



**KOMERČNÍ SPECIÁL**

16. 5. 2022

## **DOMÁCÍ SPOTŘEBIČE VE ZNAMENÍ CHLADU**



**PARTNER PŘÍLOHY**

**BRAUN**

**REDAKČNÍ PARTNER**

**SELL**

## Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



### Vážení čtenáři,

jaro ubíhá mílovými kroky směrem k létu a nás (snad) čeká více a více slunečných dnů, během kterých stoupá zájem o různé způsoby ochlazení. My jsme se letos rozhodli zůstat v kuchyni a náš květnový speciál o domácích spotřebičích zaměřit na vybavení, které se točí právě okolo tématu chlazení. Větší část přílohy věnujeme samozřejmě chladničkám, a to především jejich technologiím a schopnostem udržet jídlo co nejdéle čerstvé. Možná vás překvapí, že najdete v obchodech v současnosti více typů bezmrazových lednic a jen některé zajišťují jídlu ty nejlepší skladovací podmínky. Při výběru nové chladničky byste proto neměli hledět jen na její velikost, vzhled a spotřebu. Čemu se věnovat poradíme v článku níže. Nezapomínáme ovšem ani na další kuchyňské spotřebiče pojící se s chlazením. Ať už jsou to zmrzlinovače, mixéry nebo dokonce kávovary, které dnes dokážou připravovat osvěžující ledové kávy.

Příjemné čtení přeje  
Lubor Jarkovský



#### Prostorově úspornější čtyřdveřová chladnička

Nadstandardní lednice nemusí být nutně 90 cm široká a nemusíte mít extra velkou kuchyň, abyste ji do ní umístili. V praktickém čtyřdveřovém provedení se v současnosti vyrábějí modely od šířky cca 80 cm. Na fotce vidíte model firmy Haier z řady Cube 83 Series 7 s šířkou 83 cm. Modely s mrazničkou v podobě separátně otevíraných šuplíků a chladicím oddílem za dvoukřídlými dveřky jsou dostupné dokonce v šířce 70 cm.

# PROVOZ VAŠÍ STÁVAJÍCÍ LEDNICE VÁS MOŽNÁ STOJÍ AŽ 10 TISÍC ROČNĚ. PROČ? MĚLI BYSTE JI VYMĚNIT?

Co to píšeme za nesmysly, že?

I menší stará chladnička se spotřebou 400 kWh za rok při dnešních vyšších nákladech na elektřinu spořádá za rok proud v hodnotě dvou až tří tisíc korun. Kde se tedy vzalo těch dalších sedm tisíc? A proč s tím lze velmi jednoduše něco udělat?

Odpovědi na všechny položené otázky najdete v následujícím článku. Začneme ale pořádku. Lidé se snažili uchovávat jídlo už od pravěku. Když se jim podařilo ulovit nějak větší zvíře včetně mamuta, který se svou velikostí příliš nelišil od dnešního slona, nemohla ho spořádat najednou ani početnější tlupa. Kromě solení, sušení nebo uzení masa dávali lidé maso například do chladných vod jezer nebo ho zakopávali do země. Tyto metody jsou poměrně blízko pozdějšímu ukládání potravin do studených sklepů a později lednic, do nichž si nechávali vozit z ledáren led. Naše odvěké problémy se skladováním jídla pak vyřešila elektrifikace a příchod kompresorových chladniček a mrazniček.

Tento malý exkurz do historie jsme si dovolili proto, abychom zdůraznili, že po celou dobu historie lidstva bylo hlavním tématem prodloužení čerstvosti jídla, kterého dnes ve srovnání se staršími etapami naší historie máme sice nadbytek, přesto úsilí vložené do jeho produkce je obrovské. Ceny v současnosti nestoupají pouze u energií a naše peněženky dostávají zabrat i v supermarketech. Při zvažování, kde ušetřit a kde přispět k ekologičtějšímu chování, by vás možná nenapadlo, že bude tématem také vaše stará lednice, která možná spolehlivě funguje už patnáct dvacet let. Může mít však spoustu nedostatků, zejména v podobě technologické zaostalosti, které vedou k tomu, že každoročně vyhodíte potraviny za několik tisíc korun. Spolu s vyšší spotřebou mohou být náklady na její provoz klidně oněch 10 tisíc.

**Největší nedostatky starých lednic**

- Mechanické ovládání teploty bez možnosti přesného nastavení
- Větší výkyvy teploty v chladicím prostoru a horší schopnost její rychlé obnovy po otevření a zavření dvířek
- Námraza vznikající v mrazáku, která výrazně zvyšuje spotřebu energie
- Absence speciálních zásuvek s teplotou blízkou 0 °C a s regulací vlhkosti vzduchu, která přispívá k prodloužení čerstvosti ovoce a zeleniny
- Osychání čerstvých potravin u lednic typu Total No Frost
- Vyšší spotřeba energie
- Použití staršího typu kompresoru, který nedokáže přizpůsobovat otáčky dle aktuální potřeby lednice
- Vyšší hlučnost

**Vyplatí se výměna staré lednice za novou?**

Na to neexistuje univerzální odpověď. Záleží na tom, jakou konkrétní chladničku doma máte. Nejde jen o stáří. Pokud jste si před deseti lety pořídili tehdejší absolutní špičku na trhu, pravděpodobně nemá smysl se jí zbavovat. U těch, kteří nadále používají patnáct



až dvacet let starý spotřebič, můžeme konstatovat, že tady už je výměna pravděpodobně namístě.

Představte si, že máte v lednici zelený salát, který ani po pěti dnech nezvadne, paprika nebo okurka nebudou scvrknuté ani po dvou týdnech. Nebo že si koupíte čerstvého tuňáka nebo lososa a i po třech dnech skladování z něho můžete bez obav udělat tatarák. Že jogurty nebo sýry budete konzumovat bezpečně ještě týdnů po jejich oficiální expiraci. To vše, bez

**Námraza jako izolace**

Přesně takto by váš mrazák opravdu vypadat neměl. Pokud ho neodmrazujete, nejenže se připravujete o úložný prostor, ale především s každým dalším milimetrem námrazy navyšujete spotřebu. Námraza totiž funguje jako izolace a snižuje chladicí výkon spotřebiče. Námraza na obrázku zvyšuje spotřebu až o 75 %.

INZERCE

# Žijte chytrě #LikeABosch

Na vybrané spotřebiče  
Bosch **až 15 000 Kč zpět.\***

Více na [akce-bosch.cz](http://akce-bosch.cz)

**BOSCH**

AŽ  
**15 000 Kč**  
zpět\*

\* Akce se vztahuje na vybrané pračky, sušičky, myčky a chladničky Bosch. Maximální částka při nákupu čtyř spotřebičů. Akce trvá od 1. 5. do 31. 7. 2022.



jakýchkoliv marketingových nadsázek, dokážou zajistit aktuálně prodávané lednice. Ne všechny samozřejmě. Na druhou stranu se to netýká jen nějakých top modelů na trhu s pořizovací cenou ve vyšších desítkách tisíc.

Zkuste si sami přehrát v hlavě poslední měsíc ve své domácnosti a to, kolik potravin včetně odřezků oschlých sýrů a uzenin nebo povadlé zeleniny skončilo v odpadkovém koši. Přestože je Česká republika v plýtvání jídlem v rámci EU pod jejím průměrem, stále končí ročně v koši 56 kg jídla na osobu. Z toho připadá na domácnosti 53 %, jak informovalo koncem minulého roku ministerstvo zemědělství. Nečlých 30 kg stále dražšího masa, zeleniny, ovoce, sýrů a dalších mléčných výrobků vyhazujeme. Nákladově může jít v případě běžné rodiny o mnoho tisíc korun každý rok. Návratnost investice do nové vyspělejší chladničky je rázem několikanásobně rychlejší, než když kalkulujeme pouze s rozdíly ve spotřebě elektřiny u starého a nového spotřebiče. Popravdě řečeno, omezení vyhazování potravin vám může ušetřit mnohem víc než třeba o 100 kWh nižší spotřeba, která se vám bude pravděpodobně vracet déle, než jakou má nová chladnička životnost. Při výběru byste se proto měli vedle energetického štítku srovnatelně zaměřit také na technologie a zjistit, zda vámi zvažovaný spotřebič disponuje všemi podstatnými inovacemi pro až několikanásobné prodloužení čerstvosti jídla.

## KLÍČOVÉ TECHNOLOGIE PRODLUŽUJÍCÍ ČERSTVOST POTRAVIN

### Chladicí systémy lednic

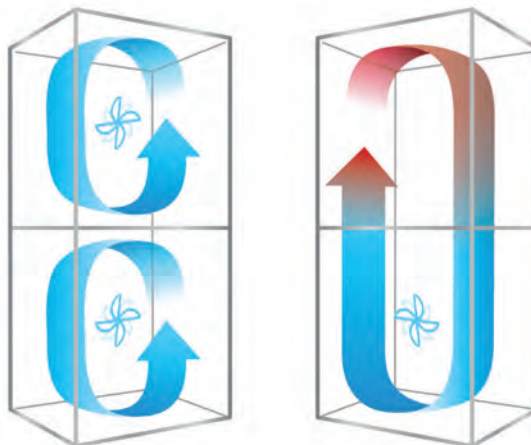
Než vůbec přejdete ke zkoumání energetických štítků a porovnávání dalších parametrů lednic, zjistíte, jaký používá systém chlazení. Nemusí to být popravdě úplně jednoduché. Neexistuje totiž žádný jednotný srovnávací systém a výrobci v této oblasti nepoužívají obecné názvosloví, nýbrž své vlastní marketingové názvy.

Konstruktivně nejvyspělejší lednice jsou ty, které mají takzvané „oddělené chladicí okruhy“. Co to znamená? Jednoduše to, že mrazicí a chladicí části jsou kompletně oddělené a každá má vlastní výparník a funguje zcela nezávisle na té druhé. Nejde o dvukompresorové lednice, které byly před lety nějakou dobu vcelku populární. Výhodou nejmodernější konstrukce s jedním kompresorem a oddělenými chladicími okruhy je nižší spotřeba energie a to, že mraznička je bezmrazová, tedy typu No Frost, a chladnička má v celém prostoru optimalizovanou (vyšší) vlhkost a nevysušuje potraviny. V takové lednici vám pootevřený sýr nebo šunka neoschnou. Technologie oddělených chladicích okruhů má u jednotlivých značek různé názvy, jako jsou Dual NoFrost, Twin Cooling, Double No Frost, NeoFrost a některé



další. Na e-shopech dělení podle typu chladicího systému nebylo dlouho vůbec dostupné. Světovou výjimkou byla Alza, kde jsou oddělené okruhy ve filtru pod označením „Twin Cooling“. Proč Alza používá marketingový název společnosti Samsung, nevíme. Poměrně nově umožňuje filtrace těchto lednic i Electro World. Většina dalších e-shopů své systémy zatím neupravila.

Staré statické lednice jsou už dlouhé roky na ústupu a jejich místa z velké části zabraly klasické bezmrazové modely. Většinou jde dnes o typ Total No Frost, kde oddělené chladicí okruhy nenajdete, protože k chlazení čerstvých potravin je používán chlad z mrazáku. Systém No Frost vzduch zbavuje vlhkos-



### Oddělené chladicí okruhy nově i u lednic Bosch

Značka Bosch uvedla na trh několik nových modelů kombinovaných chladniček, které již používají konstrukci s oddělenými chladicími okruhy. Spotřebič je tedy zcela bezmrazový, ale v chladicí části je udržována optimální vlhkost vzduchu, aby potraviny neosychaly. Na obrázku model Bosch KGN397WCT s výškou 203 cm a standardní šířkou 60 cm. Chladnička má celkový objem 363 l, velmi nízkou hlučnost 35 dB(A) a řadí se do energetické třídy C. Koupíte ji za 25 290 Kč. Bosch má v nabídce i model v nerez či černém sklu.

### Oddělené chladicí okruhy vs. Total No Frost

Jednoduchá grafika společnosti Whirlpool ukazuje hlavní rozdíl mezi běžnou bezmrazovou lednicí se systémem Total No Frost a modelem s duálním systémem No Frost, kde mají chladicí a mrazicí oddíl separátní okruh, každý s vlastním výparníkem.

ti, přičemž část je průchodkou mezi mrazničkou a chladničkou přiváděna k čerstvým potravinám. Suchý vzduch má pochopitelně na jejich čerstvost a svěží vzhled negativní vliv. U těchto lednic je proto důležité potraviny dobře zabalit nebo používat vzduchotěsné dózy. Pokud si takovou chladničku vyberete, což s ohledem na nižší pořizovací ceny chápeme, sáhněte alespoň po modelu s nulovými zónami nebo chlazenými zásuvkami, u nichž jde regulovat vlhkost vzduchu.

Co rozhodně nedoporučujeme, je kupovat dnes lednici, která nemá bezmrazovou mrazničku. Usazování ledu na jídle a v celém úložném prostoru zbytečně zvyšuje spotřebu energie. Jestliže máte doma ještě starou lednici, v jejímž mrazáku jsou výparníkové rošty, opravdu zvažte výměnu za nový spotřebič. Na kovových roštích se usazuje mnoho ledu, který funguje jako izolace. Reálná spotřeba pak může být výrazně vyšší, než uvádí energetický štítek. Novější modely typu Less Frost už mají výparník skrytý a najdete v nich jen hladké stěny. Přesto se námraza hromadí na jídle a lednici musíte jednou za čas odmrazit. Její opětovné spuštění a dosažení teploty  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  je energeticky velmi náročný proces.



Bezmrazový spotřebič je proto jednoznačně lepší volbou.

#### Nulové zóny

Jedním ze základních prvků nové generace lednic je takzvaná nulová zóna. Bez ohledu na to, zda jde o chladničku s nejvyspělejší chladicí technologií, nebo levnější modely, tato zásuvka pronikla již do většiny

#### Méně vzduchu pro ještě větší trvanlivost

Někteří výrobci posouvají technologický fond u svých lednic na stále vyšší úroveň. Například firma Haier do svého modelu HFF-750CGBJ vsadila speciální konstrukčně oddělenou část nazvanou AntioxidantBox. Nejenže je v ní udržována teplota blízká nule, ale lednice po zavření sníží v této části hladinu kyslíku. Nevytvoří vyloženě vakuum – i to však stačí ke konzervaci potravin, takže vydrží až 8× déle čerstvě. Lednice je v prodeji za 99 990 Kč.

INZERCE

## F+ SERIES 9

OBJEVTE TO NEJLEPŠÍ OD HAIER

ULTIMÁTNÍ ŘEŠENÍ PRO JEŠTĚ DELŠÍ ČERSTVOST VAŠICH POTRAVIN.

Působivá pětiveřová chladnička s mrazničkou F+ Series 9 nabízí neuvěřitelné možnosti skladování díky svému designu a exkluzivním 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

ZÁRUKA  
**5**  
LET

ZÁRUKA  
**12**  
LET  
NA KOMPRESOR

**Haier**

www.haier.cz

**#1 na světě**



cenových kategorií chladničiek. Pojem „nulová zóna“ se ale skloňuje možná častěji, než by bylo zdravé, protože jím je označována kdejaká zásuvka. Přitom nulovou zónu v pravém slova smyslu najdete jen v dražších lednicích. Důvod je jednoduchý – pokud má být v zásuvce teplota těsně nad nulou, musí být přesně řízena a udržována. Spousta levnějších lednic má jen běžný šuplík, do něhož je intenzivněji vháněn studený vzduch. Teplota tam je až o několik stupňů nižší než ve zbytku lednice, ale o nějaké přesnosti nemůže být řeč.

„Pravá nulová zóna,“ jak nazýváme v redakci zásuvku s elektronicky řízenou teplotou, je většinou konstrukčně oddělena. Nemusí být nutně úplně separována od chladicího oddílu, pouze jsou šuplíky odděleny a na displeji spotřebiče v nich nastavujete teplotu samostatně. Ideální je ovšem pro většinu potravin již zmíněná nula a nějaká desetina stupně nad ní. Přímou na zásuvce lze mnohdy měnit vlhkost vzduchu pomocí posuvného mechanického ovladače. A to podle toho, co v ní chcete skladovat. Lepší lednice mají často nulové zóny dokonce dvě. V jedné zvolíte vysokou vlhkost vzduchu pro zeleninu, zatímco ve druhé naopak velmi nízkou vlhkost pro maso.

Nutno podotknout, že i obyčejná chlazená zásuvka dokáže o něco prodloužit čerstvost jídla. Pokud vám jde ale o to, aby byly potraviny ve skutečně optimálních podmínkách a vydržely až 4× déle čerstvé, jednoznačně vsaďte na lednici s pravou nulovou zónou.

### Multitemplotní zásuvky a konverze lednice

Tento typ zásuvek stojí trochu stranou, protože jde o části spotřebiče, které se otevírají samostatně – buď jako šuplík, nebo celý oddíl, jakási třetí chladicí/mrazicí zóna. Jejich přínosem je, že mohou sloužit jako mrazák, nulová zóna s přesně nastavenou teplotou nebo chladnička. Nastavení se provádí na displeji spotřebiče. V ideálním případě je lednice s tímto oddílem tříokružová, tedy každá její část má samostatný chladicí okruh, což umožňuje chladit s optimální vlhkostí a mrazit beznámrazově.

Určitou specialitou je potom takzvaná „konverze lednice“, kde lze její celý mrazicí prostor proměnit na chladicí část nebo nulovou zónu. Výhody jsou zřejmé – možnost rozšířit skladovací prostor pro čerstvé potraviny nebo získat velkorysou nulovou zónu s elektronicky řízenou teplotou. U lednic tohoto typu se zcela oddělenými chladicími okruhy dokonce můžete jednu část zcela vypnout a používat pouze tu druhou. To znamená, že lze vypnout hlavní chladicí oddíl, proměnit menší mrazák na chladničku a šetřit tak spoustu energie. Například když jedete na dovolenou a potřebujete chladit jen pár potravin s delší trvanlivostí. Jediné, co nelze, je transformovat hlavní chladicí část na mrazák. Jinak jsou všechny varianty a kombinace nastavení na stole.



### Aktivní rozvod vzduchu

Zajištění stejné teploty v celém chladicím prostoru a především udržení její stability jsou klíčovými faktory pro prodloužení čerstvosti a svěžesti potravin. Kolísání teploty vlivem otevírání dveří urychluje jejich kažení. Výrobci se proto snaží tento efekt minimalizovat. Dražší lednice mají často senzory, které teplotu neustále kontrolují, takže je spotřebič schopen okamžitě reagovat a teplotu vyrovnat. Za rychlou obno-



vu vděčí hlavně systému Multiflow, který je tvořen ventilátorem ukrytým v zadní části spotřebiče. Studený vzduch vychází z otvorů v zadní stěně. Díky neustálému pohybu vzduchu má teplota na horní poli-



### Nulové zóny s přesně řízenou teplotou

Značka Bosch má ve své nabídce french door americkou chladničku, v níž najdete zásuvky VitaFresh Pro. Jedná se o nejvyspělejší variantu těchto speciálních zón, protože v nich je udržována teplota s vysokou přesností zcela nezávisle na nastavení hlavního chladicího oddílu. Navíc v nich lze měnit i úroveň vlhkosti. Ke změně stačí stisknout volbu přímo na ovládacím panelu nad zásuvkami samotnými. Teplota se pohybuje od  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$  přes  $0\text{ }^{\circ}\text{C}$  až po  $4\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Chladnička má označení KFF96PIEP a stojí 72 990 Kč.

### Stabilní teplota na všech úrovních

Aby byla teplota na všech poličkách skoro stejná, používají moderní lednice systém Multiflow s aktivním rozvodem vzduchu. A to buď otvory na zadní stěně, z nichž vychází vzduch hnaný ventilátorem na každou z polic, nebo zpoza zadní desky po její obvodu, v současnosti často kovové, jak můžete vidět na detailu chladničky Haier HB18FGSAAA. Prodává se za 47 990 Kč.

### Konverze mrazničky na chladničku

Někteří výrobci umožňují u svých lednic změnit mrazicí oddíl na nulovou zónu či standardní chladicí zónu pro čerstvé potraviny. U čtyřdveřových lednic jde o celkem běžnou věc. Nově se v posledních letech objevila u klasických modelů s mrazákem dole. Asi nejširší nabídku takových lednic má aktuálně korejský Samsung, od něhož jsme si vypůjčili i tento obrázek indikující, jaké režimy lze v mrazáku aktivovat.

ci a spodní polici jen minimální odchylku. Neplete se tento systém s ventilátorem pod stropem lednice. Samozřejmě také zajišťuje pohyb vzduchu, ale ne s takovou účinností.

### Metal Cooling

Relativní novinkou je kovové provedení zadní stěny v chladicím prostoru lednice. Už před lety s ním přišly korejské firmy LG a Samsung a postupně ho začaly používat další značky. Zjevným přínosem je u kovové desky rychlá výměna teploty - v tomto případě zrychlení ochlazení prostor po otevření a zavření dvířek. Navíc je kartáčovaný kov i designově pěkný a chladničky díky němu vypadají zajímavěji.

### Antibakteriální úprava a vzduchové filtry

Dalším příspěvkem k vytvoření lepšího prostředí pro potraviny jsou antibakteriální prvky. Za úplné minimum považujeme antibakteriální provedení těsnění dveří, kde se usazují nečistoty a vzniká zde ideální prostředí pro množení bakterií. Hodně chladniček má ionty stříbra ošetřeny i vnitřní stěny, což dále pomáhá s eliminací bakterií. Součástí systému Multiflow pak mohou být i filtry, jimiž vzduch prochází a je zbaven

všech škodlivých látek - filtry jsou jednak antibakteriální a jednak uhlíkové (protizápachové).

### Ionizátor a aktivní kyslík

Záporně nabitě ionty vypouští dnes do vzduchu kdejaké zařízení - čističky vzduchu, myčky a právě i chladničky. Ve všech případech mají jednoduchý úkol, kterým není nic jiného, než ničit bakterie. Ionizátor jednoznačně přispívá k prodloužení trvanlivosti potravin. Produktem ionizátorů je i ozon, kterého se ale nemusíte v tomto případě bát, protože ho v chladničce vzniká pro člověka zcela bezpečné množství. Naopak je žádoucí, protože působí jako silný oxidant a má dezinfekční účinky. Někteří výrobci proto dokonce na produkci aktivního kyslíku staví komunikaci antibakteriálního systému svých chladniček.

### TYPY CHLADNIČEK

Doposud jsme se v textu zabývali výhradně technologiemi, které mají zásadní vliv na čerstvost jídla a úsporný provoz spotřebiče. Vedle technologií se pochopitelně všichni také musíme rozhodnout, jak širokou, vysokou a jak členěnou chladničku chceme. A zda dát přednost volně stojící, nebo vestavné.

INZERCE

## DOKONALÉ CHLAZENÍ

### VÍCEDVEŘOVÉ KONSTRUKCE

Značka Haier vám přináší netradiční chladničky s perfektními podmínkami pro skladování. Kromě klasických dvoudveřových kombinací naleznete v nabídce především vícedveřové modely.

Ať už je to varianta s pěti dveřmi nebo modely French Door, u kterých je chladicí část přístupná přes dvoje dveře v horní části, zatímco mrazák disponuje dvěma spodními zásuvkami s přímým vstupem. Za pozornost stojí i chladničky CUBE, typické provedením čtyřech samostatných dveří, umožňující přístup do chladicí části nahoře a do mrazáku dole.

Specifickou funkcí těchto lednic je Switch Zone. Jedná se o prostor, který můžete variabilně měnit z chladničky na mrazničku a zpět, a to v rozpětí od +5 do -18 °C. To je možné díky technologii Trilogic – třem samostatným chladicím okruhům. Použití samostatného výparníku pro každý oddíl zajišťuje, že se vůně a chutě nemísí.

### FRESHER TECHS

Dlouhou čerstvost a zachování chutí vašich potravin zajistí soubor unikátních technologií Fresher Techs. Speciální zásuvka My Zone umožňuje nastavit teplotu v daném prostoru podle typu jídla, Humidity Zone je zásuvka, která uchová čerstvé potraviny 2krát\* déle díky speciálnímu HCS filtru a udržení 90% vlhkosti. Oproti tomu Dry Zone je zásuvka s pouhými 45%\*\* vlhkostí pro uchování salámů a sýrů. Zdravé prostředí vaší lednice zaručují antibakteriální technologie ABT a T-ABT, které eliminují škodlivé bakterie a výrazně zlepšují hygienu skladování.

\* Certifikováno VDE N. ID. 40046454 \*\* Certifikováno VDE N. ID. 227663-AS9-1

### UMĚLÁ INTELIGENCE

Nová generace chladniček Haier vám poskytne chlazení na míru přesně vašim potřebám díky připojení k domácí Wifi síti a aplikaci hOn, pomocí které je možné ovládat vaši chladničku i na dálku a získat rozšířené možnosti používání.



# Haier

www.haier.cz

#1 na světě



#### Čtyřdveřová americká lednice

Kdo vybírá americkou chladničku, měl by se primárně soustředit na čtyřdveřovou koncepci, která nabízí nejpraktičtější rozdělení chladicího a mrazicího prostoru. Mezi špičku na trhu s nejmodernějšími technologiemi, třemi samostatnými chladicími okruhy, multitemplotním oddílem, chytrými senzory a dávkovačem vody a ledu patří novinka Whirlpool WQ91 F01BX. Její doporučená cena je 89 990 Kč.

#### Lednice se už nedrží zavedených standardů

Ještě před takovými deseti lety byla orientace na trhu s chladicí a mrazicí technikou velmi jednoduchá. Vedle standardních 55 cm až 60 cm širokých lednic s mrazákem nahoře a dole jsme tu měli americké „side by side“ modely s šířkou 90 cm a vestavné lednice široké 54 cm. Pokud jde o výšku, bylo velikostí na výběr více, nicméně trh byl celkově přehledně strukturovaný. Dnes to neplatí. Nejdynamičtější rostou kategorie volně stojících chladniček v šířkách mezi 70 cm a 90 cm. Do toho nastupují „vestavby“ široké 70 cm a spousta typů amerických lednic.

#### Americké lednice

Starší typ „side by side“ s vertikálně rozděleným prostorem na mrazák vpravo a chladničku vlevo vytlačují modernější a praktičtější čtyřdveřové nebo french door modely. U těch se dělí oddíly horizontálně - horní polovina s dvoukřídlými dvířky skrývá chladicí část, ke které se nemusíte ohýbat, navíc máte k dispozici extra široké police. Dolní má mrazničku jako dvě samostatné části, každou s vlastními dvířky, kde zpravidla ta pravá bývá konvertibilní, takže ji změníte pár tukanutími na nulovou zónu nebo chladničku. Případně je mrazák řešen pomocí dvou samostatně otevíraných šuplíků. U některých modelů může být jeden opět konvertibilní.

Tento typ lednic nemusí mít nutně šířku 90 cm jako dříve. V nabídkách jsou modely už od 70 cm. Pořídit si je tak může mnohem širší okruh zákazníků.

#### Tradiční „kombinace“

Přestože nadále najdeme na trhu modely s mrazákem nahoře, jsou dlouhodobě na ústupu, protože se člověk musí k chladicímu oddílu, kam přistupuje mnohem častěji, ohýbat. Varianta s mrazákem dole je rozhodně lepší. Nově najdete na trhu tyto lednice s šířkou 70 cm. Ty nejširší s mrazákem dole mají šířku 84 cm a objem vysoce přes 600 litrů, což je více, než nabízejí některé 90cm americké modely.

#### Vestavné lednice

U vestavných chladniček si dejte pozor na to, že ve standardním provedení mají šířku pouhých 54 cm, což je vnější rozměr spotřebiče. Police uvnitř jsou tedy velmi úzké stejně jako celý prostor. Vestavné lednice nejsou proto příliš praktické, ačkoliv interiéroví designéři a architekti je doslova zbožňují. Bohužel se většinou ve svých návrzích a úvahách vůbec nezabývají tím, zda do takové lednice dáte větší talíř s chlebičky nebo pekáč s půlkou nedojedené kachny. Na pohled krásné vestavby, skryté za dvířky v designu nábytku celé kuchyně, budou po pár týdnech používání většinu uživatelů svým úzkým a nepraktickým prostorem iritovat.

V posledních letech se však nabízí elegantní řešení v podobě 70cm vestavných lednic, přesněji řečeno mají šířku 69 cm. Jako první je uvedla na trh firma Whirlpool, která v této kategorie měla několik let monopol. Její řešení je ovšem pouze typu Less Frost a mrazák tedy není beznámrazový, natož aby byl



spotřebičů dvouokruhový. Nedávno přišla s 69cm vestavnými lednicemi firma Beko, a to rovnou modely s oddělenými chladicími okruhy. Mají vnitřní objem 370 litrů. V červnu do segmentu vstoupí i prémiová značka Haier, která spustila výrobu těchto modelů v nově postavené továrně v Rumunsku.

### Nové energetické štítky

Při procházení nabídek obchodů nezapomeňte, že od loňského března se nejen u chladniček a mrazniček používají nové energetické štítky. Nejvyšší třída je A, bez jakýchkoliv plus, přičemž kombinovaných lednic je v této třídě na trhu několik málo modelů. Zatím pouze od značek LG, Liebherr a Samsung. V září s nimi přijde firma BSH (Bosch a Siemens) a postupně nepochybně přibudou další. Nejběžnějšími třídami jsou v současnosti E, F a D, které rozhodně neznamenají, že jde o neúspěšné spotřebiče. Evropská unie pouze u nových štítků výrazně zpřísnila kritéria, aby značení morálně nezastaralo během několika málo let a nedostali jsme se do situace, kdy bude většina výrobků dosahovat nejvyšší třídy.

Beko BCNE400E50SHN



Haier HBW5719E



### 69 cm široké vestavné lednice

Do segmentu stále žádanějších širších vestavných chladniček vstupují po společnosti Whirlpool také Beko a Haier. U obou firem můžete počítat s celkovým vnitřním objemem cca 370 litrů. Beko dodává zatím dva modely, a to bezmrazové s oddělenými chladicími okruhy – BCNE400E40SN za 27 590 Kč a BCNE400E50SHN s metalickou zadní stěnou za 30 990 Kč. Haier by měl svého 69 cm širokého zástupce HBW5719E uvést v červnu. Mělo by jít o model se systémem Total No Frost.

INZERCE

# Chlad'te #LikeABosch

S chytrými funkcemi pro úspornou domácnost.  
Více na [akce-bosch.cz](https://akce-bosch.cz)

### VitaFresh

Pro déle čerstvé potraviny plné vitamínů



### Perfect Fit

Není potřeba odstup od zdi nebo nábytku



Více místa pro všechny vaše potraviny

XXL



**BOSCH**

+ Až  
**15 000 Kč**  
zpět\*

\* Akce se vztahuje na vybrané pračky, sušičky, myčky a chladničky Bosch. Maximální částka při nákupu čtyř spotřebičů. Akce trvá od 1. 5. do 31. 7. 2022.



# Mixují, sekají, drtí a osvěží!

Máte chuť na osvěžující malinový sorbet, karamelové frappuccino či lahodné jahodovo-kokosové daiquiri? Vyzkoušejte tyto osvěžující tipy na teplé jarní i letní dny. Máte-li doma šikovný tyčový nebo stolní mixér, chybí vám už jen potřebné ingredience.

## Tyčový mixér pro všechny vaše chutě

Tyčové mixéry a jejich příslušenství **Braun MultiQuick** nabízí širokou škálu kuchyňských úkolů, které tyto multifunkční pomocníci zvládnou. Mixují, sekají, šlehají, pasírují, strouhají, zvládnou připravit nud-

## Chladivé osvěžení během chvilky

První z nich je **praktický nástavec 3v1 na mixování, sekání a drcení ledu**. Sekáček MultiQuick disponuje vroubkovaným nožem, který je speciálně určen právě na zpracování ledu a mražených surovin. Tento pomoc-

můžete si toto příslušenství pořídit. Tento sekáček je dostupný napříč jednotlivými řadami tyčových mixérů Braun MultiQuick. A to buď přímo v balení daného modelu spolu s tyčovým mixérem, anebo si jej můžete **dokoupit jako samostatné příslušenství** a rozšířit si tak ještě více své kuchařské možnosti, které i zdánlivě „obyčejný“ tyčový mixér nabízí.



Druhou možností je o něco kompaktnější příslušenství v podobě **500mililitrového sekáčku**. Pokud tedy nepotřebujete nachystat velké množství sorbetu, ale jen si občas osvěžit letní nápoj, může být tento nástavec to pravé ořechové. Kromě drcení ledu zastane také sekání bylinek, cibule, tvrdých sýrů a oříšků – stejně jako výše zmíněný multifunkční nástavec 3v1. Tento typ sekáčku s vroubkovaným nožem je **kompatibilní s vyššími řadami Braun MultiQuick 7 a 9** a opět je dostupný buď přímo v balení nebo si jej můžete koupit dodatečně.

## Správné zacházení pro dlouhou životnost

Přestože se může zdát, že kvalitní a výkonný tyčový mixér může zvládnout vše, na co si jen pomyslíte, je potřeba mít na mysli, že špatné zacházení může zkrátit jeho životnost. Častou situací je právě zmíněné drcení ledu mixovací nohou a noží. A i když si s tím tyčový mixér díky technologiím a výkonu poradí, může z dlouhodobého hlediska dojít ke ztupení jinak kvalitních nerezových nožů. Vždy je dobré se podívat do návodu na doporučení, jak a čím led zpracovat. Tím zajistíte mimo jiné správnou péči vašemu pomocníkovi, a tím i delší životnost.



ličky, a dokonce i domácí hranolky či kostičky. V teplém počasí pak oceníte také funkci drcení ledu či zpracování mraženého ovoce. To vám umožní 2 typy příslušenství.

ník s **objemem 1,25 litru** zvládne připravit větší množství skvělých koktejlů. Ať už si vyberete nižší, avšak silnou řadu **MultiQuick 3** nebo nejvýkonnější a nejlepší sérii Braun **MultiQuick 9**,



# BRAUN



## Ani stolní mixér se ledu nebojí

Máte-li doma kvalitní stolní mixér, i ten může být vítaným pomocníkem, který vám pomůže připravit letní osvěžení. Pokud se právě po nějakém rozhlížení, tipem může být novinka **Braun PowerBlend 9**. Tento mixér nabízí 18 přednastavených programů a z toho **2 speciální funkce na drcení ledu a na přípravu mražených dezertů**. Díky technologii **iTexture Control** si můžete ještě u obou programů vybrat, zdali potřebujete suroviny zpracovat do jemné, středně hrubé nebo hrubé konzistence.



Tento výkonný 1600wattový mixér však zvládne mnohem více. Horké polévky, pomazánky nebo smoothie. Jste-li milovníkem parametrů, lze ještě doplnit, že PowerBlend 9 nabízí

45 000 otáček za minutu a 10 možností nastavení rychlosti. Aby výsledky mixování byly dokonalé, tak je potřeba souhra nejen výkonu a otáček, ale také dalších technologií. V případě Braun PowerBlend 9 je to speciální trojúhelníkovitý tvar mixovací nádoby, díky které se suroviny snáze a efektivně dostanou do oblasti mixování. A druhým faktorem jsou **kvalitní nerezové čepe-**

**le PrecisionEdge** vyrobené v Německu, které jsou položeny ve dvou výškových úrovních, aby efektivně zpracovaly veškeré druhy surovin – drobné kousky, velké kusy, a hlavně tvrdé potraviny. Poslední tečkou je jednoduchý a funkční Braun design s intuitivním dotykovým displejem.

Objevte více na  
[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

## Osvěžující jahodovo-kokosové daiquiri

4 porce

### Ingredience:

Kostky ledu  
600 gramů mražených či čerstvých jahod  
300 ml kokosového mléka  
3 limetky

1. Vložte led do příslušenství na drcení ledu nebo do nádoby stolního mixéru a zvolte si program na drcení ledu. Mixujte do doby, než vznikne ledová tříšť. Tou pak naplníte 4 sklenice.
2. Poté vložte do nádoby mražené jahody, přilejte kokosové mléko a šťávu ze 3 limetek. Vše dohromady promixujte do hladké konzistence.
3. Hotové daiquiri přelejte přes ledovou tříšť a ozdobte jahodami či mátou.

**Dobrou chuť!**





# LETNÍ LEDOVÉ OSVĚŽENÍ VYKOUZLÍ V SOUČASNOSTI UŽ I KÁVOVAR

Nejen klimatizace, ventilátory a vychlazené nápoje nebo ledové kostky z lednice vás mohou v nadcházející letní sezóně osvěžit a přinést za parných dnů vítanou úlevu. Mnoho kuchyňských pomocníků přímo slouží k přípravě ledových dobrot, nebo ji přinejmenším umožňuje. A i když vás to asi překvapí, dokonce i automatické kávovary.

## Ledová tříšť a osvěžující koktejly bez práce

Mezi lety 2016 a 2017 zažil český trh nebyvalý „boom“ takzvaných vysokootáčkových mixérů, které rychleji a jemněji zpracují suroviny než mixéry standardní. Tyto mixéry 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. Pro většinu spotřebitelů šlo o příliš vysokou investici, takže tyto značky oslovovaly na zdejším trhu jen omezený počet lidí. S rostoucím zájmem o zdravou stravu a přípravu jídel z čerstvých surovin vycítily 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 dostupnějšími.

A jak se tento typ konkrétně liší od běžných stolních mixérů? 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 všechno pro to, aby obsah nádoby perfektně zpracoval. U běžného mixéru je nutné chod zastavovat a používat pečovatlivě. 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 vybavenými zmíněnými automatickými programy připravíte velmi snadno různé ledové nápoje, tříště a smoothie, kterými se můžete v létě osvěžit. Můžete v nich drtit větší množství ledu beze strachu, že spálíte motor nebo mixér nějak poškodíte.



## Tyčový mixér jako alternativa stolního mixéru nebo kuchyňského robotu

Kdo nemá nebo nechce (vysokorychlostní) stolní mixér, je velmi pravděpodobné, že ve své kuchyni používá alespoň mixér tyčový. Ten lze považovat za jednoho z takových opravdu základních pomocníků, které ve většině domácností najdeme. Ponorný mixér lze použít jak pro přípravu smoothie, koktejlů, tak například sorbetů. Můžete samozřejmě vsadit na mixovací nohu, která je z logiky věci součástí všech těchto produktů vždy. Některé jsou dodávány ve vybavenějších sadách, kde najdete sekáček potravin nebo food processor. Pokud výrobce přímo uvádí, že v nich lze drtit led, bez stolního mixéru se nadále obejdete.



Sada tyčového mixéru Braun MultiQuick 7 MQ7035XBI dodávaná se sekáčkem, ve kterém lze drtit led. Prodává se za 2599 Kč.

## Německá kvalita

### a nekompromisní výkon

Značka Braun představila nedávno svůj nejvýkonnější vysokorychlostní mixér PowerBlend 9, jehož motor má příkon 1600 W a dosahuje až 45 000 ot./min. S touto „hrubou silou“ pracuje 18 automatizovaných přednastavených programů. Manuální nastavení je pochopitelně také možné. O samotné zpracování surovin se starají vysoce kvalitní čepele PrecisionEdge vyráběné v Německu. Mixér hledejte pod označením JB 9040. Koupíte ho za 5959 Kč.

**Ledová káva na stisk tlačítka**

Naprostá většina automatických kávovarů slouží k výdeji horkých nápojů - ať už jde o čisté espresso, nebo mléčné kávové speciality, jako je cappuccino nebo latte macchiato. Několik málo kávovarů na trhu ovšem umožňuje také přípravu studených káv. Konkrétně jde o modely značek De'Longhi a JURA. Každá z firem přitom nabízí zcela odlišné řešení pro ledovou kávu.

U italského De'Longhi najdete v nabídce automatických kávovarů vybrané modely, které mají vedle standardní nádoby na mléko pro přípravu mléčné pěny ještě další nádobku určenou právě pro ledovou kávu. A nejen to, slouží i pro přípravu horké čokolády. Funkce závisí na tom, jaké výměnné míchadlo v nádobce použijete. Jedno slouží pro ledové 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, modelu Maestosa, nebo modelu PrimaDonna Elite Experience.

Přímočařejší a jednodušší způsob přípravy ledové kávy je pak použit u modelu PrimaDonna Soul. Ten

**Osvěžující frappé skoro bez práce**

Nejvyšší model kávovarů De'Longhi, elegantní Maestosa s designem postaveným na kombinaci kovu a skla, nabízí spoustu nadstandardních funkcí včetně přípravy ledové kávy. Na obrázku vidíte detail nádoby, do které stačí vhodit několik kostek ledu, nasadit dodávané „míchadlo“ a stisknout tlačítko. Ke kávovaru je dodáváno také příslušenství pro jednoduchou výrobu horké čokolády. Kávovar nese označení EPAM 960.75.GLM. Prodává se od 63 990 Kč.

INZERCE

# (NEJEN) LEDOVÉ KÁVY STISKEM JEDNOHO TLAČÍTKA

**Přinoautomatický kávovar JURA Z10 přichází s jedinečnou inovací v podobě funkce studené extrakce kávy. Vedle horkých nápojů, jako je espresso, cappuccino a mnoho dalších, umožňuje také výdej studených káv. Za studena neprobíhá pouze extrakce kávy, ale i mléčné pěny. Přidejte pár kostek ledu nebo kopeček vanilkové zmrzliny a rázem máte ve 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 opláštěním z 3 mm silného hliníku.

Kávovar si můžete osobně prohlédnout a nechat předvést po domluvě u vybraných prodejců, které najdete na [www.jura.com](http://www.jura.com), a v JURA Hospitality Center na adrese Poděbradská 1020/30, Praha 9. Otevřeno je od pondělí do pátku od 8:00 do 17:00.

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



[www.jura.com](http://www.jura.com)



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.

Zcela odlišně se vydala švýcarská firma JURA, která loni představila vcelku revoluční stroj s označením Z10. Kávovar má spoustu inovativních funkcí, ale z pohledu ledového osvěžení je podstatná hlavně studená extrakce kávy. 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 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 popravdě 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.

#### Zmrzlinovače

Poptávka po zmrzlinách z kvalitních surovin dlouhodobě roste. Nejen v Praze, ale i dalších českých městech otevírají řemeslné zmrzlinárny, které s konkurencí nebojují cenou, nýbrž kvalitou své zmrzliny. Nemusí jít o nejlevnější záležitost, dlouhé fronty u těchto podniků jsou ovšem důkazem, že mnozí Češi si za poctivou zmrzlinu rádi připlatí.

Připravit si stejně kvalitní smetanovou nebo čistě ovocnou dobrotu můžete samozřejmě doma a není to vůbec složité. Ideální je pořídit si zmrzlinovač. Doporučujeme určitě ten kompresorový, který aktivně mrazí. Jakékoliv zmrzlinovače, které vyžadují, abyste několik hodin před jejich použitím nechali v mrazičce speciální mrazičí 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. Proniknout do tajů „zmrzlinářství“ můžete tedy velmi snadno sami. Možná vás překvapí, že výroba domácí zmrzliny při použití dobrého kompresorového pomocníka není vůbec složitá.

#### Výrobníky sodovky a limonád

Zvýšený zájem o domácí výrobu sycené vody vrátila před lety 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



**red editions** *jura*

**První kávovar pro HORKÉ a STUDENÉ speciality**

**JURA Z10** [www.sellmag.cz](http://www.sellmag.cz)

#### Studená extrakce kávy?

Loni na jaře jsme natočili přímo v showroomu JURA video, v němž nám nejen přípravu studených káv, ale i další funkce kávovaru představil Jindřich Palupa, školitel a key account manažer JURA.

jednoznačně - 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.



#### Chytrá výroba zmrzliny

Kompresorový zmrzlinovač Sage BCI600 nabízí 12 programů nastavení struktury pro dosažení optimální konzistence vaší zmrzliny, sorbetu, mraženého jogurtu nebo pravého italského „gelata“. Před použitím lze zapnout funkci předchlazení na až -30 °C. Nechybí funkce udržování hotové zmrzliny v chladu po dobu až 3 hodin. V dodávané nádobě najednou vyrobíte až 1 litr mražené pochoutky. Doporučená cena: 8990 Kč.



# ANKETA

Jakými inovativními technologiemi disponují vaše chladničky?  
A jaký je jejich praktický přínos pro uživatele?



## JAKUB VĚNEČEK

Category Manager  
BSH domácí spotřebiče

Protože se běžně zbytečně vyhazuje velké množství potravin, jsou 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. Nově jsou navíc k dispozici modely (zatím v šířce 60 cm), které v přihrádkách VitaFresh upravují vlhkost na optimální úroveň automaticky. Tato inovativní funkce se bude postupně rozšiřovat do dalších modelů.

Omezit plýtvání může pomoci i technologie Home Connect, díky které je možné spotřebiče kontrolovat a ovládat na dálku. U chladniček jsou velkým přínosem integrované kamery. Do spotřebiče je tak možné kdykoli a odkudkoli nahlédnout, abyste v obchodě zbytečně nenakupovali, co už doma máte. Chladnička zároveň rozezná různé druhy ovoce a zeleniny a poradí, kam v chladničce byste je měli uložit, aby vydržely co nejdéle (nebo zda je z ledničky vyndat, protože tam nepatří). Může také nabídnout pro inspiraci recepty z potravin, které doma právě máte.



## MARTINA KŘIŽÁKOVÁ

Senior Product Manager  
Candy Hoover ČR

Chladničky Haier jsou nejen elegantní, ale především vybavené speciálními chladicími oddíly či konstrukčními řešeními, která mají za cíl prodloužit čerstvost a chuť skladovaných potravin. Tomu odpovídají veškeré technologie obsažené uvnitř, označené souhrnně jako Fresher Techs.

My Zone je speciální zásuvka, která vám umožňuje nastavit teplotu pouze v daném prostoru podle typu skladovaných potravin. Humidity Zone je díky speciálnímu HCS filtru prostor s 90% vlhkostí vzduchu a je ideální pro skladování ovoce a zeleniny. Dry Zone je naopak zásuvka s nízkou vlhkostí vzduchu, nižší než 45 %, a hodí se pro sýry a salámy. Díky třem samostatným výparníkům a technologii Trilogic je možné zvětšit prostor mrazáku nebo naopak chladničky bez mísení pachů. V prostoru Switch Zone můžete měnit teplotu od -18/20 °C na +5 °C a podle potřeby zpět. Praktický je také speciální hliníkový táč Fresher Pad s technologií Cryogenic Heat, který umožní zmrazit nebo rozmrazit potraviny 3× rychleji.



## JAN WEISHAUP

produktový manažer – chlazení  
Beko

Čerstvé ovoce a zelenina jsou už nějakou dobu hlavním mottem komunikace téměř každé chladničky z vyšší řady na trhu. Technologie, kterou vnímáme pro nás jako hlavní inovaci, je ta, která nás reálně posouvá oproti konkurenci dopředu. Mám na mysli systém HarvestFresh udržující ovoce a zeleninu déle čerstvé, a navíc u nich zachová i vyšší obsah vitamínů. Čerstvé jako po sklizni, neříkáme proto v prezentaci tohoto systému jen tak. Díky světelné simulaci denního cyklu v zavřené lednici prodlužujeme proces fotosyntézy. Že technologie funguje, víme i podle zpětné vazby zákazníků, kteří rozdíl ve srovnání se svou starou chladničkou poznají už během několika málo dnů.

Důležitým aspektem je pochopitelně i velikost skladovacího prostoru. Rozšiřujeme proto nabídku o vyšší a dokonce širší varianty, které mají větší vnitřní objem. S kompletní řadou chladniček nadstandardních velikostí, v níž najdete jak volně stojící, tak nově také vestavné modely, jsme schopni uspokojit požadavky všech zákazníků.



## ADAM VOJTĚCH

Trade Marketing Manager – refrigeration CZ/SK  
Whirlpool

Základem je samozřejmě beznámrázová technologie No Frost, aby uživatel nemusel již nikdy odmrazovat mrazničku. Nejde jen o pohodlí, ale také o to, že spotřeba lednice zůstává stabilně nízká. Námraza totiž působí v podstatě jako izolace. V našem portfoliu pak najdou zákazníci dokonce velmi pokročilé řešení Dual No Frost se samostatnými okruhy pro chladicí i mrazicí část zvlášť. Co to znamená? Kromě toho, že je celý spotřebič beznámrázový nedochází k mísení pachů a vysušování potravin. Ovoce a zeleninu můžete skladovat v podstatě kdekoli, nejen v tradiční zásuvce. A neoschne ani další jídlo, které je jinak potřeba důkladně balit.

Chladničky Whirlpool disponují i senzorovou technologií 6. SMYSL, která pomáhá udržovat a rychle obnovovat teplotu a vlhkost uvnitř spotřebiče, přičemž oba tyto parametry jsou stejně důležité. Ve výbavě mnohých modelů pak nechybějí ani speciální zásuvky FreshBox 0 °C pro skladování masa a ryb nebo FreshBox na ovoce a zeleninu.

# PRODUKTOVÉ TIPY |

## „French door“ lednice s prémiovou výbavou

**Kombinovaná chladnička s šířkou 70 cm Haier HFW7720ENMB**

Luxusní provedení v černém nerez spolu s moderní koncepcí stojící na dvoukřídlových dvířkách a dvou samostatných šuplících mrazáku činí z této novinky opravdu zajímavé řešení do vaší kuchyně. Navíc je tento model při celkovém objemu 477 litrů jen o 10 cm širší než běžná lednice. Přidejme tichý a úsporný invertorový kompresor s 12letou zárukou, zásuvku Humidity Zone s 90% vlhkostí pro ovoce a zeleninu či variabilní zásuvku My Zone Plus se třemi nastaveními teploty šitými na míru různým potravinám a máme před sebou skutečně mimořádný spotřebič. Výrobce nezapomíná ani na bezmrazový provoz nebo možnost kontrolovat a nastavovat lednici na dálku z aplikace v telefonu. A spotřeba? 302 kWh za rok, což řadí spotřebič do energetické třídy E.

Doporučená cena: 34 990 Kč



## Kompaktní drtič ledu

**Tyčový mixér Braun MultiQuick 9 MQ 9147 X**

Vlajková řada tyčových mixérů Braun se vyznačuje opravdu mimořádným výkonem, o který se stará 1200W motor. Dodávána je na trh v různých sadách lišících se přibaleným příslušenstvím, které lze od loňska dokupovat v případě potřeby také zvlášť. Jednoduše můžete přidat svému tyčovému mixéru další funkci. U celé řady MultiQuick 9 najdete kovovou mixovací nohu ACTIVEBlade, v níž se mírným stlačením pohybuje nůž blíže ke dnu nádoby. Zmínit musíme také vylepšený systém SPLASHControl proti rozstříku surovin. Prezentovaný set je všestranným pomocníkem v kuchyni a nezalekne se ani drcení ledu, k němuž slouží dodávaná sekací nádoba (1,25 l). Kromě ní najdete v balení ještě šlehací metlu, nástavec na pyré, sekáček (350 ml) a mixovací nádobu (600 ml).

Doporučená cena: 3490 Kč

## Dva chladicí okruhy pro maximální čerstvost potravin

**Kombinovaná chladnička s šířkou 60 cm Bosch Serie | 4 KGN3971CT**

Německá značka Bosch uvedla na trh během jara několik nových modelů chladniček s mrazákem dole, které používají moderní konstrukci s oddělenými chladicími okruhy. Ta přispívá k ještě delší čerstvosti jídla. Nejenže je v lednici díky aktivní distribuci chladného vzduchu udržována optimální teplota, ale také vlhkost. Potraviny se díky tomu nevysušují, zatímco mrazicí oddíl je vlhkosti zbavován a neukládá se v něm žádná námraza. Bosch přidává do chladicího prostoru i extra velkou zásuvku VitaFresh XXL na zeleninu a speciální zónu VitaFresh 0 °C pro čerstvé maso a ryby. Díky vylepšenému kondenzátoru a pantům dvířek lze spotřebič umístit k boční stěně. Bez problému tak může stát třeba v rohu místnosti. Novinka je řazena se spotřebou 162 kWh za rok do energetické třídy C.

Doporučená cena: 25 390 Kč



## Zmrzlina z kuchyňského robotu?

**Zmrzlinovač Kenwood KAX71.000WH**

Značka Kenwood má nejširší nabídku příslušenství ke kuchyňským robotům na trhu a nechybí v ní ani výrobek domácí zmrzlina. Doplněk stačí vložit na noc do mrazáku, abyste si druhý den mohli připravit až litr zmrzlina nebo sorbetu. Celý proces je opravdu jednoduchý – ingredience dle receptu nebo vlastní fantazie zpracujete v nerezové míse robotu, vložíte je na 30 minut do mrazáku a posléze je dáte do samotného zmrzlinovače, kde z nich robot během chvíle vytvoří pevnou směs. Jelikož nedochází ke krystalizaci, mají výsledná zmrzlina nebo sorbet jemnou strukturu. Příslušenství je kompatibilní s aktuálními i staršími modely robotů Kenwood.

Doporučená cena: 2590 Kč

## Energetická třída A a maximální úspora energie

### Kombinovaná chladnička s šířkou 60 cm Liebherr CBNsda 5753

Do konce května by měly na trh dorazit první modely německého specialisty na chladicí a mrazicí techniku v nejúspornější energetické třídě A. Nepřicházejí pouze s vysoce úsporným provozem, nýbrž i prémiovou výbavou a funkcemi. A to zejména model, který jsme do tohoto výběru zařadili. Jedná se o chladničku s dvěma oddělenými chladicími okruhy, optimalizovanou vlhkostí a teplotou v chladicím prostoru, dvěma zásuvkami BioFresh udržujícími s vysokou přesností teplotu jen těsně nad 0 °C a mrazničkou, kterou lze používat také pro běžené chlazení čerstvých potravin. V tomto módu nastavíte na displeji teplotu mezi -2 °C a +14 °C. Hlučnost spotřebiče je velmi nízkých 33 dB(A) a spotřeba jen 116 kWh za rok.

Doporučená cena: 47 490 Kč



## Aktivní chlazení mléka přímo u kávovaru

### Chladnička JURA Cool Control 11

Švýcarská značka automatických kávovarů dodává ke svým strojům velké množství praktického příslušenství, které přípravu kávy ještě zpříjemní a zjednoduší. Mezi opravdový unikát patří aktivní chlazení mléka, pro které tak nemusíte neustále chodit do lednice. Jednotku Cool Control připojíte ke kávovaru, přičemž mléko v ní je chlazeno na 4 °C. Vybírat můžete z několika modelů o objemu 0,6 l a 1 l. Do domácností, kde jsou mléčné kávy velmi populární, doporučujeme určitě litrovou verzi. Nádobka umístěná uvnitř zařízení je vyrobena z nerezové oceli a lze ji mýt v myčce stejně jako silikonový kroužek, víko, kovovou trubičku a adaptér. Teplotu a hladinu mléka si snadno zkontrolujete na integrovaném displeji.

Doporučená cena: 4290 Kč (Cool Control 0,6 l) / 4990 Kč (Cool Control 1 l)

INZERCE

Nový kávovar Z10  
pro kávové speciality  
hot & cold

*jura*



jura.com





**BRAUN**

## Vytváříme dokonalost z nedokonalostí

S nejlepším a nejvýkonnějším tyčovým mixérem Braun MultiQuick 9.



[www.braunhousehold.com](http://www.braunhousehold.com)

