

# apetyt na AGD

Przepyaliśmy czytelników, jakie sprzęty w swoich kuchniach uważają za designerskie. Projektant wnętrz **chce kontrolować moc i liczbę języczków ognia.** Dlatego wybrał płytę gazową, wzorowaną na restauracyjnej. Menedżerka logistyki dumna jest z okapu, który **stwarza nastrój.** Tłumaczka z węgierskiego wskazała na **stylowy piekarnik.**



**Rafał Darski**  
Jest architektem wnętrz. Gotuje tylko na ogniu. Lubi poczuć moc płomienia. Nie korzysta z przepisów. Eksperymentuje

**Gaggenau KG 491,** pięć palników, moc największego – 5000 W, szer. płyty 91,4 cm, ok. 15 600 zł, Recamière



**Wolf ICSRT486G,** automatyczna kontrola temperatury ognia, ok. 27 146 zł, Art De Vivre



**Miele KM2052G,** stal szlachetna, 4990 zł

## dają popalić

Ogień pod rusztem pozwala w pełni kontrolować proces gotowania. To opcja dla tych, którzy potrafią używać temperatur – jak powiedziałby kucharz. Na dobrej płycie gazowej w sekundę uzyskujemy moc ognia rzędu kilku tysięcy watów, w kilka sekund rozgrzewamy patelnię do czerwoności (to istotne na przykład przy podpiekaniu warzyw), by po chwili płynnie zmniejszyć płomień do minimum (w celu podduszania). Oczywiście nie da się zadać programu gotowania. Wydaje się więc, że wzornictwo płyt gazowych stanęło w miejscu. Ale to nieprawda. Ergonomię zawsze można poprawić.

tekst PIOTR BARAN zdjęcia MARCIN CZECHOWICZ, BOGDAN KRĘŻEL serwisy prasowe firm

## wielka płyta

Właściciel płyty gazowej sam zaprojektował kuchnię. Przyrządzanie potraw odbywa się na wyspie, stanowiącej jej centrum. Kucharz, niczym mistrz ceremonii, zwrócony jest w kierunku gości lub domowników.

**dobrze wnętrze: A gdyby pan nie trafił tym naleśnikiem w patelnię?**  
**Rafał Darski:** Spadłby na ruszt i nic by się nie stało. Czyszczenie tej maszyny to bajka. Mogę smażyć konfitury, a gdy wykipią, przejadę szmatką i śladu nie będzie. Tymczasem na płycie ceramicznej po czymś takim albo po karmelu zostałyby dziury.

**dw: To jest chyba też odpowiedź na pytanie: gaz czy prąd, blacha czy szkło?**  
**R.D.:** Tak, ale ona nie wyczerpuje tematu. Ja zawsze gotowałem na gazie, bo to oznacza precyzyjne grzanie. Żeby zrobić dobry befsztyk, w pierwszej chwili muszę dać „pełny wicher”, czyli ogień na maksa, podpiec tak, żeby nie wypuścił krwi. Podobnie jest z naleśnikami. Szybkie, ostre grzanie podsusza je i wtedy lepiej latają. Na płycie

indukcyjnej też podobno można tego dokonać. Trzeba jednak mieć specjalną patelnię. Wszystkie garnki muszą być specjalne. Więc jaka to przyjemność?

**dw: Rozmiar ma znaczenie?**  
**R.D.:** Kolosalne. Mam tu pięć palników, na cztery 25-centymetrowe gary i patelnię 30 cm, które mogą ustawić jednocześnie. Do tego nie ma martwych pól.

**dw: Czego?**  
**R.D.:** Miejsc, w których garnek się przechyli. Ten ruszt jest świetny. Nie rozgrzewa się, bo palniki nie mają dziurek w miejscach, nad którymi przechodzą żeliwne „wąsy”. Oznacza to, że płomień nie nagrzewa rusztu, tylko uderza bezpośrednio w garnek.

**dw: Używał pan wszystkich palników naraz?**  
**R.D.:** Często to robię. Na małym, na dosłownie czterech piórkach ognia, pyrka sos, na środku dusi się pieczeń, po bokach jakaś zupa, makaron, drugi sos...

**dw: Otworzy pan restaurację?**  
**R.D.:** Nie mogę. Gdybym zmienił pasję w pracę, musiałbym ciąć koszty, trzymać się menu... Gotowanie nie sprawiałoby mi przyjemności.



## POLITECHNIKA ŁÓDZKA

Wydział Budownictwa, Architektury i Inżynierii Środowiska

ZAPRASZA

na studia poddyplomowe

**„AKADEMIA BUDOWNICTWA – profesjonalne studia poddyplomowe dla inżynierów budownictwa”**

Współfinansowane z Europejskiego Funduszu Społecznego

### KIERUNKI STUDIÓW:

- Technomodernizacja, audytling i certyfikacja energetyczna budynków
- Ocena historycznych struktur budowlanych
- Projektowanie architektury wnętrz
- Inżynieria efektywności przestrzeni miejskiej
- Modernizacja podziemnej infrastruktury miejskiej
- Planowanie przestrzenne

Studia skierowane do absolwentów i pracowników przedsiębiorstw

**Oszczędność za studia od 20% ceny rynkowej**

Więcej informacji na stronie: [www.bais.p.lodz.pl/podypl/](http://www.bais.p.lodz.pl/podypl/)

Wydział Budownictwa, Architektury i Inżynierii Środowiska  
ul. Politechniki 6, 90-924 Łódź  
tel. 042 631 35 02, 042 631 35 04  
e-mail: [akademia.budownictwa@p.lodz.pl](mailto:akademia.budownictwa@p.lodz.pl)



Projekt „Akademia Budownictwa – profesjonalne studia poddyplomowe dla inżynierów budownictwa” współfinansowany jest z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Poddziałanie 2.1.1. Inicjatywa Inżynierów w przedsiębiorstwach

## Marta Musiał

Jest menadżerem logistyki. Wybrała ozdobny okap, bo lubi połączenie pięknego z pożytecznym. Gotuje z mężem Robertem i synami.

## miasto wchłania

**K**uchnia jest nieduża, za to całkowicie otwarta na dom. Taki klimatyczny okap łagodzi jej techniczny charakter – mówi **Ola Wólczyk-Perlak**, projektantka tego wnętrza. – Świecąc manhattanowym wzorkiem na czarnym tle, sprawia wrażenie raczej wielkiego kinkietu niż urządzenia kuchennego. Czarne szkło, które zabezpiecza ścianę przed brudzeniem się, współtworzy klubowy charakter wnętrza.

**dobrze wewnątrz: Nie znudzi się pani ten wzór?**

**Marta Musiał:** Mieszkamy już kilka miesięcy i wciąż nam się podoba. Kuchnia widoczna jest z korytarza i z klatki schodowej. Okap świeci się zawsze, a natężenie światła można regulować. Traktujemy go jako elegancką lampę.

**dw: Trudno było dobrać model?**

**M.M.:** Nie dobieraliśmy. Wybieraliśmy. Pod ten wzór zaprojektowano całą kuchnię.

**okap przyścienny,**  
linia „Mirabilia”, Falmecc,  
67 cm, stal  
i szkło, podświetlona  
czasza, regulacja  
natężenia światła,  
wyciszony silnik,  
5249 zł,  
[www.agd-rtv.net](http://www.agd-rtv.net)

## jak malowane

**N**ajważniejsze funkcje okapu to wydajność i estetyka. O pierwszym nie ma co dyskutować, wydajność powinna iść w parze z parametrami pieca. Drugie zostawia pole do popisu. Wzornictwo ewoluuje w stronę przemiany topornego urządzenia, kojarzącego się z przedłużeniem komina, w subtelną ozdobę, jakby ekstrawagancką broszę przy wytwornej sukni. Ozdobę, która po muśnięciu palcem potrafi udawać wysadzaną kryształami lampę lub rozchylić się jak kielich kwiatu, by zassać niemiłe wonie.

**Elica STAR MW Remote IX/F47,**  
10 496 zł, sterowanie pilotem,  
[www.sklep.domimedia.pl](http://www.sklep.domimedia.pl)

**Faber Mirror Art Pro 80 Logic,**  
stal nierdzewna i białe szkło,  
8026 zł, [www.agd-rtv.net](http://www.agd-rtv.net)

**piekarnik Smeg**  
SI 850A-5 Retro,  
elektryczny, grafitowy,  
z chromowanymi  
dodatkami, 2659 zł,  
RTV EURO AGD

## Noemi Berta

Tłumacz z węgierskiego (na zdjęciu z synkiem Zoltanem). Pasjonuje się dizajnem, ale piekarnik ma stylowy.

## przez szybkę

**N**owoczesność w oprawie retro oznacza, że w stylową formę ubrana jest wysoka technologia, bezpieczna dla domowników i przyjazna środowisku naturalnemu. No i skuteczna. Co by powiedziały nasze babcie na to, że w jednej komorze na górze szybko dochodzi pieczone, a na dole podgrzewa się leczko? Za takie udogodnienia odpowiada wentylator, który steruje obiegiem powietrza.

## wypieki z wrażenia

**D**om jest w stylu angielskim – mówi **Agnieszka Cupryś-Wilk**, jego projektantka.

– Przy doborze sprzętów kuchennych kierowaliśmy się estetyką. Nie mogliśmy pozwolić, by nowoczesne wyposażenie wdarło się do klasycznej kuchni.

**dobrze wewnątrz: Dobry wybór?**

**Noemi Berta:** Lubię ten emaliowany „satynowy” brzuszek piekarnika, przęcający się i połyskujący na tle matowych, białych szafek. Ważne też, że urządzenie jest proste w obsłudze.

**dw: Sprawdza się?**

**N.B.:** O tak, zwłaszcza przed świętami. Można używać równocześnie kilku poziomów. Wymuszony obieg powietrza sprawia, że temperatura w każdym miejscu może być taka sama, więc potrawy pieką się równomiernie, co jest ważne w przypadku lekkich ciast lub biszkoptów. Do ciast owocowych, w których trzeba podpiec spód, wykorzystuję grzałkę dolną.

**dw: Ma pani małe dziecko...**

**N.B.:** Drzwiczki mają potrójną szybę, dzięki czemu podczas pieczenia zewnętrzna strona nie nagrzewa się. Po otwarciu piekarnik się wyłącza.



**Candy R 340/3 TF,** dwie szyby, chłodzenie obudowy, 941 zł, [www.megamedia.pl](http://www.megamedia.pl)



**Bosch HBN 230N60,** grill z cyrkulacją powietrza, 1759 zł, [www.elektro-market.pl](http://www.elektro-market.pl)

REKLAMA

Salon Nieruchomości Ekskluzywnych

# APARTAMENTY I REZYDENCJE

6-7 lutego 2010

Warszawa, Pałac Prymasowski

ul. Senatorska 13/15

Wstęp z zaproszeniem

Informacje: (22) 826 88 26. Zaproszenia: [apartamenty@muratorexpo.pl](mailto:apartamenty@muratorexpo.pl)

**murator**  
EXPO