



KOMERČNÍ SPECIÁL

8. 11. 2021

VAŘTE CHYTŘE S CHYTRÝMI SPOTŘEBIČI



PARTNEŘI PŘÍLOHY

REDAKČNÍ PARTNER

KENWOOD

Tefal

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

vaření může být radost, ale také starost, pokud máte několikrát týdně stát za plotnou. Od příchodu pandemie jsme mnohem častěji odkázáni na domácí přípravu jídla. Pokud si ji chcete výrazně zjednodušit a urychlit, existuje dnes spousta chytrých řešení. A právě jim je věnována tato příloha. Podíváme se na prodejní hit nedávné doby, takzvané chytré multifunkční hrnce, inovativní kuchyňské roboty, mixéry, ale i varné desky nebo trouby. Výhradně na spotřebiče, které nabízí něco „navíc“. Ať už je to určitá míra automatizace, nebo zdravější vaření jídla v páře. Když si některého z pomocníků pořídíte, určitě přestane být povinnost vykouzlit párkrát do týdne večeři pro rodinu onou starostí.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Chytrý hrnec Tefal

Hrnec Tefal Cook4Me+ s barevným displejem a 150 předprogramovanými recepty včetně kompletních soupisů surovin a postupů je jedním z nejlepších pomocníků do dnešní doby. 20 receptů dokáže uvařit do 15 minut, což dává výrazu „rychlá večeře“ úplně nový rozměr. Hrnec umožňuje tlakové vaření, dušení, restování, pečení a nově je k němu dostupné i další příslušenství pro rozšíření jeho funkcí. Hrnec se prodává za 6499 Kč.

CHYTRÉ HRNCE A KUCHYŇSKÉ ROBOTY DOBÝVAJÍ DOMÁCNOSTI. VAŘIT SKORO BEZ PRÁCE CHCE STÁLE VÍCE LIDÍ

Pandemie mnoho z nás vrátila za plotnu. Uzávěry ekonomiky a omezení pohybu vedly až k určité renesanci domácího vaření. Jenže jedna věc je si něco uvařit z radosti a něco jiného válčit s večeří pro rodinu několikrát týdně. Ať je pro vás vaření zábava, nebo nepříjemná povinnost, v každém případě vám mohou proces přípravy usnadnit šikovní pomocníci. A teď nemáme na mysli armádu dětí, nýbrž chytrou techniku, která se v posledních letech valí na trh.

V následujícím článku se podíváme na dva typy kuchyňských spotřebičů, které prošly během několik málo let zásadním inovačním procesem. Ze standardních mechanických pracantů a elektrických vařičů se staly díky digitalizaci a senzorům „smart“ zařízení schopná proces přípravy a vaření jídla značně usnadnit. Dokonce některé činnosti udělat zcela za vás. Výsledky jsou precizní a i ti, kdo se nepovažují za příliš schopné kuchaře, mohou své nedostatečné kulinářské zkušenosti a znalosti kompenzovat právě pořízením chytré moderní techniky.

Chytré hrnce

Na začátku byly tlakové hrnce, pomalé hrnce, rýžovary a další. Máme na mysli samostatné výrobky s elektrickým napájením, nikoliv hrnce určené běžně na plotnu. V nabídkách se s těmito elektrickými hrnci setkáváme mnoho let a leckdo je vnímá jako další „zloděje“ prostoru na kuchyňské lince nebo v některé ze skříněk. Svým způsobem to tak je, obzvlášť když takových výrobků koupíte více typů. Proč ale nepořídít jedno zařízení, které zvládne vše popísané, a dokonce ještě mnohem víc? Řeč je o chytrých hrncích, které zastanou funkce většího množství zařízení bez citelnějších kompromisů. A hlavně uvaří skoro za vás.

Co všechno tyto hrnce umí?

Obecně umožňují chytré hrnce různé druhy přípravy jídel včetně dušení, pečení při nižší teplotě, restování, a některé dokonce vaření v páře. Obvyklá je i možnost použít přístroj v roli tlakového hrnce nebo rýžovaru. Co dál? Dobře se v něm udržuje jídlo teplé po delší dobu bez velké spotřeby energie. Zpozdil se někdo z rodiny v práci? Hrnec může jeho porci držet třeba dvě hodiny při teplotě pro servírování, přičemž jídlo bude nadále chutnat jako čerstvě uvařené.

Když je barevný displej opravdu užitečný

Jak už bylo řečeno, různé typy elektrických hrnců nejsou žádnou velkou novinkou. Poslední generace je ovšem o poznání chytřejší a poskytuje poměrně vysoký stupeň automatizace. A to i díky použití grafických nebo LCD displejů, na nichž se zobrazují podrobné informace a nastavení. Vyspělejší software mimo jiné umožnil lépe přizpůsobit nabídku receptů konkrétním trhům a výrazně ji rozšířit. Starší modely multifunkčních hrnců měly zpravidla nižší desítky univerzálních programů cílených hlavně na velké evropské trhy. Spousta jídel byla zajímavá, leč pro české jazyčky nevhodná v roli běžného pokrmu pro ně-



který z večerů během pracovního týdne. Modely s barevnými displeji a plnohodnotným softwarem s grafickým rozhraním toto změnilo, protože v nich mohou být receptů stovky (teoreticky téměř nekonečně mnoho) a současně může být software upraven pro každý konkrétní trh. Zde se trefila do černého například značka Tefal,

Turbo hrnec

Po úspěchu modelu Cook4Me+ rozšiřuje značka Tefal své portfolio multifunkčních hrnců o nový model Turbo Cuisine CY754 s 10 automatickými programy vaření. Díky režimu tlakového hrnce lze jídlo připravit až 3× rychleji. Mezi další funkce patří dušení, restování, vaření v páře, pečení, sous-vide, pomalé vaření, fermentace nebo výroba jogurtu. Cena tohoto modelu je 2999 Kč.

INZERCE

Žijte chytře #LikeABosch

S mnoha pomocníky pro zdravý život.
Více na LikeABosch.cz

Bosch je nejprodávanější značka velkých domácích spotřebičů v Evropě.*

Až
9 000 Kč
zpět**



BOSCH

Stvořeno pro život

* Zdroj: Euromonitor International Limited, objemy prodeje, 2020

** Akce se vztahuje na vybrané pračky, sušičky a chladničky. Max. částka při nákupu tří spotřebičů. Akce trvá od 1. 10. do 15. 12. 2021.

když loni shodou okolností přesně v začátku pandemie uvedla na trh svůj chytrý hrnec Cook4Me+ s recepty připravenými ve spolupráci s šéfkuchařem Ondřejem Slaninou. První várka, která tehdy zamířila na trh, se rychle vyprodala. Dnes už je hrnec samozřejmě u prodejců skladem v dostatečném množství.

Jak chytrý hrnec funguje?

V jednoduchosti je krása, říká se, a přesně v té tkví kouzlo chytrých hrnců. I když si možná říkáte, že bude ovládání složité, nechce se vám zkoumat pestrou nabídku receptů a najdete si spoustu důvodů, proč konzervativně lpět na klasickém sporáku a kastrolu, byla by to chyba. Bez ohledu na to, zda jde o model s tradičnějším tlačítkovým ovládáním, nebo modernější řešení s barevným dotykovým displejem, práce s těmito hrnci už jednodušší být nemůže. Pouze zvolíte program, nebo manuální režim, který si nastavíte sami, a spustíte přípravu. Mnoho pokrmů ani nevyžaduje, abyste během přípravy něco dělali, protože vaření probíhá dle programu nebo vašeho vlastního nastavení. Teplota je udržována díky elektronickému řízení chodu hrnce velmi přesně. Přístroj se tedy postará o tepelnou úpravu sám a pouze vás akustickým signálem upozorní, když je hotovo a můžete servírovat.

Kuchyňské roboty s funkcí vaření

Hnětení, krouhání, strouhání, míchání, mixování, mletí, odšťavňování a další a další činnosti vám usnadní kuchyňský robot. Množství funkcí si sami vyberete a k základu v podobě samotného robotu dokoupíte další příslušenství, nebo rovnou koupíte robot v bohatě vybavené sadě.

Lepší roboty dnes nabízejí doplňkové funkce, jako je integrovaná kuchyňská váha, abyste mohli odvažovat suroviny rovnou v míse. Opravdovou specialitou jsou potom roboty, které kombinují zpracování surovin s jejich tepelnou úpravou. U těchto zařízení už nemusíte dělat téměř nic. Koncepce se u jednotlivých výrobců liší. Jedni jdou cestou tradičního robotu, kde zpracování surovin hraje jednoznačně prim, jiní zase



Cook4Me+ umí nově vařit v páře

Máte doma nejspěšnější chytrý hrnec Tefal a postrádáte u něj funkci horkovzdušné fritézy? Nebo uvažujete o jeho koupi a tato funkce vám v nabídce chybí? Tefal vyslyšel volání svých zákazníků a uvedl na trh příslušenství, které horkovzduch přidává. Speciální „poklice“ s označením Extra Crisp Lid EY150830 se prodává za 2299 Kč.

přibližují produkt chytrému hrnci. Výběr je tedy pestrý a jednotlivá řešení nejsou jen vzájemnými kopiemi. Každopádně vezměte v potaz, že tyto modely nenabízejí funkci tlakového hrnce a jejich teplotní rozsah není tak velký.

Dva koncepty

Abychom byli konkrétní, vybrali jsme dva produkty, které reprezentují zcela odlišný přístup k robotu s varnou funkcí.

Kenwood Cooking Chef XL

Nejnovější generace slavného robotu Cooking XL je splněným snem každého, kdo miluje vaření. Robot necílí na zákazníky, kteří chtějí vše automaticky, bez práce. Je to pomocník pro nadšence do gastronomie, přičemž díky chytrým funkcím jim výrazně usnadňuje přípravu jídla – například integrovaná váha. Nad vším má člo-



Robot Kenwood Cooking Chef XL
Cena od 30 990 Kč.



věk každopádně dokonalou kontrolu. Barevný displej obsahuje rady, postupy a šikovná nastavení, zatímco indukční vařič dokáže ohřívat suroviny od 20 °C do 180 °C. A pozor! S přesností na 1 °C. Dokonale a jednoduše rozpustíte čokoládu, máslo, bez manuálního míchání připravíte italské rizoto a podobně. Kenwood má dlouhodobě nejširší nabídku příslušenství pro své roboty, takže můžete dokoupit výrobek těstovin, mixér, food procesor, odšťavňovač a spousta dalších věcí, kterými nahradíte jednotlivé samostatné spotřebiče. Díky propojení s tabletem nebo telefonem lze do robotu odesílat nastavení pro konkrétní recepty, které si vyhledáte a vyberete v aplikaci Kenwood World.

Catler TC 8010

Novinka od značky Catler má zcela odlišnou koncepci. Jedná se o robot se spodním pohonem - mísa se tedy nasazuje na základnu. Výrobek má za cíl nahradit v základu robot pro zpracování surovin, pomalý hrnec, parní hrnec, pánev, ale i šlehač nebo krouhač. TC 8010 nemá samozřejmě takový výkon jako Cooking Chef. Jeho cílovou skupinou jsou hlavně ti, kdo uvažují o koupi lepšího chytrého hrnce a jsou ochotni investovat víc do ještě inovativnějšího produktu.



Robot Catler TC 8010

Cena od 9490 Kč.

INZERCE

Tefal | Perfectmix Cook

**OBJEVTE
NEUVĚŘITELNOU ŠKÁLU
HORKÝCH I STUDENÝCH
RECEPTŮ**

Ondra Stanina expert	AŽ O 30 % RYCHLEJŠÍ VÝKON* S TECHNOLOGIÍ NOŽŮ POWELIX	VYJMATELNÉ ČEPELE PRO RYCHLÉ A SNADNÉ ČISTĚNÍ	ROBUSTNÍ A PŘETVŮRNĚ KOVOVÝ KRYT	1400 WATTŮ
---------------------------------	--	--	---	------------------------------



*v porovnání s modelem BL2C značky Tefal.

www.tefal.cz

KENWOOD

TITANIUM CHEF BAKER XL

Váš Chef, který VÁŽÍ



Vánoční pečení bude zase o chlup lehčí.

Nová řada kuchyňských robotů Titanium Chef Baker představuje multifunkční robot, který v sobě mísí nadčasový vzhled a nejnovější inovativní funkce od Kenwood. Prozkoumejte všechny přednosti zblízka.

Výkonný a tichý ChefMotor™

Nejpřesnější a nejtišší kuchyňský robot s elektronicky řízeným motorem o síle 1200 W. Nyní s jedinečnou digitální technologií ChefMotor™. Rychlost lze variabilně měnit pomocí ovládacího kolečka otočného o 360°. Rychlost má postupný nárůst otáček, aby nedošlo k rozlétnutí surovin z mísy. Samozřejmostí je funkce puls.



kdekoliv na spotřebiči, tedy i na vysokorychlostním výstupu ve food processoru, nebo mixéru.

Vestavěná váha EasyWeigh

Přesná váha EasyWeigh váží přímo v pracovní míse bez nutnosti přemísťování surovin, čímž šetří čas a omezuje nepořádek při pečení. Dle potřeby se dá navíc vážit

Ne jedna, ale dvě mísy

Kenwood přichází s inovativní novinkou – 2 do sebe zapadající mísy DuoBowl v základu výbavy kuchyňského robota Titanium

Chef Baker XL. Nerezové mísy o objemu 7 l a 5 l maximálně zjednoduší vaření a pečení, díky masivnímu držadlu a lehkému provedení. Obě pasují do robota



bez úprav pro rychlou manipulaci. Po dokončení činnosti se menší mísa vloží do té větší, čímž se uspoří spousta místa při skladování. Pečení nebylo nikdy snazší.

Nerezové metly EasyClean

Součástí kuchyňského robota Titanium Chef Baker jsou 3 nerezové nástavce – šlehací metla, spirálový hák, k-metla a navíc flexi metla. Všechny nástavce je možné mýt v myčce. Navíc na nerezové





Více na www.kenwoodworld.cz

vé nastavce se vztahuje doživotní záruka. Bílky tak budou vždy dokonale vyšlehané a kynuté testo



pokaždé profesionálně uhnětené. Flexi metla vám pomůže krásně vyšlehat hladký krém, díky stírání krému ze stran mísy.

Zvedání ramene jednou rukou

Rameno LightLift™ se lehce zvedá a ovládá. Přidávání surovin do připravované směsi je snadnější a získáte tak lepší kontrolu nad celkovým průběhem přípravy.

Aplikace Kenwood World

Každodenní inspiraci v pečení přináší aplikace Kenwood World. Vyberte si svůj oblíbený recept a aplikace vás provede receptem krok za krokem. Doporučí



správnou metlu a optimální rychlost i čas, čímž se zajistí dosažení dokonalého výsledku. Vybírat je možno ze základních receptur na těsta, krémy a dále více než 100 sladkých i slaných receptů.

Aplikace
pro Android



Aplikace
pro iOS



** Zdroj: nezávislá výzkumná organizace - prodeje v hodnotě za rok 2020.

- <1 robot
- <25+ nastavečů
- <100 možností



KENWOOD
č.1
MEZI
KUCHYŇSKÝMI
ROBOTY
V EVROPĚ**

KDYŽ UMÍ MIXÉR MNOHEM VÍC. VÝKON, OHŘEV I VAKUOVÁNÍ

Mixér nemusí být dobrý jen k rozmixování ovce, zeleniny nebo pár kostek ledu. V současné nabídce najdeme jednak vysoce výkonné modely dosahující desítek tisíc otáček za minutu a schopné dokonale rozmělnit prakticky jakékoliv suroviny a jednak mixéry s rozličnými speciálními funkcemi, jako je vaření nebo vakuování.

Vysokootáčkové stolní mixéry

Tyto výrobky nejsou vlastně žádnou novinkou, protože je celá desetiletí dodávají na trh značky jako Blendtec nebo Vitamix, jejichž výrobky stojí 15 000 až 30 000 Kč. Jedná se o mimořádně spolehlivé a kvalitní produkty. Nejsou ovšem finančně dostupné všem, a tak do segmentu vysokootáčkových mixérů postupně vstoupily i běžnější značky, které mají své modely posazené někde mezi 5000 až 10 000 Kč.

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 klidně 45 000 otáček za minutu. Některé jsou tak výkonné, že pouhým mechanickým pohybem suroviny zahřejí. Můžete si tak připravit třeba zdravou zeleninovou polévku téměř bez práce.

Spousta modelů používá i 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 všechno pro to, aby obsah nádoby perfektně zpracoval. U běžného mixéru je nutné chod zastavovat a používat pečovatadlo. Ne, že by u těchto mixérů nebylo, ale nepotřebujete ho tak často. Další rozdíl vidíme v nožích – dražší výkonnější mixéry zpravidla používají komplexní sou-

stavu vysoce odolných nožů, které lépe a rychleji suroviny rozmixují. Některé modely mohou být vybaveny funkcí vaření, takže v nich suroviny nejen zpracujete, ale také tepelně upravíte. Rychlejší a jednodušší už být příprava polévky opravdu nemůže.

Vakuové mixéry

Mladší kategorií jsou mixéry používající při zpracování jídla vakuum. K čemu je to dobré? Například populární smoothie jsou z těchto mixérů zdravější a nepodléhají tak rychle zkáze. Při zpracování surovin ve standardním mixéru se vše provzdušní a následně velmi rychle oxiduje, což snižuje množství vitaminů a různých prospěšných látek. Oxidace také urychluje kažení takového koktejlu. Z vakuového mixéru můžete ale dát klidně obsah do lednice a mít ho připravený na druhý den. Navíc bude drink zdravější. Použití vakua není povinné. Jedná se o přídatnou funkci, kterou můžete, ale nemusíte použít.

Tyčové mixéry v praktických sadách

Tyčový mixér je takový základní pilíř kuchyňských pomocníků. Lze ho snadno přenášet a používat tam, kde je potřeba. V kuchyních, kde se tolik nevaří může ponorný mixér částečně zastoupit kuchyňský robot. Obzvláště kompletnější sady jsou v podstatě takovým multifunkčním řešením pro všelijaké činnosti v kuchyni. Najdete u nich například sekáčky, kostičkovače, food procesory, šlehací metly, mlýnky nebo mixovací nohy na pyré. Některé tyčové mixéry pak zastoupí dokonce vakuovačku.



Univerzální vakuovací mixér

Značka Bosch uvedla před pár lety na trh poměrně revoluční tyčové mixéry s funkcí vakuování. Později přidala ještě stolní modely, které jsou unikátní v tom, že nenabízejí vakuovací funkci pouze pro samotný džbán. Dodávanou hadičkou lze vzduch odsát také z dodávaných dóz nebo přenosné nádoby na smoothie. Vše vydrží mnohem déle čerstvé. Doporučujeme nejvybavenější model MMBV625M prodáváný za 10 790 Kč.

Široká nabídka příslušenství

Německá značka Braun má velmi pestré portfolio tyčových mixérů, v jehož čele stojí řada MultiQuick 9, jejíž inovovaná verze má 1200W motor. Nechybí technologie ActiveBlade s posunem nožů ke dnu nádoby pouhým stlačením mixéru. Žádné suroviny tak neuniknou zpracování. Braun také letos začal nabízet samostatně prodejná příslušenství. Pokud později po koupi mixéru zjistíte, že jste třeba měli koupit vybavenější sadu, můžete nyní téměř veškeré doplňky pořídit zvlášť.



Mixér s funkcí vaření

Žhavou novinkou na trhu je mixér Tefal Perfectmix Cook, který drtí led, bleskurychle připravuje zdravé koktejly, ale i sám vaří. Nastavit lze teplotu od 40 °C do 100 °C. Přípravu jídel usnadňuje nabídka 10 automatických programů. Zajímavá je i inovativní funkce hygienického čištění, která zlikviduje 99,99 % bakterií. Mixér má označení BL83SD30. Prodává se za 4999 Kč.



Tefal

Vařte-pečte-smažte v jediném hrnci!

Revoluce v kuchyni s geniálním pomocníkem s výřečným názvem **Cook4me+** (CY851130), neboli uvař mi! Tento digitální multifunkční hrnec vám pomůže uvařit snadno a rychle každodenní rodinné večeře ale i slavnostní víkendové obědy. Stisknutím knoflíku jednoduše vyberte jeden ze 150 nahraných receptů pro předkrmy, hlavní jídla a dezerty, nebo si nastavíte vaření podle konkrétní ingredience. Pokud budete chtít, můžete přejít na ruční ovládání a připravit si vlastní recept pomocí jednoho ze šesti režimů, které jsou k dispozici: tlakové vaření, vaření v páře (včetně koše), program opékání, vaření, mírné vaření nebo ohřívání. Navíc nově můžete péct, grilovat, opékat a horkovzdušně smažit se speciálním nástavcem **Tefal Extra Crisp Lid**. Má v sobě 4 automatické funkce a 1 manuální režim určený pro přípravu vlastních receptů, takže se zcela přizpůsobí vašim potřebám. Stačí jen na hrnec nasadit Extra Crisp Lid, a ten už se postará o zbytek. Pracuje s technologií Extra Crisp, která se postará o výtečné křupavé výsledky u široké škály pokrmů. Na víku můžete dokonce ve vteřině

NÁSTAVEC EXTRA CRISP LID PRO COOK4ME+

EY150830

- v mžiku porměníte Cook4me+ na horkovzdušnou fritézu
 - kompatibilní se všemi typy Cook4me+
 - nové recepty v aplikaci Cook4me+
 - 4 automatické funkce + 1 manuální režim
- 2 299 Kč



NÁHRADNÍ NÁDOBA COOK4ME+

XA610030

- nepřilnavá nádoba
 - objem 6 litrů
 - lze mýt v myčce
 - pro všechny modely Cook4me
- 1 599 Kč



FORMA NA PEČENÍ COOK4ME+

XA609011

- průměr 18 cm
 - silikonová rukojeť
 - pro všechny modely Cook4me
- 699 Kč



Doporučená cena je 6 999 korun.

přepnout programy, například z vaření na grilování, a tím docílit toho, že výsledek bude krásně jemný uvnitř a křupavý na povrchu. Zamilujete si i jeho rychlé přehřívání, které se prokázalo být o 30 % rychlejší oproti klasickým troubám. Tefal Extra Crisp Lid navíc umožňuje pokrmy připravit jen na kapce oleje, či úplně bez jeho použití. Většinu receptů navíc uvaříte do 15 minut.

SKLENÍČKY NA PEČENÍ COOK4ME+

XA606011

- 6 nádob se silikonovými víky
 - lze mýt v myčce
 - pro všechny modely Cook4me
- 899 Kč



VÍKO PRO UCHOVÁNÍ POTRAVIN COOK4ME+

XA612010

- přesně padne na nádobu Cook4me
 - zaručuje čerstvost uchovaných potravin
 - pro všechny modely Cook4me
- 299 Kč

www.tefal.cz



Tefalcz



TefalCZSK

VARNÁ TECHNIKA DNES OHLÍDÁ JÍDLO ZA VÁS

Trouba peče a plotna vaří. Na tom se dodnes nic nezměnilo. Moderní technologie ovšem přináší množství nových funkcí, které vám usnadní přípravu jídla a leckdy ji i ohlídnou, abyste nic nezkazili. Jinými slovy dokážou kompenzovat kulinářskou nezkušenost a zajistí perfektní výsledky. Jaké inovativní prvky byste měli od své nové trouby nebo varné desky požadovat? Poradíme.

VESTAVNÉ TROUBY

Chytré senzory, automatika a konektivita

Dražší a vybavenější trouby používají integrované senzory, které vyhodnocují na základě vlhkosti v pečicím prostoru stav pokrmu. Díky těmto sensorům mohou trouby nabídnout až desítky zcela automatizovaných programů/receptů, u nichž jen na displeji zvolíte jídlo, které chcete připravovat. Trouba sama vybere správnou teplotu, způsob ohřevu, délku přípravy a vy pouze proces pečení jedním stiskem zahájíte. Systém po vás může chtít nastavit další detaily, jako je množství připraveného pokrmu apod. Trouby s konektivitou do domácí sítě potom dovolují celý proces nastavit pohodlně na tabletu nebo telefonu, kdy vás aplikace provází celým receptem a v jednotlivých krocích odesílá do trouby instrukce a nastavení. Současně vás pak taková trouba na telefonu nebo tabletu upozorní formou notifikace, že je například potřeba maso podlít nebo že už je pečení dokončeno. Dokonce existují už i trouby, které mají uvnitř pečicího prostoru kameru, a vy můžete kontrolovat přípravu na dálku, aniž byste se museli zvednout od televize.



Cenově dostupná trouba s Wi-Fi

Že nejsou konektivitou vybaveny jen drahé modely trub, dokazuje tato novinka italské značky Candy. Model FCNE825XPP WIFI se 70l pečicím prostorem a 9 funkcemi včetně pravého horkého vzduchu můžete nastavovat a kontrolovat na dálku z aplikace v telefonu. Netřeba se tak zvedat od televize. Trouba se prodává za 9990 Kč.

Pečení s masovou sondou

Troufnout si na pečení ze stařeného hovězího s cenou klidně přes 1500 Kč za kilo, aniž byste s hrůzou vyčkávali, zda něco nezkazíte, můžete díky takzvané teplotní sondě, která je připojena kabelem přímo v pečicím prostoru k systému spotřebiče. Trouba pomocí sondy měří teplotu uvnitř pokrmu, zejména v mase, takže se nemůže stát, že byste zmíněné drahé hovězí příliš propekli. Nezaměňujte tuto sondu za samostatný teploměr, na němž musíte teplotu sami kontrolovat. U sondy dodávané s troubou se celý program pečení řídí informacemi o teplotě uvnitř jídla automaticky. Vy jen zvolíte, jaký stupeň propečení chcete, nebo u některých trub počet stupňů uvnitř masa. Trouba pak po dosažení nastavené hodnoty přípravu zastaví a upozorní vás na to. První generace sond měřila teplotu pouze v jednom místě. Někteří výrobci přišli s inovovanými verzemi, které měří hned ve třech místech v jehle zapíchnuté v jídle - to zajišťuje větší přesnost přípravy.



Teplotní sonda

Říká se jí většinou masová sonda, ale není to úplně přesné. Použití ji můžete také pro různé pečivo. Měření teploty zajistí, že sama trouba pozná, kdy je jídlo hotovo a navíc v optimálním stupni propečení. Nemůžete ho nedopéct, ani přepéct. Obrázek ukazuje vnitřek trouby Whirlpool W111 OM1 4MS2 H s dalšími chytrými senzory, automatickými recepty a konektivitou (ovládání přes Wi-Fi). Trouba má vnitřní objem 73l. Prodává se za 21 490 Kč.

Vaření v páře a pečení s připarčováním

Multifunkční trouby s parními funkcemi patří mezi nejžádanější. Pokud se zaměříme vyloženě na přípravu jídla ve 100% páře, jde o jeden z nejzdravějších způsobů tepelné úpravy. Pokrmy nevyžadují žádný přidaný tuk, pára je navíc šetrná, takže v jídle zůstává více vitaminů a tělu prospěšných látek. Velkou výhodou je také to, že připravíte například rybu a přílohu v podobě zeleniny, najednou. Nejlepší je samozřej-



Pečení s přidávanou párou

Připarčování během pečení má smysl. Maso zůstává šťavnaté, pečivo je vláčnější. Na obrázku vnitřní prostor trouby Bosch vybavené funkcí přidávané páry.

mě takzvaná „pravá pára“, jejíž teplota nepřesahuje 99 °C. Asi vás nepřekvapí, že vytvářet takovou páru dokážou jen některé trouby, přičemž jsou to samozřejmě ty nejdražší. Ale své místo na trhu mají i levnější modely s připařováním, kdy se určité množství páry přidává k běžnému pečení.

Multifunkční trouby s připařováním

Cenově nejdostupnější už od zhruba 5 tisíc korun jsou trouby, v nichž nemůžete připravovat jídlo vyložené v páře. Pára je zde v roli doplňku běžných pečicích režimů a slouží k tomu, aby zabránila vysušování jídla, ztratě jeho objemu, šťavnatosti. Například pečivo je díky ní mnohem vláčnější. Jelikož ale jednotliví výrobci mají vlastní konstrukční řešení trub, i tyto trouby se výrazně liší mezi sebou.

Trouby s vlisem na vodu - úplný základ tvoří modely s prohlubní přímo v pečicím prostoru, kam před pečením nalijete doporučené množství vody. Pára vzniká přirozeně odpařováním vody a její produkce není tedy přesně řízena. Trouby tohoto typu má v nabídce mnoho značek, protože jde o konstrukčně nejjednodušší řešení.

Trouba se základním parním generátorem - sofistikovanější řešení nabízejí modely s odděleným a vyjímatelným zásobníkem na vodu a řízenou produkcí páry. Stále ale nejde o parní trouby v pravém slova smyslu, protože pára v nich slouží opět „jen“ jako doplněk k pečení.

Trouba se základním parním generátorem a funkcí mikrovln - méně časté provedení, které ve srovnání s předchozím typem přidává ještě mikrovlnný ohřev. Pomocí jedné trouby vyřešíte všechny základní způsoby přípravy jídla. Trouby tohoto typu se standardní výškou 60 cm mají v nabídce pouze značky Bosch a Siemens.

Multifunkční trouby s parním generátorem a pravou párou

Pokud jste ochotni investovat alespoň 20, ale spíše 30 a více tisíc korun, můžete mít doma takový malý konvektomat. Řeč je o multifunkčních troubách, které mají parní generátor a lze je používat 3 způsoby:

- Standardní pečení v různých režimech
- Pečení s připařováním
- Vaření ve 100% páře (bez pečení)



Opravdová pizza díky 340 °C

Nedávno uvedla na trh značka Teka multifunkční troubu se speciálním programem pro přípravu pizzy při teplotě 340 °C. Dodávána je s pizza kamenem, jehož použití je pro dosažení křupavosti korpusu dalším klíčovým prvkem. Čistit troubu můžete velmi jednoduše pomocí páry, která mastnotu i nečistoty rozpustí. Jednou za čas pro opravdu důkladné vyčištění můžete aktivovat pyrolýzu. Ta spálí při cca 500 °C všechny nečistoty na prach. Vy po vychladnutí jen vytřete pečicí prostor žínkou. Cena trouby je 17 990 Kč.

INZERCE

JEŠTĚ DOSTUPNĚJŠÍ KOUZLO PÁRY

Využívání páry při pečení je stále oblíbenější. Pečivo, maso i zelenina jsou křupavější, zároveň se ale nevysuší. Pára je perfektní také pro kynutí těsta nebo pečení pečiva, ale i šetrné rozmrazování a rovnoměrné ohřívání. S neustále se rozšiřující nabídkou modelů jsou trouby s využitím páry stále dostupnější širšímu okruhu zákazníků. Vybrat si může opravdu každý.

Bosch Serie | 8

Nejvyšší modelová řada Bosch nabízí to nejlepší, co na trhu v současnosti najdete. Modely se 100% párou, připařováním i tradičními způsoby pečení včetně 4D horkého vzduchu. Chytré senzory nebo teplotní sonda PerfectRoast vždy zajistí perfektní výsledky. U vybraných modelů nechybí dokonce ani funkce mikrovlnného ohřevu nebo konektivita pro sledování a nastavení trouby odkudkoli.

Bosch Serie | 6

Modely z této řady mají v ovládacím panelu vpravo vedle displeje umístěný zásobník na vodu o objemu 220 ml. V případě potřeby je tak možné zásobník jednoduše vyjmout a doplnit i během procesu pečení. Nabízejí také 30 automatických programů, z toho 15 využívá přídatnou páru. Stačí tedy zvolit požadovaný pokrm a trouba sama nastaví potřebnou teplotu, délku přípravy a metodu pečení. I ti, kteří si nejsou v kuchyni jistí, si tak mohou doma jednoduše upéct například čerstvý křupavý chléb k snídani nebo dokonale šťavnatou pečení k nedělnímu rodinnému obědu.

Bosch Serie | 4

Podzimní novinkou na trhu je funkce přídatné páry i v troubách Serie 4. Stačí naplnit vyjímatelnou misku vodou, vložit ji na dno pečicího prostoru a nastavit druh ohřevu „horký vzduch“ a pára. I zde je důležité zmínit jednoduché ovládání a možnost automatických programů.



Tyto trouby jsou tím nejlepším, co lze aktuálně na trhu koupit. Kdo rád vaří a chce se posunout ve svých postupech ještě dál, multifunkční parní trouba mu v tom může pomoci. Lze v ní připravovat i jídla metodou sous-vide. Stačí pořídit varné sáčky a vakuovačku.

INDUKČNÍ VARNÉ DESKY

Proč dát přednost indukci?

Souboj sklokeramických indukčních desek s těmi tradičními, kde ohřev zajišťuje topné těleso, je už dávno minulostí. Indukce ovládla trh. Leckdo ale nadále preferuje plyn. Jeho použití je spojeno s tradicí přípravy jídla na ohni a má i své výhody - např. okamžité přerušení přípravy zhasnutím plamene. Indukční desky toho ale nabízejí mnohem víc a jejich pořízení je lepší volbou. Jsou energeticky efektivnější - využijí až 90 % dodané energie. Plynové i další typy elektrických desek mají účinnost výrazně nižší. Vedle toho mají nové „indukce“ spoustu chytrých a opravdu praktických funkcí.

Flexibilní zóny

Vrcholem nabídky jsou takzvané bezzónové desky, na které můžete umístit hrnec v podstatě kamkoliv a li-



Parní trouba bez kompromisů

Model multifunkční parní trouby Bosch HSG636XS6 z prémiové řady Serie I 8 nepostrádá žádnou z inovativních funkcí – umí vařit ve 100% páře, připravovat, péct tradičními metodami, obsahuje chytré senzory, které ohlídají jídlo za vás a dostanete k ní teplotní sondu. Upravit nastavení programu můžete i z displeje telefonu díky systému Home Connect. Doporučená cena trouby je 54 990 Kč.

bovolně jím posouvat. Deska nádobí rozpoznává a aktivuje induktory pouze tam, kde je to skutečně třeba. Tyto modely však stojí okolo 100 tisíc korun. Levnější jsou proto varianty s takzvanými flexibilními zónami,

INZERCE

ŘADA VESTAVNÝCH SPOTŘEBIČŮ CANDY ESSENZA

Chytré vaření v novém designu

CANDY



které lze spojovat nebo rozdělovat dle aktuální potřeby. Na takovou desku snadno umístíte podlouhlý pekáč nebo gril.

Automatické programy

Některé desky, a to i ty levnější, mívají ve své funkční výbavě přednastavené režimy pro určité konkrétní postupy, jako je udržování přesné teploty, pozvolné rozpouštění čokolády nebo másla a udržování mírného varu, pokud chcete například dělat opravdu kvalitní vývar připravovaný přes noc. Standardně mají desky programy pro udržování 42 °C, 70 °C a 94 °C.

Desky s odsavačem

Do kategorie flexibilních desek můžeme zařadit ještě tyto speciální modely, které v sobě mají zabudovanou digestoř. Šířka takové desky je většinou 80 cm nebo větší a odsavač má buď kruhový, nebo obdélníkový tvar. Odsávání je poměrně účinné a není potřeba se ho obávat, nejde pouze o efektní prvek do kuchyně. Instalovat lze tyto desky v recirkulačním režimu, kdy vzduch prochází přes filtry a vrací se zpět do místnosti, nebo pro odtah nasátého vzduchu ven z domu, což je samozřejmě lepší varianta.



Flexi deska s Wi-Fi

Značka Hoover představuje novou indukční desku HTPS64MCTTWIFI ve standardní šířce 59 cm s funkcí spojení varných zón na levé straně. Můžete tak vytvořit jednu velkou varnou plochu. Deska má dokonce Wi-Fi – v aplikaci hOn máte pak přístup k dalším funkcím včetně 50 receptů s asistovaným vařením. Deska se prodává za 11 990 Kč.

INZERCE



Kuchyně, která je nejen pěkná a moderní,
ale také vysoce inteligentní a funkční

Připojení přes Wi-Fi a kompatibilita s chytrou aplikací

simply | **Fi**

Vestavné trouby ve standardní a maxi velikosti
s digitálním či plně dotykovým ovládacím panelem

Mikrovlnné trouby s klasickou mikrovlnnou funkcí,
ale i horkým vzduchem

Indukční a plynové desky nabízí nejen
kvalitní italský design, ale i dokonalé výsledky vaření

Digestoře s rychlostí odsávání až 600 m³/hod

ANKETA

Lidé začali během pandemie mnohem častěji vařit doma. Jaký výrobek z vaší nabídky byste doporučili, pokud jde o přípravu opravdu rychlé večeře téměř bez práce?



LEA BARTÁKOVÁ

brand manažerka – Kenwood
De'Longhi Group

Ideálním všestranným pomocníkem pro každého, kdo chce ušetřit čas, je rozhodně kuchyňský robot. Pokud bych měla vybrat jeden konkrétní, byl by to určitě Kenwood Cooking Chef. Jedná se o kuchyňský robot s možností vaření přímo v pracovní míse. Díky zabudované indukci dokáže vařit a míchat ve stejný moment. A nejenom vařit, nastavení teploty od 20 °C do 180 °C umožňuje také smažení při vysokých teplotách, nebo lze nechat suroviny promíchávat při velmi nízkých teplotách. Má přehledný LCD displej a nabízí také přednastavené automatické programy, které vás provedou kompletní přípravou vybraných receptů. Navíc, díky velké pracovní míse zvládne zpracovat větší objem surovin pro celou rodinu. V aplikaci Kenwood World si stačí připojit vaše zařízení, vybrat ideální recept na večeři a aplikace odešle správné nastavení do robotu a vy už jen následujete kroky receptu. K robotu Cooking Chef lze dokoupit a připojit více než 25 typů příslušenství, a proto zastane práci kráječe, mixéru, mlýnku na maso, struhadla, sekáčku, odšťavňovače, zmrzlinovače či stroje na výrobu těstovin.



KAROLÍNA NOVOTNÁ

Category Manager
BSH domácí spotřebiče

Moderní spotřebiče nabízejí řadu užitečných funkcí, které přípravu jídla zjednoduší i zrychlí. Navíc je možné kombinovat více technologií do jednoho zařízení, jako například u multifunkční trouby Bosch s mikrovlnami, funkcí přídatné páry a řadou senzorů a automatických funkcí. Integrovaná mikrovlnná funkce dokáže mnohem více, než jen rychle ohřívat nebo rozmrazovat pokrmy. Pokud ke zvolenému druhu ohřevu mikrovlny přidáte, zkrátíte tak znatelně dobu přípravy. Díky technologii 4D horký vzduch se navíc teplo rozvádí rychle a rovnoměrně po celém vnitřním prostoru trouby. To oceníte nejen při přípravách na Vánoce. Můžete totiž péct až na čtyřech úrovních současně. A i čištění trouby může být rychlé a jednoduché. S troubami Bosch s integrovanou samočisticí funkcí pyrolýza si nemusíte špinit ruce ani používat chemické čisticí prostředky. Stačí stisknout tlačítko a trouba se v závislosti na znečištění zahřeje na teplotu až 480 °C a spálí veškerý tuk a nečistoty na popel. Ten stačí vytřít houbičkou.



LENKA MAJKOVÁ

produktová manažerka – Tefal
Groupe SEB

Značka Tefal je skutečně spolehlivým partnerem domácího vaření. Letos slaví 65 let, a když se ohlédnete zpátky narazíte na jednu inovaci za druhou. A tento trend si značka drží dodnes. Technologické vychytávky vám skutečně pomohou při domácí přípravě pokrmů – tím největším hitem posledních měsíců je náš digitální multifunkční hrnec s výřečným názvem Cook4Me+ neboli Uvař mi. Má v sobě integrovány recepty, celkem 150, většinu z nich uvaříte do 15 minut. Tedy šetří nejen práci, ale hlavně váš čas, který můžete trávit s rodinou. Navíc připravíte plnohodnotné domácí jídlo inspirované celým světem. Aktuálně jsme k hrnci představili příslušenství, které jej posouvá ještě dále – Extra Crisp Lid udělá z Cook4Me+ horkovzdušnou fritézu či klasickou troubu. Vlastně si s Cook4Me+ vystačíte při přípravě většiny jídel a nepotřebujete sporák ani troubu.



JIŘÍ RADA

produktový manažer – vestavné spotřebiče
Candy Hoover

Pro skutečně snadné vaření bez práce bych se zaměřil na vysoce vybavenou a technologicky pokrokovou troubu, jakou je například naše vestavná trouba Candy FCNE825XPP WIFI řady Essenza vstupující na český trh v průběhu prosince 2021. Trouba nabídne začínajícím kuchařům základní programy pečení či přednastavené programy, jakým je například program na pizzu. Pokročilí uživatelé naopak potěší pravý horký vzduch či dálkové ovládání trouby pomocí Wi-Fi připojení přes aplikaci simply-Fi. Trouba usnadní uživateli i takové úkony, jakými jsou grilování pokrmů či rozmrazování zmražených potravin. Trouba navíc nedorazí prázdná, ale s prémiovým příslušenstvím v podobě kvalitního plechu a praktického teleskopického výsuvu. V designu trouby jsme se zaměřili především na preciznost detailů a nahradili tak klasické knoflíky zamačkávacími (push&pull). Zákonitě je s vařením spojen i následný úklid – i na ten jsme při výrobě mysleli a snažíme se jej uživateli usnadnit pomocí snadného čištění párou Aquactiva.

PRODUKTOVÉ TIPY |



Pára pro dokonalé pečení

Vestavná multifunkční trouba s připarčováním Bosch Serie I 4 HRA534ES0

Podzimní novinkou značky Bosch je funkce přidavné páry i v troubách Serie I 4. Do tipů zařazujeme model s funkcí Hotair steam, která kombinuje horký vzduch s párou, aby bylo jídlo na povrchu křupavé a uvnitř dokonale šťavnaté. Pára je perfektní také pro kynutí těsta nebo pečení pečiva, ale i rozmrazování a rovnoměrné ohřívání. Kromě přidavné páry je model vybaven intuitivním LED displejem, technologií 3D horký vzduch, jednoduchým čištěním a praktickým teleskopickým výsuvem pro snadnou manipulaci s plechy.

Doporučená cena: 14 990 Kč

35 tisíc otáček pro dokonalé zpracované suroviny

Vysokorychlostní stolní mixér Tefal InfinyMix+ BL91HD31

Mimořádně výkonný mixér osazený 1600W motorem a noži Powelix Life potaženými titanem se nezalekne žádných úkolů ve vaší kuchyni. Díky 5 přednastaveným programům usnadňuje přípravu ledové tříště, sorbetů, dezertů nebo smoothie. Nepostrádá ani čistící program a možnost manuálního nastavení. Mixovat můžete suroviny buď v 1,75litrovém tritanovém džbánu, nebo přímo v dodávané přenosné nádobce na smoothie.

Doporučená cena: 4999 Kč



Vaření nikdy nebylo snazší

Multifunkční hrnec Tefal Turbo Cuisine CY754830

Žhavá novinka na trhu je určena ke snadnému a rychlému vaření různých jídel. S přípravou pomůže 10 automatických programů, přičemž v hrnci lze dusit, restovat, vařit v páře či vařit metodou sous-vide. Oblíbené jsou dnes také pomalé vaření či fermentace. A nechybí ani tlakové vaření, kterým lze tepelnou úpravu urychlit až trojnásobně.

Doporučená cena: 2990 Kč



Smart trouba pro všechny

Multifunkční vestavná trouba Candy ESSENZA FCNE825XPP WIFI

Právě představená trouba italské značky Candy cílí na mladší rodiny, které vybírají spotřebiče se zajímavým poměrem ceny a výkonu. To ale neznamená, že musí jít o zcela obyčejnou kuchyňskou výbavu. Tato trouba je totiž vybavena Wi-Fi a můžete ji kontrolovat a ovládat na dálku z displeje telefonu. Upravit teplotu, když si odběhnete pro poštu, nebo jen sedíte u televize, nebylo nikdy snazší. Trouba má vnitřní objem 70 litrů, teleskopické výsuvy, tiché dovírání dvířek a pravý horký vzduch.

Doporučená cena: 9990 Kč



Robot, který váží i ohřívá

Kuchyňský robot Kenwood Titanium Chef Patissier XL KWL90.124SI

Výkonný robot britské značky upoutá už při prvním seznámení barevným dotykovým displejem. Na něm snadno a rychle nastavíte veškeré funkce a přednastavené recepty. Základ robotu tvoří 1400W motor, integrovaná váha, osvětlení mísy a zajímavá novinka v podobě funkce přehřívání až na teplotu 60 °C. Můžete tak snadno změkčit tuhé máslo, rozpustit čokoládu nebo až trojnásobně urychlit kynutí těsta. Robot je dodáván se sadou dvou do sebe zapadajících pracovních nádob (7 l a 5 l), balonovou metlou, hnětacím hákem, metlou ve tvaru „K“ a flexi metlou. Další příslušenství lze dokoupit. Kenwood ho má ze všech výrobců na trhu nejširší nabídku.

Doporučená cena: 22 890 Kč

KENWOOD

CHEF, KTERÝ
VÁŽÍ

www.kenwoodworld.cz



reddot winner 2021
best of the best

