

INFOPRODUKT

AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 2/2021 luty

ISSN 2719-7271 Cena: 2,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

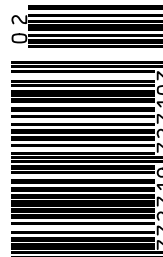


Temat numeru!

Piekarniki tradycyjne

Okapy sufitowe

Zlewozmywaki i baterie stalowe



9 772719 727103

Samsung – Andrea Camastra i przepisy z „MasterChefa”

LG – nowa linia designerskich urządzeń na targach CES 2021

Amica – piekarnik ED3759B Fine Pyro – design i piroliza

Bosch – piec pełną parą #LikeABosch



Wygoda
i bezpieczeństwo

Piekarnik SHARP AirStream jest idealnym urządzeniem dla osób lubiących kuchenne eksperymenty. Ten 73-litrowy model, to jeden z pierwszych na rynku piekarników, w których można przygotowywać jednocześnie wiele potraw na pięciu półkach oszczędzając nie tylko czas, ale i energię. Dzięki podwójnej konstrukcji wentylatora i dodatkowym bocznym nawiewom, gorące powietrze jest równomiernie rozprowadzane we wnętrzu, dzięki czemu potrawy zawsze są upieczone równomiernie i perfekcyjnie. A każda z nich zachowuje swój własny smak i zapach. Co ważne piekarnik AirStream wyposażono także w technologię AirCurtain zabezpieczającą przed wydostaniem się gorącego powietrza z wnętrza w momencie otwierania drzwiczek.

SHARP
Be Original.

www.sharphomeappliances.com



Amica
for living



Amica Baking **PRO** System®

Odkryj wyższy
poziom pieczenia.

Doskonałe efekty pieczenia? To możliwe również w Twojej kuchni! Nowy piekarnik z Amica BakingPro System® to sposób na równomiernie dopieczone ciasta i soczyste mięsa. Wszystko dzięki precyzyjnej dystrybucji ciepła i stabilnej temperaturze podczas całego procesu pieczenia. W tym pojemnym 77-litrowym piekarniku bez problemu upieczesz indyka dla całej rodziny, a nawet zmieścisz ponad 100 muffinek jednocześnie! I nie tracisz czasu na czekanie: piekarnik rozgrzewa się w 3 minuty – to najlepszy wynik na rynku!

Polska
marka
AGD  amica.pl

Amica

Z nagrodą „Symbol Nowoczesnych Technologii 2020”

Grupa Amica pod koniec 2020 r. została laureatem nagrody „Symbol Nowoczesnych Technologii”, przyznawanej przez redakcje „Monitora Rynkowego” i „Monitora Biznesu”.

Ze względu na pandemię nie mogła się odbyć zwyczajowa gala, dlatego redaktor naczelny obu tytułów Jakub Lisiecki przekazał nagrodę na ręce I wiceprezesa ds. operacyjnych Marcina Bilika podczas spotkania zorganizowanego w Poznaniu.

„Symbol...” to nagroda przyznawana w różnych kategoriach od jedenastu lat, będąca medialnym wsparciem dla budowania dobrego, solidnego wizerunku partnerów ogólnopolskiego medialnego programu promocyjnego realizowanego przez wspomniane redakcje. „Symbole...” są wyrazem docenienia działań i osiągnięć. Organizatorzy konkursu honorują te firmy i instytucje, których marki stały się reprezentatywne i tożsame z działalnością całej branży.

– Amica jest jedną z kilku firm produkujących sprzęt AGD w Polsce i zdecydowanie największą w tej branży w skali kraju. Otrzymane wyróżnienie jest zatem potwierdzeniem, że nasza działalność jest tożsama z kierunkami, w jakich zmierza rynek, jest wręcz synonimem postępu technologicznego. Takie postrzeganie Grupy Amica, w tym również otrzymanie „Symbol Nowoczesnych Technologii” 2020, bardzo nas cieszy. Dla firm takich jak nasza nie ma innej drogi niż rozwój. Z całą pewnością mieści się w tym także rozwój technologii, i to zarówno, gdy chodzi o produkcję, jak i o ofertę. Urządzenia naszej marki co roku są bogatsze o kolejne rozwiązania i funkcje unikalne w skali całej branży – powiedział, przyjmując nagrodę, I wiceprezes Grupy Amica – Marcin Bilik.



Comitor

Pomysł na jasną kuchnię

Jasne kuchnie rządzą w naszych domach od bardzo dawna. Na pierwszy plan w takiej aranżacji wysuwa się zazwyczaj powiększająca optycznie jasna zabudowa, a w ślad za nią podążają zbliżone kolorystycznie elementy, np. zlewozmywak i bateria kuchenna. Tego rodzaju połączenie sprawia, że wnętrze staje się bardzo higieniczne, schludne i przyjemne w odbiorze.



Mogłoby się wydawać, że wybór zlewozmywaka czy baterii kuchennej do jasnych mebli to bardzo prosta decyzja. Anna Wrońska, PR & marketing manager firmy Comitor, będącej dystrybutorem baterii i zlewozmywaków marki Blanco, podpo-

wiada, że poza czynnikami praktycznymi jednym z najważniejszych kryteriów podczas urządzania kuchni jest także kolor obu elementów.

– Jasne kuchnie i towarzyszące im baterie kuchenne oraz zlewozmywaki w podobnej palecie kolorystycznej komponują się z wciąż budzącym zachwyt stylem skandynawskim, angielskim, tradycyjnym, a także rustykalnym. W ich towarzystwie świetnie odnajdzie się, oczywiście, nie tylko jasny blat i biała zabudowa. Jasna armatura i zlewozmywak równie dobrze wypadną na tle kuchni wykonanej z dębowego czy orzechowego litego drewna. Niezależnie od rodzaju użytych w kuchni materiałów wykończeniowych, jedno jest pewne – jasny zlewozmywak w komplecie z podobną kolorystycznie baterią prezen-



tuje się bardzo elegancko. Dodatkowo, wybierając model zlewozmywaka z asortymentu marki Blanco, możemy wybrać między bielą w opcji z silgranitu lub dodającą wnętrzu przytulności ceramiką. Warto zwrócić uwagę na nasze najnowsze propozycje w stylu modern farm house, czyli Blanco Panor oraz Blanco Villae, pasujące zarówno do kuchni klasycznych, jak i nowoczesnych – mówi Anna Wrońska.

Baterie marki Blanco powstają z naciskiem na trwałość, wytrzymałość oraz odporność na czynniki zewnętrzne. Dostępne są m.in. w kolorach takich jak biały, biały połysk, jaśmin, szampan czy magnolia połysk, co powoduje, że stworzenie pięknej kompozycji w jasnej kuchni staje się jeszcze łatwiejsze, a jej użytkowanie przyjemniejsze.

APPLiA Polska

Webinar dla sprzedawców AGD

APPLiA Polska zorganizowała bezpłatny webinar zatytułowany „Nowe etykiety – czas na zmianę!”. Internetowe szkolenie przeprowadzono z myślą o sprzedawcach sprzętu gospodarstwa domowego. Spotkanie dotyczyło zmian w etykietowaniu urządzeń AGD.

W wydarzeniu uczestniczyło 300 osób, przedstawiciele największych sieci sklepów AGD i RTV (RTV Euro AGD, Media Expert, Neonet, Media Markt, Galicja Tomaszek), studiów kuchennych, sklepów DIY oraz dostawców sprzętu.

Celem spotkania była edukacja sprzedawców sklepów i dostawców sprzętu na temat nowych obowiązków w związku z wprowadzeniem wymogu załączenia jednocześnie nowej i starej etykiety energetycznej do wybranych grup produktowych AGD, RTV i oświetlenia. Na spotkaniu online Radosław Maj z APPLiA zaprezentował przewodnik po nowych etykietach dla sprzedawców, który dostępny jest na stronie internetowej www.EtykietaEnergetyczna.pl, stworzonej przez organizację producentów AGD – APPLiA Polska.



– Od 1 listopada dostawcy dostarczają do sklepów wybrane grupy produktowe z dwiema etykietami. Jako przedstawiciele producentów i im-

porterów AGD prowadzimy działania edukacyjne. Wszystko po to, aby do czasu zamiany nowych etykiet w sklepach (marzec 2021) sprzedawcy nie popełniali błędów wynikających z nieznamo-

ności nowych przepisów. Słyszeliśmy, że zdarzają się przypadki eksponowania w sklepach dwóch etykiet, nowej i starej jednocześnie, a to jest zakazane i wprowadza konsumentów w błąd – mówi Radosław Maj, projekt manager w APPLiA.

Patronat nad wydarzeniem objęły Ministerstwo Klimatu i Środowiska, Urząd Ochrony Konkurencji i Konsumentów oraz Krajowa Izba Gospodarcza. Patronat merytoryczny sprawował WKB. Partnerami były: GfK i Krajowa Agencja Poszanowania Energii.

Dla wszystkich, którzy chcieliby bliżej poznać zagadnienia związane z wymianą etykiet efektywności energetycznej, materiał wideo ze szkolenia dostępny jest w serwisie YouTube na profilu APPLiA Polska.

GfK

Konsumenci skończyli rok w lepszych nastrojach

Koniec 2020 r. przyniósł polepszenie nastrojów wśród polskich konsumentów. Wzrosły wszystkie składowe Barometru Nastrojów Konsumentek GfK, który sporządzany jest na zlecenie Komisji Europejskiej, a wyliczany od 1985 r.

Barometr Nastrojów Konsumentek GfK, czyli syntetyczny wskaźnik ilustrujący aktualne nastroje wśród polskich konsumentów, wyniósł w grudniu -15,5 i był o 3,2 p.p. wyższy w stosunku do poprzedniego miesiąca.

W grudniu składowe Barometru Nastrojów Konsumentek kształtowały się następująco: – poprawa ocen bieżącej sytuacji finansowej gospodarstwa domowego – wzrost o 0,6 p.p., z poziomu -13 do -12,4; – poprawa ocen przyszłej sytuacji finansowej gospodarstwa domowego – wzrost o 1,8 p.p., z poziomu -11,8 do -10;

– poprawa ocen przyszłej sytuacji gospodarczej kraju – wzrost o 8,2 p.p., z poziomu -48,1 do -39,9; – wzrost skłonności do zakupów o 1,5 p.p., z poziomu -1,9 do -0,4.



Badanie zrealizowano w dniach 4–9 grudnia w ramach wielotematycznego badania omnibusowego e-Bus metodą CAWI (wspomaganych komputerowo wywiadów z respondentami z wykorzystaniem ankiety umieszczonej w Internecie) na losowo-kwotowej, reprezentatywnej przedmiotowo ogólnopolskiej próbie 1000 osób. Struktura respondentów została dobrana i zrealizowana z zachowaniem rozkładu parametrów społeczno-demograficznych odzwierciedlającego rozkład cech w populacji generalnej. Cechy kontrolowane w badaniu: wykształcenie, płeć, wiek, region, klasa wielkości miejscowości.

Barometr może przyjmować wartości od -100 do +100 i jest to saldo między opiniami pozytywnymi a negatywnymi. Dodatnia wartość barometru wskazuje na to, że w danej fali badania liczba konsumentów nastawionych optymistycznie przeważa nad liczbą konsumentów nastawionych pesymistycznie. Wartość ujemna barometru oznacza odwrócenie tej proporcji.

Samsung

Mistrz kulinarny i jego autorskie przepisy

W jednym z ostatnich odcinków polskiej edycji programu „MasterChef” Andrea Camastra – szef kuchni z gwiazdką „Michelin”, odkrył przed widzami swój kulinarny warsztat, przygotowując autorskie potrawy w piekarniku Samsung Dual Cook Flex. Teraz i my możemy odtworzyć dania mistrza we własnej kuchni.



Andrea Camastra to wybitny szef kuchni, zdobywca prestiżowych tytułów, takich jak „Chef of The Year North England”, „Chef of the Future” 2015 oraz „Szef Jutra Gault&Millau” 2015. Za-

rzęda kuchnią warszawskiej restauracji, która w 2016 r., jako druga w Polsce, otrzymała najślynniejsze w branży gastronomicznej wyróżnienie – gwiazdkę „Michelin”. Będąc gościem specjalnym programu „Masterchef”, prezentował swoje kulinarne umiejętności, wydobywając i łącząc intensywne i naturalne smaki, a tym samym inspirując widzów do eksperymentów w kuchni.

Teraz każdy z nas może odtworzyć w swojej kuchni dania na miarę szefa kuchni. Camastra podzielił się swoimi dwoma autorskimi przepisami. Pierwszy to przepis na nowoczesną kanapkę z wołowiną glazurowaną sosem BBQ, aromatycznymi przyprawami oraz słodkim wiśniowym sosem z kolendrą i imbirem. Camastra zaproponował też wyśmienity deser



– sernik truskawkowy z pomarańczą i czekoladą. Podczas trwania programu dwie potrawy postawały jednocześnie. Było to możliwe dzięki piekarnikowi Samsung Dual Cook Flex, który umożliwia pieczenie dwóch różnych dań w tym samym czasie, w odmiennych trybach i temperaturach, podczas gdy specjalny separator dzieli urządzenie na dwie komory, zapobiegając przenikaniu się zapachów. Przepisy mistrza kuchni można znaleźć na stronie internetowej marki Samsung.

LG

Nowa linia designerskich urządzeń

Stworzona przez LG Electronics linia Furniture Concept Appliances miała swój światowy debiut na targach CES 2021. Premiera odbyła się w ramach interaktywnej sesji. Podczas niej uczestnicy mieli możliwość zaprojektowania wirtualnej przestrzeni mieszkalnej z wykorzystaniem AGD marki LG, które można dostosować do indywidualnych upodobań.

Te nowe produkty zacierają granice między najnowocześniejszym sprzętem gospodarstwa domowego a stylowymi designerskimi meblami. Kolekcja obejmuje chłodziarkę InstaView Door-in-Door, lodówkozamrażarkę, kuchenkę mikrofalową, zmywarkę, oczyszczacz do wody pitnej, WashTower (pralka i suszarka) oraz szafę parową LG Styler. Produkty te, dzięki różnorodności materiałów oraz nowoczesnym, stonowanym barwom, które na zamówienie można dowolnie dobierać i łączyć, harmonijnie współgrają z dowolnym wnętrzem. Linia produktów LG Furniture Concept Appliances oferuje wiele kombinacji tworzyw i kolorów. Pozwala to klientom dostosować produkt do własnych upodobań i wystroju każdego pomieszczenia w domu. Urządzenia Furniture Concept Appliances swój wyjątkowy wygląd zawdzięczają także zastosowanym



materiałom wykończeniowym, takim jak stal nierdzewna, szkło, metal oraz innowacyjne tworzywo fenix z zaawansowaną techniką powłok włoskiej firmy Arpa Industriale. To nieprzezroczysty, odporny na pozostawiane przez palce ślady oraz przyjemny w dotyku materiał. Fenix oferuje doskonałą trwałość i ponadczasowy, ale jednocześnie nowoczesny wygląd.

Za pomocą nowatorskiego wirtualnego stoiska firma LG pozwoli odwiedzającym targi CES 2021 poznać tę niezwykle wszechstronną linię produktową. Goście targów będą mogli zaprojektować swoje wymarzone wnętrze i wypełnić je urządzeniami LG Furniture Concept Appliances w wybranych przez siebie kolorach oraz wykończeniach. – LG Furniture Concept Appliances to produkty, które zapewniają zarówno najlepszą formę, jak i funkcjonalność. To stylowe połączenie mebli oraz praktycznych rozwiązań dla domu. Opracowaliśmy tę kolekcję z myślą o projektowaniu spójnej wizualnie przestrzeni domowej – powiedział Lyu Jae-cheol, prezes LG Electronics Home Appliance & Air Solution Company.



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



The difference is Gaggenu.

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

Więcej informacji na stronie www.gaggenu.com

GAGGENAU



WYWIAD

Kuchnia

– wyjątkowe miejsce

i kulinarne serce domu

COMITOR®
IMPORTER KONTRAKTOWY



Rozmowa z

**Robertem
Walterem,**

dyrektorem zarządzającym
w Comitor sp. z o.o.

Redakcja: Kuchnia to jedno z najważniejszych miejsc w domu lub mieszkaniu. Można powiedzieć wręcz, że to jego „kulinarnie serce”. Wciąż niezastąpionym elementem kuchennego wyposażenia, mimo popularności zmywarek, pozostaje zlewozmywak. Na co obecnie klienci zwracają uwagę, wybierając go do swojej kuchni?

Robert Walter: Zlewozmywak jest absolutnie niezbędny i nie sądzę, aby kiedykolwiek mógł być zastąpiony przez zmywarkę. Zmywarka stanowi jego naturalne techniczne rozwinięcie, ale nie jest alternatywą. Dzisiaj klient jest o wiele bardziej wymagający i lepiej wyedukowany niż kiedyś. Zdaje sobie doskonale sprawę z tego, że zlewozmywak jest ściśle połączony z blatem, który często kosztuje nawet tysiące złotych, a zły jakości zlewozmywak może doprowadzić do konieczności wymiany całego blatu. Dlatego też klienci w naszym segmencie rynku zwracają uwagę przede wszystkim na jakość wykonania i funkcjonalność danego zlewozmywaka, następnie na ponadczasowy design i odpowiedni do ich wnętrza kolor. Szukają produktów, które spełniają jednocześnie te wszystkie potrzeby, i takie właśnie produkty oferuje marka Blanco.

Niezbędnym produktem obok zlewozmywaka jest bateria kuchenna. Dostępne obecnie na rynku modele zaskakują swoją funkcjonalnością. O czym warto pamiętać przy wyborze baterii?

Blanco ma baterie na każdą okazję. Przy wyborze baterii należy przede wszystkim kierować się jej dopasowaniem do zlewozmywaka. Ważna jest jej odpowiednia wielkość, sposób montażu, a także kolor. Nie należy też oszczędzać na tym elemencie wyposażenia. Produkt za kilkaset złotych może narobić szkód (zalanie mieszkania) na dziesiątki, a nawet więcej tysięcy złotych. Istotna jest również funkcjonalność danego modelu. Wszystko zależy od tego, w jaki sposób korzystamy z kuchni. Jeżeli mamy dużą rodzinę i dużo gotujemy, potrzebujemy innego modelu niż osoba będąca singlem i korzystająca bardzo często z oferty restauracji.

Czy klienci nadal poszukują zlewozmywaków i baterii stalowych. Jakie są zalety tego typu modeli

Oczywiście. Zestawy stalowe są najbardziej ponadczasowe, trwałe i higieniczne ze wszystkich materiałów stosowanych w centrum kuchni, jakim jest zlewozmywak z baterią. Stal pasuje też w zasadzie do wszystkiego. Zlewozmywaki Blanco z linii Steelart są też niezwykle piękne i ekskluzywne.

Gotową receptę na komfortową kuchnię znajdziemy w ofercie marki Blanco. Mam tu na myśli Blanco Unit. Czym charakteryzuje się ten wyjątkowy zestaw?

Blanco Unit to przede wszystkim rozwiązanie kompleksowe, które całkowicie uwalnia klienta od doboru pasujących do siebie elementów. Mamy tutaj do dyspozycji warianty o różnym stopniu zaawansowania technicznego, tak więc każdy znajdzie coś dla siebie. Użytkownik ma pewność, że wszystkie elementy zestawu idealnie ze sobą współgrają. Blanco uważa, że taka be-

Jednym z najważniejszych miejsc w kuchni jest strefa zmywania, której funkcjonalność można znacznie rozbudować dzięki zastosowaniu zestawu Blanco Unit.



Fot. Blanco

dzie przyszłość rozwiązań stosowanych w kuchni – kompleksowość. Blanco Unit już wkrótce będzie dostępny na rynku polskim.

Praktycznym rozwiązaniem w kuchennej zabudowie jest instalacja młynka na odpady organiczne. Jak to działa i dlaczego warto je stosować?

Jest to rozwiązanie idealne zwłaszcza w dzisiejszej dobie segregacji odpadów. Eliminuje ono całkowicie konieczność przechowywania i wynoszenia odpadów organicznych, które stanowią zazwyczaj największy problem ze względu na przykry zapach wydobywający się z bioodpadów.

W utrzymaniu porządku w kuchni pomagają też różnego typu selektory odpadów. Również tego typu rozwiązania dostępne są w ofercie Comitora. Czym kierować się przy wyborze tego typu wyposażenia kuchennego?

Selektor jest dzisiaj niezbędny w każdej kuchni. Mamy świetne rozwiązania Blanco pasujące praktycznie do każdego mieszkania i domu. Mamy również selektor, który może znajdować się w tej samej szafce co zestaw filtrów Blanco do wody pitnej. Tym samym znacznie lepiej jesteśmy w stanie wykorzystać miejsce w kuchennej zabudowie. Przy wyborze selektora należy kierować się przede wszystkim, oprócz jakości i funkcjonalności, wielkością i rodzajem szafki oraz liczbą domowników, którzy będą z niego korzystali.

Rozmawiał Łukasz Sowiński

concept
Innowacje w Twoim życiu

MTV6925bc

Soft closing door

ETV8560bc

Prowadnice teleskopowe

Grill 1000 W

MTV6925wh

Sterowanie dotykowe

ETV8560wh

**CZARNY czy BIAŁY?
WYBÓR NALEŻY DO
CIEBIE**

Amica
for living

Dobrze wyposażone
i praktyczne
piekarniki tradycyjne

Używając określenia „tradycyjne” mamy na myśli grupę piekarników elektrycznych z klasycznymi opcjami grzania i standardowymi wymiarami, czyli o szerokości, wysokości i głębokości ok. 60 cm. To właśnie modele o takich gabarytach są najchętniej kupowane przez użytkowników.

Pieczenie z funkcją AutoPilot

Piekarniki wyposażone są w różnorodne funkcje i rozwiązania techniczne, które ułatwiają przygotowywanie potraw. Jednym z nich jest funkcja AutoPilot zastosowana m.in. w modelu HBG539EBO, należącym do Serie | 6 marki Bosch. Dzięki programowi AutoPilot 40 możemy perfekcyjnie przyrządzić posiłek. Wystarczy wstawić potrawę do piekarnika i wybrać z wyświetlanego menu odpowiedni program automatyczny (jeden z 40), wprowadzić masę potrawy i wcisnąć Start. Resztą zajmie się AutoPilot. Określi tryb, temperaturę i czas gotowania, a nawet wyłączy program w odpowiednim momencie. Ponieważ niektóre potrawy przygotowywane z pomocą programu AutoPilot wymagają użycia naczyń z pokrywką, wewnątrz piekarnika pozostanie czyste.



Urządzenie ma regulację temperatury w zakresie od 30 do 275 °C i aż 13 różnych funkcji grzania. Są to termoobieg 3D, grzanie góra/dół, grill z obiegiem powietrza, grill o dużej powierzchni, grill o małej powierzchni, funkcja Pizza, grzanie dolne, grzanie intensywne, pieczenie w niskiej temperaturze, rozmrażanie, pod-

grzewanie, podtrzymywanie ciepła, łagodny termoobieg. Wspomniany tryb termoobiegu 3D pozwala uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia dzięki optymalnej dystrybucji ciepła na 3 poziomach równocześnie. Słodkie i wytrawne potrawy mogą być przyrządzone jednocześnie, a ich zapachy nie będą się przenikać. Dodatkowo pierwszy poziom pieczenia został wyposażony w teleskopowe prowadnice z funkcją TelescopeStop. Wnętrze komory piekarnika wyposażone jest w halogenowe oświetlenie i zostało pokryte emalią GranitEmail. Urządzenie ma ponadto specjalną nieprzywierającą powłokę EcoClean Direct na tylnej ścianie komory, a wewnętrzna strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Powłoka automatycznie absorbuje tłuszcz na tylnej ścianie, suficie i bocznych ściankach. Rozwiązania te znacznie ułatwiają czyszczenie urządzenia. Drzwi piekarnika otwierają się i zamykają nadzwyczaj delikatnie i cicho dzięki systemom SoftOpen i SoftClose. W komplecie z piekarnikiem znajdują się m.in. blacha do pieczenia, ruszt kombinowany oraz brytfanka (blacha) uniwersalna.

Drzwi piekarnika otwierają się i zamykają nadzwyczaj delikatnie i cicho dzięki systemom SoftOpen i SoftClose. W komplecie z piekarnikiem znajdują się m.in. blacha do pieczenia, ruszt kombinowany oraz brytfanka (blacha) uniwersalna.

cji grzewczej, grzałki nagrzewają się do odpowiedniej temperatury i przekazują ciepło komorze. W piekarnikach elektrycznych można wybie-



CONCEPT ETV7460ss

rać spośród wielu programów, które usprawniają proces przyrządzania potraw, np. wypiekanie ciasta, pieczenie ryby czy rozmrażanie.



Fot. Miele



AMICA ED06209W Fine

Wśród modeli określanych mianem „tradycyjnych” większość stanowią te zasilane energią elektryczną i wykorzystujące odpowiednie elementy szybkoogrzejne. Zamontowane są one najczęściej na górze i dole, a także z tyłu piekarnika, by optymalnie rozprzodzać ciepło we wnętrzu komory. Urządzenia tego typu mają wiele funkcji oraz programów, które są uruchamiane za pomocą sterowania elektronicznego. Po aktywowaniu danej funk-

Fot. Sharp



BOSCH HBA3140SO

W piekarniku tradycyjnym, jedną z podstawowych funkcji jest możliwość regulacji temperatury grzałek oraz rodzajów grzania. Standardowo każdy piekarnik wyposażony jest w kilka nastawów, tj.: grzałka górna, dolna, grzałki górna i dolna, grill czy termoobieg. Obok podstawowych opcji grzania znaleźć można także funkcje rozbudowane, takie jak mały

Piekarnik to jedno z najważniejszych urządzeń w kuchni. Powinien być on dopasowany wzorniczo do aranżacji wnętrza i pozostałych urządzeń gospodarstwa domowego.



Fot. Samsung

lub duży grill, grill podwójny (korzystający z dwóch grzałek górnych), termoobieg z grzałkami górną i dolną, a także obieg powietrza z grillem. Modyfikacji jest wiele, a ich zastosowanie zależy od producenta i zaawansowania technicznego urządzenia.

Standardowe, ale wyjątkowo praktyczne

Jedną z funkcji, jaka może być dostępna w piekarnikach standardowych jest rozeń. To rozwiązanie daje możliwość konsumentom nakłucia



SIEMENS HB655GTS1 iQ700

mięsa (np. drobiu) na obracający się szpikulec i opiekania potrawy z różnych stron równomiernie. W standardowych modelach nie brakuje także oświetlenia, zapamiętywania ustawień czy minutnika, zapewniających funkcjonalne i komfortowe przygotowanie potraw. Coraz częściej naszą uwagę przyciągają jednak modele bardziej zaawansowane, które oprócz tradycyjnych funkcji grzania zachwycają interaktywnością, automatyką, komfortem pracy, a nierzadko funkcjami minimalizowania czasu i poboru energii elektrycznej.

Automatyka w piekarnikach tradycyjnych

Mówiąc o automatyce w piekarnikach standardowych mamy na myśli



Fot. Concept

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

gotowe, zaprogramowane w pamięci programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych potraw czy dań – tak, by wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danego produktu najlepsze z możliwych. Użytkownik nie musi



GAGGENAU BO420102

więc szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałką do tego celu aktywować.

W tego typu piekarnikach tkwią ogromne możliwości i olbrzymi potencjał. Możemy dzięki nim

piec ryby, mięso, rozmrażać, utrzymać potrawę w ciepłe, piec pizzę, chleb, podgrzewać talerze, suszyć, pasteryzować, wspomagać proces wyrastania ciasta, piec samo ciasto czy zapiekanki. W przypadku najbardziej wysublimowanych rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru precyzyjnego progra-



Fot. Gorenje



Fot. Sharp

Wnętrze komory piekarnika pokrywane jest często łatwą w czyszczeniu emalią. Może być również dostępne czyszczenie pirolityczne, które przebiega w wysokiej temperaturze i ułatwia usunięcie nawet trudnych zabrudzeń.



GORENJE BO7732CLI

mu z listy nawet ponad 200 pozycji! Co więcej, listę tę możemy powiększyć, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje. Ciekawą funkcją, a raczej grupą funkcji, jest przyrządzenie kilku potraw jednocześnie w jednej ko-



morze. Rozwiązanie to jest nie tylko praktyczne, ale można je nazwać również ekonomicznym z racji minimalizowania poboru prądu na późniejsze przygotowanie następnych dań. Stosowane są tutaj specjalne systemy nadmuchu i przekazywania ciepła, tak, aby w jednej komorze można było piec zarówno słone i bardzo aromatyczne dania mięsne lub rybne, a z drugiej słodkie przekąski lub ciasta. Niektórzy producenci również proponują specjalne separatory w formie wymiowych płytek, które oddzielają poziomy piekarnika, tak aby zapachy nie wymieszały się.

Praktyczne systemy pieczenia

Producenci piekarników standardowych nie zapominają o opatentowanych i innowacyjnych systemach, które pozwalają na równomierne i efektywne pieczenie. Wiele z nich wyposażono w rozwiązania sprzyjające minimalizowaniu poboru energii elektrycznej. Producenci zatem stosują wysokowydajne wentylatory o różnych kształtach, które skutecznie rozprowadzają gorące powietrze po całej komorze. Podobnie rzecz się ma z grzałkami. Niecodziennie spotykane grzałki skonstruowane są z kilku elementów grzejnych, dla lepszego efektu opiekania. Nie można także w tym miejscu zapomnieć o pionierskich kształtach komór, które albo nawiązują do tradycyjnych pieców chlebowych, albo też stworzone są tak, aby odbijać od ścian rozprowadzane powietrze.



Fot. Samsung



Fot. Amica

W piekarnikach standardowych może być również dostępny tzw. szybki nagrzew. Jest to bardzo praktyczna funkcja, która pozwala gwałtownie osiągnąć pożądaną temperaturę w zaledwie kilka minut. W niektórych piekarnikach wykorzystywane są termosondy. Są one elementami, które zdecydowanie zasługują na miano pomocników kuchni. Kiedyś tradycyjne modele mierzyły temperaturę w środku mięsa, dziś po osiągnięciu pożądanego wartości wyłą-



MIELE H 7164 B

czają grzanie, informują użytkownika o zakończeniu procesu, a najbardziej innowacyjne dokonują pomiaru nawet w czterech różnych miejscach potrawy i dostosowują do niej parametry pieczenia. Wiele modeli stosuje czujniki, które mierzą ilość oparów w powietrzu. Dzięki temu monitorują poziom wilgoci w komorze, co przekłada się na kontrolę nad przesuszeniem potrawy.

Sterowanie piekarnikiem

Wśród piekarników o standardowych gabarytach nie brakuje modeli wy-



Fot. Amica

Fronty piekarników wyposażane są nawet w poczwórną szybę, dzięki czemu zewnętrzna strona drzwi zawsze pozostaje chłodna, co chroni przed oparzeniami ciekawskie maluchy i nas.

Wygodna bezprzewodowa kontrola



Wśród dostępnych na rynku piekarników możemy znaleźć modele kompatybilne z modułem Wi-Fi i aplikacją mobilną, a do tego wyposażone w wiele przydatnych funkcji i rozwiązań technicznych ułatwiających przygotowywanie potraw. Przykładem innowacyjnego modelu jest piekarnik ED57638BA+ Q-type WiFi, który spełni wymagania nawet najbardziej wymagających użytkowników.

Piekarniki marki Amica od lat należą do najlepiej wyposażonych na rynku. Tak jest i w wypadku innowacyjnych urządzeń z linii Q-type. Wspomniany model ma aż 11 różnych funkcji grzania i 19 gotowych programów pieczenia. Wybór pożądanego programu ułatwia czytelny wyświetlacz LCD.

Fot. Amica



MPM MPM-63-BOS-10B

posażonych w interaktywny, elektroniczny panel sterowania. Poza włączeniem różnych opcji i funkcji, coraz częściej pełni on także ważną rolę estetyczną. To właśnie dzięki niemu urządzenie zaczyna działać lub kończy swą pracę. Istotną rolę odgrywają dziś wyświetlacze LED i LCD. Jeśli więc charakteryzujemy tradycyjny piekarnik, musimy wiedzieć, że na rynku występują modele ze sterowaniem: mechanicznym (manualnym), mechaniczno-elektronicznym lub w pełni elektronicznym. Pierwszy typ panelu sterowania cha-



BOSCH HBA5560SO

wania ustawień. Z jednej strony więc mamy do czynienia z modelami z wyświetlaczem i w pełni sensorowymi funkcjami wyboru, albo samym wyświetlaczem, na którym można bezpośrednio wybierać wszystkie opcje.

Zdalna obsługa

Rozwiązania i funkcje stosowane w produkowanych obecnie piekarnikach pozwalają na zdalną obsługę tych urządzeń. Żeby obsłużyć niektóre modele nie trzeba być już blisko urządzenia. Dziś możemy to robić siedząc wygodnie przed telewizorem, czy w firmowym biurze –

Dzięki specjalnej aplikacji mobilnej, umożliwiającej zdalne sterowanie piekarnikiem, można mieć nad nim pełną kontrolę. Za pomocą aplikacji nie tylko kontrolujemy status pracy piekarnika, ale możemy go także włączyć, nawet nie będąc w domu, by zaraz po powrocie błyskawicznie przygotować ulubione danie.

Urządzenie zostało wyposażone w zaawansowany BakingPro System, który zapewnia precyzyjne i równomierne rozprowadzanie ciepła, stabilną temperaturę wewnątrz pojemnej, 77-litrowej komory. Dzięki dużym blachom i ułatwiającym wysuwanie ich stabilnym prowadnikom pieczenie potraw nawet na kilku poziomach jest bardzo wygodne. Wnętrze komory nagrzewa się do 150 °C w czasie poniżej 3 min. O stopniu nagrzania informuje elegancki, podświetlany na czerwono uchwyt. Podświetlenie włącza się podczas pieczenia, a wyłącza dopiero po jego zakończeniu, kiedy temperatura w komorze spadnie poniżej 40 °C. Front piekarnika pozostaje chłodny dzięki trzem solidnym szybom. Środkowa jest szybą refleksyjną, która odbija ciepło i zapobiega nadmiernemu nagrzewaniu się szyby zewnętrznej. System SoftClose, wykorzystujący zawiasy ze specjalnymi tłumikami, zapewnia łagodne domykanie drzwi.

Piekarnik wyposażony jest w blokadę programatora, która eliminuje możliwość przypadkowego uruchomienia czy zmiany ustawień parametrów piekarnika, np. przez dzieci. Komorę możemy czyścić katalitycznie. Co więcej, wnętrze urządzenia pokryte zostało emalią EasyClean. Jest ona pozbawiona porów i zagłębień sprzyjających osadzaniu się brudu i tłuszczu.

rakteryzuje się brakiem wyświetlacza i zastosowaniem mechanicznych pokręteł, które wypierane są przez modele mechaniczno-elektroniczne. Panele elektroniczne z domieszką elementów mechanicznych są nieco bardziej zaawansowane. Mechaniczne pokręta wspierane są pracą elektroniki, w tym przycisków czy wyświetlacza. Bardziej zaawansowane są modele całkowicie elektroniczne. Piekarniki wówczas wyposażone są w centralnie usytuowany wyświetlacz, który odgrywa najważniejszą rolę w procesie regulo-



MIELE H 2765 BP



AMICA ED87689BA+ Q-type OpenUp

wiele kilometrów od domowej kuchni. Podłączenie urządzenia do Internetu może pozwolić producentowi monitorować stan techniczny sprzętu i wykryć niepożądane usterki. Nowoczesność wymusza na producentach ciągłe nadążanie za zmieniającymi się trendami i oczekiwaniami konsumentów. Producenci piekarników doskonale wpisali się w trend IoT, a więc tzw. Internet rzeczy. Dziś na rynku mamy nie tylko „smartowe” piekarniki, ale też możliwość bezprzewodowego sterowania całą siecią komunikowanych ze smartfonem czy tabletem urządzeń RTV i AGD. Dzięki temu możemy zdalnie monitorować, kontrolować i aktualizować do-

Pieczenie w przystępnej cenie

Dobrej jakości, a jednocześnie funkcjonalny i ciekawy wzorniczo piekarnik o standardowych gabarytach nie musi kosztować wiele, czego dowodem jest model FO-65W6MBK marki Finlux. Temperatura pracy tego urządzenia obejmuje zakres od 50 do 280 °C. Parametr ten regulowany jest z wykorzystaniem wygodnego w obsłudze pokrętki. Model FO-65W6MBK został również wyposażony w elektroniczny zegar z minutnikiem. Dzięki temu możemy zaprogramować czas, po którym uruchomi się sygnał dźwiękowy informujący o konieczności wyjęcia potrawy z piekarnika. Urządzenie oferuje 6 różnych programów pieczenia, które podobnie jak temperatura wybierane są za pomocą pokrętki. Dostępne jest m.in. pieczenie z termoobiegiem czy funkcje grillowania i rozmrażania po-



traw. Podświetlana, pokryta łatwą w czyszczeniu emalią komora ma pojemność 60 l. W jej wnętrzu znajdują się praktyczne prowadnice drabinkowe, co umożliwia pieczenie na kilku poziomach jednocześnie. Nie zabrakło również prowadnic teleskopowych (na jednym poziomie). Przeszkłone, 2-szybowe drzwi sprawiają, że front piekarnika jest chłodny, a tym samym bezpieczny nawet dla najmłodszych domowników. Urządzenie jest dostępne w czarnej wersji kolorystycznej. W wyposażeniu znajdują się dwie pojemne blachy – płytka i głęboka oraz praktyczny ruszt. Model FO-65W6MBK pracuje w klasie efektywności energetycznej A. Moc znamionowa wynosi 3,1 kW. Piekarnik marki Finlux jest nie tylko funkcjonalny, ale również przystępny cenowo. Można go nabyć już za mniej niż 900 zł.

Fot. Finlux



Fot. Amica



Fot. Gorenje



Fot. Amica

Podświetlenie wnętrza komory piekarnika ułatwia oglądanie przygotowywanej potrawy. Dzięki temu nie ma konieczności otwierania drzwi urządzenia w trakcie cyklu pieczenia.

mowe urządzenia i procesy, na jakich nam aktualnie zależy.

Wzornictwo modeli tradycyjnych

Przez polskich konsumentów najchętniej wybierane są stonowane i ciemne barwy sprzętu AGD. Nie są wyraziste, ale to ich zaleta. Zamiast nadawania jaskrawej formy scalają wnętrza, sprawiają, że urządzenia są spójne z meblami. Przy tym są bardzo gustowne i eleganckie, na co wskazuje zastosowanie szklanych elementów lub wykończeń ze stali. Coraz chętniej producenci do stonowanych urządzeń dodają ekskluzywne dodatki, takie jak li-



SHARP K-60D19BM1

stwy dekoracyjne, podświetlenia uchwytów czy wielocalowe wyświetlacze przedstawiające wybór parametrów. Bardzo ważnym elementem dzisiejszych piekarników są także panele sterowa-



CONCEPT ETV7560bc

nia okraszone wyrazistą grafiką przypominającą najlepszej rozdzielczości tablet. Najnowsze panele sterowania są niebywale bogate pod względem wizualnym, co dziś jest szalenie ważne podczas wyboru piekarnika, a także bardzo funkcjonalne



SAMSUNG NV75N7646RB

podczas użytkowania modelu. Wybierając dany program automatyczny, taki wyświetlacz może zaprezentować zdjęcie dania lub po prostu wyświetlać zdjęcia składników.



Fot. Amica

Piekarniki mogą mieć gotowe, zapisane w pamięci urządzenia programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych dań – tak, by wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danej potrawy najlepsze z możliwych.

Piekarniki w stylu retro

Na rynku nie brakuje piekarników standardowych utrzymanych w stylistyce retro, nawiązującej do urządzeń produkowanych mniej więcej w połowie ubiegłego wieku. Panel sterowania najczęściej jest mechaniczny. Wówczas użytkownik może w bardzo prosty sposób regulować dostępne parametry (np. temperaturę we wnętrzu piekarnika) oraz wybierać dodatkowe opcje. Zazwyczaj obok manualnego panelu sterowania znajduje się także stylowy, analogowy zegar. W tego typu modelach ważne są również uchwyty. Mają one często wykończenie mosiężne



MPM MPM-63-BOS-20B

lub miedziane, co nadaje całości wyjątkowy charakter, ale też sprawia, że nie widać na nich odcisków palców. Co ważne, stylistyka retro wcale nie musi oznaczać ograniczonej funkcjonalności piekarnika.

Rozwiązania ułatwiające czyszczenie

Czystość urządzenia jest jedną z najważniejszych przesłanek do sprawnego działania urządzeń.



Fot. Bosch



Fot. Siemens

dotąd spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest niwelowanie możliwości porażenia prądem czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty. Piekarniki i inne urządzenia grzewcze były niegdyś częstym źródłem poparzeń. Dziś wykorzystywane rozwiązania zapewniają przy odpowiedniej rozwadze i przestrzeganiu podstawowych zasad, pełne bezpieczeństwo. Wprowadzono przy tym wiele udogodnień wpływających na komfort obsługi. Jednym z nich są przeszkłone drzwi frontowe, które z zewnątrz nie nagrzewają się powyżej określonej temperatury (np. 65 °C). Producenci stosują przeszklenie podwójne, potrójne, a nawet poczwórne. Oprócz dodatkowych szyb ochronnych stosuje się szyby refleksyjne, odbijające ciepło do środka. Zastosowanie takiego ele-

mentu wpływa także na efektywność pieczenia, ponieważ szyba staje się dobrym izolatorem ciepła. Oprócz stosowania dodatkowych szyb ochronnych spotyka się także zaawansowane systemy chłodzenia obudowy. Zazwyczaj wyposaża się je w specjalny kanał odprowadzający ciepło i wentylatory chłodzące lub systemy grawitacyjne zasysające zimniejsze powietrze z otoczenia. Obecnie niemal wszystkie urządzenia wyposażone są w blokadę panelu sterowania. Dzięki temu wyłączyć można całkowicie go dezaktywować lub wyłączyć określone przyciski lub opcje sterowania urządzeniem. Wykorzystywana jest też blokada drzwi urządzenia – zwykle mechaniczne, ale bardzo praktyczne rozwiązanie. Specjalną zapadkę stosuje się w górnej części drzwi, tak aby uniemożliwić otworzenie ich i dostęp do komory grzania. W modelach zaawansowanych elektronicznie stosowane są blokady automatyczne. Przydatnym rozwiązaniem są też prowadnice z funkcją Stop, która uniemożliwia wysunięcie się blachy z prowadnic.



SHARP K-61V28BM1

mentalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Nie można zapomnieć także o funkcji czyszczenia pizolitycznego czy katalitycznego.

Bezpieczeństwo użytkownika

Bezpieczeństwo użytkownika piekarników tradycyjnych to kluczowy aspekt w przypadku sprzętu grzejnego. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną i użytkowane są w naszych domach. Tam, bardzo często bywają „testowane” przez nasze pociechy. Z tych względów aspekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy



SIEMENS HB578G0S6 iQ500

NOWOŚCI

BOSCH. Piekarniki HSG636ES1, HSG636XS6, HSG636BB1, CSG656BS2

Piecz pełną parą #LikeABosch

Niezdrowa dieta, siedzący tryb życia i brak czasu – to znane nam wszystkim pojęcia. Zmiana nawyków nie jest łatwa, jednak możemy podjąć kroki, aby zdrowy tryb życia był naszą codziennością. W piekarnikach marki Bosch znajdziemy rozwiązania techniczne, które ułatwiają codzienne gotowanie, pomagają w utrzymaniu zbilansowanej diety dzięki ochronie witamin oraz zachowaniu wartości odżywczych i składników mineralnych.



Gotowanie na parze sprawdza się doskonale w wypadku wielu produktów, np. ryb, mięsa czy warzyw. Wiemy, że to zdrowe, ale czy praktyczne? Parowar zajmuje zbyt dużo miejsca w kuchni i trudno jest określić, ile czasu powinno gotować się dane danie. Dzięki piekarnikom z funkcją pary marki Bosch ten problem znika. Wszystkie pomysły na obiad zrealizujemy w jednym, innowacyjnym urządzeniu. To doskonale rozwiązanie zarówno do świątecznych wypieków, jak i realizacji postanowień noworocznych. Możemy upiec aromatyczny chleb, miękki w środku, z chrupiącą skórką lub soczystą pieczeń, ale również zdrowe dania z małą zawartością tłuszczu.

Marka potwierdza to w nowej komunikacji pod hasłem „Żyj #LikeABosch”, czyli zdrowo i w zgodzie z naturą. W oryginalnych spotach możemy poznać zalety piekarnika z funkcją pary oraz innych innowacyjnych urządzeń Boscha. Przez wyjątkowy humor i zabawnych bohaterów producent zachęca do

Gotowanie na parze jest najzdrowszą formą obróbki termicznej. Dzięki niemu warzywa pozostają chrupiące, a drób oraz ryby stają się soczyste i miękkie. Dodatkowo produkty zachowują naturalny aromat, witaminy i składniki mineralne, które ulegają wypłukiwaniu, np. podczas tradycyjnego gotowania. Dzięki temu możemy użyć znacznie mniej soli oraz oleju czy innego tłuszczu. Para nie dopuszcza do przenikania zapachów, więc potrawy utrzymują swój smak i zapach, a warzywa nie tracą jędrności, koloru oraz wartości odżywczych.



zdrowego stylu życia oraz udowadnia, że z odpowiednim sprzętem to łatwe.

W ofercie marki Bosch dostępne są piekarniki z funkcją pary kompaktowe i standardowe, a także obslu-

gające platformę Home Connect (model HSG636XS6), co umożliwia zdalną kontrolę parametrów pracy urządzenia. Dzięki bezpłatnej aplikacji mobilnej możemy łatwo włączać i wyłączać, zyskać dodatkowe funkcje i programy, które są dostępne jedynie z poziomu urządzenia mobilnego. Aplikacja pozwala na korzystanie z bazy przepisów, wyświetlanie powiadomień, możliwość ustawienia piekarnika w tryb eco, a w razie pytań w większości urządzeń również dostęp do zdalnej diagnostyki serwisowej.



BOSCH
Technologia bliżej nas

Gotuj zdrowo #LikeABosch

Dzięki płytom z czujnikami **PerfectCook** i **PerfectFry**, automatycznie regulującym temperaturę gotowania i smażenia, przyrządzisz każdą, nawet najbardziej wyszukaną potrawę w najwłaściwszy, zdrowy sposób.
www.bosch-home.pl

PerfectFry
Kontroluje
i reguluje
temperaturę
na patelni.





Pochłanianie

oparów i designerskie

oświetlenie w jednym

Modele sufitowe to jedna z najbardziej efektywnych i efektywnych konstrukcji okapów. Płaska, a jednocześnie dość duża powierzchnia w tego typu urządzeniach prezentuje się bardzo elegancko i nowocześnie, a do tego jest wyjątkowo praktyczna. Dużych rozmiarów model sufitowy z powodzeniem może zastąpić w kuchni klasyczne oświetlenie.

Okapy sufitowe doskonale wpisują się w najnowsze trendy projektowe i wzornicze. Wymagają przy tym pewnych przemyśleń i innego spojrzenia na kuchnię. Odwzajemniają się jednak jakością i efektywnością wentylacji, a do tego znakomicie się prezentują. Dzisiejsza oferta okapów projektowana jest tak, aby jak najtrafniej dobrać je do kuchennej. Jeśli mamy więc bardzo eleganckie mieszkanie lub przestronny dom, a przy tym nieco więcej fundu-



SIEMENS LF16RH560

w sposób widoczny. Sufitowa konstrukcja, oczywiście odpowiednio „zamaskowana”, nie zaburza aranżacji i wystroju kuchennego wnętrza, a do tego nie zajmuje cennej przestrzeni w domowej kuchni. Rozwiązanie to preferują przede wszystkim zwolennicy minimalistycznego wzornictwa i nowoczesnych wnętrz. Ze względu na utrudniony dostęp do urządzenia jego obsługa odbywa się najczęściej za pomocą pilota. Może też być dostępna opcja sterowania z płyty. Na rynku nie brakuje także sufitowych modeli, którymi można sterować z wykorzystaniem aplikacji mobilnej.

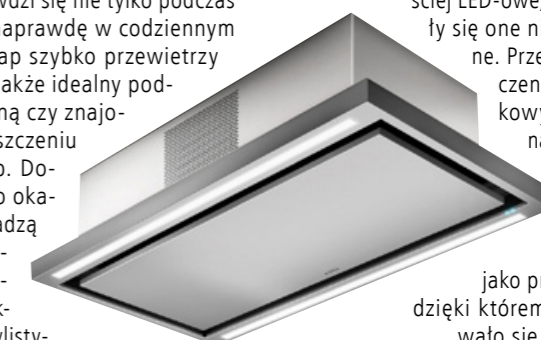


NOVY Cloud 110 Czarny

szy na zakup okapu – model sufitowy jest idealnym rozwiązaniem.

Wygoda użytkowania

Model sufitowy sprawdzi się nie tylko podczas gotowania, ale tak naprawdę w codziennym funkcjonowaniu. Okap szybko przewietrzy pomieszczenie, jest także idealny podczas spotkań z rodziną czy znajomymi, gdy w pomieszczeniu przebywa dużo osób. Dostyc duże gabarytowo okapy sufitowe dobrze radzą sobie z wymianą powietrza nawet w pomieszczeniach o większej kubaturze. Ich stylizacja nawiązuje zwykle do minimalizmu w każdej kwestii. Tego typu modele świetnie się prezentują po zamontowaniu, choć mocno się nie wyróżniają i nie zajmują przy tym miejsca w kuchni – dobrze zainstalowany okap sufitowy może być niemal niewidoczny. Montaż okapu sufitowego polega na zabudowie mechanizmu wentylującego w suficie (często podwieszanym) lub zamontowaniu go na nim



ELICA Cloud Seven I/X/F90

Wyjątkowe źródło światła

Dostępne na rynku modele okapów sufitowych w zdecydowanej większości wyposażone są we własne oświetlenie (obecnie najczęściej LED-owe), dzięki czemu stają się one niezwykle efektywne. Przemysłane rozmieszczenie diod daje wyjątkowy nastrój i wpływa na wygląd oraz funkcjonalność całej kuchni. Kiedyś oświetlenie traktowane było jedynie jako praktyczny dodatek, dzięki któremu gotowanie stało się łatwiejsze. Dzisiaj rola oświetlenia mocno się zmieniła i znacznie wykracza poza swój pierwotny kształt. Obecnie, poza funkcjonalnością, nowoczesne oświetlenie okapu staje się elementem dekoracji i ma istotny wpływ na projektowanie kuchni. Uroki rozwiązań sufitowych zauważalne są także wieczorem, kiedy chcemy włączyć delikatne oświetlenie. Okap może wówczas pełnić funkcję pięknej, estetycznej lampy. Co więcej, w wielu modelach dostępna jest regulacja temperatury barwowej oświetlenia. Umożliwia ona dostosowanie tego parametru



FABER Heaven 2.0 X Flat KL 90

Fot. Elica



go sterowania. Niegdyś opcja ta zaliczana była do tych najbardziej prestiżowych i komfortowych. Dziś, zwłaszcza w konstrukcjach sufitowych, stała się ona standardem. Pilot działa na zasadzie przekazywania fal podczerwieni i łączy się w ten sposób z okapem. Pozwala sterować urządzeniem w odległości od kilku do kilkunastu metrów. Dodawany jest często jako element wyposażenia, choć w wypadku niektórych modeli sprzedawany jest osobno, jako opcja. Pilot jest bardzo chętnie używany przez wielu konsumentów.



MIELE DA 2808 EXTA

nej (często w ramach całego systemu „inteligentnego” domu). Wybrane modele okapów sufitowych mogą łączyć się ze smartfonem lub tabletem dzięki modułom komunikacji bezprzewodowej Wi-Fi oraz Bluetooth. Pozwala to na zdalną obsługę modelu z poziomu telefonu bez ruszania

się z łóżka, a nawet gdy nie ma nikogo w domu! W praktyce jest to bardzo funkcjonalna opcja, która wnosi do pomieszczenia kuchennego kolejne nowoczesne rozwiązanie. Wystarczy jeden dotyk palca na ekranie urządzenia



FALMEC Vega Circle.Tech

Warto sprawdzać, jakimi funkcjami okapu można z jego pomocą sterować.

To jednak nie wszystko, bo innowacyjnych rozwiązań w okapach nie brakuje. Do takich możemy z pewnością zaliczyć sterowanie z wykorzystaniem aplikacji mobil-

mobilnego, aby okap rozpoczął pracę. Działanie jest dosyć proste. Należy pobrać kompatybilną, udostępnioną przez producenta aplikację na urządzenie mobilne. Po sparowaniu smartfona lub tabletu z okapem aplikacja wraz z funkcją wydawania poleceń jest gotowa do działania.

Modele okapów z modułem komunikacji bezprzewodowej Bluetooth pozwalają z odległości nawet do kilkudziesięciu metrów włączyć urządzenie, oświetlenie i regulować moc turbin. Modele korzystające z Wi-Fi, w zależności od modelu, mogą przekazać informacje

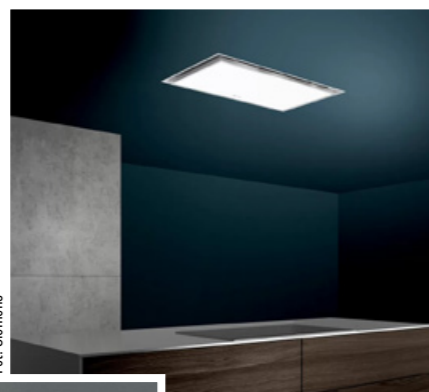
Okap sufitowy może nie tylko skutecznie pochłaniać kuchenne opary, ale również pełnić rolę stylowego oświetlenia.

Część okapu sufitowego może zostać ukryta w podwieszanym suficie. Dzięki temu urządzenie pozostaje niemal niewidoczne w kuchennej aranżacji.

do innych elementów oświetleniowych wykorzystywanych w domowej aranżacji.

Jak sterować okapem sufitowym?

Zawieszony wysoko okap sufitowy trudno byłoby obsługiwać z wykorzystaniem panelu sterowania umieszczonego na urządzeniu. W związku z tym na rynku mamy wiele modeli obsługiwanych za pomocą pilota zdalnego



Fot. Siemens



Fot. Falmecc



Fot. Fotomobilito/Ciairko



Fot. Siemens



Fot. Elica

Konstrukcje sufitowe pokazują, że urządzenia te doskonale sprawdzają się również jako elegancki i praktyczny element wystroju kuchni czy aneksu kuchennego.

o stanie aktywności urządzenia (czy jest włączone czy nie), o statusie poboru energii elektrycznej, a także pozwalają na zdalną kontrolę nad oświetleniem. W niektórych modelach – na włączenie i aktywowanie całego mechanizmu okapu. Nowoczesne okapy mogą być sterowane również za pomocą gestów, choć w modelach sufitowych, ze względu na stosunkowo dość



CIARKO Su Light

dużą odległość urządzenia od użytkownika, rozwiązanie to raczej nie jest niewykorzystywane.

Sterowanie okapem z płyty grzejnej

Płyta grzejna może służyć nie tylko do przygotowywania smacznych potraw, ale również do obsługi parametrów pracy okapu sufitowego. Okap komunikuje się wówczas bezprzewodowo z płytą elektryczną (np. indukcyj-



NORTBERG Decor CR Black

pionu wentylacyjnego. To, z której opcji skorzystamy zależy od tego, czy mamy w kuchni specjalną szyb kominową czy też nie (należy to sprawdzić: okapu nie wolno podłączać do tzw. pionu grawitacyjnego!). Jeśli okap pracuje w trybie wyciągu wykorzystuje zwykle filtry metalowe, które absorbują tłuszcz wydzielający się wraz z parą wodną i charakteryzującą się prostym demontażem oraz możliwością

mycia zarówno pod bieżącą wodą, jak i w zmywarce. Jeśli okap pracuje jako pochłaniacz (powietrze krąży stale po kuchni) to wymaga on oprócz filtra metalowego także filtra pochłaniającego (tzw. absorbującego). W większości okapów jest to filtr węglowy. Zwykle jeden egzemplarz filtra dołączony jest do podstawowego wyposażenia.

Wydajność okapu sufitowego

W okapach, nie tylko zresztą tych sufitowych, bardzo ważny jest odpowiedni dobór urządzenia pod względem wydajności. Jak

ją wyznaczyć? Najprostszą metodą jest pomnożenie powierzchni podłogi pomieszczenia (w metrach kwadratowych) przez jego wysokość. Uzyskamy wtedy kubaturę kuchni mierzoną w metrach sześciennych. Następnie wynik trzeba pomnożyć przez 6 (jeśli chcemy dobrać urządzenie pracujące w absolutnym minimum zalecanej skuteczności) lub przez 12 (gdy chcemy uzyskać maksymalną wydajność). Za optymalny, uśredniony stan wymiany po-

Tryby pracy okapu sufitowego

Większość okapów sufitowych (ale nie wszystkie) może pracować w jednym z dwóch trybów: w obiegu zamkniętym jako pochłaniacz oraz w obiegu otwartym, jako wyciąg. Obieg zamknięty zwany też recykulacyjnym oznacza, że okap pochłania do filtra zanieczyszczone opary i tłuszczami powietrze, oczyszcza je, a następnie z powrotem wpuszcza do obiegu. Obieg otwarty, zwany wywiewowym, odprowadza zaś powietrze bezpowrotnie na zewnątrz pomieszczenia – zwykle do



ELICA Lullaby Wood/A/120

OKAPY

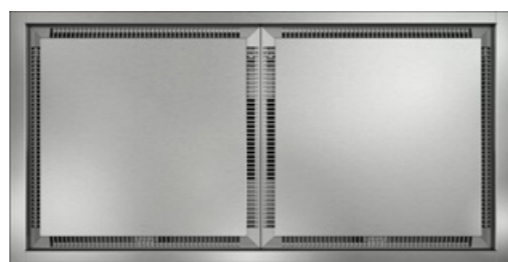


FALMEC Nuvola 90

wietrza w pomieszczeniu można więc przyjąć zakres od 8 do 10 razy w ciągu godziny. Założenie to odnosi się do kuchni zamkniętych. Jeśli natomiast kuchnia otwarta jest na salon lub przedpokój, wówczas trzeba uwzględnić jego powierzchnię w obliczeniach, ale tylko z założeniem, że pod uwagę bierzemy pierwszą, najbliższą sąsiadującą z kuchnią kubaturę. Warto pamiętać, że często im większa wydajność okapu, tym głośniejsza praca silnika (wentylatora). W wypadku mieszkań czy domów wielopięsownych zbyt duża wydajność okapu może nawet powodować zakłócenia w równowadze wentylacji w całym pomieszczeniu, a w krańcowych sytuacjach np. ściągać w siebie chłód z wyższych kondygnacji.

Jak czyścić okapy sufitowe?

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. Okapy sufitowe są niemal niewidoczne, co jest niewątpliwą zaletą dla tych, którzy cenią sobie minimalizm. Jednak ze względu na miejsce instalacji bardzo istotne jest ich komfortowe czyszczenie. Dlatego też producenci zadbali o to, żeby ten



GAGGENAU AC402181

aspekt nie stanowił dla użytkownika problemu. Większość paneli dekoracyjnych można łatwo zdejmować i czyścić, a niektóre nawet myć w zmywarce.



Fot. Siemens



Fot. Fotomohito/Clarke

Zawieszony wysoko model sufitowy możemy wygodnie obsługiwać z wykorzystaniem pilota zdalnego sterowania, który często znajduje się w zestawie z urządzeniem.

Do czyszczenia elementów okapów sufitowych ze stali nierdzewnej należy używać wilgotnej szmatki i obojętnych środków myjących lub specjalnych środków przeznaczonych do tego celu, natomiast elementy szklane powinny się czyścić środkami do mycia okien i szkła. Należy zaznaczyć, że środki dezynfekujące, które zawierają wybielacze (podchloryn sodowy), mogą spowodować uszkodzenia powierzchni ze stali nierdzewnej, jeśli ich stężenie jest zbyt duże lub zbyt długo mają z nią kontakt. Również sól i inne środki czyszczące wzbogacone chlorkami mogą spowodować uszkodzenia. Aby uniknąć przykrych niespodzianek, przed użyciem soli należy je wcześniej rozpuścić i ograniczyć czas ich oddziaływania do minimum.



SIEMENS LR99CQS20

„Chmura” nad głową



Fot. Novy

Gdy coraz częściej decydujemy się na otwartą przestrzeń dzienną, połączoną z kuchnią, bardziej dostrzegamy istotną rolę okapu odprowadzającego opary. Dlatego to właśnie tu wyjątkowo liczą się najnowsze rozwiązania, jakość i przykuwające wzrok wzornictwo. Designerskie sufitowe modele marki Novy, dostępne w ofercie firmy Comitor, oszczędzają miejsce i do złudzenia przypominają nowoczesne, minimalistyczne lampy. Dzięki zaawansowanym rozwiązaniom technicznym, okapy sufitowe marki Novy niezwykle szybko pochłaniają parę, wilgoć, zapach oraz dym. Ich zaletą jest bardzo wydajny wyciąg, dlatego świetnie pełnią swoją funkcję w każdej kuchni – nawet tej o bardzo dużym metrażu. Projektanci eleganckich okapów marki Novy nie ustają w poszukiwaniu najskuteczniejszych roz-

wiązań do odprowadzania oparów i zapachu. Dlaczego? Bo gotować w obecnych czasach można i trzeba komfortowo. Tym bardziej, że w kuchni spędzamy coraz więcej czasu. Eleganckie linie oraz kompaktowe wymiary białej i czarnej serii okapów Cloud, przekładają się na czystą formę, a także gwarantują optymalną wydajność urządzenia. „Wyciszona obudowa” okapów Cloud kryje dwa silniki, które zapewniają doskonały przepływ powietrza i skuteczne wychwytywanie oparów. Subtelna taśma LED wzdłuż całej krawędzi urządzenia równomiernie rozprowadza światło nad powierzchnią gotowania, co zwiększa komfort pracy. Możliwość regulacji natężenia i barwy światła pozwala dostosować je do wymagań użytkownika. Okap Cloud wystarczy przykręcić do sufitu, bez konieczności wycinania w nim otworów.



vestfrost

More than Retro

Zestawy AGD z serii Retro

Dostępne kolory:



vestfrosthhome.eu



BLANCO. Zlewozmywak Vintera XL9

Zmywanie w stylu rustykalnym

Unoszący się w powietrzu zapach świeżo skoszonego siana, zielone łąki i beztrouski rekals. Oto obraz, jaki najczęściej staje nam przed oczami, kiedy myślimy o widoku z okien rustykalnej kuchni. Ten sielski klimat warto przenieść do własnego domu, wykorzystując wszystko, co najlepsze w eleganckim stylu „farm house”. Jednym z elementów rustykalnego wnętrza może być model Vintera XL9 marki Blanco.



Kuchnie w stylu „modern farm house” nie przypominają już minionych czasów, kiedy kuchnia służyła jako miejsce do przyrządzania posiłków, kąpieli oraz pralnia. Teraz stanowią udany mariaż starego z nowym, bo tradycyjne elementy swobodnie można zestawiać z nowoczesnym wyposażeniem. Taki klimat osiągniemy, decydu-



jąc się np. na stylizowany zlewozmywak Blanco Vintera XL 9, oferowany przez firmę Comitor, który z pewnością dopełni wymarzony retro wystrój w kuchni. Jego bardzo pożądanym obecnie, modnym prostokątny kształt, jest widoczny w wielu projektach nowoczesnych kuchni. Architekci polecają go jako niezwykle wygodny podczas

prac kuchennych. W takim zlewozmywaku bez problemu zanurzymy i umyjemy blachę z piekarnika, tace czy półki i szufłady lodówki. Konstrukcja z efektywnym, wystającym z przestrzeni szafek frontem jest dostosowana do współczesnej estetyki kuchni. Zlewozmywak dostęp-



ny jest w wielu wersjach kolorystycznych. Został wykonany z wyjątkowo trwałego silgranitu. Można go podwiesić lub zamontować na równi z blatem. Po wybraniu odpowiedniego koloru w ofercie firmy Comitor bez problemu znajdziemy także pasującą wzorniczo do modelu Vintera XL baterię kuchenną marki Blanco.

CONCEPT. Bateria kuchenna BDG6529bc

Model z ekonomicznym perlatozem

Bateria kuchenna Concept BDG6529bc wyróżnia się minimalistycznym wykonaniem i ma kształt litery „L”. Wyposażona jest w bardzo dobrej jakości wkład ceramiczny oraz ekonomiczny perlator. W połączeniu ze zlewozmywakami granitowymi marki Concept może stworzyć w kuchennej zabudowie świetnie dobrany zestaw.



Powierzchnia baterii wykonana jest z błyszczącego chromu i uzupełniona elementem o granitowej powierzchni, który nadaje jej wyjątkowy wygląd. Dzięki temu model BDG6529bc idealnie komponuje się z czarnymi zlewozmywakami marki Concept. Bateria wyposażona jest w bardzo dobrej jakości wkład ceramiczny, w którym miesza się ciepłą i zimną wodę. Zaletą tego wkładu jest to, że zużywa się minimalnie i dlatego ma dłuższą trwałość niż tań-

sze zamienniki wykonywane z tworzyw sztucznych. Bateria zawiera również ekonomiczny perlator, który ogranicza przepływ i zużycie wody, a tym samym dba o nasze portfele. Miesza wodę z powietrzem, dzięki czemu znacznie mniej ciepły przepływa przez kran. Bateria BDG6529bc obraca się o 360°, co sprawia, że możemy w pełni dostosować jej ustawienie do naszych potrzeb. Dzięki obrotowemu systemowi baterię można umieścić z dowolnej strony zlewozmywaka. Dodatkowym atutem jest system dźwigniowy, który zapewnia wygodną obsługę. Jedną ręką szybko ustawimy odpowiednią temperaturę i natężenie przepływu strumienia wody, dzięki czemu nie będziemy niepotrzebnie jej marnować. W zestawie z modelem BDC6529bc znajdują się wszystkie akcesoria potrzebne do montażu. W ofercie firmy Concept bateria dostępna jest również w wersji wyłącznie chromowanej (model BDC6529).



AMICA. Piekarnik ED3759B Fine Pyro

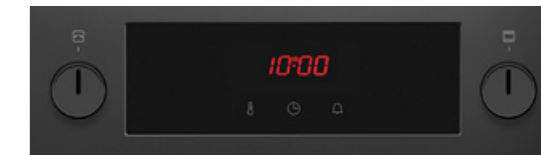
Wyjątkowe wzornictwo i piroliza

Linia wzornicza Fine Design marki Amica jest nieustannie wzbogacana o nowe modele do zabudowy. Urządzenia do niej należące wyróżniają się nowoczesnym wzornictwem oraz mnogością rozwiązań technicznych ułatwiających przygotowywanie potraw, a jednocześnie zachęcają do zakupu przystępną ceną.

Piekarnik ED3759B Fine Pyro nie tylko świetnie się prezentuje, ale ma także wiele użytecznych funkcji, dzięki którym przygotowywanie potraw staje się jeszcze prostsze niż dotychczas. Użytkownik ma do dyspozycji 10 różnych funkcji grzania. Wybór pożądanego ustawienia ułatwiają sensorowy programator z czytelnym wyświetlaczem oraz wygodne pokrętki. Piekarnik został wyposażony w zaawansowane rozwiązania techniczne, które zapewniają precyzyjną dystrybucję ciepła i stabilną temperaturę w jego wnętrzu. Komora szybko się nagrzewa (do 150 °C w czasie ok. 4 min). Ma pojemność 65 l i pokryta jest emalią EasyClean, która ułatwia czyszczenie – jest pozbawiona porów i zagłębień, sprzyjających osadzaniu się brudu i tłuszczu. Utrzymanie wnętrza komory



w czystości ułatwia funkcja pirolizy. Całkowita moc urządzenia wynosi 3,1 kW. Drzwi piekarnika mają 3 szyby, dzięki czemu front urzą-



ządzenia jest zawsze chłodny. Jest to niezwykle istotne zwłaszcza ze względu na najmłodszych domowników. Na wewnętrznej stronie drzwi znajdują się sugestywne symbole podpowiadające sposób wypiekania rozmaitych potraw, co znacznie ułatwia dobór właściwej temperatury i czasu pieczenia do tego, co zamierzamy umieścić w komorze. Model ED3759B Fine Pyro pracuje w klasie efektywności energetycznej A+. Zużycie energii przez to urządzenie nie powinno przekraczać 0,99 kWh/cykl (bez termoo obiegu) lub 0,67 kWh/cykl (z włączonym termoo obiegiem). Piekarnik dostępny jest w czarnej wersji kolorystycznej z elementami z czarnego szkła na drzwiach i eleganckim, dopasowanym wzorniczo uchwytem.

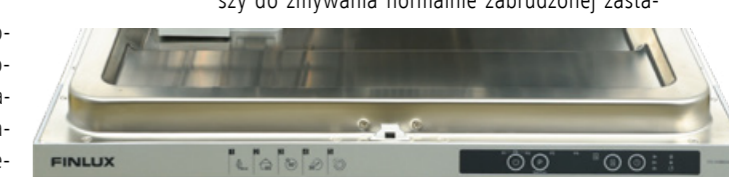
FINLUX. Zmywarka FD-I14B60A13EU

Skuteczne zmywanie w zabudowie

W bogatym portfolio marki Finlux na polskim rynku poza linią telewizorów znaleźć również możemy funkcjonalny i przystępny cenowo sprzęt AGD, zarówno do zabudowy, jak i wolnostojący. Oferta AGD Finluxa nieustannie się powiększa. Jednym z najnowszych modeli jest zmywarka FD-I14B60A13EU.



Urządzenie ma 60 cm szerokości. W jednym cyklu może pozmywać do 13 kompletów naczyń. Jest świetnie wyposażone i wyjątkowo nowoczesnie zaprojektowane. W wyposażeniu znajduje się m.in. praktyczny koszyk na sztućce (w dolnym koszu). Model FD-I14B60A13EU wyróżnia się klasą efektywności energetycznej A+++, a klasa efektywności suszenia to A. Roczne zużycie energii, zgodnie z danymi na etykiecie produktu, nie powinno przekraczać 261 kWh, a roczne zużycie wody 3360 l (w pojedynczym cyklu jest to 12 l). Poziom hałasu wytwarzanego przez zmywarkę pod-



czas pracy nie powinien przekraczać 49 dB. Standardowym programem, do którego odwołuje się specyfikacja produktu, jest Eco 50 °C. Program ten trwa 3 godz. i 25 min. Jest najodpowiedniejszy do zmywania normalnie zabrudzonej zasta-

wy stołowej, a także najwydajniejszy pod względem zużycia energii elektrycznej i wody. Ponadto dostępny jest program Intensywny 65 °C (czas trwania 1 godz. 57 min) do mocno zabrudzonych naczyń, a także programy 50-minutowy i szybki 30-minutowy oraz 15-minutowe mycie wstępne (do płukania naczyń, które będą zmywane później). Urządzenie zostało również wyposażone w opcję zmywania połowy załadunku. Nie zabrakło wskaźników braku soli i nabłyszczacza. Użytkownik ma możliwość ustawienia opóźnienia startu cyklu zmywania o 3, 6 lub 9 godzin.



Stalowa elegancja i funkcjonalność,

czyli komfortowe zmywanie

Zlewozmywak i bateria kuchenna to „tandem” praktycznie nie do zastąpienia w każdym domu. Nawet w dobie popularności zmywarek nie ma mowy o tym, aby w kuchennej zabudowie zabrakło tych dwóch wspomnianych elementów. Jednymi z najpopularniejszych są modele stalowe, które doskonale prezentują się zarówno w kuchniach tradycyjnych, jak i nowoczesnych.

Producenti i projektanci nieustannie dbają o to, aby kuchenne aranżacje nie wiały nudą. Innowacje nie omijają więc także zlewów czy baterii kuchennych. W zabudowie możemy wykorzystać stalowe modele podblatowe, nakładane

na szafkę lub wpuszczane w blat, z jedną komorą lub ich większą liczbą, z ociekaczem lub bez niego. Opcji jest mnóstwo. Do zlewozmywaka stalowego można też dobrać rozmaite akcesoria, które zwiększą jego funkcjonalność.

Dużą różnorodność mamy również w segmencie stalowych baterii kuchennych. Najpopularniejsze są baterie jedno- czy dwuuchwytowe, ale dostępne są także modele bezdotykowe. Duży asortyment produktów w tym segmencie rynku sprawia, że potencjalny klient może mieć twarde orzech do zgryzienia przy wyborze tego najodpowiedniejszego dla siebie zestawu składającego się ze stalowego zlewozmywaka i baterii kuchennej.



FERRO DR50/80.H



BLANCO Andano 340-U



PYRAMIS Iris (38,5x15)

Zlewozmywaki stalowe

Chodzi przede wszystkim o stal nierdzewną. Jej popularność wiąże się nie tylko z odpornością na korozję, ale także z dużą podatnością na obróbkę plastyczną oraz spawanie. Takie właściwości pozwalają na uzyskanie różnorodnych form i kształtów, a także ostrych krawędzi. Możliwe jest również tworzenie optycznie niewidocznych połączeń spawanych. Ponadto stal AISI 304 jest chemicznie obojętna w kontakcie z pożywieniem i różnorodnymi detergentami. Z uwagi na tę cechę jest stosowana do produkcji sprzętów gospodarstwa domowego. Ponieważ w tej grupie jest wiele różnorodnych modeli, charakteryzujących się różnymi wielkościami, faktu-



BLANCO Tipo 45 S Mini



Do niektórych modeli zlewozmywaków stalowych dostępne są specjalne akcesoria, które zwiększają ich funkcjonalność w kuchennej zabudowie.



rami oraz kształtami, można je dobrać zarówno do kuchni nowoczesnej, jak i tradycyjnej.

Stal stali nierówna

Jeśli wybieramy stal, to powinna ona być przede wszystkim jak najgrubsza. Pamiętajmy też, że stal nierdzewna w wypadku np. zlewozmywaka będzie miała kontakt z żywnością, więc musi być bezpieczna. Na pewno dobra jest stal gatunku X5CrNi18-10, który należy do jednych z najczęściej stosowanych i jest odporny na korozję. Jest on potocznie określany także, jako stal „18/8”, „18/10” lub „V2A”. Oznaczenie zgodne z polską normą to właśnie X5CrNi18-10/1.4301, a swoją popularność zawdzięcza chemicznej obojętności w kontakcie z wieloma rodzajami pożywienia, a także z różnego rodzaju detergentami stosowanymi przy czyszczeniu. Zazwyczaj używana jest stal chromowo-niklowa w stosunku 18/10 – ten symbol często się pojawia w wyrobach stalowych, a obrazuje stosunek chromu do niklu. Jeśli mamy zawartość chromu powyżej 13 proc., wówczas taką stal możemy określać mianem nierdzewnej. Udział niklu zwiększa

W niektórych aranżacjach kuchennych doskonale sprawdzą się modele podokienne, które w razie potrzeby można wygodnie położyć, np. po to, by otworzyć okno.

natomiast odporność stali na korozję, a także sprawia, że nie jest zbyt krucha. Stal tego typu odporna jest na korozję elektrochemiczną w środowiskach kwasów organicznych i nieorganicznych, jak też związków azotu i roztworów soli, a co najważniejsze, na agresywne kwasy pochodzące z produktów spożywczych.

Jak czyścić zlewozmywak stalowy?

Właściwości i parametry użytkowe stali szlachetnej sprawiają, że wykonane z niej zlewozmywaki służą przez lata. Mimo to warto wybierać produkty markowe, których jakość potwierdzona jest gwarancją renomowanych producentów. Bardzo ważna jest codzienna pielęgnacja zlewozmywaka. W wypadku modeli stalowych czyszczenie powinno opierać się na przemywaniu wodą z płynem do mycia naczyń. Wiele firm oferuje również własne mleczka i pasty, z których warto korzystać, zwłaszcza przy większych zabrudzeniach. Należy przy tym stosować miękkie gąbki lub szmatki, a zlewozmywak powinno się myć po każdym użyciu, po czym należy wytrzeć go do sucha, by zapobiec powstawaniu plam i osadzaniu się osadu wapiennego na jego powierzchni. Do ich codziennej pielęgnacji modeli emaliowanych zazwyczaj wystarczą ciepła woda z płynem do mycia naczyń i gąbka. Nowoczesne emalie nie żółkną tak łatwo i nie plamią się, są też zdecydowanie trwalsze.



BLANCO Culina-S



Fot. Blanco

Zlewozmywaki stalowe oferowane są w różnorodnych rozmiarach i kształtach – od klasycznych prostokątnych, po równie praktyczne, okrągłe.

Baterie także stalowe

Doskonałym uzupełnieniem stalowego zlewozmywaka jest bateria, również wykonana z tego samego materiału. Wśród dostępnych obecnie na rynku baterii stalowych można znaleźć wiele wyjątkowych pod względem designu, a jednocześnie funkcjonalnych modeli. Dziś dla wielu z nas samo dostarczanie wody ciepłej i zimnej to zdecydowanie za mało. Od dłuższego już czasu obracane o 360°, wyciągane, a nawet „kładzione” wylewki także należą do standardów. Rzadziej spotykamy rozwiązaniem w bateriach stalowych jest termostat, czyli blokada zapobiegająca przypadkowemu uruchomieniu wody o temperaturze powyżej 38 °C. Ustawienie odpowiedniej temperatury ułatwia mieszacz. Dzięki niemu nie musimy tracić czasu na każdorazowe ustawianie temperatury. Wystarczy zrobić to raz, a potem tylko podnosić dźwignię.

CONCEPT BDC4327



Fot. InSinkErator (x2)

Wrzątek do kawy prosto z kranu



InSinkErator z oferty firmy Comitor daje jednak o wiele więcej, niż tylko kilka dodatkowych minut snu przed nastawieniem porannej kawy. To nie tylko ekonomiczna alternatywa dla tradycyjnego czajnika. Decydując się na to rozwiązanie zyskujemy przede wszystkim czas, zmniejszając jednocześnie pobór prądu, zużywanego podczas oczekiwania na zagotowanie wody. Oszczędzamy tak-

że samą wodę, używając jej tyle, ile faktycznie potrzebujemy. Wystarczy podstawić szklanekę czy garnek bezpośrednio pod kran. Ta wyjątkowo funkcjonalna bateria kuchenna, zastępując się przy okazji do wielu zadań w kuchni. Oprócz dozowania wrzątku, zapewnia nam też klasyczną ciepłą i zimną wodę. Bateria wykonana została z mosiądzu armaturowego, który idealnie nadaje się do tego rodzaju zadań specjalnych. Jej obsługa jest bardzo łatwa. Urządzenie ma dwie dźwignie: jedną do filtrowanej, wrzącej wody, a drugą do klasycznego mieszania wody zimnej i ciepłej. Tego typu budowa rozwiązuje problem przypadkowego poparzenia. Model InSinkErator 3N1 jest dostępny w kilku rodzajach stylowego wykończenia. Oprócz szorstkowanej stali producent oferuje wersję chromowaną, antracytową, a także jasnopomarańczową.

Wyciągana wylewka...

Baterie stalowe z wyciąganą wylewką przypominają modele wyposażone w rączkę przysznycową. Wylewka taka połączona jest z baterią za pomocą elastycznego węża o różnej długości (najczęściej od 100 do 150 cm). Na drugim końcu węża umieszczony jest niewielki obciążnik, dzięki któremu można łatwo wsunąć wąż z powrotem do baterii i schować pod zlewozmywakiem. W większości kranów z wyciąganą wylewką na rączce baterii zainstalowany jest przełącznik, który umożliwia regulację strumienia wody. W zależności od potrzeb użytkownik może przestawić strumień ze zwykłego na przysznycowy, czyli rozproszone – i odwrotnie.

...i inne rozwiązania

Popularnym rozwiązaniem w bateriach stalowych jest ruchoma wylewka. Wówczas nie da się jej wy-

ciągnąć, a na jej końcu nie ma zainstalowanego przełącznika strumienia wody. Wylewka ta może mieć możliwość obrotu (najczęściej w szerokim zakresie – od 90° do 360°). Na rynku dostępne są również modele, w których wylewka jest nieruchoma. Przy tego typu baterii trzeba dokładnie dopasować długość wylewki do wielkości zlewozmywaka, ponieważ po zamontowaniu nie można jej manewrować. Nie należy też zapominać o stalowych modelach półprofesjonalnych i profesjonalnych. Te określane mianem półprofesjonalnych mają zwykle kształt litery „U”, ale zakończone są ruchomym elementem sprężynowym. Pozwala on na swobodne wyjmowanie i przemieszczanie „kranu” w zależności od potrzeb. Konstrukcje tzw. profesjonalne charakteryzują natomiast się dwoma regulowanymi niezależnie wypływami wody (pierwszy to wypływ standardowy, drugi – sprężynowy). Dużym ułatwieniem w tego typu konstrukcjach jest zainstalowane pokrętko, które umożliwia przełączanie strumienia wody z ciągłego na przysznycowy i odwrotnie.

CONCEPT BDC6529



FERRO F-Master BFE41

ciągnąć, a na jej końcu nie ma zainstalowanego przełącznika strumienia wody. Wylewka ta może mieć możliwość obrotu (najczęściej w szerokim zakresie – od 90° do 360°). Na rynku dostępne są również modele, w których wylewka jest nieruchoma. Przy tego

typu baterii trzeba dokładnie dopasować długość wylewki do wielkości zlewozmywaka, ponieważ po zamontowaniu nie można jej manewrować. Nie należy też zapominać o stalowych modelach półprofesjonalnych i profesjonalnych. Te określane mianem półprofesjonalnych mają zwykle kształt litery „U”, ale zakończone są ruchomym elementem sprężynowym. Pozwala on na swobodne wyjmowanie i przemieszczanie „kranu” w zależności od potrzeb. Konstrukcje tzw. profesjonalne charakteryzują natomiast się dwoma regulowanymi niezależnie wypływami wody (pierwszy to wypływ standardowy, drugi – sprężynowy). Dużym ułatwieniem w tego typu konstrukcjach jest zainstalowane pokrętko, które umożliwia przełączanie strumienia wody z ciągłego na przysznycowy i odwrotnie.

PYRAMIS Calanto



OSWIETLA

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

Amica
for living



OpenUp![®]
Automatycznie
otwierane drzwi

Odkryj piekarnik otwierany dotykkiem.

Zajęte obie ręce to częsty problem w kuchni. Kiedy trzymasz ciężką blachę z pieczeniem lub dwie blachy pełne muffinek, przydałby się ktoś, kto otworzy ci piekarnik. Amica zna codzienne potrzeby konsumentów – więc stworzyła piekarnik, który otwiera się sam! Wystarczy, że delikatnie dotkniesz uchwyty – łokciem, nadgarstkiem, barkiem – a drzwi piekarnika otworzą się automatycznie. **OpenUp!**[®] to niezwykle wygodne i unikalne na rynku rozwiązanie, które naprawdę ułatwia kuchenne obowiązki.

Polska
marka
AGD

amica.pl