



## DUŻE

### SPRZĘT WOLNOSTOJĄCY I DO ZABUDOWY

Numer 5/2020 maj

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

R e k l a m a



POBIERZ  
NUMER!



# SHARP

## Temat numeru!

# Lodówki z dolną zamrażarką

## Duże AGD i gotowanie na parze

## Gazowe płyty grzejne



9 772391 724001

Sharp – rozmowa o tym jak powstają i co potrafią lodówki

Zdrowe i smaczne gotowanie na parze w kuchennej zabudowie

Troska o higienę i komfort ze sprzętem gospodarstwa domowego

Wygodne przygotowywanie potraw na gazowej płycie grzejnej



## Czas na wspólne gotowanie



Spędzając więcej czasu w tzw. „czterech kątach”, mamy jednocześnie więcej okazji do gotowania. Sposobów i pomysłów na przyrządzanie smaczkich i zdrowych posiłków jest wiele, podobnie jak urządzeń, którymi możemy się wspomagać, gotując. My tym razem skupiamy się przede wszystkim na płytach gazowych i urządzeniach umożliwiających gotowanie na parze. Płyta gazowa to sprzęt wciąż bardzo popularny w kuchennej zabudowie. Producenci doskonale o tym wiedzą i starają się stale ulepszać ofertę, dopasowując ją do panujących trendów i potrzeb konsumentów. Podobnie jest zresztą z dużym AGD do gotowania na parze. Ten sposób obróbki termicznej jest nie tylko zdrowy, ale również – właśnie ze względu na swoje walory zdrowotne – stał się modny. Korzystanie z urządzeń do gotowania na parze, czy chociażby piekarnika z funkcją pary, pozwala zachować więcej składników odżywczych i witamin w potrawach. Zdrowe odżywianie jest przecież niezmiernie ważne, nie tylko w obecnej sytuacji, jaka panuje na świecie. Do przechowywania żywności, którą później możemy przyrządzić, np. na parze, niezbędne są chłodziarki zamrażarki. Pojemny model pozwoli nie tylko dłużej przechowywać produkty spożywcze, ale też ograniczyć liczbę wizyt w sklepie. W naszym „InfoProdukcie” poświęcimy sporo miejsca urządzeniom chłodniczym. Omawiamy przede wszystkim konstrukcje z dolną zamrażarką, niezwykle popularne w polskich domach. Dostępne na rynku modele udowadniają, że tego typu lodówki w naszym, może ostatecznie poza pojemnością, nie ustępują wielkogabarytowym modelom typu side by side czy french door.

Lukasz Sowiński

### Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata. **4**

### Wywiad – Vestel

O działaniach firmy Vestel i sprzęcie chłodniczym przez nią oferowanym rozmawiają z nami Andrzej Krop i Waldemar Pokora z Vestel Poland Sp. z o.o.



### Lodówki z dolną zamrażarką

Chłodziarki zamrażarki z zamrażarką dolną są obecnie jednymi z najpopularniejszych urządzeń chłodniczych, co zawdzięczają przede wszystkim funkcjonalności.



### Nowości w dużym AGD

**36,56**

### Nowoczesne gazowe płyty grzejne

Dostępne w ofercie producentów dużego AGD modele płyt grzewczych zaskakują nie tylko jakością wykonania, ale przede wszystkim funkcjonalnością i stosowanymi w nich rozwiązaniami technicznymi. Przy wykorzystaniu odpowiedniego modelu przygotowanie nawet najbardziej skomplikowanej potrawy będzie znacznie łatwiejsze.



### Przeskalowanie etykiet energetycznych

Znane wszystkim nalepki od połowy lat 90. XX w. z sukcesem promują wśród konsumentów urządzenia najwydajniejsze pod względem ekologicznym, przyczyniając się do istotnej redukcji zużycia energii elektrycznej przez miliony gospodarstw domowych. **48**



### Gotowanie na parze

Urządzenia wykorzystujące parę wodną stają się coraz popularniejsze. Powodów zaistniałej sytuacji jest co najmniej kilka. Najważniejszym są, oczywiście, wyjątkowe właściwości potraw przygotowywanych z ich pomocą. Gotowanie na parze jest nie tylko zdrowe, ale stało się również modne.



### Troska o higienę i komfort z AGD

Różnorodne funkcje i rozwiązania techniczne stosowane w dużym AGD pozwalają zachować higieniczną czystość w domu, zapewnią optymalne warunki do długiego przechowywania żywności czy też zwiększają komfort prania oraz zmywania.

## 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



Amica  
for living



OpenDry

## Nowa zmywarka Amica. Zapomnij o wycieraniu naczyń.

Nie dość, że nie musisz już ręcznie zmywać naczyń, to od teraz nie musisz ich również wycierać. Z nowej zmywarki Amica z OpenDry wyjmiesz idealnie czyste, suche i lśniące naczynia, od razu gotowe do użycia. Funkcja OpenDry sprawia, że po zakończeniu cyklu zmywania drzwi zmywarki otwierają się same, przez co naczynia doskonale się dosuszają. Naturalny i szybszy proces suszenia to również brak zacieków, a także mniejsze zużycie energii. Perfekcyjne zmywanie i suszenie tylko ze zmywarką Amica!



## Grupa Hisense

### Przekazuje sprzęt medyczny i ochronny dla Słowenii

Grupa Hisense, do której należy m.in. marka Gorenje, przekazała ludności słoweńskiego Roje sprzęt medyczny i ochronny. Jest to jedna z darowizn, jaką w ostatnim czasie przekazała Słowenii firma Hisense.



Łącznie dla słoweńskiej ludności grupa Hisense przekazała 200 tys. masek ochronnych, 2000 zestawów odzieży ochronnej i gogli dla pracowników służby zdrowia, 2000 sztuk ochronnej odzieży chirurgicznej i 500 respiratorów. Hisense przekazał również specjalistyczne urządzenie wspomagające oddychanie i pomógł w zakupie dodatkowych 46 takich urządzeń.

– Staramy się pomagać w najlepszy możliwy sposób we wszystkich lokalnych środowiskach, w których działamy poprzez darowizny bardzo potrzebnego sprzętu, a także dzieląc się sprawdzonymi dobrymi praktykami, które przygotowaliśmy w oparciu o doświadczenia związane z wybuchem epidemii w Chinach, aby zapobiec rozprzestrzenianiu się koronawirusa i chronić zdrowie pracowników – powiedział Alex Zhu, prezes grupy Hisense Europe.

Grupa Hisense pomogła również Słowenii, udostępniając magazyn w chińskim Qindgao, gdzie ma swoją siedzibę główną. Pracownicy Hisense zbierają wszystkie darowizny przekazywane z Chin dla Słowenii i wysyłają je na lotnisko.



## GfK

### 2/3 Polaków ograniczy zakupy, ratując domowy budżet

**Wyniki pierwszej fali badania „GfK Corona Mood: dynamika zachowań konsumentów na rynkach FMCG, dóbr trwałych i usług finansowych” wskazują, że 68 proc. respondentów deklaruje, że w sytuacji pogorszenia sytuacji finansowej gospodarstwa domowego jest gotowa zacisnąć pasa i ograniczyć dotychczasowe standardowe zakupy i wydatki.**

Wśród innych indywidualnych strategii mających na celu przeciwdziałanie obniżeniu standardu życia respondenci wymieniają próbę podjęcia dodatkowej pracy i znalezienia dodatkowego źródła dochodów (42 proc.) oraz sprzedaż części majątku osobistego (13 proc.).

Ograniczenie zakupów, czy to podstawowych artykułów codziennego użytku, czy dóbr trwałych kupowanych rzadziej, to rozwiązanie dostępne od ręki, najłatwiejsze we wdrożeniu, które będzie miało dziś trudny do oszacowania wpływ na obroty wszystkich de-

talistów i producentów z sektora FMCG, dóbr trwałych, elektroniki użytkowej, RTV, AGD. Kolejnym sektorem, który bez wątpienia odczuje zmiany w dotychczasowych postawach konsumentów, będzie sektor bankowości i usług finansowych. Jednak tu

zmiany dla branży mogą mieć zarówno negatywny, jak i pozytywny charakter. Z deklaracji respondentów wynika, że strategiami branyymi przez nich pod uwagę są decyzje związane ze zmianą dotychczasowego modelu finansów domowych. Pozytywny dla branży efekt mo-

że dać zwiększony popyt na kredyty – 6 proc. respondentów rozważa wzięcie pożyczki w banku, a 2 proc. w firmie pożyczkowej. Z kolei negatywny efekt mogą przynieść strategie przeciwne – likwidacja lokat oszczędnościowych (14 proc. deklaracji) lub zaprzestanie spłacania zobowiązań, rat kredytu (5 proc. deklaracji).

9 proc. respondentów źródła pomocy finansowej poszukiwać będzie w pożyczkach od rodziny i znajomych, 3 proc. jako dopuszczalne rozwiązanie przyjmuje zaprzestanie spłat zobowiązań typu czynsz i bieżące opłaty.



## Nowe dwudrzwiowe lodówki Czarne Szkoło

Nowoczesny design i zaawansowana technologia w Twojej kuchni



**A+** klasa energetyczna

**Nowoczesny design**  
Drzwi z eleganckiego czarnego szkła

**Więcej przestrzeni**  
Aż 647 litrów pojemności

**Metal Cooling**  
Stabilna temperatura wewnątrz nawet przy częstym otwieraniu drzwi

**All Around Cooling**  
Równomierne rozprowadzanie chłodnego powietrza dla dłuższej świeżości produktów

**Silnik Digital Inverter**  
Niskie zużycie energii i cichsza praca potwierdzone 10-letnią gwarancją

nowość

RS65R54412C

\* Kostka ClearView dostępna w modelu RS65R54412C.



## Samsung

### Akcja #GotujeWDomu z Cook Story by Samsung

**Część z nas z pewnością zastanawia się, jak zagospodarować czas, który spędzamy w domu, pracując zdalnie i opiekując się dziećmi. Co powiecie na wspólne przygotowywanie potraw we własnej kuchni? Cook Story by Samsung wychodzi naprzeciw tym, którzy poszukują motywacji i inspiracji do domowego gotowania. W mediach społecznościowych przestrzeni kulinarnej ruszyła akcja #GotujeWDomu.**

Podczas pobytu w domu nie możemy zapominać o zdrowej i zbilansowanej diecie. To, w jaki sposób się odżywiamy, ma ogromny wpływ na nasze samopoczucie i zdrowie, a dziś jest ono szczególnie ważne. Gotując w domu, z bliskimi, możemy nie tylko dostarczyć naszemu organizmowi niezbędnych składników odżywczych, witamin i minerałów, ale także odkryć drżącą w nas pasję i świetnie się bawić. Do tego zachęca przestrzeń kulinarna Cook Story by Samsung. Do akcji #GotujeWDomu może przyłączyć się każdy, kto przez najbliższy czas zamierza zaprzyjaźnić się z własną kuchnią.

Szefowie kuchni, którzy na co dzień gotują i prowadzą warsztaty w Cook Story by Samsung, w ramach akcji dzielą się sprawdzonymi przepisami na proste i pyszne dania. Znajdziemy je na stronie internetowej Cook Story by Samsung oraz na Facebooku i Instagramie. Przepisy zostały

dobrane tak, aby każdy mógł samodzielnie przyrządzić je w domu z produktów, które w większości posiadamy w naszych kuchniach. Zadowoleni będą miłośnicy makaronu i pizzy. Z kolei fani leniwych weekendowych śniadań odkryją nowe wersje klasycznych potraw.

Akcja #GotujeWDomu to także zachęta do jednoczenia się i tworzenia wspólnej kulinarnej opowieści. Pomysł zrodził się z połączenia pasji do gotowania i chęci szerzenia pozytywnego nastawienia. Gotowanie daje radość, a wspólne przygotowywanie posiłków to okazja do bycia razem, odkrywania nowych smaków i dobrej zabawy. Cook Story by Samsung zachęca do dzielenia się zdjęciami potraw i oznaczania ich hasztagiem #GotujeWDo-



mu oraz tagowania profilu @CookStorybySamsung na Instagramie. Każdy post zostanie udostępniony, a dla autorów najlepszych i najbardziej kreatywnych przepisów, zdjęć i filmików przewidziane są nagrody. Więcej informacji na <https://cookstory.samsung.pl/przepisy>.



## Bosch

### Akcja #BoschwPogotowiu

**Marka Bosch ruszyła z pomocą szpitalom, SOR-om i stacjom ratownictwa medycznego w całym kraju. W ramach akcji #BoschwPogotowiu przekaże na ich potrzeby setki urządzeń. Będą to pralki, suszarki, pralkosuszarki, czajniki i kuchenki mikrofalowe. Ich wartość rynkowa sięgnie 1 000 000 zł.**

### #BoschwPogotowiu



Na potrzeby akcji w firmie BSH (w portfolio, której znajduje się marka Bosch) powstała specjalna grupa ochotników, która zgłosiła chęć pomocy w tej inicjatywie. W ten sposób pracownicy spółki chcą wesprzeć służbę zdrowia i przyczynić się do walki z COVID-19. Przede wszystkim jednak pragną wyrazić wdzięczność personelowi medycznemu za ogromny wysiłek, który wkładają w to, by pomagać nam wszystkim.

— *Doskonale zdajemy sobie sprawę, że naszym medykom należy się teraz każde możliwe wsparcie. Zaczęło się od pomysłu i przekazania kilku zestawów pralek i suszarek do szpitali zakaźnych i stacji ratownictwa medycznego. Szybko dotarli do nas informacje, że zapotrzebowanie na nasze urządzenia jest o wiele większe. Lekarze, pielęgniarki i ratownicy zaczęli zgłaszać się do nas lawinowo. Nie mogliśmy pozostawić ich prośb bez odpowiedzi. Nasza firma postanowiła przeznaczyć na ten cel część budżetu marketingowego* — mówi Hanna Stajuda, dyrektor Działu Komunikacji w BSH.

Bosch przekazał również 10 zestawów pralek z technią aktywnego tlenu (wykorzystującą cząsteczkę ozo-



nu) i suszarek do ubrań do polskich szpitali zakaźnych i oddziałów ratownictwa medycznego. Sprzęt trafią do jednostek w województwie łódzkim, mazowieckim, podkarpackim i śląskim.

— *W obliczu epidemii utrzymywanie czystości ubrań jest niezwykle istotne. Nasza firma zdecydowała się przekazać zestawy pralek i suszarek do ubrań tym, którzy w swojej pracy są narażeni na bezpośredni kontakt z koronawirusem i powinni korzystać ze środków prewencyjnych w sposób szczególny. Mamy nadzieję, że z pomocą naszych urządzeń lekarze, pielęgniarki, pracownicy szpitali i ratownicy medyczni zminimalizują ryzyko, z jakim na co dzień się spotykają, poczują się bezpieczniej i zadbają także o własne zdrowie* — mówi Krzysztof Nagodziński, członek zarządu BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.

## Checkpoint Systems

### Sklepy przyszłości pojawią się szybciej, niż się nam wydaje

**Sprzedawcy detaliczni od dawna wiedzieli, że na rynku szykują się zmiany. Konsumenti coraz chętniej przenoszą swoje zwyczaje zakupowe do Internetu i to tam uczą się pewnych wzorców – przede wszystkim szybkości zakupów, wygody, ogromnej dostępności asortymentu czy choćby elastyczności związanej z dostawą, zwrotami i płatnościami.**

Na tym tle tradycyjne sklepy stacjonarne mają sporo do nadrobienia i raczej prędzej niż później dojdziemy do momentu, w którym oba kanały sprzedaży mocno się przenikną, wychodząc tym samym naprzeciw oczekiwaniom konsumentów. W raporcie firmy doradczej Kearney można przeczytać, że do roku 2030 prognozuje się, że 1/3 handlu detalicznego będzie stanowił handel w formie elektronicznej. Nie zawsze będzie wiązało się to odejściem od sklepów stacjonarnych na rzecz zakupów w sieci. Konsumenti coraz chętniej będą sięgać po aplikacje w swoich telefonach, asystentów głosowych czy choćby możliwości sztucznej inteligencji, która pomoże im w doborze najlepszego produktu dla nich. Pojawienie się na rynku pierwszych sklepów bez obsługi pracowników to dopiero początek tej zmiany. Handel zmieni się znacznie bardziej, a wizyta w sklepie



stanie się w pełni spersonalizowanym, wręcz interaktywnym doświadczeniem. Klienci będą wybierać te miejsca, w których zakupy zrobią równie szybko i łatwo jak za pośrednictwem Internetu, nie rezygnując jednocześnie z odwiedzin w sklepie.

## Devo

### Polacy z nagrodą Red Dot 2020

**Devo – polski producent mebli łazienkowych zdobył prestiżową nagrodę w międzynarodowym konkursie „Red Dot” 2020 za nowatorski projekt kolekcji OVAL. Autorami projektu są Marta Niemywska-Grynasz oraz Dawid Grynasz z Grynasz Studio.**

Konkurs „Red Dot” ze względu na swój prestiż i międzynarodowy charakter jest określany mianem „Oscarów” branży wnętrzarskiej. Co roku jury ocenia tysiące zgłoszeń, a nagrody są przyznawane w trzech kategoriach: projektowanie produktu, projektowanie komunikacji oraz projekt koncepcyjny.

Tegoroczna edycja konkursu przyniosła sukces polskiemu producentowi mebli łazienkowych, marce Devo. Nagrodę „Red Dot” otrzymała kolekcja OVAL – projekt autorstwa Grynasz Studio. To kolejny sukces tej realizacji – wcześniej została doceniona w konkursie „Dobry Wzór” 2019 organizowanym przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego,

jedną z najstarszych instytucji zajmujących się wzornictwem przemysłowym w Europie. Zdobyła również nagrodę „Must Have” 2019.

Meble OVAL wyróżnia charakterystyczna dla projektantów minimalistyczna forma. To dobrze wyważona mieszanka stylu skandynawskiego i loftowego, przykuwająca uwagę subtelnymi opływowymi kształtami. Zastosowano tu naturalne materiały: olejowane drewno oraz malowaną proszkowo stal, dzięki czemu rodzina mebli zyskała ponadczasowy charakter.

To propozycja dla ceniących jakość wykonania i niebanalne połączenia. Dodatkowe informacje na stronie internetowej [www.devo.pl](http://www.devo.pl).



## Decoroom

### Sposoby na organizację domowego biura

**Podczas pracy zdalnej szczególnie ważne jest odpowiednie zaaranżowanie przestrzeni w domu, która ma bezpośredni wpływ na naszą kreatywność, efektywność i możliwość koncentracji. Jak przeorganizować wnętrze, aby profesjonalnie wykonywać w domu wszystkie swoje służbowe obowiązki?**

Warunki domowej przestrzeni roboczej powinny być jak najbardziej zbliżone do tych panujących w prawdziwym biurze, więc należy ją wydzielić, choćby symbolicznie, by uniknąć ciągłego rozpraszania przez domowników czy inne czynniki. Warto zadbać, by wszystkie niezbędne do wykonywania pracy sprzęty były pod ręką. Kluczowym elementem będzie także wygodne krzesło, które pozwoli pracować we właściwej pozycji.



W domowym biurze nie może zabraknąć dostępu do dziennego światła! Działło ono pobudzająco, a promienie słońca wpadające do pomieszczenia z pewnością pomogą w zachowaniu dobrego nastroju i działaniu na wysokich obrotach.

Wiele badań wskazuje jednoznacznie, że żywa zieleń poprawia nastrój, pomaga walczyć ze stresem, a przy tym oczyszcza powietrze. Każdy, nawet symboliczny kontakt z naturą będzie wywoływał pozytywną reakcję organizmu, więc niech w otoczeniu zagości np. paprotka czy monstera. Warto wyznaczyć sobie plan dnia i rozkład przerw, łącznie z planem posiłków oraz początkiem i końcem działań w domowym biurze. Choć może się to okazać trudne, to konieczne będzie oddzielenie obowiązków domowych od pracy, bowiem czasochłonne czynności mogą odciągnąć nas od obowiązków służbowych.



## Antalis Interior Design Award

### Polacy docenieni w konkursie

**31 marca br. ogłoszono zwycięzców konkursu „Antalis Interior Design Award”, organizowanego przez Antalis, czołowego europejskiego dystrybutora papierów, rozwiązań opakowaniowych i komunikacji wizualnej. Wśród laureatów znalazły się dwie firmy z Polski.**

Ideą tegorocznej edycji konkursu było wyłonienie najciekawszych projektów, które w kreatywny sposób, dzięki spersonalizowanym dekoracjom, najlepiej potrafiły przekształcić przestrzeń w miejsce do życia. Uczestnicy, wśród których znaleźli się architekci i projektanci wnętrz, agencje projektowe, szkoły projektowania, a także drukarnie LFP z 24 krajów, zgłosili aż 535 prac!

Polskie firmy najlepiej wypadły w kategoriach „Office” oraz „Interior Film”. W kategorii „Office” jury zdecydowało się przyznać dwie równorzędne nagrody. Jedną z nich trafiła do firmy Zachart Studio, specjalizującej się w produkcji neonów i reklam przestrzennych. Doceniono projekt aranżacji pomieszczeń biurowych w kompleksie Alchemia Gdańsk, w którym wykorzystano tapetę Coala wallpaper WallDesign NW Canvas. Wrażenie na członkach jury wywarły dekoracyjna moc pro-

jektu i jego kontrast ze światem zewnętrznym. Dzięki niezwykle sile ściennych dekoracji wnętrza gdańskiego biura dosłownie przenoszą swoich użytkowników do innego świata. W tej samej kategorii nagrodzono również projekt „Youse city mural” Marion Delage, współzałożycielki firmy dekoracyjnej Parégrine z Francji. Drugą polską firmą docenioną w konkursie „Antalis Interior Design Award” jest pracownia RB

Architects za projekt aranżacji wnętrza mieszkania Sky-line. Laminaty architektoniczne Di-Noc Antalis, wykorzystane jako okładziny ścienne oraz do wykończenia mebli kuchennych i biblioteki, przyczyniły się do wykreowania ciepłej i wyrafinowanej atmosfery wnętrza. Zastosowanie laminatów Di-Noc, doskonale imitujących naturalne materiały, takie jak drewno lub kamień, dało niesamowity efekt i zachwyciło członków jury.



## Vestfrost

### Dzieła sztuki i nowoczesne AGD

**Firma Vestfrost ma w swoim portfolio wyjątkowe urządzenia z serii Art Collection. Są to trzy designerskie lodówki retro, w których wykorzystano reprodukcje autorskich projektów graficznych zrealizowanych przez malarzkę Urszulę Clarise. Każde z urządzeń nawiązuje w pewien sposób do świata kulinariów, sztuki oraz muzyki.**

Vestfrost i malarka Urszula Clarise Kamińska po raz pierwszy połączyli siły przy okazji 28. finału Wielkiej Orkiestry Świątecznej Pomocy. To właśnie te wspólne działania dały początek kooperacji, której rezultatem jest wspomniana już linia Vestfrost Art Collection. Urszula Clarise specjalizuje się w malarstwie portretowym, w swoich dziełach stara się łączyć nasycone barwy z temperamentem malowanej postaci. Styl reprezentowany przez polską artystkę jest niełatwy do zdefiniowania. Jest to w pewnym sensie połączenie nowoczesnego impresjonizmu oraz pop ar-



tu. Swoim portretem, który wyszedł spod pędzla Urszuli Clarise, zachwycił się sam Sir Richard Branson, założyciel Virgin Group.

Malarka sportretowała dotychczas m.in. Margaret Thatcher, Fridę Kahlo, Salvadora Dalego, Davida Bowiego, Clintę Eastwooda, Leonarda da Vinci, Anthony'ego Bourdaina czy Steve'a Jobsa. Portrety niektórych spośród wymienionych postaci zostały wykorzystane na urządzeniach Vestfrost Art Collection.

— *We współpracy z Ulą Clarise udało nam się połączyć sztukę AGD i malarstwo, a pozytywna reakcja klientów oraz liczba ich zamówień są najlepszym potwierdzeniem, że nasz pomysł był „w punkt”. W przyszłości nie wykluczamy rozszerzenia kolekcji o kolejne modele z nowymi postaciami. Ale na to przyjdzie jeszcze czas* — podsumowuje Rafał Derecki z firmy Vestfrost.

Modele Vestfrost Art Collection pierwszy raz zostały zaprezentowane podczas targów 4 Design Days w Katowicach, gdzie podbiły serca konsumentów. Odbiór chłodziarek zamrażarek z wizerunkami Davida Bowiego, Anthony'ego Bourdaina i Salvadora Dalego przerósł najśmielsze oczekiwania twórców.

## Amica

### Niesie wsparcie całej Polsce

**40 tys. złotych na rzecz Szpitala Powiatowego w Szamotułach. 15 pralek, 13 suszarek, 9 chłodziarek, 4 zamrażarki, 2 kuchenki mikrofalowe, dziesiątki sztuk małego AGD oraz inne wsparcie rzeczowe dla szpitali z całej Polski. To wsparcie, jakiego Grupa Amica udzieliła do dzisiaj placówkom medycznym z Wielkopolski i całego kraju w ramach walki z koronawirusem.**



Wydarzenia z ostatnich tygodni postawiły wszystkich w trudnej sytuacji, dlatego tak ważne jest, aby wspierać się wzajemnie w czasie przeciwdziałania i zwalczania epidemii. Amica postanowiła pomóc tym, którzy zdrowie innych przedkładają nad swoje, i przekazała potrze-

bującym placówkom medycznym wsparcie, które ułatwi walkę z chorobą i złagodzi codzienne troski personelu.

Grupa Amica pomogła Uniwersytetowi Medycznemu w Poznaniu w utworzeniu kolejnego laboratorium robiącego testy na obecność koronawirusa, kilku szpitalom z Poznania, a także ze Środy Wielkopolskiej, Nowego Tomyśla, Łodzi, Nowego Targu, Radomska, Bełchatowa i Tomaszewa Mazowieckiego.

200 tysięcy zł na leczenie, minimalizowanie ryzyka zakażenia personelu oraz pacjentów otrzymał od Grupy Amica Wielospecjalistyczny Szpital Miejski im. Józefa Strusia w Poznaniu, przekształcony obecnie w jedynoprofilowy szpital zakaźny dla pacjentów z podejrzeniem zakażenia i zakażonych koronawirusem.

— *Pamiętamy o tym, skąd jesteśmy. Staramy się pomagać jednostkom służby zdrowia z całej Polski. Pomoc rzeczowa trafia od nas m.in. do Węjherowa, Łodzi, Lublina, Nowego Targu czy Zielonej Góry. Nigdy nie ukrywaliśmy jednak, że Amica w sposób szczególny czuje się związana z Wielkopolską, gdzie we Wronkach mamy fabrykę kuchni, a w Poznaniu naszą spółkę odpowiedzialną za handel i marketing. Olbrzymia większość naszych pracowników jest Wielkopolanami, poznaniakami — dokładamy wszelkich starań, by ich chronić. Stąd właśnie decyzja o przeznaczaniu dodatkowych 200 tysięcy zł na działalność szpitala, który jest obecnie właściwą leczniczą zakaźną walczącą z epidemią koronawirusa w naszym regionie — powiedział Jacek Rutkowski, prezes zarządu Grupy Amica. Grupa Amica sprawnie reaguje na prośby o wsparcie z różnych placówek medycznych w całej Polsce, które znalazły się w trudnym położeniu w związku z epidemią. Jej sprzęt AGD dotarł również do szpitali w Leżajsku, Nisku, Tarnobrzegu i do Domu Pomocy Społecznej w Nowej Dębce. Inicjatorem jego przekazania był sekretarz stanu w Ministerstwie Sprawiedliwości, Marcin Warchoń. W transporcie pomogła Akademia Piłkarska Stalowa Wola.*

## B/S/H/

### Dalszy rozwój w trosce o ekologię

**Mimo poważnych wyzwań w 2019 r. firma BSH Hausgeräte GmbH utrzymała pozycję światowego lidera w branży AGD. Obroty — wynoszące 13,2 mld euro — osiągnęły trzeci pod względem wielkości poziom w historii firmy, choć spadły o 1,2 proc. r. Wydatki na badania i rozwój wzrosły natomiast do 713 mln euro w 2019 r. Przy 5,4 proc. obrotu pobiły rekord z 2018 r. (5,0 proc.).**

Firma BSH pozostaje niekwestionowanym liderem na swoim rodzimym rynku w Niemczech, gdzie zyskała na popularności — podobnie jak w Europie Południowo-Wschodniej. W regionie Azji i Pacyfiku obroty BSH spadły o około 10 proc., głównie z powodu malejącej działalności w Chinach. Niezależnie od tego BSH jest nadal największym niechińskim producentem sprzętu gospodarstwa domowego na tym rynku. Jednocześnie nastąpił znaczny wzrost obrotów w Australii, Indiach i krajach Azji Południowo-Wschodniej. Z kolei na rynku amerykańskim obroty wzrosły o pra-

wie 10 proc. Pod koniec 2019 r. BSH zatrudniała 58 200 pracowników na całym świecie, o 4,6 procent mniej niż rok wcześniej. W 2020 r. firma planuje zainwestować więcej w ochronę środowiska naturalnego. Zwiększając własną produkcję energii odnawialnej i efektywność energetyczną produkcji, BSH chce zaoszczędzić 22,5 GWh energii. Zamierza ponadto zwiększyć wewnętrzną zdolność wytwarzania energii odnawialnej o 2,5 GWh. Kroki te zmniejszą emisję CO<sub>2</sub> przez BSH o 5000 ton metrycznych. W związku z tym do 2030 r. BSH planuje zainwestować około 100 mln euro w neutralność klimatu i ograniczyć emisję CO<sub>2</sub> z własnej produkcji o kolejne 20 proc. BSH od wielu lat inwestuje w ochronę klimatu i środowiska. Oprócz rozwoju i sprzedaży urządzeń oszczędzających energię i wodę



rozszerza teraz swoją perspektywę. Dzięki tzw. modelowi gospodarki o obiegu zamkniętym w perspektywie długoterminowej BSH zamierza zminimalizować wpływ na środowisko wszystkich swoich operacji biznesowych przez recykling zasobów i wykorzystanie ich w sposób ekologiczny — czy to w fazie rozwoju i produkcji, użytkowania przez konsumentów, czy przez odzyskiwanie i ponowne wykorzystanie zgromadzonych zasobów i materiałów. Spowoduje to zmniejszenie ilości odpadów.



## Media Expert

### Z nowym magazynem w Poznaniu

**Firma Terg SA, właściciel elektromarketów Media Expert, wynajęła 1,8 tys. m<sup>2</sup> powierzchni magazynowej oraz biurowo-socjalnej w kompleksie Prologis Park Poznań III. Najemcę w negocjacjach oraz uzgodnieniach warunków najmu wspierała międzynarodowa firma doradczą Cushman & Wakefield.**

Terg SA jest właścicielem sklepów Media Expert, których jest w Polsce ponad 480 w niemal 390 miastach. Marka jest obecna na rynku od 2002 r. i zatrudnia 8,5 tys. pracowników. Ponadto Terg jest właścicielem trzech sklepów internetowych: Mediaexpert.pl, Electro.pl oraz Avans.pl. Na wynajętej przestrzeni firma planuje ulokować swój magazyn przedrukowy do obsługi rynku wielkopolskiego.

– Nowo wynajętą powierzchnię wykorzystamy do realizacji dostaw przez sieć Media Expert. Będzie się to odbywać zarówno w sposób tradycyjny, czyli poprzez zaopatrzenie sklepów stacjonarnych, jak i w ramach

dostarczania zamówień z e-commerce – mówi przedstawiciel firmy Terg SA.



W transakcji najemcę reprezentował Maciej Szczyński z międzynarodowej firmy doradczej Cushman & Wakefield.

– Zapotrzebowanie naszego klienta doskonale wpisuje się w charakter obiektu Prologis, dedykowanego logistyce miejskiej, którego lokalizacja ma zapewnić maksymalne skrócenie dystansu na „ostatniej mili”, co jest kluczowe w modelu łańcucha dostaw Terg – mówi Maciej Szczyński z firmy Cushman & Wakefield. Magazyn będzie znajdował się w budynku DC1 w Prologis Park Poznań III, położonym zaledwie 300 m na północ od autostrady A2 (Berlin – Poznań – Warszawa). Obecna powierzchnia parku to prawie 13 tys. m<sup>2</sup> z możliwością rozbudowy o kolejne 46 tys. m<sup>2</sup>. Deweloperem i właścicielem obiektu jest Prologis, dostawca nieruchomości logistycznych w 19 krajach na świecie. W Polsce Prologis prowadzi działalność od 1997 r. i obecnie ma 92 budynki w 20 parkach.

## Amica

### Wielkanocne paczki od Fundacji Amicis

**Fundacja Amicis od wielu lat, tuż przed świętami Wielkiej Nocy, wspiera swoich podopiecznych paczkami żywnościowymi. W tym roku do potrzebujących rodzin, za pośrednictwem szkół i ośrodków pomocy społecznej, trafiło blisko 1400 kg wędlin w 350 pudełkach. Niezawodni strażacy z OSP Amica służyli pomocą w załadunku i rozwożeniu paczek.**



Jeden zespół strażaków pojechał m.in. do szkół we Wronkach, Biezdrowie i Nowej Wsi, drugi przyjął kurs na Chojno, Lubasz i Miłkowo. Paczki rozwieziono również do Ośrodka



Pomocy Społecznej we Wronkach, Ostrorogu i Trzciance. Około 90 zestawów darów trafiło do rąk potrze-

bujących rodzin z Poznania i okolic. Całą akcją nadzorowała czujnym okiem Janina Szablewska z Fundacji Amicis. – Świąteczny okres to idealny czas, aby podzielić się odrobiną dobra z innymi, tym bardziej w obecnej sytuacji, z którą mierzy się każdy z nas. Dlatego 7 kwietnia br. dwa wozy strażackie OSP Amica wyruszyły spod magazynu Fundacji Amicis, żeby dostarczyć jeszcze przed Wielkanocą wszystkie paczki do wyznaczonych placówek – mówi Janina Szablewska z Fundacji Amicis.

Fundacja Amicis została założona w 2005 r. we Wronkach jako niedochodowa pozarządowa organizacja pożytku publicznego. Działalność na dużą skalę jest możliwa przede wszystkim za sprawą wsparcia Amica SA oraz Amica Handel i Marketing sp. z o.o., których łączne darowizny opiewają rocznie nawet na ponad 500 tys. zł. Fundusze gromadzone są także przez współpracę z innymi podmiotami, aukcje na Allegro oraz odpisy 1 proc. w rozliczeniach rocznych. Więcej o fundacji na stronie [www.amicis.org](http://www.amicis.org).

## Energia Polska

### Zielona energia opanowuje świat

**Szkocja w tym roku osiągnie miks energetyczny w całości oparty na OZE (odnawialne źródła energii). Chiny i Indie inwestują ogromne sumy w rozwój tego sektora, a Google i Facebook razem z innymi technicznymi gigantami już teraz nabyli zasoby zielonej energii przewyższające moc takich krajów jak Wietnam czy Polska.**

Rozwój odnawialnych źródeł energii i redukcja CO<sub>2</sub> nie są już tylko przedmiotem dyskusji, ale czynnikiem determinującym politykę krajów zrzeszonych w Unii Europejskiej. Z niedawno opublikowanego raportu autorstwa think-tanków Agora Energiewende i Sandbag wynika, że w 2019 r. we Wspólnocie po raz pierwszy wyprodukowano więcej energii elektrycznej z wiatru i słońca (18 proc.) niż z węgla (15 proc.). Autorzy opracowania wskazali m.in. nasz kraj jako ten, który w niewystarczającym stopniu rozwija odnawialne źródła. Polska, Republika Czeska, Rumunia i Bułgaria są nadal silnie uzależnione od energii z węgla brunat-

nego i nie opracowały jeszcze planu, jak to zmienić. Jest to konieczne nie tylko po to, aby uwolnić Europę od tego surowca, ale też dlatego, że wyższe ceny emisji dwutlenku węgla w 2019 r. miażdżyły ich ekonomię.

Przykładem kraju, który od lat skutecznie inwestuje w zieloną energię, jest Szkocja, której miks energetyczny w 2020 r. będzie w całości oparty na OZE. W pełni na ekologiczne źródła stawiają także takie pozaeuropejskie kraje jak Paragwaj czy Kongo. Odnawialne źródła energii to temat, do którego coraz większą wagę przywiązują także najbardziej zaludnione kraje. W Chinach w latach 2005–2018 wykorzystanie OZE wzrosło o 10,6 p.p. (z 16,1 do 26,7 proc.).



W stronę OZE coraz częściej zwracają się nie tylko państwa, ale też ponadnarodowe korporacje. Tacy giganci jak Google, Facebook, Amazon i Microsoft w ciągu zaledwie dwudziestu czterech miesięcy potroili zakup zielonej energii, zasilającej ich siedziby oraz centra danych.

## Samsung

### Przekazuje pralki i suszarki ratownikom medycznym

**Firma Samsung przekazała pralki i suszarki do ubrań dla Związku Zawodowego Pracowników Państwowego Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego przy „Meditrans”. Urządzenia pomogą ratownikom medycznym dyżurującym w najbardziej obciążonych stacjach wyczekiwania w utrzymaniu czystości i sterylności mundurów.**

Praca ratowników medycznych w czasie epidemii wiąże się z szeregiem zagrożeń. Niezwykle istotne jest, aby odzież, w której ratownicy wykonują swoją pracę, gwarantowała im bezpieczeństwo. Stacje ratownictwa medycznego muszą mieć zatem w wyposażeniu odpowiedni sprzęt, który umożliwi pracownikom szybkie czyszczenie i suszenie mundurów. Dlatego pralki marki Samsung, pozwalające na dokładne pranie ubrań, oraz suszarki, dzięki którym mundury będą dużo szybciej gotowe do ponownego użycia, zostały przekazane Związkowi Za-

wodowemu Pracowników Państwowego Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego przy „Meditrans”. – Bardzo dziękujemy firmie Samsung za przekazanie sprzętu. Dla nas ważne jest to, że są to urządzenia wysokiej klasy, posiadające takie parametry, które pozwalają na utrzymanie mundurów ratowników w absolutnej czystości i ster-

rylności. Pralki i suszarki trafią do najbardziej obciążonych stacji wyczekiwania, które każdego dnia przyjmują po kil-

kadziesiąt interwencji. Dzięki temu, że ratownicy będą mieli sprzęt na miejscu, zminimalizujemy zagrożenie wynikające z konieczności przewożenia odzieży ochronnej i zyskamy czas. Cieszymy się, że Samsung dba o wspólne dobro i angażuje się w pomoc, dzięki czemu my możemy lepiej pracować – powiedział Karol Bielski, dyrektor Wojewódzkiej Stacji Pogotowia Ratunkowego i Transportu Sanitarnego „Meditrans” SP ZOZ w Warszawie.

– W tym trudnym dla wszystkich czasie ważne jest, abyśmy wzajemnie sobie pomagali i reagowali na potrzeby tych, którzy odgrywają kluczową rolę w niesieniu pomocy w czasie epidemii – powiedział Olaf Krynicki, rzecznik prasowy Samsung Electronics Polska. Pralki i suszarki marki Samsung zostaną rozdzielone między warszawskie stacje wyczekiwania, które przyjmują najwięcej zgłoszeń interwencyjnych.





## Podsumowanie roku 2019

### i reakcja na pandemię



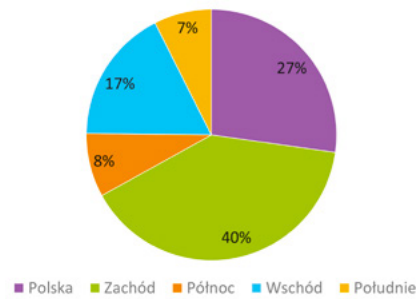
Największy polski producent AGD – firma Amica – przekroczył pierwszy raz w historii próg 3 mld zł rocznych przychodów. Wraz z imponującymi wynikami finansowymi stanowi to solidną bazę do ograniczania wpływu pandemii koronawirusa. Grupa Amica zanotowała w 2019 r. 3023,3 mln zł sprzedaży (+3 proc. rdt), co przy wzroście marży EBITDA o 3 p.p. pozwoliło na wypracowanie 222,2 mln zł wyniku EBITDA (+8 proc.) oraz 144,5 mln zł zysku brutto (+6 proc.). O blisko 5 proc. wzrosła sprzedaż w Polsce, która odpowiadała za 27 proc. obrotów Grupy. Największym rynkiem pozostała Europa Zachodnia (40 proc. sprzedaży, +2 proc. rdt), a trzecim regionem – Wschód (17 proc., +5 proc. rdt). Kraje skandynawskie odpowiadały za 8 proc. sprzedaży (stabilnie rdt), a region Południe – za 7 proc. łącznych obrotów Grupy (wartościowo +7 proc. rdt).

Niestety, wzbierająca na sile pandemia koronawirusa SARS-CoV-2, wywołującego chorobę COVID-19, zdestabilizowała już w bieżącym roku zarówno stronę popytową, jak i podażową, przerywając łańcuchy dostaw komponentów oraz wpływając negatywnie na pewność konsumentów. Poszczególne kraje wprowadzają również ograniczenia w handlu detalicznym oraz w zakresie aktywności obywateli. Odczuwają to wszystkie firmy przemysłowe.

– W związku z atakiem koronawirusa wiemy już, że rok 2020 będzie wyjątkowo nieprzewidywalny. W Amice powołaliśmy zespół antykrzysowy, który zajmuje się zapewnieniem bezpieczeństwa pracowników, monito-



Dywersyfikacja geograficzna przychodów 2019



rowaniem łańcuchów dostaw, obserwacją rynków pod kątem sprzedaży i marketingu, a także opracowaniem symulacji finansowych, mających nas przygotować na niesprzyjające scenariusze. W zależności od rozwoju sytuacji będziemy stosować ograniczenia w wydatkach i inwestycjach. Natomiast, jako że Amica jest firmą o solidnym standingu finansowym, to jestem przekonany, że z kryzysu wyjdziemy zwycięsko – podkreśla Jacek Rutkowski, prezes zarządu Grupy Amica.

Pozycję rynkową Grupy Amica w 2019 r. oraz obecnie wspiera ekspansja produktowa – do oferty wprowadzono nowe linie produktów: Q-type oraz X-type. Oprócz atrakcyjnej stylistyki oferują one również innowacyjne rozwiązania użytkowe oraz zostały rozbudowane o urządzenia, które do tej pory były oferowane na nielicznych rynkach. Zarówno chłodziarki do wina, jak i szufłady grzejne zapewniają klientom jeszcze większy wybór i dają nowe

możliwości aranżacji kuchni. Nowe piekarniki wyróżniają się m.in. niezwykle funkcjonalnym rozwiązaniem, jakim jest OpenUp!, które pozwala na otwieranie drzwi piekarnika po jedynie dotknięciu uchwytu, np. łokciem. Z kolei BakingPro System polepsza jakość domowych wypieków. Wybranymi modelami można także sterować za pomocą smartfona. Płyty gazowe wyposażono natomiast w precyzyjną kontrolę płomienia FlameControl, dzięki czemu użytkownicy zyskali niespotykaną w tej kategorii produktów możliwość precyzyjnego dobrania wielkości płomienia. Nowe, wydajne okapy wyposażono w sterowanie sensorowe Touchless, które umożliwia obsługę za pomocą gestów, bez dotykania urządzenia. Z kolei zmywarki z innowacyjnymi ramionami natryskowymi WaterSpinner gwarantują perfekcyjne zmywanie oraz możliwość zarządzania przestrzenią dzięki rozwiązaniu MaxiSpace3, czyli górnej szufladzie na sztucze.



– Przed rokiem wyraziłem przekonanie, że rok 2019 pozwoli wzmocnić pozycję Grupy Amica na rynkach międzynarodowych. Podsumowując rok 2019, mogę stwierdzić, że w większości zrealizowaliśmy nasze zamierzenia, osiągnęliśmy wzrost sprzedaży i zysków oraz znacznie zwiększyliśmy sprzedaż kuchni, piekarników i płyt grzejnych, które to produkty stanowią w dużej mierze o sukcesie Amiki – powiedział **Jacek Rutkowski**, prezes zarządu Grupy Amica.



– Otoczenie biznesowe i presja kosztowa pozostawały wyzwaniem w całym zeszłym roku, ale poza realizowaniem strategii wzrostu jednocześnie dużą wagę przywiązujemy do marżowości. W ostatnim, czwartym kwartale rentowność operacyjna była wyższa w ujęciu rok do roku o 0,6 p.p., co potwierdza skuteczność naszych działań przy korzystnym ustabilizowaniu makrootoczenia – wskazuje **Michał Rakowski**, członek zarządu Grupy Amica ds. finansowych i personalnych.



– Przede wszystkim ważne jest dla nas zdrowie naszych pracowników i lokalnej społeczności we Wronkach, dlatego też zdecydowaliśmy o wstrzymaniu w okresie 1–14 kwietnia br. produkcji w naszej fabryce sprzętu grzejnego. Niezależnie od sytuacji Amica jest w pełni przygotowana na obsługę klientów w trakcie przerwy produkcyjnej oraz zachowanie ciągłości sprzedaży w takiej skali, w jakiej będzie to możliwe ze względu na podejmowane decyzje administracyjne – powiedział **Marcin Bilik**, I wiceprezes zarządu Grupy Amica ds. operacyjnych.

## Wiarygodny partner w recyklingu dużego sprzętu AGD



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

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

- 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.

- 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.





**Andrzej Krop**

dyrektor zarządzający  
Vestel Poland Sp. z o.o.

## Innowacyjny sprzęt chłodniczy dla każdego

kilkuset specjalistów, co zdecydowanie usprawnia etap projektowania oraz testy. W przypadku urządzeń sygnowanych marką Sharp wszystkie urządzenia są drobiazgowo sprawdzane, a następnie akceptowane przez japońskich inżynierów. To trwa około 2–3 miesiące. Możliwości produkcyjne Vestela sprawiają, że łańcuch dostaw funkcjonuje niezwykle sprawnie. Dzięki nowoczesnym, w pełni zautomatyzowanym procesom produkcji, od zatwierdzenia projektu do dostępności towaru w magazynie, upływają tylko 2–3 miesiące. Bez takiej infrastruktury cykl ten może trwać nawet 6 miesięcy. W ten sposób na bieżąco reagujemy na obowiązujące trendy czy potrzeby konsumentów.

**■ Oprócz ogromnych możliwości produkcyjnych Vestel jest także znany z ciągłego rozwoju. Czy w ramach grupy istnieją jednostki odpowiedzialne za technologię? Czy efekty ich prac są tak samo dostępne dla wszystkich firm do niej należących?**

Nie tylko kreujemy innowacje, ale też są one regularnie doceniane na świecie. W ciągu ostatnich lat firma otrzymała kilkadziesiąt międzynarodowych nagród w kategorii wzornictwa oraz technologii, w tym wiele z nich za innowacje. W tym kontekście Vestel skupia się również na rozwiązaniach proekologicznych oraz takich, które odpowiadają na globalne problemy, jak marnotrawienie wody czy żywności. Dostępność potencjału technologicznego w ramach grupy, w tym praca zespołu ponad 900 inżynierów, buduje przewagę konkurencyjną naszych marek i możliwość ciągłego rozwoju. Dowodem skuteczności tej koncepcji jest zaufanie, jakim darzą Vestela inne firmy. Warto podkreślić, że wielu innych producentów korzysta z naszych zasobów technologicznych, produkując w fabrykach Vestela urządzenia własnych marek. Takie zainteresowanie wśród konkurencji to wystarczający dowód jakości.



Założone w 1984 r. przedsiębiorstwo jest obecnie jednym z największych producentów sprzętu elektronicznego i AGD w regionie EMEA.

**■ Polski oddział Vestela to aż 7 różnych branż, nie tylko z sektora AGD, ale również RTV, systemów oświetleniowych oraz ładowarek elektrycznych. Które z nich przeznaczone są dla produktów chłodniczych? Czy i jak można je scharakteryzować?**

Systemy chłodnicze oferujemy pod trzema brandami: Sharp, Vestfrost i Finlux. Każda marka pozwala dotrzeć nam do trochę innej grupy odbiorców. Sharp to najbardziej rozbudowana oferta i marka doskonale znana Polakom, m.in. z powodu wysokiej jakości produktów. Tym, co wyróżnia ją na tle innych, jest na pewno design, bogate wyposażenie czy możliwość dopasowania wnętrza urządzenia do własnych potrzeb. Konsument cenią także efektywność energetyczną i zaawansowane technicznie systemy obiegu powietrza. Innowacyjne rozwiązania, takie jak komora fermentacyjna czy zgrzewarka próżniowa w chłodziarkozamrażarkach Sharpa, zostały wyróżnione nagrodą „CES Innovation Awards” 2019. Przełomowe znaczenie w przechowywaniu produktów miało również wprowadzenie do wybranych modeli Sharpa opatentowanej przez firmę techniki Plasmacluster, która eliminuje 99 proc. przenoszonych w powietrzu bakterii i 97 proc. zarodników pleśni w chłodzarni. Vestfrost to z kolei marka, której oferta wzbogaca rynek o produkty w stylu retro, a także profesjonalne chłodziarki do wina czy chłodnictwo do zabudowy. Każda z tych propozycji skierowana jest do innej grupy klientów, ale wszystkie łączy niezawodność, wygoda użytkowania oraz praktyczne, a zarazem nowoczesne rozwiązania – cechy, z których ta duńska marka jest znana od ponad pół wieku. Finlux to natomiast propozycja z niższej półki cenowej, która w swojej kategorii oferuje klientom produkt dobrej jakości i prosty w obsłudze. Niemniej design urządzeń Finluxa jest nowoczesny, o czym świadczą choćby wprowadzone jakiś czas temu lodówki side by side.

**■ W kontekście rozwoju oferty chłodniczej ważnym krokiem dla Vestela było niewątpliwie przejęcie części konsumenckiej wspomnianego przez Pana Vestfrosta – skandynawskiej marki, której systemy chłodnicze cieszą się renomą od kilkudziesięciu lat. Jak wpłynęło to na ofertę firmy?**

Marka Vestfrost kojarzona jest przede wszystkim z najwyższą jakością i ponad 60-letnim doświadczeniem. Pojawienie się jej w naszym portfolio wzbogaciło segment chłodniczy, również o produkty, które nie były wcześniej dostępne w Vestelu, jak profesjonalne chłodziarki do wina. Oferujemy klientom kilka modeli tych urządzeń. Są one wyposażone w rozwiązania takie jak technika flu-

mienia drgań, filtr pochłaniający zapachy, oświetlenie LED czy przyciemniane szyby z filtrem UV. Wszystko po to, by chłodziarka tworzyła warunki podobne do tych, jakie panują w piwnicach winiarni. Vestfrost to również urządzenie chłodnicze do zabudowy oraz linia chłodziarkozamrażarek w stylu retro, dostępna w pięciu intensywnych kolorach. Ostatnio w ramach współpracy z malarką Urszula Clarise stworzyliśmy edycję specjalną o nazwie Vestfrost Art Collection, gdzie klienci mogą customizować lodówkę, wybierając reprodukcję jednego z trzech obrazów artystki. W ten sposób można zaprosić do swojej kuchni Davida Bowiego, Salvadora Dalego lub Anthoniego Bourdaina. W projektowaniu systemów chłodniczych Vestfrost ogromną uwagę przywiązujemy do zachowania standardów – zapewnienia zaawansowanych roz-



Fot. Joanna Sikora

„Kosmiczna” lodówka marki Vestfrost przygotowana na 28. finał WOŚP.

wiązań technicznych przy jednoczesnym wysokim stopniu intuicyjności oraz dowolności w dopasowaniu wnętrza do własnych potrzeb.

**■ Warto wspomnieć, że Vestel, a więc również Sharp, chętnie wspomaga też rozmaite akcje społeczne i instytucje. W ostatnich latach firma podpisała m.in. umowę sponsorską m.in. z Litewskim Związkiem Piłki Nożnej czy Żalgrisem Kowno. Jakie jeszcze działania wspiera?**

Polski oddział Vestela angażuje się nie tylko w sponsoring sportowy, ale również działania charytatywne. Na Litwie wspieramy piłkę nożną i koszykówkę i jesteśmy zadowoleni z tej współpracy. Jako firma, która oferuje urządzenia codziennego użytku, staramy się reagować na potrzeby instytucji, które często borykają się z brakiem środków na ten sprzęt. Jesteśmy w stałym kontakcie ze Związkiem Powstańców Warszawskich, do siedziby którego dostarczyliśmy m.in. oczyszczacze powietrza. W zeszłym roku podarowaliśmy również sprzęt Dzieciemu Szpitalowi Klinicznemu w Warszawie, a w tym roku pomogliśmy w urządzeniu nowego oddziału psychiatrii dziecięcej w Centrum Zdrowia Dziecka. W ramach 28. finału WOŚP zorganizowaliśmy z kolei aukcję „kosmicznej” lodówki retro marki Vestfrost, pomalowanej specjalnie na tę okazję. Cały dochód z licytacji został przeznaczony na Fundację.

Rozmawiał Łukasz Sowiński

## Wyjątkowe rozwiązania i sprzęt

**■ Redakcja: Sharp nieustannie zaskakuje konsumentów innowacyjnymi rozwiązaniami technicznymi stosowanymi w sprzęcie chłodniczym. Do takich możemy na pewno zaliczyć lodówkę, pakowarkę próżniową VacPac Pro czy zaprezentowany podczas ostatnich targów IFA model wyposażony w komorę fermentacji. Skąd pomysł na tego typu rozwiązania i czy są one dostępne dla polskich klientów?**

**Waldemar Pokora:** Chłodziarkozamrażarki już dawno przestały pełnić tylko swoje podstawowe zadanie, teraz mogą o wiele więcej. Nam zależy, by dodatkowe funkcje nie były gadżetami, ale odpowiadały na potrzeby konsumentów i pomagały w rozwiązywaniu globalnych problemów. Kupujemy dużo żywności, ale często też ją marnujemy. Statystyczny Polak wyrzuca 235 kg jedzenia rocznie, znajdujemy się na piątym miejscu w UE w tym niechlubnym rankingu. Pakowanie próżniowe, dostępne w modelu SJ-F2560EV, pozwala na przechowanie produktów nawet 8 razy dłużej. Proces trwa kilka sekund i jest w pełni zautomatyzowany. Komora fermentacyjna to z kolei rozwiązanie, które zachęca do przygotowywania kiszonek czy jogurtów – produktów cenionych za bogactwo witamin, naturalnych probiotyków. Takimi prostymi sposobami możemy zredukować negatywny wpływ na środowisko. Modele z funkcją pakowania próżniowego są dostępne dla polskich klientów.

**■ Sharp to także innowacyjna technika Plasmacluster, która stosowana jest m.in. w oczyszczaczach powietrza. Jaką funkcję spełnia ona w chłodziarkozamrażarkach?**



**I co zyskuje konsument dzięki temu rozwiązaniu?**

Plasmacluster w chłodziarkozamrażarkach to kamień milowy w kwestii redukcji pleśni oraz szkodliwych bakterii, znajdujących się w pożywieniu. Wyniki badań brytyjskich naukowców dowodzą, że tylko w szufladzie na warzywa i owoce można znaleźć około 8000 kolonii różnych bakterii na centymetr kwadratowy. Najczęściej są to pałeczki E.coli, Salmonella i Listeria. Ale to nie wszystko – rozwiązanie to opóźnia proces psucia się warzyw i owoców, ponieważ skutecznie usuwa tworzący się gaz etylenowy, który ma na nie negatywny wpływ. Uzupełnieniem tego typu rozwiązań są zaawansowane systemy chłodzenia Hybrid Cooling czy AdvancedNoFrost, utrzymujące odpowiedni poziom wilgotności i stabilność temperatury wnętrza chłodziarki. W efekcie mamy

pewność, że przechowywane produkty są nie tylko zdrowe, ale zdecydowanie dłużej zachowują świeżość. Mniej wyrzucamy, oszczędzając czas potrzebny na zakupy oraz pieniądze.

**■ Jakie jeszcze rozwiązania techniczne wyróżniają chłodziarkozamrażarki marki Sharp?**

W ofercie proponujemy kilkanaście modeli urządzeń z górną i dolną zamrażarką w nietypowych rozmiarach czy kolorystyce, dwu-, czterodrzwiowe. Ogromną wagę przywiązujemy do konstrukcji oraz designu – są to cechy, które budują przewagę konkurencyjną. Wszystkie chłodziarkozamrażarki Sharpa są ciche, wyposażone w energooszczędne oświetlenie LED, wytrzymałe półki z hartowanego szkła, a także antybakteryjne powłoki ze srebra, tworzące systemy zapobiegające powstawaniu i namnażaniu się bakterii. W trosce o bezpieczeństwo i zdrowie użytkowników część modeli ma wspomnianą już technikę Plasmacluster – tam, gdzie jej nie ma, firma stosuje filtry etylenowe, które pomagają w naturalny sposób wydużyć świeżość produktów, o czym wspomniałem wcześniej. Kluczowe znaczenie w kontekście technologii ma natomiast system chłodzenia hybrydowego, który zapobiega wysuszeniu żywności, przenikaniu zapachów i powstawaniu szronu, dbając o równomierne chłodzenie na każdym poziomie. Długofalowo systemy chłodzenia mają również wpływ na obniżenie wysokości rachunków za energię elektryczną oraz zapobiegają marnowaniu żywności.

Rozmawiał Łukasz Sowiński

Fot. Sharp



**Komfortowe przechowywanie  
żywności w lodówkach  
z dolną zamrażarką**



**SHARP**







Fot. Amica

### CHŁODZIARKOZAMRAŻARKI DO ZABUDOWY

Modele w zabudowie można ukryć za drzwiami szafki, dzięki czemu powstanie jednolity ciąg mebli kuchennych. Wybór modelu lodówki przeznaczonego do zabudowy powinien być poprzedzony dokładnym wymierzeniem dostępnej powierzchni i zaplanowaniem miejsca, w którym urządzenie zostanie ustawione. Wybierając model do zabudowy należy zwrócić uwagę na odpowiednie wymiary sprzętu, które niestety, czasem mogą być mniejsze lub większe niż wymiary szafki, w której zaplanowana jest zabudowa lodówki. Przemysłana decyzja i właściwe umiejscowienie lodówki są ważne, ponieważ w wypadku zabudowy nie ma możliwości późniejszych korekt ustawienia, ewentualnie wiążą się one z wysokimi kosztami. Niekiedy, żeby dopasować wysokość urządzenia do wysokości szafek, wystarczy umieścić nad lodówką nadstawkę. Należy pamiętać, że aby zapewnić właści-

wą wentylację (odprowadzanie i dopływ powietrza), szafkę powinno się odsunąć od ściany na odległość co najmniej 5 cm. Dzięki temu powstanie kanał wentylacyjny na całej szerokości szafki.



Fot. Amica

### CHŁODZIARKOZAMRAŻARKI WOLNOSTOJĄCE

Chłodziarkozamrażarki wolnostojące nie różnią się funkcjonalnością od modeli przeznaczonych do zabudowy. Należy też pamiętać, że lodówek wolnostojących pod żadnym pozorem nie wolno zabudowywać. Jeśli już chcemy niejako ukryć model wolnostojący w zabudowie kuchennej, koniecznie trzeba zachować odstępy, które umożliwią właściwe odprowadzanie ciepła z urządzenia. Posiadając model wolnostojący możemy wybrać miejsce, gdzie postawimy lodówkę, bez zbędnych wymogów instalatorskich. Jedynym warunkiem jest odpowiednia odległość od ściany, taka, aby powietrze swobodnie dostawało się do krater 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 urządzenia w miejscach

nasłonecznionych lub w pobliżu urządzeń grzewczych czy grzejników. 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 w wypadku wolnostojących modeli wciąż na topie pozostają kolory takie jak czarny, srebrny czy biały.



Fot. Samsung

## Rodzaje lodówek wyposażonych w dolną zamrażarkę

Współczesne kuchnie coraz częściej są otwarte na salon, dlatego też tak ważny jest odpowiedni dobór sprzętów kuchennych, w tym chłodziarkozamrażarki. Dobrze dobrany model lodówki – jednego z największych sprzętów gospodarstwa domowego – ujednolici kuchnię, a nawet – mimo swoich gabarytów – może stać się praktycznie niezauważalne.

**P**odstawowe różnice między urządzeniami chłodniczymi sprowadzają się bezpośrednio do tego, jaką mają konstrukcję oraz na jakie przechowywanie żywności pozwalają. Chłodziarkozamrażarki z zamrażarką dolną są obecnie jednymi z najpopularniejszych urządzeń chłodniczych, co zawdzięczają przede wszystkim funkcjonalności. Umieszczona na dole zamrażarka charakteryzuje się znacznie większą pojemnością niż

w wypadku modeli, w których znajduje się ona na górze, a strefa chłodząca również ma duże gabaryty. Przy tym wszystkim model z zamrażalnikiem dolnym nie zajmuje więcej miejsca niż ten z górnym, co czyni go idealnym wyborem dla większości rodzin. Wśród modeli z dolną zamrażarką możemy wyróżnić konstrukcje wolnostojące i do zabudowy. Od strony funkcjonalnej nie ma większej różnicy, którą z nich wykorzystamy.

## Więcej miejsca Więcej świeżości.

### VitaFresh

Nasze chłodziarko-zamrażarki o szerokości 70 cm z szufladami VitaFresh zapewniają nie tylko więcej miejsca na Twoje zapasy, ale przedłużają też znacząco świeżość żywności. Idealne warunki dla długotrwałego przechowywania mięsa i ryb oferują szuflady z obniżoną do 0°C temperaturą i niską wilgotnością, a szuflada z pofalowanym dnem i regulowaną wilgotnością stwarza specjalny mikroklimat, przedłużający świeżość owoców i warzyw. [www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)



**BOSCH**  
Technologia bliżej nas





# Parametry techniczne lodówek

Głównymi parametrami wpływającymi na efektywność chłodzenia i zamrażania są temperatura, wilgotność oraz obieg powietrza. Są one ze sobą ściśle powiązane i powinny odpowiednio współgrać, aby żywność mogła być przechowywana możliwie jak najdłużej.

**O** przydatności chłodziarkozamrażarki w gospodarstwie domowym, nikogo nie trzeba przekonywać. Zanim jednak włożymy cokolwiek do lodówki, warto zapoznać się z kilkoma ważnymi zasadami prawidłowego mrożenia. Nie każdy zdaje sobie z tego sprawę, że nawet mroźniki mają swój okres przydatności do spożycia. Po pew-

nym 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.

## 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 nazywamy 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.

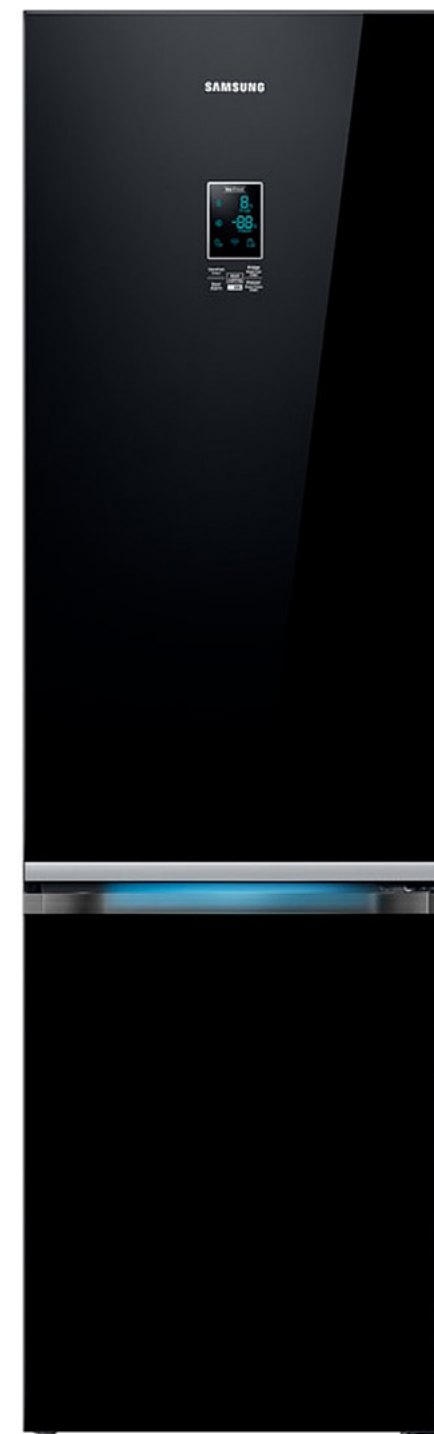
## Wilgotność w komorze

W warunkach dużej wilgotności lepiej rozwijają się grzyby i bakterie, które negatywnie wpływa-



**GAGGENAU RB287203**

ją na trwałość żywności. Kolejną kwestią to fakt, że gromadząca się wilgoć zamarza, 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 producen-

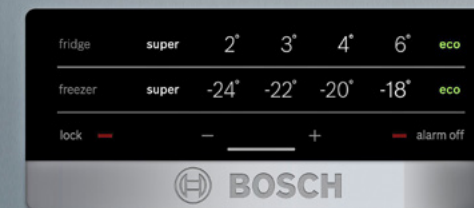


**SAMSUNG RB37K63632C**

## Funkcjonalne szuflady i kontrola temperatury

Producenci stosują w chłodziarkozamrażarkach rozmaite systemy i rozwiązania, które pozwalają dłużej przechowywać żywność. W modelach marki Bosch wykorzystywana jest m.in. technika VitaFresh. Jest ona dostępna np. w wolnostojącym modelu KGN39MLEA.

Lodówka marki Bosch ma 2 szuflady z techniką VitaFresh. Mniejsza przeznaczona jest do przechowywania ryb i mięsa. Jest w niej utrzymywana temperatura ok. 0 °C, co zapobiega przenoszeniu zapachów oraz bakterii. Druga, większa szuflada ma natomiast regulację wilgotności i doskonale nadaje się do przechowywania warzyw i owoców, zachowując bogactwo witamin i ich świeżość na dłużej. Dzięki specjalnemu uszczelnieniu wewnątrz szuflady zawsze utrzymuje optymalną wilgotność. W modelu KGN39MLEA dostępna jest też funkcja superchłodzenia – SuperCooling. Po jej uruchomieniu temperatura wewnątrz lodówki jest obniżana na krótki czas (maksymalnie do 2 °C). Wszystko po to, aby świeże produkty mogły być



przechowywane w odpowiedniej temperaturze. Funkcja ta wyłącza się automatycznie po ok. 6 godzinach, co zapobiega nadmiernemu zużyciu energii.

We wnętrzu chłodziarki zastosowano oświetlenie LED oraz 5 szklanych półek, w tym 4 wykorzystujące rozwiązanie EasyAcces. Jest to mechanizm pozwalający na swobodne wysuwanie półek, ułatwiający dostęp do przechowywanych na nich produktów. 3 półki mają ponadto regulację wysokości. Na drzwiach znajdują się 4 kolejne półki.

Pojemność chłodziarki i zamrażarki to odpowiednio 279 i 87 l. Model KGN39MLEA jest wyjątkowo cichy. Poziomy hałasu wytwarzanego przez urządzenie nie powinien przekraczać 39 dB(A). Klasa efektywności energetycznej to A+++. Roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 273 kWh.



Fot. Bosch (x2)

ci 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.

## 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 miesz-

ający powietrze. Rozwiązania te zapewniają równomierne rozpraszanie powietrza we wnętrzu lodówki.

## Klasa efektywności energetycznej

Jedne urządzenia (ze względu na rodzaj komponentów, zastosowane oświetlenie itd.) mogą pracować oszczędniej, inne – mniej oszczędnie. Podajmy porównanie kosztów dwóch podobnych pojemnościowo lodówek w klasach B i A+++. Ta pierwsza to na przykład model zużywający rocznie średnio 450 kWh energii elektrycznej. Przyjmując, że użytkownik płaci 55 gr za 1 kWh, rocznie będzie musiał płacić za eksploatację ok. 250 zł przy jednorazowym zakupie urządzenia za ok. 1000 zł. Inaczej wygląda to w wypadku urządzenia w klasie A+++, które kosztuje zwykle więcej, np. ok. 2000 zł. Jego roczna „energożerność” powinna wynosić ok. 170 kWh, co po przeliczeniu daje nam ok. 95 zł. Po pięciu latach użytkowania model klasy B będzie więc wciąż tańszym rozwiązaniem, ale już następne lata eksploatacji pokażą, że koszt poboru ener-





Fot. Amica



Fot. Amica



Fot. Sharp

Panel sterowania najważniejszymi parametrami i funkcjami lodówki, zależnie od modelu, może znajdować się na drzwiach chłodziarki lub wewnątrz urządzenia.

gii przez urządzenie klasy A+++ będzie mniejszy i model taki jest bardziej opłacalny.

### Cicha jak... lodówka

Emitowany przez lodówki hałas o natężeniu 36–40 dB(A) jest porównywany do szumu wentylatora w komputerze, jest więc niemal niesłyszalny. Na rynku są także modele emitujące dźwięk od 41 do 45 dB(A) i nadal plasują się jako stosunkowo ciche. Gorzej jest już z wartościami większymi. Dźwięk urządzenia plasujący się na poziomie 50 dB(A) i wię-



SHARP SJ-BA31HDA2-EU

### Kilka uwag o mrożeniu

Właściwie przechowywane i zamrożone produkty mogą leżeć w zamrażarce nawet ok. 12 miesięcy. Jednak, aby w pełni cieszyć się funkcjonalnością zamrażarki, warto pamiętać o kilku bardzo podstawowych zasadach:

- produkty tego samego rodzaju warto układać w tym samym miejscu, blisko siebie,
- duże porcje warto dzielić na mniejsze i pakować w oddzielne opakowania, co pozwala szybciej i dokładniej mrozić. Ponadto producenci zalecają, żeby nie przekraczać masy porcji – w wypadku warzyw i owoców do 1 kg, a mięsa do 2,5 kg,
- najlepsze opakowanie to dostępne na rynku specjalnie torebki do mrożenia, a także z wykonane tworzyw sztucznych i metalowe pojemniki wielokrotnego użytku,
- włożone do zamrażarki świeże produkty nie powinny dotykać do już przechowywanych mrozonek, a opakowania powinny być suche, żeby produkty nie przywarły do siebie,
- można w celu ułatwienia sobie poszukiwań konkretnego produktu opisać poszczególne pakunki, np. data. To pozwoli też zverifyfikować, które mrozonki jeszcze możemy w zamrażarce przechowywać. Nie należy przekraczać zalecanych okresów przechowywania,
- nie wolno zamrażać butelek z napojami gazowanymi,
- należy pamiętać, że zamrażać produkty można tylko raz, a rozmrożone należy w całości przetworzyć.



Fot. Concept

cej można uznać za dosyć słyszalny, a nawet lekko uciążliwy. Trzeba pamiętać jednak, że wartość podana przez producenta na karcie produktu, czy też etykiecie efektywności energetycznej to dźwięk badany laboratoryjnie. Dlatego więc, aby lodówka nie pracowała o kilka decybeli głośniejszemu, dużą wagę trzeba przywiązywać do prawidłowego montażu czy wypoziomowania nóg. Urządzenia przeznaczone do zabudowy mają tę zaletę, że dzięki wmontowaniu ich w meble (zamaskowaniu ich) są mniej słyszalne.

# FINLUX

Chłodziarko-zamrażarka Side by Side FR-FV1D10IX



## Większa przestrzeń dla bardziej wymagających

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



# Funkcje i rozwiązania w lodówkach z dolną zamrażarką



Produkowane obecnie modele chłodziarkozamrażarek mają wiele przydatnych funkcji i rozwiązań technicznych. Wśród nich znajdziemy zarówno te, które pozwalają oszczędzić energię, jak te, które dbają o zdrowie użytkowników, stan przechowywanych produktów czy po prostu ułatwiają codzienną obsługę urządzenia.

Z pozoru proste funkcje i rozwiązania, jak choćby możliwość szybkiego schłodzenia napojów czy jednorazowego, skutecznego zamrożenia większej ilości produktów, mogą w praktyce okazać się nie tylko ciekawym dodatkiem, ale i bardzo oczekiwaną funkcją. Wszystko zależy tutaj od potrzeb i wymagań konkretnego użytkownika, czy też zwykłe raczej grupy użytkowników, domowników.

## Różnorodne panele sterowania

W lodówkach dziś coraz rzadziej spotkać możemy sterowanie mechaniczne. Zwykle jest to pokrętko, które umożliwia regulację temperatury, z jaką ma pracować urządzenie. Największą zaletą tego rozwiązania jest łatwość obsługi, jednak nie daje ono dużych możliwości w kwestii zarządzania pracą urządzenia. Podobnie jest z przyciskami mechanicznymi.

Znacznie większe możliwości daje sterowanie elektroniczne, którego wyróżniamy dwa główne rodzaje. Pierwszy z nich to przełączniki współpracujące ze wskaźnikami diodowymi. Drugi to wyko-

zystanie wyświetlacza LCD, który najczęściej jest umieszczony na drzwiach urządzenia. Jest to duża zaleta, ponieważ podczas regulacji parametrów nie trzeba otwierać lodówki, tym samym nie wpływamy na temperaturę jej wnętrza, a urządzenie oszczędza energię. Co ciekawe, stosuje się także panele sterowania umieszczone w uchwycie drzwi. To nie tylko komfortowe umiejscowienie elektroniki sterującej, ale także rozwiązanie niebanalne stylistycznie. Panele z wyświetlaczami oczywi-



CONCEPT LK5470ss

ście są wielofunkcyjne, co daje szereg dodatkowych opcji, takich jak np. możliwość sterowania innymi urządzeniami systemu smart home, regulacja temperatury w poszczególnych komorach, włączanie i wyłączanie poszczególnych funkcji, a także cała masa wskaźników, które informują o aktualnym stanie urządzenia.

## Zdalny dostęp do wnętrza lodówki

Coraz większą popularnością cieszą się systemy, które pozwalają na zdalne sterowanie urządze-

*Choć dispenser (podajnik) wody to domena dużych modeli typu side by side czy french door, to na rynku nie brakuje również mniejszych lodówek z dolną zamrażarką, które mają go na wyposażeniu.*



niami chłodniczymi. Specjalna aplikacja sterująca jest dostępna najczęściej na urządzeniach z systemami Android oraz iOS, a także na komputery (np. z poziomu przeglądarki internetowej). Do komunikacji między urządzeniami wykorzystywana jest zwykle 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 przerwie w dostawie prądu, dostosowanie do preferencji użytkownika. Przydatnym rozwiązaniem jest również możliwość diagnostyki urządzenia w razie problemów z działaniem. Niektóre chłodziarkozamrażarki mają na wyposażeniu kamery. Są one wykorzystywane do wykonywania zdjęć wnętrza komory chłodzenia. Na smartfonie lub tablecie możemy wówczas sprawdzić, co się w niej znajduje.



MPM MPM-324-KB-36W

## No Frost w chłodziarce i zamrażarce

Na rynku dostępne są modele z systemem No Frost, który odpowiedzialny jest za kontrolę wilgotności powietrza we wnętrzu lodówki i niedopuszczanie do osadzania się na ściankach szronu i lodu. W lodówkach No Frost może być wykorzystywany w części chłodniczej i zamrażarce lub wyłącznie w części chłodniczej.

W pełny No Frost wyposażony jest m.in. model MPM-366-FF-21. Ma on 185 cm wysokości, 60 cm szerokości i 69 cm głębokości, co sprawia, że idealnie wpasuje się w wymiary standardowych mebli kuchennych. Pojemność użytkowa chłodziarki wynosi 222 l, a zamrażalnika 95 l. Wnętrze modelu MPM-366-FF-21 skrywa 4 pojemne półki w chłodziarce, a 3 dodatkowe

## Wybrane rozwiązania w lodówkach

Przykładowe rozwiązania w chłodziarkozamrażarkach z dolnym zamrażalnikiem



Rozwiązanie to przydaje się m.in. na zakupach. Dzięki niemu zdalnie zajrzemy do lodówki i dokupić te produkty, których nam brakuje.

## Energooszczędne oświetlenie

Producenci stosują w lodówkach różnego rodzaju oświetlenie. Ze względu na mniejsze zużycie energii elektrycznej, obecnie sięgają chętnie 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 sprężce marki Amica czy Active Fresh Blue Light w lodówkach marki Beko.

## Komory niskich temperatur

Część produktów, np. ryby, sałata czy owoce morza, wymaga wyjątkowych warunków przechowywania. To właśnie dla tego typu żywności stworzono specjalne komory niskich temperatur, nazywane też zerowymi. W ich wnętrzu temperaturę i wilgotność utrzymuje się na ściśle określonym poziomie, tak aby warunki były idealne do przechowywania delikatnych produktów. W temperaturze biskiej 0 °C warzywa i owoce zachowują składniki odżywcze, witaminy, delikatny aromat, idealny wygląd i świeżość nawet do trzech razy



Chłodziarkozamrażarka dostępna jest w uniwersalnym białym wykończeniu.



### Właściwe przechowywanie składników



Niezależnie od doświadczenia w przygotowywaniu potraw, podstawą ich smaku pozostaje jakość użytych składników. A na nią niebagatelny wpływ ma sposób ich przechowywania, do czego wykorzystujemy właśnie lodówki. Dzięki nim produkty na długo mogą zachować swoje walory, aby nadać wyjątkowy smak potrawie przygotowywanej nawet po kilku dniach od zakupów.

Domowe przyjęcia i imprezy, święta, czy takie sytuacje, jak obecnie, kiedy rzadziej opuszczamy nasze domy to czas, potrzebujemy większych zapasów. Wtedy przyda się lodówka, która pomieści więcej produktów. Na przykład należąca do linii Samsung Kitchen Fit. Jest to linia lodówek do obudowy ze stalowym frontem. To urządzenie, które idealnie wkomponuje się w linię mebli kuchennych bez odstawiania od krawędzi. Do tego, dzięki technice

Space Max, w standardowych rozmiarach oferuje imponującą pojemność – nawet do 355 l. To prawie 100 l więcej, niż w przypadku tradycyjnej lodówki do zabudowy, przy zachowaniu takich samych wymiarów zewnętrznych urządzenia.

To jednak nie wszystko. Jeśli potrzebujemy jeszcze więcej przestrzeni chłodniczej, w wybranych lodówkach marki Samsung możemy skorzystać ze strefy Cool Select+. Pozwala ona na przekształcenie zamrażalnika w chłodziarkę. W dolnej części lodówki można ustawiać temperaturę w zakresie od -23 °C do +2 °C. Dzięki temu z powodzeniem znajdziemy miejsce na dodatkowe smakołyki.

Jednak samo wstawienie produktów do lodówki nie wystarczy, aby przez długi czas zachowały swą świeżość. Wiadomo bowiem, że owoce i warzywa dość szybko tracą swoje właściwości, gdy je nieodpowiednio przechowujemy. Chcąc przedłużyć ich żywotność i czas przydatności do użycia w potrawach, Samsung opracował technikę Twin Cooling. Odpowiada ona za dobranie odpowiedniej temperatury i wilgotności zarówno w lodówce, jak i zamrażarce, co przedłuża świeżość produktów nawet dwukrotnie. Rozwiązanie to zapewnia dwa niezależne obiegi powietrza w lodówce. To szczególnie istotne, kiedy przechowujemy razem zarówno składniki potraw, jak i już przygotowane z nich, gotowe dania. Dzięki dwóm obiegom powietrza poszczególne zapachy nie mieszają się: twaróg na sernik nie przejdzie zapachem stojącego półkę niżej gulaszu, a biszkopt z kremem nie złapie aromatu sałatki z tuńczykiem.

Samsung opracował ponadto technikę Metal Cooling. Zapewnia ona stabilizację temperatury we wnętrzu chłodziarki oraz jego lepszą izolację, co zmniejsza wahania panujących wewnątrz warunków. W efekcie przechowywane produkty dłużej zachowują świeżość i soczystość, aby oddać swoje walory w gotowych daniach.



AMICA FK3556.4GBDFZAA

towa tę stabilność. W zależności od producenta komory i wykorzystywanych w niej rozwiązań, mogą one przybierać różne nazwy, ale spełniają podobną funkcję.

### 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. pięcioosobowa rodzina.

Warto dodać, że producenci coraz śmielej oferują urządzenia tradycyjne, mimo iż gabarytowo niewielkie, z dużą pojemnością użytkową. Dzieje się to za sprawą pomniejszonych ścianek lodówek, które – co oczywiste – zwiększają przestrzeń w komorze chłodzenia i mrożenia.

*Lodówki mogą być elementem systemu „inteligentnego” domu. Modele wyposażone w Wi-Fi i kamerę umożliwiają zdalny podgląd wnętrza chłodziarki za pośrednictwem smartfona i aplikacji mobilnej.*

dłużej. I chociaż u wielu producentów dostępne są tzw. komory 0 °C, to uzyskanie dokładnie tej wartości temperatury nie jest możliwe. Zwykle waha się ona od -2 do nawet 1 °C. Niemniej jednak w tego typu szufladach i tak mamy gwarancję, że warzywa czy owoce morza mają do-

bre warunki. Warto pamiętać, że zmiana temperatury w komorze zerowej lodówek nie powinna przekraczać 0,5–1 °C. Wyższe wahania mogą zaburzyć proces przechowywania żywności, dlatego należy wybierać sprawdzone modele chłodziarkozamrażarek, które są w stanie zagwaran-



# ZERO WASTE

MPM



oświetlenie LED

A++

klasa energetyczna



Full No Frost



MPM-253-FF-28W



MPM-253-FF-29

### Klasyka w kuchni.

Lodówka z dolnym zamrażalnikiem, energooszczędna i komfortowa w użytkowaniu.

Zrób zapasy żywności i przechowuj je z głową.





Na wyposażeniu chłodziarkozamrażarki znajdują się rozmaite akcesoria. Jednym z najczęściej dostępnych jest niewielki pojemnik na jajka, dzięki któremu mogą być one wygodnie przechowywane.

wody wystarczy obrócić foremki specjalnym pokrętkiem, aby lód spadł do pojemnika.

### Prawidłowe układanie produktów

Odpowiednio umieszczając dany produkt w lodówce możemy przedłużyć czas przechowywania nawet o kilka tygodni! Stosując się do zasady „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 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.

### Prawidłowe 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, po-

trawy 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, kukinii czy szparagów). Po włożeniu produktów do zamrażania warto włączyć funkcję szybkiego mrożenia. Średnio w ciągu 5 godz. produkty zamrożą się bez utraty witamin, smaku, wyglądu czy wartości odżywczych.

Fot. Amica

### Wygodne sterowanie

Dostęp do coraz bardziej zaawansowanych funkcji w urządzeniach chłodniczych nie byłby możliwy, gdyby nie nowe rodzaje sterowania. Standardowo służą do tego różnego rodzaju panele obsługi, a nawet opcje bezprzewodowe. Oczywiście, nie można również zapominać o nowych trendach. W końcu zautomatyzowany sprzęt AGD to nie długo wycze-

kiwana przyszłość, ale terazniejszość. Współpraca z urządzeniami mobilnymi czy możliwość zarządzania urządzeniami na odległość staje się powoli także w sprzęcie AGD standardem.

### Lód i woda na wyciągnięcie ręki

Lód, najczęściej w formie niewielkich kostek, przydatny do napojów, drinków i deserów, a nierzadko do przechowywania ryb i owoców morza. Jakiego są standardowe formy tworzenia lodu? Co nowego proponuje rynek, a wraz z nim najnowsze modele zamrażarek? Podstawowym rozwiązaniem jest wielokrotnego użytku foremka do kostek lodu umieszczana w zamrażarce. Spotyka się ją w tradycyjnych urządzeniach segmentu niższego i średniego. Coraz częściej na wyposażeniu, także standardowych chłodziarkozamrażarek z dolną zamrażarką, jest też dozownik wody i lodu. W tym wypadku, dzięki automatycznemu mechanizmowi kostki tworzą się samoczynnie. Po wybraniu przez użytkownika odpowiedniej funkcji z otworu wypadnie lód, lód kruszony albo po prostu czysta woda. Jedynym wymogiem, zależnie od modelu, jest dolewanie wody do zbiornika znajdującego się w lodówce bądź hydrauliczne przyłącze. Kostkarka do lodu może być też umieszczona na stałe w zamrażarce. Inną opcją jest wyjmowana zwykle kostkarka tzw. twistowa. Po zamrożeniu



**VESTFROST VR-FB373-2E0OR**



**HISENSE RB438N4GB3**

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



**The difference is Gaggenau.**

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

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

**GAGGENAU**





## W trosce o czystość lodówek

Lodówka to miejsce, które wymaga ciągłej kontroli i odpowiedniego czyszczenia. Tam przechowujemy żywność, czyli produkty, które spożywamy, zatem jeśli są one nieodpowiednio przechowywane, mogą się łatwo psuć i tym samym być przyczyną nieprzyjemnego zapachu czy nawet zatrucia pokarmowych.

Ciekawym rozwiązaniem, stosowanym przez większość czołowych producentów, jest powłoka antybakteryjna zawierająca jony srebra. Zapobiega ona rozwojowi szkodliwych mikroorganizmów, pleśni czy grzybów nawet wtedy, gdy dany produkt ulegnie przeterminowaniu lub zepsuciu. Warto dodać, że nie niszczy korzystnych dla organizmu człowieka bakterii, obecnych np. w jogurtach.

### Bakteriobójcze filtry i nie tylko

Często stosowany jest również antybakteryjny system filtracji. Filtr ze specjalnym środkiem bakteriobójczym filtruje 100 proc. powietrza, eliminując szkodliwe zanieczyszczenia powodujące brzydki zapach i psucie się żywności. Te-

*Zdejmowane i regulowane półki w chłodziarce nie tylko umożliwiają dopasowanie wnętrza lodówki do potrzeb użytkownika, ale również ułatwiają jej czyszczenie.*



**BOSCH KGE49KL4P**

go typu systemy nie wymagają specjalnych zabiegów konserwacyjnych. Niektórzy producenci poszli o krok dalej i wykorzystali srebro nie tylko w powłoce, ale na bazie jego bakteriobójczych właściwości stworzyli system zapewniający higienę we wnętrzu lodówki. Nie od dziś wiadomo, że srebro jest niezwykle cennym metalem ze względu na sterylizujące właściwości. Nanotechnologia wykorzystuje jony srebra do eliminacji bakterii, dzięki czemu wnętrze lodówki jest zawsze czyste i pachnące. Dodatkowo żywność przechowywana w lodówce pozostaje dłużej zdrowa do spożycia, a z wnętrza urządzenia nie wydobywa się nieprzyjemny zapach. Dzieje się tak, ponieważ cząstki jonów srebra wchodzą w reakcję z cząstkami zapachów, które w ten sposób są rozkładane, a nieprzyjemny zapach znika. Ponadto cząsteczki srebra hamują proces namnażania się bakterii, a krążąc razem z powietrzem, sprawiają, że żywność może być przechowywana dłużej.

### Filtr, uszczelka, światło

Aktywny jonizator oraz filtr antyzapachowy neutralizują bakterie i wirusy, które są odpowiedzialne za przykry



zapach we wnętrzu lodówki. W ten sposób powietrze krążące wewnątrz chłodziarki jest oczyszczane, a tym samym konsument może dłużej przechowywać żywność. Uszczelki na drzwiach, które najtrudniej utrzymać w czystości, producenci po-

krywają specjalną powłoką antybakteryjną, która tworzy barierę dla bakterii i innych drobnoustrojów. Nie można zapomnieć, że na higienę w lodówce wpływ ma również odpowiednia temperatura w jej wnętrzu. Jeśli coś się zepsuje i jest ona za wysoka, produkty szybciej się psują, a tym samym szybciej pojawi się nieprzyjemny zapach. Częste otwieranie ma wpływ na wahania temperatury we wnętrzu urządzenia. Im szybciej temperatura stabilizuje się po otwarciu lodówki, tym większa pewność, że przechowywane w chłodziarce produkty nie stracą swoich wartości odżywczych. Dlatego też w ofercie niektórych producentów są modele wyposażone w specjalną konstrukcję i bardzo dobrą izolację, które zapewniają szybkie schładzanie, a tym samym higienę we wnętrzu.

Jeszcze innym rozwiązaniem, które znacząco wpływa na przedłużenie świeżości warzyw i owoców przechowywanych w lodówce, jest wykorzystanie specjalnego oświetlenia. Światło o niebieskim zabarwieniu gwarantuje ciągłość procesu fotosyntezy w świeżych owocach i warzywach przechowywanych w przeznaczonych do tego celu pojemnikach. Ta innowacja powoduje, że produkty nie tylko zachowują dłużej świeżość, ale zwiększają swoje walory odżywcze.

### Pochłaniacz zapachów

Praktycznym rozwiązaniem wykorzystywanym w chłodziarkozamrażarkach jest pochłaniacz zapachów. Są dwa podstawowe rodzaje pochłaniaczy: z wymiennymi wkładami i bezobsługowe. Ten pierwszy to wkładka z węgla aktywnego, który neutralizuje silne zapachy potraw tak, że nie przenikają na inne produkty żywnościowe. Wkłady działają średnio przez trzy miesiące, potem należy je wymienić i można nadal cieszyć się świeżością we wnętrzu lodówki. Innym rozwiązaniem są samoczyszczące pochłaniacze, zwykle umieszczone w komorach chłodziarki i zamrażarki. Równie skutecznie zwalczają one przykrye zapachy, a także ograniczają namnażanie się bakterii. Powietrze przechodzące przez filtr, a dokładnie cząsteczki będące przyczyną przykrego zapachu, są utleniane i zatrzymywane. Wobec tego nawet zapach ryby czy mięsa nie przenika na inne produkty, a we wnętrzu panuje przyjemny zapach. W ofercie niektórych producentów możemy spotkać taki pochłaniacz w postaci akcesoriów do lodówki. Wówczas takie niewielkich rozmiarów urządzenie wystarczy umieścić

## Wygodne chłodzenie i mrożenie

W chłodziarkozamrażarkach producenci stosują dodatkowe akcesoria i rozmaite oznakowania, które mają ułatwić zarządzanie przestrzenią i właściwe przechowywanie żywności. W sprzeczce marki Amica z linii X-type stosowany jest SpaceManagement System, dzięki któremu



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

w odpowiedniej komorze, aby uzyskać efekt świeżego powietrza.

### 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 położyć 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



**MIELE KFN 29283 D edt/cs**



**SIEMENS KI86SKD41**

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 powierzchniowo-

woczących są także takie, które absorbują nieprzyjemne zapachy lub minimalizują powstawanie odcisków palców. Wszystkie półki oraz balkoniki warto wyciągnąć, ponieważ pomiędzy szynami (prowadnikami) gromadzi się również brud. Pragmatycy mogą wykorzystać wannę lub kabinę prysznicową do mycia wszystkich zdekontowanych systemów półek i balkoników. Wanna może być również praktycznym rozwiązaniem do sterylizacji 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 rozpoczynamy 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.



## Lodówki w praktyce

### Tryb wakacyjny



Lodówka jest jednym z tych urządzeń, które nieustannie jest uruchomione,

a tym samym jest jednym z największych „pożeraczy” prądu w całym gospodarstwie domowym. Dlatego też wielu producentów wyposaża swoje modele lodówek w tryb wakacyjny lub funkcję holiday (w zależności od producenta). Gdy komora chłodziarki nie jest używana (np. w czasie urlopu) przełączenie lodówki w ten tryb pozwala na oszczędność energii i zapobiega powstawaniu przykrych zapachów. Chłodziarka i zamrażarka pracują cały czas, ale temperatura jest obniżona tylko do poziomu „stand by”.

### Zawiasy w zabudowie



Fot. Hisense



Fot. Concept



Fot. Amica

W zabudowywaniu urządzeń chłodniczych w meblach wykorzystuje się zawiasy ślizgowe i zawiasy płaskie. Te pierwsze to ruchome połączenie stosowane pomiędzy drzwiami mebli a urzą-

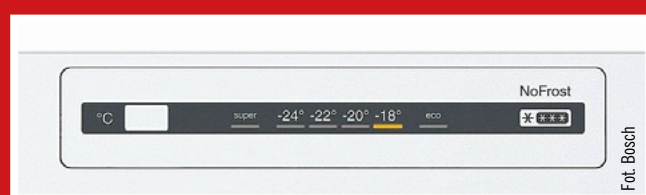
dzenia. Przystawna wysokość i głębokość okucia ślizgowego drzwi pozwalają na precyzyjną regulację. Z kolei zawiasy płaskie to solidne połączenie frontów mebli i urządzeń. Zależnie od modelu, drzwi lodówki mogą być obciążone nawet do 45 kg, a ich kąt otwarcia wynoszący 115° pozwala na swobodne i wygodne zamykanie oraz otwieranie. Ponadto drzwi można zamontować dowolnie – po prawej lub lewej stronie lodówki, a ich konstrukcja pozwala na pełne wysunięcie, np. szuflady zamrażarki już przy otwarciu ich pod kątem prostym.

Częste otwieranie lodówki, dokładanie nowych produktów (zwłaszcza po zakupach) sprawia, że jej poziom nieustannie się waha. Dobrym rozwiązaniem, które spotkamy już niemal w wszystkich produktach, są opcje szybkiego chłodzenia i mrożenia. Superchłodzenie sprawdza się doskonale w sytuacji kiedy do



Fot. Sharp

### Supermrożenie i superchłodzenie



Fot. Bosch



Fot. Amica

komory chłodzącej włożymy dużą ilość produktów. Są one szybko chłodzone, a kiedy temperatura uzyska swój stały poziom, funkcja jest automatycznie wyłączana. Funkcja supermrożenia w bardzo szybkim czasie obniża temperaturę w komorze zamrażarki, dzięki czemu nawet po włożeniu do niej dużej ilości nowych produktów temperatura w zamrażarce nie rośnie.

### Modele w stylu retro



Fot. Vestfrost

Wciąż sporym zainteresowaniem cieszy się wystrój kuchni zaaranżowany z wykorzystaniem modeli retro. Dla wielu użytkowników i zwolenników tego typu stylizacji kuchennego wnętrza może być to wyraz tęsknoty za ciepłym klimatem wiejskich posiadłości i rodzinnym domem. Wnętrze wykończone w stylistyce retro charakteryzuje przy tym ponadczasowość. Tak urządzone wnętrza, mimo wciąż zmieniających się trendów, będą modne na-

wet po wielu latach. W wypadku chłodziarkozamrażarek stylizowanych na lata 50. i 60. ubiegłego stulecia, które w znacznej mierze są wolnostojące, widocznym trendem jest stosowanie odważnych barw. Stosowane są często kolory takie jak czerwony, zielony, niebieski, granatowy, złoty, a nawet żółty czy różowy.



Fot. Amica

### System No Frost



Fot. Amica

### 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 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. Zależą jest również trwałość LED-ów, szacowana na dziesiątki tysięcy godzin.



Fot. Bosch



Fot. Amica

Jest to system, który na dobre zagościł w chłodziarkozamrażarkach, coraz częściej stosowany jest również w zamrażarkach szufladowych. Dzięki temu rozwiązaniu produkty zamrażane są obiegowym powietrzem chłodzącym, a wilgoć odprowadzana jest na zewnątrz. No Frost zapobiega powstawaniu we wnętrzu zbęd-

nego lodu, a produkty nie pokrywają się szronem i nie przymarzają do siebie. Modele wyposażone w ten system nie wymagają odszraniania, co wpływa na komfort ich użytkowania. W zależności od producenta rozwiązanie to może przyjmować nieco inne nazwy, jednak jego zasada działania jest podobna.



Fot. Bosch



### Jak to działa?

#### 1 Układ chłodzący

Klasyczny układ chłodzący lodówki składa się ze sprężarki, skraplacza, parownika, czynnika chłodniczego (chłodziwa) oraz termostatu. W parowniku znajduje się chłodziwo w stanie ciekłym, a wewnątrz panują małe ciśnienie oraz niska temperatura. Chłodziwo w nim zgromadzone paruje i odbiera ciepło. Sprężarka zasysa je oraz spręża, a następnie trafia ono do skraplacza, w którym pod wysokim ciśnieniem ulega skropleniu, a ciepło oddawane jest do otoczenia. Następnie za pośrednictwem zaworu rozprężnego ze skraplacza pod bardzo niskim ciśnieniem chłodziwo trafia znowu do parownika i cały cykl się powtarza. Oczywiście, sprawne działanie całego urządzenia wymaga zastosowania odpowiedniej izolacji termicznej. Dzięki niej straty energii będą jak najmniejsze. Częścią układu jest również termostat, który „pilnuje”, aby temperatura układu była właściwa. Jeśli temperatura rośnie, automatycznie włącza on sprężarkę, aby ją obniżyć. Uszkodzony termostat, brak odpowiedniej ilości gazu, nieuszczelnienie komór, a nawet spadki napięć mogą spowodować ciągłą pracę sprężarki, co w konsekwencji doprowadzi do bardzo dużych strat energii i uszkodzenia agregatu.

#### 2 Na czym polega zamrażanie?

Utrwalanie żywności to rozwiązanie, które zdecydowanie ułatwia życie. Dzięki chłodziarkozamrażarkom możemy dłużej cieszyć się świeżością potraw. Wyróżniamy cztery podstawowe sposoby konserwowania żywności: fizyczne, chemiczne, biotechnologiczne oraz kombinacje, czyli kojarzenie wszystkich metod. W chłodnictwie korzystamy z tej pierwszej metody, czyli wykorzystywane są zjawiska fizyczne. Chłodzenie żywności to nic innego jak obniżanie temperatury w przestrzeni, w której znajdują się produkty. Zazwyczaj w chłodziarce stosuje się temperatury w granicach od 0 do ok. 10 °C. W wypadku chłodzenia obniżenie temperatury o 10 °C powoduje dwu-, a nawet trzykrotne zmniejszenie szybkości zachodzących reakcji chemicznych. Sposobem, który umożliwia dłuższe przechowywanie produktów, jest mrożenie. Do tego celu służą głównie zamrażarki, ale mrozić możemy też w zamrażalniku, który stanowi część chłodziarkozamrażarki, a także (choć krócej) w komorach niskich temperatur, które z kolei stanowią element chłodziarek.

Zamrażanie polega na szybkim schłodzeniu produktu do bardzo niskiej temperatury i utrzymaniu jej poniżej -18 °C w czasie całego okresu przechowywania produktów. Taki sposób utrwalania żywności pozwala przechowywać ją w zamrażarce nawet przez kilkanaście miesięcy. Zamrażanie wstrzymuje rozwój i działanie drobnoustrojów powodujących psucie żywności i wywołujących zatrucia. Dzięki niskiej temperaturze znacznie zwalnia się przebieg reakcji che-

właściwego przepływu powietrza (cokół, kratki wentylacyjne). Złe wentylowane urządzenie niewłaściwie pracuje, a przy tym może pochłaniać znacznie więcej energii elektrycznej.

W tradycyjnych urządzeniach chłodniczych system wentylacyjny umiejscowiony jest najczęściej z tyłu lodówki. Dla zapewnienia prawidłowego obiegu powietrza podczas zabudowywania takiego modelu należy zamontować kratkę wentylacyjną pod urządzeniem. W niektórych modelach lodówek system wentylacyjny znajduje się w podstawie i jest wówczas ukrywany za listwą dekoracyjną. Takie rozwiązanie eliminuje konieczność montażu mało estetycznie wyglądającej kratki wentylacyjnej pod urządzeniem.

Dobra wentylacja to podstawa prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Nie wolno zakrywać otworów lub kratek wentylacyjnych. Szczeliny wentylacyjne muszą być zawsze odkryte. Ponadto im większy przekrój odpowietrznika, tym energooszczędnej może pracować urządzenie.

#### 4 Jonizacja powietrza

W chłodziarkozamrażarkach wykorzystywana jest jonizacja powietrza. Proces ten 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 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 wydzielane przez niektóre produkty, np. cebulę.

#### 5 Czujniki kontrolujące temperaturę

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 mogło 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.



często informują na opakowania, w jakich warunkach powinien być przechowywany produkt.

#### 3 Wentylacja lodówki

W wypadku urządzenia chłodniczego do zabudowy bardzo istotną kwestią jest zapewnienie

# SIEMENS

Grupa BSH jest licencjodawcą do znaków towarowych, do których uprawiona jest Siemens AG.

## Świeże, świeższe, hyperFresh. Nowy wymiar chłodzenia.

Szuflady hyperFresh stwarzają specjalny mikroklimat, sprzyjający długotrwałemu przechowywaniu świeżych produktów: warzyw, owoców, ryb i mięsa. Dzięki obniżonej temperaturze i regulacji wilgotności, żywność umieszczona w szufladzie hyperFresh premium 0°C utrzyma świeżość do trzech razy dłużej, a w szufladzie hyperFresh plus – dwa razy dłużej. Optymalne warunki panujące w szufladach gwarantują także ochronę cennych walorów produktów: smaku, aromatu oraz wartości zdrowotnych.

The future moving in.

Siemens Home Appliances





**NOWOŚCI**

**MIELE. Pralki WCA030 i WSA023 W1 Active**

# Nowości prosto z polskiej fabryki

Na rynek trafiły dwa nowe modele pralek: WCA030 i WSA023, które zostały wyprodukowane w polskiej fabryce firmy Miele zlokalizowanej w Ksawerowie. Charakteryzują je nowoczesny design, intuicyjna obsługa i optymalna pojemność bębna, która wynosi 7 kg.



W nowych modelach zastosowano bardzo dobrej jakości materiały i innowacyjne rozwiązania, gwarantujące najlepszą jakość w atrakcyjnej cenie. Warto dodać, że pralki Miele, w tym modele produkowane w fabryce w Ksawerowie, są testowane na 20 lat użytkowania, czyli ok. 10 tys. godzin prania! Odpowiada to ok. 5 cyklom prania tygodniowo o średniej długości trwania jednego cyklu 2 godz. Konstrukcja pralek WCA030 i WSA023 została oparta na serii W1 ChromeEdition i wyposażona w funkcje, które uzasadniają różnicę w cenie w porównaniu do modeli do niej należących. Zastosowano w nich m.in. stalowy bęben o strukturze plastra miodu, która maksymalnie chroni ubrania, pozwalając im płynnie przesuwać się po powierzchni bębna. Podczas odwirowywania tkanina nie wchodzi w perforację o wyjątkowo małej średnicy, co redukuje efekt zagniecenia. Maksymalna szybkość wirowania to 1400 obr./min.

Pralki z Ksawerowa mają ponadto nowy panel sterowania EasyControl z przejrzystym wyświetlaczem,

intuicyjną, łatwą obsługą oraz szerokim spektrum ustawień. Podobnie jak w innych modelach pralek Miele zalecane temperatury i opcje są wyświetlane, gdy tylko użytkownik wybierze odpowiedni program. Poszczególne ustawienia można łatwo zmienić za pomocą ergonomicznych przycisków ulokowanych pod wyświetlaczem.

Pralki wykorzystują nową konstrukcję zbiornika kąpieli piorącej, którego zastosowanie było możliwe m.in. dzięki nowoczesnym liniom produkcyjnym, dostosowanym do najwyższych standardów produkcji. Element ten wyróżnia się unikalnym projektem technicznym i został skonstruowany w oparciu o bardzo dobrej jakości materiały. Stanowi połączenie nowych i dokładnie przetestowanych komponentów. Zbiornik GlaronK, bo o nim mowa, jest od 2007 r. stosowany w pralkach Miele ładowanych od góry. Rozwiązania wykorzystywane w fabryce w Ksawerowie pozwoliły po raz pierwszy na użycie go w pralkach ładowanych od frontu. Zbiornik GlaronK spełnia najwyższe normy jakościowe



Miele, które wyróżniają pralki tego producenta ładowane od frontu na tle konkurencji. Środki piorące można łatwo i wygodnie dozować przy pomocy kapsulek marki Miele (funkcja CapDosing). Wystarczy je umieścić w przeznaczonym na nią miejscu w komorze na płyn zmiękczający. Urządzenie automatycznie dozuje ich zawartość w momencie optymalnym dla procesu prania. Dostępna jest też funkcja AddLoad, tj. możliwość dokładania prania podczas trwania programu. Modele WSA023 i WCA030 z fabryki w Ksawerowie będą produkowane tylko w jednej linii wzorniczej (ChromeEdition) w dwóch wersjach różniących się kolorystyką drzwi. Mogą one być białe lub białoczarne. Sugerowana cena to 2999 zł.



**NOWOŚCI**

**AMICA. Chłodziarkozamrażarka FK244.4X**

# Kompaktowe i funkcjonalne chłodzenie

Amica wprowadziła do oferty funkcjonalną lodówkę wolnostojącą z dolną zamrażarką, wyposażoną m.in. w funkcję FlexiShelf, a także technikę FrostControl. Model FK244.4X jest przy tym niezwykle atrakcyjny cenowo.



Dzięki wykorzystaniu techniki FrostControl praktycznie zapomnimy, jak rozmraża się zamrażarkę. Sprawia ona, że lód nie osadza się między szufladami, a czyszczenie i rozmrażanie urządzenia są wyjątkowo łatwe i szybkie. Jest to zasługa unikalnego usytuowania parownika. Dodatkowo zyskujemy więcej miejsca na produkty.

ich twardość i zmniejsza kruchość, ale też zapewnia bezpieczeństwo. Nawet jeśli półka się zbije, nie rozpadnie się na drobne kawałki. Chłodziarkozamrażarka ma również praktyczne balkoniki, które zostały zaprojektowane tak, aby maksymalnie wykorzystać dostępną przestrzeń. Ich regulacja jest wygodna i prosta. Producent nie zapomniał też o przydatnej podstaw-

Chłodziarkę wyposażono również w system automatycznego odszraniania. Powoduje on, że szron topi się i spływa do zbiornika w komorze kompresora, skąd następnie odparowuje. Idealnie urządzonej kuchnia łączy wygodę użytkowania z wyjątkową stylistyką. Dlatego panel kontrolny lodówki Simple InsideControl umieszczony jest wewnątrz chłodziarki. Z jego wykorzystaniem wygodnie możemy regulować dostępne parametry pracy urządzenia. Brak zbędnych elementów na froncie lodówki to ergonomia, która idzie w parze z elegancją.

We wnętrzu modelu FK244.4X zastosowano półki szklane wykonane w technice Safety-Glass, które są w stanie utrzymać stosunkowo duży ciężar. Rozwiązanie to nie tylko zwiększa



ce na jajka, które dzięki niej są skutecznie zabezpieczone przed uszkodzeniem, np. podczas otwierania lodówki.


Zaaranżowanie przestrzeni wewnątrz chłodziarki ułatwia technika FlexiShelf. Dzięki niej możemy wyjmować i przestawiać półki tak, jak tego potrzebujemy, a tym samym zyskać więcej miejsca na produkty, które mają się zmieścić w komorze chłodzenia. Drzwi w modelu FK244.4X można zamontować dowolnie – po prawej lub lewej stronie lodówki.

Urządzenie jest dostępne w kolorze inox. Ma 144 cm wysokości, 54 cm szerokości i 55 cm głębokości. Pojemność użytkowa chłodziarki to 153 l, a zamrażarki 52 l. W zamrażarce dostępne są dwie praktyczne szuflady. Maksymalny poziom hałasu generowanego podczas pracy urządzenia to 38 dB. Chłodziarkozamrażarka pracuje w klasie energetycznej A+. Roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 219 kWh.





**Nowoczesne  
gazowe płyty  
grzejne**



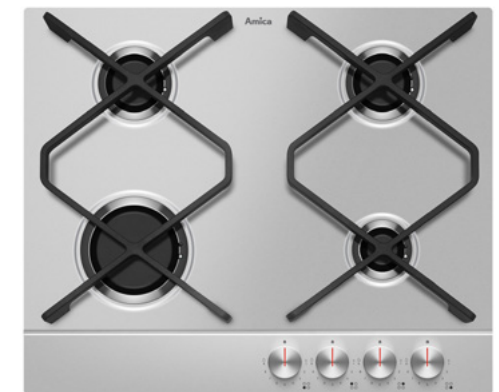
# PŁYTY GAZOWE

Dostępne w ofercie producentów dużego AGD modele płyt grzewczych zaskakują nie tylko jakością wykonania, ale przede wszystkim funkcjonalnością i stosowanymi w nich rozwiązaniami technicznymi. Przy wykorzystaniu odpowiedniego modelu przygotowanie nawet najbardziej skomplikowanej potrawy będzie znacznie łatwiejsze.

**W** wybierając gazową płytę grzejną warto zwrócić uwagę na jej konstrukcję i wzornictwo, aby było ono spójne ze stylistyką mebli kuchennych i pozostałych sprzętów kuchennych. Można także pokusić się o kupno całej linii wzorniczej urządzeń grzewczych, w których znajdziemy także płyty gazowe. Nie należy przy tym zapominać o parametrach i funkcjach jakie oferują te urządzenia.

### Parametry płyt

Parametry techniczno-użytkowe określają specyfikę płyt grzewczych i pozwalają na porównanie możliwości urządzeń i wybór najlepszego dla nas modelu. Obejmują przy tym zarówno ważne cechy związane z przyłączem gazowym czy elektrycznym, jak i wiele atrybutów funkcjonalnych, jak choćby liczba pól grzewczych na płycie. Z tymi najważniejszymi warto więc szczególnie się zapoznać i wybierając urządzenie zwrócić uwagę m.in. wymiary czy chociażby moc stref grzejnych.



**AMICA PGA6112QpFR Q-type**

bierać jej nawet dwa razy więcej – ok. 2 kW. Największe palniki gazowe pobierają nawet od 2,5 do 3,5 kW mocy.

### Odpowiedni montaż

Płyty gazowe wymagają szczególnie dokładnej instalacji. To właśnie aspekty związane z bezpieczeństwem i pierwszym podłączeniem urządzenia są w wypadku tych urządzeń bardzo restrykcyjne, przede wszystkim z powodu zagrożenia ulatniania się lub nawet wybuchu gazu. Dlatego należy przestrzegać wszystkich zasad bardzo dokładnie, a instalację powinien wykonać specjalista z odpowiednimi uprawnieniami (to jeden z wymogów gwarancji). Należy także sprawdzić skuteczność wentrowania pomieszczenia, szczelność instalacji gazowej oraz skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia. Instalator zazwyczaj ma trzy sposoby przyłączenia urządzenia do gazu w zależności od rodzaju instalacji: do elastycznego przewodu, sztywnej instalacji rurowej albo węzłem elastycznym. W pierwszym wypadku do podłączenia do instalacji gazowej w budynku zaleca się użyć metalowego przewodu elastycznego z gwintem rurowym 1/2 cala o długo-



**BOSCH POH6B6B10**

### Wymiary płyty grzewczej

Ważnym parametrem przy wyborze płyty grzewczej jest jej rozmiar. Standardowe płyty osiągają ok. 60 cm szerokości i nieco ponad 50 cm głębokości. Modele szersze mogą osiągnąć szerokość nawet 75 lub 90 cm. Ich głębokość również może się nieco różnić. Zazwyczaj płyty szerokie mają mniejszą głębokość, na poziomie 50–60 cm (jednak nie jest to regułą). Płyty typu domino mają szerokość ok. 30 lub 40 cm. Ich rozmiar pozwala na zamontowanie ich nawet w najmniejszych kuchniach.

### Moc stref grzejnych

Moc stref określa, jaką mocą muszą pracować pola grzewcze lub palniki, by przekazać optymalne ciepło umieszczonym na nich naczyniom. W płycie gazowej palnik o małej średnicy pracuje średnio z mocą rzędu 1–1,2 kW, nieco większe palniki mogą po-



**CONCEPT PDV7060wh**





# PŁYTY GAZOWE

## Płyta gazowa z dużym palnikiem

Gotowanie może być prawdziwą przyjemnością. Przygotowywanie potraw na płycie gazowej może usprawnić i ułatwić duży palnik typu wok. Dzięki niemu gotowanie jest szybsze, wygodniejsze i bardziej efektywne w przypadku szerokiej gamy posiłków, nawet wówczas, gdy przygotowujemy dużą liczbę potraw lub większą ilość danej potrawy. W tego typu rozwiązanie wyposażony jest m.in. model EN6B6HB90 z serii iQ300 marki Siemens. Płyta dostępna jest w najpopularniejszym, czarnym kolorze. Została przy tym wykonana z bardzo wytrzymałego szkła hartowanego. Wyposażona jest w cztery palniki różniące się konstrukcją i parametrami technicznymi. Nie zabrakło również solidnych, dzielonych żeliwnych rusztów. Żeliwo jest odporne na ogień, a przy tym jego trwałość jest nie-

mal nieograniczona, przy zachowaniu pewnych zasad i odpowiedniego traktowania. Palnik wok może osiągać moc do 3,3 kW (w zależności od rodzaju gazu). Dwa średnie palniki charakteryzują się mocą 1,75 kW, a najmniejszy z palników ma moc maksymalną 1 kW. Każdy z dostępnych palników ma przyporządkowane własne pokrętko, które jest zintegrowane z automatyczną zapalarką. Nie zabrakło również zabezpieczenia przeciw wypływowi gazu. Model EN6B6HB90 ma szerokość 590 mm i głębokość 520 mm. Wzornictwo i parametry tej płyty gazowej sprawiają, że doskonale wpasuje się ona praktycznie do każdej zabudowy kuchennej.



Fot. Siemens (x2)

ści maksymalnie 2 m. Przyłączenie należy uszczelnić taśmą uszczelniającą. W drugim wypadku do gotowej instalacji gazowej instalator może przyłączyć także rurowy króciec z gwintem 1/2 cala, zwykle dołączony do urządzenia. W wypadku gazu z butli sprawdzi się podłączenie węzłem elastycznym. Do króćca dołączonego do kuchni należy zastosować min. 0,5 m stalowej instalacyjnej rury z końcówką

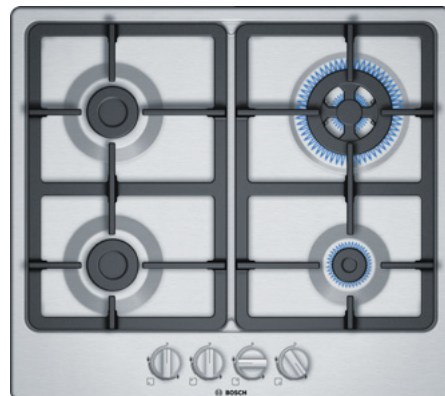
do węża 8 × 1 mm (do przykręcenia końcówki konieczne jest zazwyczaj odkręcenie sprężyny z zawiasu nakrywy). Do przyłączenia natomiast potrzebny jest wąż gazowy, jeśli to konieczne z regulatorem (reduktorem) ciśnienia.

### Szczelna instalacja

Użytkownik lub instalator powinni przestrzegać wytycznych dotyczących zachowania odpowiedniej odległości płyty od okapu. Producenci w instrukcji obsługi i montażu urządzenia zwykle podają zalecaną wartość. Po zmierzeniu wszelkich odległości, czas na montaż. W blacie kuchennym należy wyciąć otwór (można posłużyć się szkiecem montażowym dołączonego do urządzenia). W wypadku wszystkich płyt należy zostawić min. 15–25 cm wolnej przestrzeni pod blatem dla swobodnego wentylowania i uniknięcia przegrzania się urządzenia. Płyty gazowe zazwyczaj wyposażone są w metalowy króciec (o średnicy 0,5 cala). Do króćca należy dokręcić wąż gazowy, a po podłączeniu płyty sprawdzić szczelność wykonanej instalacji. W tym celu można np. delikatnie spryskać przyłączenie wodą z mydłem lub płynem do naczyń (przy nieszczelności pojawiają się bąbelki).



SAMSUNG NA64H3040AS



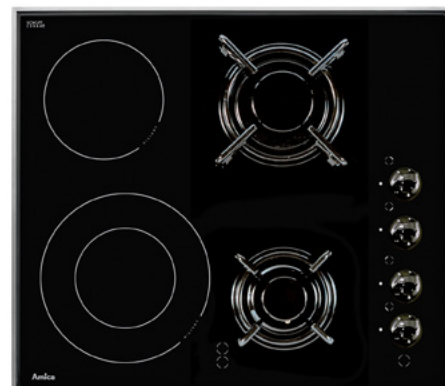
BOSCH PGH6B5B90

### Ważne jest pomieszczenie

Pomieszczenie, w którym będzie zainstalowana płyta, powinno mieć zagwarantowaną sprawną wentylację. W modelach gazowych znaczenie ma odpowiedni dopływ powietrza, który jest niezbędny do prawidłowego spalania się gazu. Nie powinien być mniejszy niż 2 m<sup>3</sup>/h na 1 kW mocy palników. Gaz jest cięższy od powietrza, dlatego gromadzi się w dolnych partiach pomieszczenia. Z tego względu tak ważne jest, aby miejsce, gdzie będzie przechowywana butla, także miało dostęp do powietrza (nie wentylowane szafki czy piwnice nie są wskazane do przechowywania pełnych butli gazowych). Ponadto butle nie powinny znajdować się zbyt blisko źródeł ciepła, które zwiększyłyby temperaturę (i ciśnienie) w butli powyżej 50 °C, czyli piecyków, kominków czy piekarników.

### Design, czyli gaz na szkło

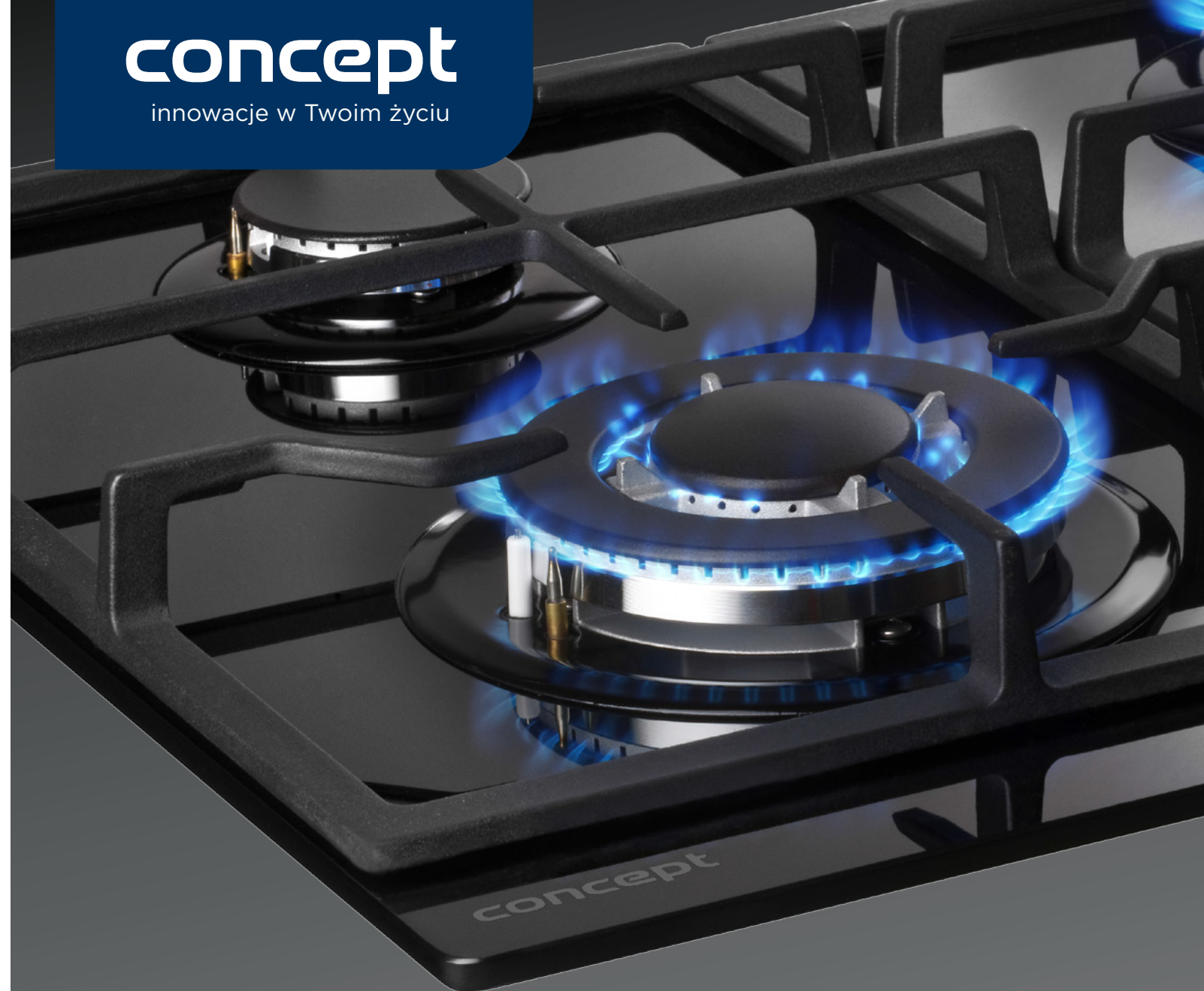
Klasyczne szklane płyty są bardzo gustowne i eleganckie. W większości takie powierzchnie znajdziemy przede wszystkim w modelach elektrycznych. Jednak już od kilku lat bardzo nowatorskim rozwiązaniem jest stosowanie gazowych palników zainstalowanych właśnie na szklanej płycie. Taki projekt dostarcza kuchni z jednej strony nowoczesny blask, z drugiej – komfort przyrządzania potraw tradycyjną metodą za pomocą ognia. To także daje klientom wygodę jeśli chodzi o czystość urządzenia. Modele typu „gas on glass” mają także jesz-



AMICA GC0220 Eco

# concept

innowacje w Twoim życiu



PDV7460BC

## N Płyta gazowa z palnikiem WOK

Urządzenia z linii Black połączone z czarnym szkłem sprawiają, że Twoje życie będzie łatwiejsze i przyjemniejsze nie tylko pod względem funkcjonalnym, ale także wizualnym. Wnoszą do kuchni odrobinę elegancji.



palnik wok



żeliwny ruszt



# PŁYTY GAZOWE

## Rozwiązania w gazowych płytach grzejnych



Fot. Amica

Fot. Gorenje

Fot. Bosch

Fot. Siemens

Fot. Concept

Fot. Bosch

cze jedną, bardzo ważną zaletę: wyjątkowo zaprojektowane ruszty.

### Stylowa i modna kolorystyka

Zdecydowanie najpopularniejsze są czarne płyty indukcyjne, ale na rynku znajdziemy także modele białe lub białe, które idealnie nadają się do kuchni jasnych i nowoczesnych. Nic jednak nie stoi na przeszkodzie, aby białą płytę grzewczą wykorzystać także w bardziej tradycyjnych wnętrzach kuchennych. Wówczas będzie ona świetnie komponować się ze sprzętem AGD utrzymanym również w białej kolorystyce. Pod względem użytkowym nie ma większej różnicy czy korzystamy z białej, czy czarnej płyty grzewczej. Białe płyty indukcyjne potrzebują do pielęgnacji tych samych środków, co czarne modele. Różnica może objawiać się jednak w cenie urządzenia. Niekiedy przyjdzie nam zapłacić więcej za inny design sprzętu.



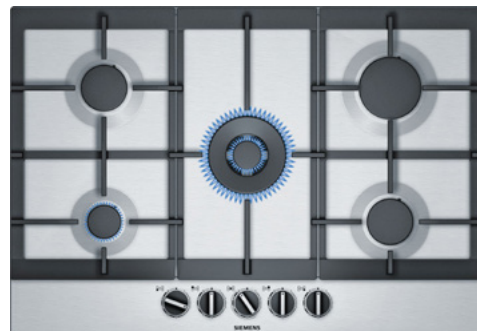
**RAVANSON K-03BR**



Fot. Bosch

Fot. Amica

Dostępny w płytach gazowych palnik wok ułatwia szybsze ogrzanie nawet dużego naczynia.



**SIEMENS EC7A5RB90**

### Płyty bezpłomieniowe i kombinowane

Płyty gazowe, jak sama nazwa wskazuje zasilane są gazem i zapalają palnik zazwyczaj automatycznie po odkręceniu kurka i wytworzeniu iskry. Wyróżniamy płyty gazowe emaliowane, stalowe oraz szklane. Wyjątkowymi na rynku konstrukcjami są płyty gazowe tzw. bezpłomieniowe. Nad płomieniami zastosowana jest tutaj szklana powierzchnia, która tworzy ceramiczny obszar roboczy. Płomień ogrzewają strefy grzewcze i w ten sposób podgrzewają naczynia. Z boku lub z tyłu płyty stosuje się wówczas kratkę wentylacyjną do odprowadzenia spalin. Funkcjonalnymi modelami są również płyty tzw. kombinowane to zestawienie dwóch rodzajów płyt grzewczych. W tego typu sprzęcie gazowy jest połączony z modułami elektrycznymi, najczęściej indukcyjnymi.

### Płyty modułowe

Ciekawym i praktycznym rozwiązaniem może być wykorzystanie płyt grzewczych modułowych, dzięki którym możemy wykorzystać dokładnie takie elementy grzewcze, które będą nam najbardziej przydatne w kuchni. Systemy modułowe odgrywają na rynku dwojaką funkcję. Oferowane są do mieszkań bardzo małych, w których liczy się każdy centymetr, a użytkownik dodatkowo nie gotuje zbyt często. W takim modułowym zestawie można połączyć płytę gazową z innymi urządzeniami grzewczymi, np. płytą indukcyjną, teppanyaki, grillem czy frytkownicą. Pozwala to uzyskać w kuchni bardzo profesjonalny efekt, nawiązujący do funkcjonalności rozwiązań w najlepszych restauracjach świata.



**MPM 60-GMH-17**



**Amica**  
for living

## Nowe płyty gazowe. Technologia z pasją



Płyty **GAZ** 2.0

Płyta gazowa z wbudowanym **Timerem**? Tak! Nowa generacja **płyt gazowych 2.0** od Amica to odpowiedź na oczekiwania miłośników gotowania na ogniu, którzy nie chcą rezygnować z ułatwień, jakie niesie ze sobą zaawansowana technologia. Timer sprawia, że palnik gazowy wyłączy się sam po wcześniejszym ustawieniu czasu gotowania. A funkcja **FlameControl** zapewnia precyzyjną regulację mocy płomienia w ramach 9-stopniowej skali. Oddaj się pasji gotowania na płycie gazowej wykorzystując jej nowe możliwości!



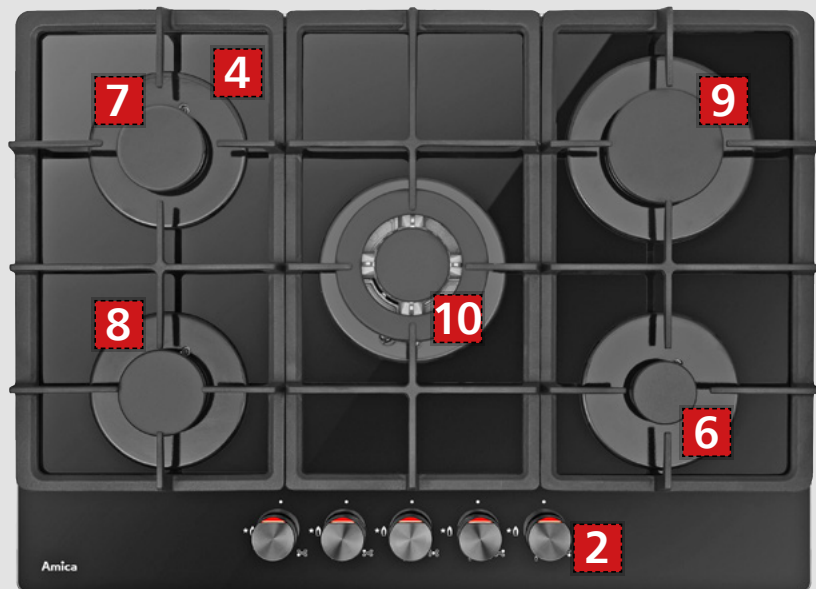
# PŁYTY GAZOWE

## Budowa gazowej płyty grzejnej

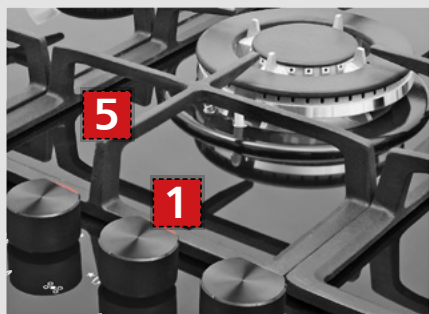
Budowa gazowej płyty grzejnej na przykładzie modelu PGCA7101ApB marki Amica:

- 1 Duże, ergonomiczne pokręta
- 2 Elektroniczny zapalacz gazu w pokrętlach
- 3 Gładka powierzchnia ze szkła hartowanego
- 4 Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

- 5 Solidne i stabilne żeliwne ruszty
- 6 Mały palnik (1 kW)
- 7 Średni palnik (1,75 kW)
- 8 Średni palnik (1,75 kW)
- 9 Duży palnik (3 kW)
- 10 Palnik wok (3,5 kW)



Fot. Amica



## Precyzyjna regulacja płomienia

W płytach grzewczych wykorzystywane są dwa rodzaje panelów sterowania: mechaniczne i elektroniczne (często dotykowe). W płytach gazowych stosowany jest najczęściej ten pierwszy typ. Pozwala on na obsługę urządzenia za pomocą pokręteł, przycisków czy regulatorów mocy. Umieszczone są one często na dole lub z boku płyty tak, aby regulacja nie kolidowała z przesuwaniem naczyń po płycie lub rusztach. Sterowanie mechaniczne jest najmniej zaawansowanym sposobem ustawienia mocy grzania, jednak szczególnie w wypadku płyt gazowych i palników regulacja ta jest bardzo ergonomiczna. Sterowanie elektronicznie stosuje się najczęściej w płytach elektrycznych, jednak coraz więcej płyt gazowych jest wyposażonych w mechaniczno-elektroniczne pokręta z elektroniczną zapalarką czy sensorowymi opcjami, np. w modelach typu gas on glass.

Na rynku można znaleźć modele, w których stosowane są rozwiązania znacznie zwiększające kontrolę nad płomieniem gazu. Do takich należy m.in. system FlameControl. Dzięki niemu użytkownik ma do dyspozycji dziewięć pozio-

*Na rynku nie brakuje modeli stylizowanych na retro. Ich charakterystycznym elementem są solidne, żeliwne ruszty oraz masywne pokręta.*



Fot. Gorenje

mów mocy, które kontrolowane są za pomocą intuicyjnych pokręteł. Warto podkreślić, że FlameControl jest jednocześnie komfortowym, bezpiecznym i oszczędnym rozwiązaniem, które optymalizuje zużycie gazu. Użytkownicy płyt gazowych w nie wyposażonych mogą sterować poziomem grzania w sposób zbliżony do tego, jaki mają do dyspozycji użytkownicy płyt indukcyjnych. Dzięki temu łatwiej dostosować wielkość płomienia do rodzaju przygotowywanych dań. Mniejszy płomień, na poziomie 2 lub 3, jest idealny do duszenia potraw, poziomy 6 i 7 są optymalne do gotowania warzyw, a 8 i 9 do smażenia mięsa czy ryb.

## Palnik wok

W niektórych modelach płyt gazowych dostępny jest palnik typu wok. Oferowane są różne warianty tego rozwiązania, np. z potrójną lub podwójną koroną (podwójnym lub potrójnym płomieniem). W zależności od producenta i modelu płyty gazowej może być dostępna regulacja mocy dla wszystkich kręgów płomienia jednocześnie lub niezależna regulacja mocy grzania dla każdego z kręgów płomienia. Palnik wok ułatwia szybsze ogrzanie nawet dużego naczynia, choć najczęściej używa się specjalnej patelni. Dzięki niemu możemy szybciej przygotować potrawę czy chociażby zagotować wodę, ponieważ charakteryzuje się on dużą mocą grzania.

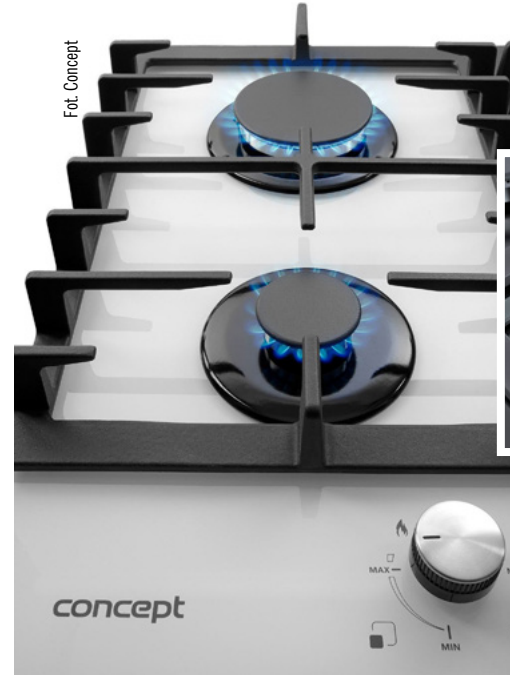
## W trosce o czystość...

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

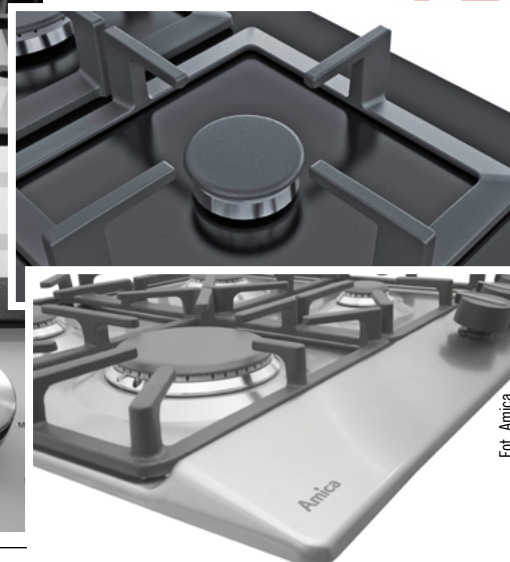
Modele gazowe oprócz czyszczenia powierzchni (metalowej lub szklanej) wymagają okresowego umycia wszystkich części palnika. A trzeba pamiętać, że palniki zalane zdecydowanie mniej efektywnie działają, a w najgorszym wypadku mogą przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po zalaniu należy taki palnik rozebrać części pierwsze i umyć każ-



Fot. Amica



Fot. Concept



Fot. Siemens

Fot. Amica

*Płyty gazowe dostępne na rynku oferowane są w różnych wersjach kolorystycznych. Do najpopularniejszych należą biała, czarna oraz inoksova.*

dy element. Po umyciu dyszy element należy przetrzeć wykałaczką lub drucikiem. Ruszty palnika najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Większość rusztów można myć w zmywarce. Po umyciu wszystkich elementów należy je wysuszyć i zamontować na miejsce. Pod urządzenie (najczęściej z ramkami, listwami) niestety, dostają się resztki jedzenia. Brud gromadzi się resztką także przy czyszczeniu powierzchni

płyty, zsuwając się pod krawędzie. Dlatego raz na jakiś czas małym szpikulcem lub nożem trzeba te resztki wydobyc. Kiedy warstwę tłuszczu i okruszków uda się wysunąć spod powierzchni, czas na czyszczenie środkiem chemicznym. Do tego celu można użyć szczoteczki do naczyń lub specjalnej szczotki do małych powierzchni i szczelin. Po tej czynności powierzchnię płyty należy osuszyć. Gdy na rozgrzaną płytę dostanie się cukier, plastik czy spożywcza, należy natychmiast usunąć te produkty z urządzenia. Do czyszczenia można użyć specjalnego skrobaka. Pod kątem ostrym należy narzędzie przyłożyć do płyty i przesunąć delikatnie ostrzem.



MIELE KM2034

## Wygodne gotowanie na białym szkłe



Biała płyta gazowa nie musi być wykonana z metalu i mieć emaliowaną powierzchnię. Na rynku nie brakuje stylowych szklanych modeli w tym kolorze. Przykładem tego typu urządzenia jest płyta grzejna PDV-7160wh wykonana z białego szkła hartowanego. Ma ona szerokość 59 cm i głębokość 51 cm. Została wyposażona 4 palniki gazowe – mały o średnicy 14 cm i mocy do 1 kW, dwa śred-

niej wielkości (średnica 18 cm) i mocy do 1,5 kW oraz duży palnik, który wyróżnia się mocą 3,3 kW. Ten ostatni ma potrójny płomień i doskonale nadaje się do przygotowywania dań w dużych garnkach, patelniach lub naczyniach typu wok. Pozwala na szybkie równomierne smażenie lub gotowanie bez ryzyka przypalenia, niedosmażenia czy utraty substancji odżywczych. Palniki zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciwwypływowi gazu. Jeżeli użytkownikowi nie uda się zapalić palnika lub płomień zgaśnie, urządzenie po trzech sekundach automatycznie odetnie dopływ gazu do płyty. Dzięki elektronicznej zapalarkie ga-

zu w pokrętle odpalenie gazu jest nie tylko proste, ale i wygodne. Wystarczy wcisnąć i przekręcić wybrane pokrętko, a odpowiadający mu palnik zaplonie. Na uwagę zasługują ponadto stabilne żeliwne ruszty, które zapewniają komfort gotowania i umożliwiają wygodne przesuwanie nawet dużych naczyń. Gładka szklana powierzchnia płyty została wykonana z hartowanego szkła. Nie tylko świetnie się prezentuje, ale jest też łatwa w czyszczeniu.



Fot. Concept (2)



# PŁYTY GAZOWE



CONCEPT PDV7460bc

Najpopularniejszym zabezpieczeniem w urządzeniach zasilanych gazowo jest zabezpieczenie przeciw-wypływowemu gazu. Obecnie jest ono standardem i zarazem wymogiem w urządzeniach gazowych. Wytyczne UE wymagają, by urządzenia do gotowania na gazie miały je na wyposażeniu. W zależności od producenta i modelu urządzenia zabezpieczenie może działać w różny sposób. Pierwszym sposobem jest wykorzystanie szczelnie zamkniętej rurki wypełnionej gazem lub specjalną cieczą. Po odkręceniu gazu i zapaleniu płomienia jeden z końców rurki nagrzewa się, zwiększając objętość i tym samym ciśnienie cieczy lub gazu w środku. Drugi koniec rurki z kolei połączony jest z mechanizmem zapadkowym i zaworem regu-



RAVANSON K-04SNG

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

## Przenośne płyty gazowe

W różnorodne funkcje mogą być wyposażone również przenośne płyty grzewcze, nazywane przez wielu producentów kuchenkami przenośnymi. Można je zabrać ze sobą w podróż, a nawet spakować do biwakowego plecaka. Co ważne, można je także położyć na blacie kuchennym, szczególnie w mniejszych kuchniach. Małe wymiary pozwalające na przyrządzenie dań na jednym lub dwóch polach grzewczych z chęcią kupowane są do domów letniskowych gdzie nie gotuje się często, do akademików, a także jako przejściowy sprzęt przed zakupem standardowej płyty. Nie brakuje także płyt z trzema lub czterema palnikami, jednak sprzęt ten jest nieco cięższy, zatem trudniejszy w przestawianiu.



SAMSUNG NA64H3010AK

## Integracja płyty gazowej i okapu

Na rynku dostępne są modele będące połączeniem płyty gazowej i okapu. Montując w kuchni tego typu urządzenie, nie tylko oszczędzamy miejsce, ale także skutecznie radzimy sobie z oparami podczas kulinarnych przygód – opary znad garnków nie roznoszą się po całej kuchni, a trafiają wprost do wyciągu. Płyta z okapem jest też dobrym rozwiązaniem, jeśli chodzi o łatwość obsługi. Modele tego typu doskonale wpisują się również w nowoczesne i modne wnętrza. Nie bez powodu klienci coraz chętniej zwracają na nie uwagę z powodu bardzo przemyślanego wzornictwa – płytę można zamontować na równi z blatem, a okapu niemal nie widać w kuchennej przestrzeni.

Płytę gazową zintegrowaną z okapem ma w swojej ofercie firma Elica. Model NikolaTesla Flame, bo o nim mowa, to doskonale rozwiązanie dla osób, które kochają gotować. Dzięki niemu mogą spełnić wszystkie swoje fantazje kulinarne, nie rezygnując z maksymalnej wydajności wyciągowej okapu, a jednocześnie eliminując opary i zapachy. Model NikolaTesla Flame wyposażony jest w 4 palniki. Konstrukcja płyty wykonana jest ze szkła ceramicznego, co znacznie ułat-

wia codzienne czyszczenie urządzenia. Wygodne sterowanie zapewniają duże stylowe pokrętki – cztery obsługujące poszczególne palniki i jedno do obsługi okapu. Umieszczenie nad wlotem podstawki pod wok dodatkowo zwiększa skuteczność wyciągania oparów, co jest szczególnie ważne w wypadku intensywnego gotowania. Okap zastosowany w modelu NikolaTesla Flame może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza. Jego maksymalna wydajność wynosi 610 m<sup>3</sup>/h (w trybie wyciągu) lub 422 m<sup>3</sup>/h (w trybie pochłaniacza). Klasa efektywności energetycznej okapu to A (dla opcji wyciągu). Urządzenie dostępne jest w dwóch wersjach kolorystycznych – czarnej lub szarej, w każdej z nich z solidnymi, żeliwnymi filtrami. W zestawie znajduje się aluminiowy filtr przeciw tłuszczowy. Do niektórych wersji okapu dodawane są również węglowe filtry zapachowe.



Fot. Elica (x2)

# love RECYKLING



**asekol**  
ZE STAREGO **NOWE!**  
[www.asekol.pl](http://www.asekol.pl)

- Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego
- Realizacja obowiązków wprowadzających sprzęt i baterie
- Audyty zgodności z Ustawą o używanym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym
- Ekspertyzy podlegania pod definicje używanego sprzętu
- Doradztwo w zakresie przepisów ochrony środowiska





## Radosław Maj

kierownik projektów,  
związek producentów AGD  
APPLIA Polska

O ile w związku z COVID-19 Komisja UE nie zmieni prawa, to od 1 listopada 2020 r. producenci lub importerzy, czyli tzw. dostawcy, w sześciu grupach AGD: lodówek, zamrażarek, chłodziarek do wina, zmywarek, pralek oraz pralkosuszarek powinni załączać do urządzeń wprowadzanych na rynek po dwie etykiety.

### Obowiązki, terminy i wyjątki

Sprzęt trafiający do dystrybucji będzie obowiązkowo opatrzone obecną etykietą oraz tą nową, zgodną z wymogami rozporządzeń delegowanych Komisji Europejskiej opublikowanych w Dzienniku Ustaw z 5 grudnia 2019 r.<sup>1</sup> Poza AGD zmiany obejmują także komercyjne chłodziarki z funkcją sprzedaży bezpośredniej<sup>2</sup>, oświetlenie wraz z osprzętem oraz wyświetlacze, w tym telewizory i monitory. Okres przejściowy będzie trwał 4 miesiące, czyli do końca lutego 2021 r. Jest to pierwszy etap proce-

### Więcej na ten temat:

APPLIA Polska przygotowała informacyjną stronę internetową [www.nowaetykieta.pl](http://www.nowaetykieta.pl).



# Przeskalowanie etykiet energetycznych

Znane wszystkim nalepki od połowy lat 90. XX w. z sukcesem promują wśród konsumentów urządzenia najwydajniejsze pod względem ekologicznym, przyczyniając się do istotnej redukcji zużycia energii elektrycznej przez miliony gospodarstw domowych. Motywują także producentów do ciągłej innowacyjności na tym polu. Przed nami kolejny rozdział tej opowieści – przeskalowanie etykiet energetycznych.

su przeskalowania etykiet. Oczywiście, nową etykietę można dołączać znacznie wcześniej, a co niektórzy gracze na rynku zaczęli to robić od wiosny tego roku. W ślad za drugą naklejką idzie wymóg ponownej rejestracji modelu w bazie dla urządzeń z etykietą energetyczną EPREL oraz sporządzania nowej karty produktu. Sprzedawcy będą mieli do 14 dni roboczych na zmianę starej etykiety na nową na ekspozycji w sklepie i w internecie. Dlatego istotne będzie, aby zatroszczyli się o nowe etykiety otrzymywane ze sprzętem. Po tym terminie, czyli od 19 marca, praktycznie zakazane będzie

## Kolejny etap przeskalowania dotyczy samych sprzedawców. Ich obowiązkiem będzie zamiana starych etykiet na nowe na ekspozycjach sklepowych oraz w sprzedaży internetowej po 1 marca 2021 r.

eksponowanie starych etykiet na urządzeniach ze wspomnianych grup produktowych. Jednocześnie niedozwolone będzie pokazywanie przy sprzedaży nowych etykiet przed datą 1 marca 2021 r. Komisja Europejska przewidziała drobne wyjątki od wspomnianych obowiązków. Po pierwsze, jeśli producent nie zdecyduje się na dołączanie nowych etykiet i wycofa dany model z rynku do końca października tego roku, to sprzedawcy będą mogli oferować taki sprzęt bez nowej etykiety w swoich sklepach maksymalnie do końca listopada 2021 r. Trwają jednak rozmowy producentów z Komisją UE aby okres ten wydłużyć z uwagi na pandemię. Warunkiem dodatkowym jest zaistnienie zmiany norm technicznych dla danej grupy, ale w tym wypadku zaszły one w większości z nich. Po drugie, producent może zdecydować się na wprowadzenie po 1 listopada 2020 r. nowych modeli tylko z nową etykietą. Niestety, w takim wypadku dystrybu-

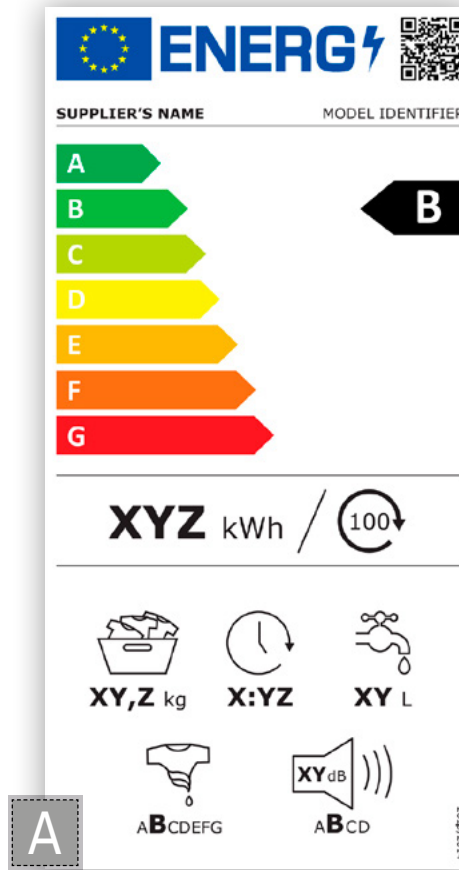
tor nie będzie mógł sprzedawać w sklepach tych urządzeń przed 1 marca 2021 r.

### Nowa etykieta – przeskalowanie

Nowe unijne przepisy przywracają znaną sprzed prawie 20 lat skalę efektywności energetycznej bez tzw. plusów, czyli od A do G. Nadrzędna zasada przy przeskalowywaniu sprzętu zakłada, że klasa A lub klasy A oraz B pozostają puste na moment wprowadzania przepisów. Takie wolne miejsca z założenia pozostawiono dla nowych technologii w celu unik-

nięcia zbyt częstych przeskalowań. Oznacza to, że najlepsze modele na rynku pod względem zużycia energii, czyli te z klasy A+++ , mogą trafić do klasy B lub niżej – do C. Pozostałe, czyli z klasy A++ lub A+, trafiają do C, D, E, F, G.

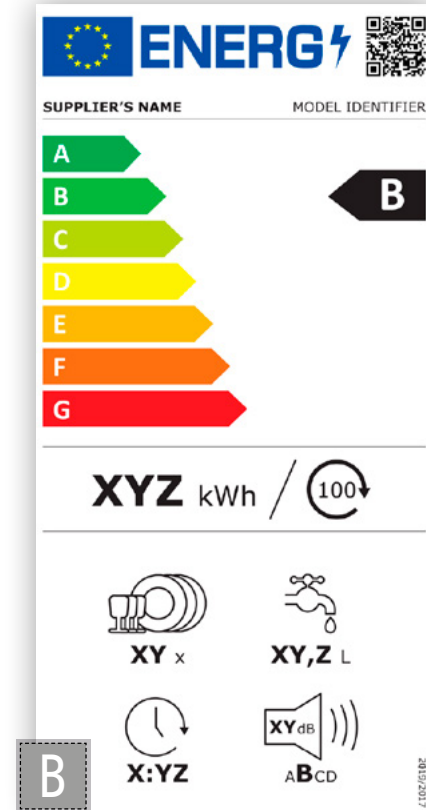
Przepisy wprowadzają wiele dodatkowych zmian, w tym nowe programy do uwzględnienia przy badaniu wydajności sprzętu oraz nowe zasady pomiaru wydajności urządzeń. W wypadku pewnych grup produktowych zmiany są na tyle znaczące, że wielu producentów zapewne zdecyduje się na zastąpienie obecnych modeli nowymi. Z kolei producenci, którzy zechcą kontynuować wytwarzanie danego modelu i wprowadzać go na rynek także po 1 listopada, będą musieli ponownie go przebadać w laboratoriach na potrzeby sporządzenia nowej etykiety. W obu wypadkach oznacza to ogromny nakład pracy w badania i rozwój (R&D) i związane z tym duże koszty.



Nowe etykiety obejmą sprzęt AGD, a więc lodówki, zamrażarki, chłodziarki do wina, zmywarki, pralki, pralkosuszarki i chłodziarki komercyjne oraz oświetlenie i wyświetlacze, w tym telewizory i monitory. Na zdjęciach przykłady nowych etykiet energetycznych dla pralek (A), zmywarek (B) oraz telewizorów (C).

### Nowa etykieta na sprzęcie

Poza zmianą skali etykiety obejmie wiele innych zmian. Każda z nich opatrzona będzie kodem QR, który po zeskanowaniu będzie przekierowywał do podstrony internetowej z informacjami konsumentami o danym modelu w bazie EPREL. Każdy dostawca sam generuje linki wymagane do produkcji takich etykiet. W tym miejscu będą dostępne także automatycznie generowane elektroniczne etykiety oraz elektroniczne karty produktu. Udostępnienie kart w EPREL zastępuje dotychczasowy obowiązek złączania kart do każdego produktu. Roczne zużycie energii podawane będzie tylko w chłodnictwie. W wypadku zmywarek, pralek i pralkosuszarek tę informację na etykiecie zastąpi informacja o zużyciu na 100 cykli. Nowością dla wszystkich etykiet jest klasa hałasu. Obok wartości producenci będą informowali o przyporządkowaniu jej do jednej z cyfr w skali od A do D. Pozostają jak do tej pory informacje o pojemności oraz ładowności urządzenia, efektywności suszenia, zmywania lub prania. Pojawia się także czas trwania programu eko – w wypadku pralek to całkiem nowy program – „eko 40-60”. Wresz-



cie zmienia się sam rozmiar etykiety na 192 × 96 mm. Uproszczone także graficzny format samych etykiet, które będą w większości czarno-białe, podobnie jak etykiety przed rokiem 2010.

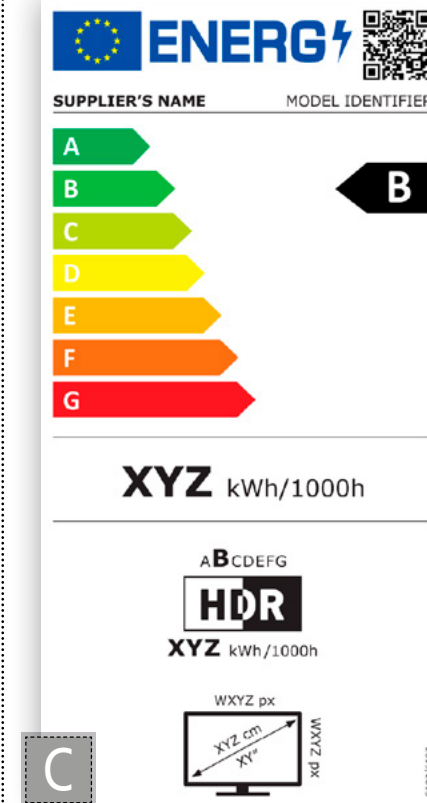
### Niezbędna jest edukacja

Wylimitowanie plusów ma na celu stworzenie bardziej czytelnych etykiet dla konsumentów. Wytłumaczenie nowych zasad klientom będzie wymagało jednak starannych działań edukacyjnych wobec wszystkich uczestników rynku. Sprzęt z dnia na dzień otrzyma inną klasę energetyczną, mimo że będzie to nadal tak samo wydajne urządzenie. Jednocześnie na rynku będą obecne etykiety z plusami w grupach nieobjętych zmianami (np. okapy, kuchenki, suszarki do ubrań). Do tej pory to świadome wybory konsumentów dawały impuls producentom do szukania kolejnych innowacyjnych rozwiązań. W rezultacie najpopularniejsze przed 20 laty lodówki w klasie energetycznej C zastąpiły te najnowocześniejsze z klasy

## Uwaga! Terminy przeskalowania z COVID-19

Przygotowywanie do przeskalowania oznacza dużą nerwowość ze względu na znaczące opóźnienia Komisji Europejskiej w publikacji norm technicznych do badania sprzętu na zgodność z nowymi przepisami. Są one niezbędne, ale część z nich wciąż ma status projektu. Dodatkowo same przepisy zawierają nadal pewne niespójności w kwestiach deklarowania wartości. Skutkiem tego był apel producentów o doprecyzowanie przepisów na początku roku 2020. Sytuację poważnie skomplikowała pandemia COVID-19, która praktycznie uniemożliwiła dochowanie pewnych terminów. Na początku kwietnia cała branża AGD zaapelowała do Komisji Europejskiej o czteromiesięczne przesunięcie możliwości wprowadzania na rynek sprzętu tylko ze starą etykietą. Jednocześnie postuluje się zachowanie daty 1 marca 2021 r. jako daty eksponowania nowej etykiety w sklepach. Warto mieć jednak na uwadze, że bez ostatecznych decyzji Komisji Europejskiej dostawców oraz dystrybutorów będą obowiązywały obecne terminy.

A+++ , zużywające o ok. 80 proc. mniej energii elektrycznej. Jednak aby to trwało nadal, niezbędne wydaje się zaangażowanie także dystrybutorów do budowania świadomości i zaufania konsumentów do etykietowania. Producenci już to robią, ale warto przypomnieć, że dodatkowo pracują nad dostosowywaniem się do unijnych



minimalnych progów zużycia prądu, znanych jako tzw. ekoprojekt<sup>3</sup>, które także w 2021 r. dostarczą im nowych obowiązków.

1. Dziennik Ustaw UE nr L 315 z dnia 5.12.2019 <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/PL/TXT/?uri=OJ:L:2019:315:TOC>  
2. Zasilane sieciowo urządzenia chłodnicze z funkcją sprzedaży bezpośredniej, w tym szafy chłodnicze (zamrażarki lub chłodziarki) stosowane w supermarketach, szafy rolkowe, chłodziarki do napojów, małe zamrażarki do lodów, witryny do lodów gałkowych i chłodziarki automaty sprzedające. Spod przepisów wyłączone m.in. urządzenia chłodnicze z funkcją sprzedaży bezpośredniej przetwarzające żywność, lody sałatkowe oraz lody do wydawania ryb z kruszonym lodem.  
3. Wszystkie produkty objęte nową etykietą otrzymały także nowe wymogi ekoprojektowania na podstawie odrębnych rozporządzeń Komisji Europejskiej opublikowanych w Dzienniku Ustaw UE nr L 315 z dnia 5.12.2019.





## Smaczne i zdrowe gotowanie

Urządzenia wykorzystujące parę wodną stają się coraz popularniejsze. Powodów zaistniałej sytuacji jest co najmniej kilka. Najważniejszym są, oczywiście, wyjątkowe właściwości potraw przygotowywanych z ich pomocą. Gotowanie na parze jest nie tylko zdrowe, ale stało się również modne.

Urządzenia wykorzystujące parę zachowują najefektywniej witaminy i sole mineralne oraz mikroelementy. Dzięki temu potrawy są nie tylko smaczne, ale i wartościowe. Co waż-

ne, para wydatnie eliminuje także z naszego menu niezdrową sól i ogranicza nadużywanie przypraw. Ułatwia również dbanie o wyjątkową higienę urządzeń.



**SIEMENS CS656GBS2**

### Trochę historii

Parowe gotowanie znane było już wiele lat temu. Zasada była prosta – należało podgrzać wodę do temperatury wrzenia i ustawić nad gotującym się naczyniem np. sito, bambusowy kosz lub perforowaną blachę. Wtedy właśnie nasi przodkowie odkryli działanie pary wodnej, która dodała kolejną metodę przygotowania żywności. Kulinary świat zrewolucjonizowało wynalezienie szybkowaru. Za jego twórcę uważa się Denisa Papina, który już w 1679 r. odkrył swój „zmiękcacz kości”, a przynajmniej tak zwykł nazywać swój wynalazek. Na cześć twórcy szybkowar nazywano również „kociołkiem Papina”.



**GAGGENAU BS474112**

Później skonstruowano parowary i urządzenia do gotowania na parze, które na kilku poziomach pozwalały przygotowywać żywność. Pierwotnie ich zastosowanie na szerszą skalę miało miejsce w gastronomii – głównie w najlepszych restauracjach. Do naszych domów pie-



**AMICA ED57369BA+ X-type Steam**

karniki parowe trafiły za sprawą światowej innowacji marki Electrolux. To właśnie inżynierowie tej firmy zaprojektowali i wyprodukowali pierwszy piekarnik parowy do użytku domowego. Jak się później miało okazać, był to absolutny strzał w dziesiątkę! Pionierem konstrukcji urządzeń parowych jest marka Miele, która oferując klientom różnorodność techniczną, oferuje np. łączenie gotowania na parze z przygotowywaniem potraw w mikrofalach. Bogatymi doświadczeniami w najbardziej elitarnym wykonaniu może pochwalić się także



**BOSCH CDG634BB1**

marka Gaggenau. Tu technika łączy się z najlepszą z możliwych jakością wykonania. Pierwszy piekarnik parowy do użytku domowego Gaggenau wprowadził na rynek w 1999 r. W 2007 r. pojawiły się bezpanelowe piekarniki parowe tego producenta z funkcją pieczenia i zamontowanym modulem sterowania oraz piekarniki parowe ze zbiornikiem na wodę. W 2020 r. firma Gaggenau wprowadziła do oferty nowej generacji, ekskluzywne modele konwekcyjno-parowe.

Z roku na rok sukcesywnie do grona umiejętności wykorzystujących w gotowaniu (i pieczeniu) parę wodną dołączało coraz więcej firm i marek. Obecnie piekarnik z funkcją pary mają w ofercie niemal wszyscy producenci klasycznych piekarników elektrycznych do zabudowy.

## Parowar stalowy

Kompaktowy parowar do zabudowy pozwala na smaczne i zdrowe przygotowywanie potraw z niewielką ilością tłuszczu. Tego typu rozwiązanie ma w ofercie firma Siemens. Model CD634GBS1, bo o nim mowa, należy do serii iQ700 tego producenta. Został wyposażony w zbiornik na wodę o pojemności 1,3 l i 38-litrową komorę. Ma funkcję fullSteam, która pozwala zachować aromat, witaminy, minerały i konsystencję gotowanej żywności. Umożliwia również podgrzewanie potraw, jednocześnie zachowując odpowiednie ich nawilżenie. Zakres regulacji temperatury wynosi od 30 do 100 °C.

Parowar CD634GBS1 został wyposażony w 4 rodzaje grzania: para 100 proc., regeneracja, fermentacja i rozmrażanie. Ma funkcję cookControl20, która oferuje 20 programów automatycznych do przygotowania perfekcyjnych dań. Wystarczy wprowadzić rodzaj potrawy oraz jej masę, a piekarnik automatycznie dobierze najlepszy sposób grzania, właściwą temperaturę i czas trwania cyklu. Drzwi urządzenia otwierają się i zamykają lekko i cicho dzięki zastosowaniu systemu softMove z mechanizmem wytłumiającym. Wygodna obsługa drzwi eliminuje trzaskanie i nie wymaga silnego docięnięcia – możemy zamknąć je łatwo nawet przy zajętych rękach. Wygodną obsługę dostępnych funkcji i programów zapewnia sensory panel sterowania z wyświetlaczem LCT TFT o przekątnej 2,8 cala.



Fot. Siemens (x2)

### Co zawdzięczamy parze?

Stosowane dziś metody gotowania parowego, w porównaniu do swych protoplastów, mimo że bardziej zaawansowane technicznie, mają podobne właściwości. Przede wszystkim para przyczynia się do zachowania wartości odżywczych w produktach. Nie ma mowy, aby podczas obróbki termicznej „ucieły z produktu” cenne minerały, witaminy i składniki odżywcze. To jedna z głównych zalet pary. Dodatkowo wpływa ona na walory smakowe przygotowywanych potraw. Mięso jest soczyste, nie rozpada się tak, jak w wypadku gotowanego w wodzie. Podobnie rzecz ma się z warzywami czy owocami. Gotując np. paprykę czy fasolkę, zachowujemy nawet o ponad 30 proc. więcej witaminy C, niż w gotując te warzywa klasycznie, np. w garnku z wodą. Dodatkową zaletą obróbki termicznej w sposób parowy jest zachowanie koloru produktu. W wypadku gotowania kalafiora w wodzie po wyciągnięciu staje się on blade żółtawy. Przygotowując to warzywo na parze, mamy pewność, że jego kolor będzie praktycznie taki sam, jak przed ugotowaniem. Podobnie ma się sprawa z brokołem. W wodzie warzywo traci kolor, co można zauważyć chociażby po barwie wody. Brokuł gotowany na parze będzie idealnie zielony, pra-

wie jak świeży przyniesiony z ogródka. Dotyczy to zresztą wielu produktów poddawanych różnym formom obróbki parą.

*W urządzeniach do gotowania na parze firmy Miele dostępne jest rozwiązanie DualSteam, które zapewnia równomierne rozprowadzanie pary we wnętrzu komory.*



Fot. Miele



# GOTOWANIE NA PARZE



jest nie tylko zdrowe, ale i modne. Jednak zamiast śledzić aktualne trendy, warto podejść do tematu racjonalnie. Para wodna jest najzdrowszym sposobem obróbki termicznej dla naszego organizmu. Gotowane w ten sposób produkty są lepiej trawione, a składniki odżywcze szybciej i skuteczniej przyswajane (przypomnijmy: są one dostarczane w większych ilościach!). Nie bez przyczyny w szpitalach i klinikach leczniczych głównymi produktami przy podawaniu pacjentom posiłku są warzywa i mięso gotowane na parze. Często można nawet usłyszeć rozmaite rady lekarzy i dietetyków, którzy proponują przejście na tzw. dietę parową, czyli wyeliminowanie potraw smażonych i pieczonych na rzecz dań przygotowywanych z wykorzystaniem pary.

*Wybrane modele piekarników marki Amica wyposażone są w funkcję SoftSteam. Idealnie nadaje się ona nie tylko do gotowania, ale również do podgrzewania potraw, które dzięki temu zachowują swoją soczystość.*

## Modne gotowanie

Nie bez kozery portale lifestyle'owe i magazyny o tematyce zdrowotnej i sportowej dają do zrozumienia, że gotowanie za pomocą pary

jest gotowane na parze. Często można nawet usłyszeć rozmaite rady lekarzy i dietetyków, którzy proponują przejście na tzw. dietę parową, czyli wyeliminowanie potraw smażonych i pieczonych na rzecz dań przygotowywanych z wykorzystaniem pary.

## Pieczenie w piekarniku parowym

Na rynku dostępne jest pełne spektrum piekarników parowych oraz urządzeń do gotowania na parze. O ile we wszelkiego typu parowarach nie używa się z założenia klasycznych funkcji grzewczych (grzałka górna, dolna, grill), w wypadku piekarników parowych taka możliwość



**SAMSUNG BQ1VD6T131**

już istnieje i daje znacznie większe możliwości kulinarne użytkownikowi. Tego typu konstrukcje pozwalają na przygotowanie idealnego dania bez wykluczania pary wodnej, która jest sprzymierzeńcem chrupkości i soczystości mięsa czy ryby. Para wodna podczas pieczenia nawilża mięso i sprawia, że produkt się nie wysusza. Soki i aromaty mięsa nie wyparują, ulepszając efekt przygotowanego dania. Co ważne, pieczenie w piekarniku parowym tak naprawdę nie wymaga stosowania tłuszczów, co jest kolejną zaletą takiego urządzenia.



**AMICA ED57475X Studio Steam**

Producenci piekarników parowych polecają także przygotowywanie własnego pieczywa. W tradycyjnych modelach (pozbawionych funkcji parowych) pieczywo byłoby idealnie spieczone od góry i optymalnie dopieczone w środku. Jednak piekarniki parowe mają tę przewagę, że para wodna wnika również w głąb ciasta i niejako nasącza je, sprawiając, że staje się ono bardziej pulchne i wilgotne, co usprawnia proces wyrastania. W ten sposób mamy pewność, że przygotowywane w domowej kuchni chleb, bułki, a nawet niektóre ciasta (np. drożdżowe lub tarty) będą miękkie w środku, a bardzo chrupkie z zewnątrz, a więc tak, jak być powinno. Reasumując, odpowiednia wilgotność prawie każdego pieczonego produktu jest kluczem do sukcesu wielu szefów kuchni i przygotowywanych przez nich dań.

# GOTOWANIE NA PARZE

## Innowacyjne i stylowe modele

Producenci piekarników parowych dbają nie tylko o funkcjonalność sprzętu, ale również o jego stylowy i elegancki design. Doskonałym dowodem na to są modele do zabudowy należące do Generacji 7000 firmy Miele, wyposażone w stylowe i nowoczesne fronty w czterech różnych liniach wzorniczych. Pierwsza z nich – linia PureLine to kwintesencja nowoczesności: połączenie stali i szklanego frontu w obsydianowej czerni. Wzrok przyciągają stalowa pozioma listwa w górnej części urządzenia i wyrazisty, ergonomiczny uchwyt ze stali szlachetnej. Należące do drugiej z kolei linii VitroLine urządzenia harmonijnie współgrają zarówno z nowoczesną, jak i bardziej klasyczną



**MIELE H 7364 BP**

Restauratorzy rekomendują piekarniki parowe z racji efektywnej obróbki termicznej. Para wodna dodatkowo usprawnia proces pieczenia, skracając całkowity czas przygotowania dania, nawet o 10–20 proc. Efektywne będzie także gotowanie kilku produktów/dań jednocześnie na kilku poziomach piekarnika.

## Higiena to podstawa

Inną właściwością pary wodnej jest jej łatwość rozpuszczania zabrudzeń, na co wskazują prawa fizyki, nawet gdy na brud oddziałuje ani użyty detergent, ani wysoka temperatura wody. Temperatura wrzenia jest najlepszym czynnikiem sprawczym do tego celu, dlatego funkcje czyszczenia również w takich modelach można znaleźć.

Nieodłącznym walorem pary wodnej są właściwości higieniczne pary. Producenci rekomendują nawet wkładanie odpornych na wysokie temperatury naczyń z wodą do komory, aby zabić wszelkie bakterie pozostałe po myciu ręcznym (tzw. funkcja sterylizacji).

## Zalety gotowania na parze

Gotowanie na parze od lat wykorzystywane jest w gastronomii profesjonalnej i coraz czę-



Fot. Miele (x2)

ściej pojawia się także w naszych domach. Dzięki niemu mięso i ryby stają się bardzo soczyste, z kolei owoce i warzywa nie bledną i zachowują aromat. Gotując na parze, nie trzeba nawet podlewać pieczeni, np. tłuszczem czy wodą, ponieważ para unosi się w krążącym w komorze powietrzu. Plusem tego typu urządzeń jest też możliwość połączenia tradycyjnego pieczenia z gotowaniem na parze. Warto pamiętać, że wyróżniamy dwie grupy piekarników – z wykorzystaniem parowania statycznego (specjalny pojemnik na wodę lub brytfanna, ew. podgrzewana miska) oraz o wiele efektywniejsze modele z generatorem pary „produkującym” ją pod ciśnieniem i wtłaczającym do wne-

trza komory takiego piekarnika. W obu wypadkach pod wpływem temperatury woda zo-

## Wybrane rozwiązania stosowane w piekarnikach

 Fot. Siemens	 Fot. Amica	 Fot. Amica
<b>Łatwa w czyszczeniu powierzchnia</b>	<b>Niecka na wodę</b>	<b>Pojemnik na wodę</b>
 Fot. Siemens	 Fot. Amica	 Fot. Amica
<b>Prowadnice teleskopowe</b>	<b>Chłodny front</b>	<b>Przepisy na drzwiach</b>



**SAMSUNG NV73J9770RS**



**MIELE DG 7140**





## GOTOWANIE NA PARZE



Fot. Samsung

*W specjalnym naczyniu do gotowania na parze można przygotowywać oryginalne i zdrowe jedzenie. Odporne na wysokie temperatury szło nadaje się także do mycia w zmywarce.*

staje zmieniona w parę, która rozprowadzana jest po całej komorze. Różnicą jest jedynie w pierwszym wypadku obieg grawitacyjny (naturalny), w drugim wymuszony. Piekarniki parowe dają wiele ciekawych możliwości kulinarnych – od gotowania metodą sous-vide, przez przygotowywanie soczystych pieczeni, na pieczywie kończąc. Piekarników parowych nie należy mylić z klasycznymi, często wolnostojącymi urządzeniami do gotowania na parze.

### Urządzenie do gotowania na parze

Piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne piekarniki z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobiegiem, grillem, opiekaczem (grzałki górna i dolna), dodatkowo wyposażone jedynie w zbiornik na wodę, któ-

### Praktyczne systemy parowe

Producenci piekarników parowych wykorzystują rozmaite, często opatentowane systemy i rozwiązania techniczne, które mają zapewnić jak najlepsze efekty podczas przygotowywania potraw. W najnowszej ofercie marki Amica warto zwrócić uwagę na Steam System, pozwalający na pieczenie i gotowanie parowe w technice FullSteam lub SoftSteam, odpowiadające na różne potrzeby. Piekarnik parowy FullSteam to opcja dla fanów gotowania i pieczenia na parze. Specjalnie zaprojektowany generator dozjuje parę podczas całego procesu pieczenia, a dodatkowo gotowe programy parowe, opracowane przez profesjonalnego kucharza, podpowiadają, jakie dobrać idealne warunki pieczenia lub gotowania do wybranej potrawy. SoftSteam to rozwiązanie dla osób, które dopiero zaczynają przygodę z parą. Rezultaty pieczenia w obu rodzajach piekarnika będą jeszcze lepsze – chleb z chrupiącą skórką, puszyste i aksamitne ciasta oraz soczyste po podgrzaniu posiłki.



Fot. Amica

Funkcja SoftSteam dostępna jest m.in. w modelu Amica ED47639XA+ X-type Steam, a rozwiązanie FullSteam z gotowymi programami parowy oferują m.in. modele ED87389BA+ Q-type Steam, ED87389BA+ X-type Steam czy ED57475X Studio Steam tego producenta.

ry włącza parę do komory (lub woda paruje na dnie komory – w zależności od modelu). W piekarnikach temperatura może osiągać nawet 250 °C. W wypadku urządzeń do gotowania na parze maksymalna temperatura waha się w przedziale 100–130 °C, a para wytwarzana jest strefowo przez generator pary. Tak wysublimowane warunki sprawiają, że mamy do czynienia w kuchni z jednym z najlepszych możliwych procesów obróbki termicznej. I choć klasyczne urządzenia do gotowania na parze często nie mają tak wielu funkcji grzewczych jak piekarniki, to pozwalają korzystać z najzdrowszego i najbardziej zalecanego procesu obróbki cieplnej w ogóle. Ciekawostką jest fakt, że wnętrza urządzeń do gotowania na parze jest całkowicie stalowe – ułatwia to zachowanie sterylności i znacznie wpływa na komfort czyszczenia. W tego typu modelach warto szczególnie zwracać uwagę na markę, pojemność komory piekarnika oraz wachlarz możliwości kulinarnych. Nie bez znaczenia są również rozmaite akcesoria, a więc np. tace, brytfanny, misy, które znacznie usprawniają przygotowywanie potraw na parze i nie tylko.

*Pierwsze modele piekarników parowych marki Gaggenau pojawiły się na rynku już ponad 20 lat temu. Idąc z duchem czasu i potrzebami konsumentów, ten niemiecki producent nieustannie rozwija swoją ekskluzywną ofertę produktów.*



Fot. Gaggenau

# 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).





**FALMEC. Okap Sophie**

# Pochłanianie oparów w eleganckim stylu

**W kolekcji Circle.Tech firmy Falmec dostępny jest stylowy okap wyspowy Sophie, który swoim wyglądem do złudzenia przypomina elegancką, nowoczesną lampę. Z wykorzystaniem tego modelu możemy zadbać nie tylko o skuteczne pochłanianie kuchennych oparów, ale także o wyjątkowy wystrój domowego wnętrza.**



Sophie to wyciąg szczelinowy z eleganckim panelem wykonanym ze szkła hartowanego. Zastosowano w nim eleganckie i wygodne w obsłudze sterowanie rotacyjne.

Urządzenie obsługuje przeciwtluszczowy filtr metalowy (wymienny z możliwością mycia) oraz filtr Carbon.Zeo (w zestawie). Drugi ze wspomnianych filtrów to dwuskładnikowa konstrukcja, która wykorzystuje materiały pochodzenia na-

turalnego – zeolit i węgiel aktywny, skutecznie zatrzymujące zapachy. Filtr Carbon.Zeo wyróżnia się długim czasem pracy (ok. 5 lat przy normalnym użytkowaniu). Można go regenerować przez umieszczenie w piekarniku w temperaturze 200 °C na 2 godziny. Producent zaleca regenerację filtra Carbon.Zeo co 18 miesięcy użytkowania. Model Sophie ma alarm zabrudzenia filtrów metalowych, który poinformuje o koniecz-



ności ich konserwacji. Alarm uruchamia się po ok. 30 godz. użytkowania urządzenia. Okap został wykonany ze stali lakierowanej o bardzo dobrej odporności na działanie wody, pary wodnej, wilgotnego powietrza, kwasów spożywczych, a także słabych kwasów organicznych i nieorganicznych. Ma 54 cm średnicy i wyposażony jest w silnik o wydajności 600 m<sup>3</sup>/h, 3 zakresy prędkości oraz tryb intensywny. W zależności od wybranego poziomu prędkości pracy okapu przełącznik obrotowy podświetlany jest innym kolorem. Na pierwszym poziomie świeci się na zielono, na drugim na niebiesko, a przy ustawieniu trzeciego poziomu na fioletowo. Tryb intensywny, podczas którego podświetlenie przełącznika jest czerwone, aktywuje się nie przez przekręcenie przełącznika, a jego wciśnięcie na 2 sekundy. Po kilku minutach pracy w trybie intensywnym okap przełącza się automatycznie na trzeci poziom prędkości. Maksymalna głośność wytwarzana podczas pracy urządzenia wynosi 66 dB(A) re 1 pW, natomiast maksymalne zużycie energii to 160 W. Okap wykorzystuje oświetlenie LED o mocy 18 W i temperaturze barwowej 4200 K. Zapewnia ono dużą wydajność, małe zużycie energii i długi okres eksploatacji w warunkach normalnego użytkowania.

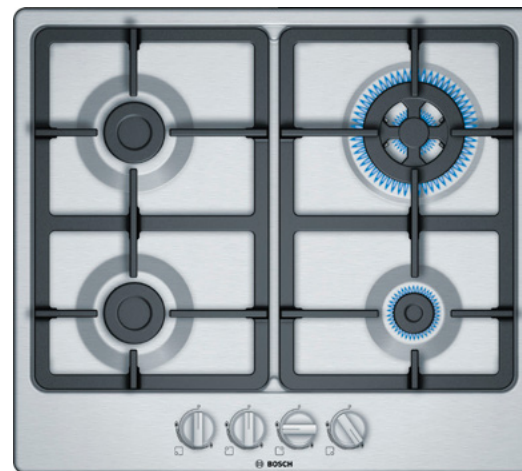
Okap sprzedawany jest w pięciu wariantach kolorystycznych: białym, cynowym, antracytowym oraz stylizowanym na miedź antyczną lub mosiądz antyczny. Do okapu dostępny jest pilot (jako opcja), który umożliwi zdalną obsługę urządzenia. Za pomocą pilota można np. włączyć timer, który spowoduje automatyczne wyłączenie okapu po 15 min.

Model Sophie dostępny jest również w specjalnej wersji – jako lampa. Jest ona oferowana w tych samych kolorach co okap, a dodatkowo w dwóch odmianach różniących się średnicą. Może ona wynosić 22 lub 54 cm.

**BOSCH. Płyta grzejna PGH6B5B90**

## Wygodna kontrola i palnik wok

**W ofercie marki Bosch dostępna jest płyta gazowa PGH6B5B90. Urządzenie zapewnia wygodne i szybkie przygotowywanie potraw. Zastosowano w nim m.in. ergonomiczne pokrętła oraz solidne i stabilne żeliwne ruszty.**



Powierzchnia płyty została wykonana ze stali nierdzewnej. Zapewnia to nie tylko elegancki wygląd urządzenia, ale także ułatwia jego

czyszczenie. Pełnowierzchniowe żeliwne ruszty z gumowymi stopkami gwarantują maksymalną stabilność umieszczonych na nich garnków czy patelni. Płyta została wyposażona w cztery palniki. Przedni prawy ma moc do 1 kW, tylny lewy i przedni lewy charakteryzują się mocą 1,75 kW, natomiast największy, tzw. palnik wok, wyróżnia się dużą mocą – do 3,3 kW. Moc przyłączeniowa gazu dla tego urządzenia wynosi zatem 7,8 kW. Maksymalna moc uzyskiwana przez poszczególne palniki jest jednak zależna od rodzaju wykorzystywanego gazu. Zapalarka elektryczna jest zintegrowana w pokrętle, co umożliwia wy-

godne zapalenie wybranego palnika jedną ręką. W wyposażeniu nie zabrakło również termoelektrycznego zabezpieczenia przeciw wy-



pliwowi gazu. Ergonomiczną obsługę modelu PGH6B5B90 wspomagają pokrętła mieczkowe, ułożone centralnie na froncie płyty grzejnej. Model ten ma 56 cm szerokości, 48 cm głębokości i 4,5 cm wysokości. Urządzenie jest ustawione na gaz ziemny 2E (20 mbar). W celu podłączenia do innych rodzajów gazu należy sprawdzić, czy wymagane dysze są załączone do opakowania (jako akcesoria). W wypadku braku dysz należy skontaktować się z serwisem. W komplecie z płytą PGH6B5B90 powinny znajdować się dodatkowo dysze na gaz płynny 3B/P (37 mbar).

**SHARP. Piekarnik K-61D27IM1**

## Wygodne pieczenie i piroliza

**Firma Sharp ma w ofercie funkcjonalny piekarnik K-61D27IM1o szerokości 60 cm, który sprawdzi się praktycznie w każdej zabudowie kuchennej. Został on wyposażony w rozmaite funkcje, zapewniające wygodne przygotowywanie potraw, a także ułatwiające czyszczenie urządzenia.**

Model K-61D27IM1 oferuje 6 różnych funkcji pieczenia, w tym funkcję grilla oraz rozmrażanie. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 50 do 250 °C. Użytkownik ma do dyspozycji 5 poziomów ułożenia blach. W wyposażeniu znajdują się 2 blachy (1 płytka i 1 głęboka). Czyszczenie wnętrza komory ułatwia proces pirolizy. Samoczyszczenie piekarnika przebiega w temperaturze 480 °C. Dzięki temu zabrudzenia zmieniają się w popiół, który następnie może być łatwo usunięty z piekarnika. Dostępna jest także technika ActiveCool. Pozwala ona utrzymać temperaturę drzwi na bez-



piecznym poziomie. Czteroszybowa konstrukcja drzwi piekarnika gwarantuje, że ich zewnętrzna powierzchnia pozostanie chłodna, nawet podczas czyszczenia pirolitycznego. Utrzymanie urządzenia w czystości ułatwia też demontowalna wewnętrzna szyba piekarnika, którą można wygodnie myć, także w zmywarce. Obudowa w kolorze inox ma powłokę zabezpieczającą przed powstawaniem odcisków palców. Klasa efektywności energetycznej piekarnika to A. Przewód zasilający ma długość 1,6 m.





**NOWOŚCI**

**CONCEPT. Płyta grzejna IDV5690**

# Swoboda przygotowywania potraw

**Linia Sinfonia firmy Concept powiększyła się o innowacyjną płytę indukcyjną IDV5690, z wykorzystaniem której przygotowanie nawet najbardziej wykwintnych potraw będzie prawdziwą przyjemnością. Płyta oferuje 5 pól grzewczych, w tym 2 duże strefy Flexi, intuicyjne sterowanie dotykowe i wiele innych przydatnych funkcji niezbędnych do wygodnego gotowania.**

Płyta indukcyjna IDV5690 ma szerokość 90 cm, co daje maksymalną swobodę i mnóstwo miejsca do gotowania. Nowoczesne wzornictwo oraz wykonanie z czarnego szkła (ceramika szklana EuroKera) nadają urządzenie



niu wyjątkową elegancję. Fazowane krawędzie zwiększają estetykę, a jednocześnie ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości. Zapobiegają osadzeniu się brudu, dzięki czemu pielęgnacja powierzchni płyty jest znacznie szybsza i łatwiejsza. Aby płyta lśniła czystością, wystarczy wytrzeć ją miękką szmatką nasączoną ciepłą wodą. Co ważne, obszar wokół stref grzejnych pozostaje chłodny nawet podczas gotowania, co zapobiega poparzeniu. Zastosowane w modelu IDV5690 rozwiązania sprawiają, że gotowanie z jego wykorzystaniem jest bardzo szybkie, bezpieczne i ekonomiczne. Urządzenie zostało podzielone na 5 stref grzejnych, z których 4 można połączyć w dwie duże powierzchnie przeznaczone do gotowania, np. w brytfannach. Płyta ma również za-



awansowane funkcje, które zwiększają komfort pracy. Należą do nich m.in. Powerbooster oraz opóźnione wyłączenie jednej lub więcej stref gotowania.

Pierwsza ze wspomnianych funkcji, czyli Poweboost, zapewnia bardzo szybkie nagrzewanie przez zwiększenie mocy najwyższego poziomu gotowania w krótkim czasie. Może być stosowana w dowolnej strefie gotowania. Dzięki tej funkcji gotowanie jest szybsze, a dzięki temu czas spędzony w kuchni może być krótszy.

Użytkownik ma też możliwość ustawienia minutnika (w zakresie od 1 do 99 min). Po upływie ustawionego czasu uruchomi się sygnał dźwiękowy, który można wyłączyć przez naciśnięcie dowolnego przycisku na panelu sterowania płyty grzejnej. Urządzenie zostało wyposażone we wskaźnik ciepła resztkowego dla każdej ze stref grzejnych i blokadę zabezpieczającą przed przypadkowym uruchomieniem płyty przez dzieci.

Slidery wykorzystywane do obsługi modelu IDV5690 dobrze reagują na dotyk, a do tego są bardzo wygodne i intuicyjne w obsłudze. Płyta ma 90 cm szerokości, 52 cm głębokości i 6 cm wysokości. Maksymalna moc przyłączeniowa wynosi 10 800 W. Sugerowana cena detaliczna urządzenia to 3499 zł.



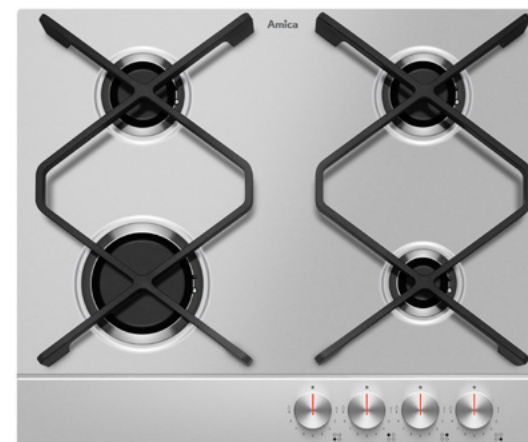
**NOWOŚCI**

**AMICA. Płyta grzejna PGA6112QpFR Q-type**

## Precyzyjne gotowanie na gazie

**Do linii Q-type marki Amica dołączył nowy model gazowej płyty grzejnej – PGA-6112QpFR. Został on wyposażony w innowacyjne rozwiązania techniczne, w tym ergonomiczne pokrętki, które pozwalają na precyzyjne dostosowanie wielkości płomienia do potrzeb użytkownika.**

Płyta ma szerokość 60 cm i głębokość 52 cm. Została wyposażona 4 płaskie palniki – mały o mocy 1 kW, dwa średniej wielkości o mocy 2 kW oraz palnik Booster o mocy 4 kW. Wszystkie palniki zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. Dzięki elektrycznemu zapalaczowi gazu, aby uruchomić wybrany palnik, wystarczy delikatnie wcisnąć i przekręcić odpowiadające mu pokrętło. Jest to więc nie tylko proste, ale i wygodne rozwiązanie. Stabilne żeliwne ruszty zapewniają komfort gotowania i umożliwiają wygodne przesuwanie nawet dużych naczyń. Można je myć w zmywarce. Gładka powierzchnia płyty została wykonana ze szrotowanej stali nierdzewnej. Nie



tylko świetnie się prezentuje, ale jest też łatwa w czyszczeniu. W modelu PGA6112QpFR Q-type zastosowano system FlameControl.



Rozwiązanie tego typu zaliczane jest obecnie do ważniejszych udogodnień w płytach gazowych i znacznie zwiększa kontrolę nad wielkością płomienia za pomocą dostępnych pokręteł. Użytkownik ma do dyspozycji dziewięć poziomów mocy. Warto podkreślić, że FlameControl jest jednocześnie komfortowym, bezpiecznym i oszczędnym rozwiązaniem, które optymalizuje zużycie gazu. Użytkownicy płyt gazowych w nie wyposażonych mogą sterować poziomem grzania w sposób zbliżony do tego, jaki mają do dyspozycji użytkownicy płyt indukcyjnych. Wówczas znacznie łatwiej dostosować wielkość płomienia do rodzaju przygotowywanych dań.

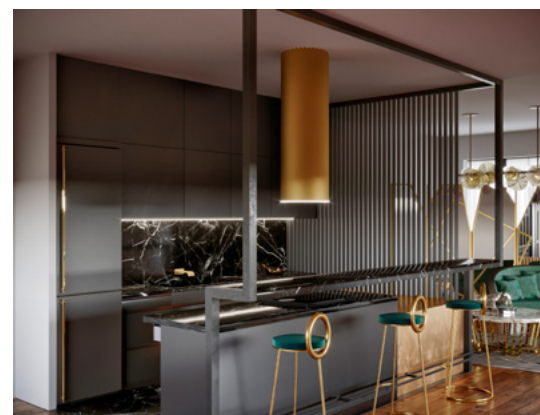
**CIARKO. Okap Tubus W**

## Kolorowa wyspa

**Firma Ciarko, jeden z największych producentów okapów w Polsce, ma w ofercie innowacyjną, a jednocześnie wyjątkową pod względem wzornictwa linię Ciarko Design. Jest w niej wyspowy model Tubus W, który wyróżnia się minimalistycznym wzornictwem i dostępny jest w kilku wersjach kolorystycznych.**

Okap Tubus W wykorzystuje prostą geometryczną walcowatą formę, pozbawioną zbędnych przycisków czy wyświetlaczy. Za sprawą kształtu oraz nietypowego oświetlenia LED w formie okręgu przy-

pomina stylową lampę. Urządzenie jest dostępne w kilku stylowych kolorach. Do wyboru jest wersja Gold w odcieniu złota lub różowego złota oraz Classic (okap czarny albo biały). Pozwala to dobrać wariant kolorystyczny do aranżacji kuchennego wnętrza. Model Tubus W obsługuje system sterowania gestem GestureControl. Aby włączyć urządzenie, wystarczy w pobliżu okapu przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej. W podobny sposób można zwiększyć szybkość pochłaniania. Taki bezdotykowy system sterowania ułatwia nie tylko obsługę sprzętu, ale także utrzymanie go w czystości. Do obsługi można wykorzystać również pilot zdalnego sterowania. Okap może pracować w trybie wyciągu lub pochła-



niacza. Zastosowany w nim innowacyjny i cichy silnik bezszczotkowy (BLDC, od ang. BrushLess Direct-Current motor) oczyszcza powietrze w krótkim czasie i nie zakłóca spokoju domowników nawet podczas pracy na najwyższym biegu. Maksymalny poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy urządzenia nie powinien przekraczać 61 dB. Model Tubus W świetnie radzi sobie nawet w wypadku dużych, otwartych pomieszczeń. Pracuje w klasie efektywności energetycznej A.



## AKPO. Okap WK-9 Polaris

### Skośna konstrukcja ze sprężyną gazową

Do oferty polskiego producenta okapów i płyt grzejnych – firmy Akpo – dołączył skośny okap WK-9 Polaris. Zastosowane w tym modelu rozwiązania w połączeniu z nowoczesnym wyglądem sprawiają, że nie tylko zapewni on skuteczne pochłanianie oparów, ale będzie też istotnym elementem kuchennej aranżacji.



Model WK-9 Polaris ma 60 cm szerokości. Został wyposażony w sprężynę gazową, która unosi klapkę, gdy okap znajduje się w trybie roboczym. Wydajna turbina zastosowana w urządzeniu pozwala osiągać wydajność od 450 do nawet 800 m<sup>3</sup>/h. Model WK-9 Polaris może pra-

cować w trybie pochłaniacza lub wyciągu. W pierwszym wypadku wykorzystywane są filtry węglowe, natomiast montaż okapu jako wyciągu wymaga podłączenia go do kanału wentylacyjnego znajdującego się w kuchni (lub w aneksie kuchennym). Urządzenie jest dostępne w kolorze czarnym. Elegancki srebrny akcent, znajdujący w górnej części okapu, podkreśla nowoczesną stylistykę urządzenia. Na froncie urządzenia znajduje się wygodny w obsłudze panel dotykowy z wyświetlaczem

7-segmentowym. Pozwala on na ustawienie jednej z 5 dostępnych prędkości. Umożliwia również obsługę podświetlenia okapu. Dostępna jest ponadto funkcja wyłącznika czasowego. Dzięki niej mamy możliwość ustawienia czasu, po którym okap wyłączy się automatycznie. Mini-



malnie może być to 10, a maksymalnie 60 min. W modelu WK-9 Polaris zastosowano liniowe energooszczędne oświetlenie LED, które doskonale doświetla płytę grzejną pod zamontowanym przy ścianie okapem. W zestawie znajduje się pilot zdalnego sterowania, który umożliwia bezdotykową obsługę urządzenia.

## MPM. Chłodziarkozamrażarka MPM-116-CJI-17

### Kompaktowa konstrukcja podblatowa

Oferta sprzętu chłodniczego firmy MPM powiększyła się o podblatową chłodziarkozamrażarkę sprężarkową MPM-116-CJI-17, która zapewni dłuższe przechowywanie żywności, a jednocześnie może pozostać niemal niezauważona w zabudowie nawet niewielkiej kuchni.

Model MPM-116-CJI-17 ma 82 cm wysokości, 59 cm szerokości i 54,3 cm głębokości, co sprawia, że idealnie wpasuje się w kuchennej

aranżacji w zabudowę podblatową. Pojemność użytkowa chłodziarki wynosi 100 l, a zamrażalnika 16 l. Wnętrze modelu MPM-116-CJI-17 podświetlane jest energooszczędnymi LED-ami i skrywa dwie półki w chłodziarce. Dodatkowe wygodne i praktyczne półki znajdują się także na drzwiach. Można na nich przechowywać m.in. napoje, a także jajka (dzięki praktycznemu pojemnikowi).

W chłodziarce dostępny jest również pojemnik na warzywa. W wyposażeniu nie zabrakło także pojemnika na lód. Temperatura zamrażarki wynosi -18 °C. Dostępna jest funkcja szybkiego mrożenia. Urządzenie charakteryzuje się zdolnością zamrażania 2 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 przekra-

czać 39 dB, a roczne zużycie energii nie powinno być większe niż 175 kWh. Czas ocieplania w wypadku braku energii elektrycznej (od -18 °C do -9 °C) wynosi około 12 godzin. Drzwi urządzenia zostały wyposażone w wytrzymałe zawiasy nożycowe. Można je zamontować tak, żeby otwierały się na lewo lub na prawo, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji urządzenia w kuchennej zabudowie.



# akpo

# daj się wciągnąć

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

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





## Troska o higienę i komfort ze sprzętem gospodarstwa domowego

Różnorodne funkcje i rozwiązania techniczne stosowane w dużym AGD pozwalają zachować higieniczną czystość w domu, zapewnią optymalne warunki do długiego przechowywania żywności czy też zwiększają komfort prania oraz zmywania.

**W** pralkach czy zmywarkach dostępne są różnego rodzaju programy zmywania, dzięki którym skutecznie pozbędziemy się nawet najtrudniejszych zabrudzeń. W sprzęcie tym nie brakuje także systemów automatycznego dozowania, które sprawiają, że nie musimy za każdym razem przed rozpoczęciem prania czy zmywania pamiętać o zaaplikowaniu odpowiedniej ilości detergentu.

Zdrowe i smaczne, a do tego komfortowo przygotowane potrawy zapewniają również różnego rodzaju systemy stosowane w piekarnikach parowych czy urządzeniach do gotowania na parze. Z ich wykorzystaniem możemy także pasteryzować przetwory, a nawet dezynfekować naczynia. Wyjątkowych rozwiązań nie brakuje również w chłodziarko zamrażarkach, dzięki którym żywność może być prze-

chowywana w optymalnych warunkach, a tym samym na dłużej zachowa swoje wartości odżywcze. Innowacyjne AGD to również wygoda użytkowania. Wiele dostępnych na rynku modeli do zabudowy i wolnostojących wykorzystuje praktyczne systemy i rozwiązania, które sprawiają, że codzienne użytkowanie sprzętu gospodarstwa domowego może być prawdziwą przyjemnością.

Fot. Samsung

Fot. Bosch

Specjalna konstrukcja bębna w połączeniu z odpowiednio dobranym programem prania pozwala skutecznie pozbyć się nie tylko zabrudzeń, ale też szkodliwych zarasków i bakterii, co ma szczególne znaczenie zwłaszcza w wypadku alergików.

### Wygodne i skuteczne pranie i suszenie

Pranie musi być efektywne, a do tego delikatne dla pranych tkanin. Ważne jest przede wszystkim stosowanie dobrze dobranych programów prania do załadunku. Producenci stosują specjalne programy, dostosowane m.in. do prania bawełny, koszul, ręczników czy syntetyków. W wybranych modelach pralek Miele dostępny jest program Bawełna Higiena, który nadaje się do tkanin niewrażliwych ze względu na wysoką temperaturę wody. Pranie zasadnicze odbywa się w nim w temperaturze od 60° do 90° C, a wysoka temperatura utrzymywana jest dłużej, w zależności od załadunku. Zwiększona jest także intensywność płukania.



**BOSCH WAT2466SPL**

Te dwa czynniki zwiększają redukcję zarasków, a tym samym zapewniają użytkownikowi higienicznie czyste pranie.

### Z myślą o alergikach

W pralkach nie brakuje również rozwiązań opracowanych specjalnie z myślą o alergikach, dla których skuteczną eliminacją szkodliwych bakterii i alergenów jest szczególnie ważna. W niektórych modelach pralek Miele dostępna jest dodatkowa funkcja AllergoWash, która podnosi temperaturę wo-

*Komfortową obsługę sprzętu zapewniają specjalne platformy i kompatybilne z nimi aplikacje mobilne, np. Home Connect. Rozwiązanie to obsługują wybrane sprzęty gospodarstwa domowego takich marek jak Bosch, Siemens oraz Gaggenau.*



Fot. Siemens

dy podczas prania o 5° C. Ze względu na „inteligentne” wykorzystanie energii przedłużony jest czas utrzymywania temperatury, a zwiększony pobór wody poprawia płukanie. Niektóre modele pralek marki Sharp mają natomiast dostępny program Allergy Smart, który dba nie tylko o usuwanie alergenów z odzieży, ale także o dokładne płukanie, eliminujące pozostałości detergentów. Pralki i suszarki sprzyjają także wszystkim dbającym o codzienną kondycję. Dostępne są w nich różnego rodzaju programy automatyczne do prania i suszenia odzieży sportowej, w tym również butów sportowych. Zapewniają one czystość i higienę ubrań po każdym wysiłku fizycznym.

**Higiena zmywania**  
Podobnie jak w pralkach i suszarkach, również w zmywarkach stosowane są różnego rodzaju programy, które świetnie poradzą sobie nawet z najbardziej zabrudzo-



Fot. Bosch

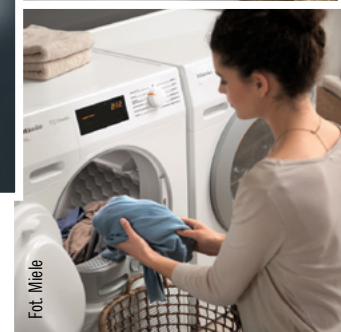


Fot. Amica

mi garnkami, talerzami czy sztućcami.

W niektórych zmywarkach Miele dostępny jest program Higiena 70 °C, dzięki któremu butelki dla niemowląt, naczynia dla dzieci, czy deski do krojenia będą wolne od bakterii i wirusów. Tę funkcję spełni też program Intensywny z temperaturą 75 °C. Zmywarki pomogą też w utrzymaniu w czystości zabawek dziecięcych – małe klocki można myć w woreczkach lub specjalnych siatkach, aby uniknąć ich swobodnego przemieszczania się w komorze urządzenia.

W zmywarkach Sharp funkcjonalnym udogodnieniem, zwłaszcza dla rodziców małych dzieci, jest program Higiena 60 °C, który dzięki myciu w wysokiej temperaturze usuwa 99,99 proc. bakterii. Niektóre modele marki Sharp wyposażone są ponadto w system automatycznego doboru temperatury zmywania i programu myjącego do liczby i rodzaju naczyń umieszczonych w komorze zmywarki (IntelliWash). O lepsze suszenie naczyń dba z kolei system Turbo Drying – aktywny wentylator, który zasysa parę z wnętrza zmywarki i przez zwiększoną cyrkulację powietrza zwiększa efektywność suszenia. Skuteczne zmywanie zapewnia też odpowiednia konstrukcja elementów zmywarki. W nowych modelach marki Amica stosowane są innowacyjne ramie WaterSpinner oraz system rozpraszania



Fot. Miele



**SAMSUNG WW80K5210UW**

wody 360°. Dzięki nim zmywanie jest skuteczniejsze – jak podaje producent – nawet o 27 proc. w porównaniu ze standardową zmywarką, pozbawioną tych rozwiązań. Dzięki temu talerze czy szklanki są higienicznie czyste. Warto pamiętać jednak nie tylko o funkcjach zmywarki, ale także o dobrej jakości detergentach do czyszczenia i pielęgnacji tych urządzeń. Odpowiednio dobrane skutecznie usuwają tłuszcz, kamień, bakterie i powstające z nich zapachy, zachowują elastyczność i szczelność uszczelek

**SIEMENS WT7HY781PL**



**SIEMENS WT7HY781PL**



# HIGIENA I KOMFORT



Fot. Miele



Fot. Amica

W zmywarkach wykorzystywane są specjalne systemy koszy i programy zapewniające skuteczne zmywanie nawet najbardziej zabrudzonych naczyń.



Fot. Sharp

drzwiczek oraz zapewniają optymalną wydajność urządzenia przez wiele lat.

## Automatyczne dozowanie detergentów

Standardową metodą aplikacji detergentów jest umieszczenie ich w specjalnej szufladzie lub w przegródkach. Nowocześniejszym i wygodniejszym rozwiązaniem jest ich dozowanie za pomocą specjalnych rozwiązań automatycznych i aplikatorów. Dozowanie może odbywać się np. za pomocą niezależnych butli ze skoncentrowa-

### AMICA DIM637ANBTKD



Fot. Amica

nym środkiem czyszczącym lub z wykorzystaniem specjalnych pojemników z detergentem.

W pralkach Miele stosowane jest rozwiązanie Twin-Dos. Pozwala ono na precyzyjne dozowanie detergentów i zapewnia higienę użytkownika urządzenia na najwyższym poziomie – nie trzeba dotykać pojemników z płynem czy proszkiem, a dostawa nowych detergentów może zostać zrealizowana bezpośrednio do domu za pośrednictwem Miele Shop.

W pralkach marek Bosch i Siemens dostępny jest system i-Dos. Jest to innowacyjny sposób dozowania wykorzystujący specjalną konstrukcję szuflady na detergenty (środek piorący oraz płyn zmiękczający). Przed pierwszym użyciem należy wlać płyn do prania do pierwszego pojemnika oraz płyn do zmiękczania tkaniny do drugiego pojemnika szuflady. Od tego czasu użytkownik może pracować około 20 razy bez uzupełniania detergentów. Aby umożliwić klientowi zastosowanie osobno innego detergentu, np. w proszku, producent wyposażył szufladę w komorę do ręcznego dozowania. Jednak i-Dos to nie tylko szuflada, ale w pełni automatyczny system piorący. Dzięki czujnikowi aquaSensor pralka rozpoznaje stopień zabrudzenia i na tej podstawie dobiera czas, cykl zmian temperatury, a także precyzyjnie dozuje środek czyszczący.

W nowych zmywarkach Miele stosowany jest natomiast PowerDisk – pojemnik w kształcie dysku zawierający 400 g detergentu w formie granulatu, który jest dozowany przy każdym z programów mycia. Dysk obraca się o 360°, a granulatu dostaje się do wnętrza zmywarki. System sam dozuje odpowiednią ilość detergentu w zależności od wybranego programu. Za-

wartość dysku wystarcza przeciętnie na 20 cykli mycia w programie Eco.

## Dezynfekowanie parą

Dezynfekować naczynia możemy z pomocą urządzenia do gotowania na parze. Naczynia i akcesoria dla niemowląt po zakończeniu programu są wyjalowane, tak samo jak po wygotowaniu. Dzięki tego typu urządzeniom mamy przede wszystkim możliwość zdrowego odżywiania, które zwiększa odporność na wszelkiego rodzaju wirusy i bakterie. Urządzenie do gotowania na parze pozwala także wygodnie pasteryzować produkty, aby zniszczyć lub zahamować wzrost drobnoustrojów lub enzymów, zachowując przy tym smak i wartości odżywcze produktów.

## Pakowanie próżniowe

Do dłuższego przechowywania żywności po zrobieniu większych zakupów doskonale sprawdzi się także metoda pakowania próżniowego. Proces ten opiera się na wypompowaniu powietrza z worków foliowych lub specjalnych pojemników próżniowych, w których znajdują się produkty spożywcze.

Dzięki pakowaniu próżniowemu możemy kilkakrotnie przedłużyć świeżość i zachować jakość przechowywa-



### SHARP SJ-F2560EVA-EU

nych produktów. Również miejsce w zamrażarce lub szafce zwiększy się nawet cztero- lub pięciokrotnie, jeśli zamienimy tradycyjne pojemniki z tworzywa sztucznego na próżniowo zapakowane woreczki. Pakowanie próżniowe jest także idealnym rozwiązaniem do dzielenia dużych ilości produktów spożywczych na mniejsze porcje i zamrożenia ich. Ponadto zapakowane w zgrzanym woreczku 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).



Fot. Sharp

Pakowanie próżniowe umożliwiają różnego rodzaju urządzenia – od kompaktowych i przenośnych pakowarek, przez szuflady do zabudowy, po chłodziarkozamrażarki zintegrowane z pakowarką próżniową. To ostatnie rozwiązanie ma w ofercie marka Sharp. Mowa tutaj o modelach z pakowarką VacPac Pro. Zostały one zaprojektowane m.in. z myślą o walce z rosnącym problemem marnowania żywności. Wystarczy umieścić produkt w specjalnej torebce, z której po naciśnięciu odpowiedniego przycisku automatycznie zgrzewarka próżniowa VacPac Pro usunie powietrze. Chroniące żywność przed zapachami torebki do pakowania próżniowego można wygodnie przechowywać w lodówce.



### MIELE G 7310 SC

## Szybkie mrożenie żywności

Higieniczność mrożenia oraz zachowanie względów bezpieczeństwa są dziś bardzo ważne. Przede wszystkim 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 (zanim trafią do domowej zamrażarki). Dzięki nim niska temperatura produktów jest utrzymywana dłużej. Świeże warzywa, owoce, krewetki, potrawy typu ravioli czy pierogi warto mrozić na najwyższej półce zamrażalnika (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 wło-



Fot. Bosch



Fot. Miele

# HIGIENA I KOMFORT

Regulowane półki znacznie ułatwiają przechowywanie żywności w komorze chłodziarki. Są przydatne nie tylko w mniejszych lodówkach, ale również w modelach wielkogabarytowych.

Regulowane półki znacznie ułatwiają przechowywanie żywności w komorze chłodziarki. Są przydatne nie tylko w mniejszych lodówkach, ale również w modelach wielkogabarytowych. Żeniu produktów do zamrażalnika warto włączyć funkcję szybkiego mrożenia. Świeże produkty im wolniej są zamrażane, tym więcej plynu wydostaje się z każdej komórki do przestrzeni międzykomórkowej i przy rozmrażaniu tylko część utraconego wcześniej plynu może powrócić do komórek. Jeśli produkt spożywczy został zamrożony szybko, plyn komórki mają mniej czasu na wydostanie się z komórki do przestrzeni międzykomórkowej i przy rozmrażaniu utrata soków jest bardzo niewielka.

## Świeżość na dłużej

Przed dokonaniem większych zakupów często powstrzymuje nas troska o świeżość niektórych produktów, a zwłaszcza warzyw i owoców. Czy można kupić ich więcej i przechować tak, aby przez dłuższy czas zachowały swą jędrność i świeżość? Oczywiście! Producenci zadbałi o to, aby w ich lodówkach tego typu produkty spożywcze mogły być przechowywane dłużej. W tym celu stosują różnego rodzaju rozwiązania. W modelach marki Samsung może być do-

stępna technika Twin Cooling. Optymalizuje ona temperaturę i wilgotność zarówno w lodówce, jak i w zamrażarce, dzięki czemu żywność pozostaje świeża i soczysta nawet dwa razy dłużej. Do tego dwa niezależne obiegi powietrza pozwalają każdemu produktowi zachować na długo jego naturalny zapach. To sprawia, że w jednej lodówce możemy jednocześnie przechowywać np. ryby, dojrzewające sery i tort bezowcy bez obaw, że ten ostatni przędzie intensywnym zapachem pozostałych produktów i stanie się niezdatny do jedzenia.



### SAMSUNG RF56N9740SG

## Praktyczne otwieranie

Producenci AGD wykorzystują w swoich urządzeniach innowacyjne systemy, które pozwalają na otwieranie drzwi nie tylko za pomocą uchwytu. Na rynku są dostępne piekarniki, których drzwi można otworzyć m.in. przez delikatne stuknięcie we front urządzenia. Przykładem takiego rozwiązania jest OpenUp! w piekarnikach marki Amica. Trzymając w rękach ciężką blachę, marzymy, by znalazł się ktoś, kto pomoże otworzyć piekarnik. Dzięki specjalnej konstrukcji uchwytu wystarczy go delikatnie dotknąć, np. łokciem, a drzwi urządzenia otworzą się automatycznie.



Fot. Siemens

Zaawansowane modele pralek i zmywarek mogą być również wyposażone w systemy automatycznego dozowania detergentów. Zapewnia to komfort i higienę użytkownika urządzenia na najwyższym poziomie.



# HIGIENA I KOMFORT



Fot. Sharp



Fot. Miele



Fot. Miele

Wykorzystując pakowanie próżniowe, możemy znacznie dłużej zachować aromat i wartości odżywcze żywności przechowywanej w chłodziarkoamrażarce.

W pralkach ładowanych od frontu marki Samsung stosowane są natomiast dodatkowe drzwi AddWash, które pozwalają na uzupełnienie zawartości bębna już po uruchomieniu cyklu prania. Rozwiązanie w sam raz nie tylko dla zapominalskich.

## Podwójne drzwi i nie tylko

Spędzając więcej czasu w domach, częściej zaglądamy do lodówki, aby wyjąć z niej różne przysmaki. Wpływa to na temperaturę panującą we wnętrzu urządzenia, która ma decydujący wpływ na świeżość trzymanego tam jedzenia. Również w lodówkach, najczęściej typu side by side lub multidoor, możemy spotkać ciekawe rozwiązania techniczne, które sprawiają, że nie trze-

ba za każdym razem otwierać w pełni drzwi chłodziarki, żeby wyjąć z niej żywność. Dzięki temu nie wpuścimy ciepła z pomieszczenia do wnętrza urządzenia, a to przekłada się na mniejsze zużycie energii. Do takich systemów należy np. Door-in-Door marki LG. Tego typu modele wykorzystują dodatkowe drzwi w chłodziarce. Po otwarciu pierwszych drzwi mamy dostęp do najpotrzebniejszych produktów, tak aby zimne powietrze nie wydostawało się z głównej komory. Aby mieć dostęp do całej zawartości urządzenia, należy otworzyć drugie, główne drzwi lodówki.

Prostsze konstrukcyjnie modele chłodziarkoamrażarek mogą mieć minibarek, dzięki któremu wyciągniemy np. butelkę z wodą bez konieczności otwierania całego skrzydła.

W trosce o utrzymanie odpowiedniej temperatury we wnętrzu lodówki producenci opracowują ponadto rozma-

ite systemy i rozwiązania techniczne. W lodówkach Samsunga stosowana jest technika Metal Cooling. Zapewnia ona lepszą izolację ich wnętrza, stabilizuje panującą w nich temperaturę i minimalizuje jej wahania podczas otwierania drzwi, dzięki czemu zgromadzone zapasy dłużej zachowują swoje naturalne walory.

## CIARKO Trio



Fot. Samsung

W modelach z linii Family Hub marki Samsung dostępna jest funkcja View Inside, dzięki której możemy zdalnie zajrzeć do wnętrza lodówki. Dzięki temu, nawet będąc już w sklepie, będziemy mogli upewnić się, czy na pewno kupiliśmy wszystko, co było konieczne.



## MIELE H 7164 B

### Okap sterowany bezdotykowo

Okap sterowany gestami to wyjątkowe na rynku rozwiązanie, które znacznie zwiększa komfort obsługi tego urządzenia. Bez pilota, a nawet bez dotykania sprzętu! Wystarczy odpowiedni ruch dłonią w pobliżu okapu, aby go uruchomić, zmienić jego moc czy włączyć oświetlenie. Tego typu modele dostępne są w ofercie takich producentów jak Ciarko (GesureControl) czy Amica (Touchless). Sterowanie gestami zapewnia nie tylko wygodę użytkownika sprzętu, ale też sprawia, że powierzchnia okapu będzie idealnie czysta, bez śladów po palcach.



## AMICA OKP9655S

### Ozonowane powietrze

Jeżeli zależy nam na poprawie jakości powietrza, z pomocą przychodzą okapy wyposażone w specjalne systemy nie tylko pochłaniające opary, ale również oczyszczające powietrze. Modele z generatorem ozonu Smell-Free ma w ofercie firma Amica. Tego typu sprzęt doskonale usuwa przykre zapachy i szkodliwe dla zdrowia związki chemiczne, powstające np. podczas smażenia. Dodatkowo działa też przeciwgrzy-

bicznie i antybakteryjnie.

### Zdalne sterowanie sprzętem

Komfort użytkowania sprzętu zwiększają rozmaite systemy zdalnego sterowania, z którymi duże AGD może być kompatybilne. W wypadku okapów sterowanie może odbywać się za pomocą pilota. Innowacyjne piekarniki, lodówki, pralki, suszarki czy zmywarki z wbudowanym modulem Wi-Fi mogą być elementem systemu „inteligentnego” domu i współpracować w nim z innymi urządzeniami. Do obsługi wykorzystywana jest wówczas aplikacja mobilna z intuicyjnym interfejsem, dostosowanym do funkcjonalności kompatybilnego sprzętu. Jedną aplikacją może obsługiwać wiele rozmaitych urządzeń skomunikowanych w obrębie „inteligentnego” systemu. Zdalne sterowanie za pomocą smartfona lub tabletu umożliwia obsługę AGD nawet wtedy, kiedy nie ma nas w domu. Możemy np. sprawdzić, jak długo jeszcze pralka będzie pracować, czy drzwiczki zamrażarki są naprawdę zamknięte, kiedy można będzie wyjąć pieczeń z piekarnika, czego brakuje w lodówce? A wszystko to dla komfortu i wygody użytkownika.



**BOSCH**  
Technologia bliżej nas

# Dla troskliwych.

## Higieniczne pranie z aktywnym tlenem w pralkach ActiveOxygen.

Aktywny tlen wykorzystywany w funkcji **ActiveOxygen** usunie 99,99%\* zarasków i wyeliminuje nieprzyjemne zapachy, nawet jeśli pierzesz w niskich temperaturach! Więcej informacji na [www.bosch-home.pl](http://www.bosch-home.pl)

**ActiveOxygen™**  
Higieniczne pranie

Zawsze perfekcyjny efekt!



\* Do 99,99% redukcji E. coli, C. albicans, S. enterica, A. brasiliensis, S. aureus, bakteriofagów MS2 w programie "Mix 20°C" z dodatkiem zwykłego środka piorącego w płynie w zalecanej ilości i dla 4 kg wsadu – test MB8626/16 z dnia 19 sierpnia 2016 roku, przeprowadzony w wfk – Institut für Angewandte Forschung GmbH na zlecenie BSH Hausgeräte GmbH.





Linia okapów Ciarko Design

OKAP PODSZAFKOWY **SU MINI**

Dyskretna elegancja w połączeniu  
z **najnowszą technologią.**

**Kuchnia staje się dziś miejscem, w którym przełomowe innowacje łączą się z nowoczesnym designem.**

Linia okapów Ciarko Design powstała dzięki współpracy technologów i projektantów światowego formatu, by wewnątrz, w którym gotujesz, było bardziej funkcjonalne i jeszcze piękniejsze.



[www.facebook.com/ciarko](http://www.facebook.com/ciarko)



[www.instagram.com/ciarko.design](http://www.instagram.com/ciarko.design)