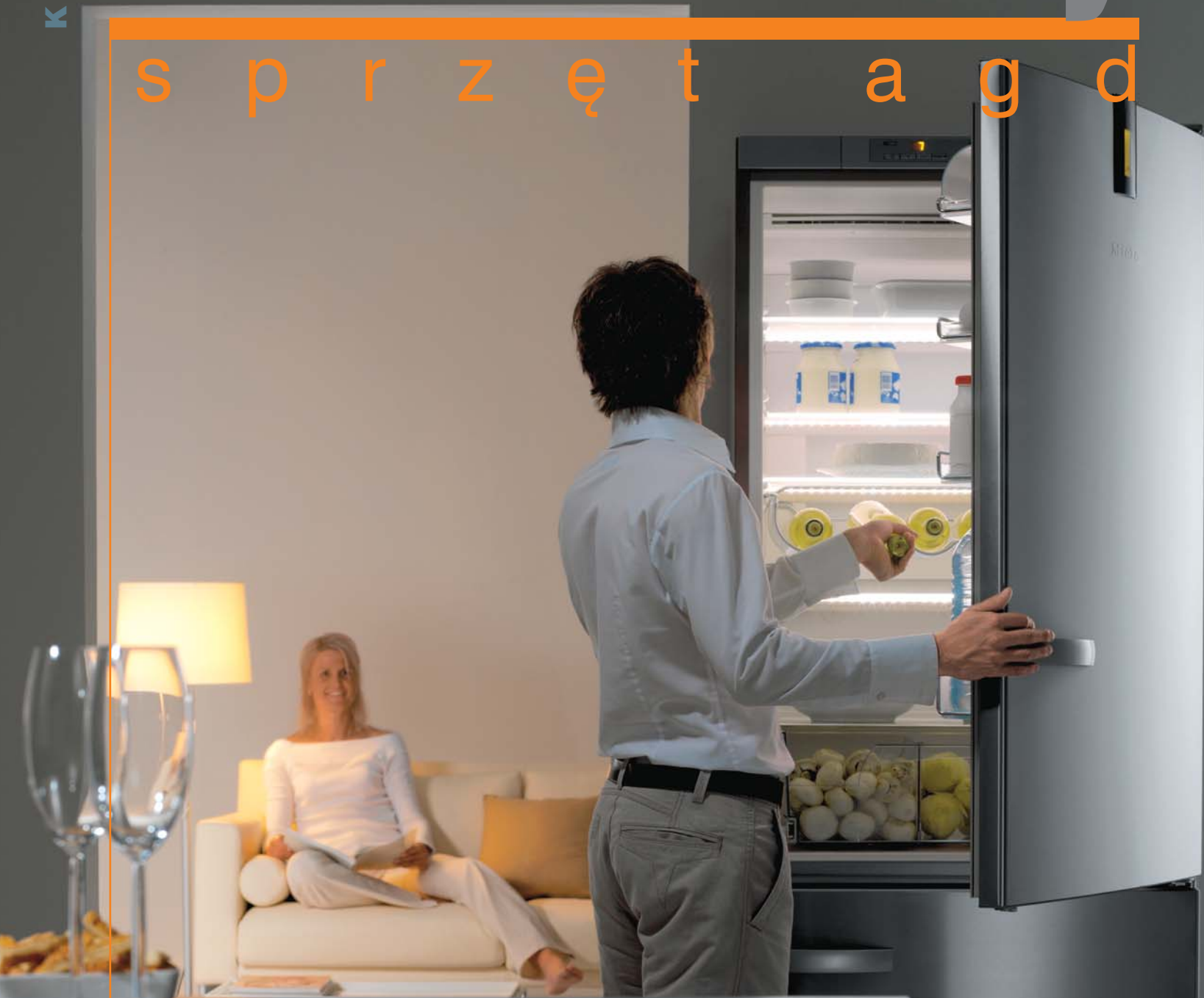


tryby kuchennej machiny

s p r z ę t a g d



Gdy w codziennej bieganinie brakuje nam czasu na chwilę dla siebie, coraz więcej zależy od naszych zautomatyzowanych pomocników – domowych sprzętów AGD. Te najnowocześniejsze wyręczają nas nie tylko w prostych pracach; podejmują w naszym imieniu także bardziej skomplikowane wyzwania, a nawet... decyzje! Co to będzie za 20 lat?



fot. LG

1

MNIEJ NIŻ ZERO

... i trochę powyżej granicy zamarzania – takie warunki znajdziemy tylko w lodówce. Nowoczesne chłodziarko-zamrażarki to urządzenia wysoce skomplikowane. A ponieważ z braku czasu zakupy robimy coraz rzadziej, za to coraz bardziej obfite – coraz więcej również wymagamy od lodówek. Potrzebne nam jest urządzenie do przechowywania żywności w warunkach optymalnych i komfortowych.

Nowoczesne technologie spełniają te oczekiwania z nawiązką. Obok niewielkich chłodziarek z jednym agregatem i prostą automatyką, idealnych dla kawalera na dorobku, znajdziemy urządzenia umożliwiające różnicowanie chłodzenia w obrębie jednej komory, niewymagające żadnej obsługi, przypominające o niedomkniętych drzwiach, a podczas awarii prądu utrzymujące temperaturę chłodniczą nawet przez kilkanaście godzin. Gdyby tego było mało, niektóre lodówki same zapobiegają szronieniu ścianek wewnętrznych, bronią dostępu drobnoustrojom, przygotowują lód w kostkach i zimne napoje, a nawet... informują o tym, czego nam za chwilę zabraknie! Wyświetlacze LCD umieszczone na drzwiach pozwalają nie tylko zarządzać procesami chłodzenia i mrożenia, ale także – obejrzeć film czy wysłać maila.

Wszystkie te wyrafinowane nowinki znajdują coraz więcej amatorów, podobnie jak ogromne chłodziarko-zamrażarki typu *side by side*



fot. Ardo

2

- **1** Elegancki model *side by side* z linii Chłodna Elegancja dostępny jest w dwóch wersjach kolorystycznych: Titanium i Platinum Silver; jego wzornictwo nagrodzono laurem Red Dot Design Award 2007. Do dyspozycji m.in. dotykowy mini bar, zapewniający szybki i łatwy dostęp do ulubionych napojów oraz komora Miracle Zone, dająca możliwość wyboru optymalnej temperatury, niezależnej od temperatury w głównej komorze chłodziarki. O higienę dba antybakteryjny system Biosilver wykorzystujący aseptyczne właściwości jonów srebra, a także uszczelka Bioshield zapobiegająca przenikaniu do wnętrza zarodników grzybów i bakterii – obie innowacje wydłużają okres przechowywania produktów. Klasa energetyczna A; cena – ok. 9000 zł
- **2** Lodówki dla sentymentalnych z nowej linii Vintage; na zdjęciu widoczne reprezentantki serii Classic i Paint. W pierwszej z nich mamy do wyboru kolory biały, beżowy i srebrny. Seria Paint oferuje paletę 13 najmodniejszych odcieni, wśród nich – pudrowy róż i soczystą limonkę. Wszystkie lodówki wyposażone są w system antybakteryjny; pracują w klasach A+ i A++. Ceny: od ok. 1900 do 2700 zł (Classic) oraz od ok. 3000 do 4000 zł (Paint)
- **3** Podróż w przyszłość. Prostota czystych linii, futurystyczny kształt i kolor – to cechy zewnętrzne lodówki z kolekcji ORA-ITO. Wnętrze nie rozczarowuje: jego łączna pojemność to 268 l. Ścianki chłodziarki, wyposażonej m.in. w szufladę do szybkiego zamarzania, chroni powłoka antybakteryjna. Czas przechowywania żywności bez zasilania to aż 15 godzin. Klasa energetyczna A+; cena ok. 3400 zł

fot. Gorenje



3



fol. AEG Electrolux

4



fol. Indesit

6

– komfortowe, przestronne i nierzadko bardzo efektowne. A skoro już o wyglądzie mowa – lodówki wolno stojące zdobywają dziś pole, odebrane im jakiś czas temu przez sprzęt przeznaczony do zabudowy. I nic dziwnego; w dziedzinie designu producenci konkurują pomiędzy sobą z tygrysią drapieżnością, zatrudniając światowej sławy projektantów. Wzorów, które schodzą z ich desek, wręcz nie wypada ukrywać. Bogactwo stylistyczne nieograniczone: od nostalgicznych modeli nawiązujących do lat 60-tych, po awangardowe kształty ubrane w iście kosmiczne powłoki.



5

fol. Candy

- **4** Komputer w drzwiach lodówki? Tak, i to z podłączeniem do sieci! Chłodziarko-zamrażarka Screen Fridge daje niespotykane dotąd możliwości. Wbudowany czytnik kodów kreskowych pozwala skatalogować zapasy – moduł elektroniczny sam przypomina, kiedy i co dokupić. Wprowadzając do pamięci komputera pełne dane produktu, w porę dowiemy się, że upływa termin jego przydatności. A dzięki internetowi stan zapasów możemy sprawdzić na odległość, nie zastanawiając się w drodze do sklepu, czy mamy masło na jutrzejsze śniadanie. Poza tym urządzenie spełnia wszystkie funkcje komputera multimedialnego
- **5** Element wyposażenia niezbędny w spiżarni każdego konesera wina: chłodziarka CCV 160 EU na 40 butelek szlachetnego trunku, dzięki możliwości regulacji termostatu pozwoli schłodzić go do idealnej temperatury. Klimat we wnętrzu: od 7 do 18°C. Cena – ok. 1300 zł
- **6** Lodówka Ariston Experience autorstwa Makio Hasuike, to zupełnie nowa koncepcja przechowywania. Zamiast tradycyjnych półek – przestronne szuflady umieszczone w podblatowej obudowie, a także specjalna półka na wina – Wine Area. Zalety: wygodny dostęp do produktów i efektywniejsze wykorzystanie przestrzeni. Model zdobył nagrodę Plus X w kategorii Innowacje. Pojemność 190 l, klasa A+; cena – ok. 4100 zł
- **7** Kolekcja Vintage to nie tylko modne kolory, ale i wzory, od żartobliwych po wierne kopie słynnych dzieł sztuki. Seria Onlyou jest adresowana do kreatywnego odbiorcy, który w kuchni i w życiu nie znosi monotonii. Można wybrać dowolny deseń lub obraz; wszystko jest kwestią wyobraźni. W projektowaniu pomoże łatwa w obsłudze aplikacja komputerowa, dostępna na stronie www.ardovintage.pl



- **8** Pokryta ozdobnym rastrem indukcyjna płyta Domino, złożona z dwóch stref grzewczych, reaguje na nasze komendy w mgnieniu oka. Funkcja PowerBoost dodatkowo zwiększa siłę grzania o 50%. Przed przypadkowym włączeniem zabezpiecza czujnik rozpoznawania obecności naczyń. Na zdjęciu widoczne „domino” zestawione z trzech takich płyt
- **9** Elektryczno-gazowa kuchenka 608 GE3 wygląda tradycyjnie i... atrakcyjnie. Ośmifunkcyjny piekarnik z różnym obrotowym uruchamia się automatycznym zapalnikiem gazu w pokrętle. Szerokość 60 cm, cena – ok. 2100 zł
- **10** Nietypowo i praktycznie. Płyta ceramiczno-gazowa do zabudowy łączy atrakcyjny nowoczesny design z wygodą użytkowania i czyszczenia. Wyposażono ją w zintegrowany panel sterujący, automatyczny zapalnik gazu w pokrętle oraz zabezpieczenie przeciwwypływowe. Szerokość 58 cm, głębokość 52 cm; cena – ok. 1500 zł

NA CIEPŁO NA GORAĆO

Gotowanie, smażenie, pieczenie, grillowanie – do tych zadań możemy dobrać dziś sprzęt kuchenny w kilku różnych wariantach. Kuchenki wolno stojące z gazowym piekarnikiem i palnikami – dawniej monopolistów w dziedzinie przygotowywania gorących potraw – ustąpiły wiele pola urządzeniom elektrycznym, elektryczno-gazowym i mikrofalowym. Zróżnicowaniu uległy też formy; obecnie najpopularniejsze są piekarniki i kuchenki do zabudowy. Zmobilizowało to producentów do wprowadzania ciekawszych wzorniczo modeli wolno stojących. Dzięki temu kuchnia może być elegancka niezależnie od wybranego wariantu zagospodarowania.

Duże możliwości aranżacyjne stwarza samodzielna płyta ceramiczna z własnym panelem sterowania. Można ją umieścić nad szafką w ciągu roboczym, ale również na wyspie kuchennej o formie lekkiego ażurowego blatu, niezabudowanego od spodu. Płyty te, z reguły elektryczne (choć pojawiają się już ceramiczne płyty gazowe), są przez gospodynie szczególnie cenione z uwagi na bajeczną łatwość czyszczenia. Mitręgi skrobienia powierzchni pomiędzy palnikami gazowymi nie da się porównać z komfortem ścierania gąbką czy szmatką gładkiej ceramicznej tafli.



fot. Siemens

8

Technologia grzania energią jest bardzo elastyczna jeśli chodzi o możliwości kontrolowania procesu: płyty elektryczne bywają wyposażone w zegar, programator czasowy, dźwiękową sygnalizację zakończenia pracy, podgląd stygnięcia pól czy moduł rozpoznający rodzaj naczyń. Są to jednak urządzenia dość flegmatyczne: ich reakcja zarówno na włączenie, jak i wyłączenie jest powolna i wymaga od kucharza zmiany przyzwyczajeń. Pod kipiącym mlekiem nie wystarczy „przykręcić kurka”; trzeba natychmiast zdjąć garnek z palnika. Problem taki nie występuje w przypadku nowoczesnych płyt indukcyjnych. Są one znacznie droższe od standardowych, ale część kosztów wróci do nas w trakcie eksploatacji: proces indukcji zachodzi w samym dnie naczyń, dlatego gotowanie jest bardziej energooszczędne. Markowe płyty indukcyjne wykazują czas reakcji porównywalny z palnikami gazowymi. Wymagają wprowadzenia specjalnych garnków, ale te producenci, walczący o klienta, coraz częściej dołączają do kompletu jako pakiet promocyjny.

Kuchenki i płyty gazowe są wprawdzie nieco uboższe w funkcje, ale znacznie praktyczniejsze i bezpieczniejsze, niż niegdyś. Niemal wszystkie wyposażone są w elektryczną zapalarkę iskrową, większość modeli ma też czujnik gazu, automatycznie odcinający zasilanie w razie wycieku. Niektóre pozwalają dzięki funkcji eko ograniczyć emisję spalin, w przypadku procesu spalania gazu szczególnie dokuczliwych.

Nowoczesny piekarnik, to najczęściej urządzenie zasilane prądem. Zwykle piecze i grillu-



fot. Amica

9

je, przyrządza dania z różną, często także rozmraża żywność. Zaawansowane modele dodatkowo podgrzewają parą lub mikrofalami, proponują własne przepisy, dobierają tryb pracy do rodzaju potrawy, a także – ku wielkiej uldze właścicieli – same się czyszczą. Wyrafinowana elektronika umożliwia programowanie różnych trybów pieczenia i uruchamianie z opóźnieniem, a czytelne wyświetlacze podają wszelkie istotne informacje o przebiegu kulinarnego procesu, zwłaszcza jeśli współpracuje z nimi zanurzona w daniu termosonda z czujnikiem temperatury.

Producenci dbają o nasze bezpieczeństwo, montując w piekarnikach przewodnice pod wkłady lub całe wózki; gorące danie wyjeżdża dzięki nim wygodnie i bezpiecznie. Potrójne (czasem poczwórne) szyby chronią nas, a zwłaszcza nasze dzieci, przed poparzeniem. Większość modeli wyposażona jest w blokadę otwarcia i przypadkowego włączenia.



fot. Black Red White

10



11
 fot. Fagor Mastercook



fot. Samsung

12



fot. Siemens

13



fot. Miele

14



fot. Gorenje

15

- **11** Sztuczna inteligencja. Piekarnik elektryczny MF-830 X ma 13 funkcji pieczenia. Oprócz tego po wciśnięciu przycisku „agenda” na wyświetlaczu LCD pojawi się menu dostępne w 17 językach, z profesjonalnymi przepisami na 15 dań a la carte. Wystarczy wskazać jeden z nich, a urządzenie zaproponuje odpowiednie ustawienia: długość i temperaturę pieczenia, właściwy program, poziom, na którym należy umieścić wkład oraz godzinę zakończenia pracy. Funkcja Automatic Chef dobiera z kolei wszystkie parametry po podaniu rodzaju i wagi potrawy. Po udanym obiedzie warto zapisać w pamięci piekarnika zastosowane ustawienia; moduł elektroniczny zapamięta wszystkie etapy przyrządzania. System wentylacji Avansis optymalizuje zużycie energii: piekarnik sam dobiera właściwy poziom wilgotności we wnętrzu. Komfort zapewniają całkowicie wysuwane prowadnice Pull System Plus i filtr z katalizatorem oparów, a bezpieczeństwo gwarantują zimne drzwi z potrójną, nie nagrzewającą się szybą i blokada funkcji. Cena – ok. 3100 zł
- **12** Na dwa fronty. Elektryczny piekarnik do zabudowy Deluxe BT62TDBFST z nowej designerskiej linii zaprojektowanej przez Jaspera Morrisona oferuje luksus nie do przecenienia: możliwość jednoczesnego przygotowania dwóch całkiem odmiennych potraw. Technologia Twin Convection umożliwia podział piekarnika na dwie niezależne komory (30 i 32 l). Specjalny separator pozwala piec podwójnie w różnych trybach, temperaturach i czasie. Eliminuje także mieszanie się zapachów. Piekarnik zachowuje klasę energetyczną A niezależnie od tego, czy używamy całej komory, połowy, czy też

dwóch niezależnych poziomów. Do tego oczywiście dwa czujniki temperatury i timery, a także: katalityczny system czyszczenia, dotykowy panel sterowania oraz błękitny wyświetlacz LED, blokada dostępu i bogaty zestaw akcesoriów

- **13** Zaawansowana elektronika z 52 programami automatycznymi – piekarnik HB 36D570 z linii compact 45 oprócz grzania gorącym powietrzem ma funkcję podgrzewania parą w zakresie temperatur od 40 do 100°C. Oprócz tego dostaniemy timer, zegar, wyświetlacz tekstowy w języku polskim, program Memory, zbiornik na wodę o pojemności 1,3 l, automatyczne programy czyszczenia i odkamieniania, chowane pokrętła oraz wyłącznik bezpieczeństwa i blokadę przypadkowego uruchomienia. W komplecie cztery blachy i ruszt
- **14** Sprzęt kuchenny nowej generacji – tepan Yaki CT 400Y do opiekania, smażenia, grillowania i flambrowania potraw na powierzchni. Płytę ze stali szlachetnej o wymiarach 28 x 41 cm ogrzewa od spodu płaska grzałka. Tepan świetnie sprawdzi się w trakcie przyjęcia, gdy zależy nam na utrzymaniu dania przez dłuższy czas w ciepłe. Steruje się nim prosto – jednym pokrętkiem wbudowanym w front szafki
- **15** Dwa w jednym. Kompaktowy piekarnik do zabudowy CBM 9000E (na górze) piecze przy pomocy 1500-watowej grzałki grilla lub mikrofal o mocy 1000 W. Do dyspozycji mamy trzy programy automatyczne, 6-stopniową regulację mocy grzania, funkcję rozmrażania określaną według czasu lub wagi potrawy, wyjmowany talerz obrotowy z hartowanego szkła o średnicy 32 cm oraz blokadę włączenia. Cena – ok. 3000 zł