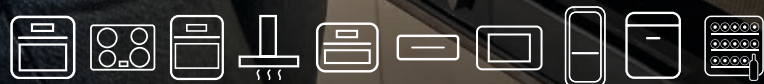
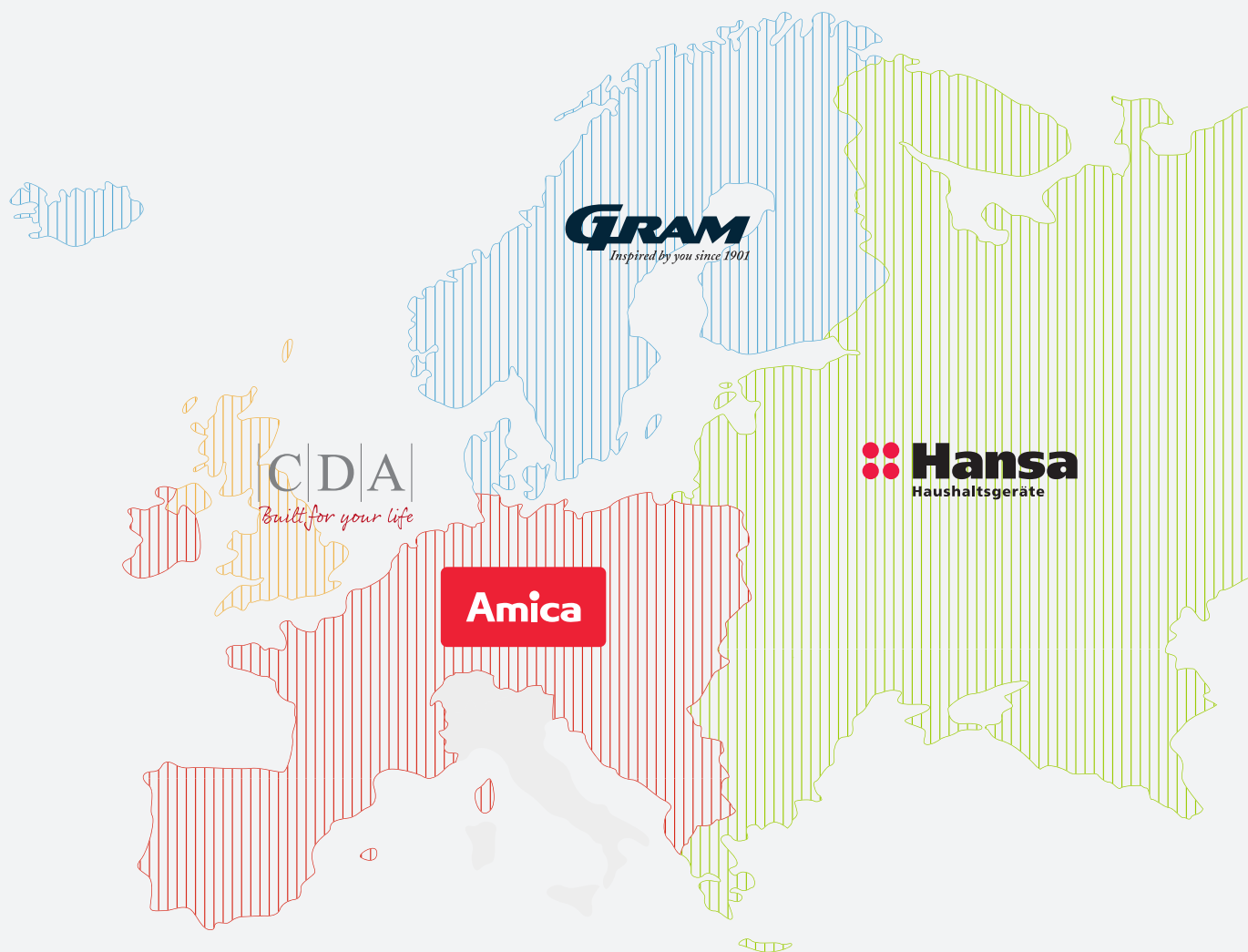


Amica
for living

Odkryj użyteczną technologię

Nowe linie sprzętu do zabudowy X-type i Q-type





Amica

GROUP

Ponad 70 lat
doświadczenia

- 1 1945
otwarcie fabryki
w Polsce
- 2 1997
notowana na Giełdzie Papierów
Wartościowych w Warszawie
- 4 silne marki:
Amica, Hansa, Gram, CDA,
znane i cenione w ponad 60 krajach
- 3 Ponad 600 milionów **EURO**
przychodu w skali roku
- 4 Ponad 65% przychodów
dzięki sprzedaży na rynkach
zagranicznych
- 5 3,1 tysiąca
pracowników w całej Europie
- 6 Największy
producent AGD
w Polsce
- 1,6 mln sztuk/rok
kuchenek wolnostojących
i piekarników
- 0,9 mln sztuk/rok
płyt grzejnych

Ponad 70 lat doświadczenia. Czy to dużo?

Na pewno wystarczająco, by poznać, jak zmieniają się potrzeby konsumentów i ich oczekiwania wobec sprzętów AGD.

By dostrzec, jak z każdym pokoleniem ewoluuje choćby sposób korzystania z urządzeń w kuchni. A także by rozwijać swoje produkty sprzedając je na całym świecie.

To 70 lat obserwacji, zbierania materiałów, analiz i wyciągania wniosków. 70 lat doskonalenia pomysłów, modernizacji, poszukiwań nowych rozwiązań i wdrażania nowoczesnych technologii.

Po to, by każdego dnia i w każdym obszarze domowych obowiązków duże i małe produkty AGD skutecznie ułatwiały życie konsumentom w ponad 60 krajach, do których trafiają sprzęty Grupy Amica.

NAGRODY I WYRÓŻNIENIA:



red dot design award

ZAPROJEKTOWANE
PO LUDZKU
AMBASADOR
PROJEKTU

Realne potrzeby – użyteczne rozwiązania

Skąd wiemy, czego ludzie naprawdę
oczekują od sprzętu AGD?

Prowadzimy pogłębione badania etnograficzne, podczas których nasze produkty testują „zwykli ludzie”. To oni stają się naszymi ekspertami, którzy doradzają, jak rozwijać nasze produkty.

Dzięki temu jesteśmy w stanie wdrażać przydatne innowacje, które odpowiadają na prawdziwe potrzeby użytkowników. Dzięki temu stworzyliśmy nowe linie sprzętów do zabudowy kuchennej – Amica X-type i Q-type.

Odnajdziesz w nich przełomowe rozwiązania, które ułatwią Twoje codzienne obowiązki: automatycznie otwierany piekarnik zapewniający nową jakość pieczenia, płyty indukcyjne, które stały się intuicyjne, okapy, którymi sterujesz gestem, lodówki z systemem zarządzania przestrzenią – i wiele innych.

Bo Amica to użyteczna technologia
na co dzień.







Kuchenna użyteczność, której zawsze szukałeś – linia Amica X-type!

Elegancki, spójny design i wyjątkowe innowacje, z którymi domowe obowiązki stają się tak proste, jak jeszcze nigdy dotąd.

Poznaj linię Amica X-type i ciesz się idealnymi efektami przy intuicyjnej obsłudze.



PIEKARNIKI

Piekarniki pieką lepiej, pieką też na parze. I otwierają się automatycznie!



OKAPY

Sterowane gestem. Usuwiają nieprzyjemne zapachy, a nawet alergeny.



KUCHNIE WOLNOSTOJĄCE

Pieką zawsze idealnie i mają większą pojemność.



PIEKARNIKI KOMPAKTOWE I SZUFLADY GRZEJNE

Nieocenione w kuchni, w której wiele się dzieje, wielofunkcyjne urządzenia.



ŁODÓWKI

Z systemem zarządzania przestrzenią już nic się nie zmarnuje!



CHŁODZIARKI DO WINA

Zapewniają zawsze optymalne warunki przechowywania trunku.



PŁYTY INDUKCYJNE

W pełni intuicyjne płyty – same dobierają i aktywują pole grzejne.



ZMYWARKI

Zmywają jeszcze skuteczniej – aż o 27%!



Elegancja w każdym detalu – oto nowa linia Amica Q-type!

Odkryj elegancję minimalistycznego designu!

Dostępna w bieli i czerni linia Q-type to najwyższej jakości wykończenie, użyteczne innowacje i wyjątkowa dbałość o detale – dla najbardziej wymagających użytkowników.



PIEKARNIKI

Piekarniki pieką lepiej, czyszczą się same i eliminują przykre zapachy. Do tego możesz nimi sterować smartfonem.



OKAPY

Jeszcze wyższa wydajność dla jeszcze szybszego pochłaniania zapachów.



ŁODÓWKI

Zapomnisz o rozmrażaniu, bo w zamrażarce już nigdy nie pojawi się szron.



PIEKARNIKI KOMPAKTOWE I SZUFLADY GRZEJNE

Więcej zastosowań, niż myślisz! Pełna funkcjonalność, która zajmuje mniej miejsca.



PŁYTY GAZOWE

Z precyzyjną kontrolą płomienia już nic się nie przypali ani nie wykipi.



ZMYWARKI

Większa pojemność, szybszy załadunek i wyładunek – oszczędzasz czas i energię.





Piekarniki z BakingPro System™

BakingPro System™ to nowa konstrukcja piekarnika, zaprojektowana po to, aby podnieść jakość Twoich wypieków. Poczuj, jak wygodne i efektywne może być pieczenie. Przemysłana konstrukcja urządzenia sprawia, że możesz piec więcej, szybciej, lepiej i wygodniej – a codzienne obowiązki staną się przyjemnością!



Baking System™

Przełom w pieczeniu

Doskonałe wypieki to nie tylko kwestia umiejętności – z BakingPro System™ zawsze Ci się upieczą... idealnie. Mięso będzie soczyste, a ciasta perfekcyjnie wyrośnięte i wypieczone – nawet te najdelikatniejsze. Ale to nie wszystko! Poznaj użyteczne rozwiązania BakingPro System™!



Precyzyjna dystrybucja ciepła

Nowa konstrukcja komory gwarantuje idealną, równomierną dystrybucję ciepła w całym piekarniku.



Nagrzew w 3 min

Oszczędzasz czas – piekarnik osiąga 150°C w zaledwie 3 minuty – to najszybszy wynik na rynku! Dla zabieganych czy po prostu głodnych.



Stabilna temperatura

Dzięki utrzymaniu stabilnej temperatury w całej komorze piekarnika masz pewność, że delikatne ciasta (np. suflet) będą wypieczone doskonale!



Pojemne blachy

Największe blachy na rynku – wstawisz nawet największą pieczeni, dla całej rodziny!



Pojemność XXL

Pieczesz więcej naraz, dla całej rodziny. W końcu pojemność piekarnika to aż 77 litrów.



Więcej poziomów pieczenia

Dzięki aż 6 dostępnym poziomom pieczenia możesz z łatwością suszyć grzyby i owoce lub piec na kilku poziomach naraz!



Wi-Fi – Sterowanie smartfonem

Steruj na odległość!

Nie musisz nawet przebywać w kuchni, by sterować piekarnikiem! Wstaw do niego potrawę przed wyjściem z domu, uruchom program zdalnie na swoim smartfonie i... wróc na gotowe!



Wi-Fi – Sterowanie smartfonem

Ustaw plan pieczenia na smartfonie – podziel je na fazy, w których wykorzystane będą różne funkcje piekarnika, by potrawa wyszła jak najlepiej. Możesz to zrobić spoza domu! Na smartfonie widzisz też, czy pieczenie już się zakończyło bądź czy piekarnik lub potrawa osiągnęły odpowiednią temperaturę. Za pośrednictwem aplikacji możesz na bieżąco kontrolować i uruchamiać różne programy i funkcje, np. katalizator zapachu.



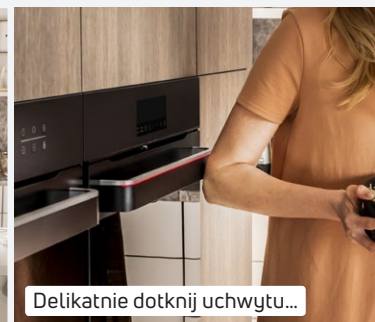


Dotknij, a piekarnik sam się otworzył!

Kiedy w rękach trzymasz już blachę z pieczeniem lub smacowym ciastem, przydałby się ktoś, kto otworzy Ci piekarnik. Chyba że drzwi otwierają się same! Takie przełomowe udogodnienie wprowadziła Amica. Ciepło utrzyma się w piekarniku, a potrawa będzie bezpieczna na blasze!



Obie ręce zajęte?



Delikatnie dotknij uchwytu...



...a drzwi otworzą się same...



...i włożysz bez trudu potrawę!

OpenUp!

Automatycznie otwierane drzwi

Nareszcie! To ułatwienie, na które czekałeś!

Amica zna codzienne potrzeby konsumentów – więc stworzyła piekarnik, który otwiera się sam! W końcu jak masz otworzyć drzwi, gdy w obu rękach trzymasz blachę? Teraz wystarczy, że delikatnie dotkniesz uchwytu, a drzwi piekarnika otworzą się automatycznie.

To wygoda, komfort i przemyślane, unikatowe rozwiązanie, które naprawdę ułatwia kuchenne obowiązki.



OpenUp! – Automatycznie otwierane drzwi

Po prostu delikatnie dotknij uchwytu – łokciem, nadgarstkiem czy barkiem – a drzwi piekarnika same się otworzą!



SoftSteam

Para w ruch!

Zawsze idealnie wyrośnięte pieczywo, wyjątkowo puszyste ciasta i soczyste potrawy. Poznaj funkcję pieczenia z dodatkiem pary – SoftSteam.



SoftSteam

Rozpocznij przygodę z pieczeniem z dodatkiem pary!
Nalej 300-400 ml wody na dno piekarnika, załącz funkcję na pokrętle...
i ciesz się efektami:

- domowym chlebem z chrupiącą skórką,
- puszystym i aksamitnym ciastem,
- posiłkami, które po podgrzaniu zachowują soczystość.





Zdrowie W PARZE ze smakiem!

Przepyszne, soczyste, wspaniałe wypieczone! A do tego pełne witamin i mikroelementów! Takie będą Twoje potrawy, gdy wykorzystasz Steam System – szereg wyjątkowych rozwiązań od Amica, które ułatwiają gotowanie i pieczenie na parze.



FullSteam

Od teraz zdrowie smakuje wyśmienicie

Piecz i gotuj na parze – tak łatwo, jak nigdy! W pełni parowy piekarnik z systemem FullSteam sprawi, że Twoje wypieki będą puszyste, a mięsa soczyste i chrupkie jak nigdy – i do tego wyjątkowo zdrowe.



FullSteam

Dzięki specjalnemu generatorowi pary w całej komorze piekarnika para rozchodzi się równomiernie – dlatego każdy kawałek pieczenia jest tak samo idealnie wypieczony. Wykorzystaj 1 z 3 sposobów:

- mięsa, ryby i warzywa gotuj w 100% na parze – dla zachowania witamin i mikroelementów,
- wyśmienite ciasta i chrupiącą skórkę wypiecz z dodatkiem pary,
- piecz w niskich temperaturach dla wyjątkowej soczystości i głębi smaku mięsa.



Gotowe programy parowe

Nie musisz być ekspertem w pieczeniu na parze – gotowe, opracowane przez profesjonalnych kucharzy programy podpowiadają idealne parametry pieczenia z parą dla danej potrawy!



SmellCatalyst

Oddychaj swobodnie!

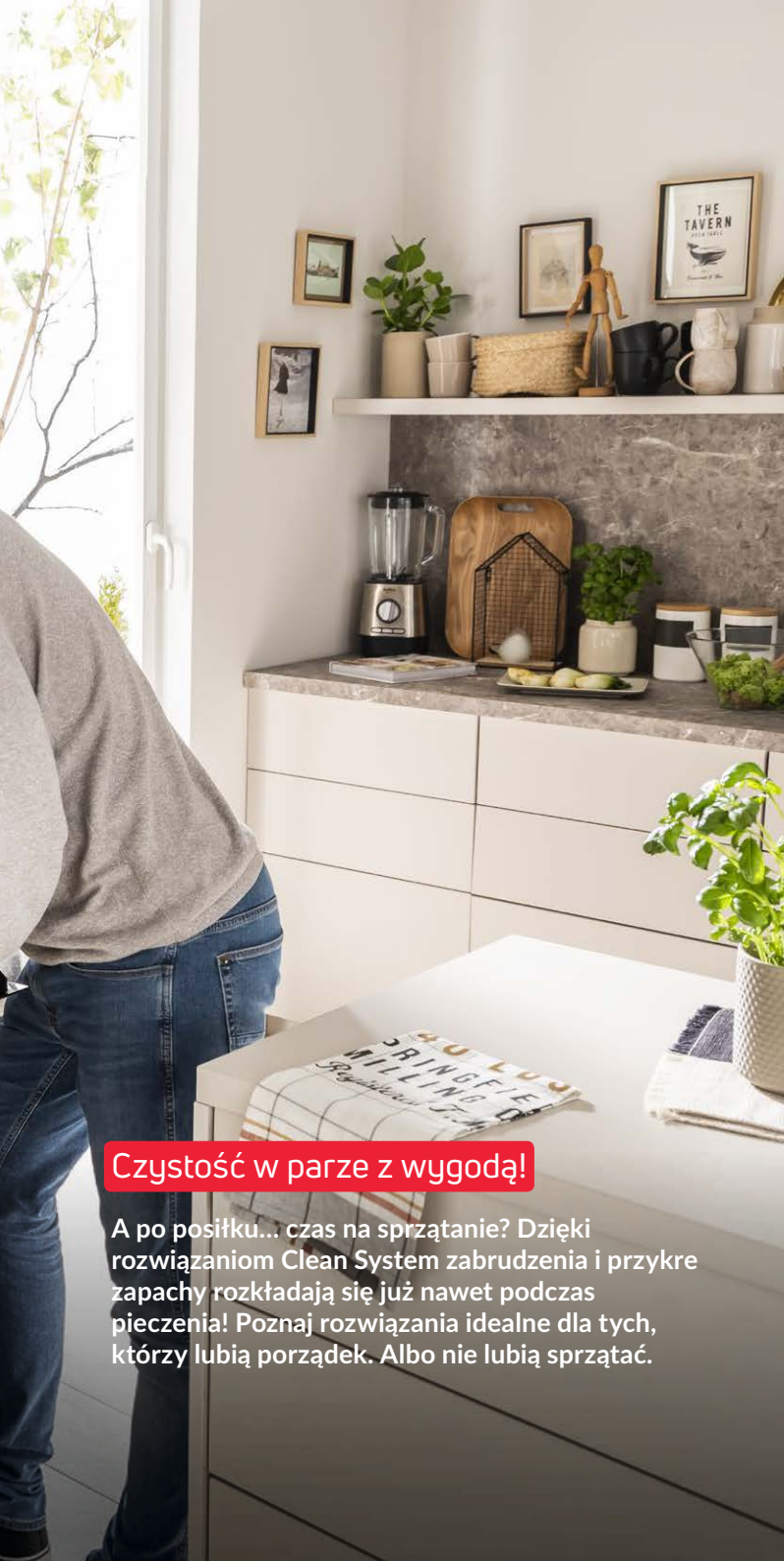
Koniec z przykrymi zapachami spalenizny i tłuszczu! Wszystkie tłuszcze i inne składniki o nieprzyjemnej woni znikają już podczas pieczenia, a zapachy nie wydostają się na zewnątrz piekarnika! Dzięki temu w całej kuchni możesz oddychać czystym i bezwonnym powietrzem!



SmellCatalyst – Katalizator zapachu

Powodujące nieprzyjemne zapachy cząsteczki są wypalane w kominie, w wysokiej temperaturze 600°C. Przykra woń nie roznosi się już więc po kuchni, ani tym bardziej nie rozprzestrzenia się po całym domu. Pachnie przepysznie!





Czystość w parze z wygodą!

A po posiłku... czas na sprzątanie? Dzięki rozwiązaniom Clean System zabrudzenia i przykre zapachy rozkładają się już nawet podczas pieczenia! Poznaj rozwiązania idealne dla tych, którzy lubią porządek. Albo nie lubią sprzątać.



Clean System™

Czysta wygoda przy czyszczeniu

Nie lubisz sprzątać? W porządku – już praktycznie nie musisz! Masz wybór spośród kilku różnych systemów łatwego czyszczenia piekarnika. Do tego nowy kształt wnętrza piekarnika ułatwia dostęp do wcześniej trudno dostępnych miejsc.



Czyszczenie pyrolityczne

Bez trudu, bez detergentów – piekarnik praktycznie czyści się sam. Wypala zabrudzenia w temp. 480°C, Ty odpoczywasz, a koszt czyszczenia to zaledwie 2 zł*!



Czyszczenie katalityczne

Na bocznych ścianach oraz tylnej zostały zastosowane specjalne prostokątne panele, które dzięki porowatej powłoce rozkładają cząsteczki zanieczyszczeń już w trakcie pieczenia!



Zamknięta górna listwa drzwi

Zamknięta od góry listwa drzwi w ogóle nie pozwala zanieczyszczeniom dostać się do środka piekarnika!

* Koszt zużycia energii podczas jednego czyszczenia w cyklu 120-minutowym!



ProBaby System™

Bezpieczeństwo dla całej rodziny

Każdy powinien być bezpieczny w kuchni – a przede wszystkim najmłodszy. Dlatego z ProBaby System™ możecie spokojnie gotować wspólnie! Poznaj trzy rodzaje zabezpieczeń, z którymi nie musisz się już niczym przejmować!



Grzanie zimne w dotyku

W płycie nie ma elementów grzejnych – nagrzewa się garnek, nie płyta. Dopiero po dłuższym gotowaniu nagrzaną garnek rozgrzewa płytę, a ta jest o wiele chłodniejsza od standardowych płyt elektrycznych.



HeatControl

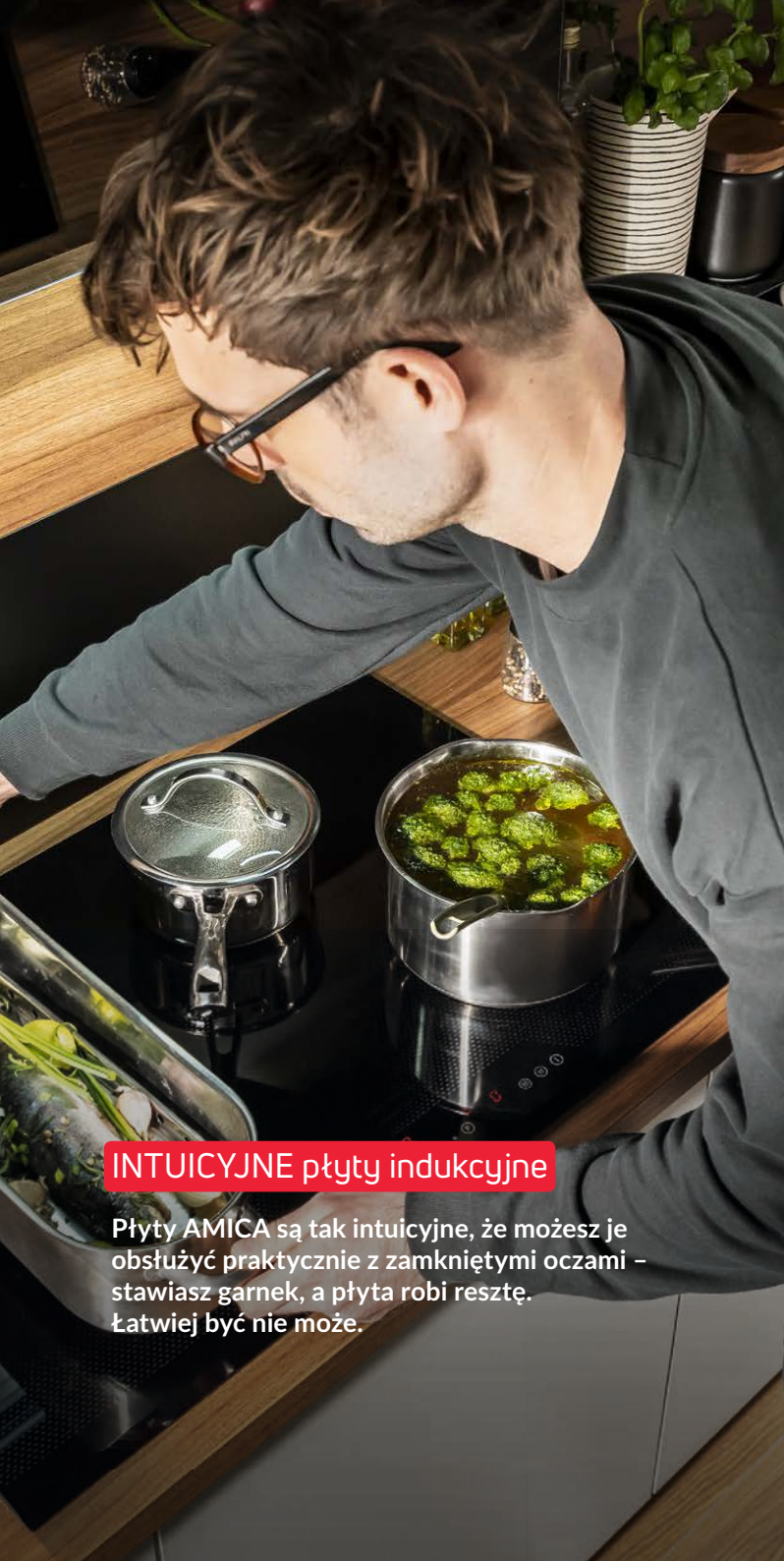
Widzisz, czy po zdjęciu garnka pole indukcyjne jest jeszcze rozgrzane. Na panelu sterowania wyświetlana jest litera „H”, kiedy temperatura przekracza 60°C, lub małe „h”, gdy temperatura znajduje się w przedziale 45-60°C.



ChildLock

Z blokadą panelu sterowania nie martwisz się już, że Twoje dziecko niepostrzeżenie uruchomi płytę lub zmieni jej ustawienia.





INTUICYJNE płyty indukcyjne

Płyty AMICA są tak intuicyjne, że możesz je obsługiwać praktycznie z zamkniętymi oczami – stawiasz garnek, a płyta robi resztę. Łatwiej być nie może.



SmartHob System

Pełnia kuchennych możliwości

Gotowanie jest od razu przyjemniejsze, gdy nie musisz się niczym przejmować. Ani rozmiarem garnka, ani nawet... uruchamianiem pola grzejącego. Rozwiązania od Amica dają Ci intuicyjną obsługę i pełnię kuchennych możliwości.



Hob&Go

Postaw garnek na płycie – i nie musisz już nic robić! Płyta wykryje pole, na którym postawiłeś garnek i sama je aktywuje. A Ty po prostu gotuj.



AutoBridge

Pola się łączą... automatycznie! Płyta sama wykryje, połączy i aktywuje pola, na których postawisz duży garnek czy brytfannę!



FlexiSpace

Kwadratowe pola grzejne zamiast okrągłych to więcej miejsca na garnki i większa moc grzania – czyli większe możliwości. I każdy garnek się zmieści!



3 programy gotowe

Z 3 poziomami automatycznych ustawień przydatnych do przygotowywania popularnych potraw niczym się nie przejmujesz! W 42°C idealnie roztopisz masło czy czekoladę, w 70°C podgrzejesz zupę i sosy, a w 94°C ugotujesz makaron lub ryż.



PowerBooster

Pełna moc! Szybciej i zdrowiej! Większa moc to krótszy czas gotowania i maksimum wartości odżywczych w potrawie! Woda zagotowana w mniej niż 3 minuty.



Użyteczność i bezpieczeństwo

Smacznie, łatwo i bez ryzyka

Wygodne w użytkowaniu i w pełni bezpieczne – takie właśnie są płyty gazowe Amica. Specjalna konstrukcja żeliwnych rusztów zapewnia wyjątkową stabilność naczyniom, zapalacz gazu jest zawsze pod ręką, a w przypadku zalania palnika lub niekontrolowanego zgaszenia płomienia chroni Cię zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu.



Stabilne ruszty żeliwne

Zawsze na swoim miejscu – przesuwasz garnek bez obaw, że razem z nim przesunie się ruszt. Nic się nie wyleje, nikt się nie oparzy, a ruszty możesz myć w zmywarce.



Elektryczny zapalacz gazu w pokrętle

Nie potrzebujesz już zapalek, zapalniczek i zapalarek. Zapalacz gazu jest w pokrętle.



Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu

Palnik przypadkowo zgaśnie? Spokojnie – specjalny zawór od razu odetnie dopływ gazu. W otoczeniu sprzętów Amica czujesz się bezpiecznie.





Wszystko pod Twoją kontrolą!

Niezawodność, niskie koszty eksploatacji i... wyjątkowy smak potraw „z ognia”. To główne powody – ale nie jedyne – dla których kulinarni pasjonaci wybierają płyty gazowe Amica! Wyposażone w szereg nowych, przydatnych ułatwień płyty sprawdzają się w kuchni, w której liczy się i komfort pracy, i głębia smaku.



Efektywność i oszczędność

Większa precyzja to większa wydajność

Nie tylko ugotujesz smaczniej, ale i szybciej. A do tego oszczędniej, bo wykorzystasz dokładnie tyle energii, ile potrzebujesz do przygotowania danej potrawy. Kiedy przyjdzie czas na sprzątanie, poczujesz, o ile łatwiej jest doprowadzić płytę do porządku. To dokładnie to, czego oczekujesz od płyty gazowej – a nawet więcej!



FlameControl

Aż 9 poziomów precyzyjnej kontroli mocy. Gotujesz, dusisz, podgrzewasz czy smażysz – idealnie dopasujesz wielkość płomienia do rodzaju przygotowywanych dań. Poziomy 6-7 są optymalne do gotowania warzyw, a 8-9 do smażenia mięsa czy ryb. Dostosuj wielkość płomienia do swoich potrzeb i optymalnie wykorzystuj energię!



Płaskie palniki

Nad szklaną powierzchnię wystaje tylko górna część palnika, co zwiększa efektywność grzania i ułatwia utrzymanie płyty w czystości. Brud nie wnika w głąb palnika!



Palnik Booster

Większa moc to krótszy czas gotowania i zachowanie maksimum wartości odżywczych w potrawie!





**Łatwiej, przyjemniej, bezpieczniej –
i zawsze idealnie!**

Zawsze idealne efekty pieczenia? Tak!
Z technologią BakingPro System™ ciasta
za każdym razem są wypieczone perfekcyjnie
i równomiernie – a jak smakują! Mięsa zachowują
pełną soczystość. Nie wierzysz? Wypróbuj!



Baking System™

Pieczesz jak profesjonalista – we własnym domu!

Tak pysznie jeszcze nie było – z rozwiązaniami BakingPro System™ każde z Twoich ciast będzie wyrośnięte i wypieczone równomiernie, a mięso soczyste jak nigdy. Zawsze dopieczony środek, idealna konsystencja i piękny wygląd potraw!



Precyzyjna dystrybucja ciepła

Idealna, równomierna dystrybucja ciepła w całym piekarniku gwarantuje, że ciasta już nigdy nie będą niedopieczone w środku ani przypalone po bokach!



Nagrzew w 3 min

Oszczędzasz czas – piekarnik osiąga 150°C w zaledwie 3 minuty!



Stabilna temperatura

Dzięki utrzymaniu stabilnej temperatury w całej komorze piekarnika nawet delikatne ciasta (np. suflet) będą wypieczone doskonale!



Pojemność XXL

Pieczesz więcej naraz, dla całej rodziny. W końcu pojemność piekarnika to aż 77 litrów.



Pojemne blachy

Na powiększonej blasze zawsze znajdzie się miejsce – nawet na największą pieczeń.



Więcej poziomów pieczenia

Piecz na 6 poziomach naraz i z łatwością susz grzyby czy owoce!



SmellFree – Generator ozonu

Powietrze jak po wiosennej burzy

Każde smażenie czy grillowanie powoduje wydzielanie się zapachów i związków, także takich, które mogą być szkodliwe dla zdrowia. Umieszczony w okapie generator ozonu uzdatnia powietrze i nie maskuje źródła przykrego zapachu, ale trwale je usuwa! Działa też przeciugrzybiczno i antybakteryjnie – a powietrze w Twojej kuchni pachnie przyjemnie jak po wiosennej burzy.



SmellFree – Generator ozonu

Bakterie i związki chemiczne, które powodują powstawanie przykrych zapachów, są eliminowane z powietrza. To rozwiązanie szczególnie przydatne alergikom i rodzicom małych dzieci.





Steruj gestem – to jest innowacja!

Technologia jutra już dziś w Twojej kuchni!
Kto jeszcze kilka lat temu pomyślałby, że okapem
będzie można sterować ruchem dłoni – bez dotyku?
Pomyśleli o tym... projektanci i inżynierowie Amica.
Wszystko dla Twojego komfortu!



Okap sterowany gestem

Ułatwienia w zasięgu ręki

Na okapie nie będzie brudnych śladów – nawet gdy Twoje ręce będą ubrudzone. Nie musisz już bowiem dotykać okapu, by nim sterować! Dodaj do tego wyższą wydajność i wyższy poziom kuchennej estetyki! Nie przejmuj się już przykrymi zapachami!



Touchless – Sterowanie gestem

Wystarczy, że poruszysz dłonią, a okap sam się uruchomi! Chcesz zmienić moc wentylatora lub włączyć światło? Wystarczy, że wykonasz odpowiedni gest! A kiedy odczujesz potrzebę klasycznych rozwiązań, możesz wykorzystać standardowe sterowanie sensorowe.



FrameOn – Pochłanianie obwodowe

Okap odprowadza opary także przez szczeliny umieszczone wokół przedniej szyby. Zapach znika szybciej, a okap pracuje ciszej.



Potrójne oświetlenie LED

Użyteczność w lepszym świetle – 3 listwy LED oświetlają i pomieszczenie, i powierzchnię roboczą. Dla Twojego komfortu.

**2 w 1**

Funkcjonalność piekarnika z mikrofalą

Mniej miejsca? Pełna funkcjonalność! Nie każdy gotuje codziennie dla kilkusobowej rodziny. Rozwiązanie to piekarniki kompaktowe. Czyli wszystko, czego potrzeba Ci w kuchni... w kompaktowej formie.



Termoobieg

Nie tylko podgrzewasz – pieczesz i gotujesz! A potrawa jest zawsze idealnie ciepła – tak na zewnątrz, jak i w środku. W pełni idealne pieczenie!



Programy gotowe

Nie przejmuj się ustawieniami! Włóż potrawę, ustaw jej wagę, wybierz rodzaj, a piekarnik sam dobierze odpowiedni program. Prosto i wygodnie.



Funkcja opóźnienia startu

Wiesz, kiedy wrócisz do domu? Wykorzystaj funkcję opóźnienia startu, a wrócisz na gotowe!



ChildLock

Koniec z przypadkowymi zmianami ustawień, gdy piekarnik pracuje. Dzięki blokadzie włączenia bezpieczni będą zarówno domownicy, jak i przygotowywane potrawy.



Rozmrażanie czasowe

Ustaw czas, a potrawa będzie rozmrażać się co do sekundy!



Rozmrażanie wagowe

Ustawiasz wagę – piekarnik sam dobiera moc oraz czas rozmrażania.





Wielozadaniowość w kuchni

W kuchni dzieje się wiele naraz – dlatego powinna być jak najbardziej funkcjonalna. Gdy w jednym momencie potrzebujesz np. upiec ciasto, podgrzać sos i utrzymać inne potrawy w cieple – wykorzystaj wielofunkcyjne urządzenia: piekarnik kompaktowy z funkcją mikrofal i szufladę grzejącą! Pełna funkcjonalność, która zajmuje mniej miejsca!



Podgrzewaj, rozmrażaj, korzystaj!

Szuflada pełna codziennych możliwości

Szuflada pod piekarnikiem – więcej zastosowań, niż myślisz! Możesz w niej nie tylko podgrzewać naczynia i utrzymywać temperaturę potraw, ale i szybko rozmrażać bądź podgrzewać rozmaite dania! Wystarczy, że wybierzesz odpowiedni program.



Podgrzewanie naczyń

Gorące posiłki i napoje dłużej zachowają odpowiednią temperaturę, jeśli zaserwujesz je w ciepłych naczyniach. Dlatego w szufladzie możesz wygodnie i szybko podgrzać talerze czy filiżanki!



Dedykowane programy

Nie tylko utrzymasz potrawy w cieple – rozmroziśz też i przyrządzisz rozmaite dania! Szuflada gwarantuje optymalną temperaturę do roztopienia czekolady czy nawet do przygotowywania domowego, naturalnego jogurtu bez zagęszczaczy i stabilizatorów!



Podgrzewanie dań

W prosty i szybki sposób podgrzewaj potrawy! Z programem wolnego dopiekania w niskiej temperaturze zachowasz soczystość i wydobędziesz z mięsa prawdziwą głębię smaku!





Szybko i bez żadnego wysiłku!

Wiele funkcji, w niewielkim rozmiarze – to mikrofalówki Amica, które ułatwiają codzienne obowiązki i zdobią kuchenne wnętrze. Dopasowana kolorystyka, wnętrze ze stali nierdzewnej... I wiele nowych, naprawdę przydatnych funkcji.



Użyteczność w zabudowie

Szybko, łatwo, elegancko

Elegancka użyteczność – to mikrofalówki do zabudowy Amica. Coś więcej niż tylko podgrzewanie potraw – rozwiązania, dzięki którym posiłek podgrzejesz lekko, łatwo i przyjemnie, zachowując jego walory smakowe. I przede wszystkim szybko.



Sensorowe otwieranie drzwi

Zapomnij o standardowych przyciskach i pokrętkach – nie musisz już używać siły! Wystarczy delikatne dotknięcie, a drzwi otworzą się automatycznie. A płaski panel sterowania łatwiej utrzymasz w czystości.



Sterowanie sensorowe

Szybciej znajdziesz i ustawisz pożądany program, korzystając z dotykowych sensorów zamiast standardowych pokręteł i mechanicznych przycisków! Czujniki znajdują się pod płaską powierzchnią panelu sterowania, dzięki czemu łatwiej utrzymasz front mikrofalówki w czystości – bo brak zakamarków to brak miejsca na brud.



Wygoda i oszczędność użytkowania

Jak chłodzić, to komfortowo!

Lodówki Amica to sprytne rozwiązania – nie tylko jeśli chodzi o zarządzanie przestrzenią. Panel sterowania jest wyjątkowo łatwy w obsłudze, a sprzęty cechują się wysoką klasą energetyczną i nie musisz ich nigdy rozmrażać!



Full InsideControl

Umieszczony wewnątrz lodówki panel sterowania to łatwość obsługi, precyzja w ustawieniach i... elegancja!



Klasa energetyczna

Lodówka to sprzęt, który pracuje bez przerwy – 24 godziny na dobę, przez cały rok. Gdy pobiera mniej energii, z każdą sekundą zapewnia większe oszczędności na rachunkach za prąd!



NoFrost

Nie ma szronu... nie ma rozmrażania! Z NoFrost zapomnisz, jak rozmraża się lodówkę – bo już nigdy nie pojawi się w niej szron.





Segregujesz i zapamiętujesz

Dzięki systemowi zarządzania przestrzenią koniec upychania produktów na siłę i marnowania jedzenia. Kolorowe szuflady pomogą Ci optymalnie rozmieścić produkty w zamrażarce. Nic nie utkwie już gdzieś w szufladzie i nie przeoczysz produktów z kończącą się datą przydatności. Z Amica SpaceManagement System zagospodarujesz przestrzeń w praktyczny i łatwy do zapamiętania sposób.



SpaceManagement System™

Sprytne zarządzanie przestrzenią

W lodówkach Amica znajdziesz mnóstwo ułatwień, które wykorzystasz w zależności od codziennych potrzeb. Sprytne rozwiązania pomogą Ci właściwie przechowywać produkty, dzięki czemu nic się w Twojej kuchni nie zmarnuje. Na szczególną uwagę zasługują Kolorowe szuflady, Drewniana deska do wina i serów czy praktyczny pojemnik na przekąski SnackBox.



Kolorowe szuflady

Otwierasz zamrażarkę i od razu wiesz, gdzie co jest. Każda szuflada ma inny kolor i nadruk sugerujący jej przeznaczenie. W szarej trzymaj mrożonki z owoców i warzyw oraz lody. W grafitowej – pierogi, frytki, pizzę czy zamrożony chleb. W czerwonej zaś – mięso i ryby. Nic się nie gubi – niczego nie trzeba wyrzucać! Odnalezienie produktów w zamrażarce to pestka, a kolorowy design po prostu cieszy oko.



Deska do wina i serów

Na dwustronnej bambusowej desce przechowujesz wino i inne napoje lub wykorzystujesz ją jako podstawkę do serów i wędlin. I podajesz bezpośrednio na stół, bez zbędnego przekładania do innych naczyń.



SnackBox

Ruchome pudełko z uchylnym wiekiem, które możesz dowolnie przesuwac. Na produkty, które lubią się zgubić w lodówce, takie jak przekąski dla dzieci i kosmetyki.



Użyteczna przestrzeń i sprytne rozwiązania

Łatwiej na co dzień!

W zmywarkach Amica wszystko się zmieści! Teraz bez problemu załadujesz nawet bardzo duże i wysokie naczynia. Przy każdym zmywaniu oszczędzisz czas i energię. Co więcej, możesz też zapomnieć o czyszczeniu zmywarki – bo wyczyści się sama.



MaxiSpace3

Tradycyjny kosz na sztućce został zastąpiony oddzielną, łatwo modyfikowalną szufladą na górze. Dzięki temu pojemność zmywarki jest większa, a wkładanie i wyjmowanie sztućców czy wysokich kieliszków prostsze i szybsze!



System Up&Down

Bardzo duże garnki i wysokie kieliszki? Zmieszczą się bez problemu! Górny kosz możesz wygodnie przesunąć w górę i w dół, co pozwala uzyskać dodatkowe miejsce. Nawet gdy naczynia są już w środku.



Autoczyszczenie

Pozwól zmywarce wyczyścić się samej! Program autoczyszczenia oszczędza Twój czas, a wysoka temperatura i obroty zapewniają domycie wszystkich zakamarków!



BlueDot

Widzisz delikatne niebieskie światło na podłodze? Wtedy wiesz, że zmywarka jeszcze pracuje. Gdy zmywanie się kończy, światło zaczyna migać, a następnie gaśnie. A Ty dokładnie wiesz, kiedy rozpakować zmywarkę.





Zmywarki pełne dobrych pomysłów

Zmywarki są po to, by wyręczać nas w codziennych obowiązkach. Skoro nie chcesz zmywać samemu, nie chcesz też poświęcać czasu i energii na długotrwałą obsługę zmywarki. Dlatego rozwiązania w urządzeniach Amica gwarantują perfekcyjne zmywanie przy minimalnej obsłudze.



PerfectWash System

Naczynia mają błyszczeć

Zawsze i bez wyjątku. I być krystalicznie czyste – bez bakterii i zarasków. I niech będą suche, w końcu dla czego Ty masz wycierać? Oddaj swoje naczynia w ręce PerfectWash System i odpocznij.



WaterSpinner

Koniec z niedomytymi naczyniami w trudno dostępnych miejscach. Innowacyjne, obrotowe ramię natryskowe to aż o 27% wyższa efektywność zmywania – i zawsze idealnie umyte i lśniące naczynia.



Program Higiena 70°C

Idealny program dla rodziców i alergików – wyższa temperatura wody skutecznie redukuje wszelkie drobnoustroje i zaraski! A Twoje naczynia są czyste... nawet pod mikroskopem!



TurboDrying

Zmywarka zmywa, a Ty musisz wycierać? Nie! Dodatkowy układ wentylatorów wymusza cyrkulację powietrza w komorze i gwarantuje perfekcyjnie wysuszone naczynia – nawet przy programach o niskiej temperaturze.



ShineDose

Detergent już zawsze wydostanie się do wnętrza zmywarki i rozprowadzi się równomiernie – dzięki przesuwalnemu mechanizmowi kłapki i elektronicznemu dozowaniu nabyłyszczacza.



ComfortUse System™

Pełen komfort użytkowania

Nie tylko smak, bukiet i wygląd się liczą. Liczy się Twoja wygodą, gdy masz ochotę rozkoszować się lampką wina. Amica ComfortUse System™ zapewnia wyjątkowo łatwy dostęp do butelek i cichą pracę chłodziarki. A drewniane półki niwelują wibracje i nadają urządzeniu elegancji.



Drzwi przestawne

Z każdej strony – wyjątkowo wygodnie, tak dla prawo-, jak i leworęcznych. Drzwi można otwierać na lewą i prawą stronę – a przy przeprowadzce przełożyć je tak, by pasowały do nowej aranżacji.



Drewniane półki

Otaczaj się użyteczną elegancją. Półki z drewna niwelują szkodliwe dla wina wibracje, nadając jednocześnie dodatkowej, subtelnej wytworności chłodziarce i pomieszczeniu. Liczą się detale.



Cicha praca

O istnieniu chłodziarki – w kuchni czy w salonie, gdzie odpoczywają domownicy – możesz praktycznie zapomnieć. Do chwili nabrania ochoty na lampkę wina...





Nie tylko dla koneserów

Czujesz, że musisz czasem odpocząć? Wino też. Jeśli będziesz mu w tym przeszkadzać i nie zapewnisz mu ciszy, spokoju, stabilizacji i braku pośpiechu, nie odwdzięczy Ci się w pełni. Nie wydobędziesz z niego tego, co najlepsze i najbardziej wartościowe.



VinoOptima System™

Zawsze optymalne warunki przechowywania

Nie musisz być koneserem, by docenić subtelne różnice w bukcie wina. Amica VinoOptima System™ gwarantuje zawsze właściwe warunki dla różnych rodzajów trunku. Na wyciągnięcie ręki będziesz mieć wino gotowe do podania, o właściwej temperaturze, doskonałym smaku i zapachu. Perfekcja przechowywania, podania i smaku.



Elektroniczna regulacja i kontrola temperatury

Gustujesz w różnych rodzajach wina? Teraz możesz przechowywać je w optymalnych dla nich warunkach. Chłodziarki do wina Amica oferują bowiem możliwość elektronicznej, precyzyjnej regulacji temperatury w strefie chłodzenia. Czerwone, białe, musujące... Niezależnie od okazji zawsze będą czekać na Ciebie schłodzone tak, jak powinny.



Optymalna wilgotność

Dzięki utrzymywaniu średniej wilgotności między 50% a 75% korki będą zawsze szczelne, a etykiety estetyczne – nie odklejają się od nadmiaru wilgoci. Wino zaś zachowa własny unikatowy smak.



Ochrona UV

Dzięki przyciemnianej szybie anti-UV i oświetleniu LED, które nie emituje niekorzystnego dla wina światła i ciepła, Twoje wino zachowa doskonały smak.



Piekarniki



Piekarniki kompaktowe i szuflady grzejne





Piekarniki



Piekarniki kompaktowe i szuflady grzejne

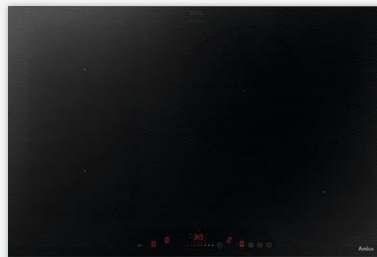




Okapy



Płyty indukcyjne





Okapy



Płyty gazowe

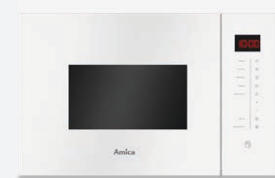




Lodówki



Mikrofalówki do zabudowy





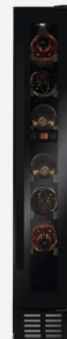
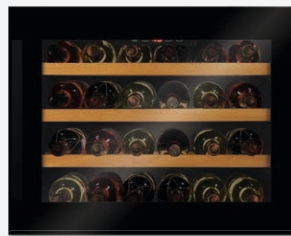
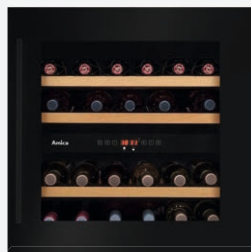
Zmywarki do zabudowy



Kuchnie wolnostojące



Chłodziarki do wina



Producent zastrzega sobie prawo do zmiany danych technicznych, wzornictwa oraz kolorystyki poszczególnych urządzeń bez wcześniejszego poświadczenia. Zdjęcia mają charakter poglądowy.



Amica
for living