

# automatyczni asystenci

## kuchenny sprzęt AGD



fot. Estima

Wielu z nas wierzy, że kuchnia to serce domu. Zaś sercem jej roboczej strefy są sprzęty gospodarstwa domowego, od których zależy nasza wygoda, efektywność i tempo pracy, a w pewnej mierze także wygląd kuchennego wnętrza. Dziś to cała gama urządzeń o najrozmaitszych możliwościach. Niektóre z nich pełnią funkcje najprostsze, inne wyręczają nas, jak prawdziwi asystenci. A do tego oferują wiele niespotykanych do niedawna atrakcji. Popatrzcie sami.

Wybór odpowiedniego sprzętu AGD to dziś sprawa poważna. Na tyle, że problem roztrząsają nie tylko panie domu; w dyskusję włączyli się mężczyźni, którzy o wyższości jednej marki nad inną rozprawiają z takim zapałem, jakby mówili o najnowszych modelach samochodów. Nic dziwnego, wybieramy przecież – a przynajmniej staramy się wybrać – na lata. W dodatku do problemu jakości i bezawaryjności produktów dochodzi szeroki temat wariantów wyposażenia – w opcjach i w standardzie.

## ZIMNO, ZIMNIEJ, LÓD...

Dawniej nazywaliśmy ją lodówką, dziś nosi dumne miano chłodziarko-zamrażarki. I kto wie, czy nie zbyt skromne, w najnowocześniejszych możemy bowiem nie tylko przechowywać żywność w optymalnych warunkach, ale i obejrzeć... ulubiony serial.

Od chłodziarki zaczynamy zwykle proces przyrządzania potrawy. Przechowujemy w niej dużo, a po produkty sięgamy często, dlatego niezbędne cechy urządzenia to niezawodność działania i praktycznie zaprojektowane wnętrze.

Te najprostsze składają się z dwóch komór: chłodziącej i mrozącej, usytuowanych jedna nad drugą (niżej komora zamrażarki, ze względu na mniej inten-

sywną eksploatację). Jeśli komory zasilają niezależne agregaty, możemy umyć jedną nie wyłączając drugiej. Podczas gdy w chłodziarkach temperatura waha się od 2 do 4°C, komora zamrażarki z reguły podzielona jest na szuflady, w których panują różne warunki: od -6 do -11, w pierwszej, do poniżej -18°C w ostatniej. Poziomom chłodzenia odpowiadają oznaczenia w postaci (odpowiednio) jednej, dwóch lub trzech gwiazdek. Dodatkowo trzy gwiazdki z jedną w ciemnym polu oznaczają możliwość zamrażania świeżych warzyw i owoców.

Wśród udogodnień, które oferują nam producenci, znajdziemy funkcję *no frost* zapobiegającą szronieniu ścianek, dźwiękową sygnalizację niedomknięcia drzwi (dla roztrągniętych), możliwość szybkiego zamrażania, a nawet zdolność utrzymywania niskiej temperatury po odcięciu dopływu energii elektrycznej – tak ważną dla posiadaczy domów pod miastem, gdzie awarie prądu to zjawisko nierzadkie. Cena jest też możliwością regulacji wilgotności w zasobnikach na warzywa, a bardzo przydatna – komora 0°C, w której warunki do ich przechowywania są wręcz idealne.

Przy zakupie zwróćmy uwagę na symbol określający klasę energooszczędności urządzenia. Te najnowocześniejsze i najbardziej ekonomiczne, oznaczone literą A,

- 1 Nowoczesna lodówka: prosta, czytelna obsługa różnorodnych funkcji
- 2-3 Dzięki pomysłowości producentów możemy otworzyć domowy pub
- 4 Forma zaprzyjaźniona z tradycją



## CZYSTA, AŻ SIĘ SREBRZY

Możemy dziś kupić lodówkę „posrebrzaną”! I nie jest to designerska nowinka dla krezusów, ale najnowsza technologia, opatentowana przez firmę Samsung, wykorzystująca znane już w starożytności antyseptyczne właściwości srebra. Pokrycie wewnętrznych ścianek lodówki srebrem rozłożonym do postaci nanocząsteczek zapewnia im powłokę ochronną, zabezpieczającą przed rozwojem bakterii i drobnoustrojów. Technologia ta jest całkiem nieszkodliwa zarówno dla przechowywanej żywności, jak i dla ludzi.

rozmrzają się automatycznie gdy znajdzie taka potrzeba i najefektywniej „zarządzają” poborem prądu.

W modelach najbardziej zaawansowanych idealne warunki znajdzie nawet dojrzewające wino. Mogą być też wyposażone w kostkarkę do lodu, dozownik schłodzonych napojów (wymagający podłączenia do instalacji wodnej), a nawet... wspomniany wcześniej telewizor w skrzydle drzwi.

## KUCHENNA PŁYTOTEKA

Choć tradycyjne kuchenki wolno stojące wciąż mają zwolenników, coraz częściej decydujemy się na wbudowaną w blat ciągu roboczego płytę elektryczną lub gazową. Łatwo utrzymać ją w czystości (zwłaszcza elektryczną), jest prosta w obsłudze, a przy tym mniej „natrętna” wizualnie niż kuchenka, dzięki czemu doskonale wkomponowuje się także w kuchenną wyspę czy półwysp.

Płyta zasilana gazem wyposażona jest w palniki; w płycie elektrycznej zastępują je pola grzejne. Ich liczba może być różna: najmniejsze są płyty jedno- i dwustanowiskowe, na największych ustawimy nawet 6 naczyń jednocześnie.



fot. Foster



fot. Ariston

Pola – podobnie jak palniki – są różnej wielkości. Obok okrągłych zdarzają się owalne podłużne, przeznaczone pod brytfannę czy rondel do przyrządzania ryb. Bardzo praktyczne jest pole z podwójnym lub potrójnym wieńcem, na który składają się 2-3 współśrodkowe okręgi o różnej średnicy, co pozwala wykorzystywać powierzchnię grzejną w całości bądź części. Płyta elektryczna wymaga podłączenia do tzw. siły, czyli trójfazowego obwodu elektrycznego, jest też mniej ekonomiczna od gazowej. Mankamentem tej ostatniej są natomiast wytrącanie ze spalin podczas gotowania substancje oleiste (to od nich pochodzi dość trudny do usunięcia tzw. tłusty kurz, osadzający się na powierzchniach w pobliżu palników).

Po nowoczesnej płycie gazowej możemy spodziewać się wielu praktycznych udogodnień i zabezpieczeń. Najczęściej wyposażona jest w czujnik chroniący przed wyciekami gazu, w automatyczną zapalarkę (gdzie te zapalaki?!), a także w strefę szybkiego grzania. Część modeli ma funkcję eko, pozwalającą ograniczyć emisję spalin.

Z kolei płyta elektryczna może być silnie „skomputeryzowana”. Dostępne są warianty z programatorem czasowym, z możliwością zaplanowania określonego czasu pracy każdego z pól (o jej zakończeniu może nas informować sygnał dźwiękowy), a także – z wyświetlaczem umożliwiającym podgląd tempa stygnięcia pól wyłączonej. Standardem jest już zabez-



fot. Teka



fot. Teka

- 5-7 Nowoczesne płyty gazowe i elektryczne mają atrakcyjne kształty
- 8-12 Okapy – pełen wachlarz form do każdej kuchni
- 13 Pod takim wyciągiem może kucharzyć nawet zagorzały kibic piłkarski, i to podczas meczu! Multimedialny okap z monitorem TV i DVD

pieczenie przed przypadkowym włączeniem (ważne zwłaszcza dla rodziców!), w opcji zaś możemy dostać wyrafinowaną funkcję rozpoznawania naczyń.

Dla tych, którzy narzekają na dużą bezwładność działania płyt grzejnych, świetną propozycją będzie płyta, w której ciepło wytwarzane jest metodą indukcji. Takie urządzenie szybciej reaguje na nasze komendy, a przy tym gotuje znacznie energooszczędnie. Energia wytwarzana jest tu bezpośrednio w dnie garnka (powinien on być wykonany ze stali ferromagnetycznej), dlatego po jego zdjęciu pole niemal natychmiast się wychładza.

A może pozwolić sobie na luksus zakupu płyty-stróża? Taka dopilnuje sama (z pomocą czujnika), by potrawa nam nie wykipiiała. Do niemałej inwestycji będziemy jednak musieli dopisać koszt



fot. Miele

9



fot. Franke

10



fot. Gorenje

11



fot. Nolte

12



fot. Siemens

13

zestawu specjalnych garnków, współpracujących z naszym strażnikiem.

Płyty, niezależnie od rodzaju czynnika grzewczego, mają własny panel sterowania, z wyjątkiem tych, które montuje się razem z piekarnikiem – wówczas wspólna „dyspozytornia” mieści się na jednym elemencie, najczęściej zintegrowanym z piekarnikiem.

Decydując się na kuchenkę wolno stojącą warto wiedzieć, że gazowa jest pod względem możliwości i udogod-

nień bardziej tradycyjna, te elektryczne i elektryczno-gazowe oferują natomiast gamę opcji zbliżoną do rozwiązań znanych z płyt.

### WYDAJNY PAROCHŁONNY

Trudno sobie dziś wyobrazić gotowanie bez wentylowania – zwłaszcza w kuchni otwartej na reprezentacyjny salon. Dlatego dzisiejszy okap to zwykle kuchenny gwiazdor, w odróżnieniu od innych urządzeń, pieczołowicie eksponowany. Producenci dają nam do tego powody – proste urządzenie wentylacyjne ubierają w formy, które

mogą być dekoracyjnym akcentem wnętrza w każdym stylu.

Jednak nie dla urody je montujemy. Okap ma przede wszystkim działać jak wyciąg, odprowadzając zużyte powietrze i kuchenne zapachy na zewnątrz. W tym celu musi być podłączony do własnego przewodu kominowego. Za wydajność jego pracy odpowiada wentylator; jego moc powinna sprostać najintensywniejszym kulinarnym wieczornicom.

Tam, gdzie nie ma dostępu do przewodu wentylacyjnego, pozostaje zamontowanie okapu-pochłaniacza, który pracuje w obiegu zamkniętym,



fot. Siemens

14



fot. Ardo

15



fot. Nolte

16



fot. Miele

17

oczyszczając powietrze wewnątrz pomieszczenia. A ponieważ większość okapów to urządzenia dwufunkcyjne, do takiego trybu pracy można zwykle dostosować wyciąg.

Oba typy okapów wyposażone są w filtry. W przypadku wyciągu rolę tę pełni najczęściej drobna metalowa siateczka, przejmująca tłusty osad. Okap pracujący jako pochłaniacz ma większe wymagania: potrzebuje bariery dla tłustych oparów, ale też dla zapachów, które likwiduje za pomocą wymiennalnego filtra węglowego.

W nowoczesnym okapie znajdziemy zwykle trójstopniową regulację siły ciągu oraz wmontowane oświetlenie. Różnym sposobom montażu odpowiadają różne typy urządzeń: od okapu przeznaczanego nad wyspę (mocowanego tylko do sufitu), przez przyścienny i narożny, po teleskopowe

– stanowiące element szafki i włączające się po wysunięciu poza czoło zabudowy.

## ALE NAM SIĘ UPIEKŁO!

Nowoczesny piekarnik to urządzenie wygodne, „inteligentne” i bezpieczne. Montuje się go tradycyjnie – pod płytą kuchenną, lub wyżej, w ciągu szafek. W tym drugim położeniu obsługa piekarnika jest znacznie bardziej komfortowa: wygodniej wkładać i wyjmować z niego potrawy, łatwiej też kontrolować proces pieczenia.

Do rozwiązań zwiększających nasze bezpieczeństwo należą potrójne, nie-nagrzewające się szyby, przewodnice teleskopowe pozwalające wysunąć i doprawić pieczeń bez ryzyka, a nawet – wysuwany cały wózek piekarnika. Wnętrze może być pokryte specjalną emalią ułatwiającą czyszczenie, bądź umożliwiającą wypalenie pokrywającego ścianki osadu.

W najnowocześniejszych piekarnikach potrawy można przyrządzać na wiele sposobów: piec od góry i od dołu, opiekąć, grillować, podgrzewać na parze, obracać na rożnie... Funkcja termoobiegu wymuszonego wentylatorem pozwala piec dwa dania jednocześnie



18 fot. Mebel Rust

(na różnych poziomach), dopiekając równomiernie każde z nich. Do niektórych modeli dołączana jest termosonda z czujnikiem temperatury – zanurzona w potrawie, pozwoli nam monitorować zaawansowanie pieczenia. Jeśli poprzedniego wieczoru zapomnieliśmy wyjąć mięso z zamrażarki, zwykle możemy je w piekarniku szybko rozmrozić.



19 fot. Ariston

- 14 Wywindowany poziom techniczny: piekarnik ścienny, który montujemy na wysokości oczu, żeby łatwo zaglądać przez szybkę. Gdy danie się dopiecze, przyciskiem uruchamiamy windę zwożącą je na poziom blatu. Jakże to pomysłowe, wygodne i bezpieczne!
- 15 Piękna oldstyle'owa obudowa nowoczesnego urządzenia
- 16 Taki wysuwany wózek gwarantuje, że blacha z ciastem nam nie „fiknie”
- 17 To nie gramofon, ale perfekcyjnie zaprojektowany piekarnik parowy
- 18 Wbudowany sprzęt AGD o ciekawej formie doskonale komponuje się z nowoczesnymi meblami kuchennymi
- 19 Małą czarną poproszę, świeżo mieloną i prosto z kranu!

Wszystkie te funkcje obsługuje się w prosty sposób za pomocą przycisków lub sensorów na panelu sterującym. Przy wyborze warto zwrócić uwagę na dodatki: zegar z minutnikiem, wyświetlacz temperatury w piekarniku, możliwość nastawiania z wyprzedzeniem, a także katalizator tłuszczu i zapachów, filtrujący wydostające się z piekarnika powietrze. Modele najbardziej zaawansowane „zapropnują” nam, w zależności od rodzaju mięsa, własny tryb pieczenia,



20

fot. Electrolux



fot. Nolte

21



fot. Samsung

22



fot. Siemens

23

dzięki wbudowanej elektronicznej książce kucharskiej.

### DO CZYSTA

Zmywarka to sprzęt domowy, który z każdym rokiem zyskuje na znaczeniu. Powód jest prosty – tempo życia rośnie, a czasu coraz bardziej nam brakuje. Szkoda go zwłaszcza na czynność tak mało twórczą, jak zmywanie, tym bardziej, że nowoczesne urządzenie wykona ją dokładniej od nas, oszczędzając przy tym wodę i energię (naszą oraz elektryczną). Do tego jeszcze wysuszy i nabłyszczy – koniec z wiecznym dylematem: kto dziś zmywa, a kto wyciera.

By zoptymalizować działanie zmywarki, trzeba ją wypełnić naczyniami, co przy niewielkim „obrocie kulinarnym” może zająć trochę czasu. Jeśli gotujemy i brudzimy mało, zamiast dużej zmywarki 60-centymetrowej lepiej kupić mniejszy model szerokości 45 cm. Możemy wybrać urządzenie do zabudowy lub wolno stojące. Zależnie od wielkości jednorazowo zmieścimy w nim od 5 do 12 kompletów naczyń stołowych. ■



fot. Miele

24

- 20 Zmywarka jako jeden z elementów „zablokowanego” segmentu AGD...
- 21 ...lub umieszczona tradycyjnie – w dolnej szafce, w pobliżu zlewozmywaka
- 22 Nowoczesne kuchenki mikrofalowe mają programy gotowania, grillowania, podgrzewania i rozmrażania; w niektórych można nawet przyrządzać zdrowe potrawy na parze. Część modeli wyposażona jest w funkcję automatycznego czyszczenia parą pod ciśnieniem
- 23 Od ikony motoryzacji do ikony gastronomii – opiekacz Porsche z kultowej już serii „porsche design”
- 24 Wbudowana kawiarka – elegancka domowa kateria