

# sprzęt gospodarstwa domowego

Anna Zaborska

## niezbędny w kuchni



fot. AEG

Współczesne obszerne wnętrza, często bez ścianek działowych i drzwi, łączą w sobie po kilka funkcji i tylko charakterystyczne urządzenia AGD wskazują, że właśnie tu znajduje się strefa kuchni. Płyta, zmywarka, lodówka i okap to z pewnością nieodłączne atrybuty nowoczesnej kuchni.

Kupno AGD traktujemy jako inwestycję na lata. Staramy się znaleźć urządzenia solidne i ekonomiczne, nie psujące się. Nasze oczekiwania, wiążą się bezpośrednio z liczbą domowników, częstotliwością gotowania oraz pieczenia, ilością przechowywanego jedzenia itp. Ważne jest i to, jak urządzona jest kuchnia. Czy jest to osobne pomieszczenie czy niewielki kącik. Ile mamy na urządzenia miejsca. Nie można także pominąć stylu, w jakim jest urządzona. Od tego bowiem zależy czy wybierzemy sprzęty wolno stojące, do zabudowy, nowoczesne czy retro.

## NA PRĄD LUB GAZ

Płyty kuchenne to typowe urządzenia do zabudowy. Wybieramy je też wtedy, gdy urządzamy wyspę lub półwysp z miejscem do gotowania. Płytę zawsze wbudowuje się w blat ciągu roboczego albo przykrywającego wyspę.

Typowe płyty mają głębokość ok. 50 cm, długość od 50 do 90 cm i ok. 3 cm grubości. Mogą być zasilane prądem albo gazem. Wyposażone są w palniki (gazowe) albo pola grzejne (elektryczne) lub i jedno, i drugie. Ich ilość zależy od wielkości płyty i waha się od jednego do sześciu. Nierzadko można spotkać palniki z podwójnym i potrójnym wieńcem, a także owalne – specjalnie przeznaczone pod brytfanny. Nowoczesne płyty gazowe wyposażone są w zapalarki automatyczne, zabezpieczenia przed wypływem gazu. Mają strefy szybkiego grzania, można na nich ustawić tzw. ekologiczne spalanie, by jak najmniej spalin trafiło do atmosfery. Z kolei pola płyt elektrycznych mają rozszerzenia, a same płyty: automatyczne wyłączniki. Są wygodne w eksploatacji, a to dzięki możliwości programowania włączenia z wyprzedzeniem czasowym, sygnalizatorowi dźwiękowemu, informującemu o zakończeniu pracy, wskaźnikowi pokazującemu dołączenie strefy dodatkowej (rozszerzenia), a także funkcji rozpoznawania naczyń. Dla rodzin z małymi dziećmi ważne będzie zapewne to, że wyposażono je w zabezpieczenie przed włączeniem przez dzieci.

Najnowocześniejsze – płyty indukcyjne – zaczynają pracować, gdy postawimy na nich naczynia i natychmiast przestają, gdy je zdejmujemy. Jedyną ich wadą – wymagają garnków ze stali ferromagnetycznej.

Każda płyta działająca samodzielnie ma własne sterowanie – pokrętkami albo sensorami (dotykowe). Mogą jednak być i takie, które montuje się nad piekarnikiem i wtedy obydwa urządzenia uruchamia wspólny panel sterujący. W sprzedaży są także płyty z czujnikami działającymi na podczerwień, dzięki którym gotująca się potrawa nie wykipi. Wymagają one jed-



nak specjalnie przystosowanych naczyń (np. oklejonych folią).

## PIECZE SIĘ

Piekarniki zwykle umieszcza się pod płytą lub w specjalnej szafce na wysokości gwarantującej wygodne wkładanie i wyjmowanie naczyń oraz blach. W każdym przypadku piekarnik musi być nieco odsunięty od ściany (z tyłu powinien być obieg powietrza). Nowoczesne piekarniki mają wiele udogodnień. Ich szyby (nawet potrójne) nie nagrzewają się. Wnętrza bywają (zależnie od modelu) pokryte specjalną emalią, np. ułatwiającą mycie lub „wypalanie” osadzającego się osadu. Wygodne prowadnice

wysuwają się na zewnątrz. Każdy piekarnik wyposażony jest w czytelny panel sterujący, często z wyświetlaczem pokazującym np. nagrzanie piekarnika czy stan zaawansowania pieczenia. Wiele z nich ma tzw. timer informujący o upływie ustawionego czasu lub zakończeniu pracy. Włączenie urządzenia można programować z wyprzedzeniem.

Warto zwrócić uwagę na liczne funkcje piekarników. Poza klasycznymi grzałkami, umieszczonymi na górze i na dole, piekarniki wyposaża się teraz w termoobieg, który polega na rozprzestrzenieniu przez wentylator gorącego powietrza równomiernie w całej komorze. To udogodnienie pozwala piec potrawy na dwóch poziomach. Można też piec na obracającym się rożnie, opiekać oraz grilować, rozmrażać produkty. Są i takie piekarniki, które wyposażono w funkcję „pizza”. Z kolei



- 1 Ta lodówka spełni oczekiwania telemaniaków. Dzięki telewizorowi na jej drzwiach podczas gotowania nie trzeba przerywać oglądania ulubionego serialu (fot. Samsung Electronics)
- 2 Super nowoczesny piekarnik z termoobiegiem (fot. LG Electronics)



piekarników omówionych wcześniej. Mniej udogodnień oferują urządzenia gazowe.

### CIĄGNA I POCHŁANIAJĄ

Bez tych urządzeń, odpowiedzialnych za oczyszczanie powietrza i usuwanie zapachów, powstających podczas gotowania, nowoczesne kuchnie obejść się nie mogą. Szczególnie te otwarte na salon. Z uwagi na miejsce montażu, okapy dzielą się na wyspowe (związują się z sufitem), szafkowe teleskopowe (zaczynają pracować po



termosonda (czujnik temperatury) włożona do wnętrza pieczonego mięsa pokazuje, jaka jest tam temperatura i jak zaawansowany jest proces pieczenia. Najdroższe modele piekarników mają zaprogramowaną „książkę kucharską”, dzięki której same dobierają temperaturę i czas pieczenia do rodzaju mięsa.

### KUCHENKI WOLNO STOJĄCE

Wciąż cieszą się popularnością. W sprzedaży są elektryczne, gazowo-elektryczne i gazowe.

Ich typowa szerokość wynosi 50-60 cm, wysokość 80-92 cm, a głębokość 60 cm. Najwięcej udogodnień znajdziemy w kuchenkach elektrycznych i gazowo-elektrycznych, których piekarniki mają większość cech i funkcji





6

wyciągnięciu z szafki), podszafrkowe i przyścienne.

W przypadku płyty gazowej okap powinien wisieć ok. 75 cm powyżej, przy elektrycznej wysokość ta wynosi 65 cm. Większość okapów to urządzenia dwufunkcyjne, które zależnie od warunków mogą pracować w charakterze wyciągu albo pochłaniacza.

Wyciągi wymagają dostępu do indywidualnego przewodu kominowego, do którego się je podłącza. Pracują bowiem w obiegu otwartym – zasysają powietrze z pomieszczenia i wyprowadzają je na zewnątrz budynku. Mają wymiadowane filtry – najczęściej z metalowej siateczki, na którym zatrzymuje się tłusty osad. Można, a nawet trzeba je systematycznie myć. Są modele ze wskaźnikami zabrudzenia filtra.



7

Wydajność wyciągów, za którą odpowiada wentylator, bywa różna i powinna pozwolić na odprowadzenie oparów w czasie gotowania. Wyciągi mają zazwyczaj dwa lub trzy stopnie pracy. Każdy wyposażony jest też w oświetlenie. Najnowocześniejsze mają czujniki i same włączają się lub wyłączają.

Pochłaniacze filtrują wciągane powietrze z tłustego osadu (przez wymienne filtry włókninowe, akrylowe, flizelinowe bądź papierowe) oraz zapachów (przez wymienny filtr węglowy) i czyste „oddają” pomieszczeniu. Montuje się je tam, gdzie nie ma dostępu do wspomnianego już przewodu kominowego.

## CHŁODZĄ I ZAMRAŻAJĄ

Chłodziarko-zamrażarki to najpopularniejsze obecnie urządzenia chłodzące. Nowoczesne same się odmrażają i regulują pobór energii, są więc energooszczędne. Urządzenia w najwyższej klasie energooszczędności oznakowane są literą A. Składają się z dwóch komór, przy czym wyposażone są przeważnie w dwa agregaty. Dzięki temu komory pracują niezależnie i, jeśli chcemy umyć jedną z nich, nie musimy wyłączać obydwu, a jeżeli jedziemy na wakacje, możemy wyłączyć pustą lodówkę, a zostawić włączoną zamrażarkę z zapasami.

Chłodziarka znajduje się zazwyczaj na górze. Jej komora może mieć pojemność od ok. 130 do 400 l. Panuje tu temperatura 2 – 4°C. Półki mają regulowane położenia, drzwi urządzenia

- 3 Zgrupowanie sprzętu do zabudowy w jednej kolumnie jest wygodnym rozwiązaniem (fot. Nolte)
- 4 Płyta kuchenna montowana na blacie z nowoczesnym, geometrycznym okapem (fot. Whirlpool)
- 5 Kuchenka wolno stojąca z elektryczną płytą (fot. Amica)
- 6 Nowoczesny okap jest przystosowany do tego, by zmieniać jego ustawienie (fot. Nolte)
- 7 Jeżeli na wyspie kuchennej montujemy kuchenkę, niezbędny jest zwieszany z sufitu okap (fot. Nolte)

można przekładać na lewą lub prawą stronę.

Zamrażarka ze względów ergonomicznych – rzadziej tu zaglądamy – umiejscowiona jest w części dolnej. Jej pojemność zawiera się między 40 a 300 l. Warto wiedzieć, że możliwości mrożenia zamrażarki pokazują gwiazdki: jedna oznacza temperaturę poniżej minus 6 st. C; dwie – poniżej minus 12°C; trzy – poniżej minus 18°C. Jeśli



8

znajdziemy trzy gwiazdki i jedną na ciemnym polu to znaczy, że w tym urządzeniu możemy zamrażać świeże owoce i warzywa, tę zdolność podaje się w kilogramach/godzinę. Poza tym warto zwrócić uwagę na: funkcję „no frost” – na ściankach nie pojawi się szron; „super frost” – szybkie zamrażanie, zdolność utrzymywania niskiej temperatury, gdy wystąpi awaria prądu, sygnał dźwiękowy, gdy zostawimy otwarte drzwi i podniesie się temperatura,

komorę 0°C (jest w niej idealna temperatura dla świeżych owoców i warzyw). W najnowszych urządzeniach znajdziemy również kostkarkę do lodu oraz

10



podajnik schłodzonej wody z filtrem (wymaga podłączenia do wody).

## ZMYWAJĄ DO CZYSTA

Zmywarki mogą być wolno stojące lub do zabudowy. Mają wysokość szafek kuchennych, dzięki czemu nie wylatują się z szczyku ciągu kuchennego. Najwygodniej jest ustawić zmywarkę w sąsiedztwie zlewozmywaka (podłączenie do wody i kanalizacji, możliwość optukania talerzy).

Zmywarki mają szerokość 45 lub 60 cm, mieszczą od 5 do 12 kompletów naczyń. Najprostsze z nich wyposażone są w 3 programy zmywania, nowocześniejsze – nawet w kilkanaście.

- 8 Dwa rodzaje nowoczesnych piekarników (fot. LG Electronics)
- 9 Postawienie lodówki nieco wyżej to pomysł godny polecenia nie tylko dla osób z chorym kręgosłupem (fot. AEG)
- 10 Nowoczesne, proste AGD w minimalistycznej kuchni (fot. Electrolux)