

Amica

Nad nowymi rozwiązaniami technologicznymi zwykle pracują liczne zespoły wysoko wykwalifikowanych fachowców. Wszystko po to, aby znaleźć rozwiązanie jakiegoś problemu albo wprowadzić na rynek całkiem nowy produkt. Obie drogi w końcu prowadzą do tego samego celu – wymiernych korzyści, zmieniają nasze otoczenie.

A nasz świat nie stoi w miejscu. Oprócz tego, że jednak się kręci, o czym wiadomo co najmniej od czasów Kopernika i Galileusza, z reguły idzie również do przodu. Ciągłe pojawiają się nowe wynalazki, a te, które można uznać już za stare, są wciąż udoskonalane.

Tak się dzieje również w bliskim nam świecie AGD. Jeśli chodzi o kategorię urządzeń grzewczych, postęp, jaki się tu dokonuje, również przebiega we wspomniany wyżej sposób – co jakiś czas powstaje całkiem nowy sprzęt, a tradycyjny jest stale poprawiany, by zbliżyć się do ideału. Przy czym trzeba podkreślić, że nowości nie zawsze wypierają dawne rozwiązania; one istnieją obok siebie, dając użytkownikom możliwość wyboru – odpowiednią do potrzeb i warunków.

Choć w skali mikro, w jednostkowym gospodarstwie domowym, można powiedzieć, że – na przykład – kuchnia gazowa zastąpiła węglową, to w skali makro gaz przecież nie wyparł całkowicie węgla, a elektryczność – gazu. Płyta indukcyjna, mimo że jest najnowocześniejszym wytworem ludzkiego umysłu, nie przekreśliła innych rozwiązań. Różne urządzenia i odmienne rozwiązania z powodzeniem funkcjonują obok siebie, zaspokajając konkretne potrzeby zgodnie z dostępnymi warunkami.

Wiadomo jednak, że urządzenia nowe różnią się od starszych. I to nie tylko na pierwszy rzut oka. Ich wygląd podąża oczywiście za trendami mody znajdującymi odzwierciedlenie w świecie designu. Różnią się przede wszystkim swoim wnętrzem, dostępnymi funkcjami. Kuchnia czy płyta gazowa XXI wieku nie może i nie jest taka sama jak sprzęt z wieku XX. To zupełnie różne epoki.

Nowa generacja urządzeń grzewczych Amiki jest lepsza od swoich poprzedników – ma innowację technologiczną, dzięki której użytkownicy mogą oszczędzać paliwo, optymalnie korzystając z urządzenia wyposażonego w tę funkcję. System OptiGas to idealne rozwiązanie, zastosowane przez Amikę w najnowszych płytach i kuchniach gazowych, które pozwala zmniejszyć zużycie tego paliwa nawet o 12%. Wielkość płomienia palnika jest dostosowana do wielkości garnków wchodzących w skład typowych zestawów. System optymalizuje zużycie gazu podczas gotowania, ponieważ płomień palnika ogrzewa jedynie dno garnka, a ciepło nie ucieka na boki.

To dzięki Amice i specjalnie skonstruowanym przez nią dyszom w tysiącach polskich domów można już od zaraz zaoszczędzić spore sumy. Rozwiązanie to warto zatem polecić nie tylko miłośnikom ekologii, ale wszystkim dbającym o własną kieszeń i ceniącym zdrowy rozsądek. Tym ostatnim warto polecić zresztą nie tylko to jedno rozwiązanie. Dobrze jest bowiem bliżej przyjrzeć się wszystkim innowacjom wprowadzanym przez Amikę. Na sprzęcie grejnym zna się jak mało kto.

newss.pl

OptiGas, czyli gaz optymalny

Amica

[WIECEJ INFORMACJI Z FIRMY AMICA WRONKI S.A. \(PRESS BOX\)](#)