

Indeks Ruch: 403806

# INFOPRODUKT



Numer 4/2020 kwiecień

ISSN: 2391-7245 Cena: 2,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ  
NUMER!**



# SAMSUNG

**Temat numeru!**

## Chłodzenie w rozmiarze XXL

### Okapy wyspowe

### Przechowywanie żywności



Samsung – rozmowa o innowacjach w chłodnictwie i nie tylko

Dłuższe przechowywanie żywności dzięki AGD

Stylowa i skuteczna wentylacja wyspy kuchennej

Wydarzenia i nowości z sektora AGD i nie tylko

## Dobre chłodzenie jest w cenie



Tym razem przyglądamy się bliżej urządzeniom chłodniczym w rozmiarze XXL. Mogą one występować zarówno w wersji do zabudowy, jak i wolnostojącej. Te ostatnie w domowej kuchni są obecnie popularniejsze i to głównie ich dotyczy nasz „temat numeru”. Zasadniczą różnicą jest tutaj nie funkcjonalność, a przede wszystkim sposób instalacji sprzętu.

Dobrej jakości chłodziarki, zamrażarki czy chłodziarkozamrażarki wolnostojące możemy dziś kupić w przystępnej cenie. Jednak za te najlepiej wyposażone urządzenia wielkogabarytowe, charakteryzujące się np. konstrukcją side by side czy french door, przyjdzie nam zapłacić już nieco więcej, zwłaszcza jeśli decydujemy się na modele multimedialne, bo i takich na rynku nie brakuje. Warto więc dobrze przemyśleć zakup lodówki nie tylko pod względem energooszczędności i wzornictwa, ale też funkcjonalności. Wśród rozwiązań technicznych stosowanych obecnie w chłodnictwie znajdziemy m.in. rozmaite konstrukcje szuflad do przechowywania, np. owoców i warzyw, a także kostkarki do lodu i dozowniki wody. Czy jeszcze mogą nas jeszcze zaskoczyć i przekonać do siebie producenci lodówek wielkogabarytowych? Najbardziej zaawansowane modele XXL wyposażone są w systemy ułatwiające próżniowe pakowanie lub przechowywanie żywności (lodówki z komorą próżniową). Modele wielkogabarytowe mogą mieć też wbudowane kamery, co pozwala zorientować się w zawartości chłodziarki bez konieczności jej otwierania, a w dodatku zdalnie, np. za pośrednictwem smartfona. Do lodówki zajrzemy więc, nawet będąc już w supermarkecie, i dzięki temu zakupimy brakującą żywność. Praktyczne rozwiązanie nie tylko dla zapominalskich.

Lukasz Sowiński

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata. 4

### Promocje

Akcje promocyjne organizowane przez producentów AGD. 16

### Wywiad – Samsung

O innowacjach w chłodnictwie i nie tylko rozmawiamy z Krystianem Chojnackim z firmy Samsung.



18

### Chłodziarkozamrażarki wielkogabarytowe

Rozwiązania techniczne, praktyczne funkcje i komfort użytkowania lodówek wielkogabarytowych.



20

### Skuteczne chłodzenie

Na prawidłowe przechowywanie żywności w lodówce wpływ ma kilka zasadniczych czynników. Tylko prawidłowe ich współdziałanie zagwarantuje, że produkty umieszczone w chłodziarce lub zamrażarce zachowają świeżość na długo.



32

### Duże gabaryty, jeszcze większe możliwości

Lodówki typu side by side, french door oraz door in door są urządzeniami, którym warto przyjrzeć się bliżej.



34

## SPIS TREŚCI:

### Nowości w dużym AGD

40, 52, 64

### Okapy wyspowe

Konstrukcje wyspowe to jedne z najdroższych i najbardziej zaawansowanych technicznie oraz wzorniczo okapów. Cechą charakterystyczną tych urządzeń jest bezpośredni montaż do sufitu i odpowiednio dostosowany zwis nad wyspą kuchenną, na której umieszczona jest m.in. płyta grzejna. 44

### Przechowywanie żywności

Jedną z głównych przyczyn psucia się żywności, obok nieodpowiedniej temperatury, jest powietrze i jego skład. Zawarty w nim tlen oraz różne związki przyspieszają rozwój drobnoustrojów i bakterii, skracając jednocześnie trwałość produktów. Tym dłużej zachowają one swą świeżość, zapach i smak, im bardziej zadbamy o optymalne warunki ich przechowywania.



56

Amica  
for living



Touchless® – Sterowanie gestem

## Odkryj okap sterowany gestem

Porusz dłońią, aby uruchomić okap, zmienić jego moc lub regulować oświetlenie. To bardzo przydatne podczas pracy w kuchni, gdzie ręce często są ubrudzone. Nie musisz już dotykać okapu, więc nie zostają na nim brudne ślady – dla Ciebie to mniej sprzątania.

Jeśli zechcesz, możesz sterować okapem w klasyczny sposób za pomocą sensorów. Steruj tak, jak Ci wygodniej!

## Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW

Ściągnij plik

Akcja, promocja

Przypomnienie daty

Globalna strona WWW

Przekierowanie

Porady prawne

Słownik pojęć

Wyślij e-mail

Wyświetl film

Pokaz slajdów

Alfabet marek



www.infomarket.edu.pl

InfoMarket Sp. z o.o.  
ul. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa  
tel. (22) 835 19 17  
e-mail: redakcja@infomarket.edu.pl

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.

Allianz

## Ryzyko cybernetyczne na czele globalnych zagrożeń

Po raz pierwszy incydenty cybernetyczne (39 proc.) wskazywane są jako najważniejsze ryzyko biznesowe na świecie – tak wynika z dziewiątej edycji „Barometru Ryzyk Allianz” (2020).

Cyberprzestępczość wyprzedza tym samym do tej pory najczęściej wskazywane ryzyko, jakim są przerwy w działalności gospodarczej (BI) – 37 proc. W Polsce przerwy w działalności nadal znajdują się na pierwszym miejscu zestawienia (54 proc.).

W ostatnich latach świadomość zagrożenia cybernetycznego gwałtownie wzrosła, co wynika z rosnącego uzależnienia firm od danych i systemów informatycznych oraz szeregu dużych incydentów. Jeszcze siedem lat temu ryzyko cyber znajdowało się na 15. miejscu z zaledwie 6 proc. odpowiedzi. Z kolei zmiany w przepisach i regulacjach (3 miejsce z 27 proc.) oraz zmiany klimatu (7. miejsce z 17 proc.) dynamicznie pną się w rankingu ryzyk biznesowych. Wynikać to może m.in. z wojny han-



dlowej USA – Chiny, Brexitu, a także postępującego globalnego ocieplenia. Wszystkie te czynniki mają swoje odzwierciedlenie w rosnących obawach firm i narodów z tym związanych. An-

kieta na temat globalnego ryzyka biznesowego przeprowadzona przez Allianz Global Corporate & Speciality (AGCS) obejmuje opinie 2718 ekspertów z ponad 100 krajów. Udział w badaniu wzięli m.in. prezesi, dyrektorzy generalni, menedżerowie ryzyka, brokerzy i eksperci ubezpieczeniowi. – Wyniki „Barometru Ryzyk Allianz” 2020 wskazują, że ryzyko cybernetyczne i zmiany klimatu to dwa istotne wyzwania, które firmy muszą uważnie obserwować w nowej dekadzie. Oczywiście, istnieje wiele innych scenariuszy szkód i zakłóceń, ale jeśli zarządy i menedżerowie ds. ryzyka nie poradzą sobie z zagrożeniami związanymi z cyberprzestępczością i zmianami klimatu, prawdopodobnie będzie to miało decydujący wpływ na wyniki operacyjne, wyniki finansowe i reputację ich firm – mówi Joachim Müller, dyrektor generalny AGCS.

Amica

## Znamy laureatów konkursu „Inwestujemy Lokalnie”

W marcu zakończyła się 4. edycja konkursu grantowego „Inwestujemy Lokalnie” firmy Amica. Program obejmował swoim zasięgiem powiat szamotulski. W tegorocznej edycji przyjmowano zgłoszenia, w których zwracano uwagę na temat szeroko pojętej różnorodności.

Każdy uczestnik mógł ubiegać się o granty w wysokości do 5 tys. zł lub ekwiwalent w postaci sprzętu AGD marki Amica. Ostatecznie wybrano sześć zwycięskich projektów. Pierwszy z nich to „Ochrona zdrowia w Polsce – przewodnik dla migrantów”, który ma na celu przedstawić obcokrajowcom przebywającym w Polsce zasady funkcjonowania publicznego i prywatnego systemu opieki zdrowotnej i wskazać sposoby dołączenia do niego. Kolejna nagrodzona inicjatywa to „Harczerze dla przedszkolaków”, która ma zintegrować dzieci ze środowiskiem harcerskim, zachęcić do uprawiania sportu na świeżym powietrzu i nauczyć zasad „fair play”. Jury doceniło także „Ogólnopolski turniej e-sportu LEŚ-TECH 2020”. Jego zadaniem jest

rozwicką zainteresowania młodzieży i dorosłych w zakresie robotyki, informatyki oraz elektroniki, a także uczyć zasad zdrowej rywalizacji. „Obudź w sobie geniusza – warsztaty kreatywności dla dzieci w wieku 10–12 lat” to następny zwycięski projekt. Pomysł ten ma pobudzić ciekawość i zmotywować dzieci do planowania własnych działań, w szczególności przygotowania do obowiązków szkolnych. Inny nagrodzony „Integracyjny teatralny projekt Samotność wśród ludzi” ma na celu aktywizować cudzoziemców i rozpocząć dialog z lokalną społecznością. Ostatni nagrodzony projekt to „Baśniowa kraina integracji”. Jego bohaterami są osoby niepełnosprawne, które wspólnie przeczytają książki zawierające legendy ziemi wronieckiej i odtworzą opisane w nich sceny. Działania w ramach nagrodzonych projektów mają rozpocząć się jeszcze w 2020 r. Więcej informacji na [www.amica.pl/granty](http://www.amica.pl/granty).




**BOSCH**  
Technologia bliżej nas

# Ciesz się wolnym czasem. Zapomnij o rozwieszaniu i prasowaniu.

Dzięki energooszczędnym suszarkom **ActiveAir** z systemem **AutoClean**, Twoje ubrania, ręczniki i pościel trafią prosto do szafy. Mięciutkie i bez konieczności prasowania!

Zobacz więcej na [www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)



## Związek Cyfrowa Polska

### Ostrzega i radzi, jak bezpiecznie kupować w sieci

**Związek Cyfrowa Polska oraz Federacja Konsumentów wspólnie przestrzegają klientów, jak nie paść ofiarą oszustów internetowych, kupując sprzęt elektroniczny w sieci. Apel ma związek z wydanym przez UOKiK oświadczeniem w związku z niekorzystnymi wobec konsumentów procedurami stosowanymi przez nieuczciwych sprzedawców.**

Jak ochronić się przed oszustwem w sieci podczas zakupów sprzętu elektronicznego? Sprawdźmy, czy na kupowany sprzęt jest wystawiona umowa sprzedaży. Sprawdźmy także, czy faktura bądź inny dokument potwierdzający zakup zawiera 23 proc. VAT. Sprzedawcy czasem jako potwierdzenie zakupu dają np. fakturę VAT marża, paragon 0 proc. VAT lub inne potwierdzenie, które nie spełnia standardów faktury, nie jest więc dowodem zakupu. Warto sprawdzić w treści umowy, jak będą rozstrzygane ewentualne spory, np. czy właściwy do tego sąd znajduje się na terytorium Polski – taka informacja najczęściej znajduje się na końcu umowy.

Ważne, żeby umowa sprzedaży urządzenia rzeczywiście dotyczyła kupowanego przez nas produktu. Niestety, zdarza się, że nieuczciwi sprzedawcy zamiast umowy sprzedaży oferują, np. umowę najmu „kupowanego” urządzenia albo umowę sprzedaży usługi,

np. „najmu”. Umowa musi wprost dotyczyć przedmiotu, który kupujemy. W przeciwnym wypadku, np. jeśli zakupimy usługę najmu przedmiotu, nie jesteśmy prawnie jego właścicielem. A to oznacza, że w razie awarii możemy nie mieć prawa do gwarancji czy rękojmi w zakresie, w jakim prawo takie miałaby osoba, która kupiła sprzęt na podstawie umowy sprzedaży. Nie będziemy też mogli w sposób prawnie skuteczny dokonać dalszej sprzedaży urządzenia, gdyż nigdy nie byliśmy jego właścicielem. Problemy z gwarancją mogą pojawić się również, gdy nie dysponujemy paragonem lub fakturą z 23 proc. VAT.

Kupując sprzęt niewiadomego pochodzenia, możemy się nieświadomie narazić także na odpowiedzialność karną za paserstwo, gdyż kodeks karny przewiduje odpowiedzialność za tzw. paserstwo nieumyślne.



## SwipBox

### Rozkwit handlu internetowego

**Handel internetowy rośnie w siłę, a wraz z nim postępują samonapędzająca się sprzedaż produktów oraz dynamiczny rozwój usług kurierskich. Prognozy przewidują niezachwianą korzyść z inwestycji w sklepy online, tym bardziej że z każdym kolejnym rokiem odnotowywane są wzrosty w zakresie wykorzystania Internetu do nabywania towarów.**

Sprzedaż online dystansuje handel tradycyjny, ale trudno prognozować upadek sklepów stacjonarnych. Nadal dysponują one odpowiednimi narzędziami oraz zapleczem i konsekwentnie przyciągają konsumentów, którzy większość swojego czasu

spędzają w Internecie. Tendencje zakupowe ewoluują, lecz nie wszystkie produkty cieszą się na tyle dużym popytem, aby generować sprzedaż wyłącznie w obszarze e-commerce. Z drugiej strony w samej Europie w ciągu kilkunastu ostatnich lat liczba ku-

pujących online wzrosła około dwukrotnie. W przyszłym roku wartość handlu internetowego w Polsce ma wynieść 13 mld dolarów amerykańskich. Ciekawy trend wskazują z kolei badania przeprowadzone przez Gemiusa. Wynika z nich, że 64 proc. osób realizujących zakupy w Internecie jest poniżej 34. roku życia. Konsumenti w sieci nie szukają już wyłącznie informacji, lecz równie chętnie nabywają produkty. Można zatem wywnioskować, że tradycyjną podróż do galerii handlowej stopniowo zastępuje chęć skorzystania z urządzenia z dostępem do sieci. Dynamika jest determinowana przez osoby wychowane w dobie Internetu. Wkraczają one w ścieżki zakupowe, a swoje ulubione produkty nabywają przez smartfon, który w e-handlu coraz skuteczniej zastępuje laptopa. Nie jest tajemnicą, że konsumenci doceniają wygodę realizacji zakupów w dowolnym miejscu oraz czasie. Ponadto chcą mieć dostęp do możliwie największej oferty produktowej, analizują ceny, a swoimi opiniami dzielą się z innymi użytkownikami rynku.



## Energia Polska

### Biznes czeka rewolucja w stylu eko

**W marcu Komisja Europejska ogłosiła kierunek zmian gospodarczych na najbliższe lata. Kluczowymi kwestiami będą zmniejszenie emisji CO<sub>2</sub> oraz redukcja ilości odpadów. Urzędnicy chcą wymóc na firmach wykorzystywanie surowców z recyklingu. Pod szczególnym nadzorem znajdują się branże: odzieżowa, budowlana i elektroniczna.**

Celem nowej strategii przemysłowej KE ma być m.in. zwiększenie innowacyjności firm. Analitycy oceniają natomiast, że główne zadanie planu to ochrona podmiotów funkcjonujących na rynku Wspólnoty przed konkurencją z Chin, czy Stanów Zjednoczonych, a także furtka, aby utrudnić podmiotom spoza UE przejmowanie firm ważnych ze strategicznego punktu widzenia danych krajów. Poza kwestiami związanymi z zabezpieczeniem interesów gospodarczych wiadomo, że bardzo ważną rolę odegrają tematy związane z neutralnością klimatyczną. KE chce zobligować przedsiębiorstwa do prowadzenia gospodarki w obiegu zamkniętym oraz wytwarzania produktów o zamkniętym cyklu „życia” oraz niedegradujących środowiska. Komisja chce

także ukrócić celowe postarzenie produktów. To zabieg stosowany przez niektóre koncerny, sprawiający, że po wygaśnięciu okresu gwarancji sprzęt szybko ulega awarii i nie nadaje się do naprawy. Zgodnie z zapisami Zielonego Ładu asortyment oferowany przez biznes powinien być wykonywany z trwałych tworzyw wielokrotnego użytku i nadawać się do naprawy. Kolejne zjawisko, które unijni przedstawiciele biorą pod lupę, to tzw. greenwashing, czyli zielone kłamstwo. Chcą zapobiegać stosowaniu zielonego PR-u i reklamowaniu ofert korporacji jako ekologicznych, jeśli

nie ma to pokrycia w rzeczywistości, a jedynie nakręca marketing. Jedną z propozycji rozwiązania tego problemu jest stworzenie elektronicznych paszportów produktów, w których będą zapisane najważniejsze informacje dotyczące ich specyfikacji.



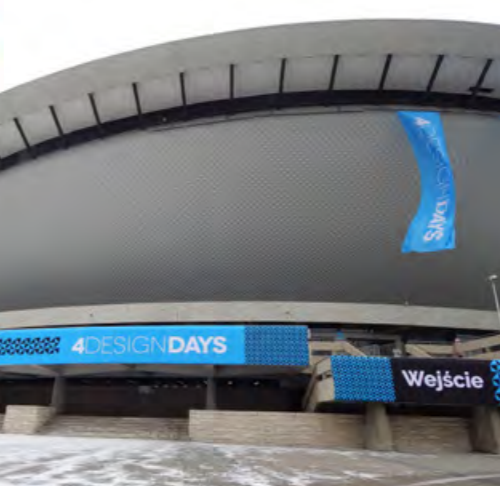
## 4 Design Days

### Znamy datę kolejnej edycji targów

**W dniach od 28 do 31 stycznia 2021 r. w Katowicach odbędzie się 6. edycja targów 4 Design Days. Międzynarodowe Centrum Kongresowe i Spodek ponownie na kilka dni zamienią się w centrum światowego designu.**

## 4DESIGNDAYS

Katowicka impreza rozwija się z roku na rok, nie tylko jeżeli chodzi o frekwencję, ale również pod względem potencjału merytorycznego jaki ze sobą niesie dzięki wymianie poglądów. Targi 4 Design Days to największe w tej części Europy święto architektury, designu i nieruchomości. 6. edycja imprezy to nowe, aktualne tematy, jeszcze większy rozmach, większa liczba



prelegentów, uczestników i wystawców, konkursy dla młodych projektantów i architektów,

ciekawe atrakcje dla zwiedzających oraz liczne wydarzenia towarzyszące.

Podczas 4 Design Days najlepsi specjaliści z branży będą rozmawiać m.in. o trendach w architekturze, projektowaniu wnętrz i przestrzeni publicznych, a także o przyszłości rynku nieruchomości. Rozmaite tematy będą przedmiotem do dyskusji dla znanych architektów, projektantów, przedstawicieli świata biznesu, ekspertów, a także władz samorządowych. Dni branżowe podczas 5. edycji zgromadziły w Spodku i Międzynarodowym Centrum Kongresowym ponad 10 tys. gości biznesowych - architektów, projektantów, przedstawicieli biznesu i władz samorządowych. W dniach otwartych udział wzięło 25 tys. osób. Goście mogli zapoznać się z ekspozycjami ponad 300 wystawców i uczestniczyć w kilkudziesięciu sesjach i debatach, w których udział wzięło ponad 300 prelegentów.

## Enviropol PL, Asekol PL

### VI edycja konkursu dla placówek oświatowych

Przypominamy, że jeszcze tylko do 30 czerwca 2020 r. trwa konkurs „Elektrośmieci oddajesz – nagrody dostajesz”, który został zorganizowany w ramach ogólnopolskiego programu edukacyjnego „Ze starego nowe!”.

Konkurs skierowany jest do wszystkich typów placówek oświatowych z terenu województw: śląskiego, dolnośląskiego, opolskiego i małopolskiego. Jego celem jest upowszechnienie wiedzy z zakresu postępowania ze zużyтыми bateriami i akumulatorami oraz ze zużytym

sprzętem elektrycznym i elektronicznym przez aktywne włączenie się placówek oświatowych w działalność ekologiczną. Polega on na zbieraniu baterii i elektrośmieci oraz rozwijaniu aktywności i świadomości ekologicznej wśród dzieci, młodzieży i dorosłych. Zebrane w ramach



konkursu kilogramy ZSEE przeliczane są na złotówki, a te na punkty, które można wymienić na nagrody (zgodnie z katalogiem nagród). Za odbiór elektrośmieci do 300 kg korzyści finansowe nie są naliczane. Przy jednorazowym odbiorze powyżej 300 kg, każdy przekazany 1 kg elektrośmieci to 0,20 zł (5 kg = 1 zł brutto = 1 punkt).

Placówka oświatowa może również przekazać zebraną kwotę na cel charytatywny – wsparcie dzia-

łań fundacji Dajemy Dzieciom Siłę. Dla najaktywniejszych placówek przygotowano nagrody dodatkowe:

- I miejsce: sprzęt elektroniczny / pomoce szkolne o wartości 750 zł,
- II miejsce: sprzęt elektroniczny / pomoce szkolne o wartości 500 zł,
- III miejsce: sprzęt elektroniczny / pomoce szkolne o wartości 250 zł.

Wręczenie nagród nastąpi pod koniec września 2020 r. Organizatorem programu edukacyjnego „Ze starego nowe!” i zbiórki jest spółka Enviropol PL, a partnerem Asekol PL. Więcej informacji, w tym katalog nagród, na stronie internetowej elektrośmieci.recykling.biz.pl.



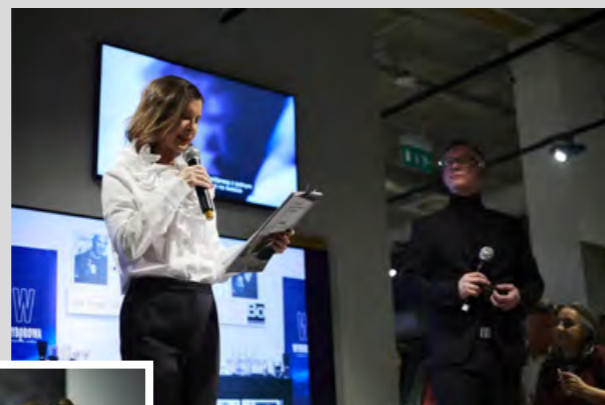
## BoConcept

### 20-lecie w Polsce

**Marka BoConcept hucznie świętowała dwudziestolecie działalności na polskim rynku. W salonie przy ul. Woronicza 31 w Warszawie bawiło się ponad 200 architektów, partnerów biznesowych, przyjaciół marki oraz przedstawicieli mediów. Spotkaniu towarzyszyły najlepszy duński design, wysmakowana kuchnia, a także najnowsze osiągnięcia techniki.**

Wydarzenie poprowadziła Ewa Mierzejewska – historyk sztuki i znana dziennikarka od lat związana z branżą wnętrzarską. Przywołała ona kilka wspomnień o designie sprzed dwóch dekad oraz historii marki BoConcept. Można było też posłuchać ciekawostek o produktach BoConcept z 2000 r., które przedstawił Kamil Maślanka, właściciel salonu BoConcept. Na polskich urodzinach BoConcept obecna była też Zoe Shields, country manager BoConcept A/S. Partnerem wydarzenia był Samsung. Uwagę gości zwracała ściana zaaranżowana najnowszymi tele-

wizorami tej marki z serii QLED i The Frame, na których wyświetlano filmy promocyjne BoConcept z ostatnich 20 lat. Uczestnicy spotkania jako pierwsi w Europie mieli też okazję zobaczyć najnowszy telewizor koreańskiej marki – The Sero. Ważnym punktem wydarzenia były warsztaty kulinarne Cook Story by Samsung, poprowadzone przez Bartosza „Snecca” Dębskiego – znanego szefa kuchni, blogera kulinarnego i redaktora prowadzącego



go audycje kulinarne w Newonce Radio. Jego interpretacja meksykańskiej kuchni z użyciem ciekłego azotu oczarowała podniebienia gości.

Na urodzinowej imprezie nie mogło, oczywiście, zabraknąć prezentów. Tym razem jednak obdarowany został nie jubilat, lecz goście, wśród których rozlosowano vouchery na zakupy i upominki rzeczowe. Zwycięzca loterii otrzymał fotel Imola od BoConcept w dowolnej wybranej przez siebie tkaninie wraz z poradą projektanta, a także – prawdziwa gratka! – kolekcjonerską miniaturę fotela Imola w skali 1:16.



# akpo



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

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe AKPO s.j., 05-080 Izabelin-Laski; ul. Łąkowa 9, tel.: +48/ 23 671 34 70, +48/ 23 671 36 52; fax: +48/ 23 671 34 72; e-mail: biuro@akpo.pl

## Samsung

### 61 nagród „iF Design”

**Poznaliśmy laureatów prestiżowego międzynarodowego konkursu „iF Design Awards”. Samsung otrzymał w nim 61 wyróżnień, w tym dwie nagrody główne. Jedną z nich przypadła personalizowanej lodówce Bespoke.**

Firmie Samsung przyznano łącznie 34 nagrody za wzornictwo produktowe, 8 za wzornictwo w zakresie profesjonalnych koncepcji, 17 za wzornictwo w dziedzinie komunikacji oraz 2 za wzornictwo opakowań. – *Samsung Electronics projektuje urządzenia, biorąc pod uwagę bieżące trendy i zmieniające się potrzeby użytkowników. Chcemy proponować nowe doświadczenia i produkty, który wpisują się w styl życia. Pracując nad nowymi konceptami, bierzemy pod uwagę elementy składowe, takie jak design, innowacyjne rozwiązania i wyzwania, na które mają odpowiadać – powiedział Donta Lee, executive vice president and the head of the Corporate Design Center w Samsung Electronics.*



Nagrodzone lodówki z linii Bespoke, dostępne w ośmiu wariantach – od jedno- do czterodrzwiowych – można spersonalizować tak, aby jak najlepiej oddawały gust użytkowników. Możliwość wymiany paneli na przednich drzwiach daje wiele opcji aranżacyjnych. Zestawiając różne materiały i kolory, uzyskujemy unikatowe produkty, które pod względem stylistycznym idealnie dopasowują się do nowoczesnych przestrzeni. Dodatkowo dzięki rozwiązaniu Kitchen Fit lodówkę można idealnie spasować z linią zabudowy kuchennej. Wyróżnienie zdobyła również płyta indukcyjna Samsung Induction Plate. To smukłe, przenośne urządzenie jest idealne do przygotowywania kilku potraw jednocześnie. Pozbawiony zbędnych elementów design sprawia, że po ustawieniu w kuchni bądź na stole staje się ona wyrafinowaną ozdobą. Zwycięskie projekty zostaną zaprezentowane podczas wystawy iF Design Exhibition, którą będzie można obejrzeć podczas najbliższej edycji Berlin Design Week.

## OKK! design

### Porozmawiajmy! Profesor Jerzy Bralczyk o komunikacji

**Komunikacja odgrywa niezwykle istotną rolę w naszej codzienności, pracy, relacjach – dlatego właśnie ona była tematem przewodnim 17. edycji OKK! design. Wydarzenie odbyło się 9 marca 2020 r. w warszawskiej przestrzeni Mysia 3.**

Niewiele jest specjalistów, którzy tak jak Jerzy Bralczyk trafnie potrafią przekazać swoje spostrzeżenia na temat języka i tego, co o nas mówi. Dlatego zaproszenie profesora jako gościa specjalnego było naturalnym wyborem. Uczestnicy wydarzenia mogli wysłuchać prelekcji dotyczącej znaczenia słów związanych z domem.



Kolejny blok tematyczny dotyczył przemian, które obserwujemy w mediach. Wśród gości specjalnych 17. edycji OKK! design znaleźli się również trzej architekci ze Stowarzyszenia Architektów Wnętrz: Paweł Sokół – prezes SAW oraz członkowie założyciele, czyli Jacek Tryc i Roland Stańczyk.

O tym, w jaki sposób przemiany te skutecznie prowadzić, opowiadał dr hab. Robert Rządca, profesor Akademii Leona Koźmińskiego w Warszawie. O podstawach, które powinien wiedzieć każdy, kto chce zaistnieć na Instagramie, opowiadały Olga Kisiel-Konopka – właścicielka agencji OKK! PR oraz Jagoda Mówińska – account executive w OKK! PR.

## MIKOŁAJSKAStudio

### Trendy w urządzeniu wnętrza

**Coraz częściej słyszymy, że wnętrza powinny być przede wszystkim osobiste. odzwierciedlać wyjątkowy styl życia ich mieszkańców, ich potrzeby, przyzwyczajenia i poczucie estetyki. Kierunków w projektowaniu jest teraz tak wiele, że trudno mówić o jednej obowiązującej modzie.**

Architektki Krystyna i Ida Mikołajskie – właścicielki pracowni MIKOŁAJSKAStudio, laureatki głównej nagrody „European Property Awards” 2019 w kategorii „Office Design Europe” – zgodnie twierdzą, że z trendów trzeba umieć mądrze korzystać.

– *Każdy, kto obejrzy nasze portfolio, od razu dostrzeże, jak różnorodne są prezentowane tam projekty. To dlatego, że pracę zaczynamy zawsze od dokładnego wysłuchania oczekiwań klienta. Jeśli jakiś kierunek stylistyczny jest w danym momencie na topie, pojawia się w wielu odsłonach w Internecie i w prasie. Dzięki temu staje się bliższy odbiorcy, ale ostateczne preferen-*



*cje to zawsze mieszanka indywidualnych upodobań – co do materiałów, kolorów czy detali. My nadajemy tej wizji sens i tworzymy wspólnie z inwestorem spójną całość – mówi Ida Mikołajska. – Dobrze przemyślany układ funkcjonalny i dobry design się nie starzeją. Jeśli po 10–15 latach przedmioty i meble nadal wyglądają dobrze, nie „trząca myszką”, wiemy, że osiągnęliśmy sukces stworzenia wnętrza ponadczasowego – powiedziała Krystyna Mikołajska.*

## Akcenta

### Wartość polskiego eksportu w 2019 r. przekroczyła bilion złotych

**Według wstępnych danych GUS rok 2019 zakończył się dla Polski nadwyżką w handlu zagranicznym w wysokości 7,9 mld zł. To znaczące odbicie w stosunku do 2018 r., gdy saldo wynosiło –19,5 mld zł.**

Jak wskazują eksperci międzynarodowej instytucji płatniczej Akcenta, w osiągnięciu nadwyżki dużą zasługę miał niezwykle duży eksport, którego wartość po raz pierwszy w historii przekroczyła bilion złotych. Według pierwszych wyliczeń Głównego Urzędu Statystycznego za 2019 r. wartość obrotów towarowych w handlu zagranicznym wyniosła 1013,7 mld zł dla eksportu i 1005,8 mld zł dla importu.

Polska wyjątkowo dobrze poradziła sobie więc w obliczu wydarzeń takich jak niedawny Brexit czy ogólne spowolnienie w Unii Europejskiej, a w szczególności u naszego najważniejszego partnera – Niemiec. Nie znaczy to jednak, że nasz kraj zupełnie nie odczuł ich wpływu. W ubiegłym roku dynamika wzrostu wartości sprzedaży za Odrę i do Wielkiej Brytanii zmniejszyła się. W wy-

padku Niemiec wzrosła ona o 4,2 proc. w ujęciu rocznym (w 2018 r. tempo wzrostu było blisko 2 razy większe). Wartość sprzedaży towarów do Wielkiej Brytanii w 2019 r. również nie zanotowała lepszych wyników. Nadal jednak widoczny jest jej wzrost. Najslabiej w zestawieniu 10 najważniejszych kierunków polskiej sprzedaży zagranicznej wypadły Czechy. Eksport do tego kraju wzrósł tylko o 2,2 proc. w stosunku

do roku poprzedniego. Zdecydowanie lepiej polski eksport radził sobie w handlu z innymi krajami w zestawieniu. Wśród państw UE największe wzrosty w ujęciu rdr odnotowano na kierunku francuskim (o 11,6 proc.) i węgierskim (o 10,4 proc.). Rozkwit przeżywa eksport na kierunkach pozaunijnych. Wывóz do USA zwiększył się aż o 11,2 proc., a do Rosji o 11 proc.



## Amica

### Odkryj kuchnię na nowo – kolejna odsłona kampanii

**Amica nie przestaje pozytywnie zaskakiwać użytkowników sprzętów kuchennych. W najnowszej odsłonie kampanii reklamowej zaprezentowała kolejne nowości, które tym razem pozwolą odkrywać wyższy poziom gotowania. Płyty gazowe 2.0 to nowa era w kategorii płyt grzejnych z innowacyjnymi rozwiązaniami, dotychczas dostępnymi dla posiadaczy płyt indukcyjnych.**

Udogodnienia wprowadzono w trzech obszarach, które znacząco poprawią komfort pracy w kuchni. Funkcje takie jak timer (nastawianie czasu gotowania), FlameControl (9 poziomów grzania) czy ExtraSpace (miejsce nawet na duże garnki i patelnie) będą teraz wsparciem w gotowaniu także dla zwolenników płyt gazowych.

Kampania płyt grzejnych 2.0 „Odkryj wyższy poziom gotowania” rozpoczęła się w marcu. W jej ramach zaplanowano szereg działań reklamowych w telewizji i Internecie, które mają na celu dotarcie

do dużego grona odbiorców i promocję płyt. Równolegle kontynuowana będzie kampania „Odkryj kuchnię na nowo”, promująca sprzęty z linii X-type. Kampania telewizyjna, obejmująca emisje spotów i billboardów sponsorskich, wspierana jest przez działania reklamowe w Internecie (z wykorzystaniem

wideo i banerów), w radiu (spoty) i na outdoorze. Amica zaplanowała swoją obecność na nośnikach w przestrzeni przy autostradach na trasach Poznań – Warszawa i Poznań – Kraków. Produkty prezentowane w kampanii będą dodatkowo lokowane w programie „Nasz nowy dom”, emitowanym w telewizji Polsat. Za koncepcję i realizację materiałów do kampanii

odpowiada agencja C108. Planowanie mediów w obszarze digital powierzono Value Media. Za zakup mediów w telewizji odpowiedzialny jest dom mediowy PHD. Za działania PR odpowiada natomiast agencja Q&A Communications.



## Comitor

### Coraz chętniej stawiamy na jakość i ekologię

**W dobie dbałości o aspekty ekologiczne rezygnujemy z najtańszych, awaryjnych, mało wydajnych baterii czy okapów i zwracamy coraz większą uwagę na sprzęt klasy premium. Nasze wymagania, poziom wiedzy oraz odpowiedzialność rosną i wpływają na decyzje o zakupie droższego, ale niezawodnego wyposażenia.**

Coraz więcej firm ma w ofercie rozwiązania przyjazne dla domu i ekologii. Wieloletnie doświadczenie i ugruntowana pozycja polskiej firmy Comitor na rynku sprawiają, że w jej ofercie znajdziemy jedno z najlepszych i najbardziej

zaawansowanych technicznie sprzętów AGD. Dystrybutor m.in. zlewozmywaków i baterii Blanco, płyt grzewczych i okapów Novy oraz przydatnych akcesoriów: rozdrabniaczy odpadów i segregatorów kuchennych stawia na jakość i trwałość produktów, oferując wyposażenie oszczędzające wodę i energię, zaprojektowane z myślą o maksymalnej wygodzie użytkownika.

Inżynierowie i designerzy oferowanej przez Comitora belgijskiej marki Novy od dekad specjalizują się w wysokiej klasy rozwiązaniach wentylacyjnych, okapach wykonanych z najlepszych materiałów i wykończonych z największą dbałością o detale. Ich wyjątkowa jakość sprawia, że jest to inwestycja na lata. W ofercie firmy Comitor znajdziemy modele wyciągów do zabudowy, naściennych, wyspowe, zintegrowane z płytą czy ukryte w suficie. Cechy rozpoznawcze całej linii okapów to ciekawe kształ-



ty, zróżnicowana kolorystyka, wyszukane rozwiązania funkcjonalne i oryginalne detale. Jednym z modeli oferowanych przez łódzką firmę jest imponująca efektywnym wzornictwem i możliwościami Panorama firmy Novy. Edukację dotyczącą ekologii i inwestycji w jakościowe okapy czy baterie oszczędzające wodę warto zacząć już od najmłodszych lat. Młodzi konsumenci, na czele z Gretą Thunberg, kierują się emocjami i kładą coraz większy nacisk na mądre zakupy, które nie przyczyniają się do zmniejszania zasobów planety i generowania kolejnych elektrośmieci. Decydując się na nowy sprzęt kuchenny, nie kierujemy się najniższą ceną, bo jak widać, za jakość i trwałość warto jest zapłacić. Najnowsze propozycje producentów AGD są dowodem na to, że podstawowe funkcje okapów, płyt grzewczych czy nawet baterii kuchennych przestały nam wystarczać. Trendy wyznaczają firmy stawiające na jakość, energooszczędność oraz łatwość i komfort użytkowania.



## Smart Work

### Polska liderem napływu siły roboczej z zagranicy?

**Do końca 2019 r. Polska była liderem w przyjmowaniu do pracy osób z zagranicy. W większości byli to pracownicy z Ukrainy. Czy będzie tak w dalszym ciągu? Jak sytuacja dotycząca napływu kadr z zagranicy będzie wyglądać w 2020 roku? Co powinniśmy zrobić, aby pozostać celem migrantów zarobkowych ze Wschodu?**

Według wszelkich przesłanek Polska nadal powinna pozostać liderem napływu siły roboczej z zagranicy w 2020 roku.

– *Wbrew oczekiwaniom migrantów zarobkowych z naszej wschodniej granicy, Niemcy nie otworzą dla nich swoich granic w marcu 2020 r. w takim szerokim zakresie, na jaki liczone. Szansę na wyjazd będą mieli jedynie wysoko wyspecjalizowani pracownicy, którzy spełnią dodatkowo szereg warunków narzuconych przez nowe regulacje prawne oraz znają język niemiecki na wystarczająco dobrym poziomie. Oznacza to mniejszy odpływ pracowników z Polski do Niemiec, a co za tym idzie – mniejsze zagrożenie destabilizacją poziomu zatrudnienia w naszym kraju – twierdzi Mariusz Hoszczowski z Agencji Pracy*



Smart Work. Jednak zdaniem eksperta nie jest to powód do zbyt wczesnej radości. Choć prognozy z końca roku 2019 mówiły o odpływie co

najmniej pół miliona pracowników z Polski do Niemiec, to polityka migracyjna naszych zachodnich sąsiadów dała nam póki co możliwość oddechu. Pytanie tylko – na jak długo?

– *Patrząc na ogromne braki kadrowe w Niemczech, możemy jedynie przypuszczać, że tamtejszy rząd będzie zmuszony do zmiany swojej polityki dotyczącej migracji zarobkowej w kolejnych latach i złagodzenia zasad przyjmowania pracowników spoza UE – dodaje Mariusz Hoszczowski. Polska, aby pozostać celem migrantów zarobkowych ze Wschodu, powinna przede wszystkim skoncentrować się na takich działaniach, które zatrzymają ich u nas jak najdłużej, tak, aby nie opuszczali naszego kraju po trzech przepracowanych miesiącach. Co ciekawe, z obserwacji Smart Work wynika, że większość obywateli Ukrainy chciałaby zakotwiczyć w naszym kraju na dłużej – nawet do 3 lat.*

### Wiarygodny partner w recyklingu dużego sprzętu AGD



**ELECTRO - SYSTEM**  
Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego S.A.

■ realizuje obowiązki producentów i importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego wynikające z Ustawy z dnia 11 września 2015 r. o ZSEE:

- rejestracja w BDO,
- organizacja sieci zbierania,
- osiągnięcie wymaganych poziomów zbierania i odzysku,
- sprawozdawczość,
- prowadzenie publicznych kampanii edukacyjnych,

- pełni rolę autoryzowanego przedstawiciela dla przedsiębiorców zagranicznych;
- świadczy usługi doradcze w zakresie ochrony środowiska;
- wspiera wprowadzających baterie i opakowania;
- koncentruje się na potrzebach i oczekiwaniach klientów;
- zapewnia najlepsze rozwiązania merytoryczne i ekonomiczne.

**REMONDIS**  
Electrorecycling  
Sp. z o.o.

■ jest liderem w branży e-recyklingu w Europie. W Polsce dysponuje dwoma zakładami przetwarzania elektroodpadów i zużytych baterii zlokalizowanymi w Łodzi oraz Błoniu k. Warszawy. Posiada wpis do BDO oraz pozwolenia zintegrowane pozwalające przetworzyć w obu zakładach łącznie ponad 70 tys. ton odpadów rocznie.

Firmom zbierającym ZSEE oraz zużyte baterie i akumulatory oferuje:

- odbiór odpadów na terenie całego kraju,
- atrakcyjne warunki finansowe,
- krótkie terminy płatności i gwarancję finansowania,
- kontenery, pojemniki i pudełka do zbierania ZSEE, baterii oraz świetlówek,
- program lojalnościowy,
- wsparcie wybranych działań edukacyjnych,
- doradztwo w zakresie gospodarki odpadami.

Bosch

## „Suche” fakty... o suszarkach

**Według najnowszych danych rynkowych suszarki są najbardziej rozwijającą się grupą produktową dużego AGD. Eksperti w branży porównują tę sytuację do czasów, gdy w Polsce pojawiły się pierwsze zmywarki. Marka Bosch postanowiła przedstawić kilka faktów na temat swoich suszarek do ubrań.**

Wyczerpania pokazują, że wbrew powszechnie panującej opinii suszarki nie „zżerają” zbyt wiele energii elektrycznej. Te najbardziej energooszczędne wykorzystują 193,0 kWh rocznie, głównie dzięki pompie ciepła. Marka Bosch oprócz tego rozwiązania stosuje w swoich suszarkach innowacyjny system SelfCleaning Condenser. Dzięki niemu za sprawą cyklicznego czyszczenia wymiennika ciepła w suszarce urządzenie utrzymuje niezmiennie małe zużycie energii przez cały czas użytkowania. Wieszanie mokrego prania na rozkładanych suszarkach powoduje, że ubrania się gniją i odkształcają od sznurków. W suszarkach bębnowych nie ma takiej możliwości. Suszarki marki Bosch mają trzy programy Iron Assist do pielęgnacji tkanin parą i usuwania zagnieceń, dzięki czemu niektórych tekstyliów w ogóle nie musimy prasować. Suszarka nie niszczy tkanin gorącym powietrzem. Suszenie przebiega w temperaturze ok. 55 °C. Ponadto system su-

szczenia w modelach marki Bosch oparty jest na wielu sensorach, jak system AutoDry, który monitoruje temperaturę i stan wilgotności wsadu podczas całego cyklu suszenia. Wymiary suszarek bębnowych to standardowo ok. 60 × 60 cm (szerokość i głębokość), natomiast zwy-

kła suszarka na pranie rozkłada się na szerokość 120 cm, a nawet więcej. Pionowe są węższe – mają ok. 70 cm szerokości, ale za to ponad 1 m wysokości. Na 60 cm sznurka (czy inaczej 1,2 m<sup>2</sup> powierzchni) rozwiesilibyśmy niewiele prania. W wypadku suszarek Bosch o standardowych wymiarach ładowność niektórych modeli sięga aż 9 kg. Suszarkę bębnową można też postawić na pralce za pomocą łącznika lub w innym pomieszczeniu, a nawet w szafie, ponieważ nie potrzebuje podłączenia do wody.



Samsung

## Pralki Samsunga najchętniej wybierane w 2019 r.

**Pralki marki Samsung to kolejne po lodówkach, urządzenia AGD koreańskiej firmy, które podbiły serca Polaków. Samsung został liderem tej kategorii na polskim rynku według sprzedaży w 2019 r.**

Nie wszyscy mają czas na codzienne porządki i czekanie, aż pralka skończy cykl. Dlatego Samsung stworzył linię pralek Quick Drive. Są one wyposażone w rozwiązania techniczne, dzięki którym cykl prania może być krótszy nawet o połowę. W dodatku pralkę można sterować za pomocą aplikacji Smart Things praktycznie z dowolnego miejsca, bez względu na to, czy będzie to kanapa w salonie, czy kawiarnia.

Wśród unikalnych rozwiązań stosowanych w pralkach Samsunga na uwagę zasługuje także Add Wash. To dodatkowe drzwi, które umożliwiają dorzucenie ubrań do pralki na

dowolnym etapie cyklu (jeśli temperatura wewnątrz bębna nie przekracza 50 °C). Są one na tyle duże, że z łatwością dorzucimy do pralki spodnie czy koszulę. Kolejne rozwiązanie, które docenią zwłaszcza właściciele ubrań z delikatnych tkanin, to EcoBubble. Technika ta umożliwia skuteczne pranie w niskich temperaturach. Jak to działa? Aktywna piana powstająca z połączenia detergentu, powietrza i wody wnika w głąb tkaniny, zmniejszając ryzyko uszkodzenia delikatnych włókien i utraty koloru. Dodatkową korzyścią jest mniejsze zużycie energii elektrycznej. Pralka z techniką EcoBubble to zatem doskonała propozycja dla tych, którzy chcą dokonywać świadomych wyborów i mieć wpływ na środowisko.

Unikalne rozwiązania techniczne w pralkach Samsunga wyróżniają urządzenia koreańskiej firmy na rynku. Ułatwiają codzienne obowiązki i wpływające na ich efektywność urządzenia stają się coraz bardziej pożądane w polskich gospodarstwach domowych, czego dowodem jest pozycja lidera firmy Samsung w kolejnej po chłodziarkozamrażarkach kategorii produktowej.



Stowarzyszenie Architektów Wnętrz

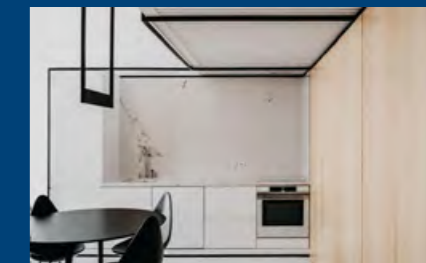
## Znamy zwycięzców konkursu „Wnętrze Roku”

**Po blisko dziewięciu miesiącach od ogłoszenia konkursu „Wnętrze Roku”, zainicjowanego przez Stowarzyszenie Architektów Wnętrz, poznaliśmy najciekawsze i najambitniejsze wnętrza mieszkalne oraz komercyjne rodzimej sceny projektowej. Uroczystość wręczenia nagród odbyła się w warszawskiej Akademii Sztuk Pięknych.**

Pierwszy niezależny konkurs dla architektów wnętrz od samego początku wzbudził ogromne zainteresowanie branży. Na galę przybyło blisko trzystu gości: wybitnych architektów, przedstawicieli mediów, partnerów wydarzenia i sympatyków SAW.

Niezależna inicjatywa, gwarantująca obiektywny wybór laureatów, bez uwzględniania w ocenie projektu zastosowania wybranych wcześniej marek i produktów, przyniosła rekordową liczbę zgłoszonych prac. W konkursie wzięło udział ponad dwieście pracowni architektonicznych! Jury konkursowe stanęło przed naprawdę trudną decyzją. Po naradach grono ekspertów zdecydowało się wybrać z ponad 200 nadesłanych projektów 20 prac finałowych, a z nich po trzy nagrody w kategoriach „wnętrze prywatne” oraz „wnętrze publiczne”, a także dwa równorzędne wyróżnienia.

W kategorii „wnętrze prywatne” zwyciężyli Adam Zwierzyński i Anna Porębska z pracowni MUS Architekci. Drugie miejsce zajęła Magda Smolanka z My Space.



Trzecia nagroda powędrowała w ręce Katarzyny Widawskiej z Widawscy Studio Architektury. W kategorii „wnętrze publiczne” zwyciężył Bartosz Haduch z NArchitektURA. Drugie i trzecie miejsce zajęły projekty Agnieszki Trebendy-Toczydłowskiej oraz Krzysztofa Toczydłowskiego z TTA STUDIO. Wyróżnienia w tej kategorii przyznano Marcinowi Kolanusowi i Józefowi Franczokowi z PORT pracownia i studio architektury oraz Marcie Koniczuk, reprezentującej Pracownię Architektury Wnętrz Marta Koniczuk. Łączna pula nagród w konkursie przekroczyła 100 tys. zł. Więcej informacji na saw.org.pl/konkurs.



Amica

## Stawia na młodzież i siatkówkę

**W kilku szkołach powiatu szamotulskiego polski producent AGD rusza z projektem „Akademia Siatkówki Amica”. Przewiduje on zorganizowanie zajęć dla młodzieży w wieku 11 lat. Będą się one odbywały w trzech szkołach w Szamotułach oraz w jednej we Wronkach, ale uczestniczyć w nim będą mogli także uczniowie pozostałych szkół w tych miastach.**

Jeszcze w tym roku, od września, dołączą do projektu dzieci 10-letnie, a w przyszłym – obecne dziewięciolatki. Zadanie realizowane będzie z udziałem kadry szkoleniowej Uczniowskiego Klubu Sportowego „Szamotulanin” oraz Akademii Sportu Wronki. Partnerami w realizacji projektu są samorządy powiatowe i gminne, z Szamotuł i Wronek. Pilotaż obejmuje trzy lata szkolne, począwszy od roku bieżącego. Intencją grupy Amica jest rozwijanie projektu w kolejnych latach. Jako sponsor właściciel marki Amica zapewni szkolenia dla trenerów, koszulki sportowe dla dzieci, dofinansuje obozy szkoleniowe i turnieje, a przede wszystkim przekaze sprzęt sportowy do gry w siatkówkę na potrzeby zajęć zaplanowanych w ramach projektu.

– Jako firma promująca i uwzględniająca w swoich działaniach, również produktowych, zdrowy styl życia doceniliśmy potencjał siatkówki jako dyscypliny, która łączy ogólny rozwój fizyczny z wyszukaną taktyką. Ponieważ czujemy się firmą silnie związaną z Wielkopolską, a zwłaszcza z otoczeniem naszej fabryki we Wronkach, projekt Akademia Siatkówki zaczynamy właśnie w powiecie szamotulskim. Pragniemy, by nie tylko pomógł klubom w szlifowaniu talentów, lecz również przyczynił się do ogólnego po-

ziomu umiejętności sportowych młodzieży z tego terenu, wśród której są przecież dzieci naszych pracowników. Sprzęt, jaki przekazujemy na cele Akademii, będzie wykorzystywany przez szkoły, w których będziemy realizować nasz projekt, również do planowych zajęć wychowania fizycznego – powiedział Olech Bestrzyński, dyrektor ds. zasobów ludzkich grupy Amica.





## Gorenje

### Odkurzacz w prezencie

**Gorenje, słoweński producent AGD, przygotowało dla klientów akcję promocyjną, w której można otrzymać odkurzacz workowy z serii G Force Pro w prezencie.**



zgłoszeniowym należy za-  
warzyć skany kart gwaran-  
cyjnych piekarnika i płyty  
oraz skany dowodów za-  
kupu tych urządzeń.

Klienci, którzy spełnią

Aby wziąć udział w akcji promocyj-  
nej, wystarczy kupić zestaw złożo-  
ny z dowolnego piekarnika i pły-  
ty grzewczej marki Gorenje. Zakup  
urządzeń do zabudowy należy za-  
rejestrować w ciągu 14 dni na stro-  
nie internetowej [gorenjepromocje.pl](http://gorenjepromocje.pl).  
Tam znajdują się również szczegó-  
ły regulaminu promocji i pełna lista  
modeli objętych akcją. W formularzu

warunki promocji, otrzymają w pre-  
zencie cichy i wydajny odkurzacz  
workowy VCEA23GPRBU. Urządze-  
nie zostanie wysłane kurierem na  
adres klienta wskazany w formu-  
larzu rejestracyjnym w terminie do  
30 dni od otrzymania prawidłowe-  
go zgłoszenia.  
Promocja trwa do 30 kwietnia 2020 r.  
lub do wyczerpania puli nagród.

## Siemens

### Home Connect i loteria z nagrodami

**Firma Siemens zorganizowała dla klientów loterię promocyjną, w której do wygrania są karty подарunkowe Netflix oraz hulajnogi elektryczne. Loteria trwa od 1 lutego do 31 grudnia 2020 r.**



Przewidzianych jest łącznie 15 losowań.  
Ostatnie zostało zaplanowane na 14 stycz-  
nia 2021 r. Losowanie kart Netflix odby-  
wa się co miesiąc. łącznie w puli jest aż  
55 kart o wartości 120 zł, a więc każdego  
miesiąca taką nagrodę otrzyma 5 szczę-  
śliwców. Losowanie hulajnogi (modelu Xia-  
omi MiJia) będzie odbywało się co kwar-  
tał. Pierwsze zostało zaplanowane na 16  
kwietnia 2020 r. Szczegóły i terminy po-  
szczególnych losowań znajdują się w re-  
gulaminie akcji.

Aby wziąć w nich udział, należy mieć  
zarejestrowane konto w aplikacji mo-  
bilnej Home Connect i połączyć z nią  
swoje dowolne urządzenie, a w formu-  
larzu zgłoszeniowym podać m.in. e-  
numer tego urządzenia (z tabliczki znamio-  
nowej) i datę rejestracji sprzętu w apli-  
kacji Home Connect.

Zwycięcy w poszczególnych losowa-  
niach nagród zostaną poinformowa-  
ni o wygranej za pomocą wiadomości  
wysłanej pocztą elektroniczną. Dodat-  
kowo informacja o laureacie w postaci  
imięcia, pierwszej litery nazwiska oraz  
miasta zamieszkania zostanie opubli-  
kowana na [www.home-connect.com/pl/pl](http://www.home-connect.com/pl/pl).  
Na wspomnianej stronie interne-  
towej dostępny jest także szczegółowy  
regulamin promocji.

## Amica

### Otwórz się na zysk

**Amica przygotowała dla klientów promocyjną ofertę na zestawy urządzeń do zabudowy kuchennej, w której można otrzymać nawet do 600 zł zwrotu kwoty wydanej na zakupiony sprzęt.**

Kupując zestaw złożony z objętego promo-  
cją modelu piekarnika (za minimum 1300  
zł) oraz płyty grzewczej (minimum czteropo-  
łowej), można otrzymać 300 zł zwrotu. Je-  
śli użytkownik zdecyduje się dokupić jesz-  
cze trzecie urządzenie w postaci zmywarki  
do zabudowy marki Amica, wówczas  
kwota zwrotu wzrośnie do 400 zł. Jeśli  
piekarnik będzie wyposażony w funkcję  
OpenUp! (dostępną w modelach z linii X-  
type oraz Q-type), wówczas przy zaku-  
pie takiego modelu wraz objętą promo-  
cją płytą można otrzymać 450 zł zwrotu.  
Zestaw trzech urządzeń: min. czteropolo-

wej płyty, zmywarki do zabudowy i pie-  
karnika z funkcją OpenUp! oznaczać bę-  
dzie zwrot aż 600 zł.

Zakup promocyjnych zestawów należy za-  
rejestrować na stronie internetowej produ-  
centa. Można tego dokonać za pośrednic-  
twem konta użytkownika serwisu Moja  
Amica, ale także bez konieczności reje-  
strowania się w nim. Po spełnieniu wa-  
runków zawartych w regulaminie promocji  
klient otrzyma zwrot odpowiedniej kwoty  
w formie karty przedpłaconej Sodexo.  
Oferta obowiązuje do wyczerpania puli  
urządzeń objętych promocją, jednak nie  
dłużej niż do 18 kwietnia 2020 r.  
Ostateczny termin rejestracji zakupio-  
nych zestawów promocyjnych upły-  
wa 2 maja 2020 r. Szczegółowe in-  
formacje, w tym lista urządzeń ob-  
jętych akcją promocyjną, dostępne  
na stronie internetowej [www.amica.pl/otworszienazysk](http://www.amica.pl/otworszienazysk).



## LG

### Pierz do sucha

**Firma LG przygotowała promocję pralkosuszarek Vivace AI DD, w której można otrzymać zapas środków do prania. Dzięki temu możemy zadbać nie tylko o ubrania, ale także o domowy budżet.**

Promocja obowiązuje w wybranych  
sklepach stacjonarnych i internetowych.  
Aby z niej skorzystać, należy kupić od-  
powiedni model pralkosuszarki i zare-  
jestrować zakupiony produkt na stronie  
internetowej producenta. Wśród mo-  
deli promocyjnych dostępne są m.in.  
F4DV910H2, F4DV709H1, F2DV7S8H1,  
F4DT408A1DD i LSWD100. Po spełnie-  
niu warunków akcji można otrzymać  
w prezencie zestaw detergentów do  
prania w postaci trzech butelek żelu  
do prania Persil Lawenda (każda o po-  
jemności 2,25 l) oraz butelki płynu do



płukania Silan Lemon Blossom (o po-  
jemności 1,8 l).  
Promocja obowiązuje do 31 maja 2020 r.  
lub do wyczerpania zapasów. Rejestracji  
zakupionego urządzenia należy dokonać  
najpóźniej do 14 czerwca 2020 r. Szczegó-  
łowy regulamin akcji promocyjnej i peł-  
na lista produktów nią objętych dostę-  
pne są na [www.strefalg.pl/pierzdosucha](http://www.strefalg.pl/pierzdosucha).



## Doskonałe połączenie dla doskonałej kuchni



### Łączność Bluetooth

Okap włącza się automatycznie z płytą i kończy pracować 10 minut po jej wyłączeniu



### Nowoczesny design

Smukłe kształty i wykończenia z czarnego szkła nadają kuchni elegancki i ponadczasowy styl



### Auto Sensing

Lepszy komfort gotowania dzięki wentylacji okapu, który automatycznie dopasowuje swoją moc do ilości pary

# Innowacyjne rozwiązania

## w chłodnictwie

## i nie tylko



Rozmowa z **Krystianem Chojnackim**, product marketing managerem kategorii chłodnictwo w Samsung Electronics Polska.

Redakcja: Firma Samsung od lat wyznacza trendy w AGD, m.in. w chłodnictwie. Jakże rozwiązania czy urządzenia są obecnie na topie w tym segmencie rynku?

**Krystian Chojnacki:** Lodówki Samsunga od lat cieszą się uznaniem konsumentów. Kolejny rok z rzędu jesteśmy liderem sprzedaży w tej kategorii w Polsce. Świadczy to o zaufaniu użytkowników, którzy doceniają nasze innowacyjne technologie, niezawodność i design. Wśród najpopularniejszych modeli lodówek są combi, dwudrzwiowe typu side by side – charakteryzujące się dużą pojemnością, do pełnej zabudowy oraz nasze unikatowe rozwiązanie – do obudowy. Lodówki Kitchen Fit, bo o nich mowa, mają elegancki, stalowy front, a ich specjalna konstrukcja pozwala na dokładne spasowanie z zabudową kuchenną, bez konieczności zachowania przestrzeni między urządzeniem a meblami.

Lodówki marki Samsung wykorzystują technologie, które zapewniają optymalne warunki przechowywania żywności. Na przykład Twin Cooling Plus – dwa niezależne obiegi powietrza w zamrażarce i chłodziarce regulują temperaturę oraz wilgotność powietrza. Dzięki temu jedzenie pozostaje świeże nawet dwa razy dłużej i zachowuje naturalny aromat. Aby dać użytkownikom więcej powierzchni użytkowej, wyposażyliśmy nasze lodówki w cieńsze ścianki oraz specjalny system izolacji. Dzięki rozwiązaniu Space Max zyskujemy nawet do 50 l więcej pojemności, co można zobrazować 71 puszkami o pojemności 700 ml. Dodatkowo miejsce na przechowywanie świeżych produktów zapewnia również unikalne na rynku rozwiązanie Cool Select+, które pozwala zmienić zamrażalnik w lodówkę. W zależności od tego, czy potrzebujemy więcej przestrzeni na mroźniki, czy na bieżące produkty, w strefie Cool Select+ można ustawiać temperaturę od -23 °C do +2 °C.

Wśród modeli wielkogabarytowych Samsung oferuje innowacyjną linię Family Hub. Jakże korzyści z punktu widzenia użytkownika daje taka multimedialna lodówka?

Jako pierwsi wprowadziliśmy na rynek multimedialną lodówkę Family Hub, której piąte wcielenie zostało zaprezentowane na tegorocznych targach CES w Las Vegas. To swoiste centrum dowodzenia domem, prywatny koncert z interaktywnym ekranem ułatwiającym komunikację między członkami rodziny i pozwalającym na łatwiejsze wypełnianie codziennych obowiązków. Family Hub to niezwykle innowacyjny sprzęt, który nie tylko świetnie wygląda, ale także staje się czymś w rodzaju domowego asystenta. Dostęp do Internetu i dotykowy ekran umożliwiają prowadzenie rodzinnego kalendarza zintegrowanego z kalendarzami domowników w Outlooku. Z łatwością stworzymy też listy zakupów czy interaktywne notatki, które będą dostępne na smartfonach wszystkich domowników. Co więcej, za pośrednictwem Family Hub posłuchamy muzyki,

zamówimy jedzenie i znajdziemy inspirujące przepisy kulinarne. Model Family Hub z głośnikiem klasy premium zadowolony nawet najbardziej wymagających miłośników muzyki. Ważna funkcja kryje się we wnętrzu urządzenia. Zostały tam umieszczone aparaty, które pozwalają w każdej chwili sprawdzić stan domowych zapasów przez aplikację SmartThings w smartfonie. To ogromna wygoda – jesteśmy w sklepie, nie pamiętamy, czy mamy mleko, i w każdej chwili możemy zdalnie zajrzeć do środka lodówki, aby upewnić się, czego na pewno nam brakuje. Lodówka pozwala nam już nawet zrezygnować z wychodzenia po zakupy. Nawiązaliśmy współpracę z siecią internetowych supermarketów Frisco.pl – użytkownicy mogą przez aplikację dostępną na ekranie lodówki zamawiać zakupy z dostawą do domu.

Coraz większa liczba sprzętów gospodarstwa domowego, w tym także chłodziarko-zamrażarki, współpracuje ze smartfonami i tabletami. Co w wypadku lodówek Samsunga możemy kontrolować za pomocą aplikacji mobilnej?

Nasze urządzenia działają w ekosystemie Samsung Smart Home, którym możemy sterować za pomocą wspomnianej już przeze mnie aplikacji SmartThings, dostępnej na Android i iOS. Z poziomu smartfona możemy kontrolować działanie lodówki Family Hub, ale też pozostałych urządzeń AGD Samsunga w domu. Aplikacja obsługuje wybrane modele z naszej oferty, m.in. piekarnik Dual Cook Flex, pralkę i suszarkę z serii Quick Drive, okap, płytę indukcyjną, robota sprzątającego POWERbot i oczyszczacz powietrza. Wyobraźmy sobie taką sytuację – w drodze z pracy do domu uruchamiamy aplikację SmartThings. Następnie ustawiamy program w pralce, który skończy się po naszym powrocie, wysyłamy domownikom wiadomość, o której będziemy w domu, na ekran lodówki i uruchamiamy oczyszczacz powietrza,

*W pralkach marki Samsung stosowane jest rozwiązanie AddWash, czyli dodatkowe drzwi, dzięki którym na dowolnym etapie cyklu dodamy ubrania.*



Premiera lodówek z linii BESPOKE w Polsce zaplanowana została na ostatni kwartał 2020 r.

aby wrócić do mieszkania bez szkodliwych zanieczyszczeń. W tym czasie POWERbot sprząta pomieszczenia na podstawie ustalonej przez nas trasy. Duża część obowiązków domowych dzieje się więc praktycznie sama, w dodatku kiedy nie ma nas w domu. Właśnie po to tworzymy innowacyjne urządzenia, aby ułatwiały nam codzienne życie.

Samsung to również zaawansowana technicznie seria Chef Collection. Czym charakteryzują się chłodziarko-zamrażarki do niej należące?

Linia Chef Collection powstała we współpracy z najlepszymi szefami kuchni na świecie. Wielu z nich podkreśla, że precyzyjna i stabilna kontrola temperatury stanowi klucz do utrzymania najwyższej świeżości produktów spożywczych. Naszym celem jest zagwarantowanie w domach amatorów gotowania rozwiązań wzorowanych na profesjonalnych restauracyjnych kuchniach. Dlatego lodówki z linii Chef Collection wyposażone są w technikę precyzyjnego chłodzenia Precise Chef Cooling, która pozwala dokładnie kontrolować temperaturę i minimalizuje jej wahania. Składniki zachowują swoją oryginalną teksturę i smak, dzięki czemu dania, które trafiają na talerze, są niczym z najlepszej restauracji. Ponadto w lodówkach z tej linii znajdziemy takie rozwiązania, jak tryb Chef Mode, który pomaga przedłużyć świeżość produktów przez zapewnienie właściwej temperatury ich przechowywania, czy strefę Chef Zone – idealne miejsce do przechowywania mięsa i ryb. Jeżeli chcemy poczuć się jak prawdziwi profesjonaliści, możemy wykorzystać naczynie nadające się do przygotowywania (np. marynowania), przechowywania i przyrządzania potraw, które można następnie umieścić bezpośrednio w piekarniku. Lodówki z serii Chef Collection cechują również wyjątkowe wykończenie i design premium. Gładka bryła ze szlachetnej stali w dedykowanych kolorach i uchwyty z niebieskim podświetleniem dodadzą elegancji każdej kuchni.

Porozmawiamy zatem chwilę o wzornictwie urządzeń chłodniczych, które dla wielu użytkowników jest bardzo ważne, często nie mniej niż funkcje i parametry sprzętu. Co jest obecnie najpopularniejsze wśród konsumentów, jeśli chodzi o design lodówek?

Użytkownicy na równi z rozwiązaniami technicznymi cenią sobie design naszych urządzeń. Samsung dba o to, aby wszystkie sprzęty – zarówno te wolnostojące, jak i te do zabudowy – były dopracowane w każdym szczególe. Wśród lodówek ogromną popularnością cieszy się dwudrzwiowy model typu side by side w unikalnym wykończeniu panelem z czarnego szkła. Nic dziwnego – czerń to kwintesencja elegancji i kolor pasujący w wielu aranżacjach wnętrz. W tych modelach mamy też ukryte uchwyty i dyskretnie wkomponowane w drzwiach kostkarki. Wszyst-

ko to sprawia, że prosta bryła wykończona czarnym, połyskującym materiałem pasuje zarówno do wnętrza minimalistycznych i nowoczesnych, jak i urządzonych w stylu glamour. Wśród lodówek typu combi popularne są modele ze stalowym frontem do pełnej obudowy – to seria Kitchen Fit, o której już zresztą wspominałem.

Rokrocznie Samsung zdobywa wiele nagród w dziedzinie wzornictwa, również za sprzęt z sektora AGD. Ostatnio iF Design Award otrzymały lodówki z linii BESPOKE. Co wyróżnia je na rynku i do kogo przede wszystkim ten produkt jest skierowany?

Wraz z pojawieniem się lodówek BESPOKE, Samsung wyznaczył nowy kierunek w projektowaniu tego typu urządzeń. To zupełnie nowa kategoria na rynku. Projektowanie swojej lodówki BESPOKE można porównać do wizyty u dobrego krawca – wybieramy wśród kolorów, faktur i wzorów, ale także specyfikacji modelu i jego parametrów technicznych. Personalizować można także wnętrze lodówki. Dzięki temu lodówka będzie dopasowana do indywidualnych gustów i potrzeb użytkowników, a także może się zmieniać wraz z etapami naszego życia. Możemy kupować kolejne moduły, kiedy zmieniają się nasze potrzeby i chcemy mieć więcej miejsca. Możemy zacząć od pojedynczej lodówki z dolnym zamrażalnikiem z ciekawym frontem, a po jakimś czasie mieć lodówkę multi-door, idealną dla rodziny. Lodówki BESPOKE oferowane są w różnych wersjach, od urządzeń jedno- do czterodrzwiowych. W przypadku frontu lodówki użytkownicy mogą wybierać spośród różnych materiałów – metalu, szklą satynowego i szkła w połysku – oraz różnych opcji kolorystycznych (m.in. szarej, granatowej czy różowej). Urządzenia skierowane są do wszystkich, którzy cenią design na najwyższym poziomie i chcą wyrazić swoją osobowość. To także doskonałe rozwiązanie dla właścicieli mieszkań z kuchnią otwartą na salon. Lodówki BESPOKE świetnie uzupełnią nowoczesny wystrój wnętrza, tworząc ciekawą kompozycję z meblami kuchennymi i wystrojem salonu.

Modele BESPOKE po raz pierwszy zostały zaprezentowane na targach IFA w Berlinie w ubiegłym roku. Jak zostały przyjęte na rynkach zagranicznych? Czy są już dostępne dla polskich konsumentów, a jeśli nie, to kiedy można spodziewać się polskiej premiery tych lodówek?

Od czasu swojej berlińskiej premiery linia BESPOKE wzbudza duże zainteresowanie użytkowników i mediów. Przede wszystkim dlatego, że żadna firma nie oferowała do tej pory personalizacji urządzeń chłodniczych na takim poziomie. Nie możemy się doczekać, kiedy polscy konsumenci będą mogli poznać linię BESPOKE. Premiera w Polsce planowana jest w ostatnim kwartale 2020 r.

A jeśli klienci decydują się na lodówkę do zabudowy, gdzie design odgrywa już mniejszą rolę, to na co wówczas powinni zwrócić największą uwagę przy wyborze najlepszego dla siebie modelu?

Projektując urządzenia do zabudowy, nie pomijamy kwestii designu. Dobre wzornictwo to także wygląd urządzenia wewnątrz, a przede wszystkim połączenie walorów estetycznych i użytkowych. Świetnym przykładem jest Metal Cooling w lodówkach Samsunga. To metalowe wykończenie tylnej ściany urządzenia, które minimalizuje wahania temperatury po otwarciu lodówki, dzięki czemu produkty zachowują dłuższą świeżość i trwałość. Dodatkowo nadaje wnętrzu urządzenia elegancji wyglądu – na to także zwracają uwagę użytkownicy. Nasze modele do zabudowy wyposażone są we wspomniane już przeze mnie rozwiązania Space Max, Twin Cooling Plus i Cool Select+, które znacznie podnoszą komfort korzystania z lodówek Samsunga. Przy modelach do zabudowy warto zwrócić również uwagę na klasę energetyczną, najlepiej wybierać modele z obecną najwyższą klasą A+++ lub A++.

Samsung to jednak nie tylko innowacyjne lodówki, ale także pralki i suszarki bębnowe. Warto podkreślić, że to właśnie pralki Samsunga były najczęściej kupowane przez polskich konsumentów w 2019 r. Co sprawia, że to właśnie one trafiają najczęściej do polskich domów?

Konsumentom doceniają unikalne technologie, które wyróżniają pralki Samsunga na rynku. Wśród ulubionych rozwiązań Polaków jest AddWash, czyli dodatkowe



Podczas tegorocznych targów CES Samsung zaprezentował już piątą generację multimedialnych lodówek z linii Family Hub, które mogą być swoistym centrum dowodzenia domem.

drzwi, dzięki którym na dowolnym etapie cyklu dodamy ubrania – od spodni przez bluzki i koszule po skarpetki. Z kolei technika Eco Bubble umożliwia skuteczne pranie tkanin w niskich temperaturach, dbając jednocześnie o ich strukturę. Flagowy produkt Samsunga – pralki z linii QuickDrive dzięki zastosowanym technologiom pozwalają skrócić czas prania nawet o połowę. Samsung dostarcza zatem konsumentom urządzenia dopasowane do różnych potrzeb i stylów życia, a to dla użytkowników jest najważniejsze.

Rozmawiał Łukasz Sowiński

AddWash, Chef Mode, Chef Pan, Chef Zone, Dual Cook Flex, Eco Bubble, Family Hub, Kitchen Fit, POWERbot, Precise Chef Cooling, Quick Drive, Space Max, Twin Cooling Plus to zastrzeżone znaki towarowe firmy Samsung.



**SAMSUNG**

**Chłodziarkozamrażarki wielkogabarytowe  
– innowacyjne rozwiązania techniczne,  
praktyczne funkcje i komfort użytkowania**

Fot. Samsung



Fot. Sharp

## Różnorodne konstrukcje w chłodnictwie

Oczywiście, nazywanie wszystkich urządzeń chłodniczych lodówkami jest wygodnym, ale jednak znacznym i ostatecznie niewłaściwym uproszczeniem. Konkretna nazwa urządzenia zależy od tego, z jakich sposobów konserwowania żywności ono korzysta, oraz od jego budowy.

**L**udzie od lat szukali sposobów na długotrwałe przechowywanie żywności. To właśnie skłoniło człowieka do wynalezienia lodówki, śmiało można powiedzieć – najpopularniejszego urządzenia domowego na świecie. Prezentujemy najpowszechniejsze konstrukcje tych sprzętów (z uwzględnieniem ich gabarytów). Podstawowe różnice między urządzeniami chłodniczymi sprowadzają się bezpośrednio do tego, jaką mają konstrukcję oraz na jakie przechowywanie (przygotowywanie) żywności pozwalają. Tak oto chłodziarki nie pozwalają na mrożenie produktów, podczas gdy jest to podstawowa i jedyna funkcja zamrażarek. Dla użytkowników poszukujących uniwersalnych rozwiązań prze-

znaczone są z kolei chłodziarkozamrażarki, bez wątpienia najpopularniejsze urządzenia w domach. Jeśli z kolei niezbędna jest duża przestrzeń i dodatkowe funkcje, z pomocą przychodzą modele french door i side by side. Należy jednak pamiętać, że ze względu na duże gabaryty nie sprawdzą się one w małych mieszkaniach. Oprócz najpopularniejszych konstrukcji, stosowanych praktycznie w każdym gospodarstwie domowym, nie należy też zapominać o takich urządzeniach, jak m.in. winiarki czy witryny chłodnicze, które również mogą mieć naprawdę duże gabaryty. Tego typu urządzenia nazywane są bardziej specjalistycznymi, ponieważ przystosowane są do danego typu produktu. Przedstawiamy najważniejsze cechy wybranych urządzeń.

### CHŁODZIARKI

Chłodziarki dostępne są zarówno w wersji wolnostojącej, jak i do zabudowy. Jedynie chłodzą żywność i nie mają możliwości jej zamrażania. Ewentualnie mogą być wyposażone w komorę niskich temperatur o niewielkiej pojemności. W niej przez krótki czas możemy przechowywać zamrożone produkty. Niektóre mogą być zestawiane z zamrażarkami i tworzyć lodówkę side by side.



Fot. Vestfrost

### CHŁODZIARKOZAMRAŻARKI SIDE BY SIDE



Fot. Concept

względem na gabaryty znakomicie sprawdzą się np. w dużych domach. W tradycyjnych modelach side by side występuje podział na części chłodzącą i mrozącą. Jednak tak duże gabaryty dają pole do popisu producentom. Dzięki temu side by side są urządzeniami szalenie wszechstronnymi z wieloma dodatkami i opcjami, jak choćby strefa na wino. Występują dwa rodzaje konstrukcji: amerykańska – o jednolitej bryle i podziałem w pionie na dwie odseparowane części oraz europejska, gdzie w praktyce zestawiamy dwa oddzielne urządzenia o tej samej stylistyce oraz wysokości.

To prawdziwe giganty w świecie chłodnictwa. Oferują ogromną pojemność, która łącznie może wynosić nawet 600 l! Ze

### ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

Są mniej popularne niż szufladowe, ale mogą też być o wiele pojemniejsze. Również pozwalają tylko na mrożenie. Produkty umieszczone są w specjalnych koszach. Zamrażarka może otwierać się od góry (jak kufer) lub mieć



Fot. Electrolux

rozszerzoną witrynę poziomą. Jest więc dość niska.

### CHŁODZIARKOZAMRAŻARKI FRENCH DOOR



Fot. Sharp

To kolejni przedstawiciele dużego chłodnictwa. Z pozoru są podobne do modeli side by side, jednak odróżnia je brak pionowej przegrody oddzielającej dwie części lodówki. Część zamrażająca jest w nich umieszczona na dole i może być ukryta za drzwiami lub w specjalnych szufladach.

### ZAMRAŻARKI SZUFLADOWE

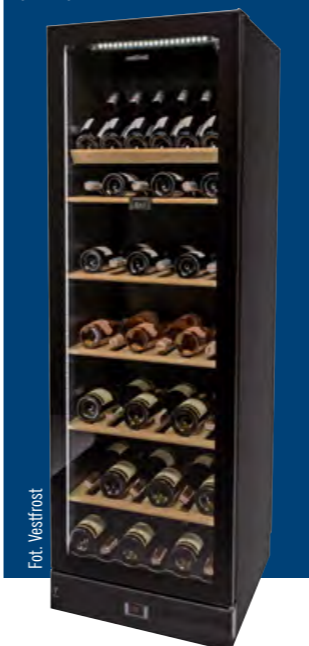
Urządzenia te pozwalają jedynie na mrożenie żywności. Produkty przechowywane są w szufladach. Niektóre modele mogą być zestawiane z chłodziarkami, tworząc w ten sposób lodówkę side by side.



Fot. Vestfrost

### WINIARKI

Urządzenia te to chłodziarki przeznaczone specjalnie do przechowywania wina. Dzięki wydzielonym strefom o różnej temperaturze niemal każdą butelkę można przechowywać tak, aby trunk nie stracił swoich walorów smakowych. W zależności od modelu mogą mieścić od jednej butelki do kilkudziesięciu.



Fot. Vestfrost



Fot. LG

### CHŁODZIARKOZAMRAŻARKI DOOR IN DOOR

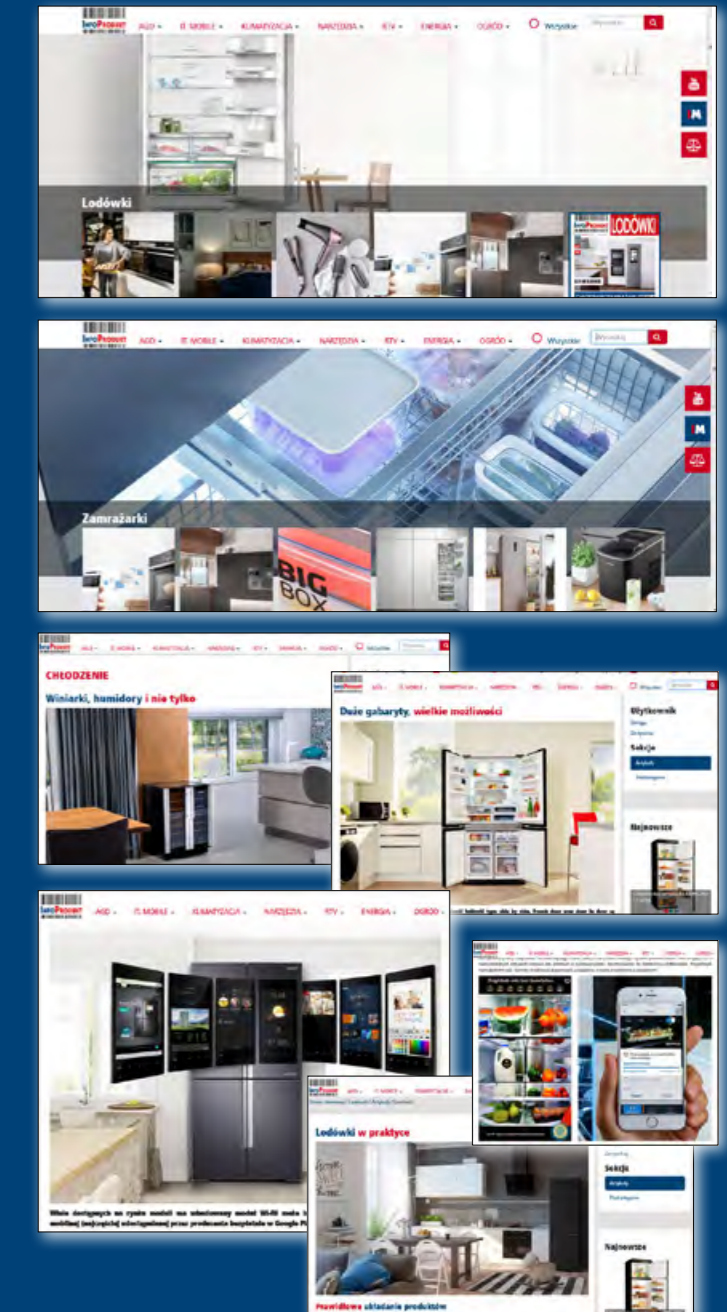
Jest to jeden z najnowszych typów urządzeń na konsumenckim rynku. Grupa charakteryzuje się specjalną konstrukcją podwójnych drzwi, które pozwalają na szybki dostęp do najczęściej używanych produktów. Dzięki temu, że użytkownik nie otwiera urządzenia całkowicie, lodówka może zachować równomierną temperaturę w całej komorze. Wpływa to pozytywnie na energooszczędność modelu.

### WITRYNY CHŁODNICZE

To zaawansowane produkty nie tylko pod kątem technicznym, ale przede wszystkim wzorniczym. Po zainstalowaniu wyglądają bardzo elegancko. Równie elegancko wyglądają same chłodzone produkty. Najczęściej witryny wykorzystuje się do chłodzenia trunków, jednak nic nie stoi na przeszkodzie aby chłodzić w nich żywność, leki czy owoce.



Fot. Liebherr



SZERZEJ O WIELU INNYCH PRODUKTACH

RTV AGD FOTO

NARZĘDZIA IT

ARMATURA ŁAZIENKOWA I KUCHENNA





## Najważniejsze parametry chłodziarkozamrażarek

Aby stwierdzić, czy chłodziarkozamrażarka pasuje do wnętrza, wystarczy na nią spojrzeć. Jednak z parametrami użytkowymi nie jest już tak łatwo. Część z nich jest w pewnym sensie niewidoczna, jak choćby emitowany hałas, a przy tym bardzo istotna – zwłaszcza jeśli lodówka stoi w pobliżu salonu.

# 10 PYTAŃ

## Czym kierować się przy zakupie lodówki?

### PYTANIE 1 Wolnostojąca czy do zabudowy?

Od strony funkcjonalnej nie ma większej różnicy, czy instalujemy lodówkę wolnostojącą czy do zabudowy. Niewątpliwą zaletą modeli zabudowanych jest ich ukrycie oraz wyciszenie pracy. Są one przy tym konstrukcyjnie nieco bardziej zaawansowane, a wynika to głównie z norm i ma związek z oddziaływaniem urządzeń m.in. na szafki, ich okleinę itp., a także zapewnieniem urządzeniu odpowiedniej wentylacji (co-kół, kratka wentylacyjna). Z kolei modele wolnostojące gwarantują większą swobodę ustawienia urządzenia.

### PYTANIE 2 Jak ważna jest pojemność?

Wielu twierdzi, że im większa lodówka, tym lepiej. To prawda, jeśli klient ma dużą rodzinę lub po prostu przechowuje dużą ilość produktów. W przeciw-

ny razie duża, kilkusetlitrowa lodówka jest po prostu bezużyteczna, ponieważ stojąc, zajmuje dość sporo miejsca. Radzimy więc dobrać pojemność sprzętu przede wszystkim do liczby użytkowników. Im więcej domowników, tym więcej przestrzeni w lodówce powinniśmy zapewnić danej rodzinie i chłodzonym lub mrożonym produktom.

### PYTANIE 3 Za co odpowiada system No Frost?

Urządzenia z systemem No Frost (na rynku dostępne są różnorodne nazwy w zależności od producenta i modelu) uważane są za bardziej zaawansowane technicznie w głównej mierze dlatego, że produkty zarówno chłodzone, jak i mrożone (należy sprawdzić, jaka wersja dostępna jest w danym sprzęcie) nie pokrywają się szronem ani nie przymarzają do siebie. Spowodowane jest to odprowadzaniem wilgoci z pro-

duktów na zewnątrz. Modele wyposażone w ten system nie wymagają więc odszraniania.

### Głośność pracy urządzenia

Przez wielu użytkowników parametr ten może być marginalizowany. W pewnych warunkach (kuchnia otwarta na pokój) ma on ogromne znaczenie. W niewielkich mieszkaniach głośna lodówka może bardzo dawać się we znaki, podobnie jak w domach, gdzie duża kuchnia często połączona jest z salonem. Warto pamiętać, że urządzenie, choć jest ciągle włączone, największy hałas emituje podczas wyrównywania temperatury wewnątrz. Produkcji są tego świadomi, dlatego też emisja hałasu urządzenia jest przez nich coraz częściej eksponowana jako konkretna zaleta. W stabilnej i cichej pracy pomagają nowe rozwiązania (No Frost, inverter itp.). Sam poziom wytwarzanego hałasu podawany jest w decybelach i jest to jeden z podstawowych parametrów, jaki znajdziemy na etykiecie energetycznej (patrz obok). Trzeba jednak przyznać, że

### BOSCH KAD90VB20



Fot. Miele



### AMICA FY418.4DFCX

przeciętnemu użytkownikowi informacja o poziomie głośności wynoszącym np. 41 dB mówi raczej niewiele. Dlatego też wartości te warto porównywać do tych znanych z życia codziennego. Dźwięki z przedziału 30–50 dB są uważane za ciche. Obecnie urządzenia dostępne na rynku emitują hałas w przedziale ok. od 37 do 45 dB, a więc mniej więcej są tak głośne jak szum wentylatora komputerowego. Ale tutaj bardzo ważna uwaga: hałas i jego jednostka (decybel) to wartości logarytmiczne. Na pierwszy rzut oka różnica np. 3 dB między urządzeniami emitującymi hałas wydaje się kosmetyczna. W praktyce zwiększa się ona wielokrotnie, dlatego też niezwykle ważne jest nie tylko nabywanie urządzeń o małej emisji hałasu, ale ich poprawne wypoziomowanie, montaż i zachowanie pewnych reguł akustycznych (wstawienie w szczelną wnękę bez wątpienia zwiększy hałas znacznie). Wpływ na niego mają też tarcia, wzajemny rezonans, rodzaj oraz stabilność podłoża itd.

### Klasa klimatyczna

Parametr ten został ustalony zgodnie z dyrektywą Unii Europejskiej nr 94/2/E. Definiuje on, jaki jest optymalny zakres temperatury otoczenia dla chłodziarki. Komitet Europejski na rzecz Standaryzacji wyróżnił cztery klasy klimatyczne z następującymi zakresami temperatury: klimat subnormalny (dla urządzeń chłodniczych pracujących w tem-

peraturze powyżej 16°C), klimat normalny (dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze 16–32°C), klimat subnormalny (dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze 16–18°C) i klimat bardzo chłodny (dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze 16–18°C).

### PYTANIE 4 Side by side czy french door?

W wypadku modeli side by side po ich otwarciu widzimy jednolitą bryłę podzieloną pionowym słupkiem na dwie strefy chłodnicze. Konstrukcja french door mimo iż jest bardzo podobna, różni się od side by side diametralnie. W dodatku, część mrożąca french door'ów ma łącznie zwykle większą pojemność niż w zamrażarkach side by side. W modelach french door produkty można mrozić w pojemnych szufladach lub wysuwanych wózkach. Co więcej, w chłodziarkach modeli typu french door produkty można przechowywać na całej szerokości półki.

### PYTANIE 5 Jak maksymalnie głośną lodówkę powinienem wybrać?

Emitowany przez lodówki hałas o natężeniu 36–40 dB(A) jest porównywalny do szumu wentylatora w komputerze, jest więc niemal niesłyszalny. Na rynku są także modele emitujące dźwięk od 41 do ok. 45 dB(A) i nadal plasują się jako stosunkowo ciche. Trzeba pamiętać jednak, że wartość podana przez producenta na karcie

## Jaka powinna być lodówka doskonała?

Trudno jednoznacznie odpowiedzieć na to pytanie, bo dla każdego z nas pod pojęciem doskonałości kryją się inne cechy. Wspólnym mianownikiem mogą być funkcje, które zagwarantują przechowywanie żywności w odpowiednich warunkach. Potrzeby nawet najbardziej wymagających użytkowników mogą spełnić np. chłodziarkozamrażarki z linii Prestige Collection marki Samsung. Łączą one w sobie zaawansowane rozwiązania i dopracowany design, który wpisze się w nowoczesne wnętrza. Wyposażone są w technikę Twin Cooling, która gwarantuje, że żywność pozostaje soczysta i świeża dwa razy dłużej. Rozwiązanie to optymalizuje temperaturę i wilgotność w lodówce oraz zamrażarce, a dwa niezależne obiegi powietrza sprawia, że

produkty zachowują swój naturalny zapach. W przedłużeniu świeżości pomoże także rozwiązanie Precise Chef Cooling, które ogranicza wahania temperatury do  $\pm 0,5$  °C. A gdy często otwieramy i zamykamy drzwi lodówki, technika Metal Cooling, czyli elegancka metalowa płyta z tyłu urządzenia, zapewni lepszą izolację lodówki i ograniczy wahania temperatury w jej wnętrzu. Większe zakupy również nie będą problemem, jeżeli nasza lodówka wyposażona bę-

dzie w technikę Space Max. Oznacza to, że ścianki lodówki są cieńsze, dzięki czemu zyskujemy więcej przestrzeni wewnątrz urządzenia na ulubione przysmaki. Również w aspekcie wzornictwa lodówki Prestige Collection stoją na wysokości zadania. Ich płaskie drzwi i ukryte uchwyty to kwintesencja minimalistycznej elegancji. Co jeszcze? Fronty lodówek wykończone są z wykorzystaniem bardzo dobrej jakości materiałów, takich jak stal szlachetna, dzięki czemu ich powierzchnia ma jednolitą, gładką strukturę. Pozostawia to duże pole do kreatywnej aranżacji kuchni. Ci, którzy zdecydują się na wersję lodówki z kostką np. model RS68N8242SL, również będą cieszyć się z subtelnie wkomponowanego dyspensera i ukrytego świetlaczka.



Fot. Samsung

### PYTANIE 9 Dlaczego warto przechowywać owoce i warzywa w przeznaczonych do tego pojemnikach?

W lodówkach dostępne są zazwyczaj dwa pojemniki, które mają swoją funkcję. Po pierwsze, pozwalają zachować porządek w komorze (warzywa i owoce mają swoje miejsce), a po drugie – co ważniejsze – zapewniają optymalną wilgoć, która potrzebna jest do przechowywania i dojrzewania takich produktów.

### PYTANIE 10 Jak luksusowo wyposażić mieszkanie w urządzenia chłodnicze?

Coraz więcej z nas zwraca uwagę na jakość sprzętów i ich wygląd. Niekoniecznie cena idzie w parze z luksusem. To, że kupimy drogą lodówkę, nie znaczy, że dobrze ją zaaranżujemy. Warto wtedy postawić na dodatki w postaci winiarek (czyli urządzeń do chłodzenia wina), humidorów (do przechowywania cygar i tytoniu) czy eleganckich witryn chłodniczych. Zestawienie ich sprawia, że pomieszczenie (niekoniecznie przecież takie urządzenia muszą trafić do kuchni) nabiera prestiżowych barw.

peraturze od +10 do +32 °C), klimat normalny (dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze od +16 do +32 °C), klimat subtropikalny (dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze od +18 do +38 °C) oraz klimat tropikalny (dla urządzeń chłodniczych pracujących w temperaturze od +18 do +43 °C). Należy pamiętać, że parametr ten określa jedynie to, w jakim środowisku pracy najlepiej sprawuje się urządzenie. Nie stanowi on o wyższości jednego modelu nad drugim. Jeżeli warunki pracy urządzenia będą w znaczącym stopniu odbiegać od tych, do jakich jest przystosowane, może to wpłynąć negatywnie na jego pracę, w tym na większe zużycie energii. Należy pamiętać, że pomimo nazwy klasa klimatyczna to nie tylko „klimat” z nazwy, ale po prostu ogólna temperatura otoczenia lodówki. Wpływ na nią mają warunki (np. piwnica, szklarnia), a także pozostałe sprzęty pracujące w jednym pomieszczeniu. Dlatego umieszczanie lodówki obok piekarnika, grzejnika czy kuchenki nie jest rozwiązaniem dobrym. Ich bezpośrednia styczność znacznie wpływa na pracę urządzenia.

### Zdolność przechowywania

W wypadku awarii zasilania lub usterki urządzenia duże znaczenie ma zdolność przechowywania produktów w zamrażarce. Parametr ten określa, przez ile godzin urządzenie może utrzymać niską temperaturę. Na rynku jest spora liczba modeli chłodziarkozamrażarek, które bez zasilania są w stanie utrzymać odpowiednią temperaturę nawet do 24 godzin. Daje nam to komfort i czas potrzebny do zapewnienia bezpieczeństwa przechowywanych produktów.

### Klasa zamrażania

To kolejny parametr istotny dla użytkowników przechowywujących dużo produktów w zamrażarce. Pełni dwie główne funkcje – po pierwsze, informuje o tym, jaką minimalną temperaturę może uzyskać zamrażarka, po drugie, czynnik ten informuje, jak długo w zamrażarce możemy w ogóle przechowywać produkty. Klasy są oznaczane gwiazdkami, a ich maksymalna liczba to cztery. Im więcej gwiazdek, tym niższą temperaturę można osiągnąć. Minimalna zdefiniowana temperatura to -24 °C, w praktyce jednak na rynku są urządzenia przekraczające tę wartość i osiągające temperaturę nawet -32 °C. W zamieszczonej tabeli prezentujemy kolejne wartości klasy zamrażania oraz obo-

*W szufladach chłodziarek wykorzystywane są rozmaite systemy regulacji wilgotności, które mają na dłuższą zachować świeżość przechowywanej żywności, przede wszystkim owoców i warzyw.*

wiążącą w nich minimalną temperaturę i maksymalny czas przechowywania produktów. Warto zwrócić uwagę na fakt, że część chłodziarek ma tylko tzw. komorę niskich temperatur (nie ma wtedy żadnego oznaczenia gwiazdkowego), co za tym idzie, nie jest możliwe długotrwałe przechowywanie żywności.

### Zdolność zamrażania

Parametr ten dotyczy urządzeń wyposażonych w zamrażarkę, a więc chłodziarkozamrażarek oraz zamrażarek. Mówi on o tym, jaka jest maksymalna masa produktów, które zamrażarka jest w stanie zamrozić w ciągu doby. Jednostka miary to kg/24 h (kilogramy na dobę). Przy pomocy tego parametru łatwo możemy porównać wydajność konkretnych modeli zamrażarek. Tak oto w modelach mniej wydajnych, np. chłodziarkozamrażarkach z zamrażarką górną, może ona wynosić ok. 4–6 kg/24 h. Dla osób przechowywujących dużo mrożonych produktów jest to jeden z najważniejszych parametrów. W parze ze zdolnością zamrażania może iść funkcja szybkiego mrożenia, która na jakiś czas zwiększa wydajność w celu szybszego zamrożenia włożonej do zamrażarki dużej ilości żywności.

### Jak czytać etykietę?

Lodówka nie tylko znajduje się w wyposażeniu niemal każdego gospodarstwa domowego, ale i ze względu na swoją funkcję musi pracować stale. Nic więc

dziwnego, że właśnie ta grupa urządzeń ma wpływ na wysokość rachunku za energię elektryczną. Są to już dziś jednak wartości minimalne. Chłodziactwo to bowiem jeden z najbardziej innowacyjnych segmentów rynku AGD – także w obszarze oszczędności.



**GAGGENAU RY492304**

### Klasy efektywności energetycznej

Etykiety energetyczne przeznaczone dla urządzeń chłodniczych i do przechowywania wina informują o jednej z siedmiu klas efektywności energetycznej produktu. Jest to źródło podstawowych i niezbędnych informacji, które mają wpłynąć na decyzję konsumenta przy zakupie. Urządzenia są klasyfikowane w klasach od A+++ do D. Ciemnozielonym kolorem oznaczona jest klasa A+++; oznaczająca najbardziej efektywne energetycznie urządzenia. Etykieta informuje również o tym, kto jest producentem urządzenia oraz jaki jest jego symbol. Pozostałe informacje zawarte na etykiecie energetycznej to roczne zużycie energii elektrycznej, a także pojemność komory do przechowywania żywności w temperaturze roboczej > -6 °C, komory do przechowywania zamrożonej żywności oraz poziom hałasu w decybelach.



Luksusowe rozwiązania **najwyższej klasy**. Na miarę wszelkich oczekiwań.



The difference is Gaggenau.

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

Więcej informacji na stronie [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**

# Funkcje i rozwiązania

## Zdalne sterowanie i diagnostyka

Coraz większą popularnością cieszą się systemy, które pozwalają na zdalne sterowanie urządzeniami chłodniczymi. Specjalna aplikacja sterująca jest dostępna najczęściej na urządzenia z systemami Android oraz iOS. Do komunikacji między urządzeniami wykorzystywana jest łączność Wi-Fi. Podstawowe funkcje, do których użytkownik ma dostęp, to np. możliwość zdalnego zarządzania pracą

urządzenia, monitoring jego stanu pracy oraz poboru energii, system powiadomień, informujący np. o niedomkniętych drzwiach lodówki czy



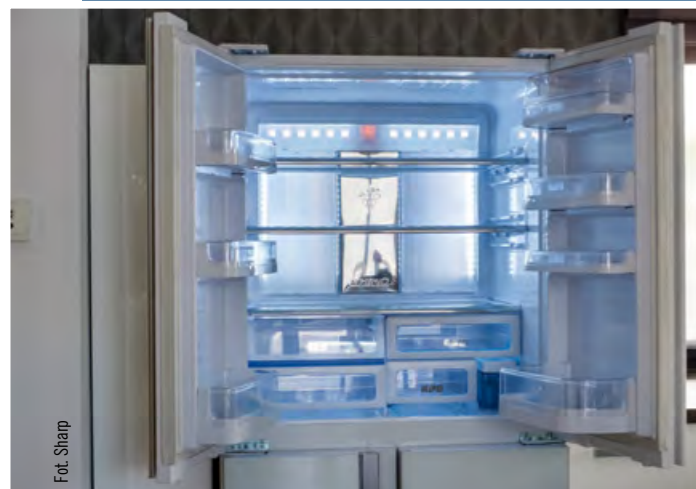
Fot. Bosch

tych drzwiach lodówki czy przerwie w dostawie prądu, dostosowanie do preferencji użytkownika. Przydatnym rozwiązaniem jest również możliwość diagnostyki urządzenia w razie problemów z działaniem.



Fot. Samsung

## Jonizacja w lodówce



Fot. Sharp

Proces jonizacji polega na odrywaniu elektronów od atomu. Dzięki temu, obojętny atom staje się dodatni, co w środowisku naturalnym

przyczynia się do utrzymania czystości powietrza na właściwym poziomie. W zamkniętym



Fot. Beko

środowisku, jakim jest lodówka, żywność narażona jest na działanie bakterii i wirusów. Jonizację stosuje się przede wszystkim do uniemożliwienia przeżycia i rozmnażania się drobnoustrojów. W wyniku jonizacji powstaje ozon, który będąc naturalnym pogromcą bakterii, pleśni i nieprzyjemnych zapachów pomaga zachować na dłużej świeżość produktów żywnościowych. Proces jonizacji niszczy do 95 proc. szkodliwych mikroorganizmów i eliminuje niepożądane zapachy.

## Rozbudowane systemy półek



Fot. Amica



Fot. Amica

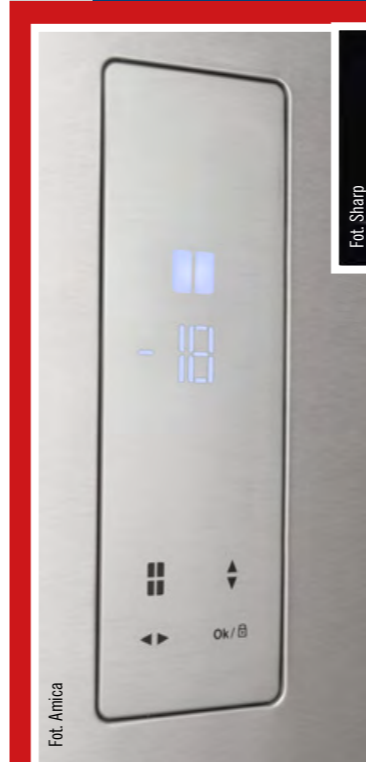
szere i włożyć do pustego wnętrza np. wieprzowinę lub wędlinę. Pojemniki możemy także wyjmować, np. w celu ich umycia czy konserwacji sprzętu.

Duże gabaryty chłodziarko-zamrażarek typu french door czy side by side idą w parze z dużą pojemnością i funkcjonalnością, zwłaszcza jeśli chodzi o systemy półek oraz przestrzeń mrożenia. Oprócz tradycyjnych koszy czy szuflad w zamrażarkach możemy znaleźć także przedziały na lód. Oczywiście bez problemu możemy wyjąć z zamrażarki wszelkie ko-



Fot. Sharp

## Czujniki kontrolujące temperaturę



Fot. Amica

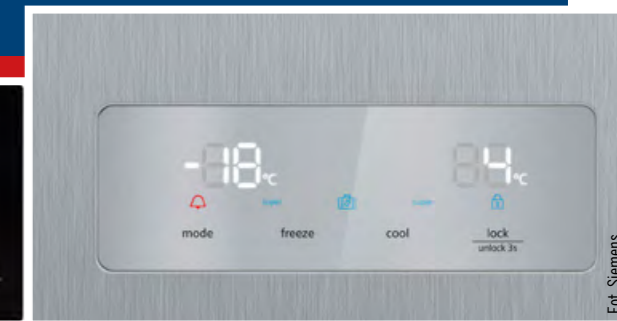


Fot. Sharp

Tego typu rozwiązanie znacznie podnosi komfort użytkownika sprzętu, zwiększa wydajność chłodzenia, a dodatkowo pozwala utrzymać prawidłowe warunki do przechowywania żywności. Czujniki bez przerwy kontrolują nawet najmniejsze wahania temperatury – zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz lodówki. Specjalny układ elektroniczny dostarcza odpowiednie sygnały do sprężarki czy silnika wentylatora, aby jak najszybciej urządzenie mo-

gło zareagować na zmiany, które mogą nastąpić np. po otwarciu drzwi. Układ czujników odpowiada również za automatyczną

regulację temperatury, a więc nie ma konieczności manualnego jej ustawiania np. za pomocą dotykowego panelu sterowania.



Fot. Siemens

## Szybkie mrożenie i chłodzenie



Fot. Concept

Popularnym rozwiązaniem jest zastosowanie funkcji supermrożenia i superchłodzenia. Rozwiązania te pozwalają utrzymać względną stałą temperaturę w komorze zamrażarki lub chłodziarki (zależnie od funkcji) po włożeniu do niej świeżej żywności. Wykorzystując funkcję supermrożenia możemy szybko zamrozić żywność, zachowując przy tym więcej jej wartości odżywczych, witamin oraz smaku.



Fot. Sharp

## Lód i woda na wyciągnięcie ręki



Fot. Bosch



Fot. Concept

Jeśli mowa o lodówce, nie zapominajmy o lodzie. Jest on przydatny do napojów, drinków i deserów, a niezadko do przechowywania ryb i owoców morza. Jednym z najnowszych rozwiązań do tworzenia lodu w chłodziarkozamrażarkach jest tzw. dispenser. Dzięki automatycznemu mechanizmowi kostki tworzą się samoczynnie. Po wybraniu przez użytkownika

odpowiedniej funkcji z otworu wypadnie lód, lód kruszony albo... wypłynie czysta woda. Jedynym wymogiem jest dolewanie wody do odpowiedniego zbiornika w lodówce bądź hydrauliczne przyłącze.



Fot. Sharp

### Strefa dopasowana do potrzeb domowników



Fot. Samsung

Innowacyjnym rozwiązaniem stosowanym przez producentów jest tzw. strefa zmienna, a więc taka która, w zależności od potrzeb może pełnić funkcję części mrożącej lub chłodzącej. Jest to szczególnie przydatne np. w czasie dużego przyjęcia, kiedy chłodziarka jest całkowicie wypełniona, a potrzebujemy dodatkowego miejsca by schłodzić np. napoje lub zimne przystawki. Wtedy, odpowiednia funkcja pozwala wyłączyć w danej strefie funkcję chłodzenia zamiast zamrażania i aktywować w jej wnętrzu wyższą temperaturę, podobną do tej, jaka panuje w chłodziarce.



Fot. Concept

### Lodówki typu four door

Zbliżoną do lodówek side by side i french door konstrukcją są modele typu four door. Ich cechą charakterystyczną jest zastosowanie czterech skrzydeł drzwi. W praktyce są to urządzenia można by rzec – hybrydowe – ponieważ łączą w sobie cechy lodówek french door z konstrukcjami side by side. Część chłodząca jest tutaj tożsama z modelami french door, a część mrożąca jest podzielona jak w modelach side by side.

Fot. Concept



Fot. Sharp

Fot. Amica

### Kolorowe chłodziarkozamrażarki

Obecnie wygląd urządzeń AGD przekłada się na styl całego domu czy mieszkania. Coraz częściej bowiem kuchnia łączona jest z salonem – dlatego też sam projekt kuchni

musi być dziś niecodzienny i wyjątkowy. Lodówki wolnostojące to grupa urządzeń, w której to kolor odgrywa często zasadniczą rolę. To właśnie sektor chłodniczy, obok okapów, piekarników czy zlewozmywaków, oferuje najliczniejszą paletę barw. Choć na rynku nie brakuje niestandardowych wersji kolorystycznych, to najpopularniejsze w wypadku wolnostojących modeli wielkogabarytowych są jednak kolory takie jak czarny, srebrny czy biały.



Fot. Hitachi



Fot. Sharp

Fot. Concept

### Oświetlenie LED

W sprzęcie chłodniczym stosowane jest różnego rodzaju oświetlenie. Producenci, m.in. ze względu

na mniejsze zużycie energii elektrycznej, sięgają po panele LED-owe. Ich zastosowanie pozwala ponadto na uzyskanie równomiernego rozłożenia światła we wnętrzu komory chłodzenia, bez nieprzyjemnego efektu oślepienia użytkownika. Oświetlenie LED może ponadto pozostać sprawne praktycznie

przez cały okres eksploatacji urządzenia. Innowacyjne modele chłodziarek i chłodziarkozamrażarek mogą mieć zainstalowane LED-y także w komorach przeznaczonych do przechowywania warzyw i owoców. Diody, które się tam znajdują emitują wówczas światło o odpowiednio dobranej barwie (najczęściej niebieskiej), co ma przedłużyć świeżość produktów umieszczonych w szufladzie. Do tego typu rozwiązań należy np. VitBlue Light w sprzęcie marki Amica czy Active Fresh Blue Light w lodówkach marki Beko.



Fot. Amica



Fot. Bosch



Fot. Beko

Fot. Beko

### Zaawansowane systemy chłodzenia



Fot. Siemens

Zaawansowane systemy chłodzenia W zabudowie kuchennej można łączyć ze sobą kilka urządzeń chłodniczych, które mogą stworzyć jedną, spójną pod względem wzornictwa strefę do przechowywania żywności i napojów. Niektórzy producenci

oferują całe serie różnorodnych modeli. Mogą to być różnego typu chłodziarki, zamrażarki, chłodziarkozamrażarki, a nawet winiarki. Pozwala to na zaprojektowanie strefy chłodzenia dostosowanej do potrzeb i wymagań do-



Fot. Gaggenau

domowników. Można wówczas zestawić np. chłodziarkę i zamrażarkę i stworzyć pojemny model na kształt klasycznej lodówki side by side. Taka funkcjonalna ściana solidnie wykonanych i doskonale dopasowanych urządzeń może nadać kuchni wyjątkowy, wyrazisty styl.



Fot. Gaggenau



### Determinanty skutecznego chłodzenia



Fot. Samsung

Na prawidłowe przechowywanie żywności w lodówce wpływ ma kilka zasadniczych czynników. Tylko prawidłowe ich współdziałanie zagwarantuje, że produkty umieszczone w chłodziarkach lub zamrażarkach zachowają świeżość na długo. Główne czynniki wpływające na efektywność chłodzenia to temperatura, wilgotność oraz obieg powietrza. Wszystkie one są ze sobą ściśle powiązane i powinny współgrać, aby efekt chłodzenia był możliwie najlepszy. Wydatnie uzupełniają je systemy wspierające jakość i sterylność tak powietrza, jak i wnętrza lodówki. Doskonałym przykładem mogą być systemy antibakteryjne lub jonizacyjne.

#### 1 Temperatura wewnątrz lodówki

Choć niska temperatura hamuje procesy chemiczne zachodzące w żywności, to nie każdemu produktowi jak najniższa temperatura będzie sprzyjać. Znakomitym przykładem są owoce i warzywa, które przy zbyt niskiej temperaturze mogą zacząć się psuć. Przykładowo dla pomidorów niekorzystne są temperatury już z zakresu 7–10 °C, podczas gdy dla jabłek jest to już poniżej 2 °C. Temperatura znacznie wpływa na możliwość dłuższego przechowywania żywności. Szacuje się, że obniżenie temperatury o 10 °C może nawet trzykrotnie zredukować szybkość zachodzenia reakcji chemicznych w części z produktów. W porównaniu z temperaturą pokojową może to być więc nawet... 10-krotnie dłużej. Przechowywanie produktów w temperaturze poniżej 0 °C na-

zywamy mrożeniem. Produkty są mrożone do temperatury nawet poniżej -30 °C. Proces ten wstrzymuje rozwój oraz działania drobnoustrojów, które przyczyniają się do psucia żywności. Warto pamiętać, że sam zakres temperatury zależy od modelu chłodziarki i w niektórych z nich wynosi on np. od 0 °C do 10 °C, w innych może być nieco szerszy, np. od około -2 °C do 13–16 °C.

#### 2 Wilgotność w komorze

W warunkach dużej wilgotności lepiej rozwijają się grzyby i bakterie, które negatywnie wpływają na trwałość żywności. Kolejną kwestią to fakt, że gromadząca się wilgoć zamraża, przez co okresowo niezbędne jest rozmrażanie lodówki, jeśli nie jest wyposażona w system No Frost. Nie oznacza to jednak, że brak wilgoci zawsze jest pożądaną sytuacją. Systemy takie jak No Frost, które osuszają powietrze, mogą powodować szybkie wysychanie produktów. Szczególnie dotyczy to warzyw i owoców, które powinny być przechowywane w warunkach o dużej wilgotności. Na szczęście producenci i na to znaleźli sposób. Wprowadzają specjalne komory z możliwością regulacji poziomu wilgotności oraz temperatury. W nich można przechowywać produkty o dużych wymaganiach względem warunków chłodzenia. Trendem stają się możliwości wyboru trybu pracy komory (opcjonalnie jako chłodziarki lub zamrażarki) i pełna regulacja temperatury oraz wilgotności.

#### 3 Obieg powietrza

Kwestia obiegu powietrza w lodówce jest ściśle powiązana z jego temperaturą oraz z wilgotnością. Jak wiemy, w lodówkach z obiegiem statycznym na górnych półkach temperatura jest większa niż na dolnych. Zdecydowanie wygodniejszym rozwiązaniem jest więc zastosowanie dynamicznego obiegu powietrza. System nawiewu wykorzystujący wentylatory sprawia, że w całym wnętrzu lodówki panuje optymalna i wyrównana temperatura. Za zapewnienie odpowiedniego obiegu powietrza odpowiadają takie rozwiązania jak wielopunktowy nawiew powietrza (tzw. Multi Air Flow) czy wentylator mieszający powietrze. Rozwiązania te zapewniają równomierne rozpraszanie powietrza we wnętrzu lodówki.

#### 4 Systemy antibakteryjne i jonizacyjne

Swe działanie opierają na jonach srebra, które znane były już w starożytności ze skutecznego działania antibakteryjnego. Dziś systemy z jonami srebra stosowane są u wielu producentów i sprawdzają się w utrzymaniu higieny i świeżości komór chłodniczych. O wiele bardziej zaawansowanym i zarazem skuteczniejszym rozwiązaniem są systemy jonizacyjne, które zmieniają skład powietrza i prowadzą do skutecznej eliminacji bakterii, pleśni, a nawet części wirusów i grzybów. Rozwiązanie może przedłużyć także świeżość produktów.

# ZERO WASTE

# MPM



**Multi-Flow**  
obieg powietrza

**Chiller & Crisper**  
Temperature Control  
komora z regulacją temperatury

**Humidity Control**  
komora specjalnej wilgotności

**Full No Frost**

**Duża lodówka to duże możliwości.** Możesz przechować w niej solidne zapasy żywności. Pamiętaj, aby robić to z głową.

**W naszych modelach znajdziesz rozwiązania, które pozwolą produktom zachować świeżość jak najdłużej.**

MPM-427-SBS-05W  
pojemność całkowita 472l

MPM-563-SBS-14  
pojemność całkowita 563l

MPM-434-SBF-04  
pojemność całkowita 472l



# Duże gabaryty, jeszcze większe możliwości

Z uwagi na duże gabaryty oraz funkcjonalność lodówki typu side by side, french door oraz door in door są urządzeniami, którym warto przyrzeć się bliżej i dokładniej – nie tylko od strony wielu niezaprzeczalnych zalet, ale i z powodu faktu, że bardzo często są ze sobą mylone.

Z punktu widzenia użytkownika korzyści z tego posiadania typu lodówki to przede wszystkim ogromna pojemność, która może wynosić nawet 600 l! Bierze się to oczywiście z rozmiarów, a zwłaszcza szerokości, która może wynosić nawet 120 cm. Urządzenia tego typu wymagają więc nie tylko dużo miejsca, ale i odpowiedniej aranżacji wnętrza kuchni. Ale w zamian dają niezrównany komfort i przyjemność użytkowania.

## Side by side a french door

Charakterystyczną cechą lodówek side by side jest pionowy słupek dzielący urządzenie na dwie połowy. W klasycznej konstrukcji side by side z jednej strony znajduje się zamrażarka, z drugiej zaś chłodziarka. Wynika to z warunków konstrukcyjnych, ponieważ lodówka side by side typu euro-

pejskiego to w praktyce zestawione ze sobą chłodziarka i zamrażarka o tych samych, pasujących do siebie gabarytach i podobnej stylistyce. Zespalone są specjalnym łącznikiem bądź maskownicą. Oczywiście, wymaga to odpowiedniego przedstawienia drzwi w jednym z urządzeń. Oprócz tego na rynku są jeszcze side by side typu amerykańskiego, które zbudowane są na bazie jednej bryły z pionową ścianą, dzielącą komory i/lub przedział otwieranych drzwi. Z uwagi na duże gabaryty modele french door często są mylone z side by side. W praktyce jednak ich konstrukcja jest inna, co ma duże znaczenie dla funkcjonalności. Całą górną część lodówki stanowi chłodziarka, z kolei na dole znajduje się zamrażarka. Modele french door są wyposażone zwykle w dwoje drzwi na górze i dwoje drzwi na dole (tworzą bryłę four doors) lub zamiast nich specjalne szuflady. Drzwi, oczywiście,

**MPM MPM-427-SBS-03**

mają mniejszy rozmiar niż w modelach side by side – jest to duża zaleta, ponieważ gdy są otwarte, mniej wpływają na temperaturę wnętrza lodówki. Brakuje również pionowego słupka, który dzieli na pół przestrzeń w lodówce. Dzięki temu możliwe jest przechowywanie produktów o naprawdę dużych gabarytach, jak chociażby całe gotowe dania na blachach kuchennych.



**FINLUX FR-FV1DA0IX**

## Drzwi w drzwiach

Inną konstrukcją, jedną z najnowszych i coraz popularniejszych wśród współczesnych konsumentów, jest wykorzystanie dodatkowej pary drzwi, czyli door in door. Wówczas standardowy model chłodziarkozamrażarki side by side czy french door wyposaża się w cienką parę drzwi, za którymi znajdują się produkty postawione na półkach wewnętrznej części urządzenia. Zastosowanie podwójnych drzwi ułatwia dostęp do najczęściej wyciąganych z lodówki produktów, co zmniejsza dostawanie się do wnętrza ciepłego powietrza. To z kolei związane jest z mniejszym zużyciem energii elektrycznej przez urządzenie i większą izolacją temperatury w środku. Ma to również przedłużyć świeżość przechowywanych produktów. Rozwiązanie to jest szczególnie przydatne dla domowników, którzy po otwarciu urządzenia nie wiedzą, na jaki produkt mają ochotę. Coraz chętniej stosuje się ten system w tradycyjnych chłodziarkach.

## Korzyści z dużych gabarytów

Duże gabaryty urządzenia chłodniczego niosą ze sobą wiele korzyści. Przede wszystkim mamy więcej miejsca na produkty i do tego różnego typu (wysokości, szerokości etc.). Jest to argument nieoceniony zwłaszcza dla dużych rodzin. Oprócz tego modele te są zazwyczaj z wyższej półki (klasy pre-



**SHARP SJ-EX820F-WH**

mium), a więc siłą rzeczy wyposażone w wiele nowatorskich rozwiązań, które przedłużają i ułatwiają przechowywanie produktów. Większa jest także ich elastyczność – nic nie stoi na przeszkodzie, aby zamiast większej zamrażarki lodówka była wyposażona np. w dużą winiarkę czy kostkarkę. Częstym dodatkiem w urządzeniach french door i side by side jest wbudowany dozownik wody czy kostkarka. Co prawda, rozwiązanie to jest stosowane również w tradycyjnych chłodziarkozamrażarkach, jednak zajmuje sporo miejsca i jego kosztem użytkownik traci miejsce, np. na balkoniki na drzwiach. Dozownik wody może być uzupełniany ręcznie lub podłączany bezpośrednio do instalacji hydraulicznej. To drugie rozwiązanie wymaga od użytkownika odpowiedniego przygotowania instalacji, lecz przy częstym użytkowaniu jest oczywiście wygodniejsze. Oczywiście, dozownik jest wyposażony w wymienny



Fot. Samsung

## Pojemne i praktyczne konstrukcje

Modele wielkogabarytowe, niezależnie od tego czy będzie to konstrukcja side by side czy french door, są bardzo pojemne i wygodne w użytkowaniu. Tę regułę potwierdza model LA8983ss z linii Sinfonia marki Concept. Całkowita pojemność użytkowa tego urządzenia wynosi 517 l (377 l dla chłodziarki i 140 l dla zamrażarki). Dzięki tej lodówce przechowanie dużych zakupów nie będzie już problemem. Powierzchnia urządzenia została stylowo wykończona stałą nierdzewną. Funkcja No Frost zapobiega osadzeniu się szronu nie tylko w zamrażarce, ale także w chłodziarce. Sterylizator plazmowy chroni przechowywaną żywność. Tylne ściany lodówki wykonane są ze specjalnego materiału, który chłodzi znacznie skuteczniej niż konwencjonalne tworzywo sztuczne. Urządzenie jest w stanie zachować dobre parametry temperatury nawet do 15 godz.



od wyłączenia zasilania. Zdolność zamrażania modelu LA8983ss wynosi 15 kg/dzień. Urządzenie wyposażone zostało w strefę o pojemności 70 l, która w zależności od potrzeb może być używana jako chłodziarka, zamrażarka lub strefa zerowa. Temperaturę w tej części lodówki można regulować w zakresie od -18 do 7 °C. Ergonomiczne oświetlenie LED pozwala mieć kontrolę nad przechowywaną żywnością o każdej porze. Model LA8983ss pracuje w klasie efektywności energetycznej A+. Roczne zużycie energii to 361 kWh. Maksymalny poziom hałasu generowany podczas pracy chłodziarkozamrażarki nie powinien przekraczać 39 dB, a zatem jest to jeden z najcichszych tego typu modeli na rynku. Lodówka LA8983ss zaskakuje uniwersalnością. Dzięki swoim praktycznym wymiarom może być również zabudowana. Wysokość, szerokość i głębokość urządzenia to odpowiednio: 1935, 833 i 745 mm.

Fot. Concept

filtr do wody. Wbudowana w dozownik kostkarka będzie z kolei przydatnym dodatkiem w upalne dni i podczas przyjęć. Aby z niej skorzystać, wystarczy postawić szklankę i lekko przycisnąć przycisk kostkarki. Do wyboru są kruszony lód, kostki lodu lub schłodzona woda. Kostkarka do lodu może być również umieszczona w zamrażarce. Jest to zazwyczaj obracana kostkarka typu twist-off. Kolejnym z przydatnych rozwiązań może być wbudowany minibar. Jest to niewielkie okienko umieszczone w drzwiach lodówki. Po otwarciu daje ono dostęp do jednego z balkoników, w którym warto umieścić napoje, alkohol czy po prostu naj-

potrzebniejsze produkty. Minibar może także posłużyć jako półka na napoje podczas przyjęcia. Je-

śli zależy nam na szybkim dostępie do większej liczby produktów, warto rozważyć model typu drzwi w drzwiach. Większość lodówek french door oraz side by side to urządzenia z wyższej półki, dlatego też wyposażone są one w elektroniczne panele sterowania z wyświetlaczem. Zwykle umieszczone są one na drzwiach lodówki, dzięki czemu nie ma potrzeby zbędnego otwierania drzwi urządzenia.



Multimedialne chłodziarkozamrażarki marki Samsung z serii Family Hub mogą być swoistymi centrami zarządzania, przypieczętującymi rolę kuchni jako najważniejszego pomieszczenia w domu i ułatwiającymi planowanie codziennych obowiązków.



**CONCEPT LA7791bc**

## Duże modele w zabudowie

Pomimo dużych rozmiarów zarówno lodówki french door, jak i side by side dostępne są również w wersji do zabudowy. Choć należą one do urządzeń niszowych (częściej spotykane są chłodziarki i zamrażarki do zabudowy, które można osobno zestawić obok siebie, uzyskując efekt side by side), niejednokrotnie będą stanowiły praw-

dziwą ozdobę kuchni, tym bardziej, że niektórzy użytkownicy dla zachowania spójności stylistycznej w pomieszczeniu zdecydowali się na ich ukrycie. Do zabudowy szczególnie nadają się modele side by side typu europejskiego, co wynika oczywiście z ich konstrukcji. Zaletą takiego systemu jest również modułowość, bowiem nic nie stoi na przeszkodzie, aby obok chłodziarki i zamrażarki zabudować np. winiarkę, humidor czy witrinę. Pozwala to na stworzenie prawdziwej ściany chłodniczej, gdzie będą znajdować się wszystkie niezbędne w nowoczesnej kuchni urządzenia.

## Oszczędność energii

Specyfiką lodówki, o czym już wspomnieliśmy, jest fakt, że urządzenie działa nieustannie. W rezultacie jest jednym z urządzeń w domowym budżecie, które zużywają najwięcej energii. Producenci prześcigają się więc w oferowaniu modeli w najwyższych klasach efektywności energetycznej oraz rozwiązań, które energię tę oszczędzają. Przykładem może być tryb wakacyjny. Jak wskazuje sama nazwa, rozwiązanie to przydaje się podczas wyjazdów, kiedy przez dłuższy czas nie ma nas w domu, a chłodziarka nie jest używana. Rozwiązanie przydatne jest również wte-

*W zabudowie kuchennej można połączyć ze sobą kilka urządzeń chłodniczych w jedną, spójną wzorniczo i funkcjonalnie strefę do przechowywania żywności i napojów.*



Fot. Gaggenau (x3)



**GORENJE NRM8182MX**

dy, kiedy w lodówce jest bardzo mało produktów, a my nie chcemy urządzenia całkowicie wyłączać. Dzięki niemu, możliwe jest zaoszczędzenie energii i przy okazji zredukowanie powstawania brzydkich zapachów. Wynika to z faktu, że utrzymywana temperatura w zamrażarce jest standardowa, w końcu produkty są w niej przechowywane dłu-



**MPM MPM-563-SBS-14**

goterminowo. Zwiększa się za to temperatura we wnętrzu chłodziarki, co pozwala na zmniejszenie zużycia energii. Źródłem strat energii może być, oczywiście, również częste otwieranie drzwi lodówki. Powoduje ono wzrost temperatury w jej wnętrzu. Po zamknięciu drzwi układ chłodzący urządzenia będzie musiał tę temperaturę wyrównać, a przecież im więcej czasu to zajmie, tym

pobór energii będzie większy. Dlatego oszczędniejsze są modele lodówek z wymuszonym obiegiem powietrza, które szybciej wyrównują temperaturę do odpowiedniego poziomu. Skoro już wspomniamy o otwieraniu drzwi, warto przypomnieć o funkcji alarmu otwartych drzwi czy alar-

**SIEMENS KA93NVIFP**



mu wzrostu temperatury. Jeśli drzwi lodówki zostawimy niedomknięte, sygnał dźwiękowy powiadomi nas o tym. W nowoczesnych lodówkach z funkcjami smart powiadomienie o niedomkniętych drzwiach może być nawet wysłane na urządzenie mobilne. Z kolei alarm wzrostu temperatury poinformuje użytkownika o nieprawidłowości, np. o awarii termostatu.

## Oświetlenie wnętrza

Na zużycie energii przez lodówkę wpływa też rodzaj zastosowanego w niej oświetlenia. Tradycyjne żarówki nie tylko pobierają więcej energii, ale część z niej oddają



Fot. Bosch (x3)

## Stylowy szklany front

W ofercie producentów chłodziarkozamrażarek dostępne są modele z eleganckim szklanym frontem. Tego typu urządzenia można znaleźć w ofercie marki Sam Cook, która należy do spółki MPM. Jest to np. model PSC-WG-1010/B – urządzenie typu multidoor, które dzięki wykorzystaniu rozmaitych rozwiązań technicznych, takich jak np. technika Smart Sensors i system chłodzenia Multi-Flow, zapewnia wygodne przechowywanie żywności. We wnętrzu chłodziarki znajduje się pojemnik z regulacją wilgotności, który doskonale sprawdzi się do przechowywania warzyw i owoców. Dostępna jest też komora z regulacją temperatury. Wnętrze chłodziarki podświetlane jest energooszczędnymi LED-ami. W wyposażeniu znajduje się również pojemnik na jajka. Zamrażarka urządzenia ma aż 6 pojemnych przedziałów, co pozwala na odpowiednie posegregowanie mrozonek. Wymiary urządzenia: szerokość, wysokość i głębokość wynoszą odpowiednio – 79, 180 i 70 cm. Przekłada się to na stosunkowo dużą pojemność użytkową. Chłodziarka ma 268 l, a zamrażarka 133 l pojemności. Model PSC-WG-10101/B pracuje w klasie efektywności energetycznej A+. Roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 365 kWh. Urządzenie dostępne jest w kolorze czarnym z eleganckim szklanym frontem, który nadaje mu wyjątkowy styl i elegancję.



**SAMSUNG RS68N8941SL**

w postaci ciepła, które wpływa na temperaturę we wnętrzu lodówki. Dlatego coraz częściej jako źródło światła stosowane są diody lub listwy LED. Mają one dużą sprawność energetyczną i mogą emitować światło o bardziej naturalnej barwie. Dodatkowo niewielkie rozmiary dają producentom swobodę w aranżacji i umiejscowieniu oświetlenia. Zaletą jest również trwałość LED-ów, szacowana na dziesiątki tysięcy godzin.

## Funkcjonalność a pojemność

Oczywiście, wśród czynników decydujących o wyborze lodówki jednym z najważniejszych jest funkcjonalność urządzenia mierzona... pojemnością. Z drugiej strony ta jest różna w zależności od wymagań użytkownika. W końcu trudno, aby singiel mieszkający w kawalerce potrzebował takiej samej lodówki jak np. pięciosobowa rodzina. Warto jednak dodać, że producenci coraz częściej oferują urządzenia tradycyjne, mimo iż gabarytowo niewielkie, z dużą pojemnością użytkową. Dzieje się to za sprawą pomniejszonych ścianek lodówki, które – co oczywiste – zwiększają przestrzeń w komorze chłodzenia i mrożenia.

*Zaawansowane modele lodówek mogą być wyposażone w kamery, które montowane są w komorze chłodzenia. Takie urządzenia, połączone do Internetu, może przekazywać obraz z kamery do smartfona z zainstalowaną odpowiednią aplikacją.*



## Montaż i eksploatacja

Nie każdy użytkownik zdaje sobie sprawę z tego, jak ważne jest odpowiednie ustawienie i wypoziomowanie modelu wolnostojącego. Odpowiedniej wiedzy i umiejętności wymaga też montaż w zabudowie. Po instalacji nie należy zapominać o właściwej eksploatacji sprzętu.

**N**ie bez kozery producenci przestrzegają klientów przed złym wypoziomowaniem czy niepozostawieniem miejsca na wentylację tylną. Problemem staje się także zwykłe podłączenie urządzenia do gniazdka sieciowego (nie wolno stosować przedłużaczy!) lub do instalacji wodnej w modelach z dyspenserami.

### Instalacja urządzenia

Sprzęt wolnostojący można wsunąć we wnękę, jednak kategorię zabronione są zabudowywanie frontem meblowym tego typu konstrukcji lub tzw. montaż ściśły (bez zalecanych odstępów). Można wybrać miejsce, gdzie postawimy lodówkę, bez zbędnych wymogów instalatorskich. Jedynym warunkiem jest odpowiednia odległość od ściany, taka, aby powietrze swobodnie dostawało się do kratki wentylacyjnych lub tworzyło specjalny kanał powietrzny (w części modeli może on przebiegać od góry bądź z przodu). Użytkownik powinien bezwzględnie zapoznać się z zaleceniami producenta. Nie należy m.in. ustawiać modelu w miejscach nasłonecznionych lub w pobliżu urządzeń grzewczych czy grzejników.

Modele do zabudowy przystosowane są do mocowania frontów meblowych. Co ważne, również potrzebują wentylowania, ponieważ inaczej mogłyby się przegrzewać i niepoprawnie pracować, pobierając przy tym znaczne ilości energii elektrycznej. Przyjmuje się, że szafka z urządzeniem powinna być odsunięta od ściany na

odległość min. 5 cm. Aby zapewnić prawidłową wentylację, należy wstawić w cokole mebla kratkę wentylacyjną o powierzchni całkowitej min. 200–300 cm<sup>2</sup>. Alternatywą dla montażu kratki jest kupno takiego modelu, w którym system wentylacyjny umieszczony jest w podstawie urządzenia i ukryty za listwą dekoracyjną. Równie istotną kwestią jest odpowiednia odległość urządzenia od ściany bocznej, tak, aby swobodnie otwierać drzwi. Modele do zabudowy można także wsunąć w niszę, pomiędzy dwa sąsiadujące meble. Wówczas jedyną czynnością jest zakrycie frontu urządzenia panelem meblowym, umieszczonym na specjalnej maskownicy.

### Czyszczenie i konserwacja

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 poło-

żyć na nich wkłady chłodzące, które przez kilka godzin utrzymają temperaturę.

Do mycia komory chłodzenia zaleca się użyć ciepłej wody z dodatkiem niewielkiej ilości neutralnego płynu 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. Wszystkie półki oraz balkoniki warto wyciągnąć, ponieważ pomiędzy szynami (prowadnicami) gromadzi się również brud. Pragmatycy mogą wykorzystać wannę lub kabinę prysznicową do mycia wszystkich zdemontowanych systemów półek i balkoników. Wanna może być również praktycznym rozwiązaniem do sterylnej wyparzenia półek, jeśli wcześniej były na niej pleśń czy grzyby. W urządzeniach z automatycznym odszranianiem warto zadbać także o otwór odpływowy, którym skroplona woda spływa ze ścianek urządzenia. Jego regularne czyszczenie zapobiega powstawaniu nieprzyjemnych zapachów.

Mycie zamrażarki rozpoczniemy od ustalenia, jaką lodówkę chcemy czyścić. Jeśli jest to tradycyjne urządzenie statyczne, należy podłożyć miskę i pozbyć się zbędnego lodu na ściankach i szufladach zamrażarki. Nie stosujemy ostrego noża do usuwania resztek lodu, aby nie zniszczyć powierzchni. Nie stosujemy także gorącej wody, która szybko rozmrozi urządzenie. Po usunięciu lodu i szronu należy umyć całą komorę zamrażarki delikatną ściereczką nasączoną ciepłą wodą z dodatkiem detergentu. Urządzenia z systemem No Frost lub automatycznym rozmrażaniem nie wymagają ręcznego rozmrażania. Po umyciu należy również wywietrzyć komorę.

*Wzornictwo chłodziarkozamrażarek może być spójne z pozostałym AGD wykorzystywanym w kuchennej zabudowie, np. z piekarnikiem czy kuchenką mikrofalową.*



# FINLUX

Chłodziarko-zamrażarka Side by Side FR-FV1D10IX



## Większa przestrzeń dla bardziej wymagających

Dzięki przestronnym komórkom chłodzenia i mrożenia możesz przechowywać zapasy produktów bez obaw, że zabraknie miejsca.



Amica. Płyty gazowe 2.0

# Nowa generacja

## płyt grzejnych

**Nowe płyty gazowe 2.0 firmy Amica to rozwiązanie problemów osób, które cenią sobie udogodnienia techniczne, ale jednocześnie są zwolennikami gotowania na ogniu. Dzięki najnowszemu urządzeniu funkcje, które dotychczas dostępne były w płytach indukcyjnych, mają teraz płyty gazowe. W ten sposób Amica po raz kolejny odpowiada swoją ofertą produktową na realne potrzeby oraz oczekiwania klientów.**



Nowe płyty gazowe marki Amica zostały wyposażone w funkcje dostępne wcześniej wyłącznie dla posiadaczy płyt indukcyjnych. Dzięki funkcji timera jajka, ryż czy makaron zawsze ugotujemy „w punkt” – wystarczy, że ustawimy czas, po którym płyta sama wyłączy palnik i sygnałem dźwiękowym poinformuje nas o zakończonym procesie. Użytkownicy nowych płyt będą mogli skorzystać także z ustawienia klasycznego minutnika, który pozwala na precyzyjne odliczanie czasu. O zakończonym procesie zostaniemy poinformowani sygnałem dźwiękowym. Minutnik, w przeciwieństwie do timera, nie wyłączy automatycznie palnika. Projektanci nowych płyt zadbali również o to, żeby sprostać kulinarnym wyzwaniom, gdy trzeba przygotować potrawy dla większej liczby domowników lub gości. Dlatego zostały zwiększone odległości po-



między palnikami przy zachowaniu standardowych rozmiarów płyty. Zmianie uległ również układ palników – duży palnik został wysunięty do przodu. Zapewnia to większą przestrzeń na garnki – nawet te największe postawione na wszystkich palnikach nie będą sobie przeszkadzały. Dzięki temu gotowanie staje się jeszcze wygodniejsze i przyjemniejsze. Po-

nadto możliwość użycia dużych naczyń powoduje, że potrawy gotują się szybciej z zachowaniem wartości odżywczych produktów. Kolejne ułatwienie, czyli FlameControl, to większa precyzja gotowania. Aż 9 poziomów mocy pozwoli na idealne dopasowanie wielkości płomienia do potrzeb i zapewni optymalne wykorzystanie energii. Poziomy 2–3 są idealne do duszenia, poziomy 6–7 służą do gotowania warzyw, a najwyższe możliwe wartości 8–9 są najlepszym wyborem do smażenia. Z takimi możliwościami precyzyjnego wyboru mo-



cy palników codzienne kulinarne wyzwania nie będą stanowiły żadnego problemu. – *Funkcjonalności nowych płyt wprowadziliśmy z myślą o tych, którzy cenią tradycyjne gotowanie na płytach gazowych, ale jednocześnie otwierają się na nowe rozwiązania technologiczne w kuchni. To dla nich wprowadziliśmy użyteczności takie jak Timer, który umożliwia nastawienie czasu gotowania, po którym płyta sama wyłączy palnik, czy FlameControl, umożliwiającą precyzyjną regulację płomienia. To jedne z najczęściej poruszanych wątków na forach przez użytkowników płyt gazowych, co zwróciło naszą uwagę. Postanowiliśmy wyjść naprzeciw oczekiwaniom użytkowników i stworzyć zupełnie nową kategorię płyt grzejnych – mówi Tomasz Pietrzyk, rzecznik prasowy Grupy Amica.*



CIARKO. Okap SU Glass II

## Praktyczna i elegancka konstrukcja

**Firma Ciarko, polski producent okapów, ma w ofercie modele, które wyróżniają się na rynku zarówno pod względem parametrów technicznych, jak i wzornictwa. Doskonałym tego dowodem jest podsufitowy okap SU Glass II.**

Urządzenie jest przystosowane do pracy na filtrach węglowych i plazmowych, a zatem doskonale sprawdzi się w domach i mieszkaniach, w których wykonanie instalacji odprowadzającej opary na zewnątrz jest niemożliwe lub trudne w realizacji. W modelu SU Glass II zastosowano eleganckie, szklane wykończenie, które spodoba się każdemu miłośnikowi nowoczesnego wzornictwa. Jednak nie tylko wygląd ma w tym wypadku znaczenie. Na uwagę zasługuje również montaż urządzenia, który – z uwagi na podsufitową konstrukcję – jest wyjątkowo praktyczny i łatwy w realizacji. Model SU Glass II wykorzystuje energooszczędne, a do tego efektowne oświetlenie WarmLED – o ciepłej barwie, zbliżonej do barwy naturalnego światła słonecznego. Dzięki niemu okap nie tylko doskonale oświetla przestrzeń roboczą, ale też stanowi znakomity element dekoracyjny kuchennego wnętrza. W zestawie znaj-

duje się poręczny pilot, zapewniający komfortową obsługę zamontowanego pod sufitem okapu. Urządzenie jest dostępne w dwóch wersjach kolorystycznych – z czarnego lub białego szkła. Wydajność modelu SU Glass II może osiągać ok. 570 m<sup>3</sup>/h. Maksymalny poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy okapu na trzecim biegu to 58 dB(A).



MIELE. Wyciąg DA 9090 W

## Przyścienna elegancja

**W najnowszej ofercie designerskich wyciągów firmy Miele dostępny jest przyścienny model DA 9090 W. Wyróżnia się ergonomicznym szklanym frontem, który został zastosowany dla zwiększenia komfortu użytkownika urządzenia.**

Przyścienny wyciąg Miele DA 9090 W charakteryzuje się minimalistycznym wzornictwem. Jest to elegancka, płaska konstrukcja, dostępna w ko-

lorze GraphitGrey lub ObsidianBlack. Ma dotykowy panel sterowania, ulokowany w centralnym punkcie szklanego frontu. Funkcjonalnym rozwiązaniem jest metalowa półka w kolorze wyciągu, która zapewnia większe pokrycie płyty grzejnej, dzięki czemu kuchenne opary są skuteczniej odprowadzane. Półka może także służyć do postawienia np. pojemników z przyprawami czy drobnych akcesoriów. Model DA 9090 W wykorzystuje 10-warstwowy filtr przeciw tłuszczowy ze stali szlachetnej, który można myć w zmywarce. Równomierne oświetlenie kuchennej strefy roboczej zapewniają energooszczędne LED-y. Urządzenie pracuje cicho i wydajnie. Konstrukcję wyciągu wyposażono w specjalne maty wytlumiające. Dzięki temu nawet na dużych obrotach pracuje on stosunkowo cicho. Poziom hałasu na trzecim poziomie prędkości to 67 dB. Model DA 9090 W należy do klasy A efektywności energetycznej. Roczne zużycie energii wynosi 55 kWh. Szerokość i głębokość urządzenia to odpowiednio 880 i 260 mm. Sugerowana cena wyciągu Miele to 4499 zł.



BOSCH. Piekarnik HBG539EB0

## Pieczenie z funkcją AutoPilot

Z modelem HBG539EB0, należącym do Serie | 6 marki Bosch, przygotowanie nawet najwykwintniejszych dań nie będzie problemem. Urządzenie zostało wyposażone w wiele praktycznych funkcji i rozwiązań technicznych ułatwiających pieczenie. Jednym z nich jest funkcja AutoPilot.

Model HBG539EB0 marki Bosch ma regulację temperatury w zakresie od 30 do 275 °C i aż 13 różnych funkcji grzania. Są to termoobieg 3D, grzanie góra/dół, grill z obiegiem powietrza, grill o dużej powierzchni, grill o małej powierzchni, funkcja Pizza, grzanie dolne, grzanie intensywne, pieczenie w niskiej temperaturze, rozmrażanie, podgrzewanie, podtrzymywanie ciepła, łagodny termoobieg. Wspomniany tryb termoobiegu 3D pozwala uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia dzięki optymalnej dystrybucji ciepła na 3 poziomach równocześnie. Słodkie i wytrawne potrawy mogą być przyrządzane jednocześnie, a ich zapachy nie będą się przenikać. Dodatkowo pierwszy poziom pieczenia został wyposażony w teleskopowe prowadnice z funkcją TelescopeStop.



Dzięki programowi AutoPilot 40 możemy perfekcyjnie przyrządzić posiłek. Wystarczy wstawić potrawę do piekarnika i wybrać z wyświetlanego menu odpowiedni program automatyczny (jeden z 40), wprowadzić masę potrawy i wcisnąć Start. Resztą zajmie się AutoPilot. Określi tryb, temperaturę i czas gotowania, a nawet wyłączy program w odpowiednim momencie. Ponieważ niektóre potrawy przygotowujemy z pomocą programu AutoPilot wymagają użycia naczyń z pokrywką, wewnątrz piekarnika pozostanie czyste. Konfigurację urządzenia ułatwia intuicyjny panel sterowania wyposażony w chowane pokrętła i wyświetlacz LCD. Dzięki niemu użytkownik może łatwo ustawić pożądaną funkcję czy temperaturę pieczenia.



Wnętrze komory piekarnika wyposażone jest w halogenowe oświetlenie i zostało pokryte emalią GranitEmail. Urządzenie ma ponadto specjalną nieprzywierającą powłokę EcoClean Direct na tylnej ściance komory, a wewnętrzna strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Powłoka automatycznie absorbuje tłuszcz na tylnej ściance, suficie i bocznych ściankach. Dzięki tym rozwiązaniom czyszczenie wnętrza urządzenia przebiega niezwykle łatwo.

Drzwi piekarnika otwierają się i zamykają niezwykle delikatnie i cicho dzięki systemom SoftOpen i SoftClose. Komora ma pojemność 71 l. Klasa efektywności energetycznej modelu HBG539EB0 to A. Zużycie energii dla pojedynczego cyklu pieczenia wynosi 0,91 kWh (bez termoobiegu) lub 0,81 kWh (z włączonym termoobiegiem).

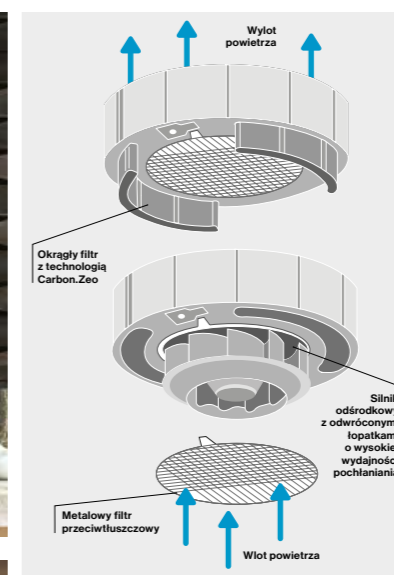
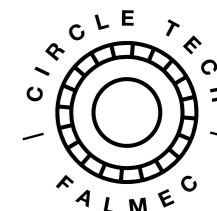
W komplecie z urządzeniem znajdują się m.in. blacha do pieczenia, ruszt kombinowany oraz brytfanka (blacha) uniwersalna.



## FILTROWANIE PRZYBRAŁO NOWY KSZTAŁT

### KOLEKCJA CIRCLE.TECH

Koło jest doskonałością, to tradycyjny symbol, tego co nie ma ani początku, ani końca. Utworzone przez jedyną linię, której końce zanurzają się jeden w drugim. Falmecc zainspirowany tym kształtem przedstawia kolekcję okapów, które łączą w jednym urządzeniu pochłanianie i filtrowanie powietrza. Jednocześnie osiągając maksymalną wydajność przy minimalnych rozmiarach.





## Wyspowa elegancja – funkcjonalne i designerskie modele



**AKPO WK-9 Isla Feniks Glass 120**

Konstrukcje wyspowe to jedne z najdroższych i najbardziej zaawansowanych technicznie oraz wzorniczo okapów. Cechą charakterystyczną tych urządzeń jest bezpośredni montaż do sufitu i odpowiednio dostosowany zwis, np. nad wyspą kuchenną, na której umieszczona jest płyta grzejna i inne urządzenia.

Okapy wyspowe montuje się w różnej formie, np. na linach, na grubym metalowym przecie czy po prostu zwyczajnie za pomocą komina, a więc z wykorzystaniem obudowy urządzenia. Modele polecane do dużych salonów i kuchni i mogą przybierać najbardziej wyrafinowane formy (np. kryształowej lampy).

### Sterowanie okapem wyspowym

Okapy wyspowe, zarówno te nowszej, jak i starszej generacji, wyposażone są w podstawową funkcję, jaką jest regulacja mocy. To dzięki niej użytkownik może dostosować pracę okapu do aktywności płyty grzejnej. Kiedy zechcemy, aby okap pracował cicho oraz delikatnie zasysał powietrze, wybieramy najniższy tryb pracy, z kolei przy zwiększonej liczbie oparów w kuchni – tryb intensywny. Producenci proponują w tym obszarze wiele rozwiązań. Spotkać można standardowe przyciski mechaniczne, ale również elektroniczne piktoqramowe przyciski, delikatnie wystające poza powierzchnię panelu sterowania. Podobnie działają panele z mechanicznymi suwakami. W tym wypadku okap ma kilkustopniowy suwak, z wykorzystaniem którego możemy aktywować dany tryb pracy.

Nieco bardziej rozwiniętym technicznie panelem jest układ sensorów, czyli panel dotykowy (z dotykowymi przyciskami lub sliderami). Takie modele wyglądają nowoczesnie i łatwiej się je czyści. Nie mają wystających guzików, jedynie obszary odpowiadające aktywacji wybranej opcji. Bardzo często zdarza się, że taki panel wyposażony jest w kolorowy wyświetlacz, z poziomu którego można wybrać wiele opcji okapu.

Slidery są stosunkowo nowym sposobem regulacji mocy, który występuje tylko w dotykowych panelach sterowania. Wystarczy przesunąć palcem po skali poziomu mocy, a okap zmieni intensywność pochłaniania. Równie

zaawansowaną metodą obsługi urządzenia są wszelkiego typu joysticki. Z ich pomocą można regulować nie tylko intensywność pracy, ale także oświetlenie oraz inne parametry. Ciekawe są także modele z panelem sterowania typu rotary control (pokrętko wyboru). Nie są one popularne, jednak bardzo praktyczne, a często wyjątkowo designerskie. Ich panel sterowania wyposażony jest w zaledwie jedno pokrętko, dzięki któremu regulujemy intensywność pracy, a także włączamy urządzenie czy oświetlenie. Niektóre modele mogą być połączone z płytą grzewczą, z wykorzystaniem której są obsługiwane.

### Pilot zdalnego sterowania

Oprócz wymienionych powyżej rozwiązań coraz częściej stosowana jest obsługa za pomocą pilota zdalnego sterowania. Niedługo opcję tę zaliczono do nad wyraz prestiżowych i komfortowych. Dziś stała się ona standardem. Pilot działa na zasadzie przekazywania fal podczerwiieni i łączy się w ten sposób z okapem. Pozwala sterować urządzeniem w odległości od kilku do kilkunastu metrów. Jeśli okap ma możliwość obsługi za pomocą pilota, wówczas jest on zwykle dodawany jako element wyposażenia. Pilot jest bardzo chętnie używany przez wielu konsumentów. Warto sprawdzić, jakimi funkcjami okapu można z jego pomocą sterować.

### Obsługa za pomocą gestów

Jedną z ciekawszych i jednocześnie praktycznych opcji związanych z obsługą okapu jest sterowanie gestami. Okap wykorzystuje czujnik ruchu, który umożliwia bezdotykową kontrolę ustawień parametrów i trybów pracy urządzenia. Rozwiązuje problemy związane z obsługą okapów, do których dostęp jest często utrudniony. Sterowanie gestami ułatwia utrzymanie tego typu modeli w czystości. Parametry okapu możemy bez trudu zmienić nawet wtedy, kiedy mamy brudne ręce. W wypadku urządzeń marki Ciarko wykorzystywany jest system GestureControl, który pozwala na łatwą i wygodną obsługę okapu za pomocą prostych gestów. Nie wymaga od użytkownika bezpośredniego korzystania z przyci-

**AMICA OWS4510**



Fot. Falmecc

# OKAPY WYSPOWE

## Minimalistyczny design



Wśród modeli wyspowych nie brakuje urządzeń o modnym minimalistycznym wzornictwie. Okapy, takie jak np. Mood belgijskiej marki Novy, doskonale wkomponują się w każde nowoczesne wnętrze. Dotyczy to zarówno designu, prostoty użytkowania, trwałości, jak i cichej pracy – każdy z elementów dopracowywany jest tu w najdrobniejszych szczegółach. Model Mood wchodzi w skład nowej serii energooszczędnych produktów EcoSmart firmy Novy. Wnę-

Fot. Novy

trze tego okapu kryje energooszczędne silniki, zaś dobrze wyciszona obudowa sprawia, że urządzenie nie przeszkadza w rozmowach przy stole. Maksymalny poziom hałasu generowany przez urządzenie to 52 dB(A). Możliwa jest regulacja oświetlenia okapu. Można je dostosować do pory dnia, ponieważ energooszczędne taśmy LED przybierają barwę od ciepłej po zimną, zależnie od upodobań użytkownika. Zapachy pochłaniane są przez górne filtry typu monoblock, dzięki którym do kuchni wraca w pełni czyste powietrze. Po obu stronach okapu znajdują się natomiast filtry przeciw tłuszczowe, skutecznie przechwytyjące cząsteczki tłuszczu. Za sprawą systemu recykulacji gorące powietrze nie jest odprowadzane na zewnątrz, co pozwala zaoszczędzić energię. Okap Mood można bardzo łatwo zamontować, a regulację wysokości umożliwia poręczny system zawieszania. Montaż nie wymaga wycinania otworów w suficie. Do prawidłowej pracy okapu wystarcza źródło energii elektrycznej. Należy jedynie dopilnować, by sufit miał odpowiednią nośność. Brak wylotu powietrza oznacza większą swobodę przy projektowaniu kuchni. System zawieszania modelu Mood jest niemal niewidoczny i nie ogranicza poczucia przestrzeni w kuchni. Ten niezwykle dyskretny okap pozwala kuchni w pełni rozkwitnąć.

je się coraz częściej zwrócić nie tylko dla użytkownika, ale także dla wspólnot mieszkaniowych czy... kominarzy.

Istotny jest przy tym zarówno etap projektowania kuchni, jak i wybór odpowiedniego okapu.

Podstawowym aspektem, na jaki należy zwrócić uwagę, jest to, czy okap może pracować w obu tych trybach – recykulacyjnym (jako pochłaniacz) i wywiewowym (jako wyciąg). Większość okapów jest do tego konstrukcyjnie przygotowana, ale – uwaga – nie wszystkie.

W wypadku, kiedy decydujemy się na model wyspowy, wygodnym rozwiązaniem jest wspomniany

## FALMEC Lumina NRS

obieg recykulacyjny. Okap zasysa wówczas zanieczyszczone tłuszczami i oparami powietrze i przepuszcza przez filtr absorpcyjny (zwykle węglowy), po czym oczyszczone powietrze trafia z powrotem do pomieszczenia.

## O czym warto pamiętać?

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 (jeden, dwa, szyb zbiorczy, mechaniczny, pion grawitacyjny itd.). Okap w trybie wyciągu powinien mieć odrębny, własny szyb kominowy. W pomieszczeniu, poza nim, 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 starej generacji budynkach czy domach mieszkalnych podłączanie okapów do kanałów grawitacyjnych (wywiewnych) 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 (mieszkania) będzie włączane do innego. W takim wypadku jedynym dopuszczalnym rozwiązaniem są okapy o obiegu zamkniętym (pochłaniacze).

## Ważne nie tylko filtry

W nowszych mieszkaniach i części domów jedno lub wielorodzinnych separowano kominę bądź budowano wiele niezależnych szybów. Wówczas niekiedy możliwe jest podłączenie okapu jako wyciągu do kratki w kuchni, ale zastrzegamy, że tylko po uprzedniej konsultacji z kominarzem. Jeśli w pomieszczeniu będzie funkcjonowała kuchnia lub piecyk gazowy, niezbędne może okazać się zastosowanie kratki separacyjnej (dwudzielnej). Inaczej powietrze będzie cyrkulowało swobodnie jedynie w czasie, gdy włączony będzie okap. W pomieszczeniu z jednym kanałem wentylacyjnym stosowanie tego typu kratki zalecamy niezależnie od tego, jakiego typu urządzenia są w nim instalowane. Istotną kwestią w wypadku pracy okapu jako pochłaniacza są stosowane w nim filtry, a w wypadku wyciągu jakość i poprawność instalacji przewodów kominowych poprowadzonych między okapem a kominem.

## Automatyczna praca

Okapy wyspowe mogą być wyposażone w czujniki. Dzięki nim użytkownik nie musi regulować mocy ssania. Okap robi to automatycznie dzięki sensorom, które kontro-

Fot. Ciarko



## BOSCH DIB98JQ50

sków sterujących, jak ma to miejsce w standardowych modelach. Aby włączyć urządzenie z systemem GestureControl w bazowej wersji, wystarczy przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej. W podobny sposób można zwiększyć szybkość pochłaniania. Jeżeli chcemy wyłączyć okap lub zmienić tryb prędkości na niższy, wystarczy poruszyć dłoń w odwrotnym kierunku – od prawej do lewej. Z kolei przytrzymanie dłoni pod okapem przez ok. 2 sekundy pozwala włączyć lub wyłączyć oświetlenie. Obecnie system GestureControl stosowany jest w modelach wyspowych takich jak Ciarko Miss W, Tubus W czy Hydria.

## Tryby pracy okapu

Ważnym zagadnieniem związanym z wyborem odpowiedniego modelu okapu jest tryb, w jakim on ma pracować. Z pozoru błahy w teorii wybór okapu jako pochłaniacza lub wyciągu w praktyce sta-

*Sterowanie gestami w okapach wyspowych jest szczególnie praktycznym i wygodnym rozwiązaniem. Dostępne jest np. w modelu Hydria firmy Ciarko.*

we are the **AIR**chitects

INTERSTELLAR OKAP | DIAMOND 874 BL INDUKCYJNA PŁYTA KUCHENNA | DESIGN FABRIZIO CRISA





# OKAPY WYSPOWE

lują ilość oparów i samoczynnie dostosowują moc pochłaniania do panujących warunków (tzw. czujnik oparów). W zaawansowanych modelach czujniki same wykrywają dym lub nieprzyjemny zapach, np. papierosów by samoczynnie oczyścić powietrze.

Modele uchodzące za automatycznie wybierane są szczególnie chętnie ze względu na odciążenie w obsłudze użytkownika (ten nie musi długo programować opcji okapu, oraz wyłączać ich samodzielnie). Do funkcji automatycznych można zaliczyć redukcję poziomu intensywnego. Dzięki niej okap zmienia tryb pracy samoczynnie z trybu intensywnego na najniższy. Innym przykładem może być funkcja 24 h. Okapy wyposażone w to rozwiązanie stale wentylują pomieszczenie. Funkcja polega na automatycznym włączeniu się okapu co godzinę na 10 min. Ciekawa i bardzo przydatna jest funkcja automatycznej aktywacji okapu.



**CIARKO ORW Black**

Warto także wspomnieć o funkcji czasu

dotaddkowego, czyli oczyszczania pomieszczenia jeszcze przez określony czas po wyłączeniu urządzenia. Kiedy użytkownik skończy gotować, model pracuje jeszcze przez ok. 10–30 min. Po tym czasie automatycznie się wyłącza. Producenci również stosują w wyciągach swego rodzaju blokady napływu zimnego powietrza z zewnątrz. Praktyczny okazuje się także minutnik (zasada działania podobna do większości urządzeń).

## Wyjątkowy styl i skuteczność pochłaniania

W wypadku modeli wyspowych, oprócz skuteczności pochłaniania ważne jest również ich wzornictwo, a więc kształty, zastosowane materiały i rozwiązania. Kryteria te spełnia model Haiku Island, a więc wyspowa odmiana modelu Haiku włoskiej firmy Elica. Okap może pracować w trybie wyciągu i oferowany jest w czterech różnych wykończeniach: czarne szkło, biały Krion, gres porcelanowy imitujący cement oraz stal nierdzewna. Ponadto dostępne są trzy warianty szerokości tego modelu: 32, 120 i 180 cm, co daje łącznie aż 12 różnych wersji okapu zgodnych z najnowszymi trendami wyposażenia wnętrz.



Zredukowana głębokość okapu Haiku sprawia, że jest wyjątkowo ergonomiczny, nie tracąc przy tym zdolności wyciągowej. Dzięki korpusowi o wysokości 8 cm i dużym przewodom kominowym, które zwiększają wydajność, okap pochłania opary na całej powierzchni, nawet w wersji wyspowej o szerokości 180 cm. Niezależnie od wersji urządzenia, jest ono wyposażone w sterowanie dotykowe, a także oświetlenie Strip LED o mocy 7 W. Wydajność modelu Haiku Island w trybie intensywnym wynosi 720 m<sup>3</sup>/h. Poziom hałasu wytwarzany podczas pracy urządzenia, zgodnie z danymi na etykiecie efektywności energetycznej, nie powinien przekraczać 51 dB(A). W zestawie z okapem znajduje się aluminiowy filtr przeciwtłuszczowy.

Fot. Elica



## Cicho i wydajnie

Producenci starają się, aby wprowadzane przez nich na rynek kolejne modele okapów pracowały coraz wydajniej, ale jednocześnie zużywały coraz mniej energii i były coraz cichsze. To m.in. właśnie z tych względów w okapach zaczęto stosować nowoczesne silniki bezszczotkowe BLDC (ang. Brush-Less Direct-Current), w których zamiast mechanicznego komutatora ze szczotkami wykorzystuje się elektrycznie sterowany komutator, cewki są nieruchome, natomiast magnesy znajdują się na specjalnym wirniku. Co ważne, bezszczotkowe konstrukcje silników nie zmniejszają swo-

## ELICA MOON IS IX/A/60X90

jej wydajności wraz z upływem czasu, a ponadto mniejsza jest awaryjność modelu, w którym został zastosowany tego typu silnik. Oczywiście, o emisji hałasu decydują też konstrukcja danego modelu, specjalne systemy wyciszenia oraz materiały tłumiące hałas.

## Nietypowe bryły i konstrukcje

Przeglądając ofertę producentów, nie sposób pominąć kwestii wzornictwa okapów. Powiedzmy to wprost – wiele oferowanych obecnie modeli to prawdziwe dzieła sztuki użytkowej, najwyższych lotów wzornictwo, materiały i wykonanie. Innowacyjne i stylowe okapy są też coraz częściej dodatkowym i w pewnym sensie wyjątkowym źródłem światła w kuchni. Niektóre modele, zwłaszcza konstrukcje wyspowe, z powodzeniem mogłyby służyć nie tylko jako skuteczny pochłaniacz

*Okap wyspowy ma często za zadanie nie tylko skutecznie pochłaniać opary, ale także odpowiednio doświetlić przestrzeń roboczą w kuchni.*



Fot. Ciarko



Fot. Falmecc



Fot. Elica



perfection without compromise



OKAP GC-BOX

www.ciarko.com

# OKAPY WYSPOWE

## Okap wyspowy i cicha praca



Fot. Falmec

Okapy wyspowe mogą być na prawdę cicho pracującymi urządzeniami, czego doskonałym przykładem jest model Zenith NRS firmy Falmec. Zastosowany w nim system NRS (Noise Reduction System) pozwala na zmniejszenie natężenia hałasu nawet o połowę w porów-

naniu z tradycyjnymi rozwiązaniami wykorzystywanymi w okapach. System ten powstał we współpracy Falmeca z laboratoriami badającymi dynamikę płynów i materiałów dźwiękochłonnych. Dzięki temu wyspowy model Zenith NRS jest nie tylko wydajny, ale również – dzięki cichej pracy – zapewnia komfort domownikom. Maksymalna głośność (zgodnie z normą I.E.C.60704-2-13) wynosi 54,5 dB(A) re 1 pW. Urządzenie zostało wykonane z wytrzymałej, szrotkowanej stali inox (AISI 304). Zastosowano w nim silnik o wydajności 800 m<sup>3</sup>/h, sterowanie elektroniczne z czterema poziomami prędkości oraz rozproszone oświetlenie, które doskonale doświetli przestrzeń roboczą w kuchni. Roczne zużycie energii przez model Zenith NRS to 103 kWh. Zestaw zawiera metalowy filtr przeciwłuszczowy, wymienny i z możliwością mycia. Opcjonalnie do urządzenia można zamontować filtr węglowy i korzystać z niego w trybie pochłaniacza.

Okap dostępny jest w trzech wariantach różniących się szerokością. Najwyższy model ma 90 cm, średni 120 cm, a najszerszy aż 180 cm.

ko pojętym wzornictwem. Czasem modele okapów są na tyle charakterystyczne, że od razu kojarzą się z jakąś marką, pod którą są produkowane.

### Stylowe źródło światła

Dostępne obecnie na rynku modele okapów w zdecydowanej większości wyposażone są we własne oświetlenie, dzięki czemu stały się one niezwykle efektowne. Przemyślane rozmieszczenie diod daje wyjątkowy nastrój i wpływa na wygląd i funkcjonalność całej kuchni. Kiedyś oświetlenie traktowane było jedynie jako praktyczny dodatek, dzięki któremu gotowanie stawało się łatwiejsze. Dziś rolę oświetlenia mocno się zmieniła i znacznie wykroczyła poza swój pierwotny kształt. Obecnie, poza funkcjonalnością, nowoczesne oświetlenie wnosi powab, swobodę i „magię”, staje się elementem dekoracji i ma istotny wpływ na projektowanie kuchni.

### Rodzaje oświetlenia

Możemy wyróżnić kilka podstawowych źródeł światła: żarowe, halogenowe, neony oraz diodowe (LED). Obecnie, m.in. ze względu na dużą energooszczędność, największą popularnością cieszą się te ostatnie. Cechą charakterystyczną diod jest ponadto stosunkowo długa trwałość. Zastosowanie odpowiedniego oświetlenia, które jest tak istotne w okapach, oprócz do-

## AKPO WK-10 Isla Balmera

## GORENJE IHT943A2XBG

brego doświetlenia strefy roboczej w kuchni, ma jeszcze jedną ważną zaletę. Może stworzyć wyjątkowy nastrój w pomieszczeniu. Producenci stosują wiele kolorów, dzięki czemu oświetlenie przestaje być rozwiązaniem czysto praktycznym, a staje się również elementem wystroju. Duże możliwości pod względem kolorystyki dają wspomniane diody LED. Warto w tym miejscu pamiętać, że o ile kiedyś najważniejszym parametrem była moc żarówki, o tyle dzisiaj istotna jest poza mocą czy rodzajem trzonka także temperatura barwowa LED. W praktyce w zależności od wielkości tego parametru uzyskujemy światło „zimne” lub „cieple”. Te „cieple” sprzyja wypoczynkowi, relaksowi czy spożywaniu posiłków, „zimne” z kolei zalecane jest do aktywności i pracy. Barwa światła emitowana przez okap powinna być też dopasowana do pozostałych elementów oświetleniowych stosowanych w kuchennym wnętrzu.

*W modelach wyspowych, które są szczególnie ekspozowane w kuchennych wnętrzach, wzornictwo odgrywa bardzo ważną rolę. Można je dopasować do stylistyki, aranżacji wnętrza, a nawet pozostałych urządzeń.*



Fot. Bosch

## Designerska dekoracja kuchni



Fot. Ciarko

Na rynku nie brakuje okapów wyspowych o oryginalnych kształtach i kolorystyce. Producenci niejednokrotnie zaskakują ofertą swoich produktów, wprowadzając do sprzedaży okapy, które mogą stać się prawdziwą ozdobą każdej kuchni. Do takich urządzeń należy z pewnością model Miss W firmy Ciarko.



Fot. Elica

## CONCEPT OPO5890



### Jak dobrać wydajność okapu do pomieszczenia?

W okapach, nie tylko zresztą tych wyspowych, bardzo ważny jest odpowiedni dobór urządzenia pod względem wydajności. Jak ją wyznaczyć? Najprostszą metodą jest pomnożenie powierzch-



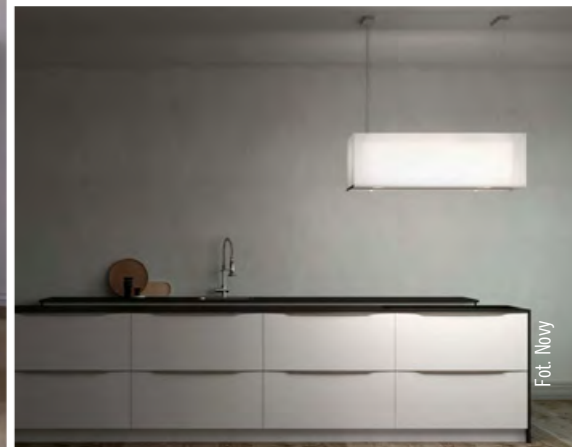
Fot. Siemens



## MIELE Aura Ambient DA 7378

ko. Urządzenie doskonale odzwierciedla hasło przyświecające polskiemu producentowi okapów, które brzmi „Perfekcja bez kompromisów”. Wyjątkowy kształt modelu Miss W i nowoczesna linia wzornicza tego okapu przyciągają wzrok i sprawiają, że obok niego nie sposób przejść obojętnie. W urządzeniu zastosowano przyjazne dla wzroku użytkownika, energooszczędne LED-y, które gwarantują idealne doświetlenie strefy roboczej. Dzięki temu podświetlony okap spełnia zarazem funkcję designerskiej lampy. Urządzenie jest dostępne w czarnej lub białej wersji kolorystycznej. Konstrukcja okapu, zamocowana na cienkich, niemal niewidocznych linkach, sprawia wrażenie, jakby unosiła się w powietrzu, co dodaje jej lekkości i wyjątkowego stylu. Firma Ciarko dla modelu Miss W oferuje dwa rodzaje sterowania. Pierwszym jest panel dotykowy typu SoftTouch, dzięki któremu wybranie odpowiednich parametrów pracy okapu jest bardzo wygodne, a przy tym precyzyjne. Drugim dostępnym typem sterowania jest GestureControl, czyli kontrola dostępnych funkcji i parametrów okapu za pomocą gestów. Model Miss W został wyposażony w cichy, energooszczędny i wydajny silnik. Pracuje w klasie efektywności energetycznej A.

ni podłogi pomieszczenia (w metrach kwadratowych) przez jego wysokość. Uzyskamy wtedy kubaturę kuchni mierzoną w metrach sześciennych. Następnie wynik trzeba pomnożyć przez 6 (jeśli chcemy dobrać urządzenie pracujące w absolutnym minimum zalecanej skuteczności) lub przez 12 (gdy chcemy uzyskać maksymalną wydajność). Za optymalny, uśredniony stan wymiany powietrza w pomieszczeniu można więc przyjąć zakres od 8 do 10 razy w ciągu godziny. Założenie to odnosi się do kuchni zamkniętych. Jeśli natomiast kuchnia otwarta jest na salon lub przedpokój, wówczas trzeba uwzględnić jego powierzchnię w obliczeniach, ale tylko z założeniem, że pod uwagę bierzemy pierwszą, najbliższą sąsiadującą z kuchnią kubaturę. Warto pamiętać, że często im większa wydajność okapu, tym głośniejsza praca silnika (wentylatora). W wypadku mieszkań czy domów wielopięsownych zbyt duża wydajność okapu może nawet powodować zakłócenia w równowadze wentylacji w całym pomieszczeniu, a w krańcowych sytuacjach np. ściągając w ziemie chłód z wyższych kondygnacji.



Fot. Nowy

**FALMEC. Okap Spring E.ion**

# Jonizujący system oczyszczający powietrze

Falmec, włoski producent okapów, ma w ofercie wiele innowacyjnych i wyjątkowych pod względem wzornictwa modeli. Doskonale potwierdza to wyspowy okap Spring E.ion. Urządzenie to nie tylko pozwala pozbyć się kuchennych oparów, ale także oczyszcza i jonizuje powietrze.



System E.ion, w który został wyposażony okap marki Falmec, dzięki kontrolowanej jonizacji bipolarnej wytwarza jony powietrza, które w naturalny sposób usuwają niepożądane zapachy i przywracają optymalną równowagę jonową w pomieszczeniu. Dzięki temu okap dba nie tylko o czyste powietrze, ale także wpływa na nastrój i koncentrację. Model Spring E.ion został wyposażony w tzw. czujnik listka. Rozwiązanie to stale mierzy jakość powietrza i wykrywa obecność gazów o nieprzyjemnym zapachu i lotnych związków organicznych (np. formaldehydów, dymu papierosowego czy amoniaku). Informacje o jakości powietrza przekładają się na kolory listka znajdującego się na obudowie okapu, który stopniowo wraz z poprawą jakości powietrza zmienia kolor z żółtego na zielony. Urządzenie może pracować w trybie automatycznym. Włącza się i uruchamia filtrowanie, jeśli tylko zostaną wykryte szkodliwe substancje, w ten sposób czyszcząc i dezynfekując powietrze.

Urządzenie obsługuje aluminiowy filtr Top (wymieniany z możliwością mycia) oraz filtr Carbon.Zeo. Drugi ze wspomnianych filtrów to dwuskładnikowa konstrukcja, która wykorzystuje materiały pochodzenia naturalnego – zeolit i węgiel aktywny, skutecznie zatrzymujące zapachy. Filtr Carbon.Zeo wyróżnia się długim czasem pracy (ok. 3 lata przy normalnym użytkowaniu). Można go regenerować przez umieszczenie w piekarniku w temperaturze 200 °C na 2 godziny. Producent zaleca regenerację filtra Carbon.Zeo po ok. 18 miesiącach użytkowania.

Okap ma 80 cm szerokości i wyposażony został w silnik o wydajności 600 m<sup>3</sup>/h i 3 zakresy prędkości. Maksymalna głośność wytwarzana podczas pracy urządzenia wynosi 66 dB(A) re 1 pW. Okap wykorzystuje neonowe oświetlenie o mocy 3 × 13 W.

Model Spring E.ion nad kuchenną wyspą montowany jest na specjalnych linkach o regulowanej długości. Maksymalnie może ona wynosić nawet 240 cm. Nie wymaga podłączenia do instalacji odprowadzającej opary i zapachy na zewnątrz.

Spring E.ion dostępny jest w dwóch wersjach kolorystycznych: czarnej i białej. Obudowy okapów, niezależnie od wersji, zostały wykonane z eleganckiego szkła. Wyposażone są w wygodny w obsłudze dotykowy panel sterowania.


**AKPO. Okap WK-9 Topaz**

## Pochłanianie i sprężyna gazowa

W ofercie polskiego producenta okapów i płyt grzejnych – firmy Akpo – pojawił się przyścienny skośny okap WK-9 Topaz. Nowoczesny wygląd tego modelu i zastosowane w nim rozwiązania techniczne sprawiają, że urządzenie nie tylko skutecznie pochłania kuchenne opary, ale jest też doskonałą ozdobą kuchni.



Model WK-9 Topaz ma 60 cm szerokości i 81 cm wysokości. Może pracować w trybie pochłaniacza

(wykorzystując filtry węglowe) lub wyciągu (podłączony do kanału wentylacyjnego w pomieszczeniu). Został wyposażony w sprężynę gazową, która unosi klapkę, gdy okap znajduje się w trybie roboczym. Turbina, jaką zastosowano w modelu WK-9 Topaz, może osiągać wydajność od 450 do 800 m<sup>3</sup>/h. Urządzenie jest dostępne w kolorze czarnym z eleganckim i stylowym szklanym frontem, na którym znajduje się wygodny w obsłudze panel dotykowy. Pozwala on na ustawienie jednej z 5 dostępnych prędkości i sterowanie podświetleniem. Dostępna jest ponadto funkcja wyłącznika czasowego, dzięki której użytkownik ma możliwość zaprogramowania czasu, po którym okap wyłączy się automatycznie (od 10 do 60 min). W zestawie znajduje się pilot zdalnego sterowania, który umożliwia bezdotykową obsługę. Maksymalny poziom hałasu wytwarzanego przez urządzenie osiąga 66 dB,



a roczne zużycie energii wynosi 52 kWh (zgodnie z danymi na etykiecie efektywności energetycznej). W modelu WK-9 Topaz zastosowano nowoczesne oświetlenie liniowe z energooszczędnymi LED-ami, które doskonale doświetlają płytę grzejną pod zamontowanym przy ścianie okapem.

**AMICA. Okap OWC4441BO**

## Wyspowy model tubowy

Oferta wyspowych okapów marki Amica powiększyła się o tubowy model OWC4441BO. Został on wykonany ze stali nierdzewnej i dostępny jest w czarnej matowej wersji kolorystycznej. Dzięki niemu kuchnia nabierze eleganckiego wyglądu.

W modelu OWC4441BO zastosowano energooszczędne LED-y o mocy 4 × 2 W z regulacją natężenia oświetlenia. Dzięki temu przestrzeń robocza, zaaranżowana np. na wyspie kuchennej, może być doskonale doświetlona. Okap może pracować, zależnie od potrzeb i sposobu instalacji, jako pochłaniacz lub wyciąg. Obsługuje przeciw-tłuszczowe filtry aluminiowe i węglowe (model FWK2020 – filtr ten nie stanowi standardowego wyposażenia), które oczyszczają powietrze, oddzielając tłuszcz i inne zabrudzenia od pochłanianych oparów. Okap OWC4441BO ma funkcję czasowego wyłączenia. Wyłączy się automatycznie, jeśli określimy i ustawimy czas, przez jaki urządzenie ma pracować po zakończeniu gotowania. Parametry pracy okapu możemy modyfikować z wykorzystaniem intuicyjnego elektronicznego panelu sterowania SoftTouch z wyświetlaczem 7-seg-

mentowym. Dostępne są 4 stopnie pracy wentylatora (w tym tryb intensywny). W komplecie znajduje się również pilot zdalnego sterowania, który znacznie ułatwia obsługę urządzenia. Tuba okapu ma regulowaną długość (od 86,5 do 116,5 cm), a jej średnica wynosi 38 cm (średnica wylotu powietrza to 15 cm). Model OWC4441BO należy do klasy B efektywności energetycznej. Roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 60 kWh, a poziom hałasu to 66 dB (zgodnie z danymi na etykiecie). Maksymalna wydajność w trybie wyciągu wynosi 700 m<sup>3</sup>/h.



CONCEPT. Urządzenia z linii Titania

## Nowa designerska linia AGD

Bogata i różnorodną ofertę dużego AGD marki Concept powiększyły urządzenia z nowej linii wzorniczej Titania. Wykorzystuje ona elementy z ciemnej stali nierdzewnej, dzięki którym w kuchni może zapanować prawdziwa elegancja. Znajdziemy w niej m.in. piekarniki – modele ETV8760ds i ETV8260ds oraz kuchenkę mikrofalową do zabudowy MTV7525ds.

Piekarniki mają standardowe 60 cm szerokości i dużą komorę o pojemności 70 l. Charakteryzują się klasą efektywności energetycznej A+. Zostały wyposażone w 13 różnorodnych funkcji pieczenia (w tym termoobiegi). Konstrukcja wnętrza zastosowanej w piekarnikach pozwala na równomierne pieczenie potraw jednocześnie aż na 5 poziomach. Urządzenia mają drzwi chłodzone wentylatorem. Dzięki temu ich front

jest chłodny, a tym samym bezpieczny nawet dla najmłodszych domowników. Drzwi mają 3 szyby, a do tego są łatwo rozbieralne, co znacznie ułatwia ich czyszczenie. Fronty w każdym z piekarników zdobi elegancki i masywny metalowy uchwyt. W modelu ETV8760ds dostępna jest dodatkowo funkcja Soft Closing Door, dzięki której, aby zamknąć drzwi wystarczy je lekko pchnąć, a delikatnie domkną się same.

Model ETV8760ds obsługiwany jest z wykorzystaniem intuicyjnego dotykowego panelu sterowania, natomiast w modelu ETV8260ds dostępne są dodatkowo dwa ergonomiczne pokrętki. Na wyposażeniu piekarnika ETV8260ds znajdziemy jedną parę prowadnic teleskopowych, metalowy ruszt oraz płytkę blachę do pieczenia. Piekarnik ETV8760ds ma dodatkowo kolejną parę prowadnic oraz, oprócz płytkiej, także drugą, głęboką blachę. W zestawie z tym urządzeniem znajduje się ponadto termosonda. Pozwala ona na bieżąco kontrolować temperaturę nie tylko w komorze piekarnika, ale także wewnątrz przygotowywanej potrawy. Model ETV8760ds ma dodatkowo wkłady katalityczne na ściankach bocznych komory, które ułatwiają utrzymanie jej w czystości. Proces samooczyszczania odbywa się podczas pieczenia. Porowaty materiał wkładów katalitycznych zbiera zanieczyszczenia, które ulegają spalaniu w wysokiej temperaturze. Po wy-



łączeniu i ostygnięciu piekarnika wszelkie pozostałe zabrudzenia można łatwo usunąć, np. wilgotną ściereczką. Trzeci ze wspomnianych tutaj modeli, czyli kuchenka mikrofalowa MTV7525ds z linii Titania ma 25 l pojemności. Jej wzornictwo i wymiary są idealnie dopasowane do piekarników. Dzięki temu może ona stanowić wraz z modelem ETV8260ds lub ETV8260ds stylowy i funkcjonalny kuchenny „tandem”. Kuchenka została wyposażona w 8 programów i 5 poziomów mocy grzania oraz funkcję szybkiego startu. Umożliwia też rozmrażanie żywności. Wewnątrz urządzenia znajduje się obracany talerz o średnicy 315 mm. Moc mikrofal wynosi 900 W.

łączeniu i ostygnięciu piekarnika wszelkie pozostałe zabrudzenia można łatwo usunąć, np. wilgotną ściereczką. Trzeci ze wspomnianych tutaj modeli, czyli kuchenka mikrofalowa MTV7525ds z linii Titania ma 25 l pojemności. Jej wzornictwo i wymiary są idealnie dopasowane do piekarników. Dzięki temu może ona stanowić wraz z modelem ETV8260ds lub ETV8260ds stylowy i funkcjonalny kuchenny „tandem”. Kuchenka została wyposażona w 8 programów i 5 poziomów mocy grzania oraz funkcję szybkiego startu. Umożliwia też rozmrażanie żywności. Wewnątrz urządzenia znajduje się obracany talerz o średnicy 315 mm. Moc mikrofal wynosi 900 W.

# concept

innowacje w Twoim życiu



## Trzydrzwiowe lodówki SIDE BY SIDE



LA7791ds

TITANIA

LA7791bc

BLACK

LA7791ss

SINFONIA

LA7791wh

WHITE



# PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI



Optymalne  
przechowywanie  
żywności

# PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

Jedną z głównych przyczyn psucia się żywności, obok nieodpowiedniej temperatury, jest powietrze i jego skład. Zawarty w nim tlen oraz różne związki przyspieszają rozwój drobnoustrojów i bakterii, skracając jednocześnie trwałość produktów. Tym dłużej zachowają one swą świeżość, zapach i smak, im bardziej zadamy o optymalne warunki ich przechowywania.

**W**ażne są segregowanie produktów, zapewnienie im optymalnej wilgotności i temperatury, a co się z tym wiąże, układanie produktów na odpowiednich półkach i we właściwych szufladach lodówki. Dotyczy to zresztą wszystkich urządzeń chłodniczych, nawet jeśli wyposażone są w dynamiczne czy bezszronowe systemy chłodzenia. Ważne jest przy tym sortowanie i przygotowywanie do chłodzenia lub zamrażania produktów (np. blanszowanie). Przypomina to nieco segregowanie ubrań do prania w pralce i w praktyce ma duże znaczenie. Nie mniej istotne jest stosowanie się do zaleceń producentów urządzeń chłodniczych. Często nie lubimy tego, a to błąd. Bardzo często w instrukcji znaleźć możemy znakomite rady.

## Zalecane temperatury

Rekomendowanymi temperaturami w lodówce są +4 °C w komorze chłodzenia i -18 °C w komorze mrożenia. To oczywiście średnie wyznaczniki. Zalecane temperatury można swobodnie regulować (a nawet trzeba!), dostosowując parametry do warunków zarówno w komorze, jak i wymogów przechowywania danego rodzaju produktu. Należy wiedzieć, że łatwo psujące się produkty nie powinny być przechowywane w temperaturze +4 °C. Zaleca się raczej wkładanie ich do specjalnych stref lub szuflad „zero”. Dzięki optymalnej temperaturze oscylują-

cej na poziomie 0–3 °C produkty te mogą zachować swą świeżość znacznie dłużej. Do takich obszarów powinny być wkładane świeże mięso (drób, wołowinę, wieprzowinę, dziczyznę itd.), wędliny, ryby, skorupiaki i owoce morza. Nie należy wkładać do nich warzyw czy sałat, szczególnie wrażliwej na niskie temperatury. Z kolei w komorach o optymalnej wilgotności można przechowywać warzywa i owoce.

## Uwaga na przeciążenia

Urządzeń chłodniczych, jak zresztą wielu sprzętów elektrycznych, nie należy przeciążać. Dlatego też pierwszą zasadą prawidłowego chłodzenia jest ograniczanie wkładania zbyt dużej ilości produktów. Ciepłe produkty podnoszą temperaturę w komorze, a urządzenie musi wygenerować chłód, by je schłodzić. Zapychanie lodówki dodatkowymi talerzami, pojemnikami i dużymi napojami może znacząco przyczynić się do zwiększenia jej energochłonności. Najlepiej więc przekładać resztki z obiadu czy kolacji do mniejszych pojemników, które nie zabierają tyle miejsca. Podczas przechowywania otwartych produktów takich jak konserwy, sery, gotowe dania czy zupy należy stosować zamknięcie opakowania lub zabezpieczenie przez unoszącym się zapachem. Ochroni to inne produkty (i samą komorę) przed przeniesieniem i wymieszaniem się zapachów.

Należy pamiętać również, że przed włożeniem gotowych potraw lub napojów należy je uprzednio schłodzić. Pod żadnym pozorem nie można chłodzić gorących dań. Jedną z dość ważnych wskazówek jest zwrócenie uwagi na tylną ściankę lodówki. Powinna być wolna od nadmiaru produktów, a te usytuowane w głębi lodówki nie powinny dotykać ściany. Dzięki temu cyrkulacja powietrza



BOSCH KGE49KL4P

BEKO RCNA406E33ZXB

# PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

## Lodówka i pakowarka próżniowa w jednym



W ofercie producentów sprzętu chłodniczego dostępne są rozwiązania, które ułatwiają próżniowe przechowywanie żywności. Chłodziarkozamrażarkę z wbudowaną pakowarką próżniową ma w swojej ofercie firma Sharp. Mowa tutaj o modelu SJ-F2560EVI-EU. Zastosowane w nim rozwiązania techniczne sprawiają, że żywność dłużej pozostaje świeża, zachowując przy tym niezbędne wartości odżywcze. Dzięki technice pakowania próżniowego, możemy nawet 8-krotnie wydłużyć okres przydatności przechowywanej żywności. Wystarczy umieścić produkt w specjalnej torebce, wsunąć ją do komory i nacisnąć przycisk Start, by rozpocząć proces pakowania próżniowego. Chroniące żywność przed zapachami torebki do można wygodnie przechowywać w lodówce, oszczędzając miejsce na półkach i w szufladach.

Urządzenie pracuje w oparciu o Advanced Cooling System – unikalny system obiegu powietrza, który zwiększa efektywność chłodzenia, ale także utrzymuje optymalne warunki do przechowywania artykułów spożywczych.

Dla wygody użytkownika zastosowano oświetlenie LED, które zostało za-

projektowane tak, aby stopniowo osiągało pełną jasność już po kilku sekundach. Wnętrze chłodziarki skrywa trzy przestronne półki, a także trzy szuflady – jedną dużą, przeznaczoną przede wszystkim do przechowywania mięsa, i dwie mniejsze do przechowywania warzyw i owoców, a także serów czy masła. Kompaktowe i praktyczne półki znajdują się również na drzwiach chłodziarki (z pojemnikiem na jajka włącznie). Komora zamrażarki została podzielona na dwa niezależne obszary, które można przełączać między trybem zamrażarki lub lodówki, a jeden z nich całkowicie wyłączyć, jeśli nie jest potrzebny. Model SJ-F2560EVA-EU oferuje kilka przydatnych funkcji i trybów pracy, m.in. funkcję Q.Drink (do chłodzenia napojów), tryb ekonomiczny, wakacyjny, a także szybkie zamrażanie i szybkie chłodzenie.

Całkowita pojemność nowego urządzenia marki Sharp wynosi 560 l (chłodziarka ma 390 l, a zamrażarka 170 l). Urządzenie charakteryzuje się zdolnością zamrażania 13 kg/24 h. Jest wyjątkowo energooszczędne, zważywszy na jego gabaryty. Pracuje w klasie efektywności energetycznej A+++, a roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 373 kWh. Model SJ-F2560EVA-EU jest też stosunkowo cichy – zgodnie z etykietą efektywności energetycznej wartość generowanego hałasu wynosi zaledwie 44 dB.



SIEMENS KI86NKD31

potrzebujące niskiej temperatury i większej wilgotności. Dzięki zjawisku grawitacji zimne masy opadają na dno urządzenia wraz ze zwiększonym stężeniem wody w powietrzu. Tam można przechowywać warzywa, owoce (specjalna szuflada), a także mięso i ryby. To także dobre miejsce dla napojów.

### Przechowywanie w zamrażarce

Higieniczność mrożenia oraz zachowanie względów bezpieczeństwa są dziś bardzo ważne. Po pierwsze, nie należy zamrażać ponownie już lekko lub całkowicie rozmrożonych produktów. Można zamrozić je znowu dopiero po przygotowaniu (ugotowaniu lub usmażeniu). Zakupione mrożonki warto wkładać od razu do toreb termoizolacyjnych. Przedłużą one niską temperaturę produktów. Świeże produkty takie jak warzywa, owoce, krewetki, potrawy typu ravioli czy pierogi warto mrozić na najwyższej półce (tam panuje zwykle najniższa temperatura). Aby warzywa zachowały pełnię wartości odżywczych, przed zamrożeniem należy je blanszować (nie dotyczy to np. papryki, cukinii czy szparagów). Po włożeniu produktów do zamrażalnika warto włączyć funkcję szybkiego mrożenia. Średnio w ciągu 5 godz. produkty zamrożą się bez utraty witamin, smaku, wyglądu czy wartości odżywczych.

„im wyżej, tym cieplej”, najwyżej ustawiamy produkty potrzebujące nieco wyższej temperatury, np. produkty mleczne, ale także powidła czy dżemy. Dzięki wyższym temperaturom rozwijają się bezpieczne dla zdrowia bakterie w nich zawarte (np. probiotyczne). Środek jest idealnym obszarem dla produktów o krótkim okresie przydatności do spożycia, np. dla serów czy pokrojonej wędliny. To również obszar do przechowywania gotowych dań. Najniżej ustawiamy zaś produkty



## Żyj lokalnie, myśl globalnie!



**VacPac Pro**  
chłodziarko-zamrażarka  
z funkcją pakowania  
próżniowego.

Flagowy model chłodziarko-zamrażarki Sharp VacPac Pro to nowatorskie połączenie sprawdzonych rozwiązań przedłużających świeżość produktów spożywczych oraz technologii pakowania próżniowego, które ułatwia nie tylko planowanie zakupów, ale przede wszystkim może pomóc wyeliminować problem marnowania żywności. Zapakowane próżniowo wędliny, sery i produkty mączne zachowają smak, aromat i wartości odżywcze o wiele dłużej, niż w przypadku tradycyjnego przechowywania. Dzięki pakowaniu próżniowemu oszczędzasz także dużo miejsca zarówno w chłodziarce, jak i zamrażarce. Co więcej, jedną z komór zamrażarki możesz zamienić w dodatkową chłodziarkę lub całkowicie ją wyłączyć. Wszystko po to, by żyć zdrowo, jeść smacznie i ... oszczędzać pieniądze.

**SHARP**  
Be Original.

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



# PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

Efektywne zamrażanie żywności

O tym, jak bardzo przydatna jest chłodziarko-zamrażarka czy zamrażarka w domu, nikogo nie trzeba przekonywać, chyba że należałoby wytłumaczyć jej użyteczność sceptykom mrozonek i miłośnikom zdrowej żywności. Jednak nawet dla nich kostka lodu dodana do szklanki świeżo wyciśniętego soku w upalny dzień to prawdziwe ukojenie. Jednak zanim włożymy cokolwiek do zamrażarki, warto zapoznać się z kilkoma ważnymi zasadami prawidłowego mrożenia, bowiem nie zdaje sobie z tego sprawę, że nawet mrożonki mają swój okres przydatności do spożycia. Po pewnym czasie mrożone produkty mogą, niestety, się zepsuć, a na pewno stracić walory smakowe. Produkty takie jak ryby, wędliny, gotowe potrawy, ciasto oraz pieczywo nie powinno być zamrożone dłużej niż 6 miesięcy. Ser żółty, drób i mięso może być w komorze mrożenia do 8 miesięcy. Warzywa i owoce można mrozić nawet do 12 miesięcy.



Fot. Bosch



Fot. Miele



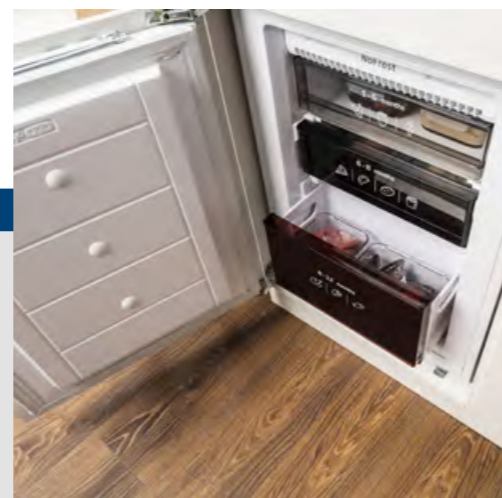
Fot. Amica



Fot. Siemens

*Różnych kształtów i różnej wielkości półki oraz pojemniki pozwalają na dostosowanie wnętrza chłodziarki do potrzeb użytkownika i przechowywanej w urządzeniu żywności.*

Oprócz wspomnianych produktów można także spotkać drobne akcesoria, takie jak pompki do ręcznego lub elektrycznego zasysania powietrza ze specjalnych woreczków lub pudełek. W wypadku wszystkich tych



Fot. Amica

do wymagających niskiej temperatury leków czy kosmetyków. W zamrażarce również segregowanie produktów staje się prostsze – dzięki kolorowym szufladom: szara przeznaczona jest do mrozonek z owoców i warzyw oraz do lodów, grafitowa – do pierogów, frytek, pizzy i zamrożonego chleba, natomiast czerwona – do mięsa i ryb.

## Pakowanie próżniowe

Dłuższe przechowywanie żywności zapewnia pakowanie próżniowe. Proces ten opiera się na wypompowaniu powietrza z worków folio-

wych lub specjalnych pojemników próżniowych, w których znajdują się produkty spożywcze. Na rynku dostępne są małe, poręczne modele, a także większe – blatowe czy do zabudowy, spotykane również w formie specjalnej szuflady. W funkcję pakowania próżniowego wyposażone są nawet niektóre dostępne na rynku chłodziarkozamrażarki.

## Akcesoria i oznakowania

W chłodziarkozamrażarkach producenci stosują dodatkowe akcesoria i rozmaite oznakowania, które mają ułatwić zarządzanie przestrzenią i właściwe przechowywanie żywności. W sprzęcie marki Amica z linii X-type stosowany jest SpaceManagement System, dzięki któremu nic się nie zmarnuje. Na wyposażeniu jest m.in. bambusowa dwustronna deska do wina i serów. Jest to wielofunkcyjny dodatek, który pomaga przechowywać produkty w lodówce i podawać je na stół bez potrzeby przekładania na talerz. Deska ma też inną funkcję – dzięki specjalnym wgłębieniom możemy przechowywać na niej wino i inne napoje. Ciekawym i wygodnym rozwiązaniem w lodówkach marki Amica jest SnackBox – ruchome pudełko z wiekiem, idealne do przechowywania na przykład przekąsek dla dzieci, a w razie potrzeby

## AMICA BK3195.4DFVCAA



UTRZYMUJE ŻYWNOSĆ  
**ŚWIEŻĄ**  
do **2x** dłużej

Z SYSTEMEM  
DO PAKOWANIA  
PRÓŻNIOWEGO  
FOODSAVER  
**FRESH**

## Ręczne urządzenie do pakowania próżniowego FoodSaver VS1192X

- **Oszczędność żywności:** utrzymuje żywność świeżą do 2x dłużej, dzięki czemu niemal bez wysiłku możesz zmniejszyć ilość odpadów
- **Oszczędność miejsca:** kieszonkowe, bezprzewodowe urządzenie; jedno ładowanie wystarcza na 100 cykli
- **Oszczędność czasu:** idealne do przygotowywania posiłków, ugotuj posiłki na cały tydzień, a następnie przechowuj je w pojemnikach próżniowych czy torebkach próżniowych
- **Kompatybilność:** z pojemnikami do przechowywania próżniowego FoodSaver Fresh i zapinanymi torebkami próżniowymi

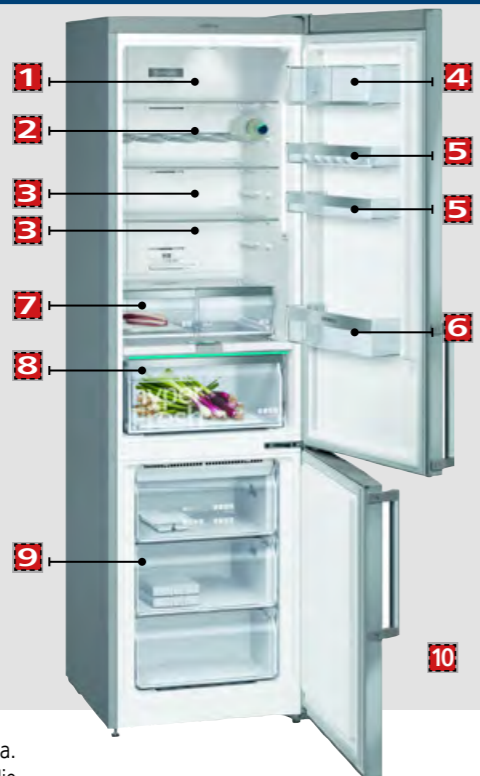


# PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

## Przechowywanie żywności w lodówce

Optymalne przechowywanie żywności w lodówce na przykładzie modelu KG39NAI35 marki Siemens:

- 1 Półka na wolniej psujące się pokarmy, takie jak sery twarde i jogurty.
- 2 Metalowa półka na butelki.
- 3 Półka na gotowane, surowe lub peklowane mięso, produkty mleczne, gotowe salatkę i surowe ciasto.
- 4 Półka na masło, ser i inne produkty o silnym zapachu.
- 5 Półka na jajka, sosy, przyprawy.
- 6 Duża półka na drzwiach na mleko i napoje.
- 7 Szuflada na ryby, mięso i inne produkty szybko psujące się.
- 8 Szuflada na owoce i warzywa.
- 9 Komora zamrażarki do długoterminowego przechowywania zamrożonej żywności.
- 10 Niektórych produktów nie powinno się przechowywać w niskich temperaturach, np. owoce i warzywa tropikalne, w tym pomidory, tracą smak i teksturę, jeśli są schłodzone.



Fot. Siemens

urządzeń funkcjonować powinna jedna złota zasada. Wybieramy tylko modele markowe, dobrej jakości. Nie ma sensu udawać, że coś się pakuje próżniowo. Szkoła czasu, folii i... żywności.

## Zalety pakowarek próżniowych

Dzięki pakowaniu możemy trzy-, cztero-, a nawet pięciokrotnie przedłużyć świeżość i zachować jakość przechowywanych produktów. Na przykład chleb lub bułki w temperaturze pokojowej mają trwałość ok. 3 do 4 dni, po zapakowaniu próżniowym można je przechowywać nawet o tydzień dłużej. Wołowina z kolei

przechowywana w lodówce bez pakowania jest świeża przez ok. 4 dni, przy pakowaniu próżniowym przedłużymy jej trwałość o ponad 30 dni! Podobny efekt osiągniemy przy pakowaniu próżniowym drobiu, dziczyzny lub surowych warzyw i serów. Mięso zamrożone można przechowywać średnio przez ok. 6 miesięcy, przy pakowaniu próżniowym możemy mrozić je przez ok. 24 miesięcy! Inną zaletą jest przede wszystkim zredukowanie liczby pojemników czy garnków, w których przechowujemy żywność. Miejsce w zamrażarce lub szafce zwiększy się nawet cztero- lub pięciokrotnie, jeśli zamienimy tradycyjne pojemniki na próżniowo zapakowane woreczki. Pakowanie próżniowe jest także idealnym rozwiązaniem do dzielenia dużych ilości produktów spożywczych na mniejsze porcje i zamrożenie ich. Ponadto zapakowane w zgrzanym wo-

reczku próżniowym mięso lub warzywa można włożyć do piekarnika (w zależności od typu i jakości woreczka foliowego) lub do garnka z wodą i gotować je metodą sous-vide (produkty zachowują soczystość, aromat i wartości odżywcze).

## Dostępne rozwiązania

Tradycyjne urządzenia domowe do pakowania próżniowego wyposażone są w pompę o wydajności średnio 5–7 l/min oraz listwę zgrzewająco-odsysającą (na rynku są także modele gastronomiczne o wiele wydajniejsze), które usprawniają czynność odsysania i szczelnego zamykania. Jedne modele pozwalają na obsługę jedynie produktów suchych, inne zaś mogą szczelnie zamykać także płyny, np. soki, konfitury czy zupy (wtedy warto zwrócić uwagę



FOODSAVER VS1190X

na zabezpieczenie przed zasysaniem wilgoci). Zgrzewarki do użytku domowego mają zazwyczaj kilka opcji, które pozwalają na odsysanie powietrza, zgrzewanie lub odsysanie i zgrzewanie jednocześnie listwą o długości średnio 30 cm. Ponadto stosuje się także funkcję stop, która zatrzymuje proces zgrzewania, jeśli użytkownik uzna to za słuszne. Nowoczesne modele mają także automatyczne zwolnienie blokady zabezpieczającej po zakończonym procesie. Niektóre produkty mogą mieć zaawansowane wyświetlacze, pozwalające na indywidualny dobór parametrów. Mniej wymagającymi urządzeniami, choć trzeba przyznać, bardziej praktycznymi, są urządzenia z lampką kontrolną, która komunikuje o gotowości urządzenia lub błędzie związanym np. ze złym włożeniem woreczka lub niedomknięciem pokrywki. Moc takich urządzeń, w zależności od zastosowanej pompy, waha się od 100 do nawet

*W niektórych chłodziarkozamrażarkach wykorzystywany jest podświetlany pojemnik, który o lekko niebieskawym zabarwieniu gwarantuje ciągłość procesu fotosyntezy warzyw i owoców. Dzięki temu produkty na dłużej zachowują swoją świeżość.*



Fot. Beko

# PRZECHOWYWANIE ŻYWNOSCI

## Pakowanie próżniowe a sous-vide

Pakowanie próżniowe jest dziś „na czasie”. Nie tylko za sprawą dłuższego przechowywania żywności, ale również rozpowszechnienia metody wolnego gotowania sous-vide, co po francusku oznacza „w próżni”. Taki rodzaj obróbki pozwala zachować pełnię aromatu potrawy, ponieważ soki, minerały i smak mięsa, ryb czy owoców i warzyw zostaje w produkcie – dzięki woreczkowi nic nie wyparuje, a wszystko zostaje w środku potrawy. Próżniowo zapakowany produkt

należy włożyć do garnka z wodą o dość niskiej temperaturze i gotować nawet 4–6 godz. na małym ogniu. Podobnie jest w wypadku piekarników parowych. Do woreczka oprócz świeżego produktu można włożyć zioła czy marynatę, a miękkość, soczystość i wyjątkowy aromat – gwarantowane!

*Wykorzystanie pakowarek próżniowych w połączeniu z odpowiednim przechowywaniem w chłodziarkozamrażarce pozwala znacznie dłużej zachować aromat i wartości odżywcze żywności.*

worki, odpowiednie do szerokości zgrzewarki (średnio 30 cm). Zazwyczaj producent dołącza do urządzenia zestaw woreczków, ale należy mieć na uwadze fakt, że w późniejszym czasie je należy dokupić. Nic nie stoi jednak na przeszkodzie, aby zużyte woreczki po oczyszczeniu ponownie wykorzystać. Zazwyczaj są one odporne na wysoką temperaturę i można je gotować w wodzie, a nawet używać w piekarniku parowym.



Fot. FoodSaver



Fot. Concept

700 W. To z kolei wiąże się z szybkością zasysania powietrza z woreczka. Co ciekawe, najnowsze urządzenia mają także specjalne przystawki, które pozwalają odsysać powietrze nie tylko z dołączonych woreczków, ale także z pojemników.

## Spoiny zgrzewające

Jeśli zastanawiamy się nad zakupem sprzętu do pakowania próżniowego, warto wziąć pod uwagę jakość i liczbę spoin, które po procesie wyciągania powietrza, odpowiadają za szczelne zamknięcie. Mała ich liczba powoduje, że sprzęt zgrzewa woreczek niedokładnie, przez co łatwo jest zrobić w zgrzewie dziurę i wpu-



CONCEPT VA-0010

ścić ponownie powietrze. Dlatego jeśli listwa nie spełnia swojej funkcji wystarczająco dobrze, warto czasem wykonać podwójny lub potrójny zgrzew, aby mieć pewność, że opakowanie jest szczelnie zamknięte – to szczególnie ważne, jeśli zgrzewamy produkt płynny.

## Woreczki na żywność

Oczywiście, aby korzystać z pakowarki próżniowej, należy wyposażyć się w specjalne

## Szuflady do pakowania próżniowego

Innowacyjnych rozwiązań nie brakuje także w sprzęcie do zabudowy. Znajdziemy tu m.in. szuflady do pakowania próżniowego, takie jak np. model EVS 7010 firmy Miele. Ma on 14 cm wysokości i doskonale komponuje się w kuchennej zabudowie z nowymi modelami piekarników tego producenta, należących do Generacji 7000. Dzięki temu urządzeniu możemy zapewnić dłuższą trwałość przechowywanym produktom, a przez to robić zapasy lub też porcjować rozmaite artykuły spożywcze. Szuflada sprawdzi się również do gotowania sous vide, ponieważ pakowanie próżniowe pozwala zachować na dłużej zarówno jej smak, jak i składniki odżywcze. Nowa szuflada firmy Miele nie została wyposażona w uchwyt. Zamiast tego zastosowano rozwiązanie Push2Open – żeby ją otworzyć, wystarczy delikatnie nacisnąć jej frontowy panel. Urządzenie obsługujemy z wykorzystaniem eleganckiego i intuicyjnego panelu SensorTouch, który „ujawnia się” po otwarciu szuflady. Użytkownik ma możliwość zastosowania jednego z trzech dostępnych poziomów próżni podczas pakowania, co pozwala dostosować ten parametr do rodzaju pakowanej żywności: owoców, mięsa czy nawet potraw z dużą zawartością cieczy. Wnętrze szuflady doskonale nadaje się do wykorzystania torebki próżniowej o wymiarach do 250 x 35 mm i wysokości 80 mm. Firma Miele oferuje model EVS 7010 w trzech różnych wersjach kolorystycznych – GraphitGrey, BrillantWhite oraz ObsidianBlack.



MPM MPZ-01



Fot. Miele



**GORENJE. Suszarka bębnowa MAD830**

## Suszenie z jonizacją

**W ofercie suszarek bębnowych marki Gorenje dostępny jest innowacyjny model MAD830, w którym zastosowano m.in. technikę jonizacji IonTech oraz cichy i energooszczędny silnik inwerterowy PowerDrive.**



Powietrze pełne jonów o ładunku ujemnym suszy pranie, znacznie redukując gniczenie się ubrań. Jonizator tworzy środowisko wolne od większości alergenów, pozostałości dymu i pyłków kwiatowych, a także ładunków elektrostatycznych nagromadzonych w czasie suszenia. Dzięki temu ubrania łatwiej się prasują i pachną świeżo. Mniej zagnieść zapewnia także bęben suszarki WaveActive. Jest on wykonany ze stali nierdzewnej o unikalnym falistym wzorze, który sprzyja zmiękczeniu włókien, niezależnie od rodzaju suszonych tkanin. Nawet największe tkaniny będą miękkie, równomiernie wysuszone i mniej pogniecione po wyjęciu z suszarki dzięki opatentowanemu dwukierunkowemu systemowi nawiewu powietrza TwinAir.

W modelu MAD830 dostępny jest specjalny program IonRefresh, który pozwala na szybkie odświeżenie ubrań z wykorzystaniem jonów. Dzięki niemu ubrania będą gotowe do założenia po zaledwie 30 min, niemal tak świeże, jak po upraniu. Intuicyjną obsługę dostępnych parametrów i programów suszenia zapewnia łatwy w użyciu interfejs z centralnie umieszczonym pokrętkiem JoggerDial. Pozwala to na uruchomienie

suszenia w trzech prostych krokach: włączenie suszarki, wybór programu i wciśnięcie przycisku uruchamiającego, bez wyboru dodatkowych funkcji i ustawień, które, w razie potrzeby, są jednak dostępne na dużym wyświetlaczu. Użytkownik może również dostosowywać programy suszenia do własnych potrzeb. Dostępna jest też funkcja opóźnienia startu. Szklane drzwiczki pozwalają kontrolować proces suszenia, a system FiltrationSupreme zapewnia doskonałą filtrację bez ograniczania przepływu powietrza. Opatentowane rozwiązanie wrzutowe umożliwia łatwe czyszczenie, a opcjonalne oświetlenie wnętrza jeszcze bardziej zwiększa widoczność. Model MAD830 ma 8-kilogramowy wsad i charakteryzuje się klasą efektywności energetycznej A+++.

Roczne zużycie energii to 176,5 kWh, a poziom hałasu wytwarzany podczas pracy urządzenia wynosi 65 dB(A) re 1pW. Klasa kondensacji suszarki Gorenje to A. W każdym cyklu suszenia kondensuje ona aż 90 proc. wilgoci z prania, zapewniając całkowicie suche ubrania i eliminując wszelkie problemy związane z nadmiarem wilgoci w domu. Oznacza to, że do otoczenia zostaje rocznie uwolnionych o 55 l wody mniej w porównaniu z suszarkami bębnowymi o klasie efektywności kondensacji B. Suszarka została wyposażona w wąż AutoDrain. Dzięki temu można podłączyć ją do odpływu, aby oszczędzić sobie kłopotów z koniecznością ręcznego opróżniania zbiornika kondensatu.

**MPM. Chłodziarkozamrażarka MPM-324-KB-36W**

## Funkcjonalne chłodzenie

**Oferta urządzeń chłodniczych marki MPM powiększyła się o kolejny, praktyczny i funkcjonalny dwudrzwiowy model MPM-324-KB-36W. Urządzenie jest energooszczędne, a przy tym pojemne i funkcjonalne.**

Wolnostojący model MPM-381-FF-25 ma 185 cm wysokości, 60 cm szerokości i 60 cm głębokości, co sprawia, że idealnie wpasuje się w wymiary standardowych mebli kuchennych. Pojemność użytkowa chłodziarki wynosi 223 l, a zamrażalnika 89 l. Wnętrze modelu MPM-324-KB-36W podświetlane jest energooszczędnymi LED-ami i skrywa pojemne półki w chłodziarce, a 3 dodatkowe wygodne i praktyczne półki znajdują się także na drzwiach. W chłodziarce dostępne są również wysuwane pojemniki na warzywa i owoce. W wyposażeniu nie zabrakło także pojemnika na jajka (w chłodziarce) oraz pojemnika na lód (w zamrażarce). Komora zamrażania ma łącznie 3 prze-



działy do przechowywania żywności (temperatura zamrażarki: -18 °C). Urządzenie charakteryzuje się zdolnością zamrażania 4 kg/24 h i pracuje w klasie energetycznej A+. W wydajny sposób dba nie tylko o żywność, ale też o budżet domowy. Maksymalny poziom hałasu wytwarzanego przez urządzenie nie powinien przekraczać 42 dB(A), a roczne zużycie energii nie powinno być większe niż 273 kWh. Czas ocieplania w wypadku braku energii elektrycznej (od -18 °C do -9 °C) wynosi około 23 godzin. Chłodziarkozamrażarka dostępna jest w uniwersalnym białym wykończeniu.



**RAVANSON. Kuchnia KWGE-50R**

## Gotowanie w stylu retro

**Model KWGE-50R firmy Ravanson nawiązuje do stylistyki retro, ale niepozbawiony jest nowoczesnych rozwiązań technicznych, dzięki którym świetnie sprawdzi się w każdej kuchni. Urządzenie wyposażone jest w płytę gazową i piekarnik elektryczny z termoobiegiem, co pozwala na równomierne i szybkie przyrządzenie wypieków.**



Płyta w urządzeniu firmy Ravanson ma praktyczną metalową pokrywą, dwuczęściowy emaliowany ruszt oraz cztery palniki z zabezpieczeniem przeciw wyciekowi gazu. Automatyczna zapalarka ukryta jest w stylowych pokrętkach, nadających kuchni wyjątkowy wygląd. Piekarnik elektryczny w modelu KWGE-50R ma 52 l pojemności. W jego wnętrzu zastosowano wytłaczane prowadnice oraz podświetlenie halogenowe. Charakterystyczna dla modelu KWGE-50R jest także szyba, której kształt i wykończenie nawiązują do klasycznych modeli rodem z minionego wieku. Dostępne tryby pracy piekarnika (m.in. grzanie dolne, górne) w połączeniu z solidną pły-

tą gazową pozwalają na rozmaite eksperymenty kulinarne. Urządzenie charakteryzuje się klasą efektywności energetycznej A. Zużycie energii bez termoobiegu wynosi 0,71 kWh/cykl, a z włączonym termoobiegiem 0,73 kWh/cykl. Szerokość, głębokość i wysokość urządzenia wynoszą odpowiednio 50, 50 i 85 cm. Model KWGE-50R oferowany jest w kolorze kremowym, który doskonale komponuje się w każde wnętrze. W wyposażeniu znajdują się m.in. dwuczęściowy emaliowany ruszt i również emaliowana blacha do pieczenia. Stabilna podstawa kuchni wykorzystuje nóżki z regulacją wysokości, co ułatwia wyważenie urządzenia.



VESTFROST. Chłodziarka do wina W45

## Dwie strefy chłodzenia

Firma Vestfrost to wyjątkowy specjalista w produkcji chłodziarek do wina. Zajmuje się tym nieprzerwanie od lat, a jego doświadczenia przekładają się na sprzęt, który oferuje. Potwierdzeniem profesjonalizmu jest model W45 do zabudowy, wyposażony w dwie strefy chłodzenia.

Winiarka W45 z serii Function zachwyca swoim designem. Może pomieścić 44 butelki wina o standardowym rozmiarze. Została wyposażona w dwie strefy chłodzenia – w pierwszej można ustawić temperaturę z zakresu od 5 do 10 °C, a w drugiej od 10 do 18 °C. Dzięki temu można w niej przechowywać jednocześnie różne gatunki wina, stwarzając mu optymalne warunki do przechowywania, zachowujące doskonały smak i aromat tego szlachetnego trunku.

Producent zastosował sterowanie elektroniczne z nowoczesnym wyświetlaczem LCD. Kompresor wykorzystywany w urządzeniu wyposażony został w technikę eliminującą niepożądane drgania i wibracje. Drzwi winiarki mają możliwość zmiany kierunku otwierania. Zastosowane w nich przyciemniane szło z filtrem UV pozwala chronić wino przed szkodliwym promieniowaniem.

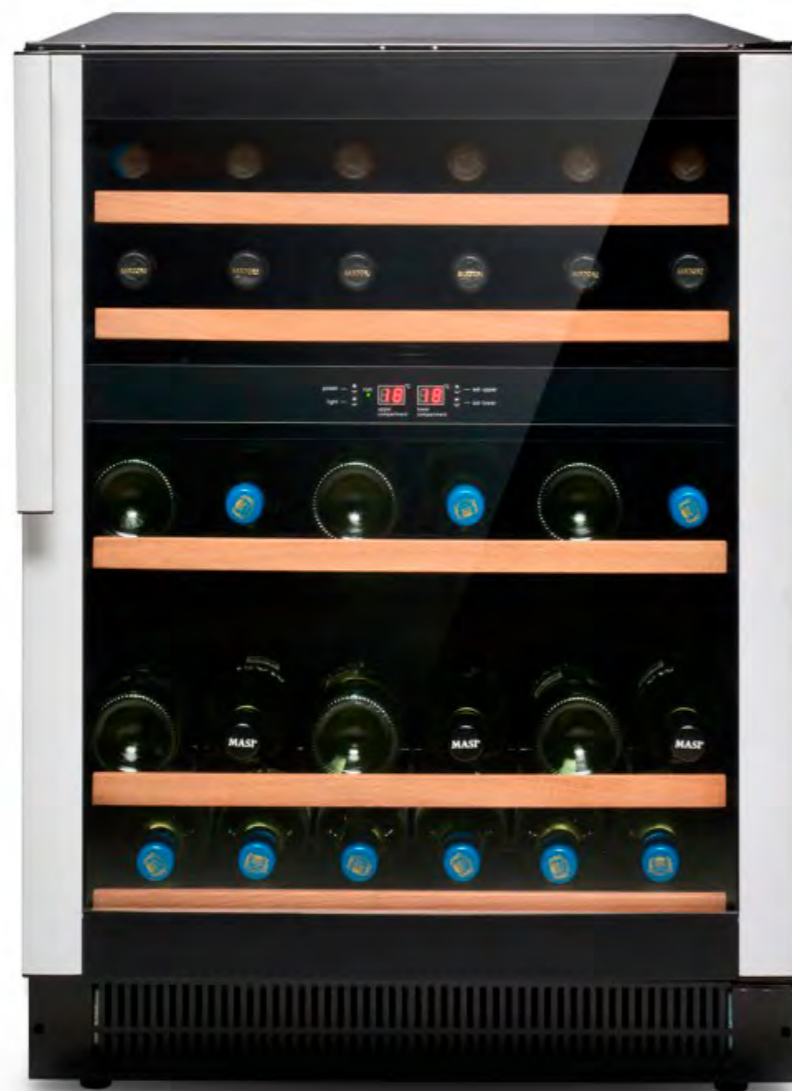
Wnętrze urządzenia podświetlane jest energooszczędnymi LED-ami. Metalowe półki z frontami z naturalnego dębu doskonale komponują się z ciemną obudową winiarki, co dodaje urządzeniu elegancji połączonej z nutą tradycji i klasyki.

Urządzenie wyposażono w filtr z aktywnym węglem pochłaniający zapachy, które mogłyby negatywnie wpłynąć na smak przechowywanego wina. Na zapachy narażone są szczególnie wina korkowane. Producent zaleca regularną wymianę filtra nie rzadziej niż raz do roku.

Model W45 ma także system podgrzewania wnętrza chłodziarki. Zapewnia on, że temperatura we wnętrzu urządzenia będzie stabilna nawet wówczas, gdy temperatura otoczenia będzie niższa niż ta wymagana do należytego przechowywania wina. Temperatura otoczenia, w jakiej może pracować urządzenie, nie powinna być niższa niż 5 °C.

Wysokość winiarki można dopasować do potrzeb dzięki regulowanym nóżkom (od 82 do 89 cm). Szerokość i głębokość urządzenia wynoszą odpowiednio 59,5 i 57,3 cm.

Model W45 należy do klasy efektywności energetycznej B. Roczne zużycie energii to 198 kWh. Winiarka Vestfrosta jest wyjątkowo cichym urządzeniem. Poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy nie powinien przekraczać 45 dB.



# KÄRCHER



CZYSZCZENIE  
BEZ CHEMII

Zabija  
**99.99%**  
bakterii

# JESTEŚ W DOMU?

Zadbaj o to, aby Twój dom był higienicznie czysty! Technologią czyszczenia parowego zapewnij zarówno czystość w domu jak i bezpieczeństwo domowników.

Kupuj z domu! Sprawdź parownice Kärcher na [karcher.pl](http://karcher.pl).





# Lodówka wymyślona na nowo



Food

Twórz listy zakupów i w dowolnym miejscu zaglądaj zdalnie do lodówki



Family

Prowadź rodzinny kalendarz i dziel się z bliskimi zdjęciami oraz wiadomościami



Connect

Połącz lodówkę z innymi urządzeniami Samsung w swoim domu, np. z piekarnikiem lub pralką



Fun

Słuchaj i oglądaj treści ze swojego TV na ekranie lodówki dzięki wyświetlaczowi i głośnikowi klasy premium

Poznaj całą rodzinę lodówek Samsung



[lodowki.samsung.pl](http://lodowki.samsung.pl)



SmartThings

Aplikacja Samsung SmartThings dostępna jest w Google Play oraz App Store



Wymaga połączenia z kompatybilnym smartfonem i aplikacją. Współpracuje z systemami Android oraz iOS.