

KORSZERŰ KONYHAI GÉPEK ÉS TECHNOLÓGIÁK

Schlosser Mátyás

A fejlődés megállíthatatlan, mérnökök hada dolgozik nap, mint nap azon, hogy az életünk egyre több területén nyújtsanak számunkra segítséget a különféle elektromos készülékek, és ezek közül a konyhai gépek sem képeznek kivételt! A legkorszerűbb berendezések túl azon, hogy a kényelmünket fokozzák, egyre több esetben a munkavégzés hatékonyságát, minőségét is jelentős mértékben javítani képesek. Ebbe az iparágba is beszivárogtak már a különféle okosfunkciók, melyeknek köszönhetően elképesztő precizitással kerülnek kiszolgálásra a felhasználó igényei. Néhány ötletes, újszerű berendezés meg is érdemli a bemutatást!

A prémium minőségű háztartási és ipari készülékeket gyártó Miele, Németország egyik legismertebb és legpatinásabb vállalatának története immár több mint százhusz éves múltira tekint vissza. Carl Miele és Reinhard Zinkann 1899-ben alapította,

és máig családjaik tulajdonában van! Világszerte csaknem száz országban érhetőek el a cég termékei. „Immer besser” azaz „Mindig jobbat” – ez a szlogenjük, mely nem pusztán üres frázis, hanem valódi tartalommal bír, ezt írták fel az első, 1901-ben

gyártott, még fából készült mosógépükre is. A Miele háza táján mindig érdemes szétnézni, ha a legmodernebb megoldásokat keressük. Rendkívül ötletes a Con@ctivity nevű funkciójuk, mely már a harmadik generációnál tart és elsősorban a



Indukciós főzőlap, beépített páraelszívóval! Innovatív és kényelmes: mert az elszívó automatikusan reagál a főzőlap beállításaira. (Miele Experience Center/ a szerző saját felvétele)

fűzőlap, valamint a páraelszívó kapcsolatáért felel: lényegében az elszívó automatikusan reagál a főzőlap beállításaira. A világítás felkapcsolására a fűzőlap vezérlő gombjainak háttérvilágítása is bekapcsol. A tűzhely használatakor a páraelszívó magától aktivizálódik, sőt az elszívás teljesítményét is a főzőlapon történőkhöz igazítja, így a konyha klímája állandóan kellemes marad a főzés során. A készülékek WiFi-kapcsolaton keresztül kommunikálnak egymással. A vezeték nélküli internetkapcsolat további lehetőségeket is rejt: a Miele@home abszolút kihasználja ezeket. Minden intelligens Miele háztartási készülék kényelmesen, biztonságosan hálózatba kapcsolható, és az egyszerűen kezelhető Miele@mobile App-on keresztül, igény szerint más meglévő okosotthon-vezérlésbe is integrálhatóak a rendszer elemei. Meglepő lehetőségeket is találunk a portfólióban: például FoodView-val ellátott sütő esetében az ételkészítés folyamata mindig szem előtt tartható – akkor is, ha ön nincs otthon! A prémium kategóriás sütők ugyanis sütőtéri kamerával is el vannak látva, és az ezek által készített képek okostelefonon vagy tableten ellenőrizhetők. Szükség szerint ugyanilyen kényelmesen módosíthatók is a hálózatba kötött sütő beállításai, a mobil eszköz segítségével – bárhol! A végeredmény nagyobb kontroll a konyhában, mely nagyobb szabadságot jelent a felhasználó számára!



A sok lehetőséget nyújtó kombinált sütőberendezések esetében egyre nagyobb jelentősége van a vezérlésnek, ezt a gyártók gondosan meghatározott programokkal és jól megtervezett kezelőfelületekkel teszik használhatóvá. (Miele Experience Center/ a szerző saját felvétele)



A döntött páraelszívókra nagy teljesítmény jellemző, miközben egyáltalán nincsenek útban a főzés során. (Miele Experience Center/ a szerző saját felvétele)

”

Az újabb sütőtípusok sok különleges tulajdonsággal bírnak, de az az igazság, hogy önmagában az a kifejezés, hogy „sütő”, ma már nem is elég pontos meghatározás.

Az újabb sütőtípusok sok különleges tulajdonsággal bírnak, de az az igazság, hogy önmagában az a kifejezés, hogy „sütő”, ma már nem is elég pontos meghatározás, ugyanis vannak hagyományos sütők, hagyományos mikrohullámú sütők, sütők

mikrohullámú funkcióval, gőzpárolók, kombinált gőzpárolók, és gőzpárolók mikrohullámú funkcióval... Tehát a lehetőségek tárháza rendelkezésre áll, és nagyon sok szempontot vehetünk figyelembe a kiválasztáskor. Ne feledjük, hogy a kombinált készülékek

esetében nem csak helyet spórolhatunk! Például a száraz és nedves (gőz általi) sütésre képes gépek megfelelő programon használva újszerű konyhatechnikai lehetőségekkel szolgálnak, ugyanez igaz például a mikrohullámú technológiával ellátott gépekre

is – ezek a berendezések a sütési technológiákat kombinálni, párhuzamosan alkalmazni is képesek, a tökéletes eredmény érdekében. Nagy jelentősége van tehát a vezérlésnek és a kezelésnek, ezt pedig egyre látványosabb és igényesebb – már színes kijelzőkkel, könnyen használható érintőfelületekkel –, valamint rengeteg előre meghatározott programmal oldják meg a gyártók. Néha nem elég, ha látjuk, hogy mi történik a sütőben, tudnunk kell azt is, hogy mi történik az étel belső rétegeiben, erre ad választ a „vezeték nélküli húsmaghőmérő tű” (Wireless Food Probe). Húsok, halak és szárnyasok egyedi, fokra történő pontos sütése a maghőmérséklet mérésével oldható meg, a hátralévő idő hajszálpontos megjelenítése mellett. Így a sütési folyamatot szinte már nem is kell figyelemmel kísérni. A húsmaghőmérő kezelése nagyon felhasználóbarát, a Miele legügyesebb megoldása pedig, hogy mindig kéznél van: ugyanis a sütő ajtajának sarkában alakítottak ki számára tárolóhelyet. Ha elkészült az étel, akkor a sütési folyamat befejezésekor a Miele TasteControl funkciójával a sütő az ajtaját automatikusan kinyitja, így a belső tér gyorsan lehűl. Ha viszont valamit még éppen melegen akar tartani vagy a húst pihentetni

szetné, akkor ehhez is beállítható a pontos, megkívánt hőmérséklet és időtartam a berendezésen. A klasszikus sütő alatti tepsitároló fiókok helyén ma már egészen elké-

pezítő eszközökkel is találkozhatunk. Általában itt kap helyet a legmagasabb kategóriás konyhákban a melegen tartó fiók: ez tányér-előmelegítéshez és étel melegen tartáshoz is használható, így a jobb éttermekben megszokott élményt kapjuk. De beszélhetünk vákuumfiókról is: ez az ételek vákuumcsomagolására, sous vide előkészítéséhez szolgál. Hosszabb idejű tároláshoz vagy éppen extra intenzív fűszerezéshez is alkalmazható. A vákuumtasakban jól adagolhatók, készletezhető, marinálhatók a húsok, halak és zöldségek. Egyszerűen a kibontott csomagolás gyors visszazárására is alkalmazható. Érdekes tudni, hogy a fagyasztás előtt levákuumozott élelmiszer jobban megőrzi a vitaminokat és az ízeiket, és fagyási égés sem keletkezik. Eközben még helyet is megtakarít a mélyhűtőben.

Könnyíti a felhasználó életét a Miele Flexi-Light-rendszere: mivel a világítót a hűtő polcába van integrálva, így átrendezés esetén sem kerül „árnyékba” semmi. (miele.hu)



Ez az LG Signature hűtőberendezés automatikusan, motorosan nyíló ajtókkal és fiókokkal, hatékony és takarékos inverteres kompresszorral, gondosan szabályozott hőmérsékletű és páratartalmú beltérrel rendelkezik! Többet tud, mint gondolnánk, a legújabb lakberendezési trendek szerint viszont a klasszikus hűtők mégis eltűnőben vannak. (grx.hu)





A képen egy páraelszívót rejtettünk el! A Miele Aura 4.0 Ambient úgy néz ki, mint egy vagány lámpa, de valójában ez egy szénzsűrős páraelszívó, hangulatvilágítással ellátva. (rakispilacourisltd.com)

”

A külső motoros páraelszívóknál az elszívómotor nem a páraelszívóban kerül elhelyezésre, hanem egy külső egységben, ez lehet a padlástérben, vagy falon kívüli részen.

A főzőlapok esetében a beláthatatlanul változatos formai kivitelek és az indukciós technológia térhódítása uralja a piacot. Sok kombinált kivittel is találkozhatunk, például wokzónákkal, grill vagy teppanyaki felületekkel. A gázrendszerű tűzhelyeknél nem ritkán már ipari teljesítményt nyújtó „rózsákkal” szerelt fajtákat is kínálnak a különböző gyártók, az elrendezés pedig ezek esetében is felfoghatatlanul változatos.

A páraelszívók terén sok új ötlet közül választhatunk. A hagyományos ernyős elszívók megfelelőek lehetnek, de az előírt szabványos magasságba szerelve, gondot okozhatnak a magas felhasználók számára – én legalábbis majd két méter magasként nagyra értékelem a döntött kivitelű elszívókat, melyek elsöre ugyan meghökkentő látványt nyújtanak, de meggyőző teljesítményük mellett sincsenek útban. A kisebb beépíthető elszívók, bár

könnyen integrálhatók a konyhabútor felső szekrényébe, sajnos gyakran elégtelen teljesítményt nyújtanak, a megfelelő hatékonyságú páraelszívás viszont elengedhetetlen a konyhánkban! Egyéb lehetőségeink is vannak! Sajnos, mint minden motoros készülék, zajjal jár a páraelszívó használata is. Ugyan a gyártók törekednek arra, hogy minél halkabb készülékeket gyártsanak, azonban egyik sem olyan csendes, szinte hangtalan, mint a kül-

ső motoros kivitel. Egyre több vásárló választja ezt a megoldást! Külső motoros rendszernél a motorzaj szinte teljes egészében megszüntethető, csak a levegő áramlását lehet hallani (ezért is javasolt a szigetelt légtechnikai cső használata). A külső motoros páraelszívóknál az elszívómotor nem a páraelszívóban kerül elhelyezésre, hanem egy külső egységben, ez lehet a padlástérben, vagy falon kívüli részen. A páraelszívó ernyő a távolabb lévő motorral, egy vezérlőkábel segítségével kommunikál, ezzel lehet bekapcsolni a készüléket, és fokozatokat is állítani. Mire figyeljünk a tervezésnél? Nagyon fontos, hogy minimum 3 méter legyen a távolság a páraelszívó ernyő és a külső motor között. Ha túl kicsi a távolság, akkor a légtechnikai csövön keresztül hallható lesz a motor zaja – így értelmét veszti a technológia. A külső motorok teljesítménye 1000 m³/h-tól indul, de léteznek motorok akár már 2000 m³/h légszállítással is, tehát ezzel nem lesz probléma. Fontos tudni, hogy a külső motoros páraelszívók nem a legolcsóbb árkatóriába tartoznak, az ötletet mindenesetre

érdemes mérlegelni és az ügyfelek részére bemutatni.

De egyéb lehetőségek is vannak, a Miele Aura 4.0 Ambient például úgy néz ki, mint egy vagány lámpa, de valójában ez egy páraelszívó, hangulatvilágítással. Vékony sodronnyal történő felfüggesztése az áramellátást is magába rejti. Szabályozza a légnedvességet, és három különféle, választható illattal javítja a konyha levegőjét. A már említett funkcióval képes a főzőlappal is együtt működni, kommunikálni. De ha nem akarunk felső elszívást még egy ilyen csinos designcsoda formájában sem, akkor sem kell gőzfürdővé alakítani a konyhánkat! Erre a piaci igényre fejlesztették ki a munkalapba építhető elszívókat, melyek jelenleg nagy karriert futnak be! Ezek használatakor sem kell lemondani a kellő teljesítményről, miközben egy olyan páraelszívót kapunk, amely igazán nem zavarhat a látványban senkit sem. Az 1877-ben alapított NEFF számos pultba építhető kivitel ajánl. Remekül párosíthatóak az indukciós főzőlapokkal, leginkább a divatos konyhai szigetekhez vannak kitalálva.

Domino-rendszerként sorolható, vagy különálló kivitelek is rendelkezésre állnak. A NEFF-nél a Domino-elven összeállítható tűzhelyeknek nagy hagyománya van, amit mi sem bizonyít jobban, mint hogy édesanyám konyhájában már a '80-as évek óta üzemel egy ilyen gáz + elektromos szett. A több átrendezést, átépítést és számos munkalapcserét megélt készülékek működése máig hibátlan. Ma már a legkorszerűbb üveg-kerámia és indukciós hőforrásokkal látják el ezeket, modern dizájnnal tervezve. A NEFF klasszikus, pultba építhető páraelszívója egyszerűen egy gombnyomásra kiemelkedve, csendesesen és hatásosan kezd el működni. Szabályozható meleg fényt is szolgáltat, és a bekapcsolása után a páraelszívó akár automatikus légrfrissítőként is működhet: minden órában öt percig üzemel, hogy a konyha környezete folyamatosan kellemes legyen. De főzőlapba integrált modellek is rendelkezésre állnak, melyek mozgó, kiemelkedő elemek nélkül dolgoznak. Power Transfer fantázianevű funkcióval is bírnak a NEFF csúcsmo-delljei: – amikor az edényt áthelyezi, a beállítások automatikusan követik a főzőedényeket, nekem ez már egy kicsit túlzás, remélhetőleg nem fog öntudatra ébredni és teremtője ellen fordulni egy ilyen gép, mint a Terminátorból ismert Skynet... A Miele is kínál integrált elszívós indukciós főzőlapot, a KMDA 7633 például két PowerFlex főzőfelülettel és egy közepén elhelyezett páraelszívóval van ellátva. Automatikusan szabályozza a ventilátor fordulatszámát a főzési folyamatnak megfelelően, és a hatékony, 10-rétegű nemesacél zsírszűrő kíméli az energiatakarékos, csendes üzemű motort, valamint a csőrendszer is a káros lerakódásoktól. A hűtőszekrények terén formailag több eltérő trend fut párhuzamosan. Divatosak a látványos, akár vidáman



A vákuumozó fiók a legkülönfélébb alkalmazási területeken nyújt segítséget: legyen az marinálás, sous vide párolás, helytakarékos tárolás, vagy csak egyszerűen biztos visszazárás. (netmarkabolt.hu)



A NEFF Domino-rendszerű tűzhelyei az igények szerint kiválasztható elemekből szabadon összeállíthatóak és sorolhatóak, már pultba építhető elszívóelemekkel is lehet őket kombinálni. (designementi.it)

”

A háztartásokban a nappali helyett egyre inkább a konyha adja a kötetlenebb összejövetelek helyszínét, ahelyett, hogy a főzésnek biztosítana teret: a konyhaszigeteket például már nem munkaterületként, hanem zömmel étkezőasztalként használják, és ehhez nem kell a háttérbe egy ruhásszekrény-méretű kombinált gép.

színes, retró, vagy éppen ipari hatású inox/fekete burkolatos, hatalmas különálló készülékek is, ugyanakkor kerestek a teljesen beépíthető ajtó mögé rejthető változatok is. A legújabb megfigyelések szerint a hatalmas, fémből készült hűtőszekrény eltűnőben van a tehetős háztartások konyháiból. Egyre többen kerülnek még akkor is, ha szép faborítás fedli! Persze mindez nem azt jelenti, hogy visszamegyünk a kőkorszakba és ne lenne hűtő a konyhákban többé. De a legmodernebb elvárások alapján készült bútorokban csupán egy-egy hűtött fiókban lehet elhelyezni a romlandó ételeket és az

italokat. Igaz, a háztartások rejtettebb zugaiban – például az alagsorban vagy a garázsban – még gyakran megtalálhatók a hagyományos hűtőszekrény-óriások, de ezek használata is változóban van. A friss ételek iránti igények fokozódásával, egyre kevesebb alapanyag kerül a hűtőbe. Az amerikai háztartásokban gyakran a hűtő feladata volt a jégkockakészítés és a csapvíz tisztítása, de ezeket most már jellemzően a mosogató környékén elhelyezett, külön készülékek végzik el. A háztartásokban a nappali helyett egyre inkább a konyha adja a kötetlenebb összejövetelek helyszínét,

ahelyett, hogy a főzésnek biztosítana teret: a konyhaszigeteket például már nem munkaterületként, hanem zömmel étkezőasztalként használják, és ehhez nem kell a háttérbe egy ruhásszekrény-méretű kombinált gép. Mindez pedig lassacskán lecsorog a társadalom kevésbé fényűző rétegeibe is. Azért ez még a nagyon távoli jövő, a hagyományos hűtő még velünk van, és sokáig velünk is lesz – csak éppen kibővített tulajdonságokkal szolgál bennünket. A hűtőgépek esetében az energiatakarékosságra nagyon odafigyelnek a gyártók, ebben például az LG

Centum System hűtőszekrény új mércét állít fel. Ez volt az első olyan hűtő a piacon, melynek kompresszorára 20 éves garanciát adtak. Ez nem véletlen: az inverteres lineáris kompresszor nemcsak energiahatékony, de jóval megbízhatóbb és tartósabb is más rendszereknél. Terméktesztetek alapján az LG inverter lineáris kompresszorával felszerelt Centum System hűtőszekrény nemcsak jól bírja a napi használatot, hanem akár 25 százalékkal csendesebben is dolgozik. A Linear Cooling™ rendszer a hőmérséklet-ingadozást mindössze $\pm 0,5$ Celsius-fokon belül tartja, míg a Fresh Balancer és a Fresh Converter rekeszek a felhasználóra bízják a páratartalom és a hőmérséklet beállítását, hogy ideális feltételek álljanak

rendelkezésre az egyes élelmiszerek tárolásához. A Door Cooling+™ technológia révén pedig hideg levegő áramlik a hűtőszekrény teteje felől az olyan, nehezebben hűthető területekre is, mint például a hűtőajtó kosarai. A Miele korszerű hűtőberendezésénél is több funkció keresi a vevők kegyeit, például akár ötször hosszabb ideig friss ételeket garantál a PerfectFresh Pro megoldás révén, mely folyamatosan felügyelet alatt tartja, így ideális páratartalmat szavatol a zöldségek, gyümölcsök részére fenntartott fiókokban. Könnyíti a felhasználó életét az úgynevezett FlexiLight világításmegoldás is, ami egyedileg állítható üveglap-megvilágítás funkciót jelöl, tehát egy átrendezés esetén is jól látható lesz a hűtő beltartalma.

A hűtőszekrény tisztán tartása rendkívül fontos, saját egészségünk megőrzése miatt is, ebben sokat segítenek a mosogatógépben tisztítható polcok és rekeszek, melyeket fokozott karcállóságú anyaghasználat és átgondolt méretezés jellemez (ComfortClean). Mivel az ételeket nemcsak hidegen, hanem szagsemleges is érdemes tartani (ez a borok esetére különösen érvényes!), a hűtő terét érdemes aktív szén-szűrőn keresztül áramoltatni. A Miele AirClean néven jegyzi saját szűrőrendszerét, melynek aktív szén és természetes kitozánt egyesítő kombinációja kizárja a kellemetlen szagok keletkezését, és megelőzi a káros mikrobák elszaporodását is. Ha már méretezés, akkor megemlítenőd, hogy bizonyos hűtőberendezések extra mélyek, és belső kialakításuk az adott márkára jellemző termékcsaládnak megfelelően van tervezve. A gyakorlatban ez azt jelenti, hogy például egy tepsis sütemény problémamentesen és stabilan, egyben behelyezhető a szokásos hűtőpolcok közé, ami nagyra értékelhető.

Visszont nem élhetjük bele magunkat abba, hogy egy márka, illetve az általa képviselt minőség önmagában garanciát jelent a tartósságra. A tartósság minden esetben a felelős fogyasztói attitűd függvénye is! Ahogy egy konyhai munkalagnál, egy csúcsmínőségű frontnál vagy vasaltnál is komoly károkat okozhat a hibás használat, vagy a nem rendeltetésszerű tisztítás! A konyhai gépek esetében a rendszeres karbantartás és a tudatos használat nélkül még a legszebb, prémium kategóriás berendezés is hamar a fémhulladékgyűjtő-telepen köthet ki. ■



A vezeték nélküli hőmérő szonda könnyen kezelhető, adatai a kijelzőn vagy az applikáción is megjeleníthetők, a hagyományos ellenőrzésekre így többé nincs szükség. (facebook.com/Miele.SouthAfrica)



Amit a sütő lát... azt ön folyamatosan nyomon követheti, a beépített kamerának és az internetkapcsolatnak hála, a nappaliból, vagy a kertből... igazából bárhol! (dirkweyer.com/miele-food-view)

Források:

bosch-home.com/hu
 g7.hu/elet/20210901/eltunnek-a-huto-
 szekrenyek-a-tehetos-haztartasok-konyhai-
 bol/
 lakbermagazin.hu/lakberendezes-haztar-
 tas-berendezesek
 lg.com/hu
 Miele Experience Center (Miele Kft., 1022
 Budapest, Alsó Törökútvész út 2.)
 miele.hu
 mielemed.hu
 neff-home.com/hu