

The background of the advertisement is a high-quality photograph of a modern kitchen. It features a dark wood-grain cabinet with a light grey countertop. On the countertop is a black induction cooktop with a stainless steel pot on one of the burners. Steam is rising from the pot. In the background, a large window with a white frame allows bright light into the room, creating a warm and airy atmosphere. The Siemens logo is positioned in the top left corner.

SIEMENS

Nowe rozwiązania, nowe perspektywy.

Poznaj nowe płyty indukcyjne z systemem wentylacji inductionAir, system wentylacji modulAir oraz płyty gazowe stepFlame.

www.siemens-home.bsh-group.com/pl/

Siemens. The future moving in.



Nieograniczone możliwości:
nowe urządzenia, nowy potencjał.



Wolność nie jest pojęciem abstrakcyjnym. W miarę rozwoju technologii, człowiek zyskuje coraz większe możliwości i swobodę w kreowaniu własnego stylu życia. Dotyczy to zarówno codziennych działań, jak i istotnych wyborów, np. przy aranżacji przestrzeni domu. Domu, w którym kuchnia nie jest już odizolowanym miejscem służącym przygotowaniu posiłków, ale poprzez połączenie z salonem pełni istotną rolę w centrum rodzinnej aktywności. Indywidualne, śmiałe koncepcje aranżacji tego obszaru podlegają jednak pewnym ograniczeniom, związanym z aktualną ofertą urządzeń kuchennych. Znając ten problem, marka Siemens stara się wprowadzać na rynek sprzęt wyzwalający nowy potencjał użytkowo-projektowy. Wszystkie nasze innowacje: **inductionAir** i **modulAir**, integrujące funkcję gotowania z wentylacją oraz płyty gazowe z technologią **stepFlame** wprowadzają do kuchni nieznaną dotąd wolność: zarówno przy gotowaniu, jak i zagospodarowaniu przestrzeni. To doskonałe rozwiązania na miarę nowych czasów – czasów nieograniczonych możliwości.



Inspirujący duet – płyta z modulem wentylacyjnym.

System **inductionAir** łączy dwa wyjątkowe urządzenia: płytę **flexInduction** oraz rewolucyjny, zintegrowany element wentylacyjny. Rozwiązanie to przekłada się nie tylko na oszczędność miejsca, ale przede wszystkim na pełną swobodę w planowaniu kuchni. Z nim zrealizujesz pomysły bez żadnych kompromisów.



Intrygujące wzornictwo.

Kompleksowe potraktowanie gotowania i wentylacji stwarza nowe możliwości użytkowe, a dyskretne wtopienie urządzenia w blat sprzyja uzyskaniu czystego stylu zabudowy kuchni. Konstrukcja płyty **inductionAir** zapewnia łatwą eksploatację oraz intuicyjne korzystanie z dotykowego systemu sterowania.

Oszczędność miejsca.

System **inductionAir** jest łatwy w instalacji i nie zajmuje zbyt wiele miejsca pod blatem, pozwalając na umieszczenie poniżej pełnowymiarowych szuflad. W ten sposób mamy pod ręką garnki i inne kuchenne akcesoria. To kolejny istotny atut nowego rozwiązania.

Pokazane wizerunki urządzeń są poglądowe.

Inspirująca funkcjonalność. Sposób na nowy styl w kuchni.

Pełne dostosowanie do potrzeb: flexInduction.

Płyta **flexInduction** jest przygotowana dla naczyń wszelkich kształtów i wielkości. Jeśli granica strefy gotowania zostanie przekroczona, aktywowany zostaje sąsiedni obszar grzania dla uzupełnienia równomiernego dostarczania ciepła.

Programowanie cyklu gotowania: powerMove Plus.

Funkcja **powerMove Plus** pozwala ustawić różne poziomy temperatury dla trzech kolejnych stref grzania. Cykl gotowania rozpoczyna się wraz z umieszczeniem naczynia z przodu płyty, w strefie z najwyższą temperaturą. Przesunięcie garnka w tył automatycznie aktywuje w centrum płyty strefę temperatury średniej, a dalszy ruch w tył włączy strefę podtrzymywania ciepła.

Intuicyjne sterowanie z systemem dual lightSlider

System **inductionAir** zaskakuje wyjątkowo łatwym i precyzyjnym sterowaniem płytą oraz zintegrowanym wyciągiem. Po aktywacji urządzenia pod modulem wentylacyjnym ukazują się podświetlone symbole i skale, służące intuicyjnej, dotykowej regulacji: u góry dla wyciągu, poniżej odpowiednio dla obu powierzchni grzania indukcyjnego. System kontrolny gaśnie wraz z wyłączeniem płyty.





Wszelkstronna pomoc w gotowaniu: dla wydajności, komfortu i spokoju.

Niezwykły widok oparów znikających w blacie to nie wszystko, co ma do zaoferowania system **inductionAir**. Nasze nowe urządzenie integrujące płytę grzewczą z wentylacją wyróżnia całe spektrum zaawansowanych rozwiązań, zapewniających najwyższą wydajność pracy oraz komfort użytkownika.

Smażenie bez niespodzianek: sensor smażenia Plus.

Płyty marki Siemens z sensorem smażenia dopilnują właściwej temperatury potrawy – od początku do końca smażenia. Wystarczy wybrać żądaną moc grzania, a sensor zasygnalizuje właściwy moment rozpoczęcia smażenia i zadba o utrzymanie właściwego poziomu temperatury przez cały czas.

O jeden problem mniej: sensor gotowania Plus*.

Ten czujnik kontroluje proces gotowania. W przypadku zbyt intensywnego rozgrzania zawartości naczynia, sensor automatycznie obniża temperaturę, nie dopuszczając do żadnych niespodzianek. W ten sposób masz pewność, że nic się nie wygotuje, nie wykipi ani nie przypali.

Automatyczna regulacja mocy wentylatora: sensor jakości powietrza.

Innowacyjny czujnik jakości powietrza umieszczony w kanale wentylacyjnym mierzy podczas gotowania natężenie i stopień zanieczyszczenia oparów, aktywując automatyczną regulację mocy wentylowania. Po zakończeniu gotowania następuje przełączenie wyciągu w tryb pracy standardowej i po 10 minutach zostaje on całkowicie wyłączony.

Mocny atut: efektywny silnik iQdrive.

Doskonałe efekty pracy wyciągu zawdzięczamy zastosowaniu silnika **iQdrive**. Dzięki nowoczesnej, bezszczotkowej mechanice silnik jest wyjątkowo trwały, wydajny i cichy i nie ma sobie równych w skutecznym usuwaniu nieprzyjemnych zapachów i oparów.

* Dostępny jako wyposażenie dodatkowe.
Pokazane wizerunki urządzeń są poglądowe.



Wyciąg dla indywidualistów. Pełna dowolność konfiguracji.

Wyciąg blatowy **modulAir** cieszy nie tylko maksymalną swobodą w planowaniu kuchni, ale też najwyższą elastycznością przy wyborze metod grzania. Moduł wentylacyjny może być łączony z najróżniejszymi płytami Siemens – klasycznymi lub z serii Domino, jak np.: **flexInduction Plus**. W ten sposób zapewniasz sobie idealne warunki dla kulinarnych eksperymentów: pełną swobodę ruchów oraz skuteczną wentylację przy korzystaniu z Twojej własnej kombinacji urządzeń.



Maksymalna elastyczność przy planowaniu kuchni.

Zainstalowanie wyciągu **modulAir** pod blatem pozwala na większą wolność przy indywidualnym zagospodarowaniu przestrzeni. Pozbawione tradycyjnego okapu wnętrze, sprzyja dowolnemu usytuowaniu wyspy oraz swobodniejszej aranżacji kuchni.

Wszystko pod ręką: dużo miejsca na szuflady.

Instalacja oszczędnej wymiarowo systemu **modulAir** w wyspie lub w ciągu kuchennym pozostawia pod blatem dużo przestrzeni do zagospodarowania. To doskonałe miejsce na szuflady, w których zmieści się sporo garnków oraz innych naczyń i akcesoriów.

Efektywny i efektowny. Wyciąg z dużym potencjałem.

Wzornictwo wywołujące wyobraźnię.

Szlachetne wzornictwo pozwala idealnie połączyć moduł wentylacyjny z płytami grzewczymi, tworząc spójny wizualnie, dopracowany element zabudowy blatu. Elegancki styl i niezwykle efekty współpracy urządzeń przyciągną uwagę każdego, kto zagości w Twojej kuchni.

Efektywna moc.

Silnik **iQdrive** z pełną konsekwencją eliminuje opary i nieprzyjemne zapachy. Dzięki bezszczotkowemu mechanizmowi pracuje niezwykle wydajnie i cicho, jest też wyjątkowo mocny i trwały.

Intuicyjne sterowanie.

Wyciąg **modulAir** sterowany jest intuicyjnie w systemie **touchControl**, pozwalającym kontrolować moc zasysania oparów za jednym dotknięciem palca. Do wyboru są trzy tryby standardowe oraz poziom intensywny o znacznie podwyższonej efektywności.





Obieg otwarty lub zamknięty.

System **modulAir** może pracować zarówno w obiegu otwartym, jak i zamkniętym. W obiegu otwartym, opary i nieprzyjemne zapachy trafiają przewodem do kanału wentylacyjnego i wydostają się na zewnątrz. Natomiast w obiegu zamkniętym są oczyszczane i neutralizowane wewnątrz systemu, po czym wracają do pomieszczenia jako czyste powietrze. Korzyści są oczywiste: bez przewodów odprowadzających nic nie stoi na przeszkodzie przy planowaniu kuchni – w dosłownym tego słowa znaczeniu. Ponadto, nie ma strat ciepła zimą, a latem klimatyzowane powietrze pozostaje dokładnie tam, gdzie być powinno.





Dziewięć kroków do kulinarnego sukcesu.



**Najwyższa precyzja regulacji płomienia w 9 stopniowej skali.
Nowe płyty gazowe marki Siemens z technologią stepFlame.**

Jeśli znasz właściwą metodę, bez trudu osiągniesz cel. Zwłaszcza przy gotowaniu. Nowe płyty gazowe marki Siemens z przełomową technologią **stepFlame** są doskonałym przykładem wiarygodności tej tezy. Zastępując płynną regulację płomienia sterowaniem sekwencyjnym, z wielostopniową skalą ustawień, uzyskaliśmy możliwość stabilnego utrzymania żadanego poziomu mocy bez obawy o przypadkową zmianę temperatury. W efekcie precyzyjnego panowania nad płomieniem, gotowanie stało się o wiele łatwiejsze i spokojniejsze, co zdecydowanie sprzyja kreatywności w kuchni. Odkryj nowy komfort i ciesz się doskonałym smakiem perfekcyjnie przyrządzonych specjałów domowej kuchni.



Kreatywne rozwiązania
dla nowych inspiracji.

Przełom w gotowaniu na gazie: technologia stepFlame w płytach gazowych marki Siemens pozwala regulować moc płomienia w dziewięciu precyzyjnych krokach.

Koniec z pochylaniem się nad płytą, aby sprawdzić wielkość płomienia. Nie musisz nigdy więcej zgadywać czy temperatura osiągnęła właściwy poziom. Teraz wkraczasz w nową erę sterowania gazem z gwarancją ustawienia i utrzymania płomienia i temperatury na żądanym poziomie. Odkryj przełomową technologię **stepFlame** z innowacyjnym sposobem precyzyjnej regulacji płomienia. Dzięki temu zyskasz więcej spokoju oraz pewność, że Twoje dania będą przyrządzone zgodnie ze sztuką kulinarną.

Po szczegółowe informacje o technologii **stepFlame** oraz dostępnych płytach gazowych marki Siemens zapraszamy na: www.siemens-home.bsh-group.com/pl/



Wzornictwo ze smakiem

Zaawansowana funkcjonalność to nie wszystko – precyzja widoczna jest również w zmodyfikowanej formie płyty. Aby w pełni zadowolić smak użytkownika w każdym tego słowa znaczeniu, wszystko zostało przemyślane w najmniejszym detalu. Wysokiej klasy ruszty żeliwne zyskały nowy kształt i sprawiają, że płyta doskonale wkomponowuje się w zabudowę kuchni.

Palnik dualWok – jeszcze więcej możliwości

Świetnym sposobem na zróżnicowanie kulinarnych dokonań jest palnik **dualWok**. Oferuje najrozmaitsze możliwości – od przyrządzania dań kuchni azjatyckiej i wielu innych, prostych i finezyjnych potraw w większych ilościach, do utrzymywania w cieple gotowych posiłków. Podwójny pierścień płomienia zawsze pomoże Ci uzyskać pożądany rezultat.



BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o.

Adres: 02-222 Warszawa, Al. Jerozolimskie 183

Spółka zarejestrowana w Sądzie Rejonowym dla m.st. Warszawy w Warszawie

XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000023973

REGON: 012604823 NIP: 524-010-46-41 Kapitał zakładowy: 300 000 000 PLN nr BDO: 000006798

Copyright © 2017 BSH Sprzęt Gospodarstwa Domowego Sp. z o.o. Wszelkie prawa zastrzeżone.

Grupa BSH jest licencjobiorcą w odniesieniu do znaków towarowych, do których uprawniona jest Siemens AG.