

INFO MARKET

SALON MEBLE KUCHNIA

Numer 2/2019 *jesień*

ISSN 2083-9030



vestfrost

More than Retro

vestfrosthme.eu

V

reklama



Temat numeru!

Innowacyjne i „inteligentne” AGD

str. 38

Wywiad:
Rafał Derecki
– key account manager
w Vestel Poland

str. 10

Warsaw Home
2019
wnętrzarskie
święto w Ptak
Warsaw Expo

str. 22

Miele
Generacja 7000
rewolucja
na rynku AGD

str. 28

Max Expo 2019
innowacyjne
urządzenia
i rodzinna
atmosfera

str. 32

POBIERZ NUMER!



IM www.infomarket.edu.pl

f www.facebook.com/infomarket1

reklama



WAŻY



GOTUJE



POCHŁANIA

elica
aria nuova

NIKOLATESLA LIBRA.
PIERWSZA NA ŚWIECIE PŁYTA ZE ZINTEGROWANYM OKAPEM ORAZ WAGA.
NikolaTesla Libra | Design Fabrizio Crisà
elica.com

OKAP WIZARD

perfection
without
compromise

 **CIARKO**

www.ciarko.com

Perfekcyjny efekt z premią.

Kup piekarnik marki Bosch
objęty promocją i **odbierz 200 zł.**

Promocja



BOSCH

Technologia bliżej nas

Odbierz premię

200 zł

Promocja trwa od **01.10.2019 r.** do **31.12.2019 r.**
lub do wyczerpania puli premii.

Szczegóły, modele objęte promocją oraz regulamin
promocji dostępne na www.bosch-home.pl

Innowacje w sprzęcie AGD

Dziś podstawowe funkcje lodówek, zmywarek czy piekarników przestają już nam wystarczać. Polacy coraz chętniej kupują AGD pozycjonowane w segmencie premium i wykorzystujące rozwiązania „smart”. Coraz więcej tego typu urządzeń jest produkowanych także w Polsce, a sektor elektroniki użytkowej w naszym kraju jest jedną z najdynamiczniej rozwijających się gałęzi polskiej gospodarki. Co potrafi AGD w wersji „smart”? Rozwiązań i rozmaitych systemów jest wiele i zależą one przede wszystkim od producenta i rodzaju urządzenia. Inne „inteligentne” funkcje mają zmywarki, inne piekarniki, a jeszcze inne pralki czy chłodziarki zamrażarki. Rola rozwiązań „smart” sprowadza się jednak do tego, by sprzęty z nich korzystające były jak najwygodniejsze w obsłudze, a przede wszystkim umożliwiały zdalne sterowanie za pomocą urządzeń mobilnych. W niektórych „inteligentnych” modelach mamy nawet możliwość zajrzenia do wnętrza sprzętu bez konieczności otwierania jego drzwi. Wszystko mamy bowiem prezentowane na ekranie smartfona, który zwykle i tak trzymamy pod ręką, nawet będąc poza domem. Dzięki temu bez zaglądania do lodówki będziemy wiedzieć, co należy dopisać do listy zakupów, a bez zerkania do wnętrza piekarnika sprawdzimy, czy nasza potrawa jest już gotowa. O tym, jak „inteligentne” może być AGD, można było się przekonać chociażby podczas targów Warsaw Home, które na początku października odbyły się w międzynarodowym centrum targowo-kongresowym Płak Warsaw Expo. Impreza po raz kolejny przyciągnęła tłumy zainteresowanych, zarówno



no wystawców – głównie przedstawicieli branży wnętrzarskiej oraz producentów sprzętu RTV i AGD, jak i odwiedzających – niezwykle zainteresowanych nowinkami technicznymi i panującymi trendami. Zapraszamy do lektury relacji z tego wyjątkowego wydarzenia, w której skupiamy się właśnie na wyposażeniu kuchennych wnętrz, a więc na dużym i małym AGD, zlewozmywakach i bateriach. Jeśli natomiast chcą Państwo dowiedzieć się nieco więcej na temat wspomnianych przed chwilą zlewozmywaków i baterii kuchennych, zapraszamy do dodatku „InfoProdukt”, którego wydanie zostało poświęcone właśnie tym elementom aranżacji kuchennego wnętrza, tak niezbędnym w każdym domu. Wbrew pozorom jest to zróżnicowana, a jednocześnie funkcjonalna grupa produktów. Znaczenie mają więc nie tylko materiał wykonania, kształt czy kolor zlewozmywaka lub baterii, ale też rozmaite rozwiązania techniczne, których w tych produktach nie brakuje.

Redaktor prowadzący
Łukasz Sowiński

W NUMERZE

38



6 Informacje z kraju i ze świata
10 Rozmowa z Rafałem Dereckim, key account managerem w Vestel Poland



12

12 Studio Prostych Form – innowacyjny sprzęt i wyjątkowa aranżacja wnętrza



13

13 Franke – inauguracja kampanii „Kuchnia sercem domu”



14

14 Design od kuchni – trendy we współczesnych kuchniach



14

14 Comitor – czarno-biały event



16

16 Amica X-type – nowy, intuicyjny wymiar gotowania

20, 30 Nowości AGD



22

22 Warsaw Home 2019 – wnętrzarskie święto w Płak Warsaw Expo

28 Miele Generacja 7000 – rewolucja na rynku AGD



32

32 Max Expo 2019 – innowacyjne urządzenia i rodzinna atmosfera

38 Temat numeru: Innowacyjne i „inteligentne” AGD



Do niniejszego wydania InfoMarket SMK dołączamy w wysyłce dla studiów kuchennych, architektów oraz projektantów bezpłatny dodatek „ZMYWANIE”!

Szerzej o wielu innych naszych poradnikach czytaj na www.infoprodukt.pl



W SERCU TWOJEGO DOMU

Jest takie miejsce w domu, gdzie poranną kawę słodzi się buziakiem. Do śniadania serwuje się uśmiech. Obiad przyprawia wspomnieniami. A do kolacji - dodaje ciepłe słowa. Wspaniale jest móc być tam z Wami. Odmierzać wspólne chwile nawet czterema daniami, które teraz można piec jednocześnie. W piekarniku Franke. www.franke.pl

MAKE IT WONDERFUL

FRANKE

OKK! design

Zwrot w stronę natury

Zmęczeni zgiełkiem miasta i wszechobecnym plastikiem, coraz częściej szukamy kontaktu z naturą. Jednak od dłuższego czasu docierają do nas sygnały o problemach związanych z zanieczyszczeniem środowiska i dużym zużyciem surowców. Jak na te problemy reaguje świat architektury i designu? O tym można było się przekonać podczas 16. edycji OKK! design.

16. już spotkanie z wzornictwem i architekturą OKK! design już za nami. Tematem przewodnim tej edycji był „Biophilic design”. Rozmawiano o tym, w jaki sposób natura może przenikać się z architekturą, jaką rolę w naszych wnętrzach odgrywają rośliny i dlaczego warto otaczać się zielenią nie tylko w domu, ale również w przestrzeniach publicznych.

Rośliny wnoszą nową energię i jakość nawet do najbardziej stonowanych miejsc. Co więcej – redukują stres, pozytywnie wpływają na nastrój, a także filtrują powietrze. W jakiej formie prezentują się najlepiej? Czym kierować się podczas tworzenia swojej prywatnej „dżungli” i jak dopasować rośliny do naszych przestrzeni? O tym wszystkim opowiedali eksperci zaproszeni na 16. edycję OKK! design.

Nie zabrakło także dyskusji o wyzwaniach, takich jak zrównoważony rozwój czy wtórne wykorzystanie odpadów. Fachowcy z branży doskona-

le rozumieją złożoność problemu, jakim jest zanieczyszczenie środowiska oraz zużycie surowców podczas procesu produkcji. W trakcie prelekcji oraz paneli dyskusyjnych nie zabrakło więc również rozmów o tym, jak praktyczne rozwiązania pomagają chronić środowisko naturalne.

Nurt Biophilic przenika nie tylko do świata wzornictwa, ale również do architektury, co również zostało poruszone przez prelegentów. Przestrzenie, w których królują naturalne materiały, gdzie stres jest z łatwością redukowany, a ludzie czują się swobodnie i komfortowo, to temat, który zajmuje już nie tylko architektów, ale także największe światowe firmy. Dzięki temu biura i siedziby firm przechodzą metamorfozę, stając się miejscami o przyjaznej atmosferze, która sprzyja kreatywności.



Bosch

Kuchnia Mateusza Gesslerera

Jak wygląda? Łączy w sobie funkcjonalność i francuską elegancję. Za jej projekt odpowiada Dorota Szelańska, która przemyślane i użytkowe rozwiązania oparła w stylowej zabudowie. Aby efekt był perfekcyjny, kuchnia została wyposażona w nowoczesne urządzenia marki Bosch. Dla dwójki ambasadorów Akademii Smaku to był oczywisty wybór.

Utrzymana w odcieniach szarości kuchnia w mieszkaniu Mateusza Gesslerera kryje w sobie zarówno utrzymane w tradycyjnej stylistyce meble, jak i nowoczesne, zaawansowane AGD marki Bosch. Spośród sześciu zaproponowanych przez Dorotę Sze-

lągowską projektów swojego domowego kulinarnego królestwa Mateusz wybrał ten, który najbardziej odpowiadał jego gustom.

Mateusz Gessler chciał kuchnię, która będzie przede wszystkim funkcjonalna. – Nie chciałem mieć domu na pokaz – tłumaczy restaurator. Nie da się ukryć, że stworzona przez Dorotę Szelańską przestrzeń odznacza się dużą funkcjonalnością, ale i domowym charakterem. Dyskretnie ukryty pod szafkami okap czy wkomponowana w kredens zmywarka robią wrażenie, a dzięki ich specyficznemu umieszczeniu udało się uniknąć skojarzeń z kuchnią restauracyjną.

– Najbardziej zdziwiło mnie to, że Mateusz naprawdę chciał wszystkiego, o czym opowiadał. Zaprojektowanie kuchni spełniającej bardzo określone oczekiwania jej przyszłego użytkownika to niezwykle satysfakcjonujące wyzwanie, ale i duża odpowiedzialność. W końcu to pomieszczenie, w którym domownicy spędzać będą dużo czasu, a Mateusz w szczególności. Wszystko musiało być dopięte na ostatni guzik – przyznaje Dorota Szelańska.

Na portalu www.akademiasmaku.pl można obejrzeć podsumowanie z urządzania prywatnej kuchni Mateusza Gesslerera. O projekcie oraz związanych z nim wyzwaniach opowiada oczywiście Dorota Szelańska.

Ceramika Paradyż

Jubileusz 30-lecia

Dla lidera polskiej branży ceramicznej rok 2019 jest rokiem szczególnym. 30 lat temu spisano umowę spółki, dając tym samym początek Ceramicie Paradyż. Przez lata wolnorynkowej gospodarki w Polsce rodzinną firmą rozrosła się do rangi poważnego gracza na rynku krajowym i europejskim.

Na początku lat 90. XX stulecia w Polsce zapotrzebowanie na materiały wykończeniowe było bardzo duże, choć osoby kupujące płytki ceramiczne jeszcze nie interesowały się wzornictwem czy szczegółowymi parametrami technicznymi. Ceramika Paradyż szybko postawiła jednak na innowacyjność, jakość i wyjątkowe wzornictwo, przez co konsekwentnie zbudowała silną, rozpoznawalną markę. Dziś jest to nadal polska, rodzinna firma, która sprawnie przeszła proces zmiany pokoleniowej. Przedsiębiorstwem zarządzają Adam i Anna Tępińscy, dzieci współwłaściciela



i współzaloźcyela firmy – Stanisława Tępińskiego.

– Dzięki zaufaniu naszych klientów i wspólnemu wysiłkowi wszystkich pracowników przez trzy dekady napisaliśmy piękną historię. W roku jubileuszowym nie zamierzamy jednak tylko wspominać i świętować największych sukcesów. Z nadzieją patrzymy w przyszłość i bierzemy to za dobry punkt wyjścia do rozwoju marki przez kolejne dziesięciolecia. Jako aktywna i nowoczesna firma chcemy nadal napędzać polskie wzornictwo i inspirować do

tworzenia pięknych, stylowych wnętrz – powiedział Adam Tępiński, prezes zarządu Ceramicy Paradyż.

Ceramika Paradyż jest laureatem najbardziej prestiżowych nagród w dziedzinie wzornictwa przemysłowego. Przez lata jako pierwsza zapewniła klientom m.in. prasowane mozaiki, gresy szklone czy ceramiczne płytki z półpolerowaną powierzchnią. Również obecne kolekcje Ceramicy Paradyż odpowiadają na potrzeby zwolenników każdego stylu – od skandynawskiego minimalizmu, przez ponadczasowy modernizm, aż po wystawny, biżuterijny eklektyzm.

Amica

Odkryj kuchnię na nowo

Trwa kampania reklamowa marki Amica, która promuje linię sprzętów kuchennych do zabudowy zaprojektowaną w oparciu o obserwacje, badania i testy sprzętu w domach użytkowników.

O odkrywaniu kuchni na nowo i czerpaniu z niej tego, co najlepsze, opowiadają emocjonalne spoty Martynty Iwańskiej – zdobywczyni nagrody „Yach” na festiwalu filmowym w kategorii „najlepsza reżyseria”, wyróżnionej przez magazyn „F5” na liście 10 najlepiej zapowiadających się reżyserów.

Najnowsze spoty reklamowe przedstawiają dynamiczną i zabawną historię odkrywania nowego – zarówno metaforycznego poznawania siebie w nowej roli, jak i działania nieznanymi, bo nieużywanymi do tej pory, sprzętów kuchennych. Bohater – słomiany wdowiec za sprawą sprzętu marki Amica odnajduje w sobie pasję do gotowania. Urządzenia towarzyszące mu w codziennym życiu sprawiają, że coś, co do niedawna było kulinarnym Mount Everestem, staje się dla

niego źródłem radości i satysfakcji. Innowacje produktowe Amiki pomagają mu odkryć kuchnię na nowo i zaskoczyć swoją wybrankę serca nowymi umiejętnościami.

W komunikacji polski producent AGD koncentruje się głównie na dwóch innowacyjnych sprzętach – piekarniku z funkcją OpenUp!, ułatwiającą otwieranie drzwi urządzenia, oraz okapie z funkcją Touchless, pozwalającą na sterowanie nim za pomocą gestów.

Kampania potrwa do końca 2019 r. Oparta jest na 30-sekundowym filmie reklamowym oraz na billboardach dotyczących piekarników, okapów, a także kuchni i zmywarek. Swoim zasięgiem obejmie stację ogólnopolskie, tematyczne oraz serwisy VoD. Wsparcie zapewni m.in. intensywna kampania internetowa, radiowa oraz prasowa (w mediach wnętrzarskich). Amica będzie obecna również na wiatkach przystankowych, wielkoformatowych cyfrowych nośnikach reklamowych zlokalizowanych na dworcach w Warszawie oraz w Katowicach, a także w przestrzeni na autostradzie na trasie Poznań – Warszawa i Kraków.



vestfrost
More than Retro

Wyrazisty design, nowoczesne rozwiązania

Kuchnia to miejsce wyjątkowe. Tu bije serce twojego domu i tętni codzienne życie, dlatego starasz się, by świetnie wyglądała i była praktyczna. Twoim sprzymierzeńcem są urządzenia wolnostojące z linii **Vestfrost Retro**, które nadadzą charakteru każdemu wnętrzu. Z kolei rozwiązania techniczne i zastosowane funkcje docenią najbardziej wymagający domownicy.

Duńska marka Vestfrost wraca do Polski



Rozmowa z

Rafał Derecki,

key account managerem w Vestel Poland.

Redakcja: Mimo bogatej historii Vestfrost to na rynku polskim stosunkowo młoda marka i wielu posiadaczy sprzętu AGD i Waszych potencjalnych klientów wciąż może jej nie kojarzyć. Proszę zatem powiedzieć o niej coś więcej nam i naszym czytelnikom.

Rafał Derecki: Vestfrost to duńska marka, znana konsumentom głównie jako producent najwyższej klasy systemów chłodniczych, które produkuje od 1963 r. w miejscowości Esbjerg. Od początku marce Vestfrost przyświecała jedna wizja: stworzyć najlepsze na świecie chłodziarki i zamrażarki. W Polsce po raz pierwszy urządzenia marki Vestel pojawiły się jeszcze w latach 90. XX w. Potem na kilkanaście lat marka zniknęła z naszego rynku, żeby teraz wrócić do Polski z nową, znacznie bogatszą i ciekawszą ofertą. Po przejściu w 2008 r. przez Vestel skandynawska marka uzyskała dostęp do pełnej oferty sprzętowej – od zmywarek i pralek przez chłodziarko-zamrażarki po płyty grzewcze, okapy kuchenne czy piekarniki.

■ Czy duńskie korzenie marki znajdują odzwierciedlenie również we wzornictwie sprzętu marki Vestfrost? W branży można spotkać się z określeniem „duński design”, który zwykle kojarzy się z prostymi formami, podkreślającymi użyteczność urządzenia. Czy taki właśnie jest sprzęt Vestfrosta?

Obecnie w marce Vestfrost dostępnych jest kilka linii produktowych. Wszystkie urządzenia zaprojektowane są z myślą o maksymalnej wygodzie użytkownika, mają proste formy i charakteryzują się wysokiej jakości materiałami. Oczywiście, różnice między nimi widać od razu. Seria produktów retro odznacza się wyrazistymi kolorami, stylizowanymi chromowanymi uchwytyami czy opływowymi kształtami. Winiarki z kolei różnią się między sobą przeznaczeniem, rozwiązaniami technicznymi czy sposobem wykończenia. W produktach do zabudowy natomiast kluczowe znaczenie mają układ półek i udogodnienia wewnątrz. W pracy koncepcyjnej skupiamy się zawsze na idei praktycznej prostoty, która wpisuje się również w znaną na całym świecie skandynawską koncepcję hygge, według której prostota pomaga w zachowaniu równowagi i znalezieniu szczęścia w codzienności. Wierzymy, że możliwe jest to również w przypadku urządzeń AGD.

■ Produkty marki Vestfrost powstają obecnie przy współpracy z Vestelem. Co daje duńskiej marce współpraca z jednym z czołowych producentów sprzętu RTV i AGD na świecie?

Połączenie sił w 2008 r. otworzyło Vestfrostowi drogę do dynamicznego rozwoju oferty produktowej o kolejne kategorie: kuchenki, piekarniki, płyty grzewcze, pralki i zmywarki. Wsparcie ze strony Vestela w postaci dostępu do zasobów produkcyjnych

Vestfrost to jeden z najbardziej uznanych specjalistów w segmencie chłodniczym. Oferta tej duńskiej marki jest jednak stale rozbudowywana o nowe kategorie produktów, o czym mogliśmy się przekonać chociażby podczas tegorocznych targów Warsaw Home.

i zapleca technologicznego pozwala marce rozszerzać swoje możliwości, a klientom gwarantuje dostęp do większej liczby urządzeń sygnowanych marką Vestfrost. Efekty współpracy z marką Vestel doskonale widać w historii rozwoju firmy. Już w 2009 r. na duński rynek trafia pierwsza pralka automatyczna marki Vestfrost – przygotowana, zaprojektowana i wyprodukowana z dbałością o najlepsze parametry techniczne, dobrą jakością oraz prostotą obsługi. Pięć lat później firma wprowadziła na rynek chłodziarkę do wina w klasie A+, wyznaczając nowe standardy zużycia energii, a następnie pralkę automatyczną z systemem PyroJet o rekordowej klasie energetycznej A+++ – 70%.

Zróżnicowana oferta produktowa przyniosła korzyści w postaci ekspansji na nowe rynki. Od 2016 r. produkty marki Vestfrost są dostępne nie tylko w Danii, ale także w Norwegii, Szwecji i Finlandii, a od 2017 ponownie w Polsce.

■ Obecnie w segmencie AGD firma Vestel ma również licencje do tak uznanych marek jak Sharp czy Finlux. Czy ma to wpływ na portfolio

produktowe Vestfrosta i stosowane w sprzęcie tej marki rozwiązania techniczne i funkcje?

Będąc częścią takiego światowego giganta jak firma Vestel, szkoda byłoby nie wykorzystać potencjału, jaki oferuje. Vestel dysponuje obecnie jednym z największych i najbardziej zaawansowanych technicznie i technologicznie zakładów na świecie. Powstają tu jedne z najlepszych produktów, które nie tylko wyznaczają nowe standardy, ale i biją wyśrubowane rekordy, choćby oszczędności wody czy energii. W ofercie Vestel Poland na polskim rynku znajduje się aż siedem marek: Sharp, Vestfrost, Finlux, JVC, Hitachi, Toshiba i Telefunken. Pracując nad portfolio Vestfrosta, bazujemy na rozwiązaniach czy innowacjach opracowanych centralnie, zachowując jednak specyfikę naszej marki, jej doświadczenie oraz profil klienta. Trudno mówić tutaj więc o bezpośredniej wymianie sprawdzonych technologii między poszczególnymi firmami, ale przyglądając się temu całościowo, możemy z pełną odpowiedzialnością powiedzieć, że każda z marek oferowanych przez Vestel odpowiada potrzebom trochę innego segmentu klientów,



Dział konsumencki Vestfrosta, w tym chłodziarki do wina, został przejęty przez firmę Vestel. Warto dodać, że ekskluzywne modele winiarki oferowane na polskim rynku pochodzą z fabryki działu profesjonalnego, który nadal należy do duńskich właścicieli marki.

wykorzystując w swojej ofercie sprawdzone technologie.

■ Wróćmy jednak do marki Vestfrost, która słynie przede wszystkim z bardzo dobrych jakościowo winiarek. W Polsce kultura picia wina i świadomość jego poprawnego przechowywania stopniowo zwiększa się wśród konsumentów. Z pew-

O marce Vestfrost

vestfrost

Duńska marka Vestfrost to synonim najlepszego na rynku sprzętu chłodniczego. Oferuje produkty w segmencie premium, które kierowane są do bardzo wymagających, zorientowanych na najlepszą jakość klientów. W tym roku obchodzi swoje 56. urodziny – ma więc szacowny wiek i ugruntowaną pozycję na świecie. W naszym kraju Vestfrost pojawił się już w latach 90. XX w. z ofertą chłodziarek i chłodziarkozamrażarek, które w tamtych czasach stanowiły podstawę produkcji duńskiej marki. Firma na krótko wycofała się z poszczególnych europejskich rynków, by w 2016 r. powrócić z zupełnie nową, znacznie większą ofertą – w dużej mierze zawdzięcza to Vestelowi, z którym współpracuje od ponad 12 lat. Obecnie pod marką Vestfrost dostępne są nie tylko chłodziarki do wina, z których jest ona szczególnie znana, ale również lodówki retro, kuchnie wolnostojące i okapy.

Fot. Vestfrost (6)

nością różnie również zapotrzebowanie na winiarki. Do jakiego klienta skierowane są chłodziarki do wina marki Vestfrost?

Winiarki to produkty premium, skierowane do bardziej wymagającego klienta, który gotowy jest zainwestować w tego typu sprzęt, interesuje się kulturą picia wina lub po prostu lubi posiadać różnego rodzaju nowinki czy udogodnienia. Znaczenie mają przede wszystkim niezawodność urządzenia oraz innowacyjne rozwiązania, ale też design. Vestfrost oferuje wysokiej klasy urządzenia nie tylko do restauracji lub hoteli, ale także do mieszkań czy nawet ogrodów. Klienci mogą wybierać między chłodziarkami jedno-, dwu- i wielostrefowymi, w których jednocześnie można przechowywać różne gatunki wina. W jego przechowywaniu kluczowe znaczenie mają takie czynniki jak stała temperatura oraz brak drgań i promieni słonecznych, które mogą negatywnie wpływać na kolor wina. Dlatego urządzenia naszej marki wyposażone są w przyciemnione szklane drzwi i filtry UV, efektywny system chłodzenia kompresorowego oraz technologię tłumienia wibracji.

■ W ofercie marki znajdziemy również chłodziarko-zamrażarki czy kuchnie wolnostojące w stylu retro. Duży sprzęt AGD utrzymany w tej stylistyce ma również wielu producentów. Czym jednak wyróżnia na tle konkurencji ten oferowany przez Vestfrosta?

Trend otwarcia kuchni i połączenia z salonek spowodował, że stała się ona najbardziej reprezentacyjną częścią mieszkania. Uwaga designerów została skierowana w stronę projektowania wyposażenia podkreślającego tę przestrzeń, a linie retro AGD są odpowiedzią na te potrzeby. W przypadku propozycji marki Vestfrost urządzenia stanowią połączenie oryginalnej linii projektowej, kojarzącej się z USA lat 50. ubiegłego wieku, z technologiami pochodzącymi zdecydowanie z XXI wieku. Cechy rozpoznawcze całej linii to ciekawe kształty, odważna kolorysty-

ka i wyszukane detale. Bogactwo kryje się we wnętrzu urządzeń. Chłodziarko-zamrażarki otrzymały funkcję No Frost Multi, która nie tylko zapobiega osadzeniu się szronu i lodu, ale gwarantuje również równomierne chłodzenie oraz mrożenie żywności. Produkty nie wysychają, są dłużej świeże, zachowują swoje właściwości i kolorystykę. Oprócz tego urządzenia wyposażone są w opcję Ion Tech, która usuwa nieprzyjemne zapachy oraz unieszkodliwia cząsteczki kurzu we wnętrzu chłodziarki, a także specjalny filtr wydłużający świeżość warzyw i owoców. Kuchnie wolnostojące, obok zabezpieczenia przeciwwyppływowego gazu czy specjalistycznego palnika z koroną typu wok, mają również multifunkcyjny piekarnik z potrójną szybą, która nie oddaje ciepła na zewnątrz, i panelami katalizacyjnymi, czyli specjalnymi wkładami chłonącymi tłuszcz i brud. Z kolei okap retro marki Vestfrost to jedno z cichszych urządzeń na rynku, wyposażone w silnik bezszczotkowy, który charakteryzuje się wysoką wydajnością i niskim zużyciem energii.

■ Czy w planach Vestfrosta jest także poszerzenie oferty urządzeń dużego AGD w nowych dla tej marki segmentach rynku, jak chociażby płyty grzewcze, okapy czy piekarniki?

Te segmenty nie są obce marce Vestfrost, ponieważ od 2017 r. sukcesywnie wprowadzamy te produkty na rynek polski. W

naszej ofercie dostępna jest linia chłodziarko-zamrażarek, okapów i kuchni gazowo-elektrycznych w stylistyce retro, a także inne urządzenia chłodnicze do zabudowy. W przyszłym roku planujemy natomiast wprowadzenie kolejnych modeli chłodziarek do wina i domowych oczyszczaczy powietrza, piekarników do zabudowy, zmywarek i płyt indukcyjnych. Technologie i możliwości produkcyjne dostarczone przez firmę Vestel otworzyły przed nami perspektywę reagowania na potrzeby rynku. Po analizie oczekiwań konsumentów, a także szeregu innych czynników biznesowych możemy od razu zacząć prace projektowe nad urządzeniami. Oczywiście, jest to dość długi i żmudny proces, ale dzięki nowoczesnej infrastrukturze oraz zasobom technologicznym Vestela mamy możliwość wprowadzenia na rynek rocznie nawet kilkunastu nowych urządzeń.

■ Co ważne, zwłaszcza z punktu widzenia klienta, pracujecie też nad nową stroną internetową marki. Proszę nam zdradzić nieco szczegółów dotyczących tego cyfrowego projektu przygotowywanego właśnie dla Vestfrosta.

Właśnie kończymy prace nad nową witryną vestfrosthome.eu, która w naszym rozumieniu ma spełniać swój podstawowy cel – dostarczać klientom w czytelny i intuicyjny sposób wszystkich niezbędnych informacji. Odmianą przysięgaliśmy do tego, aby wiedza na temat produktów, marki czy naszych technologii była uporządkowana i podana czytelnikowi w wygodnej formie. Zgodnie z obowiązującymi trendami całość zamknęliśmy w atrakcyjnej, ale prostej szacie graficznej. Dodatkowym elementem witryny jest blog, który daje nam szansę na inną, bardziej lifestyle'ową komunikację z czytelnikiem. W postach opowiadamy o korzeniach marki, stylu życia Duńczyków, różnych aspektach kultury picia i przechowywania wina. Zapraszamy do odwiedzenia strony vestfrosthome.eu i mamy nadzieję, że spełniamy oczekiwania gości.

Rozmawiał: Łukasz Sowiński



INNOWACYJNY SPRZĘT I WYJĄTKOWA ARANŻACJA WNĘTRZA

STUDIO PROSTYCH FORM



↑ Grzegorz Klonowski, koordynator ds. szkoleń w firmie Miele, omówił najciekawsze funkcje i rozwiązania techniczne wykorzystywane w innowacyjnych modelach Miele Generacji 7000.

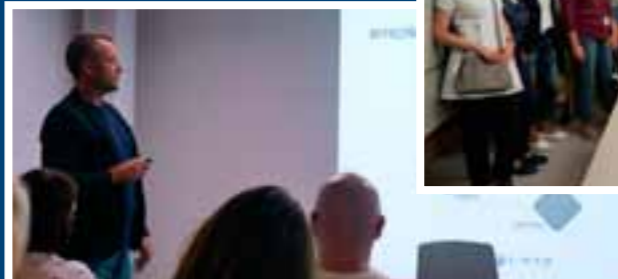
We wrześniu w siedzibie Studia Prostych Form przy ul. Burakowskiej 5/7 w Warszawie odbyło się szkolenie produktowe firm Miele i I-mar. Studio Prostych Form to wyjątkowe miejsce prezentujące możliwości producenta luksusowych zabudów i mebli kuchennych. W modną, industrialną, ale też minimalistyczną stylistykę salonu doskonale wpisują się urządzenia Generacji 7000 firmy Miele oraz kamienne wykończenia wnętrz projektowane i wykonywane przez firmę I-mar.

W pierwszej części szkolenia w tajniki innowacyjnych i wyjątkowych rozwiązań stosowanych w Generacji 7000 marki Miele wprowadził wszystkich uczestników Grzegorz Klonowski. Mamy tu na myśli m.in. FoodView, czyli możliwość podglądania pieczonej potrawy za pomocą smartfona. Innowacją jest także funkcja TasteControl, umożliwiająca pieczenie potraw z dużą precyzją. W urządzeniach Miele stosowane jest ponadto rozwiązanie Dual Steam, pozwalające na gotowanie na parze nawet kilku różnych dań jednocześnie. Co więcej, Miele w Generacji 7000 oferuje również urządzenie, które łączy funkcję pary z funkcjonalnością kuchni mikrofalowej. Ciekawym rozwiązaniem jest program Mix & Match, który pozwala gotować różne produkty łączywszy w tym samym czasie na jednym talerzu.

Na uwagę zasługują ponadto innowacyjne ekspresy z trzema pojemnikami na kawę oraz funkcją automatycznego czyszczenia. Całość uzupełnia aplikacja mobilna Miele@mobile, która umożliwia zdalną obsługę urządzeń.

Urządzenia Miele to jednak nie tylko wyjątkowe i innowacyjne funkcje i rozwiąza-

nia techniczne, ale też produkcja zgodna z najnowszymi standardami jakości oraz wyrefinowany design. Na szkoleniu nie zabrakło więc również prezentacji najnowszego okapu Miele Aura Ambient.



↑ Druga część spotkania przeznaczona była na prezentację oferty firmy I-mar, którą poprowadził jej współwłaściciel – Paweł Młynarski. W żyrardowskim rodzinnym przedsiębiorstwie zajmuje się on nadzorem nad produkcją i obsługą klientów.

Możliwości urządzeń Generacji 7000 marki Miele mogliśmy poznać nie tylko w teorii, ale i w praktyce. To właśnie z wykorzystaniem m.in. najnowszych piekarników do niej należących przyrządzane były smacznym potrawy, serwowane przez Marka Michalaka, szefa kuchni, który jako jedyny w Polsce ma on prawo gotować dla brytyjskiej rodziny królewskiej. Tego dnia dla wszystkich obecnych na spotkaniu serwowano dorsz z parą z sałatką z kaszy kuskus oraz poledwiczki wieprzowe z soczewicą. Deser, jak przystało na kucharza królowej, miał iście brytyjski charakter. Był to pudding serwowany z sosem angielskim, toffi oraz lodami waniliowymi.

W drugiej części szkolenia Paweł Młynarski z firmy I-Mar przybliżył wszystkim



→ W wolnej chwili Marek Michalak chętnie opowiadał o tajnikach związanych z gotowaniem, ale też o funkcjach najnowszych piekarników firmy Miele, które wykorzystywał podczas przygotowywania wszystkich dań.



↑ Na zakończenie szkolenia w Studio Prostych Form przyszedł czas na wspólne pamiątkowe zdjęcie uczestników.

uczestnikom sposobów, w jaki w różnych zakątkach świata wydobywane są kamienie wykorzystywane do produkcji wyjątkowych w swoim rodzaju blatów kuchennych oraz dekoracji ścian i podłóg w rozmaitych wnętrzach. Okazuje się, że nie tylko projekt i wykonanie kamiennych elementów może być trudnym zadaniem. Problemy pojawiają się często właśnie już na etapie wydobycia i znalezienia odpowiednich fragmentów danego surowca pod względem kolorystyki, faktur i wzorów.



↑ → Wyjątkowe dania powstawały tego dnia, oczywiście, z pomocą najnowszych urządzeń Generacji 7000 firmy Miele. Wykorzystano modele z należących do niej linii PureLine i ArtLine.

↑ Smaczne potrawy przygotował dla uczestników szkolenia Marek Michalak, współpracujący z Miele szef kuchni nagrodzony tytułami „Master Chef of Great Britain” oraz „Master of Guild Craft of Chef”.

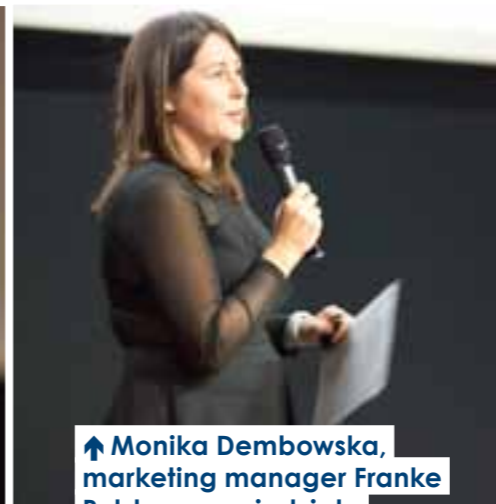
„KUCHNIA SERCEM DOMU”

FRANKE



↑ Oficjalną część spotkania zainaugurował Marek Szymański, prezes zarządu polskiego oddziału Franke, który podkreślał, jak dużym wyzwaniem, a jednocześnie ważnym przedsięwzięciem dla firmy było zorganizowanie kampanii reklamowej „Kuchnia sercem domu”.

W warszawskiej Kinotece odbyła się uroczysta premiera spotu reklamowego firmy Franke zatytułowanego „Kuchnia sercem domu”. Spotkanie oficjalnie zainaugurowało kampanię telewizyjną, dodajmy: pierwszą tak dużą kampanię Franke od 15 lat. Od strony kreatywnej całość koncepcji przy-



↑ Monika Dembowska, marketing manager Franke Polska, opowiedziała o szczegółach pracy nad kampanią reklamową.

gotowała agencja Bardzo z prezesem i dyrektorem kreatywnym Hubertem Stadnickim na czele. Spot został wyprodukowany przez OTO Film, a jego producentem był Łukasz Tomasz Koltunowicz.



↑ Na wydarzeniu nie zabrakło pamiątkowej „ścianki”. Na zdjęciu (od lewej): reżyser spotu Karolina Lewicka i Katarzyna Niezabitowska-Baj – PR & event manager Franke.



↑ → Podczas imprezy nie obyło się bez oficjalnych podziękowań dla twórców spotu reklamowego Franke.



↑ Spot reklamowy Franke odwołuje się do ludzkich emocji i przywiązania do tzw. czterech kątów, z którymi łączy nas wiele wspólnych chwil naszego życia.



Z kolei za strategię i zakup mediów odpowiada dom mediowy Carat. Jesienna odsłona kampanii potrwa od 16 września do 31 października 2019 r. Celem działań reklamowych jest komunikowanie szerokiego portfolio sprzętów,

którymi można wyposażać całą kuchnię. Firma chce zwiększyć świadomość marki Franke jako producenta całociowego wyposażenia kuchni: zlewozmywaków, baterii, płyt grzewczych, piekarników, okapów oraz przydatnych akcesoriów, tworzących funkcjonalne i piękne wnętrza. Silny akcent położono również na Franke Vital, innowacyjną baterię z filtrem w formie niewielkiej kapsułki.

Kampania reklamowa Franke prezentowana będzie w kanałach telewizyjnych najlepiej dopasowanych do grupy docelowej. Jesienna promocja marki obejmie również prasę i Internet. W telewizyjnej reklamie, wyreżyserowanej przez Karolinę Lewicką, rodzinę odwiedzają potencjalni kupcy jej domu. Okazuje się jednak, że dom, a zwłaszcza kuchnia, w której koncentruje się życie rodzinne, pełne są wspólnych wspomnień, z którymi bohaterowie nie chcą się rozstać.

— Hasło kampanii — „Kuchnia sercem domu” — idealnie odzwierciedla to, jak my we Franke myślimy o kuchni. Według nas to najważniejsze miejsce dla całej rodziny. Tutaj nie tylko przygotowujemy posiłki, ale także rozgrywamy się ważne sprawy z naszego życia. Rozmawiamy z najbliższymi, biesiadujemy z przyjaciółmi, wyruszamy w fascynujące kulinarne podróże. Nastrój spotu pokazuje, że z kuchnią wiążą się nasze wspomnienia i mamy do niej emocjonalny stosunek. To prawdziwe serce domu, a nie jedynie miejsce wypełnione niezbędnymi do życia przedmiotami — komentuje Monika Dembowska, marketing manager Franke Polska.

Po premierze spotu reklamowego Franke wszyscy zaproszeni goście wspólnie obejrzały film „Ból i blask” w reżyserii Pedro Almodovara.

TRENDY WE WSPÓŁCZESNYCH KUCHNIACH

DESIGN
REZULTATY

Pod koniec września 2019 r. w Trójmieście odbyła się kolejna edycja cyklu Design od Kuchni. Na spotkaniu zorganizowanym przez Comitor, Cosentino i Studio Estima pojawiło się kilkudziesięciu najlepszych trójmiejskich architektów. Przygotowane przez gospodarzy prezentacje przybliżyły zebranym najnowszą ofertę marek, a także trendy obowiązujące we współczesnych kuchniach.

O konglomeratach kwarcowych Silestone i ultrakompaktowej powierzchni o nazwie dekton opowiedział Andrzej Włodarczyk, account manager Cosentino, odpowiedzialny za



Fot. OKKI PR (v2)

← ↑ Spotkanie uświetnił pokaz gotowania w wykonaniu Aleksandra Barona, który przygotował dla gości tradycyjne dania polskiej kuchni, ale w nowoczesnym wydaniu.

Pomorze i Wielkopolskę. Robert Walter – członek zarządu firmy Comitor – mówił o marce Blanco, a Anna Bedyń-Bielin-

ska – marketing manager w firmie Comitor – podzieliła się z uczestnikami swoim doświadczeniem w zakresie innowacyjnego AGD i produktów marek Blanco, Novy czy

Küppersbusch, słynących z jakości i nowatorskich rozwiązań. Goście spotkania mieli okazję przekonać się osobiście, jak pracują urządzenia, oraz poznać ich zalety, m.in. w mobilnym centrum Blanco.

Gościem specjalnym spotkania był Aleksander Baron. Jego kulinarny spektakl po raz kolejny pokazał, jak bardzo zaawansowane technicznie są produkty oferowane przez marki Cosentino i Comitor. Materiał o nazwie dekton, odporny na wysokie temperatury, rozgrzano w piekarniku Küppersbusch do 230 °C i upieczono na nim kielbasę z czarnym czosnkiem. To nie wszystko! Na płytach z Dektonu serwowano ziemniaki z ikrą troci bałtyckiej. Dania mistrza powstawały z wykorzystaniem mobilnej wyspy kuchennej z wysuwaniem z blatu okapem Panorama marki Novy. Błat wyspy roboczej wykonano z dektonu w kolorze „opera”, a okładzinę modułu piekarnika stworzono z najnowszej propozycji Cosentino, czyli dektonu slim o grubości 4 mm. Wykorzystane do budowy wyspy kuchennej materiały udowodniły, że powierzchnie oferowane przez Cosentino dają ogromne pole do zastosowania ich w projektach kuchennych.



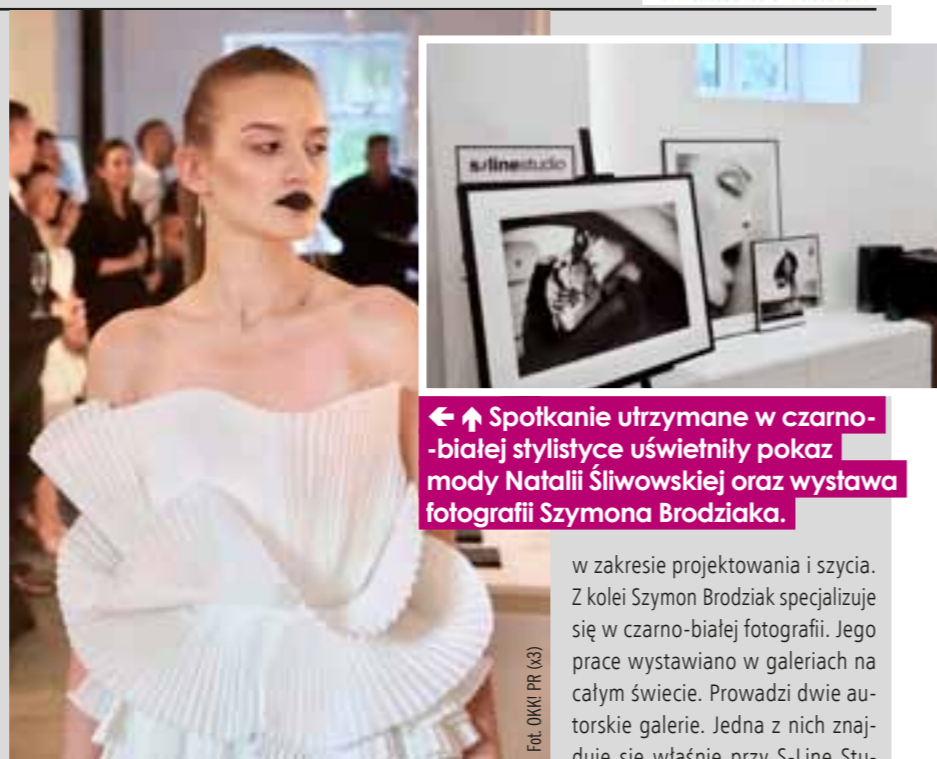
CZARNO-BIAŁY EVENT

COMITOR
IMPORTER KONTRAKTOWY

W S-Line Studio odbyło się wydarzenie „Black&White”, oddziałujące na wiele zmysłów. Zorganizowano wernisaż fotografii Szymona Brodziaka oraz pokaz mody Natalii Śliwowskiej. Oprawę muzyczną zapewnił pianista Michał Dąbrowski. Nie zabrakło też pokazu gotowania „na żywo”. O podniebienia gości zadbał Tomasz Janczewski z restauracji Poczta 13, który w nawiązaniu do motywu przewodniego imprezy zaszerwo-

wał czarno-białe przekąski. Sprzęt kuchenny dostarczył partner wydarzenia – firma Comitor. S-Line Studio mieści się przy ulicy Walczaka 12/1 w Gorzowie Wielkopolskim. To nowoczesny salon, w którym klienci mają możliwość zapoznania się z nową jakością ekspozycji kuchennych. To również przestrzeń, która stwarza możliwości dla interesujących inicjatyw.

Jedną z nich była wystawa fotografii Szymona Brodziaka, połączona z pokazem mody Natalii Śliwowskiej. Projektantka zaprezentowała przedpremierową kolekcję powstałą na bazie inspiracji muzyką wiolonczeli-



← ↑ Spotkanie utrzymane w czarno-białej stylistyce uświetniły pokaz mody Natalii Śliwowskiej oraz wystawa fotografii Szymona Brodziaka.

Fot. OKKI PR (v3)

sty i kompozytora Adama Baldyha. Śliwowska, poza kreowaniem ubioru i dodatków, zajmuje się organizacją pokazów, wystaw oraz szkoleniem dzieci i młodzieży

w zakresie projektowania i szycia. Z kolei Szymon Brodziak specjalizuje się w czarno-białej fotografii. Jego prace wystawiano w galeriach na całym świecie. Prowadzi dwie autorskie galerie. Jedną z nich znajduje się właśnie przy S-Line Studio. Monochromatyczne prace Brodziaka zaprezentowane na wernisażu skupiały się przede wszystkim na zjawiskowych krajobrazach i kobiecym pięknie.

↑ Pokazy kulinarne odbywały się z wykorzystaniem innowacyjnych modeli marek premium oferowanych przez firmę Comitor – Blanco, Novy czy Küppersbusch.

Novy Panorama, w zgodzie z Twoim stylem życia.

Kuchnia to miejsce, które odgrywa kluczową rolę w domu. Jest jego sercem. Aby stała się w pełni nastrojową przestrzenią pozwalającą cieszyć się rozmowami z bliskimi, niezbędna jest odpowiednia wentylacja. Spełniając oczekiwania i wymogi Klientów, firma NOVY koncentruje się przede wszystkim na zapewnieniu jak najwyższej jakości. Dotyczy to zarówno designu, prostoty użytkowania, trwałości, jak i cichej pracy – każdy z elementów dopracowywany jest w najdrobniejszych szczegółach.

www.comitor.pl

COMITOR
IMPORTER KONTRAKTOWY

NOVY
INSPIRED BY QUALITY



Fot. Amica

X-type

– nowy, intuicyjny wymiar gotowania

Amica stale zaskakuje innowacyjnymi rozwiązaniami. Tym razem wspomnianą innowację odnaleźć można w najnowszych płytach indukcyjnych, które rozszerzyły wprowadzoną niedawno na rynek linię urządzeń do zabudowy X-type. Sprzęty te przyciągają uwagę designem, funkcjonalnością i przede wszystkim mądrym projektem – co najważniejsze – docenianym i wybieranym przez klientów.

Trzeba przyznać, że Amica od kilku ostatnich lat przechodzi technologiczną, ale i wizerunkową transformację na lepsze. Producent z Wronek dziś to już nie tylko polska firma z tradycjami, która sprzedaje głównie solidne kuchnie wolnostojące, jak niegdyś. Dziś to przede wszystkim marka z kompetencjami, globalnymi ambicjami, a także innowacyjnym zmysłem, który implementowany zostaje sukcesywnie do każdego dziś niemal produktu. Widoczne to było po wprowadzeniu pierwszej na rynku polskiej serii zdalnie sterowanych sprzętów Amica IN., widoczne to było także na te-

gorocznych targach IFA w pokoju FutureRoom. Innowacyjne podejście projektowe widać m.in. w okapach sterowanych gestem, piekarnikach z funkcją OpenUp!, a także w segmencie najnowszych płyt indukcyjnych z serii X-type. Postanowiliśmy przyjrzeć się im z bliska, a Państwu zaprezentować to, co w nich najlepsze.

Gotowanie się zmienia. Tak widzi dziś kuchnię Amica

Kiedy na rynek wchodziły pierwsze płyty indukcyjne, tradycjonalisci z niedowierzaniem patrzyli na funkcjonalność tego typu sprzętów. Wydawało się, że to standardowa płyta gazowa będzie wio-

dła prym i nic w tej kwestii nie może się zmienić. A jednak wygoda w kuchni wygrała. Tuż po wprowadzeniu pierwszych płyt ceramicznych zasilanych elektrycznie rewolucyjna płyta indukcyjna stała się wyborem Europejczyków, co udowodniło, że dziś niemal każda dziedzina życia idzie z duchem czasu. Potwierdzają to klienci swoimi preferencjami zakupowymi – wymiar gotowania się zmienia i nie chcemy już tylko bezpieczeństwa i wygody w kuchni, ale także intuicyjności, innowacyjności i automatyzacji, która odciąży nas w nawet najprostszych czynnościach. Ważne, jednak, aby sprzęty te były „zaprojektowane po ludzku” – bez udziwnień i zbędnych „bajerów”. Propozycja, spełniająca powyższe kryteria, mogą być najnowsze płyty Amica z linii X-type, które niedawno pojawiły się w sklepach i salonach mebli kuchennych.

Zaprojektowane po to, aby cieszyć

Płyty wyposażono w Amica SmartHob System™, który pracuje w oparciu o kilka rozwiązań, realnie wpływających na komfort obsługi urządzenia. Pierwszym z nich jest Hob&Go – funkcja, która po postawieniu garnka na powierzchni płyty pozwala automatycznie wykryć naczynie i aktywować pole grzewcze. Użytkownik musi jedynie ustawić moc grzania. Za intuicyjność w obsłudze najnowszych płyt odpowiada zaś EaseUse System™, czyli zbiór funkcji wpływających na komfort ustawiania parametrów czy aktywowa-

wania dodatkowych opcji. W najnowszych płytach inżynierowie zaprojektowali panel sterowania tak, aby wszystkie najważniejsze ustawienia można było regulować zaledwie jednym ruchem palca. Inna funkcja która z racji dbałości o oszczędność czasu z pewnością użytkowana jest przez większość posiadaczy płyt elektrycznych, to PowerBooster. Tym, czym Amica wyróżnia się na tle konkurencji, jest jednak moc urządzenia i szybkość działania wspomnianej funkcji. W tym przypadku zwiększenie mocy grzania pozwala na zagotowanie wody w mniej niż 3 minuty.

Magda Strzykalska

Nowe płyty wyposażono w ProBaby System, czyli blokadę panelu sterowania, która uniemożliwia uruchomienie płyty lub zmianę jej ustawień małemu dziecku. Jest też funkcja HeatControl pozwalająca dostrzec, czy dane pole jest jeszcze rozgrzane po gotowaniu.



Fot. Amica

Opinia eksperta



Jak wyróżnić się dziś wśród konkurencji, aby klienci wybierali dany produkt?

– Dla nas, jako producenta AGD, niezwykle ważne jest, by sprostać oczekiwaniom użytkowników naszych sprzętów. Chcemy, aby ludzie znaleźli w nich to, czego naprawdę potrzebują. Dlatego prowadzimy cykliczne badania etnograficzne, podczas których testujemy urządzenia w domach i szukamy inspiracji do rozwoju produktów. Dzięki spostrzeżeniom osób biorących udział w badaniach jesteśmy w stanie projektować sprzęt „po ludzku”, czyli taki, który będzie użyteczny i pomocny w codziennym życiu.

W portfolio naszych produktów z serii X-type znalazły się także płyty indukcyjne, które także zaprojektowane były według spostrzeżeń przyszłych użytkowników. Otrzymały one nawet odznaczenie „Zaprojektowane po ludzku”, przyznane przez wydawnictwo Agora. Oprócz tego, że są praktyczne w działaniu, są przede

wszystkim niezwykle intuicyjne. Dzięki funkcji Hob&Go wykrywają pole, na którym stawiany jest garnek, a następnie same je aktywują. Kwadratowe pola grzejne FlexiSpace zapewniają więcej miejsca na gotowanie i większą moc grzania. Funkcja CheckPot pozwala z łatwością sprawdzić, czy garnki są odpowiednio do gotowania na płycie indukcyjnej. Jeśli naczynie jest bardzo duże, funkcja AutoBridge połączy pola automatycznie, dzięki czemu na płycie zmieści się nawet spora brytfanka. Amica oferuje także 3 gotowe programy przydatne na co dzień: 42 °C (temperatura idealna do topienia masła czy czekolady), 70 °C (podgrzewanie zup i sosów) oraz 94 °C (gotowanie makaronu lub ryżu), a to z pewnością jest duże ułatwienie dla wielu użytkowników – komentarz specjalnie dla magazynu „InfoMarket” Agnieszka Stawarz, menedżer ds. komunikacji kategorii w Dziale Marketingu Grupowego marki Amica.



Fot. Amica (2)

Płyty dostępne są w dwóch wersjach kolorystycznych: bieli i czerni z eleganckim, czerwono podświetlanym panelem sterowania.



Luksusowe rozwiązania najwyższej klasy. Na miarę wszelkich oczekiwań.



The difference is Gaggenau.

Nowy, modułowy system Vario 400, zainspirowany koncepcją ściany chłodniczej, imponuje wyjątkowym wzornictwem, umożliwiającym kreatywną realizację indywidualnych oczekiwań, zarówno funkcjonalnych, jak i architektonicznych. Wszystkie, przystosowane do łączenia w dowolne kombinacje, urządzenia serii, wyróżniają się profesjonalną technologią i elegancją formy, a w zestawach zachwycają wizualną harmonią. Wśród modeli Vario 400 szczególną uwagę zwracają przeszklone chłodziarki przeznaczone do przechowywania oraz ekspozycji win. Trzy strefy klimatyczne zapewniają winom odpowiednią temperaturę i idealne warunki – zupełnie jak w zamkowej piwnicy.

Więcej informacji na stronie www.gaggenau.com

GAGGENAU

Umiejętności to nie wszystko...

Z Amica **BakingPro System™** zawsze Ci się upieczą... idealnie. Nowa konstrukcja piekarnika podnosi jakość wypieków i pozwala piec **więcej, szybciej, lepiej i wygodniej**. Zapomnisz o suchym mięsie i nierówno wypieczonych ciastach. Piekarniki z **OpenUp!** otwierają się automatycznie, pieką lepiej – i na parze.

Nowa linia **Amica X-type** to AGD o eleganckim, spójnym designie i użytecznych rozwiązaniach na każdy dzień.

SKORZYSTAJ Z GWARANCJI JAKOŚCI W TRZECH PROSTYCH KROKACH!

Szczegóły i regulamin promocji dostępne u sprzedawców w Studiach Mebli Kuchennych.



Amica Baking  System™

amica.pl

Amica
for living



5 lat
GWARANCJI

FRANKE. Zlewozmywaki Box Center i Kanon

Innowacyjna strefa zmywania

W naszych domach pojawia się coraz więcej wielofunkcyjnych mebli i urządzeń. Dzięki sprytnym rozwiązaniom mieszkamy coraz wygodniej. Ten trend szczególnie widoczny jest w kuchni, do której Franke proponuje zlewozmywaki wielozadaniowe.

Aż 60 proc. prac kuchennych odbywa się w tzw. strefie wody. Dlatego wprowadzone tu rozwiązania znacznie ułatwiają nam codzienne kuchenne prace. Świadomość tego stała się impulsem do opracowania przez Franke innowacyjnych zlewozmywaków. Modele z serii Kanon oraz Box Center wykraczają poza ich tradycyjną formę i funkcjonalność. Dzięki dodatkowym poziomom pracy, rozwiązaniom „2 w 1” i praktycznym akcesoriom stają się prawdziwym centrum większości prac kuchennych.

Nieszablone podejście do zadań zlewozmywaka najlepiej demonstruje Box Center. To innowacyjny model typu „2 w 1”, w którym wszystkie najpotrzebniejsze akcesoria są zawsze pod ręką. Wystarczy po nie sięgnąć do przybornika, który wsunięty jest w mniejszą komorę. Znajdziemy w nim 3 noże, 2 deski do krojenia, suszarkę do naczyń. Oznacza to na przykład, że przygotowując sałatkę lub zupę, można kroić warzywa zaraz po ich umyciu. Nie ma potrzeby przenoszenia ich za każdym razem na blat. Box Center sprawia,



że każdy ruch jest efektywny i łatwo zachować w kuchni porządek, gdyż przybory kuchenne ukryte są w przedgradach i zawsze w zasięgu ręki. Stalowy model świetnie sprawdzi się na wyspie kuchennej, a w niskiej zabudowie wymaga szafki o szerokości 90 cm. Nowatorskie rozwiązania i nowoczesny design Box Center zostały docenione przez jury konkursu „iF Design Award 2019”.

Franke udowadnia, że nawet zwyczajny z pozoru zlewozmywak może zamienić się w wielofunkcyjne urządzenie usprawniające gotowanie. Najlepszym przykładem są komory do podbudowy z serii Kanon, wykonane z odpornego i długowiecznego Fraganitu+. Nowoczesny zlewozmywak dostępny jest

w 3 wielkościach i w aż 12 kolorach. Niech nie zmyli nikogo jego minimalistyczny wygląd, ponieważ Kanon jest prawdziwym kombajnem funkcji. Wewnętrzna krawędź w połowie wysokości komory daje dodatkową powierzchnię roboczą. Wystarczy rozwinąć na niej rollmatę, na której opluczymy warzywa lub osuszymy naczynia. Z kolei poziom wyżej, na krawędzi blatu, oprzemy pasującą do komory wkładkę ociekową. Oba akcesoria są sprzedawane w komplecie z Kanonem, dodatkowo można dokupić pasującą do komory deskę do krojenia. W ten sposób jeden model zastępuje nawet trzy stanowiska pracy. Kanon jest tegorocznym zdobywcą prestiżowej nagrody „Red Dot Design”.

FERRO. Baterie z linii Zicco

Eleganckie i wszechstronne

Funkcjonalność i eleganckie wzornictwo – to zalety wyróżniające najnowszą kolekcję baterii Zicco. Od strony estetycznej znakomicie wpisuje się ona w aktualne trendy w aranżacji wnętrza, równocześnie oferując bardzo dobrą jakość wykonania, charakterystyczną dla marki Ferro.



Co wyróżnia linię Zicco? Są to przede wszystkim geometryczne kształty, które zawsze stanowią niewyczerpane źródło pomysłów aranżacyjnych. Kolekcja nawiązuje do kształtu prostokąta, a praktycznie wszystkie jej elementy – wylewki, korpusy, uchwyty, rozety oraz rączki natrysku – oparto na prostokątnym profilu. Mamy tu więc sporo kątów ostrych i kanciastych form. Warto to podkreślić szczególnie w przypadku modelu zlewozmywakowego. W tych rozwiązaniach powszechnie stosuje się bowiem wylewki okrągłe. Baterie Zicco świetnie sprawdzą się w różnych stylach wnętrza – od bardzo nowoczesnych, przez awangardowe, po klasyczne. W skład kolekcji wchodzi bateria wannowa ścienna, umywalkowa stojąca, zlewozmywakowa stojąca, bidetowa stojąca, natryskowa

ścienna oraz nowoczesna bateria natryskowa w wersji podtynkowej. Wszystkie dostępne są w wykończeniu z ponadczasowego chromu.

SAMSUNG. Chłodziarkozamrażarki z linii Bespoke

Zaprojektuj swoją lodówkę

W dobie silnego trendu na personalizację, firma Samsung wychodzi naprzeciw oczekiwaniom użytkowników, tworząc domowe urządzenia, które w coraz większym stopniu można dostosować do swoich indywidualnych potrzeb. Doskonałym dowodem na to są lodówki Bespoke tego producenta.

Linia lodówek Bespoke firmy Samsung stanowi zupełnie nową kategorię wśród dostępnych na rynku rozwiązań i urządzeń. Niczym wizyta u dobrego krawca po garnitur na miarę pozwala stworzyć produkt spersonalizowany, dopasowany do gustu konkretnego użytkownika, jego potrzeb, wymagań i upodobań. Lodówki Bespoke oferowane są w 8 różnych wersjach, od jedno- do czterodrzwiowe. Dostępne są m.in. w wykończeniu ze szkła satynowego. Jego faktura – elegancka, ma-

towa i idealnie komponująca się z każdym wnętrzem – pozwala wydobyc piękno pomieszczenia. Efekt ten jest jeszcze bardziej zauważalny, gdy lodówka Bespoke w wersji satynowej i nowe urządzenia do zabudowy są umieszczone obok siebie. W wypadku frontu użytkownicy mogą wybierać również materiały takie jak metal cotta i szkło glam. Producent zapewnia ponadto wiele opcji kolorystycznych (m.in. szarą, granatową, różową, żółtą, białą lub miętową). Na tym jednak nie koniec! Oprócz koloru oraz rodzaju wykończenia użytkownicy mogą również spersonalizować wnętrza urządzenia.

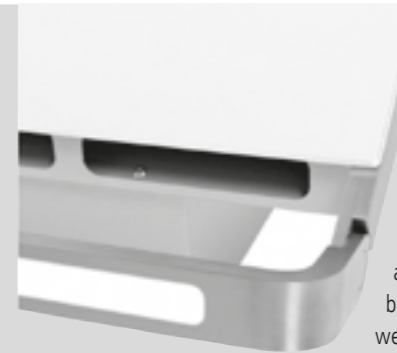


CIARKO. Okap Illumia

Oskar w dziedzinie wzornictwa

Firma Ciarko, jeden z największych producentów okapów w Polsce, a jednocześnie ważny europejski i światowy dostawca tego typu asortymentu, nieustannie zaskakuje klientów wprowadzanymi do oferty urządzeniami. Tym razem odświeżyła linię Ciarko Design. Należy do niej nowa wersja modelu Illumia.

Okap Illumia zdobył jedno z najbardziej prestiżowych wyróżnień w dziedzinie wzornictwa – nagrodę „Red Dot Design Award”. Model ten został doceniony za wyjątkowe walory estetyczne, ale też za parametry techniczne. Front urzą-



żenia wykonany jest ze szkła oraz stali odpornej na rdzę i zarysowania. Projektanci i inżynierowie firmy Ciarko, którzy niejednokrotnie już zaskakiwali rynek wieloma innowacjami, tym razem, wychodząc naprzeciw potrzebom i oczekiwaniom konsumentów oraz aktualnym trendom, opracowali nową wersję tego urządzenia.

Ruchomy uchwyt zainstalowany u podstawy okapu ma wbudowany panel LED. Pozwala to na ukierunkowanie oświetlenia w dowolnym kierunku, np. na blat podczas przygotowywania posiłków.

Komfort i przyjemną atmosferę podczas wykonywania codziennych

czynności w kuchni zapewniają funkcje sterowania za pomocą gestów oraz szybkiego przewietrzenia pomieszczenia. Dzięki systemowi Gesture Control, aby włączyć urządzenie, wystarczy w pobliżu okapu przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej. W podobny sposób można zwiększyć szybkość pochłaniania. Jeżeli chcemy wyłączyć okap lub zmienić tryb prędkości na niższy, wystarczy poruszyć dłoń w odwrotnym kierunku – od prawej do lewej. Z kolei przytrzymanie dłoni pod okapem przez ok. 2 sekundy pozwala włączyć lub wyłączyć oświetlenie. Taki bezdotykowy system sterowania ułatwia utrzymanie sprzętu w czystości.

Zastosowany w modelu Illumia silnik bezszczotkowy (BLDC, od ang. BrushLess Direct-Current motor) oczyszcza powietrze w krótkim czasie. Dostępny jest ponadto czujnik zbliżeniowy, który wykrywa ruch i włącza oświetlenie tylko wtedy, gdy użytkownik znajduje się w pobliżu urządzenia.

Nowa wersja przyściennego modelu Illumia ma 90 cm szerokości i dostępna jest w dwóch opcjach kolorystycznych – czarnej lub białej. Pracuje w klasie efektywności energetycznej A+. Wydajność okapu wynosi 705 m³/h, a poziom hałasu wytwarzany podczas jego pracy to 61 dB.



PYRAMIS. Zlewozmywaki Siros i Sparta Plus Lux

Praktyczne i stylowe konstrukcje

Firma Pyramis wprowadziła na rynek nowe modele zlewozmywaków jednokomorowych – Sparta Plus Lux 1B 1D (78 x 48 cm) i Siros 1B. Pierwszy z nich powstał jako rozwinięcie doskonale przyjętej na rynku polskim linii Sparta Plus, a w drugim wykorzystano innowacyjny system 3ways marki Pyramis.



Krawędzie Sparty Plus Lux zostały zeszlifowane, nadając zlewozmywakowi bardziej elegancki charakter. Dodatkowo, dla wygody użytkowników, dodano do komory rant, na którym można stabilnie umieścić deskę kuchenną. Atutem tego modelu jest także duża i głęboka na 19 cm komora zmywania. Ma ona wymiary 40 x 40 cm. Nowością na polskim rynku jest system 3ways marki Pyramis. To niespotykane dotąd w zlewozmywakach rozwiązanie zostało wykorzystane po raz pierwszy w modelu Siros 1B. Oznacza możliwość montażu komory na 3 różne sposoby: jako wpuszczonej w blat, podwieszanej pod blatem z odsłoniętą półką na baterię kuchenną lub podwieszanej pod blatem z ukrytą półką na baterię. Jednokomorowy zlewozmywak z linii

Siros ma wymiary 47 x 51,5 cm. Sprzedawany jest w zestawie z akcesoriami niezbędnymi do wykonania każdego ze wspomnianych rodzajów montażu. Zarówno zlewozmywaki, jak i baterie marki Pyramis dostępne są w studiach mebli kuchennych, salonach Black Red White, dobrych salonach sanitarnych i sklepach DIY.



BLANCO. Zlewozmywak Adon XL 6 S Beton Style

Postindustrialny trend w kuchni

Minimalistyczne, nowoczesne, surowe, a jednocześnie modne i wytrzymałe. Takie właśnie są zlewozmywaki marki Blanco z postindustrialnej linii Beton Style. Stwarzają one ogromny potencjał w kwestii doboru pozostałych elementów kuchennego otoczenia – mebli i dodatków.

Zlewozmywaki z tej linii wykonano z solidnego i łatwego w pielęgnacji materiału Silgranit PuraDur. Niejednolitość powierzchni powoduje, że każdy produkt jest wyjątkowy. Beton efektywnie koresponduje na przykład z wnętrzami w stylu skandynawskim, gdzie dominują biel, naturalne materiały, proste formy, pojedyncze dodatki w wyrazistych barwach i minimalizm. Idealnie wkomponuje się także w pomieszczenia o charakterze loftowym, w towarzystwie ceglanych ścian, odsłoniętych rur, drewnianych podłóg i technicznego oświetlenia. W nowej linii Beton Style dostępny jest m.in. dwukomorowy model Adon XL 6 S o wy-



InFinio. W komplecie znajduje się również deska do krojenia z drewna jesionowego. Można ją umieścić w jednej z powierzchni roboczych zlewozmywaka. Linia Beton Style niemieckiej marki Blanco jest dostępna w ofercie firmy Comitor.

Wnętrzarskie święto w Ptak Warsaw Expo



Na początku października na terenie międzynarodowego centrum targowo-wystawienniczego Ptak Warsaw Expo odbyły się targi wyposażenia wnętrz Warsaw Home. Sukces imprezy, w której na ekspozycji przeznaczono imponujące 125 tys. m² powierzchni wystawienniczej, potwierdza, że w zaledwie kilka lat możliwe jest stworzenie w Polsce targów o randze światowej.

Warsaw Home to wyjątkowe święto całego sektora wnętrzarskiego, w którym biorą udział najważniejsze osobistości w branży. Gośćmi honorowymi byli prezes Światowej Organizacji Targowej UFI – Craig Newman oraz prezes International Association of Exhibitions and Events (IAEE) – David DuBois. W dobie Internetu, kiedy większość interakcji biznesowych przenosi się do sieci, targi zaczynają odgrywać coraz ważniejszą rolę jako platforma do utrzymania prawdziwych bezpośrednich relacji. „InfoMarket” po raz kolejny miał przyjemność wziąć udział w tym wyjątkowym wydarzeniu, na które przeznaczono – podobnie jak w ubiegłym roku – aż 5 olbrzymich hal wystawowych Ptak Warsaw Expo. Każdą z nich poświęcono nieco innej tematyce. W ten sposób utworzyły się strefy takie

jak „Warsaw Build (podłogi, panele i materiały do wykończenia ścian, a także drzwi, kominki i armatura), Deco oraz Poland Design Festival (dekoracje, tekstylia i oświetlenie), Kitchen & Dining (meble, akcesoria i AGD), Selected Furniture (różnego rodzaju meble) oraz Selected Design (wyjątkowe wzorniczo projekty). Poszczególne strefy były więc na tyle różnorodne i ciekawe, że w każdej można było znaleźć coś dla siebie.

Wyjątkowa przestrzeń, wyjątkowy sprzęt

Designerskie meble i innowacyjne rozwiązania techniczne to dziś dwa niemal nieodłączne aspekty przy projektowaniu wnętrz. Dla poszukujących inspiracji w tej dziedzinie firma Samsung wraz z duńską marką meblową BoConcept przy-

gotowała ekspozycję, na której można było przekonać się, jak najnowsze telewizory Samsunga prezentują się w domowej przestrzeni. Dodatkowo przedstawiciele marki BoConcept opowiadali o najnowszych projektach Karima Rashida, trendach z najnowszego katalogu oraz idei współpracy biznesowej „Live. Work. Play”.

Odwiedzający targi mogli bliżej poznać przede wszystkim dwie linie telewizorów firmy Samsung – The Frame i QLED. The Frame to jedyne w swoim rodzaju połączenie sztuki i techniki. Dzięki trybowi Sztuka, ekran telewizora może stać się... dziełem sztuki, i to dosłownie. W ramach sklepu Art Store, czyli platformy, która powstała z myślą o tym niezwykłym telewizorze, można znaleźć obecnie ponad 1200 dzieł z najlepszych światowych galerii i muzeów, takich jak Museo Del Prado, Yellow Korner, Victoria & Albert Museum czy Berlin State Museum, i wyświetlić je na ekranie. Drugi ze wspomnianych typów telewizorów, czyli modele Samsung QLED, dostępne są w rozmiarach od 43 do 98 cali. Tryb Ambient

sprawia, że ekran, kiedy akurat nie oglądamy filmu, staje się personalizowaną ozdobą. Można też wygodnie śledzić na nim informacje, oglądać zdjęcia czy wykorzystać kolorowe motywy wizualne i grafiki, które sprawiają, że wnętrze będzie kompletne. Ciekawą funkcją jest także możliwość tworzenia tła z motywem ściany, na której znajduje się telewizor – dzięki temu ekran, niczym kameleon, idealnie wtopi się w domową przestrzeń. Wystarczy zrobić zdjęcie, a aplikacja SmartThings pomoże nam je dopasować tak, aby uzyskać pożądaną efekt końcowy. Samsung to także innowacyjny sprzęt AGD. Na stoisku tego producenta nie mogło więc zabraknąć innowacyjnych chłodziarek z linii Family Hub, pralek QuickDrive czy piekarników Dual Cook Flex. Urządzenia te mogą być obsługiwane z wykorzystaniem wspomnianej już aplikacji SmartThings. Dzięki niej użytkownik można znacznie łatwiej, a co najważniejsze – zdalnie, zarządzać sprzętem gospodarstwa domowego, nawet będąc poza domem.

Mobilnie i interaktywnie

Na interakcję z odwiedzającymi targi Warsaw Home postawiła firma Siemens. Na sto-

Na targach prezentowano wiele różnorodnych urządzeń, które mogą być częścią systemów smart home, obsługiwanych za pośrednictwem aplikacji mobilnej.



isku tego producenta AGD, przy wykorzystaniu wirtualnych gogli oraz odpowiedniego oprogramowania, można było sprawdzić w 3D, jak może wyglądać kuchnia wyposażona w wybrane urządzenia wolnostojące i do zabudowy. Można dzięki temu dobrać lodówki, piekarniki i inne AGD, zaglądać do ich wnętrza, a nawet zaimportować projekt kuchni i zobaczyć go w wirtualnej rzeczywistości, a następnie wprowadzać zmiany, np. modyfikować kolory frontów i blatów. Siemens prezentował również możliwości i funkcje platformy Home Connect, która pozwala na mobilne sterowanie kompatybilnymi z nią urządzeniami. A tych w ofercie marki nie brakuje. Mogą to być m.in. piekarniki, pralki, suszarki bębnowe, zmywarki lodówki, jak i ekspresy do kawy, a więc do wyboru, do koloru. Z platformą Home Connect kompatybilny jest także sprzęt marki Bosch. Na stoisku tego producenta można było zobaczyć m.in. najnowsze piekarniki z intuicyjnym menu czy energooszczędne lodówki, a także pralki i suszarki ze świetnie wyposażonej serii iQ800. Nie zabrakło również drobnego AGD – funkcjonalnych że-



Lodówka to bardzo ważny element wyposażenia kuchni. Na Warsaw Home można było zobaczyć rozmaite modele – od tych utrzymanych w stylistyce retro po wielkogabarytowe urządzenia wyposażone w innowacyjne funkcje. Nie zabrakło też winiarek i modeli do zabudowy.

łazek, robotów kuchennych czy akumulatorowych odkurzaczy pionowych. Prawdziwą gwiazdą stoiska marki Bosch był Mateusz Gessler, który swoimi pokazami gotowania przyciągał tłumy zainteresowanych.

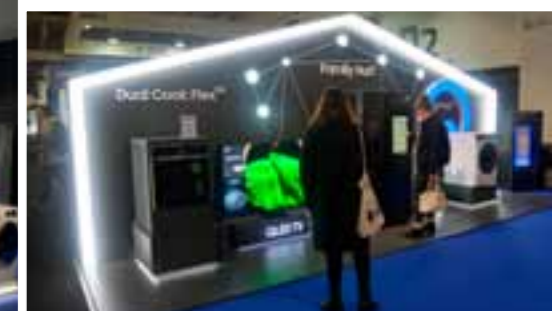
Na targach jak w... kuchni

Na targach w roli wystawcy pojawiła się polska firma Comitor. Zaprezentowała produkty marek ze swojej oferty, a więc Blanco, Novy i Küppersbusch. Dodatkowo atrakcją na stoisku Comitora

była obecność szefa kuchni Aleksandra Barona i jego pokaz gotowania „na żywo”. Na stoisku Comitora pojawiły się nowe baterie niemieckiej marki Blanco: Catris-5 i Linus-5 w stalowym oraz czarnym chromowanym wydaniu, a także dopasowane do nich dozowniki płynów. Można było zapoznać się także z modną kolekcją Beton Style, do której należą zlewomywaki wykonane z imitującego ten surowiec materiału Silgranit Pura-Dur. Istniała również możliwość uruchomienia sprzętów, dlatego goście stoiska mieli okazję przekonać się, jak funkcjonują one w praktyce.



Targi obfitowały w pokazy kulinarne. Na stoiskach wielu producentów wykwalifikowani najlepsi szefowie kuchni.



Poza gamą funkcjonalnych baterii i zlewozmywaków Comitor zaprezentował też piekarniki marki Küppersbusch, wyróżniające się innowacyjnym systemem ökotherm, który eliminuje zanieczyszczenia i cząsteczki tłuszczu. Dużym zainteresowaniem cieszył się zintegrowany z płytą indukcyjną okap Panorama marki Novy. Przebojem targów okazała się składana mata, czyli element ułatwiający codzienną pracę w kuchni. Jest to elastyczny, a jednocześnie stabilny gadżet, spełniający funkcję np. podstawki pod garnki lub odsączarki. Architekci, projektanci oraz potencjalni klienci mogli zapoznać się bliżej z produktami i uzyskać odpowiedzi na wszelkie pytania związane ze sprzętem. Przekonanie się o tym, jak wspomniany już okap Panorama sprawdza się w naturalnych warunkach, możliwe było podczas pokazów gotowania na żywo. Poprowadził je Aleksander Baron.

Kuchnia sercem domu

W trakcie targów Warsaw Home 2019 firma Franke zaprezentowała kuchnię odpowiadającą potrzebom współczesnych konsumentów. Stanowisko marki zaaranżowano zgodnie z hasłem najnowszej kampanii reklamowej tego producenta – „Kuchnia sercem domu”. Na ekspozycji Franke można było zobaczyć szereg wielofunkcyjnych urządzeń pomagających w przygotowywaniu posiłków. Wśród nich znalazł się Mythos 2gether, jedno z wielu urządzeń typu 2 w 1 oferowanych przez markę. Model ten składa się z płyty indukcyjnej połączonej z wbudowanym okapem. To zaawansowane urządzenie zainteresuje osoby, które swoją kuchnię chcą urządzić bardziej ergonomicznie, podobnie jak piekarniki Frames by Franke, które dają użytkownikowi więcej swobody. Wyposażone są w opatentowane przez Franke grzałki DCT i umożliwiają pieczenie nawet czterech potraw jednocześnie bez obawy o mieszanie się smaków i zapachów.



Czyste powietrze i czysta woda to niezbędne elementy przyczyniające się do zdrowia domowników. Producenci tacy jak Aquaphor, Franke czy Sharp doskonale o tym wiedzą i oferują produkty, które pozwalają zatroszczyć się o to, co pijemy i czym oddychamy.

borniku znajdziemy 3 noże, 2 deski do krojenia oraz suszarkę do naczyń. Wśród zaawansowanych technicznie urządzeń nie mogło zabraknąć baterii Franke Vital. Tegoroczna nowość Franke zapewniła domownikom stały dostęp do krystalicznie czystej i smacznej wody. Vital nie wymaga montowania żadnych dodatkowych urządzeń w szafce pod zlewozmywakiem. Znajdujący się w wylewce filtr kapsułkowy wystarcza do usunięcia 99 proc. bakterii i wirusów. Co więcej, wylupuje również mikrocząsteczki plastiku.

Forma i funkcjonalność

Włoski producent okapów i płyt grzewczych – firma Elica – przedstawił na targach swoje innowacyjne projekty urządzeń kuchennych. Mobilna ekspozycja marki Elica prezentowana była już w tym roku w wielu europejskich miastach, od Barcelony po Petersburg. W pierwszej połowie roku ekspozycja gościła także w Polsce: w Poznaniu, Krakowie, Wrocławiu i Katowicach. Teraz po raz pierwszy zawitała do stolicy i na targi Warsaw Home. Prezentację urządzeń kuchennych marki Elica skoncentrowano na formie i funkcjonalności. Towarzystwo jej pokazy kulinarne w wykonaniu znakomitego duetu włoskich szefów kuchni – Alfredo i Leonardo z Kuchni Danteo. Włoskie dania w ich wykonaniu współpracujące z niebanalnym wzornictwem płyt grzewczych Elica inspirowały odwiedzających do odkrywania nowych smaków i nowych urządzeń tego producenta.

Płyty grzewcze z wbudowanymi okapami lub zintegrowane z wagą, wyciągi przypominające lampy, modele udekorowane kryształkami – to cechy tylko niektórych z urządzeń prezentowanych na stoisku włoskiej marki. W strefie spotkań dla profesjonalistów prezentację dla architektów i projektantów prowadził Fabrizio Crisa – autor wielu nagrodzonych rozwiązań wykorzystywanych przez firmę Elica.

Innowacje w chłodnictwie i nie tylko

Wiele innowacyjnych modeli można było zobaczyć na stoisku marek Vestfrost i Sharp, należących do koncernu Vestel. Swoją barwną ekspozycją marka Vestfrost potwierdziła po raz kolejny, że designerski i funkcjonalny sprzęt to nie tylko modele do zabudowy, ale również stylowe urządzenia wolnostojące. Modele dostępne w różnorodnych wersjach

Wyjątkowe wzorniczo okapy i płyty grzewcze to również nieodłączne elementy targów Warsaw Home. Wśród innowacyjnych modeli prezentowano m.in. okapy sterowane gestami oraz designerskie konstrukcje płyt zintegrowanych z wyciągiem.

kolorystycznych ułatwiają dostosowanie ich do aranżacji wnętrza i potrzeb użytkownika. Ekspozycja Vestfrost już na wejściu wyróżniała się pod względem kolorystycznym spośród oferty wystawców AGD na Warsaw Home. Można tutaj było zobaczyć gotowe zaaranżowane zestawy kuchenne w postaci dopasowanych wzorniczo i kolorystycznie lodówek, kuchni i okapów, a wszystko to utrzymane było w ponadczasowej stylistyce retro. Urządzenia te, mimo klasycznego wyglądu, wykorzystują jednak innowacyjne rozwiązania techniczne, których nie powstydziłoby się wiele popularnych na rynku klasycznych modeli. Są to m.in. jonizator powietrza Ion Tech, wykorzystywany w celu eliminacji nieprzyjemnych zapachów, czy filtr Maxi Fresh w szufladach lodówki przeznaczonych na warzywa.

Produkty Vestfrost, w tym chłodziarki do wina, można było zobaczyć w otoczeniu węg-



przeze wszystkim z myślą o najbardziej wymagających klientach. Na stoisku Sam Cook nie zabrakło pokazów kulinarnych połączonych z degustacją. Gotowano zdrowo, smacznie i wygodnie, oczywiście, przy wykorzystaniu funkcjonalnego sprzętu marek należących do firmy MPM. Stoisko Sam Cook było bowiem połączone z ekspozycją stylowych naczyń marki Smile, również należącej do MPM. Różne garnki, patelnie, czajniki, a także brytfanny, szybkowary czy dobrej jakości noże stanowią doskonale uzupełnienie nie tylko oferty marki Sam Cook, ale wyposażenia kuchni w ogóle. Na stoisku firmy MPM nie mogło zabraknąć dużego AGD wolnostojącego i do zabudowy, a więc piekarników, płyt grzewczych na szkle oraz okapów, chłodziarek zamrażarek i winiarek. Firma prezentowała również odkurzacze marki GreenGo, w tym bezprzewodowy pionowy model znajdujący się w jej ofercie.

Okapy sterowane gestem

Dla firmy Ciarko, jednego z największych polskich producentów specjalizujących się w okapach kuchennych, targi były okazją do zaprezentowania swojej oferty klientom indywidualnym. Wyeksponowano najnowsze i najlepiej wyposażone wersje modeli z linii Ciarko Design. Okapy do niej należące łączą niebanalną estetykę, komfort obsługi oraz bardzo dobre parametry techniczne. W skład linii Ciarko Design wchodzi łącznie 13 okapów kuchennych o rozmaitej konstrukcji. Wśród nich znajduje się m.in. blatowy model Moondraft – wysuwany na wysokość 50 cm (najwyżej w tej ka-

tegorii produktowej na rynku). Ciarko oferuje również model Wizard, czyli połączenie okapu kuchennego i płyty indukcyjnej, a także nagrodzony Red Dot Design Award okap Illumia. W ofercie Ciarko Design wyróżnia się ponadto Miss W – prawdziwa designerska dekoracja każdej kuchni. Dzięki zastosowaniu w tym modelu panelowi LED Illumia może pełnić dodatkowo funkcję stylowej lampy. Kształt tego urządzenia przypomina zresztą bardziej ozdobny żyrandol niż okap kuchenny. Okapy z linii Ciarko Design oferowane są w klasach energetycznych A, A+ lub A+++, zależnie od modelu. Większość zostanie wyposażona w oświetlenie LED, w tym w czujnik zbliżeniowy, czujnik światła oraz regulację barwy oświetlenia. Dzięki tym funkcjom oświetlenie będzie włączać się automatycznie w momencie, kiedy użytkownik stanie przed okapem, a sama barwa oświetlenia (ciepła lub zimna) może być dostosowywana przez użytkownika. Okapy Ciarko Design wyposażono też w innowacyjny system sterowania gestem Ge-

Drobne AGD jest również zastąpione w domu jak piekarnik czy lodówka. W tym segmencie rynku wystawcy prezentowali szeroki asortyment produktów, m.in. ekspresy do kawy, blendery, czajniki, opiekacze, a także odkurzacze.



gierskiego wina firmy 2Bratanki. W tym segmencie rynku mają pojawić się wkrótce nowe modele winiarek z pogranicza urządzeń domowych i profesjonalnych. Próbkę możliwości i przedsmak tego, co wkrótce zagóści w ofercie Vestfrost, można było zobaczyć właśnie na Warsaw Home. Wśród nowości prezentowano również chłodziarki i zamrażarki do zabudowy. Zestawiając tego typu urządzenia obok siebie w kuchennej zabudowie, można stworzyć klasyczny, dopasowany do potrzeb użytkownika zestaw side by side. Dla osób poszukujących kompaktowego rozwiązania Vestfrost oferuje natomiast chłodziarkozamrażarkę do zabudowy VR-BB27612H0S o pojemności całkowitej 243 l. Sharp zaprezentował m.in. 4-drzwiowy model SJ-F2560EVI z linii VacPac Pro, a więc z pakowarką próżniową umieszczoną na froncie.

Funkcjonalne i atrakcyjne dla oka

Atrakcyjną ekspozycję miała na Warsaw Home marka Sam Cook, której właścicielem jest polska firma MPM. Została ona stworzona



Isola Evo Plus. Na stoisku włoskiej marki nie zabrakło również płyty indukcyjnej zintegrowanej z okapem, czyli Galileo. Wyeksponowano także kompaktową płytę indukcyjną FCH93 w połączeniu z wysuwany z blatu okapem Fabula Plus.

Wyjątkowe wzornictwo okapy można było zobaczyć również na stoisku firmy Seenergy. Mamy tutaj na myśli m.in. takie mode-

Wiele nowości produktowych, w tym również w okapach kuchennych, zaprezentowała marka Kernau. Był to m.in. przyścienny 90-centymetrowy model KCH 0990 B o wydajności 610 m³/h (dostępny również w wersji o szerokości 60 cm jako KCH 0960 B). Nie zabrakło także modeli sterowanych gestami oraz urządzeń, które można obsługiwać za pomocą pilota, jak np. model KBH 0861 W, przeznaczony do zabudowy w szafce kuchennej. Został on wyposażony w trzystopniową regulację intensywności oświetlenia i dostępny jest w dwóch wersjach kolorystycznych – czarnej i białej.

Na targach pojawiła się również marka Maunfeld, której produkty łączą w sobie m.in. angielską klasykę i włoski modernizm. Na stoisku tego producenta można było zobaczyć szeroką gamę modeli okapów – od konstruk-

wstępną filtracją, kolejnym filtracją osmotyczną, a ostatnim mineralizacją wody. Co warto podkreślić, w modelach firmy Aquaphor wykorzystywany jest opatentowany materiał Auqalen. Jego struktura znacznie poprawia efektywność oczyszczania wody. Aquaphor w dzbankach filtrujących stosuje ponadto technikę IAM (Isotropic Adsorption Matrix), która zapewnia równomierny przepływ wody przez całą powierzchnię filtra. Dzięki temu sprzęt tego producenta skutecznie zatrzymuje związki organiczne, metale ciężkie, zapobiega rozmnażaniu się bakterii, a mieszanka sorpcyjna zachowuje swoją strukturę.

Imprezy towarzyszące targom

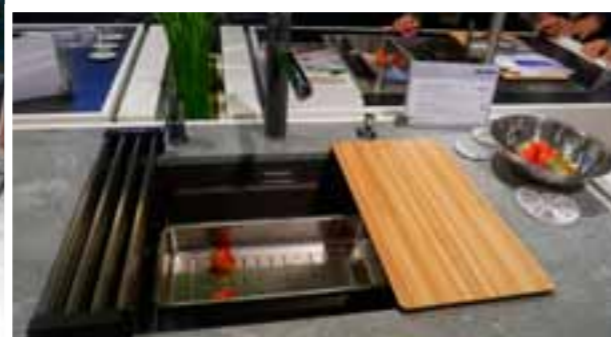
Ekspozycje wystawców to nie wszystko! W ramach targów Warsaw Home odbywały się rozmaite panele dyskusyjne i prelekcje. Po raz kolejny wydarzeniu towarzyszyło Design Forum, które było doskonałą okazją do tego, by dowiedzieć się wielu ciekawych informacji na temat panujących trendów i być na bie-

żączo ze wszystkimi ważnymi zagadnieniami w branży projektowej. W trakcie wszystkich dni targowych znakomici eksperci z całego świata dzielili się swoimi przemyśleniami podczas wielu wystąpień na różnorodne tematy. W tym roku hasło główne Forum Designu brzmiało „Jestem”. Organizatorzy chcieli przez to podkreślić, jak ważni są ludzie, którzy odwiedzają targi. Z tym również wiązał się główny motyw graficzny tegorocznej edycji. Jego projektant – Tomasz Kuczma przestawił na nim ludzi połączonych ciągłą linią i „skupionych wokół tworzenia pięknych, wartościowych i nowoczesnych przedmiotów, które wzbogacają wnętrza naszych domów i przestrzeni wspólnych”.

Filtrowanie wody

Innowacyjne systemy filtrowania wody prezentowała na swoim stoisku firma Aquaphor. Mamy tu na myśli m.in. dzbanek filtrujący J.Shmidt JS 500, czyli kompaktowe i wydajne urządzenie wykorzystujące zaawansowany system filtracji z zasilaniem bateryjnym. Model JS 500 skutecznie radzi sobie z metalami ciężkimi i toksynami. Jeśli chcą Państwo dowiedzieć się więcej o tym modelu, zapraszamy do działu „Nowości AGD” niniejszego wydania „InfoMarketu”.

Firma Aquaphor prezentowała ponadto zaawansowane systemy filtracji z tzw. odwróconą osmozą, w tym model RO-1010S Morion. Montuje się je w szafce kuchennej pod zlewozmywakiem, a oddzielna wylewka umożliwia łatwy dostęp do filtrowanej wody. Odwrócona osmoza polega na przepływie pod ciśnieniem wody przez specjalną membranę, której zadaniem jest przepuszczenie cząsteczek wody, a zatrzymanie zanieczyszczeń. Rozwiązanie to stosowane było do niedawna wyłącznie do celów przemysłowych. Zestaw firmy Aquaphor to w praktyce kilkuetapowy system filtracji. Pierwszym etapem jest



Stylowe zlewozmywaki i nie-szablonowe pod względem wzorniczym baterie mogą odmienić kuchenne wnętrza. W tym segmencie rynku producenci stawiają również na praktyczne aspekty swoich projektów – wyciągane wylewki, dozowanie, filtrowanie i oszczędzanie wody.

stureControl – umożliwiła on w pełni bezdotykową obsługę urządzenia, wyłączanie za pomocą ruchów dłoni. Wystarczy 3 gesty, aby korzystać z możliwości okapu.

Innowacyjne pochłanianie i gotowanie

Wiele innowacyjnych modeli okapów i płyt grzewczych mogliśmy zobaczyć na stoiskach takich producentów jak Faber, Seenergy, Kernau czy Maunfeld.

Faber prezentował m.in. takie designerskie okapy jak Glow Plus, Belle Plus czy Cylindra



le jak przyścienny Manta i Dandy. Seenergy ma w ofercie również inne innowacyjne konstrukcje, np. płytę zintegrowaną z okapem Piano E-motion oraz wysuwany z blatu model Down Draft 40 BL.



Kuchenne innowacje Samsung

Nowa generacja urządzeń do zabudowy



Piekarnik Dual Cook Flex™
z dzielonymi drzwiami pozwala piec dwie różne potrawy jednocześnie.



Zmywarka Water Wall™
wytworza potężny strumień wody, aby dokładnie wyczyścić naczynia.



Chłodziarka z Cool Select+
zmeni się w zamrażarkę, gdy tego potrzebujesz.



Okap z wi-fi i Bluetooth
uruchamia się automatycznie i współpracuje z aplikacją SmartThings.

Rewolucja na rynku AGD

AGD może być innowacyjne i ułatwiać przygotowywanie posiłków na wiele sposobów. Doskonałym tego przykładem jest Generacja 7000, czyli nowa seria urządzeń firmy Miele. Wiele rewolucyjnych rozwiązań znajdziemy w każdej grupie produktowej. Jest to największa premiera w 120-letniej historii niemieckiego producenta. Jej trzon stanowią cztery nowe linie wzornicze. Dzięki temu sprzęt można dopasować do wnętrza urządzonego praktycznie w każdym stylu.

W Generacji 7000 dostępne są linie PureLine, Vitro Line, ArtLine i ContourLine. Każda z nich skrywa innowacyjne i unikatowe na rynku modele, a jednocześnie daje niemal nieograniczone możliwości aranżacji przestrzeni kuchennej.

Jaki styl w kuchni lubisz najbardziej?

Pierwsza ze wspomnianych – linia PureLine to kwintesencja nowoczesności: połączenie stali i szklanego frontu w obsydianowej czerni. Wzrok przyciągają przede wszystkim stalowa pozioma listwa w górnej części urządzenia i wyrazisty, ergonomiczny uchwyt ze stali szlachetnej. Należące do drugiej z kolei linii – VitroLine urządzenia harmonijnie współgrają zarówno z nowoczesną, jak i bardziej klasyczną zabudową kuchenną. Występujące w ko-

lorach ObsidianBlack, BrillantWhite oraz GraphitGrey łatwo wtapiają się w otoczenie, a uchwyt w kolorze frontu staje się niemal niewidoczny. Dla zwolenników minimalizmu idealnym rozwiązaniem będą z kolei bezuchwytowe urządzenia z linii ArtLine, dostępne w trzech analogicznych kolorach. W czwartej z nowych linii, czyli ContourLine, dominującą jest wyraźna stalowa rama na froncie urządzeń. To rozwiązanie najbardziej klasyczne, jeśli chodzi o design, a szlachetna stal zdecydowanie odcina się od frontów mebli.

Innowacyjne funkcje

Generacja 7000 ułatwia pracę w kuchni, prowadząc użytkownika przez cały proces gotowania. Poszczególne funkcje na wyświetlaczach znajdują się zawsze w tym samym miejscu we wszystkich urządzeniach danej kategorii.

W urządzeniach nowej generacji znalazło się m.in. sterowanie DirectSensor S, Direct Sensor oraz MTouch. Zastosowany w modelach Pre-

stige MTouch wygląda teraz jeszcze nowocześniej – funkcje są pogrupowane, a wyświetlacz jest bardzo czytelny. Intuicyjną obsługę zapewnia ponadto dostępne wyłącznie w Miele menu rozwijane (roll down). Funkcja MotionReact – w piekarnikach Miele – to kolejne usprawnienie codziennej pracy w kuchni. W chwili, gdy zbliżamy się do urządzenia, aktywuje się wyświetlacz. Panel obsługi staje się gotowy do działania – ekran menu włącza się automatycznie, bez konieczności manualnego uruchamiania.

Wygoda obsługi

Większość modeli nowej generacji można łączyć w sieć i sterować nimi za pośrednictwem Wi-Fi. W wypadku piekarników połączenie z aplikacją Miele@mobile umożliwia korzystanie z wielu dodatkowych funkcji, np. FoodView, która pozwala obserwować stan i efekty pieczenia na urządzeniu mobilnym (dzięki kamerze umieszczonej wewnątrz komory piekarnika). W razie potrzeby można też zdalnie zmienić parametry pieczenia.

Wzornictwo urządzeń należących do Generacji 7000 zostało docenione m.in. w plebiscytach „Red Dot Design Award” i „iF Design Award”.

Dzięki funkcji TasteControl drzwi piekarnika automatycznie uchylają się na 3 cm, a wentylator tłoczy na zewnątrz gorące powietrze. W ten sposób wnętrze urządzenia można w 5 min schłodzić nawet o 100 °C. Urządzenie do gotowania na parze pomoże dobrać pasujące do siebie elementy składniki, które mają podobny czas przygotowywania. Dzięki funkcji Mix&Match można też jednocześnie przygotować nawet 3 składniki tworzące jedno danie.

Wyjątkowa kawa... i herbata

Ekspresy do zabudowy Generacji 7000 pracują najciszej ze wszystkich urządzeń dostępnych na rynku – to zmiana, którą można odczuć już podczas przygotowywania pierwszej porcji kawy. Miłośnicy różnych rodzajów tego napoju lub różniący się gustami domownicy docenią funkcję CoffeeSelect – możliwość wyboru różnych ziaren z trzech pojemników. AromaticSystemFresh sprawi, że kawa będzie zaparowana za każdym razem ze świeżo zmielonych ziaren, a w zaparzaczu nigdy nie pozostaną resztki wcześniej zmielonej kawy.

Tryb Performance pozwoli jednym ruchem wybrać jeden z czterech sposobów działania ekspresu w zależności od okoliczności lub preferencji użytkownika. Z kolei funkcja Coffee & Tea

udowadnia, że ekspres do kawy może być także ekspertem w parzeniu herbaty, dostosowując do odpowiednich gatunków liści temperaturę wody i czas parzenia. Dzięki rewolucyjnym funkcjom AutoDescal i AutoClean nie trzeba już ręcznie odkamieniać i czyścić ekspresu. Wystarczy wybrać odpowiedni moment, a ekspres odkamieni się sam i samodzielnie oczyści przewody na mleko oraz zaparacz.

Płyty indukcyjne

Nowe płyty indukcyjne Miele należące do Generacji 7000 dają użytkownikom ogromną elastyczność, a jednocześnie zapewniają wsparcie w procesie gotowania posiłków. Nie trzeba już dobrać garnka czy patelni do wielkości pola grzewczego. Płyty bezpolowe to swoboda i wygoda użytkowania bez względu na wielkość i kształt naczyń. Wskaźnik pomocy w pozycjonowaniu naczyń pomoże odpowiednio ustawić je na płycie, a dzięki elektronice płyta sama rozpozna miejsce ustawienia garnka i wyświetli właściwy rząd cyfr do sterowania. W dodatku przesuwanie garnków po płycie nigdy nie było tak ciche! Unikatowa funkcja SilentMove zmniejsza odgłosy powstające przy przesuwaniu dzięki specjalnemu nadrukowi na płycie.

Urządzenia Generacji 7000 współpracują z aplikacją mobilną Miele@mobile za pośrednictwem Wi-Fi. Dzięki temu możemy nim zarządzać praktycznie z dowolnego miejsca na świecie.



Milowy krok w rozwoju zmywarek

Urządzenia Generacji 7000 są potwierdzeniem hasła „LifeBeyondOrdinary”, które przyświeca nowej kampanii reklamowej firmy Miele. Modele należące do nowej serii zdecydowanie wyprzedzają ponad przeciętność, czyniąc życie swoich użytkowników wyjątkowym. Twarzą kampanii zmywarek Generacji 7000 jest Marina Kazankova, rekordzistka świata we freedivingu, a więc w nurkowaniu na wstrzymanym oddechu. W tym sporcie nurek nie używa akwalungu, ale korzysta z dodatkowego osprzętu, w tym m.in. masek, specjalnych pletw czy odpowiednich ubrań, balastu itp. To właśnie Marina Kazankova ustanowiła rekord Guinness-

sa, przepływając w oceanie 154 m pod wodą na jednym oddechu. Jednak niezależnie od tego, ile rekordów już ustanowiła, chce zawsze sięgać po jeszcze więcej, być pierwszą i cieszyć się przeżyciami, których nikt wcześniej nie doświadczył. Dowodem na to są pierwsze na świecie zmywarki z systemem zmywania AutoDos i zintegrowanym PowerDiskiem, które dozuują środek czyszczący automatycznie. PowerDisk wkładany jest do komory umieszczonej na wewnętrznej części drzwiczek urządzenia. Zawiera 400 g detergentu w formie granulatu, który dozowany jest przy każdym z programów mycia. Dysk obraca się o 360°, a granulatu dostaje się do wnętrza zmywarki. System sam dozuje odpowiednią ilość detergentu w zależności od wybranego programu. Zawartość dysku wystarcza przeciętnie na 20 cykli mycia w programie Eco. W programie Automatic dozowanie jest elastyczne – sensory badają, ile detergentu potrzeba w zależności od stopnia zabrudzenia naczyń.

Zmywarki nowej generacji można włączyć do sieci internetowej i sterować nimi za pomocą aplikacji Miele@mobile. Oprogramowanie to pozwala na korzystanie z wielu dodatkowych funkcji. Jedną z nich jest AutoStart, który umożliwia zaprogramowanie zmywarki tak, aby rozpoczęła pracę o określonej godzinie. Zdalny start i zatrzymanie programu zmywania mogą być aktywowane przez urządzenie mobilne praktycznie z każdego miejsca, z którego mamy dostęp do Internetu.

Dostępne jest też rozwiązanie ShopConn@ct, dzięki któremu wygodnie zamówimy deterenty przez Internet. Do tej pory możliwe było tylko powtórne, manualne zamawianie środków przez aplikację Miele@mobile. W nowej generacji zmywarek po wybraniu opcji „Automatyczne domówienie” otrzymamy nowy zapas detergentu do domu. Zmywarki G 7000 są wyjątkowo intuicyjne w obsłudze. Zastosowano w nich nowo zaprojektowane panele sterowania i nową koncepcję obsługi. Jest to m.in. duży wyświetlacz MTouch ViDisplay – wyjątkowe rozwiązanie zarówno pod względem wyglądu, jak i funkcjonalności. Urządzeniem sterujemy, dotykając i przesuwać palcem po powierzchni wyświetlacza – zupełnie jak w smartfonie. Rozwijane menu dostarcza dodatkowych informacji, np. prognozy zużycia energii i wody.

Pół roku zmywania gratis

Firma Miele, z okazji wprowadzenia na rynek Generacji 7000, przygotowała dla klientów promocję, w której przy zakupie zmywarki z systemem AutoDos można otrzymać voucher na zestaw środków do zmywania PowerDisk. Może on wystarczyć nawet na pół roku zmywania. Promocja obowiązuje przy zakupie zmywarki, do której fabrycznie został dołączony voucher promocyjny. Voucher można zrealizować do 31 grudnia 2023 r. tylko za po-

Linie wzornicze Generacji 7000 firmy Miele



PureLine



Vitro Line



ArtLine



ContourLine

Słowem podsumowania

W urządzeniach Miele Generacji 7000 stosowane jest przyjazne dla środowiska, energooszczędne podświetlenie LED. Zapewnia ono optymalne i równomierne oświetlenie wnętrza każdego urządzenia. Generacja 7000 to odpowiedź Miele na zmieniające się oczekiwania konsumentów w związku z postępem technicznym, jaki dokonuje się praktycznie w każdej dziedzinie życia. Przełomowe innowacje, a wiele z nich dostępnych tylko w urządzeniach Miele, wyznaczają trendy i nowe standardy w branży.

Szczegółowy regulamin akcji promocyjnej, w tym pełną listę modeli nią objętych, można znaleźć na stronie internetowej shop.miele.pl w zakładce „Vouchery”.



Innowacją w nowej generacji zmywarek jest system automatycznego dozowania AutoDos, który wykorzystuje PowerDisk z detergentem. Pojedynczy PowerDisk wystarcza przeciętnie na 20 cykli mycia w programie Eco.



AQUAPHOR. System filtracji J.Shmidt 500

Zaawansowana filtracja w kompaktowej formie

Firma Aquaphor to jeden z liderów rynku urządzeń filtrujących wodę. Systemem filtracji J.Shmidt 500 wychodzi naprzeciw oczekiwaniom osób mobilnych, poszukujących rozwiązania kompaktowego, które można mieć zawsze pod ręką.

Dzbanek marki Aquaphor został wyposażony w zaawansowany system filtracji, znany do tej pory z urządzeń podzlewozmywakowych. Z wody wodociągowej skutecznie

usuwa takie zanieczyszczenia jak ołów, metale ciężkie, a nawet toksyny.

System jest wyposażony w znajdującą się w pokrywie mikropompę, zasilaną wytrzymałą baterią, która jest sterowana mikroprocesorem. Produkt ten wyróżniają nowatorskie rozwiązania opatentowane przez Aquaphor, opracowane wyłącznie z myślą o nim. System wykorzystuje wysokociśnieniową filtrację i jedyny na świecie materiał filtrujący zawierający w sobie włókno aqualen. Membrana kapilarna skutecznie zatrzymuje bakterie i ich formy przetrwalnikowe (cysty). Kontrolę nad filtracją zapewniają mikroprocesor sterujący oraz wskaźniki poziomu baterii i zużycia wkładu filtrującego. Ważnymi cechami są również energooszczędna praca i wydajny akumulator. Specjalistyczna mikropompa została wyposażona w zabezpieczenie mikrobiologiczne. Co istotne ze względów praktycznych, ładowanie akumulatora odbywa się przez uniwersalne gniazdo USB. Pojemność dzbanka to 2,8 l, a wody filtrowanej 1,4 l. Szybkość filtracji wynosi 1 l/min. Wydajność wkładu pozwala na przefiltrowanie 500 l wody.

System J.Shmidt 500 jest wykonany z odpornych na stłuczenie materiałów, przeznaczonych do kontaktu z żywnością, pozbawionych szkodliwego BPA. W skład zestawu wchodzi mobilny system uzdatniania wody J.Shmidt, przewód oraz jeden wymienny wkład filtrujący JS 500. Dzięki swojej kompaktowej formie jest to rozwiązanie idealne np. dla osób często podróżujących czy wynajmujących mieszkania, gdzie nie można zastosować systemu podzlewozmywakowego. Doskonale sprawdzi się także w pracy. J.Shmidt chroni także niemowlęta i wrażliwe osoby dorosłe przed alergenami zawartymi w wodzie.



SIEMENS. Ekspresy automatyczne EQ.500

Jeden dotyk – dwie kawy

Innowacyjne ekspresy automatyczne marki Siemens wyróżniają się zastosowaniem funkcji OneTouch Double Cup. Dzięki niej urządzenie jest w stanie przygotować za naciśnięciem jednego przycisku dwie porcje kawy jednocześnie, niezależnie od tego, czy wybierzemy mocne espresso, kremowe cappuccino czy latte macchiato.

Uwagę przykuwa nowy wyświetlacz coffeeSelect, prezentujący szeroką gamę rodzajów kawy do wyboru. Duży, czytelny i widoczny z góry panel sterowania oferuje wygodny dostęp do ustawień. Kolorowy ekran pozwala na niezwykle intuicyjne sterowanie – wystarczy nacisnąć odpowiednią ikonę i kawa będzie gotowa po kilku chwilach.

O najlepszej jej jakości w automatycznych ekspresach EQ.500 dba autorski system marki Siemens – iAroma. Ceramiczny młynek drobno miele kawę, a przepływowy ogrzewacz wody gwarantuje zawsze optymalną temperaturę parzenia. Do utrzymania higienicznej czystości układu spieniania

mleka marka Siemens opracowała funkcję autoMilk Clean. Ten automatyczny system czyszczenia parą włącza się po każdym przygotowaniu kawy mlecznej, a końcówkę do spieniania mleka można wyjąć i umyć w zmywarce. W dodatku wszystkie elementy nowych ekspresów: ociekacz, pojemnik na fusy czy jednostka zaparzania są teraz dostępne od przodu, żeby wyjmowało się je szybko i w komfortowy sposób. Odkamianie i czyszczenie ekspresu

jest niezwykle łatwe dzięki programowi automatycznemu calc'nClean. Nową linię ekspresów charakteryzuje stylowe wzornictwo. Czerń i stal szlachetna to doskonale połączenie. Ekspres EQ.500 integral ma zintegrowany przezroczysty pojemnik na mleko, który dodaje szyku. Wyrazem dbałości o stylowy wygląd jest też podświetlenie dystrybutora kawy, a eleganckiego sznytu nadają metalowe elementy obudowy: wylot kawy oraz frontowy panel. EQ.500 classic to idealna propozycja dla miłośników kawy czarnej, którzy rzadziej sięgają po specjalny mleczny. Został jednak także wyposażony w system Cappuccinatore, pozwalający na pobieranie mleka bezpośrednio z kartonu.



JURA. Ekspres automatyczny E8 Piano White

Bestseller w bieli!

Szwajcarski producent ekspresów do kawy zaprezentował nową wersję jednego ze swoich najpopularniejszych urządzeń – modelu E8. Jest on dostępny w kolorze Piano White, wyróżnia się jeszcze łatwiejszą obsługą i możliwością przyrządzenia większej liczby specjalów kawowych.

JURA E8 Piano White stanowi także odpowiedź firmy na najmłodniejsze trendy wnętrzarskie. Producent zawsze przywiązywał dużą wagę do stylu oferowanych urządzeń, stąd uzupełnienie gamy kolorystycznej. Ekspres został wyposażony w funkcję OneTouch, która za naciśnięciem jednego przycisku pozwala przygotować jeden spośród 15 specjalów, w tym także oczywiście kawy mleczne, jak latte macchiato, cappuccino oraz modne espresso macchiato, które znakomicie prezentują się na nowej chromowanej tacy na filiżanki. O jakość kawy dba oczywiście innowacyjny system P.E.P. (Pro-

ces Ekstrakcji Pulsacyjnej), który wydłuża czas zaparzania specjalów kawowych, aby smakowały niczym z najlepszych światowych kawiarni. Na nowo została zaprojektowana także dysza do spieniania mleka, która dzięki ulepszonej konstrukcji zapewnia idealnie gładką i lekką piankę mleczną. Ekspres automatyczny JURA E8 Piano White może być opcjonalnie wyposażony w bezprzewodowy transponder Smart Connect, który pozwala nim sterować za pośrednictwem aplikacji na smartfony J.O.E. Miłośnicy kawy mlecznej mogą uzupełnić ekspres o nową chłodziarkę do mleka Cool Control o pojemności 1 l, która dostępna jest również w białym kolorze.



ELICA. Płyta zintegrowana z okapem NikolaTesla Flame

Gdy gaz na szkle to za mało

Badania i wewnętrzne testy laboratoryjne przeprowadzane nieustannie przez inżynierów firmy Elica dały początek produktowi, który w pełni spełnia przepisy w zakresie mocy płomienia oraz zasilania – modelowi NikolaTesla Flame.

Dzięki tej wyjątkowej, innowacyjnej konstrukcji firmy Elica – płycie gazowej zintegrowanej z okapem – osoby, które kochają gotować, spełnią wszystkie swoje fantazje kulinarne, nie rezygnując z maksymalnej wydajności wyciągowej okapu, a jednocześnie eliminując opa-

ry i zapachy. Model NikolaTesla Flame wyposażony jest w 4 palniki. Konstrukcja płyty wykonana jest ze szkła ceramicznego, co znacznie ułatwia codzienne czyszczenie urządzenia. Wygodne sterowanie zapewniają duże stylowe pokręta – cztery obsługujące poszczególne palniki i jedno do obsługi okapu. Umieszczenie nad wlotem podstawki pod wok dodatkowo zwiększa skuteczność wyciągania oparów, co jest szczególnie ważne w wypadku intensywnego gotowania. Okap zastosowany w modelu NikolaTesla Flame może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza. Jego maksymalna wydajność wynosi 610 m³/h (w trybie wyciągu) lub 422 m³/h (w trybie pochłaniacza). Klasa efektywności energetycznej okapu to A (dla opcji wyciągu). Urządzenie dostępne jest w dwóch wersjach kolorystycznych – czarnej lub szarej, w każdej z nich z solidnymi, żelaznymi rusztami. W zestawie znajduje się aluminiowy filtr przeciw tłuszczowy. Do niektórych wersji okapu dodawane są również węglowe filtry zapachowe.



ZELMER. Zmywarka ZED25A40EU

Wydajne zmywanie

Zelmer to jedna z najbardziej znanych i rozpoznawalnych marek w Polsce. Warto dodać, że marka, należąca dziś do BSH, ma także w swoim portfolio duże AGD. Jednym z najnowszych modeli w ofercie jest m.in. zmywarka wolnostojąca ZED25A40EU.

ZED25A40EU to model o szerokości 45 cm, co sprawia, że zmieści się on nawet w niewielkiej kuchni czy aneksie kuchennym. Pojemność urządzenia to 9 kompletów naczyń. Zmywarka została wyposażona w 5 programów i 4 różne temperatury zmywania. Atutami urządzenia są nowej generacji silnik bezszczotkowy, przepływowy ogrzewacz wody i trzyczęściowy system filtrów. Klasa efektywności energetycznej urządzenia to A+ (zużycie energii 220 kWh/rok). Możliwość zmywania połowy załadunku, tryb Eco 50 i stosunkowo niewielkie zużycie prądu i wody (nieprzekraczające 12 l na cykl) świadczą o tym, że urządzenie dba nie tylko o naczynia, ale także o ekonomiczną i domowy budżet. W nowej zmywarce wolnostojącej ZED25A40EU zastosowano ciekawe i praktyczne udogodnienie –



uchwyt do mycia długich noży w górnym koszu, dzięki któremu ostrza będą bezpiecznie znajdować się w jednym, przystosowanym do tego miejscu. Wymiary urządzenia to 84,5 × 45 × 60 cm (odpowiednio: wysokość, szerokość i głębokość).

AMICA. Chłodziarkozamrażarka FK3556.4GBDFZAA

Dłuższe przechowywanie żywności

Koniec z wyrzucaniem jedzenia i niepotrzebnymi wydatkami. Amica stworzyła lodówki, które pomogą przechowywać żywność jak najdłużej. Funkcje zastosowane w najnowszych modelach, takich jak chłodziarkozamrażarka wolnostojąca FK3556.4GBDFZAA, gwarantują, że w kuchni nic się nie zmarnuje.

W chłodziarkozamrażarce zastosowano specjalne filtry, regulatory poziomu wilgotności, odpowiednią cyrkulację powietrza, pojemniki o obniżonej temperaturze – wszystko po to, aby zapewnić produktom jak najlepsze warunki i przedłużyć ich świeżość. Najnowsza lodówka polskiego producenta została wyposażona w Amica Fresh System, który pozwoli mieć produkty spożywcze zawsze pod kontrolą. Wykorzystuje wiele funkcji, takich jak FreshOn, VitControl, FreshZone czy AirFlow, które pozwalają zachować świeżość produktów na dłużej. Na szczególną uwagę zasługuje filtr węglowy FreshOn, który pomaga pozbyć się szkodliwego gazu wydzielanego przez starzejące się produkty, aby przechowywane w lodówce warzywa i owoce zachowały maksymalną świeżość. VitControl umożliwia natomiast regulację poziomu wilgotności. Z kolei pojemnik FreshZone o obniżonej temperaturze to idealne miejsce do przechowywania szczególnie wrażliwych produktów, takich jak mięso i ryby.



AirFlow to specjalny wiatrak znajdujący się w ścianie komory chłodziarki, który przez swoją pracę wprawia w ruch powietrze, wyrównując temperaturę na wszystkich po-

ziomach, dzięki czemu unikamy przemrożenia produktów przechowywanych przy tylnej ścianie. Ułatwieniem dla tych, którzy nie lubią rozmrażać lodówki, jest natomiast Total NoFrost.

Kiedy potrzebujemy schłodzić więcej produktów naraz, np. przed przyjęciem, z pomocą przyjdzie nam funkcja Super Chłodzenie. Podobną opcję ma również zamrażarka, a przecież produkty szybciej zamrożone dłużej zachowują świeżość i wartości odżywcze. Przydatne jest również zabezpieczenie przed podwyższeniem temperatury w urządzeniu, które pomoże uniknąć rozmrożenia i popsucia się przechowywanych tam produktów. Alarm uchroni nas też przed powstawaniem lodu i szronu w zamrażarce i koniecznością rozmrażania. Sygnał świetlny i/lub akustyczny pojawia się również, gdy czas otwarcia drzwi przekracza 90 s.

Chłodziarkozamrażarka klasy A++, a właśnie do niej należy model FK3556.4GBDFZAA, zużywa aż o 21 proc. energii mniej niż urządzenie klasy A+. Ograniczając pobór prądu, pozwala troszczyć się o środowisko, a więc ekonomia i ekologia w jednym! Na mniejsze rachunki użytkownika wpływ mają również funkcje Eco i Wakacje, które zapewniają optymalne warunki w zamrażarce i chłodziarce (automatyczne ustawienie temperatury w chłodziarce na 4 °C i w zamrażarce na –18 °C) w celu zapewnienia jak najmniejszego zużycia energii.

Innowacyjne urządzenia i rodzinna atmosfera



Za nami kolejna, 5. już edycja targów Max Expo, organizowanych przez spółkę Galicja Tomaszek. Po raz trzeci impreza odbyła się w formule łączącej dwie sieci handlowe należące do Galicji, czyli Max Elektro i Max Kuchnie. Ponownie została zorganizowana w przestrzeniach ekskluzywnego hotelu Gołębiewski w Karpaczu, jak zwykle na wielką skalę i z olbrzymim rozmachem.

Jak podkreśla często sama Ewa Tomaszek, czyli prezes zarządu spółki – siła Galicji tkwi w ludziach, ich zapale, ambicji i ciężkiej pracy. Trudno się z tym nie zgodzić, a doroczne targi są tego znakomitym potwierdzeniem. Gości i wystawców było tak wielu, że do ich dyspozycji oddano łącznie ponad 2000 m² powierzchni wystawienniczej, a targi ponownie trzeba było zorganizować na terenie ogromnego

rynkowych czy kierunku rozwoju branż RTV, AGD, multimediów oraz sektora meblowego, aranżacji i wyposażenia wnętrz. A wszystko to w wyjątkowej, wręcz rodzinnej atmosferze.

Na targach można było zobaczyć m.in. ewaporacyjne nawilżacze powietrza marki Stadler Form oraz oczyszczacze Sharp, a firma Aquaphor demonstrowała możliwości dzbanków filtrujących.

„InfoMarket”, jako patron medialny tego wydarzenia, po raz kolejny miał okazję w nim uczestniczyć. Z branżowego punktu widzenia nas szczególnie interesowała część targowa imprezy. Podczas niej można było dowiedzieć się wielu szczegółów na temat ekspozycyjnych tego dnia urządzeń, naspikowanych często innowacyjnymi rozwiązaniami technicznymi. Tradycyjnie nie zabrakło również muzycznych akcentów, a więc koncertów gwiazd sceny muzycznej.

Ekspozycje marek Galicji Tomaszek

Galicja Tomaszek to rodzinna firma z blisko 30-letnim doświadczeniem w branży. Oprócz sieci sklepów Max Elektro i Max Kuchnie ma w swoim portfolio dwie liczące się na rynku marki – Kernau oraz Verle Küchen.

Marka Kernau rozwija się dynamicznie, co zresztą można było zobaczyć, przechadzając się po jej pokaznych rozmiarów stoisku, z pewnością jednym z największych na Max Expo 2019. Podczas targów zaprezentowano niezwykle szeroki asortyment produktowy marki Kernau. Było to zarówno duże AGD – lo-

dówki, winiarki, piekarniki oraz pralki i suszarki, jak i stylowe zlewozmywaki i baterie kuchenne. Warto dodać, że wiele produktów oferowanych pod marką Kernau pochodzi z polskich fabryk.

Z kolei Verle Küchen to marka oferująca wyjątkowej jakości meble kuchenne – jakości „Made in Germany”. Jej potwierdzeniem jest 5-letnia gwarancja przyznawana przez producenta. Każda kolekcja mebli jest tworzona z największą precyzją. Projekty są także dopasowywane do preferencji i potrzeb klienta. Wszystko po to, aby w pełni wykorzystać potencjał każdego wnętrza, niezależnie od jego rozmiarów.

Marka Verle Küchen, a przede wszystkim sieć Max Kuchnie przyciągają klientów hasłem „Cała kuchnia w jednym miejscu”. Warto wspomnieć, że Max Kuchnie to również katalog i magazyn ilustrowany wydawany pod tym samym tytułem. Znajdziemy w nim mnóstwo inspiracji do urządzenia i aranżacji kuchennych wnętrz.

Innowacyjne duże AGD

Podczas targów swoje produkty prezentowali najwięksi producenci z sektora AGD. Dużym zainteresowaniem cieszyły się lodówki marki Samsung, w tym m.in. model z linii Family Hub z dużym, dotykowym i wielofunk-

Ekspozycje producentów udowodniły, że duże AGD może być wyjątkowo funkcjonalne. Na niektórych stoiskach zaproszeni goście mogli wziąć udział w pokazach gotowania przygotowywanych przez cenionych na rynku szefów kuchni.

cyjnym wyświetlaczem LCD, na którym można nawet oglądać telewizję. Lodówka współpracuje z aplikacją Samsung SmartThings. Marka Siemens przedstawiła z kolei urządzenia kompatybilne z platformą Home Connect. Pokazano m.in. piekarniki, ekspres do kawy, płytę indukcyjną i okap sterowane za pomocą aplikacji mobilnej. Rozwiązanie Home Connect jest stale rozwijane przez inżynierów pracujących dla BSH, a dzięki temu sukcesywnie wzbogacane o nowe rozwiązania techniczne i funkcje. To nie koniec innowacji! Także marka Bosch ma serię urządzeń AGD kompatybilną z Home Connect. Na swoim stoisku zaprezentowała dużą i wszechstronną ofertę urządzeń, zarówno wolnostojących, jak i do zabudowy. Prym wiodły zwłaszcza najnowsze modele pralek z serie | 8 z wbudowanym Wi-Fi i techniką 4D Wash System, wpływającą na wydajność i skuteczność prania przez wykorzystanie do maksimum możliwości dozowanego detergentu. Obojętnie nie można było przejść również koło najnowszych suszarek bębnowych tego producenta. Wykorzystują one pompę ciepła i technikę ActiveAir, która zapewnia efektywne suszenie ubrań. Dzięki łączności bezprzewodowej pralka i suszarka mogą się ze sobą komunikować. Wówczas pralka przesyła do suszarki parametry ostatniego prania, a dzięki temu suszarka może automatycznie dobrać optymalne parametry suszenia.



Stylowym wzornictwem, m.in. pralek, suszarek, ale także płyt grzewczych i piekarników do zabudowy, przyciągało uwagę stoisko marki Zelmer. Dziś należy ona, podobnie jak Siemens i Bosch, do grupy BSH i oferuje właśnie duże sprzęt AGD. Pokażne i bogate w sprzęt stoisko miała też polska fir-



ma Amica. Jej najnowsze modele zostały zaprojektowane na podstawie kompleksowych badań rynkowych, aby precyzyjnie zdefiniować potrzeby i oczekiwania klientów. W piekarnikach znajdziemy tutaj rozmaite funkcje, m.in. OpenUp! – ułatwiającą otwieranie drzwi. Na uwagę zasługuje również system BakingPro. Jest to w praktyce szereg rozwiązań technicznych zapewniających m.in. szybkie nagrzewanie się komory piekarnika i równomierne pieczenie na wielu poziomach. Amica prezentowała również praktyczny i innowacyjny okap. Mamy tu na myśli model z funkcją Touchless, czyli obsługiwany za pomocą prostych gestów. Dzięki temu można włączyć lub wyłączyć oświetlenie, a także zmodyfikować tryb pracy okapu, nie dotykając go. System automatycznego dozowania AutoDose w swoich najnowszych pralkach i zmywarkach prezentowała firma Beko. Takie rozwiązanie sprawia, że detergentu nie zabraknie do prania czy zmywania nie trzeba aplikować za każdym razem, kiedy uruchamiamy urządzenie. Raz uzupełniony pojemnik na detergent może wystarczyć nawet na miesiąc użytkowania sprzętu, co jest znacznie wygodniejszym, ale też tańszym w eksploatacji rozwiązaniem. Na stoisku tego producenta można było zobaczyć również innowacyjne chłodziarkozamrażarki wykorzystujące technikę EverFresh+ z charakterystycznym niebieskim podświetleniem komory prze-



znaczonych na owoce i warzywa oraz regulacją wilgotności w niej panującej. Prezentowano także model z systemem MultiZone, a więc strefą, która w zależności od potrzeb użytkownika może pełnić funkcję komory chłodzenia lub zamrażania.

Na stoisku marki Elica oprócz szerokiego asortymentu wyjątkowych wzorniczo okapów prezentowano możliwości płyty indukcyjnej NikolaTesla Libra, której projektantem jest Fabrizio Crisa. Jest to wyjątkowy na rynku model zintegrowany z okapem i... wagą kuchenną. Centralnie umieszczony otwór wentylatora wydajnie pochłania opary, wykorzystując podciśnienie, i zatrzymuje je w pochłaniaczu lub kieruje do kanałów wentylacyjnych wyciągu. Płytę zintegrowaną z okapem miała na swoim stoisku również firma Franke. Mamy tutaj na myśli model Mythos 2gether, którego nowoczesną stylistykę uzupełniają liczne zaawansowane technicznie roz-

wiązania, np. automatyczne systemy rozpoznawania obecności naczyń i aktywacji wyciągu. Cechą szczególną modelu Mythos 2gether jest kratka ochronna wykonana z żeliwa, co zapewnia jej odporność na zadrapania i uderzenia. Ponadto wszystkie komponenty elektroniczne są wodoszczelne – na wypadek, gdyby podczas gotowania doszło do nieoczekiwane zalania urządzenia.

Duże stoisko miała na targach także marka Gorenje, obecnie należąca do koncernu Hisense. Znany i ceniony słoweński producent prezentował urządzenia z wielu topowych linii wzorniczych, które ma w swojej ofercie. Oprócz modeli przystępnych cenowo nie zabrakło więc AGD klasy premium, chociażby chłodziarkozamrażarek z linii Ora Ito czy modeli należących do Retro Collection, w tym lodówki stylizowanej na słynnego Volkswagena. Na stoisku Gorenje można było zobaczyć ponadto bogatą linię przystępnych cenowo kuchni wolnostojących oraz urządzeń z segmentu pralniczego.

Na Max Expo po raz pierwszy obecna była firma Dom Bianco. Nie zabrakło więc wyjątkowych wzorniczo okapów Faber i funkcjonalnych chłodziarkozamrażarek doskonale znanego na światowych rynkach japońskiego koncernu Hitachi.

Drobne AGD i sprzęt do pielęgnacji

Max Expo obfitowały również w małe AGD. Wyjątkowe pod względem jakości wykonania i funkcjonalności modele prezentowała

Galicja Tomaszek to również innowacje i innowacyjny sprzęt. Mamy tu na myśli m.in. urządzenia, które mogą być częścią „inteligentnego” domu i ułatwić wykonywanie codziennych obowiązków. W zmywarkach coraz popularniejszym rozwiązaniem staje się automatyczne dozowanie detergentu, a w piekarnikach systemy ułatwiające otwieranie drzwi i przygotowywanie potraw.



stać z usług profesjonalistki obecnej na stoisku firmy BaByliss i spróbować nowej fryzury – stworzonej, oczywiście, z wykorzystaniem urządzeń tej marki.

Zlewozmywaki i baterie kuchenne

Max Kuchnie to nie tylko sprzęt AGD, ale również funkcjonalne zlewozmywaki i baterie. Na targach obecni byli więc producenci tych, jakże niezbędnych w kuchennych wnętrzach, produktów. Firma Franke podczas Max Expo celebrowała rozpoczęcie kampanii reklamowej „Kuchnia sercem domu”. Na targach nie mogło więc zabraknąć „bohaterów” nowego spotu reklamowego tego producenta, a więc innowacyjnych zlewozmywaków, baterii Vital, piekarnika pozwalającego na równomierne wypiekanie potraw na wielu poziomach oraz wspomnianej już płyty grzewczej zintegrowanej z okapem Mythos 2gether. Kilka premierowych modeli pokazała firma Pyramis, specjalizująca się w zlewozmywakach i bateriach. Nowością jest m.in. model Siros 1B o wymiarach 47 × 51,5 cm, który

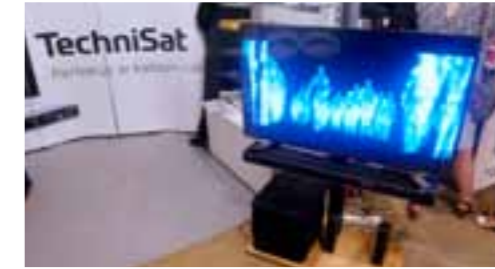
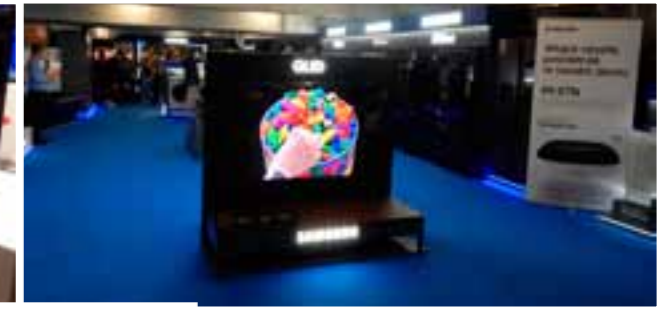


Drobne AGD to wiele przydatnych urządzeń ułatwiających wykonywanie prac domowych, nie tylko tych kuchennych. Widać doskonale, że producenci nieustannie podążają za ważnymi trendami. Mamy tu na myśli nie tylko wzornictwo, ale też troskę o ekologię, zdrowie i urodę użytkowników.

Naszą uwagę przyciągnęła również bateria Blanco Evol-S Volume z wyciąganą wylewką i funkcją pomiaru ilości wody. Rozwiązanie to jest nie tylko praktyczne, ale pomaga również oszczędzać wodę, dozując jej dokładnie tyle, ile potrzebuje użytkownik.

W trosce o zdrowie

Jakość i wilgotność powietrza w domu mają wpływ na stan dróg oddechowych domowników, szczególnie w sezonie grzewczym. O zdrowie można zadbać, wykorzystując nawilżacze i oczyszczacze oraz aromatyzery Stadler Form. Na stoisku firmy DLF, dystrybutora sprzętu marki Stadler Form, prezentowano m.in. ewaporacyjny, a do tego energooszczędny i cichy nawilżacz powietrza Oskar z dozownikiem zapachów. Jak przystało na sprzęt marki Stadler Form, Oskar urzeka również swoim wzornictwem. Jego zwarta i estetyczna bryła sprawia, że może być znakomitym dodatkiem w każdym pomieszczeniu. Na rynku są również dostępne mniejsza i większa wersja nawilżacza: Oskar Little i Oskar Big. Ważne jest nie tylko to, czym oddychamy, ale też to, co pijemy. O czystość wody do picia pomagają troszczyć się dzbanki filtrujące, które mogliśmy zobaczyć m.in. na stoisku marki Aquaphor. Prezentowano tutaj m.in. możliwości modelu J.Schmidt JS 500, który skutecznie usuwa z wody zanieczyszczenia, takie jak metale ciężkie, toksyny i bakterie. Wydajność tego dzbanka, adekwat-



Na Max Expo nie mogło zabraknąć telewizorów, sprzętu audio oraz szeroko pojętej elektroniki użytkowej oferowanej w sieci sklepów Max Elektro. Prezentowano różnorodne modele – od klasycznych LCD, przez QLED, a na OLED-ach kończąc.

do nazwy modelu, wynosi 500 l. Więcej o JS 500 piszemy w dziale „Nowości AGD”. Jeśli już jesteśmy przy filtrowaniu wody, nie sposób nie wspomnieć również o baterii Franke Vital. Kapsułkowy filtr znajdujący się w dodatkowej wylewce usuwa do 99 proc. cząstek mikroplastiku, bakterii i wirusów. Wydajna bateria Vital może być więc źródłem czystej i łatwo dostępnej wody, z której można korzystać do picia i gotowania.

Odkurzacze, myjki i zamiatarki

W tym segmencie rynku swój mocny akcent miała na targach firma DLF, której roboty od-

kurzające marki iRobot są już w Polsce mocno rozpoznawalne i cenione za wyjątkowo praktyczne i wygodne rozwiązania oraz algorytmy sprzątania. Nowe modele marki iRobot wykorzystują technikę Imprint Link, aby wymieniać ze sobą informacje i automatycznie wykonywać swoje zadania po sobie, bez ingerencji użytkownika. Popularność na rynku odkurzaczy zyskują kompaktowe urządzenia pionowe. Swoją nowość – zasilany akumulatorem model Sopero VM 801 – prezentowała Amica. Jest to urządzenie o wszechstronnej konstrukcji, dzięki której

Doświadczenie i innowacyjność



Rozmowa z Ewą Tomaszek – prezesem firmy Galicja Tomaszek Sp. z o.o.

Redakcja: Targi Max Expo z roku na rok rosną w siłę. Podczas tej edycji z pewnością padły kolejne rekordy. Proszę nam i naszym czytelnikom nieco przybliżyć tegoroczne Max Expo.

Ewa Tomaszek: Tak, to prawda. Być może trochę nieskromnie, ale muszę przyznać, że co roku mam to samo odczucie. Odczucie, że już nie da się więcej, nie da się lepiej. A jednak, rzeczywistość zaskakuje i każde kolejne targi to kolejne rekordy, które oniemiałają swoim rozmachem, frekwencją, efektem handlowym i oczywiście wizerunkowym. Tym razem gościliśmy podczas 3 dni imprezy prawie 1500 osób, a nasze powierzchnie ekspozycyjne zajęły 2000 m². Już minęło trochę czasu od targów, a wciąż otrzymuję telefony z gratulacjami i pytania o plany na kolejny rok. Muszę przyznać, że to bardzo miłe i rekompensuje w stu procentach ogromny wysiłek, jaki ponoszę razem z moim zespołem przy organizacji tej imprezy.

Nowa formuła targów doskonale przyjęta się wśród Państwa kontrahentów. Czy dalej planują Pa-

stwo kontynuację imprezy w takiej właśnie, połączonej formie?

Tak, takie są plany. Ta nowa formuła, jak to Pan określił, faktycznie się sprawdza. Galicja Tomaszek to przecież dwa równoważne brandy: Max Elektro i Max Kuchnie. Nie mam serca któregośkolwiek z nich bardziej faworyzować lub tym bardziej pomijać. Chcę, aby przy okazji eventu Max Expo zawsze występowały obok siebie, bo to faktycznie daje obraz ich wielkości, zasięgu i siły. Jedynym ograniczeniem, na które w zasadzie nie mam wpływu, jest brak alternatyw na bazę noclegową i wystawienniczą, która przyjmie w jednym miejscu tak wielką imprezę. Więc czuję mały niedosyt, bo chciałabym moich klientów i kontrahentów co roku zabierać w różne miejsca w Polsce, ale rzeczywistość jest w tej kwestii jeszcze nie do przeskokowania. Z drugiej zaś strony Karpacz, w którym zorganizowaliśmy już trzy edycje targów, jest uroczy, a Hotel Gołębiowski ze swoim profesjonalizmem zawsze staje na wysokości zadania.

Jeśli targi będą się tak prędko rozwijały jak dotychczas, hotel Gołębiowski w Karpaczu może okazać się niewystarczający, by pomieścić wszystkich wystawców i odwiedzających. Czy w związku z rozwojem imprezy biorą Państwo pod uwagę zmianę jej lokalizacji?

Tak jak wspominałam wcześniej, jest to swojego rodzaju ograniczenie. Ale jestem dobrej myśli. Event z pewnością będzie rósł zarówno pod kątem osobowym, jak i ekspozycyjnym – już oswoiłam się z tą świadomością. Ale chociażby Hotel Go-

łębiowski służy dla nas w niedalekiej przyszłości ciekawą nadmorską alternatywę, więc nie mam powodów do jakichkolwiek obaw. W końcu każdy taki przyrost samych targów Max Expo oznacza dla mnie, że Galicja Tomaszek rośnie na rynku, że mamy więcej klientów, kontrahentów, że rośniemy obrotowo – zatem czym tu się martwić! (Śmiech). Poza tym lubię ten nasz Karpacz, więc jeśli kolejny event miałby się też tam odbyć, to wciąż będę bardzo zadowolona. W końcu chodzi tutaj przede wszystkim o spotkania z ludźmi, budowę relacji biznesowych i przyjacielskich.

Pod Waszą egidą prędko rozwija się także projekt o niemiecko brzmiącej nazwie Verle Küchen. Czym wyróżnia się on na tle konkurencji?

Nasz projekt Verle Küchen to dobrze przemyślany koncept franczyzowy, który jest idealnym rozwiązaniem dla studiów, które nie posiadają własnego zaplecza produkcyjnego, a chcą sprzedawać meble – nie tylko te kuchenne, ale i łazienkowe, pokojowe czy garderoby. Czym się wyróżniamy? Jako nr 1 podam niemiecką jakość, którą potwierdza chociażby 5-letnia gwarancja. Nasze kuchnie poddawane są w niemieckich fabrykach bardzo rygorystycznym testom, które ostatecznie zapewniają konsumentowi bezproblemowe użytkowanie mebli przez co najmniej 15 lat. Jako organizator franczyzy dostarczamy w zasadzie wszystko, począwszy od koncepcji, po wsparcie marketingowe, merytoryczne i techniczne. Zatem, aby przystąpić do franczyzy i osiągnąć w jej ramach sukces, nie trzeba być stolarzem z 20-letnim doświadczeniem, bo cały branżowy „know how” dostarczamy my. Dajemy w pakiecie również bardzo silne wsparcie od naszego partnera strategicznego –

marki Siemens, która dostarcza do sieci swoje AGD. Nie muszę tutaj mówić o licznych zaletach tego brandu – to w końcu również niemiecka jakość, fantastyczny design i świetna marka sama w sobie. Reasumując, rozwijamy się z roku na rok coraz bardziej i coraz konsekwentnie zdobywamy swój kawałek polskiego rynku.

Oferta produktowa, niezależnie już od tego, o jakiej sieci sklepów mówimy, musi być dostosowywana do potrzeb klientów i trendów panujących w branży. Jak Galicja Tomaszek sobie z tym radzi?

W branży AGD/RTV/multimedia funkcjonujemy już ponad 28 lat, zatem znacznie się nie pomylił, jeśli powiem, że o sprzęcie wiemy dosłownie wszystko. Razem z trendami rośliśmy i rozwijaliśmy się na przestrzeni lat i z pewną łatwością, bazując na doświadczeniu, estymujemy to, co wydarzy się w przyszłości. Poza tym stoją u naszego boku producenci, którzy kreując ten rynek i odpowiadając codziennie na potrzeby polskich konsumentów, dzielą się z nami swoimi spostrzeżeniami. Nasza branża to sieć powiązań i zależności, zatem możemy powiedzieć, że w zasadzie to wspólnie z nimi odpowia-



damy na potrzeby polskiego konsumenta, zarówno jako dystrybutor, ale też jako producent sprzętu pod własną marką Kernau. Codziennie trzymamy rękę na pulsie, żeby czegoś nie przeoczyć i żeby być zawsze na bieżąco z panującymi trendami. A może nawet o krok dalej (Śmiech).

Galicja Tomaszek to niezwykle doświadczona firma, co warto podkreślić, już z blisko 30-let-

nim stażem. Jaka jest Pani zdaniem recepta na tę branżową długowieczność przedsiębiorstwa?

To dość złożone pytanie – pewnie nadawałoby się na zupełnie osobny wywiad, ale postaram się streszczać. Nie będę oryginalna, bo pewnie każdy lider z moim stażem użyłby tego samego splotu zależności, które muszą być spełnione, aby osiągnąć sukces. Chodzi oczywiście o przemyślaną strategię, która jest na bieżąco korygowana w odniesieniu do rynku. Później o bardzo umiejętne balansowanie między zyskiem a inwestycjami. Do tego dochodzi bycie otwartym na możliwości i szanse, jakie przynosi rynek. A na końcu o zespół, bo w pojedynkę sukcesy na taką skalę są nie do osiągnięcia. Mam szczęście do ludzi. Udało mi się otoczyć w każdym projekcie ludźmi z wiedzą, pasją, uczciwością i chęcią rozwoju. Mimo że zatrudniam ponad 300 osób, wciąż udaje mi się utrzymać rodzinny wymiar firmy. Nie byłabym zupełnie szczera, gdybym w tym miejscu skończyła swoją wycieczkę – oczywiście cały ten sukces musi być przyprawiony szczyptą szczęścia i sprzyjających wiatrów. Jednak nie liczę na nie w codziennym funkcjonowaniu, bo wolę postawić na twarde, namacalne dane i fakty. Niemniej jednak ono zawsze się przydaje, szczególnie jeśli potrafi od czasu do czasu miło zaskoczyć i poprawić humor (Śmiech).

Rozmawiał Łukasz Sowiński



może ono być wykorzystywane także jako odkurzacz ręczny. Model marki Amica wyposażony jest w turboszczotkę z dodatkowym zasilaniem dla lepszej skuteczności sprzątania. Na ekspozycji firmy Amica nie zabrakło także nowych modeli workowych – Sharp VM 7011 z filtrem HEPA13 oraz Sumam VM 6011, wyposażonego w filtr EPA12.

Przewodowy, ale również pionowy odkurzacz prezentowała firma Adler. Mamy tu na myśli model AD7036. Niewielkie gabaryty i duża moc zapewniają mu możliwość efektywnego i komfortowego sprzątania, nawet trudno dostępnych miejsc.

Na Max Expo nie mogło zabraknąć firmy Kärcher – czolowego światowego producenta urządzeń do sprzątania i czyszczenia. Na stoisku prezentowano m.in. mopy elektryczne i zamiatarki. Wśród wyjątkowych modeli wyeksponowane zostały bezprzewodowe modele FC3 Premium i FC5 Premium, które umożliwiają mycie podłóg bez ich wcześniejszego odkurzenia, a tym samym zapewniają łatwe, niemal bezwysiłkowe czyszczenie. Demonstrowano również odkurzacz piorący SE 5.10 oraz odkurzacze workowe VC2 i VC3. Kärcher ma w ofercie również parownice SC 2 EasyFix i SC 3 EasyFix, które również można było zobaczyć na targach. Firma prezentowała ponadto urządzenia do sprzątania przydomowej przestrzeni. Mamy tu na myśli m.in. model do sprzątania tarasów i patio PCL 4, akumulatorowy wycinak do chwastów WRE 4 oraz dmuchawę do liści LBL 2, również wyposażoną w akumulator.

Soundbary, telewizory i nie tylko

Galicja Tomaszek to także innowacyjny sprzęt audio-wideo, który oferowany jest przede wszystkim w salonach sprzedaży Max Elek-

tro. Firma współpracuje z wieloma uznanymi i cenionymi na rynku producentami. Nie brakowało więc topowych telewizorów, innowacyjnych soundbarów czy drobnego sprzętu audio, który jest również niezbędny w domu czy mieszkaniu.

Na targach wystawiali się tak renomowani producenci, jak choćby Samsung z telewizorami QLED i soundbarami. Tego typu asortyment prezentowała również firma Sharp. Tutaj można było zobaczyć m.in. nagrodzony w ubiegłym roku nagrodą EISA monitor LCD 8K oraz telewizory z Androidem. Na stoisku Sharp'a nie zabrakło również soundbarów, głośników Bluetooth i stylowych radioodbiorników DAB+. Tego typu asortyment prezentował również Techni-Sat. Na stoisku niemieckiej marki, wyspecjalizowanej w segmencie audio i rozwią-

zaniach telewizyjnych oraz satelitarnych, można było zobaczyć także słuchawki bezprzewodowe, radiobudziki oraz stacje pogody. Największym hitem stoiska okazał się jednak model Sonata 1, a więc soundbar i dekodery satelitarny w jednym. Urządzenie było prezentowane wraz z zestawem dodatkowych głośników efektywnych. Roz-

Wśród wielu urządzeń kuchennych pod względem wzornictwa wyróżniały się zwłaszcza okapy. Nie zabrakło również płyt grzewczych typu gaz na szkle oraz modeli zintegrowanych z wyciągiem.

wiązanie to pozwala w domowym zaciszu stworzyć świetnie brzmiące kino domowe. Drobnny sprzęt audio oraz najnowsze modele stacji pogody miała na swoim stoisku także grupa Adler Europe, do której należą marki Adler, Camry i Mesko. Wśród prezentowanych urządzeń można było zobaczyć kompaktowy głośnik Bluetooth z tunelem radiowym Camry CR1165 oraz stację meteo tej marki – model CR 1166.

Na Max Expo pojawiły się także firmy LG czy Panasonic, które prezentowały swój najnowszy sprzęt RTV. Firma LG demonstrowała możliwości telewizorów OLED oraz modeli NanoCell ze sztuczną inteligencją. Swoją ofertę audio-wideo wystawiali ponadto tacy producenci jak Blaupunkt czy Manta.

Na targach w Karpaczu obecni byli także przedstawiciele innych segmentów branży RTV. Tu znakomitym przykładem jest specjalista od nawigacji GPS, firma Na-

vitel. Dzięki jej rozwiązaniom można podróżować, wykorzystując nie tylko klasyczne urządzenia samochodowe GPS, ale też aplikacje mobilne czy wideorejestratory.

Jeśli jesteśmy już przy samochodach, to na imprezie Galicji Tomaszek nie zabrakło również i klasycznych „czterech kółek”. Mamy tu na myśli ekspozycję, na której prezentowano stylowy czerwony Renault Clio. Było też coś dla miłośników nieco innych, mniejszych pojazdów, a mianowicie górskie rowery elektryczne Kawasaki czy hulajnogi elektryczne marki Blaupunkt.

Nie tylko targi i wystawy

Poza dużą wystawą sprzętu gospodarstwa domowego w ramach targów Max Expo 2019 zaproszeni goście mogli uczestniczyć w uroczystych bankietach i koncertach. Już pierwszego dnia imprezy przygotowano kolację z wykwintną kuchnią hotelu Gołębiwski, której towarzyszył koncert znanej i cenionej polskiej wokalistki Margaret. W trakcie targów odbywała się także loteria targowa z cennymi nagrodami.

Prężny rozwój sieci Max Expo i Max Kuchnie, organizacja imprezy targowej na najwyższym poziomie i profesjonalne podejście Galicji Tomaszek do biznesu pokazują, że przyszłość należy właśnie do tego typu rynkowych i handlowych inicjatyw. Teraz pozostaje już tylko pytanie – gdzie Galicja Tomaszek zorganizuje kolejną odsłonę targów, aby pomieścić wszystkich swoich partnerów i ich ekspozycje, bo tych z roku na rok przybywa.



SIEMENS

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

Kup piekarnik i odbierz premię!

Odbierz **200 złotych**

Promocja trwa od **01.10.2019 r.** do **31.12.2019 r.** lub do wyczerpania puli premii.

Szczegóły, modele objęte promocją oraz regulamin promocji na www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Siemens Home Appliances

Innowacyjne i „inteligentne” AGD



Na rynku AGD pojawia się coraz więcej modeli „inteligentnych”. Co to w praktyce oznacza? Tym mianem przyjęto się nazywać te urządzenia, które wyposażone są w moduły komunikacji bezprzewodowej i łączą się zdalnie z użytkownikiem, a dokładniej – jego urządzeniem mobilnym. Jakie funkcje i możliwości ma sprzęt w wersji „smart”?

Współpraca domowego sprzętu AGD i RTV oraz pozostałych urządzeń bez wątpienia jest przyszłością gospodarstw domowych. Coraz większą popularnością cieszą się systemy, które pozwalają na zdalne sterowanie różnymi urządzeniami. Wykorzystywana do tego specjalna aplikacja sterująca jest dostępna najczęściej na smartfony i tablety z systemami Android oraz iOS, niekiedy jest także możliwość sterowania za pomocą komputera (z poziomu przeglądarki internetowej). Do komunikacji między urządzeniami wykorzystywana jest wówczas łączność Wi-Fi. To właśnie dzięki tego typu urządzeniom użytkownik może uruchomić pranie, nie wstając z łóżka, napić się kawy niemal tuż po przebudzeniu, a tak-

że włączyć ogrzewanie w domu, zanim jeszcze wróci z pracy.

Mobilna obsługa pralki i lodówki

Obsługa za pomocą smartfona jest przydatna zwłaszcza dla osób, które żyją w ciągłym biegu lub dla których standardowa regulacja urządzenia byłaby zbyt uciążliwa. Dzięki aplikacjom mobilnym użytkownik wysyła komen-

Duży ekran dotykowy w lodówkach Family Hub marki Samsung umożliwia zdalne zaglądnienie do chłodziarki bez konieczności jej otwarcia. Możemy też przeglądać przepisy kulinarne, zdjęcia czy tworzyć elektroniczne notatki.



dy, a odpowiednie urządzenia je odbierają. W wypadku pralek można na odległość wybrać program prania, regulować prędkość wirowania, ustawić opcje dodatkowe, a nawet monitorować zużycie energii.

Oprócz funkcji zdalnego sterowania, pralki mają możliwość tzw. diagnozy serwisowej, która dzięki aplikacji pozwala kontrolować stan urządzenia i informować o wszelkich błędach i nieprawidłowościach (m.in. za pomocą kodów usterki i stosowanych komentarzy). Takie rozwiązanie daje konsumentom możliwość szybkiego rozpoznania błędu lub awarii, nawet bez konieczności przyjazdu serwisanta.

W wypadku chłodziarkozamrażarek podstawowe funkcje, do których użytkownik ma dostęp, to np. możliwość zdalnego zarządzania pracą urządzenia, monitoring jego stanu pracy oraz poboru energii, system powiadomień, np. o niedostawieniu prądu, dostosowanie do preferencji użytkownika. Przydatnym rozwiązaniem jest również możliwość diagnostyki urządzenia w razie problemów z działaniem.

Przykłady „inteligentnych” systemów

Tego typu rozwiązania oferują m.in. tacy producenci jak Siemens i Bosch (Home Connect), Samsung (SmartThings) czy Miele (Miele@home).

Home Connect to platforma, dzięki której cały dom może stać się nowoczesny, bezpieczny i łatwy w zarządzaniu. Wykorzystuje aplikację z intuicyjnym interfejsem, dzięki której w łatwy sposób aktywujemy wybrane przez nas urządzenie. Oprócz zdalnego zarządzania interfejsem urządzenia, włączania i wyłączenia go czy regulowania parametrów aplikacja ta to także potężna wirtualna baza przepisów kulinarnych. Home Connect jest kompatybilna nie tylko z pralkami czy suszarkami, ale m.in. również z piekarnikami i zmywarkami. Podobnie z rozwiązaniem SmartThings firmy Samsung. Za pomocą jednej aplikacji jesteśmy w stanie nie tylko ustawić pożądaną program w pralce, ale wręcz kontrolować rozmaite ustawienia i parametry pracy pralek, a także m.in. telewizorów, klimatyzatorów, robotów sprzątających, chłodziarkozamrażarek, aparatów fotograficznych czy nawet gniazdka elektrycznego. Dzięki SmartThings na ekranie telewizora mogą wyświetlać się powiadomienia, np. o zakończonym cyklu prania (w wypadku pralek) czy pieczenia potrawy (w wypadku piekarników).



Fot. Bosch



Fot. Miele

Systemy automatycznego dozowania w pralkach i zmywarkach dopasowują ilość pobieranego detergentu do wybranego programu, a także – dzięki specjalnemu czujnikowi – do załadunku. Dzięki temu możemy zaoszczędzić nie tylko czas, ale i pieniądze.

Również wspomniane już Miele@home łączy w sieć „inteligentne” urządzenia domowe i rewolucjonizuje sposób ich obsługi, czyniąc go jeszcze bardziej wygodnym i komfortowym. Za pomocą aplikacji Miele@mobile będąc nawet w drodze możemy upewnić się, czy w domu wszystko jest w porządku. Jak długo pralka będzie jeszcze pracować? Czy drzwiczki zamrażarki są naprawdę zamknięte? Kiedy można będzie wyjąć pieczeń z piekarnika? To wszystko możemy sprawdzić na smartfonie skomunikowanym z odpowiednim sprzętem firmy Miele.

Okap sterowany gestami

Jedną z ciekawszych i jednocześnie praktycznych opcji związanych z obsługą okapu jest sterowanie gestami. Okap wykorzystuje czujnik ruchu, który umożliwia bezdotykową kontrolę ustawień parametrów i trybów pracy urządzenia. Rozwiązuje problemy użytkowników zwłaszcza okapów podszafrkowych, do których dostęp jest często utrudniony. Sterowanie gestami ułatwia utrzymanie tego typu modeli w czystości. Pa-



Fot. Miele



Fot. Bosch

Kamery instalowane wewnątrz urządzeń pozwalają na zdalny podgląd zawartości, np. chłodziarki lub komory piekarnika, na ekranie smartfona lub tabletu.

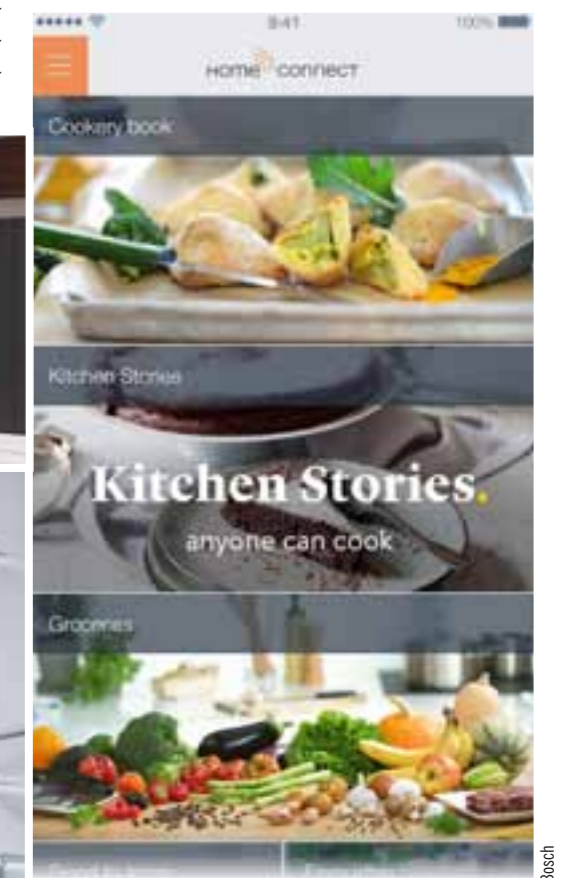


Fot. Miele

ku – od prawej do lewej. Z kolei przytrzymanie dłoni pod okapem przez ok. 2 sekundy pozwala włączyć lub wyłączyć oświetlenie.

Automatyczna praca okapu

Produkowane obecnie okapy mogą być na tyle „inteligentne”, że same będą potrafiły dopasować tryb pracy do konkretnych potrzeb. Tego typu system stosuje m.in. marka Gorenje. AdaptTech,



Fot. Bosch

Sterowanie smartfonem

Dziś mało kto potrafi wyobrazić sobie życie bez smartfonów. Dzięki nim mamy dostęp do rozrywki i pracy z prawie każdego miejsca na świecie. Dlaczego więc nie wykorzystywać ich do sterowania urządzeniami w domu? Doskonałym tego przykładem jest aplikacja mobilna SmartThings firmy Samsung. Za jej pośrednictwem możemy kontrolować i planować pracę sprzętu domowych praktycznie z dowolnego miejsca i w dowolnym momencie. Może to być np. pralka, piekarnik, robot sprząający, a także oczyszczacz powietrza czy termostat.

SmartThings umożliwia zdalną kontrolę pralek z techniką QuickDrive. Z poziomu aplikacji włączymy, wyłączymy i zatrzymamy pralkę oraz zaplanujemy jej uruchomienie na konkretną godzinę. Asystent prania w aplikacji SmartThings zasugeruje nam również, jaki tryb prania powinniśmy wybrać dla poszczególnych tkanin, i wyświetli kluczowe informacje o czasie prania oraz jego skuteczności. Aplikacja SmartThings pozwala również na obsługę piekarników Dual Cook Flex Samsunga. Możliwe jest m.in. automatyczne wybieranie ustawień pod konkretny zapisany przepis oraz sterowanie i monitorowanie pracy piekarnika. Wskazując w aplikacji,



bo o nim mowa, wykorzystuje specjalny czujnik, który wykrywa poziom zanieczyszczenia lub pary, wilgoci i gazów w pomieszczeniu. Okap automatycznie dostosowuje prędkość wentylatora lub nawet całkowicie wyłącza wentylator, gdy korzystanie z okapu nie jest już konieczne. Dzięki temu użytkownik może poświęcić swój czas na przygotowywanie posiłku, zamiast manipulować parametrami pracy okapu. Dodatkowo w okapach Gorenje może być dostępna technika AdaptAir (lub jej ulepszona wersja AdaptAir Pro). Zapewnia ona równomierne odsysanie powietrza na całej powierzchni ssącej, co gwarantuje wydajne usuwanie nieprzyjemnych zapachów bez konieczności częstego czyszczenia filtrów. Rozwiązania te sprawiają, że para, zapachy i zanieczyszczenia nie mieszają się z powietrzem w kuchni.

Automatyczna współpraca płyty i okapu

Coraz częściej producenci płyt grzewczych i okapów oferują systemy umożliwiające komunikowanie się tych dwóch urządzeń. Okap może włączyć się automatycznie po uruchomieniu zasilania

okapu, a wyłączenie płyty spowoduje również wyłączenie okapu po odpowiednim czasie. Wraz ze wzrostem mocy grzania okap samoczynnie zwiększa moc pochłaniania, a kiedy zmniejszamy moc, automatycznie zmniejsza się również moc pochłaniania okapu. Dzięki temu możemy poświęcić się w całości sztuce kulinarnej, zapominając o konieczności obsługi okapu. Rozwiązanie to wykorzystuje łączność bezprzewodową Wi-Fi lub Bluetooth (zależnie od producenta i wykorzystywanych modeli). Ważne przy tym, aby zarówno płyta, jak i okap obsługiwały to rozwiązanie. W wypadku firmy Samsung okap można kontrolować również za pomocą aplikacji mobilnej SmartThings.

Kontrola temperatury grzania

W płytach grzewczych stosowane są rozmaite systemy kontroli temperatury grzania, utrzymujące ten parametr na stałym poziomie. Rozwiązanie to działa w oparciu o precyzyjne czujniki zainstalowane w urządzeniu, tuż przy powierzchni grzewczej. Stale monitorują one proces gotowania czy gotowania i poma-

gają korygować na bieżąco temperaturę. Dzięki temu nie trzeba samodzielnie modyfikować ustawień mocy grzania. Kontrola temperatury ułatwia wykonywanie kuchennych obowiązków i powoduje, że ryby i mięso zostaną odpowiednio ugotowane, a warzywa wciąż będą chrupiące. Obrazowo rzecz ujmując – pierwszy naleśnik przygotowany z wykorzystaniem funkcji kontroli temperatury będzie tak samo smaczny i doskonale wysmażony jak ten ostatni. Utrzymywanie temperatury na stałym poziomie chroni ponadto wszelkie substancje odżywcze i witaminy zawarte w przyrządzanych potrawach. Co więcej, znacznie zmniejsza się także ryzyko przypalenia potrawy, a zatem wydłuża się czas eksploatacji wrażliwych powłok stosowanych w naczyniach stosowanych na takiej płycie indukcyjnej.

Wygodne pieczenie

Rozwiązania i funkcje stosowane w produkowanych obecnie piekarnikach także pozwalają na zdalną obsługę tych urządzeń. Żeby obsłużyć niektóre modele nie trzeba być już blisko urządzenia. Dziś możemy to robić siedząc wygodnie przed telewizorem, czy w firmowym biurze – wiele kilometrów od domowej kuchni. Podłączenie urządzenia do Internetu może pozwolić producentowi monitorować stan techniczny sprzętu i wykryć niepożądane usterki. Nowoczesność wymusza na producentach ciągle nadążanie za zmieniającymi się trendami i oczekiwaniami konsumentów. Producenci piekarników doskonale wpisali się w trend IoT, a więc tzw. Internet rzeczy.

Automatyka piekarnika

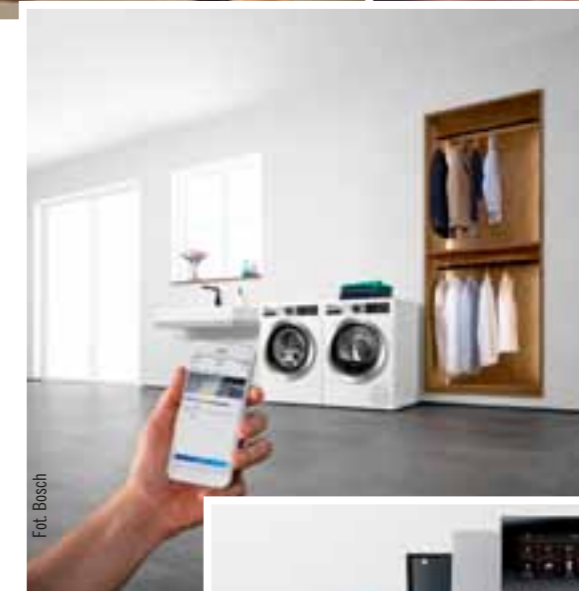
Mówiąc o automatyce mamy na myśli gotowe, zaprogramowane w pamięci programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych potraw czy dań – tak, by wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danego produktu najlepsze z możliwych. Użytkownik nie musi więc szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałkę do tego celu aktywować.



Fot. Gorenje



Fot. Miele



Fot. Bosch



Fot. Siemens



Fot. JURA



Fot. Samsung



Fot. Samsung (x3)

jakie danie chcemy przyrządzić, uzyskamy informacje o tym, jakiego trybu oraz jakiej temperatury wymaga jego przygotowanie. Smartfon może również posłużyć do obsługi „inteligentnego” robota sprząającego Sam-

ogrzania pomieszczeń. Nowoczesne termostaty nie tylko optymalizują temperaturę w domu, ale także zabezpieczają go przed przegrzaniem lub wychłodzeniem.

Za pomocą aplikacji można sterować także najnowszymi urządzeniami z portfolio marki Samsung – oczyszczaczami powietrza. Urządzenia te usuwają aż do 99,97 proc. szkodliwych zanieczyszczeń, gwarantując zdrowszy sen i lepsze samopoczucie. Bez względu na to, czy relaksujemy się na kanapie, czy spędzamy czas poza domem, możemy łatwo sprawdzić na smartfonie stan powietrza w mieszkaniu, a w razie potrzeby zdalnie uruchomić bądź wyłączyć oczyszczacz.



Fot. Amica

Komfort otwierania drzwi

W piekarnikach praktycznym rozwiązaniem są systemy pozwalające na otwieranie drzwi nie tylko za pomocą uchwytu. Co więcej, producenci, którzy rezygnują z uchwytów na rzecz spójnej i bardzo jednolitej powierzchni drzwi urządzenia, muszą rozwiązać problem ich otwierania. Na rynku są modele z ciekawymi rozwiązaniami, które pozwalają otworzyć drzwi m.in. dzięki deli-

katnemu stuknięciu we front urządzenia. Podobnie ma się rzecz z zamknięciem ich. Przykładem takiego rozwiązania w piekarnikach jest OpenUp! marki Amica. Trzymając w rękach ciężką blachę, marzymy, by znalazł się ktoś, kto pomoże otworzyć piekarnik. Dzięki specjalnej konstrukcji uchwytu wystarczy go delikatnie dotknąć, np. łokciem, a drzwi piekarnika otworzą się automatycznie.

Automatyczne dozowanie detergentów

W pralce czy zmywarce standardową metodą aplikacji detergentów jest umieszczenie ich w specjalnej szufladzie lub przegródkach. Jednak skuteczniejszym i nowocześniejszym rozwiązaniem jest ich dozowanie za pomocą specjalnych rozwiązań automatycznych i aplikatorów.

Z wykorzystaniem smartfona i odpowiedniej aplikacji mobilnej możemy obsługiwać rozmaite „inteligentne” urządzenia, w tym innowacyjne pralki, suszarki bębnowe i piekarniki.

Na rynku dostępne są modele pralek wyposażonych w szuflady „inteligentne”. Znaczący to tyle, co zastosowanie specjalnych konstrukcji szuflad lub systemów pojemników, które uzupełniają się płynnymi środkami piorącymi, a pralka samoczynnie dobiera optymalną ich ilość. Innym rozwiązaniem jest możliwość dozowania środków piorących dzięki po-



W okapach wykorzystywane jest sterowanie gestami. Dzięki temu nie musimy nawet dotykać urządzenia, żeby zmienić szybkość pochłaniania czy włączyć oświetlenie. Tego typu rozwiązanie stosowane jest w najnowszych modelach firmy Ciarko, a także w niektórych urządzeniach marki Amica.

jemnikom napełnionym skoncentrowanym środkiem czyszczącym oraz płynem zmiękczającym. Osobne, wyjmowane pojemniki są montowane na stałe w urządzeniu. W gestii użytkownika jest jedynie raz na jakiś czas uzupełnienie tych pojemników.

Na rynku są także modele, które wykorzystują detergenty w postaci gotowych elementów do zamontowania. Nie trzeba wówczas przelewać środków chemicznych do odpo-

wiednich pojemników, wystarczy taki gotowy podzespół umieścić w specjalnym obszarze w urządzeniu. Kiedy detergent skończy się, wystarczy wymienić pojemnik na nowy. W zmywarkach innowacyjnym przykładem systemu automatycznego dozowania detergentów jest AutoDos firmy Miele. Dopasowuje on ilość detergentu do wybranego programu, a także – dzięki specjalnemu czujnikowi – do stopnia zabrudzenia naczyń. AutoDos może korzystać ze zintegrowanego PowerDisk, dzięki któremu o środku myjącym nie trzeba pamiętać przy każdym cyklu mycia, lecz dopiero po około miesiącu – innowacyjna technika dozowania z PowerDisk utrzymuje bowiem zapas detergentu na około 20 cykli mycia (dla programu normalnego 60 °C). Granulat jest dozowany automatycznie w zależności od wybranego programu – w dokładnie wymaganej ilości i w optymalnym czasie. Znacznie zwiększa to komfort korzystania ze zmywarki. W ten sposób możliwe jest również kilkukrotne dozowanie w jednym programie. Co więcej, nowe modele zmywarek Miele z systemem AutoDos można zdalnie programować za pomocą urządzeń mobilnych.

Zdalne parzenie kawy

Smartfony komunikują się także z ekspresami. To nowatorskie rozwiązanie, które przynosi wiele korzyści. Przede wszystkim na do-



W najnowszych urządzeniach marki Gorenje wykorzystywana jest platforma ConnectLife. Dzięki niej użytkownik ma możliwość sterowania wieloma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji mobilnej. Może też korzystać z rozbudowanej bazy przepisów kulinarnych.

W najnowszych urządzeniach marki Gorenje wykorzystywana jest platforma ConnectLife. Dzięki niej użytkownik ma możliwość sterowania wieloma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji mobilnej. Może też korzystać z rozbudowanej bazy przepisów kulinarnych.

nowym przyjęciu można utworzyć listę specjalistów, których zażyczyli sobie nasi goście, i po kolei je przygotować. Aplikacja zawiera także informacje dotyczące obsługi urządzenia i jego konserwacji. Pozwala również

np. zamówić akcesoria czy umówić serwis. W prosty sposób można również stworzyć idealnie odpowiadający naszym upodobaniom specjalną kawę i zaprogramować go w pamięci urządzenia.

Odkurzanie w „inteligentnym” stylu

Roboty sprząające to urządzenia, których nie może zabraknąć w „inteligentnym” domu. Popularnym trendem jest obecnie programowanie ich przy pomocy aplikacji na smartfony oraz współpraca z asystentami głosowymi. Marka iRobot, jako lider w branży robotów sprząających, głęboko integruje swoje urządzenia z systemami smart home. Modele z linii Roomba, obsługujące aplikację mobilną, mogą być sterowane także za pośrednictwem asystentów głosowych, np. Google lub Alexa. Wystarczy powiedzieć polecenie, a sprzęt rozpocznie pracę. Najbardziej zaawansowane modele, jak Roomba 960, 980 i7 oraz s9, tworzą mapę sprząanych pomieszczeń. Dodatkowo s9 oraz i7 są w stanie przygotować oddzielne mapy dla każdego z pięter mieszkania i mają funkcję Imprint Link. Komunikują się z robotem mopującym Braava jet m6. Gdy Roomba i7 lub s9 skończą odkurzanie, przesyłają sygnał do Braava jet, która zaczyna mopowanie podłogi. Co więcej, jeśli zajdzie taka potrzeba, funkcje można ograniczyć do wybranych pomieszczeń.



Nowa jakość oczyszczania powietrza

Do rodziny oczyszczaczy powietrza marki Sharp dołączył model **KI-G75EU-W**. Wyróżnia go nowoczesny design i najmocniejszy jak dotąd generator jonów Plasmacluster, który gwarantuje niespotykaną dotychczas siłę oczyszczania powietrza. Biorąc pod uwagę wyjątkowo cichą pracę, **funkcję automatycznego oczyszczacza filtra wstępnego**, bardzo dokładne pomiary oraz wysokiej jakości **czujnik pyłu PM2.5** jesteśmy pewni, że KI-G75EU-W stanie się niebawem nową gwiazdą marki Sharp. W naszej ofercie dostępne są również linie KC-A i KC-G, od lat kupowane i doceniane przez klientów na całym świecie.



www.sharphomeappliances.com

SHARP
Be Original.

ŻEGNAJCIE TRADYCYJNE WAGI POWITAJMY NIKOLATESLA LIBRA



WAŻY



GOTUJE



POCHŁANIA

NIKOLATESLA LIBRA.

PIERWSZA NA ŚWIECIE PŁYTA ZE ZINTEGROWANYM OKAPEM ORAZ WAGĄ.

NikolaTesla Libra to innowacyjna płyta indukcyjna ze zintegrowanym okapem kuchennym, umożliwiającą ważenie składników bezpośrednio w garnku, przy dowolnym poziomie temperatury. Wizjonerski produkt łączący elegancję, moc, ciszę i precyzję. Wyjątkowe cechy NikolaTesla Libra to po trzykroć rewolucja kulinarna. **NikolaTesla Libra | Design Fabrizio Crisà**

elica.com

 **elica**
aria nuova