InfoProdukt

AGD DUŻE
SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 7/2022 lipiec ISSN 2719-7271 Cena: 3,99 (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a

SAMSUNG

POBIERZ NUMER!

KONTAKT

Temat numeru!

Płyty kombinowane

Zamrażarki szufladowe

Zarządzanie odpadami, selektory

07
9 772719 727103

I okładka
Innowacja Samsung Dual Cook Steam

BSH – konferencja Home Connect

Ciarko wznawia produkcję po pożarze

Grupa Amica i Wielki Finał Akademii Siatkówki

SPIS TREŚCI

Fot. Samsung

Grupa Amica
Wielki Finał Akademii Amica w hali Szamotulanka. **4**

Konferencja BSH
Home Connect, technologia przyszłości ułatwiająca codzienność. **6**

Fabryka Ciarko
Wznawia produkcję po pożarze. **8**

Płyty kombinowane
Połączenie dwóch rodzajów płyt grzejnych, zwykle gazowej i elektrycznej, zwiększa możliwości gotowania. **10**

Innowacja marki Samsung
Nowe Piekarniki z linii Dual Cook Steam. **18**

Zamrażarki szufladowe
Mrożenie w zabudowie to coraz częściej wybierana opcja łączenia z oddzielną chłodziarką. **22**

Zarządzanie odpadami, selektory odpadów
Idealne do aranżacji domowej, ekologiczną strefy segregacji odpadków. **28**

W NASTĘPNYM NUMERZE

Płyty współpracujące z okapami
Inteligentne rozwiązania, współpraca sprzętów gospodarstwa domowego i rozmaite funkcje, które ułatwiają codzienne gotowanie, stają się nowym standardem.

Urządzenia kompaktowe
Nowoczesne urządzenia gospodarstwa domowego, które dzięki kompaktowym gabarytom zmieszczą się w każdej, nawet niewielkiej przestrzeni.

Baterie z filtrem wody
Poprawiają smak wody i usuwają z niej wszelkie niepożądane substancje, aby nie zakłócały smaku potraw oraz nie powodowały osadzania się osadu kamiennego na naczyniach.

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. Modlińska 199A/31, 03-122 Warszawa

Redaktor naczelny:
Piotr Krakowiak

Miejsce i data wydania:
Warszawa, lipiec 2022

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 7, lipiec 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

Wielozadaniowa płyta indukcyjna

Z nową **płytą indukcyjną 2.0** Twoje codzienne obowiązki staną się łatwiejsze i przyjemniejsze! Wodę na makaron lub ryż zagotujesz w 60 sekund, dzięki **PowerBooster**. Funkcja **AutoBridge** umożliwia gotowanie w dużym naczyniu, łącząc automatycznie dwa pola w jedno. Oszczędzisz też energię i pieniądze — płyta indukcyjna **zużywa do 40% mniej energii**.*

*w porównaniu z płytą ceramiczną

Płyta INDUKCJA 2.0

Polska marka AGD

amica.pl

Grupa Amica

Wielki Finał Akademii Siatkówki Amica w Szamotułach

Ponad 200 dzieci ze szkół podstawowych w Szamotułach oraz Wronkach wzięło udział w Wielkim Finale Akademii Siatkówki Amica. Wydarzenie odbywające się w Hali Sportowej „Szamotulanka" pełne było kolorytu, radości i sportowej, towarzyskiej rywalizacji. W podziękowaniu za wsparcie projektu przedstawiciele UKS Szamotulanin przyznali zaszczytny tytuł „Przyjaciela Sportu Dzieci" pierwszemu wiceprezesowi grupy Amica Marcinowi Bilikowi.

Impreza była zwieńczeniem pierwszego sezonu drugiej co do wielkości tego typu akademii w Polsce. Projekt realizowany jest wspólnie z samorządami oraz klubami członkowskimi z terenu powiatu szamotulskiego. Zgodnie z założeniami Akademii Siatkówki Amica finał wydarzenia nie ma na celu wyłonienia zwycięzców. Wszystkie dzieci biorące udział w meczach otrzymały pamiątkowe medale oraz dyplomy. Główną zaletą przedsięwzięcia jest czerpanie z doświadczeń Uczniowskiego Klubu Sportowego „Szamotulanin", który ma za sobą szereg istotnych sukcesów w zakresie szkolenia następców Katarzyny Skowrońskiej czy Bartosza Kurka.

Tegoroczny finał rozpoczął się od uroczystego otwarcia, w którym udział wzięli przedstawiciele stron zaangażowanych w realizację projektu. Wśród nich znaleźli się: starosta szamotulski Beata Hanyżak, burmistrz Szamotuł Włodzimierz Kaczmarek, wiceburmistrz Wronek Robert Dorna, pierwszy wiceprezes ds. operacyjnych grupy Amica Marcin Bilik, dyrektorzy szkół uczestniczących w projekcie, a także goście reprezentujący władze centralne – wojewoda wielkopolski Michał Zieliński i poseł Jakub Rutnicki.

Po uroczystym otwarciu nastąpiła część artystyczna z występem pary tanecznej oraz dziecięcej grupy czirliderek. Następnie na specjalnie przygotowanych małych boiskach w popularnej „Szamotulance" dzieci mogły wziąć udział w sportowej rywalizacji: singli, dwójek i trójek. Od tego momentu liczyły się tylko dobre zagrywki, przyjęcia oraz blok, czyli to, co w siatkówce najlepsze.

Przy okazji Amica przekazała szkołom uczestniczącym w projekcie chłodziarki jako zaplecze ośrodków treningowych, a ponadto mały sprzęt AGD w ramach nagród dla dziewczynek z pierwszego rocznika Akademii, które wyróżniły się podczas niedawnych mistrzostw Wielkopolski trójek.

Na zakończenie wydarzenia przedstawiciele Uczniowskiego Klubu Sportowego „Szamotulanin" uhonorowali tytułem „Przyjaciela Sportu Dzieci" wiceprezesa grupy Amica, wojewodę oraz starostę. Wszystko w podzięce za wsparcie całej inicjatywy.

Grupa Amica finansuje koszty szkolenia, a także niezbędny sprzęt sportowy, wyposażenie trenerów, koszulki dla uczniów. Kluby UKS Szamotulanin i Akademia Sportu Wronki czuwają merytorycznie nad szkoleniem. Samorządy Szamotuł, Wronek oraz Rokietnicy zapewniają bezpłatny dostęp do obiektów sportowych.

LG

Na targach Milan Design Week 2022

Firma LG Electronics na targach Milan Design Week 2022, odbywających się w dniach 7 – 12 czerwca, zaprezentowała najnowsze rozwiązania swojej marki urządzeń kuchennych do zabudowy klasy ultra-premium. Wystawa LG obejmowała aż cztery strefy kuchenne: Seamless Nature Kitchen, European Trendy Kitchen, Conceptual Kitchen oraz Botanic Art Gallery.

Milan Design Week to znane na całym świecie wydarzenie poświęcone wzornictwu, którego centralnym punktem jest Salone del Mobile. Europejski debiut serii Signature Kitchen Suite miał miejsce cztery lata temu. Od tego czasu luksusowe urządzenia do zabudowy cieszą się popularnością wśród Europejczyków, a firma LG nieustannie umacnia swoją pozycję na kontynencie.

Wysokiej klasy rozwiązania do zabudowy Signature Kitchen Suite doskonale współgrają z istniejącymi kuchniami, łącząc nieszablonowe wzornictwo z najnowocześniejszą techniką oraz nadając doświadczeniu gotowania całkiem nowy wymiar. Zgodnie z hasłem „True to Food" produkty LG wyróżniają się największą wydajnością, eleganckim wzornictwem oraz gwarantują precyzję podczas przyrządzania posiłków. Firma demonstruje także szacunek dla jedzenia na każdym etapie jego przygotowywania. Na stoisku LG odwiedzający mogli poznać luksusową wizję lepszego doświadczenia kulinarnego, która przyświeca firmie przy tworzeniu każdego rozwiązania z serii Signature Kitchen Suite.

Pokaz łączył w sobie cztery wyjątkowe sekcje oraz atrakcje, prezentując jakość i funkcjonalność tej stylowej serii urządzeń. Produkty Signature Kitchen Suite to nowe linie piekarników, zmywarek oraz szufladowych chłodziarkozamrażarek podblatowych. Sprzęty są odzwierciedleniem nowoczesnego i ekskluzywnego stylu życia. Wyróżniają się szerokim wachlarzem dostępnych kolorów i paneli, a także nowymi możliwościami dopasowania i uzupełnienia różnorodnych wnętrz.

– *Milan Design Week stanowi kamień milowy w obecności firmy LG na europejskim rynku urządzeń do zabudowy. Bazując na sukcesie Signature Kitchen Suite, dążymy do dalszego rozwoju i ugruntowania naszej pozycji w tej przestrzeni przez wprowadzenie wzornictwa ultra-premium i zaawansowanych rozwiązań, które będą kształtować przyszłość aranżacji wnętrz kuchennych* – mówi Lyu Jae-cheol, prezes LG Electronics Home Appliance & Air Solution Company.

IFA

Pod nowym, podwójnym kierownictwem

Zarząd Messe Berlin wyznaczył Davida Ruetza i Kaia Mangelbergera na nowych, podwójnych szefów IFA 2022. Zespół ten zastępuje poprzednie kierownictwo IFA – Jensa Heithecker a i Dirka Koslowskiego.

David Ruetz i Kai Mangelberger przejmują IFA 2022. Obaj mają wieloletnie doświadczenie w międzynarodowym biznesie.

– IFA będzie jeszcze silniejsza, gdy powróci we wrześniu. Nasze przygotowania są już zaawansowane. Oczekiwania rynku są wysokie. Jako wiodące na świecie targi elektroniki użytkowej i domowej jesteśmy gotowi zapewnić branży odpowiednią platformę do ponownego otwarcia działalności. Wraz z Davidem Ruetzem i Kaiem Mangelbergerem wyznaczyliśmy silne, podwójne kierownictwo, które wraz z zespołem IFA z powodzeniem będzie zarządzać odliczaniem do wydarzenia w nadchodzących miesiącach – powiedział Martin Ecknig, dyrektor generalny Messe Berlin GmbH.

David Ruetz, jako szef ITB Berlin, światowych targów turystycznych, posiada szeroką wiedzę na temat opracowywania udanych globalnych projektów B2B. Jako doświadczony ekspert ds. komunikacji międzynarodowej od 2002 r. odpowiada za ITB w Messe Berlin. W tym okresie przyczynił się do przekształcenia targów w globalną markę. Podczas pandemii firma ITB z powodzeniem zdołała przyspieszyć cyfryzację, a wraz z ITB.com stworzyła główną platformę dla globalnej społeczności turystycznej. David Ruetz, jako starszy wiceprezes IFA 2022, będzie głównym kontaktem IFA dla kluczowych graczy na rynku. Kai Mangelberger z kolei ma ponad 20-letnie doświadczenie w zarządzaniu wydarzeniami. W tym czasie nadzorował czołowe targi techniki transportowej – InnoTrans, ostatnio jako wicedyrektor, by w zeszłym roku objąć stanowisko szefa Fruit Logistica, światowych targów handlu owocami. W kwietniu br. Fruit Logistica z powodzeniem wznowiła działalność po przerwie spowodowanej pandemią jako pierwsza, duża, międzynarodowa impreza, która odbyła się na żywo. Wtedy to na berlińskie tereny wystawowe wrócili wystawcy i goście branżowi z ponad 130 krajów.

Messe Berlin
200 years hosting the world
#IFA2022

"IFA is one of the most important events in the industry, and a unique opportunity to broaden horizons for both fans of new technologies and professionals."

Andrzej Jackiewicz
CEO MediaMarktSaturn Polska

MediaMarktSaturn

"IFA is and remains the most important platform for new and innovative electronics products in the industry."

Dr. Stefan Müller
CEO

expert

"Especially with a view to this year's Football World Cup, which will be played at the unusual winter time, the year-end business in the consumer electronics sector promises to be particularly exciting."

Benedict Kober
Spokesman for the Management Board

euronics

READY, STEADY, SHOW!

IFA
CONSUMER ELECTRONICS UNLIMITED
BERLIN, 2–6 SEP 2022

WYDARZENIA

Home Connect – technologia przyszłości ułatwiająca codzienność

Spotkanie poprowadziła dziennikarka, prezenterka telewizyjna Marzena Rogalska, a jej gośćmi byli: fan technologii Zbyszek Urbański oraz trener BSH Piotr Stokłosa.

W czerwcu w warszawskim Studio Las odbyła się konferencja prasowa BSH poświęcona Home Connect – rozwiązaniu, dzięki któremu w prosty sposób można sterować urządzeniami gospodarstwa domowego, monitorować je i ustawiać bezpośrednio ze smartfona przy pomocy aplikacji. Spotkanie poprowadziła dziennikarka, prezenterka telewizyjna Marzena Rogalska, a jej gośćmi byli: fan technologii Zbyszek Urbański oraz trener BSH Piotr Stokłosa.

W „tymczasowym mieszkaniu" urządzonym w warszawskim Studio Las spotkali się dziennikarze oraz przedstawiciele mediów lifestyle owych, wnętrzarskich i technologicznych, aby poznać tajniki Home Connect, ułatwiającego życie użytkownikom urządzeń AGD marek Bosch i Siemens. Spotkanie było pełne dyskusji na temat przyszłości naszych domów i mieszkań oraz dostępnych na rynku rozwiązań ułatwiających zarządzanie tą przestrzenią dzięki sprzętom gospodarstwa domowego.

Coraz częściej „budowane" domy „inteligentne"

Liczba „inteligentnych" domów, czyli takich, które są wyposażone w systemy do sterowania wszystkimi urządzeniami obecnymi w mieszkaniach, rośnie każdego roku. Szacuje się, że już w 2024 r. z aplikacji pomagających zarządzać obowiązkami w domu będzie korzystać 31 mln Europejczyków. Jedną z nich jest Home Connect, która rozwija się, aby jeszcze lepiej dopasowywać się do potrzeb konsumentów. Jakie będą domy przyszłości i jakie rozwiązania oferuje rynek? Z badania przeprowadzonego w maju 2022 r. na zlecenie BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o., producenta urządzeń marek Bosch i Siemens, wynika, że 74 proc. respondentów dostrzega przydatność zdalnego sterowania sprzętami AGD, jakie oferuje aplikacja Home Connect. Szczególnie dotyczy to rodzin z dziećmi oraz mieszkańców dużych aglomeracji.

Krzysztof Nagodziński, członek zarządu BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego.

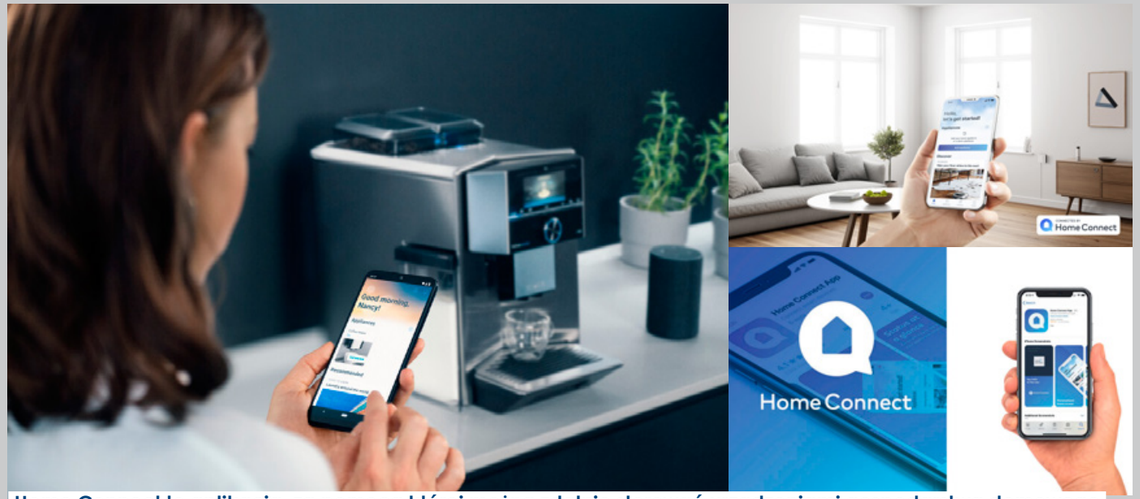
Cyfryzacja dotyka coraz to nowych sfer naszego życia. Jeszcze kilka lat temu nie pomyślelibyśmy, że nasze domy […] są w stanie już nie tylko pomagać, ale całkowicie wyręczać nas w naszych domowych obowiązkach. W odpowiedzi na szybkie tempo zmian i potrzeby naszych konsumentów stworzyliśmy aplikację, która pozwala zarządzać urządzeniami Bosch i Siemens z dowolnego miejsca na świecie. System został zaprojektowany jako otwarta platforma, stale rozwijająca się wraz z rosnącą liczbą usług cyfrowych i zaangażowaniem nowych partnerów do współpracy.

Home Connect – co to jest?

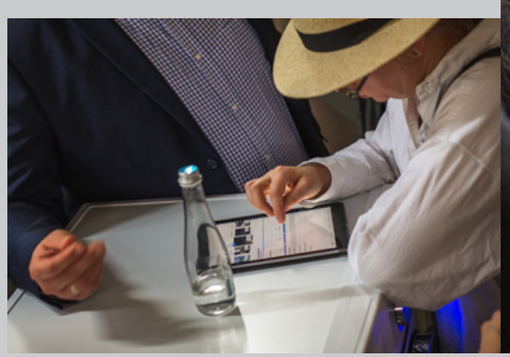
Aplikacja Home Connect to centrum zarządzania domem, ale również czasem, który poświęcany jest na obowiązki domowe. Przeznaczone dla urządzeń marek Bosch i Siemens oprogramowanie ma szereg stale aktualizowanych funkcji, takich jak Easy Start czy Flex Start, które „uczą się" nawyków i dostosowują funkcje sprzętów gospodarstwa domowego do potrzeb i stylu życia użytkownika. Dzięki temu są one w stanie zmniejszyć np. wydatki na energię elektryczną czy oszczędzić czas dotychczas wykorzystywany na konserwację urządzeń. Easy Start to funkcja, dzięki której nawet nowicjusze poradzą sobie z każdym rodzajem prania. Dopasowuje program prania i suszenia do konkretnego załadunku. Wystarczy z menu aplikacji wybrać kolor czy gatunek tkaniny. Na tej podstawie algorytm Home Connect dobierze najbardziej odpowiedni program do skutecznego i bezpiecznego wyprania lub wysuszenia ubrań. Flex Start pomaga zadbać o finanse użytkownika, dając mu możliwość uruchomienia urządzenia w momencie wykorzystywania najtańszej energii. Należy wprowadzić najpóźniejszą godzinę, o której urządzenie ma zakończyć pracę, i aktywować managera energii. Program ten oblicza optymalny czas uruchomienia niezbędny do najlepszego wykorzystania najbardziej ekonomicznego źródła energii, np. zasilania z układu fotowoltaicznego.

Home Connect dostępny w większości urządzeń AGD

Home Connect dostępny jest w niemal wszystkich kategoriach produktowych – od pralek i suszarek przez okapy i płyty indukcyjne aż po zmywarki, a nawet chłodziarki. Można go połączyć również z ekspresem do kawy, co stwarza możliwość przygotowania ulubionej kawy bez wychodzenia z łóżka. Aplikacja ma również rozwiązanie coffeeWorld, dzięki któremu za pomocą jednego kliknięcia można zaparzyć dodatkowe 17 specjałów kawowych z całego świata. Dodatkowymi funkcjami ekspresów z Home Connect są informacje, np. na temat prażenia ziaren, cyfrowa instrukcja obsługi i zdalna diagnostyka. W przypadku zmywarek możemy uzyskać powiadomienia push, które informują o skończonym myciu, czy włączyć funkcję Silence on Demand. Jest to możliwość wyciszenia zmywarki, która kontynuuje pracę w trybie minimalnym i opóźnia działanie głośnych elementów, takich jak pompa spustowa czy wysokie ciśnienie wody. Jest to jedynie kilka z wielu funkcji, które oferuje aplikacja Home Connect.



Home Connect to aplikacja, za pomocą której można zdalnie sterować urządzeniami gospodarstwa domowego marek Bosch i Siemens.



Inżynierowie opracowują już nowe funkcje

Dział rozwoju prowadzi zaawansowane prace, które umożliwią aktualizację oprogramowania sprzętowego niezależnie od daty zakupu. Dzięki wprowadzeniu tej innowacji nawet po 5 latach zmywarka będzie w stanie implementować nowe funkcje stworzone przez specjalistów, a zakupione urządzenia będą zawsze zaktualizowane do najnowszej wersji. Z badań wynika, że co drugi Polak deklaruje zainteresowanie zakupem sprzętu AGD z rozwiązaniem Home Connect. Gotowość zakupu częściej deklarują osoby młode, w wieku 29 – 39 lat, mieszkające z dziećmi. Możliwość aktualizacji oprogramowania zakupionego sprzętu i implementacja nowych możliwości, programów i rozwiązań to prawdziwa rewolucja techniczna, zdecydowanie wyprzedzająca czas. To również produkcja zgodnie z konccepcją zrównoważonego rozwoju, dbałość o środowisko naturalne i przedłużanie trwałości sprzętu, a zatem również zmniejszenie ilości elektroodpadów.

Home Connect współpracuje z globalnymi partnerami

Dzięki temu gwarantuje użytkownikom całościowe zarządzanie rozwiązaniami. Dom w stylu smart? Czemu nie! To rozwiązanie daje możliwość połączenia sprzętu AGD z pozostałymi sieciami i stworzenia „inteligentnego" domu. Wśród partnerów Home Connect znajdują się takie aplikacje jak IFTTT, FITBIT czy SMA, a także asystenci głosowi: Alexa i Google, które umożliwiają zarządzanie energią, podłączenie dużej liczby urządzeń i dbanie o zdrowie użytkownika. Do dzisiaj Home Connect jest kompatybilny z ponad 40 partnerami. Warto też dodać, że Home Connect GmbH jest spółką zależną BSH Hausgeräte GmbH.

Urządzenia gospodarstwa domowego z funkcją Home Connect i związaną z nimi aplikacją są dostępne od grudnia 2014 r. – obecnie w 40 krajach, w 25 językach i u ponad 40 partnerów.

INFORMACJE

Ciarko

Wznawia produkcję po pożarze

Mimo że w pożarze fabryki Ciarko w Sanoku ucierpiała znaczna część zakładu, firma powraca systematycznie do regularnej produkcji i realizacji zamówień. I choć prace porządkowe i odbudowa zajmą jeszcze wiele tygodni, to niewyobrażalne są zapał i motywacja firmy w usuwaniu skutków żywiołu.

W wyniku czerwcowego pożaru zniszczone zostały dwa wydziały montażowe, część biur produkcyjnych, jedna z trzech lakierni oraz magazyny części i wyrobów gotowych. Zdjęcia obiegające tego dnia media porażały skalą zjawiska, a wszystkim szczerze związanym z naszą branżą i sanocką spółką serca zabiły zdecydowanie mocniej…

Na szczęście udało się opanować zmienny i momentami wyjątkowo rozległy pożar. I choć jego przyczyny nie są znane i do czasu oficjalnego raportu wszelkie przypuszczania będą jedynie spekulacjami, wstępnie wymienia się dwa możliwe powody zdarzenia – wyładowanie atmosferyczne oraz zwarcie instalacji elektrycznej. Oczywiście, przy tak optymistycznym finale, jakim bez wątpienia jest brak ofiar, poważniejszych strat materialnych czy całkowitego zatrzymania produkcji, wszystkie inne kwestie schodzą na plan dalszy.

Dzięki wielkiemu poświęceniu strażaków oraz pracowników Ciarko udało się ocalić całą dokumentację techniczną do produkcji oraz „serce" firmy, jakim jest park maszynowy. Warto w tym miejscu przypomnieć, że Ciarko dysponuje najnowocześniejszym zapleczem produkcyjnym nie tylko w Polsce, ale i Europie. I choć uszkodzeniu uległa część nowatorskich robotów spawalniczych, to wszelkie inne maszyny i przyrządy do produkcji okapów, w tym dwie lakiernie, wszystkie urządzenia laserowe, centra gięć, giętarki, zaginarki, zaczyszczarki, prasy oraz większość budynków i pomieszczeń przygotowania i produkcji ocalały i w pełni nadają się do użytkowania i produkcji.

Zarząd Ciarko na naszych łamach pragnie podziękować wszystkim swoim Klientom i Partnerom w biznesie za wszystkie telefony, sms-y, e-maile, którymi dodawali firmie sił i otuchy i tego dnia okazali się prawdziwymi Przyjaciółmi. Bez wątpienia przy takim wsparciu, wewnętrznej motywacji i odrobinie cierpliwości sanocka spółka stanie się jeszcze bardziej skonsolidowana i silniejsza.

Ciarko to największy w Polsce i czołowy w Europie producent wysokiej jakości okapów. Firma obecna jest na rynku od 1986 r. i wytwarza blisko milion okapów rocznie, będąc czołowym dostawcą dla wielu renomowanych marek w Polsce i za granicą.

ElektroEko

10 lat programu „Moje miasto bez elektrośmieci"

Największy program edukacji ekologicznej „Moje miasto bez elektrośmieci" ma już 10 lat i jak dotąd jest najdłużej funkcjonującym i największym ogólnopolskim programem edukującym w zakresie prawidłowego postępowania z elektrośmieciami. Program działa nieprzerwanie od 2012 r., a został stworzony przez ElektroEko Organizację Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego SA.

Celem programu „Moje miasto bez elektrośmieci" jest szeroko pojęta edukacja dzieci i ich rodzin w zakresie prawidłowego postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym oraz ze zużytymi bateriami.

Najważniejszym elementem charakterystycznym dla projektu jest jednak inna aktywność. To jedyny w Polsce program oferujący uczestnikom możliwość wyposażania placówek w nowoczesne pomoce dydaktyczne i wyposażenie sal lekcyjnych za elektrośmieci w ramach autorskiego Funduszu Oświatowego. Przedszkola i szkoły podstawowe realizujące założenia programu każdego roku otrzymują bezpłatne pakiety materiałów edukacyjnych do realizacji zajęć, dostęp do materiałów do nauczania zdalnego oraz materiałów w wersji on-line. Od dekady placówki korzystają z dodatkowych działań, jakie oferuje program: realizują warsztaty edukacyjne, eventy ekologiczne czy happeningi.

– „Moje miasto bez elektrośmieci" to autorski projekt naszej organizacji, który łączy w sobie dwa aspekty: edukacji ekologicznej i społecznej odpowiedzialności biznesu. W tym roku obchodzimy jubileusz programu – 10 lat istnienia projektu. W pierwszym etapie koncentrował się on na działaniach lokalnych na terenie Warszawy, ale już w kolejnym roku stał się projektem ogólnopolskim. Okazało się bowiem, w co wierzyliśmy od początku, iż edukacja ekologiczna w zakresie prawidłowego postępowania z elektrośmieciami jest bardzo potrzebna. Przez dekadę trwania programu udało nam się wyedukować już 4 mln uczniów – mówi Grzegorz Skrzypczak, prezes zarządu ElektroEko SA.

Integralną częścią ogólnopolskiego programu edukacyjnego „Moje miasto bez elektrośmieci" jest Fundusz Oświatowy. Został wdrożony w roku 2013 i działa nieprzerwanie do chwili obecnej. Z funduszu korzystać mogą wyłącznie placówki, które uczestniczą w programie i edukują w ww. zakresie oraz aktywnie realizują zbiórki elektrośmieci. Za zebrany zużyty sprzęt otrzymują punkty Funduszu Oświatowego, które następnie wymieniają na pomoce szkolne.

MONOGRAM W nadaje charakteru!

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

CIARKO® DESIGN

Reklama

Płyty kombinowane – praktyczne połączenie różnych źródeł zasilania

SIEMENS

Fot. Siemens

gorenje
Life Simplified

PŁYTY KOMBINOWANE GORENJE

IDEALNE DO KAŻDEGO WNĘTRZA

gorenje.pl

PowerBoost
Gotowanie z dodatkową mocą.

Timer - minutnik
Ustaw minutnik, aby uniknąć przegotowanego makaronu lub jajek.

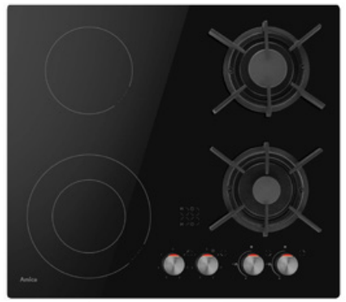
ChildLock
Kuchnia bezpieczna jak nigdy.

Żeliwne ruszty
Mocne, stabilne i trwałe wsparcie.

*w zależności od modelu

Płyty grzejne tak zwane kombinowane to takie konstrukcje, które zwykle łączone są z różnych rodzajów płyt. W tego typu sprzęcie nierzadko moduł gazowy połączony jest w jedną bryłę z modułem elektrycznym, głównie indukcyjnym. Pozwala to na dobór obróbki termicznej do przygotowywanej potrawy, co przekłada się również na komfort użytkowania. Wśród tego sprzętu znajdziemy również płyty o nazwie domino. Sprawdziliśmy, co nowego w tym segmencie oferują producenci.

Płyty kombinowane cechuje przede wszystkim wszechstronność. Płyty typu domino dodatkowo odznaczają się też modułowością. O ile pierwsze z wymienionych stanowią jedną połączoną konstrukcję, o tyle drugie pozwalają użytkownikowi na taki dobór płyt, jakiego potrzebuje i na ile pozwalają mu możliwości przestrzenne. Do dyspozycji użytkownika w płycie kombinowanej mogą być więc dostępne zarówno gazowy palnik wok, jak i duża indukcyjna strefa łączona. Dzięki temu potrawy możemy przygotowywać zarówno na dużej patelni, jak i w indukcyjnej brytfannie. Posiadanie



AMICA PCG64102

modelu kombinowanego, mimo standardowych rozmiarów, może więc zapewnić większą swobodę codziennego gotowania.

Zanim kupimy płytę kombinowaną

Płyty grzejne kombinowane to sprzęt do zabudowy, a więc nie tylko funkcje i rozwiązania techniczne będą tu miały znaczenie, ale również wymiary – te rzeczywiste i te montażowe (ważne z punktu widzenia instalatora). Gabaryty urządzenia przekładają się z kolei na liczbę i rozmiary dostępnych pól grzejnych danego typu. Niektórym użytkownikom wystarczają modele z dwoma polami, a dla niektórych i cztery pola grzejne będą niewystarczające (np. dwa gazowe i dwa indukcyjne), ale i na ten problem znajdą się rozwiązania i modele.

Bardzo istotną rolę w płytach odgrywa również sterowanie, które musi zapewnić wygodną i bezproblemową obsługę sprzętu. O ile w modelach gazowych do obsługi stosowane są najczęściej pokrętła, to w płytach elektrycznych mamy do czynienia zwykle z różnego typu panelami dotykowymi, a te stają się coraz bardziej nowoczesne, precyzyjne i funk-

GORENJE GCE691BSC

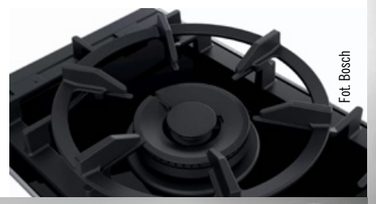
cjonalne. Konstrukcje kombinowane wykorzystują zwykle dwa różne sposoby sterowania w jednej bryle – osobne np. dla pól indukcyjnych i osobne dla palników gazowych.

Indukcyjna część płyty kombinowanej

Indukcja to najefektywniejszy dziś sposób gotowania. Rozwiązania stosowane w płytach z polami indukcyjnymi sprawiają, że gotowanie jest nie tylko bezpieczne, ale przede wszystkim wygodne i intuicyjne. Wśród zalet należy wymienić krótki czas nagrzewu, aspekty ekonomiczne, błyskawiczne reagowanie na zmianę poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości. Atutem jest też nowoczesne wzornictwo.

Ogromną korzyścią spośród wyżej wymienionych jest niewątpliwie czas podgrzania potrawy, który jest zdecydowanie krótszy niż przy wykorzystaniu palników gazowych czy pól ceramicznych. Dzieje się tak z prostej przyczyny: proces gotowania rozpoczyna się w momencie, gdy na włączonym polu stanie naczynie z ferromagnetycznym dnem. Wtedy podgrzewa się jedynie dno naczynia, a nie cała płyta. Po zdjęciu naczynia płyta pozostaje praktycznie chłodna, ponieważ ciepło powstaje w naczyniu, a nie w płycie (płyta przejmuje jedynie niewielkie ilości ciepła od gorącego garnka). Czas potrzebny do ogrzania 2 l wody na strefie indukcyjnej w uśrednionych warunkach jest blisko dwukrotnie krótszy w porównaniu z innymi technikami grzania. Tak dobre wyniki uzyskuje się dzięki dużej, ponad 90-procentowej sprawności tego typu urządzeń. Mówiąc potocznie, pola indukcyjne najsprawniej przemieniają energię elektryczną na ciepłą i robią to najszybciej. W płytach z polami indukcyjnymi następują bowiem natychmiastowy wzrost temperatury i równomierne rozprowadzanie ciepła w całej objętości naczynia. Efekt to np. osiągnięcie stanu wrzenia wody w znacznie krótszym czasie niż w przypadku tradycyjnych urządzeń służących do gotowania. Oczywiście, faktem jest, że niekiedy lepiej smaży się na gazie. Prawdą jest, że „smaczniej" przypieka na żeliwie. Mimo to ogólny bilans

SIEMENS ET475FYB1E



Fot. Bosch

Fot. Miele

Fot. Miele

Płyty kombinowane, np. gazowo-ceramiczne, mogą być wyposażone w palnik wok, który doskonale nadaje się do przygotowywania dań w dużych naczyniach, np. w specjalnych patelniach.

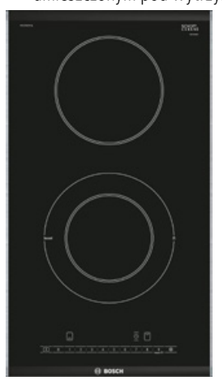
Fot. Bosch

Alternatywnym rozwiązaniem dla płyt kombinowanych są konstrukcje modułowe typu domino. Dzięki nim możemy w kuchennym wnętrzu stworzyć zestaw, który będzie w pełni odpowiadał naszym potrzebom.

zysków i strat stawia indukcję bezapelacyjnie na pierwszym miejscu.

Płyta ceramiczna również jest popularna

W płytach kombinowanych część pól grzejnych może być ceramiczna. Na pierwszy rzut oka – głównie z uwagi na czarną szklaną powierzchnię z delikatnie zarysowanymi polami grzejnymi – przypominają one konstrukcję indukcyjną. W praktyce działanie tego typu pól jest zupełnie inne. Konstrukcje ceramiczne podgrzewają potrawy dzięki elementom grzejnym umieszczonym pod wytrzymałą, odporną na wysokie temperatury szklaną powierzchnią, wykonaną najczęściej z czarnego szkła hartowanego. Cechą charakterystyczną gorących elementów grzejnych jest czerwony obszar. Mogą nimi być spirale lub taśmy nagrzewające, które przekazują energię cieplną ustawionym na nich naczyniom.



BOSCH PKF375FP1E

Tego typu rozwiązanie kryje w sobie wiele zalet. Tym, co jest najbardziej zauważalne, jest płaska i gładka powierzchnia pól grzejnych, która zapewnia łatwe i szybkie czyszczenie, również rozlanych w trakcie gotowania potraw.

Należy jednak pamiętać, że ceramiczne pole grzejne może potrzebować czasu, aby uzyskać odpowiednią temperaturę, co wydłuża nieco czas przygotowywania potraw. Uruchomione pole ceramiczne może być bardzo gorące, a tym samym istnieje ryzyko poparzenia, co jest szczególnie ważne, jeśli wśród domowników są dzieci, które mogłyby niepostrzeżenie dotknąć powierzchni płyty.

CONCEPT PDV7230BC

Palniki gazowe w płycie kombinowanej

Płyty kombinowane są bardzo często wyposażane w palniki gazowe. Projektanci tego typu modeli dbają o to, byśmy mogli sprostać kulinarnym wyzwaniom. W płytach z palnikami gazowymi do kontroli nad wielkością płomienia stosowane są zwykle duże, ergonomiczne pokrętła. 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.

Jednym z istotnych elementów jest w tym wypadku odpowiednio duża odległość między poszczególnymi

Siemens oferuje efekt domina w kuchni

Płyty grzejne typu domino, z których możemy skomponować zestaw idealny, ma w ofercie m.in. firma Siemens. Mowa tutaj o trzech niezależnych urządzeniach: EX375FXB1E z serii iQ700 (płyta flexInduction o szerokości 30 cm), ET475FYB1E z serii iQ500 (płyta teppan yaki o szerokości 40 cm) oraz EH375FBB1E z serii iQ100 (dwustrefowa płyta indukcyjna o szerokości 30 cm). Dostępna jest ponadto specjalna nakładka do grillowania HZ39522.

Wywodząca się z kraju kwitnącej wiśni technika teppan yaki pozwala na wygodne przygotowanie steków, owoców morza, ryb czy warzyw. Pełnopowierzchniowy grill podbił świat wyjątkowo zdrowym, szybkim i widowiskowym sposobem przyrządzania potraw. Stalowy grill marki Siemens składa się z powierzchni grzejnej podzielonej na dwie strefy, które mogą być używane jednocześnie lub oddzielnie. Płyta ma regulację temperatury w zakresie od 160 do 240 °C oraz specjalne nastawienie zapewniające 70 °C, aby podtrzymywać idealną temperaturę dań.

Garnki i patelnie są tak zróżnicowane, jak dania w nich przygotowywane. Zastosowany w modelu Siemensa system flexInduction pozwala elastycznie dobrać ustawienia płyty grzejnej. Wystarczy przesunąć naczynie, a strefa, na której zostało postawione, aktywuje się automatycznie. Funkcja powerMove Plus pozwoli gotować jak prawdziwy szef kuchni. Wykorzystuje trzy etapy grzania bez konieczności ręcznego przełączania temperatury. Najwyższą temperaturę uzyskuje się w przedniej części płyty. Kolejne strefy gotowania (pośrodku średnia temperatura, a z tyłu najniższa, odpowiedzialna za podtrzymanie ciepła) są aktywowane automatycznie po przesunięciu na nie naczynia. Dodatkowe funkcje zapewnia nakładka do tradycyjnego grillowania, która pozwala cieszyć się smakiem soczystego mięsa oraz niepowtarzalnym aromatem grillowanych warzyw.

Każda z trzech płyt marki Siemens została wyposażona w wygodne sterowanie, które pozwala na szybką regulację temperatury za pomocą jednego dotknięcia lub przesunięcia palcem. Technika touchSlider, pracująca w oparciu o precyzyjny czujnik, umożliwia regulację temperatury co pół stopnia, aż do najwyższego, dziewiątego poziomu.

Fot. Siemens

W zależności od rodzaju płyty wchodzące w skład zestawu mogą różnić się sposobem zasilania, sterowania, a także przeznaczeniem do szczególnej wielkości naczyń oraz potraw.

mi 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 z zachowaniem wartości odżywczych produktów.
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.

Praktyczny palnik wok

W niektórych modelach płyt kombinowanych dostępny jest palnik typu wok. Oferowane są różne warianty tego rozwiązania, np. z potrójną lub podwójną koroną (podwójnym lub potrójnym płomieniem). W zależności od producenta i modelu płyty gazowej może być dostępna regulacja mocy dla wszystkich kręgów płomienia jednocześnie lub niezależna dla każdego z nich. Palnik wok ułatwia szybsze ogrzanie nawet dużego naczynia, choć najczęściej używa się na nim specjalnej patelni. Dzięki niemu możemy szybciej przygotować potrawę czy chociażby zagotować wodę, ponieważ charakteryzuje się on dużą mocą grzania.

Bosch oczarowuje czarną ceramiką

Marka Bosch oferuje użytkownikom eleganckie płyty ceramiczne barwione na czarno. Dwie z nich są płytami gazowymi, a jedna jest płytą ceramiczną. Zestaw można również dopełnić płytą indukcyjną. Cechą szczególną zestawu jest eleganckie wykończenie, które z powodzeniem znajdzie zastosowanie zarówno w kuchniach utrzymanych w stylu klasycznym, jak i nowoczesnym. Niewielka grubość płyt sprawia, że idealnie ukryją się w blacie kuchennym. Ciekawym elementem zestawu może być płyta gazowa z jednym palnikiem typu wok. Mowa tu o modelu PRA-3A6D70 z funkcją FlameSelect, odpowiedzialną za precyzyjną regulację płomienia na dziewięciu zdefiniowanych poziomach. Palnik pod wok wraz z pierścieniem został wyposażony w system podwójnego płomienia do gotowania o szczególnie dużej mocy – do 6 kW. Co więcej, dwuobwodowy palnik może pracować w dwóch trybach, tak zwanym szybkim do zagotowania wody oraz drugim – do gotowania na wolnym ogniu. Ruszt zabezpieczający pole grzejne, dla wygody użytkownika, może być bezpiecznie myty w zmywarce. Sterowanie płytą odbywa się przy pomocy ergonomicznego pokrętła, a zaprogramowane parametry odczytamy na czytelnym cyfrowym wyświetlaczu. Wyświetlacz wskaże nie tylko wybrany poziom mocy, ale również zasygnalizuje nagrzane miejsce aż do jego ostygnięcia, co wpływa na bezpieczeństwo użytkowania sprzętu. Do palnika wok możemy dołączyć drugą płytę gazową, model PRB3A6D70, wyposażoną w dwa oddzielne palniki i jeden wspólny ruszt, który również możemy wygodnie umyć w zmywarce. Jeśli chcemy, aby strefa gotowania zawierała również indukcję, odpowiednim modelem będzie płyta PIB375FB1E, która spełni parametr wielkościowy. Wzorniczo i wielkościowo dobrym urządzeniem będzie również model PKF375FP1E. To płyta ceramiczna z funkcją DirectSelect, która sprawia, że sterowanie urządzeniem jest intuicyjne i bezpośrednie. Na panelu dotykowym w prosty sposób wybieramy żądane do pracy pole grzewcze, poziom mocy i dodatkowe funkcje. Połączenie wyżej opisanych czterech płyt marki Bosch daje możliwość stworzenia praktycznego, spersonalizowanego zestawu do gotowania o długości aż 120 cm.

Fot. Bosch

Szklane wykończenie i elegancki design

Szklana powierzchnia płyt kombinowanych wygląda bardzo gustownie i elegancko. W większości właśnie takie powierzchnie oferują producenci praktycznych, wielofunkcyjnych, a także eleganckich płyt kombinowanych. Tak wykończona powierzchnia i przemyślana konstrukcja dostarcza nie tylko nowoczesnego akcentu w kuchennej przestrzeni, ale również komfortu użytkowania i przyrządzania potraw tradycyjną metodą za pomocą ognia wydobywającego się z palników gazowych. Warto dodać, że szklane powierzchnie płyt grzejnych do niedawna wykorzystywane były wyłącznie w konstrukcjach indukcyjnych. Szklana powierzchnia ma jeszcze jedną ważną cechę szczególną. Dotyczy ona łatwego utrzymania sprzętu w czystości. W kwestii designu modele typu „gas on glass" wyróżniają się dodatkowo wyjątkowo zaprojektowanymi rusztami.

AMICA PGCA3100AoB

Konstrukcje płyt grzejnych typu domino

Płyta kombinowana jest tak zwaną konstrukcją łączoną. Jeśli z jakichś powodów taki rodzaj konstrukcji nam nie odpowiada, ale chcemy zróżnicować możliwość gotowania w kuchni i zastosować różne możliwości zasilania w tym zakresie, możemy sami stworzyć zestaw płyt grzejnych, który będzie dopasowany do naszych potrzeb pod względem funkcji i parametrów technicznych. Producenci płyt grzejnych, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom wymagających klientów, oferują płyty modułowe, powszechnie zwane płytami typu domino. Tego typu konstrukcje nie tylko zapewnią swobodę gotowania, ale także mogą dostarczyć kuchennych inspiracji do odkrywania nowych smaków. Wśród konstrukcji typu domino znajdziemy zarówno modele indukcyjne, gazowe, jak i teppan yaki. Odpowiednio dobrany zestaw, pochodzący dodatkowo od tego samego producenta, będzie nie tylko funkcjonalny, precyzyjnie dopasowany gabarytowo, ale również spójny wzorniczo.

MIELE CS 7632 FL

Fot. Miele

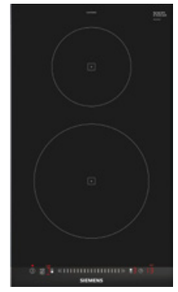
Miele SmartLine – modułowa elegancja

Wyszukane, wszechstronne i eleganckie – tak prezentują się urządzenia Miele z linii SmartLine. Płyta indukcyjna, płyta gazowa, teppan yaki, wok indukcyjny oraz idealnie pasujący wzornictwem wyciąg nablatowy – wszystkie te urządzenia można indywidualnie zestawiać w zależności od kulinarnych preferencji. Ascetyczne i wyrafinowane wzornictwo linii SmartLine sprawia, że urządzenia doskonale wpisują się w najnowsze trendy we wnętrzarstwie. Linia SmartLine to innowacyjne urządzenia, które dzięki nowoczesnemu i eleganckiemu wzornictwu na bazie czarnego szkła są doskonałą propozycją do zastosowania w kuchniach otwartych na salon w najbardziej stylowych wnętrzach. Wszystkie elementy można ze sobą dowolnie zestawiać zgodnie z własnymi preferencjami. Płyty grzewcze z linii SmartLine charakteryzują wygodne i niezwykle intuicyjne sterowanie SmartSelect, funkcja Stop&Go, która chroni potrawy przed przypaleniem, czy funkcja Recall, która zachowuje przez 10 sekund w pamięci urządzenia jego ustawienia, oraz wyłącznik bezpieczeństwa. W ofercie linii SmartLine znajdują się płyty indukcyjne wykonane z czarnego szkła ceramicznego o szerokości 38 lub 62 cm, które są nie tylko bezpieczne, ale także oferują wiele funkcji ułatwiających przyrządzanie posiłków. Wok indukcyjny SmartLine to zestaw tworzony przez płytę oraz idealnie dopasowaną do niej patelnię. Podgrzewany indukcyjnie teppan yaki marki Miele jest wyposażony w dwie oddzielne strefy grzejne, co umożliwia przygotowywanie kilku potraw jednocześnie. SmartLine to również płyta gazowa z czarnego szkła ceramicznego, wyposażona w 2 palniki i sterowana za pomocą pokręteł. Umieszczenie wyciągu pomiędzy dwiema płytami powoduje odsysanie oparów dokładnie tam, gdzie powstają. Wyciąg, podobnie jak pozostałe elementy linii SmartLine, ma głębokość 52 cm i wyposażony został w sterowanie SmartSelect.

Linia SmartLine to nowoczesne, eleganckie wzornictwo dla osób poszukujących najwyższej klasy urządzeń, które będą idealnym dopełnieniem stylowego wnętrza.

Fot. Miele

SIEMENS EH375FBB1E



Naczynia dobieramy do rodzaju płyty grzejnej

Posiadanie płyty kombinowanej zwiększa swobodę gotowania także pod względem możliwych do wykorzystania naczyń. Konstrukcje ceramiczne, spośród dostępnych na rynku typów pól elektrycznych, są najmniej wymagające. W tym wypadku pasuje większość naczyń – od aluminiowych po szklane. Nie można jednak stosować pojemników z tworzywa sztucznego. W wypadku pól indukcyjnych naczynie odgrywa jedną z ważniejszych ról w procesie przemiany energii elektrycznej w ciepło. Dlatego więc, aby proces przygotowywania potraw przebiegał bez zarzutu, należy wyposażyć się w naczynie z ferromagnetycznym dnem. Stal ferromagnetyczna charakteryzuje się grubym i ciężkim spodem, który idealnie przewodzi fale magnetyczne (aby sprawdzić, czy garnek jest odpowiedni do płyty indukcyjnej, warto przytknąć do niego magnes – jeśli dno jest ferromagnetyczne, magnes przywrze). Ciekawostką są specjalne nakładki pod zwykłe naczynia umożliwiające gotowanie na płycie indukcyjnej. Każdy garnek, patelnię czy podkładkę należy sprawdzić, czy nadaje się do stosowania na określonej płycie. Znalezienie odpowiedniej konstrukcji ułatwia specjalna ikonografia stosowana przez producentów na opakowaniach.

KERNAU KIGH 6422 CI B

Systemy domino odgrywają na rynku dwojaką funkcję. Oferowane są do mieszkań bardzo małych, w których liczy się każdy centymetr, a użytkownik dodatkowo nie gotuje zbyt często. Z drugiej strony mają profesjonalne oblicze, ponieważ łącząc kilka różnych

Cechy charakterystyczne płyt modułowych

Płyty typu domino, zwane również modułowymi, to płyty pomniejszone, osiągające średnio 30 – 40 cm szerokości. Nazywane także zestawami combi umożliwiają dowolne łączenie różnych modułów i stref grzewczych – także frytkownic, płyt typu teppan yaki, wok, grill itp. Wybierane są także przez konsumentów z powodu mniejszej liczby pól grzewczych.

Fot. Siemens

Fot. Miele

Wywodząca się z kraju kwitnącej wiśni technika teppan yaki pozwala na wygodne przygotowywanie steków, owoców morza, ryb czy warzyw.

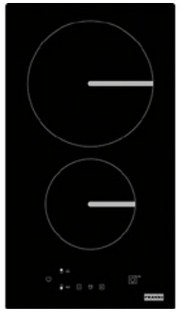
Fot. Miele

elementów (np. płytę domino gazową, indukcyjną, teppan yaki, grill czy frytkownicę), można uzyskać w kuchni bardzo profesjonalny efekt, nawiązujący do funkcjonalności rozwiązań stosowanych w najlepszych restauracjach świata. Trzeba pamiętać, że zestawy domino po złączeniu kilku elementów zabierają więcej miejsca.

AMICA PI3510U

Gdzie zastosować system typu domino?

Warto zaznaczyć, że świadomi użytkownicy sprzętów gospodarstwa domowego chcą, aby ich przestrzeń kuchenna była nie tylko praktycznym, ale przede wszystkim funkcjonalnym miejscem do gotowania i przygotowywania posiłków. Dotyczy to wszystkich sprzętów, a przede wszystkim płyt grzewczych. Producenci, wychodząc naprzeciw tym oczekiwaniom, zaskakują coraz to nowszymi urządzeniami tego typu. Jeszcze do niedawna niemałą rewolucją były płyty gazowe, stosunkowo rzadko obecnie wybierane, ale wciąż popularne. Następna rewolucja nastąpiła przy okazji wprowadzenia płyt elektrycznych, a zaraz po nich indukcyjnych. Najnowszą ofertą produktów z tego segmentu są płyty modułowe. Jest to rozwiązanie, które najpierw znalazło zastosowanie w restauracjach, a następnie bardzo płynnie rozgościło się w domowych kuchniach. Płyty modułowe dają użytkownikowi możliwość stworzenia własnego, personalizowanego zestawu do gotowania. Możemy zestawiać w jednym ciągu funkcjonalnym płyty różnego rodzaju tak, aby skomponować zestaw odpowiadający naszym potrzebom pod względem funkcji i parametrów technicznych. Tego typu konstrukcje nie tylko zapewniają swobodę gotowania, ale także mogą dostarczyć kuchennych inspiracji do odkrywania nowych smaków. Wśród konstrukcji typu domino znajdziemy zarówno modele indukcyjne, gazowe, jak i teppan yaki. Odpowiednio dobrany zestaw, pochodzący dodatkowo od tego samego producenta, będzie nie tylko funkcjonalny, ale także spójny wzorniczo.



FRANKE Smart FSM 302 I BK

Modułowość systemów typu domino

Płyty typu domino są przede wszystkim węższe od standardowych, a zatem takich o szerokości około 60 cm. Zwykle wymiar ten nie przekracza 30 – 40 cm. W zamian za to są dłuższe i sięgają około 60 cm. Takie parametry wielkościowe dają użytkownikowi duże pole manewru w kwestii zestawiania poszczególnych elementów. Jest to jedyny determinant połączeń. Nie ma znaczenia, czy płyty są elektryczne, gazowe, indukcyjne, a nawet ceramiczne. Ważne, żeby pasowały do siebie wielkością. Kolejną ważną kwestią jest dopasowanie wzornicze, które będzie ze sobą współgrało i dopełni stylistykę przestrzeni kuchennej. Idealnym połączeniem będzie zestawienie elementów tego samego producenta, niemniej nie jest to warunek konieczny. Dodatkowo taki zestaw możemy wzbogacić o okap nablatowy, który będzie skutecznie usuwał opary prosto z gotujących się potraw. Okapy montuje się między płytami. Płyty typu domino to przede wszystkim swoboda zestawiania ze sobą dowolnych elementów. Ogranicza nas jedynie długość blatu, jaką możemy przeznaczyć na strefę gotowania. Wolność wyboru to również dowolność decyzji dotyczącej liczby płyt grzejnych i pozostałych sprzętów służących do gotowania, które znajdą się w spersonalizowanym zestawie.

MPM MPM-60-IMG-21

Jakie płyty możemy połączyć?

Płyty grzejne mogące wchodzić w skład zestawu modułowego nie różnią się rodzajami od standardowych płyt. Tutaj również mamy do wyboru urządzenia gazowe, elektryczne, indukcyjne oraz ceramiczne. Każde z nich ma określone parametry i funkcjonalność. Płyty gazowe zazwyczaj wyposażone są w 2 niezależne palniki. Ruszt może być pojedynczy dla każdego pola grzejnego lub łączony. Zwykle wykonany jest z żeliwa lub innego materiału odpornego na wysokie temperatury. Sterowanie wąską płytą gazową odbywa się przy pomocy ergonomicznych pokręteł, które nierzadko wyposażone są w dodatkowe udogodnienie w postaci elektrycznej zapalarki. Ta płyta podczas montażu musi być podłączona do instalacji gazowej oraz elektrycznej. Płyty indukcyjne oraz elektryczne podczas montażu wymagają podłączenia jedynie do prądu. To wystarczy do ich sprawnego działania. Sterowanie może odbywać się manualnie lub przy pomocy dotykowego panelu sterowania. Warto pamiętać, że do sprawnego gotowania na kuchniach indukcyjnych będziemy potrzebowali specjalnie skonstruowanych naczyń.

MIELE CS 7612 FL

Płyty ceramiczne na pierwszy rzut oka przypominają konstrukcje indukcyjne. W praktyce działanie pól grzewczych jest zupełnie inne. Konstrukcje ceramiczne podgrzewają potrawy dzięki elementom grzejnym umieszczonym pod wytrzymałą, odporną na wysokie temperatury szklaną powierzchnią, wykonaną najczęściej z czarnego szkła hartowanego. Mogą nimi być spirale lub taśmy nagrzewające, które przekazują energię cieplną ustawionym na nich naczyniom. Cechą charakterystyczną gorących elementów grzejnych jest czerwony obszar.

Gorenje dla praktycznych i nowoczesnych

Płyta kombinowana Gorenje GCI691BSC to połączenie dwóch rodzajów zasilania: elektrycznego i gazowego. Część gazowa to dwa praktyczne palniki gazowe o zróżnicowanej wielkości oraz mocy 1 kW i 3 kW. Sterowanie tą częścią urządzenia odbywa się przy pomocy ergonomicznych pokręteł umiejscowionych wygodnie po tej samej stronie co pola grzewcze. Ma dużą powierzchnię grzejną, składającą się z czterech pól. Z kolei część zasilana elektrycznie wyposażona jest w dwa pola indukcyjne o średnicy 16 cm i 20 cm. Pole mniejsze oferuje moc 1,4 kW, a pole większe 2,3 kW lub 3 kW, w zależności od uruchomienia funkcji PowerBoost. Wszystkie płyty indukcyjne Gorenje wyposażone są w tę funkcję. Jej zadaniem jest zwiększenie mocy grzejnej pola indukcyjnego, dzięki czemu znacznie skraca się czas gotowania. Producent zapewnia, że podczas uruchomionej funkcji PowerBoost podgrzanie 2 l wody o temperaturze 15 °C do temperatury 90 °C zajmuje zaledwie 5,7 min. Pola indukcyjne w płycie GCI691BSC marki Gorenje można połączyć w jedną dużą strefę gotowania. Czujniki zastosowane w każdym z elementów grzejnych rozpoznają położenie oraz rozmiar naczynia i automatycznie aktywują odpowiednie przyciski na panelu sterowania. Również łączenie pól odbywa się automatycznie – gdy urządzenie rozpozna, że naczynie umieszczone na płycie jest zbyt duże dla pojedynczej strefy gotowania. Wszystko to sprawia, że płyta kombinowana Gorenje oferuje dużą elastyczność i prostotę użytkowania.

Fot. Gorenje

BOSCH PRA3A6D70

Dodatkowe elementy dla „kulinarnych odkrywców"

Ciekawą propozycją jest płyta indukcyjna z wgłębieniem na wok. Dodatek w postaci tej płyty będzie idealnym rozwiązaniem dla miłośników przygotowywania i smakowania azjatyckich potraw. Kolejną propozycją może być tak zwana pływa grillowa tepan yaki, która – co prawda – nie jest wyposażona w ruszt, ale służy do beztłuszczowego opiekania, pieczenia i grillowania. Jest to zdrowe grillowanie, bez spalenizny i dymu. Można na niej poddawać obróbce mięso, ryby, owoce morza, a także jaja, warzywa i owoce. Płyty teppan yaki zwane są również grillami japońskimi lub mongolskimi. Ten typ przygotowywania jedzenia zyskuje niebywałą popularność ze względu na walory zdrowotne oraz smakowe serwowanych dań. Nie mniej praktycznym rozwiązaniem jest dodanie do zestawu strefy gotowania okapu nablatowego. Zwykle umieszczany jest między poszczególnymi płytami. Jeśli strefa gotowania składa się z wielu płyt, można zestawić wśród nich więcej niż jeden okap. Powinno to być zależne od wielkości pomieszczenia, wielkości zestawu płyt, a także od częstości gotowania lub smażenia potraw. W wypadku zestawu zawierającego okap ważną funkcją będzie jego automatyczna współpraca z płytą grzewczą. Chodzi o to, aby uruchamiał się dokładnie wtedy, kiedy jest potrzebny do oczyszczenia powietrza w kuchni. Stąd sugestia, aby okap blatowy pochodził z tej samej linii produktowej i od tego samego producenta co przynajmniej jedna płyta grzejna wchodząca w skład zestawu.

CONCEPT CM IDV4430

Naczynia – ograniczenia i możliwości

Posiadanie płyty typu domino z jednej strony zwiększa swobodę gotowania, ale z drugiej zmusza również do posiadania odpowiednich naczyń do użytkowania na poszczególnych jej strefach. Konstrukcje ceramiczne spośród dostępnych na rynku typów pól elektrycznych są najmniej wymagające. W ich wypadku pasuje większość naczyń – od aluminiowych po szklane. Nie można jednak stosować pojemników z tworzywa sztucznego. W wypadku pól indukcyjnych naczynie odgrywa jedną z ważniejszych ról w procesie przemiany energii elektrycznej w ciepło. Dlatego więc, aby proces przygotowywania potraw przebiegał bez zarzutu, należy wyposażyć się w naczynia z ferromagnetycznym dnem. Stal ferromagnetyczna charakteryzuje się grubym i ciężkim spodem, który idealnie przewodzi fale magnetyczne (aby sprawdzić, czy garnek jest odpowiedni do płyty indukcyjnej, warto przytknąć do niego magnes – jeśli dno jest ferromagnetyczne, magnes przywrze). Ciekawostką są specjalne nakładki pod zwykłe naczynia umożliwiające gotowanie na płycie indukcyjnej. Każdorazowo dany garnek, patelnię czy podkładkę należy sprawdzić, czy nadaje się do stosowania na określonej płycie. Znalezienie odpowiedniej konstrukcji ułatwia specjalna ikonografia, stosowana przez producentów na opakowaniach.

Fot. Siemens

Fot. Miele

Fot. Miele

Zestawy modułowe warto wzbogacić o okap nablatowy, który oczyści powietrze w kuchni dokładnie wtedy, gdy zajdzie taka potrzeba.

Czyszczenie płyty – konieczne i ważne

Płyty grzejne są sprzętem, który zawsze jest widoczny w kuchni. Nie przechowujemy go w kuchennej zabudowie ani nie zakrywany, gdy nie są użytkowane. To sprawia, że ich utrzymanie w czystości jest ważne, nie tylko z wizerunkowego puntu widzenia. W wypadku płyt ze szklaną lub ceramiczną powierzchnią czyszczenie nie wymaga zbyt dużego wysiłku. Wystarczy odpowiedni środek czyszczący czy ściereczka nasączona delikatnym detergentem, a blask szybko zostanie przywrócony. Inaczej jest w przypadku płyt wykończonych innym materiałem. Dotyczy to głównie płyt gazowych, które dodatkowo wyposażone są w żeliwne lub stalowe ruszty. Do tego również elementy palników wymagają okresowego czyszczenia i konserwacji. Warto pamiętać, że zalane palniki mniej efektywnie działają, a w skrajnych wypadkach mogą również przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po zalaniu należy taki palnik rozebrać na części pierwsze i umyć każdy element. Po umyciu dyszy element należy przetkać wykałaczką lub drucikiem. Ruszty palnika najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Wielu producentów oferuje w płytach gazowych ruszty, które z powodzeniem można myć w zmywarce. To bardzo wygodnie rozwiązanie. Po umyciu wszystkich elementów należy je wysuszyć i zamontować na miejsce. W wypadku płyt typu domino zasada jest podobna. Płytę teppan yaki czyści się podobnie jak tradycyjne modele ze stali. Najlepiej zrobić to środkiem do stali szlachetnej lub delikatnym detergentem z letnią wodą. W zależności od powierzchni płyty możemy korzystać z różnych środków – od mleczek po spraye do szkła.

FRANKE FHCR 301 1TC HE BK C

SAMSUNG. Piekarniki Dual Cook Steam

W trosce o komfort, zdrowie i spójną aranżację przestrzeni

Samsung to ekspert w dziedzinie nowoczesnych rozwiązań, które poprawiają komfort życia codziennego konsumentów, a także zachwycają swoją funkcjonalnością oraz wyjątkowym designem. Teraz producent rozszerza swoją ofertę o nowe linie piekarników parowych do zabudowy Dual Cook Steam.

Tym, co wyróżnia nowe piekarniki parowe Samsung, jest technologia Dual Cook Steam, która pozwala na jednoczesne przygotowanie zdrowych dań na parze i potraw w piekarniku przy użyciu różnych ustawień – trybu, czasu i temperatury – bez mieszania się zapachów. Modele z nowego portfolio marki Samsung rewolucjonizują nie tylko codzienne gotowanie, ale także dostosowują się do najbardziej nieszablonowych projektów wnętrz.

Premierowa linia energooszczędnych piekarników do zabudowy Samsung to m.in. piekarniki Dual Cook oraz Dual Cook Flex z opcjami parowymi. Urządzenia wyposażono w zupełnie nowe rozwiązania, zapewniające wyjątkowe efekty pieczenia. Piekarniki Dual Cook Steam pozwalają na korzystanie z komory piekarnika w 8 różnych konfiguracjach, które umożliwiają przygotowanie smacznych, różnorodnych dań przy pomocy termoobiegu, grilla oraz kilku trybów parowych, w tym funkcji gotowania na parze w specjalnym naczyniu. Co więcej, producent wprowadził dodatkowo nowe funkcje, poprawiające smak przyrządzanych potraw. Jedną z nich jest funkcja Air Sous Vide, która zapewnia jeszcze bardziej precyzyjne pieczenie produktów zapakowanych próżniowo w niskiej temperaturze przez długi czas przy zachowaniu większej ilości wartości odżywczych oraz naturalnej struktury dania i poprawę smaku potrawy. Drugą z kolei jest funkcja Air Fry, która zapewnia efekt chrupiących i soczystych dań smażonych w głębokim tłuszczu w wersji light, upieczonych za pomocą gorącego powietrza na specjalnej tacy, z dodatkiem niewielkiej ilości tłuszczu.

Piekarniki różnią się rodzajem wyświetlacza oraz kolorystyką, dzięki czemu użytkownik może dobrać model do swoich indywidualnych potrzeb i oczekiwań. Harmonijny, prosty projekt, na który składają się przyciemnione szkło szyby piekarnika, czarny satynowy uchwyt i kilka rodzajów wykończenia, to idealna kompozycja do każdej zabudowy meblowej. Dzięki możliwości wyboru koloru wykończenia piekarniki z nowej linii stają się integralną częścią wnętrza, w którym zostaną umiejscowione. Wśród premierowych urządzeń znajdziemy również te bezuchwytowe, z automatycznie otwieranymi drzwiami Sense to Open, do których otwarcia wystarczy jedno dotknięcie przycisku na panelu sterowania. Piekarniki wyposażono dodatkowo w komfortowe udogodnienia, takie jak płynnie i cicho zamykające się drzwi, funkcję czyszczenia pirolitycznego, katalitycznego oraz parowego, a także nowoczesny i intuicyjny w obsłudze panel z wyświetlaczem LCD. Rozwiązania zaproponowane przez markę Samsung zwiększą komfort gotowania, dzięki połączeniu urządzenia z aplikacją SmartThings. Aplikacja wspomaga użytkownika w procesie przyrządzania potraw oraz rekomenduje wyjątkowe przepisy, a także umożliwia zdalne sterowanie piekarnikiem. Premierowe urządzenia wyposażone zostały również w nowatorskie rozwiązanie w postaci kamery AI Pro Cooking, która nie tylko daje możliwość zajrzenia do piekarnika, ale również umożliwia nakręcenie 10-sekundowego film poklatkowego z całego procesu pieczenia. Ponadto kamera AI Pro Cooking rozpoznaje produkt umieszczony w komorze piekarnika i na tej podstawie proponuje ustawienia trybu pieczenia.

Gotuj zdrowo
#LikeABosch

BOSCH
Technologia bliżej nas

Zostań mistrzem zdrowej kuchni korzystając z wszechstronnego piekarnika z parowarem. Funkcje **PerfectBake** i **PerfectRoast** pomogą Ci upiec znakomite ciasta i mięsa, a na parze przyrządzisz smakowite, lekkie dania pełne witamin. **www.bosch-home.pl**

PerfectBake
Dba za Ciebie o najlepszy rezultat pieczenia.

NOWOŚCI

BOSCH. Chłodziarka do zabudowy KIR41NSE0

Praktyczna pojemność w zabudowie

Najnowszy model chłodziarki do zabudowy marki Bosch wyróżniają duża pojemność do przechowywania produktów oraz innowacyjny system, który utrzymuje stałą temperaturę w każdym zakamarku komory chłodzenia. Do tego urządzenie oferuje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi oraz specjalne strefy lokowania produktów spożywczych.

Jednodrzwiowa chłodziarka do zabudowy KIR41NSE0 marki Bosch wyposażona jest w nowoczesny system AirFlow, który dba o odpowiednią temperaturę wewnątrz komory chłodzenia. Nierównomierne chłodzenie w lodówce może znacząco wpłynąć na smak i trwałość produktów. Dzięki funkcji Eco Airflow wilgotność i temperatura są równomiernie rozłożone w całym obszarze chłodzenia, co pomaga dłużej zachować smak i świeżość produktów, które są przechowywane w jego wnętrzu. Komfortowe przechowywanie produktów zapewniają wewnętrzne półki oraz pojemniki, a także balkoniki na drzwiach. Przechowywanie warzyw i owoców jeszcze nigdy nie było tak proste jak w chłodziarce do zabudowy KIR41NSE0. Podobnie jak w innych modelach tego producenta lodówka wyposażona jest w pojemnik MultiBox XXL, który oferuje mnóstwo przestrzeni do przechowywania świeżej żywności, takiej jak owoce i warzywa. Wnętrze komory chłodzenia jest bardzo dobrze widoczne dzięki zastosowaniu diod LED. Taka koncepcja oświetlenia zapewnia równomierne rozłożenie światła. Trwałe, energooszczędne diody LED automatycznie oświetlają wnętrze białym światłem oraz zapewniają komfortowe jasne, jednolite i nieoślepiające oświetlenie wnętrza. Model KIR41NSE0 marki Bosch wyposażony jest ponadto w praktyczną funkcję superchłodzenia, która aktywowana np. przed zrobieniem zakupów obniży temperaturę na krótki czas, aby świeże produkty mogły być przechowywane w odpowiednich warunkach. Temperaturę można obniżyć, naciskając przycisk (maksymalnie do 2 °C). Aby zapobiec nadmiernemu zużyciu energii, funkcja wyłącza się automatycznie po upływie około 6 godzin. Funkcjonalność lodówki dopełnia alarm otwartych drzwi. Wymiary lodówki wynoszą odpowiednio: 122,1 cm (wysokość), 54,1 cm (szerokość), 54,8 cm (głębokość), zatem jest odpowiednia do zabudowy w niszy o wymiarach nie mniejszych niż: 122,5 cm (szerokość), 56,0 cm (szerokość) i 55 cm (głębokość). Pojemność chłodziarki do zabudowy KIR41NSE0 marki Bosch wynosi 204 l.

GORENJE. Chłodziarkozamrażarka do zabudowy NRKI2181A1

System jonizacji i adaptacja do naszych potrzeb

Sprzęt chłodniczy coraz częściej i chętniej jest umieszczany w kuchennej zabudowie. Producenci w segmencie urządzeń chłodniczych do zabudowy oferują szereg udogodnień, które występują nie tylko w zakresie szeroko rozumianego montażu, ale przede wszystkim funkcjonalności. Taki sprzęt oferuje marka Gorenje, która wyposażyła najnowszy model – NRKI2181A1 w praktyczne i przydatne na co dzień funkcje.

Najnowszy model chłodziarkozamrażarki do zabudowy marki Gorenje wyróżnia przede wszystkim funkcjonalność. W jednej bryle znajduje się komora chłodzenia i zamrażania. Zamrażarka, zgodnie z upodobaniem użytkowników i najczęściej wybieranymi parametrami technicznymi, jest umieszczona w dolnej części urządzenia. Na szczególną uwagę w zakresie funkcjonalności zasługuje „inteligentny" system adaptacji o nazwie Adapttech, który dostosowuje funkcje lodówki do potrzeb użytkownika. System został zaprojektowany w celu utrzymania stałej temperatury w lodówce niezależnie od częstości otwierania drzwi. Co więcej, stale monitoruje on nawyki korzystania z lodówki przez domowników i zarządza temperaturą, aby zapobiec możliwym wzrostom temperatury i zapewnić długoterminową świeżość żywności. Urządzenie wyposażone jest w zaawansowany system wentylacji, który zachowuje tylko przyjemne zapachy wewnątrz komór. System ten wraz z dynamicznym chłodzeniem równomiernie rozprowadza zjonizowane powietrze i wyrównuje temperaturę w całej lodówce. Powietrze wzbogacone w jony ujemne naśladuje naturalny mikroklimat, który gwarantuje utrzymanie świeżości produktów spożywczych przez dłuższy czas. Oznacza to również, że dowolny rodzaj żywności umieszczony na dowolnej półce w lodówce będzie przechowywany w tej samej temperaturze.

Marka Gorenje w swoich lodówkach oferuje jedną z najlepszych szuflad na owoce i warzywa na rynku. Taka szuflada, o nazwie CrispZone, znajduje się również w najnowszym modelu NRKI2181A1. Jej zadaniem jest przedłużenie świeżości produktów dzięki niskiej temperaturze, automatycznej kontroli wilgotności, a także specjalnemu oświetleniu. Światło VitaLight podtrzymuje naturalny proces dojrzewania, a tym samym zachowuje witaminy, i powoduje, że świeżo zebrane lub zakupione owoce i warzywa dłużej pozostają świeże i chrupiące. Specjalny układ diod LED w szufladzie na warzywa, emitujących światło w kolorze niebieskim, białym i zielonym, sprawia że: światło niebieskie hamuje wzrost bakterii, zachowuje witaminę D i zapobiega brązowieniu. Z kolei światło zielone zachowuje witaminę C i wzmacnia efekt zapobiegania brązowieniu. Światło białe natomiast przedłuża fotosyntezę. Idealny poziom wilgotności w szufladzie utrzymuje funkcja SmartHumidity dzięki specjalnej membranie, która automatycznie odprowadza nadmiar wilgoci.
Całkowita pojemność użytkowa modelu NRKI2181A1 wynosi 248 l, z czego komora chłodzenia pomieści 180 l, a zamrażalnik 68 l żywności. Wymiary urządzenia wynoszą odpowiednio: 177,2 cm (wysokość), 54 cm (szerokość), 54,5 cm (głębokość).

Fot. Bosch

Praktyczne i komfortowe mrożenie szufladowe w zabudowie

Dzięki zamrażarkom możemy dłużej cieszyć się świeżością potraw, a te do zabudowy dodatkowo mogą być niemal niewidoczne w kuchennej aranżacji. Produkty w tego rodzaju urządzeniach przechowywane są najczęściej w szufladach, które pozwalają na posegregowanie mrożonek według preferencji i potrzeb użytkownika.

Coraz częściej decydujemy się za zabudowę kuchennych sprzętów. Dotyczy to już nie tylko płyty czy piekarnika, ale także sprzętów chłodniczych. O ile chłodziarkozamrażarka wydaje się naturalnym rozwiązaniem, o tyle warto wiedzieć, że możemy oddzielić chłodziarkę od zamrażarki i zainstalować dwa samodzielne urządzenia. Tym samym zyskamy większą przestrzeń do przechowywania produktów, a do tego mamy większe możliwości w zakresie praktycznego rozlokowania kuchennych sprzętów.

AMICA BZ2385.4DF

Ważna pojemność urządzenia

Tak jak chłodziarki czy chłodziarkozamrażarki, tak również zamrażarki do zabudowy charakteryzują się różną pojemnością, która związana jest z wymiarami urządzenia. Duże niosą ze sobą wiele korzyści. Przede wszystkim mamy więcej miejsca na produkty, i do tego produkty różnego typu i o różnej wielkości (wysokości, szerokości etc.). Jest to argument nieoceniony zwłaszcza dla dużych rodzin. Z kolei mniejsze zamrażarki łatwiej jest zmieścić w kuchennej zabudowie (np. niewielki model szufladowy można ulokować nawet pod kuchennym blatem).

GAGGENAU RF410304

Co to jest zdolność przechowywania?

W razie awarii zasilania lub usterki urządzenia duże znaczenie ma zdolność przechowywania produktów w zamrażarce. Parametr ten określa, przez ile godzin urządzenie może utrzymać niską temperaturę. Pod tym względem szczególnie brylują zamrażarki skrzyniowe. Niektóre modele mają zdolność przechowywania wynosząca nawet 76 godzin, a więc ponad 3 dni! Ze względów konstrukcyjnych nie należy oczekiwać takich wyników od modeli do zabudowy, choć na rynku jest jednak spora liczba urządzeń, które bez zasilania są w stanie utrzymać temperaturę nawet ok. 24 godzin. Daje nam to komfort i czas potrzebny do zapewnienia bezpieczeństwa przechowywanych produktów.

MIELE F 31202 Ui

Co to jest zdolność zamrażania?

Parametr ten mówi o tym, jaka jest maksymalna masa produktów, które zamrażarka jest w stanie zamrozić w ciągu doby. Jednostka miary to [kg/24 h] (kilogramy na dobę). Przy pomocy tego parametru łatwo możemy porównać wydajność konkretnych modeli zamrażarek. Dla osób przechowujących dużo mrożonych produktów jest to jeden z najważniejszych parametrów. W parze ze zdolnością zamrażania może iść funkcja szybkiego mrożenia, która w bardzo krótkim czasie obniża temperaturę w komorze zamrażarki, dzięki czemu nawet po włożeniu do niej dużej ilości nowych produktów temperatura w zamrażarce nie rośnie.

Energooszczędne oświetlenie

Producenci również w zamrażarkach stosują różnego rodzaju oświetlenie. Ze względu na mniejsze zużycie energii elektrycznej obecnie sięgają chętnie po panele LED-owe. Ich zastosowanie pozwala ponadto na uzyskanie równomiernego rozłożenia światła we wnętrzu komory zamrażania, bez nieprzyjemnego efektu oślepiania użytkownika. Oświetlenie LED może ponadto pozostać sprawne praktycznie przez cały okres eksploatacji urządzenia. Innowacyjne modele zamrażarek szufladowych do zabudowy mogą mieć zainstalowane LED-y także w komorach przeznaczonych do przechowywania warzyw i owoców. Diody, które się tam znajdują, emitują światło o odpowiednio dobranej barwie (najczęściej niebieskiej), co ma przedłużać świeżość produktów umieszczonych w szufladzie.

Zamrażarka do zabudowy w połączeniu z odpowiednio dobraną chłodziarką mogą stanowić zestaw, który będzie doskonałym odpowiednikiem lodówki typu side by side.

Fot. Miele

Cicha praca sprzętu

SIEMENS GI11VADE0

Parametr ten może być marginalizowany, zwłaszcza w modelach do zabudowy. W pewnych warunkach (kuchnia otwarta na salon) ma on jednak ogromne znaczenie. Warto pamiętać, że urządzenie, choć jest ciągle włączone, największy hałas emituje podczas wyrównywania temperatury wewnątrz. Producenci są tego świadomi, dlatego też emisja hałasu urządzenia jest przez nich często eksponowana jako konkretna zaleta. W stabilnej i cichej pracy pomagają nowe rozwiązania, np. No Frost, silnik inwerterowy itp.

Emitowany przez zamrażarki hałas o natężeniu ok. 40 dB(A) jest porównywalny do szumu wentylatora w komputerze, a więc niemal niesłyszalny. Trzeba pamiętać jednak, że wartość podana przez producenta na karcie produktu czy też etykiecie efektywności energetycznej to dźwięk badany laboratoryjnie, w ściśle określonych warunkach pomiarowych. Dlatego więc, aby sprzęt nie pracował o kilka decybeli głośniej w domu, dużą wagę trzeba przywiązywać do prawidłowego montażu czy wypoziomowania nóżek. Urządzenia przeznaczone do zabudowy mają tę zaletę, że dzięki wmontowaniu ich w meble (zamaskowaniu ich) są mniej słyszalne.

Fot. Miele

Fot. Gaggenau

Gorenje oferuje mrożenie w rozmiarze XXL

Fot. Gorenje

Marka Gorenje ma w swojej ofercie zamrażarkę skrzyniową do zabudowy, którą cechują specjalna szuflada XXL Spacebox i nowoczesny silnik inwerterowy. Producent zapewnia, że szuflada XXL Spacebox idealnie nadaje się do przechowywania dużych pojemników czy porcji żywności, takich jak np. cały indyk. Silnik inwerterowy z kolei zapewnia cichą pracę sprzętu, a dodatkowo jest trwalszy i zużywa mniej energii w porównaniu z kompresorami konwencjonalnymi. Niewątpliwą zaletą silnika inwerterowego jest to, że lepiej i szybciej dostosowuje się do zmian temperatury wewnątrz zamrażarki, na przykład po otwarciu drzwi, co oznacza mniejsze wahania temperatury i lepsze warunki przechowywania żywności. Model FNI5182A1 wyposażony jest ponadto w nowoczesne i energooszczędne oświetlenie LED w formie listwy. Statystycznie oświetlenie LED daje bardziej naturalne światło, które zapewnia wyraźnie lepszą widoczność, a tym samym również lepszą kontrolę nad zawartością półek. Zamrażarka do zabudowy Gorenje wyposażona jest w praktyczny system No Frost. Intensywny obieg chłodnego powietrza eliminuje wilgoć, co zapobiega gromadzeniu się szronu na żywności i lodu na ściankach wewnętrznych, a także utrzymuje zużycie energii na niskim poziomie. Dzięki temu pojemność użytkowa jest optymalnie wykorzystana, a rozmrażanie i czyszczenie wnętrza nie są już konieczne. Opakowania lub kawałki zamrożonej żywności nie przywierają do siebie, dzięki czemu żywność w zamrażarce pozostaje schludna i uporządkowana. Zamrażarka oferuje praktyczną funkcję FastFreeze, dzięki której zamrozimy żywność w temperaturze -24 °C, co zachowa w niej większość składników mineralnych. Po około 2 dniach funkcja jest automatycznie wyłączana, a temperatura w komorze zamrażarki powraca do ustawień początkowych. Nie musimy o tym pamiętać, ponieważ „inteligentne" czujniki sprawią, że funkcja zostanie włączona we właściwym czasie. Komfort użytkowania sprzętu zapewniają również nożycowe zawiasy, które umożliwiają przechowywanie cięższych przedmiotów na balkonikach drzwi, a także otwarcie drzwi pod kątem 115°. Pozwala to na bardziej przejrzysty układ wnętrza i sprawia, że wkładanie i wyjmowanie produktów z zamrażarki jest wygodniejsze, ponieważ drzwi nie będą się zamykały. Jeśli drzwi pozostaną niedomknięte, zawias naturalnie domknie je samoczynnie, aby oszczędzić energię.

Montaż, zawiasy i wentylacja

MIELE F 2812 Vi

Większość modeli do zabudowy umożliwia montaż drzwi tak, aby otwierały się na lewą lub na prawą stronę, zależnie od potrzeb użytkownika. Kierunek otwierania drzwi jest niezwykle istotny z uwagi na miejsce instalacji urządzenia w kuchennej zabudowie i późniejszy komfort korzystania z zamrażarki.

W wypadku zamrażarki do zabudowy bardzo istotną kwestią jest zapewnienie właściwego przepływu powietrza (cokół, kratki wentylacyjne). Źle wentylowane urządzenie niewłaściwie pracuje, a przy tym może zużywać znacznie więcej energii elektrycznej. Dobra wentylacja to podstawa prawidłowego funkcjonowania urządzenia. Nie wolno zakrywać otworów lub kratek wentylacyjnych. Szczeliny wentylacyjne muszą być zawsze odkryte.

W tradycyjnych urządzeniach chłodniczych system wentylacyjny umiejscowiony jest najczęściej z tyłu. Dla zapewnienia prawidłowego obiegu powietrza podczas zabudowywania takiego modelu niekiedy konieczna jest instalacja kratki wentylacyjnej pod urządzeniem. W niektórych modelach urządzeń chłodniczych system wentylacji znajduje się w podstawie i jest wówczas ukrywany za listwą dekoracyjną.

Prawidłowe przechowywanie w zamrażarce

Produkty tym dłużej zachowają swą świeżość, zapach i smak, im użytkownik bardziej zadba o optymalne warunki ich przechowywania. Ważne są segregowanie produktów, przygotowanie ich do mrożenia oraz układanie na odpowiednich półkach i w szufladach. Zasady te dotyczą wszystkich modeli, nawet jeśli wyposażone są w dynamiczne czy bezszronowe systemy chłodzenia. Niezmiernie ważne jest przy tym sortowanie i przygotowywanie do zamrażania produktów (np. blanszowanie). Przypomina nieco segregowanie ubrań do prania w pralce i w praktyce ma niebagatelne znaczenie. Nie mniej ważne jest stosowanie się do zaleceń producentów urządzeń chłodniczych. Nie lubimy tego, a to błąd. Bardzo często w instrukcji znaleźć możemy znakomite rady. Higieniczność mrożenia oraz zachowanie względów bezpieczeństwa są dziś bardzo ważne. Po pierwsze, nie należy zamrażać ponownie już lekko lub całkowicie rozmrożonych produktów. Można zamrozić je znowu dopiero po przygotowaniu (ugotowaniu lub usmażeniu). Zakupione mrożonki warto wkładać od razu do toreb termoizolacyjnych. Przedłużą one niską temperaturę produktów. Świeże produkty takie jak warzywa, owoce, krewetki, potrawy typu ravioli czy pierogi warto mrozić na najwyższej półce (tam panuje zwykle najniższa temperatura). Aby warzywa zachowały pełnię wartości odżywczych, przed zamrożeniem należy je blanszować (nie dotyczy to np. papryki, cukinii czy szparagów). Po włożeniu produktów do zamrażania warto włączyć funkcję szybkiego mrożenia. Średnio w ciągu 5 godz. produkty zamrożą się bez utraty witamin, smaku, wyglądu czy wartości odżywczych.

FRANKE FSDF 330 NF NE F

BOSCH GIV11AFE0

VESTFROST VR-BF27912H1S

Mrożenie a czas przechowywania żywności

O tym, jak bardzo przydatna jest zamrażarka w domu, nikogo nie trzeba przekonywać, chyba że należałoby wytłumaczyć jej użyteczność sceptykom mrożonek i miłośnikom zdrowej żywności. Jednak nawet dla nich kostka lodu dodana do szklanki świeżo wyciśniętego soku w upalny dzień to prawdziwe ukojenie. Jednak zanim włożymy cokolwiek do zamrażarki, warto zapoznać się z kilkoma ważnymi zasadami prawidłowego mrożenia, bowiem nie każdy zdaje sobie z tego sprawę, że nawet mrożonki mają swój okres przydatności do spożycia. Po pewnym czasie mrożone produkty mogą, niestety, się zepsuć, a na pewno stracić walory smakowe. Produkty takie jak ryby, wędliny, gotowe potrawy, ciasto oraz pieczywo nie powinny być zamrożone dłużej niż 6 miesięcy. Ser żółty, drób i mięso mogą być w komorze mrożenia do 8 miesięcy. Z kolei warzywa i owoce można mrozić nawet do 12 miesięcy.

Czy wszystko można mrozić?

Zamrażanie wstrzymuje rozwój i działanie drobnoustrojów powodujących psucie żywności i wywołujących zatrucia. Dzięki niskiej temperaturze znacznie zwalnia się przebieg reakcji chemicznych oraz procesów enzymatycznych i biochemicznych, jakie zachodzą w żywności niezamrożonej. Zamiana wody w lód przy jednoczesnym zwiększeniu stężenia substancji rozpuszczalnych stwarza warunki, w których drobnoustroje nie mogą się rozwijać. Zimno zamrażarki, choć w gospodarstwie domowym niezbędne, nie dla wszystkich rodzajów żywności jest wskazane. Dlatego też producenci żywności często informują na opakowaniach, w jakich warunkach powinien być przechowywany produkt.

Fot. Amica

Fot. Miele

Fot. Siemens

Praktyczny system No Frost

Urządzenia z systemem No Frost uważane są za bardziej zaawansowane technicznie w głównej mierze dlatego, że produkty, zarówno chłodzone, jak i nie, nie pokrywają się szronem ani nie przymarzają do siebie. Spowodowane jest to odprowadzaniem wilgoci z produktów na zewnątrz.

Modele wyposażone w ten system nie wymagają więc odszraniania, co wpływa na komfort ich użytkowania. Każde zaawansowane rozwiązanie ma jednak pewne niedogodności. Otóż długoterminowe przechowywanie produktów powoduje jednak ich wysychanie, dlatego zaleca się wkładać warzywa i owoce, a także mięso i ryby do pojemników.

Panele sterowania i zmiana parametrów

Dziś w nowoczesnych sprzętach chłodniczych coraz rzadziej spotkać możemy sterowanie mechaniczne. Zwykle było to pokrętło, które umożliwiało regulację temperatury, z jaką miało pracować urządzenie. Największą zaletą tego rozwiązania była łatwość obsługi, jednak nie dawało ono dużych możliwości w kwestii zarządzania pracą urządzenia. Podobnie jest z przyciskami mechanicznymi. Znacznie większe możliwości daje sterowanie elektroniczne, którego wyróżniamy dwa główne rodzaje. Pierwszy z nich to przełączniki współpracujące ze wskaźnikami diodowymi. Drugi to wykorzystanie wyświetlacza LCD, który może być umieszczony np. na drzwiach urządzenia. Jest to duża zaleta, ponieważ podczas regulacji parametrów nie trzeba otwierać lodówki, tym samym nie wpływamy na temperaturę jej wnętrza, a urządzenie oszczędza energię. W wypadku urządzeń do zabudowy takie rozwiązanie nie jest możliwe, ponieważ uniemożliwiałoby to zabudowanie frontu płytą meblową. W tego rodzaju sprzętach sterowanie jest zwykle ukryte wewnątrz urządzenia w jego górnych partiach. W nowoczesnych modelach znajdziemy też wyświetlacze.

MIELE 2672 Vi

Fot. Samsung

W zamrażarkach szufladowych do zabudowy dostępne są rozmaite segmenty do przechowywania żywności. Mogą to być półki, szuflady oraz duże boksy, w których bez trudu zmieścimy nawet duże porcje mięsa, pizzę czy tort.

Czyszczenie zamrażarki i świeżość produktów

Wnętrze zamrażarki to miejsce szczególne. Powinno być wyjątkowo czyste i zadbane, przechowujemy w nim bowiem produkty żywnościowe. Im bardziej higieniczne wnętrze urządzenia, tym żywność staje się zdrowsza i bezpieczniejsza, a samo urządzenie efektywniej i sprawniej pracuje. Warto więc zadbać zarówno o nas samych, jak i jakość oraz trwałość komór chłodniczych.

Przed czyszczeniem warto zadbać o bezpieczeństwo. Przed myciem czy konserwacją zamrażarki powinna ona zostać odłączona od zasilania elektrycznego. Po opróżnieniu urządzenia schłodzone lub zamrożone produkty należy włożyć do miski lub przechować w zimnym miejscu. Można również położyć na nich wkłady chłodzące, które przez kilka godzin utrzymają temperaturę. Gruntowne czyszczenie urządzenia jest okazją do posortowania wszystkich produktów pod kątem daty przydatności do spożycia. Długo przechowywane produkty warto wyrzucić, zwłaszcza kiedy nie wiemy, od jak dawna są mrożone. Produkty włożone do pojemników można przełożyć do woreczków foliowych, tak aby zwiększyć przestrzeń w urządzeniu. Ta prosta wskazówka okazuje się pomocna nie tylko w utrzymaniu, ale także w przedłużeniu czasu przechowywania niektórych produktów i efektywności urządzenia. Na koniec dokładnie myjemy całą komorę zamrażania oraz półki, szuflady i pojemniki. Wystarczą do tego ciepła woda, miękka ściereczka i delikatny detergent. W tym wypadku niezawodny będzie płyn do mycia naczyń, który doskonale radzi sobie z większością zabrudzeń pochodzących od żywności.

AMICA UZ133.4

Praktyczna konstrukcja podblatowa marki Vestfrost

Możliwości techniczne podblatowych zamrażarek do zabudowy, mimo mniejszej pojemności, nie odbiegają od standardowych modeli. Tego typu modele pozwalają na równie długie i wygodne przechowywanie żywności. Doskonałym tego przykładem jest model VR-BS14502M0 marki Vestfrost. Montaż zamrażarki w kuchennej zabudowie ułatwiają praktyczne zawiasy nożycowe. Użytkownicy docenią z pewnością również energooszczędność urządzenia. Model VR-BS14502M0 wyróżnia się ponadto cichą pracą. Poziom hałasu wytwarzany przez urządzenie nie powinien przekraczać 40 dB. Wnętrze zamrażarki skrywa łącznie 4 praktyczne szuflady (3 mniejsze i 1 dużą), które ułatwiają posegregowanie żywności. Temperatura zamrażarki regulowana jest mechanicznie – za pomocą pokrętła umieszczonego tuż nad drzwiami. Ta jednodrzwiowa zamrażarka ma pojemność 99 l. Wysokość, szerokość i głębokość urządzenia wynoszą odpowiednio 875, 540 i 545 mm. Model VR-BS14502M0 może stworzyć praktyczny tandem chłodniczy z dowolną chłodziarką do zabudowy, np. modelem BF-27952H0S marki Vestfrost. Łącząc pojemną chłodziarkę z zamrażarką do zabudowy nie tylko powiększymy przestrzeń do przechowywania żywności, ale także zapewniamy większą elastyczność aranżacji kuchennej.

Fot. Vestfrost

NOWOŚCI

FINLUX. Okap FE-60TSRAB

Klasyczna konstrukcja i duża wydajność

Do rodziny sprzętów gospodarstwa domowego marki Finlux dołączył nowy model okapu kominowego. Model FE-60TSRAB to duża wydajność pochłaniania, energooszczędne oświetlenie oraz klasyczne wzornictwo, pasujące do przestrzeni kuchennej utrzymanej w każdym stylu.

Marka Finlux, której właścicielem jest turecki koncern Vestel, nieustannie powiększa portfolio swoich produktów. Znajdują się w nim m.in. przystępne cenowo, a jednocześnie wydajne i ciekawe wzorniczo okapy przyścienne. Jedną z takich konstrukcji jest model FE-60TSRAB. Przyścienny, kominowy okap marki Finlux przyciąga uwagę klasycznym wzornictwem, które doskonale wpisuje się w rozmaite kuchenne trendy aranżacyjne. Dzięki czarnemu wybarwieniu i prostej konstrukcji będzie doskonale komponował się zarówno ze stylem skandynawskim, jak i rustykalnym czy loftowym. Dodatkowo czarny kolor obudowy kontrastuje ze srebrnymi detalami wykończenia mechanicznego panelu sterowania, który stanowią klasyczne przyciski. Okap FE-60TSRAB, w zależności od potrzeb użytkownika, a także możliwości instalacyjnych, może pracować zarówno w trybie wyciągu, jak i pochłaniacza kuchennych oparów. W zestawie znajdują się 2 filtry aluminiowe, odporne na korozję i przystosowane do wielokrotnego czyszczenia. Średnica otworu wylotu powietrza wynosi 15 cm. Aby korzystać z urządzenia w trybie pochłaniacza, konieczny jest zakup filtra węglowego. Urządzenie oferuje 3 poziomy prędkości. Maksymalna wydajność modelu FE-60TSRAB w trybie standardowym wynosi 410 m^3/h. Poziom hałasu na trzecim, najwyższym dostępnym poziomie prędkości wynosi 67 dB. Okap doskonale doświetla przestrzeń nad płytą i stanowi dodatkowe źródło światła w kuchni. W tym modelu zastosowano energooszczędne oświetlenie LED 2 × 3 W. Urządzenie ma 60 cm szerokości, a więc jego montaż będzie możliwy zarówno w dużych, jak i mniejszych kuchniach.

SHARP. Płyta indukcyjna KH-6I46CS00-EU

Wiele możliwości w standardowym wymiarze

Sharp oferuje nowy model płyty indukcyjnej z aż 8 polami grzejnymi o mocy 900/1200 W każde. Urządzenie charakteryzuje się standardowymi wymiarami, a oferuje wiele możliwości łączenia pół oraz zapewnia komfort gotowania dzięki zastosowaniu szeregu nowoczesnych i praktycznych funkcji dodatkowych.

Nowa płyta indukcyjna Sharp KH-6I46CS00-EU to aż 8 pół grzewczych z szeregiem możliwości łączenia ich w większe strefy gotowania. Producent wyposażył urządzenie w funkcję CookBridge, dzięki której garnki można ustawiać w dowolnej konfiguracji w ramach określonych stref indukcyjnych. Zatem przez proste połączenie stref użytkownik ma możliwość stworzenia bardzo rozległej strefy, odpowiedniej dla dużych garnków i patelni. Oszczędność czasu podczas podgrzewania czy gotowania zapewnia funkcja InductionBoost, która w kilka sekund pozwoli osiągnąć maksymalną temperaturę dla przygotowywanych potraw. Model KH-6I46CS00-EU wyposażony jest dodatkowo w praktyczną funkcję AutoHeat, która oferuje predefiniowane programy gotowania, podczas których automatycznie ustawiana jest optymalna temperatura, np. do zagotowania wody, topienia czekolady czy smażenia. Nie trzeba się również martwić, gdy odchodzi się od kuchenki i przerywa na chwilę gotowanie. Rozwiązaniem jest Stop&Go, czyli zapauzowanie wszystkich stref płyty. Funkcja zapamięta wszystkie programy dla poszczególnych stref i po ponownym naciśnięciu przycisku Stop&Go przywróci wcześniejsze ustawienia. Sterowanie płytą odbywa się za pomocą czytelnego panelu dotykowego, na którym dostępne są wszelkie możliwości programowania, w tym regulacja mocy każdego pola grzewczego aż na 9 poziomach.

Tym, co wyróżnia płyty grzewcze marki Sharp, jest klasyczny design. Również najnowszy model KH-6I46CS00-EU odznacza się elegancką, czarną powierzchnią ze szkła ceramicznego, które dla bezpieczeństwa, ale również estetyki wykonania, wykończone jest metalową ramką. Cała powierzchnia płyty jest bardzo łatwa do utrzymania w czystości. Dodatkowe bezpieczeństwo użytkowania zapewnia specjalna blokada rodzicielska. Wymiary płyty wynoszą odpowiednio: 59 cm (szerokość) i 52 cm (głębokość).

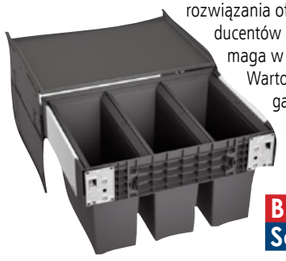
Skuteczne zarządzanie odpadami

Fot. Blanco

Świadomość ekologiczna społeczeństwa stała się obecnie bardzo ważnym aspektem życia. To, w jaki sposób wykonujemy proste czynności, takie jak zakupy, gotowanie, zmywanie naczyń, ma ogromny wpływ na otaczający nas świat. Ważną kwestią jest przy tym segregowanie śmieci w domu i wyrzucanie ich do odpowiednio oznakowanych pojemników.

Odpowiednio dopasowane do kuchennej zabudowy selektory odpadów pozwalają zaaranżować w domu praktyczną i funkcjonalną strefę zarządzania odpadami. Segregując śmieci, nie tylko zachowujemy porządek, ale przede wszystkim dbamy o środowisko. Odpowiedzią na potrzebę świadomego i wygodnego zarządzania odpadami w domowej przestrzeni są rozmaite rozwiązania oferowane przez producentów sprzętu, który wspomaga w tym użytkowników. Warto też dodać, że segregacja i zarządzanie odpadami są regulowane prawnie i dotyczą nie tylko przedsiębiorstw, ale również osób fizycznych. Jednym słowem – wszystkich. Podstawą prawną w tym zakresie jest przyjęty 1 lipca 2017 r. Jednolity System Segregacji Odpadów (JSSO), który obowiązuje w całej Polsce. Tego typu rozwiązanie w Unii Europejskiej zaczęto wprowadzać już w 2013 r. Doskonale sprawdza się ono m.in. w Niemczech czy w Szwecji.

FRANKE
Cube 10



BLANCO
Select II 60/3

Świadoma segregacja odpadów, czyli co?

Zgodnie z obowiązującymi zasadami, które regulują i narzucają obecnie obowiązujące akty prawne, segregacji odpadów podlegają wszystkie „śmieci", których pozbywamy się z domu czy mieszkania i które umieszczamy w koszu na śmieci. Dotyczy to zarówno domowego miejsca składowania odpadów, czyli zwykle kosza na śmieci umiejscowionego pod zlewem, jak i dużego kontenera na osiedlu, stojącego w wydzielonej strefie. Upraszczając, regulacje prawne w tym zakresie nakazują, abyśmy wszystkie odpady gromadzili osobno, biorąc pod uwagę np. materiał, z którego zostały wykonane, możliwość recyklingu, a także biodegradowalność. Zatem osobno powinniśmy gromadzić odpady szklane, metale i tworzywa sztuczne oraz plastik, papier i wszelkie odpadki pochodzące z żywności. Wiąże się to z wdrożeniem innowacyjnego systemu gospodarowania odpadami, który powstał z myślą o środowisku, a w konsekwencji także o nas samych. Segregacja odpadów ułatwia późniejszy proces ich recyklingu. Dzięki temu łatwiej jest odzyskać niezbędne surowce i wykorzystać je ponownie do produkcji, np. nowych urządzeń codziennego użytku. Zmniejszamy w ten sposób również ilość śmieci, które mogą zanieczyszczać okoliczne rzeki, jeziora czy lasy. Odpowiednio segregując odpady, przyczyniamy się też do ograniczania wydobycia nowych surowców, a więc minimalizujemy negatywny wpływ tego typu działań na środowisko naturalne. Globalna segregacja śmieci wymusza również na nas stosowanie rozwiązań domowych w tym zakresie. Na takie rozwiązania możemy liczyć u producentów, którzy specjalizują się w tego typu sprzęcie.

FRANKE
Cube 30

BLANCO
Botton Pro

FRANKE
Sorter Garbo 45-2

Fot. Alveus

Fot. Blanco

Wszyscy jesteśmy odpowiedzialni za środowisko

Świadomość ekologiczna jest bardzo ważna, a za sprawą rozmaitych akcji edukacyjnych, prowadzonych już w przedszkolach, wciąż rośnie. Degradacja środowiska i straty w tym zakresie są już bardzo duże, a powrót do stanu pierwotnego w zasadzie niemożliwy. To, co możemy zrobić, nie tylko jako społeczeństwo, ale przede wszystkim, jako jednostki, to z pozoru błahe rzeczy i czynności, ale warto od nich zacząć.

To, w jaki sposób wykonujemy codzienne czynności i co przekazujemy dzieciom, ma ogromny wpływ na środowisko. Zakupy nośmy w płóciennych torbach biodegradowalnych, zrezygnujmy z plastikowych słomek i lunchboksów. Nie marnujmy wody! Jak to zrobić? Wystarczy wcielić w życie kilka prostych nawyków: wybierać prysznic zamiast wanny, myć naczynia w zmywarce, a nie ręcznie. Ważną kwestią jest przy tym segregowanie śmieci w domu i wyrzucanie ich do odpowiednio oznakowanych pojemników.

BLANCO
Botton II 30/2

Domową segregację śmieci wspomagają tak zwane systemy segregacji. Oferowane są w różnych rozmiarach i mają różne przeznaczenie. Do niedawna nie były popularnym sprzętem domowym. Obecne coraz więcej producentów ma je w ofercie, a są również i tacy, którzy produkują wyłącznie te rozwiązania. Są to między innymi selektory do szafek z wysuwanymi lub odchylanymi drzwiczkami. Sortowniki i szuflady organizacyjne można bez problemów zainstalować w kuchennej zabudowie. Co więcej, nierzadko są również dostępne w zestawach z kompatybilnym zlewozmywakiem, który skonstruowany jest w taki sposób, że ma centralnie umieszczoną komorę ze specjalnym wkładem na odpadki. Dzięki temu obieramy i kroimy produkty na desce, następnie jednym ruchem ręki przesuwamy resztki do pojemnika będącego elementem systemu sortującego.

FRANKE
Sorter Mini

Selektor odpadów „uszyty" na miarę potrzeb

ALVEUS
Bio Waste

Odpowiednio dobrany selektor odpadów może skutecznie ułatwić prace kuchenne. Przede wszystkim powinien być dopasowany do szerokości szafki, w której ma zostać zainstalowany. Najczęściej jest to szafka kuchenna, nad którą w blacie zamontowany jest zlewozmywak. Klasyczne wieloelementowe selektory mają najczęściej szerokość od 30 do 60 cm, choć pojedyncze kosze mają znacznie mniejsze gabaryty. Dobierając selektor pod względem wymiarów, pamiętajmy też o innych urządzeniach czy instalacji hydraulicznej, która może ograniczać jego gabaryty. Pod kuchennym zlewem często instalujemy np. podgrzewacze czy filtry do wody. Trzeba wówczas iść na kompromis i wykorzystać np. selektory o nieco mniejszej głębokości.

Fot. Blanco

W zależności od modelu sorter możemy zintegrować z frontem szafki lub ukryć za odchylanymi na bok drzwiami.

Kolejną ważną kwestią jest sposób korzystania z selektora. Możemy wybrać konstrukcję zintegrowaną z frontem, którą wystarczy wysunąć, podobnie jak dużą szufladę, lub

Franke z wszechstronnym systemem Sorter

Szwajcarska firma Franke, producent urządzeń i wyposażenia kuchni, oferuje system Sorter, który pozwala na komfortowe i higieniczne segregowanie domowych odpadów. Pojemniki do sortowania odpadów są wykonane z antyseptycznego materiału pochodzącego z recyklingu, który redukuje rozwój bakterii nawet o 99 proc. System dostosowany jest do szafek o szerokości 45 i 60 cm z wysuwanym frontem. W systemie Sorter dostępne są 4 modele, w których możemy segregować do 4 typów odpadów. Model Sorter 300-45 Duo oraz Sorter Garbo 45-3 przeznaczone są do montażu w szafce o szerokości nie mniejszej niż 45 cm. Ostatnia cyfra w nazwie modelu oznacza liczbę dostępnych pojemników, a tym samym możliwość segregacji 2 lub 3 typów odpadów. To samo dotyczy modeli Sorter Garbo 60-2 oraz Sorter Garbo 60-3. Te urządzenia z kolei są przeznaczone do montażu w szafce o szerokości nie mniejszej niż 60 cm. Systemy Sorter wyróżnia komfort pracy. Przemyślana konstrukcja wyposażona w samodomykacze i możliwość precyzyjnej regulacji instalacji znacznie ułatwiają usuwanie odpadów. Co więcej, sortery wyposażone są w pojemniki zbiorcze wykonane z dobrej jakości, łatwego w czyszczeniu i antyseptycznego tworzywa sztucznego pochodzącego z recyklingu. Indywidualnie dopasowane do potrzeb modułowe pojemniki i możliwość elastycznego rozmieszczenia ułatwiają oddzielenie odpadów organicznych, metali, papieru i plastiku.

Fot. Franke

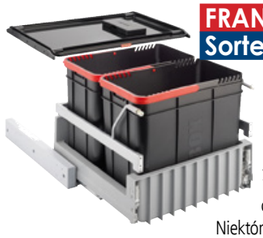
SELEKTORY

Fot. Blanco

Fot. Franke

Na instalację sortera odpadów wykorzystywana jest najczęściej przestrzeń pod zlewozmywakiem kuchennym.

Fot. Blanco



FRANKE
Sorter 300-45 Duo

zdecydować się na klasycznie odchylane na bok drzwi, po otwarciu których uzyskujemy dostęp do komór systemu selekcji odpadów kuchennych.

Niektóre modele mają nawet specjalnie wyprofilowane, skierowane do wewnątrz pojemników obramowania, które sprawiają, że odpady na pewno znajdą się w środku pojemnika. Pojemniki mogą być też wyposażone w specjalne elementy mocujące worki na śmieci i praktyczne uchwyty.

Wybieramy sorter – na co zwrócić uwagę?

Przy wyborze selektora niezwykle ważnym parametrem jest liczba dostępnych koszy na odpady. Różnorodność dostępnych na rynku modeli w tym zakresie jest bardzo duża. Dostępne są konstrukcje z jednym, dwoma, trzema, a nawet czterema koszami. Różne są też ich pojemności. Powinniśmy dobrać taki system, który będzie najlepiej odpowiadał temu, w jaki sposób w gospodarstwie domowym sortujemy odpady i ile miejsca potrzebujemy na poszczególne ich rodzaje – szkło, tworzywa sztuczne, papier i bioodpady.

Warto zwrócić uwagę także na dodatkowe akcesoria i rozwiązania, które zwiększą komfort korzystania z selektora. Pozwalają one np. na przechowywanie przyborów do mycia naczyń. Mogą to być różnego typu pojemniki, szuflady organizacyjne czy specjalne systemy montażowe ułatwiające wysuwanie zestawu do segregacji.

Odpady typu bio – co z nimi robić?

Elementem domowego systemu segregacji odpadów może być specjalny kompostownik. Możemy odkładać w nim np. obierki, a przygotowany dzięki temu nawóz możemy wykorzystać w ogrodzie, w naturalny sposób wspomagając wzrost pielęgnowanych tam roślin. Należy jednak pamiętać, że nie wszystkie odpady nadają się do kompostowania. Nie należy kompostować np. gotowanych resztek, a także kości czy resztek mięsa.

Kompostowniki przeznaczone do użytku domowego mają najczęściej specjalne półki, na których układamy odpadki. Do przygotowania kompostu powinniśmy wykorzystać dodatkowo np. specjalny preparat probiotyczny. Taki kompostownik możemy trzymać np. na balkonie.

BLANCO
Select 50/2

Systemy do bioodpadów

Innym doskonałym sposobem na pozbycie się tych resztek jest instalacja młynka. Póki co ten sprzęt dopiero wkracza do naszych kuchni, niemniej cieszy się coraz większym powodzeniem. Młynek na bioodpady, czyli tak zwany rozdrabniacz, po zainstalowaniu podłączany jest do sieci elektrycznej za pomocą uziemionego przewodu. Możemy do niego wrzucać rozmaite miękkie odpadki organiczne, takie jak obierki warzyw oraz owoców, niewielkie kostki i chrząstki, zwłaszcza drobiowe, ości ryb, skorupki jaj, fusy od herbaty i kawy oraz resztki jedzenia, pozostające na talerzach czy w garnkach z poprzedniego dnia. Zamiast wrzucać je do worków i zbierać, pozbywamy się ich niemal w momencie powstania. Nie wszystko jednak da się bezpiecznie „przemielić" tak, żeby nie zniszczyć urządzenia. Doskonałym uzupełnieniem młynka pozostaje więc odpowiedni sorter na odpadki.

BLANCO
Flexon II Low 90/4

Praktyczne rozwiązania kompleksowe

Ciekawym rozwiązaniem kompleksowym w zakresie domowego zarzadzania odpadami jest nowoczesny zestaw Blanco Unit. Blanco to niemiecka firma z ponad 95-letnim doświadczeniem, specjalizująca się w wytwarzaniu dobrej jakości zlewozmywaków, baterii kuchennych, selektorów oddpadków i akcesoriów. Oferowany przez tego producenta zestaw tworzy praktyczny pakiet urządzeń niezbędnych w każdej nowoczesnej kuchni. Ponad 90 proc. wszystkich nowych budynków wyposażonych jest w kuchnie otwarte na salon, jadalnię lub inne pomieszczenie. Nierzadko kuchnia jest częścią jednej, spójnej wizualnie przestrzeni, w której domownicy spędzają większość czasu. W takim wypadku ważne jest, żeby wszystkie elementy, zarówno wystroju, jak i urządzeń niezbędnych w kuchni, pasowały do siebie. Stylistyka i wzornictwo to jedno, ale przede wszystkim w kuchni liczy się funkcjonalność. Odpowiednio dobrane zlewozmywak, bateria i system segregacji odpadów świetnie ją uzupełnią. Z zestawem Blanco Unit otwarta kuchnia staje się funkcjonalna i piękna wizualnie. Zestaw Blanco Unit został zaprojektowany i opracowany tak, aby bez problemu zmieścić się w projekcie zabudowy kuchennej, a przy tym w pełni zagospodarować cenną przestrzeń. To nie tylko wygodne miejsce przygotowywania produktów do posiłków czy zawsze świeża woda, ale również selekcja odpadów zgodnie z najnowszymi rekomendacjami.

FRANKE
Cube 134.0055.288

Komora MARIS z Fragranitu+ pojemna, trwała, higieniczna

SPEKATAKULARNIE DUŻA

Komory Franke Maris wykonane z Fragranitu+ zaskoczą Cię pojemną komorą, która pomieści nawet blachę z piekarnika, spore patelnie lub garnki.

Modele z tej linii zapewniają dużą przestrzeń do pracy, a tym samym komfort i porządek w kuchni. Dzięki zastosowaniu materiału Fragranit+ są niezwykle trwałe, a technologia Sanitized® z dodatkiem jonów srebra ogranicza rozwój bakterii i drobnoustrojów.
Odkryj pełen asortyment na stronie www.franke.pl

FRANKE

KÄRCHER

WOW! CIESZ SIĘ ŻYCIEM PEŁNĄ PARĄ.

Bakterie wyparowują i to dosłownie, gdy korzystasz z funkcjonalnej parownicy Kärcher SC EasyFix. Wyczyścisz nią wszelkie wodoodporne powierzchnie w domu – całą kuchnię i łazienkę a także podłogi. Więcej informacji na **karcher.pl**