



**POBIERZ  
NUMER!**

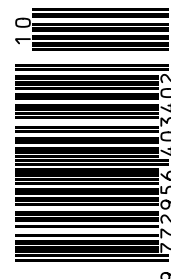


**Temat numeru!**

**Płyty wielkogabarytowe do zabudowy**

**Okapy podszafrkowe, szafkowe i nablátowe**

**Czyszczenie i konserwacja sprzétu AGD**



9 2956 4036 02

Amica zapewnia gotowanie pod pełną kontrolą (fot. i okładka)

Elica z nagrodą „Compasso d'Oro 2024” dla LHOV

BSH prezentuje innowacje na targach IFA 2024

Gaggenau. Płyta Essential Induction



Fot. Amica

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

### Amica gwarantuje

Gotowanie pod pełną kontrolą z płytami indukcyjnymi Amica 3.0.

### Elica z nagrodą

„Compasso d’Oro 2024” dla LHOV.

### BSH Prezentuje

Innowacje na targach IFA 2024.

### Płyty wielkogabarytowe do zabudowy

Indukcyjne, gazowe, kombinowane – wybór płyt jest bardzo szeroki, a do tego mogą być dodatkowo wyposażone w wbudowane okapy. **22**

### Okapy podszafrkowe, szafkaowe i nabladowe

Nie muszą być widoczne dla oka, aby skutecznie spełniały swoją funkcję. Sprawdziliśmy, co oferują producenci. **30**

### Czyszczenie i konserwacja sprzętu AGD

Nowoczesne detergenty i środki do pielęgnacji rekomendowane przez producentów sprzętów AGD. **36**

### Piekarniki z mikrofalą

Łączą w sobie funkcję piekarnika elektrycznego i kuchenki mikrofalowej, a przy tym oszczędzają ceną przestrzeń w kuchni.

### Zamrażarki wolnostojące i do zabudowy

Głębokie mrożenie żywności jest jednym z najefektywniejszych sposobów jej długotrwałego przechowywania, bo aż do 12 miesięcy.

### Pralki ładowane od góry, pralkowirówki i wirówki

Do małej łazienki, na działkę i wszędzie tam, gdzie jesteśmy ograniczeni przestrzenią. Sprzęt pralniczy, który wciąż jest udoskonalany przez producentów.

## WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



### Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA\*



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

\*Szczegółowy wykaz odbiorców znajduje się na stronie: [www.infoprodukt.pl](http://www.infoprodukt.pl)

### Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Globalna strona WWW

Wyślij e-mail

Ściągnij plik

Wyświetl film

Akcja, promocja

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

**Redaktor naczelny:**  
Piotr Krakowiak

**Miejsce i data wydania:**  
Warszawa, październik 2024

**Druk:**  
Fundacja Źródła Życia

**Konfekcjonowanie:**  
ADK Dariusz Krakowiak

**Znak informacyjny:**  
ISSN 2956-4036

**Numer wydania:**  
Nr 10, październik 2024

Niniejsza publikacja jest zastrzeżona patentowo i w całości chroniona prawem autorskim. Wszelkie komercyjne przytaczanie całości bądź wybranych fragmentów opracowania wymaga zgody Wydawcy. Materiały InfoMarket Sp. z o.o. zabezpieczone zostały specjalnym kodem. W przypadku naruszenia dóbr intelektualnych bądź materialnych InfoMarket Sp. z o.o., poniesione straty będą egzekwowane prawnie.



**Amica**  
*for living*



## Wygodne połączenie

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

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

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



**HoodConnect Pro**

amica.pl

## Miele

### Miele i Porsche w ścisłej współpracy w Polsce

Miele i Porsche rozpoczynają w Polsce współpracę w ramach projektu Porsche Experience na torze Silesia Ring. Od początku września strefa hospitality podczas wydarzenia Porsche jest wyposażona w urządzenia Miele: piekarniki parowe, płyty indukcyjne zintegrowane z wyciągami oraz automatyczne ekspresy do kawy.

Współpraca dwóch legendarnych marek daje uczestnikom przygody na torze w Kamieniu Śląskim okazję do wyjątkowych przeżyć. Obie marki łączy chęć zapewnienia klientom premium doświadczenia i najwyższego standardu obsługi. Już wcześniej lokalni dealerzy Porsche zapraszali swoich klientów do salonów Miele na warsztaty kulinarne, a klienci Miele korzystali z możliwości testowania samochodów Porsche. Obie marki będą komunikować współpracę w swoich kanałach społecznościowych.



Uczestnicy programów Porsche Experience mają szansę przetestować najlepsze sportowe modele Porsche w ich naturalnym otoczeniu – na torze wyścigowym i degustować dania przyrządzone przez szefa kuchni Miele z wykorzystaniem innowacyjnych technologii. Są też zapraszani do salonów Miele Experience Center w całej Polsce.



## Elica

### Elica z nagrodą „Compasso d'Oro 2024” dla LHOV

Zaprojektowane przez Fabrizio Crisà rewolucyjne urządzenie 3 w 1, czyli LHOV, ponownie triumfuje i zdobywa „Compasso d Oro 2024”. Lhov wprowadza rewolucję do reguł obowiązujących w tej kategorii urządzeń.

Piekarnik, płyta kuchenna i okap po raz pierwszy zostały zamknięte w spójnej, kompaktowej formie. To Lhov, czyli tegoroczna premiera włoskiej marki Elica, nagrodzona „Compasso d Oro” – międzynarodową nagrodą przyznawaną za wzornictwo – w XXVIII edycji konkursu. Prezes firmy – Francesco Casoli oraz dyrektor ds. projektowania w firmie Elica Fabrizio Crisà już po raz drugi w historii firmy odebrali to prestiżowe wyróżnienie. Kultowa statuetka po raz pierwszy trafiła do firmy Elica w uznaniu projektu płyty kuchennej zintegrowanej z okapem – NikolaTesla One. – Zdobywca „Compasso d Oro” („Złotego Kompas”) dla produktu takiego, jakim jest Lhov, jest dla mnie „drugim” najważniejszym wydarzeniem celebrowanym w moim zawodzie projektanta – komentuje Fabrizio

Crisà, dyrektor ds. projektowania firmy Elica. – Drugim, ponieważ to już mój drugi „Złoty Kompas”, pierwszy „Kompas” zdobyliśmy w 2018 r. dla Nikola Tesla! Druga nagroda wywołuje jeszcze silniejsze emocje, ponieważ – jak to zwykle bywa ze wszystkimi niesamowitymi i niezwykłymi wydarze-

niami – wydaje się nam niemożliwe, żeby podobne zdarzenie mogło się powtórzyć. Lhov to produkt powstały z inspiracji. Pewnej nocy połączyły się wszystkie kropki, które dały życie temu wyjątkowemu produktowi. To wyzwanie wydawało się wręcz niemożliwe. Lhov jest produktem niosącym ze sobą ogromne innowacje, które powodują rewolucję zamysłu urządzeń gospodarstwa domowego w kuchni. I muszę przyznać, że tylko Elica, dzięki odrobinie szaleństwa i lekkomyślności, mogła z entuzjazmem uczynić ten wielki krok, przekraczający wszelkie granice. Ta nagroda utwierdza nas w przekonaniu, że dokonaliśmy właściwych wyborów, a skok ten zaowocował właśnie powstaniem Lhov. „Złoty Kompas” przyznany temu urządzeniu sprawia, że wszystko to jest jeszcze bardziej niezwykle. Charakterystyka funkcjonalna, innowacyjna technika i unikalny design Lhov stoją za międzynarodowym uznaniem ekspertów i sukcesem Elici, potwierdzającym zdolności firmy w pokonywaniu przeciętności i jej nieustanne dążenie do doskonałości.







SpaceMax Joker

bezpieczne **odprowadzenie wilgotnego powietrza** również **w trybie pochłaniacza**

wylot powietrza  
SpaceMax Joker  
- Ciarko Design

**SHOWROOM**

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

Autorski kanał powietrzny o głębokości **7 cm** przeznaczony do okapów Uno Joker i Duo Joker, zapewnia bezpieczne **odprowadzenie wilgotnego powietrza również w trybie pochłaniacza** (dzięki specjalnemu akcesorium Ciarko Design w systemie **SpaceMAX Joker**). Możliwość **dostosowania do każdej szerokości, wysokości i głębokości szafki**. Ergonomiczny i estetyczny układ szafki (prostokąt) to aż **80% zaoszczędzonego miejsca** w szafce!

MPM

## MPM z nowym logo i nową tożsamością marki

**Marka MPM, która od ponad 30 lat oferuje sprzęt AGD, prezentuje nową identyfikację wizualną marki, w ramach kompleksowego rebrandingu. Oznacza to, że czerwone logo marki MPM wkrótce zniknie z półek sklepowych.**



**MPM**  
My Perfect Moment

nej marki – MPM. Nowe logo, zaprezentowane w charakterystycznych odcieniach niebieskiego i zielonego, będzie widoczne również na opakowaniach produktów, co pozwoli wyróżnić je na półkach sklepowych. Zmieniona identyfikacja obejmie również stronę internetową, aplikacje mobilne oraz firmowe pojazdy.

Ostatnie lata przyniosły dynamiczny rozwój MPM agd S.A. Po inwestycjach w nowe marki, takie jak Sam Cook, Smile czy Haus&Luft, oraz po otwarciu centrum logistycznego w Żyrardowie, przyszedł czas na rebranding głów-

Fundamentem nowej tożsamości marki będzie skrót L.I.F.E., którego kolejne litery są pierwszymi w hasło We Are Learned, Innovative And Friendly Experts. Nowa osobowość marki, czyli L.I.F.E. Identyty to: Learned jak doświadczony, dbający

o jakość, ceniący tradycję, niezawodny; Innovative, jak kreatywny, inteligentny, zaskakujący, progresywny; Friendly, jak otwarty, nieskomplikowany, znany, godny zaufania oraz Experts, jak kompetentny, gotowy do pomocy, oferujący wysoki poziom usług.

Nowa tożsamość marki będzie jasno komunikowana poprzez hasło „My Perfect Moment”, które stanie się jej mottem przewodnim. Chodzi tu o drobne, codzienne chwile, podczas których towarzyszą nam urządzenia MPM – pierwszy kubek herbaty w nowym mieszkaniu, posiłek przygotowany na randkę czy poranna weekendowa kawa. Każdy z nas ma swoje małe, codzienne przyjemności, które mogą stać się „perfekcyjnym momentem”.

Nowa identyfikacja wizualna marki ma również podkreślać, że MPM to firma z ponad 30-letnim doświadczeniem, dostarczająca niezawodne, innowacyjne i przystępne cenowo produkty. MPM korzysta z najnowszych technologii, a firma stawia na przyjazną obsługę klienta, oferując m.in. serwis naprawczy i usługi door-to-door.

Więcej informacji o procesie rebrandingu marki MPM pojawi się w kolejnych wydaniach.

Bosch

## Oficjalny partner strefy gotowania w programie „Halo, tu Polsat”

**Wystartował nowy program śniadaniowy „Halo, tu Polsat”. W porannym paśmie nie mogło zabraknąć gotowania. Partnerem strefy kulinarnej jest marka Bosch. Kuchnia została wyposażona w nowoczesne urządzenia marki Bosch.**

Jednym z prowadzących jest Mateusz Gessler, wieloletni ambasador marki Bosch. Gessler połączy to, co najlepsze w kuchni polskiej i międzynarodowej. Oprócz prowadzenia strefy gotowania Mateusz zrealizuje cykl reportaży. Każdy odcinek będzie łączył elementy podróży, kultury i kulinarnych odkryć, co pozwoli widzom poznawać najciekawsze zakątki Polski i świata.

— *Cieszymy się, że możemy współpracować z telewizją Polsat przy programie, który będzie inspirował widzów. Wierzymy, że technologie, jakie wykorzystujemy w urządzeniach marki Bosch, uczynią gotowanie przyjemniejszym, bardziej efektywnym i energooszczędnym. Partnerstwo z „Halo, tu Polsat” jest doskonałą okazją do tego, aby to zaprezentować* – powiedziała Hanna Stajuda-Ratajczak, dyrektor Działu Komunikacji Marek.

Kucharze mają do dyspozycji płytę indukcyjną z wbudowanym wyciągiem, piekarnik z funkcją pary i funkcją Air Fry, chłodziarkę Multi Door, zmywarkę ze zintegrowanym panelem sterowa-

nia, robota kuchennego Serie 6 oraz blendery – ręczny i kielichowy. Takie wyposażenie pozwala na przygotowanie nie tylko kremowych zup, domowych makaronów, ale i soczystych pieczeni czy słodkich ciast.

Marka Bosch daje też możliwość doskonalenia swoich umiejętności. W jaki sposób? Wystarczy odwiedzić Akademię Smaku, kulinarny portal lub uczestniczyć w warsztatach kulinarnych, podczas których – pod okiem wybitnych znawców kuchni – każdy, kto zechce, nauczy się przygotowywania dań pochodzących z różnych zakątków naszej planety. Partnerstwo w programie i gotowanie z widzami Polsatu doskonale wpisują się w wartości i cele marki Bosch.

Program „Halo, tu Polsat” zadebiutował 30 sierpnia. Widzowie mogą oglądać go w piątki, soboty i niedziele od godz. 8.00. Bosch zaprasza wszystkich miłośników gotowania do śledzenia tego projektu. Dzięki tej wyjątkowej współpracy każdy wielbiciel kuchni będzie mógł czerpać inspirację, wiedzę i – co najważniejsze – poznać możliwości, jakie oferują nowoczesne urządzenia kuchenne.







Nowe płyty zintegrowane z okapem  
Franke 2gether

# Niektóre rzeczy po prostu do siebie pasują

Przenieś doświadczenia kulinarne na wyższy poziom, tworząc stylową kuchenną przestrzeń dzięki nowym urządzeniom Franke typu 2w1, łączącym funkcje okapu i płyty indukcyjnej. Okap i płyta grzewcza połączone razem pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni kuchennej. Kompaktowy rozmiar silnika oraz jego przemyślane umiejscowienie umożliwiają instalację pod płytą szuflady idealnej do przechowywania przypraw czy sztućców.

Urządzenia Franke typu 2gether to wygodne i funkcjonalne rozwiązania, które doskonale sprawdzą się w każdej kuchni.

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

Zeskanuj,  
by dowiedzieć  
się więcej



**FRANKE**

# PROMOCJA

## Gotowanie bez kipienia. Sprawdź!

**Amica**  
for living

**Idealnie wysmażony stek; rosół, który nie kipi; gulasz, który nie przywiera do garnka, a może doskonale stopiona, gładka czekolada bez ryzyka przypalenia... Brzmi jak marzenie? Od tej pory gotowanie na indukcji może być prostsze niż kiedykolwiek dzięki nowej generacji płyt indukcyjnych 3.0 marki Amica z technologią HobControl Pro, które teraz można testować 60 dni w programie 100 proc. satysfakcji albo zwrot pieniędzy.**

mogli zabłysnąć w kuchni, nie tracąc przy tym czasu na niepotrzebne czynności.

### Gotowe programy temperaturowe

Funkcja HobControl Pro to 4 precyzyjne programy temperaturowe. Na panelu sensoryczym płyty indukcyjnej umieszczone są odpowiadające im czytelne ikony. Dotknięcie wybranej z nich uruchamia odpowiednio jeden z programów:

do topienia w 40 °C, duszenia w 70 °C, gotowania na wolnym ogniu w 90 °C oraz grillowania w 200 °C. Następnie inteligentny algorytm samodzielnie szczytuje temperaturę pola i precyzyjnie dostosowuje moc grzania, mając na uwadze wielkość i zawartość naczynia. Ta funkcjonalność umożliwia łatwe i szybkie ustawienie określonej temperatury zaledwie jednym palcem.

### Bez mieszania, kipienia i przypalania!

Stosowanie precyzyjnych programów temperaturowych gwarantuje perfekcyjne efekty. Przykładowo, jeśli potrzebna jest idealnie roztopiona czekolada o gładkiej i aksamitnej masie, włączyć należy program do topienia w 40 °C, by osiągnąć pożądaną efekt bez stosowania tradycyjnej kąpieli wodnej. Co więcej, czekolada topi się idealnie bez przywierania i przypalania. Przygotowywanie gęstych sosów, powideł czy aromatycznego gulaszu jest wyjątkowo proste dzięki programowi do duszenia w 70 °C, a do tego bez konieczności mieszania. Program do gotowania „na wolnym ogniu” w 90 °C utrzymuje stałą temperaturę potrzebną np. do uzyskania głębokiego i intensywnego smaku zupy, która jednocześnie nie wykipi i nie wymaga potrzeby ciągłego pilnowania. Program do grillowania w 200 °C pomoże natomiast w wypieczeniu doskonałego steku czy przygotowaniu wysmienitych dań stir-fry.

### Pełna kontrola nad efektem gotowania

Nowa generacja płyt wyposażona jest w szereg innych przydatnych funkcjonalności, sprawdzonych w mode-

**Joanna Walczak,**  
Category Communications Manager

– W dzisiejszym zabieganym świecie każdy z nas poszukuje rozwiązań, które pozwolą zaoszczędzić czas i energię. Dlatego zaprojektowaliśmy nowe płyty indukcyjne 3.0 z technologią HobControl Pro, dzięki której gotowanie stanie się łatwiejsze i do tego energooszczędne. Wystarczy wybrać jeden z czterech dedykowanych programów temperaturowych dostosowanych do konkretnej metody gotowania i skupić się na tym, co naprawdę ważne – tworzeniu pysznych potraw. Mamy pewność, że wszystko jest pod kontrolą – nic nie wykipi, nie przywiera i nie tracimy czasu na niepotrzebne czynności w kuchni, m.in. ciągle mieszanie podczas gotowania. Co więcej, korzystanie z precyzyjnych programów temperaturowych to również mniejsze zużycie energii – płyta zawsze dobiera adekwatną moc grzania i dzięki temu unikamy strat energii.

lach indukcyjnych dostępnych do tej pory na rynku. Nowe płyty posiadają oczywiście czytelny i intuicyjny 14-stopniowy slider numeryczny, który pozwala precyzyjnie i szybko wybrać odpowiednią moc grzania. Wybrane modele płyt same łączą dwa pola grzejne i dostosowują powierzchnię grzania do kształtu i wielkości garnka dzięki funkcji automatycznego łączenia pól grzejnych AutoBridge. W przypadku zwiększenia mocy grzania, można skorzystać z funkcji PowerBooster. Zwiększona moc pola pozwala np. zagotować 0,4 l wody nawet w 60 sekund – wszystko dla większej oszczędności czasu.

### 100 proc. satysfakcji, albo zwrot pieniędzy

Teraz klienci mają możliwość przetestowania sprzętu aż przez 60 dni, a jeśli nie spełni ich oczekiwań, Amica oferuje możliwość bezproblemowego zwrotu płyty indukcyjnej. Firma zapewnia nie tylko zwrot pełnej kwoty zakupu, ale także organizuje demontaż i transport urządzenia. Wszystko to bez dodatkowych opłat i zbędnych formalności. Wystarczy tylko zgłoszenie na stronie [www.amica.pl/satysfakcja](http://www.amica.pl/satysfakcja). Dzięki tej promocji klienci mogą bez obaw wypróbować urządzenia we własnym domu i przekonać się, jak łatwo i przyjemnie można z nimi gotować. Promocja została przedłużona do 30 listopada 2024 roku, jeżeli wybrana płyta nie spełni oczekiwań.



**Katarzyna Krzysiak,**  
Sales Support Manager

– Amica dostarcza sprzęty najwyższej jakości i jest pewna tego, że ich użytkownicy będą z nich zadowoleni. Ta akcja jest tego najlepszym potwierdzeniem. „100% satysfakcji albo zwrot pieniędzy!” – dobitniej nie można wyrazić przekonania o jakości oferowanych urządzeń. Proces produkcyjny Amica podlega rygorystycznej kontroli na każdym etapie, co sprawia, że gwarantujemy jakość w najdrobniejszych detalach. Płyty indukcyjne zdobywają coraz większą popularność na rynku, dlatego teraz każdy może bez obaw przekonać się, czy ta technologia mu odpowiada.

Amica zapewnia, że nowe płyty indukcyjne przeniosą użytkowników na zupełnie inny, bardziej precyzyjny poziom gotowania. A wszystko dla jak najlepszych efektów – by użytkownicy sprzętów polskiego producenta





# PROMOCJA!

Kup promocyjną zmywarkę Bosch, zostaw opinię i zyskaj do **700 zł\*** premii!

Wybierając model objęty promocją z funkcją ActiveWater Eco, możesz powiększyć swoją premię o dodatkowe **100 zł**.



Cena zakupu zmywarki	Wysokość premii
od 1 500 zł do 2 500 zł	200 zł
od 2 501 zł do 3 500 zł	320 zł
od 3 501 zł do 5 000 zł	450 zł
od 5 001 zł	700 zł

W przypadku urządzeń z technologią ActiveWater Eco, premia wskazana w tabeli powyżej zostanie powiększona o kwotę 100 zł.

\*Organizatorem akcji jest BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. Promocja trwa od **03.09.2024 r.** do **31.10.2024 r.** lub do wyczerpania puli premii. Termin nadsyłania zgłoszeń: **30.11.2024 r.** Wysokość premii zależy od ceny i modelu zakupionego urządzenia. Regulamin, szczegóły i modele urządzeń objęte promocją dostępne na [www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl).

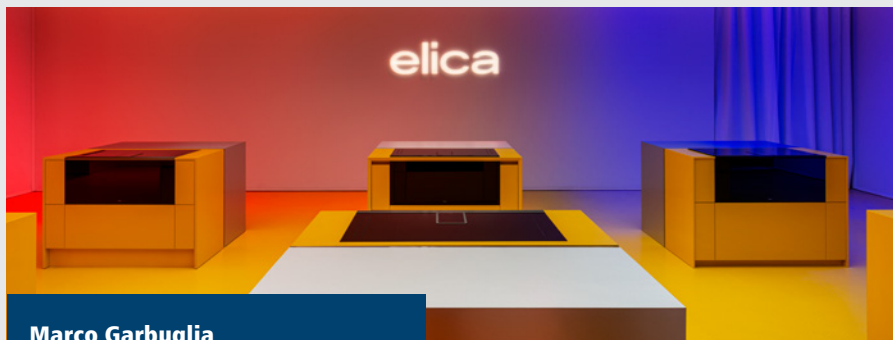


**Bosch rekomenduje Finish nr 1 w Polsce\*\***

\*\*RB Hygiene Home za NielsenIQ, Retail Audit, Cała Polska z Dyskontami (Drug), sprzedaż wartościowa, wolumenowa i w sztukach, za okres 52 tygodni kończąc na 31.12.2023 r. w kategorii Detergenty do Automatycznego Zmywania Naczyni.

## Elica inspiruje innowacyjnością, kreatywnością i designem

**Firma z siedzibą w Fabriano wykonuje ważny krok na ścieżce swojego rozwoju dzięki nowemu pozycjonowaniu, rewolucyjnym produktom i całkowicie zmienionej tożsamości marki. Zmiany zostały zaprezentowane na targach „Eurocucina 2024”.**



### Marco Garbuglia

dyrektor ds. marketingu w firmie Elica

– *Nigdy nie zrezygnowaliśmy z opracowywania innowacyjnych rozwiązań kuchennych, które zostaną docenione przez rosnące grono wymagających klientów. Niestrudzenie pracujemy nad rozszerzeniem naszej gamy urządzeń – od czasu zaprojektowania naszej pierwszej płyty grzewczej zintegrowanej z okapem do chwili obecnej, gdy wprowadzamy na rynek zaawansowaną linię urządzeń do domowego gotowania i pieczenia potraw, w której Lhov odgrywa główną rolę. Jesteśmy i zawsze będziemy gotowi zadziwić i zaskakiwać naszych klientów i partnerów na całym świecie.*

Podczas tegorocznych targów „Eurocucina” Elica zaprezentowała się światu z ambitną strategią i precyzyjną misją: odgrywać główną rolę na globalnym rynku sztuki kulinarnej.

### Punkt zwrotny dla marki Elica

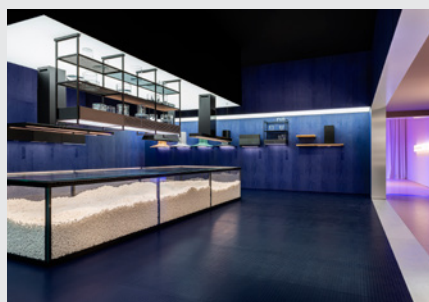
Rozpoczęcie i kontynuacja tej ewolucji są wspierane przez znaczące innowacje produktowe, odnowioną tożsamość marki i inwestycję w dział badań i rozwoju ponad 40 mln euro w ciągu 3 lat. Oznacza to punkt zwrotny dla grupy z siedzibą w Fabriano – już teraz światowego lidera w dziedzinie produkcji okapów kuchennych. Głównym celem włoskiego producenta są prace badawczo-rozwojowe i działania marketingowe skupione na osiągnięciu rewolucyjnych efektów końcowych w sektorze domowych urządzeń do gotowania.

### Pierwsze w historii

urządzenie „3 w 1”

Jest to przełomowa decyzja podjęta przez jedyną firmę produkującą sprzęt AGD z regionu Marche, która

dumnie reprezentuje włoski kapitał. Zdeterminowana właśnie teraz do konkurowania z największymi globalnymi graczami Elica ogłasza swój debiut w nowej kategorii na rynku, prezentując Lhov, czyli urządzenie „3 w 1”, będące najbardziej zaawansowaną propozycją wśród urządzeń do nowoczesnych kuchni. Lhov to pierwsze w historii pojedyncze urządzenie kuchenne, które integruje płytę grzewczą, okap



i piekarnik, tworząc w ten sposób nową kategorię produktów. Wraz z tą absolutną innowacją Elica zaprezentowała na targach Eurocucina 2024 wiele innych nowych urządzeń, takich jak piekarnik Virtus Multi 60 DD (który zdążył już zostać zwycięzcą „Archiproducts Design Awards 2023” w kategorii „Product & Interior Design”).

### Rebranding i nowe motto marki Elica

Strategia rebrandingu marki Elica rozpoczyna się od nowego znaku graficznego, który czerpie z istoty i solidności pierwotnej tożsamości marki, a obecnie zmienia się w futurystyczny element wizualny. Nowa paleta kolorów i niezaprzeczalnie rygorystyczna forma opowiadają historię firmy w jedyny w swoim

### Francesco Casoli

prezes firmy Elica

– *Po pierwszych pięćdziesięciu latach działalności i koncentracji na projektowaniu oraz produkcji okapów kuchennych, dzięki którym zdobyliśmy zaufanie naszych partnerów handlowych i klientów, postanowiliśmy na nowo odkryć naszą tożsamość, wkraczając zdecydowanie w świat gotowania. Ta podróż rozpoczęła się już w 2016 r., kiedy to wprowadziliśmy na rynek linię płyt NikolaTesla, która do dziś została wzbogacona o nowatorskie rozwiązania i funkcje. Nasze historyczne podejście do rzucania wyzwania temu, co zwyczajnie, sprawiło, że przystępujemy do gry z jasnym celem stania się kluczowym graczem w sektorze. Po raz kolejny dostarczamy na rynek piękne, funkcjonalne i wygodne dla użytkownika rozwiązania, napędzane kreatywnością, innowacjami technologicznymi i stylowym designem. Co więcej, całość uzupełnia włoski know-how, który jest ważnym czynnikiem dodającym wartość, wysoko cenionym na arenie międzynarodowej.*

rodzaju i niepowtarzalny sposób, zdolny do wyrażenia podstawowych wartości, takich jak kreatywność, design i innowacyjność.

Nowe motto marki: „Extraordinary Cooking” wyprzedza firmę ze zwyczajności w kierunku tego, co niecodzienne. Elica myśli niesablonowo, aby tworzyć piękno i wartość, przewidując rynkowe trendy i pobudzając zmysły, wyobraźnię i odwagę do eksperymentowania każdego dnia.

### Współpraca z Ducati Corse

Wśród wielu zmian w 2024 r. Elica podpisała również umowę sponsorską z Ducati Corse – marką, która również dąży do doskonałości, ma w sobie prawdziwego ducha innowacji i ambicję skutecznego rzucania wyzwania przeciętności. Dzięki kontraktowi sponsorskiemu świadomość marki Elica dotrze do globalnej i coraz większej publiczności, ponieważ jej logo zostało umieszczone na owiewce motocykla oraz na kombinezonach Bastianiniego i Bagnaia (dwukrotnego mistrza świata) w mistrzostwach MotoGP 2024.





**Urządzenia**

**w nowej klasie AI**

**ułatwią prace domowe**

**Samsung podczas specjalnej konferencji prasowej podsumowującej wprowadzenie całej grupy produktów klasy AI zaprezentował urządzenia, które dzięki zaawansowanym funkcjom wykorzystującym sztuczną inteligencję mogą realnie pomóc użytkownikom w codziennych obowiązkach domowych, ułatwić komunikację i wypoczynek. Będzie je łatwo zauważyć dzięki specjalnemu oznaczeniu „Klasa AI”, które znajdzie się głównie na sprzętach AGD i telewizorach.**



z pomocą przychodzi AI Pro Cooking w piekarnikach Samsunga. Za pomocą kamery piekarnik rozpoznaje, co się w nim znajduje, a następnie podpowie, jakie parametry pieczenia będą odpowiednie dla danej potrawy. Dodatkowo dzięki zainstalowanej na smartfonie aplikacji SmartThings nie zapomnimy, że pora wyłączyć piekarnik, a jeśli ciasto upieczone się chwilę wcześniej, dostaniemy powiadomienie, że może się przypalić. Nie musimy się zatem martwić, że przy wielu obowiązkach czegoś nie dopilnujemy. Co ciekawe, możemy również nagrać dziesięciosekundowy filmik, który będzie streszczeniem procesu pieczenia.

**AI a oszczędzanie energii**

Oszczędzanie energii w całym domu za pomocą jednego kliknięcia? To możliwe! A wszystko to dzięki możliwościom trybu AI Energy Mode w aplikacji SmartThings. Jak to działa? Wyobraźmy sobie lodówkę czy telewizor, które uczą się nawyków użytkownika, np. częstotliwości otwierania drzwi, czy tego, jak i kiedy ogląda filmy oraz czy preferuje tryb filmowy czy dynamiczny. W oparciu o to w lodówce optymalizowana jest praca urządzenia przez algorytm AI, który dostosowuje prędkość kompresora oraz cykl rozmrażania. Taka lodówka zapamiętuje, jak często ją otwieramy, kiedy wkładamy do niej wnętrza nowe produkty, i optymalizuje zużycie energii tak, by pobierać jej jak najmniej. Dzięki tej funkcji może zużyć nawet do 15 proc. mniej energii. To tak, jakby była wyłączona przez 7 tygodni w roku. AI Energy Mode to nie tylko lodówki. Funkcję można włączyć w całym domu. Jedynym warunkiem jest podłączenie sprzętów do aplikacji SmartThings. Dotyczy to wybranych modeli pralek, suszarek, zmywarek czy telewizorów.



Samsung rozpoczął prace nad AI przed 10 laty. Obecnie wprowadza klasę AI i przekracza granicę, poza którą wyróżnia się niezwykle duża grupa urządzeń, które dzięki sztucznej inteligencji pomogą użytkownikom lepiej zorganizować pracę, dom i poprawią komfort życia. Nowa klasa AI jest już obecna w 240 sprzętach AGD, wielu modelach telewizorów, smartfonów, tableto- w, a także klimatyzatorów, urządzeń medycznych oraz pamięci firmy Samsung.

**AI od kuchni**

AGD klasy AI pozwala między innymi na przygotowanie listy zakupów, znalezienie wyjątkowego przepisu czy dobranie odpowiednich parametrów pieczenia. Gotowanie to przyjemność, ale wiąże się także ze sporym nakładem pracy, czasu i energii. Dzięki AI w urządzeniach Samsunga takich jak piekarnik czy lodówka użytkownik ma większy komfort w codziennym przygotowywaniu posiłków. Mowa tutaj o dwóch flagowych rozwiązaniach: AI Vision oraz AI Pro Cooking!

**AI Vision w służbie niemarnowania jedzenia**

„Inteligentna” kamera AI Vision w lodówkach Samsunga pozwala zidentyfikować świeżość aż 33 różnych produktów spożywczych, a robi to w oparciu o niezwykle bogatą bazę zdjęć żywności. W oparciu o ich analizę w procesie uczenia maszynowego i dzięki stworzonym algorytmom rozpoznane produkty pojawiają się na wyświetlaczu, a AI Vision automatycznie aktualizuje ich listę. Użytkownicy mogą ustawić czas przechowywania produktów i otrzymywać powiadomienia, gdy zbliża się koniec terminu ich przydatności do spożycia. AI zatem nie tylko pomaga im w oszczędzaniu pieniędzy, ale również zapobiega marnotrawieniu żywności i zachęca do ekologicznego trybu życia. Lodówka ma także funkcję sugerowania przepisów z wykorzystaniem poszczególnych składników.

**AI Pro Cooking**

– „co dziś na obiad?”

Kiedy mamy już świeże produkty, możemy zabrać się do gotowania. I tutaj właśnie



**Jowita Michalska,**

znana w sieci jako @Jowita Digital – ekspertka w dziedzinie AI, założycielka i dyrektorka generalna Digital University – podkreśliła zalety i szanse wykorzystania AI w naszej codzienności.

– AI nie jest już odległą wizją, ale integralną częścią naszej codzienności. Również tej domowej. Przyszłość rozwoju sztucznej inteligencji powinna się opierać na synergii między ludźmi a technologią. I tym właśnie jest nowa klasa AI firmy Samsung. Dzięki wykorzystaniu najnowszych technologii w urządzeniach mamy realną pomoc w zdobywaniu wiedzy, komunikacji, rozrywce, pracach domowych, oszczędzeniu wody, zasobów czy energii, a nawet zwiększenia bezpieczeństwa! Coraz częściej też to my będziemy uczyli sztuczną inteligencję naszych przyzwyczajzeń i jeszcze lepiej dostosowywali ją do naszych potrzeb. Dzięki temu zyskamy czas na przyjemności, odpoczynek i – jakże ważny w obecnych czasach – samorozwój.



**klasa AI**

Dzięki wybranych urządzeń AGD Samsung z Klasą AI (AI), posiadają funkcjonalności AI. Lista urządzeń wraz z opisem funkcjonalności AI dostępna na AI.samsung.pl/Klasa. Obracaj wyponowany komputerowi, urządzenia Samsung nie generują fizycznego światła.

**SAMSUNG**

**Odkryj urządzenia Samsung klasy AI**

Zysk AI więcej możliwości

**SPRAWDŹ**

## Innowacje

## na targach

## IFA 2024

Na zaproszenie BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. mieliśmy okazję wziąć udział w tegorocznych targach IFA i zapoznać się z nowościami produktowymi marek Bosch i Siemens, a przede wszystkim z zastosowanymi w nich innowacjami.



**Grzegorz Opak, trener marki Siemens, omówił m.in. nowe piekarniki z funkcją Air Fry.**

W tym roku na targach IFA marka Bosch prezentowała swoje najnowsze innowacje pod hasłem „There is no place #LikeABosch: Welcome home”. Do najważniejszych nowości należą najcichsza suszarka w klasie energetycznej A+++ , pralki z filtrem mikroplastiku, chłodziarka multi door, piekarniki z funkcjami Air Fry i Steam Plus oraz bezprzewodowe odkurzacze wielofunkcyjne Unlimited 10. Co więcej, na początku 2025 r. Bosch wprowadzi na rynek pierwsze urządzenia gospodarstwa domowego z obsługą systemu Matter. Suszarka Bosch z serii 8 dzięki funkcji VarioSpeed może wysuszyć do 9 kg prania w mniej niż trzy godziny, a jednocześnie jest o 10 proc. bardziej energooszczędna niż najlepsza klasa efektywności ener-



**Piotr Stokłosa, trener marki Bosch, zaprezentował najcichszą zmywarkę marki Bosch, generującą hałas na poziomie 38 dB.**

tycznej – A+++ . Nowy filtr mikroplastiku marki Bosch wychwytuje do 97 proc. cząstek mikroplastiku z cyklu prania. Bardzo łatwa jest instalacja – wystarczy podłączyć filtr mikroplastiku do węża odpływowego pralki i umieścić go na urządzeniu lub obok niego. Dzięki funkcji Air Fry w piekarnikach marki Bosch zużywa się znacznie mniej tłuszczu podczas smażenia. Przygotowane potrawy są mniej kaloryczne i stanowią zdrowszą alternatywę dla tradycyjnych metod gotowania, takich jak smażenie w głębokim tłuszczu lub smażenie na patelni. Natomiast w wypadku mięsa, pieczywa i odgrzewanych dań warto skorzystać z funkcji gotowania na parze. Dzięki zintegrowanemu zbiornikowi na wodę o pojemności 220 ml para może być dodawana w połączeniu z trybem ogrzewania gorącym powietrzem 3D, który można wybrać za pomocą intuicyjnego wyświetlacza. Kolejną nowość – elastyczny odkurzacz bezprzewodowy Unlimited 10 – jest wyposażona w unikalny system MicroClean. Opatentowana elektroszczotka MicroClean usuwa wszystkie rodzaje kurzu i brudu z każdej podłogi. O tym, czy podłoga jest naprawdę czysta, decyduje sensor MicroClean.

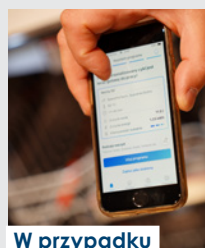
**W strefie Boscha znajdowała się ekspozycja prezentująca, jak produkty z różnych kategorii, np. elektronarzędzia, pompy ciepła czy sprzęt AGD, jednej marki uzupełniają się w domowym użytku.**



**Zasilane uniwersalnymi akumulatorami odkurzacze Bosch Unlimited 10 wyposażone są w innowacyjny sensor zabrudzeń.**

Wykrywa on nawet mikroskopijne cząsteczki o wielkości zaledwie 0,3 mikrometra.

„Say hi to intelligence” – pod takim hasłem marka Siemens zaprezentowała innowację, które ułatwia-



**W przypadku zmywarek platforma Home Connect umożliwia łatwą personalizację trybu pracy do zadań.**

ją życie na jubileuszowych targach IFA. Sztuczna inteligencja, innowacyjne rozwiązania oraz wzornictwo odgrywają tutaj kluczową rolę. Dzięki aplikacji Home Connect można sterować urządzeniami z dowolnego miejsca i korzystać z usług cyfrowych – nawet głosowo za pomocą Amazon Alexa lub Asystenta Google. Nie trzeba się też zastanawiać, co przygotować na obiad. Obszerna baza przepisów umożliwi przesłanie ustawień bezpośrednio do piekarnika. Sensor pieczenia zapewni idealnie złocistą skórkę na chlebie, pizzy czy bułkach. Inne obszary, w których wykorzystywane jest AI, to inteligent-

ny program zmywarki Siemens, który dostosowuje się do oczekiwań użytkowników przez uczenie się. Płyty indukcyjne iQ500 inductionAir Plus z wbudowanym okapem również zapewniają kompleksową opiekę. Z jednej strony, ich szklana ceramika dzięki odpornej na zarysowania powierzchni diamond-Protect dłużej zachowuje nieskazitelny blask. Z drugiej strony, płyta jest pierwszym modelem na rynku z kontrolą temperatury, co oznacza, że można zapomnieć o przypalonych potrawach. To tylko wycinek możliwości oferowanych przez zaprezentowane produkty BSH. Szerzej konkretne urządzenia będziemy opisywać w kolejnych wydaniach magazynu, podczas ich rynkowych premier.



Połącz się z przyszłością  
dzięki technologii marki Siemens.

zyskaj do  
**6 500 zł\***

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

# Promocja!

Kup urządzenia marki Siemens objęte promocją, zostaw opinię i odbierz do **6 500 zł** premii\*.

Łączna wartość zakupu (brutto w zł)	Wysokość premii (brutto w zł)
od 1 990,00 do 2 999,99	300
od 3 000,00 do 4 299,99	400
od 4 300,00 do 6 999,99	500
od 7 000,00 do 9 499,99	900
od 9 500,00 do 15 999,99	1 300
od 16 000,00 do 19 999,99	2 300
od 20 000,00 do 44 999,99	3 500
powyżej 45 000,00	6 500

\*Organizatorem akcji jest BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. Promocja trwa od **03.09.2024 r.** do **30.11.2024 r.** lub do wyczerpania puli premii. Warunkiem wzięcia udziału jest zakup jednego urządzenia lub kilku urządzeń w ciągu 30 dni od dnia zakupu pierwszego urządzenia. Wysokość premii zależy od ceny zakupionych urządzeń. Termin nadsyłania zgłoszeń: 30 dni od zakupu urządzenia (lub ostatniego z zestawu zgłaszanych urządzeń), nie później niż do **30.12.2024 r.** Dowody zakupu zawierające NIP Uczestnika nie będą akceptowane. Promocja jest przeznaczona wyłącznie dla konsumentów. Regulamin, urządzenia objęte promocją i szczegóły promocji dostępne na [www.siemens-home.bsh-group.com/pl/](http://www.siemens-home.bsh-group.com/pl/).

## Rewolucyjne innowacje

## i wyjątkowe modele jubileuszowe

## marki Miele

**„Raz Miele. Zawsze Miele. 125 lat jakości” – to motto Miele na tegorocznych targach IFA. W roku jubileuszowym, wśród łącznie 270 urządzeń, Miele prezentuje na swoim stoisku przełomowe nowości i ponad 70 modeli specjalnych z serii 125 Gala Edition i 125 Edition, ze wszystkich kategorii produktów.**



Targi IFA 2024 w Berlinie to wyjątkowe wydarzenie dla firmy Miele, która obchodzi swoje 125-lecie. Głównymi bohaterami stoiska są nowe pralki i suszarki z serii W2 i T2 Nova Edition, wyróżniające się nowoczesnymi funkcjami, a także oferującymi krótszy czas pracy i większą elastyczność załadunku.

### Pralki i suszarki W2 i T2 Nova Edition

Rewolucyjną innowacją na stoisku IFA są modele nowej generacji pralek i suszarek Miele pod nazwą W2 i T2 Nova Edition. Najważniejszą innowacją jest bęben InfinityCare o strukturze plastra miodu – pierwszy na świecie bęben bez zabieraków, co zapewnia jeszcze łagodniejszą pielęgnację i dłuższą trwałość delikatnych tkanin. Nowe modele oferują też krótszy czas trwania programów, większą elastyczność podczas załadunku, wyjątkowe wzornictwo i nowe funkcje zapewniające wygodę, w tym automatyczne włączanie, gdy ktoś się zbliża, czy otwieranie drzwi delikatnym dotknięciem. Seria Nova Edition będzie dostępna w Polsce już wiosną przyszłego roku.

### Nowości w AGD do zabudowy

Wśród urządzeń do zabudowy Miele prezentuje na IFA nowy kolor bezuchwytych urządzeń z linii ArtLine. Pearl Beige to powściągliwa elegancja, emanu-

jąca dyskretnym ciepłem – neutralny kolor, który pasuje do wielu stylów wnętrza kuchni i doskonale komponuje się z drewnem.

### Aplikacja Miele App

Na berlińskich targach można przekonać się, że użytkownicy Miele App piorą i zmywają z większą troską o środowisko. Dzięki aplikacji wiedzą, ile energii zużywa pralka, suszarka czy zmywarka. Badania pokazują, że jeśli urządzenie uruchamiane jest przez aplikację, jest dwukrotnie bardziej prawdopodobne, że użytkownik wybierze program Eco.

### Przepisy z Smart Food ID

Kolejne „inteligentne” innowacje Miele prezentowane na IFA to Smart Food ID, który wykorzystuje sztuczną inteligencję do identyfikacji przepisów na konkretne dania i automatycznie przyrządza je w piekarniku, a także AI Diagnostics, czyli oparte na sztucznej inteligencji narzędzie do usuwania usterek w pralkach, suszarkach i odkurzaczach.

### Zrównoważony rozwój i sztuczna inteligencja w Miele

Podkreślając swój wkład w zrównoważony rozwój, Miele pokazuje także rozwiązania dotyczące obiegu zamkniętego i sztucznej inteligencji. Firma przygotowała na IFA studium koncepcyjne odkurzacza, który jest wykonany prawie w całości z materiałów pochodzących z recyklingu i mogących być niemal całkowicie przetworzone na nowo. Studium „Vooper” przedstawia bezprzewodowy odkurzacz pionowy, w którym zamiast mieszanek tworzyw sztucznych użyto monomateriałów, a zamiast klejów zastosowano połączenia mechaniczne i dzięki temu materiał jest w pełni przetwarzalny. Na specjalnym, osobnym stoisku z Vooperem odbyły się prezentacje i rozmowy na temat obiegu zamkniętego i wdrażanych przez Miele projektów pilotażowych, dotyczących m.in. odnawianych pralek i elektroniki. Była też mowa o tym, jaką rolę będzie odgrywać sztuczna inteligencja w konserwacji i naprawie urządzeń AGD w przyszłości. Odwiedzający stoisko Miele mogli wziąć udział w konkursie i spróbować swoich sił w naprawie pralki.





# Miele



## Nasza historia: 125 lat jakości



**Miele ma 125 lat!** Nasza historia zaczęła się od... masła, bo właśnie **wirówka do mleka była pierwszym urządzeniem** wyprodukowanym w firmie Miele, założonej w 1899 r. W ciągu 125 lat byliśmy twórcami przełomowych wydarzeń w historii rozwoju technologii domowych urządzeń. **W 1901 r. stworzyliśmy pierwszą pralkę.** W 1927 r. powstał **pierwszy odkurzacz Miele**, a dwa lata później (1929!) skonstruowaliśmy **pierwszą w Europie elektryczną zmywarkę.** Nasze dzieła to także pierwsza w Europie sterowana elektroniką suszarka do ubrań, opatentowana szuflada na sztućce w zmywarkach, pierwszy na świecie ekspres do zabudowy kuchennej czy wreszcie unikatowy system automatycznego dozowania detergentu. **125 lat jakości Miele to 60 opatentowanych funkcji i pół tysiąca innowacji!**

Zapraszamy naszych klientów do wspólnego świętowania. Stworzyliśmy **jubileuszową kolekcję urządzeń** ze specjalnymi funkcjami. Kupując jeden z około 50 modeli z limitowanej edycji **125 Gala Edition, otrzymasz aż 125 tygodni przedłużonej gwarancji**, którą możesz łatwo aktywować za pomocą **aplikacji Miele.** Wybrane urządzenia z jubileuszowej serii są teraz dostępne z dodatkowymi akcesoriami lub detergentami.

Jubileuszowe modele zmywarek mają ulepszoną funkcję automatycznego dozowania – czyszczenie **AutoDos odbywa się teraz po 120**, a nie – jak dotychczas – po 50 cyklach

zmywania. Specjalnie wyposażone kosze pozwalają skutecznie myć **stomki czy butelki wielorazowego użytku.** System automatycznego dozowania detergentu w pralkach precyzyjnie uwalnia środek w odpowiednim momencie prania, biorąc pod uwagę wielkość załadunku i rodzaj tkanin, a **innowacyjna technologia PowerWash** zapewnia skuteczne, szybkie i energooszczędne pranie nawet przy bardzo niskim poziomie wody. **Funkcja SteamCare – wygładzanie wypranych już tkanin** – pozwoli ci z kolei oszczędzić nawet 50 proc. czasu podczas prasowania.

**Z okazji jubileuszu powstała także limitowana edycja detergentów** – nowy zapach został zaprojektowany przez **Isabelle Levert z prowansalskiej perfumerii MANE.** Twoje pranie będzie pachniało mieszanką delikatnych kwiatów i cytrusów z nutami bursztynowymi.

Dla klientów, którzy szczególnie cenią sobie bezpieczeństwo, przygotowaliśmy z okazji urodzin jeszcze jedną opcję. **To ekskluzywna gwarancja Miele**, którą możesz zakupić w promocyjnej cenie na **okres do 5 lat**, a także na **okres nawet do 125 miesięcy, czyli na 10 lat i 5 miesięcy.** Opcja ta jest dostępna dla wybranych urządzeń kupowanych w **Miele Experience Center** w Warszawie, Gdańsku, Gdyni, Katowicach, Poznaniu, Krakowie, Łodzi oraz w sklepie internetowym Miele.

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



## IX edycja

# Targów Max Expo

## już za nami!

Wrzesień jest miesiącem wielu ważnych i zarazem wyjątkowych imprez branżowych w Polsce. Znaczna ich część odbywa się w Karpaczu, u podnóża Śnieżki i malowniczych Sudetów Zachodnich. To właśnie jesienią Karpacz gości co roku najbardziej uznane osobistości ze świata ekonomii oraz polityki i – co godne podkreślenia – tutaj także ma miejsce bez wątpienia najokazalsza impreza naszej branży, jaką są targi Max Expo.



Na tegorocznych targach Max Expo nie zabrakło czołowych marek i firm, które od lat współpracują z obiema sieciami GT Group.



trzęcia co do wielkości siłę liczoną tak od strony skonsolidowanych przychodów, jak i wyników finansowych netto.

### Ciężka praca i...

#### wspaniałe jubileusze

Wszyscy znający na co dzień właścicieli – Ewę oraz Janusza Tomaszków i współpracujący z nimi wiedzą, że nie byłoby dzisiejszego sukcesu zarówno obu sieci handlowych, jak i Max Expo, imprezy na trwałe wpisanej już w polski kalendarz targowy, gdyby nie ich upór, pasja i ogromne zaangażowanie. Trwa ono notabene nieprzerwanie od 35 lat!

Będąc przy jubileuszach, warto też w tym krótkim materiale dodać, że rok 2024 to data ważna także dla marki własnej GT Group. Kernau, jako spadkobierca wcześniejszych marek grupy, obchodzi bowiem w tym roku 20-lecie istnienia. Jego początki sięgają cenionej niegdyś, a pierwszej marki firmy, jaką był brand Neto.



Choć jest to oczywiście zawsze ostatni punkt programu, to jest to moment wyjątkowy, zapierający dech w piersiach i zarazem pozostający na długo w pamięci. Czuć w nim magię i siłę więzi licznie zgromadzonych w tym miejscu ludzi, jak i całej branży skupionej wokół sieci Max Elektro i Max Kuchnie.

### Siła polskiego kapitału i firm rodzinnych

Warto w tym miejscu podkreślić, że targi Max Expo są organizowane dla obu tych organizacji handlowych i wszystkich tych, którzy na co dzień budują ich siłę i prestiż. Reprezentowane przez GT Group sieci – Max Kuchnie, zrzeszająca głównie kanał studiów kuchennych do zabudowy (SMK), oraz Max Elektro, reprezentująca tradycyjny kanał handlowy AGD-RTV – zbudowane zostały w oparciu o polski kapitał i firmy rodzinne. Stanowią one dziś

Używając słowa „najokazalsza”, mamy na myśli nie tylko skalę i rozmach targów, które są największą tego typu imprezą w Polsce, goszczącą ponad 100 marek i kilkadziesiąt firm handlowych reprezentowanych przez niemal 1500 gości z całej Polski, ale przede wszystkim fakt, że wydarzenie organizowane przez spółkę GT Group Tomaszek jest przygotowane zawsze z pietyzmem i ma ekskluzywny charakter w każdym niemal calu.

### Max Expo, czyli...

#### Max Kuchnie i Max Elektro

Zarówno wystawcy, jak i goście korzystają z wielu komfortowych atrakcji Hotelu Gołębiewski oraz przygotowanego skrupulatnie przez organizatorów Max Expo programu. Wspomaga go przygotowana specjalnie na tę okazję aplikacja. Zwieńczeniem targów jest uroczysty bankiet w ogromnej Sali Kongresowej.



Podczas targów, obok licznych i barwnych ekspozycji marek, miały miejsce także odrębne prezentacje i prelekcje.

Kernau to polska marka z wieloletnim doświadczeniem na rynku, oferująca nowoczesny sprzęt elektryczny i elektroniczny. Jest bardzo ciekawie sprofilowana, a jej asortyment został doskonale dobrany do charakteru obu sieci handlowych GT Group, co bez wątpienia jest także atutem spółki z Łańcuta.



# concept

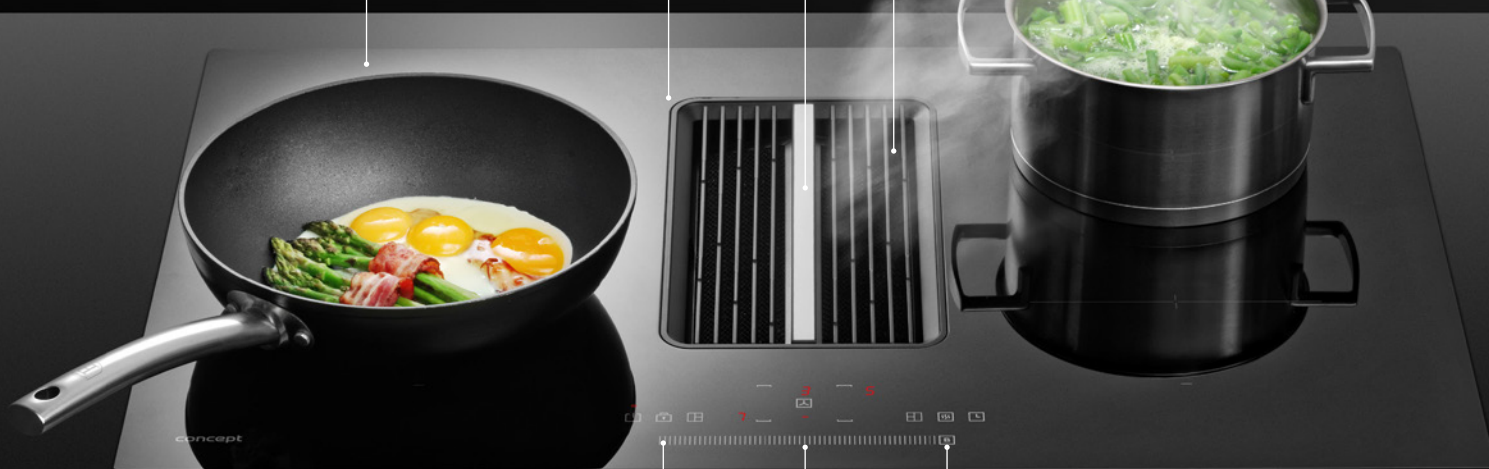
innowacje w Twoim życiu

**Bridge zone**  
umożliwia łączenie stref  
gotowania

**Easy-move**  
dla łatwego  
przesuwania  
garnków po płycie

**EXTRA  
moc  
okapu**

**Hob2Hood**  
Automatyczne  
włączenie okapu wraz z  
rozpoczęciem gotowania



Wygodne  
sterowanie za  
pomocą **SLIDERA**

**Powerbooster**  
na wszystkich polach  
grzewczych

**Automatyczna regulacja  
wydajności okapu**  
niezależnie od wybranego  
poziomu gotowania

IDV6083bc

## Płyta indukcyjna z okapem Cook&Flow 83 cm

- 4x POWERBOOSTER
- En. klasa A++
- Ekstrakcja 750 m<sup>3</sup>/godz
- Bridge zone
- Funkcja Easy move
- Funkcja Keep warm
- SLIDER
- Sterowanie dotykowe



## Programy

## wspierające system

# zagospodarowania zużytego sprzętu

System zagospodarowania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego jest bardziej skomplikowany, niż mogłoby się wydawać. Z jednej strony odpowiedzialność spoczywa na producentach i importerach, a z drugiej na gminach.



**Maciej Gąkowski**

– business development manager REMONDIS Electrorecycling

– Podczas kampanii edukacyjnych informujemy o roli i wartości elektroodpadów w recyklingu. Edukacja ekologiczna może być realizowana na różnych poziomach, w tym w szkołach, uczelniach, organizacjach pozarządowych, a także poprzez kampanie informacyjne, seminaria, warsztaty i wydarzenia społeczne. Dla nas ważne jest, aby nasza edukacja była dostępna dla wszystkich grup społecznych i obejmowała różnorodne metody, aby dbać o środowisko. Dlatego najczęściej łączymy teorię z praktyką – edukujemy i przy tym prowadzimy zbiórki elektrośmieci. Dbamy o to, aby środki przeznaczane na te działania były wydawane skutecznie i efektywnie oraz przynosiły korzyści dla środowiska.

Zgodnie z obowiązującą dyrektywą i ustawą odpowiedzialność za finansowanie zagospodarowania ZSEE spoczywa na producentach i importerach nowych urządzeń. Z kolei organizacją i zarządzaniem systemem zbierania odpadów komunalnych, w tym ZSEE, na swoim terenie zajmują się gminy. Gdzie w tym wszystkim jest REMONDIS Electrorecycling? Odgrywa bardzo ważną rolę oraz jest wsparciem, zarówno dla jednych, jak i dla drugich.

### Rola gmin w budowaniu systemu

Każdy mieszkaniec opłaca lub powinien opłacać korzystanie z systemu gminnego przez opłatę wnoszoną do gminy. Gminy te wybierają w drodze przetargu firmy odpowiedzialne za obsługę PSZOK-ów oraz odbiór odpadów od właścicieli nieruchomości. Z drugiej strony konsumenci, kupując nowe urządzenia, ponoszą koszty recyklingu, ponieważ cena zawiera opłatę za zagospodarowanie elektroodpadów. Aby system zbierania działał skutecznie, ważne jest, by odbiór sprzętu był bezpłatny, co zapobiega podwójnemu obciążeniu mieszkańców – raz przy zakupie nowego sprzętu, a drugi raz przy oddawaniu zużytego. Obecne systemy oparte na odbiorze odpadów w PSZOK-ach często okazują się niewystarczające.

### Sposoby na elektroodpady

REMONDIS Electrorecycling we współpracy z organizacją odzysku ELECTRO-SYSTEM nieustannie pracuje nad realizacją projektów edukacyjnych wspierających system zbierania elektroodpadów, które są ułatwieniem dla użytkowników sprzętów. Ważnym i niezwykle potrzebnym programem jest DECYDUJESZ.pl, w ramach którego można bezpłatnie oddać duże elektroodpady na terenie całej Polski prosto z domu.

Drugim ważnym i skutecznym programem, jest uruchomiony w połowie 2022 r. ogólnopolski projekt „eko-PROFIT – REcykling, to się opłaca!” skierowany do organizacji pozarządowych. To ogólnopolski program, w którym uczestnicy pozyskują dofinansowanie na swoje działania i biorą ak-



eko PROFIT  
Recycling - to się opłaca!

**ORGANIZUJ ZBIÓRKI ELEKTROŚMIECI  
A W ZAMIAN ZA ODDANE ODPADY OTRZYMUJ  
ŚRODKI FINANSOWE, NAGRODY I BONUSY**

Projekty w ramach programu eko-PROFIT:

- ekoSolectwo (Solectwa)
- ekoGospodynie (Koła Gospodyń Wiejskich)
- ekoREmiza (Ochotnicze Straże Pożarne)
- ekoParafia (Parafie)
- ekoDziałkowiec (Rodzinne Ogrody Działkowe)
- ekoLokator (Spółdzielnie i Wspólnoty Mieszkaniowe)
- ekoKlub (Kluby np.: Sportowe)
- ekoStowarzyszenie (Stowarzyszenia)
- ekoFirma (Przedsiębiorstwa, Instytucje)
- ekoHufiec (Harcerze i Skauci)
- ekoSzkoła (Szkoły, Przedszkola, Placówki oświatowe)
- inne (w ramach rozwoju programu będą pojawiać się projekty dla kolejnych grup)



Szczegóły na stronie [www.eko-profit.pl](http://www.eko-profit.pl)

tywny udział w podnoszeniu świadomości ekologicznej społeczeństwa w zakresie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

### Edukacja ekologiczna

Edukacja ekologiczna jest niezwykle istotnym obszarem działalności organizacji odzysku i ma ogromne znaczenie w budowaniu świadomego i odpowiedzialnego społeczeństwa. Jest też procesem długotrwałym. Dziś obserwowane są efekty działań, które podejmowane były kilka lat temu. Jako czołowa organizacja odzysku na polskim rynku ELECTRO-SYSTEM prowadzi działania w imieniu blisko 1000 firm wprowadzających na polski rynek nowe urządzenia. Kampanie organizowane i finansowane przez ELECTRO-SYSTEM są ciekawe, nieszablone i skuteczne.



Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



## ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

- realizacja ustawowych obowiązków producentów i importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego
- autoryzowany przedstawiciel w zakresie ZSEE/WEEE
- ponad 10 lat doświadczenia na polskim rynku
- ponad 1000 obsługiwanych podmiotów
- edukacja ekologiczna
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001 i 14001

[www.electro-system.pl](http://www.electro-system.pl)

## REMONDIS Electrorecycling

- lider w branży recyklingu ZSEE/WEEE i zużytych baterii
- dwa zakłady przetwarzania ZSEE w Polsce
- 15-letnie doświadczenie na rynku polskim
- odbiór odpadów na terenie całego kraju
- podmiot pośredniczący dla wprowadzających baterie i akumulatory
- wsparcie wybranych działań edukacyjnych oraz doradztwo w zakresie gospodarki odpadami
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001, 14001 i 50001

[www.remondis-electro.pl](http://www.remondis-electro.pl)

**Płyty**  
**wielkogabarytowe**  
**do zabudowy**





**GAGGENAU**



Płyta wielkogabarytowa to taka, której szerokość wynosi więcej niż 60 cm. To ją różni od płyt standardowych. A co jeszcze? Z uwagi na dużą powierzchnię gotowania może być wyposażona w dodatkowe akcesoria, jak np. Wok, a także okap.

**P**łyty wielkogabarytowe, które charakteryzują się dużą powierzchnią gotowania, są dobrym rozwiązaniem wszędzie tam, gdzie posiłki przygotowywane są dla większej liczby osób lub z dużą częstotliwością. Taka płyta wyposażona dodatkowo np. w okap jest nieoceniona pod względem komfortu obsługi,



**ELICA Primis 804 Plus**

ponieważ zwykle automatycznie dostosowuje swoją pracę do wybranej mocy grzania płyty, a tym samym skutecznie skraca czas ustawiania parametrów obu urządzeń.

### Dla kogo płyta wielkogabarytowa?

Wybór takiego sprzętu zwykle jest podyktowany dużymi potrzebami w zakresie przestrzeni gotowania i smażenia, ale nie tylko. Tego rodzaju płyty są także montowane w kuchniach, gdzie zwyczajnie pozwala na to przestrzeń. Najczęściej płyty wielkogabarytowe montowane są na kuchennych wyspach, których funkcjonalność często nie ogranicza się tylko do gotowania. Dodatkowo ta-



**AMICA PGCA9101Aob**

ka wyspa wyposażona może być w okap, a w niższych partiach także w piekarnik, mikrofalę do zabudowy czy szufladę grzewczą.

Możliwości płyt wielkogabarytowych mogą być ogromne. Wszystko zależy od producenta, zastosowanych technologii, a także indywidualnych potrzeb użytkownika.

### Rodzaje płyt wielkogabarytowych

Wśród płyt wielkogabarytowych do zabudowy wyróżniamy kilka rodzajów. Najpopularniejsze są płyty indukcyjne wyposażone zwykle w więcej niż 4 pola grzejne. Zdarzają się także modele, które zamiast pól oferują duże

strefy gotowania i smażenia, a także można przygotowywać posiłki na całej ich powierzchni. To zwykle te rodzaje płyt są dodatkowo wyposażane w zintegrowany wyciąg. Kolejnym rodzajem są płyty gazowe. Cechą charakterystyczną gazowych płyt o większych rozmiarach jest duży palnik Wok umiejscowiony w centralnej części urządzenia. Zwykle posiada on nie jedną, a dwie lub nawet trzy korony płomienia, co sprawia, że pod patelnią szybko wytwarza się bardzo wysoka temperatura, która jest odpowiednia do przygotowywania dań kuchni chińskiej i azjatyckiej. Warto też dodać do wymienionych konstrukcji urządzenia kombinowane, czyli takie, które posiadają dwa źródła zasilania. Najczęściej są to płyty, w których po jednej stronie znajdują się palniki gazowe, a po drugiej pola indukcyjne. Takie płyty wyposażone są w oddzielne panele sterowania dla każdej ze stron.



**SIEMENS ED851HSB1E**



**MIELE KM 7879 FL**

### Gazowe płyty wielkogabarytowe

Płyty gazowe są wybierane przez użytkowników ze względu na energooszczędność. Producenci tych urządzeń starają się nieustannie, aby gotowanie na gazie było coraz bardziej komfortowe, a przy tym przyjazne dla portfela. W ostatnim czasie na popularności zyskały zwłaszcza płyty gazowe szklane. Są one bardzo gustowne i eleganckie. Taki projekt dostarcza kuchni z jednej strony nowoczesny blask, z drugiej – komfort przyrządzania potraw tradycyjną metodą za pomocą ognia. To także daje klientom wygodę, jeśli chodzi o czystość urządzenia. Modele typu „gas on glass” mają także jeszcze jedną, bardzo ważną zaletę – wyjątkowo zaprojektowane ruszty. To właśnie szczególnie pozostawia ogromne pole do popisu dla projektantów. Wciąż niesłabnącą popularnością wśród użytkowników cieszą się też płyty emaliowane i stalowe.

### Precyzyjna regulacja płomienia

W płytach gazowych, również wielkogabarytowych, do kontroli nad wielkością płomienia stosowane są zwykle duże, ergonomiczne pokrętki. W standardowych modelach nie ma możliwości precyzyjnego sterowania poziomem grzania. W ofercie niektórych producentów można

### Miele z trzema polami Flex Control

Płyta Miele KM 7999 FlexControl to kwintesencja wygody w kuchni. Elastyczne, dopasowujące się do bieżących potrzeb urządzenie skutecznie wspiera domowników podczas gotowania. Nowy, dotykowy panel sterowania jest bardzo czytelny i intuicyjny. Poszczególnym funkcjom przypisane są osobne ikonki, komunikaty wyświetlane są w kilku kolorach, a menu przewija się podobnie jak na smartfonie.



Na powierzchni płyty o szerokości 90 cm zmieści się do 5 garnków, które można postawić w każdym miejscu i przesunąć w dowolny sposób. Na płycie są aż 3 pola PowerFlex z funkcją wykrywania naczyń. Umieszczone po prawej i lewej stronie oraz na środku płyty pola PowerFlex pozwalają na szybkie gotowanie nawet w pięciu naczyniach o różnej wielkości. Nie musimy obawiać się, że danie przypali się czy wykipi.

Funkcja TempControl ustawi właściwą temperaturę w każdym naczyniu umieszczonym na dowolnym polu grzewczym. Jeśli nie czujemy się pewnie w przyrządzaniu nawet prostych dań, możemy skorzystać z programów specjalnych. KM 7999 podsunie użytkownikowi konkretne wskazówki do przygotowania aż 23 dań, choćby jajecznicy, steka, ryby, naleśników czy tostów.





Fot. Ciarko Design

*Płyty grzejne z wbudowanymi okapami są nie tylko funkcjonalne, ale również ciekawe wzorniczo.*

Jednak znaleźć sprzęt wykorzystujący rozwiązania, które sprawiają, że płytę gazową można obsługiwać niemal jak model indukcyjny. Użytkownicy płyt gazowych wyposażonych w taką regulację mogą sterować poziomem grzania w sposób zbliżony do tego, jaki mają do dyspozycji użytkownicy płyt indukcyjnych.

## Szklane wykończenie płyt kombinowanych

Szklana powierzchnia płyt kombinowanych wygląda bardzo gustownie i elegancko. W większości właśnie takie powierzchnie oferują producenci praktycznych, wielofunkcyjnych, a także eleganckich płyt kombinowanych. Tak wykończona powierzchnia i przemyślana konstrukcja zapewnia nie tylko nowoczesny akcent w kuchennej



Fot. Miele



Fot. Siemens

przestrzeni, ale również komfort użytkowania i przyrządzania potraw tradycyjną metodą za pomocą ognia wydobywającego się z palników gazowych. Warto dodać, że szklane powierzchnie płyt grzejnych do niedawna wykorzystywane były wyłącznie w konstrukcjach indukcyjnych. Szklana powierzchnia ma jeszcze jedną ważną cechę szczególną. Dotyczy ona łatwego utrzymania sprzętu w czystości. W kwestii designu modele typu „gas on glass” wyróżniają się dodatkowo wyjątkowo zaprojektowanymi rusztami.

## Duża płyta to więcej planików

Ważnym parametrem przy wyborze płyty grzejnej, nie tylko gazowej, jest jej rozmiar. Modele szersze niż standardowe, które często wyposażone są

w palnik wok, mogą osiągnąć szerokość nawet 90 cm.

Modele typu domino, z których możemy samodzielnie „zbudować” naszą płytę, bo i takie znajdziemy wśród płyt gazowych, mają szerokość ok. 30 lub 40 cm. Moc poszczególnych stref dostępnych na płycie określa, z jaką mocą muszą pracować palniki, by przekazać optymalne ciepło postawionym na nich garnkom. Małe palniki gazowe pobierają od 1 nawet do 1,5 – 1,75 kW, a większe od 2,5 do ok. 3 kW mocy. W płycie gazowej palniki mogą być wyposażone np. w systemy redukujące nadmierne spalanie gazu.

## Wok staje się standardem

Płyty gazowe wielkogabarytowe charakteryzują się dodatkowymi udogodnieniami czy też funkcjonalnościami. Coraz częściej standardem w tego rodzaju urządzeniach jest tzw. palnik wok. Oferowane są różne warianty tego rozwiązania, np. z potrójną lub podwójną koroną (odpowiednio: potrójnym lub podwójnym płomieniem). W zależności od producenta i modelu płyty gazowej może być dostępna regulacja mocy dla wszystkich kręgów płomienia jednocześnie lub niezależna regulacja mocy grzania dla każdego z nich. Palnik wok ułatwia szybsze ogrzanie nawet dużego naczynia, choć najczęściej używa się specjalnej patelni. Dzięki niemu możemy szybciej przygotować potrawę czy chociażby zagotować wodę, ponieważ charakteryzuje się on dużą mocą grzania.

## Gdzie sprawdzi się płyta kombinowana?

Płyty grzejne kombinowane to sprzęt do zabudowy, a więc nie tylko funkcje i rozwiązania techniczne będą tu miały znaczenie, ale również wymiary – te rzeczywiste i te montażowe (ważne z punktu widzenia instalatora). Gabaryty urządzenia przekładają się z kolei na liczbę i rozmiary do-

*Płyty wielkogabarytowe, niezależnie od źródła zasilania, z uwagi na rozmiary, nierzadko montowane są na kuchennej wyspie w taki sposób, że użytkownik ma do nich dostęp z każdej strony.*



Fot. Gaggenau



Fot. Elica



Fot. Ciarko Design

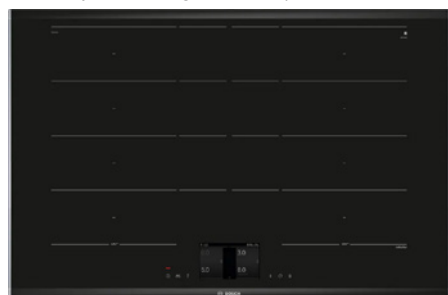
stępnych pól grzewczych danego typu. Niektórym użytkownikom wystarczają modele z dwoma polami, a dla niektórych i cztery pola grzejne będą niewystarczające (np. dwa gazowe i dwa indukcyjne), ale i na ten problem znajdują się rozwiązania i modele.

### Bardzo ważne sterowanie sprzętem

Bardzo istotną rolę w płytach odgrywa sterowanie, które musi zapewnić wygodną i bezproblemową obsługę sprzętu. O ile w modelach gazowych do obsługi stosowane są najczęściej pokręta, to w płytach elektrycznych mamy do czynienia zwykle z różnego typu panelami dotykowymi, a te stają się coraz bardziej nowoczesne, precyzyjne i funkcjonalne. Konstrukcje kombinowane wykorzystują zwykle dwa różne sposoby sterowania w jednej bryle – osobne np. dla pól indukcyjnych i osobne dla palników gazowych.

### Część gazowa w płycie kombinowanej

Płyty kombinowane najczęściej wyposażone są w palniki gazowe. Do kontroli wielkości płomienia stosowane są zwykle duże, ergonomiczne pokręta. W standar-



**BOSCH PXY875KW1E**

dowych modelach nie ma możliwości precyzyjnego sterowania poziomem grzania. W ofercie niektórych producentów można jednak znaleźć sprzęt wykorzystujący rozwiązania, które sprawiają, że płytę gazową można obsługiwać niemal jak model indukcyjny.

### Część indukcyjna płyty kombinowanej

Indukcja to najefektywniejszy dziś sposób gotowania. Rozwiązania stosowane w płytach z polami indukcyjnymi sprawiają, że gotowanie jest nie tylko bezpieczne, ale przede wszystkim wygodne i intuicyjne. Wśród zalet należy wymienić krótki czas nagrzewu, aspekty ekonomiczne, błyskawiczne reagowanie na zmianę poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości. Atutem jest też nowo-



**MIELE KM 2034 G**

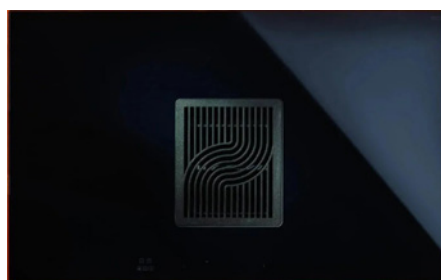
## Ciarko Design Wizard 2.0 do gotowania i wchłaniania



Okap Wizard 2.0 dzięki nowatorskim rozwiązaniom technologów Ciarko oraz nowemu bezszczotkowemu silnikowi BLDC jest jednym z najcichszych w swojej klasie. Jego konstrukcja oraz montaż są niezwykle proste, dzięki czemu użytkownik bez problemu zyskuje zdecydowanie więcej miejsca bezpośrednio pod blatem, np. na dodatkową szufladę na sztućce bądź przyprawę. Czyszczenie urządzenia jest łatwe – filtry użyte w tym modelu nadają się do mycia w zmywarce oraz są proste do demontażu. Po ich wyjęciu użytkownik zyskuje łatwy dostęp do umycia wnętrza urządzenia.

Ten wyjątkowy duet płyty i okapu oferuje nie tylko różnorodną funkcjonalność, ale przede wszystkim zapewnia cichą pracę w kuchennym wnętrzu. Dzięki nowatorskim rozwiązaniom opracowanym przez inżynierów firmy Ciarko przy współpracy z Politechniką Warszawską sprzęt wyposażony jest w silnik indukcyjny do okapów, który gwarantuje nawet do 95 proc. oszczędności energetycznej. Nowe urządzenia Wizard są jednymi z najcichszych modeli w swojej klasie – poziom hałasu wytwarzanego na najwyższym poziomie prędkości pochłaniania wynosi 59 dB.

Fot. Ciarko Design



**CIARKO DESIGN Wizard 2.0**

czesne wzornictwo. Ogromną korzyścią spośród wyżej wymienionych jest niewątpliwie czas podgrzania potrawy, który jest zdecydowanie krótszy niż przy wykorzystaniu palników gazowych czy pól ceramicznych. Dzieje się tak z prostej przyczyny: proces gotowania rozpoczyna się w momencie, gdy na włączonym polu stanie naczynie z ferromagnetycznym dnem. Wtedy podgrzewa się jedynie dno naczynia, a nie cała płyta. Po zdjęciu naczynia płyta pozostaje praktycznie chłodna, ponieważ ciepło powstaje w naczyniu, a nie w płycie.

### Pełnopowierzchniowe gotowanie i strefy grzewcze

„Palnikiem” płyty grzewczej jest tak zwane pole. W zależności od modelu płyty i jej gabarytów może być ona wyposażona w od dwóch do czterech, a nawet sześciu lub

ośmiu pól grzewczych. Mogą być one okrągłe, kwadratowe lub prostokątne, choć to już bardziej kwestia wzornictwa niż funkcjonalności. Co więcej, dla wygody gotowania w naczyniach o różnej wielkości i o różnych kształtach producenci płyt indukcyjnych wyposażyli je w możliwość elastycznego łączenia pól. W praktyce, kiedy przygotowujemy potrawę w dużym garnku, np. typu brytfanna, który nie mieści się na standardowym polu, mamy możliwość połączyć dwa sąsiadujące pola w jedno. Taką funkcję oferują płyty indukcyjne większości marek i modeli. Odnajdziemy je w specyfikacji pod różnymi nazwami własnymi. Płyty indukcyjne, jako jedyne spośród typów płyt grzewczych, pozwalają na pełnopowierzchniowe gotowanie. Takie płyty wówczas nie mają wyznaczonych pól grzewczych, a użytkownik może ustawić garnek gdzie-



**CONCEPT PDV7575BC**



kolwiek na ich powierzchni. Płyta wykryje naczynie samodzielnie lub ręcznie po aktywowaniu panelu sterowania.

## Nowoczesne płyty

### z wbudowanym wyciągiem

Od dłuższego czasu na rynku widzimy prawdziwą rewolucję – producenci łączą funkcję gotowania z funkcją wentylowania w jednym urządzeniu, w ładnej oprawie wizualnej, z przystępną dla klientów ceną. Takie modele z powodzeniem zastępować mogą widoczny tradycyjny okap kominiowy, a sposób instalacji płyty, którą montuje się w blacie bez wyraźnie zarysowanych krawędzi, stwarza nowe możliwości aranżacji wnętrza. Płyta indukcyjna ze zintegrowanym wyciągiem idealnie sprawdzi się w popularnych obecnie kuchniach otwartych na salon, ale też w małych pomieszczeniach, w których brak miejsca na montaż dodatkowego urządzenia, w tym wypadku okapu. Ponadto dzięki wbudowanej w płytę wentylacji zyskujemy pełną swobodę w planowaniu kuchni. Same płyty są wyposażone



Fot. Miele



Fot. Elica

*W gazowych płytach wielkogabarytowych coraz częściej spotykanym udogodnieniem jest palnik Wok o wysokiej mocy grzania, odpowiedniej do przygotowywania potraw kuchni chińskiej i azjatyckiej.*

Fot. Gaggenau

tycznie po uruchomieniu płyty. Dzięki specjalnym sensorom intuicyjnie dostosowuje swoją pracę do wybranej mocy grzania płyty.

## Praktycznie i wielkim skrócie

Upraszczając – dzięki zastosowaniu podstawowej zasady mechaniki gazów wykorzystane zostało działanie bocznego strumienia powietrza, który ma większą prędkość niż prędkość unoszących się

oparów. Pozwala to na efektywne odprowadzenie zanieczyszczonego powietrza z miejsca, w którym powstaje, czyli bezpośrednio na płycie grzewczej – prosto z garnków i patelni. Opary nie unoszą się w górę, dzięki czemu zachowane zostaje przejrzyste pole widzenia, bez wilgotnej pary i bez zapachów. Dzięki temu opary z garnków nie roznoszą się po całej kuchni, a trafiają wprost do wy-



## MIELE KMDA 7476

żone w liczne rozwiązania, choćby łączenie pól, opcję booster czy automatyczne rozpoznawanie wielkości naczyń. Okap natomiast, w zależności od wersji, modelu, producenta, może być aktywowany ręcznie przez podniesienie wyciągu czy też manualną jego aktywację lub automatycznie – po włączeniu samej płyty.

## Dla kogo płyta

### z wbudowanym okapem?

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

## Jak to działa?

Działanie okapu wbudowanego w płytę jest dokładnie takie samo jak okapu, który montujemy na ścianie czy w suficie. W przypadku montażu nie musimy zwracać uwagi na jeden ważny czynnik, który odróżnia go od pozostałych konstrukcji montażowych. Chodzi o odpowiednią, czy inaczej zwaną minimalną, odległość od płyty grzewczej. Płyta zintegrowana z okapem ma wyciąg zainstalowany bezpośrednio na płycie w postaci listwy lub okrągłego elementu. Co więcej, okap uruchamia się automa-

## Elica z okapem w indukcji

NikolaTesla Switch Glow marki Elica to wielkogabarytowa płyta indukcyjna i okap w jednym urządzeniu. Wystarczy jedno dotknięcie, aby uwolnić całą moc urządzenia. Można też cieszyć oko dzięki kontrastowi nieskazitelnej czerni powierzchni płyty a białym podświetleniem elementów sterujących. Można też korzystać z wyrafinowanych, automatycznych funkcji, będących zawsze pod ręką i dopasowanych do potrzeb chwili - od powolnego gotowania przydatnego przy podgrzewaniu mleka czy bulionu, przez przygotowywanie kremów

oraz sosów bez ich zagotowania, po utrzymywaniu temperatury gotowych potraw. Można również aktywować dwie sąsiednie strefy, aby móc równomiernie gotować w większych naczyniach. Urządzenie dba o pochłanianie zbędnych oparów czy zapachów, automatycznie dostosowując intensywność pracy. Większa wydajność wynika między innymi z unowocześnionego filtra, chroniącego przed tłuszczami i nieprzyjemnymi zapachami, zaprojektowanego również z myślą o łatwym czyszczeniu i konserwacji.

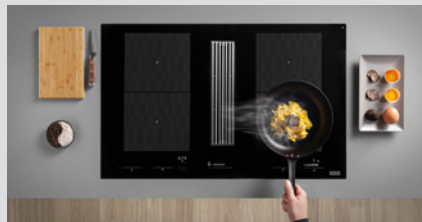


Fot. Elica

### Franke z precyzyjną kontrolą temperatury

Mythos 2gether Icon Steel marki Franke to przede wszystkim precyzyjna kontrola temperatury na 9 poziomach grzania, możliwość łączenia sąsiednich pól grzewczych (Flexi), funkcja Booster oraz duża efektywność energetyczna. Komfort użytkowania zapewniają wygodny dostęp do filtrów oraz możliwość ich mycia w zmywarce. Co więcej, filtr węglowy można także regenerować w piekarniku. To znacznie ułatwia konserwację i ponowne użycie. Kompaktowe wymiary silnika w urządzeniu oznaczają dodatkową oszczędność miejsca w szafce kuchennej.

To wielofunkcyjne urządzenie typu dwa w jednym, składające się z płyty indukcyjnej połączonej z wbudowanym okapem. Okap uruchamia się automatycznie po włączeniu płyty. Również automatycznie dostosowuje moc pochłaniania do poziomu intensywności jej pracy. Wydajny okap usuwa zapachy i cząstki tłuszczu bezpośrednio z naczyń. Wlot



zlicowany jest z powierzchnią płyty, co umożliwia przesuwanie naczyń bez konieczności ich podnoszenia. Płyta oraz okap są obsługiwane za pomocą panelu dotykowego na szkle o białym podświetleniu, a wszystkie elementy elektroniczne, łącznie z silnikiem, są wodoszczelne na wypadek zalania. Mythos 2gether Icon Steel FMY 8391R HI to innowacyjne rozwiązanie, które łączy elegancję, ponadczasowe wzornictwo, zaawansowaną technikę i komfortową funkcjonalność. Ten zaawansowa-



ny sprzęt kuchenny został zaprojektowany z myślą o wymagających użytkowników, którzy cenią sobie estetykę, efektywność i wygodę użytkowania.

Fot. Franke



**GAGGENAU CG49221**

ciągu. Z jednej strony jest to skuteczna eliminacja wilgoci i tłuszczu powstającego podczas gotowania, a z drugiej – skrócenie czasu ustawiania parametrów obu urządzeń.

#### Gdzie można zastosować taką płytę?

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

nej odległości, jaka powinna być zachowana między płytą a okapem.

#### Idealny model na kuchenną wyspę

Ze względu na możliwości zabudowy oraz wzornictwo płyta nierzadko jest montowana na wyspie. W nowoczesnych kuchniach, gdzie zaciera się granica między strefą gotowania a salonem, jadalnią czy pokojem dziennym, jest to często spotykana praktyka. W przypadku takiego umiejscowienia płyta z wbudowanym okapem będzie lepszym rozwiązaniem niż samodzielny okap wyspowy, szcze-



**FRANKE FMA 839 HI**

gólnie jeśli konstrukcja wyciągów nie była do tego wcześniej przystosowana i byłibyśmy zmuszeni dokonywać kolejnych prac budowlanych.

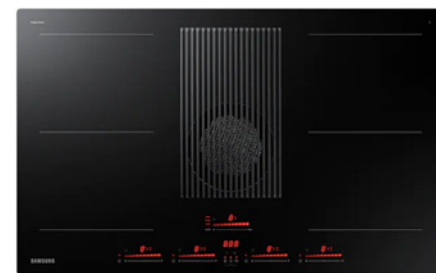
#### Jeszcze więcej przestrzeni w kuchni

Przestrzeń nad płytą jest do naszej dyspozycji i jeśli tak będzie nam wygodnie, możemy nad nią zamontować szafki, oświetlenie czy ozdobną konstrukcję, na przykład na kwiaty. Regulacja wysokości okapu to również gwarancja, że będzie działał odpowiednio wydajnie i skutecznie podczas wydobywania się pary z gotujących się potraw. Po zakończeniu gotowania okap wsuwa się w płytę i nie zaburza estetyki pomieszczenia. Wzornictwo i możliwości montażowe płyt z wbudowanym okapem sprawdzają się zarówno w kuch-

niach klasycznych, jak i nowoczesnych, a nawet industrialnych.

#### Codzienna obsługa i ważne funkcje

Mogłoby się wydawać, że skoro część płyty zajmuje okap, utracimy takie możliwości jak łączenie pól czy redukcja mocy. Nic bardziej mylnego. Taka płyta jest równie funkcjonalna jak płyta bez wbudowanego okapu. Co więcej, jej możliwości są dodatkowo rozszerzone właśnie o pochłaniacz lub wyciąg. Płyty z wbudowanymi okapami oferują możliwość łączenia pól grzejnych w większe strefy gotowania, idealne do dużych garnków lub gotowania dla większej liczby osób w tym samym czasie. Wyposażone są również w opcję umożliwiającą zredukowanie mocy na wszystkich uruchomionych polach za dotknięciem jednego przycisku i przywrócenie poprzednich ustawień po ponownym dotknięciu. Integracja okapu i płyty w jedno urządzenie sprawia, że działają niemal synchronicznie i automatycznie bez ingerencji użytkownika. W praktyce oznacza to uruchomienie się okapu dokładnie wtedy, gdy



**SAMSUNG NZ84T9747VK**

jest to konieczne, tj. podczas wydobywania się pary z gotowanych potraw czy w razie zanieczyszczenia powietrza w inny wyczuwalny dla sprzętu sposób.

#### Okapy zintegrowane z płytą

Okapy zintegrowane z płytą charakteryzują się dużą wydajnością i pod tym względem nie ustępują klasycznym konstrukcjom ściennym czy podszafkowym. Ponadto zapewniają stosunkowo cichą i efektywną pracę, a do tego



**MPM MPM-70-GMH-21**





## MIELE KMDA 7473 FL-U Silence

potrafią być wyjątkowo energooszczędne. Mechanizm takiego okapu ukryty jest zwykle pod solidną kratką, wykonaną najczęściej z żeliwa, a dzięki temu odporną na zadrapania i uderzenia. Podzespoły elektroniczne okapu zintegrowanego z płytą są często wodoszczelne – na wypadek, gdyby podczas gotowania doszło do nieoczekiwanego zalania urządzenia, np. po wykipieniu wody. Wyciąg zintegrowany z płytą jest też wyposażony w zbiornik na ciecz, który w razie potrzeby można wygodnie opróżnić. Pojemność takiego zbiornika jest zróżnicowana, zależnie od modelu urządzenia.

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

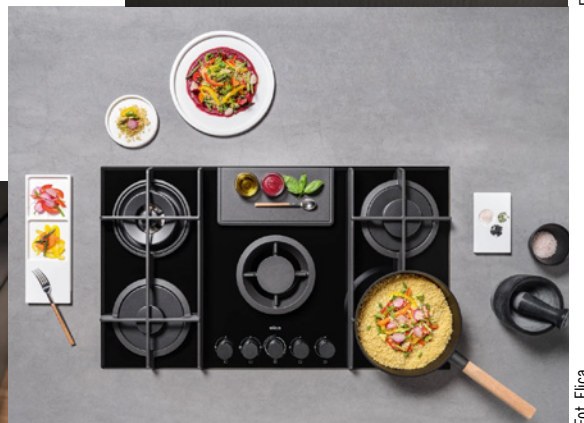
## Blokady bezpieczeństwa w indukcji

Jedną z zalet indukcji, niezależnie od wielkości płyty grzewczej, jest jej ogólne bezpieczeństwo. Warto położyć tu nacisk na słowo „ogólne”, ponieważ osoby z wszczepionym rozrusznikiem serca i innymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe przed zakupem i użytkowaniem płyty indukcyjnej powinny skonsultować się z jej producentem. W pozostałych przypadkach stosowanie techniki indukcyj-

*Sterowanie w płytach wielogabarytowych zależne jest od źródła zasilania. Modele indukcyjne oferują dotykowe slidery, a urządzenia gazowe ergonomiczne pokręta.*



Fot. Gaggenau



Fot. Siemens

Fot. Elica



Fot. Chiaro Design

nej nie ma żadnych ograniczeń. W płycie indukcyjnej pole grzewcze nie nagrzewa się w takim stopniu jak w płycie ceramicznej czy gazowej. Po odstawieniu naczynia pozostaje ono chłodne lub letnie, co wyklucza ryzyko poparzenia i ułatwia czyszczenie płyty nawet w trakcie pracy, np. gdy niespodziewanie wykipi na nią potrawa. Co więcej, pozostała część płyty pozostaje również chłodna, co czyni jej użytkowanie jeszcze bezpieczniejszym. Jednak nie tylko konstrukcja płyty wpływa na jej komfortowe użytkowanie. Są to również różnego rodzaju zabezpieczenia i rozwiązania, które zwiększają komfort jej codziennej obsługi. Wszelkiego rodzaju systemy i czujniki zabezpieczające sprawiają, że możemy cieszyć się dużą funkcjonalnością i wygodą. Jednymi z popularniejszych rozwiązań są blokady uruchomienia, wyłącznik bezpieczeństwa czy ochrona przed przegrzaniem, a także chwilowe zatrzymanie pracy płyty.

## Bezpieczeństwo gotowania na gazie

Podstawowym rozwiązaniem zwiększającym bezpieczeństwo korzystania z płyty gazowej, niezależnie od jej wielkości czy liczby palników, jest zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. W zależności od producenta i modelu urządzenia może ono działać w różny sposób. Pierwszym sposobem jest wykorzystanie szczelnie zamkniętej rurki wypełnionej gazem lub specjalną cieczą. Po odkręceniu gazu i zapaleniu płomienia jeden z końców rurki nagrzewa się, zwiększając objętość i tym samym ciśnienie cieczy lub gazu w środku. Drugi koniec rurki z kolei połączony jest z mechanizmem zapadkowym i zaworem regulującym przepływ gazu. Zwięk-

sznienie ciśnienia w środku rurki związane jest z otwartym zaworem i mechanizmem zapadkowym. W razie zgaszenia płomienia, niezależnie od tego, czy przez przeciąg, czy zalanie, rurka przestaje być ogrzewana (ciśnienie w niej zostaje nagle zmniejszone), co wiąże się z uwolnieniem zapadki i odcięciem gazu. Drugi rodzaj zabezpieczenia wykorzystuje elektromagnes oraz termoparę. Po przekręceniu i wciśnięciu kurka w celu zapalenia płomienia użytkownik dociska także zawór z elektromagnesem. Po zapaleniu gazu termopara, czyli tzw. czujnik temperatury umieszczony przy palniku, zaczyna się ogrzewać. Temperatura wywołuje w termoparze duże napięcie, gwarantujące swobodny przepływ gazu. Podobnie do wyżej wymienionej zasady działania termopara, która zostaje ochłodzona brakiem wysokiej temperatury (zalanie, podmuch powietrza), wraca do pozycji wyjściowej, odcinając tym samym dopływ gazu.

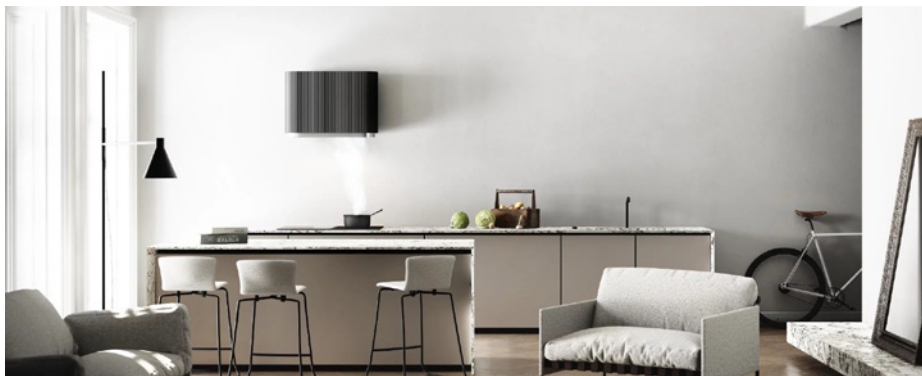


Fot. Chiaro Design

CIARKO DESIGN. Okap Mono

## Karbowana forma minimalizmu

**Ciarko Design oferuje klientom nowy model okapu przyściennego. Model Mono, dostępny w aż siedmiu wersjach kolorystycznych, to minimalistyczny kształt i karbowana forma, a przede wszystkim doskonale oczyszczone powietrze.**



Nowy model Mono marki Ciarko Design to także przyciągające uwagę minimalistyczne wzornictwo, które doskonale wpisuje się w różnorodne aranżacje kuchenne. Smukła konstrukcja okapu umożliwia prosty montaż na ścianie nad kuchennym blatem, co zapewnia efektywne usuwanie oparów, dymu i rozmaitych zapachów wydobywających się z garnków i patelni, w których przygotowywane są posiłki. Model Mono, dzięki minimalistycznej i oszczędnej formie oraz nastrojowemu oświetleniu przypadnie do gustu zarówno miłośnikom kuchni urządzonych w stylu nowoczesnym, jak i loftowym, a także vintage. Za sprawą 7 kolorów do wyboru: white, black, gold, rose gold, green ecru oraz black&black, wpasuje się w rozmaite style aranżacji kuchennych, zarówno kuchni zamkniętych, jak i dużych przestrzeni kuchennych otwartych na inne pomieszczenia w domu czy mieszkaniu.

Praktycznym i ciekawym rozwiązaniem w modelu Mono jest regulowane oświetlenie WARM2ColdLED w formie paska LED. To innowacyjne rozwiązanie wielofunkcyjne, które doskonale oświetla płytę kuchenną i zapewnia idealne warunki do goto-

wania. Dzięki możliwości regulacji barwy światła od ciepłej do zimnej można dostosować oświetlenie do innych lamp w pomieszczeniu lub aktualnego nastroju. Barwa światła o ciepłym tonie, zbliżona do naturalnego światła słonecznego, zmniejsza obciążenie wzroku i tworzy przyjemną atmosferę. Z kolei chłodna barwa światła podkreśla styl i charakter przestrzeni kuchennej.

Okapy Mono są ręcznie malowane. Mają trójwarstwową powierzchnię, w której ostatnia warstwa to innowacyjna powłoka AntiFingerPrint. Działa ona jako ochrona przed często pojawiającymi się odciskami palców na powierzchni okapu podczas codziennych czynności kuchennych. To sprawia, że okap jest łatwy do utrzymania w czystości.



Korzystanie z pełnej funkcjonalności okapu jeszcze nigdy nie było tak proste! Nie trzeba dotykać urządzenia, żeby nim sterować. Zapewnia to bezdotykowy system GestureControl. Wystarczy gest, żeby włączyć lub wyłączyć okap, zmienić tryb pracy lub dostosować oświetlenie. Ten innowacyjny system umożliwia łatwe pozbycie się opalonych powierzchni i tłustych plam oraz eliminuje konieczność uciążliwego czyszczenia. Dodatkowo, dla jeszcze większej wygody, okap jest wyposażony w pilot, który jest dołączony do urządzenia.

Wśród innych praktycznych rozwiązań warto zwrócić uwagę na silnik BLDC, którego praktycznie nie słychać. Ten wydajny i energooszczędny podzespół zużywa do 95 proc. mniej energii w porównaniu z tradycyjnym silnikiem o podobnej wydajności. Dzięki niemu w kuchni jest bardzo cicho, a powietrze zostaje czyste nawet po kilkugodzinnym gotowaniu. Wspomaga to dodatkowo filtr węglowy wielokrotnego użytku Long Life. To nie tylko znakomita skuteczność działania, ale również do 3 lat eksploatacji dzięki jego szczególnej budowie.



## AMICA. Pralka WA5S814ADiSOzGEU

### Funkcje parowe i programy dla alergików

**Firma Amica, jeden z największych polskich producentów AGD, wprowadził do oferty nową pralkę ładowaną od frontu, model WA5S814ADiSOzGEU. Pralka jest nie tylko nowoczesna, ale również niezwykle elegancko wykonana.**

Wygoda, sterylność, funkcjonalność, praktyczność i oszczędność czasu – pralka z funkcją pary Amica WA5S814ADiSOzGEU wesprze użytkownika w codziennych obowiązkach. Zastosowane w nowej pralce praktyczne funkcje pozwalają uzyskać doskonale zdezynfekowane i niezagniecione ubrania. Dzięki zastosowanemu rozwiązaniu SteamPower Pro zagniecenia są redukowane, a prasowanie staje się łatwiejsze. Para generowana na początku cyklu prania gwarantuje perfekcyjnie czyste, w pełni zdezynfekowane ubrania. Wytwarzana w trakcie prania para zabija wirusy i bakterie, dzięki czemu odzież, pościel i inne tkaniny są sterylne czyste. Para dodana do programu łatwe prasowanie jest generowana także przed ostatnim wirowaniem i wnikać we włókna tkaniny, rozluźnia je. Tym samym redukuje zagniecenia, a prasowanie staje się łatwiejsze. Pralka wśród wielu automatycznych programów oferuje m.in. program antyalergiczny, co ważne: idealny dla wszystkich, którzy szczególnie dbają o hi-

gienę, w tym dla alergików, rodziców małych dzieci i osób starszych.

Urządzenie pracuje w oparciu o innowacyjny bezszczotkowy silnik LogicDrive 3.0, który pozwala na osiągnięcie bardzo dobrej efektywności prania, nawet przy korzystaniu z krótkich programów. Dodatkowo silnik gwarantuje osiągnięcie najwyższej klasy energetycznej, przyczyniając się tym samym do znacznego zmniejszenia zużycia energii, zapewnia dłuższą trwałość sprzętu i cichą pracę.

Ciekawym i praktycznym rozwiązaniem zastosowanym w nowym modelu Amica jest specjalna uszczelka na oknie pralki, wykonana z antybakteryjnego materiału z grupy triazoli oraz unikatowy system dysz płuczących okno pralki. Te innowacje zapewnia skuteczną walkę z gnieźdzącymi się w uszczelkach i na samym oknie pralki bakteriami, osadami i innymi zanieczyszczeniami. Dzięki temu każde pranie jest efektywne i higieniczne, bęben pralki pozostaje czysty, bez



ryzyka namnażania się mikroorganizmów w niedostępnych zakamarkach, a to wpływa także na większą żywotność pralki.

## SIEMENS. Pralka WG56G2ZEPL i suszarka WQ44G2D4PL

### Energooszczędny duet pralniczy

**Marka Siemens, oferująca między innymi praktyczny i funkcjonalny sprzęt pralniczy, wprowadza do oferty pralkę oraz suszarkę, które zestawione w pralniczy tandem, z pewnością zaspokoją potrzeby nawet najbardziej wymagających użytkowników.**

Pralka WG56G2ZEPL o pojemności 10 kg i prędkości wirowania wynoszącej aż 1600 obr./min. to zaawansowane technicznie urządzenie pralnicze oferujące m. in. innowacyjny system stainRemoval usuwający 4 rodzaje uporczywych plam bez dodatkowych odplamiaczy. Opcja odplamiania uporczywych plam bez konieczności stosowania dodatkowych

odplamiaczy czy wstępnego przygotowania tkanin to nie tylko oszczędne, ale również skuteczne rozwiązanie. System stainRemoval usuwa uciążliwe plamy poprzez odpowiednie dostosowanie temperatury wody, prędkości obrotów bębna i czasu namaczania i tym samym, eliminuje skutecznie trudne do usunięcia plamy bez stosowania dodatkowych detergentów. Kolejną innowacją jest funkcja smartFinish. To prosty sposób na redukcję zagnieceń za pomocą pary. Jego szczególną cechą jest delikatnie wygładzenie zagnieceń na świeżo wypranych i wysuszonych tkaninach w zaledwie 20 minut. Para może również usuwać zagniecenia z np. z wcześniej noszonej koszuli lub t-shirtu. Wystarczy umieścić je w pralce, a smartFinish zajmie się resztą. Rezultatem jest do 50 proc. mniej zagnieceń, a tym samym mniej prasowania. Suszarka WQ44G2D4PL marki Siemens pracuje w oparciu o pompę ciepła i charakteryzuje się aż 9-kilogramowym wska-

dem. Wyposażona została w nowoczesny system z sensorem autoDry, który wykorzystuje czujniki stale mierzące temperaturę i pozostałą wilgoć, żeby chronić pranie przed nadmiernie wysoką temperaturą i przesuszeniem. Niezależnie od tego, czy chcemy, żeby ubrania były suche na tyle, by włożyć je do szafy lub żeby po wyjęciu były przygotowane do prasowania, technika autoDry zapewnia optymalny efekt. Suszarka wykorzystuje ponadto tak zwane bezpieczne suszenie, które w połączeniu z odpowiednią konstrukcją bębna i zbieraków pomaga suszyć ubrania wyjątkowo delikatnie (łagodnymi, podawanymi ze wszystkich stron podmuchami powietrza). Urządzenie obsługuje rozmaite programy suszenia. Komfort codziennego użytkownika dodatkowo zapewnia duży wyświetlacz LCD z informacjami o szacowanym czasie do końca suszenia, opóźnieniu (do 24 godz.), przebiegu programu oraz specjalnych funkcjach. Komfort użytkownika zapewniają dodatkowe innowacje, takie jak energooszczędne oświetlenie bębna, automatyczne czyszczenie wymiennika ciepła, a także możliwość zastawienia z pralką przy pomocy specjalnego łącznika. Szczególnie ostatnie z wymienionych rozwiązań może być praktyczne do zastosowania w niewielkich łazienkach.

Zarówno pralka, jak i suszarka marki Siemens wyposażone są w bezszczotkowe silniki inwerterowe z gwarancją cichej pracy i długiej trwałości.





Fot. Ciarko Design

## Nie zawsze widoczne dla oka okapy podszafkowe, szafkowe i nablátowe

Modele podszafkowe, szafkowe i nablátowe to chętnie wybierane przez użytkowników okapy, z uwagi na ich konstrukcję. To właśnie ona sprawia, że można je umiejscowić w kuchni w taki sposób, aby z jednej strony skutecznie oczyszczają powietrze, a z drugiej były niewidoczne dla otoczenia.

**O**kap jest nie tylko praktycznym sprzętem w kwestii oczyszczania powietrza, ale również dodatkowego oświetlenia płyty i blatu roboczego. Niezależnie od tego, czy mamy niewielkie mieszkanie, czy duży przestronny dom z kuchnią otwartą na salon – modele podszafkowe, szafkowe czy nablátowe będą dobrym rozwiązaniem.



**SAMSUNG NK24M1030IB**

### Jaki wybrać okap?

Wszystko zależy od naszych potrzeb. Okap w szczególności należy dobrać do kubatury pomieszczenia, jakie ma oczyszczać z kuchennych oparów. Drugą ważną kwestią jest oczywiście wygląd okapu. Chodzi o to, jak najlepiej pasował do wystroju naszej kuchni. Modele podszafkowe, szafkowe mają to do siebie, że umiejscowione są w górnej zabudowie kuchennej. Podszafkowy to taki, który montujemy pod szafką. Z kolei szafkowy to taki sprzęt, który jest ukryty w szafce.

Co innego modele nablátowe. To najbardziej zaawansowane technologicznie sprzęty, które w zależności od producenta i konstrukcji, mogą występować na stałe z blatu, lub też posiadać funkcję ukrywania w blacie, gdy nie są potrzebne do oczyszczania powietrza.

### Jakie funkcje pełni okap?

Okap przede wszystkim pochłania, ale też neutralizuje zapachy. Tym samym chroni meble kuchenne, jak również, w przypadku kuchni otwartej na salon, meble, które znajdują się w dalszych częściach mieszkania, przed wilgocią i tłustym osadem. Zapobiegają również skraplaniu się pary wodnej na szybach okien.

Coraz więcej modeli tych urządzeń neutralizuje wirusy, bakterie, drobnoustroje, a także alergeny. Dzięki



**AMICA OMP6568BG STUDIO**



**ELICA Getup**





## CONCEPT OP15060bc

ki okapowi powietrze w domu czy mieszkaniu jest przefiltrowane i zdrowe dla wszystkich domowników. Odpowiadając więc na pytanie, czy okap jest niezbędnym sprzętem kuchennym, odpowiadamy – tak, ponieważ bez niego kuchnia będzie ani funkcjonalna, ani bezpieczna.

### Ważna moc i wydajność okapu

Moc i wydajność okapu to parametry, które uważa się za nierozłączne. Tymczasem wcale nie są one od siebie wprost zależne. Doskonale widać to w wypadku wysokiej klasy okapów, gdzie stosunkowo ma-



## SIEMENS LI67SA531

ła moc silnika przekłada się na znaczną wydajność w stosunku do modeli konkurencji. Mamy bowiem wtedy do czynienia ze skutecznością, a więc swego rodzaju „jakością” (sprawnością) okapu. Wpływ na ten stan rzeczy ma wiele elementów, poczynając od klasy silników, konstrukcji wentylatora czy budowy samego okapu. I ten parametr objęła w części m.in. nowa etykieta efektywności energetycznej dla okapów.

Niezależnie od rozważań nad sprawnością okapu warto pamiętać, że odpowiedni dobór wydajności



## MIELE DAS 4930

## Ciarko Design z profesjonalnym mechanizmem wysuwania

Modele blatowe są nie tylko praktyczne, ale i stylowe. Potwierdzeniem tego jest model Mondraft marki Ciarko Design. Jest on jednym z najwyższych wysuwających się okapów w tej kategorii produktowej na rynku. Wysuwa się z blatu na wysokość od 10 do aż 50 cm. Dzięki zastosowaniu profesjonalnego mechanizmu, wykorzystywanego również w przemyśle motoryzacyjnym, urządzenie niezwykle stabilnie i płynnie wysuwa się i opuszcza. Skutecznie pochłania zapachy oraz cząsteczki pary i tłuszczu.



Fot. Gaggenau

*Okapy nablátowe, dzięki swej konstrukcji, będą idealnym sprzętem zarówno do kuchni utrzymanych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym, ponieważ ich szczególna konstrukcja montażu sprawia, że niewykorzystywane, mogą być praktycznie niewidoczne w kuchennej zabudowie.*

okapu (a nie jego mocy!) jest podstawowym warunkiem dobrze zaprojektowanej kuchni. Wydajność urządzenia podaje się w metrach sześciennych na godzinę (m<sup>3</sup>/h). Parametr ten oznacza ilość powietrza, jaką okap może przefiltrować (wymienić) w danym pomieszczeniu w ciągu godziny. W zastosowaniach domowych odpowiednio dobrany okap o największej efektywności powinien w ciągu godziny przefiltrować powietrze w pomieszczeniu od sześciu do dziesięciu razy.

### Okapy nablátowe

Konstrukcje blatowe to zaawansowane technicznie urządzenia o wyjątkowym, choć charakterystycznym wzornictwie. Ze względu na sposób instalacji mogą pracować stosunkowo cicho, a dzięki odpowiednim silnikom również skutecznie pochłaniać kuchenne opary w absolutnej ciszy. Tego typu urządzenia są nierzadko niewidoczne.

W kuchennej aranżacji okap pełni często ważną funkcję dekoracyjną. Okazały stał się centralnym punktem w przestrzeni kuchennej. Co zrobić, jeśli chcemy tego uniknąć, ale jednocześnie okap jest dla nas bardzo ważnym sprzętem? W takiej sytuacji doskonale sprawdzi się konstrukcja nablátowa, zwana również blatową. Możemy wybierać spośród modeli na stałe zamocowanych w blacie oraz takich, które na czas pracy są z niego wysuwane, a po skończonym gotowaniu wsuwane tak, że są niewidoczne.



Fot. Ciarko Design



Fot. Elica

### Mechanizm wsuwania i wysuwania okapu

W modelach wysuwanych z blatu sam stopień wysunięcia urządzenia można swobodnie regulować. Zależnie od modelu zakres regulacji jest nieco inny, zwłaszcza jeśli chodzi o maksymalną wysokość, na jaką można wysunąć okap. Im większy zakres regulacji, tym lepiej można dostosować wysokość okapu do przygotowywanych dań, wyróżniających się specyficzną intensywnością wydobywania oparów, a także wysokości i wielkości naczyń, w których je przygotowujemy. Możemy ustawić okap niżej, jeśli



Do wyboru są dwie wersje kolorystyczne: czarna matowa lub inoksova – obie z charakterystyczną pionową taflą z hartowanego szkła barwionego na czarno. Połączenie obu materiałów sprawia, że okap staje się subtelnym dodatkiem dekoracyjnym każdej kuchennej przestrzeni. Co więcej, ruchoma konstrukcja pozwala na schowanie okapu w blacie i wysunięcie urządzenia dopiero wtedy, kiedy użytkownik zamierza z niego skorzystać.



# OKAPY

potrawę smażymy na patelni, i wyżej, jeśli korzystamy z garnków. W ten sposób zapachy i opary powstające podczas smażenia czy gotowania mogą zostać błyskawicznie zneutralizowane.

Gdy okap nie jest już potrzebny, można go wsunąć z powrotem do kasety. Niezwykle ważny jest więc płynny i bezawaryjny mechanizm wysuwania i wsuwania urządzenia. Nierzadko producenci tego typu urządzeń wyposażają je w specjalne czujniki, które zapobiegają np. przypadkowemu przyknięciu palców. To bezpieczne rozwiązanie stosowane jest również w przemyśle motoryzacyjnym.

## Do jakiej przestrzeni okap blatowy?

Okapy zabudowywane w blat są nie tylko mniej widoczne, ale też oferują większą swobodę pod-



**CIARKO DESIGN**  
**Moondraft**

czas projektowania i aranżacji kuchennego wnętrza. Z jednej strony są funkcjonalne i praktyczne, a z drugiej doskonale prezentują się w kuchennej zabudowie. Modele nablátowe doceniają szczególnie ci, którzy stawiają w kuchni na minimalizm i ascetyczność, ale jednocześnie oczekują wyszukanego wzornictwa i nowych, nietuzinkowych rozwiązań – w tym wyjątkowej efektywności. Co więcej, pomimo swej kompaktowości okapy blatowe mogą pracować zarówno w try-



**GAGGENAU AL400122**

bie wyciągu, jak i pochłaniacza – zależnie od potrzeb użytkownika.

## Popularność modeli nablátowych

Okapy montowane bezpośrednio w blatach kuchennych stały się standardowymi produktami w ofercie niemal wszystkich producentów sprzętu gospodarstwa domowego, a szczególności tych, którzy specjalizują się w produkcji okapów. Te urządzenia są stylowymi i minimalistycznymi rozwiązaniami zamkniętymi w nowoczesnych formach. Duża wydajność tego typu konstrukcji w połączeniu ze stosunkowo niewielką odległością od oparów sprawiają, że modele te są wyjątkowo skuteczne w działaniu i równie funkcjonalne jak inne, tradycyjne konstrukcje, takie jak okapy przyściennicze czy szafkowe. Warto dodać, że niektóre modele nablátowe mogą być obsługiwane przez silniki zewnętrzne, co dodatkowo zmniejsza hałas wytwarzany podczas ich pracy. Produkcja modeli nablátowych wymaga odpowiedniej wiedzy technicznej i projektowej, a przede wszystkim określonych technologii produkcyjnych.



**BOSCH DFT63AC50**

## Elica z okapem Boxin, którego nie widać

Marka Elica oferuje inteligentnie zaprojektowany okap do zabudowy, który łączy w sobie wysoką wydajność, wyjątkową łatwość konserwacji i konstrukcję, która chroni szafki ściennie przed oparami. Model Boxing dostępny w trzech szerokościach: 60, 90 oraz 120 cm, to rozwiązanie,



które dobrze dopasowuje się do każdej przestrzeni i wymagań stylistycznych. Osłony boczne chronią szafki, przedni szklany, wysuwany pa-

nel fronty, a filtry przeciwzapachowe działają do 3 lat, zmniejszając wpływ na środowisko. Lampka kontrolna sygnalizuje, kiedy należy je umyć, zregenerować lub wymienić. Tak zabezpieczoną szafkę możemy powiesić nawet 50cm od palnika gazowego.

Wzornictwo i konstrukcja modelu Boxin gwarantuje całkowitą ochronę szafek ściennych przed oparami kuchennymi. Boczne ochraniające i ergonomiczne przedni wizjer zapobiegają potencjalnemu zużyciu. Na uwagę w tym modelu zasługują również usuwające zapachy, o długiej żywotności filtry. Te niewielkie, ale praktyczne akcesoria usuwające zapachy, ułatwiają konserwację i zmniejszają wpływ na środowisko: można je myć i regenerować, co wydłuża ich żywotność nawet o 3 lata (w porównaniu ze średnią rynkową wynoszącą 3/6 miesięcy).

## Funkcjonalne okapy szafkowe

Okapy kuchenne pojawiły się na polskim rynku w latach 90. XX w. Od tego czasu wciąż zyskują na popularności. Są dziś standardowym sprzętem instalowanym w przestrzeni kuchennej i z całą świadomością należy stwierdzić, że kuchnia bez okapu nie będzie ani funkcjonalna, ani bezpieczna. Jedne z najpopularniejszych obecnie okapów to modele szafkowe.

Producenci oferują ich rozmaite rodzaje, wielkości, kształty, a nawet kolory. Mogą być wyposażone w dodatkowe oświetlenie, funkcję jonizacji powietrza, wyświetlacz, a także komunikować się bezprzewodowo z płytą grzejną. Ich wszechstronność, a przy tym nie zaburzający przestrzeni kuchennej sposób montażu sprawiają, że są chętnie wybierane do przestrzeni kuchennych.

## Rodzaje okapów szafkowych

Wśród dostępnych na rynku modeli szafkowych, a więc wymagających zabudowy części szafki, obecnie najpopularniejsze są dwa rodzaje okapów: szufladowe i tzw. wkłady. Okapy szufladowe nazywane są też okapami wysuwanymi, wysepkowymi lub teleskopowymi. Pod kątem konstrukcyjnym są bardzo podobne do modeli podwieszanych (podszafrkowych), ale wyróżnia je ruchoma, wysuwana i widoczna od frontu część pod szafką. Wysunięcie przedniej szuflady (stąd nazwa) powoduje aktywację urządzenia i zasysanie oparów (wsunięcie powoduje samoczynne wyłączenie się sprzętu).

Drugi ze wspomnianych typów okapów szafkowych, a więc tzw. wkłady, nazywa się także okapami modułowymi. Ich montaż polega na umiejscowieniu ich w dopasowanych szafkach. To także wymaga od użytkownika umiejętności wpasowania i zainstalowania mechanizmu wentylacyjnego w szafce.



**MPM MPM-61-PX-73**

Cechą charakterystyczną urządzenia jest widoczna część robocza, czyli spód okapu. Po zabudowaniu tego typu urządzenia są bardzo efektowne, choć zajmują znaczną część szafki.

## Zastosować pochłaniacz czy wyciąg w kuchni?

Każdy okap, również szafkowy, może pracować w trybie pochłaniacza lub wyciągu. To, z której opcji skorzystamy, zależy od konstrukcji domu, a więc tego, czy jest to blok, mieszkanie, czy segment, oraz od rodzaju jego kominów wentylacyjnych. Te mogą być pojedyncze, ale również podwójne, może występować tak zwany szyb zbiorczy, mechaniczny, a także pion grawitacyjny i inne. Okap w trybie wyciągu powinien zostać podłączo-

Fot. Elica





Fot. Gaggenau

Fot. Ciarko Design

*Okapy szafkowe i podszafkowe, odpowiednio dobrane do kubatury kuchni, nie tylko skutecznie oczyszczają powietrze z oparów powstających podczas gotowania i smażenia oraz nieprzyjemnych zapachów, ale jednocześnie doświetlają przestrzeń nad płytą kuchenną.*

## Czyszczenie i wymiana filtrów

Filtry stosowane w okapach pełnią dwie zasadnicze funkcje: oczyszczają i filtrują powietrze oraz skraplają wodę i tłuszcze, co zabezpiecza okap przed kondensacją pary i nadmiernym zanieczyszczeniem. Poza wieloma innymi wyjątkami w dostępnych na rynku modelach okapów wyróżniamy dwa typy filtrów – filtr stały oraz filtr wymienny. Zwykle filtr stały jest filtrem metalowym, przystosowanym do pracy okapu w trybie wyciągu. Jeśli okap pracuje w trybie pochłaniacza, poza filtrem metalowym w okapie instaluje się filtr absorbujący (węglowy), który zatrzymuje przepływające wraz z powietrzem zanieczyszczenia. Efektywność działania filtrów metalowych jest tym większa, im czystszy będzie filtr. Wobec tego należy je myć w zależności od częstości używania okapu. Najlepiej zrobić to przy wykorzystaniu zmywarki, gdyż jest to najbardziej komfortowe rozwiązanie. Większość filtrów metalowych nadaje się do zmywania mechanicznego, ale zawsze należy to sprawdzić. Należy pamiętać również, że filtry (np. aluminiowe) mogą ulec lekkiemu przebarwieniu. Warto wiedzieć, że na rynku istnieje wąska grupa filtrów pochłaniających (w tym węglowych), które mogą być także myte (zwykle się je wyrzuca). Należy jednak stosować się bardzo dokładnie do rad i zaleceń producenta. Mycie ręczne filtra stałego należy rozpocząć od namoczenia go. Następnie przy pomocy wilgotnej ściereczki z neutralnym detergentem na bazie mydła trzeba wyczyścić powierzchnię. Warto również zwrócić uwagę na mocowanie filtra, które również wymaga wyczyszczenia. Filtry należy myć często. Zwiększa to znac-

## FRANKE Box FBI PLUS



nie efektywność oczyszczania powietrza. Osoby, które codziennie gotują przez wiele godzin, powinny myć go raz na kilka tygodni (5–7). Producenci sugerują czyszczenie filtra co dwa miesiące.

## Energooszczędne oświetlenie i nastrój w kuchni

Oświetlenie w okapie pełni rozmaite funkcje. Nierzadko wieczorami staje się jedynym źródłem światła w kuchni, czyniąc ją przytulną i elegancką. W praktyce ma ono służyć oświetleniu płyty grzewczej lub kuchenki. Zwłaszcza okapy szafkowe, które stanowią element zabudowy kuchennej i znajdują się w ciągu górnych szafek kuchennych, spełniają to zadanie idealnie. Górna zabudowa sprawia, że dostęp światła, zarówno dziennego, jak i sufitowego, jest utrudniony. Do tego stoimy do kuchenki przodem, zasłaniając górne oświetlenie.

Wyposażenie okapu w lampy LED lub inne staje się wtedy praktycznym walorem, bez którego przygotowywanie potraw byłoby znacznie trudniejsze. Oświetlenie w nowoczesnych okapach jest energooszczędne i zapewnia dobre doświetlenie strefy roboczej w kuchni. O ile do niedawna najważniejszym parametrem była moc żarówki, to tyle obecnie, w wypadku LED-ów, istotna jest także temperatura barwowa. W praktyce w zależności od wielkości tego parametru uzyskujemy



## CIARKO DESIGN Uno

światło „zimne” lub „ciepłe”. To „ciepłe” sprzyja wypoczynkowi, relaksowi czy spożywaniu posiłków, „zimne” z kolei zalecane jest do aktywności i pracy. Barwa światła emitowanego przez okap powinna być też dopasowana do pozostałych elementów oświetleniowych stosowanych w kuchennym wnętrzu.

## Bezszcotkowy, cichy silnik

Producenci starają się, aby wprowadzane przez nich na rynek kolejne modele okapów pracowały coraz wydajniej, ale jednocześnie zużywały coraz mniej energii i odznaczały się cichą pracą. To m.in. właśnie z tych względów w okapach zaczęto stosować nowoczesne silniki bezszczotkowe BLDC (od ang. BrushLess Direct-Current). Silnik BLDC może zużywać nawet do 95 proc. mniej energii w porównaniu z tradycyjnym silnikiem o podobnej wydajności. Dzięki niemu podczas pracy okapu, nawet na wysokich trybach, w kuchni jest bardzo cicho, a powietrze pozostaje czyste nawet po kilkugodzinnym gotowaniu. Silnik BLDC może być zamontowany bezpośrednio do okapu lub w odległości do 8 m od niego. Co ważne, bezszczotkowe konstrukcje silników nie zmniejszają swojej wydajności wraz z upływem czasu, a ponadto mniejsza jest awaryjność modelu, w którym został on zastosowany. Warto zaznaczyć, że o emisji hałasu decydują również konstrukcja danego modelu okapu, specjalne systemy wyciszenia oraz materiały tłumiące hałas.



Fot. Mięsie

ny do własnego, odrębnego szybu kominowego, nawet jeśli jest niewielkim konstrukcyjnie okapem szafkowym. W pomieszczeniu znajdować się powinna dodatkowo niezależna kratka wentylacyjna.

Wszystkie nowoczesne domy oraz bloki mieszkalne są w nie już dziś zazwyczaj wyposażone. Trzeba to jednak zawsze bardzo dokładnie sprawdzić. W wielu starszej generacji budynkach czy domach mieszkalnych podłączanie okapów do kanałów grawitacyjnych jest zabronione, ponieważ mieszkania lub pomieszczenia są wyposażone w tzw. kanały zbiorcze. Gdy do takiego kanału zostanie podłączony okap, wtedy powietrze usuwane z jednego pomieszczenia będzie wtłaczane do innego. W takim wypadku jedynym dopuszczalnym rozwiązaniem są okapy o obiegu zamkniętym, czyli tak zwane pochłaniacze.

## Utrzymanie okapu w czystości

Każdy sprzęt wymaga czyszczenia i okresowej konserwacji, a także pielęgnacji, niezależnie od tego, czy mówimy tu o płycie grzewczej, kuchenke mikrofalowej, pralce czy okapie. Przekonanie, że nie trzeba czyścić okapu, bo to on jest sprzętem, który oczyszcza, jest złudne, ponieważ szczególnie w pomieszczeniu kuchennym cząsteczki tłuszczów i oparów osiadają nie tylko na jego filtrze, ale również na obudowie, panelu sterowania oraz wszystkich innych elementach mających styczność z powietrzem w kuchni. Mogłoby się wydawać, że najwięcej pracy włożymy w pielęgnację miejsc, gdzie sterujemy urządzeniem, żeby pozbyć się odcisków palców, które powstały podczas jego użytkowania, jednak to nie do końca prawda. Wiele zabrudzeń schowanych jest głębiej i warto, żeby dla sprawnego działania, a także naszego spokoju podczas użytkowania, czyścić okap w miarę możliwości jak najczęściej.

## GAGGENAU. Płyta Essential Induction

# Blat, pokrętła i kropka!

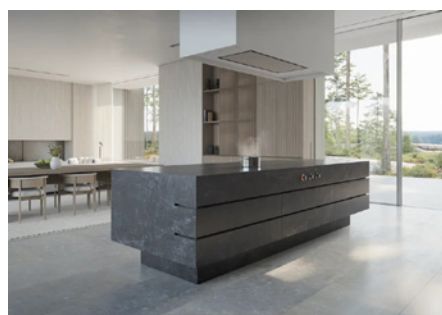
**Marka Gaggenau, znana z najnowocześniejszych technologii połączonych z minimalizmem konstrukcji, prezentuje nowatorskie płyty grzewcze Essential. Nowy produkt łączy funkcjonalność płyty grzewczej z użytecznością blatu kuchennego.**



Płyta Essential Induction reprezentuje innowacyjność w najczystszej formie, łącząc funkcjonalność płyty grzewczej z użytecznością blatu kuchennego. Całą efektywną technologię producent umieścił w gładkim blacie z kropką i pokrętłami z boku. Prosta, pozbawiona ograniczeń i szczelin płyta sprzyja integracji z dowolnym wnętrzem oraz gwarantuje pełną swobodę użytkowania, inspirując do kulinarnych eksperymentów. Dla ułatwienia realizacji indywidualnych projektów, marka Gaggenau przygotowała szeroką ofertę blatów Dekton w różnych kolorach i materiałach wykończeniowych, uzupełnioną charakterystycznymi pokrętłami w wersji czarnej lub ze stali nierdzewnej. Elastyczność użytkowania podnoszą ukryte pod powierzchnią płyty moduły indukcyjne w dwóch rozmiarach. Wszechstronność i dowolność personalizacji sprzyja dodaniu przestrzeni życiowej nowej wartości.

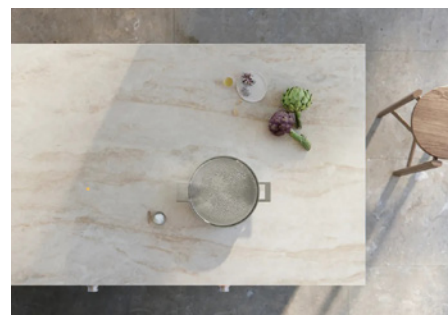
Essential Induction w połączeniu z wyciągiem sufitowym Gaggenau zachwyca niepowtarzalnym pięknem i komfortem otwartej przestrzeni roboczej.

Ciekawym wzorniczo rozwiązaniem jest kropka, które jednocześnie stanowi punkt świetlny. Można powiedzieć, że to tylko punkt, ale jakże ważny! Jest sygnałem, oznaczającym subtelny światłem interakcję pokrętła ze strefą gotowania. Kropka nie tylko wskazuje miejsce na ustawienie naczy-



nia, lecz poprzez zmienność swojego wyglądu, intensywności i koloru, informuje o statusie modułu: czy jest włączony, czy nadal jest gorący lub czy powierzchnia jest chroniona. Nieaktywny moduł wyłącza się automatycznie, umożliwiając inne sposoby użytkowania blatu – od przygotowywania i serwowania posiłków, po towarzyskie spotkania. Gaggenau oferuje klientom rozmaite wersje kolorystyczne blatu, w którym ukryta jest technologia płyty. Odporny na zarysowania oraz wysoką temperaturę blat Dekton o grubości 12 mm dostępny jest także w wielu wykończeniach.

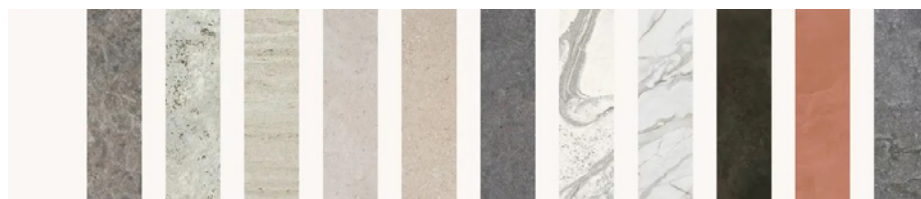
Kombinacja ukrytych w blacie, wysokowydajnych modułów indukcyjnych w dwóch rozmiarach zapewnią



elastyczne i efektywne użytkowanie płyty. Standardowy moduł o rozmiarze 21 cm dostosowany jest do garnków i patelni o średnicy od 10 do 21 cm, większy moduł, w rozmiarze 28 cm – do naczyń o średnicy od 15 do 28 cm.

Najciekawszym rozwiązaniem jest magnetyczny kontakt modułów indukcyjnych z naczyńiami, gwarantującą optymalną wydajność działania oraz znakomitą ochronę powierzchni. Taki sposób kontaktu nie tylko zapobiega zarysowaniom, ale też wytlumia hałas, uprzyjemniając gotowanie.

Pokrętła z serii 400, montowane na froncie Essential Induction, wyraźnie identyfikują urządzenie ze stylem Gaggenau. Ergonomiczne i dopracowane wzorniczo pokrętła zapewniają precyzyjny, intuicyjny wybór parametrów: mocy w 12 stopniach, funkcji utrzymania potraw w ciepłe oraz funkcji boost. Działają bezpośrednio i szybko, niezależnie od ich usytuowania wobec pól grzewczych. Dostępne w wersji czarnej lub ze stali nierdzewnej, umożliwiają uzupełnienie lub skonstrastowanie koloru blatu.





**BOSCH. Piekarnik HBG539BB6**

## 40 programów automatycznych

**Bosch wprowadza do oferty produktowej funkcjonalny piekarnik HBG539BB6 Serie 6 o szerokości 60 cm, który sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Piekarnik oferuje termoobieg 3D, 13 różnych funkcji grzania i aż 40 programów automatycznych.**

Piekarnik HBG539BB6 marki Bosch wyposażony jest między innymi w funkcję AutoPilot40, zapewniającą perfekcyjnie przygotowane potrawy dzięki 40 programom automatycznym. Wystarczy umieścić potrawę w komorze pieczenia i wybrać z wyświetlanego menu odpowiedni - jeden z 40 - automatyczny program. Następnie należy wprowadzić wagę potrawy i wcisnąć "Start". Wtedy AutoPilot zajmie się wszystkim i określi tryb, temperaturę i czas gotowania. Nawet wyłączy program pod koniec czasu gotowania. Ponieważ niektóre potrawy przygotowywane z pomocą programu AutoPilot wymagają użycia naczyń z pokrywką, wewnątrz piekarnika zawsze pozostaje czyste. Oprócz tego model HBG539BB6 z Home Connect podpowie użytkownikowi wszelkie niezbędne parametry potrzebne do przygotowania danej potrawy. Dzięki pełnemu dostępowi do świata przepisów Home Connect prześle optymalne ustawienia wybranych przepisów bezpośrednio do piekarnika. Wystarczy na smartfonie wybrać danie spośród wie-



lu kolekcji przepisów w aplikacji Home Connect, a piekarnik automatycznie ustawi optymalny tryb grzania, temperaturę oraz czas pieczenia dla przygotowywanego dania. Daje również możliwość zapisania ulubionych przepisów w aplikacji Home Connect dla łatwego dostępu. Aby skorzystać z tych udogodnień, wystarczy połączyć piekarnik z zarejestrowanym kontem Home Connect. Obsługę modelu HBG539BB6 ułatwia czytelny wyświetlacz TFT z wyraźnymi napisami i obrazami. Tryb grzania, temperatura, a także dodatkowe funkcje sterowane są różnymi pokrętkami kontrolnymi. Za pomocą napisu, symbolu oraz obrazku wyświetlacz TFT zapewnia bezpośrednie śledzenie bieżących ustawień, znacznie ułatwiając obsługę piekarnika. Warto też wspomnieć, że piekarnik ma specjalną nieprzywierającą powłokę na tylnej ścianie komory, która automatycznie absorbuje tłuszcz, co sprawia, że piekarnik niemal nie wymaga czyszczenia. Funkcja EcoClean Direct, energooszczędna pomoc, ułatwiająca czyszczenie piekarnika. Specjalna powłoka z ceramicznych mikrocząsteczek na tylnej ścianie piekarnika rozбивa krople tłuszczu osiadające na nich podczas pieczenia – przez cały okres eksploatacji urządzenia. Pojemność piekarnika wynosi 71 l.

**CONCEPT. Lodówka do zabudowy LKV5560**

## Specjalny pojemnik Fresh Box i łatwy montaż

**Concept poszerza szeroką ofertę urządzeń chłodniczych o nowy model chłodziarko-zamrażarki do zabudowy. To jedna z najpopularniejszych konstrukcji z oddzielnym, dolnym zamrażalnikiem.**

W ofercie marki Concept pojawił się nowy model chłodziarko-zamrażarki z praktycznym dolnym zamrażalnikiem. Urządzenie przeznaczone jest do zabudowy. Główną zaletą lodówki do zabudowy jest to, że idealnie komponuje się z każdą zabudową kuchenną. Model LKV5560 oferuje całkowitą pojemność wynoszącą 243 l, z czego część chłodząca pomieści 180 l, a zamrażarka 63 l. Można ją łatwo sterować za pomocą pokrętki umieszczonego we wnętrzu lodówki. Nowa lodówka marki Concept oferuje praktyczny i energooszczędny system System No Frost, dzięki któremu urządzenie nie wymaga manualnego rozmrażania. Co więcej, system No Frost przyspiesza proces zamrażania żywności i tym samym przyczynia się do zachowania jej wartości odżywczych po rozmrożeniu. I co nie mniej ważne, prowadzi to również do znacznych oszczędności energii elektrycznej, oszczędzając przy tym pieniądze.



Nowe urządzenia chłodnicze marki Concept wyróżniają się bardzo cichą pracą. Zostało to osiągnięte przez zastosowanie nowoczesnej i wydajnej oraz trwałej sprężarki inwerterowej. Głównymi zaletami sprężarki inwerterowej są niski poziom hałasu, większa wydajność chłodzenia i dłuższa trwałość. Sprężarka inwerterowa dostosowuje się do aktualnego zapotrzebowania na chłodzenie i efektywnie zarządza energią. Pomaga także utrzymać stabilniejszą temperaturę w lodówce, zapobiegając przechłodzeniu. Sprężarka z przetwornikiem cyfrowym zużywa mniej energii elektrycznej niż konwencjonalne sprężarki, dzięki czemu zmniejsza rachunki za prąd.

Na szczególną uwagę w nowym modelu marki Concept zasługuje pojemnik Fresh Box, który pozwala dłużej zachować świeżość żywności. Świeża żywność jest ważna dla zdrowej i zbilansowanej diety. Kluczem jest tu prawidłowe przechowywanie w taki sposób, aby żywność nie traciła jakości oraz smaku. Rozwiązaniem w nowym urządzeniu marki Concept jest specjalny pojemnik fresh box z kontrolą wilgotności. Ta praktyczna przestrzeń w dolnej części lodówki pozwala ustawić optymalny poziom wilgotności dla różnych rodzajów owoców i warzyw, przedłużając w ten sposób ich trwałość i zachowując wartości odżywcze.

# Czyszczenie i konserwacja sprzętu AGD



Fot. Miele

Sprzęty AGD, niezależnie od ostatecznego przeznaczenia, wymagają czyszczenia, pielęgnacji, a także konserwacji. Najważniejszą kwestią jest systematyczność, a zaraz po tym – dostosowanie detergentów do rodzaju sprzętu, czyszczonej powierzchni, a także podzespołów, które wymagają odrębnej pielęgnacji.

**N**iezależnie od tego, czy dotyczy to lodówki, pralki, zmywarki, piekarnika, płyty, okapu, mikrofalówki czy zlewozmywaka – każde z tych urządzeń wymaga okresowej i prawidłowej pielęgnacji. Ważne, aby wykorzystywać do tego skuteczne i bezpieczne detergenty.

## Dlaczego czyszczenie i pielęgnacja są tak ważne?

Nowoczesna chemia i środki do pielęgnacji, a przede wszystkim odpowiednie środki czystości, zwłaszcza takie, które są przeznaczone do określonych typów sprzętów oraz ma-

teriałów, z jakich zostały wykonane, sprawiają, że możemy znacznie przedłużyć nie tylko estetyczny sprzętów AGD wygląd, ale przede wszystkim ich prawidłowe działanie. Czyszczenie sprzętów kuchennych jest jednym z ważniejszych punktów dotyczących ich prawidłowego użytkowania. Czysty i higieniczny sprzęt to bezpieczeństwo użytkownika, ale również prawidłowe i sprawne działanie na długie lata.

**Sprzęty i detergenty od tego samego producenta**  
Wielu producentów sprzętów gospodarstwa domowego niejednokrotnie oferuje także przeznaczone do nich środki do czyszczenia i kon-

serwacji. Rekomendacja ich stosowania znajduje się w instrukcji obsługi i użytkownika danego urządzenia. Stosowanie oryginalnych środków do konserwacji, takich jak odkamieniacze, filtry, nierzadko są podstawą do uznania gwarancji producenta. Oznacza to, że stosowanie zamienników, które w jakikolwiek sposób mogły przyczynić się do awarii sprzętu, może być równoznaczne z tak zwanym uszkodzeniem mechanicznym wynikającym z nieodpowiedniego użytkowania, a zatem ze stoso-





*Bosch, Siemens, Gaggenau w szerokiej ofercie środków do czyszczenia sprzętów AGD, posiada także specjalne produkty do czyszczenia i konserwacji pralek i zmywarek, czyli urządzeń, które do prawidłowego działania pobierają i podgrzewają wodę.*

wania, środków chemicznych nieodpowiednich dla danego typu powierzchni.

## Czyste i higieniczne lodówki i zamrażarki

Wnętrze lodówki powinno być wyjątkowo czyste i zadbane, przechowujemy w nim bowiem produkty żywnościowe. Przed czyszczeniem warto zadbać o bezpieczeństwo. Użytkownik powinien bezwzględnie wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej. Po opróżnieniu urządzenia schłodzone lub zamrożone produkty należy włożyć do miski lub przechować w zimnym miejscu. Można również położyć na nich wkłady chłodzące, które przez kilka godzin utrzymają temperaturę.

## Czym czyścić lodówkę?

Do mycia lodówki najlepiej użyć ciepłej wody z dodatkiem delikatnego detergentu na bazie mydła. Można stosować płyn do mycia naczyń, jednak nie zaleca się stosowania środków czyszczących, które zawierają drobiny piasku, ani substancji na bazie rozpuszczalników, chloru czy kwasów. Mleczka w koncentracji nie są również zalecanymi środkami, ponieważ mogą zniszczyć delikatną strukturę wnętrza lodówki. Przede wszystkim warto stosować specjalistyczne środki do mycia lodówek, sprzedawane w autoryzowanych serwisach producentów. W ich składzie oprócz sprawdzonych substancji powierzchniowoczynnych są także takie, które absorbują nieprzyjemne zapachy lub minimalizują powstawanie odcisków palców.

## Pralka również wymaga czyszczenia

Producenci środków do czyszczenia proponują środki odświeżające i odkamieniające wnętrza pralki. Zwykle włącza się dla nich krótki program prania, a środek bądź odkamieniacz rozpuszcza

się, by oczyścić bęben i wnętrze. Radzimy, żeby po każdorazowym czyszczeniu, a także praniu nie zamykać od razu drzwi wsadowych (to pozwoli lepiej wysuszyć bęben). Okresowo należy także dobrze przepłukać wąż spustowy i obejrzeć sam odpływ. Bardzo często nieprzyjemny zapach pojawia się właśnie w rurze odpływowej pralki lub kanalizacyjnej. Gniją tam resztki nieodprowadzonych z wodą zanieczyszczeń. Dla świeżości wnętrza można kupić także środek, zazwyczaj w formie tabletki, do neutralizowania przykrego zapachu. Inną nowością w tej kwestii jest wprowadzenie na rynek saszetek pochłaniających wilgoć i nieprzyjemne zapachy z wnętrza urządzenia.

## Czysta zmywarka to czyste naczynia

Regularne czyszczenie i konserwacja zmywarki mają ogromny wpływ na trwałość i bezawaryjność urządzenia. Usprawnia to przepływ wody w obiegu zmywarki i wpływa znacznie na zachowanie higieny komory zmywania, jak i samych naczyń. Należy więc zadbać o stałe czyszczenie i odfuszczenie filtrów głównych, przewodów wewnętrznych, uszczelek, a na końcu panelu sterowania i samego frontu urządzenia. Do zakresu konserwacji zaliczyć

należy dosypywanie soli do zmiękczenia wody i nablyszca. Oczywiście, można teoretycznie zmywać bez nich, ale rezultat będzie mizerny, a dodatkowo narażamy zmywarkę na niepotrzebne usterki. W niektórych modelach zmywarek dostępne są specjalne programy automatycznego czyszczenia wnętrza urządzenia, które znacznie ułatwiają konserwację sprzętu i zapewniają mu długotrwałe i bezawaryjne działanie.

## Pielęgnacja i czyszczenie płyt grzewczych

Płyty grzejne są sprzętem, który zawsze jest widoczny w kuchni. Nie przechowujemy ich w kuchennej zabudowie ani nie zakrywamy, gdy nie są użytkowane. To sprawia, że ich utrzymanie w czystości jest ważne, nie tylko z wizerunkowego punktu wi-



Fot. BSH



Fot. Franke

*Franke oferuje profesjonalne środki i akcesoria przeznaczone do czyszczenia wszystkich powierzchni zlewozmywaków i baterii kuchennych, a także płyt grzewczych i okapów oraz delikatnej ściereczki niepozostawiającej klaczków, ani smug na czyszczonych sprzętach.*



# CHEMIA

zenia. W wypadku płyt ze szklaną lub ceramiczną powierzchnią czyszczenie nie wymaga zbyt dużego wysiłku. Wystarczy odpowiedni środek czyszczący czy ściereczka nasączona delikatnym detergentem, a blask szybko zostanie przywrócony. Inaczej jest w przypadku płyt wykończonych innym materiałem. Dotyczy to głównie płyt gazowych, które dodatkowo wyposażone są w żeliwne lub stalowe ruszty. Do tego również elementy palników wymagają okresowego czyszczenia i konserwacji. Warto pamiętać, że zalane palniki mniej efektywnie działają, a w skrajnych wypadkach mogą również przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po zalaniu należy taki palnik rozebrać na części pierwsze i umyć każdy element. Po umyciu dyszy element należy przetrzeć wykałaczką lub drucikiem. Ruszty palnika najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu.

## Komfortowe czyszczenie piekarników

Czystość piekarnika jest jednym z najważniejszych warunków sprawnego działania tego urządzenia. Producenci jednak ułatwiają nam ten obowiązek, ciekawymi rozwiązaniami funkcjonalnymi. Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia.

## Piekarniki czyszczone parą

Czyszczenie modeli parowych przebiega nieco inaczej niż tradycyjnych. Jednym z najważniejszych „zabiegów” wykonywanych w celu przedłużenia trwałości komponentów urządzenia jest odkamienianie generatora pary. Jest ono niezbędne w większości sprzętów wykorzystujących wodę i polega na usunięciu osadu wapiennego z elementów wodnych, w tym generatora pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego sugerowanego przez producentów można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletki (po uprzednim rozpuszczeniu). Wiele modeli informuje dźwiękowo lub wizualnie (za pomocą informacji tekstowej) o konieczności wykonania odkamieniania.

## Stalowa armatura jak nowa przez lata

Właściwości i parametry użytkowe stali szlachetnej sprawiają, że wykonane z niej urządzenia, przy odpowiedniej pielęgnacji służą przez lata. Dotyczy to również armatury i zlewomywaków. Bardzo ważną jest codzienna pielęgnacja. W wypadku modeli stalowych, zwłaszcza zlewów i armatury, czyszczenie powinno opierać się na przemywaniu wodą z płynem do mycia naczyń. Wiele firm oferuje



Fot. Miele



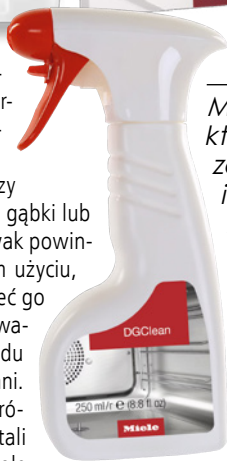
również własne mleczka i pasty, z których warto korzystać, zwłaszcza przy większych zabrudzeniach. Należy przy tym stosować miękkie gąbki lub szmatki, a zlewomywak powinno się myć po każdym użyciu, po czym należy wytrzeć go

do sucha, by zapobiec powstawaniu plam i osadzeniu się osadu wapiennego na jego powierzchni. Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę na wykończenie stali nierdzewnej. Zlewomywaki poleowane należy czyścić z większą starannością, aby zapobiec porysowaniu powierzchni. Z kolei zlewy wykończone teksturą lub matowe są bardziej odporne na zarysowania.

## Ceramika wymaga szczególnej delikatności

Powierzchnie ceramiczne mają jedną niepodważalną zaletę. Są idealnie gładkie, dzięki czemu nie przywierają do nich resztki jedzenia ani wszelkiego rodzaju zanieczyszczenia. Surowcem wykorzystywanym do ich produkcji jest ogniotrwała glina lub kamionka szlachetna, która dzięki swoim właściwościom potrafi sprostać wymaganiom stawianym nawet w laboratoriach. Ceramiczne modele do strefy zmywania cechują się zwiększoną odpornością na uderzenia, zarysowania, wysoką temperaturę, kwasy, powstawanie plam i światło słoneczne.

*Bosch, Siemens i Gaggenau rekomenduje zestaw specjalnych akcesoriów do czyszczenia i pielęgnacji płyt ceramicznych, które wyglądają niezwykle efektowne, zwłaszcza wtedy, gdy są starannie i systematycznie czyszczone.*



*Miele oferuje detergenty, których skład i receptura zostały specjalnie opracowane i dostosowane do urządzeń tej marki, a wśród nich znajdują się zestawy do czyszczenia pralek i zmywarek, specjalne płyny do czyszczenia piekarników parowych, odkamieniacze, a także odświeżacze i delikatne ściereczki do czyszczenia rozmaitych powierzchni.*

Ceramikę bardzo łatwo jest utrzymać w czystości – do codziennej pielęgnacji wystarczy wilgotna ściereczka z odrobiną płynu do mycia naczyń i przetrarcie zlewomywaka suchą ściereczką. Kolejny skuteczny środek, który wyczyści zlew, to soda oczyszczona z wodą utlenioną. Niestety, z biegiem czasu, podczas czyszczenia i wycierania powierzchni zlewomywaka stopniowo usuwamy powłokę zabezpieczającą, a wtedy zlewomywak traci ochronę i staje się bardziej podatny na osady z wody i zabrudzenia. Do regeneracji takiej powierzchni i przywrócenia jej walorów ochronnych zalecane jest stosowanie specjalnych preparatów, nierzadko oferowanych przez producentów tego rodzaju zlewomywaków.



Fot. Bosch





MPM

## Podkreć kulinarne emocje z palnikiem WOK

**Płyta gazowa MPM-70-GMH-21 z palnikiem WOK** otwiera przed Tobą nowe możliwości, pozwalając na szybkie przygotowywanie dań inspirowanych kuchnią azjatycką oraz potraw wymagających intensywnego, mocnego ognia.

Szeroka na **70 cm** płyta gazowa o wysokiej **mocy 10,4 kW** została wyposażona w **pięć solidnych, żeliwnych palników** o zróżnicowanej mocy, które umożliwiają jednoczesne gotowanie kilku potraw. Serce urządzenia stanowi **palnik WOK** - wysokie temperatury i intensywny płomień sprawiają, że składniki zachowują swoje naturalne smaki i tekstury, a smażenie na dużym ogniu jest szybkie i efektywne.

**Płyta gazowa MPM-70-GMH-21** imponuje także nowoczesnym designem, **szkło hartowane** nadaje jej elegancji, zapewnia łatwe czyszczenie i trwałość i na lata.





# SHARP

Be Original.



## Z nowymi pralkami Sharp pranie będzie nie tylko proste i przyjemne, ale przede wszystkim efektywne

Pralka ES-NFL814AWNA-PL o pojemności 8 kg została wyposażona w **trwały silnik inwerterowy**, który zapewnia wysoką sprawność pracy i **obniżony poziom szumów**. **15 programów prania** stworzonych z myślą o **najczęstszych potrzebach domowników** z pewnością spełni oczekiwania każdego z nich.

### Higieniczna czystość

W tym modelu nie mogło zabraknąć programu **Allergy Smart**, który został stworzony do zwalczania powszechnie spotykanych **alergenów i bakterii**. Doceniają go szczególnie osoby cierpiące na alergię oraz **rodzice małych dzieci**.

W połączeniu z **funkcją pary** pralka Sharp zapewnia maksymalną higienę. Funkcja pary nie tylko **skutecznie usunie z ubrań roztocza czy pyłki**, ale także **zredukuje zagniecenia tkanin** powstałe podczas prania.

### Pranie pod kontrolą

Pralka ES-NFL814AWNA-PL (dostępne są także pojemności 7, 9 i 10 kg) została wyposażona także w nowe funkcje. **EcoTrack** wskazuje szacunkową ilość wody i energii elektrycznej potrzebnej do prania w danym programie. Dzięki temu możesz podejmować **bardziej świadome decyzje** dotyczące wpływu twojego gospodarstwa domowego na środowisko.

Z kolei **Stain Fighting Support** pozwala ocenić stopień zabrudzenia odzieży, by urządzenie dopasowało **odpowiednie parametry programu**. Nie zapominajmy też o funkcji **Stain Master**, dzięki której cykl prania zostanie dopasowany na podstawie wskazanych przez Ciebie czterech rodzajów plam: **olejowej, potowej, kawowej i mieszanej**.



[www.sharphome.eu](http://www.sharphome.eu)