



ВСЕ О СОВРЕМЕННОЙ ВСТРОЙКЕ

Зачем это нужно?

Хочется, чтобы все в нашем доме было организовано рационально и вместе с тем радовало глаз. Особенно когда речь заходит о кухне, на которой мы проводим значительную часть времени. Для одних из нас кухня — просто помещение, в котором помимо стола и стульев размещаются технические агрегаты для приготовления пищи. Другие же видят в кухне нечто большее, этаким уютный островок, изолированный от проблем внешнего мира, где собираются семейные советы и куда заглядывают на огонек друзья.

Понятно, что при таком восприятии важную роль играет кухонный интерьер и то, как в него вписаны бытовые приборы и техника. Если напичкать кухню отдельно стоящими агрегатами, то создать гармонию в помещении, особенно при дефиците площади, — дело непростое. Но выход есть! Стоит лишь внимательно присмотреться к технике и приборам во встроенном исполнении. Как правило, элементы «встройки» спрятаны за декоративными панелями и дверцами и не нарушают целостное восприятие вашего домашнего очага. А по функциональности они ничем не уступают отдельно стоящей технике.

Сегодня встраивать можно практически все: вытяжки, духовые шкафы, микроволновые печи, морозильные камеры и холодильники, посудомоечные и стиральные машины. И многое другое, включая измельчители бытовых отходов, музыкальные центры, таймеры, кофеварки и пароварки. В соответствии с личными предпочтениями можно приобретать технику различных производителей или комплекты от одного бренда.

Но в рамках одной статьи нельзя объять необъятное. Поэтому сегодня мы расскажем только о варочных панелях, духовых шкафах и вытяжках.

Приборы для термической обработки пищи

Классифицировать варочные панели и духовые шкафы несложно. По конструктивному исполнению они бывают зависимые и независимые в соответствии с типом органов управления. В первом случае органы управления выполнены в едином конструктиве с бытовым прибором, а во втором — отдельно от него. В зависимости от используемого источника энергии как зависимые, так и независимые приборы могут быть газовыми или электрическими. Впрочем, «встройка» тем и хороша, что вы можете комбинировать в одном рабочем пространстве как электрические, так и газовые компоненты.

Если выбор делается в пользу зависимой варочной поверхности, то и духовой шкаф должен быть зависимым: ведь такой комплекс имеет единые органы управления. Соответственно, и вариантов установки зависимых духового шкафа и варочной панели немного: традиционно поверхность монтируют над шкафом. Независимые варочные панели и духовые шкафы имеют индивидуальные органы управления, поэтому возможна их установка в разных местах.

Электрические варочные панели предназначены для монтажа в столешницы кухонь. В продаже встречаются зависимые или независимые панели с поверхностью из стеклокерамики, индукционными или обычными чугунными конфорками. Кроме стандартных трех- и четырех конфорочных панелей бы-

вают и пятиконфорочные. Пятый рабочий элемент, как правило, имеет продолговатую форму и служит для посуды соответствующей формы (например, утятницы).

Ширина варочных панелей варьируется в значительном диапазоне — от панелей шириной 90 см до компактных модулей «домино». Последние имеют ширину всего 30 см и позволяют компоновать рабочую поверхность с любым набором конфорок подобно костяшкам в популярной игре. По желанию вместо конфорок можно установить гриль, барбекю, фритюрницу, пароварку или индукционную панель.

Список производителей: AEG, Ardo, Ariston, Bosch, Bompani, Electrolux, Gaggenau, Gorenje, Miele, Neff, Siemens, Whirlpool, Zanussi.

Газовые варочные панели также могут встраиваться в мебель и работают как на магистральном, так и баллонном газе. Понятно, что установка и подключение этой техники своими силами по соображениям безопасности недопустимы. Специалисты проделают такую работу намного быстрее, к тому же владелец не лишится права на гарантийное обслуживание прибора. Впрочем, это соображение справедливо для любой техники, — газовой или электрической, встроенной или автономной.

Список производителей: AEG, Ardo, Ariston, Bosch, Bompani, Hansa, Electrolux, Gorenje, Miele, Neff, Siemens, Whirlpool, Zanussi.

Электрические духовые шкафы. Вы можете усомниться в целесообразности подобного приоб-

ретения. Ведь практически такая же «духовка» имеется в вашей обычной электроплите. Какие преимущества дает встроенный вариант?

Спору нет, — революционных отличий между встроенной и обычной «духовкой» по функциональным возможностям не существует. Главное отличие в удобстве: встроенный духовой шкаф можно разместить на уровне глаз владельца. Вы всегда увидите, что происходит с вашим блюдом во время готовки, а чтобы извлечь противень вам не придется наклоняться!

Гурманы могут выбрать модели с грилем и конвекцией, что позволяет готовить любые блюда с отличным результатом.

Список производителей: AEG, Ariston, Bosch, Bompani, Hansa, Electrolux, Gaggenau, Gorenje, Miele, Neff, Siemens, Whirlpool, Zanussi.

Газовые духовые шкафы работают от магистрального или баллонного газа. Как и современные электрические «духовки», они могут оснащаться электрическим грилем, а некоторые продвинутые модели имеют термостат, позволяющий поддерживать выбранную температуру в рабочей камере. Можно подобрать модель с электроподжигом и газ-контролем, что делает прибор безопаснее в эксплуатации. Многие духовые шкафы оснащены таймером и цифровым индикатором режимов работы.

Список производителей: Ariston, Electrolux, Hansa, Krona, Whirlpool, Zanussi.



Кухонные вытяжки

Некоторые люди полагают, что пассивная приточно-вытяжная вентиляция, которая есть в каждом доме, полностью удаляет из кухни все продукты горения, а также жир и копоть. К сожалению это не так. Приготовление любимого блюда из приятного занятия может превратиться в отбывание наказания, если помещение наполнено чадом и гарью.

От вредных частиц и неприятных запахов, образующихся в процессе приготовления пищи, вас убережет кухонная вытяжка. Она обеспечит в вашей кухне практически такой же свежий воздух, как в любой из комнат.

Вытяжки могут работать в двух режимах: принудительного оттока или рециркуляции воздуха.

Первый режим обеспечивает лучшее качество воздуха за счет его принудительного оттока по трубам в общую систему вентиляции. Вытяжка подключается к вентиляционной шахте через гофрированный шланг или коробчатый пластиковый воздуховод. Все кухонные испарения, гарь и копоть проходя через алюминиевые многоразовые жировоулавливающие фильтры, выводятся за пределы помещения. Устанавливать угольные акриловые запахоулавливающие фильтры в этом случае не нужно.

Во втором случае воздух, засасываемый в вытяжку, очищается при помощи фильтров и затем подается обратно в помещение. Такой режим целесообразно использовать зимой, во избежание теплопотерь. Недостаток этого способа очистки заключается в том, что кухонные испарения не выходят за пределы помещения, а производительность вытяжки падает почти вдвое. Из-за того, что необходимо фильтровать не только жиры, но и запахи, нужно применять угольные фильтры, которые следует менять один раз в полгода.

При выборе нужной модели следует учитывать классификацию вытяжек.

Подвесные вытяжки — недорогие и самые распространенные. Они монтируются на стену под подвесным кухонным шкафчиком или без него над плитой. Внутри таких вытяжек установлены вентиляторы, нагнетающие воздух в жировоулавливающие фильтры из акриловой тка-



ни. Дополнительная «тонкая» очистка обеспечивается угольным фильтром, который задерживает более мелкие частицы и отчасти нейтрализует запах. И акриловые, и угольные фильтры являются одноразовыми и требуют периодической замены. Многие вытяжки продаются с запасным комплектом фильтров.

Встраиваемые вытяжки — самые настоящие «невидимки», спрятанные в подвесном кухонном шкафчике над плитой. Привлекательности этим вытяжкам добавляет выдвижная панель, которая увеличивает площадь забора воздуха и облегчает управление вытяжкой. Удобно и то, что после раскрытия панели вытяжка включается в том режиме, в котором вы ее выключили. Некоторые встраиваемые вытяжки могут комплектоваться не только одноразовыми, но и моющимися, многослойными алюминиевыми жироулавливающими фильтрами. Цена таких вытяжек ненамного выше подвесных моделей.

Купольные вытяжки монтируются на стену или к потолку над

плитой. Они называются так потому, что имеют купольную (каминную) форму. Дизайн таких вытяжек может быть самым разнообразным. Это и цельнометаллические конструкции, металлические со стеклом или обрамленные деревом, или классический вариант с отделкой деревом. Купольные вытяжки варьируются по форме, размерам и цветовому решению. Цена купольных вытяжек может быть довольно значительной — свыше 1 000 у.е. в зависимости от технических параметров, дизайна и бренда.

В любом случае ширина вытяжки должна быть не меньше ширины варочной поверхности — иначе качество очистки воздуха будет неудовлетворительным. Сегодня можно приобрести вытяжку требуемого стандартного размера — 50, 60, 90 и даже 120 см.

Определившись с классом вытяжки, обратите внимание на органы управления и реализацию подсветки конкретной модели.

Современные вытяжки имеют следующие варианты управления: ползунковое, слайдерное, кнопоч-

ное или сенсорное. Они отличаются как по удобству, так и по цене. Кому-то по душе кнопки или сенсорная панель, когда органы управления вынесены на переднюю панель на уровне глаз. Другим больше нравится слайдер, — в любом случае вы можете выбрать, что подходит именно вам.

В осветительной системе вытяжек могут использоваться обычные лампы накаливания, лампы дневного света или галогеновые светильники. Последние стоят дороже, но дают более яркий световой поток при меньшем потреблении энергии. Достоинства «обычных» ламп накаливания в том, что они дешевле, а их замена не вызывает сложностей.

Вместо послесловия

Встраиваемая техника для кухни — это не только модно и престижно, но и, безусловно, очень удобно. Ведь независимые газовые или электрические варочные поверхности и духовые шкафы, пришедшие на смену традиционным кухонным плитам,





можно устанавливать в разных местах, например, в противоположных концах кухни. Встраиваемая кухонная вытяжка может быть установле-

на внутрь навесного шкафа, что делает ее совершенно незаметной. Установка бытовой техники внутрь кухонного гарнитура не только позво-

лит реализовать дизайн кухни в рамках какой-то единой концепции, но и разместить необходимые агрегаты наиболее оптимально.

Газовые варочные панели Samsung

Новая серия газовых варочных панелей от Samsung Electronics включает в себя четыре модели: GN642FFXD/BWT, GN642FFBD/BWT и GN641FFXD/BWT, GN641FFBD/BWT. Все они выдержаны в классическом стиле со строгими квадратными формами и выполнены как в угольно-черном, так и в серебристом цвете.

Ручки управления конфорками позволяют легко и точно настроить интенсивность пламени. Их расположение на фронтальной части панели обеспечивает безопасность использования прибором.

Эмалированная поверхность панелей проста в уходе. Модели GN642FFXD/BWT и GN642FFBD/BWT имеют чугунные решетки, более прочные и стойкие, а в GN641FFXD/BWT, GN641FFBD/BWT применяются более легкие стальные решетки.

Все варочные поверхности оснащены электроподжигом и функцией отключения газа, в случае если пламя гаснет.

В продажу новинки поступят в конце сентября — начале октября 2008 года по ориентировочным розничным ценам: GN642FFXD/BWT — 7 590 руб., GN642FFBD/BWT — 7 290 руб., GN641FFXD/BWT — 6 590 руб., GN641FFBD/BWT — 6 290 руб.

