



Współczesny szybki styl życia stawia przed nami wiele zadań do wykonania. W codziennym pędzie staramy się odnaleźć balans, zwracając się w kierunku zdrowego odżywiania i zamieniając zwykle czynności w przyjemne rytuały. Pomocne są w tym wielozadaniowe urządzenia kuchenne, które oszczędzają czas i domowy budżet.

Vital

Bateria filtrująca na kapsułki Franke Vital zapewnia stały dostęp do krystalicznie czystej i smacznej wody. W przypadku tego modelu koszt litra świetnej jakości wody to zaledwie 26 groszy, czterokrotnie mniej niż wody ze sklepu. Dlatego przefiltrowanej wody możemy używać nie tylko do picia, ale również do gotowania. To na pewno poprawi smak potraw i wpłynie korzystnie na nasze zdrowie.

Opatentowany filtr kapsułkowy jest niewielki i mieści się w dodatkowej wylewce. Jako pierwszy na świecie

łączy w sobie filtr z aktywnym węglem i membranę bioniczną. Dzięki temu usuwa 99% bakterii i wirusów oraz cząsteczki mikroplastiku. Niewielki filtr ma wydajność nawet do 500 litrów, co wystarcza średnio na 2-3 miesiące w zależności od zużycia. O wymianie kapsułki przypomni nam świecąca dioda. Nowe zamawiamy on-line. Dzięki innowacyjnemu filtrowi kapsułkowemu nie trzeba już montować żadnych dodatkowych urządzeń w szafce, co oszczędza ceną w kuchni przestrzeń.

Używając tej baterii przyczyniamy się również do ochrony środowiska, gdyż pomaga ona ograniczyć ilość wyrzucanego plastiku. W przypadku czteroosobowej rodziny jest to statystycznie około 500 butelek PET rocznie. Vital posiada klasyczną formę i minimalistyczne wzornictwo w wykończeniach: chrom-gun metal oraz stal szlachetna – czarny mat. Model zdobył prestiżową nagrodę Red Dot 2019.



Frames by Franke

Linia urządzeń Frames by Franke powstała z myślą o najbardziej wymagających użytkownikach. A są nimi osoby lubiące otaczać się przedmiotami starannie zaprojektowanymi, zwracające uwagę na detale i ceniące wygodę użytkowania. Wśród urządzeń znajdziemy piekarnik wyposażony w opatentowane przez Franke grzałki DCT (Dynamic Cooking Technology), które zapewniają wyjątkowo szybkie i równomierne nagrzewanie. Dzięki nim urządzenie oferuje funkcję Kompletnego Menu, czyli 18 sprawdzonych programów do pieczenia na 3 lub 4 poziomach jednocześnie. Potrawy pieką się razem jedna nad drugą a zapachy i smaki nie przenikają się.

Sterowanie urządzeniem jest intuicyjne, po wybraniu programu piekarnik przeprowadzi nas przez cały proces, a odpowiednie komunikaty pojawią się na kolorowym wyświetlaczu. Z kolei osoby dbające o linię zainteresuje program Wellnes, czyli gotowe przepisy na zdrowe i dietetyczne potrawy z mięsa, ryb i warzyw. Pieczenie trwa dłużej i odbywa się w niższych temperaturach, dzięki czemu potrzeba mniej tłuszczu i soli.

Piekarnik Frames by Franke szybko się rozgrzewa (100°C w 2,5 min, 200°C w 7 min) przy jednoczesnej oszczędności energii (klasa A++). Jego obsługa

jest prosta i intuicyjna, a urządzenie dostępne jest w wykończeniu czarnym lub w kolorze szampana.

Projektanci i inżynierowie Franke bacznie obserwują ewolucje jaką stale przechodzi kuchnia, poszukując do niej wielozadaniowych rozwiązań. A bateria Vital i piekarnik Frames by Franke to jedynie przykłady nieszablonego myślenia o urządzeniach kuchennych, dzięki któremu stają się one coraz bardziej funkcjonalne i przyjazne.

www.franke.pl/ks



■ **FRANKE POLSKA Sp. z o.o.**

ul. Franke 1, Sękocin Nowy, 05-090 Raszyn
tel. 22 711 67 00, www.franke.pl/ks