

BEÉPÜLTEK, HOGY SEGÍTSENEK

Földesi Gábor

Beépíthető konyhagépeket viszonylag ritkán vásárolunk, ezért amikor megvizsgáljuk a kínálatot, csak kapkodjuk a fejünket a rengeteg érdekes funkció és ismeretlen kifejezés láttán. Megéri rászánni az időt tájékozódás előtt, a kereskedők tapasztalata szerint a vevő az ár mellett a márkát és a készülék designját figyeli. Holott a funkciókat tekintve a konyhai gépek már régen megelőzték korukat. Ami a stílust illeti, a választék hatalmas. A rusztikustól a minimálisig, a moderntől a retróig minden stílusban megtaláljuk az igényeknek legmegfelelőbb készüléket. A beépíthető készülékeknel viszont fontosabb a méret, mint a szabadon állóknál.



Néhány elszívó olyan designt képvisel, amittől a szánk is tátva marad

A legtöbben valamennyi gépet ugyanabból a márkából rendelik, hogy érezhető legyen az összhang a konyhában. A gyártók éppen ezért rendszeresen dobnak piacra komplett szettek, segítve a vásárló egyszerű döntését. Ez leginkább a hangsúlyos hűtőszekrény és sütő-főzőlap kapcsán érezhető. A mai modern sütők már külsőleg is képesek megfogni az embert, de itt is elsősorban a meglévő vagy leendő konyhabútor adottságai, méretei, színe, valamint a háziasszony igényei határozzák meg a választást.

EZT JÓL KISÜTÖTTÉK

Sütők esetén a 60 cm-es méretkategória népszerűbb, de helyhiány esetén kínálnak 45 cm-es változatokat is. Nyilván a méret kiválasztását a sütési szokások is befolyásolják. A méret általában arra vonatkozik,

mekkora szekrénybe építhető a készülék, de a sütőtér mérete ettől függetlenül lehet kisebb vagy nagyobb. Vannak kisebb (legfeljebb 55 literes) típusok, amelyek akkor jók, ha ritkán és keveset sütünk. Ezután közepes (56–70 liter űrtartalmú), illetve 71 liternél is nagyobb XXL-sütők, kifejezetten a nagycsaládok igényeire szabva.

A következő szempont, hogy mekkora áramerősség áll rendelkezésre, a tisztán elektromos főzőlap és sütő igényli az „izmosabb” villamosságot. Van, aki még mindig a valódi tűzre esküszik, mert azon finomabbra sül az étel, más pedig az elektromosat kedveli, a precíz szabályozás és egyéb extra funkciók miatt. A sütők tervezésekor a gyártók eltérő ajtómegoldásokat alkalmaztak: az ajtók általában lefelé nyílnak,

néhol (a mikrohullámú sütőkhöz hasonlóan) oldalra, de léteznek a sütő alá rejthető ajtók is.

A beépíthető sütők általában elektromosak. A korszerű multifunkciós sütők az ismert beállítások mellett rendkívül sok kényelmi és bizton-

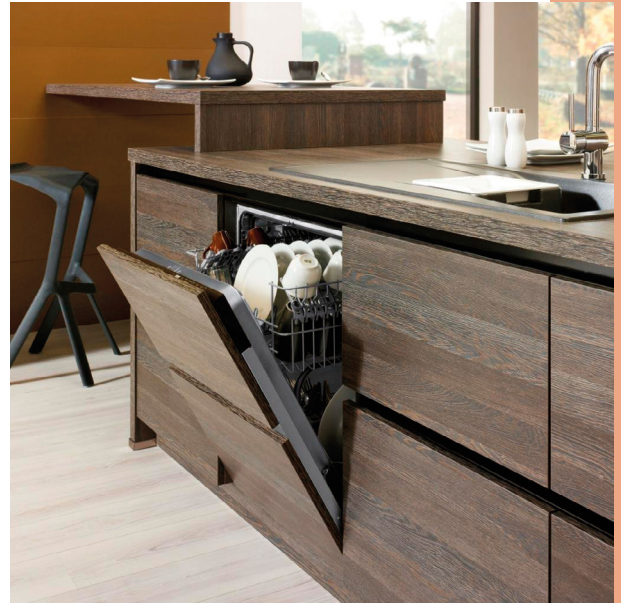
van kiolvasztás, kelesztés, melegen tartás, befőzés, extra barnítás stb. és minden, amire csak szüksége lehet. A hagyományos gázsütők egyre ritkábbak.

A sütő esetében érdemes figyelni arra, hogy a használata nemcsak

így amellet, hogy a tisztításuk kényelmes, használója mindig láthatja, mikor van bekapcsolva a készülék. A korszerűbb típusoknál még elegáns körfény is jelzi, hogy a kapcsológomb üzemben van-e, vagy sem.



A konyhagépek vásárlásakor a vevő rendszerint egyféle márkát választ



A teljesen integrálható mosogatógép-modellek a kezelőfelülete sem látszódik

sági funkcióval is rendelkeznek. Ilyen például a hőlégbefúvás funkció, amelynél egy fűtőszál melegíti fel a levegőt a ventilátor mögött, így az már felforrósítva kerül a sütőtérbe. A forró levegő folyamatos keringetése miatt a szagok nem keverednek, a hangzatos marketing szerint így akár húst és süteményt is süthetünk egyszerre, és nem ég le a menü alja. Praktikus a légkeverés funkció is. Alsó-felső sütésnél, vagy grillezéskor a ventilátor a sütőtérben keletkező forró levegőt egyenletesen oszlatja el, így az étel jobban átsül. A grillezés sütésmód használatával, a sütőtér tetejébe épített nagy teljesítményű fűtőszálaknak köszönhetően bármikor friss, ropogós steak kerülhet az asztalra. A korszerűbb típusokban a grillezés különböző típusait is megtaláljuk. Ezen kívül ezekben a modellekben

praktikus, de biztonságos is legyen. Kisgyermekes megrendelőknek gyerekzárás verziót javasoljunk és olyat, amelynek az ajtaja különleges biztonsági hőszigeteléssel van ellátva, azaz vastagabb, többretegű üvegből áll, megelőzve az átforrósodást. Egyes márkáknál automatikus biztonsági kikapcsolás funkció is van, amellyel végre nem kell amitt aggódni, hogy kikapcsoltuk-e a készüléket. A gép ezt (a beállított hőmérséklettől függően) megteszi helyettünk.

A digitális kijelzővel rendelkező sütőket pontosabban lehet szabályozni, időzíteni, hőmérsékletet beállítani. Sok vásárló szereti a teleszkópos sütősínt, mert megkönnyíti az étel ellenőrzését, mozgatását, könnyű eltávolítani és tisztítani. Az ergonomikus, süllyeszthető kezelőgombok kikapcsolt állapotban tökéletesen belesimulnak a kezelőlap síkjába,

Fontos a beépítési magasság is. Az alsó konyhaszekrénybe épített sütőkhöz le kell hajolni, ez nem túl kényelmes. Ha van mód teljes magasságú, egybeépített bútorelem kialakítására, akkor az ide tervezett sütő (és/vagy mikró) használata már sokkal kényelmesebb. Úgy lőjük be a készülék magasságát, hogy a készülék felső egyharmada essen egybe az előtte álló háziasszony könyökmagasságával.

MODERN FŐZŐLAPOK

Ha felújítás előtt áll, mindenképpen olyan főzőlapot válasszon, amely a legjobban megfelel az igényeinek és stílusában is tökéletesen illeszkedik a konyhájához. Először is, mivel beépíthető készülékről van szó, célszerű előre tervezni, és milliméterre pontosan lemérni a főzőlap helyét. A szélességén



Az asztalossal időben javasolt közölni, milyen és mekkora főzőlapot szeretne a megrendelő

kívül a mélység és a magasság is fontos. (Vannak olyan főzőlapok, amelyek alá nem lehet süttőt tenni.) A készülékek leggyakrabban 60 cm szélesek, de népszerűek a nagyobb, 70 vagy 90 cm-es modellek is. Ezen kívül vannak még két főzőzónás, 28–30 cm-es hellyel is megelégedő főzőlapok, illetve 100–110 cm-es változatok is, amelyek azonban elég ritkák. A gázfőzőlapot sokan szeretik, régóta használják, azt szokták meg, és olcsóbb, mint az áram. Azonnal ad hőt, finomabban lehet szabályozni a hőmérsékletet, és nagyobb teljesítménnyel melegíti az edényt. Az egykezes szikragyújtással rendelkező modellek kezelése nemcsak kényelmes, de biztonságos is. Gyorsan felfűt, hamar kihűl. Nem érzékeny az edény alján található egyenetlenségekre. Hátránya, hogy a gázbekötést szigorúan szakem-

ber végezheti, ehhez a faiparos/vásárló ne nyúljon! Használata során égéstermék keletkezik, amit el kell vezetni, illetve a felület tisztítása is nehezebb.

Ami az elektromos főzőlapot illeti: sokkal biztonságosabb, elsősorban azért, mert a működésekor nem keletkezik égéstermék, nem kell pl. gázszívárgástól tartani, a lakásban bárhol elhelyezhető. Másrészt a modern készülékekben már van maradékhő-kijelzés (így elkerülhető az esetleges égési sérülés) és gyermekzárral is felszerelték őket. A kerámia főzőlapok előnye, hogy egy sík üvegfelület, ezért könnyebb a tisztítása, az egyszerűsége miatt jobban illik a modern konyhabútorokhoz, és a teljesítménye nem függ a gáz minőségétől. Ezzel együtt viszont vannak hátrányai is. A gázhoz képest lassabban reagál, nehe-

zebb szabályozni, drágább az áram, ezért több lehet a fogyasztás. Ráadásul arra is vigyázni kell, hogy óvatosan helyezték rá az edényeket, különben az évek alatt csúnyán összekarcolódhat. Az indukciós főzőlapok a kerámia és a gázfőzőlapok minden előnyét tartalmazzák, sőt, felül is múlják. Igaz, még kevésbé ismertek és elterjedtek, pedig teljesítményüket és adottságaikat illetően is kivételesek. A működésmódjukról annyit érdemes tudni, hogy a bennük rejlő indukciós tekercs közvetlenül az edényben fejleszti a hőt, anélkül, hogy a főzőlap átmelegedne.

Így pontosan ott koncentrálódik a teljesítmény, ahol szükség van rá. Mivel nem forrósodik fel, biztonságos, és a tisztítása is kényelmes. Ez a típus egyesíti a gáz gyorsaságát az elektromos főzőlapok kényelmes kezelésével. Energiatakarékosabb (az energia 80%-át képes melegítésre fordítani, szemben a gázfőzőlapok 30%-ával), kényelmesebb, és időt is megtakarít kb. 40%-kal. Hátránya, hogy nem mindegyik edény illik hozzá, csak amelyek „mágnesezhető”.

A félandukciós főzőlapokon megtalálható a hagyományos kerámialapos és az indukciós főzőzóna is, így mindkettő előnyeit élvezheti. A flexindukciós főzőlap annyiban különbözik a sima indukcióstól, hogy sokkal rugalmasabban kezeli az edényméretet és az edényformát. Lényegében a főzőlapon akárhova lehet rakni az edényt, és lehet akár kerek, akár szögletes, kicsi vagy nagy.

Míg a kerámialapos főzőlapoknál csak a keret színét tudjuk megválasztani, a gázfőzőlapoknál szinte már a szivárvány minden színében találunk példányokat. A felület anyaga szempontjából is megnőtt a választék.

HELYETTÜNK DOLGOZNAK

Bár a beépíthető mosogatógépek méreteikben alkalmazkodnak a konyhabútorokhoz (85 cm-es magassággal rendelkeznek, illetve mélységük is 60 cm), mégis a mosogatógép leendő helye az egyik legfontosabb szempont a választáskor. Amennyiben a konyha mérete nem teszi lehetővé, a 45 cm-es kivitel lehet a legalkalmasabb. Bár a 45 cm-es modelleket a kereskedők csak akkor ajánlják, ha nincs lehetőség 60 cm széles modell beépítésére, mivel általában a 45 cm széles gépek ára, víz- és energiafelhasználása összehasonlítva a 60 cm-es modellekkel, szinte megegyező. A 60 cm széles modellek esetében számos márkánál lehetőség van féltöltet vagy automatikus program használatára, melyek lehetővé teszik azt, hogy kisebb töltet esetén is hatékonyan üzemeltessük készülékünket. A mosogatógépek használata során fontos szempont, hogy a nagyobb tepsik, serpenyők elhelyezése esetén egy 60 cm-es modellben sokkal több lehetőségünk van. A integrálható mosogatógép-modellek a bútorba teljesen beépülnek, a kezelőfelület az ajtó tetején található, a mosogatógép nyitása a bútorlapra szerelt saját fogantyúval történik, így a mosogatógép a konyhabútor részévé válik. A kezelőpanellel rendelkező mosogatógép elején egy 12,5 cm-es – általában inox színű – kezelőpanel látható, ahol digitális kijelzőn nyomógombokkal szabályozhatjuk a készülék működését. A készülék nyitása a kezelőpanelen történik. Milyen a megfelelő páraelszívó? A páraelszívók esetén zavarba ejtő választékkal találjuk szembe magunkat. Néhány drága modell olyan designt képvisel, amitől a szánk is tátva marad. Vásárlás előtt

(az ár mellett) szintén a konyha stílusának és színeinek megfelelő javasolt elszívót választani. És nem mindegy, mit tud az a gép.

A szükséges légszállítást a konyha méretei alapján kell meghatározni. A hatékony elszívó óránként 10-szer cseréli ki a levegőt. Az erősebb motor csendesebb és kevesebb energiát fogyaszt, mivel alacsony sebességen is hatékonyan működik. Egy 15 m²-es alapterületű konyha 3 m-es magassága mellett egy legalább 450 m³/óra kapacitású elszívót igényel. Ismerni kell tehát a konyha térfogatát, de a főzőlap hosszát is, hogy hatékonyan szívhassa el a párát főzés közben. A páraelszívó hatékony működéséhez annak magasságát ajánlott a főzőlaptól mérve 75 cm-re helyezni, a lap és az elszívó közti legkisebb távolság (a kényelmes főzés érdekében) 65 cm.

A szakemberek javasolják, hogy az elszívócső ajánlott átmérője ne legyen kevesebb 15 cm-nél, hossza pedig a 4 m-nél, a pára pedig minél kevesebb kanyar nélkül tegye meg útját a külvilágba.

Manapság a szabadon álló páraelszívókon kívül egyre több és innovatívabb készülék áll rendelkezésre. A szokványos, felső szekrénybe vagy kürtőbe szerelt elszívó mellett már létezik pultba és mennyezetbe építhető elszívó is. A legegyszerűbbek és legolcsóbbak az úgynevezett aláépíthető modellek. A készüléket a felső szekrény alá szerelik be és csak az elvezetés történik a szekrényen keresztül. Igazából nincs jelentős teljesítményük, a semminél talán jobb, de ne várjunk sokat ezektől a gépektől. A teleszkópos szagelszívók esetén a gép egy része már be van építve a fölötte lévő korpuszba, használatkor ki kell húzni azt, így helyet spórolhatunk.



A beépíthető hűtők más mérettel rendelkeznek a különálló társaikhoz képest

Ezek nagyobb hatékonysággal rendelkeznek, mint az aláépíthetők, de ez márka- és modellfüggő. A modernebb beépíthető elszívók már teljesen „eltűnnek” a felső szekrényben. Ez azt jelenti, hogy normál szemmagasságból nézve nem látjuk, csak, ha kicsit alá-nézünk a szekrénynek. Ebben a szegmensben rendkívül sokféle, köztük igen hatékony és erős készülékek is vannak már.

A munkalapba építhető páraelszívók a legújabb technológiát képviselik, és azok számára ideálisak, akik szeretik az olyan nyitott konyhákat, ahol sok szabad hely áll rendelkezésre a főzőterület körül. Ezek a munkalapba építhető páraelszívók, attól függetlenül, hogy mellé vagy mögé szerelik, onnan szívják el a gőzt és a szagokat, ahol keletkeznek. Ezen felül, áttekinthetően tárolhatja konyhai eszközeit, és kényelmesen a hátsó



A munkalapba építhető páraelszívók a legújabb technológiát képviselik

edényekhez és serpenyőkhöz férhet anélkül, hogy le kellene hajolnia vagy beütné a fejét.

REJTETT ÉLÉSKAMRÁK

A gyártók már a hűtőszekrények esetén is alkalmazzák a különféle színeket. A jól bevált fehér és inox mellett ma már elérhetők a szivárvány szinte összes színében felsorakozó, cserélhető homlokzati burkolattal ellátott

hűtők is. Nem ritka a fekete vagy akár a piros hűtő sem. Aki viszont mindenképp elrejtene a hűtőjét a konyhaszekrényben, annak nyilván nem számítanak a színek. A gép helyének a kialakításánál nemcsak arra kell ügyelni, hogy kényelmesen beférjen, hanem arra is, hogy megfelelően tudjon szellőzni. A beépíthető hűtők más mérettel rendelkeznek a különálló társaikhoz képest. A különállót tilos

beépíteni, mert annak levegőztető rendszere ezt nem teszi lehetővé, legfeljebb korpuszba helyezhető – a szellőzéshez szükséges hézagokat rászámolva.

A beépíthető hűtőgép esztétikusabb, rejtve marad és belesimul a konyha arculatába. Igaz, némileg macerásabb beüzemelni. Azok szeretik, akik a természetes (fa) bútorokat kedvelik vagy idegenkednek a fémes külalaktól. ■

Furnér Művek Kft.

1222 Budapest, Háros u.7



Furnér szakterekedés Hároson, a magyarországi furnérgyártás bölcsőjében

- Természetes furnérok
- Kétszerkéselt és festett furnérok
- Olasz Furnérok Háza - ALPI kizárólagos magyarországi forgalmazó
- Élfurnérok, élécek standard méretekben és egyedi rendelésre

Évtizedes tapasztalat, hozzáértő szakember-gárda, az ország legnagyobb furnérválasztéka várja a régi és új vásárlókat!

...MERT A FURNÉR MI VAGYUNK...

Furnér Művek Kft.

1222 Budapest, Háros u.7. (a Furnérgyár területén)

Miszlai József: 20/953 4318.
Gácsér Csaba: 70/779 4199.
Központi tel.: (1) 424 6209.

info@bfm.hu
www.bfm.hu

ALUMÍNIUM KERETES BÚTORAJTÓK ÉS VILÁGÍTÓ POLCOK GYÁRTÁSA

ALUMÍNIUM KERETES BÚTORAJTÓK



VILÁGÍTÓ POLCOK



MOTE Kft.

8095 Pákozd, M7 Ipari park, Hrsz. 067/26.



Tel.: +36 22 508 010
Fax: +36 22 508 011
E-mail: info@mote.hu

www.mote.hu