

INFO MARKET



SALON MEBLE KUCHNIA

Numer 1/2019 wiosna

ISSN 2083-9030

JAPOŃSKA NIEZAWODNOŚĆ
OD PONAD 100 LAT!

HITACHI



www.dombianco.pl/hitachi
www.hitachi.pl/lodowki

Dom Bianco Sp. z o.o. Dystrybutor lodówek Hitachi

reklama



Temat numeru!

X-type

– użyteczne rozwiązania
na co dzień

str. 14

Wywiad: Paweł Rydz

– dyrektor
marketingu
w Grupie Amica str. 12

Winiarki
chłodzenie wina
w domowym
zaciszu str. 22

Future Living Award

uroczysta gala
i (ponad)czasowe
rozważania str. 30

Zlewozmywaki
wyjątkowe modele,
ciekawe
rozwiązania str. 36

POBIERZ NUMER!



IM www.infomarket.edu.pl

f www.facebook.com/infomarket1

reklama



PYRAMIS
Kitchen Inspirations

WYJĄTKOWA
OFERTA SPECJALNA

www.pyramis.pl

Umiejętności to nie wszystko...

Z Amica **BakingPro System™** zawsze Ci się upiecze... idealnie. Nowa konstrukcja piekarnika podnosi jakość wypieków i pozwala piec **więcej, szybciej, lepiej i wygodniej**. Zapomnisz o suchym mięsie i nierówno wypieczonych ciastach. Piekarniki z **OpenUp!** otwierają się automatycznie, pieką lepiej – i na parze.

Nowa linia **Amica X-type** to AGD o eleganckim, spójnym designie i użytecznych rozwiązaniach na każdy dzień.

SKORZYSTAJ Z GWARANCJI JAKOŚCI W TRZECH PROSTYCH KROKACH!

Szczegóły i regulamin promocji dostępne u sprzedawców w Studiach Mebli Kuchennych.



Amica Baking  System™

amica.pl

Amica
for living



5 lat
GWARANCJI

Kupujemy oczami

Polski konsument jest coraz bardziej świadomy swoich potrzeb, a także coraz bardziej wymagający, jeśli chodzi o jakość wykonania i funkcjonalność AGD, które kupuje. Niezależnie jednak od wyposażenia sprzętu, parametrów technicznych i funkcji wciąż bardzo ważne pozostaje jego wzornictwo. Nie bez powodu mówi się właśnie, że zdarza nam się „kupować oczami” – w pierwszej chwili zwracamy uwagę właśnie na to, jak dany produkt się prezentuje, a dopiero później na jego funkcjonalność i rozwiązania techniczne, jakie zostały w nim zastosowane. Urządzenie musi przecież pasować nie tylko funkcjonalnie, ale i wzorniczo do aranżacji pomieszczenia, w którym będzie zainstalowane. Tak bywa często nie tylko ze sprzętem gospodarstwa domowego, ale też z meblami czy innymi elementami wystroju wnętrza, takimi jak dywany, żaluzje, rolety czy zasłony.

Nie bez powodu w Polsce i na świecie od lat odbywają się przyciągające tłumy zainteresowanych rozmaite imprezy targowe, na których producenci, projektanci i architekci prezentują swoje najnowsze prace, przedmioty, urządzenia. Wsparte rozmaitymi nagrodami za design, np. „Red Dot Design Award” czy „iF Design Award”, wyznaczają one trendy wzornicze na najbliższe miesiące czy nawet lata. Warto więc być na tego typu wydarzeniach, zwłaszcza jeśli chcemy zapoznać się z tym, co mają nam do zaoferowania najlepsi specjaliści w tej dziedzinie, i zorientować się, co jest trendy lub co będzie modne w najbliższym czasie. W Polsce mamy m.in. targi i spotkania branżowe w ramach 4 Design Days w Katowicach, Meble Polska, Home Decor i Arena Design w Poznaniu czy Warszaw Home w podwarszawskim Nadarzynie. Za granicą są to z kolei takie targi jak np. Ambiente we Frankfurcie, imm Cologne i LivingKitchen w Kolonii, Salone del Mobile i Fuorisalone (w ramach Milan Design Week w Mediolanie)

Łukasz Sowiński

W NUMERZE



6 Informacje z kraju i ze świata

12 Rozmowa z Pawłem Rydzem, dyrektorem marketingu w Grupie Amica

14 Temat numeru: X-type – użyteczne rozwiązania na co dzień



16 Bosch – nowa odsłona Akademii Smaku



17 Elica – prezentacja nowości w wyjątkowej oprawie



18 4 Design Days – stylowe wzornictwo na katowickich targach



20 Amica – premierowa odsłona winiarek



22 Chłodzenie wina w domowym zaciszu

28, 32, 46 Nowości AGD



30 Siemens – Future Living Award



36 Zlewozmywaki – nietypowe modele, praktyczne rozwiązania

42 Imm Cologne – kolejny sukces targów



42 LivingKitchen – targowe innowacje

44 Meble Polska 2019 – targi wyposażenia wnętrz

44 Samsung – innowacje, które ułatwiają życie



48 Klasyczna i ponadczasowa aranżacja kuchni



BOSCH
Technologia bliżej nas

Mistrzowskie inspiracje. Doskonałe rezultaty pieczenia.

AutoPilot w piekarnikach Bosch

Wybierasz rodzaj i wagę dania, a automatyka zadba o resztę dobierając optymalny rodzaj grzania, czas i temperaturę za Ciebie.



Perfekcyjny efekt z premią.

Kup piekarnik marki Bosch objęty promocją i **odbierz 200 zł**.

Promocja trwa od **01.03.2019 r.** do **30.06.2019 r.** lub do wyczerpania puli premii. Szczegóły, modele objęte promocją oraz regulamin promocji dostępne na **www.bosch-home.pl**

Promocja

Odbierz premię

200 zł



Do niniejszego wydania dołączamy w wysyłce dla studiów kuchennych, architektów oraz projektantów bezpłatny poradnik zakupowy „InfoProdukt. Okapy” oraz dodatek informacyjny „Ciarko”!



Szerzej o wielu innych naszych poradnikach czytaj na **www.infoprodukt.pl**

Amica

Trzy „Złote Ville”

Podczas tegorocznej edycji prestiżowego plebiscytu „Złote Ville”, organizowanego po raz 9. przez magazyn „Villa”, w którym wybierane są najlepsze produkty branży wnętrzarskiej, Amica otrzymała nagrody w aż trzech kategoriach: okapów, zmywarek i AGD do zabudowy.

Redakcja magazynu „Villa” zwróciła uwagę na elegancję i minimalistyczne wzornictwo oraz użyteczność sprzętów, które ułatwiają wykonywanie codziennych czynności w kuchni. Nagrody zostały wręczone podczas uroczystej gali, która odbyła się w Warszawie. Wyroznienia odebrał Tomasz Pietrzyk, PR manager firmy Amica (na zdj. z prawej).

— Jesteśmy niezwykle dumni, że w tegorocznym plebiscycie

jury doceniło aż trzy urządzenia z naszej najnowszej linii wzorniczej X-Type. Po raz kolejny podkreśla to jakość naszych produktów, ich rozwiązania techniczne, design i odwagę Amiki, we wprowadzaniu nowych kategorii sprzętowych, takich jak chłodziarki do wina, na Polski rynek — powiedział Tomasz Pietrzyk.

Wśród nagrodzonych produktów znalazły się: chłodziarka do wina (WCB1K54B24.1), okap sterowany gestami (OKP6655S) oraz zmywarka do zabudowy (DIM638ACNB-TRKD).



Gorenje

Sprzęt klasy premium w Chinach

Kolejnych barw nabiera alians Gorenje z Hisense. Słoweńska marka wprowadza na gigantyczny rynek chiński urządzenia klasy premium. Z tej okazji zaprezentowała w Pekinie szeroką gamę urządzeń chińskim klientom, detalistom i mediom.

— Gorenje zostało uznane za lidera w dziedzinie wzornictwa i wyznacznik trendów w naszej branży, a dzięki doskonałym, wyróżniającym się i przyjaznym dla użytkownika projektom wyróżnia się na tle konkurencji. Jesteśmy pewni, że tak będzie również w Chinach. Dla Gorenje wejście na chiński rynek jest doskonałą okazją, aby firma mogła się rozwijać jeszcze bardziej globalnie, mimo że rynek ten jest wymagający. Niedawno staliśmy się częścią grupy Hisense, czołowego gracza na chińskim rynku. Jesteśmy gotowi na to wyzwanie i podekscytowani wprowadzeniem innowacyjnych produktów najlepszej jakości dla naszych chińskich klientów — powiedział Franjo Bobinac, prezes zarządu firmy Gorenje.

Wyjątkowość i innowacyjność produktów Gorenje potwierdza

na rynku chińskim dostępne będą najlepsze produkty z oferty Gorenje — innowacyjne, zaawansowane technicznie, energooszczędne, a przede wszystkim świetnie zaprojektowane, z czego słoweńska marka słynie od wielu lat. Produkty są stopniowo wprowadzane do wybranych chińskich sklepów.

współpraca firmy z wieloma światowej sławy projektantami. W spotkaniu w Pekinie udział wziął jeden z nich. Mowa tutaj o Ora Ito. We współpracy z tym francuskim projektantem powstały dwie popularne wśród użytkowników linie produktowe (biała i czarna), które mogą stanowić kompletne wyposażenie kuchni.

Targi Sztuki Dostępnej

Targi sztuki współczesnej z limitem ceny!

W marcu 2019 r. odbyły się pierwsze w Polsce Targi Sztuki Dostępnej. Było to wydarzenie przełomowe, uzupełniające ofertę krajowego rynku sztuki, które ma za zadanie promować sztukę współczesną dobrą i niedrogą. Żadne dzieło sztuki sprzedane na targach nie mogło kosztować więcej niż 5 tys. zł.



Targi Sztuki Dostępnej zostały zorganizowane przede wszystkim z myślą o takich osobach, które planują zakup dzieła sztuki, ale po pierwsze: nie chcą na nie wydać zbyt wiele, a po drugie: nie mają pojęcia, gdzie i które dzieło warto nabyć. Odwiedzający mogli zapoznać się tym, co najciekawsze w nowej polskiej sztuce — od malarstwa i grafiki, przez fotografię, rzeźbę, aż do tkaniny artystycznej. Nie zabrakło też dzieł polskich gwiazd street artu (reprezentowanych m.in. przez słynną Brain Damage Gallery). Wszystkie prezentowane prace można było kupić i — profesjonalnie zapakowane — zabrać do domu.

Głównymi organizatorkami targów były Lena Szwed-Strużyńska i Ewa Mierzejewska. Wydarzeniu partnerowały firmy Elmax, Gala

Colezzione, Laufen oraz OKK! Planując targi, organizatorki przywiązywały ogromną wagę do wysokiego poziomu prezentowanych prac. Od samego początku wprowadziły selekcję wystawców. Do udziału w targach zaprosiły najlepsze, renomowane galerie sztuki współczesnej z całej Polski. Istotną częścią targów była przestrzeń przeznaczona dla artystów indywidualnych. Tu również obowiązywała selekcja, choć pokazywano prace zarówno „młodych talentów”, jak i twórców o już ugruntowanej pozycji.

Więcej informacji o tym wydarzeniu na www.targisztukidostepnej.pl.

Faber

Wspiera gimnastykę artystyczną

Firma Faber jest głównym sponsorem zespołu gimnastyczek artystycznych z Fabriano, a więc miasta, z którego wywodzi się ten renomowany włoski producent okapów. Drużyna pod egidą Fabera odnosi coraz większe sukcesy.

Dzięki wsparciu firmy Faber młode gimnastyczki mogą rozwijać swoją pasję i umiejętności. Jedną z zawodniczek włoskiej drużyny jest 17-letnia, ale już bardzo utytułowana Milena Baldassarri. Jest ona jednocześnie ambasadorką marki Faber i kapitanem drużyny Faber Ginnastica Fabriano, z którą w grudniu 2018 r. obroniła tytuł drużynowego mistrza Włoch. Reprezentantka tego kraju ma na swoim koncie również indywidualny srebrny medal ubiegłorocznych mistrzostw świata w Sofii za taniec ze wstążką, a także brązowy medal w drużynie na tej imprezie. Jej celem jest występ na letnich igrzyskach olimpijskich w Tokio w 2020 r.

Działania włoskiego producenta okapów pokazują, że Faber chętnie wspiera swój region, jednocześnie działając



w szczytnym celu i pomagając młodym dziewczynom osiągać międzynarodowe sukcesy. To niejedyna lokalna inicjatywa Fabera. Firma jest także partnerem włoskiego festiwalu RisorgiMarche, którego celem jest promowanie turystyki w miejscach dotkniętych we Włoszech trzęsieniem ziemi.



perfection
without
compromise

↑
GESTURE CONTROL
↓

OKAP GC-BOX

www.ciarko.com

Amica

Zaznacza obecność w kanale SMK

Wraz z wprowadzeniem do sprzedaży nowej linii AGD X-type firma Amica wzmacnia swoją pozycję w sektorze studiów mebli kuchennych, z którego korzystają najlepsze marki na rynku.



Specyfikę kanału SMK kształtują szczególnie wymagający klienci, którzy decydują się na zamówienie zindywidualizowanego projektu kuchni, do którego od razu zostaną dopasowane konkretne AGD do zabudowy. Żeby sprostać takim wymaganiom, Amica od lat rozwija swoją ofertę tak, żeby klienci mieli maksymalnie duży wybór urządzeń i rozwiązań technicznych, które będą dopasowane do ich indywidualnych potrzeb i stylu życia.

— Nowa linia do zabudowy Amica X-type pozwoli nam wzmocnić pozycję w sektorze studiów mebli kuchennych. To naturalna kontynuacja strategii, jaką wdrożyliśmy w ubiegłym roku, otwierając wyjątkowy w skali kraju firmowy showroom, a zarazem jeden z na-

szych celów biznesowych. Żeby to osiągnąć, niezbędne jest posiadanie szerokiego portfolio produktów do zabudowy, które wykraczają poza najpopularniejsze piekarniki, płyty grzejne czy okapy. Wprowadzając do sprzedaży m.in. chłodziarki do wina i szuflady grzejne, chcemy dać naszym klientom pełną swobodę aranżacji kuchni i wyboru sprzętu, który usatysfakcjonuje nawet najbardziej wymagających użytkowników — powiedział Tomasz Pietrzyk, PR manager grupy Amica.

Forum Branży Łazienkowej i Kuchennej

Wyjątkowe spotkanie branżowe

Na początku kwietnia 2019 r. w warszawskim hotelu Sheraton odbyło się Forum Branży Łazienkowej i Kuchennej. Jest to najważniejsze wydarzenie w branży łazienkowej w Polsce, które w tym roku odbyło się nowej odsłonie, bo wzbogacone o tematykę kuchenną.

Forum zgromadziło przedstawicieli rynku łazienek i kuchni — producentów, dystrybutorów, właścicieli salonów łazienkowych i kuchennych, a także ekspertów sektora, architektów i designerów. Wszystko po to, aby porozmawiać o trendach i wyzwaniach na rynku łazienek i kuchni. Spotkanie było też doskonałą okazją do nawiązania nowych kontaktów biznesowych, wymiany doświadczeń oraz dyskusji na temat kierunku rozwoju tych sektorów w Polsce. Uczestnicy forum mogli dowiedzieć się, jak pre-

zentować swoje produkty, jakie będą łazienki i kuchnie przyszłości oraz jak już dziś zacząć je sprzedawać.

Na zakończenie imprezy odbyła się uroczysta gala wręczenia nagród w konkursach „Łazienka — Wybór Roku 2019” (dla producentów i dystrybutorów wyposażenia łazienek), „Łazienka — Salon Roku 2019” (dla najlepszych salonów łazienkowych w każdym z 16 województw), „Kuchnia — Studio Roku 2019” (dla najlepszych realizacji wykonanych przez studia kuchenne) oraz „Kuchnia — Wybór Roku 2019” (konkurs, który jest dowodem na to, że warto stawiać na dobre jakościowo produkty od sprawdzonych dostawców).



Fulgor Milano

Nagrodzony w konkursie „Archiproducts Design Award”

Włoski producent AGD, firma Fulgor Milano, został nagrodzony w prestiżowym konkursie „Archiproducts Design Award”. Nagrodę otrzymał w kategorii „Kuchnia” za piekarnik należący do nowej serii Cluster Concept — model FCLPO 6215 TEM BX.



W sprzeczce tym docenione zostało zwłaszcza połączenie czarnego szkła obsydianowego z elementami metalowymi zastosowanymi przy panelu sterowania i w uchwytach. Zdaniem jury konkursowego, składającego się z 40 ekspertów o międzynarodowej randze, całość projektu tworzy nowatorską symbiozę, podobnie jak to często bywa przy tworzeniu nawet najdrobniejszych klejnotów.

Linia Cluster Concept została po raz pierwszy zaprezentowana podczas targów Eurocucina. Za jej stworzeniem stoi światowej sławy projektant — Alfred Hendricks. Obejmuje ona jednak nie tylko piekarniki o standardowej szerokości 60 cm, ale również wiele innych urządzeń, w tym m.in. blast chiller,

chłodziarki do wina, ekspres do kawy, piekarniki parowe, kuchenki mikrofalowe, a także płyty indukcyjne i płytę gazową.

„Archiproducts Design Award” to konkurs, u podstaw którego leży 15 lat doświadczenia w poszukiwaniu produktów wyróżniających się wzornictwem. W tej edycji nagrody przyznano łącznie w 14 kategoriach. Plebiscyt podkreśla znaczenie kultury projektu i jej wpływu na świat architektury i projektowania. Więcej o nagrodzonym modelu marki Fulgor Milano można znaleźć na stronie internetowej www.archiproducts.com.

Franke

Nagrodzone w konkursie „Top Design Award”

Innowacyjna bateria Franke Vital okazała się bezkonkurencyjna w kategorii „kuchnia” konkursu „Top Design Award 2019”, który organizowany jest w ramach odbywających się w Poznaniu targów Arena Design.



Jurorzy docenili umiejętne połączenie innowacyjnej techniki filtrowania wody z prostym, uniwersalnym wzornictwem, jakim charakteryzuje się model Franke Vital. Wręczenie statuetek w ramach „Top Design Award” odbyło się na uroczystej gali podczas targów Arena Design w obecności przedstawicieli instytucji, stowarzyszeń, mediów oraz znanych osobowości świata wzornictwa. Ten i nagrodzone w pozostałych siedmiu kategoriach produkty można było podziwiać podczas specjalnej wystawy towarzyszącej poznańskim targom Arena Design.

Międzynarodowy konkurs „Top Design Award” promuje innowacyjne wzornictwo na najwyższym poziomie. Wyróżnienie prestiżowym znakiem „Top Design Award” jest narzędziem komunikacyjnym i promocyjnym

stanowiącym potwierdzenie wybitnej jakości wzorniczej produktu. Oceny zgłoszonych produktów dokonuje niezależne jury, złożone z wybitnych specjalistów w dziedzinie designu. W tym roku skład jury był następujący: Marek Adamczewski, Bogumiła Jung, Dariusz Kuźma, Mikołaj Wierszyński, Daria Burlińska, Maria Jeglińska, Małgorzata Szczepańska, Paweł Grobelny, Berenike Miłkowska-Milbrodt.

POŁĄCZ I ODMIEN SVOJĄ CODZIENNOŚĆ



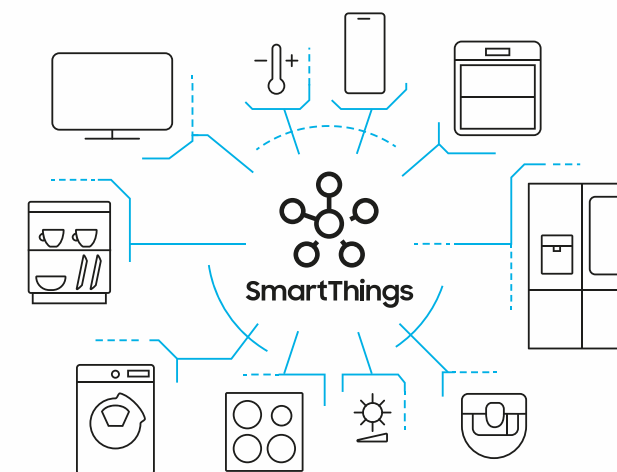
Twój inteligentny dom pełen harmonii.

SmartThings to praktyczne, intuicyjne połączenie urządzeń Samsung w jedną domową sieć. Połącz urządzenia Samsung oraz inne sprzęty elektroniczne i zarządzaj nimi za pomocą jednej, łatwej w użyciu aplikacji.

Steruj wygodnie pralką, piekarnikiem, telewizorem czy innymi urządzeniami, będąc nawet poza domem. To nie tylko wygoda, ale i oszczędność Twojego czasu.



Aplikacja SmartThings współpracuje z systemami Android oraz iOS.



Comitor

Design od kuchni

W kwietniu w siedzibie Cosentino w podwarszawskiej miejscowości Parzniew odbyło się pierwsze spotkanie z nowej edycji cyklu „Design od kuchni”, którego organizatorami były marki Comitor i Cosentino.

„Design od kuchni” to cykl spotkań szkoleniowych skierowany przede wszystkim do architektów i projektantów zajmujących się projektowaniem kuchennych wnętrz. W pokazach kulinarnych wykorzystano m.in. okap Panorama marki Novy, piekarnik marki Küppersbusch z oferty firmy Comitor oraz blat z materiału Dekton, który dostępny jest w ofercie firmy Cosentino.

Na spotkaniu nie zabrakło czołowych architektów, oraz projektantów wnętrz i przestrzeni publicznej, a także



przedstawicieli mediów. Gościem specjalnym wydarzenia był Aleksander Baron – szef kuchni, artysta, podróżnik i restaurator, a także współgospodarz programu „Widelcem po mapie”, emitowanego na antenie Kuchni+. Aleksander Baron prowadzi też warsztaty kulinarne, publikuje artykuły o kuchni polskiej na łamach „Kukbuka” i „Zwierciadła”. Wykłada na Food Studies na SWPS w Warszawie oraz na Food Design Iódzkiej Akademii Sztuk Pięknych.

Elica

Nagrodzona w plebiscycie „Iconic Awards 2019”

Firma Elica została po raz kolejny doceniona w plebiscycie „Iconic Awards: Innovative Interior”, organizowanym przez German Design Council, czyli Niemiecką Radę Wzornictwa.

W edycji 2019 plebiscytu wyróżnione zostały aż cztery modele z logo Elica. Są nimi dwie płyty indukcyjne zintegrowane z okapem: Nikola-Tesla Libra i Nikola-Tesla Switch oraz okapy Lullaby (sufitowy) i Haiku (dostępny zarówno w wersji wyspowej, jak i przyściennej). Szczególne uznanie jury zyskał model Nikola-Tesla Libra, który

w kategorii „kitchen and household” otrzymał nagrodę „Best of the Best”. Za projekt wszystkich nagrodzonych modeli odpowiedzialny jest Fabrizio Crisa. Wzornictwo produktów jest dla niego swoistym instrumentem, który powinien współgrać z innowacyjnymi rozwiązaniami, jakie zostały zastosowane w sprzęcie.

„Iconic Awards” to międzynarodowy konkurs, który łączy dwa światy: architektury i projektowania mebli. W międzynarodowym jury zasiadają eksperci z obu dziedzin i oceniają produkty, biorąc pod uwagę ich aspekty użytkowe i wzornicze.



Vestel Poland

Sponsorem najlepszego klubu koszykarskiego na Litwie

Firma Vestel Poland podpisała kontrakt sponsorski z klubem koszykarskim Žalgiris Kowno – liderem profesjonalnej ligi litewskiej. Zespół obchodzący w tym roku 75-lecie istnienia, od 6 lat nieprzerwanie broni tytułu mistrzowskiego.

Zgodnie z zawartą umową logotyp marki Sharp, której licencjobiorcą jest Vestel Poland, znajdzie się na oficjalnej stronie internetowej klubu oraz na ściankach prasowych. Dodatkowo będzie on prezentowany na wyświetlaczach LED podczas rozgrywek meczowych Euroligi i LKL (Litewskiej Ligi Koszykówki). Firma Vestel Poland będzie mogła również organizować wydarzenia specjalne na terenie klubu oraz komunikować współpracę we wła-

snych materiałach promocyjnych. Umowę podpisali Andrzej Krop, dyrektor zarządzający Vestel Poland (na zdj. z prawej) i Paulius Motiejunas, dyrektor Žalgiris Kowno (na zdj. z lewej). Umowa obowiązuje w sezonach 2018/2019 oraz 2019/2020.

– *Sponsoring sportowy jest nam szczególnie bliski właśnie na Litwie. Po piłce nożnej przyszedł czas na koszykówkę. Mamy nadzieję, że współpraca z klubem Žalgiris Kowno będzie owocna dla obu stron* – podsumowuje Andrzej Krop, dyrektor zarządzający Vestel Poland.



OKK!

Projekt: Sztuka

Na początku marca w kameralnym domu handlowym Mysia 3, zlokalizowanym w ścisłym centrum Warszawy, odbyła się 15. edycja spotkania OKK! design. Tym razem hasło przewodnie imprezy brzmiało – „Projekt: Sztuka”.



Podczas spotkania nie zabrakło merytorycznych rozmów o tym, co najważniejsze, we wzornictwie i architekturze. W ramach imprezy odbywały się panele dyskusyjne dotyczące najważniejszych zagadnień dla branży wnętrzarskiej.

Na 15. edycji OKK! design obecni byli m.in. Bogusław Barnaś, Anna Koszela, Magda Fede-

rowicz-Boule, Roland Stańczyk i Ewa Mierzejewska. Zgodnie z hasłem przewodnim wydarzenia dyskutowano m.in. o designie w sztuce i sztuce w designie, a także o sztuce obecnej w projektowaniu nie tylko konkretnych produktów, ale też szeroko pojętej przestrzeni publicznej.

Już tradycyjnie firmy, które zdecydowały się wziąć udział w OKK! design, miały możliwość poprowadzenia krótkich prezentacji i szkoleń. W 15. edycji udział wzięli: Cosentino, Barlinek, BoConcept, Gala Collezione, Anwis, Profim, Everspace i PAPdeco. O innowacyjnych rozwiązaniach, jak również wyjątkowych wzorniczo produktach można było także podyskutować, odwiedzając stoiska i ekspozycje wybranych producentów, które zaaranżowano na 4. piętrze domu handlowego Mysia 3.

Dla wszystkich, którzy zdecydowali się uczestniczyć w tym szczególnym dla branży wnętrzarskiej wydarzeniu, nie brakowało upominków, konkursów i wyjątkowych niespodzianek.

Japońska niezawodność od ponad 100 lat.



Prawdziwy luksus w Twojej kuchni

Seria Hitachi Luxury typu Side by Side z najnowocześniejszą technologią VIP, zapewnia najwyższą wydajność i znakomitą oszczędność energii. Inteligentny czujnik Eco Monitoring Sensor wykrywa nieobecność użytkownika włączając tryb oszczędzania energii. Technologia Touch open lub Slide open pozwoli jednym dotknięciem otworzyć automatycznie drzwi chłodziarki i zamrażarki. Oddzielna komora z trzema szufladami o wysokiej wilgotności gwarantuje długotrwałą świeżość warzyw i owoców. Filtr Nano Titanium działa przeciwbakteryjnie, zapobiegając powstawaniu pleśni i nieprzyjemnych zapachów. Chłodziarko-zamrażarki oferują łatwość użytkowania, wygodny dostęp, doskonałą jakość, a ich wyjątkowa konstrukcja i imponująca pojemność sprawiają, że są one prawdziwym skarbem w Twojej kuchni.

INVERTER × Dual Fan Cooling



Nowa generacja, nowe możliwości Amica wprowadza linię X-type!



Rozmowa z

Paweł Rydzem,

dyrektorem marketingu
w Grupie Amica.

Redakcja: Amica sukcesywnie wprowadza nowe linie sprzętu AGD, w tym do zabudowy. Wytyczając one standardy nie tylko na polskim rynku. Tak było z liniami Zen, Fusion, Integra czy IN. Teraz przed nami X-type! Co wniesie linia X-type i przy okazji pytanie: skąd pomysł na tę nazwę?

Paweł Rydz: Nazwa X-type doskonale wpisuje się w nową strategię komunikacyjną marki Amica. Z jednej strony jako producent AGD od ponad 70 lat jesteśmy obecni w polskich gospodarstwach domowych, w związku z czym mamy największe doświadczenie w branży, stąd „eXperience”. Z drugiej strony Amica, właśnie jako „cooking eXpert”, realizuje to, co jest dziś wręcz obowiązkiem nowoczesnej marki – bierze pod uwagę opinie konsumentów, którzy podpowiadają, co możemy jeszcze poprawić w naszych urządzeniach. Tworząc nowe produkty, wsłuchujemy się zatem w „user eXperience”, a więc doświadczenia klientów z użytkowania

sprzętu marki Amica. Stąd właśnie pomysł na nazwę.

Amica X-type to m.in. całkowita zmiana tzw. platformy piekarnika, co wpłynęło chociażby na zwiększenie pojemności wnętrza komory w tych urządzeniach.

Zgadza się. Nowa platforma to jednak nie tylko sama pojemność, ale szereg unowocześnień, które nasz dział R&D (badań i rozwoju – przyp. red.) był w stanie wypracować i zaimplementować. Uzyskaliśmy dzięki temu m.in. szybszy nagrzew (aktualnie najszybszy na rynku) i lepszą cyrkulację ciepłego powietrza wewnątrz komory piekarnika. Przekłada się to na stabilną temperaturę w całej komorze, a tym samym na równomierne wypiekanie potraw. Mamy poza tym większą niż dotychczas liczbę dostępnych poziomów pieczenia, bo aż 6. Te wszystkie usprawnienia składają się na innowacyjny BakingPro System, który w nawiązaniu do nazwy linii i firmy Amica jako branżowego eksperta pokazuje nasze doświadczenie, nasz „eXperience”. Jesteśmy pewni naszego doświadczenia w produkcji sprzętu grzejnego i uważamy, że w tej kategorii produktowej Amica należy do ścisłej światowej czołówki. Nowa platforma piekarnika pozwala naszym użytkownikom osiągać jeszcze pewniejsze wyniki podczas pieczenia.

Jakie urządzenia oprócz wspomnianych już piekarników są dostępne w linii X-type?

Znajdziemy w niej także chłodziarko zamrażarki do zabudowy oraz okapy i płyty grzejne. Dodatkowo wraz z wprowadzeniem na rynek linii X-type w ofercie pojawiły się dwie nowe dla marki Amica kategorie produktów, a więc winiarki i szuflady grzejne. W X-type możemy więc mówić o kompletnej i bardzo rozbudowanej linii AGD do zabudowy kuchennej. Dodam jeszcze, że przy okazji wprowadzania linii X-type wspomniany już przeze mnie Amica BakingPro System pojawi się również w nowych kuchniach wolnostojących z innych serii produktowych. Dzięki temu użytkownicy preferujący modele wolnostojące również będą mogli cieszyć się dużą komorą i innowacyjnymi funkcjami, które zostały opracowane na podstawie tych samych badań i tych samych technologii co linia X-type.

Czy urządzenia X-type mają docelowo zastąpić modele dotychczas oferowane w różnych liniach, czy ma to być całkowicie nowa, odrębna seria?

Nasze relacje z klientami naprowadziły nas na to, aby ostatecznie zastąpić bardzo popularną na przestrzeni ostatnich lat linię Integra właśnie linią X-type, która wprowadza do naszej oferty wiele innowacyjnych i użytecznych rozwiązań technicznych

i nawiązuje do wspomnianych już przeze mnie dwóch filarów, w których Amica jako „cooking eXpert” wsłuchuje się w „user eXperience”, czyli doświadczenia użytkowników naszego AGD. Dodam tylko, że oprócz X-type mamy zaplanowane wdrożenie jeszcze jednej linii produktów, która docelowo ma zastąpić urządzenia z linii Amica IN. Nazwalimy ją Q-type. Trzymając się terminologii angielskiej, możemy powiedzieć, że Q-type, wchodząca w miejsce najwyższej z linii produktowych marki Amica, jest bez wątpienia „uniQ”, czyli unikalna.

Wróćmy jednak do meritum naszej rozmowy, czyli linii X-type. Modele do niej należące są wręcz naszpikowane innowacyjnymi rozwiązaniami technicznymi. Które z nich są szczególnie warte uwagi i przydatne dla użytkowników?

Wprowadzając w sprzęcie z linii X-type nowoczesne rozwiązania i funkcje, wysłaliśmy na przeciw klarownie komunikowanym potrzebom konsumentom. Sugerowaliśmy się tym, jakiego typu funkcje mogą pomóc użytkownikom naszych urządzeń w codziennym korzystaniu z domowej kuchni. Planując nową linię, słowo „użyteczność” odmienniliśmy przez wszystkie przypadki. O systemie Amica BakingPro, który pozwala nam na przygotowywanie profesjonalnie wypieczonych potraw, już co nieco powiedziałem, ale takich innowacji jest znacznie więcej. Ciekawym i bardzo przydat-

nym rozwiązaniem jest chociażby OpenUp! Wprowadziliśmy je, ponieważ doskonale zdajemy sobie sprawę z tego, że w całym procesie pieczenia wyjątkowo praktycznym rozwiązaniem, jest umożliwienie otwarcia drzwi piekarnika za pomocą dotyku, np. nadgarstkiem czy łokciem. Jest to szczególnie istotne w sytuacji, kiedy obie dłonie są zajęte, np. trzymaniem blachy z określoną potrawą, która ma za chwilę zostać umieszczona w nagrzejnej komorze piekarnika. Kolejną ciekawą kategorią produktową w linii X-type są okapy, które możemy obsługiwać za pomocą prostych gestów. System ten nazwa się Touchless. Niejednokrotnie podczas badań okazywało się, że konsumenci narzekają na to, że mając ubrudzone ręce – chociażby od mąki czy oleju – i chcąc zmienić parametry pracy okapu, irytują się tym, że zostawiają brudne smugi na urządzeniu lub też na samym panelu sterowania i później muszą je dokładnie czyścić. Z systemem Touchless pozbawiamy się tego problemu. Ostatnimi, ale nie mniej wyjątkowymi produktami w linii X-type są piekarniki z systemami FullSteam i SoftSteam, a więc coś dla miłośników przygotowywania potraw z wykorzystaniem pary. Mają one programy zaprojektowane przy udziale profesjonalnych szefów kuchni. Programy te ułatwiają dopasowanie parametrów pracy sprzętu do rodzaju potrawy, którą chcemy umieścić w komorze piekarnika.

W tym roku Amica zadebiutowała w Polsce nie tylko z X-type, ale też z winiarkami, które znalazły się w tej li-

O Grupie Amica

Amica

Grupa Amica to największy polski producent sprzętu gospodarstwa domowego. Firma ma w ofercie pełną gamę urządzeń dużego i drobnego AGD, która wyróżnia się wszechstronnością, funkcjonalnością oraz wykorzystaniem najnowszych rozwiązań technicznych i technologicznych. Od wielu lat Amica jest nie tylko najbardziej rozpoznawalną polską marką, ale i najchętniej wybieraną przez konsumentów. Poza marką Amica firma ma w swoim portfolio także brandy: Gram, Hansa i CDA, dzięki którym Grupa generuje ponad 70 proc. przychodów na blisko 60 rynkach zagranicznych. W swojej fabryce we Wronkach produkuje piekarniki do zabudowy, kuchnie gazowe i elektryczne oraz płyty grzejne. We Wronkach mieści się także nowoczesne centrum logistyczne i w pełni automatyczny magazyn wysokiego składowania. W całej Grupie Amica pracuje ponad 3 tys. osób.

nił produktów. Skąd pomysł, żeby za-inwestować w tę kategorię produktową, która – jak mogłoby się wydawać – do tej pory w Polsce nie była zbyt popularna?

W ofercie Grupy Amica winiarki są dostępne od dłuższego czasu. Dość powiedzieć, że na rynku brytyjskim i francuskim sprzedajemy łącznie ponad 65 tys. winiarek rocznie. Patrząc na rosnącą popularność konsumpcji wina także na rynku polskim, wysłaliśmy z założenia, że powinniśmy je zaoferować Polakom, którzy są coraz bardziej wymagający jeśli chodzi o wyposażenie kuchni. Na start wprowadziliśmy więc dwa modele winiarek, które są komplementarne wobec całej linii produktowej Amica X-type. Staramy się przez to przekonać także polskich użytkowników do zalet trzymania wina w osobnych, przeznaczonych do tego chłodziarkach. Nasze winiarki wykorzystują cały szereg rozwiązań, dzięki którym wino jest przechowywane lepiej, efektywniej i bezpieczniej, a tym samym może znacznie dłużej zachowywać swoje walory smakowe. Myślę tutaj o szybie z filtrem UV, która ogranicza szkodliwe dla wina promieniowanie, drewnianych półkach, które poza walorami estetycznymi niwelują drgania, czy pojemniku na wodę, dzięki któremu wewnątrz chłodziarki panuje optymalna wilgotność. Winiarki obecne na półkach sklepowych naszych polskich partnerów handlowych i dystrybutorów są też dobrym przykładem na to, że stale poszukujemy nowych rozwiązań w ramach całej Grupy Amica. Te sprawdzone i docenione przez konsumentów przenosimy z jednego rynku na inne, tak jak ma to miejsce właśnie teraz z winiarkami, które po sukcesie w wymienionych przeze mnie rynkach europejskich pojawiły się także w Polsce.

Czy jeszcze w tym roku możemy spodziewać się kolejnych winiarek z logotypem „Amica”?

Na dojrzałych rynkach, takich jak Francja czy Wielka Brytania, oferta winiarek oferowanych klientom indywidualnym przez marki należące do Grupy Amica jest oczywiście znacznie bogatsza niż na rynku polskim, gdzie zaprezentowaliśmy dopiero dwa produkty. W naszym kraju obecnie, tak jak już zresztą wspominałem, nastawiamy się nadal na edukowanie rynku i konsumentów w zakresie tej kategorii produktowej, jaką niewątpliwie są winiarki dla klientów indywidualnych. Mając na uwadze to, że Grupa Amica z sukcesami potrafi implementować rozwiązania zagraniczne w Polsce i polskie rozwiązania za granicą, z pewnością będziemy sukcesywnie powiększać portfolio winiarek także nad Wisłą. W tej chwili planujemy wprowadzenie do sprzedaży pod koniec pierwszego półrocza 2019 r. dwustrefowego modelu do zabudowy. Jeżeli nasza nowa kategoria spotka się z dobrym odbiorem ze strony klientów to jestem przekonany, że kolejne winiarki z logotypem Amica z pewnością wejdą do sprzedaży.

Rozmawiał: Łukasz Sowiński



BRAND STORES
STORE IN STORE
EKSPOZYCJE REKLAMOWE

ZAUFANIE
TO ZŁOŻONA OBIETNICA,
KTÓREJ ZAWSZE DOTRZYMUJEMY



PROJEKTOWANIE

Po przeanalizowaniu potrzeb Klienta, tworzymy projekt usztywniony na miarę: zawierający wszystkie założenia briefu, nawiązujący do najnowszych trendów rynkowych oraz nowatorski technologicznie.



PRODUKCJA / DRUK

Doskonale wyposażony, nowoczesny park maszynowy oraz zespół uzdolnionych specjalistów, pozwalają nam na stworzenie dowolnych form ekspozycji i komunikacji marketingowej.



WDROŻENIA

Klienci korzystający z naszych usług mogą liczyć na pełną opiekę przy projekcie, uwzględniającą również prace budowlane i wykończeniowe. Nasz zespół przygotowuje kompleksowo każde wnętrze.



LOGISTYKA

Posiadając własną flotę transportową oraz zespół doświadczonych montażystów, jesteśmy w stanie zrealizować niemal każde zlecenie logistyczne oraz wdrożeniowe na terenie całej Europy.



adrepública
CREATIVE DESIGNS & INSTORE SOLUTIONS



– użyteczne rozwiązania na co dzień

Firma Amica wprowadziła do oferty innowacyjną linię urządzeń X-type. Jest ona odpowiedzią czołowego producenta AGD w Polsce na oczekiwania konsumentów szukających kompleksowych rozwiązań do swoich nowoczesnych kuchni, skrojonych na wymiar.

Pogłębione analizy oraz rozmowy przeprowadzone w ramach badań z użytkownikami AGD zainspirowały ekspertów firmy Amica do stworzenia zupełnie nowej linii wzorniczej urządzeń gospodarstwa domowego, które są praktyczne, niezwykle intuicyjne i dopasowane do indywidualnych potrzeb konsumentów.

Sprzęt z linii X-type został zaprezentowany po raz pierwszy na targach IFA w Berlinie. Wśród nowości znalazły się m.in. automatycznie otwierane piekarniki oraz okapy sterowane gestami. Projekty nowych modeli powstawały na podstawie kompleksowych badań rynkowych,

Podczas oficjalnej konferencji prasowej dziennikarze zaproszeni do showroomu marki Amica dzięki managerom poszczególnych grup produktowych mogli poznać szczegóły dotyczące nowych urządzeń i zastosowanych w nich innowacyjnych rozwiązań technicznych.

które przez obserwowanie klientów w trakcie praktycznego korzystania z produktów precyzyjnie zdefiniowały ich potrzeby i oczekiwania. Debiut urządzeń z linii X-type, nie tylko na rynku polskim, ale też na europejskich rynkach, oficjalnie ogłosili przedstawiciele firmy Amica podczas oficjalnej konferencji prasowej, która odbyła się na Stadionie Poznań. Urządze-



nia z linii X-type dostępne są w sprzedaży od kwietnia 2019 r.

Piekarniki i BakingPro System

W nowej linii produktów znajdziemy m.in. piekarniki wyposażone w BakingPro System. Rozwiązanie to wprowadza nowe funkcje, które zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o poprawie jakości wypieków. BakingPro System opiera się na nowej konstrukcji piekarnika. Precyzyjna dystrybucja ciepła, stabilna temperatura, najszybszy nagrzew na rynku (150 °C w 3 minuty), aż 6 poziomów pieczenia, większa blacha czy pojemność XXL (77 l) pozwalają przygotować więcej, szybciej, lepiej i wygodniej.

W najnowszej ofercie piekarników warto zwrócić uwagę również na Steam System, pozwalający na pieczenie i gotowanie parowe w technice FullSteam lub SoftSteam, odpowiadające na różne potrzeby. Piekarnik parowy FullSteam to opcja dla fanów gotowania i pieczenia na parze. Specjalnie zaprojektowany na potrzeby tego rozwiązania generator dozuje parę podczas całego procesu pieczenia, a dodatkowo gotowe programy parowe, opracowane



Praktycznymi rozwiązaniami stosowanymi w lodówkach X-type są drewniane deski w chłodziarce, a w zamrażarce szuflady ze specjalnym nadrukami w 3 różnych kolorach. Podnosi to funkcjonalność i pomaga utrzymać porządek i w sposób intuicyjny odnaleźć poszczególne produkty.

przez profesjonalnego kucharza, podpowiadają, jakie dobrać warunki pieczenia lub gotowania do wybranej potrawy. SoftSteam to rozwiązanie dla osób, które dopiero zaczynają przygodę z przygotowywaniem potraw na parze. Rezultaty pieczenia w obu rodzajach piekarnika będą jeszcze lepsze. Dzięki nim z łatwością przygotujemy chleb z chrupiącą skórką, puszyste i aksamitne ciasta oraz soczyste po podgrzaniu posiłki.

Automatyczne otwieranie piekarnika

Na szczególną uwagę zasługuje absolutna nowość, która ułatwi życie wszystkim użytkownikom piekarników, czyli dostępna w niektórych modelach z linii X-type funkcja OpenUp! – automatyczne otwieranie drzwi piekarnika. Trzymając w rękach ciężką blachę, marzymy, by znalazł się ktoś, kto pomoże otworzyć piekarnik. Dzięki specjalnej konstrukcji uchwytu wystarczy go delikatnie dotknąć, np. łokciem, a drzwi piekarnika otworzą się automatycznie. To przełomowe udogodnienie w niespotykany dotąd sposób zwiększa ergonomię korzystania z piekarnika.

Okap sterowany gestami

Okap sterowany gestami to wyjątkowe na rynku rozwiązanie, które znacznie ułatwia obsługę tego urządzenia. Bez pilota, a nawet bez dotykania sprzętu! Wystarczy odpowiedni ruch dłoni w pobliżu okapu, aby go uruchomić, zmienić jego moc czy wyłączyć oświetlenie. Urządzenie wyposażone jest w cztery czujniki wykorzystujące do działania podczerwień. Dwa z nich wykorzystywane są przy zmianie parametrów pracy okapu, a dwa do sterowania oświetleniem.



Dzięki przełomowemu rozwiązaniu Touchless, nawet mając brudne ręce, nie musimy odrywać się od gotowania i mamy jeszcze mniej sprzątanego – nigdy więcej śladów po palcach na okapie. Okap wyposażony jest w obwodowe pochłanianie FrameON oraz potrójne oświetlenie LED, dzięki któremu jedno światło może oświetlać blat kuchenny, a pozostałe dwa pomieszczenie, co wpływa nie tylko na jakość pracy w kuchni, ale jest też bardzo efektowne wizualnie. W porównaniu ze starszymi modelami okap pracuje też znacznie ciszej. Jeżeli zależy nam na poprawie jakości powietrza, z pomocą przyjdzie okap Amica X-type z generatorem ozonu Smell-Free, który usunie przykre zapachy i szkodliwe dla zdrowia związki chemiczne, powstające np. podczas smażenia. Dodatkowo zadziała też przeciwegrybicznie i antybakteryjnie.

Intuicyjne płyty indukcyjne

Nowa linia produktów marki Amica to także intuicyjne płyty grzewcze z funkcją Hob&Go. Wykrywają one pole, na którym stawiany jest garnek, i same je aktywują. Pola grzejne FlexiSpace w kształcie kwadratu zapewniają więcej miejsca na gotowanie i większą moc grzania. Dzięki funkcji CheckPot można z łatwością sprawdzić, czy garnki są odpowiednio do gotowania na płycie indukcyjnej. Jeśli wykorzystywane przez nas naczynie jest bardzo duże, funkcja AutoBridge połączy pola automatycznie. Ciekawą opcją w nowych płytach grzewczych, skracającą czas gotowania, jest Power-Booster, dzięki któremu doprowadzimy wodę do wrzenia w mniej niż 3 minuty! Amica oferuje także 3 gotowe programy przydatne na co

dzień: 42 °C (temperatura idealna do topienia masła czy czekolady), 70 °C (podgrzewanie zup i sosów) oraz 94 °C (gotowanie makaronu lub ryżu).

Z myślą o komforcie rodziców Amica wdrożyła też ProBaby System, a więc blokadę panelu sterowania, która uniemożliwia uruchomienie płyty lub zmianę jej ustawień małemu dziecku. Przydatna jest także opcja HeatControl, dzięki której po zakończeniu gotowania widać, czy pole indukcyjne jest jeszcze ciepłe. Na panelu sterowania wyświetlana jest litera „H”, kiedy temperatura przekracza 60 °C, lub „h”, gdy temperatura wynosi 45–60 °C.

Piekarniki kompaktowe i szuflady grzejne

W stresujących sytuacjach czy niewielkich przestrzeniach sprzęt z linii Amica X-type odnajdują się idealnie. Wielofunkcyjne AGD do zabudowy, takie jak piekarnik kompaktowy z funkcją mikrofal, to funkcjonalne rozwiązanie, które sprawdzi się w małej kuchni, mającej pomieścić w sobie zalety „pełnowartościowego” piekarnika i mikrofalówki. Piekarniki kompaktowe mają funkcję termoobiegu, gotowe programy pieczenia, rozmrażanie czasowe i wagowe, a także



Na uroczystej premierze linii X-type wyświetlone dania, oczywiście z wykorzystaniem urządzeń do niej należących, przygotowali szefowie kuchni (od prawej) Tomasz Grabski i Andrzej Truchlewski.

możliwość opóźnienia startu, która pomoże przygotować posiłek na odpowiednią godzinę. Dostępna jest też blokada panelu sterowania, która uniemożliwi przypadkową zmianę programu w trakcie pracy. Na uwagę wśród nowości zasługuje szuflada grzejna, która pomoże utrzymać naczynia i dania we właściwej temperaturze, rozmrażać, przygotować naturalny, domowy jogurt, a nawet roztopić czekoladę. Szuflada grzejna to ciekawa propozycja zwłaszcza dla osób, które szukają nowocze-

nych i nietuzinkowych rozwiązań AGD, oraz najmłodszych domowników, którzy z łatwością mogą w niej przygotować słodkie przysmaki.

Lodówki i SpaceManagement System

Sprytne rozwiązania marki Amica ułatwiają zarządzanie przestrzenią i właściwe przechowywanie produktów w lodówce, dzięki czemu nic się nie zmarnuje. Praktycznym rozwiązaniem w chłodziarko-zamrażarkach z linii X-type jest bambusowa dwustronna deska do wina i serów. Jest to wielofunkcyjny dodatek, który pomaga przechowywać produkty w lodówce i podawać je na stół bez potrzeby przekładania na talerz. Deska ma też inną funkcję – dzięki specjalnym wgłębieniom możemy przechowywać na niej wino i inne napoje.

Ciekawym i wygodnym rozwiązaniem w nowych lodówkach marki Amica jest SnackBox – ruchome pudełko z wiekiem, idealne do przechowywania na przykład przekąsek dla dzieci, a w razie potrzeby do wymagających niskiej temperatury leków czy kosmetyków. W zamrażarce również segregowanie produktów staje się prostsze – dzięki kolorowym szufladom: szara przeznaczona jest do mrożonek z owoców i warzyw oraz do lodów, grafitowa – do pierogów, frytek, pizz i zamrożonego chleba, natomiast czerwona – do mięsa i ryb.

Chłodziarki do wina

W linii X-type pojawiła się też zupełnie nowość na polskim rynku w ofercie marki Amica, czyli chłodziarki do wina. Zostały one wyposażone w Vino-Optima System, który pozwala na optymalnej temperaturze przechowywać różne rodzaje tego szlachetnego trunku. Winiarki marki Amica wyposażone zostały także w przeciśmienne szyby anty-UV oraz oświetlenie LED. Mają one elektroniczną regulację temperatury, która utrzymuje optymalną wilgotność i warunki we wnętrzu urządzenia. Nowe modele wykorzystują również ComfortUse System, który zapewnia im cichą i wydajną pracę. Na ComfortUse System składają się także przestawne drzwi oraz drewniane półki, ograniczające do minimum szkodliwe dla wina wibracje, a także dodające elegancji wytworności chłodziarce i pomieszczeniu, w którym się znajduje.

Linia X-type została zaprojektowana m.in. na podstawie kompleksowych badań rynkowych, z uwzględnieniem potrzeb i wymagań użytkowników AGD.



Fot. Amica (x3)



NOWA ODSŁONA AKADEMII SMAKU



◀ Do nowej odsłony Akademii Smaku dołączyła Dorota Szelańska, ekspertka od „domowych rewolucji”, która pokaże rozwiązania sprawdzające się w każdym metrażu.



↑ Zaproszonych gości przywitali Olga Zalecka – PR manager w BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego i Mateusz Gessler – wieloletni ambasador marki Bosch.



↑ Podczas prezentacji przygotowanej przez Mateusza Gesslera i Dorotę Szelańską mogliśmy poznać próbkę tego, co czeka nas w „urządzonej na nowo” Akademii Smaku.

Akademia Smaku z kuchni wychodzi wprost „na salony” – i to dosłownie. Kulinarny portal marki Bosch, który prowadzony był do tej pory pod okiem Mateusza Gesslera, przechodził metamorfozę i „urządza się” na nowo. Podczas wyjątkowej „parapetówki”, która została zorganizowana przy Mysiej 3 w Warszawie, receptą na stworzenie niejednej domowej przestrzeni podzielił się z nami gospodarz, czyli wspomniany już Mateusz Gessler, oraz nowy ambasador marki Bosch – Dorota Szelańska. Doskonały smak to nie tylko kwestia odpowiedniego przygotowania potrawy. Wymagana może być również przestrzeń wokół nas. Kuchnia to szczególne miejsce, w którym świat kulinarny łączy się ze światem wzornictwa. Odpowiednie wyważenie tych dwóch kwestii często stanowi dla nas duże wyzwanie. Tak naprawdę każdy dom to swoista „akademia smaku”. To zapach, wygląd, skojarzenia, podróże w czasie i powrót do konkretnych miejsc.

W 2019 r. Akademia Smaku marki Bosch przechodził metamorfozę i zostanie podzielona na dwie równorzędne sekcje, w których użytkownicy znajdą wartościowe treści dotyczące nie tylko kulinarnych, ale też urządzania kuchni. Za część dotyczącą

smaku oraz przygód kulinarnych niezmienne będzie odpowiadał Mateusz Gessler. Nie zabraknie także filmików Tomka Lacha. Z kolei część dotycząca stylowych i funkcjonalnych wnętrz będzie należała do Doroty Szelańskiej. Marka Bosch dla wszystkich użytkowników portalu www.akademiasmaku.pl przygotowała też specjalną niespodziankę. Na wspomnianej stronie internetowej znajdziemy relację z procesu urządzania prywatnej kuchni Mateusza Gesslera. Trzeba przyznać, że aranżacja takiego pomieszczenia osobie, która na co dzień zajmuje się gotowaniem, stanowi nie lada wyzwanie. Dorota Szelańska postanowiła jednak je podjąć.



◀ ↑ Mateusz Gessler zdradził zaproszonym gościom tajniki przygotowywania wielu przepysznych przekąsek.

dotychczas inspiracji oraz porad ekspertów, które z powodzeniem będą mogli zastosować również w swoim domu. Działania odświeżonej Akademii Smaku zostały zaplanowane na cały rok. Za opracowanie strategii komunikacji, konceptu kreatywnego, komunikacji medialnej, w tym zakup mediów oraz obsługę portali społecznościowych w ramach projektu, odpowiada agencja Insignia.



◀ ↑ Dorota Szelańska przygotowała dla zaproszonych gości krótką lekcję kreowania „na szybko” inspirujących dodatków na każdy, nie tylko imprezowy stół.



◀ ↑ W doskonale urządzonym wnętrzu nie może zabraknąć innowacyjnych urządzeń marki Bosch, które są nieocenionymi pomocnikami podczas wykonywania wielu rozmaitych codziennych czynności, nie tylko w kuchni.

Akademia Smaku w odświeżonej formie to wyjątkowe miejsce w Internecie, w którym świat kulinarny przenika się ze światem wnętrz. Dzięki temu użytkownicy portalu będą mogli poznać wszystkie wymiary smaku i otrzymają jeszcze więcej niż

BOSCH
Technologia bliżej nas

PREZENTACJA NOWOŚCI W WYJĄTKOWEJ OPRAWIE

elica

Podczas targów Arena Design, które odbywały się na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich, mieliśmy przyjemność gościć w wyjątkowej, bo mobilnej, ekspozycji firmy Elica. Dla włoskiego producenta, specjalizującego się w produkcji okapów i płyt grzewczych, obecność w stolicy Wielkopolski była częścią europejskiego RoadShow. Obradowany truck pojawił się dotychczas m.in. w Niemczech, Hiszpanii, Czechach, Słowenii, Szwajcarii, Grecji, Portugalii czy we Włoszech. Wydarzenie połączone z angażującymi pokazami kulinarnymi i konkursami zgromadziło dotychczas mnóstwo zainteresowanych osób. Mobilna ekspozycja firmy Elica cieszyła się ogromnym zainteresowaniem również w Polsce. Jak podkreślali przedstawiciele firmy – mobilny showroom Elica RoadShow podróżujący po Europie pozwolił jeszcze bardziej zbliżyć się do klientów i zaprezentować im, jak innowacyjne, piękne i skuteczne w swej pracy są urządzenia marki Elica.

→ ↓ Fabrizio Crisa opowiadał o źródłach swojej inspiracji w procesie projektowania nie tylko okapów i płyt grzewczych, a także o funkcjonalności wybranych modeli marki Elica.



◀ Piotr Bagiński, Poland business development manager w firmie Elica, przybliżył zaproszonym dotychczasowe dokonania włoskiego producenta AGD na światowych rynkach.

wodnym spotkań z polskimi klientami – „The revolution is on air”. Rewolucyjna konstrukcja płyty, uwzględnienie wzorniczych detali, a także harmonia jakości z maksymalną skutecznością – to wyróżniki premierowego modelu. W mobilnym showroomie goście mogli przyjrzeć się także pozostałym nowościom włoskiego producenta.

↑ ↓ W mobilnym showroomie można było również podziwiać designerskie modele okapów marki Elica, w tym iście gwiazdorski Interstellar oraz niemal niewidoczny w kuchennej zabudowie model Illusion.



W spotkaniu z dziennikarzami udział wziął Fabrizio Crisa, główny projektant urządzeń marki Elica, który nie stroni od oryginalnych, przyciągających uwagę kształtów oraz od stosowania w swoich projektach nietypowych materiałów i nietuzinkowych rozwiązań.

Na odwiedzających mobilny showroom czekał też finałista programu „Master Chef” – Matteo Brunetti, który udowodnił, jak funkcjonalne i użyteczne mogą być płyty grzewcze zintegrowane z wyjątkowo wyważonym wyważeniem.

↑ Szef kuchni Matteo Brunetti z wykorzystaniem zintegrowanych z okapem innowacyjnych płyt grzewczych marki Elica przygotował dla zaproszonych gości m.in. smaczne risotto z grzybami.



↑ Płyty grzewcze zintegrowane z okapem są nie tylko funkcjonalne, ale też wyjątkowe pod względem wzornictwa i jakości wykonania.

Wydarzenie było też okazją do zaprezentowania programu „Air Partners” dla współpracujących z firmą architektów, projektantów i właścicieli studiów meblowych. Podczas szkoleń goście mogli zdobyć więcej informacji na temat aktualnej oferty producenta, a także najnowszej wersji płyty grzewczej zintegrowanej z wyciągiem – NikolaTesla Switch. Premiera urządzenia idealnie łączyła się z hasłem pre-

→ Po polskiej, marcowej edycji Elica RoadShow, mobilny showroom premierzy jeszcze tysiące kilometrów, aby odwiedzić Francję, Węgry, Ukrainę oraz Rosję.



WYJĄTKOWE WZORNICTWO NA KATOWICKICH TARGACH

4DESIGN DAYS



Fot. Joanna Nowicka



↑ ➔ **Dom Bianco prezentowało m.in. funkcjonowanie techniki Airlane marki Faber i nowe chłodziarkozamrażarki marki Hitachi.**

Za nami czwarta i, jak się okazało, rekordowa edycja targów 4 Design Days, które odbyły się w Międzynarodowym Centrum Kongresowym i Spodku w Katowicach. Targi już tradycyjnie, zresztą zgodnie ze swoją nazwą, trwały cztery dni. Dwa pierwsze przeznaczone były przede wszystkim dla profesjonalistów. Podczas nich odbyło się blisko 50 sesji dyskusyjnych z udziałem jednych z najlepszych architektów i designerów z Polski oraz mocnej reprezentacji cenionych twórców z zagranicy. Dwa kolejne były dniami otwartymi. Łącznie ok. 25 tysięcy pasjonatów dobrego projektowania skorzystało z bogatej oferty targów. Te obfitowały w spotkania ze światowej sławy twórcami, gwiazdami telewizji, warsztaty, wystawy, porady ekspertów i wystawy designerskich produktów.

Na 4 Design Days firma Franke zaprezentowała bogate portfolio urządzeń z kilku kategorii produktowych, w tym nowości. Wśród nich znalazła się bateria filtrująca Vital. Kolejnym zaawansowanym i wielofunkcyjnym modelem, który można było obejrzeć w Katowicach, był Mythos 2gether – urządzenie będące doskonałym połączeniem płyty indukcyjnej i okapu. Nie zabrakło również modelu Box Center – zlewozmywaka z praktycznym przybornikiem na akcesoria, takie jak noże, deski do krojenia i wkładka ociekowa. Wiele przydatnych funkcji zwiedzający targi mogli poznać również w okapach Franke.



Z myślą o ochronie środowiska naturalnego Franke zaprezentowała również funkcjonalny młynek do odpadów. W Katowicach mogliśmy także zobaczyć „Kuchnię spełnionych życzeń” zaaranżowaną przez firmę Teka i prezentującą modele z linii Wish tego producenta. Wśród niej nie zabrakło produktów z serii Maestro, która została stworzona z myślą o tych którzy chcą, aby urządzenia kuchenne odzwierciedlały ich osobowość oraz pasję, a także dla tych, którzy oprócz prostej i precyzyjnej obsługi wymagają niepowtarzalnych i nowatorskich rozwiązań dopasowanych i indywidualnego stylu ich życia. Na stoisku firmy Teka nie mogło zabraknąć również innowacyjnych i stylowych zlewozmywaków i linii funkcjonalnych baterii kuchennych i łazienkowych. Firma Dom Bianco, która w swojej ofercie dystrybucyjnej ma m.in. sprzęt takich marek jak Faber i Hitachi już po raz drugi uczestniczyła w Targach. Na firmowym stoisku prezentowano przykład ruchomego okapu wyspowego wykorzystującego technikę Airlane – model Belle Plus. Oprócz tego

można było zobaczyć m.in. niezwykle okap typu downdraft, czyli Galileo – zintegrowany z płytą indukcyjną o 4 polach grzewczych, a także dwa stylowe okapy przyściennie – biały Pyana, zaprojektowany przez Carlo Colombo oraz wykonany ze stali nierdzewnej i szkła okap Onyx-T, który zwraca uwagę piękną, podświetlaną listwą z panelem sterowania.

Na stoisku Dom Bianco prezentowało również innowacyjne lodówki marki Hitachi. Uwagę przyciągała przede wszystkim 7-drzwiowa lodówka multi-door japońskiej produkcji z wbudowaną szufladą o obniżonym ciśnieniu, popularnie określana mianem „szuflady próżniowej”. Po raz pierwszy w Polsce została zaprezentowana także najnowsza, 4-drzwiowa lodówka Hitachi R-W660PRU7X typu french door z pięknym perłowo białym, szklanym frontem.

Powody do dumy ma także firma Comitor, specjalizująca się w dziedzinie wyposażenia kuchennego. Przygotowana przez nią ekspozycja marki Blanco znalazła się w gronie najciekawszych stoisk wydarzenia. Organizatorzy targów docenili sposób, w jaki została zaprezentowana szeroka oferta zlewozmywaków, baterii oraz akcesoriów kuchennych tego producenta. Odwiedzający mogli zapoznać się z ostatnimi propozycjami marki Blanco, jak „inteligentna” bateria Solenta-S Senso czy industrialny zlewozmywak Cronos.



↑ **Firma Teka postawiła na prezentację innowacyjnej linii Wish oraz najnowszych linii baterii łazienkowych.**



← **Stoisko firmy Comitor przeznaczone dla marki Blanco otrzymało wyróżnienie „Exhibitor Design Award 2018” za najładniejszą ekspozycję.**



↑ **Na stoisku firmy Franke można było sprawdzić funkcjonowanie nowej baterii filtrującej Vital. Prezentowano również m.in. stylowe okapy Smart Deco.**

Przedstawiciele firmy Comitor można było po raz pierwszy podczas targów 4 Design Days spotkać aż na dwóch stoiskach. Oprócz wspomnianego już stoiska marki Blanco przygotowano także drugą ekspozycję, która została poświęcona pionierowi w dziedzinie cichej i skutecznej wentylacji – marce Novy. Odbyła się polska premiera okapów premium – Mood black, Cloud oraz Panorama.



W powietrzu rysujemy
nasze marzenia.

GLOW PLUS  

Zaprojektowany przez Carlo Colombo, piękny okap z technologią up&down o najwyższej skuteczności jest jednocześnie wyrafinowanym źródłem oświetlenia, jak i fantastyczną częścią wyposażenia podkreślającą charakter każdej kuchni.

Innowacyjność i niezawodność firmy FABER.

Carlo Colombo,
włoski architekt i projektant

FABER
AIR MATTERS

**DOM
BIANCO**

www.faberspa.com/pl



PREMIEROWA ODSŁONA WINIAREK

Amica



↑ O zaletach wprowadzanych na rynek winiarek opowiedziała Katarzyna Cięciera-Czarnelewska z firmy Amica.

Jaka jest najlepsza temperatura do przechowywania białego i czerwonego wina? Jak zapewnić winu odpowiednią temperaturę, żeby po otwarciu butelki cieszyć się w pełni jego smakiem? Jak chronić ten szlachetny trunek przed działaniem słońca i wydobyc z wina to, co najlepsze? Na te i wiele innych pytań mogliśmy poznać odpowiedź podczas spotkania zorganizowanego przez firmę Amica w hotelu Belotto w Warszawie z okazji wprowadzenia na polski rynek chłodziarek do wina. Podczas premiery zaprezentowano dwa modele – kompaktowy na 7 butelek i nieco większy, który mieści 24 standardowej wielkości butelki wina. Suma doświadczeń zbieranych na rynkach zagranicznych została zamknięta w zbiorze roz-

wiązań, które noszą nazwę Amica VinoOptima System. Dzięki nim nowe chłodziarki do wina gwarantują zawsze właściwe warunki przechowywania różnych rodzajów trunku. Elektroniczna regulacja temperatury pozwala na prawidłowe przechowywanie różnych gatunków wina. Przyciemniana szyba anty-UV i oświetlenie LED gwarantują, że wino nie zostanie poddane niekorzystnemu działaniu światła i ciepła, a dzięki temu zachowa pełnię smaku. Urządzenia wyposażono także w rozwiązania, które pozwalają w ich wnętrzu utrzymać równomierną, optymalną wilgotność. Jak poinformowała na spotkaniu Katarzyna Cięciera-Czarnelewska z firmy Amica – tyl-

↓ Spotkanie brawurowo poprowadził Maciej Kautz, prezenter i konferansjer od kilku lat współpracujący z marką Amica.



↑ Mateusz Smolaga, sommelier hotelu Belotto, a jednocześnie członek International Bartenders Association, omówił różnorodne gatunki wina i opowiedział o tym, w jaki sposób najlepiej łączyć je z różnymi potrawami.

→ Kompaktowa winiarka marki Amica, mieszcząca 7 butelek wina, może być wykorzystana jako model wolnostojący lub do zabudowy.



↓ Zgromadzeni na premierze winiarek dziennikarze mogli dowiedzieć się, jak przechowywać najlepsze gatunki wina w najnowszych urządzeniach marki Amica.

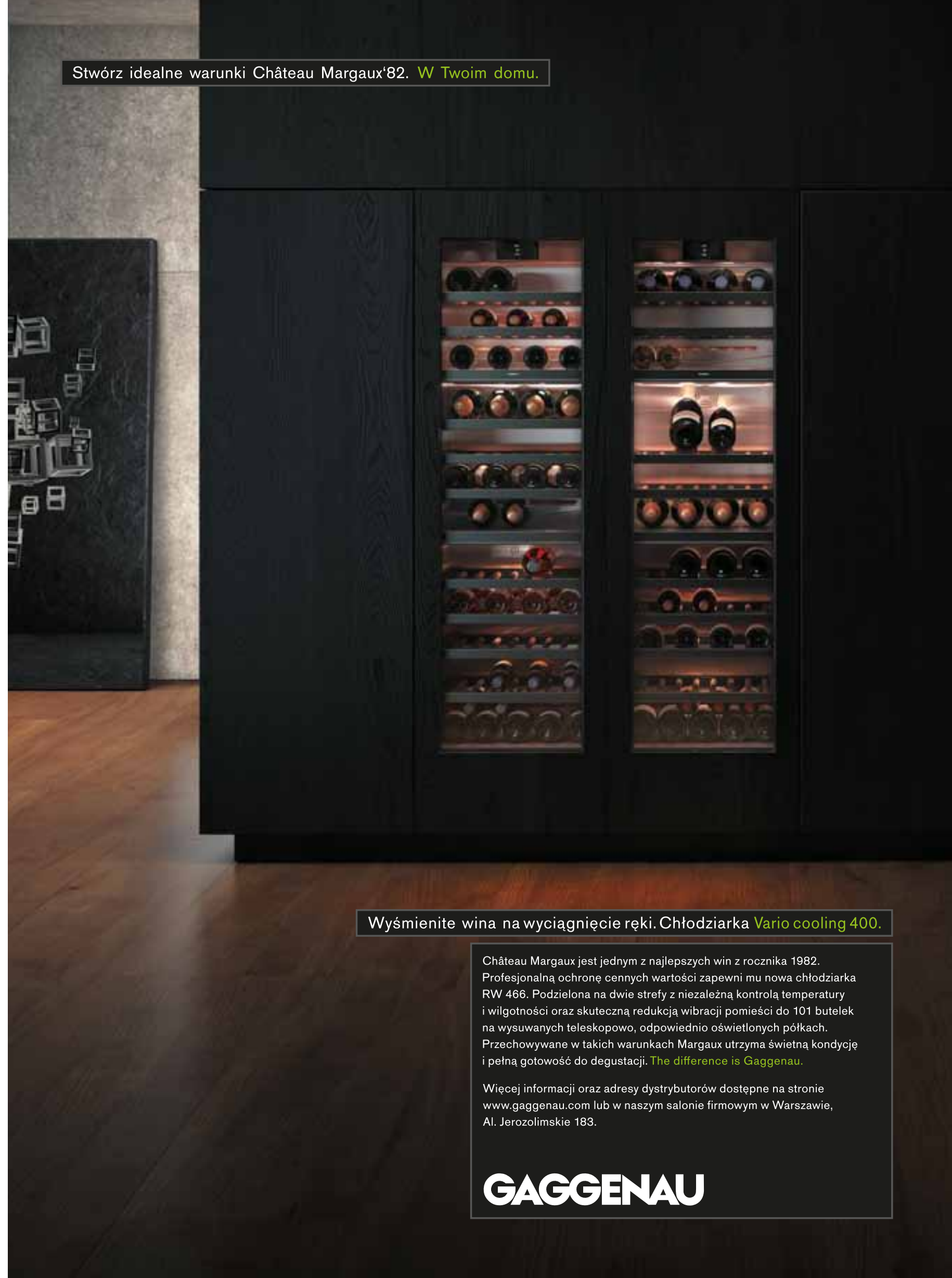


Fot. Amica



↑ Większy spośród premierowych modeli winiarek to konstrukcja przeznaczona do zabudowy, która mieści 24 butelki wina.

Stwórz idealne warunki Château Margaux'82. W Twoim domu.



Wyśmienite wina na wyciągnięcie ręki. Chłodziarka Vario cooling 400.

Château Margaux jest jednym z najlepszych win z rocznika 1982. Profesjonalną ochronę cennych wartości zapewni mu nowa chłodziarka RW 466. Podzielona na dwie strefy z niezależną kontrolą temperatury i wilgotności oraz skuteczną redukcją wibracji pomieści do 101 butelek na wysuwanych teleskopowo, odpowiednio oświetlonych półkach. Przechowywane w takich warunkach Margaux utrzyma świetną kondycję i pełną gotowość do degustacji. The difference is Gaggenau.

Więcej informacji oraz adresy dystrybutorów dostępne na stronie www.gaggenau.com lub w naszym salonie firmowym w Warszawie, Al. Jerozolimskie 183.

GAGGENAU



Chłodzenie wina W DOMOWYM ZACISZU

Winiarki, czyli specjalistyczne chłodziarki do przechowywania i dojrzewania wina, to urządzenia, które są bardzo popularne zwłaszcza w państwach Europy Zachodniej i Południowej. Także polscy konsumenci coraz częściej nabywają te produkty.

Chłodziarki do wina przeznaczone są do długoterminowego przechowywania różnych rodzajów tego szlachetnego trunku. Dużą popularnością cieszą się m.in. we Francji i Wielkiej Brytanii. Mieszkańcy tych i wielu innych krajów – zwłaszcza Europy Zachodniej i Południowej – znani są ze swojego zamiłowania do wina, a co za tym idzie, szczególną wagę przykładają do jego przechowywania. Smak wina zależy przecież nie tylko od tego, z jakiego szczepu czy regionu pochodzi, ale m.in. od odpowiedniej temperatury i wilgotności w jakiej jest przechowywane. Na polskim rynku prym wiodły do tej pory przede wszystkim modele przeznaczone do zastosowań profesjonalnych – zwykle dość drogie i charakteryzujące się bardzo dużą pojemnością oraz rozmiarem. Te cechy często uniemożliwiają korzystanie z winiarek w do-

stawach, nie zawsze dużych i przestronnych wnętrzach. Zainteresowanie wśród polskich konsumentów prawidłowym przechowywaniem i podawaniem wina zwiększa się, a tym samym z roku na rok pojawia się coraz większa liczba winiarek i producentów oferujących tego typu urządzenia, ale do zastosowań domowych. Wszystkie to z korzyścią dla klienta, który może przebiegać w ofertach różnych marek i wybrać model, który będzie dopasowany do jego potrzeb.

Sommelierski kunszt

Zależnie od rodzaju trunku może mieć on nieco inne wymagania odnośnie przechowywania i podawania.

Amica WCF1K15B7.1

wywnia i podawania. Optymalne warunki przechowywania mają znaczący wpływ na walory smakowe trunku, jego wyrazistość, a nawet kolor. Sommelierski kunszt i użytkowanie winiarki nie ograniczają się jedynie do wybrania temperatury, jaka ma panować we wnętrzu urządzenia. Prawidłowe przechowywanie to także takie, w którym zapewniona jest optymalna wilgotność i jakość powietrza. Należy pamiętać o tym, że butelka, leżąc, oddycha. Aby przepływ powietrza przez korek był idealny, korek nie powinien być ani zbyt mokry, ani też zbyt suchy. Korkowane wino jest szczególnie narażone na zewnętrzne zapachy.



Vestfrost CC 45

Przez wilgotny korek niepożądane zapachy mogą z łatwością przedostać się do wnętrza butelki, co z pewnością wpłynie na smak wina. Nie bez powodu w profesjonalnych winnicach olbrzymią wagę przywiązuje się także do konstrukcji samego korka, aby wino przechowywane w butelce po zakorkowaniu nie traciło na swoich walorach, a wręcz przeciwnie – z czasem nawet zyskało. Winiarki, jako urządzenia profesjonalne, są w stanie zapewnić idealną wilgotność powietrza i stworzyć najlepsze warunki do dojrzewania trunku. Wino, zależnie od gatunku, powinno się bowiem spożywać w odpowiednim momencie jego „życia” – jedno lepiej smakuje, gdy są młode, a in-



Miele KWT 6322 UG

ne dopiero z wiekiem nabierają odpowiedniej szlachetności.

Różnorodne rodzaje winiarek

Dostępne na rynku modele winiarek możemy klasyfikować głównie pod kątem aranżacji wnętrza. Wybierać można spośród tych wolnostojących, jak i do zabudowy (w tym również konstrukcji podblatowych). Jednak obok konstrukcyjnego zaplecza należy przyrzeć się możliwościom technicznym urządzeń. Dostępne na rynku winiarki możemy też dzielić na urządzenia bez wydzielonych stref temperatury oraz te z wydzielonymi strefami. Te drugie mają niezależną regulację temperatury, wilgoci oraz zapewniają wi-

nu odpowiednią ilość światła, zależnie od strefy, w której jest przechowywane.

Najważniejsze parametry

Jednym z najważniejszych parametrów winiarki, niezależnie od tego, czy mamy do czynienia z modelem wolnostojącym, czy do zabudowy, jest jej pojemność. Może ona być podawana w litrach, ale najczęściej – ze względów praktycznych – mierzymy ją w prosty sposób, bo podając liczbę butelek, jaką możemy zmieścić w jej wnętrzu.



Gaggenau RW404261

Na rynku występuje jednak kilka różnych rodzajów butelek. Wśród nich wymienić możemy: reńską, bordeaux, burgundzką, rodańską, alzaczką, champagne i in-

Solidne drzwi wyposażone w szyby z filtrem UV pomagają chronić wino przed negatywnym działaniem promieni słonecznych.



Fot. Vestfrost

Chłodzenie w dobrym stylu



W chłodziarkach, zwłaszcza modelach wolnostojących, ważne są nie tylko komfort użytkowania i funkcjonalność, ale również wzornictwo sprzętu. Firma Vestfrost, doświadczony specjalista w segmencie produkcji chłodziarek do wina, ma w ofercie wyjątkowe modele, które nie tylko utrzymują odpowiednią temperaturę wina, ale są też doskonałym elementem wystroju domowego wnętrza. Najlepszym tego dowodem jest wolnostojący model W38 z serii Function. Urządzenie może pomieścić 38 butelek wina o standardowym rozmiarze. Zostało wyposażone w dwie strefy chłodzenia, w których można ustawić temperaturę z zakresu od 5 do 18 °C. Producent zastosował sterowanie elektroniczne z nowoczesnym wyświetlaczem LCD. Kompresor wykorzystywany w urządzeniu wyposażony został w technikę eliminującą niepożądane drgania i wibracje. Szkłane drzwi wi-

niarki są przyciemniane, z filtrem UV, co pozwala chronić wino przed promieniami słonecznymi i utrzymać odpowiedni smak trunku. Wnętrze urządzenia podświetlane jest energooszczędnymi lampami LED. Metalowe półki z frontami z naturalnego dębu doskonale komponują się z ciemną obudową winiarki, co nadaje urządzeniu elegancji połączonej z nutą tradycji i klasyki. Urządzenie wyposażono w filtr z aktywnym węglem pochłaniający zapachy. Wysokość winiarki można dopasować do potrzeb dzięki regulowanym nóżkom (od 82 do 89 cm). Szerokość, głębokość i wysokość urządzenia wynoszą odpowiednio 59,5, 57,3 i 82 cm. Urządzenie jest stosunkowo ciche. Poziom hałasu podczas pracy winiarki nie powinien przekraczać 45 dB. Model W38 może być przeznaczony do zabudowy, ale również można go zainstalować jako urządzenie wolnostojące.

Fot. Vestfrost

ne. Zdecydowanie największą popularnością cieszy się właśnie butelka bordeaux o pojemności 0,75 l, dlatego też stała się ona uniwersalną „jednostką miary”. Butelka ta występuje również w dwóch wersjach: lekkiej oraz ciężkiej. Różnica między nimi to oczywiście masa i większe zagłębienie na dnie butelki ciężkiej (zwykle przeznaczonej do wina z wyższej półki). Pojemność mniejszych modeli to zaledwie kilka czy kilkanaście butelek. Urządzenia podblatowe mieszczą ich zwykle nieco ponad 30. Z kolei duże, profesjonalne winiarki umożliwiają przechowywanie nawet do 200 standardowych butelek wina.

Pojemność liczona w butelkach jest też ściśle powiązana z gabarytami takiej chłodziarki. Niektóre małe winiarki można z powodzeniem ustawić na kuchennym blacie, a w trakcie spotkania nawet na stole. Te największe i najpojemniejsze winiarki mają natomiast nawet ok. 2 m



Bosch KSW38940

Chłodzenie wina dla każdego



Fot. Amica

W naszym kraju w zdecydowanej większości dostępne są przede wszystkim winiarki rekomendowane odbiorcom profesjonalnym – droższe i charakteryzujące się bardzo dużą pojemnością oraz rozmiarem, co nie ułatwia korzystania z nich w warunkach domowych. Firma Amica, wychodząc naprzeciw zmieniającym się trendom, wprowadziła do oferty urządzenia zaprojektowane z myślą o użytkownikach indywidualnych. Jednym z nich jest model WCB1K54B24.1, który pozwala przechować 24 standardowe butelki i doskonale wkomponowuje się w zabudowę kuchenną. Winiarka ta została wyposażona w Vino-Optima System, dzięki któremu zapewnimy właściwe warunki przechowywania różnego rodzaju trunkom. Zakres elektronicznej regulacji temperatury wynosi od 5 do 20 °C. Nowa chłodziarka umożliwia także długotrwałe przechowywanie ekskluzywnych gatunków wina w optymalnych warunkach, które do tej pory były przede wszystkim w urządzeniach produkowanych z myślą o profesjonalistach.

Dzięki przyciemnianej szybie anti-UV i oświetleniu LED, które nie emituje niekorzystnego dla wina światła i ciepła, trunki w pełni zachowują swój smak, a butelki umieszczone w chłodziarce elegancko się prezentują. Sprzęt wyposażono także w system, który zadba o równomierną, optymalną wilgotność w jego wnętrzu. Model WCB1K54B24.1 doskonale wpisuje się w najnowsze trendy wzornicze. Zastosowano w nim Amica ComfortUse System z drewnianymi półkami, które niwelują szkodliwe dla wina wibracje i dodają chłodziarce subtelnej wytworności przez połączenie elementów natury i techniki. Użyteczność sprzętu podkreślają drzwi przestawne, gwarantujące wygodę użytkownika zarówno dla osób prawo-, jak i leworęcznych, zaś specjalna konstrukcja kompresora i wentylatora zapewni cichą pracę oraz spokój domowników – szczególnie ważny, gdy winiarka znajduje się w otwartej kuchni, połączonej z salonem.

Winiarki jednostrefowe działają na zasadzie chłodzenia grawitacyjnego. Jak wiadomo, chłodne powietrze gromadzi się na dole urządzenia, z kolei ciepłe masy powietrza unoszą się. Wymagające mniejszej temperatury wino białe powinniśmy zatem układać na dole, z kolei czerwone – na górze. Rozwiązanie to przywołuje analogię do tradycyjnych winiarskich piwniczek. W celu zapewnienia optymalnej temperatury dla różnych gatunków wina producenci zwykle wyposażają winiarki w regulację tego parametru w pewnym zakresie, optymalnym dla rozmaitych trunków. W niektórych urządzeniach może być też możliwość regulacji wilgotności, co pozwala na ustawienie optymalnego poziomu wilgotności powietrza we wnętrzu



Liebherr EWTdf 3553

urządzenia. Za odpowiednią wilgotność mogą również odpowiadać kamienie lawy, które polane wodą utrzymują stały poziom jej stężenia w powietrzu. Z kolei za czystość i nienaganną jakość powietrza odpowiedzialne są nowoczesne systemy filtracji, zastosowane w wielu nowoczesnych urządzeniach. Zaletą winiarek jest ich stosunkowo cicha praca. Głośność – mierzona w decybelach – w wielu modelach nie przekracza 45 dB, a w wypadku niektórych nawet 40 dB, co obrazowo można by porównać do lekkiego szmeru czy też spokojnej rozmowy. Dzięki temu cichą winiarkę możemy też z powodzeniem zainstalować w salonie, gdzie zwykle odpoczywamy, bo dźwięk wytwarzany pod-



Gaggenau RW414364

czas jej pracy nie powinien być dla nas uciążliwy. Wszystko jednak zależy tutaj od rodzaju zastosowanego kompresora i wentylatora, jak również gabarytów samego urządzenia.

Przydatne funkcje i systemy

Oprócz funkcjonalnych rozwiązań należy wspomnieć o praktycznym użytkowaniu winiarek. Oświetlenie w nich zastosowane pozwala optymalnie rozświetlić wnętrze komory i ułatwia znalezienie pożądanej butelki, ale również efektownie oświetla przechowywaną kole-



Vestfrost WFG 45



Miele KWT 6112 iG

wysokości i w domowym wnętrzu zajmują mniej więcej tyle miejsca co standardowa chłodziarkozamrażarka.

Temperatura pracy

Winiarka może mieć jedną lub więcej różnych stref temperaturowych, co pozwala zapewnić odpowiednie warunki dla różnych rodzajów wina. Niektóre z nich przystosowane są specjalnie do długoterminowego przechowywania.

Perfekcyjne winiarki Miele

Dobre wino zasługuje na odpowiednie miejsce w naszym domu. Od sposobu przechowywania wina zależy, jak długo będziesz cieszyć się jego smakiem i aromatem. Aby mieć pewność, że Twoje zbiory są bezpieczne, nie musisz posiadać własnej piwniczki. Chłodziarki na wino firmy **Miele** zapewnią każdej cennej butelce optymalne warunki.

Przyciemniane, bezpieczne szkło z filtrem UV, wentylator zapewniający obieg powietrza, który reguluje temperaturę i wilgotność powietrza w całej chłodziarce, oraz kompresor o niskim zakresie wibracji to elementy, które zapewniają jakość na najwyższym poziomie.

Nawet trzy strefy temperaturowe w winiarkach **Miele** zapewniają idealne warunki przechowywania różnych rodzajów wina. Specjalny **SommelierSet** pozwoli przygotować szlachetne wina do dekantacji. Dzięki temu podasz białe czy różowe wino w schłodzonych kieliszkach, a pełen zestaw akcesoriów będziesz mieć zawsze pod ręką.

Innowacje Miele

FlexiFrame pozwala na bezpieczne przechowywanie butelek w różnych rozmiarach. Pojedyncze szczebelki można przekładać dostosowując je do każdego kształtu i wielkości butelki.

Push2Open to idealne rozwiązanie dla bezuchwytych kuchni. Lekkie naciśnięcie szklanych drzwi wystarczy, aby otworzyć chłodziarkę.

NoteBoards pomagają zorganizować stylową kolekcję win. Umieszczone na zdejmowanych listwach magnetycznych umożliwiają indywidualne opisywanie zbiorów za pomocą kredy.

Listwy LED zapewniają idealne oświetlenie wnętrza winiarek, nie wpływając na zmianę jakości przechowywanego wina.

Filtr **Active AirClean** dba o jakość powietrza wewnątrz winiarek chroniąc przed przenoszeniem zapachów.

Zainspiruj się propozycją **Miele** i znajdź winiarkę odpowiednią dla Ciebie i Twojej kolekcji win.

www.miele.pl



REKLAMA

Pojemność ma znaczenie

W chłodziarkach do wina istotną rolę z praktycznego punktu widzenia odgrywa pojemność urządzenia, która powinna być dopasowana do potrzeb użytkownika. Dla prawdziwych koneserów dobrego wina włoski producent AGD, firma Fulgor Milano, przygotował wyjątkowe urządzenie – winiarkę FWC 8841 TC X o szerokości 60 cm, która pomieści 41 butelek (o standardowej pojemności 0,75 l). W modelu tym zastosowano system obiegu powietrza Air+, znany również z innych urządzeń chłodniczych marki Fulgor Milano. Dzięki temu wewnątrz winiarki panuje równomierna temperatura, co sprzyja przechowywaniu tych wyjątko-



Fot. Fulgor Milano

cję trunków, gdy przeszklone drzwi winiarki są zamknięte. Nadmiar światła i ciepła przyspiesza dojrzewanie wina i może negatywnie wpływać na jego smak i zapach, wytwarzając związki siarki. Producenci coraz częściej stosują oświetlenie LED, które nie tylko minimalizuje koszty eksploatacji, a także jest bezpieczne dla samego wina, ponieważ świecące diody generują znacznie mniej ciepła niż żarówka czy świetlówka. Funkcjonalne modele mogą być też wyposażane w profesjonalne wyświetlacze (również dotykowe), które dzięki elektronicznemu sterowaniu ułatwiają regulację temperatury i pozostałych parametrów pracy winiarki. Użytkownicy, którzy nie chcą, aby osoby niepożądane regulowały funkcje urządzenia ani też je otwierały, mogą wykorzystać zabezpieczenie przed dziećmi.

W winiarkach często stosowanym rozwiązaniem są drewniane półki, wykonywane z rozmaitych, niekiedy nawet egzotycznych gatunków drzew, które nie tylko efektywnie wyglądają i eksponują kolekcję, ale absorbują wilgoć i szkodliwe dla wina wibracje. Co ważne, producenci w swoich urządzeniach mogą stosować także uchylne półki, które pozwalają na regulację i dopasowanie ich do wielkości butelek. Mogą one być skonstruowane są również tak, aby możli-

wych napojów alkoholowych. Co warto podkreślić, model FWC 8841 TC X podzielony został na dwie strefy. W jednej z nich można ustawić temperaturę w zakresie od 5 do 12 °C, a w drugiej od 12 do 22 °C. Parametry urządzenia regulowane są za pomocą panelu dotykowego, a zaprogramowane wartości dla poszczególnych stref prezentowane są na odpowiednich wyświetlaczach LCD. Obudowa urządzenia została wykonana ze stali nierdzewnej i wykorzystuje powłokę zabezpieczającą przed pozostawianiem odcisków palców. Drzwi winiarki wyposażone zostały w stalowy uchwyt. Mogą być otwierane prawo- lub lewostronnie, co pozwala dostosować ten element do potrzeb użytkownika i ulokowania winiarki w zabudowie. Drzwi mają przezroczyste, ale przydymniane szkło hartowane, które doskonale eksponuje zawartość winiarki. Wnętrze urządzenia może być dodatkowo podświetlane LED-ami. Winiarka ma 6 wymiowanych drewnianych półek, które nadają jej stylowy wygląd, a do tego są praktyczne i wygodne w użytkowaniu, zwłaszcza że urządzenie ma również częściowo wysuwane prowadnice.

we było ustawienie na nich stojących butelek (dzięki temu można przechowywać już otwarte butelki). Drzwi w winiarkach są zwykle przeszklone, co pozwala na odpowiednie wyeksponowanie przechowywanej kolekcji wina, i wyposażone w filtr UV, który chroni trunk przed szkodliwym wpływem światła. Dodatkowo urządzenia mogą być również wyposażone w zabezpieczenia antywibracyjne, które chronią wino przed wstrząsami. Może być również



Fot. Amica



Fot. Vestfrost

dostępne automatyczne otwieranie i zamykanie drzwi w razie ich niedomknięcia. Winiarki mogą mieć też możliwość wygodnego montażu drzwi na lewą lub prawą stronę, zależnie od miejsca usytuowania urządzenia i preferencji użytkownika. Takie rozwiązanie przydaje się chociażby podczas przezeblowania czy przeprowadzki. Dzięki temu łatwo dostosujemy kierunek otwierania drzwi do nowej aranżacji wnętrza, a nie aranżację wnętrza do tego, z której strony będziemy zmuszeni otwierać winiarkę.

Nie tylko winiarki

Do przechowywania nie tylko wina, ale ogólnie pojętej żywności wykorzystywane są również tzw. witriny chłodnicze. Są to jednak modele, których kluczowym zadaniem jest przede wszystkim odpowiednie wyeksponowanie przechowywanych produktów. Najczęściej drzwi takich urządzeń, podobnie zresztą jak w winiarkach są przeszklone, a oświetlenie odgrywa tutaj kluczową rolę. Mimo iż witriny kojarzone są wyłącznie z urządzeniami profesjonalnymi (stosowanymi w sklepach i restauracjach), dzisiejsze aranżacje pomieszczeń pozwalają na użycie ich również w domowych



Miele KWT 6834 SGS

warunkach. Pojemność witrzyn chłodniczych jest zróżnicowana. Dostępne są kompaktowe urządzenia o pojemności powyżej 80 l, jednak witriny uniwersalne osiągają nawet 500 l i więcej. Funkcjonalność tych urządzeń jest porównywalna z najbardziej innowacyjnymi lo-

Zalecane temperatury podawania wina

- 8–9 °C – lekkie białe wina oraz wina musujące i deserowe
- 10–11 °C – ciężkie białe wina oraz wina musujące
- 12–13 °C – pełne białe wina oraz niektóre wina deserowe
- 14–15 °C – lekkie, młode czerwone wina
- 16–17 °C – młode, złożone czerwone wina
- 18–19 °C – ciężkie, pełne i dojrzałe czerwone wina



Fot. Amica

dówkami. Witriny zatem mogą mieć automatycznie zamykające się drzwi, fachowe systemy chłodzące regulowane elektronicznie, a także antybakteryjne elementy, takie jak uszczelki czy powłoki wnętrza. Co ważne, witriny są bardzo komfortowe w użytkowaniu – mogą mieć nożny pedał otwarcia drzwi, kiedy użytkownik ma zajęte ręce, czy automatyczne wyłączenie chłodzenia, kiedy drzwi zostają otwarte (szczególnie praktyczne w sklepach oraz hipermarketach). Ponadto stylistyka witrzyn jest dziś bardzo wyszukana i nowoczesna. Oprócz uniwersalnych witrzyn na uwagę zasługują profesjonalne lamy chłodnicze wykorzystywane w gastronomii i przemyśle oraz regały chłodnicze, funkcjonalnie zbliżone do witrzyn.

Producenci stosują najczęściej drewniane półki, które niwelują szkodliwe dla wina wibracje i nadają przy tym chłodziarce elegancki wygląd.



Co łączy markę Vestfrost i filozofię hygge?

Obie pochodzą z Danii, gdzie celebrowanie codzienności jest podstawą dobrego życia. Jego elementem jest też wino, o którego przechowywaniu wiemy niemal wszystko.

vestfrost

www.vestfrosthhome.eu

FABER. Okap Glam-Fit Grey

Klasa w nowoczesnej kuchni

W ofercie marki Faber dostępny jest elegancki przyścienny model Glam-Fit Grey, w którym zastosowano innowacyjną technikę Nautilus, opracowaną przez inżynierów pracujących dla tego cenionego włoskiego producenta okapów. Co warto podkreślić, w modelu Glam-Fit Grey rozwiązanie to zostało dodatkowo ulepszone.

Technika Nautilus okazała się ogromnym sukcesem dzięki jednostce wentylatorowej o grubości zaledwie 15 cm, która pozwala na tworzenie idealnie pionowych okapów. Ulepszona wersja Nautilusa pozwoliła na uzyskanie jeszcze lepszej wydajności (nawet o 40 m³/h) i jeszcze cichszą pracę urządzenia (o 1 dB). Urządzenie obsługuje trzy standardowe poziomy prędkości i dodatkowo tryb intensywny.

Opracowana w celu zwiększenia efektywności energetycznej okapów marki Faber nowa jednostka Nautilus skutecznie zmniejsza zużycie prądu i mimo dużej wydajności pozwala modelom, które ją wykorzystują, na osiągnięcie klasy efektywności energetycznej A. W wypadku modelu Glam-Fit Grey roczne zużycie energii nie powinno przekraczać 39 kWh.

Okap Glam-Fit Grey to ulepszona wersja modelu z serii Glam-Fit, dostępna w wykończeniu z szarego szkła. Konstrukcja ta charakteryzuje się minimalistycznym stylem, który emanuje elegancją w każdym szczególe. Wyodrębniający się detalami model Glam-Fit Grey jest idealnym wyborem zwłaszcza do „inteligentnych” i nowoczesnych kuchni. Jego klarowne, wyraźnie zaznaczone linie, uzupełnione szklaną powierzchnią i elegancją, czystą przestrzenią, dodadzą subtelności każdej kuchni.

Model Glam-Fit Grey ma szerokość 80 cm, ale dostępna jest również jego 55-centymetrowa wersja (model Glam-Fit Grey 55). W urządzeniu tym zastosowano sterowanie dotykowe na szarym, szklanym panelu. Do obsługi okapu istnieje możliwość

zastosowania pilota zdalnego sterowania (jest on sprzedawany oddzielnie). Dodatkowo model Glam-Fit Grey można połączyć z płytami indukcyjnymi marki Faber – modelami FCH64 (o szerokości 60 cm) lub FCH93 (o szerokości 90 cm), co pozwoli na łatwe i szybkie sterowanie okapem bezpośrednio z płyty grzewczej.



NOVY. Okap zintegrowany z płytą Panorama

Panorama możliwości

Panorama to wysuwany okap belgijskiej firmy Novy, zintegrowany z płytą indukcyjną, który po zamontowaniu staje się ekskluzywnym centrum gotowania. Model ten wyróżnia się eleganckim wzornictwem, ale przede wszystkim imponuje funkcjonalnością i rozwiązaniami technicznymi kryjącymi się w jego wnętrzu.

Cztery osmiokątne pola grzewcze rozmieszczone na płycie w wygodnej panoramicznej kon-

figuracji. Ma ona 88 cm szerokości. Zapewnia to elastyczność i komfort podczas gotowania. Oprócz wygodnego w obsłudze panelu dotykowego urządzenie ma oddzielny programator dla każdego z pól grzewczych, niezależny minutnik, 3 funkcje podgrzewania, funkcję Stop & Go oraz grill. Możliwe jest też łączenie pól, co pozwala na stworzenie bardzo dużej strefy grzania. Płyta może być montowana na równi z blatem lub na nim. Urządzenie ma możliwość regulacji wysokości wysuwanego okapu (10, 20 lub 30 cm), co pozwala na dostosowanie tego parametru do wykorzystywanych naczyń. Jest to unikatowa funkcja – w żadnym z wysuwanych okapów dostępnych na rynku nie zastosowano dotąd takiego rozwiązania. Po zakończonej pracy okap ukrywa się w płycie. Konstrukcja Panoramy pozwala na montaż systemu szuflad pod płytą grzewczą (do głębokości 40 cm), co pozostawia architektom dużą swobodę przy projektowaniu kuchennego wnętrza. Roczne zużycie energii przez Panoramę nie powinno przekraczać 49 kWh. Model ten jest stosunkowo cichym urządzeniem. Poziom hałas wytwarzany podczas pracy, zgodnie z etykietą efektywności energetycznej, to 57 dB(A). Urządzenie może pracować w trybie wyciągu, a opcjonalnie również jako pochłaniacz.

SHARP. Płyta indukcyjna KH-3V19NT00

Dwie strefy, wiele możliwości

Model KH-3V19NT00 marki Sharp to doskonałe połączenie zaawansowanej, a przede wszystkim wyjątkowo skutecznej techniki grzania indukcyjnego z elegancją, kompaktową konstrukcją o szerokości zaledwie 30 cm.

Dwustrefowa płyta indukcyjna pomoże efektywnie zagospodarować przestrzeń roboczą nawet w najmniejszej kuchni, a szereg nowoczesnych rozwiązań technicznych, w jakie został wyposażony model KH-3V19NT00, ułatwi codzienne przyrządzanie posiłków. Model KH-3V19NT00 wyróżnia się nowoczesnym wzornictwem i eleganckim, jednolitym wykończeniem. Pierwsza strefa ma szerokość 14,5 cm i moc 1200 W, druga o szerokości 18 cm grzeje z mocą 1800 W. Obsługa urządzenia jest wygodna i intuicyjna, dzięki panelowi sterującemu umieszczonemu na froncie urządzenia. Płyta ma m.in. funkcję timera z opcją zaprogramowania czasu automatycznego wyłączenia. Wśród praktycznych rozwiązań znajdziemy też funkcję zapobiegającą przypadkowemu naciśnięciu przycisków, a tym samym niekontrolowanemu uruchomieniu powierzchni grzejnej, np. przez dzie-



ci. Kolejnym udogodnieniem jest funkcja Booster, która zwiększa moc strefy grzejnej, co pozwala zaoszczędzić cenny czas podczas przygotowywania rozmaitych potraw. Przydatny jest również wskaźnik ciepła resztkowego, który ostrzega użytkownika o wysokiej temperaturze strefy grzejnej. Urządzenie dostępne jest w kolorze czarnym.

SIEMENS

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

Fascynujące piękno.
Nowatorskie rozwiązania.



Innowacyjny system climateControl Sensor ocenia intensywność oparów oraz zapachów podczas gotowania i automatycznie dobiera do potrzeb najwydajniejszy sposób wentylacji. Okapy z tym systemem pozwolą Ci bez ograniczeń czerpać radość z fascynujących uroków codzienności.

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

Siemens Home Appliances



(Ponad)czasowe rozważania

■ Co przyniesie przyszłość? Jeszcze większy pośpiech? A może wskazówki zegara zwolnią obroty? Czy technika zawładnie czasem? Na te pytania próbowali odpowiedzieć laureaci kolejnej, już 6., edycji konkursu „Future Living Award”, organizowanego przez markę Siemens. Wręczenie nagród odbyło się podczas uroczystej gali w kinie Iluzjon w Warszawie.

Ciekawe wykłady, ważne tematy i wyjątkowi prelegenci, a także prestiżowa marka, doskonała organizacja oraz szczególny wydźwięk konkursu. To wszystko sprawiło, że tegoroczna gala „Future Living Award” była niezwykle udaną imprezą, na której nie zabrakło przedstawicieli najważniejszych partnerów marki Siemens, należącej do grupy BSH, a także mediów i osób, które mają na co dzień olbrzymi wpływ na rozwój i szerzenie myśli inżynierii technicznej.

Finał konkursu „Future Living Award” to zawsze inspirujące i pouczające wydarzenie, na które co roku czekają wszyscy, którzy interesują się designem, technologią i szero-

ko rozumianym projektowaniem. W marcowy wieczór w warszawskim kinie Iluzjon Siemens na chwilę zatrzymał czas. I to w wyjątkowym miejscu, które swą nazwą poddaje w wątpliwość istnienie czegośkolwiek. Może czasu nie ma? Może właśnie jest iluzją? Tak jak na przykład twierdzi naukowiec i fizyk Julian Barbour.

Czyli jak jest z tym czasem?

Scena warszawskiego Iluzjonu na czas gali zamieniła się w wehikuł czasu, z wykorzystaniem którego wyjątkowi prelegenci przenieśli zgromadzonych w sali gości w przyszłość. Podejmowali oni próby wytłumaczenia i definiowania czasu właśnie w kontekście przyszłości. Wszystkie przemówienia okazały się bardzo inspirujące i skłaniające do głębszej refleksji na temat tego, co może nas czekać może za kilkadziesiąt, a może kilkaset lat.

Wyjątkowe wydarzenie zorganizowane zostało w równie wyjątkowym i magicznym miejscu – warszawskim kinie Iluzjon Filmoteki Narodowej.



Gala „Future Living Award” była dla wielu zaproszonych gości doskonałą okazją do bliższego zapoznania się z funkcjonowaniem platformy Home Connect.

Aleksandra Przeglasińska-Skierkowska w wykładzie zatytułowanym „Przyszłość z AI – przyjaciel czy wróg?” opowiadała o rozwoju sztucznej inteligencji, o botach i robotach humanoidalnych z perspektywy badacza naukowego i filozofa, próbując przewidzieć, jak będą kształtować się relacje człowiek – robot. Czy z czasem staniemy się przyjaciółmi czy będziemy wrogami? Drugi z prelegentów – Natalia Hatałska – podczas wykładu zatytułowanego „O przy-

szłości” próbowała uchwycić... przyszłość – tę biznesową – wyjaśniając, czym są trendy, jak je analizować i obserwować. Zdjęcia przez nią prezentowane w trakcie prelekcji mogły nie tylko zadziwiać, ale wręcz szokować słuchaczy. Kolejny prelegent – Jacek Kotarbiński poprowadził wykład zatytułowany „Jak czas nas zmienia, rozwija i buduje cywilizację?”. Ogromne zacieśnienie widowni wzbudził, już wchodząc na scenę, ponieważ w ręku trzymał... czerwony balonik z 1956 r. Jak? Przeniósł go z filmu Alberta Lamoris’a pt. „Le ballon rouge”, ukazując, jak łatwo podważyć względność konwenansów i ram, nawet tych czasowych.

Partnerami konkursu „Future Living Award” były czołowe polskie uczelnie: Akademia Sztuk Pięknych w Warszawie, Politechnika Łódzka i Uniwersytet Mikołaja Kopernika w Toruniu.

Laureaci i cenne nagrody

Głównym punktem wydarzenia było wręczenie nagród zwycięzcom konkursu „Future Living Award” – swoistym zegarmistrzom przyszłości, którzy swoimi wizjami wyjątkowo „nakreśli” jurorów. Kapituła konkursu, jak na nazwę i cel przystało, po raz kolejny wzięła pod lupę zagadnienie szeroko pojętego czasu. „Future Living Award” to konkurs organizowany przez markę Siemens od 2013 r. Przeznaczono

Sama wygrana w „Future Living Award”, nie w sensie materialnym (choć to też bardzo istotne), jest z pewnością ważnym elementem portfolio każdego z uczestników. Imponujący jest fakt, że prestiżowych prac, wybitnych nazwisk z roku na rok przybywa. Co ciekawe, widoczny jest też wyjątkowy efekt powrotu wielu uczestników, kiedy to w kolejnych edycjach raz jeszcze zgłaszają oni swoją kandydaturę i prace do konkursu, jednocześnie podnosząc poprzeczkę



Główna nagroda w konkursie „Future Living Award”, czyli 15 tys. zł, trafiła do Aleksandry Laudańskiej za projekt „Czas(do)wolność”.

sobie i konkurentom. Choć tak naprawdę każdy, kto zdecydował się na udział w „Future Living Award”, może czuć się wygranym.

Znamienite jury i wyniki końcowe

Prace nadsyłane przez setki utalentowanych i nieszablonowo myślących młodych ludzi oceniali znamienite grono fachowców. Podczas gali wyświetlono także krótki film prezentujący całodniowe, burzliwe obrady jury, które po ciężkim dniu pracy do późna wybrało zwycięzców.

W skład jury „Future Living Award” tradycyjnie wchodziły wielkie nazwiska. W tym roku były to: Krystyna Łuczak-Surówka (przewodnicząca jury, historyk i krytyk designu, kuratorka wystaw i wykładownia na ASP w Warszawie), Natalia Hatałska (analityk trendów, założycielka i CEO Instytutu Badań nad Przyszłością), Aleksandra Przeglasińska-Skierkowska (futurológ, badaczka rozwoju nowych technologii), Robert Majkut (interior designer), Grzegorz Niwiński (architekt przestrzeni publicznej), Zdzisław Sobierajski (organizator projektów wdro-

Swoich sił na refleksomierzu próbował również Mateusz Gessler, ambasador należącej do grupy BSH marki Bosch.



Na uroczystej gali pojawił się Konrad Pokutycki, prezes zarządu BSH Sprzęt Gospodarki Domowego (z prawej), firmy będącej głównym organizatorem plebiscytu „Future Living Award”.



żeńiowych dla przemysłu) i Jacek Kotarbiński (ekspert w zakresie marketingu, rozwoju innowacji i zarządzania sprzedażą).

Spośród wszystkich nadesłanych prac konkursowych jury wybrało trzy najlepsze. Autorzy najciekawszych otrzymali nagrody pieniężne i cenne nagrody rzeczowe. Zwycięzcy mieli także okazję do zaprezentowania swoich pomysłów szerokiej publiczności zgromadzonej podczas gali rozdania nagród.

Najlepsza koncepcja została uhonorowana nagrodą pieniężną w wysokości 15 tys. zł. Otrzymała ją Aleksandra Laudańska za projekt „Czas(do)wolność”, w którym czas traktuje się indywidualnie i ustala w zależności od własnych potrzeb. Laureatem drugiego miejsca został duet Aleksandra Czaja i Tomasz Ferczykowski, za projekt „365 Experience package program”, który nagrodzono premią w wysokości 5 tys. zł oraz ekspresem do kawy Siemens TI907201RW o wartości ponad 6 tys. zł. Zdobywca trzeciego miejsca w konkursie otrzymał 3 tys. zł. Był to Piotr Brożek z pracą i jednocześnie intrygującym pytaniem „Czy drzewa podróżują w czasie?”. Jury zdecydowało się przyznać również trzy wyróżnienia. Twórcy wyróżnionych prac zostali nagrodzeni kompletem śniadaniowym marki Siemens z linii Sensor for Senses. Wśród wyróżnionych znaleźli się: Aleksandra Kuta i Miłosz Cichoń (projekt „Carpe diem”), Magdalena Gemba i Marcin Hejduk (projekt „Oniric”) oraz Agnieszka Cieszanowska, Anna Gwiazda, Anna Jurgielewicz i Krystyna Pawlak (projekt „Dotknij”).

Atrakcje dla zaproszonych gości

Gdy czas części oficjalnej dobiegł końca, prowadzący wydarzenie Maciej Dolega zaprosił

Dla zaproszonych gości przygotowano wiele atrakcji, m.in. stanowisko VR, futurystyczną fotobudkę oraz refleksomierz.



zgromadzonych do korzystania z wielu atrakcji przygotowanych przez organizatorów – BSH Sprzęt Gospodarki Domowego i markę Siemens. Do przetestowania było m.in. stanowisko VR. Dzięki aplikacji VR można było przenieść się do wirtualnego świata kuchni

JURA. Ekspres automatyczny Z6 Diamond Black

Sztuczna inteligencja i nowy młynek

Model Z6 to jeden z najbardziej zaawansowanych ekspresów szwajcarskiej marki. Na rynku obecny jest już od 2016 r. Niedawno producent wprowadził do oferty jego unowocześnioną wersję. Ma ona szereg nowatorskich rozwiązań i zyskała m.in. niezwykle stylowe wykończeniu Diamond Black.



Nowa wersja modelu Z6 ma zapewnić jeszcze łatwiejszy dostęp do najlepszej kawy, serwowanej jak od najlepszego baristy. Za naciśnięciem jednego przycisku przygotowuje ona jeden z 22 specjalów. Do największych wprowadzonych nowości należy profesjonalny młynek Aroma. Wyróżnia się on o 12,2 proc. głębszym aromatem mielonej kawy w porównaniu z Aroma G3. Co ważne, przez cały okres jego eksploatacji jakość mielenia nie ulega zmianie. Większy udział drobnych cząstek w mielonej kawie jest zasługą przede wszystkim udoskonalonej geometrii młynka.

Kolejną z innowacji jest od nowa zaprojektowany system obiegu płynów. Kawa po ekstrakcji zostaje automatycznie zmieszana z gorącą wodą. Dzięki temu przygotowywane są znakomite i lekkostrawne specjały typu lungo, zupełnie jak od baristy.

JURA Z6 Diamond Black to także nowy sposób obsługi, którą ułatwia zastosowana sztuczna inteligencja. Ekspres rozpoznaje preferencje smakowe domowników i dopasowuje automatycznie wygląd ekranu startowego. Dzięki temu na 3,5-calowym wyświetlaczu możemy jeszcze szybciej uzyskać dostęp do ulubionej kawy. Oczywiście, oprócz wspomnianych innowacji nie zabrakło sprawdzonych rozwiązań marki JURA. Wśród nich wymienić można proces ekstrakcji pulsa-

cyjnej, który dzięki impulsowemu parzeniu kawy pozwala uwolnić jej pełny bukiet i aromat. Regulowana jednostka zaparzania ma pojemność od 5 do 16 g. JURA Z6 Diamond Black jest także w pełni kompatybilny z aplikacją JURA Operating Experience (J.O.E.). Przy jej pomocy ekspres można wygodnie obsługiwać z poziomu smartfona. Daje to możliwość nie tylko łatwego programowania ulubionych rodzajów kawy, ale również dostęp do statystyk i sklepu. Dużą zaletą jest również tryb konserwacji, który w kilku krokach przeprowadza użytkownika przez wszystkie programy konserwacyjne.

Nowość stanowi również sam kolor Diamond Black. Urządzenie wyróżnia się nowoczesną dwukomponentową obudową, a faktura materiału i znakomita jakość wykonania nadają mu wyjątkowy styl. Nowa wersja ekspresu JURA Z6 dostępna jest również w wykończeniu w kolorze aluminiowym.



SAM COOK. Wyciskarka wolnoobrotowa PSC-50

Świeże i zdrowe soki

Domowe soki to jeden z najlepszych sposobów na wzbogacenie organizmu o porcję witamin. Można je uzyskać m.in. dzięki najnowszej wyciskarce wolnoobrotowej PSC-50 marki Sam Cook.



Sprzęt wyposażono w obrotowy otwór wsadowy, który pozwala na podawanie zarówno mniejszych, jak i więk-

szych kawałków owoców i warzyw. Szerokość wlotu to 8 cm, został on zabezpieczony specjalnie zaprojektowanym podajnikiem, co uniemożliwia przypadkowe włożenie ręki do środka mechanizmu. Prędkość obrotowa mechanizmu wynosi 33 obr./min. Wyciskarkę wyposażono w dwa filtry siatkowe ze stali nierdzewnej o małych i dużych oczkach, które pozwalają na uzyskanie soku klarownego lub gęstego. Blokada odcinająca wypływ soku pozwala na wymianę przepelnionego zbiornika bądź przepłukanie urządzenia przed przygotowywaniem soku z innych produktów. Nie zabrakło także funkcji automatycznego czyszczenia i obrotów wstecznych. Wszystkie elementy urządzenia wykonano z materiałów niezawierających tworzyw sztucznych. System bezpieczeństwa uniemożliwia uruchomienie nieprawidłowo zmontowanej wyciskarki. Wyciskarkę Sam Cook PSC-50 wyposażono w pojemnik na sok z sitkiem o pojemności 1 l oraz zbiornik na odpadki o pojemności 0,6 l. W zestawie znajduje się szczotka ułatwiająca czyszczenie. Sprzęt dostępny jest w białej i czarnej wersji kolorystycznej.

SIEMENS. Ekspres EQ.9 Plus Connect TI9573X1RW

Sterowanie ze smartfona

Dostępny w ofercie marki Siemens ekspres automatyczny TI9573X1RW należy do najbardziej zaawansowanych modeli w ofercie producenta. Jego wyróżnikami są dwa pojemniki na kawę oraz możliwość kontroli za pomocą aplikacji Home Connect.



Ekspres wyposażono w funkcję OneTouch, która za jednym dotknięciem pozwala przygotować ristretto, espresso, espresso macchiato, kawę czarną, cappuccino, latte macchiato i białą kawę. Funkcja OneTouch Double Cup pozwala także na jednoczesne przygotowanie dwóch porcji kawy mlecznej. Wydobycie pełni aromatu zapewnia funkcja aromaIntense, regulująca prędkość parzenia kawy, a aromaDouble Shot pozwala na wydobycie jeszcze intensywniejszego aromatu. Jakość wody gwarantuje wykorzystanie filtra Brita Intenza. Dzięki dwóm oddzielnym pojemnikom na ziarna oraz oddzielnym młynkom sprzęt można wykorzystać do parzenia różnych rodzajów kawy. Automatyczna funkcja singlePor-



tion Cleaning zapewnia higieniczne czyszczenie wszystkich przewodów urządzenia po każdym procesie parzenia – dzięki temu kawa jest zawsze przygotowywana na bazie świeżej wody. Wydajny młynek ceramic Drive miele ziarna kawy wyjątkowo równo, przez co umożliwia wydobycie wszystkich aromatów w trakcie procesu parzenia. Integracja z platformą Home Connect sprawia, że ekspres można sterować z praktycznie dowolnego miejsca na świecie. W aplikacji można np. tworzyć specjalne listy coffeePlaylist, do których zbieramy zamówienia, a następnie porcje kawy są wykonywane w odpowiedniej kolejności.

jura

Przyjemność picia kawy –
świeżo mielonej,
nie z kapsułki.

Roger Federer

Roger Federer
Największy
mistrz tenisa

Nowy model Z6 zachwyca nawet tak wymagających koneserów i estetów jak Roger Federer. Przednia i górna część z solidnego aluminium o grubości 3 milimetrów podkreślają posagowy design. Dzięki najnowocześniejszym technologiom, takim jak profesjonalny młynek Aroma, P.E.P.® lub technologia gładkiej pianki, model Z6 może przyrządzić 22 specjały – od krótkiego ognistego ristretto aż po wyszukane specjały niczym od najlepszego baristy. Sztuczna inteligencja automatycznie dopasowuje wyświetlacz TFT do indywidualnych preferencji. Smart Connect umożliwia nawet obsługę za pośrednictwem smartfona, natomiast I.W.S.® automatycznie rozpoznaje filtr wody JURA – If you love coffee.

www.jura.com

AMICA. Okap OKP9655S

Sterowanie gestami

Kto powiedział, że musimy dotykać okapu, aby nim sterować? W nowym modelu OKP9655S marki Amica wystarczą proste gesty dłonią, bez dotykania urządzenia, aby móc modyfikować jego parametry pracy. Dzięki temu nie ma problemu ze śladami użytkownika okapu, co oznacza mniej sprzątania, bo nie trzeba czyścić panelu sterowania.

Model OKP9655S to jednak nie tylko sterowanie gestami, ale również możliwość sterowania sensorowego oraz wiele innych praktycznych funkcji i rozwiązań technicznych. Jednym z nich jest dodatkowy system pochłaniania obwodowego FrameON. Dzięki niemu opary są odprowadzane także przez szczeliny umieszczone wokół przedniej szyby. Niepożądane zapachy znikają szybciej, a jednocześnie okap działa ciszej. Urządzenie zostało wyposażone w nowoczesne i wydajne turbiny, które zapewniają mu skuteczną i efektywną pracę. Okap oferuje 4 stopnie pracy wentylatora, różniące się intensywnością pochłania-

nia. Maksymalna głośność pracy urządzenia to 68 dB (A).

Okap marki Amica jest doskonałym przykładem na to, że funkcjonalność i stylowe wzornictwo mogą się doskonale uzupełniać. Zastosowano tu potrójne oświetlenie LED, dzięki któremu przestrzeń w kuchni będzie dobrze oświetlona, a samo pomieszczenie będzie prezentować się klimatycznie i elegancko. Jedna listwa jest odpowiedzialna przede wszystkim za poprawę ergonomii pracy i oświetla blat, a dwie pozostałe – na górze i na dole okapu – tworzą w kuchni przyjemny nastrój.

Często, mimo że gotowanie czy smażenie zostało już zakończone, powietrze w kuchni wciąż będzie wymagało oczyszczenia. Dzięki funkcji czasowego włączenia można ustawić czas, przez który okap będzie pracował jeszcze po zakończeniu przygotowywania posiłku, aby usunąć

wszystkie niepożądane zapachy, a kiedy już oczyści powietrze, samoczynnie się wyłączy.

Model OKP9655S ma szerokość 90 cm. Dostępny jest w kolorze czarnym (z elementami z czarnego szkła). Pracuje w klasie B efektywności energetycznej. Roczne zużycie energii nie powinno przekroczyć 73 kWh. Urządzenie może pracować w trybie wyciągu lub pochłaniaacza. Maksymalna wydajność w trybie wyciągu wynosi 740 m³/h.



PYRAMIS. Bateria **Silvio**

Nowoczesne wzornictwo i perlator

Do oferty baterii kuchennych marki Pyramis dołączył nowy model – Silvio, który wyróżnia się nowoczesnym wzornictwem, łączącym geometryczne kształty z delikatnymi zaokrągleniami.

Ten styl najbardziej pasuje do granitowych zlewozmywaków o prostokątnych komorach i obłych kantach, jak np. model Korfu tego producenta. Wysoka wylewka baterii Silvio ułatwia mycie naczyń, warzyw, owoców czy napełnienie wo-

dą różnej wielkości garnków. Model ten dostępny jest obecnie w trzech kolorach wykończenia: piaskowy beż, karbon i czarny. Latem na rynku pojawiają się także kolejne oddzenie z palety Pyramis: biały polarny i szary betonowy. Pyramis wprowadził również, jako pierwsza firma na polskim rynku, innowacyjny dwufunkcyjny perlator, który może zostać wykorzystany m.in. z baterią Silvio, ale pasuje do większości baterii dostępnych na rynku. Ma on regulację strumienia wody – strumień prysznicowy lub ciągły. W zależności od rodzaju baterii, jaką posiadamy, możemy wybrać albo perlator z gwintem zewnętrznym, który wkręca się na koniec wylewki, albo z gwintem wewnętrznym, który się na nią nakręca. Zastosowanie perlatora pozwala ograniczyć ilość zużywanej wody nawet o połowę. Obecnie trwa promocja, w ramach której bateria Silvio dostępna jest razem z dwufunkcyjnym perlatozem w cenie 219 zł.



FRANKE. Bateria **Vital**

W trosce o środowisko

Firma Franke wprowadza do swojej oferty baterię Vital, która została wyposażona w innowacyjny system filtrowania wody. Dzięki temu rozwiązaniu będziemy mogli bez obaw pić wodę bezpośrednio z domowego „źródła”.

Baterię Vital cechuje klasyczny kształt, a tym samym ponadczasowe wzornictwo wzbogacone o innowacyjne rozwiązanie do filtrowania wody w minimalistycznej wersji na kapsułki. Urządzenie i filtr kapsułkowy można podłączyć bezpośrednio do instalacji wodno-kanalizacyjnej. Dzięki takiemu „tandemowi” w kuchni nie ma potrzeby montowania dodatkowych urządzeń i filtrów. Bateria Vital ma możliwość obrotu wylewki w zakresie 360°. Filtr wykorzystywany w tym modelu usuwa z wody 99,9 proc. bakterii i wirusów oraz mikrocząsteczki plastiku. Woda jest pozbawiona osadów i rdzy oraz zyskuje doskonały smak. Vital eliminuje potrzebę kupowania wody butelkowanej, przez co znacząco przyczynia się do ochrony środowiska. Jeden filtr pozwala na przefiltrowanie ok. 500 l wody. Jego zużycie sygnalizowane jest za pomocą odpowiedniej kontrolki diodowej. Wymagane jest zatem zasilanie baterijne. Jedna bateria wykorzystywana



przez to urządzenie powinna wystarczyć przynajmniej na 3 miesiące użytkowania. Bateria Vital wraz z filtrem dostępna jest w dwóch modnych wykończeniach: klasycznym chromowanym i nowoczesnym kolorze, który producent określa jako „gun metal”. Franke Vital to propozycja dla osób ceniących sobie wygodę i troszczących się o środowisko przez ograniczenie zakupu wody w plastikowych opakowaniach.

BOX CENTER ZAWSZE GOTOWY

Niezależnie czy wolisz dwudaniowy obiad czy proste danie na szybko, w swojej kuchni znajdziesz wszystko, czego potrzebujesz, aby łatwo je przygotować.

Box Center jest rozwiązaniem, którego funkcjonalność stoi na równi z wzornictwem. Dwie harmonijnie połączone komory oferują niezbędną przestrzeń do suszenia i przechowywania regularnie używanych akcesoriów kuchennych.

franke.pl/ks



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



Zlewozmywaki

– wyjątkowe modele, praktyczne rozwiązania

Zlewozmywaki zaskakują swoją funkcjonalnością i innowacyjnością. Obecnie produkowane modele są pełnowartościowym wyposażeniem każdej kuchni, a na dodatek producenci wciąż je upiększają i ulepszają, wyposażając w rozmaite rozwiązania i opracowując przeznaczone specjalnie do nich akcesoria.

Zmywanie to na ogół najbardziej nie lubiana kuchenna czynność. Stosy brudnych sztućców, szklanek i talerzy rosną najczęściej równie szybko jak frustracja pani czy pana domu, który musi je pozmywać. Przy okazji urządzania kuchni warto to zmienić – dobrze zaprojektowany zlewozmywak i zmywarka powinny ostatecznie rozwiązać ten problem.

Nadaj kuchni charakter

Odpowiednio dobrany zlewozmywak powinien być nie tylko praktyczny i funk-

Komora zlewozmywaka z linii Etalon marki Blanco wyposażona jest w nowatorski przelew C-overflow i system odpływowy InFinio – elegancki i łatwy w utrzymaniu czystości. Zastosowano tutaj innowacyjną koncepcję systemową z funkcjonalnymi szynami.

cjonalny, ale też świetnie komponować się z wystrojem kuchni. Zwłaszcza modele granitowe są wyjątkowo eleganckie, a różnorodność dostępnych kształtów i kolorystyki tego typu konstrukcji sprawia, że można je bez problemu dopasować do kuchennej aranżacji. Choć wymagają one odpowiedniej pielęgnacji, to odwdzięczają się wyjątkowym wyglądem i wieloma użytecznymi rozwiązaniami – począwszy od praktycznej

go ociekacza, przez wygodny kształt i głębokość komory (lub komór), na wygodnych dozownikach detergentów kończąc.

Nietypowe kształty i wykończenia

Dziś nie chodzi wyłącznie o proste geometryczne formy – kwadraty, prostoką-



Teka Cabrera 70 E-TG

coraz to lepszymi cechami. Producentom zależy przede wszystkim na trwałości – odporności na uderzenia oraz zarysowania. Kładą oni nacisk na supergładką powierzchnię, na której nie zatrzymuje się brud, która również nie ulega plamom z takich choćby produktów jak kawa, herbata, buraki czerwone czy czerwone wino. Nie reagują też na zmiany temperatury. Często komory takich zlewozmywaków powlekane są dodatkowo specjalnymi antybakteryjnymi powłokami. To wszystko ma za-

niczne. Także układ komór wcale nie musi być tradycyjny, czyli lewa – prawa, ale np. górna i dolna – jedna pod drugą. Wszystkie te z pozoru kosmetyczne nowinki mają za zadanie ułatwić i usprawnić pracę w kuchni.

Feeria kuchennych barw

Po latach dominującej bieli, higienicznej stali oraz „bezpiecznych” odcieni drewna



Blanco Collectis 6 S

kolory wkroczyły do kuchni w najmniej oczekiwanej formie. Stało się to nie tylko za sprawą małego AGD, które lubi być barwne i wyróżniać się z kuchennego „tłumu”, ani gadżetów kuchennych, czy nawet płytek ceramicznych. One weszły do kuchni nieco... od kuchni, bo właśnie w postaci kolorowych zlewozmywaków i baterii kuchennych.

Komory w kolorze zielonym, żółtym czy różowym, a może w czerwieni lub fioletcie? Proszę bardzo. Także towarzyszące im baterie zlewozmywakowe coraz częściej produkowane są w niezwykłych, do niedawna wręcz niespotykanych odcieniach. Ten trend coraz bardziej się rozpowszechnia, odbierając palme pierwszeństwa srebrzystej stali nierdzewnej, a nawet niektórym odcieniom kompozytów. Gdy mowa o materiałach, to najwięcej jest nowych odmian kompozytów i ceramiki. Mają one firmowe nazwy, np. Tegrant Plus, Fragrant+ czy Silgranit, a przy tym specyficzny dla każdej z nich skład. Wyróżniają się

nie tylko łatwością utrzymania zlewozmywaka w czystości.

Kolor zlewozmywaka a kolor blatu

Dla wielu użytkowników zbyt duża różnorodność kolorystyczna zlewozmywaków dostępnych na rynku może wręcz być problemem. Istotnym zagadnieniem staje się bowiem dobór kolorystyki zlewu do kuchennego blatu. Nic dziwnego! Taki „tandem” to w końcu prawdziwa wizytówka kuchni, wyspy czy też aneksu kuchennego. W doborze zestawu pod kątem kolorystycznym pomagają różnego rodzaju próbniki i kon-

figuratory, w których znajdziemy najpopularniejsze wzory blatów i dostępne u danego producenta próbki kolorów zlewozmywaków. Tego typu „asystenta” oferuje chociażby firma Blanco na swojej stronie internetowej. Z wykorzystaniem takich narzędzi aranżacja kuchennego wnętrza będzie znacznie łatwiejsza.

W pełnej szlachetności

Nie przez przypadek znaczna część wszystkich produkowanych na świecie zlewozmywaków wykonywana jest ze stali szlachetnej. Są one nie tylko szczególnie trwałe, ale też wyglądają dobrze



Franke Box Center BWX 220-54-27

prawie w każdej kuchni. Co więcej, są wyjątkowo odporne na korozję, ich powierzchnia jest absolutnie pozbawiona porów, łatwa w czyszczeniu, a także wyjątkowo higieniczna. W dodatku stal szlachetna ładnie się starzeje. Reaguje z tlenem, tworząc pasywną warstwę ochronną, która stale się odnawia. Jest też odporna na wyjątkowo niskie i wysokie temperatury. Dodatkowo łatwo komponuje się z pozostałym wyposażeniem kuchni, niezależnie od kolorystyki i stylistyki wnętrza. Nie

Gwarancja niezawodności

Bardzo ważnymi cechami zlewozmywaka są jego trwałość i niezawodność. Zlewozmywaki kompozytowe wielu producentów objęte są często nie 2-letnią, tak jak większość produktów, ale nawet kilkudziesięcioletnią gwarancją. Wynika to z rodzaju materiału, jaki został zastosowany w ich konstrukcji. Doskonałym tego przykładem są modele z linii Korfu marki Pyramis, na które producent daje aż 30 lat gwarancji! Linia zlewozmywaków Korfu została wykonana z dbałością o każdy szczegół.



Pięknie oszlifowany rant, doskonale wyprofilowana płyta ociekacza, duża i głęboka komora zmywania, a przede wszystkim bardzo dobrej jakości kompozyt tworzą solidną i komfortową w użytkowaniu całość. Model z linii Korfu może stanowić ważny element dekoracyjny i funkcjonalny w kuchni, w której każde urządzenie i każdy detal są dobierane z pieczołowitą starannością. Zlewozmywaki te wyposażone są w chromowany, automatyczny korek. Dostępne kolory: biały polarny, beż piaskowy, szary beton, czarny, karbon. Od czerwca tego roku linia Korfu będzie również oferowana w ciepłym, waniliowym odcieniu.

bez powodu to właśnie zlewozmywaki ze stali szlachetnej są często wybierane przez profesjonalnych szefów kuchni.

Kuchnia dobrze zorganizowana

Zlewozmywaki pomagają też zachować odpowiednią organizację w kuchni, a o tym, jak bardzo ważna jest jej funkcjonalność, pozwalająca na szybkie i sprawne przygotowanie posiłków, nie trzeba nikogo przekonywać. Jedną z podstawowych zasad ergonomii w kuchni jest utworzenie tzw. trójkąta roboczego, czyli zachowanie odpowiedniej odległości (od 120 do 210 cm) między lodówką, zlewozmywakiem i piekarnikiem (oraz płytą grzewczą). W tym wszystkim wybór funkcjonalnego zlewozmywaka jest niezwykle ważny. Jest on niezbędny w każdej kuchni, nawet w tej wyposażonej w zmywarkę, i powinien jak naj-



Do modelu Zenit marki Teka dostępne są rozmaite akcesoria, w tym m.in. zestaw składający się z pojemników ceramicznych – jednego głębokiego, dwóch płaskich oraz dwóch pokryw silikonowych i deski bambusowej.

Funkcjonalność w wielkomiejskim stylu

Wielkie miasta fascynują i inspirują, co odbija się również na aranżacji mieszkań, w tym kuchni. Z tych właśnie powodów powstała linia zlewozmywaków Urban firmy Franke. Zwracają one uwagę wzornictwem, w którym główną rolę odgrywają proste linie i subtelne stopniowanie wysokości ociekacza. Mogą się one kojarzyć z siatką ulic wielkich amerykańskich miast lub sylwetkami tamtejszych wieżowców. Jedno jest pewne, modele z serii Urban mają prosty i nowoczesny charakter. Są również bardzo funkcjonalne. Mają specjalną wewnętrzną krawędź, na której oprócz można dodatkowe akcesoria, np. wkładkę ociekową czy rollmatę, dzięki którym zlewozmywak staje się wielofunkcyjnym urządzeniem z dodatkowym miejscem do pracy.



Linia zlewozmywaków Urban jest bardzo bogata. Składają się na nią modele jednokomorowe, półtorakomorowe i dwukomorowe. Sprawdzają się w niewielkim studiu kuchennym wielkomiejskiego singla, który z kuchni korzysta sporadycznie, jak również w domu licznej rodziny, w której chętnie celebrytuje się wspólne gotowanie. Warto podkreślić, że modele występują w aż 8 wersjach kolorystycznych. Chłodne odcienie – grafitowy, onyx, kamienny szary czy biały polarny – doskonale wkomponują się w nowoczesne kuchnie z „miejskim pazurem”. Z kolei ciepłe kolory – kremowy, cappuccino, orzechowy i beżowy – będą pasować do klasycznych wnętrz, w których dominują drewno i tkaniny, dając jednocześnie poczucie przytulności.

Urban wykonany jest z Fraganitu+, opatentowanego przez Franke jednego z najbardziej wytrzymałych materiałów. W jego skład wchodzi naturalny kwarc i spoiwo akrylowe, które dają twardość i odporność na uderzenia. Dodatkowo odporny jest na powodujące blaknięcie promienie UV. Odbarwienia nie powstaną też od wysokich temperatur, powierzchnia dobrze znieśnie krótkotrwałe działanie temperatury nawet do 280 °C. Gładka powierzchnia zlewozmywaka utrudnia osadzanie się brudu i zatrzymywanie kamienia. Z kolei technika Sanitized, która ogranicza rozwój bakterii i drobnoustrojów aż o 99 proc., pomaga zachować tak ważną w kuchni higienę. Przydatnym akcesorium jest idealnie dopasowana do komory duża wkładka ociekowa, która znajduje się w komplecie.



Fot. Franke (x2)

wiązkach. Dla singla wystarczający może okazać się model jednokomorowy, natomiast kilkuosobowa rodzina zmy-

wająca ręcznie nie obejdzie się bez zlewozmywaka dwukomorowego, najlepiej z ociekaczem. Kompromisem między tymi dwoma rozwiązaniami jest zlewozmywak półtorakomorowy, który wyposażony jest w jedną dużą i dodatkową niewielką komorę, w której możemy odłożyć np. umyte sztućce czy warzywa.

Przydatne akcesoria

Projektanci zlewozmywaków, chcąc efektywnie wykorzystać przestrzeń wokół

nich, opracowują najróżniejsze akcesoria, z wykorzystaniem których można w kuchennym wnętrzu stworzyć funkcjonalną strefę przygotowywania rozmaitych dań. Do najpopularniejszych kuchennych dodatków możemy zaliczyć deski do krojenia. Wykonuje się je np. ze szkła hartowanego lub drewna bambusowego i wymiarami dopasowuje do odpowiednich modeli zlewozmywaków. Taka deska może zostać umieszczona bezpośrednio na zlewozmywaku, zwiększając w ten sposób przestrzeń roboczą w kuchni.



Pyramis Korfu 78×46 1 1/2B 1D



Franke Mythos MTK 651-100

Innym przydatnym dodatkiem mogą być różnego rodzaju wkładki ociekowe, np. ze stali szlachetnej czy też wkłady sitowe, które ułatwiają suszenie np. świeżych warzyw i owoców. Tutaj również konieczne jest dopasowanie takiego dodatku do gabarytów zainstalowanego w kuchni zlewozmywaka.

Praktycznymi akcesoriami są ponadto tzw. rollmaty (dostępne m.in. w ofercie firmy Franke), zbudowane np. ze stalo-

wych prętów, połączonych silikonową taśmą. Znajdują one różnorakie zastosowanie – mogą służyć jako suszarka na naczynia, a także jako podkładka pod gorące garnki czy patelnie. Po użyciu, kiedy nie jest już potrzebna, taką rollmatę można zwinąć i schować na półce, dzięki czemu nie zajmuje ona cennej kuchennej przestrzeni roboczej. Im więcej urządzeń kuchennych i akcesoriów jest dostosowanych do siebie, tym łatwiej jest nam przygotowywać różnorodne potrawy.

Udowadnia to m.in. model Box Center firmy Franke. Łączy on w jedną całość zlewozmywak i miejsce do przechowywania akcesoriów. A wygląda to następująco – obok głównej komory zlewozmywaka znajduje się druga, mniejsza. Wsunięty jest w nią elegancji przybornik z przegrodami, w których znajdują się deski do krojenia, wkładka ociekowa i zestaw noży. Akcesoria idealnie pasują do komory głównej, dzie-



Fot. Ferro

Żeby ożywić kuchenne wnętrza, wystarczy wprowadzić do niego tylko kilka elementów. Może to być na przykład stylowy półtorakomorowy zlewozmywak w ładnej piaskowej barwie i znakomicie komponująca się z nim bateria w tym samym kolorze.

BLANCO ETAGON

Fenomenalnie wszechstronny



Jedna komora, dwie szyny, trzy funkcjonalne poziomy: BLANCO ETAGON to nowy multitalent w Państwa kuchni. Genialna, piętrowa komora umożliwia Państwu niezwykle praktyczne i równoczesne wykonywanie prac na trzech poziomach, oferując tym samym niezliczone możliwości łatwego przygotowywania, przyrządzania i serwowania posiłków oraz czyszczenia i utrzymania porządku. Korzystajcie Państwo z różnorodnych funkcji i cieszcie się wzornictwem BLANCO ETAGON ze stali szlachetnej, kompozytu SILGRANIT® PuraDur® lub ceramiki PuraPlus®.

Infolinia: 0-801 BLANCO (25 26 26)

Polub nas: www.facebook.com/comitor

www.comitor.pl

BLANCO

Diabeł tkwi w szczegółach

Podczas wyboru zlewozmywaka zwykle skupiamy się na kształcie i wielkości komory oraz doborze odpowiedniej baterii. Rzadko zwracamy uwagę na jeden, bardzo istotny szczegół, jakim jest odpływ. To element, który znacznie wpływa na komfort użytkowania kuchni, mimo że nie zawsze zdajemy sobie z tego sprawę. Jak w takim razie ułatwić sobie pracę? Warto zastanowić się nad doбором nowoczesnego korka, który ułatwi „sterowanie odpływem”. Może to być na przykład Blanco SensorControl Blue – korek sterowany dotykowo z poziomu blatu. Dodatkową zaletą tego rozwiązania jest podświetlenie LED, dzięki któremu zlewozmywak zyskuje nowoczesny, stylowy wygląd. Innym ważnym zagadnieniem jest świadomy sposób odżywiania się domowników. Dlatego nowatorskie rozwiązania sprzyjające zdrowej kuchni zyskują na znaczeniu. Przykładem mogą być propozycje marki Blanco z serii Steamer System Plus. Kolekcja innowacyjnych zlewozmywaków i komór została wyposażona tu w system uniwersalnych, perforowanych naczyń przeznaczonych do gotowania na parze, dostosowanych do najpopularniejszych modeli piekarników parowych. Przemysłowa forma umożliwia optymalne wykorzystanie przestrzeni oraz pełny komfort pracy podczas przygotowywania



dietetycznych dań. Obszerne komory wyposażone w funkcjonalną listwę służącą jako podparcie do stalowych pojemników z serii GN oraz przestronny ociekacz, umożliwiający wygodne odstawienie gorących naczyń prosto z piekarnika. Wśród propozycji znajdziemy modele umożliwiające wygodne mycie lub namoczenie pojemników oraz blach – nawet tych o dużych rozmiarach. Wszystkie zestawy można uzupełnić jesionową deską, którą płynnie przesuniemy przez całą długość zlewozmywaka, co ułatwi np. szybkie umieszczenie pokrojonych produktów bezpośrednio w pojemniku zawieszonym niżej w komorze. Dzięki takim rozwiązaniom nowoczesna strefa zmywania znacznie powiększa swą dotychczasową funkcjonalność, stając się ważnym ogniwem podczas obróbki żywności, a także istotnym uzupełnieniem piekarników parowych.



Fot. Blanco (x2)

ki temu jej przestrzeń staje się dodatkowym miejscem pracy.

Systemy relingów

Oprócz akcesoriów, w które może być wyposażony zlewozmywak, ciekawym i przydatnym rozwiązaniem są rozmaite systemy relingów, dzięki którym z łatwością możemy posegregować potrzebne przy myciu narzędzia, np. zmywa-



Blanco Faron XL 6 S

temów kuchennych, który pozwala mieć wszystkie akcesoria w zasięgu ręki.

Dozownik płynu do naczyń

Przy zlewozmywaku najważniejsza jest odpowiednia organizacja przestrzeni. Producenci proponują różnego rodzaju dozowniki na płyny do naczyń czy mydła. Elementy te nie tylko popra-



Pyramis Lindos 62x50

Młynki do odpadów

Większość firm jako wyposażenie dodatkowe oferuje również młynki (rozdrabniacze), które zwłaszcza teraz, w dobie segregowania odpadów, nabierają szczególnego znaczenia, bo oszczędzają czas i pozwalają zrezygnować z dodatkowego pojemnika na odpadki. Warto też dodać, że przemielone i spłukane resztki jedzenia nie zalegają pod zlewozmywakiem, gdzie często gniją i wydają nieprzyjemne zapachy. Młynki do odpadów to bardzo praktyczne urządzenia. Nieważne, o jakim producencie mówimy, jedno jest pewne – dołączone do kuchennego odpływu są nieocenionym dodatkiem strefy zlewozmywakowej. Jeśli ktoś raz je wypróbował, nigdy nie będzie chciał z nich zrezygnować. Warto zwrócić uwagę na moc młynka i pojemność komory. Im mocniejszy jest młynek i im więcej stopni rozdrabniania, tym lepiej i szybciej poradzi sobie z odpadkami takimi jak włókniste warzywa czy drobne kości.

Systemy segregacji odpadów

Tego typu rozwiązania pozwalają zaaranżować w kuchni ekologiczną strefę odpadków. Niby nie mają ze zlewozmywakiem tyle wspólnego co młynki, jednak-

że to pod nim są najczęściej lokowane. Dzięki temu użytkownik w trakcie gotowania nie musi ciągle przemieszczać się między zlewem a koszem na śmieci. Jest to rozwiązanie wygodne i dosyć higieniczne. Także pod zlewem najczęściej montuje się systemy do sortowania odpadów. Mogą składać się z kilku pojemników (z pokrywą) mocowanych na prowadnicach, dzięki czemu łatwo się je wysuwa. Takie rozwiązanie znacznie ułatwia segregację śmieci. Warto do-

dać, że są one dostosowane gabarytami do różnych wielkości szafek, w których mogą mieć swoje miejsce. Selektory kuchenne ułatwiają segregowanie szkła, plastiku, papieru, odpadów organicznych i ogólnych. Sprządzają się także przy przechowywaniu środków czystości, a nawet przyborów kuchennych.



Fot. Pyramis

Montowany w zlewozmywaku dozownik nie tylko poprawia estetykę otoczenia zlewozmywaka, ale ułatwia pobieranie detergentów, zwiększa również jego funkcjonalność.



Wyprodukowano w Grecji



Gwarancja

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ W KONKURENCYJNEJ CENIE



PYRAMIS
Kitchen Inspirations

Zapoznaj się z naszą najnowszą **Ofertą Specjalną PYRAMIS!**
Wyślij zapytanie na pki@pyramis.pl



Wyprodukowano w Europie



Gwarancja

KOLEJNY SUKCES TARGÓW

Projektanci, architekci z całego świata oraz miłośnicy wyjątkowego wzornictwa na najwyższym poziomie spotkali się w styczniu podczas targów imm Cologne. Przez cały tydzień znamienite marki wnętrzarskie prezentowały najnowsze projekty i wyznaczyły trendy dla branży na kolejne kwartały 2019 r. Impreza odbywająca się w niemieckiej Kolonii po raz kolejny udowodniła swoją ważną pozycję na mapie imprez wnętrzarskich i zaliczana jest do najważniejszych wydarzeń organizowanych nad Renem. Targi imm Cologne są połączeniem najnowszych tren-



← ↑ W ofercie polskiej marki Puff-Buff znajdziemy przede wszystkim pneumatyczne projekty oświetleniowe zbudowane na bazie miękkiego winylu.

dów, nowoczesnego wzornictwa i okazji do zdobycia międzynarodowych kontaktów. Jest to również potężna platforma biznesowa, gromadząca z roku na rok coraz większą liczbę światowych producentów z różnych segmentów rynku związanych

z wyposażeniem wnętrz. Targi te to także idealne miejsce do rozpoczęcia nowego sezonu dla branży meblarskiej. Podczas wydarzenia prezentowane były unikalne propozycje mebli oraz aranżacji wnętrz – od najbardziej ekskluzywnych rozwiązań światowej sławy projektantów po oryginalne, codzienne i zarazem powszech-

ne projekty. Targi są bardzo ważnym punktem na targowej mapie nie tylko Niemiec, ale i całej Europy. Co ważne, oprócz coraz większego zainteresowania ze strony wystawców zwiększa się i liczba odwiedzających, którzy przybywają na tę ważną imprezę z niemal całego świata. Największą część zwiedzających pochodzi jednak z Europy oraz Azji. W tym roku w elitarnym gronie wystawców – najlepszych światowych marek związanych z wyposażeniem wnętrz – zaprezentowało się blisko 70 wystawców z Polski (w ubiegłym roku było ich znacznie mniej, bo 45). Z tej okazji została nawet uruchomiona specjalna strona internetowa z katalogiem polskich wystawców www.exhibitorsfrompoland.com. Została ona stworzona po to, aby udział w targach był jeszcze bardziej owocny dla polskich przedsiębiorstw. Wśród stoisk targowych nie mogło zabraknąć dmuchanych projektów oświetleniowych polskiej marki Puff-Buff, stworzonej przez Annę Siedlecką i Radka Achramowicza. Kolejna edycja targów imm Cologne została zaplanowana na dni od 13 do 19 stycznia 2020 r.



TARGOWE INNOWACJE

Targi LivingKitchen odbywają się co 2 lata i towarzyszą targom imm Cologne. Cieszą się olbrzymią popularnością zarówno wśród wystawców, jak i odwiedzających. Podczas imprezy prezentowane są przede wszystkim produkty i usługi w szeroko pojętej tematyce, jaką jest kuchnia. Pojawiają się na nich m.in. doradcy projektowi, producenci mebli kuchennych, sprzętu AGD, oświetlenia, a także akcesoriów kuchennych. Dla wystawców targi LivingKitchen były doskonałą okazją do podtrzymania relacji z bieżącymi klientami, a także do podjęcia nowych działań handlowych i poszerzenia rynków zbytu. Obecność na targach LivingKitchen podkreśla jednocześnie prestiż firm i buduje ich pozycję na rynkach światowych, a przy tym pozwala na bliższe poznanie konkurencyjnych rozwiązań. Przez 7 dni w niemieckiej Kolonii swoją ofertę zaprezentowało 271 wystawców z 28 krajów świata. Nie zabrakło również polskich akcentów. Wśród firm obecni byli m.in. tacy producenci jak Ciarko, Zajc Kuchnie czy Maan.

Podczas targów Ciarko demonstrowało swoje najnowsze modele i rozwiązania techniczne, jakie są w nich wykorzystywane. Na firmowym stoisku wyeksponowano m.in. nowe okapy sufitowe i podszafkowe, a także model typu downdraft, czyli wysuwany z blatu. Polski producent prezentował również płytę grzewczą zintegrowaną z okapem. Wśród nowości produktowych nie zabrakło sprzętu wykorzystującego sterowanie za pomocą gestów. Na LivingKitchen 2019 swoje najnowsze urządzenia prezentowała również firma Sharp. Do dyspozycji miała tam imponującą, bo licząc ok. 350 m², powierzchnię. Obecność Sharpa na LivingKitchen podkreśla różnorodność jego oferty produktowej w segmencie AGD (zarówno w sprzęcie wolnostojącym, jak i do zabudowy), co doskonale odpowiada potrzebom nie tylko klientów indywidualnych, ale również świetnie wpisuje się w ofertę studiów mebli kuchennych. Pokaznych rozmiarów ekspozycja Sharpa w niemieckim Koelnmesse udowodniła, że produkty tej marki są przyjazne nie tylko dla użytkowników, ale także dla środowiska. Wśród modeli sygnowanych jako „Eco Friendly” prezentowano rozmaite niezbędne w nowoczesnej kuchni urządzenia – chłodziarko-

zamrażarkę, zmywarkę, piekarnik, a także pralkę i okap. Sprzęt można było podziwiać w jego „naturalnym środowisku”, czyli w stylowej kuchennej aranżacji.



↑ Ekspozycja Ciarko pokazała, że firma nieustannie rozwija swoje możliwości produkcyjne, technologiczne, a tym samym jest w stanie zaoferować urządzenia doskonale wpisujące się w panujące trendy i potrzeby konsumentów.

zamrażarkę, zmywarkę, piekarnik, a także pralkę i okap. Sprzęt można było podziwiać w jego „naturalnym środowisku”, czyli w stylowej kuchennej aranżacji.



↑ Wśród wyjątkowych modeli na ekspozycji Sharpa można było zobaczyć m.in. innowacyjną chłodziarko- zamrażarkę zintegrowaną z pakowarką próżniową VacPac Pro.

Fot. Sharp



CZYSZCZENIE
BEZ CHEMII

Zabija
99.99%
bakterii

PORZĄDKI PEŁNĄ PARĄ!

Polecamy parownice Kärcher do czyszczenia wodoodpornych powierzchni w domu bez użycia środków chemicznych. Skuteczność w likwidowaniu bakterii potwierdzona przez Instytut Higieny i Zdrowia Publicznego Uniwersytetu w Bonn.

Więcej na karcher.pl.



KÄRCHER

makes a difference

WYJĄTKOWE TARGI WYPOSAŻENIA WNĘTRZ



↑ Na targach nie brakowało również elementów wyposażenia wnętrza przeznaczonych dla prawdziwych kibiców piłki nożnej i nie tylko.

Odbývające się w stolicy Wielkopolski targi Meble Polska już za nami. Po raz kolejny organizatorzy zadbałi o dodatkowe wystawy, jak Home Decor czy Arena Design. Te trzy imprezy zgromadziły łącznie ok. 25 tys. osób z ponad 60 krajów. Tym, co przyciąga zarówno wystawców, jak i odwiedzających do Poznania, są przede wszystkim róż-

↓ W specjalnie wydzielonej strefie można było podziwiać produkty nagrodzone w plebiscycie „Top Design Award”, wśród których znalazła się bateria z filtrem Franke Vital. Więcej o tym modelu piszemy w dziale nowości.



norodność oferowanych produktów i oryginalny format imprezy, która ma w przeważającej mierze branżowy charakter. Targi Meble Polska dzięki swojej popularności stały się jedną z największych imprez wnętrzarskich w Europie Środkowo-Wschodniej.

W tym roku na ekspozycji można było zobaczyć obok polskich mebli także produkty firm z Belgii, Białorusi, Chin, Chorwacji, Estonii, Irlandii, Litwy, Łotwy, Rosji, Słowacji, Ukrainy i Włoch, ale nie tylko. Drugim filarem poznańskiego wydarzenia były targi wnętrzarskie Home Decor, podczas których prezentowane są rozmaite inspiracje wzornicze dla handlowców i projektantów z kraju i zagranicy. W ramach wydarzenia przyznano Złote Medale targów Home Decor 2019. Laureaci wzięli udział w konkursie „Złoty Medal – Wybór Konsumentów”.

Trzeci z kolei filar, czyli Arena Design to miejsce spotkań biznesowych producentów i projektantów, a także przestrzeń prezentacji najbardziej ak-



← W ramach targów na specjalnie przygotowanym scenie w jednej z hal Międzynarodowych Targów Poznańskich odbywały się rozmaite prelekcje i spotkania tematyczne.

INNOWACJE UŁATWIAJĄCE ŻYCIE

SAMSUNG



↑ Zaprezentowane zostały 3 wersje Samsung GEMS: GEMS-H, GEMS-K i GEMS-A, które przeznaczone są odpowiednio do wspomagania funkcjonowania stawów biodrowego, kolanowego i skokowego.

Podczas targów KBIS 2019 (Kitchen and Bath Industry Show) w Las Vegas Samsung zaprezentował szereg nowych rozwiązań wzbogacających naszą codzienność i ułatwiających życie. W kuchni każda para rąk się liczy. Samsung Bot Chef to swoisty asystent szefa kuchni ze sztuczną inteligencją, który nie tylko posie-

ka, ubije, naleje czy wymiesza składniki według przepisu, ale pomoże także posprzątać po skończonej pracy. Lekkie ramie manipulatora ma aż sześć ustawień o średnicy, zasięgu i bezpieczeństwie dorównującym ramieniu człowieka. Za sprawą zaawansowanych czujników wewnętrznych i zewnętrznych oraz algorytmów planowania, opartych na sztucznej inteligencji, użytkownicy mogą sterować botem z poziomu aplikacji, a także komunikować się z nim za pomocą prostych poleceń głosowych. Dzięki sztucznej inteligencji Bot Chef może także uczyć się nowych „umiejętności”. Na przykład, aby zamieszać w garnku z zupą, użytkownik może pobrać i dodać umiejętność „mieszania”. Bot Chef potrafi także lokalizować obiekty w pomieszczeniu i poprawnie wybrać konkretny garnek czy łyżkę.

Za pośrednictwem urządzenia Chef Garden własną grządkę można będzie uprawiać w domu. Aby rozpocząć hodowlę roślin, użytkownicy wybierają kapsułkę z nasionami i umieszczają je w tzw. strefie uprawy. Chef Garden steruje warunkami, aby zapewnić optymalne środowisko wzrostu, prognozując jego stan i pilnując czasu zbiorów. Inte-



↑ Bot Chef to rozwiązanie, które może wspierać szefów kuchni i znacznie ułatwić im pracę.

gracja z multimedialną lodówką Family Hub pozwala znaleźć przepisy, które wykorzystują gotowe do spożycia owoce i warzywa, co pomaga ograniczyć marnowanie żywności. Na targach zaprezentowano także rozwiązania z pogranicza medycyny i biomechaniki. Mowa tutaj o Samsung GEMS – urządzeniu, które pier-

→ Zastosowane w Chef Garden rozwiązania techniczne pozwalają zintegrować to urządzenie z nową generacją lodówek Family Hub i wykorzystać ich zasilanie i przyłącze wody.

wotnie miało za zadanie poprawiać mobilność osób starszych i wspierać ich stawy. W domowym zaciszu możemy czuć się bezpiecznie dzięki urządzeniom Bot Air i Bot Clean. Korzystając z czujników jakości powietrza rozmieszczonych w całym domu, Bot Air przejdzie bezpośrednio do źródła zanieczyszczonego powietrza i rozpocznie filtrację odpowiedniego obszaru. Z kolei Bot Clean to „inteligentny”, interaktywny automatyczny odkurzacz, sygnalizujący bieżący status za pośrednictwem ruchów i „oczu”. Do automatycznej nawigacji w pomieszczeniu wykorzystuje on laserowe skanowanie (LiDAR), a następnie – dzięki funkcji SLAM – mapuje pomieszczenia.



THOMAS
MADE IN GERMANY. SINCE 1900

GERMAN INNOVATION AWARD '18 WINNER



THOMAS DryBOX Amfibia

Dwa rodzaje filtrów w jednym urządzeniu. Cyklonowy i wodny. Ty wybierasz.

Dowiedz się więcej na:

idealny odkurzacz.pl

KÄRCHER. Myjka WV 6 Premium Home Line i pad KV 4 Home Line

Czyszczący duet

Nowa myjka do okien WV 6 Premium wraz z pierwszym w historii padem czyszczącym KV 4 Premium to znakomity duet, jeśli chodzi o czyszczenie wszelkich gładkich powierzchni w domu.

Zarówno myjka, jak i pad cechują się przemysłowym projektem i skutecznością w usuwaniu zabrudzeń pojawiających się na szybach, blatach, płytkach, kabinach prysznicowych itp. Model WV 6 Premium charakteryzuje się długim czasem pracy na jednym cyklu akumulatora, wynoszącym nawet 100 min, i nowoczesnym ciekłokrystalicznym wy-

świetlaczem, który informuje o pozostałym czasie pracy. Pozwala to na wygodne mycie okien, bez przerw koniecznych na ładowanie myjki. Innowacyjna listwa ssąca pozwala na łatwe czyszczenie do podłogi i przy krawędziach. Listwy zbierające można łatwo wyjąć i umyć po pracy. Pad KV 4 Premium to prawdziwa rewolucja w dziedzinie czyszczenia gładkich powierzchni. Usuwanie brudu przez działanie mechaniczne, czyli szorowanie, jest bardzo skuteczną metodą. Pad, pracując ruchem oscylacyjnym, wyczyści wszelkie gładkie powierzchnie, takie jak płytki, blaty, lustra etc. Wibrujący pad ułatwia także czyszczenie okien.

Zwilża szybę i zmiękcza brud, który można następnie łatwo usunąć, korzystając z myjki do okien WV. Zbiornik na środek czyszczący w KV 4 można szybko napełnić i opróżnić w zależności od potrzeb bez kontaktu z detergentem.



THOMAS. Odkurzacz Cycloon Hybrid Amfibia

Odkurzanie i pranie bez worka

Seria innowacyjnych odkurzaczy Cycloon Hybrid marki Thomas wzbogaciła się o model Amfibia, który oprócz hybrydowej konstrukcji wyróżnia możliwość zmywania podłóg i prania.

Tym samym jest to jeden z najbardziej zaawansowanych modeli w ofercie producenta. Co charakterystyczne dla serii Cycloon Hybrid, model Amfibia został wyposażony w funkcję odkurzania z filtrem cyklonowym easyBox i wodnym Aqua-Fresh AirBox. Nowość stanowią funkcje prania oraz zmywania podłóg. W zestawie dołączony jest wąż z zewnętrznym wężykiem do prania i zmywania. Szczotka Aqua Stealth umożliwia jednoczesne odkurzanie,

mycie oraz osuszanie podłóg drewnianych (parkiet, drewno) i podłóg laminowanych lub podłóg z terakoty (z wyrównanymi do powierzchni płytek fugami). Wykorzystuje ona specjalne nasadki z mikrofibry, jedna przeznaczona jest do podłóg twardych jak płytki i gres, a druga do miękkich jak panele czy parkiet. Stopień nawilżenia wkładki z mikrofibry można regulować. Thomas Cycloon Hybrid Amfibia został również wyposażony w funkcję prania. W zestawie znajdziemy ssawkę do prania tapicerki oraz ssawkę Spruhex do prania dywanów z możliwością zbierania płynów. Nie zapomniano także o odpowiednich detergentach, dołączono do niego 250 ml płynu do prania Protex. W podstawowym wyposażeniu znajdziemy także ssawkę szczelinową z nakładką do mebli, szczotkę do tapicerki, stalową rurę teleskopową i przełączalną szczotkę do dywanów i podłóg twardych. Odkurzacz wyposażony w wydajny silnik o mocy 1700 W, a jego zasięg pracy to 11 m. Sprzęt ma zarówno elektroniczną, jak i mechaniczną regulację siły ssania.



CONCEPT. Robot sprząający VR2000 Perfect Clean

Zintegrowany z asystentem głosowym

Marka Concept powiększyła swoją ofertę o nową kategorię produktową. Model VR2000 jest pierwszym robotem sprząającym w jej portfolio uzupełnia on linię produktów Perfect Clean.

Sprzęt został wyposażony w dwie szczotki boczne oraz zestaw dwóch głównych szczotek – z włosiem i gumową. Pozwalają one na dokładne sprzątanie podłóg z drobnego pyłu, kurzu, sierści czy włosów. Szczotki boczne ułatwiają wyłapywanie zanieczyszczeń z narożników. Zbiornik na zanieczyszczenia ma pojemność 600 ml. Concept VR2000 Perfect Clean został również wyposażony w funkcję wycierania podłóg – pojemnik na śmieci wystarczy wymienić na zbiornik na wodę o pojemności 330 ml ze ściereczką do czyszczenia. Ściereczkę można prać w pralce, w zestawie jest także zapasowa. Nawigacja żyroskopowa umożliwia odkurzanie prawie całej powierzchni podłogi. Zapewnia lepszą orientację w przestrzeni, a tym samym skraca czas sprzątania. Zapobiega to również pracy w tym samym miejscu. Robotem można sterować za pomocą aplikacji Concept Home, która jest dostępna w języku angielskim i jest bezpłat-



na dla systemów iOS i Android. Można go uruchomić z dowolnego miejsca i w dowolnym czasie. Sprzęt współpracuje także z asystentem Google i Amazon Alexa. Dostępne jest również sterowanie z panelu na wierzchu urządzenia oraz pilota. Do robota dołączona jest taśma magnetyczna, która służy jako wirtualna ściana. Dużą moc ssania zapewnia silnik bezszczotkowy.



gorenje Life Simplified



Wzornictwo w stylu vintage i szeroka gama kolorów sprawiają, że chłodziarki Gorenje trafią w gust każdego. Dzięki niestandardowemu projektowi idealnie sprawdzą się również i w Twojej kuchni. Do którego wnętrza wybierzesz naszą chłodziarkę? Może do romantycznego domku, nowoczesnego mieszkania lub stylowego loftu w sercu miasta?

Bez względu na to, jaki kolor wybierzesz, te ikony stylu wzbudzą sensację wszędzie tam, gdzie się pojawią.

Klasyczna i ponadczasowa ARANŻACJA KUCHNI



Fot. Vestfrost

■ Olbrzymi wybór sprzętu retro czy vintage, nawiązującego wzorniczo do tego, który wykorzystywany był z powodzeniem jeszcze w ubiegłym stuleciu, wręcz zachęca do sentymentalnego powrotu do przeszłości przez taką właśnie aranżację kuchennego wnętrza.

Sprzęt retro czy vintage, mimo że zamknięty w obudowie nawiązującej stylistyką do urządzeń z minionej epoki, w środku krywa zwykle wiele innowacyjnych rozwiązań. Nie bez przyczyny wciąż cieszy się on olbrzymią popularnością. Podążając za trendami i potrzebami konsumentów, producenci elektroniki użytkowej nie rezygnują z wprowadzania na rynek utrzymanych w stylu retro nowych modeli w rozmaitych grupach asortymentowych – zarówno w drobnym, jak i dużym AGD – tym wolnostojącym i do zabudowy. Zależnie od producenta mamy do wyboru pojedyncze urządzenia, ale często też całe linie wzornicze.

Sentymentalny powrót do przeszłości

Wystrój kuchni zaaranżowany z wykorzystaniem sprzętu retro i vintage nieustannie cieszy się sporym zainteresowaniem. Dla wielu użyt-

kowników i zwolenników tego typu stylizacji kuchennego wnętrza może być to wyraz tęsknoty za ciepłym klimatem wiejskich posiadłości i rodzinnym domem. Wnętrze wykończone w stylistyce retro charakteryzuje przy tym ponadczasowość. Tak urządzone wnętrza, mimo wciąż zmieniających się trendów, będą modne nawet po wielu latach.

Vintage i retro – czym to się różni?

Przeglądając oferty sklepów czy producentów AGD, spotkać się można z określeniami i modnymi hasłami opisującymi rozmaite modele, takimi jak: „wygląda modernistycznie”, „nawiązuje do



Freggia LBRF21785B

Mimo swojej klasycznej „duszy” okapy rustykalne spełniają wymagania dzisiejszego, industrialnego świata (na zdjęciu model Thea EV8 WH Matt SC marki Faber).

do trendów panujących w minionych latach czy wręcz epokach, inspirowanie się ówczesnie panującymi trendami i modami. Często określenie „retro” jest mylone ze słowem „vintage”. Wbrew pozorom pojęć tych nie można stosować wymiennie, ponieważ o ile każdy sprzęt nawiązujący do minionej epoki jest retro, to już nie każdy będzie vintage. Urządzenia retro są to dobrze zaprojektowane sprzęty, których design nie poddał się upływowi czasu i nadal zachwycają one wyglądem, a zwykle też funkcjonalnością. Z kolei pod pojęciem vintage kryją się klasyki designu, perełki wzornictwa, produkowane współcześnie, ale według

dzieci, czy dany model rzeczywiście będzie idealnie komponował się w naszej kuchni? Postanowiliśmy więc opisać i pokazać podstawowe różnice i cechy, którymi wyróżniają się dwa nurty wzornicze – retro i vintage, a także wspomnieć, w jakie elementy należy wyposażać pomieszczenie, gdy decydujemy się na konkretną wersję urządzenia. Pod pojęciem „retro” kryje się określenie elementów współczesnej kultury świadomie imitujących trendy czy też styl obowiązujący w niedalekiej przeszłości lub z niej pochodzących. Słowo „retro” z jęz. łac. oznacza dosłownie „wstecz” lub „w przeszłość”. W wypadku sprzętu AGD jest to wzornicze nawiązanie



Fot. Gorenje

Projektanci i producenci AGD nie przestają zaskakiwać. Doskonałym tego przykładem jest chłodziarkozamrażarka Gorenje nawiązująca do słynnego minibusu marki Volkswagen. Model OBRB153BL wzbudza nie tylko podziw, ale i nostalgię za czymś dobrym, spełnionym, pożądanym.

dawnych standardów. We wzornictwie to projekty z dobrych roczników w historii wzornictwa przemysłowego – zazwyczaj z lat 50., 60., 70., a nawet 90. ubiegłego wieku. Zgodnie z definicją vintage to też pewna epoka w kulturze i sztuce, która polega na łączeniu przeciwieństw, m.in. nowoczesności z przeszłością, wówczas nowe pomieszczenie można sty-

lizować na takie z poprzedniej epoki i aranżować nowoczesne wnętrza starymi meblami i urządzeniami. Ciekawie może wyglądać np. minimalistyczne mieszkanie w czarno-białych odcieniach, z czarną kuchnią i okapem w stylu rustykalnym.

Ciepło i przytulnie

W kuchni zaprojektowanej i urządzonej w stylu retro ma być przede wszystkim przytulnie. Wszystko po to, aby dzięki takiej stylizacji

wszyscy mieszkańcy czuli się w jej wnętrzu swojsko i rodzinie, a gotowanie sprawiło im mnóstwo przyjemności. Pastelowe odcienie ścian, a także meble czy obudowy urządzeń mogą też sprawić, że pomieszczenie będzie wydawało się optycznie większe. Kluczowy jest przy tym także dobór odpowiedniego oświetlenia, przy okazji którego istotny jest nie tylko jego rodzaj (np. LED-owe lub halogenowe), ale również kształt i kolor oprawy oświetleniowej. Nie należy zapominać też o odpowiednim doborze dodatków, takich jak zestaw akcesoriów do gotowania, doniczki, wazon czy nawet klimatyczne ramki na zdjęcia. To wszystko uzupełnione o odpowiednie AGD sprawi, że w rustykalnej, klasycznie urządzonej kuchni będziemy chętnie przebywać.

Paleta barw w niezapomnianym stylu

We wnętrzach, a także w urządzeniach o klasycznym, stylizowanym na retro wzornictwie najczęściej wykorzystywane są kolory pastelowe, miedziane, szare, kremowe lub brązowe. Urządzenia mogą być też odziane w wyraziste barwy, co można dostrzec chociażby w chłodziarkozamrażarkach retro. Stosowane są często kolory takie jak czerwony, zielony, niebieski, granatowy, złoty, a nawet żółty czy różowy.

Jeśli dostępny asortyment produktowy jest niewystarczający pod względem kolorystycznym, najbardziej wymagający klienci u niektórych producentów mogą stworzyć własny, spersonalizowany model, oczywiście, na specjalne zamówienie. Z pośród całej palety barw, np. RAL, można wówczas wybrać pożądaną kolor obudowy, który będzie najbardziej zbliżony do oczekiwań użytkownika czy też projektu kuchennego wnętrza, który został przyjęty do realizacji. Jednak to nie wszystko. Kilku producentów proponuje również umieszczenie dowolnej grafiki na obudowie AGD, np. na lodówce. Tak spersonalizowane urządzenie może stać się integralną częścią pomieszczenia, a do tego będzie niepowtarzalną.



uwagę zasługują przede wszystkim okapy rustykalne. Takie wersje stylistyczne mają najczęściej formę wyspową lub przyscienne. Kształty okapów mogą być przy tym bardzo różne – od podłużnych prostych po wyrafinowane wyprofilowane, stożkowe lub półokrągłe. Producenci proponują także specyficzne dodatki lub dekoracje, które

Retro i nie tylko w dużym AGD

Na rynku spotkać można prawie wszystkie urządzenia zachowane w takim stylu – od drobnego AGD po urządzenia do zabudowy. Charakterystycznym elementem sprzętu retro jest panel sterowania, który najczęściej jest mechaniczny. Dobrym przykładem są piekarniki utrzymane w tej stylistyce. Wówczas użytkownik może w bardzo prosty sposób regulować temperaturę w urządzeniu oraz wybierać dodatko-

we opcje. Zazwyczaj obok manualnego panelu sterowania znajduje się także analogowy zegar. W tego typu urządzeniach retro ważne są również uchwyty. Mają one często wykończenie mosiężne lub miedziane, co sprawia, że nie widać na nich odcisków palców. Podobne rozwiązania jak w piekarnikach stosowane są również w kuchniach wolnostojących retro, a więc modelach zintegrowanych z płytą grzejną, najczęściej gazową.

Mówiąc o stylu retro czy vintage, nie sposób pominąć chłodziarkozamrażarek. O tym, jak in-



Ravanson KWGE-K90 Cheff Modern

nowacyjne potrafią być te urządzenia, świadczą chociażby konstrukcje typu side by side w klasycznej obudowie z lat 60. ubiegłego stulecia, ale... z dozownikiem wody i lodu. Chłodziarkozamrażarki w stylu retro i vintage zyskały miano kultowych i są chętnie wybierane przez klientów na całym świecie. Różnokolorowe wersje obudów, opływowe kształty, zaokrąglone narożniki, charakterystyczne, często maszynowe uchwyty mają w sobie mnóstwo uroku. W urządzeniach retro istotną rolę ogrywa wykończenie listwami lub drewnem. Tutaj na

uwagę zasługują przede wszystkim okapy rustykalne. Takie wersje stylistyczne mają najczęściej formę wyspową lub przyscienne. Kształty okapów mogą być przy tym bardzo różne – od podłużnych prostych po wyrafinowane wyprofilowane, stożkowe lub półokrągłe. Producenci proponują także specyficzne dodatki lub dekoracje, które

Amica 621GE2.33ZpMsDpA(Ci)

Chłodzenie w różnych kolorach

Marka Vestfrost to synonim funkcjonalnego i dobrego jakościowo sprzętu chłodniczego, dostępnego również w stylistyce retro. W jej ofercie znaleźć możemy m.in. dobrze wyposażony, a przy tym świetnie się prezentujący model VR-FB373-2EO. Chłodziarkozamrażarka dostępna jest w 5 różnych kolorach: beżowym, pomarańczowym, bordowym, czerwonym i niebieskim. W urządzeniu zastosowano technikę No Frost Multi z wymuszonym obiegiem powietrza w chłodzarni i zamrażarce, a wszystko to dla zapewnienia lepszego chłodzenia i odpowiedniej wentylacji. Wnętrze chłodziarki jest podświetlane energooszczędnymi LED-ami. Szufłada na warzywa w modelu VR-FB373-2EO została wyposażona w filtr Maxi Fresh. Redukuje on poziom etylenu, który negatywnie wpływa na warzywa i owoce, przyspiesza-



ją ich starzenie się. Wśród zaawansowanych rozwiązań technicznych zastosowanych w nowej chłodziarkozamrażarce Vestfrost jest m.in. jonizator powietrza Ion Tech, który pomaga eliminować nieprzyjemne zapachy. Wnętrze chłodziarki krywa m.in. szufładę z regulacją temperatury (od 0 do 2 °C), szufładę z regulacją wilgotności, wygodne półki (w tym m.in. vShelf – teleskopową składaną półkę szklaną). Komora zamrażarki wyposażona została w półkę z klapką oraz dwie szufłady w różnych rozmiarach. W zamrażarce znajdziemy również dwa pojemniki na lód. Model VR-FB373-2EO wyposażono w alarm otwartych drzwi. Całkowita pojemność użytkowa urządzenia to 324 l (230 l chłodziarki i 94 l zamrażarki).

Fot. Vestfrost

Retro, vintage a funkcjonalność urządzeń

Stylizacja retro czy vintage nie oznacza ograniczonej funkcjonalności sprzętu – niezależnie od tego, z jakim sprzętem mamy do czynienia. Wręcz przeciwnie! Producenci oprócz wyjątkowego wzornictwa często wyposażają właśnie modele retro w innowacyjne rozwiązania, dzięki którym klasycznie wyglądające urządzenia w niczym nie ustępują swoim „nowoczesnym braciom”. Mimo

Pokręta i uchwyty oraz analogowe zegary zastosowane w piekarnikach sprawiają, że urządzenia te doskonale wpasowują się w stylistykę klasycznie urządzonej kuchni.



Fot. Iteka

Fot. Amica

Herbata w stylu retro

Amica obok wielu urządzeń dużych w stylu retro oferuje także czajnik elektryczny KF4041, który bez wątpienia podbije serca miłośników tego typu stylizacji. Bryła sprzętu na myśl przywodzi tradycyjne czajniki, nad nią góruje klasyczna zaokrąglona rączka. Czajnik został wykonany ze stali nierdzewnej i dostępny jest w kolorze klasycznej czerni lub bieli (KF4042). Zastosowanie tego materiału gwarantuje, że woda będąca



Fot. Amica

dział miała znakomity smak, a barwa sprawia, że świetnie komponuje się on z wystrojem niemal każdej kuchni. Pojemność wynosi 1,7 l, co pozwala na zagotowanie za jednym razem niemal siedmiu szklanek wody. Długość przewodu zasilającego to 70 cm i można go nawinąć na podstawę. Niezwykle wyrafinowanym dodatkiem jest umieszczona na korpusie tarcza. Jest to analogowy wskaźnik temperatury wody.

niem różnych kształtów. Pokrycie odpowiednim lakierem pozwala nadać powierzchni konkretny kolor. Wzornictwem często czajniki tego typu nawiązują do tradycyjnych modeli, stąd np. obudowa w kształcie bańki z wyraźnym dziobkiem, otwierającą pokrywą i znajdującą się nad nią uchwytem. Popularnym dodatkiem są także drobne akcenty wzornicze, np. analogowy termometr, który informuje, jaką temperaturę osiągnęła woda. Dodatek ten jest przydatny zwłaszcza dla wielbicieli różnych typów herbaty. W kwestii barw producenci wprost nie znają ograniczeń i popularne są zarówno krzykliwe barwy przywodzące na myśl lata 60. XX w., jak i bardziej stonowane pastele.

Oprócz stali nierdzewnej materiałem stosowanym w czajnikach retro jest ceramika. Już sam jej charakter i cechy nadają sprzętom nieco klasyczny styl. Jest cięższa niż inne tworzywa, dłużej utrzymuje temperaturę czy tłumi hałas. Wykonane z niej czajniki często na myśl przywodzą



Akpo WK-4 Rustica Country

że retro to jedynie stylizacja wzornicza i jedyna cecha łącząca sprzęt z jego dawnymi odpowiednikami. Przytoczyć tu można nurt w sztuce nazywany retrofuturyzmem, który odnosi się do dawnych wyobrażeń przyszłości. Przykładem takiej stylizacji może być chociażby film animowany Jetsonowie,



Fot. Gorenje

klasycznego wyglądu mogą one być równie energooszczędne jak te utrzymane w nowoczesnej stylistyce. Chłodziarkozamrażarki mogą wykorzystywać rozmaite systemy bezstronowe, a także służyć dłuższemu przechowywaniu produktów. Z kolei piekarniki retro obsługują rozmaite programy ułatwiające przygotowywanie potraw, a następnie wspomagające czyszczenie komory urządzenia, natomiast okapy retro czy vintage są nie mniej wydajne od popularnych produkowanych obecnie konstrukcji ze szkła hartowanego czy stylizowanych na nowoczesne lampy. Wszystko zależy zatem od naszych preferencji i tego, jaką aranżację kuchennej przestrzeni ostatecznie wybierzemy. Pewne jest to, że decydując się na klasyczne wzornictwo i styl retro czy



Gorenje T1100CLI

Stylizacje retro w drobnym sprzęcie AGD

Styl retro w kuchni cieszy się niesłabnącą popularnością. Jednak wyposażając swoją kuchnię, warto pamiętać nie tylko o dużym sprzęcie AGD, ale również urządzeniach drobnych. Oferta tych stylizowanych

na retro jest coraz bogatsza i właśnie one mogą nadać pomieszczeniu ostateczny sznyt. Jeśli niezbędne jest dla nas pełne wyposażenie pomieszczenia i zależy nam na kompletnej ofercie urządzeń, warto skierować swoją uwagę na linie wzornicze. Ich specyficznym odłamek są serie śniadaniowe, w których skład wchodzi najczęściej tostery i czajniki elektryczne oraz ekspresy przelewowe. Nierzadko producenci rozbudowują linie wzornicze o inne urządzenia, np. blendery, miksery czy roboty kuchenne.

Retro na śniadanie

Podstawowym z dostępnych drobnych sprzętów retro są oczywiście czajniki elektryczne. Najczęściej są one wykonane ze stali nierdzewnej z elementami z tworzywa sztucznego. Jest to trwały materiał i jednocześnie

na tyle łatwy w obróbkę, że producenci nie mają problemu z uzyska-



Fot. Russell Hobbs



Fot. Concept

klasyczne imbryki i mogą być pokryte wzorami o atrakcyjnej fakturze czy kolorowymi malunkami. Kolejnym z drobnych sprzętów domowych, w których stylizacja retro jest niezwykle popularna, są ekspresy do kawy – zarówno modele przelewowe, jak i chyba przede wszystkim kolbowe. Charakteryzują je obłe, klasyczne kształty, obecność dodatków, jak analogowe wskaźniki czy np. tradycyjne przyciski lub przełączniki. Dzięki temu przywodzą one na myśl urządzenia wprost z włoskich kawiarni. Dużą popularnością cieszą się także tostery. Oprócz wspólnych elementów, jak kolorystyka czy obecność analogowych wskaźników, warto wspomnieć o obecności rusztu do podgrzewania bułek, który stanowi oddzielne akcesorium i nie jest chowany w obudowie tostera.

Retro, a nowoczesność

Niezależnie od typu domowych urządzeń AGD należy pamiętać,



Russell Hobbs

Retro Cream 25182-56

gdzie wiele urządzeń, pojazdów i budynków mimo futurystycznych funkcji i rozwiązań wzorniczo nawiązywało do sprzętów, z epoki w której były tworzone. Podobnie rzecz się ma ze sprzętem AGD stylizowanym na retro, który w praktyce po prostu nawiązuje wzorniczo do urządzeń z epoki, jednak nie brak mu współczesnych rozwiązań i akcentów, jak np. wyłączniki czasowe, funkcja podtrzymywania ciepła, grzałka w podstawie czajnika czy wydajne silniki i noże w blenderach, które pozwalają na oszczędzanie energii i bardziej komfortowe użytkowanie.

vestfrost

R E T R O



Więcej niż RETRO

www.vestfrosthoe.eu



Amica VinoOptima System™

Chłodziarki do wina Amica

Nie tylko dla koneserów

Amica wprowadza na rynek wyjątkowe chłodziarki do wina, które dzięki starannie opracowanym rozwiązaniom zapewnią pełnię smaku przechowywanego trunku.

Na szczególną uwagę zasługuje **Amica VinoOptima System™**, który gwarantuje zawsze optymalne środowisko przechowywania: z **Elektroniczną kontrolą temperatury** precyzyjnie dopasujesz warunki w chłodziarce do wymagań konkretnych rodzajów wina, **Optymalna wilgotność** zabezpieczy szczelność korka, a **Ochrona UV** ustrzeże wino przed niekorzystnym wpływem światła i ciepła.

Amica ComfortUse System™ to zaś wyjątkowo przyjemne użytkowanie chłodziarki. **Cicha Praca** urządzenia ogranicza jego głośność do zaledwie 39 dB, **Drzwi przestawne** dają możliwość wygodnego montażu na lewą bądź prawą stronę tak, by pasowały do każdej aranżacji przestrzeni, natomiast **Drewniane półki** dają możliwość leżakowania wina w komfortowych warunkach bez drgań i wibracji.

Wart szczególnej uwagi jest zwłaszcza model **WCB1K54B24.1** o pojemności 24 butelek. A jeśli przestrzeni w domu jest mniej – wybierz węższy, **WCF1K15B7.1**, o pojemności 7 butelek.

Na chłodziarkę do wina Amica zawsze znajdzie się miejsce – a w niej miejsce na wino... w idealnej temperaturze i wilgotności.