



POBIERZ
NUMER!



Amica
for living

ELEKTRYCZNE, GAZOWE INDUKCYJNE, CERAMICZNE



BOSCH
Technologia bliżej nas

Na popularności zyskują płyty indukcyjne zintegrowane z wyciągiem.



Italia w każdym calu

freggia

Białe płyty indukcyjne pasują nie tylko do nowoczesnej zabudowy.



FRANKE

Płyty grzewcze mogą być jednym z elementów kuchennej wyspy.



Fot. Franke

W numerze:

Rodzaje płyt grzewczych	4	Funkcje i rozwiązania	16
Determinanty dobrego gotowania	6	Montaż	18
Jaką płytę grzewczą wybrać?	8	Komfort i bezpieczeństwo	20
Budowa i parametry	10	Akcesoria	22

Płyta, która „zagra” tak, jak chcesz



nia techniczne będą tu miały znaczenie, ale również wymiary – te rzeczywiste i te montażowe (ważne z punktu widzenia instalatora). Gabaryty urządzenia przekładają się z kolei na liczbę i rozmiary dostępnych pól grzewczych. Niektórym użytkownikom wystarczą modele z dwoma polami, a dla niektórych i cztery pola grzewcze będą niewystarczające, ale i na ten problem znajdują się rozwiązania i modele.

Bardzo istotną rolę w płytach odgrywa również sterowanie, które musi zapewnić wygodną i bezproblemową obsługę sprzętu. O ile w modelach gazowych do obsługi stosowane są najczęściej pokręta, to w płytach elektrycznych mamy do czynienia zwykle z różnego typu panelami dotykowymi, a te stają się coraz bardziej nowoczesne, precyzyjne i funkcjonalne.

W tym wydaniu „InfoProduktu”, oprócz przeglądu funkcji i rozwiązań stosowanych w rozmaitych konstrukcjach płyt grzewczych, znajdzie Państwo zestawienie wybranych modeli. Być może wśród nich znajdzie się dokładnie taki model, który jest w stanie „zagrać” dokładnie tak, jak sobie tego życzyście.

Łukasz Sowiński

Prawo: gwarancja i rękojmia

Z umową sprzedaży, a więc z wszelkiego rodzaju reklamacjami, wiąże się dwie główne instytucje prawne. Są to gwarancja i rękojmia, przy czym rękojmia dla przedsiębiorców jest nieco inna od rękojmi dla konsumentów. Zasadniczą różnicą jest fakt, że choć w obu wypadkach termin rękojmi wynosi 2 lata, to w stosunku do przedsiębiorców odpowiedzialność z tytułu rękojmi może w pewnych okolicznościach zostać rozszerzona, ograniczona, a nawet wyłączona. Ponadto przedsiębiorca musi zgłosić wadę w terminie 1 roku od jej stwierdzenia – gdy tego nie zrobi, traci uprawnienia z tytułu rękojmi. Pamiętajmy, że instytucja rękojmi oraz gwarancja konsumencka obowiązują niezależnie od siebie. To klient decyduje, z którego prawa chce skorzystać. Należy jedynie pamiętać, że gwarancja jest dobrowolna, a rękojmia przysługuje z mocy prawa. Przypominamy także, że słynne zapisy „po odejściu od kasy reklamacje nie będą uwzględniane” są w sektorze produktów elektrycznych, elektronicznych oraz pokrewnych niezgodne z prawem.



Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (ZSEiE), określane też jako elektrośmieci lub elektroodpady, klient może oddać w sklepie, jeśli kupuje nowy, na zasadzie „jeden za jeden”. Na przykład kupując nową lodówkę, oddaje starą. Bez ograniczeń może też oddać dowolny sprzęt elektryczny i elektroniczny, jeśli jego największy wymiar nie przekracza 25 cm. W ilości bez ograniczeń elektrośmieci można oddać bezpłatnie do specjalnych punktów zbierania w każdej gminie. Listy punktów, gdzie można oddać zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny, znajdują się na stronach urzędów gmin, a także na portalu ElektroMapa.pl. Pamiętajmy, że za transport zużytego sprzętu do sklepu czy punktu zbiórki odpowiada prawnie i kosztowo jego właściciel. Oczywiście, za opłatą może on pozbyć się takiego sprzętu i skorzystać z wielu usług komercyjnych. Warto przy tym wiedzieć, że konsument może zostawić bezpłatnie zużyty sprzęt w punkcie serwisowym, jeżeli jego naprawa jest niemożliwa lub nieopłacalna.



Magazyn w wersji cyfrowej

Lokalna strona WWW	Akcja, promocja
Globalna strona WWW	Porady prawne
Wyślij e-mail	Alfabet marek
Ściągnij plik	Słownik pojęć
Przekierowanie	Almanach jednostek
Inne informacje	Pokaż prezentację
Przypomnienie daty	Wyświetl film



Amica. Codziennie jesteśmy z Tobą

Od lat przyglądamy się zwyczajom Polaków w kuchni, chcąc lepiej poznać potrzeby naszych Klientów. Dzięki temu projektujemy płyty indukcyjne Amica tak, aby były wsparciem w Twoich codziennych obowiązkach. Nasze płyty same wykrywają położenie garnka i automatycznie łączą pola grzejne, dzięki czemu możesz wykonywać kuchenne czynności swobodnie i bez zastanowienia. Po prostu intuicyjnie. Ponadto dedykowane programy podpowiedzą Ci, w jakich temperaturach rozpuścić czekoladę i ugotować makaron. A blokada panelu sterowania przyda się, kiedy w kuchni będą pomagać najmłodsi członkowie rodziny.



Fot. Fulgor Milano

KLASYFIKACJA PŁYT GRZEWczyCH

Płyty grzewcze mogą być zasilane gazem albo energią elektryczną. Biorąc to pod uwagę, można je podzielić na gazowe, ceramiczne oraz indukcyjne.

Z dostępnymi na rynku rodzajami urządzeń należy się bardzo dokładnie zapoznać, ponieważ konstrukcja danej płyty oraz sposób jej zasilania to elementy kluczowe przy wyborze i montażu. Wśród użytkowników płyt grzewczych najpopularniejsze są modele do zabudowy. Można je tutaj wyróżnić:

A Płyty gazowe
— zasilane są gazem i zapalają palnik – zazwyczaj automatycznie po odkręceniu kurka i wytworzeniu iskry. Wyróżniamy płyty gazowe emaliowane, stalowe oraz szklane.

B Płyty gazowe bezpłomieniowe
— nad płomieniami zastosowano szklaną powierzchnię, która tworzy ceramiczny obszar roboczy. Płomienie ogrzewają strefy grzewcze i w ten sposób podgrzewają naczynia. Z boku lub z tyłu płyty stosuje się kratkę wentylacyjną do odprowadzenia spalin.

C Płyty ceramiczne
— podgrzewają potrawy dzięki elementom grzejnym umieszczonym pod szklaną powierzchnią. Mogą nimi być spirale lub taśmy nagrzewające. Stosuje się tu często technikę szybkogrzejną (np. hi-light).

D Płyty indukcyjne
— działają na zasadzie indukcji magnetycznej. Ciepło wytworzone zostaje bezpośrednio w garnku. Technika ta jest bar-

dzo bezpieczna, komfortowa i ma największą sprawność energetyczną. Szerzej o indukcji w kolejnym rozdziale magazynu.

E Płyty kombinowane

— to zestawienie dwóch rodzajów płyt grzewczych. Z jednej strony producenci oferują płyty kombinowane wykorzystujące zasilanie gazowo- elektryczne (np. płyta gazowo-ceramiczna lub gazowo-indukcyjna), z drugiej zaś elektryczne (np. ceramiczno-indukcyjna).

F Płyty zintegrowane z okapem

— to zupełnie inna konstrukcja. Okap zamontowany jest ściśle w powierzchni płyty. Wówczas po włączeniu płyty grzewczej, automatycznie włącza się okap zasysając opary. Dostępne konstrukcje wyróżniają wyciągi zamontowane po środku płyty lub z boku czy wysuwane z płyty po aktywacji urządzenia (podobnie jak okap nabołatowy). Zaletą takiego urządzenia jest szybka wentylacja oparów unoszących się nad garnkiem.

G Płyty modułowe
— to płyty pomniejszone, osiągające średnio 30–40 cm szerokości. Nazy-

wane także zestawami domino lub combi set umożliwiają dowolne łączenie różnych modułów i stref grzewczych – także frytkownic, płyt teppan yaki, wok, grill itp. Wybierane są także przez konsumentów z powodu małej liczby pól grzewczych.

H Płyty wolnostojące elektryczne

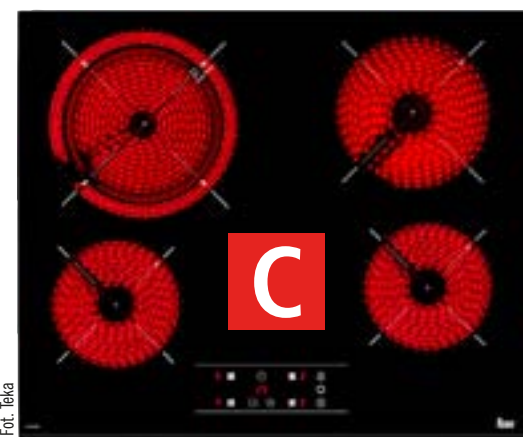
— są one nazywane często kuchenkami przenośnymi. Wyposażone są w jedno, dwa lub cztery pola grzewcze. Występują płyty z żeliwnymi, ceramicznymi lub indukcyjnymi strefami grzejnymi. Modele gazowe mogą być zasilane butlą z propan-butanem albo gazem ze standardowej instalacji.



Fot. Freggia



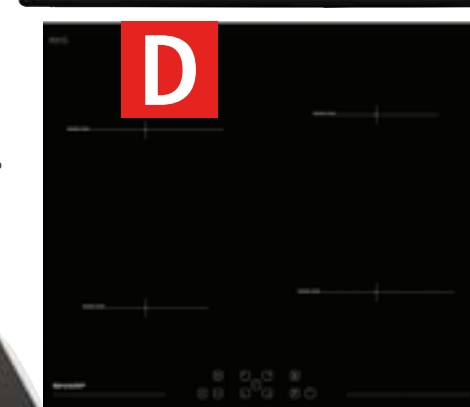
Fot. Gorenje



Fot. Tekla



Fot. Miele



Fot. Sharp



Fot. Eldom



Fot. Solgaz

Zapanuj nad ogniem z nową precyzją. Na każdym poziomie.

FlameSelect

Teraz dzięki płytom **FlameSelect** bez trudu wybierzesz i utrzymasz właściwą wartość grzania. Pokrętła z 9 poziomami wielkości płomienia pozwalają kontrolować moc ognia w precyzyjny sposób. Z taką pomocą zawsze uzyskasz perfekcyjny rezultat. Więcej na www.bosch-home.pl



Łatwy przepis na **perfekcyjny efekt**



Polecam
Krzysztof Gessler



Fot. Amica

DETERMINANTY ZDROWEGO I SMACZNEGO GOTOWANIA

Zdrowe, efektywne, a przede wszystkim smaczne przyrządzanie potraw wymaga spełnienia kilku kluczowych warunków.

Efektywnie nie oznacza jednak tanio czy szybko – często wyrafinowana obróbka termiczna wymaga czasu. Dotyczy to także płyt grzewczych. Slogan „szybkie, zdrowe i tanie gotowanie” należy więc odłożyć do lamusa. Takie postawienie sprawy jest bowiem sprzeczne samo w sobie. Podczas przygotowywania posiłków warto przede wszystkim zadbować o wybór zdrowych produktów z wyższej półki oraz zdrową, energooszczędną i bezpieczną obróbkę termiczną.

1 Zdrowe produkty
Zdrowie mamy jedno. Powinniśmy dbać więc o nie szczególnie i przestrzegać podstawowych reguł żywieniowych z tzw. piramidy zdrowego żywienia. Przede wszystkim należy spożywać świeże, zdrowe produkty – zwłaszcza w świecie chemii i konserwantów. Główne źródło energii w naszym codziennym posiłku stanowić powinny produkty zbożowe, owoce i warzywa oraz mleko i produkty mleczne. Mięso powinniśmy spożywać z umiarem, a jeśli to możliwe, zastępować je ryba-

mi i roślinami strączkowymi. Zdrową zasadą jest unikanie tłuszczów, zwłaszcza zwierzęcych. Dlatego podczas gotowania czy smażenia starajmy się unikać go lub przynajmniej minimalizować ich ilość. Na zdrowie negatywnie wpływają także słodzycze, które nazywane są (podobnie jak alkohol) źródłem „pustych kalorii”. Produkty te nie wnoszą do ludzkiego organizmu żadnych składników odżywczych. Podczas przyrządzania potraw powinniśmy unikać soli. Należy wiedzieć, że już podczas produkcji produktów (zwłaszcza mięsa, ryb, wędlin, serów) jest ona dodawana do żywności. Smaczniej i zdrowiej jest więc sól zastąpić ziołami. W wypadku gotowania na parze można bez problemu z niej zrezygnować.

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

3 Programy, czas, temperatura
Czas i temperatura grzania oraz stosowane techniki i typy oddziaływania na potrawę za pomocą ciepła,

wilgotności oraz strumienia powietrza to kolejne niezbędne elementy. Poza parą, opiekaniem czy wymuszonym obiegiem powietrza (z jakim mamy do czynienia zwykle w piekarnikach), producenci stosują wiele opcji i kombinacji grzania, które spotkamy na płytach. Są one często dedykowane danym naczyniom czy trybom gotowania (np. WOK, teppan yaki, raclette, grill kamienisty itp.). Warto się z nimi wszystkimi dokładnie zapoznać. Rzecz to istotna, bowiem w praktyce im szerszy wachlarz możliwości urządzenia, tym bardziej zaspokoi ono nasze kulinarne oczekiwania. Oczywiście, jest to sprawa dość subiektywna, bowiem dla jednych najważniejsze będzie grillowanie, a dla innych wolne gotowanie – dodajmy w tym miejscu, że wolnowary to przykład jednej z najzdrowszych form gotowania! Pamiętajmy, że zakres możliwości kulinarnych, a więc typów grzania (parowe, konwencjonalne, szybkie, wolne) oraz stosowanie pary, płynna regulacja temperatury, nadmuchu czy wilgotności najlepiej ukazują możliwości urządzeń do gotowania w ogóle. Warto też pamiętać o tym, że bardzo często wyrafinowana obróbka czerwonego mięsa czy suszenie grzybów wymagają znacznie dłuższego czasu i najlepiej robić to w piekarniku.

4 Komfort, ekonomia, bezpieczeństwo
Ostatnimi determinantami są komfort obsługi, aspekty ekonomiczne użytkowania oraz bezpieczeństwo. To ostatnie dotyczy zarówno sprzętu, jak i samego użytkownika. Ma przy tym niezwykle szeroki wymiar – od zabezpieczeń określonych prawnie po autorskie konstrukcje i innowacje. Codzienne gotowanie i przygotowywanie potraw wymaga rozwiązań przyjaznych i praktycznych, ale także ekonomicznych. Komfort obsługi i proekologiczne rozwiązania w dużej mierze wynikają z doświadczenia, tradycji i specjalizacji producenta. O zdrowe gotowanie czy pieczenie zadba tylko i wyłącznie markowy sprzęt – dobrze zaprojektowany, wyspecyfikowany i solidnie wykonany. Nie ma tu miejsca na przypadkową ofertę. Nie miejmy złudzeń, kulinarnych majstersztyków na taniej i mało funkcjonalnej płycie raczej dobrać się nie da.



freggia.pl

PODKREŚL PIĘKNO SWOJEGO WNĘTRZA



Model HCFI64W

Marka **Freggia** połączyła najbardziej zaawansowaną technologię grzania indukcyjnego z eleganckim, nowoczesnym wzornictwem.

Nowa płyta indukcyjna **HCFI64W** w unikalnym białym kolorze to przede wszystkim fazowana przednia krawędź i oryginalny design, który podkreśli piękno aranżacji każdego wnętrza.

Automatyczne określanie średnicy naczyń, funkcja **Booster** i najlepsze rozwiązania gwarantujące bezpieczeństwo.

Płyta **Freggia** została zaprojektowana z wykorzystaniem najnowszych technologii, które sprawiają, że codzienne przyrządzanie posiłków będzie prawdziwą przyjemnością.

Italia w każdym calu

freggia

PYTANIE 1

Jaką płytę wybrać – gazową, elektryczną, a może z polami mieszanymi?

W dużej mierze zależy to od upodobań oraz dostępnych w kuchni źródeł energii. Modele elektryczne, szczególnie indukcyjne, są bardzo cenione wśród konsumentów za łatwość obsługi i komfort czyszczenia. Ich atutami są także stabilność, szybkość i ekonomiczność grzania. Zwolennicy prawdziwego ognia wybiorą jednak modele gazowe, bowiem tu nieregularność termiczna i grzanie „żywym” płomieniem są najważniejsze. Pewnym, bardzo ciekawym i praktycznym kompromisem może być budowanie zestawu grzejnego w tzw. systemie domino, a więc zestawianie płyt gazowych z elektrycznymi, palnikiem wok czy płytą grillową itp. Uboższym, ale także sprawdzającym się w praktyce połączeniem są płyty z polami mieszanymi (gazowo- elektrycznymi).

PYTANIE 2.

Jaka moc przyłączeniowa jest potrzebna dla płyt elektrycznych?

Płyty elektryczne mogą pracować z mocą całkowitą od 3 do nawet 12 kW. Duża moc umożliwia stosowanie opcji booster (szybkiego grzania dużą mocą) dla każdego z pól lub powierzchni samodopasowujących się (tzw. flexi) w płytach indukcyjnych. Warto sprawdzić ten aspekt dokładnie, bowiem podłączenie takiej płyty (o dużej mocy) z piekarnikiem czy zmywarką do jednego obrotu jednofazowego z zabezpieczeniem 16 A jest niemożliwe. Wymagane jest minimum dwufazowe zasilanie (400 V). Aby wyjść klientom naprzeciw, wymyślono modele „230 V wtyczką”. Mają one mniejszą moc i mogą pracować oszczędniej, ale kosztem ograniczenia mocy części pól.

PYTANIE 3.

Która płyta elektryczna jest najlepsza: żeliwna, ceramiczna czy indukcyjna?

Wszystko zależy od upodobań klienta i zdefiniowania słowa „najlepszą”. Modele żeliwne, mimo że dla klientów są rozwiązaniem wręcz archaicznym, są bardzo szanowane w branży gastronomicznej. Nagrzewają się bowiem do wysokich temperatur i w zakresach tych są bardzo stabilne. Płyty ceramiczne, choć nieekonomiczne w porównaniu do indukcyjnych, to jest to konstrukcja ceniona za jakość i rów-

10 PYTAŃ

czym się kierować przy zakupie odpowiedniego sprzętu?



nież stabilność grzania, szybkość nagrzewania pola grzewczego czy możliwość używania niemal wszystkich rodzajów naczyń. Atutem jest także przystępna cena. Najbardziej zaawansowane są płyty indukcyjne, które choć wymagają specjalnych naczyń, są niezwykle bezpieczne (poza osobami z rozrusznikiem serca itp.), szybkie i komfortowe w użytkowaniu.

PYTANIE 4.

Która z płyt jest najbardziej ekonomiczna?

To kolejne, dość podstępne pytanie. Goniąc za ekonomicznością, wpadamy często w pułapkę złożoności problemu. Łatwo to wyjaśnić właśnie na przykładzie płyt grzewczych. Otóż najbardziej sprawne energetycznie są płyty indukcyjne (niemal 90 proc!), następnie elektryczne ceramiczne (70–80 proc.), żeliwne (65–75 proc.), a na końcu gazowe (ok. 50–60 proc.). Tyle że... w zakupie płyta gazowa jak i sam gaz w eksploatacji są najtańsze. Z drugiej strony szybkość zagotowania 1 l wody i jego ekonomiczność w płycie indukcyjnej pozostawiają daleko w tyle gaz czy „tradycyjny” prąd. Ale... na przekór tej tezie, przecież nie gotujemy stale tylko wody. Tak można by zestawiać plusy i minusy, za i przeciw w nieskończoność. I aby tego nie robić, warto zmienić tok myślenia i wybierać płytę według własnych upodobań, ale za to poprawić znacząco technikę gotowania.

PYTANIE 5.

Jaki rozmiar i jakie pola powinna mieć płyta gazowa lub elektryczna?

Rozmiary i standardy zabudowy płyt nie zmieniły się. Nadal największą sprzedażą cieszą się konstrukcje o standardowej szerokości 60 cm

z czterema polami grzewczymi. Tuż obok nich coraz chętniej kupowane są modele szersze – 70- lub 90-centymetrowe. Pozwalają one na swobodne przygotowanie potraw na 5, a nawet 7 polach grzewczych (dotyczy to zarówno płyt elektrycznych, jak i gazowych).

PYTANIE 6.

Jakie garnki i naczynia warto stosować?

To zależy oczywiście do rodzaju płyty i jej zasilania. Płyty ceramiczne oraz gazowe są najmniej wymagającymi rodzajami urządzeń względem potrzebnych naczyń. W tym wypadku pasuje większość naczyń – od aluminiowych po szklane. Nie można jednak stosować naczyń z tworzywa sztucznego czy papieru. Na płytach indukcyjnych z kolei naczynie odgrywa jedną z ważniejszych ról w procesie przemiany energii elektrycznej w ciepło. Dlatego więc, aby proces przygotowywania potraw przebiegał bez zarzutu, należy wyposażać się w naczynie z ferromagnetycznym dnem.

PYTANIE 7.

Czy warto zestawiać płyty w tzw. systemie domino?

Systemy domino odgrywają na rynku dwójną funkcję. Oferowane są do mieszkań bardzo małych, w których liczy się każdy centymetr, a użytkownik dodatkowo nie gotuje zbyt często na niej. Z drugiej strony mają profesjonalne oblicze, ponieważ łącząc kilka różnych elementów (np. płytę domino gazową, indukcyjną, teppan yaki, grill czy frytkownicę), można uzyskać w kuchni bardzo profesjonalny efekt, nawiązujący do funkcjonalności rozwią-

zań w najlepszych restauracjach świata. Trzeba pamiętać, że zestawy domino po złączeniu kilku elementów zabierają sporo miejsca.

PYTANIE 8.

Po co stosowane są listwy i obramowania?

Listwy i obramowania są rodzajem wykończenia płyty, formą dekoracji i upiększenia modelu. Występuje kilka możliwości wykończenia płyty, np. szlifem półokrągłym lub ostrym, ramką stalową czy cienką listwą montowaną tylko z jednej strony lub u góry i dołu urządzenia. Jednak estetyka to niejedyny aspekt stosowania wykończeń. Chronią one również urządzenia przed odpryskami oraz ukruszeniami płyty na ich krawędziach.

PYTANIE 9.

Jak oszczędnie używać płyty?

Użytkowanie płyt powinno być jak najbardziej świadome, a eksploatacja przyczyniać się powinna do optymalizowania zużycia energii i gazu. Stosowanie więc pokrywek podczas gotowania pozwoli nie tylko szybciej zagotować wodę, ale także krócej pracować urządzeniu. Podobnie ważną kwestią jest dobranie średnicy naczyń do odpowiedniego rozmiaru pola grzewczego. Większy obszar nagrzewania wiąże się z większą mocą urządzenia, zwiększona moc z kolei powoduje większe zużycie gazu i energii. Należy więc ustawiać mniejsze naczynia na mniejszych obszarach, a z kolei duże pola, mające większą moc, nadają się do gotowania dużych naczyń. W wypadku używania płyt gazowych ważna jest dbałość o czystość palników.

PYTANIE 10.

Czy w płytach są stosowane zabezpieczenia przed wyciekami gazu lub zalaniem strefy grzejnej?

Tak są. W płytach gazowych montuje się zabezpieczenie, które automatycznie odciąga dopływ gazu, jeśli spalanie jest nieprawidłowe lub całkowicie ustaje. W płytach elektrycznych stosuje się blokadę panelu sterowania, a także czujniki, które wykryją np. wykipienie płynu (to wiąże się z wyłączeniem płyty i nieprzypaleniem np. zupy). Ponadto w płytach stosuje się także zabezpieczenie przed przegrzaniem lub systemy wykrywania błędów, co chroni urządzenie przed większą usterką.

FULGOR

MILANO

PŁYTY GRZEWECZE DOMINO

UNIKATOWE ROZWIĄZANIA I ZESTAWIENIA

Fulgor Milano projektuje urządzenia, które mają być częścią przestrzeni kuchennej i sprostać wymaganiom codziennego życia, łącząc zalety rzemiosła z doświadczeniem w produkcji przemysłowej. Zamiłowanie do dobrej kuchni i lokalnych produktów było siłą napędową do stworzenia kolekcji, która łączy włoski design, doskonałe parametry i unikatowe rozwiązania do Twojej kuchni.



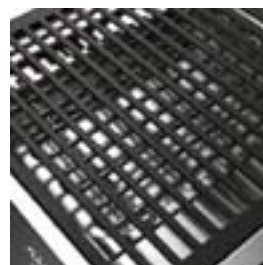
STEROWANIE DOTYKOWE

Elegancki, dotykowy panel sterowania umożliwia łatwą kontrolę wszystkich funkcji płyt grzewczych.



TEPPAN YAKI

Gotowanie bezpośrednio na stalowej, indukcyjnej płycie Teppan Yaki pozwala zachować naturalny smak produktów, który zaskoczy nawet najbardziej wymagających smakoszy.



GRILL

Elegancki grill elektryczny, który może być wypełniony kamieniem wulkanicznym lub wodą, pozwala uzyskać doskonały smak grillowanego mięsa. Wyposażony w sterowanie dotykowe i pokrywę z czarnego szkła hartowanego.



PALNIK O DUŻEJ MOCY

Palnik o szerokim zakresie mocy i elektronicznym sterowaniu Dual Control z możliwością zaprogramowania czasu gotowania. Wyposażony w żeliwną nakładkę do WOK-a.



FRYTOWNICA

Aby zapewnić profesjonalną jakość smażenia, frytownica umożliwia uzyskanie optymalnej temperatury oleju w krótkim czasie. Wyposażona w elektroniczne sterowanie, pokrywę z czarnego szkła hartowanego i wyjmowany, stalowy pojemnik na olej oraz stalowy kosz.

SZUKASZ INNEGO SPRZĘTU AGD, ELEKTRYCZNEGO LUB ELEKTRONICZNEGO? WEJDŹ NA WWW.INFOPRODUKT.PL I POBIERZ DOWOLNY PORADNIK ZAKUPOWY.

Szukaj nas także w najlepszych salonach prasowych w kraju.



Fot. Tefal

BUDOWA I PARAMETRY PŁYT GRZEWczyCH

Aby stylistyka wzornicza płyty była spójna ze stylistyką mebli kuchennych pozostałych sprzętów kuchennych, warto zwrócić uwagę na konstrukcję i wzornictwo. Można także pokusić się o kupno całej linii wzorniczej urządzeń grzewczych. Nie należy przy tym zapominać o parametrach techniczno-użytkowych płyt grzewczych.

Oprócz nowoczesnie zaprojektowanych płyt oferowane są modele nawiązujące do kuchni prowansalskich, francuskich i angielskich. Styl ten idealnie łączy się z płytami gazowymi, które jako jedne z najpopularniejszych zaliczane są do urządzeń, w których najlepiej widać stylistyczny „boom”. Za to odpowiadają np. ruszty czy elementy sterujące (pokręta, zintegrowana zapalniczka). Dodatkowo takie płyty zazwyczaj zachowane są w nieszablonowym kolorze (np. brązu, miedzi, grafitu). Ponadto cechą charakterystyczną takich płyt jest ich kształt, a dokładniej zaokrąglenie boków. Miękka linia płyty ciekawie współgra z niemal każ-

dym białym, i kiedy w przypadku płyt nowoczesnych wiele klientów chce instalować urządzenie na równi z białym, modele nawiązujące do stylu retro wyglądają tym lepiej, im bardziej je wyeksponujemy. Ponadto na rynku spotyka się modele w kształcie plastra miodu, całkowicie poziome, owalne, półokrągłe, a także narożne. Wyszukanym kształtem jest także „nerka”. Kształt jednak nie staje się wyznacznikiem funkcjonalności, dlatego co-

Intuicyjny, funkcjonalny, a przede wszystkim wygodny w obsłudze panel dotykowy to bardzo istotny element w płytach elektrycznych.

raz chętniej kupowane są płyty gazowe, których stylizacja osiąga najlepszy efekt dzięki zastosowaniu nieprzypadkowych rusztów.

Wzorzystość i dodatki w urządzeniach

Coraz chętniej producenci do stosowanych urządzeń dodają ekskluzywne dodatki, takie jak listwy dekoracyjne, podświetlenia pól grzewczych i boków płyt czy wielocalowe wyświetlacze przedstawiające wybór parametrów, a czasami wyrazistą grafikę przypominającą najlepszą rozdzielczość tablet. Wiele mówi się także o nieszablonowych projektach rastrów (obramowań pól grzewczych), a także ciekawych projektach samych paneli sterowania. Dodatkowo, w nowoczesnych płytach indukcyjnych czy ceramicznych oferowane są detale nawiązujące do kuchni prowansalskich, francuskich i angielskich, takie jak obłe kształty czy pokręta.

Gaz na szkle

Klasyczne szklane płyty są bardzo gustowne i eleganckie. W większości takie powierzchnie znajdziemy przede wszystkim w modelach elektrycznych. Jednak już od kilku lat bardzo nowatorskim rozwiązaniem jest stosowanie gazowych palników zainstalowanych właśnie na szklanej płycie. Taki projekt dostarcza kuchni z jednej strony nowoczesny blask, z drugiej – komfort przyrządzania potraw tradycyjną metodą za pomocą ognia. To także daje klientom wygodę jeśli chodzi o czystość urządzenia. Modele typu „gas on glass” mają także jeszcze jedną, bardzo ważną zaletę: wyjątkowo zaprojektowane ruszty. Oprócz czarnych i białych urządzeń, na rynku znajdziemy także modele beżowe, które idealnie nadają się do kuchni jasnych.

Konstrukcje indukcyjne

Płyty wykorzystujące indukcję to najbardziej efektywny dziś sposób gotowania. Rozwiązania w nich stosowane sprawiają, że gotowanie jest nie tylko bezpieczne, ale przede wszyst-

Solidne, mosiężne pokręta w płytach gazowych marki Freggia nadają urządzeniu wyjątkowy, włoski styl, a do tego pozwalają na wygodne sterowanie i obsługę automatycznej zapalarki gazu.

kim wygodne i intuicyjne. Wśród zalet najnowszych modeli należy wymienić krótki czas nagrzewu, aspekty ekonomiczne, błyskawiczne reagowanie na zmianę poziomu mocy i łatwość utrzymania w czystości. Atutem jest też nowoczesne wzornictwo. Ogromną korzyścią spośród wyżej wymienionych jest niewątpliwie czas podgrzania potrawy, który jest zdecydowanie krótszy w porównaniu do modeli gazowych czy ceramicznych. Dzieje się tak z prostej przyczyny: proces gotowania rozpoczyna się w momencie, gdy na włączonym polu stanie naczynie z ferromagnetycznym dnem. Wtedy podgrzewa się jedynie dno naczynia, a nie ca-



Fot. Franke

ła płyta. Po zdjęciu naczynia płyta pozostaje praktycznie chłodna, ponieważ ciepło powstaje w naczyniu, a nie w płycie (płyta przejmuje jedynie niewielkie ilości ciepła od gorącego garnka). Czas potrzebny do ogrzania 2 litrów wody na strefie indukcyjnej w uśrednionych wa-



Fot. Freggia

runkach jest blisko dwukrotnie krótszy w porównaniu z innymi technikami grzania. Tak dobre wyniki uzyskuje się dzięki wysokiej, ponad 90 proc. sprawności tego typu urządzeń. Mówiąc potocznie płyty indukcyjne najsprawniej prze-

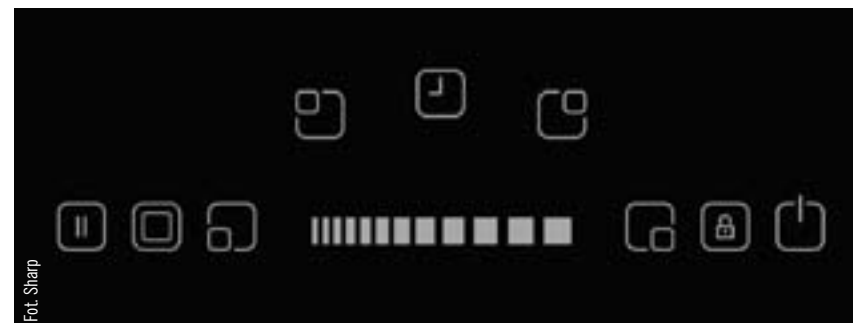
Oczywiście faktem jest, że niekiedy lepiej smażyć się na gazie. Prawdą jest, że „smaczniej” przypieka na żeliwie. Mimo to, ogólny bilans zysków i strat stawia indukcję bezapelacyjnie na pierwszym miejscu. A propos mody na gotowanie, to nie jest prawdą, iż na indukcji nie da się usmażyć naleśników czy dobrze ich przewrócić. Wszystko zależy od jakości patelni do płyt indukcyjnych, opcji wyposażenia płyty, umiejętności użytkownika oraz znajomości parametrów technicznych i możliwości pól grzewczych. Ten ostatni aspekt jest szalenie ważny. Wie o tym każdy koneser steka, który uczył się okiełznać indukcję. A wszystko wynika z wyjątkowej stabilności i równomierności nagrzewania na płytach indukcyjnych. Ale ma to także ogromne zalety. Robienie specjalnych sosów czy rozpuszczanie czekolady jest na indukcji bardzo komfortowe.

Zasada działania indukcji

Jak działa płyta indukcyjna? Jej zasada działania opiera się na generowaniu ciepła bezpośrednio w metalowym ferromagnetycznym dnie naczynia, a nie na polu grzewczym. Energię pola wirowego w garnku tworzą zamontowane w płycie induktory. Sama strefa grzewcza płyty indukcyjnej nagrzewa się dzięki temu tylko wtórnie – od dna garnka. Pozostała powierzchnia płyty pozostaje zawsze chłodna. Ciekawostką jest fakt, że częstotliwość pola magnetycznego wykorzystanego w płycie indukcyjnej (20-50 kHz) należy do tego samego zakresu, co częstotliwość fal ultradźwiękowych wykorzystywanych np. przez nietoperze czy delfiny do echolokacji i wzajemnego porozumiewania się. Są one prawie sto tysięcy razy niższe od częstotliwości fal radiowych stosowanych w kuchenkach mi-

Płyta gazowa może doskonale sprawdzić się nie tylko w klasycznej zabudowie przyścienniej, ale również na wyspie, w „towarzystwie” dopasowanego stylistycznie zlewozmywaka.

mieniają energię elektryczną na ciepłą i robią to najszybciej. W płytach indukcyjnych następuje bowiem natychmiastowy wzrost temperatury i równomierne rozprowadzanie ciepła w całej objętości naczynia. Efekt to osiągnięcie np. stanu wrzenia wody w znacznie krótszym czasie, niż w przypadku tradycyjnych urządzeń służących do gotowania.



Fot. Sharp

eldom

ma
MOC

PG10N

PH30

PH11

- PROSTE
- ŁATWE W OBSŁUDZE I DO UTRZYMANIA W CZYSTOŚCI
- NIEWIELKICH ROZMIARÓW
- Z PŁYNNĄ REGULACJĄ TEMPERATURY
- WYDAJNE
- ESTETYCZNE

OTO NASZE KUCHENKI ELEKTRYCZNE



Fot. Amica

W nowych modelach płyt gazowych marki Amica wprowadzono funkcję FlameControl. Wykorzystuje ona 9 poziomów mocy grzania, dzięki którym można precyzyjnie sterować wielkością płomienia w sposób zbliżony do tego, jaki mamy do dyspozycji w płytach indukcyjnych.

krofalowych, a co za tym idzie, całkowicie bezpieczne. Nie wywierają szkodliwego wpływu na organizm człowieka, poza pewnymi wyjątkowymi zastrzeżeniami.

Obsługa płyt grzewczych

W płytach grzewczych wykorzystywane są dwa rodzaje panelów sterowania: mechaniczne i elektroniczne (często dotykowe). Pierwszy typ pozwala na obsługę urządzenia za pomocą pokręteł, przycisków czy regulatorów mocy. Umieszczone są one często na dole lub z boku

płyty tak, aby regulacja nie kolidowała z przesuwaniem naczyń po płycie lub rusztach. Sterowanie mechaniczne jest najmniej zaawansowanym sposobem ustawienia mocy grzania, jednak szczególnie w wypadku płyt gazowych i palników regulacja ta jest bardzo ergonomiczna. Sterowanie elektroniczne stosuje się najczęściej w płytach elektrycznych, jednak coraz więcej płyt gazowych jest wyposażonych w mechaniczno-elektroniczne pokręta z elektroniczną zapalarką czy sensorowymi opcjami, np. w modelach typu gas on glass. Taki panel sterowania najczęściej przyjmuje formę sensorową, która w szybki i komfortowy sposób pozwala regulować moc pól grzewczych czy wybrać funkcje dodatkowe. Użytkownicy za pomocą opuszków palców wybierają konkretne ustawienia. W wielu wypadkach mogą zmieniać lub wybierać różne opcje w jednej chwili. Sensorowe panele zawierają takie elementy jak włącznik urządzenia, blokada sterowania, a także kilkustopniowa regulacja mocy. Owa regulacja mo-

cy występuje tradycyjnie w formie slidera lub opcji „plus/minus”. Obecnie wielu producentów wychodzi poza standardowe ramy, oferując pionierskie systemy sterowania za pomocą magnetycznych (stałych lub wyjmowanych) krążków lub łączenie techniki indukcyjnej z wyświetlaczami LED.

Parametry płyt

Parametry techniczno-użytkowe określają specyfikę płyt grzewczych i pozwalają na porównanie możliwości urządzeń i wybór najlepszego dla nas modelu. Obejmują przy tym zarówno kluczowe aspekty związane z przyłączem gazowym czy elektrycznym, jak i wiele atrybutów funkcjonalnych, jak choćby



Fot. Gorenje

liczba pól grzewczych na płycie. Z tymi najważniejszymi warto więc szczególnie się zapoznać. Warto zwrócić uwagę m.in. na rodzaj zasilania, wymiary, moc stref grzejnych czy moc przyłączeniową.

Rodzaj zasilania

Płyty grzewcze mogą być podłączone do trzech rodzajów zasilania: gazowego, elektrycznego bądź gazowo-elektrycznego. Płyty ceramiczne i indukcyjne, a także małe płyty modułowe (np. teppan yaki, frytkownica, waga) przystosowane są do prądu zmiennego 230 lub 400 V. Płyty gazowe z kolei należy przyłączyć do gotowej instalacji w budynku lub do przenośnej butli z propan-butanem. Płyty kombinowane (gazowo-elektryczne) lub gazowe z elektroniką mają zasilanie gazowo-elektryczne.

Wymiary płyty grzewczej

Równie ważnym parametrem przy wyborze płyty grzewczej jest jej rozmiar. Standardowe płyty osiągają ok. 60 cm szerokości i głębokości. Modele szersze, które często wyposażone są w pola typu flexi bridge (łączenie dwóch pól w jed-

no), mogą osiągnąć szerokość nawet 75 lub 90 cm. Ich głębokość również może się zmieniać. Zazwyczaj płyty szerokie mają mniejszą głębokość, na poziomie 50–60 cm (jednak nie jest to regułą). Modele typu domino mają szerokość ok. 30 lub 40 cm. Ich rozmiar pozwala na zamontowanie ich nawet w najmniejszych kuchniach.

Moc stref grzejnych

Moc stref określa, jaką mocą muszą pracować pola grzewcze lub palniki, by przekazać optymalne ciepło garnkom. Pole elektryczne o małej średnicy pracuje średnio z mocą rzędu 1–1,2 kW, nieco większe mogą pobierać jej nawet dwa razy więcej – ok. 2 kW.

Niektóre modele marki Gorenje wyposażone są w funkcję AutoDetect, która automatycznie wykrywa położenie naczyń na płycie i stosownie do tego aktywuje odpowiednie pola grzewcze.

Palniki gazowe z kolei mają większą moc, jednak nie są efektywniejsze. Małe palniki pobierają od 1 nawet do 1,5–1,75 kW, a większe od 2,5 do 3 kW mocy.

Moc przyłączeniowa

Moc całkowita płyt jest tym większa, im mają one więcej pól grzewczych. Płyty elektryczne indukcyjne są w stanie pracować z mocą całkowitą średnio od 3 kW (płyty te można podłączyć do gniazda z prądem zmiennym 230 V), przez 5–7,5 kW po nawet 10–12 kW (wymagają zasilania z kilku obiegów fazowych). Modele elektryczne ceramiczne pracują przy mniejszym poborze energii, w zależności od producenta od 5 do 7 kW. Płyty elektryczne żeliwne pobierają podobną moc.

gorenje

Life Simplified



PŁYTY GAZOWE GORENJE

Rozpal Swoją kreatywność



Żeliwne ruszty ProGrids



XtraSurface



BigSurface



Włączanie jedną ręką

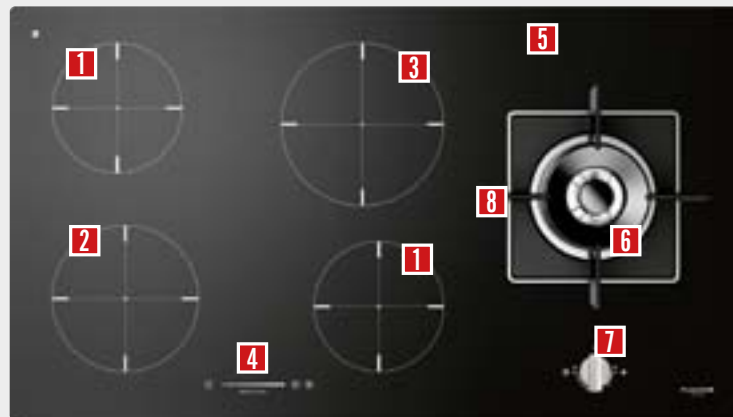
Gotowanie jak szef kuchni może być proste. Wystarczy twórcza iskra, a płyta gazowa Gorenje zajmie się wszystkim innym. Duża przestrzeń gotowania, potężne palniki oraz inne zaawansowane funkcje, oferują wsparcie dla najśmielszych wyzwań w gotowaniu. Rozpal kreatywność i zdziwienie Swoich bliskich domowymi daniami.



gorenje.pl

Budowa płyty grzewczej

Budowa płyty indukcyjnej na przykładzie modelu FCH 905 ID TS G DWK BK marki Fulgor Milano:



- 1 Pole grzewcze o średnicy 16 cm
- 2 Pole grzewcze o średnicy 18 cm
- 3 Pole grzewcze o średnicy 20 cm
- 4 Dotykowy panel sterujący

- 5 Ceramiczna powierzchnia płyty
- 6 Palnik gazowy z podwójną koroną
- 7 Elektroniczny zapłon gazu
- 8 Żeliwne ruszty



Telewizor QLED

- zdalne włączanie i wyłączenie
- otrzymywanie powiadomień o pracy innych urządzeń połączonych w sieci



Robot sprzątający POWERbot™

- zdalne włączanie i wyłączenie
- zdalne ustawianie harmonogramu pracy



Okap

- zdalne włączanie i wyłączenie
- możliwość automatycznego uruchamiania się z płytą grzewczą za pomocą Bluetooth



Płyta indukcyjna NZ64N7757GK

- sprawdzenie, czy jest włączona, które pole działa i z jaką mocą
- możliwość synchronizacji pracy z okapem za pomocą Bluetooth



Pralka QuickDrive™

- zdalne włączanie i wyłączenie
- kontrola postępów prania
- poradnik prania – rekomendacja odpowiedniego programu



Zmywarka

- zdalne włączanie i wyłączenie
- monitorowanie postępów zmywania
- wybór cyklu zmywania



Piekarnik Dual Cook Flex™

- zdalne włączanie i wyłączenie
- kontrola postępów pieczenia
- poradnik pieczenia – rekomendacja odpowiedniego trybu



Lodówka FamilyHub™

- podgląd wnętrza lodówki z dowolnego miejsca
- prowadzenie rodzinnego kalendarza i tworzenie albumów zdjęć
- tworzenie list zakupów

Nowe spojrzenie na codzienność

Aplikacja SmartThings daje możliwość połączenia urządzeń Samsung w intuicyjną, domową sieć.

Aplikacja SmartThings współpracuje z systemami Android oraz iOS.

Solidne ruszty



Fot. Fulgor Milano

Kuchnie gazowe mogą być wyposażone w solidne, żeliwne ruszty, zapewniające stabilność i wygodę użytkownika. Ich konstrukcja może umożliwiać mycie w zmywarce, co znacznie ułatwia czyszczenie sprzętu po zakończeniu gotowania.

Precyzyjne pokręta



Fot. Bosch

Niektórzy producenci wyposażają kuchnie gazowe w pokręta pozwalające precyzyjnie dopasować wielkość płomienia (w 9-stopniowej skali) do przygotowywanej potrawy. Dodatkowo poziom mocy grzania może być prezentowany na wyświetlaczu.

Zwiększenie mocy grzania



Fot. Amica

W płytach elektrycznych popularna jest funkcja najczęściej określana jako booster. Zwiększa ona moc grzania i pozwala na znacznie szybsze przygotowanie potraw (nawet do 50 proc.). Krótszy czas gotowania czy smażenia to także mniejsza strata cennych substancji odżywczych.



Fot. Bosch

FUNKCJE I ROZWIĄZANIA

Wszechstronna automatyka stosowana w płytach grzewczych poprawia znacznie komfort obsługi, zaleca optymalne ustawienia, informuje o błędach czy konieczności mycia i konserwacji. Elastyczne pola zwiększają powierzchnię roboczą, a liczne blokady dbają o bezpieczeństwo najmłodszych.

Płyty, niezależnie czy gazowe czy elektryczne, wyposażone są w liczne udogodnienia. Warto zapoznać się z nimi przed zakupem jednego z najważniejszych urządzeń grzewczych w domu.

Regulacja mocy grzania

Każda płyta wyposażona jest w regulację mocy grzania. Zwiększenie płomienia lub mocy danego obszaru łączy się z szybkością przygotowania potrawy. Modele elektroniczne jednak zazwyczaj mają funkcję zwiększenia mocy, np. booster. Typowy booster w płytach indukcyjnych potrafi podgrzać naczynie nawet o 40–50 proc. szybciej niż standardowe obszary. W płytach gazowych za przyspieszenie przygotowywania potraw i zwiększenie mocy palnika odpowiada trójwieńcowy płomień, nazywany wokiem.

Funkcje czasowe

W płytach grzewczych, zwłaszcza elektrycznych znajdziemy funkcje czasowe, czyli minutnik albo timer. W wielu mo-

delach dostępne są też takie rozwiązania jak Stop & Go, które zatrzymuje grzanie lub zmniejsza moc, kiedy użytkownik odejdzie na chwilę od płyty.

Automatyka gotowania

W modelach bardziej zaawansowanych, tj. indukcyjnych, nie można nie wspomnieć o automatyce, czyli o rozwiązaniach regulujących początkowe, wysokie poziomy mocy i redukujących je, by uniknąć przypalenia. Automatyka to także rozwiązania, które same zadają, o jakość gotowanej potrawy. Chodzi przede wszystkim o tzw. automatyczne programy gotowania, które z wykorzystaniem czujników monitorują i regulują temperaturę grzania, dostosowując do niej moc grzania. Nowoczesne czujniki monitorują także to, czy w naczyniu jest płyn, czy być może doszło do jego wyparowania.

Rozpoznawanie kształtu i rozmiaru naczynia

Producenci coraz częściej mają w swoich ofertach takie urządzenia indukcyj-

ne, które automatycznie wykrywają rozmiar i kształt postawionego naczynia. Polega to na zastosowaniu pełnowierzchniowego pola indukcyjnego lub połączeniu kilku cewek magnetycznych tworzących jeden duży obszar. Dzięki temu naczynia nietypowych rozmiarów, takie jak podłużne brytfanny czy kwadratowe patelnie, nie są problemem. Dotyczy to również nietypowych średnic garnków. Istotnym udogodnieniem jest także to, że w wypadku płyt z pełnowierzchniowym polem grzejmym można umieścić więcej garnków, małych lub większych. Użytkownik nie jest wówczas zmuszony do korzystania ze standardowej liczby pól grzewczych. Zważać należy w tym przypadku na moc całkowitą płyty. Innym udogodnieniem jest detektor, który zainstalowany jest w polu indukcyjnym. On odpowiada za rozpoczęcie lub zatrzymanie pracy pola grzewczego, kiedy użytkownik postawi na płycie garnek lub go zdejmie. Oprócz dużego komfortu użytkownika można również mówić w tym miejscu o oszczędności, nie tracimy bowiem czasu ani energii elektrycznej. Kiedy stawiamy garnek na takiej płycie, detektor wykrywa to i samoczynnie dostosowując rozmiar i kształt, włącza określony obszar. Warto dodać, że kiedy na płycie zostanie położona np. deska do krojenia bądź sztućce, płyta ich nie wykryje, więc obszar się nie włączy.

Minimalizowanie poboru gazu i prądu

W płycie gazowej (lub w niektórych kuchniach gazowych) palniki mogą być wyposażone np. w systemy redukujące nadmierne spalanie gazu. W płytach elektrycznych czy indukcyjnych dostępne są takie rozwiązania jak wykorzystanie ciepła resztkowego oraz funkcje automatyczne, kontrolujące temperaturę przygotowywanych potraw i dostosowujące moc urządzenia do potrzeb użytkownika.

Funkcjonalność płyt przenośnych

W różnorodne funkcje mogą być wyposażane również przenośne płyty grzewcze, nazywane przez wielu producentów kuchenkami przenośnymi. Można je zabrać ze sobą w podróż, a nawet spakować do biwakowego plecaka. Co ważne, można je także położyć na blacie kuchennym, szczególnie w mniejszych kuchniach. Małe wymiary pozwalające na przyrządzenia dań na jednym lub dwóch polach grzewczych z chęcią kupowane są do domów letniskowych gdzie nie gotuje się często, do akademików, a także jako przejściowy sprzęt przed zakupem standardowej płyty. Nie brakuje także płyt z trzema lub czterema palnikami, jednak sprzęt ten jest nieco cięższy, zatem trudniejszy w przestawianiu.

Współpraca okapu i płyty



Fot. Amica

Coraz częściej producenci płyt grzewczych i okapów oferują systemy umożliwiające komunikowanie się tych dwóch urządzeń. Wraz ze wzrostem mocy na płycie grzejnej okap samoczynnie zwiększa moc pochłaniania, a kiedy zmniejszamy moc grzania, automatycznie zmniejsza się również moc pochłaniania okapu.

Informowanie o błędach



Fot. Aigo

Płyty indukcyjne dzięki sensorom pozwalają na kontrolę temperatury płyty (funkcja wyłącza urządzenie w razie przegrzania), a także na informowanie dźwiękowe lub świetlne o nieprawidłowości, np. zalaniu obszaru grzewczego.

Płyty zintegrowane z okapem



Fot. Elica

W ofercie niektórych producentów płyt grzewczych dostępne są modele będące połączeniem płyty indukcyjnej i okapu. Tego typu urządzenia są nie tylko funkcjonalne, ale przede wszystkim dają większą swobodę w aranżacji przestrzeni kuchennej.



MONTAŻ PŁYTY

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



Szczególnie pieczeniowej instalacji wymagają płyty zasilane gazem. To właśnie aspekty bezpieczeństwa względem eksploatacji i pierwszego podłączenia urządzenia są tu najbardziej restrykcyjne z powodu zagrożenia ulatniania się lub nawet wybuchu gazu. Dlatego należy przestrzegać wszystkich zasad bardzo dokładnie, a instalacji musi dokonać specjalista z uprawnieniami (to jeden z wymogów gwarancji). Podobnie ma się rzecz z podłączeniem elektrycznym, jeśli poza zapalarką elektryczną i jej przewodem z wtyczką na 230 V, płyta wymaga podłączenia do 400 V; wielofazowego. Urządzenie na czas transportu zabezpieczone jest przed uszkodzeniem, dlatego wszelkie folie, styropian, itp. należy delikatnie zdjąć, aby nie zarysować obudowy (zasada ta dotyczy wszystkich urządzeń AGD). Pomieszczenie, w którym będzie zainstalowana płyta, powinno być suche i przewiewne i mieć zagwarantowa-



ną sprawną wentylację. W modelach gazowych wymagany jest dopływ powietrza, który jest niezbędny do prawidłowego spalania się gazu. Nie powinien być mniejszy niż 2 m³/h na 1 kW mocy palników. Gaz jest cięższy od powietrza, dlatego gromadzi się w dolnych partiach pomieszczenia. Z tego względu tak ważne jest, aby miejsce, gdzie będzie przechowywana butla, także miało dostęp do powietrza (nie wentylowane szafki czy piwnice nie są wskazane do przechowywania pełnych butli gazowych). Ponadto butle nie powinny znajdować się zbyt blisko źródeł ciepła, które zwiększyłyby temperaturę (i ciśnienie) w butli powyżej 50 °C, czyli piecyków, kominów czy piekarników.

Dodatkowe, ważne informacje

Podłączenia powinien dokonać instalator, który po czynności wydaje właściścielowi świadectwo podłączenia płyty gazowej. Powinien on także sprawdzić skuteczność wietrzenia pomieszczenia, szczelność instalacji gazowej oraz skuteczność działania wszystkich elementów urządzenia. Instalator zazwyczaj ma trzy sposoby przyłączenia urządzenia do gazu w zależności od rodzaju instalacji: do elastycznego przewodu, sztywnej instalacji rurowej albo węzłem elastycznym. W pierwszym wypadku do podłączenia do instalacji gazowej w budynku zaleca się użyć metalowego przewodu elastycznego z gwintem rurowym 1/2 cala o długości maksymalnie 2000 mm. Przyłączenie należy uszczelnić taśmą uszczelniającą. W drugim wypadku do gotowej instalacji gazowej instalator może przyłączyć także rurowy króciec z gwintem 1/2 cala, zwykle dołączony do urządzenia. W wypadku gazu z butli sprawdzi się podłączenie węzłem elastycznym. Do króćca dołączonego do kuchni należy zastosować min. 0,5 m stalowej instalacyjnej rury z końcówką do węża 8 × 1 mm (do przykręcenia końców-

ki konieczne jest zazwyczaj odkręcenie sprężyny z zawiasu nakrywy). Do przyłączenia natomiast potrzebny jest wąż gazowy, jeśli to konieczne z regulatorem (reduktorem) ciśnienia. Po poprawnej instalacji należy sprawdzić szczelność, spryskując podłączenie np. wodą z mydłem lub płynem do naczyń (przy nieszczelności pojawią się bąbelki).

Sama instalacja

Użytkownik lub instalator powinni przestrzegać wytycznych dotyczących zachowania odpowiedniej odległości płyty od okapu – różnej dla różnych źródeł energii (patrz rysunki). Po zmierzeniu wszelkich odległości, czas na montaż. W meblu należy wyciąć otwór (można posłużyć się szkiecem montażowym dołączonym do urządzenia). W wypadku wszystkich płyt należy zostawić min. 15–25 cm wolnej przestrzeni pod blatem dla swobodnego wentylowania i uniknięcia przegrzania się urządzenia. Płyty gazowe zazwyczaj wyposażone są w metalowy króciec (o średnicy 1/2 cala). Do króćca należy dokręcić wąż gazowy o średnicy 8 × 1 mm. Po podłączeniu należy spryskać przyłączenie wodą z mydłem w celu sprawdzenia szczelności. Pod żadnym pozorem nie sprawdzać tego za pomocą ognia!

Ważne meble

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

TEN WYDAJNY OKAP MOŻE SŁUŻYĆ JAKO PIĘKNA LAMPA

Nowy okap sufitowy Mythos Flat Ceiling

Minimalistyczna forma urządzenia, ukryta w suficie pozwala na zwiększenie przestrzeni kuchennej. Okap i lampa zarazem zapewniają wygodne oświetlenie dbając jednocześnie o czystość kuchennego powietrza.

Odkryj nowy okap sufitowy Mtyhos Flat Ceiling na www.franke.pl/ks



MAKE IT WONDERFUL

FRANKE



Fot. Freggia

BEZPIECZEŃSTWO I KOMFORT UŻYTKOWANIA

Bezpieczeństwo jest jednym z kluczowych aspektów w wypadku płyt grzewczych. Urządzenia te wykorzystują bowiem energię elektryczną lub gazową (lub jedno i drugie) i użytkowane są w naszych domach. Niekiedy bywają mocno eksploatowane.

Z tych właśnie powodów zagadnienia związane z bezpieczeństwem są bardzo poważnie traktowane przez producentów, którzy dodatkowo spełniać muszą rygorystyczne normy i zalecenia. Z rozwiązaniami tymi warto się zapoznać, bowiem ich zadaniem jest niwelowanie możliwości porażenia prądem, wybuchu gazu czy chociażby ryzyka oparzeń. Poprawiają one także komfort obsługi i dbają o nasze kulinarne efekty.

Sygnalizacja dźwiękowa lub świetlna

Kiedy płyta działa, urządzenie sygnalizuje użytkownika świetlnie, np. poprzez włączenie diody kontrolnej. Dzięki temu, użytkownicy płyt ceramicznych oraz in-

dukcyjnych nie oparzą się przez przypadek. Dodatkowo, w modelach elektrycznych takie sygnalizacje alarmują kiedy włączamy lub wyłączamy urządzenie, a nawet wtedy kiedy wykryją błędy – m.in. gdy na powierzchnie wykipi ciecz lub panel sterowania został zakryty jakimś przedmiotem, gorącą blachą lub zakupami.

Blokada panelu sterowania, która zwykle dostępna jest w płytach elektrycznych, zabezpieczy przed niepostrzeżonym uruchomieniem urządzenia przez dzieci.



Fot. Amica

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

Aby uniknąć ułatniania się gazu, przede wszystkim należy stosować się do zasad właściwego podłączenia instalacji gazowej (przechowywania butli) oraz wybierać sprawdzone, markowe urządzenia z niezbędnymi zabezpieczeniami. Najpopularniejszym zabezpieczeniem w urządzeniach zasilanych gazowo jest zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu. Obecnie jest ono standardem i zarazem wymogiem w urządzeniach gazowych. Wytyczne UE wymagają, by urządzenia do gotowania na gazie miały zabezpieczenia antywypływowe palników. W zależności od producenta i modelu urządzenia zabezpieczenie przeciwwypływowi gazu może działać w różny sposób.

Pierwszym sposobem jest wykorzystanie szczelnie zamkniętej rurki wypełnionej gazem lub specjalną cieczą. Po odkręceniu gazu i zapaleniu płomienia jeden z końców rurki nagrzewa się, zwiększając objętość i tym samym ciśnienie cieczy lub gazu w środku. Drugi koniec rurki z kolei połączony jest z mechanizmem zapadkowym i zaworem regulującym przepływ gazu. Zwiększenie ciśnienia w środku rurki związane jest z otwartym zaworem i mechanizmem zapadkowym. W razie zgaszenia płomienia, niezależnie od tego, czy przez przeciąg czy zalanie, rurka przestaje być ogrzewana (ciśnienie w niej zostaje nagle zmniejszone), co wiąże się z uwolnieniem zapadki i odcięciem gazu. Drugi rodzaj zabezpieczenia wykorzystuje elektromagnes oraz termoparę. Po przekręceniu i wciśnięciu kurka w celu zapalenia płomienia użytkownik dociska także zawór z elektroma-



Fot. Miele

Modele tzw. pełnowierzchniowe pozwalają na większą swobodę gotowania i dają możliwość wykorzystania naczyń o niestandardowych gabarytach.

gnesem. Po zapaleniu gazu termopara, czyli tzw. czujnik temperatury umieszczony przy palniku, zaczyna się ogrzewać. Temperatura wywołuje w termoparze duże napięcie, gwarantujące swobodny przepływ gazu. Podobnie do wyżej wymienionej zasady działania termopara, która zostaje ochłodzona brakiem wysokiej temperatury (zalanie, podmuch powietrza), wraca do pozycji wyjściowej, odcinając tym samym dopływ gazu.

Blokada rodzicielska

Tego typu rozwiązanie spotykane jest nie tylko w płytach, ale także w kuch-

Wskaźnik ciepła resztkowego

Funkcja ta wykorzystywana jest w płytach elektrycznych. By zmniejszyć ryzyko poparzenia i zabezpieczyć przed tym użytkownika, producenci wyposażają płyty w sygnalizację świetlną na panelu sterowania, która informuje o tym, że pole jest jeszcze gorące. Przy danym polu grzewczym pojawia się wówczas litera „H”. Niektóre modele płyt wyposażają wskaźnik w rozróżnienie temperatury i jeśli wartość na obszarze grzewczym przekracza około 60 °C, widnieje litera duża, jednak jeśli temperatura nagranego obszaru maleje lub jest na poziomie nie większym niż 60 °C, pojawia się mała litera „h”.

Bezpieczeństwo płyt indukcyjnych

Niekwestionowaną zaletą indukcji jest jej ogólne bezpieczeństwo. Używamy słowa „ogólne”, bowiem osoby z rozrusznikiem serca i innymi urządzeniami wspomagającymi funkcje życiowe muszą skonsultować się z producentem tychże urządzeń. W pozostałych przypadkach technika indukcyjna wykazuje się samymi superlatywami. W ply-

cie indukcyjnej pole grzewcze nie nagrzewa się w takim stopniu jak w płycie ceramicznej czy w płycie gazowej. Jak wspomnieliśmy pozostaje one chłodne lub letnie, co w znacznym stopniu zmniejsza ryzyko poparzenia i ułatwia czyszczenie płyty nawet w trakcie pracy (np. w przypadku wykipienia czegoś). Co więcej pozostała część płyty pozostaje również chłodna, co czyni jej użytkowanie jeszcze bardziej bezpiecznym. Jednak nie tylko konstrukcja płyty wpływa na jej bezpieczne użytkowanie. Są to również różnego rodzaju zabezpieczenia i rozwiązania, które w znacznym stopniu podnoszą komfort użytkowania. Wszelkiego rodzaju systemy, czujniki zabezpieczające sprawiają, że mo-



Fot. Siemens

zemy cieszyć się dużą funkcjonalnością i wygodą. Jednymi z popularniejszych rozwiązań są blokady uruchomienia, wyłącznik bezpieczeństwa czy ochrona przed przegrzaniem, a także chwilowe zatrzymanie pracy płyty. Warto zwracać uwagę na tego typu udogodnienia, ponieważ ułatwiają one późniejszą pracę w kuchni.

Niektóre płyty wykorzystują sensor smażenia. Obsługuje on kilka poziomów ustawień temperatury. Odliczanie zaprogramowanego czasu gotowania rozpoczyna się dopiero po osiągnięciu ustawionego poziomu.

concept
agd z pasją

WYBIERZ SWÓJ
KOLOR

PLYTY INDUKCYJNE

PLYTY GAZOWE

PLYTY GAZOWE

WWW.MY-CONCEPT.PL



Fot. Amica

NIEZBĘDNE WYPOSAŻENIE I PRZYDATNE AKCESORIA

Poruszając tematykę płyt grzewczych nie można pominąć naczyń i akcesoriów. Pozwalają one w indywidualny sposób przygotować daną potrawę i pomagają w jej komfortowym przechowywaniu.

Niezależnie od tego, czy mówimy o garnku, patelni czy szklanej brytfannie, należy pamiętać, że są one pomocnikami w codziennych zmaganiach z gotowaniem. Nie wszystkie jednak nadają się do tych samych urządzeń i różnych celów.

Garnki odpowiednie do rodzaju płyty
Wspomnieliśmy już, że by móc korzystać z płyty indukcyjnej, potrzebne są garnki z dnem ferromagnetycznym. To specjalny rodzaj naczyń, który po przyłożeniu magnesu, przyciąga go do siebie. Niekoniecznie muszą być to wielkie, cięż-

kie i drogie garnki. Najistotniejsze, aby były do tego celu przystosowane. Nie nadają się garnki z emaliowanej blachy ferrytowej, porcelanowe, miedziane, aluminiowe, ze stali nierdzewnej lub szklane. Wyjątkiem są naczynia wykonane ze stali nierdzewnej ferromagnetycznej. Z kolei do płyt gazowych oraz ceramicznych nie jest wymagany specjalny rodzaj naczyń, ponieważ obróbka cieplna działa na zasadzie nagrzania naczyń przez gaz i analogicznie przez energię elektryczną. Zalecane są garnki aluminiowe, które świetnie przewodzą temperaturę; garnki żeliwne są również polecane do gotowania na płytach ceramicznych i gazowych, lecz w przypadku płyty elektrycznej, należy uważać aby ciężar naczyń nie porysował powierzchni płyty; miedziane garnki także nadają się do ustawiania na płycie ceramicznej bądź gazowej. Jednak by rozróżnić rodzaje garnków i ich zastosowanie, producenci naczyń umieszczają na swoich produktach odpowiednie oznakowanie o możliwości używania produktu na danym rodzaju płyty.

Przydatne „gadżety”
Najnowszym wyposażeniem, dostępnym od kilku ostatnich lat, są wszelkiego typu nakładki na płyty grzewcze. Mamy tu na myśli m.in. tzw. pierścienie pod naczynie wok do płyt zarówno indukcyjnych, jak i ceramicznych, a także specjalną żeliwną nakładkę teppan yaki lub grill. Na rynku dostępne są także specjalne podkładki pod naczynia, które w normalnych warunkach nie przewodziłyby ciepła na płycie indukcyjnej. Po zastosowaniu takiej nakładki garnek nagrzewa się bez problemu.

W trosce o czystość
Zachowanie czystej powierzchni urządzenia to zaledwie jeden, ale kluczowy obowiązek każdego użytkownika. Cała reszta, począwszy od sprawnego działania i automatyki, należy do sprzętu.

W wypadku płyt elektrycznych ze szklaną powierzchnią użytkownicy nie muszą wiele robić. Wystarczy odpowiedni środek czyszczący czy ściereczka nasączona delikatnym detergentem, a blask szybko zostanie przywrócony. Gorzej jest z modelami gazowymi, które oprócz czyszczenia obudowy wymagają okresowego umycia wszystkich części palnika. A trzeba pamiętać, że palniki zalane zdecydowanie mniej efektywnie działają, a w najgorszym wypadku mogą przestać działać. Wobec tego niezwłocznie po zalaniu należy taki palnik rozebrać części pierwsze i umyć każdy element. Po umyciu dyszy element należy przetrzeć wykalczką lub drucikiem. Ruszty palnika najlepiej jest zamoczyć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Większość rusztów można myć w zmywarce. Po umyciu wszystkich elementów należy je wysuszyć i zamontować na miejsce. W wypadku płyt domino zasada jest podobna. Czyszczenie frytkownicy należy rozpocząć od opróżnienia miski. Można ją wyciągnąć i umyć w zmywarce. grillu elektrycznym przede wszystkim skupiamy się na myciu rusztu, obudowy i pojemnika na wypełnienie węglem lub lawą. Płytę teppan yaki czyści się podobnie tradycyjne modele ze stali. Płyta typu salamandra nie wymaga częstego mycia. Czyści się najczęściej obudowę. Najlepiej zrobić to środkiem do stali szlachetnej lub delikatnym detergentem z letnią wodą. W zależności od powierzchni płyty możemy korzystać z różnych środków – od mleczek po spraye do szkła. Lekko brudne szklane płyty można odświeżyć nawet płynem do szyb. Niektóre preparaty za-

Płyta domino typu teppan yaki to idealny sprzęt do przygotowywania lekkich, nisko tłuszczowych dań, charakterystycznych dla kuchni azjatyckiej.



Fot. Siemens



Fot. Gorenje

wierają specjalne substancje, które po nałożeniu nadają efekt polysku, a niektóre niwelują optycznie wszelkie rysy.

Co zrobić z uciążliwym brudem?

Pod wszystkie urządzenia (najczęściej z ramkami, listwami) niestety, dostają się resztki jedzenia. Brud gromadzi się zresztą także przy czyszczeniu powierzchni płyty, zsuwając się pod krawędzie. Dlatego raz na jakiś czas małym szpikulcem lub nożem trzeba te resztki wydobyć. Kiedy warstwę tłuszczu

czy i okruszków uda się wysunąć spod powierzchni, czas na czyszczenie środkiem chemicznym. Do tego celu można użyć szczoteczki do naczyń lub specjalnej szczotki do małych powierzchni i szczelin. Po tej czynności powierzchnię płyty należy osuszyć. Gdy na rozgrzaną płytę indukcyjną bądź ceramiczną dostanie się cukier, plastik czy spożywcza, należy natychmiast usunąć te produkty z urządzenia. Do

czyszczenia najlepiej użyć specjalnego skrobaka do szkła. Pod kątem ostrym należy narzędzie przyłożyć do szklanej płyty i przesunąć delikatnie ostrzem.

Wykorzystanie płyt umożliwiające łączenie pól grzewczych oraz odpowiednich naczyń pozwala na wygodne przyrządzanie rozmaitych potraw.



Fot. Miele



Fachowcy od brudnej roboty!



TOP MODELE

Płyty indukcyjne

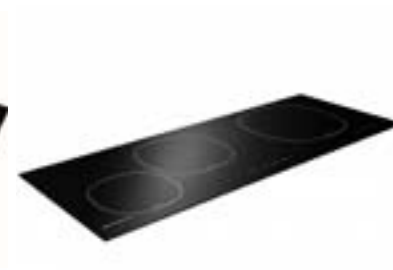
do zabudowy
powyżej 6000 zł



elica



elica



FABER
AIR MATTERS

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba i rodzaj pól grzejnych
Funkcja Booster
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

Lien Diamond 805 BL

11.5
sensorowe (slider)
1 strefa + 2 strefy bridge
+
80x51

Lien Golden 805

7.4
sensorowe (plus/minus)
4 pola
+
80x51

FCH93

6.7
sensorowe (plus/minus)
3 strefy
+
90x35

Strona [www](http://www.elica.com/PL-pl/)

www.elica.com/PL-pl/

www.elica.com/PL-pl/

www.okapyfaber.pl

Płyty indukcyjne

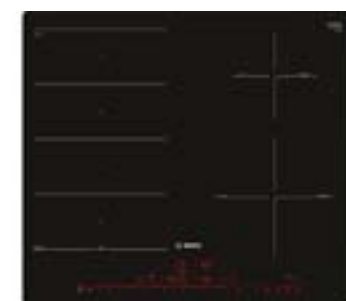
do zabudowy
3500-6000 zł



BOSCH



BOSCH



BOSCH

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba i rodzaj pól grzejnych
Funkcja Booster
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

PXY875DE3E

7.4
sensorowe Direct Select Premium
3 strefy bridge
+
81.6x52.7

PXV975DC1E

11.1
sensorowe Direct Select Premium
1 strefa + 2 strefy bridge
+
91.6x52.7

PXE601DC1E

7.4
sensorowe Direct Select Premium
2 strefy + 1 strefa bridge
+
57.2x51.2

Strona [www](http://www.bosch-home.pl)

www.bosch-home.pl

www.bosch-home.pl

www.bosch-home.pl

Płyty indukcyjne

do zabudowy
2000-3500 zł



Amica



concept
got z pasją



FRANKE

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba i rodzaj pól grzejnych
Funkcja Booster
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

PI6544LCDSTK

7.4
sensorowe (slider)
2 strefy bridge
+
57.6x51.8

IDV-5660

7.2
sensorowe (slider)
2 strefy bridge
+
59x52

FISM 803 3I

6.4
sensorowe (plus/minus)
3 pola
+
78x40

Strona [www](http://www.amica.pl)

www.amica.pl

www.my-concept.pl

www.franke.com/pl/

1/3

2/3



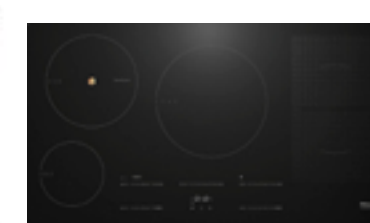
TOP MODELE



FRANKE



FULGOR
MILANO



Miele



SIEMENS

FHMT 905 1I 2Flexi

11.1
sensorowe (slider)
1 pole + 2 pola flexi
+
88x52

www.franke.com/pl/

FSH 905 ID TS BK

9.9
sensorowe (slider)
3 pola + 1 strefa bridge
+
90x51

www.fulgor-milano.com/pl/

KM 6879

7.
sensorowe
3 pola + 1 strefa bridge
+
92.8x51.2

www.miele.pl

EX875KYW1E

7.4
sensorowe (wyświetlacz)
2 strefy flex + strefa centralna
+
81.2x52

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



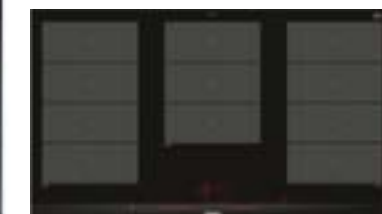
FABER
AIR MATTERS



FRANKE



SAMSUNG



SIEMENS

FCH64

7.4
sensorowe (plus/minus)
4 strefy
+
58x52

www.okapyfaber.pl

FH 774 2I 1 Flexi T PWL

7.1
sensorowe (slider)
2 pola + 1 pole flexi
+
78x52

www.franke.com/pl/

NZ84J9770EK

7
sensorowe (plus/minus)
2 pola + 1 strefa bridge
+
80x52

www.samsung.com/pl/

EX975LXC1E

11.1
sensorowe (slider)
3 strefy flex
+
91.2x52

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



gorenje



SAMSUNG



SAMSUNG



SHARP

IS756ST

7.2
sensorowe (slider)
2 strefy bridge
+
78x52

www.gorenje.pl

NZ64N9777BK

7.2
sensorowe (slider)
2 pola + 1 strefa bridge
+
71.2x59.4

www.samsung.com/pl/

NZ64N7757GK

7.2
sensorowe (slider)
2 pola + 1 strefa bridge
+
71.2x59.4

www.samsung.com/pl/

KH-9I26CT00

10.8
sensorowe
5 pól
+
89x52

www.sharphomeappliances.com/pl/



TOP MODELE

Płyty indukcyjne

do zabudowy

1300-2000 zł



Amica



Amica



Amica

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba i rodzaj pól grzejnych
Funkcja Booster
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]
Strona [www](http://www.amica.pl)

PI6144NWSTK IN

7.4
sensorowe (slider)
2 strefy bridge
+
57.6x51.8
www.amica.pl

PI6544ISU

7.4
sensorowe (plus/minus)
2 strefy bridge
+
57.6x51.8
www.amica.pl

PI6544S4UD

7.4
sensorowe (slider)
2 strefy bridge
+
57.6x51.8
www.amica.pl

Płyty indukcyjne

do zabudowy

1300-2000 zł



freggia



SeeENERGY
fresh air technology



teka

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba i rodzaj pól grzejnych
Funkcja Booster
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]
Strona [www](http://www.freggia.pl)

HCFI64W

5.6
sensorowe (plus/minus)
4 pola
-
59x52
www.freggia.pl

BKS 640T BL

7
sensorowe (slider)
4 pola
+
59x52
www.seenergy.pl

IBR 6415

7.4
sensorowe
4 pola
+
60x51
www.teka.com.pl/pl/

Płyty indukcyjne

do zabudowy

1000-1300 zł



akpo



MPM



SHARP

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba i rodzaj pól grzejnych
Funkcja Booster
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]
Strona [www](http://www.akpo.pl)

PIA 6082501

7.2
sensorowe (plus/minus)
4 pola
+
60x52.5
www.akpo.pl

MPM-60-IM-04

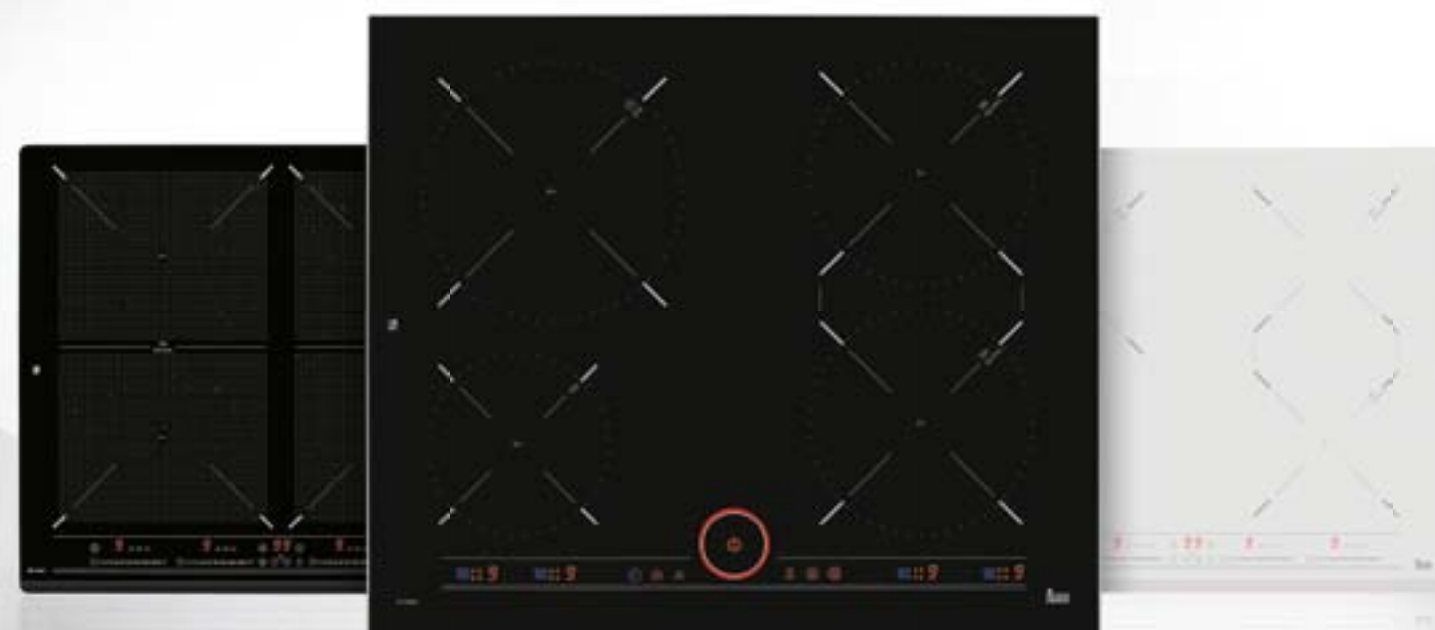
7
sensorowe (slider)
2 strefy bridge
+
59x52
www.mpm.pl

KH-6I27CS00

7.4
sensorowe (slider)
2 pola + 1 strefa bridge
+
59x52
www.sharphomeappliances.com/pl/

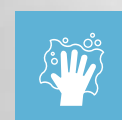
NOWE PŁYTY INDUKCYJNE

WISH



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

✓ ŁATWOŚĆ CZYSZCZENIA ✓ ŁATWOŚĆ UŻYTKOWANIA ✓ ENERGOOSZCZĘDNOŚĆ



Gładka powierzchnia szkła zapewnia komfort i łatwość czyszczenia bez ryzyka zarysowania.



Nowoczesne sterowanie pozwala na intuicyjną i precyzyjną obsługę.



O 40% mniejsze zużycie energii w porównaniu z innymi płytami elektrycznymi.

www.teka.com



A REAL HOME



TOP MODELE

Płyty gazowe

do zabudowy

3000-20000 zł



FULGOR
MILANO

FCH 905 G DWK ME

13.25

pokrętła

5

szkło

90.9x51

www.fulgor-milano.com/pl/



FULGOR
MILANO

CPH 1124 GWK TC X

9.75

sensorowe (plus/minus)

4

stal nierdzewna

112x38.4

www.fulgor-milano.com/pl/



Miele

KM 3054

11.8

pokrętła

5

szkło

94.2x52.6

www.miele.pl

Płyty gazowe

do zabudowy

1400-3000 zł



Amica

PG9611SRB IN

12

pokrętła

5

szkło

89x52

www.amica.pl



BOSCH

PPS9A6B90

11.5

pokrętła

5

szkło

91.5x52

www.bosch-home.pl



BOSCH

PCQ7A5M90

11.5

pokrętła

5

stal nierdzewna

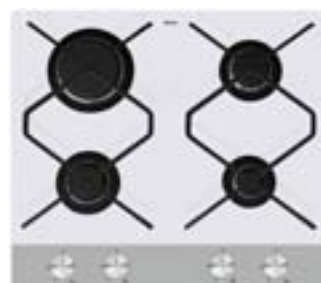
75x52

www.bosch-home.pl

Płyty gazowe

do zabudowy

500-1400 zł



Amica

PG6611SRW IN

9

pokrętła

4

szkło

59x52

www.amica.pl



Amica

PG6511SPR

7.4

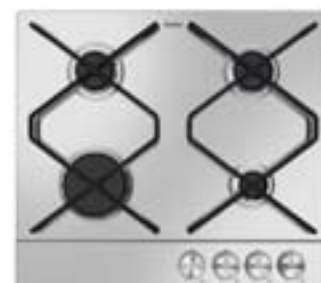
pokrętła

4

szkło

60x52

www.amica.pl



Amica

PG6511XRD IN

9

pokrętła

4

stal nierdzewna

59x52

www.amica.pl

Marka

Model

Moc całkowita [kW]

Rodzaj sterowania

Liczba palników

Powierzchnia płyty

Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

Strona [www](#)



TOP MODELE



FRANKE

FHCR 1204 3G TC HE XS C

9.75

pokrętła

4

szkło

118x41

www.franke.com/pl/



FRANKE

FHFS 785 4G TC CH C

11.5

pokrętła

5

szkło

78x52

www.franke.com/pl/



GAGGENAU

VG491211

16

pokrętła

5

stal nierdzewna

90.8x52

www.gaggenau.com/pl/



BOSCH

PRP6A6N70

7.7

pokrętła

4

szkło

60.6x52.7

www.bosch-home.pl



FRANKE

FHTL 755 4G TC BT C

11.3

pokrętła

5

stal nierdzewna

75x51

www.franke.com/pl/



freggia

HG640VGTB

8.3

pokrętła

4

szkło + aluminium

60x51

www.freggia.pl



gorenje

GCW751ST

11.3

pokrętła

5

szkło

75x52

www.gorenje.pl



teka

CGW LUX 90 5G AI AL DR

11.95

pokrętła

5

szkło

87x51.2

www.teka.com.pl/pl/



concept
agid z pasją

PDV-7160WH

7.3

pokrętła

4

szkło

59x51

www.my-concept.pl



freggia

HR750VGTCO

11.3

pokrętła

5

stal nierdzewna

74.6x51

www.freggia.pl



freggia

HC430VGB

bd

pokrętła

3

szkło

45x51

www.freggia.pl



MPM

MPM-60-GMG-15

6.3

pokrętła

4

szkło

58x51

www.mpm.pl



TOP MODELE

Płyty gazowe

do zabudowy

500-1400 zł



SAMSUNG



SAMSUNG



SAMSUNG

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba palników
Powierzchnia płyty
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

Strona [www](#)

NA75J3030AS

11.8
pokrętła
5
stal nierdzewna
75x51

www.samsung.com/pl/

NA64H3030BK

8.8
pokrętła
4
szkło
68.3x59.3

www.samsung.com/pl/

NA64H3030AS

10.1
pokrętła
4
stal nierdzewna
68.3x59.3

www.samsung.com/pl/

Płyty ceramiczne

do zabudowy

powyżej 1000 zł



Amica



freggia



GAGGENAU

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba pól grzejnych
Funkcja Booster
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

Strona [www](#)

PC6411FTS

6.9
sensorowe (slider)
4
+
57.6x51.8

www.amica.pl

HCE43E1B

4.8
sensorowe (plus/minus)
3
+
45x52

www.freggia.pl

VE270114

7.2
pokrętła
4
+
70x52.3

www.gaggenau.com/pl/

Płyty ceramiczne

do zabudowy

500-1000 zł



akpo



Amica



Amica

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba pól grzejnych
Funkcja Booster
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

Strona [www](#)

PKA 58008

6.5
sensorowe (plus/minus)
4
-
58x51

www.akpo.pl

PC6420ZT

6.3
sensorowe (plus/minus)
4
+
57.6x51.8

www.amica.pl

PC6411PT

6.8
sensorowe (plus/minus)
4
+
57.6x51.8

www.amica.pl

1/2

2/2



TOP MODELE

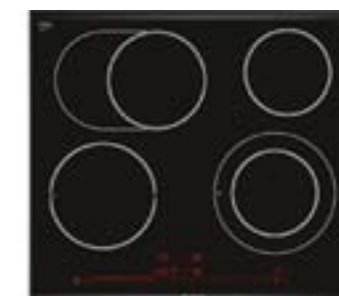
Płyty ceramiczne

do zabudowy

powyżej 1000 zł



Amica



BOSCH



BOSCH

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba pól grzejnych
Funkcja Booster
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

Strona [www](#)

PC7511FT

8.7
sensorowe (plus/minus)
5
+
77x51.8

www.amica.pl

PKN675DP1D

8.6
sensorowe Direct Select Premium
4
+
60.6x52.7

www.bosch-home.pl

PKN645FP1E

8.3
sensorowe Direct Select
4
+
56x49

www.bosch-home.pl



gorenje



Miele



SAMSUNG



SHARP

ECT620CSC

7
sensorowe (plus/minus)
4
+
59.5x51

www.gorenje.pl

KM 6542 FL

8.5
sensorowe
4
+
75.2x49.2

www.miele.pl

CTR164NC01

7
sensorowe (slider)
4
-
69.2x62.2

www.samsung.com/pl/

KH-6I19FT00

7.4
sensorowe (plus/minus)
4
+
59x52

www.sharphomeappliances.com/pl/



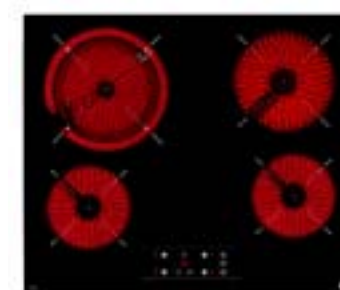
beko



concept



KERNAU



teka

HIC 64503 T

6.9
sensorowe (slider)
4
-
58x51

www.beko.pl

SDV-3460N

6.2
sensorowe (plus/minus)
4
+
59x52

www.my-concept.pl

KHC 6421

6.4
sensorowe
4
+
59x52

www.kernau.com

TZ 6420

6.2
sensorowe (plus/minus)
4
+
60x51

www.teka.com.pl/pl/

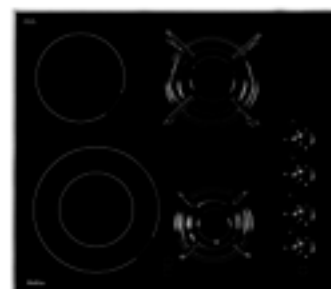


TOP MODELE

Płyty mieszane

do zabudowy

800-7000 zł



Amica



freggia



**FULGOR
MILANO**

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba pól grzejnych
Powierzchnia płyty
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

GC0220 Eco

gazowo-ceramiczna
pokrętła
4 (2+2)
szkło
57.5x50.5

www.amica.pl

HC622VGB

gazowo-ceramiczna
pokrętła
4 (2+2)
szkło
59.8x51

www.freggia.pl

FCH 905 ID TS G DWK BK

indukcyjno-gazowa
sensorowe (slider) + pokrętła
5 (4+1)
szkło
90x51

www.fulgor-milano.com/pl/

Płyty z okapem

do zabudowy

8000-18000 zł



BOSCH



elica



elica

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba i rodzaj pól grzejnych
Wydajność okapu max [m³/h]
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

PVS851F21E

6.9
sensorowe DirectSelect
2 strefy + 1 strefa bridge
689
80.2x52.2

www.bosch-home.pl

NikolaTesla Switch

7.4
sensorowe (slider)
2 strefy bridge
620
83x51

www.elica.com/PL-pl/

NikolaTesla

7.4
sensorowe (plus/minus)
2 strefy + 1 strefa bridge
625
83x51

www.elica.com/PL-pl/

Płyty z okapem

do zabudowy

8000-18000 zł



FABER
AIR MATTERS



Miele



SIEMENS

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba i rodzaj pól grzejnych
Wydajność okapu max [m³/h]
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

Galileo BK

bd
sensorowe (slider)
2 strefy bridge
700
83x52

www.okapyfaber.pl

KMDA 7774 FL

7.5
sensorowe
2 strefy bridge
570
80x52

www.miele.pl

EX875LX34E

7.4
sensorowe (slider)
2 strefy bridge
698
81.2x52

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



Przyjemność gotowania z Sharp

Gotowanie to przyjemność, jeśli mamy w kuchni dobrego pomocnika. Ten marki SHARP, z automatycznymi programami, pomoże nam przyrządzić zarówno obiad, jak i deser. Zawsze perfekcyjne, dzięki takim opcjom jak tryb topienia czekolady czy smażenia.

Z urządzeniami SHARP sprawisz, że gotowanie stanie się łatwe. A Ty możesz oddać się sztuce tworzenia nowych smaków.

www.sharphomeappliances.com

SHARP
Be Original.

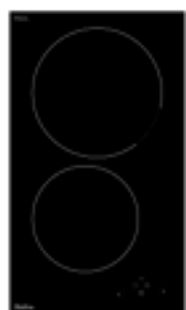


TOP MODELE

Płyty modułowe

indukcyjne do zabudowy

900-3500 zł



Amica



FABER

Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba i rodzaj pól grzejnych
Funkcja Booster
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

Strona www

PI3510U

3.7
sensorowe (plus/minus)
2 pola
+
30x52

www.amica.pl

PIB375FB1E

3.7
sensorowe DirectSelect
2 strefy
+
30.6x52.7

www.bosch-home.pl

FCH32C

3.7
sensorowe (plus/minus)
2 strefy
+
29x52

www.okapyfaber.pl

Płyty modułowe

ceramiczne do zabudowy

500-5500 zł



Amica



Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba i rodzaj pól grzejnych
Funkcja Booster
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

Strona www

PKA 30830

1.8
sensorowe (plus/minus)
2 pola
-
30x52

www.akpo.pl

PC3200ZT

3
sensorowe (plus/minus)
2 pola
+
30x52

www.amica.pl

SDV-2330

3
sensorowe (plus/minus)
2 pola
+
28.8x52

www.my-concept.pl

Płyty modułowe

gazowe do zabudowy

600-5000 zł



Amica



Marka

Model

Moc całkowita [kW]
Rodzaj sterowania
Liczba palników
Powierzchnia płyty
Wymiary (szerokość x głębokość) [cm]

Strona www

PVC3410

3.8
pokrętła
2
szkło
30x52

www.amica.pl

FHCR 302 2G HE BK C

4
pokrętła
2
szkło
31x51

www.franke.com/pl/

HC320VB

4
pokrętła
2
szkło
28.8x51

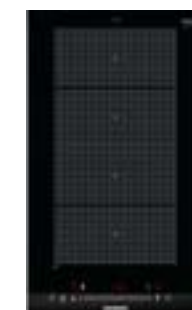
www.freggia.pl

1/2

2/2



TOP MODELE



FHSM 302 2I

3.4
sensorowe (plus/minus)
2 pola
+
32x52

www.franke.com/pl/

HCFI32W

3.7
sensorowe (plus/minus)
2 pola
+
30x52

www.freggia.pl

CH 302 ID TC WH

3.4
sensorowe (slider)
2 pola
+
28.8x51

www.fulgor-milano.com/pl/

EX375FXB1E

3.7
sensorowe (slider)
1 strefa flex
+
30.2x52

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



GAGGENAU



gorenje



Miele

HCE32E1B

2.9
sensorowe (plus/minus)
2 pola
+
29x55

www.freggia.pl

VE230114

3
pokrętła
2 pola
+
28.8x52.3

www.gaggenau.com/pl/

ECT330CSC

2.9
sensorowe (plus/minus)
2 pola
+
30x51

www.gorenje.pl

CS 1122 E

3.6
pokrętła
2 pola
+
38x52

www.miele.pl



gorenje



Miele



CPH 401 GDWK TC X

4
sensorowe (plus/minus)
1
stal nierdzewna
38x51

www.fulgor-milano.com/pl/

GC341UC

4
pokrętła
2
szkło
30x51

www.gorenje.pl

CS 7102 FL

4.4
pokrętła
2
szkło
37.8x52

www.miele.pl

CGW LUX 30.1 2G AI AL

3.8
pokrętła
2
szkło
30x52

www.teka.com.pl/pl/

OBRÓCIMY WASZ SPOSÓB
POSTRZEGANIA KUCHNI DO GÓRY NOGAMI

NIKOLATESLA SWITCH. PŁYTA KUCHENNA Z WBUDOWANYM SYSTEMEM WYCIĄGOWYM.

NikolaTesla Switch to innowacyjna płyta kuchenna z wbudowanym systemem wyciągowym, która łączy w sobie elegancję, moc, prostotę użytkowania i ciche działanie. Ten unikalny, funkcjonalny i nowoczesny produkt jest w stanie nie tylko zrewolucjonizować Wasze spojrzenie na kuchnię, ale również sposób przyrządzania posiłków. **NikolaTesla Switch | Design Fabrizio Crisà**
elica.com



elica
aria nuova