

The Amica logo is displayed in a large, bold, red sans-serif font, centered within a thin red rectangular border.

Jeszcze jeden rzut oka na nowe kuchnie wolnostojące marki Amica. I jeszcze kilka słów, dzięki którym można będzie wyobrazić sobie ten sprzęt u siebie w domu. Po bogatym wnętrzu czas rozejrzeć się na zewnątrz.

Nawet patrząc na nie z góry widać niezwykle ciekawe rzeczy. Nowe kuchnie mogą być wyposażone w dwa rodzaje płyt grzejnych – gazowe lub ceramiczne. Zwolennicy tego pierwszego rozwiązania powinni być zadowoleni z nowych, stabilnych rusztów żeliwnych i emaliowanych. Ich poprawiona konstrukcja zapewnia dużą wytrzymałość, stabilność, wygodę i bezpieczeństwo użytkowania. Poza udoskonaleniami w zakresie ergonomii ruszty ładnie wyglądają, gdyż zostały zaprojektowane w taki sposób, aby stanowiły również element dekoracyjny w domu. Dzięki tej nowej konstrukcji zwiększona została powierzchnia robocza rusztu. Dzięki temu pozwalają na komfortowe gotowanie jednocześnie nawet w kilku dużych garnkach.

Nowe kuchnie gazowe wyposażone zostały ponadto w system OptiGas, który zmniejsza zużycie gazu nawet do 12% poprzez dostosowanie płomienia palnika do wielkości garnka. Dzięki temu gaz podgrzewa tylko dno naczynia, a ciepło nie ucieka na boki.

Płyty ceramiczne, w tym również płyty indukcyjne w nowych kuchniach dzięki innowacyjnej technologii opracowanej i opatentowanej przez firmę Schott Ceran, z którą Amica od wielu lat współpracuje, wytwarzane są bez użycia arsenu oraz metali ciężkich. To jedyne takie rozwiązanie na świecie, które gwarantuje wymierne korzyści dla środowiska naturalnego. Płyty te ponadto mają teraz większą powierzchnię roboczą i nowy kształt charakteryzujący się zaokrąglonymi rogami. Jeśli podsumować te zalety, okaże się, że zarówno design, jak i nowa funkcjonalność stawia je na równi z płytami do zabudowy.

Nowości nie ominęły także drzwi. Po pierwsze: ultrazimny front – zastosowanie potrójnej szyby drzwi piekarnika spowodowało zdecydowane obniżenie temperatury na froncie. Zniknęło więc ryzyko poparzenia. Po drugie: nowa konstrukcja – teraz w łatwy i bezpieczny sposób można zdemontować szybę piekarnika bez konieczności wyjmowania całych drzwi. Zastosowanie dwóch klipsów na górze sprawiło, że można to zrobić samodzielnie, bez konieczności używania jakichkolwiek narzędzi. Po trzecie: przepisy na drzwiach – na wewnętrznej stronie drzwi, w zasięgu ręki został umieszczony praktyczny poradnik, który zawiera informacje o rodzaju potrawy, temperaturze, poziomie oraz czasie pieczenia. Drzwi ponadto zaopatrzone zostały w uchwyt o trapezowym kształcie, bardziej ergonomiczny dla dłoni, a także wygodny i użyteczny wieszak na ściereczkę.

Nowości poszły nawet dalej, a dokładnie – niżej. Szuflada na naczynia, która znajduje się pod komorą piekarnika, to idealne miejsce do przechowywania patelni, rondli i garnków. Teraz jest osadzona na prowadnicach rolkowych, które zapewniają nadzwyczaj ciche działanie. Ponadto dzięki zastosowaniu nowoczesnych, syntetycznych materiałów szuflada jest bardziej odporna na wysoką temperaturę.

Tak to wygląda w ogóle i w szczególności. Nie da się ukryć – robi wrażenie. To kolejny ważny krok na drodze postępu.

Można nawet stwierdzić, że to skok technologiczny. Taka jest właśnie Amica. Zresztą jako lider i ekspert w segmencie sprzętu grzejnego nawet nie ma innego wyjścia – musi dążyć wciąż naprzód i przecierać szlaki. Efektem tego dążenia są coraz doskonalsze sprzęty w naszych domach.

Amica

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