



POBIERZ
NUMER!



vestfrost

Temat numeru!

Winiarki

Okapy szafkowe

Zamrażarki skrzyniowe i szufladowe



MPM – wywiad:
30 lat na rynku AGD

Akcja
Cycling Recycling 2020

Nowości i innowacje
w dużym AGD

Wydarzenia z branży
AGD i nie tylko

Dobre chłodzenie dobrego wina



Jaka jest najlepsza temperatura do przechowywania białego i czerwonego wina? Jak zapewnić winu odpowiednią temperaturę, żeby po otwarciu butelki cieszyć się w pełni jego smakiem? Jak chronić ten szlachetny trunek przed działaniem słońca i wydobyc z wina to, co najlepsze? Odpowiedzi na te pytania może być zakup odpowiednio pojemnej i funkcjonalnej winiarki. Ten segment rynku nie ma w Polsce jeszcze tak wielu zwolenników, jak chociażby w Wielkiej Brytanii czy we Francji. Polacy stają się jednak coraz bardziej wymagający, jeśli chodzi o wyposażenie gospodarstwa domowego, i coraz chętniej sięgają również po tego typu sprzęt. Chłodziarki opracowane specjalnie z myślą o przechowywaniu wina wykorzystują szereg rozwiązań, dzięki którym może ono znacznie dłużej zachowywać swoje walory. Są to przede wszystkim szyby z filtrem UV, który ogranicza szkodliwe dla wina promieniowanie, drewniane półki, które niwelują drgania, czy rozmaite systemy zapewniające optymalną wilgotność w komorze chłodzenia. Na rynku dostępne są również modele wyposażone w osobne strefy, co umożliwia przechowywanie różnych gatunków wina w jednym urządzeniu. Jest więc w czym wybierać w poszukiwaniu najlepszego dla siebie modelu. Oprócz winiarek sporo miejsca w tym wydaniu „InfoProduktu” poświęcamy okapom szafkowym – niemal niezauważalnym, a jednocześnie niezastąpionym w kuchni modelom do zabudowy. W numerze poruszymy również tematykę zamrażarek skrzyniowych i szufladowych, a więc dużych i pojemnych modeli umożliwiających długie przechowywanie dużych porcji żywności. Zapraszam do lektury.

Łukasz Sowiński

Serwis informacyjny

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

Wywiad – MPM

Rozmowa z Piotrem Płochockim – właścicielem firmy MPM agd SA.



12

Cycling Recycling z Łodzią

Przedstawiciele firm RE-MONDIS Electrorecycling i ELECTRO-SYSTEM wybrali się wraz z podróżnikiem i ekologiem Dominikiem Dobrowolskim w trasę szlakiem polskich parków narodowych. Wszystko to w ramach ekologicznej wyprawy rowerowej Cycling Recycling. **14**

Przechowywanie wina w domowym zaciszu

Winiarki, czyli specjalistyczne chłodziarki do przechowywania i dojrzewania wina, to urządzenia, które dużą popularnością cieszą się m.in. we Francji i wielu in-

nych państwach Europy Zachodniej i Południowej. Także polscy konsumenci coraz częściej nabierają te produkty.



16

Parametry techniczne winiarek

Optymalne warunki przechowywania mają znaczący wpływ na walory smakowe trunku, jego wyrazistość, a nawet kolor. Jednak sommelierski kunszt i użytkowanie winiarki nie ograniczają się jedynie do wybrania temperatury, jaka ma panować wewnątrz urządzenia.



20

Funkcje i systemy w winiarkach

Oprócz funkcjonalnych rozwiązań należy pamiętać

SPIS TREŚCI:

tać o użytkowaniu winiarek, które ułatwiają stosowane w nich rozwiązania techniczne i rozmaite funkcje.



24

Nowości w dużym AGD

28, 42

Komfortowe mrożenie żywności

Urządzenia takie jak zamrażarki służą głównie do dłuższego przechowywania żywności. Sprawdzają się one przede wszystkim tam, gdzie jest potrzeba przechowywania dużej ilości produktów spożywczych różnego typu. **32**

Niewidzialne i skuteczne pochłanianie oparów

Eleganckim i niemal niewidocznym rozwiązaniem w aranżowaniu przestrzeni kuchennej jest zastosowanie modelu szafkowego. Jest to dość duża i przy tym mocno zróżnicowana grupa urządzeń. **48**



Amica
for living

Nowa płyta indukcyjna. Wielozadaniowa - jak Ty.



Płyty **INDUKCJA** 2.0

Mnóstwo ról, mnóstwo zadań, milion rzeczy na głowie... Czy tak wygląda Twój dzień? Z nową **płytą indukcyjną 2.0** od Amica Twoje codzienne obowiązki staną się łatwiejsze! Nie trać czasu i zagotuj wodę na makaron lub ryż w 60 sekund, dzięki **PowerBooster**. Nie martw się o wielkość naczyń – **AutoBridge** pozwala na gotowanie w dużych naczyniach łącząc automatycznie dwa pola w jedno. Oszczędzaj nie tylko swój czas, ale także energię i pieniądze – nowa płyta indukcyjna **zużywa do 40% mniej energii.*** Gotuj szybko, elastycznie i energooszczędnie!

*w porównaniu z płytą ceramiczną

Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW	Ściągnij plik	Akcja, promocja	Przypomnienie daty
Globalna strona WWW	Przekierowanie	Porady prawne	Słownik pojęć
Wyślij e-mail	Wyświetl film	Pokaz slajdów	Alfabet marek



www.infomarket.edu.pl

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

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

Amazon

Inwestuje w Łodzi

Prezydent Łodzi Hanna Zdanowska ogłosiła kolejny etap inwestycji Amazona w centrum logistyki e-commerce w regionie łódzkim. Obiekt o powierzchni 40 tys. m² zostanie powiększony o kolejne 33 tys. m².

Pozwoli to stworzyć 500 nowych miejsc pracy w ciągu najbliższych 12 miesięcy, oprócz ponad 100 stanowisk, które dotychczas zapowiadał Amazon. Inwestycja w Łodzi będzie dziewiątym centrum logistycznym Amazona w Polsce. Jest to trzecia faza inwestycji Amazona w regionie łódzkim. Firma zatrudnia już 700 pracowników w centrum logistycznym w Pawlikowicach, uruchomionym jesienią 2019 r., a do końca roku planuje utworzyć łącznie ponad 600 miejsc pracy w swojej lokalizacji w Łodzi. Inwestycje są odpowiedzią na rosnące zapotrzebowanie klientów na usługi Amazona w całej Europie i znacząco powiększają się zasięg działalności firmy w centralnej Polsce. Amazon rozpoczął rekrutację na szereg nowo utworzonych stanowisk, w tym dla inżynierów, specjalistów HR i IT, specjalistów BHP i finansów oraz kierowników operacyjnych.

– *Dotychczasowe doświadczenia z wysoko wykwalifikowanymi i zmotywowanymi pracownikami w regionie łódzkim, jak również owocna współpraca z lokalnymi władzami i biznesem utwierdzają nas w przekonaniu, że rozszerzenie naszej obecności w Łodzi było dobrym wyborem.*



W Amazonie jesteśmy dumni, że możemy kontynuować swój rozwój i inwestycje, tworząc jednocześnie więcej stałych miejsc pracy w Polsce. Cieszymy się, że już ponad 16 tys. osób wybrało Amazona na swojego pracodawcę. Naszym celem jest oferowanie konkurencyjnego wynagrodzenia, pakietu benefitów i dużych możliwości rozwoju kariery. Wierzymy, że nowe centrum logistyczne Amazona przyczyni się do znaczącego wzrostu gospodarczego w regionie łódzkim – powiedział Marian Sepesi, dyrektor regionalny ds. operacji Amazon.

Amica

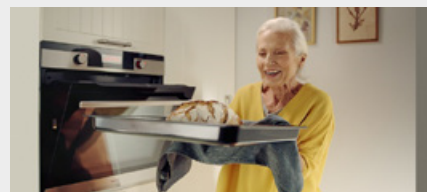
Polska marka sprzętu AGD niesie wsparcie w trudnych czasach

Być blisko ludzi, ułatwiać im życie, odpowiadać na ich potrzeby, nieść wsparcie i pomoc potrzebującym – w swojej najnowszej kampanii wizerunkowej marka Amica podkreśla swoje polskie korzenie i opowiada historię o tym, co od zawsze jest dla niej najważniejsze.

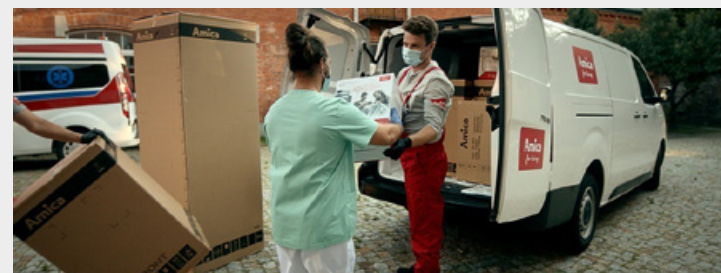
Codzienne sytuacje, sprzęt gospodarstwa domowego i „nowa rzeczywistość” w tle. Działająca na rynku od ponad 70 lat Amica udowadnia, że bez względu na okoliczności wnikliwie obserwuje rzeczywistość i w ekspresyjnym tempie reaguje zarówno na potrzeby swoich klientów, jak i przedstawicieli różnych zawodów, niosących pomoc w trudnym czasie pandemii.

Zwykli ludzie i nowi bohaterowie, którzy każdego dnia troszczą się o innych. Dziadkowie pieką w domowym zaciszu chleb dla ukochanej wnuczki, kurier wracający późno do domu, pielęgniarka parząca kawę podczas długiego dyżuru – w obliczu pandemii marka Amica zatroszczyła się o to, by sprzęt gospodarstwa domowego ułatwiał i uprzyjemniał nie tylko domową codzienność, ale także

o to, by dotarł do tych, którzy każdego dnia walczą o nasze zdrowie i bezpieczeństwo. – *Od zawsze dbamy o to, by produkowane przez nas sprzęty były odpowiedzią na potrzeby konsumentów.*



Staramy się wnikliwie obserwować otaczającą nas rzeczywistość. Niespodziewana pandemia koronawirusa pokazała, że tylko działając razem, jesteśmy w stanie pokonać zagrożenie, dlatego nasza marka ekspresowo włączyła się w pomoc. Wsparliśmy szpitale, laboratoria, stacje ratownictwa, domy opieki społecznej i jednostki OSP w całej Polsce. Udzieliśmy także pomocy uczniom, którzy potrzebowali sprzętu niezbędnego do domowej edukacji, i dzięki Fundacji Amicis dostarczyliśmy tablety ułatwiające organizację lekcji. Doskonale zdajemy sobie sprawę z wyjątkowości obecnej sytuacji i cieszymy się, że możemy wspierać bohaterów walczących każdego dnia o zdrowie i bezpieczeństwo nas wszystkich – mówi Paweł Rydz, dyrektor marketingu w grupie Amica. Najnowszy spot wizerunkowy marki Amica łączy w sobie dwa tematy: produktowy i CSR-owy. Całość tworzy spójną, przyciągającą uwagę historię, w której każdy z nas odnajdzie fragment swojej rzeczywistości.



perfection
without
compromise

^
GESTURE CONTROL
v

OKAP GC-BOX

www.ciarko.com

Bosch

Zwiększa udział energii elektrycznej ze źródeł odnawialnych

Na drodze ku osiągnięciu neutralności klimatycznej odnawialne źródła są kluczowym obszarem umożliwiającym firmom wprowadzenie optymalizacji. Bosch rozszerza swoją działalność w zakresie produkcji własnej energii elektrycznej w swoich lokalizacjach i będzie długoterminowym odbiorcą energii ze źródeł odnawialnych w nowo wybudowanych farmach wiatrowych i solarnych.

W tym celu koncern technologiczno-usługowy zawarł na wyłączność trzy długoterminowe umowy na zakup energii elektrycznej pozyskiwanej z instalacji fotowoltaicznych z następującymi dostawcami: RWE, Statkraft i Vattenfall. Pomimo trudnej sytuacji spowodowanej pandemią koronawirusa Bosch nasila działania zmierzające do realizacji ambitnych planów klimatycznych. *– Zmiany klimatyczne nie zrobiły sobie przerwy, więc my również nie zamierzamy jej robić. Do końca roku osiągniemy nasz ambitny cel i jako producent nie będziemy już pozostawiać śladu węglowego –* powiedział Volkmar Denner, CEO grupy Bosch. Wszystkie 400 lokalizacji Boscha na świecie osiągnęły wóczas neutralność klimatyczną.

Lokalizacje grupy Bosch w Niemczech osiągnęły neutralność klimatyczną już pod koniec 2019 r.



– Nasze wysiłki na rzecz transformacji w energetyce będą kontynuowane po roku 2020. Inwestowanie w odnawialne źródła energii jest tego dowodem – dodał Denner, wyjaśniając, że choć aktywność w obszarze klimatu kosztuje, to jednak brak aktywności byłby jeszcze bardziej kosztowny, tym bardziej że inwestowanie w zwiększanie efektywności energetycznej prowadzi także do redukcji kosztów.

Oprócz odnawialnych źródeł energii Bosch inwestuje przede wszystkim w efektywność energetyczną swoich własnych lokalizacji, aby osiągnąć neutralność klimatyczną. Od teraz do roku 2030 spółka planuje w dalszym ciągu poprawiać ekologiczną jakość neutralności emisyjnej, zwiększając stopniowo zakres tych dwóch kierunków działań. Efektywnym narzędziem krótkoterminowym jest zakup zielonej energii z istniejących elektrowni i skompensowanie w całości emisji CO₂, których nie da się uniknąć, w wyniku prowadzonych działań na rzecz poprawy klimatu.

Samsung

Przedsiębiorcze lato w Inkubatorze Samsunga

W lubelskim i białostockim Inkubatorze Samsunga rozpoczął się cykl bezpłatnych webinarów zatytułowany „Przedsiębiorcze lato”. Podczas serii wirtualnych spotkań uczestnicy mogą dowiedzieć się więcej na temat tego, w jaki sposób rozwijać swój biznes w sieci oraz z jakich narzędzi korzystać, aby być efektywnym przedsiębiorcą.

Startupowcy, przedsiębiorcy, managerowie kreatywni, studenci i wszyscy zainteresowani tematyką biznesową mają szansę wziąć udział w bezpłatnych webinarach poświęconych tematom istotnym dla funkcjonowania w sieci. Spotkania potrwać do końca września, a ich celem jest

przekazanie niezbędnej wiedzy oraz wskazanie narzędzi, dzięki którym przedsiębiorcy będą mogli efektywnie rozwijać swój biznes.

Pierwsze z webinarów odbyło się 13 sierpnia i dotyczyło zagadnień związanych z prawem autorskim w świecie cyfrowym. Podczas spotkania poruszane były m.in. kwestie prawne dotyczące prowadzenia działalności kreatywnej w Internecie, a także udostępniania materiałów online. Webinarium poprowadziła Natalia Mileszyk – prawniczka z Fundacji Centrum Cyfrowe, zajmująca się prawem cyfrowym, reformą prawa autorskiego i polityką otwartościową.

Kolejne spotkanie – zaplanowane na 26 sierpnia – dotyczyło prowadzenia profilu firmy za pomocą platformy LinkedIn oraz wykorzystania jej do budowania sieci kontaktów oraz angażowania społeczności. Swoją wiedzę na ten temat podzieliła się Dagmara Pakulska – trenerka, konsultantka i publicystka w zakresie szeroko pojętego e-marketingu.

9 września przedsiębiorcy będą mieli okazję poznać przykłady tego, jak współpracować z dużymi markami jako visual designer. W meandry przemysłu kreatywnego wprowadzi uczestników Beata Barrakuz Śliwińska – multidyscyplinarna projektantka, visual designer, ilustratorka i autorka okładek muzycznych. Cykl przedsiębiorczego lata zakończy ekspert i mentor startupowy Adam Trojańczyk. 24 września opowie o tym, jak technika oraz startupy mogą zmieniać świat na lepsze, a także jak rozwijać startup, aby miał szansę odnieść sukces. O profesjonalne przygotowanie wirtualnych spotkań zadba Neweconomy, operator Samsung Inkubator w Lublinie i Białymstoku. Na wydarzenia nie trzeba się zapisywać, wszystkie e-spotkania transmitowane będą na profilu Neweconomy na Facebooku.



Comitor

Dla projektantów wnętrz i nie tylko

Dostępne w ofercie firmy Comitor zlewozmywaki marki Blanco dla wielu projektantów wnętrz, właścicieli salonów kuchennych czy szefów kuchni, stanowią wsparcie w ich codziennej pracy.

Silgranit jest odporny na zarysowania i pęknięcia podczas wykonywania prac kuchennych. Uderzenie garnka czy patelni nie powoduje na nim pęknięć, odprysków i rys. Zlewozmywaki z tego materiału są higieniczne i neutralne w kontakcie z żywnością, co oznacza, że produkty spożywcze można poddać obróbce bezpośrednio na zlewozmywaku. Nawet jeśli składniki zostaną na jego



zauważalne także w dotyku. Przypominający kamień materiał niezwykle łatwo się czyści, a do tego jest odporny na temperaturę do 280 °C. Te właściwości sprawiają, że zlewozmywak posłuży nam przez wiele lat. Silgranitowe zlewozmywaki są dostępne w różnych kolorach i kształtach, dzięki czemu można dopasować je do każdego wystroju kuchni. Spoglądając na współczesne projekty kuchni, wyraźnie jednak widać, że symbolem nowoczesnego stylu stały się ciemne zlewozmywaki. Najbardziej poszukiwany kolor „głęboka czerń” oferowany przez Blanco to jeden z bestsellerów firmy Comitor. Równie dobrze sprawdza się w kuchniach nowoczesnych, jak i tych urządzonych w stylu industrialnym, minimalistycznym czy loftowym. Modele dostępne w sklepie internetowym Comitor, a także w dwóch salonach firmowych w Łodzi i warszawskiej Domotece występują w wielu kolorach oraz konfiguracjach: jako zlewozmywaki narożne, prostokątne, okrągłe, wpuszczane w blat i nablatowe, wersje 1-komorowe, 1,5-komorowe czy 2-komorowe. Tak duże zróżnicowanie pozwala na indywidualne dopasowanie pomysłu na kuchnię.

powierzchni przez kilka godzin, nie zmieniają swojego smaku. Silgranit jest solidny jak skała – nie odbarwia się ani nie blaknie, nawet przy bezpośrednim nasłonecznieniu. Ten kompozytowy materiał zawiera aż 80 proc. naturalnego granitu. Jest to widoczne nie tylko dla oka, ale

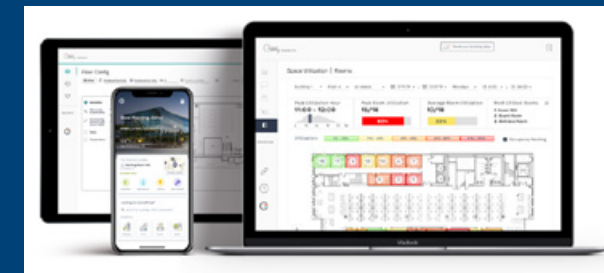


Siemens

Partnerstwo z Salesforce

Firmy Siemens i Salesforce ogłosiły strategiczne partnerstwo w celu opracowania nowego pakietu rozwiązań technicznych dla miejsc pracy, który będzie wspierał przedsiębiorstwa na całym świecie w bezpiecznym ponownym otwieraniu.

Partnerstwo obejmuje serwis Work.com, zbudowany przez Salesforce oraz rozwiązania „inteligentnej” infrastruktury firmy Siemens, w tym Comfy oraz Enlighted. Kluczowe rozwiązania obejmują „bezdotykowe biuro” z mobilnymi kartami wstępu do budynku i wind oraz system bezpiecznego zarządzania miejscem pracy, który pozwala pracownikom na rezerwowanie sal konferencyjnych i biurka za pomocą aplikacji Comfy, która wysyła w czasie rzeczywistym powiadomienia o przekroczeniu bezpiecznej liczby uczestników w pomieszczeniu. Dodatkowo dzięki wykorzystaniu danych o zajętości przestrzeni dostarczanych przez Enlighted i gromadzonych w ramach Comfy, w tym dotyczących obecności pracowników oraz rezerwacji biur i pomieszczeń, firmy będą mogły usprawnić proces śledzenia wzajemnych kontaktów w Work.com.



Pozwoli to na szybsze i dokładniejsze reagowanie w sytuacjach awaryjnych. Śledzenie kontaktów będzie rozwiązaniem typu opt-in, zapewniającym poszanowanie prywatności użytkowników. Połączenie najlepszej w swojej klasie techniki IoT firmy Siemens z rozwiązaniami Salesforce Work.com umożliwi klientom podejmowanie decyzji w oparciu o dane w czasie rzeczywistym i stworzy elastyczne ramy dla przyszłych działań w miejscu pracy. Firmy Siemens i Salesforce jako pierwsze wdrożą nowe rozwiązania we własnych biurach, w tym w siedzibie głównej Siemens Smart Infrastructure w Zug w Szwajcarii oraz Salesforce Tower w San Francisco.

– Bezpieczny powrót ludzi do miejsc pracy jest globalnym wyzwaniem, dlatego ważne jest, aby firmy chroniły swoich pracowników w celu budowania zaufania i pewności siebie. Wspólnie z Salesforce możemy szybko wspierać przedsiębiorstwa na całym świecie we wdrażaniu rozwiązań, które pomagają pracownikom w powrocie do biura, jednocześnie kładąc podwaliny pod długoterminową cyfrową transformację w miejscach pracy – powiedział Roland Busch, zastępca dyrektora generalnego i członek zarządu Siemens AG.



LG

Rekordowy wynik sprzedaży

Innowacyjne lodówki LG InstaView Door-in-Door zostały docenione przez klientów z całego świata i okazały się hitem sprzedaży, a liczba sprzedanych modeli przekroczyła już milion sztuk.



Każdego dnia w około 150 krajach na 6 kontynentach sprzedawanych jest średnio ponad 700 sztuk. Lodówki LG InstaView podbiły także kuchnie Polaków i stały się najczę-

ściej wybieranymi modelami w Polsce w kategorii side by side w segmencie premium. LG InstaView Door-in-Door zostały zaprojektowane z myślą o osobach, które cenią stylowe wyposażenie kuchni i jej funkcjonalność. Ze względu na elegancki wygląd oraz praktyczne funkcje lodówki z tej serii zostały nagrodzone w najważniejszych

konkursach wzornictwa przemysłowego na świecie, takich jak „Red Dot Design Award” oraz „iF design Award”, a także wyróżnione w Polsce w konkursie „Dobry Wzór” 2018. — Sprzedaż przekraczająca milion sztuk stanowi potwierdzenie, że LG potrafi projektować zróżnicowane produkty najlepszej jakości, dzięki którym zajmuje czołowe pozycje w wielu kategoriach AGD — powiedział Dan Song, prezes działu Home Appliance & Air Solution Company w firmie LG Electronics.

Chcąc zaspokoić rosnący na całym świecie popyt na lodówki InstaView, firma LG wprowadziła to wygodne rozwiązanie do większej liczby urządzeń, w tym lodówek typu multidoor oraz side by side. Ponadto ciesząc się popularnością panel InstaView jest też stosowany w innych urządzeniach LG, takich jak chłodziarka do wina LG Signature i lodówki z techniką ThinQ.

Nazwa LG InstaView pochodzi od panelu w drzwiach urządzenia, który w odpowiedzi na dwa stuknięcia przekształca się w przezroczyste okno. Dzięki temu bez otwierania drzwi można zobaczyć produkty spożywcze znajdujące się we wnętrzu lodówki, ograniczając tym samym utratę zimnego powietrza.

Bosch

Perfekcyjna kuchnia

Urządzenia do zabudowy marki Bosch tworzą doskonały zespół, wyposażony w innowacyjne funkcje, zapewniające przyjemność gotowania. Wykonane z bardzo dobrej jakości materiałów urządzenia o starannie dopracowanym wzornictwie nadadzą każdej kuchni wyjątkowy charakter.

Od przechowywania produktów, przez ich obróbkę i podanie potraw, po zadbanie o czystość oraz higienę — marka Bosch pomaga w codziennych obowiązkach oraz zapewnia doskonale rezultaty na każdym etapie. Dodatkowo



innowacyjna technika Home Connect łączy dom, umożliwiając sterowanie urządzeniami ze smartfona oraz zapewnia wsparcie serwisowe i zdalną diagnostykę.

Nieważne, czy preferujemy nowoczesną wyspę kuchenną czy ciąg szafek — wzornictwo piekarników i płyt grzewczych Bosch może spełnić nasze oczekiwania. Piekarniki marki Bosch z parowarem oferują ogromny wybór trybów pracy, dostosowanych do najrozmaitszych potrzeb, oraz gwarantują doskonale rezultaty — zarówno przy realizacji prostych, jak i wykwinnych dań. Kuchnia, która sprząta się sama, to nie kwestia marzeń, a rzeczywistość. Zmywarka SME68TX26E, mieszcząca 13 kompletów naczyń, zadba o higienę i perfekcyjną czystość każdego dnia. Techni-

ka PerfectDry, która dostępna jest w zmywarkach Boscha, zapewnia skuteczne suszenie wszystkich naczyń, również tych ze szkła i tworzyw sztucznych, a aplikacja Home Connect zainstalowana na smartfonie powiadomi użytkownika o liczbie pozostałych tabletek czy zakończonym cyklu mycia.

Nie tylko naczynia myją się same, ale również urządzenia. Program MachineCare służy do cyklicznego czyszczenia zmywarki ze zgromadzonych zanieczyszczeń. Wystarczy opróżnić komorę, dodać specjalny detergent, a w zaledwie 90 minut urządzenie będzie jak nowe. W piekarnikach, samoczyszczenie pirolityczne wypala wszystkie zabrudzenia w temperaturze 480 °C oraz oferuje trzy warianty cyklu, dostosowane do poziomu zanieczyszczenia wnętrza.



Siemens

Kuchnia odpowiednio połączona i wyposażona

Nowoczesne kuchnie coraz częściej są otwarte. Bywa, że znajdują się na środku salonu lub w innych mało typowych dla nich przestrzeniach — na poddaszu czy w piwnicy. Aranżacja, która będzie wyglądać wyjątkowo oraz spełniać kuchenne wymagania, może być wyzwaniem. Urządzenia marki Siemens łączą te dwa aspekty, oferując doskonały design, który odmieni każdą kuchnię.

Płyta grzewcza Siemens z zintegrowanym wyciągiem jednocześnie ma funkcję grzania i pochłaniania zapachów. Perfekcyjne wzornictwo łączy się tutaj z nowoczesnymi rozwiązaniami technicznymi. Doskonałym przykładem jest tutaj 80-centymetrowy model EX87SLX67E, który gwarantuje niemal nieograniczone możliwości gotowania i zapewnia dużą elastyczność użytkowania, także dzięki funkcji flexInduction, która dostosowuje pola grzewcze do naczyń o średnicy do 24 cm — dla większej swobody.

Termoobieg 4D, szybkie nagrzewanie czy coolStart — dopasowane do potrzeb najbardziej wymagających użytkowników systemu dostępne w stalowym piekarniku HB676GS56 marki Siemens pozwolą przygotować różnorodne dania bez wysiłku. Z kolei zastosowane w chłodziarkozamrażarce Siemens (np. w modelu KG49NAXDP)



rozwiązania pozwalają na bezpieczne przechowywanie produktów spożywczych z zachowaniem ich świeżości. Czujniki systemu freshSense natychmiast reagują na zmiany temperatury i przejmują kontrolę nad chłodzeniem.

Szybkie, oszczędzające czas programy dostępne w urządzeniach Siemens sprzyjają korzystaniu z radości życia, pozwalając ich użytkownikom cieszyć się z wolnych chwil, a technika Home Connect sprawi, że dom stanie się „inteligentny” i dopasowany do indywidualnych potrzeb. Można połączyć się z urządzeniami z dowolnego miejsca na świecie — gdziekolwiek i kiedykolwiek. Można zajrzeć do wnętrza chłodziarki, będąc w sklepie, rozgrzać piekarnik jeszcze przed powrotem do domu oraz odkryć nowe kulinarne inspiracje dzięki przepisom zawartym w aplikacji Home Connect.



Amica

Przepis na garden party

Początek lata przyniósł poluzowanie kwartanowych restrykcji. Ciepłe i słoneczne dni zachęcają do wyjścia z domu, dlatego najlepiej zorganizować kameralne spotkanie na balkonie, tarasie czy w ogrodzie. Proste rozwiązania są najlepsze, dlatego podczas organizacji garden party warto postawić na naturalność i minimalizm.

Organizując garden party, nie możemy zapominać o odpowiednim poczęstunku dla gości! Letni sezon to babcie kolorowe owoce i warzywa, które warto wykorzystać. Nieodłącznym elementem plenerowych imprez jest także grill — najlepiej postawić na elektryczny, dzięki któremu unikniemy nieprzyjemnej chmury dymu i spalonego na węgiel jedzenia. W gorące dni warto zrezygnować z tłustych, ciężkich dań na rzecz chudego mięsa i warzyw. Dobrą opcją na poczęstunek są także lekkie i świeże salatek.

Podczas letnich przyjęć warto zastąpić tradycyjne alkohole lekkimi i orzeźwiającymi koktajlami. Nie zapomi-

najmy także o tym, że garden party nie może obyć się bez domowej lemoniady — w końcu to kwintesencja wakacji! Co ważne, zorganizowanie udanego garden party nie musi oznaczać żmudnych



przygotowań i długiego sprzątanego — kluczem jest dobre „kuchenne zaplecze”. Pojemna lodówka z funkcją Cool-Management System (np. Amica BK3245.6DFOMAA) bez problemu pomieści jedzeniowe zapasy i świetnie schłodzi napoje, a praktyczna zmywarka do zabudowy z funkcją OpenDry (np. Amica DIM665ACG) — automatycznego otwierania drzwi (dzięki któremu możemy za-



pomnieć o wycieraniu naczyń) — bez problemu upora się ze szklankami, talerzami i kieliszkami. Na koniec warto dodać, że nieodłącznymi elementami spotkań z przyjaciółmi, obok grilla, są kawa i ciasto. Praktyczny przelewowy ekspres do kawy z młynkiem (np. Amica CD 4011) pozwoli szybko zaserwować wyborną, aromatyczną kawę dla wielu osób jednocześnie, a do domowych wypieków przyda się niezawodny piekarnik do zabudowy, np. model marki Amica z linii X-Type z praktyczną funkcją pirolitycznego czyszczenia, dzięki której urządzenie wyczyści się samo, bez detergentów.

Samsung

Era nowych wirtualnych doznań

„Life Unstoppable” to wydarzenie zorganizowane przez Samsunga, w ramach którego firma zaprezentowała najnowsze smartfony, urządzenia ubieralne, telewizory, produkty audio i AGD.

Przygotowana przez Samsunga interaktywna podróż w wirtualnym świecie pozwoliła na poznanie produktów, a także przekonanie się, jak urządzenia wprowadzone w 2020 r. zapewniają rozrywkę, pobudzają kreatywność oraz efektywność w działaniu, tak ważne w dzisiejszym cyfrowo połączonym świecie.

Wydarzenie „Life Unstoppable” to dynamiczna, 45-minutowa wirtualna podróż w głąb najnowszych rozwiązań technicznych firmy Samsung. Prezentery oraz specjalnie zaproszeni goście pokazali, jak wprowadzane przez Samsunga innowacje pozwalają na tworzenie rozwiązań ukierunkowanych na łączność, współpracę i ciągłość działania tak, żeby nic nie było w stanie nas powstrzymać.



Interaktywna forma prezentacji to doskonały sposób na odkrycie nowych urządzeń – smartfonów, telewizorów i urządzeń AGD – bez konieczności wychodzenia z domu. Innowacje zintegrowanego systemu firmy Samsung dostarczają rozwiązania odpowiadających na potrzeby użytkowników, poczynając od udogodnień związanych z domową rozrywką, przez tworzenie niesamowitych wrażeń z grania, a na wydajnych urządzeniach smart kończąc. Wszystko to tworzy przestrzeń dla kreatywnej pracy i zabawy, zarówno w domu, jak i poza nim.

Tegoroczna cyfrowa forma prezentacji to jeden z wielu sposobów, w jakie firma stara się dostosować do globalnych zmian związanych z ograniczeniami dotyczącymi podróży, miejsca pracy oraz osobistych interakcji między ludźmi.



– Firma Samsung kontynuuje wprowadzanie przełomowych innowacji dla naszych klientów. Cieszymy się, że możemy na nowo odkrywać sposoby prezentacji, które umożliwiają przedstawienie naszej najnowszej linii smartfonów, urządzeń typu wearables, telewizorów, urządzeń AGD i innych. Jest to podróż, która pokaże, jak nasza przełomowa technika oparta na łączności, napędza życie tak, by było nie do zatrzymania – mówi Benjamin Braun, Samsung Europe's chief marketing officer.

B/S/H/

Home Connect i loteria z nagrodami

Przypominamy o trwającej loterii promocyjnej zorganizowanej przez firmę BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., w której do wygrania są karty podarunkowe Netflix oraz hulajnogi elektryczne. Loteria trwa do 31 grudnia 2020 r.

Od rozpoczęcia loterii w lutym tego roku przewidzianych jest łącznie 15 losowań. Ostatnie zostało zaplanowane na 14 stycznia 2021 r. Losowanie kart Netflixa odbywa się co miesiąc. Łącznie w puli jest aż 55 kart o wartości 120 zł, a więc każdego miesiąca taką nagrodę otrzyma 5 szczęśliwców. Losowanie hulajnogi

(modelu Xiaomi MiJia) będzie odbywało się co kwartał. Pierwsze zostało zaplanowane na 16 kwietnia 2020 r. Szczegóły i terminy poszczególnych losowań znajdują się w regulaminie akcji. Aby wziąć udział w losowaniach, należy mieć zarejestrowane konto w aplikacji mobilnej Home Connect



i połączyć z nią swoje dowolne urządzenie, a w formularzu zgłoszeniowym podać m.in. e-numer tego urządzenia (z tabliczki znamionowej) i datę rejestracji sprzętu w aplikacji Home Connect.

Zwycięzcy w poszczególnych losowaniach nagród zostaną poinformowani o wygranej za pomocą wiadomości wysłanej pocztą elektroniczną. Dodatkowo informacja o laureacie w postaci imienia, pierwszej litery nazwiska oraz miasta zamieszkania zostanie opublikowana na www.home-connect.com/pl/pl. Na wspomnianej stronie internetowej dostępny jest także szczegółowy regulamin promocji.

ENVIROPOL PL

Elektrośmieci zbieramy – zwierzaki wspieramy

Należący do grupy ASEKOL PL zakład przetwarzania ENVIROPOL PL z Gliwic organizuje mobilne zbiórki elektroodpadów, a także rozmaite akcje edukacyjne. Jedną z nich jest akcja pod nazwą „Elektrośmieci zbieramy – zwierzaki wspieramy”.



Jej celem jest nie tylko zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz wsparcie dla potrzebujących zwierząt, ale także upowszechnianie wiedzy z zakresu postępowania z elektrośmieciami. W akcję chętnie włączają się rozmaite urzędy, a także placówki oświatowe. Ma więc ona dodatkowy wydźwięk, ponieważ umożliwia rozwijanie aktywności i świadomości ekologicznej wśród dzie-

ci i młodzieży, jak również dorosłych mających bezpośredni wpływ na ich edukację.

W ostatnim czasie, w ramach wspomnianej akcji, przedstawiciele Rady Rodziców w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Lubawce przekazali firmie ENVIROPOL PL ponad 2 tys. zużytych baterii. Zostały one zebrane przez uczniów klas 2a i 2b ze wspomnianej placówki. Do akcji „Elektrośmieci zbieramy – zwierzaki wspieramy” postanowiły przyłączyć się również Urzędy Gminy w Lubawce i w Kamiennej Górze, przy których można było oddawać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny, a także zużyte baterie i akumulatory przenośne. Każdy 1 kg zebranych telefonów to 5 zł, które zostanie przeznaczo-

ne na rzecz lokalnego schroniska na zakup środków pierwszej potrzeby, np. misek, koców czy karmy. ENVIROPOL PL angażuje się również w inne kampanie edukacyjne i charytatywne. Prowadzi Ogólnopolski Program Edukacyjny „Ze starego nowe” oraz konkurs zbiórki elektrośmieci „Elektrośmieci oddajesz – nagrody dostajesz!”. We współpracy z Fundacją Dajemy Dzieciom Siłę promuje także zbiórkę elektrośmieci wśród biegaczy.



LG

Zwrot w akcji

Firma LG przygotowała dla klientów akcję promocyjną, w której można otrzymać zwrot części gotówki wydanej na zakup lodówki side by side z techniką Door-in-Door.

Promocja obowiązuje w wybranych sklepach stacjonarnych i internetowych. Aby skorzystać z oferty, należy kupić lodówkę firmy LG objętą promocją i zachować dowód zakupu, a następnie zarejestrować urządzenie za pośrednictwem strony internetowej strefalg.pl/DID. Oprócz modelu zakupionego produktu należy podać nazwę sieci sprzedaży, w której dokonano zakupu, datę transakcji i cenę, za jaką została nabyta lodówka, a także numer



seryjny urządzenia. Do zgłoszenia należy dołączyć skan lub zdjęcie dowodu zakupu oraz zdjęcie naklejki znamionowej, która znajduje się na obudowie produktu (z widocznym numerem seryjnym). Dołączyć należy również zdjęcie lodówki z miejsca instalacji, adres zamieszkania oraz numer rachunku bankowego, na który ma zostać przekazana kwota zwrotu. Ta zależna jest od modelu zakupionej lodówki i może wynosić od 100 zł (np. przy zakupie mode-



lu GSJ470DIDV) do nawet 3000 zł (jeśli klient zakupi model LSR100).

Szczegółowy regulamin akcji promocyjnej i pełna lista produktów nią objętych wraz podanymi kwotami zwrotu dostępne są na www.strefalg.pl/DID. Door-in-Door to rozwiązanie wykorzystujące dodatkowe drzwi, za którymi znajdują się produkty postawione na półkach wewnętrznej części urządzenia. Zastosowanie podwójnych drzwi ułatwia dostęp do najczęściej wyciąganych z lodówki produktów, co zmniejsza dostawanie się do wnętrza ciepłego powietrza. To z kolei związane jest z mniejszym zużyciem energii elektrycznej przez urządzenie i większą izolacją temperatury w środku. Ma to również przedłużyć świeżość przechowywanych produktów. Rozwiązanie to jest szczególnie przydatne dla domowników, którzy po otwarciu urządzenia nie wiedzą, na jaki produkt mają ochotę.

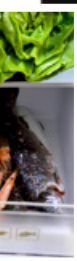
Marka z 30-letnią historią



Rozmowa z **Piotrem Płochockim**, właścicielem firmy MPM agd SA

Redakcja: MPM to polska firma z bogatym, bo już ponad 30-letnim, doświadczeniem w branży. Wszystkie zaczęło się w 1989 r. Proszę nam opowiedzieć nieco o początkach działalności firmy. Czy to prawda, że wszystko zaczęło się od... czajników elektrycznych? **Piotr Płochocki:** Jeżeli zaczęliśmy od czajników, to warto przypomnieć, że produkcja ich była kolejnym etapem w działalności w gruncie rzeczy „młodej” firmy MPM, wtedy jeszcze o nazwie MPM Product. Rozpoczęcie produkcji było wynikiem ogromnego popytu na importowane czajniki i inny sprzęt kuchenny z Niemiec. Przejście z czystego importu na produkcję było dużym przedsięwzięciem, zważywszy na to, że trzeba było zacząć od lokalizacji produkcji, wyboru modelu, zakupu form wtryskowych, wyboru dostawców komponentów itd. Dzisiaj wiemy, że ta długookresowa strategia okazała się sukcesem. Historia firmy od momentu założenia do dzisiaj jest bardzo bogata – od impor-

Fot. MPM (x3)



tu produktów nieelektrycznych znanych marek, urządzeń elektrycznych, przez własną sieć sklepów Smile, produkcję czajników, robotów kuchennych i termowentylatorów, po świadczenie usług serwisowych. Na pewnym etapie działalności firmy pojawiły się także tematy zupełnie spoza branży, czyli hotele spa.

■ Duży sprzęt AGD pojawił się w ofercie MPM-u znacznie później. Co spowodowało, że postanowili Państwo wejść również w ten sektor rynku urządzeń gospodarstwa domowego?

Na tę decyzję, a był to rok 2008, wpłynęło wiele czynników, które w skrócie przedstawiały się następująco: brak na rynku niezależnego dostawcy dużego sprzętu AGD, stosunkowo tania dolar i euro – tak ważne w zakupach importowych oraz dobre relacje

W Żyrardowie pod Warszawą znajduje się nowoczesne centrum dystrybucji firmy MPM. Jego projektowanie i budowę rozpoczęto w 2018 r.

z firmami producentkami z rynku europejskiego i azjatyckiego. Równie duże znaczenie miały także synergia działań handlowych wynikająca z komplementarnej palety produktów – duże i małe AGD oraz zwiększenie rozpoznawalności marki MPM, dające potencjalnie łatwiejsze wejście na rynek.

■ Obecnie w dużym AGD możemy znaleźć m.in. urządzenia marki Sam Cook, a wśród

W ofercie firmy MPM znajdziemy m.in. zaawansowane technicznie chłodziarko-zamrażarki wielkogabarytowe, które zapewnią długotrwałe przechowywanie żywności, a do tego oszczędność energii elektrycznej.



nr 9, wrzesień 2020

nich m.in. stylowe chłodziarko-zamrażarki wielkogabarytowe, coraz popularniejsze w polskich gospodarstwach domowych. Czym wyróżniają się modele Sam Cooka spośród dostępnych na rynku?

Z założenia Sam Cook z racji funkcji i designu urządzeń został zaprojektowany jako marka premium. Po zrealizowaniu pierwszego etapu, jakim było wdrożenie do dystrybucji małego sprzętu AGD, przyszła kolej na duże AGD. Lodówki multi door i french door w charakterystycznej estetyce to pierwsze modele w tej grupie produktowej, następnie płyta indukcyjna w układzie z wyciągiem dolnym, okap typu tuba, piekarnik o dużej pojemności z dużą liczbą funkcji oraz płyta gazowa z palnikiem typu wok. Poza funkcjonalnością produkty z linii Sam Cook wyróżniają się ciekawym wzornictwem, z przewagą koloru czarnego.

■ Sam Cook to jednak niejedyna marka własna firmy. Sukcesywnie i z sukcesem na przestrzeni lat pojawiały się na rynku kolejne. Jakie obecnie brandy ma w ofercie MPM i jaki sprzęt jest w nich dostępny?

Oczywiście, w portfolio naszych brandów królują MPM i Sam Cook. Marki przeznaczone dla innych grup produktowych to Smile – produkty z grupy AGD nieelektrycznych oraz Haus & Luft – produkty z grupy związanej z jakością powietrza, a więc klimatyzatory, oczyszczacze i osuszacze.

■ Czy wspomniane urządzenia AGD oferowane przez MPM pochodzą wyłącznie z zagranicznej produkcji, czy też jakaś część z nich powstaje także w polskich fabrykach?

Strategią firmy jest dywersyfikacja produkcji i posiadanie alternatywnych, równorzędnych dostawców danej grupy produktowej. Zlecamy produkcję naszych wyrobów między innymi w Europie, Azji, jak i w Polsce. W kraju, koncentrujemy się obecnie na produkcji okapów. Mamy też pomysły na inne produkty „Made in Poland”, ale jeszcze za wcześnie, aby o tym mówić.

■ W 2018 r. MPM rozpoczęło budowę centrum dystrybucji AGD. Dlaczego postanowili Państwo utworzyć tego typu placówkę i co zdecydowało o tym, że została ona ulokowana właśnie w Żyrardowie?

Rozszerzenie portfolio produktowego oraz zapewnienie sprawności logistycznej determinują posiadanie coraz to większych powierzchni magazynowych. Do końca 2018 r. funkcjonowaliśmy w oparciu o dwa magazyny (Milanówek i Błonie – przyp. red.), a nawet wspomagaliliśmy się trzecim magazynem – dla produktów sezonowych. Taki model nie zapewniał jednak możliwości optymalizacji kosztów związanych z wysyłkami, jak i z prawidłową organizacją pracy zespołów ludzkich, szczególnie w okresie zwiększonej liczby zamówień. Postawiliśmy na koncentrację. Wybór Żyrardowa jako lokalizacji centrum dystrybucji to wynik analizy możliwości zatrudnienia pracowników magazynowych w okolicach dużych inwestycji logistycznych koło Błonia, Grodziska Mazowieckiego czy Pruszkowa. To także dobre miejsce ze względu na komunikację, bo centrum dystrybucji znajduje się blisko autostrady

www.infoprodukt.pl

Z wykorzystaniem sprzętu AGD firmy MPM możemy zaaranżować funkcjonalne kuchenne wnętrza, zgodne z naszymi potrzebami i upodobaniami.



Fot. MPM (x3)

A2, w przyszłości być może także Centralnego Portu Lotniczego.

■ MPM prężnie działa jednak nie tylko w Polsce, ale również na wielu rynkach zagranicznych. Gdzie, oczywiście poza granicami naszego kraju, sprzęt MPM jest najpopularniejszy?

Eksport to kolejny projekt stale rozwijany w firmie MPM. Zaczynaliśmy bardzo skromnie, koncentrując się na kilku rynkach wschodnich. Z czasem przez akwizycję i udział w targach doszliśmy do poziomu ponad 20 rynków, w tym rynków Europy Zachodniej – Hiszpania, Niemcy oraz kraje skandynawskie. Dzisiaj takie państwa jak Ukraina, Węgry, Hiszpania oraz kraje bałtyckie to miejsca poza Polską, gdzie najczęściej sprzedajemy. Eksport wymusił w firmie zmiany organizacyjne, przygotowanie dokumentacji, jak i opakowań na poszczególne rynki oraz inne planowanie stocku magazynowego. Dla firmy opartej o znaczące zakupy w imporcie wpływy z eksportu, szczególnie w okresie znacznego osłabienia złotówki, są bardzo ważne, gdyż niwelują straty na różnicach kursowych.

■ Czy za granicą dostępne są wszystkie wspomniane wcześniej marki oferowane przez MPM, czy też wyłącznie wybrane brandy?

Oczywiście, bazową marką jest MPM i to ona stanowi podstawę biznesu w eksporcie. Są jednak firmy zagraniczne, które poszukują dedykowanych grup produktowych, i tu wychodzimy z ofertą pozostałych naszych marek, a więc Smile, Sam Cook oraz Haus & Luft.

■ W ubiegłym roku uczestniczyli Państwo po raz pierwszy oficjalnie jako wystawca na berlińskich targach IFA. Jak wspominają Państwo tamtą imprezę targową? Czy możemy spodziewać się MPM-u ponownie w Berlinie na jednej z najbliższych edycji?

Uczestnictwo w targach IFA w 2019 r. to początek nowej drogi w zakresie wystawiennictwa. Zaczęliśmy od lokalizacji, która nie w pełni spełniała nasze oczekiwania, ale tylko tak mogliśmy się znaleźć w gronie wystawców.



Kontakty, które nawiązaliśmy, racjonalnie rozwijamy, ale jesteśmy ostrożni w ogłaszaniu sukcesu. Stawiamy na zrównoważony rozwój. Dużo więcej obiecywaliśmy sobie po roku 2020, zwiększając dwukrotnie powierzchnię wystawienniczą, ale COVID-19 unicestwił nasze plany. Zgłosiliśmy nasz akces nawet do „okrojonej” wersji targów, ale do dzisiaj, a jest sierpień 2020, niewiele wiemy o ostatecznej organizacji, włącznie z tym, czy się odbędą.

■ Jakie plany ma MPM na dalszy rozwój firmy oraz oferowanych marek i urządzeń?

Otwarcie trzeba powiedzieć, że epidemia COVID-19 zmieniła sposób patrzenia na rynek i poszczególne grupy produktowe. Na przykład nowy model zwiększonych zapasów spożywczych i przygotowywanie posiłków w domu bardzo zdynamizowały rynek zamrażarek, ale też urządzeń takich jak wypiekacze do chleba. Przykłady możemy mnożyć, ale są one bazą do przemysłów i szukania nowych produktów, albo wprowadzania nowych funkcji do tych już dostępnych na rynku. W grupie dużego AGD koncentrujemy się obecnie na wprowadzaniu produktów zgodnie z nową klasyfikacją grup energetycznych oraz rozwijamy grupę sprzętu do zabudowy. Naszym „bohaterem” w grupie małego AGD będzie nowoczesny, wielofunkcyjny termorobot z funkcją Wi-Fi, którego premiera ma odbyć się już we wrześniu. Podsumowując krótko te trzy dekady w historii polskiej niezależnej marki MPM – postrzegam je jako czas pełen zaangażowania, kreatywnej pracy, ciekawych projektów i doświadczeń. Mam nadzieję, że przyszłość będzie równie dynamiczna.

■ Dziękując za rozmowę, życzę zatem dalszego tak dynamicznego rozwoju.

Rozmawiał Łukasz Sowiński

Cycling Recycling z Łodziq



←↑ Uczestnicy akcji przez niewiele ponad tydzień odwiedzili aż 7 parków narodowych położonych we wschodniej Polsce.

Niespełna miesiąc po skierniewickiej zbiórce elektroodpadów przedstawiciele firm REMONDIS Electrorecycling i ELECTRO-SYSTEM ponownie wyruszyli w teren. Tym razem dosłownie, bo 24 lipca wybrali się wraz z podróżnikiem i ekologiem Dominikiem Dobrowolskim w trasę szlakiem polskich parków narodowych. Wszystko to w ramach wspólnej ekologicznej wyprawy rowerowej Cycling Recycling. Była to już 5. edycja tej wyjątkowej akcji. Tym razem odbyła się ona pod hasłem „EKOrowerowe Parki Narodowe” i patronatem prezydenta Suwałk Czesława Renkiewicza. Rozpoczęła się w Suwałkach zbiórką elektroodpadów, podczas której zebrano 100 kg baterii i 1470 kg ZSEiE. Jej trasa prowadziła przez najpiękniejsze parki narodowe Polski Wschodniej, począwszy od Wigierskiego PN, przez Biebrzański PN, Narwiański PN, Białowiecki PN, Poleski PN, Roztoczań-

ski PN, aż po Bieszczadzki PN. Wyprawa zakończyła się 2 sierpnia wynikiem blisko 700 km aktywnej edukacji ekologicznej w terenie!

Tradycyjnie już „ekocyklistom” towarzyszyła maskotka Łodzi, która z zapałem informowała mieszkańców miejscowości mijanych na trasie wyprawy i spotykanych po drodze turystów, jak prawidłowo postępować ze użytym sprzętem i bateriami oraz dlaczego jest to tak ważne dla środowiska i nas wszystkich. Przekonywała, że to właśnie oni mają największy wpływ na to, co dzieje się z odpadami, które powstają w ich domach. To od nich zależy, gdzie trafi zużyta lodówka – na dzikie wysypisko czy do specjalnego zakładu, w którym zostanie prawidłowo przetworzona, niebezpieczne substancje będą zneutralizowane, a odzyskane surowce trafią do powtórzonego użytku.

Podobnie jak w latach ubiegłych wyprawa cieszyła się dużym zainteresowaniem mieszkańców miejscowości



→ 5. edycja wyprawy rowerowej odbyła się pod hasłem „EKOrowerowe Parki Narodowe”.



↑ Na wyprawie nie mogło zabraknąć maskotki Łodzi, która pomagała edukować napotkanych mieszkańców na temat zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

leżących na jej trasie oraz lokalnych mediów, które na bieżąco relacjonowały jej przebieg. Cycling Recycling to nie tylko świetna przygoda dla jej uczestników, ale przede wszystkim doskonała okazja do wyjścia z eduka-



↑ Akcja była na bieżąco relacjonowana na facebookowych profilach firm REMONDIS Electrorecycling i ELECTRO-SYSTEM, stronie internetowej www.cycling-recycling.eu oraz w lokalnych mediach.

cją ekologiczną i problemem zużytego sprzętu na ulice miast, miasteczek i wsi. Dociera tam, gdzie nie docierają konwencjonalne metody. Nie możemy przecież zapominać, że wszyscy jesteśmy odpowiedzialni za stan środowiska i wszyscy możemy o nie dbać, m.in. przez prawidłowe postępowanie ze użytym sprzętem i bateriami.

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,
- osiąganie 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.



Amica
for living

**Przechowywanie wina
w domowym
zaciszu**



Różnorodne gabaryty winiarek

Winiarki, czyli specjalistyczne chłodziarki do przechowywania i dojrzewania wina, to urządzenia, które dużą popularnością cieszą się m.in. we Francji i wielu innych państwach Europy Zachodniej i Południowej. Także polscy konsumenci coraz częściej nabywają te produkty.

Chłodziarki do wina przeznaczone są do długoterminowego przechowywania różnych rodzajów tego szlachetnego trunku. Zainteresowanie prawidłowym przechowywaniem i podawaniem wina zwiększa się, a na rynku pojawia się coraz większa liczba winiarek i producentów oferujących tego typu urządzenia. Wszystko to z korzyścią dla klienta, który może przebieierać w ofertach różnych marek i wybrać model, który będzie dopasowany do jego potrzeb.

Różnorodne rodzaje winiarek

Dostępne na rynku modele winiarek możemy klasyfikować głównie pod kątem aranżacji wnętrza. Wybierać można spośród tych wolnostojących, jak i do zabu-

dowy (w tym również konstrukcji podblatowych). Jednak obok konstrukcyjnego zaplecza należy przyrzeć się możliwościom technicznym urządzeń. Dostępne na rynku winiarki możemy też dzielić na urządzenia bez wydzielonych stref temperatury oraz te z wydzielonymi strefami. Te drugie mają niezależną regulację temperatury, wilgocci oraz zapewniają winu odpowiednią ilość światła, zależnie od strefy, w której jest przechowywane. Istotnym podziałem dostępnych na rynku winiarek jest ten uwzględniający ich gabaryty. Możemy tutaj wyróżnić modele kompaktowe, standardowe oraz szafy na wino. Te ostatnie wykorzystywane są przez zaawansowanych użytkowników i koneserów wina, a także w hotelach czy restauracjach.

WINIARKI KOMPAKTOWE

Modele te pozwalają przechowywać od kilku do maksymalnie kilkunastu butelek wina. Zaawansowanie zaplecze funkcjonalne pozwala na zapewnienie im jak najlepszych warunków. Tego typu winiarki mają regulację temperatury, którą można dostosować do rodzaju schładzanego wina. Można je swobodnie ustawić na kuchennym blacie.



WINIARKI STANDARDOWE



To modele, w których można przechowywać większe ilości wina, często mają kilka stref temperatur, co pozwala np. przechowywać różne gatunki wina. W tej grupie znajdziemy modele z drewnianymi półkami, specjalnymi drzwiami z filtrem UV czy dodatkowymi półkami na akcesoria. Są wśród nich modele zarówno wolnostojące, jak i do zabudowy.

SZAFY NA WINO

Są to modele o dużych gabarytach, a tym samym jest to propozycja dla właścicieli dużych domów, którzy mogą pozwolić sobie na przeznaczenie osobnego pomieszczenia na składowanie wina. Podobnie jak w wypadku modeli standardowych wśród tego typu urządzeń oferowane są urządzenia do zabudowy i wolnostojące.



vestfrost

Model: **FZ 410W**
Chłodziarka do wina

Ciesz się winem, gdy jest najlepsze

Sięgając po kieliszek wina, pamiętaj, że o pełni jego smaku decyduje nie tylko proces fermentacji, ale również sposób przechowywania. Dzięki **strefie Multi** możesz ustawiać różne temperatury dla górnej i dolnej strefy, by zagwarantować dokładnie taką temperaturę, jakiej potrzebuje wino.

Chłodziarka została wyposażona także w kompresor z technologią tłumienia drgań, zapobiegającą powstawaniu osadu oraz system podgrzewania wnętrza – **Heating element**. To rozwiązanie zagwarantuje stabilną temperaturę we wnętrzu winiarki, nawet gdy temperatura otoczenia będzie niższa niż ta potrzebna do odpowiedniego przechowywania wina.

Twoje wino jest pod dobrą opieką.

Klasa energetyczna **A**

Poziom hałasu **42 dB**

Pojemność **197** butelek

Drzwi z **zamkiem**

Półki z **naturalnego dębu**

Przyciemniane szkło z **filtrem UV**

vestfrosthome.eu

V



Parametry techniczne winiarek

Zależnie od rodzaju trunku może mieć on nieco inne wymagania odnośnie przechowywania i podawania. Optymalne warunki przechowywania mają znaczący wpływ na walory smakowe trunku, jego wyrazistość, a nawet kolor. Jednak sommelierski kunst i użytkowanie winiarki nie ograniczają się jedynie do wybrania temperatury, jaka ma panować we wnętrzu urządzenia.

Prawidłowe przechowywanie to także takie, w którym zapewniona jest optymalna wilgotność i jakość powietrza. Należy pamiętać o tym, że butelka, leżąc, oddycha. Aby przepływać powietrze przez korek był idealny, korek nie powinien być ani zbyt mokry, ani też zbyt suchy. Korkowane wino jest szczególnie narażone na zewnętrzne zapachy. Przez wilgotny korek niepożądane zapachy mogą z łatwością przedostać się do wnętrza butelki, co z pewnością wpłynie na smak wina. Nie bez powodu w profesjonalnych winnicach olbrzymią wagę przywiązuje się także do konstrukcji samego korka, aby wino przechowywane w butelce po zakorkowaniu nie traciło na swoich walorach, a wręcz przeciwnie – z czasem nawet zyskało. Winiarki, jako urządzenia profesjonalne, są w stanie zapewnić idealną wilgotność powietrza i stworzyć najlepsze warunki do dojrzewania trunku. Wino, zależnie od gatunku, powinno się bowiem spożywać w odpowiednim momencie jego „życia” – jedne lepiej smakują, gdy są młode, a inne dopiero z wiekiem nabierają odpowiedniej szlachetności.



Fot. Amica



Fot. Vestfrost



Fot. Camry



Fot. Bosch



CAMRY CR 8068

Pojemność urządzenia

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, jaką możemy zmieścić w jej wnętrzu.



VESTFROST FZ410W

Urządzenia podblatowe mieszczą ich zwykle nieco ponad 30. Z kolei duże, profesjonalne winiarki umożliwiają przechowywanie nawet do 200 standardowych butelek wina. Pojemność liczona w butelkach jest też ściśle powiązana z gabarytami takiej chłodziarki. Niektóre małe winiarki można z powodzeniem ustawić na kuchennym blacie, a w trakcie spotkania nawet na stole. Te największe i najpojemniejsze winiarki mają natomiast nawet ok. 2 m wysokości i w domowym wnętrzu zajmują mniej więcej tyle miejsca co standardowa chłodziarkozamrażarka.

Temperatura we wnętrzu

Winiarka może mieć jedną lub więcej różnych stref temperaturowych, co pozwala zapewnić odpowiednie warunki dla różnych rodzajów wina. Niektóre z nich przystosowane są specjalnie do długoterminowego przechowywania. Winiarki jednostrefowe działają na zasadzie chłodzenia grawitacyjnego. Jak wiadomo, chłodne powietrze gromadzi się na dole

W zależności od rodzaju przechowywanego wina konieczne jest ustawienie odpowiedniej temperatury we wnętrzu winiarki. Parametr ten możemy wygodnie kontrolować z wykorzystaniem wyświetlacza LCD.

Wino prawidłowo przechowywane

Jedną z tajemnic głębi smaku i aromatu wina jest jego prawidłowe przechowywanie. Warto więc zainwestować w odpowiedni do tego sprzęt. Dla osób ceniących jakość i styl na lata dobrym rozwiązaniem może okazać się chłodziarka MPM-48-CW-47 firmy MPM. Dzięki regulacji temperatury w zakresie od 11 do 18 °C oraz odpowiedniemu zaciemnieniu wnętrza zapewnia ona idealne warunki do składowania różnych rodzajów tego szlachetnego trunku. Duże znaczenie ma tutaj również wilgotność powietrza. Nie powinna być ona zbyt wysoka ani zbyt niska, aby nie skrócić potencjalnej „długości życia” wina. Chłodziarka firmy MPM zachowuje wilgotność komory na poziomie od 50 do 70 proc. Model MPM-48-CW-47 ma nowoczesne, eleganckie wzornictwo. Czarna obudowa, ekran LCD i elektroniczny panel sterowania powodują, że urządzenie z łatwością wpasuje się w każde otoczenie. Wnętrze chłodziarki wyposażone jest w 3 drewniane półki, które umożliwiają prawidłowe przechowywanie butelek. Niewiel-

kie gabaryty urządzenia (43 cm szerokości, 51 cm wysokości i 48 cm głębokości) sprawiają, że zmieści się ono



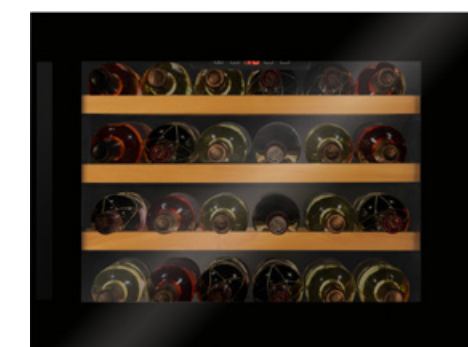
Fot. MPM (x2)

w każdej kuchni czy salonie. Pojemność winiarki to 48 l, wystarczająco dużo, żeby zmieścić jednocześnie 16 standardowych butelek wina. Dodatkowym atutem jest możliwość zamontowania drzwi z zawiasami po prawej lub lewej stronie, zależnie od potrzeb użytkownika.



BOSCH KSW38940

urządzenia, z kolei ciepłe masy powietrza unoszą się. Wymagające mniejszej temperatury wino białe powinniśmy zatem układać na dole, z kolei czerwone – na górze. Rozwiązanie to przywołuje analogię do tradycyjnych winiarskich piwniczek. Zbyt niska lub zbyt wysoka temperatura, a także jej wahania, mogą uruchomić niekorzystne procesy biochemiczne w winie. W celu zapewnienia optymalnej temperatury dla różnych gatunków wina producenci zwykle wyposażają winiarki w regulację tego parametru w pewnym zakresie, optymalnym dla rozmaitych trunków. Każdy gatunek wina rządzi się swoimi prawami. Wina białe, różowe i musujące preferują chłodniejsze otoczenie, a z wina czerwonego głębię smaku wydobędziemy tylko wtedy, gdy będzie leżakować w temperaturze nie niższej niż 15–18 °C.



AMICA WCB1K54B24.1

Chłodzenie wina w dwóch strefach

Winiarki zachwycają nie tylko wzornictwem, ale także funkcjonalnością. Na rynku dostępne są modele pozwalające na wielostrefowe chłodzenie przechowywanego trunku. Modelem wyposażonym w dwie strefy chłodzenia jest W45 z serii Function firmy Vestfrost, wyjątkowego specjalisty w produkcji chłodziarek do wina. W pierwszej strefie można ustawić temperaturę z zakresu od 5 do 10 °C, a w drugiej od 10 do 18 °C.

Dzięki temu w winiarce można przechowywać jednocześnie różne gatunki wina, stwarzając optymalne warunki do ich przechowywania. Model W45 może pomieścić do 44 butelek wina o standardowym rozmiarze

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

Wnętrze urządzenia podświetlane jest energooszczędnymi LED-ami. Metalowe półki z frontami z naturalnego dębu doskonale komponują się z ciemną obudową wi-

niarki, co dodaje urządzeniu elegancji połączonej z nutą tradycji i klasyki. Urządzenie wyposażono w filtr z aktywnym węglem pochłaniający zapachy, które mogłyby negatywnie wpłynąć na smak przechowywanego wina. Na zapachy narażone są szczególnie wina korkowane. Producent zaleca regularną wymianę filtra nie rzadziej niż raz do roku.

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

Wysokość winiarki można dopasować do potrzeb dzięki regulowanym nóżkom (od 82 do 89 cm). Szerokość i głębokość urządzenia wynoszą odpowiednio 59,5 i 57,3 cm. Model W45 pracuje w klasie efektywności energetycznej B. Roczne

zużycie energii to 198 kWh. Dwustrefowa winiarka Vestfrost jest wyjątkowo cichym urządzeniem. Poziom hałasu wytwarzanego podczas jej pracy nie powinien przekraczać 45 dB.



Regulacja wilgotności

W niektórych urządzeniach może być też możliwość regulacji wilgotności, co pozwala na ustalenie optymalnego poziomu wilgotności powietrza we wnętrzu urządzenia. Za odpowiednią wilgotność mogą również odpowiadać kamienie lawy, które polane wodą utrzymują stały poziom jej stężenia w powietrzu. Z kolei za czystość i nienaganną jakość powietrza odpowiedzialne są nowoczesne systemy filtracji, zastosowane w wielu nowoczesnych urządzeniach.

Cicha praca

Zaletą winiarek jest ich stosunkowo cicha praca. Głośność – mierzona w decybelach – w wielu modelach nie przekracza 45 dB, a w wypadku niektórych nawet 40 dB, co obrazowo można by porównać do lekkiego szmeru czy też spokojnej rozmowy. Dzięki temu cichą winiarkę możemy też z powodzeniem zainstalować w salonie, gdzie zwykle odpoczywamy, bo dźwięk wytwarzany podczas jej pracy nie powinien być dla nas uciążliwy. Wszystko jednak zależy tutaj od rodzaju zastosowanego kompresora i wentylatora, jak również gabarytów samego urządzenia.



MIELE KWT 6321 UG

Zalecane temperatury podawania wina

- 8–9 °C – lekkie białe wina oraz wina musujące i deserowe
- 10–11 °C – ciężkie białe wina oraz wina musujące
- 12–13 °C – pełne białe wina oraz niektóre wina deserowe
- 14–15 °C – lekkie, młode czerwone wina
- 16–17 °C – młode, złożone czerwone wina
- 18–19 °C – ciężkie, pełne i dojrzałe czerwone wina



GAGGENAU RW402261

Stwórz idealne warunki Château Margaux'82. W Twoim domu.



Wyśmienite wina na wyciągnięcie ręki. Chłodziarka Vario cooling 400.

Château Margaux jest jednym z najlepszych win z rocznika 1982. Profesjonalną ochronę cennych wartości zapewni mu nowa chłodziarka RW 466. Podzielona na dwie strefy z niezależną kontrolą temperatury i wilgotności oraz skuteczną redukcją wibracji pomieści do 101 butelek na wysuwanych teleskopowo, odpowiednio oświetlonych półkach. Przechowywane w takich warunkach Margaux utrzyma świetną kondycję i pełną gotowość do degustacji. **The difference is Gaggenau.**

Więcej informacji oraz adresy dystrybutorów dostępne na stronie www.gaggenau.com lub w naszym salonie firmowym w Warszawie, Al. Jerozolimskie 183.



Różnorodne funkcje i systemy

Oprócz funkcjonalnych rozwiązań należy wspomnieć o praktycznym użytkowaniu winiarek. Oświetlenie w nich zastosowane pozwala optymalnie rozświetlić wnętrze komory i ułatwia znalezienie pożądanej butelki, ale również efektywnie oświetla przechowywaną kolekcję trunków, gdy przeszklone drzwi winiarki są zamknięte.

Wiele osób przechowuje swoją kolekcję win w temperaturze pokojowej lub w tradycyjnej lodówce. Oba te rozwiązania są jednak na dłuższą metę zdecydowanie niekorzystne dla tego szlachetnego trunku. Oczywiście zupełnie inna sytuacja jest w przypadku, gdy chcemy przez jedną lub dwie doby przechować wino po otwarciu. Niemniej rozpatrując temat długoterminowego składowania butelek, lo-

Producenci często stosują we wnętrzu urządzenia drewniane półki, które niwelują szkodliwe dla wina wibracje, a jednocześnie nadają chłodziarce do wina elegancki wygląd.

Fot. Miele



Fot. Gaggenau



Fot. Bosch



Fot. Amica



VESTFROST CC 45BK

dówka absolutnie się do tego nie nadaje. Drgania jakie wytwarza sprężarka w znaczny sposób zakłócają proces dojrzewania wina i niszczą jego cząsteczki, przez co smak i aromat znacznie się pogarsza. Jeśli więc zamierzamy składować większą liczbę butelek wina przez dłuższy czas, warto zastanowić się nad kupnem winiarki, a przed tym zapoznać z funkcjami i systemami, jakie są w nich wykorzystywane.

Energooszczędne oświetlenie

Nadmiar światła i ciepła przyspiesza dojrzewanie wina i może negatywnie wpływać na jego smak i zapach, wytwarzając związki siarki. Producenci coraz częściej stosują energooszczędne oświetlenie LED, które nie tylko minimalizuje koszty eksploatacji, a także jest bezpieczne dla samego wi-

na, ponieważ świecące diody generują znacznie mniej ciepła niż żarówka czy świetlówka.

Innowacyjne wyświetlacze

Funkcjonalne modele mogą być też wyposażone w profesjonalne wyświetlacze (również dotykowe), które dzięki elektronicznemu sterowaniu ułatwiają regulację temperatury i pozostałych parametrów pracy winiarki. Użytkownicy, którzy nie



AMICA WCF1K15B7.1

chcą, aby osoby niepożądane regulowały funkcje urządzenia ani też je otwierały, mogą wykorzystać zabezpieczenie przed dziećmi.

Drewniane półki

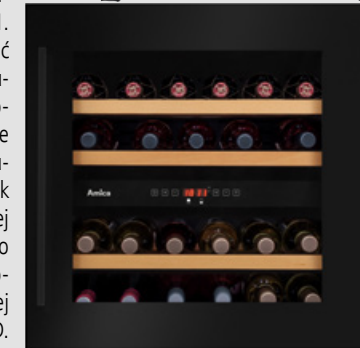
W winiarkach często stosowanym rozwiązaniem są drewniane półki, wykonywane z rozmaitych, niekiedy nawet egzotycznych gatunków drzew, które nie tylko efektywnie wyglądają i eksponują kolekcję, ale absorbują wilgoć i szkodliwe dla wina wibracje. Co ważne, producenci w swoich urządzeniach mogą stosować także uchylne półki, które pozwalają na regulację i dopasowanie ich do wielkości butelek. Mogą one być skonstruowane również tak, aby możliwe było ustawienie na nich stojących butelek (dzięki temu można przechowywać już otwarte butelki).

Odpowiednie drzwi

Drzwi w winiarkach są zwykle przeszklone, co pozwala na odpowiednie wyeksponowanie przechowywanej kolekcji wina,

Pojemne i funkcjonalne modele

W winiarkach ważnym aspektem jest nie tylko ich funkcjonalność, ale również pojemność. Do standardowego użytku wystarczający może okazać się model pozwalający na przechowywanie od kilkunastu do kilkudziesięciu butelek szlachetnego trunku, taki jak np. Amica WCB2K60B36.1. Może on pomieścić 34 standardowe butelki wina i doskonale wkomponuje się w zabudowę kuchenną. Jest to, jak dotąd, najbardziej pojemna, a do tego dwustrefowa chłodziarka do wina tej polskiej marki AGD. Urządzenie umożliwia długotrwałe przechowywanie ekskluzywnych gatunków wina w optymalnych warunkach, które do tej pory były zarezerwowane dla modeli produkowanych z myślą o profesjonalistach. Winiarka została wyposażona w dwie strefy chłodzenia z niezależną elektroniczną regula-



cją temperatury. Dzięki temu można w niej przechowywać różne rodzaje wina, wymagające innych ustawień tego parametru. Zakres regulacji temperatury wynosi od 5 do 20 °C. Wino przechowywane jest na drewnianych półkach, które niwelują niekorzystne dla tego trunku

wibracje i zapewniają urządzeniu elegancki wygląd. Użyteczność sprzętu podkreślają drzwi przestawne, które gwarantują wygodę użytkownika i pozwalają dostosować sposób otwierania winiarki do potrzeb użytkownika. Specjalna konstrukcja kompresora i wentylatora zapewnia cichą pracę oraz spokój domowników, szczególnie ważny, gdy winiarka znajduje się w otwartej kuchni, połączonej

z salonem. Dzięki przyciemnianej szybie anty-UV i wewnętrznemu oświetleniu LED, które nie emituje niekorzystnego dla wina światła i ciepła, trunek może w pełni zachować smak, a butelki umieszczone w chłodziarce będą świetnie się prezentować.

Fot. Amica

i wyposażone w filtr UV, który chroni trunek przed szkodliwym wpływem światła. Dodatkowo urządzenia mogą być również wyposażone w zabezpieczenia antywibracyjne, które chronią wino przed wstrząsami. Może być również dostępne automatyczne otwieranie i zamykanie drzwi w razie ich niedomknięcia. Winiarki mogą mieć też możliwość wygodnego montażu drzwi na lewą lub prawą stronę, zależnie od miejsca usytuowania urządzenia i preferencji użytkownika. Takie rozwiązanie przydaje się chociażby podczas remontu czy przeprowadzki. Dzięki temu łatwo dostosujemy kierunek otwierania drzwi do nowej aranżacji wnętrza, a nie aranżację wnętrza do tego, z której strony będziemy zmuszeni otwierać winiarkę.

Inny sposób na przechowywanie

Do przechowywania nie tylko wina, ale ogólnie pojętej żywności wykorzystywane są rów-



niez tzw. witriny chłodnicze. Są to jednak modele, których kluczowym zadaniem jest przede wszystkim odpowiednie wyeksponowanie przechowywanych produktów. Najczęściej drzwi takich urządzeń, podobnie zresztą jak w winiarkach są przeszklone, a oświetlenie odgrywa tutaj kluczową rolę. Mimo iż witriny kojarzone są wyłącznie z urządzeniami profesjonalnymi (stosowanymi w sklepach i restauracjach), dzisiejsze aranżacje pomieszczeń pozwalają na użycie ich również w domowych warunkach. Pojemność witrin chłodniczych jest zróżnicowana. Dostępne są kompaktowe urządzenia o pojemności powyżej 80 l, jednak witriny uniwersalne osiągają nawet 500 l i więcej. Funkcjonalność tych urządzeń jest porównywalna z najbardziej innowacyjnymi lodówkami. Witriny zatem mogą mieć automatycznie zamykające się drzwi, fachowe systemy chłodzące regulowane elektronicznie, a także antibakteryjne elementy, takie jak uszczelki czy powłoki wnętrza. Co ważne, witriny

GAGGENAU RW414304



Fot. Gaggenau



Fot. Vestfrost

Wzornictwo na przykładach

Dostępne na rynku chłodziarki do wina charakteryzują się różnorodnym wzornictwem. Najczęściej są to prostopadłocienne konstrukcje z eleganc-

Winiarki mogą być wyposażone w praktyczne, teleskopowe półki. Możliwość ich wygodnego wysunięcia znacznie ułatwia wyjęcie odpowiedniej butelki wina z wnętrza chłodziarki.

są bardzo komfortowe w użytkowaniu – mogą mieć nożny pedał otwarcia drzwi, kiedy użytkownik ma zajęte ręce, czy automatyczne wyłączenie chłodzenia, kiedy drzwi zostają otwarte (szczególnie praktyczne w sklepach oraz hipermarketach). Ponadto stylistyka witryn jest dziś bardzo wyszukana i nowoczesna. Oprócz uniwersalnych witryn na uwagę zasługują profesjonalne lamy chłodnicze wykorzystywane w gastronomii i przemyśle oraz regały chłodnicze, funkcjonalnie zbliżone do witryn.



VESTFROST WFG45



MPM MPM-107-CWH-09

jektowany przede wszystkim z myślą o tych użytkowników, którzy uwielbiają przyjęcia na świeżym powietrzu. Winiarka ma charakterystyczny walcowaty kształt, a na wyposażeniu znajduje się uchwyt oraz drewniane półki, na które można odstawić butelkę. Urządzenie można więc wykorzystać bezpośrednio do serwowania zimnych napojów przy stole lub jako dodatkowy blat.

Wśród wyjątkowych wzorniczo chłodziarek do napojów nie można nie wspomnieć o serii Cube Refrigerator firmy Samsung, która została zaprezentowana na targach CES 2020. Wśród trzech modeli dostępnych w tej linii znajduje się również kompaktowa chłodziarka do wina. Te modułowe chłodziarki dostępne są w różnorodnych stylowych kolorach, które można doskonale dopasować do każdego wystroju wnętrza. Ich wyjątkowy design o pięknym wykończeniu umożliwia ustawienie jednego urządzenia na drugim, co oznacza, że z łatwością zmieszczą się w dowolnym pomieszczeniu – także w sypialni. Specjalna technika chłodzenia zapewnia, że model z serii Cube Refrigerator pracuje na tyle cicho, by nie zakłócać snu. Można go zestawić także z podobnym stylistycznie oczyszczaczem powietrza Cube, tworząc tym samym idealnie połączony system urządzeń, bez których nie może się obyć żadne stylowe, nowoczesne mieszkanie.



MIELE KWT 6722 iGS

kim, czarnym, przeszklonym frontem. Nie jest to jednak regułą, co udowadniają niektórzy producenci oferujący tego typu sprzęt. Na przykład wolnostojące chłodziarki Miele, wyróżniają się wzornictwem opartym na prostych liniach. Są pozbawione widocznych uchwytów, dzięki czemu idealnie wtapiają się w najróżniejsze projekty kuchennych wnętrz. W ofercie tego producenta znajdziemy dwa rodzaje designerskich wykończeń – Blackboard Edition oraz BrilliantWhite. Pierwsze to modele z frontem tablicowym. Dzięki temu możemy pisać po nim kredą lub pisakiem kredowym, co pomaga w organizacji rozmaitych zadań do-

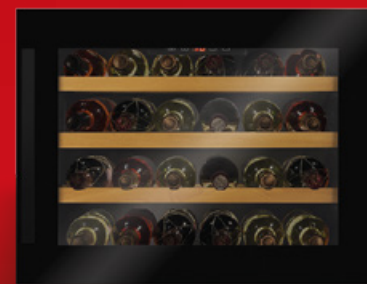
Fot. Amica



Solidne drzwi wyposażone w szyby z filtrem UV pomagają chronić wino przed negatywnym wpływem promieni słonecznych.



Odkryj idealny sposób na przechowywanie wina.



Amica VinoOptima System™

Jesteś miłośnikiem wina i zależy ci na tym, aby podczas przechowywania nie tracić jego smaku i walorów? Od dziś jest to możliwe w twoim domu – dzięki chłodziarkom do wina Amica. Winiarki wyposażone są w Amica **VinoOptima System™**, co oznacza, że gwarantują zawsze właściwe warunki przechowywania dla różnych typów win. Gdy masz ochotę rozkoszować się lampką wina, liczy się również Twoja wygoda. O to zadba Amica **ComfortUse System™**. Stylowe drewniane półki niwelujące szkodliwe dla wina wibracje, wygodne przestawne drzwi oraz niezwykle cicha praca winiarki sprawiają, że delektowanie się winem jest jeszcze przyjemniejsze. Winiarki Amica to pełnia smaku wina w twoim domu.

Suszenie ubrań z systemem AutoDry

Oferta suszarek bębnowych marki Bosch powiększyła się o innowacyjny model WTH850E7PL, należący do Serie | 4 tego producenta. Urządzenie wykorzystuje technikę AutoDry, która zapewnia automatyczną kontrolę rezultatów suszenia. To jednak niejedyne innowacyjne rozwiązanie techniczne, w jakie zostało wyposażone.



Model WTH850E7PL pracuje w oparciu o pompę ciepła i charakteryzuje się 7-kilogramowym wsadem. Klasa efektywności energetycznej urządzenia to A+. Dzięki odpowiednio zaprojektowanemu i wyposażonemu panelowi sterowania suszarka może być obsługiwana wygodnie, intuicyjnie i z największą precyzją. System AutoDry, jaki został tutaj zastosowany, wykorzystuje czujniki, które stale mierzą temperaturę i pozostałą wilgoć, a tym samym chronią pranie przed nadmiernie wysokimi temperaturami i przesuszeniem. Niezależnie od tego, czy chcemy, aby ubrania były suche na tyle, by włożyć je do szafy lub aby po wyjęciu były przygoto-



wane do prasowania, technika AutoDry zapewnia optymalny rezultat.

Urządzenie obsługuje rozmaite programy suszenia, m.in. specjalny program do łagodnego suszenia odzieży sportowej, a w szczególności tekstyliów wielowarstwowych, ale także do ubrań z mikrofibry lub włókien syntetycznych. W ramach tego programu tkaniny są delikatnie i precyzyjnie suszone w niższych temperaturach, a na końcu następują interwały suszenia w celu dokładnego wysuszenia warstw wewnętrznych. W celu idealnej ochrony przed przegrzaniem czujniki suszenia stale mierzą wilgotność, aby zapewnić doskonałe rezultaty suszenia, jednocześnie chroniąc odzież sportową i jej właściwości.

Model WTH850E7PL ma również program do szybkiego, 40-minutowego suszenia (Super 40'). Jest on przeznaczony dla ok. 1 kg odzieży z włókien syntetycznych lub cienkich tkanin bawełnianych, które nie wymagają delikatnego suszenia. Dzięki wykorzystaniu go z pra-

nieniem w programie Super 15', jaki dostępny jest w pralkach firmy Bosch, możemy mieć wypraną i wysuszoną odzież w mniej niż godzinę.

Suszarka ma również program czasowy ciepły. Umożliwia on uzyskanie najlepszych rezultatów suszenia dla niewielkiej liczby suszonych ubrań, zwłaszcza tych najdelikatniejszych lub składających się kilku warstw tkanin o różnych właściwościach. Programu tego należy również używać, jeśli dokupiony został kosz do suszenia wełny lub butów.

Nie zabrakło również specjalnego programu do suszenia wypełnionych pierzem lub puchem tkanin, takich jak kurtki, śpiwory. Ma na celu zapewnienie właściwej końcowej wilgotności wszystkich warstw pierza dzięki rozluźnianiu poszczególnych warstw ciepłym powietrzem oraz ruchom ubrań wewnątrz bębna. W rezultacie kurtki są wyjątkowo puszyste, a pierze rozluźnione, dzięki czemu bardzo dobrze zatrzymuje ciepło.

Innowacyjna technologia. Perfekcyjny efekt.

Nowa linia urządzeń do zabudowy Serie | 8

marki Bosch łączy precyzję wykonania z wyrafinowanym wzornictwem. Innowacyjne rozwiązania takie jak automatyczny system pieczenia PerfectChef, sensor PerfectBake i termosonda PerfectRoast gwarantują doskonałe rezultaty. A intuicyjny pierścień sterujący ułatwi realizację wszelkich kulinarnych wyzwań.

Serie | 8 to idealny wybór do Twojej wymarzonej kuchni. Szczegóły na: www.bosch-home.pl



SHARP. Chłodziarkozamrażarka SJ-GX820P-BK

Technika

Plasmacluster

i duża pojemność

Sharp oferuje wiele funkcjonalnych wolnostojących wielkogabarytowych chłodziarkozamrażarek. Jednym z najnowszych urządzeń tej marki jest pojemny model SJ-GX820P-BK wyposażony w technologię Plasmacluster zastosowaną w komorze chłodzenia.



przechowywanych produktów dzięki schładzaniu ich wilgotnym i chłodnym powietrzem. Funkcja ta schładza produkty z wykorzystaniem tylnego panelu, dzięki czemu zimne powietrze nigdy nie uderza bezpośrednio w żywność. Nowa chłodziarkozamrażarka Sharpa wykorzystuje J-Tech Inverter, czyli kompresor z inwerterem, co zapewnia mniejsze zużycie energii w porównaniu z tradycyjnymi kompresorami wykorzystywanymi w lodówkach. Wielkogabarytowa lodówka Sharpa należy ponadto do najcichszych tego typu urządzeń na rynku. Poziomy hałasu wytwarzanego podczas jej pracy wynosi zaledwie 36 dB(A). Wygodę użytkownika zapewnia system No Frost. Dzięki temu poszczególnych ko-

mór lodówki nie trzeba odszraniać, a zapachy nie mieszają się pomiędzy komorami. Pojemność użytkowa chłodziarki wynosi 394 l, a zamrażarki 211 l. Korzystanie z dostępnych komór chłodzenia i zamrażania ułatwia czworo drzwi. W wyposażeniu chłodziarki znajdują się m.in. szuflada na warzywa i owoce, dwie szuflady Extra Cool oraz praktyczne półki na drzwiach i pojemnik na jajka. Nie zabrakło także funkcji alarmu (wskaźnika) niedomkniętych drzwi. Wnętrze chłodziarki podświetlane jest energooszczędnymi LED-ami. Model SJ-GX820P-BK wyposażony jest w ręczną kostkarkę twistową, która przyda się nie tylko w upalne, letnie dni. Zamrażarka skrywa ponadto praktyczne szuflady, umożliwiające wygodne przechowywanie żywności. Czas utrzymania temperatury w wypadku braku zasilania wynosi 17 godz., a zdolność zamrażania to 9,5 kg/24 godz.

Urządzenie pracuje w klasie efektywności energetycznej A+++. Roczne zużycie energii wynosi 370 kWh (na podstawie wyników testu przeprowadzonego w normalnych warunkach w cyklu 24-godzinnym). Wymiary modelu SJ-GX820P-BK wynoszą 183 × 89,2 × 76,6 cm (odpowiednio: wysokość, szerokość i głębokość).

Działanie technologii Plasmacluster opiera się na wysoko stężonych dodatnich i ujemnych jonach, które uwalniane do poszczególnych komór chłodziarki zapobiegają skażeniu żywności i utrzymują jej świeżość przez dłuższy czas. Rozwiązanie to eliminuje 99 proc. przenoszonych w powietrzu bakterii i 97 proc. zarodników pleśni w chłodziarce. Żywność jest dłużej świeża, zachowuje walory smakowe i odżywcze. Reakcje, które zachodzą, wykorzystują wyłącznie siły natury, bez ingerencji syntetycznych substancji. W modelu SJ-GX820P-BK zastosowano ponadto system chłodzenia Advanced Hybrid Cooling, który ogranicza wysuszenie



Żyj lokalnie, myśl globalnie!



VacPac Pro
chłodziarko-zamrażarka
z funkcją pakowania
próżniowego.

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

SHARP

Be Original.

www.sharphome.eu



Urządzenia z tej grupy służą wyłącznie do dłuższego przechowywania żywności. Jak sama nazwa wskazuje, w zamrażarkach możemy przede wszystkim mrozić żywność. Zatem sprawdzą się one przede wszystkim tam, gdzie jest potrzeba przechowywania dużej ilości produktów spożywczych różnego typu.

Zamrażarki to grupa urządzeń, w których możemy uzyskać najniższą temperaturę spośród rozmaitych urządzeń chłodniczych dostępnych na rynku. Temperatura we wnętrzu zamrażarki sięga nawet $-26\text{ }^{\circ}\text{C}$, co pozwala na przechowanie produktów żywnościowych nawet przez kilkanaście miesięcy. Za granicę bezpiecznej temperatury przy tzw. głębokim mrożeniu uznaje się próg $-16\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Szuflady i skrzynie
Na rynku najpopularniejsze są dwa rodzaje zamrażarek – szufladowe i szufladowe. W zamrażarkach szufladowych, jak sama nazwa wskazuje, produkty przechowywane są w specjalnych szufladach. Niektóre modele mogą być

**Komfortowe
mrożenie
żywności**



FINLUX FR-CF100DA+W

Szufladowa zabudowa

Pojemna, a do tego energooszczędna zamrażarka szufladowa może doskonale się sprawdzić w kuchni czy aneksie kuchennym. Tego typu modele są zwykle jednodrzwiowe i po zabudowaniu frontem meblowym stają się praktycznie niewidoczne w kuchennej zabudowie. Przykładem funkcjonalnej jednodrzwiowej zamrażarki szufladowej jest SJ-S2197E00X firmy Sharp. Model ten należy do klasy energetycznej A++ (roczne zużycie energii wynosi 222 kWh). Jest to jeden z najbardziej prooszczędnościowych wyników w tej klasy sprężcie. Pojemność użytkowa urządzenia to aż 197 l. W ciągu 24 godz. urządzenie jest w stanie zamrozić do 15 kg żywności. Mrożonki można przechowywać w 8 wygodnych segmentach o różnej pojemności. W jednym z nich umiejscowiona została również kostkarka do lodu. Zamrażarka została też wyposażona w wewnętrzne podświetlenie LED i solidne szklane półki. Temperatura zamrażarki ustawiana jest z wykorzystaniem panelu sterowania znajdującego się w górnej części urządzenia w zakresie od -16 do -24 °C (co 2 °C). W razie braku prądu odpowiednie parametry zamrażania są utrzymywane przez ok. 9 godz. (przy zamkniętych drzwiach urządzenia). Nowa zamrażarka Sharpa charakteryzuje się stosunkowo cichą pracą – poziom emisji hałasu dla modelu SJ-S2197E00X nie powinien przekraczać 41 dB(A). Zamrażarka wykorzystuje system No Frost. Urządzenie ma wysokość 177 cm, 54 cm szerokości i 54,5 cm głębokości.



Fot. Sharp (x3)

Pojemność urządzeń

Tak jak klasyczne lodówki, tak również zamrażarki charakteryzują się różną pojemnością, która przekłada się na gabaryty urządzenia. Duże niosą ze sobą wiele korzyści. Przede wszystkim mamy więcej miejsca na produkty i do tego produkty różnego typu (wysokości, szerokości etc.). Jest to argument nieoceniony zwłaszcza dla dużych rodzin. Z kolei mniejsze zamrażarki, niezależnie od tego czy skrzyniowe, czy szufladowe, łatwiej jest zmieścić w kuchennej zabudowie (np. niewielki model szufladowy można ulokować pod kuchennym blatem).

Pojemność a przeznaczenie

Zamrażarki skrzyniowe często spotykane są w restauracjach, sklepach, ale także w gospodarstwach wiejskich czy agroturystycznych. Są pojemne, wygodne i praktyczne. Same urządzenia są otwierane od góry, mają zwykle 85 cm wysokości, a ich atrybutem jest z pewno-



Fot. Ravanson

Pojemna, a jednocześnie energooszczędna zamrażarka skrzyniowa to doskonałe rozwiązanie do przechowywania nie tylko większej ilości żywności, ale także większych gabarytowo porcji mięsa, które trudno byłoby zmieścić w modelu z szufladami.



Fot. Samsung

Zamrażarki w połączeniu z odpowiednio dobraną chłodziarką mogą stanowić „tandem”, który będzie doskonałym odpowiednikiem lodówki typu side by side. Co więcej, modele dostosowane do głębokości szafek kuchennych będą świetnie prezentowały się w zabudowie kuchennej.

ścią wspomniana już duża pojemność użytkowa. Kiedy w modelach szufladowych znajdzie-



MPM MPM-80-ZS-33S

Zdolność przechowywania

W wypadku awarii zasilania lub usterki urządzenia duże znaczenie ma zdolność przechowywania produktów w zamrażarce. Parametr ten określa, przez ile godzin urządzenie może utrzymać niską temperaturę. Pod tym względem szczególnie brylują zamrażarki skrzyniowe. Niektóre modele mają zdolność przechowywania wynoszącą nawet 76 godzin, a więc ponad 3 dni! Ze względów konstrukcyjnych nie należy oczekiwać takich wyników od popularnych chłodziarkozamrażarek, choć na rynku jest

my takie urządzenia, które mają nawet osiem szuflad, to wśród zamrażarek skrzyniowych znajdują się takie, które mają od dwóch do trzech koszy drucianych z możliwością zwiększenia ich liczby. Zamrażarki skrzyniowe, w zależności od szerokości (od 75 do ok. 140 cm), mogą mieć pojemność od ok. 200 do nawet 400 l. Co ciekawe, najbardziej pojemne modele zamrażarek szufladowych mogą dochodzić także do 400 l, choć tutaj niepisany „standardem” jest przedział ok 100–250 l. W praktyce decyduje o tym wysokość urządzenia i liczba szuflad, która może zwykle wynieść od 3 do 8. Liczba szuflad przekłada się na wysokość urządzeń. Ta waha się od 50 do ok. 200 cm. Szerokość zaś to zazwyczaj od 54 do 60 cm.



AMICA FZ133.3AA

Co można mrozić?

Do zamrażania nadają się:	Do zamrażania nie nadają się:
ryby oraz owoce morza	sałata liściasta oraz lodowa
mięso, w tym dziczyzna oraz drób	rzodkiewka
pieczywo	świeże jajka (w skorupce) oraz gotowane na twardo
warzywa i owoce	winogrona
ziola	brzoskwinie, gruszki, jabłka w całości
produkty mleczne, w tym ser, masło i twaróg	jogurt
gotowe potrawy i zupy	zsiadłe mleko
zapiekanki	kwaśna śmietana
desery	majonez

zestawiane z dopasowanymi wzorniczo chłodziarkami, tworząc w ten sposób funkcjonalną lodówkę side by side. Wśród tego typu urządzeń dostępne są zarówno modele wolnostojące, jak i do zabudowy. Zamrażarki skrzyniowe to przede wszystkim modele wolnostojące. Są one obecnie nieco mniej popularne w gospodarstwach domowych niż szufladowe, ale często bywają o wiele pojemniejsze. Produkty w tego typu sprężcie mogą być umieszczane i segregowane z wykorzystaniem specjalnych koszy. Zamrażarki skrzyniowe mogą otwierać się od góry (jak kufer) lub mieć rozsuwaną witrynę poziomą. Są więc zwykle dość niskie.

Wskaźniki, uchwyty, kółka...

W wypadku zamrażarek (zwłaszcza skrzyniowych) nie tylko warto, ale i trzeba zwrócić uwagę na z pozoru błahe, ale w praktyce niezwykle ważne rączki i uchwyty do przesuwania urządzenia. Dzięki nim otwieramy pokrywę szybko, a także, w miarę możliwości, a także zastosowanych kółek – możemy sprzęt przesuwać, np. z jednego pomieszczenia do drugiego. Ważne też, aby kółka miały praktyczną blokadę, która z kolei nie dopuści do samoczynnego przesunięcia się sprzętu. Równie praktyczne jest oświetlenie znajdujące się w pokrywie zamrażarki (co ważne i energooszczędne, jest ono coraz częściej LED-owe).



SIEMENS GS36NA13P



Fot. Bosch

jednak spora liczba modeli, które bez zasilania są w stanie utrzymać temperaturę nawet do 24 godzin. Daje nam to komfort i czas potrzebny do zapewnienia bezpieczeństwa przechowywanych produktów.

Klasa zamrażania

Jest to kolejny parametr istotny dla użytkowników przechowujących dużo produktów w zamrażarce. Pełni dwie główne funkcje – po pierwsze, informuje o tym, jaką minimalną temperaturę może uzyskać zamrażarka,

W zamrażarkach szufladowych dostępne są różnej pojemności segmenty. W największych bez trudu zmieścimy nawet duże porcje mięsa, pizzę czy tort.



AMICA FS101.3

Konstrukcja z big boksem

W zamrażarkach szufladowych, zależnie od wymiarów urządzenia, dostępna jest różna liczba szuflad, a do tego są one różnej pojemności. Pozwala to na długie i wygodne przechowywanie rozmaitej żywności. Często dostępny jest tzw. big box, czyli duża szuflada, która pomieści nawet większe porcje mięsa. W tego typu rozwiązanie wyposażony jest model MPM-243-ZS-07 firmy MPM. Ta jednodrzwiowa zamrażarka do zabudowy należy do klasy energetycznej A+. Roczne zużycie energii w wypadku tego modelu wynosi 265 kWh, co jest bardzo dobrym wynikiem w tej klasy sprężcie. Pojemność użytkowa urządzenia to aż 243 l. W ciągu

24 godzin urządzenie jest w stanie zamrozić nawet do 24 kg żywności. Mrożonki można przechowywać w 7 wygodnych segmentach. Jeden z nich to wspomniany big box. Jeden z segmentów obsługuje funkcję szybkiego zamrażania. W razie braku prądu czas ocieplania (od temperatury -18 do -9 °C) wynosi ok. 19 godz. (przy zamkniętych drzwiach urządzenia). Zamrażarka firmy MPM charakteryzuje się stosunkowo cichą pracą – poziom emisji hałasu dla modelu MPM-243-ZS-07 nie powinien przekraczać 39 dB(A). Urządzenie ma wysokość 176 cm, 60 cm szerokości i 63 cm głębokości. Drzwi zamrażarki można zamontować tak, by otwierały się lewo- lub prawostronnie.

Fot. MPM (2)



Fot. Miele

Zamrażarki mogą być wyposażone w automatyczną kostkarkę. Tego typu rozwiązanie jest dostępne m.in. w modelu FNS 28463 E bb firmy Miele. Urządzenie może produkować do 100 kostek lodu dziennie.

po drugie, czynnik ten informuje, jak długo w zamrażarce możemy w ogóle przechowywać produkty. Klasy są oznaczane gwiazdkami, a ich maksymalna liczba to cztery. Im więcej gwiazdek, tym niższą temperaturę można

osiągnąć. Minimalna zdefiniowana temperatura to często -24 °C. W praktyce jednak na rynku dostępne są obecnie urządzenia przekraczające tę wartość.

Zdolność zamrażania

Parametr ten mówi o tym, jaka jest maksymalna masa produktów, które zamrażarka jest w stanie zamrozić w ciągu doby. Jednostka miary to kg/24 h (kilogramy na dobę). Przy pomocy tego parametru łatwo możemy porównać wydajność konkretnych modeli zamrażarek. Tak oto w modelach mniej wydajnych, np. chłodziarkozamrażarkach z zamrażarką górną, może ona wynosić ok. 4–6 kg/24 h. Z kolei w zamrażarkach skrzyniowych może to być nawet 30–35 kg/24 h! Dla osób przechowujących dużo mrożonych produktów jest to jeden z najważniejszych parametrów. W parze ze zdolnością zamrażania może iść funkcja szybkiego mrożenia, która na jakiś czas zwiększa wydajność w celu szybszego zamrożenia włożonej do zamrażarki dużej ilości żywności.

Głośność pracy

Przez wielu użytkowników parametr ten może być marginalizowany. W pewnych warunkach (kuchnia otwarta na pokój) ma on jednak ogromne znaczenie. W niewielkich mieszkaniach głośna zamrażarka może bardzo dawać się we znaki, podobnie jak w domach, gdzie duża kuchnia często połączona jest z salonem. Warto pamiętać, że urządzenie, choć jest ciągle włączone,

największy hałas emituje podczas wyrównywania temperatury wewnątrz. Producenci są tego świadomi, dlatego też emisja hałasu urządzenia jest przez nich coraz częściej eksponowana jako konkretna zaleta. W stabilnej i cichej pracy pomagają nowe rozwiązania, np. No Frost, silnik inwerterowy itp. Emitowany przez zamrażarki hałas o natężeniu 36–40 dB(A) jest porównywany do szumu wentylatora w komputerze, jest więc niemal niesłyszalny. Na rynku są także modele emitujące dźwięk od 41 do 45 dB(A) i nadal plasują się jako stosunkowo ciche. Gorzej jest już z wartościami większymi. Dźwięk urządzenia plasujący się na poziomie 50 dB(A) i więcej można uznać za dosyć słyszalny, a nawet lekko uciążliwy. Trzeba pamiętać jednak, że wartość podana przez producenta na karcie produktu, czy też etykiecie efektywności energetycznej to dźwięk badany laboratoryjnie. Dlatego więc, aby sprzęt nie pracował o kilka decybeli głośniej w domu, dużą wagę trzeba przywiązywać do prawidłowego montażu czy wypoziomowania nóg. Urządzenia przeznaczone do zabudowy mają tę zaletę, że dzięki wmontowaniu ich w meble (zamaskowaniu ich) są mniej słyszalne.

Zamrażarka szufladowa czy skrzyniowa?

O tym, gdzie sprawdzi się dana konstrukcja decydują oczywiście nasze upodobania, ale i względy pragmatyczne. Z jednej strony łatwiej segregować w domowych warunkach mrożonki w szu-



SAMSUNG RZ32M7535B1 Twin



RAVANSON ZM80

fladach, z drugiej jednak strony komfortowy dostęp do wszystkich produktów na raz – jak ma to miejsce w modelach skrzyniowych – może okazać się najważniejszym atutem w letniaku, piwnicy czy barze. Temperatura w modelach szufladowych, jak i skrzyniowych zwykle sięga -26 °C, choć są modele, gdzie można mrozić w znacznie niższych warunkach (np. -32 °C). Dzięki te-

mu żywność można przechowywać nawet przez kilkanaście miesięcy, a w skrajnych wypadkach nawet dwa lata. Warto w tym miejscu podkreślić, że choć za granicę bezpiecznej temperatury przy tzw. głębokim mrożeniu uznaje się próg -16 °C, to jednak wpływ na czas przechowywania żywności ma nie tylko jej rodzaj, ale i sposób pierwotnego pakowania.

Prawidłowe przechowywanie w zamrażarce

Produkty tym dłużej zachowują swą świeżość, zapach i smak, im użytkownik bardziej zadba o optymalne warunki ich przechowywania. Ważne są segregowanie produktów, przygotowanie produktów do mrożenia oraz układanie ich na odpowiednich półkach i szufladach. Zasady te dotyczą wszystkich modeli, nawet jeśli wyposażone są w dynamiczne czy bezszronowe systemy chłodzenia. Niezmiernie ważne jest przy tym sortowanie i przygotowywanie zamrażania produktów (np. blanszowanie). Przypomina nieco segregowanie ubrań do prania w pralce i w praktyce ma niebagatelne znaczenie. Nie mniej ważne jest stosowanie się do zaleceń producentów urządzeń chłodniczych. Nie lubimy tego, a to błąd. Bardzo często w instrukcji znaleźć możemy znakomite rady. Higieniczność mrożenia oraz zachowanie względów bezpieczeństwa są dziś bardzo ważne. Po pierwsze, nie należy zamrażać ponownie już lekko lub całkowicie roz-

mrożonych produktów. Można zamrozić je znowu dopiero po przygotowaniu (ugotowaniu lub usmażeniu). Zakupione mrożonki warto wkładać od razu do toreb termoizolacyjnych. Przedłuża one niską temperaturę produktów. Świeże produkty takie jak warzywa, owoce, krewetki, potrawy typu ravioli czy pierogi warto mrozić na najwyższej półce (tam panuje zwykle najniższa temperatura). Aby warzywa zachowały pełnię wartości odżywczych, przed zamrożeniem należy je blanszować (nie dotyczy to np. papryki, cukinii czy szparagów). Po włożeniu produktów do zamrażania warto włączyć funkcję szybkiego mrożenia. Średnio w ciągu 5 godz. produk-

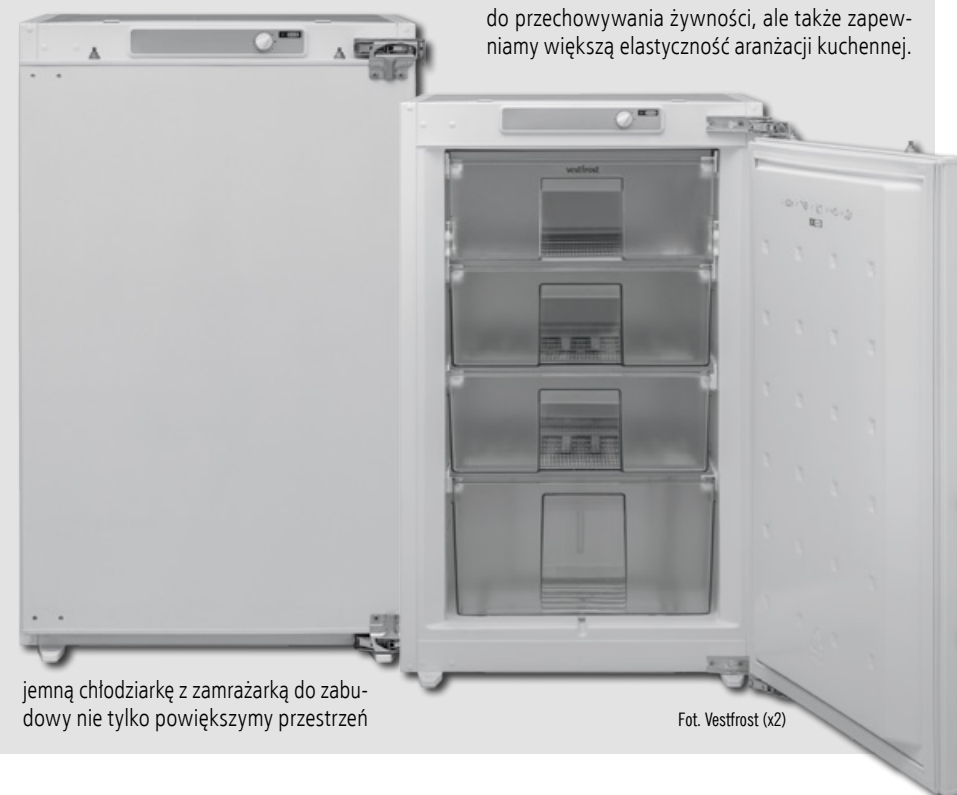


FINLUX FR-CF300DA+W

do przechowywania żywności, ale także zapewniamy większą elastyczność aranżacji kuchennej.

Kompaktowa konstrukcja podblatowa

Możliwości techniczne podblatowych zamrażarek do zabudowy, mimo mniejszej pojemności, nie odbiegają od standardowych modeli. Tego typu modele pozwalają na równie długie i wygodne przechowywanie żywności. Doskonałym tego przykładem jest model VR-BS14502M0 marki Vestfrost. Montaż zamrażarki w kuchennej zabudowie ułatwiają praktyczne zawiasy nożycowe. Użytkownicy docenią z pewnością również energooszczędność urządzenia. Zamrażarka Vestfrost 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. Poziomy 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 pokrętki umieszczonej tuż nad drzwiami. Ta jednodrzwiowa zamrażarka ma pojemność 99 l. Wysokość, szerokość i głębokość urządzenia wynoszą odpowiednio 875, 540 i 545 mm. Model VR-BS14502M0 może być idealnym „towarzystwem” dowolnej chłodziarki do zabudowy, np. modelu BF-27952H0S marki Vestfrost. Łącząc po-



jemną chłodziarkę z zamrażarką do zabudowy nie tylko powiększymy przestrzeń

Fot. Vestfrost (x2)



Fot. Miele

Jeśli nie potrzebujemy zamrażarki o dużej pojemności, wówczas dobrym rozwiązaniem może być model do zabudowy podblatowej.

ty zamrożą się bez utraty witamin, smaku, wyglądu czy wartości odżywczych.



BOSCH GSV24VWEV



AMICA FS201.3C

Efektywne zamrażanie żywności

O tym, jak bardzo przydatna jest zamrażarka w domu, nikogo nie trzeba przekonywać, chyba że należałoby wytłumaczyć jej użyteczność sceptykom mrożonek i miłośnikom zdrowej żywności. Jednak nawet dla nich kostka lodu dodana do szklanki świeżo wyciśniętego soku w upalny dzień to prawdziwe ukojenie. Jednak zanim włożymy cokolwiek do zamrażarki, warto zapoznać się

z kilkoma ważnymi zasadami prawidłowego mrożenia, bowiem nie zdaje sobie tego sprawę, że nawet mrożonki mają swój okres przydatności do spożycia. Po pewnym czasie mrożone produkty mogą, niestety, się zepsuć, a na pewno stracić walory smakowe. Produkty takie jak ryby, wędliny, gotowe potrawy, ciasto oraz pieczywo nie powinno być zamrożone dłużej niż 6 miesięcy. Ser żółty, drób i mięso może być w komorze mrożenia do 8 miesięcy. Warzywa i owoce można mrozić nawet do 12 miesięcy.

Mrożenie produktów pakowanych próżniowo

Proces pakowania próżniowego opiera się na wypompowaniu powietrza z worków foliowych lub specjalnych pojemników próżniowych, w których znajdują się produkty spożywcze. Dzięki pakowaniu możemy trzy-, cztero-, a nawet pięciokrotnie przedłużyć świeżość

i zachować jakość przechowywanych produktów. Na przykład chleb lub bułki w temperaturze pokojowej mają trwałość ok. 3–4 dni, po zapakowaniu próżniowym można je przechowywać nawet o tydzień dłużej. Wołowina z kolei przechowywana w lodówce bez pakowania jest świeża przez ok. 4 dni, przy pakowaniu próżniowym przedłużymy jej trwałość o ponad 30 dni!

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



SAMSUNG RZ32M7110S9 Twin



BOSCH GSN51AWDV

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).

Blanszowanie i mrożenie

Warto wiedzieć, że wiele warzyw przed zamrożeniem wymaga zblanszowania. Proces ten pomaga zachować w nich nie tylko kolor i jędrność, ale przede wszystkim smak oraz pełnię witamin. Jak to zrobić? Przede wszystkim umyć warzywa i pokroić na średnie kawałki, w zależności od upodobań. Tak przygotowane produkty należy zanurzyć na maksymalnie kilka minut we wrzącej wodzie, a następnie niezwłocznie zanurzyć w wodzie zimnej, może być także z lodem (mniej wymagające będzie przelanie warzyw na durszlak i postawienie pod zimną wodą z kranu do czasu aż warzywa całkowicie wystygną). Czas blanszowania uzależniony jest od twardości i właściwości jarzyn, zbyt długie blanszowanie może wygotować z nich najcenniejsze składniki. Botwinę blanszujemy przez 3 min., pojedyncze różyczki brokuła – 2 min., brukselkę

blanszujemy przez 3 min, szparagi i paprykę przez 2 min. Buraki potrzebują ok. 5 min., kiedy pasternak będzie gotowy już po 1 min. Schłodzone warzywa najlepiej osuszyć i włożyć do woreczków lub pojemników. Blanszowanie nie jest konieczne w przypadku warzyw, które chcemy przechowywać w zamrażarce krócej niż 2 tygodnie.

Jak długo można mrozić?	
Produkt	Czas mrożenia
Owoce, warzywa	8–10 miesięcy
Wołowina	8–10 miesięcy
Mięso mielone	Do 3 miesięcy
Drób	Do 3 miesięcy
Dziczyzna	6–12 miesięcy (zależnie od rodzaju)
Kiełbasa wędzona	Do 3 miesięcy
Wieprzowina	Do 6 miesięcy
Cielęcina	Do 8 miesięcy
Baranina	Do 9 miesięcy
Chleb	Do 2 miesięcy
Gotowane posiłki	Do 3 miesięcy
Podroby	2 miesiące



VESTFROST VR-BF27912HOS



MPM MPM-278-ZF-11



MIELE FNS 28463 E BlackBoard

Lodówka Samsung Prestige Collection

Doskonałe wzornictwo i zaawansowane technologie przechowywania



Twin Cooling Plus™

Świeżość do 14 dni* dzięki dwóm niezależnym obiegom chłodzenia w chłodziarce i zamrażalniku



Metal Cooling

Stabilna temperatura wewnątrz nawet przy częstym otwieraniu drzwi



Więcej przestrzeni

Duża pojemność dla łatwego przechowywania żywności dla całej rodziny dzięki technologii SpaceMax™

* Wyniki testu świeżości przeprowadzonego na sałacie lodowej, wykonanego przez SLG Prüf- und Zertifizierungs GmbH dla lodówek RS6*N8* (w porównaniu do modelu RSA1U*).

CIARKO. Okap Aura

Wyjątkowa Aura w kuchennym wnętrzu

Firma Ciarko, polski producent okapów, ma w ofercie modele, które wyróżniają się na rynku zarówno pod względem parametrów technicznych, wzornictwa, jak i funkcjonalności. Doskonałym tego dowodem jest model Aura, przeznaczony do zabudowy w szafce kuchennej.



Okap został wyposażony w nowoczesny silnik BLDC, który na pierwszym i drugim biegu zapewnia energooszczędność nawet do 95 proc. większą niż w przypadku tradycyjnych urządzeń. Dzięki wyposażeniu w obrotowy wyciąg w kształcie litery „T” może być montowany wylotem do góry lub do ściany. To powoduje, że zyskujemy dodatkowe miejsce w szafce, np. na rzadziej używane sprzęty kuchenne.

Użytkownicy okapów, zwłaszcza tych szafkowych i podszafrkowych, często zmagają się z utrudnionym dostępem do panelu sterowania, a także utrzymaniem tego typu modeli w czystości. Problemy te pomaga rozwiązać zastosowany w modelu Aura system GestureControl, który opiera się na kontroli parametrów pracy okapu za pomocą prostych gestów. Dzięki temu obsługa Aury jest wyjątkowo łatwa i wygodna, ponieważ nie wymaga od użytkownika bezpośredniego korzystania z przycisków sterujących, jak ma to miejsce w standardowych modelach. Aby włączyć urządzenie z systemem GestureControl w bazowej wersji, wystarczy przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej. W podobny sposób można zwiększyć szybkość pochłaniania. Jeżeli chcemy wyłączyć okap lub zmienić tryb prędkości na niższy, wystarczy poruszyć dłoń w odwrotnym kierunku – od prawej do lewej. Z kolei przytrzymanie dłoni pod okapem pozwala włączyć lub wyłączyć oświetlenie. W zestawie znajduje się również pilot zdalnego sterowania. Aura jest dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych – czarnej lub białej i dwóch wariantach różniących się szerokością. Może ona wynosić 55 lub 74 cm. W każdym z tych wariantów okap ma 31 cm głębokości.

Wysokość niezbędna do prawidłowego montażu urządzenia w szafce kuchennej wynosi natomiast 28,1 cm.

Aura to wyjątkowy okap szafkowy wykonany ze szkła. Może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza. Został wyposażony w komorę ssącą 360°, dzięki której przepływ powietrza jest do dwóch razy sprawniejszy w porównaniu z tradycyjnymi modelami. Maksymalna wydajność urządzenia wynosi 630 m³/h.

Aura wykorzystuje energooszczędne oświetlenie LED z regulacją natężenia i temperatury barwowej (w zakresie od 2900 do 6000 K). Pracuje w klasie efektywności energetycznej A. Poziom hałas wytwarzanego podczas pracy oka-



pu na trzecim poziomie prędkości pochłaniania wynosi 62 dB.

AMICA. Chłodziarkozamrażarka BK3235.4DFOMAA

System CoolManagement w zabudowie

Firma Amica nieustannie powiększa portfolio urządzeń chłodniczych. W jej ofercie dostępny jest funkcjonalny model do zabudowy BK3235.4DFOMAA. Wykorzystuje on innowacyjne rozwiązania techniczne i systemy, dzięki którym możemy przechowywać żywność dłużej w optymalnych warunkach.

Pojemność chłodziarki w modelu BK3235.4DFOMAA to 177 l, a zamrażarki 64 l. Zdolność zamrażania wynosi 3,5 kg/24 godz. Urządzenie pracuje w klasie efektywności energetycznej A+++. Roczne zużycie energii wynosi 245 kWh. Poziom hałas wytwarzanego podczas pracy chłodziarkozamrażarki nie powinien przekraczać 39 dB. Jednym z wielu praktycznych systemów wykorzystywanych w chłodziarkozamrażarce marki Amica jest CoolManagement, czyli trzystrefowe chłodzenie, dzięki któremu możliwa jest niezależna kontrola temperatury dla szuflady AdaptZone, zamrażarki i chłodziarki. Pozwala to na precyzyjne dostosowanie warunków przechowywania żywności do jej rodzaju. Innym rozwiązaniem, które pozwala zadbać o przechowywaną żywność, jest system CoolBalance. W praktyce jest to specjalna metalowa płytko umieszczona na



tylnej ścianie chłodziarki, która powoduje, że urządzenie jest mniej podatne na wahania temperatury spowodowane otwieraniem drzwi. Praktycznym elementem znajdującym się w wyposażeniu modelu BK3235.4DFOMAA jest specjalna dwustronna deska. Pozwala ona na wygodne podawanie produktów na stół bez potrzeby przekładania ich na talerz. Deska ma też inną funkcję – dzięki specjalnym wgłębieniom możemy przechowywać na niej wino i in-



ne napoje. Dostępnymi parametrami pracy urządzenia i jego funkcjami możemy sterować za pośrednictwem umieszczonego wewnątrz lodówki panelu z czytelnym wyświetlaczem LED.

MPM. Piekarnik MPM-63-BOS-41

Multifunkcyjny model z pojemną komorą

Model MPM-63-BOS-41 to urządzenie, które świetnie sprawdzi się w każdej kuchni. Zostało wyposażone w różnorodne funkcje i rozwiązania umożliwiające równomierne i szybkie przyrządzanie rozmaitych wypieków.



Urządzenie charakteryzuje się mocą 2,65 kW i ma pojemną, bo 72-litrową, komorę, co umożliwia wygodne przygotowywanie rozmaitych dań. Do

dyspozycji użytkownika jest 8 różnych opcji pieczenia, wykorzystujących grzałkę górną, dolną, grill oraz termoobiegi. Dostępna jest m.in. funkcja pieczenia 3D, która pozwala na równomierne opiekanie potraw na 3 dostępnych poziomach jednocześnie. Inoksydowy panel frontowy został wyposażony w dwa ergonomiczne, a do tego chowane pokręta. Lewe służy do ustawiania trybu pracy urządzenia, a prawe do regulacji temperatury pieczenia. Centralne miejsce panelu użytkownika zajmuje czytelny wyświetlacz z zegarem cyfrowym, timerem oraz programatorem. Piekarnik

wyposażono w chromowane prowadnice drabinkowe, w tym jeden poziom prowadnic teleskopowych. W komplecie znajdują się dwie blachy – płytka i głęboka oraz ruszt. Czyszczenie komory po zakończonej pracy ułatwia funkcja SteamClean, wykorzystująca parę. Na tylnej ścianie urządzenia znajduje się ponadto specjalna płyta katalityczna. W modelu MPM-63-BOS-41 nie zabrakło również funkcji Soft Close, czyli łagodnego domykania drzwi, a także rozwiązań zapewniających bezpieczeństwo użytkownika. Mamy tutaj na myśli przede wszystkim blokadę drzwi piekarnika oraz tzw. zimny front, wykorzystujący szklane drzwi z warstwą odbijającą ciepłe powietrze wytwarzane w komorze urządzenia. Piekarnik ma też zewnętrzny wentylator chłodzący obudowę.





SAMSUNG. Płyta z wyciągiem NZ84T9747VK

Funkcjonalne i designerskie połączenie

Infinite Line to propozycja dla wszystkich ceniących sobie estetykę, nowoczesny design i innowacje, które realnie wpływają na komfort użytkownika urządzeń. Potwierdzeniem tego jest płyta indukcyjna zintegrowana z okapem – model NZ84T9747VK.

Urządzenie możemy zainstalować zarówno w tradycyjnej zabudowie, jak i na wyspie kuchennej. Indukcyjna płyta grzewcza w modelu NZ84T9747VK została wyposażona w dwie duże strefy Flex Zone. Można na nich postawić kilka małych naczyń lub korzystać z garnków i patelni o różnych kształtach i rozmiarach, także tych niestandardowych. Płyta wykrywa liczbę, rozmiar i kształt naczyń, dzięki czemu wszystkie potrawy zostaną ugotowane równomiernie. Płyta sterowana jest z wykorzystaniem wygodnego w obsłudze slidera. Wystarczy przesunąć pal-



tura nie przekroczy ustalonego poziomu. W nowym modelu marki Samsung nie zabrakło również funkcji podtrzymywania ciepła (ustawienie Keep Warm). Urządzenie charakteryzuje się klasą efektywności energetycznej A+. W trybie automatycznym samo-

dostosowuje stopień pochłaniania oparów do tego, co akurat gotujemy. Optymalizuje również zużycie prądu, nie wpływając jednocześnie na wydajność, co pozwala zaoszczędzić na rachunkach za energię elektryczną.

Zintegrowany wyciąg umieszczony na środku płyty pozwala szybko pozbywać się nieprzyjemnych zapachów i oparów z kuchni. Wydajność wyciągu wynosi 575 m³/h. Zastosowany w nim filtr dezodoryzujący jest wymienny. Został on wykonany z materiału ułatwiającego utrzymanie go w czystości. Aby zachować jego optymalne działanie dezodoryzujące, wystarczy go wyjąć i podgrzać w piekarniku. Równie łatwy w czyszczeniu jest aluminiowy filtr przeciwtłuszczowy, który wychwytuje przyskający olej, żeby ograniczyć przedo-



stawianie się zapachu do powietrza. Wszystkie płyny powstające podczas gotowania są gromadzone w specjalnym pojemniku, aby łatwo można było je wylać po zakończonej pracy. Aluminiową pokrywę wyciągu można łatwo zdjąć i umyć w zmywarce.

cem wzdłuż regulatora dla każdej ze stref, aby włączyć lub ustawić 1 z 9 poziomów mocy grzania. Dostępne są również programy automatyczne z funkcją zarządzania temperaturą. Rozwiązanie to oferuje 3 wstępnie ustawione poziomy – rozpuszczanie (42 °C), podgrzewanie jedzenia (74 °C) oraz duszenie przez dłuższy czas (92 °C). Za sprawą funkcji automatycznego podgrzewania dostępne strefy rozgrzewają się na najwyższym ustawieniu do momentu, w którym naczynie uzyska pożądaną temperaturę. W rezultacie możemy gotować szybciej bez ryzyka, że potrawa się przypali, ponieważ tempera-



NOVY. Okap Mood industrialny szary

W nastroju na gotowanie

Trend przenikania się funkcji i pomieszczeń mocno wpłynął na sposób projektowania kuchni. Obecnie, gdy coraz częściej decydujemy się na połączenie jej z salonem, znacznie wzrosła rola okapu. Nowa odsłona kolorystyczna modelu Mood marki Novy, w odcieniu industrialnej szarości, udowadnia, że w wypadku urządzeń pochłaniających zapachy wygląd traktuje się na równi z funkcjonalnością.

Okap, dostępny do tej pory w kolorze białym i czarnym, uzupełniono o bardzo pożądaną w projektach architektonicznych ciepły kolor „industrialny szary”. Odcień zainspirowany postfabryczną stylistyką loftów idealnie łączy się z drewnem, ścianami i naturalnym kamieniem, podkreślając zarówno nowoczesną, jak i bardziej klasyczną zabudowę kuchenną. Nazwa okapu „Mood” nie jest przypadkowa. Urządzenie, którego dystrybutorem jest Comitor, wyposażono w możliwość regulacji natężenia światła i temperatury barwowej. Można wybrać między ciepłą bielą, a także wersją zimniej-



szą, kreując w zależności od potrzeb najbardziej pożądaną w danej chwili nastrój. Okap ma nie tylko zaawansowaną technicznie konstrukcję, ale jest przede wszystkim wyjątkowo cichy. Elegancki wygląd skrywa innowacyjną technikę recykulacji. Wszystkie zapachy są pochłaniane przez specjalne filtry typu mono-block, oddające do kuchni w pełni czyste powietrze, a całość nie wymaga systemu wentylacji. To duża zaleta, bo okap można powiesić w dowolnym miejscu. Dodatkowym udogodnieniem jest funkcja InTouch, pozwalająca na ste-



rowanie z poziomu kompatybilnej płyty grzewczej marki Novy, oraz możliwość wygodnego sterowania za pomocą pilota, co jest przydatne zwłaszcza, gdy okap jest zawieszony wysoko.

AMICA. Okap OMC7242I

Inokosowy okap szafkowy

W ofercie firmy Amica pojawił się okap OMC7242I, który można ukryć w szafce kuchennej tak, że pozostaje niemal niewidoczny w zabudowie. Montaż urządzenia w doposażonej szafce sprawia, że widoczny pozostaje jedynie jego spód.

Model OMC7242I może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza. Dostępny jest w inokosowej wersji kolorystycznej. Ma 72 cm szerokości, 29 cm głębokości, a minimalna wysokość, jaka jest wymagana do instalacji tego okapu w szafce kuchennej, wynosi 16,7 cm. Średnica wylotu powietrza to 15 cm. Urządzenie, zgodnie z danymi zawartymi na etykiecie efektywności energetycznej, zużywa rocznie ok. 58 kWh energii elektrycznej. Nowoczesna i efektywna turbina zapewnia skuteczne pochłanianie kuchennych oparów. Model OMC7242I charakteryzuje się maksymalną wydajnością 350 m³/h (w trybie wycią-



gu) i całkowitą mocą 126 W. Poziomy hałas przy maksymalnej wydajności nie powinien przekraczać 65 dB. Słabe oświetlenie kuchennej przestrzeni roboczej znacznie utrudnia przygotowywanie potraw. Podobnie jest z ciągle przepalającymi się żarówkami. Aby zagwarantować komfort użytkownika, okap marki Amica wyposażony został w innowacyjny system energooszczędnej oświetlenia diodowego. Diody LED są niezwykle trwałe oraz emitują jasne, przyjemne światło, które nie męczy oczu. Moc zastosowanego oświetlenia w modelu OMC7242I wynosi 2 x 3 W. Zarówno oświetleniem, jak i wyborem



dostępnych poziomów pochłaniania oparów możemy sterować z wykorzystaniem wygodnych w obsłudze przycisków umieszczonych w środkowej części okapu. W komplecie z urządzeniem znajduje się aluminiowy filtr przeciwtłuszczowy.

FABER. Okapy In-Nova Zero Drip

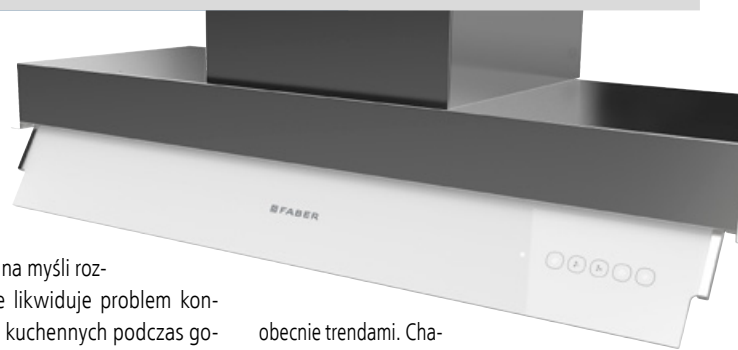
„In-novacyjne” konstrukcje podszafkowe

Włoski producent, firma Faber, zaprezentował nowe okapy podszafkowe In-Nova Zero Drip, wykorzystujące zaawansowane, a jednocześnie funkcjonalne i praktyczne rozwiązania techniczne. Nowe modele nawiązują swoim designem do obecnych już na rynku innych okapów szafkowych z serii In-Nova, ale nie obyło się bez ulepszeń także w tym elemencie.



Nazwa nowych urządzeń Fabera wzięła się od techniki, jaka została w nich zastosowana. Mamy tutaj na myśli rozwiązanie Zero Drip, które likwiduje problem kondensacji pary na szafkach kuchennych podczas gotowania. Dzięki okapom In-Nova Zero Drip możemy raz na zawsze zapomnieć o tego typu problemach w kuchni. Aby uniknąć kapania, urządzenia wyposażone są w specjalne pochylone filtry, ułatwiające przepływ powstałych podczas gotowania skroplin do specjalnej tacki, z której szybko odparowują. Jest to konkurencyjne rozwiązanie, które gwarantuje zbieranie kropli przy standardowym, codziennym użytkowaniu. Okapy In-Nova Zero Drip dostępne są w trzech rozmiarach, różniących się szerokością, która wynosi 60, 90 i 120 cm (modele In-Nova Zero Drip 60, 90 i 120). Zastosowano w nich energooszczędne oświetlenie LED. Są to dwa odpowiednio rozstawione źródła światła o prostokątnym kształcie, a więc zgodnym z panującymi

obecnie trendami. Charakterystycznym elementem urządzeń In-Nova Zero Drip jest szklana osłona chroniąca fronty mebli kuchennych przed wilgocią, na której znajduje się dotykowy, wygodny w obsłudze i intuicyjny panel sterujący. Modele In-Nova Zero Drip mają także zwiększoną powierzchnię zasysania i dużą wydajność – 700 m³/h. Poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy urządzenia na trzecim poziomie prędkości to 69 dB. Do urządzeń dostępny jest nowo zaprojektowany pilot zdalnego sterowania. Okapy In-Nova Zero Drip będą dostępne w listopadzie tego roku, a oprócz modeli podszafkowych nowe rozwiązanie Zero Drip będą mieć również modele przyściennne.



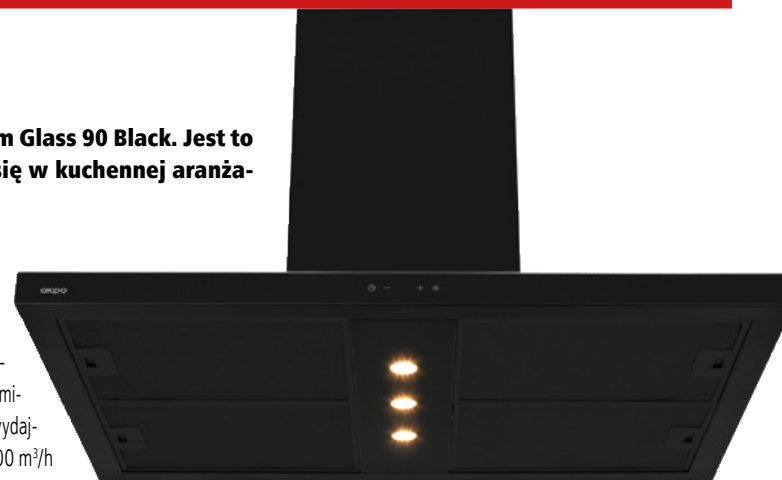
AKPO. Okap WK-9 Isla Feniks Slim Glass 90 Black

Energooszczędna wyspa

Firma Akpo wprowadziła do oferty model WK-9 Isla Feniks Slim Glass 90 Black. Jest to konstrukcja wyspowa, która nie tylko doskonale prezentuje się w kuchennej aranżacji, ale przede wszystkim pracuje wydajnie i komfortowo.

Stylowy, solidnie wykonany okap wyspowy ma popularny w tym segmencie kształt litery „T” i szerokość 90 cm. Stworzony zgodnie z panującymi trendami model WK-9 Isla Feniks Slim Glass 90 Black znajdzie zastosowanie zarówno w nowoczesnych, jak i tradycyjnych kuchniach. Został wyposażony w elegancki, wyjątkowo wąski panel wykończony czarnym szkłem. W nowym urządzeniu Akpo zastosowano wygodny w obsłudze panel dotykowy. Do dyspozycji użytkownika są

4 zakresy prędkości (w tym tryb Boost). Duża powierzchnia pochłaniania, turbina o nominalnej wydajności 800 m³/h i silnik o mocy 240 W sprawiają, że okap sprawdzi się nawet w dużych, przestrzennych aranżacjach kuchennych. Głośność pracy urządzenia, zależnie od wykorzystywanego poziomu prędkości pochłaniania, może wynosić od 49 do 65 dB. Model WK-9 Isla Feniks Slim Glass 90 Black ma też funk-



cję timera (możliwość ustawienia czasu opóźnienia wyłączenia). Może pracować zarówno w trybie pochłaniacza, jak i wyciągu. W wyposażeniu znajduje się pilot umożliwiający zdalne sterowanie. W konstrukcji okapu zastosowano ponadto energooszczędne oświetlenie LED. Są to trzy elementy, każdy o mocy 2 W, które doskonale doświetlają przestrzeń roboczą w kuchni. W ofercie firmy Akpo dostępna jest również wersja z paskiem LED.



GALILEO ZWYCZAJNY GENIUSZ



Galileo zmienia gotowanie indukcyjne w genialny koncept. To w pełni zintegrowane połączenie płyty grzewczej i okapu zapewnia idealnie skoordynowany styl Twojej kuchni, z niewidocznym, cichym i mocnym zasysaniem na poziomie blatu. Nienaganna jest również funkcjonalność, dzięki dotykowemu sterowaniu, wodoszczelnemu silnikowi i automatycznej aktywacji. Galileo ocali nawet cenną przestrzeń w szafce, ponieważ pozwala na zainstalowanie górnej szuflady.

INSPIRED BY AIR. DESIGNED FOR LIFE.

FABER
AIR MATTERS



DOM BIANCO

www.faberspa.com/pl



**Niewidzialne
i skuteczne
pochłanianie oparów**

Eleganckim i niemal niewidocznym rozwiązaniem w aranżowaniu przestrzeni kuchennej jest zastosowanie modelu szafkowego. Jest to dość duża i przy tym mocno zróżnicowana grupa, dlatego przy wyborze urządzenia należy bardzo dokładnie zapoznać się zarówno z rysunkiem technicznym, jak i widocznymi częściami okapu.

W kuchennej aranżacji zazwyczaj okap pełni ważną funkcję dekoracyjną. Ale czasami konsumenci nie chcą, żeby to właśnie okap był tym urządzeniem, które przyciąga uwagę. Nic straconego! W takiej sytuacji doskonale sprawdzają się właśnie modele

urządzenia i zasysanie oparów (wsunięcie powoduje jego samoistne wyłączenie się sprzętu). Drugie ze wspomnianych typów okapów szafkowych, a więc tzw. wkłady nazywane są także modułowymi. Ich montaż polega na umiejscowieniu ich w dopasowanych szafkach. To także wymaga od użytkownika umiejętności dopasowania i zainstalowania mechanizmu wentylacyjnego w szafce. Cechą charakterystyczną urządzenia jest widoczna część robocza, czyli spód okapu. Po zabudowaniu tego typu urządzenia są bardzo efektywne, choć zajmują znaczną część szafki.



AKPO WK-7 Micra

szafkowe (teleskopowy i inne jego typy). Tego rodzaju konstrukcje są praktycznie niewidoczne. Okapy zabudowywane w szafce umieszczonej nad płytą grzejącą są też idealnym rozwiązaniem do małych kuchni i dają dużą swobodę przy jej projektowaniu.

Możliwość zainstalowania całego mechanizmu w szafce pozwala na całkowite niemal ukrycie okapu przy jednoczesnym zapewnieniu kuchni wolnej przestrzeni. Mówiąc o niemal niewidocznej formie montażu mamy na myśli także klasyczne wypełnienie mebli. Kuchnia staje się przestrzenią spójną, a dodatkowo bardzo funkcjonalną (m.in. przez praktyczne umieszczenie urządzenia tuż nad płytą). Okapy szafkowe doświetlają przy tym dobrze blat roboczy i świetnie się komponują, zwłaszcza z nowoczesny-

Parametry – które są najważniejsze?

Które parametry techniczne w wypadku okapów szafkowych są najważniejsze? To trudne i zarazem złożone pytanie. Dla osób o nastawieniu proekologicznym najważniejsza jest oszczęd-



CIARKO SL-SG

ność i przyjazność środowisku. Inni mogą opierać swój wybór na podstawie oświetlenia i łącznej mocy źródeł światła, jakie zapewnia okap. Dla jeszcze innych najistotniejsze będą gabaryty i szerokość mierzona w milimetrach. Patrząc na problem kompleksowo, wydaje się, że należy podzielić parametry i jednostki na dwie, choć odrębne, to jednak powiązane ze sobą grupy. Z jednej strony będziemy mieli etykietę efektywności energetycznej i ważne na niej oznaczenia. Jednym z tych najistotniejszych jest efektywność energetyczna, która w praktyce wymusza szeroko pojętą jakość i sprawność okapu – w tym jego komponentów. Z drugiej strony na dalszym



CONCEPT OPV3560bc

mi źródłami światła. Same zresztą coraz częściej wyposażane są w energooszczędne LED-y.

Różnorodne konstrukcje

Wśród dostępnych na rynku modeli szafkowych, a więc wymagających zabudowy części szafki, obecnie najpopularniejsze są dwa rodzaje okapów: szufladowe i tzw. wkłady.

Okapy szufladowe nazywane są też okapami wysuwanymi, wysepkowymi lub teleskopowymi. Pod kątem konstrukcyjnym są bardzo podobne do modeli podwieszanych (podszafkowych), ale wyróżnia je ruchoma, wysuwana i widoczna od frontu część pod szafką. Wysunięcie przedniej szuflady (stąd nazwa) powoduje aktywację



TOFLESZ Linea Bravo



OKAPY SZAFKOWE

Stal nierdzewna i białe szkło



W okapach szafkowych stosowane są różnego typu materiały na wykończenia, np. w modelu Hidden włoskiej firmy Elica – zależnie od wariantu – wykorzystano stal nierdzewną lub stal nierdzewną w połączeniu z białym szkłem. Dodatkowo okap ten dostępny jest w dwóch wersjach różniących się szerokością. Może ona wynosić 60 lub 90 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 pozioma-

mi prędkości oraz oświetleniem. Może być instalowany zarówno w trybie wyciągu, jak i pochłaniacza (niezbędne jest wówczas wykorzystanie filtra węglowego). Model Hidden pracuje w klasie efektywności energetycznej B. W urządzeniu zastosowano wydajny silnik, który zapewnia skuteczne odprowadzanie kuchennych oparów. Maksymalna wydajność w trybie intensywnym wynosi 600 m³/h. Poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy okapu, zgodnie z danymi na etykiecie efektywności energetycznej produktu, osiąga 65 dB. Urządzenie świetnie sprawdzi się zatem nie tylko w zamkniętych przestrzeniach kuchennych, ale również w niezwykle popularnych aneksach.



planie winna być klasa sprawności oświetlenia (choć jest ona także ważna). Podobnie ma się rzecz z jednostkami i parametrami – nazwijmy je – klasycznymi. Dobór okapu może być podyktowany wspomnianą szerokością, a także kolorem, typem czy materiałem, z jakiego został wykonany (np. szkło). Mimo to należałoby wyróżnić najważniejsze przy wyborze parametry okapu. Zaliczamy tutaj następujące z nich: szerokość (w mm), wydajność (m³/h), przekrój wylotu powietrza (mm) i moc (W). Na miejscu pierwszym należy wymienić istotną kwestię, jaką jest szerokość, która nigdy nie powinna być mniejsza niż szerokość strefy grzewczej. Dla uzyskania poprawnej wentylacji istotne jest

Fot. Elica (x2)



AMICA OTP6651BG

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

Niezależnie od rozważań nad sprawnością okapu

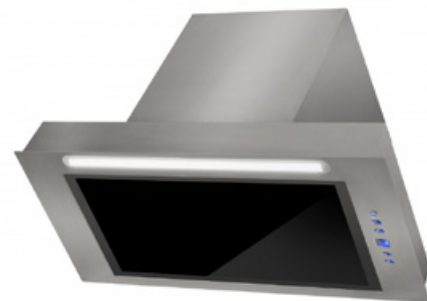


FALMEC Gruppo Incasso E.ion

warto pamiętać, że odpowiedni dobór wydajności okapu (a nie jego mocy!) jest podstawowym warunkiem dobrze zaprojektowanej kuchni. Wydajność urządzenia podaje się w metrach sześciennych na godzinę (m³/h). Parametr ten oznacza ilość powietrza, jaką okap może przefiltrować (wymienić) w danym pomieszczeniu w ciągu godziny. W zastosowaniach domowych odpowiednio dobrany okap o największej efektywności powinien w ciągu godziny przefiltrować powietrze w pomieszczeniu od sześciu do dziesięciu razy. Za minimalną granicę skuteczności urządzenia uważa się sześciokrotność, aczkolwiek jest to tylko założenie teoretyczne. W praktyce przesuwanie się poniżej tej granicy nigdy nie powinno mieć miejsca ze względów czysto fizycznych. Uwaga! Wydajność okapu jest wprost proporcjonalna do konstrukcji kanału wentylacyjnego, jego długości, średnicy wylotu oraz zastosowanych złązek czy reduktorów. Elementy te wraz z podaną normą pomiaru wydajności okapu muszą każdorazowo być brane pod uwagę i należy ich bezwzględnie przestrzegać. Straty w wydajności okapu przy niewłaściwym projekcie zabudowy kuchennej mogą w pewnych sytuacjach dochodzić nawet do 50 proc.

Cicha i wydajna praca

Okap szafkowy może być elementem wyposażenia aneksu kuchennego. Jego cicha praca przy pomieszczeniu otwartym na salon jest wówczas niezwykle istotna. Producenci starają się, aby wprowadzane przez nich na rynek kolejne modele okapów pracowały coraz wydajniej, ale jednocześnie zużywały coraz mniej energii i były coraz cichsze. To m.in. właśnie



TOFLESZ Lumino

dobranie okapu do kubatury kuchni. Ważne jest także dobranie odpowiedniej średnicy przekroju dla odprowadzenia powietrza z okapu. Dopiero na końcu można zastanawiać się nad mocą ogólną (tzw. przyłączeniową), która jest sumą mocy silnika, oświetlenia i innych elementów sterowanych elektrycznie.

Moc a wydajność

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



FINLUX FE-60BSAB

Model In-Nova Premium BK M 90 firmy Faber ma funkcję sterowania z płyty indukcyjnej. Został ponadto wyposażony w automatyczny system aktywacji.

Fot. Faber

Model In-Nova Premium BK M 90 firmy Faber ma funkcję sterowania z płyty indukcyjnej. Został ponadto wyposażony w automatyczny system aktywacji.

NOVY FUSION - Okap kuchenny do zabudowy Twój sekretny składnik w kuchni

Linia Fusion PRO to designerskie okapy, dostosowane do płytkich szafek wiszących.

Wykonany z antracytowego szkła odchylany panel skutecznie kierunkuje opary do cicho pracującego silnika. Po zakończeniu pracy i złożeniu panelu, staje się on kompletnie niewidoczny.

Fusion PRO daje nieograniczoną swobodę planowania idealnego układu kuchni, ponieważ nie wymaga on podłączenia okapu do zewnętrznego wyciągu i może pracować w trybie recyrkulacji czyli pochłaniacza. Zastosowane w systemie recyrkulacji 3.0 filtry Monoblock z aktywnym węglem zatrzymują wszystkie uporczywe kuchenne zapachy powstałe podczas gotowania, w tym owoców morza i ryb, pochłaniając je aż w **95%-100%**. Okapem możemy sterować dotykowo za pomocą przycisków umieszczonych na odchylanym szklanym panelu, pilotem zdalnego sterowania lub z poziomu płyty indukcyjnej **Novy**.

Pełną ofertę okapów i płyt grzewczych **NOVY** znajdziesz na www.comitor.pl





OKAPY SZAFKOWE

Okapy szafkowe w nowej odsłonie



rganego podczas pracy sprzętu. Na uwagę zasługują ponadto cienka, zaledwie 5-milimetrowa ramka oraz obudowa bez widocznych zaczepów montażowych. Modele z linii Inka charakteryzują brak zaokrąglonych narożników oraz ramka filtra mocowana na magnes, co znacznie ułatwia jej montaż. Wśród nowych okapów firmy Faber znajdziemy model Inka



Lux Smart z silnikiem o maksymalnej wydajności 700 m³/h ze sterowaniem elektronicznym



CIARKO GC-BOX

wiązaniem jest stosowanie zewnętrznego silnika, który montowany jest nie wewnątrz obudowy okapu, ale poza samą kuchnię. Silnik napędzający okap może znajdować się np. w piwnicy, w garażu, na fasadzie domu. Dzięki temu okap szafkowy zainstalowany w kuchennej zabudowie jest znacznie cichszy. Przekłada się to na wykorzystywanie większej wydajności i możliwości technicznych okapu. Właśnie z uwagi na cichą pracę okap



BOSCH DFL064W50

chętniej będziemy wykorzystywać na wyższych biegach czy nawet w trybie intensywnym. Nie wszystkie okapy mają możliwość współpracy z silnikiem zewnętrznym, ale na rynku jest dostępna duża liczba modeli, które takie oferują tego typu rozwiązanie.

Sposoby regulacji poziomu mocy

Okapy szafkowe wyposażone są w podstawową funkcję, jaką jest regulacja mocy. To dzięki niej użytkownik może dostosować pracę okapu do aktywności na strefie grzejnej. Kiedy chcemy, aby okap pracował cicho oraz delikatnie zasysał powietrze, wybieramy najniższy tryb pracy,



NORTBERG Micra Inox



FABER Inka Smart HC 52

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

Silnik zewnętrzny

Nietypowym, niezwykle skutecznym, choć rzadziej stosowanym w okapach szafkowych, roz-

Producenci okapów nieustannie pracują nad ulepszeniem oferowanych modeli, aby dostosować je do panujących trendów i potrzeb użytkowników. Doskonałym tego przykładem jest linia okapów podszafrkowych Inka włoskiej firmy Faber, która doczekała się nowej wersji. Nowa Inka to innowacyjne wzornictwo, energooszczędne oświetlenie LED i zmieniony panel sterowania. To wszystko sprawia, że modele z tej linii doskonale wpasowują się w nowoczesnie zaaranżowane kuchenne wnętrza. Zastosowane w nich rozwiązania techniczne i funkcje zapewniają energooszczędność, a także stosunkowo niski poziom hałasu wytwa-

z tych względów w okapach zaczęto stosować nowoczesne silniki bezszczotkowe BLDC (ang. BrushLess Direct-Current), w których zamiast mechanicznego komutatora ze szczotkami wykorzystuje się elektrycznie sterowany komutator, cewki są nieruchome, natomiast magnesy znajdują się na specjalnym wirniku. Co ważne, bezszczotkowe konstrukcje silników nie zmniejszają



CONCEPT OPV3860ds



OŚWIETLA



WYCIĄGA



MEBLUJE



OKAP LULLABY KUCHNIA JEST SERCEM TWOJEGO DOMU

LULLABY. PROJEKT ARCHITEKTURY, MATERIAŁU I ŚWIATŁA.

Lullaby to doskonałe połączenie designu i oświetlenia, technologii i innowacyjnej myśli. Stworzony, aby naturalnie wtopić się w otoczenie, w którym jest zainstalowany, zapewnia maksymalny komfort w domu. Centralny panel ukrywa potężny system zasysania i rozprasza równomierne i dobrze skalibrowane światło, z modułową intensywnością i ciepłem. Można go dostosować do indywidualnych potrzeb dzięki dodatkowym półkom i punktom oświetleniowym. Dostępny jest w wykończeniu z naturalnego drewna dębowego i białego lakierowanego drewna.

Lullaby | Design Fabrizio Crisà

elica.com

elica
aria nuova

OKAPY SZAFKOWE



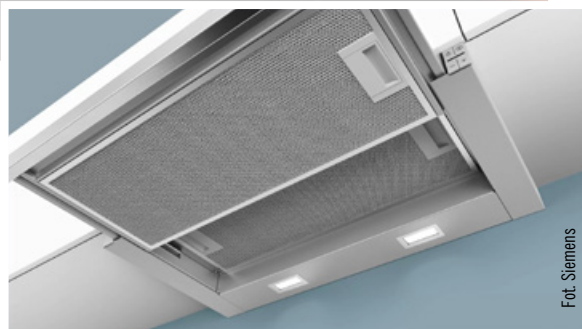
Fot. Nowy



Fot. Nowy

z kolei przy zwiększonej liczbie oparów w kuchni – tryb intensywny. Producenci proponują w tym obszarze wiele rozwiązań, poczynając od zastosowania przycisków mechanicznych lub elektro-mechanicznych. Konkretnie funkcje i opcje aktywuje się i dezaktywuje przez naciśnięcie przycisku i jest to sygnalizowane diodą (rzadziej żarówką). Spotkać można standardowe guziki mechaniczne, ale również elektroniczne piktogramowe

W zestawie z okapem szafkowym zwykle znajduje się aluminiowy filtr przeciw-tłuszczowy. Jeśli chcemy tego typu sprzęt wykorzystać w trybie pochłaniacza niezbędne jest zastosowanie filtrów węglowych.



Fot. Siemens



ELICA Elibloc Lux GR A/60

przyciski, delikatnie wystające poza powierzchnię panelu sterowania. Podobnie działają panele z mechanicznymi suwakami. W tym wypadku okap ma kilkustopniowy suwak, którego przesunięcie aktywuje dany tryb pracy. Nieco bardziej rozwiniętym technicznie panelem jest układ sensorów, czyli panel dotykowy (z dotykowymi przyciskami lub sliderami). Takie modele wyglądają bardzo nowocześnie i szybko się je czyści. Nie mają wystających guzików, jedynie diody aktywacji wybranej opcji. Bardzo często zdarza się, że taki panel wyposażony jest w kolorowy wyświetlacz, z którego można wybrać wiele opcji okapu. Slidery są stosunkowo najnowszym sposobem regulacji mocy, który występuje tylko



Fot. Amica



Fot. Amica

ELICA Era C WH/A/60

wystarczy przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej. W podobny sposób można zwiększyć szybkość pochłaniania. Jeżeli chcemy wyłączyć okap lub zmienić tryb prędkości na niższy, wystarczy poruszyć dłoń w odwrotnym kierunku – od prawej do lewej. Z kolei przytrzymanie na chwilę dłoni pod okapem pozwala włączyć lub wyłączyć oświetlenie.

Współpraca z płytą grzejną

Płyta grzejna może służyć nie tylko do przygotowywania smacznych potraw, ale również do obsługi parametrów pracy okapu. Okap komunikuje się wówczas bezprzewodowo z płytą elektryczną (np. indukcyjną), która będzie automatycznie włączać urządzenie i regulować siłę wyciągu, dostosowując ją do intensywności gotowania. Dzięki temu możemy poświęcić się w całości sztuce kulinarnej, zapominając o konieczności obsługiwanie okapu. Ważne przy tym, aby zarówno płyta, jak i okap obsługiwały to rozwiązanie.

AMICA OMP6251BG

W okapach podszafkowych stosowane są różnego typu panele sterujące. Mogą one wykorzystywać klasyczne przyciski mechaniczne, sensory lub przełączniki kotłowskie.

W okapach podszafkowych stosowane są różnego typu panele sterujące. Mogą one wykorzystywać klasyczne przyciski mechaniczne, sensory lub przełączniki kotłowskie.



Fot. Nowy



Fot. Amica

OKAPY SZAFKOWE

Sterowanie gestami



Fot. Ciarko (x2)

W ofercie niektórych producentów można znaleźć okapy wykorzystujące sterowanie gestami. Tego typu rozwiązanie dostępne jest w model Su Mini należącym do linii Ciarko Design polskiego producenta okapów – firmy Ciarko. Dzięki temu nie musimy przerywać gotowania, aby wytrzeć ręce i zmienić ustawienia okapu. Wystarczy przesunąć dłoń pod urządzeniem w określonym kierunku. Urządzenie może być sterowane również za pomocą pilota.

Okap podszafkowy wyróżnia się jednak nie tylko pod względem wykorzystywanych w nim rozwiązań technicznych i funkcji, ale również swoim wzornictwem. Model Su Mini sprawdzi się w kuchni, w której liczy się każdy detal i niezbędna jest ergonomiczna strefa pochłaniania. Na pierwszy rzut oka urządzenie pozostaje niemal niewidoczne w kuchennej zabudowie, a mimo to dokładnie oświetla płytę grzewczą i wydajnie pochłania niechciane zapachy i kuchenne opary. Obrotowy wyciąg w kształcie odwróconej litery „T” z energooszczędnym silnikiem bezszczotkowym (BLDC, od ang. BrushLess Direct-Current motor) pozwalają zaoszczędzić nawet do 20 proc. miejsca w szafce kuchennej. Co warto podkreślić, model Su Mini jest bardzo łatwy w montażu. Pracuje w klasie efektywności energetycznej A. Wy-



dajność okapu wynosi 600 m³/h, a poziom hałasu wytwarzanego podczas jego pracy to 61 dB. Okap firmy Ciarko może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza. Dostępny jest w dwóch wersjach kolorystycznych – czarnej i białej.

Oświetlenie w okapie

Kiedyś oświetlenie w okapie traktowane było jedynie jako praktyczny dodatek, dzięki któremu gotowanie stawało się łatwiejsze. Dzisiaj rola oświetlenia mocno się zmieniła i znacznie wykroczyła poza swój pierwotny kształt. Obecnie, poza funkcjonalnością, nowoczesne oświetlenie wnosi powab, swoistą „magię”, staje się





OKAPY SZAFKOWE



Fot. Norberg

Fot. Akpo

Fot. Ciarko

W okapach podszafkowych producenci coraz częściej wykorzystują energooszczędne oświetlenie LED, które doskonale doświetla przestrzeń roboczą w kuchni.

pełna intensywność oświetlenia osiągnięta jest dopiero po chwili. Popularność swą neonówka w okapach zdobyła m.in. dzięki podłużnemu kształtowi. Najtańszą w eksploatacji alternatywą jest oświetlenie LED-owe, które coraz częściej jest instalowane przez producentów w okapach szafkowych. Luminescencyjne źródło światła pobiera bardzo mało energii elektrycznej, jednak koszt jednej diody nie jest ta-

ciężby drobnymi akcentami stylistycznymi dopasowane są wzorniczo do płyty grzejnej, piekarnika czy chłodziarkoamrażarki. Daje to zarówno projektantom, sprzedawcom, jak i użyt-



Fot. Falmecc

elementem dekoracji i ma istotny wpływ na projektowanie kuchni.

W okapach możemy wyróżnić cztery podstawowe źródła światła. Zaliczamy do nich oświetlenie: żarowe, halogenowe, diodowe (LED) oraz neonowe. Każdy ze wspomnianych rodzajów różni się nie tylko budową, ale również sposobem wytwarzania i jakością oraz barwą emitowanego światła. Oświetlenie halogenowe, mimo że nieco bardziej energooszczędne od klasycznego żarowego źródła światła, nie dorównuje neonowemu. To drugie pobiera zdecydowanie mniej energii elektrycznej, ale wtedy, gdy świeci nieustannie, jednak jego wadą jest to, że nagrzewa się dosyć długo i tym samym



NOVY Telescopic 90

ki mały, jakby mogłoby się wydawać. Cechą charakterystyczną diod jest natomiast bardzo długa trwałość.

Okap z jednej linii... wzorniczej

Wyposażając kuchenne wnętrza w AGD, coraz częściej decydujemy się na takie zestawienie sprzętów, żeby pochodziły one nie tylko od jednego producenta, ale i z jednej, spójnej linii wzorniczej. W trend ten wpisują się również okapy szafkowe, które kształtem, kolorem czy cho-



MPM MPM-61-OW-65

kownikom komfort w przygotowaniu aranżacji, sprawnie funkcjonującej zabudowy, ale także funkcjonalność i spójność, nie tylko tę wizualną, ale i techniczną. To dziś bardzo ważne, ponieważ nowoczesne serie urządzeń coraz częściej unifikowane są nie tylko od strony wyglądu, ale też wzajemnie „widzących się” funkcji i systemów. Przykładem okapu spójnego wzorniczo z innymi urządzeniami jest model OPV3860ds należący do linii Titania firmy Concept, w której znajdują się również piekarnik, kuchenka mikrofalowa czy chłodziarkoamrażarka.

W trosce o czystość okapu

Efektywną pracę okapu pomaga zapewnić jego systematyczne czyszczenie i konserwacja. Przekonanie, że nie trzeba czyścić okapu jest złudne, ponieważ szczególnie w pomieszczeniu cząsteczki tłuszczów i oparów osiadają nie tylko na filtrach, ale również na panelu sterowania oraz obudowie okapu.

Stal nierdzewna, powierzchnia lakierowana oraz aluminium i tworzywo sztuczne – tego typu powierzchnie najczęściej mają obudowa



SIEMENS LI67RA560



Toflesz



FIRMA GODNA
ZAUFANIA

OKAPY KUCHENNE



Kielce, ul. Kolberga 2

Godziny otwarcia:
pon. – pt. 8.00 – 16.00

www.toflesz.com



OKAPY SZAFKOWE



Fot. Nowy

Przestrzeń powstałą po instalacji modelu szafkowego możemy wykorzystać na półki do przechowywania akcesoriów kuchennych.

okapu wraz z korpusem. Elementy te myje się dosyć łatwo, ponieważ wystarczy nanieść cienką warstwę odpowiedniego środka i delikatną ściereczką rozprowadzić go po całej powierzchni. Kolistymi ruchami należy wmasować specyfik w elementy, tak aby domyc wszelkie zabrudzenia. Jeśli zabrudzenie lub plama są trudno do usunięcia, należy docisnąć ściereczkę lub po prostu zastosować specjalny rozpuszczalnik do plam z tłuszczów lub trudno zmywalnych zabrudzeń.

Okapy szafkowe mają często szklane panele, które nadają urządzeniu elegancki wygląd. Wykończenia te można myć delikatnym detergentem, jednak mogą pojawić się smugi. By je



FALMEC Virgola Black No-Drop

nym zanieczyszczeniem. Poza nielicznymi wyjątkami w dostępnych na rynku modelach okapów wyróżniamy dwa typy filtrów – filtr stały oraz filtr wymienny. Zwykle filtr stały jest filtrem metalowym, przystosowanym do pracy okapu w trybie wyciągu. Jeśli okap pracuje w trybie pochłaniacza, poza filtrem metalowym w okapie instaluje się filtr absorbują-

cy (węglowy), który zatrzymuje przepływające wraz z powietrzem zanieczyszczenia. Efektywność działania filtrów metalowych jest tym większa, im czystszy będzie filtr. Wobec tego należy je myć, w zależności od częstotliwości używania okapu. Najlepiej zrobić to przy wykorzystaniu zmywarki, gdyż jest to najbardziej komfortowe rozwiązanie. Większość filtrów metalowych nadaje się do zmywania



FABER Inka Lux Smart EV8 X 52

mechanicznego, ale zawsze należy to sprawdzić. Należy pamiętać również, że filtry (np. aluminiowe) mogą ulec lekkiemu przebarwieniu. Warto wiedzieć, że na rynku istnieje wąska grupa filtrów pochłaniających (w tym węglowych), które mogą być także myte (zwykle się je wyrzuca). Należy jednak stosować się bardzo dokładnie do rad i zaleceń producenta. Mycie ręczne filtra stałego należy rozpocząć od namoczenia go. Następnie przy pomocy wilgotnej ściereczki z neutralnym detergentem na bazie mydła trzeba wyczyścić powierzchnię. Warto również zwrócić uwagę na mocowanie filtra, które również wymaga wyczyszczenia. Filtry należy myć często. Zwiększa to znacznie efektywność oczyszczania powietrza. Osoby, które codziennie gotują wiele godzin, powinny myć go raz na kilka tygodni (5–7). Producenci sugerują czyszczenie filtra co dwa miesiące.

Wśród okapów szafkowych dostępne są modele, które można obsługiwać z wykorzystaniem prostych gestów dłoni. Przykładem takiego urządzenia jest GT-BOX firmy Ciarko.



NOVY Fusion Pro 90

usunąć, warto zastosować płyn do szyb, który doda elementom połysku. Myjąc panel sterowania należy zachować dużą ostrożność, ponieważ woda, która mogła dostać się pod panel (np. przez szczeliny przy otworach przycisków), mogłaby uszkodzić urządzenie. Dlatego też nie zaleca się mycia panelu gąbką nasączoną wodą.

Jak czyścić filtry?

Filtry stosowane w okapach pełnią dwie zasadnicze funkcje. Oczyszczają i filtrują powietrze oraz skraplają wodę i tłuszcze, co zabezpiecza okap przed kondensacją pary i nadmier-



Fot. Ciarko

KÄRCHER

WOW! ZACHWYĆ SIĘ NA NOWO.

Czy mamy dla Ciebie właściwe urządzenie czyszczące?

Pytanie! Mamy je wszystkie!

Parownice co czyszczą bez chemii, wygodne mopy elektryczne,

szybkie myjki do okien, piorące odkurzacze i wiele więcej!

Poznaj pełną gamę urządzeń domowych na karcher.pl



Ulubiona muzyka w kuchni.



UKF



Streaming



KitchenRadio

Nowoczesne radio FM przeznaczone do zabudowy pod szafkami w kuchni, czy sypialni. Elegancka obudowa doskonale dopasuje się do nowoczesnych wnętrz. Radio to posiada nowoczesny, czytelny wyświetlacz LED, w kolorze białym. Za dźwięk odpowiadają dwa pełnozakresowe 2,5 W głośniki oraz wzmacniacz basów.

Bluetooth pozwala na odtwarzanie muzyki przesyłanej bezpośrednio ze smartphona, czy też tabletu (iPhone, iPad, Android, etc). Dodatkowo model ten wyposażony jest w praktyczne funkcje budzika, automatyczne wyłączenie oraz timer gotowania. Radioodbiornik może działać również jako zestaw głośnomówiący. Zainstalowane diody LED mogą służyć jako nocne podświetlenie podszafrkowe.

www.technisat.com

TechniSat