



KOMERČNÍ SPECIÁL

25. 4. 2022

VAŘENÍ (SKORO) BEZ PRÁCE



PARTNEŘI PŘÍLOHY

REDAKČNÍ PARTNER

KENWOOD

WMF

SELL

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

automatizace v domácnosti není žádnou velkou, natož žhavou novinkou. Spotřebiče jako pračky, sušičky, myčky, ale i kuchyňské roboty nebo mixéry nám usnadňují život dlouhé roky. Některé z nich už celá desetiletí. Automatizace, tedy v našem případě samostatná činnost spotřebičů s žádným či minimálním zásahem uživatele, je ovšem v současnosti opět velkým tématem. A to zejména v kuchyni, kam ve větší míře pronikají jak různé chytré hrnce, varné roboty, tak smart trouby a další šikovná zařízení, která spojuje jediné - ještě větší míra autonomie. Nejmodernější spotřebiče skutečně ohlídkají přípravu jídel za vás. Nedovolí vám vysušit maso nebo příliš propéct hovězí pečení. Ani se vám nestane, že byste nedopekli pořádně koláč. Některé jdou ovšem ještě dál. Především automatické varné roboty, které v podstatě míchají a vaří jídlo za vás, takže vy jen dle receptu na displeji přisypáváte jednotlivé ingredience.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský



Tefal Click & Cook

Jedním z výrazných nových konkurentů úspěšného varného robotu Thermomix bude Tefal Click & Cook, který se dostane do českých obchodů už v průběhu května. Robot sice nemá konektivitu, ale s 600 recepty a 32 funkcemi byste si také měli vystačit. V nádobě o objemu 3,2l uvaříte jídlo pro až 6 osob. Robot bude stát 16 999 Kč.

JAK UVAŘIT VEČEŘI TĚMĚŘ BEZ PRÁCE?

Většina z nás nadále vaří na obyčejné plotně, používá klasické hrnce a ke kýženým výsledkům se bez cviku a těžce nasbíraných zkušeností nedopracuje. Věk chytrých technologií ale přináší do našich kuchyní pomocníky, kteří nám umožňují maličko „podvádět“. Přípravu jídla do značné míry ohlídkají za nás, dokonce se leckdy postarají o perfektní zpracování surovin. Se správnou výbavou dnes dokáže chutně vařit opravdu každý. Stačí ztratit ostych a nechat vaření na moderní technice.

Když se vrátíme k otázkám v nadpisu, vězte, že polévku už dnes opravdu míchat nemusíte. A nejen tu. Omáčky, rizota a další jídla jsou chystána s takovou mírou automatizace, že ještě před patnácti dvaceti lety by mohly současné kuchyňské spotřebiče dělat rekvizity v nějakém sci-fi filmu. Co bylo ještě nedávno snem nebo vizionářským obrazem, je dnes skutečně realitou. Chytré systémy pronikají do kuchyní už zhruba dekádu, ale teprve posledních pár let došlo k zintenzivnění jejich nástupu, a to i tím, že dříve solitérní funkce jsou dnes kombinovány, což stupeň automatizace posouvá dále vpřed. Možná vám přijde, že pomalé hrnce nebo kuchyňské roboty vypadají víceméně pořád stejně. A nebudete se mýlit. Neviditelné změny uvnitř jsou tím, co z nich dělá mnohem vyspělejší pomocníky. Postrach kuchařů, jako je holandská omáčka nebo italský dezert zabaione, zvládne v současnosti každý.

Multifunkční chytré roboty s funkcí vaření

Nastupujícím trendem, k němuž významně přispěla i pandemie a nutnost trávit doma mnohem víc času, jsou kuchyňské roboty s pokročilou automatikou a funkcí vaření. Popravdě nejsou žádnou žhavou novinkou. Na trhu je najdeme už několik let, i když jejich schopnosti byly v poslední době ještě dopilovány. Přispěl k tomu mimo jiné nástup konektivity a možnost do robotů stahovat přes internet recepty. Z kompatibilní platformy pochopitelně. A nejen to. Na základě ohlasu uživatelů a jejich bohatých zkušeností s prvními generacemi této techniky bylo vše vylepšeno. Na českém trhu se bez většího zájmu spotřebitelů roboty tohoto typu prodávaly spoustu let - poměrně vysoká investice okolo 20 tisíc a nedůvěra v automatizaci držely jejich potenciál uzamčený. S jeho odemčením pomohla definitivně na zdejšímu trhu až pandemie, během níž spousta lidí hledala cestu, jak si ulehčit každodenní vaření pro rodinu.

Thermomix a jeho následovníci

Mezi nejznámější patří úspěšný Thermomix od německé firmy Vorwerk. Ve své nejnovější verzi jde o skutečně „smart“ robot, který do značné míry připravuje a vaří jídlo za vás. Jednak zpra-

covává suroviny (míchá, hněte, krouhá, šlehá...) a jednak nabízí tepelnou úpravu surovin.

Jedná se ovšem o dost drahou legraci, pořizovací cena 36 tisíc korun, nepochybně většinu případných zájemců odradí. Důvod tak vysoké ceny? Popravdě řečeno není zřejmý - zařízení funguje bezvadně, cena je ale daná převážně tím, že Vorwerk používá takzvaný „přímý prodej“, kdy k vám dorazí obchodní zástupce, uvaří vám večeři a takřkajíc ve vás vyvolá pocit, že jde o výjimečné zařízení. Když se neprodává běžně v obchodech, musí to tak být, že? Ve skutečnosti jde spíš o chytrý marketing a koncepci obchodu. Konkurenční roboty značek běžně prodávaných v prodejnách s elektrem a na e-shopech nyní začínají zaplavovat trh a mají v podstatě shodné funkce. Přitom stojí půlku nebo méně. Konkrétně máme na mysli řešení značek ETA či Sogo. Již brzy také dorazí na trh modely od francouzského Tefalu a českého Conceptu.

Jak automatické varné roboty fungují?

Většina se drží osvědčené koncepce, již využívá i úspěšný Thermomix. Jde o zařízení se spodním pohonem - tedy mísou, která se nasazuje na základnu. V podstatě připomíná takový větší mixér, jemuž do-



minuje velký dotykový displej. Na něm uživatel vybírá ze stovek receptů s přesnými postupy, ale i základních činností, jako je vaření rýže, vajec nebo zahušťování. Přístroj vás vede krok za krokem daným receptem. Jelikož mají tyto roboty integrovanou váhu, pro většinu úkonů si vystačíte s ním bez dalších kuchyňských pomocníků. Jistým omezením je, že tato zařízení nejsou schopná dosáhnout vyšších teplot než 120 °C až 130 °C, takže smažit v nich nemůžete. Čestnou výjim-

Robot, který uvaří za vás

Nenajdete ho v běžné prodejní síti, ale musíte ho koupit přímo od výrobce. A to formou prezentace zařízení u vás doma. Řeč je o varném robotu Thermomix německé firmy Vorwerk, která využívá obchodní model přímého prodeje. Robot vás bude stát 36 tisíc. V případě dokupování dalšího příslušenství ještě více. Thermomixu roste nyní na trhu výrazně levnější konkurence s podobnou nabídkou funkcí.

INZERCE

WMF

20% sleva
na všechny výrobky
značky WMF

Slevový kód:
WMFE15



WMF PROFI PLUS PERFECTION

DOKONALÉ GRILOVÁNÍ

Slevový kód je platný od 25. 4. do 1. 5. 2022 k využití na e-shopu www.homeandcook.cz. Slevový kód nelze kombinovat s dalšími slevovými kódy. Navíc doprava zdarma!



kou jsou roboty Kenwood Cooking Chef XL a KitchenAid Artisan 5KCF0104. Oba ovšem s odlišnou koncepcí, jimž se budeme věnovat ještě dále v článku. Každopádně v chytrých robotech s koncepcí, již do jisté míry definoval Thermomix, jste limitováni zmíněnou teplotou.

Přesně řízená teplota a konektivita

Velká část kuchařského umu tkví v tom poznat, kdy jsou suroviny správně tepelně upravené. Chytré varné roboty používají velmi přesná teplotní čidla, a to s přesností až na 1 °C, což jim umožňuje velmi dobře řídit celou přípravu jídla. A proto se také nemusíte bát zmiňované holandské omáčky či dezertu zabaione, kde je teplota naprosto zásadním prvkem.

Druhým aspektem, který robotům dodává na atraktivnosti, je možnost stahovat recepty z internetu, respektive přístup do online databáze. Ne všechny konektivitou oplývají, byť většina ano. Na zákazníky působí tato funkce jako úžasná věštin, protože mají pocit, že je využití robotu takřka neomezené. Na rozdíl od modelu s předdefinovanými recepty. Zeptejte se ale sami sebe, kolik programů používáte u své myčky, pračky a zda u staršího modelu automatického hrnce jste už vyzkoušeli alespoň polovinu přednastavených receptů. Většina lidí nakonec skončí jen u několik nepoužívanějších programů. Přístup k nespočtu receptů není ani tak důležitý jako jejich lokalizace. Starší modely robotů a pomalých hrnců trpěly především tím, že nabízely jakési univerzální „evropské“ či „světové“ recepty, z nichž našinec většinu posléze ignoroval. Doba pokročila a i modely bez konektivity dnes často disponují softwarem lokalizovaným do té míry, že můžete vařit jídla populární v českých domácnostech. To považujeme za zásadnější krok než přístup k tisícům receptů, z nichž konzervativní strávníky nebude velká část zajímat. Samozřejmě je konektivita užitečná. O tom není pochyb a je jasné, že v budoucnu nebude na trhu v podstatě existovat chytrý robot, hrnec či vestavná trouba bez konektivity. Při výběru ze současné nabídky ovšem hleďte hlavně na to, aby byla paleta receptů, ať už přímo v robotu, či na internetové platformě, vhodná pro váš jazýček. A vezměte v potaz i to, že Thermomix si po pár měsících začne za přístup k receptům účtovat. Jde sice o sto korun za měsíc, ale nám přijde toto předplatné k robotu za 36 tisíc lehce absurdní.

Varné roboty s odlišnou koncepcí

Kenwood Cooking Chef XL

Nejnovější generace slavného robotu Cooking Chef je splněným snem každého, kdo miluje vaření. Robot necílí na zákazníky, kteří chtějí automatické vaření. Je to pomocník pro nadšence do gastronomie, přičemž díky chytrým funkcím jim výrazně usnadňuje přípra-



vu jídla. Ať už jde o integrovanou váhu, indukční vařič či nespočet příslušenství, které britská značka dodává na trh. Barevný displej robotu obsahuje rady, postupy a nastavení. Indukční vařič dokáže ohřívat suroviny od 20 °C do 180 °C s přesností na jeden stupeň. Dokonale a jednoduše rozpustíte čokoládu, máslo, bez manuálního míchání připravíte italské rizoto nebo chutnou polévku. Díky vyšší teplotě můžete dokonce smažit. Důležité si je ale uvědomit, že v první řadě je tento model klasickým kuchyňským robotem s výklopným ramenem. Z toho plyne, že jde o zařízení univerzálnější, u něhož je automatizované vaření vítaným bonusem, nikoliv alfou a omegou.

Co se týče příslušenství, dokoupit můžete výrobek mixér, food procesor, odšťavňovač a spoustu 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.

KitchenAid Artisan 5KCF0104

Robot legendární americké značky stojí blíže koncepci, již prosadil na trhu Thermomix, přesto je odlišný. Na trh byl uveden už před mnoha lety, takže u něho nehledejte konektivitu nebo barevný dotykový displej. Na druhou stranu se při ceně 26 790 Kč chlubí litinovou konstrukcí včetně kovového ovládacího knoflíku. Uvažte, že Thermomix s cenou o cca 10 tisíc vyšší



Klasický robot, který uvaří

Britská značka Kenwood dodává na trh už spoustu let kuchyňský robot Cooking Chef s indukčním vařičem. Polévky, omáčky či rizota uvaříte skoro bez práce, protože robot nejen s přesností na jeden stupeň vaří, ale také automaticky míchá. Nová generace nabízí modernější ovládání s barevným dotykovým displejem a konektivitou – prostřednictvím aplikace získáte přístup ke spoustě receptů, přičemž nastavení se pak automaticky odešle do robotu. Příkon motoru robotu činí 1500 W a zpracuje až 4 kg koláčového těsta. Prodává se dle balíčku dodávaného příslušenství od 31 990 Kč.

Nekompromisní kvalita konstrukce

Robot americké značky KitchenAid na první pohled zaujme svým robustním provedením a kovovým pláštěm. Jeho pracovní mísa má objem 4,5 l a lze v ní vedle zpracování těsta také vařit, dusit, smažit či napařovat. K dispozici má uživatel 6 automatických režimů. K receptům a radám získáte přístup přes aplikaci pro smartphone. Není ovšem lokalizovaná. Robot hledejte pod označením 5KCF0104. Koupíte ho za 26 790 Kč. Inovovaná verze představená v roce 2019 s přízviskem „Connect“ není na českém trhu v prodeji.

má plášť z plastu. KitchenAid navíc umožňuje smažit, i když ne při nijak vysoké teplotě (max. 140 °C). Někomu u něho může chybět modernější provedení s dotykovou obrazovkou a integrovaná váha. Přesto jde o zajímavou alternativu.

Chytré hrnce

Od varných robotů se liší tyto výrobky tím, že suroviny nezpracovávají, ale pouze tepelně upravují. Krájet, sekát či krouhat musíte sami nebo s využitím jiného zařízení. Na druhou stranu získáte univerzální řešení pro vaření, dušení, zapékání, přípravu jídla v páře nebo tlakové vaření. Dokonce v nich lze vařit při nízké teplotě a nahradíte jimi i jinak samostatně prodávané rýžovary. Hrnce jsou schopné udržovat uvařené jídlo teplé po dobu až několika hodin, takže ho nemusíte ohřívat a chutná stále jako čerstvě uvařené.

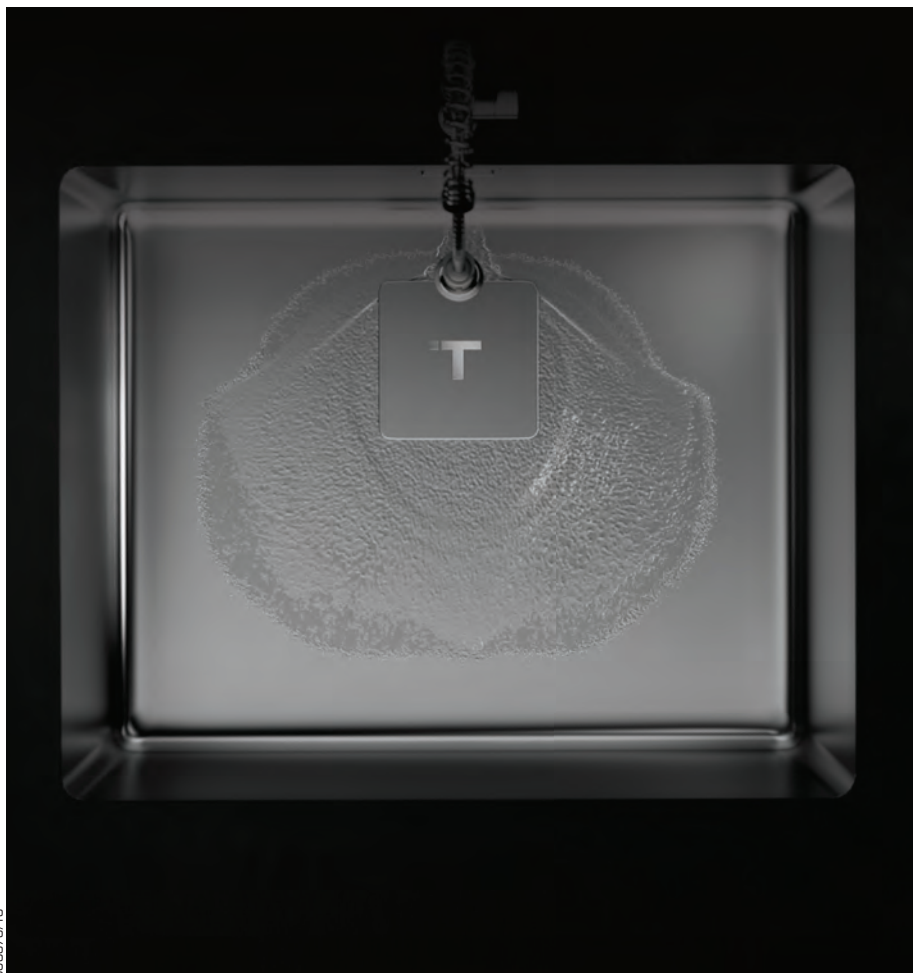
Poslední generace těchto hrnců je vybavena modernějším ovládáním s grafickými nebo LCD displeji, na nichž se zobrazují podrobné informace a nastavení. Vyspělejší software mimo jiné umožnil lépe přizpůsobit nabídku receptů konkrétním trhům a výrazně ji rozšířit. Postupně na trh také míří modely s konektivitou a přístupem k dalším receptům na internetu.



Chytrý hrnce s přístupem k online receptům

Když na jaře 2020 uvedla značka Tefal na český trh multifunkční hrnce Cook4Me+, strefila se do černého. Na začátku pandemie se první dodávky novinky velmi rychle rozprodaly. Zájemce lákala nejen všestrannost, ale i to, že se na 150 předprogramovaných receptech podílel český šéfkuchař Ondřej Slanina. Nyní přichází na trh inovovaný model s přízviskem „Connect“ – můžete ho pomocí Bluetooth spojit s chytrým telefonem a nabídku receptů pravidelně aktualizovat. Hrnec přijde na trh v květnu. Doporučená cena: 8999 Kč.

INZERCE



První samočisticí dřez

Nikdy nepřestávejte věřit na zázraky, i když v tomto případě nejde o žádná kouzla, nýbrž o nejmodernější technologie. Nový nerezový dřez Teka PureClean disponuje speciální povrchovou úpravou, která odpuzuje vodu. Kapky tak stékají samovolně do odpadu, tudíž budete mít dřez nejen sušší a čistší, ale nebudou se vám na jeho povrchu ani hromadit bakterie. Vedle antiseptických výhod musíme zmínit ještě to, že dřez zabraňuje usazování vodního kamene a dalších nečistot, které jste doposud museli pravidelně čistit.

**OBJEVTE NOVÝ DŘEZ
PURECLEAN**

www.teka.cz



TITANIUM CHEF BAKER XL CHEF, KTERÝ VÁŽÍ



Umí váš kuchyňský robot těstoviny, co ohromí i babičku?

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 cokoli vás napadne, s tím si **všestranný kuchyňský robot od KENWOOD** hraje 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.

Multifunkční kuchyňský robot Titanium Chef Baker XL. Tenhle inteligentní pomocník vám pomůže vyniknout i v těch nejsložitějších receptech, a to vše na otočení jediného tlačítka. **Titanium Chef Baker XL** přináší excelentní výsledky díky generacemi ověřených inovací.

1200W

Umí se do toho váš robot pořádně opřít?

Kuchyňský robot Titanium Chef Baker XL je vybaven tím nejtišším digitálně řízeným motorem Chef-Motor™ o síle 1200 W. Výkon otáček můžete variabilně upravovat pomocí ovládacího kolečka otočného o 360°. Rychlost má postupný nárůst, aby nedošlo k nečekanému rozlétnutí surovin z mísy.



Umí váš robot nejen hnětat, ale i ho vyválet a nařezat? A umí i Ravioli?

Dvě do sebe zapadající **nerezové mísy Dual Bowl o objemech 7 l a 5 l**, nebo v menší verzi **5 l a 3,5 l**, vám maximálně zjednoduší vaření a pečení. V jedné míse si vyhněte hladké těsto a v druhé vyšleháte krém či polevu. Nástavec na těstoviny vám vyválí pláty těsta požadované tloušťky a rezačka vám těsto jednoduše těsto nařeže - na Fettucine, Tagliolini, Trenette, Spaghetti, Ravioli. 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 pracovní míse bez nutnosti jejich přemístování, což vám ušetří spoustu času a předejde také nepořádku při pečení. Dle potřeby můžete navíc vážit kdekoli na spotřebiči, tedy i na vysokorychlostním výstupu ve vašem food processoru, mixéru nebo odšťavňovači. Snadno ovladatelné rameno LightLift™ se lehce ovládá a zvedá jednou rukou, a tak je manipulace velmi jednoduchá.



**Umí váš robot
ragů jako
od babičky?**

Chcete inspiraci v kuchyni každý den? Pak ji s robotem Titanium Chef Baker XL dostanete. Stačí si stáhnout **aplikaci Kenwood World**, a pak už jen vyberete recept, na který máte chuť. Aplikace vám poradí, jakou rychlost, metlu a nástavec na robot použít a máte také přehled o času přípravy receptu. Vybírat si můžete ze základních receptur na těsta nebo krémy a dále také z více než 100 sladkých i slaných receptů.



**Umí se váš robot
proměnit v několik
spotřebičů najednou?**

Přídavné nástavce vám zjednoduší i ty nejsložitější úkony v rámci pečení a vaření. Kuchyňský robot Kenwood není jen o hnětení těsta, míchání krémů, šlehání sněhu z bílků, ale i o přípravě surovin. Stačí vždy připevnit požadovaný nástavec, poté otočit tlačítkem a nechat robota pracovat za vás. V doplňující nabídce kompaktního a kompatibilního příslušenství můžete vybírat z **více jak 25 volitelných přídavných nástavců** – od krájení a sekání ovoce a zeleniny do požadovaných tvarů, sekání ořechů, mletí obilovin, plnění klobás, přípravě chutných zmrzlin, mixování mandlového mléka či polévek, drcení koření, až po pomalé lisování bobulovin. Dle vašeho gusta a vašich chutí.

Objevte inspirativní recepty zde:



Aplikace pro Android



Aplikace pro iOS

**<1 robot
<25+ nástavců
<100 možností**



KENWOOD

č.1
MEZI
KUCHYŇSKÝMI
ROBOTY
V EVROPĚ**



**KENWOOD
CAN**

ANKETA

Změnily se v posledních dvou letech trendy v oblasti kuchyňských pomocníků či požadavky zákazníků? Jak na případné změny reagovala vaše společnost?



LUCIE KLABANOVÁ

generální ředitelka
Teka

V posledních dvou letech řada domácností začala mnohem více vařit doma. Nebylo ze zřejmých důvodů možné jít na dobré jídlo do své oblíbené restaurace, a proto si tyto pokrmy naši zákazníci chtěli připravovat doma. V běžných spotřebičích ale připravit některá jídla není tak snadné. A proto i Teka představila několik inovativních novinek, které zajistí přípravu jídla v kvalitě, na jakou jsme zvyklí z restaurace.

Jednou z nich je bezpochyby trouba SteakMaster, která potěší všechny milovníky kvalitních steaků. Díky supervýkonnému grilu dosahujícímu teploty až 700 °C a průvodci, který vás vede nastavením dle typu a tloušťky masa, se i laikovi podaří udělat perfektní steak. Ať už si ho přeje rare, medium nebo well done.

Podobnou novinkou je i trouba Maestro Pizza. Díky speciálnímu programu, při kterém je v troubě až 340 °C a kvalitnímu pizza kameni upečete perfektní pizzu, jakou nerozeznáte od té z pizzerie. Je navíc hotová během 3 minut a můžete si tak třeba udělat pizza party s přáteli přímo u vás doma.



JIŘÍ RADA

Business Manager BI
Haier

Změny v trendech u vestavných kuchyňských spotřebičů jsou zřejmé prakticky každý kvartál. Největším letošním trendem na poli designu například u vestavných trub je čím dál větší náklonnost zákazníků k celočernému provedení. U technologií trub jsme zaznamenali zvýšený zájem o trouby s parními funkcemi, dokonce i o dražší parní trouby s vodní nádržkou. Tento trend pozorujeme už od počátků pandemie a vysvětlujeme si jej potřebou zákazníků vařit zdravější domácí pokrmy s omezeným množstvím tuků.

Naše společnost na změny trendů v designu a technologiích reaguje velmi obratně. Na konci roku 2021 jsme na český trh uvedli zcela novou řadu vestavných spotřebičů Haier, které splňují ty nejvyšší technologické požadavky zákazníků od konektivity, přes parní pečení, až po automatické programy přípravy jídel. Zároveň jde o jedny z nejelegantnějších spotřebičů na trhu, které pozvednou kuchyň na tu nejvyšší úroveň. Jsme tedy připraveni reagovat na změny v trendech a našim zákazníkům chceme vyjít vstříc i v těch nejsložitějších přáních a požadavcích.



JIŘÍ KLIMŠA

Group Brand Manager Tefal & WMF
Groupe SEB

Spotřebitelská poptávka se v posledních dvou letech změnila přímo dramaticky. Omezené možnosti volnočasových aktivit, dovolených, cestování... To vše přivedlo mnoho lidí zpět do vlastních kuchyní. Některé trendy v oblasti domácích spotřebičů se zdají být dočasné. Jiné přetrvávají déle – sem řadíme například moderní přístroje pro asistované vaření, které uživatele intuitivně provází postupem vaření od začátku až do konce, ohlídají správnou teplotu i čas přípravy a zajistí tak dokonalý výsledek. Jsou určeny jak těm, kteří dříve vařit doma ani nezkoušeli, stejně jako těm, kteří sice vařit umí, ale s nárůstem nutnosti a četnosti vaření jsou rádi, když jim moderní pomocníci usnadní práci. A na to si každý rychle zvykne. Také proto zůstanou atraktivní a budou udávat trend i v příštích letech. Z široké nabídky značky Tefal můžeme jmenovat chytrý elektrický tlakový hrnec Cook4me+ s možností propojení s mobilní aplikací, horkovzdušnou fritézu, gril a parní hrnec v jednom Easy Fry Grill & Steam, nebo gril WMF Perfection Profi Plus.

Recepty, někdy přímo obsažené v přístrojích, v mobilní aplikaci, přiložené kuchařky nebo možnost si je stáhnout z internetu, testy, recenze, videa... Oblastí spojených s vařením je mnoho. Na rostoucí zájem o vaření reagujeme nejen nabídkou samotných výrobků, ale i vytvářením zajímavého obsahu. Zkuste třeba blog.tefal.cz s posledním vydáním Tefal Revue.



LEA BARTÁKOVÁ

brand manažerka – Kenwood
De'Longhi Group

Znovu vzrostl zájem lidí o všemožné kuchyňské pomocníky. Bylo také znát, že jsou lidé ochotni do výbavy investovat více peněz než dříve, protože si byli vědomi potřeby používat opravdu kvalitní a spolehlivé výrobky každý den. Kenwood právě takové nabízí. Řekla bych, že naše portfolio bylo na tuto situaci připraveno velmi dobře. Kupříkladu s kuchyňským robotem Cooking Chef XL můžete téměř bez práce zpracovat suroviny a současně je uvařit. Teplotu lze navíc nastavit s přesností na 1 °C, například pro temperování čokolády nebo přípravu delikátních omáček. Přitom jde o plnohodnotný robot s 1500W motorem a pestrou paletou všestranného příslušenství od odšťavňovače, přes mlýnek na maso až po nástavec na těstoviny. Kdo nevyužije funkci vaření, může zvolit model Titanium Chef Patisserie XL s funkcí ohřívání surovin – v něm se například snadno rozpustí čokoláda, máslo či nakyne těsto. Z klasických robotů doporučuji Titanium Chef Baker s integrovanou váhou. Mezi novinky v naší nabídce patří také kompaktní food processory série MultiPro Compact a MultiPro Express, které jsou ideální volbou pro ty, kdo mají menší kuchyň nebo oceňují servírování přímo na talíř, díky patentované technologii Express Serve.



BRAUN

Vytváříme dokonalost z nedokonalostí

S nejlepším a nejvýkonnějším tyčovým
mixérem Braun MultiQuick 9.



www.braunhousehold.com



VYBÍRÁME MULTIFUNKČNÍ (PARNÍ) TROUBU. NE VŠECHNY JSOU SI ROVNY. MÁTE V HLEDÁČKU TU SPRÁVNOU?

Jedním z nejviditelnějších trendů posledních let je na trhu domácích spotřebičů nástup multifunkčních trub s chytrými funkcemi, senzory a párou. Jednoduché sporáky nahrazuje stále více lidí při výběru nové kuchyně jednak indukčními varnými deskami s pokročilými funkcemi a jednak vyspělými troubami. Pečení tyto modely ohlírají do velké míry za vás. A díky páře jsou z nich jídla šťavnatější a nadýchanější. Nespalte se proto už při výběru nové trouby a nesáhněte vedle. Místo chytrého spotřebiče se spoustou funkcí můžete pak mít doma zařízení, které se chytře jen tváří.

Domácí spotřebiče mají od počátku jeden primární úkol - usnadnit nám život. Nejmodernější trouby s rozličnými chytrými senzory a automatikou vám mohou připadat jako zbytečnost. Stejný pocit nepochybně měla spousta lidí, když na trh mířily první automatické pračky nebo myčky, které přitom dnešní generace považuje za něco zcela běžného. Leckdo by dokonce řekl, že si bez nich neumí představit život. Inovativní „smart“ funkce moderních spotřebičů se mohou zdát jako přehnaný luxus. Za pár let ovšem budou standardem napříč většinou trhu. A pokud díky nim můžete dosáhnout lepších výsledků nebo si troufnout na náročnější recepty, proč jich nevyužít?

Základní kroky při výběru trouby

1. Kvalita konstrukce a materiálů

Než přejdeme k několika klíčovým inovacím, které byste neměli při procházení nabídek vestavných trub opomenout, je nutné si říct něco k troubám obecně. V první řadě se liší kvalitou dílenského zpracování. Všimněte si, že levnější značky nemají tolik masivního kovu, tak přesné spoje a další detaily. Přestože na obrázku může trouba za 5 tisíc vypadat stejně jako trouba za 40 tisíc, při detailním seznámení s oběma spotřebiči ihned odhalíte rozdíly v kvalitě materiálů i montáže.

2. Nevyhazujte peníze za funkce, které nevyužijete

Pokud nechcete investovat do trouby s plnohodnotnými parními funkcemi a chytrými senzory, určitě vás nebudeme přesvědčovat o opaku. Ne každý tyto funkce využije. Nevaříte nijak často? Neplatte za něco, co nebudete používat. Určitě ale neslevujte alespoň z výbavy v podobě teleskopických výsuvů, které vám umožní jídlo vysunout z pečicího prostoru, aniž by hrozilo, že se pekáč převrhne. Navíc nemusíte nádobu držet jednou rukou s kuchyňskou chňapkou.



Podlévání i kontrola jídla jsou mnohem komfortnější a bezpečnější.

3. Objem pečicího prostoru

Zásadním parametrem je samozřejmě vnitřní objem trouby. Běžných je 70 litrů, ale prodávají se i modely s 80 litry. Do menších domácností můžete zvolit takzvanou kompaktní troubu, která má cca 40 litrů a výšku pouhých 45 cm. Standardní výška trouby je přitom 60 cm. Poučky typu, kolik litrů pro jakou rodinu, jsou trochu přežitky. Vždy záleží na tom, k čemu troubu chcete používat.

4. Ovládání

Vyspělejší modely trub nahrazují mechanické ovládání elektronickým, které přináší více funkcí včetně některých automatických. Nutně to neznámá, že má taková trouba hned chytré senzory a podobně. Může nabízet jen několik přednastavených receptů. Ne-

Moderní trouby

Vybavenější modely současných trub nabízejí pečení s přídavkem páry, energeticky úsporné parní čištění i konektivitu pro snazší ovládání bez nutnosti k troubě neustále chodit. Na fotce model Haier I-Message Series 6 HW060SM6S5BH dodávaný také s teplotní sondou. Cena? 29 990 Kč.



Kompaktní trouby

Značky s komplexnější nabídkou vestavných spotřebičů často vyrábějí i takzvané kompaktní modely – jedná se o ty s výškou 45 cm. Jako příklad uvádíme troubu AEG SteamPro KSK798280M, která nabízí jak funkci vaření v páře, tak pečení s přídavnou párou a klasické pečení. Dodávána je s teplotní sondou a má objem 43 litrů. Koupíte ji za 32 990 Kč.

nechte se proto hned nadchnout několika vzletnými větami v popisu v obchodě či na webu značky. Ověřte, jaké přesně funkce trouba má a jak „chytrá“ ve skutečnosti je.

Pokud jde o parní funkce, těm se budeme věnovat dále v textu. Na úvod jen upozorňujeme, že trub s funkcí páry je na trhu hned několik typů a liší se od sebe asi stejně jako elektromobily od Mercedesu a Dacie.

5. Čištění

Výrobci se snaží uživateli usnadnit čištění vnitřního prostoru různými způsoby. Základ tvoří katalytické desky, které absorbují prskající omastek a částečně se během pečení samy regenerují. Kdo peče hodně, bude je muset během životnosti trouby určitě vyměnit.

Hydrolýzou nazýváme parní způsob čištění, který mohou nabízet i některé pyrolytické trouby. Důvodem je, že pro běžnou údržbu parní čištění rozpouštějící mastnotu a zbytky jídla stačí. Pyrolýzu byste neměli určitě používat příliš často, protože se vnitřní prostor trouby zahřeje až na 500 °C a spálí nečistoty na prach - je to nákladné (čištění vyjde na necelých 30 Kč) a samozřejmě je proces náročný i pro samotnou troubu. Doporučujeme pyrolýzu aktivovat zhruba jednou za půl roku, ne častěji.

Automatické senzory

Vyšší modely vestavných trub používají integrované senzory, které vyhodnocují stav pokrmu na základě vlhkosti v pečicím prostoru. 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.

Automatika klade na uživatele na začátku nemalé nároky v jedné věci, kterou jsme všichni zvyklí dělat. Otevírat pečicí prostor a kontrolovat jídlo. Člověk by měl tuto činnost minimalizovat i u běžné trouby, protože tím ochlazuje pečicí prostor a negativně ovlivňuje přípravu jídla. U chytrých trub ovšem dvířka otevřít vyloženě nesmíte. Problém je v tom, že když tak učiníte, unikne z něho teplo včetně vlhkosti, což senzory mate. Automatika potom nezajistí optimální výsledek. Troubě tedy musíte věřit. Jakmile si vyzkoušíte, že senzory opravdu fungují, po pár pečeních si na novinku zvyknete a nutkání vzít do ruky špejli a píchat do bábovky vás opustí.



Trouby s chytrými senzory

Ne každá trouba s automatickými recepty používá pokročilé senzory. Automatika často stojí jen na předdefinovaných receptech a nastavení hmotnosti jídla, podle něhož spotřebič zvolí způsob a dobu přípravy. Senzorické programy ovšem neustále jídlo kontrolují a poznají, kdy je hotovo. Mezi špičku v oblasti využití sensorů patří například francouzská značka De Dietrich. Na obrázku její vlnková loď v portfoliu trub, model DOP8785BB, s 6" barevným displejem a množstvím plně automatických programů. Doporučená cena: 49 990 Kč.

INZERCE

BROOKLYN

ŘADA

TEKA

Autentický
industriální styl

teka.cz

Parní funkce

Už naše babičky a prababičky dávaly do trouby hrnek nebo misku s vodou, aby bylo jejich pečivo nadýchanější a vláčnější. U obyčejného sporáku nebo trouby je hrnek s vodou nadále rozumným a vlastně jediným řešením, jak vytvořit efekt takzvaného „připarování“, tedy pečení s podporou páry. Jedná se o jednu z metod přípravy jídla, se kterou přicházejí také moderní trouby s parními funkcemi. Nikoliv však jedinou.

Na trhu najdeme totiž hned několik typů trub „s párou“. Ty základní a cenově nejdostupnější mají na dně pečicího prostoru vlis, který v podstatě nahrazuje onen hrnek. Účinnost „připarování“ je v jejich případě o něco vyšší, protože pod vlisem bývá topné těleso urychlující odpařování vody. Produkce páry ovšem není přesně řízena a parní efekt značně omezený. U těchto trub nehledejte žádné chytré funkce, senzory a další pokročilou výbavu. Jsou to převážně mechanické modely, v nichž pouze přibyl zmíněný vlis na vodu. Nenechte se proto hned lákat marketingovými materiály, které výrobek většinou prezentují jako „parní troubu“.

Dražší trouby k produkci páry již používají parní generátor - ten vytváří páru s teplotou do 100 °C a doslova ji vstříkává v přesných dávkách do pečicího prostoru. Některé modely přesto umožňují pouze připarovat, tedy péct s přidavkem páry. Až ty nejvyspělejší a nejdražší umí jak péct s párou i bez páry, tak vařit jídlo přímo ve 100% páře bez použití dalších topných těles. Jelikož jde o trouby s pořizovacími cenami okolo 30 tisíc, většinou u nich najdete chytré senzory, teplotní sondu a automatizované recepty.

Vedle toho jsou v prodeji nadále samostatné parní trouby, a to v kategorii takzvaných kompaktních vestavných spotřebičů s výškou 45 cm. Tyto modely musíte zpravidla kombinovat s klasickou troubou, abyste nepřišli o běžné funkce pečení. V současnosti se spíše vyplatí koupit multifunkční parní troubu, než kupovat dva separátní spotřebiče. A to jak z hlediska financí, tak místa v kuchyni.

Teplotní sonda

Ať už jde o hovězí Wellington nebo klasický rostbíf, může mít leckdo ostych takovou lahůdku doma připravovat. Koupit drahé stažené hovězí a pak ho přespříliš propéct určitě nikoho moc nepotěší. Raději tedy nic nekupovat a neriskovat, že? Ale kdeže, trouby s masovou sondou ohlídnou přípravu za vás, protože se sonda připojuje k troubě, odesílá do ní informace o teplotě uvnitř masa a zajistí správný stupeň propečení. Zkazit pečení je s takovým spotřebičem v podstatě nemožné.

Teplotní sonda najde využití nejen při přípravě masových jídel. Některé trouby ji využívají také pro



pečivo a další druhy jídel. Lépe se jim pak řídí jejich automatické programy.

Rozdělení pečicího prostoru na dvě části

Takzvané víceúrovňové pečení je dnes už běžnou záležitostí. Trouby s horkým vzduchem umožňují péct na čtyřech, někdy i více úrovních, a dokonce můžete péct několik různých jídel najednou. Vzduch je distribuován tak, že se pachy a chutě jídel nemísí, takže se nemusíte bát, že muffiny budou cítit po rybě apod.

O krok dál jdou ještě trouby dodávané se speciální dělicí deskou, s níž lze pečicí prostor rozdělit na dvě zcela oddělené části. V nich můžete nastavit odlišný typ pečení a jinou teplotu až o nižší desítky procent. Trouby používají dva samostatné ventilátory pro rozvod horkého vzduchu. Péct můžete buď v obou zónách najednou, nebo jen v jedné z nich a šetřit tak energii, protože se ohřívá menší prostor.

Na trh dodává tyto trouby vícero firem - dlouhodobě se jim věnují značky Beko, Hoover a Samsung. V případě Samsungu mají vybrané modely dokonce dvířka, která umožňují otevřít pouze horní polovinu a tu spodní nechat zavřenou.

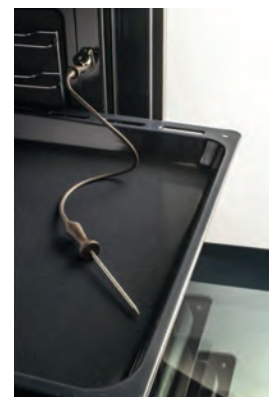


Konektivita a smart funkce

Možnost připojení spotřebičů k domácí wifi považuje nadále mnoho spotřebitelů za naprostou zbytečnost. A v podstatě i právem, protože konektivita u spotřebičů není důležitá kvůli tomu, aby člověk pračku nebo troubu zapínal na dálku. To je asi nejčastější funkce,

Pára

Pokud trouba nabízí jak funkci přidavné páry k pečení, tak plnohodnotné vaření v páře, nachází se v ní parní generátor. Vodu uživatel doplňuje do vyjímatelné nádržky, kterou můžete vidět na obrázku. Zde se jedná o řešení Bosch, model trouby HSG636XS6 s cenou 37 990 Kč.



Přesné měření teploty v jídle

Některé trouby jsou dodávány s teplotní sondou, která se k nim přímo připojí. Software trouby má pak k dispozici informace o teplotě v jídle, a jakmile je dosaženo požadovaného stupně propečení, ukončí přípravu nebo vás upozorní.

Dvě trouby v jedné

Na trhu najdete i trouby, které obsahují speciální desku. S ní rozdělíte jednoduše pečicí prostor na dvě zcela oddělené části a můžete připravit dva různé pokrmy - jinou pečicí metodou a s odlišným nastavením teploty. Samsung jde ještě o něco dál, protože jeho modely Dual Cook Flex disponují dvířky, která otevřete buď celá, nebo pouze jejich horní polovinu. Ze spodní části trouby tak neuniká teplo. Na fotce model NV75N7677RS/EO s objemem 75 litrů a pyrolytickým čištěním. Koupíte ho za 24 990 Kč.

kteřá lidem vytane na mysl, když přijde na smart funkce řeč. Jde ale vlastně jen o špičku ledovce. Mnohem důležitější, pokud se zaměříme na trouby, je možnost kontroly pečení a stavu jídla. U modelů trub s integrovanou kamerou se dokonce na jídlo můžete podívat. U těch obvyčejnějších nikoliv, stále ale můžete zkontrolovat, kolik času zbývá do konce pečení, případně upravit teplotu či způsob přípravy. Při použití masové sondy zase máte informace o teplotě uvnitř jídla a nemusíte k troubě neustále chodit. Vše zkontrolujete na displeji telefonu, ať už sedíte u televize, nebo si odskočíte ještě rychle něco koupit do obchodu.

Když připočítáme pohodlnější nastavení spotřebiče, ukládání vlastních postupů a receptů, přístup k receptům, systém notifikací na ukončení pečení nebo potřebu údržby, rychlé dohledání návodu bez brouzdání internetem, má konektivita u spotřebičů včetně trub určitě smysl.

Trouby se speciálními funkcemi

Výrobci se nadále snaží uvádět na trh spotřebiče, kterými se budou na trhu vymykat. Mezi nejzajímavější kusy z poslední doby patří v kategorii trub modely se speciálním zaměřením na konkrétní populární jídla. Řeč je například o troubách s extra výkonným

700stupňovým grilem pro pečení steaků, zvýšenou teplotou 340 °C pro přípravu pizzy nebo upravenou cirkulací vzduchu a příslušenstvím, s nímž zcela nahradíte samostatnou horkovzdušnou fritézu. Všechny zmíněné speciální trouby dodává na trh značka Teka. Co se týče pizzy, najdeme modely s vyšší teplotou nad 300 °C také u firmy Beko. Model s funkcí horkovzdušného smažení uvede letos i korejský Samsung.



Teka a její mimořádné trouby

Německá značka uvedla v nedávné minulosti na trh několik trub se speciálními funkcemi a výbavou. A to model Maestro Pizza s teplotou až 340 °C a pizza kamenem, dále troubu SteakMaster, v níž najdete steakový gril s teplotou 700 °C, a v neposlední řadě novinku AirFry, která nahradí horkovzdušnou fritézu. O prvních dvou jmenovaných troubách jsme loni natočili videa, která vám jejich schopnosti podrobně představí.

Teka Maestro Pizza
VIDEO



<https://bit.ly/3FKoqG1>

Teka SteakMaster
VIDEO



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

INZERCE

Haier představuje novou řadu luxusních vestavných spotřebičů

Haier

#1 na světě

PŘENESETE SE OD VAŘENÍ K ZÁŽITKU

Značka Haier uvádí na český trh novou řadu vestavných spotřebičů, které zaujmou nejen svým designovým vzhledem, ale i špičkovými technologiemi. Haier tak rozšiřuje stávající portfolio volně stojících chladniček, mrazniček, vinoték a spotřebičů pro péči o prádlo a vytváří pro své zákazníky ucelený domácí IoT ekosystém.



www.haier.cz

Konektivita na prvním místě

Od vaření k zážitku vás přenesou nové vestavné spotřebiče Haier, a to nejen díky své technologické vyspělosti a pokročilým funkcím, ale také díky konektivitě. Prostřednictvím Wi-Fi je připojte k aplikaci hOn, čímž otevřete dveře své chytré domácnosti. Uložte si svůj oblíbený recept nebo využijte jeden ze stovek již navržených na míru, sledujte přípravu jídla z pohodlí sedačky díky údajům z teplotní sondy zobrazených ve vašem mobilu, vypněte digestoř nebo ztlumte její osvětlení na dálku nebo pomocí fotografie nádobí v myčce určete ideální mycí program.

Umělá inteligence pro dokonalost šéfkuchaře

Sada technologií Cook with me využívajících umělou inteligenci pomáhá zdokonalit vaši kuchařskou techniku a připravit ten nejlepší pokrm pro vaše blízké. Systém aktivní ventilace Climatech zajistí rovnoměrné rozložení teploty uvnitř trouby se zachováním chladných dveří, technologie Varycook umožní na indukčních deskách posunout pánev či hrnec na jednu ze tří částí varné zóny a okamžitě tím měnit úroveň ohřevu bez nutnosti manuálního nastavení. Teplotní sonda Meat Probe měří vnitřní teplotu jídla a posílá informace do vašeho mobilu, pokud preferujete vaření v páře, Haier přináší parní troubu I-Message Steam. Kompletní řadu vestavných spotřebičů Haier doplňují designové digestoře, myčky nádobí s intenzivním parním programem a vestavné lednice se speciálními zónami pro zachování čerstvosti vašich potravin.

DESIGNOVÉ KOLEKCE, KTERÉ ROZZÁŘÍ VAŠI KUCHYŇ

Interiérový design je věda. Spousta krásných věcí může být nepraktických a spousta praktických věcí může kazit harmonii prostoru. Mnoho značek se snaží jít vstříc požadavkům zákazníků, kteří nechtějí mezi vzhledem a praktičností dělat velké kompromisy. U domácích spotřebičů tyto snahy reprezentují především designové sety.

Specialista na snídaňové kolekce – De'Longhi

Značkou, která si na designových kolekcích kuchyňských spotřebičů vyloženě zakládá, je italské De'Longhi. Jedná se zejména o sladěné snídaňové sety topinkovače, varné konvice a případně i pákového kávovaru či kávovaru pro systém Nespresso. Řady se od sebe liší nejen barvami, ale především tvary a použitými prvky. Najdete zde například modely inspirované barvami věhlasných velkoměst, stylem art deco či s rustikálními prvky.



De'Longhi Icona Capitals – Tokio

Milovník nerez – WMF

Německá značka je už dlouhá desetiletí hlavně symbolem kvality v oblasti kuchyňského nádobí a veškerého vybavení pro stolování. Za pozornost stojí i její kvalitní kuchyňské nože nebo různé nástroje pro vaření, jako jsou obracečky, cedníky, stěrky a další. Svůj úspěch WMF zakládá mimo jiné na použití patentované oceli nazvané cromargan, a to už od roku 1927. Kovová slitina obsahující 18% chromu, 10% niklu a 72% oceli je vysoce odolná proti poškrábání a udržuje si vysoký lesk. Cromargan používá jak u příborů či hrnců, tak u opláštěných domácích spotřebičů, které nabízí v několika řadách.

V nabídce na trhu se jednoznačně vymykají modely KITCHENminis - výrobky s mimořádným výkonem, dílenským zpracováním a kompaktními rozměry. Řada je velmi pestrá a najdete v ní pomocníky pro přípravu snídaně, jako jsou překapávač, varná konvice nebo topinkovač, ale i kuchyňské roboty, mixéry, parní hrnce či dokonce vařič vajíček. Všechny výrobky mají společné dvě věci - provedení s pláštěm z prvotřídní nerezové oceli cromargan a již zmiňované kompaktní rozměry. Cílem WMF je nabídnout prémiové řešení i těm, kdo nemají v kuchyni moc místa. Díky jednoduchému a čistému designu s dominujícím nerezem jsou vhodné prakticky do jakékoliv kuchyně.



WMF KITCHENminis

Více barev do života přináší kMix – Kenwood

Britská značka se proslavila ve světě jako přední dodavatel kuchyňských robotů, na trh ovšem dodává také varné konvice, topinkovače, mixéry, odšťavňovače nebo kávovary. Pokud jde o ucelené designové řady, má v nabídce dlouhodobě jednu nazvanou kMix. Základ pochopitelně tvoří kuchyňské roboty v různých barevných provedeních včetně výrazné červené. Ve shodném designu pak nabízí i další zmiňované typy spotřebičů. Mezi největší výhody kolekce kMix patří jednoznačně množství příslušenství, které lze dokoupit ke kuchyňskému robotu. Zatímco spousta firem dodává v rámci určité designové řady „i kuchyňský robot“ a nemá k němu široký či vůbec žádný výběr doplňků, jako jsou mlýnek na maso, nástavec na těstoviny, odšťavňovač a podobně, Kenwood je přesným opakem. Kdo si koupí konvici kMix, nemusí se bát investovat do designově sladěného robotu. Pořídí ho od osvědčené značky s pestrým portfoliem doplňků.



Kenwood kMix

Moderní a elegantní kuchyně 21. století

Kuchyně jsou centrem domácnosti, pulsuje v nich život v pravidelném rytmu snídaní, obědů a večeří. Postupem času se doslova probouraly do obývací části a o to větší důraz je kladen na jejich podobu. Tradiční prémiová německá značka WMF zaplní celý kuchyňský prostor elegantním, moderním, a hlavně luxusně funkčním nádobím i malými domácími elektrospotřebiči.



K ovládnutí kuchyňského prostoru vám stačí málo. Základem je kvalitní kontaktní gril, který můžete využívat celoročně, v úkrytu a pohodlí doma! Precizní grilování jednoduše a pohodlně s kontaktním grilem WMF Profi Plus Perfection vždy s dokonalými výsledky vašich servírovaných lahůdek vás uchvátí. Šest automatických programů ovládaných inteligentním senzorem a manuální program připraví z každé suroviny delikatesu hodnou moderní kuchyně známých restaurací. Dotykový displej s LED indikátory vám usnadní celou přípravu s neuvěřitelnou úsporou času. Stejně tak si jednoduše poradí s úklidem, grilovací desky jsou vybaveny nepřilnavým povrchem pro rychlé a snadné čištění!

Bez rychlovarné konvice to prostě nejde. Rychlovarná konvice Kineo Vario o objemu 1,6 litru je vyrobena s důrazem na dokonalé provedení za využití nejnovějších technologií. Moderní design inspirovaný skandinávskými liniemi. Barevnost je dána výrobním materiálem – elegantní nerezové oceli Cromargan®. Samozřejmostí je nastavení teploty v krocích po

5 stupních od 40 do 100 °C se zobrazením teploty v reálném čase. Je vybavena moderním LED displejem, který zcela usnadňuje ovládání.

Dokonalým partnerem rychlovarné konvice, hlavně během příprav snídaní, je klasický topinkovač Kineo v provedení elegantního Cromarganu®. Nadčasový design, který skvěle zapadne do každé kuchyně. Dvouslotový topinkovač opečte chleba v 10 stupních přesně podle vaší chuti, vždy ohlášeném funkcí inteligentního odpočítávání. A když je hotovo, stačí otevřít spodní přihrádku na drobky a topinkovač vyčistit.

Prémiová značka WMF působí na trhu již od roku 1853 a v Německu jí patří 1. místo v kategorii potřeb pro domácnost. Toto postavení si zasloužila hlavně díky svým perfektně zpracovaným výrobkům a prvotřídní kvalitě nerezové oceli Cromargan®, povrchům nádobí Fusiontec, indukčním dnům TransTherm® nebo technologii Performance Cut u špičkových nožů.



PRODUKTOVÉ TIPY |



Pára a smart funkce

**Vestavná multifunkční trouba s přípařováním
Haier I-Message Series 6 HW060SM6S5BH**

Funkcemi nabitá trouba z nově uvedené řady vestavných spotřebičů Haier disponuje funkcí přídavné páry, která zajišťuje vyšší šťavnatost masa a větší vláčnost pečiva. Voda se v jejím případě nelije na dno trouby, ale do integrované nádržky. Jde tedy o sofistikovanější řešení.

Praktická je také dodávaná teplotní sonda nebo aplikace hOn, s níž je možné troubu ovládat na dálku. Na bočních stěnach trouby se nacházejí katalytické desky – ty pohlcují tuky a během pečení se regenerují. K čištění celého prostoru slouží pára. Chybět nemohou ani dvířka s tlumeným dovíráním, teleskopické výšuvy nebo dvojité vnitřní osvětlení pečicího prostoru. Trouba má vnitřní objem 70 litrů.

Doporučená cena: 29 990 Kč



Ostří, která vás nezklamou

Nože WMF Sequence

Máte doma různé kuchyňské nože a neustále hledáte v šuplíku nějaký, který není úplně tupý? Pokud vám při vaření či pouhém krájení chleba nejsou úplně spolehlivými partnery, zainvestujte do opravdu kvalitních ostří. Německá značka WMF uvedla na trh novou řadu Sequence, která obsahuje různé typy nožů. Dokonce nechybí ani sekáček na maso nebo celá sada s dřevěným blokem a ocílkou. Kvalitní ocel a patentovaná technologie Performance Cut zajišťují dlouhotrvající ostrost. WMF nezapomíná ani na ergonomickou rukojeť a tradiční design se třemi nýty.

Cena od 899 Kč



Vysoký výkon a extra příslušenství

Tyčový mixér Braun MultiQuick 7 MQ7035XBI

Žhavou novinkou na trhu je tento výkonný tyčový mixér s 1000W motorem a speciální konstrukcí ACTIVEBlade v podobě pohyblivé nohy s nožem, který se přibližuje ke dnu nádoby, aby zpracoval opravdu všechny suroviny. Konkrétně tento model je pak s praktickým příslušenstvím – zaujme především dvojitá šlehačí metla, sekáček (500 ml) a mixovací nádoba (600 ml). Braun navíc umožňuje dokupovat ke svým mixérům další příslušenství v běžných obchodech – například nástavec na pyré, mlýnek na koření a další.

Doporučená cena: 2899 Kč

Malý, ale šikovný

Kompaktní food procesor Kenwood MultiPro Compact FDM304SS

Novinka britské značky Kenwood představuje šikovné řešení v segmentu kompaktních robotů – takzvaných food procesorů. Nabízí širokou škálu vysoce kvalitního příslušenství, včetně nových nástavců Express Serve a Express Dice. Express Serve vám umožňuje krájet na kostky nebo strouhat přímo na talíř, zatímco Express Dice vytvoří pravidelné kostičky. Originální systém „3 v 1“ znamená, že můžete sekat, míchat, hníst a dokonce šlehat pomocí stejné základny. MultiPro Compact je navržen tak, aby nabízel všechny zásadní funkce, které v kuchyni potřebujete, a přitom zabíral minimální prostor na lince.

Doporučená cena: 3990 Kč



Přeměňte svou klasickou troubu na parní

Sada pro vaření v páře TEKA Steambox

V současné době je vaření v páře jednou z nejlepších variant zdravého jídelníčku. Jídlo si zachová všechny své živiny, minerály a chuť a pro přípravu navíc není nutný žádný olej. Díky sadě Steambox můžete velmi snadno vařit v páře i v klasické troubě, která jinak žádné parní funkce nemá. Sestava zahrnuje dvě samostatné nerezové misky umožňující přípravu různých pokrmů najednou, hluboký plech, mřížku a skleněné víko s vypouštěcím ventilem.

Doporučená cena: 4590 Kč



HAIER BUDUJE EVROPSKOU VÝROBU. V RUMUNSKU MÁ NOVOU SUPERMODERNÍ TOVÁRNU

Největší výrobce domácích spotřebičů na světě, firma Haier, proniká na evropský trh. Před pár lety koupila italského výrobce Candy Hoover a letos vstoupila pod svou vlastní značku Haier na trh vestavných spotřebičů. Nejen o tom, ale i o spuštění nových továren v Evropě s námi hovořil Jan Šach, šéf českého a slovenského zastoupení firmy.



Letos jste vstoupili na trh vestavných spotřebičů, a rozšířili tím portfolio značky Haier. Opravdu se vaše spotřebiče vyrábějí v Evropě?

Nové vestavné spotřebiče Haier byly v Evropě nejen vyrobeny, ale dokonce navrženy. Jsou tedy šité na míru zdejšími zákazníky. Novinky, které jsme představili, nikdy nebyly prodávány ani vyráběny v Asii. Jde o jednu z věcí, která nás odlišuje od další asijské konkurence. Samozřejmě plně využíváme asijské know-how a technologie, což je velkým benefitem. Firma Haier v podstatě zaplatila vybudování nových továren v Evropě a přinesla moderní výrobní platformy, na nichž jsme postavili portfolio navržené Evropany pro Evropany. Navíc jsme nedávno spustili novou továrnu na chladničky v Rumunsku a novou továrnu na myčky a sušičky v Turecku. Obě využívají nejnovější technologie a vznikají v nich skutečně špičkové produkty.

Investice do nových továren jsou samozřejmě obrovské a jsou dlouho dopředu plánované. S covidem určitě nesouvisejí, že?

Máte pravdu, o stavbě nových továren bylo rozhodnuto ještě před pandemií. Haier si už tehdy uvědomoval, že se nemůže ve velkém prosadit v Evropě, pokud bude produkovat věci v Asii a dovážet je

přes půl světa sem. Rozhodl se proto soustředit výrobní bázi do Evropy. Výhledově by měly až dvě třetiny našich spotřebičů vznikat na kontinentu.

Jaké jsou klíčové vlastnosti u vestavných spotřebičů Haier? V čem se vymykají?

Asi největší perlou budou vestavné chladničky s šířkou 70 cm s beznámrazovou technologií No Frost, které představují zcela novou generaci vestavného chlazení. Zajímavá je pak určitě 195 cm vysoká vestavná lednice ve standardní šířce. Díky rumunské továrně se budeme na vestavné chlazení hodně zaměřovat. Aktuálně je ve vývoji třeba čtyřdveřová vestavná chladnička, jejíž uvedení je plánováno na konec roku 2022. Naší ambicí je stát se lídry trhu vestavného chlazení. Z dalších spotřebičů musím zmínit myčky, které budou na trh mířit z nové továrny v Turecku. Vyznačují se invertorovými motory, rekordní kapacitou 16 sad a velmi úspornou energetickou třídou B. Nedávno jsem se díval, kolik myček na trhu tuto třídu má, a jsou to pouhých 2%. A zapomenout nesmím na konektivitu, která je u Haieru jeho velmi silnou stránkou. Aplikaci hOn používají i nové spotřebiče Candy a Hoover. Postupně se přejde na tuto společnou platformu napříč celým portfoliem.

— INZERCE



Haier

#1 na světě

VESTAVNÉ SPOTŘEBIČE HAIER

OD VAŘENÍ K ZÁŽITKU



WI-FI
A OVLÁDÁNÍ NA DÁLKU



CHYTRÉ
TECHNOLOGIE



NEJPOKROČILEJŠÍ
UŽIVATELSKÉ ROZHRAŇÍ

Stáhněte si novou aplikaci hOn







ZÁRUKA
5
LET

ZÁRUKA
12
LET
NA MOTOR

www.haier.cz

Celosvětová jednička v podílu na trhu s domácími spotřebiči 13 let za sebou. Zdroj: Euromonitor International Limited 2021.

KENWOOD

CHEF, KTERÝ VÁŽÍ

www.kenwoodworld.cz



reddot winner 2021
best of the best



KVC85.124SI

