



KOMERČNÍ SPECIÁL
16. 06. 2021

DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE K „LETNÍMU OCHLAZENÍ“



PARTNEŘI PŘÍLOHY

jura

KENWOOD

Whirlpool

REDAKČNÍ PARTNER

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

konečně jsme se dočkali opravdových letních dnů. V době vydání atakují dokonce hranici 30 stupňů Celsia. V takových dnech je určitě důležité mít doma kvalitní lednici, která udrží všechny potraviny v bezpečí a zajistí jejich bezvadnou chuť a čerstvost. A když umí dávkovat studenou vodu nebo sama vyrábět led, určitě to není na škodu. Téma „ledového osvěžení“ prostupuje celý tento speciál, ve kterém vám pomůžeme nejen s výběrem opravdu kvalitní chladničky, ale ukážeme vám, že i spousta malých domácích spotřebičů může posloužit k přípravě ledových drinků nebo dobrot. Ať už jsou to mixéry, zmrzlinovače nebo dokonce automatické kávovary. Seznámíme vás zkrátka se zajímavými a praktickými inovacemi a produkty, abyste si horké dny a večery mohli užít se vší parádou.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Extra široká chladnička

Na první pohled může vypadat tato lednice jako standardní kombinovaný model s mrazákem dole. Dva samostatné chladicí okruhy, systém 6. SMYSL Dual NoFrost a šířka 84 cm ale říkají něco jiného. Prémiový model Whirlpool W84BE 72 X 2 vám poskytne 455 l prostoru v chladicí části a 181 l v mrazicí. Nechybí nulová zóna či invertorový kompresor s 20letou zárukou. Doporučená cena činí 24 990 Kč.

Jak vybrat moderní chladničku

Přestože si je většina lednic celkem podobná, považujeme současnou nabídku asi za nejpestřejší v historii. Chladničky už se dnes nadržují jenom standardních rozměrů a provedení, nebojí se větší šířky, skladovacích prostor rozdělených do několika samostatných oddílů a používají rozličné moderní technologie. Pokud se začnete jenom trochu o problematiku chladicí a mrazicí techniky zajímat, zjistíte, že jde ze všech těch pojmů, koncepcí a inovací hlava kolem. V následujícím článku se podíváme na základní aspekty výběru. Některým se pak věnujeme ještě podrobněji v samostatných textech na dalších stranách speciálu.

Je lepší volně stojící, nebo vestavná chladnička?

Spousta architektů a bytových designerů téměř automaticky navrhuje do nové kuchyně vestavnou lednici. Důvody k tomu mají ryze estetické - chtějí dosáhnout co nejčistšího vzhledu kuchyně. Logicky proto volí například i plně integrovanou myčku, která se ale svou kapacitou od volně stojící nebo vestavné s viditelným panelem neliší. U chladniček je tomu úplně jinak a tento naprosto zásadní faktor bohužel většina designérů nezohledňuje. Přitom lednici si primárně pořizujete kvůli skladování jídla, takže její objem, šířka polic a technologie by přeci měly hrát prim, ne? A právě v těchto oblastech naprostá většina vestavných modelů za těmi volně stojícími propastně zaostává.

Pokud tedy není pořízení vestavné chladničky nezbytně nutné, doporučujeme volně stojící. Za prvé má větší objem, protože standardní šířka u volně stojící je 60 cm a lze pořídit i širší, zatímco u vestavné je to 54 cm, přičemž reálně je vnitřní prostor vzhledem k izolaci ještě užší. Nehleďte pouze na objem v litrech. Objemově velké vestavné chladničky existují například ty s dvoumetrovou výškou. Velkou roli ovšem hraje šířka polic - ta je u vestavby opravdu malá, takže větší servisovací talíře nebo tácy do této lednice zkrátka nedáte. Potraviny jsou v prostoru na sebe natěsnané a hůře se v nich orientuje.

Pokud máte místo, můžete zvolit například vestavnou lednici bez mrazáku a ten koupit ve vestavné verzi samostatně a nainstalovat oba spotřebiče vedle sebe. To je ale poměrně nákladné řešení, navíc většina z nás dnes už velkou mrazničku nepotřebuje. Nehleďte na to, že to stále neřeší problém s velmi malou šířkou vnitřního prostoru. Pravdou je, že už několik let, jako jediná firma na trhu, nabízí značka Whirlpool 69cm široké vestavné lednice. Z hlediska skladovacího prostoru a polic to jsou asi jediné opravdu praktické „vestavby“ v prodeji. Postrádají ale beznamrazovou technologii No Frost a některé další moderní systémy, jimiž Whirlpool vybavuje své vyspělejší volně stojící modely s cílem prodloužit čerstvost potravin. V prémiové kategorii nabízí širší vestavné modely německý Liebherr, samozřejmě také značka Miele (lednice pro ni vyrábí totiž Liebherr), dále na český trh nově uvedená luxusní značka Asko nebo ještě výše posazená značka Gaggenau. Ceny nadstandardně širokých vestavných modelů se u těchto značek pohybují ve vyšších desítkách a dokonce až stovkách tisíc. Obdobně vybavená volně stojící alternativa méně zvučné značky stojí přitom mnohonásobně méně.

Nyní se dostáváme k další oblasti, kde vestavné chladničky obecně zaostávají. Tedy k technologické vybavenosti.

Výrobci dávají pokročilé inovace nejprve do volně stojících modelů, které se prodávají ve větších objemech. Pokud chcete technologicky opravdu vyspělou lednici s tzv. oddělenými chladicími okruhy (více dále v textu a podrobně v článku na str. 24), ve vestavném provedení je dodávají Beko, Gorenje, Miele, Liebherr a Samsung.

Volně stojící lednice jsou dnes už i v nižším cenovém segmentu často designové a nemusíte postoupit do vyšších cenových pater, pokud chcete čelní stranu z kartáčovaného nerez nebo v nějaké zajímavé barvě. Lednice proto může tvořit zajímavou a pěknou dominantu kuchyně a není vlastně moc důvodů ji schovávat. Volně stojící modely se dají pořídit nejen ve standardní šířce 60 cm, ale také 70 cm, 75 cm či dokonce přes 80 cm, případně máte k dispozici celou kategorii amerických modelů s 90 cm nebo dokonce už i 100 cm šířkou, ale o tom více v následující části.

Jaký zvolit objem, šířku a výšku?

Kapacita lednice je důležitá nejen z hlediska množství potravin, které do ní dáte, ale také spotřeby. Celkem logicky platí, že čím je lednice větší, tím více prostoru musí být chlazené, a tak stoupá spotřeba. Poučky typu, kolik kilogramů potravin připadá průměrně na osobu v domácnosti, nechme být, protože většina z vás nebude představovat onen průměr. Každá domácnost je jiná, má jiné potřeby, jiný životní styl. Někdo vaří, někdo kupuje polotovary, někdo žije ve městě, někdo chová zvířectvo a pěstuje ovoce a zeleninu. Obecný trend vařit z čerstvých surovin a nezamrazovat kila potravin, jak bylo potřeba za minulého režimu, dnes hraje spíše ve prospěch lednic s menšími mrazničkami a větším prostorem pro chlazené potraviny. Nehleďte ale pouze na litráž lednic, protože například klasická americká chladnička je sice objemově velká, ale tvoří ji velmi úzký chladicí i mrazicí oddíl, takže do ní větší balení nebo nádoby prostě nedáte. Mnohem praktičtější je v tomto případě modernější pojetí americké lednice v podobě čtyřdveřové s dvoukřídlými dvířky chladničky v horní části spotřebiče a mrazničkou vespodu. K chladicí části, kam budete přistupovat častěji, se navíc nemusíte ohýbat. Čtyřdveřové „ameriky“ dnes nemají pouze šířku 90 cm, ale na trhu najdete pestrou paletu modelů už od 70 cm šířky, které se snáze umístí i v menší kuchyni. Nebo sáhněte po klasické kombinované lednici s mrazákem dole,



Tak trochu jiná vestavná lednice

Naprostá většina vestavných chladniček na trhu s šířkou 54 cm není příliš praktickým řešením kvůli svým úzkým policím. Existují samozřejmě výjimky – například modulární řada Series 400 od super prémiové značky Gaggenau. Na fotce vidíte napravo kombinovanou lednici RB492305 s šířkou 91,4 cm a nalevo vinotéku RW466305 s šířkou 61 cm. Chladnička stojí 292 890 Kč a vinotéka 245 290 Kč.

338336/19 ▼ INZERCE



F+ SERIES 9 OBJEVTE TO NEJLEPŠÍ OD HAIER

ULTIMÁTNÍ ŘEŠENÍ PRO JEŠTĚ DELŠÍ ČERSTVOST VAŠICH POTRAVIN.

Působivá pětídveřová chladnička s mrazničkou F+ Series 9 nabízí neuvěřitelné možnosti skladování díky svému designu a exklusivním technologiím **Fresher Techs®**. Každá část je navržena tak, aby zajistila dokonalé podmínky pro uchování jakéhokoliv druhu potravin. V unikátní antioxidační zóně skladujte čerstvé potraviny až 8krát déle*. Inspirována vakuovou technologií, tato speciální zásuvka v chladicí části se po zasunutí hermeticky uzavře, sníží množství vzduchu, a tedy i působení kyslíku na minimum. Tím zásadně zpomalí proces zrání.

*certifikováno VDE N° ID.40048642



www.haier.cz

Haier

#1 na světě



Lednice s oddělenými chladicími okruhy

Grafika společnosti

Whirlpool velmi jednoduše ukazuje princip fungování kombinované chladničky, která má tzv. oddělené chladicí okruhy. Whirlpool tuto technologii nazývá jako Dual NoFrost. Chladicí a mrazicí část používají každá svůj okruh, což umožňuje jednak zcela beznamrazový provoz v obou oddílech a jednak udržování optimalizované vlhkosti vzduchu v chladicím prostoru. Jídlo tak neosychá, nevadne a vydrží až 3× déle čerstvé.



Široké police jsou praktické

Když se podíváte na tyto police, určitě nebudete mít pocit, že byste v jejich případě měli bojovat s místem při umísťování většího hrnce nebo tácu plného chlebiček. Nikoliv výška, ale především šířka chladničky je klíčový faktor, protože vysoký úzký prostor na rozdíl od širokých polic moc praktický není. Na fotce detail americké ledničky Haier HB26FSSAAA, která má dokonce šířku 100,5 cm oproti standardním 90 cm. Model vybavený špičkovými technologiemi a funkcemi se prodává na internetu už od 67 990 Kč.

ovšem ve verzi s šířkou mezi 70 cm až 85 cm, jež poskytne dostatek místa pro větší nádoby, mísy a dózy. Potraviny do ní také uložíte přehledněji.

Pokud jde o výšku, tak by vás měla zajímat hlavně v případě, že volíte lednici s klasickou šířkou 60 cm nebo menší. Kdo chce v takovém případě velký vnitřní objem, necht' volí modely s výškou 2 metry.

Energetické třídy a spotřeba energie

Energetické štítky jsou letos velkým tématem, protože u několika kategorií velkých domácích spotřebičů včetně lednic došlo letos k jejich změně. Přesněji řečeno byly staré štítky s třídami od A+++ po D nahrazeny štítky novými, na nichž je nejvyšší třída A a nejnižší G. Neděste se v obchodě nebo na internetu, když u většiny prodávaných modelů na vás budou nyní „svítit“ třídy E a F. Nové štítky byly zavedeny také proto, aby nebyla jejich stupnice tříd rychle překonána. Na nejúspornější třídu dosahuje jenom naprosté minimum modelů. Podrobněji se novému energetickému štítku lednic věnujeme v článku na straně 28.

Spotřeba energie je každopádně podstatný faktor u všech domácích spotřebičů, ale celkem logicky ji považujeme u chladniček za důležitější než u praček nebo myček vzhledem k tomu, že lednice běží v podstatě 24 hodin denně. U chladniček s mrazákem dole je dnes běžná spotřeba i pod hranici 150 kWh za rok, a to i u beznamrazových (No Frost) modelů. Větší lednice, zejména ty americké bez ohledu na podkategorii, mají pochopitelně spotřebu vyšší. Málolterá se drží pod 300 kWh za rok. Nejčastěji spotřeba osciluje kolem 350 kWh za rok, a postupně přibývá modelů se spotřebou cca 350 kWh. Na spotřebu má samozřejmě vliv používání spotřebiče, frekvence otevírání dvířek a zejména to, zda jde o beznamrazový model (No Frost). Pokud má spotřebič tento systém, udržuje si stabilnější spotřebu, protože v něm nevzniká námraza. Levnější chladničky s mrazničkou, kde se námraza usazuje, vykazují postupně vyšší spotřebu, protože ledová vrstva funguje jako izolace. Naprostá většina modelů už je ale dnes typu „Less Frost“, což znamená, že nemá výparníkové (mrazicí) rošty mezi šuplíky, nýbrž skryté za hladkou stěnou. Námrazy v nich tudíž nevzniká tolik, jako ve starých lednicích a mrazničkách.

Nepodceňujte technologii chlazení

Přestože většina z vás při výběru chladničky řeší její vzhled, objem a spotřebu, my považujeme za neméně důležitý faktor to, jaký má spotřebič systém chlazení. Málolko ví, že kombinované lednice používají hned několik typů konstrukce a způsobů chlazení/mražení. Chladicí technologie má zásadní vliv na to, jak dlouho vydrží čerstvé potraviny svěží a konzumovatelné - hlavně ty rozebrané či nebalené, jako je ovoce a zelenina. Podrobněji tuto problematiku rozebíráme v článku na straně 24.

Zde tedy ve stručnosti - primárně vybírejte model s elektronicky řízeným chodem, nikoliv zastaralý s mechanickým ovládním a termostatem. A samozřejmě doporučujeme lednici typu No Frost, tedy beznamrazovou. Typů „No Frost“ je několik a z popisů v obchodech nebo na webu leckdy jen těžko poznáte, o který z nich jde. Nejvyspělejší a nejlepší je systém, kdy jsou ve spotřebiči zcela oddělené chladicí okruhy. To znamená, že mraznička je beznamrazová, zatímco v chladicí části je optimalizována vlhkost, aby potraviny neosychaly. Právě osychání, vadnutí a scvrkávání má na svědomí nejrozšířenější konstrukce No Frostu s průchodkou z mrazáku, takže u těchto lednic důsledně potraviny balte nebo používejte hermeticky uzavřené dózy. Někteří výrobci nadále používají tento starší typ konstrukce, ale přidávají alespoň samostatné zásuvky s regulovatelnou vlhkostí a teplotou (kolem nuly). Díky udržování vyšší vlhkosti v chladicím prostoru nebo přinejmenším speciálních zónách vydrží potraviny až 3× déle čerstvé, takže jich méně vyhodíte, což znamená mnohem větší úsporu financí než kupříkladu rozdíl v účtu za 150 kWh a 200 kWh elektřiny.

Stabilní teplota na horní i spodní polici? S aktivní distribucí vzduchu ano

Chladničky s orosenou zadní stěnou a až několikastupňovým rozdílem v teplotě mezi spodní a horní částí chladicího prostoru se stávají minulostí. Levnější modely mají nadále pod stropem ventilátor, ty dražší a vyspělejší používají takzvaný systém Multiflow. Co to znamená? Tyto lednice mají v podstatě dvojitou zadní stěnu s výdechy pro každou polici, ze kterých rovnoměrně vychází chladný vzduch. Odchylka mezi horní a spodní polici je proto minimální. Značka LG dokonce používá takzvaný DoorCooling, který přidává distribuci chladného vzduchu ze stropu v přední části

Dózy a vakuování

Pokud nemá beznamrazová chladnička oddělené chladicí okruhy a používá k chlazení vzduch přiváděný z mrazáku, určitě byste měli potraviny balit a chránit před osycháním. Jejich trvanlivost přitom můžete velmi snadno ještě výrazně prodloužit použitím vakuových dóz. Na fotce řešení značky Bosch, která má v řadě MaxoMixx několik modelů tyčových mixérů dodávaných s vakuovacím modulem. Doporučujeme například velmi dobře vybavený mixér MS8CM61V5, k němuž kromě vakuovací sady dostanete i sekáček, šlehač metlu, mixovací nohu a mixovací nádobu. Prodává se za 3 690 Kč.



DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE K „LETNÍMU OCHLAZENÍ“

u dvířek lednice, což ještě zvyšuje efektivitu chlazení, hlavně obnovu teploty.

Výbava lednic

Střední a vyšší cenový segment lednic dnes nabízí flexibilnější a modifikovatelnější vnitřní prostor. Máme na mysli například sklopné nebo částečně zasouvací police, abyste například získali prostor pro vyšší předměty či nádobí. Držáky na lahve dnes mohou být univerzálněji navrženy, takže mají hned dvojí funkci - drží lahve a současně na nich můžete skladovat i běžné potraviny. U vyšších modelů najdete osvětlení nejen ve stropě, ale také v bocích, aby nedošlo k odstínění světla potravinami v horní polici. K prodloužení čerstvosti potravin pak přispívají různé vzduchové filtry a ionizátory - zde jen pozor, filtry vyžadují pravidelnou výměnu, aby plnily svůj účel. Prémiové a větší lednice jsou leckdy vybaveny dávkovači vody a ledu. Kdo nemá možnost nebo nechce připojovat spotřebič k vodovodu, může zvolit některou alternativu v podobě modelu s integrovanou nádržkou v chladicím prostoru. Tu je nutné sice manuálně dolívat, ale většinou má kapacitu několik litrů.

Rovnoměrný chlad

Většina chladniček LG je v současnosti již vybavena systémem DoorCooling*, u nichž je přiváděn vzduch nejen ze zadní stěny na jednotlivé police, ale také v oblasti dveří. A to buď shora, jako na obrázku, nebo u některých modelů z boku. Obnova teploty po otevření a zavření chladničky je tak ještě rychlejší.



338264/15 ▼ INZERCE

Chlad'te #LikeABosch

S chytrými funkcemi pro úspornou domácnost.
Více na LikeABosch.cz

Bosch je nejprodávanější značka velkých domácích spotřebičů v Evropě.*

VitaFresh

Pro déle čerstvé potraviny plné vitamínů



PerfectFit

Není potřeba odstup od zdi nebo nábytku



Více místa
pro všechny vaše
potraviny

XXL



BOSCH
Stvořeno pro život

+
Cashback
2 000 Kč
zpět**

EUROPE'S
NO1
BRAND
major domestic
appliances*

* Zdroj: Euromonitor International Limited, objemy prodeje, 2020

** Na vybrané chladničky Bosch cashback 2 000 Kč zpět. Akce trvá od 1. 6. do 31. 8. 2021. Více na akce-bosch.cz.

Automatická výroba ledu

Nejen chladničky s připojením na vodu, ale relativně nové také modely bez něho umí samy vyrábět led. V jejich případě nalijete vodu do speciální nádrčky, z níž si ji spotřebič posléze postupně odebírá a tvoří kostky ledu. Ty padají do zásuvky v mrazicí části, kterou vidíte na fotce. Konkrétně se jedná o detail prémiové chladničky Haier HFF-750CGBJ, kterou sama firma podrobněji prezentuje v advtorialu na následující straně. Lednice s unikátními funkcemi a provedením se prodává za 82 990 Kč.



Mezi nulovými zónami jsou velké rozdíly

Kapitola samu pro sebe tvoří takzvané nulové zóny. Zde prosím rozlišujte skutečné nulové zóny s elektronicky řízenou teplotou, kterou nastavíte pro tento oddíl na displeji, a takzvané chlazené zásuvky, kam je pouze intenzivně vhnán studený vzduch, takže v nich je o něco nižší teplota než ve zbytku lednice. Není snad třeba příliš zdůrazňovat, že výraznější prodloužení čerstvosti zajistí ty první jmenované. Některé modely lednic pak mají takzvané multitemplotní zásuvky nebo celé konstrukčně oddělené části, kde lze variabilně měnit teplotu, leckdy i od hlubokého mražení až po mírné chlazení.



Nulové zóny

V detailním záběru chladničky Whirlpool WB70E 973 X můžete vidět dvě speciální zásuvky. Horní FreshBox+ je určena pro ovoce a zeleninu a umožňuje regulaci úrovně vlhkosti – vyšší je vhodná pro zeleninu, nižší pro ovoce. Spodní zásuvka FreshBox 0° je určena hlavně pro čerstvé maso a ryby, protože je v ní teplota blízka 0 °C. V tomto případě nejde o elektronicky řízenou zónu se separátním nastavením teploty. Přesto dokáže udržet vložené potraviny déle čerstvé. Lednice WB70E 973 X s mrazákem dole a šířkou 70 cm je v prodeji za 22 990 Kč.

Hlučnost

Faktor hlučnosti bude pro mnoho z vás důležitý, protože v moderních domácnostech je kuchyň málokdy zcela samostatnou místností. Propojení s obývacím pokojem lze dnes

považovat za standard, takže hučící nebo vrníící lednici v prostoru nikdo nechce. Do propojených prostor proto doporučujeme vybírat z chladniček s hlasitostí 40 dB(A) a méně. Možná vám přijde, že dva decibely sem či tam nehrají roli. Opak je však pravdou, protože hluk se měří logaritmičticky a jeho nárůst o 3 dB(A) vnímáme pocitově jako hluk dvojnásobný. Nejtišší jsou lednice vestavné, i díky integraci do nábytku, a ty bez systému No Frost. Ideální je se zaměřit na co nejtišší varianty s bezmrazovým systémem, jejichž hlučnost začíná už na 32 dB(A) u vestavných modelů a 33 dB(A) u těch volně stojících. Uvedené hodnoty jsou rekordní, většina prodávaných modelů má hlučnost samozřejmě vyšší.

Moderní lednice mají invertorové kompresory

Výrobci se většinou přítomností takzvaného invertoru v popisu spotřebiče chlubí. Pokud ho v popisu nikde nenacházíte, velmi pravděpodobně daný výrobek invertor nemá. A co to vlastně ten invertor je? Jedná se o bezkartáčový či bezuhlíkový typ elektromotoru. Na rozdíl od starších motorů umí měnit variabilně otáčky – jinak řečeno, tradičně používané motory buď neběžely, nebo běžely na 100%. Nic mezi tím. Díky proměnlivým otáčkám pracují invertory efektivněji a jsou i spolehlivější, protože u starších motorů byl energeticky nejnáročnější jejich náběh z „nuly na sto“. Jednalo se také o zvýšený nápor na jednotlivé díly.

V případě lednic invertor mění otáčky podle toho, jak intenzivně potřebuje spotřebič chladit, a udržuje v něm tak mnohem stabilnější teplotu. U starší lednice kompresor vždy sepnul ve chvíli, kdy se uvnitř navýšila teplota na určitou úroveň. Invertor teplotu udržuje a v případě potřeby zvýší otáčky (např. po otevření a zavření dvířek). Jeho běh je také méně hlučný. Většina firem poskytuje na tento typ kompresorů 10letou a někdy i 20letou záruku.

Umístění lednice

V případě vestavných chladniček je jejich instalace celkem jasnou a předem danou záležitostí podle projektu kuchyně.



Dvířka a umístění lednice do rohu místnosti

Obrázek značky Bosch ukazuje, jak jsou řešená dvířka u jeho lednic, aby bylo možné spotřebič postavit do rohu nebo zasunout do nábytkové stěny v kuchyni.

DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE K „LETNÍMU OCHLAZENÍ“

Pokud jde o volně stojící modely, může dojít k situaci, kdy musíte spotřebič instalovat do rohu ke zdi nebo ho chcete zasunout do nábytku, vlastně částečně vestavět bez překrytí jeho přední části. V takovém případě můžete volit z lednic, které takovou instalaci výslovně umožňují. Výrobce to bude uvádět v jejich popisu. Konstrukčně jde vlastně jen o dvířka a systém jejich otevírání, tak aby nevystupovala do strany. Větší množství chladniček pak umožňuje záměnu směru otevírání dveří, což může leckomu s instalací či komfortem při používání také pomoci.

U mnoha lednic také platí, že je nemůžete umístit zcela ke zdi, protože se na zadní straně nachází kondenzátor odvádějící teplo ven ze spotřebiče. Některé nové lednice používají konstrukci s kondenzátorem instalovaným horizontálně na svém spodku, takže je můžete přisunout zcela ke zdi.

Konektivita a speciální funkce

Za pár let už budou tvořit spotřebiče bez Wi-Fi spíš minoritní část trhu. Mnoho z vás si určitě říká, že konektivita je u spotřebičů zbytečná, ale jde jen o úhel pohledu. Samozřejmě že u žádného domácího pomocníka, ani u chladničky, konektivitu vyloženě nepotřebujete. Možnost zkontrolovat zařízení na dálku nebo aktivovat některou jeho funkci, jako například rychlé chlazení ještě před příjezdem z nákupu, aby byla lednice připravena na větší množství nových potravin, není přeci nepraktické. Stejně jako funkce diagnostiky a u některých modelů dokonce integrace kamer do chladicí části, díky kterým se lze na dálku podívat, co vám doma chybí.



Kamera v lednici

Německý Bosch má ve své nabídce model kombinované chladničky s konektivitou (systém Home Connect) a integrovanými kamerami. Pomocí mobilní aplikace tak můžete nahlédnout do chladicí části a zjistit, jestli nepotřebujete dokoupit třeba jogurty, mléko nebo jiné potraviny. Lednice má označení KGN39HIEP a stojí 39 990 Kč.

338337/16 ▼ INZERCE

Haier

#1 na světě

F+ SERIES 9

ULTIMÁTNÍ ŘEŠENÍ PRO JEŠTĚ DELŠÍ ČERSTVOST VAŠICH POTRAVIN

Haier, světová jednička v kategorii velkých domácích spotřebičů, představuje F+ Series 9 – působivou pětidveřovou chladničku s mrazničkou, která nabízí nepřeborné možnosti skladování díky uspořádání svého vnitřního prostoru, dvěma teplotně nezávislým chladicím zónám a sadě exkluzivních technologií Fresher Techs®. Každá část je navržena tak, aby zajistila dokonalé podmínky pro uchování jakéhokoliv druhu potravin.

Uchovejte potraviny 8krát déle čerstvé

V unikátní antioxidační zóně skladujte čerstvé potraviny až 8krát déle*. Inspirována vakuovou technologií, tato speciální zásuvka v chladicí části se po zasunutí hermeticky uzavře, sníží množství vzduchu, a tedy i působení kyslíku na minimum. Tím zásadně zpomalí proces zrání.

Proměňte mrazák na chladničku a zpět

Jedinečná 88l samostatná zásuvka Switch Zone ve spodní části chladničky umožňuje přepnout mezi režimem chlazení a mrazení. Pomocí digitálního displeje lze snadno nastavit teplotu v rozmezí -20 °C až +5 °C a Switch Zone využít jako chladničku, mrazničku nebo třeba prostor pro pomalé rozmrazování, které zachová strukturu a živiny v potravinách.

Čistší vzduch v chladničce bez bakterií

Exkluzivní antibakteriální technologie ABT® společnosti Haier používá ultrafialové světlo, které eliminuje 99,9 % škodlivých bakterií v cirkulaci vzduchu v chladničce a zabraňuje tvorbě dalších. Hygieničtější prostor chladničky tak chrání zdraví vás i celé vaší rodiny a zachovává původní chuť vašich potravin.

Prosviňte svou chladničku denním světlem

Technologie Daylight používá výkonné LED diody pro mnohem jasnější a intenzivnější vnitřní světlo v chladničce. Světlo podsvícuje celý zadní panel Multi Flow, osvětluje tak celý vnitřní prostor a navozuje dojem příjemného denního světla za oknem. Jednoduše tak uvidíte na vše, co v chladničce skladujete, ať už je den či noc.

*Certifikováno VDE N° ID.40048642.



www.haier.cz

ZÁRUKA
5
LET

ZÁRUKA
12
LET
NA KOMPRESOR

K nákupu
kolekce vín
jako dárek

Dva chladicí okruhy pro čerstvější jídlo

U vybraných modelů prémiové značky Haier najdete dva nebo dokonce i tři samostatné chladicí okruhy. V každém z oddílů si tedy nejen nastavíte elektronicky požadovanou teplotu, ale v části pro čerstvé potraviny je udržována i optimalizovaná vlhkost vzduchu. Na obrázku french door model Haier HB18 FGSAAA s praktickou šířkou 83 cm. Objem chladicí části činí 358l, mrazicí 181l. Technologicky vyspělá chladnička s dvířky se skleněným povrchem se prodává za 43 990 Kč.



Které chladničky prodlouží čerstvost jídla až několikanásobně?

Použít na úvod otřepanou frázi, že není lednice jako lednice, je vcelku namístě, protože dokonale popisuje trh s chladicí a mrazicí technikou. V nepřeborném množství produktů, které můžeme dělit podle rozměrů, objemu, hlučnosti, technologií, provedení a výbavy se běžný spotřebitel může jen těžko vyznat. Přitom jedna oblast se výrobcům velmi složitě komunikuje a vysvětluje, protože vyžaduje, aby příjemce informace v základu problematice rozuměl. Řeč je o druzích chladicích systémů, které mají velký vliv na to, jak dobře se spotřebič o vaše potraviny stará. Jinými slovy, jak dlouho je udrží svěží a čerstvé.

Většina lidí určitě ví, že existují kombinované chladničky s mrazničkou, kterou je potřeba čas od času odmrazit, a modely kompletně beznámrazové. V jejich popisech najdete výraz „No Frost“. Zřejmou výhodou je vyšší uživatelský komfort a odpadnutí povinnosti odmrazování. Už méně zřejmý je další benefit v podobě stabilní spotřeby energie, kterou nelze u lednice bez No Frostu zaručit, protože námraza funguje jako izolace. Beznámrazových systémů No Frost rozlišujeme několik generací. Některé už prakticky z trhu vymizely, takže se zaměříme jen na dva hlavní - klasický Total No Frost a duální No Frost s kompletně oddělenými chladicími okruhy.

Bohužel pro tyto beznámrazové technologie neexistuje nějaké obecně používané značení, takže výrobci přicházejí se svými vlastními názvy. Jak z popisů zjistit, o jaký No Frost vlastně jde? Ne vždy se vám to podaří a budete se muset ptát v prodejně nebo nejlépe na informační lince vybrané značky.

Problém je totiž v tom, že jde o technicky celkem složitou problematiku, která se nedá v marketingu jednoduše uchopit. Výrobci v popisech chladniček alespoň uvádějí, zda jsou schopné udržet v chladicím prostoru vyšší vlhkost vzduchu nebo přinejmenším ve vybraných zónách (zásuvkách nebo celých oddílech) - to by pro vás při výběru mělo být směrodatné, protože právě tyto chladničky udrží potraviny nejdéle svěží a čerstvé. Některé 3× až 4× déle, díky tomu, že není jídlo vysušováno. Důležitá je pro zajištění čerstvosti také filtrace vzduchu či přítomnost ionizátoru, vypouštějícího záporné nabití ionty eliminující bakterie.

Total No Frost

Tento typ chladniček se na trhu před pár lety konečně prosadil a vytlačil všechny statické modely, u nichž dochází k ulpívání námrazy v prostoru mrazničky. Lednice typu

Rozdíl v chladicích systémech

Jednoduchá grafika značky Whirlpool ukazuje, jak se liší (nejen) její lednice Total No Frost s jedním chladicím okruhem a Dual No Frost se dvěma okruhy. Na e-shopech informací o počtech chladicích okruhů prakticky nenajdete. V základním výpisu specifikací tento údaj začala uvádět komplexněji jako první Alza.cz. Za to jí patří velký dík.



Total No Frost je konstruována tak, že obsahuje takzvanou sadu No Frost umístěnou v malém prostoru mezi chladicím a mrazicím oddílem. Všechny tyto části jsou propojeny - z mrazáku vede do chladničky průchodka, pomocí které je přiváděn studený a vlhkosti zbavený vzduch, aby chladil čerstvé jídlo. Tento systém dokáže velmi rychle obnovit teplotu ve vnitřním prostoru a zamezuje usazování námrazy v celém spotřebiči, ale jeho velkou a zásadní nevýhodou je vysušování čerstvých potravin v chladicí části. Notoricky známý oschlý sýr nebo šunka, povadlý salát během pouhých dvou dnů, to vše se pojí s lednicemi typu Total No Frost. Přesto jsou určitě lepší volbou než „statika“. Obzvláště modely, které mají alespoň speciální zásuvky s regulovanou vlhkostí. Nespornou výhodou Total No Frost je pak již v úvodu zmiňovaná stabilní spotřeba energie - v zásadě kopírující údaj, který najdete na energetickém štítku.

Oddělené chladicí okruhy s No Frost

Nejnovější a nejvyspělejší koncepce kombinované chladničky obsahuje dva zcela oddělené chladicí okruhy, každý s vlastní sadou No Frost a vlastní ventilací. Uvnitř chladicí části nekondenzují kapky na zadní stěně - chladný vzduch je většinou rozváděn systémem MultiFlow - chladný vzduch míří do prostoru s potravinami ze

vzduchových výdechů, do nich ho žene v zadní stěně skrytý ventilátor. Spotřebič díky kombinaci těchto technologií a kontrole vnitřního prostoru pomocí senzorů udržuje čerstvé potraviny v optimálním mikroklimatu - stabilní teplota, vysoká vlhkost vzduchu až 85%. Optimalizovaná vlhkost se týká kompletně celé chladicí části, nikoliv jen speciálních zásuvek.

V mrazáku je udržována naopak nízká vlhkost a nevzniká zde námraza. Tento typ chladničky má samozřejmě nejvyšší pořizovací cenu, ale je schopen udržet potraviny déle čerstvé a vytvořit pro ně optimální skladovací podmínky. Proto ho také doporučujeme jako nejlepší možnou volbu. Výrobci nazývají technologii oddělených okruhů různými názvy - Dual NoFrost, NeoFrost, Twin Cooling, Duo Cooling a dalšími. Z popisů v jejich katalogích a na webových stránkách lze však velmi snadno pochopit, že jde právě o oddělení chladicích okruhů. Nezaměňujte tento systém za starší řešení se dvěma kompresory, které bylo konstrukčně složitější a energeticky náročnější. Verze se dvěma kompresory už z trhu zcela vymizela. Aktuálně mám ověřeno, že chladničky tohoto typu dodávají následující značky:

AEG, Beko, ECG, Electrolux, Gorenje, Grundig, Haier, Hisense, Liebherr, Miele, Philco, Romo, Samsung, Sharp, Teka a Whirlpool. Ale pozor! Ne všechny jejich modely oddělené chladicí okruhy mají.

338783/11 ▀ INZERCE

Nadstandardní chladnička není jen ta americká



ZNAČKA WHIRLPOOL MÁ SAMOZŘEJMĚ VE SVÉ NABÍDCE TECHNOLOGICKY VYSPĚLÉ MODERNÍ AMERICKÉ CHLADNIČKY S ČTYŘDVEŘOVOU KONCEPCÍ, ALE POKUD JDE O NADSTANDARDNÍ CHLADICÍ A MRAZICÍ ŘEŠENÍ PRO VAŠI KUCHYŇ, NENÍ TO ROZHODNĚ VŠE. NEMÁTE DOSTATEK PROSTORU NA 90 CM ŠIROKOU „AMERIKU“? NEVADÍ. MÁME PRO VÁS 70 CM NEBO 84 CM ŠIROKÉ KOMBINOVANÉ MODELY S MRAZÁKEM DOLE. A JAKO JEDINÁ ZNAČKA NA TRHU TAKÉ VESTAVNÉ LEDNICE S ŠÍŘKOU 69 CM. KTERÁ JE PRO VÁS TA PRAVÁ?

Pokud chcete maximum prostoru pro své potraviny a co největší flexibilitu v jejich uskladnění, je můžeme doporučit například čtyřdveřový model **WQ9 U2L** s celkovým vnitřním objemem 594 litrů a technologií Total NoFrost.

Z méně standardních koncepcí stojí nepochybně za pozornost 84 cm široká kombinovaná chladnička s mrazákem dole **W84BE 72 X 2**, která má dokonce objem 636 litrů. Navíc používá systém 6. SMYSL Dual NoFrost s oddělenými chladicími okruhy, takže v prostoru pro čerstvé potraviny optimalizuje nejen teplotu, ale také úroveň vlhkosti, aby vydrželo jídlo co nejdéle čerstvé.

Šířka 84 cm může být pro někoho stále příliš velká, a tak má Whirlpool i několik modelů širokých 70 cm. Například stříbrný **WB70E 973 X** nebo bílý **WB70E 973 W**. Tyto chladničky s nadstandardně vybaveným interiérem a technologií 6. SMYSL Total NoFrost poskytují 462 litrů prostoru.

Kdo chce velký objem, ale má místo pouze na klasickou kombinovanou chladničku s šířkou 60 cm, může zvolit lednici **W7 931T OX**, která má objem 364 litrů. Dosahuje ho díky výšce 201 cm.

Výčet uzavíráme zmíněnými unikátními vestavnými chladničkami s šířkou 69 cm. Doporučujeme hlavně model **SP40 802 EU 2** s nízkonámrazovým chladicím systémem a celkovým objemem 400 litrů, což je v segmentu vestavného chlazení nevídané číslo.



French Door s šířkou 70 cm

Líbí se vám americké chladničky s dvoukřídlymi dvířky, ale na 90 cm širokého obra nemáte ve své kuchyni místo? Odpovědí je například tento model Whirlpool s označením W4D7 BC2. Lednice se systémem Total No Frost, aktivní distribucí chladného vzduchu, nízkoteplotní zásuvkou pro maso a ryby a dvěma samostatnými zásuvkami pro ovoce a zeleninu se prodává za 23 990 Kč. Kromě černé je k dispozici i stříbrná W4D7 XC2.



Nadstandardní chladničky přicházejí se stále zajímavějšími inovacemi

Chladničky se během posledních deseti let tak trochu utrhy ze řetězu. Dříve jasně definované kategorie v podobě kombinovaných modelů s šířkou do 60cm, amerických s šířkou 90cm a vestavných se prodávají nadále dál. Do hry ovšem vstoupily další varianty s dalšími šířkami, modulární vestavné modely či moderněji řešené „ameriky“ s odlišně členěným prostorem. A právě na mladší „nonkonformní“ chladničky se podíváme v následujícím článku.

Nulové zóny a zásuvky s regulovanou vlhkostí

Nadstandardní chladničky nemají pouze nadstandardní šířku. Mezi jejich běžnou výbavu patří boxy s teplotou blízkou nule nebo s regulací úrovně vlhkosti. Na fotce interiér lednice s mrazákem dole Bosch KGN49AIDP, který má dvě samostatné zásuvky VitaFresh Plus, kde je udržována teplota blízko 0 °C. Vhodné jsou hlavně pro čerstvé maso a ryby. Spodní box slouží pro uchovávání ovoce a zeleniny. Podle toho, co do něj vložíte, můžete upravit úroveň vlhkosti – pro zeleninu vyšší, pro ovoce nižší. Cena chladničky je 33 490 Kč

Kombinované s mrazákem dole s šířkou 70cm a více

Dynamicky se rozvíjející kategorie, která se profiluje jako určitý kompromis mezi americkou chladničkou a běžnou kombinovanou, protože má celkový objem okolo 400l. Tento údaj se týká 70cm širokých modelů. Nověji se pak objevují na trhu ještě 84cm široké varianty s objemem přes 600l. Jen pro srovnání, americká lednice nabízí okolo 600l a běžná kombinovaná lednice s šířkou 60cm cca 300l. Nejde ale jen o objem. Díky o 10cm až 24cm větší šířce poskytují tyto chladničky širší police, na které pohodlně umístíte větší táč nebo talíř s občerstvením. Nabízeny jsou hlavně ve vyšším středním a vyšším cenovém segmentu, protože cílí na náročnější spotřebitele. Bez výjimky (o žádné nevíme) jsou



kompletně bezmrazové a nemalá část má i technologii oddělených chladících okruhů. Kdo nemá místo nebo zkrátka nechce americkou lednici, a přesto touží po nadstandardním řešení, měl by se na tyto alternativy zaměřit.



Méně vzduchu pro ještě větší trvanlivost

Někteří výrobci posouvají technologický fond u svých lednic na stále vyšší úroveň. Například firma Haier u svého nového modelu HFF-750CGBJ má speciální konstrukčně oddělenou část nazvanou AntioxidantBox. Nejenže je v ní udržována teplota blízka nule, ale lednice po zavření sníží v této části hladinu kyslíku. Nevytvoří vyloženě vakuum, ale i to stačí ke konzervaci potravin, takže vydrží až 8× déle čerstvé. Lednice je v prodeji za 82 990 Kč.

Dvoukřídle s šířkou okolo 70 až 85 cm

Další rozměrově méně náročnou konkurencí amerických lednic jsou tyto kombinované chladničky s dvoukřídlymi dveřmi do chladicího prostoru a většinou dvěma samostatnými šuplíky do mrazáku. Někdy může být přítomna ještě středová zásuvka s variabilně nastavitelnou teplotou, kterou lze používat jako nulovou zónu.

Americké, čtyřdveřové a French Door

Zde se dostáváme do prémiové kategorie chladniček s šířkou 90 cm a nově dokonce 100 cm, což je segment, kam loni vstoupila značka Haier. Klasická americká chladnička se dělí vertikálně na mrazicí část vlevo a chladicí vpravo. Uživatel má tak k dispozici dva poměrně úzké a vysoké skladovací prostory, což nemusí vyhovovat všem. Z našeho pohledu jsou praktičtější chladničky čtyřdveřové nebo typu French Door (pojem v češtině znamená „francouzská okna“) - obě jsou rozděleny horizontálně, kdy mrazák je ve spodní části a chladicí část za dvoukřídlymi dveřmi nahoře. Výhodou je vysoce nadstandardní šířka polic, kam umístíte i celou přepravku s chlebičky. U čtyřdveřových modelů najdete většinou dvě zcela oddělené mrazicí zóny - každá má vlastní dvířka. U některých výrobců může být jedna z částí takzvanou multitemplotní zónou, kde lze variabilně měnit teplotu od plusových až do hluboce minusových hodnot ve stupních Celsia. French Door varianta používá místo dvířek k mrazáku velké a hluboké šuplíky. U těchto chladniček jsou samozřejmě běžnou výbavou i dávkovač ledu a vody nebo domácí bar (malá výklopná dvířka ve dveřích do chladicí části s přímým přístupem k nápojům).

Širší a modulární vestavné lednice

Většina volně stojících modelů je vyráběna také ve vestavném provedení. Relativně nově dokonce 69 cm široké kombinované modely s mrazákem dole, které dodává nadále pouze značka Whirlpool. Tyto 69cm chladničky řeší největší nevýhodu běžných vestavných modelů, kterou je menší vnitřní prostor - dáno je to jejich konstrukcí a standardizovanými rozměry pro vestavbu, kdy reálná šířka lednice je pouhých 54 cm. Také platí, že vestavné modely nebývají vybaveny těmi nejpokročilejšími technologiemi. Nelze to brát jako fakt platný pro celý trh, protože někteří výrobci, například Beko, Liebherr nebo korejský Samsung dodávají inovacemi a technologiemi nabitě „vestavby“ a Siemens má modulární řešení, u něhož lze kombinovat několik samostatných spotřebičů do jednoho celku. Obecně je ovšem nabídka těchto chladniček mnohem menší a jejich ceny jsou výrazně vyšší. Pokud netrváte na tom, že nechcete mít spotřebič na očích, raději vybírejte do kuchyně volně stojící variantu. Zaplatíte méně a získáte více.



Nápojové centrum nové generace

U zbrusu nového modelu čtyřdveřové americké lednice Samsung RF65A967ESR/EO najdete vedle mnoha pokročilých technologií a nadstandardních prvků jednu opravdu výjimečnou věc. Samsung ji nazývá jako Beverage Center, tedy nápojové centrum. Jednak jde o to, že má chladnička levé křídlo dvířek dvojitě. Když otevřete vnější část, získáte rychlý přístup k nápojům v poličkách. A také k dávkovači infuzované filtrované vody. Do speciální nádoby můžete dát ovoce nebo bylinky. Z dávkovače vám pak do sklenice vytéká osvěžující neslazený nápoj. Chladnička je v prodeji za 79 990 Kč.

338265/12 ▼ INZERCE

Neplýtvajte! #LikeABosch

Více než polovina vyhazovaných nezpracovaných surovin pochází z domácností. Moderní chladničky přitom nabízejí řadu možností, jak potraviny uchovat lépe, nebo dokonce prodloužit jejich životnost.

Déle čerstvé a plné vitamínů

Různé druhy potravin vyžadují různé podmínky skladování. Suchá zóna s teplotou okolo 0 °C je ideální pro hygienické uložení masa a ryb. V přihrádkách s možností přizpůsobení vlhkosti zase vydrží ovoce nebo zelenina déle a plné vitamínů. Tyto zóny nabízí ve svých chladničkách například značka Bosch pod označením VitaFresh. Systém VitaFresh vytváří optimální podmínky pro uchování veškerého čerstvého jídla.

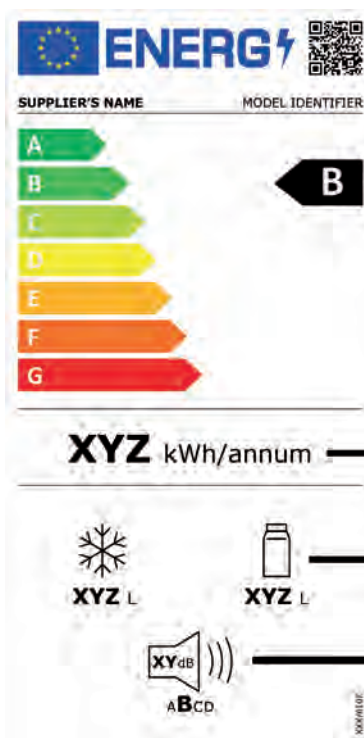
Více místa pro všechny vaše potraviny

Běžná šířka chladničky je 60 cm. Na trhu ale existují i XXL typy o šířce 70 cm, které poskytují o 19 %

více objemu v porovnání s běžnými modely. Pohodlně v nich uchováte i velký nákup potravin pro celou rodinu, ale také do nich vložíte celý plech, pekáč, velký vodní meloun a další objemné potraviny. V kuchyni přitom nezaberou více místa. Díky technologii Perfect Fit lze kombinované XXL chladničky Bosch umístit i do výklenků, nebo přímo ke stěně či nábytku. Nemusíte udržovat dříve požadovaný odstup, bez problémů přitom otevřete dveře i vysunete všechny šuplíky. I do 70cm výklenku tak můžete umístit volně stojící chladničku o šířce 70 cm a celý prostor využít pro uchování potravin.

Další tipy, jak v domácnosti skoncovat s plýtváním, najdete na www.jsmebosch.cz





QR kód - odkazuje do databáze EPREL, kde najdete další informace o daném spotřebiči

Upravená stupnice energetické účinnosti - nejvyšší třída je nyní A, „pluska“ byla zrušena. Většina lednic na trhu dosahuje nyní na třídy E a F. Zhruba třetina prodávaných modelů je ve třídách E a D. Třída C a vyšší je spíše výjimkou. Je tak zaručena delší životnost štítků

Roční spotřeba energie - u modelů, které mají i starší typ štítku se hodnota může lišit. Metodika měření byla totiž změněna a je nyní přesnější

Vnitřní objem chladicí a mrazicí části - vyjádřený v litrech

Hlučnost - měřena v decibelech (dB), nově hodnocena i na stupnici čtyř tříd

Chladničky dostaly v březnu nové energetické štítky. Jak je číst a používat?

Při výběru nové lednice se už u většiny prodávaných modelů setkáte jak v obchodech, tak na internetu s novými energetickými štítky. Možná se vám bude chtít zanádat na to, že se systém změnil, ale v tomto případě je to změna skutečně pozitivní, i když si musíme zvyknout na to, že extra úsporná chladnička nemá už třídu A+++, ale D či C. Nové energetické štítky ale nemění jen stupnici tříd. Přinášejí lepší informace a díky nové online databázi také jejich větší množství.

Hned na úvod je potřeba říct, že energetický štítek vždy berte jako takový odrazový můstek při výběru nového domácího spotřebiče. Štítky nereflektují to, jaké technologie, funkce nebo vnitřní vybavení jednotlivá zařízení mají a slouží k základnímu porovnání. Nic víc. Například hledat za každou cenu co nejúspornější chladničku na trhu není optimální cestou k uživatelské spokojenosti, protože rekordní číslo na štítku ještě neznamená, že daný model nabídne vše, co od něho chcete nebo byste chtít měli. Kilowatthodiny jsou jedna věc, ale rozdíl v ročních nákladech na provoz 120kWh a 160kWh lednice činí při současných cenách elektřiny nějakých 190 Kč. Pokud by úspornější „120kWh“ model neměl nulovou zónu

a optimalizovanou vlhkost v chladicím prostoru, zatímco druhý se spotřebou 160 kWh ano, je lepší koupit ten druhý. Proč? Protože udrží potraviny déle čerstvé, nebudou osychat, vadnout a během roku jich vyhodíte mnohem méně. A teď si spočítejte, kolik peněz vydáte ročně za vyhozené jídlo a kolik byste ušetřili, pokud byste ho třeba jen třetinu zkonsumovali. Určitě to bude mnohem víc než oněch 190 Kč.

Štítky a EPREL

Přestože nelze brát energetické štítky jako jediný nástroj při rozhodování, jaký spotřebič vybrat, jedná se už od jejich zavedení o jednoznačně nejlepší systém, s jakým doposud kdo

DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE K „LETNÍMU OCHLAZENÍ“

přišel. Evropská unie dala pomocí energetických štítků a regulace ekodesignu, která výrobcům nastavuje určité mantinely a zajišťuje, aby na evropský trh nemířily vysoce nekvalitní nevhodné produkty, řád. Nové štítky obsahují nově ještě QR kód - jeho naskenováním pomocí mobilního telefonu se dostanete do databáze EPREL, která obsahuje další podrobné informace. Důležité je, že tyto údaje musí zadávat sami výrobci a ručí za jejich správnost. V případě popisů na e-shopech či v cenových srovnávacích se objevují ve specifikacích často neúmyslné chyby. V databázi EPREL si tak můžete vždy ověřit, jestli někdo při zadávání výrobku do systému elektronického obchodu nebo srovnávače takovou chybu neudělal. Pokud jde o technické údaje, EPREL je zkrátka jistotou.



LG GBB92STABP



Liebherr ICBb 5152 Prime



Samsung RB38A7B6BSR

Nejúspornější chladničky s mrazákem dole

Modely s nejnižší spotřebou na trhu jsou aktuálně v prodeji tři. Všechny dosáhly na energetickou třídu B. Z volně stojících modelů jsou to Samsung RB38A7B6BSR a LG GBB92STABP. Mají velmi podobné rozměry a obě jsou velmi tiché s hlučností 35 dB(A). Mají zásuvky s teplotou blízkou nule, boxy na ovoce a zeleninu s regulací vlhkosti a metalickou zadní stěnou pro rychlejší obnovení teploty. U Samsungu ale spatřujeme dvě zásadní výhody - jeho model má oddělené chladicí okruhy, takže je v celém prostoru pro čerstvé potraviny udržována optimalizovaná vlhkost a potraviny nejsou vysušovány. Navíc lze mrazák v případě potřeby přepnout do režimu chlazení. Model LG stojí 29 900 Kč, model Samsungu 26 990 Kč. Z vestavných lednic spadá do třídy B chladnička Liebherr ICBb 5152 Prime, která má systém oddělených chladicích okruhů a pravé nulové zóny se samostatným nastavením teploty. Stojí 59 990 Kč.

338783/20 ▼ INZERCE

Extra prostorná čtyřdveřová chladnička **Whirlpool W Collection**

Kombinace minimalistického designu a nejpokročilejších funkcí včetně beznámrazové technologie Triple No Frost



Whirlpool

UMÍ VÁŠ KUCHYŇSKÝ ROBOT ROZTOPIT ČOKOLÁDU?

KENWOOD
CAN

Přijdete někdy do kuchyně a máte chuť nespoutaně tvořit? Rádi bychom vám představili parťáka, který se s vámi dokáže utrhnout ze řetězu a nechá se unášet kreativními nápady vaší kulinářské mysli. Můžete si být jisti, že cokoliv vás napadne, s tím si chytrý kuchyňský robot od KENWOOD hravě poradí. Kenwood přístroje jsou totiž vytvořeny tak, aby s vámi udržely krok a byly vždy o funkci napřed. Ať už se pustíte do čehokoliv, s KENWOOD to dokážete.

Seznamte se! Multifunkční kuchyňský robot Titanium Chef Patissier XL. Chef, který váží a ohřívá. Je to více než jen kuchyňský robot, tenhle inteligentní pomocník vám pomůže vyniknout i v těch nejsložitějších receptech, a to vše na otočení jediného tlačítka. Titanium Chef Patissier XL přináší excelentní výsledky díky generacemi ověřených inovací.



Umí se do toho váš robot pořádně opřít?

Kuchyňský robot Titanium Chef Patissier XL je vybaven tím nejtišším digitálně řízeným motorem ChefMotor™ o síle 1400 W. Výkon otáček můžete variabilně upravovat pomocí ovládacího kolečka otočného o 360°. Rychlost má postupný nárůst, aby nedošlo k nečekanému rozlétnutí surovin z mísy.

Objevte všechny
kuchyňské roboty

KENWOOD

1000 W



Prospero+

Všestranný kompaktní robot s nekompromisním výkonem a plnou výbavou v jednom balení. Ideální do malých kuchyní.

1400 W



**Chef XL
Elite**

Chytrý kuchyňský robot, který si poradí se všemi základními úkony při vaření i pečení. Míchá, hněte, šlehá, mixuje, ale díky přidávným nastavcům pomůže i s dalšími činnostmi, jako je třeba krouhání, krájení či s výrobou domácích těstovin



Umí váš robot roztápnout čokoládu stejně jako srdce?

Dvě do sebe zapadající **nerezové mísy Dual Bowl o objemech 7 l a 5 l** vám maximálně zjednoduší vaření a pečení. Nádoba **EasyWarm™ o objemu 7 l** nabízí možnost temperování surovin přímo v míse, takže si hravě poradí třeba se změknutím másla na teplotu ideální pro pečení, s kynutím těsta a klidně i s rozpuštěním čokolády bez zbytečného nepořádku kolem. Po dokončení všech činností snadno vložíte menší misku do té větší, čímž uspoříte spoustu místa při skladování i v té nejmenší kuchyni.



Umí si váš robot poradit se vším, co mu naložíte?

Přesná **váha EasyWeigh** vám umožní vážit suroviny přímo **v osvětlené pracovní míse** bez nutnosti jejich přemísťování, což vám ušetří spoustu času a předejde také nepořádku při pečení. Dle potřeby můžete navíc vážit kdekoli v spotřebiči, tedy i na vysokorychlostním výstupu ve vašem food processoru, mixéru nebo odšťavňovači.



Umí váš robot ragú jako od babičky?

Chcete inspiraci v kuchyni každý den? Pak ji s chytrým robotem Titanium Chef Patisserie XL dostanete. Stačí si stáhnout **aplikaci Kenwood World**, a pak už jen vyberete, na co máte chuť a spotřebič vás provede celým receptem krok za krokem. Automaticky nastaví optimální rychlost otáček a čas přípravy, čímž zajistí **dosažení dokonalého výsledku**. Vybírat si můžete ze základních receptur na těsta nebo krémy a dále také z více než 100 sladkých i slaných receptů.



Umí váš robot zpracovat 6 druhů těsta?

Plnobarevný dotykový displej o úhlopříčce 2.4" vám nabízí **6 přednastavených programů SimpleTouch**, díky kterým si můžete zjednodušit i ty nejsložitější úkony v rámci pečení. Jde o hnětení těsta, kynutí těsta, šlehání sněhu z bílků, rozpouštění čokolády nebo umíchání surovin na švýcarské sněhové pečivo či piškotový dort. Stačí vždy přidělat jeden ze 4 míchacích nástavců - **šlehací metlu, spirálový hák, flexi metlu či K-metlu**, poté otočit tlačítkem a nechat robota pracovat za vás.

Nestačí vám to? V doplňující nabídce KENWOOD můžete vybírat z **více jak 25 volitelných přídatných nástavců**, od krájení a drcení až po pomalé lisování. Dle vašeho gusta a vašich chutí.

1400 W



**Chef XL
Titanium**

Nejvýkonnější Chef s motorem o síle 1700 W vybaven osvětlením pracovní mísy.

1500 W



**Cooking
Chef XL**

Robot, který vaří a míchá zároveň díky funkci indukčního vaření až do 180 °C. Práci usnadní 13 přednastavených programů, nastavení sekvence s rychlostí míchání i aplikace plná inspirativních receptů KENWOOD World, se kterou lze robot připojit přes Wi-Fi nebo Bluetooth.

Více na
www.kenwoodworld.cz

Ledová káva, zdravé smoothie, nebo koktejl s vodkou? Stačí stisk jednoho tlačítka

Během horkých letních dnů se začíná spousta lidí shánět po ventilátorech nebo klimatizacích. Zchladit se můžeme ale i bez nich pomocí produktů, které často už doma máme nebo jsme o jejich koupi už někdy v minulosti pravděpodobně uvažovali. My se proto v následujícím článku budeme věnovat tématu chlazení z trochu jiného úhlu. Podíváme se na všelijaké kuchyňské vybavení, kterým si můžete nadcházející tropické dny zpříjemnit.

Automatické kávovary s funkcí přípravy ledové kávy

Kávovary, které na stisk tlačítka připravují espresso nebo cappuccino, se prodávaly dobře už celé roky před příchodem pandemie. Loni s přechodem mnoha lidí na home office ovšem tento trh doslova explodoval. Prodeje raketově rostly dvouciferným tempem a některé nejtěžší modely byly i kvůli nedostatku komponent a problematické logistice nějakou dobu vyprodané.

Každý kávovar na trhu bez ohledu na to, jestli jde o automat s integrovaným mlýnkem, pákový stroj, model na kapsle či překapávač, může pochopitelně posloužit k přípravě ledové kávy. Stačí vám káva, pár kostek ledu a případně mléko. Některé firmy jdou ale ještě dál a vybavují své modely příslušenstvím nebo dokonce funkcemi, s nimiž vykouzlíte ledovou kávu, na jakou jste zvyklí třeba ze Starbucksu. Na ledové kávy se soustředí dva výrobci - De'Longhi a JURA. Každý přitom zcela odlišným způsobem.

Ledová káva od De'Longhi

Vybrané modely automatických kávovarů italského výrobce mají vedle standardní nádoby na mléko, která se používá k přípravě mléčné pěny, v příslušenství ještě další nádobku určenou právě pro ledovou kávu a horkou čokoládu. Funkce závisí na tom, jaké výměnné míchadlo v nádobce použijete. Jedno slouží pro frappé - stačí vhodit několik kostek ledu, nechat k nim kávovar vydat kávu a následně nádobu připojit ke kávovaru. Pomocí nasazené mixovací nohy se vytvoří jemně napěněná ledová káva. Toto příslušenství najdete například u vlnkové lodi značky De'Longhi, u modelu Maestosa, nebo modelu PrimaDonna Elite Experience. Pokud vás zajímá, co všechno umí nejdražší a nejlepší kávovar značky De'Longhi, zhlédněte naše video, které jsme natočili krátce po uvedení stroje na trh.

Přímočařejší a jednodušší způsob přípravy ledové kávy je pak použit u loni uvedeného modelu PrimaDonna Soul. Ten má přímo v menu nápoj „Over Ice“, což je káva lungo šitá

na míru výdeji na ledové kostky. Nejde tedy o frappé, nýbrž klasické ice coffee. Více se o tomto kávovaru rozepisujeme v produktových tipech na straně 38.



Frappé snadno a rychle

S automatickým kávovarem PrimaDonna Elite Experience od italského De'Longhi si můžete pomoci dodávaného příslušenství připravit výbornou ledovou kávu. Kávovar nese označení ECAM650.85.MS a aktuálně se prodává okolo 35 000 Kč.



Videoprezentace vlnkové lodi kávovarů De'Longhi

Dosud nejlepší a nejvybavenější kávovar od italského lídra trhu kávovarů jsme si prohlédli a vyzkoušeli už v době jeho uvedení na trh v roce 2019. Stroj nám tehdy představila přímo brand manažerka značky De'Longhi Klára Neugebauerová včetně toho, jak funguje příslušenství pro přípravu frappé.

VIDEO



<https://bit.ly/3wjLpmV>

Studená extrakce kávy a studená mléčná pěna s novým kávovarem JURA Z10

Takovou malou revolucí způsobila letos na trhu švýcarská značka JURA, když představila luxusní model Z10. Kávovar má spoustu inovativních funkcí, které sama firma prezentuje ve svém advertorialu na straně 35. Navíc se s kávovarem mů-



Video prezentace kávovaru JURA Z10

Zajímalo nás, jak funguje a co vše nabízí první automatický kávovar se studenou extrakcí kávy, a tak jsme vyrazili do pražského showroomu značky JURA se na novinku v den jejího odhalení podívat. Představil nám ji Jindřich Palupa, školitel a key account manažer JURA.

VIDEO



<https://bit.ly/3rB8IFy>

žete seznámit v našem podrobném videu, které jsme o něm na jaře natočili. My se v tomto odstavci zaměříme pouze na jednu z oněch inovací, kterou je studená extrakce kávy. Ano, čtete správně. Model Z10 pomele kávová zrna a pod tlakem

z nich extrahuje kávu pomocí studené vody. Je to v podstatě nový druh kávového nápoje, protože máte v šálku espresso, ale není to klasické espresso, u kterého protéká přes kávový puk voda s teplotou nějakých 93 °C. Jelikož žádný stroj na trhu nedělá a nikdy nedělal kávu pod tlakem studenou vodou, nemá tento nápoj skutečně ekvivalent. JURA ho nazývá jako „cold brew“ (louhování kávy ve studené vodě po dobu několika hodin), kterému má asi nejbližší, ale klasické cold brew to není. Vedle toho umí kávovar Z10 připravovat také studenou mléčnou pěnu, takže si můžete jedním stiskem nechat v šálku vykouzlit studené latté nebo cappuccino. Pochopitelně umí kávovar dělat i standardní horké kávy. Pouze se u něho rozšířila nabídka o ty studené. Pakliže chcete chladivé espresso nebo latté ochutnat, doporučujeme navštívit pražský showroom JURA na Poděbradské 30 v Praze. Kávovar již mají vystavený a funkční také někteří prodejci JURA, ke kterým to můžete mít blíž, tak se jim zkuste ozvat. Jelikož jsou studené kávy připravené pod tlakem opravdu něčím úplně novým, určitě ochutnávku doporučujeme.

Vysokootáčkové stolní mixéry

Už před pár lety se na trhu roztrhl pytel s takzvanými vysokootáčkovými mixéry, které rychleji a jemněji zpracují suroviny než mixéry standardní. Přitom nebyly a nejsou žádnou velkou novinkou, protože je už celá desetiletí dodávají na trh značky jako Blendtec nebo Vitamix, jejichž výrobky stojí 15 000 až 30 000 Kč. To je opravdu velká investice, za kterou získáte mimořádně kvalitní a spolehlivý produkt. O tom

338188/23 ▼ INZERCE

Nový kávovar Z10 pro kávové speciality hot & cold



jura.com



Videoprezentace bluiiceru Sage

Značka Sage uvedla na trh unikátní výrobek kombinující funkci odšťavňovače, smoothie mixéru a standardního stolního mixéru. Výrobek umožňuje kombinovat čerstvé ovocné šťávy s rozmixovaným celým ovocem nebo zeleninou a docílit tak jedinečných chuťových variací. Model The 3X Bluiicer Pro SJB815BSS prodáván za 12 990 Kč jsme vyzkoušeli v praxi.

VIDEO



<https://bit.ly/2TtWgMs>

Vakuový mixér pro náročné

Nový model korejské značky Kuvings navazuje na úspěšný model SV-500, ale je kompaktnější a cenově dostupnější. Výrobek nabízený v několika barevných variantách umožňuje zpracovávat suroviny bez přítomnosti vzduchu. Samozřejmě lze mixér použít i bez vakuového režimu. Nechybí ani automatický režim pro přípravu polévky, kdy se díky extrémně rychlé rotaci nožů suroviny zahřívají až na 75 °C, takže se tepelně upraví a jídlo můžete podávat horké. Motor mixéru pracuje při až 32 000 ot./min. Přístroj se prodává za 18 890 Kč.



nená smysl zdlouhavě psát. Dovolit si ji může pouze menší část spotřebitelů a s rostoucím zájmem o zdravou stravu a přípravu jídel z čerstvých surovin vycitily svou šanci mainstreamové značky, které výrobky s velmi podobnými parametry uvedly na trh s výrazně nižšími cenovkami. Vysokootáčkové mixéry v jejich podání stojí mezi 5000 až 10 000 Kč, což je činí o poznání dostupnější.

Tento typ mixérů se od těch běžných liší v několika věcech. Hlavní rozdíl je ve výkonu. Mixéry mají silnější motory s příkonem okolo 1500 W a jsou schopné zpracovávat suroviny rychleji a s větší razancí - dosahují běžně 30 000 otáček za minutu. Mnoho z nich používá také elektronicky řízené programy pro konkrétní typy nápojů a jídel - polévky, drcení ledu, smoothie koktejly apod.

Naprogramovaný chod v reálném provozu znamená, že mixér mění otáčky, nechává suroviny stéct a dělá zkrátka všeho pro to, aby obsah nádoby perfektně zpracoval. U běžného mixéru je nutně chod zastavovat a používat pěchovač. Ne, že by u těchto mixérů nebylo, ale nepotřebujete ho tak často. Další rozdíl vidíme v nožích - dražší výkonnější mixéry zpravidla používají komplexní soustavu vysoce odolných nožů, které lépe a rychleji suroviny rozmixují.

S vysokootáčkovými mixéry bleskurychle připravíte i všelijaké ledové nápoje, třístě a smoothie, kterými se můžete v létě osvěžit. Díky automatickým programům je vše ještě jednodušší a komfortnější. Nehledě na to, že si tyto modely poradí i s velkým množstvím ledu, pokud chcete svým hostům nabídnout například slavný koktejl „frozen margarita“.

Vakuové mixéry

Těchto modelů na trhu v posledních letech přibývá. Důvod je jednoduchý, vakuum je dnes v kurzu. Ať už je to vaření metodou sous vide, mixováním zdravých koktejlů bez přítomnosti vzduchu či uchovávání jídla ve vakuových dózách. Nic z toho není vyloženě velkou novinkou, ale například nástup parních trub konečně přenesl sous vide z profesionálních (leckdy michelinských) kuchyní do běžných domácností. Pokud jde o vakuové mixéry, u těch je odsátí vzduchu ze džbánu se surovinami opravdu důležitou inovací. Důvod? Tolik populární smoothie jsou z těchto mixérů zdravější a nepodléhají tak rychle zkáze. Při zpracování surovin ve standardním mixéru se vše provzdušní a následně oxiduje, což snižuje množství vitamínů a různých prospěšných látek. Oxidace také urychluje kažení takového koktejlu. Možná vás ro překvapí, ale smoothie z běžného mixéru byste měli vypít během několika minut. Pokud si ho dáváte do lahve a nosíte několik hodin s sebou, věřte, že to není úplně optimální. Intenzivní provzdušnění surovin během mixování způsobí rychlou oxidaci, jinými slovy urychlí rozkladné procesy. Z vakuového mixéru můžete ale dát klidně obsah do lednice a mít ho připravený na druhý den. Navíc bude drink zdravější.

Praktické sady tyčových mixérů

Kdo nemá (vysokorychlostní) stolní mixér a ani do něho nechce investovat, je velmi pravděpodobné, že ve své

kuchyni používá alespoň mixér tyčový. Ten lze považovat za jednoho z takových opravdu základních pomocníků, které ve většina domácností najdeme. A i tyčový mixér lze použít jak pro přípravu smoothie, koktejlů, tak například sorbetů. Můžete samozřejmě použít mixovací nohu, která je z logiky věci součástí všech těchto produktů. Některé dodávané ve vybavenějších sadách disponují i sekáčkem nebo food procesorem. Pokud výrobce přímo uvádí, že v nich lze drtit led, můžete použít i ty.



Na výkonu záleží

Tyčový mixér může v mnoha situacích zastoupit stolní mixér nebo dokonce kuchyňský robot. Výhodou je, že je vždy po ruce k jeho použití nejsou potřeba větší přípravy. Mezi špičku na trhu patří tyčové mixéry řady Braun MultiQuick 9 s technologií ACTIVEBlade, kdy lehkým stlačením mixéru směrem dolů přiblížíte mixovací nože blíže ke dnu nádoby, aby se zpracovaly opravdu všechny suroviny. Nové modely mají navíc motor s příkonem 1200 W. Doporučujeme například kompletní sadu MQ 9147 X, která obsahuje sekáček, food procesor (drcení ledu), šlehač metlu, nástavec na pyré a mixovací nádobu. Set se prodává za cca 3 500 Kč.

Výrobci sodovky a limonády

Skleněná lahev s drátěným pláštěm a CO₂ bombičky byly za minulého režimu výbavou mnoha domácností. V devadesátých letech na ně většina lidí zanevřela a trhu začala vládnout voda balená. Tehdy ještě nikdo moc nepřemýšlel nad tím, že produkce tun plastových lahví na jedno použití může být problematická z hlediska ekologie a udržitelnosti. S tím, jak se povědomí o problému jménem „plastový odpad“ rozšiřovalo, přestala být balená voda v kurzu. Jakousi renesancí výroby sycené vody přinesla na český trh značka SodaStream. Konkurovat se jí během těch let pokusilo pár firem, ale žádná v podstatě neuspěla a SodaStream je tak jasným vládcem zdejšího trhu. Výhody tohoto řešení jsou jednoznačné - můžete si rychle a pohodlně připravit jak perlivou vodu, tak osvěžující limonády, aniž byste se tahali s těžkými lahvemi a zbytečně „produkovali“ plastový odpad. Malá lahvička se sirupem od SodaStreamu představuje mnohonásobně méně odpadu než šest 1,5litrových lahví z nápojové sekce supermarketu.

Zmrzlinovače

Kvalitní zmrzliny dobývají Česko už pár let. Ať už jsou to prémiové značky jako Grom, Ben & Jerry's či Häagen-Dazs v supermarketech, nebo pravé italské gelato ve zmrzlinář-

DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE K „LETNÍMU OCHLAZENÍ“

nách nejen v Praze, ale i v dalších městech. Společným jmenovatelem je u všech těchto zmrzlin použití vysoce kvalitních surovin, nepoužívání přídavných látek, jako jsou konzervanty nebo chuť zvýrazňující příměsi. Zmrzliny tohoto typu nejsou pochopitelně nejlevnější, přesto se na ně často stojí v horkých letních dnech fronty. Připravit si stejně kvalitní smetanovou nebo čistě ovocnou dobrotu můžete samozřejmě doma a není to vůbec složité. Ideální je pořídit si přímo zmrzlinovač, ale určitě ten kompresorový, který aktivně mrazí. Jakékoliv zmrzlinovače, které vyžadují, abyste několik hodin před jejich použitím nechali v mrazničce speciální mrazicí vložku, skončí velmi pravděpodobně někde v komoře. Nutnost plánovat výrobu zmrzliny pomalu den dopředu není úplně praktická. Kompresorový zmrzlinovač vám umožňuje rychle reagovat na požadavky dětí či vlastní chutě, a i když je dražší, bude se vám s ním pracovat lépe.



Automatická výroba ledu bez připojení na vodu

Zde můžete vidět detail lednice Haier HFF-750CGBJ. V horní části fotky je vysouvací nádržka na vodu, kterou musíme doplňovat. Voda je odčerpávána o kousek níže do mrazicího oddílu, kde se nachází výrobek ledu. Kostky padají do zásuvky, přičemž produkci lze samozřejmě zastavit.

Lednice s automatickou produkcí ledu. Kostky vyrábí nejen ty s připojením na vodu

Na závěr si ještě odskočíme ze světa malých domácích spotřebičů k těm velkým. Dávkovač vody, případně ledu, není u chladniček žádnou velkou novinkou. U amerických lednic bývá celkem standardní výbavou. Dlouho ovšem platilo, že tento systém vyžaduje připojení k vodovodu, což v případě, že si někdo kupoval pouze novou chladničku, ale nerenovoval kuchyň, představovalo problém. Leckde nebylo možné přívod vody zajistit. Výrobci si to uvědomili a začali nabízet dávkování vody či automatickou výrobu ledu i bez připojení na vodu. Jak? Jednoduše vložili do chladič části lednice nádržku, kterou musíte tedy manuálně doplňovat, ale jinak vše funguje v podstatě stejně. Naprostá většina takových lednic dávkuje do sklenice pouze vodu, nikoliv led nebo tříšť. Pokud vyrábí ledové kostky, padají do speciální zásuvky v mrazáku. Většina těchto modelů buď dávkuje vodu, nebo produkuje led. Kombinace obou funkcí není častá.

PEPSI A SODASTREAM SPOJILY SÍLU. NOVĚ SI SLAVNÉ LIMONÁDY PŘIPRAVÍTE SAMI DOMA

Když v roce 2018 koupila společnost PepsiCo úspěšný SodaStream, bylo jasné, že se tato investice projeví dříve či později nějakým projektem, který svede značky Pepsi a SodaStream dohromady. Výsledkem je aktuální uvedení originálních koncentrovaných příchutí Pepsi, Mirinda a 7UP včetně jejich variant bez cukru. Spotřebitelé si tak mohou vůbec poprvé připravit tyto nápoje sami doma. Stačí jim k tomu výrobek perlivé vody a některá z uvedených příchutí. Do redakce jsme již před více než týdnem obdrželi vzorek speciálního balení elektronicky řízeného výrobku SodaStream Spirit Black, které obsahuje i příchutě Pepsi Max a menší lahvičky Pepsi, Mirinda, 7Up a 7Up Free, a musíme říct, že jsme skutečně překvapeni tím, že při použití filtrované vody není prakticky poznat rozdíl mezi originálním nápojem koupeným v lahvi a tím připraveným doma. Jedno balení příchutí má objem 440 ml a při dodržení doporučeného dávkování odpovídá zhruba šesti 1,5litrovým lahvím prodávaným v obchodě. Doporučená cena je 129 Kč.



338188/14 ▼ INZERCE



JURA Z10

Novinka pro horké a studené speciality

Plnoautomatický kávovar švýcarské značky JURA přichází s jedinečnou inovací v podobě funkce studené extrakce kávy. Kromě horkých nápojů, jako je espresso, cappuccino a mnoho dalších umožňuje také výdej studených variant. Za studena neprobíhá pouze příprava kávy, ale i mléčné pěny. Přidejte pár kostek ledu nebo kopeček vanilkové zmrzliny a rázem máte v sklenici lahodné letní osvěžení.

Model JURA Z10 nabízí mnoho pokročilých technologií a funkcí. Disponuje například revolučním elektronicky řízeným mlýnkem P.R.G., u něhož lze měnit hrubost mletí mezi jednotlivými kávami. K nastavení se používá přímo dotykový displej kávovaru. Mezi další přednosti stroje patří kompletní možnost personalizace menu včetně vytváření vlastních káv s preferovanými nastaveními a názvem. Kávovar byl s nadčasovým designem a dílenským zpracováním na nejvyšší úrovni aktuálně uveden na trh v provedení Aluminium Dark Inox s čelním a svrchním opáštěním z 3 mm silného hliníku.

Dopřejte si ty nejlepší horké i studené kávy.
Dopřejte si model JURA Z10.

www.jura.com



Prodeje domácích spotřebičů kvůli pandemii prudce **vzrostly**. Problémy s dostupností přetrvávají

Když vloni v březnu dorazil do Česka koronavirus, výrobci a dovozci domácích spotřebičů očekávali naprosté zhroucení poptávky. Překotně rušili objednávky zboží ze zahraničních továren ve strachu, že budou mít plné sklady a spotřebitelé ze strachu z pandemie přestanou jako mávnutím kouzelného proutku nakupovat. Nastal ovšem přesný opak. Prodeje spotřebičů raketově vzrostly, takže firmy objednávky obnovovaly a dokonce navyšovaly. Nikdo však nepočítal, že prodeje domácí techniky globálně stoupnou natolik, že se některé zboží stane nedostatkovým. A ani po roce se na tom mnoho nezměnilo.

Více času tráveného doma přimělo i mnohé Čechy pořídit si komfortnější akumulátorové vysavače, kuchyňské roboty nebo chytré „automatické“ hrnce. Jednorázové výstřelky v podobě skokového růstu trhu mrazniček nebo čističek vzduchu lze spíše připsat lehké a ne úplně adekvátní panice. Naproti tomu mohutný růst prodeje automatických kávovarů o až desítky procent je celkem logickým vyústěním přesunu zaměstnanců z kanceláří s kuchyňkou a kávovarem do domácnosti. Mohlo by se zdát, že si výrobci, dovozci i prodejci musí mnout ruce. Není ale všechno zlato, co se třpytí...

Narušená logistika i výroba přinesly vyšší náklady

Nejen trh s domácími spotřebiči je postižen problémy v dopravě zboží a jeho produkci. Na celé planetě kvůli covidu stoupla poptávka po hmotných produktech, kterou nikdo nepředpokládal, takže na ni dodavatelský řetězec nebyl vůbec připraven. Nejprve postihla pandemie výrobní závody, které se v rámci protiepidemických opatření na nějakou dobu zavíraly nebo omezovaly svůj provoz po celém světě. Není žádným tajemstvím, že největší dopad na evropský trh měly loni propady produkce v Asii následované přetíženou lodní dopravou, což je situace, která trvá doteď. Je nedostatek kontejnerů, lodí i kapitánů, přístavy zůstávají přetížené a okna pro vykládku zboží jsou kratší než dříve. Podle dostupných informací není dostatek času naložit zpět na loď stejný počet kontejnerů, s jakým připlula, takže v průměru vezou plavidla vracející se do Asie o 5% až 8% méně kontejnerů. Výsledkem je, že lodní doprava z Asie zdražila až sedminásobně. Mnohým firmám se ani nevyplatí kvůli už od loňska přetrvávající situaci určité zboží dovážet – především chladničky, které

jsou rozměrné, do kontejneru se jich mnoho nevejde a spousta přepravovaného objemu tvoří vzduch.

Aby to nebylo málo, trhu se nedostává ani některých komponent, vážnou dodávku, chybějí čipy, což se dnes týká ve velkém i spotřebičů, a prudce rostou ceny železa a dalších materiálů včetně plastů. Přestože se tedy prodávají v současnosti domácí spotřebiče tak trochu samy a čísla z trhu jsou nejlépe tomu, co se naposledy odehrávalo v devadesátých letech, kdy lidé bezhlavě skupovali všelijaké novinky, výrobci nadšením nehýří. Neustále se potýkají se zpožděnými dodávkami zboží či úplnými výpadky v některých produktových kategoriích. Obecně zatím nenastala situace, že by nějaký typ spotřebiče na trhu nebyl. Když jedna značka nemá zrovna myčky, mohou je stále nabídnout další hráči. Přesto jde o zvláštní situaci, protože jsme loni během pár měsíců přešli z přemíry zboží k jeho určitému nedostatku.

Bude se zdražovat? Ano, a je to dobře

Když se cokoliv zdražuje, všichni to v roli koncových zákazníků vnímáme negativně. Trh s domácími spotřebiči ale prošel za poslední dvě dekády takovou cenovou erozí, že vyrábět spotřebiče bylo u některých firem na hranici ziskovosti. Prodávát pračku za 5 tisíc je zkrátka ekonomicky nesmysl – a to i z toho důvodu, že takový spotřebič nemůže mít příliš vysokou kvalitu a životnost. Už loni proto pár značek své ceníky aktualizovalo a další následovaly nebo v dohledné době následovat budou. Spotřebiče zkrátka zdraží. V tomto případě to není žádná podpásovka mířená na spotřebitele. Jen částečná náprava trhu, který se hlavně v krizové etapě po roce 2008 tak trochu cenově rozbil...

Lubor Jarkovský

ANKETA: Na trhu existuje spousta pomocníků do kuchyně, které si primárně nepojíme s přípravou ledových nápojů, zmrzliny nebo sorbetu. Jaký produkt vedoucí k překvapivě snadnému osvěžení byste doporučili?



KLÁRA NEUGEBAUEROVÁ

brand manažerka
De'Longhi Group

Perfektní ledové osvěžení vám připraví plnoautomatický kávovar De'Longhi PrimaDonna Elite Experience s označením ECAM 650.85.MS. Vedle nápojů s lahodnou mléčnou pěnou, jako jsou například cappuccino nebo latte macchiato, umí přístroj připravovat také výbornou ledovou kávu. Do speciální nádoby s názvem MixCarafe stačí dát ledové kostky, kávovar připraví italské espresso a aero metličky spojí tyto dvě ingredience do jemně našlehané kávové pěny. Přidejte mléko a máte výbornou alternativu pro frappuccino. Představitosti se meze nekladou, můžete připravit ledovou kávu v kombinaci s ovocnou či sladkou příchutí nebo třeba espresso martini na ledu. Kávovar PrimaDonna Elite Experience zvládne vše.



PETR EIBL

generální ředitel
JURA Czech

Ke snadnému osvěžení bych překvapivě doporučil kávu! Ptáte se, proč v letních měsících pít kávu? Jednoduše proto, že náš nový kávovar JURA Z10, jako jediný na trhu, umí připravit kávu takzvané cold brew. Jedná se o studenou extrakci. A v teplých letních měsících přijde ledová káva k chuti. Velkou výhodou je, že nemusíte vlastně nic připravovat. Máte chuť na studené espresso? Nebo snad ledové latte macchiato? Jen stisknete ikonu na displeji a kávovar se o vše postará sám. Opravdu ledového osvěžení pak dosáhnete, když přidáte pár kostek ledu. Samozřejmě lze studenou kávu použít jako základ pro různé míchané drinky s ginem či vodkou. Dětem zase můžete připravit studenou mléčnou pěnu. Přidejte do ní kopeček zmrzliny a osvěžující a současně originální dezert je na světě. JURA Z10 neslouží jen pro studené kávy. Umí jedním stiskem vykouzlit i klasické horké nápoje od espressa, přes cappuccino až třeba po moderní cor-tado.

ANKETA: Do chladniček pronikla v posledních letech spousta nových technologií, ve kterých se spotřebitel jen těžko orientuje. Které považujete za nejdůležitější? A co přináší?



JAKUB VĚNEČEK
Category Manager
BSH domácí
spotřebiče

Vzhledem k tomu, kolik potravin se

běžně zbytečně vyhazuje, považuji za stěžejní funkce, které pomáhají uchovávat potraviny v co nejlepších podmínkách, aby vydržely co nejdéle. Například Bosch nabízí systém VitaFresh – speciální přihrádky pro uchování masa a ryb s teplotou okolo 0 °C a přihrádky s možností regulace vlhkosti pro ovoce a zeleninu.

Zákazníci také začínají upřednostňovat velké a méně časté nákupy, proto jsou stále oblíbenější XXL modely chladniček o šířce 70 cm a více. Díky funkci PerfectFit navíc nemusejí v kuchyni zabírat více místa. Není u nich třeba udržovat odstup od stěn či nábytku, 70cm chladnička Bosch se vejde do výklenku, kde dřív mohl být pouze 60cm model. V reakci na tento trend také nabízíme kombinovanou chladničku s mrazákem dole se šířkou 86 cm, které při instalaci stačí o necelých 10 cm méně místa než americkým side by side modelům přitom nabízí objem neuvěřitelných 619 l. A u vestavných modelů zase nabízíme jeden z největších šuplíků na zeleninu na trhu s objemem 27,5 l.



KRISTINA HLAVÁČKOVÁ
marketingová
manažerka
MDA CZ & SK
Candy Hoover

V současnosti ve společnosti velmi rezonuje téma zdravé stravy, bio potravin, udržitelné čerstvosti obecně, proto vnímám jako velmi důležité technologie pro efektivní ukládání čerstvých potravin. Můžou to být jednotlivé zóny pro zeleninu, ovoce nebo například čerstvé maso a mléčné výrobky, které upravují míru vlhkosti a lze v nich nastavit různé teplotní režimy bez ohledu na okolní prostor chladničky. Doba velí také flexibilitě, takže například využití Switch Zone ve vybraných chladničkách Haier jednou jako mrazák, podruhé jako chladničku dle aktuální potřeby, je ideální. V našem sortimentu najdete také lednici s unikátní antioxidační zásuvkou, která po zasunutí odsaje téměř všechny vzduch, což zásadně zpomalí proces zrání potravin uvnitř. Chladničky mají mnoho kontrolních mechanismů, které přispívají ke správnému chodu, například infračervené senzory na každé jednotlivé polici, které hlídají aktuální teplotu, bezmrazový systém nebo antibakteriální štíty zabírající vzniku bakterií a nepříjemného zápachu.



ADAM VOJTĚCH
trade marketing
manager – refrigeration
CZ/SK
Whirlpool

Za nejdůležitější považu-

ji rozhodně bezmrazové technologie. V rámci portfolia značky Whirlpool nabízíme zákazníkům i velmi pokročilé řešení Dual No Frost se samostatnými okruhy pro chladicí i mrazicí část zvlášť, což znamená nejen to, že nevzniká námraza, ale nedochází také k mísení pachů mezi oběma částmi spotřebiče a potraviny včetně choulostivějšího ovoce nebo zeleniny můžete skladovat kdekoli klidně i vybalené.

Mezi další velmi praktické benefity chladniček Whirlpool patří jednoznačně senzorová technologie 6. SMYSL. Ta pomáhá udržovat a rychle obnovovat teplotu uvnitř spotřebiče tak, aby byla vždy optimální stejně tak jako vlhkost, kdy oba tyto parametry jsou pro uchovávání potravin klíčové. Praktické jsou také speciální zásuvky FreshBox 0 °C pro skladování masa a ryb nebo FreshBox na ovoce a zeleninu.

Portfolio chladniček Whirlpool je opravdu široké nejen z pohledu technologického vybavení, ale také svou nabídkou. Kromě standardních modelů zahrnuje i velkou nabídku chladniček s vysokou kapacitou – od čtyřdvěřových v americkém stylu, přes 70 cm široké volně stojící i vestavné modely, nebo také model se speciální šířkou 84 cm.



Čerstvé mléko přímo u kávovaru

Chladnička JURA Cool Control 11 a další příslušenství

Švýcarský specialista na automatické kávovary dodává na trh i velké množství praktického příslušenství. S naším tématem chlazení se pojí hned několik výrobků. V čele stojí aktivní chladničky Cool Control, které přímo vedle kávovaru chladí mléko na 4 °C. Na výběr je několik typů. Novinkou jsou modely s objemem 0,6 l a 1 l ve dvou barevných variantách – černé a bílé. Jednotky Cool Control jsou přímo připojeny ke kávovaru, který si

z nich mléko během přípravy mléčných káv odebírá. Pokud se vám nechce do tohoto doplňku investovat, můžete zvolit výrazně cenově dostupnější skleněnou nádobku. Pokud k ní dokoupíte ještě takzvaný Glacette se speciálním gelem, můžete mléko ponechat u kávovaru po dobu až dvou hodin. Gelovou vložku je potřeba nechat namrazit.

Doporučená cena: 4 290 Kč (Cool Control 0,6 l), 4 990 Kč (Cool Control 1 l), 590 Kč (skl. nádobka na mléko), 790 Kč (glacette)



Ledová káva na stisk tlačítka

Plnoautomatický kávovar De'Longhi PrimaDonna Soul ECAM 610.75.MB

Loni na podzim představil italský lídr českého trhu kávovarů nový model ve vyšším středním segmentu. Kávovar na první pohled zaujme velkým 4,3" dotykovým displejem a nerezovým pláštěm. Jednoduché intuitivní ovládání usnadňuje i konektivita, protože můžete stroj propojit s aplikací v telefonu a veškeré uživatelské profily, preference a úpravy jednotlivých nápojů provést zde. Mezi další přednosti patří systém LatteCrema s nádobkou na mléko, která slouží k přípravě mléčné pěny, snadno se čistí párou a lze ji po použití uchovávat v lednici. Zmínit musíme ještě funkci pro výdej 6 porcí kávy bez přerušování – k tomuto modelu je dodávána i konvička pro servírování. A samozřejmě funkci Over Ice, kdy kávovar připraví kávu typu lungo pod nižší teplotou přímo na ledové kostky.

Doporučená cena: 34 990 Kč

Šlehání, hnětení, mixování i vakuování v jednom

Multifunkční ruční šlehač Bosch ErgoMixx MS6CB61V5

Německý Bosch se v posledních dvou letech zaměřil na unikátní typ tyčových mixérů, které lze kromě zpracování surovin použít i k vakuování. Z nabídky jsme vybrali model, který díky bohatému příslušenství zastane práci více zařízení. Dodáván je totiž jak s mixovací nohou, tak šlehačí metlou a sekáčkem potravin. A samozřejmě nechybí již zmíněná funkce vakuování, díky níž významně prodloužíte čerstvost potravin a jídel. K výrobku dostanete vakuovací modul, vakuovou dózu i 6 vakuových sáčků (ve dvou objemech). Další dózy a sáčky lze samozřejmě dokoupit. Mixér má ergonomické provedení, snadné ovládání a motor s příkonem 1000 W.

Doporučená cena: 3 150 Kč



Nulová zóna i extra záruka na kompresor

Chladnička s mrazákem dole s šířkou 60 cm Whirlpool W7 8210 K

Pořizujete si do kuchyně černé vestavné spotřebiče? Doplňte je barevně sladěnou kombinovanou chladničkou v téže barevném hávu. Whirlpool ale samozřejmě nestaví u tohoto modelu na neotřelém barevném provedení a designu. Chladnička s celkovým objemem 333 l používá bezmrazový systém Total No Frost, 6. SMYSL Control zajišťující neustálou kontrolu a optimalizaci teploty a inverterový kompresor (15 let záruka). Z vnitřní výbavy jmenujme zásuvku na ovoce a zeleninu FreshBox+ s regulací vlhkosti, zásuvku FreshBox 0° pro čerstvé maso a ryby nebo chytře řešený držák na lahve kombinovaný s běžnou skleněnou policí. Prostor tak využijete jak pro běžné potraviny, tak pro lahve. Lednice je 189 cm vysoká a 60 cm široká a nese označení energetické třídy E.

Doporučená cena: 12 990 Kč

3 chladicí okruhy pro čerstvost a flexibilitu

Čtyřdveřová chladnička s šířkou 83 cm Haier HTF-508DGS7

Tato prémiová chladnička používá tři samostatné chladicí okruhy, a zajišťuje tak optimální prostředí pro skladování potravin v každém ze svých oddílů. V chladicí části za dvoukřídlými dveřky v horní polovině spotřebiče je to optimalizovaná teplota i vlhkost bránící vysušování potravin. Minimalizováno je i kolísání teploty. Najdete zde také takzvanou My Zone, což je zásuvka s regulací teploty a nižší vlhkostí pouze cca 45%. Vhodná je tedy pro čerstvé maso a ryby. Zásuvka Fresh Box je pak určena pro ovoce a zeleninu a Humidity Box s řízenou vlhkostí 85% hlavně pro zeleninu, která si zde uchová přirozenou svěžest až několiknásobně déle. Spodní část lednice nalevo tvoří bezmrazový mrazák a zcela oddělená část za pravými spodními dveřky je označována jako Switch Zone. Můžete ji používat jako mrazničku, ale také třeba jako nulovou zónu nebo standardní chladničku. Teplotu lze volit od -20 °C po +5 °C. Chladnička spadá do energetické třídy F, má celkový objem 537 l a šířku pouhých 83 cm. Na její inverterový kompresor poskytuje výrobce 12letou záruku.

Doporučená cena: 44 990 Kč



Extra výkon a extra příslušenství

Multifunkční tyčový mixér Braun MultiQuick 9 MQ 9147 X

Nejvyšší modelová řada ponorných mixérů Braun se dočkala loni důležitého vylepšení. Nové modely disponují výkonnějším 1200W motorem pro ještě rychlejší a důkladnější zpracování surovin. Samozřejmě nadále platí, že má řada MultiQuick 9 mixovací nohu ACTIVEBlade, v níž se mírným stlačením pohybuje nůž blíže ke dnu nádoby. Zmínit musíme také vylepšený systém SPLASHControl proti rozstříku surovin. Součástí této sady je i šlehačička, nástavec na pyré, sekáček (350 ml) a velká sekací nádoba (1,25 l) vhodná k mixování i drčení ledu. Chybět nemůže ani klasická mixovací nádoba (600 ml). Braun také nově uvedl většinu příslušenství původně dodávaného pouze v rámci jednotlivých setů tyčových mixérů do samostatného prodeje. Můžete tak dokoupit například mlýnec na kávu a koření nebo food procesor, který uhněte až 500 g těsta.

Doporučená cena: 3 490 Kč



Extra šířka pro ještě větší skladovací prostor

Chladnička s mrazákem dole s šířkou 70 cm Bosch Serie | 6 KGN49AIDP

Pokud v nepřeberné nabídce trhu pátráte po extra velké chladničce, ale nemáte místo na čtyřdveřový model s šířkou 90 cm, může vás zaujmout toto řešení Bosch, které kombinuje nadstandardní šířku 70 cm s nadstandardní výškou 203 cm. Výsledkem je lednice s celkovým objemem 435 l, která nezabere o mnoho víc místa než standardní 60 cm široký model. Německá značka vybavila chladničku bezmrazovým systémem No Frost i třemi speciálními zásuvkami VitaFresh. Dvě menší jsou určeny hlavně pro čerstvé maso a ryby, protože v nich je nižší vlhkost vzduchu a teplota blízká nule. Větší zásuvka pak slouží k uskladnění ovoce a zeleniny, přičemž u ní lze regulovat vlhkost. V celém chladicím prostoru je udržována stabilní teplota a rovnoměrná cirkulace vzduchu díky systému MultiAirflow. Chladnička patří do energetické třídy D.

Doporučená cena: 33 490 Kč



Osvěžení pod taktovkou Pepsi

Výrobek sody SodaStream Spirit Black Pepsi MegaPack

Jednička českého trhu „sodovkovačů“ přišla letos v červnu ve spolupráci se značkou Pepsi s novými značkovými sirupy ikonických nápojů. Kromě Pepsi a Pepsi Max jsou nyní v prodeji příchutě Mirinda a 7UP – a to jak v klasických verzích, tak bez cukru. V rámci této zásadní události zaměřila na trh i speciální sada nejlepšího výrobce Spirit Black s elektronickým ovládáním, která dále obsahuje litrovou lahev Fuse v designu Pepsi, bombičku, příchutě Pepsi Max (440 ml) a testovací sadu tvořenou menšími lahvičkami klasické Pepsi, 7UP, 7UP Free a Mirinda. To vše je dodáváno v designové krabici.

Doporučená cena: 2 299 Kč





BRAUN

MultiQuick 3 a MultiQuick 3 Vario

Namixujte si léto dle vaší chuti.

S pestrou nabídkou příslušenství.

60
dní
ZÁRUKA VRAČENÍ PENĚZ



www.braunhousehold.com

