


INFOPRODUKT


AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 12/2021 **grudzień**

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

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

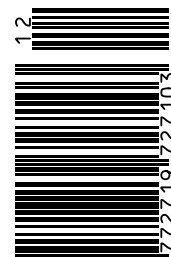


Temat numeru!

Okapy szafkowe

Szufłady do pakowania próżniowego

Ekspresy do kawy do zabudowy



9 1772719 727103

BSH odpowiedzialne społecznie nie tylko od święta!

Samsung, symulator lodówek Bespoke

5. edycja Warsaw Home & Contract

Amica, piekarnik parowy ED87389BA+ Q-Type Steam

Temat numeru!



Fot. Ciarko

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Grupa BSH

Rozmowa z Elwirą Tarnowską – Junior PR Specialist.

Warsaw Home & Contract

5. edycja największego wydarzenia wnętrzarskiego za nami.

Okapy szafkowe

Cichy pomocnik w kuchni, oczyszcza powietrze, rozświetla pomieszczenie, a do tego może

być zamontowany tak, że nawet go nie widać. 12

4 Szufłady do pakowania próżniowego

Próżniowe pakowanie nie tylko przedłuża świeżość żywności, ale także podczas gotowania metodą sous-vide zachowuje pełnię witamin, smaku i koloru. 8

10 Ekspresy do kawy do zabudowy

Kawa, jak z najlepszej kawiarni, a do tego zaparzana jednym dotknięciem i w stylowej zabudowie. Co oferują te urządzenia i w jakie funkcje są wyposażone? Sprawdzamy! 32

W NASTĘPNYM NUMERZE

Płyty indukcyjne

Są zasilane prądem, wykorzystują zjawisko indukcji, a ich możliwości montażowe sprawiają, że pasują do każdej kuchni..

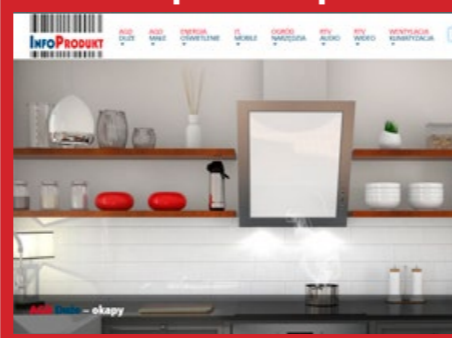
Piekarniki parowe

Najnowsza generacja urządzeń do pieczenia, które optymalnie łączą parę i gorące powietrze, pozwalając na przygotowanie soczystych i zdrowych potraw.

Zmywarki o szerokości 45 cm

Kompaktowe sprzęty do automatycznego zmywania, które można zmieścić nawet w niewielkiej zabudowie kuchennej.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt MDA*



- Zwizualizowane sieci sklepów AGD, RTV, IT, media
- Zwizualizowane sieci sklepów elektrycznych i oświetleniowych
- Studia kuchenne oraz salony meblowe, projektanci
- Niezależne sklepy AGD, RTV, IT, media
- Hipermarkety, supermarkety, dyskonty
- Kanał internetowy, sklepy i witryny poradnikowe
- Firmy przedstawicielskie i kadra zarządzająca

*Szczegółowy wykaz odbiorców znajduje się na stronie: www.infoprodukt.pl

Magazyn w wersji cyfrowej

- Lokalna strona WWW
- Globalna strona WWW
- Wyślij e-mail
- Ściągnij plik
- Wyświetl film
- Akcja, promocja

Wydawca:
InfoMarket Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16, 01-982 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, grudzień 2021

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 12, grudzień 2021

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.



Odkryj okap sterowany gestem



Touchless® – Sterowanie gestem

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

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

Amica

Piekarniki parowe na co dzień i od święta

Funkcje parowe w piekarnikach marki Amica zaskakują swoją wszechstronnością i funkcjonalnością i będą doskonałą pomocą w przygotowaniach do świąt. Co więcej, usprawnią wekowanie słoików i pasteryzację przetworów. Sprawiają, że sernik będzie wyjątkowo puszysty, mięso równomiernie wypieczone, a przygotowane wcześniej potrawy odpowiednio podgrzane i soczyste.

Gotowanie na parze to obecnie temat bliski nie tylko osobom, którym zależy na poprawie sylwetki. Coraz chętniej sięgają po urządzenia wykorzystujące funkcje parowe, ponieważ zależy im na szybkim i zdrowym posiłku, który zaskoczy aromatem i smakiem. Amica inspirowała do sięgania po proste programy parowe dostępne w piekarnikach, które zachęcają do codziennych eksperymentów w kuchni. W przedświątecznym czasie pomogą rów-



nież w przygotowaniu tradycyjnych dań na rodzinne biesiadowanie.

Jak korzystać z piekarników parowych? Są bardzo intuicyjne w obsłudze, wystarczy podążać za wyświetlanymi komunikatami. Specjalny generator FullSteam dozują parę i rozprowadza ją po całej komorze piekarnika, dzięki czemu potrawy są zawsze idealnie wypieczone. Z kolei system Amica BakingPro to możliwość pieczenia szybciej, lepiej i więcej. Udoskonalona konstrukcja komory z powiększoną grzałką opiekacza pozwoli na przygotowanie większej porcji wypieków na większych blachach.

Wielofunkcyjne programy parowe pomogą w codziennym życiu każdego z nas. Korzystając z dostępnych funkcji i gotowych programów, rozwinie my kuchenne umiejętności, a nasi goście i domownicy docenią codzienne posiłki niczym z najlepszych restauracji. Razem z nimi możemy stworzyć idealną parę w naszych czterech ścianach!

Samsung

Promocja „Piecz parami i w parze”

Wspólne gotowanie to doskonały pomysł na spędzenie wolnego czasu, tym bardziej gdy posiadamy piekarnik, który umożliwia przygotowanie dwóch potraw jednocześnie, w odmiennych trybach i temperaturach. Teraz przy zakupie dwukomorowego piekarnika Samsung Dual Cook lub Dual Cook Flex, użytkownicy otrzymają w prezencie naczynie Dual Cook Steam, które umożliwi zdrowsze pieczenie na parze.

Piekarniki Samsung Dual Cook i Dual Cook Flex dają użytkownikom więcej swobody w kuchni. Teraz w ramach promocji Samsunga „Piecz parami i na parze” przy zakupie dwukomorowego piekarnika użytkownicy otrzymują naczynie do gotowania parowego Dual Cook Steam w prezencie.

Aby skorzystać z promocji, należy w ciągu 21 dni zarejestrować produkt oraz pozostawić opinię o nim na jednej ze stron określonych w regulaminie. Cała procedura zamyka się w pięciu prostych krokach. Po zakupie piekarnika Samsung Dual Cook lub Dual Cook Flex w określonych ramach czasowych w dowolnym sklepie w Polsce należy podzielić się opinią na jego temat, a w treści zawrzeć hasztag #uzytkownik-

Samsung. Opinię udzielamy na stronie pieczparami.pl, na stronie sklepu, w którym dokonaliśmy zakupu, lub na stronie porównywarki cenowej. Trzecim krokiem jest rejestracja zakupu. Będą nam do tego potrzebne zdjęcie lub zrzut ekranu pozostawionej opinii, dowód zakupu oraz zdjęcie tabliczki znamionowej piekarnika. Ostatni krok to wypełnienie formularza zgłoszeniowego przy wykorzystaniu



naszego konta Samsung Account. Jeśli zgłoszenie wypełnione jest prawidłowo i zawiera niezbędne załączniki, po pozytywnej weryfikacji naczynie Dual Cook Steam zostanie wysłane do klienta kurierem.

Promocja trwa do 21 stycznia 2022 r. lub do wyczerpania puli nagród. Szczegółowe warunki promocji Samsunga znajdują się na stronie www.pieczparami.pl.

PRZESTRZEŃ NIE WYKREOWANA. WYZWOLONA.

NIKOLATESLA FIT – TWOJA CAŁA KUCHNIA W ZALEDWIE 60 CM.



SMALL SIZE



COMFORT SILENCE



COOK RESPONSIBLY

Odzyskaj swoją przestrzeń z NikolaTesla Fit, płytą grzewczą Elica zintegrowaną z okapem, która zaprojektowana została z myślą o kompaktowych kuchniach. Pracuje cicho i sprawnie, wychwytuje i pochłania kuchenne opary, zanim zdążą się unieść do góry. Płyta grzewcza wyposażona jest w wysoko wydajne ceramiczne filtry, zapewniające 80% skuteczność oczyszczania powietrza. Filtry można regenerować przez 5 lat, gdyż opracowane zostały z myślą o tych, którzy zwracają uwagę na czystość powietrza w swoich domach i świadomie dbają o naszą planetę.

Poznaj wszystkie atuty nowej płyty grzewczej na stronie www.elica.pl

NikolaTesla Fit | Design Fabrizio Crisà

f @ p y elica.pl

 **elica**
aria nuova

Symulator wizualny

lodówek

Bespoke

SAMSUNG



Dzięki swojej wyjątkowej konstrukcji personalizowana lodówka Bespoke jest wyborem na lata. Jeśli po jakimś czasie zechcemy zmienić oblicze swojej kuchni, możemy z łatwością wymienić panele zewnętrzne.

Samsung, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów, oddaje w ich ręce symulator, dzięki któremu w zaciszu własnego domu, wykorzystując technologie online, będą mogli stworzyć własną i niepowtarzalną lodówkę Bespoke. Wielokrotnie nagradzane modułowe lodówki Samsung Bespoke zapoczątkowały nową erę w personalizacji urządzeń domowych, a ich design inspirował konsumentów na całym świecie. Teraz każdy, komu marzy się lodówka Bespoke, ale nie wie, na co się zdecydować, może w kilku prostych krokach, za pomocą symulatora online, stworzyć lodówkę dopasowaną do stylu kuchni i swoich po-

treb. Modułowe lodówki Samsung Bespoke z wymiennymi zewnętrznymi panelami otwierają przed użytkownikami niemal nieograniczone możliwości w zakresie personalizacji. Dzięki zewnętrznym panelom, dostępnym w takich kolorach jak np. czerń, biel, błękit, lawenda czy beż, a także w różnych opcjach wykończeniowych, w tym szkło satynowe, naturalne szkło i metal, z łatwością dopasujemy wygląd urządzenia do stylu wnętrza i naszych indywidualnych preferencji. Co więcej, poszczególne moduły lodówki – chłodziarka z dolnym zamrażalnikiem, jednodrzwiowa chłodziarka, jednodrzwiowa zamrażarka

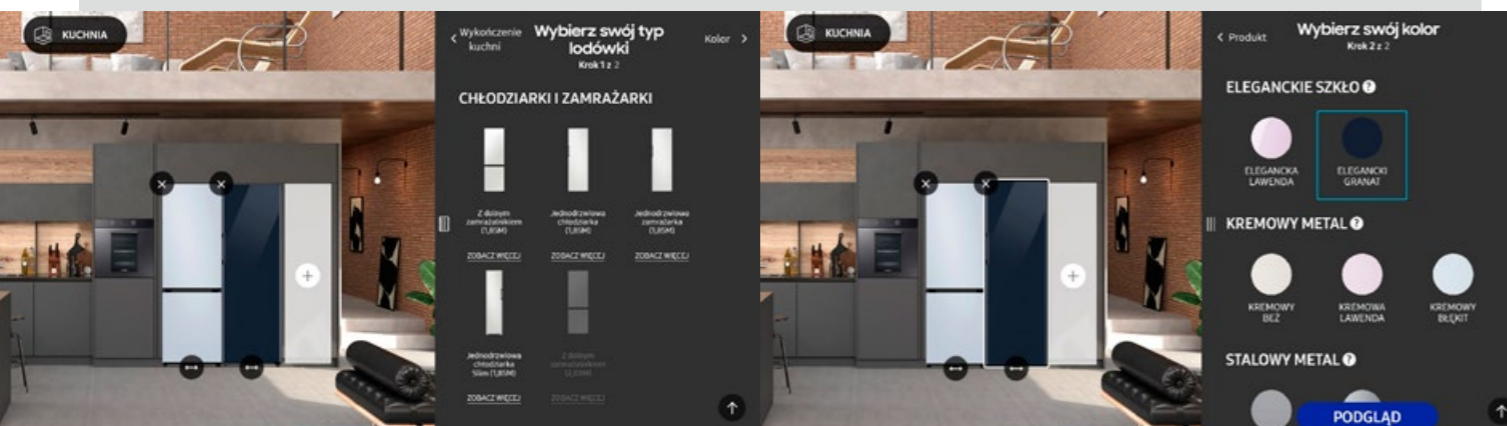
i jednodrzwiowa chłodziarka slim – możemy dowolnie ze sobą zestawiać w celu idealnego dopasowania przestrzeni wewnętrznej do naszych potrzeb. Udostępniony przez firmę Samsung symulator online pozwala na najlepsze dla użytkownika dopakowanie modułowych lodówek Bespoke. To wygodne i proste narzędzie, dzięki któremu użytkownicy mogą zwizualizować swoje pomysły na aranżację kuchni, zarówno w ramach kreatywnej zabawy, jak i chęci wcielenia ich w życie. Korzystanie z symulatora to 5 prostych kroków, które rozpoczynamy na stronie <https://bespoke.samsung.pl>.



perfection
without
compromise

OKAP TUBUS W

www.ciarko.com



Symulator jest bardzo intuicyjny i krok po kroku przeprowadza użytkownika przez kolejne etapy. Po skończonej konfiguracji wybieramy opcję „poznaj szczegóły”, aby uzyskać informacje na temat modeli wybranych urządzeń i elementów, a także na temat niezbędnych łączników.



odpowiedzialne społecznie

nie tylko od święta!



Rozmowa z

Elwirę Tarnowską

– junior PR specjalist w BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego

Redakcja: Sprzęty gospodarstwa domowego stały się niezastąpione w codziennym życiu: chłodzi, piorą, suszą i wykonują inne prace domowe. Dziś robią jeszcze więcej, na przykład oszczędzają cenne zasoby naturalne, komunikują się między sobą i automatycznie wykonują swoje zadania – tak, jak dzieje się to już w przypadku inteligentnych domów. Co na to BSH, jeden z najpopularniejszych producentów takiego sprzętu w Polsce?

Elwira Tarnowska: Misją BSH jest poprawa jakości życia konsumentów na całym świecie. Firma opracowuje innowacje, które ułatwiają życie, a także zaspokajają coraz to nowe potrzeby. Mając na uwadze najbardziej zróżnicowane potrzeby konsumentów, BSH dąży do ogólnoswiatowej poprawy jakości życia nie tylko poprzez produkcję innowacyjnych urządzeń domowych, ale również dzięki trosce o środowisko, o lokalne społeczności oraz o pracowników.

Produkujemy sprzęt AGD marek: Bosch, Siemens i Gaggenau. Obecnie posiadamy w Polsce 6 fabryk. W 3 łódzkich zakładach produkujemy pralki, zmywarki i suszarki do ubrań, w 2 wrocławskich piekarniki i lodówki, a w podrzeszowskiej fabryce w Głogowie Małopolskim małe AGD.

Skoro jesteście przy fabrykach i produkcji – szeroko komunikujecie Państwo, że od końca 2020 r. wszystkie zakłady BSH na świecie są neutralne pod względem emisji dwutlenku węgla. Co to oznacza w praktyce?

Oznacza to, że każda pralka, lodówka, zmywarka, piekarnik, odkurzacz i wszystkie inne produkowane przez BSH urządzenia powstają bez pozostawiania śladu węglowego. Firma dąży też do modelu gospodarki w obiegu zamkniętym, przechodząc z jednokierunkowej drogi „produkcja – użytkowanie – utylizacja” do zamkniętego cyklu „produkcja – użytkowanie – naprawa – odnowienie – ponowne użytkowanie – przetworzenie”. Wszystko po to, by zaoferować klientom urządzenia wysokiej jakości, które powstały i działają w sposób tak przyjazny środowisku, jak tylko jest to możliwe.

Nie tylko fabryki, ale również siedziby BSH w Polsce są dostosowywane do najwyższych ekologicznych standardów. Czy może Pani zdradzić szczegóły tych dostosowań?



Firma wykorzystuje przyjazne dla środowiska narzędzia i materiały oraz inwestuje w produkcję energii elektrycznej za pomocą paneli fotowoltaicznych, które zostaną zainstalowane we wszystkich lokalizacjach w Polsce, nie tylko na dachach fabryk, ale też na obszarach zielonych. Tereny zielone wokół fabryk są wykorzystywane również na inne sposoby – na terenie łódzkiej fabryki zmywarek powstała pasieka dla pszczoł. Zamieszkało tam około 20 000 owadów. Firma podjęła działania, które mają zapewnić tym pożytecznym owadom warunki zbliżone do naturalnych, dlatego została zmniejszona częstotliwość koszenia trawy, a tereny zielone wokół obiektu nie są sztucznie nawożone. Z kolei wokół wrocławskiej fabryki, BSH posadziło około 100 drzew oraz wybudowało 600 m ścieżki rowerowej i chodnika, co sprzyja poprawie bezpieczeństwa pracowników i mieszkańców.

Wróćmy do sprzętów produkowanych przez BSH. Wiele z ich komunikuje się między sobą dla najwyższego komfortu użytkownika, ale również w służbie ekologii. Proszę o jakieś przykłady.

Na przykład zmywarka, która wykorzystuje naturalne minerały do suszenia naczyń, inteligentna pralka z automatycznym dozowaniem detergentów łącząca się przez Home Connect z suszarką, która wykorzystuje ciepłe powietrze, aby skutecznie suszyć ubrania. Przykłady mogłabym mnożyć, a te, które wymieniałam, to tylko niektóre z rozwiązań sprzyjających użytkownikom oraz środowisku. Na całym świecie prowadzone są prace nad innowacyjnymi rozwiązaniami, które pomagają oszczędzać wodę i energię oraz ograniczają marnowanie żywności. Marka z portfolio spółki BSH zainicjowała kampanię #LikeABosch, która

Energooszczędne i innowacyjne urządzenia AGD sprawiają, że możemy żyć zdrowiej, wygodniej i w zgodzie z otaczającym światem. Nowoczesne rozwiązania inspirowane do działania i pomagają w domowych obowiązkach (Home Connect).

B/S/H/



Kampania #LikeABosch wskazuje konsumentom, że zmiana codziennych nawyków przy wsparciu ze strony energooszczędnych urządzeń AGD może pozytywnie wpływać na środowisko i oszczędzać cenną energię.



w nietuzinkowy sposób pokazuje, jak ważne są energooszczędne urządzenia AGD. Jednym z haseł przewodnich jest „Żyj w zgodzie z naturą”, co podkreśla, że zmiana codziennych nawyków może pozytywnie wpływać na środowisko. Konsumenti, wybierając pralkę czy zmywarkę, coraz częściej zwracają uwagę na klasę efektywności energetycznej i systemy gwarantujące oszczędność wody. Właśnie na takich potrzebach skupiają się innowacje, produkcja i komunikacja.

Firmy zwracają coraz większą uwagę, aby ich działania były odpowiedzialne społecznie. Czy można powiedzieć, że CSR stał się elementem strategii firmy BSH?

Można nawet powiedzieć, że CSR jest wpisany w DNA naszej firmy. Mnogość i kompleksowość problemów, z którymi mierzy się świat w XXI w. powoduje, że jedna instytucja czy organizacja nie jest w stanie rozwiązać ich wszystkich. Dlatego firmy, jako jednostki posiadające odpowiednie zasoby, powinny również angażować się w działania zmierzające do poprawy sytuacji i zachęcać pracowników do szerzenia dobrych praktyk. BSH, oprócz przestrzegania norm środowiskowych podczas produkcji, an-



gają się we wszechstronne działania na rzecz lokalnej społeczności.

Czy może Pani wskazać przykładowych beneficjentów? Czy są to działania stałe czy doraźne? I przede wszystkim – skąd czerpią Państwo wiedzę czy też pomysły na konkretne wsparcie?

Wśród stałych beneficjentów firmy jest Towarzystwo Opieki nad Ociemniałymi w podwarszawskich Laskach. Natomiast w Łodzi, z którą firma związana jest od 25 lat, wspiera finansowo i organizacyjnie m.in. Świetlicę Podwórkową – ośrodek dziennego wsparcia terapeutycznego oraz Fundację Happy Kids. Objęto opieką także dzieci we Wrocławiu z Fundacji Tobiaszki.

Wiele inicjatyw wspieranych przez firmę ma charakter oddolny. Pracownicy w ramach konkursu wolontariackiego „PomagaMY Pomysłami” mogą zgłaszać własne inicjatywy, nad których przebiegiem i realizacją czuwają. Dzięki programowi łódzkie Stowarzysze-



nie „Razem”, wspierające osoby niepełnosprawne, było w stanie zorganizować turnus rehabilitacyjny dla swoich podopiecznych. Pracownicy remontowali i wyposażali także pomieszczenia Szpitala im. Babińskiego w Łodzi, który jest jednym z najstarszych i największych szpitali psychiatrycznych w Polsce. Stała pomoc ofiarowana jest młodym podopiecznym dzięki organizacji programów terapeutycznych i wyjazdów edukacyjnych, wyposażając ich w odpowied-

nie narzędzia do rozwoju i nauki, tak by najlepiej jak to możliwe polepszyć ich perspektywy i przyszłość. BSH wspiera również kształcenie zawodowe w regionie łódzkim. W ramach kooperacji z Politechniką Łódzką młodzi adepci mogą kształcić się w systemie o charakterze dualnym na kierunku automatyzacja procesów biznesowych. Kooperacja zakłada również udział w projektach badawczo-rozwojowych.

Pandemia szczególnie pokazała, jak ważna jest społeczna odpowiedzialność biznesu i jaki realny wpływ może przynieść w codziennym życiu społeczeństwa. Firma BSH czynnie włączyła się w walkę z pandemią. Proszę o tym opowiedzieć.

To prawda, zaczęliśmy działać niemal natychmiast po ogłoszeniu lockdownu. Odpowiadając na pilne potrzeby medyków, firma BSH przeprowadziła akcję #BoschwPogotowiu. W ramach tej inicjatywy podarowaliśmy szpitalom i oddziałom ratunkowym walczącym o życie i zdrowie pacjentów sprzęt marki Bosch, m.in. pralki, suszarki do ubrań czy mikrofale. W sumie przekazaliśmy około 1000 sztuk urządzeń o łącznej wartości miliona złotych. Wyposażyliśmy 226 placówek medycznych w całym kraju. Wsparcie trafiło m.in. do szpitali zakaźnych, oddziałów ratunkowych, a także wszystkich baz Lotniczego Pogotowia Ratunkowego i służby personelowi medycznemu.

Rozmawiała: **Agnieszka Poliszewska-Ostrowska**



CSR jest wpisany w DNA firmy BSH. Większość inicjatyw na rzecz lokalnej społeczności podejmowana jest oddolnie przez pracowników w ramach konkursu wolontariackiego „PomagaMY Pomysłami”.

5. edycja targów

wyposażenia

wnętrz

W ostatni weekend października odbyła się 5. edycja targów wyposażenia wnętrz Warsaw Home & Contract. Po blisko dwuletniej przerwie, spowodowanej pandemią Covid-19, w hali wystawienniczej PTAK Warsaw Expo pojawiło się 550 wystawców w czterech wydzielonych tematycznie strefach.

Podczas tegorocznej edycji targów Warsaw Home & Contract w PTAK Warsaw Expo wizytujący mogli odwiedzić cztery strefy.

Cztery strefy tematyczne

Cztery wydzielone strefy zamykały określoną tematykę. Strefa Light&Textile skupiła wystawców nowoczesnego oświetlenia, a strefa Build - zarówno producentów z branży wykończeniowej, budowlanej oraz architektonicznej, jak i klientów indywidualnych, szukających nowości w budownictwie wnętrzarskim. Trzecią strefą była przestrzeń o nazwie Furniture, która dodatkowo została podzielona na dwie podkategorie: Selected Furniture oraz Selected Design. Ostatnia z wydzielonych stref obejmowała szeroko rozumianą przestrzeń kuchenną. Strefa Kitchen dostarczała odwiedzającym inspiracji na urządzenie funkcjonalnej, ale równocześnie nowoczesnej i estetycznej kuchni. Nie zabrakło czołowych producentów sprzętu gospodarstwa



↑ → **Stoisko firmy MPM połączone było z ekspozycją stylowych naczyń marki Smile, a także urządzeń marki Sam Cook, również oferowanych przez MPM. Wszystkie prezentowane sprzęty i produkty stanowią doskonale uzupełnienie wyposażenia kuchni.**

domowego, oferujących innowacyjne urządzenia, „inteligentne” systemy, a także meble i akcesoria.

Innowacje firmy Vestel z muzyką na żywo w tle

Firma Vestel, czyli właściciel m.in. marek Sharp i Vestfrost w segmencie AGD, swoją ekspozycją urządzeń na targach Warsaw Home & Contract chciała podkreślić, że designerski sprzęt to nie tylko modele do zabudowy, ale również stylowe urządzenia wolnostojące, które dostępne są w różnorodnych wersjach kolorystycznych, co ułatwia dostosowanie ich do aranżacji wnętrza i potrzeb użytkownika. Prawdziwą atrakcją stoiska była muzyka na żywo, która umilała odwiedzającym czas przez wszystkie cztery dni targów.

Sharp z nowymi lodówkami, pralkami i suszarkami

Na stoisku Sharp nie zabrakło nowych modeli pralek, suszarek, lodówek wolnostojących oraz urządzeń do zabudowy. Sharp prezentował również jedno z najlepszych na rynku oczyszczaczy powietrza. Wykorzystują one innowacyjną technikę jonizacji powietrza Plasmacluster, która wytwarza odpowiednią ilość uwalnianych do atmosfery

← ↑ **Zmiana stylu życia, większa troska o środowisko, a także wciąż zyskująca na popularności filozofia zero-waste skierowała wielu odwiedzających na stoisko firmy Comitor, która prezentowała nie tylko funkcjonalne, ale przede wszystkim stylowe rozwiązania w zakresie selektywnego gospodarowania odpadami.**

warsaw
home
& contract



jonów dodatnich oraz ujemnych. W szybki i efektywny sposób pomagają one oczyszczać powietrze każdym zakątkiem pomieszczenia, likwidując unoszące się w nim alergeny i drobnoustroje.

Stylistyczne i funkcjonalne retro Vestfrosta

Imponującą ekspozycję, zdecydowanie wyróżniającą się pod względem stylistycznym spośród wystawców sprzętu AGD, miała marka Vestfrost, która od 2008 r. również należy do grupy Vestel. Urządzenia retro Vestfrosta, mimo klasycznego wyglądu, wykorzystują innowacyjne rozwiązania techniczne, których nie powstydziliby się wiele popularnych na rynku modeli utrzymanych w nowoczesnej stylistyce. Są to m.in. jonizator powietrza Ion Tech w zmywarkach czy chłodziarkozamrażarkach, wykorzystywany w celu eliminacji nieprzyjemnych zapachów, czy filtr Maxi Fresh w szufladach lodówki przeznaczonych na warzywa. Na uwagę zasługują również autorskie, intuicyjne w obsłudze panele sterowania zastosowane w zmywarkach, które wykorzystują sugestywną ikonografię.

Ciarko przyciągnęło tłumy odwiedzających

Dużym zainteresowaniem cieszyła się przestrzeń marki Ciarko. Oprócz modeli znanych już klientom, produ-



↑ → **Uatrakcywnieniem każdego stoiska jest dobrze wyróżniający się punkt. Wśród ciekawych propozycji warto wymienić zieloną ścianę na stoisku Fabera, złotą-różową aranżację Ciarko, gotowanie na żywo Amiki czy kącik z muzyką na żywo Vestela.**

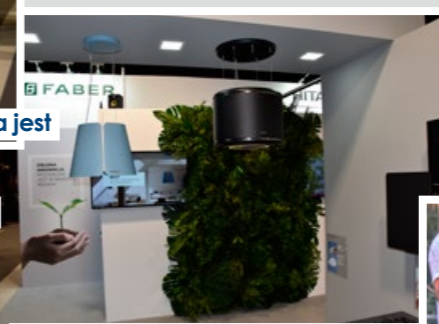
cent zaprezentował nową linię okapów – Minimal oraz flagowe modele w nowych wersjach kolorystycznych. Największe zainteresowanie skierowane było w stronę złotą-różowej platformy udekorowanej świeżymi wrzosem, prezentującej modele Tubus W z kolekcji Ciarko Design, a także modele Tubus w nowych wersjach kolorystycznych złota i różowego złota, gdzie szczerkowana na stal została wykończona transparentnym lakierem. Przygotowany został również konkurs dla wszystkich odwiedzających stoisko.

Amica i gotowanie na żywo

Stało się już tradycją, że podczas wszelkiego rodzaju targów czy eventów marka Amica serwuje odwiedzającym prawdziwe kulinarne show. Tak było i tym razem. Profesjonalni szefowie kuchni na żywo przygotowywali smaczne dania z wykorzystaniem urządzeń marki Amica. Do dyspozycji mieli nowe piekarniki parowe, płyty indukcyjne, kuchenki mikrofalowe, a także lodówki i okapy. Wszystkie przygotowane było na najwyższym poziomie, od dekoracji, przez ekspozycję sprzętu i produktów spożywczych, aż po efekt – wyśmienicie wyglądające, pachnące i smakujące potrawy. Hasłem przewodnim było hasło „Pora na parę”, będące sztyldem aktualnej kampanii „Para doskonała”, szeroko komunikowanej przez markę w Internecie i telewizji.

MPM poszerza ofertę urządzeń do zabudowy

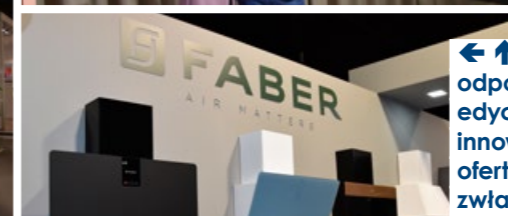
Firma MPM, ciesząc się dużym zainteresowaniem wśród odwiedzających, przyciągała ich efektywną ekspozycją sprzętów do zabudowy. Nie zabrakło na niej okapów, płyt indukcyjnych, a także piekarników i winiarek. Nowościami były płyta gazowa oraz okap przyścienny. Obok zaprezentowano chłodziarkozamrażarki różniące się kolorami, gabarytami, a także licz-



bą drzwi. Duża oferta tych urządzeń sprawia, że użytkownik znajdzie model na miarę swojej kuchni, niezależnie od jej wielkości i możliwości przestrzennych. Ofertę dopełniały pozostałe drobne sprzęty AGD, a także akcesoria marki Smile oraz urządzenia z linii Sam Cook.

Comitor w służbie segregacji odpadów

Firma Comitor zaprezentowała swoje najnowsze produkty na niebagatelnej powierzchni 130 m². Wśród nich nie zabrakło urządzeń niemieckiej marki Blanco. Spośród nowych modeli na stoisku pojawiły się urządzenia z segmentu zlewozmywaków, baterii zlewozmywakowych, a także selektorów na odpady i najnowszy produkt, jakim jest system Unit. W jego skład wchodzi odpowiednio dobrane komponenty, takie jak baterie kuchenne, zlewozmywaki wraz z ułatwiającymi pracę akcesoriami oraz selektory odpadów. W asortymencie firmy Comitor znajdziemy mo-



← ↑ **Aranżacja kuchni nie może obyć się bez odpowiedniego okapu. Podczas tegorocznej edycji można było zobaczyć wiele innowacyjnych modeli. Imponującą ofertę okapów na targach zaprezentowały zwłaszcza firmy Faber i Ciarko.**

dele baterii kuchennych marki Blanco z opcją filtrowania czy też z miarką odmierzającą ilość faktycznie potrzebnej wody. Dostępne w ofercie Comitora selektory kuchenne na odpady Blanco pozwalają na optymalne wykorzystanie przestrzeni i wyróżniają się możliwością indywi-



dualnej konfiguracji. Wybierając spośród wielu dostępnych modeli i ich rozmiarów, można stworzyć pasujący do wielkości zabudowy kuchennej zestaw Blanco Unit.

Zielona ściana przy okapach Faber

Przestrzeń zagospodarowana przez markę Faber zachwycała prostotą i elegancją. Wyeksponowane zostały najnowsze modele okapów komunikujących się z płytami grzewczymi, wykorzystujące do łączności fale radiowe. Sprzęt, który można parować, dla ułatwienia oznaczony jest literami KL, czyli K-Link. Jedna ze ścian zachwycała świeżą zielenią, która nawiązywała do czystego powietrza, jakie możemy mieć w domu czy mieszkaniu, dzięki zainstalowaniu w nich np. okapu Beat. To nowy model okapu podwieszanego, charakteryzujący się świeżymi i prostymi liniami z dwoma panelami ustawionymi jeden obok drugiego, dostępny w czterech przyciągających wzrok matowych kolorach.

Pomimo pandemii frekwencja dopisała

Tegoroczna edycja targów Warsaw Home & Contract okazała się wielkim sukcesem pomimo ograniczeń związanych z reżimem sanitarnym z powodu pandemii Covid-19. Działo się naprawdę dużo i bez wątpliwości ciekawie. Zadowoleni mogą być z pewnością wystawcy, klienci biznesowi, jak i konsumenci, których tysiące odwiedziły hale Ptak Warsaw Expo, zwłaszcza podczas weekendowych dni targowych. Krótko mówiąc, targi pokazały po raz kolejny swoją „siłę”.



Niewidzialne okapy szafkowe

Modele szafkowe to jedna z najpopularniejszych konstrukcji okapów. Niejednokrotnie zupełnie płaska powierzchnia w tych urządzeniach sprawia, że zabudowany w szafce okap staje się niewidzialny dla oka, a tym samym nie zaburza odpowiednio wystylizowanej przestrzeni kuchennej. Do tego jest również praktyczny, nie tylko w kwestii oczyszczania powietrza, ale również dodatkowego oświetlenia płyty i blatu roboczego.

Okapy szafkowe, ze względu na ich subtelny montaż, doskonale wpisują się w najnowsze trendy projektowe i wzornicze. Nie wymagają przy tym większych przemyśleń projektowych. Co więcej, odwzajemniają się jakością i efektywnością wentylacji tak samo, jak modele sufitowe, wyspowe czy przyściennne. Dzisiejsza oferta okapów projektowana jest tak, aby jak najtrafniej dobrać je do kuchennej zabudowy. Niezależnie od tego, czy mamy niewielkie mieszkanie, czy duży przestronny dom z kuchnią otwartą na salon – model szafkowy będzie dobrym rozwiązaniem.

Czym różni się okap przyścienny od szafkowego?

Przede wszystkim konstrukcją. Co ciekawe, oba są montowane w praktyce przy ścianie, z tą istotną różnicą, że okap przyścienny, zwykle montowany z kominem, przymocowany jest bezpośrednio do ściany, podczas gdy okap szafkowy jest zainstalowany bezpośrednio w szafce, która wisi nad płytą lub kuchenką i jest przymocowana do ściany. Różnica jest dość istotna nie tylko od strony wizualnej, ale właśnie praktycznej. W wypadku okapu szafkowego część szafki, w której został zamontowany, zostanie wykorzystana przez jego mechanizm i obudowę.



„In-novacyjne” konstrukcje szafkowe marki Faber

Okapy szafkowe In-Nova Zero Drip, wykorzystujące zaawansowane, a jednocześnie funkcjonalne i praktyczne rozwiązania techniczne, nawiązują designem do obecnych już na rynku innych okapów szafkowych z serii In-Nova, ale zostały wzbogacone o praktyczne funkcje. Nazwa tych urządzeń wzięła się od techniki, jaka została w nich zastosowana. Chodzi o nowatorskie 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 kłopotów, urządzenia

wyposażone są w specjalne pochylone filtry, ułatwiające przepływ powstałych podczas gotowania kropli 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.

Energooszczędne oświetlenie LED w okapach szafkowych stało się standardem. Może ono przyjmować formę źródła punktowego lub wąskiego paska LED-owego.

w takich przypadkach praktycznym rozwiązaniem będą modele uniwersalne, czyli okapy podwieszane, podszafrkowe, które również często mylone są z szafkowymi.

Bez okapu ani rusz

Okap kuchenny pojawił się na polskim rynku w latach 90. XX w. Od tego czasu wciąż zyskuje na popularności. Jest dziś standardowym sprzętem instalowanym w przestrze-



CIARKO Su Mini

Wyjątkowa Aura firmy Ciarko

Aura to wyjątkowy okap szafkaowy 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 hałasu wytwarzanego podczas pracy okapu na trzecim



pu modeli w czystości. Problemy te pomaga rozwiązać zastosowany 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.

poziomie prędkości pochłaniania wynosi 62 dB. 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 szafkaowych i podszafrkowych, często zmagają się z utrudnionym dostępem do panelu sterowania, a także utrzymaniem tego ty-

Fot. Ciarko



BOSCH DFS097A51

ni kuchennej i z całą świadomością należy stwierdzić, że kuchnia bez okapu nie będzie ani funkcjonalna, ani bezpieczna. Nie będzie również zdrowa i nowoczesna. Okap przede wszystkim pochłania, ale też neutralizuje zapachy. Tym samym chroni meble kuchenne, jak również, w przypadku kuchni otwartych na salon, meble, które znajdują się w dalszych częściach mieszkania, przed wilgocią i tłustym osadem. Zapobiegają również skraplaniu się pary wodnej na szybach okien. Coraz więcej modeli tych urządzeń neutralizuje wirusy, bakterie, drobnoustroje, a także aler-

Modele szafkaowe często wyposażone są w listwę, która wysuwa lub wsuwa się, jednocześnie uruchamiając lub wyłączając okap.

geny. Dzięki okapowi powietrze w domu czy mieszkaniu jest przefiltrowane i zdrowe dla wszystkich domowników.

Zwróćmy uwagę na filtry

Niezależnie od rodzaju okapu ważnym aspektem związanym ze skuteczną wymianą powietrza oraz jego oczyszczeniem są filtry. Sam filtr, zarówno podczas pracy wywiewowej w trybie wyciągu czy recyrkulacyjnej w trybie pochłaniacza, ma istotny wpływ na eliminację cząstek tłuszczu i różnego typu oparów. Wpływa to nie tylko na nasze zdrowie, ale też stan całej kuchni, mebli i innych sprzętów znajdujących się w przestrzeni kuchennej. Filtry należy okresowo myć lub wymieniać. Rodzaj i typ filtra, a także jego wyko-



Fot. Samsung

Fot. Samsung



AMICA OMC661BG

nanie i użyte do produkcji materiały będą miały znaczenie dla skuteczności oczyszczania powietrza. Wraz z zabrudzeniem filtra zmniejsza się efektywność pracy okapu. Nie wystarczy przy tym, żeby okap był piękny i miał największą wydajność i najlepszą skuteczność. Istotniejsze są odpowiednie jego dobranie do wielkości pomieszczenia oraz prawidłowy montaż, a także okresowa pielęgnacja i konserwacja, także filtrów.

Pochłaniacz czy wyciąg?

To, z której opcji skorzystamy, zależy od konstrukcji domu, a więc tego, czy jest to blok, mieszkanie czy segment, oraz od rodzaju jego kominów wentylacyjnych. Te mogą być pojedyncze, ale również podwójne, może wy-



FABER Ilma Touch

stępować tak zwany szyb zbiorczy, mechaniczny, a także pion grawitacyjny i inne. Okap w trybie wyciągu powinien zostać podłączony do własnego, odrębnego szybu kominowego. Nawet jeśli jest niewielkim konstrukcyjnie okapem szafkaowym. W pomieszczeniu, poza nim, znajdować się powinna dodatkowo niezależna kratka wentylacyjna. Wszystkie nowoczesne domy oraz bloki mieszkalne są w nie już dziś zazwyczaj wyposażone. Trzeba to



Fot. Bosch



Fot. Bosch

concept

innowacje w Twoim życiu

ETV8260DS

MTV7525DS

**BADŹ
KREATYWNY**

Stwórz swoją własną, niezwykłą kuchnię z urządzeniami Concept

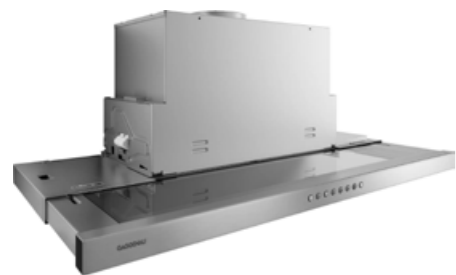
SINFONIA

TITANIA

BLACK

WHITE





GAGGENAU AF210192

jednak zawsze bardzo dokładnie sprawdzić. W wielu starszej generacji budynkach czy domach mieszkalnych podłączanie okapów do kanałów grawitacyjnych jest zabronione, ponieważ mieszkania lub pomieszczenia są wyposażone w tzw. kanały zbiorcze. Gdy do takiego kanału zostanie podłączony okap, wtedy powietrze usuwane z jednego pomieszczenia będzie wtłaczane do innego. W takim wypadku jedynym dopuszczalnym rozwiązaniem są okapy o obiegu zamkniętym, czyli tak zwane pochłaniacze.

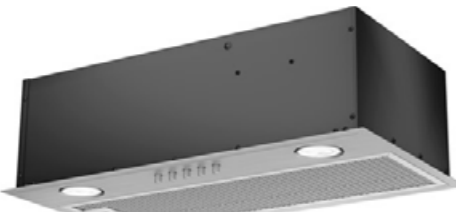
Dobór okapu szafkowego

W okapach szafkowych, a także innego rodzaju, bardzo ważnym parametrem jest możliwość pochłaniania. To ona powinna determinować dobór urządzenia do pomieszczenia. Wydajność okapu wyznacza się prostą metodą. Mnożymy powierzchnię podłogi pomieszczenia, w którym będzie zainstalowany okap, wartość tę przyjmujemy w metrach kwadratowych, przez jego wysokość. Uży-



FABER Hava X 78

skamy wtedy kubaturę kuchni mierzoną w metrach sześciennych. Następnie wynik mnożymy przez 6, jeśli chcemy dobrą pracę urządzenia pracującego w absolutnym minimum zalecanej skuteczności, lub przez 12, gdy chcemy uzyskać maksymalną wydajność. Za optymalny, uśredniony stan wymiany powietrza w pomieszczeniu można więc przyjąć zakres od 8 do 10 razy w ciągu godziny. Założenie to odnosi się do kuchni zamkniętych. W przypadku kuchni



MPM MPM-60-OW-01

otwartych na salon czy większe pomieszczenia należy uwzględnić w obliczeniach powierzchnię całej otwartej przestrzeni.

Praktyczne oświetlenie

Oświetlenie w okapie pełni rozmaite funkcje. Nierzadko wieczorami staje się jedynym źródłem światła w kuchni, czyniąc ją przy-



Fot. Amica



Fot. Bosch

tulną i elegancką. W praktyce ma ono służyć oświetleniu płyty grzewczej lub kucharki. Zwłaszcza okapy szafkowe, które stanowią element zabudowy kuchennej i znajdują się w ciągu górnych szafek kuchennych, spełniają to zadanie idealnie. Górna zabudowa sprawia, że dostęp światła, zarówno dziennego, jak i sufitowego, jest utrudniony. Do tego stoimy do kucharki przodem, zasłaniając górne oświetlenie. Wyposażenie okapu w lampy LED lub inne staje się wtedy praktycznym walorem, bez-

tułną i elegancką. W praktyce ma ono służyć oświetleniu

plyty grzewczej lub kucharki. Zwłaszcza okapy szafkowe, które stanowią element zabudowy kuchennej i znajdują się w ciągu górnych szafek kuchennych, spełniają to zadanie idealnie.

Górna zabudowa sprawia, że dostęp światła, zarówno dziennego, jak i sufitowego, jest utrudniony. Do tego stoimy do kucharki przodem, zasłaniając górne oświetlenie. Wyposażenie okapu w lampy LED lub inne staje się wtedy praktycznym walorem, bez-

W zależności od modelu okapy wyposażone są w aluminiowe filtry, które pochłaniają tłuszcz. Nierzadko można je łatwo wyjąć i bezpiecznie myć w zmywarce.

którego przygotowywanie potraw byłoby znacznie trudniejsze. Oświetlenie w nowoczesnych okapach jest energooszczędne i zapewnia dobre doświetlenie strefy roboczej w kuchni. O ile do niedawna naj-

System E.ion w okapach Falmece

W okapach marki Falmece z linii E.ion System odnajdziemy podświetlany piktogram w kształcie listka. Jest to specjalny czujnik, który wykrywa obecność lotnych związków organicznych, gazów o nieprzyjemnym zapachu, formaldehydów, dymu papierosowego oraz innych zanieczyszczeń unoszących się w powietrzu. W zależności od jakości powietrza kolor czujnika zmienia się. Barwa żółta oznacza zanieczyszczone powietrze, a wraz z jego filtracją liść staje się zielony. Zastosowanie trybu automatycznego spowoduje samoistne włączenie się okapu, gdy tylko czujnik wykryje pogorszenie się jakości powietrza, w ten sposób czyszcząc je i dezynfekując. Co równie ważne, okapy E.ion System nie wymagają podłączenia do instalacji odprowadzającej opary i zapachy na zewnątrz. Mogą być instalowane w dowolnym miejscu bez konieczności prowadzenia prac murarskich, osiągając lepszy efekt estetyczny i możliwość umieszczenia strefy gotowania w dowolnym miejscu w kuchni. Ponieważ nie ma rur



odprowadzających opary na zewnątrz, nie ma strat, zarówno ciepłego powietrza w zimie, jak i zimnego w lecie, co eliminuje straty energii i zachowuje w pomieszczeniu zawsze optymalny komfort termiczny. Wydajność okapów E.ion System jest dodatkowo wzmacniana przez zainstalowanie w nich filtra dwuskładnikowego Carbon.Zeo, w którym zastosowano składniki naturalnie występujące w przyrodzie, takie jak węgiel i zeolit.



Co ciekawe, producent zaleca jego regenerację co około 18 miesięcy przez umieszczenie go w piecu o temperaturze 200 °C przez dwie godziny.

Fot. Falmece

Subtelny montaż i duża wydajność okapu Amica

Okap doskonale sprawdzi się w niemal każdej przestrzeni kuchennej z uwagi na szczególny rodzaj montażu. Umieszczenie w ciągu górnych szafek kuchennych sprawia, że urządzenie jest niemal niewidoczne, gdy nie pracuje. Podczas pracy szklany panel uchyla się nieznacznie i wtedy możemy zobaczyć, że pod szafką został zamontowany okap. Funkcjonalnie nie musimy pamiętać o jego uruchomieniu podczas smażenia czy gotowania. To dlatego, że w okapie OMS6551BG marki Amica znajduje się specjalny czujnik jakości powietrza i wilgotności, który rozpoznaje obecność intensywnych zapachów, pary wodnej oraz cząsteczek tłuszczu powstających w trakcie przygotowywania posiłków. Dzięki specjalnemu czujnikowi okap automatycznie włączy się, gdy powietrze w kuchni będzie wymagało oczyszczenia. Co więcej, intensywność pracy również zostanie odpowiednio dopasowana, ponieważ w zależności od poziomu zanieczyszczeń okap zwiększy lub zmniejszy prędkość, a kiedy powietrze bę-



dzie już czyste, po prostu się wyłączy. Okap OMS6551BG marki Amica może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji sprzętu. Urządzenie ma 60 cm szerokości, a więc będzie idealnym dopełnieniem standardowej zabudowy kuchennej. Zostało wyposażone w 3-stopniową regulację prędkości pochłaniania kuchennych oparów. Ma także niezależne sterowanie oświetleniem LED. Zmiana trybów pracy okapu, a także włączanie i wyłączanie oświetlenia odbywają się za pomocą intuicyjnego dotykowego panelu sterowania, na którym wyświetlane są na bieżąco wszystkie używane w danym czasie funkcje. Maksymalna wydajność okapu wynosi 620 m³/h, a poziom hałasu podczas pracy urządzenia nie powinien przekraczać 64 dB. Taka głośność jest porównywalna do spokojnego gwaru w wypełnionej gośćmi restauracji. W zestawie znajdują się 2 filtry aluminiowe oraz 1 filtr węglowy – model FWK_162.

Fot. Amica



SAMSUNG NK24M1030IS

„ciepłe”. To „ciepłe” sprzyja wypoczynkowi, relaksowi czy spożywaniu posiłków, „zimne” z kolei zalecane jest do aktywności i pracy. Barwa światła emitowanego przez okap powinna być też dopasowana do pozostałych elementów oświetleniowych stosowanych w kuchennym wnętrzu.

Wygodne sterowanie

Tak jak w przypadku każdego urządzenia kuchenne, tak również w przypadku okapu ważne są sposób jego obsługi i możliwości sterowania. Wiele modeli wyposażonych jest w klasyczne sterowanie za pomocą przycisków mechanicznych, a także ergonomicznych pokręteł. Nierzadko występują też panele dotykowe z czytelną ikonografią i podświetlanymi polami wybo-



CIARKO Su Mini

ru. Wiele modeli obsługiwanych jest również za pomocą pilota zdalnego sterowania. Pilot działa na zasadzie przekazywania fal podczerwieni, rzadziej fal radiowych, i łączy się w ten sposób z okapem. Pozwala sterować urządzeniem w odległości od kilku do kilkunastu metrów. Jeśli okap ma możliwość obsługi za pomocą pilota, wówczas jest on często dodawany jako element wyposażenia. Coraz częściej znajdziemy również modele sterowane gestami. Okap sterowany w ten sposób wykorzystuje czujnik ruchu, który



MPM MPM-61-OWS-67

umożliwia bezdotykową kontrolę ustawień parametrów i trybów pracy urządzenia. Rozwiązuje problemy związane z obsługą okapów, do których dostęp jest często utrudniony. Sterowanie gestami ułatwia utrzymanie tego typu modeli w czystości. Parametry okapu możemy bez trudu zmienić nawet wtedy, kiedy mamy brudne ręce. Na rynku nie brakuje również modeli obsługiwanych z wykorzystaniem aplikacji mobilnej, a także takich, które komunikują się



SAMSUNG NK24M1030IB

z płytą grzewczą i włączając dokładnie w tym czasie, kiedy zachodzi taka potrzeba.

Komunikacja okapu i płyty grzewczej

Ważnym czynnikiem wpływającym na możliwość integracji okapu szafkowego z płytą jest ten sam producent obu sprzętów. Urządzenia są wtedy wyposażone w te same rozwiązania, dzięki którym proces parowania przebiega wręcz automatycznie. Jeśli wyposażymy kuchnię od nowa lub przeprowadzamy remont i wymieniamy sprzęt, już na tym etapie próbujemy wybierać urządzenia tego samego producenta. Nie dosyć, że będziemy mogli je zintegrować, to mamy pewność, że będą współpracowały ze sobą stylistycznie. Jeśli jednak wymieniamy lub dokupujemy tylko



AMICA OME7135I

plytę lub tylko okap, sprawdźmy, które z nowych urządzeń będą pasowały do tego, które mamy w kuchni. Wielu producentów płyt grzewczych widzi potrzebę współpracy okapu z płytą i wprowadza do oferty kolejne modele, które są ze sobą kompatybilne. To samo dotyczy producentów płyt, którzy działają analogicznie. Podczas wyboru urządzeń warto zwrócić uwagę na tę szczególną cechę. Odpowiednie oznaczenia znajdziemy na sprzęcie oraz samych opakowaniach zewnętrznych. Producenci dbają o umieszczanie tych oznaczeń, ponieważ klienci szukają urządzeń, które łatwo można ze sobą parować funkcjonalnie.



FALMEC Grupa Silnikowa Pro

Jak zintegrować okap i płytę?

Oprócz tej samej maki urządzenia współpracujące będą wyposażone w ten sam moduł łączności. Jego rodzaj będzie zależał od producenta. Moduł integracji okapu z płytą jest specjalnie opracowanym rozwiązaniem twórcy produktu. I tak na przykład w urządzeniach marki AEG moduł ten nosi nazwę Hob2Hood. Marki Bosch i Siemens korzystają z funkcji HomeConnect. Producent okapów marki Faber wykorzystuje do łączności fale radiowe, a sprzęt, który można parować, dla ułatwienia oznaczony jest literami KL, czyli K-Link. Z kolei Falmec opracował innowacyjny i niezwykle praktyczny moduł HobLink,

Fot. MPM



Fot. MPM

Fot. Samsung

Fot. MPM

Fot. MPM

Fot. MPM

W okapach stosowane jest różnego typu sterowanie. Zależnie od modelu mogą one być obsługiwane z wykorzystaniem np. panelu dotykowego, pilota, smartfona, a nawet gestów.

dzięki któremu możemy integrować dowolną płytę z okapem tego producenta. W większości urządzenia te łączy jeden wspólny mianownik – funkcja Bluetooth. To dzięki tej łączności bezprzewodowej będziemy mogli sparować płytę kuchenną z okapem. W zależności od producenta oraz modeli sprzętów dzięki integracji obu urządzeń ustawienia okapu dostosowywane są automatycznie. Tryby i prędkości pracy ustawiane są z uwzględnieniem regulacji temperatury i liczby używanych na płycie grzejnej stref.

Fot. MPM

Integracja dla codziennej wygody

Połączenie okapu i płyty ma służyć użytkownikowi. To jego podstawowe zadanie. Integracja poprawia komfort użytkownika, które nierzadko odbywa się bez naszej ingerencji. Jednym z takich udogodnień jest automatyczne włączenie okapu, kiedy rozpoczynamy gotowanie. Okap



MPM MPM-61-OW-65

uruchamia się, włącza oświetlenie i rozpoczyna usuwanie oparów z przygotowywanych potraw. Co więcej, sprzęt zacznie pracować w takim trybie, jaki jest wymagany przy danych ustawieniach płyty. Urządzenie wyłączy się w odpowiednim czasie po tym, gdy przestaniemy gotować. Dzięki opóźnionemu wyłączeniu mamy pewność, że opary i zanieczyszczenia z kuchni zostaną usunięte. Kolejnym udogodnieniem jest sama obsługa okapu. Przy integracji obu sprzętów sterujemy nimi z poziomu płyty. Podczas gotowania często mamy brudne ręce, więc takie rozwiązanie wydaje się bardzo praktyczne. Na płycie możemy zmienić moc i tryb pracy okapu, wyłączyć oświetlenie czy włączyć inne funkcje, których w tym momencie potrzebujemy. Sterowanie urządzeniami tylko z jednego z nich oszczędza również nasz czas, który musielibyśmy przeznaczyć na czyszczenie. Jeśli nie dotykamy okapu, nie pozostawiamy na nim śladów palców, zatem nie wymaga on czyszczenia po każdym gotowaniu.

Okapy Falmec z modułem HobLink

Moduł HobLink został opracowany i wdrożony przez markę Falmec. To innowacyjne rozwiązanie, dzięki któremu możliwe staje się połączenie okapu Falmec z płytą grzewczą dowolnej marki. Jedynym warunkiem i ograniczeniem w tym przypadku jest wyposażenie płyty w technikę łączności radiowej. To samo dotyczy okapu. Biorąc pod uwagę innych producentów, którzy parują urządzenia tej samej marki,



CIARKO Aura

Falmec, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów, wprowadza dodatkowe urządzenie do swoich okapów, które poszerza możliwości sprzętu w zakresie kompatybilności z płytami innych producentów. Moduł HobLink podłączamy bezpośrednio do instalacji elektrycznej, podobnie jak płytę grzewczą. Może być zainstalowany w dowolnym miejscu kuchni w bezpośredniej bliskości płyty. Nie ma żadnych przeciwwskazań, aby zamontować go zarówno w szafce kuchennej, jak i pod nią oraz zamaskować dolnym cokolem. Taki montaż nie wpłynie na jego prawidłowe działanie, a jednocześnie urządzenie pozostanie



BOSCH DFT63AC50

nie niewidoczne w kuchennej instalacji elektrycznej. Należy pamiętać, że ze względu na poprawną komunikację bezprzewodową między okapem a HobLinkiem odległość między tymi elementami nie powinna być większa niż 3 m. Ma to szczególne znaczenie w przypadku okapów sufitowych montowanych na otwartych przestrzeniach.

Okapy Faber z funkcją K-Link

K-Link jest rozwinięciem skrótu KL, występującego w oznaczeniach modeli płyt i okapów marki Faber. To oznacza-



GAGGENAU AF210162



FABER B-AIR

nie ułatwia klientom odnalezienie i takie skompletowanie sprzętów kuchennych, aby można je było ze sobą łączyć. Marka Faber do integracji okapów i płyt wykorzystuje komunikację radiową. To „inteligentne” połączenie między płytą i okapem. Wystarczy prosty gest, aby uruchomić automatyczny tryb pracy okapu. System jest zawsze aktywny, ponieważ sygnał radiowy nie jest zakłócony przez czynności związane z gotowaniem. Wydajność okapu dostosowywana jest automatycznie, co oszczędza cenną energię. Fale radiowe w tym przypadku pełnią funkcję informacyjną, dotyczącą pomiaru zużycia energii przez płytę kuchenną. Następnie ta informacja przesyłana jest do okapu i na



AMICA OMP9554BG

jej podstawie urządzenie uruchamia się w odpowiednim trybie pracy. Moc okapu oraz tryb są dostosowane do intensywności poboru energii, a zatem do rodzaju gotowania. Duży pobór mocy oznacza większe opary z potraw, a mniejszy na przykład podgrzewanie jedzenia lub jego wolne gotowanie czy pieczenie. Niezależnie od połączenia radiowego w tym samym czasie możemy na bieżąco zmieniać wszystkie parametry, które mają znaczenie podczas procesu gotowania. W zależności od intensywności oparów możemy sterować mocą okapu, zmienić tryb pracy, a także włączyć lub wyłączyć oświetlenie. Warto zaznaczyć, że sterowanie to nie jest automatyczne, a manualne, i to my decydujemy o wszelkich parametrach czy dostosowujemy pracę obu sprzętów do naszych potrzeb.

Słowem podsumowania

W przypadku okapu szafkowego, tak samo jak w wypadku innych rodzajów okapów, ważny będzie zarówno jego wygląd – mimo że znaczna jego część jest ukryta w zabudowie – jak i parame-



Fot. Elica

try, a także codzienna pielęgnacja. W kwestii wyglądu producenci zadbałi o zróżnicowane wzornictwo, aby rozmaite modele korespondowały z przestrzenią kuchenną utrzymaną w określonej stylistyce. Znajdziemy więc urządzenia, które będą pasowały zarówno do kuchni klasycznych, nowoczesnych, loftowych, a nawet industrialnych. Ważnym parametrem, na który należy zwrócić uwagę, jest bez



MPM MPM-60-OW-03

wątpienia możliwość pochłaniania i odniesienie go do wielkości pomieszczenia, w którym okap będzie pracować. Nie mniej ważna będzie też możliwość podłączenia do wentylacji, a jeśli jej nie ma, wybór takiego urządzenia, dzięki któremu kuchnia będzie wolna od zanieczyszczeń za sprawą odpowiednich filtrów zastosowanych w sprzęcie. Rzadko zwracamy uwagę podczas zakupu na codzienną pielęgnację urządzeń. To niezwykle istotne, ponieważ odpowiednio czyszczony i konserwowany sprzęt będzie działał sprawniej, skuteczniej i dłużej. Rozmaite powierzchnie czyści się, używając specjalnych płynów lub mleczek, niezawierających drobinek, które mogłyby uszkodzić powierzchnię okapu. Do tego, jeśli producent zapewnia, że filtry można myć w zmywarce – skorzystajmy z tej możliwości. Oszczędzi to nasz czas i będziemy pewni, że zabrudzone elementy zostały dokładnie oczyszczone z drobinek tłuszczu, kurzu i alergenów.



Fot. Ciarko

Montaż okapów szafkowych pozwala efektywnie wykorzystać przestrzeń nad płytą lub kuchenką, a jednocześnie efektywnie dopełnić stylizację kuchni i całej strefy gotowania.



AMICA OMP6341I

Elica z komunikacją na odległość



Aplikacja Elica Connect App jest cennym narzędziem przekazującym przydatne informacje o stanie okapu lub o wszelkich działaniach, które należy podjąć, aby lepiej chronić nie tylko samo urządzenie, ale również powietrze w domu. Aplikacja pozwala na łatwe przeglądanie stanu filtrów i śledzenie, kiedy należy je wyczyścić, wymienić lub zregenerować, zapewniając w ten sposób doskonałą wydajność i czyste powietrze w domu przez cały czas. Ponadto, jeśli filtr wymaga wymiany, użytkownik zostaje przekierowany bezpośrednio na stronę sklepu internetowego Elica, aby zamówić filtr kompatybilny z danym produktem. Oznacza to, że nie musi szukać go na stronie internetowej i może złożyć zamówienie z dostawą bezpośrednio na swój adres domowy. Hidden 2.0@ to pierwszy połączony

z aplikacją Elica Connect okap do zabudowy firmy Elica. Urządzenie jest zaprojektowane tak, aby zniknęło w szafce wiszącej. Wyjątkowo czysty design sprawia, że produkt ten jest w pełni kompatybilny z każdym typem kuchni. Centralny panel z zasysaniem na całym obwodzie stanowi serce produktu, a jego minimalistyczna forma doskonale integruje się z kuchenną zabudową. W rezultacie otrzymujemy efekt niezakłócony przez pionowe elementy, idealny dla wszystkich, którzy kochają czysty styl, zgodny z najnowszymi trendami na rynku. Hidden 2.0@ został zaprojektowany tak, aby zagwarantować najlepszą wydajność ssania i łączność na małej przestrzeni. Kształt odwróconej litery „T” zwalnia miejsce wewnątrz jednostki ściiennej, w którym można przechowywać przyprawy lub książki z przepisami.



MIELE. Wyciąg DAD 4840 Black Levantar

Dyskretne wsparcie w minimalistycznej kuchni

Miele znów zaskakuje praktycznym połączeniem techniki, funkcjonalności i stylowego wzornictwa. Nowy wyciąg nablatowy DAD 4840 Black Levantar z praktycznymi funkcjami Con@ctivity 3.0 i Hood in Motion to rozwiązanie, które doskonale sprawdzi się w eleganckich przestrzeniach.

Minimalistyczne wnętrza kuchenne, w których zaawansowane rozwiązania i urządzenia można dostrzec wyłącznie w trakcie ich wykorzystywania, to stały trend w designie. Wyciąg DAD 4840 Black Levantar marki Miele został zaprojektowany tak, by w dyskretny sposób wpisał się w przestrzeń blatu kuchennego z wbudowaną płytą grzewczą. Czarne szkło i elementy matowe sprawiają, że gdy nie pracuje, jest niemal niewidoczny. Po włączeniu płyty grzewczej, kiedy wyciąg automatycznie wysuwa się z blatu, elegancka czerń doskonale współgra z powierzchnią płyty, a oświetlenie LED zwiększa komfort gotowania.

Połączenie i współpraca z płytą to największa zaleta Levantara. Funkcja Con@ctivity 3.0 odpowiada za to, by po uruchomieniu płyty wyciąg włączył się automatycznie, a Hood in Motion – by ustawił się w odpowiedniej pozycji. Dzięki Con@ctivity moc ssania automatycznie dostosowuje się do procesu gotowania za pomocą trzech poziomów wentylatora i dwóch poziomów intensywności. Dzięki temu obsługa manualna za pomocą panelu sterowania umieszczonego na płycie grzewczej nie jest już konieczna. Nowością jest również wygodne i intuicyjne sterowanie SmartControl z wykorzystaniem Wi-Fi za pomocą aplikacji Miele@home. Oświetlenie LED, które można w razie potrzeby



przyciemniać w trzech stopniach, sprawia, że znajdująca się w bezpośredniej bliskości płyta jest zawsze odpowiednio oświetlona.

Wyciąg DAD 4840 Black Levantar jest wyposażony w mocny i energooszczędny silnik Eco (klasa efektywności energetycznej A) oraz dziesięciowarstwowe metalowe filtry przeciw tłuszczowym z zewnętrzną warstwą wierzchnią wykonaną ze stali nierdzewnej. Filtry można łatwo zdemontować, a dla jeszcze większego komfortu użytkownika myć je w zmywarce, bez obaw, że ulegną zniszczeniu czy odkształceniu. Filtr AirClean i instalacja cyrkulacji powietrza typu Plug&Play niezwykle ułatwiają montaż urządzenia i nie wymagają dużo miejsca na instalację w szafce pod wyciągiem. Elastyczne rozwiązania dotyczące montażu pozwalają wykorzystać tę przestrzeń do przechowywania na półkach czy w szufladach. Levantar może pracować zarówno w obiegu zamkniętym, jak i w podłączeniu do wentylacji.

Wymiary korpusu urządzenia wynoszą odpowiednio: 936 mm szerokości i 170 mm głębokości.



W CENTRUM TWOICH EMOCJI



BEAT. MŁODY DUCH I WSPANIAŁA OSOBOWOŚĆ.

BEAT to podwieszany okap firmy Faber, który Twojej kuchni nadaje nowego, niepowtarzalnego charakteru. Proste i lekkie linie sprawiają, że jest uniwersalny w każdej przestrzeni, podkreślając zarazem jej niebywały styl. Doskonała estetyka połączona ze świetną wydajnością, minimalnym poziomem hałasu i perfekcyjnym oświetleniem blatu kuchennego. Wszystko po to, by doznać nowych emocji.

Dostępny w czterech wyrefinowanych, matowych kolorach: czarnym, ciemnoszarym, białym i błękitnym.



DOM
BIANCO

FABER
AIR MATTERS

Cylindryczna forma w nowych wersjach kolorystycznych

Firma Ciarko, jeden z największych producentów okapów w Polsce, udoskonaliła kolorystycznie okap Tubus z kolekcji Ciarko Design. Nowa kolorystyka jest odpowiedzią na potrzeby i oczekiwania klientów, a także nowych trendów wnętrzarskich.



Wyjątkowy pod względem wzornictwa przycienny okap Tubus z linii Ciarko Design do tej pory dostępny był w pięciu wersjach kolorystycznych: złotej, różowego złota, białej, czarnej i inoksowej. Do tego zestawu dołączyły

dwa modele w nowych wersjach kolorystycznych złota i różowego złota, gdzie szorstkowaną stal została wykończona transparentnym lakierem. Nowe stylizacje są odpowiedzią na nowe trendy wnętrzarskie, które za-



gościli w przestrzeniach kuchennych, zwłaszcza tych otartych na salon. Konstrukcja modelu Tubus pozostała niezmieniona. To w dalszym ciągu połączenie minimalistycznej, walcowanej formy i dyskretnej linii utrzymanych w delikatnej stylistyce.

Okap Tubus wykorzystuje prostą geometryczną walcowatą formę, pozbawioną zbędnych przycisków czy wyświetlaczy. Za sprawą kształtu oraz nietypowego oświetlenia LED w formie okręgu przypomina stylową lampę. Urządzenie obsługuje system sterowania gestem GestureControl. Aby włączyć okap, wystarczy w jego bezpośredniej bliskości przesunąć poziomo dłoń od lewej do prawej strony. W podobny sposób można zwiększyć szybkość pochłaniania. Taki bezdotykowy system sterowania ułatwia nie tylko obsługę sprzętu, ale także utrzymanie go w czystości. Do obsługi można wykorzystać również pilot zdalnego sterowania. Okap może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza. Zastosowany w nim innowacyjny i cichy silnik bezszczotkowy (BLDC, od ang. BrushLess Direct-Current motor) oczyszcza powietrze w krótkim czasie i nie zakłóca spokoju domowników, nawet podczas pracy na najwyższym biegu. Maksymalny poziom hałasu wytwarzanego podczas pracy urządzenia nie powinien przekraczać 61 dB.

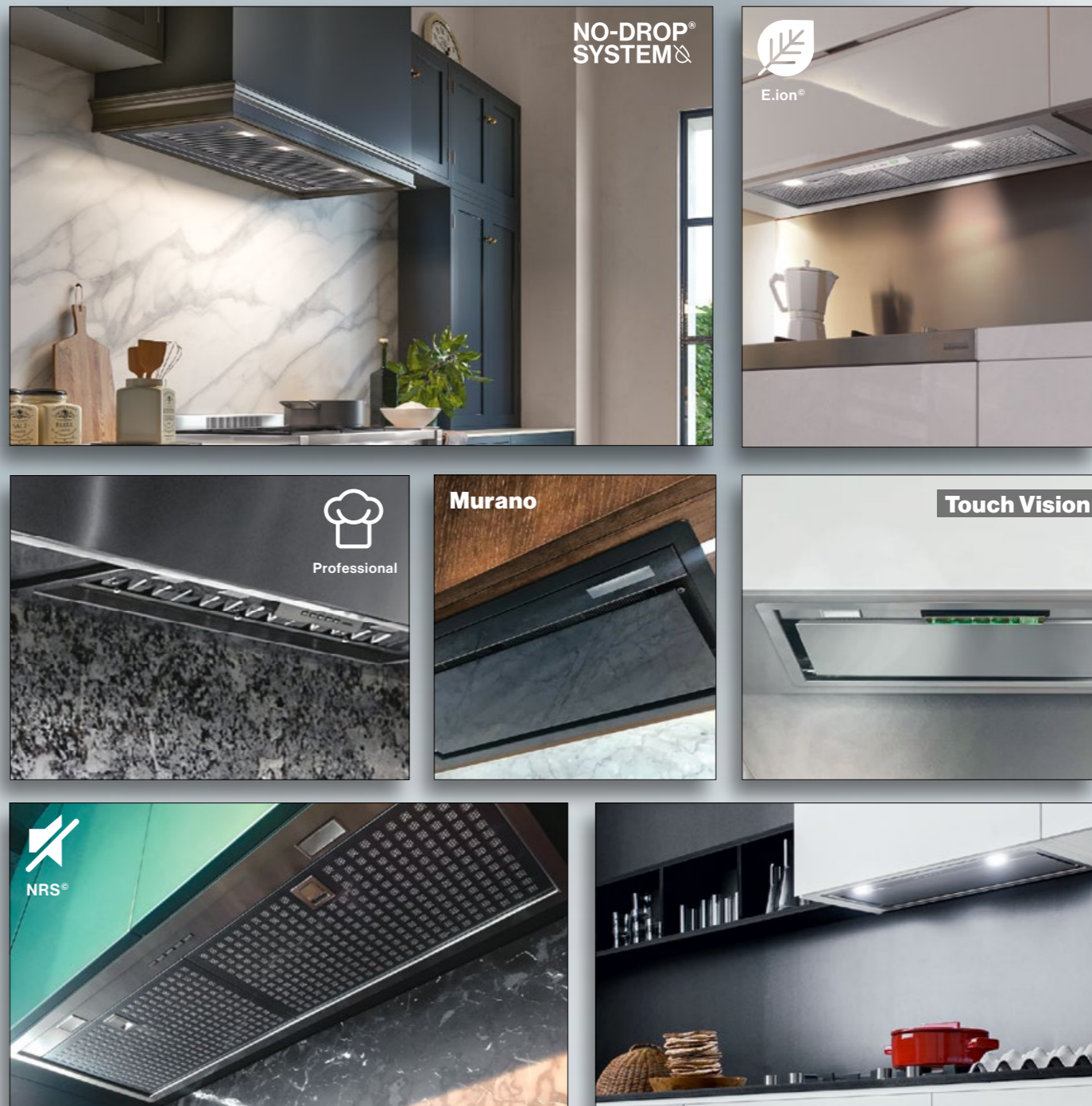
GRUPA SILNIKOWA

JEDEN MODEL W WIELU ODSŁONACH

falmec

Life inspired.

Okapy podszafkowe do zabudowy, to w ostatnich latach najchętniej wybierane przez klientów modele okapów. Grupa Silnikowa Falmec to okap o wielu "twarzach". Zaczynając od najbardziej klasycznego ze stali inox, poprzez wersje kolorystyczne Murano białą i czarną, model z nowoczesnym sterowaniem Touch Vision oraz wersję Professional z mieszanką funkcji typowych dla okapów instalowanych w najlepszych restauracjach, aż do okapów wyposażonych w innowacyjne technologie: NRS (Noise Reduction System) eliminującą hałas, technologię No-drop System rozwiązującą problem skroplin podczas gotowania oraz technologię E.ion System uwalniającą w kuchni jony o właściwościach jonów naturalnie obecnych w atmosferze. Zróżnicowane technologie i kolory zaspokoją gusta i potrzeby najbardziej wymagających klientów.



AMICA. Piekarnik parowy ED87389BA+ Q-Type Steam

Do świątecznych zadań specjalnych

Do urządzeń do zabudowy marki Amica, czołowego producenta sprzętów gospodarstwa domowego, dołącza piekarnik parowy ED87389BA+ Q-Type Steam. Najnowszy model tego urządzenia wyróżnia przede wszystkim wszechstronność zamknięta w minimalistycznym wzornictwie.

W urządzeniu marki Amica ED87389BA+ Q-Type Steam dzięki gotowym programom parowym łatwo i szybko przyrządzimy wymienione posiłki na każdą porę dnia. Co najważniejsze, nie trzeba być szefem kuchni, żeby dania wyszły perfekcyjnie. 4,3-calowy kolorowy wyświetlacz poprowadzi nas krok po kroku przez cały proces pieczenia, dzięki czemu nie musimy już się martwić, jakie parametry wybrać. Gotowe programy parowe opracowane przez profesjonalnych kucharzy pozwolą na przygotowanie aromatycznych posiłków szybko i bez wysiłku. Pyszne i chrupiące bułki śniadaniowe, szybki obiad do podgrzania po pracy, puszysty i wilgotny sernik na deser, a także idealnie wypieczone i delikatne mięso na kolację – z piekarnikami parowymi marki Amica to żaden problem! To także niezastąpiony pomocnik przy pasteryzacji przygotowanych passat pomodoro-



wych, dżemów czy kiszonek – wystarczy skorzystać z programu parowego do pasteryzacji. W ten sposób możemy oszczędzić czas, wodę, a także prze-

strzeń, która musiałaby zostać zajęta przy standardowej pasteryzacji w garnkach z wrzątkiem. Wielozadaniowe urządzenie pozwoli na rozwinięcie skrzydeł i rozbudzenie kreatywności. Specjalny generator FullSteam dozuje parę i rozprowadza ją po całej komorze piekarnika, co sprawia, że potrawy są zawsze idealnie wypieczone. Funkcjonalność pozwala również na równomierne podgrzanie posiłków, które przygotowaliśmy wcześniej. Amica udowadnia, że korzystanie z pary sprawdzi się o każdej porze dnia – na śniadanie, obiad i kolację... a nawet deser! System Amica BakingPro to możliwość pieczenia szybciej, lepiej i więcej. Udoskonalona konstrukcja komory z powiększoną grzałką opiekacza pozwoli na przygotowanie większej porcji wypieków na większych blachach. Nowa osłona wentylatora przyspiesza nagrzewanie – do 150 °C w zaledwie 3 minuty! Zadbano także o dodatkowy komfort obsługi piekarnika. Wystarczy delikatnie dotknąć uchwyty w dowolnym miejscu (dłonią, łokciem lub barkiem), aby drzwi urządzenia otworzyły się automatycznie.

FABER. Okap Inside Up IX KL 90

Oczyszcza powietrze i tworzy przytulny klimat

Firma Faber oferuje użytkownikom klimatyczny sufitowy model okapu Inside Up. Konstrukcja i oferowane funkcje są potwierdzeniem umiejętności tego włoskiego producenta okapów w kreowaniu trendów wzorniczych, które doskonale współgrają z zaawansowanymi rozwiązaniami technicznymi wykorzystywanymi w urządzeniach.



Rola okapu we współczesnych wnętrzach znacznie się zmieniła. Obecnie urządzenie to jest ważnym elementem kuchennego wyposażenia, nie tylko pod względem funkcjonalnym, ale też estetycznym. Doskonałym tego potwierdzeniem jest model Inside Up marki Faber. Za design okapu odpowiada włoskie studio projektowe Whynot. Geometryczne elementy i charakterystyczna warstwowa konstrukcja sprawiają, że okap nie tylko świetnie się prezentuje, ale także

skutecznie pochłania kuchenne opary. Urządzenie doskonale wkomponuje się we wnętrze, w których wykorzystywana jest kuchenna wyspa. Pozwala nie tylko pozbyć się niepożądanych kuchennych zapachów i oparów, ale jest jednocześnie elementem dekoracyjnym i niezwykłym źródłem światła. Centralny panel urządzenia skutecznie oświetla strefę roboczą w kuchni. Odpowiedni dobór temperatury barwowej i intensywności podświetlenia pozwala zadbać o dobre samopoczucie domowników i odpowiedni nastrój. W modelu Inside Up użytkownik może regulować temperaturę barwową oświetlenia w 5-stopniowej skali od 2700 do 5000 K, dostosowując ten parametr do pozostałych elementów oświetleniowych wykorzystywanych w domowym wnętrzu. Okap Inside Up oferowany jest w dwóch odmianach, różniących się wykończeniem. Wersja ze stali nierdzewnej (model Inside Up IX) nadaje urządzeniu nowoczesny, industrialny wygląd, a biała matowa (Inside Up WH) ułatwia integrację sprzętu z zabudową sufitową.

Gotuj zdrowo #LikeABosch

W naszych piekarnikach o jakość ciast i chlebów dba sensor **PerfectBake**, a z termosondą **PerfectRoast** upieczesz idealnie wszelkie mięsa i ryby. Postaw na zdrową kuchnię i zostań mistrzem domowych wypieków. www.bosch-home.pl





Szuflady do pakowania próżniowego

Fot. Miele

Pakowanie próżniowe to przede wszystkim dłuższe przechowywanie żywności. Proces opiera się na wypompowaniu powietrza z worków foliowych lub specjalnych pojemników próżniowych, w których znajdują się produkty spożywcze. Na rynku dostępne są kompaktowe modele, a także większe – do zabudowy, w formie specjalnej szuflady.

Jedną z głównych przyczyn psucia się jedzenia, obok nieodpowiedniej temperatury, jest powietrze i jego skład. Zawarty w nim tlen oraz różne związki przyspieszają rozwój drobnoustrojów i bakterii, skracając trwałość produktów. Poza rozwojem procesów gnilnych, które są ostatnią fazą psucia się produktów żywnościowych, zanieczysz-

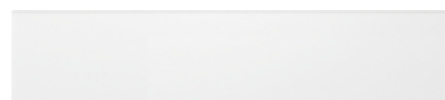


GAGGENAU DV461100

czone powietrze powoduje utratę właściwości odżywczych oraz ich smaku i zapachu. Aby temu zapobiec, warto przemyśleć zakup urządzenia do pakowania żywności, najlepiej próżniowego.

Metoda sous-vide

Pakowanie próżniowe jest dziś bardzo powszechną i chętnie stosowaną metodą przechowywania żywności. Nie tylko dlatego, że przedłużamy jej przydatność do spożycia, a tym samym mniej jej marnujemy, ale również w związku z rozpowszechnieniem metody wolnego gotowania sous-vide. Określenie „sous-vide” z francuskiego oznacza „w próżni”. Taki rodzaj obróbki pozwa-



MIELE ESV 7010

la zachować pełnię aromatu potrawy, ponieważ soki, minerały i smak mięsa, ryb, a nawet owoców i warzyw zostają w produkcie – dzięki woreczkowi, w którym wolno gotujemy, wszystko zostaje w środku potrawy. Próżniowo zapakowany produkt należy włożyć do garnka z wodą o niskiej temperaturze i gotować nawet 4 – 6 godzin na wolnym ogniu. Podobnie jest w wypadku piekarników parowych. Do woreczka, oprócz świeżego produktu, można włożyć zioła czy marynatę, a miękkość, soczystość i wyjątkowy aromat – gwarantowane. To dzięki tej metodzie produ-



GAGGENAU DV461110

www.infoprodukt.pl

cenci wprowadzili na rynek szufladę do pakowania próżniowego do zabudowy.

Praktycznie, bo w zabudowie

Urządzeń do próżniowego pakowania na rynku jest bardzo wiele. Różnią się przede wszystkim wielkością i mocą, ale łączy je jedno – są kompaktowe. Różnica między mniejszymi, czyli tradycyjnymi, urządzeniami do pakowania próżniowego a szufladą do próżniowego pakowania jest taka, że zabudowuje się ją w kuchni. Urządzenie staje się nieodłącznym elementem wyposażenia przestrzeni kuchennej, w dodatku bardzo praktycznym i niewidocznym. Kompaktowe urządzenia są, co prawda, poręczne i można je łatwo transportować, ale zajmują dodatkowe miejsce w szafce czy szufladzie. Nie są sprzętem, którego używamy codziennie, i nie stoją na kuchennym blacie, więc musimy je gdzieś okresowo przechować. Szuflada do pakowania próżniowego jest tak skonstruowana, że z powodzeniem umieścimy ją w standardowej zabudowie kuchennej. Będzie idealnie pasowała, gdy umiejscowimy ją pod piekarnikiem, np. kompaktowym. W zależności od producenta i modelu możemy wybierać spośród wersji o roz-



Fot. Gaggenau

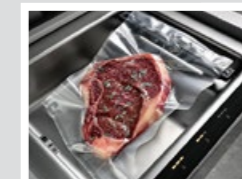


Fot. Miele

Szuflady do pakowania próżniowego mogą być sprzętem montowanym samodzielnie lub w zestawie z piekarnikiem kompaktowym.

Wszelchstronność zastosowań i 3 wersje kolorystyczne marki Miele

Szuflada do pakowania próżniowego EVS 7010 firmy Miele ma 14 cm wysokości i doskonale komponuje się w kuchennej zabudowie z nowymi modelami piekarników tego producenta należących do Generacji 7000. Dzięki temu urządzeniu możemy zapewnić dłuższą trwałość przechowywanym produktom, a przez to robić zapasy lub porcjować rozmaite artykuły spożywcze. Szuflada sprawdzi się również do przygotowywania żywności przeznaczonej do gotowania sous-vide, ponieważ pakowanie próżniowe pozwala zachować na dłużej zarówno jej smak, jak i składniki odżywcze. Szuflada firmy Miele nie została wyposażona w uchwyt. Zamiast tego zastosowano rozwiązanie Push2Open – żeby ją otworzyć, wystarczy delikatnie nacisnąć jej frontowy panel. Urządzenie obsługujemy z wykorzystaniem eleganckiego i intuicyjnego pane-



lu SensorTouch, który „ujawnia się” po otwarciu szuflady. Użytkownik ma możliwość zastosowania jednego z trzech dostępnych poziomów próżni podczas pakowania, co pozwala dostosować ten parametr do rodzaju pakowanej żywności: owoców, mięsa czy nawet potraw z dużą zawartością sosu. Wnętrze szuflady doskonale nadaje się do wykorzystania torebki próżniowej o wymiarach do 250 × 35 mm i wysokości 80 mm. Firma Miele oferuje model EVS 7010 w trzech różnych wersjach kolorystycznych – GraphitGrey, BrillantWhite oraz ObsidianBlack.

Fot. Miele

Stal szlachetna i szkło marki Gaggenau



Marka Gaggenau ma w ofercie elegancką wzorniczo szufladę do pakowania próżniowego, której front wykonany jest ze stali szlachetnej, a pokrywa z bezpiecznego, hartowanego szkła. Model DV461110 z serii 400 idealnie wkomponuje się w niszę zabudowy kuchennej o wysokości 14 cm. Możemy go również wygodnie zamontować bezpośrednio pod blatem roboczym. Urządzenie o pojemności 7 l pomieści załadunek o masie 10 kg. Powierzchnia użytkowa komory wynosi 210 mm szerokości i 275 mm głębokości. Do dyspozycji użytkownika jest wygodna platforma próżniowa, którą możemy bezpiecznie i wygodnie wyjąć w razie potrzeby. Szuflada wyposażona jest w 3 stopnie pakowania dla 3 różnych rozmiarów woreczków o różnej mocy materiału. Szerokie zastosowanie szuflady do próżniowego pako-

wania marki Gaggenau obejmuje pakowanie próżniowe na potrzeby gotowania metodą sous-vide oraz szybkiego marynowania i aromatyzowania. Przy jej pomocy poza komorą również zapakujemy próżniowo produkty płynne w butelkach, a także potrawy w pojemnikach próżniowych. Sterowanie urządzeniem odbywa się za pomocą intuicyjnego panelu dotykowego. Szuflada ma dyskretnie ukryty uchwyt pod frontem, w jego dolnej części. Dla wygody i bezpieczeństwa pokrywa z bezpiecznego szkła otwiera się automatycznie dopiero po zakończeniu procesu próżniowego. Bezpieczeństwa użytkownika dopełniają membrana zapobiegająca przeciekom podczas procesu próżniowego poza komorą, program suszenia dla pompy próżniowej, a także praktyczna funkcja ostrzegawcza.

Fot. Gaggenau



maitej wysokości, a także pojemności tych urządzeń.

Jak działa szuflada?

Szuflada do zabudowy do próżniowego pakowania nie jest urządzeniem skomplikowanym. Składa się z kilku podstawowych elementów, z których warto wymienić pokrywę, listwę zgrzewającą, dyszę do zasysania powietrza, komorę na potrawę oraz poduszkę uszczelniającą.

Fot. Gaggenau



Fot. Miele

Panele sterowania w szufladach do pakowania próżniowego są wygodnie umieszczone na rancie urządzenia.

Urządzenia te są bardzo proste w obsłudze dzięki intuicyjnemu panelowi sterowania, który może być wygodnie umiejscowiony na froncie lub na rancie szuflady. Obsługa urządzenia może się różnić w zależności od modelu. Standardowymi funkcjami są marynowanie lub namaczanie oraz zgrzewanie. Nowoczesne modele wyposażone w wyświetlacz pokazują na nim wskaźniki związane z regulowaniem poziomu próżni oraz pozostałym czasem pakowania.

Pakowanie w praktyce

Proces pakowania próżniowego, a następnie zgrzewania nie jest skomplikowany. Pierwszym krokiem jest wysunięcie szuflady i wybranie odpowiednich



GAGGENAU DVP221130

parametrów pakowania próżniowego. Następnie w komorze szuflady umieszczamy specjalny worek z żywnością lub potrawą. Należy pamiętać, że woreczek powinien być wysunięty na co najmniej 2 cm poza listwę zgrzewającą. Producenci szuflad w instrukcji obsługi i użytkownika urządzenia zamieszczają obszernie informacje na temat prawidłowego ułożenia i rozmieszczenia konkretnych produktów żywnościowych tak, aby pakowanie i zgrzewanie przebiegły w sposób prawidłowy. Na koniec zamykamy pokrywę i uruchamiamy szufladę. Zwykle włącza się ją jednym przyciskiem z oznaczeniem „Start” lub „On”. Po tym rozpoczyna się proces odsysania powietrza.

Co możemy zapakować próżniowo?

Szuflada do próżniowego pakowania, pomimo prostej konstrukcji, jest wszechstronnym urządzeniem. Możemy w niej pakować niemal wszystkie produkty spożywcze. Z powodzeniem zapakujemy nawet delikatne warzywa i owoce, takie jak sa-



MIELE ESV 7010

łata, pomidor czy maliny, również gotowany makaron, kaszę czy ryż, które dłużej przechowywane w lodówce zepsułyby się już po kilku dniach. Urządzenie wykorzystamy też do pakowania gotowych potraw, które wcześniej przyrządziliśmy. Zarówno pieczeni, kotletów, pierogów czy klusek, jak i płynnych gulaszy, zup czy sosów. Pakować próżniowo możemy również produkty surowe, takie jak mięso i ryby. Nowoczesne modele szuflad dają również możliwość próżniowego pakowania produktów w szklanych słoikach. Zwykle są wtedy wyposażone w specjalny program, który działa na najwyższym podciśnieniu.



Fot. Gaggenau



Fot. Miele



Fot. Miele

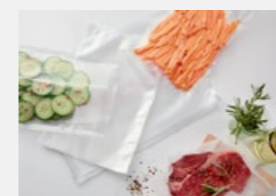
Urządzenia wyposażone w teleskopowe prowadnice łatwo się wysuwają na całą ich głębokość i zapewniają komfortowy dostęp do pakowanych produktów.

Zalety próżniowego pakowania

Dzięki pakowaniu możemy trzy-, cztero-, a nawet pięciokrotnie przedłużyć świeżość i zachować jakość przechowywanych produktów. Na przykład chleb lub bułki w temperaturze poko-

jowej mają trwałość ok. 3 do 4 dni, po zapakowaniu próżniowym można je przechowywać nawet o tydzień dłużej. Wołowina z kolei przech-

Pakowanie próżniowe krok po kroku na przykładzie szuflady Miele



1. KROK: ODPOWIEDNI WOREK DO PAKOWANIA
W wyposażeniu szuflady znajdują się worki do pakowania próżniowego. Można je również nabyć w sklepie MieleShop na www.miele-shop.pl.



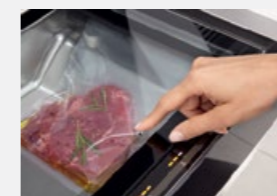
2. KROK: NAPEŁNIENIE WORKA
Worek należy napełnić produktami spożywczymi, uważając na właściwą wysokość napełnienia.



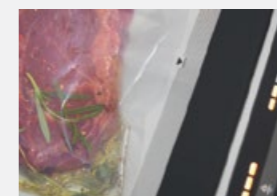
3. KROK: WKŁADANIE WORKA DO URZĄDZENIA
Po otwarciu szuflady należy włożyć worek do komory pakowania próżniowego.



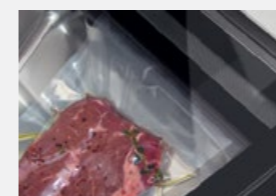
4. KROK: WYBÓR USTAWIENI
Urządzenie wyposażone zostało w 3 stopnie pakowania próżniowego oraz w stopnie czasu zgrzewania worka.



5. KROK: ROZPOCZĘCIE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO
Proces pakowania próżniowego rozpoczyna się wraz z zamknięciem pokrywy komory urządzenia.



6. KROK: ODESSANIE POWIETRZA
Podczas procesu pakowania próżniowego następuje odessanie powietrza z worka do pakowania.



7. KROK: ZGRZEWANIE WORKA
Na koniec następuje szczelne zgrzewanie worka do pakowania próżniowego.



8. KROK: WYJMOWANIE ZAPAKOWANEGO PRODUKTU
Należy otworzyć pokrywę szuflady i wyjąć szczelnie zapakowany produkt.



9. KROK: PRODUKT ZAPAKOWANY PRÓŻNIOWO
Produkt jest szczelnie zapakowany i gotowy do dalszej obróbki lub przechowywania.

Fot. Miele

wywana 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 zredukowa-



GAGGENAU DVP221100

nie 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 zamrożenia ich. Ponadto zapakowane w zgrzanym woreczku próżniowym mięso lub warzywa można włożyć do piekarnika (w zależności od typu i jakości woreczka fo-



MIELE ESV 7010

liowego) lub do garnka z wodą, a w przypadku szuflad do pakowania próżniowego również przygotowywać je metodą sous-vide.

Gdzie umiejscowić sprzęt?

O tym, że najlepszym miejscem do zabudowy szuflady do próżniowego pakowania będzie przestrzeń kuchenna, chyba nie trzeba nikogo przekonywać. Warto dobrze zaplanować jej położenie w zabudowie meblowej, aby w pełni wykorzystać jej możliwości wtedy, gdy będzie potrzebna. Z drugiej strony ważne jest, aby była zamontowana w takim miejscu, w którym nieużywana nie będzie zabierać cennej przestrzeni. Wielu producentów sprzętów gospodarstwa domowego do zabudowy oprócz standardowych sprzętów, takich jak płyta, okap, piekarnik czy kuchonka mikrofalowa, ma również w ofercie szufladę do próżniowego pakowania. To sprawia, że linie wzornicze są pełne, a klient może od razu wybrać wszystkie niezbędne sprzęty i mieć pewność, że nie tylko będą do siebie pasowały wzorniczo, ale również z łatwością będzie je można zestawić i funkcjonalnie wykorzystywać. W przypadku urządzenia nowej kuchni lub też gruntownego remontu i wyposażania przestrzeni do gotowania w owe urządzenie warto wziąć pod uwagę, że taki praktyczny sprzęt na rynku cieszy się dużą popularnością i wyposażać swoją kuchnię w pełny zestaw.

COMITOR. Zlewozmywak Blanco Villae

Błyszcząca biała ceramika

Firma Comitor, bezpośredni dystrybutor marki Blanco, wprowadza nową linię zlewozmywaków – Blanco Villae. Ceramiczny, wyeksponowany front jest odpowiedzią na najnowsze trendy wnętrzarskie w zakresie projektowania i urządzania przestrzeni kuchennych.

Coraz popularniejsze są zlewozmywaki dopasowane stylem do kuchni. Tegorocznym trendem są zlewozmywaki ceramiczne z wyeksponowanym frontem w stylu Modern Farmhouse, np. Blanco Villae. Elegancka ceramika Blanco jest wypalana w bardzo wysokiej temperaturze, dzięki czemu jest ona odporna nawet na kwasy zawarte w produktach spożywczych i działanie promieni słonecznych i nie zmienia koloru nawet po wielu latach użytkowania. Zlewozmywak ceramiczny Blanco Villae, jak wszystkie modele ceramicz-



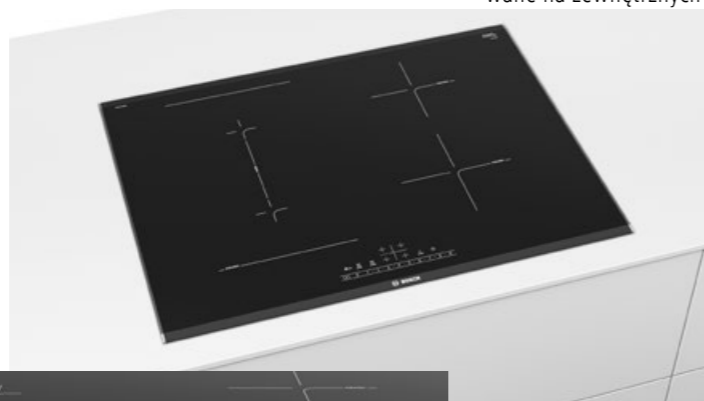
ne marki Blanco, ma bardzo gładką powierzchnię przez co jest łatwy w utrzymaniu czystości i higieny. Wszelkie prace wykonywane przy ceramicznym zlewozmywaku nie zostawiają na nim śladów w postaci zarysowań, ponieważ ceramika charakteryzuje się twardą i wytrzymałą powierzchnią. Powłoka Pura-Plus redukuje zatrzymywanie zanieczyszczeń, dzięki czemu powierzchnia zlewozmywaka jest jeszcze łatwiejsza w utrzymaniu czystości. Zlewozmywaki ceramiczne Blanco są wypalane w temperaturze powyżej 1200 °C, dlatego można bez problemu odstawić do zlewozmywaka garnek lub patelnię rozgrzane do temperatury 280 °C. Zlewozmywak Blanco Villae dostępny jest w dwóch wersjach: jedno- i dwukomorowej. Oba modele nakładane są na stojącą szafkę o szerokości 80 cm i montowane pod blatem.

BOSCH. Płyta indukcyjna PVS775FB5E

Duża swoboda gotowania i eleganckie wzornictwo

Bosch wprowadza nową płytę indukcyjną o szerokości 70 cm, która ma być odpowiedzią na zapotrzebowanie klientów w kwestii większych możliwości w zakresie przygotowywania posiłków. Dzięki swobodnemu łączeniu pól użyjemy również garnków o niestandardowych kształtach i wymiarach.

Płyta indukcyjna PVS775FB5E nie tylko zapewni swobodę gotowania, ale może być również inspiracją do odkrywania nowych smaków. W profesjonalnej kuchni nie ma kompromisów. Każde danie przygotowywane jest z najlepszej jakości składników z pomocą profesjonalnych urządzeń. Tę doskonałość w domowej kuchni pozwala osiągnąć marka Bosch, oferująca między innymi nową płytę indukcyjną o szerokości aż 70 cm. Płyta indukcyjna PVS775FB5E dla jeszcze większej swobody gotowania została wyposażona w funkcję CombiZone. Garnki i patelnie są tak zróżnicowane, jak dania w nich przygotowywane. Zastosowany w modelu PVS-775FB5E system CombiZone pozwala elastycznie dobrać ustawienia płyty grzewczej do wielkości



naczyni. Wystarczy przesunąć naczynie, a strefa, na której zostało postawione, aktywuje się automatycznie. Do dyspozycji użytkownika są 2 strefy CombiZone lub 4 pola grzewcze zlokalizowane na zewnętrznych krawędziach płyty. Płyta oferuje aż 17 poziomów mocy, z których 9 jest głównych, a 8 dodatkowych, tzw. pośrednich. Płyta marki Bosch została wyposażona w wygodne sterowanie, które pozwala na szybką regulację temperatury za pomocą jednego dotknięcia lub przesunięcia palcem. Technika DirectSelect, pracująca w oparciu o precyzyjny czujnik, umożliwi dokładną regulację temperatury. Niezależnie od tego, jakie ustawienie zostanie wybrane, urządzenie wyłączy się automatycznie, gdy zestawimy naczynia z płyty.

ODKRYJ BLANCO UNIT



BLANCO UNIT
drink. prep. clean.

Wyobraź sobie jak wygodnie byłoby móc prowadzić wszystkie prace kuchenne w jednym miejscu: zmywanie, mycie owoców i warzyw, krojenie czy pozbywanie się resztek jedzenia bez chodzenia po kuchni i brudzenia podłogi. Takie możliwości daje zestaw BLANCO UNIT, który dobierasz według swoich potrzeb: Zlewozmywak, bateria kuchenna, ociekacz, odsączarka, akcesoria jak dozownik czy deska do krojenia, selektory odpadów. Każdy w idealnym dla Twojej kuchni rozmiarze i kolorze.



BLANCO UNIT – Wszystko staje się prostsze!

Zobacz więcej w salonach COMITOR w Łodzi i Warszawie oraz na www.comitor.pl
Infolinia: 801 BLANCO (25 26 26)



Ekspresy do kawy do zabudowy



Fot. Bosch

Sprzęty gospodarstwa domowego do zabudowy cieszą się dużą popularnością. Możemy zabudować nie tylko płytę, piekarnik czy okap, ale również ekspres do kawy. Zabudowany ekspres do kawy sprawia, że nie tylko możemy cieszyć się pyszną kawą, ale w dodatku spójnie zaaranżować kuchnię.

W większości dostępne na rynku modele ekspresów do kawy do zabudowy są urządzeniami ciśnieniowymi i w pełni automatycznymi. To dlatego, że zabudowany sprzęt powinien być jak najmniej kłopotliwy z punktu widzenia użytkownika, obsługi, ale też ewentualnego serwisu. Wśród urządzeń z tego segmentu znajdziemy również ekspresy półautomatyczne, kolbowe i na kapsułki. Modele automatyczne, najchętniej wybierane przez użytkowników, zaparzają aroma-



BOSCH CTL636EB6



GAGGENAU CMP250132

tyczną kawę po naciśnięciu zaledwie jednego przycisku już w kilkadziesiąt sekund. To ich główna i także komfortowa zaleta.

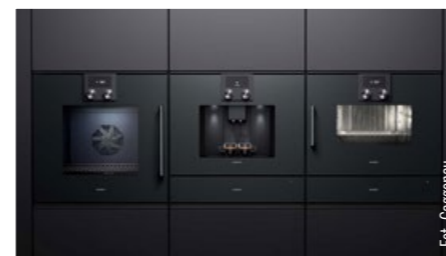
Komfortowa obsługa i użytkowanie

Automatyczne ekspresy do kawy do zabudowy obsługiwane są przy pomocy nowoczesnego panelu sterowania. W zależności od producenta i modelu urządzenia panel może być elektroniczny lub dotykowy. Nie-

rzadko jest też uzupełniony czytelnym wyświetlaczem, na którym odczytamy wszystkie niezbędne parametry ekspresu, zostaniemy poinformowani o konieczności dolania wody, uzupełnienia ziaren kawy lub okresowym czyszczeniu sprzętu. Kawę przygotowujemy, dotykając określonego przycisku lub ikony na panelu sterowania. Ekspresy do zabudowy oferują szerokie spektrum specjalów kawowych – od „krótkiego” espresso, przez czarne kawy „dłuższe”, aż po takie z dodatkiem mleka i pianki mlecznej. Producenci nie zapomi-



MIELE CVA 7845



Fot. Gaggenau

Główną zaletą ekspresów do zabudowy to spójność stylistyczna z pozostałym sprzętem AGD z danej linii wzorniczej.

nają także o funkcjach dodatkowych, np. wyborze gorącej wody, ciepłego mleka, przygotowaniu czekolady.

Standardowe wyposażenie ekspresu

Automatyczne ciśnieniowe ekspresy do kawy do zabudowy wyposażone są w standardzie w zbiornik na wodę, pojemnik na ziarna kawy oraz zbiornik na fusy. Znaczna większość modeli jest również wyposażona w młynek do kawy. Dzięki niemu możemy używać kawy w ziarnach, która będzie mielona na bieżąco tuż przed właściwym zaparzeniem specjalu kawowego. Zbiornik na wodę o pojemności ok. 2–3 l jest wygodnie umiejscowiony z boku lub w górnej części urządzenia. W zależności od oferowanego modelu może on być wyjmowany lub mamy możliwość napełnienia go przy ekspresie. Popularnym rozwiązaniem jest także stałe podłączenie wody – ekspres jest podłączony do domowej instalacji wodnej. W takim wypadku nie musimy pamiętać o napełnianiu zbiornika, ponieważ podczas jego opróżniania napełnia się on automatycznie.

Ciśnienie pompy a zaparzenie

Modele automatyczne do zaparzenia kawy wykorzystują pompy o ciśnieniu mieszczącym się w przedziale od 8 do 19 barów. Warto pamiętać, że wskazane ciśnienie jest tylko parametrem mocy pompy, a nie ci-

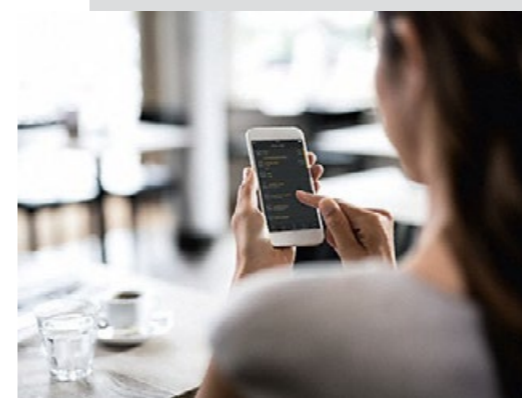
śnieniem właściwym wykorzystywanym do zaparzenia kawy. Kawa w ekspresie automatycznym, tak samo jak podczas przygotowywania jej przez doświadczonego baristę, jest zaparzana pod ciśnieniem nieprzekraczającym 8–9 barów. W przeciwnym wypadku, z uwagi na zachodzące procesy chemiczne, byłaby kwaśna, gorzka i cierpka, a tym samym nie nadawała-



SIEMENS CT636LES6

by się do picia. Większość produkowanych do automatycznych ekspresów do kawy do zabudowy pomp ma maksymalną wydajność na poziomie 15 barów i jest to jak najbardziej wystarczający parametr do zaparze-

Połączenie z siecią w ekspresach marki Miele



Marka Miele, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom i potrzebom wymagającym klientów, jako jeden z nielicznych producentów sprzętów gospodarstwa domowego testuje swoje urządzenia pod kątem 20-letniej trwałości, również w zakresie automatycznych ekspresów do kawy. Miele jest jedną z firm obdarzonych konsumenckim zaufaniem. Z jednej strony dlatego, że jej produkty są trwa-

łe i zdobywają wiele nagród i odznaczeń, a z drugiej dlatego, że proponuje innowacyjne rozwiązania i wzornictwo, w którym widać dbałość o najmniejszy nawet detal. Wśród ekspresów do kawy do zabudowy marki Miele nie sposób wybrać jednego modelu, który zachwycałby jakością wykonania i funkcjonalnością, ponieważ każde z urządzeń wyróżnia się na swój sposób. Na uwagę zasługuje w pierwszej kolejności wzornictwo. Z ekspresami do kawy do zabudowy marki Miele możemy zadbać o jednolity wygląd kuchni. W połączeniu z innymi urządzeniami do zabudowy – pionowej i poziomej – dają możliwość aranżacji spójnej koncepcyjnie całości. Pozwala to również na optymalne wykorzystanie przestrzeni w kuchni. Ekspresy do zabudowy opcjonalnie są również dostępne z przyłączem świeżej wody. Jest to niezwykle praktyczne, ponieważ urządzenia Miele są zawsze go-



Fot. Miele

nia smacznej i aromatycznej kawy, zarówno czarnej, jak i tej z dodatkiem pianki mlecznej.

Automatycznie wyświetlane komunikaty

Zaletą urządzeń do zabudowy jest wszechobecna automatyka. W tych modelach często wystarczy jeden przycisk, aby ekspres przyrządził nasz ulubiony napój, w dodatku według określonych przez nas preferencji. Automatyczne funkcje, dzięki wbudowanym w różnych punktach w ekspresie czujnikom, poinformują nas o rozmaitych czynnościach, jakie powinniśmy wykonać, aby urządzenie działało sprawnie i długo. Do takich alertów możemy zaliczyć komunikat o bra-



BOSCH CTL636ES6

ku ziaren kawy w zbiorniku, zapełnieniu pojemnika na fusy lub braku wody do przygotowania kolejnej kawy. Co również ważne, większość modeli poinformuje o konieczności przeprowadzenia okresowych czynności pielęgnacyjnych i konserwacyjnych, takich jak wymiana filtra, czyszczenie jednostki zaparzającej czy odkamienianie systemu. Systematycznie wykonywana pielęgnacja jest gwarancją sprawnego i prawidłowego działania urządzenia.



MIELE CVA 7845

Dostosowanie parametrów ulubionej kawy

Ekspresy do zabudowy wyposażone są w szereg przydatnych funkcji, dzięki którym możemy dowolnie spersonalizować ulubioną kawę, a nierzadko również kawę dla pozostałych domowników. W praktyce możemy tak spersonalizować ustawienia, aby każdy użytkownik przygotował swoją ulubioną kawę wprost z panelu sterowania. Funkcja ta nazywana jest profilem użytkownika. W zależności od ich liczby będziemy mogli ustawić tyle spersonalizowanych profili, iloma dysponuje dany model ekspresu. Personalizacji podlegają intensywność naparu, czyli tak zwana moc kawy, stopień mielenia ziaren, ilość wody pobranej do zaparzenia, a także ilość mleka lub pianki mlecznej. Manualnie mamy również możliwość dostosowania wysokości wylewki do wielkości filiżanek i szklanek. Nowoczesne modele, używające wbudowanych czujników, same dostosowują tę wysokość w do wielkości kubka.

Dwie porcje kawy w tym samym czasie

Większość modeli przygotowuje nam dwie porcje kawy czarnej w tym sa-

mym cyklu zaparzenia. Mowa tu o specjalach typu ristretto, espresso, kawa czarna lub np. americano. Niektóre przygotowują również dwie porcje kawy białej, czyli tej z dodatkiem mleka lub pianki mlecznej, ale jest to cecha szczególna i warto o nią zapytać sprzedawcę. Nie jest to w każdym razie standardowa funkcja. Taka możliwość przydaje się szczególnie podczas spotkań rodzinnych czy imprez w większym gronie. Przygotowanie kawy dla kilku czy kilkunastu osób pojedynczo może trwać dłuższy czas. Jeśli ekspres wyposażony jest w funkcję często nazywaną Multi Cup, przygotowuje nie tylko 2, ale również 4, 6 a nawet 8 porcji kawy w tym samym czasie.

Gdzie zamontować ekspres do kawy

Montaż ekspresu do kawy to jedno z trudniejszych, ale też ważniejszych czynności podczas użytkowania. Jeśli chcemy, żeby ekspres był zamontowany razem z innymi urządzeniami kuchennymi, takimi jak piekarnik, kuchenka mikrofalowa czy szuflada grzewcza, warto zapoznać się z możliwościami zabudowy pod kątem zestawienia kilku urządzeń. Konfiguracja może być pozioma, w słupku, a nawet w kształcie litery „T”. Możemy również zamontować ekspres jako urządzenie samodzielne, bez sąsiadujących z nim sprzętów. Wszystko zależy od ergonomii kuchni, upodobań stylistycznych użytkownika, możliwości przestrzennych i codziennego użytkowania. W mieszkaniu czy domu idealnym miejscem dla ekspresu do kawy jest, oczywiście, przestrzeń kuchenna. W biurach, przychodniach, salonach samochodowych i innych miejscach, gdzie warto częstować klientów kawą, nie ma żadnego powodu, aby nie zamontować go np. w poczekalni, jeśli tylko dysponujemy odpowiednimi podłączeniami.

Montaż samodzielny czy przez fachowca

Przed rozpoczęciem prac należy przede wszystkim zapoznać się z instrukcją montażu, w której znajdziemy wszelkie niezbędne wymiary, które ekspres powinien mieć zagwarantowane do prawidłowej zabudowy, a następnie do sprawnego działania. Wysokość wszystkich standardowych ekspresów do zabudowy osiąga średnio od ok. 45 (modele kompaktowe) do 60 cm (modele standardowe). Jeśli podejmiemy decyzję o samodzielnym montażu, warto poprosić o pomoc drugą osobę, z którą wmontujemy ekspres na założonej wysokości. Jego masa zwykle nie przekracza 10–15 kg, niemniej jest nieporęczny i nierzadko wyposażony w delikatne, szklane elementy, które mogą utrudniać wygodne umiejscowienie go w niszy przez jedną tylko osobę. Jeśli w tego typu czynnościach nie czujemy się najlepiej, warto zaprosić do montażu wykwalifi-

Fot. Amica

Fot. Miele

Funkcjonalnym uzupełnieniem ekspresu do kawy do zabudowy może być szuflada grzewcza, która w tym wypadku może pełnić funkcję podgrzewacza do filiżanek.

kowanego fachowca, który ma w tym doświadczenie. Ekspres należy odpowiednio umiejscowić w otworze, następnie podłączyć do wody i prądu, wyziomować wszystkie elementy, a na koniec zabudować front na tyle, na ile zaleca to producent. Wtedy będziemy mieli pewność, że urządzenie będzie działało sprawnie i prawidłowo.

Pierwsze uruchomienie i konfiguracja

Po prawidłowym montażu, ustawieniu godziny oraz języka obsługi, jeśli to możliwe, należy w pierwszych krokach ustawić twardość wody. Jest to bezwzględny wymóg prowadzący do długotrwałego eksploatacji modelu. Zazwyczaj do urządzenia producenci dołączają pasek kontro-



SIEMENS CT636LEW1

lny, który należy zanurzyć na kilka sekund w wodzie, którą będziemy zwykle nalewać do zbiornika. Po wyjęciu z wody i odczekaniu średnio 30 sekund na pasku zmieni się kolor. Odpowiedni kolor, a zazwyczaj czerwone kwadraciki, wskazują na określoną twardość wody. Aby wprowadzić ją do pamięci urządzenia, należy wejść w menu ekspresu i postępować zgodnie z instrukcją obsługi. Następnie postępujemy zgodnie z komunikatami pojawiającymi się na wyświetlaczu ekspresu. W większości sprzęt prosi nas o uzupełnienie zbiornika na ziarna kawy oraz wlanie wody do zbiornika na wodę. Nierzadko również wskaże na zainstalowanie filtra w zbiorniku. Pojawienie się wszystkich ikonek na wyświetlaczu zwykle wskazuje pełną gotowość urządzenia do pracy i że już możemy cieszyć się pyszną kawą.

Czyszczenie i konserwacja

Ważnymi czynnościami podczas użytkowania ekspresu do kawy do zabudowy, tak samo jak w przypadku innych sprzętów gospodarstwa domowego, są okresowe czyszczenie i odkamienianie urządzenia. Poprawia ono wydajność pracy, a także przedłuża trwałość komponentów mających styczność z wodą, kawą i mlekiem. Dzięki odkamienianiu osad wapienny jest usuwany z wszelkich przewodów. Co ważne, w zależności od producenta i modelu ekspresy przystosowane są do informowania o konieczności odkamieniania. To samo dotyczy czyszczenia jednostki zaparzącej oraz przewodów mających styczność z kawą. Wiele modeli wyposażonych jest w automatyczne programy czyszczenia i odkamieniania. Przy wykorzystaniu rekomendowanych przez producentów środków czyszczących i odkamieniających oraz wsparciu komunikatów widocznych na wyświetlaczu bez trudu przeprowadzimy te procesy samodzielnie. Ważne jest, aby postępować zgodnie z instrukcją wykonywania tych czynności i przeprowadzać je systematycznie.



Naczynie Dual Cook Steam w prezencie

Piecz i gotuj na parze

PROMOCJA

Piecz parami i na parze

Piecz dwie różne potrawy jednocześnie, teraz także na parze. Kup piekarnik Samsung Dual Cook lub Dual Cook Flex™, a naczynie do pieczenia i gotowania na parze Dual Cook Steam otrzymasz w prezencie.

Promocja trwa od 15.05 do 21.01.2022 r. lub do wyczerpania puli nagród. Szczegółowe zasady promocji, w tym lista modeli objętych promocją, w regulaminie na stronie pieczparami.pl

Amica
for living



Święta pełną parą!

Święta za pasem, a to oznacza tylko jedno – wszystkie ręce na pokład! Przyda się także **piekarnik parowy**, który pracuje pełną parą. To niezawodny towarzysz kulinarnych zmagień, szczególnie w okresie świątecznych przygotowań. Dzięki specjalnemu **generatorowi pary**, a także **gotowym programom parowym** sernik wyjdzie idealnie puszysty, ryba soczysta, a mięso delikatne i aromatyczne. Zniknie również problem z nadmiarem jedzenia – bez problemu możesz je odgrzać na drugi dzień lub zawekować. A to wszystko przy pomocy piekarnika parowego!

Piekarnik parowy Amica – Twój kulinarny towarzysz, nie tylko od święta.



Piekarnik parowy

Polska
marka
AGD

amica.pl