

INFOPRODUKT

AGD
DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 5/2022 maj

ISSN 2719-7271 Cena: 3,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

concept

innowacje w Twoim życiu

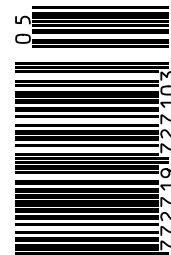


Temat numeru!

Zlewy i baterie granitowe

Płyty gazowe

Kuchenki mikrofalowe



9 177271917271031

Rozmowa z Matthiasem
Ginthumem o globalnym
sukcesie BSH

Miele prezentuje strategię
zrównoważonego
rozwoju

APPLiA Polska
zaprasza na
IV Kongres AGD

Gorenje
Piekarnik parowy
BCS798S24BG

Temat numeru!



Fot. Concept

Serwis informacyjny

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

Miele prezentuje

Strategia zrównoważonego rozwoju **4**

APPLIA POLSKA

IV Kongres AGD tradycyjnie w Łodzi **6**

BSH O roli konsumenta

Rozmowa z Matthiasem Ginthumem o globalnym sukcesie BSH **10**

Zlewozmywaki i baterie granitowe

Wykazują odporność na uszkodzenia mechaniczne, środki chemiczne oraz wysoką temperaturę. **12**

Płyty gazowe

Wybierane przez użytkowników ze względu na energooszczędność, komfort użytkowania i nowoczesne wzornictwo. Co ferują producenci? Sprawdziłimy. **22**

Kuchenki mikrofalowe

Możliwościami dorównują piekarnikom, co sprawia, że niełatwo zdecydować się na konkretny model. **28**

W NASTĘPNYM NUMERZE

Okapy wyspowe

Konstrukcje instalowane nad kuchenną wyspą to jedne z najbardziej zaawansowanych technicznie oraz ciekawych wzorniczo okapów.

Chłodziarki i chłodziarkozamrażarki

Sprzęty do zabudowy, które umożliwią długotrwałe magazynowanie żywności i nie zaburzą aranżacji kuchennej.

Organizacja kuchni, rozwiązania i akcesoria

Odpowiednio dobrany sprzęt, akcesoria i spójna aranżacja przestrzeni to gotowy przepis na perfekcyjnie zorganizowaną kuchnię.

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, maj 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 5, maj 2022

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

Amica
for living



Technologia z pasją

Nowa generacja płyt gazowych 2.0 to odpowiedź na oczekiwania miłośników gotowania na ogniu. Timer sprawia, że palnik gazowy wyłączy się sam po wcześniejszym ustawieniu czasu gotowania. A funkcja FlameControl zapewnia precyzyjną regulację mocy płomienia w ramach 9-stopniowej skali. Oddaj się pasji gotowania na płycie gazowej, wykorzystując jej nowe możliwości!



Płyty **GAZ** 2.0

Polska marka AGD

amica.pl

Miele

Strategia zrównoważonego rozwoju

Troska o środowisko i przeciwdziałanie zmianom klimatycznym są od początku istnienia firmy priorytetem we wszystkich aspektach działań Miele. Rodzinne przedsiębiorstwo od chwili powstania, ponad 120 lat temu, prowadzone jest w duchu ponadczasowych wartości i odpowiedzialności, a dziś, w obliczu rosnących zagrożeń związanych ze zmianami klimatycznymi, koncentruje się na ambitnej strategii zrównoważonego rozwoju.

Strategia dotyczy zarówno procesu produkcji, funkcjonowania biur i salonów Miele na całym świecie, a także samych urządzeń, akcesoriów i detergentów oraz opa-

kowań. Słynące z trwałości urządzenia Miele od lat projektowane i produkowane są zgodnie z zasadami zrównoważonego rozwoju, przy wykorzystaniu właściwych

surowców i podzespołów, a zastosowane w nich rozwiązania pozwalają w trakcie eksploatacji na ograniczenie zasobów naturalnych i wydłużanie trwałości tkanin, naczyń czy żywności.

Najlepsza jakość urządzeń Miele gwarantuje ich trwałość: większość z nich testowana jest na 20 lat użytkowania. Produkty Miele słyną z niezawodności, a uster-

ki, które mogą pojawić się podczas długiej eksploatacji, są łatwe do naprawy dzięki odpowiedniemu zaprojektowaniu urządzeń i dostępności części zamiennych nawet wiele lat po zakończeniu produkcji danego modelu. Wciąż udoskonalane oprogramowanie może być instalowane nie tylko w nowych, ale także długo używanych urządzeniach, żeby dostosować je do nowych wymagań. Wszystkie te rozwiązania przyczyniają się do redukcji liczby elektrośmieci.

W procesie produkcji Miele wykorzystuje najlepszej jakości surowce, jak stal czy aluminium, które aż w 80 proc. nadają się do ponownego przetworzenia. Przy produkcji ekologicznej stali, używanej do wybranych kuchni i piekarników, dzięki wykorzystaniu przyjaznych dla klimatu źródeł energii i użyciu złomu stalowego emisja CO₂ została zredukowana o ponad 66 proc.! Plastik w urządzeniach i opakowaniach redukowany jest do niezbędnego minimum, a w suszarkach, odkurzacach i ich akcesoriach oraz opakowaniach na deterenty stosowane są tworzywa sztuczne pochodzące z recyklingu. Cel firmy to 100 proc. możliwości recyklingu przy jak najmniejszym zapotrzebowaniu na materiały pierwotne.



Grupa Amica

Sponsorem nagród głównych w KGW Challenge!

Grupa Amica była sponsorem głównych nagród w wieloetapowej rywalizacji wielkopolskich Kół Gospodyń Wiejskich „KGW Challenge, czyli Potyczki Wsi z Przymrużeniem Oka”. Finał odbył się w Obornickim Ośrodku Kultury. Głównym organizatorem imprezy, obok jej gospodarza, było Stowarzyszenie Ponad Podziałami w Nieczajnie.

Kilkadziesiąt lat temu w prawie każdej większej wsi w naszym kraju działało koło gospodyń wiejskich. Z czasem jednak w szeregu organizacji pozostawały głównie starsze mieszkanki. Obecnie jest inaczej – koła integrują kobiety pamiętające czasy świetności swojego KGW oraz te bardzo młode, dzięki czemu razem i międzypokoleniowo działają dla lokalnych społeczności. Impreza, której finał odbył się w Obornikach, trafiła na podatny grunt i została przygotowana w bardzo atrakcyjny sposób. Do prowadzenia zaproszono Karola Hołoda z popularnej wielkopolskiej Kapeli zza Winkla oraz zespół Maniewiaczy.

– Wspólnie z Obornickim Ośrodkiem Kultury postanowiliśmy wskrzesić zwyczaj wiejskich poty-



czek, ale w odświeżonej formie. Propozycją zainteresowało się kilka kół gospodyń wiejskich – z powiatu obornickiego, poznańskiego i szamotulskiego. Wsparło nas również kilku sponsorów, wśród nich Amica, Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, Klinika Urody „Bellente” oraz OOK

jako współorganizator. Cieszymy się, że udało nam się zachęcić scenariuszem i atrakcyjnymi nagrodami do wesołej rywalizacji. – mówi prezes Stowarzyszenia Ponad Podziałami Mariusz Kozłowski. Grupa Amica ufundowała nagrody w postaci piekarnika, płyty indukcyjnej i kuchni mikrofalowej. Tę pierwszą wywalczyło, zwyciężając w zabawnych szrankach, Koło Gospodyń Wiejskich w Piotrowie koło Wroniek. Nagrodę wręczył w imieniu sponsora Maciej Fliger.

– Święta w polskiej tradycji mocno związane są z różnymi kulinarnymi tradycjami, a koła gospodyń wiejskich – z ich kultywowaniem. Grupa Amica, jako producent między innymi sprzętu grzejnego, naturalnie wpisała się w tego rodzaju imprezę. Miło widzieć, że gotowanie czy pieczenie znów jest atrakcyjnym zajęciem dla młodych ludzi. Wiemy, że tak jak łączą tradycyjne przepisy kulinarne z nowymi smakami, oczekują też praktycznych i nowoczesnych rozwiązań AGD, więc wychodzimy im naprzeciw naszym sprzętem – powiedział przedstawiciel firmy.



LINIA MINIMAL
Tylko **osiem okapów!** Aż nieskończoność możliwości.

SHOWROOM
Plac Konesera 6, lok. U2B, Warszawa
www.ciarkodesign.com

CIARKO[®]
DESIGN

IFA 2022

Największe targi w Berlinie już we wrześniu!

Producenci i dystrybutorzy z branży elektroniki użytkowej i AGD z całego świata zgodnie twierdzą, że z niecierpliwością oczekują na targi IFA 2022 i wezmą w nich udział w targach, ponieważ muszą przygotować się na nowe oczekiwania postpandemiczne konsumentów.

Dla wielu największych producentów i dystrybutorów na świecie targi IFA Berlin 2022 będą pierwszą okazją do połączenia na dużą skalę z markami i producentami z branży elektroniki użytkowej i AGD. Wydarzenie zaplanowane na dni od 2 do 6 września 2022 odbędzie się, gdy producenci i marki będą przygotowywali się do wprowadzenia nowej generacji innowacyjnych usług i urządzeń, zoptymalizowanych pod kątem świata, w którym dom zyskał nowe znaczenie i gdzie wiele osób podąża za nowymi, hybrydowymi wzorcami pracy.

Dystrybutorzy powiedzieli zespołowi IFA, że w tym roku chętniej niż kiedykolwiek przyjadą do Berlina, ponieważ chcą mieć pewność, że wzrost popytu



w ciągu pierwszych 18 – 24 miesięcy pandemii nie będzie jednorazowym wydarzeniem, które osłabnie w nadchodzących miesiącach. Aby utrzymać tempo, chętnie koncentrują swoje działania marketingowe i nawiązują kontakty zarówno z markami, jak i konsumentami.

– IFA Berlin 2022 nie może nadejść w lepszym czasie: nasze wydarzenie daje markom i sprze-

dawcom detalicznym bardzo potrzebną i idealnie zsynchronizowaną platformę do rzeczywistego życia na dużą skalę, aby ponownie ożywić połączenie między przemysłem, partnerami detalicznymi i konsumentami na całym świecie. W tym roku IFA wznowi swoją rolę jako kluczowa platforma dla światowego handlu. Ze wszystkich rozmów z naszymi partnerami detalicznymi wiemy, że potrzebują i chcą przyjechać na IFA, w tym roku bardziej niż kiedykolwiek – mówi Jens Heithecker, dyrektor wykonawczy IFA i wiceprezes wykonawczy Messe Berlin Group.

Tymczasem marki technologiczne wiedzą, że ich zespoły w centrali są fizycznie odcięte od większości kluczowych partnerów, klientów i mediów od ponad dwóch lat. W niektórych regionach rygorystyczne ograniczenia dotyczące podróżowania prawie uniemożliwiły odbudowanie kontaktów osobistych i organizowanie spotkań twarzą w twarz. Sprawia to, że potrzeba ostatecznego ożywienia kontaktów i odbudowy kapitału społecznego jest jeszcze bardziej nagląca.

APPLiA POLSKA

IV Kongres AGD tradycyjnie w Łodzi

Jak co roku „InfoProdukt” objął patronatem medialnym największe wydarzenie w branży AGD w Polsce. Czwarta edycja Kongresu AGD, którego głównymi organizatorami są związek producentów AGD APPLiA Polska i Łódzka Specjalna Strefa Ekonomiczna, odbędzie się tradycyjnie w Fabryce Grohmana w Łodzi.



Pierwszy Kongres zgromadził blisko 250 osób, w tym producentów, poddostawców, dystrybuto-

rów, recyklerów, start-upy i usługodawców dla branży AGD. Nie zabrakło też przedstawicieli rządu, na czele z wicepremierem oraz Ministrem Kultury i Dziedzictwa Narodowego prof. Piotrem Glińskim, Minister Przedsiębiorczości i Technologii Jądrzem Emilewicz oraz wiceministrem Tadeuszem Kościńskim. Druga edycja to w telegraficznym skrócie dwa dni rozmów o branży AGD, pojedyncze start-upów, minixpo, pokazy technologii 5G i „biznesowe randki”. Do siedziby Łódzkiej Specjalnej Strefy Ekonomicznej przyjechali przedstawiciele nie-



mal wszystkich producentów sprzętu AGD, ich podwykonawcy, dostawcy, usługodawcy, start-upy, firmy zajmujące się recyklingiem elektrośmieci, samorządowcy, politycy i przedstawiciele rządu. W spotkaniu uczestniczył wicepremier prof. Piotr Gliński.

Podczas III Kongresu AGD zaprezentowane zostały raporty APPLiA Polska, z których wynika, że w Polsce w ubiegłym roku wyprodukowano 30 mln urządzeń AGD, w tym 24 mln szt. dużego AGD. To o 3 proc. więcej niż w roku 2019. O tej tendencji wzrostowej wspominał w swoim wystąpieniu Waldemar Buda, wiceminister w Ministerstwie Funduszy i Polityki Regionalnej.

Tegoroczny Kongres AGD odbędzie się w dniach 26 i 27 maja. Bez wątpienia będzie to największe spotkanie branży AGD w Europie. Podczas ubiegłych edycji do Łodzi ścigało kilkuset gości. Nie inaczej będzie zapewne w tym roku.

W imieniu organizatorów zapraszamy na IV Kongres AGD. Relacja z wydarzenia ukaże się w lipcowym wydaniu „InfoProduktu”.

Liebherr

W gronie członków APPLiA Polska

Z początkiem 2022 r. firma Liebherr Polska Sp. z o.o., producent nowoczesnego sprzętu gospodarstwa domowego z segmentu urządzeń chłodniczych, dołączył do związku zrzeszającego producentów i importerów AGD w Polsce. Tym samym Liebherr został trzydziestym pierwszym członkiem APPLiA Polska.



witamy nową firmę członkowską

LIEBHERR

APPLiA Polska to związek pracodawców AGD, reprezentujący producentów i importerów artykułów gospodarstwa domowego w Polsce. Do maja 2018 r. organizacja funkcjonowała pod nazwą CECED Polska. Do tej pory do grona członków zaliczało się 30 największych firm z branży AGD, będących właścicielami ponad 50 najbardziej znanych w Polsce marek. Członkowie APPLiA Polska wprowadzają na rynek duże AGD, takie jak lodówki, zamrażarki, piekarniki, zmywarki, pralki i suszarki, oraz małe artykuły gospodarstwa domowego, w tym odkurzacze, żelazka, tostery i szczoteczki do zębów. Co więcej, do listy należą także producenci i dystrybutorzy urządzeń grzewczych, wentylacyjnych i klimatyzacyjnych, czyli okapów, klimatyzatorów czy podgrzewaczy wody. Z początkiem 2022 r. do związku najlepszych producentów AGD dołączył Liebherr – producent nowoczesnego sprzętu chłodniczego do użytku domowego.

Grupa Liebherr zatrudnia obecnie 48 tys. osób, w tym 35 tys. osób w Europie. Połowę swoich przychodów (5 z 10 mld euro) Grupa generuje w Europie. Liebherr jest nie tylko jednym z największych na świecie producentów maszyn budowlanych, ale odnosi również sukcesy w wielu innych branżach. Niezwykle szeroka gama produktów jest wynikiem stopniowego rozwoju. Obejmuje on łącznie jedenaście segmentów produktów, które firma Liebherr rozwinęła własnymi środkami.

Oddział sprzętu AGD produkuje lodówki i zamrażarki do użytku konsumenckiego i komercyjnego w pięciu krajach. Spółką dominującą oddziału jest Liebherr-Hausgeräte GmbH w Ochsenhausen (Niemcy). Liebherr produkuje lodówki i zamrażarki od 1954 r. Obecnie są one produkowane w czterech krajach, tj. w Niemczech, Austrii, Bułgarii i Malezji. Liebherr-Hausgeräte GmbH w Ochsenhausen koordynuje całą działalność oddziału jako spółka dominująca. Urządzenia domowe firmy Liebherr są symbolem jakości w Europie i na innych kontynentach. Codziennie ponad 7000 urządzeń opuszcza różne zakłady produkcyjne firmy Liebherr. Sprzęt AGD w grupie odpowiada za ok. 10 proc. przychodów.



CEO SUMMIT

CEO SUMMIT
ŁÓDŹ
FABRYKA
GROHMANA
26-27.05.22

W KONGRES AGD

Bosch

Premia do 350 zł na montaż i instalację

Marka Bosch, zachęcając klientów energooszczędnego zmywania naczyń #LikeABosch, oferuje klientom do 350 zł premii za zakup zmywarki ActiveWater z energooszczędnym systemem mycia i suszenia naczyń z przeznaczeniem na montaż i instalację urządzenia.

Automatyczne zmywarki do naczyń marki Bosch z funkcją ActiveWater to mniejsze zużycie wody i energii oraz większa wydajność pracy. To również doskonale rezultaty zmywania i suszenia naczyń z zachowaniem najwyższych ekologicznych standardów. Oszczędność wody i energii wynika z precyzyjnie zaprojektowanego systemu ukierunkowanego rozprowadzania wody, optymalizacji systemu filtrów, szybszego nagrzewania oraz większej wydajności pompy. Wszystkie te czynniki wpływają na sprawniejszy przepływ wody. Aby zachęcić klientów do zakupu zmywarek z tą wygodną i energooszczędną funkcją, Bosch zaprasza do udziału w promocji. Warunkami udziału są zakup urządzenia, które jest nią objęte, i rejestracja transakcji oraz modelu na specjalnej praformie z wykorzystaniem formularza zgłoszeniowego. Prawidłowe wypełnienie formu-



larza rejestracyjnego powinno zawierać dane osobowe, takie jak imię i nazwisko, adres e-mail, numer telefonu oraz numer konta bankowego uczestnika promocji, na który ma nastąpić przelew premii. Ważną częścią formularza są pola dotyczące zakupionego sprzętu. Do formularza należy dołączyć wyraźne zdjęcie lub skan dowodu zakupu zmywarki (np. fakturę lub paragon) oraz wyraźne zdjęcie tabliczki znamionowej. Na-

gradą za zakup i poprawne zgłoszenie zmywarki jest premia o wartości od 250 do 350 zł.

Wartość premii jest zależna od modelu urządzenia i wynosi odpowiednio:

250 zł za zakup zmywarki wolnostojącej o symbolu: SMS8YCI03E, SMS6ZCI42E, SMS6EDIO6E, SMS6ECI93E, SMS6ECI03E, SMS6ECI07E, SMS8YCI01E, SPS6YMI17E, SPS6ZMI35E, SPS6EMI23E;

350 zł za zakup zmywarki do zabudowy o symbolu: SMV6ECX51E, SMV6ECX69E, SMV6ECX93E, SMV6EDX57E, SBD6ECX57E, SMV6ZCX00E, SMV6ZCX07E, SMV6ZCX42E, SMV6ZDX49E, SMV8ZCX07E, SMV8YCX01E, SMD6TCX00E, SMI6ECS93E, SMI6TCS00E, SMV8ZCX02E, SMV8YCX03E, SMI8YCS03E, SMI8YCS01E, SPI6EMS23E, SPI6ZMS35E, SPI6YMS17E, SPV6ZMX23E, SPV6YMX11E, SPV6EMX11E.

Promocja trwa do 31 maja 2022 r. lub do wyczerpania puli premii. Zgłoszenia będą przyjmowane do 30 czerwca 2022 r. Warto dodać, że promocja skierowana jest wyłącznie do osób fizycznych dokonujących zakupu do użytku własnego, niezwiązanego z działalnością gospodarczą.

Franke

Premia 300 zł za zakup baterii Vital

Marka Franke zachęca klientów do zakupu nowoczesnej baterii Vital, wyposażonej w kapsułkowy system filtracji wody. Do każdego zakupionego w ramach czasowych promocji oraz poprawnie zarejestrowanego sprzętu producent oferuje 300 zł zwrotu na instalację lub do dowolnego wykorzystania.

Baterię Vital cechuje klasyczny kształt, a tym samym ponadczasowe wzornictwo, wzbogacone o innowacyjne rozwiązanie do filtrowania wody w minimalistycznej wersji na kapsułki. Urządzenie i filtr kapsułkowy można podłączyć bezpośrednio do instalacji wodno-kanalizacyjnej. Dzięki takiemu „tandemowi” w kuchni nie ma potrzeby montowania dodatkowych urządzeń ani filtrów. Bateria Vital ma możliwość obrotu wylewki w zakresie 360°. Filtr wykorzystywany w tym modelu usuwa z wody 99,9 proc. bakterii i wirusów oraz mikrocząsteczki plastiku. Woda jest pozbawiona osadów i rdzy oraz zyskuje doskonały smak. Vital eliminuje potrzebę kupowania wody butelkowanej, przez co znacząco przyczyni-



nia się do ochrony środowiska. Jeden filtr pozwala na przefiltrowanie ok. 500 l wody. Jego zużycie sygnalizowane jest za pomocą kontrolki diodowej. Wymagane jest zatem zasilanie baterijne. Jedna bateria wykorzystywana przez to urządzenie powinna wystarczyć przynajmniej na 3 miesiące użytkowania. Bateria Vital wraz filtrem dostępna jest w dwóch modnych wersjach wykończenia: klasycznym chromowanym i nowoczesnym kolorze, który producent określa jako „gun metal”. Franke Vital to propozycja dla osób ceniących sobie wygodę i troszczących się o środowisko przez ograniczenie zakupu wody w plastikowych opakowaniach. Aby zachęcić klientów do zakupu tego praktycznego sprzętu, Franke zaprasza do udziału w promocji. Warunkami udziału są zakup baterii i rejestracja transakcji na specjalnej praformie z wykorzystaniem formularza zgłoszeniowego. Promocja trwa do 31 grudnia 2022 r. lub do wyczerpania puli nagród.



Oszczędzaj wodę i energię #LikeABosch

dzięki zmywarkom **ActiveWater** z energooszczędnym systemem mycia i suszenia naczyń.



Kup zmywarkę marki Bosch objętą promocją, a otrzymasz do **350 zł*** premii na montaż i instalację zmywarki.

do 350 zł

Promocja trwa **od 01.04.2022 r. do 31.05.2022 r.** lub do wyczerpania puli premii. Zgłoszenia można wysyłać **do 30.06.2022 r.** Regulamin, modele objęte promocją oraz szczegóły promocji dostępne na www.bosch-home.pl



Bosch rekomenduje Finish nr 1 w Polsce**

*wartość premii zależy od modelu urządzenia.

**Źródło: RB Hygiene Home za NielsenIQ, Retail Audit, Cała Polska z Dyskontami (Drug), sprzedaż wartościowa i wolumenowa w okresie I 2021 – XII 2021 w kategorii Zmywanie, segment Detergenty do Automatycznego Zmywania Naczyń.



- główny motyw działań

i globalnego sukcesu BSH



Rozmowa z

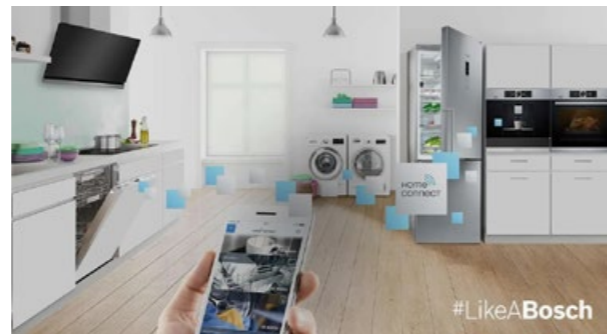
Matthiasem Ginthumem

- CMO, członek zarządu Grupy BSH

Redakcja: „Pozycjonujemy nasze marki tak, aby optymalnie służyć różnym potrzebom – w końcu konsument jest głównym motywem naszych działań”. To cytat, który jest obok Pana zdjęcia na stronie BSH. Jeśli dołożymy do tego wyniki raportu finansowego za 2021 r., mamy gotowy przepis na sukces. Myślę, że nie byłoby tak spektakularnych sukcesów BSH, gdyby nie udane produkty. Co Pana zdaniem jest ich największym atutem?

Matthias Ginthum: BSH to cztery globalne marki: Bosch, Siemens, Neff i Gaggenau. Każda z nich odpowiada na potrzeby innej grupy konsumentów. Jeśli poszukujemy sprzętu najwyższej jakości, począwszy od wyposażenia, przez nowoczesne technologie, kończąc na wzornictwie – sięgniemy po Gaggenau. Z kolei użytkownicy poszukujący najnowszych technologii zwrócą się w stronę produktów marki Siemens. Natomiast osoby, które przede wszystkim doceniają wysoką jakość i trwałość zwracają uwagę na Bosch. Niezależnie od specyfiki i oferty danej marki zawsze koncertujemy się na użytkownikach. Bazu-

jemy na analizach ich potrzeb oraz rynku. Staramy się nie tylko być tu i teraz, ale też próbujemy przewidzieć ich przyszłe potrzeby, obserwując jakie urządzenia są dzisiaj wybierane. Efektem końcowym jest produkt wyposażony w ściśle doprecyzowane funkcje i programy, spełniający potrzeby i oczekiwania użytkowników w danym segmencie.



Sprzęty wyposażone w technologię Home Connect to nie tylko możliwość obsługi i sterowania smartfonem, ale również działania w domowym ekosystemie urządzeń i diagnostyka serwisowa bez konieczności wychodzenia z domu.

Coraz więcej produktów BSH, zwłaszcza z segmentu dużego AGD, wyposażonych jest w technologię Home Connect. Z czego to wynika? Czy to odpowiedź na oczekiwania klientów?

To wynika z kilku powodów. Jednym z nich jest, oczywiście, odpowiedź na oczekiwania użytkowników. Drugim

Polska jest globalnie jednym z kluczowych i największych „zagłębi” produkcyjnych BSH.

natomiast są nowe możliwości, jakie stwarza ta technologia, gdy poszczególne urządzenia pracują razem w jednym ekosystemie. Podam przykład. W przypadku ekspresu do kawy wyposażonego w technologię Home Connect na podstawie odczytu danych użytkownika urządzenia jesteśmy w stanie ustalić, które z programów są uruchamiane najczęściej, a zatem są ulubione. Z drugiej strony widzimy chętnie używane funkcje, a z drugiej możemy też ustalić, gdzie użytkownik napotyka niedogodności. Co zaobserwowaliśmy na tej podstawie? Na przykład, że niektórzy użytkownicy

przerwywają trwający program przyrządzania kawy, ponieważ filiżanka nie jest odpowiednio duża na kawę, którą przygotowują. Niestety zatrzymanie procesu parzenia kawy nie jest dobre dla ekspresu. Zatem w celu zapewnienia bezproblemowego użytkownika ekspresu zmieniliśmy np. rozmiary filiżanek na wyświetlaczu. Teraz użytkownicy, zanim naciśną przycisk, wiedzą, ja-

ką filiżankę przygotować – małą czy większą. To często tylko drobne elementy, ale przez odczytywanie danych użytkownika urządzeń z funkcją Home Connect możemy w przyszłości zaoferować lepsze parametry użytkowe i zapewnić bardziej intuicyjną obsługę. To jest pierwsza korzyść. Drugą natomiast jest to, że możemy zaproponować różne zastosowania programów, wiedząc, jakie programy preferuje użytkownik np. kuchenki mikrofalowej. To niewiarygodne, ale dla wielu użytkowników w całej Europie ulubionym programem oferowanym przez kuchenkę mikrofalową jest program

rozmrzania pizzy. Jest jeszcze trzeci powód. W ekosystemie urządzeń wyposażonych w technologię Home Connect możemy współpracować z partnerami. Obecnie mamy ich blisko 50. To jest szczególnie przydatne w przypadku diagnostyki serwisowej i opieki posprzedażowej. Diagnostyka urządzenia może zostać przeprowadzona zdalnie, bez konieczności zawożenia urządzenia do serwisu. To wszystko sprawia, że technologia Home Connect jest niekwestionowaną korzyścią tak dla użytkownika, jak i dla nas – producenta.

Jak ocenia Pan rozwój e-commerce w czasie pandemii? Czy – zwłaszcza w segmencie dużego AGD – również nastąpiła przemiana i teraz klienci łatwiej kupują w Internecie lodówkę czy pralkę? Czy w dalszym ciągu są to produkty, których trzeba dotknąć przed zakupem?

Ogółem w Europie udział sprzedaży w kanale online urosł od około 20 do 30 proc. w porównaniu do okresu sprzed pandemii. Podobny trend zaobserwowano w wielu innych krajach. Wszystko wskazuje na to, że ten wzrost był bez wątpienia efektem Covid-19. W niektórych krajach wzrost ten wyniósł nawet ponad 50 proc. Wierzymy, że ta tendencja się utrzyma. Sprzedaż online jest teraz nieodłączną i zintegrowaną częścią prowadzenia biznesu. Przeprowadziliśmy ankietę wśród klientów końcowych i, co było dla nas bardzo interesujące, 17 proc. ankietowanych ujawniło, że podczas pandemii pierwszy raz w życiu dokonali zakupu przez Internet. A co jeszcze ciekawsze, ośmielili się i będą to robić częściej. Wcześniej klienci mieli mnóstwo wymówek typu „nie wiem jak zapłacić”, „jak wybrać”, „jak zamówić”, a potem zwyczajnie nie było innej możliwości i kiedy spotkali się z korzyściami po drugiej stronie ekranu i z pozytywnymi emocjami, postanowili zostać. Jeśli chodzi o punkty sprzedaży detalicznej, też widzimy tendencję wzrostową sprzedaży online, niemniej nie brakuje odwiedzin klienta w sklepie stacjonarnym. Dotyczy to dużego sprzętu AGD, gdzie podczas rozmowy ze sprzedawcą produkt jest dotykany i oglądany. Niemniej wiele tych transakcji kończy się w sklepie internetowym prowadzonym właśnie przez ten punkt sprzedaży.

Ważnym i nośnym tematem jest dziś ekologia. Jakie osiągnięcia na tym polu ma BSH?

Ekologia jest w naszym DNA od ponad 30 lat. Zaczęliśmy już w latach 90. XX w. serią produktów bez freonu. Nie sposób wymienić wszystkich naszych osiągnięć i starań na tym polu przez lata produkcji. Zrównoważony rozwój i dbałość o środowisko naturalne w trosce o społeczeństwo to nasze flagowe zasady. W roku 2020 byliśmy pierwszym na świecie neutralnym producentem w zakresie emisji dwutlenku węgla. Nie mniej ważna jest dla nas energooszczędność, która wyróżnia nasze produkty. To wynika również z faktu odpowiedniego użytkowa-

nia. Zrównoważony rozwój to nie tylko energooszczędne urządzenia, ale również ich produkcja w duchu ochrony środowiska. Jesteśmy otwarci na nowe źródła energii, co przekładamy na nasze fabryki.

Jaki wpływ na globalne wyniki BSH ma obecnie polski oddział?

Działalność w Polsce jest jedną z najważniejszych w całej grupie BSH, ponieważ mamy tu zlokalizowaną ogromną produkcję naszych marek. Od wielu lat produkujemy w fabrykach w Łodzi. Tu była pierwsza nasza linia produkcyjna w Polsce. Potem, krok po kroku, w miarę upływu czasu oraz nabywania wzajemnego zaufania, rozszerzaliśmy naszą działalność o kolejne linie i kolejne miasta. W trzech łódzkich zakładach produkowane są pralki, zmywarki i suszarki do ubrań, w dwóch wrocławskich piekarniki i lo-

Pozycjonujemy nasze marki tak, aby optymalnie służyć różnym potrzebom – w końcu konsument jest głównym motywem naszych działań.

dówki, a w podzeczowskim Głogowie Małopolskim małe AGD. Polska globalnie jest jednym z kluczowych i największych „zagłębi” produkcyjnych BSH.

Jak ważne dla BSH są polski rynek i geograficzne położenie Polski?

Polski rynek jest jednym z istotniejszych w naszej grupie. Raz, z uwagi na produkcję, dwa – na sprzedaż. Jako główne miejsce produkcji jest, oczywiście, dla nas kluczowy. Z kolei jeśli chodzi o ostatecznych klientów, przyznam, że polski klient nie jest klientem łatwym. Jest wymagający i oczekuje dobrej i bardzo dobrej jakości w korzystnej cenie. Nierzadko też cena jest jednym z determinantów zakupu ponad nowoczesnymi technologiami. Tutaj również staramy się sprostać tym oczekiwaniom. Oferujemy urządze-



nia wyposażone w szczególne korzyści ułatwiające codzienne użytkowanie, w nowe technologie i wyróżniające się ciekawym wzornictwem. Często odpowiednie uwydatnienie tych korzyści sprawia, że klient, co prawda, w dalszym ciągu oczekuje korzystnej ceny, ale jest w stanie określić, że chce zainwestować więcej pieniędzy w produkt, który oferuje rozmaite dodatkowe korzyści.

Nad Wisłą ulokowanych zostało wiele fabryk i biur BSH. Jakie koncern ma dalsze plany inwestycyjne?

W dalszym ciągu będziemy inwestować w moce produkcyjne już istniejących fabryk – w Łodzi i Rzeszowie. Jeśli chodzi o Wrocław, gdzie znajdują się najmłodsze z naszych fabryk, wciąż mamy przestrzeń do produkcji większych ilości urządzeń i będzie-

my nad tym pracować. Oprócz tego w Polsce zlokalizowane są centra usług wspólnych. To globalne przedsięwzięcie. Jeśli chodzi o miękkie inwestycje, wciąż szkolimy naszych pracowników w rozmaitych zakresach. Rozwijamy również struktury IT. Przede wszystkim jesteśmy bardzo zadowoleni z naszej obecności w Polsce. Dziękujemy za okazane zaufanie – tak jako pracodawcy, jak i producentowi. To dla nas bardzo ważne. Cieszymy się, że możemy być częścią polskiej gospodarki, dostarczać korzyści i móc się tu rozwijać. Każdy rok dla naszej grupy to nowe możliwości rozwoju, z których korzystamy. Korzystają przy tym nasi pracownicy, którzy tu mieszkają, żyją. To długie partnerstwo z Polską procentuje i bardzo to cenimy.

Dziękuję za rozmowę

Rozmawiała:

Agnieszka Poliszewska – Ostrowska

W Polsce znajduje się 6 fabryk BSH w Łodzi, Wrocławiu i w Głogowie Małopolskim niedaleko Rzeszowa. Oprócz fabryk na terenie Polski znajdują się też centra logistyczne, R&D oraz centra usług wspólnych.





Z L E W Y

Temat numeru!

R e k l a m a

Temat numeru!



Z L E W Y

concept
innowacje w Twoim życiu



**Trwałe i eleganckie
zlewozmywaki i baterie
granitowe**

Główną zaletą granitowych zlewów i baterii jest odporność na uszkodzenia mechaniczne, środki chemiczne oraz wysoką temperaturę. Ponadto różnorodność dostępnych kształtów i kolorystyki tego typu konstrukcji sprawia, że można je dopasować do każdej kuchennej aranżacji.

Modelami granitowymi, z uwagi na ich charakterystyczny design, przyjęło się określać zlewozmywaki wykonywane z kompozytu, czyli materiału będącego połączeniem różnego typu minerałów. Nie ma jednego rodzaju kompozytu, choć struktura tego materiału jest podobna, gdyż kompozyt jest połącze-



FRANKE Kanon KNG 110-52

nem co najmniej dwóch minerałów. Zwykle są to zmielony granit, wodorotlenek glinu, kwarc i krzem, a ich spoiwo stanowi najczęściej żywica akrylowa. Kompozyty zalicza się do bardzo trwałych materiałów. Warto dodać, że są lekkie, można je niemal dowolnie kształtować oraz barwić. W praktyce im większy jest w nim procent kamieni naturalnych (np. 80 proc. cząstek granitowych, kwarcowych czy krzemowych, a 20 proc. to dobrej jakości spoiwo, np. żywice akrylowe), tym materiał jest wytrzymalszy i odporniejszy na wysokie temperatury.

Inwestycja w trwałość, wytrzymałość na lata

Zlewozmywaki kompozytowe są droższe w zakupie, np. od zlewów stalowych. Ta inwestycja jednak się opłaca, ponieważ cena idzie tu w parze z jakością i trwałością. Jak w każdej grupie produktowej, tak i w tej producenci oferują zarówno droższe, jak i tańsze modele. Rozpiętość ce-

Zlewozmywaki Franke z Fraganitu+

Fragranit+ to materiał wyprodukowany w 80 proc. z naturalnego granitu, którego głównym składnikiem jest kwarc. To jeden z najtwardszych materiałów występujących w przyrodzie, po diamencie, rubinie i topazie. Pozostałe 20 proc. składu stanowi spoiwo akrylowe, charakteryzujące się wyjątkową wytrzymałością i odpornością. Fraganit+ jest odporny na uderzenia pojawiające się w trakcie codziennego użytkowania oraz plamy, np. z czerwonego wina, buraków czy kawy i herbaty. To sprawia, że niezależnie od wybranego koloru zawsze będzie odznaczał się nieskazitelną czystością i pozostanie taki na długie lata. Warto dodać, że zlewozmywaki Franke wykonane z Fraganitu+ zabezpieczone są powłoką Sanitized. Zawarte w niej szkło fosforanowe z dodatkiem srebra ogranicza rozwój bakterii i drobnoustrojów o 99 proc., a to oznacza wysoki poziom higieny. Przykładem może tu być nowa linia zlewozmywaków Centro. Eleganckie, przyciągające uwagę kształty oraz duża funkcjonalność sprawiają,



że produkty z linii Centro świetnie sprawdzą się we wszystkich nowoczesnych kuchniach. Połączenie zlewozmywaka oraz baterii z tej samej linii zapewnią jednolity, ale ponadczasowy wygląd, w którym oba produkty wspaniale współgrają. Na uwagę zasługują również niezwykle smukłe ranty, dzięki którym zlewozmywak znakomicie wkomponuje się w każdą przestrzeń.

Fot. Franke

CONCEPT BDG3334BE



nowa zależność będzie od wielkości i liczby komór oraz rodzaju dodatków. Jeśli jednak zależy nam na elegancji i wygodzie użytkowania, warto zdecydować się właśnie na taki zlewozmywak. Tego rodzaju modele doskonale wkomponują się w każde wnętrze, a dzięki atrakcyjnej kolorystyce nadadzą wyjątkowy charakter kuchni. Mimo że wyglądają masywnie, są stosunkowo lekkie, dlatego wmontowane w blaty nie wymagają wzmocnionej konstrukcji szafek. O ich wyjątkowej trwałości świadczy chociażby fakt, że wielu producentów daje na nie dożywotnią gwarancję.



BLANCO Dallago 5-F

Kompozytowe, czyli jakie?

Zgodnie z definicją kompozytu struktura zlewozmywaka kompozytowego to połączenie co najmniej dwóch minerałów. Najczęściej są to zmie-

Niektóre zlewozmywaki mają wewnątrz komory specjalnie wyprofilowaną krawędź, na której można oprzeć np. bardzo stabilne szyny ze stali szlachetnej. Możemy na nich wygodnie postawić np. patelnię lub gorący garnek.



Baterie i zlewozmywaki powinny być dopasowane nie tylko do potrzeb domowników, miejsca instalacji, ale także do aranżacji kuchennego wnętrza.

go decyduje kolor użytego piasku kwarcowego. Ciekawą właściwością kompozytów jest również możliwość ich zabarwiania na różne kolory, często z naturą niemające wiele wspólnego. Producenci oferują urządzenia w niemal 90 kolorach i odcieniach. Ich barwa i wzór uwarunkowane są zastosowanym pigmentem i stopniem zmielenia skały – są barwione w masie. Ponadto producenci stosują różne mieszanki, dzięki czemu zlewozmywaki te mają wygląd zbliżony do kamienia naturalnego. Niektórzy producenci stosują również specjalne dodatki, które sprawiają, że zlewozmywak ma wygląd metaliczny.

wierzchnię, ale za to mniej twardą, a więc i relatywnie mniej odporną na uszkodzenia.

Dlaczego warto wybrać granit?

Zlewozmywaki granitowe uważane są za jedne z najodporniejszych zlewozmywaków dostępnych na rynku, głównie ze względu na materiał, z jakiego zostały wykonane. Kompozyt to materiał odporny na uszkodzenia mechaniczne i lepiej niż inne materiały znoszący użytkowanie w gospodarstwie domowym

środki chemiczne. Ponadto oferuje on właściwości i zalety minerału bazowego, takie jak duża wytrzymałość, odporność na uszkodzenia mechaniczne i działanie wysokich temperatur (do 280 °C), a dodatki zwiększają plastyczność materiału.

Najważniejszą zaletą modeli granitowych jest brak porów i bardzo gładka powierzchnia, co jest zupełnym przeciwieństwem materiałów naturalnych, które kompozyt przypomina. W związku z tym zlewozmywak nie zmienia kształtu pod wpływem wilgoci i nie chłonie tłuszczów ani innych cieczy, ponadto wykazuje odporność na większość środ-

CONCEPT BDG4327BC



BLANCO Fontas II

Camea marki Pyramis doceniona przez projektantów

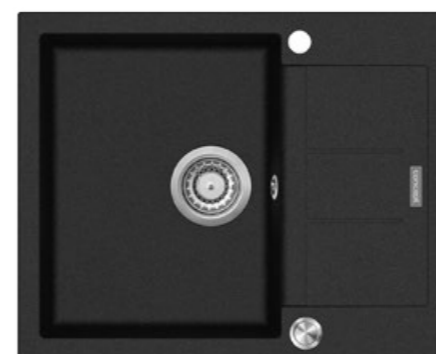


duktu nieocenionego pomocnika w codziennych kuchennych czynnościach. Zlewozmywak granitowy Camea 79x50 1B1D ma pięć podwiertów technologicznych na baterię, korek automatyczny, ale również na dodatkowe akcesoria, np. dozownik do płynu czy wylewkę do wody filtrowanej. Dzięki temu, że otwory te nie są wykonane „na go-

to”, tylko od spodu w procesie produkcyjnym, przygotowane są do pełnego wykonania podczas montażu, klient wraz z projektantem mają możliwość dowolnego rozmieszczenia takich elementów jak bateria czy korek automatyczny syfonu wedle swoich preferencji. Dodatkowo można uczynić ten model nazywanym często przez projektantów zlewozmywakiem podokiennym, gdyż daje wiele możliwości ustawienia baterii kuchennej w ramie okna. Zlewozmywak występuje w wersji prawej i lewej. Dostępny jest w 5 wersjach kolorystycznych: beż piaskowy, czarny, karbon, szary beton oraz volcano.

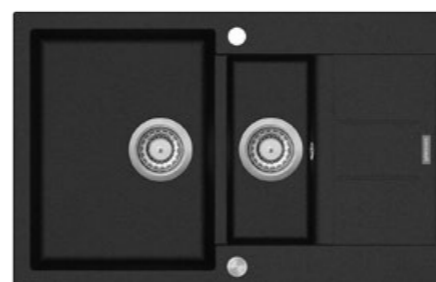
to”, tylko od spodu w procesie produkcyjnym, przygotowane są do pełnego wykonania podczas montażu, klient wraz z projektantem mają możliwość dowolnego rozmieszczenia takich elementów jak bateria czy korek automatyczny syfonu wedle swoich preferencji. Dodatkowo można uczynić ten model nazywanym często przez projektantów zlewozmywakiem podokiennym, gdyż daje wiele możliwości ustawienia baterii kuchennej w ramie okna. Zlewozmywak występuje w wersji prawej i lewej. Dostępny jest w 5 wersjach kolorystycznych: beż piaskowy, czarny, karbon, szary beton oraz volcano.

Fot. Pyramis



CONCEPT DG05C45BC

Warto też dodać, że zlewozmywaki kompozytowe mogą być idealnie gładkie (niczym szkło) lub delikatnie chropowate. O tym, jaka będzie powierzchnia zlewozmywaka, decydują proporcje poszczególnych składników kompozytu. Jeśli zastosowana zostanie większa ilość minerałów w stosunku do żywic, wówczas powierzchnia jest lekko matowa, chropowata, ale twardsza, natomiast zwiększona zawartość żywicy gwarantuje gładszą, lśniącą po-



CONCEPT DG205C60BC

Ekonomiczna i praktyczna konstrukcja marki Concept

Wśród baterii kuchennych wykorzystujących elementy z kompozytu nie brakuje ekonomicznych i praktycznych konstrukcji. Do takich możemy z pewnością zaliczyć model BDG3334be firmy Concept, który wyróżnia się eleganckim i prostym wzornictwem. Bateria została wyposażona w bardzo dobrej jakości wkład ceramiczny oraz ekonomiczny perlator. W połączeniu ze zlewomyszakami granitowymi marki Concept możemy stworzyć w kuchennej zabudowie świetnie dopasowany zestaw.

Powierzchnia baterii wykonana jest z bardzo dobrej jakości lakieru z granitową powierzchnią połączoną z błyszczącymi, chromowanymi detalami. Dzięki temu model BDG3334be idealnie komponuje się ze zlewomyszakami marki Concept wykonanymi z kompozytu w kolorze beżowym. Bateria BDG3334be obraca się o 360°, co sprawia, że można



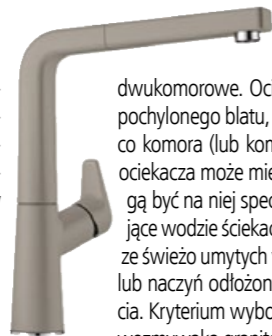
łatwo dostosować jej ustawienie do potrzeb. Obróty system pozwala umieścić baterię z dowolnej strony zlewomyszaka. Ważnym elementem jest system dźwię-

gniowy. Dzięki niemu nawet jedną ręką szybko możemy ustawić odpowiednią temperaturę i natężenie przepływu strumienia wody – w ten sposób nie będziemy niepotrzebnie jej marnować. Bateria wyposażona jest w bardzo dobrej jakości wkład ceramiczny, w którym miesza się ciepłą i zimną wodę. Zaletą tego wkładu jest to, że zużywa się minimalnie i ma dłuższą trwałość niż tańsze zamienniki wykonywane z tworzyw sztucznych. Bateria ma również ekonomiczny perlator, ograniczający przepływ i zużycie wody. Miesza wodę z powietrzem, dzięki czemu znacznie mniej cieczy przepływa przez kran, oszczędzając tym samym nasze pieniądze. W zestawie z modelem BDG3334be znajdują się wszystkie akcesoria potrzebne do montażu. W ofercie firmy Concept bateria dostępna jest również w czterech innych wersjach kolorystycznych: czarnej (model BDG3334bc), białej (BDG3334wh), ciemnoszarej (BDG3334dg) i błyszczącej chromowanej (BDG3334).

Fot. Concept

BLANCO Avona-S

ków chemicznych oraz słabe kwasy organiczne, np. z soków z owoców. Na przykład olej wylany na naturalny kamień wnika w jego pory, co sprawia, że taka plama jest praktycznie niezmywalna. Gdyby tak było w wypadku kompozytów, większość zlewomyszaków wykonanych z tego tworzywa po kilku użyciach nie wyglądałaby estetycznie.



my tutaj wyróżnić modele jedno-komorowe, półtorakomorowe czy dwukomorowe. Ociekacz to w praktyce kawałek lekko pochylonego blatu, wykonany z tego samego materiału co komora (lub komory) zlewomyszaka. Powierzchnia ociekacza może mieć różną formę oraz fakturę, np. mogą być na niej specjalnie wyrzeźbione rowki, pozwalające wodzie ściekać swobodnie do komory głównej, np. ze świeżo umytych warzyw i owoców lub naczyń odłożonych do wyschnięcia. Kryterium wyboru tego typu zlewomyszaka granitowego jest przeszerzeńi urządzonej przez użytkownika kuchni – jeśli ten dysponuje większą powierzchnią blatu roboczego, może z powodzeniem zdecydować się na model z większym ociekaczem.



BLANCO Artago 6

Mnogość kształtów, wielkości i komór

Zlewomyszaki, niezależnie od kompozytu, z jakiego są wykonywane, różnią się liczbą wykorzystywanych komór i, dodatkowo, obecnością lub brakiem ociekacza. Może-

Praktyczne rozwiązania w codziennym użytkowaniu

Zlewomyszak ma być przede wszystkim praktyczny i funkcjonalny. Istotną jest przy tym prosta forma, sprzyjająca utrzymaniu czystości, a jednocześnie atrakcyjności kuchennej zabudowy. Czego zatem możemy oczekiwać? Projektanci, łącząc te cechy, niejednokrotnie nas zaskakują. Starają się prezentować wciąż nowe pomysły w zakresie komfortu obsługi, utrzymania czystości czy zastosowania nowych materiałów i kolorystyki.

Wygoda użytkowania zlewomyszaka to rzecz wyjątkowo ważna. Praktycznym rozwiązaniem są m.in. przyciski ułat-

wiający zamykanie i otwieranie odpływu. Jest to higieniczne, proste i intuicyjne rozwiązanie, idealnie komponujące się ze zlewomyszakiem. Innym ważnym elementem zlewomyszaka, który wpływa na jego funkcjonalność, jest ukryty przelew, co ułatwia czyszczenie, a także jest elementem ozdobnym.

Z baterią lub gotowym otworem montażowym

Otwór na baterię, podobnie jak ociekacz, nie jest w zlewomyszakach standardem ani koniecznością. To, czy jest potrzebny czy nie, zależy od rodzaju baterii kuchennej, z którą zlew będzie „współpracował”, istnieje bowiem możliwość zamontowania jej w blacie kuchennym tuż obok zlewomyszaka, na rancie zlewu albo w ścianie. Jeśli jednak komuś spodoba się model zlewomyszaka, ale będzie on wyposażony w otwór na baterię, którego klient nie potrzebuje, może zamaskować go specjalnymi zaślepkami.

FRANKE Urban Onyx 115.0595.081



Fot. Blanco

Różnorodne konstrukcje i kształty baterii pozwalają dobrać ten element do potrzeb użytkowników zarówno pod względem kształtu, kolorystyki, jak i funkcjonalności.



Fot. Concept

Nowoczesne zlewomyszaki wyposażone są w praktyczny element uruchamiający odpływ. Dzięki niemu nie musimy wkładać ręk do zlewu i manipulować korkiem. Aby zamknąć i otworzyć odpływ, wystarczy nacisnąć przycisk znajdujący się na górze zlewu.

tylko pod względem funkcjonalnym, ale przede wszystkim wzorniczym.

Różne konstrukcje wylewek

Stylowe baterie granitowe

Określając baterię jako „granitową”, mamy na myśli nie jej zewnętrzną powłokę, która przypomina granit, a w praktyce wykonana jest z kompozytu, podobnie jak ma to miejsce w zlewomyszakach. Niektóre modele niemal w całości wyglądają jak granitowe, a niektóre mają w swojej konstrukcji zaledwie granitowe akcenty (np. u podstawy). O tym, że są to modele stylizowane na granitowe, świadczy nazewnictwo stosowane przez niektórych producentów. Na przykład firma Blanco wygład swoich „granitowych” baterii określa mianem Silgranit-Look (silgranit to kompozyt stosowany przez tego producenta w zlewomyszakach). Tego typu baterie mogą być doskonałym uzupełnieniem zlewu nie

Nowoczesne baterie kuchenne, zazwyczaj tzw. stojące (ścienne) cieszą się zdecydowanie mniejszym zainteresowaniem kupujących, wyposażane są często w wylewki obrotowe. Jest to dużym udogodnieniem, gdy chcemy umieścić w zlewomyszaku np. wysoki garnek, bo wtedy bateria „nie będzie przeszkadzała”. Niezwykle pomocne w oplukiwaniu owoców oraz warzyw, a także naczyń czy samego zlewomyszaka są baterie z wyciąganą wylewką, bo pozwalają dotrzeć dosłownie w każdy kąt. Na szczególną uwagę zasługują również baterie uzdatniające wodę, które tą samą wylewką mogą podawać wodę oczyszczoną albo taką prosto z kranu. Nie można też nie wspo-

FRANKE Urban 115.0595.081

Blanco w sielskim stylu



Kuchnie w stylu „modern farm house” nie przypominają już minionych czasów, kiedy kuchnia służyła jako miejsce do przyrządzania posiłków, kąpiel i pralnia. Teraz stanowią udany mariaż starego z nowym, bo tradycyjne elementy swobodnie można zestawiać z nowoczesnym wyposażeniem. Taki klimat osiągniemy, decydując się np. na zlewomyszak Vintera XL 9 marki Blanco, który z pewnością dopełni wymarzony wystrój retro w kuchni. Jego bardzo pożądanym teraz, modny prostokątny kształt jest widoczny w wielu projektach nowoczesnych kuchni. Architekci polecają go jako najwygodniejszy podczas prac kuchennych. W takim zlewomyszaku bez problemu zanurzymy i umyjemy blachę z piekarnika,

tego silgranitu, można podwiesić lub zamontować na równi z blatem. Po wybraniu odpowiedniego koloru, w ofercie firmy Comitor – importera kontraktowego modeli marki Blanco – bez problemu znajdziemy także pasującą wzorniczo baterię kuchenną.



Fot. Blanco



BLANCO Axia III 6 S

Jedno- czy dwuuchytowe, a może bezdotykowe?

Baterie różnią się również liczbą uchwytów. Istnieje kilka sposobów nie tylko zwyczajnego odkręcania wody, ale też regulowania jej temperatury. Możemy tutaj wyróżnić modele jedno- i dwuuchytowe. Pierwsze pozwalają na szybkie, łatwe i – co ważne – oszczędne uruchomienie wody oraz regulację jej strumienia i temperatury. Wciąż



FRANKE Centro CNG 611-62 TL

popularne są modele dwuuchytowe, w których za uruchomienie ciepłej i zimnej wody odpowiedzialne są dwa osobne zawory. Rozwiązanie to ma jednak pewną wadę – do ustawienia optymalnej temperatury potrzebujemy czasu, a tym samym niepotrzebnie tracimy wodę.

Pod względem oszczędności sprawdzić się mogą baterie termostatyczne. Są one wyposażone w specjalną blokadę, która uniemożliwia wypływ zbyt ciepłej lub zimnej wody. Optymalną temperaturę ustawia się na termostacie, który kontroluje stopień nagrzania wy-

PYRAMIS Alazia 1B





Temat numeru!



BLANCO Vintera XL 9-UF

plywającej wody. Baterie tego typu mają dwa oddzielne pokręta: jedno służy do regulacji strumienia wody, drugie do regulacji temperatury.

Ciekawym rozwiązaniem są tzw. baterie bezdotykowe. Są to modele wyposażone w czujnik, który wyczuwa zbliżone dłonie. Po określonym czasie wypływ wody jest automatycznie zatrzymywany, a ponowne uruchomienie odbywa się po powtórnym zbliżeniu dłoni. Dostępne są również modele z określonym czasem wypływu. Działają one podobnie do modeli bezdotykowych, z tą różnicą, że strumień wody jest uruchamiany przez dotknięcie ręką, a odcinany automatycznie po upływie określonego czasu.

Stylowe wzornictwo do każdej kuchni

Kolory odgrywają ważną rolę w naszym życiu. Czy sobie to uświadamiamy, czy nie, otaczające nas barwy wpływają na nastrój i emocje. Już dawno zrozumieli to projektanci i producenci granitowych zlewozmywaków i baterii kuchennych. Różnorodne kolory poja-



PYRAMIS Camea

Concept Cubis – do każdej kuchni

Atrakcyjny wygląd, jakość wykonania, duża trwałość i łatwa konserwacja to główne zalety zlewozmywaków granitowych marki Concept. Idealnie pasują do każdej kuchni i w połączeniu z bateriami tej samej firmy tworzą idealnie zharmonizowaną całość. Model DG205C60bc jest częścią linii designerskiej Cubis, która łączy w sobie nowoczesność i ponadczasowość. Zlewozmywak wykonany jest z granitu, czyli bardzo mocnego materiału, który zawiera 80 proc. mieszanki kruszonego granitu i krzemionki oraz 20 proc. spoiwa żywicznego z barwnikiem. Powierzchnia wykonana z naturalnego materiału jest bardzo nowoczesna i ponadczasowa. Granit ma trwałe kolor, wyróżnia się doskonałą odpornością na uszkodzenia mechaniczne i chemiczne, wysokie temperatury (krótkotrwałe do 280 °C), promienio-

wanie UV oraz plamy. Powierzchnia jest gładka i łatwa w utrzymaniu w czystości. Nowoczesny odpływ Push-In Button, który jest częścią zestawu, to bardzo wygodny i higieniczny sposób sterowania. Nie trzeba już wkładać rąk do zlewu i manipulować korkiem. Aby zamknąć i otworzyć odpływ, wystarczy nacisnąć przycisk znajdujący się na górze zlewu. Ten niepozorny, ale jednocześnie bardzo praktyczny element doskonale komponuje się ze zlewozmywakiem i nie zaburza jego ogólnego wyglądu. Dzięki mocnym i solidnym ściankom, które nie przenoszą drgań, zlewozmywaki granitowe nie rezonują.

W linii Cubis dostępne są aż 4 wersje kolorystyczne: czarna (model DG205C60bc), biała (model DG205C60wh), ciemnoszara (DG205C60dg) i beżowa (DG205C60be).

Innym ciekawym i bardzo pożytecznym dodatkiem są wkładki do komory pomocniczej. Są to dodatkowe elementy, które pozwalają zwiększyć

wiąją się więc także w kuchennych wnętrzach. Czasem stają się w nich motywem wiodącym, czasem jedynie niewielkim akcentem. Myśląc o wyposażeniu kuchni, warto zwrócić uwagę m.in. na kolorowe granitowe zlewozmywaki i baterie kuchenne, które mogą skutecznie ożywić wnętrze. Tego typu modele znajdziemy w ofercie wielu producentów.

Akcesoria i dodatki do zlewozmywaków granitowych

W kuchni niezwykle ważny jest dobór odpowiednich dodatków, z którymi krojenie, mycie, a nawet suszenie będą dziecinnie proste. Wśród wielu dodatków do zlewozmywaków najpopularniejsze są deski do krojenia. Producenci zlewozmywaków oferują modele desek, które można nałożyć na komorę lub ociekacz zlewu. Odpowiednio umocowana deska jest nie tylko wygodna w użyciu, ale przede wszystkim bardzo funkcjonalna – nie przesuwają się w trakcie korzystania z niej. Użytkownik może ją manewrować według potrzeb – w zależności od modelu – w pionie i w poziomie.

Na rynku dostępne są deski drewniane, z tworzyw sztucznych, a także ze szkła hartowanego. Te ostatnie są idealne nie tylko do krojenia, ale sprawdzają się również jako podstawki do odstawiania gorących naczyń.

Ważnym elementem wyposażenia kuchni jest także ociekacz. Jego zadaniem jest zbieranie nadmiaru wody, która może się dostać na blat. Ociekacze są dostępne w różnych kolorach i kształtach, aby idealnie wpasować się do stylu kuchni.



BLANCO Classic Neo 6S

funkcjonalność zlewozmywaka. Można z ich pomocą odseparować poszczególne produkty lub wykorzystać komorę pomocniczą np. jako dodatkową komorę ociekową do suszenia, m.in. sztućców. Różnego rodzaju tacki, tarki, miski i sита są przystosowane do instalowania zarówno w komorze głównej, jak i dodatkowej.



BLANCO Linus-S

Kuchnia dobrze zorganizowana

Zlewozmywaki pomagają też zachować odpowiednią organizację w kuchni, a o tym, jak bardzo ważną jest jej funkcjonalność, pozwalająca na szybkie i sprawne przygotowanie posiłków, nie trzeba nikogo przekonywać. Jedną z podstawowych zasad



PYRAMIS Kartesio 1B 1D

ergonomii w kuchni jest utworzenie tzw. trójkąta roboczego, czyli zachowanie odpowiedniej odległości (od 120 do 210 cm) między lodówką, zlewozmywakiem i piekarnikiem (oraz płytą grzewczą). W tym wszystkim wybór funkcjonalnego zlewozmywaka jest niezwykle ważny. Jest on niezbędny



CONCEPT DG00C50BE



Temat numeru!

PYRAMIS Bello Plus

w każdej kuchni, nawet w tej wyposażonej w zmywarkę, i powinien jak najlepiej spełniać swoje zadanie, wspomagając użytkownika w kuchennych obowiązkach. Dla singla wystarczający może okazać się model jednokomorowy, natomiast kilkuosobowa rodzina zmywająca ręcznie nie obejdzie się bez zlewozmywaka dwukomorowego, najlepiej z ociekaczem. Kompromisem między tymi dwoma rozwiązaniami jest zlewozmywak półtorakomorowy, który wyposażony jest w jedną dużą i dodatkową nie-

szczych usterek. Jednym ze sposobów stosowanych przez producentów w celu wyeliminowania tej niedogodności jest produkowanie zlewozmywaków nakładanych ze specjalnym „kołnierzem”. Tak montowane zlewy mogą współpracować zarówno z baterią ścienną, jak i tzw. sztorcową, czyli stojącą.

Wbudowywane konstrukcje

Ten rodzaj zlewozmywaków jest obecnie jednym z najpopularniejszych i najczęściej wybieranych przez użytkowników. Do jego zamontowania należy wyciąć w blacie kuchennym specjalny otwór (producent dołącza schemat), a następnie umieścić w nim zlewozmywak. Niepodważalną zaletą tego rodzaju montażu jest brak wystających krawędzi i kantów, bowiem wbudowany zlewozmywak stapia się z blatem niemal w jednolitą całość. Istnieją dwa typy krawędzi zlewozmywaków wbudowywanych. Pierwszy rodzaj to krawędzie wypukłe, których wyprofilowanie gwarantuje lepszą stabilność zlewozmywaka. Takie urządzenia mocuje się klamrami w wyciętym blacie, niezależnie od materiału, z którego jest on wykonany. Drugi



FRANKE Fresno FSG 611

wielką komorę, w której możemy odłożyć np. umyte sztućce czy warzywa.

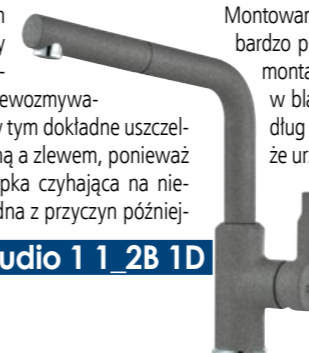
Ważny odpowiedni montaż

Z niektórymi zlewozmywakami można sobie poradzić samodzielnie. Warto jednak zawsze skorzystać z usług profesjonalistów. Zanim zainstalujemy zlewozmywak, powinniśmy zapoznać się z pewnymi aspektami technicznymi. Przy instalacji zlewozmywaka ważną, a może nawet najistotniejszą kwestią jest to, gdzie przebiega instalacja wodno-kanalizacyjna. Im bliżej niej zostanie umieszczony zlewozmywak, tym lepiej, gdyż nie będzie trzeba przeprowadzać jej przez całą kuchnię. Specjaliści od zabudowy twierdzą, że zlewozmywak umieszczony przy oknie sprawi, że osoba zmywająca będzie zasłaniać wpadające światło dzienne przygotowującemu posiłki przy blacie roboczym. Dopływ wody i odpływ nieczystości powinny znaleźć się w obrębie szafki zlewowej, najlepiej w miejscu centralnym. Sposób rozwiązania podejścia wodociągowego i kanalizacyjnego zależy od rodzaju baterii oraz syfonu. Najczęściej wykonuje się je średnicą 1/2 cala, tak dla wody zimnej, jak i ciepłej. Przy podejściu kanalizacyjnym pod zlewozmywak potrzeba przewodu o średnicy min. 50 mm. Inną ważną zasadą jest to, że ujęcie ciepłej i zimnej wody zakończone baterią powinno być zlokalizowane na wysokości około 60 cm od podłogi, w centralnej części szafki zlewowej. Sama armatura ścienna powinna znajdować się na wysokości 25–35 cm od krawędzi zlewozmywaka, by zapewnić wygodne korzystanie z niego.

Zlewozmywaki nakładane

Jest to najprostszy z możliwych sposobów montażu. Wystarczy nałożyć na szafkę przystosowaną do tego zlew. Zwykle są to zlewozmywaki prostokątne. Ważne jest przy tym dokładne uszczelnienie przestrzeni między ścianą a zlewem, ponieważ nieszczelność to główna pułapka czyhająca na nieodpowiedzialnego monterów i jedna z przyczyn późniejs-

FRANKE Urban Studio 1 1_2B 1D



Zlewozmywaki kompozytowe cechują się precyzją wykończenia, mimo że wyglądem przypominają naturalny kamień. Są eleganckie i mogą stanowić ciekawy akcent w kuchni, np. na zasadzie kontrastu: jasny zlewozmywak w ciemnym blacie.

zależnych komór w niewielkim odstępie). Najliczniejszą grupę w tej kategorii stanowią mniejsze zlewy. Najczęściej współpracują one z bateriami sztorcowymi montowanymi w blacie. Warto dodać, że w wypadku blatów powlekanych tworzywem sztucznym taki sposób



PYRAMIS Siros 1B

gim rodzajem są krawędzie płaskie – wówczas komora przylega do blatu kuchennego, a krawędź wystaje tylko o grubość materiału. Tu również stosuje się do mocowania specjalne klamry, a takie zlewozmywaki można mocować w blatach z różnych materiałów. Takie modele, zależnie od tego, w jakim miejscu blatu są mocowane, mogą współpracować z baterią ścienną albo sztorcową. Przed umieszczeniem zlewozmywaka w otworze na całym obrzeżu trzeba włożyć uszczelkę, chroniącą przed zaciekaniami wody pod obrzeże komory. Tak przygotowany zlewozmywak wkłada się do otworu i przykręca uchwytnymi montażowymi do blatu.

Modele podwieszane

Montowanie tego rodzaju zlewozmywaków wygląda bardzo podobnie jak wpuszczanych w blat. Przy ich montażu również trzeba wyciąć odpowiedni otwór w blacie na podbudowie (szafce kuchennej) według instrukcji producenta. Różnica polega na tym, że urządzenie wbudowuje się od dołu. Ten rodzaj montażu jest nieco bardziej skomplikowany, jednakże daje możliwość dowolnego łączenia ze sobą komór o różnych wielkościach, a także kształtach (np. dwóch nie-



PYRAMIS 115.0595.089

montażu zlewu jest wykluczony. Co ważne, zlewozmywaki do podbudowy mogą być zrównane z blatem lub wystawać spod niego, tak by możliwe było stosowanie dodatkowego wyposażenia. Zlewozmywaki tego typu wymagają blatów z fabrycznym wycięciem i zabezpieczonym otworem. To ważne, żeby wyznaczyć z drugiej strony blatu otwory montażowe do uchwytów. W tym celu trzeba blat odwrócić i za pomocą szablonu odrysować krawędź komory zlewozmywakowej, a następnie wyznaczyć i wywiercić otwory pod zaczepy (o średnicy kołka montażowego i głębokości nie większej niż 1/2 grubości blatu). Kolejny krok to posmarowanie brzegu zlewozmywaka bezbarwnym silikonem, przyłożenie go do blatu i przykręcenie.



NOWOŚCI

MPM. Okap MPM-61-OV-64

Elegancka czerń stali i szkła

W ofercie firmy MPM dostępny jest stylowy i funkcjonalny okap kominowy o praktycznej szerokości 60 cm. To nowoczesne urządzenie, które doskonale sprawdzi się w każdej kuchni. Może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza, zależnie od potrzeb użytkownika i miejsca instalacji sprzętu.

Okap MPM-61-OV-64 jest zaprojektowany do zabudowy przyściennej. Będzie wyglądał stylowo zarówno jako samodzielne urządzenie, jak i element górnej zabudowy kuchennej. Został wyposażony w 3-stopniową regulację prędkości pochłaniania kuchennych oparów oraz niezależne sterowanie oświetleniem LED, w którego skład wchodzi 2 punkty świetlne o mocy 3 W z neutralną barwą światła 3000 K. Maksymalna wydajność okapu wynosi 275 m³/h (minimalna to 115 m³/h), zatem sprawdzi się zarówno w mniejszych kuchniach, jak i większych przestrzeniach kuchennych otartych na inne pomieszczenia. Model MPM-61-OV-64 charakteryzuje się niezwykle cichą pracą, ponieważ poziom hałasu podczas pracy na najwyższym poziomie nie powinien przekraczać 63 dB. Urządzenie wyposażone jest w sterowanie manualne przy pomocy ergonomicznych przyci-

sków z intuicyjnie przedstawioną infografiką.

Urządzenie zostało wykonane z bardzo dobrej jakości materiałów, łatwych do utrzymania w czystości. Konstrukcja utrzymana jest w eleganckiej czerni – zarówno metalowy korpus, jak i szklany front.

W zestawie z okapem znajdują się 1 filtr aluminiowy w kolorze okapu oraz filtr węglowy w opcji stałej lub w wersji montowanej na silniku. Filtr aluminiowy nadaje się do mycia w zmywarce. Filtr

węglowy w okapie do konfiguracji w trybie pochłaniacza jest opcjonalny. Minimalna wysokość montażu urządzeń nad płytą gazową wynosi 65 cm, a nad płytą elektryczną 55 cm.



GORENJE. Piekarnik BCS798S24BG

Piekarnik parowy z profesjonalnymi opcjami

Marka Gorenje oferuje piekarnik parowy, który jest wyposażony nie tylko w standardowe funkcje wyróżniające nowoczesne piekarniki elektryczne, ale dodatkowo umożliwi przygotowanie dań sous-vide, pieczenie na kilku poziomach jednocześnie, a nawet rozmrażanie produktów.

Przyrządzanie potraw na parze jest nie tylko zdrowe, ale stało się również modne. Wśród urządzeń wykorzystujących parę wodną mamy zarówno takie, które zostały stworzone specjalnie z myślą o tym sposobie obróbki termicznej, jak i sprzęty, w których para jest opcjonalnym, dodatkowym rozwiązaniem. Marka Gorenje prezentuje w swojej ofercie nowy piekarnik parowy, który jest nie tylko prawdziwym pomocnikiem w kuchni podczas codziennego gotowania, ale również oferuje wiele dodatkowych możliwości w tym zakresie. Model BCS798S24BG wyróżnia przede wszystkim zastosowanie funkcji parowych. Dzięki parze potrawy zachowują naturalną soczystość, wyrazisty smak, kolor oraz niezbędne dla organizmu minerały i składniki odżywcze. Co więcej, urządzenie umożliwia pieczenie metodą sous-vide z dokładnością do jednego stopnia. Dzięki metodzie długiego gotowania potraw zamkniętych w opakowaniach próżniowych możemy przygotować dania



w znacznie niższej temperaturze. Warzywa przygotowuje się w temperaturze ok. 80 °C, wieprzowinę w 65 °C, a ryby w ok. 60 °C. W tak niskich temperaturach produkty zachowują smak, delikatność oraz witaminy i minerały. Piekarnik BCS798S24BG marki Gorenje jest bardzo przestronny. Wnętrze komory ma owalny kształt, który z powodzeniem naśladuje tradycyjne piecze opalane drewnem. Pozwala to na optymalną cyrkulację powietrza, która całkowicie obejmuje potrawę, dzięki czemu jest delikatna i soczysta w środku, a z zewnątrz chrupiąca. Powietrze jest jeszcze lepiej rozprowadzone w 71-litrowym wnętrzu z zagłębionymi bokami, co zmniejsza występowanie zimnych miejsc. Specjalna dynamika cyrkulacji powietrza zapewnia doskonale warunki do profesjonalnego gotowania na pojedynczym poziomie lub na kilku poziomach jednocześnie, a zatem w tym samym czasie możemy piec schab, ciasto oraz domowy paszтет, i to bez mieszania aromatów. W dodatkowych funkcjach nie zabrakło udogodnień, takich jak pieczenie chleba, rozmrażanie produktów, wyrastanie ciasta, pieczenie pizzy, ogrzewanie talerzy, a nawet przygotowanie domowego jogurtu.



Nowe zlewozmywaki Maris, które pomieszczą więcej

Podczas tworzenia koncepcji nowej serii zlewozmywaków Maris projektanci Franke zadawali sobie wiele pytań. Czy w kuchni wciąż potrzebny jest ociekacz? Jaka powinna być optymalna pojemność zlewozmywaka? Co zrobić, żeby był trwały i łatwy w utrzymaniu czystości? I wreszcie – jaki powinien być jego design?

Pojemna komora

W naszych kuchniach zmywarki należą już do standardowego wyposażenia. Myją naczynia i je suszą, zatem tradycyjny ociekacz nie jest często konieczny. Dlatego zlewozmywaki z nowej serii Maris są go pozbawione, ale w zamian mają niezwykle pojemną komorę, w której można swobodnie umyć większe garnki, a nawet blachę z piekarnika. Wszystko to, co nie zmieści się do zmywarki. Duża komora może przydać się również przy okazji wielu różnych prac domowych jako miejsce do odkładania zabrudzonych rzeczy.

Brak ociekacza oznacza również więcej cennego miejsca na blacie roboczym.

Design i funkcjonalność

Zlewozmywak uczestniczy w ponad 60 proc. wszystkich prac kuchennych. Modele Maris, dzięki optymalnej głębokości, ograniczają rozpryski wody. Kształt komory ma łagodne zaokrąglenia, ułatwiające czyszczenie. Utrzymaniu odpowiedniej higieny sprzyja również materiał, z którego wykonane są zlewozmywaki Franke. Długowieczność zapewnia Frangit+, składający się w 80 proc. z kwarcu, jednego z najtrwalszych materiałów w przyrodzie. Całość zabezpieczona jest jeszcze powłoką Sanitized, zawierającą jony srebra. Dzięki niej rozwój szkodliwych drobnoustrojów na powierzchni zlewu jest mniejszy o 99 proc. Materiał jest przy tym odporny na krótkotrwałe działanie wysokiej temperatury,

nawet do 280 °C, uderzenia i zarysowania. To sprawia, że zlewozmywaki Franke zagospodzą w kuchni na długie lata.

Piękno w prostocie

Estetyczny minimalizm zlewozmywaków z linii Maris powoduje, że wpisują się w rozmaite style aranżacyjne: kuchnie nowoczesne, industrialne, klasyczne. Dopasowanie do powierzchni zapewnia aż 12 wersji zlewu, różniących się wielkością i konfiguracją komory. Linia oferuje nawet 7 najpopularniejszych kolorów, a także 3 sposoby montażu – do podbudowy, na równo z blatem i wbudowywany. Dzięki temu bez problemu dobierzemy zlewozmywak do każdego rodzaju i koloru blatu oraz połączymy go z dowolną baterią kuchenną.



Praktyczne i funkcjonalne

plyty gazowe do zabudowy



Fot. Gorenje

Płyty gazowe są coraz częściej wybierane przez użytkowników ze względu na energooszczędność. Producenci tych urządzeń starają się nieustannie, aby gotowanie na gazie było coraz bardziej komfortowe, a przy tym przyjazne dla portfela. Jaką płytę gazową wybrać, żeby jak najlepiej spełniała swoje zadanie?

W ostatnim czasie na popularności zyskały zwłaszcza płyty gazowe szklane. Są one bardzo gustowne i eleganckie. Taki projekt dostarcza kuchni z jednej strony nowoczesny blask, z drugiej – komfort przyrządzania potraw tradycyjną metodą za po-



AMICA PGA7101ApR

mocą ognia. To także daje klientom wygodę, jeśli chodzi o czystość urządzenia. Modele typu „gas on glass” mają także jeszcze jedną, bardzo ważną zaletę – wyjątkowo zaprojektowane ruszty. To właśnie szczególnie pozostawia ogromne pole do popisu dla projektantów. Wciąż niesłabnącą popularnością wśród użytkowników cieszą się też płyty emaliowane i stalowe.

Energooszczędność jako główna zaleta

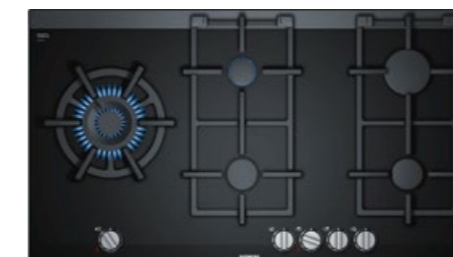
Użytkowanie płyt powinno być jak najbardziej świadome, a eksploatacja przyczyniać się powinna do optymalizowania zużycia energii i gazu. Stosowanie pokrywek podczas gotowania pozwoli nie tylko szybciej zagotować wodę, ale także krócej pracować urządzeniu. Podobnie ważną kwestią jest dobranie średnicy naczynia do rozmiaru palnika. Większy obszar nagrzewania wiąże się z większą mocą urządzenia, zwiększona moc z kolei powoduje większe zużycie gazu. Należy więc ustawiać mniejsze naczynia na mniejszych obszarach, a z kolei duże palniki, mające większą moc, nadają się do gotowania dużych naczyń. W wypadku używania płyt gazowych ważna jest dbałość o czystość palników. To one przekazują płomień i powinny mieć jak najczystsze szczeliny, ponieważ zabrudzenia mogą zakłócać przekazywanie ciepła.



GORENJE GTW7C51B

Możliwość precyzyjnej regulacji płomienia

W płytach gazowych do kontroli nad wielkością płomienia stosowane są zwykle duże, ergonomiczne pokręta. W standardowych modelach nie ma możliwości precyzyjnego sterowania poziomem grzania. W ofercie niektórych producentów można jednak znaleźć sprzęt wykorzystujący rozwiązania, które sprawiają, że płytę gazową można obsługiwać niemal jak model indukcyjny. Takim rozwiązaniem jest np. system FlameControl, stosowany przez firmę Amica. Dzięki niemu mamy do dyspozycji dziewięć poziomów mocy dla każdego z palników na płycie, które kontrolowane są za pomocą intuicyjnych pokręteł. Warto podkreślić, że FlameControl jest jednocześnie komfortowym, bezpiecznym i oszczędnym rozwiązaniem, które optymalizuje zuży-



SIEMENS ER9A6SD70

cie gazu. Użytkownicy płyt gazowych w niego wyposażonych mogą sterować poziomem grzania w sposób zbliżony do tego, jaki mają do dyspozycji użytkownicy płyt indukcyjnych. Podobne rozwiązanie znajdziemy również w płytach gazowych marki Bosch. Nosi ono nazwę FlameSelect. Najnowsze płyty gazowe marki Bosch z unikatową techniką sterowania FlameSelect działają w oparciu o opatentowany system zaworów, który umożliwia dziewięciostopniową regulację wielkości płomienia. Nowe pokręta pozwalają na precyzyjne określenie poziomu mocy przez wybór jego konkretnej wartości. Określony stopień regulacji, poza pokrętelem, widoczny jest po chwili na cyfrowym wyświetlaczu. Co ciekawe, nawet po wyłączeniu płyty wskazuje on, które jej strefy są jeszcze gorące. Mamy więc do czynienia ze swego rodzaju wskaźnikiem ciepła resztkowego, tyle że w płycie gazowej.

Ważny bezpieczny sposób montażu

Podłączenia płyty gazowej powinien dokonać instalator, który po czynności wydaje właścicielowi stosowne świadectwo. Powinien on także sprawdzić efektywność wietrzenia pomieszczenia, szczelność instalacji gazowej oraz skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia. Instalator

Zaawansowane konstrukcje płyt gazowych mogą być wyposażone w precyzyjną regulację mocy grzania, co umożliwia osiągnięcie doskonałych rezultatów podczas przygotowywania rozmaitych potraw.



MIELE KM 2010 G

zazwyczaj ma do wyboru trzy sposoby przyłączenia urządzenia do gazu w zależności od rodzaju instalacji: do elastycznego przewodu, sztywnej instalacji rurowej albo węzłem elastycznym. W pierwszym wypadku do podłączenia do instalacji gazowej w budynku zaleca się użyć metalowego przewodu elastycznego z gwintem rurowym 1/2 cala o długości maksymalnie 2000 mm. Przyłączenie należy uszczelnić. W drugim wypadku do gotowej instalacji gazowej instalator może przyłączyć także rurowy króciec z gwintem 1/2 cala, zwykle dołączony do urządzenia. W wypadku gazu z butli sprawdzi się podłączenie węzłem elastycznym. Do króćca dołączonego do kuchni należy zastosować min. 0,5 m stalowej instalacyjnej rury z końcówką do węża 8 x 1 mm (do przykręcenia końcówki konieczne jest zazwyczaj odkręcenie sprężyny z zawiasu nakrywy). Do przyłączenia natomiast potrzebny jest wąż gazowy, jeśli to konieczne, z regulatorem (reduktorem) ciśnienia. Po poprawnej instalacji należy sprawdzić szczelność, spryskując podłączenie np. wodą z mydłem lub płynem do naczyń (przy nieszczelności pojawiają się bąbelki).

Blokady i zabezpieczenia

Podstawowym rozwiązaniem zwiększającym bezpieczeństwo korzystania z płyty gazowej jest zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. W zależności od producenta i modelu urządzenia może ono działać w różny sposób. Pierwszym sposobem jest wykorzystanie szczelnie zamkniętej rurki wy-



Fot. Bosch



Fot. Amica



P Ł Y T Y

pełnionej gazem lub specjalną cieczą. Po odkręceniu gazu i zapaleniu płomienia jeden z końców rurki nagrzewa się, zwiększając objętość i tym samym ciśnienie cieczy lub gazu w środku. Drugi koniec rurki z kolei połączony jest z mechanizmem zapadkowym i zaworem regulującym przepływ gazu. Zwiększenie ciśnienia w środku rurki związane jest z otwartym zaworem i mechanizmem zapadkowym. W razie zgaszenia płomienia, niezależnie od tego, czy przez przeciąg czy zalanie, rurka przestaje być ogrzewana (ciśnienie w niej zostaje nagłe zmniejszone), co wiąże się z uwolnieniem zapadki i odcięciem gazu. Drugi rodzaj zabezpieczenia wykorzystuje elektromagnes oraz termoparę. Po przekręceniu i wciśnięciu kurka w celu zapalenia płomienia



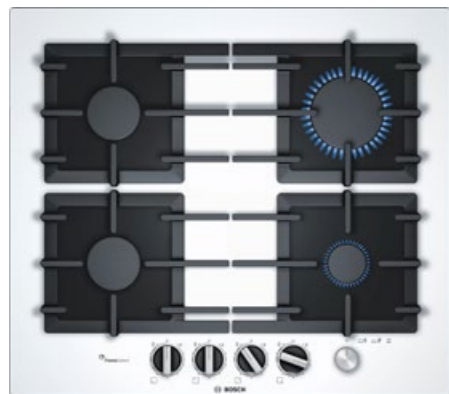
Fot. Samsung

Wiele modeli płyt gazowych wykorzystuje palnik o dużej mocy grzania (tzw. wok), który umożliwia szybkie i wygodne przygotowywanie potraw w dużych naczyniach.

brakiem wysokiej temperatury (zalanie, podmuch powietrza), wraca do pozycji wyjściowej, odcinając tym samym dopływ gazu.

Liczba palników a wielkość płyty

Ważnym parametrem przy wyborze płyty grzejnej, nie tylko zresztą tej gazowej, jest jej rozmiar. Jaką płytę gazową wybrać i jakie są ich gabaryty? Standardowe płyty mają ok. 60 cm szerokości i głębokości. Modele szersze, które często wyposażone są w palnik wok, mogą osiągnąć szerokość nawet 75 lub 90 cm. Ich głębokość również może się zmieniać. Zazwyczaj płyty szerokie mają mniejszą głębokość, na poziomie 50 – 60 cm (jednak nie jest to regułą). Modele typu domino, bo i takie znajdziemy wśród płyt gazowych, mają szerokość ok. 30 lub 40 cm. Moc poszczególnych stref dostępnych na płycie określa, z jaką mocą muszą pracować palniki, by przekazać optymalne ciepło postawionym na nich garnkom. Małe palniki gazowe pobierają od 1 nawet do 1,5 – 1,75 kW,



BOSCH PPP6A2M90

użytkownik dociska także zawór z elektromagnesem. Po zapaleniu gazu termopara, czyli tzw. czujnik temperatury umieszczony przy palniku, zaczyna się ogrzewać. Temperatura wywołuje w termoparze duże napięcie, gwarantujące swobodny przepływ gazu. Podobnie do wyżej wymienionej zasady działania termopara, która zostaje ochłodzona



Fot. Gorenje



Fot. Miele

a większe od 2,5 do ok. 3 kW mocy. W płycie gazowej palniki mogą być wyposażone np. w systemy redukujące nadmierne spalanie gazu.

Praktyczne umiejscowienie pól grzejnych

Projektanci gazowych płyt grzejnych dbają o to, byśmy mogli sprostać kulinarным wyzwaniom, gdy trzeba przygotować potrawy dla większej liczby domow-



MPM MPM-60-GMG-08

ników lub gości. Jednym z istotnych elementów jest odpowiednio duża odległość między poszczególnymi palnikami. Zapewnia to niezbędną przestrzeń na garnki – nawet te większe postawione na wszystkich palnikach nie będą sobie przeszkadzały. Dzięki temu gotowanie może być wygodne i przyjemne. Ponadto możliwość użycia dużych naczyń powoduje, że potrawy gotują się szybciej i z zachowaniem wartości odżywczych produktów. W centralnym punkcie płyty znajduje się duży palnik z potrójnym płonieniem (moc 3,5 kW). Doskonale nadaje się do przygotowywania dań w dużych garnkach, patelniach lub naczyniach typu wok. Pozwala na szybkie równomierne smażenie lub gotowanie, bez ryzyka przypalenia, niedosmażenia czy utraty substancji odżywczych. Oprócz tego dostępne są 4 inne palniki – jeden o mocy 3 kW, dwa o mocy 1,75 kW i mały palnik o mocy 1 kW. Wszystkie zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. Dzięki elektrycznemu zapalaczowi gazu, aby uruchomić wybrany palnik, wystarczy delikatnie wcisnąć i przekręcić odpowiadające mu pokrętko. Jest to więc nie tylko proste, ale i wygodne rozwiązanie. Stabilne żeliwne ruszty zapewniają komfort gotowania i umożliwiają wygodne przesuwanie nawet dużych naczyń. Można je myć w zmywarce.



GAGGENAU CG492211

Amica oferuje swobodę gotowania

W ofercie płyt gazowych marki Amica dostępny jest 5-palnikowy model PGCA9101AoB. Urządzenie ma 86 cm szerokości i 51 cm głębokości. Gładka powierzchnia wykonana z czarnego hartowanego szkła ułatwia usuwanie wszelkich zabrudzeń. Projektanci zadbali o to, żeby sprostać kulinarным wyzwaniom, gdy trzeba

wszystkich palnikach nie będą sobie przeszkadzały. Dzięki temu gotowanie staje się jeszcze wygodniejsze i przyjemniejsze. Ponadto możliwość użycia dużych naczyń powoduje, że potrawy gotują się szybciej i z zachowaniem wartości odżywczych produktów. W centralnym punkcie płyty znajduje się duży palnik z potrójnym płonieniem (moc 3,5 kW). Doskonale nadaje się do przygotowywania dań w dużych garnkach, patelniach lub naczyniach typu wok. Pozwala na szybkie równomierne smażenie lub gotowanie, bez ryzyka przypalenia, niedosmażenia czy utraty substancji odżywczych. Oprócz tego dostępne są 4 inne palniki – jeden o mocy 3 kW, dwa o mocy 1,75 kW i mały palnik o mocy 1 kW. Wszystkie zostały wyposażone w zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu. Dzięki elektrycznemu zapalaczowi gazu, aby uruchomić wybrany palnik, wystarczy delikatnie wcisnąć i przekręcić odpowiadające mu pokrętko. Jest to więc nie tylko proste, ale i wygodne rozwiązanie. Stabilne żeliwne ruszty zapewniają komfort gotowania i umożliwiają wygodne przesuwanie nawet dużych naczyń. Można je myć w zmywarce.



Fot. Amica

ba przygotować potrawy dla większej liczby domowników lub gości. Dlatego odległości między palnikami zostały nieco zwiększone. Zapewnia to większą przestrzeń na garnki – nawet te większe postawione na

gorenje

Life Simplified



PIEKARNIKI GORENJE

IDEALNE DO KAŻDEGO WNĘTRZA

gorenje.pl



Funkcja Pizza
Najlepsza pizza w mieście.

PerfectGrill
Chrupiące potrawy dzięki podwójnej grzałce.

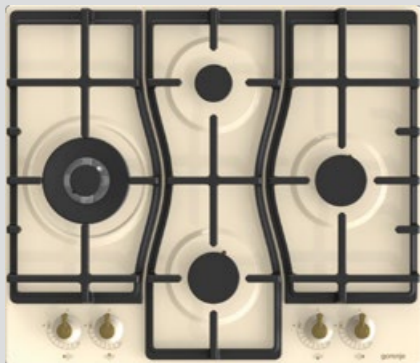
BakeSensor
Perfekcyjne pieczenie za każdym razem.

BigSpace
Więcej miejsca dla większej swobody pieczenia.



P Ł Y T Y

Diamentowy układ palników na płycie Gorenje



Marka Gorenje oferuje nie tylko funkcjonalną, ale przede wszystkim stylową płytę gazową. Model GW6D42C-LI wyposażony został w specjalny, romboidalny układ palników, który umożliwi lepszą kontrolę nad gotowa-

niem. Taki układ, zwany również diamentowym, zapewnia również więcej przestrzeni dla dużych garnków i patelni typu wok, dla których przeznaczono większe i bardziej wydajne palniki usytuowane po lewej i prawej stronie. Kształt żeliwnych rusztów dopełnia funkcjonalności płyty i jej estetyki. Niemniej ważną rolę, tak funkcjonalną jak wizualną, odgrywają pokręta. Wykonane są w kolorze starego złota i urzekają tradycyjnym kształtem nawiązującym do dawnych pokręteł ceramicznych. Wewnątrz nich kryje się zaawansowana technika, która gwarantuje nadzwyczaj wygodne sterowanie. Ergonomiczny kształt pokręteł zapewnia wyjątkowy komfort obsługi. Wymiary płyty wynoszą odpowiednio: 60 cm szerokość i 130 cm wysokość. Model występuje w dwóch wersjach kolorystycznych: sielskiego ecru i eleganckiej, matowej czerni. Wybraną płytę można komponować z pozostałymi urządzeniami z kolekcji Gorenje Classico, takimi jak piekarnik i okap.

Fot. Gorenje

Nowoczesny i przydatny palnik wok

Na jakie rozwiązania w płytach gazowych warto zwrócić uwagę? Jednym z nich jest tzw. palnik wok. Oferowane są różne warianty tego rozwiązania, np. z potrójną lub podwójną koroną (odpowiednio: potrójnym lub podwójnym



MIELE KM 2034 G

płomieniem). W zależności od producenta i modelu płyty gazowej może być dostępna regulacja mocy dla wszystkich kręgów płomienia jednocześnie lub niezależna regulacja mocy grzania dla każdego z nich. Palnik wok ułatwia szybsze ogrzanie nawet dużego naczynia, choć najczęściej używa się specjalnej patelni. Dzięki niemu możemy szybciej przygotować potrawę czy chociażby zagotować wodę, ponieważ charakteryzuje się on dużą mocą grzania.

Płyta z wbudowanym okapem

Płyta z wbudowanym okapem sprawdzi się w każdej kuchni. Będzie idealnym rozwiązaniem do małej przestrzeni, ale też kuchni otwartej na salon. To dlatego, że z jednej strony urządzenie zajmuje niewiele miejsca, a z drugiej – doskonale się prezentuje. W przypadku otwartych kuchni, nierzadko z wyspą oddzielającą część kuchenną od dziennej, jest to szczególnie istotne. Element estetyczny, obok funkcjonalnego, jest bardzo ważny. Płyta z wbudowanym okapem może być zamontowana w blacie roboczym. Wtedy jest częścią ciągu urządzeń codziennego użytku, rozplanowanych w zabudowie projektowo według funkcjonalności. Ze względu na możliwości zabudowy oraz wzornictwo nierzadko jest montowana na wyspie. W nowoczesnych kuchniach, gdzie za-

ciera się granica między strefą gotowania a salonem, jadalnią czy pokojem dziennym, jest to często spotykana praktyka. Co więcej, w przypadku takiego umiejscowienia będzie lepszym rozwiązaniem niż samodzielny okap wyspowy, szczególnie jeśli konstrukcja wyciągów nie była do tego wcześniej przystosowana i byłibyśmy zmuszeni dokonywać kolejnych prac budowlanych.

Swoboda użytkowania ulubionych naczyń

Do każdego rodzaju płyty grzejnej niezbędne jest zastosowanie odpowiednich naczyń. Żeby rozróżnić rodzaje garnków i ich zastosowanie, producenci naczyń umieszczają zwykle na swoich produktach odpowiednie oznakowanie o możliwości używania produktu na danym rodzaju płyty. W wypadku modeli gazowych nie ma większych ograniczeń w stosowaniu naczyń, a przynajmniej nie takich, jakie napotykamy podczas gotowania na płytach indukcyjnych. Niemniej do płyt gazowych szczególnie zalecane są garnki aluminiowe,



SAMSUNG NA64H3000AK

które świetnie przewodzą temperaturę. Garnki żelwne oraz miedziane również się tu sprawdzą. Użytkownicy tego typu płyt mają więc nieograniczone możliwości, jeśli chodzi o wybór naczyń, w których mogą przyrządzać potrawy na gazie.

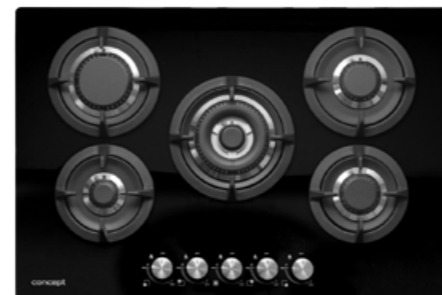
Pielęgnacja i utrzymanie w czystości

Zachowanie urządzenia w czystości to zaledwie jeden, ale kluczowy obowiązek każdego użytkownika. Cała



ELICA NikolaTesla Flame BL/A/88

reszta, począwszy od sprawnego działania, należy do sprzętu. W zależności od powierzchni płyty możemy korzystać z różnych środków – od mleczek po spraye do szkła. Lekko brudne szklane płyty można odświeżyć nawet płynem do szyb lub po prostu ściereczką nasączoną delikatnym deterгентem. Niektóre preparaty zawierają specjalne substancje, które po nałożeniu nadają efekt polysku, a niektóre niwelują optycznie wszelkie rysy. Gdy na rozgrzaną szklaną płytę dostanie się cukier czy sól spożywcza, należy natychmiast usunąć te produkty z urządzenia. Do czyszczenia najlepiej użyć specjalnego skrobaka do szkła. Modele gazowe, oprócz czyszczenia powierzchni płyty, wymagają okresowego umycia wszystkich części palnika. Trzeba pamiętać, że palniki zabrudzone czy zalane zdecydowanie mniej efektywnie działają, a w najgorszym wypadku mogą przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po zalaniu należy taki palnik rozebrać na części pierwsze i dokładnie



CONCEPT PDV7575BC

umyć każdy element. Po umyciu dyszy elementy należy przetrzeć, np. wykałaczką lub drucikiem. Ruszty najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Większość rusztów można też myć w zmywarce. Po umyciu wszystkich elementów należy je wysuszyć i zamontować ponownie na płycie. Pod urządzenie (najczęściej z ramkami, listwami), niestety, dostają się resztki jedzenia. Brud gromadzi się zresztą także przy czyszczeniu powierzchni płyty, zsuwając się pod krawędzie. Dlatego raz na jakiś czas małym szpikulcem lub nożykiem trzeba te resztki wydobyc. Kiedy warstwę tłuszczu i okruchów uda się wysunąć spod powierzchni, czas na czyszczenie środkiem chemicznym. Do tego celu można użyć np. szczoteczki do naczyń lub specjalnej szczotki do małych powierzchni i szczelin. Po tej czynności powierzchnię płyty należy osuszyć.



FRANKE FHCR 301 1TC HE BK C



vestfrost

More than Retro



Wyrazisty design, nowoczesne rozwiązania

Kuchnia to miejsce wyjątkowe. Tu bije serce twojego domu i tętni codzienne życie, dlatego starasz się, by świetnie wyglądała i była praktyczna. Twoim sprzymierzeńcem są urządzenia wolnostojące z linii **Vestfrost Retro**, które nadadzą charakter każdemu wnętrzu. Z kolei rozwiązania techniczne i zastosowane funkcje docenią najbardziej wymagający domownicy.

vestfrosthme.eu

V



Praktyczne i funkcjonalne kuchenki mikrofalowe do zabudowy

Mnogość funkcji i możliwości dostępnych obecnie na rynku modeli kuchenek mikrofalowych do zabudowy sprawia, że klasyfikacja tych sprzętów przysparza niemałych trudności, również samym producentom. Możliwościami dorównują piekarnikom, co sprawia, że coraz trudniej zdecydować się na konkretny model.

Współcześnie produkowane kuchenki mikrofalowe do zabudowy zachowały podstawową funkcję podgrzewania potraw, ale ich możliwości techniczne i funkcjonalne zostały znacznie rozszerzone – od podgrzewania, przez grillowanie, pieczenie z wykorzystaniem termoobiegu, po gotowanie na parze. Wśród urządzeń wykorzystujących mikrofa- le możemy wyróżnić modele wolnostojące i do zabudowy. Te pierwsze są znacznie popularniejsze na rynku. Łatwiej je zainstalować w kuchennym wnętrzu. Właściwie wystarczy ustawić je na



AMICA AMMB25E2SGI X-type



MIELE M 7244 TC

kuchennym blacie i podłączyć do zasilania. Stosowanie rozmaitych oznaczeń na urządzeniu ma ułatwić użytkownikom wybór odpowiedniego dla nich urządzenia. Piktogramy i infografiki sugerują, że np. jest to bardziej urządzenie do gotowania na parze z funkcją mikrofa- l niż tradycyjna mikrofa- lówka. Warto zatem przyjąć, że podstawą do zakwalifikowania danego sprzętu do konkretnej grupy jest jego pierwotna funkcja. Kuchenka mikrofalowa przede wszystkim ma podgrzewać.

Na co zwrócić uwagę przy wyborze?

Wybierając kuchenkę mikrofalową, niezależnie od jej możliwości technicznych i dodatkowych funkcji, należy zwrócić uwagę na podstawowe parametry. Pierwszym z nich jest moc kuchenki oraz grilla, a drugim jej całkowita pojemność.



MPM MPM-25-KMI-01

Fot. Amica



BOSCH CFA634GS1

Tak samo jak w przypadku innych sprzętów gospodarstwa domowego, tak w przypadku mikrofa- lówki im większa jest moc grzałki grilla, tym szybciej się ona nagrzeje i w krótszym czasie przygotuje potrawę. Sama moc potrzebna jest w tym segmencie nie tylko do sprawnego działania, ale też dostosowania jej stopnia do potrawy i sposobu obróbki. Jeśli chcemy mieć wydajny sprzęt do smażenia, pieczenia czy grillowania, wybierzmy kuchenkę o dużej mocy całkowitej, jeśli jednak używamy jej do tylko podgrzewania czy rozmrażania niewielkich porcji, moc nie musi być duża. Pojemność kuchenki powinna być dobrana do liczby użytkowników, wielkości rodziny, a także gabarytów naczyń, w których będziemy przyrządzać potrawy we wnętrzu urządzenia. Z pojemnością kuchenki związana jest również średnica talerza obrotowego, na którym umieszcza się potrawy i produkty. W najpopularniejszych mikrofa- lówkach wolnostojących, których pojemność oscy- luje w przedziale od 17 do 20 l i zazwyczaj można w nich użyć jednego pojemnika na cykl przygoto- wania potrawy, średnica talerza wynosi ok. 25 cm.

Czy warto inwestować w grill i termoobieg?

Kuchenki mikrofalowe mogą mieć grzałki działające jak grill tradycyjny w piekarniku, mogą także przygotowy- wać potrawy na parze, rozprowadzać gorące powie- trze przy pomocy termoobiegu lub grillować czy sma- żyć na specjalnym talerzu. Kuchenka mikrofalowa pod- czas grillowania wykorzystuje aż trzy sposoby podgrze- wania potrawy: jeden z nich to ciepło z grzałki, drugim jest odbicie ciepła, trzecim natomiast cyrkulacja gorą- cego powietrza. To połączenie sprawia, że grillowane w kuchenke potrawy są zarówno wypieczone w środ- ku, jak i zarumienione na zewnątrz.

Ważnym aspektem wykorzystania dodatkowej cyrku- lacji powietrza jest możliwość pieczenia potraw bez używania dodatkowego tłuszczu. Jak powszechnie wiadomo, dania z grilla uznawane są za zdrowsze ze



GORENJE BM235SYB

względu na ich szczególną obróbkę, dlatego kuchen- ki mikrofalowe z tą funkcją cieszą się dużą popularno- ścią. Prekursorem i marką, która miała i ma najbogatsze doświadczenie w wykorzystaniu grilla, jest Sharp. Warto dodać, że niektóre kuchenki mikrofalowe wy-



SIEMENS BF634RGW1

posażone są dodatkowo w funkcję Heat Wave Grill, która jest odpowiedzialna za równomierne opiekanie grillowanej potrawy.

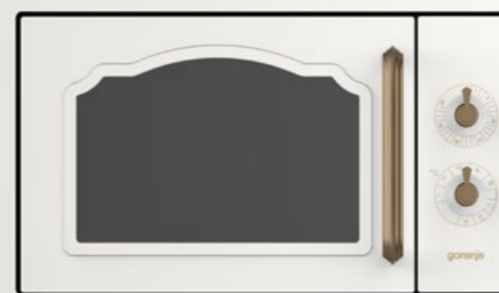
Termoobieg w mikrofa- lówce jest rozwiązaniem zaczerp- niętym z możliwości piekarnika. Jest to specjalny prze- pływ powietrza w urządzeniu, który powoduje równo- mierne opiekanie dania z każdej strony. Funkcja ta jest szczególnie polecana do przygotowywania dań z wy- korzystaniem funkcji grilla.

Przy korzystaniu z funkcji grilla czy termoobiegu rów- nie ważne są możliwości programów predefiniowa- nych, które pozwalają na wybór odpowiedniego typu produktu i przygotowanie go z wykorzystaniem ściśle określonych parametrów grzania. Rozbudowany wa- chlarz rozwiązań zazwyczaj dostępny jest w modelach o większej pojemności, w których możemy przygoto- wać cały obiad od podstaw.

Zdrowe gotowanie na parze

Kuchenka mikrofalowa z funkcją gotowania na pa- rze to nieoceniony pomocnik w kuchni. Na rynku dostępne są modele, w których można gotować, używając specjalnie do tego przeznaczonych funkcji parowych, dostępnych w zestawie z kuchenką. Są one wyposażone w podstawkę oddzielającą potra- wę od dna pojemnika, co ułatwia obieg pary. Pod- stawka jest ruchoma, wystarczy ją wyjąć i pojem- nika można użyć do gotowania w wodzie. W takiej kuchenke mikrofalowej idealnie ugotujemy na pa- rze warzywa, ryby, mięso drobiowe czy jajka. Po- wszechne obawy społeczeństwa dotyczące wpływu pola elektromagnetycznego stały się jednym z proble- mów badawczych Światowej Organizacji Zdro- wia. Jednak o negatywnych skutkach działania pola elektromagnetycznego urządzeń takich jak tele- fon, kuchenka mikrofalowa czy piekarnik teoretycz- nie mowy nie ma. Oczywiście, mogą one w rzad- kich wypadkach powodować bóle głowy, niepokój czy zmęczenie, ale ogólna szkodliwość tych urzą-

Linia Classico marki Gorenje



Większość modeli kuchenek mikrofalowych do zabudowy to nowoczesne, proste fronty w sto- nowanych i ustandaryzowanych kolorach. Je- śli jednak kuchnia urządzona jest w stylu indus- trialnym, warto zwrócić uwagę na kuchen- kę mikrofalową do zabudowy marki Gorenje z kolekcji Classico. Wzornictwo urządzenia nawiązuje do sielskiego stylu, a przy tym wy-posażone jest w nowoczesne funkcje i przy-

datne parametry. Model BM235CLI do zabudowy w subtelnym, kremowym kolorze wyposażony jest w sterowanie mechaniczne, które odbywa się z wy- korzystaniem ergonomicz- nych, stylizowanych po- kręteł. W środku nie znaj- dziemy obrotowego tale- rza, bowiem dzięki nowa- torskiej dystrybucji mikrofa- l, nie jest tu potrzebny. Specjalna płyta ceramicz- na pokrywa całe dno komo- ry, pozostawiając wię-

cej miejsca i umożliwiając jednoczesne goto- wanie kilku potraw. Gładka powierzchnia cera- micznej płyty w dnie komory piekarnika sprawa, że czyszczenie jest proste. Wszystko, cze- go potrzebujemy, to wilgotna ściereczka. Kuch- enka występuje też w kolorze klasycznej, matowej czerni. W kolekcji Classico, jako uzu- pełnienie, znajdziemy również piekarniki, pły- ty, okapy i kuchnie wolnostojące.



FRANKE FMW 250 SM G XS

Fot. Gorenje

dzeń jest znikoma. Podgrzewanie w mikrofalówce jest według badań o wiele zdrowsze od standardowego odgrzewania na patelni.

Intuicyjne sterowanie i codzienna obsługa

Ważnym czynnikiem, który różnicuje dostępne na rynku kuchenki mikrofalowe, jest sposób ich obsługi, a dokładniej rodzaj sterowania. Ten wpływa głównie na wygodę użytkownika.

Jeśli lubimy mieć nad wszystkim kontrolę, ale nie szukamy skomplikowanych rozwiązań, wówczas dobrym wyborem będzie tradycyjna mikrofalówka ze sterowaniem mechanicznym. Do tej grupy należą modele, w których za pomocą pokręteł użytkownik ustawia moc i czas grzania. Są to urządzenia z reguły najprostsze pod względem konstrukcyjnym i funkcjonalnym. Innym rozwiązaniem jest sterowanie elektroniczne. W tego typu modelach na panelu umieszczonym na froncie kuchenki znajdują się przyciski, zegar, a w niektórych modelach wyświetlacz LCD. Użytkownik zaznacza rodzaj potrawy (np. ryba lub warzywa), wpisuje wagę i wybiera opcję (podgrzanie lub rozmrażanie), a mikrofalówka sama dobiera moc i czas pracy.



CONCEPT MTV6925WH

Jeśli potrzebujemy urządzenia, które ułatwi dobór odpowiedniej temperatury, możemy wybrać kuchenkę ze sterowaniem „inteligentnym”. Są to modele najbardziej zaawansowane. Dzięki specjalnym czujnikom same ustalają masę potrawy i automatycznie dobierają odpowiedni program. System ten ogranicza rolę użytkownika praktycznie do włożenia potrawy do mikrofalówki i wyboru programu (gotowanie, podgrzewanie lub rozmrażanie).

Specjalne naczynia do mikrofal

Głównym zadaniem mikrofal jest przenikanie fal przez produkt. Aby równomiernie rozprzeczwały one ciepło, a nie odbijały się od ścianek naczynia, należy przede wszystkim stosować akcesoria dołączone przez producenta. Można jednak używać naczyń żaroodpornych i wykonanych ze szkła oraz naczyń wykonanych z tworzywa – o ile producent opakowania zaznaczył, że można go używać w kuchenke mikrofalowej lub opakowanie jest odporne na wysokiej temperatury. Zabrania się jednak korzystania z metalowych naczyń i akcesoriów, ponieważ mogą wywołać nawet pożar. Z tym samym wiąże się także używanie na-

Fot. Concept



SAMSUNG MG22T8054AB

stepnie w letniej wodzie rozpuścimy nieco płynu do mycia naczyń, który najlepiej radzi sobie z tłuszczem. Przy pomocy wilgotnej ściereczki lub delikatnej gąbki i roztworu usuwamy wszystkie zabrudzenia. Na koniec wytrzymujemy do sucha wszystkie elementy papierowym ręcznikiem – i gotowe.

Do usunięcia starych zabrudzeń możemy wykorzystać domowy i ekologiczny sposób z wodą i cytryną. W tym celu do szklanej miseczki wlewamy wodę, do której dodajemy sok z połówki cytryny. Następnie miseczkę wstawiamy do mikrofalówki i włączamy ją na 3 minuty na największą moc. Para powstała podczas podgrzewania roztworu skutecznie rozpuści zabrudzenia wewnątrz komory kuchenki. Dalej postępujemy jak w przypadku codziennego czyszczenia.

Fot. Samsung



Fot. Bosch

Fot. Amica

Kuchenki mikrofalowe do zabudowy nierzadko są częścią spójnej linii stylistycznej. Sprzęty nie tylko pasują do siebie wzorniczo, ale również dopełniają się funkcjonalnie. Takie dopasowanie urządzeń pozwala na ich łatwe komponowanie w kuchennej zabudowie meblowej.

czyń z połączanymi lub lekko metalowymi elementami. Pozłacana porcelana może stracić swój blask przez to, że złoto może odpryskiwać. Nic nie stoi na przeszkodzie, aby podgrzewać jedzenie w słoikach (bez wieczka) czy papierowych naczyniach (krótkie podgrzewanie).

Czyszczenie kuchenki mikrofalowej

Kuchenka mikrofalowa, tak samo jak inne sprzęty wykorzystywane w kuchni, wymaga systematycznego i dokładnego czyszczenia. W przypadku grillowania czyszczenie powinno nastąpić po każdorazowym pieczeniu potraw. W przeciwnym wypadku tłuszcz wyciekający z grillowanego mięsa może przywrzeć do talerza i popsuć smak kolejnych potraw. Do tego będzie bardzo trudny do usunięcia.

Najpierw upewnijmy się, że kuchenka i grzałka są w środku zimne na tyle, że nie poparzymy dłoni. Na-



Twój partner w recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego



ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego

- realizacja ustawowych obowiązków producentów i importerów sprzętu elektrycznego i elektronicznego
- autoryzowany przedstawiciel w zakresie ZSEE/WEEE
- ponad 10 lat doświadczenia na polskim rynku
- ponad 1000 obsługiwanych podmiotów
- edukacja ekologiczna
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001 i 14001

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrorecycling

- lider w branży recyklingu ZSEE/WEEE i zużytych baterii
- dwa zakłady przetwarzania ZSEE w Polsce
- 15-letnie doświadczenie na rynku polskim
- odbiór odpadów na terenie całego kraju
- podmiot pośredniczący dla wprowadzających baterie i akumulatory
- wsparcie wybranych działań edukacyjnych oraz doradztwo w zakresie gospodarki odpadami
- jakość potwierdzona certyfikatami ISO 9001, 14001 i 50001

www.remondis-electro.pl

Ulubiona muzyka w kuchni.



KitchenRadio

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

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

