Ożarów Mazowiecki, 23 marca 2022

Informacja prasowa

**Kuchnia modna czy wygodna?**

**Kuchnia idealna to kuchnia dobrze zaplanowana. To miejsce gdzie wszystko czego potrzebujesz masz zawsze w zasięgu ręki. Ergonomia i funkcjonalność potrafią w znacznym stopniu ułatwić pracę związaną z codziennym przygotowywaniem posiłków. W końcu nikt nie lubi biegać po kuchni w poszukiwaniu potrzebnych akcesoriów. Zabudowa meblowa i rozmieszczenie urządzeń to połowa sukcesu, drugą stanowi dobry sprzęt AGD.**

**Jak się urządzić w kuchni?**

Odświeżenie czy generalny remont? A może właśnie wprowadzasz się do nowego mieszkania i już w myślach projektujesz kuchnię marzeń. Styl nowoczesny, retro, boho, a może futurystyczny? Wyspa kuchenna, kuchnia otwarta na salon, a może jako osobne pomieszczenie. Płytki w wyrazistym kolorze czy sterylna biel. Projektanci wnętrz i architekci prześcigają się w coraz to nowych pomysłach na aranżację pomieszczeń. Tymczasem coraz częściej nie trendy, ale ergonomia i funkcjonalność to słowa klucze przy urządzaniu przestrzeni kuchennej. A projekt taki winien opierać się na 5 strefach: zapasów, przechowywania, zmywania, przygotowywania i gotowania.

**Strefa gotowania**

Najważniejsza podczas naszych kulinarnych wyczynów. Tu umieszczone są bowiem sprzęty wieńczące cały ich proces, czyli: płyta kuchenna i piekarnik, a często również pochłaniający zapachy okap. Praktycznym rozwiązaniem w tej sekcji, do którego przekonuje się coraz więcej osób jest odejście od wolnostojącego sprzętu AGD na rzecz zabudowy. Jest to nie tylko kwestią estetyki, ale również swego rodzaju aranżacyjnej harmonii. Zabudowa daje również optyczne wrażenie przestronności, a także pozwala na łatwiejsze utrzymanie porządku, bez zamartwiania się o brud czy resztki jedzenia, które w innych przypadkach mogą utknąć w szczelinach między szafką a piekarnikiem. Niebagatelne znaczenie ma też kwestia bezpieczeństwa, strefa gotowania to „gorące” miejsce. A zaletą zabudowy jest możliwość zamontowania np. piekarnika z dala od wszędobylskich rączek małych kulinarnych odkrywców. Do takich rozwiązań dedykowana jest Linia Simplified marki Gorenje z indukcyjną płytą kuchenną i piekarnikiem do zabudowy. Płyty indukcyjne zyskują na popularności głównie z powodu szybkości z jaką podgrzewają przygotowywane potrawy, a opcja PowerBoost odpowiadająca za intensyfikację ciepła w krótkim czasie zapewnia również znikome ryzyko oparzenia, poprzez szybkie wytracanie ciepła zaraz po zdjęciu naczynia z gotującym się daniem. Wyposażona w funkcję AutoDetect wykrywa pozycję naczynia po włączeniu, uruchamiając wybraną strefę grzewczą, a TimeAssist zapewnia pełną kontrolę nad czasem gotowania, poprzez jego rejestrację oraz możliwości ustawienia opcji minutnika. Funkcja IQcook znajdująca się w płytach Gorenje, to inteligentny i elastyczny system, w którym mamy możliwość wyboru różnych programów gotowania. IQ Boil doprowadza zawartość naczynia do wrzenia i utrzymuje jego stałą temperaturę. IQ Grill nazywany najzdrowszym grillem w historii oferuje cztery poziomy pieczenia z użyciem bardzo małej ilości oleju, a IO Simmer to opcja stworzona dla potraw, które wymagają długiego i wolnego gotowania. Zaletą piekarnika do zabudowy jest możliwość zamontowania go w dowolnym miejscu, niekoniecznie pod płytą. Umieszczenie go np. na wysokości blatu kuchennego pozwoli nam zadbać nie tylko o bezpieczeństwo naszego ciekawskiego potomstwa, ale także kręgosłupa oszczędzając mu wielokrotnego schylania się w celu skontrolowania postępu procesu pieczenia. Sam piekarnik wyposażony jest w funkcje, które pozwalają m.in. na bardzo szybkie podgrzewanie (osiąga temperaturę 200 stopni już w 5 minut), pieczenie delikatne zapewniające efekt soczystości i kruchości, uzyskanie idealnie złocistobrązowej skórki na zapiekance czy upieczenie idealnej domowej pizzy (w 300 stopniach). Automatyczna regulacja temperatury (DC+ System) zewnętrznej powierzchni piekarnika obniża temperaturę do 60 stopni, by zapobiec jego uszkodzeniom. Znane ze swojej innowacyjnej zaokrąglonej wnęki (HomeMade) zainspirowanej tradycyjnymi piecami opalanymi drewnem zapewniają lepszą cyrkulację powietrza i stabilną temperaturę w całym piekarniku dla efektu równomiernego pieczenia. Chleb jak z piekarni? Nic prostszego, wystarczy włączyć program ExtraSteam by cieszyć się chrupiącą skórką. A to dzięki pieczeniu z użyciem pary. Całości dopełniają zdejmowane szklane drzwiczki, teraz ich wyczyszczenie będzie nie tylko łatwe, ale i dokładne.

Kuchnia powinna być praktyczna, funkcjonalna i innowacyjna. Planując jej wygląd i aranżując wnętrze powinniśmy skupić się na trzech kwestiach: ergonomii, bezpieczeństwie i odpowiednim wyposażeniu w innowacyjny sprzęt AGD mający za zadanie ułatwić nam pracę i sprawić by czas spędzony w kuchni przestał być codziennym obowiązkiem, a stał się prawdziwą przyjemnością w odkrywaniu kulinarnych sekretów.

Sprzęt do zabudowy w postaci:

płyty kuchennej **IS645BSC**

 piekarnika **BOS6737E20FBG**

Znajdziesz na stronie: [www.gorenje.pl](http://www.gorenje.pl)