



Beszámoló a kölni konyhakiállításról

# CSÚCSKONYHÁK FÓKUSZBAN

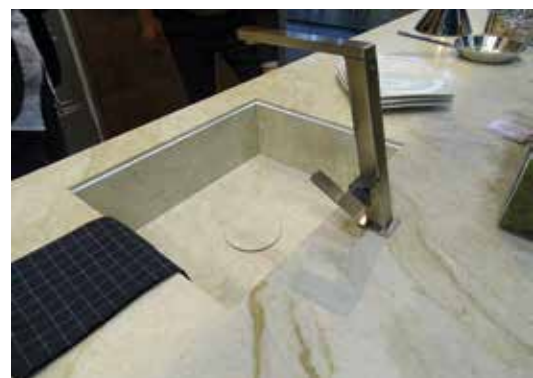
Kiss László  
okl. faip. mérnök



„Egy vásár mind fölött, egy vásár hatalmas.” Ez is lehetett volna a mottója a kölni IMM Cologne bútorvásárnak, amit január 16. és 22. között rendeztek meg. Miért is?

A válaszok jöjjenek számokban: kiállítók a világ 50 országából, a világ legkülönbözőbb pontjairól, összesen 150 000 látogatónak 1200 cég mutatta meg magát, 11 gigászi épületben majdnem 275 000 m<sup>2</sup>-en. Azok számára, akik már kilátogattak valaha a Hungexpóra, a BNV-re, csak összehasonlítás céljából megemlíteném, hogy a 2016-os Construma (építőipar, kertépítés-tervezés, megújuló energia, épületgépészet, lakberendezés, konyhashow és Ligno Novum) összesen 50 000 m<sup>2</sup> volt. A több mint ötször

nagyobb kölni kiállításon csak a konyha részleg körülbelül 42 000 m<sup>2</sup>-en foglalt helyet. Szóval, miket is találtunk a kiállításon? – Mindent. A szó szoros



értelmében véve mindent, aminek a lakótérben köze van a bútorokhoz. A konyhabútorok esetében az anyagválasztás pazar volt. Laminált bútorlapokból nem volt annyi, mint amennyit az ember elsőre gondolna, sokkal több volt inkább a furnézott lap vagy a teljesen tömör fa, esetleg a festett MDF. Általánosságban kijelenthetjük, hogy a magasfényű festett vagy a laminált bútoroknak búcsút inthetünk, az ideai kiállításon elég volt az egy kezem arra, hogy megszámloljam az ilyen alkotásokat. A csillogás és pompa ugyanakkor évről évre egyre inkább dominál. Minden cég törekedett a LED-világítás használatára. A polcok alá vagy mögé, a szekrények oldalába vagy a munkapult alá és persze a fiókokhoz,



a szerkezetüket láthattuk, hogy a méter feletti fiókok mögött mindig 2–3 korpusz állt, azaz több fiókot nyithattunk egy fiókelővel.

Több standon megjelent a multifunkciós csap. Egy érintés és azonnal 100 °C-os meleg vizet ad, egyből teának kész vizet szállít, vagy jéghideget, esetleg szódavizet. Csak egy érintés tehát és a vörös szín jelzi a tűzforró vizet, a következő érintéssel a kék szín jelzi a normálistól sokkal hidegebb vizet és további érintésre vált zöldre, szódavízre. A csap csöve nem melegszik fel, a dupla falnak és szigetelésnek köszönhetően. Az

de még a mosogató belső peremébe is mind-mind segédfény került. Az üvegfelületek egyre jobban teret hódítottak. Több helyen találkozhattunk olyan megoldással, ahol még a fiókok teljes oldala és az alja is víztiszta edzett üveg volt. Miért? Elsősorban az esztétikum az oka. Ha praktikusság oldaláról közelítem a dolgot, talán annyi szól mellette, hogy ha a felső fiókban nincs meg, amit kerestünk, már egyből átláthatunk az alatta lévőbe, feltéve, ha éppen nincs telepakolva a felső.

A fiókvasalatokat vizsgálva sem lepődünk meg, hogy mindenütt csúcsminőséggel találkoztunk. Az elektromos nyitásrésztők már alig voltak jelen, leginkább csak az árammentes és költséghatékonyabb „tip-on” (a bútorfrontok az előlap könnyed megnyomásával nyitódnak és így is záródnak). Impozáns látványt nyújtottak a szokatlan széles fiókok. A 80–100 cm-es szélesség teljesen alaprak számított, de néhol az 1,5 m-t is elérték. Megvizsgálva







extrákat a korpuszban elhelyezett tartályok szállítják.

A munkapult magassága mindig felmerülő kérdés a tervezésnél. A feleség 160 cm, a férj pedig 2 m-es kosaras? Ráadásul mindketten szeretnek főzni? A konyhaszigetnél ez nem probléma többé. Magassága ugyanis állítható az emelhető vagy süllyeszthető automatikának köszönhetően. Akár programozható is, a család minden tagjára személyre szabva. Egy gombnyomás, és a pult a kívánt magasságra állt. Az elszívókat tekintve idén már nem

számított akkora szenzációnak a főzőlapba épített változat, egyre több gyártónál már alap volt. Annál inkább újdonság volt a négy különálló, függőlegesen lelógó berendezés, melyeket közvetlenül az adott edény fölé

lehetett húzni, így 100%-os hatékonysággal tudták a kellemetlen szagokat eltüntetni. Sőt, találkoztunk olyannal is, hogy mindezt távirányítással működtethették.

Azért megtalálhatóak voltak a klasszikus, szabadon álló készülékek is. A közepre elhelyezett kör vagy téglalap alapú elszívók 8 m/s-os sebességgel szippantották be a gőzt és a szagokat. Ezek mindegyike a korpuszban elhelyezett aktív szenes betéteken keresztül áramoltatták vissza a tiszta levegőt a konyha légterébe, így télen nem hűlt le a helyiség.

A munkafelületek többnyire valamilyen kompozitokból készültek, amelyek karcállóak és könnyen tisztíthatóak, némelyik felülete még a tüzet is elviselte. Márvány- és gránitpultok egyáltalán nem voltak, ugyanakkor hozzá a megszólalásig hasonló anyagok igen. Corian pultokat szinte nem lehetett látni sehol, szemben a tömör fával, ami egyre több standnál volt látható. A tölgy és az amerikai dió volt a legelterjedtebb. Összesen 2 cégnél találtunk laminált munkapultot! Különleges, és praktikus megoldásnak számít a pult alá épített, kihúzható vákuumgép. A szerkezet a zacskóba töltött ételek közül szívta ki a levegőt és légmentesen zárta le a nyílását (lehegesztette). A gépekbe tehettünk alacsonyabb befőttesüvegeket is, amiket szintén légmentesen rakhattunk a polcra a lekvárfőzés után. A másik újdonság a munkapultba integrált indukciós munkafelület volt. Tehát egy sima felületet képzeljünk el, mindenféle szegély és gomb nélkül.





Ezt a különleges pultot maximum 3 m-es hosszban és 90 cm-es szélességben lehet elérni. Az edények helyét, valamint a kezelőfelületet is csupán festéssel jelölték: a pult

érezte az érintést, ill. az edényt. Luxus kategóriába tartozott – 3,5 millió Ft felett volt az ára – a ruhatisztító, gőzölő és szárítógép, melyet gardróbba, vagy mint jelen esetben, konyhabútorba építhetünk. A vállfára akasztott ruhát behelyeztük a rozsdamentes acél belsejű gépbe, egy LCD-kijelzőn lehetett beállítani a kívánt programot, ami a ruhát a napi használat után gőzzel felfrissíti vagy szagtalanítja, fertőtleníti, esetleg, ha megáztunk, akkor még meg is szárítja. Minden kiállító az IMM-re különlegességgel, újdonsággal, látványos dologgal készült. Sokszor az sem számított, hogy mennyi a végtermék ára. Ez legjobban annak az olasz gyártónak sikerült, akinek konyhájában a teljes sziget 5 mm-es szálciszolt, rozsdamentes lapból készült. Nemcsak a munkafelület, hanem a fiókfrontok, az oldalak is, egyszóval minden. Természetesen a

fiókok elektromos rásegítéssel nyíltak. A konyhabútor részét képezte egy 4x2,5 m-es üveges vitrin, csodás megvilágítással, valamint egy másik szekrény is, melynek fele ugyanúgy egy megvilágított üveges vitrin volt, míg a másik fele a beépített konyhagépeknek adott helyet. A látvány a helyszínen lenyűgöző, az ár pedig sokkoló volt. 180 000 euró, azaz 56 070 000 Ft. A cég alkalmazottja rezzenéstelen arccal mondta, hogy a gépek benne vannak az árban. Ezen élmények hatásától felbátorodva biztatok mindenkit, legyen az szakmabeli vagy akár csak érdeklődő, hogy látogasson el egyszer Kölnbe, és lásson kint csodákat! Repülőjegyet akár már 15 000 Ft-ért vehetünk, az előre megváltott belépőjegy szintén olcsóbb. Érdeemes azt is tudni, hogy az IMM Cologne jegyekkel Kölnben a helyi tömegközlekedés ingyenes. ■

