



POBIERZ
NUMER!

zelmer



Temat numeru!

Maszynki do mielenia

Kontrola zdrowia

Osuszacze powietrza



ElektroEko w gronie laureatów rankingu Gazele Biznesu

5 lat gwarancji na oczyszczacze powietrza Sharp

Roomba Combo j9+ z nagrodą „TechAwards 2023”

Amica – ekowarsztaty dla uczniów szkół podstawowych



SPIS TREŚCI

W NASTĘPNYM NUMERZE



Fot. Zeimer

Serwis informacyjny

Branżowe informacje z Polski i ze świata.

Maszynki do mielenia i krajalnice

Jeśli w kuchni cenimy sobie funkcjonalność i ważny jest dla nas także wygląd dania, to urządzeń tych nie może zabraknąć. Znacznie ułatwią przygotowanie dań tradycyjnych.

Nowości produktowe

Mały sprzęt AGD.

Osuszacze powietrza

4 Najlepszym sposobem na pozbycie się problemu nadmiernej wilgoci w pomieszczeniach jest skorzystanie z osuszacza powietrza. 30

Kontrola zdrowia

16 Dzięki licznym urządzeniom elektronicznym o swoje zdrowie możemy zadbać samodzielnie w domowym zaciszu, a przynajmniej na bieżąco kontrolować stan organizmu i wynikami dzielić się z lekarzem. 38

Wielofunkcyjne

gotowanie

Nowoczesne kuchenne urządzenia wielofunkcyjne jak frytkownice, wolnowary, szybkowary i inne ułatwią wygodne przygotowanie zdrowych posiłków.

Roboty

sprzątające

Są coraz bardziej samodzielne i coraz lepiej radzą sobie ze sprzątaniem naszych domów bez względu na rodzaj podłóg.

Przechowywanie

próżniowe

Na rynku znajdziemy urządzenia, które mogą służyć do pakowania żywności zarówno w specjalnych workach, jak i pojemnikach.

WIĘCEJ NA infoprodukt.pl



Struktura dystrybucji magazynu InfoProdukt SDA*



- 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, luty 2024

Druk:

Fundacja Źródła Życia

Konfekcjonowanie:

ADK Dariusz Krakowiak

Znak informacyjny:

ISSN 2956-9044

Numer wydania:

Nr 2, luty 2024

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



Tradycyjne specjały w nowoczesnym wydaniu

Duża moc, specjalna konstrukcja i wiele użytecznych funkcjonalności pozwolą ci mielić bez wysiłku.

- **Wysoka wydajność** – zaledwie minutę zajmie ci zmielenie 2,7 kg mięsa.
- **Szatkwonice VEGE SET** – błyskawicznie poszatkuje produkty na sałatki, mizerię czy placki ziemniaczane.
- **Nasadki masarskie** pozwolą Ci przygotować kielbaski i kebbe w stylu „home-made”.

Z maszynką do mielenia Amica bez trudu przyrządzisz pyszne potrawy z mięsa, warzyw oraz grzybów.



Moc 2000 W

ElektroEko

W gronie laureatów rankingu Gazele Biznesu

Po raz trzeci w prestiżowym gronie najbardziej dynamicznych polskich przedsiębiorstw z sektora MŚP znalazła się organizacja ElektroEko.



ElektroEko po raz trzeci zostało wyróżnione obecnością w rankingu „Gazele Biznesu”. To już XXIV edycja tego prestiżowego zestawienia najbardziej dynamicznych polskich przedsiębiorstw, publikowanego przez redakcję dziennika gospodarczego „Puls Biznesu”. Tytuł jest potwierdzeniem dobrej kondycji finansowej organizacji i wiarygodności w oczach klientów i kontrahentów.

Od 2006 r. ElektroEko, jako największa organizacja odzysku sprzętu elektrycznego i elektronicznego w Polsce, wspiera przedsiębiorców w wywiązywaniu się z obowiązków wynikających z ustawy o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. ElektroEko jest jedyną polską organizacją odzysku działającą na zasadach not for profit. Oznacza to, że wszelkie środki finansowe przeznaczają



ne są na realizację przyjętych od klientów zobowiązań, a także prowadzenie kampanii edukacyjnych i tworzenie systemu zbierania ZSEE, by zagwarantować wykonanie rosnących obowiązków ustawowych.

Oprócz tego to jedyna organizacja odzysku bezpośrednio kontrolowana przez wprowadzających, a więc tych, którzy przeznaczają swoje środki na skuteczną, systemową i wiarygodną zbiórkę zużytego sprzętu. System kontroli stosowany w ElektroEko pozwala na transparentność, prawidłowość procesów i raportowania oraz bezpieczeństwo biznesowe dzięki bezpośredniemu uczestnictwu przedstawicieli wprowadzających w radzie nadzorczej. We współpracy z klientami oraz gminami ElektroEko prowadzi największy w Polsce autorski program łączący zbieranie ZSEE z edukacją ekologiczną – „Moje miasto bez elektrośmieci”.

APPLIA

Gościem gali „Wektorów 2023”

Od ponad 20 lat organizacja Pracodawcy Rzeczypospolitej Polskiej nagradza „Wektorami” i „Super Wektorami” liderów innowacji zmieniających oblicze polskiej gospodarki, kultury, mediów i polityki.



Członkowie oraz zaproszeni goście spotykali się na gali wręczenia „Wektorów 2023”, połączonej z Balem Pracodawców, aby w prestiżowym gronie poznać laureatów „Wektorów”

i „Super Wektorów”. Tegoroczną galę poprowadziła Katarzyna Zdanowicz, a na scenie wystąpili wyjątkowi artyści polskiej sceny muzycznej. Uroczyste rozdanie statuetek, po którym odbył się Bal Pracodawców, były okazją do przeprowadzenia rozmów z osobami kierującymi poszczególnymi ministerstwami w polskim rządzie, w szczególności odpowiedzialnymi za gospodarkę i cyfryzację, oraz z osobami reprezentującymi największe w Polsce przedsiębiorstwa.



Gośćmi wydarzenia byli m.in. marszałek Sejmu – Szymon Hołownia oraz wiceprezes Rady Ministrów i minister obrony narodowej – Władysław Kosiniak-Kamysz. Podczas wydarzenia związek APPLIA Polska reprezentowany był przez przewodniczącego rady – Konrada Pokutyckiego oraz prezesa Wojciecha Koneckiego. Warto dodać, że w 2015 r. Konrad Pokutycki otrzymał prestiżową nagrodę „Wektor” Pracodawców Rzeczypospolitej Polskiej za osobisty wkład w rozwój branży producentów AGD, nowatorskie pomysły oraz innowacyjne rozwiązania, które konsekwentnie wdraża w firmie BSH Sprzęt Gospodarstwa Domo- wego Sp. z o.o.

PoMOCna Zosia wkracza do kuchni!

zelmer



ZMM5802P ZOSIA

**MOC
maksymalna
2200 W**

Duża wydajność
3.0
kg/min
High performance

**Szatkownica
w zestawie**



Bosch

10 lat gwarancji na silniki w małym AGD

Jako potwierdzenie trwałości i jakości marka Bosch oferuje 10 lat gwarancji na silniki w wybranych urządzeniach z segmentu małego AGD.



W razie wystąpienia roszczenia gwarancyjnego wadliwy silnik zostanie naprawiony lub zastąpiony nowym. W razie braku możliwości dokonania naprawy lub jej niepowodzenia gwarant wymieni urządzenie na takie samo, a w przypadku braku urządzenia wymieni na model o podobnych parametrach oraz o równoważnej wartości, przy czym „równoważny” oznacza mający co najmniej te funkcje (lub więcej). Nowe urządzenie zostanie dostarczone do klienta końcowego bezpłatnie w okresie gwarancyjnym. Lista urządzeń objętych akcją oraz szczegółowy regulamin promocji dostępne są na stronie www.bosch-home.pl w dziale „Promocje”.

Akcja promocyjna dotyczy robotów kuchennych OptiMUM, blenderów kielichowych VitaPower Serie 4 i blenderów ręcznych ErgoMaster Serie 6 oraz odkurzaczy workowych i bezworkowych. Urządzenie należy zarejestrować w terminie do 6 miesięcy od daty zakupu. Po zakończeniu rejestracji na Twoim profilu w zakładce „Moje produkty” pojawi się certyfikat dodatkowej gwarancji. Założenie konta umożliwia korzystanie z bogatej gamy ofert oraz usług, a także dostęp do aktualnych promocji i nowości.



Sharp

5 lat gwarancji na oczyszczacze powietrza

Oczyszczacze powietrza to urządzenia przydatne przez cały rok. Korzystając z promocji marki Sharp, możemy zyskać dodatkowe 3 lata gwarancji na zakupione urządzenie.



Aby wziąć udział w akcji, należy w jednym z partnerskich punktów sprzedaży zakupić wybrany model oczyszczacza. Akcja obejmuje urządzenia nabyte w okresie od 1 kwietnia 2023 do 30 kwietnia 2024 r. – modele z serii UA-KIN, UA-KIL, UA-KCP i od 5 grudnia 2023 do 30 kwietnia 2024 r. – pozostałe modele objęte promocją. Produkt należy zarejestrować w ciągu 10 dni od daty nabycia, korzystając z formularza na stronie internetowej www.sharpconsumer.pl. Zgłoszenie powinno zawierać m.in. informacje o punkcie sprzedaży, zdjęcie tabliczki z numerem seryjnym i numer seryjny oraz zdjęcie dowodu zakupu.

Nagrodą w promocji jest przyznanie uczestnikowi dodatkowej trzyletniej gwarancji na zakupiony produkt promocyjny na warunkach określonych w karcie gwarancyjnej dołączonej do niego. Łącznie ze standardową dwuletnią gwarancją okres gwarancji wyniesie 5 lat. Dodatkowa gwarancja udzielana jest na okres kolejnych 3 lat od dnia następującego po upływie terminu obowiązywania standardowej dwuletniej gwarancji na produkt promocyjny, którego dotyczy certyfikat dodatkowej gwarancji. Uczestnik zobowiązany jest do zachowania certyfikatu dodatkowej gwarancji w celu skorzystania z dodatkowej trzyletniej gwarancji. Regulamin promocji i lista punktów sprzedaży są dostępne na stronie www.sharpconsumer.pl.



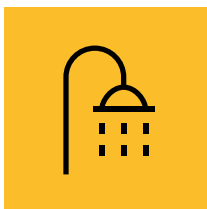
Sharp UD-P16E-W
Sharp UD-P20E-W

SHARP
Be Original.

Zadbaj o optymalne warunki w swoim domu
z osuszaczem powietrza Sharp



szybsze
suszenie ubrań



łazienka
bez wilgoci



usuwanie wilgoci
podczas remontu



osuszanie
piwnic i garaży

więcej informacji na [sharpconsumer.pl](https://www.sharpconsumer.pl)

DLF

Wyróżniony „Gwiazdą Jakości Obsługi 2024”

Świętująca w zeszłym roku 30-lecie działalności firma DLF po raz kolejny została uhonorowana za wysoki poziom jakości obsługi przez Polski Program Jakości Obsługi. To kolejne wyróżnienie na koncie gdyńskiego dystrybutora.



Prestiżowe wyróżnienie potwierdza mocną pozycję rynkową firmy. Obecnie jest ona autoryzowanym importerem lub dystrybutorem m.in. marek takich jak iRobot, Stadler Form, Crock-Pot, Koheresen, Breville, FoodSaver, Laurastar. W 2024 r. DLF wyróżniono po raz siódmy „Gwiazdą Jakości Obsługi”. Nagroda została przyznana na podstawie badania satysfakcji klientów, którzy oceniali obsłu-

gę, terminowość, czas oczekiwania na obsługę, rodzaj asortymentu, jego cenę i prawdopodobieństwo rekomendacji marki innym konsumentom. Polski Program Jakości Obsługi wyróżnia niewiele firm, które zdobywają to prestiżowe wyróżnienie, a decyzja o przyznaniu „Gwiazdy Jakości Obsługi” zależy od samych klientów. Autoryzowany importer i dystrybutor marki iRobot w Polsce – DLF sp. z o.o. z Gdyni istnieje na polskim rynku od początku lat 90. XX

w. i specjalizuje się w sprzedaży nowoczesnych produktów z zakresu hi-tech, robotyki i AGD. Celem DLF jest dostarczenie klientom urządzeń najlepszej jakości, które poprawiają jakość życia. Docenienie przez klientów znajduje swoje odzwierciedlenie nie



tylko w przyznanych wyróżnieniach, ale i wynikach sprzedaży. Przez okres swojej działalności firma dostarczyła ponad 800 tys. robotów sprzątających marki iRobot na polski rynek.

Miele

Zestaw worków HyClean 3D XXL o 25 proc. taniej

Dzięki akcji promocyjnej marki Miele worki HyClean 3D można nabyć nawet o 25 proc. taniej. Worki Miele HyClean 3D gwarantują największą wydajność odkurzania przy najmniejszej liczbie watów, większą trwałość z powodu zastosowania technologii 3D oraz umożliwiają higieniczną wymianę dzięki automatycznemu zamykaniu worka.

Zestawy XXL worków HyClean 3D Efficiency GN lub HyClean 3D Efficiency GN można nabyć o 25 proc. taniej. Worki Miele HyClean 3D przeznaczone są m.in. do odkurzaczy Complete C2, Complete



C3, Classic C1, S8, S5, S2. Akcja promocyjna obowiązuje w oficjalnym sklepie internetowym producenta – www.miele.pl w okresie od 1 stycznia do 30 kwietnia 2024 r. System filtracji Miele AirClean, składający się z oryginalnego worka Miele, filtra ochronnego silnika oraz oryginalnego filtra wylotowego Miele, zapewnia najwyższy poziom higieny. Zanieczyszczenie powietrza mikropyłem w pomieszczeniach ulega znacznemu zmniejszeniu: współdziałanie wszystkich komponentów gwarantuje filtrację na poziomie powyżej 99,9 proc. mikropyłu. Dzięki temu po odkurzeniu powietrze w pomieszczeniu jest nawet czystsze niż przed



nim. Tylko oryginalne worki HyClean pasują idealnie do odkurzaczy marki Miele, gdyż zapewniają pewne przedostanie się kurzu do worka. Odpowiedni worek do odkurzacza można rozpoznać po kolorze dopasowanym do płytki mocującej. Po otwarciu odkurzacza otwór oryginalnego worka Miele HyClean automatycznie się zamyka, by niezawodnie izolować zassany pył. Kilka warstw filtrujących stanowi zabezpieczenie przed wydostaniem się wciągniętego pyłu lub kurzu z powrotem na zewnątrz.

IONICKISS™



Śnieżno biały uśmiech,
w każdym miejscu



ionickiss.pl

Zmienia kolor urządzeń do wnętrz

Od stycznia 2024 r. wszystkie produkty marki Kärcher do zastosowań wewnętrznych są standardowo dostępne w kolorze białym.



Przyczyną zmiany są względy estetyczne. Żywiłowy i jaskrawy żółty kolor jest dopasowany do zastosowań na zewnątrz domu. Jednak do nowoczesnych wnętrz lepiej pasuje elegancka, minimalistyczna biel. Białe odkurzacze, mopy elektryczne, parownice, roboty sprzątające czy myjki do okien bardzo dobrze się wkomponowują w aranżację każdego wnętrza. Zmiana wynika więc z chęci wyjścia naprzeciw oczekiwaniom klientów, którzy cenią, poza skutecznością urządzeń, także ich design i estetykę wykonania.



Wraz ze zmianą kolorystyki wprowadzono specjalną linię produktów. Najlepszy produkt z każdej kategorii urządzeń stał się częścią nowej Signature Line. Są to produkty premium, sygnowane oryginalnym podpisem założyciela firmy – Alfreda Kärchera. To symbolizuje innowacyjnego ducha i najlepszą jakość oraz potwierdza, że produkty z Signature Line są najlepsze w swojej klasie. Podpis nie jest jedynym elementem wyróżniającym nową linię. Produkty pojawią się również



w opakowaniach premium, dzięki czemu będą bardziej widoczne w punktach sprzedaży. Klienci, którzy zarejestrują swój produkt z Signature Line za pośrednictwem aplikacji Kärcher Home & Garden, skorzystają również z rocznego przedłużenia gwarancji.

Kärcher jeszcze bardziej podkreśli wyjątkowy charakter Signature Line przez udoskonaloną koncepcję sprzedaży. Wszyscy pośrednicy handlowi, którzy chcą oferować tę gamę produktów, muszą spełnić określone kryteria. Obejmuje to wyraźne skupienie się na całej gamie produktów Kärchera w ramach własnego portfolio produktów, odpowiednią ekspozycję produktów, a nawet wspólne kampanie marketingowe.

iRobot

Roomba Combo j9+ z nagrodą „TechAwards 2023”

Flagowy iRobot Roomba Combo j9+ został laureatem prestiżowych „TechAwards 2023” w kategorii „Smart Life – AGD”.

„TechAwards” to najważniejszy w Polsce plebiscyt na najlepsze produkty technologiczne, wybierany przez dziesiątki tysięcy entuzjastów techniki i redaktorów serwisów KomputerSwiat.pl. Nagrody te przyznawane są produktom wyróżniającym się wyjątkową funkcjonalnością i designem.



Roomba Combo j9+ zdobyła uznanie dzięki innowacyjnym funkcjom, takim jak planowanie sprzątania w oparciu o poprzednie cykle sprzątania, automatyczne zwiększanie mocy ssącej na dywanach, rewolucyjny, w pełni unoszący się moduł mopujący oraz funkcja aktywnego szorowania. Urządzenie to jest również wyposażone w nowoczesną stację ładująco-czyszczącą, umożliwiającą samodzielne uzupełnianie zbiornika na wodę w robocie i usuwanie brudu do szczelnych worków, co pozwala na utrzymanie czystości bez konieczności częstej interwencji użytkownika. Wyróżnienie to odzwierciedla lojalność klientów marki iRobot oraz niezastąpioną jakość produktów, potwierdzając pozycję firmy jako lidera w branży „inteligentnych” rozwiązań AGD Smart Life.

Robot został wyposażony w ulepszony, 4-stopniowy system sprzątania. Składa się on z dwóch gumowych szczotek głównych, szczotki bocznej do sprzątania w narożnikach i przy krawędziach, całkowicie unoszącego się modułu mopującego, chroniącego dywany przed zamoczeniem, i ma o 100 proc. większą moc ssącą (w porównaniu z robotami Roomba z serii i). Robot będzie skutecznie rozprawiał się z trudnymi plamami dzięki nowej funkcji SmartScrub, mającej imitować tradycyjny sposób mycia podłogi. Kiedy włączymy tę funkcję, robot będzie szorował podłogi, jeżdżąc do przodu i do tyłu oraz dociskając nakładkę mopującą, by skutecznie usunąć wszystkie zabrudzenia.



Home office czy biuro? Chłodna głowa to podstawa!

TECHNIPOLAR 2

Mobilne klimatyzatory TechniSat są super praktyczne, możesz je szybko i łatwo ustawić w dowolnym miejscu. Zapewnią Ci przyjemną temperaturę podczas pracy w domu, czy w biurze. Dobry klimat, to dobre samopoczucie. Klimatyzatory TECHNIPOLAR 2 są idealne dla każdego, kto przygotowuje się do lata w firmie lub w domowym biurze. Mobilne klimatyzatory posiadają wiele dodatkowych funkcji, jak np. osuszanie i wentylacja.

Trzy modele są już dostępne w sklepach specjalistycznych oraz w sklepie internetowym technishop.pl.



TECHNIPOLAR 2 S
dla pomieszczeń do 25 m²



TECHNIPOLAR 2 M
dla pomieszczeń do 40 m²



TECHNIPOLAR 2 L
dla pomieszczeń do 46 m²



Pilot w zestawie z
wszystkimi modelami

Sprzątanie

wspólnie

z AI

Samsung na targach CES 2024 zaprezentował nową linię odkurzaczy wyposażonych w zaawansowaną sztuczną inteligencję (AI). Odkurzacz i robot myjący Bespoke Jet Bot Combo wykorzystuje ulepszone funkcje AI oraz czyszczenie parą, by ułatwić sprzątanie.

Bespoke Jet Bot Combo to robot odkurzający i myjący podłogi wykorzystujący AI. Udoskonalona funkcja rozpoznawania obiektów dzięki AI zastosowana w robotach Bespoke Jet Bot Combo została ulepszona w oparciu o rozwiązanie wprowadzone wcześniej w robotach z serii Bespoke Jet Bot AI+. Nowy odkurzacz rozpoznaje więcej obiektów, przez co umożliwia bardziej precyzyjne poruszanie się robota po mieszkaniu dzięki zastosowaniu czujnika 3D.

– Mam wielką przyjemność przedstawić naszą innowacyjną linię odkurzaczy na 2024 r. – Bespoke Jet Bot Combo, która wykorzystuje nasze najnowsze osiągnięcia w zakresie technologii AI, aby znacznie zwiększyć ich użyteczność – powiedział Moohyung Lee, EVP and head of the Customer Experience Team of Digital Appliances Business w Samsung Electronics. – Nowy robot tak jak wcześniej zapewnia wydajne sprzątanie, ale również wnosi doświadczenie klienta na nowy poziom dzięki innowacyjnym funkcjom. Jeste-

nia, i automatycznie sugeruje ustawienie „stref wyłączonej”, takich jak łazienka, taras czy wejście do domu, żeby robot je omijał. Natomiast gdy Bespoke Jet Bot Combo wykryje plamę, wraca do stacji czyszczącej, aby podgrzać nakładki mopa za pomocą pary i wody o wysokiej temperaturze, a następnie powraca do obszaru wymagającego czyszczenia. Dzięki nakładkom obracającym się z prędkością 170 obr./min jest w stanie skutecznie usuwać nawet uporczywe plamy. Pozwala to osiągnąć dużą skuteczność autonomicznego sprzątania, która redukuje konieczność zaangażowania użytkownika do minimum.

Model ten jest nawet w stanie wykrywać rodzaj podłogi w celu zapewnienia skuteczniejszego sprzątania dzięki funkcji rozpoznawania powierzchni AI. Funkcja rozróżnia podłogi o twardej

powierzchni, dywany i wykładziny, a następnie np. automatycznie zwiększa moc ssącą, żeby skutecznie usuwać kurz nawet z głębokich warstw dywanu. Ponadto pozwala zapobiegać zamoczeniu dywanów lub ich zanieczyszczeniu przez brudne nakładki mopa. Gdy Bespoke Jet Bot Combo wykryje powierzchnię dywanową, określa, czy wystarczy podnieść nakładki mopa, czy trzeba odłączyć je na stacji czyszczącej, żeby zapewnić ulepszone rozwiązanie zapobiegające wzajemnemu zanieczyszczeniu powierzchni.

Łatwe czyszczenie po użyciu

Bespoke Jet Bot Combo dba również o higieniczną czystość po zakończonym sprzątaniu.



W trakcie targów CES 2024 Samsung zaprezentował wizję działania AI w naszych domach.

Stacja czyszcząca zapewnia 3-etapowy system kompleksowego czyszczenia nakładek mopa, obejmujący automatyczne mycie, czyszczenie za pomocą pary i suszenie gorącym powietrzem. Po umyciu nakładek gorącą wodą, podgrzaną za pomocą pary o wysokiej temperaturze, stacja następnie natryskuje na nie parę, aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów i zapewnić bardziej higieniczne utrzymanie urządzenia.



śmy przekonani, że dzięki temu sprzątanie będzie dla naszych klientów po prostu wygodniejsze.

AI w walce o porządek

Najważniejszym udoskonalaniem jest to, że funkcja rozpoznawania obiektów sterowana AI jest w stanie również rozpoznawać konkretne przestrzenie i plamy, by sprzątać jeszcze efektywniej. Określa i kategoryzuje zmapowane obszary, takie jak salon i kuch-



Dostępność urządzeń

Uczestnicy CES 2024 odwiedzający stoisko Samsunga mieli możliwość osobiście zapoznać się z Bespoke Jet Bot Combo. Produkt jest obecnie na etapie rozwoju i opisane powyżej funkcje mogą ulec zmianie. W Polsce produkt będzie dostępny w ciągu kolejnych 12 miesięcy.

Funkcje AI w Bespoke Jet Bot Combo pozwalają na jeszcze dokładniejsze czyszczenie w domu.

SAMSUNG



Bespoke Jet™ AI

Nasz najmocniejszy odkurzacz bezprzewodowy



Do 280 W¹ mocy ssącej

Wysoka skuteczność na różnych rodzajach powierzchni



Do 160 min² czasu pracy

2 baterie w zestawie – lekka i długodziałająca



Dostosowanie mocy ssącej do rodzaju powierzchni

Tryb odkurzania AI



Automatyczne opróżnianie pojemnika na kurz

Stacja czyszcząca All-in-one

bespokejetai.samsung.pl

¹ Na podstawie badań przeprowadzonych przez Korea Testing Laboratory, zgodnie z normą IEC62885-4: 2020. Pomiar dokonany przy użyciu standardowej końcówki, pustego pojemnika na kurz, trybu Jet i w pełni naładowanej baterii o dużej pojemności. Wyniki porównano z deklarowaną mocą ssącą bezprzewodowych odkurzaczy typu stick o mocy ssącej do 200 W dostępnych na rynku (na podstawie danych o sprzedaży w okresie od stycznia do grudnia 2022 roku, opracowanych przez niezależny instytut badań rynkowych). Wyniki mogą się różnić w zależności od rzeczywistego użytkowania.

² Łączny czas pracy przy użyciu obu baterii, przy wykorzystaniu minimalnego poziomu mocy, bez użycia elektroszczotki.

Warsztaty ekologiczne

dla uczniów

szkół podstawowych

Zgodnie z prowadzoną przez firmę strategią ESG, Amica przekazuje wiedzę o ekologii młodemu pokoleniu. Uczniowie Szkoły Podstawowej nr 3 we Wronkach w przyjemny i ciekawy sposób dowiedzieli się o tym, jak segregować odpady, a tym samym dbać o planetę.



– Chcemy w najbliższej przyszłości w naszych działaniach kłaść jeszcze większy nacisk na ekologię i zrównoważony rozwój. To element naszej strategii na najbliższe dziesięciolecie. Od lat prowadzimy działania proekologiczne, regularnie redukując ślad węglowy, by do 2040 r. osiągnąć neutralność klimatyczną w zakresie procesów produkcyjnych. Nie ma jednak ochrony środowiska bez wiedzy, a tę najlepiej przyswajają od najmłodszych lat. Nasze warsztaty pozwalają w przyjemny sposób docierać do dzieci, które na co dzień nie zajmują się ekologią

Robert Stobiński,
wiceprezes zarządu ds. operacyjnych
w grupie Amica.

Dbalność o ekologię i edukację dla najmłodszych przyswieca Amice od lat. W latach 2016 i 2018 we Wronkach zorganizowany został piknik ekologiczny dla okolicznych mieszkańców, co spotkało się z bardzo pozytywnym odbiorem odwiedzających. Po kilku latach nadszedł czas, by wrócić do szerzenia wiedzy o ochronie środowiska, choć w nieco zmienionej formie.

Nauka przez zabawę

W grudniu 2023 r. w Szkole Podstawowej nr 3 we Wronkach odbyły się wyjątkowe warsztaty ekologiczne, podczas których dzieci nauczyły się, jak segregować odpady i dbać o środowisko. Najważniejsze było dopasowanie warsztatów do potrzeb i zainteresowań uczniów, by zachęcić ich do segregacji na co dzień. Nie było więc nudnych prezentacji, a zaangażowane rozmowy, konkursy i quizy.

Później, dla utrwalenia wiedzy, przygotowano specjalne stanowiska, w tym plansze magnetyczne ze zdjęciami odpadów, które należało umieścić przy odpowiednim pojemniku. Były też kosze do segregacji, do których można było wrzucać zdjęcia odpadów; stanowisko, przy którym dzieci mogły wykazać się kreatywnością, przygotowując zakładki i zabawki z odpadów. Dla zainteresowanych dostępna była także mata w kolorach pojemników na śmieci. W zabawie trzeba było wykazać się nie tylko wiedzą o segregacji, ale też umiejętnością współpracy z grupą. Było mnóstwo zabawy, a ci, któ-

żyli się ogromnym zaangażowaniem i pomysłowością, a jury miało nie lada problem, by wybrać zwycięzcę. Ogłoszenie wyników odbyło się w dniu warsztatów. Ostatecznie najlepsze prace trafiły do siedziby firmy Amica.

Po zakończeniu zajęć każdy uczestnik otrzymał „Poradnik poprawnej segregacji”, przygotowany przez Dział Certyfikacji i Ekologii w firmie Amica. Ten kompleksowy materiał zawiera niezbędne informacje dotyczące skutecznej segregacji odpadów, umożliwiające łatwe i świadome podejście do dbania o środowisko.

Nauczyciele i dzieci byli bardzo zadowoleni z przebiegu zajęć. Z tego powodu Amica zdecydowała, że w kolejnych latach podobne warsztaty zostaną przeprowadzone w pozostałych szkołach podstawowych na terenie gminy Wronki.



Takimi inicjatywami jak warsztaty ekologiczne Amica nawet najmłodszym wpaja zasady właściwego postępowania z różnego rodzaju odpadami.

rzy udzielili prawidłowej odpowiedzi, otrzymali słodką nagrodę od maskotki EKOta, która zachęca do prawidłowej segregacji odpadów.

Produkty AGD z odpadów

Miesiąc wcześniej ogłoszony został także konkurs, w którym uczniowie mieli przygotować z odpadów produkt AGD Amiki. Dzieci wyka-



Jak prawidłowo pozbyć się ELEKTROODPADÓW?



WWW.ELEKTROSEGREGACJA.PL

Wybierz jedno z wielu dostępnych rozwiązań:

- Czerwone Kontenery
- Bezpłatny odbiór dużych urządzeń bezpośrednio z domu
- Odbiory z firm
- Konkurs dla szkół
- Posprzątaj ROD
- E-boxy
- Kocham Recykling z ASEKOL PL





**Maszynki do mielenia,
krajalnice
i szatkownice**

Temat numeru!

R e k l a m a

MASZYNKI

Amica
for living



Fot. Amica

Kuchnia polska słynie z wyrobów tradycyjnych. Dotyczy to nie tylko wędlin czy kiełbas, ale również popularnych sałatek oraz innych produktów. Ich przygotowanie oczywiście ułatwi sprzęt AGD, np. maszynka do mielenia, kraljarnica czy szatkownica. Jeśli w kuchni cenimy sobie funkcjonalność i ważny jest dla nas także wygląd dania, to urządzeń tych nie może zabraknąć.

Choć maszynki do mielenia kojarzymy przede wszystkim z przygotowywaniem mięsa, to zakres ich zastosowania jest znacznie szerszy ze względu na dołączone akcesoria. Pomogą w przygotowaniu sałatek dzięki szatkownicy, rozdrobnią farsz czy nawet wycisną sok. Kraljarnice to zaś urządzenia niezbędne, jeśli cenimy sobie wła-

ją użycia siły mięśni, a korzystając z nich, traci się więcej czasu niż w wypadku urządzeń elektrycznych. Atutem jest jednak fakt, że nie wymagają one podłączenia do zasilania, co daje swobodę użycia w różnych warunkach.

Maszynki elektryczne są także bardziej wszechstronne ze względu na mnogość końcówek i nakładek do nich dołączanych. Konstrukcja dostępnych na rynku modeli jest bardzo zbliżona. Podstawę stanowi maszyna, w której umieszczony jest silnik elektryczny i znajdują się przyciski sterujące pracą. Najważniejszą częścią urządzenia jest komora mielenia, składająca się z gardzieli i podajnika, które zazwyczaj wykonane są z trwałej stali. W kwestii konstrukcyjnej warto jeszcze zwrócić uwagę, że niektóre maszynki wykorzystują noże z podwójnymi ostrzami, które są dwukrotnie trwalsze. Większość elementów maszynki mających kontakt z żywnością powinna być wykonana ze stali nierdzewnej, która jest łatwa w czyszczeniu i nie wpływa na smak obrabianych składników. Niektóre elementy można myć w zmywarce, określa to dokładnie instrukcja obsługi.



ADLER AD 4811

ściwe podanie ulubionych dań. Przygotują cienkie i równe plastry serów, wędlin, pieczywa i innych potraw z niebywałą precyzją.

Typy maszynek do mielenia

Maszynki dzielimy na ręczne oraz elektryczne, a więc w pełni automatyczne. Ręczne wykonane są najczęściej ze stali nierdzewnej lub żeliwa i przymocowuje się je do blatu za pomocą przysawki lub ścisku. Dostępne są również modele wykonane z tworzywa sztucznego, łącznie ze ślimakiem i komorą mielenia, jednak taka konstrukcja może być za mało wytrzymała do mielenia twardego mięsa. Maszynki ręczne wymaga-

Podstawowe parametry

Wybierając maszynkę, powinniśmy, oczywiście, zapoznać się z jej podstawowymi parametrami technicz-



BOSCH MFW67440

nymi. Informują one przede wszystkim o możliwościach i wydajności sprzętu. Moc silnika to podstawowy parametr każdej maszynki, który znacząco wpływa na jej wydajność. Wielu producentów podaje faktyczną moc silnika – zazwyczaj to wartość od 400 do 500 W, co dla większości konsumentów będzie wystarczające.

Niektóre marki informują także o mocy zablokowania silnika, która jest znacznie większa. Może wynosić nawet 3000 W i oznacza maksymalną moc, jaką może osiągnąć maszynka przy dużym obciążeniu. Wydajność jest podstawowym parametrem, który określa możliwości maszynki do mielenia mię-



MPM MMM-05

Pełny zestaw akcesoriów – Bosch MFW3X13B



Wydajna maszynka do mielenia Bosch MFW3X13B dysponuje mocą zablokowania silnika (Motor Block Power) na poziomie 2000 W. Urządzenie z łatwością radzi sobie z przetwarzaniem dużych ilości żywności w bardzo krótkim czasie, mieląc nawet do 2,5 kg mięsa w ciągu godziny. Dostępna jest również funkcja rewesu w razie zablokowania żywności. W zestawie znajduje się szatkownica z bębniem, oferująca szeroką gamę możliwości dzięki wygodnemu tarcu, krojeniu czy szatkowaniu. Nadaje się do różnych składników, tj. warzyw, serów, owoców, orzechów lub czekola-

dy. Tym samym maszynka to urządzenie nie tylko do mielenia mięsa. Dołączone do zestawu sita ze stali szlachetnej są neutralne dla smaku i łatwe w czyszczeniu. Dobrej jakości dwustronny nożyk dzięki nadaniu ostrości obu stronom ma dwukrotnie dłuższą trwałość i możemy go więc używać dwa razy dłużej niż nożyka jednostronnego.



ZELMER ZMM9801B



Fot. Bosch

Do deserów i sałatek – Kohersen VC05S

Praktyczna szatkownica Kohersen VC05S jest kompaktowym urządzeniem, które wyposażono w efektywny silnik o mocy 150 W. W zestawie z urządzeniem znajduje się sześć nakładek z nożami ze stali nierdzewnej, które pozwalają w różnym stopniu poszatkować lub zetrzeć warzywa i owoce. Dodatkowo wśród akcesoriów znajduje się końcówka do lodów, dzięki której można



Fot. Kohersen

przygotowywać desery owocowe. Z łatwością pokroimy marchew w plasty, ogórek stanie się pyszną mizerią w zaledwie kilka chwil, a ziemniak zamieni się w idealnie równe frytki.



CAMRY CR 4812

sa. Informuje o tym, ile kilogramów mięsa urządzenie jest w stanie przetworzyć w ciągu minuty. W podstawowych modelach maszynek jest to od 1,2 do 1,5 kg. Wydajne urządzenia z segmentu średniego radzą sobie z nawet 2,5 kg, a naj-



ZELMER ZMM2855B

wydajniejsze maszynki w ciągu minuty przerobią nawet 3,5 kg mięsa. Oczywiście, im szybsza maszyna, tym lepiej, jednak pamiętajmy, że taka maszyna jest także droższa i większa. Jeśli z maszyny korzystamy okazjonalnie, warto postawić na model ze średniej półki, który można łatwiej przechowywać, a jego wydajność w pełni zaspoko-



AMICA MM 4011

koi nasze oczekiwania. Podobnie jak w przypadku innych urządzeń kuchennych rozmiary maszynki zależą przede wszystkim od jej mocy i wydajności. Urządzenia z silnikami o mniejszej mocy zajmują mniej miejsca, a te o większej zazwyczaj więcej. Ma to znaczenie podczas pracy oraz przechowywania sprzętu. Powinniśmy zwrócić uwagę, czy zmieści się on w szafkach kuchennych oraz czy wygospodarujemy odpowiednio dużą ilość miejsca na blacie. Gdy sprzęt nie jest użytkowany często, można wybrać mniejszą maszynkę. Łatwiejsze przechowywanie będzie atutem, a ograniczona wydajność w takiej sytuacji nie powinna stanowić problemu.

Rozwiązania w maszynkach

Oczywiście, podstawową funkcją maszynki jest mielenie mięsa, co opiszemy dalej, skupiając się na akcesoriach. Oprócz tego jednak maszyna może być wyposażona w kilka przydatnych rozwiązań. Bez wątpienia jest to uchwyt, który ułatwia przenoszenie. W obudowie często umieszczony jest także schowek na akcesoria, możemy tam trzymać np. sitka o różnej średnicy. Dzięki temu będą zawsze pod ręką. Przydatną funkcją w maszynce do mięsa jest tzw. rewers. To nic innego jak możliwość uruchomienia obrotów wstecznych. Jest ona niezwykle



Fot. Amica

Maszynki do mielenia mają różnorodne możliwości dzięki wymiennym akcesoriom.

Duża wydajność dla każdego – Zelmer ZMM9802B



Maszynka do mięsa Zelmer ZMM9802B to urządzenie niezbędne w kuchni. Wyposażono ją w silnik o mocy 2200 W, który pozwala mleć mięso z prędkością 3 kg/min. W obudowę maszynki wkomponowano uchwyt ułatwiający jej przenoszenie. Silnik ma funkcję reverse, co znacząco ułatwia pracę nawet z najbardziej wymagającym mięsem. Zamontowane w urządzeniu sprzęgło minimalizuje ryzyko uszkodzenia silnika. Do maszynki są dołączone 3 sitka ze stali nierdzewnej – o dużych,

średnich i małych oczkach. Dzięki nim w zależności od przepisu możemy uzyskać odpowiednio rozdrobnione mięso. W zestawie z maszynką znajdziemy również szatkownicę wyposażoną w 4 rodzaje tarek. Nie musimy już używać tarki ręcznej, a takie potrawy jak surówki czy placki ziemniaczane przygotowujemy znacznie szybciej. Dla prawdziwych smakoszy jednym z niezbędnych dodatków okaże się adapter umożliwiający samodzielne przygotowanie domowych kielbas.

Fot. Zelmer



BOSCH MFW2510W

użyteczna, zwłaszcza gdy mamy twardsze mięso, ponieważ grubszy kawałek może wtedy zablokować maszynkę. Przy pomocy obrotów wstecznych łatwo wycofamy felerny kawałek mięsa i udroźnimy maszynkę. Urządzenie powinno być wyposażone również w ochronę przed przegrzaniem. W trakcie długiej pracy z dużym obciążeniem maszynka może wyłączyć się automatycznie, chroniąc silnik przed przegrzaniem i spalaniem. Sterowanie maszynką jest bardzo łatwe. Większość modeli jest wyposażona po prostu we włącznik oraz przełącznik uruchamiający obroty wsteczne. Mogą być dostępne dwa tryby obrotów, różniące się prędkością pracy. To sprawia, że łatwo dostosujemy je do przetwarzanych składników czy aktualnie użytkowanych akcesoriów. Na rynku dostępne są maszynki do mielenia wyposażone w wyświetlacz i panel dotykowy, jednak takie rozwiązanie jest niezmiernie rzadkie. Znacznie częściej na obudowie znajdują się po prostu fizyczne przyciski przełączniki.

W zestawie z maszynką znajduje się popychacz do mięsa. Pozwala on na efektywniejszą i bezpieczniejszą pracę oraz lepsze rezultaty mielenia. Na wlocie maszynki montowana jest zazwyczaj tacka podawcza, najczęściej wykonana z tworzywa sztucznego, która pomaga zachować porządek w miejscu pracy. Przy pomocy popychacza możemy zgarniać mięso z tacki podawczej wprost do otworu wlotowego. Podstawa maszynki często stoi na gumowych antypoślizgowych nóżkach. Zapewniają one stabilną pozycję, co jest szczególnie istotne, ponieważ nierzadko blat kuchenny jest dosyć śliski. Niektóre maszynki wyposażone są również w schowek na kabel.



MPM MMM-07M

CONCEPT MM4310

łatwo wysuniemy go na odpowiednią długość i unikniemy płątniny przewodów. Całość można także wygodnie przechowywać.

Akcesoria do maszynek

Oferta maszynek do mielenia mięsa jest bardzo duża i mogą być one wyposażone w liczne akcesoria. Dzięki nim sprzęt zyskuje wszechstronne zastosowanie i może za-



stąpić inne domowe urządzenia. Dlatego przyjrzymy się najpopularniejszym z nich.

Mielenie mięsa to podstawowa funkcja, dlatego w zestawie znajdziemy zazwyczaj dwa lub trzy sitka z oczkami o różnej średnicy – drobne, średnie i grube. Dzięki nim można dostosować grubość mielenia do potrzeb. W końcu często mielimy nie tylko mięso, ale także np. mak, grzyby czy warzywa na farsz lub do pasztetu. Za prawidłową jakość mielenia odpowiada nożyk. Producenci bardzo często stosują no-

tradycyjną. Przystawka do kibbehu pozwoli zasmakować nutki orientu. To tradycyjna potrawa kuchni arabskiej. Kibbeh ma kształt nieco podłużny lub mięsnej kulki, która tradycyjnie jest wypełniona farszem. W uproszczonej wersji kibbeh nie ma farszu, a mięso jest zmieszane i zmielone, np. z kaszą bulgur, orzeszkami pinii i innymi składnikami. Całość jest smażona w głębokim tłuszczu. Danie świetnie sprawdzi się np. jako przekąska na spotkaniach z bliskimi. Co ważne, nasadka formuje mielone składniki w rurkę, którą po podziale z łatwością wypełnimy farszem. Różni producenci maszynek do mięsa stosują również takie nazewnictwo jak nakładka do kebabu, kebbe czy kulek mięsnych. Jednym z bardziej popularnych i przydatnych w kuchni dodatków do maszynki mielącej mięso jest szatkownica. Najczęściej w zestawie jest kilka wymiennych bębnow – do cięcia w plastry oraz tarkowania na wiórki o różnym rozmiarze oraz ucierania ziemniaków na placki. Bębny powinny być wykonane ze stali nierdzewnej, która nie wpływa na smak przetwarzanych warzyw i innych produktów oraz jest łatwa w czyszczeniu. Najbardziej uniwersalne maszynki do mielenia można wyposażyć także w wyciskarkę do soku. Jest przeznaczona do obróbki miękkich warzyw i owoców, świetnie poradzi sobie np. z aronią czy przygotowaniem przecieru pomidorowego. Z jednej strony



GORENJE
MG1600W

wylatuje pulpa, a drugiej sok. Stopień wyciskania jest regulowany, a w razie potrzeby pulpę można jeszcze raz przepuścić przez wyciskarkę. Skoro mowa o owocach, jako oddzielne akcesorium do niektórych maszynek jest oferowana także wyciskarka do cytrusów. Wystarczy przeciąć owoce na pół i umieścić je w wyciskarce, by do szklanki wypłynął świeży i aromatyczny sok.

Popularnym dodatkiem jest również nasadka do przygotowywania ciastek. Zazwyczaj dostępne



ZELMER
ZMM3501B

żyki dwustronne, których zaletą jest zwiększona trwałość. Możemy je użytkować dwukrotnie dłużej niż jednostronne.

Kolejnym z przydatnych dodatków dla miłośników mięsa jest nakładka masarska. Przy jej pomocy przygotowujemy przede wszystkim pyszne domowe kielbasy, oprócz tego ułatwia wypełnianie potraw farszem. Oczywiście, nic nie stoi na przeszkodzie, żeby przy pomocy nasadki do kielbas przygotowywać również ich wegańskie i vegetariańskie wersje, które następnie zostaną np. uwędzone.

Nie brakuje jednak jeszcze ciekawszych akcesoriów do maszynek. Dzięki nim możliwe jest przygotowanie oryginalnych przekąsek czy sałatek lub soków. Maszynka do mielenia mięsa kojarzy nam się przede wszystkim z polską kuchnią

Mielenie i nie tylko – Amica MM 3011



Aby praca w kuchni przebiegała szybko i bez problemów, maszynkę do mielenia Amica MM 3011 wyposażono w wydajny silnik elektryczny o mocy maksymalnej 2000 W. To pozwala na łatwe przygotowanie potraw z mięsa, warzyw czy grzybów. Jak deklaruje producent, przy pomocy maszynki w ciągu minuty zemleć można nawet 2,7 kg mięsa. Dzięki dołączonej do zestawu nasadce masarskiej łatwo przygotowujemy domową kielbasę. Amica MM 3011 sprawdzi się także, gdy zapagniemy nieco orientalnych smaków. Specjalna nakładka pozwala łatwo przygotować kebbe. Je-



śli sprzęt zablokuje zbyt gruby kawałek mięsa, z pomocą przychodzi funkcja rewersu, czyli obrotów wstecznych, która chroni go przed uszkodzeniem. W zestawie znajdziemy także 3 wymienne sitka z otworami o różnej średnicy. Można je dobrać do przyrządzanych potraw, takich jak farsz do pierogów czy mięso na kotlety. Dołączony specjalny popychacz do mięsa to dodatek, który poprawi

komfort użytkowania maszynki. Jego użycie zapewni lepszy rezultat mielenia oraz bezpieczeństwo w codziennym korzystaniu z urządzenia. Elementy maszynki wykonano ze stali nierdzewnej, więc są odporne na intensywne mycie.

Fot. Amica



BOSCH
MFW3640A

Łatwe i precyzyjne krojenie – MPM MKR-04M



Stylowa i funkcjonalna kralajnica MPM MKR-04M jest łatwa w obsłudze i oferuje grubość krojenia w zakresie od 0 do 15 mm. Dzięki niej szybko i sprawnie



pokroimy potrzebne produkty spożywcze, tworząc smaczne śniadanie i kolację dla całej rodziny. W trosce o bezpieczeństwo urządzenie wyposażone jest w dociskacz do produktów, który chroni palce podczas krojenia, i zabezpieczenie zapobiegające przypadkowemu uruchomieniu. Dla zwiększenia stabilności kralajnica MPM MKR-04M ma antypoślizgowe nóżki. Tarcza tnąca jest zdejmowana, dzięki czemu utrzymanie sprzętu w czystości nie będzie problemem. W ten sam sposób zdemontujemy podajnik dociskowy i prowadnicę, by utrzymać je w nieznaganej czystości.

nią się także surową stylistyką, która pasuje do nowoczesnych kuchni. Jednak jeśli kralajnica ma być używana dosyć często, warto zwrócić uwagę na modele z obudową z tworzywa sztucznego. Dobrej jakości materiały również są wytrzymałe. Urządzenie takie jest również lżejsze. Jednak największą zaletą jest z pewnością różnorodność stylistyczna. Urządzenia z tworzywa są dostępne w różnych wersjach kolorystycznych i odmiennych kształtach, dzie-



ELDOM KR100 Sniś

ki czemu pod względem wzorniczym jest jej łatwiej dopasować do otoczenia kuchennego.

Parametry kralajnicy

Podobnie jak w wypadku innego sprzętu AGD, tak i wybierając kralajnicę, powinniśmy zwrócić uwagę na kilka ważnych parametrów. Jednym z nich jest, oczywiście, moc silnika elektrycznego. Wbrew pozorom nie musi być duża i już ok. 150 W jest wystarczające do zastosowań domowych. Na rynku znajdziemy, co prawda, modele o mocy np. 200 W, w praktyce jednak nawet mniejsza moc będzie wystarczająca, o ile nóż kralajnicy jest ostry.

Kolejnym z istotnych parametrów jest zakres regulacji krojenia. Większość urządzeń jest wyposażona w płynną regulację przy pomocy specjalnego pokrętła. Z łatwością dopasujemy grubość kromki czy plasterka do własnych upodobań. Typowa wartość to grubość od 0 do 15 mm, co będzie wystarczające dla większości użytkowników, choć na rynku znajdziemy także sprzęt oferujący większe możliwości, np. plastry o grubości aż do 23 mm. Może to być przydatne przy krojeniu grubszych kawałków, np. mięsa na steki. Jeśli chcemy za każdym razem uzyskiwać równe plastry, dobrze wyposażać się w kralajnicę z dużym zakresem regulacji grubości krojenia.

Ważnym parametrem jest średnica ostrza. Typową wartością jest 170 mm, odpowiednia do większości zastosowań. Jeśli jednak mamy duże wymagania i np. zdarza nam się ciąć duże kawałki mięsa, to dostępne są modele z tarczami o większej średnicy, np. 190 mm. Znaczenie mają także parametry użytkowe. Większość urządzeń elektrycznych jest obecnie wyposażonych w zabezpieczenie przed przegrzaniem. Kupując sprzęt, powinniśmy zwrócić uwagę, jak długo może pracować nieprzerwanie (mogą to

są formy o różnym kształcie, a w zależności od typu ciasta, jakie przygotowujemy, przy ich pomocy można nawet przyrządzić popularne w Hiszpanii churrosy. Maszynki do mielenia mają coś do zaferowania nawet domowym baristom. Przystawka w postaci młynka żarnowego nie jest może najpopularniejszym dodatkiem, jednak – nie da się ukryć – bardzo funkcjonalnym. Oczywiście, przy jej pomocy oprócz zmielenia ziaren kawy na określoną grubość możemy także poddać obróbce orzechy, nasiona, zioła czy przyprawy. Jak widać, oferta dodatkowych akcesoriów do maszynek może być bardzo duża. Dlatego warto wybierać model, który w przyszłości będzie można rozbudować dodatkowymi funkcjami.

Czyszczenie maszynek

Możemy łatwo zadbać o czystość maszynki do mielenia i akcesoriów pod pewnymi warunkami. Przede wszystkim urządzenie najlepiej myć zaraz po użyciu. Korpus wystarczy przetrzeć lekko wilgotną ścierką, a następnie wytrzeć do sucha. Większość elementów, jak ślimak, sitka czy nożyki, należy myć ręcznie, płuczając pod bieżącą wodą. Zaraz po umyciu należy je wytrzeć do sucha, co zapobiegnie powstawaniu korozji. Dobrym zwyczajem jest również natarcie metalowych elementów jadalnym olejem, który dobrze konserwuje. Do mycia nie należy używać środków ściernych czy bazujących na alkoholu. W zmywarce można myć elementy wykonane z tworzywa sztucznego, pod warunkiem że pozwala na to producent w dołączonej do urządzenia instrukcji.

Budowa kralajnicy

Każda kralajnica składa się z kilku podstawowych elementów, są to oczywiście ostrze, taca podawcza, taca odbiorcza, prowadnica, podstawa i dociskacz. Umieszczona na tacy



ZELMER ZFS0919

podawczej żywność jest cięta na plastry przez obracające się z dużą szybkością ostrze. Do jej przytrzymywania służy popychacz. Zapewnia on przede wszystkim bezpieczeństwo i brak bezpośredniego kontaktu z obracającymi się ostrymi elementami. Kralajnica może być wykonana ze stali nierdzewnej lub tworzywa sztucznego. Urządzenia ze stali są przede wszystkim bardzo trwałe i odporne na eksploatację. Wyróż-



CONCEPT KP3531



ADLER AD 4703

być np. 3 min), a także jak długo powinna trwać przerwa w użytkowaniu (np. 10 min). To, jaką krajalnicę wybrać pod tym względem, zależy od intensywności użytkowania. Jeśli wartości te nie odpowiadają naszym wymaganiom, należy poszukać wydajniejszego urządzenia. Domyślnie krajalnice to nie urządzenia profesjonalne, więc nie są przystosowane do pracy ciągłej.

Eksplotacja krajalnic

Tarcza tnąca krajalnicy wykonana jest najczęściej ze stali szlachetnej. Powinna być stabilnie zamontowana i jednocześnie łatwo dostępna dla użytkownika. Zazwyczaj jest mocowana przy pomocy pokręćła, którego obsługa często jest beznarzędziowa lub można je odkręcić przy pomocy np. monety. Dla prawidłowej pracy kra-



GOTIE GSM-160C

jalnicy ważna jest ostrość noża. Dobrej jakości noże do krajalnic mogą być ostrzone, co powinno być opisane w instrukcji obsługi. W wypadku dużego zużycia nóż należy po prostu wymienić na nowy, przeznaczony do konkretnego modelu krajalnicy. W zestawie mogą znajdować się dwie tarcze o różnym typie ostrzy – zębata lepiej radzi sobie z pieczywem, a gładka z serami, wędlinami i warzywami. Niektóre krajalnice wyposażone są w dwa tryby działania – pierwszy i drugi bieg. Różnią się one szybkością obrotową ostrza tnącego. Dzięki temu można ją dopasować do ciętej żywności.

Bezpieczne cięcie

Do najważniejszych aspektów korzystania z każdej krajalnicy należy, oczywiście, bezpieczeństwo użytkowania. Obracająca się tarcza tnąca jest niebezpieczna, dlatego podczas korzystania ze sprzętu należy zachować ostrożność,

w tym celu stosuje się właśnie dołączony do zestawu popychacz. Ważne, żeby dany model miał zabezpieczenie przed przypadkowym uruchomieniem i wysunięciem wózka. Atutem są nóżki zapobiegające ślizganiu po blacie, co w wypadku takiego urządzenia jest niezwykle istotne ze względu na bezpieczeństwo użytkownika. Niektóre modele zamiast nóżek wyposażone są w przysaski, które bardzo dobrze przylegają szczególnie do blatów, np. z kamienia, i zapewniają jeszcze stabilniejszą pozycję. Urządzenie powinno być użytkowane jedynie na płaskiej powierzchni. Po zakończeniu pracy pokręćło regulacji grubości powinno być



ZELMER ZFS0917

ustawione w pozycji 0 mm, która chroni przed przypadkowym dotknięciem ostrza. Producenci nie zapominają również o łatwym przechowywaniu. Niektóre krajalnice można złożyć, zajmują wtedy mniej miejsca i mieszczą się np. w większej szufladzie. Modele takie sprawdzą się zwłaszcza w niewielkich kuchniach, gdzie każda ilość przestrzeni na kuchennym blacie jest na wagę złota.



MPM MKR-03

Czyszczenie krajalnic

Utrzymanie higieny jest niezwykle ważne w każdym sprzęcie domowym mającym kontakt z żywnością, dotyczy to także krajalnic. Do czyszczenia warto przystąpić od razu po użyciu sprzętu, gdyż świeże zabrudzenia można łatwiej usunąć. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie konieczne należy odłączyć od sieci elektrycznej. Dokładny sposób czyszczenia opisuje instrukcja obsługi dołączona do zestawu. Najczęściej korpus urządzenia czyścimy wilgotną ściereczką. Nóż można zdemontować i wraz z popychaczem umyć go w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, z zachowaniem ostrożności. Oczywiście, po umyciu wszystkie elementy należy wytrzeć do sucha, pozostała woda byłaby bowiem idealnym środowiskiem do rozwoju bakterii oraz mogłaby powodować korozję. Elementy krajalnicy można myć w zmywarce tylko pod warunkiem, że producent dopuszcza taką możliwość. Informacja o tym znajduje się w instrukcji obsługi.



Krajalnica z dobrej jakości nożem pozwoli na przygotowanie równych plastrów.

Fot. ZELMER

HITACHI. Odkurzacz bezprzewodowy PV-XH2MCGCEU

Skuteczne czyszczenie bez kabla



Lekki, wygodny i bezprzewodowy odkurzacz pionowy „2 w 1” dotrze do każdego zakamarka. Innowacyjna konstrukcja pozwala przekształcić pionowy odkurzacz w zaledwie chwilę w mały ręczny odkurzacz kompaktowy, idealny do codziennych potrzeb.

Dzięki kompaktowej konstrukcji i masie wynoszącej zaledwie 1,8 kg (1,3 kg w wersji ręcznej) lekki korpus umożliwia szybkie i łatwe odkurzanie nawet dużych powierzchni bez zmęczenia. Urządzenie łączy innowacyjny design z maksymalną wydajnością. Silnik wyprodukowany w Japonii zapewnia dużą moc (aż do 170 AW). Aby uzyskać lekką, kompaktową jednostkę cyklonową o dużej mocy, zastosowano wentylator 3D o ukośnym, strumieniowym kształcie i nieruchomym skrzydle, by skutecznie kontrolować przepływ powietrza, a w silniku zastosowano anizotropowy 4-biegowy magnes i aluminium. Dzięki temu podczas pracy urządzenie skutecznie oddziela kurz w silnym, wirującym strumieniu powietrza. Intensywny przepływ powietrza pozwala na ściśnięcie zebranego kurzu na dnie pojemnika. Włosy i kurz są mniej podatne na zaplątanie się w cylindrze wewnętrznym, który znajduje się w środku pojemnika. Tym samym możemy łatwiej opróżnić pojemnik na kurz – wystarczy tylko jedno naciśnięcie przycisku. Białe i zielone diody LED, umieszczone na elektroszczotce, oświetlają odkurza-



ne miejsce i pozwalają zobaczyć nawet drobne zanieczyszczenia. Zielone światło jest zbliżone do długości fali, przy której wydaje się najjaśniejsze, i tworzy kontrast jasności między kurzem a podłogą, aby jeszcze łatwiej było dostrzec zanieczyszczenia. Dodatkowo nowo zaprojektowana obudowa lamp skutecznie zbiera światło siedmiu diod LED i oświetla podłogę. Sprawia to, że trudno dostrzegalny pył wyróżnia się nie tylko w ciemnych miejscach, ale także na jasno oświetlonej podłodze.

Dzięki oryginalnemu, automatycznemu napędowi opracowanemu przez firmę Hitachi ze szczotką przeciwdziałającą plątaniu się włosów można odkurzać skuteczniej, a jej czyszczenie jest łatwiejsze niż kiedykolwiek wcześniej. Czujnik wykrywa rodzaj odkurzanej podłogi i automatycznie dostosowuje do niego siłę ssania oraz prędkość obrotową szczotki. Tylna kłapa Synchro Flap zamyka się i otwiera w zależności od pchnięcia oraz pociągnięcia głowicy, wskutek czego mocno i skutecznie zasysa zanieczyszczenia nie tylko podczas pchania odkurzacza do przodu, ale także podczas pociągania do tyłu. Dzięki możliwości przechowywania odkurzacza na wolnostojącej platformie urządzenie jest zawsze gotowe do pracy, a wszystkie niezbędne akcesoria są łatwo dostępne.



AMICA. Czajnik elektryczny KF 4050G

Funkcjonalność i efektowne wzornictwo

Małe urządzenia AGD powinny być praktyczne i stylowe, zwłaszcza jeśli to produkty takie jak czajnik elektryczny, z którego korzystamy praktycznie codziennie. Na tych aspektach skupiła się Amica w modelu KF 4050G.

Wybierając czajnik z korpusem ze szkła borokrzemowego, zyskujemy dużą trwałość i odporność na gwałtowne zmiany temperatury. Oprócz tego prezentuje się on bardzo efektownie. Uroku urządzeniu dodaje również podświetlenie LED wnętrza. Odstawienie czajnika do wyjściowej pozycji bywa czasem kłopotliwe – zwłaszcza gdy robimy to lewą ręką. Dlatego podstawa czajnika Amica KF 4050G jest obrotowa. Osadzający się kamień może nie tylko mieć wpływ na zdrowie, ale i wyglądać mało estetycznie. Dlatego czajniki marki Amica wyposażono w specjalny, wymowany filtr. Zabezpiecza on wodę, którą pijemy, przed przenikaniem do niej wytrącającego się podczas gotowania wapnia. Poprawia jej właściwości i długo utrzymuje czajnik w najlepszym stanie. Dzięki ukrytemu w ręczce przyciskowi EasyOpen nie musimy już ręcznie otwierać pokrywy czajnika – wystarczy kliknięcie i mamy łatwy dostęp do jego wnętrza. W kuchni często coś się rozlewa, a blat staje się wtedy śliski. Dlatego podstawy czajni-



ków marki Amica zostały wyposażone w antypoślizgową bazę. Taka konstrukcja wyraźnie zwiększa stabilność urządzenia i zapobiega jego ślizganiu się po powierzchni – nawet mokrej. Podstawa w czajniku została zaprojektowana tak, by móc schować w niej zbędny odcinek przewodu KF 4050G. To nie tylko więcej miejsca na kuchennym blacie i komfort pracy, ale też pewność, że nikt przypadkiem nie zahaczy i nie stłucze czajnika.

KERNAU. Frytkownica beztłuszczowa KSAF 811 EB

Zdrowe pieczenie

Funkcjonalna i energooszczędna frytkownica beztłuszczowa KSAF 811 EB marki Kernau to wielofunkcyjne urządzenie pomagające odżywiać się zdrowiej, a do tego ułatwiające i przyspieszające gotowanie.

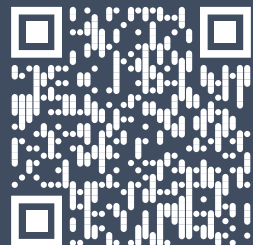
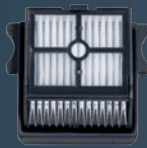


Urządzenie ma 10 programów automatycznych. Jednym kliknięciem ustawimy odpowiedni program do pieczenia chrupiących skrzydełek, frytek czy ryby oraz odmrażania. Piekąc we frytkownicy, oszczędzamy energię elektryczną i skracamy czas przygotowywania potraw. Nie musimy wcześniej

nagrzewać urządzenia, a czas pieczenia jest krótszy nawet niż w piekarniku. Również zużycie oleju jest minimalne. We frytkownicy beztłuszczowej przygotowujemy zdrowsze, odchudzone wersje ulubionych potraw. Upieczemy bez tłuszczu mięso, domowy chleb, pełne cennych dla organizmu substancji ryby oraz zgrillujemy warzywa. Mycie frytkownicy beztłuszczowej jest bezproblemowe dzięki nieprzywierającej powłoce i przemyślanej konstrukcji urządzenia. Szuflada, w której pieczemy, łatwo się wyjmuje. Ma demontowaną podkładkę o nieprzywierającej powierzchni. Zazwyczaj wystarczy ją przetrzeć ręcznikiem papierowym, żeby znów była czysta. Frytkownica beztłuszczowa KSAF 811 EB charakteryzuje się dużą mocą – 1600 W. Pieczenie odbywa się przez obieg gorącego powietrza, podobnie jak w piekarniku. Wysuwany kosz, w którym przygotowuje się potrawę, ma pojemność aż 8 l. To pozwala upiec kurczaka w całości albo obiadową porcję ryby i warzyw dla dwóch osób. Kernau KSAF 811 EB jest urządzeniem wielofunkcyjnym, w którym można przygotowywać mnóstwo róż-



nych dań, począwszy od frytek przez mięso, ryby, wszelkiego rodzaju zapiekanki aż po chleb. Ponadto urządzenie ma programy przeznaczone do szybkiego podgrzewania i odmrażania. Może więc zastąpić mikrofalówkę.



www.robert-thomas.pl

THOMAS

AQUA FLOOR CLEANER PLUS

Odświeżające proste sprzątanie



- Długa praca na jednym ładowaniu baterii.
- Precyzyjne czyszczenie przy krawędziach.
- Funkcja samooczyszczania & sterylizacja wody dla pełnej higieny.
- Oddzielne pojemniki na wodę czystą i brudną.
- Wyświetlacz SMART LED & asystent głosowy.
- Wygodne sterowanie z uchwytu.
- Baza ładująca z uchwytami na akcesoria.



JURA. Ekspres automatyczny J8 Twin

Podwójny młynek i wyjątkowe możliwości



Dzięki możliwości obsługi dwóch różnych gatunków kawy JURA J8 Twin oferuje różnorodne opcje dopasowane do każdego gustu. Urządzenie spełnia życzenia użytkownika niezależnie od tego, czy woli kawę z kofeiną w ciągu dnia i bezkofeinową wieczorem, czy też preferuje różne stopnie wypalenia swoich specjałów kawowych w tym samym czasie.

Przemysłana konstrukcja umożliwia wyposażenie kompaktowego ekspresu J8 Twin w dwa wydajne młynki stożkowe P.A.G.3+. Oprócz stałej, precyzyjnej wydajności mielenia imponują one również aktywnym moni-



torowaniem stopnia zmielenia i kontrolą aromatu. Stan spoczynku między przyrządzeniem kolejnych specjałów chroni młynek, zapewniając maksymalną trwałość i niezmienny, perfekcyjny smak. Ekspres automatyczny



JURA J8 Twin przygotowuje 31 specjałów w najlepszym stylu. Dwa młynki oferują największą możliwą elastyczność w zakresie dostosowywania napojów. Każda kawa jest przygotowywana zgodnie z osobistym gustem, zawsze świeżo mielona, z preferowanym gatunkiem kawy, bogata lub łagodna, z kofeiną lub bez niej. Co więcej, przygotowując dany specjał, można ustalać proporcje zmielonej kawy z obu młynków i tym samym tworzyć wyjątkowe kompozycje smakowe. Miłośników kawy mlecznej ucieszy funkcja Sweet Foam. Subtelnie aromatyzuje i sładzi mleczną piankę ulubionymi syropami smakowymi, otwierając nowe wymiary przyjemności. Ze wszystkich zalet ekspresu JURA J8 Twin można korzystać za pomocą intuicyjnego wyświetlacza Panorama Coffee Panel. Tryb Easy Mode oferuje maksymalną elastyczność dzięki suwakom umożliwiającym dostosowanie specjałów kawowych. Kontrolę aromatu zapewnia możliwość regulacji stopnia zmielenia ziaren. Czujnik filiżanki – Coffee Eye – automatycznie dostosowuje wybór specjałów do rodzaju umieszczonego naczynia. Oczywiście, czyszczenie i konserwacja również odbywają się za naciśnięciem jednego przycisku. Dzięki wyrazistemu wzornictwu, doborowi dobrej jakości materiałów i najlepszej jakości wykonania JURA J8 Twin prezentuje się naprawdę wyjątkowo. Ekspres dostępny jest w dwóch efektownych wariantach wykończeniowych: Diamond Black oraz Diamond White. Mimo zastosowania dwóch młynków konstrukcja jest zwarta i kompaktowa.



jura[®]

„Świeżo
mielona, nie
z kapsułki.”

R.F.



Delectuj się kawą jak Roger Federer: na przykład dzięki J8 twin z dwoma młynkami do dwóch różnych gatunków kawy.

Roger Federer, szwajcarska ikona tenisa i ambasador marki JURA od 2006 roku



jura.com

OSUSZACZE

R e k l a m a

**Walka
z wilgocią
w domu**

SHARP

Be Original.



Duża wilgotność powietrza bywa problemem w różnych pomieszczeniach. Może ona występować sezonowo, np. wczesną wiosną, lub całorocznie w określonych lokalizacjach, np. w pralni. Najlepszym sposobem na pozbycie się nadmiernej wilgoci jest skorzystanie z osuszacza.

Zbyt wilgotne powietrze nie jest korzystne zarówno dla zdrowia, jak i samego budynku oraz znajdujących się w nim przedmiotów. Dlatego osuszacze zapobiegają rozwojowi pleśni, szkodliwej nie tylko dla zdrowia, ale i np. mebli lub innych domowych sprzętów. W sytuacjach ekstremalnych, np. w razie zalania piwnic i pomieszczeń gospodarskich, są szybkim sposobem na usunięcie szkód. Są alternatywą dla pochłaniaczy wilgoci – usuwają znacznie więcej wody. Powietrza nie da się osuszyć tylko przez jego podgrzewanie, potrzebna jest też odpowiednia wentylacja. Zwiększanie temperatury powietrza i eliminacja wilgoci w nim zawartej to dwa różne procesy.

Rodzaje osuszaczy

Osuszacze adsorpcyjne usuwają wodę z powietrza przez pochłanianie jej przez materiały higroskopijne. Wykorzystują zjawisko adsorpcji, czyli gromadzenia się wody na powierzchni adsorbentu. Charakteryzują się małą, lecz stałą wydajnością, niezależną od temperatury, polecane są zarówno do zimnych, jak i ciepłych pomieszczeń. W swoim działaniu przypominają pochłaniacze wilgoci. Główną różnicą jest fakt, że środek chemiczny w osuszaczu adsorpcyjnym jest regenerowany w czasie cyklu pracy i nie wymaga wymiany.

Powszechnie stosowanymi urządzeniami są przenośne osuszacze kondensacyjne, które skutecznie likwidują wilgoć w pomieszczeniach. Osuszanie kondensacyjne polega na wykraplaniu pary wodnej z powietrza przez schładzanie jej poniżej punktu rosy (punkt rosy to temperatura, przy której następuje wytrącanie się z powietrza kropel wody). Uzyskana w wyniku wykroplenia na parowniku woda zostaje odprowadzona do zbiornika, a osuszone powietrze jest wydychiwane w temperaturze o kilka stopni wyższej od temperatury zassanego powietrza (zazwyczaj

suche powietrze jest o 3 – 8 °C cieplejsze). Osuszacze kondensacyjne są wygodne w użytkowaniu. Można wśród nich wyróżnić bardzo wydajne modele, przeznaczone głównie do stosowania w przemyśle, jak również mniejsze, dostosowane do typowo domowych potrzeb. Jednak bez względu na to, gdzie osuszacz będzie stosowany, należy zwrócić uwagę na jego budowę, wyposażenie i odpowiednią eksploatację. Na rynku dostępnych jest wiele modeli osuszaczy kondensacyjnych dopasowanych do spełniania określonych zadań. Oferta rynkowa osuszaczy niskotemperaturowych obejmuje zarówno cechujące się dużą wydajnością osuszacze kondensacyjne, sprężarkowe, jak i bardzo kompaktowe osuszacze elektryczne lub osuszacze Peltiera o małym bezwzględny zużyciu energii, ale także znacznie mniejszej skuteczności. W uproszczeniu, do odebrania z powietrza 1 l wody osuszacze elektryczne potrzebują cztery razy więcej energii niż agregaty sprężarkowe.

Parametry osuszaczy

Średnia temperatura powietrza panująca w pomieszczeniu to najważniejsze kryterium wyboru optymalnego osuszacza powietrza. W nieogrzewanych piwnicach, domach letniskowych lub chłodniejszych pomieszczeniach przy średniej temperaturze w miesiącach zimowych poniżej 8 – 12 °C zaleca się stosowanie adsorpcyjnych osuszaczy powietrza. Osuszacze kondensacyjne ze sprężarką skutecznie działają w zakresie temperatury od 12 do 25 °C. Najłatwiejszą metodą doboru osuszacza powietrza jest wybór urządzenia na podstawie powierzchni lub kubatury pomieszczenia. Aby zapewnić efektywne osuszanie, zaleca się, żeby w ciągu godziny przez urządzenie przepływało, co najmniej 3,5 razy więcej powietrza, niż wynosi kubatura danego pomieszczenia. Wybierając osuszacz, należy wziąć pod uwagę takie parametry jak:

- zakres temperatury pracy [°C],
- wydajność (30 °C / 80 proc. RH) [l/h],
- przepływ powietrza [m³],
- zakres wilgotności [%],



STADLER FORM
Theo



SHARP
UD-P16E-W



CONCEPT
OV1200 Perfect Air



HAUS & LUFT
HL-OS-20/WIFI



Fot. Sharp



OSUSZACZE

Wydajny i kompaktowy – Haus & Luft HL-OS-05



Do niewielkich mieszkań idealnym rozwiązaniem będzie kompaktowy kondensacyjny osuszacz powietrza Haus & Luft HL-OS-05 z wydajnym wentylatorem, obsługującym kubaturę 20 m³, który nie tylko skutecznie usunie nadmiar wilgoci, ale także poprawi jakość powietrza w otoczeniu. Sprawdzi się np. w starszym budownictwie w okresie zimowym, gdy wietrze jest problemem, a po termomodernizacjach zbyt szczelne okna zaburzają działanie wentylacji. Sprężarka pozwala na szybkie osuszanie powietrza w zakresie 35 – 80 proc. RH z krokiem co 5 proc. Urządzenie sprawdzi się świetnie w pralni, piwnicy, garażu, sypialni oraz w sytuacjach, gdy potrzebujemy natychmiast pozbyć się wilgoci, np. po zalaniu pomieszczenia. Kompaktowy osuszacz kondensacyjny jest mały, lekki i cichy, a jego wydajny wentylator (60 m³/h) sprawia, że efektywnie usuwa wilgoć z pomieszczeń. Dzięki wygodnemu uchwytowi możemy go z łatwością przenieść

i umieścić w różnych miejscach, nawet tam, gdzie przestrzeń jest ograniczona. Osuszacz powietrza Haus & Luft HL-OS-05 skutecznie usuwa wilgoć z otoczenia w krótkim czasie – 5 l na dobę, utrzymując stabilny i niski poziom wilgotności powietrza. Urządzenie wyposażone jest w zbiornik na skroploną wodę o pojemności 1,5 l. Aktualny stan zebranej cieczy sprawdzimy na

elektronicznym panelu sterującym, a jej nadmiar możemy usunąć przez wylanie wody z pojemnika lub za pomocą drenu odpływowego o długości 1 m, dostępnego w zestawie. Wystarczy umieścić dren w kanale ściekowym, a urządzenie samistnie odprowadzi wodę. W zestawie znajdziemy wstępny filtr powietrza, węglowy filtr powietrza oraz filtr powietrza EPA. Filtry o dużej wydajności skutecznie eliminują z powietrza różnego rodzaju zanieczyszczenia, tj. kurz, pyłki, roztocza czy alergeny. Pomagają w eliminacji mikroorganizmów, co jest istotne w zapobieganiu rozwijania się pleśni, grzybów i bakterii.

Fot. Haus & Luft

- pobór mocy [W],
- objętość zbiornika na wodę [l],
- głośność [dB(A)].

Odpowiednie użytkowanie

Od sposobu użytkowania osuszacza zależą wydajność suszenia pomieszczenia. Pomieszczenie, w którym będzie pracować urządzenie, powinno być zamknięte (drzwi, okna), żeby wyeliminować w ten sposób napływ wilgotnego powietrza z zewnątrz. Osuszacz nie powinien też stać zbyt blisko ściany, by nie ograniczać jego wydajności z uwagi na utrudniony przepływ powietrza. Optymalnie jest ustawić urządzenie na środku pomieszczenia lub co najmniej w odległości 20 – 50 cm od ścian lub innych przeszkód. Podczas suszenia odzieży nie należy jej wieszać bezpośrednio nad osuszaczem. Minimalna odległość między urządzeniem a praniem powinna wynosić 1,5 m. Tylko w ten sposób można osiągnąć optymalne rezultaty pracy. Należy tutaj zwrócić uwagę, że wydajność osuszacza jest tym większa, im większe są wartości temperatury i wilgotności względnej w pomieszczeniu.



**HAUS & LUFT
HL-OS-10/WIFI**



**SHARP
UD-P20E-W**

Funkcje i rozwiązania

Wybierając domowy osuszacz, warto zwrócić uwagę na dodatkowe wyposażenie i zabezpieczenia. Do najważniejszych należą:

- **higrometr** – to miernik wilgotności powietrza. Wskazuje, jaką wilgotność ma powietrze przepływające przez urządzenie;
- **higrostat** – pozwala na regulację poziomu wilgotności w pomieszczeniu. Urządzenie osusza powietrze tylko do nastawionej wartości. Zastosowanie higrostatu zmniejsza zużycie prądu;
- **regulacja prędkości wentylatora** – zmniejsza lub zwiększa przepływ powietrza, wpływając na wydajność osuszania i poziom głośności;
- **timer** – do programowania czasu włączania i wyłączania urządzenia;

CAMRY CR 7903



Fot. Concept

Nadmierna wilgotność powietrza szkodzi nie tylko zdrowiu, ale i przedmiotom w otoczeniu, dlatego warto pomyśleć o osuszaczu.

- **wyświetlacz i pilot** do obsługi funkcji;
- **zbiornik na wodę lub wężyk** do jej odprowadzania;
- **koła i uchwyt** do transportu.

Do najważniejszych zabezpieczeń pracy osuszacza należą:

- **automatyczne rozmrażanie**

– jeśli używamy osuszacza kondensacyjnego w niskich temperaturach (np. poniżej 10 °C), na wymienniku może powstawać lód i blokować przepływ powietrza, co zmniejsza wydajność i może powodować awarie. System automatycznego rozmrażania zmienia przepływ gazu w urządzeniu, nagrzewając wymiennik i rozmrażając go.

- **autorestart** – włącza osuszacz automatycznie po przerwie w dostawie prądu. Funkcja jest bardzo użyteczna, jeśli używamy osuszacza do ciągłego odprowadzania wilgoci, np. w trakcie osuszania tynków;

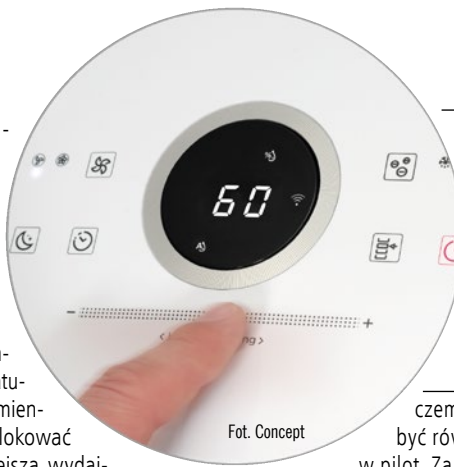
- **wyłącznik przepelnieniowy** – jest stosowany w większości osuszaczy ze zbiornikiem. Wyłącza urządzenie po napełnieniu zbiornika na wodę, chroniąc pomieszczenie przed zalaniem. Wyłącznik najczęściej zbudowany jest z pływaka oraz przełącznika;

- **blokada włączenia urządzenia**, jeżeli zbiornik na wodę jest źle zamocowany.

Sterowanie osuszaczem

Standardowym sposobem sterowania we współczesnych osuszaczach powietrza jest elektroniczny panel z wyświetla-

CONCEPT
OV2012 Perfect Air



Fot. Concept

Elektroniczny panel sterowania umożliwia wygodną kontrolę trybów pracy osuszacza.

czem. Urządzenie może być również wyposażone w pilot. Za pomocą panelu łatwo zaprogramujemy np. odpowiedni tryb wydajności oraz sprawdzimy aktualny poziom wilgotności, po czym ustalimy docelowy. Oprócz tego ustawimy timer oraz skorzystamy z innych funkcji. Sterowanie nie jest skomplikowane i zapoznanie się ze sprzętem zajmuje zazwyczaj kilka minut. Coraz częściej panele sterujące zastępujemy aplikacją na telefon. To wygodne rozwiązanie zwłaszcza w większych domach. Gdy osuszacz znajduje się w pralni, po sparowaniu go z aplikacją można go zdalnie włączyć, będąc np. w innym pomieszczeniu. Dodatkowo łatwiejsze jest programowanie timera, a na swoim telefonie możemy sprawdzić poziom wilgotności powietrza w pomieszczeniu. Niektóre modele mogą być kompatybilne z asystentami głosowymi, np. Google lub Alexa. Oznacza to, że wystarczy wypowiedzieć odpowiednią komendę, a urządzenie uruchomi się oraz zacznie pracę.



ADLER
AD 7917

Woda

Z OSUSZACZA

Osuszacz powietrza jest wyposażony w zbiornik na wodę, podobnie jak klimatyzator. Warto oczywiście pamiętać o tym, żeby wody z osuszacza nie wylewać, ale w efektywny i ekologiczny sposób wykorzystywać. Nie zaleca się jej spożywania, ale sprawdzi się np. jako woda do żelazek parowych, do podlewania roślin ozdobnych czy mycia różnych powierzchni.



TROTEC
TTK 27 HEPA

Filtracja

w osuszaczach

Powietrze z osuszacza powinno być nie tylko osuszone, ale i czyste. Dlatego producenci urządzeń stosują w nich systemy filtracji mające o to zadbać. Obecność filtra z węglem aktywnym pozwala przede wszystkim na usunięcie zanieczyszczeń oraz brzydkich zapachów z powietrza, a także lotnych związków organicznych. Z kolei filtry EPA oraz HEPA odpowiadają za eliminację fizycznych zanieczyszczeń, np. kurzu, pyłków, zarodników pleśni, roztoczy czy sierści domowych zwierząt. Filtry należy wymieniać zgodnie z zaleceniami producenta, aby urządzenie pracowało optymalnie.



CONCEPT
OV1000 Perfect Air

Szybkie osuszanie w każdych warunkach – Stadler Form Albert



Propozycja marki Stadler Form – kondensacyjny osuszacz powietrza Albert pozwala na efektywne radzenie sobie z wilgocią w pomieszczeniach. Sprzęt został wyposażony w pięciolitrowy zbiornik na wodę, a wydajność osuszania sięga 20 l na dobę. Dzięki wygodnemu 24-godzinnemu timerowi z łatwością ustalimy czas działania sprzętu. Atutem urządzenia jest cicha praca.



Urządzenie dysponuje trzema trybami wydajności, a poziom hałasu mieści się w zakresie od 33 do 44 dB(A). Czytelny panel sterujący z wyświetlaczem i wbudowany higrostat ułatwiają kontrolę poziomu wilgotności w pomieszczeniu. Możemy także włączyć tryb nocny czy skorzystać z innych funkcji. Obracający się dyfuzor zapewnia optymalne rozprowadzanie powietrza, co jest szczególnie przydatne w dużych pomieszczeniach. Masa sprzętu to 12,5 kg, a przenoszenie między pomieszczeniami ułatwiają wbudowane kołki.



MPM. Odkurzacz piorący MOD-48

Kompleksowe sprzątanie w domu i nie tylko



Dostępny w ofercie marki MPM odkurzacz piorący MOD-48 pozwoli przywrócić pomieszczeniom czystość i świeżość. Nowoczesne urządzenie 3 w 1 to idealne rozwiązanie do usuwania plam i zabrudzeń z różnych powierzchni oraz na zewnątrz budynku.

Odkurzacza piorącego można użyć do czyszczenia na sucho i mokro dywanów, podłóg, terakoty, prania tapicerki, mycia okien, a także zbierania wody. Model MOD-48 wyposażony jest w funkcję dmuchawy, która gwarantuje szybkie usuwanie zanieczyszczeń z trudno dostępnych miejsc oraz liści z podjazdu. Odkurzacz MOD-48 doskonale sprawdza się w warunkach domowych, a także w hotelach, dużych gospodarstwach agroturystycznych, ośrodkach spa oraz w firmach sprzątających. Nowoczesne urządzenie piorące szybko i skutecznie odkurzy na mokro i sucho chodniki, wykładziny, podłogę oraz wypierze wykładziny dywanowe, tapicerkę tekstylną, wyczyści glazurę, terakotę, PCW, a także umyje okna



i lustra. Dzięki funkcji zbierania wody i dodatkowym przystawkom błyskawicznie pozbędziemy się także rozlanej wody lub innych płynów z podłogi. Dzięki funkcji dmuchawy błyskawicznie usunie kurz i brud nawet z najmniejszych zakamarków wewnątrz domu, między fotelami w samochodzie, a także liście z auta, podjazdu lub mebli ogrodowych. Dmuchała wytwarza silny strumień powietrza, który zdmuchuje liście w jedno miejsce. Następnie można je zebrać ręcznie lub odkurzaczem.

Wydajny filtr typu HEPA do odkurzania na sucho zatrzymuje kurz, pyłki, alergeny i bakterie, żeby sprzątanie było bardziej efektywne, a powietrze w domu zdrowsze. Filtr gąbkowy do prania i odkurzania na mokro zabezpiecza mokre zanieczyszczenia przed dostaniem się do wnętrza odkurzacza i eliminuje nieprzyjemny zapach. W zestawie znajduje się także worek papierowy do zbierania suchych zanieczyszczeń.

Odkurzacz piorący MPM MOD-48 zapewnia pełną kontrolę nad procesem sprzątania. Można włączać i wyłączać urządzenie, regulować siłę ssania, swobodnie zmieniać tryby czyszczenia i prania, korzystając ze sterowania w ręczce. Nie musimy schylać się ani korzystać z przycisków na obudowie. W zestawie z odkurzaczem MOD-48 znajdują się dodatkowe akcesoria ułatwiające sprzątanie. Dużą przystawką piorącą wypierzemy np. wykładzinę dywanową, małą przystawką piorącą np. kanapę. Głowica podłogowo-dywanowa przyda się do odkurzania terakoty lub chodników, a przystawka szczelinowa do czyszczenia kurzu i brudu z najmniejszych zakamarków, np. szczelin w samochodzie.

Odkurzacz piorący jest wyposażony w duży, 20-litrowy zbiornik na wodę, dzięki czemu wyczyści większe powierzchnie. Składana rura aluminiowa z wbudowanym wężem ułatwia aplikację środka czyszczącego. Wygodny uchwyt zapewnia swobodne przenoszenie urządzenia do innych pomieszczeń. Zasięg odkurzacza wynoszący 6 m gwarantuje łatwe dotarcie do wszystkich zakamarków w domu oraz na zewnątrz, a stabilne kółka ułatwiają przesuwanie urządzenia po różnych rodzajach podłóg, a także swobodne skręcanie i omijanie przeszkód.

Stadler Form®

SWISS DESIGN SINCE 1998



Theo

Osuszacz powietrza

Praca ciągła (wężyk odprowadzający wodę)

Energooszczędny

Automatyczne odszranianie

Wielkość pomieszczenia do: 40 m²

Higrostat

Timer 1-7 godzin

Cicha praca



www.stadler-form.pl



ZELMER. Waga kuchenna ZKS1611

Dokładność w gotowaniu i pieczeniu

Trzymanie się przepisu to sekret odpowiednio przygotowanych dań i wypieków. Po-
może w tym funkcjonalna waga kuchenna, jak Zelmer ZKS1611.



Zawarty w urządzeniu tensometr zapewnia do-
kładność pomiaru do jednego grama, a maksy-
malne obciążenie 5 kg daje duże możliwości, jeśli

chodzi o ważenie składników. Dzięki wytrzyma-
łej powierzchni ze szkła hartowanego na wadze
możemy stawiać różnego rodzaju naczynia, zaś
jej czyszczenie jest banalnie proste dzięki bardzo
gładkiej powierzchni. Co ważne, waga nie ogra-



nicza nas w zakresie używanych jednostek. Po-
za gramami może dokonywać pomiaru w uncjach
(Oz) oraz funtach (lb). Dzięki temu łatwo skorzy-
stamy z zagranicznych przepisów w kuchni, ada-
ptując je bez problemów do lokalnych warunków.
Jeśli chcemy precyzyjnie odważyć produkty syp-
kie, warto użyć funkcji tary, by wyzerować wagę
naczynia i dokładnie zważyć swój produkt. Wy-
starczy postawić na niej puste naczynie, wyze-
rować i dodać składnik. Waga pokaże tylko ciężar
dodanego produktu. Waga Zelmer ZKS1611 to
połączenie funkcjonalności z estetyką. Nie jest to
jedynie praktyczne urządzenie, ale również ele-
gancka ozdoba kuchni. Podstawa z hartowane-
go szkła poza tym, że jest wytrzymała, urzeka
atrakcyjnym wzorem nawiązującym do twórczo-
ści ludowej. Wagę wyposażono również w czy-
telny wyświetlacz LCD. Atutem jest funkcja auto-
matycznego wyłączenia, oszczędzająca baterie.

HISENSE. Grill kontaktowy HCG1600DBT

Precyzyjne grillowanie

Sonda w grillu elektrycznym Hisense HCG1600DBT stale mierzy temperaturę w śro-
dku mięsa, zapewniając doskonałe rezultaty grillowania. Gdy potrawa osiągnie zadaną
temperaturę, sonda da impuls i rozlegnie się odpowiedni sygnał informujący o tym.



Do wyboru jest 11 programów wstępnie usta-
wionych oraz dodatkowa opcja manualna, dzie-
ki której potrawa będą idealnie dostosowane do
gustu użytkownika. Wybór spośród programów:
bekon, kanapka, kurczak, ryba, warzywa, ham-
burger, kiełbasa, a także średni, średnio krwi-
sty, średni mocno wysmażony i mocno wysma-
żony dla steku umożliwia regulację ustawienia
ciepła. Wystarczy nacisnąć jeden przycisk, żeby
za każdym razem cieszyć się znakomitymi rezul-
tatami. Płyty grillowe są nie tylko wyjmowane

i odwracalne, ale na każdej z nich można indy-
widualnie ustawić temperaturę, co pozwala na
jednoczesne przygotowanie różnych rodzajów
potraw, np. mięsa i warzyw. Temperaturę moż-
na ustawić w zakresie od 80 do 230 °C. Rozmiar
jednej powierzchni do grillowania wynosi 28 ×
24 cm i możemy go łatwo podwoić, rozkładając
grill. Dwustronne płyty sprawdzają się przy róż-
nych potrawach. Ryflowana powierzchnia prze-



znaczona jest do przygotowywania kiełbasek,
ryb oraz warzyw lub do pieczenia tortilli czy pa-
nini. Dla soczystych steków, burgerów czy jajek
lub omeletów lepsza będzie gładka powierzchnia.
Przygotowane dania są zdrowie i grillowa-
ne z minimalną ilością tłuszczu, który spływa
do dołączonej tacki ociekowej.



concept

innowacje w Twoim życiu

Perfect Air[®]

inteligentne
rozwiązania



WEŹ GŁĘBOKI ODDECH

CZYSZE I ZDROWE POWIETRZE
DZIĘKI LINII CONCEPT PERFECT AIR

WWW.MY-CONCEPT.PL

Kontrola stanu zdrowia



Fot. Oromed

Średnia długość życia rośnie, co ma swoje źródła nie tylko w rozwoju medycyny czy świadomości, np. na temat prawidłowego odżywiania. Dzięki licznym urządzeniom elektronicznym o swoje zdrowie możemy zadbać samodzielnie w domowym zaciszu, a przynajmniej na bieżąco kontrolować stan organizmu i wynikami dzielić się z lekarzem.

Cięśniomierze, pulsoksymetry, wagi osobowe czy termometry elektroniczne są w praktyce wielu z nas niezbędne. Dotyczy to nie tylko starszych osób. Nowoczesne urządzenia elektroniczne, np. ciśnieniomierze, mogą



OROMED Oro Scale Bluetooth

być wyposażone np. w funkcję wykrywania arytmii. Z kolei dobra waga z opcją analizy składu masy ciała ułatwi proces zrzucania zbędnych kilogramów, prezentując w aplikacji szczegółowe dane, które możemy przestudiować lub przekazać dietetykowi. Warto więc wiedzieć, czym wyróżniają się urządzenia do kontroli zdrowia.

Cięśniomierze automatyczne

Elektroniczne ciśnieniomierze automatyczne coraz częściej wygrywają z modelami klasycznymi.

Gwarantują szybki i dokładny pomiar dzięki dodatkowym rozwiązaniom ułatwiającym obsługę urządzenia. Ciśnieniomierze można podzielić ze względu na sposób ich zakładania, czyli występują:

- ciśnieniomierze naramienne,
 - ciśnieniomierze nadgarstkowe.
- Pierwsze z nich są zdecydowanie częściej spotykane na rynku, a także uważane za bardziej pre-



CONCEPT VO3000



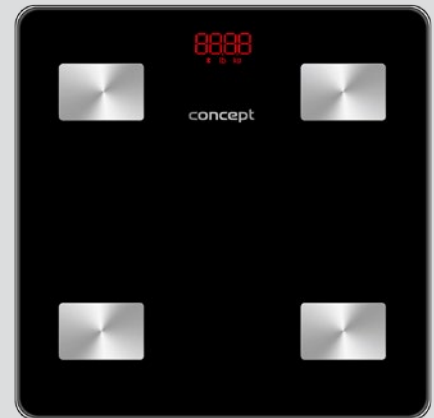
ZELMER ZBS1010

Kompleksowa analiza masy ciała – Concept VO4001

Osobista waga diagnostyczna Concept VO4001 może mierzyć kilkanaście parametrów ciała: masę ciała, BMI, tkankę tłuszczową, masę beztłuszczową, tłuszcz podskórny, wodę w organizmie, masę szkieletową, masę mięśniową, masę kostną, białko, BMR i wiek metaboliczny. Dzięki niej uzyskamy szczegółowy podgląd swojej aktualnej kondycji fizycznej. Aby móc w pełni korzystać ze wszystkich funkcji wagi, konieczne jest pobranie na telefon komórkowy lub tablet aplikacji Feelfit, która jest bezpłatnie dostępna w Google Play (Android) lub App Store (iOS). Podczas ważenia aktualna wartość masy ciała wyświetlana jest na wyświetlaczu LED wagi. Pozostałe dane są automatycznie przesyłane przez Bluetooth do aplikacji mobilnej, która je przetwarza, ocenia i zapisuje. Dzięki historii możemy monitorować swoje postępy, oceniać skuteczność ćwiczeń, wyznaczać nowe cele i np. modyfikować nawyki żywieniowe na podstawie uzyskanych danych. Do aplikacji mobilnej można dodać więcej użytkowników,



aby z urządzenia korzystali wszyscy domownicy. W trakcie ważenia waga automatycznie rozpoznaje stojącą na niej osobę i przypisuje zmierzone wartości w aplikacji. Dane z aplikacji można udostępniać znajomym i tym samym motywować



się nawzajem lub wysyłać dane, np. do swojego lekarza. Uzyskane wartości są mierzone na podstawie impedancji bioelektrycznej (BIA). Minimalistyczny design czarnej szklanej płyty i niski profil sprawiają, że waga pasuje do każdego wnętrza.



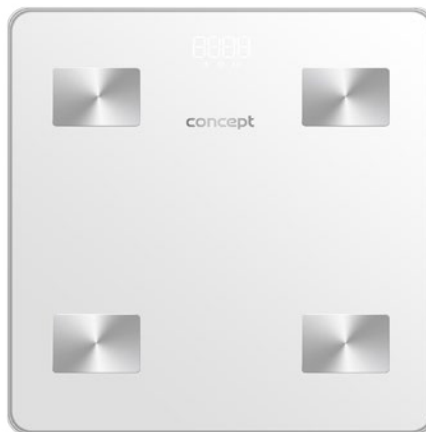
SALTER BPA-9201

czyjne w pomiarze. Poszczególne modele różnią się rozmiarami mankietów, dlatego można łatwo dopasować sprzęt do użytkownika. W niektórych urządzeniach mankiety można nawet wymienić – różne rozmiary są dostępne w zestawie. Oferują one dużą dokładność pomiarów. Ciśnieniomierze nadgarstkowe z kolei wybierane są m.in. przez osoby z nadwagą, których obwód ramion nie pozwoliłby na swobodne założenie kołnierza naramiennego nawet w bardzo dużym rozmiarze. Zaletą takiego urządzenia są także niewielkie rozmiary. Ciśnieniomierz nadgarstkowy może być więc dobrym wyborem dla osoby, która często podróżuje.

Użytkowanie i funkcje ciśnieniomierzy

Czym charakteryzują się wspomniane modele automatyczne? Są wyposażone w funkcję samopompowania mankieta. Urządzenie dobiera odpowiednią ilość powietrza i pomiar odbywa się automatycznie. Metoda ta nie jest tak

dokładna jak manualna, ale tylko ona ma rację bytu w warunkach domowych, zwłaszcza jeśli pomiaru będziemy dokonywać samodzielnie. Ważnym elementem jest sam kołnierz, czyli mankiety, który powinien być optymalnie dostosowany do szerokości ramienia użytkownika, w przeciwnym razie pomiar ciśnieniomie-



CONCEPT VO4000

rzem może być mało precyzyjny. Zazwyczaj szerokość mankieta oscyluje między 20 a 32 cm, jednak na rynku znaleźć można szerokości niestandardowe – powyżej 32 cm dla osób o rozbudowanych mięśniach ramion. Jeśli mankiety będzie zbyt ciasne względem ramienia, urządzenie będzie wskazywać zawyżone wartości. Jeżeli ciśnienie będziemy mierzyć zazwyczaj samodzielnie, powinniśmy także zwrócić uwagę, żeby zakładanie mankieta nie sprawiało trudności. Choć ciśnieniomierz automatyczny jest prosty w obsłudze, to mimo wszystko warto po zakupie sprzętu zapoznać się z instrukcją obsługi, która w przystępny sposób wyjaśnia,



OROMED Oro-N6 Basic

jak dokładnie powinien być użytkowany, żeby dokonane pomiary były zawsze prawidłowe. Dostępne urządzenia są obowiązkowo wyposażone w duży, czytelny wyświetlacz, który jest dziś standardem, zwłaszcza z tego powodu, że większość użytkowników to osoby starsze, mające problemy ze wzrokiem. Niektóre modele mają dodatkowo kolorowe wskaźniki, które czynią odczyt pomiaru jeszcze łatwiejszym. Informują one o prawidłowym, podwyższonym lub wysokim ciśnieniu. Warto sprawdzić również, czy urządzenie pokazuje na ekranie także inne użyteczne informacje, takie jak sygnalizowanie arytmii



ZELMER ZBS1012

Z D R O W I E

serca, źle założonego rękawa czy konieczności powtórzenia badania. Dzięki temu użytkownik będzie wiedział, kiedy warto skonsultować pomiary z lekarzem.

Wagi łazienkowe

Wagi łazienkowe (osobowe) można podzielić na mechaniczne i elektroniczne. Oba rodzaje mają swoich zwolenników. Wagi mechaniczne przede wszystkim nie wymagają zasilania, jednak podają jedynie podstawową masę ciała.



GORENJE OT150LBW

ła. Zazwyczaj wyposażone są w okrągłą tarczę, wyskalowaną aż do maksymalnego obciążenia, bardzo często w dwóch rodzajach miar, np. angielskich kamieniach oraz kilogramach. Cyfry



Fot. Zeilmer

Waga łazienkowa może charakteryzować się atrakcyjnym wzornictwem szklanego panelu.

zazwyczaj są duże i czytelne, brak jednak np. podświetlenia, które przydaje się w różnych warunkach. Wagi mechaniczne świetnie nadają się do szybkiego ważenia grup osób jedna po drugiej. Podstawowe wagi elektroniczne również

pozwalają jedynie na pomiar masy ciała. Często jednak są wyposażone np. w podświetlany ekran. Coraz częściej konsumenci decydują się na bardziej zaawansowane modele, które mierzą także skład masy ciała, czyli zawartość tłuszczu, wody czy mięśni w organizmie oraz przesyłają za pomocą Bluetooth wyniki pomiarów do aplikacji na telefon. Cenione są przede wszystkim za dużą precyzję i szybkość

Precyzyjny pomiar ciśnienia – Oromed ORO-BP3 Pro



Propozycja marki Oromed – ciśnieniomierz elektroniczny ORO-BP3 Pro z kolorowym, podświetlanym wyświetlaczem LCD wykorzystuje oscylometryczną metodę pomiaru z zastosowaniem systemu Fuzzy Logic. Ciśnieniomierz charakteryzuje się dużą dokładnością pomiaru – równorzędną dokładności pomiarów dokonywanych metodą osłuchową za pomocą sphygmomanometrów mechanicznych przez wykwalifikowany personel medyczny. Dokładność ta została potwierdzona badaniami klinicznymi. Wyświetlacz LCD zapewnia łatwy odczyt wyniku pomiaru, dodatkowo 3-kolorowa klasyfikacja ciśnienia wg WHO pomoże szybko sprawdzić, czy jest ono w normie, czy np. za wysokie. Kolor zielony oznacza prawidłowe ciśnienie, żółty – podwyższone, a czerwony za wy-

sokie. Dzięki opcji wykrywania objawów arytmii uzyskujemy sygnał o ewentualnej potrzebie zdiagnozowania arytmii przez lekarza. Funkcja pamięci pozwala na wyświetlenie wartości 2 × 99 ostatnich pomiarów wraz ze specyfikacją daty i godziny pomiaru po wciśnięciu odpowiedniego przycisku. Automatyczny wyłącznik zmniejsza zużycie baterii. Ciśnieniomierz ma funkcję uśredniania wyników 3 ostatnich pomiarów. Dzięki niej otrzymujemy informację o średniej wartości ciśnienia, która jest bardziej miarodajna niż wynik pojedynczego pomiaru. Dołączony do zestawu mankiety ma rozmiar 22 – 32 cm.



CAMRY CR 8171w

ważenia, a coraz częściej także wygląd, który już jakiś czas temu stał się ich mocną stroną. Najczęściej są zasilane wbudowanym akumulatorem lub bateriami. Podstawowym parametrem technicznym każdej wagi jest jej nośność, czyli maksymalne obciążenie. Powinna być ona dobrana do potrzeb domowników. Maksymalne obciążenie w wagach do użytku domowego może wynosić nawet 200 kg, choć częściej spotykane są urządzenia, w których jest to 150 kg. Przeciężona waga wyświetli odpowiedni komunikat. Duże znaczenie ma oczywiście dokładność pomiaru

Fot. Oromed



OROMED Oro Control Smart

– standardowo jest to 100 g. To wartość wystarczająca dla większości użytkowników. Są jednak specyficzne sytuacje, gdzie wymagana jest dokładniejsza waga, np. na zawodach sportowych. Zwłaszcza jeśli z wagi ma korzystać osoba o solidnej sylwetce, warto zwrócić uwagę na rozmiar podestu urządzenia, żeby było ono wygodne w użytkowaniu.

Funkcje analityczne w wagach

Innowacyjne rozwiązania to często jedno z kryteriów zakupu konkretnego urządzenia – nie inaczej jest w wypadku wag, które mimo prostych zasad działania potrafią zaskoczyć. Jedną z ważniejszych opcji jest możliwość zapisywania wyników ważących się osób. Wbudowana pamięć wewnętrzna zapamiętuje dane kilku lub nawet kilkunastu osób i pozwala na personalizację profilu. Urządzenie może zapamiętać np. imię danego użytkownika, jego wiek, płeć, masę czy datę ostatniego pomiaru. Ponadto wyliczy BMI czy dzienną dawkę kalorii. Niektóre z modeli z pamięcią wyposażone są nawet w wejście USB, które umożliwia przesyłanie zebranych danych z wagi na komputer. Pozwala to na długoterminową analizę kondycji fizycznej użytkownika oraz często także na interpretację przesyłanych wyników. Ciekawym rozwiązaniem są modele z możliwością podłączenia do Internetu. Moduł radiowy i specjalny kabel pozwalają na łatwą, automatyczną transmisję wartości pomiarowych. Co więcej, użytkownik w każdej chwili ma dostęp do tych danych dzięki użyciu aplikacji mobilnych (np. z systemami iOS lub Android) i za pośrednictwem podanej przez producenta strony internetowej. Urządzenia tego typu gwarantują bezprzewodową i bezpieczną transmisję danych do modułu radiowego oraz ich bezpieczny zapis w chmurze.

OROMED Oro-SM2 Comfort

Cechy termometrów elektronicznych

Termometry elektroniczne nie są skomplikowanymi urządzeniami, warto jednak, wybierając sprzęt, zwrócić uwagę na kilka parametrów i cech. Znaczenie ma roz-

OROMED Oro-Baby Color



miar ekranu – powinien on być czytelny, tak żeby informacje były podawane w przystępny sposób. Termometry elektroniczne mierzące temperaturę metodą tradycyjną zazwyczaj nie mają podświetlenia, więc odczyt wartości w przydimnionym pokoju może być trudny. W modelach bezdotykowych i dosusznych podświetlenie jest powszechne. Bardzo często jego kolor dostosowuje się do temperatury pomiaru, np. przy odpowiedniej wartości będzie zielone, a gdy temperatura ciała jest podwyższona, wskaźnik będzie czerwony. Dla komfortu użytkownika znaczenie ma czas pomiaru. W modelach tradycyjnych jest to ok. 10 sekund. Pomiar bezdotykowy jest zaś błyskawiczny i nie trwa dłużej niż sekundę. Ważna jest też dokładność pomiaru, w zależności od modelu wynosi ona zazwyczaj od 0,1 do 0,2 °C. Termometry elektroniczne pozwalają więc na precyzyjne określanie temperatury ciała. Warto także zwrócić uwagę na zakres temperatury, w jakim pracuje termometr, zwłaszcza jeśli będzie służył także do badania temperatury przedmiotów. Termometry bezdotykowe są relatywnie lekkie i niewielkie, masa urządzenia w zależności od modelu powinna wynosić do 200 g.

Funkcje w termometrach

Kilka funkcjonalnych rozwiązań sprawia, że termometry elektroniczne są bardzo praktycznymi sprzętami, które warto mieć w domowej apteczce. Ważną funkcją jest z pewnością historia wyników pomiarów. Urządzenie zapisuje wyniki nawet ponad 30 ostatnich pomiarów temperatury ciała. Dzięki temu możemy na bieżąco śledzić, jak się ona zmieniała, i sprawdzić na przykład, czy gorączka ustępuje, zamiast notować wyniki na kartce. Większość urządzeń ma, oczywiście, możliwość zmiany jednostki pomiaru ze stopni Celsjusza na Fahrenheita, co pozwala użytkownikowi je na całym świecie bez konieczności żmudnego przeliczania jednostek. Termometry elektroniczne są zasilane najczęściej bateriami. W modelach bezdotykowych są to zazwyczaj 2 baterie AAA lub AA, a w tradycyjnych jedna CR2032. Wyświetlacz może mieć wskaźnik, który pokazuje stan na-



ADLER AD 8154

ładowania baterii. Oczywiście, zalecamy wybór dobrej jakości baterii alkalicznych lub wydajnych akumulatorów. Powszechnie stosowanym rozwiązaniem jest opcja oszczędzania energii. Po określonym czasie bezczynności, np. 30 sekundach, urządzenie wyłącza się automatycznie.

Ciekawym rozwiązaniem jest termometr z funkcją hologramu. Oprócz wyświetlania wyniku na ekranie emitowana jest wiązka światła, która prezentuje uzyskaną wartość na sprawdzanej powierzchni. To bardzo wygodne rozwiązanie. Większość termometrów bezdotykowych dysponuje dwoma trybami pracy. Pierwszy z nich służy, oczywiście, do pomiaru temperatury ciała. Drugi jest przeznaczony do badania przedmiotów. To bardzo przydatna na co dzień funkcja, np. gdy przygotowujemy mleko dla niemowląt i chcemy sprawdzić jego temperaturę. W zestawie z termometrem często jest dołączone etui, które przydaje się w podróży.

Termometr powinien mieć czytelny wyświetlacz z kolorowym wskaźnikiem temperatury.



Fot. Oromed

ADLER. Opiekacz wielofunkcyjny AD 3066

Przekąska w kilka chwil

Propozycja marki Adler to doskonały sprzęt do przygotowywania różnorodnych potraw, np. omeletów, zapiekanek czy kanapek. Umożliwia także grillowanie mięsa, warzyw, ryb, owoców morza oraz innych przekąsek – zarówno słonych, jak i słodkich.



Wystarczy wypełnić opiekacz Adler AD 3066 wszystkimi składnikami i już po kilku chwilach można cieszyć się cudownie chrupiącymi kawałkami pizzy, smacznym omeletem, jajkiem sadzonym lub najlep-

szymi grillowanymi kielbaskami. Dzięki nieprzywierającej powłoce płyt grzewczych proces przygotowywania potraw staje się łatwy i wygodny, a czyszczenie powierzchni po użyciu zajmuje jedynie kilka chwil. Owalna płyta grzewcza o wymiarach 18 × 9 cm zapew-



nia odpowiednią powierzchnię do opiekania, grillowania i pieczenia. Dodatkowo nienagrzewający się uchwyt oraz stabilne gumowe nóżki po obu stronach gwarantują bezpieczeństwo użytkowania. O gotowości do pracy informuje lampka kontrolna na obudowie. Przewód zasilający ma długość 70 cm. Po złożeniu opiekacz zajmuje niewiele miejsca i bez trudu zmieści się w szafce kuchennej. Dzięki maksymalnej mocy 900 W urządzenie błyskawicznie przygotowuje przekąski. Obudowa opiekacza Adler AD 3066 wykonana jest z trwałych materiałów, prezentuje się atrakcyjnie i pasuje do większości kuchennych aranżacji.



SHARP. Frytkownica beztłuszczowa AF-GD82AE-B

Szybkie i zdrowie pieczenie

Energooszczędne i wydajne frytkownice beztłuszczowe coraz częściej stanowią alternatywę dla piekarników. Podwójna komora pieczenia w modelu Sharp AF-GD82AE-B pozwala na przygotowanie większych porcji dań dla całej rodziny.

Grzałka w każdej z komór dysponuje mocą 1800 W, która sprawia, że wewnątrz nagrzewa się szybko i równomiernie opieka potrawy. Co ważne, wszystko odbywa się w zdrowy sposób dzięki



wymaganej minimalnej ilości tłuszczu. Wygodne użytkowanie umożliwi cyfrowy programator z dwoma wyświetlaczami. Dzięki niemu możemy niezależnie kontrolować pracę każdej z komór. Pojemność pojedynczej komory to 4 l. W zależności od potrzeb możemy z nich korzystać pojedynczo lub równocześnie. Opcja synchronizacji czasu pracy sprawia, że dania z obu komór będą gotowe w tej samej chwili, nawet jeśli ich przygotowanie wymaga odmiennego czasu go-



towania. Dostępnych jest dwanaście predefiniowanych programów gotowania dla popularnych potraw, np. kurczaka, pizzy, frytek, warzyw czy bekonu. Urządzenie ma również kilka różnych funkcji, np. podgrzewanie, pieczenie, zapiekanie, rozmrażanie czy suszenie. To zapewnia wszechstronne użytkowanie w kuchni w różnych sytuacjach. Oczywiście jest dostępny tryb manualny, możemy w nim skorzystać z timera i ustalić czas pracy, a także temperaturę w zakresie od 80 do 200 °C. Dotykowy panel sterujący jest intuicyjny i łatwy w czyszczeniu. Również mycie koszy frytkownicy nie sprawia problemów dzięki zastosowaniu powłoki nieprzywierającej.

Ravanson®

Design, komfort, wygoda!

Czajnik elektryczny CB-1701B

- ✓ Moc: 2200 W
- ✓ Pojemność: 1,7 l
- ✓ Wyjmowana pokrywa
- ✓ Wskaźnik poziomu wody
- ✓ Uchwyty o fakturze drewna
- ✓ Nowoczesny, stylowy design
- ✓ Chromowana,
obrotowa podstawa 360°
- ✓ Obudowa ze stali nierdzewnej
w kolorze czarnym



PROFESJONALIZM W DZIAŁANIU WIARYGODNOŚĆ WE WSPÓŁPRACY

ZREALIZUJ Z ELEKTROEKO USTAWOWY OBOWIĄZEK ZBIERANIA ZSEE

ElektroEko Organizacja Odzysku Sprzętu Elektrycznego i Elektronicznego działa na rynku już od 17 lat. Od początku funkcjonowania systemu zbierania oraz przetwarzania elektrośmieci w Polsce jesteśmy liderem rynku pod względem masy zebranych elektroodpadów. Wieloletnie doświadczenie i znajomość branży, sprawdzona i profesjonalna kadra oraz sprawnie funkcjonujący ogólnopolski system zbierania ZSEE to najważniejsze czynniki stanowiące o skuteczności i jakości naszych działań.

W ciągu 17 lat zebraliśmy ponad 1,5 mln ton ZSEE, co stanowi blisko połowę sprzętu pozyskanego dotychczas na rynku. Współpracujemy z profesjonalnymi zakładami przetwarzania z całego kraju zapewniając naszym klientom optymalizację kosztów logistycznych, bezpieczeństwo biznesowe i najwyższy standard usług.

Jesteśmy jedyną polską organizacją odzysku działającą na zasadach not for profit. Oznacza to, że zgromadzone środki finansowe przeznaczamy na rozbudowę systemu zbierania, prowadzenie kampanii edukacyjnych oraz realizację przyjętych od naszych klientów obowiązków ustawowych.



Kompleksowy system
zbierania ZSEE



Bezpieczeństwo
i poufność danych



Ogólnopolskie działania
edukacyjne



Certyfikaty ISO:
9001:2009 i 14001:2005



Not for profit



Transparentność



Rzetelność i efektywność
zbierania



Międzynarodowe partnerstwo
- WEEE Forum i EucoLight



Centrum doradcze



Nagrody i wyróżnienia