

Indeks Ruch: 403806

INFOPRODUKT



AGD

DUŻE

SPRZĘT WOLNOSTOJĄCY I DO ZABUDOWY

Numer 7/2020 lipiec

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

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**



Amica
for living

Temat numeru!

Piekarniki

Duże AGD w wersji premium

Lodówki jednodrzwiowe



Falmec – wywiad:
styl, elegancja
i innowacyjność

Bezpieczny dom
(nie tylko) dla
najmłodszych

Wyjątkowe modele
w segmencie
dużego AGD

Wydarzenia i nowości
z sektora AGD
i nie tylko

Kulinarne arcydzieła prosto z piekarnika



Z powodu pandemii koronawirusa w ostatnim czasie częściej niż zwykle przebywamy w domu, a co za tym idzie, mamy więcej okazji, żeby szlifować w kuchni swoje kulinarne umiejętności. Przygotowywanie rozmaitych potraw może nam ułatwić odpowiednio wyposażony piekarnik.

Projektanci i producenci tych urządzeń starają się, aby ich modele nie tylko odpowiednio podgrzewały, wypiekały czy grillowały, ale były przy tym również wyjątkowe pod względem wzornictwa. Wszak piekarnik to jeden z głównych, wręcz niezbędnych sprzętów w gospodarstwie domowym i powinien współgrać z aranżacją przestrzeni kuchennej. Trudno jednak nie zwracać uwagi na rozwiązania, jakie stosowane są w piekarnikach. Równomierne pieczenie na wielu poziomach to dziś już niemal ich obowiązkowa funkcja. W bardziej zaawansowanych modelach wykorzystywane są specjalnie zaprojektowane systemy obiegu powietrza, dzięki którym możemy jednocześnie piec w tym samym urządzeniu dwie zupełnie różne potrawy, np. rybę i ciasto, bez ryzyka, że zapachy z obu tych dań będą się przenikały. Na uwagę zasługują ponadto innowacyjne systemy sterowania dostępnymi parametrami piekarnika. Obecnie wiele modeli współpracuje z aplikacjami mobilnymi, które nie tylko pozwalają na zdalną obsługę, ale również ułatwiają dobranie odpowiedniej temperatury czy funkcji pieczenia. Pojawiają się już nawet piekarniki, które reagują na komunikaty głosowe przekazywane za pośrednictwem asystentów takich jak Amazon Alexa. To pokazuje, że producenci coraz częściej, oprócz funkcjonalności, stawiają również na komfort obsługi. Wszystko po to, żeby piekarnik był prawdziwym pomocnikiem kucharza, a nie przeszkodą w kreowaniu kulinarnej arcydzieł w zaciszu domowej kuchni.

Lukasz Sowiński

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata. 4

Wywiad – Falmec

Rozmowa z Piotrem Osowskim, dyrektorem zarządzającym Falmec Polska Sp. z o.o. 14



Samsung – premiera szafy odświeżającej ubrania



Amica – podsumowanie pierwszego kwartału 2020 r.

Komfortowe pieczenie potraw w domowym zaciszu

Wybierając piekarnik nie należy zapominać o różnorodnych parametrach technicznych, jakimi charakteryzują się te urządzenia. 18

ASEKOL PL – elektrośmieci w dobie pandemii

Branża zbiorczy i przetwarzania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego musiała zmierzyć się z szeregiem problemów i utrudnień związanych z czasem pandemii. 32



Toflesz – producent okapów kuchennych na miarę XXI w.

Firma Toflesz to jeden z czołowych producentów okapów w naszym kraju. 34

SPIS TREŚCI:

Bezpieczny i zdrowy dom (nie tylko) dla najmłodszych

Wyposażenie współczesnego domu może znacząco wspomagać opiekunów w zapewnieniu dzieciom bezpieczeństwa. 40

Jednodrzwiowe chłodzenie i mrożenie

Lodówki jednodrzwiowe to niezwykle różnorodna grupa sprzętowa. Wśród nich dostępne są zarówno kilkudziesięci-, jak i kilkuset litrowe modele. 46



Nowości w dużym AGD

36, 42

Wyjątkowe modele w segmencie dużego AGD

W sektorze AGD nie brakuje urządzeń innowacyjnych, wyjątkowych pod względem wzornictwa, funkcjonalności i rozwiązań technicznych. 54

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



Amica CoolManagement System

Różne potrzeby, jedna lodówka

Mamy różne potrzeby. To samo dotyczy produktów, które umieszczamy w lodówce – każdy potrzebuje optymalnych warunków przechowywania, by jak najdłużej zachować świeżość i pełnię odżywczych wartości. Nowa lodówka z Amica CoolManagement System pozwala na ustawianie niezależnych temperatur w 3 strefach – chłodziarce, specjalnej szufladzie AdaptZone i zamrażarce. Dodatkowo funkcja CoolBalance utrzymuje stabilną temperaturę wewnątrz chłodziarki, nawet przy częstym otwieraniu drzwi. A Total NoFrost pozwala na zawsze zapomnieć o rozmrażaniu!

amica.pl



InfoMarket Sp. z o.o.

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

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

Amica

Z nagrodami „Innovation 2020”

Na początku czerwca w formule online odbyła się uroczysta gala wręczenia nagród konkursu „Innovation 2020”, organizowanego przez Stowarzyszenie Komunikacji Marketingowej SAR. Amica otrzymała dwie nagrody za innowacyjne działania produktowo-komunikacyjne: brązową nagrodę za skuteczne wdrożenie na rynek piekarnika OpenUp! oraz srebrną za kampanię CSR „Amica for others”.

Wdrożenie na rynek oraz działania komunikacyjne dotyczące piekarnika z funkcją OpenUp! zostały nagrodzone za innowacyjność podejścia. Jury doceniło nowoczesną funkcję zastosowaną w urządzeniu, która znacznie ułatwia życie użytkownikom. Proste, a jednocześnie bardzo nowatorskie rozwiązanie, dzięki któremu drzwiczki piekarnika otwierają się po jednym dotknięciu, okazało się przełomowe i bardzo przypadło do gustu kapitulę.

— Kto powiedział, że kampanie sprzętu AGD nie mogą być atrakcyjne? Nasz zespół marketingu udowod-

nił, że działa innowacyjnie i nietuzinkowo! Brąz i srebro w konkursie „Innovation 2020”, organizowanym przez SAR, za kampanię piekarników z funkcją OpenUp!



nUp! oraz odważny projekt CSR „Amica for others” – po raz pierwszy dla Amiki – są tego jasnym dowodem. Dziękuję całemu zespołowi za pracę włożoną w obie kampanie – mówi Paweł Rydz, dyrektor ds. marketingu w grupie Amica.

Nagrodzona srebrem kampania CSR „Amica for others”, mająca na celu uwrażliwienie konsumentów na problemy ogólnospoleczne, została wyróżniona za odwagę i konsekwencję w komunikowaniu potrzeby otwierania się na bliskich-dalekich sąsiadów.

— Projekt „Amica for others” to wynik głębokich badań konsumenckich i pracy wielu osób. Analizowaliśmy liczne aspekty dotyczące dzisiejszego społeczeństwa. Samotność okazała się być jednym z tych kluczowych, na który chcieliśmy zwrócić uwagę w naszej kampanii. Cieszę się, że została doceniona, gdyż to kolejna szansa na to, aby komunikat trafił do wielu osób i został dostrzeżony. Dziękuję naszym partnerom za ogromne zaangażowanie w ten projekt, w szczególności agencji C108. To nasz wspólny sukces – mówi Joanna Lewandowska, strategiczny menedżer ds. komunikacji marki w grupie Amica.

Amazon

W czołówce amerykańskich pracodawców i inwestorów w Polsce

Amazon jest największym amerykańskim pracodawcą i zajmuje 3. miejsce w rankingu największych amerykańskich inwestorów w Polsce – wynika z raportu „30 lat inwestycji amerykańskich w Polsce”, przygotowanego przez Amerykańską Izbę Handlową w Polsce (AmCham) i KPMG.

Raport przedstawia kompleksową analizę inwestycji amerykańskich w Polsce oraz podkreśla pozytywną rolę, jaką kapitał zza oceanu odgrywa w naszej gospodarce. Amerykańskie inwestycje obejmują szereg istotnych branż, począwszy od przemysłu, przez części samochodowe, badania i rozwój, nieruchomości, usługi finansowe, dobra konsumpcyjne, produkcję rolną i sektor usług wspólnych. Amazon jest jednym z czołowych inwestorów amerykańskich w Polsce, od lat rozbudowuje kolejne oddziały firmy i tworzy nowe miejsca pracy.

— Amerykański kapitał przyczynia się do wzrostu konkurencyjności Polski zarówno na rynku europejskim, jak i światowym. Ponad połowa wszystkich nowych inwestycji w Polsce każdego roku pochodzi od firm obecnych już wcześniej na rynku. Cieszymy się, że długotrwała działalność oraz poziom inwestycji Amazona na polskim rynku przynosi tak wymierne korzyści i dowodzi, że Polska



jest krajem o dużym potencjale i możliwościach biznesowych – mówi Tony Housh, prezes Amerykańskiej Izby Handlowej w Polsce.

Według raportu AmCham i KPMG Amazon zajmuje 3. miejsce

wśród amerykańskich inwestorów w Polsce. Firma obecna jest na polskim rynku od 2014 r., a jej główne obszary inwestycji to potencjał ludzki, badania i rozwój oraz centra logistyczne. Amazon prowadzi w Polsce 8 nowoczesnych centrów logistyki e-commerce, Centrum Rozwoju Technologii Amazon w Gdańsku i oddział Amazon Web Services w Warszawie. Najnowsza inwestycja – centrum logistyki w Łodzi zostanie otwarta w 2020 r. i pozwoli na utworzenie ponad 100 nowych miejsc pracy. Amazon zainwestował już w Polsce łącznie ponad 14 mld zł.



Mistrzowskie inspiracje. Doskonałe rezultaty pieczenia. A na koniec mała kawa...

PerfectRoast

Nowe modele piekarników Serie | 8 z termosondą PerfectRoast upieką mięso zgodnie z Twoim życzeniem, sterując automatycznie mocą oraz czasem grzania na podstawie stałego pomiaru temperatury w kilku punktach.

Odkryj więcej wysmakowanych detali na www.bosch-home.pl



Łatwy przepis na perfekcyjny efekt



+



+



Polecam
Mateusz Gessler

eNewsroom

Spadają ceny energii, węgiel nieopłacalny

Od początku kryzysu spowodowanego epidemią koronawirusa obserwujemy zmniejszenie zużycia energii. Maleje konsumpcja prądu, a cena baryłki ropy na światowych rynkach znacząco spada.

Spadek wartości surowców energetycznych wskazuje na rynkową antycypację kolejnych kwartałów – gospodarka przygotowuje się na dużą recesję. Za gorszym rokiem dla nieodnawialnych źródeł energii stoi także rozwój polityki klimatycznej. Unia Europejska, mimo kryzysu, nie zwalnia w realizacji

planów energetyki zielonego ład. Wzrost popularności inwestycji w odnawialne źródła energii widać również w Polsce. Ma to znaczący wpływ na opłacalność wydobywania węgla.

– W Polsce obserwujemy wzrost importu energii z zagranicy, która jest tańsza niż nasza krajowa –

wytwarzana na węglu. Widać także bardzo mocny rozwój zielonej energii, na przykład w oparciu o instalacje prosumenckie. Coraz więcej osób korzysta z energii, którą same wytwarzają – na przykład za pomocą paneli słonecznych – powiedział serwisowi eNewsroom Marcin Roszkowski, prezes Instytutu Jagiellońskiego.

– W polskiej branży energetycznej jest również coraz więcej wielkoskalowych źródeł odnawialnych, takich jak wiatr czy fotowoltaika. Te elementy będą grały ważną rolę w ustalaniu przyszłej ceny energii. Są one bowiem konkurencyjne w porównaniu z głównym nurtem polskiej energetyki, czyli węglem kamiennym i brunatnym. Przez politykę klimatyczną oraz przez brak inwestycji węgiel staje się mocno niekonkurencyjny – podsumowuje Roszkowski.

W związku z zanotowanym większym popytem na łódzkie pralki fabryka pralek i wspierający ją obszar logistyki rozpoczęły pracę w pełnym wymiarze czasu. Obecnie obserwujemy stopniowe odmrażanie życia społeczno-gospodarczego, a napływające pozytywne sygnały z Polski oraz europejskich rynków pozwoliły kierownictwu pod-



Shoper

Polski e-commerce daje pracę w kryzysie

Cyfrowe rozwiązania techniczne wydają się odporne na kryzys, a internetowy handel wręcz zyskuje w czasie pandemii. Rosnąca branża e-commerce może wkrótce okazać się cenionym pracodawcą.

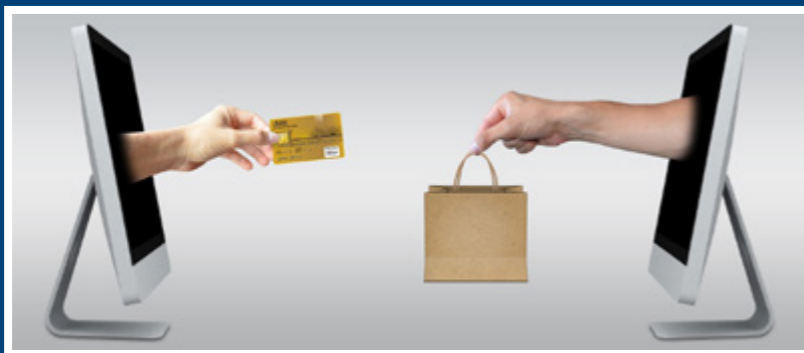
Według danych GUS za kwiecień handel detaliczny zmalał o 23 proc. w porównaniu z ubiegłym rokiem, ale w tym samym czasie sklepy internetowe korzystające z oprogramowania Shoper poprawiły ubiegłoroczny wynik sprzedaży o 122 proc. Samych e-sklepów na platformie też przybywa więcej niż przed rokiem – najszybciej w kategorii „delikatesy”, czyli w sklepach z asortymentem spożywczym. Stopa bezrobocia wzrosła w kwietniu do 5,8 proc., osiągając najwyższy poziom od marca 2019 r. Czy rosnący udział sprzedaży internetowej generuje również nowe miejsca pracy? W serwisie Pracuj.pl w kategorii Internet/e-Commerce/Nowe media znajduje się obecnie ponad 1300 ogłoszeń o pracy.

Na rynku liczą się szczególnie osoby z doświadczeniem – 65 proc. ogłoszeń stanowią oferty na stanowisko specjalisty, kolejne 12 proc. dotyczy koordynatorów i managerów, a tylko 2 proc. stażystów lub praktykantów.

– Trzeba pamiętać, że duża część internetowych sprzedawców na początku działa samodzielnie i do-

piero po jakimś czasie skala ich biznesu pozwala im zatrudnić pracowników. Tym właśnie odróżnia się e-commerce od handlu stacjonarnego, że dużo łatwiej ten kanał uruchomić bez konieczności ponoszenia dużych wydatków na start, in. na zespół, a wiele usług można zlecić na zewnątrz, np. dostawy kurierskie – zauważa Oliwia Tomalik, marketing manager w Shoper.

Najwięcej, bo 27 proc., stanowisk pracy związanych ze sprzedażą internetową czeka na chętnych w województwie mazowieckim. Dużo wakatów jest również w województwach małopolskim (12 proc.), wielkopolskim (11 proc.) i dolnośląskim (9 proc.). Dane o ofertach pracy pokrywają się z mapą polskiego e-commerce przygotowaną przez Shopera, według której blisko połowa polskiego e-handlu koncentruje się w trzech województwach: mazowieckim, małopolskim i śląskim.



B/S/H/

100 procent mocy produkcyjnych BSH

Sytuacja gospodarcza spowodowana pandemią COVID-19 wymogła na wielu producentach konieczność skorzystania z instrumentów tarczy antykryzysowej. Jednak od początku czerwca łódzkie fabryki BSH: zmywarek i suszarek wróciły już do pracy w pełnym wymiarze, oczywiście, z zachowaniem najwyższych standardów bezpieczeństwa.

W związku z zanotowanym większym popytem na łódzkie pralki fabryka pralek i wspierający ją obszar logistyki rozpoczęły pracę w pełnym wymiarze czasu. Obecnie obserwujemy stopniowe odmrażanie życia społeczno-gospodarczego, a napływające pozytywne sygnały z Polski oraz europejskich rynków pozwoliły kierownictwu pod-



jęc decyzję o ponownej pracy w pełnym wymiarze czasu oraz przywróceniu pełnego wynagrodzenia.

– Pomimo wciąż bardzo niestabilnej sytuacji widzimy pierwsze pozytywne trendy na rynku AGD. Rozumiemy, że pandemia będzie miała znaczący wpływ na gospodarkę, jednak musimy wrócić do „nowej normalności”, dopóki pandemia stopniowo nie wygaśnie lub nie będzie dostępnego lekarstwa – mówi Oliver Giersberg, członek zarządu BSH w Polsce.

Firma nieustannie zachowuje najwyższe standardy bezpieczeństwa sanitarnego, aby wszyscy pracownicy BSH czuli się dobrze i bezpiecznie w miejscu pracy. Oprócz działań prewencyjnych prowadzona jest intensywna kampania informacyjno-edukacyjna skierowana do pracowników, przypominająca, że zachowanie dystansu oraz podwyższonych norm bezpieczeństwa jest kluczowe dla zdrowia naszego i otaczających nas osób.

Miele

Płyta indukcyjna nagrodzona za wzornictwo

Niezależni eksperci w dziedzinie designu docenili wzornictwo Miele. Płyta indukcyjna KM 7897 FL tego producenta zdobyła prestiżową złotą nagrodę przyznaną przez Forum Designu w Hanowerze. „KM 7897 to hit” – napisali w uzasadnieniu jurorzy najstarszej niezależnej instytucji wzorniczej na świecie.

Nagrodzona płyta firmy Miele to kwintesencja wygody. Pozwala na ogromną elastyczność, a przy tym aktywnie wspiera użytkownika podczas gotowania. Na powierzchni płyty o szerokości 90 cm zmieści się nawet do 6 garnków, które można postawić w każdym miejscu i przesuwać w dowolny sposób. Płyta sama rozpoznaje miejsce ustawienia garnka i wyświetla właściwy rząd cyfr do sterowania. Specjalny nadruk umieszczony – w przeciwieństwie do innych płyt – na spodzie sprawia, że przesuwanie garnków jest praktycznie bezgłośnie. Dzieje się tak dzięki bardzo dobrej jakości ceramice szklanej o wyjątkowej przezroczystości. W werdykcie jury możemy przeczytać: „Projektanci Miele stworzyli płytę, która pozwala gotować na całej swojej powierzchni dynamicznie i płynnie, a kulinarne doświadczenie daje radość i inspiruje.”

Do konkursu zgłoszonych zostało w tym roku niemal 7300 produktów z 56 krajów. 75 z nich otrzymało złotą nagrodę.



Tremend

EKO zamiast EGO

O tym, że środowisko wymaga uwagi, wiadomo nie od dziś. W ostatnim czasie media i naukowcy zwracają jednak szczególną uwagę na problemy, z którymi będziemy musieli się mierzyć w związku z zanieczyszczeniem, zmianą klimatu i nadmiernym zużyciem wody. Jak do ekologii podchodzą architekci? Czy inwestorom zależy na środowisku?

Temat ekologii jest obecny wszędzie – nie stronią od niego również architekci. W jaki sposób pogodzić ideologię zero waste i oszczędność surowców z oczekiwaniami inwestorów? Okazuje się, że przy odrobinie kreatywności jest to możliwe. Nawet w przypadku dużych inwestycji troska o środowisko jest możliwa. Pracownicy realizujące obiekty użyteczności publicznej starają się edukować Klientów i wprowadzać ekologiczne rozwiązania.



– Realizując projekty, staramy się pamiętać o tym, że spoczywa na nas ogromna odpowiedzialność. Musimy projektować na lata, także dbać o minimalne zużycie surowców. Staramy się więc korzystać z usług lokalnych przedsiębiorców, co zmniejsza carbon footprint. Pracując nad renowacjami z koleją, często odnawiamy zastane elementy, nadajemy nowe życie przedmiotom. To nie tylko redukuje ilość odpadów, ale także nadaje wartość i charakter projektom, a także redukuje koszty, co zawsze jest mile widziane. Chętnie sięgamy też po nowe technologie – szczególnie jeśli chodzi o łazienki – staramy się, aby wybrane przez nas urządzenia sprzyjały oszczędzaniu wody – wyjaśnia architekt Magdalena Federowicz-Boule, prezes zarządu Tremend.

Kolejnym istotnym elementem realizacji sprzyjających środowisku jest technologia. Może mieć wpływ między innymi na regulację zużycia wody – co jest szczególnie ważne w hotelach.

Jednym ze sposobów na zmniejszenie ilości odpadów jest projektowanie w taki sposób, aby wnętrza się nie zastarzały – użycie trwałych materiałów, bardzo dobrej jakości wyposażenia, mebli zaprojektowanych przez uznanych designerów. To daje gwarancję, że wnętrza „zestarzeją się” z godnością i nie będzie musiało przechodzić metamorfozy, która zwykle generuje dużą ilość odpadów.

B/S/H/

Łódzkie suszarki do ubrań podbijają świat

Piętnaście lat temu z linii montażowych Fabryki Suszarek BSH w Łodzi zjechały pierwsze urządzenia. Dziś fabryka może pochwalić się ponad 17-milionowym wynikiem produkcji. Urządzenia produkowane w Łodzi poprawiają jakość życia klientów, nie tylko w Polsce, ale i na świecie.

Ponad 17 milionów urządzeń w 700 wariantach to wynik fabryki suszarek do ubrań po 15 latach od momentu uruchomienia produkcji. Choć decyzja o otworzeniu fabryki tych mało popularnych w ówczesnej Polsce urządzeń budziła wśród niektórych zdziwienie, historia pokazała, że była ona słuszna. Dzięki zaufaniu klientów do marek Bosch i Siemens, które znajdują się w portfolio BSH, fabryka zwiększa moce produkcyjne, a w sezonie zwiększonej produkcji – zatrudnienie. Sukces fabryki przekłada się na rozwój lokalnej gospodarki, gdyż BSH korzysta również z usług lokalnych dostawców, a rozwijając wewnętrzne procesy, tworzy nowe miejsca pracy w innych obszarach firmy.



BSH działa również na rzecz lokalnej społeczności, rozwijając współpracę z uczelniami wyższymi i łódzkimi szkołami.

Dziś suszarki do ubrań stają się coraz popularniejsze w polskich domach, a także na świecie. Wraz z rosnącym zaufaniem do produktu rosną oczekiwania wobec łódzkiej fabryki.

– Dzięki temu, że to jedyna fabryka suszarek w grupie BSH, to właśnie polscy pracownicy mieli okazję wprowadzać urządzenia, które zmieniły rynek AGD na przełomie lat. Jedną z innowacji, z których jesteśmy niezwykle dumni, są suszarki z pompą ciepła, które należą na najbardziej efektywnych energetycznie na świecie – mówi Paweł Adamowicz, dyrektor fabryki suszarek.

Równie rewolucyjnym produktem są suszarki do ubrań kompatybilne z platformą Home Connect, rozwijaną w Polsce. Daje to możliwość łączenia urządzeń przez Internet w jeden system, zarządzania czasem pracy sprzętu, a wkrótce również możliwość przeprowadzenia wstępnej, zdalnej diagnozy.

Samsung

Startupy nośnikiem zmian

Firma Samsung została partnerem drugiej edycji raportu „Startupy pozytywnego wpływu 2020”, zainicjowanego przez Kozmiski Business Hub (KBH). W raporcie opisanych zostało 16 startupów, w tym organizacja Planet Heroes, działająca pod skrzydłami Samsung Inkubator.



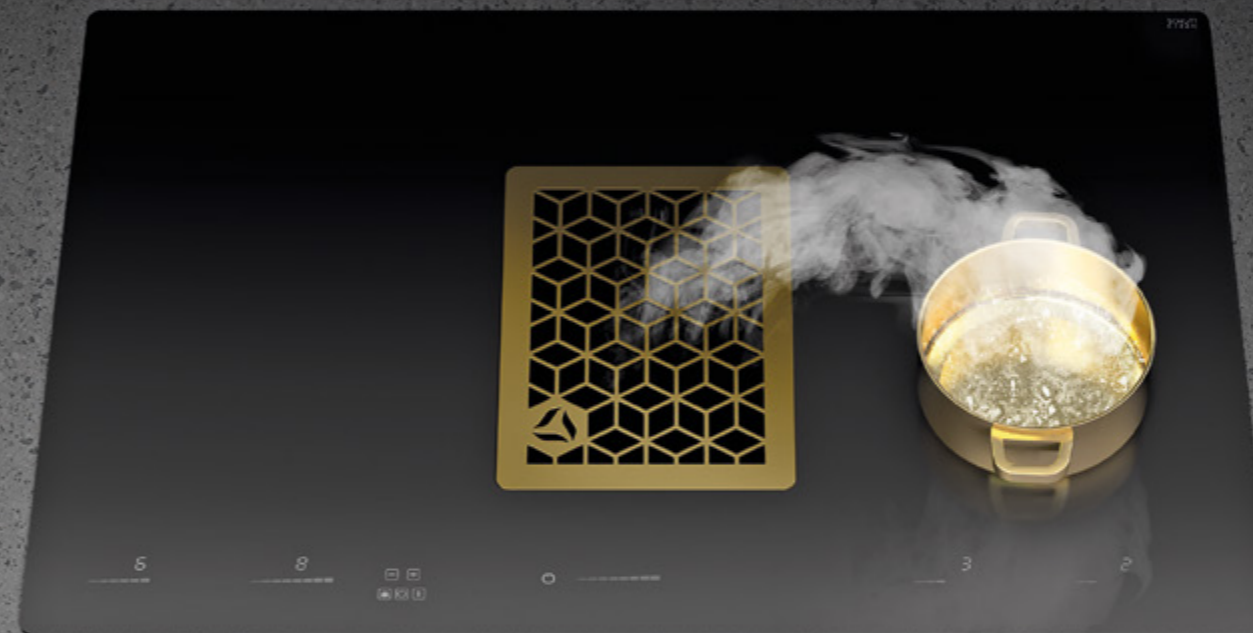
Raport zawiera wypowiedzi ekspertów dotyczące polskiego systemu pozytywnego wpływu, szczegółowe opisy działalności 16 najciekawszych startupów oraz informacje odnośnie do 6 inicjatyw wspierających ten ruch w Polsce. W raporcie opisane zostały także trendy, jakie można zaobserwować w 10 branżach – od budownictwa przez edukację i zrównoważoną modę aż do zdrowia i odpowiedzialnej turystyki. – Jako partner tegorocznego raportu i inicjator programu Samsung Inkubator staramy się wspierać młodych przedsiębiorców, którzy chcą zmienić świat na lepsze. Startupy odpowiedzialne społecznie mogą okazać się kluczowym nośnikiem zmian, dlatego dostrzegamy ich pomysły, pobudzamy kreatywność i stwarzamy dogodne warunki do rozwoju – powiedziała Magdalena Olborska, CSV and partnership manager w Samsung Electronics Polska.

W tym roku organizatorzy postanowili przyznać także wyróżnienia w dwóch kategoriach: „Scaleupy pozytywnego wpływu” oraz „Startupy pozytywnego wpływu”. W gronie nagrodzonych w tej drugiej kategorii startupów znalazł się Planet Heroes, działający pod skrzydłami Samsung Inkubator Białystok. Misją przedsiębiorców jest posprzątanie naszej planety i w tym celu stworzyli aplikację i platformę webową, dzięki której każdy może stać się superbohaterem.

Do internetowej bazy „startupów pozytywnego wpływu” zakwalifikowało się 7 pozostałych startupów rozwijających projekty w Samsung Inkubatorze Białystok – Maizo, Powear.me, Bromee Technologies, Ekologiczny patrol, Nextplease, Associated Apps, GlobalX Solutions. Partnerami raportu są także Bank BNP Paribas i Orange Polska. Inicjatywa KBH jest integralną częścią „Ekosystemu pozytywnego wpływu”, stworzonego dwa lata temu przy okazji prezentacji „Rankingu odpowiedzialnych firm i startupów pozytywnego wpływu”.



Dyskretna elegancja w połączeniu z najnowszą technologią.



OKAP WBUDOWANY W PŁYTĘ INDUKCYJNĄ WIZARD

Duet o niezwykłej mocy i cichej pracy



www.facebook.com/ciarko



www.instagram.com/ciarko.design

Samsung

Innowacje pomagają służbie zdrowia

Samsung podarował zakaźnym szpitalom jednoimiennym zrzeszonym w Polskiej Federacji Szpitali oraz Centralnemu Szpitalowi Klinicznemu MSWiA szafy odświeżające ubrania AirDresser.

Urządzenia te pozwalają na szybkie usunięcie z odzieży wirusów, bakterii, alergenów, substancji szkodliwych oraz zapachów za pomocą pary oraz gorącego powietrza. Dzięki temu personel szpitali będzie mógł utrzymać odzież medyczną w higienicznej czystości.

– W imieniu Polskiej Federacji Szpitali, a szczególnie w imieniu obdarowanych szpitali, bardzo dziękuję firmie Samsung za przekazanie szaf odświeżających ubrania AirDresser. Pragnę podkreślić świetną współpracę z przedstawicielami firmy na wszystkich etapach projektu, począwszy od nawiązania z nami kontaktów, a skończywszy na dostarczeniu urządzeń do szpitali. Spotkaliśmy się z wysokiej klasy odpowiedzialnością społeczną międzynarodowej korporacji obecnej od wielu lat na polskim rynku. Podarowane szpitalom urządzenia przyczynią się nie tylko do dalszej walki z COVID-19, ale także do zapewnienia możliwie najwyższego poziomu higieny odzieży personelu szpitali. Polska Federacja Szpitali jest

najbardziej reprezentatywną organizacją pracodawców szpitali w Polsce, aktywną także na forum międzynarodowym jako przedstawiciel polskich szpitali. Chętnie koordynujemy projekty pomocowe dla szpitali, szczególnie w czasach pandemii COVID-19. Dziękuję także Urszuli Szybowicz, menedżerowi projektów, za sprawne zarządzanie przedsięwzięciem ze strony PFSz – powiedział Jarosław J. Fedorowski, prof. uniw., MD, PhD, MBA, prezes Polskiej Federacji Szpitali.

– Szereg zalet, które posiada szafa parowa AirDresser, czyni ją idealnym rozwiązaniem dla szpitali jednoimiennych, w których czysta odzież medyczna potrzebna jest bez przerwy i nie można tracić czasu na jej transport do zewnętrznych firm usługowych. Dlatego kontynuując naszą pomoc dla służby zdrowia w tym wymagającym dla niej czasie, zdecydowaliśmy o dokonaniu kolejnej darowizny, która choć trochę ułatwi wykonywanie codziennych obowiązków tym, którzy są bohaterami dla nas wszyst-



kich – powiedział Olaf Krynicki, rzecznik prasowy Samsung Electronics Polska.

Donacja szaf odświeżających ubrania jest kontynuacją akcji pomocowych dla służby zdrowia prowadzonych przez Samsunga. W marcu firma podarowała pralki i suszarki dla Związku Zawodowego Pracowników Państwowego Ratownictwa Medycznego i Transportu Sanitarnego przy „Meditrans”.

ŁSSE, APPLIA Polska

INNaction – Innowacje w praktyce

Łódzka Specjalna Strefa Ekonomiczna wraz z Applia Polska zorganizowały cykl spotkań online, podczas których poruszano najważniejsze tematy związane z otwartymi innowacjami, wykorzystaniem 5G w przemyśle, VR, IoT, a także ochroną wytworzonych rozwiązań.

Pierwsze wirtualne spotkanie odbyło się 10 czerwca i przez kolejne cztery środy organizatorzy przybliżali,

jak praktycznie spojrzeć na proces budowania systemu innowacji w przedsiębiorstwie. Słowo „innowacje” jest obecnie



kluczowe właściwie w każdej firmie myślącej o rozwoju. Odmiennie przez wszystkie przypadki jest synonimem konkurencyjności oraz wzrostu gospodarczego. Nowoczesne rozwiązania techniczne związane ze

szartyczną inteligencją, technika 5G, wirtualna rzeczywistość to narzędzia, które mogą posłużyć do przeprowadzenia kolejnej rewolucji przemysłowej. Jednak żeby tak się stało, potrzeba wiedzy, jak mądrze i efektywnie je wykorzystać.

Każde z czterech spotkań cyklu INNaction dotyczyło innego problemu związanego z innowacjami. Celem pierwszego webinarium było przedstawienie możliwości i korzyści płynących ze współpracy na linii startup – duże przedsiębiorstwo. Kolejną środę poświęcono technice 5G i jej roli dla rozwoju biznesu w Polsce i na świecie. Trzeci moduł online dotyczył wirtualnej i rozszerzonej rzeczywistości, czujników, „cyfrowych bliźniaków”, analizy predykcyjnej oraz zdalnych szkoleń. Ostatni, czwarty moduł nosił tytuł „Innowacje – jak je tworzyć by były dobrze chronione?”. Tworzenie innowacji, to proces, który zawsze generuje koszty (czysto finansowe, ale też koszty związane z poświęconym czasem czy ryzykiem niepowodzenia). W trakcie ostatniego webinarium opowiadano więc m.in. o metodach realizacji innowacji.

GfK

Działanie sieci handlowych podczas epidemii

Zdecydowana większość konsumentów zaopatrujących się w sieciach handlowych dobrze ocenia ich dbałość o bezpieczeństwo i zabezpieczenie kupujących w czasie epidemii i zwiększonych wymagań sanitarnych.



Wśród objętych badaniem „GfK Corona Mood: dynamika zachowań konsumentów na rynkach FMCG, dóbr trwałych i usług finansowych” ośmiu największych sieci handlowych rozkład pozytywnych ocen (dobrych i bardzo dobrych) zawiera się w przedziale od 54 do

możliwość wyrazić m.in. swoje uwagi w stosunku do organizacji działalności sklepów stacjonarnych i internetowych w czasie epidemii. Z ich deklaracji wynika, że w odniesieniu do sklepów stacjonarnych najbardziej oczekiwana jest możliwość dezynfekcji

rąk i koszyka, na którą wskazało 57 proc. konsumentów. Nie mniej ważne są dla nich także postawy personelu sklepowego i dostawców – niedotkanie dłońmi bez rękawiczek artykułów i noszenie masek ochronnych – odpowiednio ważne dla 40 i 38 proc. konsumentów. Inne oczekiwania wobec organizacji sklepów stacjonarnych to dostępność różnych metod płatności (31 proc. wskazań), zapewnienie możliwie szerokich alejek sklepowych gwarantujących dystans między kupującymi (30 proc.) oraz stałość dostaw i oferty na półkach (28 proc.). Z kolei od sklepów działających w kanałach online konsumenci najbardziej oczekiwali darmowych i szybkich dostaw – na oba parametry wskazało po 56 proc. respondentów. Pozostałe oczekiwane cechy kanałów e-commerce pokrywają się z wymaganiami adresowanymi wobec sklepów stacjonarnych. Na różne metody płatności wskazało 32 proc. respondentów, na stałość dostaw i oferty 25 proc., a na postawy personelu gwarantujące zachowanie odpowiedniego poziomu higieny, czyli używanie rękawiczek i noszenie maseczek, odpowiednio 24 i 23 proc.

Bitdefender

IoT coraz częściej na celowniku hakerów

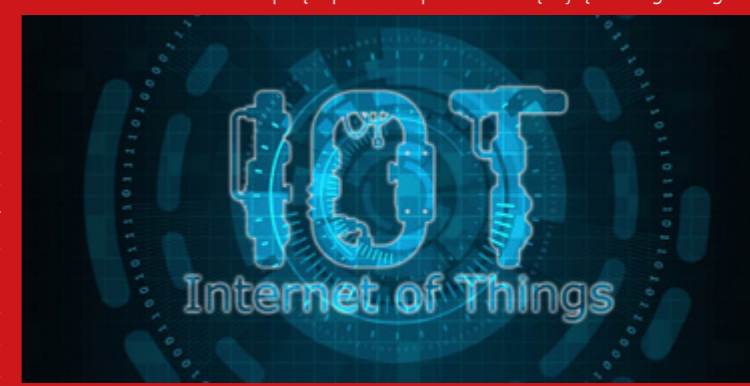
W gospodarstwach domowych pojawia się coraz więcej urządzeń pracujących w trybie online. Wiele z nich nie ma odpowiednich zabezpieczeń, co sprawia, że stają się łakomym kąskiem dla hakerów.

Według firmy McKinsey na całym świecie co sekundę przybywa 127 nowych urządzeń podłączonych do globalnej sieci. Gartner przewiduje, że na koniec bieżącego roku będzie ich ponad 20 miliardów. Problem polega na tym, że większość z nich nie ma odpowiednich zabezpieczeń chroniących przed hakerami. Analitycy z Bitdefendera za taki

ziom obsługi. Niestety, są też tacy, którzy zapominają o kliencie bardzo szybko, niedługo po uruchomieniu urządzenia – mówi Mariusz Politowicz z firmy Marken, dystrybutora rozwiązań Bitdefender w Polsce.

Domownicy najczęściej wychodzą z założenia, że ochrona sprzętu powinna sprowadzać się wyłącz-

– Firmy wprowadzające na rynek produkty IoT działają według trzech scenariuszy. W idealnym modelu producent przez wiele lat dba o aktualizację zabezpieczeń swojego produktu. Nie jest to jednak zjawisko powszechne. Znacznie częściej dostawcy oferują ograniczony po-



nie do instalacji oprogramowania antywirusowego na komputerach. To oznacza, że w gospodarstwie domowym pracuje przynajmniej kilka niezabezpieczonych urządzeń, podatnych na ataki hakerów. O ile użytkownicy mogą uruchomić różnego rodzaju zabezpieczenia na laptopach, o tyle w przypadku innych urządzeń sprawy się nieco komplikują.

– Użytkownicy indywidualni mają do wyboru dwa rozwiązania. Jednym z nich jest wdrożenie inteligentnego routera, który ma zintegrowane rozwiązania bezpieczeństwa. To pozwala sprawdzać luki w oprogramowaniu, blokować próby phishingu lub skanowania sieci, a także zwalczać ataki DDoS. Drugą opcją może być wdrożenie ochrony od strony dostawcy usług internetowych. Producenci korzystają z profesjonalnych platform IoT Security, oferujących kompleksową ochronę sieci oraz ocenę jej podatności na ataki – doradza Mariusz Politowicz.

IFA

Targi w nowej formule

W tym roku, ze względu na pandemię koronawirusa, berlińskie targi IFA odbędą się, ale w zupełnie nowej formule. Czas trwania imprezy będzie ograniczony do trzech dni: od 3 do 5 września, a IFA Global Markets potrwa od 3 do 6 września.

Brak tradycyjnej wystawy targowej oznacza ograniczenie liczby osób na terenie targów, nieobecność ekip montażowych, mniej bezpośrednich kontaktów, a dzięki temu większe bezpieczeństwo, a także mniejsze koszty dla wystawców. Jednocześnie firmy mają szansę zaprezentować swoje produkty na scenie przedstawicielom mediów z ponad 50 krajów i wybranym nabywcom oraz przeprowadzić rozmowy biznesowe.

Organizatorzy zaplanowali na wrzesień cztery wydarzenia, każde z udziałem maksymalnie 1000 osób dziennie. W ramach tegorocznej imprezy odbędą się Global Press Conference (dorczońska konferencja dla prasy branżowej, która zwykle ma miejsce w kwietniu, a tym razem będzie częścią wrześniowych targów), IFA Next

i Shift Mobility (połączone w jedno wydarzenie poświęcone innowacyjnym rozwiązaniom technicznym), IFA Business, Retail & Meeting Lounge oraz IFA Global Markets. IFA GM nie zmienia swojej formy,

choć w tym roku spotkania firm OEM i ODM odbędą się na głównym terenie targowym Messe Berlin. Będą także utworzone specjalne platformy matchmakingowe i networkingowe.

Wszystkie wspomniane wydarzenia zaplanowane są zgodnie z przepisami dotyczącymi zdrowia i bezpieczeństwa obowiązującymi obecnie w Berlinie. W razie zmian będą dostosowywane do zaleceń władz. Goście targów będą musieli dostosować się do przepisów sanitarnych, które będą obowiązywać we wrześniu.



Wejście na teren targów będzie wiązać się z kontrolą epidemiologiczną. Pomieszczenia będą regularnie sprzątane i odkażane. W targach, niestety, nie będzie mogła uczestniczyć publiczność spoza branży. Nie będzie też wielu wydarzeń dodatkowych, takich jak np. koncerty.

Organizatorzy liczą na to, że targi w nowej formie przyczynią się do stymulacji rynku w obecnej, niezwykle wymagającej sytuacji. IFA zamieści dostępne dla wszystkich materiały online, tzw. Digital Hub.

Checkpoint Systems

Bezpieczeństwo pracowników i klientów

Sytuacja związana z COVID-19 wpłynęła na zmiany w wielu sektorach usług. Wraz z ponownym otwarciem salonów pojawiło się wiele pytań o kształt handlu. Nowa rzeczywistość, która nadeszła wraz z pandemią, jest diametralnie inna zarówno pod względem zachowań konsumentów, jak i strategii prowadzenia handlu detalicznego.

Według najnowszych sondaży McKinsey&Company kadra zarządzająca w branży odzieżowej w USA spodziewa się 13 proc. wzrostu zainteresowania zakupami przez Internet. I choć rozwój e-commerce jest zauważal-

ny od dłuższego czasu, to z pewnością obecna sytuacja przyspieszy ten proces. Co więcej, wzrost zainteresowania handlem internetowym może nieść za sobą spadek w handlu stacjonarnym. Żeby temu zapobiec, sprzedawcy detaliczni muszą dołożyć wszelkich starań, aby zatrzymać klientów przy swojej marce, przede wszystkim przez zachowanie zasad bezpieczeństwa, które w obecnej sytuacji jest priorytetem zarówno dla konsumentów, jak i pracowników sklepów.

Z pomocą sieciom handlowym, przychodzi Checkpoint Systems ze swoim nowym programem – Smart Occupancy, który zapewnia ochronę klientów i pra-

cowników oraz większy komfort pracy. Przedstawione rozwiązanie umożliwia monitorowanie w czasie rzeczywistym liczby osób przebywających w sklepie. W momencie, gdy zalecane jest zachowanie dystansu społecznego, Smart Occupancy stanowi rozwiązanie dla przedsiębiorców, którzy jak dotąd sami monitorowali liczbę osób przebywających w sklepie. Wielu z nich do tego zadania musiało zatrudnić dodatkowe osoby, a utrzymanie nowego członka zespołu generowało wzrost kosztów. Co więcej, to rozwiązanie nie tylko pozwala kontrolować liczbę klientów w sklepach. Daje ono także poczucie bezpieczeństwa pracownikom, którzy mają świadomość dokładnej kontroli liczby osób w sklepie i zachowania niezbędnego reżimu sanitarnego zalecanego przez władze oraz specjalistów medycznych. Z najnowszych badań Skilltelligence wynika, że to właśnie bezpieczeństwo konsumentów jest najważniejszym czynnikiem przy wyborze sklepu – tak wskazuje 86 proc. ankietowanych. Przy jednoczesnym zmniejszeniu liczby odwiedzających, spowodowanym obawą przed zarażeniem, warto wyjść naprzeciw oczekiwaniom klientów i zapewnić im jak najlepszą ochronę podczas robienia zakupów.



akpo

Daj się wciągnąć



Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe AKPO s.j.
ul. Łąkowa 9, 05-080 Laski, tel. 23 671-34-70, 23 671-36-52
biuro@akpo.pl

www.facebook.com/okapyAkpo

Włoski styl, elegancja i innowacyjność



Rozmowa z

Piotr Osowski,

dyrektorem zarządzającym
Falmec Polska Sp. z o.o.

Redakcja: Firma Falmec została założona już na początku lat 80. ubiegłego wieku we Włoszech, ale również jej polski oddział ma swoją długoletnią tradycję. Proszę przybliżyć nam i naszym czytelnikom historię Falmeca w naszym kraju.

Piotr Osowski: Falmec jest obecny na polskim rynku od 1996 r. Za dystrybucję produktów marki odpowiedzialna była firma Grass. W 2005 r. firma zmieniła politykę handlową dotyczącą rynku europejskiego, otwierając pierwszy bezpośredni oddział w Niemczech. Pod koniec 2010 r. zapadła decyzja o uruchomieniu oddziału w Polsce i w styczniu 2011 r. zadebiutował Falmec Polska. Po Polsce powstały kolejne zagraniczne oddziały marki Falmec: Falmec Baltica (Litwa, Łotwa, Estonia), Falmec Rosja, Falmec Dania, Falmec Wielka Brytania oraz Falmec Holandia.

Obecnie Falmec postrzegany jest na rynku jako prestiżowa marka, która oferuje bardzo dobrej jakości okapy. Co sprawia, że sprzęt tej marki jest tak wysoko pozycjonowany w tym segmencie rynku AGD?

Falmec to włoska marka, która od prawie 40 lat udowodniła, że liczy się jakość. Za sprawą własnych projektów i współpracy z renomowanymi designerami uzyskaliśmy międzynarodowy status. Prawdziwą wartością „Made in Italy” znajdziemy w każdym produkcie, który charakteryzuje się perfekcyjnym wykończeniem, designem i technologią. Bacznie obserwujemy aktualne trendy i oczekiwania, dlatego nasze studio projektowe ciągle pracuje nad nowymi projektami, które są odpowiedzią na potrzeby zmieniającego się rynku.

Falmec to również wyjątkowy design, który doceniany jest nie tylko wśród konsumentów, ale także fachowców z branży na całym świecie. Jakie modele, Pana zdaniem, są szczególnie interesujące pod względem wzorniczym?

Na szczególną uwagę zasługują nasze systemy zintegrowane, które łączą w jednym urządzeniu gotowanie i pochłanianie. Warto zwrócić uwagę m.in. na modele Modula, Quantum i Sintesi, w których zostało zawarte całe doświadczenie marki Falmec w dziedzinie oczyszczania powietrza. Dwa lata temu do sprzedaży został wprowadzony model Spazio, który wzorniczo doskonale koresponduje z obecnymi trendami. Spazio to znacznie

Wiele modeli dostępnych w ofercie marki Falmec zostało docenionych za wzornictwo, o czym świadczą nagrody przyznane w rozmaitych konkursach organizowanych na całym świecie.



Fot. Falmec (x3)

więcej niż okap. To 180-centymetrowa wyspowa konstrukcja, która służy wygodnie półki z matowego szkła do przechowywania naczyń oraz pojemniki na własny ogród. Dodam jeszcze, że model Spazio to laureat wielu konkursów, m.in. „Design dla Konesera” 2019, a także zdobywca nagród „Good Design Award”, „Archiproducts Design Award” czy „Casa Decor Award”. Nasza oferta okapów, które zachwycają wyjątkowym wzornictwem, jest jednak znacznie większa. Wspomnę tutaj choćby modele takie jak Rialto – nagrodzony „Red Dot Design Award” 2020, Presige – zdobywca „Red Dot Design Award” 2010, Dama – nagrody „Good Design Award” 2017 i „Iconic Award” 2018, okap Oceano E.Ion System, który może się pochwalić nagrodami „Good Design Award” 2017 i „Iconic Award” 2018, a także model Bellaria, nagrodzony w konkursach „European Product Design Award” 2017 i „Design dla Konesera” 2019.

Porozmawiajmy chwilę o innowacyjnych rozwiązaniach technicznych, których w sprzęcie marki Falmec nie brakuje. Jednym z nich jest E.Ion System, stosowany m.in. we wspomnianym przed chwilą przez Pana



Fot. Falmec (x3)

designerskim modelu Oceano. Na czym polega ta technika jonizacji i w jakich modelach jest dostępna?

Jesteśmy dumni z unikalnej technologii E.Ion System, która nie tylko sprawia, że produkty z tej serii znakomicie oczyszczają powietrze, ale również polepszają komfort życia. Wykorzystanie technologii Bipolar Controlled Ionisation pozwala na wytworzenie jonów, które eliminują nieprzyjemne zapachy i przywracają optymalną równowagę jonową, przynosząc korzyści dla ludzkiego zdrowia i dobrego samopoczucia. W produktach z systemem E.Ion został zastosowany czujnik, który sprawdza jakość powietrza w pomieszczeniu. Wykrywa gazy zapachowe, formaldehyd, dym z papierosów, amoniak i inne związki zanieczyszczające. Wraz z poprawą jakości powietrza czujnik stopniowo z żółtego zmienia kolor na zielony. Zastosowanie trybu automatycznego, sprawia, że okap włączy się samoczynnie, gdy tylko czujnik wykryje pogorszenie się jakości powietrza w kuchni. Każdy z nas, nie tylko alergicy, powinien mieć pełną świadomość tego, czym oddycha!

Okap ma jednak być nie tylko skuteczny w działaniu i zapewniać czyste powietrze w kuchni, ale powinien przy tym pracować stosunkowo cicho. Również pod tym względem Falmec ma się czym pochwalić. Mam tu na myśli system NRS. Czym to rozwiązanie



Okapy marki Falmec wykorzystują wiele innowacyjnych rozwiązań technicznych, które zapewniają skuteczne pochłanianie oparów, a jednocześnie cichą pracę urządzeń. Do najbardziej znanych należą E.Ion System oraz NRS.



wy różnia się na rynku i jakiego typu okapy są w nie wyposażane?

Dzięki wykorzystaniu technologii NRS, stworzyliśmy produkt, który łączy w sobie dużą wydajność z odczuwalnym komfortem w domu. Poza naukowymi danymi, które potwierdzają osiągnięte wyniki, możemy powiedzieć, że praktycznie nie słyszymy już okapu. Nasz system NRS został opracowany we współpracy z laboratoriami specjalizującymi się w badaniach nad dynamiką płynów i pozwolił stworzyć kolekcję niezwykle cichych okapów kuchennych, skutecznie poprawiających jakość życia w kuchni. NRS pozwala gotować, pracować, rozmawiać, słuchać muzyki, słowem: robić wszystko to, co robimy w kuchni, bez hałasu typowego dla okapu, zachowując przy tym najwyższą wydajność zasysania. System NRS osiąga najlepsze wyniki poprzez ewakuację na zewnątrz oparów z gotowania, ale może być stosowany również w trybie obiegu zamkniętego – z filtrem wielokrotnego użytku z węgla aktywnego o dużej wydajności i trwałości. W porównaniu do standardowego okapu dostępnego na rynku poziom hałasu w okapie z systemem NRS został zredukowany radykalnie – obniżenie natężenia dźwięku o 3 dB powoduje, że hałas zmniejsza się o połowę. W ofercie posiadamy 7 modeli okapów z technologią NRS.

Kolejnym innowacyjnym, a jednocześnie praktycznym rozwiązaniem dostępnym w ofercie firmy Falmec jest moduł Hoblink. Proszę opowiedzieć o nim coś więcej. Z jakimi urządzeniami jest kompatybilny?

Hoblink jest naszym najnowszym urządzeniem, za pomocą którego możemy połączyć płytę indukcyjną dowolnej marki z okapem Falmec. Urządzenie dostosowuje prędkość działania silnika w okapie

w zależności od poboru energii przez płytę grzewczą. Jest jeden warunek: okap musi być wyposażony w odbiornik fal radiowych. Jak działa urządzenie? W trybie automatycznym Hoblink ustawia odpowiednią prędkość na podstawie poboru mocy płyty grzewczej i włącza oświetlenie. Po wyłączeniu płyty grzewczej, Hoblink aktywuje funkcję timer, dzięki której okap zostaje wyłączony po ok. 15 minutach. Sterowanie urządzeniem odbywa się za pomocą pilota lub w trybie manualnym. Poprawna komunikacja bezprzewodowa między okapem a Hoblinkiem jest możliwa, jeżeli odległość między urządzeniami nie jest większa niż 3 m. Hoblink jest kompatybilny z ponad 20 modelami okapów marki Falmec. Jest więc w czym wybierać.

Dość nietypowym urządzeniem w ofercie Falmeca, jak na producenta okapów, jest Bellaria. To oczyszczacz powietrza i elegancka lampa LED w jednym. Czym jeszcze charakteryzuje się to urządzenie?

Powstanie Bellarii było owocem długich prac na produkcie, który z jednej strony będzie piękny, a z drugiej zaawansowany technicznie. Nie mówimy tu o zwykłej lampie, tylko o zaawansowanym technologicznie produkcie, który skutecznie oczyści powietrze. W Bellarii wykorzystano E.Ion System, o którym już szerzej wspominałem przed chwilą. W pomieszczeniach, w których włączona jest Bellaria, znacznie zmniejsza się ilość bakterii i grzybów. Dodatkowo w trybie automatycznym urządzenie reaguje na pojawienie się szkodliwych substancji i brzydkich zapachów, dlatego jest doskonałym produktem dla alergików. Lampa wykonana jest ze szkła, w całości wytwarzanego ręcznie, zgodnie z tradycyjną metodą mistrzów weneckich.

Falmec do swoich innowacyjnych modeli zapewnia też szereg akcesoriów. Wśród nich znajdziemy m.in. filtry Carbon.Zeo. Czym różni się one od standardowych filtrów stosowanych w okapach?

Różnica między filtrem Carbon.Zeo a standardowym filtrem jest olbrzymia. Filtr dwuskładnikowy Carbon.Zeo wykorzystuje materiały pochodzenia naturalnego, takie jak zeolit i węgiel aktywny, które zatrzymują nieprzyjemne zapachy z maksymalną skutecznością. Węgiel jest substancją aktywną. Występuje głównie w postaci mikrokrystalów grafitu, który poddawany obróbce uzyskuje porowatą strukturę o dużej powierzchni wewnętrznej. Dzięki temu ma on dużą zdolność pochłaniania, a jednocześnie zatrzymywania wielu rodzajów substancji przez przyciąganie cząstek do wewnętrznej powierzchni. Zeolit jest minerałem o dużej zdolności absorpcji związków organicznych i pary wodnej. Ta właściwość wynika bezpośrednio z mikroporowości struktury krystalicznej. Zeolit, dzięki właściwościom chemicznym, uwalnia ciepło w zetknięciu z wilgocią – redukując ją. Filtr dwuskładnikowy Carbon.Zeo ma bardzo długą trwałość: około 3 lat przy normalnym użytkowaniu okapu. Zaleca się jego regenerowanie co 18 miesięcy przez umieszczenie go w piecu w temperaturze 200 °C na dwie godziny.

Rozmawiał Łukasz Sowiński

Premiera innowacyjnej szafy odświeżającej ubrania

SAMSUNG

W maju odbyła się polska premiera szafy AirDresser – innowacyjnego urządzenia z portfolio koreańskiego producenta sprzętu RTV i AGD. Przy opracowywaniu tego modelu firma Samsung wykorzystwała doświadczenie zdobyte podczas projektowania innych urządzeń wyposażonych w rozwiązania działające w oparciu o parę.

Samsung AirDresser zastąpi wizyty w pralni i odświeży nawet najbardziej wymagające



poduszki, których nie można prać na mokro, a także pluszowe maskotki (o czym zresztą mogliśmy się przekonać podczas oficjalnej premierowej prezentacji produktu). Urządzenie szybko i w sposób bezpieczny dla tkanin wysuszy także koszulki, delikatną bieliznę czy dziecięce ubranka. We wnętrzu szafy parowej znajdziemy szereg akcesoriów i rozwiązań ułatwiających odświeżanie ubrań. Wieszak Air



Elegancki, minimalistyczny design szafy AirDresser został doceniony przez specjalistów z branży wzornictwa w międzynarodowym konkursie „iF Design Award” 2020.



– Szafa odświeżająca ubrania AirDresser to innowacyjny produkt, który doskonale uzupełnia ofertę nowoczesnych urządzeń domowych Samsung. Dzięki niej możemy zadbać o ubrania, które często nosimy, a nie możemy ich prać. Niezwykle ważne są także funkcje związane z higieną – szafa odświeżająca usuwa bakterie, alergeny i wirusy, co z pewnością docenią użytkownicy. AirDresser pozwala uzyskać efekt jak z pralni bez wychodzenia z domu – powiedział Piotr Stelmachów, Head of Consumer Electronics Division w Samsung Electronics Polska.

tkaniny. Produkt skierowany jest do wszystkich, którzy na co dzień noszą ubrania wymagające specjalnej pielęgnacji, takie jak garnitury, wełniane płaszcze, jedwabne bluzki lub kaszmirowe swetry, których nie powinno się prać w pralce. Innowacyjna szafa parowa Samsunga to produkt, który doskonale sprawdzi się nie tylko w domu, ale również w biurze, hotelu czy restauracji. Skuteczne odświeżanie ubrań umożliwia technika JetAir – silny podmuch powietrza, który usuwa gromadzące się na co dzień zanieczyszczenia. AirDresser wygląda też zagniecenia za pomocą pary (technika JetSteam), a także skutecznie usuwa nieprzyjemne zapachy dzięki promieniom UV oraz filtrowi dezodoryzującemu. Następnie suszy ubrania w niskiej temperaturze, co przywraca włóknom ich naturalną strukturę. Urządzenie ma także funkcję dezynfekcji. Model AirDresser wyposażony jest w 26 programów przeznaczonych dla różnych tkanin i różnych części garderoby. Możemy w nim odświeżyć puchowe kurtki czy

Hanger pozwoli parze wnikać w materiał, nie omijając żadnego fragmentu ubrania, specjalny obciążnik zaprasuje spodnie w kant, z kolei mocowanie na wieszaki umożliwi odświeżenie 5 sztuk ubrań jednocześnie, a specjalna półka będzie idealna dla czapek, poduszek czy koców. Do szafy AirDresser nie trzeba podłączać źródła wody. Szafa nie ma też węża spustowego do ścieków. Zamiast tego zastosowano dwa pojemniki na wodę, które wygodnie można wyjmować i uzupełniać ich zawartość. Urządzenie może więc stać w dowolnym miejscu – np. w garderobie, przedpokoju, sypialni. AirDresser można zabudować lub potraktować jako nowoczesny, wolnostojący mebel. Bez względu na miejsce, w którym postawimy szafę, jej praca nie będzie uciążliwa dla domowników, emituje bowiem dźwięk o głośności na poziomie do 43 dB. Więcej o tym urządzeniu piszemy w dziale „Nowości” tego wydania magazynu „InfoProdukt”.

Podsumowanie wyników pierwszego kwartału 2020 r.

Amica
for living

Największy polski producent AGD wypracował solidne wyniki finansowe przy wzroście przychodów i marży brutto na sprzedaży mimo widocznego już w minionym kwartale wpływu pandemii na łańcuchy dostaw oraz rynku zbytu. Celem grupy Amica pozostaje minimalizowanie negatywnych skutków pandemii, choć w kolejnych okresach będą one w istotny sposób wpływać na osiągnięte rezultaty. Grupa Amica zanotowała w pierwszym kwartale 2020 r. 686,5 mln zł sprzedaży (+1 proc. rdr), co przy wzroście marży brutto na sprzedaży pozwoliło na wypracowanie zysku brutto ze sprzedaży na poziomie 199,2 mln zł (+4 proc. rdr). Ze względu na uwarunkowanie wypływające z pandemii koronawirusa zwiększony został odpis na zapasach (+1,3 mln zł rdr pozostałych kosztów operacyjnych), a w kosztach finansowych na bazie stosowanego modelu wzrosły oczekiwane straty należności (+1,9 mln zł rdr). Przed rokiem została też rozwiązana rezerwa aktualizująca wartość magazynu (1,1 mln zł), co dodatkowo zaburza porównanie rok do roku na poziomie EBITDA czy zysku brutto. Z kolei w obszarze cash flow i bilansu Grupa Amica poprawiła aż o bli-



Pomimo zawirowań w otoczeniu biznesowym Grupa Amica prowadziła liczne działania związane z pandemią w ramach CSR. Łącznie skala pomocy na rzecz rozmaitych placówek w całej Polsce osiągnęła dotychczas wartość około 1 mln zł.

sko 74 mln zł wartość wygenerowanych przepływów z działalności operacyjnej, zmniejszyła również zadłużenie netto o 31 proc. rdr. W rezultacie wskaźnik dług/netto do EBITDA znalazł się na niskim poziomie – 0,9. W obliczu rozprzestrzeniania się koronawirusa Grupa Amica podjęła kompleksowe działania w celu zapewnienia maksymalnego bezpieczeństwa pracowników, zarówno w zakresie środków ochronnych, edukacji, jak również reorganizowania działalności operacyjnej. Pracownicy biurowi płynnie przeszli w tryb pracy zdalnej, natomiast pełne dostosowanie miejsc pracy w fabryce kuchni we Wronkach do nowych standardów sanitarnych nastąpiło w czasie przerwy produkcyjnej w pierwszej połowie kwietnia. Zawarte w kwietniu porozumienie ze związkami zawodowymi i przedstawicielami pracowników oznacza obniżenie wymiaru etatów o 20 proc. dla pracowników godzinowych i ryczałtowych oraz proporcjonalne obniżenie wynagrodzenia, brak podwyżek i zawieszenie systemu premiowego do końca 2020 r. Wynagrodzenia zarządu i rady nadzorczej są zmniejszone o 30 proc., a prezes Jacek Rutkowski całkowicie zrezygnował z wynagrodzenia na czas trwania porozumienia. Co ważne, Grupa Amica utrzyma zatrudnienie pracowników etatowych na obecnym poziomie.



– Odczuliśmy w marcu zamrożenie gospodarek, szczególnie na rynkach południowych czy we Francji, musieliśmy przesunąć również nasze plany rozwoju w Hiszpanii. Jednocześnie zwiększyliśmy jednak sprzedaż na rynkach wschodnich, w Niemczech i w Wielkiej Brytanii. Wypracowaliśmy dobre rezultaty finansowe i zadaliśmy o płynność finansową, ale przede wszystkim o bezpieczeństwo naszych pracowników. (...) Widzimy pozytywne symptomy odreagowania rynkowego w maju, ale liczymy się z długotrwałą odbudową popytu na sprzęt AGD w Europie. Dlatego w ramach dostosowania się do aktualnej sytuacji wprowadziliśmy liczne programy oszczędnościowe w zakresie kosztów operacyjnych, redukujemy lub przesuwamy wydatki inwestycyjne, występujemy o wsparcie z rządowych planów pomocowych w krajach siedziby spółek Grupy, ograniczyliśmy też już koszty wynagrodzeń. (...) Na koniec marca mieliśmy stabilną sytuację finansową, zakładamy utrzymanie bezpiecznych wskaźników finansowych także w kolejnych okresach. Bierzymy pod uwagę różne scenariusze rozwoju sytuacji i zamierzamy tak prowadzić działalność operacyjną, aby minimalizować negatywny wpływ pandemii koronawirusa na wyniki finansowe – powiedział Michał Rakowski, członek zarządu Grupy Amica ds. finansowych i personalnych.



Amica
for living

**Komfortowe
pieczenie potraw
w domowym zaciszu**

Parametry techniczne piekarników

Wybierając piekarnik nie należy zapominać o różnorodnych parametrach technicznych, jakimi charakteryzują się te urządzenia. Określają one specyfikę urządzeń i to dzięki nim w szczegółowy sposób porównujemy możliwości piekarników i wybieramy najlepszy dla nas wariant.

Parametry techniczno-użytkowe obejmują zarówno kluczowe aspekty związane z przyłączem gazowym czy elektrycznym, jak i wiele atrybutów

funkcjonalnych, np. pojemność urządzenia czy liczba komór w piekarniku. Z tymi najważniejszymi warto więc szczególnie się zapoznać.

10 PYTAŃ

Czym kierować się przy zakupie piekarnika?

PYTANIE 1. Co jest lepsze – czyszczenie pirolityczne, katalityczne czy może parowe?

W zależności od modelu piekarnika dostępne mogą być różne opcje czyszczenia. Za bardzo wydajne i przydatne rozwiązanie uważana jest piroliza, która wykorzystuje czyszczenie przy pomocy bardzo wysokiej temperatury „wypalając” zabrudzenia. Po tej czynności należy wymieść suche osady i gotowe. Kataliza z kolei działa na zasadzie wchłaniania tłuszczów w specjalne wkłady katalityczne i wypalaniu ich podczas nagrzewania się piekarnika do równie wysokiej temperatury. Funkcja czyszczenia parowego polega natomiast na wykorzystaniu wody i włączeniu grzania z określonymi parametrami podanymi przez producenta. Pod wpływem temperatury woda paruje i rozpuszcza zaschnięty brud. Po

tem należy komorę przetrzeć, a miejsca, które się nie doczyściły, domyc ręcznie.

PYTANIE 2. Piekarnik standardowy czy kompaktowy?

Wybór wymarzonego piekarnika powinien być dostosowany do naszych potrzeb i możliwości adaptacyjnych kuchni. Nie warto kupować modelu kompaktowego, jeśli mamy przestronną kuchnię, piecemy dużo, a nawet kilka potraw jednocześnie. Modele standardowe to urządzenia o typowych rozmiarach, w których zarówno wysokość, jak i szerokość nie przekraczają 60 cm. Na sklepowych półkach jest więc ich najwięcej. Modele kompaktowe przeznaczone są jednak dla mniej wymagających użytkowników, którzy z piekarnika korzystają rzadziej, lub po prostu nie mają miejsca na większe urządzenie.

PYTANIE 3. Który z piekarników jest lepszy – gazowy czy elektryczny?

W dużej mierze zależy to od upodobań oraz dostępnych w kuchni źródeł energii. Modele elektryczne dają większe pole manewru dzięki elektronicznym programatorom i wielu funkcjom dodatkowym i opcjom opiekania. W modelach gazowych możliwości są nieco ograniczone. Tym niemniej zwolennicy prawdziwego ognia z pewnością wybiorą takie modele z powodu dynamiki termicznej i grzania „żywym” płomieniem, a także ekonomii zużycia gazu – jest po prostu tańszy w eksploatacji.

PYTANIE 4. Dlaczego należy regulować czyszczenie piekarnika?

Dbłość o czystość urządzenia jest konieczna, ponieważ bakterie i rodniki pleśni, które powstały w wyniku nieczyszczenia, mogą przenieść się na pokarm. Nieczyszczone kratki i blachy, na których zostały resztki jedzenia, będą się ponownie przypalać, aż ostatecznie konsument będzie miał wielki problem z domyciem wszelkich akcesoriów. Zabrudzenie kratki i blach może też przełożyć się na jakość przygotowanych produktów. Długotrwałe



BOSCH HBA2780SO

Wymiary urządzenia

Wymiary to niezmiernie istotny parametr. Bardzo często bowiem dochodzi w tym obszarze do pomyłek związanych z określeniem wymiarów urządzeń. Pamiętajmy, że mamy do czynienia z wymiarami części widocznej oraz otworem do zabudowy. Na rynku mamy trzy podstawowe rozmiary urządzeń: tradycyjne o wysokości i szerokości równej 60 cm, kompaktowe o wysokości zmniejszonej do 45 cm (szerokość pozostaje bez zmian, mimo że na rynku są także modele o mniejszej głębokości), a także poszerzone, których szerokość wynosi nawet 90 cm. Pozostałe wymiary mogą również ulec zmniejszeniu, ponieważ piekarniki poszerzone występują w wersji standardowej (wysokość równa 60 cm), a także kompaktowej (szerokość 90 cm, a wysokość średnio 45–50 cm).

Pojemność użytkowa

Nieodłącznym parametrem związanym z wymiarem urządzenia jest pojemność użytkowa. Dzisiejsi klienci stawiają mimo wszystko na wielkość komory grzania, dlatego warto przyjrzeć się jej bliżej. W modelach standardowych (60 cm) pojemność waha się od 35 do 75 l, choć bez problemu znajdziemy także modele o pojemności nawet 90 l! Takie urządzenia, mimo że mają standardowe wymiary wysokości, szerokości i głębo-

nieczyszczenie piekarnika powoduje tworzenie się wyjątkowo trudnych od usunięcia plam, które nie znikną w kilkanaście minut.

PYTANIE 5. Piekarnik z termoobiegiem, grillem czy termosoną?

Najlepiej, jeśli urządzenie ma zarówno grill do opiekania z wierzchu potrawy, termoobieg, który skraca czas pieczenia (wymuszony ruch powietrza), jak i termosonę, która świetnie sprawdzi się szczególnie przy pieczeniu dużych porcji mięsa i będzie kontrolowała temperaturę wewnątrz potrawy. Ciekawym rozwiązaniem jest także obrotowy rożen. Wspomniane funkcje wydatnie wpływają na komfort obróbki termicznej.

PYTANIE 6. Czy warto kupić piekarnik parowy?

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 misa) oraz mniej popularne, ale i wiele efektywniejsze modele z generatorem pary. W obu

Bezprzewodowa kontrola

W ofercie niektórych producentów dostępne są piekarniki z wbudowanym modulem Wi-Fi i kompatybilną aplikacją mobilną, a do tego wyposażone w wiele przydatnych funkcji i rozwiązań technicznych ułatwiających przygotowywanie potraw. Przykładem innowacyjnego modelu jest piekarnik ED57638BA+ Q-type WiFi, który spełni wymagania nawet najbardziej wymagających użytkowników. Ma on aż 11 różnych funkcji grzania i 19 gotowych programów pieczenia. Wybór pożądanego programu ułatwia czytelny wyświetlacz LCD. Za pomocą aplikacji mobilnej możemy nie tylko kontrolować status pracy piekarnika, ale możemy go także włączyć, nawet nie będąc w domu, by zaraz po powrocie błyskawicznie przygotować ulubione danie. Urządzenie zostało wyposażone w zaawansowany BakingPro System, który zapewnia precyzyjne i równomierne rozprowadzanie ciepła, stabilną temperaturę wewnątrz pojemnej, 77-litrowej komory. Dzięki



dużym blachom i ułatwiającym wysuwanie ich stabilnym prowadnicom pieczenie potraw nawet na kilku poziomach jest bardzo wygodne. Wnętrze komory nagrzewa się do 150 °C w czasie poniżej 3 min. O stopniu nagrzania informuje elegancki, podświetlany na czerwono uchwyt. Podświetlenie włącza się podczas pieczenia, a wyłącza dopiero po jego zakończeniu, kiedy temperatura w komorze spadnie poniżej 40 °C. Front piekarnika pozostaje chłodny dzięki trzem solidnym szybom. Środkowa jest szybą refleksyjną, która odbija ciepło i zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się szyby zewnętrznej. System SoftClose, wykorzystujący zawiasy ze specjalnymi tłumikami, zapewnia łagodne domykanie drzwi. Piekarnik wyposażony jest w blokadę programatora, która eliminuje możliwość przypadkowego uruchomienia czy zmiany ustawień parametrów piekarnika, np. przez dzieci. Komorę możemy czyścić katalitycznie. Co więcej, wnętrze urządzenia pokryte zostało emalią EasyClean. Jest ona pozbawiona porów i zagłębień sprzyjających osadzeniu się brudu i tłuszczu.



Fot. Amica (2)

wypadkach pod wpływem temperatury woda zostaje zmieniona w parę, która rozprowadzana jest po całej komorze. Różnicą jest jedynie w pierwszym wypadku obieg grawitacyjny (naturalny), w drugim wymuszony.

PYTANIE 7. Czym różni się piekarnik parowy od urządzenia do gotowania na parze?

Piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne piekarniki z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobiegiem, grillem, opiekaczem, dodatkowo wyposażone w zbiornik na wodę, która zamieniana jest w parę wykorzystywaną podczas pieczenia. W piekarnikach temperatura może osiągać nawet 250 °C. W wypadku urządzeń do gotowania na parze temperatura waha się w przedziale 100–130 °C, a para wytwarzana jest strefowo przez generator pary.

PYTANIE 8. Czym charakteryzuje się piekarnik z mikrofalą?

Taki piekarnik łączy tradycyjne grzanie z funkcjami kucharki mikrofalowej, przy czym należy pamiętać, że nie zawsze jest wskazana aktywacja mikrofal przy danej potrawie. Mikrofałe mogą być używane samodzielnie, np. do podgrzewania lub rozmrażania potraw, lub ze standardową funkcją pieczenia.

PYTANIE 9. Po co stosuje się podwójne lub potrójne drzwi piekarnika?

Chodzi tu przede wszystkim o bezpieczeństwo użytkownika sprzętu, które jest dla producentów bardzo ważnym aspektem. W piekarnikach występują więc podwójne, potrójne, a nawet poczwórne przeszklenia w drzwiach, które przyczyniają się do tego, że temperatura na froncie nie przekracza 30–50 °C.

PYTANIE 10. Czy warto kupić model umożliwiający zdalną obsługę?

Dla osób lubiących korzystać z nowinek technicznych, zdecydowanie tak. Dzięki współpracy piekarnika z urządzeniem mobilnym nie trzeba być już blisko niego, by móc kontrolować jego podstawowe parametry pracy. Możemy to zrobić za pośrednictwem odpowiedniej aplikacji zainstalowanej na smartfonie czy tablecie. Niektóre modele piekarników pozwalają nawet na zdalny podgląd zawartości komory. Postępy pieczenia możemy więc sprawdzić nie ruszając się z kanapy czy fotela, a nawet będąc poza domem.

Programy automatyczne

Dzięki różnym funkcjom dostępnym w zaawansowanych technicznie piekarnikach, codzienne przygotowywanie potraw może być prawdziwą przyjemnością. Dobrym tego przykładem jest model HBG539EBO, należący do Serie | 6 marki Bosch i wyposażony w program AutoPilot 40. Pozwala on perfekcyjnie przyrządzić posiłek. Wystarczy wstawić potrawę do piekarnika i wybrać z wyświetlanego menu odpowiedni program automatyczny (jeden z 40), wprowadzić masę potrawy i wcisnąć Start. Resztą zajmie się AutoPilot. Określi tryb, temperaturę i czas gotowania, a nawet wyłączy program w odpowiednim momencie. Ponieważ niektóre potrawy przygotowujemy z pomocą programu



AutoPilot wymagają użycia naczyń z pokrywką, wewnątrz piekarnika pozostanie czyste. Konfigurację urządzenia ułatwia intuicyjny panel sterowania wyposażony w chowane pokręta i wyświetlacz LCD. Dzięki niemu użytkownik może łatwo ustawić pożądaną funkcję czy temperaturę pieczenia.

Model HBG539EBO marki Bosch ma regulację temperatury w zakresie od 30 do 275 °C i aż 13 różnych funkcji grzania. Wśród nich dostępny jest tryb termoobiegu 3D, który pozwala uzyskać perfekcyjne rezultaty pie-



Fot. Bosch (2)

czenia dzięki optymalnej dystrybucji ciepła na 3 poziomach równocześnie. Słodkie i wytrawne potrawy mogą być przyrządzane jednocześnie, a ich zapachy nie będą się przenikać. Dodatkowo pierwszy poziom pieczenia został wyposażony w teleskopowe prowadnice z funkcją TelescopeStop.

Komora ma pojemność 71 l. Jej wnętrze zostało pokryte emalią GranitEmail. Urządzenie ma ponadto specjalną nieprzywierającą powłokę EcoClean Direct na tylnej ścianie komory, a wewnętrzna strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Powłoka automatycznie absorbuje tłuszcz na tylnej ścianie, suficie i bocznych ściankach. Dzięki tym rozwiązaniom czyszczenie wnętrza urządzenia przebiega niezwykle łatwo.



MIELE H 7364 BP

kości, nazywane są modelami XXL. Konstrukcje kompaktowe z kolei (jak sama nazwa wskazuje) mają mniejszą komorę grzania. Jej pojemność oscyluje między 25 a 40 l. Modele poszerzone osiągają zaś od 70 do nawet 100 l pojemności.

Moc i efektywność energetyczna

Parametr mocy określa maksymalną moc przyłączeniową, jaką urządzenie może pobrać przy aktywowa-

niu wszystkich funkcji i opcji. Jest niezwykle ważny, bowiem od niego zależy, czy musimy wykorzystywać więcej niż jedną fazę lub zwiększać moc przyłączeniową. Modele o małej mocy przyłączeniowej mają moc od 1,5 do 2 kW, o średniej mocy – od 2 do 3,5 kW, zaś dużej – powyżej 3,5 kW. Jeśli piekarnik i płyta pracują na jednym obiegu elektrycznym z zabezpieczeniem np. 16 A i mocą przyłączeniową licznika 7 kW, niemożliwe będzie podłączenie na jednym obiegu (1 fazie) urządzeń mających łącznie np. 12 kW.

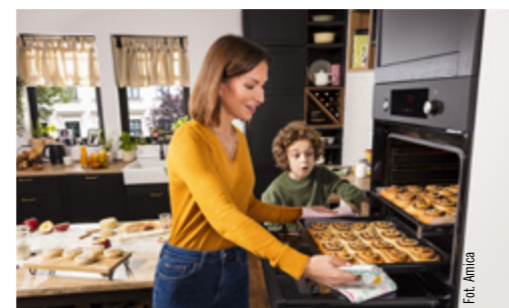


SHARP K-61V28BM1

Wbrew pozorom, jednym z ważniejszych parametrów piekarnika jest jego efektywność energetyczna. Warto dodać, że poza tym parametrem etykieta efektywności energetycznej zawiera także inne ważne dane, takie jak: nazwę dostawcy lub znak towarowy, identyfikator modelu, źródło zasilania, objętość użytkową komory (wyrażone w litrach, w zaokrągleniu do najbliższej liczby całkowitej), zużycie energii elektrycznej dla pojedynczego cyklu (wyrażone w kWh/cykl, w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku).



Fot. Bosch



Fot. Amica



Fot. Sharp

Odpowiedni dobór funkcji i parametrów pracy piekarnika pozwala uzyskać imponujące efekty w postaci doskonale wypieczonych dań.



8 funkcji

termoobieg

teleskopowe prowadnice

głęboka blacha



MPM-63-BOS-40B

W piekarniku możesz przygotować fantastyczny obiad dla rodziny lub znajomych. Łącznie z deserem.

Nasz model zapewni Ci efektywniejsze opiekanie dzięki termoobiegowi, łatwą obsługę z prowadnicami teleskopowymi oraz osiem kombinacji użytkowania.

Wybór menu pozostawiamy Tobie.



Wyjątkowe wzornictwo i stylistyka piekarników

Domowa przestrzeń kuchenna to doskonałe miejsce, aby zaprezentować nietuzinkowy styl pomieszczenia. Z jednej strony można to zrobić stosując, odrębny od reszty AGD, front piekarnika, albo z drugiej strony – wyposażać kuchnię w spójną linię wzorniczą, w której wszystkie modele mają spójny design.



CONCEPT ETV7460ss

Wśród polskich konsumentów popularne są stonowane i ciemne barwy sprzętu AGD. Nie są wyraziste, ale to ich zaleta. Zamiast nadawania jaskrawej formy scalają wnętrza, sprawiając, że urządzenia są spójne z meblami. Przy tym są bardzo gustowne i eleganckie, na co wskazuje zastosowanie



BEKO BIM15300XPS

W ofercie producentów AGD dostępne są różnorodne serie piekarników, co pozwala dobrać sprzęt dopasowany pod względem wzornictwa do aranżacji kuchennego wnętrza i kolorystyki innych urządzeń w nim wykorzystywanych.



Wyjątkowy styl nie tylko dla pasjonatów gotowania



Miłośnicy gotowania wiedzą, jak wiele czynników wpływa na ostateczny efekt kulinarnych wyzwań, prezentowany na talerzu. Proces tworzenia dań, które zachwycą domowników to sztuka, w której liczą się detale. Dlatego Samsung stworzył linię wyjątkowych urządzeń do zabudowy Infinite Line, która sprosta oczekiwaniom nawet najbardziej wymagających użytkowników. W piekarnikach należących do nowej linii produktów marki Samsung zastosowano innowacyjne rozwiązanie – tradycyjne, horyzontalne linie zastąpiono wertykalnymi. Centralnym punktem piekarników jest pionowa, smukła szy-

ba, która nadaje urządzeniom elegancki charakter. Nie mniej ważne są materiały użyte do stworzenia urządzeń. Przyjemne w dotyku satynowe szkło i matowe elementy podkreślają szyk oraz ekskluzywny charakter pomieszczenia, w którym zainstalowano piekarnik. To wszystko sprawia, że gotowanie w otoczeniu doskonale zaprojektowanych urządzeń staje się prawdziwą przyjemnością. W kolekcji Infinite Line znaleźć można trzy pełnowymiarowe piekarniki, wszystkie wyposażone w technikę Dual Cook, która pozwala na pie-



czenie dwóch różnych potraw jednocześnie, przy zastosowaniu dwóch różnych trybów pieczenia, bez obawy o przenikanie zapachów. W Infinite Line znalazły się również dwa piekarniki komp-

towe, jeden z funkcją gotowania na parze, drugi z funkcją mikrofal. Całości dopełnia zaś szuflada grzewcza, w której można zarówno rozmarzać produkty, jak i utrzymywać ciepło potraw przyrządzonych w piekarniku oraz podgrzewać talerze lub filiżanki. Urządzenia wyposażone są także w szereg rozwiązań, które wpływają na komfort użytkowania – od prowadnic teleskopowych po system Close Door umożliwiający płynne i ciche zamykanie drzwi piekarnika.

Wszystkie urządzenia z linii Infinite charakteryzują wysmakowane wzornictwo oraz rozwiązania techniczne gwarantujące niezapomniane doświadczenia w kuchni i pozwalające na przygotowywanie zdrowych potraw we własnym domu. Wybranymi urządzeniami można także sterować za pomocą aplikacji Samsung Smart Things. Infinite Line stanowi ważne uzupełnienie portfolio urządzeń marki Samsung. Jest to propozycja dla wszystkich ceniących sobie estetykę, nowoczesne wzornictwo i innowacje, które realnie wpływają na komfort użytkowania sprzętu. Nowa kolekcja dostępna będzie w wybranych showroomach i studiach kuchennych, aby trafić do pasjonatów zarówno smaku, jak i stylu, którym dostarczy niezapomnianych wrażeń.

szklanych elementów lub wykończeń ze stali. Popularne i bardzo modne są urządzenia białe, które idealnie nadają się zwłaszcza do kuchni jasnych. Z drugiej strony mamy także urządzenia kontrastowe, których kolory mienią się od jasnej zieleni po fiolet czy grafit. Te ostatnie oferowane są w przeważającej części w modelach nawiązujących do stylu retro, gdzie dominuje zaokrąglenie brył, wykończenie rantów czy zastosowanie zdobionych pokręteł czy guzików funkcji. Styl ten idealnie łączy się zwłaszcza z płytami gazowymi.

Wyjątkowa stylistyka

Coraz chętniej producenci do stonowanych urządzeń dodają ekskluzywne dodatki, takie jak listwy dekoracyjne, podświetlenia uchwytów czy wielocolorowe wyświetlacze przedstawiające wybór parametrów. Bardzo ważnym



AMICA ED17319W Retro

elementem dzisiejszych piekarników są także panele sterowania. W najnowszych modelach są one niebywale bogate pod względem wizualnym, co dziś jest szalenie ważne podczas wyboru piekarnika, a także bardzo funkcjonalne podczas użytkowania modelu. Wybierając dany program automatyczny, taki wyświetlacz może nawet zaprezentować zdjęcie dania lub wyświetlać zdjęcia składników.

Podwójne konstrukcje

Podążając za potrzebami coraz bardziej wymagających konsumentów producenci wprowadzają konstrukcje piekarników, które mają dwie komory pieczenia zawarte w jednej bryle. Takie modele przeznaczone są przede wszystkim dla tych użytkowników, którzy pieką dużo, a dodatkowo chcą przyrządzać różne posiłki jednocześnie, np. danie obiadowe i słodki deser. Oprócz podwójnych komór na uwagę zasługują rozwiązania (np. dzięki specjalnym separatorom), które pozwalają na pieczenie kilku potraw jednocześnie nawet z użyciem jednej komory, bez mieszania się smaków i zapachów.



SAMSUNG NV75T9879CD

Różnorodne funkcje i rozwiązania

Kilka potraw jednocześnie



Fot. Samsung

zarówno słoje i bardzo aromatyczne dania mięsne lub rybne, a z drugiej słodkie przekąski lub ciasta. Niektórzy producenci również proponują specjalne separatory w formie wymiennych płytek, które oddzielają poziomy piekarnika, tak aby zapachy nie wymieszały się.



Fot. Samsung

Ciekawą funkcją, a raczej grupą funkcji, jest przyrządzanie kilku potraw jednocześnie w jednej komorze. Rozwiązanie to jest nie tylko praktyczne, ale można je nazwać również ekonomicznym z racji minimalizowania poboru prądu na późniejsze przygotowanie następnych dań. Stosowane są tutaj specjalne systemy nadmuchu i przekazywania ciepła, tak, aby w jednej komorze można było piec

Zdalna obsługa piekarnika

Rozwiązania i funkcje stosowane w produkowanych obecnie piekarnikach pozwalają na zdalną obsługę tych urządzeń. Możemy to robić siedząc wygodnie przed telewizorem, czy spacerując. Podłączenie urządzenia do Internetu może pozwolić producentowi monitorować stan techniczny sprzętu i wykryć niepożądane usterki. Producenci piekarników doskonale wpisali

się w trend IoT, a więc tzw. „Internet rzeczy”. Dziś na rynku mamy nie tylko „smartowe” piekarniki, ale też możliwość bezprzewodowego sterowania całą siecią skomunikowanych ze smartfonem czy tabletem urządzeń RTV i AGD. Dzięki temu możemy zdalnie monitorować, kontrolować i aktualizować domowe urządzenia i procesy, na jakich nam aktualnie zależy.

się w trend IoT, a więc tzw. „Internet rzeczy”. Dziś na rynku mamy nie tylko „smartowe” piekarniki, ale też możliwość bezprzewodowego sterowania całą siecią skomunikowanych ze smartfonem czy tabletem urządzeń RTV i AGD. Dzięki temu możemy zdalnie monitorować, kontrolować i aktualizować domowe urządzenia i procesy, na jakich nam aktualnie zależy.

smartfonem czy tabletem urządzeń RTV i AGD. Dzięki temu możemy zdalnie monitorować, kontrolować i aktualizować domowe urządzenia i procesy, na jakich nam aktualnie zależy.



Fot. Miele



Fot. Samsung



Fot. Bosch

Systemy pieczenia

Producenci nie zapominają o opatentowanych i innowacyjnych systemach, które pozwalają na równomierne i efektywne pieczenie. Wiele z nich wyposażono w rozwiązania sprzyjające minimalizowaniu poboru energii elektrycznej. Producenci zatem stosują wysoko-

wydajne wentylatory o różnych kształtach, które skutecznie rozpraszają gorące powietrze po całej komorze. Podobnie rzecz się ma z grzałkami. Niedziennie spotykane grzałki skonstruowane są z kilku elementów grzejnych, dla lepszego efektu opiekania.



Fot. Samsung



Fot. Bosch



Fot. Sharp

Automatyka działania i nie tylko



Fot. Amica

kę do tego celu aktywować. W tego typu piekarnikach tkwią ogromne możliwości i olbrzymi potencjał. W przypadku najbardziej wysublimowanych rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru precyzyjnego programu z listy nawet ponad 200 pozycji! Co więcej, listę tę możemy powiększyć, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje.

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

programu z listy nawet ponad 200 pozycji! Co więcej, listę tę możemy powiększyć, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje.



Fot. Bosch

Termosonda w piekarniku

W niektórych piekarnikach wykorzystywane są termosondy. Są one elementami, które zdecydowanie zasługują na miano pomocników kuchni. Kiedyś tradycyjne modele mierzyły temperaturę w środku mięsa, dziś po osiągnięciu



Fot. Sharp



Fot. Amica

pożądaną wartość wyłączają grzanie, informując użytkownika o zakończeniu procesu, a najbardziej innowacyjne dokonują pomiaru nawet w czterech różnych miejscach potrawy i dostosowują do niej parametry pieczenia.



Instalacja i eksploatacja piekarnika

Właściwy montaż i odpowiednie użytkowanie piekarnika są bardzo istotne. Od tego zależy prawidłowa, ekonomiczna i bezpieczna praca sprzętu. Warto przy tym pamiętać, że inne wymagania instalacyjne mają modele gazowy, a inne elektryczny.

Zanim zamontujemy piekarnik należy zdjąć wszelkie zabezpieczenia, zapoznać się z kartą montażową i wykonać wszelkie pomiary mebli oraz odległości od innych urządzeń. Pamiętajmy, aby w meblu lub pod blatem był także otwór lub wyjście na kabel zasilający. Następnym krokiem jest wsunięcie urządzenia w odpowiednich rozmiarów wnękę i zabezpiecze-

nie go przed wysunięciem. W wypadku montażu piekarnika w szafce wysokiej należy zapewnić średnio ok. 2 cm na wentylację między piekarnikiem a płytą dzielącą od ściany. Urządzenie przystosowane jest najczęściej do prądu zmiennego jednofazowego o napięciu 230 V. Gniazdko sieciowe również powinno być zabezpieczone uziemieniem (bolcem ochronnym), a cała instalacja bezpiecznikami. Przed pierwszym użyciem komorę piekarnika należy wygrzać – w ten sposób sprawdzamy działanie urządzenia i wypalamy resztki poprodukcyjne.

Ważne również meble

Wybór mebli to także jedna z ważniejszych czynności, która ma wpływ na montaż. Meble powinny być odporne na wysoką temperaturę, a także ciężar. Wybrane drewno lub mebel z kleiną (i klejem) powinny być odporne na temperaturę rzędu min. 100 °C, a fronty mebli graniczące z urządzeniem – 70 °C. Jeśli użytkownik nie będzie przestrzegał tej zasady, mebel może się zniekształcić, uszkodzić lub miejscami zwyczajnie rozpuścić.

Bezpieczeństwo użytkownika

Bezpieczeństwo to kluczowy aspekt w przypadku sprzętu grzejącego. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną czy gazową i użytkowane są w naszych do-



BOSCH HBA5360SO

mach. Tam, bardzo często bywają „testowane” przez nasze pociechy. Z tych względów aspekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy dodatkowo spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest niwelowanie możliwości porażenia prądem, wybuchu gazu czy chociażby ryzy-



SIEMENS HS636GDS2

ka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty. Wykorzystywane dziś w piekarnikach rozwiązania zapewniają, przy odpowiedniej rozwadze i przestrzeganiu podstawowych zasad, pełne bezpieczeństwo. Wprowadzono przy tym wiele udogodnień wpływających na komfort obsługi. Jednym z nich są przeszkłone drzwi frontowe, które z zewnątrz nie nagrzewają się powyżej określonej temperatury (bezpiecznej dla użytkownika). Producenci stosują przeszklenie podwójne, potrójne, a nawet poczwórne. Oprócz dodatkowych szyb ochronnych stosuje się szyby refleksyjne, odbijające ciepło do środka. Zastosowanie takiego elementu wpływa także na efektywność pieczenia, ponieważ szyba staje się dobrym izolatorem ciepła. Spotyka się także zaawansowane systemy chłodzenia obudowy. Zazwyczaj wyposaża się je w specjalny kanał odprowadzający ciepło i wentylatory chłodzące lub systemy grawitacyjne zasysające zimniejsze powietrze z otoczenia. Obecnie niemal wszystkie urządzenia wyposażane są w blokadę panelu sterowania. Dzięki temu wyłączyć można całkowicie go dezaktywować lub wyłączyć określone przyciski lub opcje sterowania urządzeniem. Wykorzystywana jest też blokada drzwi urządzenia – zwykle mechaniczne, ale bardzo praktyczne rozwiązanie. Specjalną zapadkę stosuje się w górnej części drzwi, tak aby uniemożliwić otwarcie ich i dostęp do komory grzania. W modelach zaawansowanych elektronicznie stosowane są blokady automatyczne. Przydatnym rozwiązaniem są też prowadnice z funkcją Stop, która uniemożliwia wysunięcie się blachy z prowadnic. Ostatnim, ale nie mniej ważnym jest zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu – stosuje się je nie tylko w piekarnikach wykorzystujących to źródło energii, ale także w płytach gazowych. Ma ono chronić użyt-



Fot. Sharp

Funkcja pirolizy i wiele więcej

Piekarniki, oprócz rozmaitych funkcji ułatwiających pieczenie, wykorzystują rozmaite systemy automatycznego czyszczenia komory po zakończonej pracy. W modelu K-61D27IM1 marki Sharp dostępna jest funkcja 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 bezpiecznym poziomie. 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).

Czteroszybowa konstrukcja drzwi piekarnika gwarantuje, że ich zewnętrzna powierzchnia pozostanie chłodna, nawet podczas wspomnianego czyszczenia pirololizy. Utrzymanie urządzenia w czystości ułatwia też demontowalna wewnętrz-



na szyba piekarnika, którą można wygodnie myć, także w zmywarce. Obudowa w kolorze inox ma powłokę zabezpieczającą przed powstawaniem odcisków palców. Model K-61D27IM1 wykorzystuje również technikę DoorSwitch. Zapewnia ona lepszą widoczność, ponieważ oświetlenie włącza się automatycznie po otwarciu drzwi piekarnika. Jest to także rozwiązanie energooszczędne, ponieważ oświetlenie jest automatycznie wyłączone, gdy drzwi urządzenia są zamknięte, a piekarnik nie pracuje. Klasa efektywności energetycznej piekarnika to A. Przewód zasilający ma długość 1,6 m.

Fot. Sharp (x2)



Fot. Samsung

kownika przed niespodziewanym ulatnianiem się gazu. W razie zalania palnika dopływ gazu zostaje automatycznie odcięty.

W trosce o czystość piekarnika

Utrzymanie w czystości wnętrza piekarnika i powierzchni urządzenia to bardzo ważny element związany z eksploatacją sprzętu, który pozwoli zapewnić mu efektywne działanie. Nawet jeśli urządzenie wykorzystuje systemy pirolizy czy katalizy, ostatecznie i tak musimy sami mechanicznie usunąć z niego pozostałości zabrudzeń. Wiele osób nie przestrzega zaleceń producentów, często podawanych w instrukcji obsługi, czego efektem są zarysowania. Stosowanie nieodpowied-

Prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają eksploatację piekarnika. Pozwalają one w łatwy i bezpieczny sposób wysunąć blachę po zakończeniu pieczenia.



Fot. Concept

Stylowe linie urządzeń gospodarstwa domowego



Producenci AGD wprowadzają do oferty całe serie urządzeń spójnych pod względem wzornictwa, wśród których znajdziemy również piekarniki. Dzięki temu cała zabudowa kuchenna może doskonale do siebie pasować. Jedną z najnowszych linii wzorniczych firmy Concept jest Titania. Piekarniki do niej należące mają standardowe 60 cm szerokości i dużą komorę o pojemności 70 l. Charakteryzują się klasą efektywności energetycznej A+. Zostały wyposażone w 13 różnorodnych funkcji pieczenia (w tym termoobiegi). Konstrukcja wnętrza komory zastosowanej w piekarnikach pozwala na równomierne pieczenie potraw jednocześnie

Fot. Concept



SAMSUNG NV75N7646RB

nich środków czystości zmniejsza trwałość urządzenia i może być przyczyną utraty gwarancji.

Czyszczenie piekarnika

Przed rozpoczęciem czyszczenia warto pozbyć się wszelkich akcesoriów z wnętrza komory piekarnika – wyciągnąć znajdujące się tam blachy i kratki, a także zdemontować prowadnice (o ile piekarnik jest w nie wyposażony). Wyjęte elementy także należy dokładnie umyć. Można je wcześniej namo-

ać na 5 poziomach. Urządzenia mają drzwi chłodzone wentylatorem. Dzięki temu ich front jest chłodny, a tym samym bezpieczny nawet dla najmłodszych domowników. Drzwi mają 3 szyby, a do tego są łatwo rozbiieralne, co znacznie ułatwia ich czyszczenie. Fronty w każdym z piekarników zdobi elegancki i masywny metalowy uchwyt. W modelu ETV8760ds dostępna jest dodatkowo funkcja Soft Closing Door, dzięki której, aby zamknąć drzwi wystarczy je lekko pchnąć, a delikatnie domkną się same.

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

czyć w celu łatwiejszego usunięcia znajdujących się na nich zanieczyszczeń.

Do mycia komory i boków piekarnika powinno się stosować miękkie ściereczki, nasączone delikatnym detergentem. Można użyć specjalnego specyfiku do czyszczenia piekarników. Przy rozpraszaniu środka w sprayu należy omijać okolice lampy, wentylatora oraz grzałek.

Po umyciu wnętrza komory warto zadbać o drzwi urządzenia. Coraz więcej modeli ma wygodne systemy demontażu drzwi, co pozwoli na umycie osobno każdej szyby. Po zakończeniu czyszczenia szyby należy wytrzeć do sucha i ponownie zamontować w drzwiach. Do mycia uszczelki należy zastosować delikatną ściereczkę nasączoną wodą, bez drażniącego środka chemicznego, który mógłby uszkodzić gumę.

Front urządzenia wraz z panelem sterowania i uchwytem myjemy w podobny sposób – miękką ściereczką z dodatkiem gorącej wody lub przy użyciu przeznaczonych do tego celu specyfików. Dla uzyskania połysku można zastosować płyn do szyb.

Rozwiązania ułatwiające i wspomagające czyszczenie

Czystość urządzenia jest jedną z najważniejszych przesłanek do sprawnego działania urządzeń. Producenci jednak ułatwiają nam ten obowiązek, ciekawymi rozwiązaniami funkcjonalnymi. Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odci-



CONCEPT ETV-7260

ski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Nie można zapomnieć także o funkcji czyszczenia pirolitycznego, katalitycznego i parowego w wypadku piekarników i kuchni. Z parą za pan brat Jednym ze „wspomagaczy” czystości jest para. O ile w tradycyjnych modelach stosuje się ją jako element dodatkowy, wspomagający rozpuszczanie resztek jedzenia (na blachę wlewa się wodę i aktywuje program grzania; woda, parując, rozpuszcza brud i tłuszcz), w modelach piekarników



MPM MPM-64-BOM-23B

parowych to już standard. Najczęściej urządzenia parowe z systemami zintegrowanych zbiorników na wodę wyposażone są w programy do czyszczenia parowego. Po aktywacji odpowiedniej funkcji urządzenie nagrzewa wodę, wtłacza parę wodną i rozpuszcza wszelki brud, czyszcząc tym samym wnętrze komory. Po cyklu czyszczenia użytkownik powinien jedynie zebrać nadmiar rozpuszczonego brudu delikatną ściereczką (po wystygnięciu komory i wody). Należy pamiętać także o odkamienianiu generatora pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i włączyć go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego sugerowanego przez producentów można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletki (po uprzednim rozpuszczeniu).



Amica
for living



Wi-Fi
sterowanie smartfonem

Steruj zdalnie piekarnikiem!

Od teraz możesz kontrolować piekarnik na odległość. Jak to możliwe? Dzięki aplikacji, która pozwala na zdalne sterowanie piekarnikiem. Zainstaluj Amica Home* i korzystaj z wielu możliwości:

- włączaj i wyłączaj zdalnie piekarnik,
- nastawiaj i kontroluj czas, temperaturę i status pieczenia,
- otrzymuj powiadomienia i alerty np. o zakończeniu pracy piekarnika.

To wygoda użytkownika, bezpieczeństwo i przydatne funkcje zawsze pod ręką!

* aplikacja dostępna w sklepie Google Play i App Store



Mirosław Baściuk

– dyrektor zarządzający ASEKOL PL Organizacji Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego SA, od 2006 r. związany z branżą zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Elektrośmięci w dobie pandemii

Branża zbiórki i przetwarzania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego musiała zmierzyć się z szeregiem problemów i utrudnień związanych z czasem pandemii. Szczególnie w początkowym okresie spowodowało to zachwianie funkcjonowania zakładów przetwarzania. W ostatecznym rozrachunku wydaje się jednak, że z kryzysu udało się wyjść obronną ręką.

lu miastach przed wjazdem zaczęły ustawić się kolejki, ze względu na to, że mieszkańcy wykorzystali czas pandemii na sprzątanie i remonty. Konieczność pozbycia się wytworzonych odpadów stała się więc wręcz niezbędna.

Zmniejszenie zasobów ludzkich

Kolejnym wyzwaniem, z którym zakłady musiały się zmierzyć, jest zmniejszenie zasobów ludzkich do demontażu urządzeń. Ta sytuacja szczególnie dotkliwa była w zakładach prowadzących ręczny demontaż urządzeń, które ciągle stanowią zdecydowaną większość w Polsce. Należy również pamiętać, że duży odsetek stanowią pracownicy z Ukrainy, jak również więźniowie. Moce przerobowe zakładów spadły, ale w połączeniu ze zmniejszonym strumieniem zbiórki nie powodowało to zatorów w odbiorach sprzętu. Wiele zakładów przeszło w tryb zbierania i magazynowania, kalkulując, że uda się przetworzyć zebrane ilości w późniejszym czasie, po złagodzeniu ograniczeń. Te za-

kłady, które zdecydowały się na kontynuowanie przetwarzania, musiały wprowadzić specjalne środki prewencyjne – skrócenie zmian pracy, wydzielenie osobnych szatni, zwiększenie odległości pomiędzy pracownikami oraz, oczywiście, zapewnienie środków ochrony indywidualnej.

Ceny paliw i surowców

Niskie ceny paliw wpłynęły z kolei na ceny surowców, które są wytwarzane w procesach przetwarzania. Szczególnie wysokie spadki zanotowały tworzywa sztuczne, ale również złom metali. Te obniżki, w połączeniu z wyższymi kosztami związanymi z bezpieczeństwem pracowników, wpłynęły na obniżenie rentowności przetwarzania. Z drugiej strony niskie ceny paliw spowodowały obniżenie kosztów zbiórki i logistyki, co jednak nie pokryło mniejszej rentowności wynikającej z przetwarzania. To był trudny czas, ale branża poradziła sobie z tym wyzwaniem i stopniowo wraca do pełnej mocy przerobowej. Jeśli trend się

utrzyma, to pomimo alarmujących zapowiedzi niektórych przedstawicieli organizacji producentów nie wydaje się, aby na rynku zabrakło sprzętu do przetwarzania i do wypełnienia obowiązkowych poziomów zbierania.

Poziomy zbierania sprzętu

Należy podkreślić, że wszelkie próby zmian obowiązkowych poziomów zbierania sprzętu (w tym roku 60 proc. zebranej masy) mogą wyrządzić nieodwracalne szkody na tym rynku. Dopłaty od wprowadzających sprzęt, które poprzez organizacje odzysku są kierowane do zakładów przetwarzania, są elementem kalkulacji rentowności tychże zakładów. W sytuacji mniejszej rentowności, wynikającej z procesów przetwarzania i sprzedaży surowców, dopłaty od organizacji odzysku stanowiły znaczący zastrzyk finansowy, który pomógł przetrwać trudne chwile. Trzeba pamiętać, że poziomy zbierania w przyszłym roku będą wynosić 65 proc. (zgodnie z założeniami dyrektywy WEEE2). Od tego celu nie ma odwrotu. Zachowanie stabilnego w ostatnim czasie rynku zbiórki i przetwarzania sprzętu nie powinno być więc w niczym interesie.

Mechanizmy wsparcia

Jeśliby rozważać jakiekolwiek mechanizmy wsparcia, to jedynym możliwym i prostym do zastosowania rozwiązaniem byłoby obniżenie opłat produktowych za niezrealizowanie obowiązków zbierania. Obecne opłaty na poziomie 1,8 zł/kg (oprócz lamp, dla których

Trudnym wyzwaniem, z którym zakłady przetwarzania musiały się zmierzyć w czasie pandemii, jest zmniejszenie zasobów ludzkich do demontażu urządzeń.



opłata wynosi 7,5 zł/kg) mogłyby być obniżone o 65 proc. – do poziomu około 0,63 zł/kg (dla lamp 2,62 zł/kg). Taki poziom gwarantuje, że nadal korzyst-

Branża zbiórki i przetwarzania „elektrośmięci” optymistycznie patrzy na funkcjonowanie w dalszej części roku. Wydaje się, że nie będzie problemów z realizacją obowiązków wprowadzających sprzęt.

ASEKOL w skrócie

Grupa ASEKOL została założona w Republice Czeskiej w 2005 r., jako organizacja not for profit, przez największych producentów branży elektroniki użytkowej, biurowej, telekomunikacyjnej oraz informatycznej. Wśród nich znalazły się m.in. tak uznane firmy, jak Asbis, BaSys, Fast, LG, Mascom, Panasonic czy Samsung. Przez 15 lat istnienia firma stała się jedną z największych organizacji odzysku ZSEE w Czechach, oferując klientom profesjonalne usługi poprzez zapewnienie zbiórki elektrośmięci w ponad 16 tys. punktów oraz ponad 9 tys. dedykowanych kontenerów. Ponadto grupa ASEKOL ma jeden z najnowocześniejszych w Europie zakładów przetwarzania sprzętu małogabarytowego zlokalizowany w Jihlavie. ASEKOL PL Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego S.A. została założona w roku 2015 i od tego momentu notuje dynamiczny wzrost mając w swoim portfolio m.in. takie marki jak Canon, DELL, EMOS, Haier, Panasonic, czy TP-Link. Zebrany na polskim rynku zużyty sprzęt przetwarzany jest w należących do grupy zakładzie ENVIROPOL PL (www.enviropol.pl) oraz w innych renomowanych zakładach przetwarzania



zlokalizowanych w Polsce. ASEKOL PL angażuje się również w kampanie edukacyjne i charytatywne. Prowadzi Ogólnopolski Program Edukacyjny „Ze starego nowe” oraz konkurs zbiórki elektrośmięci „Elektrośmięci oddajesz – nagrody dostajesz!”. We współpracy z Fundacją Dajemy Dzieciom Siłę promuje również zbiórkę elektrośmięci wśród biegaczy. Firma uzyskała wiele uznanych certyfikatów, potwierdzających jakość świadczonych usług (m.in. ISO 9001, 14001, 27001 oraz OHSAS 18001 wydane przez TÜV SÜD). Grupie ASEKOL zaufało łącznie ponad 7000 klientów, w tym w ponad 600 w Polsce.

niej będzie współpracować z zakładami przetwarzania i finansować rzeczywistą zbiórkę. W przypadku jednak jakichkolwiek problemów z realizacją obowiązków potencjalna opłata produktowa nie będzie tak dotkliwa. Wydaje się jednak, że decyzję o wprowadzeniu takiego rozwiązania można spokojnie odłożyć w czasie nawet do jesieni. Warto w tym miejscu podkreślić, że zagrożenie dla wprowadzających sprzęt jest minimalne. Większość z nich ma podpisane umowy z organizacjami odzysku i zapisane w umowach przeniesienie potencjalnych kar właśnie na te podmioty. Z kolei organizacje odzysku zabezpieczają swoje interesy przez przeniesienie kar na zakłady przetwarzania. Największe ryzyko na tym rynku spoczywa więc od początku na zakładach przetwarzania. Innym rozwiązaniem mogłoby być rozłożenie osiągnięcia wymaganych poziomów zbierania na 2 lata. Oznaczałoby to, że obowiązek, który nie zostanie zrealizowany w 2020 r., mógłby być zrealizowany w 2021 r. Jest to jednak rozwiązanie trudne do wprowadzenia pod względem legislacyjnym, a następnie trudne do skontrolowania. Wiąże się z nim jeszcze dodatkowe ryzyko – podwyższone ustawowo poziomy zbiórki plus niewykonana zbiórka z 2020 r. może okazać się zbyt ambitnym celem w 2021 r.

Krótkie podsumowanie

Podsumowując, należy jeszcze raz podkreślić, że branża zbiórki i przetwarzania „elektrośmięci” optymistycznie patrzy na funkcjonowanie w dalszej części roku. Wydaje się, że nie będzie problemów z realizacją obowiązków wprowadzających sprzęt. Ewentualne rozwiązania oparte o obniżanie wysokości opłaty produktowej można odłożyć na jesień, gdy sytuacja na rynku będzie już bardziej klarowna. Zdecydowanie nie należy zmieniać poziomów zbierania, ponieważ może to destabilizować system i zabrać finansowanie dla zakładów przetwarzania, które są kluczowe dla prawidłowego funkcjonowania tego rynku.



Należący do grupy zakład przetwarzania ENVIROPOL PL nieustannie prowadzi mobilne zbiórki elektroodpadów.



LUDZIE, FIRMY, PRODUKTY

Toflesz – producent okapów kuchennych na miarę XXI w.



Firma Toflesz to jeden z czołowych producentów okapów w naszym kraju. Dzięki nieustannym inwestycjom w park maszynowy, przestrzeń magazynową i portfolio produktowe jest w stanie sprostać wymaganiom nawet najbardziej wymagających klientów.

Innowacyjne i wyjątkowe pod względem wzornictwa okapy Toflesza rokrocznie zdobywają uznanie zarówno wśród specjalistów z branży AGD, jak i konsumentów nie tylko w Polsce, ale i na świecie. Dowodem na to są chociażby nagrody i wyróżnienia przyznawane firmie i jej produktom podczas rozmaitych plebiscytów (m.in. Gazele Biznesu, Firma Godna Zaufania, wyróżnienie na targach LivingKitchen 2019). Co kryje się pod tą polską marką?

Dynamiczny rozwój

Toflesz działa prężnie już od 1989 r. Pierwsze okapy były wykonywane ręcznie w niewielkim garażu, który szybko okazał się niewystarczający, ponieważ zapotrzebowanie na produkty szybko rosło. Firma postanowiła więc zainwestować w zwiększenie zdolności produkcyjnych, a także w nową siedzibę, która od 1993 r. mieści się przy ul. Kolberga w Kielcach.

Dziś marka Toflesz jest rozpoznawalna nie tylko w Polsce, ale też na rynkach zagranicznych, zwłaszcza europejskich. Obecnie kieleckie przedsiębiorstwo zajmuje się nie tylko seryjną produkcją okapów pod marką własną, ale również wykonuje modele na specjalne zamówienie firm, m.in. z branży gastronomicznej, a także klientów indywidualnych. Rozwijają także współpracę z klientami biznesowymi, w tym m.in. projektantami wnętrz, dla których przygotowuje specjalne oferty.

Nowoczesne przedsiębiorstwo...

Firma stale inwestuje w rozwój fabryki, przestrzeni magazynowej czy biur handlowych, które odpowiadają za prawidłową realizację zamówień. W ten sposób od lat tworzy dla klientów kompleksową ofertę, począwszy od pro-

jektowania, przez produkcję innowacyjnych okapów, a na obsłudze posprzedażowej kończąc.

Wykorzystywana obecnie hala produkcyjna o powierzchni 1550 m² wyposażona jest w nowoczesny park maszynowy, laser fiber, spawarki laserowe czy prasy CNC. Obok ulokowana jest hala magazynowa o kubaturze 2200 m³, przygotowane do przechowywania tysięcy gotowych produktów i podzespołów.

W kieleckiej siedzibie nie mogło zabraknąć również imponującego showroomu, w którym eksponowane są modele z oferty marki Toflesz. Na miejscu można nie tylko zobaczyć, jak w kuchennych wnętrzach prezentują się rozmaite urządzenia, ale także sprawdzić działanie wielu z nich.

...i innowacyjne produkty

Opracowując nowe modele, Toflesz współpracuje z uznanymi projektantami, których prace są nagradzane w międzynarodowych konkursach. Dzięki temu wyznacza trendy i trafia w gusta nawet najbardziej wymagających klientów.

W firmowym portfolio obecnie jest już ponad 400 okapów.

Urządzenia marki Toflesz wyróżniają się jednak nie tylko nowoczesnym wzornictwem, ale też parametrami technicznymi. Są przy tym wygodne w montażu, użytkowaniu, a do tego przyjazne dla środowiska. W innowacyjnych okapach Toflesza wykorzystywane

są wydajne i energooszczędne turbiny, pracujące w klasie efektywności energetycznej A+, co obecnie jest rzadkością na rynku. W porównaniu z modelami należącymi do klasy B efektywności energetycznej zużywają one nawet o połowę mniej energii elektrycznej. Turbiny wyróżniają się ponadto cichą pracą, nawet przy dużych poziomach wydajności wentylacji.

Cicha kuchnia

Od 2015 r. Toflesz współpracuje z firmą Vilpe, która zajmuje się systemami wentylacyjnymi. Dzięki temu użytkownicy urządzeń z linii Toflesz Super Silent mogą zapewnić cichą pracę sprzętu, instalując silnik okapu poza kuchnią, np. na dachu domu. We wspomnianej linii okapów dostępne są zarówno modele podszafkowe, kominowe, sufitowe, jak i wyspowe. Projektując i aranżując cichą kuchnię użytkownik ma więc swobodę wyboru konstrukcji okapu.

Światowe targi

Toflesz chętnie uczestniczy w rozmaitych targach i imprezach branżowych, które odbywają się w Polsce i na świecie. W ostatnim czasie designerskie modele kieleckiego producenta można było podziwiać m.in. na LivingKitchen 2019 w niemieckiej Kolonii. Toflesz zaprezentował tam pierwsze w Europie okapy wyspowe ze szklawionej ceramiki. Mamy tutaj na myśli takie modele jak Rose, Dalia, Pearl, Pearl Swarovski (okap zdobiony 8-milimetrowymi kryształami). Unikalne wzornictwo okapów zostało wzbogacone najnowszymi rozwiązaniami technicznymi, jakimi dysponuje producent. Nie zabrakło m.in. energooszczędnego oświetlenia LED, wydajnych turbin i zdalnego sterowania za pomocą pilota dołączonego do zestawu. Wspomniane modele ceramiczne dostępne są w dwóch najmodniejszych kolorach – czarnym i białym. Dzięki temu doskonale wpasowują się w większość nowoczesnych aranżacji kuchennych. Co ciekawe, klosze okapów ceramicznych wytwarzane są ręcznie przez wykwalifikowanych rzemieślników. To sprawia, że ceramiczne modele marki Toflesz są unikalne, ponieważ poszczególne egzemplarze mogą się nieznacznie różnić ze względu na specyfikę wykorzystywanego do ich produkcji materiału.

W firmowym magazynie, ulokowanym tuż obok siedziby, przechowywanych jest kilka tysięcy egzemplarzy okapów.



Toflesz



FIRMA GODNA ZAUFIANIA



OKAPY KUCHENNE



TOFLESZ
Kielce, ul. Kolberga 2

www.toflesz.com

AKPO. Okap WK-10 Coral

Wyspowa wygoda i elegancja

Ofertę stylowych okapów polskiej marki Akpo wzbogacił wyspowy model WK-10 Coral. Powstał on przede wszystkim z myślą o nowoczesnych aranżacjach kuchennych, a jego elegancie wzornictwo z pewnością przypadnie do gustu nawet najbardziej wymagającym klientom.

Konstrukcja modelu WK-10 Coral montowana jest z wykorzystaniem wytrzymałych, cienkich linek, które zapewniają swobodną regulację wysokości

okapu względem przestrzeni roboczej w kuchni. Urządzenie przystosowane jest do pracy zarówno w trybie wyciągu, jak i pochłaniacza. Dzięki zastosowanym linkom, montując okap w trybie pochłaniacza, można odnieść wrażenie, że niemal unosi się on w powietrzu. Bryła okapu ma kształt sześcianu o boku 41 cm. W modelu WK-10 Coral zastosowano sterowanie elektroniczne z wygodnym w obsłudze panelem Soft Touch. Z jego wykorzystaniem można wybrać jeden z trzech dostępnych



trybów pochłaniania, a także włączyć lub wyłączyć energooszczędne oświetlenie LED. W zestawie znajduje się również pilot zdalnego sterowania, który ułatwia obsługę urządzenia. Maksymalna wydajność okapu to 446 m³/h. Urządzenie dostępne jest w czarnej wersji kolorystycznej, dzięki czemu doskonale wkomponuje się w aranżację nowoczesnej przestrzeni kuchennej. Model WK-10 Coral wzorniczo przypomina inny wyspowy okap firmy Akpo – WK-10 Figur. W odróżnieniu od niego Coral ma jednak charakterystycznie zaokrąglone pionowe krawędzie.



AMICA. Zmywarka DIM435ABG

Kompaktowy model z OpenDry

Wśród nowych zmywarek marki Amica z funkcją OpenDry dostępny jest model DIM435ABG o szerokości 45 cm. Urządzenie, mimo swoich gabarytów, może pomieścić nawet do 10 kompletów naczyń.

Funkcja OpenDry sprawia, że po zakończonym cyklu zmywania jej drzwi otwierają się automatycznie. Skuteczność suszenia zwiększa system HotAir, który działa na zasadzie kondensacji. Dzięki niemu woda z naczyń, rozgrzanych wysoką temperaturą ostatniego płukania, odparowuje. Wnętrze zmywarki i znajdujące się w niej powietrze jest ciepłe, a naczynia suche. W urządzeniu zastosowano 5 programów zmywania oraz 2-prędkościowy bezszczotkowy silnik Twin-Speed, który zapewnia różne poziomy ciśnienia wody – delikatne naczynia w górnym koszu są bezpieczne, gdy w dolnym koszu trwa intensywne zmywanie uciążliwych zabrudzeń. Silnik Twin-Speed to także gwarancja małego zużycia energii, cichszej pracy i zwiększonej trwałości w stosunku do silnika szczotkowego. Wśród dostępnych funkcji i rozwiązań technicznych nie zabrakło szuflady na sztućce MaxiSpace3, możliwości zmywania potrawy załadunku czy opóźnienia startu. Zmywarka zo-

stała również wyposażona we wskaźnik BlueDot, czyli diodę, która za pomocą niebieskiego światła informuje o trwającym procesie mycia lub o jego zakończeniu. Model DIM435ABG pracuje w klasie efektywności energetycznej A+++ . Roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 188 kWh, a zużycie wody 2240 l. Zmywarka wyróżnia się także cichą pracą. Maksymalny poziom hałasu wytwarzany przez urządzenie wynosi 44 dB.



nr 7, lipiec 2020

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.

www.electro-system.pl

www.remondis-electro.pl

FINLUX. Piekarnik FO-65W6MBK

Pieczenie w przystępnej cenie

Marka Finlux, której właścicielem jest turecki koncern Vestel, nieustannie powiększa portfolio swoich produktów. Znajdują się w nim m.in. przystępne cenowo, a jednocześnie funkcjonalne i ciekawe wzorniczo piekarniki. Jednym z nich jest model FO-65W6MBK.



Temperatura pracy tego piekarnika obejmuje zakres od 50 do 280°C. Parametr ten regulowany jest z wykorzystaniem wygodnego w obsłudze pokrętki. Model FO-65W6MBK został również wyposażony w elektroniczny zegar z minutnikiem. Dzięki temu możemy zaprogramować czas, po którym uruchomi się sygnał dźwiękowy informujący o konieczności wyjęcia potrawy z piekarnika. Urządzenie oferuje 6 różnych programów pieczenia, które podobnie jak temperatura wybierane są za pomocą pokrętki. Dostępne jest m.in. pieczenie z termoobiegiem czy funkcje grillowania i rozmrażania potraw. Podświetlana, pokryta łatwą w czyszczeniu emalią komora ma pojemność 60 l. W jej wnętrzu znajdują się praktyczne prowadnice drabinkowe, co umożliwia pie-



czenie na kilku poziomach jednocześnie. Przeszkolone, 2-szybowe drzwi sprawiają, że front piekarnika jest chłodny, a tym samym bezpieczny nawet dla najmłodszych domowników. Urządzenie jest dostępne w czarnej wersji kolorystycznej. W wyposażeniu znajdują się dwie pojemne blachy – płytka i głęboka oraz praktyczny ruszt. Model FO-65W6MBK pracuje w klasie efektywności energetycznej A. Moc znamionowa wynosi 3,1 kW. Piekarnik marki Finlux jest nie tylko funkcjonalny, ale również przystępny cenowo. Można go nabyć już za mniej niż 900 zł.

CONCEPT. Okap OPK5460ds

Designerska konstrukcja z linii Titania

Należący do nowej linii Titania model OPK5460ds to odpowiednik okapu OPK5460ss z serii Sinfonia marki Concept. Urządzenie ma szerokość 60 cm. Charakteryzuje się bardzo dobrą wydajnością, która może osiągać wartość 756 m³/h.

Okap może pracować na jednym z trzech dostępnych poziomów wentylacji (niski, średni i wysoki). Model OPK5460ds jest przy tym stosunkowo cichy. Na trzecim poziomie prędkości poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy okapu wynosi 63 dB. Dostępna jest też funkcja Booster, która zapewnia maksymalną moc, gdy trzeba pozbyć się dużej ilości pary lub niepożądanych zapachów. Po zakończeniu gotowania można aktywować opóźnione wyłączenie, umożliwi to wentylację resztkowej pary w kuchni przez 3 minuty. Po tym czasie okap automatycznie wyłączy się. Nowy model marki Concept wykorzystuje energooszczędne oświetlenie LED. Pracuje w klasie efektywności energetycznej A. Roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 49 kWh. Może być instalowany w trybie wyciągu lub pochłaniacza, zależnie od potrzeb użytkownika. Urządzenie wyposażo-

zono w metalowy filtr przeciwtluszczowy, który nadaje się do mycia w zmywarce. W trybie recykulacji należy dodatkowo stosować filtr węglowy, który pochłania zapachy. Model OPK5460ds został wyposażony w panel dotykowy z podświetleniem LED, co zwiększa jego atrakcyjność i zapewnia komfort obsługi. Dołączony do zestawu pilot



umożliwia zdalne sterowanie parametrami pracy okapu z dowolnego miejsca w kuchni. W komplecie znajdują się dwie części komina okapu, które można nakładać na siebie. Pozwala to dostosować wysokość tego elementu do miejsca instalacji urządzenia i aranżacji kuchennego wnętrza.

ELICA. Okap Lane IX/A/72

Skuteczne pochłanianie ze stali nierdzewnej

Włoski producent okapów, firma Elica, ma w ofercie nie tylko zaawansowane technicznie i wzorniczo okapy wyspowe, ale również popularne wśród wielu użytkowników konstrukcje do zabudowy w szafce kuchennej. Jednym z najnowszych tego typu urządzeń jest model Lane IX/A/72.

Okap przeznaczony jest przeznaczony do zabudowy w szafce o szerokości min. 80 cm. Płaska konstrukcja urządzenia sprawia, że jest ono niemal niewidoczne w kuchennej zabudowie. Zastosowano w nim oświetlenie LED o mocy 7 W. Okap wykorzystuje sterowanie elektroniczne Touch Control, które umożliwia wygodne sterowanie dostępnymi poziomami prędkości oraz oświetleniem. Może pracować zarówno w trybie wyciągu, jak i pochłaniacza (niezbędne jest wówczas wykorzystanie filtra węglowego CFC0140343 lub CFC0162221). Model Lane IX/A/72 pracuje w klasie efektywności energetycznej B. Roczne zużycie energii przez urządzenie nie powinno przekraczać 69 kWh. W urządzeniu zastosowano wydajny silnik, który zapewnia skuteczne odprowadzanie kuchennych oparów. Maksymalna wydajność w trybie normalnej pracy wynosi 550 m³/h, a w trybie

boost 650 m³/h. Poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy okapu, zgodnie z danymi na ety-

kiecie efektywności energetycznej produktu, osiąga 65 dB (69 dB w trybie boost). Świetnie sprawdzi się zatem nie tylko w zamkniętych przestrzeniach kuchennych, ale również w niezwykle popularnych aneksach. Model Lane IX/A/72 dostępny jest w stalowej wersji kolorystycznej (wykończenie ze stali nierdzewnej).


SIEMENS. Piekarnik HB234A0S0

Praktyczna powłoka ecoClean

W serii iQ300 marki Siemens dostępny jest model HB234A0S0. Komora tego piekarnika ma pojemność 71 l, wyposażona jest w oświetlenie i została pokryta specjalną nieprzywierającą powłoką ecoClean na tylnej ścianie.



Dzięki niej czyszczenie wnętrza urządzenia jest znacznie łatwiejsze, ponieważ ecoClean rozdziela zanieczyszczenia i znacznie redukuje zapachy. Powłoka

spełnia swoją rolę już od momentu rozpoczęcia pieczenia czy grillowania. Regeneruje się automatycznie przy każdym nagrzewaniu piekarnika i działa aktywnie przez cały okres eksploatacji urządzenia. W modelu HB234A0S0 zastosowano również praktyczne prowadnice varioClip. Dzięki specjalnemu, łatwemu w obsłudze systemowi mocowania można je samodzielnie demontować i umieszczać na dowolnym poziomie. Piekarnik został wyposażony w 7 różnych trybów pieczenia. Nie zabrakło również funkcji szybkiego nagrzewania komory. Dzięki niej wewnątrz urządzenia stosunkowo szybko osiąga wymaganą temperaturę bez nadmiernego zużycia energii. Niezależnie od tego, czy przygotowujemy ciasto, herbatniki



czy pizzę na jednym, dwóch czy trzech poziomach jednocześnie, innowacyjny system rozprowadzania ciepła wewnątrz piekarnika 3D hotAir Plus zapewnia doskonałe rezultaty pieczenia. Klasa efektywności energetycznej modelu HB234A0S0 to A. Zużycie energii dla pojedynczego cyklu pieczenia wynosi 0,97 kWh (bez termoobiegu) lub 0,81 kWh (z włączonym termoobiegiem). W komplecie z urządzeniem znajdują się m.in. ruszt kombinowany oraz brytfanka (blacha) uniwersalna.



Bezpieczny i zdrowy dom (nie tylko) dla najmłodszych

Wyposażenie współczesnego domu może znacząco wspomagać opiekunów w zapewnianiu dzieciom bezpieczeństwa. Wystarczy tylko mieć świadomość istniejących rozwiązań podczas dokonywania wyboru sprzętów oraz korzystać z funkcji, które sprzęty te oferują.

Kolejne dni spędzane w domach to czas, kiedy dzieci mogą poznawać znaczenie domowych obowiązków i odkrywać przeznaczenie wielu sprzętów gospodarstwa domowego. Powinny to jednak robić pod opieką osób dorosłych. Dlatego, aby zwiększyć bezpieczeństwo najmłodszych użytkowników, warto sprawdzić, które z domowych urządzeń oferują funkcję blokady rodzicielskiej, i ją aktywować.

W pralkach firmy Samsung stosowane są dodatkowe drzwiczki, które pozwalają dołożyć ubrania do bębna na każdym etapie prania – także one mają blokadę bezpieczeństwa.

We współczesnych urządzeniach gospodarstwa domowego znajdziemy także szereg innych ważnych rozwiązań podnoszących poziom bezpieczeństwa domowników. Przyjrzyjmy się tym, w które wyposażone są najczęściej używane urządzenia.

Różnorodne urządzenia

Dla dzieci często atrakcyjne są wszelkiego rodzaju przyciski i pokręta, a tych w dużym AGD znajdziemy wiele. Z myślą o bezpieczeństwie najmłodszych producentów w funkcję blokady rodzicielskiej wyposażają m.in. pralki, płyty indukcyjne, a także piekarniki, kuchenki mikrofalowe i oczyszczacze powietrza. Pozwala ona skutecznie blokować możliwość zmiany ustawień sprzętu i uniemożliwić jego uruchomienie.

Rozwiązania w pralkach

Lubiane przez użytkowników rozwiązanie to możliwość uzupełnienia załadunku już po rozpoczęciu cyklu prania. Drzwi urządzenia otwierają się jednak tylko wówczas, gdy jest to bezpieczne dla użytkownika. Kiedy temperatura w bębnie przekracza 50 °C, drzwiczki blokują się, a ich otwarcie jest możliwe dopiero po obniżeniu temperatury. Przed zalaniem łazienki chroni rozwiązanie Aqua Stop. Wyko-



Półki wykorzystywane w komorze chłodziarki wykonywane są często z hartowanego szkła. Dzięki temu są bezpieczne dla użytkowników.

rzystuje ono podwójny wąż dopływowy z czujnikiem bezpieczeństwa. Kiedy wewnętrzny wąż się rozszczelnia, pralka wyłączy się automatycznie, a wąż zewnętrzny uchroni przed wyciekami wody.

Także dla alergików

W pralkach nie brakuje również rozwiązań opracowanych specjalnie z myślą o alergikach, dla których skuteczna eliminacja szkodliwych bakterii i alergenów jest szczególnie ważna. W wybranych modelach pralek Miele dostępna jest dodatkowa funkcja AllergoWash, która podnosi temperaturę wody podczas prania o 5° C. Ze wzglę-



du na „inteligentne” wykorzystanie energii, przedłużony jest czas utrzymywania temperatury, a zwiększony pobór wody poprawia płukanie. Wybrane 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.

Szkło hartowane

W lodówkach półki wykonywane są z tzw. bezpiecznego, czyli hartowanego, szkła. W chwili stłuczenia – do czego potrzeba sporej siły – rozrypuje się ono w drobne kawałeczki pozbawione ostrych krawędzi. Lodówki mają też alarm, który poinformuje nas, kiedy ktoś z domowników zostawił otwarte drzwi. W modelach Samsung Family Hub powiadomienie może być wysłane do aplikacji SmartThings w smartfonie. Dodatkowo każdy domownik może mieć swój spersonalizowany profil na lodówce Family Hub. Pozwala to ustawić dla najmłodszych w ich profilach blokady nieodpowiednich treści multimedialnych, które mogłyby być wyświetlane na ekranie wbudowanych w drzwi chłodziarkozamrażarki.

W innowacyjnych pralkach nie brakuje rozwiązań opracowywanych z myślą o alergikach. Pomagają one usuwać z tkanin szkodliwe bakterie i alergeny.



Piekarniki wyposażone są nawet w poczworną szybę, dzięki czemu zewnętrzna strona drzwi zawsze pozostaje chłodna, co chroni przed oparzeniami ciekawskie maluchy i nas.

Bezpieczna piroliza

W piekarnikach z funkcją termoobiegu w chwili otwarcia drzwi urządzenia podczas jego pracy wiatrak może zatrzymać się automatycznie. Takie rozwiązanie chroni przed podmuchem gorącego powietrza. W modelach z funkcją pirolizy – która ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości, ale wymaga bardzo wysokich temperatur – stosuje się blokadę drzwi podczas pracy urządzenia.

Wskaźnik rozgrzanej płyty

Przed oparzeniami chroni także system ostrzegający, zastosowany w płytach indukcyjnych. Jest to tzw. wskaźnik ciepła resztkowego. Może być on dwustopniowy. Wówczas, jeśli któraś ze stref rozgrzana jest powyżej 45 °C, na panelu kontrolnym pojawia się mała litera „h”. Jeśli zaś temperatura strefy przekracza 60 °C, na panelu wyświetlana jest duża litera „H”. Warto to wytłumaczyć zarówno dzie-



ciom, jak i wszystkim, którzy po raz pierwszy korzystają z płyty indukcyjnej.

Zdrowa i świeża żywność

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 dostępna 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 bezowowy bez obaw, że ten ostatni przejdzie intensywnym zapachem pozostałych produktów i stanie się niezdatny do jedzenia.



W trosce o jakość powietrza

Jeżeli zależy nam na poprawie jakości powietrza, z pomocą przychodzą nam nie tylko różnego rodzaju oczyszczacze, ale nawet okapy. Na rynku dostępne są urządzenia 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 przeciwwgrzybicznie i antybakteryjnie.

SAMSUNG. Szafa parowa AirDresser

Innowacja w codziennym odświeżaniu ubrań

Z myślą o pielęgnacji ubrań Samsung stworzył innowacyjne urządzenie. Szafa odświeżająca AirDresser, bo o niej mowa, pozwala odświeżyć odzież szybko i wygodnie w domu – nawet codziennie – bez konieczności częstych i zajmujących czas wizyt w pralni. Zadbaj również o delikatne tkaniny, takie jak jedwab, kaszmir, wełna merino czy angora.

Podstawą działania szafy odświeżającej jest silny nadmuch powietrza, które skutecznie usuwa z ubrania wszelkie pyłki oraz kurz i zatrzymuje je na filtrach. Z kolei dzięki technice JetSteam, która wykorzystuje parę wodną, z czyszczonej odzieży usuwane są zagniecenia, zarazki oraz aż do 99 proc. alergenów oraz bakterii i do 99,9 proc. wirusów (np. wirus grypy, opryszczki i niektóre koronawirusy). Skuteczność w zwalczaniu bakterii i wirusów potwierdzają liczne certyfikaty niezależnych organizacji, takich jak British Allergy Foundation, Asthma and Allergy Foundation

AirDresser poradzi sobie z zapachami nie tylko z ubrań, ale także z wnętrza szafy. Filtry dezodoryzujący oraz UV pozwalają skutecznie pozbyć się wszelkich nieprzyjemnych zapachów, którymi ubrania mogły przejść w czasie codziennego noszenia. W rezultacie ubrania po wyjęciu z AirDresser pachną przyjemnie i wyglądają świeżo, a do tego są higienicznie czyste. Sam proces odświeżania jest zaś bezpieczny nawet dla delikatnych tkanin. Swetry z wełny merino czy angory czyszczone w AirDresser nie zmechają się i zachowują swo-



wraca włóknom ich naturalną sprężystość i kształt – to szczególnie ważne w wypadku wełnianych ubrań. Do tego w szafie możemy również odświeżać te elementy garderoby, których nie chcemy lub nie możemy prać – kurtki puchowe, odzież sportową (np. narciarską ze specjalnymi membranami) lub ulubione jeansy, które dzięki temu dłużej zachowają swój kolor. Specjalne programy pozwolą także szybko i bezpiecznie wysuszyć odzież po praniu w pralce. Koszula, którą chcemy założyć wieczorem, lub pilnie potrzebne ubranka dziecięce będą suche nawet w kilkadziesiąt minut.

Szafa wyróżnia się także swoim wzornictwem. Minimalistyczny front Crystal Mirror ze zintegrowanym panelem sterowania świetnie wpisze się w każde pomieszczenie, dodając mu elegancji i blasku. Urządzeniem można również sterować zdalnie – z wykorzystaniem urządzenia mobilnego i aplikacji Samsung SmartThings.

of America, Intertek, oraz wyniki badań laboratoryjnych przeprowadzonych w Szkole Farmakologii Uniwersytetu Koreańskiego.

ją naturalną strukturę, gdyż do ich czyszczenia nie są potrzebne tarcie, woda ani detergenty. Wreszcie suszenie w niskiej temperaturze przy-

ję naturalną strukturę, gdyż do ich czyszczenia nie są potrzebne tarcie, woda ani detergenty. Wreszcie suszenie w niskiej temperaturze przy-

Najczęściej kupowane lodówki do polskich domów.*



Czy wiesz, że to właśnie lodówki Samsung są najczęściej kupowane do polskich domów? Nie byłyby one najczęstszym wyborem Polaków, gdyby nie zaspokajały tak zróżnicowanych potrzeb. Sprawdź, które z innowacyjnych technologii Samsung najbardziej pasują do Twojego domu i stylu życia.

Poznaj wszystkie modele na lodowki.samsung.pl

* W oparciu o raporty dot. miesięcznej sprzedaży detalicznej międzynarodowej firmy badawczej; Polska 8.2016 – 3.2020.

BOSCH. Pralka WAB2028FPL

Pranie z funkcją SpeedPerfect

Serie | 2 marki Bosch wzbogaciła się o nowy, energooszczędny model pralki. WAB2028FPL, bo o nim mowa, mieści 6-kilogramowy załadunek. Producent wyposażył urządzenie w różnorodne rozwiązania techniczne, dzięki którym pranie jest nie tylko skuteczne, ale również szybkie.



Jednym z nich jest SpeedPerfect – funkcja, dzięki której możemy skrócić czas prania nawet o 65 proc. (różnica między czasem trwania programu Syntetyki 40 °C a czasem trwania tego samego programu w połączeniu z opcją SpeedPerfect). Może ona być wykorzystana w połączeniu z większością programów prania, niezależnie od wielkości załadunku oraz rodzaju tekstyliów. Na przykład, wybierając program Mix z opcją SpeedPerfect, możemy wyprać do 4 kg wsadu różnych tekstyliów w zaledwie 41 min. Pralka została wyposażona w wiele innych praktycznych programów, np. AntiAlergia, stworzony z myślą o alergikach i osobach z wrażliwą skórą. Dostępny jest także program Super 30 – szybki sposób na codzienne pranie. Model WAB2028FPL to urządzenie wyko-



rzystujące również rozwiązanie VarioPerfect. Dzięki niemu możemy pracować dokładnie tak, jak chcemy. Jeśli zależy nam na czasie – włączamy opcję TimePerfect. Jeśli chcemy oszczędzać energię i chronić środowisko naturalne – wybieramy EcoPerfect. Pralka marki Bosch pracuje w klasie efektywności energetycznej A+++ . Roczne zużycie energii to 153 kWh, a roczne zużycie wody 10 560 l (w 220 standardowych cyklach prania w programie Bawełna 60 °C i 40 °C przy pełnym i częściowym załadunku). Poziom hałasu wytwarzanego podczas prania wynosi 57 dB(A), a podczas wirowania 73 dB(A).

MPM. Chłodziarkozamrażarki MPM-253-FF-28W i MPM-253-FF-29

Kompaktowe gabaryty i pełny NoFrost

System NoFrost odpowiedzialny jest za kontrolę wilgotności powietrza we wnętrzu lodówki i niedopuszczanie do osadzania się na ściankach szronu i lodu. Może być wykorzystywany w części chłodniczej i zamrażarce lub wyłącznie w części chłodniczej. W pełny No Frost wyposażone są modele MPM-253-FF-28W i MPM-253-FF-29.

Urządzenia te różnią się kolorem. Model MPM-253-FF-28W ma kolor biały, natomiast MPM-253-FF-29 jest oferowany w kolorze inox. Lodówki mają 166 cm wysokości, 55 cm szerokości i 64 cm głębokości, co sprawia, że idealnie wpasowują się w wymiary standardowych mebli kuchennych. Pojemność użytkowa chłodziarki w nowych urządzeniach marki MPM wynosi 146 l, a zamrażalnika 82 l. Wnętrze modeli MPM-253-FF-28W i MPM-253-FF-29 skrywa 2 pojemne półki w chłodziarce, a 3 dodatkowe wygodne i praktyczne półki znajdują się także na drzwiach. W chłodziarce dostępny są również wysuwany pojemnik na warzywa i owoce



oraz półka na butelki. W chłodziarce zastosowano energooszczędne oświetlenie LED. Komora zamrażania ma łącznie 3 przedziały do przechowywania żywności (temperatura zamrażarki: -18 °C). Urządzenia charakteryzują się zdolnością zamrażania 4 kg/24 h i pracują w klasie energetycznej A++ . W wydajny sposób dbają więc nie tylko o żywność, ale też o budżet domowy. Maksymalny poziom hałasu wytwarzanego przez nowe modele MPM nie powinien przekraczać 43 dB(A), a roczne zużycie energii nie powinno być większe niż 208 kWh. Czas ocieplania w wypadku braku energii elektrycznej (od -18 °C do -9 °C) wynosi około 13 godzin. Użytkownik ma możliwość dopasowania kierunku otwierania drzwi.



SIEMENS



No distance – ustawienie bez odstępów w ciągu mebli.



Nowa technologia No distance zmieniła specyfikę instalowania chłodziarko-zamrażarek noFrost, umożliwiając postawienie urządzeń bezpośrednio przy ścianie bocznej lub w ciągu mebli kuchennych bez konieczności zachowywania odstępów. Dodatkowo specjalna konstrukcja chłodziarko-zamrażarek zapewnia pełny dostęp do zawartości komór, umożliwiając wysuwanie szuflad i półek już przy 90° kącie otwarcia drzwi.

The future moving in.

Siemens Home Appliances

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

ŁODÓWKI JEDNODRZWIOWE



Jednodrzwiowe chłodzenie i mrożenie

Łodówki jednodrzwiowe to niezwykle różnorodna grupa sprzętowa. Wśród nich dostępne są zarówno kilkudziesięciolitrowe, jak i kilkusetlitrowe modele. Nie brakuje przy tym różnego typu konstrukcji wolnostojących i do zabudowy. To wszystko sprawia, że kupując model jednodrzwiowy możemy wybierać spośród wielu urządzeń zróżnicowanych także pod względem funkcji i parametrów technicznych.

Modele jednodrzwiowe, zależnie od konstrukcji, mogą mieć zamrażalnik ulokowany na dole lub na górze urzą-

dzenia. Mogą być też całkowicie pozbawione części zamrażającej lub części chłodzącej. Mamy tutaj na myśli jednodrzwiowe chł-

dziarki i zamrażarki. Pierwsze, jak sama nazwa wskazuje, jedynie chłodzą żywność i nie mają możliwości jej zamrażania. Ewentualnie mogą być wyposażone w komorę niskich temperatur o niewielkiej pojemności. W niej przez krótki czas możemy przechowywać zamrożone produkty.

Doskonałą „towarzyszką” takiej chłodziarki może być jednodrzwiowa zamrażarka szufladowa. Ta z kolei pozwala jedynie na mrożenie żywności, która przechowywana jest w szufladach o różnej pojemności.

Dzięki tego typu jednodrzwiowym konstrukcjom możemy stworzyć zestaw urządzeń dopasowany do konkretnych potrzeb użytkowników. Decydując się na dwa lub więcej jednodrzwiowych modeli i ustawiając je obok siebie w kuchennej aranżacji, możemy zbudować funkcjonalną strefę do przechowywania żywności.

Różnorodna pojemność

Jednym z najważniejszych czynników decydujących o wyborze konkretnego modelu jednodrzwiowej lodówki jest jej pojemność. Z drugiej strony ta jest różna w zależności od wymagań użytkownika. Wielu twierdzi, że im większa lodówka, tym lepiej. Taka odpowiedź ma znaczenie, jeśli ma z niej korzystać wielu domowników lub po prostu chcemy przechowywać dużą ilość produktów.



SHARP
SJ-LC41CHD12-EU



RAVANSON LKK-120RP

W przeciwnym razie duża, kilkusetlitrowa lodówka może okazać się bezużyteczna – będzie jedynie zużywać więcej energii elektrycznej. Radzimy więc dobrać pojemność sprzętu przede wszystkim do liczby użytkowników.



Fot. Amica

ŁODÓWKI JEDNODRZWIOWE

Żywność pod kluczem

Wśród kompaktowych jednodrzwiowych chłodziarkozamrażarek nie brakuje modeli z ciekawymi i praktycznymi rozwiązaniami. Do takich urządzeń możemy zaliczyć model LKK-50SX marki Ravanson, który ma możliwość zamykania drzwi na klucz. Zamek w drzwiach uniemożliwi np. dzieciom dostęp do zawartości chłodziarki. Chłodziarka w modelu LKK-50SX ma pojemność 40 l, a temperaturę chłodzenia możemy regulować w zakresie od 0 do 10 °C. Regulacja termostatu jest mechaniczna. Na drzwiach urządzenia znajdują się niewielkie balkoniki z uchwytnymi podtrzymującymi przechowywaną żywność. Model LKK-50SX ma też wewnątrz wydzielony niewielki zamrażalnik o pojemności 4 l, w którym temperatura pracy jest nieco niższa i może wynosić -5 °C. Urządzenie wyróżnia się stosunkowo cichą pracą. Maksymalny poziom hałasu wytwarzany przez chłodziarkozamrażarkę nie powinien przekraczać 39 dB. Kompaktowy model marki Ravanson waży zaledwie 14,5 kg, a zatem nie powinno być problemów z transportem sprzętu czy przeniesieniem go w inne miejsce w mieszkaniu. Regulowane nóżki pozwalają na stabilne ustawienie urządzenia w miejscu docelowym. Model LKK-50SX pracuje w klasie efektywności energetycznej A+ i dostępny jest w kolorze srebrnym. Użytkownik ma możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi.



Fot. Ravanson (x2)

Im więcej domowników, tym więcej przestrzeni w lodówce powinniśmy zapewnić danej rodzinie i chłodzonym lub mrożonym produktom. Z drugiej strony, jeśli użytkownik przechowuje dużą ilość jedzenia w małej przestrzeni chłodzącej, wówczas sprzęt nie tylko pracuje nieskutecznie, ale przede wszystkim nieekonomicznie.

Sterowanie

dostępnymi parametrami
Łodówki, zależnie od modelu, wykorzystują różnorodne panele sterowania. W mniejszych konstrukcjach jednodrzwiowych mogą być dostępne mechaniczne pokrętki, które pozwalają na regulację temperatury, z jaką ma pracować urządzenie. Największą zaletą tego rozwiązania jest łatwość obsługi, jednak nie daje ono dużych możliwości w kwestii zarządzania pracą urzą-

Modele jednodrzwiowe wyposażone są zwykle w system No Frost, który ogranicza powstawanie szronu, a tym samym ułatwia rozmrażanie urządzenia. W zależności od producenta rozwiązanie to może mieć nieco inną nazwę, jednak spełnia podobną funkcję.



GAGGENAU
RC462304

ŁODÓWKI JEDNODRZWIOWE



Fot. Amica

Niewielkie jednodrzwiowe chłodziarkozamrażarki mają najczęściej kompaktowy, zaledwie kilkilitrowy zamrażalnik.

ki stałego ewakuacyjnego obiegu powietrza. W ten sposób lodówka pozbywa się wilgotności, która jest odparowana poza komorę chłodzenia lub zamrażania. Ponieważ powietrze jest suche, nie ma możliwości, aby gromadził się lód. Oprócz tego dzięki mniejszej wilgotności produkty dłużej zachowują świeżość, a te przechowywane w zamrażarce nie przymarzają do siebie ani do półek. Produkty takie jak mięso owoce, warzywa czy ryby należy jednak przechowywać w opakowaniach lub specjalnych strefach (np. w szufladach), ponieważ No Frost może „wyciągać” z nich wilgoć i powodować wysychanie.

Komory niskich temperatur

W modelach jednodrzwiowych wyposażonych w szuflady mogą być dostępne tzw. komory niskich temperatur, nazywane też ze-

dzenia. Podobnie jest z przyciskami mechanicznymi. Znacznie większe możliwości daje sterowanie elektroniczne, dostępne w bardziej zaawansowanych lodówkach jednodrzwiowych. Możemy wyróżnić dwa rodzaje elektronicznych paneli sterujących. Pierwszy wykorzystuje przełączniki współpracujące ze wskaźnikami

diodowymi, a drugi wyświetlacz LCD, który najczęściej jest umieszczony na drzwiach urządzenia. Obecność wyświetlacza to duża zaleta, ponieważ podczas regulacji parametrów nie trzeba otwierać lodówki, tym samym nie wpływamy na temperaturę jej wnętrza, a urządzenie oszczędza energię. Panele z wyświetlaczami oczywiście są wielofunkcyjne, co daje szereg dodatkowych opcji, np. możliwość wygodnej regulacji temperatury w poszczególnych komorach, włączanie i wyłączanie dostępnych funkcji, a także cała masa wskaźników, które informują o aktualnym stanie urządzenia.

System No Frost

W modelach jednodrzwiowych, choć w kompaktowych rzadziej, dostępny jest najczęściej system No Frost. Rozwiązanie to jest receptą na osadzanie się szronu w chłodziarce czy zamrażarce. Może być wykorzystywane w części chłodniczej i zamrażarce lub wyłącznie w części chłodniczej. Polega na zapewnieniu we wnętrzu lodów-

rowymi (ze względu na temperaturę w nich panującą). W ich wnętrzu temperaturę i wilgotność utrzymuje się na ściśle określonym poziomie, tak aby warunki były idealne do przechowywania delikatnych produktów.



MPM MPM-112-CJ-15



VESTFROST VR-BF27952H0S



SIEMENS KS36FPI3P

W temperaturze biskiej 0 °C warzywa i owoce zachowują składniki odżywcze, witaminy, deli-

katny aromat, idealny wygląd i świeżość nawet do trzech razy dłużej. I chociaż u wielu producentów dostępne są tzw. komory 0 °C, to uzyskanie dokładnej 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 mają dobre warunki. Warto pamiętać, że zmiana temperatury w komorze zerowej lodówek nie powinna przekraczać 0,5-1 °C. Wyższe wahanie mogą zaburzyć proces przechowywania żywności, dlatego należy wybierać sprawdzone modele chłodziarkozamrażarek, które są w stanie zagwarantować tę stabilność. W zależności od producenta komory i wykorzystywanych w niej rozwiązań, mogą one przybierać różne nazwy, ale spełniają podobną funkcję.

Dyspenser wody i lodu

Podstawowym wyposażeniem wielu modeli jednodrzwiowych z wbudowaną zamrażarką są różnego typu foremki wielokrot-



CONCEPT LT3560bc

Ravanson



Nowe modele lodówek retro marki Ravanson to połączenie unikalnego wzornictwa, nowoczesnych technologii i troski o środowisko naturalne.

- tylko 39 dB(A)!
- oświetlenie LED
- nowoczesny czynnik R600a
- szklane półki, pojemnik na warzywa
- klasa efektywności energetycznej A++
- pięć modeli do wyboru w różnej kolorystyce i pojemności



LKK-210RB

LKK-120RC

LKK-120RP

**Ravanson LTD Sp. z o.o.,
ul. Mazowiecka 6,
09-100 Płońsk**

www.ravanson.pl

ŁODÓWKI JEDNODRZWIOWE



BOSCH KIL18V20FF

nego użytku do kostek lodu. Kostkarka do lodu może być też umieszczona na stałe w zamrażarce. Inną opcją jest wyjmowana zwykle kostkarka tzw. twistowa. Po zamrożeniu wody wystarczy obrócić foremki specjalnym pokrętelem, aby lód spadł do pojemnika. W większych, a jednocześnie bardziej zaawansowanych urządzeniach może być dostępny dispenser wody, a także 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.



SAMSUNG RR39M7565B1

Urządzenia w stylu retro

Wśród modeli jednodrzwiowych nie brakuje modeli utrzymanych we wciąż modnej stylistyce retro. Tego typu modele są chętnie wybierane przez klientów. Ich wyróżnikiem są opływowe kształty, zaokrąglone narożniki obudów, różne, często oryginalne wersje kolorystyczne, a także masywne uchwyty, które mają w sobie mnóstwo uroku. Jednodrzwiowe modele w stylu retro mają w ofercie m.in. tacy producenci jak Amica, Gorenje czy Ravansan.

Jednodrzwiowe chłodziarki do wina

Do wyjątkowych, często właśnie jednodrzwiowych chłodziarek, należą winiarki. Jednym z najważniejszych parametrów winiarki, niezależnie od tego, czy mamy do czynienia z modelem wolnostojącym, czy do zabudowy, jest jej pojemność. Może ona być podawana w litrach, ale najczęściej – ze względów praktycznych – mierzymy ją w prosty sposób, bo podając liczbę butelek (o pojemności 0,75 l), jaką możemy zmieścić w jej wnętrzu. Pojemność mniejszych modeli to zaledwie kilka czy

czonęgo tuż nad drzwiami. Ta jednodrzwiowa zamrażarka ma pojemność 99 l. Wysokość, szerokość i głębokość urządzenia wyno-



Fot. Vestfrost (2)

Niewielkich gabarytów chłodziarka czy zamrażarka do zabudowy może pozostać praktycznie niewidoczna w kuchennej aranżacji. Przykładem jednodrzwiowej zamrażarki do zabudowy jest model VR-BS14502M0 marki Vestfrost. Możliwości techniczne tego urządzenia pozwalają na długie i wygodne przechowywanie żywności. Montaż sprzętu w kuchennej zabudowie ułatwiają praktyczne zawiasy nożycowe. Użytkownicy docenią z pewnością również energooszczędność urządzenia i jego ciche działanie. Zamrażarka Vestfrosta pracuje w klasie efektywności energetycznej A+++. Roczne zużycie energii nie powinno przekraczać w tym wypadku 158 kWh. Model VR-BS14502M0 wyróżnia się ponadto cichą pracą. Poziom hałasu wytwarzany przez urządzenie nie powinien przekraczać 40 dB. Wnętrze zamrażarki skrywa łącznie 4 praktyczne szuflady (3 mniejsze i 1 dużą), które ułatwiają posegregowanie żywności. Temperatura zamrażarki regulowana jest mechanicznie – za pomocą pokręteł umiesz-

szą odpowiednio 875, 540 i 545 mm. Model VR-BS14502M0 może być idealnym „towarzyszem” dowolnej chłodziarki do zabudowy, np. modelu BF-27952H0S marki Vestfrost. Łącząc pojemną chłodziarkę z zamrażarką do zabudowy nie tylko powiększymy przestrzeń do przechowywania żywności, ale także zapewnimy większą elastyczność aranżacji kuchennej.

ŁODÓWKI JEDNODRZWIOWE

Kompaktowa konstrukcja podblatowa

Jednodrzwiowe chłodziarkozamrażarki mogą mieć też konstrukcję podblatową, która sprawdzi się w zabudowie nawet niewielkiej kuchni. Tego typu urządzeniem jest sprężarkowy model MPM-116-CJI-17 marki MPM. Ma on 82 cm wysokości, 59 cm szerokości i 54,3 cm głębokości. 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



Fot. MPM (2)

szybkiego mrożenia. Urządzenie charakteryzuje się zdolnością zamrażania 2 kg/24 h i pracuje w klasie energetycznej A+. W wydatny sposób dba nie tylko o żywność, ale też o budżet domowy. Maksymalny poziom hałasu wytwarzanego przez urządzenie nie powinien przekraczać 39 dB, a rocz-

ne 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.



Fot. Samsung



Fot. Amica

Praktycznym rozwiązaniem dostępnym w jednodrzwiowych chłodziarkach są szuflady na warzywa i owoce, a także komory niskich temperatur – idealne do przechowywania zwłaszcza mięsa czy wędlin.



Fot. Siemens



ŁODÓWKI JEDNODRZWIOWE



Fot. Gaggenau



Fot. Amica

Jednodrzwiowe urządzenia chłodnicze w kuchennej zabudowie mnogą tworzyć funkcjonalne systemy do przechowywania żywności, dopasowane do potrzeb i wymagań domowników.



Fot. Amica

Pojemność liczona w butelkach jest też ściśle powiązana z gabarytami takiej chłodzarki. Niektóre małe winiarki można z powodzeniem ustawić na kuchennym blacie, a w trakcie spotkania nawet na stole. Te największe i najpompniejsze winiarki mają natomiast nawet ok. 2 m wysokości i w domowym wnętrzu zajmują mniej więcej tyle miejsca co standardowa chłodziarkozamrażarka.

kilkanaście butelek. Urządzenia podblatowe mieszczą ich zwykle nieco ponad 30. Z kolei duże, profesjonalne winiarki umożliwiają przechowywanie nawet do 200 standardowych butelek wina.



BEKO TSE1284N



AMICA FC3616.3DFX



MIELE KS 28463 D BlackBoard



Żyj lokalnie, myśl globalnie!



VacPac Pro
chłodziarko-zamrażarka
z funkcją pakowania
próżniowego.

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

SHARP

Be Original.

www.sharphome.eu



W sektorze AGD nie brakuje urządzeń innowacyjnych, wyjątkowych pod względem wzornictwa, funkcjonalności i rozwiązań technicznych. Tego typu sprzęt zwykle kojarzy nam się z wyższą półką cenową. Okazuje się jednak, że nowoczesny sprzęt klasy premium, świetnie prezentujący się w kuchennej aranżacji, nie zawsze musi być drogi.

W dobie rozwoju Internetu rzeczy, sztucznej inteligencji czy wirtualnej rzeczywistości często to właśnie nowoczesne rozwiązania techniczne stają się kluczowe przy wyborze sprzętu do gospodarstwa domowego. Dobrze wyposażone urządzenia kuchenne nie tylko zapewniają komfort użytkowania, ale również pozwalają zmaksymalizować komfort użytkownika i bezpieczeństwo domowników, a przy tym zminimalizować koszty eksploatacji.



BOSCH
KGN36HI32

Fot. Sharp

**Wyjątkowe modele
w segmencie
dużego AGD**

Lodówka dopasowana do potrzeb

Bez względu na to, czy potrzebujemy lodówki, która pomieści zapasy dla całej rodziny, czy mniejszego modelu, chcemy aby urządzenie, jak najlepiej spełniało swoje zadanie. W lodówkach marki Samsung znajdziemy wiele rozwiązań technicznych odpowiedzialnych za utrzymanie optymalnej świeżości i zachowanie idealnych warunków chłodzenia. Nie bez znaczenia są także funkcje, których

nie brakuje zwłaszcza w sprzęcie klasy premium. Jakie rozwiązania powinna mieć lodówka idealna? Ważne jest z pewnością jej wzornictwo. W ofercie marki Samsung warto zwrócić uwagę na modele Kitchen Fit, które przypadnie do gustu wszystkim ceniącym sobie elastyczność w urządzeniu pomieszczeń i perfekcjonizm. Lodówki z tej serii to urządzenia do obudowy z eleganckim stalowym frontem, będące ciekawą alternatywą dla chłodziarek do pełnej zabudowy. Można je łatwo dopasować do kuchennych mebli bez ryzyka odstawania od krawędzi i nieestetycznych przerw między urządzeniem a zabudową.

Dla osób poszukujących większego modelu, dobrym wyborem mogą okazać się modele typu side by side z techniką Twin Cooling Plus, czyli dwoma niezależnymi obiegami powietrza. Odpowiada ona za dobranie odpowiedniej temperatury i wilgotności zarówno w chłodziarce, jak i zamrażarce, co pozwala zachować świeżość produktów nawet do 2 tygodni.

Dla tych, którzy od czasu do czasu robią większe zakupy i chcą mieć możliwość wyboru sposobu przechowywania, firma Samsung opracowała technikę Cool Select+. Dzięki niej, użytkownicy mają pełną elastyczność korzystania z urządzenia. Jeden przycisk zamienia zamrażalnik w chłodziarkę, co świetnie sprawdzi się przed rodzinnym przyjęciem lub gdy zostanie nam sporo zapasów z poprzednich dni. Udogodnieniem jest także możli-



wość wyboru jednej z czterech temperatur w dolnej części lodówki, w zależności od potrzeb i rodzaju przechowywanych produktów. Osoby, które mają ograniczoną przestrzeń w kuchni, ale zależy im na przechowywaniu większych zapasów, powinny zwrócić uwagę na lodówki z techniką Space Max. Dzięki niej zyskujemy więcej miejsca do przechowywania produktów. W nowoczesnym domu owoczesnego domu jest multimedialna lodówka Samsung z serii Family Hub, w której znajdziemy modele z dostępem do Internetu i ekranem dotykowym Family Board.

Sterowanie w wersji premium

Klasyczne panele sterowania umieszczone na obudowach urządzeń to nie wszystko. Dziś wieloma sprzętami można sterować na odległość. Do zdalnej obsługi mogą być wykorzystywane nie tylko piloty. Urządzeniem steru-



AMICA PGCA6101ApFTB

jącym może być też tablet lub smartfon z zainstalowaną odpowiednią aplikacją. Niektórymi urządzeniami z sektora AGD można nawet sterować za pomocą gestów lub komend głosowych.

Sterowanie gestami

Kontrola za pomocą gestów jest wykorzystywana m.in. w okapach. Wystarczy odpowiedni ruch dłonią w pobliżu okapu, aby go urucho-

nić, zmienić jego moc czy włączyć oświetlenie. Tego typu modele dostępne są w ofercie takich producentów jak Ciarko (rozwiązanie 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.



GAGGENAU BO420102

Do urządzeń klasy premium możemy zaliczyć płyty grzejne zintegrowane z wyciągiem. Wśród tego typu konstrukcji dostępne są zarówno modele elektryczne, jak i gazowe.

Urządzenia i aplikacje mobilne

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 sprawdzić np. jak długo jeszcze pralka będzie pracować? Czy drzwiczki zamrażarki są naprawdę zamknięte? Kiedy można będzie wyjąć pieczone z piekarnika? Czego brakuje w lodówce? A wszystko to dla komfortu i wygody użytkownika.

Moduł sterujący

Nietypowy sposób na kontrolę parametrów pracy okapu znalazła firma Falmecc, która oferuje moduł HobLink. Jest to urządzenie kompatybilne z płytą grzewczą (ceramiczną lub indukcyj-



ną) dowolnej marki i okapem Falmecc. Okap musi być jednak wyposażony w odbiornik fal radiowych, a zatem niezbędny jest model, który może być obsługiwany za pomocą pilota. Moduł HobLink podłączamy bezpośrednio do instalacji elektrycznej, podobnie jak płytę grzewczą. Należy przy tym pamiętać, że ze względu na poprawną komunikację bezprzewodową między okapem a HobLinkiem odległość mię-

W nowych gazowych płytach grzejnych dostępne są funkcje i sterowanie znane dotychczas z elektrycznych płyt indukcyjnych, pozwalające precyzyjnie dopasować wielkość płomienia do przygotowywanej potrawy.



Fot. Amica

W zaawansowanym technicznie sprzęcie AGD wykorzystywane są rozmaite sposoby obsługi, np. sterowanie gestami w okapach, a także kontrola za pomocą aplikacji mobilnej w pralkach, suszarkach czy chłodziarkozamrażarkach.



Fot. Bosch



Fot. Samsung

dzy tymi elementami nie powinna być większa niż 3 m. Ma to szczególne znaczenie w wypadku okapów sufitowych. W trybie automatycznym HobLink dostosowuje prędkość działania silnika w okapie do poziomu mocy pobieranej przez płytę grzewczą i włącza oświetlenie. Zatem im większy poziom grzania ustawimy na płycie, tym okap będzie pracował na wyższych obrotach, a jednocześnie zapewni odpowiednią skuteczność pochłaniania oparów.

W trybie automatycznym HobLink dostosowuje prędkość działania silnika w okapie do poziomu mocy pobieranej przez płytę grzewczą i włącza oświetlenie. Zatem im większy poziom grzania ustawimy na płycie, tym okap będzie pracował na wyższych obrotach, a jednocześnie zapewni odpowiednią skuteczność pochłaniania oparów.

Sterowanie głosowe

W sektorze AGD pojawia się coraz więcej nowych modeli kompatybilnych z asystentami głosowymi, a tym samym dających możliwość bezdotykowej obsługi niektórych funkcji sprzętu. Do najpopularniejszych tego typu rozwiązań możemy zaliczyć Asystenta Google, Amazon Alexę oraz Apple Siri. Autorski system Bixby oferuje ponadto firma Samsung. Producenci AGD, widząc potencjał systemów sterowania głosowego, postanowili wykorzystać ten sposób obsługi w swoim sprzęcie. Na rynku dostępnych jest obecnie wiele różnorodnych urządzeń, które mogą współpracować ze wspomnianymi przed chwilą asystentami głosowymi.



MIELE
G 7595 SCVi XXL AutoDos



SAMSUNG
RF56N9740SG Family Hub



FALMEC Spazio

Kompatybilność z różnorodnym sprzętem, a do tego intuicyjna i wygodna obsługa sprawiają, że sterowanie za pomocą komunikatów głosowych jest bardzo praktycznym i komfortowym rozwiązaniem. Zdalna kontrola głosowa pozwala wydawać polecenia urządzeniom znajdującym się w tej samej lokalnej sieci internetowej, ale wykorzystywanym w zupełnie innym miejscu niż znajduje się użytkownik, np. na innym piętrze domu.



SHARP
SJ-F2560EVA-EU

Ekspresy wyjątkowej generacji

W ofercie producentów AGD można znaleźć rozbudowane serie, w których dostępne są rozmaite urządzenia pozwalające na zaaranżowanie funkcjonalnej zabudowy kuchennej. Do takich należy Generacja 7000 firmy Miele. Znajdziemy w niej m.in. innowacyjne ekspresy do zabudowy. Pracują one wyjątkowo cicho, co można odczuć już podczas przygotowywania pierwszej porcji kawy. Miłośnicy różnych rodzajów tego napoju lub różniący się gustami domownicy docenią funkcję CoffeeSelect – możliwość wyboru różnych ziaren z trzech pojemników. AromaticSystemFresh sprawi, że kawa będzie zaparzona za każdym razem ze świeżo zmielonych ziaren, a w zaparzaczu nigdy nie pozostaną resztki wcześniej zmielonej kawy. Tryb Performance pozwoli jednym ruchem wybrać jeden z czterech sposobów działania ekspresu w zależności od okoliczności lub preferencji użytkownika. Z kolei funkcja Coffee & Tea udowadnia, że ekspres do kawy może być także ekspertem w parzeniu herbaty, dostosowując do odpowiednich gatunków liści temperaturę wody i czas parzenia. Dzięki rewolucyjnym funkcjom AutoDescalc i AutoClean nie trzeba już ręcznie odkamieniać i czyścić ekspresu. Wystarczy wybrać odpowiedni moment, a ekspres odkamieni się sam i samodzielnie oczyści przewody na mleko oraz zaparzacze.



Fot. Miele

Obsługa systemu sterowania głosowego może wymagać wykorzystania dodatkowego głośnika bezprzewodowego, np. dla Alexy firmy Amazon dostępne są głośniki Amazon Echo i mniejszy Echo Dot. Niezależnie jednak od funkcjonalności i popularności sterowania głosowego w AGD problemem dla wielu polskich użytkowników wciąż pozostaje brak obsługi języka polskiego przez wielu spośród dostępnych asystentów. Z asystentem głosowym firmy Amazon kompatybilna jest platforma Home Connect, którą obsługują wybrane modele marek Bosch, Siemens i Gaggenau. Wśród nich znajdują się m.in. piekarniki, pralki, suszarki bębnowe, zmywarki lodówki, jak i ekspresy do kawy, a więc do wyboru, do koloru. Rozwiązanie to jest stale rozwijane przez inżynierów pracujących dla BSH, a dzięki temu sukcesywnie wzbogacane o nowe rozwiązania techniczne i funkcje. Za pośrednictwem Home Connect i obsługującego Alexę urządzenia – Amazon Echo lub

Amazon Dot – można w prosty sposób kontrolować kompatybilny sprzęt gospodarstwa domowego i np. używać komend głosowych do uruchamiania programów, konfigurowania urządzeń lub kontrolowania na bieżąco parametrów pracy. Mając odpowiednio skonfigurowany ekspres do kawy, możemy wydać polecenie, np. „Alexa, powiedz ekspresowi do kawy z Home Connect, żeby zrobił cappuccino”. Podobnie jest z piekarnikiem – możemy zakomunikować np. „Alexa, zapytaj piekarnik z Home Connect, kiedy mój obiad będzie gotowy”, a w wypadku pralki „Alexa, zapy-



ELICA NikolaTesla Libra

Pakowarka próżniowa w chłodziarkozamrażarce

Do dłuższego przechowywania żywności po zrobieniu większych zakupów doskonale sprawdzi się także metoda pakowania próżniowego. Na próżniowe pakowanie żywności pozwalają różnego rodzaju urządzenia – od kompaktowych i przenośnych pakowarek, przez szuflady do zabudowy, po chłodziarkozamrażarki zintegrowane z pakowarką. To ostatnie rozwiązanie ma w swojej ofercie marka Sharp. Lodówki tej marki zostały zaprojektowane m.in. z myślą o walce z rosnącym problemem marnowania żywności. Wystar-

czy umieścić produkt w specjalnej torebce, z której po naciśnięciu odpowiedniego przycisku automatyczna zgrzewarka próżniowa usunie powietrze. Chroniące żywność przed zapachami torebki do pakowania próżniowego można wygodnie przechowywać w lodówce.

Dzięki pakowaniu próżniowemu możemy kilku przedłużyć świeżość i zachować jakość przechowywanych produktów. Również miejsce w zamrażarce lub szafce zwiększy się nawet czterokrotnie, 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 zamrożenie 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

Lodówki interaktywne

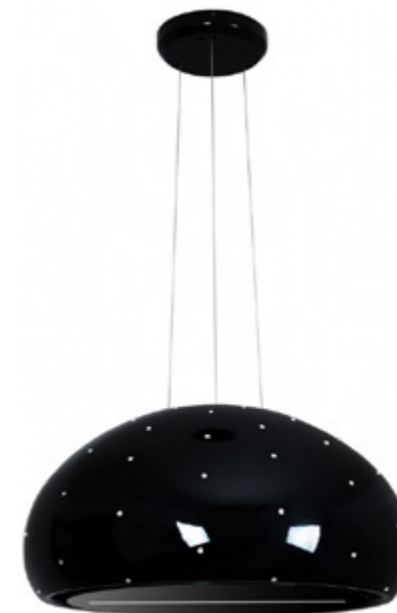
Do segmentu premium możemy zaliczyć także multimedialne chłodziarkozamrażarki firmy Samsung z linii Family Hub z dostępem do Internetu i ekranem dotykowym. W domowym zaciszu mogą one pełnić rolę centrum zarządzania, umożliwiając użytkownikom prowadzenie rodzinnego kalendarza zintegrowanego ze skrzynkami mailowymi domowników, tworzenie list zakupów i dzielenia się nimi, przysyłanie zdjęć, czy odbieranie wiadomości. Family Hub to także domowe centrum rozrywki. Na dużym ekranie takiej lodówki możemy nawet obejrzeć ulubiony serial czy mecz. Wszyscy, którzy chcą żyć bardziej w stylu less waste, będą zadowoleni z faktu, że Family Hub ma we wnętrzu komory chłodzenia wbudowane aparaty, które pozwalają w każdej chwili sprawdzić stan domowych zapasów przez aplikację SmartThings w smartfonie. Nawet będąc w sklepie możemy zajrzeć do stojącej w domu lodówki Family Hub i kupić tylko najpotrzebniejsze produkty, których w niej brakuje.

Automatyczne dozowanie detergentów

Nowoczesnym i wygodnym rozwiązaniem dostępnym w bardziej zaawansowanych urządzeniach jest funkcja automatycznego dozowania detergentów. Proces ten może odbywać się np. za pomocą niezależnych butli ze skoncentrowanym środkiem czyszczącym lub z wykorzystaniem specjalnych pojemników z detergentem. 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 zmiękczenia 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 pralkach Miele stosowane jest rozwiązanie TwinDos. Pozwala ono na precyzyjne dozo-



TOFLESZ Pearl Swarovski

wanie detergentów i zapewnia higienę użytkowania 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. Z kolei w nowych zmywarkach Miele stosowany jest natomiast PowerDisk – pojemnik w kształcie



FABER Belle Plus Gold

taj pralkę z Home Connect, kiedy pranie będzie gotowe”.

Komfortowe otwieranie drzwi

Wygodne sterowanie to nie wszystko! 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.

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.

Modułowe chłodzenie i mrożenie

Producenci starają się, aby sprzęt gospodarstwa domowego był jak najlepiej dopasowany do wymagań

konsumentów. Opracowują rozmaite urządzenia w formie modułów, które mogą być dobierane w zależności od potrzeb użytkowników. Innowacyjną serią premium urządzeń chłodniczych Cube Refrigerator oferuje firma Samsung. Znalazły się w niej trzy modele niewielkich lodówek: Wine, Beer i Beauty. Te modułowe chłodziarki dostępne są w różnorodnych stylowych kolorach, które można doskonale dopasować do każdego wystroju wnętrza. Ich wyjątkowy design umożliwia ustawienie jednego urządzenia na drugim, co oznacza, że lodówki z łatwością można umieścić w dowolnym pomieszczeniu – także w sypialni. Specjalna technika chłodzenia zapewnia, że lodówki pracują na tyle cicho, by nie zakłócać snu. Można je połączyć także z podobnym stylistycznie oczyszczaczem powietrza Cube, tworząc tym samym idealnie połączony system urządzeń, bez których nie może się obyć żadne stylowe, nowoczesne mieszkanie.



CIARKO Tubus W



Fot. Samsung

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

Okapy w wersji premium

Modeli klasy premium nie brakuje w segmencie okapów. W tym sprzęcie liczy się jednak nie tylko skuteczność pochłaniania oparów, sposób sterowania, ale przede wszystkim konstrukcja i design. Wyjątkowe pod względem wzornictwa modele znajdziemy zarówno wśród modeli przyściennych, wyspowych, sufitowych jak i podszafkowych.

Okap jest często wykorzystywany nie tylko podczas przygotowywania potraw, ale także jako stylowe źródło światła. Dostępne na rynku modele okapów w zdecydowanej większości wyposażone są we własne oświetlenie (obecnie najczęściej LED-owe). Nadaje ono kuchni wyjątkowy nastrój i wpływa na wygląd oraz funkcjonal-

Ekskluzywna i designerska seria lodówek Cube Refrigerator marki Samsung obejmuje trzy modele. Są one przeznaczone do chłodzenia innych produktów – wina, piwa oraz kosmetyków.

ność pomieszczenia. Kiedyś oświetlenie traktowane było jedynie jako praktyczny dodatek, dzięki któremu gotowanie stawało się łatwiejsze. Dzisiaj rola oświetlenia mocno się zmieniła. Nowoczesne oświetlenie o odpowiednio dobranej temperaturze barwowej wnosi powab, swoistą „magię”, staje się elementem dekora-



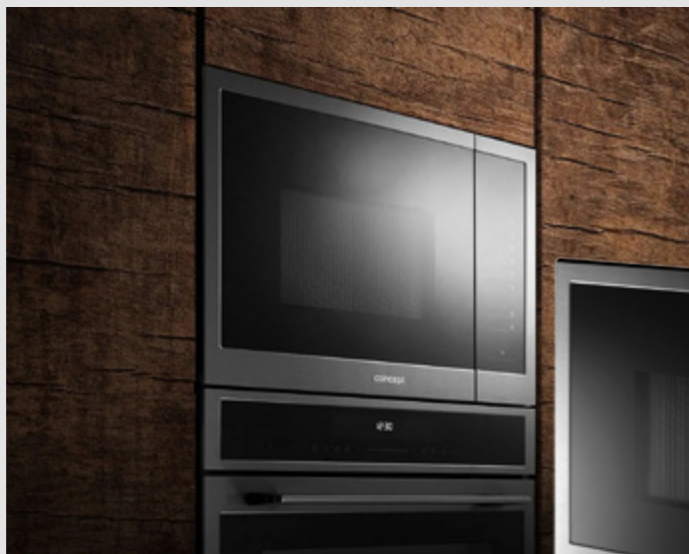
NOVY Panorama



AGD PREMIUM

Spójne wzornictwo

W sprzęcie gospodarstwa domowego, oprócz funkcjonalności liczy się także design. Różnorodne linie wzornicze w AGD oferuje firma Concept. Jedną z najnowszych w ofercie tego producenta jest linia Titania. Wykorzystuje ona elementy z ciemnej stali nierdzewnej, dzięki którym w kuchni może zapanować prawdziwa elegancja. Znajdziemy w niej m.in. piekarniki, chłodziarkozamrażarki oraz kuchenkę mikrofalową do zabudowy – MTV7525ds. Kuchenka ma 25 l pojemności i wyróżnia się atrakcyjnym, bezramkowym wzornictwem. Została wyposażona w nowoczesny, intuicyjny i wygodny w obsłudze, a do tego łatwy w czyszczeniu dotykowy panel sterowania. Wymiary kuchenki są idealnie dopasowane do piekarników z linii Titania. Dzięki temu może ona stanowić wraz z modelem ETV8260ds lub ETV8260ds stylowy i funkcjonalny kuchenny „tandem”.



ności. Nie zabrakło również funkcji blokady rodzicielskiej, która blokuje przyciski panelu sterowania, co zapobiega przed przypadkowym uruchomieniem urządzenia przez dzieci. Wewnątrz kuchenki znajduje się obracany talerz o średnicy 315 mm. Moc mikrofal wynosi 900 W, a moc grilla 1000 W.

Fot. Concept (x2)

matycznych programów i 5 poziomów mocy grzania oraz funkcję szybkiego startu. Umożliwia też rozmrażanie oraz grillowanie żywności.

matycznych programów i 5 poziomów mocy grzania oraz funkcję szybkiego startu. Umożliwia też rozmrażanie oraz grillowanie żywności.

cji i ma istotny wpływ na projektowanie kuchni. Co ważne, w wielu produkowanych obecnie modelach okapów dostępna jest regulacja temperatury barwowej oświetlenia. Umożliwia ona dostosowanie tego parametru do innych elementów oświetleniowych wykorzystywanych w domowej aranżacji.

Płyty zintegrowane z okapem

Wśród urządzeń premium na uwagę zasługują również płyty grzejne zintegrowane z okapem. Tego typu modele mają wyciąg zainstalowany bezpośrednio na płycie (najczęściej pomiędzy polami grzejnymi). Montując w kuchni takie urządzenie, nie tylko oszczędzamy miejsce, ale także skutecznie radzimy sobie z oparami podczas kulinarnych przygód – opary z nad garnków nie roznoszą się po całej kuchni, a trafiają wprost do wyciągu. Płyta z wbudowanym okapem jest też dobrym rozwiązaniem, jeśli chodzi o łatwość obsługi. Zazwyczaj okap automatycznie dostosowuje swoją pracę do wybranej mocy grzania płyty, co skutecznie skraca czas ustawiania parametrów obu urządzeń. Dodatkowo płyta z wyciągiem jest wyjątkowo modnym elementem dzisiejszych wnętrz i klienci coraz chętniej zwracają na nią uwagę z powodu bardzo przemyślanego wzornictwa – płytę można zamontować na równi z blatem, a okapu niemal nie widać w kuchennej przestrzeni.

Okapy w płycie grzejnej to doskonała propozycja zwłaszcza w wypadku wysp kuchennych czy niewielkich aneksów. Sprawdzają się również wtedy, gdy kuchnia jest otwarta na salon, a w kuchennej zabudowie liczy się każdy metr sześcienny, który może zostać wykorzy-

stany na przechowywanie przypraw, rozmaitych naczyń lub akcesoriów kuchennych. Okapy zintegrowane z płytą charakteryzują się dużą wydajnością i pod tym względem nie ustępują klasycznym konstrukcjom ściennym czy podszafkowym. Zapewniają stosunkowo cichą i efektywną pracę, a do tego potrafią być wyjątkowo energooszczędne.



VESTFROST W45



SIEMENS WT47XE0PL iQ800

KÄRCHER



WEŹ ODDECH!

W domu!
Zadbaj o wnętrze kompleksowo wybierając skuteczny oczyszczacz powietrza Kärcher AF 100, który wskaże poziom pyłu zawieszonego PM 2,5 w pomieszczeniu i stopień zużycia filtra.

Poznaj możliwości filtracyjne Kärcher AF 100 na www.karcher.pl



concept

innowacje w Twoim życiu



Trzydrzwiowe lodówki SIDE BY SIDE



LA7791ds

TITANIA

LA7791bc

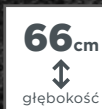
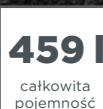
BLACK

LA7791ss

SIN=ONIA

LA7791wh

WHITE



klasa energetyczna

całkowita pojemność

głębokość

szerokość

total no frost

kąt otwierania drzwi

sprężarka inwerterowa

extra cicha

zmienna strefa

LED oświetlenie

sterowanie dotykowe