIĄ TWOJE KULINARNE ŻYCZENIA.
Ponieważ naszym największym życzeniem jest, aby Twoje życzenia się spełniły.

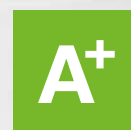
✓ ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA ✓ ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA ✓ ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ



DualClean
Dwa systemy ułatwiające
czyszczenie: Pyroliza
i HydroClean®



Aż do 50 różnych
programów
automatycznych



O 20% mniejsze
zużycie energii
dzięki klasie
efektywności A+

www.teka.com



A REAL HOME