


INFOPRODUKT


AGD

DUŻE

SPRZĘT DO ZABUDOWY

Numer 9/2023 wrzesień ISSN 2719-7271 Cena: 4,49 PLN (cena zawiera 8% VAT)

R e k l a m a



**POBIERZ
NUMER!**

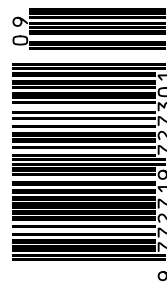

SIEMENS

Temat numeru!

Urządzenia kompaktowe

Płyty współpracujące z okapami

Zarządzanie odpadami – młynki, selektory



BSH – 30 lat rozwoju
i inwestycji
w Polsce

REMONDIS
Electrorecycling
o roli edukacji ekologicznej

Galicja Tomaszek
zaprasza
na Max Expo 2023

Franke.
Płyta Smart 2gether
FSM 709 HI



Fot. Siemens

Serwis informacyjny

Branżowe informację z Polski i ze świata.

Galicja Tomaszek

8. edycja targów Max Expo 2023. 7

Grupa BSH

Świętuje 30 lat inwestycji i rozwoju w Polsce. 8

REMONDIS Electrorecycling

Rola edukacji ekologicznej w działalności organizacji odzysku. 12

Urządzenia kompaktowe do zabudowy

Dzięki swoim gabarytom zmieszczą się w każdej, nawet niewielkiej przestrzeni. 14

Zarządzanie odpadami – młynki, selektory

Odpowiednio dopasowane sprzęty pozwalają zaaranżować w domu ekologiczną strefę segregacji odpadków. 24

Płyty współpracujące z okapami

Inteligentne rozwiązania, które ułatwiają codzienne gotowanie, stają się nowym standardem. 32

Okapy szafkowe

Oczyszczają powietrze, rozświetlają pomieszczenie, a do tego są montowane tak, że nawet ich nie widać.

Urządzenia do gotowania na parze

Nowoczesne urządzenia do praktycznej zabudowy wyposażone w funkcje zdrowego gotowania na parze.

Preparaty do konserwacji

Czyszczenie sprzętów kuchennych z użyciem odpowiednich detergentów jest jednym z ważniejszych punktów dotyczących ich prawidłowego użytkowania.

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, wrzesień 2023

Druk:
Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:
ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:
ISSN: 2719-7271

Numer wydania:
Nr 9, wrzesień 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

Wygodne połączenie

Technologia **HoodConnect Pro** to zaawansowany sposób komunikacji między płytą i okapem.

- Okap włącza się automatycznie.
- Inteligentny algorytm monitoruje intensywność gotowania na płycie i dobiera moc okapu.
- Funkcja „Bluetooth” zapewnia stabilność połączenia.

Wszystko dzieje się automatycznie, by zdjąć Tobie z głowy jak najwięcej!

amica.pl



HoodConnect Pro

Bosch

Studio Kulinarne Bosch

Nowo oferowana przestrzeń marki Bosch to 140 m² kulinarnych inspiracji, gdzie znajdują się aż 22 stanowiska do gotowania, centralne stanowisko dla prowadzącego oraz klimatyczna jadalnia i dobrej jakości sprzęt AGD.



Na przestrzeni 140 m² znajdują się najnowocześniejsze urządzenia marki Bosch połączone w systemie Home Connect. 22 stanowiska do gotowania są wyposażone m.in. w płyty indukcyjne, piekarniki oraz roboty kuchenne MUM. W studiu znajdują się też szufłady grzewcze, parowary, mikrofalówki, zmywarki, chłodziarkozamrażarki i ekspresy do kawy. Dla szefa kuchni w centralnym miejscu studia została przygotowana oddzielna duża wyspa. W po-

bliżu miejsca do gotowania mieści się klimatyczna jadalnia z miejscami dla 30 osób. Studio Kulinarne jest połączone z profesjonalnym zapleczem gastronomicznym z oddzielnym wejściem dla dostawców. Wystrój całego wnętrza jest zgodny z identyfikacją wizualną marki Bosch. Ujęto w nim charakterystyczne elementy kampanii #LikeABosch. Oświetlenie, wentylacja, ogrzewanie i klimatyzacja, a także wszystkie urządzenia multimedialne w studiu są

sterowane zdalnie za pomocą zintegrowanego systemu. W przestrzeni do gotowania zainstalowano system nagłośnienia strefowego z bezprzewodowymi mikrofonami dla prowadzących oraz kamerę umożliwiającą nagrywanie i transmitowanie warsztatów. – Zaplecze technologiczne w postaci systemów multimedialnych umożliwia przeprowadzenie prezentacji i połączenie spotkania biznesowego z warsztatami czy pokazem wybranego szefa kuchni. Integrowanie przez gotowanie to ciekawa propozycja na lepsze poznanie współpracowników i spędzenie czasu nad wyjątkowo pysznym projektem. Za każdym razem formuła wydarzenia jest dopasowana indywidualnie do charakteru spotkania – mówi Sławomir Zawadzki, manager Studia Kulinarne Bosch.

W studiu kulinarnym odbywają się m.in. kulinarne spotkania integracyjne, a także komercyjne warsztaty dla konsumentów. Wznowiony został cieszący się dużą popularnością projekt „Warsztaty Smaku”. Terminy oraz tematy spotkań dostępne są na stronie warsztaty-smaku.pl/. Studio jest doskonałym miejscem do organizacji konferencji i szkoleń oraz realizacji sesji zdjęciowych i nagrań marketingowych.

Amica

Promocja „Zestawy chodzą parami”

Grupa Amica przygotowała akcję promocyjną „Zestawy chodzą parami”. Klienci, którzy między 17 lipca a 31 października br. zdecydują się na zakup jednego z zestawów promocyjnych urządzeń do zabudowy, mają szansę odebrać nagrodę w postaci ekspresu lub odkurzacza marki.

Promocja obejmuje dwa zestawy sprzętów. Pierwszy z nich składa się z piekarnika do zabudowy (z linii X-type lub Q-type), dowolnej płyty grzewczej (minimum czteropolowa) i dowolnej zmywarki do zabudowy. W zamian, oferowane są nagrody w postaci odkurzaczy VM 7004 Suracon PET Plus.

W skład drugiego zestawu wchodzi natomiast: piekarnik do zabudowy (z linii X-type lub Q-type), dowolna płyta grzewcza (minimum czteropolowa), dowolna zmywarka do zabudowy, dowolny okap lub dowolna kuchenka mikrofalowa do zabudowy. Na klientów, którzy zdecydują się na zakup tego zestawu, czekają ekspresy do kawy CT 5012. Aby wziąć udział w akcji promocyjnej, należy zakupić jeden z zestawów promocyjnych, a następnie wy-

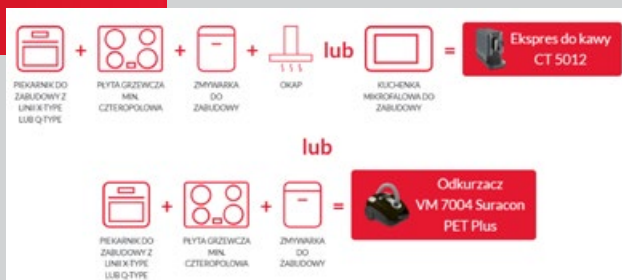


pełnić zgłoszenie rejestracyjne na stronie <https://moja.amica.pl/>. Nagrody w postaci odkurzaczy i ekspresów do kawy, będą na bieżąco wysyłane na wskazany w zgłoszeniu adres do wyczerpania liczby nagród lub do zakończenia promocji.

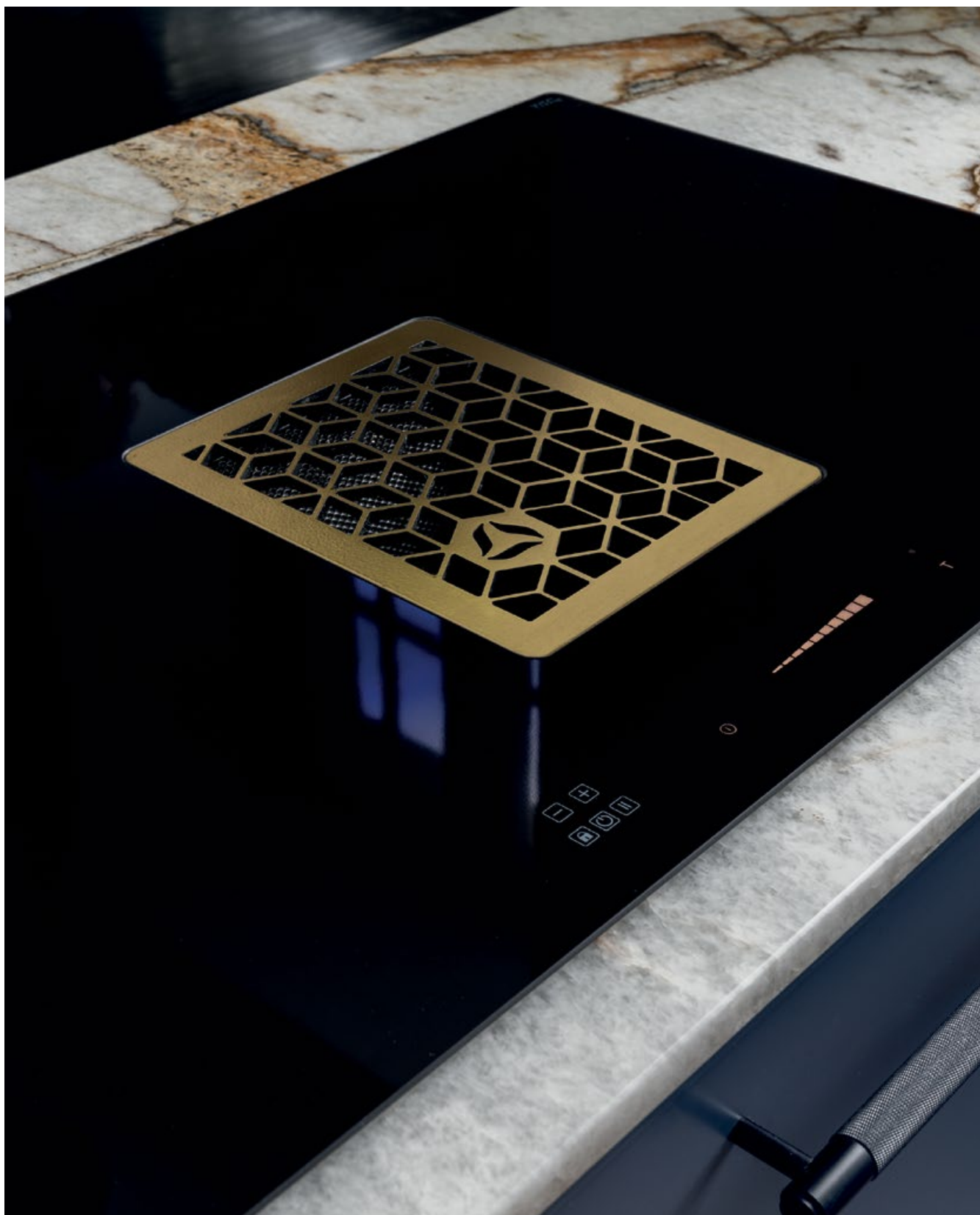
- Akcja „Zestawy chodzą parami” z pewnością przypadnie do gustu wszystkim klientom, którzy chcieliby zyskać więcej, płacąc mniej.

Z okazji promocji, kupując sprzęt do zabudowy marki Amica, klienci mogą otrzymać dodatkowe urządzenie do wyposażenia kuchni. Jest to doskonała okazja szczególnie dla tych, którzy urządzają swoje pierwsze mieszkanie albo właśnie odświeżają jego wygląd – mówi Katarzyna Krzysiak, Sales Support Junior Manager z Działu Sprzedaży Krajowej Amica.

Wszelkie pytania dotyczące promocji, konsumenci mogą kierować na adres e-mail: kontakt@moja.amica.pl. Szczegółowe informacje oraz regu-



lamin promocji „Zestawy chodzą parami” są dostępne na stronie <https://moja.amica.pl/zestawy-chodzaparami>.



Wizard - okap zintegrowany z płytą indukcyjną.

Nowy wymiar minimalizmu!

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

 **CIARKO**[®]
DESIGN

Samsung

SmartThings – jedna aplikacja do całego domu

SmartThings to jedyna w swoim rodzaju aplikacja, która pozwala na pełny wgląd w system domowych urządzeń, umożliwia udostępnianie zdjęć na dużym ekranie telewizora, a także może wzbogacić nasze doświadczenia podczas seansu filmowego. A to tylko niektóre z jej licznych zastosowań, które za pomocą kilku kliknięć pozwolą zoptymalizować domowe czynności.



Jednym z ważnych zastosowań aplikacji SmartThings jest możliwość stworzenia domowego centrum zarządzania domem. Można powiedzieć, że jest to system, w którym magazynowane są informacje na temat pracy domowych urządzeń. To nie tylko współpraca z telewizorem, ale także pralką, lodówką, suszarką, odkurzaczem czy innymi urządzeniami AGD. Na przykład dzięki apli-

kacji na dużym ekranie telewizora można zobaczyć powiadomienie o tym, że nasze pranie zostało zakończone, albo o tym, że piekarnik nagrzał się do odpowiedniej temperatury. Z drugiej strony aplikacja SmartThings nie tylko może wpłynąć na przyspieszenie i uproszczenie domowych obowiązków, ale pozwoli także m.in. na bieżąco monitorować zużycie energii elektrycznej urządzeń Samsunga, takich jak lodówka, pralka czy telewizor. SmartThings pozwala zadbać także o nasze zwierzęta domowe, kiedy jesteśmy poza domem. Przy pomocy kamery umieszczonej na robocie sprzątającym można zdalnie podejrzeć, co porabiają nasi pupile.

Jeszcze innym ciekawym zastosowaniem aplikacji jest możliwość stworzenia wyjątkowego nastroju, dopasowanego do okazji. Na przykład jeśli chcemy zaplanować romantyczny wieczór filmowy

w domu, to oprócz świetnej jakości obrazu, który zapewni np. telewizor, oraz pysznych przekąsek czy napojów przyda się także miła oprawa. Przy pomocy SmartThings można ustawić własną scenografię, taką jak „Randka”. Następnie za pomocą tylko jednego dotknięcia można wyłączyć światła czy wybrać dźwięk przestrzenny na soundbarze. Z kolei jeśli akurat planujemy przyjęcie, to tutaj świetną opcją będzie wykorzystanie aplikacji SmartThings wraz z projektorem. Projektor oferuje tryb Ambient, który to pozwala na wyświetlanie na ścianie neonowych napisów, takich jak „Happy Birthday”. Z kolei przy pomocy SmartThings można ustawić scenę typu „Impreza” i tym samym zadbać o rozrywkowy nastrój.



Franke

Bateria Icon Semi-Pro z nagrodą „Red Dot” 2023

Zaprojektowana z dbałością o każdy szczegół bateria kuchenna Icon Semi-Pro stanowi harmonijne połączenie formy i funkcji. Wyróżniają ją prosty, nowoczesny kształt i eleganckie wykończenie w matowej czerni, które podbija współczesne kuchnie. Wzornictwo zostało nagrodzone prestiżową nagrodą „Red Dot” 2023.

Model Semi-Pro uzupełnia linię baterii Icon marki Franke. Bateria może zostać zainstalowana na wyspie kuchennej, a także w ciągu zabudowy pod górnymi szafkami. Model wyposażony jest w ruchomą wylewkę z funkcją prysznica, która pozwala na precyzyjne sterowanie strumieniem wody. Dotrzemy nią w każdy kąt zlewozmywaka, a prysznic będzie zastąpił do opłukiwania delikatnych warzyw i owoców oraz mycia dużych naczyń, które nie mieszczą się do zmywarki. Z kolei zwarty strumień laminarny eliminuje większość rozprysków i ułatwia codzienne czynności, jak mycie czy napełnianie naczyń.

Utrzymany w matowej czerni model Semi-Pro jest odpowiedzią na najważniejsze trendy w urządzeniu kuchni. Całkowicie czar-

ne urządzenia gwarantują harmonijny, elegancki efekt, stąd coraz większa ich popularność. To jest szczególnie widoczne w przypadku kuchni



otwartych na salon, w których dobór materiałów wykończeniowych oraz urządzeń musi podkreślać reprezentacyjny charakter wnętrza. Ważną rolę w tym względzie odgrywa bateria, która jest jednym z bardziej obecnych elementów w kuchni. Za sprawą matowej czerni model Icon Semi-Pro, mimo swojej wielkości, subtelnie wtapia się w każdą zabudowę i wnętrze. Czerń wykończenia war-

to kontynuować również na zlewozmywaku, okapie, płycie indukcyjnej, piekarniku i innych sprzętach. Dzięki temu stanie się ona estetyczną klamrą, a urządzenia nabiorą nowoczesnego charakteru i ponadczasowego stylu.

– *Bateria Icon Semi-Pro zadowoli pasjonatów gotowania oraz wyczulonych na detale estety. Oryginalne wzornictwo oraz zaawansowane funkcje zapewniły naszej nowości nagrodę „Red Dot” 2023. Warto podkreślić, że jest to już trzecia nagroda dla linii Icon – komentuje Katarzyna Niezabitowska-Baj, PR & event manager Franke.*

Galicja Tomaszek

Max Expo 2023 już we wrześniu

Wielkimi krokami zbliża się kolejna edycja targów Max Expo. Jest to wyjątkowe w skali kraju wydarzenie łączące dwie sieci: Max Kuchnie i Max Elektro. Targi odbędą się w dniach od 18 do 19 września w malowniczo położonym hotelu „Gołębiewski” w Karpaczu.

Głównym dniem targowym będzie poniedziałek 18 września, kiedy to swoją najnowszą ofertę zaprezentują światowi producenci sprzętu RTV, AGD i IT, a jednocześnie kontrahenci Galicji Tomaszek. Targi będą również doskonałą okazją do zapoznania się z najnowszymi trendami, jakie panują we wzornictwie wprowadzanej na rynek różnorodnej elektroniki użytkowej i akcesoriów. Na targach nie zabraknie z pewnością pouczających prelekcji oraz muzycznych akcentów. Organizatorzy spodziewają się ponad 1100 uczestników i ponad 80 wystawców. Im-



ponująca jest również powierzchnia wystawiennicza targów Max Expo. W tym roku do dyspozycji wystawców zostanie oddane ponad 2000 m², ponieważ ekspozycje po raz kolejny będą znajdowały się w hotelowym parkingu podziemnym. Nie zabraknie również wiedzy merytorycznej. Zaplanowano dwie prelekcje. Agata Koman opowie o roli social mediów oraz jak je skutecznie wykorzystywać do zwiększenia sprzedaży. Podczas prelekcji Wojciecha Koneckiego uczestnicy targów dowiedzą się o strategii rynkowej i perspektywie wzrostów. Więcej informacji na temat tego wydarzenia można znaleźć na stronie internetowej www.maxexpo.pl.

4 Design Days

8. edycja wydarzenia

Wielkie wydarzenie świata architektury, designu i nieruchomości – „4 design Days”, którego organizatorem jest grupa PTWP, po raz 8. zaprasza na unikalne spotkanie w gronie architektów i projektantów. Impreza planowana jest od 25 do 28 stycznia 2024 r. w przestrzeni Międzynarodowego Centrum Kongresowego w Katowicach.



Grupa PTWP SA, organizator „4 Design Days” 2024 oraz wydawca m.in. portali PropertyDesign.pl i Dobrzemieszka.pl, po raz kolejny zaprasza na spotkanie w gronie architektów i projektantów z Pol-

ski i zagranicy, inwestorów, deweloperów, producentów, władz samorządowych oraz ekspertów. To jedno z największych wydarzeń świata architektury, designu i nieruchomości organizowanych z ta-

kim rozmachem w Polsce. „4 Design Days” wraca ze świeżymi i niezwykle ważnymi tematami, nowymi wydarzeniami i oryginalnymi atrakcjami, aby dyskutować o tym, co inspiruje i kreuje światowe trendy w architekturze i designie. Podczas czterodniowego wydarzenia nie zabraknie rozmów o architekturze, designie, nieruchomościach, rozwoju miast i zrównoważonym projektowaniu. Uczestnicy będą mieli również możliwość skorzystania z wystawy przedmiotów i usług z segmentu wyposażenia wnętrz, designu oraz budownictwa. Merytoryczna część wydarzenia będzie obejmowała dwa panele: design oraz architekturę. Panel poświęcony designowi obejmie między innymi debatę nad produktami, podczas której zarówno polscy, jak i zagraniczni paneliści podejmą się próby odpowiedzi na pytanie, w czym tkwi geniusz dobrego designu, czym jest design inkluzywny i czy może być odpowiedzią na potrzebę ponadczasowości w projektowaniu, a także omówią nowe surowce w produkcji wyposażenia wnętrz. Z kolei rozmowy o architekturze skupią się między innymi na roli budynków w przestrzeni miejskiej i ich znaczeniu w walce o zrównoważony rozwój miast. Więcej na temat wydarzenia: www.4dd.pl/2024/pl.

30 lat

inwestycji i rozwoju

BSH w Polsce

BSH była jedną z pierwszych firm ze światowej czołówki branży AGD, która podjęła odważną decyzję o zainwestowaniu w Polsce – już w 1993 r. Już w następnym roku w przebudowanej hali dawnej fabryki pończoch w Łodzi firma rozpoczęła produkcję pralek. W tym roku europejski lider branży AGD świętuje 30-lecie inwestycji i rozwoju w naszym kraju.



Konrad Pokutycki
Prezes Zarządu BSH w Polsce

Wszystko to było możliwe dzięki wspaniałej postawie, chęci do pracy, otwartości i zaangażowaniu naszych pracowników. Jestem dumny z tego, że największym atutem BSH w Polsce są ludzie.

Dziś BSH odnosi w wielu sferach spektakularne sukcesy, a odważna decyzja o zainwestowaniu w Polsce była przede wszystkim posunięciem strategicznym. Po 30 latach w Polsce może świętować sukces, na który składają się 6 fabryk, ponad 83 miliony wyprodukowanych urządzeń, 259 tysięcy metrów kwadratowych centrów logistycznych i magazynów, centra usług wspólnych oraz dwa centra badań i rozwoju, ok. 7 tysięcy pracowników i... 2 krasnale. Figurki tych baśniowych stworzeń, które są jednym z symboli Wrocławia, znajdują się przed wejściem do fabryk BSH w stolicy Dolnego Śląska.

Początki BSH w Polsce

Historia BSH w Polsce rozpoczęła się od otwarcia spółki handlowej, jeszcze pod inną nazwą, której zadaniem było sprawdzenie, czy w naszym kraju da się sprzedawać produkty AGD pod takimi markami jak Bosch czy

Siemens. Szybko okazało się, że na te wyroby jest bardzo duże zapotrzebowanie. Lata 90. XX w. to ogromny popyt na AGD i mała podaż, co sprzyjało rozwojowi tej branży. Dlatego w niedługim czasie zapadła decyzja nie tylko o dystrybucji sprzętu w Polsce, ale przede wszystkim o uruchomieniu tu stacjonarnej fabryki. Pierwsze sprzęty produkowane były w niewielkim zakładzie powstałym w przebudowanej hali dawnej fabryki pończoch w Łodzi przy ul. Brzezińskiej. Tutaj również zlokalizowane były pierwsze biura.

Już po roku zarząd podjął decyzję o budowie od podstaw nowoczesnej i dużej fabryki. Nowy zakład przy ul. Papierniczej w Łodzi został oddany do użytku w 1997 r. i funkcjonuje tu do dzisiaj. W tym samym roku BSH uruchomiło pierwsze, nowoczesne centrum logistyczne.

Następne lata to ciągły wzrost obrotów i potwierdzenie, że Polska jest doskonałym geograficznie i strategicznie miejscem do rozwoju produkcji AGD i dystrybucji na cały świat.

Od pralki do zmywarki i suszarki

Kolejnym dużym krokiem w historii BSH było otwarcie fabryki zmywarek w 2002 r. i następnie fabryki suszarek do ubrań w 2005 r. Wszystkie te zakłady znajdują się w Łodzi. Warto dodać, że fabryka suszarek przez długi czas była jedynym na świecie zakładem w grupie BSH produkującym te urządzenia. Oznacza to, że niemal każda suszarka do ubrań marki Bosch lub Siemens na świecie pochodzi z polskiej fabryki w Łodzi. Duży atut produkcji stanowią kompetencje inżynierów w tej branży. Nowoczesne zmywarki w porównaniu do urządzeń sprzed kilkunastu lat zużywają o jedną trzecią mniej wody, a o połowę mniej w porównaniu z myciem tradycyjnym. To nawet kilka tysięcy litrów mniej w skali roku. Wodo- i energooszczędne są także pralki powstające w fabrykach BSH. W porównaniu do urządzeń, które zjechały z linii produkcyjnych dwie dekady temu, te również zużywają o ponad jedną trzecią mniej wody i aż o połowę mniej prądu! Ulga odczuwalna i dla portfela, i dla natury, a to tylko niewielki wycinek zaangażowania i innowacji technologicznych, jakimi może pochwalić się zespół fachowców w BSH.

B/S/H/



Nowoczesne centra usług wspólnych

Kolejnym krokiem po zbudowaniu bazy produkcyjnej i logistycznej było poszukiwanie dalszych możliwości rozwoju kompetencji polskiego oddziału. Centrala BSH w Monachium rozpoczęła ten proces od otwierania tzw. centrów usług wspólnych dla biznesu. Pierwsze centrum IT zostało uruchomione w Łodzi w 2007 r. Kolejne, które angażowało dział zakupów i inne, otwarto przy ul. Lodowej w 2015 r. Obecnie ponad 800 osób pracuje w dwóch Centrach Badań i Rozwoju i centrach usług wspólnych w BSH w Polsce. Pracownicy tych jednostek każdego dnia w kilkunastu różnych językach pracują na rzecz spółek BSH na całym świecie, głównie w obszarach, takich jak technologie cyfrowe i informatyczne, księgowość, handel zagraniczny czy centralne zakupy.

Badania i rozwój na każdym etapie

Koncern BSH zainwestował w Polsce znaczne środki, nie tylko budując fabryki czy centra logistyczne, ale również centra badawczo-rozwojowe (R&D).

W 2019 r. BSH uruchomiło niezwykle nowoczesne centrum badawczo-rozwojowe suszarek do ubrań,



Nowa fabryka zmywarek w Łodzi została wzniesiona i oddana do użytku w zaledwie 10 miesięcy i jest to jeden z największych ośrodków produkcyjnych AGD w Europie.

cji firmy na światowym rynku AGD. Centrum dysponuje powierzchnią blisko 10 tysięcy m² i nie bez znaczenia jest lokalizacja tego projektu. Centrum bowiem znajduje się w bezpośrednim sąsiedztwie fabryki suszarek do ubrań. Drugie centrum R&D BSH w Polsce znajduje się w Rzeszowie. Inżynierowie pracują w nim nad nowoczesnymi technologiami w małych urządzeniach AGD, ekspresach do kawy i odkurzaczach.

Zielona moc BSH

BSH od lat realizuje działania na rzecz ochrony środowiska naturalnego, dzięki którym już od 2020 r. we wszystkich zakładach na całym świecie rozwija i produkuje urządzenia w sposób neutralny pod względem emisji dwutlenku

węgla. Ochronę klimatu i oszczędność cennych zasobów BSH osiąga dzięki dążeniu do realizacji idei gospodarki w obiegu zamkniętym oraz nieustannym poprawianiu efektywności energetycznej stosowanych systemów produkcyjnych. W Polsce BSH korzysta wyłącznie z „zielonej” energii, pochodzącej z odnawialnych źródeł, głównie z elektrowni wiatrowych, dodatkowo instaluje panele fotowoltaiczne na dachach swoich biur, magazynów i fabryk. Za ich pomocą spółka będzie rocznie produkowała około 10 proc. prądu, który zużywa.

W centrum badań i rozwoju w Łodzi inżynierowie pracują nad najnowocześniejszymi rozwiązaniami w pralkach i suszarkach do ubrań, które produkowane są w fabrykach BSH na całym świecie.

wyposażone w nowoczesne laboratoria z wieloma stanowiskami do badań oraz testów innowacji i udoskonalień dotychczasowych rozwiązań. Otwarcie jednego z najnowocześniejszych na świecie w grupie BSH centrów badawczo-rozwojowych w Łodzi to potwierdzenie czołowej pozycji



JUBILEUSZ



W trakcie obchodzonego jubileuszu 30-lecia, pracownicy i licznie zgromadzeni goście BSH mieli okazję poznać dokładną historię firmy, jej wyjątkowe osiągnięcia techniczne i technologiczne oraz spektakularną mapę inwestycji w Polsce.

Zaangażowanie w sprawy społeczne

Poza osiąganiem kolejnych biznesowych sukcesów i tworzeniem dobrych i przyjaznych warunków pracy dla BSH niezwykle istotne jest zaangażowanie w sprawy społeczne. Od wielu lat BSH wspiera wybrane organizacje pozarządowe w województwach: łódzkim, mazowieckim, dolnośląskim i podkarpackim, nieustannie rozszerzając zakres realizowanego w Polsce programu społecznej odpowiedzialności biznesu. W ramach

swojej charytatywnej aktywności wspiera działania, których celem jest wyrównywanie szans edukacyjnych wśród dzieci i młodzieży. BSH pomaga także realizować inicjatywy wolontariatu pracowników. Służy temu program „Pomagamy Pomysłami”. Zgodnie z jego zasadami każda grupa pracowników BSH może zgłosić własny pomysł na zaangażowanie społeczne i po ocenie specjalnej komisji, uzyskać jego finansowanie. Warunkiem jest osobiste zaangażowanie pracowników w wolontariat.

Jak maluje się przyszłość BSH w Polsce?

Polska globalnie jest jednym z kluczowych i największych „zagłębi” produkcyjnych BSH. W trzech łódzkich zakładach produkowane są pralki, zmywarki i suszarki do ubrań, w dwóch wrocławskich piekarniki i lodówki, a w podzeczowskim Głogowie Małopolskim małe AGD.



Kiedy w stolicy Dolnego Śląska firma BSH otworzyła dwie nowe fabryki lodówek i piekarników, Wrocław szybko stał się jedną z najbardziej dynamicznych i najszybciej rozwijających się lokalizacji w grupie BSH.

Zarząd BSH zapewnia, że w dalszym ciągu będzie inwestować w moce produkcyjne już istniejących fabryk – w Łodzi i Rzeszowie. Jeśli chodzi o Wrocław, gdzie znajdują się najmłodsze fabryki, wciąż jest przestrzeń do produkcji większych ilości urządzeń i firma będzie nad tym pracować. Oprócz tego w Polsce zlokalizowane są centra usług wspólnych. To globalne przedsięwzięcie. Jeśli chodzi o miękkie inwestycje, firma wciąż szkoli pracowników w rozmaitych zakresach. Rozwija również struktury IT. Przede wszystkim BSH jest bardzo zadowolone z obecności w Polsce i z długiego partnerstwa, które wciąż procentuje.

Przyjazne miejsce pracy

Firma BSH zajmuje czołowe miejsca w rankingach najlepszych pracodawców. Spółka jest doceniana nie tylko za konkurencyjne warunki pracy, ale też otwartą, przyjazną i doceniającą pracowników kulturę organizacyjną. W ubiegłym roku firma otrzymała m.in. nagrodę i tytuł „Friendly Workplace”.



Jakie były Twoje pierwsze wrażenia na temat BSH i jak się one zmieniły na przestrzeni lat pracy?

Elwira Tarnowska



Specjalista ds. PR

Pracę w BSH zaczęłam w 2019 roku – mogłoby się wydawać, że stosunkowo niedawno, ale w tym czasie wiele zmieniło się w moim życiu zawodowym. Pierwsze wrażenie to rozpoczęcie pracy dla znanych i lubianych marek, z ugruntowaną pozycją na rynku i dobrze przemyślaną strategią. Przez cztery lata to wrażenie się nie zmieniło. Zmieniło się portfolio naszych produktów – są coraz bardziej energooszczędne, nowoczesne i odpowiadają na współczesne potrzeby konsumentów.

Ja w międzyczasie obroniłam pracę magisterską, zorganizowałam kilka konferencji prasowych i przygotowałam liczne komunikaty medialne. Cieszę się, że mogę współpracować z osobami, które są zaangażowane i już od wielu lat związane z firmą. Są źródłem wiedzy i doświadczenia, którymi chętnie się dzielą.

Jerzy Malicki



kierownik obszaru produkcyjnego

26 lat temu podjąłem pracę jako pracownik produkcji na montowni. Zatrudniałem się jako jeden z pierwszych pracowników. Firma zatrudniała wówczas około 30 osób, które pracowały w biurze i na produkcji. BSH nie była wówczas rozpoznawalna. W ciągu tych lat miałem okazję rozwijać się wraz z firmą. Z czasem pojawiało się coraz więcej stanowisk i działań, w których miałem okazję uczestniczyć i rozwijać karierę zawodową. BSH cenię do tej pory. Jest to firma, która ciągle się rozwija i inwestuje w swoich pracowników.

Hanna Wilk



zastępca kierownika Działu Wsparcia Rynku Krajowego

Do BSH dołączyłam w 1997 r. Firma była wówczas dużo mniejsza. Wszyscy w biurze się znali. Na przestrzeni tych lat BSH bardzo się rozrosła. Powstały nowe fabryki oraz miejsca pracy. Firma przeszła wiele transformacji, co wpłynęło na liczbę osób oraz ilość zadań i działań wykonywanych przez pracowników. Obecnie firma zatrudnia znacznie więcej osób niż na początku mojej pracy. Wiele osób, z którymi zaczynałam pracę, nadal pracuje lub przeszło na emeryturę. Dla mnie najważniejsi są ludzie. To oni stanowią wartość firmy. W BSH narodziło się wiele trwałych przyjaźni. Często spotykamy się po pracy. Na przyjaciół mogę liczyć zarówno zawodowo jak i prywatnie.

Edukacja ekologiczna to nasza misja, a nie tylko obowiązek



Edukacja ekologiczna jest jednym z najważniejszych zadań organizacji odzysku. Wciąż wiele osób nie jest świadomych tego, jak istotne dla środowiska jest właściwe postępowanie z elektroodpadami.



Agata Wiśniewska

Koordynator projektów edukacyjnych w ELECTRO - SYSTEM Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego SA.

Za sprawą edukacji możemy budować społeczeństwo odpowiedzialne wobec środowiska naturalnego i zaangażowane w ochronę naszej planety. Zapewnienie odpowiedniej i skutecznej edukacji na temat prawidłowego postępowania z elektroodpadami pomaga społeczeństwu podejmować świadome i odpowiedzialne decyzje, które przyczynią się do właściwego postępowania z tym szczególnym rodzajem odpadów.

Działania w imieniu blisko 1000 firm

Jako czołowa organizacja odzysku na naszym rynku ELECTRO-SYSTEM prowadzi działania w imieniu blisko 1000 firm wprowadzających na polski rynek nowe urządzenia oraz baterie i akumulatory. Dzięki edukacji ekologicznej prowadzonej przez nas użytkownicy sprzętu dowiadują się, że surowce, choć cenne, nie są nieskończone. Dzięki zaawansowanym procesom demontażu około 80 proc. masy odpadów, która trafia do na-

szych zakładów, wraca do gospodarki w postaci odzyskanych surowców.

Skuteczna edukacja ekologiczna

Publiczne kampanie edukacyjne prowadzone przez ELECTRO-SYSTEM są skierowane do różnych grup społecznych i wiekowych, tak aby objąć nimi jak największy odsetek społeczeństwa. Nasze działania prowadzimy w szkołach, na uczelniach, w organizacjach pozarządowych, a także przez kampanie informacyjne, warsztaty i wydarzenia społeczne. Często łączymy teorię z prak-



eko-PROFIT – Recycling to się opłaca! Jest jednym z wielu projektów i programów edukacyjnych.

odpadów prosto z domu. Usługa ma na celu ułatwienie prawidłowego pozbycia się wielkogabarytowych elektroodpadów, których wyniesienie lub dostarczenie do PSZOK-u może stanowić problem. ELECTRO-SYSTEM jako jedyna organizacja odzys-

Co roku ELECTRO-SYSTEM przeznacza min. 5 proc. swoich przychodów na działania edukacyjne. Od początku działalności w Polsce wydaliśmy już ponad 6 mln PLN na edukację!

tyką i elementem działań jest zbiórka elektroodpadów, które trafiają następnie do profesjonalnego recyklingu.

Edukacja musi być ciekawa...

Zgodnie z naszymi założeniami chcemy nie tylko wydać środki, ale też uzyskać jak najlepszy efekt ekologiczny. Nasze kampanie muszą być ciekawe, nieszablonowe i skuteczne. Przykładem może być Eco Studio ELECTRO-SYSTEM, w ramach którego nawiązujemy współpracę ze znanymi młodzieży gwiazdami Internetu. Trafiają one ze swym edukacyjnym przekazem do młodego pokolenia, a my wykorzystujemy siłę social mediów w szczytnym celu.

...a środki zagospodarowane skutecznie

Flagowym projektem edukacyjnym jest także program DECYDUJESZ.pl, w ramach którego użytkownicy mogą bezpłatnie pozbyć się dużych elektro-

skiu w Polsce prowadzi tego typu projekt w skali ogólnopolskiej i zapewnia bezpłatne odbiory dużego AGD na terenie całego kraju. Najnowszym, ale bardzo ważnym programem edukacyjnym „eko-PROFIT – REcycling to się opłaca!” w ramach, którego różne grupy społeczne i organizacje pozarządowe na terenie całej Polski mogą aktywnie brać udział w promowaniu selektywnej zbiórki i edukacji społeczeństwa, a przy tym zdobywać dofinansowanie na swoje cele.

Edukacja to nasza misja, a nie tylko ustawowy obowiązek

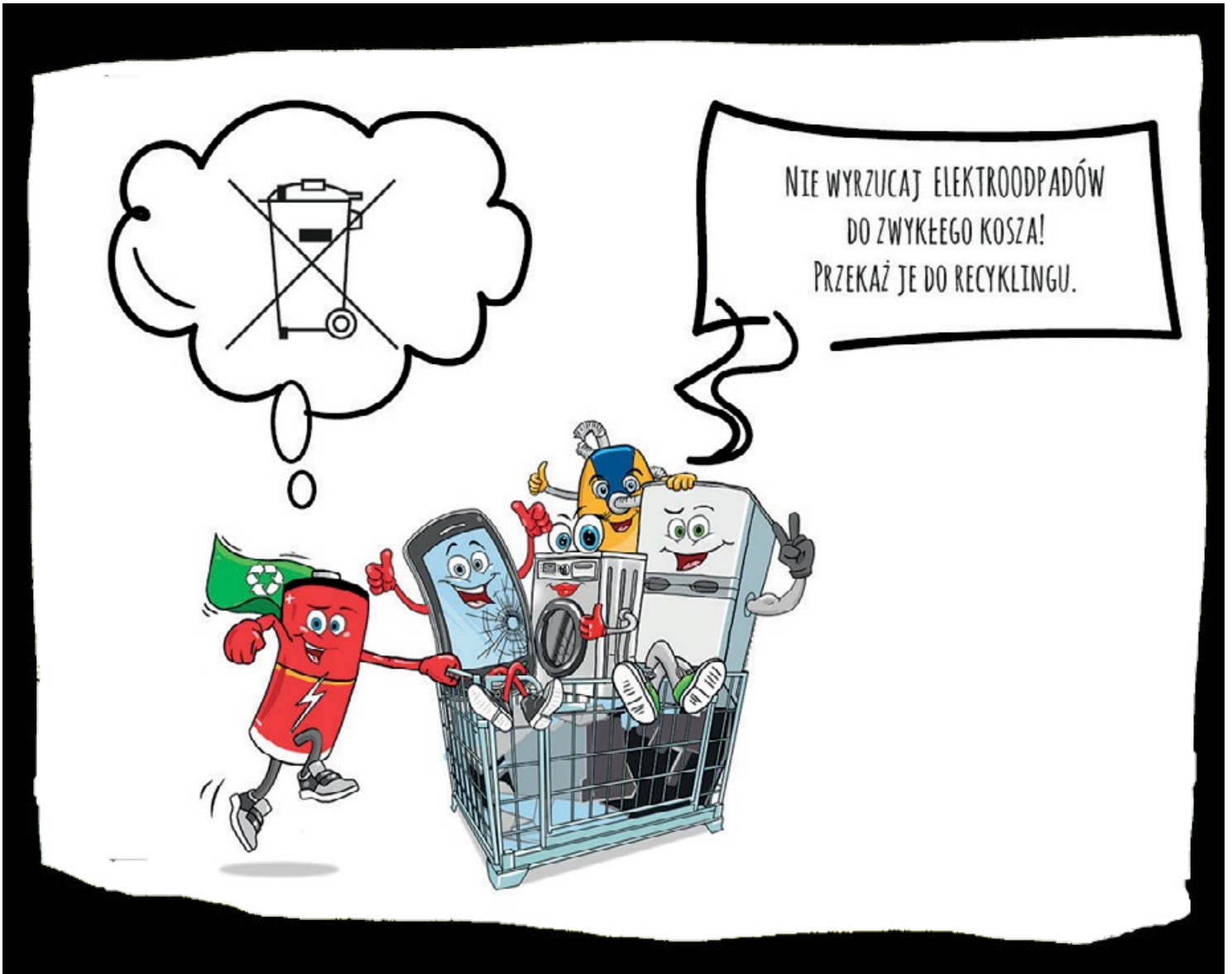
ELECTRO-SYSTEM prowadzi także działania edukacyjne we współpracy z producentami, wprowadzającymi sprzęt i zaangażowanymi ekologicznie partnerami. Dzięki wspólnemu wysiłkowi osiągamy doskonałe rezultaty i przyczyniamy się do wzrostu świadomości pracowników i klientów firm, które powierzyły nam realizację obowiązków w zakresie edukacji.

Edukacja jest procesem ciągłym, a jej rezultaty widzimy dopiero za jakiś czas. Nasze działania w tym obszarze zawsze będą wyróżniały się innowacyjnością, pomysłowością i dbałością o to, żeby każda złotówka wydana na nie była wydana skutecznie i przyniosła oczekiwany efekt środowiskowy.

Zespół REMONDIS Electrorecycling i ELECTRO-SYSTEM dba o środowisko nie tylko „za biurka”, ale także biorąc aktywny udział we wszystkich projektach i akcjach edukacyjnych realizowanych przez firmę.



Twój partner w recyklingu sprzętu AGD-RTV



ELECTRO - SYSTEM **Organizacja Odzysku Sprzętu** **Elektrycznego i Elektronicznego**

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

www.electro-system.pl

REMONDIS Electrorecycling

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

www.remondis-electro.pl



**Funkcjonalne i praktyczne
kompaktowe sprzęty domowe
do zabudowy**

SIEMENS



Fot. Siemens

Kompaktowe urządzenia gospodarstwa domowego to takie, które są ponadstandardowo niższe, wyższe lub węższe. Doskonale sprawdzą się w mniejszych kuchniach oraz kuchennych aneksach. Dzięki tym urządzeniom nawet niewielka przestrzeń kuchenna będzie praktyczna i funkcjonalna.

Mieszkanie z dużą kuchnią czy dom nie sprawiają użytkownikowi kłopotów w zakresie doboru funkcjonalności i odpowiedniego rozplanowania sprzętów AGD. A co, jeśli mamy małe mieszkanie i chcemy? Wtedy z pomocą przychodzą tak zwane urządzenia kompaktowe do zabudowy.

Ważne parametry wyboru

Wybór sprzętów gospodarstwa domowego powinien być zależny od dwóch podstawowych parametrów. Jednym z nich są potrzeby użytkowników, a drugim możliwości przestrzenne i instalacyjne. Rozumieją to producenci sprzętu, którzy nawet do niewielkich miesz-



AMICA
AMMB44E3GCB Q-Type

kań oferują urządzenia będące kompromisem między potrzebami a możliwościami.

Jakiego sprzętu codziennego użytku potrzebujemy w gospodarstwie domowym? Podstawowymi urządzeniami będą lodówka, płyta grzewcza, piekarnik, okap, pralka, zmywarka. Co jeszcze można wymienić? Przydatne mogą się również okazać ekspres do kawy czy nowoczesne szufłady grzewcze lub do pakowania próżniowego.

Wymiary kompaktowych urządzeń

Kompaktowy sprzęt to taki, który jest ponadstandardowo niższy, wyższy lub węższy. Urządzenia o wymiarach standardowych będą się różniły w zależności od specyfiki danego sprzętu. Warto zaznaczyć, że za standardowy lub te nie uznaje się w tym wypadku wymiar części widocznej oraz otworu do zabudo-



MIELE H 7145 BM



GAGGENAU BS475102

wy. Np. w wypadku piekarników producenci oferują trzy podstawowe rozmiary tych urządzeń: tradycyjne (o wysokości i szerokości równej 60 cm), kompaktowe (o wysokości zmniejszonej do 45 cm, szerokość pozostaje bez zmian, mimo że na rynku są także modele o mniejszej głębokości), a także poszerzone, których szerokość wynosi nawet 90 cm. Pozostałe wymiary mogą również ulec zmniejszeniu, ponieważ piekarniki poszerzone występują w wersji standardowej (wysokość równa 60 cm), a także kompaktowej (szerokość 90 cm, a wysokość średnio 45 – 50 cm).

Dla kogo urządzenia kompaktowe?

Urządzenia kompaktowe są znakomitą propozycją dla singli, mniejszych gospodarstw domowych oraz wszędzie tam, gdzie standardowe rozmiary do zabudowy

tradycyjnych sprzętów gospodarstwa domowego byłyby zbyt duże. Nie oznacza to, że nie sprawdzą się jako urządzenia wykorzystywane w domach przy większej liczbie użytkowników. Wszystko zależy od tego, w jakie funkcje wyposażył je producent i czy takich właśnie możliwości od sprzętu oczekujemy. Producenci sprzętów gospodarstwa domowego nie tylko sami wyznaczają trendy, ale również wsluchują się w potrzeby i oczekiwania klientów.

Funkcjonalne zagospodarowanie przestrzeni

Kompaktowe sprzęty są odpowiedzią na potrzebę zagospodarowania niewielkich przestrzeni przy zachowaniu ich funkcjonalności. Nawet duże kuchnie, które



BOSCH CMG676BB1

ASKO z linią w kolorze Pearl Grey

Perłowa szarość zastosowania w urządzeniach z linii Elements doskonale pasuje do drewna, granitu, marmuru lub ceramiki i bez trudu łączy się z nowoczesnymi projektami kuchni. Jest to kolor ponadczasowy, który wnosi harmonię oraz poczucie dopasowania do każdej przestrzeni, w której się znajdzie. Unikalne połączenie koloru Pearl Grey z miękkim szarym szkłem perłowym, które ma subtelny metaliczny połysk, wnosi niewymuszoną elegancję i oryginalność do każdej kuchni. Szaro-ziemiste tony tworzą miękką, przytulną i wymakowaną przestrzeń, a metaliczne drobinki w szkłe dodają bogaty warstwowy efekt, ponieważ reagują na różne rodzaje światła.

Perłowa szarość jest dostępna we wszystkich urządzeniach z linii Elements, w której skład wchodzi piekarniki, okapy, ekspresy do kawy, szufłady do gotowania próżnio-

wego i do podgrzewania. Pearl Grey znajdziemy również w ekskluzywnych chłodziarkach na wino marki Asko.

Piekarniki z linii Elements to urządzenia, które łączą w sobie najnowocześniejsze rozwiązania z ponadczasowym skandynawskim designem. W ofercie marki znajdują się piekarniki konwekcyjno-parowe, pirolityczne, mikrofalowe kombi, a także tradycyjne piekarniki 5 w 1, w tym również urządzenia kompaktowe



Fot. ASKO



GORENJE BCM598S17BG

są otwarte na salon lub połączone z innym pomieszczeniem zgodnie z najnowszymi trendami projektowymi, stają się bardziej przestronne, z maksymalnie wykorzystaną powierzchnią zabudowy. Kompaktowe urządzenia dają większe pole manewru, jeśli chodzi o możliwość konfiguracji, zestawień z innymi sprzętami, a wreszcie o jak najbardziej efektywną zabudowę w danym pomieszczeniu.

Zestawy kompaktowych sprzętów

Kompaktowe urządzenia nierzadko wchodzą w skład większego zestawu sprzętów gospodarstwa domowego, które pasują do siebie nie tylko wizualnie, ale również funkcjonalnie. Taką potrzebę już dawno zauważyli producenci i z powodzeniem wprowadzili ją w życie, zyskując rzeszę nowych użytkowników. Nie jest sztuką rozmieszczenie wszystkich niezbędnych urządzeń ku-



SAMSUNG NQ50T9539BD

chennych w dużej przestrzeni, za to niezwykle pożądaną umiejętnością jest ich takie rozplanowanie, żeby z jednej strony kuchnia była jak najbardziej funkcjonalna, a z drugiej swobodna w użytkowaniu i przemieszczaniu się. Spełnienie tych wszystkich potrzeb przy niewielkiej przestrzeni staje się niemalym wyzwaniem tak dla projektantów wnętrz, jak i domowników, którzy sami aranżują kuchenną przestrzeń. W takim wypadku warto rozważyć sprzęty, które znajdziemy na rynku oznaczone wyrazem „kompaktowe”.

Kolorystyka i wzornictwo

Wypasając wnętrze, czy to w standardowy sprzęt do zabudowy, czy kompaktowy, coraz częściej decydujemy się na takie zestawienie sprzętów, żeby do siebie jak najbardziej pasowały. Dotyczy to nie tylko pochodzenia produktów od tego samego producenta, ale i z jednej, spójnej linii wzorniczej. Daje to zarówno projektantom wnętrz, jak i ostatecznym użytkownikom komfort w przygotowa-



Fot. Amica

Bosch oferuje zdalne zarządzanie gotowaniem

Dzięki różnym funkcjom dostępnym w zaawansowanych technicznie piekarnikach codzienne przygotowywanie potraw może być prawdziwą przyjemnością. Dobrym tego przykładem jest model CMG7361B1, należący do Serie | 8 marki Bosch, oferujący między innymi zdalne zarządzanie gotowaniem. To kompaktowe urządzenie sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Piekarnik z funkcją mikrofalą wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobieg 4D, po której uruchomieniu ciepło rozprowadzane jest szybko i równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Wystarczy umieścić blachy lub ruszty na dowolnym poziomie, żeby uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia. Co więcej, można również piec ciasteczka na wszystkich czterech poziomach jednocześnie ze świetnymi rezultatami od góry do dołu. Oprócz tego funkcja Home Connect podpowie użytkownikowi wszelkie niezbędne parametry potrzebne do przygotowania danej potrawy. Dzięki pełnemu dostępowi do świata przepisów, Home Connect prześle optymalne ustawienia wybranych przepisów bezpośrednio do piekarnika. Wystarczy na smartfonie wybrać danie spośród wielu kolekcji przepisów w aplikacji Home Connect, a piekarnik automatycznie ustawi optymalny tryb grzania, temperaturę oraz czas pieczenia dla przygotowywanego dania. Daje również możliwość zapisania ulubionych przepisów w aplikacji Home Connect dla ła-

tności aranżacji, eleganckiej zabudowy, a także funkcjonalność i spójność, nie tylko tę wizualną, ale i techniczną.

Spójny wygląd to nie wszystko

Nowoczesne serie urządzeń gospodarstwa domowego coraz częściej unifikowane są nie tylko od strony wyglądu, ale wzajemnie „widzących” się funkcji i systemów. W dobie Internetu rzeczy (IoT) oraz wszechobecnej cyfryzacji i wymiany informacji między urządzeniami aspekt ten staje się niezwykle istotny. Również w przypadku kompaktowych urządzeń do zabudowy. Jest gwarancją komfortu obsługi, wykorzystania sze-

Modele kompaktowe od standardowych różnią się w większości wyjątkowo w gabarytach. W kwestii funkcjonalności i nowoczesnych technologii nie ustępują im miejsca.



tego dostępu. Aby skorzystać z tych udogodnień, wystarczy połączyć piekarnik z zarejestrowanym kontem Home Connect. Obsługę modelu CMG7361B1 ułatwia intuicyjny pierścień sterujący. Przy użyciu niewielkich obrotów wewnętrznego pierścienia możemy uzyskać dowolne ustawienia, kontrolując go jednym palcem. Sterowanie piekarnikiem i jego funkcjami wspomaga pełnopowierzchniowy, dużej rozdzielczości ekran dotykowy TFT z czytelnym tekstem oraz zintegrowanymi przyciskami bezpośredniego wyboru. Realistyczny obraz dań oraz informację na tarczy cyfrowego pierścienia sterującego prowadzą użytkownika krok po kroku przez opcje programu.

Fot. Bosch

rokiej palety funkcji i niekiedy ważnego ich upgrade'u, a więc stałego rozwijania i rozbudowywania możliwości urządzeń od strony ich funkcji i wchodzących na rynek nowych rozwiązań.

Serie i linie wzornicze

Linia wzornicza to seria produktów o podobnej stylistyce poszczególnych brył, kolorów, stosowanych materiałów czy elementów wykończeniowych. Zwykle linia taka ma swoją nazwę handlową i obejmuje określoną liczbę produktów. Z punktu widzenia użytkownika, im jest ich więcej, tym, oczywiście, lepiej. Może ona przy tym nawiązywać np. do cha-



Fot. Bosch

Fot. Samsung



ASKO OCS8478GG

rakterystycznych dla niej cech, jak materiał główny, styl, w jakim linia została wykonana, czy zawdzięczać swą nazwę projektantowi, który stoi za jej opracowaniem.

Funkcjonalna linia wzornicza

Linia wzornicza to również podobne parametry funkcjonalne. Dzięki temu np. piekarnik może być idealnie dopasowany stylistycznie do płyty grzewczej, a ta z kolei do okapu czy kuchenki mikrofalowej, a nawet drobnych sprzętów gospodarstwa domowego. Takie zestawy uzupełniają się nie tylko pod względem funkcjonalności, ale przede wszystkim świetnie się prezentują w kuchennej aranżacji. Często są opracowywane przy współpracy producenta ze światowej sławy projektantami. W związku z tym linie wzornicze to niejednokrotnie prawdziwe dzieła sztuki użytkowej, wykorzystujące w swojej konstrukcji nietuzinkowe, rzad-

ko spotykane, drogie materiały. Oferta dostępnych na rynku linii wzorniczych jest tak ogromna, że w jednym artykule trudno byłoby opisać wszystkie oferowane przez producentów serie produktowe.

Jaki sprzęt można zbudować?

Jakie sprzęty możemy zbudować lub też jakie występują w opcji „do zabudowy” i przy okazji są kompaktowe? Obecnie wybór takich urządzeń jest bardzo duży. Będzie to lodówka o niestandardowej szerokości, pralka, której głębokość pozwoli zmieścić się w wąskiej łazienkowej szczelinie, a także zmywarka, którą możemy umiejscowić tam, gdzie standardowo w zabudowie wykorzystalibyśmy to miejsce na słupek z szufladami na drobne przybory kuchenne i akcesoria. Reasumując, wszystkie te urządzenia łączy jeden wspólny mianownik – zmiesz-



GAGGENAU BM451100



AMICA AMMB44E2GCI X-Type

czą się wszędzie tam, gdzie przestrzeń jest towarem deficytowym.

Niezbędne urządzenia w małej kuchni

O ile wśród sprzętów wolnostojących nie brakuje urządzeń, które możemy niejako „dostawić” do już zaaranżowanej przestrzeni i np. zdecydować się na zmywarkę nawet wtedy, gdy nie remontujemy kuchni, o tyle w przypadku zabudowy kuchennej wyzwanie w tym zakresie może być o wiele większe. Warto wtedy skorzystać z pomocy projektanta wnętrz czy nawet fachowca od zabudowy meblowej, który pomoże nam określić, jakie urządzenia będą niezbędne w kuchni i jak je praktycznie rozlokować, żeby kuchnia była jak najbardziej praktyczna i funkcjonalna.

Amica z systemem MultiWave

Kompaktowe piekarniki z mikrofalą mogą być nie tylko funkcjonalne, ale też doskonale prezentować się w kuchennym wnętrzu. Doskonałym tego przykładem jest sprzęt firmy Amica. Z wykorzystaniem piekarnika Amica możemy nie tylko piec lub grillować, ale także rozmrażać czy podgrzewać potrawy. Urządzenie wykorzystujące mikrofalę pozwala m.in. na wybranie jednego z pięciu poziomów mocy grzania, w zależności od tego, jaką potrawę chcemy przygotować oraz ile mamy czasu – jeśli bardzo się spieszymy, przydatna będzie funkcja rozmrażania czasowego,

która pozwala zdecydowanie skrócić czas rozmrażania w stosunku do tradycyjnych sposobów. Piekarnik wyposażony jest również w funkcję rozmrażania wagowego – urządzenie samo określa czas potrzebny do rozmrożenia produktu w zależności od tego, ile on waży. Warto wspomnieć, że piekarnik ma 13 programów automatycznych. Wystarczy ustawić masę potrawy i jej rodzaj, a kuchenka mikrofalowa sama dobierze odpowiedni program.

Model AMMB44E3GCB Q-Type jest niezwykle prosty w obsłudze. Zastosowano w nim sterowanie sensorowe. Ma ono przyspieszyć i ułatwić ustawienie pożądanego programu. Czujniki znajdują się pod płaską powierzchnią panelu sterowania. Dzięki temu łatwiej utrzymać panel frontowy urządzenia w czystości, bo brak dodatkowych zakamarków to brak miejsca na gromadzenie się zabrudzeń. Urządzenie wykorzystuje system MultiWave, czyli kilka punktów emisji mikrofal, co w połączeniu z obrotowym talerzem pozwala równomiernie podgrzać całą potrawę zarówno na zewnątrz, jak i w środku.

Praktyczne strefy kuchenne

Praktyczna i funkcjonalna kuchnia, nawet niewielka, to taka, która spełnia podstawowe zadania w określonych strefach. Strefy kuchenne to przestrzenie, w których wykonujemy określone czynności lub które służą pewnym, konkretnym celom. Ważną strefą



MIELE H 7840 BMX

kuchenną jest strefa chłodzenia. To w niej znajdują się chłodziarkozamrażarka lub chłodziarka i oddzielnie zamrażarka. Kolejną strefą jest przestrzeń zmywania, w której usytuowane są zlewozmywak i w niewielkiej odległości zmywarka do naczyń. Następną ważną strefą jest gotowanie i pieczenie. W tej strefie umiejscowione są płyta grzewcza wraz z okapem, a także piekarnik i kuchenka mikrofalowa. Dodatkowymi sprzętami kuchennymi, które mogą się zmieścić w kuchennej zabudowie, jeśli ta zostanie odpowiednio rozplanowana, mogą być np.

Fot. Amica



ekspres do kawy i szuflada grzewcza lub szuflada do pakowania próżniowego.

Producenci wychodzą naprzeciw trendom

Warto dodać, że kompaktowe sprzęty gospodarstwa domowego już na dobre zagościły w ofertach większości producentów piekarników, zmywarek, lodówek czy płyt grzejnych i okapów. Cieszą się dużą popularnością ze względu na niewielkie wymagania przestrzenne, co wcale nie ujemnie im funkcjonalności. W lodówkach z powodzeniem można trzymać wysokie garnki, a komory podzielone są na specjalne strefy przechowywania. Zmywarki wyposażone są w praktyczne kosze, w których nawet kieliszki są bezpieczne podczas zmywania. Z kolei piekarniki, pomimo mniejszych gabarytów, są w stanie pomieścić we wnętrzu dużą brytfannę czy upiec pizzę, a do tego wyposażone są w nowoczesne udogodnienia, jak funkcja pary, grilla czy np. kuchenki mikrofalowej.

Kompaktowe zmywanie naczyń

Producenci oferują szerokie spektrum rozwiązań, które odpowiedzialne są za efektywne, skuteczne i komfortowe zmywanie naczyń, również w wersji kompaktowej. Wiele z nich jest standardem, ale istnieją też rozwiązania nowatorskie. Sprzęty do automatycznego zmywania o szerokości 45 cm cieszą się dużą popularnością. Głównie dlatego, że zajmują niewiele przestrzeni, która – zwłaszcza w mniejszych kuchniach – jest wykorzystywana do funkcjonalnego maksimum. Mniejsze gabaryty nie oznaczają ograniczonych możliwości technicznych. Modele o szerokości 45 cm dorównują funkcjonalnością zmywarkom o standardowej szerokości, wynoszącej 60 cm. Zmywarki kompaktowe do zabudowy mogą mieć standardowy panel sterowania albo zintegrowany w rancie drzwi. Co więcej, oferują szereg rozwiązań, jakie są również dostępne w pełnoga-barytowych urządzeniach tego typu.

Wąska zmywarka do zabudowy, czyli taka o szerokości 45 cm, sprawdzi się idealnie nie tylko w niewielkich pomieszczeniach, ale również większych kuchniach. Wybór konkretnego modelu powinien być uzależniony od potrzeb użytkowników, możliwości przestrzennych i oczyścić względem funkcji i kluczowych parametrów.

Kompaktowe chłodzenie i przechowywanie żywności

Lodówka jest podstawowym sprzętem gospodarstwa domowego w każdej kuchni. Trudno zastąpić ją innym urządzeniem, a funkcjonowanie bez niej jest w zasadzie niemożliwe. Jednym z czynników mających istotny wpływ na zakup konkretnego modelu jest przestrzeń, w jakiej możemy ją umieścić. Można też najpierw zaplanować

miejsce na lodówkę, a potem resztę sprzętów oraz meble. Jeśli jednak kuchnia jest niewielka, a chcemy ją maksymalnie wykorzystać, zarówno pod względem przestrzeni, jak i funkcjonalności – zwróćmy uwagę na lodówki o niestandardowych wymiarach, czyli tzw. kompaktowe. Nie chodzi tu wyłącznie o szerokość czy wysokość, ale o stosunek obu wielkości. Takie lodówki mogą mieć np. standardową szerokość 50 cm, ale odznaczać się

Fot. Franke



Fot. Miele

mniejszą niż standardowe 180 cm wysokością. Tego typu sprzęty do przechowywania żywności możemy zabudować w ciągu dolnych szafek kuchennych, pod blatem kuchennym i jeszcze u góry zostanie miejsce na jedną szufladę. Możemy je również „postawić” na blacie, jeśli są niskie, lub zabudować w tzw. słupku. Kompaktowe lodówki do zabudowy wyposażone są w te same funkcje co chłodziarki o standardowych wymiarach. Wewnątrz urządzenia mamy do dyspozycji półki na produkty o różnej wielkości, a także pojemniki do przechowywania owoców i warzyw. Również przestrzeń na drzwiach jest praktycznie wykorzystana. Niewielkie półeczki i pojemniki do przechowywania jajek są niemal standardem.

Kompaktowe mrożenie w zabudowie

Niewielka kuchnia czy też maksymalnie zabudowana przestrzeń kuchenna wcale nie musi oznaczać braku zamrażarki lub ograniczenie się jedynie do chłodziarki czy chłodziarkozamrażarki. Sprzęt chłodniczy do zabudowy daje taką swobodę, że zarówno chłodziarkę, jak i zamrażarkę możemy zabudować w rozmaitych miejscach w kuchni. Producenci tego sprzętu już dawno oferują takie rozwiązania. Zamrażarki do zabudowy, tak samo jak wolnostojące, umożliwią długotrwałe magazynowanie żywności. Produkty przechowywane są najczęściej w szufladach, które pozwalają na posegregowanie mrozonek według preferencji i potrzeb użytkownika.

Tak jak klasyczne lodówki, tak również zamrażarki do zabudowy charakteryzują się różną po-



Fot. Amica

Jednym z ciekawych i praktycznych urządzeń, którymi uzupełnia się naszą meblową do kompaktowego piekarnika, jest płyta grzewcza. Może być przydatna zarówno jako podgrzewacz do filiżanek, jak i specjalne miejsce do utrzymania naczyń i dań we właściwej temperaturze.

jemnością, 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 gabarytów (wysokości, szerokości etc.). Jest to argument nieoceniony zwłaszcza dla dużych rodzin. Z kolei mniejsze zamrażarki, czyli kompaktowe, zdecydowanie łatwiej jest zmieścić w kuchennej zabudowie.

Wielozadaniowe szuflady grzewcze

Szuflady grzewcze to stosunkowo nowe rozwiązanie w AGD. Mogą stanowić praktyczny zestaw z piekarni-



FRANKE Mythos FMY 45 MW XS

MPM
MPM-45-BO-23C



MPM z kompaktowym zestawem do zabudowy

MPM, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom użytkowników w zakresie praktycznej aranżacji niewielkiej przestrzeni kuchennej, oferuje zintegrowany, kompaktowy zestaw do zabudowy, w którego skład wchodzi płyta grzewcza i piekarnik. Obydwa urządzenia cechuje szerokość wynosząca zaledwie 45 cm. Co więcej, urządzenia wyposażone zostały w nowoczesne funkcje, które mają podobnej klasy sprzęty w standardowych wymiarach. Piekarnik MPM-BO-23C o pojemności 50 l został wyposażony w oświetlenie i 3 praktyczne kombinacje: grzałka górna i dolna, grzałka górna oraz grzałka dolna. Urządzenie jest bardzo łatwe w utrzymaniu czystości – ma łatwą w czyszcze-



niu wewnętrzną powłokę emaliowaną, funkcję łatwego demontażu drzwi Easy-Extrakt oraz funkcję czyszczenia piekarnika Aqua Clean. Front piekarnika utrzymany jest w kolorystyce klasycznej czerni, co sprawia, że urządzenie będzie doskonale wpisywało się w przestrzenie kuchenne utrzymane zarówno w trendach klasycznych, jak i nowoczesnych, a nawet loftowych. Z kolei indukcyjna płyta grzejna MPM-45-IM-14, która może zostać zabudowana nad piekarnikiem, oferuje aż 3 pola grzejne o średnicy 180 mm z praktyczną funkcją Booster i płynną regulacją mocy w zakresie od 1 do 9. Oba urządzenia oferowane w tym zestawie pasują do siebie zarówno wizualnie, jak i funkcjonalnie. Klasyczna czerń obudowy sprawia, że doskonale będą pasowały do nowoczesnych, minimalistycznych wnętrz.

Fot. MPM

wanymi urządzeniami. 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.

Różnorodne zastosowania szuflady grzewczej

Sekretem idealnego smaku kawy, charakterystycznego chociażby dla małych lokalnych kawiarni, jest podgrzanie filiżanki do temperatury podobnej do tej, w której kawa jest zaparzana. Dzięki szufladzie grzewczej, pozwalającej podgrzewać także naczynia, przygotowanie kawy zachowującej właściwości i najlepsze walory smakowe możliwe stanie się również w domu. Ogrzana przed podaniem kawy filiżanka dłużej utrzymuje od-



kiem, kuchenką mikrofalową lub ekspresem do kawy. Na pewno dopełnią funkcjonalność tych sprzętów, a tym samym sprawią, że gotowanie stanie się przyjemniejsze. Z szuflady grzewczej będą zadowoleni zarówno dorośli, jak i dzieci, które będą mogły w niej z łatwością przygotować słodkie przysmaki, np. gorącą czekoladę. Urządzenie można wykorzystać do podgrzania naczyń, podtrzymania temperatury przygotowanej żywności, a nawet do gotowania i pieczenia potraw. Wszystko dzięki odpowiedniej cyrkulacji ciepłego powietrza. W naczyniu ogrzewanym wewnątrz szuflady potrawa stygnie dużo wolniej. Na tym jednak nie ko-

niec zastosowań, bo jest ich naprawdę o wiele więcej. W zależności od producenta i modelu urządzenia te dysponują różną wysokością i szerokością, co przekłada się na ich pojemność, a w konsekwencji na mnogość zastosowań. 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. Marka Miele oferuje również szufladę o wysokości 32 cm. Wymiar szerokości jest w tym wypadku raczej standardowy i wynosi ok. 60 cm. Dzięki temu szuflada idealnie współgra w kuchennej aranżacji z innymi zabudo-

BOSCH CSG7364B1

powiednie ciepło, a przez to napój ten może lepiej wyciągnąć głębię swojego smaku i aromatu. Szuflada sprawdzi się również podczas przygotowywania i podawania rozmaitych potraw. Świetnie wyrośnie w niej ciasto drożdżowe na pizzę. Ważne są bowiem tutaj nie tylko drożdże, ale także odpowiednia temperatura wyrastania ciasta, którą zapewnić może właśnie szuflada grzewcza, stanowiąca innowacyjny element zabudowy kuchennej. Ponadto dzięki szufladzie grzewczej możliwe stanie się m.in. podanie gościom ciepłego i pachnącego pieczywa czy podgrzanej szarlotki. Szuflada przyda się także wtedy, gdy spodziewamy się gości. Wówczas, nawet jeśli ktoś się spóźni, możemy mieć zawsze w zanadrzu dla niego ciepły posiłek. Wystarczy, że uruchomimy odpowiednią funkcję szuflady i umieścimy w niej posiłek. Mięso najlepiej jest grzać przez dłuższy czas w stosunkowo niskiej temperaturze. Dzięki temu traci ono mniej wartości odżywczych, a jednocześnie utrzyma odpowiednią temperaturę. Szuflada grzewcza jest odpowiednia do rozmrażania delikatnych potraw, warzyw i owoców. Można w niej również przyrządzić różnorodne rodzaje mięsa, wypiec kotlety mielone, a nawet ugotować jajka. W instrukcji obsługi urządzenia można znaleźć m.in. zale-

Producenci dostrzegając potrzebę spójności stylistycznej nawet w niewielkich kuchniach, oferują zestawy urządzeń kompaktowych, które można dowolnie konfigurować.

Fot. Gorenje



Fot. Amica



Fot. Franke



GORENJE BCM4547DG

cane ustawienia temperatury szuflady do rozmaitych potraw, które możemy w niej podgrzać, a nawet parametry, które należy ustawić podczas pieczenia rozmaitych dań w niskiej temperaturze, w zależności od tego, jak mocno wypieczoną potrawę chcemy otrzymać.

Kompaktowe rozwiązania w zakresie oczyszczania powietrza

Na rynku jest również szereg urządzeń wentylujących, które dzięki swym kompaktowym rozmiarom stają się częścią pomieszczenia. Standardowy model, w zależności od typu i rodzaju, ma szerokość zazwyczaj od 60, 90 nawet do 180 cm. Kiedy przestrzeń kuchenna nie jest



SIEMENS CB734G1B1

przystosowana do przyściennych lub kominowych urządzeń w tym rozmiarze, można wybrać modele mniejsze, osiągające 35 – 50 cm, a nawet 25 cm szerokości. Dodatkowo można zwrócić uwagę na konstrukcję okapu i jego przeznaczenie. Grupa urządzeń wyspowych nadaje się do kuchni otwartych i przestrzennych, ale często jest jedynym rozwiązaniem wtedy, kiedy kuchnia wyposażona jest w całości w zabudowę kuchenną. Nie zawsze jest miejsce, żeby umiejscowić niej dodatkowo okap. Okap wyspowy można umieścić nad blatem kuchennym lub wyspą i nie będzie kolidował z innymi ele-



FRANKE Maris FMA 45 MW XS

Urządzenia kuchenne od tego samego producenta w większości będą oferowały możliwość zdalnej obsługi oraz konfiguracji przy pomocy bezpłatnej aplikacji na telefon lub tablet.

mentami kuchni. Wyjściem z sytuacji mogą być również okapy teleskopowe lub szufladowe. Są niemal niewidoczne przez zrównanie urządzenia z linią mebli. Nie zajmują wiele miejsca, a przy tym są bardzo praktyczne w obsłudze. „Kompaktowym rozwiązaniem” jest też zastosowanie okapu sufitowego, który nie zajmuje cennego miejsca w zabudowie meblowej, ponieważ – jak sama nazwa wskazuje – umieszcza się go w suficie.

Płyty grzejne o wymiarach mniejszych niż standardowe

Różne szerokości i głębokości płyt grzewczych już dawno stały się standardem na rynku. Oczekiwania użytkowników w tym zakresie, a także ich potrzeby są tak zróżnicowane, że producenci niemal natychmiast zauważyli potrzebę produkcji rozmaitych gabarytów płyt grzewczych, we wszystkich wersjach, jeśli chodzi o materiał wykonania, a także zasilanie. Płyty grzejne o szerokości mniejszej niż 60 cm montowane są zarówno jako samodzielne urządzenia, jak i wykorzystywane do łączenia w tzw. moduły stref grzewczych. Tego rodzaju płyty określa się mianem płyt typu domino. Płyty typu domino, zwane również modułowymi, to płyty pomniejszone, osiągające średnio 30 – 40 cm szerokości. Nazywane także zestawami kombi umożliwiają dowolne łączenie różnych modułów i stref grzewczych – tak że frytkownicy, płyt typu teppan yaki, wok, grill itp. Wybierane są także przez użytkowników z powodu mniejszej liczby pól grzewczych.

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 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.

Kompaktowe pieczenie i gotowanie

Piekarnik tradycyjny to taki, który zazwyczaj jest zasilany elektrycznie i wyposażony w klasyczne opcje grzania, a także ma standardowe wymiary, czyli szerokość i głębokość około 60 cm. Z kolei



Fot. Siemens



Fot. ASKO



Fot. Miele

modele tak zwane kompaktowe, poza różnicą w wysokości, która w tym wypadku wynosi nie więcej niż 45 cm, mogą być wyposażone w dokładnie takie funkcje, a dodatkowo zmieścić się w naprawdę małej kuchni. Modele kompaktowe w większości zasilane są energią elektryczną, choć spotkamy również urządzenia, które do prawidłowego działania potrzebują gazu ziemnego, czyli takiego, który doprowadzony jest do domu lub mieszkania specjalną, zewnętrzną instalacją. Modele zasilane energią elektryczną do przygotowywania potraw wykorzystują odpowiednie elementy szybko-grzejne, które najczęściej montowane są na górze i dole, a także z tyłu komory piekarnika, żeby optymalnie rozprowadzać ciepło w jego wnętrzu. Urządzenia tego typu wyposażone są w rozma-

ite funkcje i programy, które są uruchamiane za pomocą panelu sterowania. Aktywacja odpowiedniej funkcji grzewczej sprawia, że grzałki nagrzewają się do odpowiedniej temperatury i przekazują ciepło powietrzu w komorze. W piekarnikach elektrycznych można wybierać spośród wielu programów, które usprawniają proces przyrządzania potraw, np. wypiekanie ciasta, pieczenie ryby czy rozmrażanie.



MPM MPM-45-BO-20

FRANKE. Płyta Smart 2gether FSM 709 HI

Sztuka nowoczesnej kuchni

Smart 2gether, najnowsza propozycja produktowa firmy Franke, łączy w sobie dwa urządzenia w jednym: płytę indukcyjną ze zintegrowanym wyciągiem o najwyższej klasie efektywności energetycznej A++. W ten sposób Franke dodaje kolejny dobrej jakości komponent kuchenny, uzupełniając linię produktów Smart.

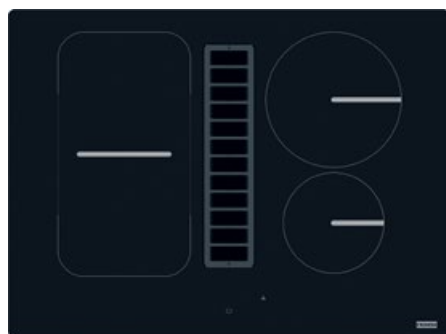


lub recykulacyjnym. Urządzenie uruchamia się automatycznie po włączeniu płyty i dostosowuje moc pochłaniania do poziomu intensywności jej pracy.

Sterowanie urządzeniem odbywa się za pomocą slidera z czerwonym podświetleniem. Intuicyjny interfejs użytkownika obejmuje bezpośredni dotykowy panel sterowania dla każdego pola grzewczego, jak również dla okapu. Komfort obsługi zapewnia dynamika światła, bowiem przyciemniona barwa podświetlenia pozwala zobaczyć dostępne opcje, zaś w pełni intensywne czerwone podświetlenie włącza się, gdy dana funkcja została wybrana. Cechą szczególną płyty indukcyjnej Smart 2gether jest kratka maskująca zintegrowanego z blatem płyty okapu. Wykonana jest ze stali szorstkowanej barwionej na czarno, dzięki czemu idealnie komponuje się z czarną ceramiką płyty grzewczej. Zlicowana kratka maskująca jest odporna na wysoką temperaturę i uszkodzenia, a dodatkowo taki rodzaj montażu sprawia, że garnki i patelnie można z łatwością przesuwać z lewej strony na prawą, bez konieczności ich podnoszenia, i zajmuje mało miejsca.

Nowe urządzenie Franke oferuje w pełni wodoodporny silnik wraz z elementami elektronicznymi oraz innowacyjny system gromadzenia wyciekłych płynów. Te praktyczne funkcjonalności zapewniają bezpieczne użytkowanie oraz nieprzerwane działanie wyciągu nawet w przypadku znacznego zalania. Nową płytę Smart 2gether zaprojektowano tak, aby pasowała do szafki o szerokości 60 cm, zatem sprawdzi się nie tylko na wyspie kuchennej, ale również w ciągu dolnej zabudowy meblowej. Płytę można zarówno wbudować w blat roboczy, jak i montować na równo z nim. Taka konstrukcja spełnia wymogi prostej, efektywnej instalacji oraz jest zgodna z kuchennymi standardami. Niewielki rozmiar pozwala przeznaczyć więcej przestrzeni na blacie roboczym na przygotowywanie żywności. Do montażu urządzenia Smart 2gether Franke rekomenduje zastosowanie nowego zestawu recykulacyjnego, który pozwala zupełnie zrezygnować z rur. W tym wypadku nie będą już one potrzebne.

Produkty Franke linii Smart to odpowiedź na potrzeby młodych i dynamicznych użytkowników, ceniących swój styl i swobodę w aranżacji wnętrza.



Nowa płyta Smart 2gether jest wynikiem wieloletnich doświadczeń i prac rozwojowych firmy Franke. Liczne rozwiązania techniczne high-tech uzupełnia-

ją nowoczesną estetykę kuchenną produktu. Automatem funkcje z ustawionymi poziomami mocy ułatwiają codzienne życie w kuchni, podobnie jak automatyczne wykrywanie garnków i aktywacja okapu kuchennego. Smart 2gether FSM 709 HI w wykończeniu z czarnego szkła jest urządzeniem typu dwa w jednym. Składa się z płyty indukcyjnej połączonej z wbudowanym okapem. Płyta wyposażona jest w 4 pola grzewcze i 1 strefę Bridge z możliwością zintegrowania pól oraz funkcje Booster, paazy z pamięcią ustawień i podgrzewania. Łączone pole Bridge obejmuje 2 cewki, które mogą działać zarówno niezależnie od siebie, jak i wspólnie, tworząc duże pole grzewcze.

Wyciąg, w zależności od potrzeb i możliwości instalacyjnych, może działać w trybie otwartym

Twój spektakl kulinarny



Kiedy chcesz zademonstrować swoje kulinarne dzieło, kuchnia musi być równie imponująca jak Twoje umiejętności. Poznaj czarną kolekcję Mythos, która obejmuje pełną gamę urządzeń kuchennych do zabudowy, wszystkie w kolorze głębokiej czerni.

Stwórz swoją scenę i gotuj w blasku reflektorów. Odkryj pełną kolekcję Mythos na stronie franke.pl

TWÓJ DOM JEST TWOJĄ SCENĄ

FRANKE

Zarządzanie

domowymi odpadami

selektory i młynki





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 i dostosowane do domowników młynki pozwalają zaranżować w domu praktyczną i funkcjonalną strefę zarządzania odpadami. Segregując śmieci, nie tylko zachowujemy porządek, ale przede wszystkim dbamy o środowisko.

Domowe zarządzanie odpadami

Odpowiedzią na potrzebę świadomego i wygodnego zarządzania odpadami w domowej przestrzeni są



FRANKE
TE-125

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.

Jak świadomie segregować odpady?

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 sztucz-



FRANKE
Cube 30

ne 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.

Dlaczego należy segregować odpady?

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.



BLANCO
FWD Medium

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 błahе 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 segregowa-



BLANCO
Select 50/2

SELEKTORY

Franke z wszechstronnym systemem Sorter



Fot. Franke

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

nie śmieci w domu i wyrzucanie ich do odpowiednio oznakowanych pojemników.

Sprzęty domowe do zarządzania odpadami

Domową segregację śmieci wspomagają tak zwane systemy segregacji. Oferowane są w różnych rozmiarach i mają różne przeznaczenie. Do niedawna nie były popularnym sprzętem domowym. Obecnie coraz więcej producentów ma je



Fot. Franke

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. Przemysłowa 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.

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.

BLANCO FWD Max



Fot. Alveus



BLANCO Botton II 30/2

Dzięki temu obieramy i kroimy produkty na desce, następnie jednym ruchem ręki przesuwamy resztki do pojemnika będącego elementem systemu sortującego.

Selektor odpadów „uszyty” na miarę potrzeb

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.



FRANKE TE-50

Trzeba wówczas iść na kompromis i wykorzystać np. selektory o nieco mniejszej głębokości.

Na co zwrócić uwagę?

Ważną kwestią jest sposób korzystania z selektora. Możemy wybrać konstrukcję zintegrowaną z frontem, którą wystarczy wysunąć, podobnie jak dużą szufladę, lub zdecydować się na klasycznie odchylane



FRANKE TE-75S

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 znajdują się w środku pojemnika. Pojemniki mogą być też wy-

Na instalację sortera odpadów wykorzystywana jest najczęściej przestrzeń pod zlewozmywakiem kuchennym. W zależności od modelu sorter możemy zintegrować z frontem szafki lub ukryć za odchylanymi na bok drzwiczkami.



FRANKE Sorter FX

posażone w specjalne elementy mocujące worki na śmieci i praktyczne uchwyty.

Sortery jedno- i wielokomorowe

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.

Młynek 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 zwa-

Montaż młynka na bioodpady pod zlewozmywakiem to najbardziej komfortowe rozwiązanie. Bioodpady w postaci obierek czy resztek z talerzy trafiają wprost do niego i są na bieżąco usuwane.

ny 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 „przemieścić” tak, żeby nie zniszczyć urządzenia. Doskonałym uzupełnieniem młynka pozostaje więc odpowiedni sorter na odpady.

Jak działają młynki do odpadów?

Każdy rozdrabniacz składa się z kilku elementów: zespołu montażowego, części rozdrabniającej, zespołu odprowadzającego resztki do kanalizacji (wlot kanalizacji w ścianie powinien znajdować się minimum 5 cm poniżej otworu wylotowego młynka) oraz włącznika. Jego konstrukcja opiera się na kilkusetwattowym silniku, który jest zamontowany w obudowie wykonanej z tworzywa lub stali nierdzewnej.

Są również modele wyposażone w system zabezpieczający silnik przed przeciążeniem, który sprawdza się m.in. wtedy, gdy do młynka „wpadnie coś”, co się w nim nie powinno znaleźć, np. łyżeczka. Silnik napędza specjalną tarczę, odpowiedzialną za rozdrabnianie wrzucanych odpadów. Rozdrabniacz montuje się pomiędzy zlewozmywakiem a ujściem kanalizacyjnym.

Ważne parametry podczas wyboru

Jak przy wielu innych urządzeniach kuchennych, tak i w wypadku młynka ważne jest to, jak często i dla ilu osób gotujemy, bo to w znaczący sposób wpływa na ilość odpadków powstających każdego dnia. Kluczowych będzie pięć parametrów: pojemność komory, liczba stopni rozdrabniania, moc młynka, głośność pracy oraz rodzaj włącznika. W kwestii pojemności komory znaczenie mieć będzie to, że w większej



Fot. Franke



Fot. Blanco



Fot. Blanco

można rozdrobnić większą ilość odpadków w tym samym czasie, co wpływa na czas pozbycia się ich. W wypadku liczby stopni rozdrabniania producenci oferują urządzenia wyposażone w jeden, dwa i trzy stopnie prędkości. To kolejny ważny parametr, który przekłada się na szybkość rozdrabniania. Moc z kolei będzie świadczyła o wydajności młynka. Tak samo jak w przypadku innych urządzeń mechanicznych, im większa moc, tym młynek szybciej jest gotowy do pracy, a także dużo wydajniej radzi sobie z mielonymi resztkami. Należy pamiętać, że urządzenie to podczas pracy emituje znaczny hałas, co będzie istotnie zwłaszcza w kuchniach otwartych na inne przestrzenie. Co prawda, jego działanie jest krótkotrwałe, ale może sprawiać dyskomfort.

FRANKE Cube 10

FRANKE Mini

BOSCH. Piekarnik parowy HSG7364B1

Zdalna obsługa i programy parowe

Dzięki różnym funkcjom dostępnym w zaawansowanych technicznie piekarnikach codzienne przygotowywanie potraw może być prawdziwą przyjemnością. Dobrym tego przykładem jest model HSG7364B1, należący do Serie | 8 marki Bosch, oferujący między innymi zdalne zarządzanie gotowaniem oraz funkcje parowe.

Piekarnik parowy HSG7364B1 firmy Bosch o szerokości i wysokości 60 cm sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobiegi 4D, po której uruchomieniu ciepło rozprzeczane jest szybko i równomiernie po całym wnętrzu piekarnika. Wystarczy umieścić blachy lub ruszty na dowolnym poziomie, żeby uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia. Oprócz tego model HSG7364B1 z Home Connect podpowie użytkownikowi wszelkie niezbędne parametry potrzebne do przygotowania danej potrawy. Dzięki pełnemu dostępowi do świata przepisów Home Connect prześle optymalne ustawienia wybranych przepisów bezpośrednio do piekarnika. Wystarczy na smartfonie wybrać danie spośród wielu kolekcji przepisów w aplikacji Home



Connect, a piekarnik automatycznie ustawi optymalny tryb grzania, temperaturę oraz czas pieczenia dla przygotowywanego dania. Daje również możliwość zapisania ulubionych przepisów w aplikacji Home Connect dla łatwego dostępu. Aby skorzystać z tych udogodnień, wystarczy połączyć piekarnik z zarejestrowanym kontem Home Connect. Obsługę modelu HSG7364B1 ułatwia intuicyjny pierścień sterujący. Przy użyciu niewielkich obrotów wewnętrznego pierścienia możemy uzyskać dowolne ustawienia, kontrolując go jednym palcem. Sterowanie piekarnikiem i jego funkcjami wspomaga pełnopowierzchniowy, dużej rozdzielczości ekran dotykowy TFT z czytelnym tekstem oraz zintegrowanymi przyciskami bezpośredniego wyboru. Realistyczny obraz dań oraz informacje na tarczy cyfrowe-



go pierścienia sterującego prowadzą użytkownika krok po kroku przez opcje programu. Urządzenie ma specjalną nieprzywierającą powłokę EcoClean Direct na tylnej ścianie komory, a wewnętrzna strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Powłoka automatycznie absorbuje tłuszcz na tylnej ścianie, suficie i bocznych ściankach. Dzięki tym rozwiązaniom czyszczenie wnętrza urządzenia przebiega niezwykle łatwo. Drzwi piekarnika otwierają się i zamykają delikatnie i cicho dzięki systemom SoftOpen i SoftClose. W wyposażeniu standardowym piekarnika znajdziemy wiele przydatnych akcesoriów, w tym blachę uniwersalną, emaliowaną blachę do pieczenia, trzy pojemniki do gotowania na parze w rozmiarach M, L i XL oraz ruszt.

SIEMENS. Piekarnik do zabudowy HB778G3B1

Intuicyjna obsługa do każdej kuchni

Wśród innowacyjnych urządzeń z serii iQ700 marki Siemens dostępny jest piekarnik parowy HB778G3B1, który umożliwia gotowanie w delikatny i naturalny sposób. Funkcja cookControl Pro zapewnia doskonałe rezultaty przygotowywania potraw, niezależnie od przepisu i wymagań, a funkcja roastingSensor Plus dba o zawsze perfekcyjne rezultaty pieczenia.



Marka Siemens wprowadza do oferty produktowej funkcjonalny piekarnik HB778G3B1 o szerokości 60 cm, który sprawdzi się w każdej zabudowie kuchennej. Piekarnik oferuje termoobieg 4D i dodatkowo aż 12 różnych funkcji grzania. Do tego jest wyposażony w rozmaite systemy zapewniające wygodne przygotowywanie potraw, a także ułatwiające czyszczenie urządzenia. Model HB778G3B1 wykorzystuje m.in. funkcję o nazwie termoobiegi 4D, po której uruchomieniu ciepło rozprzeczane jest szybko i równomiernie po całym wnętrzu

piekarnika. Wystarczy umieścić blachy lub ruszty na dowolnym poziomie, żeby uzyskać perfekcyjne rezultaty pieczenia. Co więcej, można również piec ciasteczka na wszystkich czterech poziomach jednocześnie ze świetnymi rezultatami od góry do dołu. Oprócz tego model HB778G3B1 z Home Connect podpowie użytkownikowi wszelkie niezbędne parametry potrzebne do przygotowania danej potrawy. Dzięki pełnemu dostępowi do świata przepisów Home Connect prześle optymalne ustawienia wybranych przepisów bezpośrednio do piekarnika. Wystarczy na smartfonie wybrać danie spośród wielu kolekcji przepisów w aplikacji Home Connect, a piekarnik automatycznie ustawi optymalny tryb grzania, temperaturę oraz czas pieczenia dla przygotowywanego dania. Daje również możliwość zapisania ulubionych przepisów w aplikacji Home Connect dla łatwego dostępu. Aby sko-

rzystać z tych udogodnień, wystarczy połączyć piekarnik z zarejestrowanym kontem Home Connect. Obsługę modelu HB778G3B1 ułatwia przyjazna dla użytkownika konfiguracja menu. Nawigacja delikatnym muśnięciem i dużej rozdzielczości kolorowy wyświetlacz TFT touch-Display Plus stanowią prawdziwe centrum kontroli tego zaawansowanego technicznie piekarnika. Intuicyjna nawigacja po rozbudowanym menu pomaga w pełni wykorzystać potencjał urządzenia. Piekarnik ma specjalną nieprzywierającą powłokę na tylnej ścianie komory, a wewnętrzna strona drzwi piekarnika jest w pełni szklana. Piekarnik HB778G3B1 oferuje aż 13 funkcji grzania: delikatne grzanie górne/dolne, dolne grzanie, funkcja coolStart, funkcja Pizza, gorące powietrze delikatne, grill o dużej powierzchni, grill o małej powierzchni, grill z obiegiem powietrza, grzanie góra/dół, pieczenie w niskiej temperaturze, podtrzymywanie ciepła, termoobieg 4D oraz wstępne nagrzewanie. Pojemność piekarnika wynosi 71 l przy wymiarach 60 x 60 cm. Zakres temperatury, jaką można ustawić podczas przygotowywania potraw, wynosi od 30 do 300 °C. W wyposażeniu standardowym znajdziemy 1 blachę uniwersalną i 1 ruszt kombinowany.





PROMOCJA!

W trosce o wodę, z dbałości o czystość

Kup zmywarkę marki Bosch objętą promocją, a otrzymasz do **700 zł*** premii. Powiększ swoją premię o dodatkowe **100 zł** wybierając model objęty promocją z **funkcją ActiveWater Eco** zużywający zaledwie pomiędzy **6,7 a 7,5 litra** wody w cyklu.

Cena zakupu zmywarki	Wysokość premii
od 1 500 zł do 2 500 zł	200 zł
od 2 501 zł do 3 500 zł	320 zł
od 3 501 zł do 5 000 zł	450 zł
od 5 001 zł	700 zł

W przypadku urządzeń z technologią ActiveWater Eco, premia wskazana w tabeli powyżej zostanie powiększona o kwotę 100 zł.



Premia do
700 zł*

*Odbierz premię za zakup, połączenie z aplikacją Home Connect i pozostawienie opinii na temat zmywarki marki Bosch. Promocja trwa od **05.09.2023 r.** do **31.10.2023 r.** lub do wyczerpania puli premii. Wysokość premii zależy od ceny i modelu zakupionego urządzenia. Termin nadsyłania zgłoszeń: **30.11.2023 r.** Regulamin, szczegóły i modele urządzeń objęte promocją dostępne na www.bosch-home.pl. Premię wypłaci organizator akcji: BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.



Bosch rekomenduje Finish nr 1 w Polsce**

**RB Hygiene Home za NielsenIQ, Retail Audit, Cała Polska z Dyskontami (Drug), sprzedaż wartościowa, wolumenowa i w sztukach, w okresie I 2022 – XII 2022 w kategorii Detergenty do Automatycznego Zmywania Naczyni.

AMICA. Zmywarka do zabudowy DIM68B9EBODZiT XXL

Pojemność aż 16 kompletów naczyń

W ofercie zmywarek do zabudowy marki Amica pojawił się nowy model o pojemności aż 16 kompletów naczyń. Jest nim DIM68B9EBODZiT XXL, czyli pełnogabarytowe, energooszczędne i funkcjonalne urządzenie wyposażone w praktyczną funkcję OpenDry oraz 9 programów, w tym autoczyszczenie i Higiena+.

Nowe technologie pozwalają projektować urządzenia, które lepiej sprawdzają się w codziennym użytkowaniu. Pojemna zmywarka XXL ma większą komorę, dzięki której wewnątrz zmieścisz aż 16 kompletów naczyń, także tych o dużych gabarytach, takich jak talerze o średnicy 33 cm. W większej wewnętrznej przestrzeni użytkownik uniknie przeładowania zmywarki, a naczynia zawsze będą czyste. Zredukowana zostanie liczba cykli mycia, co w rezultacie pozwoli oszczędzać energię. Kolejnym udogodnieniem w tym modelu jest praktyczna funkcja OpenDry. Dzięki niej 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 DIM68B9EBODZiT XXL 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 wysokie szklanki czy kieliszki. Co ważne, kosz można regulować nawet przy pełnym załadunku. Zwiększona elastyczność załadunku to jednocześnie większa pojemność zmywarki, 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 rozwiązań 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.

ASKO. Zmywarki do zabudowy DBI745MIQ.S i DBI746MIQ.BS

Elastyczna pojemność i niezawodność

„Inteligentne”, wyposażone w nowoczesne funkcje, a przy tym trwale i zrównoważone dla środowiska – to najczęstsze cechy przypisywane najbardziej zaawansowanym technicznie urządzeniom wyposażenia domowego. Czy zmywarki mogą łączyć wszystkie te cechy? Skandynawska firma Asko, tworząca najlepszej jakości sprzęt, od 70 lat udowadnia, że jest to możliwe. Oto najnowsze produkty, jakie wprowadza Asko na polskim rynku w tym segmencie.

Asko, skandynawski producent najlepszej jakości urządzeń AGD klasy premium, wprowadza nowe zmywarki do zabudowy, będące częścią generacji DW60, które określa mianem najbardziej niezawodnych i najwydajniejszych na świecie. Nowe zmywarki Asko to bez wątpienia doskonale połączenie innowacyjnej techniki, zrównoważonych rozwiązań i ponadczasowego wzornictwa. Zmywarki DBI745MIQ.S i DBI746MIQ.BS, różniące się kolorem frontu, zaprojektowane i rygorystycznie testowane w warunkach odpowiadających 20-letniemu okresowi regularnego użytkowania, zapewniają doskonałe rezultaty zmywania i suszenia.



Firma Asko opracowała cały szereg innowacyjnych rozwiązań, pozwalających uzyskać najlepsze możliwe rezultaty czyszczenia. Nowe modele zmywarek zostały wyposażone w rozwiązania,

które ułatwiają codzienne obowiązki i zapewniają maksymalny komfort użytkownika na każdym etapie pracy urządzeń. Dzięki „inteligentnemu” systemowi Super Cleaning naczynia nie muszą być płukane przed włożeniem do zmywarki. Nowa linia zmywarek ma precyzyjny system natryskowy, zaprojektowany tak, by dotrzeć do każdej części zmywarki – bez względu na to, jaki program jest używany. Ponadto nowe zmywarki oferują program Higiena, który myje i płucze naczynia w temperaturze 70 °C, zatem jest idealny do butelek dla niemowląt, desek do krojenia czy słoików na domową marmoladę. Dodatkową skuteczność i wydajność zapewnia opracowana przez ekspertów Asko funkcja Turbo Combi Drying, która odprowadza wodę i za pomocą wentylatora odprowadza wilgotne powietrze na zewnątrz komory zmywania. Nowe sprzęty cechują duża wysokość załadunku, wynosząca aż 54 cm, oraz duża pojemność. Dzięki temu nowe modele pomieszczą aż 14 kompletów naczyń oraz najbardziej nieporęczne sprzęty kuchenne. Skandynawskie korzenie marki przejawiają się także w minimalistycznym wzornictwie produktów, charakteryzującym się czystą paletą kolorów i wykorzystaniem naturalnych materiałów. Dzięki temu urządzenia Asko idealnie harmonizują z wystrojem każdego mieszkania.

Profesjonalny grill teppenyaki w Twoim domu.



Teppanyaki M1500

Mobilny grill stołowy z precyzyjną regulacją temperatury do beztłuszczowego i zdrowego smażenia ryb, mięsa, warzyw, ryżu, ziemniaków i wielu innych. Wykonany ze stali nierdzewnej.

W kuchni, w jadalni, na balkonie, czy w ogrodzie. Na co dzień i od święta. M1500 zainspiruje każdego, dla kogo gotowanie jest pasją. Ten grill jest oszalamiający wizualnie i funkcjonalnie. Doceniają go również profesjonalni kucharze.

Dotychczas teppanyaki było zarezerwowane dla profesjonalistów i używane głównie w eleganckich restauracjach. Teraz M1500 zapewnia pełną gamę opcji i wszystkie zalety bardzo gorącej powierzchni grillowej ze stali nierdzewnej w Twoim domu. Przygotuj kulinarne show dla przyjaciół i rodziny.

formitable



Płyty

współpracujące z okapami



Fot. Amica

Płyta i okap to urządzenia, bez których trudno wyobrazić sobie współczesną przestrzeń kuchenną. „Inteligentne” rozwiązania, współpraca sprzętów i rozmaite funkcje, które ułatwiają codzienne gotowanie, stają się standardem.

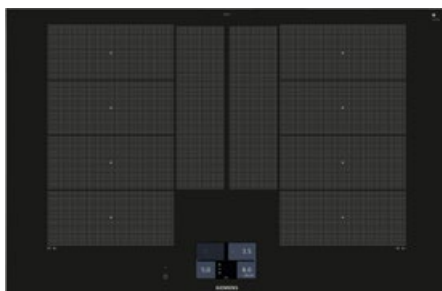
Wielu producentów płyt grzejnych widzi potrzebę współpracy tego sprzętu z okapem i wprowadza do oferty kolejne modele, które są ze sobą kompatybilne. To samo dotyczy producentów okapów, którzy działają analogicznie. Podczas wyboru urządzeń warto zwrócić uwagę na tę szczególną cechę.



AMICA PIT6541PHTSUN HC 3.0

Producenci dostrzegli trend

Coraz częściej producenci sprzętu gospodarstwa domowego widzą potrzebę integracji rozmaitych urządzeń w służbie codziennej pracy. Współpraca płyt kuchennych z okapami staje się standardem i nawet urządzenia, które do tej pory nie miały tej funkcji, na kolejnych etapach pro-



SIEMENS EX875KYW1E

dukcyj są w nią wyposażane. Czy to odpowiedź na potrzeby klientów? A może nieunikniony postęp techniczny? Bez wątpienia to się dzieje i warto mieć takie rozwiązanie w kuchni, bo jest niebywałym ułatwieniem w codziennym gotowaniu.

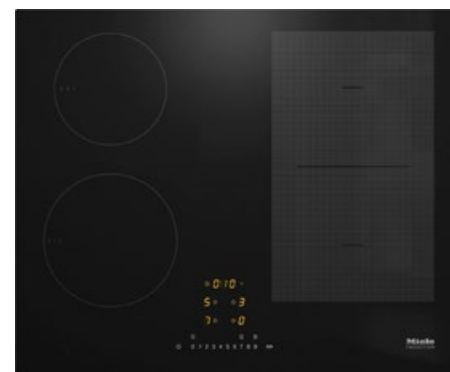
Bluetooth jako wspólny mianownik

W większości możliwości sterowania okapem kuchennym z płyty grzejnej możliwa jest dzięki wspólnemu mianownikowi, jakim jest funkcja Bluetooth. To dzięki tej łączności bezprzewodowej będziemy mogli sparować płytę kuchenną z okapem. W zależności od producenta oraz modeli sprzętów dzięki integracji obu

urządzeń ustawienia okapu dostosowywane są automatycznie do temperatury i liczby używanych na płycie grzejnej stref.

Płyta i okap tej samej marki

Ważnym czynnikiem wpływającym na możliwość integracji płyty z okapem jest ten sam producent obu sprzętów. Urządzenia są wyposażone w te same rozwiązania, dzięki którym proces parowania przebiega wręcz automatycznie. Jeśli wyposażamy kuchnię od nowa lub też wy-



MIELE KM 7464 FL

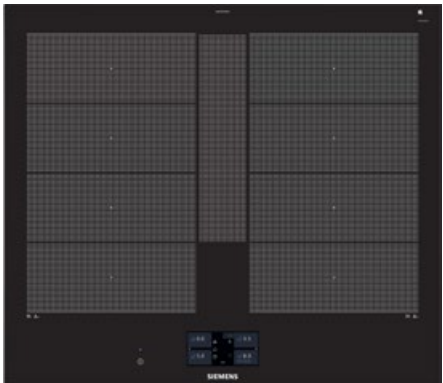
konujemy remont i wymieniamy sprzęt, już na tym etapie próbujemy wybierać urządzenia tego samego producenta. Nie dosyć, że będziemy mogli je zintegrować, to zyskujemy pewność, że będą współpracowały ze sobą stylistycznie. Jeśli jednak wymieniamy lub dokupujemy tylko płytę lub tylko okap, sprawdźmy, które z nowych urządzeń będą pasowały do tego, które mamy w kuchni.



BOSCH PXY875KV1E

Moduły łączności stosowane w płytach

Oprócz tej samej marki urządzenia współpracujące będą wyposażone w ten sam moduł łączności. Jego rodzaj będzie zależał od producenta. Moduł integracji okapu z płytą jest specjalnie opracowanym rozwiązaniem twórcy produktu. I tak na przykład urządzenia marki Bosch i Siemens korzystają z funkcji HomeConnect. Pro-



SIEMENS EX675JYW1E

ducent okapów marki Faber wykorzystuje do łączności fale radiowe, a sprzęt, który można parować, dla ułatwienia oznaczony jest literami KL, czyli K-Link. Z kolei Falmecc opracował innowacyjny i niezwykle praktyczny moduł HobLink, dzięki któremu można integrować dowolną płytę z okapem tego producenta. Znany producent sprzętów kuchennych, marka Amica, oferuje klientom najnowocześniejsze płyty serii 3.0, które wyposażone są w funkcję HoodConnect.



Fot. Bosch



Fot. Amica



Fot. Siemens

Amica z inteligentnym algorytmem gotowania

Marka Amica w najnowszych płytach indukcyjnych z serii 3.0 oferuje funkcję HoodConnect, która automatycznie łączy płytę z okapem. Funkcja umożliwia swobodne gotowanie bez konieczności kontrolowania jakości powietrza i oczyszczania go z oparów. Okap sam oczyści powietrze, dostosowując swoją moc do intensywności gotowania, jak również sam się wyłączy.

Nowe płyty indukcyjne 3.0 marki to przede wszystkim sterowane „inteligentnym” algorytmem, precyzyjne programy temperaturowe oraz zaawansowany sposób komunikacji między płytą a okapem. System HobControl Pro oferuje gotowanie pod pełną kontrolą, bez konieczności mieszania, bez przypalania oraz kipienia. Umożliwiają to 4 precyzyjne programy temperaturowe: do topienia, duszenia, gotowania „na wolnym ogniu”, a także grillowania. 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. 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 urządzeniu inteligentny algorytm precyzyjnie monitoruje intensywność gotowania na płycie i na podstawie szczytanych danych dobiera moc okapu. Dodatkowo wbudowany w płytę intuicyjny panel sterowania pozwala przejąć użytkownikowi kontrolę nad pracą okapu i przejść na tryb manualny zawsze wtedy, gdy zajdzie taka potrzeba.

Fot. Amica

Jakie korzyści dla użytkownika?

Połączenie płyty i okapu ma służyć użytkownikowi. To jego podstawowe zadanie. Integracja poprawia komfort użytkownika, które nierzadko odbywa się bez naszej ingerencji. Jednym z takich udogodnień jest automatyczne włączenie okapu, kiedy rozpoczynamy gotowanie. Okap uruchamia się, włącza oświetlenie i rozpoczyna usuwanie oparów z przygotowywanych potraw. Co więcej, sprzęt zacznie pracować w takim trybie, jaki jest wymagany przy ustawieniach płyty. Urządzenie wyłączy się w odpowiednim czasie po tym, gdy przestaniemy gotować. Dzięki opóźnionemu wyłączeniu mamy pewność, że opary i zanieczyszczenia z kuchni zostaną usunięte.

Bezdotykowa obsługa okapu

Udogodnieniem jest sama obsługa okapu. Przy integracji obu sprzętów sterujemy nimi z poziomu płyty. Podczas gotowania często mamy brudne ręce, więc takie rozwiązanie wydaje się bardzo praktyczne. Na płycie możemy zmienić moc i tryb pracy okapu, wyłączyć oświetlenie czy



SAMSUNG NZ64B5066FK

włączyć inne funkcje, których w tym momencie potrzebujemy. Sterowanie urządzeniami z poziomu tylko z jednego z nich oszczędza również czas, który musielibyśmy przeznaczyć na czyszczenie. Jeśli nie dotykamy okapu, nie pozostawiamy na nim śladów palców, zatem nie wymaga on czyszczenia po każdym gotowaniu.

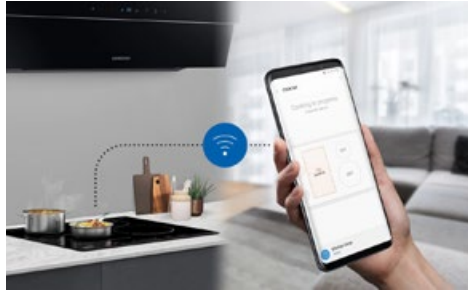
Płyty grzejne z możliwością sterowania okapem są często wybierane w zestawie, jako urządzenia tego samego producenta lub tej samej marki. Z jednej strony zapewnia to stabilne i trwałe połączenie sprzętów, a z drugiej spójność wzorniczą.

P Ł Y T Y

Jak to wygląda w praktyce?

Płyta grzejna może służyć nie tylko do przygotowywania smacznych potraw, ale również do kontroli parametrów pracy okapu. Dzięki temu możemy poświęcić się w całości sztuce kulinarnej, zapominając o konieczności obsługi okapu. Ważne przy tym, aby zarówno płyta, jak i okap obsługiwały to rozwiązanie.

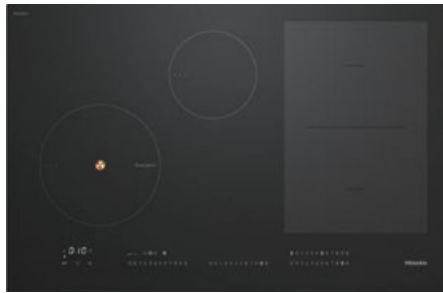
Innym rodzajem sterowania jest obsługa przy pomocy pilota. Nie jest to rozwiązanie powiązane z płytą grzewczą, niemniej pozwala oszczędzić czas, który musielibyśmy przeznaczyć na czyszczenie okapu po każdym gotowaniu. Co więcej, możemy nim sterować z dowolnego punktu w pomieszczeniu. Takie sterowanie jest przydatne, gdy przygotowujemy danie, które wymaga dłuższej obróbki cieplnej, w trakcie której chcemy zmienić tryb



Fot. Samsung

Płyty współpracujące z okapami w większości oferują również możliwość sterowania bezprzewodowego przy pomocy smartfona lub tabletu i bezpłatnej aplikacji producenta.

ani ingerować w dodatkowe ustawienia. Okap robi to automatycznie dzięki sensorom, które kontrolują ilość oparów i samoczynnie dostosowują moc pochłaniania do panujących warunków. Sensory często występują pod nazwą czujników oparów. W zaawansowanych modelach czujniki same wykrywają dym lub nieprzyjemny zapach, np. papierosów, żeby samoczynnie oczyścić powietrze.

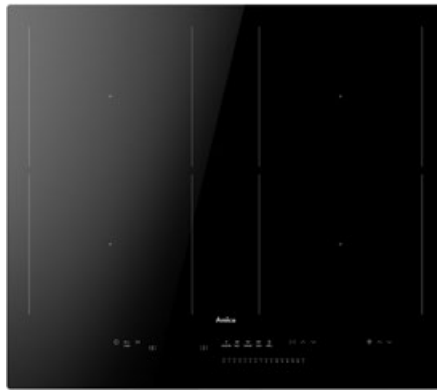


MIELE KM 7879 FL

lub moc okapu. Możemy też dojść do wniosku, że skoro nie musimy w tym czasie kontrolować gotującej się potrawy, możemy zrezygnować z oświetlenia. Tym sposobem oszczędzamy energię.

Dodatkowe, nowoczesne funkcje okapu

Nawet okapy, które nie są wyposażone w moduły bezprzewodowe, mogą być „inteligentne” i automatycznie włączać przydatne funkcje. Są to okapy wyposażone w specjalne czujniki, dzięki którym urządzenie uruchamia się dokładnie wtedy, gdy zachodzi taka potrzeba. Użytkownik nie musi o tym pamiętać



AMICA PIT6542PHTSUN HC 3.0

Siemens z systemem cookConnect

Marka Siemens, wychodząc naprzeciw oczekiwaniom klientów oraz dla osiągnięcia jeszcze większego komfortu użytkownika płyt kuchennych, oferuje w wybranych modelach system cookConnect. Dzięki systemowi cookConnect, okap włącza się samoczynnie po rozpoczęciu gotowania,

a poziom mocy i oświetlenie można regulować bezpośrednio na płycie kuchennej. W taki system jest wyposażony model EX975LTV1E z serii iQ700. Nowoczesna płyta indukcyjna o szerokości 90 cm jest też odpowiedzią na zapotrzebowanie klientów w kwestii większych możliwości w zakresie przygotowywania posiłków. Dzięki 5 polom grzewczym, w tym 2 strefom flexZone z potrójnymi polami grzewczymi oraz funkcji flexInduction użyjemy również garnków o niestandardowych kształtach i wymiarach.

Garnki i patelnie są tak zróżnicowane, jak dania w nich przygotowywane. Zastosowany w modelu EX975K XV1E system flexInduction pozwala elastycznie dobrać ustawienia płyty grzewczej do wielkości naczyń. Wystarczy przesunąć naczynie, a strefa, na której zostało postawione, aktywuje się automatycznie.



Fot. Miele



Fot. Bosch

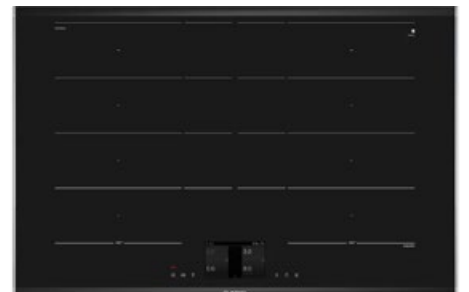
Przykładem takiej funkcjonalności jest system AdaptTech, stosowany w urządzeniach marki Gorenje. Pracuje on w oparciu o specjalny czujnik, który wykrywa poziom zanieczyszczenia lub pary, wilgoci i gazów w pomieszczeniu. Okap automatycznie dostosowuje prędkość wentylatora lub nawet całkowicie wyłącza wentylator, gdy korzystanie z okapu nie jest już konieczne. Dzięki temu użytkownik może poświęcić swój czas na przygotowywanie posiłku zamiast na manipulowanie parametrami pracy okapu.

Automatyczne uruchomienie okapu

Modele okapów uruchamiające się automatycznie, zwane również „inteligentnymi”, wybierane są szczególnie chętnie ze względu na odciążenie użytkownika w obsłudze. Do funkcji automatycznych można zaliczyć redukcję poziomu intensywnego. Dzięki niej okap zmienia tryb pracy samoczynnie z trybu intensywnego na najniższy. Innym przykładem może być funkcja 24 h. Okapy wyposażone w to rozwiązanie stale wentylują pomieszczenie. Funkcja polega na automatycznym włączeniu się okapu co godzinę na 10 min. Ciekawa i bardzo przydatna jest funkcja automatycznej aktywacji okapu.

Nowatorskie czujniki zanieczyszczeń

System AdaptTech, stosowany w urządzeniach marki Gorenje, wykorzystuje specjalny czujnik, który wykrywa poziom zanieczyszczenia lub pary, wilgoci i gazów w pomieszczeniu. Okap automatycznie dostosowuje prędkość wentylatora lub nawet całkowicie wyłącza wentylator, gdy korzystanie z okapu nie jest już konieczne. Dodatkowo w okapach Gorenje może być dostępna technika AdaptAir (lub jej ulepszona wersja AdaptAir Pro). Zapewnia ona równomierne odsysanie powietrza na całej powierzchni ssącej, co gwarantuje wydajne usuwanie nieprzyjemnych zapachów bez konieczności częstego czyszczenia filtrów. Rozwiązania te sprawiają, że para, zapachy i zanieczyszczenia nie mieszają się z powietrzem w kuchni.



BOSCH PXY875KW1E

Fot. Siemens



SAMSUNG

Lodówki Samsung. Najczęściej kupowane w Polsce¹



lodowki.samsung.pl

¹W segmencie lodówek; na podstawie raportów międzynarodowej firmy badawczej dotyczących sprzedaży detalicznej lodówek w Polsce w okresie 01.2007-03.2023 r. oraz badania Kantar Polska z 27.11.2020 r. przeprowadzonego na zlecenie Samsung.

Miejsce spotkania innowacyjnej technologii z subtelną elegancją.

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

Odkryj świat dynamicznie rozwijających się urządzeń domowych Siemens i podążaj za postępem oferowanych rozwiązań funkcjonalnych. Otwórz swoją kuchnię na innowacyjną technologię i nowe doświadczenia, zarządzając zdalnie jej wyposażeniem z dowolnego miejsca dzięki aplikacji Home Connect.



Siemens Home Appliances

SIEMENS