



PIEKARNIKI


**POBIERZ
NUMER!**

Amica

ELEKTRYCZNE, GAZOWE

STANDARDOWE, KOMPAKTOWE, PAROWE, Z FUNKCJĄ PARY



Italia w każdym calu

freggia


■ Duże znaczenie ma dziś nowoczesne wzornictwo z nieszablonowymi detalami.



■ Warto zwrócić uwagę na serie urządzeń, m.in. z ekspresem czy kuchenką mikrofalową.



■ Nie można zapomnieć o jakości urządzeń, ich funkcjonalności i wyposażeniu.



Fot. Freggia

W numerze:

Czym kierować się przy zakupie?	4	Klasyfikacja piekarników	16
Determinanty	6	Pieczenie parowe	22
Alfabet marek	8	Sterowanie i interaktywność	26
Ważne parametry piekarników	10	Ciekawe rozwiązania	30
Etykiety energetyczne	12	Czyszczenie i konserwacja	32
Ważne bezpieczeństwo	14	Prawidłowy montaż i instalacja	34

Co dziś jemy?



„Pizza 13 min”, „ryba + deser”, „jagnięcina z pieczonymi ziemniakami”, „malinowy jogurt dietetyczny”, „szparagi w sosie własnym”, „kurczak na parze z ryżem”...

To tylko nieliczne przykłady programów automatycznych, dzięki którym możemy stworzyć coś naprawdę pysznego bez wielkiej wiedzy kulinarnej czy opasłej książki kucharskiej. Wystarczy, że kucharz amator dotknie palcem kolorowego wyświetlacza nowoczesnego piekarnika i w mig odkryje tajniki gastronomii z najwyższej półki. Także tej smakowej. Takie są dziś piekarniki – nie tylko ułatwiają nam obsługę, ale i wprowadzają nas w świat profesjonalnych efektów i doznań, do-

tyd zarezerwowanych jedynie dla wykwi-
nionych restauracji.
Prezentując w niniejszym numerze najcie-
kawsze rozwiązania w tym segmencie, po-
ruszamy także tematykę związaną z różną
obróbką żywności – od tej zdrowej, przygo-
towywanej z wykorzystaniem pary wodnej,
przez przygotowanie kilku potraw jednocze-
śnie w jednej komorze bez mieszania się za-
pachów, po szybkie pieczenie, które osiągniemy
nawet w kilkanaście minut! Zwracamy przy
tym uwagę na ciekawe systemy, które niedaw-
no pojawiły się na rynku i które zostały zaim-
plementowane w najnowszych piekarnikach
czołowych marek. Nota bene, systemy i roz-
wiązania w nich wykorzystywane nieustannie
się zmieniają, zwiększając ich możliwości. Dla
miłośników kulinariów jest to nie tylko bardzo
obietujące, ale i motywujące.

Co by nie powiedzieć, kulinaria to świat sma-
ków, zapachów, wyglądu potraw, ale i moż-
liwości nowoczesnej techniki. Tym, co zaskakuje
w omawianym obszarze szczególnie,
jest niezwykle dynamiczny rozwój trendu IoT,
a więc Internetu rzeczy. Obecnie przybiera on
już powszechną formę. Dziś każdy z nas mo-
że zaprogramować swój piekarnik za pomo-
cą smartfonu. Niemożliwe staje się faktem.

Magda Strzykańska ■

Piekarnik konwekcyjny do zabudowy



- Z własnym sterowaniem
- Ze sterowaniem do płyty
- Kompaktowy
- Poszerzony 90 cm
- Opuszczany, typu winda
- Wysuwany, typu wózek
- Wysuwany z blatu
- Indukcyjny
- Z funkcją parową
- Z funkcją mikrofal
- Gazowy bądź elektryczny

Piekarnik parowy do zabudowy



- Z własnym sterowaniem
- Kompaktowy
- Poszerzony 90 cm
- Wysuwany, typu wózek
- Z funkcją parową
- Z funkcją mikrofal
- Parowar
- Elektryczny
- Z pojemnikiem na wodę
wymowalnym lub
zintegrowanym

Marki rekomendowane

Marki rekomendowane

Amica

beko

BOSCH
Technologia bliżej nas

CANDY

concept

FRANKE

freggia

FULGOR
ITALIANO

GAGGENAU

gorenje

KERNAU
Mitglied der W. K. K.

Miele

MPM

SHARP

SIEMENS

teka

Amica

BOSCH
Technologia bliżej nas

Electrolux

GAGGENAU

gorenje

Miele

SAMSUNG

SIEMENS

Intrygująca jak INTEGRA
Inspirująca jak IN.

Amica



INTEGRA

DESIGN I TECHNOLOGIA



INSPIRUJĄCA
INNOWACYJNA
INTELLIGENTNA

AMICA INTEGRA imponuje dopracowanym
designem i użyteczną technologią.

Linia Amica INTEGRA powstała z pragnienia stworzenia
sprzętów domowych, które gwarantują doskonałe efekty
pieczenia, skuteczne czyszczenie oraz pełne bezpieczeń-
stwo użytkowania. Na szczególną uwagę zasługuje
piekarnik, wyposażony w **Szybki nagrzew** – piekarnik
temperaturę 150°C osiągnie w 4 minuty, **Równomierne
pieczenie** z precyzyjną dystrybucją ciepła wewnątrz
komory, **Szeroki zakres temperatur** – od 30 do 280°C.
Wszystkie urządzenia z linii INTEGRA stworzono tak,
by zapewnić najwyższy komfort w kuchni.

AMICA IN. zachwyca pięknym wyglądem oraz
inteligentnymi rozwiązaniami.

Amica IN. to ekskluzywna linia sprzętu do zabudowy,
stanowiąca połączenie nowoczesnego designu
z innowacyjnymi rozwiązaniami. Piekarnik z **funkcją
Self-cleaning**, czyli z systemem automatycznego
czyszczenia pyrolytycznego za pomocą wysokiej
temperatury, pozwoli bez wysiłku cieszyć się
jego nieskazitelną czystością. W linii Amica IN.
każdy znajdzie coś dla siebie: piekarnik, okap,
płytę, lodówkę, zmywarkę lub małe AGD. Wykorzysta-
nie nowoczesnej technologii sprawia, że codzienne
czynności zmieniają się w niezwykle doświadczenie.

PYTANIE 1.

Który z piekarników jest lepszy – gazowy czy elektryczny?

W dużej mierze zależy to od upodobań oraz dostępnych w kuchni źródeł energii. Zaletami modeli elektrycznych są bez wątpienia łatwość obsługi, stosunkowo prosta instalacja, stabilność pieczenia oraz bezpieczeństwo. Modele elektryczne dają także większe pole manewru dzięki elektronicznym programatorom i wielu opcjom opiekania (od statycznego, przez wymuszony obieg powietrza, po parowe). To także w tej grupie pojawiają się wszelkiego typu programy automatyczne, cyfrowe wyświetlacze i media oraz szereg funkcji dodatkowych, takich jak choćby termosonda, grill, zegar, minutnik, funkcję czyszczenia czy sterowanie oświetleniem. W modelach gazowych możliwości są nieco ograniczone, a wybór funkcji jest dokonywany przez manualne pokręta. Tym niemniej zwolennicy prawdziwego ognia z pewnością wybiorą takie modele z powodu dynamiki termicznej i grzania „żywym” płomieniem, a także ekonomii zużycia gazu – jest po prostu tańszy w eksploatacji.

PYTANIE 2.

Czy wybrać piekarnik standardowy, kompaktowy a może poszerzony?

Z praktyki wiemy, że wybór wymarzonego piekarnika powinien być dostosowany do naszych potrzeb i możliwości adaptacyjnych kuchni. Nie za instalujemy poszerzonego piekarnika (np. 90 cm szerokości), jeśli nie mamy na to miejsca. Podobnie nie warto kupować modelu kompaktowego, jeśli mamy przestronną kuchnię, piecemy dużo, a nawet kilka potraw jednocześnie. Modele standardowe to urządzenia o typowych rozmiarach, w których zarówno wysokość, jak i szerokość nie przekraczają 60 cm. Na sklepowych półkach jest więc ich najwięcej, mają pojemność od 35 do 70, a nawet 90 l netto, pozwalają więc na pieczenie kilku potraw jednocześnie nawet na 5 poziomach prowadnic. Modele kompaktowe przeznaczone są jednak dla mniej wymagających użytkowników, którzy z piekarnika korzystają rzadziej. Ich pojemność jest siłą rzeczy mniejsza, podobnie jak liczba poziomów. Piekarniki kompaktowe są jednak bardzo wdzięczne w aranżacji, ponieważ ich wysokość to 45 cm, co w praktyce sprawia, że można je zainstalować niemal wszędzie.

PYTANIE 3.

Piekarnik z termoobiegiem, grilem czy termosondą?

Wybierając piekarnik elektryczny, warto zwrócić uwagę, jakie zastosowano w nim rozwiązania poza klasycznymi grzałkami górnego i dolnego opiekacza. Najlepiej, jeśli urządzenie ma zarówno grill do opiekania z wierzchu potrawy (dodatkowa grzałka górna), termoobieg, który skraca czas pieczenia (wymuszony ruch powietrza), jak i termosondę (pieczeniometer), która świetnie sprawdzi się szczególnie przy pieczeniu dużych porcji mięsa i będzie kontrolować temperaturę wewnątrz potrawy. Ciekawym rozwiązaniem jest także obrotowy rożen, który w trakcie pracy obraca metalowy pręt, na który nabiliśmy

10 PYTAŃ

czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu?



Fot. Fulgor Milano

drob. Wspomniane funkcje wydatnie wpłyną na komfort obróbki termicznej.

PYTANIE 4.

Czy warto kupić piekarnik parowy?

Zdecydowanie tak. Takie rozwiązanie jest od lat wykorzystywane w gastronomii profesjonalnej i coraz częściej pojawia się także w naszych domach. Piekarniki parowe mają kilka zalet. Jedną z najważniejszych jest to, że pieczenie i gotowanie na parze zachowuje większość wartości odżywczych oraz witamin. Mięso i ryby są bardzo soczyste, z kolei owoce i warzywa nie tracą i zachowują aromat. Nie trzeba podlewać pieczeni, np. tłuszczem czy wodą, ponieważ para unosi się w krążącym w komorze powietrzu. Plusem tych urządzeń jest też możliwość połączenia tradycyjnego pieczenia z gotowaniem na parze. Warto pamiętać, że wyróżniamy dwie grupy piekarników – z wykorzystaniem parowania statycznego (specjalny pojemnik na wodę lub brytfanna, ew. podgrzewana miska) oraz rzadsze, ale i o wiele efektywniejsze modele z generatorem pary „produkującym” ją pod ciśnieniem. W obu przypadkach pod wpływem temperatury woda zostaje zmieniona w parę, która rozprowadzana jest po całej komorze. Różnicą jest jedynie w pierwszym wypadku obieg grawitacyjny (naturalny), w drugim wymuszony. Warto wiedzieć, że piekarniki parowe dają wiele ciekawych możliwości kulinarnych – od gotowania metodą sous-vide, przez pieczenie soczystych mięs, na pieczywie kończąc.

PYTANIE 5.

Czym różni się piekarnik parowy od urządzenia do gotowania na parze?

Różnica jest zasadnicza. Wspomniane wyżej piekarniki parowe to w praktyce tradycyjne piekarniki z klasycznymi funkcjami grzania, a więc termoobiegiem, grilem, opiekaczem (grzałki górna i dolna), dodatkowo wyposażone jedynie w zbiornik na wodę, który wtłacza parę do komory (lub woda paruje na dnie komory – w zależności od modelu). W piekarnikach temperatura może osiągać nawet 250 °C. W wypadku urządzeń do gotowania na parze temperatura waha się w przedziale 100–130 °C, a para wytwarzana jest strefowo przez generator pary. W rezultacie tak wysublimowane warunki sprawiają, że mamy do czynienia z najlepszym z możliwych procesem obrób-

ki termicznej. I choć urządzenia do gotowania na parze nie mają tak wielu funkcji grzewczych jak piekarniki, to są najzdrowszym i najbardziej zalecanym procesem obróbki cieplnej w ogóle. Ciekawostką jest fakt, że wewnątrz urządzeń do gotowania na parze jest całkowicie stalowe – ułatwia to zachowanie sterylności i znacznie wpływa na komfort czyszczenia.

PYTANIE 6.

Czy piekarnik z mikrofalą ma sens?

Ma, o ile chcemy korzystać z techniki mikrofalowej na co dzień. Taki piekarnik łączy tradycyjne grzanie z funkcjami kuchenki, przy czym należy pamiętać, że nie zawsze jest wskazana aktywacja mikrofal przy danej potrawie (czasem lepiej jest ją upiec w sposób tradycyjny). Mikrofały mogą być używane samodzielnie, np. do podgrzewania lub rozmrażania potraw, lub ze standardową funkcją pieczenia. Wtedy pieczenie jest zdecydowanie szybsze za sprawą dodatkowej obróbki termicznej. Producenci oferujący takie piekarniki twierdzą, że proces pieczenia może być skrócony o nawet 70 proc. w porównaniu z tradycyjnymi modelami. Ma to również wpływ na efektywność energetyczną piekarnika, ponieważ krótsze użytkowanie sprzętu wiąże się z redukowaniem poboru energii. Należy wiedzieć, że ceny piekarników z funkcjami mikrofal są wyższe niż standardowych urządzeń, ale w zamian oferują większe spektrum możliwości.

PYTANIE 7.

Co oznacza, że piekarnik jest podwójny?

Znaczy to tyle, że podążając za potrzebami coraz bardziej wymagających konsumentów producenci wprowadzają konstrukcje piekarników, które mają dwie komory pieczenia w jednej bryle. Dotyczy to zwykle kuchni tzw. profesjonalnych (poszerzonych gabarytowo) lub piekarników poszerzonych (90, 100 i więcej cm). Takie modele przeznaczone są dla klientów, którzy pieką dużo i często, a dodatkowo przyrządzają całe i do tego różne posiłki jednocześnie, np. dwa dania obiadowe i słodki deser. Oprócz podwójnych komór na uwagę zasługują rozwiązania (np. dzięki specjalnym separatorom), które w jednej komorze pozwalają na pieczenie kilku potraw jednocześnie, bez wymieszania się smaków i zapachów.

PYTANIE 8.

Co to są urządzenia duo lub trio?

Urządzenia nazywane potocznie duo lub trio (nazwa wzięła się od symboli produktów marki Candy, protoplastów tych konstrukcji) łączą w sobie oprócz piekarnika i płyty także zmywarkę. Połączenie takie staje się coraz popularniejsze w wielu kuchniach, zwłaszcza tych małych, w których liczy się każdy centymetr, lub kiedy gospodarstwo domowe jest małe (np. singla). Piekarnik w takich modelach ma standardową szerokość 60 cm i zmywarkę w tym samym rozmiarze. Urządzenia tego typu są przystępne cenowo i praktyczne w użyciu.

PYTANIE 9.

Po co stosuje się podwójne lub potrójne drzwi piekarnika?

Bezpieczeństwo użytkowania jest dla producentów bardzo ważnym aspektem. W grę bowiem wchodzi zdrowie kupujących oraz ich dzieci. Kiedyś poparzenia przez dotknięcie obudowy urządzenia lub jego niewłaściwe otwarcie podczas pracy były dość częstym wypadkiem. Dziś, dzięki wielu zabezpieczeniom, zostały ograniczone niemal do zera. W piekarnikach występują więc podwójne, potrójne, a nawet poczwórne przeszklenia w drzwiach, które powodują, że temperatura na froncie nie przekracza 30–50 °C. Ponadto stosuje się blokadę drzwi piekarnika, która podczas pracy urządzenia nie pozwala go otworzyć. Dodatkowo producenci stosują zewnętrzne chłodzenie obudowy i drzwi, czyli specjalne systemy obwodowe, które po aktywowaniu danej opcji lub programu automatycznie włączają wentylator, chłodzący front lub zasysający powietrze. W modelach gazowych stosuje się standardowe, wymagane przepisami unijnymi zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu.

PYTANIE 10.

Co jest lepsze – czyszczenie pirolityczne, katalityczne czy może parowe?

Na rynku dostępne są piekarniki z powłokami zapobiegającymi przywieraniu tłuszczów w komorze z możliwością czyszczenia parowego czy wspomniane wyżej funkcje czyszczenia pirolitycznego i katalitycznego. Funkcja aqua-clean z użyciem wody i płynów czyszczących polega na wlaniu wody i włączeniu grzania z określonymi parametrami podanymi przez producenta (w piekarnikach parowych funkcjonują zwykle specjalne programy i nie należy stosować roztworów czyszczących poza wodą). Pod wpływem temperatury woda paruje i rozpuszcza zaschnięty brud. Po tym należy komorę przetrzeć, a miejsca, które się nie doczyściły, domyc ręcznie. Piroliza z kolei czyści przy pomocy wysokiej temperatury. Po ustawieniu tej funkcji piekarnik nagrzewa się do wysokich temperatur (powyżej 500 °C) i „wypala” zabrudzenia. Po tej czynności należy wymieść suchy osad i gotowe. Kataliza z kolei działa na zasadzie wchłaniania tłuszczów w specjalne wkłady katalityczne i wypalaniu ich podczas nagrzewania się piekarnika do równie wysokiej temperatury.



BOSCH

Technologia bliżej nas

Innowacyjna technologia. Perfekcyjny efekt.

Nowa linia urządzeń do zabudowy Serie I 8

marki Bosch łączy precyzję wykonania z wyrafinowanym wzornictwem. Innowacyjne rozwiązania takie jak automatyczny system pieczenia PerfectChef, sensor PerfectBake i termosonda PerfectRoast gwarantują doskonałe rezultaty. A intuicyjny pierścień sterujący ułatwi realizację wszelkich kulinarnych wyzwań.

Serie I 8 to idealny wybór do Twojej wymarzonej kuchni. Szczegóły na: www.bosch-home.pl



DETERMINANTY ZDROWEGO GOTOWANIA



Zdrowe, smaczne i efektywne przyrządzanie potraw wymaga spełnienia kilku kluczowych warunków. Przede wszystkim efektywnie nie oznacza tanio czy szybko – często wyrafinowana obróbka termiczna wymaga czasu. Dotyczy to przede wszystkim piekarników.

Slogan „szybkie, zdrowe i tanie gotowanie” należy więc odłożyć do lamusa. Takie postawienie sprawy jest bowiem sprzeczne samo w sobie. Podczas przygotowywania posiłków warto przede wszystkim zadbać o wybór zdrowych produktów z wyższej półki oraz zdrową, energooszczędną i bezpieczną obróbkę termiczną. Tę zapewnią tylko i wyłącznie renomowani i uznani producenci.

1 Po pierwsze: zdrowe produkty

Zdrowie mamy jedno. Powinniśmy dbać więc o nie szczególnie i przestrzegać podstawowych reguł żywieniowych z tzw. piramidy zdrowego żywienia. Przede wszystkim należy spożywać świeże, zdrowe produkty – zwłaszcza w świeżej chemii i konserwantów. Główne źródło energii w naszym codziennym posiłku stanowić powinny produkty zbożowe, owoce i warzywa oraz mleko i produkty mleczne. Mięso powinniśmy spożywać z umiarem, a jeśli to możliwe, zastępować je rybami i roślinami strączkowymi. Zdrową zasadą jest unikanie tłuszczów, zwłaszcza zwierzęcych. Dlatego podczas gotowania czy smażenia starajmy się unikać go lub przynajmniej minimalizować ich ilość. Na zdrowie negatywnie wpływają także słodczy, które nazywane są (podobnie jak alkohol) źródłem „pustych kalorii”. Produkty te nie wnoszą do ludzkiego organizmu żadnych składników od-

żywczyc. Podczas przyrządzania potraw powinniśmy unikać soli. Należy wiedzieć, że już podczas produkcji produktów (zwłaszcza mięsa, ryb, wędlin, serów) jest ona dodawana do żywności. Smaczniej i zdrowiej jest więc sól zastąpić ziołami. W wypadku gotowania na parze można bez problemu z niej zrezygnować.

2 Po drugie: odpowiedni rodzaj obróbki

Od dawna trwa spór, który typ obróbki termicznej jest zdrowszy i ma więcej zalet. Ten z wykorzystaniem gazu i ognia czy ten związany z energią elektryczną i zasadą indukcji czy nagrzewu spiralnego. Ma to, oczywiście, wpływ na smak i zapach przyrządzanych potraw, jednak o wiele istotniejsza jest tzw. piramida zdrowego przyrządzania potraw. Bezsprzecznie najzdrowsze, najsmaczniejsze i najbardziej efektywne (także wizualnie) jest gotowanie na parze. Kolejnym zdrowym procesem jest gotowanie klasyczne, następnie duszenie, pieczenie, gotowanie mikrofalowe, a na końcu (niestety, zwykle przez nas najbardziej ulubione) grillowanie i smażenie. Warto zwrócić uwagę na fakt, że już sam typ obróbki termicznej potraw bardzo często determinuje rodzaj urządzenia, jakie wybierzemy. Pamiętajmy, że nasz wybór musi przebiegać między zdrowym rozsądkiem a przyzwyczajeniami. Na szczęście coraz większa liczba urządzeń AGD umożliwia stosowanie całego spektrum obróbki termicznej – od

gotowania na parze po grillowanie. Pamiętajmy, że świetnie sprawdzą się wtedy piekarniki parowe, parowary czy tradycyjne piekarniki z funkcją pary.

3 Po trzecie: programy, czas, temperatura

Czas i temperatura grzania oraz stosowane techniki i typy oddziaływania na potrawę za pomocą ciepła, wilgotności oraz strumienia powietrza to kolejne niezbędne elementy. Poza parą, opiekaniem czy wymuszonym obiegiem powietrza (z jakim mamy do czynienia zwykle w piekarnikach), producenci stosują wiele opcji i kombinacji grzania, które spotkamy na płytach. Są one często dedykowane danym naczyniom czy trybom gotowania. Warto się z nimi wszystkimi dokładnie zapoznać. Rzecz to istotna, bowiem w praktyce im szerszy wachlarz możliwości urządzenia, tym bardziej zaspokoi ono nasze kulinarne oczekiwania. Oczywiście, jest to sprawa dość subiektywna, bowiem dla jednych najważniejsze będzie grillowanie, a dla innych wolne gotowanie – dodajmy w tym miejscu, że wolnowary to przykład jednej z najzdrowszych form gotowania! Pamiętajmy, że zakres możliwości kulinarnych, a więc typów grzania (parowe, konwencjonalne, szybkie, wolne) oraz stosowanie pary, płynna regulacja temperatury, nadmuchu czy wilgotności najlepiej ukazują możliwości urządzeń do gotowania w ogóle. Warto też pamiętać o tym, że bardzo często wyrafinowana ob-

róbka czerwonego mięsa (np. 100 °C) czy suszenie grzybów wymagają znacznie dłuższego czasu i najlepiej robić to w piekarniku.

4 Po czwarte: komfort, ekonomia, bezpieczeństwo

Ostatnimi determinantami wpływającymi na dobry wybór kuchni czy zestawu do gotowania są komfort obsługi, aspekty ekonomiczne użytkowania oraz bezpieczeństwo. To ostatnie dotyczy zarówno sprzętu, jak i samego użytkownika. Ma przy tym niezwykle szeroki wymiar – od zabezpieczeń określonych prawnie po autorskie konstrukcje i innowacje (więcej na ten temat w dalszej części poradnika). Codzienne gotowanie i przygotowywanie potraw wymaga rozwiązań przyjaznych i praktycznych, ale także ekonomicznych. Komfort obsługi i proekologiczne rozwiązania w dużej mierze wynikają z doświadczenia, tradycji i specjalizacji producenta. O zdrowe gotowanie czy pieczenie zadba tylko i wyłącznie markowy sprzęt – dobrze zaprojektowany, wyspecyfikowany i solidnie wykonany. Nie ma tu miejsca na przypadkową ofertę i przypadkowy sprzęt. Nie miejmy złudzeń, kulinarnych majstersztyków w piekarnikach za 500 zł raczej dokonać się nie da. Tym bardziej więc zalecamy zapoznanie się z naszymi modelami i preferowanie produktów z wyższej półki – mają one więcej rozwiązań a i jakość komponentów jest lepsza.

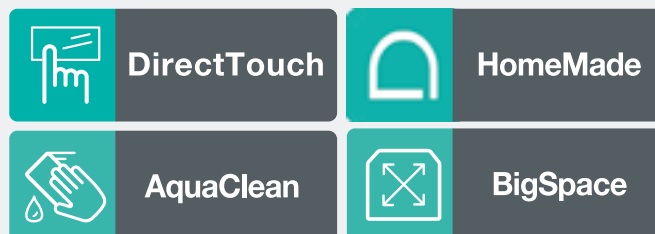
gorenje
Life Simplified



SONDA
GRATIS

MISTRZOWSKA
KUCHNIA

PIEKARNIKI DO ZABUDOWY
GORENJE HomeMade



W każdym z piekarników Gorenje przebiega tysiące w pełni skoordynowanych procesów fizycznych, by na końcu zapewnić jeden cel – pyszne jedzenie.

Nasze piekarniki to osobiści asystenci gotowania: **innowacyjny kształt komory** zapewnia równomierne rozprowadzanie gorącego powietrza. Oferują szeroki wybór przyjaznych dla użytkownika konfiguracji, zapewniających **idealne warunki pieczenia** oraz **powtarzalność rezultatów**, co pomoże Ci cieszyć się idealnymi wypiekami za każdym razem.

KUP PIEKARNIK
I ODBIERZ
TERMO SONDĘ



Sprawdź szczegóły promocji na www.gorenje.pl

Amica

Amica to jedna z najbardziej znanych i cenionych marek sprzętu AGD w Polsce. Firma jest przy tym czołowym dostawcą sprzętu grzejnego w Europie, wprowadzając do tego segmentu rynku wiele innowacji oraz praktycznych funkcji i rozwiązań. Oferta piekarników marki Amica jest jedną z najszerszych i zarazem najbardziej funkcjonalnych na rynku. Warto podkreślić, że spółka jest przy tym znanym i szanowanym mecenasem sportu i kultury. Amica przeznacza także znaczne kwoty na badania i rozwój, stale unowocześniając swoją infrastrukturę. Ostatnią ważną dla firmy inwestycją była budowa nowoczesnego magazynu wysokiego składowania.



CANDY

Dynamiczny rozwój firmy sprawił, że marka w krótkim czasie stała się producentem o światowej skali i renomie. Candy słynie z wielu nietuzinkowych rozwiązań. Jako pierwszy producent AGD na świecie wprowadziła na rynek całkowicie spójną linię urządzeń domowych sterowanych za pomocą smartfona – Simply|Fi. Aktualnie ma w ofercie innowacyjny piekarnik Watch & Touch.

freggia

W ofercie szybko rozwijającej się na polskim rynku marki znaleźć możemy niezwykle ciekawą i przemyślaną ofertę. Cechą szczególną produktów Freggia jest udany i trafiający w gusta design oraz bardzo pieczołowicie dobrane funkcje i rozwiązania. Oferta godna polecenia, a wśród wielu ciekawych produktów warto zwrócić uwagę choćby na linie Classico czy Moderno.

GAGGENAU

Marka występuje tylko i wyłącznie w segmencie premium i reprezentuje najwyższą z możliwych jakości. Produkty marki wykonywane są w znacznie mierze ręcznie, a historia samej marki sięga... 1683 roku! Nazwa pochodzi od miejscowości, w której firma została założona. Marka Gaggenau należy do koncernu BSH.

FULGOR

Włoska, rodzinna marka o bogatych tradycjach. Firma od pokoleń inwestuje w produkty i rozwiązania funkcjonalno-techniczne najlepszej jakości. Cechami charakterystycznymi produktów marki Fulgor Milano jest wyjątkowe wzornictwo i funkcjonalność. Atutem są także ponadstandardowe wyposażenie i dbałość o najmniejsze nawet detale. Dystrybucja: Dom Bianco.

MPM

Polska, rodzinna marka z Milanówka. Jej dynamiczny rozwój umożliwił poszerzenie asortymentu o sprzęt duży, w tym do zabudowy. Obecnie MPM ma blisko 500 produktów dystrybuowanych zarówno w kraju, jak i za granicą.

KERNAU

— Witaj w domu —

Polska, dynamicznie rozwijająca się w wielu segmentach produktowych marka. W jej ofercie znaleźć można zarówno sprzęt AGD wolnostojący, jak i do zabudowy, urządzenia drobne, zlewozmywaki i baterie a nawet telewizory.

FRANKE

Jakość i precyzja to dwa słowa opisujące się obecnie na świecie marek AGD-RTV. Marka pochodzi z Korei Południowej i lokuje swe produkty zarówno w segmencie średnim, średnio-wyższym, jak i wysokim. Oferta Samsunga jest przemyślaną, nowoczesną i innowacyjną – m.in. technologia Wi-Fi czy konstrukcja Dual Cook w piekarnikach.

Miele

Firma słynąca z najtrwalszego i najlepszego jakościowo sprzętu AGD na świecie. Urządzenia Miele wyznaczają standardy techniczne i funkcjonalne. Są one stale poddawane złożonym, rygorystycznym testom, m.in. trwającej dziesięć tysięcy godzin próbie wytrzymałości, która odpowiada dwudziestu latom użytkowania.

concept

Czeska marka jest od wielu lat w Polsce czołowym dostawcą urządzeń gospodarstwa domowego. W ofercie znajduje się zarówno sprzęt drobny jak i do zabudowy – w tym piekarniki, płyty grzejne czy okapy.

SAMSUNG

Jakość i precyzja to dwa słowa opisujące się obecnie na świecie marek AGD-RTV. Marka pochodzi z Korei Południowej i lokuje swe produkty zarówno w segmencie średnim, średnio-wyższym, jak i wysokim. Oferta Samsunga jest przemyślaną, nowoczesną i innowacyjną – m.in. technologia Wi-Fi czy konstrukcja Dual Cook w piekarnikach.

Teka

Oferta marki Teka łączy w sobie pragmatyzm, wszechstronność oraz jakość. Jako jedna z nielicznych na naszym rynku posiada kompleksową ofertę do kuchni. Wszystkie produkty Teki charakteryzuje solidność, precyzja wykonania i własne, rozpoznawalne wzornictwo. W Polsce Teka swoją działalność rozpoczęła w 1994 r., a jej siedziba znajduje się w podwarszawskim Pruszkowie.

SHARP

Prawa do marki AGD Sharp ma obecnie turecki koncern Vestel. Połączenie bogatych doświadczeń japońskiej marki z niezwykle wszechstronnym doświadczeniem czołowego w Europie producenta AGD z Turcji sprawia, że propozycja Sharp staje się jedną z najszerszych i najbardziej wszechstronnych. Oferta sprzętu do zabudowy jest przy tym dynamicznie rozszerzana.

BOSCH

Technologia bliżej nas

gorenje

Sprzęt do zabudowy słoweńskiego producenta to połączenie znakomitego designu oraz jakości i funkcjonalności. Firma współpracuje z najlepszymi i najbardziej utytułowanymi projektantami na świecie. Owoce tych działań jest wiele inspirujących i niepowtarzalnych linii wzorniczych jak choćby ceniona linia Superior z wieloma innowacyjnymi rozwiązaniami.

SIEMENS

Siemens to marka z segmentu premium oraz wyższego. Od lat słynie z wysokiej jakości produktów, które są przy tym świetnie zaprojektowane i wykonane. Cechą wyjątkową Siemensu jest bogata funkcjonalność, ekonomiczność oraz komfort obsługi. W ofercie marki znajdziemy wszystkie niemal grupy produktów AGD. Dystrybucja: BSH.

beko

Marka wchodzi w skład koncernu Koç Holding A.S., który jest światowym gigantem w sektorze przemysłowym i usługowym. Sprzęt AGD jest oferowany przez należącą do niej spółkę Arçelik A.S. Szeroka i funkcjonalna oferta.

Inne wybrane marki z segmentu piekarników: AEG, Cata, De Dietrich, Electrolux, Hoover, Hotpoint, Indesit, Mora, Nodor, Küppersbusch, Solgaz, Smeg, Sub-Zero, Whirlpool, Zanussi, Zelmer.



Nowy wymiar pieczenia z CANDY



PIEKARNIK WATCH & TOUCH TO:



pojemność 78 l



podgląd bez otwierania drzwi



sterowanie na odległość



system kontroli na drzwiach

SZCZEGÓŁY NA WWW.CANDY.PL

CANDY



Fot. Teka

PARAMETRY PIEKARNIKÓW

Parametry techniczno-użytkowe określają specyfikę urządzeń i to dzięki nim w szczegółowy sposób porównujemy możliwości urządzeń i wybieramy najlepszy dla nas wariant.

Obejmują przy tym zarówno kluczowe aspekty związane z przyłączem gazowym czy elektrycznym, jak i wiele atrybutów funkcjonalnych, jak choćby pojemność urządzenia czy liczba komór w piekarniku. Z tymi najważniejszymi warto więc szczególnie się zapoznać.

Piekarniki klasyczne i z funkcją pary

Wybierając piekarnik tradycyjny, z opcją pary (nie mylić z urządzeniami do gotowania na parze) czy ten kompaktowy, powinniśmy zwrócić uwagę na takie parametry jak rodzaj zasilania, wymiary zabudowy, pojemność użytkowa, moc całkowita czy klasa efektywności energetycznej.

Rodzaj zasilania – dzisiaj większość piekarników jest zasilana energią elektryczną, choć należy zaznaczyć, że na rynku funkcjonują także modele gazowe (i nie mówimy tutaj o archaicznych piekarnikach z lat 80. XX w.). Pierwszy typ zasilania charakteryzuje się przede

wszystkim prostotą w instalacji i podłączeniu do źródła zasilania. Modele elektryczne są bardziej zaawansowane technicznie, stabilnie termicznie, komfortowe i mają więcej funkcji. Modele zasilane gazem są ekonomiczne, ale charakteryzują się mniejszą sprawnością, a co za tym idzie, nierównomiernym opiekaniem. Piekarniki gazowe bezwzględnie powinny mieć zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu oraz automatyczną zapalarkę.

Wymiary – to niezmiennie istotny parametr. Bardzo często bowiem dochodzi w tym obszarze do pomyłek związanych z określeniem wymiarów urządzeń. Pamiętajmy, że mamy do

czynienia z wymiarami części widocznej oraz otworem do zabudowy. Na rynku mamy trzy podstawowe rozmiary urządzeń: tradycyjne o wysokości i szerokości równej 60 cm, kompaktowe o wysokości zmniejszonej do 45 cm (szerokość pozostaje bez zmian, mimo że na rynku są także modele o mniejszej głębokości), a także poszerzone, których szerokość wynosi nawet 90 cm. Pozostałe wymiary mogą również ulec zmniejszeniu, ponieważ piekarniki poszerzone występują w wersji standardowej (wysokość równa 60 cm), a także kompaktowej (szerokość 90 cm, a wysokość średnio 45–50 cm).

Pojemność użytkowa – nieodłącznym parametrem związanym z wymiarami urządzenia jest pojemność użytkowa. Dzisiejsi klienci stawiają mimo wszystko na wielkość komory grzania, dlatego warto przyjrzeć się jej bliżej. W modelach standardowych (60 cm) pojemność waha się od 35 do 75 l, choć bez problemu znajdziemy także modele o pojemności nawet 90 l! Takie urządzenia, mimo że mają standardowe wymiary wysokości, szerokości i głębokości, nazywane są modelami XXL. Konstrukcje kompaktowe z kolei (jak sama nazwa wskazuje) mają mniejszą komorę grzania. Jej pojemność oscyluje między 25 a 40 l. Modele poszerzone osiągają zaś od 70 do nawet 100 l pojemności.

PAMIĘTAJ!

Przy wyborze piekarnika ważne są:

- rodzaj zasilania,
- wymiary,
- pojemność,
- moc całkowita,
- klasa efektywności energetycznej.

Moc całkowita – parametr ten określa maksymalną moc przyłączeniową, jaką urządzenie może pobrać przy aktywowaniu wszystkich funkcji i opcji. Jest niezmiernie ważny, bowiem od niego zależy, czy musimy wykorzystywać więcej niż jedną fazę lub zwiększać moc przyłączeniową. Modele o małej mocy przyłączeniowej mają moc od 1,5 do 2 kW, o średniej mocy – od 2 do 3,5 kW, zaś dużej – powyżej 3,5 kW. Jeśli piekarnik i płyta pracują na jednym obiegu elektrycznym z zabezpieczeniem np. 16 A i mocą przyłączeniową licznika 7 kW, nie możliwe będzie podłączenie na jednym obiegu (1 fazie) urządzeń mających łącznie np. 12 kW.

Klasa efektywności energetycznej – to jeden z ważniejszych parametrów piekarnika. Warto dodać, że poza tym parametrem etykieta efektywności energetycznej zawiera także inne ważne dane.



Fot. Caggienau

SHARP

Home Appliances

Beza Pavlova nie jest już problemem ;-)

/This is Why, wiemy, że uwielbiasz piec ciasta z dziećmi. Teraz nie musisz już szukać najprostszych przepisów. Dzięki innowacyjnym funkcjom piekarników Sharp możesz przygotowywać wyszukane potrawy we własnej kuchni.

www.sharphomeappliances.com

For Life



Fot. Franke

EKONOMIA ENERGETYCZNA

Etykieta efektywności energetycznej to cenna wskazówka związana z podstawowymi parametrami oraz cechami urządzeń AGD. Szczególny wymiar kładzie się tu na aspekty ekologiczne, ale także ekonomiczne.

Dla konsumenta są to więc dość istotne kwestie. Trzeba jednak pamiętać, że obecnie klasy efektywności energetycznej znaleźć można tylko w segmencie piekarników do zabudowy (bez parowych) oraz kuchni wolnostojących. Urządzenia takie jak płyty czy kuchenki mikrofalowe nie są jeszcze etykietowane.

ści energetyczne znaleźć można tylko w segmencie piekarników do zabudowy (bez parowych) oraz kuchni wolnostojących. Urządzenia takie jak płyty czy kuchenki mikrofalowe nie są jeszcze etykietowane.

Efektywność piekarników i kuchni wolnostojących

Od 1 stycznia 2015 r. zaczęły obowiązywać nowe przepisy, a dokładniej ustawa (nr 65/2014) o etykietowaniu piekarników i kuchni wolnostojących. Ustawodawca przewiduje, że w ciągu kilku następnych lat zaważymy wyraźne zminimalizowanie zużycia ener-

gii elektrycznej, a także zapotrzebowania na zużycie energii w ujęciu globalnym. Dlatego najnowsza etykieta przewiduje zmodyfikowaną skalę klas efektywności energetycznej: od A+++ do D (urządzenie pracujące w klasie A+++ jest najbardziej energooszczędnym modelem, a w klasie D – najmniej). Nowe etykiety energetyczne piekarników oraz kuchni elektrycznych zawierają takie informacje jak:

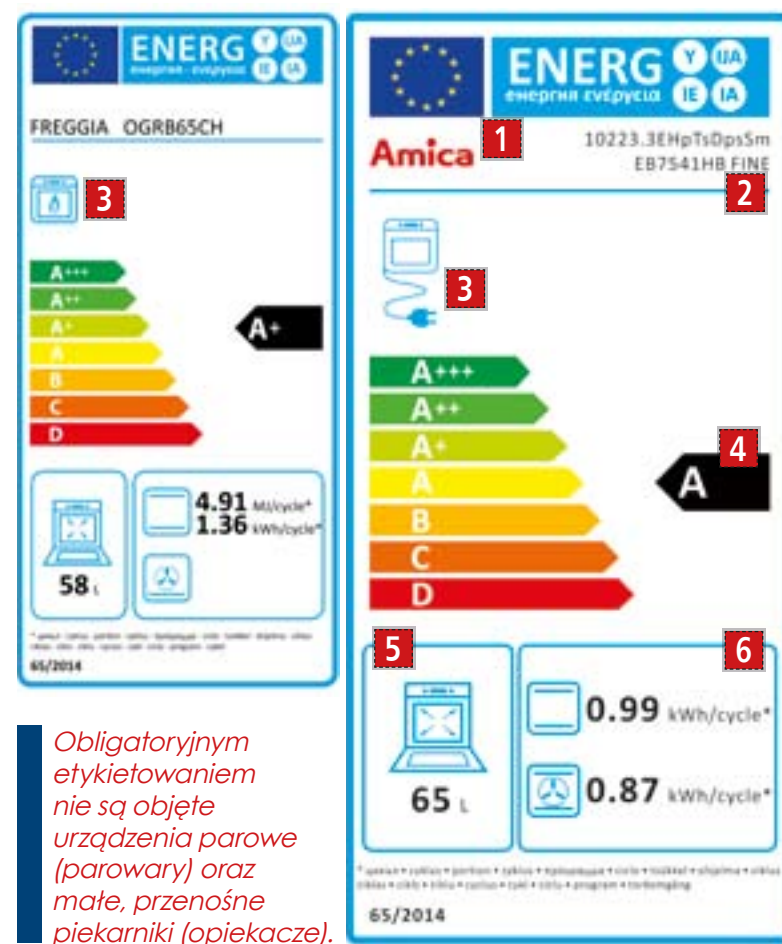
- 1 nazwa dostawcy lub znak towarowy;
- 2 identyfikator modelu dostawcy, czyli alfanumeryczny kod, który odróżnia określony model domowego piekarnika od innych;
- 3 źródło energii domowego piekarnika;
- 4 klasa efektywności energetycznej;
- 5 objętość użytkowa komory w litrach w zaokrągleniu do najbliższej liczby całkowitej;
- 6 zużycie energii elektrycznej dla cyklu, wyrażone w kWh/cykl w zaokrągleniu do dwóch miejsc po przecinku (EC – Electric Cavity).

Po zapoznaniu się z treścią kilku etykiet możemy porównać, ile dane urządzenia zużywa energii, jaką ma pojemność czy jakie jest źródło jego zasilania. Informacje te zawarte są na specjalnych ikonkach umieszczonych na etykietach.

Ekologiczne gotowanie

Funkcje „eko” spotykane są już dziś w niemal wszystkich urządzeniach AGD. Bez problemu znajdziemy je także w segmencie grzewczym.

Minimalizowanie poboru energii elektrycznej w piekarnikach i urządzeniach parowych – piekarniki, jak przystało na jedno z najbardziej innowacyjnych i zaawansowanych sprzętów gospodarstwa domowego, wyposażone są w bogate spektrum „ekofunkcji”, począwszy od wykorzystania ciepła skumulowanego w komorze, po wydłużenie się czasu pieczenia kosztem zmniejszenia ilości wykorzystanego prądu. Mowa m.in. o ProBaby System z m.in. I-Cool Front marki Amica, Isofront Plus marki AEG, DynamiCooling marki Gorenje, wentylator chłodzący marek AEG i Electrolux, potrójne przeszklenie marki Concept i Franke, dmuchawa chłodząca i chłodny front 40 ° marki Bosch i Siemens. Dodatkowo, w większości modeli znaleźć można praktyczną funkcję Child Lock.



Obowiązkowym etykietowaniem nie są objęte urządzenia parowe (parowary) oraz małe, przenośne piekarniki (opiekacze).

... a który piekarnik wybierze Twój klient?



Dual Cook

Dzięki separatorowi Dual Cook możesz podzielić piekarnik na dwie komory i piec jednocześnie dwa różne dania – każde w innym trybie i temperaturze.



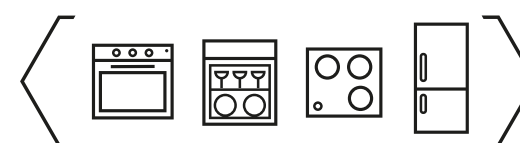
Gourmet Vapour™

Idealnie zapieczone i chrupiące danie z zewnątrz oraz miękkie i soczyste w środku to załuga technologii pieczenia Gourmet Vapour™ z przegrzaną parą.



Steam Twin™

Z technologią Steam Twin™ dania gotowane na parze zachowują soczystość i cenne składniki odżywcze, stając się zdrową alternatywą dla standardowego pieczenia.



Urządzenia do zabudowy



Fot. Siemens

WAŻNE BEZPIECZEŃSTWO

Bezpieczeństwo to kluczowy aspekt w przypadku sprzętu grzejącego. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną i gazową i użytkowane są w naszych domach. Tam, bardzo często bywają „testowane” przez nasze pociechy.

Z tych względów aspekty związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy dodatkowo spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest niwelowanie możliwości porażenia prądem, wybuchu gazu czy chociażby ryzyka

Wyjątkowo ważnym systemem zabezpieczającym przed nadmierną temperaturą na froncie jest system chłodzenia obudowy oraz przeszklone drzwi piekarnika złożone z kilku szczy.

Fot. Gorenje

oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty.

Zabezpieczenia w piekarnikach, urządzeniach parowych oraz kuchniach wolnostojących

Piekarniki i inne urządzenia grzewcze były nigdy częstym źródłem poparzeń. Dziś wykorzystywane rozwiązania zapewniają przy odpowiedniej rozładze i przestrzeganiu podstawowych zasad, pełne bezpieczeństwo. Wprowadzono przy tym wiele udogodnień wpływających na komfort obsługi.

sowania dodatkowych szyb ochronnych spotyka się także zaawansowane systemy chłodzenia obudowy. Zazwyczaj wyposaża się je w specjalny kanał odprowadzający i wentylatory chłodzące lub systemy grawitacyjne zasysające zimniejsze powietrze z otoczenia.

■ **Blokada panelu sterowania** – obecnie niemal wszystkie urządzenia mają to zabezpieczenie. Pozwala ono blokować panel sterowania, który jest dezaktywowany całkowicie albo wyłączeniu ulegają określone przyciski lub opcje sterowania urządzeniem.

■ **Blokada drzwi urządzenia** – zwy-



Fot. Kenau

■ **Przeszkłone drzwi frontowe** – to standardowe już dziś zabezpieczenie stosowane w piekarnikach oraz urządzeniach parowych. Dzięki niemu drzwi nie nagrzewają się powyżej określonej temperatury (np. 65 °C). Producenci stosują przeszklone podwójne, potrójne, a nawet poczwórne. Oprócz dodatkowych szyb ochronnych stosuje się szybby refleksyjne, odbijające ciepło do środka. Za stosowanie takiego elementu wpływa także na efektywność pieczenia, ponieważ szyba staje się dobrym izolatorem ciepła.

■ **Systemy chłodzenia obudowy** – oprócz sto-

kle mechaniczne, ale bardzo praktyczne rozwiązanie. Specjalną zapadkę stosuje się w górnej części drzwi, tak aby uniemożliwić otwarcie ich i dostęp do komory grzania. W modelach zaawansowanych elektronicznie stosowane są blokady automatyczne.

■ **Prowadnice z funkcją stop** – praktycznym rozwiązaniem jest także zastosowanie blokady, która uniemożliwia wysunięcie się blachy z prowadnic.

■ **Zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu** – stosuje się je w piekarnikach i płytach gazowych. Ma chronić użytkownika przed niespodziewanym ulatnianiem się gazu. W razie załania palnika dopływ gazu zostaje automatycznie odcięty.



FULGOR

MILANO

To Ci się upiecze!

Przygotowanie udanego wypieku może stanowić nie lada wyzwanie. Dlatego warto pomyśleć o piekarniku, który zapewni doskonałe efekty pieczenia nie wymagając wyjątkowych umiejętności. Podpowiadamy kilka rozwiązań, na które warto zwrócić uwagę.



TWÓJ NIEZAWODNY ASYSTENT

Często mamy wątpliwości dotyczące wyboru najbardziej odpowiedniej funkcji pieczenia. A jeśli piekarnik mógłby zrobić to za nas? Funkcja asystenta w piekarnikach Fulgor Milano z linii CreActive automatycznie uruchamia właściwy program po wybraniu przepisu, na który akurat mamy ochotę. Zaprogramowane przepisy można również dostosowywać do własnych potrzeb zmieniając czas, wagę i temperaturę.

JEDNA Z TAJEMNIC PRAWDZIWIEJ WŁOSKIEJ PIZZY

Bardzo ważnym elementem udanego wypieku jest odpowiednia temperatura. Fulgor Milano, włoska, rodzinna firma z tradycjami, pieczenie pizzy ma „w jednym palcu”. Aby zapewnić idealne warunki do przygotowania tego doskonałego dania rodem z Neapolu, piekarniki z funkcją pieczenia pizzy osiągną temperaturę profesjonalnego pieca, tj. 350°C! A pieczenie pizzy trwa ok 3 minut – tak, jak w prawdziwej, włoskiej pizzerii.

PIEKARNIKI NA MIARĘ DUŻYCH POTRZEB

Artykuł sponsorowany

Czy zdarzyło Ci się, że chciałaś upiec łososia w całości, indyka na duże przyjęcie albo gicz ciepłą, ale Twoje plany zniweczył zbyt mały piekarnik? W piekarniku wielofunkcyjnym XXL z linii CreActive o szerokości 90

cm i pojemności aż 100 litrów upieczesz co tylko będziesz chciał. Wielkość piekarnika już nigdy nie będzie ograniczała Twoich pomysłów kulinarnych!

CIASNA KUCHNIA?

Nawet przy ograniczonej ilości miejsca w kuchni możesz mieć elegancki i funkcjonalny piekarnik, który zapewni profesjonalne efekty pieczenia. Doskonałym rozwiązaniem jest kompaktowy piekarnik wielofunkcyjny linii Compact 45. Dodatkowo, w ramach tej linii, możesz zestawzić z nim inne kompaktowe urządzenia o wyjątkowej, jednolitej stylistyce.

WYBIER SWÓJ KOLOR

Bogata paleta kolorów – białe, czarne i szare szkło oraz stal nierdzewna – umożliwi Ci dobranie najbardziej odpowiedniego koloru piekarnika do Twojej kuchni. Możesz dopasować kolor do mebli lub po prostu pozwolić sobie na odrobinę ekstrawagancji.

SZCZEGÓŁY MAJĄ ZNACZENIE!

Doskonałość piekarnika tworzą wysokiej jakości detale. Dlatego Fulgor Milano wyposażył swoje urządzenia w rozwiązania, które zapewniają wygodę i bezpieczeństwo użytkowania.

• **Mechanizm automatycznego domyknięcia drzwi** umożliwia delikatne zamknięcie piekarnika nawet bez używania rąk, które są zajęte innymi czynnościami – wystarczy po prostu pchnąć.

• **Drzwi piekarnika** wyposażone w 4 szybby termorefleksyjne, które zapewniają temperaturę zewnętrznej powierzchni poniżej 50°C nawet podczas cyklu automatycznego czyszczenia (460°C) i posiadają blokadę bezpieczeństwa.

• **W pełni wysuwane prowadnice teleskopowe** ułatwiają dostęp do pieczonych potraw.

• **Sonda temperatury** zapewnia precyzję w procesie pieczenia. Dostępna we wszystkich modelach piekarników ze sterowaniem dotykowym.



• **Wyjątkowy skład emalii niezawierającej niklu**, którą pokryta jest komora i taca piekarnika zmniejsza ryzyko szkodliwego wpływu substancji mających kontakt z żywnością.

• **Funkcja automatycznego czyszczenia (piroliza)**, dostępna z poziomu wyświetlacza, polega na nagraniu komory piekarnika do bardzo wysokiej temperatury, w której spaleni ulegają pozostałości tłuszczu i potraw. Po zakończeniu procesu wystarczy wytrzeć pył delikatną szmatką bez użycia detergentów i piekarnik jest już czysty.





Fot. Amica

JAKĄ KONSTRUKCJĘ PIEKARNIKA WYBRAĆ?

Z dostępnymi na rynku rodzajami urządzeń należy się bardzo dokładnie zapoznać, bowiem konstrukcja danego piekarnika oraz sposób jego zasilania to elementy kluczowe przy wyborze i montażu.

W wyjaśnić w tym miejscu należy pewną nieścisłość w odniesieniu do słowa „kuchnia”. Otóż poza modelami kuchni wolnostojących, czasem produ-

cenci oferują piekarnik i płytę grzewczą, które są sprzedawane w komplecie (jedna cena, jeden symbol). Zestaw taki nazywają także kuchnią, tyle że do zabudowy. Bardzo często wynika to z faktu, że piekarnik ma sterowanie do dołączonej w zestawie

płyty. Siłą rzeczy urządzenia te stanowią więc nierozłączny komplet. Z drugiej zaś strony pod pojęciem owej kuchni do zabudowy mogą występować także samodzielne piekarniki i niezależne płyty zestawiane w komplet (oddzielne symbole, odrębna cena). Bardzo często w skład kuchni do zabudowy wchodzi także inne produkty, np. okap, mikrofalowa czy zlew. I choć kuchnia ta jest z nazwy „do zabudowy”, to występować w niej mogą także urządzenia wolnostojące (np. kuchenska mikrofalowa). O wszystkich tych aspektach pamiętajmy. Weźmy także pod uwagę fakt, że zaprezentowane poniżej definicje mogą w praktyce, w zależności od producenta, nieco się różnić m.in. za sprawą subtelnych różnic konstrukcyjnych czy samej nazwy.

Piekarniki dostępne na rynku

Urządzenia dostępne na naszym rynku są zróżnicowane pod wieloma względami. Różnią się m.in. rodzajem zasilania, wielkością, funkcjonalnością oraz sposobem montażu. Oto niektóre z czynników, które skłaniają użytkownika do wybrania konkretnego modelu urządzenia. Podstawowa kwestia to podział ze względu na rodzaj zasilania. Wyróżniamy zatem piekarniki gazowe oraz elektryczne.

■ Gazowe – jak sama nazwa wskazuje, zasilane są gazem z instalacji gazowej zamontowanej w budynku lub z butli z propanem-butanem. Urządzeń tego typu jest jednak zdecydowanie mniej, ponieważ mają mniej funkcji, a także dlatego, że ich montaż jest bardziej skomplikowany niż elektrycznych.

■ Elektryczne – w odróżnieniu od gazowych, zasilane są energią elektryczną i to dzięki grzałkom przekazują ciepło komorze. Mają wiele funkcji oraz programów, które są uru-

chomiane za pomocą sterowania elektronicznego.

Czym się charakteryzują?

■ Piekarniki gazowe wykorzystują wewnątrz komory wieniec gazowy z płomieniem, który zapalany jest najczęściej przez zapalarkę zintegrowaną z panelem sterowania. Umieszczony jest zazwyczaj na dnie, w głębi piekarnika. Spalany gaz w zależności od wielkości płomienia nagrzewa komorę. Piekarnik gazowy wówczas osiąga temperaturę nawet do 300 °C. Modele z gazowym podłączeniem nie mają tak wyspecjalizowanych funkcji jak piekarniki elektryczne, jednak efektywność ich pracy jest podobna. Z panelu obsługi wybrać można takie opcje jak grzanie dolne, grill oraz rożen. Mają także obowiązkowe zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu.

■ Piekarniki elektryczne z kolei wykorzystują elementy szybkoogrzewne z drutu oporowego lub cewki indukcyjnej (rzadkość na polskim rynku). Zamontowane są najczęściej na górze i dole, a także z tyłu piekarnika (tzw. grzałka pierścieniowa; termostobieg), by optymalnie rozprowadzać ciepło we wnętrzu komory. Po aktywowaniu danej funkcji grzewczej, grzałki nagrzewają się do odpowiedniej temperatury i przekazują ciepło komorze. W piekarnikach elektrycznych można wybierać spośród wielu programów, które usprawniają proces przyrządzania potraw, np. wypiek ciasta, pieczenie ryby czy rozmrażanie.



Fot. Gorenje

Rozmiar – szczególnie ważna kwestia

Kolejna sprawa to podstawowe wymiary urządzeń, czyli wysokość oraz szerokość. W tym wypadku można wymienić piekarniki w rozmiarze standardowym oraz urządzenia kompaktowe (zminimalizowane), a także piekarniki poszerzone.

■ Standardowe – to urządzenia o typowych rozmiarach, w których zarówno wysokość, głębokość jak i szerokość nie przekraczają 60 cm.

■ Kompaktowe – są pomniejszoną wersją modeli standardowych. Zmienną jest ich wysokość – zwykle bliska 45 cm. Szerokość jest przeważnie podobna do

Wybierając piekarnik warto wziąć pod uwagę szerokość urządzenia. Może ona wynosić nawet 90 cm.

standardowej, choć coraz częściej spotkać na rynku możemy modele „nieszablonowych” rozmiarów o szerokości 45 cm i wysokości 60 lub nawet 90 cm.

■ Poszerzone – osiągają szerokość 90 cm i wysokość ok. 60 cm. Są to urządzenia dość, jednak nie zawsze. Występują bowiem piekarniki poszerzone w wersjach... kompaktowych, w któ-

rych wysokość jest zmniejszona i wynosi ok. 45–50 cm.

Pieczesz dużo? Zwróć uwagę na pojemność

Oprócz wspomnianych parametrów, jakimi są wysokość i szerokość, trzeba wspomnieć także o głębokości i pojemności. I w tym wypadku mamy do czynienia z rozmiarami standardowymi (60 cm), jak i kompaktowymi, które w zależności od producenta mogą wynosić ok. 45–50 cm. Piekarniki standardowe mają pojemność od ok. 35 do 70 l netto. Producenci wprowadzają jednak coraz częściej modele w rozmiarach, umownie nazwanych „XXL”, zaskakując użytkownika większą przestrzenią w komorze. Urządzenia te mogą mieć pojemność bliską 90 a nawet 100 l.

Piekarniki z dodatkową funkcjonalnością?

Sposób działania oraz funkcjonalność to kolejne aspekty klasyfikacji. Oto, z jakimi dostępnymi na rynku modelami możemy się spotkać.

Biorąc pod uwagę za wysokość, najczęściej wybierane są urządzenia 60 cm lub 45 cm.

■ Piekarniki standardowe – są urządzeniami, które oprócz klasycznej obróbki termicznej mają także inne liczne funkcje i programy. Zwykle jednak takie urządzenia nie mają dodatkowych opcji, np. w postaci gotowania na parze czy rozmrażania.

■ Piekarniki parowe – to modele, które pozwalają na znacznie zdrowszą metodę przygotowywania potraw, czyli z użyciem pary wodnej. Powstające przy jej udziale dania zachowują przede wszystkim soczystość. Soki są zatrzymane, dzięki czemu mięso czy warzywa nie tracą wielu cennych składników. Zakres temperatury i funkcji w piekarnikach parowych nie jest tak duży jak w wypadku urządzeń tradycyjnych (standardowych), ogranicza się jedynie do dystrybuowania wody we wnętrzu komory.

■ Piekarniki konwekcyjno-parowe – to połączenie standardowego pieczenia z funkcjami parowymi. Użytkownik ma możliwość wyboru pieczenia z parą wodną lub tradycyjnego. W ostatnich latach rozwiązanie to staje się coraz popularniejsze, a liczba tych urządzeń ciągle wzrasta.

■ Piekarniki z funkcją pary – ten rodzaj piekarnika zaś jest tradycyjną konstrukcją, rozszerzoną o możliwość stosowania wody we wnętrzu komory. W prak-

Fot. Teka



Fot. Miele



Fot. Samsung (x3)

tyce, producenci wyposażają komory w specjalne dno, do którego ową wodę można wlać. Pod wpływem działania grzałki, woda zaczyna gotować się i wrzeć. W ten sposób omiata ona potrawy i dodaje im soczystości.

■ **Piekarniki z funkcją mikrofali** – to połączenie tradycyjnych funkcji pieczenia z podgrzewaniem za pomocą mikrofali. Oczywiście, funkcjonalność nie kończy się tylko na doprowadzeniu dania do konkretnej temperatury, ale daje też możliwość zapiekania za pomocą funkcji „crisp”, a także rozmrażania.

Otwieramy piekarnik na wiele sposobów

Nie można pominąć podziału piekarników z uwagi na sposób ich otwierania. Trzeba też podkreślić, że przy każdym z rodzajów należy zarezerwować dodatkowe miejsce, by móc wygodnie otworzyć urządzenie. W każdym wypadku zabiera to plus minus pół metra przed urządzeniem bądź po jego bokach w zależności od sposobu zamontowanych drzwiczek.

■ **Piekarniki z frontowym otwieraniem** – są najczęściej i najliczniej stosowanym rozwiązaniem przez producentów. Drzwi piekarnika otwiera się za pomocą uchwytu, ciągnąc w dół. Po maksymalnym otwarciu można na nich postawić naczynia z potrawą.



Fot. Bosch

■ **Piekarniki z wózkiem (wysuwane jak szuflada)** – to bardzo wygodny i pionierski sposób otwierania, gdyż wysuwa się praktycznie cała komora, a to ułatwia kontrolę wszystkich poziomów pieczenia.

■ **Piekarniki otwierane na bok** – działają na zasadzie klasycznej szafki. Otwiera się je standardowo jak szafkę czy lodówkę, uchwytem umieszczonym z lewej bądź z prawej strony.

■ **Piekarnik typu winda** – nie ma on klasycznych drzwiczek, bo jego komora zjeżdża w dół lub podjeżdża w górę (zależnie od potrzeby) niczym winda. To naprawdę niezwykle wygodne i efektowne rozwiązanie.

■ **Piekarnik wysuwany z blatu** – to najnowsza konstrukcja urządzeń – niezwykle pomysłowa i praktyczna. Sam piekarnik zamontowany jest w szafce pod blatem i kiedy jest schowany, niemal jak płyta indukcyjna tworzy z blatem płaską powierzchnię. Kiedy zaś użytkownik chce, aby piekarnik się włączył, za pomocą dotykowego panelu może włączyć funkcję wysunięcia tac do góry.

Coś innowacyjnego – konstrukcje 3 lub 2 w 1



Fot. Gaggenau

■ **Urządzenie dwuelementowe** – to zestaw, który składa się z piekarnika o szerokości 60 cm i zmywarki w tym samym rozmiarze.

■ **Urządzenie trzyelementowe** – jest zestawem powiększonym, w którym mogą się znaleźć piekarnik zintegrowany z płytą grzewczą oraz zmywarka, ale dostępne bywają również kombinacje z kuchenką gazową, zmywarką oraz z okapem.

■ **Piekarniki podwójne lub potrójne** – występują najczęściej w kuchniach wolnostojących. Spotyka się je jednak także w urządzeniach do zabudowy i jest to często piekarnik z podziałem na dwie lub trzy komory pieczenia.



Fot. Candy (x2)

NOWA LINIA PIEKARNIKÓW

WISH



PIEKARNIKI, KTÓRE URZECZYWISTNIĄ TWOJE KULINARNE ŻYCZENIA.
Ponieważ naszym największym życzeniem jest, aby Twoje życzenia się spełniły.

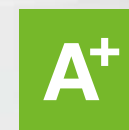
✓ ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA ✓ ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA ✓ ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ



DualClean
Dwa systemy ułatwiające czyszczenie: Pyroliza i HydroClean®



Aż do 50 różnych programów automatycznych



O 20% mniejsze zużycie energii dzięki klasie efektywności A+

Ciekawą konstrukcją piekarnika jest model otwierany na bok. Dla wielu klientów to wyjątkowo praktyczne rozwiązanie.



Fot. Sharp

Choć może to zaskakiwać, na rynku występują nie tylko modele do zabudowy. Funkcjonuje także całkiem pokaźna i ciekawa grupa modeli wolnostojących. Piekarniki, podobnie jak kuchnie tradycyjne zasilane mogą być gazem, za pomocą energii elektrycznej lub w sposób mieszany. Podział piekarników wygląda następująco:

■ **Piekarnik tradycyjny do zabudowy z własnym sterowaniem** – to największa grupa produktów z klasycznymi opcjami grzania o szerokości, wysokości i głębokości ok. 60 cm. Należy pamiętać o tym, że na rynku funkcjonują modele szersze i niższe, a także z opcją mikrofal, pary itd.

■ **Piekarnik do zabudowy ze sterowaniem do płyty** – ma pokrętła i/lub przyciski, dzięki którym z jego panelu odbywa się sterowanie płytą. W zależności od opcji do piekarnika przyporządkowany jest jeden model płyty bądź wiele do wyboru.

■ **Piekarnik kompaktowy do zabudowy** – tego typu konstrukcja jest pomniejszona względem standardowej, 60-centymetrowej wersji. Wysokość modeli kompaktowych osiąga zazwyczaj ok. 45 cm, szerokość i głębokość są zaś zbliżone do modeli standardowych (60 cm).

■ **Piekarnik poszerzony do zabudowy** – model ten ma zazwyczaj wysokość 60 cm, a więc tyle samo co standardowe piekarniki. Różni się jednak szerokością, która osiąga 90 i więcej cm. Modele poszerzone mogą być także w wersji kompaktowej i wówczas ich wysokość wynosi ok. 45–50 cm.

■ **Piekarnik opuszczany do zabudowy** – poza konstrukcjami klasycznymi, w których możliwe jest (w zależności od modelu) otwieranie drzwi na bok, wysuwanie na prowadnicach, na rynku spotkać się możemy z zaawansowanymi konstrukcjami, takimi jak piekarniki-windy. Otwarcie komory odbywa się przez wysunięcie dołu piekarnika.

■ **Piekarnik wysuwany** – inną, również ciekawą konstrukcją jest piekarnik typu wózek. W odróżnieniu od standardowej konstrukcji, jego komora jest wysuwana jak szuflada. Ma to wpłynąć na komfort pieczenia np. dużych tortów.

■ **Piekarnik indukcyjny do zabudowy** – urządzenie wykorzystuje zjawisko indukcji, która pozwala redukować czas gotowania i pieczenia, a także pobór energii nawet do 50 proc. W komorze znajduje się specjalna taca indukcyjna, która jak w wypadku płyty, wymaga odpowiednich naczyń. Konstrukcyjnie model przystosowany jest także do pieczenia standardowego po wyciągnięciu tacy. Rozwiązanie takie proponuje obecnie Whirlpool.

■ **Piekarnik parowy do zabudowy** – to urządzenie, które poza klasycznymi formami obróbki termicznej wykorzystuje przy pieczeniu także parę wod-

ną. Piekarniki tego typu mają wbudowany generator pary i specjalny wlew wody (zbiornik).

■ **Piekarnik do zabudowy z programem parowym** – modele tego typu nie mają generatora pary. Wykorzystują fizyczne procesy odparowania pary w wysokiej temperaturze przy pomocy zbiorników lub ustawionych wewnątrz pojemników.

■ **Piekarnik do zabudowy z mikrofalą** – tego typu piekarniki wykorzystują standardowe opcje obróbki termicznej, znane z klasycznych piekarników, ale ich funkcjonalność wzbogacona jest o opcję mikrofal. Dostępne są w standardowych i niestandardowych (kompaktowych) wymiarach.

■ **Piekarnik gazowy do zabudowy** – w klasyfikacji warto zaznaczyć, że na rynku są jeszcze dostępne pojedyncze modele z zasilaniem gazowym. Jest to jednak dziś produkt bardzo niszowy. Należy zwrócić uwagę, aby miał on zabezpieczenie przeciw wypływowi gazu.

■ **Piekarnik wolnostojący** – modele tego typu bardzo często nazywane są minipiekarnikami bądź piekarnikami przenośnymi, głównie z racji małych, wręcz kompaktowych gabarytów. Ich pojemność waha się od kilku do kilkunastu litrów.



Fot. Beko

Fot. Sharp

WSPANIAŁA CODZIENNOŚĆ

Frames by Franke to koncepcja kompletnej kuchni dopasowanej do oczekiwań użytkownika. Okap ukryty w blacie, idealnie dopasowana płyta grzewcza, piekarnik konwekcyjno-parowy oraz niezwykle wygodny zlewozmywak z baterią.

Cała linia Frames by Franke składa się 44 spójnych wzorniczo elementów, które można ze sobą dowolnie zestawiać.

Wypełnij swoją kuchnię przyjazną technologią i uwolnij kulinarną kreatywność. Ciesz się wspaniałą codziennością.

Odkryj kompletny system Frames by Franke.

franke.pl/ks



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



Fot. Bosch

PIECZENIE PAROWE, CO TO JEST?

Coraz chętniej wybieranym rozwiązaniem w piekarnikach jest funkcja pary wodnej. Takie piekarniki mają większe możliwości techniczne, a także czysto praktyczne podczas przygotowania potraw.

Będąc w klasycznym elektro-
markecie, dzisiejszy konsument może kupić kilka rodzajów piekarników. Oprócz standardowych rozwiązań na uwagę klientów zasługują modele piekarników indukcyjnych, w których podobnie jak w płytach, wykorzystywana jest technika pola indukcyjnego, czyli magnetycznego. Najnowszą formą piekarników jest zastosowanie w nich pary wodnej, która wpływa na jakość pieczonych potraw.

Pieczenie z parą

Nie bez kozery kucharze tłumaczą, że w zwykłym piekarniku nie wypieczemy idealnie chleba, ponieważ może się po prostu wysuszyć. Inaczej jest w modelach z funkcjami pary. Takie urządzenia wykorzystują generatory pary bądź specjalne zbiorniki, które podgrzewają wodę i wtłaczają ją do komory. Dzięki temu potrawa jest nie tylko pieczona tra-

w głąb produktu. Funkcjonalność piekarników parowych lub tych z funkcjami pary (w wielu modelach można wybrać natężenie procentowe pary, dzięki czemu zapewniamy idealne warunki przyrządzanemu produktowi) nie ogranicza się tylko do pieczenia lub gotowania, jak już wspomnieliśmy wcześniej. Funkcje parowe idealnie sprawdzą się także podczas czyszczenia komory.

Parą w potrawę, czyli funkcje parowe

Funkcje parowe to kolejne udogodnienie w piekarnikach, a także główny „czynnik grzewczy” w urządzeniach parowych. Zastosowanie pary jest o tyle dobre, że w każdej wersji jest ona zdrowa. Niezależnie od tego, czy mówimy o parowym wspomaganiu, czy o funkcji czystej pary – rozwiązanie idealnie sprawdza się w przygotowaniu potraw. Danie jest wówczas soczyste, aromatyczne i przede wszystkich zdrowsze aniżeli te pieczone w tłuszczach. Co ważne, gotowane warzywa i owoce zachowują swój kolor i smak, który zanika po wyciągnięciu z wody. Ciekawostką jest fakt, że np. papryka ma więcej witaminy C właśnie wtedy, kiedy jest przygotowana na parze. Gotowana w wodzie traci 25 proc. witaminy. Para wodna ma także właściwości czyszczące i bakterio-bójcze. Nie bez kozery producenci wykorzystują systemy parowe do czyszczenia komory tuż po zakończeniu pieczenia. Pozwalają one łatwiej utrzymać czystość i higienę komory niż tradycy-

ne modele. W praktyce wygląda to tak, że para skutecznie rozpuszcza resztki jedzenia włącznie z tłuszczem przyskającym na ścianki piekarnika. Wystarczy poczekać kilka minut, zanim gorąca komora ostygnie, i delikatną ściereczką zebrać nadmiar brudu z wyjątkowo gładkiej powierzchni komory. Gotowanie na parze staje się modne nie tylko z powodu trendu życia „fit & healthy”. Pieczenie wielu potraw jednocześnie staje się skonsolidowanym ich przygotowywaniem, co umożliwia minimalizowanie opłat za energię elektryczną. Na pierwszym poziomie możemy ugotować warzywa, na drugim zaś mięso czy rybę, a na kolejnym owocowy placek drożdżowy lub czekoladowe babeczki. Energo-oszczędność zapewniona!

Zbiornik na wodę – różne konstrukcje

Wymienione wyżej modele konstrukcyjnie przystosowane są do podgrzewania wody i wtłaczania jej do komory urządzenia, np. przez generator pary czy przez zbiornik lub systemem kanałków. Zamieniona w parę wodną woda trafia do komory i rozprowadzana jest przez wentylator. W taki właśnie sposób traktuje potrawę, nadając jej lepsze właściwości smakowe. Nasuwa się jednak pytanie, jak owa woda trafia do komory. Urządzenia parowe zaprojektowane są tak, że w zależności od modelu w przedniej lub bocznej części urządzenia zainstalowany jest zbiornik, do któ-

Piekarnik parowy + mikrofala

Jedna z niemieckich firm proponuje zalety gotowania na parze połączone z funkcjami kuchenki mikrofalowej. Wielofunkcyjność urządzenia pozwala na swobodę i komfort w gotowaniu. Jedną z unikatowych funkcji urządzenia jest zastosowanie opcji MultiSteam, czyli systemu wytwarzania pary z 8 wlotami do komory gotowania. Para wytwarza się niezwykle szybko i jest równomiernie rozprowadza-



Fot. Miele (x2)

na, co gwarantuje idealne kulinarne rezultaty. Oprócz rozwiązań parowych urządzenie pozwala wykorzystać od 800 do 1000 W mocy mikrofal. Inteligentne połączenie dwóch urządzeń w jedno zdecydowanie czyni gotowanie łatwiejszym. Z jednej strony klient może gotować zdrowe potrawy, z drugiej zaś podgrzewać czy rozmrażać je.



Fot. Gorenje

rego należy wlać, a potem dolewać systematycznie wodę. W modelach, w których zastosowano tradycyjny generator pary, zbiornik na wodę zostaje podgrzany a woda paruje wtłaczając parę przez ujścia w ściankach piekarnika. Zbiornik o średniej pojemności (zwykle 1–2 l) należy regularnie uzupełniać, chociaż możliwe jest także stałe podłączenie urządzenia do wody. Po ogrzaniu para wodna wtłaczana jest do komory i tak dokonywana jest obróbka cieplna (w modelach

tradycyjnych lub wielofunkcyjnych, może być ona wsparta funkcjami grzewczymi, np. grillem czy termoobiegiem). Jednak obok przygotowywania potraw użytkownik ma do dyspozycji wiele funkcji i opcji gotowania oraz pieczenia.

Funkcjonalne programy automatyczne

Pieczenie i gotowanie staje się dziś coraz łatwiejsze. A to wszystko m.in. za

Sous vide i szuflady do pakowania próżniowego



Fot. Teka

Gotowanie próżniowe od setek lat zajmowało uczonych na całym świecie, szczególnie w USA i Paryżu. W 1799 r. po raz pierwszy napisano o tej metodzie (Benjamin Thompson). Prawdziwą rewolucję kulinarną wywołał jednak George Pralus, który w 1974 r. wprowadził dania przyrządzone tą metodą w swojej rodzinnej restauracji w Roanne we Francji. Stąd też wywodzi się metoda przyrządzania potraw – sous vide, która znaczy tyle co „w próżni”. Powolne gotowanie w niskich temperaturach (średnio 60–

85 °C) daje niebywale efekty kulinarne. Przedtem jednak, produkt należy włożyć do worka i wysać z niego powietrze. Zapakowaną próżniowo potrawę należy gotować w wodzie albo... w specjalnych piekarnikach parowych, które nawilżają powietrze i zapewniają optymalne warunki, aby woreczek nie przypalił się. Z metodą sous vide nierozdzielnie łączy się sposób pakowania próżniowego. Do tego celu można stosować specjalne maszyny, które szybko pozbędą się powietrza z woreczka, albo też mniej efektywne pompy do ręcznego odsysania.

Piekarniki parowe dostępne są w różnych wielkościach. Obok modeli standardowych, dużym zainteresowaniem cieszą się urządzenia kompaktowe, o wysokości 45 cm.



Fot. Teka

sprawą wszechobecnej automatyki urządzenia oraz programów automatycznych dostosowanych do wielu rodzajów produktów. W praktyce wygląda to tak, że inżynierowie wgrzywają do pamięci głównej urządzenia kompilację wielu zapisanych parametrów dostosowanych pod względem temperatury, czasu gotowania czy pieczenia oraz funkcji grzania. Zapisane

w ten sposób opcje nazywane są odpowiednimi programami: do gotowania ryb, do przyrządzania krewetek, do warzyw, a także do makaronu czy pieczenia wieprzowej (itd.). Programy pozwalają w sposób optymalny przyrządzić daną potrawę, uwzględniając najlepsze parametry pieczenia i gotowania danego produktu. Dziś nie-
które modele mają tak bogatą książkę kucharską, że liczba programów automatycznych przekracza nawet 200! (np. Electrolux ofe-



Fot. Fulgor Milano

Alternatywą, dziś dość mało powszechną, jednak wyjątkowo zaawansowaną, jest szuflada do pakowania próżniowego. Niegdyś stosowana tylko w profesjonalnych zakładach, dziś pozwala w domowych warunkach szybko i sprawnie odessać powietrze

z potrawy. Zamknięte i przygotowane w ten sposób danie zachowa pełnię aromatu i smaku, a co najważniejsze, wilgoć, która w normalnych warunkach wyparowałaby. Sze-

fowie kuchni uważają, że to idealna metoda do przyrządzania mięsa, ryb, a nawet owoców i warzyw. Warto do woreczka wsypać wszystkie przyprawy lub marynatę, a podczas gotowania potrawa je wchłonie. Pakowanie próżniowe ma jeszcze inną zaletę. Można w taki sposób przechowywać różne produkty w lodówce. Zamiast gromadzić zbędne opakowania z jedzeniem lub pojemniki żywnościowe, można zmniejszyć potrzebną powierzchnię produktu do minimum dzięki zapakowaniu go do woreczka próżniowego. To dodatkowo przedłuża świeżość produktów. W ten sam sposób można również mrozić produkty.



Fot. Electrolux



Fot. Siemens

Podczas wyboru piekarnika parowego, warto zwrócić uwagę na sposób wlewania wody. Dostępne są modele ze zbiornikiem umieszczonym za panelem sterowania lub we wnętrzu komory (wyjmowalne), ale mogą być także zamontowane na stałe.

ruje modele, w których liczba programów to aż 220). Wielu producentów pozwala na zapisane przez użytkownika własnego programu z wybranymi przez niego parametrami wyboru (funkcja pamięci – „memory”). Dzięki temu czas poświęcony na regulację i wybór wszelkich parametrów zmniejszony jest do minimum. Oprócz konkretnych programów do różnych produktów spożywczych często spotykaną opcją jest rozmrażanie. To wła-



Fot. Amica

śnie ten program w szybki i optymalny sposób rozmrozi wszelkie produkty, bez utraty walorów smakowych i kolorystycznych zamrożonego dania. Producenci stosują także opcję sterylizacji, która nieodłącznie wiąże się z właściwościami higienicznymi pary wodnej. Wystarczy włożyć

ga” smak produktu. Co ważne, para również sprzyja zachowaniu koloru i jednolitości produktu, który po ugotowaniu w garnku zwykle zmienia konsystencję i kolor. Ciekawostką jest także fakt, że np. brokuły gotowane na parze zachowują nawet o 50 proc., a papryka o 25 proc. więcej

witaminy C aniżeli te gotowane w wodzie. Programy dostosowane do gotowania danego typu warzyw, owoców, ryb lub mięsa są tak dopasowane, aby przygotowanie ich było optymalne. Dlatego np. karczochy umieszczone na głębokiej blasze można gotować za pomocą pary średnio 30 min, a marchew gotowa będzie nawet po 10 min. Buraki wymagają więcej czasu, a dokładniej – 50 min. Ryż z kolei można przygotować nawet w 20–30 min, a befsztyk czy doradę już w 20–35 min. Przykładowy czas przygotowania produktu ma również wskazać, jak szybko i intuicyjnie klient może przygotować dany produkt w piekarniku parowym. Co ważne, znacznie szybciej niż w tradycyjnym urządzeniu!

Duża pojemność i ogrom możliwości

Ponadto urządzenia parowe mają dziś bardzo dużą pojemność, sięgającą blisko 80 l. Te największe sprzęty pozwolą więc bez jakiegokolwiek problemu zmieścić na kilku poziomach aż pięć potraw jednocześnie. Jednak co jest warunkiem idealnych rezultatów pieczenia kilku potraw w tym samym czasie, tak aby zapachy i smaki nie wymieszały się? Otóż za to odpowiedzialne są systemy nadmuchu lub separowania konkretnych poziomów. Wiele modeli dysponuje także programami typu Kompletne Menu, w których to urządzenie sugeruje, jakie danie oraz kiedy należy włożyć na odpowiedni poziom piekarnika. Inną funkcją modeli parowych jest wykorzystanie ciepła resztkowego. Mimo iż funkcja znana już od dawna, mało kto wie, że piekarniki parowe wyposażone są także w to ciekawe i praktyczne rozwiązanie. Urządzenie przed końcem grzania wyłącza się, tak aby oddając ciepło, nie pobierać więcej energii.

Czy konieczne są konserwacja i odkamienianie piekarników parowych?

Czyszczenie każdego urządzenia jest koniecznością wynikającą z obowiązków nie tylko związanych z gwarancją. Nie bez kozery mówi się o awariach wywołanych licznymi nieprawidłowościami ze strony użytkowników. Szczególnie dotyczy to urządzeń parowych. Dlatego jednym z zaleceń producentów jest czyszczenie i odkamienianie piekarników parowych czy czyszczenie i wycieranie ich do sucha. Te z automatycznymi funkcjami zrobią wszystko samodzielnie. Wystarczy, że zaalarmują, iż zbliża się czas czyszczenia lub odkamieniania, i wydadzą polecenie na ekranie wyświetlacza, co należy zrobić. Z kolei modele z mniej zaawansowanym zapleczem technicznym wyma-

gają usunięcia osadu kamienia m.in. z generatora pary lub przewodów parowych. W przeciwnym razie elementy stalowe, a także wytwarzające parę pokryją się matowym nalotem, który zmniejsza efektywność urządzenia. Do odkamieniania potrzebny jest preparat odkamieniający lub roztwór wodno-octowy (polecany przez wielu producentów w instrukcjach obsługi). Zgodnie z instrukcją należy włączyć jeden z wymienionych środków i stosować się do dalszych zaleceń producentów, zazwyczaj jest to aktywowanie funkcji odkamieniania lub włączenie tradycyjnego programu parowego. Po procesie odkamieniania, skroploną parę należy wytrzeć do sucha. Po tym warto zadbać

o higieniczność komory. Czyszczenie jest o tyle ważne, o ile zależy nam na zdrowym i wolnym od zanieczyszczeń jedzeniu. W parowarach konsumenci mają duże ułatwienie, bo każdy aktywowany program czyści ścianki piekarnika. Wystarczy po wystygnięciu wody zebrać jej nadmiar z resztkami jedzenia i wytrzeć ją do sucha, a komora lśni jak nowa. W modelach tradycyjno-parowych jednak ściany piekarnika nie są wykonane ze stali nierdzewnej, więc trudniej zachować świeżość i czystość urządzenia. Jednak na tę okoliczność producenci również znaleźli antidotum. Stosują dziś specjalne powłoki, które dzięki swym właściwościom i gładkiej po-

wierzchni pozwalają dłużej zachować czystość w komorze. Do czyszczenia wszystkich typów ścianek można używać specjalnych preparatów do mycia komory piekarnika. Usuną brudne pozostałości po pieczeniu, a dodatkowo absorbują nieprzyjemny zapach. Raz na jakiś czas warto zdemontować drzwi piekarnika i umyć szyby. Dzisiejsze systemy demontażu drzwi są tak łatwe w obsłudze, że z pewnością klient poradzi sobie z tą czynnością. We wszystkich modelach warto zwrócić szczególną uwagę na czystość uszczelki, prowadnic i drabinek, a także klosza lampy. Panel sterowania można przetrzeć płynem do szyb, aby lśnił jak nowy.



Piekarniki Miele z linii Active

Piekarniki Miele z linii Active H 2265 B oraz H 2265 BP to najnowsze urządzenia Miele o wymiarach 60 x 60 cm z pięcioma poziomami pieczenia i pojemnością 76 l. Idealnie sprawdzą się przy pieczeniu dużych porcji mięsa oraz wypieków. Istnieje możliwość zabudowy pod blatem lub w wysokiej szafce. Gładka, opatentowana powłoka PerfectClean oraz emalia katalityczna na tylnej ścianie piekarnika ułatwiają utrzymanie urządzenia w czystości. W sprzedaży dostępna jest wersja modelu Active z pirolizą (H 2265 BP), dzięki której piekarnik sam wyczyści się pod wpływem wysokiej temperatury. Cena detaliczna: od 2999 złotych.

www.miele.pl



REKLAMA





Fot. Franke

STEROWANIE I INTERAKTYWNOŚĆ

Interaktywny, elektroniczny panel sterowania to główny element każdego nowoczesnego urządzenia AGD. Poza włączeniem różnych opcji i funkcji, coraz częściej pełni on także ważną rolę estetyczną.

To właśnie dzięki niemu urządzenie zaczyna działać lub kończy swą pracę. Istotną rolę odgrywają dziś wyświetlacze LED i LCD, a od niedawna – wszechobecna interaktywność i sterowanie na odległość – mówimy wtedy o tzw. „Internecie rzeczy”.

Sterowanie w piekarnikach

Piekarniki jako urządzenia zaawansowane technicznie powinny mieć panel sterowania. Oczywiście, tylko powinny, bo wielu użytkowników korzysta z prądu bez jakiegokolwiek panelu sterowania. No, ale my skupmy się na rozwiązaniach najnowocześniejszych. Jeśli więc charakteryzujemy tradycyjny piekarnik, musimy wiedzieć, że na rynku występują modele ze sterowaniem:

- mechanicznym (manualnym),
- mechaniczno-elektronicznym,
- w pełni elektronicznym.

Pierwszy typ panelu sterowania charakteryzuje się brakiem wyświetlacza i zastosowaniem mechanicznych pokręteł, które wypierane są przez modele mechaniczno-elektroniczne. Panele elektroniczne z domieszką elementów mechanicznych są nieco bardziej zaawansowane. Mechaniczne pokręta wspierane są pracą elektroniki, w tym przycisków czy wyświetlacza. Bardziej zaawansowane są modele całkowicie

elektroniczne. Piekarniki wówczas wyposażone są w centralnie usytuowany wyświetlacz, który odgrywa najważniejszą rolę w procesie regulowania ustawień. Z jednej strony więc mamy do czynienia z modelami z wyświetlaczem i w pełni sensorowymi funkcjami wyboru, albo samym wyświetlaczem, na którym można bezpośrednio wybierać wszystkie opcje (lekko dotykowo).

Interakcja konsumenta ze sprzętem

Bezprzewodowa kontrola nad procesem pieczenia w piekarniku to tylko jedna z możliwości zdalnej komunikacji urządzeń podłączonych do „Internetu rzeczy”. Trend na stałe wpisał się w możliwości urządzeń, które co chwilę znajdują nowych konsumentów. Jednak co jest tego fenomenem? Zdalne programowanie urządzeń zrobiło furorę kilka lat temu, kiedy na rynek zaczęto wprowadzać urządzenia z modułami Wi-Fi i Bluetooth. Wtedy był to krok do innowacyjności, dziś ta innowacyjność staje się coraz popularniejsza. Konsumenti chętnie wybierają urządzenia, które dadzą im komfort – pozwolą im na przykład leżeć na kanapie, przyglądać się procesowi pieczenia czy regulować wcześniej wybrane parametry z poziomu tabletu czy smartfona. Tendencja nie zmienia się, a dziś użytkownik może wybierać zdalnie sterowane piekarniki (które po raz pierwszy wprowadziła w Polsce marka Franke, tuż za nią w ofercie taki piekarnik miały marki Candy, Amica oraz Samsung). Wystarczy zainstalować aplikację mobilną przygotowaną przez producenta, sparować urządzenie z lokalną siecią Wi-Fi oraz cieszyć się możliwością obsługi zdalnej.



Fot. Fulgor Milano



Fot. Freggia



Fot. Siemens



Fot. Miele

Innowacja Wi-Fi:

Kiedy na rynku konsumenckim pojawił się w pełni bezprzewodowy piekarnik, wśród konsumentów zawrzało, ale w pozytywnym tego słowa znaczeniu. Rozpoczęła się nowa, techniczna epoka, w której nie trzeba było już być blisko urządzenia, by je kontrolować i sprawdzać, czy obojętne się nie stanie i nic nie przypala. Dziś możemy to robić z poziomu wanny, a nawet z biura – 200 km od kuchni, i to bez żadnej obawy. Nowoczesne piekarniki stały się więc gadżetami zapracowanych ludzi, którzy stojąc w korku, aktywują funkcję szybkiego nagrzewania piekarnika lub

w piekarnikach – najważniejsze trendy

sprawdzają w aplikacji, jakie produkty potrzebne są do upieczenia tarty truskawkowej. Ponadto najważniejsze targi światowego zasięgu tj. CES czy IFA pokazały, że nawet jeśli jesteśmy z dala od piekarnika, bez problemu możemy zobaczyć wnętrze komory grzewczej i przyrządzaną potrawę (istnieją już konstrukcje piekarników z funkcją kamery, transmitujące za pomocą aplikacji obraz z wnętrza urządzenia). Dodatkowo podłączenie urządzenia do Internetu pozwala producentowi monitorować stan techniczny sprzętu i wykryć niepożądane usterki.

Nowoczesność wymusza na producentach ciągłe nadążanie za zmieniającym się światem i oczekiwaniami konsumentów. Wiedząc, że liczba smartfonów rośnie w nieoczekiwanym jak dotąd tempie, producenci chętnie (często wbrew nawet własnym planom) wpisali się w trend IoT, a więc tzw. Internet rzeczy.

Dziś na rynku zauważamy nie tylko smart piekarniki, ale też bezprzewodowe sterowanie całą siecią urządzeń. Co ważne, producenci wykonali wiele ciekawych badań, które wskazują, że średnio ponad 80 proc. konsumentów zgadza się ze stwier-

Fot. Amica



dzeniem, że zautomatyzowane domy i sterowanie z wykorzystaniem nowoczesnych rozwiązań to dla nich niezwykle atrakcyjna koncepcja. Dlatego też coraz większa liczba produktów umożliwia łą-

czenie funkcji urządzeń domowych z tymi podłączonymi do Internetu. Dzięki temu możemy zdalnie monitorować, kontrolować i aktualizować domowe urządzenia i procesy, na jakich nam aktualnie zależy. A to z kolei zapewnia największy komfort nie tylko obsługi „domu”, ale i szeroko pojętego życia przy jednoczesnym korzystaniu z niego... poza domem.



Fot. Samsung

Fot. Samsung

Fot. Siemens

Fot. Candy

WTC od Candy

Zaprojektowanie przez firmę Candy modelu WTC to bez wątpienia nowy krok w segmencie piekarników. Dotychczas pojawiły się kuchenne telewizory do zabudowy, lodówki czy okapy z ekranami, ale tak multimedialnych piekarników w Polsce jeszcze nie było. Do dziś. Piekarnik WTC, bo tak nazwano najnowsze osiągnięcie włoskiego producenta, zmienia nasze wyobrażenie o pieczeniu. Skąd sam skrót WTC? Rozwiązanie zagadki jest proste – WTC to w skrócie „Watching, Touching, Cooking”, a więc (z ang.) oglądanie, dotykanie i gotowanie. Standardowy panel o wielkości średnio 8 cm na 14 cm zamieniono na 21-calowy wy-

świetlacz. Malkontenci twierdzą, że temperatury oscylujące na poziomie średnio 150–190 °C z pewnością uniemożliwią bezawaryjną pracę wyświetlacza, narażonego na przegrzanie lub nawet spalanie matrycy. Nie tylko dzisiejsze technologie i normy (podwójne i potrójne przeszklenia), ale i sam producent rozwijają wszelkie wątpliwości: zabezpieczenia oraz systemy chłodzenia wyświetlacza radzą sobie z pracą piekarnika do nawet 220 °C, i to przez parę długich godzin. Nie ma więc możliwości, aby sprzęt się przegrzał, czy – jak mówi młodzież – „zawiesił” podczas pracy.

Sprzęt jest podłączony do Internetu dzięki modułowi Wi-Fi, dlatego nic nie stoi na przeszkodzie, aby wyświetlać firmę, np. z YouTube'a. Oprócz



togo producent oferuje możliwość zostawiania wiadomości tekstowych lub zdjęciowych na ekranie wyświetlacza jako np., wygaszania ekranu. Nie trzeba już przypinać magnesów do lodówki, aby pamiętać o liście zakupów – od teraz taką tablicą informacyjną mo-

że być właśnie WTC. Warto w tym miejscu wspomnieć o równie ważnej funkcji, która wielkimi krokami podbija zachodnią Europę, w Polsce dopiero raczkuje – zastosowanie kamery monitorującej stan pieczenia wewnątrz komory grzewczej. Candy rozwiązało problem montażu kamery w prosty sposób – odporny na wysokie temperatury obiektyw umieszczono w wewnętrznej krawędzi drzwi piekarnika, tak aby wyświetlał obraz na żywo po ich zamknięciu. Obraz z kolei możemy odtworzyć lub podglądać na aplikacji, która podłączona jest do platformy Simply Fi.

Fot. Candy (x2)

Wyrafinowany
styl **Classico**



Elegancki
styl **Primo**



Praktyczny
styl **Moderno**



Nowoczesny
styl **Compatto**



freggia.pl

Wybierz markę **Freggia**.

Włochy to miejsce, gdzie narodził się niepowtarzalny design. To także miejsce, gdzie powstaje **Freggia**. Przedstawiamy cztery linie sprzętów marki **Freggia**, zaprojektowanych z myślą o osobach, które poszukują najlepszych technologii i unikatowego stylu — nie tylko w skali kraju, ale i Europy.

Classico - inspirowana rustykalnym stylem oraz włoskim wzornictwem w ponadczasowych kolorach (szampańskim, miedzianym i antracytowym), połączona z najlepszymi technologiami.

Primo - niezawodna stal nierdzewna, maksymalna funkcjonalność i najnowsze technologie – nadaje kuchni elegancji i szyku.

Made in Italy



Wybierz swój styl

Moderno - nowoczesny design, łączący w sobie klasyczne piękno szkła i zaawansowane technologie gotowania, gwarantuje niezawodność i codzienną wygodę.

Compatto - oszczędza przestrzeń roboczą i zapewnia najlepsze wyposażenie kuchni – idealna, jako rozwiązanie dla małej kuchni.

Połączenie klasycznych kolorów, oryginalnych linii wzorniczych oraz największa dbałość o szczegóły – **Freggia** jest tworzona z myślą o prawdziwej przyjemności płynącej z gotowania.

Italia w każdym calu

freggia

Łatwy demontaż drzwi



Producenci stosują praktyczne konstrukcje gładkich drzwi, tak aby ich mycie nie było dla użytkownika uciążliwe. Dodatkowo w piekarnikach znaleźć można systemy demontażu drzwi, aby umyć dokładnie szyby od środka.

Praktyczne prowadnice



W wielu modelach występują wytłoczenia boczne, drabinki, a także prowadnice teleskopowe. Te ostatnie to praktyczna propozycja dla wszystkich tych, którzy szukają szybkiego sposobu na komfortowe oraz szybkie wsuwanie i wysuwanie blach.

Termosonda



Termosonda to element monitorujący temperaturę wewnątrz mięsa. Idealnie sprawdza się także wtedy, kiedy czujnik jest zintegrowany z piekarnikiem – kiedy danie osiągnie odpowiednią temperaturę, termosonda alarmuje nas o tym lub wymusza wyłączenie sprzętu.



PRAKTYCZNE ROZWIĄZANIA

W piekarniku tradycyjnym, jedną z podstawowych funkcji jest możliwość regulacji temperatury grzałek oraz rodzajów grzania. Standardowo każdy piekarnik wyposażony jest w kilka nastawów, tj.: grzałka górna, dolna, grzałki górna i dolna, grill czy termoobiegi. Obok podstawowych opcji grzania znaleźć można także funkcje rozbudowane, takie jak mały lub duży grill, grill podwójny (korzystający z dwóch grzałek górnych), turbogrill, termoobiegi z grzałkami górną i dolną, a także obieg powietrza z grillem. Modyfikacji jest wiele, a ich zastosowanie zależy wyłącznie od kreatywności producenta i zaawansowania urządzenia.

Wyjątkowo praktyczne

Inną podstawową funkcją jest rożen. To rozwiązanie daje możliwość konsumentom nakłucia drobiu na szpikulec i opiekania go z różnych stron. Szpikulec umieszczony w obracającym się napędzie nadaje mięsu równomiernie opieczoną skórkę i pozwala osiągnąć efekt porównywalny do profesjonalnych rożnów dostępnych w restauracjach czy budkach z kurczakiem. W standardowych modelach nie brakuje także funkcji oświetlenia, zapamiętywania ustawień (memory) czy minutnika, zapewniających funkcjonalne przygotowanie potraw. Coraz częściej naszą uwagę zwracają jednak modele bardziej zaawansowane, które oprócz tradycyjnych funkcji grzania za-

chwycają interaktywnością, automatyką, komfortem pracy, a nierzadko funkcjami minimalizowania czasu i poboru energii elektrycznej.

Automatyka działania

Mówiąc o automacie mamy na myśli gotowe, zaprogramowane w pamięci programy, które zostały dobrane pod kątem konkretnych potraw czy dań – tak, by wszystkie parametry i rezultaty grzania były dla danego produktu najlepsze. Użytkownik nie musi więc szukać w przepisach czy instrukcji obsługi, jak długo należy piec np. drób i jaką grzałkę do tego celu aktywować. Jak ogromne możliwości i potencjał tkwi w tego typu piekarnikach niech świadczy krótka lista, do tego wybranych tylko możliwości piekarników z wyższej półki (jakie szczególnie zalecamy). Możemy dzięki nim piec ryby, mięso, rozmrażać, utrzymać potrawę w cieple, piec pizzę, chleb, podgrzewać talerze, suszyć, pasteryzować, wspomagać proces wyrastania ciasta, piec samo ciasto czy zapiekanki. W przypadku najbardziej wysublimowanych rozwiązań piekarniki dają użytkownikom możliwość wyboru precyzyjnego programu z listy ponad 200 pozycji! Co więcej, listę tę możemy podwoić, a nawet potroić, zapisując w menu własne ustawienia i preferencje. Wśród wielu grup funkcjonalnych warto przyrządzić się w piekarnikach na takie rozwiązania i funkcje, jak:

■ **Bez wątpienia najbardziej innowacyjnymi urządzeniami w segmencie urządzeń grzewczych są piekarniki.** To do nich trafiły najnowocześniejsze technologie i rozwiązania, w tym moduły cyfrowe, dzięki którym możemy sterować piekarnikami na odległość.

■ **Kompletne menu** – ciekawą funkcją, a raczej grupą funkcji, jest przyrządzenie kilku potraw jednocześnie w jednej komorze. Rozwiązanie to jest nie tylko praktyczne, ale można je nazwać również ekonomicznym z racji minimalizowania poboru prądu na późniejsze przygotowanie następnych dań. Dzisiaj na takie rozwiązania pozwala sobie niewielu producentów. Z jednej strony stosowane są specjalne systemy nadmuchu i przekazywania ciepła, tak, aby w jednej komorze można było piec zarówno słone i bardzo aromatyczne dania mięsne lub rybne, a z drugiej słodkie przekąski lub ciasta. Niektórzy producenci również proponują specjalne separatory w formie wyjmowanych płytek, które oddzielają poziomy piekarnika, tak aby zapachy nie wymieszały się.

■ **Systemy pieczenia** – producenci nie zapominają o opatentowanych i innowacyjnych systemach, które pozwalają na równomierne i efektywne pieczenie. Wiele z nich wyposażono w rozwiązania sprzyjające minimalizowaniu poboru energii elektrycznej. Producenci zatem stosują wysokowydajne wentylatory o różnych kształtach, które jeszcze lepiej rozpraszają gorące powietrze. Podobnie rzecz się ma z grzałkami. Niecodziennie spotykane grzałki skonstruowane są z kilku elementów grzejnych, dla lepszego efektu opiekania. Nie można także w tym miej-

scu zapomnieć o pionierskich kształtach komór, które albo nawiązują do tradycyjnych pieców chlebowych, albo też stworzone są tak, aby odbijać od ścian rozpraszane powietrze.

■ **Termosondy** – są elementami, które zdecydowanie zasługują na miano pomocników kuchni. Kiedyś tradycyjne modele mierzyły temperaturę w środku mięsa, dziś po osiągnięciu pożądanej wartości wyłączają grzanie, informują użytkownika o zakończeniu procesu, a najbardziej innowacyjne dokonują pomiaru w trzech różnych miejscach mięsa i dostosowują do niej parametry pieczenia.

■ **Szybkie nagrzewanie** – to z kolei jedna z bardziej praktycznych funkcji w zaawansowanych technicznie modelach. Funkcja pozwala gwałtownie osiągnąć pożądaną temperaturę (od 150–200 °C) w zaledwie kilka minut. Najszybsze robią to w 4–6 min. Przykładami szybkości są zastosowania nagrzewu w piekarniku marki Amica (150 °C w zaledwie 4 min), Sprinter w modelach marki Candy (200 °C w 8 min), DCT Booster marki Franke (170 °C w 5 min), FastProheat marki Gorenje (200 °C w 6 min).

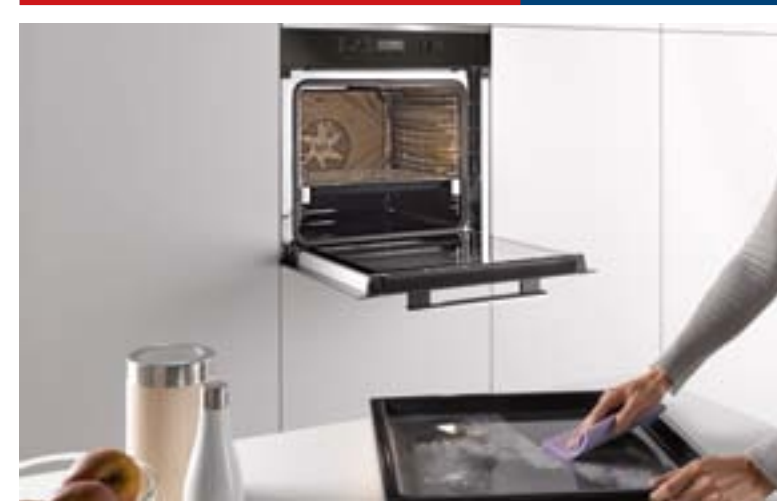
■ **Kontrola wilgotności** – wiele modeli stosuje czujniki, które mierzą ilość oparów w powietrzu. Dzięki temu monitorują poziom wilgotności w komorze, co przekłada się na kontrolę nad przesuszeniem potrawy.

Kilka potraw jednocześnie



Ważnym elementem każdego piekarnika jest skuteczny system pieczenia, który opierając się o system rozpraszania powietrza pozwala na pieczenie kilku potraw jednocześnie, w niektórych przypadkach nawet bez wymieszania się zapachów.

Funkcje czyszczenia wnętrza



Należą do nich funkcja czyszczenia katalitycznego lub pirolitycznego. Piekarnik rozgrzewa się do wysokich temperatur i w ten sposób „wypala” pozostałości produktów czy tłuszczu znajdującego się na ściankach bocznych.

Soft door



Zastosowanie miękkich zawiasów znacząco usprawnia otwieranie i zamykanie drzwi piekarnika. Użytkownik nie musi zważać na trzaskające drzwi, ponieważ piekarnik komfortowo domyka je bez wibracji (to ważne np. podczas pieczenia ciast).



Fot. Candy

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zachowanie czystego wnętrza i powierzchni urządzenia to zaledwie jeden, ale kluczowy obowiązek każdego użytkownika. Cała reszta, poczynając od sprawnego działania i automatyki, należy do sprzętu.

Fakt, dzisiejsze urządzenia (jak przedstawiliśmy nieco wcześniej) są bardzo „samodzielne”. Potrafią przypominać o konieczności mycia komory w piekarniku, czy włączając pirolizę i katalizę w celu minimalizowania brudu na ściankach urządzenia. Niestety, fizycznie same się nie wyczyszczą... Warto przyjąć zasadę, że czyszczenie piekarnika to nasz obowiązek. Czy nie lepiej byłoby, aby nieprzyjemna konieczność stała się rutyną wykonywaną raz w tygodniu?

Myjemy piekarnik

Nie jest tajemnicą, że dla większości użytkowników najbardziej uciążliwym urządzeniem przy czyszczeniu jest piekarnik. Trzeba go czyścić regularnie, ponieważ:

- bakterie i rodniki pleśni, które powstały w wyniku nieczyszczenia, mogą przenieść się na pokarm,

- nieprzyjemny zapach może zostać usunięty, co wpłynie później na jakość przygotowywanych potraw,
- nieczyszczone kratki i blachy, na których zostały resztki jedzenia, będą się ponownie przypalać, aż ostatecznie konsument będzie miał wielki problem z domyciem wszelkich akcesoriów,
- zabrudzenie kratek i blach może przełożyć się na jakość przygotowanych produktów, jeśli potrawę będziemy układali prosto na blasze,
- palące i często dymiące resztki jedzenia wpływają na zapach wydawany przez urządzenie, a później na jakość powietrza w kuchni,
- długotrwałe nieczyszczenie piekarnika powoduje tworzenie się wyjątkowo trudnych do usunięcia plam, które nie znikną w kilkanaście mi-

nut. Jeśli tradycyjne metody i środki nie wystarczą, konsument powinien wyposażyć się w silny i bardzo skoncentrowany środek, który prawdopodobnie pozbędzie się brudu, jednak może zniszczyć powłokę komory. Po użyciu tak silnych koncentratów (stosowanych często przez profesjonalne firmy czyszczące piekarniki gastronomiczne) konsument powinien odczekać minimum jeden dzień przed ponownym użyciem piekarnika, aż chemiczne opary się ulotnią.

Rada: Rozprawiając o czyszczeniu, warto także wspomnieć, co wspomaga tę czynność. Piekarniki zdecydowanie szybciej się czyszczy, kiedy urządzenie wyposażono we wkłady katalityczne, pirolityczne, supergładką powłokę we wnętrzu komory czy powłokę zapobiegającą powstawaniu odcisków palców (patrz: Funkcjonalność modeli).

Przed ogólnym myciem urządzenia warto pozbyć się wszystkim akcesoriów z wnętrza komory grzewczej. Należy zatem wyciągnąć wszelkie blachy i kratki, a także zdemonstrować prowadnice. Te elementy także należy dokładnie umyć (można je wcześniej namoczyć w celu łatwiejszego usunięcia wszelkich zanieczyszczeń). Do mycia samej komo-

Środki czystości

Na rynku jest wiele preparatów przeznaczonych specjalnie zarówno do płyt, piekarników, parowarów czy kuchenek mikrofalowych. Skład takich specyfików to kilkunastoprocentowe anionowe i kationowe środki powierzchniowo czynne. Ich zadaniem jest usuwanie trudnych osadów z tłuszczów i innych zanieczyszczeń. Szybko i skutecznie usuwają przypalenizny, odfimienia i tłuszcze w piekarnikach, nieprzyjemny zapach i resztki jedzenia w kuchenkach mikrofalowych, a także zapewniają czystość stali nierdzewnej w urządzeniach do pary. Preparaty mogą przyjąć formę żeli, delikatnych płynów i sprayów, a także pianek. Polecamy wybierać profesjonalne środki rekomendowanych producentów.



Fot. Metrex, Electrolux

Wiele piekarników wyposażono w możliwość demontażu drzwi, umożliwiającą ich umycie. Wystarczy odbezpieczyć rygiel szyby i same zawiasy, by wyjąć z łatwością drzwi piekarnika. W ten sposób możemy umyć każdą niemal szybę z osobna, dbając o ogólną czystość urządzenia.

ry i boków piekarnika używamy miękkiej ściereczki nasączonej delikatnym detergentem. Możemy do tego używać specjalnego specyfiku przeznaczonego do mycia piekarników. Przy rozprowadzaniu środka w sprayu należy omijać okolice lampy, wentylatora oraz grzałek. Po umyciu środka warto zadbać o drzwi urządzenia. Coraz więcej modeli wyposażono w wygodne systemy



Fot. Siemens

Funkcjonalna czystość

Czystość urządzenia jest jedną z najważniejszych przesłanek do sprawnego działania urządzeń. Producenci jednak ułatwiają nam ten obowiązek, ciekawymi rozwiązaniami funkcjonalnymi.

Rozwiązania sprzyjające czystości w sprzęcie grzewczym – stosuje się więc wiele rozwiązań, które ułatwiają czyszczenie (głównie piekarników, kuchenek wolnostojących, urządzeń parowych oraz kuchenek mikrofalowych). Mowa przede wszystkim o zastosowaniu na urządzeniu powłok minimalizujących odciski palców. W komorze natomiast pokrywa się wnętrza specjalnymi emaliami lub powłokami, które powodują, że resztki jedzenia nie przyklejają się tak łatwo do ścianek urządzenia. Nie moż-

na zapomnieć także o funkcji czyszczenia pirolitycznego, katalitycznego i parowego w wypadku piekarników i kuchenek. Po przeanalizowaniu wszelkich rozwiązań producentów przedstawiamy te najciekawsze: Isofront Plus marki AEG, Perfect Clean czy Pyrofit marki Miele, Pyro-Grey czy program Clean marki Fulgor Milano, Catalytic Care marki Freggia, Crystal Clean marki Teka, EcoClean marki Bosch, powłoka Nano oraz Steam Shine marki Beko, I-Touch Free oraz Aqualytic z emalią AquaRealEase marki Amica, Silver Ice marki Whirlpool, Pyrolyse Supreme marki Gorenje, Ever Clean marki Smeg, Antifingerprint marki Electrolux, AquaActiva marki Candy, ecoClean marki Siemens.



Fot. Samsung

demontażu drzwi, które pozwolą umyć osobno każdą szybę drzwi frontowych. Można to robić delikatnym środkiem z ciepłą wodą. Po zakończeniu czynności szyby należy wytrzeć do sucha i zamontować w ten sam sposób. Czas na uszczelkę. Do mycia tego elementu należy stosować delikatną ściereczkę nasączoną wodą (bez drażniącego środka

chemicznego, który mógłby uszkodzić gumę). O front urządzenia wraz z panelem sterowania i uchwytem dbamy w podobny sposób. Używamy delikatnej ściereczki z dodatkiem gorącej wody lub przeznaczonego do tego celu specyfiku. Dla uzyskania jeszcze lepszego, lśniącego efektu można zastosować płyt do szyb.



Z parą za pan brat

Jednym ze „wspomagaczy” czystości jest para. O ile w tradycyjnych modelach stosuje się ją jako element dodatkowy, wspomagający rozpuszczanie resztek jedzenia (na blachę wlewa się wodę i aktywuje program grzania; woda, parując, rozpuszcza brud i tłuszcz), w modelach piekarników parowych to już standard. Najczęściej urządzenia parowe z systemami zintegrowanych zbiorników na wodę wyposażone są w programy do czyszczenia parowego. Po aktywacji odpowiedniej funkcji urządzenie nagrzewa wodę, wtłacza parę wodną

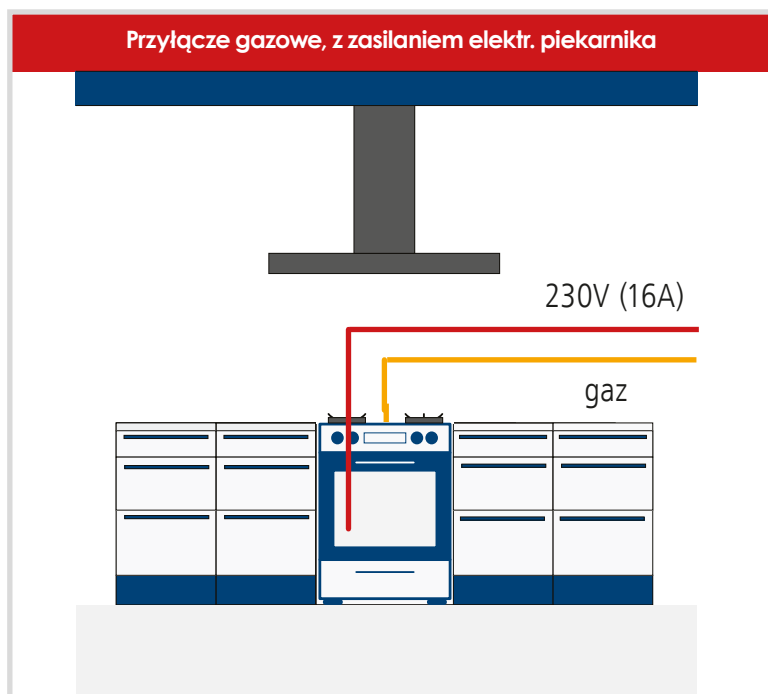
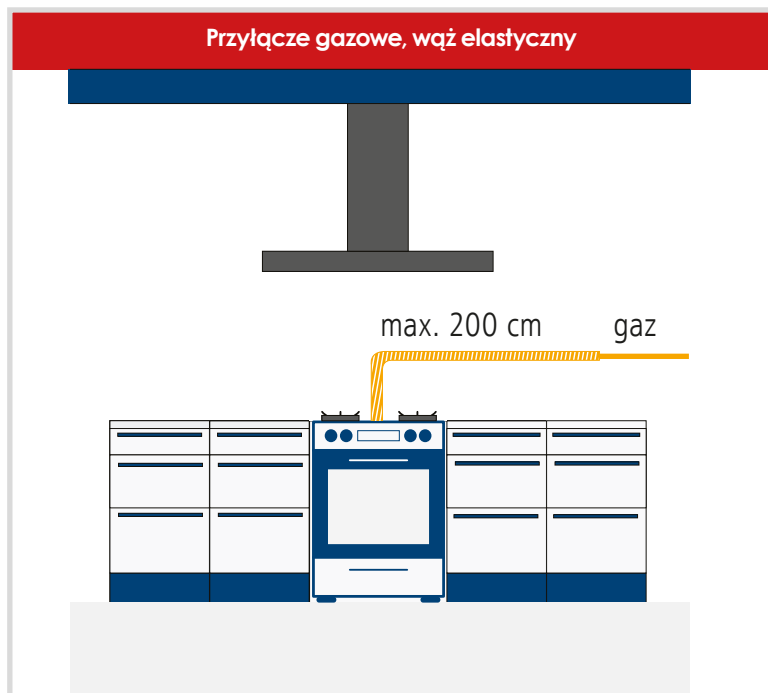
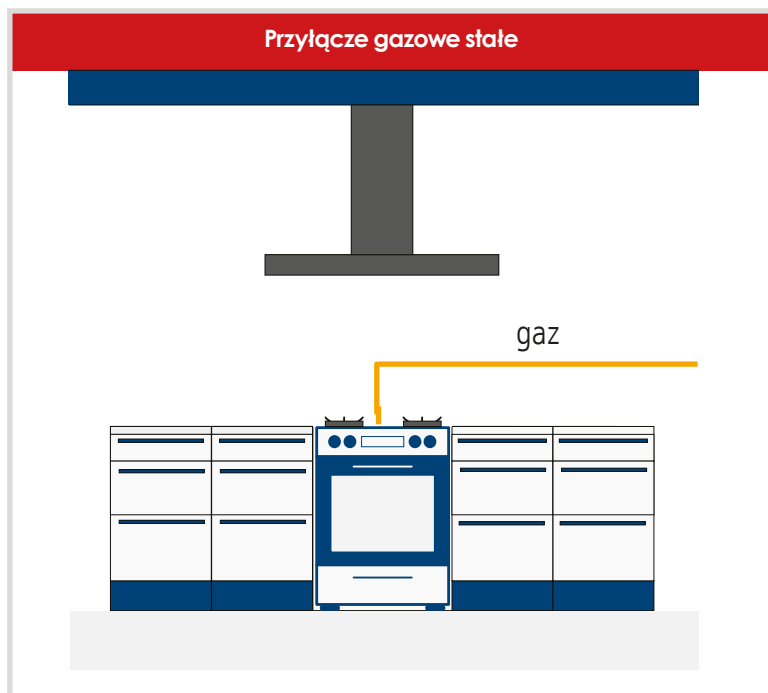
i rozpuszcza wszelki brud, czyszcząc tym samym wnętrze komory. Po cyklu czyszczenia użytkownik powinien jedynie zebrać nadmiar rozpuszczonego brudu delikatną ściereczką (po wystygnięciu komory i wody). Należy pamiętać także o odkamienianiu generatora pary. W zależności od producenta sugeruje się wykonać specjalny roztwór z dodatkiem octu i wlać go do zbiornika z wodą. Oprócz roztworu octowego sugerowanego przez producentów można także użyć środków odkamieniających w płynie lub tabletki (po uprzednim rozpuszczeniu).

webber[®]



Fachowcy od brudnej roboty!

Dowiedz się więcej: www.webber.com.pl



Fot. Kerna

PRAWDŁOWY MONTAŻ I INSTALACJA

Prawidłowy montaż i instalacja urządzeń wolnostojących jak i do zabudowy to aspekt niezmiernie ważny. Od niego bowiem zależy prawidłowe, ekonomiczne i bezpieczne użytkowanie kuchni.

Zgoła odmienne wymagania ma sprzęt gazowy, a inne elektryczny. Należy mieć też na uwadze konstrukcje mieszane, a więc gazowo-elektryczne, które wymagają spełnienia kilku dodatkowych warunków.

Uwaga! Kuchnia, piekarnik lub płyta powinny być podłączone do takiego rodzaju gazu, do jakiego przystosował je producent. Informację tę znaleźć można na tabliczce znamionowej urządzenia.

Jak poprawić przylącze jednofazowe?

Z pojęciem jednej fazy i trzech faz wiąże się też kilka pojęć. Zaczniemy od mostkowania. Mostkowanie płyty, ale co i ciekawe np. wzmacniacza hi-fi to nic innego jak po prostu połączenie równoległe dwóch kanałów (zacisków) w jeden. Dla przykładu, w płytach dokonamy tego wtedy, kiedy zaciski L1, L2 „połączymy” i podłączymy do nich jedną fazę. Czy to możliwe? Tak. Tyle, że jeśli mamy licznik prądu jednofazowego to raczej na jednej fazie nie będziemy mogli na raz gotować, myć prać. Wtedy trzeba przyjąć technikę „co ważniejsze, to pierwsze”. Czyli jak pralka pierze, to już nie gotujemy i nie pieczemy. Aby uniknąć tej uciążliwej w dłuższej perspektywie sytuacji, lepiej wystąpić do dystrybutora energii o przydział mocy i/lub zmianę licznika. W praktyce energetycy robią to dziś bardzo chętnie. Jeśli mamy miedziane kable w ścianie (nie może to być aluminium) powiększenie mocy w zupełności wystarczy. Oczywiście trochę wyższym papierologią i kosztów, ale korzystanie z szybkiej

plyty nam to wynagrodzi. Gorzej, jeśli kable są stare, spracowane i posiadają małe przekroje (mniej niż 1,5 mm). Wtedy czeka nas wykonanie nowej instalacji do płyty/piekarnika. A propos samych pojęć, to trzeba też w budownictwie wielorodzinnym pamiętać o tzw. pionie. Pion jest to wiązka kabli znajdująca się w kanale instalacyjnym na klatce schodowej. Trzeba sprawdzić, jak dużą ma rezerwę mocy, aby się nie okazało, że nasze plany rozbudowy sieci elektrycznej w domu będą niemożliwe. Innych konfiguracji (np. domy jednorodzinne) nie omawialiśmy, bowiem stosuje się tam wiele faz (dwie, trzy). Zapamiętajmy jednak, że owo 3 faz nie będziemy wykorzystywać, włączając jedną wielką wtyczkę, jak w silniku elektrycznym, ale wykorzystamy owe fazy dla odrębnych obiegów z wieloma zainstalowanymi w nich gniaздkami i przyłączonymi do nich urządzeniami.

„Siła” czy moc, 230 czy 400V?

Absolutnie wszystkie urządzenia domowe AGD są zasilane napięciem 230/400 V. Zwykle 1 lub 2 fazami. „Siła”, a więc trzy fazy określane także jako napięcie trójfazowe jest niezbędne tylko i wyłącznie do zasilania urządzeń potrzebujących zmiennych faz i dużych mocy (np. pompy do hydroforów, silniki synchroniczne, profesjonalne spawarki itd.). Jak też powiedzieliśmy większość mieszkań w blokach ma instalację jednofazową z bezpiecznikiem 16A. W praktyce taka instalacja jest w stanie „wytrzymać” obciążenie urządzeniami o łącznej mocy ok. 4 kW. Jeśli więc dołączymy do niej płytę o maksymalnej mocy np. 7-10 kW i do tego włączymy jeszcze czajnik 2 kW i zmywarkę, np. 3 kW nie ma możliwości, aby

korek nie „wyskoczył”. Musi. Obieg nie posiada bowiem odpowiedniej mocy. W przeciwnym razie spaleni ulegnie przewód zasilający, a to dodatkowo może doprowadzić do groźnego pożaru. Po to właśnie jest ów bezpiecznik i jak łatwo się domyślić, słynne „poprawianie” korków na drut jest jedną z największych głupot, jakie można „popęlić” w domu. Nomen omen o ową moc wszystko się rozgrywa. Ponieważ w instalacji trójfazowej mamy do dyspozycji 3 fazy i do tego z 25A bezpiecznikiem każda, możemy bezpiecznie przyłączyć urządzenia o łącznej mocy ok. 17 kW. I tak też się dzieje, co uwidoczniliśmy na rysunku. Do fazy pierwszej (L1) podłączamy lewą stronę płyty (pole 1 i 2), do fazy drugiej (L2) podłączamy prawą stronę płyty (pole 3 i 4). Do fazy trzeciej zaś (L3) – piekarnik. Odpowiednio więc rozdzielamy moc z poszczególnych faz, czego nie możemy zrobić w przypadku instalacji jednofazowej.

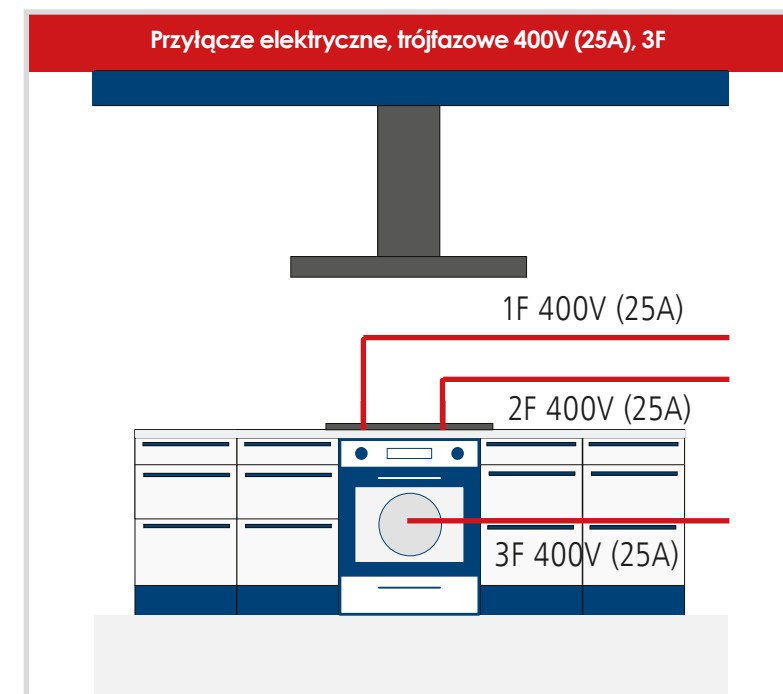
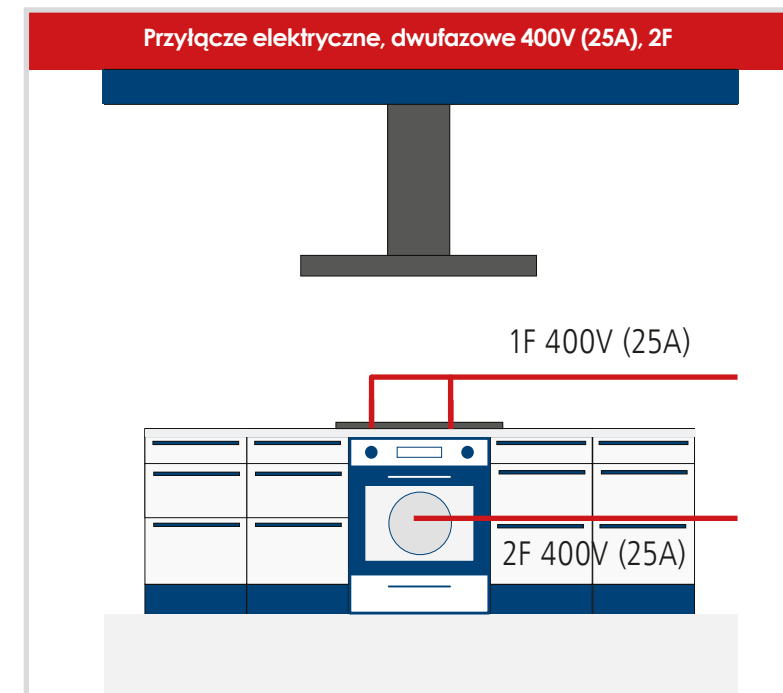
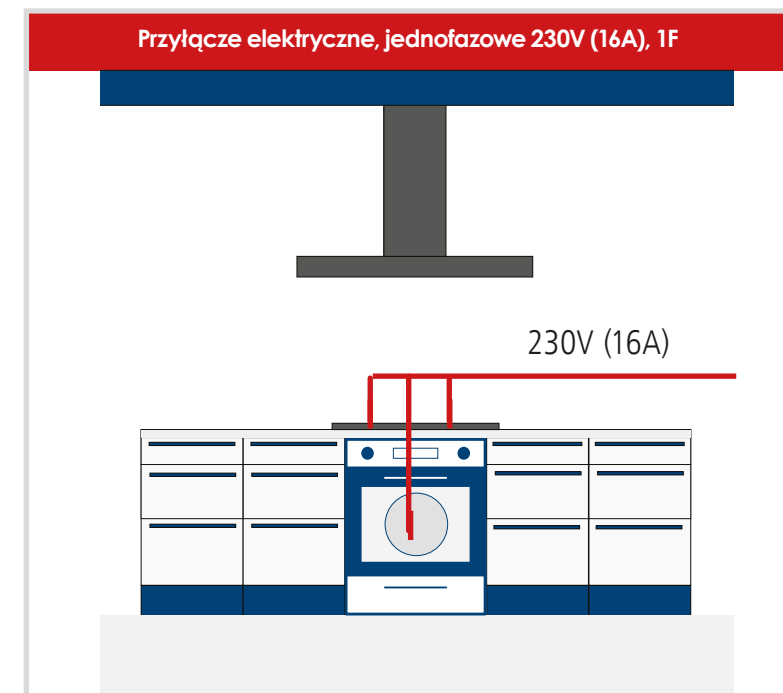
Montujemy piekarnik, urządzenie do gotowania na parze oraz kuchenkę mikrofalową

Przed montażem należy zdjąć wszelkie zabezpieczenia, zapoznać się z kartą montażową i wykonać wszelkie pomiary mebli oraz odległości od innych urządzeń. Po dokonaniu pomiaru należy wykonać otwór (lub kilka otworów) w meblu i wsunąć urządzenie. Pamiętajmy, aby w meblu lub pod blatem był także otwór lub wyjście na kabel zasilający. Następnym krokiem jest wsunięcie urządzenia w wyciętą

wnękę i zabezpieczenie przed wysunięciem. Należy pamiętać, że niezależnie od tego, czy montujemy urządzenie pod blatem, we wnęce, w słupku czy „jednoobok drugiego”, powinniśmy zagwarantować urządzeniu dopływ powietrza i prawidłową instalację wpływającą na końcową pracę urządzenia. Dokładne wytyczne dotyczące odległości od mebli znajdują się w indywidualnych kartach montażowych. W wypadku montażu piekarnika w szafce wysokiej należy zapewnić średnio ok. 2 cm na wentylację między piekarnikiem a płytą dzielącą od ściany. Urządzenie przystosowane jest najczęściej do prądu zmiennego jednofazowego o napięciu 230 V. Gniazdko sieciowe również powinno być zabezpieczone uziemieniem (bolcem ochronnym), a cała instalacja bezpiecznikami. Przed pierwszym użyciem komory piekarnika należy wygrzać – w ten sposób sprawdzamy działanie urządzenia i wypalamy resztki poprodukcyjne.

Ważne meble

Wybór mebli to także jedna z ważniejszych czynności podczas montowania kuchni wolnostojącej, piekarnika i kucharki mikrofalowej czy płyty grzewczej. Meble powinny być odporne na wysoką temperaturę, a także ciężar. Wybrane drewno lub mebel z okleiną (i klejem) powinny być odporne na temperaturę rzędu min. 100 °C, a fronty mebli graniczące z urządzeniem – 70 °C. Jeśli użytkownik nie będzie przestrzegał tej zasady, mebel może się zniekształcić, uszkodzić lub miejscami zwyrodniałnie rozpuścić. Jeśli chodzi o instalację płyty, blat powinien mieć min. 30-60 cm głębokości (w zależności od wielkości płyty). Użytkownik powinien także taki blat zabezpieczyć i uszczelnąć przed wilgocią i zaciekami.



Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 4000 zł

Marka	BOSCH	BOSCH	CANDY	CANDY	FRANKE
Symbol	HMG636RS1	HBG6764S1	Watch-Touch	Duo 609 X	FS 913 P
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.candy.pl	www.candy.pl	www.franke.pl

ZE ZMYWARKĄ

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 4000 zł

Marka	FULGOR MILANO	FULGOR MILANO	GAGGENAU	GAGGENAU	GORENJE+
Symbol	FCO 6114 P TM BK	FCOS 6213 TM X	BX 480 111	BO 471 111	GP779B
www	www.fulgor-milano.com/pl	www.fulgor-milano.com/pl	www.gaggenau.com/pl/	www.gaggenau.com/pl/	www.gorenjeplus.com/pl

PODWÓJNY

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 4000 zł od 2000 do 4000 zł

Marka	SIEMENS	SIEMENS	TEKA	AMICA	AMICA
Symbol	HM678G4S1	HM676G0S1	Wish Maestro iOven	EB853BA+ IN Pyroliza	EB954BA+ IN Pyroliza
www	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.teka.com.pl	www.amica.pl	www.amica.pl

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment cenowy wysoki

AA

od 2000 do 4000 zł

Marka	FULGOR MILANO	GORENJE	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Symbol	QLO 6009 PT WH	BOP747ST	NV75J5540RS	NV75K5541RS	NV70H5787CB
www	www.fulgor-milano.com/pl	www.gorenje.pl	www.samsung.com/pl	www.samsung.com/pl	www.samsung.com/pl

Segmenty cenowe ustalane są na podstawie średnich cen detalicznych.

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 4000 zł

Marka	FRANKE	FRANKE	FRANKE	FRANKE	FULGOR MILANO
Symbol	CR 913 M XS DCT TFT	CR 913 M BK DCT TFT	FS 982 M	CR 982 M WH M DCT TFT	FCPO 6213 P TM X
www	www.franke.pl	www.franke.pl	www.franke.pl	www.franke.pl	www.fulgor-milano.com/pl

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 4000 zł

Marka	GORENJE	MIELE	MIELE	MIELE	SIEMENS
Symbol	BO799S50X1	H 6860 BPX	H 6860 BP	H 6461 B	HN678G4W1
www	www.gorenje.pl	www.miele.pl	www.miele.pl	www.miele.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment cenowy wysoki

AA

od 2000 do 4000 zł

Marka	AMICA	BOSCH	BOSCH	BOSCH	FREGGIA
Symbol	EB944BA+ IN	HBG655NB1	HBG675BB1	HBG634BW1	OEHH611X
www	www.amica.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.freggia.pl

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment cenowy wysoki

AA

od 2000 do 4000 zł

Marka	SAMSUNG	SHARP	SIEMENS	SIEMENS	TEKA
Symbol	NV70M5520CB	KS-70S50BSS	HB675GBS1	HB676G0S1	Wish Maestro HLB 840 P
www	www.samsung.com/pl	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.teka.com.pl

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment wysoki Segment średni

AA A		od 200 do 400 zł		od 1000 do 2000 zł	
Marka	TEKA	AMICA	AMICA	AMICA	AMICA
Symbol	Wish Maestro HLB 860 P	EB833WA+ IN	Zen Black Pure	MEB8552 Integra	EB422VBX IN
www	www.teka.com.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl	www.amica.pl

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment cenowy średni

A		od 1000 do 2000 zł		45 CM SZEROKOŚCI	
Marka	CONCEPT	CONCEPT	CONCEPT	FREGGIA	FREGGIA
Symbol	ETV-7760	ETV-7260	ETV-7560BC	OEME45B	OEME69W
www	www.my-concept.pl	www.my-concept.pl	www.my-concept.pl	www.freggia.pl	www.freggia.pl

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment cenowy średni

A		od 1000 do 2000 zł			
Marka	SHARP	SHARP	SHARP	TEKA	TEKA
Symbol	KS-70T50BHH	K-70V19BM2	K-70V19IN2	Wish Total HSB 645	Wish Easy HBB 735
www	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.sharphomeappliances.com/pl/	www.teka.com.pl	www.teka.com.pl

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment cenowy ekonomiczny

A _E		poniżej 1000 zł			
Marka	AMICA	AMICA	MPM	MPM	MPM
Symbol	EB8541B Fine	EB7541 Fine Soft	MPM-63-BO-14	MPM-63-BO-16	MPM-63-BO-12
www	www.amica.pl	www.amica.pl	www.mpm.pl	www.mpm.pl	www.mpm.pl

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment cenowy średni

A		od 1000 do 2000 zł			
Marka	BOSCH	CANDY	CANDY	CANDY	CANDY
Symbol	HBG633NB1	FCXE818XWIFI	FCDP818VX	FCEK826XL	FCPK626XL
www	www.bosch-home.pl	www.candy.pl	www.candy.pl	www.candy.pl	www.candy.pl

Piekarniki standardowe do zabudowy

Segment cenowy średni

A		od 1000 do 2000 zł			
Marka	FREGGIA	GORENJE	GORENJE	SAMSUNG	SAMSUNG
Symbol	OEMF65B	BO658A30XG	BO647A30XG	NV75K3340RS	NV70K2340RG
www	www.freggia.pl	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.samsung.com/pl	www.samsung.com/pl

Piekarniki standardowe retro do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA		powyżej 140 zł			
Marka	BOSCH	FRANKE	FRANKE	FREGGIA	GORENJE
Symbol	HBA23BN61	CM 65 M CO	CF 55 M GF/N	OERD65CH	BO627INB
www	www.bosch-home.pl	www.franke.pl	www.franke.pl	www.freggia.pl	www.gorenje.pl

Piekarniki standardowe retro do zabudowy

Segment premium Segment wysoki

AAA AA		powyżej 3000 zł		od 1000 do 3000 zł	
Marka	GORENJE	KERNAU	TEKA	AMICA	CANDY
Symbol	BO73CLI	KBO 0831 AT CO	HR 750	EBR 7331 AA	FCL614/6GH
www	www.gorenje.pl	www.kernau.com	www.teka.com.pl	www.amica.pl	www.candy.pl

Piekarniki kompaktowe do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 3500 zł

Marka	BOSCH	BOSCH	FRANKE	FRANKE	FULGOR MILANO
Symbol	CMG6764W1	CMG636BS1	FMW 45 FS	FMO 45 FS	FCO 4512 TM BK
www	www.bosch-home.pl	www.bosch-home.pl	www.franke.pl	www.franke.pl	www.fulgor-milano.com/pl

Piekarniki kompaktowe do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 3500 zł

Marka	GAGGENAU	GORENJE	GORENJE	MIELE	SAMSUNG
Symbol	BM 450 110	BCS547ORAW	BCM547ST	H 6800 BPX	NQ50J9530BS
www	www.gaggenau.com/pl/	www.gorenje.pl	www.gorenje.pl	www.miele.pl	www.samsung.com/pl

Piekarniki kompaktowe do zabudowy

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 3500 zł od 2500 do 3500 zł

Marka	SIEMENS	SIEMENS	BOSCH	SIEMENS	TEKA
Symbol	CM678G4S1	CM656GBS1	CMG633BB1	CB635GBS1	HKL 870
www	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.bosch-home.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.teka.com.pl

Piekarniki kompaktowe do zabudowy

Segment cenowy średni

A

od 1500 do 2500 zł

Marka	AMICA	AMICA	BOSCH	SAMSUNG	TEKA
Symbol	IN AMMB44E1GCM	AMMB44E1GCI	CBG635BS1	NQ50J5530BS	Wish Maestro HLC 840
www	www.amica.pl	www.amica.pl	www.bosch-home.pl	www.samsung.com/pl	www.teka.com.pl

Piekarniki kompaktowe parowe do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 4000 zł

Marka	BOSCH	FRANKE	FULGOR MILANO	FULGOR MILANO	FULGOR MILANO
Symbol	CSG656RS1	FSO 45 FS	FCSO 4511 TM BK	FCSO 4511 TM X	FQSO 4505 MT X
www	www.bosch-home.pl	www.franke.pl	www.fulgor-milano.com/pl	www.fulgor-milano.com/pl	www.fulgor-milano.com/pl

Piekarniki kompaktowe parowe do zabudowy

Segment cenowy premium

AAA

powyżej 4000 zł

Marka	GAGGENAU	GORENJE+	MIELE	MIELE	SIEMENS
Symbol	BS 471 101	GCS773B	DGC 6805	DGC 6800X	CS658GRW1
www	www.gaggenau.com/pl/	www.gorenjeplus.com/pl	www.miele.pl	www.miele.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Piekarniki, parowary kompaktowe parowe do zabudowy

Segment premium Segment wysoki

AAA AA

powyżej 4000 zł od 3000 do 4000 zł

Marka	SIEMENS	BOSCH	SIEMENS	SIEMENS	TEKA
Symbol	CS656GBS1	CSG656BS1	CS636GBS1	CD634GBS1	HKL 970 SC
www	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.bosch-home.pl	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.siemens-home.bsh-group.com/pl/	www.teka.com.pl

Piekarniki, parowary kompaktowe parowe do zabudowy

Segment cenowy średni

A

od 2000 do 3000 zł

Marka	BOSCH	CANDY	SAMSUNG	SAMSUNG	SAMSUNG
Symbol	CDG634BB1	MECS34TX	NQ50K3530BG	NQ50J3530BS	NQ50H5537KB
www	www.bosch-home.pl	www.candy.pl	www.samsung.com/pl	www.samsung.com/pl	www.samsung.com/pl



SIEMENS

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

iSensoric. Technologia, która wyzwala kreatywność. Piękno, które inspiruje.

www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Ekskluzywna linia sprzętu do zabudowy marki Siemens łączy elegancję oszczędnej formy z futurystyczną funkcjonalnością. Nowatorskie rozwiązania widoczne są zarówno w pięknym i konsekwentnym wzornictwie, jak i w zaawansowanej technologii, przekładającej się na maksymalną samodzielność i efektywność wszystkich urządzeń. Kontrolowane przez elektroniczne systemy sensorowe, pracują oszczędnie i cicho, z gwarancją doskonałych

efektów. Zarówno piekarniki, płyty grzewcze, okapy, jak i zmywarki oraz chłodziarki to prawdziwi eksperci, stworzeni do perfekcyjnego spełniania oczekiwań użytkownika. Technologia iSensoric otwiera przed nami nowe horyzonty, nadając obowiązkom kuchennym rangę kreatywnej twórczości. Marka Siemens wkracza w nową erę, inspirując swoich Klientów do odkrywania nieznanych dotąd możliwości dla domowej kuchni.

Siemens. The future moving in.