

INFOPRODUKT

AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 5/2023 maj

ISSN 2719-7271

Cena: 4,49 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

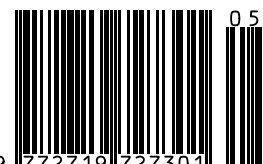
Amica
for living

Temat numeru!

Płyty elektryczne ceramiczne

Szufłady grzewcze i do sous vide

Zlewozmywaki stalowe



Ciarko
z nowymi planami
i inwestycjami

Grupa BSH
podsumowuje
2022 rok

Amica prezentuje
inteligentne algorytmy
gotowania

Miele.
Nowe piekarniki
Discovery



Fot. Amica

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Firma Ciarko

Nowe plany i inwestycje.

Amica prezentuje

Inteligentne algorytmy gotowania.

Grupa BSH

Podsumowuje wyniki z 2022 r.

Płyty elektryczne ceramiczne

4 Zasilanie elektryczne i łatwa kontrola nad procesem gotowania to główne zalety tych sprzętów. **12**

Szuflady grzewcze i do sous vide

4 Urządzenia do zabudowy oferujące rozmaite zastosowania są coraz chętniej wybierane przez użytkowników. **22**

Zlewozmywaki stalowe

10 Stal, pomimo zmieniających się trendów wnętrzarskich, wciąż jest popularna w kuchni. **28**

Okapy

wyspowe

To jedne z najbardziej zaawansowanych technicznie oraz ciekawych wzorniczo urządzeń pochłaniania kuchennych oparów.

Chłodziarki

i chłodziarkozamrażarki

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

Zlewozmywaki

ceramiczne

Podpowiadamy, czym charakteryzują się tego typu modele i na co zwrócić uwagę przy wyborze ceramicznego zlewozmywaka i baterii.

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, maj 2023

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN: 2719-7271

Numer wydania:

Nr 5, maj 2023

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



Kuchnia w stylu retro

Marzysz o kuchni rodem z amerykańskich filmów lat 50., ale z drugiej strony potrzebujesz nowoczesnych i funkcjonalnych urządzeń? Nasza linia retro to synergia najnowszych technologii i ponadczasowego designu idealna do nietuzinkowych wnętrz.

- Kolorystyka dopasowana do każdej kuchni.
- Dbłość o detale.
- Nowoczesne rozwiązania technologiczne.

Wybierz swoje modele z kolekcji retro i dodaj swojej kuchni sznytu z dawnych lat.

amica.pl



Ciarko

Nowe plany i inwestycje

Od dramatycznego pożaru w czerwcu ubiegłego roku minęło niespełna 10 miesięcy. W tym czasie nasz największy producent okapów przywrócił w pełni produkcję i ma na koncie nowe, wartościowe inwestycje oraz realizuje plany, dzięki którym z nadzieją patrzy w przyszłość.

W czerwcu 2022 r. w pożarze fabryki Ciarko w Sanoku uciepiała znaczna część zakładu. Żywioł najpierw oparował małą lakiernię, a następnie rozprzestrzenił się na halę montażową. Wysiłkiem straży pożarnej oraz załogi udało się uratować przed zniszczeniem niemal cały park maszynowy, główną lakiernię oraz mniejszą halę montażową. Ocalała także dokumentacja techniczna niezbędna do wytwarzania okapów. Były to kluczowe elementy do zachowania ciągłości produkcyjnej. Już w lipcu ubiegłego roku firma powróciła do regularnej produkcji i systematycznej realizacji zamówień, ale na tym nie koniec. Zapal i motywacja zarządu spółki w usuwaniu skutków żywiołu, a także pełna mobilizacja pracowników sprawiły, że producent okapów z Sanoka nadal się rozwija. Jeszcze z końcem ubiegłego roku zakład został rozbudowany, a wewnętrzny Dział Wdrożeń zasilony dodatkową osobą na stanowisku kierowniczym. Z kolei hala produkcyjna została wyposażona w najnowszej generacji, energooszczęd-



ny i niemalże bezobsługowy laser tnący. Nowe urządzenie jest trzykrotnie szybsze od poprzedniego modelu, co daje duże możliwości w zakresie usprawnienia, a także przyspieszenia produkcji urządzeń kuchennych.



Wraz z początkiem 2023 r. w fabryce Ciarko rozpoczęły działalność nowa hala montażowa oraz magazyn wyrobów gotowych o łącznej powierzchni 1500 m². Obie te powierzchnie powstały w miejscu hal zniszczonych w wyniku ubiegłorocznego pożaru. Kolejną inwestycją jest nowa lakiernia Ciarko. To w pełni wyposażona, wydzielona od głównego budynku jednostka produkcyjna o powierzchni blisko 300 m², w której pracownicy wykonują zlecone realizacje w systemie dwuzmianowym. Tak sprawne i szybkie uporanie się z krytycznym wydarzeniem w działalności firmy potwierdza jej ogromną siłę i determinację. Właściciela, Ryszarda Ziarki, nie opuszcza przy tym entuzjazm i już analizuje koncepcje realizacji kolejnych inwestycji. Przykre wydarzenia mające miejsce w 2022 r. nie tylko odnowiły firmę i przyspieszyły wiele inwestycji, ale i tchnęły ogromną energię w sanoczną spółkę i jej zespół.

Franke

Łączy kompetencje w Europie

Franke Home Solutions, oddział Grupy Franke, w celu wzmocnienia silnej pozycji na rynku, modyfikuje swoje portfolio produktów i konsoliduje kompetencje zakładów produkujących zlewozmywaki ze stali szlachetnej w Europie. W tym celu zakład Franke we włoskim Peschiera del Garda stanie się w perspektywie średnioterminowej centralnym miejscem produkcji zlewozmywaków stalowych.

W celu wzmocnienia przedsiębiorstwa przewidziane są znaczące inwestycje. W związku z tym planowane jest zaprzestanie polskiej produkcji w Sękocinie Nowym i niemieckiej w Bad Säckingen. Natomiast w Szwajcarii, w siedzibie Franke, w miejscowości Aarburg, powstanie centrum kompetencyjne komór i blatów ze stali szlachetnej. Stworzy to warunki do projektowania i wytwarzania dobrej jakości produktów do kuchni i zapewni spółce przewagę konkurencyjną. Wizją Franke Home Solutions jest obecność co najmniej jednego produktu Franke w każdym gospodarstwie domowym. Żeby to osiągnąć, oddział dąży do wzrostu szybszego niż rynek. Siłą napędową jest dynamiczna, wydajna i solidna organizacja, która tworzy atrakcyjne i innowacyjne produkty w segmencie średnim i wysokim oraz utrzymuje globalną konkurencyjność. Strategia ta jest konsekwentnie wdrażana w ostatnich latach na całym świecie.

W ramach tej strategii firma postanowiła wzmocnić swoją obecność we włoskim Peschiera del Garda, przekształcając Franke S.p.A. w centrum kompetencji i centralny zakład produkcyjny zlewozmywaków ze stali szlachetnej w regionie EMEA. W przyszłości we Włoszech będzie produkowana nowa generacja produktów premium do kuchni. Żeby było to możliwe, Franke zainwestuje około 80 mln euro w technologię, automatyzację, cyfryzację i zrównoważony rozwój fabryki w Peschiera del Garda. Planowane jest zaprzestanie produkcji zlewozmywaków ze stali szlachetnej w niemieckim zakładzie w Bad Säckingen. Zamknięcie produkcji wpłynie na około 30 miejsc pracy, które ulegną wewnętrznym przeniesieniom lub redukcji. Produkcja zlewozmywaków ze stali szlachetnej w Polsce w Sękocinie Nowym również zostanie wygaszona. Redukcja zatrudnienia nastąpi w jak najbardziej odpowiedzialny społecznie sposób i w uzgodnieniu z ra-



dą pracowniczą. Polska pozostaje strategicznym rynkiem dla Franke. Szwajcarski Aarburg stanie się centrum kompetencji w zakresie produkcji komór i blatów ze stali szlachetnej. Aby zapewnić długoterminową konkurencyjność, zakład będzie doinwestowywany w dalszym okresie. Stała optymalizacja stworzy wartość dodaną dla wszystkich interesariuszy w perspektywie średnio- i długoterminowej. Klienci skorzystają z dostosowanego portfolio produktów i zoptymalizowanych procesów, a także z połączenia sił, na przykład dzięki szybszym i wydajnym procesom dostaw.



Okap przyścienny **Monogram**
Doda Twojej kuchni wdzięku!

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

 **CIARKO**[®]
DESIGN

IFA 2023

Nowe wydarzenia dla odwiedzających

Odwiedzający tegoroczne targi IFA, podobnie jak w latach ubiegłych, mogą spodziewać się niezapomnianych wrażeń, ponieważ planowany jest cały szereg nowych wydarzeń. Należą do nich **The House of Robots, The Sustainability Village, Robotic Bar oraz Gaming and Esports Bar. W tym roku IFA zaprasza do Berlina w dniach od 1 do 5 września.**

IFA to największe na świecie targi elektroniki konsumenckiej – pełny przegląd rynku RTV, AGD i IT, ważne miejsce prezentacji światowych premier nowości oraz najnowszych osiągnięć i trendów, miejsce spotkań osób z branży. IFA 2023 to nowe strefy i odnowiona strefa IFA NEXT z kilkuset startupami. Oprócz tego odwiedzający będą mogli zainspirować się nowymi formatami konferencji na IFA Leaders' Summit. Na scenie pojawiają się międzynarodowi DJ-e, youtuberzy i influencerzy, a na targach będzie można obejrzeć zupełnie nowe doświadczenie VR.

Wśród nowych stref warto wymienić tę o nazwie The House of Robots, która pokaże, jaki wpływ na przyszłe domy mogą mieć najnowsze postępy techniczne w dziedzinie robotyki. IFA 2023 jest kuratorem House of Robots,



aby uczestnicy mogli uzyskać dostęp z pierwszej ręki do najnowszej robotyki dla domów oraz możliwość poznania najlepszych robotów 2023 r. Uczestnicy będą mogli przetestować i zo-

baczyć z bliska najbardziej zaawansowaną technicznie robotykę na świecie.

Kolejną ciekawą strefą będzie zapowiadana The Sustainability Village. Konsumenti stają się coraz bardziej świadomi swoich decyzji i bardziej niż kiedykolwiek szukają odpowiedzialnych wyborów konsumenckich. Ponieważ zrównoważony rozwój zajmuje pierwsze miejsce w ich programach, IFA 2023 uruchomi nową Wioskę Zrównoważonego Rozwoju z lokalnym warsztatem zajmującym się e-odpadami, serią warsztatów i sesji na temat najlepszych praktyk w zakresie zrównoważonego rozwoju oraz tworzeniem sieci skupiających się na łączeniu liderów zrównoważonego rozwoju ze społecznością IFA.

W 2023 r. odwiedzający mogą spodziewać się nowego wyglądu i stylu tego przyszłościowego obszaru. Jak twierdzą organizatorzy IFA, Berlin i Europa mają jeden z najbardziej zróżnicowanych systemów startupów. Na targach IFA 2023 spodziewanych jest ponad 500 startupów, co stanowi znaczący wzrost w porównaniu z poprzednimi latami.

Łódź Design Festival 2023

Finaliści make me! 2023

Międzynarodowy konkurs make me! to jedno z najbardziej innowacyjnych wydarzeń w dziedzinie projektowania w Europie i kluczowy element Łódź Design Festival. Najważniejszym jego celem jest prognozowanie nadciągających trendów, odważnych idei oraz wsparcie młodych projektantów w wieku 20 – 35 lat, którzy są gotowi do startu.



Znamy już listę 25 finalistów, którzy powalczą o łączną pulę nagród w wysokości 50 000 zł. Sponsorem jednej z nagród – make me! Interprint Award (10 000 zł), jest firma Interprint. Międzynarodowy konkurs wzorniczy make me! to jedno z najbardziej innowacyjnych wydarzeń w dziedzinie projektowania w Europie i kluczowa część Łódź Design Festival. Finaliści ubiegłych edycji podkreślają możliwości, jakie otworzyły się przed nimi dzięki obecności w konkursie, w tym zaistnienie w środowisku projektowym, promocję przez liczne publikacje czy kolejne wystawy.

W tym roku wpłynęło 171 zgłoszeń z Niemiec, Polski, Finlandii, Holandii, Ukrainy, Szwajcarii, Estonii, Węgier, Słowacji, Wielkiej Brytanii, Belgii, Grecji oraz Luksemburga. Prace młodych projektantów oceniało międzynarodowe jury w składzie: Maja Ganszyniec, Joanna Krokosz, Ingrid van der Wacht, Maurizio Burrito, Szymon Hanczar, Tomek Rygalik oraz Michał Piernikowski.

Nieodłącznym elementem konkursu make me! jest wystawa, na której będzie można zobaczyć finałowe projekty młodych projektantów i projektantek. Tegoroczną wystawę będzie można zwiedzać w dniach od 18 do 28 maja 2023 r. w Art_Inkubator w Łodzi przy ul. ks. bp. Wincentego Tymienieckiego 3.

Zwycięzców poznamy już 18 maja 2023 r. podczas gali wręczenia nagród.

Gotuj zdrowo #LikeABosch

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 smaczne, lekkie dania pełne witamin. www.bosch-home.pl



BOSCH

Technologia bliżej nas



PerfectBake
Dba za Ciebie
o najlepszy
rezultat
pieczenia.



Inteligentne algorytmy gotowania

Amica
for living

Amica nie przestaje pozytywnie zaskakiwać użytkowników sprzętów kuchennych. W najnowszej ofercie produktowej prezentuje produkty wyposażone w inteligentne programy i funkcje ukryte pod wspólnym oznaczeniem 3.0. Płyty indukcyjne 3.0 to nowa era w kategorii płyt grzejnych marki Amica, oferujących między innymi funkcje HobControl Pro i HoodConnect.



Paweł Rydz,
dyrektor marketingu

Wprowadzamy nową generację płyt indukcyjnych 3.0 jako odpowiedź na potrzeby użytkowników. Płyty są tak opracowane, że możemy być spokojni o efekty gotowania. Przygotowanie posiłków staje się prostsze i jeszcze bardziej intuicyjne. Te nowoczesne urządzenia to zaawansowany technologicznie sprzęt, z zaszytymi inteligentnymi algorytmami, dający pełną kontrolę nad tym, co dzieje się w kuchni. Możemy gotować bez konieczności mieszania, bez przypalania oraz kipienia, a automatyczne połączenie płyty z okapem sprawi, że okap sam włączy się i dostosuje swoją moc do intensywności gotowania. Wszystko dzieje się automatycznie.

Nowe płyty indukcyjne 3.0 marki Amica są odpowiedzią na realne potrzeby konsumentów, którzy doceniają rozwiązania pomocne w radzeniu sobie ze stale wydłużającą się listą domowych obowiązków. To przede wszystkim sterowane inteligentnym algorytmem precyzyjne programy temperaturowe oraz zaawansowany sposób komunikacji między płytą a okapem. Warto też dodać, że oszczędzają blisko 40 proc. energii elektrycznej w porównaniu z płytami ceramicznymi.

Gotowanie bez kipienia i przypalania

Z płytami indukcyjnymi Amica 3.0 z systemem HobControl Pro możliwe jest gotowanie pod peł-

ną kontrolą, bez konieczności mieszania, bez przypalania oraz kipienia. Umożliwiają to 4 precyzyjne programy temperaturowe: do topienia, duszenia, gotowania „na wolnym ogniu”, a także grillowania. Programy gwarantują utrzymanie stałej temperatury grzania odpowiednią dla danego procesu gotowania, a nawet wtedy, gdy użytkownik w trakcie gotowania doleje wody do garnka. To za sprawą zastosowania algorytmów, które na bieżąco mierzą temperaturę pola i precyzyjnie dobierają właściwą moc grzania w zależności od tego, co aktualnie dzieje się w garnku. Gotowanie z systemem HobControl Pro to również mniejsze zużycie energii, ponieważ płyta zawsze dobiera adekwatną moc grzania i dzięki temu nie mają



tu miejsca straty energii. Wystarczy wybrać odpowiedni program temperaturowy, dotykając jeden sensor na panelu sterowania płyty i gotowe.

Sztuka precyzji w gotowaniu

Inteligentny algorytm dostosowuje moc grzania w ramach precyzyjnych programów temperaturowych. Wśród nich należy wymienić np. topienie czekolady i masła w temperaturze do 40 °C, duszenie gęstych sosów, gulaszy, leczu czy powideł w temperaturze do 70 °C, gotowanie na „wolnym ogniu” rosółów i kremowych zup w temperaturze 90 °C oraz grillowanie steków, smażenie w głębokim tłuszczu czy przygotowywanie dań stir fry w temperaturze aż 200 °C.

Automatyczne połączenie okapu z płytą

Najbardziej zaawansowany sposób połączenia płyty z okapem przy pomocy Bluetooth sprawia, że okap nie tylko włączy się automatycznie, ale również dostosuje swoją pracę do parametrów gotowania na płycie indukcyjnej. Zastosowany w urządzeniach inteligentny algorytm precyzyjnie monitoruje intensywność gotowania na płycie i na podstawie sczytanych danych dobiera moc okapu. Dodatkowo wbudowany w płytę intuicyjny panel sterowania pozwoli przejąć użytkownikowi kontrolę nad pracą okapu i przejść na tryb manualny zawsze wtedy, gdy zajdzie taka potrzeba. To pozwala na sterowanie okapem z poziomu płyty. Bluetooth zapewni stabilne połączenie, bez obaw, że jakiś czujnik zostanie przysłonięty pokrywą czy garnkiem.

Nowa era w domowej sztuce kulinarnej.



The difference is Gaggenau.

Eksperti kulinarni dobrze wiedzą, że gotowanie na parze to najzdrowszy sposób przyrządzania dań. Jest delikatne, pozwala zachować witaminy i wartości odżywcze potraw, a nawet wzmacnia ich naturalny smak. Klasyczne grzanie w połączeniu z parą sprawiają, że warzywa stają się chrupkie, a apetycznie przyrumieniona pieczeń skrywa krucho i soczyste wnętrze. Nasz piekarnik parowy Combi z serii 400 to doskonały dowód na to, że każdy może stać się kulinarnym mistrzem, jeśli sięgnie po właściwe metody.

Więcej informacji oraz adresy naszych dystrybutorów znajdziesz na stronie www.gaggenau.com lub bezpośrednio w naszym salonie pokazowym w Warszawie, Al. Jerozolimskie 183.

GAGGENAU

Rekordowe obroty

na poziomie 15,9 miliarda euro

w 2022 roku

Rok obrotowy 2022 to już trzeci z kolei rekordowy rok dla BSH Hausgeräte GmbH, z obrotami na poziomie 15,9 mld euro. Wynik ten stanowi wzrost o 2,5 proc. w porównaniu z rokiem ubiegłym (po uwzględnieniu różnic kursowych 4,2 proc.). Koncern BSH ponownie zanotował wzrost obrotów we wszystkich regionach.



Dr Matthias Metz,
CEO BSH Hausgeräte GmbH

Dzięki lojalności naszych konsumentów i partnerów handlowych, naszej silnej światowej ofercie marek, innowacyjnym produktom i usługom oraz niespotykanemu zaangażowaniu naszych pracowników dobrze poradziły sobie w ostatnim roku. Nasz plan na bieżący rok: chcemy na-

dal notować wzrosty zysków we wszystkich regionach i kategoriach produktów. Obok zarządzania znacznie wyższymi kosztami – na przykład w obszarze energii, materiałów i personelu – skupiamy się na jeszcze większym uodpornieniu naszego łańcucha dostaw.

Naszym głównym zadaniem jest zrozumienie lokalnych potrzeb rynków oraz projektowanie i produkcja urządzeń AGD, które spełnią oczekiwania konsumentów oraz poprawią jakość życia w ich domach. U nas bliskość rynku i wzrost międzynarodowy idą w parze. Jednocześnie dalej rozbudowujemy naszą obecność na rynku światowym. Od 2024 r. w nowej fabryce w Meksyku będziemy produkować chłodziarki na rynek północnoamerykański. Poczyniliśmy inwestycje także w regionie Azji i Pacyfiku: w Indiach rozbudowaliśmy naszą produkcję w Chennai. W ubiegłym tygodniu świętowaliśmy wbiecie pierwszej łopaty pod budowę naszej fabryki kuchenek w Kairze. Z Egiptu będziemy rozszerzać naszą działalność na całym kontynencie afrykańskim.

Stabilny wzrost we wszystkich regionach

W regionie Ameryki (USA/Kanada) koncern BSH zanotował w roku obrotowym 2022 kolejny ponadprzeciętny wzrost – tym razem na poziomie 16 proc. Przedsiębiorstwo nawiązało w ten sposób do bardzo dobrego wyniku z poprzedniego roku i umocniło swoją pozycję na tym rosnącym rynku z dużymi szansami przyszłego rozwoju.

Koncern BSH był w 2022 r. także numerem 1 w Europie – mimo trudności z dostawami oraz wzrostów cen energii i materiałów, które były szczególnie odczuwalne w tym regionie. W minionym roku obroty wzrosły nieznacznie – o 0,3 proc. w porównaniu z rokiem poprzednim. Pozytywny rozwój zanotowano w Niemczech, Austrii i we Włoszech.

W całym regionie Azji i Pacyfiku oraz Afryki koncern BSH odnotował wzrost obrotów o 2 proc. w porównaniu z ubiegłym rokiem. Śmiało patrząc w przyszłość, BSH już dzisiaj wytycza kierunki przyszłego wzrostu.

Wzrosty w kategoriach

„chłodzenie” i „zmywanie”
Niekwestionowanym liderem wzrostu obrotów w minionym roku była kategoria produktów „chłodzenie”, gdzie wzrost wyniósł 8,8 proc. w porównaniu z poprzednim rokiem. Tuż za nią uplasowała się kategoria „zmywanie” z 8-procentowym wzrostem. Wzrost w kategorii „gotowanie”, gdzie firma osiąga najwyższe obroty, wyniósł 2,8 proc. Jednakże tutaj rynek czekał na ważną zmianę modeli związaną z wprowadzeniem nowej linii piekarników, która nastąpi już wkrótce.

Wzrost widoczny również w serwisie

Serwis BSH ze swoją kompleksową ofertą osiągnął obroty wyższe o 2,2 proc. Na ten wynik pracuje codziennie blisko 15 000 pracowników w ponad 50 krajach. 83 proc. wszystkich napraw jest wykonywanych niezwłocznie. Potwierdzeniem sukcesu serwisu są także regularnie przyznawane wyróżnienia. Niemiecki dziennik „Welt” w 2022 r. po raz jedena-



sty z rzędu wyróżnił serwis w Niemczech tytułem serwisu najwyższej klasy w zakresie marek Bosch i Siemens. Marka Bosch zajmuje nawet 1. miejsce w rankingu całej branży AGD. Tuż za nią, na drugim miejscu, plasuje się Siemens.

Rekordowe inwestycje w badania i rozwój

Konsekwentna kontynuacja strategii cyfrowej jest widoczna także w inwestycjach. 628 mln euro, czyli 3,9 proc. obrotów przeznaczonych na inwestycje, to poziom z czasów sprzed pandemii. Wydatki na badania i rozwój wzrosły w porównaniu z poprzednim rokiem o 5,3 proc. W sumie koncern BSH zainwestował 840 mln euro. Ta rekordowa suma jest przeznaczona na rozwój cyfrowych, zorientowanych na konsumenta produktów i innowacji.



gorenje

Life Simplified



PŁYTY INDUKCYJNE GORENJE

IDEALNE DO TWOJEGO DOMU

gorenje.pl



PowerBoost
Krótszy czas nagrzewania
płyty indukcyjnej.



ChildLock
Zabezpieczenie
przed dziećmi.



BridgeZone
Połącz dwie strefy
gotowania w jedną.



StopGo
Możliwość przerwania
i ponownego gotowania
z tymi samymi ustawieniami.

Funkcje dostępne w zależności od modelu.

Eleganckie i wszechstronne płyty ceramiczne



Amica
for living



Fot. Amica

Ceramiczne płyty grzewcze do zabudowy są eleganckie, funkcjonalne i łatwe do utrzymania w czystości. Do ich prawidłowego działania wystarczy stałe podłączenie do energii elektrycznej. Co w tej grupie asortymentowej oferują producenci i na jakie parametry warto zwrócić uwagę, wybierając to urządzenie? Sprawdziliśmy.

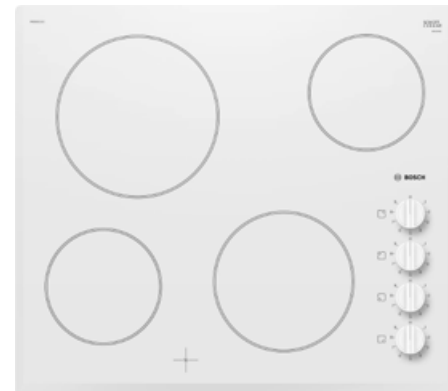
Płyty ceramiczne, podobnie jak modele indukcyjne, są urządzeniami elektrycznymi. Sprzęty te podgrzewają potrawy dzięki elementom grzejnym umieszczonym pod elegancką, wytrzymałą i przede wszystkim odporną na wysokie temperatury szklaną, hartowaną

nej strony wygląda niezwykle efektownie, zarówno podczas pracy, jak i wtedy, gdy jest wyłączona, a z drugiej jest bardzo łatwa do utrzymania w czystości i niezwykle funkcjonalna.

Czym przyciągają użytkowników?

Konstrukcje ceramiczne, podobnie jak indukcyjne płyty grzewcze, kryją w sobie wiele zalet. Tym, co najbardziej zauważalne, jest ich płaska i gładka powierzchnia, która zapewnia łatwe i szybkie czyszczenie, również rozlanych w trakcie gotowania potraw.

Płyty ceramiczne spośród dostępnych na rynku typów płyt



BOSCH PKE652CA1E

przygotowywania potraw. Uruchomiona płyta ceramiczna może być bardzo gorąca, a tym samym istnieje ryzyko poparzenia, co jest szczególnie ważne, jeśli wśród domowników są dzieci, które mogłyby niepostrzeżenie dotknąć powierzchni płyty ceramicznej.

Ceramiczna czy indukcyjna – która lepsza?

Wybór urządzenia powinien zostać poprzedzony określeniem naszych potrzeb względem sprzętu, a także częstotliwości przygotowywania potraw i ich ilości. Płyty ceramiczne, choć nieekonomiczne w porównaniu do indukcyjnych, to konstrukcje cenione za jakość i stabilność grzania, czas utrzymywania ciepła na polu grzewczym czy możliwość używania niemal wszystkich rodzajów naczyń. Atutem jest także przystępna cena. Najbardziej zaawansowane są płyty indukcyjne, które choć wymagają specjalnych naczyń, są niezwykle bezpieczne, szybkie i komfortowe w użytkowaniu. Zarówno w płytach indukcyjnych, jak i ceramicznych znajdziemy szczególnie cenione funkcje, jak również niedogodności. Z jednej strony płyta indukcyjna daje duże możliwości w kwestii przygotowywania potraw w niestandardowych naczyniach, ale trzeba pamiętać, że muszą być one przeznaczone do tego rodzaju płyt. Z kolei płyty ceramiczne, które nie wymagają specjalnego dna w garnkach,



CONCEPT CM SDV3360N

powierzchnią. Powierzchnia płyty najczęściej barwiona jest na kolor czarny lub biały.

Charakterystyczny design

Cechą charakterystyczną płyt ceramicznych do zabudowy, a zwłaszcza ich gorących elementów grzejnych, jest czerwony obszar podczas pracy urządzenia. Elementami grzejnymi w wypadku tych urządzeń mogą być spirale lub taśmy nagrzewające, które przekazują energię ciepłą ustawionym na nich naczyniom. Płyta ceramiczna na pierwszy rzut oka, głównie z uwagi na czarną lub białą szklaną powierzchnię z delikatnie zarysowanymi polami grzejnymi, przypomina konstrukcję indukcyjną. W praktyce jej działanie jest zupełnie inne.

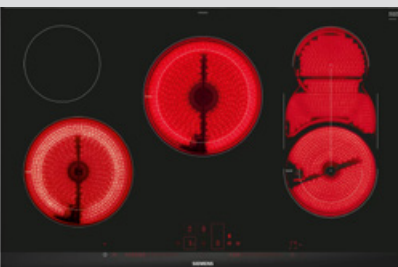
Cieszy się dużą popularnością tak wśród użytkowników, jak i projektantów czy architektów wnętrz. Z jed-



SIEMENS ET675FNP1E

elektrycznych są najmniej wymagające pod względem potrzebnych naczyń. W tym wypadku pasuje większość z nich – od aluminiowych po szklane. Nie można jednak stosować naczyń z tworzywa sztucznego czy papieru. Należy pamiętać, że płyta ceramiczna może potrzebować czasu, żeby uzyskać odpowiednią do podgrzewania czy gotowania temperaturę, co wydłuża nieco czas

Siemens oferuje dużą powierzchnię roboczą



szerości i wyposażonych w 5 pól grzejnych, co zwiększa komfort codziennego przygotowywania rozmaitych posiłków. Tego typu urządzeniem jest płyta ET875LMP1D firmy Siemens. Ma szerokość 81,2 cm i została wyposażona w pole combiZone, które zapewnia jeszcze większą swobodę go-

towania i daje możliwość wykorzystania większych naczyń, np. brytfanny.

Intuicyjne sterowanie umożliwia panel Dual lightSlider. Aktywacja płyty ujawnia dwie podświetlane skale, usytuowane po bokach wspólnego ideogramu. Ten prosty układ sprzyja intuicyjnej i precyzyjnej kontroli nad wybranymi strefami gotowania. Do dyspozycji użytkownika jest aż 17 poziomów mocy grzania. Po wyłączeniu płyty wskaźniki gasną i panel pozostaje niewidoczny. W urządzeniu nie zabrakło funkcji Booster, wskaźnika zalegania ciepła oraz timera z funkcją wyłączania, który dezaktywuje płytę, gdy nastawiony czas gotowania dobiegnie końca. Gotowanie z wykorzystaniem modelu ET875LMP1D jest wydajne energetycznie dzięki wskaźnikowi zużycia energii.

Tak zwane normalnogabarytowe, a także najpopularniejsze konstrukcje ceramiczne to modele wyposażone w 4 pola grzejne. Na rynku nie brakuje jednak urządzeń o zwiększonej



Fot. ASKO

nagrzewają się dłużej, przez co wykazują większy pobór energii niż płyty indukcyjne. Zarówno jedno, jak i drugie rozwiązanie może okazać się strzałem w dziesiątkę po określeniu naszych potrzeb.

Szerokość i głębokość płyty ceramicznej

Dostępne na rynku płyty ceramiczne mają rozmaite gabaryty. Największa różnorodność występuje pod względem wymiaru szerokości. Jest ona jednocześnie powiązana z liczbą pól grzejnych dostępnych w urządzeniu. Modele wyposażone w dwa pola grzejne mają zwykle ok. 30 cm szerokości. W wypadku modeli 4-polowych szerokość sprzętu nie przekracza najczęściej 60 cm. Największą szerokością charakteryzują się modele wyposażone w 5 pól grzejnych. Mogą one osiągać nawet ponad 80 cm. Takie zróżnicowanie gabarytów pozwala na odpowiednie dopasowanie płyty do wymagań użytkowników i zabudowy meblowej wykorzystywanej w kuchennym wnętrzu lub w aneksie. Duża i płaska powierzchnia płyty ceramicznej to jej niewątpliwa zaleta – umożliwia m.in. swobodne przesuwanie naczyń i wygodne gotowanie na wielu polach grzejnych jednocześnie.

Fot. Gorenje

Kompaktowe modele płyt ceramicznych

Wśród dostępnych na rynku modeli ceramicznych nie brakuje kompaktowych 2-polowych urządzeń. Tego typu konstrukcję znajdziemy w ofercie niemal wszystkich producentów ceramicznych płyt grzewczych do zabudowy. Niewielkie wymiary i nowoczesne funkcje to doskonałe połączenie zaawansowanej, a przede wszystkim skutecznej ceramicznej lub wiroceramicznej techniki grzania z elegancją, smukłą konstrukcją o szerokości nieprzekraczającej zwykle 30 cm. Tego typu urządzenie pomoże efektywnie zagospodarować przestrzeń roboczą nawet w najmniejszej kuchni. Dwustrefowa płyta ceramiczna wyróżnia się nie tylko wzornictwem, ale też



GORENJE ECT643BCSC



Oferta producentów płyt ceramicznych jest bardzo szeroka i znajdziemy w niej zarówno modele do większych przestrzeni kuchennych, jak i do mniejszych pomieszczeń.

funkcjonalnością. Z reguły pola grzewcze różnią się wielkością i mocą, co jest bardzo praktyczne podczas gotowania w rozmaitych naczyniach. Płyty te, podobnie jak szersze konstrukcje, obsługuje się wygodnie poprzez intuicyjny panel sterujący umieszczo-



MIELE KM 6565 FR

ny na froncie urządzenia. Płyty kompaktowe mogą być dodatkowo wyposażone m.in. funkcję timer-a z opcją zaprogramowania czasu automatycznego wyłączenia. Dodatkową funkcją dbającą o bezpieczeństwo użytkownika może być np. funkcja zapobiegająca przypadkowemu naciśnięciu przycisków, a tym samym niekontrolowanemu uruchomieniu powierzchni grzejnej, np. przez dzieci. Kolejnym udogodnieniem w wielu modelach jest funkcja Booster, która zwiększa moc strefy grzejnej, co pozwala zaoszczędzić sporo cennego czasu podczas przygotowywania rozmaitych potraw.



Fot. MPM

Eleganckie wzornictwo do każdej kuchni

Modele ceramiczne cieszą się dużą popularnością nie tylko wśród ostatecznych użytkowników, ale również projektantów i architektów. To za sprawą eleganckiego wyglądu, zarówno podczas spoczynku, jak i pełnej pracy. Co więcej, płyta ceramiczna często ma na krawędziach specjalne listwy i obramowania. Są one formą wykończenia, ale też dekoracji i upiększenia modelu. Możemy spotkać się z kilkoma możliwościami wykończenia płyty, np. szlifem półokrągłym lub ostrym, ramką stalową czy cienką listwą montowaną tylko z jednej strony lub u góry i dołu urządzenia. Jednak estetyka to nie jedyny aspekt stosowania wykończeń. Chronią one również urządzenia przed odpryskami oraz ukruszeniami płyty na krawędziach.

Pielęgnacja trwałej i efektownej ceramiki

Powierzchnie ceramiczne, zarówno płyt grzewczych, jak i innych sprzętów kuchennych, np. zlewozmywaków, mają jedną nie-



AMICA PC3200ZT



AMICA PC7511FT

podważalną zaletę. Są idealnie gładkie, dzięki czemu nie przywierają do nich resztki jedzenia ani wszelkiego rodzaju zanieczyszczenia. Surowcem wykorzystywanym do ich produkcji jest ogniotrwała glina lub kamionka szlachetna, która dzięki swoim właściwościom potrafi sprostać wymaganiom stawianym nawet w laboratoriach. Ceramiczne modele płyt grzewczych oraz urządzeń do strefy zmywania cechują się zwiększoną odpornością na uderzenia, zarysowania, wysoką temperaturę, kwasy, powstawanie plam i światło słoneczne. Ceramikę bardzo łatwo jest utrzymać w czystości – do codziennej pielęgnacji wystarczy wilgotna ściereczka z odrobiną płynu do mycia naczyń i przetarcie czyszczonej powierzchni suchą ściereczką.

Nowoczesne funkcje i codzienna obsługa

Sterowanie i dostępne funkcje w płytach ceramicznych będą się różniły w zależności od wielkości danego modelu.



Fot. Gorenje

Concept z kompaktowymi wymiarami

Płyta grzejna SDV1230 marki Concept ma szerokość 29 cm, co z jednej strony zapewnia praktyczną powierzchnię gotowania, a z drugiej pozwala zaaranżować strefę gotowania nawet w niewielkich przestrzeniach kuchennych, takich jak małe kuchnie, akademiki czy domki letniskowe. W przypadku kuchni o mniejszym metrażu nie tylko jest to praktyczne, ale również stylowe rozwiązanie. Nowoczesne wzornictwo oraz wykonanie z hartowanego, barwionego na czarno



szkła połączonego z dobrej jakości ceramiką nadają urządzeniu wyjątkową elegancję. Fazowane krawędzie zwiększają estetykę, a jednocześnie ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości.

szkła połączonego z dobrej jakości ceramiką nadają urządzeniu wyjątkową elegancję. Fazowane krawędzie zwiększają estetykę, a jednocześnie ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości. Sensorowe panele zawierają takie elementy jak włącznik urządzenia, blokada sterowania, a także kilkustopniowa regulacja mocy. Owa regulacja mocy występuje najczęściej w formie slidera lub opcji „plus/minus”. Większość modeli, bez względu na wielkość czy liczbę pól grzewczych, wyposażona jest w timer. Najnowocześniejsze modele płyt ceramicznych oferują dodatkowo automatykę gotowania i czujniki smażenia. Wszystko po to, by zapewnić jak największy komfort obsługi i codziennego użytkownika.



ści. Zapobiegają osadzeniu się brudu, dzięki czemu pielęgnacja powierzchni płyty jest znacznie szybsza i łatwiejsza. Aby płyta lśniła czystością, wystarczy wytrzeć ją miękką, wilgotną ściereczką. Dodatkową zaletą płyty szkło-ceramicznej jest możliwość użycia dowolnych naczyń. Sterowanie płytą odbywa się przy pomocy dotykowego panelu. Czujniki dotykowe znajdują się pod szkłem płyty i zapewniają maksymalny komfort dla użytkownika. Panel sterujący jest łatwy i intuicyjny, nie ma wystających elementów, co ułatwia utrzymanie go w czystości.

Fot. Concept

Płyty ceramiczne cieszą się dużą popularnością wśród użytkowników nie tylko za sprawą eleganckiego wyglądu, ale przede wszystkim ze względu na gładką, szklaną powierzchnię, która jest łatwa do utrzymania w czystości.

Płyty ceramiczne cieszą się dużą popularnością wśród użytkowników nie tylko za sprawą eleganckiego wyglądu, ale przede wszystkim ze względu na gładką, szklaną powierzchnię, która jest łatwa do utrzymania w czystości.



Fot. Amica



Fot. MPM



Fot. Siemens

Zabezpieczenia stosowane w sprzęcie

Bezpieczeństwo to niezwykle ważny aspekt użytkowania płyt ceramicznych. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną i używane są w domach. Tam bardzo często bywają „testowane” przez nasze pociechy. Zanim płyty trafią na rynek, są jednak odpowiednio sprawdzane przez producentów i muszą spełniać rygorystyczne normy i zalecenia, również te związane z bezpieczeństwem użytkownika. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest zmniejszenie

możliwości porażenia prądem czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o kulinarne efekty. Popularnym rozwiązaniem są rozmaite sygnalizacje świetlne oraz dźwiękowe. Kiedy płyta pracuje, urządzenie sygnalizuje to użytkownikowi, np. przez włączenie diody kontrolnej. Dzięki temu użytkownicy płyt ceramicznych nie oparzą się przez przypadek. Dodatkowo w modelach elektrycznych takie sygnalizacje alarmują, kiedy

MPM
MPM-45-VCB-21

W tym celu płyty wyposażone są w intuicyjne panele sensorowe z jasno oznaczoną ikonografią. Dotykowe slidery pozwalają szybko i precyzyjnie zmienić parametry urządzenia.

W tym celu płyty wyposażone są w intuicyjne panele sensorowe z jasno oznaczoną ikonografią. Dotykowe slidery pozwalają szybko i precyzyjnie zmienić parametry urządzenia.

jami 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. Płyty indukcyjne oraz elektryczne podczas montażu wymagają podłączenia jedynie do prądu. 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.

Jakie płyty możemy łączyć z ceramicznymi?

Płyty grzejne mogące wchodzić w skład zestawu modułowego nie różnią się rodzajami od standardo-

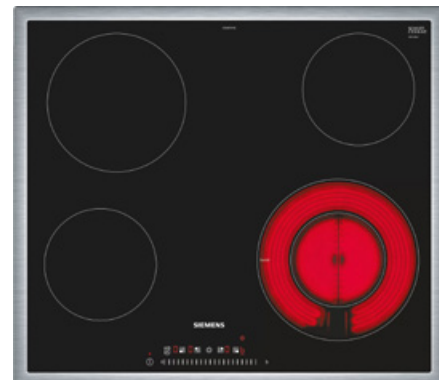


GAGGENAU CE291101

włączamy lub wyłączamy urządzenie, a nawet wtedy, kiedy wykryją błędy – m.in. gdy na powierzchnię wykipi ciecz lub panel sterowania został przypadkowo zakryty jakimś przedmiotem.

Płyta ceramiczna jako część zestawu

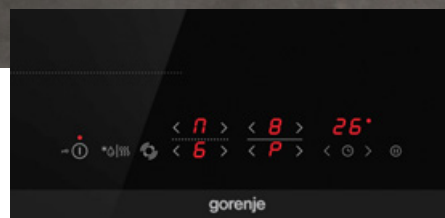
Ciekawym rozwiązaniem oferowanym przez producentów, a także stosowanym przez projektantów wnętrz, jest łączenie płyt grzejnych w praktyczne zestawy. Są to tak zwane zestawy modułowe lub płyty typu domino. Płyty grzejne mogące wchodzić w skład zestawu modułowego nie różnią się rodza-



SIEMENS ET645FFN1E



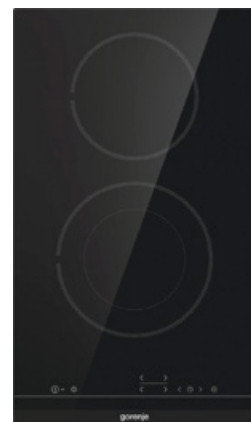
Fot. Amica



Fot. Gorenje

wych 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. 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 ciepłą ustawionym na nich naczyńmi. Cechą charakterystyczną gorących elementów grzejnych jest czerwony obszar.

GORENJE
ECT322BCSC



CONCEPT SDV2330

Ceramika w płytach kombinowanych

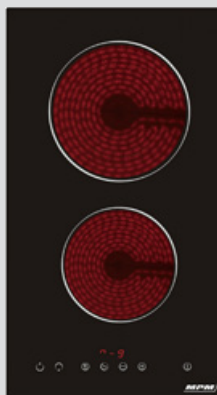
Płyta, czy też powierzchnia ceramiczna może występować również jako część grzewcza w płytach kombinowanych. Na pierwszy rzut oka – głównie z uwagi na czarną szklaną powierzchnię z delikatnie zarysowanymi polami grzejnymi – przypominają one konstrukcję indukcyjną. W praktyce działanie tego typu pól jest zupełnie in-

ne. 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 ta-



MPM oferuje wytrzymałą vitroceramikę

Płyta grzejna MPM-30-VCB-22 jest tak zwaną płytą kompaktową, która dzięki szerokości 45 cm może być częścią zestawu płyt, w zależności od potrzeb użytkownika. Gabaryty sprzętu sprawiają, że płyta bez trudu zmieści się nawet w najmniejszej przestrzeni kuchennej. Urządzenie jest tak zwanym sprzętem vitroceramicznym, co oznacza, że do prawidłowego działania wymaga jedynie prawidłowego podłączenia do energii elektrycznej. Płyty vitroceramiczne są odmianą płyt ceramicznych i działają na takiej samej zasadzie, z tą różnicą, że płyty vitroceramiczne charakteryzują się zwiększoną odpornością na uszkodzenia mechaniczne i zarysowania. Płyta MPM-30-



VCB-22 wyposażona jest w dwa pola grzejne, z których mniejsze, umiejscowione z przodu, ma średnicę 16,5 cm, a większe, umiejscowione z tyłu – 20 cm. Sterowanie sensorowe jest wygodnie umieszczone z przodu urządzenia. Dodatkowymi udogodnieniami są timer z możliwością ustawienia czasu od 0 do 120 minut, intuicyjne sterowanie mocą w zakresie od 1 do 9, a także blokada rodzicielska i automatyczne ochronne wyłączenie czasowe. Podstawa płyty MPM-30-VCB-22 została w całości wykonana z bezpiecznego hartowanego szkła w kolorze klasycznej czerni. Konstrukcja płyty pozwala na jej zabudowę na równi z blatem.

zabudowie ani nie zakrywany, gdy nie są użytkowane. To sprawia, że ich utrzymanie w czystości jest ważne, nie tylko z wizerunkowego punktu 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. Warto też pamiętać o powierzchni między płytą a blatem kuchennym. W wypadku wykończenia płyty specjalną ramką, może ona być wykonana ze stali nierdzewnej, którą należy czyścić tak samo jak

śmy nagrzewające, które przekazują energię ciepłą ustawionym na nich naczyniom.

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.

zabudowie ani nie zakrywany, gdy nie są użytkowane. To sprawia, że ich utrzymanie w czystości jest ważne, nie tylko z wizerunkowego punktu 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. Warto też pamiętać o powierzchni między płytą a blatem kuchennym. W wypadku wykończenia płyty specjalną ramką, może ona być wykonana ze stali nierdzewnej, którą należy czyścić tak samo jak



MIELE KM 6520 FR

Gotowanie na czystej płycie kuchennej

Płyty grzejne są sprzętem, który zawsze jest widoczny w kuchni. Nie przechowujemy ich w kuchennej



SAMSUNG CTR164NC01/XEO

inne powierzchnie innych sprzętów wykonanych z tego materiału. Najlepiej zrobić to środkiem do stali szlachetnej lub delikatnym detergentem z letnią wodą. Nierzadko też tuż przy ramce zbiera się kurz oraz tłuszcz. Tę niewielką przestrzeń warto czyścić wykałaczką, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką. Wszystkie czyszczone elementy płyty na koniec pielęgnacji należy wytrzeć do sucha. Dopiero wtedy można uruchomić urządzenie i rozpocząć przygotowanie potraw. Do czyszczenia ceramicznej płyty grzewczej możemy korzystać z różnych środków – od mleczek po spraye do szkła. Warto też wziąć pod uwagę rekomendacje producenta w tym zakresie.

Amica z funkcją HeatControl

Model PC6411FTS marki Amica, którego powierzchnia z czarnego, hartowanego szkła jest bardzo łatwa do utrzymania w czystości, oferuje praktyczną funkcję HeatControl. Funkcja, dbając o bezpieczeństwo użytkowników, poinformuje ich o tym, czy pole jest rozgrzane po zdjęciu garnka z płyty. Kiedy temperatura pola przekracza 60 °C, na pane-



lu sterowania wyświetlana jest wielka litera H. Gdy temperatura znajduje się w przedziale od 45 °C do 60 °C, na wyświetlaczu widać małą literę h. Płyta ceramiczna PC6411FTS marki Amica to połączenie szybkiego i bezpiecznego przygotowywania potraw przez każdego domownika. To również rozwiązanie dla wszystkich, którzy cenią minimalistyczny wygląd oraz maksymalną oszczędność czasu. Proste i funkcjonalne wzornictwo wspomaga

intuicyjną kontrolę parametrów i komfortowe przygotowywanie posiłków w gronie rodziny, również z małymi dziećmi. Często podczas zakupu płyty indukcyjnej zastanawiamy się, czy jej montaż będzie możliwy w naszej kuchni. Z urządzeniami marki Amica to już żaden problem! Uniwersalna płyta pasuje do różnych blatów i typów kuchennej zabudowy, a jej mon-

taż możliwy jest w praktycznie każdym blacie, na przykład 12-milimetrowym, pod którym znajduje się szuflada, a także 28-milimetrowym nad piekarnikiem. Płyta może być zamontowana na różnego rodzaju materiale, z którego został wykonany blat. Tak duża elastyczność i komfort wyboru sprawiają, że urządzenie wpasuje się dosłownie w każdą przestrzeń, niezależnie od upodobań, trendów czy możliwości przestrzeni kuchennej.



Płyta indukcyjno-gazowa MPM-60-IMG-21 to niszowe, unikalne rozwiązanie! Urządzenie daje możliwość gotowania na indukcji lub tradycyjnie – na gazie.



Płyta indukcyjna z palnikami gazowymi umożliwia Ci wybór dowolnego źródła energii. To Ty decydujesz, które rozwiązanie odpowiada Ci bardziej. Do dyspozycji masz 2 tradycyjne palniki gazowe oraz 2 nowoczesne pola indukcyjne.

Dzięki 2-częściowym ruszcie żeliwnym oraz 2 polom indukcyjnym błyskawicznie przygotujesz ulubione potrawy. Co ważne, każda ze stref posiada oddzielne sterowanie umieszczone na froncie. Gładka, szklana powierzchnia urządzenia gwarantuje zawsze łatwe czyszczenie i konserwację.

Komfort i bezpieczeństwo użytkowania płyty indukcyjno-gazowej MPM-60-IMG-21 zapewniają Timer, ochrona rodzicielska oraz funkcja Booster, która zwiększa moc wybranego pola grzejnego nawet o kilkadziesiąt procent.

MIELE. Piekarniki Discovery

Minimalizm w wielkim stylu

Idealne pieczenie bez potrzeby sprawdzania procesu krok po kroku? W nowych piekarnikach serii Discovery użytkownicy znajdą aż 15 programów automatycznych, w których potrawy pieką się dokładnie tak, jak tego wymaga przepis. Mamy przy tym pewność co do oszczędności energii, więc warto wybrać zrównoważony produkt, który będzie służył długie lata.



Nowe piekarniki Discovery marki Miele dzięki wyposażeniu w WiFi oferują zdalne sterowanie sprzętem. Aplikacja Miele pozwala znaleźć wszystkie informacje w jednym miejscu, a dodatkowo zapewnia bieżącą aktualizację wszystkich danych. Innowacyjne funkcje, proste i intuicyjne rozwiązania są doskonałą odpowiedzią na potrzeby młodych użytkowników, którzy oczekują zdrowego, zrównoważonego odżywiania przy minimalnym nakładzie czasu i wysiłku. Design nowych piekarników wpisuje się w minimalistyczne trendy we współ-

czesnych wnętrzach: fronty wyposażone są mniejszą niż dotąd ilością stali, a rodzaje i kolorystyka nawiązują do modeli Generacji 7000, z liniami PureLine, VitroLine (w czerni i szarości) oraz BlackLine. Sterowanie EasyControl Plus na efektywnym szklanym panelu sterowania to wygodna, intuicyjna obsługa w wielu językach. Piekarniki dobrze sprawdzają się więc w popularnych dziś kuchniach w stylu skandynawskim, a czarne modele harmonijnie wpiszą się w przestrzenie kuchenne o charakterze industrialnym.



Nowe piekarniki Discovery oferują pojemność aż 76 l. Wytrzymałe i stabilne prowadnice FlexiClip pozwalają łatwo i bezpiecznie wyciągać blachy czy ruszt bez ryzyka poparzenia, a niezależnie od temperatury, we wnętrzu urządzenie zachowuje zawsze chłodny front. Dzięki opatentowanej przez Miele powłoce PerfectClean łatwo wyczyścisz komorę piekarnika i poszczególne elementy urządzenia.

Precyzja, doskonała jakość i trwałość to kwintesencja cech piekarników klasy Discovery. Urządzenia Miele są niezawodnym partnerem w kuchni: piekąc każdy rodzaj potrawy masz pewność co efektów.



MPM. Okap przyścienny MPM-51-OV-64

Kompaktowa konstrukcja i prosta obsługa

Oferta przyściennych okapów marki MPM powiększyła się o model MPM-51-OV-64. Został on wykonany z wytrzymałych oraz trwałych materiałów i dostępny jest w czarnej matowej wersji kolorystycznej. Dodatkowym materiałem jest bezpieczne, hartowane szkło. Dzięki niemu kuchnia nabierze eleganckiego wyglądu.

Okap doskonale sprawdzi się w niemal każdej przestrzeni kuchennej z uwagi na szczególnie rodzaj montażu. Umieszczenie w ciągu górnych szafek kuchennych sprawia, że urządzenie staje się integralną częścią zabudowy. Co więcej, może zostać również zainstalowany jako samodzielny sprzęt. Taki rodzaj montażu sprawdzi się szczególnie w dużych przestrzeniach kuchennych otwartych na inne pomieszczenia. Okap przyścienny MPM-51-OV-64 pracuje z wydajnością 270 m³/h, dzięki czemu będzie odpowiednim sprzętem do kuchni typu studio czy w mniejszych, otwartych przestrzeniach. To nowoczesne i eleganckie urządzenie będzie stanowić nieocenioną pomoc w usuwaniu oparów, dymu i zapachów kuchennych. Zapewnia też solidną ochronę przed tłustym nalotem na meblach oraz ścianach. Okap przyścienny MPM-51-OV-64 może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniacza, zależnie od potrzeb użytkownika i możliwości instalacyjnych, uwzględniających dodatkowe podłączenia. Urządzenie

nie ma 50 cm szerokości, a więc będzie idealnym dopełnieniem płyty grzejnej o tej samej szerokości. Zostało wyposażone w 3-stopniową regulację prędkości pochłaniania kuchennych oparów. Ma także niezależne sterowanie oświetleniem LED. Zmiana trybów pracy okapu, a także włączanie i wyłączenie oświetlenia odbywają się za pomocą intuicyjnego panelu sterowania, na którym umieszczone są przyciski bezpośredniego wyboru. Poziom hałasu podczas pracy urządzenia na najwyższym biegu nie powinien przekraczać 48 dB. W zestawie znajduje się 1 filtr aluminiowy, który można bezpiecznie myć w zmywarce. Filtr węglowy nie jest dołączony do zestawu i można go dokupić opcjonalnie.



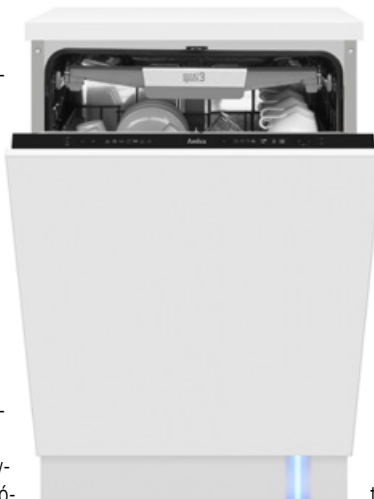
AMICA. Zmywarka do zabudowy DIM66B7EBOiT

Duża pojemność i cicha praca

W ofercie zmywarek do zabudowy marki Amica pojawił się nowy model wyposażony w funkcję OpenDry. Jest nim DIM66B7EBOiT, czyli pełnogabarytowe, energooszczędne i funkcjonalne urządzenie, oferujące pojemność aż 14 kompletów naczyń oraz 7 programów, w tym autoczyszczenie i Higiena+.

Funkcja OpenDry zapewnia, że po zakończonym cyklu zmywania drzwi zmywarki otworzą się automatycznie. Nie musimy więc dodatkowo wycierać niedosuszonych naczyń, bo te doschną bez naszej pomocy, właśnie dzięki lekko uchylonym drzwiom. Skuteczne suszenie zapewnia ponadto program Extra suszenie. Dzięki niemu woda z naczyń, rozgrzanych wysoką temperaturą ostatniego płukania, odparowuje. Wnętrze zmywarki i znajdujące się w niej powietrze są ciepłe, a naczynia suche.

Model DIM66B7EBOiT został wyposażony w system Up&Down, który pozwala na łatwe aranżowanie przestrzeni w zmywarce. Funkcja ta umożliwia przesuwanie górnego kosza w górę i w dół, co pozwala uzyskać dodatkowe miejsce na duże garnki lub wy-



sokie szklanki czy kieliszki. Co ważne, kosz można regulować nawet przy pełnym załadunku. Zwiększona elastyczność załadunku to jednocześnie większa pojemność zmywarki i bezpieczniejsze mycie delikatnych naczyń i dokładniejsze czyszczenie sztućców oraz większych łyżek. Zmywarka została wyposażona w specjalnie dobrany program do czyszczenia i pielęgnacji urządzenia, dzięki któremu zaoszczędzimy nie tylko energię, ale i czas. Wysoka temperatura i odpowiednie obroty zapewniają skuteczne domycie wszystkich zakamarków komory. Zmywarka jest czysta i odświeżona, a właściwie dobrane parametry czyszczenia zwiększają też jej trwałość. Wśród dostępnych funkcji i roz-



wiązań technicznych nie zabrakło zmywania strefowego, możliwości zmywania połowy załadunku czy opóźnienia startu.

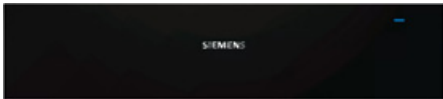
W zmywarce zastosowano nowoczesny bezszczotkowy silnik Silent Drive 3.0. Dzięki płynnej regulacji obrotów dynamicznie dopasowuje on ciśnienie wody do programu i rodzaju naczyń. Rezultatem jest wyjątkowo ciche oraz skuteczne zmywanie nawet w krótkich programach. Technika bezszczotkowa to także oszczędność energii oraz znacznie przedłużona trwałość zmywarki.



**Nowoczesne
szuflady grzewcze
i sous-vide**

Technika gotowania sous-vide polega na zamknięciu żywności w specjalnych workach próżniowych, a następnie gotowaniu jej na parze w temperaturze od 40 do 100 °C. Dzięki całkowicie szczelnej torebce zachowane zostają naturalne smaki, kolor i konsystencja, a także wszystkie niezbędne witaminy i minerały. Wszystkie te czynności wykonamy wygodnie w specjalnych szufladach grzewczych, które, choć są nowością wśród sprzętów AGD, szybko zyskują na popularności.

Szuflady do zabudowy to nowe, ale już cieszące się ogromną popularnością sprzęty gospodarstwa domowego. Większość z nich wykorzystywana jest jako urządzenia do podgrzewania, ale na rynku znajdziemy również modele, których jedną z praktycznych funkcji jest pakowanie próżniowe. Szuflady grzewcze i do pakowania próżniowego mogą stanowić praktyczny zestaw z piekarnikiem, kuchenką mikrofalową lub ekspresem do kawy. Z tego sprzętu kuchennego będą zadowoleni zarówno dorośli,



SIEMENS iQ700 BI630CNS1

jak i dzieci, które będą mogły w niej z łatwością przygotować słodkie przysmaki, np. gorącą czekoladę.

Dla kogo szuflada grzewcza?

Urządzenie można wykorzystać do podgrzania naczyń, podtrzymania temperatury przygotowanej żywności, a nawet do gotowania i pieczenia potraw. Wszystko dzięki odpowiedniej cyrkulacji ciepłego powietrza. Z kolei urządzenia do pakowania próżniowego, których na rynku jest już bardzo wiele, różnią się przede wszystkim wielkością i mocą, ale łączy je jedno – są kompaktowe. Różnica między mniejszymi, czyli tradycyjnymi, urządzeniami do pakowania próżniowego a szufladą do próżniowego pakowania jest taka, że zabudowuje się ją w kuchni. Urządzenie staje



GAGGENAU WSP222102

się nieodłącznym elementem wyposażenia przestrzeni kuchennej, w dodatku bardzo praktycznym i niewidocznym.

Umiejscowienie szuflady do zabudowy?

O tym, że najlepszym miejscem do zabudowy szuflady grzewczej czy szuflady do próżniowego pakowania będzie przestrzeń kuchenna, chyba nie trzeba nikogo przekonywać. Warto dobrze zaplanować jej położenie w zabudowie meblowej, by w pełni wykorzystać jej możliwości wtedy, gdy będzie potrzebna. Z drugiej strony ważne jest, żeby była zamontowana w takim miejscu, w którym



AMICA AWDM6B Q-Type

nieużywana nie będzie zabierać cennej przestrzeni. Wielu producentów sprzętów gospodarstwa domowego do zabudowy oprócz standardowych sprzętów, takich jak płyta, okap, piekarnik czy kuchenka mikrofalowa, ma w ofercie szufladę do próżniowego pakowania. To sprawia, że linie wzornicze są pełne, a klient może od razu wybrać wszystkie niezbędne sprzęty i mieć pewność, że nie tylko będą do siebie pasowały wzorniczo, ale również z łatwością



CONCEPT OZ-4022

będzie je można zestawiać i funkcjonalnie wykorzystywać. W wypadku urządzenia nowej kuchni lub gruntownego remontu i wyposażania przestrzeni do gotowania w nowe urządzenia warto wziąć pod uwagę, że taki praktyczny sprzęt na rynku cieszy się dużą popularnością, i wyposażać swoją kuchnię w pełny zestaw.

Praktyczne zestawienie z innymi sprzętami

Szuflady grzewcze i do pakowania próżniowego są tak skonstruowane, że z powodzeniem można je umieścić w standardowej zabudowie kuchennej. Będą idealnie pasowały, gdy zostaną umiejscowione pod piekarnikiem, np. kompaktowym. W zależności od producenta i modelu możemy wybierać spośród wersji o różnej wysokości, a także pojemności. W ofercie producentów szuflad grzewczych do domowej zabudowy kuchennej dostępne są zwykle dwa rodzaje sprzętu, różniące się wysokością. Może to być 14 lub 29 cm. Dodatkowo marka Miele oferuje szufladę o wysokości 32 cm. Szerokość jest w tym wypadku raczej standardowa i wynosi ok. 60 cm. Dzięki temu szuflada idealnie współgra w kuchennej aranżacji z innymi zabudowanymi urządzeniami. Mniejszy model pozwala na podgrzanie zastawy stołowej dla ok. 6 osób. Doskonale sprawdzi się w kuchennej zabudowie, zwłaszcza w połączeniu z kompaktowym piekarnikiem lub ekspresem o wysokości 45 cm. Taki duet idealnie wpasuje się w standardową, 60-centymetrową, niszę kuchenną. Bardziej pojemne modele, o wysokości 29 cm, to z kolei świetne uzupełnienie dla standardowych urządzeń do zabudo-

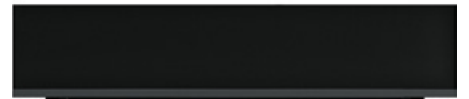
wy o wysokości 60 cm. Pozwalają na podgrzanie zastawy nawet dla 12 osób. Zestaw złożony z piekarnika w połączeniu z taką szufladą grzewczą będzie wówczas idealnym rozwiązaniem do montażu w ok. 90-centymetrowej niszy.

Wybór odpowiedniej wielkości

Gabaryty szuflad grzewczych i do pakowania próżniowego przekładają się na ich nośność. Mniejsze modele są w stanie pomieścić ok. 15-kilogramowy załadunek, a większe nawet do 25 kg naczyń. Warto pamiętać, że by nawet szuflada załadowana do pełna swobodnie się otwierała i zamykała. Jeżeli elementy załadunku będą wystawać, uniemożliwi to domknięcie sprzętu, a tym samym szuflada nie będzie w stanie utrzymać we wnętrzu odpowiedniej temperatury.

Przeznaczenie szuflady a zakresy temperatury

Zakres temperatury, jaki oferują szuflady grzewcze, jest zależny od producenta i modelu urządzenia. Większość modeli standardowo dysponuje zakresem temperatury w przedziale od 40 do ok. 80 °C. Ponadto wartości temperatury są nieco inne dla różnych funkcji podgrzewania, jakie są dostępne w szufladzie. W innej temperaturze będą podgrzewane filizanki, a w innej potrawy. W razie potrzeby temperaturę wewnątrz szuflady grzewczej można regulować, dostosowując ten parametr do własnych potrzeb. Regulacja temperatury może być płynna, czyli stopień po



FRANKE Mythos FMY 14 DRW BK

stopniu, lub skokowa, a więc np. co 5 °C. Niektóre modele wyposażone są w tzw. bezstopniową regulację temperatury, w której zamiast ustalonych wartości mamy określone jedynie przybliżone poziomy grzania, np. niski, śred-

Szuflada grzewcza to wielofunkcyjne urządzenie, które można wykorzystać nie tylko do podgrzewania potraw, ale również zastawy stołowej, a przede wszystkim filizanek, w których podawane jest szybko ochładzające się w zimnej porcelanie espresso.



Fot. Miele

Fot. Siemens

SZUFLADY

Asko z dotykowym interfejsem sterowania



Asko oferuje szuflady do pakowania próżniowego z praktycznym i efektywnym, dotykowym interfejsem sterowania. Za pomocą przycisków dla użytkownika panelu można wybrać jeden z trzech różnych poziomów próżni, w zależności od wrażliwości żywności. Na przykład mięso wymaga wyższego poziomu próżni, żeby efekt gotowania był optymalny. Owoce natomiast potrzebują niższego poziomu próżni, żeby nie zostały uszkodzone przez wysokie podci-

śnienie powietrza. Modele szuflad Asko zapewniają wyjątkową możliwość zaawansowanego gotowania z wykorzystaniem metody sous-vide w zaciszu własnego domu. Szuflada o wysokości 14 cm została zaprojektowana i przygotowana do instalacji razem z piekarnikami konwekcyjno-parowymi o wysokości 45 i 60 cm z tej samej serii. Szuflada może być dodatkowo wykorzystywana do przechowywania, pakowania lub porcjowania żywności. Ciekawym i bezpiecznym rozwiązaniem stosowanym w szufladach Asko są prowadnice teleskopowe z funkcją blokady. Są bezpieczne i praktyczne przy obsłudze ciężkich i gorących blach. Prowadnice blokują się po całkowitym wysunięciu i wystarczy lekko nacisnąć, żeby je cofnąć.

Fot. ASKO



ASKO ODV8127S

ni i wysoki, a sterowanie tym parametrem odbywa się za pomocą ergonomicznego pokrętki.

Rodzaje szuflad grzewczych

Wśród szuflad grzewczych ze względu na ich funkcjonalność możemy wyróżnić przede wszystkim dwa rodzaje urządzeń, z których jedno przeznaczone są do podtrzymywania temperatury, a zatem do podgrzewania naczyń lub potraw, a drugie, oprócz podgrzewania, mogą też służyć do przygotowywania potraw.

Zastosowanie praktycznego szuflad grzewczych do podgrzewania naczyń nie musimy szeroko opisywać.



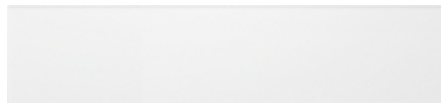
GAGGENAU DVP221100

Warto podkreślić, że dotyczy to nie tylko użytkowania, ale przede wszystkim samego montażu. Decydując się na kompaktowy piekarnik, możemy wypełnić lukę pod nim właśnie taką praktyczną szufladą. Pod kątem użytkowania to niewielkie urządzenie ma wiele rozmaitych zastosowań. Służy do podgrzewania naczyń, ale przy tym ma zwykle kilka poziomów, na których można umieścić filizanki oraz talerze, a panująca w niej temperatura osiąga nawet ok. 85 °C. Ostatni parametr oznacza, że możemy w niej np. rozpuścić cze-

Szuflada grzewcza lub do pakowania próżniowego nierzadko jest częścią spójnej linii wzorniczej oferowanej przez tego samego producenta. Takie zestawienie urządzeń czyni kuchnię praktyczną, funkcjonalną i elegancką.

koladę. Czyż to nie praktyczny pomocnik? Szczególnie dzieci ucieszą się z takiej funkcji.

Szuflady grzewcze do podgrzewania naczyń i przygotowywania potraw to z kolei urządzenia, które podgrzewają naczynia i dodatkowo poddają obróbce termicznej dania. Upraszczając, podgrzewamy w nich naczynia, a gotowe dania utrzymujemy w wysokiej temperaturze. Te szu-



MIELE EVS 7010

flady oferują również gotowanie potraw w niskich temperaturach oraz bezpieczne i skuteczne rozmrażanie głęboko mrożonych produktów.

Pakowanie próżniowe w szufladzie

Szuflada do zabudowy do próżniowego pakowania nie jest urządzeniem skomplikowanym. Składa się z kilku podstawowych elementów, z których warto wymienić pokrywę, listwę zgrzewającą, dyszę do zasysania powietrza, komorę na potrawę oraz poduszkę uszczelniającą. Urządzenia te są bardzo proste w obsłudze dzięki intuicyjnemu panelowi sterowania, który może być wygodnie umiejscowiony na froncie lub na rancie szuflady. Obsługa urządzenia może się różnić w zależności od modelu. Standardowymi funkcjami są marynowanie lub namaczanie oraz zgrzewanie. Nowoczesne modele wyposażone w wyświetlacz pokazujący na nim wskaźniki związane z regulowaniem poziomu próżni oraz pozostałym czasem pakowania.



Fot. Miele



SAMSUNG NL20T8100WK

Zalety pakowania próżniowego

Dzięki pakowaniu próżniowemu możemy trzy-, cztero-, a nawet pięciokrotnie przedłużyć świeżość i zachować jakość przechowywanych produktów. Na przykład chleb lub bułki w temperaturze pokojowej mają trwałość ok. 3 do 4 dni, po zapakowaniu próżniowym można je przechowywać nawet o tydzień dłużej. Wołowina z kolei przechowywana w lodówce bez pakowania jest świeża przez ok. 4 dni, przy pakowaniu próżniowym przedłużymy jej trwałość o ponad 30 dni! Podobny efekt osiągniemy przy pakowaniu próżniowym drobiu, dziczyzny lub surowych warzyw



ASKO ODW8127B

i serów. Mięso zamrożone można przechowywać średnio przez ok. 6 miesięcy, przy pakowaniu próżniowym możemy mrozić je przez ok. 24 miesiące! Inną zaletą jest przede wszystkim zredukowanie liczby pojemników czy garnków, w których przechowujemy żywność. Miejsce w zamrażarce lub szafce zwiększy się nawet cztero- lub pięciokrotnie, jeśli zamienimy tradycyjne pojemniki na próżniowo zapakowane woreczki. Pakowanie próżniowe jest także idealnym rozwiązaniem do dzielenia dużych ilości produktów spożywczych na mniejsze porcje i zamrożenia ich. Ponadto zapakowane w zgrzanym woreczku próżniowym mięso lub warzywa można włożyć do piekarnika (w zależności od typu i jakości woreczka foliowego) lub do garnka z wodą, a w przypadku szuflad do pakowania próżniowego również przygotowywać je metodą sous-vide.

Modna metoda sous-vide

Pakowanie próżniowe jest dziś bardzo powszechną i chętnie stosowaną metodą przechowywania żywności. Nie tylko



Fot. Gaggenau



Fot. Samsung



Fot. Amica

SZUFLADY

ledwie przez lekkie naciśnięcie frontu. W zależności od producenta systemy te noszą odmienne nazwy. Komfortowy dostęp do szuflady zapewniają prowadnice teleskopowe, które umożliwiają całkowicie jej wysunięcie, a tym samym wygodny załadunek i rozładunek wnętrza.

Czyszczenie szuflad grzewczych

Pełny wysuw ułatwia również utrzymanie szuflady w czystości. Czyszczenie sprzętu powinniśmy wykonywać po każdym użyciu, a jeśli nie widzimy takiej konieczności, to



Fot. Gaggenau

Nowoczesne szuflady do pakowania próżniowego wyposażone są w bezpieczne, teleskopowe prowadnice ze specjalną blokadą zapobiegającą ich wysunięciu i ułatwiającą wyjmowanie z urządzenia ciężkich i gorących potraw.

by była tego samego producenta i pochodziła z tej samej linii produktowej co np. piekarnik czy ekspres do zabudowy, z którym często tworzy spójną całość. Jeśli nie markę, to przynajmniej warto zachować jednolitą kolorystykę sprzętu. Producenci oferują fronty szuflad wykonywane z czarnego lub białego szkła, a także ze stali nierdzewnej, podobnie zresztą jak fronty piekarników. Może to być też połączenie dwóch kolorów, jak np. w modelu AWDM6I z linii X-type marki Amica, gdzie górna część frontu wykonana jest ze szkła barwionego na czarno, a dolna jest w kolorze stali szlachetnej. O zachowanie spójnego wzornictwa nie powinno być zatem trudno. Szuflady grzewcze zwykle nie są wyposażone w standardowe, wystające uchwyty, jak piekarnik czy kuchenne szafki. Zamiast tego producenci wbudowują w nie specjalne systemy ułatwiające otwieranie za-



AMICA AWDM6W X-Type

względnie po zabrudzeniu. Należy jednak odczekać, aż urządzenie wystygnie. Następnie wystarczy wyjąć umieszczone wewnątrz niego maty antypoślizgowe i delikatnie przetrzeć powierzchnię, np. wilgotną ściereczką lub miękką gąbką z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Po wyczyszczeniu szuflady jej wnętrze można osuszyć miękką ściereczką, wykonaną np. z mikrofibry, lub papierowym ręcznikiem. Do czyszczenia wnętrza szuflady producenci nie zalecają stosowania środków czyszczących zawierających m.in. sodę czy amoniak. Nie powinno się też używać preparatów odkamieniających, a także proszków i detergentów, które mogłyby spowodować zarysowanie powierzchni. Matę antypoślizgową z wnętrza szuflady najlepiej czyścić ręcznie, podobnie jak szufladę – z użyciem ciepłej wody i płynu do mycia naczyń. Do szuflady należy włożyć ją ponownie dopiero po jej całkowitym wyschnięciu.



Fot. Miele

dlatego, że przedłużamy jej przydatność do spożycia, a tym samym mniej jej marnujemy, ale również w związku z rozpowszechnieniem metody wolnego gotowania sous-vide. Określenie „sous-vide” z francuskiego oznacza „w próżni”. Taki rodzaj obróbki pozwala zachować pełnię aromatu potrawy, ponieważ soki, minerały i smak mięsa, ryb, a nawet owoców i warzyw zostają w produkcie – dzięki woreczko-



BOSCH BIC630NS1

wi, w którym wolno gotujemy, wszystko zostaje w środku potrawy. Próżniowo zapakowany produkt należy włożyć do garnka z wodą o niskiej temperaturze i gotować nawet 4–6 godzin na wolnym ogniu. Podobnie jest w wypadku piekarników parowych. Do woreczka, oprócz świeżego produktu, można włożyć zioła czy marynatę, a miękkość, soczystość i wyjątkowy aromat – gwarantowane. To z myślą



MIELE ESW 7020-1

o tej metodzie producenci wprowadzili na rynek szufladę do pakowania próżniowego do zabudowy.

Spójne wzornictwo sprzętów kuchennych

Nie bez znaczenia jest wzornictwo szuflady grzewczej. Dobrze, żeby było ono spójne z pozostałymi sprzętami zabudowy kuchennej, a przynajmniej urządzeniem, przy którym szuflada będzie montowana. Jeśli więc chcemy, żeby w kuchennej zabudowie znalazła się również szuflada, która nie będzie odstawała wzorniczo od reszty, najlepiej,

Gaggenau ze stali szlachetnej i szkła



Gaggenau oferuje wyjątkowo elegancką wzorniczo szufladę do pakowania próżniowego. Front urządzenia wykonany jest ze stali szlachetnej, a pokrywa z bezpiecznego, hartowanego szkła. Model DV461110 z serii 400 idealnie wkomponuje się w niszę zabudowy kuchennej o wysokości 14 cm. Możemy go również wygodnie zamontować bezpośrednio pod blatem roboczym. Urządzenie o pojemności 7 l pomieści załadunek o masie 10 kg. Powierzchnia użytkowa komory ma 210 mm szerokości i 275 mm głębo-



kości. Do dyspozycji użytkownika jest wygodna platforma próżniowa, którą można bezpiecznie i wygodnie wyjąć w razie potrzeby. Szuflada wyposażona jest w 3 stopnie pakowania dla 3 różnych rozmiarów woreczków o rozmaitej mocy materiału. Szerokie zastosowanie szuflady do próżniowego pakowania marki Gaggenau obejmuje pakowanie próżniowe na potrzeby gotowania metodą sous-vide oraz szybkiego marynowania i aromatyzowania. Przy jej pomocy poza komorą również zapakujemy próżniowo produkty płynne w butelkach, a także potrawy w pojemnikach próżniowych.

Fot. Gaggenau



GORENJE WD1410BG

FRANKE. Okap Mythos T-Shelf

Niczym mała architektura

W nowoczesnej kuchni okap otwiera znacznie więcej możliwości niż tylko pochłanianie zapachów i wilgoci. Warto pomyśleć o nim jak o małej architekturze. Funkcjonalnej, wielowymiarowej i szykownej. Wszystkie te cechy ma okap wyspowy Mythos T-Shelf firmy Franke.

Wyspa kuchenna jest dzisiaj popularnym sposobem poszerzenia przestrzeni do gotowania. Staje się ona miejscem gromadzącym rodzinę, przyjaciół, zachęcającym do wspólnych działań. Jej funkcjonalność i estetyka są o tyle istotne, że wyspa znajduje się za-

wsze w miejscu centralnym, reprezentacyjnym. Z tą myślą firma Franke zaprojektowała okap, który tworzy wraz z nią zmysłową i wyrafinowaną scenę. Nowoczesny design nowego okapu Franke to mawo czarne wykończenie, 180 cm długości, półki



z przydymionego szkła z udźwigniem do 5 kg oraz możliwość korzystania z każdej strony. To połączenie funkcjonalności i piękna z liniami charakterystycznymi dla popularnego stylu industrialnego. Okap Mythos T-Shelf to idealne dopełnienie nowoczesnej, eleganckiej wyspy kuchennej. Designerskie urządzenie klasy premium szwajcarskiej marki Franke wyróżniają symetria, przemyślana linia i architektoniczna logika, która podpowiada, jak maksymalnie wykorzystać ich funkcjonalność.

Okap ma swoje określone podstawowe zadania, z którymi Mythos T-Shelf marki Franke znakomicie sobie radzi. Przede wszystkim może funkcjonować w dwóch opcjach do wyboru: jako pochłaniacz (z recyrkulacją) lub wyciąg podłączony do kanału wentylacyjnego. Oba są przy tym równie i nieprzeciętnie wydajne (do 750 m³/h) w procesie oczyszczania powietrza, uwalniania kuchni od niechcianych zapachów i oparów. Co ważne, okapy wyposażone są w system redukcji głośności Sound Pro, zapewniający cichą pracę. Poziom hałasu jest naprawdę minimalny i nie przeszkadza w rozmowach podczas wspólnego gotowania czy słuchania muzyki.

Mythos T-Shelf oferuje również, oprócz wyjątkowej wydajności, przyjazne i budujące miłą atmosferę źródło światła. Stanowią je dwa pasy LED z funkcją „inteligentnego” ściemniania, pozwalającą ustawiać natężenie pod kątem wykonywanych czynności lub do zbudowania odpowiedniej atmosfery. Ogromną zaletą okapu jest również możliwość korzystania z niego ze wszystkich stron, bo to przy okazji funkcjonalna przestrzeń służąca do przechowywania wszystkiego tego, co chcemy mieć pod ręką. Na półkach możemy również eksponować zioła w doniczkach czy też rozmaite ozdoby i dekoracje. Okap zapewnia więc pełną personalizację przestrzeni nad wyspą, która tym samym staje się estetyczną kropką nad „i”.

ASKO. Chłodziarka do wina WCN25842G

Chłodnicza elegancja

Chłodziarki na wino Asko zostały zaprojektowane tak, by zwracały na siebie uwagę. Tak też jest w wypadku najnowszego modelu przeznaczonego do praktycznej zabudowy. Dzięki swoim kompaktowym kształtom z powodzeniem będzie pasował do niewielkich kuchni, a nawet do zabudowy w salonie.

Nowa chłodziarka na wino do zabudowy Asko jest przeznaczona do przechowywania mniejszych kolekcji czy też podręcznych trunków. Winiarka jednostrefowa o pojemności całkowitej 120 l może pomieścić do 38 butelek o pojemności 0,75 l. każda. Szereg zaawansowanych funkcji w modelu WCN25842G marki Asko zapewnia idealne warunki do przechowywania wina. Wśród nich warto wymienić filtrowanie powietrza czystym węglem drzewnym, monitorowanie wilgotności, optymalne warunki oświetleniowe, szklane drzwi chroniące przed promieniowaniem UV, dobrej jakości kompresor, zapewniający stałą temperaturę w każdej strefie i brak wibracji, dzięki czemu butelki mogą spokojnie leżakować.

Zarządzanie kolekcją wina jest łatwe dzięki temu, że urządzenia Asko są zintegrowane z aplikacją Vivino. Zapewnia ona dostęp do obszernej bazy danych, dzięki której można zidentyfikować każde wino. Jak działa aplikacja? Interfejs użytkow-



nika jest wyposażony w kamerę, która skanuje etykiety butelek, korzystając z bazy danych, zawierającej 12 mln pozycji. Po identyfikacji wino można dodać do inwentarza wraz z najważniejszymi informacjami.

Dzięki aplikacji Connect Life wszystkie funkcje chłodziarki są dostępne za pośrednictwem smartfona. Oznacza to, że zmiana ustawień lub przeszukiwanie zapasów może odbywać się w wygodny sposób w dowolnym miejscu. Podłączenie aplikacji do bazy danych Vivino sprawia, że świat informacji na temat degustacji, przechowywania, gotowości do spożycia jest na wyciągnięcie ręki. Aplikacja umożliwi również dodawanie notatek do butelek, żeby łatwo przypomnieć sobie, kto je nam podarował lub podczas jakiej uroczystości powinny zostać otwarte.

SIEMENS. Lodówka do zabudowy KI86NADD0

Duża pojemność do praktycznej zabudowy

Najnowszy model chłodziarkozamrażarki do zabudowy marki Siemens wyróżniają dużą pojemność do przechowywania produktów, innowacyjny system, który utrzymuje stałą temperaturę w każdym zakamarku komory chłodzenia, a także system hyperFresh, który dłużej utrzymuje świeżość żywności. Do tego urządzenie oferuje możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi oraz specjalne strefy lokowania produktów spożywczych.

Chłodziarkozamrażarka do zabudowy z dolnym zamrażalnikiem KI86NADD0 marki Siemens wyposażona jest w nowoczesny system autoAir-Flow, który dba o odpowiednią temperaturę wewnątrz komory chłodzenia. Nierównomierne chłodzenie w lodówce może znacząco wpłynąć na smak i trwałość produktów. Również wilgotność i temperatura są równomiernie rozłożone w całym obszarze chłodzenia, co pomaga dłużej zachować smak i świeżość produktów, które są przechowywane we wnętrzu urządzenia. 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 chłodziarkozamrażarce do zabudowy KI86NADD0. Podobnie jak w innych modelach tego producenta lodówka wyposażona jest w pojemnik hyperFresh, 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 zapewni równomierne rozłożenie światła. Trwałe, energooszczędne diody LED automatycznie oświetlają wnętrze białym światłem oraz zapewniają komfortowe, jasne, jednolite i nieoślepiające oświetlenie wnętrza. Model KI86NADD0 marki Siemens wyposażony jest ponadto w praktyczną funkcję superchłodzenia, która aktywowana, np. przed zrobieniem zakupów, obniży temperaturę na krótki czas, żeby świeże produkty mogły być przechowywane w odpowiednich warunkach. Temperaturę można obniżyć, naciskając odpowiedni 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. Całkowita pojemność urządzenia wynosi 260 l.





Fot. Franke

Komfortowe zmywanie w zlewozmywaku stalowym

Modele zlewozmywaków stalowych są jednymi z najpopularniejszych rozwiązań w zakresie aranżacji i wyposażenia przestrzeni kuchennej. Te rozwiązania doskonale prezentują się zarówno w kuchniach tradycyjnych, jak i nowoczesnych. Duży asortyment produktów w tym segmencie rynku sprawia, że wybór odpowiedniego urządzenia staje się nie lada wyzwaniem.

W zabudowie możemy wykorzystać stalowe modele zlewozmywaków podblatowych, nakładanych na szafkę lub wpuszczanych w blat, z jedną komorą lub ich większą liczbą, z ociekaczem lub bez niego. Do stalowego zlewu można też dobrać rozmaite akcesoria, które zwiększą jego funkcjonalność. Segment urządzeń stalowych również odznacza się dużą różnorodnością.

Zlewozmywaki wykonane ze stali nierdzewnej są najszerszą grupą asortymentową tego typu, oferują użytkownikom mnogość kształtów, wielkości, a także sposobów montażu. Oferowane są w rozmaitych kształtach i rozmiarach – od klasycznych prostokątnych po równie praktyczne okrągłe.

Stal wciąż popularna w kuchni

Producenci i projektanci nieustannie dbają o to, żeby kuchenne aranżacje były nie tylko praktyczne, ale przede wszystkim funkcjonalne i ergonomiczne. Innowacje nie omijają więc także zlewów czy baterii kuchennych. Zlewozmywak i bateria kuchenna to duet nie

do zastąpienia w każdym domu. Nawet gdy zmywarka stała się standardem, nie ma mowy o tym, żeby w kuchennej zabudowie zabrakło tych dwóch wspomnianych elementów. Jednym z najpopular-



Fot. Alveus



Fot. Franke



Fot. Blanco



FRANKE Smart

niejszych materiałów, z których produkowane są zlewozmywaki, jest stal. Chodzi przede wszystkim o stal nierdzewną. Jej popularność wiąże się nie tylko z odpornością na korozję, ale także z dużą podatnością na obróbkę plastyczną oraz spawanie. Takie właściwości pozwalają na uzyskanie różnorodnych form i kształtów, a także ostrych krawędzi. Możliwe jest również tworzenie



PYRAMIS Alea

optycznie niewidocznych połączeń spawanych. Ponadto stal AISI 304 jest chemicznie obojętna w kontakcie z pożywieniem i różnorodnymi detergentami. Z uwagi na tę cechę jest stosowana do produkcji sprzętów gospodarstwa domowego. Ponieważ w tej grupie jest wiele różnorodnych modeli, charakteryzujących się różnymi wielkościami, fakturami oraz kształtami, można je dobrać zarówno do kuchni nowoczesnej, jak i tradycyjnej.

Ważna jakość i odporność stali

Jeszcze do niedawna, wybierając zlewozmywak stalowy, użytkownicy kierowali się grubością materiału, z jakiego został wykonany. To ważna cecha, ale innowacje w tym zakresie, jak i badania nad produktami sprawiły, że producenci zlewów stalowych utrzymują ich dobrą jakość wykonania, stosując już cieńszą stal. Ważniejszym aspektem jest zachowanie higieny, bowiem stal



PYRAMIS Calanto

stal „18/8”, „18/10” lub „V2A”. Oznaczenie zgodne z polską normą to X5CrNi18-10/1.4301. Swoją popularność materiał ten zawdzięcza chemicznej obojętności w kontakcie z wieloma rodzajami pożywienia, a także z różnego rodzaju detergentami stosowanymi przy czyszczeniu. Zazwyczaj używana jest stal chromowo-niklowa w stosunku 18/10 – ten symbol często się pojawia przy wyrobach stalowych, a obrazuje stosunek chromu do niklu. Jeśli zawartość chromu wynosi powyżej 13 proc., wówczas taką stal możemy określać mianem nierdzewnej. Udział niklu również zwiększa odporność stali na korozję, a także sprawia, że nie jest zbyt krucha. Stal tego typu odporna jest na korozję elektrochemiczną w środowiskach kwasów organicznych i nieorganicznych, jak też związków azotu i roztworów soli, a co najważniejsze, na agresywne kwasy pochodzące z produktów spożywczych.

Producenci zlewozmywaków stalowych, oferując do nich dodatkowe akcesoria, sprawiają, że przestrzeń kuchenna w zakresie zmywania naczyń staje się również przestrzenią „zarządzania odpadkami”.



Fot. Blanco

FRANKE BoxCenter

nierdzewna w wypadku np. zlewozmywaka będzie miała kontakt z żywnością, więc musi być bezpieczna. Na pewno dobra jest stal X5CrNi18-10, która należy do najczęściej stosowanych i jest odporna na korozję. Jest on potocznie określana także jako

Franke z czarną aranżacją stalową

Modne baterie Franke z czarnej stali szlachetnej robią imponujące wrażenie. Kolor uzyskany przez zastosowanie powłoki PVD nigdy nie blaknie, nawet w wypadku częstego czyszczenia. To stylowe wykończenie dostępne jest w liniach: Mythos, Eos Neo, Atlas Neo i Atlas Neo Sensor. Widoczna na zdjęciu bateria Atlas Neo Sensor to jedna z nowości Franke. Hybrydowy model, w którym wodę odkręćmy bezdotykowo za pomocą czujnika podczerwieni, to prawdziwy pomocnik w dzisiejszej kuchni. Wystarczy zbliżyć dłoń na odległość maks. 7 cm i woda popłynie zwartym, laminarnym strumieniem. Tego typu model ma same zalety. Jest łatwy w obsłudze, higieniczny i ekologiczny. W wypadku baterii Atlas Neo Sensor dodatkowym atutem jest subtelny design.



Wygodę tego rozwiązania z pewnością doceni wielu użytkowników, ale przede wszystkim mistrzowie domowych wypieków, do dłoni których często przywiera surowe ciasto.

Fot. Franke

Odpowiednia pielęgnacja stali nierdzewnej

Właściwości i parametry użytkowe stali szlachetnej sprawiają, że wykonane z niej zlewozmywaki służą przez lata. Mimo to warto wybierać produkty, których jakość potwierdzona jest gwarancją renomowanych, wyspecjalizowanych w tym segmencie producentów. Bardzo waż-



Fot. Alveus



Fot. Franke

ZMYWANIE

na jest codzienna pielęgnacja zlewozmywaka. W wypadku modeli stalowych czyszczenie powinno opierać się na przemywaniu wodą z płynem do mycia naczyń. Wiele firm oferuje również własne mleczka i pasty, z których warto korzystać, zwłaszcza przy większych zabru-



PYRAMIS Athena Extra

dzeniach. Należy przy tym stosować miękkie gąbki lub szmatki, a zlewozmywak powinno się myć po każdym użyciu, po czym należy wytrzeć go do sucha, by zapobiec powstawaniu plam i osadzeniu się osadu wapiennego na jego powierzchni. Podczas czyszczenia należy zwrócić uwagę na wykończenie stali nierdzewnej. Zlewozmywaki polerowane należy czyścić z większą starannością, żeby zapobiec porysowaniu powierzchni. Z kolei zlewki wykończone teksturą lub matową są bardziej odporne na zarysowania. Wybór wykończenia będzie również determinował ogólną aranżację przestrzeni kuchennej.

Otwór na baterię

Zlewozmywaki stalowe mogą być wyposażone w rozmaite udogodnienia lub też stałe elementy. Jednym z takich elementów może być otwór na baterię. Warto wiedzieć, że nie jest on w tej grupie asortymentowej ani standardem, ani koniecznością. To, czy jest potrzebny, czy nie, zależy od rodzaju baterii kuchennej, z którą zlew będzie „współpracował”, istnieje bowiem możliwość zamontowania jej w blacie kuchennym tuż obok zlewozmywaka, na rancie zlewu albo w ścianie. Jeśli jednak komuś spodoba się model zlewozmywaka, ale będzie on wyposażony w otwór na baterię, którego nie potrzebuje, może zamaskować go specjalnymi zaślepkami, które nierzadko są dołączone do zlewozmywaka przez producenta.

Bateria jako niezbędny dodatek

Doskonałym uzupełnieniem stalowego zlewozmywaka jest bateria wykonana z tego samego materiału. Wśród dostępnych obecnie na rynku baterii stalowych można znaleźć wiele wyjątkowych pod względem wzornictwa, a jednocześnie funkcjonalnych modeli. Dziś dla wielu z nas samo dostarczanie wody cieplej i zimnej to zdecydowanie za mało. Od dłuższego już czasu obracane o 360°, wyciągane, a nawet „kładzione” wylewki także należą do standardu.

Coraz częściej spotykanym rozwiązaniem w bateriach stalowych jest termostat, czyli blokada zapobiegająca przypadkowemu uruchomieniu wody o temperaturze powyżej 38 °C. Ustawienie odpowiedniej temperatury ułatwia też mieszanie. Dzięki niemu nie musimy tracić czasu na każdorazowe ustawianie temperatury. Wystarczy zrobić to raz, a potem tylko podnosić dźwignię. Oszczę-



FRANKE Kubus



Fot. Grothe

Fot. Franke

dzianiu wody sprzyja odpowiedni perlator napowietrzający. Przydatnym rozwiązaniem mogą okazać się również głowice z blokadą (hamulcem). Użytkownik może podnieść dźwignię tylko do pewnego momentu – w tym czasie z baterii wypływa ok. 5–7 l wody na minutę, dopiero po pokonaniu oporu wypłynie większy strumień. Oszczędzić wodę pomagają również baterie bezdotykowe, które uruchamiają strumień wody wyłącznie wtedy, gdy czujnik wykryje obecność dłoni pod wylewką. Podobną funkcję spełniają baterie, w których można ustawić określony czas wypływu wody, jednak w tym wypadku oszczędność będzie nieco mniejsza, bo zwykle czas wypływu będzie dłuższy niż to konieczne.

Praktyczne przedłużenie wylewki

Wśród wielu praktycznych rozwiązań występujących w bateriach stalowych znajdziemy ich tak zwane przedłużenie. Są to tak zwane baterie stalowe z wyciąganą wylewką. Przypominają modele wyposażone w rączkę przysznicową. Wylewka taka połączona jest z baterią za pomocą elastycznego węża o różnej długości (najczęściej od 100 do 150 cm). Na drugim końcu węża umieszczony jest niewielki obciążnik, dzięki któremu można łatwo wsunąć wąż z powrotem do baterii i schować pod zlewozmywakiem. W większości kranów z wyciąganą wylewką na rączce baterii zainstalowany jest przełącznik, który umożliwia regulację strumienia wody. W zależności od potrzeb użytkownik może przestawić strumień ze zwykłego na przysznicowy, czyli rozproszony – i odwrotnie. Takie przedłużenie może służyć do napełniania garnków stojących na kuchni w bezpośredniej bliskości zlewozmywaka, do opłukania komór, a także nalewania wody do naczyń, które z racji gabarytów nie mieszczą się w zlewie lub pod wylewką baterii.

Przydatne rozwiązania w bateriach

Popularnym rozwiązaniem w bateriach stalowych jest ruchoma wylewka. Jest to wylewka, której co prawda nie da się wyciągnąć, ale za to może się ob-



Fot. Alveus

Ciekawym i ważnym dodatkiem do zlewozmywaków stalowych jest ociekacz. Znacznie poprawia on komfort płukania produktów i zmywania naczyń.

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

Zlew z ociekaczem czy bez niego?

Ociekacz nie jest elementem koniecznym w zlewozmywaku, jednak może okazać się bardzo przydatny, nawet wtedy, gdy w domu jest zmywarka. Ociekacz stanowi rodzaj dodatkowego blatu połączony ze zlewozmywakiem, zwykle z wyłobionymi rowkami, które pozwalają na swobodne spływanie resztek wody do komory. Na ociekaczu można stawiać mokre naczynia albo kłaść umyte produkty spożywcze. Niektórzy producenci wyposażają ociekacz w oddzielny odpływ, są też modele z podwyższoną krawędzią, a nawet ociekacze kilkupoziomowe.



ALVEUS Stylux 20

Mistrzowska precyzja zmywania z Home Connect

Grupa BSH jest licencjobiorcą w odniesieniu do znaków towarowych,
do których uprawniona jest Siemens AG.

Dom na miarę potrzeb dzięki
urządzeniom marki Siemens.



Zmywarki z programem inteligentnym reagują na potrzeby użytkowników
na podstawie ocen przekazywanych przez **Home Connect**.
Dzięki temu sposób i czas zmywania zostaje dostosowany do Twoich
wymagań z nieznaną dotąd precyzją. www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Siemens Home Appliances

SIEMENS

concept

innowacje w Twoim życiu

Linia Black



STWÓRZ ZESTAW

Urządzenia z linii Black połączone czarnym szkłem sprawiają, że Twoje życie będzie łatwiejsze i przyjemniejsze nie tylko pod względem funkcjonalnym, ale także wizualnym.

